

Xin Chào

Herzlich willkommen !

Herzlich Willkommen im Hanoi Vegan
Wir arbeiten zusammen mit Heinenhof,
ein toller moderner Bauernhof in Pulheim vom Heinenhof bekommen.

Da bekommt Wir lecker Bier und gute Qualität ware.

Lernen Sie im Restaurant „Hanoi Vegan“ die Large Tradition der vegetarischen
und Veganen Küche Vietnam kennen.

Für die feinen mani Aromen der fleischlosen Küche ist die frische und die Qualität der Zutaten
entscheidende Künstliche Zusatzstoffe sind nicht nötig.

Das ist nicht nur gesund, sondern schmeckt Lecke!

Im Restaurant Hanoi Vegan möchte wir Ihnen einige diese Spezialitäten
aus unerer Heimat vorstellen.

Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohlfühlen,
die vietnamesische Küche und Gastfreundschaft geniessen

Guten Appetit



Team Hanoi Vegan

Hanoi Vegan

VIETNAM - FUSION - VEGAN

www.hanoivegan.de

VORSPEISEN

Starter

1. COM CUON CHIEN 7,90€

Knusprige Reisrolle Seitangblätter gefüllt mit Reissushi und Gurke, verfeinert mit hausgemachte Cocktailsauce

Seitang leaves filled with rice sushi & cucumber, refined with homemade cocktail sauce

1a. Avocado

1b. Rettich radish

1c. Kimchi (hausgemachte / homemade)

1d. Seitan (hausgemachte / homemade)

2. NEM CUON Sommerrolle 6,50€

Reispapier gefüllt mit Nudeln, Salat, Gurke, Mango, Avocado, vietnamesische Kräutern. Serviert mit hausgemachter Erdnusssoße oder Hoisin-Soße

Rice paper filled with noodles, lettuce, mango, cucumber, avocado, Vietnamese herbs.

Served with homemade peanut sauce or hoisin sauce

3. NEM RAN 5,90€

2 Stk. Frühlingsrollen - Spring Rolls
Knuspriges Reispapier gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Austernpilze, Karotten, Wasserkastanien, Yambohnen.

2 pcs crispy rice paper filled with tofu, oyster mushrooms, glass noodles, carrots, water chestnuts, yam beans

4. NEM CHAY NHO 4,50€

6 Stk. Minifrühlingsrollen

knuspriges Reispapier gefüllt mit Tofu, Austernpilze, Lauchzwiebeln.

6 pcs mini spring rolls - crispy rice paper filled with tofu, oyster mushrooms, spring onions.

5. WANTAN 6,50€

4 Stk. Knusprige Teigblätter gefüllt mit Tofu, Austernpilze, Glasnudeln, Karotten, Wasserkastanien. Serviert mit hausgemachter Chili-Sauce

4 pcs Crispy pastry sheets filled with tofu, oyster mushrooms, glass noodles, carrots, water chestnuts.

