



viet corner restaurant

Vietnamesische Küche & Sushi

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

VORSPEISEN

Finger food Finger food

1. EDAMAME f 3,90
gedämpfte japanische Sojabohnen
steamed japanese soybeans
2. NEM HA NOI cd 4,90
Hausgemachte Frühlingsrollen
nach Hanoi-Art mit versch. Gemüse,
Glasnudeln, Morcheln, Karotten,
dazu Limetten-Fischsaucendressing
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 cdk 4,90
Sommerrolle, traditionelle
vietnamesische Rolle in Reispapier
eingewickelter Salat, Kräuter, dazu
Limetten-Fischsaucendressing,
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 ab 4,90
Knusprig panierte Garnelen nach
japan. Art, dazu Chili-Mayo Sauce
tempura prawns in japanese style
with chili mayo sauce
5. GYOZA 8 • afk 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

Salate Salads

11. WAKAMESALAT k 4,90
Marinierte grüne Meeresalgen
Marinated green seaweed
12. GOI MIEN dek 5,50
Glasnudelsalat mit Erdnüssen,
Röstzwiebeln, Kräuter,
Chili-Ingwer-Limettdressing,
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 dek 5,50
Mangosalat mit Erdnüssen, Röstzwiebeln,
Kräuter, Chili-Ingwer-Limettdressing,
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 4,90
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 4,90
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 4,90
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 | 10,90 |
| | Tofu | |
| 26. | HÄHNCHENBRUST | 10,90 |
| | Chicken breast | |
| 27. | RINDFLEISCH | 11,90 |
| | Beef | |

Viet Corner Grill Specials

- | | | |
|-----|--------------------------------------|-------|
| 31. | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ⁱ | 13,90 |
| | Grilled chicken breast | |
| 32. | GEGRILLTES RINDERSTEAK ⁱ | 17,90 |
| | Grilled beef steak | |
| 33. | GEGRILLTE TIGER PRAWNS ^b | 17,90 |
| | Grilled tiger prawns | |
| 34. | GEGRILLTER LACHS ^d | 17,90 |
| | Grilled salmon | |

mit gebratenem Gemüse der Saison
und einer separaten Soße nach Wahl
with fried vegetables of the season
and a separate sauce of your choice

a: Zitronengras-Chili-Soße ^{589•acdfn}
Lemongrass-chilli sauce

b: Curry-Sauce ^g Curry sauce

c: Erdnuss-Sauce ^e Peanut sauce

d: Unagi-Soße ^{af} Unagi sauce

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

Spezialitäten des Hauses

- | | | |
|-----|--|-------|
| 36. | BO LUC LAC ^{589•acdfn} | 13,90 |
| | Scharf angebratenes Rindfleisch
mit Paprika und Zwiebeln
Sautéed beef with peppers and onions | |
| 37. | MUC XAO ^{589•acdfn pikant} | 15,90 |
| | Gebratener Tintenfisch mit Sellerie und
Zwiebeln dazu Knoblauch-Chili-Sauce
Fried squid with celery and onions
with garlic-chilli-sauce | |

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

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 ^{efk} | 10,90 |
| | Tofu | |
| 41. | HÄHNCHENBRUST ^{ek} | 10,90 |
| | Chicken breast | |
| 42. | RINDFLEISCH ^{ek} | 11,90 |
| | Beef | |

