

Mittagessen

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

VORSPEISEN

- M1. Canh Cai Ingwer** **3,50 €**
Gemüsesuppe mit Pak Choi Gemüse & Ingwer
- M2. Sup Mi Tom ^A** **3,90 €**
Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Gemüse und Kräutern
- M3. Frühlingsrollen (vegetarisch) ^{A,M}** **3,90 €**

MITTAGSGERICHTE

- M5. Com / My Rang Ga ^A** **8,50 €**
Gebratener Reis / oder Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse
- M6. Com / My Rang Vit ^A** **10,90 €**
Gebratener Reis / oder Gebratene Nudeln mit Ente und Gemüse
- M7. Com / My Xao Bo ^A** **9,50 €**
Gebratener Reis / oder Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse
- M8. Udon Curry ^{A,B}** **9,90 €**
Gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch oder Rinderfleisch, versch. Gemüse
- M9. Udon mit Lachs ^{A,B}** **12,90 €**
Udon-Nudeln mit Lachsfilet & versch. Gemüse aus dem Wok

WOK GERICHTE (Soße nach Wahl)

Serviert mit:

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

- M10. Huhn aus dem Wok** **8,90 €**
- M11. Gebr. Rinderstreifen Wok** **9,90 €**
- M12. Traditionelle Ente ^A** **11,50 €**
- M13. Tofu aus dem Wok** **8,90 €**

Geschmack und Soße nach Wahl:

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

SUSHI

- M21** **8,50 €**
8 Stk. Gurken Maki
4 Stk. Avocado-Frischkäse-Sesam Uramaki
- M22** **6,90 €**
4 Stk. Avocado Maki
4 Stk. Gurken Maki
4 Stk. Avocado-Frischkäse-Sesam Uramaki
- M23** **8,50 €**
4 Stk. Lachs Maki
4 Stk. Surimi Maki
4 Stk. Lachs-Avocado-Sesam Uramaki
- M24** **9,50 €**
4 Stk. Avocado Maki
4 Stk. Gurken Maki
5 Stk. Lachs-Avocado-Philadelphia Tempura
- M25** **9,90 €**
4 Stk. Lachs Maki
4 Stk. Thunfisch Maki
5 Stk. Lachs-Avocado-Philadelphia Tempura
- M26** **8,90 €**
4 Stk. Lachs Maki
4 Stk. Thunfisch Maki
4 Stk. Avocado Uramaki
4 Stk. Gurken Uramaki



Mittagessen

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

VIETNAMESISCHE KÜCHENRAUM

M14. Pho Vietnam 9,90 €
Vietnamesische traditionelle Reisbandnudel-
suppe "PHO" mit Rindfleisch oder Hühnerfleisch,
sowie Koriander, Basilikum & Zwiebeln serviert.

M16. Bun Vit ^A 11,90 €
Herzhafte Reismnudeln mit knuspriger Ente,
Reismnudeln, feinen Salaten, Kräutern dazu
Nuoc Mam Pha-Soße

M17. Bun Bo Nam Bo ^{D,H} 11,90 €
Das Beste aus dem Wok, in Streifen geschnittene,
gebratene Rinderfilet, mit Reismnudeln, Salat,
Kräutern & Erdnüssen, dazu Nuoc Mam Pha-Soße

VIETNAMESISCHE KÜCHENRAUM

M18. Bun Nem Ha-Noi ^{A,M} 10,90 €
Knusprig gebratene Frühlingrollen aus Reis-
papier, gefüllt mit Glasnudeln, Hühnerfleisch,
Kohlrabi, Möhren & Zwiebeln, serviert mit Salat,
Kräutern, Reismnudeln & Nuoc Mam Pha-Soße

M19. Bun Bo La Lot 10,90 €
In Lot-Blättern gerolltes Rindfleisch, serviert
mit Salat, Kräutern und Reismnudeln dazu
Nuoc Mam Pha-Soße

M20. VietHoa Special ^{A,M} 11,90 €
Handgemachte Rindfleischrollen in Lotblätter
serviert mit verschiedenen Frühlingrollen,
Zitronengras umwickelt mit Hühnerfleisch,
Reismnudeln, 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 = SÜßUNGSMITTEL, 6 = PHENYLALANINQUELLE, 7 = COFFEIN



