




AUTHENTIC VIETNAMESE RESTAURANT

Oppelner Str. 24
10997 Berlin

Tel: 030 - 54 97 88 86
Email: hello@xuaquan.de

Web: www.xuaquan.de
 /xuaquan

Zwei Freunde, zwei Welten

unterschiedliche Geschmäcker - ein Restaurant.



Willkommen bei xua quan! Unser Restaurant ist eine Fusion von der authentischen Straßenküche und dem veganen Einfluss der Tempel Vietnams. Das besondere an der vietnamesischen Küche ist, dass der Großteil der Gerichte bereits vegan ist. Vegane Ernährung, geprägt von der Kultur der Selbstversorgung aus dem eigenen Garten und des Buddhismus, ist seit jeher fester Bestandteil eines jeden Familienessens. Fleisch war eine Rarität, welche es nur zu feierlichen Anlässen gab. Es muss nicht wie bisher, entweder vegan oder nicht vegan sein.

Sowie Yin & Yang sind sie beide Bestandteile des Lebens. Xua Quan ist die neue Offenbarung der traditionellen vietnamesischen Küche!

Zu unseren Köchen

Giang wuchs in einem Dorf naher einer Pagode auf. Zu Gebetsfesten half er in der Küche mit und entwickelte so eine Affinität zu veganen Speisen.

Thao wuchs mitten in Hanoi auf, in einer pulsierenden Metropole mit der berühmten "Pho Co" - "The old quarter". Daher auch unser Name, der die Kindheit, Traditionen und Nostalgie beinhaltet -

XUA QUAN

MÓN ĂN NHẸ - APPETIZERS



Regulär

Vegan

- | | |
|---|---|
| <p>1. Súp Wantan ^{A,D} 4,90
 Wantan gefüllt mit fein gehacktem
 Hühnerfleisch, Garnelen, Morcheln und
 Shiitake-Pilzen im Hühner-Sud
 mit grünem Gemüse
 <i>Soup with wantan dumplings, filled with
 minced shrimp, chicken, morels and shiitake,
 in a chicken broth with fresh green vegetables</i></p> | <p>v3. Súp Rau Chay ^V 4,90
 Vegane klare Suppe mit frischem grünem
 Gemüse, angebratenen Tofustreifen,
 abgeschmeckt mit vn. Kräutern,
 Röstzwiebeln & Sesamöl
 <i>Vegan broth with fresh green vegetables,
 fried tofu strips, refined with vietn. herbs,
 roasted onions & sesame oil</i></p> |
| <p>2. Tôm Chua Cay ^{B,G} 4,90
 Herzhafte Kokosnussmilchsuppe
 mit Garnelen, Tomaten und Pilzen,
 abgeschmeckt mit Zitronengras & Koriander
 <i>Coconut milk Soup with prawns, tomatoes,
 mushrooms, lemongrass and coriander</i></p> | <p>v4. Súp SỮA DỪA CHAY ^{A,F} 4,90
 Herzhafte vegane Kokosnussmilchsuppe mit
 angebratenen Tofustreifen, Tomaten
 und Pilzen, abgeschmeckt mit
 Zitronengras & Koriander
 <i>Vegan coconut milk soup with fried tofu,
 tomatoes and mushrooms, refined with
 lemongrass and coriander</i></p> |

NỘM – SALAD



Regulär

Vegan

- | | |
|--|---|
| <p>5. Xoài Bò <small>3,3,3</small> 5,50
 Wokgeschwenktes Angus Beef mit frischen Mangostreifen, Karottenstreifen, Sojasprossen, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen & Sesam in süß-scharfem Lemon Dressing
 <i>Wok tossed Angus beef with fresh mango strips, carrot strips, soy sprouts, vietnamese herbs, peanuts & sesame in a sweet sour lemon dressing</i></p> <p>6. Đu Đủ Bò Khô <small>3,3,3</small> 7,50
 Erfrischend scharfe grüne Papaya-Julienne mit Chili, Koriander, vietn. Kräuter & gerösteten Erdnüsse, verfeinert mit vn. Beef Jerky in süß-sauer-scharfem Fisch-Dressing
 <i>Hot green papaya salad with chili, coriander, vietn. herbs & roasted peanuts, refined with viet. beef jerky in a sweet sour hot fish dressing</i></p> | <p>7. Xoài Tofu <small>3,3,3</small> 5,50
 Frische Mangostreifen mit angebratenen Tofustreifen, Karottenstreifen, Sojasprossen, vn. Kräutern, Erdnüssen & Sesam in süß-scharfer-Lemon Dressing
 <i>Fresh mango strips with fried tofu strips, carrot strips, soy sprouts, vietn. herbs, peanuts & sesame in sweet & hot lemon dressing</i></p> |
|--|---|





