

# MITTAGSMENÜ

Dienstag-Freitag | 11:30 - 14:30  
(außer Samstag, Sonntag & Feiertagen)

## M1. RAU CURRY | 11€

Saisongemüse | rote Kokosmilch-Currysoße | Reis als Beilage

## M2. ĐẬU PHỤ CURRY | 11€<sup>K</sup>

Gebratener Tofu | Saisongemüse | rote Kokosmilch-Currysoße | Reis

## M3. ĐẬU PHỤ LÁ QUẾ | 11€<sup>K</sup>

Gebratener Tofu | Thai-Basilikum | Saisongemüse | Reis

## M4. GÀ CURRY | 11€

Zartes Hühnerbrustfilet | rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

## M5. GÀ NƯỚNG SỐT XOÀI | 11€<sup>H</sup>

Gegrilltes Hühnerbrustfilet | Kokosmilch-Mangosoße | Saisongemüse | Reis

## M6. GÀ HẠT ĐIỀU | 11€<sup>P</sup>

Zartes Hühnerbrustfilet | Cashewnüsse | Saisongemüse | Reis

---

## M7. BÒ XÀO HẠT ĐIỀU | 12€<sup>P</sup>

Gebratenes Rindfleisch | Cashewnüsse | Saisongemüse | Reis

## M8. VỊT CURRY | 12€

Knusprige Ente | rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

## M9. VỊT SỐT LẠC | 12€<sup>H</sup>

Knusprige Ente | Kokosmilch-Erdnusssoße | Saisongemüse | Reis

## M10. VỊT HẠT ĐIỀU | 12€<sup>P</sup>

Knusprige Ente | Cashewsnüsse | Saisongemüse | Reis

## M11. TÔM CURRY | 12€<sup>C</sup>

Riesengarnelen | rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

---

## M12. BÚN ĐẬU PHỤ | 11€<sup>K</sup>

Lauwarme Reisnudeln | Tofu | Salatblättern | frische Kräuter | gehackte Erdnüsse | Röstzwiebeln | hausgemachtes Dressing

## M13. MỠ XÀO GÀ | 11€<sup>A(w)</sup>

Gebratene Weizennudeln | zartes Hühnerbrustfilet | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

## M14. PHỞ BÒ | 12€

Reisbandnudeln | kräftige Brühe | Rindfleisch | Frühlingszwiebeln | frische Kräutern

# VORSPEISEN

---

## SUPPEN

### V1. SÚP MISO | 4€ <sup>F, K</sup>

Miso-Suppe mit Seidentofustückchen, Seetang, Dashi, Sojabohnenpaste

### V2. SÚP CHUA NGỌT

Süß-Sauer-Suppe mit Pilzen, Zitronengras, frischen Kräutern und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Hühnerbrustfilet | 6€

b) mit Garnelen | 7€<sup>C</sup>

### V3. SÚP NƯỚC DỪA

Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Zitronengras, frischen Kräutern und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Hühnerbrustfilet | 6€

b) mit Garnelen | 7€<sup>C</sup>

## SNACK ZUM KNABBERN

### V4. SEAFOOD POPCORN | 7€ <sup>A(w), C, N</sup>

Gebackene Garnelen und Sepia im knusprigen Teigmantel, serviert mit Chilli-Mayonnaise-Soße

### V5. EDAMAME | 5€

Salziger Snack mit jungen gekochten Sojabohnen am Zweig, verfeinert mit:

a) Meersalz

b) Shichimi Nanami (Japanische Gewürzmischung) 



# VORSPEISEN

## KLEINE LECKERBISSEN

**V6. KRABBENCHIPS | 3€<sup>C</sup>**

**V7. NEM CHAY | 4€**  <sup>A(w)</sup>

Vegane Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung (6 Stk.)

**V8. NEM VIỆT NAM | 6€**  <sup>C</sup>

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Mu-Err-Pilze, Karotten, Zwiebeln, dazu hausgemachte Dipsoße (2 Stk.)

**V9. HOÀNH THÁNH CHIÊN | 6€** <sup>A(w), C</sup>

Knusprig frittierte Teigtaschen mit Garnelen-Hühnerfleisch-Füllung (4 Stk.)

