



Bahnhofstr. 3
78333 Stockach

Tel.: 07771 6389305
0157 51568888



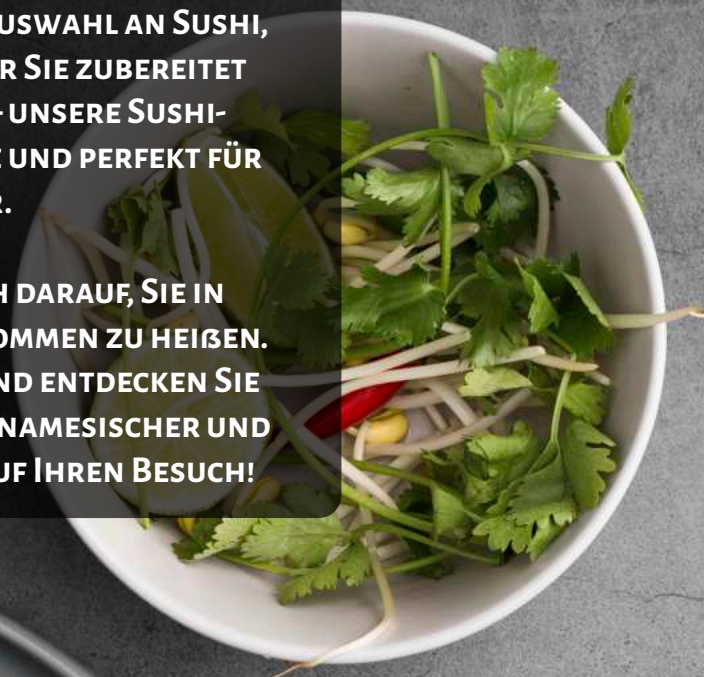
Öffnungszeiten

Di. - So.: 11.00 - 14.30 Uhr
17.00 - 22.00 Uhr
Mo.: geschlossen

GENIEßEN SIE AUTHENTISCHE VIETNAMESISCHE GERICHTE, DIE MIT FRISCHEN KRÄUTERN, KNACKIGEM GEMÜSE UND AROMATISCHEN GEWÜRZEN ZUBEREITET WERDEN. VON KLASSISCHEN PHO-SUPPEN BIS HIN ZU KÖSTLICHEN FRÜHLINGSROLLEN – JEDES GERICHT WIRD MIT LIEBE UND HINGABE ZUBEREITET.

ZUSÄTZLICH BIETEN WIR EINE EXQUISITE AUSWAHL AN SUSHI, DAS AUS DEN BESTEN ZUTATEN FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET WIRD. OB NIGIRI, MAKI ODER SASHIMI – UNSERE SUSHI-KREATIONEN SIND EIN FEST FÜR DIE SINNE UND PERFEKT FÜR JEDEN SUSHI-LIEBHABER.

UNSER FREUNDLICHES TEAM FREUT SICH DARAUF, SIE IN EINER EINLADENDEN ATMOSPHÄRE WILLKOMMEN ZU HEIßEN. LASSEN SIE SICH VON UNS VERWÖHNEN UND ENTDECKEN SIE DIE HARMONISCHE VERBINDUNG VON VIETNAMESISCHER UND JAPANISCHER KÜCHE. WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!



