



**viet corner
restaurant**

Vietnamesische Küche & Sushi



VORSPEISEN / Finger food

- 1. Edamame ^F** **4,30**
gedämpfte japanische Sojabohnen
steamed japanese soybeans
- 2. Nem Ha Noi ^{3 Stk. C,D}** **5,50**
Hausgemachte Frühlingsrollen nach Hanoi-Art mit versch. Gemüse,
Glasnudeln, Morcheln, Karotten, dazu Limetten-Fischsauce-Dressing.
Wahlweise mit:
*Homemade spring rolls in Hanoi style with mixed vegetables,
glass noodles, morels, carrots, served with lime-fish sauce
dressing, optionally with*
 - a. vegetarisch / *vegetarian*
 - b. Hähnchenbrust / *chicken breast*
 - c. Schweinehackfleisch / *pork*
 - d. Garnelen ^B / *prawns*
- 3. Goi Cuon ^{2 Stk. C,D,K}** **5,20**
Sommerrolle, traditionelle vietnamesische Rolle in
Reispapier eingewickelter Salat, Kräuter,
dazu Limetten-Fischsauce-Dressing, Wahlweise mit:
*Summer roll, traditional vietnamese roll, salad wrapped in rice
paper, herbs, with lime-fish sauce dressing, optionally with*
 - a. Tofu ^M / *tofu*
 - b. Hähnchenbrust / *chicken breast*
 - c. Garnelen ^B / *prawns*
- 4. Garnelen-Tempura ^{3 Stk. A,B}** **5,20**
Knusprig panierte Garnelen nach japan. Art, dazu Chili-Mayo Sauce
tempura prawns in japanese style with chili mayo sauce
- 5. Gyoza ^{4 Stk. A,B,F,K}** **4,90**
Japanische Teigtaschen mit Chili-Mayo Sauce, gefüllt mit:
Japanese dumplings with chilli mayo sauce, filled with:
 - a. Gemüse / *vegetables*
 - b. Hähnchenbrust / *chicken breast*
- 6. Cha La Lot ^{5 Stk. E}** **5,50**
Gefüllte Lalot - Blätter mit Rinderhackfleisch mit Erdnuss, Unagi Soße
Lalot leaves filled with beef with peanuts, unagi sauce

SALATE / Salads

- 11. Wakamesalat ^K** 5,20
Marinierte grüne Meeresalgen
Marinated green seaweed
- 12. Goi Mien ^{D,E,K}** 5,90
Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräuter,
Chili-Ingwer-Limettendressing, Wahlweise mit:
*Glass noodle salad with peanuts, fried onions, herbs,
ginger-chili-lime dressing, optionally with*
- a. Tofu ^F / *tofu*
 - b. Hähnchenbrust / *chicken breast*
 - c. Garnelen ^B / *prawns*
- 13. Goi Xoai ^{D,E,K}** 5,90
Mangosalat mit Erdnüssen, Röstzwiebeln,
Kräuter, Chili-Ingwer-Limettendressing, Wahlweise mit:
*Mango salad with peanuts, lettuce, fried onions, herbs,
ginger-chili-lime dressing, optionally with:*
- a. Tofu ^F / *tofu*
 - b. Hähnchenbrust / *chicken breast*
 - c. Garnelen ^B / *prawns*

SUPPEN / Soups

- 21. Canh Chua** 5,50
säuerliche Gemüsesuppe mit frischen Kräutern,
Wahlweise mit:
sour vegetable soup with fresh herbs, optionally with:
- a. Tofu ^F / *tofu*
 - b. Hähnchenbrust / *chicken breast*
 - c. Garnelen ^B / *prawns*
- 22. Sup Sua Dua ^G** 5,50
Kokosmilch-Suppe mit Champignons, Gemüse und frischen
Kräutern, Wahlweise mit:
*Coconut milk soup with mushrooms, vegetables and fresh herbs,
optionally with:*
- a. Tofu ^F / *tofu*
 - b. Hähnchenbrust / *chicken breast*
 - c. Garnelen ^B / *prawns*
- 23. Miso-Suppe ^F** 5,20
Feine Suppe aus Sojabohnen mit Seidentofu, Seetalgen und
Lauchzwiebeln
fine soybean soup with silk tofu, seaweed and spring onions



HAUPTGERICHTE

PHO

Vietnamesisches Nationalgericht, Reisbandnudeln mit aufwendig gekochter Brühe, frischen Kräutern, Gewürzen (Sternanis, Zimt, Ingwer, Nelken), Zwiebeln und
Vietnamese national dish, rice noodle soup with elaborately cooked broth, fresh herbs, spices (star anise, cinnamon, ginger, cloves), onions and