**V10. GÀ XIÊN SA TẾ | 6€<sup>H</sup>**

Gegrillte Hühnerfleischspießen, dazu Erdnusssoße (3 Stk.)

**V11. HÁ CẢO TÔM | 7€<sup>C</sup>**

Gedämpfte Dumplings mit Garnelenfüllung (5 Stk.)

### **V12. GYOZA**

Gegrillte Teigtaschen (5 Stk.), wahlweise:

a) mit Gemüsefüllung | 6€ 

b) mit Hühnerfleischfüllung | 7€

**V13. EBI TEMPURA | 8€ (2 STK.)** <sup>A(w), C, I</sup>

Knusprige Riesengarnelen im Tempuramantel, dazu Mayonnaise-Dip

**V14. GỎI CUỐN (2 STK.)** 

Sommerrollen mit Reisnudeln, Eierstreifen, Salatblättern und frischen Kräutern, die in Reispapier gerollt werden, dazu Hoisin-Kokosmilch-Dip und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Tofu | 5€ 

b) mit Hühnerbrustfilet | 6€

c) mit Garnelen | 7€<sup>C</sup>

d) mit knuspriger Ente | 7€

# VORSPEISEN

---

## **V15. NEM HAI SAN | 8€**

Frühlingsrollen mit Meeresfrüchten

## **V16. BO LUI SA | 7€**

Gegrillte Rindfleischspieße mit Zitronengras

## **V17. SUON NUONG SA | 8€**

Gegrillte Schweinerippchen mit Zitronengras

## **V18. BANH BAO VIT | 8€**

Bao Burger mit knuspriger Ente

## **V19. BANH BAO CHAY | 7€**

Bao Burger mit Tofu

## **V20. BO LA LOT | 7€**

Zartes Rindfleisch in saftig-grüne Betelblätter gewickelt und gegrillt

## **V21. CUA LOT RANG MUOI | 12€**

Softshell Crab - Tempura

## **V22. RAU CHIEN GION | 5€**

Gemüse - Tempura

## **V23. SIU MAI | 7€**

Gedämpfte Teigtaschen mit einer Füllung aus Schweinefleisch, Garnelen, und Shitake Pilze

## **V24. HAP CHAY | 7€**

Gedämpfte Teigtaschen mit einer Füllung aus Jackfruit, Süßkartoffeln, Tofu

## **V25. WANTAN KHOAI MON | 7€**

Wantan mit Toro und Chiliöl

# VORSPEISEN

---

## SALAT

### **V26. SALAT ĐU ĐỦ TÔM | 9€** <sup>C, H</sup>

Grüner Papayasalat mit Riesengarnelen, frische Kräuter, dazu hausgemachtes Dressing

### **V27. SALAT XOÀI VỊT | 9€** <sup>H</sup>

Mango-Ente-Salat mit frischen Kräutern, gehackte Erdnüsse & hausgemachtem Dressing

### **V28. GOMA WAKAME | 5€**

Würziger Seealgensalat mit Sesam

### **V29. BUNTER SALAT | 12€**

Avocado | Grüne Erbsen | Gurke | Mango | Salatblätter | frische Kräuter | Sesam-Dressing und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Hühnerbrustfilet
- b) mit Garnelen
- c) mit Lachs
- d) mit Thunfisch

## TATAR

### **V30. LACHS TATAR | 8€** <sup>F</sup>

Würzig abgeschmeckter Lachs, Avocado, Frühlingszwiebeln und Chilisoße

### **V31. THUNFISCH TATAR | 9€** <sup>F</sup>

Würzig abgeschmeckter Thunfisch mit Avocado, Frühlingszwiebeln und Chilisoße

## VEGETARISCH/VEGAN

### 1. RAU CURRY | 13€

Gebratene Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 2. ĐẬU PHỤ CURRY | 14€ <sup>K</sup>

Gebratener Tofu und Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 3. ĐẬU PHỤ SẢ ÓT | 14€ <sup>K</sup>

