# Mittagsessen

### **VORSPEISEN**

4,50€ M1. Canh Cai Ingwer

Gemüsesuppe mit Pak Choi Gemüse & Ingwer

M2. Sup Ga B 5,50€

Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch & Pilzen

M3. Frühlingsrollen (vegetarisch) A,M 4,90 €

### MITTAGSGERICHTE

10,90€ M5. Com / My Rang Ga A

Gebratener Reis / oder Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse

M6. Com / My Rang Vit A 13,90€

Gebratener Reis / oder Gebratene Nudeln mit Ente und Gemüse

12,90€ M7. Com / My Xao Bo A

Gebratener Reis / oder Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse

12,90€ M8. Udon Curry A,B

Gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch versch. Gemüse

M9. Udon mit Lachs A,B 15,90€

Udon-Nudeln mit Lachsfilet & versch. Gemüse aus dem Wok

### WOK GERICHTE (Soße nach Wahl)

### **Serviert mit:**

Zwiebel, Paprika, Brocolli, Bohnen, Pilze, Sellerie, Karotten, Zucchini, Paprika + Reis

M10. Huhn aus dem Wok 12,50€ MII. Gebr. Rinderstreifen Wok 13,50€

14,90€ M12. Traditionelle Ente A

11,50€ M13. Tofu aus dem Wok

### Geschmack und Soße nach Wahl:

- Curry Soße (leicht scharf) B
- Teriyaki Soße H
- Erdnuss Soße B
- Mango Soße B
- Chili Soße B

Dienstag - Freitag von 11:00 – 15:00 (außer an Feiertagen)

### SUSHI

8,50€ **M22** 

4 Stk. Avocado Maki

4 Stk. Gurken Maki

4 Stk. Avocado-Frischkäse-Sesam Uramaki

9,50€ **M23** 

4 Stk. Lachs Maki

4 Stk. Surimi Maki

4 Stk. Lachs-Avocado-Sesam Uramaki

11,50€ **M24** 

4 Stk. Avocado Maki

4 Stk. Gurken Maki

5 Stk. Lachs-Avocado-Philadelphia Tempura

12,90€ **M25** 

4 Stk. Lachs Maki

4 Stk. Thunfisch Maki

5 Stk. Lachs-Avocado-Philadelphia Tempura

11,90€ **M26** 

4 Stk. Lachs Maki

4 Stk. Thunfisch Maki

4 Stk. Avocado-Philadelphia Uramaki

4 Stk. Gurken-Philadelphia Uramaki

11,50€ **M27** 

4 Stk. Lachs Maki

4 Stk. Gurken Maki

10 Stk. Avocado Tempura Maki





### Dienstag – Freitag von 11:00 – 15:00 (außer an Feiertagen)

### VIETNAMESISCHE KÜCHENRAUM

### M14. Pho Vietnam

Vietnamesische traditionelle Reisbandnudelsuppe "PHO" mit Rindfleisch oder Hühnerfleisch, sowie Koriander, Basilikum & Zwiebeln serviert.

### M16. Bun Vit A

15,90€

13,50€

Herzhafte Reisnudeln mit knusrpiger Ente, Reisnudeln, feinen Salaten, Kräutern dazu Nuoc Mam Pha-Soße

### M17. Bun Bo Nam Bo D,H

15,90€

Das Beste aus dem Wok, in Streifen geschnittene, gebratene Rinderfilet, mit Reisnudeln, Salat, Kräutern & Erdnüssen, dazu Nuoc Mam Pha-Soße

### VIETNAMESISCHE KÜCHENRAUM

### M18. Bun Nem Ha-Noi A,M

14,90 €

Knusprig gebratene Frühlingrollen aus Reispapier, gefüllt mit Glasnudeln, Hühnerfleisch, Kohlrabi, Möhren & Zwiebeln, serviert mit Salat, Kräutern, Reisnudeln & Nuoc Mam Pha-Soße