Served with homemade chili sauce

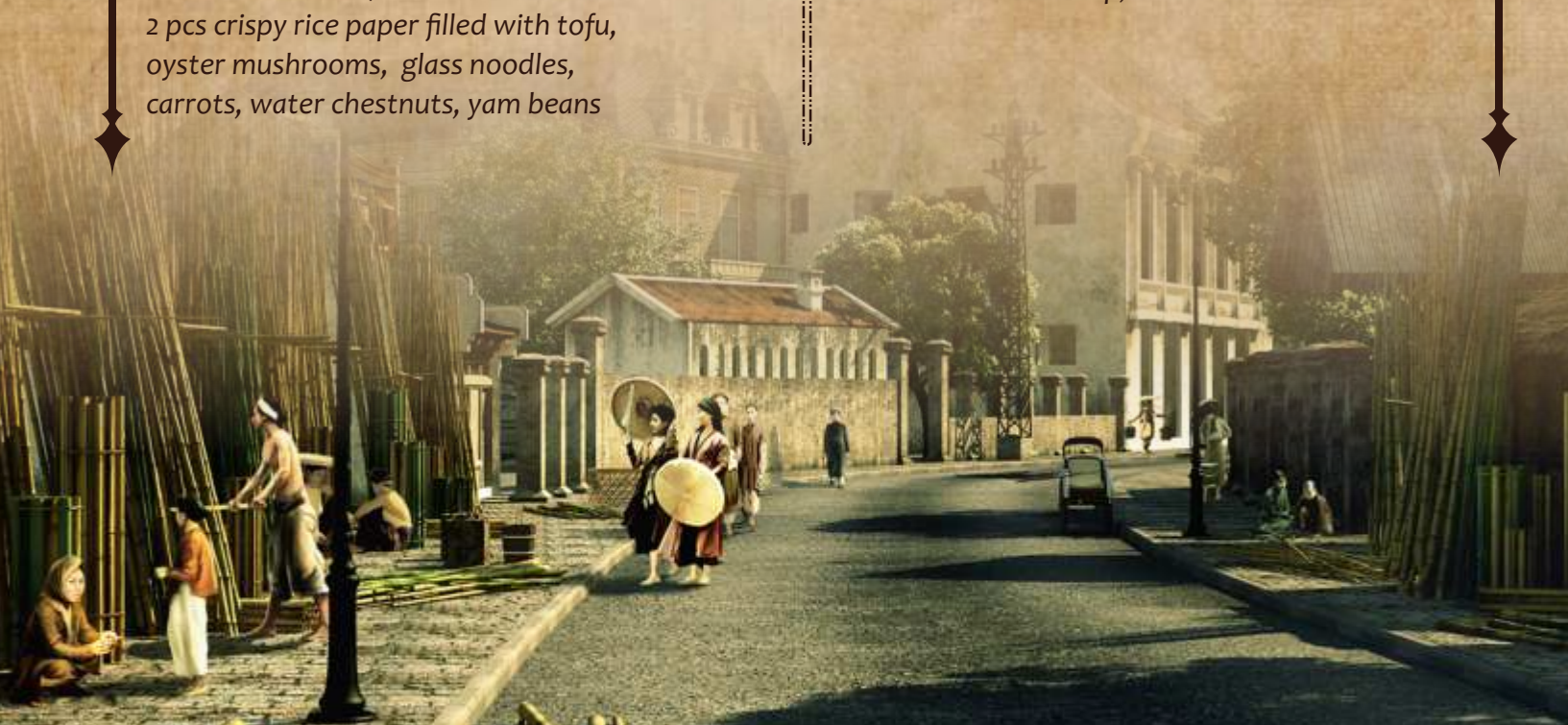
6. WANTAN SUPPE 6,50€

Hausgemachte Teigblätter gefüllt mit Tofu, Austernpilze, Karotten, Wasserkastanien.

Angerichtet in einer kleinen Suppe, abgeschmeckt mit Koriander.

Homemade pastry sheets filled with tofu, oyster mushrooms, carrots, water chestnuts.

Served in a small soup, seasoned with coriander.



VORSPEISEN

Starter

7. HANOI SUPPE

5,90€

Angeisichttet mit Tofu, Champignons, Cherry-Tomaten und Thai-Basilikum in hausgemachter Brühe aus Kokosmilch, abgeschmeckt mit Tom Yum Gewürz

Faced with tofu, mushrooms, cherry tomatoes and Thai basil in homemade coconut milk broth, seasoned with tom yum spice

8. SAIGON SUPPE

5,90€

Angericht mit Tofu, Seitan, Champignons, Cherry-Tomaten und Lauchzwiebeln in hausgemachter Brühe aus Kokosmilch, abgeschmeckt mit Tom Ka Gewürz

Served with tofu, seitan, mushrooms, cherry tomatoes and spring onions in homemade coconut milk broth, seasoned with Tom Ka spice

9. MI CAN TAM COM

6,90€

2 Stk. knusprig panierte Seitanspiesse in einer Hülle aus grünen jungen Klebreis. Serviert mit Salat und hausgemachter Erdnuss-Sauce

2 pcs crispy breaded seitan skewers in a green sticky rice shell. Served with salad and homemade peanut sauce

10. SATE MI CAN

6,90€

2 Stk. Traditionelle Seitanspiesse in Sel Gewürz abgeschmeckt mit Zitronengras. Serviert mit Salat und hausgemachter Erdnuss-Sauce

Traditional seitan skewers in sel spice seasoned with lemongrass. Served with salad and homemade peanut sauce

11. HANOI-CRÊPES

8,50€

6 Stk. Dünne Crêpes aus Reismehl gefüllt mit Tofu, Avocado, Mango und Gurke, abgeschmeckt vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit hausgemachter Cocktail-Sauce

6pcs Thin rice flour crêpes filled with tofu, avocado, mango and cucumber, seasoned with Vietnamese herbs, refined with homemade cocktail sauce



VORSPEISEN

Starter

12. **NOM XOAI** Mango Salat 6,90€

Feine Streifen aus Mango und Karotten, angerichtet mit Seitan, knusprigem Seitan, abgeschmeckt mit Lotusstängel.