Gebratener Tofu mit Zitronengras, frische Chilischoten und Saisongemüse

### 4. ĐẬU PHỤ HẠT ĐIỀU | 14€ <sup>K</sup>

Gebratener Tofu mit Cashewnüsse und Saisongemüse

### 5. CA TIM XAO LA QUE | 13€

Gebratene Aubergine mit Basilikum und Pilzen

## MIT HÜHNERBRUSTFILET

### 20. GÀ CURRY | 15€

Zartes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 21. GÀ SỐT XOÀI | 15€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Saisongemüse in Kokosmilch-Mangosoße

### 22. GÀ SỐT LẠC | 15€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße

### 23. GÀ HẠT ĐIỀU | 15€ <sup>P</sup>

Zartes Hühnerbrustfilet mit Cashewnüsse und Saisongemüse

### 24. GÀ SẢ ÓT | 15€

Zartes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, frische Chilischoten und Saisongemüse

### 25. GÀ PIKANT | 15€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in pikanter Soße

# REISGERICHTE

Alle Reisgerichte sind mit gekochtem Reis als Beilage serviert

## MIT RINDFLEISCH

### 30. BÒ CURRY | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 31. BÒ SẢ ỚT | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, frische Chilischoten und Saisongemüse

### 32. BÒ HẠT ĐIỀU | 16€<sup>P</sup>

Gebratenes Rindfleisch mit Cashewnüsse und Saisongemüse

### 33. BÒ TIÊU XANH | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse

### 34. DSCHINGIS KHAN | 16€

Paprika und Zwiebeln in würziger BBQ-Soße mit zartem Rindfleisch aus dem Gusseisenpfanne

### 35. BÒ TERIYAKI | 16€

Im Wok geschwenkte Rindfleischwürfel (Entrecôte) mit Teriyaki-Soße, Paprika und Zwiebeln

## MIT ENTENBRUSTFILET

### 40. VỊT CURRY | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 41. VỊT SỐT XOÀI | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Kokosmilch-Mangosoße

### 42. VỊT SỐT LẠC | 18€<sup>H</sup>

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße

### 43. VỊT HẠT ĐIỀU | 18€<sup>P</sup>

Knusprige Ente und gebratene Saisongemüse mit Cashewnüsse

### 44. VỊT PIKANT | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in pikanter Soße

## MIT FISCH

### 50. CÁ CURRY | 19€ F

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 51. CÁ LÁ QUẾ | 19€ F

Gegrilltes Lachsfilet mit Thai-Basilikum und Saisongemüse

### 52. CÁ PIKANT | 19€ F

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse in pikanter Soße

### 53. SALMON TERIYAKI | 19€ F

Lachsfilet, gewürfelt und kurz angebraten in Teriyaki-Soße mit geröstetem Sesam-Topping

### 54. TUNA TERIYAKI | 19€ F

Thunfischfilet, gewürfelt und kurz angebraten in Teriyaki-Soße mit geröstetem Sesam-Topping

## MIT GARNELEN

### 60. TÔM CURRY | 19€ C

Gebratene Riesengarnelen mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

### 61. TÔM LÁ QUẾ | 19€ C

Gebratene Riesengarnelen mit Thai-Basilikum und Saisongemüse

### 62. TÔM TIÊU XANH | 19€ C

Gebratene Riesengarnelen mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse

# NUDELGERICHTE

---

## REISNUDELSCHALE<sup>H</sup>

### 70. BÚN ĐẬU PHỤ | 14€

Lauwarme Reissnudeln mit gebratenem Tofu, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

### 71. BÚN NEM | 14€ (auch vegan möglich)

Lauwarme Reissnudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

### 72. BÚN BÒ XÀO | 16€

Lauwarme Reissnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zwiebeln, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

### 73. BÚN GÀ XÀO | 15€

Lauwarme Reissnudeln mit zartem Hühnerbrustfilet, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

### 74. BÚN VỊT | 18€

Lauwarme Reissnudeln mit knuspriger Ente, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

### 75. BÚN THỊT NƯỚNG | 15€

Lauwarme Reissnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

---

## REISBANDNUDELSUPPE

### 76. PHỞ

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern und kräftige Brühe, dazu eine Zutat Ihrer Wahl:


- a) mit Tofu | 14€ 
- b) mit Hühnerbrustfilet | 15€
- c) mit Rindfleisch (Entrecôte) | 16€