#### M19. Bun Bo La Lot

15,90 €

15,90 €

In Lot-Blättern gerolltes Rindfleisch, serviert mit Salat, Kräutern und Reisnudeln dazu Nuoc Mam Pha-Soße

### M20. VietHoa Special A,M

Handgemachte Rindfleischrollen in Lotblätter serviert mit verschiedenen Frühlingsrollen, Zitronengras umwickelt mit Hühnerfleisch, Reisnudeln, Salat und Nuoc Mam Pha-Soße

#### **HINWEIS:**

ALLERGIEN UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN HINTERFRAGT WERDEN. PREISE SIND MIT MEHRWERTSTEUER BERECHNET.

### ALLERGENE:

A = GLUTEN, B = MILCH, C = SCHALENFRÜCHTE, D = ERDNÜSSE, E = FISCH, F = WEICHTIERE, G = KREBSTIERE, H = SOJA, I = SELLERIE, J = SCHWEFELDIOXID/SULFITE, K = SESAM, L = LUPINE, M = EIER, N = SENF

#### **ZUSATZSTOFFE**:

1 = FARBSTOFFE, 2 = KONSERVIERUNGSSTOFFE, 3 = ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 = GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 = SÜĞUNGSMITTEL, 6 = PHENYLALANINQUELLE, 7 = COFFEIN









VietHoa ist ein asiatisches Restaurant, dass sowohl vietnamesische, als auch japanische Küche nach alten, überlieferten Rezepte serviert.

Darum sind unsere Speisen kalorienarm und glutamatfrei. In unserem Restaurant werden sich Ihre Geschmackssinne, dank frischer naturbelassenen Zutaten und unserer Leidenschaft im Kochen, völlig entfaltet werden.



# Vorspeisen

1. Nem Ga Ran A,M.E

Traditionelle Frühlingsrollen aus Saigon, gefüllt mit
Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln, dazu Nuoc
Mam Pha-Soße

2. Nem Chay Ran A,M,E 5,90 € Vegetarische Frühlingsrollen mit Karotten, Glasnudeln, dazu Nuoc Mam Pha-Soße

3. Nem Re Ha Noi mit Garnelen A.M 6,90 €
Frühlingsrollen mit Garnelen und Gemüse umhüllt
mit einem knusprigem Taro-Netz, serviert mit
süß-sauer Soße

4. Ga Saté<sup>p</sup> 6,90 €
Zwei Fleischspieße aus Hühnerfleisch mit Salat und Erdnuss-Soße

5. Goi Cuon <sup>G,D,H</sup>

Hausgemachte Sommerrollen aus Mien Tay von den Ufern des Mekongs, gefüllt mit Garnelen, Huhn, Reisnudeln, Salat, Karotten und Gurken, dazu eine haugemachte Soße

**6.VietHoa Special (2Personen)** A.D.G.M **17,90€** 2 Tempura Garnelen, 2 veg. Frühlingsrollen, 2 Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch und versch. Soßen

**7. VietHoa Special** A,D,G,M,H (Familien) **32,90€** Versch. Frühlingsrollen, zwei Sate Spieße, zwei Tempura Garnelen, Nem Nuong Xa, serviert mit Salat und versch. Dips

8. Goi Cuon Chay D,H

Vegetarische Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurken, Karotten und Tofu, dazu
eine hausgemachte Soße

9. Tom Chien <sup>A,G</sup>
Drei knusprige Tiger-Garnelen und dazu
Mango-Süßsauer-Dip

10. VietHoa Special Vegetarisch A,M 15,90 € (2 Personen)

Sommerrollen mit Tofu, vegetarische Frühlingsrollen und frittiertem Tofu mit versch. Dips

## Suppe

**15. Sup Rau**Vegetarische Gemüsesuppe mit Pak Choi sowie versch. Gemüse und Ingwer

**16. Sup Mi Tom <sup>A</sup>** 5,90 € Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, versch. Gemüse und Koriander

