

Von Mo- Fr, 11:30 - 15:30 uhr 17:30 – 23:00 Feiertage ausgenommen
Für unsere geschätzten Gäste servieren wir zu jedem Mittagsmenü
Nudelgerichte ausgeschlossen- Duftreis und eine herzhafte Suppe

M1	Rotes, feuriges Gemüse curry, verfeinert mit cremiger Avocado	
	Mit Tofu (<i>scharf</i>)	7,90
	Mit Hähnchenfleisch (a,d,g)	8,50
M2	Goldbraun gebackener Tofu mit Gemüse(a,d,f,o)	7,90
M3	Eiernudeln gebraten mit einem bunten Gemüsegemisch	7,50
	Alternativ auch mit Hähnchenfleisch (a,c,d,f,o)	8,50
M4	Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch und Gemüse	8,50
	Mit Tofu (a,c,d,f,o)	7,90
M5	Süßsauer Köstlichkeiten aus Hähnchenfleisch & Ananas	8,50
	(a,d,3,9)	
M6	Knusprig gebackenes Hähnchenfilet auf cremiger Erdnusssoße mit Zucchini, Pilzen und Karotten	8,50
	Alternativ mit Schweinefleisch	8,50
	Alternativ mit Rindfleisch	10,50
M7	In Honig karamellisiertes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln Paprika, Karotten, Basilikum, Sesam und Zitronengras (<i>scharf</i>)	8,50
	Alternativ mit Schweinefleisch (a,d,i)	8,50
M8	Hähnchenfleisch mit einer herzhaften Ingwer-Knoblauchsoße, dazu Saisongemüse	8,50
	Alternativ mit Rindfleisch (a,d)	10,50
M9	Rindfleisch kombiniert mit Paprika , Zitronengras, frischen Kräutern und Sesam(a,d,i)	10,50
M10	Saftige Ente auf Saisongemüse wahlweise in rotem, feurigen Currybad, in süßsauer Soße oder Sesamsoße	10,50
	(a,d,f,g,i,o3,9)	
M11	Ca Lachs chien xa ot	12,50
	Fritierter Lachs mit verschieden Gemüse mit Reis	

- | | | |
|-----------|--|--------------------------------|
| 18 | Canh Rau Xanh: Spinatsuppe vietnamesischer Art(a,d)
<i>Spinach soup</i> | 5,50 |
| 19 | Canh Hu Hoa : Bittermelonensuppe(a,d)
<i>Soup with bitter melon</i> | 6,50 |
| 20 | Canh Mien: Gemüsesuppe mit Glasnudeln
und Ingwerwürze(a,d,f)
<i>Vegetable soup with glass noodles and ginger and Tofu</i>
Mit Tofu | 5,50

6,00 |
| 21 | Canh Chua Tom: Traditionelle süß-sauer-scharfe
Hausmannsuppe mit würzigen Krabben(a,df)
<i>Traditional sweet-soup –hot soup with shrimps</i>
Mit Tofu | 6,50

6,00 |
| 22 | Wan-tan-Suppe: Herzhafte Hähnchentaschen in
delikater Brühe an Koriander(a,d,f,i)
<i>Wan-Tan-Soup with chicken and coriander</i> | 6,00 |
| 23 | Cha Gio: Original traditionelle, hausgemachte
Frühlingsrollen, Gefüllt mit Hähnchen und Gemüse,
Glasnudeln und Morchen (3 Rollen)
<i>Traditional spring rolls with chicken or vegetables (3 rolls)</i>
Alternativ 3 Gemüserollen (vegetarisch)(a,c,d,3,9) | 4,00