# NUDELGERICHTE

## UDON-NUDELN

### 77. UDON XÀO

Würzig gebratene frische Udon-Nudeln, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Gemüse | 13€ 
- b) mit Tofu | 14€  C
- c) mit Hühnerbrustfilet | 15€
- d) mit Rindfleisch | 16€
- e) mit knuspriger Ente | 18€
- f) mit Riesengarnelen | 19€

### 78. UDON CURRY

Frische Udon-Nudeln in roter Kokosmilch-Currysoße, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Gemüse | 13€ 
- b) mit Tofu | 14€ 
- c) mit Hühnerbrustfilet | 15€
- d) mit Rindfleisch | 16€
- e) mit knuspriger Ente | 18€
- f) mit Riesengarnelen | 19€

## GEBRATENE WEIZENNUDELN

### 79. MỠ XÀO RAU | 13€

Gebratene Nudeln | Saisongemüse | Ei | Röstzwiebeln

### 80. MỠ XÀO ĐẬU PHỤ | 14€

Gebratene Nudeln | Tofu | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

### 81. MỠ XÀO GÀ | 15€

Gebratene Nudeln | zartem Hühnerbrustfilet | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

### 82. MỠ XÀO BÒ | 16€

Gebratene Nudeln | Rindfleisch | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

### 83. MỠ VỊT | 18€

Gebratene Nudeln | knuspriger Ente | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

### 84. MỠ XÀO TÔM | 19€

Gebratene Nudeln | Riesengarnelen | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln





S



U



S



H



I





## HOSOMAKI (6 STK.)

Gewünschte Füllung umgewickelt mit Sushireis und Noriblätter

**S1. SAKE MAKI | 4€**

mit Lachs

**S2. TEKKA MAKI | 4€**

mit Thunfisch

**S3. EBI MAKI | 4€**

mit gekochten Riesengarnelen

**S4. KAPPA MAKI | 3€** 

mit Gurke

**S5. AVOCADO MAKI | 3€** 



## NIGIRI (2 STK.)

Reis und der darauf liegende Fisch werden mit der Hand zu einer zwei Finger liegende Rolle gedrückt.