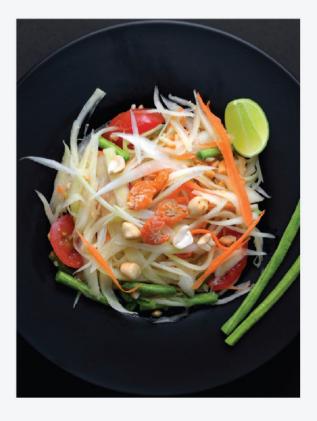
**17. Sup Ga Nuoc Dua** <sup>B</sup> **6,50 €** Aromatische Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Pilzen

**18. Sup Tom Nuoc Dua** <sup>B</sup> **7,50€** Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Pilzen

**19. Sup Ca <sup>E</sup>**Lachssuppe mit Tomaten, Ananas, Koriander und Zitronensaft

**20. Japanische Miso-Suppe** 6,90 € Bestehend aus Tofustücken & Wakame





## Salat

**25. Salat Avocado (vegetarisch) 9,50€** gemischter Salat mit Karotten und Avocado

26. Gemischter Salat (vegetarisch) 7,90 € mit hausgemachter Soße

**27. Salat Xoai 12,90€** Salat aus Mango, Hühnerfleisch, Karotten, frischem Zitronensaft

**28. Salat Du Du <sup>p,g</sup>**Salat mit Papaya, Karotten, Garnelen, Limettensaft, Chili, Erdnüssen und Kräutern

29. Seetangsalat

6,50 €



# Japan Udon

**35. Udon Ga Curry (leicht scharf)** A,B 15,90 € Udon Nudeln mit Hühnerfleischstreifen, frischem Gemüse in Curry-Soße

**36. Udon Lachs (leicht scharf)** A,B,E **21,50€** Udon Nudeln mit Lachsfilet, Wokgemüse und Curry-Soße

**37. Udon Bo (scharf)**Udon Nudeln mit Rindfleisch, Wokgemüse und Chilli-Soße



# Vegetarisch

**40. Dau Phu Xao Rau**Gebratener Tofu mit versch. Gemüse und einer Teriyaki-Soße

**41. Dau Phu Nau Curry** (leicht scharf) <sup>B</sup> **14,90€** Gebratener Tofu mit rotem Thai Curry und versch. Gemüse

(Mit frittierter Tofu + 3.00€)

## Vietnam's Garküche

### 45. Reisbandnudelsuppe "PHO"

16,50 €

Wenn es ein Gericht gibt, dass die kulinarische Kultur von Vietnam definiert, so ist es die traditionelle Nudelsuppe "Pho". Dieses einfache Gericht wird an jeder Straßenecke in den Garküchen angeboten. Die Pho-Suppenbrühe wird 6 Stunden leicht gekocht und mit Reisbandnudeln, Rindfleisch oder Hühnerfleisch, sowie Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.

### 47. Bun Bo Nam Bo D,H

18,50€

Im Wok gebratene, geschnittene Rinderfleischstreifen, mit Reisnudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, dazu Nuoc Mam Pha-Soße

### 48. Bun Vit A

21,50€

Reisnudeln mit Entenbrustfilet, Salat, Kräutern und dazu Nuoc Mam Pha-Soße

### 49. Bun Nem Ha Noi A,M

18,50€

Knusprig gebratene Frühlingsrollen aus Reispapier, gefüllt mit Glasnudeln, Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten, Zwiebeln, Salat, Kräutern, Reisnudeln und Nuoc Mam Pha-Soße

### 50. Bun Ga Xa Nuong

18,50€

Eingerolltes Zitronengras umwickelt mit gegrilltem Hühnerfleisch mit Reisnudeln und einer Nuoc Mam Pha-Soße

### 51. Bun Bo La Lot <sup>D</sup>

18,50 €

Handgemachte Rindfleischrollen in Lot-Blättern, serviert mit Salat , Kräutern, Erdnüssen und Reisnudeln dazu eine Nuoc Mam Pha-Soße

