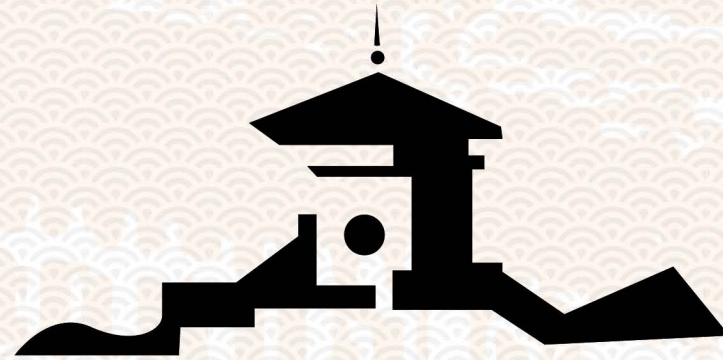




Bến Thành

SÜDVIETNAMESSISCHE KÜCHE

ALLE PREISE IN EURO, INKL. MWST.

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und sind den Gerichten ähnlich.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

ALL PRICES IN EURO, INCL. VAT

Images are for illustrative purposes only and are similar to the dishes.

Changes and errors excepted

Zusatzstoffe: 1. Mit Farbstoff, 2. koffeinhaltig, 3. Mit Antioxidationsmittel, 4. Säuerungsmittel, 5. Mit Konservierungsmittel, 6. mit Süßstoff, 7. Enthält eine Phenylalaninquelle, 8. Chininhaltig

Ingredients note: 1. *With dye*, 2. *Caffeine*, 3. *With antioxidant*, 4. *Acidifier*, 5. *With preservative*, 6. *With sweetener*, 7. *Contains a source of phenylalanine*, 8. *Contains quinine*

Allergene: A. Eier, B. Erdnüsse, C. Fisch, D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel), E. Krebstiere, F. Lupinen, G. Milch einschließlich Lactose. H. Schalen Früchte, I. Schwefeldioxid & Sulfite, J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Soja, N. Weichtiere (Mollusken)

Allergens : A. *eggs*, B. *peanuts*, C. *fish*, D. *cereals containing gluten (wheat, rye, oats, spelt)*, E. *Crustaceans*, F. *Lupins*, G. *Milk including lactose*. H. *bowls of fruit*, I. *Sulfur Dioxide & Sulphites*, J. *Celery*, K. *Mustard*, L. *Sesame Seeds*, M. *Soy*, N. *mollusks (mollusks)*



VORSPEISEN/STARTERS

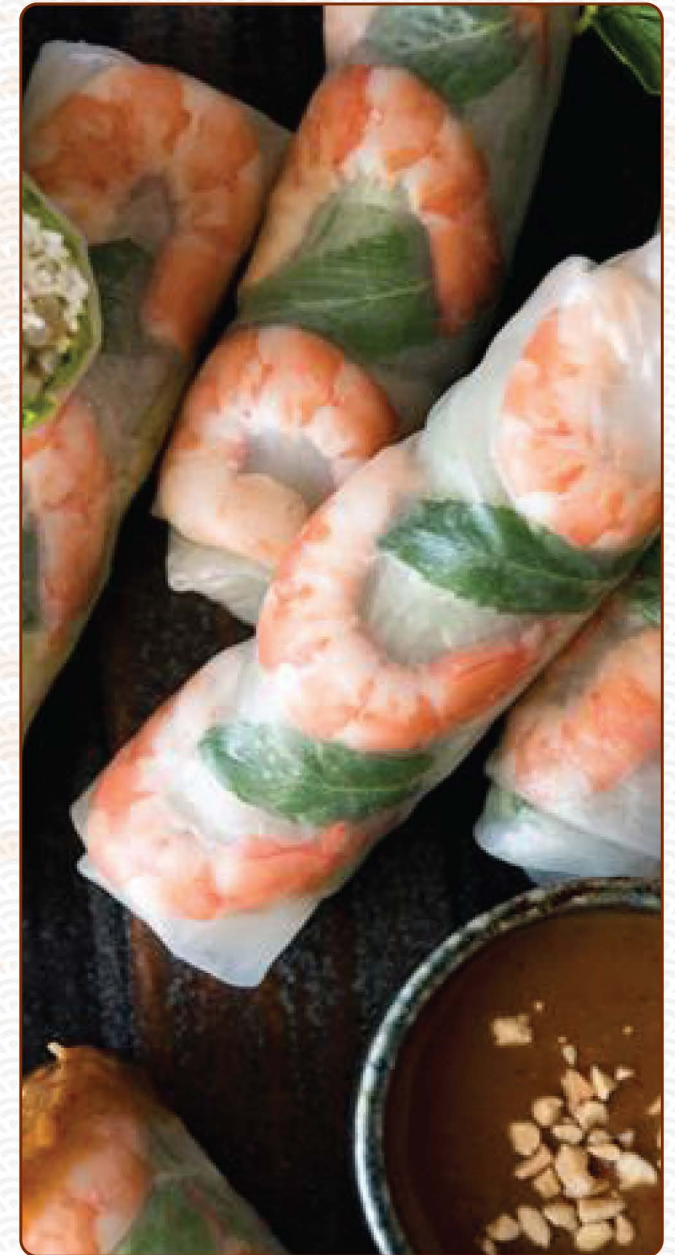
- | | |
|---|---|
| <p>1A. Dim Sum Siu Mai ^D 6 Stk. / 6 pcs. 4,90
 Feines Schweinehackfleisch mit Chili, Knoblauch und Sojasauce, gedämpft im Teigblatt
 <i>fine minced pork with chilli, garlic and soy sauce, steamed in the pastry sheet</i></p> | <p>3. Ha Gao - Siu Mai ^D Mix 6 Stk. / 6 pcs. 4,90
 Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und Gemüse, serviert mit unserem hausgemachten Sojasaucen-Dip
 <i>steamed dumplings with shrimp and vegetables served with our homemade soy sauce dip</i></p> |
| <p>1B. Dim Sum Vegan 6 Stk. / 6 pcs. 4,90
 Gemüse, Erbsen und Tofu, gedämpft im Teigblatt
 <i>vegetables, peas and tofu, steamed in a pastry sheet</i></p> | <p>4. Dim Sum Siu Mai ^D 4,90
 Feines Hühnerfleisch mit Chili, Knoblauch und unserem hausgemachten Sojasaucen-Dip, gedämpft im Teigblatt
 <i>fine chicken with chili, garlic and our homemade soy sauce dip, steamed in a sheet of dough</i></p> |
| <p>2. Dim Sum Ha Cao ^D 6 Stk. / 6 pcs. 4,90
 Garnelen und Chili, gedämpft im Teigblatt
 <i>prawns and chili, steamed in a pastry sheet</i></p> | <p>5. Banh Bao ^D 4,20
 Gefüllter Hefekloß mit gehacktem Schweinefleisch
 <i>stuffed yeast dumpling with minced pork</i></p> |



- 6. Yakitori 3 Stk. / 3 pcs. 3,90**
Hähnchenbrustspieße nach japanischer Art mit Yakitori Soße
Japanese-style chicken breast skewers with yakitori sauce
- 7. Ebi Tempura ^D 3 Stk. / 3 pcs. 4,90**
Frittierte Garnelen im Tempurateig
fried prawns in tempura batter
- 9. Wan Tan Tom ^{D,E} 3 Stk. / 3 pcs. 4,90**
Gebackene Wan Tan-Teigtaschen mit einer würzigen Garnelenfüllung, serviert mit einem Süß-Sauer Dip
baked wonton dumplings with a spicy shrimp filling, served with a sweet and sour dip
- 10. Khoai Tay Cuon Tom ^{D,E} 4,20**
3 Stk. / 3 pcs.
Großgarnelen mit Kartoffelstreifen umwickelt, mit unserer hausgemachten Fischsauce als Dip
king prawns wrapped in potato strips, with our homemade fish sauce as a dip
- 11. Frühlingsrolle ^D 2 Stk. (frittiert/paniert) 4,20**
Hausgemachte frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit unserer hausgemachten Fischsauce
2 pcs. (fried/breaded) homemade fried spring rolls filled with pork, glass noodles, morels and vegetables served with our homemade fish sauce

