

VORSPEISEN

FRÜHLINGSROLLE * SPRINGROLLS

- V1. VEGGIE ROCKIN' ROLL WRAPS * CHA GIO CHAY** ^{c, d, f} **beliebt** **6,50 €**
Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, serviert mit Soja Sauce
Crispy spring rolls, filled with vegetables, served with soy sauce
- V2. ROCKIN' ROLL WRAPS * CHA GIO THIT** ^{c, d} **beliebt** **6,90 €**
Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Hackfleisch und Gemüse, serviert mit
Fisch Sauce
Crispy spring rolls, filled with minced meat and vegetables, served with fish sauce
- V3. SEAFOOD NEST * CHA GIO HAI SAN** ^{b, c, d, o} **6,90 €**
Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Meeresfrüchten und Gemüse, serviert
mit Fisch Sauce
Crispy spring rolls, filled with seafood and vegetables, served with fish sauce
- V4. BIRD NEST * CHA GIO RE** ^{b, c, d, o} **6,90 €**
Knusprige Frühlingsrollen mit besonderem Reispapier, gefüllt Meeresfrüchten
und Gemüse, serviert mit Fisch Sauce
*Crispy spring rolls, wrapped in special rice paper, filled with seafood and vegetables,
served with fish sauce*

SOMMERROLLEN * FRESH ROLLS

- V5. PRAWNS IM GARTEN * GOI CUON TOM**^{b, d, 1} **6,90 €**
Sommerrollen mit Garnelen, Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern,
serviert mit Fisch Sauce
Summer rolls, filled with shrimp, rice noodles, lettuce and fresh herbs, served with fish sauce
- V6. CHICS IM GARTEN * GOI CUON GA**^{d, 1, o} **beliebt** **6,50 €**
Sommerrollen mit Hühnerbrustfilet, Reisnudeln, Salat und frischen
Kräutern, serviert mit Fisch Sauce
Summer rolls, filled with chicken breast fillet, rice noodles, lettuce, fresh vegetables, served with fish sauce
- V7. BULL ROLL * GOI CUON BO**^{d, 1} **7,90 €**
Sommerrollen, gefüllt mit Rinderfilet, Reisnudeln, Salat und frischen
Kräutern, serviert mit Fisch Sauce
Summer rolls, filled with beef fillet, rice noodles, lettuce and fresh herbs, served with fish sauce
- V8. ROLLING TOFU * GOI CUON TOFU**^{f, 1} **beliebt** **6,50 €**
Sommerrollen, gefüllt mit gebratenem Tofu, Reisnudeln, Salat und
frischen Kräutern, serviert mit Soja Sauce
Summer rolls, filled with tofu, rice noodles, lettuce, fresh vegetables and herbs, served with soy sauce

KLASSIKER

- V9. WAVES ON FIRE * GA XIEN SATE**^{d,e} **6,90 €**
Gegrillte Hühnerbrustfilet-Spieße, serviert mit Erdnuss Sauce
Grilled chicken-skewers, served with peanut sauce
- V10. STICKS ON FIRE * TOM XIEN SATE**^{b,d} **8,50 €**
Gegrillte Garnelen-Spieße, serviert mit Erdnuss Sauce
Grilled shrimp-skewers, served with peanut sauce
- V11. FLOWER SQUID * MUC CHIEN XU**^{1,a,o} **beliebt** **8,50 €**
Knuspriger Tintenfisch mit Limettenblättern, serviert mit Süß-sauer Sauce
Crispy squids with lemon leaves, served with sweet and sour sauce
- V12. HANOI CAPITAL * BANH TOM HO TAY**^{b,c,d} **beliebt** **9,90 €**
Knusprige Süßkartoffel-Garnelen-Puffer, serviert mit Fisch Sauce
Crispy sweet potato-shrimp-hash browns, served with fish sauce
- V13. BETEL BULL * BO NUONG LA LOT**^{d,e,l} **7,50 €**
Gegrillte Wildbetelblättern Rollen, gefüllt mit Rinderhackfleisch, Sesamsamen, serviert mit Fisch Sauce
Grilled betel rolls, filled with minced beef and sesame, served with fish sauce
- V14. HIDDEN PRAWNS * TOM CHIEN COM**^b **9,90 €**
Gebackene Garnelen im knusprigen Reismantel, serviert mit Fisch Sauce
Grilled shrimp, coated with crispy young rice, served with fish sauce