Món ăn chơi

Street Snacks

Regulär

- | | |
|--|---|
| <p>8. Nem Rán 2 Stk./pcs. ^{A,C,D,E} 4,90
 Knusprig gebackene Reispapierrollen mit Schweinehackfleisch Morcheln, Shiitake-Pilzen, Glasnudeln & Gemüse. Dazu Zitronen-Fisch Dressing
 <i>Baked rice paper rolls filled with minced pork, morels, shiitake, glass noodles & vegetables, served with lemon-fish Dip</i></p> | <p>13. Bánh Bao ^o 5,50
 Gedämpfter vietnamesischer Hefekloß im Bambuskorb gefüllt mit Schweinehackfleisch, Morcheln & Shiitake-Pilzen
 <i>Steamed vietnamese yeast bun filled with minced pork, morels & shiitake, served in a bamboo steamer</i></p> |
| <p>9. Nem cuốn 2 Stk./pcs. ^{B,R,G} 4,90
 Frische Reispapierrollen gefüllt mit Hühnerfleisch oder Garnelen, Salat, Gurken- und Karottenstreifen, Reisnudeln und vn. Kräutern. Dazu Hoisin-Erdnuss-Dip.
 <i>Fresh rice paper rolls filled with chicken or shrimps, salad, cucumber and carrot strips, rice vermicelli and vietnamese herbs, served with Hoisin-peanut dip.</i></p> | <p>14. Bánh Tôm ^{A,B,D,K} 5,50
 Garnelen auf einem geb. Süßkartoffelnest, serviert mit Limetten-Fisch Dip
 <i>Prawns on sweet potato pancakes, served with lime-fish dip</i></p> |
| <p>10. Xiên Sate 2 Stk./pcs. ^{A,B,V} 5,50
 Gegrillte marinierte Hühnerspieße, zum dippen mit hausgemachter Erdnusssoße
 <i>Grilled chicken skewers, served with homemade peanut dip</i></p> | <p>15. Tôm Chiên Sù 2 Stk./pcs. ^{A,B,D,K} 5,50
 Garnelen im gewürztem Tempurateig, serviert mit einem Majo-Wasabi Dip
 <i>Prawn tempura, served with mayo-wasabi dip</i></p> |
| <p>11. Há Cảo Chien ^A 5,50
 Gold gebackene Jiaozi mit Hühnerfleisch und Gemüse. Dazu Soja-Zitronen Soße
 <i>Baked dumplings filled with chicken & vegetables, served with soy-lemon sauce</i></p> | <p>16. Khoai Lang Chiên ^A 4,90
 Süßkartoffelpommes, serviert mit veganem Majo-Chili Dip
 <i>Sweet potatoes pommes with mayo-chilli dip</i></p> |
| <p>12. Chả Lá Lốt ^{A,K} 5,50
 Zartes Rinderhack in saftig grünen Betelpfefferblättern gewickelt und gebraten, serviert mit Limetten-Fischsoße & Sesam.
 <i>Minced beef wrapped in lush green betel leaves and fried, served with lemon-fish sauce & sesame</i></p> | <p>17. Nhậu cho 2 người 12,90
 Vorspeisenplatte zum Teilen für Zwei
 <i>Starter plate for 2</i>
 Beinhaltet / Contains :
 Nem Rán 1 Stk./pcs,
 Nem cuon 1 Stk./pcs,
 Cha Lá Lot 2 Stk./pcs,
 Há Cao Chien 2 Stk./pcs
 Sate Spieße 1 Stk./pcs</p> |



Món ăn chơi

Street Snacks

Vegan

- V18. Nem Rán Chay 2 Stk./pcs.** ^{A,B,F,K} 4,90
 Knusprig gebackene Buddha-Rollen mit Morcheln, Shiitake Pilzen, Glasnudeln, Mungobohnen & Seitan-Hack.
 Dazu Soja-Zitronen Dip
Crispy baked buddha rolls with morels, shiitake, glass noodles, mungo beans & minced seitan, served with soy-lemon dip
- V19. Nem Cuốn chay 2 Stk./pcs.** ^{K,F,K} 4,90
 Vegane Reispapierrollen gefüllt mit angebratenen Tofustreifen, Reismudeln, Salat und Gurken- und Karottenstreifen.
 Dazu Hoisin-Erdnuss-Dip
Vegan rice paper rolls filled with fried tofu strips, rice vermicelli, salad and cucumber and carrot strips, served with Hoisin-peanut dip
- V20. Xiên Gà Chay 2 Stk./pcs.** ^{A,B,F} 5,90
 Gegrillte marinierte Seitanspieße, zum dippen mit hausgemachter Erdnusssoße
Grilled seitan skewers, served with homemade peanut dip
- V21. Há Cảo chay** ^A 5,50
 Gebackene Jiaozi mit Gemüsefüllung.
 Dazu Soja-Zitronen Soße
Baked dumplings filled with vegetables, served with soy-lemon sauce
- V22. Lá Lốt Chay** ^{A,B,F,K,J} 5,90
 Vegane Betelpfefferblätterröllchen gefüllt mit Seitan-und Tofuhack, gebraten, serviert mit Soja-Zitronen Soße
Vegetarian betel leaf rolls filled with minced seitan and tofu, fried, served with soy-lemon sauce
- V23. Banh Bao Chay** ^{A,F} 5,50
 Gedämpfter vietnamesischer Hefekloß im Bambuskorb gefüllt mit buntem Gemüse, Mungobohnen, Morcheln und Shiitake-Pilze
Steamed vietnamese yeast bun filled with vegetables, mung beans, morels & shiitake, served in a bamboo steamer
- V24. Nhậu chay cho 2 người** 12,90
 Vegane Vorspeisenplatte zum Teilen für Zwei
Vegan Starter plate for 2
 Beinhaltet / Contains
 Nem Rán Chay 1 Stk./pcs,
 Nem cuon Chay 1 Stk./pcs,
 Cha Lá Lot Chay 2 Stk./pcs,
 Há Cao Chien Chay 2 Stk./pcs,
 Sate´Spieße Chay 1 Stk./pcs