- | | |
|---|--------------|
| 25. Tofu ^F / Tofu | 11,90 |
| 26. Hähnchenbrust / Chicken breast | 11,90 |
| 27. Entrecôte / Entrecote | 13,90 |

VIET CORNER GRILL SPECIALS

serviert mit Reis oder Süßkartoffel Pommes, mit gebratenem Gemüse der Saison und einer separaten Soße nach Wahl
served with rice or sweet potato fries, with fried seasonal vegetables and a separate sauce of your choice

- | | |
|---|--------------|
| a. Zitronengras-Chili-Sauce ^{5,8,9,A,C,D,F,N}
<i>Lemongrass-chilli sauce</i> | |
| b. Curry-Sauce ^G | |
| c. Erdnuss-Sauce ^E
<i>Peanut sauce</i> | |
| d. Unagi-Sauce ^{A,F}
<i>Unagi sauce</i> | |
| 31. Gegrillte Hähnchenbrust ^I | 15,90 |
| <i>Grilled chicken breast</i> | |
| 32. Gegrilltes Entrecôte ^I | 21,90 |
| <i>Grilled Entrecote steak</i> | |
| 33. Gegrillte Tiger Garnelen ^B | 21,90 |
| <i>Grilled tiger prawns</i> | |
| 34. Gegrillter Lachs ^D | 19,90 |
| <i>Grilled salmon</i> | |
| 35. Gegrillter Oktopus ^B | 22,90 |
| <i>Grilled octopus</i> | |



SPEZIALITAETEN DES HAUSES

serviert mit Reis oder Süßkartoffel Pommes
served with rice or sweet potato fries

- 36. Bo Luc Lac** ^{5,8,9,A,C,D,F,M} **16,90**
angebratenes Entrecôte mit Paprika, Sellerie und Zwiebeln
seared entrecôte with bell pepper, celery and onions
- 37. Muc Xao** ^{5,8,9,A,C,D,F,M} pikant **16,90**
Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, Karotte, und Zwiebeln dazu
Knoblauch-Chili-Sauce
Fried squid with celery, carrot and onions with garlic-chilli-sauce
- 38. Tom Rang Muoi** 10 Stk. ^B pikant **26,90**
Black Tiger Garnelen mit Meersalz, klein gehackten Zwiebeln &
Paprika, Chili und Pfeffer
*Black tiger prawns with sea salt, finely chopped onions & paprika, chilli
and pepper*

PHO TRON

Lauwarmer Salat mit Reisbandnudeln, grünem Salat, Erdnüssen,
Röstzwiebeln, Kräutern, hausgemachtem Dressing und
*Lukewarm salad with wide rice noodles, green salad, peanuts,
roasted onions, herbs, homemade dressing and*

- 40. Tofu** ^{E,F,K} **11,90**
- 41. Hähnchenbrust** ^{E,K} / Chicken breast **11,90**
- 42. Entrecôte** ^{E,K} / Entrecote **13,90**

MON BUN

Salat mit Reismudeln, grünem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern,
hausgemachten Dressing und
*Salad with wide rice noodles, green salad, peanuts, roasted onions, herbs,
homemade dressing and*

- 43. Bun Nem Chay** 5 Stk. ^{E,K} 11,90
Vegetarische Frühlingsrollen
Vegetarian spring rolls
- 44. Bun Nem Thit Ga** 5 Stk. ^{E,K} 11,90
Frühlingsrollen mit Hähnchenbrust
Spring rolls with chicken breast
- 45. Bun Nem Thit Heo** 5 Stk. ^{E,K} 11,90
Frühlingsrollen mit Schweinefleisch
Spring rolls with pork
- 46. Bun Nem Tom** 5 Stk. ^{B,E,K} 12,90
Frühlingsrollen mit Garnelen
Spring rolls with prawn
- 47. Bun Cha La Lot** ^{E,K} 13,90
Gefüllte Lalot-Blätter mit Rinderhackfleisch
Lalot leaves filled with beef
- 48. Bun Cha Nuong** ^{E,K} 12,90
Gegrilltes Schweinefleisch
Grilled pork
- 49. Bun Bo Nam Bo** ^{E,I,K} 13,90
Gebratenes Entrecôte mit Zitronengras
Fried Entrecote with lemongrass