KLASSIKER

V15. ALL IN * BAY MON AN CHOI ^{1, b, d, e, l, o} (für 02 Personen) **30,00 €**

Sieben diverse Überraschungen des Hauses:

Seven various surprises of house for two:

1. Seafood Nest - *Cha Gio Hai San*
2. Prawns Im Garten - *Goi Cuon Tom*
3. Waves On Fire - *Ga Xien Sate*
4. Sticks On Fire - *Tom Xien Sate*
5. Handmade Wan-Tan - *Van Than Chien*
6. Red Papaya - *Nom Du Du Tom*
7. Enten Im Garten - *Nom Xoai Vit*

V16. LUCKY WAN-TAN * VAN THAN CHIEN ^{a, c} **7,90 €**

Knusprige Wan-Tans, gefüllt mit Hähnchenbrustfilet

Crispy wan-tan, filled with chicken breast fillet

DIM SUM SEVIERT MIT FISH SAUCE

- V17. HANDMADE SUPER SOFT CAKE * BANH LA** ^{a, d} **7,90 €**
Gedämpfte Reisteigtaschen mit Garnelen
Steaming dumplings with minced shrimp
- V18. WARM OCEAN * HA CAO TRANG** ^{a, b, c, d, o} **6,90 €**
Gedämpfte Reisteigtaschen, gefüllt mit Meeresfrüchten
Steaming dumplings, filled with seafood
- V19. ONE LOVE * SIU MAI VANG** ^{a, b, c, d} **beliebt** **8,90 €**
Gedämpfte Reisteigtaschen, gefüllt mit Garnelenfleisch
Steaming dumplings, filled with shrimp
- V20. LEAF CAKE * BANH IT TRAN** ^{a, d, n} **6,90 €**
Gedämpfte Reisteigtaschen, gefüllt mit Krabbenfleisch, Mungobohnen
und Garnelen
Steaming dumplings, filled with crab meat, minced green beans and shrimp
- V21. REUNION * HO HANG NHA BANH** ^{a, b, c, d, n, o} **9,90 €**
Vier verschiedene Sorten von V17, V18, V19, V20
Four various cakes from: V17, V18, V19, V20

SUPPEN * SOUP

- SU1. SPICY SWIMMING DRAGONS * CANH CHUA TOM^{b,f,n}** 8,50 €
Feurige Suppe mit Garnelen, Ananas, Tomaten, Sojasprossen und frischen Kräutern
Spicy soup with shrimp, pineapple, tomatoes, bean sprout and fresh herbs
- SU2. VEGGIE HOT AND SOUR * CANH CHUA TOFU^{f,n} beliebt** 6,50 €
Feurige Suppe mit Tofu, Ananas, Sojasprossen, Chilis und Kräutern
Spicy-sour soup with tofu, pineapple, bean sprouts, chili and fresh herbs
- SU3. SUPER BOWL * PHO BO NHO^{a,f} beliebt** 7,50 €
Warme Suppe mit zarten Rinderscheiben, Reisbandnudeln, Sojasprossen, Chilis und frischen Kräutern
Warm soup with tender beef, noodles, bean sprouts, chili and fresh herbs
- SU4. MAGIC BOWL * PHO GA NHO^{a,f}** 6,90 €
Traditionelle vietnamesische Suppe mit feinen Hühnerfilet-Scheiben, Reisbandnudeln, Sojasprossen, Chilis und frischen Kräutern
Traditional chicken soup with noodles, chicken fillet, bean sprouts, chili and fresh herbs
- SU5. WINTER TREAT * CHAO GA^a** 7,50 €
Hühnersuppe mit Jasmin Reis, Hühnerscheiben, Ingwer und frischen Kräutern
Chicken soup with jasmine rice, chicken fillet, ginger and fresh herbs
- SU6. INVISIBLE * MIEN GA^a** 7,50 €
Hühnersuppe mit Glasnudeln, Hühnerscheiben und frischen Kräutern
Chicken soup with glass noodles, chicken fillet and fresh herbs
- SU7. PERFECT MATCH * SUP GA THAI^{d,g}** 8,50 €
Feurige Suppe mit Hühnerscheiben, Kokosmilch, Zitronengras, Galgant, Champignon und frischen Kräutern
Spicy soup with chicken fillet, coconut milk, lemongrass, mushroom and fresh herbs