**N1. SAKE NIGIRI | 6€**

mit Lachs

**N2. MAGURO NIGIRI | 6€**

mit Thunfisch

**N3. EBI NIGIRI | 6€**

mit gekochten Garnelen

**N4. ANAGO NIGIRI | 6€**

mit gegrillter Süßwasseraal



## SASHIMI (4 STK.)

Beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch ohne Reis

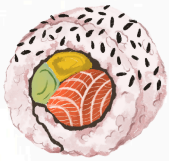
**S6. SAKE SASHIMI | 10€**

mit Lachs

**S7. TUNA SASHIMI | 12€**

mit Thunfisch

# SUSHI



## URAMAKI (8 STK.)

Inside-Out-Rolls

### U1. KAPPA PHILADELPHIA | 7€

IN: Gurke | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

### U2. AVOCADO PHILADELPHIA | 7€

IN: Avocado | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

### U3. GREEN | 7€

IN: Gurke | Avocado | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

### U4. ALASKA | 8€

IN: Lachs | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam

### U5. ALASKA TOBIKO | 8€

IN: Lachs | Avocado

OUT: Tobiko

### U6. CALIFORNIA | 7€

IN: Surimi | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam

### U7. SALMON PHILADELPHIA | 8€

IN: Lachs | Gurke | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

### U8. BOSTON | 8€

IN: Thunfisch | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam



## URAMAKI (8 STK.)

Inside-Out-Rolls

### U9. OCEAN | 10€

IN: Thunfisch | Lachs | Avocado

OUT: Tobiko

### U10. SALMON EBI | 14€

IN: Garnelen-Tempura

OUT: Lachs

### U11. RAINBOW | 14€

IN: Avocado | Gekochte Garnelen

OUT: Lachs | Thunfisch | Avocado

### U12. SAKE SPEZIAL | 14€

IN: Lachs | Avocado | Gurke

OUT: Lachs

### U13. DRAGON | 12€

IN: Lachs | Avocado | Gurke

OUT: Avocado

### U14. UNAGI SPEZIAL | 14€

IN: Lachs | Avocado | Gurke

OUT: Gegrillter Süßwasseraal

### U15. VEGGIE | 10€

IN: Avocado | Gurke | Frischkäse

OUT: Avocado

## CRISPY ROLLS (6 STK.)

Frittierte Sushirollen in Tempuramantel, dazu scharfe Mayonnaise

### C1. SALMON CRUNCHY ROLL | 9€

Lachs | Avocado | Reis

### C2. SPICY TUNA CRUNCHY ROLL | 9€

Thunfisch | Avocado | Reis

### C3. BLACK TIGER CRUNCHY ROLL | 9€

Gekochte Black Tiger Garnelen | Avocado | Reis

### C4. MIX CRUNCHY ROLL | 10€

Thunfisch | Lachs | Avocado | Reis

### C5. VEGGIE MIX CRUNCHY ROLL | 8€

Avocado | Gurke | Frischkäse | Reis



# SUSHI SETS

## SET 1 | 12€

- S4. Kappa Maki | 6 Stk.
- S1. Sake Maki | 6 Stk.
- S2. Tekka Maki | 6 Stk.

## SET 2 | 12€

- S4. Kappa Maki | 6 Stk.
- S5. Avocado Maki | 6 Stk.
- U3. Green | 8 Stk.

## SET 3 | 15€

- S4. Kappa Maki | 3 Stk.
- S5. Avocado Maki | 3 Stk.
- S1. Sake Maki | 3 Stk.
- S2. Tekka Maki | 3 Stk.
- U4. Alaska | 4 Stk.
- U6. California | 4 Stk.

## SET 4 | 20€

- N1. Sake Nigiri | 1 Stk.
- N2. Maguro Nigiri | 1 Stk.
- N3. Ebi Nigiri | 1 Stk.
- Verschiedene Hosomaki | 12 Stk.
- U5. Alaska Tobiko | 4 Stk.
- U6. California | 4 Stk.

## SET 5 | 27€

- S4. Kappa Maki | 6 Stk.
- S1. Sake Maki | 6 Stk.
- U6. California | 8 Stk.
- U5. Alaska Tobiko | 8 Stk.
- N1. Sake Nigiri | 2 Stk.

## SET 6 | 17€

- N1. Sake Nigiri | 2 Stk.
- S1. Sake Maki | 6 Stk.
- S6. Sake Sashimi | 3 Stk.

## SET 7 | 18€

- N2. Maguro Nigiri | 2 Stk.
- S2. Tekka Maki | 6 Stk.
- S7. Tuna Sashimi | 3 Stk.

## SET 8 | 60€

### KLASSISCHE PLATTE (für 2-3 Personen)

- N1. Sake Nigiri | 2 Stk.
- N2. Maguro Nigiri | 2 Stk.
- N3. Ebi Nigiri | 2 Stk.

- S5. Avocado Maki | 6 Stk.
- S4. Kappa Maki | 6 Stk.
- S1. Sake Maki | 6 Stk.
- S2. Tekka Maki | 6 Stk.

- U6. California | 8 Stk.
- U5. Alaska Tobiko | 8 Stk.

- S6. Sake Sashimi | 3 Stk.
- S7. Tuna Sashimi | 3 Stk.



# SIGNATURE

# Rolls



## SIGNATURE 1 | 13€

IN: Avocado, Rettich,  
Tobiko, Reis, Frischkäse  
OUT: Lachs



## SIGNATURE 2 | 16€

IN: Avocado, Rettich, Tobiko,  
Thunfisch, gekochte Garnelen  
OUT: Reispapier



## SIGNATURE 3 | 16€

IN: Rettich, Lachs, Sesam, gekochte  
Garnelen, Gurke  
OUT: Reispapier mit Sesam