4,00 |
| 24 | Wan-Tan-chien: gebackenes Ensemble aus Spinat
und Hähnchen
Umhüllt in knusprigen Teigmantel (3 Taschen)(a,d,3,9)
<i>Baked wan-tan with chicken and spinach</i> | 4,00 |
| 25 | Banh Nep: Klebreis mit Spinat, Kokos und Sojabohnen,
knusprige Gebacken (vegan)(a,d,f,l)
<i>Baked sticky rice with spinach, coconut and soybeans</i> | 5,00 |
| 26 | Banh khoai Tom: Süßkartoffel Garnele mit Parniertmehl,
Salat und Süßsauersoße | 8,50 |
| 27 | Banh it Man Thit (gebackener Klebreis):
Füllung Hackfleisch und Garnelen | 7,50 |
| 28 | Goi Cuon Tom: Frische Glücksrollen(a,d,f,3,9)
<i>Fresh Summer rolls</i>
Mit Krabben / Hähnchen / Tofu | 5,50

6,50 |

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 29 | Sa Lach Thap Cam: Wellnesssalat mit exotischen Zutaten(a,d,i,3,9) der Saison, Glasnudeln
Wellnesssalad with exotic ingredients | 7,50 |
| 30 | Sa Lach Du Du: Traditionaller Papayasalat mit Krabben(a,d,i,3,9)
Traditional salad with papaya and shrimps | 12,50 |
| 31 | Sa Lach Xoai – Mangosalat(a,d,l,3,9)
Mango Salad | 9,50 |
| | Alternativ mit Krabben | 11,50 |
| 33 | Canh Ga: 5 Knusprig gebackene, süß-sauer-scharfe Hähnchenflügel(a.d.i.3.)
Crispy, sweet-sour-hot chicken wings | 5,50 |
| 34 | Cua Lot Chien: Gebackene Softhell-Krabbe(a,b,d,2)
Baked soft-shell crabs | 6,00 |
| 35 | Ga Dau Phung: 2 saftig Hähnchenspieße mit cremiger Erdnusssoße(a,d,e,3,9)
2 chicken spit with peanut sauce | 7,00 |
| 36 | Tom Hum: In Schale gebackene Tigergarnele (Gr. 2-4) mit Süßsauer Soße
Baked tiger prawn with sweet sour sauce | 17,50 |
| 37 | Banh Xeo: Vietnamesischer Pfannkuchen mit Pilzen, Kokosmilch, Mungobohnen, Krabben, Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Zwiebeln und frische Kräuter(a,b,d,f)
Vietnamese pancake with coconut milk, mung beans, crabs, Chicken, soy beans, onions and fresh herbs | 11,50 |
| | Alternativ mit Tofu | 9,50 |
| 38 | All-In-One-Platte (Für 2 Personen):
Kombination aus Frühlingsrollen, Chicken Wings, Wan-Tan-Taschen, „Banh Bao“* und einem gemischten Salat(a,c,d,f,g,l,3,9)
All-In-one-plate: Combination of spring rolls, chickenwings, baked Wan-tan, banh bao and a surprise-salad (for 2 person) | 18,50 |