REISGERICHTE

Reis mit Sesam

CARI DO

Rotes Curry mit gebratenem Gemüse der Saison, Kokosmilch, Sahne, Galgantwurzel, Zitronengras und
Spicy red curry with fried vegetables of the season, coconut milk, cream, galgant root, lemongrass and

- | | |
|--|-------|
| 50. Tofu ^{F,G} | 11,90 |
| 51. Hähnchenbrust ^G | 11,90 |
| <i>Chicken breast</i> | |
| 52. Entrecôte ^G | 13,90 |
| <i>Entrecote</i> | |
| 53. Garnelen ^{B,G} | 15,90 |
| <i>Prawn</i> | |
| 54. Knusprige Ente ^{A,G} | 16,90 |
| <i>Crispy duck</i> | |

CHUA CAY

Gebratenes Gemüse der Saison, Kokosmilch, Tom-Yum-Paste, Galgantwurzel, Zitronengras, Limetten-Blättern und
Fried seasonal vegetables, coconut milk, tom-yum-paste, galgant root, lemongrass, lime leaves and

- | | |
|---|-------|
| 60. Tofu ^{1,8,9,G,F} | 11,90 |
| 61. Hähnchenbrust ^{1,8,9,G,F} | 11,90 |
| <i>Chicken breast</i> | |
| 62. Entrecôte ^{1,8,9,G,F} | 13,90 |
| <i>Entrecote</i> | |
| 63. Garnelen ^{1,8,9,G,F,B} | 15,90 |
| <i>Prawn</i> | |
| 64. Knusprige Ente ^{1,8,9,G,FA} | 16,90 |
| <i>Crispy duck</i> | |

XAO THAP CAM

Gebratenes Gemüse der Saison mit hausgemachter Soße und
Fried vegetables of the season with homemade sauce and

70. Tofu ^{F,G}	11,90
71. Hähnchenbrust ^G <i>Chicken breast</i>	11,90
72. Entrecôte ^G <i>Entrecote</i>	13,90
73. Garnelen ^{B,G} <i>Prawn</i>	15,90
74. Knusprige Ente ^{A,G} <i>Crispy duck</i>	16,90

XAO SA OT

Gebratenes Gemüse der Saison, Zitronengras, Chili mit hausgemachter Soße und
Fried vegetables of the season, lemongrass, chili, homemade sauce and

80. Tofu ^{5,8,9,A,C,D,F,N}	11,90
81. Hähnchenbrust ^{5,8,9,A,C,D,F,N} <i>Chicken breast</i>	11,90
82. Entrecôte ^{5,8,9,A,C,D,F,N} <i>Entrecote</i>	13,90
83. Garnelen ^{5,8,9,A,C,D,F,N} <i>Prawn</i>	15,90
84. Knusprige Ente ^{5,8,9,A,C,D,F,N} <i>Crispy duck</i>	16,90

XOT LAC

Gebratenes Gemüse der Saison mit Erdnuss-Kokosmilch Sauce und
Fried vegetables of the season with peanut-coconutmilk sauce

90. Tofu ^{E,F}	11,90
91. Hähnchenbrust ^E <i>Chicken breast</i>	11,90
92. Entrecôte ^E <i>Entrecote</i>	13,90
93. Garnelen ^{B,E} <i>Prawn</i>	15,90
94. Knusprige Ente ^{A,E} <i>Crispy duck</i>	16,90

SUSHI



MAKI

6 Stück

101. Sake Maki ^D 4,20
Lachs Rolle / *Salmon roll*
102. Sake Avocado Maki ^D 4,90
Lachs-Avocado Rolle / *Salmon avocado roll*
103. Tekka Maki ^D 4,90
Thunfisch Rolle / *Tuna roll*
104. Kappa Maki ^K 3,50
Gurken Rolle mit Sesam / *Cucumber roll with sesame*
105. Avocado Maki 3,50
Avocado Rolle / *Avocado roll*
106. Sweet Potatoe Maki ^A 3,50
Rolle mit frittiertes Süßkartoffel
Roll with deep fried sweet potatoe
107. Negimaguro Maki ^{B,C,D,F} 5,50
Scharfe Thunfisch Rolle mit Lauchzwiebeln
Spice tuna roll with spring leek
108. Spicy Hotate Maki ^{B,S,C,F,N} 5,50
Jakobsmuschel mit Chili Mayo Rolle
Scallops with chili mayo roll

