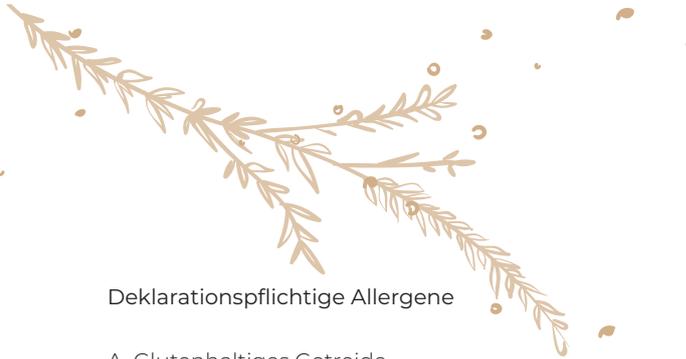




QUÁN XƯA



## ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE



### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst



### Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



# ÜBERSICHT



VORSPEISEN 04

HAUPTSPEISEN 06

DESSERT 09

SUSHISPEZIALITÄTEN 11

GETRÄNKE 16



## FINGERFOOD

### 01 NEM CUON <sup>(B), (E)</sup>

zwei vietnamesische sommerrollen mit reispnudeln, thai-basilikum, koriander, salat im reispapier.

mit garnelen (nuoc mam-dip)  
mit hähnchenbrustfilet (erdnuss-dip)

### 02 NEM RAN <sup>D</sup>

zwei gebratene vietnamesische frühlingsrollen mit glasnudeln, hackfleisch und karotten im reispapier. serviert mit hausgemachtem nuoc mam-dip.

### 03 BANH TOM <sup>A, B</sup>

knusprige süßkartoffelpuffer mit garnelen, serviert mit salat und hausgemachtem nuoc mam-dip.

### 04 BANH GOI <sup>A, C, D</sup>

knusprige teigtaschen mit glasnudeln, hackfleisch, karotten und ei gefüllt. serviert mit salat und hausgemachtem nuoc mam-dip.

### 05 GA SATE <sup>E</sup>

zwei gegrillte hähnchenspieße mit frischem salat und erdnusssoße.

### 06 WAN TANS <sup>A</sup>

fünf hausgemachte wan tans gefüllt mit saftigem hähnchenfleisch. serviert mit frischem salat und fruchtiger soße.

### 07 QUAN XUA MIX

drei selbstgewählte vorspeisen.

## SUPPEN

### 5,50 € 08 TOM YAM <sup>B, D, F</sup> 🌶️

aromatische suppe mit zitronengras, limettenblättern, champignons sowie

mit lachs **5,90 €**  
mit garnelen **5,90 €**  
mit tofu 🌱 **5,20 €**

### 5,50 € 09 KOKOS SUPPE <sup>B, F</sup>

cremige suppe mit champignons, zwiebeln, kokosmilch sowie

mit garnelen **5,90 €**  
mit hähnchen **5,90 €**  
mit tofu 🌱 **5,20 €**

## SALATE

### 6,20 € 10 NOM XOAI NGO SEN <sup>E, F</sup> **6,50 €**

traditioneller lotussalat mit feinen mangostreifen, karotten, gerösteten erdnüssen, frischen kräutern und hähnchenbrustfilet.

### 5,90 € 11 NOM DU DU <sup>E, F</sup> 🌱 **7,50 €**

geraspelte grüne papaya und karotten mit gerösteten erdnüssen, frischen vietnamesischen kräutern und hausgemachtem dressing.

### 5,50 € 12 CHILI GURKENSALAT <sup>K</sup> 🌶️🌱 **5,00 €**

knackige gurken in einer würzigen chili-marinade.

14,50 €



## FINGERFOOD (VEGAN)

### 13 NEM CUON CHAY <sup>E</sup>

zwei vietnamesische sommerrollen mit reisenudeln, tofu, thai-basilikum, koriander, salat im reispapier mit erdnuss-dip.

### 14 NEM RAN CHAY

zwei gebratene vietnamesische frühlingsrollen mit glasnudeln, tofu und karotten im reispapier. serviert mit hausgemachtem veg. nuoc mam-dip.

