



VEGANE KÜCHE - VEGAN CUISINE

# Mou Khai Vi-Vorspeisen

## 160. CANH CHUA (PIKANT) <sup>M</sup> 5.50€

Süß-Sauer-Suppe nach traditioneller Art mit zartem Tofu, Tomaten, Champignons und Tamarinde, verfeinert mit frischen Kräutern  
Sweet-sour-soup, traditional with tofu, tomatoes, mushrooms, tamarind and fresh herbs

## 161. CANH CHUA SUA DUA <sup>M</sup> 5.90€

Kokosmilchsuppe mit zartem Tofu und Gemüse, verfeinert mit Limettenblättern, Zitronengras und frischen Kräutern/ soup with coconut milk, tofu & vegetables, refined with lemongrass, lime leaves and fresh herbs

## 162. SUP VAN THAN <sup>D</sup> 5.90€

Hausgemachte Teigtaschen-Suppe mit Gemüse-Seitanfüllung in herzhafter Kräuterbrühe, abgeschmeckt mit Frühlingszwiebeln und Koriander/ homemade dumpling soup with vegetables, seitan filling in hearty,

## 163. DAU LUOC (EDAMAME) <sup>M</sup> 5.90€

Gekochte Sojabohne, gezalzen  
salty boiled soybeans

## 164. GOI CUON <sup>B,M</sup> (2 Stk./2 pcs) 5.50€

Sommerrollen gefüllt mit zartem Tofu und buntem Salat. Serviert mit Erdnuss-Soßen-Dip  
Fresh Summerrolls filled with tofu, salad and wrapped in ricepapers with peanut dip.

## 164A. GOI CUON BO <sup>B,D,M</sup> **NEU** 5.90€

(2 Stk./2 pcs) Sommerrollen gefüllt mit Avocado Tempura und Mix Salat. Serviert mit Erdnuss-Soßen-Dip/ Fresh Summerrolls filled with baked avocado, Salat and wrapped in ricepapers with peanut dip.

## 165. CHA GIO (3 Stk./3 pcs) <sup>D,L,M</sup> 5.90€

Gold-gebackene Frühlingrollen mit gehacktem Tofu, Shiitake, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse gefüllt, dazu Süß-Sauer-Soße  
Spring rolls filled with chopped tofu, shiitake, morels, glass noodles and vegetables, with sweet and sour sauce

## 166. GEBACKENE AUSTERNPILZE <sup>D</sup> **NEU** 7.50€

Knusprige Austernpilze mit Chili-Süß-Sauer-Soße/ crispy oyster mushrooms with chili sweet and sour sauce

## 167. AUBERGINE SHISO <sup>D,M</sup> **NEU** 6.50€

Überbackene Aubergine, Shiso mit veganer Austern Soße / baked eggplant shiso with vegan oyster sauce

## 180. DUMPLINGS <sup>D,M</sup> (5 Stk./5 pcs) 5.90€

Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Tofu  
Filled dumpling with vegetables and tofu

## 181. WANTAN CHIEN <sup>D</sup> 5.90€

(5 Stk./5 pcs) Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit verschiedenen Pilzen und Seitan. Serviert mit Süß-Sauer-Soße  
Handmade dumpling filled with various mushrooms and seitan. Served with a sweet and sour sauce





## Mou Khai Vi-Vorspeisen

### 185. GOI MIEN <sup>B,M</sup> 7.90€

Glasnudelsalat mit Tofu, Eisbergsalat, Sojasprossen und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit Koriander, hausgemacht Sojasoße und frisch gepressten Limetten/ Glassnoodle salad with tofu, iceberg salad, soybean sprouts and roasted peanuts, refined with coriander, homemade soy sauce and fresh limes

### 186. GOI BO <sup>D,L,M</sup> **NEU** 7.90€

Tempura-Avocado auf Salat-Mix, hausgemachte Sojasoße, Sesam/ Tempura-Avocado on mix salad, homemade soy sauce, sesame

### 182. BANH BAO <sup>D</sup> 5.90€

Hefeteigkloß gefüllt mit Morcheln, Karotten und Erbsen/ Yeast dough dumplings filled with morels, carrots and peas