### 52. Hausspezialität A,D,M 19

19,90€

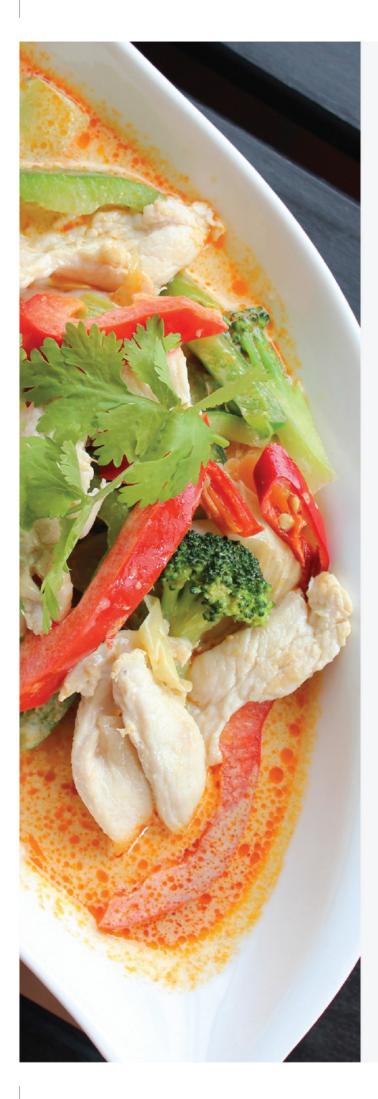
Ein Mix aus allem: versch. Frühlingsrollen, mit Hühnerfleisch eingerolltes Zitronengras & handgemachten Rindfleischrollen in Lotblättern

### 53. VietHoa Platte A.D.M 16,50 €

Vegetarische Frühlingsrollen, knusprig,

frittiertem Tofu, Salat und Nuoc Mam,-Soßen serviert mit Reisnudeln





# Hauptgerichte

### **Unsere Gerichte werden mit:**

Broccoli, Zucchini, Karotten, Sellerie, Champignons, Stangenbohnen, Zwiebeln, Paprika

+ einer Soße, Reis und Fleischsorte nach Wahl serviert.

## Teriyaki Soße <sup>H</sup>

_	
55. Huhn	15,90€
65. Ente	21,50€
75. Rind	18,50€
85. Garnelen	21,90€
105. Lachs	21,90€

## Chili Soße (scharf) H

56.	Huhn	15,90€
66.	Ente	21,50€

## Mango Soße <sup>8</sup>

<b>57.</b>	Huhn	15,90€
67.	Ente	21,50€

## Curry Soße (leicht scharf) <sup>B</sup>

58. Huhn	15,90€
68. Ente	21,50€
77. Rind	18,50€
88. Garnelen	21,90€
106. Lachs	21,90€

### Erdnuss Soße 2

59.	Huhn	15,90€
69.	Ente	21,90€

(Mit Frittiertem Huhn + 3.00 €)

(Mit Nudeln + 2.50 € )

## Asiatische Nudeln

110. Gebratene Nudeln / Reis - Huhn <sup>a</sup> 12,90€ Mit Hühnerfleisch und versch. Gemüse

111. Gebratene Nudeln / Reis - Ente <sup>A</sup> 14,90€ Mit knuspriger Ente und versch. Gemüse

## Für Kinder

**112. Gebratene Nudeln - Huhn ^** 9,90€ Mit Hühnerfleisch und versch. Gemüse

**113. Reis - Huhn <sup>A</sup>** 9,90€ Mit gebackenem Hühnerfleisch

**114. Gebratene Nudeln - Ente ^ 12,90€** Mit knuspriger Ente und versch: Gemüse

# Beilagen (extra)

Duftreis	2,90 €
Reisnudeln	2,90 €
Gebratene Nudeln A,M	5,90 €
Knusprige Ente ^	8,50 €
Gebackenes Huhn <sup>A</sup>	6,90 €