- 41 Banh Tet:** In Bananensblätter gerollter Klebreis mit Schwarzen Bohnen und Sojabohnen(a,d,f) **6,00**
Sticky rice with black beans and soy beans in Banana leaves
- 42 Tau Hu Hap:** Gedämpftes Tofu-Häppchen mit Glasnudeln, Zitronengras und Pilzen(a,d,f,i,3,9) **6,50**
Steamed tofu with glass noodles, lemon grass and Mushrooms
- 43 Xoi Gac:** Gedämpfter Klebreis mit Kokos und Weißmais **6,00**
Steamed sticky rice with coconut and white corn (a,f,d,e)
- 44 Sui Mai:** Hähnchen-Krabben-Häppchen mit einer besonderen Feinen Würze(a,b,d,f,i) **6,50**
Steamed chicken-crabs-mix
- 45 Ha Cao*:** Maultaschen mit einem feinen Hummerpüree(a,b,d,f,i) *Steamed lobster puree* **6,50**
- 46 Banh Bao*:** Gedämpfter Teig gefüllt mit einem spannenden Spiel aus Schweinefleischvariationen, Ei und den Gewürzen Vietnams **7,00**
Steamed dough with pork, egg and special spices
- 47 Banh Bot Lot*:** In Bananenblätter eingewickelt, Spezialität aus Hue (Zentralvietnam), Teig aus Tabikamehl mit einer Schweine-Krabben-Füllung(a,b,d) **7,00**
Wrapped in banana leaves, speciality from Hue (Central Vietnam),dough made from tapioca flour with Pork-crabs-filling
- 48 Banh Cuon:** Traditionelle, gedämpfte Rollen gefüllt mit Schweinefleisch-Morchelmischung(a,d,f) **6,50**
Dumpling rolls with chicken and morels
- 49 Banh Cuon Tom:** Gedämpfter Rollen mit Krabben(a,b,d,f) **7,00**
Dumpling rolls with crabs
- 50 Cha Ca:** Gedämpfter Fischpastete mit Wasserkastanien, Fenchel und Pfefferkörner in Bananenblätter(a,b,d,o,2) **7,50**
Steamed fish with water chetsnuts, fennel and Peppercorns, wrapped in banana leaves

Für unsere Kinder

For the small ones



- 52 Com chien:** Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenfleisch(a,c,d,f,i,o) **7,50**
Fried rice with begetables and chicken

Für den europäischen Gaumen

European Taste



- 53 Mi / Com Xao Ga:** Eiernudeln/-reis mit einem bunten mit Hähnchenfleisch(a,c,d,f,o) **11,50**
Eggnoodles or rice with vegetables and chicken
- Mit Tofu** **11,50**
- 54 Mi Xao Rau:** Eiernudeln mit einem bunten Gemüsegemisch (vegtarisch)(a,c,d,f,i) **9,50**
Noodles with vegetables and egg (vegetarian)
- 55 Bun Xao Rau:** Knackiges Gemüse mit Reismudeln (vegan) **10,50**
Rice noodles with vegetables (vegan)

Hauptgerichte

Main Course



Alle unsere Gerichte – Nudelgerichte ausgenommen –
werden mit Reis serviert

Reisgerichte

- 56 Schwarzes Curry mit Ente**, Saisongemüse, Avocado, **18,50**
Ananas und Basilikum
Hot curry with duck, vegetables, avocado and basil, spicy
Alternativ mit Tofu (*vegetarisch*) **11,50**
Alternativ mit Hähnchen (*chicken*) **13,50**
Alternativ mit Rindfleisch (*beef*) **15,50**
Alternativ mit Garnelen (*shrimps*) **21,50**
- 57 Rau Xao**: Saigongemüse mit Ente, Sesam, Ingwer **18,50**
und Koriander(a,d,f,l,o)
Seasonal egetable with duck, sesame, ginger and coriander
Alternativ mit Tofu **11,50**
- 58 Chua Ngot**: Gebackenes Hähnchen mit **12,50**
Süßsauersoße(a,d,f,3,9)
Baked chicken with sweet sour sauce
Alternativ mit Garnelen (*shrimps*) **22,50**
Alternativ mit Lachsfisch (*salmon*) **23,50**
- 59 Thit Xao Xa ot**: Pikant angebratenes Hähnchenfleisch, **14,50**
Verfeinert mit Zitronengras, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln
Honig, Karotten, Paprika und Kräuter (scharf)(a,d,i,f,o)
Chicken with lemongras, garlic, basil, onions, carrots,
Pepper, honey and herbs (spicy)
Alternativ mit Schweinefleisch (*pork*), *spicy* **13,50**
Alternativ mit Rindfleisch (*beef*), *spicy* **16,50**