Serviert mit hausgemachter Sauce, Erdnüssen und Röstzwiebeln

Fine strips of mango and carrots with seitan, crispy seitan, seasoned with lotus stems.

Served with homemade sauce, peanuts & fried onions

13. **NOM DU DU** Papaya Salat 7,90€

Feine Streifen aus grüner Papaya und Karotten, angerichtet mit Seitan, Knusprigem Seitan, abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern.

Serviert mit hausgemachter Limetten-Sauce

Fine strips of green papaya and carrots with seitan, crunchy seitan seasoned with Vietnamese herbs.

Served with homemade lime sauce

14. **NOM BO** Avocado Salat 7,50€

Gewürfelte Avocado, Cherry Tomaten & Rucola, angerichtet mit hausgemachter Sesam-Sauce.

Diced avocado, cherry tomatoes and rocket, served with homemade sesame sauce.

15. **GOI CU DEN DO** Rote Bete Salat 6,90€

Süß-Sauer eingelegte rote Bete und knusprige Tofuwürfel. Serviert mit Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern.

Sweet and sour pickled beetroot and crispy tofu
Served with peanuts and Vietnamese herbs.

16. **DAU HAP** Edamame 5,90€

Gedämpfte Sojabohnen.

Abgeschmeckt mit Fleurde Sel.

Steamed soybeans. Seasoned with Fleurde Sel.

17. **DUMPLINGS** 6,50€

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Pilzen, verfeinert mit hausgemachter Cocktail-Sauce

Steamed dumplings filled with vegetables and mushrooms, finished with homemade cocktail sauce

18. **CHA LA LOT** 7,50€

Traditionelle Lot-Rolls

Lotblätter gefüllt mit Kräuterseitlingen, Tofu, Seitan. Verfeinert mit Cocktail-Sauce

Traditional lot rolls -Lot leaves filled with king oyster mushrooms, tofu, seitan.
Refined with cocktail sauce



TAPAS SET

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unseren
Various small appetizers from ours

28: HANOI TAPAS SET 23,90€

- + (Nr. 2) **NEM CUON**
Sommerrollen
- + (Nr. 9) **MI CAN TAM COM**
knusprig panierte Seitanspieße
crispy breaded seitan skewers
- + (Nr. 11) **HANOI-CRÊPES**
Dünne Crêpes aus Reismehl
Thin crepes made from rice flour
- + (Nr. 12) **NOM XOAI**
Mango Salat - mango salad

29: SAIGON TAPAS SET 23,90€

- + (Nr. 3) **NEM RAN**
Frühlingsrollen - Spring Rolls
- + (Nr. 10) **SATE MI CAN**
Traditionelle Seitanspieße
Traditional seitan skewers
- + (Nr. 13) **NOM DU DU**
Papaya Salat - Papaya Salad
- + (Nr. 18) **CHA LA LOT**
Traditionelle Lot-Rolls | Lotblätter gefüllt
mit Tofu, Seitan, Kräuterseitlingen.
*Traditional Lot rolls - Lot leaves filled
with tofu, seitan, king oyster mushrooms.*



HAUPTGERICHTE

Main courses

31. PHO HANOI

13,50€

Reisbandnudelsuppe mit hausgemachtem Tofu, Seitan, Kräuterseitlingen, Lauchzwiebeln und Saisongemüse. In traditioneller Brühe aus 12 Gewürzen. Serviert mit Chili, Zwiebeln und Koriander

Flat rice noodle soup with homemade tofu, seitan, king oyster mushrooms, spring onions and seasonal vegetables. In traditional broth of 12 spices. Served with chilli, onions and coriander

32. PHO CHUA

14,50€

Reisbandnudelsuppe mit Kräuterseitlingen, hausgemachtem Tofu, Seitan, Austernpilzen, Brokkoli, Cherry-Tomaten, Lauchzwiebeln und Thai-Basilikum. In traditioneller Brühe aus Kokosmilch, abgeschmeckt mit Tom yum Gewürz.

Flat rice noodle soup with king oyster mushrooms, homemade tofu, seitan, oyster mushrooms, broccoli, cherry tomatoes, spring onions and Thai basil. In traditional coconut milk broth, seasoned with tom yum spice.

33. PHO UDON NUDELN

15,50€

Japan. Udon mit hausgemachtem Tofu, Seitan, Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Brokkoli, Cherry-Tomaten, Lauchzwiebeln und Thai-Basilikum. In traditioneller Brühe aus Kokosmilch, abgeschmeckt mit Tom Ka Gewürz.