- 12. Frühlingsrolle Chay ^{D,M} 4,20**
2 Stk. (frittiert/paniert)
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit unserer hausgemachten Sojasauce
2 pcs. (fried/breaded) homemade spring rolls filled with tofu glass noodles, morels and vegetables, served with our homemade soy sauce
- 13. Wan Tan Chien Chay ^{D,M} 4,20**
5 Stk. / 5 pcs. Gebackene Wan Tan-Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Tofu, Karottenstücken, Lauchzwiebeln und Sesamöl, serviert mit unserer hausgemachten Sojasauce
baked Wan Tan dumplings filled with chopped tofu, carrot pieces, spring onions and sesame oil, served with our homemade soy sauce
- 14. Frühlingsrollen ^{D,N} 3 Stk. / 3 pcs. 4,20**
In gebackenem Reisnetzpapier eingewickelte Meeresfrüchte und Gemüse, serviert mit unserer hausgemachten Fischsauce als Dip
wrapped in baked rice net paper seafood and vegetables served with our homemade fish sauce as a dip
- 15. Cha Gio Tom Que ^{D,N} 3 Stk. / 3 pcs. 4,20**
Frittierte Stäbchen-Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit einer Süß-Sauer-Soße
fried stick spring rolls filled with shrimp and vegetables, served with a sweet and sour sauce
- 16. Saté ^{B,G} 4,20**
3 Stk. Hähnchenspieße mit Erdnusssdip
3 pcs. chicken skewers with peanut dip

17. **Wan Tan Chien** ^D 5 Stk. / 5 pcs. **4,20**
 Gebackene Wan Tan-Teigtaschen gefüllt mit
 gehacktem Hühnerfleisch, serviert mit
 unserer hausgemachten Fischsauce als Dip
*baked wonton dumplings filled with minced meat
 chicken served with our homemade
 fish sauce as a dip*
18. **Ca Vien Chien** ^{D,C} 6 Stk. / 6 pcs. **4,20**
 Frittierte Fisch- und Garnelenbällchen,
 serviert mit einer schwarzen und roten Sauce
*fried fish and shrimp balls served
 with a black and red sauce*
19. **Edamame** **4,20**
 gekochte, jap. Sojabohnen mit Meersalz
cooked Japanese soybeans with sea salt
20. **Goi Cuon** ^D 2 Stk. / 2 pcs. **3,90**
 Typische vietnamesische Sommerrollen mit
typical Vietnamese summer rolls with
- a. Mariniertem Tofu ^M *marinated tofu* **3,90**
 b. Zarten Hühnerfleischscheiben ^C **3,90**
tender chicken slices
 c. Garnelen ^E *shrimp* **4,20**
 d. Marinierten Rindfleischscheiben ^C **4,20**
marinated beef slices
26. **Ben Thanh Peking-Enten-Wrap** **4,50**
 Knusprig warme Peking Ente im traditionellen
 chinesischen Pfannkuchen gerollt;
 mit Frühlingslauch und Gurke
*crispy warm Peking duck in traditional Chinese
 rolled pancakes; with spring leek and cucumber*





SALATE

21. Kim Chi ^L 4,20

Pikant eingelegter Chinakohl
spicy pickled Chinese cabbage

22. Seetang Salat ^L 4,90

Gemischter Seetang mit Sesamöl
mixed seaweed with sesame oil

23A. Goi Du Du ^{B,C} 4,90

Grüner Papaya Salat mit frischem Thai Basilikum, Koriander, Minze, Tomaten, Limetten, gerösteten Erdnüssen, Sesamöl und hausgemachter Sauce
green papaya salad with fresh Thai basil, coriander, mint, tomato, lime, toasted peanuts, sesame oil and homemade sauce

23B. Goi Du Du Tom ^{B,C,E} 8,50

Grüner Papaya Salat mit Garnelen, frischen Thai Basilikum, Koriander, Minze, Tomaten, Limetten, gerösteten Erdnüssen, Sesamöl und hausgemachter Sauce
green papaya salad with shrimp, fresh Thai basil, coriander, mint, tomato, lime, roasted peanuts, sesame oil and homemade sauce

24. Gurken Salat ^{B,C} 4,20

Frische Gurke, Karotten, Thai Basilikum, Koriander, Minze, Erdnüssen, Limetten und hausgemachte Sauce
fresh cucumber, carrots, Thai basil, cilantro, mint, peanuts, lime and homemade sauce

25. Specia Seetang Salat ^{B,C,L} 8,50

Seetangstreifen mit gebratenem Rindfleisch, gerösteten Erdnüssen und vietn. Kräutern, serviert mit unserer hausgemachten Sauce
seaweed stripes with fried beef, roasted peanuts and Vietnam. herbs, served with our homemade sauce



SUPPEN

30. **Miso Suppe** ^M 3,90
 Sojabohnen Paste in Dashi-Brühe mit Tofu,
 Seetang und Lauchzwiebeln
*soybean paste in dashi broth with tofu,
 seaweed and scallions*
31. **Gemüse Suppe** *Vegetable soup* 3,50
32. **Glasnudelsuppe** 4,20
 mit Hühnerfleisch
33. **Sup Tom** ^E 4,20
 Garnelen mit Gemüse und Zitronengras
prawns with vegetables and lemongrass
34. **Sup Sua Dua** ^M in Kokosmilchbrühe,
 Champignons, wahlweise mit
in coconut milk broth, mushrooms, optionally with
- a - Hühnerfleisch / chicken 4,50
 b - Garnelen / shrimp 4,50
35. **Sup Wan Tan** ^D klein 4,90 groß 6,90
 Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit gehacktem
 Hühnerfleisch in einer Hühnerbrühe mit
 Sesamöl
*Wonton dumplings filled with minced chicken
 in a chicken broth with sesame oil*

36. Sup Wan Tan Chay ^D

klein 4,50 groß 6,50

Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit Tofu und
 Gemüse in unsere hausgemachten
 Suppenbrühe mit Sesamöl und frischen
 Kräutern

*Wonton dumplings filled with tofu and vegetables
 in our homemade soup broth
 sesame oil and fresh herbs*

37. Miso Suppe ^C 5,50

Lachs Sojabohnenpaste in Dashi-Brühe mit
 Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln
*salmon soybean paste in dashi broth with salmon,
 seaweed and spring onions*

38. Sup Wan Tan klein 4,90 groß 7,50

Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit Garnelen,
 Bambus, Sesamöl und fischen Kräutern
*Wonton dumplings filled with shrimp, bamboo,
 sesame oil and fresh herbs*





NUDELSUPPEN

- 120. Pho Chay** ^{D,M} **8,90**
 Reisbandnudeln in einer Suppenbrühe mit mariniertem Tofu und frischen Kräutern
flat rice noodles in a soup broth with marinated tofu and fresh herbs
- 121. Bun Tau Chay** ^{D,M} **8,90**
 Glasnudeln in einer Suppenbrühe mit mariniertem Tofu, Sojasprossen, gehacktem vietnamesischen Koriander und Lauchzwiebeln
glass noodles in a soup broth with marinated tofu, bean sprouts, minced Vietnamese coriander and spring onions
- 122. Pho Ga** ^{D,N} **9,50**
 Reisbandnudelsuppe in einer Hühnerfleischbrühe mit Hühnerfleisch, Sojasprossen, Limettenblättern, Zwiebeln und frischen Kräutern
flat rice noodle soup in a chicken broth with chicken, soybean sprouts, lime leaves, onions and fresh herbs
- 123. Pho Bo** ^{D,N} **9,90**
 Reisbandnudelsuppe in einer Rindfleischbrühe mit Rindfleischscheiben, Sojasprossen, Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
flat rice noodle soup in a beef broth with beef slices, bean sprouts, ginger, onions and fresh herbs