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 60 | Kiem: Hähnchen mit Lotus, Stohpilzen, Kokos, Blumenkohl und Ingwer(a,d,f,g)
<i>Chicken with lotus, mushrooms, cocos and ginger</i>
Mit Tofu
Mit Rindfleisch (<i>beef</i>)
Mit Garnelen (<i>shrimps</i>) | 13,50 |
| 61 | Ga Dau Phung: Hähnchenfilet in cremiger Erdnuss- und Currysoße mit Gemüse (<i>scharf</i>)(a,e,d,g)
<i>Chicken with peanut and curry sauce with vegetables, Spicy</i> | 13,50 |
| 62 | Com Tam Bi: Bauernreisteller mit gebratenem Ei, Honigschweinefleisch und Tofu mit Reispulver
<i>Riceplate with fried egg, pork and rice powder</i> | 13,50 |
| 63 | Tom Muc Xao Cay: Garnelen und Tintenfisch in einer Würzigen Chili-Knoblauch-Soße mit knackigem Gemüse (<i>scharf</i>)(a,b,d,f,o)
<i>Shrimps and squid with garlic, peppers and vegetables, Spicy</i> | 13,50 |
| 64 | Muc: Calamare gebraten mit Zitronengras und Reis
<i>Squid with lemongras and rice</i> | 17,50 |

- 70 Pho Bo:** „New Saigon Pho“ traditionelle Reismudelsuppe Bestehend aus einer würzigen Fleischbrühe, saftigem Rindfleischfilet und Kräutern(a,d,f) **14,00**
Traditional noodle soup with beef and herbs
 Alternativ mit Hähnchen (*chicken*)
 Alternativ mit Tofu
- 71 Bun Bo Hue:** Traditionelle Reismudelsuppe mit Zitronengras-Chili-Gewürz und feinem Rindfleisch, serviert mit frischen Kräutern (*scharf*)(a,d,f) **14,00**
traditional noodle soup with beef, lemongrass, chili and herbs, spicy
Alternativ mit Hähnchen (*chicken*=
Alternativ mit Tofu
- 72 Mi Vit:** Traditionelle Nudelsuppe mit einem Entenfilet **14,00**
Noodle soup with duck(a,c,d,f)
- 73 Bo Bun:** Zartes Honigrind mit Reismudeln, Frühlingsrollen, Zitronengras und Kräutern (*scharf*)(a,d,f,i,o,3,9) **16,50**
Honey beef with rice noodles, spring rolls, lemongrass And herbs, spicy
Alternativ mit Honighähnchen (*honey chicken*), *spicy* **15,50**
Alternativ mit Honigschwein (*honey pork*), *spicy* **14,50**
Alternativ mit Tofu und Pilzen **13,50**

- | | | |
|-----------------------------|---|--------------|
| 74 Mi Vit: | Eiernudeln mit Hähnchen, Sojasprossen, Sojasoße, Sellerie und Kräutern(a,c,d,f,i)
<i>Egg noodles with chicken, soy sauce, celery</i> | 14,50 |
| | Alternativ mit Tofu | 13,50 |
| | Alternativ mit Rinderzunge (ox tongue), spicy | 16,50 |
| 75 Hu Tieu Kho: | Reisbandnudeln mit Hähnchen, Sojasoße, Sojasprossen, Sellerie und Kräutern(a,d,f)
<i>Rice noodles with chicken, soy sauce, celery</i> | 14,50 |
| | Alternativ mit Tofu | 13,50 |
| | Alternativ mit Garnelen (shrimps) | 21,50 |
| 76 Banh Pho Xao Tom: | Reisbandnudeln mit Garnelen und Frischem Gemüse (<i>leicht scharf</i>)(a,d,f,i,o)
<i>Rice noodles with shrimps and vegetables, spicy</i> | 20,50 |
| | Alternativ mit Hähnchen | 14,50 |
| 77 Bun Xao Ga: | Reisnudeln gebraten mit saftigem Hähnchenfleisch, Gemüse und Erdnussoße(a,d,e,f,i)
<i>Rice noodles with chicken, vegetables and peanut sauce</i> | 13,50 |
| 78 Banh canh cha ca: | Reisnudeln gebackene mit Fisch
<i>Noodles with chicken (a,c,d,f,o)</i> | 14,50 |
| 79 Bun cha ca | Reisnudeln mit hausgemachte Fischwürst dazu Röstzwiebeln, Salat, Erdnüssen, asia Kräutern und Fischsoße. | 13,90 |