Món Phở, Bún, Mì

Noodles Dishes

Vegan



Regulär

25. **I love Phở** ^{V,D}
 Traditionelle Suppe aus Rinderknochenbrühe, Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer, serviert mit Reisbandnudeln, Kräutern und ...
Traditional soup made of beef bone broth, cinnamon, kardamom, star anis, ginger, served with rice ribbon noodles, herbs and ...
 a. Bò Rindfleisch *Beef* 10,90
 b. Gà Hühnerfleisch *Chicken* 10,50
26. **Bò Nam Bộ** ^{D,R,K} 10,90
 Wok-sautierte Angus Beefspitzen auf frischem Salat und Reisnudeln, verfeinert mit Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Zitronen-Fisch Soße
Stir fried Angus beef on fresh salad and rice vermicelli, refined with herbs, peanut and roasted onions, served with lemon-fish sauce
27. **Phở Xào Bò** ^{E,G,L,D,R,K} 10,90
 Wok-sautierte Angus Beefspitzen mit grünem Gemüse auf fein gebratenen Reisbandnudeln, übergossen mit herzhafter Austernsoße. Dazu Röstzwiebel
Stir fried Angus beef with green vegetables on fried rice ribbon noodles, doused with oystersauce, roasted onions

- V30. **Vegan Phở** ^{A,V}
 Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit veganer Brühe, verfeinert mit Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer, Kräuter & ...
Traditional soup made of vegan broth, cinnamon, kardamom, star anis, ginger, served with rice ribbon noodles, herbs and ...
 a. Tofu & Seitanstreife 10,90
tofu & seitan
 b. Wok-Sautierter Seitan 10,90
wok tossed seitan
- V31. **Udon Tofu** ^{A,R,F} 10,90
 Im Bambuskörbchen gedämpfte Udonnudeln, mit Tofu, Seitanstreifen & frischem grünem Gemüse, verfeinert mit einer Soja-Reduktion.
Bamboo steamed udon noodles with tofu, seitan strips & fresh green vegetables, refined with a soy reduction
- V32. **Bún Nem Chay** ^{A,R,F} 11,50
 Buddha Bowl mit Salat und knusprig gebackenen Frühlingsrollen gefüllt mit Seitanhack, Mungobohnen, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Röstzwiebel und Reisnudeln. Dazu eine Limetten-Sojareduktion.
Buddha bowl with salad and crispy baked spring rolls filled with minced seitan, mungo beans, morels, shiitake, roasted onions and rice vermicelli, served with a lemon-soy reduction
- V33. **Bún Lá Lốt Chay** ^{A,R,F,J,K} 11,50
 Reisnudel-Bowl mit Salat mit veganen Betelpfefferblätterröllchen gefüllt mit Seitanhack, Morcheln und Shiitake, verfeinert mit viet. Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebel, serviert mit einer Lemon-Sojareduktion.
Rice vermicelli bowl with salad and vegan rolls filled with minced seitan, morels and shiitake, wrapped in betel leaves, refined with herbs and served. Peanut & roasted onions with a lemon-soy reduction