### 183. CHA LA LOT <sup>L,M</sup> (4 Stk./4 pcs) 5.50€

Vietnamesisches Nationalgericht: Geschmackvoll marinierter Tofu eingewickelt in Betelblätter, verschiedene Champignons und frischem Salat  
Vietnamese national dish tastefully marinated tofu wrapped in betelleaves, diffent mushrooms and fresh salad

### 184. GOI XOAI <sup>B,M</sup> 7.50€

Fruchtig saftiger Mangosalat mit Tofu, Balsamico-Essig, Eisbergsalat, Rucola, Sojasprossen und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit Koriander, hausgemachter Sojasoße und frisch gepressten Limetten/ Fresh mango and mixed salad with tofu, balsamic vinegar, iceberg salad, rucola, soybean-sprouts and roasted peanuts, refined with coriander, homemade soy sauce and freshly squered limes



©copyright





## MON CHINH - HAUPTSPESIEN

### CANH SUP - SUPPEN

**190. MIEN THAP CAM <sup>M</sup>** 11.50€  
Glasnudelsuppe mit Tofu, Pak-Choi, und Pilzen, Lauchzwiebeln und Koriander  
Glass-noodle-soup with tofu, pakchoi, mushrooms, onions and coriander.

**191. PHO <sup>M</sup>** 11.50€  
Nationalgericht: Spezielle Reisbandnudel-suppe mit Tofu, Champignons, garniert mit Sojasprossen und frischen Kräutern  
Nationaldish: Special soup with tofu, soy-sprouts, mushrooms on rice noodles with herbs

**192. PHO CHUA <sup>M</sup>** 11.50€  
Leicht säuerliche Reisbandnudelsuppe mit zartem Tofu, verfeinert mit Kräutern und Sojasprossen  
Slightly sour flat rice noodles soup with tender tofu, refined with herbs and soy bean sprouts

**193. MI VAN THAN <sup>D</sup>** 13.90€  
Hausgemachte Wan Tan-Teigtaschen gefüllt mit Seitan, verschiedenen Pilzen und Gemüse, Wantan-Nudeln in einer vegane Brühe  
Homemade wonton dumplings filled with seitan, various mushrooms and vegetables, wonton noodles in a vegan broth



## Mou My-Nudelgerichte

### 194. MIEN XAO <sup>B,M,J</sup> 11.90€

Gebratene Glasnudeln mit Tofu, Gemüse, Morcheln, Sojasprossen, Champignons, Röstzwiebeln und Koriander/ Fried glassnoodles with tofu, vegetables, morels, beansprouts, mushrooms, fried onions and coriander

### 195. PHO XAO <sup>B,M,J</sup> 11.90€

Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Gemüse, Pak-Choi, Sojasprossen, verfeinert mit Röstzwiebeln und Koriander/ Fried rice noodles with tofu, vegetables, pak choi, soysprouts, refined with roasted onions and coriander

### 196. BANH CANH XAO <sup>B,D,M,J</sup> 13.90€

Udonnudeln gebraten mit Tofu, verschiedenem Gemüse, Sojasoße und Koriander/ Fried udon noodles with tofu and various vegetables, served with soysauce and coriander

### 197. BANH CANH HAP <sup>D,M</sup> 13.90€

Udonnudeln gedämpft mit Tofu, verschiedenem Gemüse, vegane Austern Soße/ Steamed udon noodles with tofu and various vegetables, served with vegan oyster sauce

### 198. BUN XA OT <sup>M</sup> 11.90€

Gegrillter mariniertes Tofu mit Zitronengras und Chili (mild) auf Reinsnudeln, dazu knackiger Salat, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Koriander, abgerundet mit hausgemachtem veganem Dressing  
Rice noodles with fresh salad, herbs, grilled marinated tofu with lemongrass and chili, served with fried onions, peanuts and coriander

### 199. BUN CHA LA LOT <sup>B,M</sup> 14.90€

Geschmackvoll mariniertes Tofu eingewickelt in Betelblättern auf Reinsnudeln, verschiedene Champignons, dazu Salat der Saison mit ausgewählten vietnamesischen Kräutern, garniert mit Röstzwiebeln, Erdnüssen  
Tastefully marinated tofu wrapped in betel leaves on rice noodles, different mushrooms, salad of the season with selected Vietnamese herbs, garnished with toasted onions and peanuts