- 124. Hu Tieu Nam Bo** ^C **10,90**
 Reisbandnudeln in einer Suppenbrühen mit Hühnerfleisch, Garnelen und Tintenfisch mit Sellerie, Sojasprossen und frischen Kräutern
flat rice noodles in a soup green with chicken, shrimp and squid with celery, soybean sprouts and fresh herbs
- 126. Banh Canh Cua** ^{C,D,M} **12,00**
 Stäbchennudeln in einer Suppenbrühe mit Krebsfleischstäbchen, Fleischbällchen, Garnelen und Hühnerfleisch mit frischen Kräutern
sticks of noodles in a broth with crabmeat sticks, meatballs, shrimp and chicken with fresh herbs
- 127. Bun Tau Ga** ^{C,D} **9,50**
 Glasnudeln in einer Suppenbrühe mit Hühnerfleischscheiben, Sojasprossen, gehacktem vietnam. Koriander und Lauchzwiebeln
glass noodles in a broth with chicken slices, bean sprouts, chopped Vietnam. coriander and spring onions
- 128. My Vit** ^{C,D} **10,50**
 Entenbrühe mit Eiernudeln, knuspriger Ente, vietnamesischem Gemüse und frischen Kräutern
duck broth with egg noodles, crispy duck, Vietnamese vegetables and fresh herbs
- 129. Bo Kho** ^{C,D} **10,90**
 Sehr beliebte Hauptspeise aus Saigon, Südvietnam, geschmortes Rindfleisch mit Karottenstücken, dazu Reisbandnudeln und frischen Kräutern
very popular main course from Saigon, South Vietnam, braised beef with pieces of carrots, with flat rice noodles and fresh herbs





REISNUDELGERICHTE

- 130. Bun Thit Nuong** ^{B,L,N} **10,90**
 Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Salat und gemahlenen Erdnüsse, serviert mit unserer hausgemachten Fischsauce
rice noodles with grilled pork, salad and ground peanuts, served with our homemade fish sauce
- 131. Bun Bo Nam Bo** ^{B,L,N} **9,90**
 Reisnudeln mit Rindfleisch, Zitronengras, Zwiebeln, gemahlenen Erdnüssen, Salat und frischen Kräutern, serviert mit unserer Fischsauce
rice noodles with beef, lemongrass, onions, ground peanuts, lettuce and fresh herbs, served with our fish sauce
- 132. Bun Cha Gio** ^{A,C,D,N} **8,90**
 Reisnudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen, gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit gemahlenen Erdnüssen, Salat und unserer hausgemachte Fischsauce
rice noodles with homemade spring rolls filled with minced pork, glass noodles, morels and vegetables, served with ground peanuts, salad and our homemade fish sauce

NUDELGERICHTE

- 133. Bun Chay** ^{D,M} **veggie** **8,50**
 Reisnudeln mit gebratenem mariniertem Tofu, gemahlenen Erdnüssen und Salat, serviert mit unserer hausgemachten Sojasauce
rice noodles with fried marinated tofu, ground peanuts and lettuce, served with our homemade soy sauce
- 134. Bun Cha Gio Chay** ^{D,M} **veggie** **8,50**
 Reisnudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen, gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit gemahlenen Erdnüssen, Salat und unserer hausgemachten Sojasauce
rice noodles with homemade spring rolls filled with tofu, glass noodles, morels and vegetables, served with ground peanuts, lettuce and our homemade soy sauce
- 135. Pho Xao** ^{D,M}
 Reisbandnudeln gebraten mit Choi-Sam, Zwiebeln, Tong-Ku-Pilzen, Koriander und Kräutern mit...
rice noodles fried with choi sam, onions, tong ku mushrooms, coriander and herbs with..
- | | |
|---|-------|
| A. Tofu / tofu | 8,50 |
| B. Hähnchen / chicken | 8,90 |
| C. Paniertem Hähnchen / breaded chicken | 9,50 |
| D. Ente / duck | 11,50 |
| E. Garnelen / shrimp | 11,90 |
| F. Rindfleisch / beef | 11,50 |
| H. Lachs(medium/durch) | 13,90 |
| G. Veggie Ente veggie duck | 11,50 |

136. Banh Canh Xao Udon

Gebratene Stäbchennudeln mit
Tong-Ku-Pilzen, vietnamesischem Gemüse,
frischen Kräutern mit...

*fried stick noodles with tong ku mushrooms,
Vietnamese vegetables, fresh herbs with...*

A. Tofu / tofu	8,90
B. Hähnchen / chicken	9,50
C. Paniertem Hähnchen breaded chicken	9,90
D. Ente / duck	11,50
E. Garnelen / shrimp	11,50
F. Rindfleisch / beef	10,90
H. Lachs(medium/durch) <i>salmon (medium/well done)</i>	13,90
G. Veggie Ente veggie duck	11,50

137. Glasnudelsalat

Wildkräutersalat, Eisbergsalat, gerösteter
Sesam, verfeinert mit Chili-Limetten

*wild herb salad, iceberg lettuce, roasted sesame,
refined with chili limes*

A. Tofu / tofu	8,90
B. Hähnchen / chicken	9,50
C. Paniertes Hähnchen breaded chicken	11,90
D. Ente / duck	10,90



159. Pad Thai

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Paprika,
gerösteten Erdnüssen, Tofu, Lauchzwiebeln,
Tamarindensaft, Sojasprossen und Koriander
*fried flat rice noodles with egg, bell pepper, roasted
peanuts, tofu, spring onions, tamarind juice,
bean sprouts and coriander*

A. Tofu / tofu	8,50
B. Hähnchen / chicken	8,90
C. Paniertes Hähnchen breaded chicken	9,50
D. Ente / duck	9,90
E. Garnelen / shrimp	10,50
F. Rindfleisch / beef	10,50
H. Lachs(medium/durch) <i>salmon (medium/well done)</i>	12,90
G. Veggie Ente veggie duck	10,50

160. Pat Gai Wun Sen

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Lauchzwiebeln,
Möhren und Koriander in Austern-Soja-Sauce
*fried glass noodles with egg, spring onions, carrots and
coriander in oyster soy sauce*

A. Tofu / tofu	8,50
B. Hähnchen / chicken	8,90
C. Paniertes Hähnchen breaded chicken	9,50
D. Ente / duck	9,90
E. Garnelen / shrimp	10,50
F. Rindfleisch / beef	10,50
H. Lachs(medium/durch) <i>salmon (medium/well done)</i>	12,90
G. Veggie Ente veggie duck	10,50



REISGERICHTE

140. Curry-Sauce ^{D,G}

Kokosmilch, Curry, Zitronengras und serviert mit frischen Kräutern, Gemüse, Salat und Sojasprossen dazu Reis, eine kleine Gemüsesuppe und...

coconut milk, curry, and lemongrass served with fresh herbs, vegetables, and salad, soybean sprouts served with rice, a small vegetable soup and...

A. Tofu / tofu	8,50
B. Hähnchen / chicken	8,90
C. Paniertes Hähnchen breaded chicken	9,90
D. Ente / duck	11,90
E. Garnelen / shrimp	10,90
F. Rindfleisch / beef	10,90
H. Lachs (medium/durch)	12,90
<i>salmon (medium/well done)</i>	
G. Veggie Ente veggie duck	10,50

141. Erdnusssauce ^{D,G}

Hausgemacht mit Gemüse und frischem Salat, serviert mit Reis, einer kleinen Gemüsesuppe und...

homemade with vegetables and fresh salad, served with rice, a small vegetable soup and...

A. Tofu / tofu	8,50
B. Hähnchen / chicken	8,90
C. Paniertes Hähnchen breaded chicken	9,90
D. Ente / duck	11,90
E. Garnelen / shrimp	10,90
F. Rindfleisch / beef	10,90
G. Veggie Ente / veggie duck	10,50
H. Lachs / Salmon	12,90

142. Orangesauce ^{D,G}

mit Kokosmilch, Zitronengras und frischen Kräutern, serviert mit Gemüse und Salat dazu Reis, eine kleine Gemüsesuppe und...

with coconut milk, lemongrass and fresh herbs, served with vegetables and salad with rice, a little vegetable soup and...

A. Tofu / tofu	8,50
B. Hähnchen / chicken	8,90
C. Paniertes Hähnchen breaded chicken	9,90
D. Ente / duck	11,90
E. Garnelen / shrimp	10,90
F. Rindfleisch / beef	10,90
H. Lachs(medium/durch)	12,90
<i>salmon (medium/well done)</i>	
G. Veggie Ente veggie duck	10,50

143. Pfeffer Sauce ^{D,L,M}

Gebratener Staudensellerie, Karotten, Peperoni, Strohpilze und Sojasprossen mit unserer Pfeffersauce dazu Reis, eine kleine Gemüsesuppe und...

fried celery, carrots, pepperoni, straw mushrooms and bean sprouts with our pepper sauce served with rice, a small vegetable soup and...