Vorspeisen

1. Nem Ga Ran ^{A,M} **5,90 €**
Traditionelle Frühlingsrollen aus Saigon, gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln, dazu Nuoc Mam Pha-Soße

2. Nem Chay Ran ^{A,M} **4,50 €**
Vegetarische Frühlingsrollen mit Karotten, Glasnudeln, dazu Nuoc Mam Pha-Soße

3. Nem Re Ha Noi mit Garnelen ^{A,M} **5,90 €**
Frühlingsrollen mit Garnelen und Gemüse umhüllt mit einem knusprigem Taro-Netz, serviert mit süß-sauer Soße

4. Ga Saté ^D **5,90 €**
Zwei Fleischspieße aus Hühnerfleisch mit Salat und Erdnuss-Soße

5. Goi Cuon ^{G,D,H} **5,90 €**
Hausgemachte Sommerrollen aus Mien Tay von den Ufern des Mekongs, gefüllt mit Garnelen, Huhn, Reisnudeln, Salat, Karotten und Gurken, dazu eine hausgemachte Soße

6. VietHoa Special (2 Personen) ^{A,D,G,M} **14,90 €**
2 Tempura Garnelen, 2 veg. Frühlingsrollen, 2 Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch und versch. Soßen

7. VietHoa Special ^{A,D,G,M,H} **(4-6 Personen) 26,90 €**
Versch. Frühlingsrollen, zwei Sate Spieße, zwei Tempura Garnelen, Nem Nuong Xa, serviert mit Salat und versch. Dips

8. Goi Cuon Chay ^{D,H} **5,90 €**
Vegetarische Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurken, Karotten und Tofu, dazu eine hausgemachte Soße

9. Tom Chien ^{A,G} **9,50 €**
Drei knusprige Tiger-Garnelen und dazu Mango-Süßsauer-Dip

10. VietHoa Special Vegetarisch ^{A,M} **(2 Personen) 12,50 €**
Sommerrollen mit Tofu, vegetarische Frühlingsrollen und frittiertem Tofu mit versch. Dips

Suppe

15. Sup Rau **4,50 €**
Vegetarische Gemüsesuppe mit Pak Choi sowie versch. Gemüse und Ingwer

16. Sup Mi Tom ^A **4,90 €**
Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, versch. Gemüse und Koriander

17. Sup Ga Nuoc Dua ^B **5,50 €**
Aromatische Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Pilzen

18. Sup Tom Nuoc Dua ^{B,G} **5,90 €**
Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Pilzen

19. Sup Ca ^E **5,90 €**
Lachssuppe mit Tomaten, Ananas, Koriander und Zitronensaft

20. Japanische Miso-Suppe **5,90 €**
Bestehend aus Tofustücken & Wakame



Salat

25. Salat Avocado (vegetarisch) 7,90 €
gemischter Salat mit Karotte und Avocado

27. Salat Xoai 10,90 €
Salat aus Mango, Hühnerfleisch, Karotten, frischem Zitronensaft

28. Salat Du Du ^{D,G} **12,90 €**
Salat mit Papaya, Karotten, Garnelen, Limettensaft, Chili, Erdnüssen und Kräutern



Japan Udon

- 35. Udon Ga Curry (leicht scharf) ^{A,B} 13,50 €**
Udon Nudeln mit Hühnerfleischstreifen, frischem Gemüse in Curry-Soße mit Basilikum verfeinert
- 36. Udon Lachs (leicht scharf) ^{A,B,E} 17,90 €**
Udon Nudeln mit Lachsfilet, Wokgemüse und Curry-Soße
- 37. Udon Bo (scharf) 14,90 €**
Udon Nudeln mit Rindfleisch, Wokgemüse und Chilli-Soße



Vegetarisch

- 40. Dau Phu Xao Rau 10,90 €**
Gebratener Tofu mit versch. Gemüse und einer Teriyaki-Soße
- 41. Dau Phu Nau Curry (leicht scharf) ^B 10,90 €**
Gebratener Tofu mit rotem Thai Curry und versch. Gemüse