### 15 WAN TAN CHAY <sup>A</sup>

fünf hausgemachte wan tans mit einer gemüsefüllung. serviert mit frischem salat und fruchtiger soße.

### 5,20 € 16 BANH GOI CHAY <sup>A</sup>

knusprige teigtaschen gefüllt mit glasnudeln und verschiedenem gemüse. serviert mit frischem salat und hausgemachtem veg. nuoc mam-dip.

### 5,20 € 17 HA CAO <sup>K</sup>

fünf gedämpfte dumplings gefüllt mit gemüse und sojabohnen mit aromatischer teriyaki-soße und geröstetem sesam.

5,50 €

6,00 €

6,00 €

# HAUPTGERICHTE

## NUDELN

### 20 PHO HANOI

traditionell-vietnamesische reisbandnudel-suppe in einer herzhaften sternanisbrühe, verfeinert mit frühlingzwiebeln und frischen vietnamesischen kräutern.

mit rindfleisch  
mit hähnchenbrustfilet  
mit tofu 🌱

### 21 PHO TRON <sup>E, L</sup>

reisbandnudeln mit salat, gerösteten erdnüssen und frischen vietnamesischen kräutern.

wahlweise: traditionell-vietnamesische nuoc mam- oder leichte curry-kokos-soße.

mit garnelen  
mit rindfleisch  
mit hähnchenbrustfilet

### 22 BUN BO NAM BO <sup>D, E</sup>

reisnudeln mit gegrilltem rindfleisch, salat, frischen vietnamesischen kräutern, erdnüssen. dazu hausgemachte vietnamesische nuoc mam-soße.

### 23 BUN NEM <sup>D, E</sup>

reisnudeln mit vietnamesischen frühlingsrollen, salat, frischen kräutern und hausgemachter vietnamesischer nuoc mam-soße.

### 24 BUN GA NUONG <sup>D, E</sup>

reisnudeln begleitet von zart gegrilltem hähnchenbrustfilet, erfrischendem salat, aromatischem zitronengras, frischen vietnamesischen kräutern, gerösteten erdnüssen und hausgemachter vietnamesischer nuoc mam-soße.

11,50 €

### 25 BUN CA NUONG <sup>D, E</sup>

reisnudeln mit gegrilltem fischfilet, dill, frühlingzwiebeln, salat, gerösteten erdnüssen, frischen vietnamesischen kräutern und hausgemachter nuoc mam-soße.

12,50 €

### 26 PHO XAO <sup>C, F, I</sup>

gebratene reisbandnudeln mit saisonalem wok-gemüse, ei, frühlingzwiebeln.

mit gebackener ente  
mit rindfleisch  
mit hähnchenbrustfilet

13,90 €

11,90 €

11,50 €

### 27 MY UDON XAO <sup>A, B, E</sup>

gebratene udon-nudeln mit pikanter soße, pak-choi und saisonalem wok-gemüse.

mit gebackener ente  
mit rindfleisch  
mit hähnchenbrustfilet

13,90 €

11,90 €

11,50 €



# HUHN

mit reis serviert

## 30 GA CA RI <sup>A</sup> 🌶️

cremiges rotes curry mit gegrilltem hähnchenbrustfilet, saisonalem gemüse, kokosmilch, zitronengras und limettenblättern.

## 31 GA CHUA NGOT <sup>A</sup>

gebackenes hähnchenbrustfilet mit ananas, paprika, karotten in süß-saurer soße.

## 32 GA XAO CAY 🌶️

gegrilltes hähnchenbrustfilet mit saisonalem gemüse, thai-basilikum, chili dazu würzige soße auf sojabasis.

## 33 GA MANGO <sup>E</sup>

gegrilltes hähnchenbrustfilet mit frischer mango, ananas, salat, frischen vietnamesischen kräutern und gerösteten erdnüssen in cremiger mango soße.

## 34 GA QUAN XUA <sup>A, K</sup>

zartes, gerolltes hähnchenbrustfilet gefüllt mit frischem gemüse, präsentiert in einer bambuschale. begleitet von gebratenem pak-choi und frischen vietnamesischen kräutern.



# ENTE

mit reis serviert

11,90 €

## 40 VIT CA RI <sup>A</sup> 🌶️

cremiges rotes curry mit knusprig gebackener ente, saisonalem gemüse, kokosmilch, zitronengras und limettenblättern.