(1 Stück)

# Nigiri



S1. Lachs ° 3,50 €



S2. Thunfisch <sup>e</sup> 3,90 €



S3. Scampi <sup>9</sup> 3,90 €



\$4. Eier <sup>m</sup> 3,50 €



\$5. Aal <sup>e</sup> 3,90 €



\$6. Tobiko ° 3,90 €



\$7. Surimi <sup>9</sup> 3,50 €



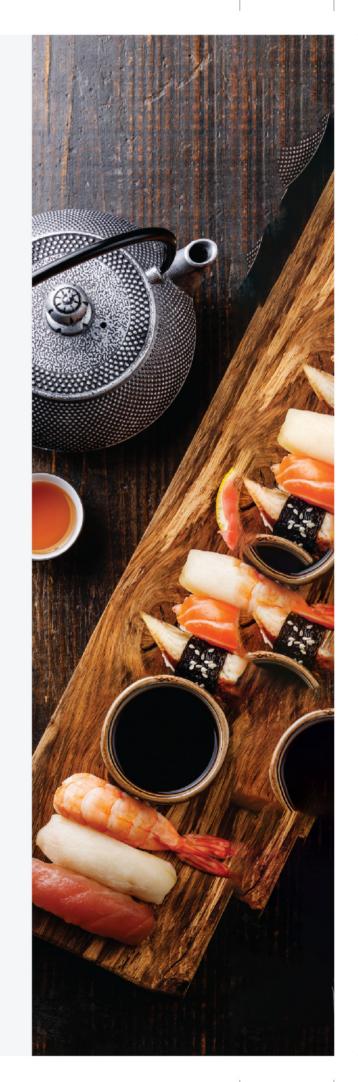
S8. Weißfisch® 3,50 €



\$9. Oktopus <sup>f</sup> 3,50 €



**S10. Special Nigiri <sup>e,f</sup>** 12,50€ Lachs, Thunfisch, Aal (3 Stück, flambiert)





# Nori Maki

(mit Tempuramantel +3,00€)

S21.	Gurke	4,90 €

S22.	Japan F	Rettich	4,90 €
------	---------	---------	--------

1,90 €
ł,

<b>\$24.</b>	Mango	4,90 €
--------------	-------	--------

S25.	Eier <sup>m</sup>	4,90 €

S26. Avocado	5,50 €
--------------	--------

<b>S27</b> .	Lachs °	5,90 €
32/.	LUCIIS	0,00

<b>S28</b> .	Aal e	6,50 €
		, -

## (8 Stück)























# Uramaki

(8 Stück)

() I CII I CII (I	o Stuck)
<b>S40. Veggie Uramaki <sup>B</sup></b> Avocado, Frischkäse und Sesam-Mantel	7,90€
<b>S41.</b> Alaska Tobiko <sup>E</sup> Lachs, Avocado und Tobiko-Mantel	9,50€
<b>S42.</b> Alaska Sesam <sup>E, K</sup> Lachs, Avocado und Sesam-Mantel	8,90€
<b>S43. Thunfisch Sesam Maki</b> <sup>E, K</sup> Thunfisch, Avocado und Sesam-Mantel	9,90€
<b>S44. Hawaii <sup>E</sup></b> Thunfisch, Avocado und Tobiko-Mantel	10,90€
<b>S45. Sake Friend Maki <sup>E</sup></b> Surimi, Avocado, Frischkäse und Lachs-M	<b>11,90€</b> lantel
<b>S46. Alaska Mix <sup>E, K</sup></b> Lachs mit Avocado, Thunfisch mit Avoc Sesam-Mantel	<b>9,90€</b> ado und
<b>S47.</b> California <sup>E</sup> Surimi, Avocado und Sesam-Mantel	8,90€
<b>S48. Sake Rucola</b> <sup>E, K</sup> Lachs, Philadelphia, Rucola und Sesam-N	<b>9,50€</b> Mantel
<b>S49. Blazing Tuna</b> <sup>E, G</sup> Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt r Garnelen	<b>12,90€</b> mit
S50. Tori Maki Chicken <sup>K</sup>	8,50€

