



SÀI  
GÓN

TODAY





Wir bieten täglich 3 frische Tagesgerichte an  
die alle 2 Tage wechseln.  
Fragen Sie am besten unser Personal  
was heute auf der Karte steht

# UDON SUPPEN SOUPS

Probieren sie unsere neuen Udon-Gerichte.

Auf Wunsch alle Speisen auch vegetarisch

61. **Udon Súp Gà - Chicken** 13,<sup>90</sup>

Udonnudeln mit kräftiger Hühnerbrühe, roter Chilli Paste und zarter Hühnerbrust, frischem Koriander, Chinakohl und Pakchoi. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung.

*A very famous vietnamese Udon noodle soup with chicken broth, red chilli paste, chicken breast, fresh coriander, served with a green lemon half to refine the flavor*

62. **Udon Súp Bò - Beef** 🍋 13,<sup>90</sup>

Udonnudeln serviert mit Rinderfilet in feiner Brühe, mit roter Chilli Paste, frischem Koriander, Chinakohl und Pak Choi. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung.

*A very light specialty that is eaten in Vietnam at any time of the day. Served with beef, Udon noodles, chilli paste, fresh coriander. Comes with a green lemon half to refine the flavor*

63. **Udon Súp Tôm - Shrimps** 🍋 14,<sup>90</sup>

Aufwändig zubereitete Garnelensuppe aus der Kaiserstadt Hue. Zitronengras und roter Chili Paste verleihen der Brühe ihren kräftigen und Scharfwürzigen Geschmack. Dazu werden Udonnudeln, Chinakohl, Pak Choi, frische Kräuter serviert.

*Shrimp soup from the imperial city Hue. Lemongrass and chilli impart the sharp spicy taste. Served with Udon noodles, fresh vegetables and fresh herbs.*

64. **Udon Súp Vịt - Crispy Duck** 🍋 14,<sup>90</sup>

Udonnudeln mit gebackene Entenbrust in kräftiger Brühe, mit roter Chilli Paste, frischem Koriander, Chinakohl und Pak Choi. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung.

*Udon noodle soup with crispy duck, chili paste, fresh coriander, served with a green lemon half to refine the flavor*

# UDON CURRY

65. **Udon Cari Gà - Chicken** 13,<sup>90</sup>

Udonnudeln mit Hühnerfleisch in Currygewürzen mit verschiedenem Gemüse, Röstzwiebeln, Kokosmilch, Zitronengras.

*Chicken with Udon noodles in curry spices with various vegetables, roasted onions, coconut milk, lemongrass.*

66. **Udon Cari Vịt - Crispy Duck** 14,<sup>90</sup>

Udonnudeln mit knuspriger Entenbrust in Currysauce, Kokosmilch, Galgant, Röstzwiebeln Gemüse und Koriander.

*Udon noodles with crispy duck in curry sauce, coconut milk, galangal, roasted onions, vegetables and coriander.*



Vegan



Empfehlung

# UDON SALATE

## SALADS

Probieren sie unsere neuen Udon-Gerichte.  
Auf Wunsch alle Speisen auch vegetarisch

67. **Udon trộn Gà - Chicken** 13,90

Salat mit Hühnerfleischstreifen und Udonnudeln mit frischem Gemüse. Traditionell mischen wir den Salat mit Erdnüssen und würzen ihn mit Koriander, vielen frischen Kräutern und einem leicht säuerlichen, scharfen Dressing aus Limetten, Ingwer und Fischsauce .

*Salad with fresh chicken stripes, Udon noodles and fresh vegetables. Traditionally mixed with peanuts and seasoned with coriander, various fresh herbs and a dressing made of lime ginger and fishsauce*

68. **Udon trộn Bò - Beef** 13,90

Gebratenes mariniertes Rindfleisch auf warmen Udonnudeln mit Limetten-Ingwer Dressing, verfeinert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln

*Stir fry marinated beef on warm rice Udon noodle salad with lime-ginger dressing, refined with fresh herbs, peanuts and roasted onions*

69. **Udon trộn Tôm - Shrimps** 14,90

Udonnudeln mit Garnelen, frischem Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Zitronengras und asiatischen Kräutern. Dieser Salat ist besonders exotisch und aufregend scharf mit einer aromatischen, landestypischen, leicht scharfen Sauce