NIGIRI

2 Stück

110. Sake Lachs / *Salmon* ^D 5,90
111. Maguro Thunfisch / *Tuna* ^D 5,90
112. Ebi Wildfang Riesengarnele / *Prawn* ^B 5,90
113. Hotategai Jakobsmuschel / *Scallop* ^N 5,90
114. Tako Oktopus / *Octopus* ^N 5,90
115. Unagi Ge grillter Aal / *Grilled Eel* ^D 5,90
116. Ikura Gunkan Kaviar / *Caviar* ^D 6,90
117. California Gunkan ^B 5,90
Gehackte Flusskrebse / *Chopped crayfish*
118. Spicy Tuna Nigiri ^{B,S,C,D,F} 5,90
Scharf mariniertes Thunfisch / *Tuna with spicy mayo*

TEMAKI

1 Stück

- 120. Temaki Sake** ^{6,D} **5,50**
Handrolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Salat & Tobikko
salmon, avocado, cucumber, salad & tobikko
- 121. Temaki Maguro** ^{6,D} **6,50**
Handrolle mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Salat & Tobikko
tuna, avocado, cucumber, salad & tobikko
- 122. Temaki Viet Corner** ^{8,D} **6,50**
Handrolle mit Lachs, Thunfisch, Garnele, Avocado, Gurke, Salat & Tobikko
salmon, tuna, shrimp, avocado, cucumber, salad & tobikko



SASHIMI

- 125. Sake** 6 Stück ^D **12,90**
Lachs / Salmon
- 126. Maguro** 6 Stück ^D **14,90**
Thunfisch / Tuna
- 127. Moriawase** 14 Stück ^D **26,90**
Nach Empfehlung des Hauses
as recommended by the house



INSIDE OUT

8 Stück

- | | |
|--|--------------|
| 130. Sake Inside Out ^{6,8,C,D,F,K} | 9,50 |
| <i>Lachs, Avocado, Mayo, Sesam & Tobikko</i>
<i>Salmon, avocado, mayo, sesame & tobikko</i> | |
| 131. Sake Mango Inside Out ^{6,8,C,D,F,K} | 9,50 |
| <i>Lachs, Mango, Mayo, Sesam & Tobikko</i>
<i>Salmon, mango, mayo, sesame & tobikko</i> | |
| 132. Sake Rucola Inside out ^{D,G} | 9,50 |
| <i>Lachs, Avocado und Mayo mit Rucola ummantelt</i>
<i>Salmon, avocado and mayo cheese rolled in rucola</i> | |
| 133. Sake Uramaki Inside Out ^{D,G} | 12,50 |
| <i>Avocado und Mayo mit Lachs ummantelt</i>
<i>Avocado and mayo cheese wrapped with salmon</i> | |
| 134. Maguro Inside Out ^{D,G} | 10,90 |
| <i>Thunfisch, Avocado, Mayo mit Sesam & Tobikko</i>
<i>Tuna, avocado, mayo cheese with sesame & tobikko</i> | |
| 135. Maguro Uramaki Inside Out ^{D,G} | 13,90 |
| <i>Thunfisch, Avocado und Mayo mit Thunfisch umrollt</i>
<i>Tuna, avocado and mayo cheese wrapped with tuna</i> | |
| 136. California Inside Out ^{6,8,9,B,C,F,K} | 10,50 |
| <i>Gehackte Flusskrebse, Avocado, Mayo, Sesam und Tobikko</i>
<i>Chopped crayfish, avocado, mayo, sesame and tobikko</i> | |
| 137. Crunchy Salmon Roll ^{8,9,C,D,F} | 9,90 |
| <i>Lachs mit Mayo, Avocado umhüllt mit einer knusprigen panade</i>
<i>Salmon with mayo, avocado covered with green rice cracker</i> | |