### 200. BUN CHA GIO <sup>B,L,M</sup> 11.90€

Knusprige vegane Frühlingssrollen mit frischem Salat, Reinsnudeln, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Koriander und hausgemachter Sojasoße/ Crispy vegan spring rolls with salad, rice noodles, roasted onions, peanuts, coriander and homemade soy sauce



# Mou cou-Reisgerichte

## Auswahl für das Gericht Nr. 210 - 212

- A- Mit gebratenem Tofu/ fried tofu <sup>M</sup> 11.90€
- B- Mit Austernpilz-Nuggets <sup>D,L</sup> **NEU** 13.90€  
with oyster mushroom nuggets
- C- Mit überbackenem Tofu & Sesam <sup>D,L,M</sup> 13.90€  
with tofu backed with sesame seeds
- D- Mit veganen Hähnchenbrust <sup>D,L,M</sup> 14.90€  
breaded vegan chicken breast
- E- Mit kross gebackener veganen Ente <sup>D,L,M</sup> 14.90€  
baked vegan duck

**210. SOT CARI - CURRY SOSSE**   
eingekocht mit Curry, Kokosmilch, Aubergine, Zucchini, Chili, frischem Gemüse und Kräutermischung/ boiled with curry, coconut milk, eggplants, zucchini, chili, fresh vegetables and vietnamese herbs

**211. SOT LAC - ERDNUSS SOSSE**  
Gemüse der Saison und Kokosmilch in einer leckeren Erdnusssoße/ seasonal vegetables and coconut milk in a delicious peanut sauce

**212. SOT XOAI - MANGO SOSSE**  
Gekochte Paprika, Zucchini in leckerer Mangosauce/ cooked peppers, zucchini in delicious mango sauce

## Auswahl für das Gericht Nr. 213 - 214

- A- Mit gebratenem Tofu <sup>M</sup> / Fried Tofu 11.90€
- B- Mit Austernpilz-Nuggets <sup>D,L,M</sup> **NEU** 13.90€  
with oyster mushroom nuggets
- C- Mit überbackenem Tofu mit Sesam <sup>D,L,M</sup> 13.90€  
with tofu backed with sesame
- D- Mit sautiertem veganen Hühnerfleisch <sup>D,M</sup> 14.90€  
sauteed vegan chicken
- E- Mit kross gebackener veganen Ente <sup>D,L,M</sup> 14.90€  
baked vegan duck

## 213. SOT DAU HAO CHAY VEGANE AUSTERN SOSSE/

vegan oyster sauce  
Gebratenes Saisongemüse mit veganer Austern Soße und vietnamesischen Kräutern/ fried seasonal vegetables with vegan oyster-sauce and vietnamese herbs

## 214. SOT SA OT - CHILI ZITRONGRAS SOSSE

Spicy lemongrass sauce  
Gebratenes Saisongemüse, Sellerie, Zitronengras und Chilisכותen in dunkler Soße, Koriander/ fried seasonal vegetables, celery with lemongrass and chili in dark sauce, coriander

## 215. DAU NAM <sup>M</sup> 12.90€

Tofu mit Champignons, Shiitake Pilze, Morcheln, Tomaten, Cashewnüsse/ tofu with mushrooms, shiitake mushrooms, morel mushrooms, tomatoes, cashew nuts

## 216. NAM Y SPECIAL COM HAP THAP CAM <sup>M</sup> 13.90€

Gemischte Reisschale mit karamellisiertem Tofu, Austernpilze und verschiedenem Gemüse/ steamed rice mixed with karamellized tofu, mushrooms and vegetables

## 217. NAM Y SPECIAL COM TRON THAP CAM <sup>M</sup> 14.90€

Vietnamesisches Bimbap: Unten Reis und karamellisierter Tofu, Seitan, Austernpilz, Aubergine Tempura, eine Variation aus Gemüse oben darauf/ Vietnamese Bim Bap: caramelized tofu, seitan and eggplants tempura, mushrooms, several vegetables laying on rice

## Vegauer Feuertopf

### 305. LAU CHAY - FEUERTOPF/ hot pot <sup>D.M</sup>

(für 2 Pers. / for 2 pers) **39.90€**

Empfehlenswertes Dinner für Zwei, bestehend aus großem Feuertopf mit kräftiger Gemüsebrühe. Dazu servieren wir Tofu, geschmackvoller Seitan, verschiedenen Nudeln und aller möglichen Gemüsesorten & Pilz der Saison.