*Flavoured Udon noodles with shrimps, fresh vegetables, peanut, roasted onions, lemon grass and asian herbs. This exotic and spicy salad comes with an aromatic, traditional, slightly spicy sauce*

70. **Udon trộn Vịt - Crispy Duck** 14,90

Gebackene Entenbrust auf warmen Udonnudeln mit Limetten-Ingwer Dressing, verfeinert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln

*Crispy duck on warm Udon noodle salad with lime-ginger dressing, refined with fresh herbs, peanuts and roasted onions*



# SUPPEN SOUPS

01. **Phở Gà** 12,<sup>90</sup>  
Eine sehr bekannte vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit kräftiger Hühnerbrühe, zarter Hühnerbrust, frischem Koriander. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung  
*A very famous vietnamese rice noodle soup with chicken broth, chicken breast, fresh coriander, served with a green lemon half to refine the flavor*
02. **Phở Bò**  12,<sup>90</sup>  
Eine sehr leichte Spezialität die in Vietnam zu jeder Tageszeit gerne gegessen wird. Serviert mit Rinderfilet und Reisbandnudeln in feiner Brühe mit frischem Koriander. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung  
*A very light specialty that is eaten in Vietnam at any time of the day. Served with beef, rice noodles, fresh coriander. Comes with a green lemon half to refine the flavor*
03. **Hủ Tiếu Tôm**  13,<sup>90</sup>  
Aufwändig zubereitete Garnelensuppe aus der Kaiserstadt Hue. Zitronengras und Chili verleihen der Brühe ihren kräftigen und Scharfwürzigen Geschmack. Dazu werden Reisnudeln, frisches Gemüse, frische Kräuter und eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung  
*Shrimp soup from the imperial city Hue. Lemon grass and chilli impart the sharp spicy taste. Served with rice noodles, fresh vegetables and fresh herbs. Comes with a lemon half to refine the flavor*
04. **Súp Miến Gà** 12,<sup>90</sup>  
Glasnudelsuppe in einer aromatischen Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch, Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit reinem Sesamöl, Schnittlauch und Koriander  
*Glass noodle soup in an aromatic chicken broth, chicken, seasoned with pure sesame oil, chives and coriander*
05. **Súp Rau**  12,<sup>50</sup>  
Eine Traditionelle vietnamesische Suppe mit frischem Gemüsebrühe der Saison, feinem Tofu, Glasnudeln, Koriander, Frühlingszwiebeln und Ingwer. Zusammen verleihen sie der Brühe die traditionelle Würze  
*A traditional vietnam. soup with fresh seasonal vegetables broth, tofu, glass noodles, coriander, spring onions and ginger. Together they impart the traditional spice to the broth*
06. **Súp Wan Tan** 12,<sup>90</sup>  
Hausgemachte Suppe mit feinem Gemüse der Saison und klassischen Wantan, gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit verschiedenen Kräutern  
*Homemade soup with seasonal vegetables and classic wonton, filled with shrimps and chicken, served with various herbs*
07. **Súp Wan Tan Chay**  12,<sup>90</sup>  
Hausgemachte klare Suppe mit feinem Gemüsebrühe der Saison und vegetarischen Wantan, gefüllt mit Tofu, serviert mit verschiedenen Kräutern  
*Homemade clear soup with seasonal vegetables broth and wonton, filled with tofu, served with various herbs*

# SALAT SALADS

08. **Gỏi Miến Gà** 12,<sup>90</sup>

Salat mit Hühnerfleischstreifen und Glasnudeln mit frischem Gemüse. Traditionell mischen wir den Salat mit Erdnüssen und würzen ihn mit Koriander, vielen frischen Kräutern und einem leicht säuerlichen, scharfen Dressing aus Limetten, Ingwer und Fischsauce

*Salad with fresh chicken stripes, glass noodles and fresh vegetables. Traditionally mixed with peanuts and seasoned with coriander, various fresh herbs and a dressing made of lime ginger and fishsauce*

09. **Gỏi Mekong** 13,<sup>90</sup>

Würzig abgeschmeckte Glasnudeln mit Garnelen, frischem Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Zitronengras und asiatischen Kräutern. Dieser Salat ist besonders exotisch und aufregend scharf mit einer aromatischen, landestypischen, leicht scharfen Sauce

