

VORSPEISEN

1. SOMMERROLLEN ^{A,D,G,K} (2 Stück)
*gefüllt mit Reisnudeln, frischem Salat, Mango, Apfel,
dazu eine hausgemachte Fischsoße und ein Erdnuss-Dip mit:*
 - A. TOFU 3.90,-
 - B. HÜHNERFLEISCH 4.50,-
 - C. RINDFLEISCH 4.90,-
 - D. GARNELEN 4.90,-
 - E. LACHS 5.50,-

2. FRÜHLINGSROLLEN ^{A,B,H,D,I} (2 Stück) 4.90,-
*zwei hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch,
Garnelen, Morcheln, Glasnudeln, Kohlrabi, Karotten und Zwiebel
dazu hausgemachte Fischsoße und Erdnuss-Dip*

3. VEGANE FRÜHLINGSROLLEN (2 Stück) 4.90,-
*zwei hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu,
Morcheln, Glasnudeln und Gemüsestreifen von Kohlrabi
und Karotten dazu vegane Soße und Erdnuss-Dip*

4. BAO BURGER ^{A,B,H,I} 5.50,-
*hausgemachtes, gedämpftes Hefebröchen mit einer zarten
und würzigen Schweinefleisch - Pilzfüllung, Ei, Morcheln,
Glasnudeln dazu ein Hoisin-Dip*

5. WANTAN ^{B,C,H} 4.90,-
*vier frittierte, hausgemachte Wantanteigtaschen gefüllt mit
einer leicht würzigen Schweinefleisch - Garnelen- Füllung dazu
einer Süß-Sauer-Soße und frischer Salat*

6. DIMSUM ^{B,C,H,K} 4.90,-
*vier gedämpfte Dimsum mit Garnelenfüllung
und serviert mit Kikkomansoße und Ingwer*

7. SATE SPIESSE 4.90,-
drei Stück Hühnerspieße mit frischem Salat und Erdnuss-Dip

VORSPEISEN

8. PAPAYA SALAT ^{B,D,G,K} 6.50,-
*Papaya Salat mit Hühnerfleisch nach
traditionellem vietnamesischen Rezept mit Papaya, Karotten,
frischen Kräutern, verfeinert mit Fischsauce*
9. MANGOSALAT 6.50,-
*Mangosalat mit getrocknetem Rindfleisch
nach traditionellem vietnamesischen Rezept mit frischer Mango,
Karotten, Kräuter, verfeinert mit Fischsauce und Erdnüssen*
10. SAUER-SCHARF-SUPPE ^{A,B,F} 3.90,-
11. WANTAN SUPPE ^{B,C,H} (klein) 5.50,-
*gedämpfte Wantan - Teigtaschen mit einer
Schweinefleisch-Garnelen-Füllung in einer traditionellen Brühe,
mit Sojasprossen und Pak Choi*
12. TOM KHA SUPPE ^{A,B,I}
*exotische Suppe mit frischen Champignons, Zitronengras,
Kokosmilch serviert mit Basilikum, Koriander und:*
- A. TOFU 3.90,-
B. HÜHNERFLEISCH 4.20,-
C. GARNELEN 4.50,-
13. SÜSSKARTOFFEL-POMMES 4.50,-
gebackene Süßkartoffeln mit Ketchup oder Mayosauce
14. NEM LUI ^{A,B,H} 4.90,-
*gehacktes Schweinefleisch mit Zitronengras,
Kräuter und frischem Salat mit hausgemachter Soße*

HAUPTSPEISE / MAIN

NUDELGERICHTE

15. PHO SUPPE ^{B,H}

*traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Zwiebel,
Koriander, Sojasprossen und frischen Kräutern mit :*

A. TOFU (vegetarisch)	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	9.50,-
C. RINDFLEISCH	10.50,-
D. GARNELEN	11.90,-

16. WANTAN SUPPE ^{B,C,H}

*hausgemachte Wantanteigtaschen (Schweinefleisch - Garnelenfüllung)
mit Weizennudeln in einer traditionellen Brühe,
dazu Sojasprossen, Pak Choi, Frühlingszwiebeln und Koriander*

17. MI XAO ^{A,B,C}

*gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse,
Zwiebeln, Sojasprossen, Ei und:*

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. HÄHNCHEN KROSS	9.50,-
D. GARNELEN	9.90,-
F. ENTE KROSS	10.50,-

18. PHO XAO ^{A,B}

*gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse,
Sojasprossen, Porree, Zwiebeln, Koriander, Ei und:*

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. HÄHNCHEN KROSS	9.50,-
D. RINDFLEISCH	9.90,-
E. GARNELEN	9.90,-
F. ENTE KROSS	10.50,-