Món Cari

Curry Specials



Regulär

Vegan

- | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------|----------------|--------------|---------------|-------------------|--------------|---------|----------------|--------------|---------------|-------------------|--------------|-------------|---------------|--------------|--|
| <p>34. Pho Tron Curry <small>D,L,G,K</small>
 Reisbandnudeln in
 Thai-Curry-Kokosmilchsoße mit
 grünem Gemüse & Salat, verfeinert mit
 vietn. Kräuter, Röstzwiebel & Erdnüssen
 <i>Rice ribbon noodles in
 Thai-Curry-coconut milk sauce with
 fresh vegetable & salad,
 roasted peanuts & roasted onions</i></p> <table border="0"> <tr> <td>a. Huhn</td> <td><i>Chicken</i></td> <td>10,90</td> </tr> <tr> <td>b. Angus Beef</td> <td><i>Angus Beef</i></td> <td>10,90</td> </tr> </table> <p>36. Com Curry <small>D,L,G,K</small>
 Thai-Curry-Kokosmilchsoße mit
 grünem Gemüse, verfeinert mit vietn.
 Kräuter, serviert mit Reis und ...
 <i>Thai-Curry-coconut milk sauce with
 fresh vegetable, served with rice and ...</i></p> <table border="0"> <tr> <td>a. Huhn</td> <td><i>Chicken</i></td> <td>10,90</td> </tr> <tr> <td>b. Angus Beef</td> <td><i>Angus Beef</i></td> <td>10,90</td> </tr> <tr> <td>c. Garnelen</td> <td><i>Prawns</i></td> <td>11,50</td> </tr> </table> | a. Huhn | <i>Chicken</i> | 10,90 | b. Angus Beef | <i>Angus Beef</i> | 10,90 | a. Huhn | <i>Chicken</i> | 10,90 | b. Angus Beef | <i>Angus Beef</i> | 10,90 | c. Garnelen | <i>Prawns</i> | 11,50 | <p>v35. Pho Tron Tofu <small>A,F,L,K</small> 10,90
 Reisbandnudeln in
 Thai-Curry-Kokosmilchsoße mit
 Tofustreifen, grünem Gemüse & Salat,
 verfeinert mit vietn. Kräuter,
 Röstzwiebel & Erdnüssen
 <i>Rice ribbon noodles in
 Thai-Curry-coconut milk sauce with
 tofu strips, fresh vegetable & salad,
 roasted peanuts & roasted onions</i></p> <p>v37. Com Curry Chay <small>A,F,L,K</small> mit ... 10,90
 Thai-Curry-Kokosmilchsoße mit
 Wok-Sautierten Seitanstücken,
 grünem Gemüse, verfeinert
 mit vietn. Kräuter, serviert mit Reis
 <i>Thai-Curry-coconut milk sauce with
 wok tossed seitan strips fresh, vegetable,
 Vietnamese herbs, served with rice</i></p> |
| a. Huhn | <i>Chicken</i> | 10,90 | | | | | | | | | | | | | | |
| b. Angus Beef | <i>Angus Beef</i> | 10,90 | | | | | | | | | | | | | | |
| a. Huhn | <i>Chicken</i> | 10,90 | | | | | | | | | | | | | | |
| b. Angus Beef | <i>Angus Beef</i> | 10,90 | | | | | | | | | | | | | | |
| c. Garnelen | <i>Prawns</i> | 11,50 | | | | | | | | | | | | | | |

Món Đặc Biệt

Special of the house



38. **Vịt Mango** A, D, G, K 14,90

Gegrillte Ente mariniert nach Art des Hauses in Mango-Kokos-Creme auf grünem Gemüse, serviert mit Jasminreis
Grilled marinated duck à la maison in mango-coconut cream on green vegetables, served with rice

39. **Vịt Gừng Pak Choi** A, D, G, K 14,90

Gegrillte Ente mariniert nach Art des Hauses auf Wok-Sautiertem grünem Gemüse & Pak-Choi, übergossen mit Ingwer-Austernsoße, serviert mit Jasminreis
Grilled marinated duck à la maison with wok tossed green vegetables & pak choi in a ginger-oyster sauce, served with rice

40. **Vịt Curry** A, D, G, K 14,90

Gegrillte Ente mariniert nach Art des Hauses in roter Thai Curry-Kokos-Creme mit grünem Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, Galgant, Ingwer & Sesam, serviert mit Jasminreis
Grilled marinated duck à la maison with red thai curry-coconut cream & green vegetables, refined with lemongrass, galangal, ginger & sesame, served with rice