Japan Udon noodle with homemade tofu, seitan, king oyster mushrooms, oyster mushrooms, broccoli, cherry tomatoes, spring onions and Thai basil. In traditional coconut milk broth, seasoned with Tom Ka spice.

34. GOI MIEN DONG

12,90€

Glasnudeln, Sojasprossen, Karotten, Streifen, hausgemachtem Seitan, Lotusstängeln. Serviert mit Salat & vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit gersteten Sesam und hausgemachter Limetten Sauce

Glass noodles, bean sprouts, carrots, strips, homemade seitan, lotus stems. Served with lettuce and Vietnamese herbs, seasoned with roasted sesame and homemade lime sauce



HAUPTGERICHTE

Main courses

35. BUN NEM CHAY

13,50€

Reisnudeln Salat mit vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln, abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten Sauce. Serviert mit traditionellem knusprigen Frühlingsrollen.

Rice noodle salad with Vietnamese herbs, refined with peanuts and roasted onions, seasoned with homemade lime sauce. Served with traditional crispy spring rolls.

36. BUN LA LOT

15,50€

Reisnudel-Salat mit vietnamesischen Kräutern, verfeinert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln, abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten Sauce. Serviert mit Traditionellen Lot-Rolle

Rice noodle salad with Vietnamese herbs, refined with peanuts and roasted onions, seasoned with homemade lime sauce. Served with traditional Lot rolls

37. BUN NAM BO

14,50€

Reisnudel-Salat mit gebratenem hausgemachtem Tofu und Seitan, Abgeschmeckt mit Zitronengras und hausgemachter Limetten Sauce. Verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und vietnamesischen Kräutern

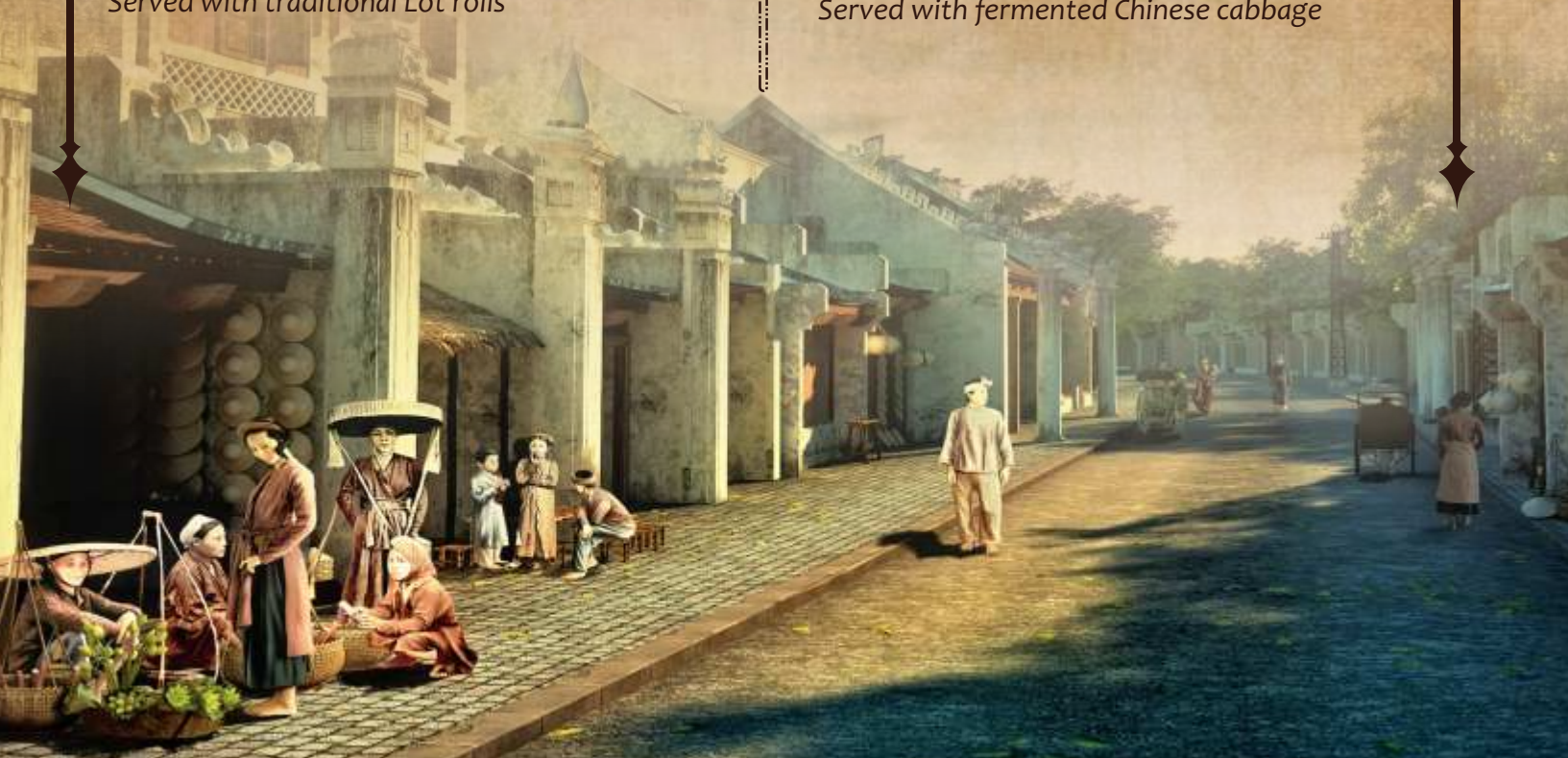
Rice noodle salad with fried homemade tofu and seitan. Seasoned with lemongrass and homemade lime sauce. Refined with peanuts, roasted onions and Vietnamese herbs