Vietnam's Garküche

- 45. Reisbandnudelsuppe "PHO" 12,90 €**
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} 14,90 €**
Im Wok gebratene, geschnittene Rinderfleischstreifen, mit Reisnudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, dazu Nuoc Mam Pha-Soße
- 48. Bun Vit ^A 17,90 €**
Reisnudeln mit Entenbrustfilet, Salat, Kräutern und dazu Nuoc Mam Pha-Soße
- 49. Bun Nem Ha Noi ^{A,M} 14,90 €**
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 14,90 €**
Eingerolltes Zitronengras umwickelt mit gegrilltem Hühnerfleisch mit Reisnudeln und einer Nuoc Mam Pha-Soße
- 51. Bun Bo La Lot ^D 14,90 €**
Handgemachte Rindfleischrollen in Lot-Blättern, serviert mit Salat, Kräutern, Erdnüssen und Reisnudeln dazu eine Nuoc Mam Pha-Soße
- 52. Hausspezialität ^{A,D,M} 16,90 €**
Ein Mix aus allem: versch. Frühlingsrollen, mit Hühnerfleisch eingerolltes Zitronengras & handgemachten Rindfleischrollen in Lotblättern
- 53. VietHoa Platte ^{A,D,M} 12,50 € (vegetarisch)**
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 ^H

55. Huhn	12,90 €
65. Ente	17,90 €
75. Rind	14,90 €
85. Garnelen	17,90 €
105. Lachs	17,90 €

Chili Soße (scharf) ^H

56. Huhn	12,90 €
66. Ente	17,90 €

Mango Soße ^B

57. Huhn	12,90 €
67. Ente	17,90 €

Curry Soße (leicht scharf) ^B

58. Huhn	12,90 €
68. Ente	17,90 €
77. Rind	14,90 €
88. Garnelen	17,90 €
106. Lachs	17,90 €

Erdnuss Soße ²

59. Huhn	12,90 €
69. Ente	17,90 €

Xao Xa Ot (leicht scharf) ^H

76. Rind	14,90 €
86. Garnelen	17,90 €

Für unsere kleinen Gäste

110. Gebratene Nudeln / Reis - Huhn ^A 8,50 €

Mit Hühnerfleisch und versch. Gemüse

111. Gebratene Nudeln / Reis - Ente ^A 10,90 €

Mit knuspriger Ente und versch. Gemüse

Beilagen (extra)

Duftreis	2,50 €
Reisnudeln	2,50 €
Gebratene Nudeln ^A	4,90 €



(1 Stück)

Nigiri



S1. Lachs^e 2,50 €



S2. Thunfisch^e 2,90 €



S3. Scampi^g 2,90 €



S4. Eier^m 2,50 €



S5. Aal^e 2,90 €



S6. Tobiko^e 2,90 €



S7. Surimi^g 2,50 €



S8. Weißfisch^e 2,50 €



S9. Oktopus^f 2,50 €



S10. Special Nigiri^{e,f} 9,90 €
Lachs, Thunfisch, Aal (3 Stück, flambiert)



Nori Maki

(8 Stück)

S21. Gurke 3,90 €



S22. Japan Rettich 3,90 €



S23. Surimi^g 3,90 €



S24. Spargel 3,90 €



S25. Eier^m 4,50 €



S26. Avocado 4,50 €



S27. Lachs^e 4,90 €



S28. Aal^e 5,50 €



S29. Garnelen^g 5,50 €



S30. Thunfisch^e 5,50 €





Uramaki (8 Stück)