Vorspeise

starters



- | | | |
|-----------|--|--|
| 1 | Nem Chien ^{C,D} | 4,90€ |
| | knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Fleisch, Glasnudeln und Gemüse, dazu hausgemachtes Limetten-Dressing
<i>crispy spring rolls filled with minced meat, glassnoodles and vegetables, served with homemade lime-sauce</i> | |
| 2 | Goi Cuon ^D | |
| | frische Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Gurke, frischem Salat, asiatischen Kräutern, dazu Limetten Dressing
<i>fresh rice paper rolls filled with rice noodles, cucumber, fresh salad, Asian herbs and lime dressing</i> | |
| | A Dau Chien ^F | <i>frittierter Tofu fried tofu</i>
5,90€ |
| | B Ga | <i>Hühnerfleisch chicken</i>
5,90€ |
| | F Tom ^O | <i>Garnelen shrimps</i>
6,90€ |
| 3 | Nem Chay ^{E,1,5} | 4,90€ |
| | vegetarische Mini-Frühlingsrollen serviert mit Salat, Erdnüssen und Süß-Sauer-Dip
<i>vegetarian mini spring rolls served with salad, peanuts and sweet-sour-dip</i> | |
| 4 | Wantan Chien ^{A,O,1,5} | 5,50€ |
| | knusprige Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen, dazu Süß-Sauer-Sauce
<i>crispy wantan filled with minced chicken and shrimps, served with sweet-sour-dip</i> | |
| 5 | Ga Xien ^{E,F,K} | 6,00€ |
| | gegrillte Hähnchenspieße serviert mit Salat, Erdnüssen und Erdnuss-Soße
<i>grilled chicken skewer served with salad, peanuts and peanut-sauce</i> | |
| 6 | Tom Chien ^{E,O,1,5} | 7,90€ |
| | knusprig gebackene Garnelen mit Salat, Erdnüssen und Süß-Sauer-Dip
<i>crispy baked prawns with salad, peanuts and sweet-sour-dip</i> | |
| 7 | Khoai Lang Chien | 5,50€ |
| | Süßkartoffelpommes
<i>sweet potato fries</i> | |
| 8 | Ha Cao Tom ^{F,O} | 5,90€ |
| | gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert auf Salat und Dip
<i>steamed dumplings filled with shrimps and chicken, served on salad and dip</i> | |
| 9 | Ha Cao Chay ^F | 4,90€ |
| | gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
<i>steamed dumplings filled with vegetables</i> | |
| 9A | Edamame ^F | 5,50€ |
| | japanische Bohnen mit Meersalz
<i>japanese beans with sea salt</i> | |



Salate & Suppen

salads & soups



- 10 Sup Van Than** ^{A,O} **5,50€**
 aromatische Suppe mit verschiedenem Gemüse, asiatischen Kräutern, Reismudeln und gefüllten Teigtaschen (gehacktes Hühnerfleisch und Garnelen)
aromatic wantan soup with various vegetables, Asian herbs, rice noodles and filled dumplings (minced chicken and shrimps)
- 11 Sup Tom Kha Gai**
 thailändische Hühner-Kokossuppe mit Champignons, Zitronengras, Tomaten, Gemüse und asiatischen Kräutern
Thai chicken coconut soup with mushrooms, lemongrass, tomatoes, vegetables and Asian herbs
- A** Dau ^F *Tofu | tofu* **5,50€**
B Ga *Hühnerfleisch | chicken* **5,90€**
F Tom ^O *Garnelen | shrimps* **6,90€**
G Ca ^D *Lachs | salmon* **6,90€**
- 12 Nom Xoai Tom** ^{D,O} **9,90€**
 Mangosalat mit Garnelen
mangosalad with prawns
- 13 Chuka Salat** ^K **6,90€**
 Seetangsalat mit Sesam
seaweed salad with sesame
- 14 Avocado Salat** ^D
 mit Mango und Tomaten
avocado salad with mango and tomatoes
- G** Ca Hoi ^D *Lachs | salmon* **10,90€**
H Ca Ngu ^D *Thunfisch | tuna* **11,90€**
- 15 Mixed Fusion Salad XXL** ^K
 gemischter Salat mit Mango, Paprika, Gurke, serviert mit Sesam-Soße
mixed salad with mango, pepper, cucumber, served with sesame sauce
- A** Dau Chien ^F *frittierter Tofu | fried tofu* **15,50€**
I Ga Nuong *gegrillte Hühnerbrust | grilled chicken breast* **18,50€**
K Bo Nuong *gegrilltes Rindersteak | grilled beef steak* **23,90€**
L Tom Nuong ^O *gegrillte Garnelen | grilled prawns* **22,90€**
N Ca Hoi Nuong ^D *gegrillter Lachs | grilled salmon* **21,90€**
O Ca Ngu Nuong *gegrillter Thunfisch | grilled tuna* **22,90€**