*Flavoured glass noodles with shrimps, fresh vegetables, peanut, roasted onions, lemon grass and asian herbs. This exotic and spicy salad comes with an aromatic, traditional, slightly spicy sauce*

10. **Bún bò Nam Bộ**  13,<sup>90</sup>

Gebrautes mariniertes Rindfleisch auf warmen Reisnudelsalat mit Limetten-Ingwer Dressing, verfeinert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln

*Stir fry marinated beef on warm rice vermicelli noodle salad with lime-ginger dressing, refined with fresh herbs, peanuts and roasted onions*



**Gỏi Quấn Tôm**

## KLEINIGKEITEN SMALL DISHES

11. **Gỏi Quấn Tôm** 5,50  
Frische Sommerrollen mit Basilikum, Gurke, Minze, Blattsalat, Reisnudeln und Garnelen, eingewickelt in Reispapier. Dazu Hoisin Sauce zum Dippen  
*Fresh summer rolls with fresh herbs, salad, cucumber rice vermicelli and shrimps, wrapped in ricepaper. Comes with Hoisin sauce*
12. **Gỏi Quấn Bò** 5,50  
Frische Herbstrollen mit mariniertem Rindfleisch, Sesam, Salat, Gurken, frischen Kräutern und Reisnudeln eingewickelt in Reispapier - scharf.  
Dazu eine hausgemachte Limetten-Ingwer Sauce  
*Fresh autumn rolls with marinated beef, sesame, salad, cucumber, fresh herbs and rice vermicelli, wrapped in ricepaper - spicy. Comes with a lime-ginger sauce.*
13. **Gỏi Quấn Đậu**  5,50  
Frische Saigonrolle mit Tofu vietnamesischen Kräutern, Reisnudeln, Minze, Basilikum, Sesam, eingewickelt in Reispapier. Dazu eine hausgemachte Hoisin-Sauce  
*Fresh saigon rolls with tofu, vietnamese herbs, rice vermicelli, mint, basil, sesame, wrapped in rice paper - spicy. Comes with a homemade Hoisin-sauce*
14. **Chả Giò**  5,90  
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit einer Pflaumen-Chili Sauce  
*Crispy Springrolls filled with shrimps and vegetables, served with a plum-chilli sauce.*
15. **Chả Giò Chay**  5,50  
Frühlingsrollen im Mehlteig mit Gemüsefüllung, serviert mit einer Pflaumen-Chili Sauce  
*Springrolls with flour dough filled with vegetables, served with a plum-chilli sauce.*

# Tôm Xiên



## KLEINIGKEITEN SMALL DISHES

16. **Tôm Xiên** ✓ (leicht scharf) 6,50  
Gegrillte Garnelenspieße mit schwarzem Sesam.  
Dazu ein frischer Salat und Mangosauce  
*Grilled shrimps skewers with black sesame.  
Comes with fresh salad and mango sauce*
17. **Gà Sate** 5,90  
Gegrillte Hähnchenspieße, verfeinert mit Erdnüssen und frischen Kräutern, serviert mit einer Kokos-Erdnusssauce  
*Grilled chicken skewers, refined with peanuts and fresh herbs. Comes with a coconut-peanut sauce*
18. **Bò Lá Lốt** ✓ 6,50  
Betelblätterröllchen gefüllt mit Rindfleisch, Zitronengras und Knoblauch.  
Dazu eine hausgemachte Limetten-Fishsauce  
*Betel leave rolls filled with beef, lemon grass and garlic.  
Comes with a lime-fishsauce.*
19. **Gỏi Ngó Sen** 5,90  
Lotusstängelsalat nach vietnamesischer Art mit Hühnerfleisch, Koriander und frischem Gemüse.  
Serviert mit einer Süß-Sauren Sauce  
*Vietnamese lotus stem salad with chicken, coriander and fresh vegetables. Comes with a sweet and sour sauce*