A. Tofu / tofu	8,90
B. Hähnchen / chicken	8,90
C. Paniertes Hähnchen <i>breaded chicken</i>	9,90
D. Ente / duck	11,90
E. Garnelen / shrimp	10,90
F. Rindfleisch / beef	10,90
H. Lachs (medium/durch)	12,90
<i>Salmon (medium/well done)</i>	
G. Veggie Ente <i>veggie duck</i>	10,90

144. Pflaumensauce ^{D,M}

Gebratenes Ananasstück mit Pflaumensauce, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen, Knoblauch und Basilikum dazu Reis, eine kleine Gemüsesuppe und...

roasted pineapple pieces with plum sauce, carrots, onions, bean sprouts, garlic and basil served with rice, a small vegetable soup and...

A. Tofu/ tofu	8,90
B. Hähnchen / chicken	8,90
C. Paniertes Hähnchen <i>breaded chicken</i>	9,90
D. Ente / duck	11,90
E. Garnelen / shrimp	10,90
F. Rindfleisch / beef	10,90
H. Lachs (medium/durch)	12,90
<i>salmon (medium/well done)</i>	
G. Veggie Ente <i>veggie duck</i>	10,90

159. Dua Cai Xao

Gebratener Süß-sauer-Kohl mit Zwiebeln, Karotten, Sojasprossen und vietnamesischen Kräutern dazu Reis und eine kleine Gemüsesuppe (leicht scharf)

fried sweet and sour cabbage with onions, carrots, bean sprouts and Vietnamese herbs served with rice and a small vegetable soup (slightly spicy)

A. Tofu / tofu	8,90
B. Hähnchen / chicken	8,90
C. Paniertes Hähnchen <i>breaded chicken</i>	9,90
D. Ente / duck	11,90
E. Garnelen / shrimp	10,90
F. Rindfleisch / beef	10,90
H. Lachs (medium/durch)	12,90
<i>salmon (medium/well done)</i>	
G. Veggie Ente <i>veggie duck</i>	10,90



BEN THANH DREAM

145. Vit Nuong Sa ^{D,L} 11,90

Gegrillte Ente mit Zitronengras, serviert mit vietnamesischem Gemüse und einer hausgemachten scharfen Soße
dazu Reis und eine kleine Gemüsesuppe
grilled duck with lemongrass served with Vietnamese vegetables and a homemade hot sauce served with rice and a small vegetable soup

146. Tofu Nuong Sa ^{D,L,M} 9,90

Gegrillte marinierte Tofuscheiben mit Zitronengras, serviert mit vietnam. Gemüse und einer hausgemachten scharfen Soße
dazu Reis und eine kleine Gemüsesuppe
grilled marinated tofu slices with lemongrass, served with vietnam. vegetables and a homemade spicy sauce served with rice and a small vegetable soup

147. Tom Sot Ot ^{D,E,L,N} 11,90

Garnelen mit Peperoni, Gemüse und Sesam in einer Garnelensauce gebraten, serviert mit frischen Kräutern dazu Reis und eine kleine Gemüsesuppe
prawns fried with pepperoni, vegetables and sesame in a prawn sauce, served with fresh herbs served with rice and a small vegetable soup

148. Com Bo Sa Te ^D 9,50

Rindfleisch mit Erdnusssauce und Zwiebeln, serviert mit Gemüse und frischen Kräutern dazu Reis und eine kleine Gemüsesuppe
beef with peanut sauce and onions, served with vegetables and fresh herbs served with rice and a small vegetable soup





151. Ga La Chanh ^{D,G} 9,90
 Hühnerfleischspieße mit Limettenblättern und
 Erdnusssauce gebraten, serviert mit Salat
 dazu Reis und eine kleine Gemüsesuppe
*chicken skewers fried with lime leaves and
 peanut sauce, served with salad served with rice
 and a small vegetable soup*

152. Vit Xao Rau Que ^D 11,90
 Gebratenes Entenfleisch mit Basilikum,
 Zwiebeln, Zitronengras, Gemüse und frischen
 Kräutern dazu Reis, eine kleine
 Gemüsesuppe
*roast duck with basil, onions,
 lemongrass, vegetables and fresh herbs
 served with rice and a small vegetable soup*

153. Vit Xao Dau Bap ^D 11,90
 Knusprige Ente mit gebratenen Okraschoten,
 Pfefferblättern, Zwiebeln, Gemüse, Knoblauch,
 serviert mit Reis und einer kleinen
 Gemüsesuppe
*crispy duck with fried okra, pepper leaves, onions,
 vegetables, garlic, served with rice
 and a small vegetable soup*

154. Com Vit Chien ^D 10,90
 Reis mit knuspriger Ente, vietnam. Gemüse
 und einer hausgemachten Sauce, serviert mit
 frischen Kräutern, Reis und einer kleinen
 Gemüsesuppe
*rice with crispy duck, Vietnam. vegetables and
 a homemade sauce, served with fresh
 herbs, rice and a small vegetable soup*

149. Fisch und Pflaumensauce ^{C,D} 9,90
 Panierte Mekong-Basa-Fischscheiben mit
 Pflaumensauce, Ananasstücken, Gemüse,
 Zwiebeln, Sojasprossen, Knoblauch und
 Basilikum, serviert mit frischen Kräutern
 dazu Reis und eine kleine Gemüsesuppe
*breaded Mekong basa fish slices with
 plum sauce, pineapple pieces, vegetables, onions,
 bean sprouts, garlic and basil, served with fresh herbs
 served with rice and a small vegetable soup*

150. Bo Cuon La Lot ^D 9,90
 Gebratenes, gemischtes Hackfleisch mit
 Zwiebeln, eingewickelt in Pfefferblättern mit
 Reis oder Reismudeln, serviert mit Salat und
 unserer hausgemachten Fischsauce
 dazu eine kleine Gemüsesuppe
*fried mixed minced meat with onions,
 wrapped in pepper leaves with rice or rice noodles,
 served with salad and our homemade fish sauce
 and a small vegetable soup*

155. Ga Sot Gung ^D 10,90

Gebratener Hühnerschenkel (ohne Knochen)
mit unserer hausgemachten Sojasauce,
frischem Ingwer, serviert mit vietnamesischem
Gemüse, Reis und einer kleinen Gemüsesuppe
*roasted chicken thigh (boneless)
with our homemade soy sauce, fresh
ginger served with Vietnamese vegetables,
rice and a small vegetable soup*

156. Com Chay Tofu ^{D,M} 8,50

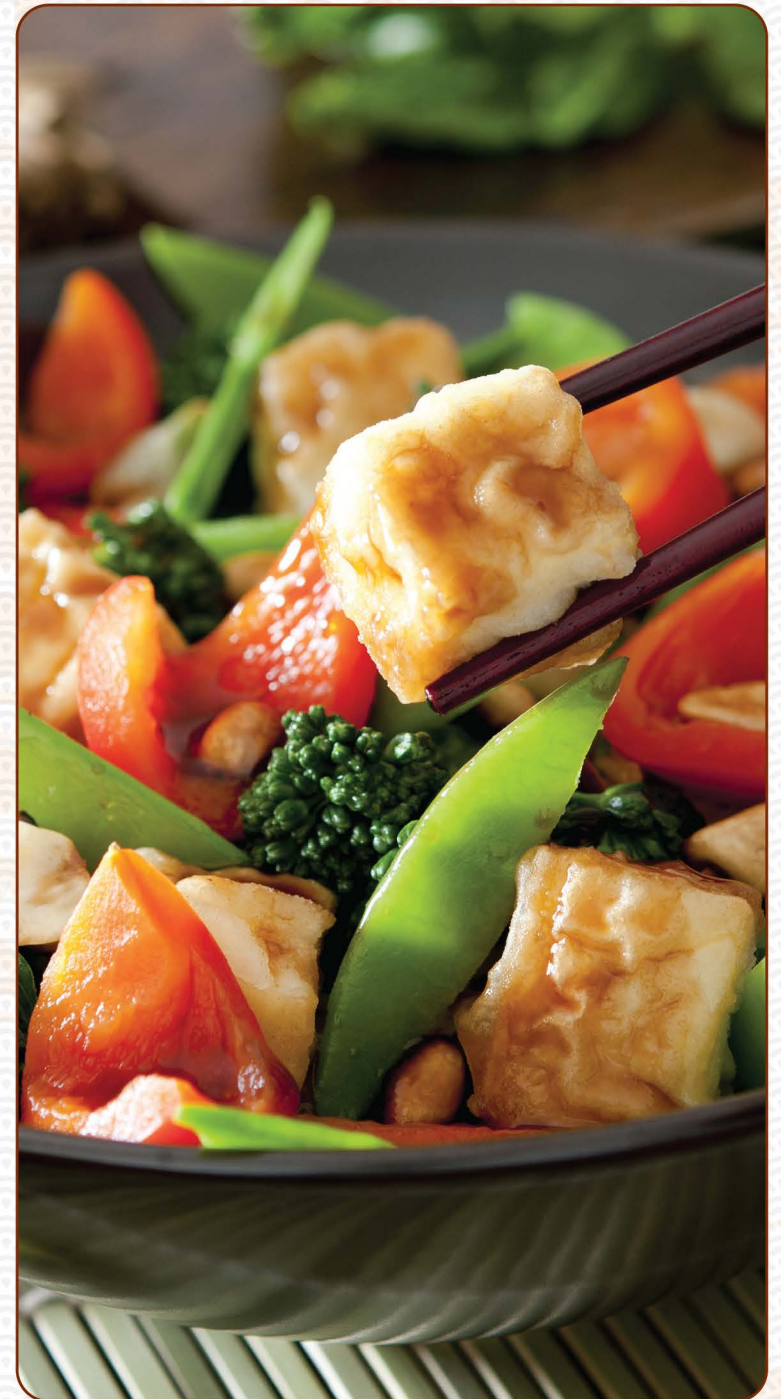
Tofu mit Zitronengras gebraten, serviert mit
Salat und unserer hausgemachten Sojasauce.
dazu Reis und eine kleine Gemüsesuppe
*fried tofu with lemongrass, served with salad
and our homemade soy sauce
served with rice and a small vegetable soup*

