

VORSPEISEN



1. **SUP SUA DUA** ^{B,N} 4,90
Kokosmilchsuppe mit Champignons, Zitronengras, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Koriander
/Coconut milk soup with mushrooms, lemongrass, onions, zucchini, tomatoes, and coriander.
A. TOFU ^L
B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN
C. GARNELEN / SHRIMP ^M
2. **WANTAN SUPPE** ^{B,H,N,M,E} 4,90
Mit Garnelen und Hühnerfleisch gefüllte Teigtaschen, sowie frisches Gemüse, Koriander und Sesamöl
/Pastry pockets filled with shrimp and chicken, served with fresh vegetables, coriander, and sesame oil
3. **CANH CHUA** ^{B,N} 4,90
Würzige süße Sauce Suppe mit frischen Champignons, Tomaten und Koriander
/Spicy sweet sauce soup with fresh mushrooms, tomatoes, and coriander
A. TOFU ^L
B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN
C. GARNELEN / SHRIMP ^M
4. **NEM CHAY** ^H 8 STK. 5,90
Vegetarische Frühlingsrollen mit frischem Salat und asiatischen Kräutern, dazu süß-saure Soße.
/Vegetarian spring rolls with fresh salad and Asian herbs, served with sweet and sour sauce.
5. **NEM CHIEN** ^{B,H} 3 STK. 5,90
Große Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Morcheln und Glasnudeln. Dazu Salat und Limettensoße.
/Large spring rolls with pork, mushrooms, and glass noodles. Served with salad and lime sauce
6. **EDAMAME** ^L 5,90
Sojabohnen in Salzwasser gekocht
/Soybeans cooked in salted water
7. **SOMMERROLLEN** 4,90
2 vietnamesische Sommerrollen mit Reisnudeln, frischem Salat, Mango und Erdnüssen, umhüllt von Reispapier, dazu hausgemachte Limettensoße.
/2 Vietnamese summer rolls with rice noodles, fresh salad, mango, and peanuts, wrapped in rice paper, served with homemade lime sauce
A. TOFU AVOCADO ^B
B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN ^L
C. GARNELEN / SHRIMP ^M

VORSPEISEN

TEMPURA ^{A,H}

8. CHICKEN TEMPURA ^{A,H} 5 STK. 4,90

Hähnchen im Tempura-Mantel, serviert auf einem Salat und mit Teriyaki-Soße

/Chicken in tempura coating, served on a bed of salad and with teriyaki sauce

9. EBI TEMPTATION ^H 5 STK. 5,90

Garnelen im Tempura-Mantel, serviert auf einem Salat und Teriyaki-Soße.

/Prawns in tempura coating, served on a salad and teriyaki sauce.

10. HA CAO ^{E,G} 4 STK. 5,90

4 gedünstete Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und frischem Salat, dazu Sojasoße.

/4 steamed dumplings filled with shrimp and fresh salad, served with soy sauce.

11. CHICKEN SATE 3 STK. 5,90

Hühnerspieß mit Salat und dazu Erdnusssoße

/Chicken skewer with salad and peanut sauce

12. WANTAN CHIEN ^{G,H} 8 STK. 5,90

Gebackene hausgemachte Wantan mit Hühnerfleisch- und Garnelenfüllung

/Baked homemade wontons filled with chicken and shrimp



SALAT

13. GOI MIEN DAU TOFU ^{B,G,L} 9,90

Tofu-Salat mit Glasnudeln, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern, dazu Ingwer-Chili-Limettensoße.

/Tofu salad with glass noodles, peanuts, and Vietnamese herbs, served with ginger-chili-lime sauce

14. GOI MIEN GA ^{B,G} 10,90

Hühnerfleisch mit Salat, Glasnudeln, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern, dazu Ingwer-Chili-Limettensoße.

/Chicken with salad, glass noodles, peanuts, Vietnamese herbs, served with ginger-chili-lime sauce.

15. GOI MIEN TOM ^{B,G,M} 11,90

Garnelen mit Salat, Glasnudeln, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern, dazu Ingwer-Chili-Limettensoße.