- 138. Viet Corner Roll** ^{A,D,F} **9,50**
 Inside Out Rolle mit Paprika und Frühlingslauchtempura, Lachs, Schnittlauch, verfeinert mit einer Miso-Soße
Pepper and spring leek tempura, salmon, chives with a miso sauce
- 139. Sake Mango Uramaki Roll** ^{6,8,A,C,D} **9,90**
 Frittiertes Lachs, Lauchzwiebeln und Mayonnaise mit Mango ummantelt
Deep fried salmon, avocado, mayonnaise wrapped with mango
- 140. Unagi Dragon Roll** ^{8,9,A,B,C,D,F} **13,50**
 2 Garnelentempura, Avocado, Gurke, Mayo mit Aal umhüllt und Unagi Soße
2 prawn tempura, avocado, cucumber, mayo wrapped with eel and unagi sauce
- 141. Philly Inside Out** ^{G,K} **8,50**
 Avocado, Gurke, Salat, Paprika, Frischkäse, Schnittlauch und Sesam
Avocado, cucumber, salad, peppers, chives, cream cheese and sesame
- 142. Avocado Roll** ^{7,8,9,A,C,D,F} **8,90**
 Gurke, Süßkartoffeln, Salat, Frischkäse & Sesam mit Avocado umhüllt
Cucumber, sweet potatoes, salad, cream cheese and sesame wrapped with avocado
- 143. Spicy Tuna Roll** ^{8,3,C,D,F} **12,50**
 Spicy Tuna Tartar, Avocado, Gurke, Paprika, Mango und Kräuter mit Reisapier ummantelt
Spicy tuna tartar, avocado, cucumber, pepper, mango and herbs in rice paper
- 144. Green Veggie Roll** ^{A,F,G} **10,90**
 Spargel- & Avocado-Tempura, Frischkäse und Miso Sauce mit Saison-Gemüse ummantelt
Asparagus - and avocado-tempura, cream cheese and miso sauce wrapped in seasonal vegetables
- 145. Tiger Roll** ^{6,8,9,A,B,C,D,F} **9,90**
 2 Garnelentempura, Gurke, Salat, Mayo und Unagi-Sauce
Prawn tempura, cucumber, salad, mayo and unagi sauce

- 146. Spider Roll** ^{6,8,9,A,B,C,D,F} **13,50**
 Frittierte Softshell Krabbe, Avocado, Chili Mayo und Unagi-Sauce
Deep-fried softshell crab, avocado, chilli mayo and unagi sauce
- 147. Crispy Salmon Roll** ^{8,9,C,D,FK} **11,50**
 gegrillter Lachshaut, Gurke, Avocado und mit Lachs umhüllt
with grilled salmon skin, cucumber, avocado & wrapped in salmon
- 148. Teriyaki Chicken Roll** ^{8,9,C,D,FK} **9,50**
 Teriyaki Huhn, Avocado, Frischkäse, Gurke und Unagi-Sauce,
Teriyaki chicken, avocado, cream cheese, cucumber, and unagi sauce
- 149. Spicy Tuna Inside Out** ^{8,9,C,D,FK} **12,50**
 Spicy Tuna Tartar, Avocado mit Sesam & Tobikko
Spicy tuna tartar, avocado with sesame & tobikko
- 150. Secret Roll** ^{8,9,A,B,C,D,F} **12,90**
 2 Garnelentempura, Avocado, Gurke, umhüllt mit flambiertem Käse
 und Spicy Mayo
*2 prawn tempura, avocado, cucumber, wrapped in flambéed
 cheese & spicy mayo*
- 151. Malibu Roll** ^{D,G,N} **12,90**
 Lachs, Avocado, Frischkäse umhüllt mit flambierten Jakobsmuscheln
Salmon, avocado, cream cheese wrapped in flambéed scallops
- 152. Unacali Roll** ^{6,8,9,A,B,C,D,F} **12,90**
 Gehackte Flusskrebse, Avocado, umhüllt mit flambierten Aal, Spicy
 Mayo und Unagi-Sauce
*Chopped crayfish, avocado, wrapped in flambéed eel with spicy mayo
 and Unagi Sauce*





CRISPY ROLLS

8 Stück

- 153. Salmon Baked Roll** ^{AD} 5,20
Lachs in Tempura Teig und Panko frittiert
Salmon deep fried in tempura batter and panko
- 154. Spicy Tuna Baked Roll** ^{7,8,9,A,C,D,F} 5,50
Pikant mariniertes Thunfisch in Tempura Teig und Panko frittiert
Spicy marinated tuna deep fried in tempura batter & panko
- 155. Spicy Ebi Baked Roll** ^{7,8,9,A,B,C,D,F} 5,50
Pikant mariniertes Garnele in Tempura Teig und Panko frittiert
Spicy marinated prawns deep fried in tempura batter & panko
- 156. Sweet Potato Baked Roll** ^{7,8,9,A,B,C,D,F} 4,90
Pikante Süßkartoffel in Tempura Teig und Panko frittiert
Spicy sweet potatoe deep fried in tempura batter and panko
- 157. Big Salmon Baked Roll** ^{AD,FG} 9,50
Futomaki Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse
in Tempura Teig und Panko frittiert
*Futomaki roll with salmon, avocado, cucumber and
cream cheese deep fried in tempura batter & panko*
- 158. Big Tuna Baked Roll** ^{7,8,9,A,C,D,F} 10,50
Futomaki Rolle mit Spicy Tuna Tatar, Avocado, Gurke und
Frischkäse in Tempura Teig und Panko frittiert
*Futomaki Roll with spicy tuna tartar, avocado, cucumber and
cream cheese deep fried in tempura batter & panko*
- 159. Big Veggie Baked Roll** ^{7,8,9,A,C,D,F} 8,50
Futomaki Rolle mit Süßkartoffeln, Avocado, Gurke, und Frischkäse
in Tempura Teig und Panko frittiert
*Futomaki roll with sweet potatoes, avocado, cucumber
and cream cheese deep fried in tempura batter & panko*