Bun Tron

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. | VEGETARISCHE
FRÜHLINGSROLLEN ^{ek} | 10,90 |
| | Vegetarian spring rolls | |
| 44. | FRÜHLINGSROLLEN
MIT HÄHNCHENBRUST ^{ek} | 10,90 |
| | Spring rolls with chicken breast | |
| 45. | FRÜHLINGSROLLEN
MIT SCHWEINEFLEISCH ^{ek} | 10,90 |
| | Spring rolls with pork | |
| 46. | FRÜHLINGSROLLEN
MIT GARNELEN ^{bek} | 12,90 |
| | Spring rolls with prawn | |
| 47. | GEFÜLLTE LALOT-BLÄTTER
MIT RINDERHACKFLEISCH ^{ek} | 12,90 |
| | Lalot leaves filled with beef | |
| 48. | GEGRILLTES SCHWEINEFLEISCH ^{ek} | 10,90 |
| | Grilled pork | |
| 49. | GEBRATENES RINDFLEISCH
MIT ZITRONENGRAS ^{elk} | 12,90 |
| | Fried beef 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 ^{fg} | 10,90 |
| | Tofu | |
| 51. | HÄHNCHENBRUST ^g | 10,90 |
| | Chicken breast | |
| 52. | RINDFLEISCH ^g | 11,90 |
| | Beef | |
| 53. | GARNELEN-TEMPURA ^{bg} | 14,90 |
| | Prawn tempura | |
| 54. | KNUSPRIGE ENTE ^{ag} | 14,90 |
| | Crispy duck | |

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 ^{189•fg} | 10,90 |
| | Tofu | |
| 61. | HÄHNCHENBRUST ^{189•fg} | 10,90 |
| | Chicken breast | |
| 62. | RINDFLEISCH ^{189•fg} | 11,90 |
| | Beef | |
| 63. | GARNELEN-TEMPURA ^{189•bfg} | 14,90 |
| | Prawn tempura | |
| 64. | KNUSPRIGE ENTE ^{189•afg} | 14,90 |
| | Crispy duck | |

Xao Thap Cam

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

- | | | |
|-----|--|-------|
| 70. | TOFU ^{589•acdfin} | 10,90 |
| | Tofu | |
| 71. | HÄHNCHENBRUST ^{589•acdfin} | 10,90 |
| | Chicken breast | |
| 72. | RINDFLEISCH ^{589•acdfin} | 11,90 |
| | Beef | |
| 73. | GARNELEN-TEMPURA ^{589•abcdfn} | 14,90 |
| | Prawn tempura | |
| 74. | KNUSPRIGE ENTE ^{589•acdfin} | 14,90 |
| | Crispy duck | |

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 ^{589•acdfn} | 10,90 |
| | Tofu | |
| 81. | HÄHNCHENBRUST ^{589•acdfn} | 10,90 |
| | Chicken breast | |
| 82. | RINDFLEISCH ^{589•acdfn} | 11,90 |
| | Beef | |
| 83. | GARNELEN-TEMPURA ^{589•abcdfn} | 14,90 |
| | Prawn tempura | |
| 84. | KNUSPRIGE ENTE ^{589•acdfn} | 14,90 |
| | Crispy duck | |

Xot Lac

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

- | | | |
|-----|--------------------------------|-------|
| 90. | TOFU ^{ef} | 10,90 |
| | Tofu | |
| 91. | HÄHNCHENBRUST ^e | 10,90 |
| | Chicken breast | |
| 92. | RINDFLEISCH ^e | 11,90 |
| | Beef | |
| 93. | GARNELEN-TEMPURA ^{be} | 14,90 |
| | Prawn tempura | |
| 94. | KNUSPRIGE ENTE ^{ae} | 14,90 |
| | Crispy duck | |

SUSHI

Maki Sushi

101. SAKE MAKI d	3,90
Lachs Rolle Salmon roll	
102. SAKE AVOCADO MAKI d	4,30
Lachs-Avocado Rolle Salmon avocado roll	
103. TEKKA MAKI d	4,50
Thunfisch Rolle Tuna roll	
104. KAPPA MAKI k	3,00
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 frittierte Süßkartoffel Roll with deep fried sweet potatoe	
107. NEGIMAGURO MAKI 8•cdf	5,50
Thunfisch Rolle mit Lauchzwiebeln Tuna roll with spring leek	
108. SPICY HOTATE MAKI 89•cdf	5,50
Jakobsmuschel mit Chili Mayo Rolle Scallops with chili mayo roll	