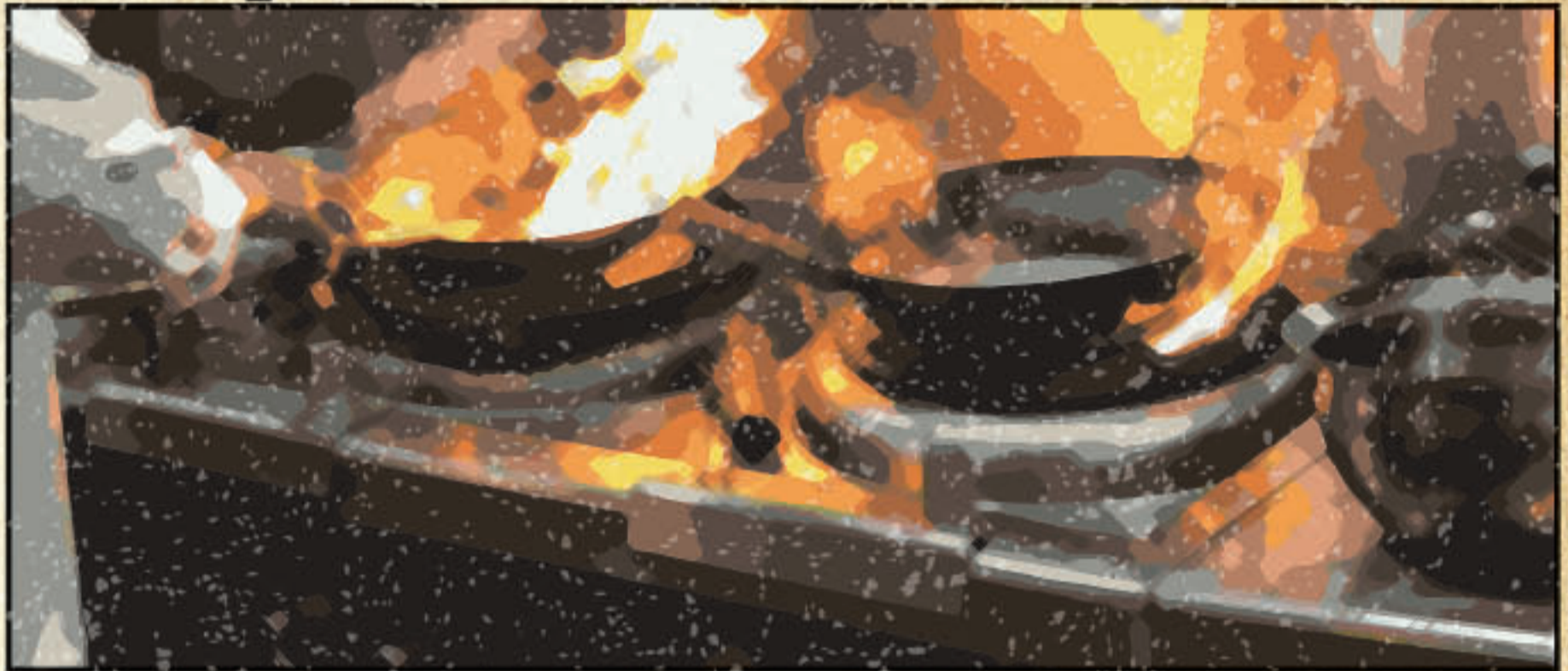
41. **Vịt Curry Đặc Biệt** A, D, G, K 14,90

Zarte gegrillte Entenscheiben mariniert nach Art des Hauses auf der berühmten Südthailändischen Curry-Kokos-Creme, verfeinert mit Gewürzen wie Nelken, Kreuzkümmel, Galgant, Zimt und Kardamon, serviert mit Jasmin Reis
Tender grilled marinated duck slices à la maison on the famous south thai curry coconut cream, refined with cloves, cumin, galangal, cinnamon and cardamon, served with rice



Món Xào Đặc Biệt

Wok Specials



Regulär

- | | |
|--|--|
| <p>42. Mực Chiên <small>A,B,L,K,H</small> 12,50
 Angebratene Calamari auf Wok-Sautiertem Sellerie, Zwiebeln, Paprika, Ananas und Cherry-Tomaten, übergossen mit Ingwer-Austernsoße. serviert auf einer heißen Platte mit Jasminreis
 <i>Stir fried calamari on wok tossed celery, onions, bell pepper, pineapple and cherry tomatoes doused with ginger-oyster sauce, served on a hot plate with rice</i></p> <p>43. Tôm Rán Muối ớt <small>A,B,D,G,L,K</small> 14,90
 Jumbogarnelen mit Salz & Chili mariniert, gegrillt, in einer cremiger Curry-Kokos-Creme mit frischem Gemüse, serviert mit Jasminreis
 <i>Grilled tiger prawns marinated with salt & chili in a curry coconut cream with fresh vegetables, served with rice</i></p> <p>44. Bò Xào Tiêu <small>leicht scharf/lightly hot D,R,V,L,K</small> . 11,90
 Wok-Sautierte Angus Beefspitzen in Pfeffermarinade mit grünem Gemüse, übergossen mit Austernsoße, serviert mit Jasminreis
 <i>Wok tossed angus beef strips marinated with a pepper sauce, comes with green vegetables doused with a oyster sauce, served with rice</i></p> | <p>45. Bò Hoa Quả <small>D,W,X,L</small> 14,90
 Medium gegrillte Rindfleischscheiben auf Wok-Sautierten Auberginen, Cherry-Tomaten, Paprika & roten Weintrauben, übergossen mit einer herzhaften Austernsoße, serviert mit Jasminreis
 <i>Medium grilled beef strips on wok tossed egg plants, cherry tomatoes, bell pepper & red grapes, doused with a oyster sauce and served with rice</i></p> <p>46. Cá Lachs Nướng <small>K,L,F,A</small> 14,90
 Gegrilltes Lachsfilet auf Wok-Gemüse in einer herzhaften Austernsoße, verfeinert mit Koriander, Sesam & Unagisoße, serviert mit Jasminreis
 <i>Grilled salmon filet on wok tossed vegetables in a oystersauce, refined with cilantro, sesame & unagi sauce, served with rice</i></p> |
|--|--|