13,90 €

12,90 €

## 41 VIT CHUA NGOT <sup>A</sup>

knusprig gebackene ente mit ananas, paprika, karotten in süß-saurer soße.

13,90 €

11,90 €

## 42 VIT CAY <sup>A, K</sup> 🌶️

knusprig gebackene ente mit saisonalem gemüse, thai-basilikum, chili dazu würzige soße auf sojabasis.

13,90 €

11,90 €

## 43 COM VIT TAY CAM <sup>A, K, E</sup>

knusprig gebackene ente auf einem bett aus gebratenem kurkuma-reis und buntem gemüse und erdnussoße. serviert in einem authentischen vietnamesischen „tay cam“.

13,90 €

14,50 €

## 44 VIT MANGO <sup>E</sup>

knusprig gebackene ente, frische mango, ananas, salat, frische viet. kräuter und geröstete erdnüsse in cremiger mango soße.

13,90 €

# RIND

mit reis serviert

## 45 BO LUC LAC <sup>K, F</sup> 🌶️

gewürfeltes rindfleisch nach vietnamesischer art im wok geschwenkt mit knoblauch, zwiebeln, chili und frischem gemüse.

12,90 €

## 46 BO CA RI <sup>E</sup>

gebratenes rindfleisch mit saisonalem gemüse in cremigem roten curry mit kokosmilch.

12,90 €

## FISCH & GARNELEN

mit reis serviert

### 47 CA KHO TO <sup>D</sup> 🌱

zart gegrilltes lachsfilet im tontopf geschmort, mit frühlingzwiebeln, ingwer und chili in einer traditionell-vietnamesischen karamellisierten soße. serviert mit gedämpftem gemüse.

### 48 TOM CA RI <sup>B</sup> 🌱

gebratene garnelen, verfeinert mit zitronengras, chili und frischem gemüse, in verlockendem roten kokos-curry.

### 49 HONIG INGWER GARNELEN <sup>B,K</sup> 🌱🌶️

gebratene garnelen mit zitronengras, limettenblättern, ingwer, chili und wok-gemüse, verfeinert mit koriander und sesam.



## KLEBREISGERICHTE

### 50 XOI GA NUONG

zart gegrilltes hähnchenbrustfilet, begleitet von aromatischem vietnamesischen klebreis und garniert mit knusprig gerösteten zwiebeln.

### 71 XOI GIO LUA CHAY <sup>F</sup> 🌱

klebreis mit vietnamesischer cha lua chay (tofu-zubereitung) garniert mit gerösteten zwiebeln.



## HAUPTGERICHTE

vegan und vegetarisch

### 14,90 € 60 PHO TRON CA RI <sup>F,E</sup> 🌱

reisbandnudeln mit saftigem tofu, knackigem salat, gerösteten erdnüssen, frischen vietnamesischen kräutern in einer leichten curry-kokos-soße (vegetarisch).

10,90 €

### 13,90 € 61 PHO TRON CHAY <sup>F,E</sup> 🌱

reisbandnudeln mit saftigem tofu, knackigem salat, mango, gerösteten erdnüssen, frischen vietnamesischen kräutern in einer hausgemachten soße.

10,90 €

### 13,90 € 62 PHO XAO CHAY <sup>F,(C)</sup> 🌱

gebratene reisbandnudeln mit saftigem tofu, asiatischem wok-gemüse, frühlingzwiebeln. (auch vegetarisch mit ei möglich)

11,50 €

### 12,90 € 63 BUN NEM CHAY <sup>F</sup> 🌱

reisnudeln mit vegetarischen frühlingsrollen, salat, frischen kräutern dazu hausgemachte veg. nuoc mam-soße.

11,90 €

### 11,90 € 64 MY UDON XAO CHAY <sup>F</sup> 🌱

gebratene udon-nudeln mit saftigem tofu und asiatischem gemüse in einer pikanten soße.

11,50 €

### 11,90 € 65 DAU PHU SOT CA CHUA <sup>F</sup> 🌱

gebratener tofu in vietnamesischem, würzigem tomatensud mit ananas und frühlingzwiebeln. serviert mit reis und salat.