/Prawns with salad, glass noodles, peanuts, Vietnamese herbs, served with ginger-chili-lime sauce.



16. MANGOSALAT

Grüner Mangosalat mit roten Zwiebeln, roter Paprika, Gurke, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Glasnudeln, Kräutern und Chili-Limettensoße. Wahlweise mit:

/Green mango salad with red onions, red bell pepper, cucumber, fried onions, peanuts, glass noodles, herbs, and chili-lime sauce. Optionally with

A. TOFU ^{B,G,L,H}	10,90
B. GEGRILLTE HÜHNERBRUST ^{B,G}	11,90
<i>/Grilled chicken breast</i>	
C. FRITTIERTES HÜHNCHEN	12,90
<i>/fried chicken</i>	
D. FRITTIERTEN GARNELEN ^{B,G,M}	13,90
<i>/fried shrimp</i>	
E. KNUSPRIGE ENTE ^{B,G,H}	14,90
<i>/Crispy Duck</i>	
F. GEGRILLTES RINDFLEISCH ^{B,G}	12,90
<i>/Grilled beef</i>	

SUPPEN

20. SUP RAU CHAY

VEGAN ^L

10,90

Traditionelle vietnamesische Gemüse-suppe mit frischem saisonalem Gemüse, zartem Tofu, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Koriander.

/Traditional Vietnamese vegetable soup with fresh seasonal vegetables, tender tofu, glass noodles, spring onions, and coriander.

21. SUP RAU TOFU ^{B,L}

10,90

Traditionelle vietnamesische Suppe aus Hühnerbrühe mit Gemüse der Saison, feinem Tofu, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Koriander

/Traditional Vietnamese soup made with chicken broth, seasonal vegetables, delicate tofu, glass noodles, spring onions, and coriander

22. MIEN GA ^{B,L}

11,90

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Hühnerbrühe, Hühnerfleisch, saisonalem Gemüse, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Koriander.

/Traditional Vietnamese soup with chicken broth, seasonal vegetables, chicken, glass noodles, spring onions, and coriander

23. MIEN TOM ^{B,L,M}

12,90

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Garnelen, Glasnudeln, Gemüse, Frühlingszwiebeln und Koriander.

/Traditional Vietnamese soup with shrimp, glass noodles, vegetables, spring onions, and coriander

PHO VIET

25. PHO GA ^{B,L}

11,90

Kräftige Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Reisbandnudeln, frischen asiatischen Kräutern, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander.

/Hearty chicken soup with chicken meat, rice vermicelli noodles, fresh Asian herbs, bean sprouts, spring onions, and coriander

26. PHO BO ^{B, L}

12,90

Kräftige Hühnersuppe mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, frischen asiatischen Kräutern, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander

/Hearty chicken soup with beef, rice vermicelli noodles, fresh Asian herbs, bean sprouts, spring onions, and coriander



BUN

30. BUN MOC GA ^{B,L} 12,90

Kräftige Hühnersuppe mit Reismudeln, Gemüse, gehackten Fleischbällchen, frischen asiatischen Kräutern, Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln und Koriander.

/Hearty chicken soup with rice noodles, vegetables, chopped meatballs, chicken, fresh Asian herbs, spring onions, and coriander.

31. WANTAN

SUPPE ^{B,L,H} 12,90

Wantan-Suppe in Hühnerbrühe, gekocht mit Gemüse, gefüllten Teigtaschen mit Garnelen und Hühnerfleisch, Sesamöl, Koriander und Reismudeln.

/Wonton soup in chicken broth, cooked with vegetables, filled dumplings with shrimp and chicken, sesame oil, coriander, and rice noodles

32. BUN BO NAM BO ^{B,E,G} 12,90

Würzig zartes, gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Chili. Dazu frischer Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Koriander, Reismudeln und Limettensoße.

/Spicy tender grilled beef with lemongrass, ginger, garlic, and chili. Served with fresh salad, peanuts, fried onions, coriander, rice noodles, and lime sauce

33. GA XA OT ^{B,E,G} 11,90

Würzig zarte, gegrillte Hühnerbrust mit Zitronengras und Chili. Dazu frischer Salat, Erdnüssen, Koriander, Reismudeln und Limettensoße.