157. Thunfisch Steak ^{C,D} 14,90

Rare, medium oder durch gegrilltes
Thunfischsteak in unserer hausgemachten
Sojasauce und gebr. Gemüse mit Reis und
kleiner Gemüsesuppe
*rare, medium or through grilled tuna steak
in our homemade soy sauce and broiled
vegetables with rice and a small vegetable soup*

158. Lachs Steak ^{C,D} 13,90

Rare, medium oder durch gegrilltes
Lachssteak in unserer hausgemachten
Austernsauce, gebratenes Gemüse und
Kräuter mit Reis und kleine Gemüsesuppe
*rare, medium or through grilled salmon steak
in our homemade oyster sauce,
fried vegetables and herbs with rice
and a small vegetable soup*





MAKI 6 STK.

- | | | |
|-----|--|------|
| 50. | Kappa ^L Gurke <i>cucumber</i> | 3,00 |
| 51. | Avocado ^L Avocado <i>avocado</i> | 3,00 |
| 52. | Oshinko ^L Rettich <i>radish</i> | 3,00 |
| 53. | Shiitake ^L Jap. Pilze <i>mushrooms</i> | 3,00 |
| 54. | Inari ^L Jap. Tofutasche <i>tofu pocket</i> | 3,00 |
| 55. | Tamago ^{L,A} Ei <i>egg</i> | 3,00 |
| 56. | Rucola & Gurke ^{L,M}
Rucola, Gurke, Cream Cheese
<i>arugula, cucumber, cream cheese</i> | 3,00 |
| 57. | Sake ^C Lachs <i>salmon</i> | 3,20 |
| 58. | Sake Avocado ^C
Lachs, Avocado <i>salmon, avocado</i> | 3,20 |
| 59. | Negi Sake ^C Lachs, Lauchzwiebeln
<i>salmon, spring onions</i> | 3,20 |
| 60. | Salmon Skin ^{C,L,N}
Gegrillte Lachshaut, Cream Cheese
<i>grilled salmon skin, cream cheese</i> | 3,20 |

- | | | |
|-----|--|------|
| 61. | Tekka ^C Thunfisch <i>tuna</i> | 3,50 |
| 62. | Tekka & Avocado ^C
Thunfisch, Avocado <i>tuna, avocado</i> | 3,50 |
| 63. | Ibodai ^C Butterfisch <i>Butterfish</i> | 3,50 |
| 64. | Ibodai ^C Butterfisch, Lauchzwiebeln
<i>butterfish, spring onions</i> | 3,50 |
| 65. | Unagi ^{C,L} Aal <i>eel</i> | 3,50 |
| 66. | Ebi ^E Garnelen <i>shrimp</i> | 3,50 |
| 67. | Ebi Avocado ^E
Garnelen, Avocado <i>shrimp, avocado</i> | 3,50 |
| 68. | Carlifornia Avocado ^E
Surimi, Avocado
<i>surimi, avocado</i> | 3,50 |
| 70. | Olga ^E
Gekochte Garnelen & Jap. Mayo
<i>boiled prawns & Jap. mayo</i> | 3,50 |
| 71. | Negi Tekka ^C
Thunfisch, Lauchzwiebeln
<i>tuna, spring onions</i> | 3,50 |
| 72. | Hot Spicy Tuna Maki ^C
Gekochter Thunfisch und Lauchzwiebeln
<i>boiled tuna and spring onions</i> | 3,50 |

ALLE MAKI ROLLS AUF WUNSCH PANIERT
mit Frischkäse FÜR + 1,5€ AUFPREIS
ALL MAKI ROLLS BREADED ON REQUEST
with cream cheese FOR + 1.5€ SURCHARGE



TEMAKI

- | | | |
|-----|--|------|
| 80. | Salmon Skin ^{C,L} | 3,50 |
| | Lachs, Lachshaut & Avocado, Gurke
<i>salmon, salmon skin & avocado, cucumber</i> | |
| 81. | Sake ^{C,L} | |
| | Lachs & Fischrogen <i>salmon & fish roe</i> | 3,20 |
| 82. | Sake Avo ^{C,L} | |
| | Lachs & Avocado, Fischrogen
<i>salmon & avocado, fish roe</i> | 3,50 |
| 83. | Maguro ^{C,L} | |
| | Thunfisch & Gurke <i>tuna & cucumber</i> | 3,50 |
| 84. | California ^{E,L} | |
| | Surimi, Avo, Fischrogen
<i>surimi, avo, fish roe</i> | 3,30 |
| 85. | Vegetarisch ^L | 3,20 |
| | Omelett oder Inari und Avo, Rettich, Gurke
<i>omelet or inari and avo, radish, cucumber</i> | |

NIGIRI | STK.

- | | | |
|------|--|------|
| 90. | Kappe ^M Gurke <i>cucumber</i> | 1,80 |
| 91. | Avocado ^M | 1,80 |
| 92. | Oshinko ^M Jap. Rettich <i>radish</i> | 1,80 |
| 93. | Shiitake ^M Jap. Pilze <i>mushrooms</i> | 1,80 |
| 94. | Inari ^{M,K} Jap. Tofutasche <i>tofu pocket</i> | 1,50 |
| 95. | Tamago ^A Jap. Omelett <i>omelet</i> | 1,50 |
| 96. | Sake ^C Lachs <i>salmon</i> | 1,70 |
| 97. | Maguro ^{C,L} Thunfisch <i>tuna</i> | 2,20 |
| 98. | Ebi ^E Gekochte Garnelen <i>boiled shrimp</i> | 2,20 |
| 99. | Unagi ^{N,C} Gegrillter Süßwasseraal
<i>grilled freshwater eel</i> | 2,20 |
| 100. | Ibodai ^C Butterfisch <i>butterfish</i> | 1,80 |



INSIDE OUT

- 110. Inari** ^{L,M} 4 Stk. **2,90**
 Jap. Tofutasche, Rettich, 8 Stk. **5,00**
 Gurke, Avocado, Cream cheese, Sesam
Japanese tofu pocket, radish, cucumber, avocado, cream cheese, sesame
- 111. Tamago** ^{L,M} 4 Stk. **2,90**
 Jap. Omelett, Rettich, 8 Stk. **5,00**
 Gurke, Avocado, Cream cheese, Sesam
Japanese omelet, radish, cucumber, avocado, cream cheese, sesame
- 112. Sake** ^C 4 Stk. **3,50**
 Lachs, Avocado, 8 Stk. **5,30**
 Fischrogen und Sesam
salmon, avocado, fries and sesame
- 113. Maguro** ^{G,L} 4 Stk. **3,90**
 Thunfisch, Avocado, 8 Stk. **6,30**
 Gurke und Sesam
tuna, avocado, cucumber and sesame
- 114. California** ^{C,L,N} 4 Stk. **3,50**
 Krebsfleischimitat, 8 Stk. **5,30**
 Avocado mit Fischrogen und Sesam
imitation crab meat, avocado with fish roe and sesame
- 115. Unagi** ^{C,L,N} 4 Stk. **3,90**
 Gegrillter Süßwasseraal, 8 Stk. **6,30**
 Avocado, Gurke mit
 Fischrogen und Sesam
grilled freshwater eel, avocado, cucumber with fish roe and sesame

