

M & P
RESTAURANT
ESTD ★ 2024
VIETNAMESE

Werner-Reinartz-Straße 1
52499 Baesweiler

Tel.: 024018039717

ÖFFNUNGSZEITEN

Di. - So.: 11.00 - 15.00 Uhr
17.00 - 22.30 Uhr
Mo.: Ruhetag



Allergene:

A - Eier | B Erdnüsse | C - Fisch | D - Glutenhaltiges Getreide | E - Krebstiere |
F - Lupinen | G - Milch | H - Schalenfrüchte | I - Schwefeldioxid & Sulfite |
J - Sellerie | K - Senf | L - Sesam | M - Soja | N - Weichtiere (Mollusken)

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff | 2 - koffeinhaltig | 3 - mit Antioxidationsmittel |
4 - Säuerungsmittel | 5 - mit Konservierungsmittel | 6 - mit Süßstoff |
7 - enthält eine Phenylalaninquelle | 8 - chininhaltig | 9 - Stabilisatoren |
10 - aufgeschäumt mit Stickoxydul | 11 - Taurin | 12 - enthält Sulfite

Kunden mit Allergien sollten sich bitte an den Kellner wenden!



Vorspeisen / starters

- 1. GOI CUON - Frische Sommerrollen** ^(B,C,L,M) (2 Stk.)
 Reisnudeln, Salat, Rucola, Koriander umwickelt in Reispapier,
 serviert mit Fisch-Limetten-Soße & Erdnusssoße
*rice noodle wraps filled with rice noodles, lettuce, rocket, coriander, served
 with fish lime sauce & peanut sauce*

 - a Tofu / *tofu* ^(M) 4,90€
 - b Hühnerfleisch / *chicken* 5,90€
 - c Garnelen / *prawns* ^(E) 5,90€
 - d Gebackene Garnelen / *baked prawns* ^(D,E) 6,50€
- 3. NEM SAI GON - Frühlingsrollen** ^(B,C) (2 Stk.) 5,50€
 knusprige Frühlingsrollen gefüllt Hackfleisch, Reisnudeln, Gemüse,
 serviert mit Fischsoße
*crispy spring rolls filled with minced meat, rice noodles, vegetables,
 served with fish sauce*
- 4. NEM CHAY - Mini-Frühlingsrollen** ^(B,D) (6 Stk.) 5,50€
 vegetarische Frühlingsrollen mit Salat und Süß-Sauer-Soße
vegetarian spring rolls with salad and sweet sour sauce
- 5. EBI TEMPURA** ^(D,E,G) (3 Stk.) 8,50€
 gebackene Garnelen mit Mayo-Teriyaki-Soße
baked prawns with mayo teriyaki sauce
- 6. WANTAN CHIEN** ^(B,D,M) (6 Stk.) 5,90€
 goldbraun gebackene Teigtaschen mit Salat und Süß-Sauer-Dip
golden baked dumplings with salad and sweet sour dip

 - a Tofu / *tofu* ^(M)
 - b Hühnerfleisch / *chicken*
- 7. GA SATÉ** ^(B,C,L) (2 Stk.) 5,90€
 marinierte Hühnerspieße mit cremiger Erdnuss-Soße
marinated chicken sticks with creamy peanut sauce
- 8. YAKITORI CHICKEN** ^(B,L,M) (3 Stk.) 5,90€
 japanische Hühnerspieße mit Teriyaki-Soße, dazu Salat und Sesam
*Japanese chicken skewers with delicious teriyaki salad,
 salad and sesame*
- 9. HA CAO** ^(B,D,E,L,M) (4 Stk.) 5,90€
 Teigtaschen mit Garnelen und Schweinefleischfüllung, gedämpft im
 Bambustopf, serviert mit pikanter Sojasoße
*dumplings with shrimp & pork filling, steamed in a
 bamboo pot, served with spicy soy sauce*
- 10. EDAMAME** ^(M) 5,90€
 gedämpfte japanische Bohnen mit Meersalz
steamed Japanese beans with sea salt
- 11. SUP COT DUA - Kokossuppe** ^(C)
 mit Gemüse, Kokos, Zitronengras, Koriander
coconutmilk soup with vegetable, coconut, lemongrass, coriander

 - a Tofu / *tofu* ^(M) 4,90€
 - b Hühnerfleisch / *chicken* 5,50€
 - c Garnelen / *prawns* ^(E) 5,90€

Vorspeisen / starters

- 12. SUP WANTAN ^(D)**
aromatische Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, Gemüse, Koriander
aromatic soup with handmade meat dumplings, vegetables, coriander
- a Tofu / *tofu* ^(M) **4,90€**
b Hühnerfleisch und Garnelen / *chicken and prawns* ^(E) **5,90€**
- 13. TOM QUAN KHOAI TAY CHIEN ^(D,E)** **5,90€**
gebackene Garnelen in Kartoffelfäden gerollt
baked prawns rolled in potato threads
- 14. SUP MIEN GA - Glasnudelsuppe** **5,50€**
mit Hühnerfleisch, versch. Gemüse, Koriander und asiatischen Kräutern
glass noodle soup with chicken, vegetables, coriander and asian herbs
- 15. CANH CHUA CA HOI - Lachssuppe ^(C)** **5,90€**
mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Gemüse Bouillon, Cherry-Tomaten, Brokkoli, frischen Champignons, abgeschmeckt mit Ingwer und Limettensaft
salmon soup with spring onions, coriander, vegetable bouillon, cherry tomatoes, broccoli, fresh mushrooms, seasoned with ginger and lime juice
- 16. MISO SUPPE ^(M)**
mit Seetang und Koriander
miso soup with seaweed and coriander
- a Tofu / *tofu* ^(M) **4,90€**
b Lachs / *salmon* ^(C) **5,90€**
- 17. WAKAME SALAT - Seetangsalat ^(L)**
eingelegter Algensalat mit Sesam
seaweed salad with sesame
- a Tofu / *tofu* ^(M) **5,50€**
b Lachs / *salmon* ^(C) **5,90€**