- S40. Veggie Uramaki^B** 6,50 €
Avocado, Frischkäse und Sesam-Mantel
- S41. Alaska Tobiko^E** 8,50 €
Lachs, Avocado und Tobiko-Mantel
- S42. Alaska Sesam^{E,K}** 7,90 €
Lachs, Avocado und Sesam-Mantel
- S43. Thunfisch Sesam Maki^{E,K}** 8,90 €
Thunfisch, Avocado und Sesam-Mantel
- S44. Hawaii^E** 9,50 €
Thunfisch, Avocado und Tobiko-Mantel
- S45. Sake Friend Maki^E** 10,90 €
Surimi, Avocado, Frischkäse und Lachs-Mantel
- S46. Alaska Mix^{E,K}** 8,90 €
Lachs mit Avocado, Thunfisch mit Avocado und Sesam-Mantel
- S47. California^E** 7,90 €
Surimi, Avocado und Sesam-Mantel
- S48. Sake Rucola^{E,K}** 8,50 €
Lachs, Philadelphia, Rucola und Sesam-Mantel
- S49. Blazing Tuna^{E,G}** 11,50 €
Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Garnelen
- S50. Tori Maki Chicken^K** 7,50 €
Hähnchen, Gurken, Mayonnaise & Sesam-Mantel
- S51. Tori Maki Duck^K** 7,90 €
Ente, Gurken, Mayonnaise und Sesam-Mantel
- S52. Crunchy Cooked Salmon^E** 7,90 €
Gebratene Lachs, Gurken, umhüllt mit Röstzwiebeln

Tempura Roll (10 Stück)

- S55. Crunchy Veggie^{A,M,B}** 12,90 €
Tempura Avocado, Gurken, Spargel, Mango und Frischkäse
- S56. Ebi Tempura^{G,B,A,M}** 14,50 €
Frittierte Garnelen mit Frischkäse und Gurken
- S57. Tunacado^{E,B,A,M}** 14,90 €
Thunfisch, Avocado und Philadelphia
- S58. Aburi Salomon^{E,B,A,M}** 14,50 €
Lachs, Avocado und Philadelphia



Viet-Hoa - Special

- S60. Futo Maki^E** 13,50 €
ALL IN SUSHI: Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko
- S61. Flame Salmon Shrimps^{E,G,B}** 14,50 €
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia & flambiertem Lachs
- S62. Nekobento Eel^E** 14,90 €
Surimi, Avocado, ummantelt mit flambiertem Aal
- S63. Special Mix^{E,G}** 15,90 €
Gefüllt mit Tatare und mit verschiedenen Mäntel



- S64. Custom Mix Plate** 34,90 €
Eine selbst zusammen gestellte Sushiplatte für 2 Personen:
 - 2 Nigiri
 - 1 Uramakie Rolle
 - Seetangsalat
 - 2 Maki Rollen
 - 1 Tempura Rolle

- S65. Family Custom Mix Plate** 44,90 €
Nach persönlichem Belieben zusammenstellbare Sushiplatte für 4 Personen:
 - 4 Nigiri
 - 2 Uramakie Rolle
 - Seetangsalat
 - 2 Maki Rollen
 - 1 Tempura Rolle



Sushi-Mix

- S70.** 2 Nigiri Lachs, 8 Maki Lachs, 8 Lachs-Avocado-Philadelphia mit Sesam-Mantel **14,90 €**
- S71.** 4 Lachs, 4 Avocado, 4 Gurken, 4 Thunfisch, 4 Lachs-Avocado, 4 Surimi-Avocado **14,90 €**
- S72.** 4 Nigiri Lachs, 2 Sashimi, 8 Lachs **15,90 €**
- S73.** 8 Avocado, 8 Gurken, 8 Chicken in Sesam-Mantel **14,90 €**
- S74.** 4 Nigiri, 8 Shrimps mit flambiertem Lachs-Mantel **19,90 €**
- S75.** 8 Lachs, 8 Gurken, 6 Nigiri, 8 Thunfisch Tempura Roll, 8 Shrimps mit flambiertem Lachs-Mantel **44,90 €**
- S76.** 8 Avocado, 4 Nigiri, 8 Lachs Tempura Roll, 8 Shrimps mit flambiertem Lachs-Mantel **36,90 €**



Sashimi

(6 Stück)

- S85. Tuna** ^{E,K,H} **9,50 €**
Avocado und Thunfisch Tatare mit Teriyaki-Chili-Sauce
- S86. Salmon Slice** ^{E,K,H} **20,90 €**
6 Scheiben Lachs auf Seetang Salat mit Teriyaki-Chili-Sauce
- S87. Tuna Slice** ^{E,K,H} **22,90 €**
6 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat mit Teriyaki-Chili-Sauce
- S88. Aburi Sashimi** ^{E,K,H} **22,90 €**
3 flambierte Lachsscheiben, 3 flambierte Thunfischscheiben auf Seetang Salat, Avocado und Thunfisch Tartare mit Teriyaki-Chili-Sauce