- 116. Hot Spicy Sake** ^{C,L} 4 Stk. **3,50**
 Lachs, Avocado und Sesam 8 Stk. **5,80**
salmon, avocado and sesame
- 117. Hot Spicy Ibodai** ^{C,L} 4 Stk. **3,90**
 Butterfisch, Lauchzwiebeln, 8 Stk. **5,80**
 Gurke & Sesam (scharf)
butterfish, spring onions, cucumber and sesame (spicy)
- 118. Boston** 4 Stk. **3,90**
 Garnelen, Gurke, 8 Stk. **6,30**
 Avocado, Fischrogen & Sesam
prawns, cucumber, avocado, fish roe & sesame



SUSHI X-TREME

X1. Special Roll 6 Stk. (frittiert) ^{C,G,L,M}

- A. Sake Lachs, Avocado, **6,90**
Cream cheese und Sesam
sake salmon, avocado, cream cheese and sesame
- B. Thunfisch, Avocado, **7,50**
Gurke, Cream Cheese und Sesam
tuna, avocado, cucumber, cream cheese and sesame
- C. Yakitori Hähnchenspieße, Avocado, **6,50**
Gurke, Cream Cheese und Sesam
Yakitori chicken skewers, avocado, cucumber, cream cheese and sesame
- D. Surimi, Avocado, Gurke, **6,50**
Cream Cheese und Sesam
surimi, avocado, cucumber, cream cheese and sesame
- E. Gekochte Garnelen, Avocado, **7,50**
Gurke, Cream Cheese & Sesam
boiled prawns, avocado, cucumber, cream cheese & sesame
- F. Tamago, Tofutasche, Avocado, Gurke, **6,50**
Oshinko, Sesam und Cream Cheese
tamago, tofu pocket, avocado, cucumber, oshinko, sesame and cream cheese



SUSHI X-TREME

- X2. Shaolin Roll** ^{L,M} 8 Stk. / 8 pcs. **7,50**
 Vegetarisch, Cream Cheese
 umwickelt mit Tofutasche
vegetarian, cream cheese wrapped with a tofu pocket
- X3. Hot Spicy Ebi** ^{L,M,E} 8 Stk. / 8 pcs. **8,90**
 Garnelen & Gurke, Cream Cheese
 mit Avocado und Sesam
prawns and cucumber, cream cheese with avocado and sesame
- X4. Ebi Tempura Roll** ^{L,M,N,E} 8 Stk. / 8 pcs. **9,50**
 Panierte Garnelen, Gurke, Cream Cheese,
 umwickelt mit Avocado, Sesam & Masago
breaded prawns, cucumber, cream cheese, wrapped with avocado, sesame & masago
- X5. Taiyo Roll** ^{C,L,M,N,E} 8 Stk. / 8 pcs. **8,50**
 Surimi, Avo., Cream Cheese,
 umwickelt mit Lachs, Sesam, Unagi Sauce
surimi, avo., cream cheese wrapped with salmon, sesame, unagi sauce
- X6. Salmon Roll** ^{C,L,M} 8 Stk. / 8 pcs. **9,50**
 Gegrillte Lachshaut, Aal, Gurke,
 Avocado, Cream Cheese
 umwickelt mit Lachs, Sesam, Unagi Sauce
grilled salmon skin, eel, cucumber, avocado, cream cheese wrapped with salmon, sesame, unagi sauce
- X7. Dragon Roll** ^{C,L,M} 8 Stk. / 8 pcs. **8,90**
 Gekochter Thunfisch, Gurke,
 Lauchzwiebeln, umwickelt mit Tofutasche,
 Sesam, Unagi Sauce
cooked tuna, cucumber, leek onions, wrapped with a tofu pocket, sesame seeds, unagi sauce
- X8. Hot Spicy** ^{C,L,M} 8 Stk. / 8 pcs. **8,90**
 Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln,
 umwickelt mit Avocado, Sesam, Spezial Soße
tuna, cucumber, spring onions, wrapped with avocado, sesame, special sauce

- X9. Tamago Roll** ^{C,L,M} 8 Stk. / 8 pcs. **8,90**
 Lachs, Avocado, Cream Cheese, umwickelt mit
 Omelett, Sesam, Spezial Sauce
salmon, avocado, cream cheese, wrapped with omelet, sesame, special sauce
- X10. Salmon Tempura Roll** ^{C,G,L,M} 8 Stk. / 8 pcs. **9,90**
 Salmon umwickelt mit Avocado, Masago,
 Sesam und Spezial Sauce
salmon wrapped with avocado, masago, sesame and special sauce
- X11. Unagi Roll** ^{C,L,M,N} 8 Stk. / 8 pcs. **10,50**
 Lachs, Avo., Cream Cheese, umwickelt
 mit Flusssaal und Spezial Sauce
salmon, avo., cream cheese, wrapped with river eel and special sauce
- X12. Rainbow Roll** ^{C,L,M,N,E} 8 Stk. / 8 pcs. **11,00**
 Krebsfleischimitat, Avocado, Cream Cheese,
 umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch &
 Aal mit Spezial Sauce, Sesam
imitation crab meat, avocado, cream cheese, wrapped with salmon, tuna, butterfish & eel with special sauce, sesame
- X13. Um Roll** ^{C,L,M,N} 8 Stk. / 8 pcs. **11,00**
 Gehacktes Krebsfleischimitat, Mayo,
 Lauchzwiebeln, Gurke, umwickelt mit Lachs,
 Thunfisch, Butterfisch, Garnelen,
 Avocado mit Spezial Sauce, Sesam
minced imitation crab meat, mayo, spring onions, cucumber, wrapped with salmon, tuna, butterfish, shrimp, avocado with special sauce, sesame
- X14. Avocado Roll** ^{C,L,M} 8 Stk. / 8 pcs. **9,50**
 Gekochter Thunfisch, Lauchzwiebeln, Mayo,
 umwickelt mit Avocado
boiled tuna, spring onions, mayo, wrapped with avocado



SASHIMI

- X15. Sake** 6 Stk. ^{C,L,M} Lachs *salmon* 9,90
- X16. Maguro** 6 Stk. ^{C,L,M} Thunfisch *tuna* 13,50
- X17. Mix Sashimi** 12 Stk. ^{C,L,M}
Lachs und Thunfisch 19,50
salmon and tuna

POKE BOWLS

Warmer Sushireis mit Wildkräutersalat, Eisbergsalat, Cherrytomaten, Sojabohnen, Seetangsalat, Rettich, Sesam, Gurke und Avocado, serviert mit hausgemachtem Sesam und Teriyaki Sauce mit ...
warm sushi rice with wild herb salad, iceberg lettuce, cherry tomatoes, soybeans, seaweed salad, radish, sesame, cucumber and avocado, served with homemade sesame and teriyaki sauce with ...