11,50 €

### 11,50 € 66 DAU PHU RAU XAO <sup>F</sup> 🌱🌶️

knuspriger tofu mit gebratenem wok-gemüse, chili, ingwer und thai-basilikum. serviert mit salat und jasmin duftreis.

11,50 €

### 67 CA RI CHAY <sup>F</sup> 🌱

saftig gebratener tofu in cremigem roten kokos-curry mit frischem gemüse und süßkartoffeln. serviert mit jasmin duftreis.

11,50 €

### 68 BUN CHA LA LOT <sup>E,F</sup> 🌱

gegrillter tofu und kräuterseitlinge umwickelt von aromatischen betelblättern. serviert mit reismudeln, salat, mango, gerösteten erdnüssen, frischen vietnamesischen kräutern und hausgemachter veg. nuoc mam-soße.

12,50 €

### 69 SEITAN OM NAM <sup>F,K</sup> 🌱

gebratener seitan, begleitet von einem pilz-allerei und zarten lotuskernen. serviert mit duftendem jasminreis und einem bunten salat.

12,50 €

### 70 DAU PHU SOT LAC <sup>E,F</sup> 🌱

saftig gebratener tofu in cremiger erdnusssoße mit verschiedenem gemüse der saison, serviert mit jasmin duftreis.

11,90 €

### 71 XOI GIO LUA CHAY <sup>F</sup> 🌱

klebreis mit vietnamesischer cha lua chay (tofu-zubereitung) garniert mit gerösteten zwiebeln.

11,90 €

### 72 RAU XAO SEITAN <sup>K</sup> 🌱 🌶️

knuspriger seitan mit gebratenem wok-gemüse, chili, ingwer und thai-basilikum. serviert mit salat und jasmin duftreis.

12,90 €

### 73 COM RANG SEITAN <sup>K,(C)</sup> 🌱

knuspriger seitan auf gebratenem kurkumareis und saisonalem gemüse. (auch vegetarisch mit ei möglich)

12,90 €

## EXTRAS

### 80 GEBRATENE REISBANDNUDELN <sup>E</sup> 🌱

3,00 €

### 81 JASMIN DUFTREIS (GEDÄMPFT) <sup>E</sup> 🌱

2,00 €

### 82 GEBRATENE UDON-NUDELN <sup>E</sup> 🌱

3,50 €

### 83 HAUSGEMACHTE SOSSE/DIP <sup>E</sup> 🌱

2,00 €

## DESSERT

### 90 BANH CHUOI RAN <sup>A,E</sup> 🌱

bananenbällchen ausgebacken im teigmantel mit honig und mandelsplitter.

4,90 €

### 91 KEM <sup>C</sup> 🌱

grünteematcha eis mit frischen fruchten garniert.

5,20 €

### 92 MANGO STICKY RICE <sup>E</sup> 🌱

süßer klebreis mit frischer mango und kokosmilch, mit gerösteten erdnüssen und frischen kokosfäden garniert.

6,90 €



SUSHI  
SPEZIALITÄTEN



## FINGERFOOD

### S1 SASHIMI <sup>D</sup>

frischer, roher fisch (lachs und thunfisch), kunstvoll arrangiert und serviert mit sojasauce, wasabi und eingelegtem ingwer.

### S2 MISO SUPPE <sup>F</sup>

umami-reiche brühe aus fermentierter soja-paste (miso) zubereitet mit zarten tofuwürfeln, frühlingzwiebeln und algen verfeinert.

### S3 WAKEME <sup>K</sup>

feine wakame-algen mit einer leichten, aromatischen dressing-mischung aus sojasauce, sesamöl und frischen zitronensaft mariniert.

### S4 EBI TEMPURA <sup>A,B</sup>

zwei knusprig gebackene garnelen im tempura-teigmantel mit süß-saurer soße.

### S5 EDAMAME <sup>F</sup>

junge, knackige sojabohnen als ganze schote im korb gedämpft und leicht mit meersalz bestäubt.



## POKE BOWLS

### 15,50 € S6 SEAFOOD BOWL <sup>A,B,D,K</sup>

lachs sashimi, ebi tempura dazu algensalat, avocado, edamame, bunter salat auf sushi-reis, mit sesam garniert.