Vorspeisen / starters

- 18. GOI MIEN - Glasnudelsalat** ^(B,C,M,L)
 mit Bio-Salat, Rucola, vietnamesischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen, serviert mit warmer Limetten-Fisch-Soße
glass noodles salad with organic salad, arugula, Vietnamese herbs, fried onions, peanuts, served with warm lime sauce
 a Tofu / *tofu* ^(M) **5,50€**
 b Hühnerfleisch / *chicken* **5,90€**
- 19. SPECIAL SALAT** ^(C,M,L)
 mit Avocado, Sesam, Seetangsalat in einer leckeren hausgemachten Soße, serviert mit gegrilltem Reispapier
special salad with avocado, sesame, seaweed salad in delicious homemade sauce, served with grilled rice paper
 a mit gewürfeltem Lachs / *with diced salmon* ^(C) **8,90€**
 b mit gewürfeltem Thunfisch / *with diced tuna* ^(C) **9,90€**
- P1. PHO BO** ^(M) (*kleine Suppe / small Soup*) **8,90€**
 hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit hauchdünn geschnittenen Rindfleischscheiben, blanchiert (mediumgegart) durch den Aufguss von aromatischer Rinderbrühe
fresh homemade rice noodle soup with thinly sliced beef, blanched (medium-cooked) by the infusion of aromatic beef broth
- P2. PHO GA** ^(M) (*kleine Suppe / small Soup*) **8,90€**
 mild aromatische Reisbandnudelsuppe mit zartem Hühnerfleisch und einer leichten Hühnerbrühe
mild aromatic rice noodle soup with tender chicken and a light chicken broth
- P3. PHO DAC BIET** ^(M) (*kleine Suppe / small Soup*) **10,90€**
 kräftige Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Hühnerfleisch und vietnamesischen Fleischklößchen in einer aromatischen Rinderbrühe
hearty rice noodle soup with beef, chicken and Vietnamese meatballs in an aromatic beef broth
- P4. PHO CHAY** ^(M) (*kleine Suppe / small Soup*) **8,90€**
 mild aromatische Reisbandnudelsuppe mit verschiedenem Gemüse, feinem Tofu und Rinderbrühe
mild aromatic noodle soup with various vegetables, fine tofu and beef broth
- P5. SUP WANTAN** ^(D) (*kleine Suppe / small Soup*) **8,90€**
 aromatische Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, Gemüse, Koriander
aromatic soup with handmade meat dumplings, vegetables, coriander
 a Tofu / *tofu* ^(M)
 b Hühnerfleisch und Garnelen / *chicken and prawns* ^(E)

Hauptspeisen / main Courses

PHO

Unsere berühmten Pho-Suppen enthalten alle traditionelle Zutaten wie Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, versch. asiatische Kräuter, Sternanis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimt und Koriander.

Our famous Pho soups all contain traditional ingredients such as bean sprouts, spring onions, various asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon and coriander.

- P6. PHO BO ^(M) (große Suppe / big soup) 13,90€**
hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit hauchdünn geschnittenen Rindfleischscheiben, blanchiert (medium-gegart) durch den Aufguss von aromatischer Rinderbrühe
Fresh homemade rice noodle soup with thinly sliced beef, blanched (medium-cooked) by the infusion of aromatic beef broth
- P7. PHO GA ^(M) (große Suppe / big soup) 12,90€**
mild aromatische Reisbandnudelsuppe mit zartem Hühnerfleisch und einer leichten Hühnerbrühe
mild aromatic rice noodle soup with tender chicken and a light chicken broth
- P8. PHO DAC BIET ^(M) (große Suppe / big soup) 13,90€**
kräftige Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Hühnerfleisch und vietnamesischen Fleischklößchen in einer aromatischen Rinderbrühe
hearty rice noodle soup with beef, chicken and Vietnamese meatballs in an aromatic beef broth
- P9. PHO CHAY ^(M) (große Suppe / big soup) 11,90€**
mild aromatische Reisbandnudelsuppe mit verschiedenem Gemüse, feinem Tofu und Rinderbrühe
mild aromatic noodle soup with various vegetables, fine tofu and beef broth
- P10. SUP WANTAN ^(D) (große Suppe / big soup) 13,90€**
aromatische Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, Gemüse, Koriander
aromatic soup with handmade meat dumplings, vegetables, coriander
- a Tofu / tofu ^(M)
b Hühnerfleisch und Garnelen / chicken and prawns ^(E)



Hauptspeisen / main Courses

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

(vegetarian main courses)

- 21. DAU PHU XAO RAU** (C,B,M) **12,90€**
gebratener Tofu mit Gemüse in dunkler Soße, dazu Bio-Salat, Koriander und Jasminreis
fried tofu with fresh vegetables in dark sauce, served with organic salad, coriander and jasmine rice
- 22. DAU PHU XAO CURRY** (C,B,M,G) **12,90€**
gebratener Tofu mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat und Jasminreis
fried tofu with vegetables in red curry coconut milk sauce, served with organic salad and jasmine rice
- 23. DAU PHU SOT LAC** (C,B,M,G) **12,90€**
frischer Tofu mit versch. Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch Zitronengras-Soße, dazu Bio-Salat, Kräuter und Jasminreis
fresh tofu with vegetables in peanut coconut milk lemongrass sauce, served with organic salad, herbs and jasmine rice
- 24. DAU PHU XAO MANGO** (B,M,G) **12,90€**
frischer Tofu mit Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat und Jasminreis
fresh tofu with vegetables in mango coconut milk sauce, served with organic salad and jasmine rice



Hauptspeisen / main Courses

ENTE KROSS

(crispy duck)

27. **VIT XAO CURRY** (B,C,D,G) **16,90€**
Ente kross mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat und Jasminreis
crispy duck with vegetables in red curry coconut milk sauce, served with organic salad and jasmine rice
28. **VIT SOT LAC** (B,C,D,G) **16,90€**
Ente kross mit Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat, Kräuter und Jasminreis
crispy duck with vegetables in peanut coconut milk sauce, served with organic salad, herbs and jasmine rice
29. **VIT XAO MANGO** (B,D) **16,90€**
Ente kross mit Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat und Jasminreis
crispy duck with vegetables in mango coconut milk sauce, served with organic salad and jasmine rice
30. **VIT XAO RAU** (B,D,M,N) **16,90€**
Ente kross mit frischem Gemüse, aromatischen Kräutern in dunkler Austernsoße, dazu Jasminreis
crispy duck with fresh vegetables, aromatic herbs in dark oyster sauce, served with jasmine rice

Extra Portion Ente + 6€



Hauptspeisen / main Courses

HÜHNERFLEISCH (chicken)

- 31. GA CURRY (B,C,G) 12,90€**
zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse, Bio-Salat, Rucola, Erdnüssen, Zitronengras in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Kräuter und Jasminreis
tender chicken breast with seasonal vegetables, organic salad, arugula, peanuts, lemongrass in red curry coconut sauce, served with herbs and jasmine rice
- 32. GA SOT LAC (B,G) 12,90€**
zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse, Bio-Salat, Rucola, Erdnüssen, Zitronengras in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Kräuter und Jasminreis
tender chicken breast fillet with fresh seasonal vegetables, organic salad, arugula, peanuts, lemongrass in peanut coconut sauce, served with herbs and jasmine rice
- 33. GA XAO MANGO (B,G) 12,90€**
zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit frischem Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu vietnamesische Kräuter und Jasminreis
tender chicken breast fillet with fresh vegetables in mango coconut sauce, served with Vietnamese herbs and jasmine rice
- 35. GA XAO RAU (B,C,M,N) 13,90€**
zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse in dunkler Soja-Austern-Soße, dazu Jasminreis
tender chicken breast fillet with fresh vegetables in dark soy oyster sauce, served with jasmine rice