/Spicy tender grilled chicken breast with lemongrass and chili. Served with fresh salad, peanuts, coriander, rice noodles, and lime sauce

34. BUN NEM

SAI GON ^{B,G,H} 11,90

Gebackene und gefüllte Reis-papierrollen mit Schweinehackfleisch, Morcheln und Glasnudeln. Dazu frischem Salat, Reismudeln, Erdnüssen, Koriander und Limettensoße.

/Baked and stuffed rice paper rolls with minced pork, mushrooms, and glass noodles. Served with fresh salad, rice noodles, peanuts, coriander, and lime sauce



UDON NUDELN

40. TERIYAKI UDON ^{N,H,E,G}

Udon Nudeln mit Shiitake-Pilze, Champignon, rot Paprika, Salat, Röstzwiebeln, Sesam, dazu hausgemachte Teriyaki Soße

/Udon noodles with shiitake mushrooms, button mushrooms, red bell pepper, salad, fried onions, sesame seeds, served with homemade teriyaki sauce

A. TOFU ^L	10,90
B. HÜHNERBRUST ^{B,G} <i>/chicken breast</i>	11,90
C. FRITTIERTES HÜHNCHEN ^H <i>/Fried chicken</i>	12,90
D. FRITTIERTEN GARNELEN ^{B,G,H, M} <i>/Fried shrimp</i>	13,90
E. KNUSPRIGE ENTE ^{B,G,H} <i>/Crispy duck</i>	14,90
F. GEGRILLTES RINDFLEISCH ^{B,G} <i>/Grilled beef</i>	12,90



BOWL B, G, L, E, H

Mit Reis oder Reisbandnudeln, eingelegten Karotten/Weißkohl, Edamame, Saison-Salat, Mango, Kimchi, Gurke, roten Bohnen, Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln. Folgende Soßen zur Auswahl:
/Choice of rice or rice vermicelli noodles, pickled carrots/white cabbage, edamame, seasonal salad, mango, kimchi, cucumber, red beans, peanuts, sesame seeds, and fried onions. Choose from the following sauces

-Lemongras leicht
scharf (vegan)
/Lemongrass lightly spicy (vegan)

-Erdnusssauce
/Peanutr sauce
-Currysauce
/Curry sauce

-Mangosauce
/Mango sauce
-Teriyakisauce
/Teriyaki sauce

B1. SWEET AND SOUR E, G, L 11,90
mit Tofu und Avocado

B2. CHICKEN BOWL E, G, H, B
A. GEGRILLTE HÜHNERBRUST 11,90
/Grilled chicken breast

B. GEBACKENES HÄHNCHENFILET 11,90
/Baked chicken fillet

C. MIT TEMPURA CHICKEN (FRITTIERTES HÜHNCHEN) 12,90
/with Tempura Chicken (fried chicken)

B3. BEEF BOWL L B, E, G 12,90
würzig zartes, gegrilltes Rindfleisch
/Spicy tender grilled beef

B4. DUCK BOWL KNUSPRIGE ENTE E, G, H 14,90
/Crispy duck

B5. SALMON BOWL E, G 14,90
Gegrillter Lachs
/Grilled salmon

B6. TEMPURA BOWL E, G, H, M 14,90
Frittierte Garnelen
/Fried shrimp



REIS

50. MANGO SOSSE ^{B,E,G,L,N}

Mango-Sauce, Kokosmilch, Zitronengras, dazu frischer Salat, Gemüse, Erdnüsse und Reis
/Mango sauce, coconut milk, lemongrass, served with fresh salad, vegetables, peanuts, and rice

A. TOFU ^L	10,90
B. HÜHNERFLEISCH /Chicken	11,90
C. GEBACKENES HÄHNCHENFILET /Baked chicken fillet	11,90
D. GARNELEN /Shrimp ^M	12,90
E. KNUSPRIGE ENTE /Crispy duck ^H	14,90