## SIGNATURE 4 | 14€

IN: Gurke, Lachs, Thunfisch, Rettich  
OUT: Noriblätter, Reispapier mit Sesam



**SIGNATURE 5 | 14€**

Lachs, Avocado, Rettich, gekochte Garnelen, Tobiko, Chilifäden, Zitronenscheiben



**SIGNATURE 6 | 11€**

Nigiri mit Avocado, Lachs, Reis, Noriblätter, Frischkäse und Tobiko



**SIGNATURE 7 | 10€**

Mosaic Cubes mit Reis, Lachs, Rettich, Gurke



**SIGNATURE 8 | 11€**

Rolls mit Reis, Lachs, Rettich und Schnittlauch



**SIGNATURE**  
*Rolls*



**100. CHUỐI CHIÊN | 6€ <sup>A(w)</sup>**

Gebackene Bananenbällchen, verfeinert mit Honig, dazu Vanilleeis

**101. BÁNH DỪA CHIÊN | 6€**

Gebackene Kokosbällchen, verfeinert mit Honig

**102. BÁNH BAO HẤP NHÂN HẠT SEN | 6€ <sup>A(w)</sup>**

Gedämpfte Hefeteigklöße mit süßer Lotuspaste in Kokosmilchsoße

**103. MOCHI-EIS PLATTE | 7,50€**

Klebreisbällchen mit Eiscremefüllung, garniert mit Früchten

**104. "DREIERLEI" EIS | 8,00€**

3 Kugeln: Yuzu Eis, Ingwer Eis und Schwarzes Sesameis in einem Becher, garniert mit Saisonfrüchten

---

## NACHSPEISEN



# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS 0,33L

Coca-Cola	3,50€
Cola Zero	3,50€
Fanta	3,50€
Sprite	3,50€
Mezzo Mix	3,50€

## WASSER 0,25L 0,75L

Still (in der Flasche)	2,90€	6,00€
Medium (in der Flasche)	2,90€	6,00€
Tafelwasser	2,50€	

## SCHWEPPEES 0,2L

Ginger Ale, Wild Berry, Tonic Water<sup>11</sup> 2,90€

## SÄFTE 0,2L 0,33L

Apfel, Litschi, Mango, Maracuja, Guave, Rhabarber, Johannisbeere, Orange, Ananas 3,60€ 4,50€

## SCHORLEN 0,2L 0,33L

Apfel, Litschi, Mango, Maracuja, Guave, Rhabarber, Johannisbeere, Orange, Ananas 3,50€ 4,20€

## UNSER DETOX-WASSER 0,5L | 5,90€



mit:

frischem Obst | Saisongemüse |  
aromatischen Kräutern



Wasser mit bzw. ohne Kohlensäure



## BIERE

	0,3L	0,5L
König Ludwig Hell (vom Fass)	3,90€	4,50€
König Ludwig Weißbier Naturtrüb (vom Fass)	4,00€	4,90€
König Ludwig Weißbier Leicht		4,90€
König Ludwig Weißbier Alkoholfrei		4,80€
König Ludwig Dunkel		4,50€
	0,33L	
Warsteiner Premium Pilsener	3,90€	
Warsteiner Alkoholfrei	3,80€	

## BIERMISCHGETRÄNKE

	0,5L
Radler	4,50€
Russ'n	4,80€
Colaweizen <sup>1, 12</sup>	4,80€





**Eilles**  
T E E

## TEE

### **Eilles Grüntee Asia Superior Blatt | 4,00€**

Unfermentierter Tee aus China - zart und angenehm herb.

### **Eilles Bio Grüntee Jasmin Blatt | 4,50€**

Grüner Tee traditionell mit dem Duft von Jasminblüten aromatisiert.

### **Eilles Kamillenblüten | 4,00€**

Noch immer zählen Kamillenblüten mit dem typisch honigartigen Geschmack zu den beliebtesten Hausmitteln.

### **Frischer Ingwertee (hausgemacht) | 4,50€**

### **Frischer Zitronengraste (hausgemacht) | 4,50€**

### **Frischer Pfefferminztee (hausgemacht) | 4,50€**



## <sup>12</sup> KAFFEE

Café Crème	2,90€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Espresso	2,60€
Doppio Espresso	3,00€
Espresso Macchiato	3,20€
Vietnamesischer Kaffee 🇻🇳	4,50€



## DIGESTIF

2 CL

Ramazotti	4,50€
Averna	4,50€
Williams Christ Birne	4,50€
Obstler	4,50€
Grappa	4,50€
Vietnamesischer Reisschnaps	4,50€
Sake	4,50€
Pflaumenwein	4,50€

Andere Schnaps und Spirituosen je nach Wunsch  
können beim Personal erfragt werden.