19. UDON NUDELN ^{B,C,H}

*dicke Udon Nudeln mit im Wok geschwenktem Gemüse,
Knoblauch in einer dunklen Soße mit:*

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. HÄHNCHEN KROSS	9.50,-
D. RINDFLEISCH	9.90,-
E. GARNELEN	9.90,-
F. ENTE KROSS	10.50,-

20. UDON NUDELNSALAT ^{B,C,H}

*mit Eisbergsalat, Sojasprossen, frischen Kräutern
in Curry-Limetten-Sesam Soße mit :*

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. HÄHNCHEN KROSS	9.50,-
D. RINDFLEISCH	9.90,-
E. GARNELEN	9.90,-
F. ENTE KROSS	10.50,-

21. BUN TRON ^{B,D,G}

*Reisnudeln mit frischem Salat, Koriander, Zwiebeln in einer
hausgemachten Soße, dazu geröstete Erdnüsse mit gebratenem:*

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. RINDFLEISCH	9.90,-
D. GARNELEN	9.90,-

22. MIEN TRON ^B

*Glasnudeln mit frischem Salat, Koriander, Zwiebeln in einer
hausgemachten Soße, dazu geröstete Erdnüsse mit gebratenem:*

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. RINDFLEISCH	9.90,-
D. GARNELEN	9.90,-

23. BUN NEM

*3 Frühlingsrollen mit Reisnudeln, frischem Salat, Möhren,
Koriander, verfeinert mit hausgemachter Soße und Erdnüssen*

9.90,-

REISGERICHTE

24. COM RANG ^{A,B}

gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Sojasprossen, Ei und:

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. HÄHNCHEN KROSS	9.50,-
D. RINDFLEISCH	9.90,-
E. GARNELEN	9.90,-
F. ENTE KROSS	10.50,-

25. PAK CHOI ^{B,I}

gebratener Pakchoi, Gemüse mit Knoblauch, Zwiebeln

serviert mit Reis und:.....

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. HÄHNCHEN KROSS	9.50,-
D. RINDFLEISCH	9.90,-
E. GARNELEN	9.90,-
F. ENTE KROSS	10.50,-

26. XAO SA OT ^{B,I}

gebratener Gemüse mit Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Sellerie, Sojasprossen und

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. HÄHNCHEN KROSS	9.50,-
D. RINDFLEISCH	9.90,-
E. GARNELEN	9.90,-
F. ENTE KROSS	10.50,-
G. LACHS	12.50,-

27. COM CA HOI ^{A,B,C,K} 12.50,-

gegrillter Lachs mit frischem Salat, hausgemachter Aal Soße, Ei und eingelegtem Ingwer, serviert mit Reis

28. ROTES CURRY ^{B,E,I}

Curry - Kokosmilch Soße mit verschiedenem Gemüse

seviert mit Reis und :

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. HÄHNCHEN KROSS	9.50,-
D. RINDFLEISCH	9.90,-
E. GARNELEN	9.90,-
F. ENTE KROSS	10.50,-
G. LACHS	12.50,-

29. MANGO CURRY ^{B,E,G,I}

Mango - Kokosmilch Soße mit verschiedenem Gemüse

seviert mit Reis und :

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. HÄHNCHEN KROSS	9.50,-
D. RINDFLEISCH	9.90,-
E. GARNELEN	9.90,-
F. ENTE KROSS	10.50,-
G. LACHS	12.50,-

30. ERDNUSS CURRY ^{B,D,E,I}

Erdnuss - Kokosmilch Soße mit verschiedenem Gemüse

seviert mit Reis und

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. HÄHNCHEN KROSS	9.50,-
D. RINDFLEISCH	9.90,-
E. GARNELEN	9.90,-
F. ENTE KROSS	10.50,-
G. LACHS	12.50,-

31. KING SPEZIALITÄT ^{A,B,H,D,L,I} 19.90,-

Mit Reis oder Reismudeln (für 2 Personen)

*großer Teller mit Nem Lui, gebratenem Tofu, Frühlingsrollen,
Hühnerspießen mit frischem Salat und vietnamesischen Kräutern*

88. TERIYAKI SIZZLING PLATE (scharf)

heiße Platte gebratenes Gemüse, Karotten mit Knoblauch, Chili serviert mit Reis und :

A. TOFU	9.90,-
B. HÜHNERFLEISCH	10.90,-
C. HÄHNCHEN KROSS	11.90,-
D. RINDFLEISCH	11.90,-
E. GARNELEN	12.90,-
F. ENTE KROSS	12.90,-
G. LACHS	13.90,-