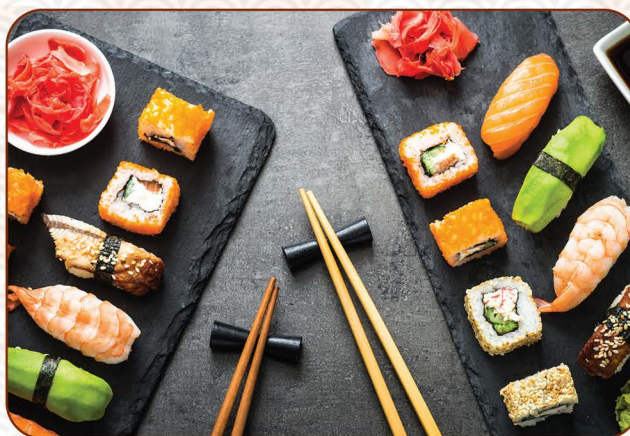
- A. Lachs Sashimi** 11,90
- B. Thunfisch Sashimi** 13,90
- C. Gegrilltem Lachs** (me / du) 13,50
- D. Gegrilltem Hühnerfleisch** 9,90
- E. Mix Sashimi** 14,90
Lachs, Thunfisch, Butterfisch
salmon, tuna, butterfish
- F. Mix Tatar** 12,90
Gehackter Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi
minced salmon, tuna, shrimp, surimi
- G. Vegan Tofu oder Ente vegan** 10,90
tofu or duck vegan



SUSHI MENU

- S1. Vegetarisch ^L** **10,90**
 6 Stk. Veggie Spezial Roll frittiert,
 3 Stk. Avocado Maki, je 3 Stk. Kappa.
 3 Stk. Oshinko, 3 Stk. Shiitake Maki
- S2. Maki Vegetarisch ^L** **8,50**
 6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Kappa Maki,
 3 Stk. Oshinko Maki, 3 Stk. Shiitake Maki
- S3. Vegetarisch ^L** **10,50**
 3 Stk. Avocado Maki, 3 Stk. Kappa Maki,
 4 Stk. Tamago I.O., 4 Stk. Inari,
 1 Stk. Nigiri Shiitake, 1 Stk. Nigiri Inari
- S4. Sake Set ^{L,C}** **9,90**
 2 Stk. Sake Nigiri, 6 Stk. Maki Sake,
 4 Stk. I.O Sake
- S5. Sake Set ^{L,C}** **13,90**
 6 Stk. Nigiri (Lachs), 6 Stk. Maki (Lachs),
 3 Stk. Spezial Roll (frittiert)
- S6. Maguro Set ^L** **11,50**
 2 Stk. Nigiri Thunfisch, 6 Stk. Maki Thunfisch,
 4 Stk. I.O Maguro
- S7. Maguro Set ^{L,C}** **15,90**
 6 Stk. Nigiri Thunfisch,
 6 Stk. Maki Thunfisch, 3 Stk. Futo Maki

- S8. Maguro & Sake ^{L,C}** **14,90**
 6 Stk. Nigiri (3x Sake & 3x Maguro),
 3 Stk. Futo Maki,
 6 Stk. Maki (3x Sake & 3x Maguro)
- S9. Favourite ^{L,C,E}** **11,90**
 4 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Ibodai, Ebi)
 6 Stk. Maki (Mix), 3 Stk. Futo Maki
- S10. Premium ^{L,C,E}** **11,90**
 4 Stk. California, 3 Stk. Futo Maki,
 4 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Ibodai, Ebi)
- S11. Take Set ^{L,C,E}** **13,90**
 6 Stk. Maki (Sake, Maguro), 3 Stk. Futo Maki,
 5 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Ebi, Ibodai, Unagi)
- S12. Inside-Out ^{L,C,E}** **11,90**
 8 Stk. California I.O., 4 Stk. Sake I.O.,
 4 Stk. Maguro I.O.
- S13. Hot Spicy ^{L,C,E}** **10,90**
 8 Stk. I.O Hot Spicy Ebi,
 6 Stk. Hot Spicy Tuna
- S14. Nigiri Set ^{L,C,E,N}** **10,90**
 7 Stk. Nigiri (Sake, Maguro, Ibodai,
 Ebi, Unagi, Kani, Tako)



S15. für 2 Personen ^{L,C,E} Seetang Salat, **26,90**

6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Tekka Maki,
2 Stk. Sake Nigiri, 2 Stk. Thunfisch,
2 Stk. Butterfisch Nigiri, 4 Stk. I.O California,
4 Stk. I.O Sake, 4 Stk. Ebi Tempura I.O.

S17. für 2 Personen ^{L,C,E} Seetang Salat, **26,90**

3 Stk. Sake Maki, 3 Stk. Tekka Maki,
4 Stk. I.O Ebi Tempura,
6 Stk. Nigiri (2x Ebi, 2x Ibodai, 2x Unagi),
6 Stk. Futo Maki,
4 Stk. Sashimi (2x Sake, 2x Maguro)

S18. für 3 Personen Seetang Salat, **39,90**

9 Stk. Nigiri
(3x Sake, 3x Maguro, Ebi, Ibodai, Unagi).
6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Tekka Maki,
6 Stk. Ibodai Maki, 4 Stk. I.O California,
4 Stk. I.O Sake, 8 Stk. Ebi Tempura I.O.,
6 Stk. Spicy Roll Lachs

S19. für 3 Personen Seetang Salat, **39,90**

6 Stk. Nigiri (2x Unagi, 2x Ebi, 2x Ibodai),
6 Stk. Sashimi (3x Sake, 3x Maguro),
6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Tekka Maki,
6 Stk. Special Roll Sake, 4 Stk. California I.O.,
4 Stk. Ebi Tempura, 4 Stk. Sake I.O

S20. für 4 Personen **46,90**

Seetang Salat, 4 Stk. Miso-Suppe:
4 Stk. Maki (Sake, Tekka, Ebi, Ibodai)
8 Stk. Nigiri (4x Sake, 2x Ibodai, 2x. Maguro),
8 Stk. Ebi Tempura I.O., 4 Stk. I.O California,
4 Stk. Lachs I.O, 8 Stk. Spicy Roll Tempura,
4 Stk. Sashimi Lachs



GETRÄNKE

HOT BEVERAGE

- 200. Iced Coffee** 4,50
Vietnamesischer Kaffee mit
Kondensmilch und Eis
Vietnamese coffee with condensed milk and ice cream
- 201. Vietnamesische Kaffee** ² 3,90
Kaffee Trung Nguyen mit Kondensmilch
in kleiner Tasse mit Filter
*coffee Trung Nguyen with condensed milk
in a small cup with a filter*
- 202. Ingwer Tee** große Tasse 2,50
Frische Ingwerstreifen *fresh ginger stripes*
- 203. Minz- Ingwer Tee** große Tasse 2,50
Frische Pfefferminzblättern und Ingwer
fresh peppermint leaves and ginger
- 204. Lotus Tee** große Tasse 2,50
- 205. Jasmin Tee** *Jasmine tea* große Tasse 2,50
- 207. Bio-Sencha Grüntee** große Tasse 2,50
- 209. Tee Mix** große Tasse 3,50
(Limetten, Minze, Orange, Ingwer)
(lime, mint, orange, ginger)



SOFTDRINKS

- 210. Mineralwasser** 0,2l 2,20 0,4l 2,90
Fl. 5,90
- 211. Stilles Wasser** 0,2l 2,20 0,4l 2,90
Fl. 5,90
- 212. Cola** ^{1,2,3,4,6} 0,2l 2,20 0,4l 2,90
- 224. Cola Zero** 0,2l 2,20 0,4l 2,90
- 213. Cola-Light** ^{1,2,3,4,6} 0,2l 2,20 0,4l 2,90
- 214. Fanta** ^{1,3,4,6} 0,2l 2,20 0,4l 2,90
- 215. Sprite** ^{1,3,4,6} 0,2l 2,20 0,4l 2,90
- 216. Apfelsaft** 0,2l 2,20 0,4l 2,90
- 217. Apfelschorle** 0,2l 2,20 0,4l 2,90
- 218. Orangensaft** 0,2l 2,20 0,4l 2,90
- 219. Ananassaft** 0,2l 2,20 0,4l 2,90
- 220. Mangosaft** 0,2l 2,20 0,4l 2,90
- 221. Lycheesaft** 0,2l 2,20 0,4l 2,90
- 222. Ginger Ale** ^{3,4,6} 0,2l 2,90 0,4l 3,90
- 223. Kraftmalz** ^{3,4,6} 0,33l 3,50



HAUSGEMACHT • HOMEMADE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE -

NON-ALCOHOLIC DRINKS

- 230. Mojito** ^{3,4,6} 0,4l 3,90
 Frische Limette, Minze, Rohrzucker, Soda
fresh lime, mint, cane sugar, soda
- 231. Caipirinha** ^{3,4,6} 0,4l 3,90
 Frische Limette, Rohrzucker, Soda
fresh lime, cane sugar, soda
- 232. Maracuja Tee** ^G 0,4l 4,90
 Maracuja, Honig & Crushed Ice
passion fruit, honey & crushed ice
- 233. Litschi Tee** ^{3,4,6} 0,4l 4,90
 Frische Limetten, Lychee Syrup, Jasmin tee,
 Kokos jelly & Crushed Ice
*fresh limes, lychee syrup, jasmine tea,
 Coconut jelly & crush ice*
- 234. Zitronengraste** 0,4l 3,90
 Zitronengraste mit Limetten und
 Crushed Ice
lemongrass tea with lime and crushed ice