Hauptspeisen

main dishes



- 16 Pho^F**
 vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Sojakeimlingen und asiatischen Kräutern
Vietnamese rice noodle soup with soy sprouts and Asian herbs
- | | | | |
|----------|------------------------------|--------------------------------------|---------------|
| A | Dau Chien^F | <i>frittierter Tofu fried tofu</i> | 13,90€ |
| B | Ga | <i>Hühnerfleisch chicken</i> | 14,90€ |
| D | Bo | <i>Rindfleisch beef</i> | 15,90€ |
- 17 Bun^{A,D,E}**
 Reismnudeln mit hausgemachter Soße, Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln
rice noodles with homemade sauce, salad, Vietnamese herbs, peanuts and fried onions
- | | | | |
|----------|------------------------------|---------------------------------------|---------------|
| A | Dau Chien^F | <i>frittierter Tofu fried tofu</i> | 14,50€ |
| B | Ga | <i>Hühnerfleisch chicken</i> | 14,90€ |
| D | Bo | <i>Rindfleisch beef</i> | 15,90€ |
| E | Lon | <i>Schweinefleisch pork</i> | 14,90€ |
| O | Nem^{C,O} | <i>Frühlingsrollen spring rolls</i> | 14,90€ |
- 18 Mi Tom Curry Soup^{A,G}**
 Curry in cremiger Kokosmilch mit Tomaten, Zucchini, Lauchzwiebeln und Kräutern, dazu Instant-Nudeln
curry soup with creamy coconut milk with tomatoes, zucchini, spring onions and herbs, served with instant noodles
- | | | | |
|----------|------------------------------|--------------------------------------|---------------|
| A | Dau Chien^F | <i>frittierter Tofu fried tofu</i> | 14,50€ |
| B | Ga | <i>Hühnerfleisch chicken</i> | 15,50€ |
| D | Bo | <i>Rindfleisch beef</i> | 15,90€ |
| F | Tom^O | <i>Garnelen prawns</i> | 17,90€ |
- 19 Udon Curry Soup^{A,G}**
 Curry in cremiger Kokosmilch mit Tomaten, Zucchini, Lauchzwiebeln und Kräutern, dazu Udonnudeln
curry soup with creamy coconut milk with tomatoes, zucchini, spring onions and herbs, served with udon noodles
- | | | | |
|----------|------------------------------|--------------------------------------|---------------|
| A | Dau Chien^F | <i>frittierter Tofu fried tofu</i> | 15,50€ |
| B | Ga | <i>Hühnerfleisch chicken</i> | 15,90€ |
| D | Bo | <i>Rindfleisch beef</i> | 16,90€ |
| F | Tom^O | <i>Garnelen prawns</i> | 18,90€ |



Hauptspeisen

main dishes



20 Pho Xao ^{A,C,F,N}

gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse und Koriander
fried rice noodles with various vegetables and coriander

A	Dau Chien ^F	frittierter Tofu fried tofu	15,50€
B	Ga	Hühnerfleisch chicken	15,90€
C	Vit	Ente kross crispy duck	17,90€
D	Bo	Rindfleisch beef	16,50€
L	Tom Nuong ^o	gegrillte Garnelen grilled prawns	21,90€

21 Udon Xao ^{A,C,F,N}

gebratene Udonnudeln mit verschiedenem Gemüse und Koriander
fried udon noodles with various vegetables and coriander

A	Dau Chien ^F	frittierter Tofu fried tofu	15,50€
D	Bo	Rindfleisch beef	17,50€
L	Tom Nuong ^o	gegrillte Garnelen grilled prawns	22,90€
M	Bo Nuong & Tom Nuong ^o	gegrilltes Rindersteak & gegrillte Garnelen <i>grilled beef steak & grilled prawns</i>	29,50€

22 Com Chien ^{C,9}

gebratener Reis mit Ei und Gemüse
fried rice with egg and vegetables

A	Dau Chien ^F	frittierter Tofu fried tofu	15,50€
B	Ga	Hühnerfleisch chicken	16,50€
C	Vit	Ente kross crispy duck	17,90€
D	Bo	Rindfleisch beef	16,90€
F	Tom ^o	Garnelen prawns	18,90€