Hähnchen, Gurken, Mayonnaise & Sesam-Mantel

S51. Tori Maki Duck <sup>K</sup>

8,90€

**S51. Tori Maki Duck <sup>K</sup>** 8,90€ Ente, Gurken, Mayonnaise und Sesam-Mantel

**\$52. Crunchy Cooked Salmon** <sup>E</sup> **8,90€** Gebratene Lachs, Gurken, umhüllt mit Röstzwiebeln

Tempura Roll (10 stück)

S55. Crunchy Veggie A,M,B 16,90 € Tempura Avocado, Gurken, Spargel, Mango und Frischkäse

S56. Ebi Tempura <sup>G,B,A,M</sup> 17,90 € Frittierte Garnelen mit Frischkäse und Gurken

S57. Tunacado E,B,A,M 17,90€ Thunfisch, Avocado und Philadelphia

S58. Aburi Salomon E,B,A,M 17,90 € Lachs, Avocado und Philadelphia



# VietHoa - Special

16,50€ S60. Futo Maki E ALL IN SUSHI: Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko

S61. Flame Salmon Shrimps <sup>E,G,B</sup> 16,50€ Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia & flambiertem Lachs

18,50€ S62. Nekobento Eel E Surimi, Avocado, ummantelt mit flambiertem Aal

S63. Special Mix E.G 18,50€ Gefüllt mit Tatare und mit verschiedenen Mäntel

#### 41,90€ S64. Custom Mix Plate Eine selbst zusammen gestellte Sushiplatte für 2 Personen:

- 2 Nigiri
- 2 Maki Rollen
- 1 Uramakie Rolle 1 Tempura Rolle
- Seetangsalat



### S65. Family Custom Mix Plate 51,90€ Nach persönlichem Belieben zusammenstellbare Sushiplatte

- 4 Nigiri
- 2 Maki Rollen
- 2 Uramakie Rolle 1 Tempura Rolle
- Seetangsalat



# Sushi-Mix

S70.	2 Nigiri Lachs, 8 Maki Lachs,	18,50€
	8 Lachs-Avocado-Philadelphia mit	
	Sesam-Mantel	

S71.	4 Lachs, 4 Avocado, 4 Gurken,	18,50€
	4 Thunfisch, 4 Lachs-Avocado,	
	4 Surimi-Avocado	

- **\$72.** 4 Nigiri Lachs, 2 Sashimi, 8 Lachs **19,50€**
- **\$73.** 8 Avocado, 8 Gurken, 8 Chicken in Sesam-Mantel 18,50€
- **\$74.** 4 Nigiri, **22,90 €** 8 Shrimps mit flammbiertem Lachs-Mantel
- 8 Lachs, 8 Gurken, 6 Nigiri,8 Thunfisch Tempura Roll,8 Shrimps mit flammbiertem Lachs-Mantel
- 8 Avocado, 4 Nigiri,8 Lachs Tempura Roll,8 Shrimps mit flammbiertem Lachs-Mantel



# Sashimi

**\$85. Tuna** <sup>E,K,H</sup> 9,90€ Avocado und Thunfisch Tatare mit Teriyaki-Chili-Sauce

S86. Salmon Slice <sup>E,K,H</sup>
5 Scheiben Lachs auf Seetang Salat
16,90€

S87. Tuna Slice E,K,H
5 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat

S88. Aburi Sashimi EKH

3 flammbierte Lachsscheiben,
3 flammbierte Thunfischscheiben
auf Seetang Salat, Avocado und
Thunfisch Tartare mit Teriyaki-Chili-Sauce