SALATE * SALADS

(Enthalten Erdnüsse und Fisch Sauce)

- SA1. RED PAPAYA * NOM DU DU TOM** ^{a, b, d, e} **9,90 €**
Grüne Papayastreifen-Salat mit Garnelen, Chilis, frischen Kräutern,
serviert mit Krabbenchips und Fisch Sauce
*Green papaya-salad with shrimp, chili, fresh herbs, served with prawn crackers and
fish sauce*
- SA2. ENTEN IM GARTEN * NOM XOAI VIT** ^{a, d, e} **beliebt** **9,90 €**
Grüne Mangostreifen-Salat mit gebratener Entenbrust, Erdnüssen und
frischen Kräutern, serviert mit Krabbenchips und Fisch Sauce
*Green mango-salad with fried duck breast, peanuts and fresh herbs, served with
prawn crackers and fish sauce*

HAUPTGERICHTE MIT DUFT REIS

VEGETARISCH * VEGAN

- H1. SOY PAK-CHOI * PAK-CHOI XAO GUNG**^{f beliebt} **13,90 €**
Gebratener Pak-Choi, Sojasprossen und Ingwerstreifen in Soja Sauce
Stir-fried bok choy, bean sprouts and ginger with soya sauce
- H2. COLOURFUL PLATE * RAU XAO THAP CAM**^f **13,90 €**
Gebratenes Gemüse, Tofu in traditioneller Soja Sauce
Stir-fried mixed vegetables with tofu in traditional soy sauce
- H3. CURY TOFU * DAU HU SOT CA RY**^{f beliebt} **14,90 €**
Gebratene Tofu mit Gemüse in Curry Sauce
Stir-fried tofu with vegetables in curry sauce
- H4. LEMONGRASS TOFU * DAU HU XAO SA OT**^{f beliebt} **14,90 €**
Gebratene Tofustreifen mit Zitronengras, Chilis und frischem Gemüse
Stir-fried tofu with lemongrass, chili and fresh vegetables

HÄHNCHEN * CHICKEN

- H5. COCO CHIC * GA SOT CA RY** **15,90 €**
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Curry Sauce
Stir-fried chicken breast fillet with vegetables in curry sauce
- H6. AO DAI CHIC * GA XAO SA OT** **15,90 €** *beliebt*
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, Chilis und Gemüse
Stir-fried chicken breast fillet with lemongrass, chili and fresh vegetables
- H7. CRUNCHY CHIC * GA HAT DIEU** **15,90 €** *h,o*
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Cashew und Gemüse in Hoisin Sauce
Stir-fried chicken breast fillet with cashew and vegetables in Hoisin sauce