### 4,90 € S7 CHICKEN TEMPURA BOWL <sup>A,C,K</sup>

knuspriges hähnchenbrustfilet mit avocado, cherry tomaten, edamame, algensalat, bunter salat auf sushi-reis, mit sesam garniert.

### 5,20 € S8 TOFU TEMPURA BOWL <sup>F</sup>

knusprig gebackener tofu, edamame, avocado, algensalat, rettich, karotten auf sushi-reis und bunter salat.

5,50 €

## MAKI

### 5,20 € M10 SAKE <sup>D,K</sup>

sechs stück mit lachs

### M11 TEKKA <sup>D,K</sup>

sechs stück mit thunfisch

### M12 EBI AVOCADO <sup>B,K</sup>

sechs stück mit garnele und avocado

### M13 SAKE AVOCADO <sup>D,K</sup>

sechs stück mit lachs und avocado

### M14 CRISPY CHICKEN

sechs stück mit knusprigem hähnchen

11,50 €

11,50 €

10,50 €

4,50 €

4,90 €

5,20 €

4,90 €

4,90 €

## INSIDE OUT

### U20 SAKE ROLL <sup>D, G, K</sup>

acht stück mit lachs, avocado, frischkäse

### U21 TEKKA ROLL <sup>D, G, K</sup>

acht stück mit thunfisch, avocado, frischkäse

### U22 EBI TEMPURA ROLL <sup>A, B, G, K</sup>

acht stück mit ebi-tempura, avocado, frischkäse, japanische mayonnaise

### U23 SAKE TEMPURA ROLL <sup>D, G, K</sup>

acht stück mit lachs tempura, gurke, japanische mayonnaise und rucola

### U24 CHIKEN TEMPURA ROLL

acht stück mit krusprigem hähnchen, gurke frischkäse, japanische mayonnaise

### U25 CALIFORNIA ROLL <sup>B, G, K</sup>

acht stück mit surimi (krebisfleisch), avocado, mayonnaise und fischrogen

## NIGIRI

### N30 SAKE NIGIRI <sup>D, K</sup>

zwei stück mit lachs

### N31 TEKKA NIGIRI <sup>D, K</sup>

zwei stück mit thunfisch

### N32 EBI NIGIRI <sup>B, K</sup>

zwei stück mit garnele

### N33 UNAGI NIGIRI <sup>D, K</sup>

zwei stück mit süßwasseraal

## GUNKAN

### 8,90 € N34 SAKE GUNKAN <sup>D, K</sup>

zwei stück mit gurke umhülltes lachstatar mit hausgemachter soße auf mayo-kimchi-basis

5,50 €

9,50 €

### N35 TEKKA GUNKAN <sup>D, K</sup>

zwei stück mit gurke umhülltes thunfischstatar mit hausgemachter soße auf mayo-kimchi-basis

5,80 €

9,50 €

9,20 €

## SPECIAL ROLLS

### B40 SAKE SPECIAL ROLL <sup>D, G, K</sup>

acht stück mit doppelt lachs (innen und außen), avocado, japanische spicy-mayonnaise

11,90 €

9,20 €

### B41 TEKKA SPECIAL ROLL <sup>D, G, K</sup>

acht stück mit doppelt thunfisch (innen und außen), avocado, japanische spicy-mayonnaise

12,50 €

8,00 €

### B42 EBI SPECIAL ROLL <sup>A, G, K</sup>

acht stück mit ebi-tempura, avocado, japanische spicy-mayonnaise

10,90 €

4,90 €

### B43 RUCOLA SPECIAL ROLL <sup>D, G, K</sup>

acht stück mit lachs, rucola, avocado, japanische spicy-mayonnaise

10,90 €

5,20 €

4,90 €

5,50 €

## TEMPURA ROLLS

### B44 SAKE TEMPURA <sup>A, D</sup>

fünf stück mit lachs, avocado, gurke im tempura-teigmatel ausgebacken

### B45 EBI TEMPURA <sup>A, B</sup>

fünf stück mit garnele, avocado im tempura-teigmatel ausgebacken

### B46 TEKKA TEMPURA <sup>A, D</sup>

fünf stück mit thunfisch, avocado, gurke im tempura-teigmatel ausgebacken



## SUSHI PLATTEN

9,50 €

### P1 SUSHI FOR 1 <sup>B, D, G, K</sup>

1 misosuppe  
3 nigiri (lachs, thunfisch und garnele)  
6 sake maki  
8 sake roll