# COCKTAILS

---

## APERITIF

**Aperol Spritz<sup>1</sup> | 6,50€**

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

**Aperol Litschi Spritz<sup>1</sup> | 6,50€**

Aperol, Prosecco, Litschisaft, Soda

**Hugo | 6,50€**

Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze, Soda

**Campari Soda oder Orange | 6,50€**

Campari, Sodawasser oder Orangensaft

**Lillet Wild Berry | 7,00€**

Lillet Blanc, Prosecco, frische Beeren, Wild Berry

## LONG DRINKS

**Gin Tonic<sup>11</sup> | 8€**

Dry Gin, Tonic Water, Gurke

**Vodka Redbull | 8€**

Vodka, Redbull, Limette

**Whisky Cola | 8€**

Whisky, Coca-Cola

**Cuba Libre | 8€**

Rum, Coca-Cola

**Jameson Ginger | 8€**

Jameson Whisky, Limette, Ginger Ale, Minze

# COCKTAILS

## MOCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

### **Coconut Kiss | 7,50€**

Kokossirup, Kondensmilch, Ananas- und Orangensaft, Grenadine, Soda

### **Virgin Mojito | 7,50€**

Limette, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale

### **Fresh Lemon | 7,50€**

Limette, Chiasamen, brauner Zucker, Soda

### **Ginger Cooler | 7,50€**

Ingwer, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale, Soda

### **Summer on the Island | 7,50€**

Maracujasaft, Guavensaft, Kokossirup, Limettensaft, Soda

### **Berry Soda | 7,50€**

Erdbeerpüree, Limette, Erdbeersirup, Minze, Soda

### **Virgin Hugo | 7,50€**

Limette, Holundersirup, Minze, Soda

# COCKTAILS

---

## COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

### **Mai Tai | 8,50€**

Verschiedene Rumsorten, Cointreau, Mandelsirup, Limetten, Ananas- und Orangensaft

### **Mojito | 8,50€**

Rum, Brauner Zucker, Limette, Minze, Ginger Ale, Soda

### **Litschi Mojito | 8,50€**

Rum, Limette, Litschisaft, Minze, Soda

### **Pina Colada | 8,50€**

Weißer Rum, Kokossirup, Kondensmilch, Ananas- und Orangensaft

### **Tequila Sunrise | 8,50€**

Tequila, Grenadine, Limettensaft, Orangensaft

### **Blue Ocean | 8,50€**

Dry Gin, Blue Curaçao, Kokossirup, Limette, Ananassaft

### **No Money No Honey | 8,50€**

Brauner Rum, Apricot Brandy, Kokossirup, Ananas- und Maracujasaft, Muskatnuss

### **Gin Bee | 8,50€**

Dry Gin, Honig, Minze, Soda



# WEINE

## WEISSWEINE

**Ö | Hauswein Grüner Veltliner QUW**  
**Aigner, Niederösterreich** 

**0,2L 1L**  
**4,90€ 18,00€**


Aromen von grünem Apfel, Zitrus und sortentypisches „Pfefferl“. Knackige Säure und guter Trinkfluss.

**0,2L 0,75L**

**I | Chardonnay „Bertoldi Rotondo“**  
**Bertoldi, Venetien** 

**6,90€ 24,00€**

Frische Fruchtaromen wie Birne, Apfel und Pfirsich. Dazu etwas reifes Obst und Honig mit saftiger Säure.

**D | Riesling trocken QbA**  
**Schräglage, Pfalz** 

**6,50€ 22,00€**

Aromen von Zitrus, grünem Apfel und leichte Pfirsichnuancen. Schönes Finish mit einer angenehmen Säurestruktur.

**F | Sauvignon Blanc IGP**  
**Tariquet, Gascogne** 

**6,90€ 24,00€**

Duft nach Grapefruit, Stachelbeere und gelber Frucht am Gaumen. Cremige Textur und frisches, animierendes Finale.

**I | Lugana DOC „Arco dei Givi“**  
**Sartori, Venetien** 

**7,50€ 26,00€**

Ausgeprägter Duft nach Limone, Aprikose und etwas Pfirsich. Lebendige Frucht und saftige Säure im Nachhall.