RIND * BEEF

- H8. HOT BULL * BO XAO SA OT** **17,90 €**
Gebratene Rinderscheiben mit Zitronengras, Pepperoni und frischem Gemüse
Stir-fried tender beef with lemongrass, chili and fresh vegetables
- H9. RED BULL * BO XAO CAN TOI** **17,90 €**
Gebratene Rinderscheiben mit Sellerie, Zwiebeln und Tomate
Stir-fried tender beef with celery, garlic, onions and tomatoes
- H10. YOUNG BULL * BO SOT CA RY** **17,90 €**
Zarte Rinderfilet mit Gemüse in Curry Sauce
Tender beef with vegetables in curry sauce
- H11. BULLY BEAN * BO DAU DEN** **17,90 €**
Gebratenes Rinderfilet mit schwarzen Bohnen und gebratenem Gemüse
Stir-fried tender beef with black beans, vegetables
- H12. HOT TAMARIND BULL * BO SOT ME** **17,90 €** beliebt
Knusprige Rinderfilet mit gebratenem Gemüse in Tamarinden-Sauce
Crispy beef with vegetables in tamarind sauce

ENTE * DUCK

- H13. HOT TAMARIND DUCK * VIT SOT ME** *beliebt* **18,90 €**
Knusprige Entenbrust mit gebratenem Gemüse in Tamarinden Sauce
Crispy fried duck breast with vegetables in tamarind sauce
- H14. BLACK DAISY * VIT XAO PAK-CHOI** **18,90 €**
Knusprige Entenbrust mit gebratenem Pak Choi in Austern Sauce
Crispy fried duck breast with bok choy in oyster sauce
- H15. COCO DUCK * VIT SOT CA RY** **18,90 €**
Knusprige Entenbrust mit frischem Gemüse in Curry Sauce
Crispy fried duck breast with vegetables in curry sauce
- H16. WINTER DUCK * VIT XAO GUNG** **18,90 €**
Knusprige Entenbrust, Ingwer und gebratenem Gemüse in
traditioneller, hausgemachter Soja Sauce
*Crispy fried duck breast with ginger, and vegetables in traditional, housemade soy
sauce*

FISCH & MEERESFRÜCHTE * FISH & SEAFOOD

- H17. CHERRY SQUID * MUC XAO CAN TAY** ^{o,i} **new style** **16,90 €**
Gebratener Tintenfisch mit Cherry Tomaten, Ananas und Gurken
Stir-fried squid with cherry tomatoes, pineapple and cucumber
- H18. KING SHRIMP * TOM SOT CA RY** ^b **19,90 €**
Gebratene Riesengarnelen mit Gemüse in Curry Sauce
Stir-fry king prawns with vegetables in curry sauce
- H19. AO DAI SHRIMP * TOM XAO HUNG QUE** ^b **19,90 €**
Gebratene Riesengarnelen mit Gemüse und Viet Nam Basilikum
Stir-fry king prawns with vegetables and Viet Nam basil
- H20. HOT TAMARIND PRAWN * TOM SOT ME** ^b **beliebt** **19,90 €**
Riesengarnelen mit Gemüse in Tamarinden Sauce
Crispy fried king prawns with vegetables in tamarind sauce
- H21. SUN BURNT FISH * CA CHIEN GION** ^d **19,90 €**
Knuspriger Fisch der Saison mit gebratenem Pak-Choi und Ingwer in Austern Sauce
Crispy fish of the season with stir-fry bok choy and ginger in oyster sauce

HAUPTGERICHTE

(Mit Reis Nudeln, Salat, Erdnüsse, Bio Sojasprossen
Und Fisch/Soja Sauce)

Main Courses With Rice Noodles, Salad, Peanut, Bio Bean Sprout And Fish/ Soy Sauce

- | | |
|---|----------------|
| H22. BUN CHA OBAMA ^{d,e,f} | 13,90 € |
| Gegrillter Schweinebauch und Fisch Sauce
<i>Grilled belly pork and fish sauce</i> | |
| H23. WILD BULL * BUN BO LA LOT ^{d,e,f} | 14,90 € |
| Gegrillte Wildbetelblättern Rollen und Fisch Sauce
<i>Grilled betel rolls and fish sauce</i> | |
| H24. DUCK ON SNOW * BUN TRON VIT ^{d,e,f} | 14,90 € |
| Knusprige Entenbrust und Fisch Sauce
<i>Crispy duck breast and fish sauce</i> | |
| H25. CHIC IN HARMONY * BUN TRON GA ^{d,e,f} | 12,90 € |
| Gebackene Hühnerbrustfilet und Fisch Sauce
<i>Chicken breast fillet and fish sauce</i> | |
| H26. THE SOUTH * BUN BO CHA GIO ^{c,d,f} beliebt | 15,90 € |
| Gebratenes Rinderscheiben mit Frühlingsroll und Fisch Sauce
<i>Stir-fry beef fillet, crispy spring roll and fish sauce</i> | |