21,50 €

9,50 €

### P2 SUSHI FOR 2 <sup>B, D, G, K</sup>

verschiedenes sashimi  
6 sake maki  
6 tekka maki  
8 sake special roll  
5 ebi tempura roll  
4 nigiri (lachs und garnelen)

41,50 €

9,90 €

### P3 MAKI MIX <sup>D, K</sup>

6 sake maki  
6 tekka maki  
6 avocado maki

12,50 €

### P4 CHEF'S SELECTION <sup>B, D, K</sup>

8 special roll  
3 nigiri

15,50 €

## VEGANES SUSHI

### MAKI

#### VM10 AVOCADO MAKI <sup>K</sup>

sechs stück mit avocado

4,50 €

#### VM11 KAPPA MAKI <sup>K</sup>

sechs stück mit gurke

4,00 €

#### VM12 SHINKO MAKI <sup>K</sup>

sechs stück mit rettich

4,00 €

#### VM13 HOKKAIDO MAKI <sup>K</sup>

sechs stück mit eingelegtem hokkaido kürbis

4,50 €

#### VM14 MEDITERRANEAN MAKI <sup>K</sup>

sechs stück mit getrockneten tomaten und rucola

4,90 €

### INSIDE OUT

#### VU20 VEGGI ROLL <sup>K</sup>

acht stück mit avocado, gurke, rettich, karottenstreifen und sesam

7,50 €

#### VU21 AKI ROLL <sup>K</sup>

acht stück mit knusprigem gemüsestick aus kidneybohnen, süßkartoffel und rote beete, mit avocado umwickelt und vegane spicy-mayo

9,50 €

#### VU22 SEITAN ROLL <sup>K</sup>

acht stück mit knusprigem seitan, getrockneten tomaten und baby-blattspinat, mit tofu umwickelt

9,50 €

## NIGIRI

#### VN30 AVOCADO NIGIRI

zwei stück mit avocado

4,50 €

#### VN31 KAPPA NIGIRI

zwei stück mit gurke und vegane spicy-mayo

4,50 €

#### VN32 TOFU NIGIRI <sup>F</sup>

zwei stück mit tofutasche

4,50 €

## TEMPURA ROLL

#### VB40 CRUNCHY ROLL <sup>A,K</sup>

fünf stück mit avocado, gurke, rettich, karottenstreifen im tempura-teigmatel ausgebacken

8,50 €

## SUSHI PLATTEN

#### VP1 VEGANE PLATTE <sup>A,F,K</sup>

5 crunchy roll  
6 avocado maki  
2 nigiri tofutaschen

14,90 €

#### VP2 CHEF'S SELECTION <sup>K</sup>

8 inside out rolls  
4 nigiri

15,50 €

# GETRÄNKE



## KAFFEE



### CA PHE SUA <sup>TM, G</sup>

dunkel gerösteter vietnamesischer kaffee mit gesüßter kondensmilch. traditionell im metallfilter zubereitet und serviert.

### CA PHE SUA DA <sup>TM, G</sup>

traditionell vietnamesischer eiskaffee.

## TEE

### GRÜNER LOTUS TEE

kännchen

### JASMIN BLÜTEN TEE

kännchen

### FRISCHER INGWER

frischer ingwer mit honig

### FRISCHER INGWER-ZITRONENGRAS

frischer ingwer, zitronengras und honig

### FRISCHE LIMETTEN-MINZE

frische limetten, pfefferminze und honig

## SOFTDRINKS & SÄFTE

		0,2 L	0,4 L
3,80 €	<b>COCA COLA</b>	2,90 €	4,20 €
	<b>COCA COLA ZERO</b>	2,90 €	4,20 €
	<b>FANTA</b>	2,90 €	4,20 €
	<b>SPRITE</b>	2,90 €	4,20 €
	<b>GINGER ALE</b>	3,10 €	4,40 €
5,40 €	<b>TONIC WATER</b>	3,10 €	4,40 €
	<b>SAFT / SCHORLE</b>	3,10 €	4,40 €
	ananas, apfel, mango, maracuja, orange		