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 86 | Siu Siu: Lotusreis mit Maishähnchen, Kokos, Ingwer und Lotus, serviert in Bananenblättern(a,f)
<i>Cooked rice with corn chicken, ginger and lotus,
Served in banana leaves</i> | 17,50 |
| | Alternativ in Garnelen (shrimps) | 19,50 |
| 87 | Ga Bap: Gebratenes Maishähnchen mit Zwiebeln, Kräutern, Zitronengras, Reispapier und Reispudeln, serviert in der Pfanne (zum selber Rollen)a,f,i,2)
<i>corn chicken with onions, herbs, lemongrass and rice noodles, served in a pan</i> | 18,50 |
| 88 | Bo Ngon : Entrecôte vom Rind mit Zwiebeln, Zitronengras Kokosreis serviert in der Pfanne(a,f,i,2)
<i>Entrecôte from beef with onions, lemongrass and Cocosrice, served in a pan</i> | 25,50 |
| 89 | Chao Thap Cam: Kombination aus Entrecôte vom Rind, Tintenfisch und Tigergarnele mit Kokosreis und Zitronengras(a,b,f,o,i,2)
<i>Combination of entrecôte from beef, squid and tiger Prawns with cocos rice and lemongrass</i> | 30,50 |
| 90 | Bo La Lot: In Duftblatt gerolltes Rindfleisch (1 Spieß) Serviert mit Reispudeln, Reispapier und gemischtem Salat, dazu traditionelle vietnamesische Soße (zum selber Rollen)(a,d,f,i,o,3,9)
<i>Traditional beef in wild betal leaf with rice noodles, Salad and sauce</i> | 12.50 |

- | | | |
|-----------|---|--|
| 91 | Chao Tom: Krabben-Hähnchen-Paste gebacken um Zuckerrohr (3 Stück) mit Reismudeln, Kräutern und Reispapier (zum selber Rollen) (a,d,f,i,o,3,9)
<i>Shrimps-turkey-pate on lemongras with rice noodles, Herbs and rice paper</i> | 13,50 |
| 92 | Ca chien: Knusprig gebackene Dorade mit einem Arrangement aus Pilzen und Ingwer, serviert mit Reis und Kräutern(a,d,f,i,o,3,9)
<i>Crispy backed gilthead with mushrooms and ginger, Rice noodles and a bouquet of salad</i> | 24,50 |
| 93 | Thit Thap Cam: Gemischter Platte aus Bo La lot, Chao Tom und Heo Xao mit Reismudeln, Kräutern, Salat und Reispapier (zum selber rollen)(a,d,f,i,o,3,9)
<i>Mixed plate out of Bo La Lot, Chao Tom and Heo Xao</i> | 26,50 |
| 94 | Tom Dua: Garnelen in Kokosnus mit Reis(a,d,f,i,)
<i>Shrimps in coconut with rice</i> | 26,50 |
| 95 | Banh Bao Burger
mit Tofu
mit Rindfleisch
mit Hühnerfleisch
Große Typische Teigtasche als Burger dazu gemischter Salat, Kimchi & Süßkartoffel – fries (Ketchup und Mayonnaise) | 13,90
15,90
14,90 |
| 96 | Ca Lachs chien Xa Ot:
Frittieter Lachs mit Zitronengras und Chili gebraten, dazu verschiedenem Gemüse und Reis. | 18,50 |