SUSHI MENÜ

- 160. Classik** **17,90**
- Lachs Maki 6 Stück
 Lachs Nigiri 3 Stück
 Lachs Inside Out 8 Stück
Salmon Maki 6 pcs.
Salmon Nigiri 3 pcs.
Salmon Inside Out 8 pcs.
- 161. Fusion** **25,90**
- Tiger Roll 6 Stück
 Big Salmon Baked Roll 8 Stück
 Crunchy Salmon Roll 8 Stück
Tiger Roll 6 pcs.
Big Salmon Baked Roll 3 pcs.
Crunchy Salmon Roll 8 pcs.
- 162. Premium** **28,90**
- Lachs Sashimi 3 Stück
 Nigiri Lachs, Thunfisch, Garnele, Unagi 4 Stück
 Spicy Tuna Baked Roll 8 Stück
 Sake Mango Uramaki Roll 8 Stück
Salmon Sashimi 3 pcs.
Mixed Nigiri 4 pcs.
Spicy Tuna Baked Roll 8 pcs.
Sake Mango Uramaki Roll 8 pcs.
- 163. Romantic** für 2 / for 2 **44,90**
- Nigiri Lachs, Thunfisch, Garnele, Aal
 Jakobsmuschel, Oktopus 6 Stück
 Big Tuna Baked Roll 8 Stück
 Lachs Inside Out 8 Stück
 Maki Lachs, Avocado, Thunfisch 18 Stück
 Sashimi 2 x Lachs, 2 x Thunfisch 4 Stück
Nigiri salmon, tuna, prawn, eel, scallop, octopus 6 pcs.
Big Tuna baked Roll 8 pcs.
Lachs Inside Out 8 pcs.
Maki salmon, avocado, tuna 18 pcs.
Sashimi 2 x salmon, 2 x tuna 4 pcs.

DESSERTS

- 170. Banh ran ^{F,K}** **5,20**
Klebreisbällchen mit Sesam, gefüllt mit rote Bohnen und Honig
Sticky rice balls with sesame, filled with red bean and honey
- 171. Xoi Xoai Nep Cam ^G** **5,20**
Schwarzer Klebreis mit Mango-Sauce & frischer Mango
Black sticky rice with mango sauce & fresh mango
- 172. Mochi Icecream ^G** **5,90**
Japanisches Mochi Eis mit Obst
Japanese mochi ice cream with fruit

Zusatzstoffe

1: Farbstoff • 2: Koffein • 3: enthält eine Phenylalaninquelle
4: mit Süßungsmitteln • 5: Antioxidationsmittel
6: Kaviar vom Fliegenfischrogen • 7: mit frittiertem Teigmantel
8: mit Geschmacksverstärker • 9: mit Konservierungsstoff

Allergene

a: Gluten • b: Krebstiere • c: Eier • d: Fische • e: Erdnüsse
f: Sojabohnen • g: Milch • h: Schalenfrüchte
i: Sellerie • j: Senf • k: Sesamsamen
l: Schwefeldioxid und Sulphite
m: Lupinen • n: Weichtiere



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l	0,75l
201. Wasser mit Kohlensäure	2,50	4,50	7,00
202. Wasser ohne Kohlensäure	2,50	4,50	7,00
203. Tafelwasser		0,33l	1,90
	0,2l		0,4l
204. Cola ^{1,2}	2,50		4,50
205. Cola Light ^{1,2}	2,50		4,50
206. Cola Zero ^{1,2}	2,50		4,50
207. Spezi ^{1,2}	2,50		4,50
208. Fanta ^{1,5}	2,50		4,50
209. Sprite ⁵	2,50		4,50
210. Tonic Water ³	2,50		4,50
211. Ginger Ale ¹	2,50		4,50