51. CURRY SOSSE ^{B,E,G}

mit Zitronengras, Kokosmilch, dazu frischer Salat, Gemüse, Erdnüsse und Reis
/With lemongrass, coconut milk, served with fresh salad, vegetables, peanuts, and rice

A. TOFU ^L	10,90
B. HÜHNERFLEISCH /chicken	11,90
C. GEBACKENES HÄHNCHENFILET /Baked chicken fillet	11,90
E. FRITTIERTES HÄHNCHEN /Fried chicken ^H	12,90
G. RINDFLEISCH /Beef	12,90
G. GARNELEN /Shrimp ^M	12,90
H. FRITTIERTE GARNELEN /Fried shrimp ^{M,H}	13,90
K. KNUSPRIGE ENTE /Crispy duck ^H	14,90

52. GEBRATENES ^{B,E,L,N}

GEMÜSE DER SAISON

Mit Knoblauch, Gemüse, Sojasprossen, in pikanter Sojasauce, serviert mit Reis. Wahlweise mit:

/With garlic, vegetables, bean sprouts, in spicy soy sauce, served with rice. Optionally with:

A. TOFU ^L	10,90
B. GEBRATENES HÜHNERFLEISCH /Stir-fried chicken	11,90
C. GEBACKENES HÄHNCHENFILET /Baked chicken fillet	11,90
E. FRITTIERTES HÄHNCHEN /Fried chicken ^H	12,90
G. RINDFLEISCH /Beef	12,90
G. GARNELEN /Shrimp ^M	12,90
H. FRITTIERTE GARNELEN /Fried shrimp ^{M,H}	13,90
K. KNUSPRIGE ENTE /Crispy duck ^H	14,90



NACHTISCH

80. GEBACKENE BANANE

MIT HONIG

/Baked banana with honey 3,50

81. GEBACKENE BANANE

MIT HONIG & VANILLEEIS

/Baked banana with honey & vanilla ice cream 3,90

82. MANGO PUDDING

4,90

Frische Mangostücke mit süßer Mango und Kokoscreme

/Fresh mango pieces with sweet mango and coconut cream

SPEZIALITÄTEN PHO VIET

60. MUC XAO HANH ^{B,E,M} 13,90

Gebratener Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Knoblauch, Chili und Reis
/Stir-fried squid with onions, bell peppers, carrots, zucchini, broccoli, garlic, chili, and rice

61. PHO XAO BO ^{B,L,A} 13,90

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Sojasprossen, Rindfleisch und Ei
/Stir-fried rice vermicelli noodles with vegetables, bean sprouts, beef, and egg.

62. TOM XAO MIEN ^{B,L,E} 13,90

Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, frischem Gemüse, Sojasprossen, und Ei
/Stir-fried glass noodles with shrimp, fresh vegetables, bean sprouts, and egg.

63. TOM XAO HANH ^{B,E,M} 17,90

Gebackene große Garnelen mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Chili und Reis
/Baked large shrimp with fresh vegetables, onions, bell peppers, garlic, chili, and rice

64. HAI SAN XAO ^{B,E,M} 17,90

Gebratene große Garnelen mit Tintenfisch, Knoblauch, Gemüse, Sojasprossen, in pikanter Sojasoße. Serviert mit Reis.
/Stir-fried large shrimp with squid, garlic, vegetables, bean sprouts, in spicy soy sauce. Served with rice

65. SWEET SALMON ^{B,E} 14,90

Frisch gegrillter Lachs mit Teriyaki-Sojasoße und Sesam, dazu frisch gebratenes Gemüse und Reis.
/Fresh grilled salmon with teriyaki soy sauce and sesame, served with freshly sautéed vegetables and rice.

HOT POT

70. CANH CHUA ^{B,L,M} 13,90

Sauer-scharfe Suppe mit Tofu, Hühnerfleisch, Garnelen, Karotten, Champignons, Tomaten, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander, serviert mit Reis.
/Hot and sour soup with tofu, chicken, shrimp, carrots, mushrooms, tomatoes, bean sprouts, spring onions, and coriander, served with rice.