SOMMERROLLEN ZUM SELBSTROLLEN

Serviert mit Reispapier, Reismudeln, Bio Sojasprossen, Erdnüsse,
frischen Kräutern

und 4 Saucen:

Fisch Sauce, Süß-Sauer Sauce, Erdnuss Sauce und Soja Sauce

- | | |
|---|----------------|
| R1. ROLLIN' TOFU * TU CUON TOFU ^{1, e, f} beliebt | 15,90 € |
| mit Tofu / <i>with tofu</i> | |
| R2. ROLLIN' CHICKEN * TU CUON GA ^{1, d, e, f} | 16,90 € |
| mit gegrilltem Hühnerbrustfilet / <i>with grilled chicken breast fillet</i> | |
| R3. ROLLIN' WILD BULL * TU CUON BO LA LOT ^{1, d, e} | 17,90 € |
| mit gegrillten Wildbetelblättern Rollen, gefüllt mit Rinderhackfleisch
<i>with grilled betel rolls, filled with beef</i> | |
| R4. ROLLIN' PRAWN * TU CUON TOM NUONG ^{1, b, d, e} | 19,90 € |
| mit gegrillten Garnelen / <i>with grilled prawns</i> | |
| R5. ROLLIN' DUCK * TU CUON VIT NUONG ^{1, d, e} | 18,90 € |
| mit gegrillter Entenbrust / <i>with grilled duck breast</i> | |

NACHTISCH * DESSERT

- D1. SWEETHEART * CHE CHUOI** ^{a, e, l} **beliebt** **5,90 €**
Gedämpfte Bananenstücke mit Tapioka-Perlen,
Erdnüsse, Sesam in süßer Kokosmilch
Banana with Tapioca pearls, peanuts, sesame in coconut milk
- D2. SUN ANANAS * THOM CHIEN** ^{a, c} **6,90 €**
Gebackene Ananas, serviert mit Eis
Grilled pineapple, served with ice cream
- D3. FUNNY KOKOS * BANH DUA CHIEN** ^{a, c, g} **6,90 €**
Gebackene Kokos Bällchen, serviert mit Zitrone Eis
Crispy and chewy coconut balls, served with lemon ice cream
- D4. HANDMADE MANGO PUDDING** ^{1, 4, c, g} **beliebt** **5,90 €**
Mango Pudding, serviert mit frischem Obst
Mango pudding, served with fresh fruits
- D5. SHAKE IT OFF * BANH RAN VUNG** ^{a, c, e, l} **5,90 €**
Gebackene Sesam Bällchen, serviert mit Vanille Eis
Crispy and chewy sesame balls, served with vanilla ice cream
- D6. EIS** ^{4, c, g} **5,90 €**

02 Kugeln Eis von:

- Mango
- Ingwer
- Vanille
- Maracuja
- Zitrone
- Kokos

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffen
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärkern
5. Schwefeldioxid
6. Schwärzungsmittel
7. Phosphat
8. Milcheiweiss
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. Süßungsmitteln
12. Phenylalaninquelle
13. Gewachst
14. Nitritpökelsalz
15. Taurin

16. Tatrazin

Allergene:

- a. Getreideprodukte Gluten (Weizen)
 - a1. Gerste
 - b. Krebstiere(Garnelen)
 - c. Eier und Eierzeugnisse
 - d. Fisch und Fischerzeugnisse

 - e. Erdnüsse
 - f. Soja
 - g. Milch
 - h. Schalenfrüchte (Cashew)
 - i. Sellerie