Hauptspeisen / main Courses

RINDFLEISCH

(beef)

- 36. BO XAO CURRY (B,C,G) 14,90€**
gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße,
dazu Bio-Salat, Rucola und Jasminreis
*fried beef with vegetables in red curry coconut milk sauce, served with
organic salad, arugula and jasmine rice*
- 37. BO SOT LAC (B,L) 14,90€**
gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße,
dazu Bio-Salat und Jasminreis
*fried beef with vegetables in peanut coconut sauce, served with
organic salad and jasmine rice*
- 38. BO XAO MANGO (B) 14,90€**
gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße,
dazu Kräuter und Jasminreis
*fried beef with vegetables in mango-coconut milk sauce, served with herbs and
jasmine rice*
- 39. BO XAO RAU (B,C,M,N) 14,90€**
gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse in dunkler Austern-Soja-Soße,
dazu Jasminreis
fried beef with fresh vegetables in dark oyster soy sauce, served with jasmine rice



Hauptspeisen / main Courses

GARNELEN

(prawns)

- 41. TOM XAO RAU** (B,C,E,M,N) **13,90€**
gebratene Garnelen mit frischem Gemüse in dunkler Austern-Soja-Soße, dazu Bio-Salat, Koriander und Jasminreis
fried prawns with fresh vegetables in dark oyster soy sauce, served with organic salad, coriander and jasmine rice
- 42. TOM XAO CURRY** (B,C,E,G) **13,90€**
gebratene Garnelen mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat und Jasminreis
fried prawns with vegetables in red curry coconut milk sauce, with organic salad and jasmine rice
- 43. TOM XAO MANGO** (B,E,G,L) **13,90€**
gebratene Garnelen mit frischem Gemüse, vietnamesischen Kräutern in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat und Jasminreis
fried prawns with fresh vegetables, viet. aromatic herbs in mango coconut milk sauce, served with organic salad and jasmine rice
- 44. TOM SOT LAC** (B,E,G,L) **13,90€**
gebratene Garnelen mit frischem Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Salat und Jasminreis
fried prawns with fresh vegetables in peanut coconut milk sauce, served with organic salad and jasmine rice



Hauptspeisen / main Courses

LACHS (salmon)

- 45. LACHS CURRY** (B,C,G,L) **18,90€**
gegrillter Lachs mit frischem Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße,
dazu Bio-Salat und Jasminreis
*grilled salmon with fresh vegetables in red curry coconut milk sauce, with
organic salad and jasmine rice*
- 46. LACHS RAU XAO** (B,C,M,L) **18,90€**
gegrillter Lachs mit Stangenbohnen, jungem Mais, Sojasprossen, Zucchini,
Champignons, Brokkoli, Tomaten, Lauchzwiebeln in Teriyaki Sauce,
dazu Bio-Salat und Jasminreis
*grilled salmon with various string beans, young corn, bean sprouts, zucchini,
mushrooms, broccoli, spring onions, tomatoes in teriyaki sauce, salad and
jasmine rice*
- 47. LACHS MANGO** (B,C,G,L) **18,90€**
gegrillter Lachs mit frischem Gemüse, viet. Kräutern in Mango-Kokosmilch-
Soße, dazu Bio-Salat und Jasminreis
*grilled salmon with fresh vegetables, viet. aromatic herbs in mango coconut
milk sauce, served with organic salad and jasmine rice*
- 47b. LACHS ERDNUSS** (B,C,G,L) **18,90€**
gegrillter Lachs mit frischem Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße,
dazu Bio-Salat und Jasminreis
*grilled salmon with fresh vegetables in peanut coconut milk sauce, with
organic salad and jasmine rice*



Hauptspeisen / main Courses

GEBRATENE NUDELN

- 48. PHO XAO - Gebratene Reisbandnudeln** (A,B,L,M)
mit frischem Saisongemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Koriander
fried rice band noodles with fresh vegetables, peanuts, fried onions and coriander
- | | | |
|---|---|---------------|
| a | Tofu / <i>tofu</i> ^(M) | 12,90€ |
| b | Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 13,90€ |
| c | Garnelen / <i>prawns</i> ^(E) | 13,90€ |
| d | Ente kross / <i>crispy duck</i> ^(D) | 16,90€ |
| f | Gebackenes Hähnchen / <i>baked chicken</i> ^(D) | 16,90€ |
- 49. UDON XAO – Gebratene Udonnudeln** (A,B,D,M,N)
mit Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander, dazu Salat
fried udon noodles with vegetables, peanuts, fried onions, coriander, served with salad
- | | | |
|---|---|---------------|
| a | Tofu / <i>tofu</i> ^(M) | 13,90€ |
| b | Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 14,90€ |
| c | Garnelen / <i>prawns</i> ^(E) | 15,90€ |
| d | Ente kross / <i>crispy duck</i> ^(D) | 16,90€ |
| f | Gebackenes Hähnchen / <i>baked chicken</i> ^(D) | 16,90€ |

NUDELGERICHTE

- 50. BUN NEM SAI GON** (A,B,C,L,M) **12,90€**
gefüllte Reispapierrolle mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, dazu Reismnudeln
filled rice paper roll with minced meat, morels, glass noodles, fresh salad, Vietnamese herbs, served with rice noodles
- 51. GOI MIEN - Glasnudelsalat** (B,C,L,M)
Glasnudeln mit Bio-Salat, vietnamesischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen, dazu warme Limetten-Fisch-Soße
glass noodles with organic salad, Vietnamese herbs, fried onions, peanuts, served with warm fish lime sauce
- | | | |
|---|---|---------------|
| a | Tofu / <i>tofu</i> ^(M) | 10,90€ |
| b | Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 11,90€ |
| c | Garnelen / <i>prawns</i> ^(E) | 12,90€ |

Hauptspeisen / main Courses

GEBRATENER REIS

- 52. COM RANG - Gebratener Eierreis** ^(A,B,C,L,M)
mit versch. Gemüse
fried egg rice with vegetables
- | | | |
|---|---|--------|
| a | Tofu / <i>tofu</i> ^(M) | 11,90€ |
| b | Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 12,90€ |
| c | Garnelen / <i>prawns</i> ^(E) | 13,90€ |
| d | Ente kross / <i>crispy duck</i> ^(D) | 16,90€ |
| f | Gebackenes Hähnchen / <i>baked chicken</i> ^(D) | 16,90€ |

BOWLS

brauner Reis mit Avocado, Gurke, Tomaten, Brokkoli, dazu Orangensauce
brown rice with avocado, cucumber, tomatoes, broccoli, served with orange sauce