23 Com Rau Xao ^{E,F,9}

gebratenes Gemüse mit hausgemachter Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat und Erdnüssen, dazu Reis
fried vegetables with homemade sauce, garlic, Asian herbs, salad and peanuts, served with rice

A	Dau Chien ^F	frittierter Tofu fried tofu	15,50€
D	Bo	Rindfleisch beef	16,50€
J	Vit Nuong ^A	gegrillte Barbarie Ente grilled barbery duck	21,50€
L	Tom Nuong ^o	gegrillte Garnelen grilled prawns	22,90€
N	Ca Hoi Nuong ^D	gegrillter Lachs grilled salmon	21,90€



Hauptspeisen

main dishes



24 Sot Curry ^G

Curry in cremiger Kokosmilch mit verschiedenem Gemüse und Salat, dazu Reis

curry in creamy coconut milk with various vegetables and salad, served with rice

A	Dau Chien ^F	frittierter Tofu fried tofu	15,50€
I	Uc Ga Nuong	gegrillte Hühnerbrust grilled chicken breast	18,90€
J	Vit Nuong ^A	gegrillte Barbarie Ente grilled barbary duck	21,50€
K	Bo Nuong	gegrilltes Rindersteak grilled beef steak	23,50€
L	Tom Nuong ^O	gegrillte Garnelen grilled prawns	22,90€
N	Ca Hoi Nuong ^D	gegrillter Lachs grilled salmon	21,90€

25 Sot Mango ^{E,G}

Mango-Soße mit Kokosmilch, Salat und Erdnüssen, dazu Reis

mango sauce with coconut milk, salad and peanuts, served with rice

A	Dau Chien ^F	frittierter Tofu fried tofu	15,50€
I	Uc Ga Nuong	gegrillte Hühnerbrust grilled chicken breast	18,90€
J	Vit Nuong ^A	gegrillte Barbarie Ente grilled barbary duck	21,50€
L	Tom Nuong ^O	gegrillte Garnelen grilled prawns	22,90€
N	Ca Hoi Nuong ^D	gegrillter Lachs grilled salmon	21,90€

26 Sot Lac ^E

Erdnuss-Soße mit Kokosmilch, Salat und Erdnüssen, dazu Reis

Peanut sauce with coconut milk, salad and peanuts, served with rice

A	Dau Chien ^F	frittierter Tofu fried tofu	15,50€
I	Uc Ga Nuong	gegrillte Hühnerbrust grilled chicken breast	18,90€
J	Vit Nuong ^A	gegrillte Barbarie Ente grilled barbary duck	21,50€

27 Bo Luc Lac 24,90€

kurz angebratenes Rindersteak mit Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse, serviert in einer pikanten Soße

briefly fried beef with garlic, onions and vegetables, served in a spicy sauce

28 Ca Thu Luc Lac ^D 23,90€

kurz angebratener Thunfisch mit Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse, serviert in einer pikanten Soße

briefly fried tuna with garlic, onions, and vegetables, served in a spicy sauce

29 Plate for 2

A Signature Plate ^{O,E,F,K} 49,90€

gegrilltes Rindersteak, gegrillte Garnelen, Frühlingsrollen, Ha Cao und Chicken Saté serviert mit gebratenem Gemüse und Reis

grilled beef steak, grilled prawns, spring rolls, Ha Cao, chicken saté served with fried vegetables and rice

B Thanh Long Plate ^{A,D,O} 45,50€

gegrillter Lachs, gegrillte Garnelen, knusprige Wantan, Sommerrollen mit Hühnerfleisch, Ha Cao serviert mit gebratenem Gemüse und Reis

grilled salmon, grilled prawns, Wantan Chien, summer rolls with chicken, Ha Cao served with fried vegetables and rice



Dessert

Dessert

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 30 | Gebackene Banane ^A | 5,90€ |
| | <i>baked bananas</i> | |
| 31 | Gebackene Sesambällchen ^A | 6,50€ |
| | <i>baked sesame balls</i> | |
| 32 | Matcha Eis ^{G,4} | 6,90€ |
| | <i>matche ice cream</i> | |

Nigiri

(2 Stk.)