Món Xào Đặc Biệt

Wok Specials



Vegan

- V47. Vịt Chay Xào** ^{A, V, L, K} 12,50
 Wok-geschwenktes veganes Entenfleisch
 Imitat aus Seitan in hausgemachter
 Soja-Reduktion mit grünem Gemüse,
 verfeinert mit Koriander & Sesam
 im Reispot serviert.
*Wok tossed vegan duck imitation made of
 seitan in a homemade soy reduction with
 green vegetables, refined with cilantro &
 sesame, served in a rice pot*
- V48. Chả Cá Chay** ^{A, V} 13,90
 Mariniertes Tofu- und Seitanhack,
 eingewickelt in Nori-Blättern,
 mit Austernpilzen, Cherry-Tomaten,
 Zucchini, Dill und Lauchzwiebeln,
 verfeinert mit Galgant, Röstzwiebeln
 serviert mit Jasminreis
*Marinated tofu and minced seitan, wrapped in
 nori leaves, with oyster mushrooms, cherry
 tomatoes, zucchini, dill and
 spring onions, refined with galangal,
 roasted onions served with rice*
- V49. Cơm Thập Cẩm** ^{A, V} 10,90
 Gemischter Reistopf mit karamellisiertem
 Tofu, Seitanstreifen, Shiitake-Pilze und
 grünem Gemüse,
 in lieblicher Soja-Reduktion
*Mixed rice pot with caramelized tofu,
 seitan strips, shitake and green
 vegetables in a soy reduction*
- V50. Kho Răm** ^{A, V} 10,90
 Traditioneller, pikant geschmorter Tofu,
 Auberginen und Champignons im Tontopf
 mit authentischer Gewürzmischung,
 verfeinert mit vietn. Kräutern,
 Röstzwiebeln und Knoblauch, serviert mit
 frischem Salat & Duftreis
*Traditional, spicy braised tofu, eggplant and
 mushrooms in a claypot with a authentic spice
 mix, refined with vietnamese herbs, roasted
 onions and garlic served with fresh salad
 and rice*

FUN FOR KIDS



51. Gà Lạc ^{A,D,E,G,L} 7,50

Zwei Saté Hühnerspieße in Erdnuss-Kokos-Creme mit gedämpftem grünem Gemüse, serviert mit Jasminreis

Two saté chicken skewers in a peanut-coconut cream with steamed green vegetables, served with rice

52. Phở Xào ^{A,D,E} 6,90

Wok geschwenkte Reisbandnudeln mit grünem Gemüse

Wok tossed rice ribbon noodles with green vegetables

Món Tráng Miệng Desserts

53. Vegan Mango Panna Cotta ^G 4,50

Kokos-Mango Panna Cotta mit Mangopüree & Mangostücken

Coconut-mango panna cotta with mango pulp & mango cubes

54. Xôi Chuối ^{A,B} 4,50

Klebreis gefüllt mit Banane, verfeinert mit Erdnüssen, Bohnen und Kokosnussmilch, eingewickelt in Bananenblättern und gedämpft

Sticky rice filled with bananas, refined with peanuts, beans and coconut milk, wrapped in banana leaves and steamed

55. Nếp Cẩm Xoài Sữa Dừa ^K 4,90

Gedämpfter schwarzer Naturreis in einer Mango-Kokosnuss Soße, serviert mit gerösteten Sesamkernen

Steamed black sticky rice in a mango-coconut sauce, served with roasted sesame seeds