# KLEINIGKEITEN

## SMALL DISHES

20. **Gỏi Đu Đủ** 🍋 5,90  
Grüner Papayasalat mit Alga, Limetten, Cocktailtomaten, Karottenstreifen, Erdnüsse und Basilikum, abgeschmeckt mit Fischsauce, serviert mit Krabbenchips  
*Green papaya salad with alga, lime, cocktail tomatoes, carrot stripes, peanuts, basil, refined with fishsauce, served with crab chips*
21. **Gỏi Chay** 5,50  
Salat aus frischem Weißkohl, Tofu, Sellerie und Glasnudeln, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und garniert mit Erdnüssen - leicht scharf  
*Fresh white cabbage salad, tofu, celery and glass noodles, refined with vietnamese herbs and topped with peanuts- slightly spicy*
22. **Đậu Hủ Cari** 🌿 5,90  
Tofu mit Currysauce, Kokosmilch, Galgant, Röstzwiebeln Gemüse und Koriander  
*Tofu with curry sauce, coconut milk, galangal, roasted onions, vegetables and coriander*
23. **Rau Cải Xào** 🌿 5,90  
Frisches Blattgemüse der Saison mit Knoblauchöl und Hoisin Sauce  
*Fresh leaf vegetables of the season with garlic oil and Hoisin sauce*
24. **Wantan Chiên** 🍋 5,90  
Frische knusprig gebackene Wantans, gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit frischem Salat, Röstzwiebeln und einer Süß-Sauren Sauce  
*Fresh crispy baked wontons, filled with shrimps and chicken, served with fresh salad, roasted onions and a sweet and sour sauce*

## GỎI ĐU ĐỦ



# KLEINIGKEITEN

## SMALL DISHES

25. **Cari Gà** 5,<sup>90</sup>  
Hühnerfleisch in Currygewürzen mit verschiedenem Gemüse, Röstzwiebeln, Kokosmilch, Zitronengras  
*Chicken in curry spices with various vegetables, roasted onions, coconut milk, lemon grass*
26. **Quán Vịt** 🍷 6,<sup>50</sup>  
Entenfleisch mit Hoisin Sauce und mit Salat in Pfannkuchen gerollt  
*Duck with hoisin sauce and with lettuce in rolled pancakes*
27. **Tôm Sốt Bơ** 6,<sup>50</sup>  
Garnelen paniert mit Sesamkörnern, serviert mit Salat und einer Mangosauce  
*Sesame breaded shrimps, served with salad and a mango sauce*
28. **Tôm Bao Mía** 6,<sup>50</sup>  
Gegrillte Garnelenpaste auf Zuckerrohr mit hausgemachter Mango Soße und Sesam  
*Grilled shrimp paste on sugar cane with homemade mango sauce and sesame*
29. **Đùi Gà Roti** 5,<sup>90</sup>  
Knusprig gebackene Hühnerschenkel in Honig-Schalottensauce karamellisiert, verfeinert mit Sesamkörnern und Kräutern  
*Crispy baked chicken drumsticks, caramelized with a honey-shallots sauce, refined with sesame seeds and herbs*

**Quán Vịt**





## Bánh Tôm

### KLEINIGKEITEN SMALL DISHES

30. **Vịt Sốt Hoisin**  6,<sup>50</sup>  
 Knusprige Ente mit frischem Salat und hausgemachte Hoisin Sauce. Dazu fein gehackte Erdnüsse  
*Crispy duck with fresh salad and a homemade Hoisin Sauce, crushed peanuts on top*
31. **Bánh Tôm** 6,<sup>50</sup>  
 Frittierte Süßkartoffeltaschen mit Garnelen, Salat und frischem Kräutern, serviert mit einer Limetten Fischsauce  
*Deep fried sweet potato pockets with shrimps, salad and fresh herbs, served with a lime-fish sauce*
32. **Bánh Bao**  5,<sup>50</sup>  
 Hausgemachte frisch gedämpfte Hefeklöße, gefüllt mit Gemüse  
*Homemade fresh steamed yeast dumplings, filled with vegetables*
33. **Bánh Gỏi** 6,<sup>50</sup>  
 Vietnamesische Crêpes mit Hühnerfleisch, Garnelen, Wasserkastanien und Sojasprossen, serviert mit Salat, Kräutern und einer hausgemachten Mangosauce  
*Vietnamese crêpes with chicken, shrimps, water chestnuts and bean sprouts, served with salad, fresh herbs and a homemade mango sauce*
34. **Extras** 2,<sup>00</sup>  
 Duftreis oder Reisnudeln  
*Rice or rice vermicelli*