SÄFTE / NEKTAR

	0,2l	0,4l
220. Orangensaft	2,50	4,50
221. Apfelsaft	2,50	4,50
222. Ananassaft	2,50	4,50
223. Bananensaft	2,50	4,50
224. Kirschsaf	2,50	4,50
225. KiBa	2,50	4,50
226. Cranberry Nektar	2,50	4,50
227. Mango Nektar	2,50	4,50
228. Maracuja Nektar	2,50	4,50
229. Rhabarber Nektar	2,50	4,50

HOMEMADE DRINKS

- 240. Chanh Da** 0,4l **5,20**
Limettensaft, Rohrzucker, Eiswürfel, Soda
Lime juice, cane sugar, ice cubes, soda
- 241. Limetten-Eistee** 0,4l **5,50**
Limettensaft, Rohrzucker, Jasmintee, frisches Zitronengras, Eiswürfel, Soda
Lime juice, cane sugar, jasmine tea, fresh lemongrass, ice cubes, soda
- 242. Green Lime** 0,4l **5,50**
Minze, Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale, Soda
Mint, limes, brown sugar, ginger ale, soda
- 243. Cranberry Eistee** 0,4l **5,50**
frisches Zitronengras, Minze, Limetten, brauner Zucker, Soda
fresh lemongrass, mint, lime, brown sugar, soda
- 244. Rhabarber-Eistee** 0,4l **5,50**
Rhabarbertee, frischer Ingwer, Zitronengras, Limetten, brauner Zucker, Soda
Rhubarb tea, fresh ginger, lemongrass, lime, brown sugar, soda
- 245. Ananas-Minze** 0,4l **5,90**
frische Minze, Apfelsaft, Ananassaft, brauner Zucker, Crusheis
fresh mint, apple juice, pineapple juice, brown sugar, crushed ice
- 246. Apfel-Minze** 0,4l **5,90**
frische Minze, Apfelsaft, brauner Zucker, Crusheis
fresh mint, apple juice, brown sugar, crushed ice
- 247. Chia-Limonade** 0,4l **5,50**
frischer Limettensaft, Rohrzucker, Chia-Samen, Eiswürfel
fresh lime juice, cane sugar, chia seeds, ice cubes
- 248. Chia-Orange** 0,4l **5,90**
frischer Orangensaft, Rohrzucker, Chia-Samen, Eiswürfel, Soda
fresh orange juice, cane sugar, chia seeds, ice cubes, soda

WARME GETRÄNKE

250. Vietnamesischer Kaffee ² 4,50

Auswahl:

a. schwarz / *black*

b. mit Kondensmilch / *with condensed milk*

c. mit Kondensmilch und Eis / *with condensed milk and ice*

251. Tra Xanh 3,50

Grüner Tee

green tea

252. Tra Nhai 3,50

Jasmin Tee

Jasmine tea

253. Tra Cam Gung 3,90

frischer Ingwer Tee mit Orangen & Honig

fresh ginger tea with orange & honey

254. Tra Bac Ha ^{HA} 3,90

frischer Minz Tee mit Limetten & Honig

fresh mint tea with limes & honey

255. Tra Sa 3,90

frischer Zitronengras Tee mit Limetten & Honig

fresh lemongrass tea with limes & honey

256. Tra Tao 3,90

Apfel Minz Tee, Honig

Apple mint tea, honey

LONGDRINKS

260. Cuba Libre 6,00

261. Gin Tonic 6,00

SPIRITUOSEN

267. Nep Moi Reisschnaps aus Vietnam 4 cl 5,00

268. Jägermeister 4 cl 5,00

COCKTAILS

- 270. Mojito** 7,00
Havana Rum, frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Soda
Havana rum, fresh mint, limes, brown sugar, soda
- 271. Mango Mojito** 7,00
Havana Rum, frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Soda, Mangosaft
Havana rum, fresh mint, limes, brown sugar, soda, mango
- 272. Aperol Spritz ¹** 7,00
Frische Orange, Aperol, Prosecco, Mineralwasser
Fresh orange, aperol, prosecco, mineral water

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- 275. Evergreen** 6,00
Limetten, frische Minze, brauner Zucker, Orangen- und Ananassaft
Limes, fresh mint, brown sugar, orange and pineapple juice
- 276. Mosquito ³** 6,00
frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Soda, Tonic Water
fresh mint, brown sugar, limes, soda, tonic water
- 277. Coconut lips ⁶** 6,00
Sahne, Kokosmilch, Himbeersirup, Ananas und Maracuja Saft
Cream, coconut milk, raspberry syrup, pineapple and passion fruit juice

WEIN

Schaumwein

Glas Flasche
0,2l 0,75l

280. Prosecco **6,90 22,90**

Animierend, feinperlig und prickelnd. Er duftet und delikat nach Birnen und Äpfeln. Frisch, leicht, lebendig, harmonisch.