Dessert

115. Mochi Ice Cream^B **5,50 €**
(zwei verschiedene Sorten)

116. Ice Cream in Espresso^{B,7} **3,50 €**

**117. Frische Mango mit Klebreis
und Mangosoße^B** **5,90 €**

118. Cocoballs mit einer Kugel Eis^B **5,90 €**

119. Vanilleeis^B **1,50 €**

ALLERGENE



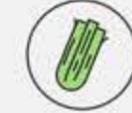
A = GLUTEN



H = SOJA



B = MILCH



I = SELLERIE



C = SCHALENFRÜCHTE



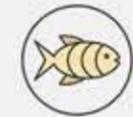
J = SCHWEFELDIOXID, SULPHITE



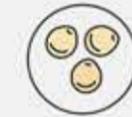
D = ERDNÜSSE



K = SESAM



E = FISCH



L = LUPINE



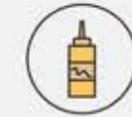
F = WEICHTIERE



M = EIER



G = KREBSTIERE



N = SENF

ZUSATZSTOFFE

1 = FARBSTOFFE

5 = SÜßUNGSMITTEL

2 = KONSERVIERUNGSMITTEL

6 = PHENYLALANINQUELLE

3 = ANTIOXIDATIONSMITTEL

7 = COFFEIN

4 = GESCHMACKSVERSTÄRKER

Weisswein^J

Trollinger Blancde Noir trocken	6,50 € 22,50 €
Riesling	6,50 € 22,50 €
Chardonnay Del Veneto	6,50 € 22,50 €
Sella & Mosca La Cala	6,90 € 24,90 €
Pinot Grigio delle Venezie	6,90 € 24,90 €

Rotwein^K

Podere Montepulciano	6,50 € 22,50 €
Bardolino D.O.C.	6,50 € 22,50 €
Chianti D.O.C.G. XV Seleco	6,90 € 24,90 €
Primitivo Del Salento	6,90 € 24,90 €
Dornfelder trocken	6,90 € 24,90 €

Rosewein^K

Trollinger Rose fruchtig	6,50 € 22,50 €
Chiaretto Bardolino Rose	6,90 € 24,90 €

Weinschorlen^K

Rot oder Weiß	4,90 €
---------------	--------

Prosecco^K

Prosecco Valse Contarini	7,50 € 27,50 €
--------------------------	------------------





Heisse Getränke

Espresso ⁷	1,90 €
Tasse Kaffee ⁷	3,50 €
Klassisch, vietnamesischer Filterkaffee ^{B,7}	4,90 €
Milchkaffee ^{B,7}	3,50 €
Cappuccino ^{B,7}	3,50 €

Wasser

Tafelwasser 0,4l	3,50 €
Adelholzer Classic 0,25l	2,90 €
Adelholzer Naturell 0,25l	2,90 €
Adelholzner Classic 0,75l	6,90 €
Adelholzner Naturell 0,75l	6,90 €

Bio Tee

Frischer Ingwer/frische Minze/ frisches Zitronengras (mit Honig)	4,90 €
- Dajeeling	je 4,50 €
- Kamille	
- Jasmin Tee	
- Grüner Tee	

Alkoholfreie

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



Säfte / Nektare

Saft: Ananas, Apfel, Grapefruit, Orange

Nektar: Cranberry, Johannisbeere,
Maracuja, Rhabarber, Sauerkirsch

Fruchtsaft: Litschi, Guave, Mango

	0,2L	0,4L
Saft (nach Wahl)	3,40 € 4,50 €	

Saftschorle (nach Wahl)	2,90 € 3,90 €	
--------------------------------	------------------------	--