89. JAPANISCHER SUSHI-AAL UNAGI..... 14.90,-

gegrillter Aal in Unagi-Soße, Spiegelei, eingelegtem Ingwer, Limettenstück serviert mit Reis oder Sushireis

90. CURRY XAO (leicht scharf)

Curry ohne Kokosmilch mit Knoblauch, Ingwer, gebratenem Gemüse, Sojasprossen und Basilikum, serviert mit Reis und :

A. TOFU	8.50,-
B. HÜHNERFLEISCH	8.90,-
C. HÄHNCHEN KROSS	9.50,-
D. RINDFLEISCH	9.90,-
E. GARNELEN	9.90,-
F. ENTE KROSS	10.50,-
G. LACHS	12.50,-

91. BUN LA LOT 10.50,-
*Reisnudeln mit mariniertem Schweinefleisch eingewickelt in
Betelblättern, Zitronengras, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen, Salat,
verfeinert mit spezial hausgemachter Soße*

92. CA HOI NUONG (scharf oder nicht scharf möglich) 13.90,-
Reisnudeln mit gegrilltem Lachs in spezial Dill-Kräuter Soße mit Salat

93. GA NUONG LA CHANH 10.90,-
*gebratene in würziger Limetten-Zitronengras-marinade einglegtes
Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüse, Champignons,
Zuckerschoten, verfeinert mit Koriander. Serviert mit Reis*

94. GRILL ROYAL SALAT
*Heiss gegrillte und serviert mit frischem Salat,
Avocado, Gurke, Paprika, Karotten, Tomaten, Koriander, Minze,
als Topping Erdnüsse und Röstzwiebeln, verfeinert mit Olivenöl
für eine abgenudelter Geschmack.*

A. TOFU TEMPURA 9.90,-
B. HÜHNER FILET 10.90,-
C. GEGRILLTE THUNFISCH 13.90,-
D. RINDER FILET 12.90,-
E. GARNELEN 12.90,-
F. ENTE KROSS 11.90,-
G. GEGRILLTE LACHS 13.90,-

95. SWEET BOWL

*Duftender Reis mit buttenger Avocado, gedämpftem
Edamame, Seetang Salat, Tomaten und Knackiger Gurke.
Abgeschmeckt mit hausgemachte duftendem Soßen*

A. TOFU TEMPURA 10.50,-
B. CHICKEN TEMPURA 11.50,-
C. THUNFISCH TEMPURA / ROH 13.90,-
D. LACHS TEMPURA / ROH 13.90,-
E. GARNELEN TEMPURA 13.90,-

SUSHI

SUSHI VORSPEISEN pro Portion werden 2 Stk. serviert

96. EDAMAME..... 4.50,-
Grüne Japannische Sojabohnen gedämpft und gesalzen, ein wahrer Knabberspaß
35. SEETANG SALAT..... 4.50,-
36. CRISPY PRAWNS ^c 4.90,-
Garnelen ummantelt mit grünen Reisflocken, mit Soße
37. CRISPY DUCK ^c Avocado auf gegrillter Ente mit Soße..... 4.90,-
38. CRISPY BEEF ^c 4.90,-
Rinderfilet ummantelt mit grünen Reislocken mit Soße
39. CRISPY TUNA ^c Thunfischwürfel kurz angebraten mit Soße 4.90,-

MAKI

pro Portion werden 6 Stk. Maki serviert

40. MAKI AVOCADO (vegetarisch) mit Avocado..... 3.50,-
41. MAKI CHICKEN 3.90,-
mit Hähnchenfleisch, Frischkäse und Frühlingszwiebeln
42. MAKI EBI mit gekochter Garnele..... 4.20,-
43. MAKI FUTO 6.50,-
mit Lachs, Surimi, Garnele, Avocado und leichter Masago-Schicht
44. MAKI KAPPA (vegetarisch) mit Gurke und Sesam 3.50,-
45. MAKI PAPRIKA (vegetarisch) mit Paprika und Frischkäse 3.50,-
46. MAKI SAKE mit Lachs..... 4.50,-
47. MAKI SAKE AVO mit Lachs, Avocado 4.50,-
48. MAKI SALMON mit gegrilltem Lachs, Sweet-Sauce und Sesam 4.50,-
49. MAKI SHINKO (vegetarisch) mit eingelegtem Rettich 3.50,-
50. MAKI SURIMI mit Krebsfleischimitat und Avocado 4.20,-
51. MAKI TAMAGO ^A (vegetarisch) mit japanischem Omelette 3.90,-
52. MAKI TEKKA ^B mit Thunfisch..... 4.50,-
53. MAKI TUNA 4.50,-
mit gekochtem Thunfisch, Frühlingszwiebeln und Mayonnaise
54. MAKI UNAGI mit gegrilltem Flusssaal, Sweet Sauce und Sesam 4.50,-
55. MAKI WAKAME (vegetarisch) mit Algensalat und Sesam..... 3.50,-
56. MAKI KAMPYO (vegetarisch) mit mariniertem Kürbis..... 3.50,-
57. MAKI CRISPY mit Crispy Chicken 4.50,-

INSIDE OUT

Pro Portion werden 8 Stück Inside-Out serviert.