- 101 **Tamago Nigiri** ^C 🌿 4,50€
japanisches Omelett | *Japanese omelet*
- 102 **Avocado Nigiri** ^C 🌿 ... 4,50€
- 103 **Inari Nigiri** ^F 🌿 5,20€
Tofutasche | *tofu pocket*
- 104 **Sake Nigiri** ^D 5,90€
Lachs | *salmon*
- 105 **Maguro Nigiri** ^D 5,90€
Thunfisch | *tuna*
- 106 **Ebi Nigiri** ^O 5,90€
gekochte Garnele | *cooked shrimps*
- 107 **Kani Nigiri** ^{A,B,C,D,F,1,6,9} ... 4,50€
Surimi | *surimi*
- 108 **Tako Nigiri** ^Q 5,00€
Oktopus | *octopus*
- 109 **Unagi Nigiri** ^D 5,90€
Süßwasseraal | *eel*



Maki

(6 Stk.)

- 111 **Tamago Maki** ^C 🌿 4,50€
japanisches Omelett | *Japanese omelet*
- 112 **Kappa Maki** 🌿 4,50€
Gurke | *cucumber*
- 113 **Avocado Maki** 🌿 5,00€
- 114 **Sake Maki** ^D 5,50€
Lachs | *salmon*
- 115 **Sake Avo Maki** 5,90€
Lachs, Avocado
- 116 **Tekka Maki** ^D 5,50€
Thunfisch | *tuna*
- 117 **Ebi Maki** ^O 5,90€
Garnelen | *prawns*
- 118 **Oshinko Maki** 🌿 4,50€
eingelegter Rettich | *pickled radish*
- 119 **Unagi Maki** ^D 5,50€
Süßwasseraal | *eel*
- 120 **Tetsu Maki** ^D 4,80€
Thunfisch, Schnittlauch | *tuna, chives*
- 121 **Hot Spicy Tuna Maki** 5,20€
^{D,C,I,2,5}
gekochter Thunfisch, Chili, Zwiebeln
cooked tuna, chili, onions
- 122 **California Maki** 5,00€
Surimi | *surimi*



Inside - Out

(8 Stk.)

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 131 | Alaska Inside Out ^D | 10,50€ |
| | Lachs, Avocado, umwickelt mit Tobiko
<i>salmon, avocado, wrapped with tobiko</i> | |
| 132 | Ebi Inside Out ^{K,O} | 10,50€ |
| | Lachs, Avocado, umwickelt mit Tobiko
<i>prawns, cucumber, wrapped with sesame</i> | |
| 133 | Ebi Tempura Inside Out ^{A,K,O} | 10,90€ |
| | gebackene Garnele, Gurke, umwickelt mit Sesam
<i>baked prawns, cucumber, wrapped with sesame</i> | |
| 134 | California Inside Out ^{A,B,C,D,F,1,6,9} | 8,90€ |
| | Surimi, Avocado, umwickelt mit Tobiko
<i>surimi, avocado, wrapped with tobiko</i> | |
| 135 | Maguro Inside Out ^D | 11,90€ |
| | Thunfisch, Gurke, umwickelt mit Tobiko
<i>tuna, cucumber, wrapped with tobiko</i> | |
| 136 | Chicken Inside Out ^{A,K} | 9,90€ |
| | gebackenes Hühnerbrustfilet, Gurke, umwickelt mit Sesam
<i>baked chicken breast fillet, cucumber, wrapped with sesame</i> | |



Crispy Roll

(8 Stk.)