 - j. x
 - k. Senf
 - l. Sesamsamen
 - m. Sulphite
 - n. Lupinen
 - o. Weichtiere (Tintenfisch)

APERITIFS

-ENTHALTEN SULFITE, FARBSTOFF-

APEROL SPRITZ ¹⁰ <i>Prosecco, Aperol, Orangen</i>	0,3l	5,40 €
HUGO <i>Prosecco, Soda, Minze, Limette</i>	0,3l	5,50 €
MEKONG SAUER <i>Mekong Rum, Orangensaft, Limettensaft</i>	0,2l	5,40 €
NEBEL ÜBER MEKONG <i>Mekong Rum, Prosecco, Limetten und Minze</i>	0,2l	4,60 €
PROSECCO	0,2l	4,90 €

BIERE

MAXLRAINER HELLES ^{a1} (<i>vom Fass</i>)	0,5l	3,80 €
MAXLRAINER WEISSBIER ^a (<i>leicht oder dunkel</i>)	0,5l	3,90 €
MAXLRAINER ALKOHOLFREIES BIER ^a	0,5l	3,90 €
MAXLRAINER ALKOHOLFREIES WEISSBIER ^a	0,5l	3,90 €
SAIGON BIER ^a (<i>Vietnam</i>)	0,33l	3,80 €
RADLER ^a	0,5l	3,80 €

SOFTDRINKS	0,20L	0,40L
COLA/ 1,3,9	2,50 €	3,50 €
COLA LIGHT/ 1,3,9,11	2,50 €	3,50 €
SPRITE/ 3	2,50 €	3,50 €
SPEZI/ 1,3,9	2,50 €	3,50 €
FANTA/ 1,3	2,50 €	3,50 €

SÄFTE	0,20L
APFELSAFT/ 1,11	2,50 €
ORANGESAFT/ 1,11	2,50 €
MARACUJA/ 1,11	2,90 €
GUAVE/ LYCHEE/ 1,11	2,90 €
MANGO/ 1,11	2,90 €

SAFTSCHORLEN	0,40L
APFELSCHORLE/ 1,11	3,50 €
ORANGESCHORLE/ 1,11	3,50 €
MARACUJASCHORLE/ 1,11	3,90 €
GUAVENSCHORLE/ 1,11	3,90 €
LYCHEESCHORLE/ 1,11	3,90 €
MANGOSCHORLE/ 1,11	3,90 €

MINERALWASSER

TEINACHER WASSER GOURMET	0,25l	2,40 €
<i>Naturell/Medium</i>	0,75l	5,90 €
ÜBERKINGER WASSER	0,40l	3,20 €
<i>Medium</i>		

TEE & KAFFEE

KÄNNCHEN TEE ⁹	KÄNNCHEN	4,40 €
<i>Ingwer/ Grün/ Jasmin</i>		
VIETNAMESISCHER KAFFEE ⁹	TASSE	3,80 €
ESPRESSO ⁹	TASSE	1,90 €
ESPRESSO DOUBLE ⁹	TASSE	3,50 €
CAPPUCCINO ^{8,9}	TASSE	2,80 €
LATTE MACCHIATO ^{8,9}	TASSE	3,50 €
KAFFEE ⁹	TASSE	2,50 €
MILCHKAFFEE ^{8,9}	TASSE	3,50 €
HEISSE SCHOKOLADE ^{8,9}	TASSE	3,50 €

ASIATISCHE SPIRITUOSEN

LUA MOI (<i>Viet. Reisschnaps</i>)	2cl	4,20 €
NEP MOI (<i>Viet. Reisschnaps</i>)	2cl	4,20 €
MEI KUEI LU (<i>Rosenschnaps</i>)	2cl	4,20 €
CHU YEH CHING (<i>Bambusschnaps</i>)	2cl	4,20 €
KAO LIANG CHIEW (<i>Chin. Reisschnaps</i>)	2cl	4,20 €
MEKONG RUM (<i>Thailand Whisky</i>)	4 cl	5,40 €
PFLAUMENWEIN (<i>warm oder kalt</i>)	10 cl	4,80 €