71. LAU GA ^B 14,90

Fein geschnittenes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse, Glasnudeln, Reisnudeln, vietnamesischer Boullion (sauer-scharf) und asiatischen Kräutern.
/Finely sliced chicken with fresh vegetables, glass noodles, rice noodles, Vietnamese broth (hot and sour), and Asian herbs

72. LAU BO ^B 15,90

Fein geschnittenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, Glasnudeln, Reisnudeln, vietnamesischer Boullion (sauer-scharf) und asiatischen Kräutern.
/Finely sliced beef with fresh vegetables, glass noodles, rice noodles, Vietnamese broth (hot and sour), and Asian herbs

73. LAU HAI SAN ^{B,M} 18,90

Frisches Gemüse, frischer Lachs und Garnelen, Nudeln, Glasnudeln, vietnamesische Boullion (sauer-scharf) und asiatische Kräuter.
/Fresh vegetables, fresh salmon and shrimp, noodles, glass noodles, Vietnamese broth (hot and sour), and Asian herbs



MENÜ PHO VIET

MENÜ1. B,E,L

16,90

VORSPEISEN:

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen,
dazu Salat mit süßer Soße

ODER

Sommerrollen mit Avocado & Tofu,
serviert mit Erdnusssauce

HAUPTGERICHTE:

Teriyaki Udon mit Tofu, frischem
Gemüse und Salat, serviert mit
hausgemachter Teriyaki-Soße

ODER

Gebratenes Gemüse mit Tofu,
Knoblauch, Chili und Sojasoße,
serviert mit Reis

NACHTISCH:

Gebackene Banane mit Honig

Appetizers:

*/Vegetarian mini spring rolls, served
with salad with sweet sauce*

or

*Summer rolls with avocado & tofu,
served with peanut sauce*

Main courses:

*Teriyaki Udon with tofu, fresh vege-
tables and salad, served with home-
made teriyaki sauce*

or

*Fried vegetables with tofu, garlic,
chili and soy sauce, served with rice*

Dessert:

Baked banana with honey

MENU2. B,E,H,G

17,90

VORSPEISEN:

Gebackene hausgemachte Wantan
mit Hühnerfleisch &
Garnelen sowie Teigtaschen

ODER

Wantan-Suppe: Teigtaschen gefüllt
mit Garnelen und
Hühnerfleisch,
serviert mit frischem Gemüse,
Koriander und Sesamöl

HAUPTGERICHTE:

Knuspriges Hähnchenfilet mit
Currysoße, Erdnüssen, frischem Salat
,Gemüse und Reis

ODER

Gebratenes Gemüse mit frittiertem
Hähnchen in würziger Sojasoße mit
Knoblauch, serviert mit Reis

NACHTISCH:

Gebackene Banane mit Honig

Appetizers:

*/Baked wantan with chicken & shrimp
filling as well as dumplings*

or

*Wantan soup: dumplings filled with
shrimp and chicken, served with fresh
vegetables, coriander, and sesame oil*

Main courses:

*Crispy chicken fillet with curry sauce,
peanuts, fresh salad vegetables, and rice*

or

*Stir-fried vegetables with fried chicken
in spicy soy sauce with garlic, served with
rice*

Dessert:

Baked banana with honey



MENÜ PHO VIET

MENÜ 3. B, E, N, G

19,90

VORSPEISEN:

2 große Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Morcheln und Glasnudeln, dazu Salat und Limettensoße oder Edamame

HAUPTGERICHTE:

Gebratenes Gemüse mit Garnelen der Saison, Knoblauch und Sojasprossen in pikanter Sojasoße, serviert mit Reis
oder
Gebratenes Gemüse mit knuspriger Ente der Saison, Knoblauch und Sojasprossen in pikanter Sojasoße, serviert mit Reis

NACHTISCH:

Gebackene Banane mit Honig & Vanilleeis ^H

*/2 large spring rolls with pork, mushrooms, and glass noodles, served with salad and lime sauce
or Edamame*