- 210 Pina Colada:** Ein Gruß aus Puerto Rico! **8,50**
Der cremige Traum aus Rum, Ananassaft und Kokosmilch lässt von der Sonne träumen
- 211 Mojito a al New Saigon:** Als Geburtsstädte des **7,90**
Mojito lässt sich Kuba benennen – eine unvergessliche Frische aus Rum, Minze, Limette, Zuckerrohr und Himbeeren
- 212 Mai Tai:** Man munkelt Donn Beach, auch bekannt als **8,90**
Don the Beachcomber, habe diesen Cocktail in Leben gerufen. Seitdem gab es viele Abwandlungen und bei uns bekommen Sie ihn
Folgendermaßen: Rum, Orange-, Limetten-, Ananassaft, Zuckerrohrsirup, Mandelsirup und Trippe Sec
- 213 Zombie:** Auch hier hatte Donn Beach seine Finger **9,50**
im Spiel. Ein köstlicher Cocktail aus verschiedenen Rumsorten, Cointreau, Grenadinsirup, Ananas-, Orangen-, Limettensaft, Rohrzucker und Angostura Bitter!
- 214 New Saigon Virgin:** Ein fruchtiger, alkoholfreier Cocktail **6,90**
Aus Maracuja-, Ananassaft, Limetten, Himbeersirup und Himbeeren

A: Kindermenü**8,50**

Wan tan (a,d,3,9)

gebackene Wan Tan

(baked wan tan)

Mi Xao Ga (a,d,f,o)

Gebratene Nudeln mit Eiern, Hähnchen und Karotten

(Noodles with eggs, chicken and carrots)

Chuoï Chien (a,i)

Gebackene Banane mit Honig

*(baked banana With honey)***B: Suppe (soup)****16,50**

Ga Xao (a,d,f,l,o)

Hähnchen gebraten mit Gemüse und Zwiebeln

(chicken with vegetables and onions)

Chuoï chien (a,i)

gebackene Banane mit Honig

*baked banana**With honey)***C: Für 2 Personen****38,50**

Suppe (soup)

Vit Ca ry: Entenfilet auf feuriger Currysoße, Gemüse,

Ananas und Avocado *(Duck with curry, vegetables,**Pineapples and avocado)*

Ga Xao Sa ot: Hähnchen karamellisiert mit Honig,

Zitronengras, Paprika und Karotten (scharf)

(chicken with Honey, lemongrass, peppers, carrots, spicy)

Chuoï Chien: gebackene Banane mit Honig

(Baked banana with honey)

- 97 CHUOI CHIEN:** Knusprige gabackene Banane auf einem Honig-Sesam-Spiegel(a,i) **4,50**
Baked banana with honey and sesame
- 98 Trai Cay Thap Cam:** Exotische Früchte in einer halben Ananas mit Kokosnussmilch **9,50**
Exotic fruits in a half pineapple with coconut milk
 Alternativ exotische Früchte mit Kokosmilch **7,50**
- 99 Xoai:** Mangocreme(g1,9) **6,50**
- 100 Süße Variation:** Eine Kombination aus Kokosbällchen und Palmkuchen mit Kokossoße (a,i,g,1,9) **7,00**
Combination of coconut sweets and palm cake
- 101 Banh Chuoi:** Gegrillter Klebreis mit Bananenfüllung, Dazu Kokos (a,l,g,9) **7,50**
Grilled sticky rice with banana filling, wrapped in Banana leaves, with coconut

Zusatzstoffe:

- 1-mit Farbstoffen,2-mit Konservierungsstoffen,3-mit Säuerungsmittel
 4-mit Geschmacksverstärker,5-mit schwefeldioxid,6-mit Festigungsmittel
 8-mit Feutigungsmittel,
 9-mit Süßungsmitteln Phenylalaninquelle
 11-Koffeinhaltig,12-Chininhaltig
 16-Tatrazin(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kinderbeeinflussen)