A recommendable dinner for two, composed of a big hotpot of vegetarian bouillon. Served with tofu, seitan, noodles and various of seasonal vegetables and mushrooms

## Nachspeise / Dessert

### 310. CHUOI RAN <sup>B.L</sup> **5.90€**

Knusprig gebackene Banane, eingewickelt in Klebreis, dazu Kokosmilch mit Erdnüssen und Sesam garniert/ Crispy baked banana, wrapped in sticky rice, with coconut milk, garnished with peanuts and sesame

### 311. CHUOI HAP <sup>B.L</sup> **5.90€**

Gedämpfter Klebreis mit Bananenfüllung, übergossen mit Kokosmilch und Erdnüssen/ Banane slightly warmed and wrapped with sticky rice with coconut milk and peanuts

### 312. XOAI RAN <sup>B.L</sup> **5.90€**

Knusprig gebackene Mango, eingewickelt in Spezial Duftreis, abgeschmeckt mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam garniert/ Crispy baked mango, wrapped in special fragrance rice, with coconut milk, garnished with peanuts and sesame

### 313. CHE THAP CAM <sup>B.L</sup> **5.90€**

Mungbohnen, Tapioka, abgeschmeckt mit Kokosmilch, Erdnüsse und Sesam/ Peas, tapioka, with coconut milk, peanuts and sesame

## Beilagen

600.	Reis / Reisnudeln	2.00€
602.	Gebratene Udonnudeln <sup>D.M</sup>	4.00€
603.	Gebratene Reisbandnudeln <sup>M</sup>	3.50€
604.	Kinder Gericht Gemüse und Erdnusssoße oder Mangosoße. A- mit Tofu <sup>M</sup> B- mit veganes Hühnerfleisch <sup>D</sup>	7.50€
605.	Ingwer, Sojasoße <sup>M</sup> , Wasabi Unagisoße <sup>M</sup> , Cocktailssoße	1.50€
606.	Currysoße/Erdnusssoße <sup>M</sup> / Mangosoße, Vegane Austernsoße <sup>M</sup> Chili-Zitronengraßsoße <sup>M</sup>	5.00€
607.	Gebratene Gemüse <sup>M</sup>	5.00€
608.	1 Portion vegane Ente <sup>D</sup>	7.00€
610.	1 Portion Tofu-Sesam <sup>D.L.M</sup>	6.00€
611.	Portion Tofu <sup>M</sup> (12 Stk.)	3.50€



©copyright





GETRÄNKE - DRINKS




## SOFTDRINKS

	0,2L	0,4L
320. Cola <sup>1,2,3,4</sup>	2.50€	4.60€
330. Cola Light <sup>1,2,3,4,7,8</sup>	2.50€	4.60€
340. Fanta <sup>2,3,4,7,8</sup>	2.50€	4.60€
350. Sprite <sup>1,2,3,4</sup>	2.50€	4.60€
370. Ginger Ale <sup>2,7,8</sup>	2.50€	4.60€
380. Tonic <sup>1,2,3</sup>	2.50€	4.60€


## WASSER/ water

	0,25L	0,75L
391. Stilles Wasser Still water	2.50€	6.50€
392. Sprudel Wasser sparkling water	2.50€	6.50€



## SÄFTE / Juices

	0,2L	0,4L
400. Apfel apple	2.60€	4.80€
401. Maracuja passion fruit	2.60€	4.80€
402. Kirsche cherry	2.60€	4.80€
403. Banane banana	2.60€	4.80€
404. Ananas pineapple	2.60€	4.80€
405. Kiba cherry banana	2.60€	4.80€
406. Lychee	2.60€	4.80€
407. Mango	2.60€	4.80€