Biere^A

Bier Saigon 0,33l **4,50 €**

Stifung Hell 0,5l **4,50 €**

Beck's (Alkoholfrei) 0,33l **3,90 €**

Beck's (Pils) 0,33l **3,90 €**

Mariabrunn Dunkel 0,5l **4,50 €**

Radler 0,5l **4,50 €**

Rußen 0,5l **4,50 €**

Erdinger Urweisse 0,5l **4,50 €**

Erdinger Weißbier Dunkel 0,5l **4,50 €**

Erdinger Weißbier Leicht 0,5l **4,50 €**

Erdinger Weißbier Alkoholfrei 0,5l **4,50 €**



Sprizz

SAIGON MOJITO SODA (alkoholfrei)

Limetten Mojito 6,90 €

Lemon Gras Mojito 6,90 €

Ingwer Mojito 6,90 €

RAMAZOTTI

Ramazotti Rosato (Russian Wildberry) 6,90 €

Ramazotti Rosato (Ginger Ale) 6,90 €

Ramazotti Rosato (Tonic Water) 6,90 €

CAMAPRI

Campari Tonic 6,90 €

Campari Sprizz 6,90 €

Campari Orange 6,90 €

MARTINI

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

APEROL

Aperol Sprizz 6,90 €

Aperol tonic 6,90 €

Aperol Orange 6,90 €

Maracuja Sprizz 6,90 €

Veneto (Aperol, Weißwein, Soda) 6,90 €

LILLET

Lillet Rose Tonic 6,90 €

Lillet Wild Berry 6,90 €

Lillet Hugo 6,90 €

HUGO

Hugo 6,90 €
(Prosecco, Holunder, Minze, Limette)

Hugo Nero 6,90 €
(Prosecco, Holunder, Minze Limette, Grenadine)



Cocktails

NON ALCOHOLIC

Holiday 6,90 €
Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine

Coco Kiss ^B 6,90 €
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

Daydreamer 6,90 €
Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

Coconut Lips ^B 6,90 €
Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Himbeersirup, Sahne

Florida 6,90 €
Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Maracujasaft

Maracuja Passion 6,90 €
Passionsfrucht, Maracujasaft, Zucker, Soda

RUM COCKTAILS

Caipirinha 7,90 €
Cachaca, Limette, Soda, brauner Zucker

Mojito 7,90 €
weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda

Pina Colada ^B 7,90 €
weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Swimming Pool ^B 7,90 €
weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Hurricane 7,90 €
brauner Rum, weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft

Mai Tai 7,90 €
brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft

WODKA COCKTAILS

Touch Down 7,90 €
Wodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, Grenadine

Sex On The Beach 7,90 €
Wodka, weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Grenadine

Mango Beach 7,90 €
Wodka, Likör 43%, Mangosaft, Apfelsaft, Grenadine



Spirituosen

BITTER

2cl 4cl

Averna	3,90 € 5,90 €
Fernet Branca	3,90 € 5,90 €
Ramazotti	3,90 € 5,90 €
Jägermeister	3,90 € 5,90 €

WHISKEY

Johnnie Walker Black / Gold Label	6,90 €
Jack Daniels Gentleman Jack	6,90 €
Chivas Regal (12Jahre)	6,90 €

COGNAC

Remmy Martin V. S. O. P.	5,90 €
Hennesy Fine de Cognac	6,90 €

VODKA

4cl

Absolut 100	4,90 €
Grey Goose	6,50 €

GRAPPA

2cl 4cl

Grappa Nardini Bianca / Reserva	3,90 € 5,90 €
--	------------------------

APERITIF

5cl

Martini Bianco 5cl	4,90 €
Martini Rosso 5cl	4,90 €
Martini Extra Dry 5cl	4,90 €

RUM

5cl

Havana Club (3 Jahre)	5,90 €
Bacardi White	5,90 €

SONSTIGE

2cl 4cl

Sambuca Molinari	3,90 € 5,90 €
Williamsbirne	3,90 € 5,90 €
Bombay Gin	3,90 € 5,90 €

ASIATISCHER REIS-SCHNAPS / WEIN

Vodka Hanoi (Vietnam) 3cl	3,90 €
Litchi Wein (Japan) 0,1L	5,90 €
Pflaumen Wein (Japan) 0,1L	5,90 €
Sake (Japan) 0,1L	5,90 €