56. Bánh Rán ^{A,K} 4,50

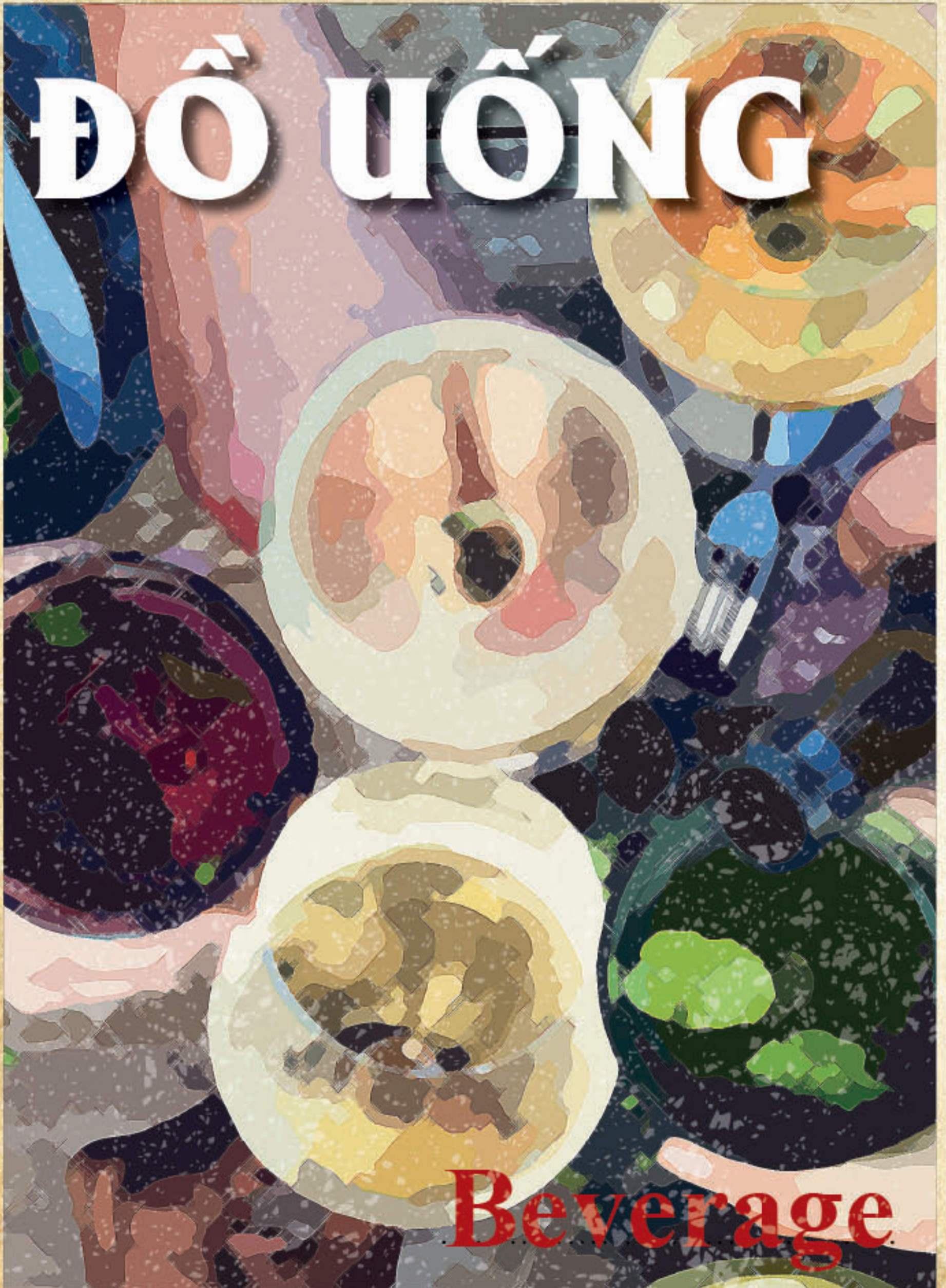
4 süße Klebreisbällchen gefüllt mit Mungobohnen, gold gebacken

4 sweet sticky rice balls filled with mungo beans, baked golden



ĐỒ UỐNG

Beverage





Aperitif

Aperol Spritz ¹ 0,2l 5,9

Aperol, Prosecco,
Orangenscheiben, Sodawasser

Hugo Hugo 0,2l 5,9

Holunderblütensirup, Prosecco,
Limette, frische Minze, Sodawasser

Valmarone Prosecco ⁰ 0,1l 2,9

0,75l 16,8

Frizzante Italien Cremant ⁰ 0,75l 25,8

Michel Laurent Cremant de Loire

SOFT DRINKS



Vöslauer Mineralwasser

0,25l 2,20

Still/Prickelnd 0,75l 5,50

Coca-Cola ^{1/2} Fl.0,2l 2,40 0,4l 4,20

Coca-Cola Zero ^{1/2} Fl.0,2l 2,40 0,4l 4,20

Sprite Fl.0,2l 2,40 0,4l 4,20

Fanta ^{2/4} Fl.0,2l 2,40 0,4l 4,20

Frisch gepresster Orangensaft 0,3l 4,50

VIO Rhabarberschorle Fl.0,33l 3,40

Vaihinger Apfelsaft 0,3l 3,40

Vaihinger Mangonektar 0,3l 3,40

Vaihinger Maracujanektar 0,3l 3,40

Thomas Henry Ginger Ale ¹ 0,3l 3,40

Thomas Henry Tonic Water ³ 0,3l 3,40

Tee



Gesunder Ingwertee Glas 4,20
mit frischen Minzblättern
& Limettensaft

Grüner Blütentee Glas 4,20
Asiatischer grüner Tee aus Blüten

Oolong Tee Glas 4,20
mit Rosenknospen, Gojibeeren
und Agavendicksaft

Passionfruit Tea Glas 4,20
Fruchtiger heißer Passionsfruchttee
mit Basilikumsamen