## Tee/tea

420. TRA NHAU (JASMINTEE - JASMINE TEA)	3.90€
Aus besonders fein geschnittenen Blättern Made from finely chopped jasmine leaves	
421. TRA XANH (GRÜNER TEE - GREEN TEA)	3.90€
Mild, feinfriuchtig und ausgeglichen A mild, fruity and balanced green tea	
422. TRA HOA HONG	4.20€
liebliche Rosenknospen auf grünen Teeblättern rosebuds on green tea leaves	
423. TRA BAC HA (FRISCHER PFEFFERMINZTEE - PEPPERMINT TEA)	4.20€
Frischer Pfefferminztee mit Ingwer, Agavendicksaft erfrischend im Geschmack/ Fresh peppermint tea with ginger, agave syrup, refreshing in taste	
424. TRA GUNG (INGWERTEE - GINGER TEA)	4.20€
Frischem Ingwer mit Agavendicksaft, Limetten Fresh ginger with agave syrup, limes	
425. TRA CAM GUNG	4.50€
Frischem Ingwer, Orange, Minze und Agavendicksaft Fresh ginger, oranges, mint and agave syrup	
426. TRA CHANH SA (ZITRONENGRAS LIMETTENTEE LEMONGRASS LIME TEA)	4.50€
Zitronengras tee mit frischem Limettensaft, Ingwer und Agavendicksaft/ Lemongrass tea with ginger, agave syrup and fresh lime juice	
427. TRA SA (ZITRONENGRAS TEE - LEMONGRASS TEA)	4.50€
Zitronengras mit Minze, Limetten, Agavendicksaft Lemongrass with mint, limes, agave syrup	





## Kaffee-Coffee

- 440. Ca Phe Nau Nong** € 4.90€  
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch  
vietnamese coffee with sweetened condensed milk
- 441. Ca Phe Sua Da** € 5.90€  
Vietnamesischer Eiskaffee, kräftiger Kaffee mit  
einer Portion süßer Milchcreme  
Strong coffee with a measure of sweet milk cream

## Cold Getränke 0.3L

- 450. Nuoc Chanh Da** € 5.50€  
Kühle Eis Limonade mit frisch gepressten Limetten  
und handgemachtes Sirup/ cold ice cream with  
freshly squeezed limes and handmade syrup
- 452. Tra Chanh Sa Da** € 5.50€  
Limetten Limonade mit Zitronengras  
Fresh ice lemonade with lemongrass
- 453. Orange Limo** € 5.50€  
Frische Orange, Limetten, Holunderblüten-sirup,  
Rohrzucker/ fresh orange, limes, elderflower syrup,  
cane sugar
- 454. Koriander Limo** € 5.50€  
Koriander, Limetten, Orangen, Ingwer und  
Ginger Ale/ coriander, limes, orange, ginger and  
ginger ale
- 455. Lychee Limo** € 5.50€  
Limetten, Rohrzucker, Lycheesaft, Soda  
Limes, cane sugar, lychee juice, soda
- 456. Elderflower Refresher** € 5.50€  
Holunderblütensirup, Limetten, Rohrzucker, Soda  
Elderflower syrup, limes, cane sugar, soda

**457. Grüner Eistee** € 5.50€  
Grüner Tee, Soda, Limetten, Rohrzucker  
Green tea, soda, lime, cane sugar

**458. Koriander Mule** € 5.50€  
Ginger Beer, Koriander, Gurke, Ingwer, Soda  
ginger beer, coriander, cucumber, ginger, soda

**459. Red River** € 5.50€  
Himbeer, Basilikum, Limetten, Soda, Rohrzucker  
Raspberry, basil, lime, soda, cane sugar

**460. Nuoc Cam Da** € 6.90€  
Frisch gepresster Orangensaft mit Eis  
Fresh pressed orange juice with ice

## LASSIS-SHAKES 0.3L

- 470. Mango Lassi** € 5.50€  
Mango, Kokosmilch und Zucker  
mango, coconut milk and sugar
- 471. Bananen Lassi** € 5.50€  
Frische Bananen, Zucker und Kokosmilch  
Fresh banana, sugar and coconut milk
- 472. Erdbeer Lassi** € 5.50€  
Erdbeeren, Kokosmilch, Zucker, Eiswürfel  
Strawberries, coconut milk, sugar, ice cubes
- 473. Ananas-Minze** € 5.50€  
Frische Minze, Kokosmilch, Zucker mit Ananassaft  
Fresh mint, coconut milk, sugar  
with pineapple juice
- 474. Avocado Lassi** € 5.50€  
Avocado, Zucker, Kokosmilch  
Avocado, sugar, coconut milk