38. COM NIEU HANOI

15,50€

Traditionelle Nort-Vietnam Gericht. Gebratener Reis mit Saisonalem Gemüse, hausgemachtem Tofu und Seitan abgeschmeckt mit Zitronengras.

Angerichtet mit fermentierten Chinakohl
Traditional Nort-Vietnam dish. Fried rice with seasonal vegetables, homemade tofu and seitan seasoned with lemongrass. Served with fermented Chinese cabbage



HAUPTGERICHTE

Main courses

39. WANTAN SUPPE

14,50€

Wantan Teigblätter gefüllt mit Tofu, Austernpilze, Karotten, Wasserkastanien. Serviert in einer großer Bowl mit Saisonalem Gemüse, abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern.

WANTAN SOUP

Wantan pastry sheets filled with tofu, oyster mushrooms, carrots, water chestnuts. Served in a large bowl with seasonal vegetables seasoned with Vietnamese herbs.

40. SEITAN CHILI 🌶️🌶️

15,90€

Geschmorter hausgemachter Seitan mit Kräuterseitlingen, Austernpilzen saisonalem Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras und Chili. Als Beilage Jasminreis
Braised homemade seitan with king oyster mushrooms, oyster mushrooms, seasonal vegetables, seasoned with lemongrass and chili. As a side dish jasmine rice

41. MY UDON RAU HAP

14,90€

Gedämpfte Udon Nudeln mit saisonalem Gemüse. Serviert mit hausgemachter Tamarinde Sauce. Verfeinert mit Erdnüssen.

Steamed udon noodles with seasonal vegetables. Served with homemade tamarind sauce. Refined with peanuts.

42. BAU NHOI

15,90€

Zucchini gefüllt mit Kräuterseitlingen, Tofu, Lauch, Austernpilzen, Shiitake Abgeschmeckt mit Knoblauch.

Als Beilage Cherryreis-Bulette

Zucchini filled with king oyster mushrooms, tofu, leek, oyster mushrooms, shiitake, Seasoned with garlic.

As an accompaniment cherry rice patty



HAUPTGERICHTE

Main courses

43. TOFU KY

16,90€

Traditionell gefüllte Sojafilet-Blätter mit Austernpilzen, Schalotten und Bambussprossen. Dazu saisonales Gemüse.

Als Beilage: Cherryreis-Bulette

Traditionally filled soy fillet leaves with oyster mushrooms, shallots and bamboo shoots. Plus seasonal vegetables.

As a side dish: cherry rice patty

44. BUN TRON BAU

14,90€

Reisnudeln mit Zucchiniestreifen, Karotten und hausgemachtem Seitan.

Abgemeckt mit vietnamesischen Kräutern.

Verfeinert mit Erdnüssen

Rice noodles with zucchini strips, carrots and homemade seitan, seasoned with Vietnamese herbs.

Refined with peanuts

45. CA BUNG

14,90€

Geschmorte Auberigine, hausgemachter Tofu, Seitan, abgeseckt mit Pfefferblättern.

Als Beilage Duftreis.

Braised eggplant, homemade tofu, seitan, seasoned with pepper leaves.

As a side dish fragrant rice.

46. XOI HA NOI

15,50€

Gedämpfte Klebreis.