Nigiri Sushi

110. SAKE Lachs Salmon d	3,00
111. MAGURO Thunfisch Tuna d	3,00
112. EBI Wildfang Riesengarnele Prawn b	3,00
113. HOTATEGAI Jakobsmuschel Scallop n	3,00
114. TAKO Oktopus Octopus n	3,00
115. UNAGI Gegrillter Aal Grilled Eel d	3,00
116. IKURA GUNKAN Kaviar caviar d	4,00
117. CALIFORNIA GUNKAN b	3,00
Gehackte Flusskrebse Chopped crayfish	
118. SPICY TUNA NIGIRI 89•cdf	3,00
Scharf mariniertes Thunfisch Tuna with spicy mayo	

Temaki

120. TEMAKI SAKE 6•d	4,50
Handrolle mit Lachs, Avocado, Mango & Tobikko Salmon, avocado, mango & Tobikko handroll	
121. TEMAKI MAGURO 6•d	4,90
Handrolle mit Thunfisch, Avocado, Gurke & Tobikko Tuna, avocado, cucumber & Tobikko handroll	
122. TEMAKI VIET CORNER bd	6,00
Handrolle mit Lachs, Thunfisch, Garnele & Mango Salmon, tuna, prawn & mango handroll	

Sashimi

125. SAKE 6 Stück d	10,90
Lachs Salmon	
126. MAGURO 6 Stück d	13,90
Thunfisch Tuna	
127. MORIAWASE 14 Stück d	25,90
Nach Empfehlung des Hauses as recommended by the house	

SUSHI

Inside Out Sushi

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 130. SAKE INSIDE OUT <small>68 • cdfk</small> | 7,90 | 140. UNAGI DRAGON ROLL <small>89 • abcdf</small> | 12,50 |
| Lachs, Avocado, Sesam & Tobikko
Salmon, avocado, sesame & tobikko | | 2 Garnelentempura, Avocado, Gurke,
Mayo mit Aal umhüllt und Unagisoße
2 prawn tempura, avocado, cucumber, mayo
wrapped with eel and unagi sauce | |
| 131. SAKE MANGO INSIDE OUT <small>68 • cdfk</small> | 8,50 | 141. PHILLY INSIDE OUT <small>8 Stück gk</small> | 7,50 |
| Lachs, Mango, Mayo, Sesam & Tobikko
Salmon, Mango, Mayo, Sesame & Tobikko | | Avocado, Gurke, Salat, Paprika,
Frischkäse, Schnittlauch und Sesam
Avocado, Cucumber, salad, peppers,
chives, cream cheese and sesame | |
| 132. SAKE RUCOLA INSIDE OUT <small>dg</small> | 8,50 | 142. AVOCADO ROLL <small>789 • acdf</small> | 8,90 |
| Lachs, Avocado und Frischkäse
mit Rucola ummantelt
Salmon, avocado and cream cheese
rolled in rucola | | Gurke, Süßkartoffeln, Salat, Frischkäse
& Sesam mit Avocado umhüllt
Cucumber, sweet potatoes, salad,
cream cheese and sesame -
wrapped with avocado | |
| 133. SAKE URAMAKI INSIDE OUT <small>dg</small> | 11,90 | 143. SPICY TUNA ROLL <small>89 • cdf</small> | 10,90 |
| Avocado und Frischkäse
mit Lachs ummantelt
Avocado and cream cheese
wrapped with salmon | | Spicy Tuna Tartar, Avocado, Gurke,
Paprika, Mango und Kräuter
mit Reispapier ummantelt
Spicy Tuna Tartar, avocado, cucumber,
pepper, mango and herbs in rice paper | |
| 134. MAGURO INSIDE OUT <small>dg</small> | 9,90 | 144. GREEN VEGGIE ROLL <small>afg</small> | 10,90 |
| Thunfisch, Avocado, Frischkäse
mit Sesam & Tobikko
Tuna, avocado, cream cheese with
sesame & tobikko | | Spargel- & Avocado-Tempura,
Frischkäse und Miso Sauce
mit Saison-Gemüse ummantelt
Asparagus- and avocado-tempura,
cream cheese and miso sauce
wrapped in seasonal vegetables | |
| 135. MAGURO URAMAKI INSIDE OUT <small>dg</small> | 12,90 | 145. TIGER ROLL <small>689 • abcdf</small> | 7,90 |
| Thunfisch, Avocado und Frischkäse
mit Thunfisch umrollt
Tuna, avocado and cream cheese
wrapped with tuna | | 2 Garnelentempura, Gurke, Tobikko,
Salat, Mayo und Unagi-Soße
Prawn tempura, cucumber, Tobikko,
salad, mayo and an unagi sauce | |
| 136. CALIFORNIA INSIDE OUT <small>689 • bcfk</small> | 7,90 | 146. SPIDER ROLL <small>689 • abcdf</small> | 12,50 |
| Gehackte Flusskrebse, Avocado,
Spicy Mayo, Sesam und Tobikko
Chopped crayfish, avocado,
Spicy Mayo, sesame and Tobikko | | Frittierte Softshell Krabbe, Avocado,
Tobikko, Chili Mayo und Unagi-Soße
Deep-fried softshell crab, avocado,
tobikko, chilli mayo and unagi sauce | |
| 137. CRUNCHY SALMON ROLL <small>89 • cdf</small> | 8,50 | 147. CRISPY SALMON ROLL <small>89 • cdfk</small> | 10,50 |
| Lachs mit Chili Mayo, Avocado
umhüllt mit einer knusprigen Panade
Salmon with Chilimayo, avocado
covered with green rice cracker | | Inside Out Rolle mit gegrillter
Lachshaut, Gurke, Avocado
und mit Lachs umhüllt
Inside Out Roll with grilled salmon skin,
cucumber, avocado & wrapped in salmon | |
| 138. VIET CORNER ROLL <small>adf</small> | 8,50 | 148. TERIYAKI CHICKEN ROLL <small>89 • cdfk</small> | 9,50 |
| Inside Out Rolle mit Paprika und
Frühlingslauchtempura, Lachs,
Schnittlauch und Shiso Kresse,
verfeinert mit einer Misosoße
Pepper and spring leek tempura, salmon,
chives and shiso with a miso sauce | | Teriyaki Huhn, Avocado, Gurke
und Unagisoße
Teriyaki chicken, avocado, cucumber,
and unagi sauce | |
| 139. SAKE MANGO URAMAKI ROLL <small>68 • acd</small> | 9,90 | | |
| Fritierter Lachs, Avocado, Mayonnaise
mit Mango ummantelt
Deep fried salmon, avocado, mayonnaise
wrapped with mango | | | |