# Biere-Beers



	0.3L	0.5L
<b>490. Warsteiner vom Fass</b> <sup>D</sup> Draft Beer	<b>3.80€</b>	<b>5.50€</b>
<b>491. König Ludwig Hell</b> <sup>D</sup> Weizenbier	Flasche 0,5L	<b>5.50€</b>
<b>492. König Ludwig Dunkel</b> <sup>D</sup>	Flasche 0,5L	<b>5.50€</b>
<b>493. König Ludwig Kristall</b>	Flasche 0,5L	<b>5.50€</b>
<b>494. König Ludwig Alkoholfrei</b> <sup>D</sup> Weizenbier	Flasche 0,5L	<b>5.50€</b>
<b>495. Pils Bier</b> <sup>D</sup> Alkoholfrei	Flasche 0,33L	<b>3.80€</b>
<b>496. Saigon Bier</b> <sup>D</sup>	Flasche 0,33L	<b>5.50€</b>

# Weißwein/White wine

## 520. Chardonnay-2022 IGP Pays D'OC-Trocken <sup>S</sup>

0.1L	0.2L	0.75L
<b>3.90€</b>	<b>7.50€</b>	<b>25.00€</b>

Domaine de Mairan.

Ein so perfekt gemachter und Jahr für Jahr zuverlässiger Tropfen kann nur Fans in großer Anzahl haben. Klare Frucht nach Exotik, nicht zu viel Säure (daher auch gut verträglich!), Frische, Trinkflüsse, ein weiches Mundgefühl, manigfaltig einsetzbar zu fast jeder Speise

## 521. Riesling Trocken - 2022 - Pfälzer Qualitätswein <sup>S</sup>

0.1L	0.2L	1.0L
<b>3.70€</b>	<b>7.00€</b>	<b>31.00€</b>

Weingut Johannes.

Fruchtig, frisch, mineralisch, mit Noten von Honigmelonen und Pfirsichen. Im Mund reichhaltig mineralisch und erfreulicherweise überhaupt nicht säurebetont, wie man es von vielen Rieslingen kennt.

## 522. Grauburgunder Trocken, 2022 - Pfälzer Qualitätswein

0.1L	0.2L	1.0L
<b>3.70€</b>	<b>7.00€</b>	<b>31.00€</b>

Wir schätzen Grauburgunder als säurearme Traube, die Leichtigkeit mit Fruchtigkeit und mit-typischen Nussaromen verbindet. Dieser Wein schmeckt nach reifer Birne und Apfel.



## Rose wein/Rose Wines

### 523. Gris, 2021 IGP COTEAUX D' AR- DE'CHE - TROCKEN Cave de Lablachere

0.1L	0.2L	0.75L
<b>3.50€</b>	<b>6.80€</b>	<b>24.00€</b>

Hell in der Farbe, trocken im Geschmack, getragen von einer feinen Fruchtsäure, die erfrischend wirkt. Anklänge von Himbeeren und kleinbeerigen roten Früchten. Rebsorte: Grenache Gris

### 524. Guilhem Rose, 2022 IGP PAYS D'HERAULT MOULIN DE GASSAC.

0.1L	0.2L	0.75L
<b>3.80€</b>	<b>7.30€</b>	<b>27.00€</b>

Leichtigkeit in Weinform, saftige Frucht, die nach Erdbeeren schmeckt und etwas Aprikosiges anklingen lässt, wenig Säureein unkomplizierter Speisebegleiter.

Rebsorten: Grenache, Cinsault, Carignan

## Rot wein/Red wine

### 525. Momesin-2021-AOP-COTE DU RHONE MAISON MOMESIN

0.1L	0.2L	0.75L
<b>3.50€</b>	<b>6.90€</b>	<b>31.00€</b>

Leuchtende rubinrote Farbe. Dichte Nase nach roten Früchten und Johannisbeeren. Schmelzund trockene Frucht am Gaumen, mit viel Spiel aus leichter Fruchtsäure und reifen Tanninen.