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 141 | Shiso Tempura Roll ^{A,D,F,1} | 10,50€ |
| | marinierter Lachs, Masago, Shisoblätter, Lachskaviar
<i>marinated salmon, masago, shiso leaves, salmon caviar</i> | |
| 142 | Ebi Tempura Roll ^{A,F,K,0,1} | 11,50€ |
| | Tempura Garnele, Gurke, Sesam, Unagisoße
<i>tempura prawns, cucumber, sesame, unagi sauce</i> | |
| 143 | Haruno Tempura Roll ^{A,F,G,1}  | 10,50€ |
| | Avocado, Frischkäse, Gemüse
<i>avocado, cream cheese, vegetables</i> | |
| 144 | Yukiko Tempura Roll ^{A,F,D,G,F,K,1} | 13,50€ |
| | Aal, Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Lachskaviar, Spezialsoße
<i>eel, salmon skin, cucumber, cream cheese, salmon caviar, special sauce</i> | |
| 145 | Kamo Tempura Roll ^{A,F,K,1} | 12,50€ |
| | Ente, Schnittlauch, Chillisauce, Sesam
<i>duck, chives, chili sauce, sesame</i> | |
| 146 | Sake Tempura Roll (6 Stk.) ^{A,D,F,1} | 11,00€ |
| | panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko
<i>breaded roll with salmon, avocado, cucumber, tobiko</i> | |
| 147 | Tuna Tempura Roll (6 Stk.) ^{A,D,F,1} | 11,50€ |
| | panierte Rolle mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko
<i>breaded roll with tuna, avocado, cucumber, tobiko</i> | |
| 148 | Crispy Special Tempura Roll (6 Stk.) ^{A,B,C,D,F,1,6,9} | 15,90€ |
| | panierte Rolle mit Garnelen, Surimi, Thunfisch, Aal, Gurke, Rettich, Tobiko
<i>breaded roll with prawns, surimi, tuna, eel, cucumber, radish, tobiko</i> | |
| 149 | Big Crispy Sake Tempura Roll (10 Stk.) ^{A,D,F,1} | 15,90€ |
| | panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko
<i>breaded roll with salmon, avocado, cucumber, tobiko</i> | |
| 150 | Big Crispy Tuna Tempura Roll (10 Stk.) ^{A,D,F,1} | 15,90€ |
| | panierte Rolle mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko
<i>breaded roll with tuna, avocado, cucumber, tobiko</i> | |



Sashimi

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 151 | Sake Sashimi ^D | 18,90€ |
| | 10 Scheiben Lachs <i>10 slices salmon</i> | |
| 152 | Tuna Sashimi ^D | 20,90€ |
| | 10 Scheiben Thunfisch <i>10 slices tuna</i> | |
| 153 | Sashimi Mix ^D | 24,90€ |
| | 10 Scheiben Lachs & 5 Scheiben Thunfisch <i>10 slices salmon & 5 slices tuna</i> | |

Sushi Sets

- M1 Veggie Set** 🌱 12,90€
6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Kappa Maki
6 Stk. Oshinko Maki
- M2 Mixed Maki Set** ^D 14,90€
6 Stk. Sake Maki
6 Stk. Tekka Maki
6 Stk. Avocado Maki
- M3 Salmon Lover Set** ^D 14,90€
6 Stk. Sake Maki
5 Stk. Sake Nigiri
- M4 Ocean Driver Set** ^{D,K,O} 19,90€
8 Stk. Ebi Tempura Roll
4 Stk. Nigiri (2 Sake, 1 Maguro, 1 Unagi)
- M5 Alaska Set** ^{D,O} 19,90€
8 Stk. Alaska Inside Out
6 Stk. Nigiri (2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi)
- M6 Surprise Set für 2 Personen** ^{A,B,C,D,F,1,6,9} 39,90€
8 Stk. California Inside Out
8 Stk. Alaska Inside Out
8 Stk. Sake Maki / Tekka Maki
4 Stk. Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)
6 Stk. Sake Tempura Roll
- M7 Thanh Long Party Set** ^{A,B,C,D,F,O,1,6,9} 75,00€
6 Stk. Sake Maki
6 Stk. Tekka Maki
6 Stk. Sake Avo Maki
6 Stk. California Maki
8 Stk. California Inside Out
8 Stk. Alaska Inside Out
6 Stk. Sake Tempura Roll
6 Stk. Tuna Tempura Roll
8 Stk. Nigiri (2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi, 2 Hotategai)
6 Stk. Sashimi (3 Sake, 3 Tuna)
Seetang Salat