- | | | |
|-----|---|--------|
| 60. | GEBACKENER TOFU - fried tofu ^(M) | 12,90€ |
| 61. | GEGRILLTES HÜHNERFLEISCH - grilled chicken | 15,90€ |
| 62. | ENTE KROSS - crispy duck ^(D) | 16,90€ |
| 63. | GEGRILLTER LACHS - grilled salmon ^(C) | 18,90€ |



Hauptspeisen / main Courses

BUN - REISNUDELGERICHTE

nach Hanoi Style

warme Reisnudeln, Sprossen-Wildkräutersalat ^(M), Koriander und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette ^(C,L), verfeinert mit gerösteten Erdnüssen ^(B), Sesam ^(L) dazu Mayonnaise ^(A) und Teriyaki-Soße ^(M)

warm rice noodles, sprouts-wild herb salad, coriander, chilli-ginger-lime vinaigrette with roasted peanuts, sesame with mayonnaise and teriyaki sauce

- | | | |
|-----|---|--------|
| 70. | BUN DAU (B,C,G,L,M)
hausgemachter Seidentofu gebacken
<i>homemade silk tofu baked</i> | 11,90€ |
| 72. | BUN GA MAI (B,C,G,L)
Maishähnchen
<i>corn chicken</i> | 15,90€ |
| 74. | BUN VIT (B,C,D,G,L)
Ente kross
<i>crispy duck</i> | 16,90€ |
| 76. | BUN TOM (B,C,E,G,L)
scharf gebratene Garnelen mit Schalotten
<i>spicy fried prawns with shallots</i> | 16,90€ |
| 77. | BUN CA (B,C,G,L)
gegrillter Lachs mit Frühlingszwiebeln und Koriander
<i>grilled salmon with spring onions and coriander</i> | 18,90€ |



Hauptspeisen / main Courses

PHO COCO - REISBANDNUDELN

nach Hoi An Style (*leicht scharf*)

vietnamesische Reisbandnudeln in cremiger Kokos-Curry-Soße mit Wildkräuter-Salat, Koriander, gerösteten Erdnüssen, Sesam, dazu Mayonnaise ^(A) und Teriyaki-Soße ^(M)

Vietnamese Reisbandnudeln in creamy coconut curry sauce with wild herb salad, coriander, roasted peanuts, sesame, served with mayonnaise and teriyaki sauce

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 80. | PHO TOFU COCO (B,C,G,L,M)
hausgemachter Seidentofu gebacken
<i>homemade silk tofu baked</i> | 12,90€ |
| 82. | PHO GA MAI (B,C,G,L)
Maishähnchen
<i>corn chicken</i> | 15,90€ |
| 84. | PHO VIT COCO (B,C,D,G,L)
Ente kross
<i>crispy duck</i> | 16,90€ |
| 86. | PHO TOM COCO (B,C,E,G,L)
scharf gebratene Garnelen mit Schalotten
<i>spicy fried prawns with shallots</i> | 16,90€ |
| 87. | PHO CA COCO (B,C,G,L)
gegrillter Lachs mit Frühlingszwiebeln und Koriander
<i>grilled salmon with spring onions and coriander</i> | 18,90€ |

KINDERKARTE

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 91. | GA CHIEN (B,C,L)
gegrillte Hühnerspieße, Süßkartoffelpommes, dazu Wildkräuter-Salat mit
- Erdnusssoße ^(B)
- Mayonnaise ^(A) oder Ketchup
<i>fried chicken and sweet potato fries, served with wild herb salad and
- peanut sauce
- Mayonnaise or ketchup</i> | 7,90€ |
| 92. | NEM RAN - gebackene Frühlingsrollen (A,B,C,L)
mit Wildkräuter-Salat, dazu Nudeln oder Reis
- Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)
- Frühlingsrollen mit Fleisch
<i>baked spring rolls, wild herb salad served with noodles or rice</i> | 6,90€ |
| 93. | CHICKEN NUGGETS (6 Stk.)
mit Pommes, dazu Salat und Soße nach Wahl
- Mayonnaise ^(A)
- Ketchup
<i>6 chicken nuggets with fries, served with salad and sauce of your choice
- mayonnaise
- ketchup</i> | 6,90€ |

Hauptspeisen / main Courses

94. EXTRAS

a	Reis / rice	2,00€
b	Reisnudeln / rice noodles	2,00€
c	Reisbandnudeln / flat rice noodles	2,00€
d	Soße Nach Wahl / sauce of your choice Erdnuss ^(B) Curry ^(G) Mango Dunkle Soße ^(M) peanut curry mango dark sauce	1,50€
e	Gebratener Reis / fried rices ^(A,M)	4,00€
f	Gebratene Reisbandnudeln / fried flat rice noodles ^(A,M)	4,00€
g	Pommes / french fries	6,00€
h	Ente Kross / crispy duck ^(D)	6,00€
i	Gebackenes Hähnchen / baked chicken ^(D) (1 Stk. / 1 pcs.)	3,50€
k	Udonnudeln / udon noodles ^(D)	4,00€
l	Gebratene Udonnudeln / fried udon noodles ^(D,M)	7,00€



SUSHI



Nigiri (2 Stk.)

N1.	Tamago ^(A) japanisches Omelett / <i>Japanese omelet</i>	4,50€
N2.	Kani ^(E) Surimi / <i>Surimi</i>	4,50€
N3.	Sake ^(C) Lachs / <i>salmon</i>	5,20€
N4.	Unagi gegrillter Süßwasseraal / <i>grilled eel</i>	5,90€
N5.	Avocado Avocado / <i>avocado</i>	4,50€
N7.	Ebi ^(E) Garnele / <i>prawn</i>	4,90€
N8.	Maguro ^(C) Thunfisch / <i>tuna</i>	5,90€
N9.	Aburi Sake ^(C) flambierter Lachs / <i>flambéed salmon</i>	6,20€
N10.	Aburi Maguro ^(C) flambierter Thunfisch / <i>flambéed tuna</i>	6,90€

Maki (8 Stk.)

M1.	Tamago ^(A,L) japanisches Omelett, Sesam / <i>Japanese omelet, sesame</i>	4,50€
M2.	Kappa Maki ^(G,L) Gurke, Frischkäse, Sesam / <i>cucumber, cream cheese, sesame</i>	4,50€
M3.	Avocado Maki ^(L) Avocado, Sesam / <i>avocado, sesame</i>	4,90€
M4.	Sake Maki ^(C) Lachs / <i>salmon</i>	5,90€
M5.	Lachs & Avocado Maki ^(C) Lachs, Avocado / <i>salmon, avocado</i>	5,90€
M6.	Tekka Maki ^(C) Thunfisch / <i>tuna</i>	6,00€
M7.	Ebi Maki ^(E) eingelegte Garnelen / <i>pickled prawns</i>	5,50€
M8.	Oshinko ^(L) eingelegter Rettich, Sesam / <i>pickled radish, sesame</i>	4,50€
M9.	California ^(E) Surimi, Avocado / <i>surimi, avocado</i>	4,50€
M10.	Lachshaut ^(C,D,G) gebackene Lachshaut, Gurke, Frischkäse <i>baked salmonskin, cucumber, cream cheese</i>	5,90€
M11.	Unagi gegrillter Salzwasseraal / <i>grilled saltwater eel</i>	5,50€
M12.	Ebi Tempura ^(D,E)	5,90€

Inside Out (8 Stk.)