# Dessert

<b>115. Mochi Ice Cream</b> <sup>B</sup> (zwei verschiedene Sorten)	5,90 €
116. Ice Cream in Espresso <sup>B,7</sup>	3,90 €
117. Frische Mango mit Klebreis und Mangosoße <sup>B</sup>	6,50€
118. Cocoballs mit einer Kugel Eis <sup>B</sup>	6,50€

## **ALLERGENE**



A = GLUTEN



H = SOJA



B = MILCH



= SELLERIE



C = SCHALENFRÜCHTE



J = SCHWEFELDIOXID, SULPHITE



D = ERDNÜSSE



K = SESAM



E = FISCH



L = LUPINE



F = WEICHTIERE



M = EIER



G = KREBSTIERE



N = SENF

## **ZUSATZSTOFFE**

1 = FARBSTOFFE

5 = SÜßUNGSMITTEL

2 = KONSERVIERUNGSSTOFFE

6 = PHENYLALANINQUELLE

3 = ANTIOXIDATIONSMITTEL

7 = COFFEIN

4 = GESCHMACKSVERSTÄRKER

BEI ALLERGENE BITTE NACHFRAGEN.

# Weisswein

0,21

Trollinger Blancde Noir trocken	6.90 €   22.90 €
Riesling	6.90 €   22.90€
Chardonnay Del Veneto	6.90 €   22.90€
Sella & Mosca La Cala	7.50€   25.50€
Pinot Grigio delle Venezie	7.50€   25.50€

# Rotwein\*

0,21

Bardolino D.O.C.	6.90 €   22.90 €
Podere Montepulciano	6.90€   22.90€

Chianti D.O.C.G. XV Seleco 7.50
---------------------------------

Primitivo Del Salento 7.50 € | 25.50 €

Rosewein<sup>k</sup> <sub>0,21</sub>

**Trollinger Rose fruchtig** 

6,90 € | 22,90€

Chiaretto Bardolino Rose

7,50€ | 25,50€

Weinschorlen\*

**Rot oder Weiß** 

4,90 €

Prosecco

**Prosecco Valse Contarini** 

7,90€ | 27,90€



## Heisse Getränke

Espresso <sup>7</sup>	2,90€
Tasse Kaffee 7	3,90€
Klassisch, vietnamesischer Filterkaffee <sup>B,7</sup>	5,90€
Latte Macchiato	4,50€
Cappuccino <sup>B,7</sup>	4,50€

# Wasser

Tafelwasser 0,4l	3,90€
Adelholzner Classic 0,751	7,90 €
Adelholzner Naturell 0,751	7,90 €

## Bio Tee

- Frischer Ingwer mit Honig 5,90 €

- Frisches Zitronengras mit Honig 5,90 €

- Jamintee 5,90 €

# Alkoholfreie

0,2L 0,4L 2,90 € | 4,50 € Cola 1,7 2,90 € | 4,50 € Cola Zero 1,7,5 2,90 € | 4,50€ Cola Mix 1,3,7 Gelbe Limonade 1,3 2,90 € | 4,50€ 2,90 € | 4,50€ **Zitronen Limonade** 3,50€ **Schweppes** (Russian Wildberry, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water)





# Säfte / Nektare

Saft: Ananas, Apfel, Orange

Nektar: Johannisbeere, Maracuja;