Serviert mit Kräuterseitlingen, Seitan, hausgemachtem Tofu, saisonalem Gemüse, frischen Mango, Gurkenstreifen.

Steamed sticky rice.

Served with homemade tofu, king oyster mushrooms, seitan, seasonal vegetables, fresh mango, cucumber strips



HAUPTGERICHTE

Main courses

47. PHO TRON CURRY 🌶 14,90€

Reisbandnudel, Tofu, Seitan und saisonale Gemüsesalat. Serviert mit einer unserer hausgemachten Rote-Curry-Sauce

Flat rice noodles, tofu, seitan and seasonal vegetables salad. Served with our homemade red curry sauce

48. COM CUON CHIEN

KNUSPRIGE REISROLLE

Seitangblätter gefüllt mit Reissushi und Gurke, verfeinert mit hausgemachte Cocktail-Sauce

Seitang leaves filled with rice sushi and cucumber, refined with homemade cocktail sauce

48a. Avocado 13,90€

48b. Rettich radish 13,90€

48c. Kimchi (Hausgemacht / homemade) 13,90€

48d. Seitan (Hausgemacht / homemade) 13,90€

49. UDON NUDELN TAMARIN 15,90€

Geschmorte Udon Nudeln mit Kräuterseitlingen, Tofu, Austernpilzen Seitan & saisonale Gemüse.

Serviert mit hausgemachter Tamarind Sauce.

Steamed udon noodles with king oyster mushrooms, tofu, oyster mushrooms, seitan and seasonal vegetables.

Served with homemade tamarind sauce.

50. UDON NUDELN CURRY 🌶 14,90€

Geschmorte Udon Nudeln mit Kräuterseitlingen, Tofu, Austernpilzen, Seitan, saisonale Gemüse und vietnamesische Kräutern.

Serviert mit hausgemachter rotem Curry Sauce.

Steamed udon noodles with tofu, seitan, king oyster mushrooms, oyster mushrooms seasonal vegetables and Vietnamese herbs.

Served with homemade red curry sauce.



HAUPTGERICHTE

Main courses

51. SOT TOFU CLASSIC

Traditionelles Reisgericht mit Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Tofu Saisonalem Gemüse und Seitan.

Serviert mit einer unserer hausgemachten Sauce. (Soße nachwahl)

Traditional rice dish with king oyster mushrooms, oyster mushrooms, seasonal vegetables, tofu and seitan. Served with one of our homemade sauce. (Choice of sauce)

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| 51a. Rote-Curry red curry 🌶️ | 15,90€ |
| 51b. Erdnusssauce peanut sauce | 15,90€ |
| 51c. Mango Sauce mango sauce | 15,90€ |
| 51d. Tamarinde Sauce tamarind sauce | 15,90€ |

53. DUCK'S HAPPINESS

Knuspriges Paniertes Seitan mit traditionellen Fünf-Gewürze-Pulver, mit Ente geschmack.

Serviert mit Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Saisonalem Gemüse in hausgemachter Sauce. (Soße nachwahl)

Crunchy breaded seitan with traditional five spice powder. With duck flavor. Served with king oyster mushrooms, oyster mushrooms, seasonal vegetables in homemade sauce. (Choice of sauce)

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| 53a. Rote-Curry red curry 🌶️ | 16,50€ |
| 53b. Erdnusssauce peanut sauce | 16,50€ |
| 53c. Mango Sauce mango sauce | 16,50€ |
| 53d. Tamarinde Sauce tamarind sauce | 16,50€ |

52. CHICKEN'S HAPPINESS

Knuspriges Paniertes Seitan in einer Hülle aus jungen Klebreis. Mit Hähnchen geschmack. Serviert mit Austernpilzen, Kräuterseitlingen, Saisonalem Gemüse in hausgemachter Sauce.

(Soße nachwahl)

Crunchy breaded seitan in a young sticky rice shell. With chicken flavor. Served with oyster mushrooms, king oyster mushrooms, seasonal vegetables in homemade sauce.

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| (Choice of sauce) | |
| 52a. Rote-Curry red curry 🌶️ | 15,90€ |
| 52b. Erdnusssauce peanut sauce | 15,90€ |
| 52c. Mango Sauce mango sauce | 15,90€ |
| 52d. Tamarinde Sauce tamarind sauce | 15,90€ |

54. TOFU NHOI

16,90€

Traditionelles Tofugericht mit Shiitake Pilze, Kräuterseitlingen, Austernpilzen und Wasserkastanien. Serviert mit frischen Mango und Gurkenstreifen.