4,20 €	<b>BIONADE HOLUNDER</b>	(0,33L)	3,80 €
	<b>BIONADE KRÄUTER</b>	(0,33L)	3,80 €
4,20 €	<b>CLUB MATE</b>	(0,33L)	3,80 €
3,80 €	<b>WASSER (SPRUDEL / STILL)</b>	(0,25L)	2,60 €
3,80 €	<b>WASSER (SPRUDEL / STILL)</b>	(0,75L)	5,90 €



## LIMONADEN & EISTEES

5,80 €

### QUAN XUA SPEZIAL

limonade mit limetten, maracuja, orange, minze, soda und rohrzucker auf eis.

### CRANBERRY LIMONADE

limonade mit limetten, cranberries, wildbeeren, minze, soda und rohrzucker auf eis.

### NUOC VAI SODA

limonade mit limetten, litschis, minze, soda und rohrzucker auf eis.

### NUOC CHANH SODA

limonade mit limetten, soda, rohrzucker auf eis.

### NUOC CHANH DA

eistee mit limetten und rohrzucker auf eis.

### TRA CHANH DA

eistee aus grünem tee, limetten, minze und rohrzucker auf eis.

## SMOOTHIES & SHAKES

6,20 €

### MANGO LASSI

### ANANAS LASSI

### AVOCADO-BANANE LASSI

### PINA COLADA

shake aus ananas und bananen, kokosmilch

### DER GRÜNE

smoothie mit mango, banane, baby spinat und einem spritzer zitrone

### DER ROTE

smoothie mit himbeeren, erdbeeren, brombeeren, kirschen, cranberries und holunderbeersaft

## BIERE

	0,3 L	0,5 L
<b>UR-KROSTITZER (FASS)</b>	3,40 €	4,60 €
<b>BAYREUTHER (FASS)</b>	3,60 €	4,80 €
<b>RADLER / DIESEL</b>	3,40 €	4,60 €
<b>BIA SAIGON</b>	(0,33L FL.)	4,20 €
<b>ERDINGER HEFEWEIZEN (HELL/DUNKEL)</b>	(0,5L FL.)	4,40 €
<b>ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI</b>	(0,5L FL.)	4,40 €
<b>CLAUSTHALER ALKOHOLFREI</b>	(0,33L FL.)	3,60 €

## WEINE

<b>ROT</b>	0,2 L	0,75 L
<b>BORDEAUX</b>	5,20 €	23,50 €
<b>DORNFELDER</b>	5,20 €	
<b>ROSÉ</b>	0,2 L	0,75 L
<b>ROSÉ</b>	4,90 €	22,50 €
<b>WEISS</b>	0,2 L	0,75 L
<b>CHARDONNAY</b>	4,90 €	22,50 €
<b>RIESLING</b>	4,90 €	22,50 €
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	5,20 €	
<b>WEINSCHORLE</b>	4,60 €	

## APERITIF

### APEROL SPRITZ

6,80 €

### LILLET WILD BERRY

lillet blanc und wild berry. mit frischen beeren.

### LILLET VIVE

lillet blanc und tonic water. mit gurke, erdbeere und frischer minze.

## LONGDRINKS & COCKTAILS

### GIN TONIC

7,50 €

### GIN FIZZ

7,50 €

### WODKA LEMON

7,50 €

### MOJITO

7,50 €

### MANGO MOJITO

weißer rum, mangosaft, limette, rohrzucker, minze, soda

8,10 €

### THAI SPRING

wodka, ananassaft, grenadine

8,10 €

### MAI THAI

weißer rum, ananassaft, orange, limette

8,10 €

### TOUCHDOWN

wodka, apricot brandy, maracujasaft, grenadine, limette

8,50 €

## KURZE

### JÄGERMEISTER

6,80 €

### RAMAZOTTI

6,80 €

### WODKA

6,80 €

### NEP MOI (REISSCHNAPPS)

6,80 €

### SAKE

2 CL      4 CL

3,00 €    5,00 €

3,00 €    5,00 €

3,00 €    5,00 €

3,50 €    5,50 €

KÄNNCHEN

5,50 €