Allergene:

- a-Glutenhaltiges Getreide(Art des getreides angeben)
 b-Krebstiere und darauf gewonne Erzeugnisse,c-Eier und Eierzeugnisse
 d-Fisch und Fischerzeugnisse,e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 f-Sojabohnen und Sojabohnensprossen,g-Milch und Milcherzeugnisse
 h-Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse(Mandeln,Haselnüsse,
 Cashewnüsse,walnüsse,Pekannüsse,Pestazien,Macadamia,und Queenslandnüsse
 k-Senf und ten teterzeugnisse,l-Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
 m-Schwefeldioxid und sulphite,n-Lupinen und Lupinenerzeugnisse,o-Weichtierzeugnisse

Biere(0,5 l)

110.	Sabeco Saigon Export (0,35l)	3,90
111.	Hacker-Pschorr Münchner Hell	3,90
112.	Hacker- Pschorr Hefe Weisse	3,90
113.	Hacker-Pschorr Dunkle Weisse	3,90
114.	Paulaner Hefe-Weißbier Leicht	3,90
115.	Hacker-Pschorr Münchner Dunkel	3,90
116.	Fürstenberg Premium Pilsener (0,3 l)	3,70
117.	Hacker Pschorr Radler / Russ	3,90
118.	Hacker-Pschorr Münchner Alkoholfrei naturtrübes Helles	3,90
119.	Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	3,90
120.	Hacker-Pschorr Kleines Bier (0,3 l)	3,20

Erfrischendes

	0,3 l	0,5 l	
125.	Spezi ^{3,1,2} / Fanta ^{2,1} / Sprite ^{1,2,3}	3,20 €	3,80
126.	Coca Cola / Light / Zero	3,20 €	3,80
127.	Bionade Holunder / Orange Ingwer / Kräuter		3,70
128.	Mineralwasser (0,25 l)	3,00 €	3,60
	Flasche 0,75 l	5,40 €	
129.	Stilles Wasser	3,00 €	3,60
	Flasche 0,75 l	5,40 €	

Schorle

	0,3 l	0,5 l	
130.	Apfelsaft / Orangensaft	3,10€	3,80
131.	Ananasnektar	3,10€	3,80
132.	Cranberrysaft / Rhabarbersaft	3,10 €	3,80
133.	Johanissbeerennektar	3,10 €	3,80
134.	Litschisaft / Guavensaft	3,10 €	3,80
135.	Mangosaft / Maracujasaft	3,10 €	3,80
136.	Unsere Schorlen gibt es als Saft in	0,3 l / 3,10 €	0,4 l / 4,40
137.	Ganze Kokosnuss		6,70

Spirituosen

	2cl	4cl
140. Kao Liang/viet. Reisschnaps	2,80 €	5,20 €
141. Williams Birne / Obstler	2,80 €	5,20 €
142. Whiskey/Wodka/Ouzo	2,80 €	5,20 €
143. Jägermeister/Ramazotti	2,80 €	5,20 €
144. Pflaumenwein	2,80 €	5,20 €
145. Sake (1 Krug 0,1 l warm)		6,90 €

Spritziges

		(0,3 l)
150. Hugo- Prosecco, Holunderblütensirup, Minze		6,20 €
151. Aperol Sprizz- Aperol, Prosecco, Orange		6,20 €
152. Lillet Vive- Lillt Blanc, Tonic Water, Beeren		6,50 €
153. Mr. Green- Prosecco, Gin, Limettensaft Gurke, Minze		7,20 €
154. Weinschorle	0,5l	4,50 €
155. Weinschorle groß	0,1l	6,50 €
156. Frizzante	0,1l	3,50 €
157. Prosecco Spumante Brut DOC	0,75l	4,90 €
158. Prosecco Superiore		29,50 €