SUSHI

Crispy Rolls

150. SALMON BAKED ROLL ad 4,90
Lachs in Tempura Teig frittiert
Salmon deep fried in tempura batter
152. SPICY TUNA BAKED ROLL 789 • acdf 5,50
Pikant marinierter Thunfisch
in Tempura Teig und Panko frittiert
Spicy marinated tuna
deep fried in tempura batter & panko
153. SPICY EBI BAKED ROLL 789 • abcd 5,50
Pikant marinierter Garnele
in Tempura Teig und Panko frittiert
Spicy marinated prawns
deep fried in tempura batter & panko
154. SWEET POTATO BAKED ROLL 789 • cdf 4,50
Pikante Süßkartoffel
in Tempura Teig und Panko frittiert
Spicy sweet potatoe
deep fried in tempura batter and panko
155. BIG SALMON BAKED ROLL adfg 8,90
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
156. BIG TUNA BAKED ROLL 789 • acdf 9,90
Futomaki Rolle mit Spicy Tuna Tatar
in Tempura Teig und Panko frittiert
Futomaki Roll with Spicy Tuna Tartar
deep fried in tempura batter & panko
157. BIG VEGGIE BAKED ROLL 789 • acdf 7,90
Futomaki Rolle
mit Süßkartoffeln, Avocado, Gurke
in Tempura Teig und Panko frittiert
Futomaki roll
with sweet potatoes, avocado, cucumber
deep fried in tempura batter & panko

Sushi Menü

160. CLASSIK 12,90
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 22,90
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 25,90
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 39,90
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.
Rucola Inside Out 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 fk 4,50
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 4,50
Schwarzer Klebreis
mit Mango-Sauce & frischer Mango
Black sticky rice
with mango sauce & fresh mango