# PANIERTES HUHN

## BREADED CHICKEN

71. **Gà Chiên Sốt Cà Ri** 13,90  
Paniertes Hähnchenfleisch mit Curry-Kokosmilch Sauce, Zitronengras, Galanga und exotischem Saisongemüse, frischen Kräutern, Chili, Erdnüssen, Duftreis  
*Breaded chicken in a curry sauce with lemongrass and coconut milk and exotic seasonal vegetables, fresh herbs, chilli, peanuts on rice*
72. **Gà Chiên Sốt Hoisin**  13,90  
Paniertes Hähnchenfleisch mit hausgemachter Hoisinsauce, Gemüse, frischen vietnamesischen Kräutern, fein gehackten Erdnüssen. Dazu servieren wir Duftreis.  
*Breaded chicken with homemade Hoisin sauce, vegetables, herbs, finely chopped peanuts, served with rice*
73. **Gà Chiên Ngũ Vị** 13,90  
Paniertes Hähnchenfleisch mit fünf-Gewürzen, schmackhaft und duftet süßlich-pfeffrig, viele Kräutern, Koriander, fein gehackten Erdnüssen, Duftreis.  
*Breaded chicken with five spices, smells and tastes very sweet and peppery, many herbs, coriander, finely chopped peanuts, rice*
74. **Gà Chiên Sốt Xoài**  13,90  
Paniertes Hähnchenfleisch mit hausgemachter Mangosauce, Gemüse, frischen vietnamesischen Kräutern, fein gehackten Erdnüssen, Duftreis.  
*Breaded chicken with homemade mango sauce, vegetables, fresh Vietnamese herbs, finely chopped peanuts, rice.*
75. **Udon Súp Gà Chiên** 13,90  
Udonnudeln mit kräftiger Hühnerbrühe, roter Chilli Paste und paniertem Hähnchenfleisch, frischem Koriander, Chinakohl und Pakchoi. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung.  
*A very famous vietnamese Udon noodle soup with chicken broth, red chilli paste, breaded chicken, fresh coriander, served with a green lemon half to refine the flavor*
76. **Udon Cà Ri Gà Chiên** 13,90  
Udonnudeln mit paniertem Hähnchenfleisch in Currygewürzen mit verschiedenem Gemüse, Röstzwiebeln, Kokosmilch, Zitronengras.  
*Udon noodles with breaded chicken in curry spices with various vegetables, roasted onions, coconut milk, lemongrass*
77. **Udon trộn Gà Chiên** 13,90  
Salat mit paniertem Hähnchenfleisch und Udonnudeln mit frischem Gemüse. Traditionell mischen wir den Salat mit Erdnüssen und würzen ihn mit Koriander, vielen frischen Kräutern und einem leicht säuerlichen, scharfen Dressing aus Limetten, Ingwer und Fischsauce.  
*Salad with breaded chicken, Udon noodles and fresh vegetables. Traditionally mixed with peanuts and seasoned with coriander, various fresh herbs and a dressing made of lime ginger and fish sauce*

# KIDS

35. **Kinderteller** 8,<sup>90</sup>  
Reisbandnudeln oder vietnamesischer Duftreis  
mit Hühnerbrust und Gemüse in frischer Hühnerbrühe  
*Rice ribbon noodles or vietnamese rice with  
chicken breast and vegetables in fresh chicken broth*

# DESSERT

36. **Sữa Chua Nếp Than** 5,<sup>90</sup>  
Vietnamesischer schwarzer Klebreis mit Joghurt  
verfeinert mit geröstetem Sesam und Mangosauce  
*Vietnamese black sticky rice with yoghurt refined  
with roasted sesame and mango sauce*
37. **Bánh Chuối** 🌿 5,<sup>90</sup>  
Vietnamesischer gedämpfter Bananenkuchen  
mit Kokossoße und gerösteten Erdnüssen  
*Vietnamese steamed banana cake  
with coconut sauce and roasted peanuts*
38. **Bánh Khoai Môn** 🌿 5,<sup>90</sup>  
Vietnamesischer gedämpfter Taro Kuchen  
mit Kokossoße und gerösteten Erdnüssen  
*Vietnamese steamed taro cake  
with coconut sauce and roasted peanuts*