GETRÄNKE

Drinks



Softdrinks

	0,2l	0,4l	0,75l
Coca-Cola ^{1,4,5}	3,30€	4,50€	
Coca-Cola Zero ^{1,3,4,5}	3,30€	4,50€	
Fanta ^{1,5,6}	3,30€	4,50€	
Sprite ⁵	3,30€	4,50€	
Ginger Ale ^{1,5}	3,30€	4,50€	
Spezi ^{1,4,5,6}	3,30€	4,50€	
Wasser (still / Sprudel) ^{1,4,5,6}	3,20€	4,50€	6,50€
<i>water (still / sparkling)</i>			



Säfte

juices

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,50€	4,90€
apple juice		
Orangensaft	3,50€	4,90€
orange juice		
Ananassaft	3,50€	4,90€
pineapple juice		
Mangonektar	3,50€	4,90€
Lycheenektar	3,50€	4,90€
Maracujanektar	3,50€	4,90€
passion fruit nectar		
Johannesbeernektar	3,50€	4,90€
currant nectar		
Saftschorlen	3,50€	4,90€
fruit juice spritzer		

Tee

tea

Jasmin Tee (Kännchen) ⁴	4,50€
jasmine tea	
Grüner Tee (Kännchen) ⁴	4,50€
green tea	
Frischer Ingwer Tee mit Honig	5,50€
fresh ginger tea with honey	
Frischer Minztee mit Honig	5,50€
fresh mint tea with honey	
Homi Tee	5,50€
Pfefferminz-Ingwer Tee mit Honig	5,50€
peppermint-ginger tea with honey	
Limetten-Zitronengras Tee mit Honig	5,50€
lime-lemongras tea with honey	



Kaffee

coffee

CA PHE SUA NONG ^{G,4}	5,20€
vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch (aromatisch & cremig) <i>Vietnamese espresso with condensed milk (aromatic & creamy)</i>	
CA PHE SUA DA ^{G,4}	5,90€
vietnamesischer Eiskaffee <i>Vietnamese iced coffee</i>	
KAFFEE ⁴	4,00€
coffee	
Cappuccino ^{G,4}	4,90€
Espresso ⁴	3,30€
Doppelter Espresso ⁴	4,20€
<i>double espresso</i>	
Latte Macchiato ^{G,4}	4,90€

Homemade Lemonades

FRESH LIME LEMONADE ^B	5,90€
Limetten, Minze, Soda, Eiswürfel <i>lime, mint, soda, ice cubes</i>	
VERY BERRY LEMONADE ^B	5,90€
verschiedene Früchte, Minze, Limetten, Soda, Eiswürfel <i>various fruits, mint, lime, soda, ice cubes</i>	
GINGER LEMONADE ^B	5,90€
frische Ingwer, Limetten, Minze, Soda, Eiswürfel <i>fresh ginger, lime, mint, soda, ice cubes</i>	
ICED TEA LEMONADE ^G	5,90€
Minze, Limetten, Eistee, Soda, Eiswürfel <i>mint, lime, iced tea, soda, ice cubes</i>	
APFEL LEMONADE ^B	5,90€
Minze, Apfel, Limetten, Soda, Eiswürfel <i>mint, apple, lime, soda, ice cubes</i>	
MANGO LEMONADE ^B	5,90€
Minze, Mango, Limetten, Soda, Eiswürfel <i>mint, mango, lime, soda, ice cubes</i>	
LYCHEE LEMONADE ^B	5,90€
Lychee, Minze, Limetten, Soda, Eiswürfel <i>lychee, mint, lime, soda, ice cubes</i>	