GETRÄNKE

Softdrinks

	0,2l	0,4l	0,75l
201. Apollinaris mit Kohlensäure	2,50	4,50	7,00
202. Vio ohne Kohlensäure	2,50	4,50	7,00
203. Tafelwasser	0,33l 0,2l	1,90 0,4l	
204. Cola 1,2	2,50	4,50	
205. Cola Light 1,2,4	2,50	4,50	
206. Cola Zero 1,2,4	2,50	4,50	
207. Spezi 1,2,4	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. Kirschsaff	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

Warme Getränke

250. Vietnamesischer Kaffee 2	4,50
Auswahl: a: schwarz b: mit Kondensmilch c: mit Kondensmilch und Eis black or with condensed milk or with condensed milk and ice	
251. Tra Xanh Grüner Tee green tea	3,00
252. Tra nhai Jasmin Tee Jasmine tea	3,00
253. Tra cam gung frischer Ingwer Tee mit Orangen & Honig fresh ginger tea with orange & honey	3,50
254. Tra bac ha frischer Minz Tee mit Limetten & Honig fresh mint tea with limes & honey	3,50
255. Tra sa frischer Zitronengras Tee mit Limetten & Honig fresh lemongrass tea with limes & honey	3,50
256. Tra tao Apfel Minz Tee Apple mint tea	3,50

Homemade Drinks

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

GETRÄNKE

Biere

250. Reissdorf Kölsch	0,33l	2,50
251. Saigon Beer Vietnam	0,33l	3,50
252. Kirin Ichiban Japan	0,33l	3,50
253. Paulaner Dunkel Weizen	0,5l	4,50
254. Paulaner Hefe Weizen	0,5l	4,50

Alkoholfreie Biere

257. Reissdorf Kölsch	0,33l	2,50
258. Paulaner Hefe Weizen	0,5l	4,50

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, Mango 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	

Longdrinks

260. Cuba Libre	6,00
261. Gin Tonic	6,00
262. Barcardi Cola	6,00

Whiskey & Cognac

265. Johnie Walker Red	4 cl	6,00
266. Hennessy	4 cl	6,00

Spirituosen

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

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 g	6,00
Sahne, Kokosmilch, Himbeersirup, Ananas und Maracuja Saft Cream, coconut milk, raspberry syrup, pineapple and passion fruit juice	

WEIN

Schaumwein

- | | Glas
0,2l | Flasche
0,75l |
|---------------|--------------|------------------|
| 280. Prosecco | 6,50 | 20,90 |
- Animierend, feinperlig und prickelnd. Er duftet und delikat nach Birnen und Äpfeln. Frisch, leicht, lebendig, harmonisch.

Weißwein

- | | Glas
0,2l | Flasche
0,75l |
|-------------------|--------------|------------------|
| 282. Riesling QbA | 5,90 | |
- Markus Pfaffmann, Pfalz**
Trocken. Frischer Duft nach weißem Pfirsich mit knackiger Zitrusnote, leicht moussierend, schlank und spritzig, mit feinem Säurenerv.
- | | | |
|-------------------|-------|--|
| 283. Riesling QbA | 26,90 | |
|-------------------|-------|--|
- 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 | 6,50 | 21,90 |
|--------------------|------|-------|
- 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 beherrzter Säure. Idealer Begleiter zu allem, was aus dem Meer kommt.
- | | | |
|----------------------|------|-------|
| 285. Sauvignon Blanc | 6,90 | 22,90 |
|----------------------|------|-------|
- Domaine Bellevue, Touraine**
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 | 25,90 |
|------------------------|------|-------|
- 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
0,2l | Flasche
0,75l |
|-----------|--------------|------------------|
| 290. Rosé | 7,50 | 23,90 |
- 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
0,2l | Flasche
0,75l |
|---------------------|--------------|------------------|
| 292. Chianti Rufina | 7,90 | 26,90 |
- Selvapiana**
In 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 Cassis-Noten und die leicht präfrige 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 | 0,2l | 5,90 |
| 298. Sake fruchtig | 0,2l | 5,90 |