# EXOTISCHE SHAKES

## EXOTIC SHAKES

### Mango Lassi

Mango, Kokosmilch und Rohrzucker  
*Mango, coconut milk and cane sugar*

4,<sup>90</sup>

### Red River

Frisch gepresster Limettensaft, süße Basilikumsamen  
mit Longan und Heidelbeeren auf Eis  
*Freshly squeezed lime juice, sweet basil seeds  
with longan and blueberries on ice*

5,<sup>90</sup>

### Green Flavor

Frischer Apfel mit frischer Pfefferminze, Ingwer & Rohrzucker  
*Fresh apple with fresh peppermint, ginger and cane sugar*

5,<sup>90</sup>

### Golden Buddha

Passionsfruchtsaft mit Limettensaft, verfeinert mit frischer  
Ananas und süßen Basilikumsamen  
*Passion fruit juice with lime juice,  
refined with fresh pineapple and sweet basil seeds*

5,<sup>90</sup>

### Coconut Banana

Frische Banane mit Kokosmilch und geröstetem Sesam  
*Fresh banana with coconut milk and roasted sesame*

5,<sup>90</sup>

### Pineapplemix

Frischer Limettensaft verfeinert mit  
Ananasstücke und Kokosmilch  
*Fresh lime juice refined with pineapple pieces and coconut milk*

5,<sup>90</sup>

# HAUSGEMACHTER EISTEE

## HOMEMADE ICE TEA

### Limetten-Zitronengras Eistee

Frischer Limettensaft, Zitronengras Tee, Ingwer,  
Rohrzucker und Eiswürfel  
*Fresh lime juice, lemon grass tea, ginger,  
cane sugar and ice cubes*

5,<sup>90</sup>

### Hibiskusblüten Eistee

Frischer Limettensaft, Hibiskusblüten Tee, Ingwer,  
süße Basilikumsamen, Honig und Eiswürfel  
*Fresh lime juice, hibiscus tea, ginger, sweet basil seeds,  
honey and ice cubes*

5,<sup>90</sup>

### Kokosblüten Eistee

Frischer Kokos-Grüntee auf Eis mit Limettensaft, Ingwer,  
Basilikumsamen, getrockneten Rosenknospen und Honig  
*Fresh coconut green tea on ice with lime juice, ginger,  
basil seeds, dried rosebuds and honey*

5,<sup>90</sup>

# COCKTAILS

## Fire Dragon

Frische Himbeeren mit Passionsfruchtsaft,  
einem Schuss Vodka und einem Hauch Chili

*Fresh raspberries with passion fruit juice,  
a shot of vodka and a touch of chili*

8,<sup>90</sup>

## Drunk Monkey

Frische Banane mit Ananassaft, Kokosmilch und weißem Rum

*Fresh banana with pineapple juice, coconut milk and white rum*

8,<sup>90</sup>

## Saigon Summer Nights

Orangensaft mit Ingwer, Mango und einem Schuss Vodka

*Orange juice with ginger, mango and a shot of vodka*

8,<sup>90</sup>

## Saigon Mule

Frischer Limettensaft, Soda, Rohrzucker und weißer Rum

*Fresh lime juice, soda, cane sugar and white rum*

8,<sup>90</sup>

# APERITIF

## Aperol Prosecco

Prosecco, Aperol, Minze und Eis

*Prosecco, Aperol, mint and ice*

7,<sup>90</sup>

## Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orangen, Eis

*Prosecco, Aperol, mineral water, oranges, ice*

7,<sup>90</sup>

## Hugo

Prosecco, Holunder, Minze, Mineralwasser  
und einem Schuss Limette

*Prosecco, elderberry, mint, mineral water and a dash of lime*

7,<sup>90</sup>



# FRISCHER SAFT

## FRESH JUICE

### Saigon Đá Chanh

Hausgemachte fruchtige Limonade aus frischen Limettensaft, Soda und Rohrzucker  
*Homemade fresh lemonade made out of fresh lime juice, soda and cane sugar*

0,4l 5,<sup>90</sup>

### Frischer Orangensaft oder Grapefruitsaft

Frisch gepresster Orangensaft oder Grapefruitsaft  
*Freshly squeezed orange juice or grapefruit juice*