- R1. ALASKA (C,G)** **11,50€**
Lachs, Avocado, Frischkäse, außen Tobiko
salmon, avocado, cream cheese, outside tobiko
- R2. EBI (E,G,L)** **10,50€**
eingelegte Garnelen, Gurke, Frischkäse, außen Sesam
pickled prawns, cucumber, cream cheese, outside sesame
- R3. EBI TEMPURA (D,E,G,L)** **11,00€**
gebackene Garnelen, Gurke, Frischkäse, außen Sesam
baked prawn, cucumber, cream cheese, outside sesame
- R4. CALIFORNIA (C,E,G)** **10,50€**
Surimi, Avocado, Frischkäse, außen Tobiko
surimi, avocado, cream cheese, outside tobiko
- R5. MAGURO (C,G)** **12,50€**
Thunfisch, Gurke, Frischkäse, außen Tobiko
tuna, cucumber, cream cheese, outside tobiko
- R6. CHICKEN-ROLL (D,G,L)** **10,50€**
Gurke, geb. Hühnerbrustfilet, Frischkäse, außen Sesam
cucumber, fried chicken filet, cream cheese, outside sesame
- R7. CRISPY TIGER (C,D,E,G)** **13,50€**
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Frischkäse, außen mit Lachs bedeckt
crispy baked prawns, avocado, cream cheese, outside covered with salmon
- R8. TUNACADO (C,E,G)** **14,50€**
Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Frischkäse, außen mit Thunfisch bedeckt
crispy baked prawns, cucumber, cream cheese, outside covered with tuna
- R9. CHAY (G,L) (vegetarisch / vegetarian)** **9,00€**
Avocado, Gurke, Frischkäse, außen Sesam
avocado, cucumber, cream cheese, outside sesame



Tempura Rolls (Panierte Rolle)

mit Avocadosoße, Mayonnaise & Teriyaki-Soße
with avocado sauce, mayonnaise & teriyaki sauce

- | | | |
|------------|---|---------------|
| F1. | ROLL 1 ^(C,D,G) (6 Stk.)
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobico
<i>salmon, avocado, cucumber, cream cheese, tobico</i> | 11,50€ |
| F2. | ROLL 2 ^(C,D,G) (6 Stk.)
Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, Tobico
<i>tuna, cucumber, avocado, cream cheese, tobico</i> | 12,50€ |
| F3. | ROLL 3 ^(C,D,E,G) (6 Stk.)
Garnelen, Surimi, Thunfisch, Aal, Gurke, Rettich, Frischkäse, Tobico
<i>prawns, surimi, tuna, eel, cucumber, radish, cream cheese, tobico</i> | 12,50€ |
| F4. | VEGETARIAN-ROLL ^(C,D,E,G) (6 Stk.) (veggie)
Gurke, Avocado, Rettich, Spargel, Frischkäse
<i>cucumber, avocado, radish, asparagus, cream cheese</i> | 10,50€ |
| F5. | MINI - SAKE ^(C,D) (10 Stk.)
Lachs
<i>salmon</i> | 8,00€ |
| F6. | MINI - TEKKA ^(C,D) (10 Stk.)
Thunfisch
<i>tuna</i> | 8,50€ |
| F7. | CHICKEN ROLL ^(D) (6 Stk.)
Gurke, Avocado, Chicken, Frischkäse
<i>cucumber, avocado, chicken, cream cheese</i> | 10,50€ |
| F8. | SURIMI ROLL ^(D) (6 Stk.)
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse
<i>surimi, avocado, cucumber, cream cheese</i> | 10,50€ |
| F9. | SHRIMP ROLL ^(D) (6 Stk.)
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse
<i>shrimps, avocado, cucumber, cream cheese</i> | 11,50€ |



Special Roll

- T1. ASAHIKAWA ROLL** (G,L,M) (vegan) **12,50€**
Mango, Gurke, Frischkäse, obendrauf mit Avocado, Sesam und Teriyaki-Soße
mango, cucumber, cream cheese, on top with avocado, sesame and teriyaki sauce
- T2. HAKODATE ROLL** (C,G) **13,00€**
Lachs, Gurke, Frischkäse, obendrauf mit Avocado
salmon, cucumber, cream cheese, on top with avocado
- T3. AOMORI ROLL** (C,G) **14,50€**
gekochter Thunfisch, Avocado, Frischkäse, obendrauf mit flambiertem Thunfisch und scharfer Soße
cooked tuna, avocado, cream cheese, on top with flambéed tuna and spicy sauce
- T4. MORIOKA ROLL** (C,G) **14,50€**
gekochter Lachs, Avocado, Frischkäse, obendrauf mit flambiertem Lachs und Whipping-Soße
cooked salmon, avocado, cream cheese, on top with flambéed salmon and whipping sauce
- T6. FUNABASHI ROLL** (C,E,G) **14,00€**
Ebi Tempura, Baby-Spargel, Frischkäse, obendrauf mit Süßwasseraal und Unagisoße
Ebi tempura, baby asparagus, cream cheese, on top with fresh water eel and unagi sauce



Futo Maki (*big Roll*)

- | | | |
|------------|--|---------------|
| B1. | FUTO 1 ^(C,G)
Lachs, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse
<i>salmon, tobico, cucumber, avocado, cream cheese</i> | 10,50€ |
| B2. | FUTO 2 ^(C,G)
Thunfisch, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse
<i>tuna, tobico, cucumber, avocado, cream cheese</i> | 12,00€ |
| B3. | FUTO 3 ^(C,E,G)
Garnelen, Tobico, Avocado, Gurke, Frischkäse
<i>prawns, tobico, avocado, cucumber, cream cheese</i> | 11,50€ |
| B4. | FUTO 4 ^(C,E,G)
Surimi, Tobico, Avocado, Gurke, Frischkäse
<i>surimi, tobico, avocado, cucumber, cream cheese</i> | 10,50€ |

Sashimi

- | | | |
|------------|--|---------------|
| S1. | Sashimi Sake ^(C) (<i>6 Scheiben / 6 slices</i>)
Lachs / <i>salmon</i> | 15,00€ |
| S2. | Sashimi Maguro ^(C) (<i>6 Scheiben / 6 slices</i>)
Thunfisch / <i>tuna</i> | 17,50€ |
| S3. | Sashimi Sake & Maguro ^(C)
(<i>jeweils 3 Scheiben / 3 slices each</i>)
Lachs und Thunfisch / <i>salmon and tuna</i> | 16,00€ |