- 235. Saigon Sommer** 0,4l 4,50
 Lycheesaft, Ginger Ale, Orange,
 Maracuja und Crushed Ice
*lychee juice, ginger ale, orange,
 passion fruit and crushed ice*
- 236. Mango Lassi** ^G 0,4l 4,20
 Mango mit Kokosmilch und Crushed Ice
mango with coconut milk and crushed ice
- 237. Sinh Mang Cau** ⁶ 0,4l 4,50
 Stachelannone mit Kokosmilch,
 Kondensmilch & Crushed Ice
*soursop with coconut milk condensed milk &
 crushed ice*
- 238. Minze Shake** ⁶ 4,50
 Ananas mit frischen Pfefferminzblättern
 mit Kokosmilch und Crushed Ice
*pineapple with fresh peppermint leaves
 with coconut milk and crushed ice*
- 239. Avocado Shake** ^G 4,50
 Frische Avocado mit Kokosmilch
 und Crushed Ice
fresh avocado with coconut milk and crushed ice
- 240. Erdbeer Soda** ^G 3,90
 Erdbeere, Minze, Limetten & Crushed Ice
strawberry, mint, lime & crushed ice
- 241. Ben Thanh Dream** ^G 4,50
 Ananas, Mango mit Kokosmilch und
 Crushed Ice
pineapple, mango with coconut milk and crushed ice
- 243. Ever Green** 4,20
 Frische Limetten, Orange, Minze,
 Maracujasaft, Ananassaft
*fresh lime, orange, mint, passion fruit juice,
 pineapple juice*

HAUSGEMACHT • HOMEMADE

- 245. Bambini Pina ^G** 4,20
Kokossirup, Sahne, Ananassaft
coconut syrup, cream, pineapple juice
- 246. Virgin Ice** 3,90
Frische Limette, Kiwisirup, Melonensirup,
Maracujasaft, Orangensaft
*fresh lime, kiwi syrup, melon syrup,
passion fruit juice, orange juice*
- 247. Solero** 3,90
Vanillesirup, Karamelsirup, Sahne,
Orangensaft, Mangosaft, Maracujasaft
*vanilla syrup, caramel syrup, cream, orange juice,
mango juice, passion fruit juice*
- 248. Sex on the Beach Virgin** 4,50
Frischer Orangensaft, frische Limette,
Ananassaft, Orangensaft, Grenadine,
Kirschsirup
*fresh orange juice, fresh lime, pineapple juice,
orange juice, grenadine, cherry syrup*

WEIN - WINE

- 270. Weißwein** 0,2L 4,50 Fl. 16,90
Montalto Pinot Giorgio, Italien
Montalto Pinot Giorgio, Italy
- 271. Rotwein** 0,2L 4,90 Fl. 16,90
Bordeaux chateau Londre, Frankreich
Bordeaux chateau Londre, France
- 272. Prosecco** 0,2L 4,20 Fl. 13,90
- 273. Grauburgunder** 0,2L 4,90 Fl. 16,90
- 274. Riesling Mosel** 0,2L 4,90 Fl. 16,90



BIER - BEER

- 260. Warsteiner ^D** 0,33L 3,90
alkoholfrei non-alcoholic
- 261. Erdinger ^D** 0,5L 3,90
alkoholfrei non-alcoholic
- 262. Warsteiner ^D** 0,33L 3,50
vom Fass on tap 0,5L 4,20
- 263. Erdinger Hefe ^D Dunkel dark** 0,5L 4,20
- 264. Erdinger Hefe ^D Hell bright** 0,5L 4,20
- 265. Erdinger ^D Kristall crystal** 0,5L 4,20
- 266. Saigon Bier ^D** 0,33L 3,90
- 267. Tiger Bier ^D** 0,33L 4,20
- 268. Kirin Bier ^D** 0,33L 3,90
- 269. Augustiner Bier** 0,5L 4,20



CLASSIC COCKTAILS

- 330. Mojito** 0,4l 5,50
 Frische Limette, Minze, Rohrzucker
 mit Havana und Eiswürfel
*fresh lime, mint, cane sugar with
 havana and ice cubes*
- 331. Caipirinha** 0,4l 4,90
 Frische Limette, Rohrzucker,
 Zucker mit Pita und Eiswürfeln
fresh lime, cane sugar, sugar with pita and ice cubes
- 332. Whiskey Sour** 0,2l 5,90
 Rimbim (Whiskey), Zitronensaft, Rohrzucker,
 Eiweiß, frische Orangen, Eiswürfel
*Rimbim (whiskey), lemon juice, cane sugar, egg white,
 fresh orange ice cubes*
- 333. Wodka Sour** 5,50
 Wodka, frische Limette,
 Rohrzucker, Soda, Eiswürfel
vodka, fresh lime, cane sugar, soda, ice cubes
- 334. Campari Orangensaft** 5,50
 Frische Orange, Orangensaft, Campari,
 Eiswürfel
fresh orange, orange juice, Campari, ice cubes
- 335. Pina Colada** 5,90
 Bacardi, Kokossirup, Ananassaft,
 Sahne, Eiswürfel
*Bacardi, coconut syrup,
 pineapple juice, cream, ice cubes*
- 336. Maitai** 5,90
 Bacardi, Havana, Ananassaft, Orangensaft,
 frische Orange, Mandelsirup, Eiswürfel
*Bacardi, Havana, pineapple juice, orange juice,
 fresh orange, almond syrup, ice cubes*

337. Long Island Ice Tea 5,90

Wodka, Rum, Tequila, Limetten, Zitronensaft
und Cola, Eiswürfel
*vodka, rum, tequila, lime lemon juice
and cola, ice cubes*

338. Sex and the Beach 5,90

Wodka, Grenadinesirup, Zitronensaft,
Orangensaft, Eiswürfel
*vodka, grenadine syrup, lemon juice, orange juice,
ice cubes*

339. Moskow-Mule 5,50

Wodka, Gurke, frischer Ingwer, Limette,
Rohrzucker, Spicy Ginger, Eiswürfel
*vodka, cucumber, fresh ginger, lime,
cane sugar, spicy ginger, ice cubes*

340. Cuba libre 5,50

Havana mit Cola, Eiswürfeln
Havana with cola, ice cubes

341. Bourbon Ginger Ale oder Cola 5,50

Bourbon with Ginger Ale or Cola, Eiswürfel
Bourbon with Ginger Ale or Cola, ice cubes

342. Aperol Spiritz 4,90

Aperol, Prosecco, ice cubes

344. Gin Tonic 5,50

Dry Gin, Eiswürfel *Dry gin, ice cubes*

345. Gin Tonic 5,90

Bombay | Tanqueray London |
Tanqueray No.Ten Eiswürfel
*Bombay | Tanqueray London | Tanqueray No.Ten
ice cubes*



SAKE

Der erste Sake wurde vermutlich im 8. Jahrhundert in Japan gebraut. Mit der Zeit verfeinerten die japanischen Baumeister die Brauverfahren und verliehen dem Sake eine spezielle japanische Note.

Heute ist der Sake fest in japanische Kultur verankert. Das einzigartige Klima in Japan, mit seinen kalten Wintern, bietet die optimale Grundvoraussetzung zum Sake bauen. Von der Natur gesegnet wird Sake ausschließlich aus qualitativ hochwertigem Reis und reinstem Quellwasser hergestellt. Obwohl Sake nur aus fermentiertem Reis gebraut wird, hat Sake viele unterschiedliche Geschmäcke, wie europäischer Wein.

Anbauen, Ernten, Brauen, Abfüllen.

Von der Saat zum Sake ist es ein langer Weg. Doch mit Geduld und Mühe lässt sich Köstliches vollbringen, weiß man in Japan.

Also dann: Viel Spaß und Kampai

The first sake was probably made in Japan in the 8th century brewed. Over time, the Japanese builders refined the brewing process and gave the sake a special Japanese touch. Today, the sake is firmly established in Japanese culture. The unique climate in Japan, with its cold Winters, offers the optimal basic requirement for sake brewing. Blessed by nature, sake is made exclusively from high-quality rice and the purest spring water manufactured. Although sake is brewed only from fermented rice, sake has many different flavors, like European wine. Growing, harvesting, brewing, bottling. At sake it's a long way. But with patience people in Japan know that eating is something delicious.

So then: Have fun and Kampai



343. Sake

20cl 3,90