Warmes

165. Ca Phe Fin	3,90 €
166. Kaffee	2,70 €
167. Großer Kaffee	3,90 €
168. Espresso	2,60 €
169. Doppelter Espresso	3,90 €
170. Cappuccino	3,70 €
171. Latte Macchiato	3,90 €
172. Kännchen Tee	3,50 €
173. Limetten Honig	4,20 €

Kaltes

174. Cha Phe Sua Da	5,60 €
175. Hausgemachter Eistee (0,4 l)	4,70 €
- Melonen, Roiboos, Minze	
- Ingwertee, Orange, frischer Ingwer	
- Kokos, Pfefferminz, Kokosmilch	
- Mandel, Grüntee, Ananas	

OFFENE WEINE - 0.2l

WEISSWEIN

Deutschland, Pfalz
RIESLING – Franz Hahn, Albersweiler 5,90 €

Deutschland, Nahe
SAUVIGNON BLANC – Peth Wetz, Rheinhessen 5,90 €

Deutschland, Rheinhessen
WEISSBURGUNDER – Franz Hahn, Albersweiler
5,90 €

Österreich, Wagram
GRÜNER VELTLINER – Sauerstingl, Wagram 6,20 €

Italien, Lombardei
LUGANA – Perla del Garda, Lonato 6,20 €

ROSÉ

Italien, Apulien
Negroamaro Rosato – Tempoalvino 5,50 €

ROTWEIN

Italien, Apulien
PRIMITIVO – Tempoalvino 5,90 €

Italien, Sizilien
Nero d`Avola - Masseria Trajone 5,90 €

Italien, Abruzzen
MONTEPULCIANO – Domodo 6,20 €



Deutschland, Pfalz

PHILIPP KUHN – „Mano Negra“

32,50 €

Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch

Nach saftig roten Weichselkirschen und Cassis duftend ,
auf dem Gaumen vollmundig, samtig mit seidig eingewobenem
Tannin – großartig!

Spanien, Rioja

JUAN GIL – Rioja „Rosario Vera“

32,50 €

100% Tempranillo

Intensiv nach reifen, blauen Beeren, Johannisbeere und
orientalischen Gewürzen duftend, im Geschmack kräftig, elegant.

Italien, Apulien

SCHOLA SARMENTI – „Cubardi“

29,90 €

100% Primitivo von über 65 Jahre alten Reben

Purpurrot mit violetter Schimmer, intensive Aromen nach reifen,
blauen Waldbeeren, etwas Kakao und Tabak, im Geschmack
warm mit samtig weichem
Tannin.

Italien, Veneto

TENUTA MADDALENA – „Val di Pietra“ Cabernet

32,50 €

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Feinste Aromen von Pflaumenkonfitüre, zarter Schokolade
und reifen blauen
Waldbeeren, sehr komplex mit sanfter Kraft und wunderbar
elegant ausklingend.



Deutschland, Mosel

WEINGUT VAN VOLXEM – Riesling „Schiefer“ 29,50 €

Fruchtwürziger, exotischer Duft nach Mango, Papaya, Passionsfrucht und reifer Birne, im Geschmack vielschichtig, saftig, aromatisch und finessenreich.

Deutschland, Pfalz

PHILIPP KUHN – Weisser Burgunder „Kalksteinfels“ 29,50 €

Nach reifem, gelben Steinobst duftend, Marillen, Aprikosen, reife Birnen, vollmundig, weich mit sanfter Säure - erhaben.

Österreich, Wien

WEINGUT WIENINGER - Grüner Veltliner „Nussberg“ 31,50 €

Grünlich, gelb schimmernd, im Bouquet Noten nach reifen Äpfeln, saftig, gelben Mirabellen, Wiesenkräutern und Birnen, lange ausklingend.

Italien, Lombardei

CA DEI FRATI – Lugana „I Frati“ DOC 29,50 €

Kraftvoll und ausdrucksstark und dennoch elegant, blumiges Aroma nach exotischen Früchten, vollmundig.