SPIRITUOSEN

REMY MARTIN V.S.O.P.	2cl	5,40 €
HENNESSY	2cl	5,40 €
WHISKY (<i>Chivas, Johnnie Walker, Malt</i>)	2cl	5,40 €
VODKA (<i>Greygoose, Belvedere, Absolut</i>)	2cl	4,40 €
RUM (<i>Pyrat</i>)	4cl	5,40 €
TEQUILA	2cl	4,20 €
AVERNA AMARO / RAMAZZOTTI	4cl	4,40 €

COCKTAILS **7,90 €**
(Enthalten Farbstof)

MAITAI ⁵

Weißer Rum, brauner Rum, Mandeln/ Lime / Grenadine Sirup, Orangensaft

PINA COLADA ^g

Rum, Schlagsahne, Kokosnuss Creme, Ananassaft

SEX ON THE BEACH

Vodka, Maracuja/ Pfirsich Sirup, Orangensaft und Ananassaft

SWIMMING POOL

Weißer Rum, Vodka, Blue Curacao, Kokoscream, Sahne, Ananassaft

NAM VIET ⁵

Vodka, Blue Curacao, Prosecco, Holunderblüten/ Lime Sirup

ALKOLHOFREIE COCKTAILS **6,90 €**

MOON NIGHT

Mandel / Blue / Grenadine Sirup, Limetten Saft, Ananas Saft, Mango Saft

COCONUT KISS ^g

Kokoscream, Sahne, Ananassaft

VIET FUN ⁵

Mandel/Lime/Sirup, Orangensaft

BIG APPLE

Apfel/Lime Sirup, Minze, Orangensaft und Apfelsaft

WEINE

- ENTHALTEN SULFITE-

GLAS WEISSWEIN	0,21
VERMENTINO DI SARDEGNA "VILLA SOLAIS" Santadi, Sardinien / Italien <i>Zarter Zitrusduft und Birne, Blütenaromen, leicht mineralisch, dezente Säure</i>	5,50 €
CHARDONNAY ISONZO Vigna Del Lauro, Friaul / Italien <i>Zarte Noten von Apfel, Haselnuss, Vanille und Zitrusfrüchten, cremig & rund</i>	7,10 €
RIESLING KABINETT Manz, Rheinhessen <i>Aprikose und Mirabelle, cremig mit gut eingebundener Säure</i>	6,20 €
GLAS ROSÉ	0,21
BARDOLINO CHIARETTO Palladio, Venetien / Italien <i>Delikat fruchtiges Bukett, harmonisch, erfrischend und saftig</i>	5,40 €
GLAS ROTWEIN	0,21
GARNACHA TINO „CRUZ DE PIEDRA“ Virgen De La Sierra, Calatayud / Spanien <i>Dunkle Früchte, konzentriert, kraftvoll, würzig & animierend</i>	5,90 €
MERLOT „SIGNATURE“ WESTERN CAPE WO Spier, Western Cape, Stellenbosch / Südafrika <i>Reife Beeren, Pflaume und Schokolade, fruchtintensiver Wein & warmes Finale</i>	6,50 €
CONRAD CUVÉE TROCKEN Meintzinger / Franken <i>Schwarzriesling, Dornfelder, Kirsch, Beeraromen</i>	6,30 €

WEISSWEIN 0,75l

**2013 I SISTRI CHARDONAY IGT
FELSINA, TOSKANA/ ITALIEN 39,00 €**

Exotische Früchte, Vanille, gute Struktur, zarte Raucharomen, viel Klasse

**2014 SANCERE LE TOURNEBRIDE GAUDRY
LOIRE-BIO-FRANKREICH 46,00 €**

100% Sauvignon Blanc. Ein gehaltvoller, komplexer Wein mit viel Frucht, Grapfruit und Minerallität