Als Beilage Cherryreis-Bulette

Traditional tofu dish with shiitake mushrooms, king oyster mushrooms, and water chestnuts Served with fresh mango and cucumber strips. As a side dish: cherry rice patty



DESSERT

D1. CHE NEP CAM

6,90€

Schwarzer Klebreis, Mango,
Creme Joghurt, Kokosmilch
und Kokosstreifen

*Black sticky rice, mango, cream yoghurt,
coconut milk and coconut strips*

D2. BANH RAN

5,50€

vietnamesische Siedegebäck.
Die äußere Schale besteht aus
Klebreismehl und ist überall
mit Weißen Sesam bedeckt,
drin roten Bohnenmehl.

*Vietnamese pastries. The outer shell
consists of sticky rice flour
and is covered with white sesame
everywhere, red bean flour in it*

D3. AVOCADO EIS

6,50€

Avocado, Datteln,
Kakao-Kaffee-Kuchen

Avocado, dates, cocoa-coffee-cake,

D4. TOFU EIS

5,90€

Seidentofu, Datteln, Schokoladen

Silken tofu, dates, chocolates

D5. MOCHI EIS

5,90€

Japanische Reiskuchen,
gefüllt mit verschiedenen Eissorten.

Dazu Obst der Saison

*Japanese rice cakes filled
with different types of ice cream.
Plus seasonal fruit*



BEILAGE:

Jasminreis + 2,90
Cherry Reis + 3,90

Reisnudeln + 2,90
Cherry Reis Bulette + 4,90

Extra Sauce + 1,50

DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

200. Fassbrause lemon

201. Coca Cola^{1,2,3,4}

202. Coca Cola Zero^{1,2,3,4,7,8}

203. Fanta^{2,3,4,7,8}

204. Sprite^{1,2,3,4}

205. Spezi (Cola + Fanta)^{1,2,3,4,7,8}

206. Mineralwasser (Still oder mit Kohlensäure)

207. Mineralwasser

208. Mineralwasser Still

210. Tonic^{1,2,7,8}

211. Ginge Ale^{7,8}

212. Bitte Lemon^{2,3,4}



Fl. 0,33l

3,20 €

0,2l

0,4l

2,10 €

3,50 €

2,10 €

3,50 €

2,10 €

3,50 €

2,10 €

3,50 €

2,10 €

3,50 €

Fl. 0,75l

7,00 €

2,00 €

3,30 €

2,00 €

3,30 €

2,20 €

2,20 €

2,20 €

SÄFTE

Alle unsere Säfte sind auch als Schorle erhältlich

215. Apfelsaft

216. Orangensaft

217. Bananen - Nektar

218. Kirsche - Nektar

219. Kiba (Kirsch und Bananen)

220. Mango- Nektar

221. Lychee - Nektar

222. Maracuja - Nektar



0,2l

0,4l

2,40 €

4,20 €

2,40 €

4,20 €

2,40 €

4,20 €

2,40 €

4,20 €

2,40 €

4,20 €

2,40 €

4,20 €

2,40 €

4,20 €

2,40 €

4,20 €



HOMEMADE DRINKS

EISTEE HANOI STYLE

- 225. PFIRSICH 0,4l 6,50 €
- 226. MANGO 6,50 €
- 227. GRANATAPFEL 6,50 €
- 228. ERDBEEREN 6,50 €



ERFRISCHEND GETRÄNKE

- 230. CHANH DA: 6,20 €
frische Limetten mit Minze
und Rohrzucker
- 231. PASSION FRUIT: 6,50 €
frische Maracuja mit Rohrzucker
- 232. GINGER LEMON: 6,50 €
frischer Ingwer, Kumquat,
Ginger Ale & Minze

HAUSGEMACHT LIMONADE

- 235. TONKING MORNING: 6,50 €
Limetten, Minze Holunder,
Rohrzucker, Soda
- 236. GORGEOS GINGER: 6,50 €
Ingwerlimonadel mit Kumquat,
Minze und Rohrzucker

LASSI

- 239. MANGO 6,50 €
Milch, Kokosmilch, Mangopuree,
Vegane Schlagsahne & Sojagurt

FRISCH & FRUCHTIG

- 241. SUMMER JAR: 7,20 €
frische Maracuja, Lychee,
Cocosirup und Mangosaft
- 242. BEAUTY FOUNTAIN: 7,20 €
frischer Limette, Lycheesaft,
Aloverasaft, Agaven Dicksaft,
Beeren fruchte, Chiaramen
- 243. APPLE LEMON: 6,50 €
frischer Apfel, Limette,
Granatapfel, Apfelsirup & Minze
- 244. LEMONGRASS: 6,50 €
frisches Zitronengras, Limette,
Kumquat, Zitronengrassirup & Minze