Rhabarber

Fruchtsaft: Litschi, Guave, Mango

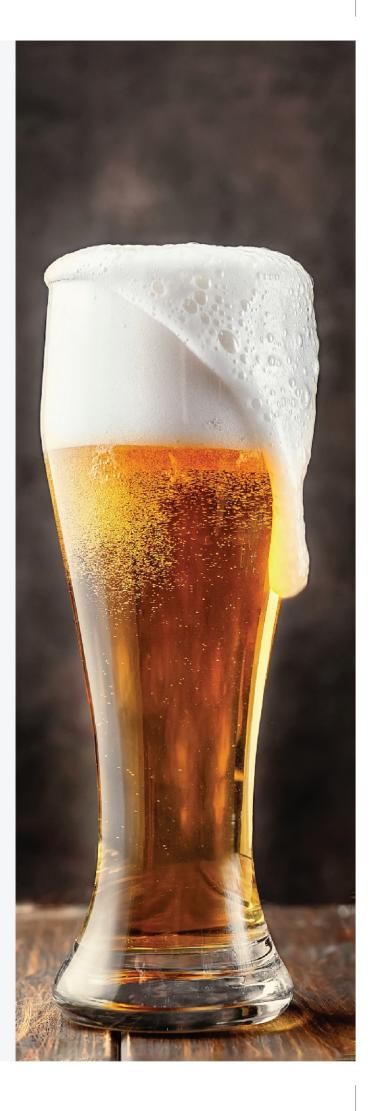
0,2L 0,4L

**Saft** (nach Wahl) **3,40 € | 4.90 €** 

Saftschorle (nach Wahl) 2,90 € | 4.50 €

# Biere\*

Bier Saigon 0,331	4.90 €
Stifung Hell 0,51	4.90 €
Beck's (Alkoholfrei) 0,331	3.90 €
Beck's (Pils) 0,331	3.90 €
Mariabrunn Dunkel 0,51	4.90 €
Radler 0,51	4.90 €
Rußen 0,5I	4.90 €
Erdinger Urweisse 0,51	4.90 €
Erdinger Weißbier Dunkel 0,51	4.90 €
Erdinger Weißbier Leicht 0,51	4.90 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei 0,5	4.90 €





# Sprizz

SAIGON MOJITO SODA (alkoholfrei)

Limetten Mojito 7.50 €

Lemon Gras Mojito 7.50 €

Ingwer Mojito 7.50 €

## **RAMAZOTTI**

Ramazotti Rosato (Russian Wildberry)7.50 €Ramazotti Rosato (Ginger Ale)7.50 €Ramazotti Rosato (Tonic Water)7.50 €

## HUGO

nugo	7.50 €
Hugo Nero	7.50 €
Hugo Lavendel	7.50 €

## **MARTINI**

Martini Sprizz 7,90 € (Martini Rose, Prosecco, Soda)

## APEROL

Aperol Sprizz	7.50 €
Aperol tonic	7.50 €
Aperol Orange	7.50 €
Maracuja Sprizz	7.50 €
Veneto (Aperol, Weißwein, Soda)	7.50 €

## LILLET

Littet Rose Tonic	7.50 €
Littet Wild Berry	7.50 €
Lillet Hugo	7.50 €

## ASIATISCHER REIS-SCHNAPS / WEIN

Vodka Hanoi (Vietnam) 4cl	5,90 €
Litchi Wein (Japan) 0,1L	5,90 €
Pflaumen Wein (Japan) 0,1L	5,90 €
Sake (Japan) 0,1L	5,90 €





# Cocktails

## NON ALCOHOLIC

Holiday 7.90 € Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine

Coco Kiss <sup>B</sup> 7.90 € Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

Daydreamer
Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft,
Zitronensaft, Grenadine
7.90€

Maracuja Passion 7.90€ Passionsfrucht, Maracujasaft, Zucker, Soda

Purple Lychee 7.90€ Litschisaft, Zitrone, Blue Tea

## **RUM COCKTAILS**

**Mojito**weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda

**Pina Colada** <sup>B</sup> 8.90€ weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahn

Swimming Pool <sup>B</sup>
weißer Rum, Wodka, Blue Curacao,
Ananassaft, Kokossirup, Sahne
8.90€

Hurricane
brauner Rum, weißer Rum, Orangensaft,
Ananassaft, Maracujasaft

Mai Tai 8.90€ brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft

## WODKA COCKTAILS

**Touch Down**8.90€
Wodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, Grenadine

Sex On The Beach

Wodka, weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft,

Maracujasaft, Grenadine

Mango Beach
Wodka, Likör 43%, Mangosaft,
Apfelsaft, Grenadine
8.90€