Main courses:

*Stir-fried vegetables with seasonal shrimp, garlic, and bean sprouts in spicy soy sauce, served with rice
or*

Stir-fried vegetables with crispy seasonal duck, garlic, and bean sprouts in spicy soy sauce, served with rice

Dessert:

Baked banana with honey & vanilla ice cream

MENÜ 4. B, E, G

21,90

VORSPEISEN:

4 gedünstete Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und frischem Salat, dazu Sojasauce
oder
3 Hühnerfleischspieße mit Salat und Gurke, dazu Erdnusssauce

HAUPTGERICHTE:

Gebratener Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, Broccoli, Knoblauch und Reis (scharf)
oder
Gebratenes Gemüse mit gegrilltem Lachs der Saison, Knoblauch und Sojasprossen in pikanter Sojasauce, serviert mit Reis

NACHTISCH:

Gebackene Banane mit Honig & Vanilleeis ^H

*/4 steamed dumplings filled with shrimp and fresh salad, served with soy sauce
or
3 chicken skewers with salad and cucumber, served with peanut sauce*

Main courses:

*Stir-fried squid with onions, bell peppers, carrots, zucchini, broccoli, garlic, and rice (spicy)
or*

Stir-fried vegetables with grilled seasonal salmon, garlic, and bean sprouts in spicy soy sauce, served with rice

Dessert:

Baked banana with honey & vanilla ice cream



SOFTDRINKS

100. COLA ^[1,9,11]

101. COLAZERO ^[1,9,11]

102. FANTA ^[1,3]

103. SPRITE

104. SPEZI ^[1,3,9,11]

105. APFELSCHORLE

106. MINERALWASSER

107. FLASCHE WASSER

108. SCHWEPPE

BITTER LEMON

Schweppes Tonic Water

Schweppes Ginger Ale

0,2l / 0,4l

2,90 3,90

2,90 3,90

2,90 3,90

2,90 3,90

2,90 3,90

2,90 3,90

2,90 3,90

0,75L 6,90

2,90



SÄFTE

0,2l / 0,4l

110. ORANGENSAFT

2,90 3,90

111. APFELSAFT

2,90 3,90

112. ANANASSAFT

2,90 3,90

113. MANGOSAFT

2,90 3,90

114. LYCHEESAFT

2,90 3,90

FRISCHGEPRESSTER SAFT

115. LIMETTENSAFT

2,90 4,50

Mit frischen Limetten, Rohrzucker & Eiswürfeln

/With fresh limes, cane sugar & ice cubes

116. ORANGENSAFT

3,50 5,50

Frisher Orangensaft mit Eiswürfeln

/Fresh orange juice with ice cubes

117. EISTEE

4,50

Mit frischem Ingwer, Limetten, Rohrzucker, Zitronengras

und Eiswürfeln

/With fresh ginger, lime, cane sugar, lemongrass, and ice cubes



EXOTISCHE SHAKES

120. MANGO LASSI

Kokosmilch, Milch & Joghurt
/Coconut milk, milk & yogurt

121. KOKOS LASSI

Kokosmilch, Milch & Joghurt
/Coconut milk, milk & yogurt

122. BANANA LASSI

Banana, Milch & Joghurt
/Banana, milk & yogurt

123. ANANAS LASSI

Ananassaft, Kokosmilch & Joghurt
/Pineapple juice, coconut milk and yogurt

0,3l / 0,4l

3,90 4,50

124. APFEL SHAKE

Frischer Apfel & Kokosmilch
/Fresh apple and coconut milk

3,90 4,50

3,90 4,50

125. ANANAS MINZE SHAKE

Ananassaft & frische Pfefferminze
/Pineapple juice & fresh peppermint

3,90 4,50

3,90 4,50

126. AVOCADO LASSI

Frische Avocado, Milch, Kokosmilch & Joghurt
/Fresh avocado, milk, coconut milk and yogurt