Exotic Shakes

	0,4l
MANGO LASSI ^G	5,90€
STRAWBERRY LASSI ^G	5,90€
AVOCADO LASSI ^G	5,90€
MINT LASSI ^G	5,90€

Bier

beer

Saigon Bier ^A	0,33l	4,90€
Singha Bier ^A	0,33l	4,90€
Tsingtao Bier ^A	0,33l	4,90€
Radler ^{A,5}	0,4l	4,50€
	0,5l	5,50€
Cola-Weizen ^{A,1,4,5}	0,5l	5,50€
Kristallweizen ^A	0,5l	5,50€
Hefeweizen Dunkel ^A	0,5l	5,50€
Fürstenberg vom Fass ^A	0,5l	5,90€
Weizen vom Fass ^A	0,5l	5,90€
Alkoholfreies Bier ^A	0,5l	5,50€
Weizen alkoholfrei ^A	0,5l	5,50€



Wein

wine

ROTWEIN | red wine

	0,1l	0,2l	Flasche
Bodensee Spätburgunder ^L	4,20€	6,90€	32,00€
Merlot cà Vivaci ^L	4,20€	6,90€	32,00€
Bordeaux ^L	4,20€	6,90€	32,00€
Rotweinschorle ^L		5,50€	

WEISSWEIN | white wine

	0,1l	0,2l	Flasche
Riesling (halbtrocken) ^L	4,20€	4,90€	32,00€
Chardonnay ^L	4,20€	4,90€	32,00€
Müller Thurgau ^L	4,20€	4,90€	32,00€
Weißweinschorle (süß/sauer) ^L		5,50€	

ROSÉ

	0,1l	0,2l	Flasche
Maitre Olivert Cuvee Rosé „Le Rivages“ ^L	4,20€	6,90€	29,80€
Spätburgunder Weißherbst ^L	4,20€	6,90€	29,80€
Rosé-Weinschorle ^L		5,50€	



Aperitif & Digestif

Aperol Spritz ^{1,8}	0,4l	8,90€
Campari ^{A,L}	0,4l	8,50€
Milanospritz ^L	0,4l	8,90€
beHugo ^L	0,2l	7,50€
Prosecco ⁸	0,2l	7,50€
Sake (14,5%)	0,2l	7,90€
Umeschu ^L	2cl	4,50€
japanischer Pflaumenwein <i>Japanese plum wine</i>		



Cocktails

MOJITO	7,90€
MANGO MOJITO	7,90€
ERDBEER MOJITO	7,90€
TONIC WODKA ^{5,7,8}	7,90€
SEX ON THE BEACH ^{1,5}	7,90€

Spirituosen

Wodka	2cl	4,20€
Jägermeister	2cl	4,20€
Hennessy	2cl	4,90€
Remy Martin	2cl	4,90€
Grappa	2cl	4,20€
Williams	2cl	4,20€

Zusatzstoffe / additives:

1 - Farbstoffe / colorants | 2 - Konservierungsstoffe / preservatives |
3 - Süßungsmittel / sweetener | 4 - koffeinhaltig / caffeinated | 5 - Säuerungsmittel / acidifier |
6 - Stabilisatoren / stabilizers | 7 - Antioxidationsmittel / antioxidant |
8 - chininhaltig / contains quinine | 9 - Geschmacksverstärker / flavor enhancer

Allergene / allergens:

A - glutenhaltig / cereals containing gluten | B - Krebstiere / crustaceans | C - Eier / eggs |
D - Fisch / fish | E - Erdnüsse / peanuts | F - Soja / soya | G - Milch / milk |
H - Schalenfrüchte / nuts | I - Sellerie / celery | J - Senf / mustard | K - Sesam / sesame |
L - Schwefeldioxid und Sulphite / sulphur dioxide and sulphites | M - Lupinen / lupins |
N - Weichtiere / molluscs | O Garnelen - shrimps | P - Tintenfisch / squid |
Q - Oktopus / octopus



vegetarisch

Alle Preise in EUR, inklusive Mehrwertsteuer.
Irrtümer sowie Satz- und Ausdrucksfehler vorbehalten.

Alle Angaben ohne Gewähr!
Bilder dienen ausschließlich zu Dekorationszwecken.

*All prices are in EUR, including VAT.
Mistakes as well as wording and expression errors excepted.
All information without guarantee!
Images are for decoration purposes only.*