COCKTAIL MIT ALKOHOL

- 246. BUR'K PASSION: 8,50 €
Frische Maracuja, Limetten,
Minze, Bacardi, Mango Saft
und Spezial Rum (Feuer am Tisch)
- 247. HANOI & FRIEND: 8,50 €
Mango-Maracuja Saft,
Mandel Sirup, Wodka,
Black Rum, Pitu, Limettensirup
- 248. FROZEN ERDBEER-DAIQUIRI 7,90 €
Weißer Rum, Erdbeere,
Limette, Rohrzucker



DRINKS

CUP OF HOT TEA

251. ASIATISCHE GRÜNTEE

252. ASIATISCHE JASMINTEE

253. TRA CHANH SA - Zitronengrass Tee

Zitronengrass, Limetten , Minze und Orangescheibe

254. TRA GUNG QUE - Ingwer Tee mit Zimt

Frische Ingwer und Zimt in Honig Duft

255. TRA GUNG CHANH

Frische Ingwer, Zitronen, Minze, Orangescheibe und Akazien Honig

256. TEE (Kamille Tee, Schwarz Tee, Fenchel Tee, Pfefferminztee)



0,15l

3,20€

3,20€

0,3l

4,50€

4,50€

4,50€

2,80€

KAFFEE

257. CAFE CREAM WARM

258. CAFE SUA NONG'

vietnamesische Kaffee warm

259. CAFE SUA DA

vietnamesische Kaffee mit Eiswürfeln

260. EXPRESSO



2,90€

4,20€

4,50€

2,50€



DRINKS

BIERE

FLASCHEN

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| | Fl. 0,50l |
| 261. Erdinger Weißbier Hell | 3,90 € |
| 262. Erdinger Dunkel | 3,90 € |
| 263. Erdinger Alkoholfreie | 3,90 € |
| 264. Köstritzer Schwarzbier | 3,90 € |



- | | |
|----------------------------------|-----------|
| | Fl. 0,33l |
| 265. Frühkölch Alkoholfrei Bier | 3,30 € |
| 266. Saigon Bier (Vietnam Bier) | 3,30 € |
| 267. Singha Bier (Thailand Bier) | 3,30 € |

BIER VOM FASS



- | | |
|--|--------|
| | 0,3l |
| 268. Heinenhof Wiess | 3,20 € |
| 269. Radler (Bier + Sprite) ^{1,2,3,4} | 3,20 € |
| 270. Diesel (Bier + Coca) ^{1,2,3,4} | 3,20 € |

SPRITUOSEN

- | | |
|---------------------------------|--------|
| | 2 cl |
| 271. Wodka absolut | 3,50 € |
| 272. Malteser kreuz | 3,50 € |
| 273. Remy Martin | 3,80 € |
| 274. Nep Moi | 3,50 € |
| vietnamesischer Klebreisschnaps | |



LONGDRINKS

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| | 0,3l |
| 277. Campadi Orange | 5,20 € |
| 278. Gin Tonic ^{1,2,7,8} | 6,20 € |
| London Sappire Drygin und Tonic | |
| 279. Cola Wodka | 5,20 € |

APERITIFS

- | | | |
|---------------------------------|-------|--------|
| 283. Aperol Spritz | 0,25l | 6,20 € |
| Prosecco/ Aperol/ Soda | | |
| 284. Hugo | 0,25l | 6,20 € |
| Prosecco, Holunderblüten, Minze | | |



WEIN

WEIßWEIN

- 290. Riesling
(Trocken)
- 291. Weingut Grauburgunder (Trocken)
- 292. Weinschorle



Gl. 0,2l	Fl.
5,20 €	18,90 €
5,20 €	18,90 €
4,90 €	

ROTWEIN - ROSÉWEIN

- 296. Merlot (Trocken)
- 297. Bordeaux, Frankreich (Trocken)
- 298. Chianti, Italien (Trocken)
- 300. Rosé Wein

Gl. 0,2l	Fl.
5,20 €	18,90 €
	18,90 €
	18,90 €
5,20 €	18,90 €





Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.

Mögliche allergene Stoffe:

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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff • 2 coffeinhaltig • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 Säuerungsmittel • 5 mit Konservierungsmittel
6 mit Süßstoff • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 chininhaltig • 9 Stabilisatoren • 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul
11 Taurin • 12 enthält Sulfite
Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

13. Azorubin: Kam Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beim trächtigen