Rebsorten: Grenache, Syrah, Cinsault

### 526. CHATEAU CHRISMAR-2018-AOP BORDEAUX

0.1L	0.2L	0.75L
<b>3.60€</b>	<b>7.00€</b>	<b>32.00€</b>

Der Merlot steht für seine Fruchtigkeit und seine Farbe und der Cabernet Sauvignon für die runden und weichen Tannine. Resorten: Merlot und Cabernet Sauvignon.

## Reiswein/Schuaps

527. Sake-Reiswein <sup>s</sup> (0.1L) 4.00€

528. Nep Moi-Reiswein <sup>s</sup> (2 CL) 4.00€

529. Weinschorle <sup>s</sup> (0.2L) 5.50€

### Wine Spritzer



# Cocktails



- |   |      |              |   |      |              |
|---|------|--------------|---|------|--------------|
| <b>530. Nam Y Phojito <sup>§</sup></b>  | 0.2L | <b>9.50€</b> | <b>537. Cuba Libre <sup>§,1,2,3,4</sup></b>   | 0.3L | <b>7.90€</b> |
| Gin, Zitronengras, Zimt, Sternanis,<br>Thai Basilikum/ gin, lemongrass, cinnamon,<br>star anise, thai basil   |      |              | Havana Club, Limetten, Cola<br>havana club, lime, cola  |      |              |
| <b>531. Viet Mule <sup>§</sup></b>  | 0.2L | <b>8.90€</b> | <b>538. Aperol Spritz <sup>§,2</sup></b>  | 0.3L | <b>7.50€</b> |
| Reiswein, Limetten, Gurke, Ginger beer<br>rice wine, lime, cucumber, ginger beer                              |      |              | Prosecco, Aperol und Orangenscheibe<br>prosecco, aperol, orange slice                               |      |              |
| <b>532. Nam Y Tra Da <sup>§</sup></b>   | 0.2L | <b>8.90€</b> | <b>539. Hugo <sup>§</sup></b>   | 0.3L | <b>7.50€</b> |
| Gin Infuse, Limetten, Ingwer, Tonic<br>gin infuse, lime, ginger, tonic  |      |              | Prosecco, Holunderblütensirup, Soda,<br>Limetten, Minze<br>prosecco, elderflower syrup, lime, mint  |      |              |
| <b>533. Thai Basil Smash <sup>§</sup></b>   | 0.2L | <b>8.90€</b> | <b>540. Lillet Berry <sup>§</sup></b>   | 0.3L | <b>7.50€</b> |
| Gin, Thai Basilikum, Zitronen, Rohrzucker<br>gin, thai basil, lemon, cane sugar                               |      |              | Lillet Blanc, Schwegges Wild Berry, Berren<br>lillet blanc, schwegges wild berry, berries           |      |              |
| <b>534. Mojito <sup>§,2</sup></b>   | 0.3L | <b>7.90€</b> | <b>541. Ipanema</b>   | 0.3L | <b>6.50€</b> |
| Havana Club, Limette, Frische Minze,<br>Tonic, Rohrzucker<br>havana club, lime, fresh mint, tonic, cane sugar |      |              | Limetten, Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker<br>lime, ginger ale, passion fruit juice, cane sugar |      |              |
| <b>535. Pina Colada <sup>§,1</sup></b>  | 0.3L | <b>8.50€</b> | <b>542. Moskito</b>   | 0.3L | <b>6.50€</b> |
| Havana Club, Kokosnusssirup,<br>Ananassaft, Zitronen<br>havana club, coconut syrup,<br>pineapple juice, lemon |      |              | Limetten, Minze, Rohrzucker, Tonic Water<br>lime, mint, cane sugar, tonic water                     |      |              |
| <b>536. Gin Tonic <sup>§</sup></b>  | 0.3L | <b>7.90€</b> |   |      |              |
| Gin, tonic water  |      |              |   |      |              |



## INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1	Coffeinhaltig
2	Enthält Farbstoffe
3	Enthält Antioxidationsmittel
4	Mit Süßungsmittel
5	Konservierungsstoff
6	geschwärzt
7	Phosphat
8	enthält eine Phenylalaninquelle

Kartenzahlung ab 25€  
Card payment starting from 25€

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	Sesam
M	Soja
N	Weichtiere

©copyright