Sushi Menüs

MENÜ 1

15,00€

5 Lachs Nigiri ^(C)
1 Lachs Maki ^(C)

*5 salmon nigiri
1 salmon maki*

MENÜ 2

19,00€

6 Nigiri ^(C) (3 Lachs, 3 Thunfisch)
1 Lachs Maki ^(C)

*6 nigiri (3 salmon, 3 tuna)
1 salmon maki*

MENÜ 3

19,00€

1 Tempura Rolle ^(C,D) (6 Stk.)
4 Nigiri ^(C) (1 Thunfisch, 1 Seeaal, 2 Lachs)

4 nigiri (1 tempura roll (6 pcs.), tuna, 1 eel, 2 salmon)

MENÜ 4

24,00€

Inside Out ^(C) mit Alaska Lachs außen Tobiko
6 Nigiri (2 Lachs ^(C), 2 Thunfisch ^(C), 2 Garnelen ^(E))

*Inside-Out with alaska salmon outside tobiko
6 Nigiri (2 salmon, 2 tuna, 2 prawns)*

MENÜ 5 (vegan)

11,90€

3 Maki (Avocado, Gurke, Rettich)

3 Maki: avocado, cucumber, radish

MENÜ 6

25,00€

1 Futo Maki (6 Stk.)
7 Nigiri (3 Lachs ^(C), 2 Thunfisch ^(C), 2 Garnelen ^(E))

*big-roll futo 1 (6 pcs.),
7 Nigiri (3 salmon, 2 tuna, 2 prawns)*

MENÜ 7

29,00€

1 Tempura Rolle ^(D,E) (6 Stk.)
8 Nigiri (2 Lachs ^(C), 2 Thunfisch ^(C), 1 Garnelen ^(E))
1 Tamago ^(A), 1 Surimi ^(E), 1 Avocado

*1 tempura roll (6 pcs.)
8 nigiri (2 salmon, 2 tuna, 1 prawn, 1 tamago,
1 surimi, 1 avocado)*



Sushi Menüs

MENÜ 8 (Dreams)

26,90€

1 Mini Sake Tempura Roll ^(C,D)
1 Scheibe Thunfisch ^(C)
1 Scheibe Lachs ^(C)
1 Avocado Maki
1 Alaska Inside-Out ^(C)
Chuka-Salat

*1 mini-sake (fried roll)
1 slice tuna
1 slice salmon
1 avocado maki
1 alaska Inside-Out
chuka salad*

MENÜ 9 - für 2 Personen / for 2 person

49,00€

Big Roll 1, Futo 1 ^(C)(Lachs)
1 California Inside-Out ^(C,E) (8 Stk.)
2 Maki ^(C) (1 Lachs, 1 Thunfisch)
4 Nigiri ^(C) (2 Sake, 2 Maguro)

*big roll 1, futo 1 (salmon),
1 California Inside-Out (8 pcs.)
2 maki (1 salmon, 1 tuna)
4 nigiri (2 sake, 2 maguro)*

MENÜ 10 - für 3 Personen / for 3 person

70,00€

Big-Roll 1 ^(C), Futo 2 ^(C)
1 Inside-Out (vegetarisch)
1 Kappa Maki
1 Ebi Maki ^(E)
1 Sake Maki ^(C)
4 Nigiri (2 Lachs ^(C), 2 Thunfisch ^(C))
6 Sashimi (3 Lachs ^(C), 3 Thunfisch ^(C))

*big roll 1, futo 2,
1 Inside-Out (vegetarian)
1 cucumber maki
1 ebi maki
1 salmon maki
4 nigiri (2 salmon, 2 tuna)
6 sashimi (3 salmon, 3 tuna)*



Sushi Menüs

MENÜ 11 - für 4 Personen / for 4 person

96,00€

Big-Roll 1 ^(C) Chicken Roll
Alaska Inside-Out ^(C)
Ebi Tempura Inside-Out ^(C,E)
1 Avocado Maki
1 Lachs Maki ^(C)
1 Tekka Maki ^(C)
6 Nigiri (2 Lachs ^(C), 2 Thunfisch ^(C), 2 Garnelen ^(E))
10 Sashimi (5 Lachs ^(C), 5 Thunfisch ^(C))

*big roll chicken roll
Alaska Inside-Out
Ebi tempura Inside-Out
1 avocado maki
1 salmon maki
1 tuna maki,
7 nigiri (3 salmon, 2 tuna, 2 prawns)
10 sashimi (5 salmon, 5 tuna)*

MENÜ 12 - für 6 Personen / for 6 person

146,00€

1 Lachs Maki ^(C)
1 Gurke Maki
1 Unagi Maki
1 Ebi Tempura Maki ^(D,E)
5 Lachs Nigiri ^(C)
5 Thunfisch Nigiri ^(C)
1 Chicken Inside-Out ^(L)
1 Alaska Inside-Out ^(C,G)
1 Vegetarian Fried Roll ^(D)
1 Fired Roll mit Lachs ^(C,D)
1 Big Roll Futo mit Garnelen ^(E)
10 Lachs Sashimi ^(C)
10 Thunfisch Sashimi ^(C)

*1 salmon maki
1 cucumber maki
1 unagi maki
1 ebi tempura maki
5 salmon nigiri
5 tuna nigiri
1 chicken inside out
1 alaska inside out
1 vegetarian fried roll
1 fired roll with salmon
1 big roll futo with prawns
10 salmon sashimi
10 tuna sashimi*



Nachstisch / dessert

96. **CHUOI CHIEN** ^(B,L) 5,20€
gebackene Banane mit Honig, Erdnüssen, Sesam
baked banana with honey, peanuts, sesame
98. **MOCHI EIS** (3 Stk. / 3 pcs.) 6,90€
japanischer Klebreiskuchen gefüllt mit Eis
Japanese sticky rice cake with ice cream filling
a Matcha
grünes Teepulver
green tea powder
b Vanille
vanilla
c Mango
mango
99. **XOI XOAI** ^(B,D,L) 5,90€
knusprig gebackener Klebreis gefüllt mit frischen Mangos, garniert mit Erdnüssen und Sesam, dazu Kokosmilch
crispy baked sticky rice filled with fresh mangos, topped with peanuts, sesame and coconut milk
100. **CHUOI HAP** ^(B,L) 5,90€
gedämpfter Klebreis mit Bananenfüllung, garniert mit Erdnüssen und Sesam, dazu Kokosmilch
steamed sticky rice with banana filling, topped with peanuts, sesame and coconut milk