WEISSWEIN

Glas Flasche
0,2l 0,75l

282. Riesling QbA **6,90**

Markus Pfaffmann, Pfalz Trocken. Frischer Duft nach weißem Pfirsich mit knackiger Zitrusnote, leicht moussierend, schlank und spritzig, mit feinem Säurenerv.

283. Riesling QbA **27,90**

Künstler Rheingau Zum Anfang ein erfrischender grüner Apfel, gefolgt von einem weichen weißen Weinbergpfirsich. Das feine Säurespiel und die im Abgang lang anhaltende Mineralität machen diesen herausragenden Riesling zu einem perfekten Begleiter nicht nur zu Sushi, sondern auch zu Gebratenem und stark Gewürztem Speisen.

284. Grauburgunder **6,90 25,90**

A. Diehl, Pfalz
Im Duft sehr frisch wirkende Frucht von grünem Apfel, die mit etwas würziger Quitte und einem zarten, nussigen Charakter von frischen Mandeln abgerundet wird. Frischer, spritziger Grauburgunder mit grünen Apfelnoten und beherzter Säure. Idealer Begleiter zu allem, was aus dem Meer kommt.

285. Sauvignon Blanc **7,90 26,90**

Domaine Bellevue, Tourraine Klare und intensive Aromen von frischen Früchten wie Stachelbeeren, Pampelmuse, Kiwi und Lichi, Grasschnitt und Holunderblüten. Im Mund fruchtige Aromen mit Anklängen von Zitrusfrüchten und feiner Mineralität. Große Fülle und eine tolle Länge. Zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb, mildem Käse, Brie & Co. oder Salat.

286. Weißburgunder QbA **7,90 26,90**

Dr. Loosen, Mosel Ein weicher, leicht cremiger Weißburgunder, der mit seinen Aromen von weißem Weinbergpfirsich und rotem Apfel (Jonagold) besticht. Dabei wirkt er durch sein ausgewogenes Säurespiel und die feine Mineralität im Abgang äußerst harmonisch.

ROSÉWEIN

Glas	Flasche
0,2l	0,75l

290. Rosé **7,50 25,90**

Le Saint André - Provence Der Inbegriff des französischen Südens. Lachsfarben mit einem Duft von Äpfeln und Ananas verführt er zum Genuss. Finessenreich, leicht und elegant am Gaumen mit einem Hauch Steinobst im Finale

ROTWEIN

Glas	Flasche
0,2l	0,75l

292. Chianti Rufina **7,90 26,90**

Selvapianaln der Nase ein Bouquet von kräftigen Wildkräutern, Virginia-Tabak und herben Lakritzen, am Gaumen kraftvolle Herzkirsche. Feine Tannine und ein ausgewogenes Säurespiel vereinigen sich perfekt in diesem Sangiovese, hervorragend zu allen stark gewürzten Fleischsorten.

293. Chateau La Gravière **7,50 23,90**

Cotes du Bourg Eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, im Holzfass ausgebaut. Die sehr schöne Nase zeigt Aromen von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Wacholder, Tabak, Kaffee, Nougat. Zarte balsamische Anklänge und Pfeffer. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, feinwürzige Frucht, viel Charme. Ideal zu Schmorgerichten.

294. Laya, Bodega Atalaya **6,50 21,90**

D.O. Almansa Ein weicher, dennoch vollmundiger Gaumenschmeichler, der zudem durch seine ausgeprägten Cassisnoten und die leicht pfeffrige Würze im Abgang überzeugt. Man schmeckt, dass dieser sonnenverwöhnte Wein aus Spanien von echten Könnern produziert wird. Ein Genuss zu Hähnchen Teriyaki und gebratenem Fleisch.

JAPANISCHER WEISSWEIN

297. Sake trocken / warm	0,2l	5,90
298. Sake fruchtig / kalt	0,2l	5,90

BIERE

300. Früh Kölsch	0,2l	2,90
301. Früh Kölsch	0,3l	3,90
302. Saigon Beer Vietnam	0,33l	3,90
303. Kirin Ichiban Japan	0,33l	3,90
304. Paulaner Dunkel Weizen	0,5l	4,50
305. Paulaner Hefe Weizen	0,5l	4,50

ALKOHOLFREIE BIERE

307. Reissdorf Kölsch	0,33l	3,90
308. Paulaner Hefe Weizen	0,5l	4,50