0,3l 5,<sup>90</sup>

## SAFT JUICE

Pur oder als Schorle - pure or as spritzer

	0,2 L	0,4 L
<b>Apfelsaft - apple juice</b>	2, <sup>90</sup>	4, <sup>20</sup>
<b>Ananassaft - pineapple juice</b>	2, <sup>90</sup>	4, <sup>20</sup>
<b>Maracuja - Passion fruit juice</b>	2, <sup>90</sup>	4, <sup>20</sup>

## SOFTDRINKS

### Mineralwasser

Still oder Medium  
*still or medium*

0,2l 2,<sup>90</sup> 0,4l 4,<sup>20</sup> Fl. 0,75l 5,<sup>90</sup>

### Coca Cola / Coca Cola Zero

0,2l 2,<sup>90</sup>



# HEISSER TEE

## HOT TEA

### Grüner Tee

3,50

Milder grüner Tee, feinfruchtig und ausgeglichen.  
Serviert mit einem Stück Apfel.

Auf Wunsch auch mit Ingwer

*Mild green tea, fruity and well balanced.*

*Served with an apple slice. On request with ginger*

### Jasmin Tee

3,50

Mit dem Duft von Jasminblüten.

Auf Wunsch auch mit Ingwer

*With the scent of jasmine flowers. On request with ginger*

### Ingwer Tee

3,50

Frischer junger Ingwer. Auf Wunsch auch mit Honig

*Fresh young ginger. On request with honey*

### Pfefferminz Tee

3,80

Frische Pfefferminze und frischer heilsamer Ingwer.

Auf Wunsch auch mit Honig

*Fresh peppermint and fresh ginger. On request with honey*

### Hibiskusblüten- Limettentee

3,80

Ein kostbarer und gesunder Tee aus der alten asiatischen  
Heilmedizin, verfeinert mit Honig und Ingwer

*A precious healthy tea from ancient asian herbal medicine,  
refined with honey and ginger*

### Limetten-Zitronengraste

3,80

Mit frische Limetten, Limettensaft, Zitronengras,  
Ingwer und Honig

*With fresh limes, lime juice, lemongrass, ginger and honey*

### Kokosblütentee

3,80

Kokosgrüntee mit Limettensaft, Ingwer,  
getrockneten Rosenknospen und Honig

*Coconut green tea with lime juice, ginger,  
dried rose buds and honey*

# KAFFEE

## COFFEE

### Kaffee

Aus frisch gemahlene Bohnen

*From freshly ground beans*

3,00

### Cà Phê Sữa Nóng

Vietnamesischer Espresso - aromatisch und cremig

*Vietnamese espresso - aromatic and creamy*

normal 2,80 doppel 3,80

### Cà Phê Sữa Đá

Vietnamesischer Espresso auf Eis - aromatisch und cremig

*Vietnamese espresso on ice - aromatic and creamy*

0,41 5,50

### Espresso

Kräftiger Muntermacher

*Strong stimulant*

normal 2,80 doppel 3,80

### Espresso Macchiato

Espresso mit einem Schuss Milchschaum

*Espresso with a shot of milk foam*

normal 3,00 doppel 4,00

### Latte Macchiato

3,50

### Cappuccino

3,00



# BIER BEER

**Beck's**

Fl. 0,33l **3,00**

**Tiger**

Fl. 0,33l **4,00**

**Weissbier Hefe**

Fl. 0,5l **4,50**

**Weissbier Kristall**

Fl. 0,5l **4,50**

**Weissbier Alkoholfrei**

Fl. 0,5l **4,50**



# SCHNAPS

**Nep Moi Vodka**

Vietnamesischer Reisvodka

*vietnamese rice vodka*

2cl **3,50**

# WEINE

## WEISSWEIN WHITE WINE

### Sauvignon Blanc

Südafrika  
*South Africa*

Gl. 0,1l **4,20**  
Gl. 0,2l **5,90**  
Fl. 0,75l **22,90**

## ROTWEIN RED WINE

### Nederburg Cabernet Sauvignon

Südafrika  
*South Africa*

Gl. 0,1l **4,20**  
Gl. 0,2l **5,90**  
Fl. 0,75l **22,90**

## ROSE

### Rosé Wein

Südafrika  
*South Africa*

Gl. 0,1l **4,20**  
Gl. 0,2l **5,90**  
Fl. 0,75l **22,90**