GETRÄNKE



Softdrinks

		0,2l	0,4l
100.	Coca Cola ^(1,2,3,4)	3,90€	4,50€
101.	Coca Cola light ^(1,2,3,4)	3,90€	4,50€
102.	Fanta ^(1,3,4)	3,90€	4,50€
103.	Sprite ^(3,4)	3,90€	4,50€
104.	Coca Cola Zero ^(1,2,3,4)	3,90€	4,50€
105.	Ginger Alle	3,90€	4,50€
106.	Tonic Water	3,90€	4,50€
107.	Spezi	3,90€	4,50€
108.	Wasser Selters <i>(still / prickelnd)</i>	3,90€	4,50€
108a.	Wasser Selters <i>(still / prickelnd)</i>	Flasche 0,75l	8,00€
109.	Mineralwasser <i>(mit Kohlensäure)</i>	3,90€	4,50€
109a.	Mineralwasser	Flasche 0,75l	8,00€

Säfte

		0,2l	0,4l
110.	Apfelsaft	3,90€	4,90€
111.	Apfelschorle	3,90€	4,90€
112.	Ananassaft	3,90€	4,90€
113.	Ananasschorle	3,90€	4,90€
114.	Maracujanektar	3,90€	4,90€
115.	Maracujaschorle	3,90€	4,90€
116.	Orangensaft	3,90€	4,90€
117.	Mangosaft	3,90€	4,90€
118.	Kiba <i>Kirsch-Bananensaft</i>	3,90€	4,90€



Smoothies

- 120. SINH TO DAU - Strawberry Shake** ^(G) **6,50€**
Erdbeere, Joghurt, Milch, Kondensmilch
strawberry, yogurt, milk, condensed milk
- 121. SINH TO MINZE - Mint Shake** **6,50€**
frische Minze, Ananassaft, Rohrzucker
fresh mint, pineapple juice, cane sugar
- 122. SINH TO XOAI - Mango Shake** ^(G) **6,50€**
frische Mango, Mangosaft, Kokosmilch, Rohrzucker, Eiswürfel
fresh mango, mango juice, coconut milk, cane sugar, ice cubes

Homemades

- 130. BERRY DREAMS** (*gemischte Früchte / blended fruits*) ^(G) **6,90€**
Blaubeeren, Minze, Limettensaft, Zitronen
blueberries, mint, lime juice, lemon
- 131. CHANH DA LIMO** (*Lemon Juice*) **0,4l 5,90€**
frisch gepresster Limettensaft, Rohrzucker
fresh squeezed lime juice, cane sugar
- 132. ALOE VERA** (*Limo*) **0,4l 5,90€**
Aloe Vera Nektar, Honig, Limettensaft
aloe vera nectar with honey & lime juice
- 133. SA DA** (*Cold Lemongrass*) **0,4l 5,90€**
Zitronengras Eistee, Rohrzucker, Limettensaft
lemongrass ice tea, cane sugar, lime juice
- 134. TRA DA** (*Ice Tea*) **0,4l 5,90€**
grüner Eistee, Limettensaft, Rohrzucker
green ice tea, lime juice, cane sugar



Tee

- 140. JASMINTEE** 4,50€
jasmine tea
- 141. GRÜNER TEE** 4,50€
green tea
- 142. PFEPPERMINZ-INGWER-TEE** 4,90€
Ingwer, frische Minze, Orange, Honig
ginger, fresh mint, orange, honey
- 143. ZITRONENGRAS TEE** 4,90€
Zitronengras, Ingwer, Limette, Honig
lemongrass, ginger, lime, honey

Vietnamesischer Kaffee

Vietnamese coffee

- 145. CA PHE SUA NONG** ^(2,G) 4,50€
gefilterter Kaffee mit Kondensmilch
filtered coffee with condensed milk
- 146. CA PHE SUA DA** ^(2,G) 5,50€
vietnamesischer Eiskaffee
Vietnamese iced coffee



Alkoholfreie Cocktails

- 150. STRAWBERRY DREAMS** 7,50€
Rosensirup, Limettensaft, Erdbeersaft, Maracujasaft
rose syrup, lime juice, strawberry juice, passion fruit juice
- 151. VANILLA DREAMS ^(G)** 7,50€
Vanillesirup, Granatapfelsirup, Sahne, Maracujasaft
vanilla syrup, pomegranate syrup, cream, passion fruit juice
- 152. COCONUT KISS** 7,50€
Kokossirup, Sahne, Ananassaft
coconut syrup, cream, pineapple juice
- 153. RASPBERRY COCONUT DREAM (special)** 7,50€
Himbeerpüree, Rohrzuckersirup, Kokossirup, Ananassaft
raspberry puree, cane sugar syrup, coconut syrup, pineapple juice
- 154. ALM MIX** 7,50€
Mandelsirup, Sahne, Orangensaft, Maracujasaft
almond syrup, cream, orange juice, passion fruit juice
- 155. SCHNEEWITTCHEN** 7,50€
Vanillesirup, Apfelsirup, Granatapfelsirup, Maracujasaft
vanilla syrup, apple syrup, pomegranate syrup, passion fruit juice
- 156. SAN FRANCISCO** 7,50€
Ananassaft, Granatapfelsirup, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft
pineapple juice, pomegranate syrup, passion fruit juice, orange juice, lemon juice

Alle Cocktails können auch mit Alkohol serviert werden + 2€ extra



Cocktails

- 160. MAI TAI ⁽¹⁾** **8,90€**
Weisser Rum, brauner Rum, Orange, Triple Sec, Limetten
white rum, brown rum, orange, Triple Sec, lime
- 161. MOJITO ⁽¹⁾** **8,90€**
Rum, frische Limetten, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel
rum, fresh lime, mint, cane sugar, ice cubes
- 162. BLUE OCEAN ⁽¹⁾** **9,90€**
Cointreau, Curacou Blue, Grapefruitsaft, Tonic Water, Limetten
Cointreau, Curaçao Blue, grapefruit juice, tonic water, lime
- 163. MRS. CHAMB ⁽¹⁾** **7,90€**
Frische Brombeeren, Chambord, Prosecco, Eiswürfel
fresh blackberries, Chambord, Prosecco, ice cubes
- 164. MR. HUGO ⁽¹⁾** **7,90€**
Prosecco, Soda, Minze, Holunderblütensirup, Limettenscheibe, Eiswürfel
prosecco, soda, mint, elderflower syrup, lime slice, ice cubes
- 165. APEROL ⁽¹⁾** **7,90€**
Aperol, Soda, Prosecco, Orange, Eiswürfel
aperol, soda, prosecco, orange, ice cubes
- 166. TOUCH DOWN** **7,90€**
Apricot Brandy, Wodka, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Passionsfruchtsaft
apricot brandy, vodka, lemon juice, pomegranate syrup, passion fruit juice
- 167. LAMBADA** **8,90€**
Wodka, Apricot Brandy, Blue Curacao, Mangosaft, Ananassaft
vodka, apricot brandy, blue curacao, mango juice, pineapple juice
- 168. SWIMMING POOL** **8,90€**
Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
vodka, blue curacao, coconut syrup, cream, pineapple juice
- 169. WINTER CAIPI** **8,90€**
Limettensaft, Rohrzucker, Pitú, Zimtsirup, Orangensaft
lime juice, cane sugar, pitu, cinnamon syrup, orange juice
- 170. RED BERRY FLOWER** **8,90€**
Wodka, Rosensirup, Limettensaft, Erdbeersaft, Maracujasaft
vodka, rose syrup, lime juice, strawberry juice, passion fruit juice