Kaffee

Espresso 2,00

Doppelt 2,80

Americano 2,80

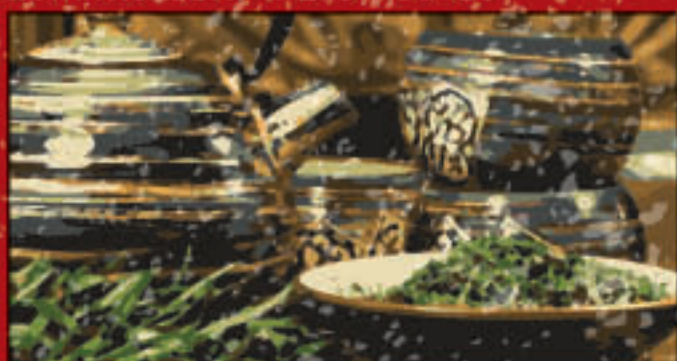
Latte Macchiato 3,40

Original Ca Phe 4,50

Trung Nguyen 4,50
mit Kondensmilch

Caphe Sua Da 4,90

Vietnam. Kaffee mit
Kondensmilch & Eiswürfel



BIER

Beer & Craft Beer

Tiger Bier Fass [^] (Singapore) 0,3 | 3,50 0,5 | 4,90

Tiger Beer Flasche [^] 0,33 | 3,50

Saigon Vietnam Beer [^] 0,33 | 3,50

Staropramen [^] 0,33 | 3,50

Jever Fun Alkoholfrei [^] 0,33 | 3,50

Maisel's Weisse Weizen [^] Flasche 0,5 | 4,40
Hell/Kristall/ Alkoholfrei



Schnaps

Moskovskaya Wodka 40% 2 cl 3,00

Nep Moi Reisschnaps 2 cl 3,00

Bambusschnaps 2 cl 4,00



COCKTAILS & LONG DRINKS

Ipanema Brasilianer ¹ (non-alcoholic) 6,90 Passionfruit, Lime, Ginger Ale & Rohrzucker
Chilli Pepper (non-alcoholic) 6,90 Chilli, Coconut, Lime, Soda
Pink Mojito 7,40 Havanna Rum ¹ , Mint, Lime, Raspberry & Soda
Cardamom Moscow Mule 7,90 42 Below Vodka, Cardamon, Lime, Cucumber & Thomas Henry Ginger Beer ³
Elderflower Special 7,90 Bombay Sapphire Gin, Holunderblütensirup, Lime & Thomas Henry Tonic Water ³⁴
Gin Tonic 7,40 Bombay Sapphire Gin infused Lemongras und Thomas Henry Tonic Water ³⁴
Gin Cardamon 7,90 Tanqueray Gin, Lime juice, Gomme Syrup, Cardamon pods, Kaffir Lime Leaves
Gin Basil Smash 7,90 Tanqueray Gin, Lime, Sugar Syrup
Whisky Sour ¹ 7,90 Wild Turkey, Lime, Sugar Syrup, Angostura Bitter



FRESH Homemade DRINKS

*Erfrischende & gesunde
hausgemachte Lemonaden
und Shakes*



Tra Sa Da ² 0,4l 4,90

Frisch aufgebrühter Eistee aus Grüntee, Zitronengras, verfeinert mit Limettensaft & Rohrzucker

Kokos Xoai ⁰ 0,4l 4,90

Mango Shake aus Mangopüree, Joghurt & Milch

Tao Xanh 0,4l 4,90

Erfrischender Shake mit Apfel, Gurken, Minze, verlängert mit Ginger Ale (1)

Chanh Leo 0,4l 4,90

Frischer vietn. Passionsfrucht getrocknet mit Sodawasser

Chanh Da 0,4l 4,90

Erfrischender Limetten- Limo mit Minze & Rohrzucker

Gung Cay 0,4l 4,90

Thomas Henry Gingerbeer, Raspberry, Ginger, Lime, Soda (1)

Alle Preise in EUR, inkl. MwSt.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei,
D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose,
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, K Sesam,
P Lupinen, O Sulfite, N Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe, 2 Koffeinhaltig,
3 Chininhaltig, 4 Antioxidationsmittel

Weisswein

Weinschorle ⁰ 0,2l 4,00

Weinhaus Riesling ⁰ 0,2l 4,90 0,5l 11,00

Rheinhessen - Trocken

Weinhaus Grauer Burgunder ⁰ 0,2l 4,90 0,5l 11,00

Rheinhessen - Trocken

Heinrich Voller Grauburgunder Pfalz ⁰ 0,75l 24,00

Herrliche Restsüße trifft auf klassisch feinen Grauburgunder. Tolle Aromen von Birnen & reifen Äpfeln

Rose

Claus Jacob Spätburgunder ⁰ 0,2L 4,90 0,75l 15,50

Pfalz- Trocken

Rotwein

CAMPO VIEJO RIOJA ⁰ 0,2l 6,50 0,75l 21,00

Tempranillo

COTES DU RHONE ⁰ 0,2l 5,50 0,5l 11,00

Frankreich