3,90 4,50

3,90 4,50



HEISS TEE

130. JASMINTEE

3,50

131. GRÜNTÉE

3,50

132. INGWER TEE

3,50

133. PFEFFERMINZE-INGWE

3,90

frische Minze und Ingwer
/fresh mint and ginger

134. ZITRONENGRASTEE

3,90

mit Ingwer, Limette & Rohrzucker
/with ginger, lime and cane sugar

135. FRISCHE ORANGENTEE

3,90

mit frischer Orange, Ingwer, Limetten & Honig
/with fresh orange, ginger, lime and honey

CAFE

140. CA PHE SUA NONG	3,50
Kaffee mit Kondensmilch <i>/Coffee with condensed milk</i>	
141. CA PHE SUA DA	4,90
Espresso mit Eis und Kondensmilch <i>/Espresso with ice and condensed milk</i>	
142. ESPRESSO	3,50
143. LATTE MACCHIATO	3,90
144. CAPPUCCINO	3,50



BIER

	0,3l / 0,5l	
150. BITBURGER	3,50	5,50
151. ALSTERWASSER	3,50	5,50
151A. KRISTALLWEIZEN (ERDINGER)	4,50	
152. HEFEWEIZEN	4,50	
153. HEFEWEIZEN DUNKE	4,50	
154. ALKOHOLFREIE HEFEWEIZEN	4,50	
155. ALKOHOLFREIE BITBURGE	0,3l 3,50	
156.MALZBIER	0,3l 3,50	
157.BECKS BIER	0,3l 3,50	
158. SAIGON BIER	0,3l 3,90	
158. SINGHA BIER	0,3l 3,90	
159. TIGER BIER	0,3l 3,90	

LONGDRINKS

170. REISSCHNAPP	
MIT ORANGENSAFT	4,90
171. REISSCHNAPP	
MIT SODA ODER COLA	4,90

SPIRITUOSEN

172. NEP MOI (KLEB REISSCHNAPS)	3,50
173. LUA MOI	3,50
174. JOHNNIE WALKER	3,50
175. BACARDI	3,50
176. VODKA	3,50
177. SAKE	4,90

COCKTAILS

160. PHOVIET COCKTAILS	
(ALKOHOLFREI)	4,90
Ananas, Orangensaft, Kokos Sirup	
/Pineapple, orange juice, coconut syrup	
161. MOJITO	5,90
frische Minze, weißer Rum, Soda & Rohrzucker	
/fresh mint, white rum, soda & cane sugar	
162. CAIPRINHA	5,90
Weißer Rum, Limetten, Soda & Rohrzucker	
/White rum, lime, soda & cane sugar	
163. HUGO	5,90
Prosecco, Holunder, Soda und frische Minze	
/Prosecco, elderberry, soda and fresh mint	
164. APEROL SPRITZ	5,90
Aperol, Prosecco, Soda	

WEIN

180. CHARDONNAY	0,2L 4,50
181. RIESLING TROCKEN	0,2L 4,50
182. WEINSCHORLE	0,2L 4,50
183. MERLOT ROTWEIN	
TROCKEN	0,2L 4,50
184. BORDEAUX TROCKEN	0,2L 4,50
185. WEINFLASCHEN	
CHARDONNAY	0,75L 12,90
186. WEIN FLASCHEN RIESLING	
TROCKEN	100ML 17,90
187. ROSE	0,2L 4,50
188. GLASS SEKT	0,1L 3,50

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ÜBER ZUSATZSTOFFE IN DEN LEBENSMITTELN INFORMIERT SIE DAS PERSONAL. MÖGLICHE ALLERGENE STOFFE

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

ZUSATZSTOFFE:

1. mit Farbstoff - 2. mit Konservierungsmittel
3. mit Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärkung
5. geschwefelt - 6. geschwärt -7. mit Phosphat -8. Milcheiweiß -9. Koffein-
haltig -10. Chininhaltig - 11. mit Süßstoff -12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. Säuerungsmittel -14. Nitritpräkelsalz - 15. Taurin
Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit
von Kindern beeinflussen

WIR AKZEPTIEREN NUR BARZAHLUNG UND PAYPAL -ZAHLUNGEN.

Phoviet4you@gmail.com