Cocktails

- 171. ERDBEERE SPRITZEE** **8,90€**
 Erdbeer Spritz, Prosecco, Ginger Ale, frische Erdbeeren
strawberry syrup, prosecco, ginger ale, fresh strawberries
- 172. LILLET WILD BERRY** **8,90€**
 Lillet Waldbeere, frische Himbeeren
Lillet wild berry, fresh raspberries
- 173. MARY GIN MULE** **8,90€**
 Tanqueray be Sevilla, Zimtsirup, Orangensaft, Ginger Bier, Minze
Tanqueray be Sevilla, cinnamon syrup, orange juice, ginger beer, mint
- 174. WINTER COLADA** **8,90€**
 Brugal Blanco, Apfelkuchen Sirup, Kokossirup, Ananassaft
Brugal Blanco, apple pie syrup, coconut syrup, pineapple juice

BIER

- | | | | |
|-------------|---|------------------|--------------|
| | <i>Bier vom Fass</i> | <i>0,3l</i> | <i>0,5l</i> |
| 180. | BITBURGER VOM FASS ^(D) | 3,50€ | 4,50€ |
| 181. | ALSTER ^(D) | 3,50€ | 4,50€ |
| | <i>Flaschenbier</i> | | |
| 187. | BITBURGER (alkoholfrei) ^(D) | <i>Fl. 0,33l</i> | 3,50€ |
| 188. | MAISEL'S (alkoholfrei) ^(D) | <i>Fl. 0,5l</i> | 4,50€ |
| 189. | SAIGON BIER ^(D) | <i>Fl. 0,33l</i> | 4,50€ |



LONGDRINKS

- | | | |
|------|--|-------|
| 200. | GIN TONIC ⁽¹⁾
Gin, Tonic Water, Eiswürfel
<i>gin, tonic water, ice cubes</i> | 8,90€ |
| 201. | NEGRONI ⁽¹⁾
Martini Rosso, Gin, Campari, Soda, Eiswürfel
<i>Martini Rosso, gin, campari, soda, ice cubes</i> | 8,90€ |
| 202. | WHISKY COLA
Whisky, Cola, Eiswürfel
<i>whisky, cola, ice cubes</i> | 8,90€ |
| 203. | CUBA LIBRE
Havana Club, Coca Cola, Eiswürfel
<i>Havana Club, coca cola, ice cubes</i> | 8,90€ |
| 204. | DREAM
Gin, Chambord, Triple Sec, Zitronensaft, Rohrzucker
<i>gin, Chambord, Triple Sec, lemon juice, cane sugar</i> | 8,90€ |

REISSCHNAPS

- | | | | |
|------|-----------------------------|-----|-------|
| 212. | WODKA ⁽¹⁾ | 2cl | 3,90€ |
| 213. | JÄGERMEISTER | 2cl | 4,20€ |
| 214. | PFEFFERMINZ LIKÖR | 2cl | 5,90€ |
| 217. | WHISKY | 2cl | 4,20€ |



Weine

Weißwein

- | | | | |
|--------------|---|-----------|---|
| 220. | GRAUBURGUNDER ⁽¹⁾
Weingut Breiling, Pfalz | 0,2l | 4,50€
trocken, 12,5% |
| 221. | WEISSBURGUNDER
Weingut Breiling, Pfalz | 0,2l | 4,50€
trocken, 12,5% |
| 222. | GRAUBURGUNDER ⁽¹⁾
Weingut Breiling, Pfalz | 0,2l | 4,50€
trocken, 12,5% |
| 223. | CHARDONNAY ⁽¹⁾
saftig, duftig mit dezenten Nussaromen,
ein wenig Ananas & ein wenig Banane, ein Hauch Birne
unkomplizierter, aromatischer Wein | 0,2l | 4,50€
12,5% - Vinello
Bianc |
| 224. | RIESLING ⁽¹⁾
Ein Riesling für jede Gelegenheit - ob als Schorle oder pur.
In der Nase duftige Rieslingaromen von Zitrus und gelben
Früchten, am Gaumen animierend spritzig und unkompliziert | 0,2l | 4,50€
12,5% -
Weingut
Breiling, Pfalz |
| 224b. | RIESLING ⁽¹⁾
Das ist konzentrierte Rieslingfrucht ni der Flasche!
Aprikose & Pfirsich treffen auf frische Zitrusfrucht.
Angenehme, ausbalancierte Süße gepaart
mit moderater Säure für unkomplizierten Riesling-Genuss. | 0,2l | 4,50€
halbtrocken,
12% - Weingut
Pflüger, Pfalz |
| 225. | WEINSCHORLE ⁽¹⁾

<i>Rosewein</i> | 0,2l | 4,30€
trocken |
| 226. | PORTUGIESISCHER
WEISSHERBST ROSÉ
<i>(Estrella Rosado, Spanien)</i>
Zarter Duft nach Erdbeeren und Himbeeren, im
Mund mit angenehmer, feiner Cremigkeit und
erfrischender Art | 0,2l | 3,90€
12,50% |
| 226b. | LA FÊTE ROSÉ
<i>(Frankreich)</i>
Zarte Farbe, elegant, ein Rosé mit verführerischen
Fruchtaromen und erfrischendem Abgang | Fl. 0,75l | 22€
trocken,
13% |
| | <i>Rotwein</i> | | |
| 227. | MERLOT
<i>(Frankreich)</i>
Würziger, dunkler Merlot mit mediterraner Konzentration.
Brombeere und Garrigueduft aus Südfrankreich bilden eine
Kombination mit saftigen, kräftigen Noten seinen vollen
Körper. Fruchtig, trocken und mit gut eingebunden Tanninen | Fl. 1l | 25€
trocken,
12% |
| 230. | SPÄTBURGUNDER
Er präsentiert sich dicht und kräftig, leicht pfeffrig-würzig
und fruchtig (Kirsche & Erdbeere) zugleich, mit weichen
Tanninen, samtiger Abgang, fruchtig und sehr gehaltvoll | 0,2l | 4,5€
trocken,
12% |
| 231. | PFLAUMENWEIN | 5cl | 3,9€ |