**2015 SARR RIESLING QBA, TROCKEN VAN VOLXEM
MOSEL DEUTSCHLAND 36,00 €**

Betörend nach Akazienblüte und Ananas duftend, reichhaltige seidige Textur

**2015 GRAUBURGUNDER TROCKEN
CUILLERON, RHONE/ FRANKREICH 27,00 €**

Intensive Nase mit weißem Pfirsich und gelben Birnen, schmelzig, rund und lang

**2015 VIOGNIER VDP DES COLLINES RHODANIENNES
K.H. SCHNEIDER, NAHE/ DEUTSCHLAND 36,50 €**

Fülle, Cremigkeit, Kräuterwürzer, feine Bittermandelnote und Pistazie

**2017 CUVÉE WEIß
448 S.L.M.GIRLAN, SÜDTIROL/ ITALIEN 28,50 €**

Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Zart aromatischer Wein mit animierender Säure, sehr harmonisch

**2017 LUGANA
"PIEVECROCE" COSTARIPA, LOMBARDEI/ ITALIEN 31,00 €**

Delikater Duft nach Kräutern, Aprikose und Zitronenmelisse, fitnessreich & elegant

**2017 VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI SANTA BARBARA, MARKEN/ ITALIEN 24,00 €**

Steinobst und leichte Würze, süffig und stoffig mit zartem Schmel

ROTWEIN	0,75l
2013 PAULINE FRÜHBURGUNDER QBA, TROCKEN MANZ, RHEINHESSEN/ DEUTSCHLAND	34,00 €
<i>Mit viel Fruchtpower, zimtiger Würze</i>	
2014 VALPOLICALLA SUPERIORE DOC CAPITEL DE NICALO TEDESCHI, VENETIEN/ ITALIEN	30,00 €
<i>Aus angetrockneten Trauben, edle Fruchtnote, Schokolade</i>	
2015 PURA FE CABERNET SAUVINGON ANTIYAL, VALLE DEL MAIPO, CHILE	43,00 €
<i>Sehr zugänglich, intensive Nase, rote Früchte, geschmeidig, rund und harmonisch</i>	
2015 RIOJA DOC LANGAZA TELMO RODRIGUEZ, RIOJA/ SPANIEN	46,00 €
<i>100% Tempranillo, fruchtig mit dunklen Beeren und Kakao</i>	
2015 RIBERA DEL DUERO DO MESONEROS DE CASTILLA ARROYO ISMAEL RIBERA DEL DUERO/SPANIEN	29,00 €
<i>100% Tempranillo, dunkle Früchte, Röstaromen von Kaffee und Bitterschokolade</i>	
2015 ROSSO DI MONTALCINO DOC LISINI, TOSKANA	44,50 €
<i>100% Sangiovese Grosso Duft nach süßen Waldbeeren und feine Vanille</i>	
2016 PINOTAGE „SIGNATURE“ SPIER, STELLENBOSCH, WESTERN CAPE / SÜDAFRIKA	25,00 €
<i>Süßer Duft nach Kirsche und roten Beeren, saftig</i>	
2016 NERO D'AVOLA MORGANTE, SIZILIEN	26,50 €
<i>Waldfrüchte mit feiner Gewürznote</i>	
2017 BURGENLAND ROT MEINKLANG, BURGENLAND / ÖSTERREICH	24,00 €
<i>Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent BIO Wein Frucht mit eleganter geschmeidiger Fülle</i>	

ROSÉ **0,75l**

2016 SPÄTBURGUNDER ROSÉ „BONE DRY“
REICHSRAT VON BUHLPFALZ / DEUTSCHLAND **25,00 €**

*Duft nach Walderdbeeren, roten Johannisbeeren,
Wildrosen, frisch, knackig, animierend*

2017 CHIARETTO “ROSA MARA”
COSTARIPA, LOMBARDEI / ITALIEN **32,00 €**

*Duft von Himbeeren, Weißdorn und Süßmandel,
seidiger Wein von gehaltvoller Eleganz*