# WEINE

---

**WEINSCHORLE**    **0,1L** 3,90€    **0,2L** 5,90€

## ROSÉWEIN

**0,2L**    **0,75L**

I | Chiacetto Classico DOC „Corte Olivi“  
(Corvina, Rondinella, Molinara)  
Lenotti, Venetien 

6,90€    24,00€

Intensive Nase nach reifen Trauben, feine Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren. Sehr harmonisch und feinwürzig im Abgang.

## SCHAUMWEIN

I | Prosecco Frizzante DOC „Bertoldi“  
Bertoldi, Venetien 

**0,1L**

3,90€


Feine Aromen von Zitrus, grünem Apfel und etwas Mandel. Langanhaltende frische Perlage.



# WEINE

## ROTWEINE

0,20L 0,75L

I | Merlot-Primitivo IGT „Tarantino“  
Contessa Marina, Apulien 

6,90€ 24,00€

Dunkle reife Frucht, wie Kirsche, Brombeere und Cassis. Feine Würznoten wie Muskat und Pfeffer. Kräftig und rund.

I | Tres IGP „Antico Ceppo“  
(Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah)  
Poggio Le Volpi, Latium 


6,50€ 22,00€

Vielschichtiges Bukett von roten Früchten, Kirschen, Himbeere und etwas Pflaume. Konzentriert mit schönem Extrakt und guter Länge.

I | Primitivo di Manduria DOC  
Luce del Sole, Apulien 

6,90€ 24,00€

Anklänge von Kirsche, Pflaume und feinen Würznoten. Am Gaumen druckvoll mit gut eingebundener Säure und weiche Gerbstoffe.

I | Montepulciano DOC  
Terra d'Aligi, Abruzzen 

7,50€ 26,00€

Dunkelrot, fast schwarz im Glas dominieren reife Früchte und florale Anklänge, sowie Würznoten. Sehr ausgewogen und langanhaltend.

# ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

**Liebe Gäste,**

**mit dieser Informationen bieten wir Ihnen Auskunft über die in unseren Speisen und Getränken enthaltene Allergene. Leider können wir eine Kreuzkontamination durch unterschiedlichste Zutaten in unserer Küche nicht zu 100% ausschließen.**

**Falls Sie weitere Fragen haben, ein Produkt nicht finden oder Ihre Allergene nicht gelistet ist, können Sie sich jederzeit gerne an unsere Mitarbeiter\*innen wenden.**

**Mit freundlichen Grüßen**

**HO Restaurant in Giengen an der Brenz**

## Allergene

**A** | Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse

**Wh** | Weizen **Ry** | Roggen **Ba** | Gerste

**B** | Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse

**C** | Enthält Ei/-Erzeugnisse

**D** | Enthält Fisch/-Erzeugnisse

**E** | Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse

**F** | Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse

**G** | Enthält Milch/-Erzeugnisse (lactosehaltig)

**H** | Enthält Schalenfrüchte/Nüsse  
bzw. Nusserzeugnisse

**Al** | Mandeln

**Ha** | Haselnüsse

**Ca** | Cashewnüsse

**Pi** | Pistazien

**L** | Enthält Sellerie/-Erzeugnisse

**M** | Enthält Senf/-Erzeugnisse

**N** | Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse

**O** | Enthält Schwefeloxid/Sulfite

**P** | Enthält Lupine/-nerzeugnisse

**R** | Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

## Zusatzstoffe

**1** | Mit Farbstoff

**2** | Mit Konservierungsstoff

**3** | Mit Antioxidationsmittel

**4** | Mit Geschmackverstärker

**5** | Enthält Sulfite

**9** | Mit Süßungsmittel(n)

**9.1** | Enthält Phenylalanin

**9.2** | Kann bei übermäßigem  
Verzehr abführend wirken

**10** | Enthält Koffein

**10.1** | Erhöhter Koffeingehalt.  
Für Kinder und schwangere  
oder stillende Frauen nicht  
empfohlen

**10.2** | Enthält Koffein. Für  
Kinder und schwangere Frauen  
nicht geeignet

**11** | Enthält Chinin

**13** | Enthält Säuerungsmittel

**14** | Enthält Stabilisatoren

**15** | Enthält Eiweiß

**15.1** | Enthält Milcheiweiß

**15.2** | Enthält Stärke

**15.3** | Enthält Eiweiß  
(aus Eiern gewonnen)