Zu allen Gerichten servieren wir gratis : Sojasauce, Wasabi und Ingwer

58. SAKE INSIDE-OUT *mit Lachs, Avocado* 8.50,-
59. INSIDE-OUT AVOCADO Kappa *mit Avocado, Gurke, Frischkäse* 7.90,-
60. INSIDE-OUT CALIFORNIA *mit Surimi, Avocado* 7.90,-
61. INSIDE-OUT CHICKEN *mit Hähnchenfleisch, Gurke, Frischkäse* 7.90,-
62. INSIDE-OUT CRISPY CHICKEN [©] 8.50,-
mit Hähnchenfleisch in pikanter Knusperpanade, Gurke, Frischkäse
63. INSIDE-OUT EBI AVOCADO *mit Garnele, Avocado* 7.90,-
64. INSIDE-OUT EBI TEMPURA [©] 8.90,-
mit in Tempura gebackener Garnele, Gurke, Frischkäse
65. INSIDE-OUT KAPPA (vegetarisch) [©] 7.90,-
mit Gurke, Frischkäse, Frühlingszwiebeln
66. INSIDE-OUT KITAMI *mit Lachs, Kräuter Salat, Gurke* 8.50,-
67. INSIDE-OUT KOYAMA [©] 9.90,-
*mit gegrilltem Lachs, Frühlingszwiebeln, Gurke,
Mayonnaise und umhüllt mit frischem Lachs*
68. INSIDE-OUT PHILADELPHIA *mit Lachs, Gurke, Frischkäse* 8.50,-
69. INSIDE-OUT SAKE-TEMPURA [©] 8.90,-
mit in Tempura paniertem Lachs, Gurke, Frischkäse
70. INSIDE-OUT SHINKO 7.90,-
(vegetarisch) mit eingelegtem Rettich, Frischkäse
71. INSIDE-OUT SURIMI - EBI - MIX 8.50,-
*mit Gurke, Sweet Sauce, Krebsfleischimitat, Garnele kleingeschnitten
in Mayonnaise vermischt und Masago-Sesam-Umhüllung*
72. INSIDE-OUT SURIMI-TEMPURA 8.50,-
mit in Tempura gebackenem Surimi, Frischkäse
73. INSIDE-OUT TEKKA *mit Thunfisch, Gurke, Frischkäse* 8.90,-

SASHIMI mit Seetang Salat

S1. SASHIMI LACHS (5 Stk.).....	12.90,-
S2. SASHIMI THUNFISCH (5 Stk.)	13.90,-
S3. SASHIMI ABURI LACHS (5 Stk.)	13.90,-
<i>flambierter Lachs</i>	
S4. SASHIMI ABURI THUNFISCH (5 Stk.)	14.90,-
<i>flambierter Thunfisch</i>	
S5. SASHIMI MIX (10 Stk.)	25.90,-
<i>5 Thunfischscheiben, 5 Lachscheiben mit Seetang Salat</i>	

NIGIRI

pro Portion werden 2 Stück Nigiri serviert

74. NIGIRI EBI mit gekochter Garnele.....	4.50,-
75. NIGIRI MAGURO mit Thunfisch	4.50,-
76. NIGIRI OKTOPUS mit gekochtem Oktopus.....	3.90,-
77. NIGIRI SAKE mit Lachs	4.50,-
78. NIGIRI TAMAGO (vegetarisch) mit japanischem Omelette.....	3.90,-
79. NIGIRI UNAGI mit gegrilltem Flusssaal, Sweet Sauce und Sesam.....	4.50,-

SPEZIAL ROLL^c (Tempura)

pro Portion werden 8 Stück Tempura serviert

80. CHICKEN ROLL..... 8.90,-
mit Hähnchenfleisch, Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Gurke
und paniertes Tempura-Kokosflocken-Umhüllung
81. GARNELE ROLL..... 8.90,-
mit Garnele, Frühlingszwiebeln, Gurke, Frischkäse,
Sesam und paniertes Tempura-Kokosflocken-Umhüllung
82. LACHS ROLL 9.50,-
mit Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke, Sesam
und paniertes Tempura-Kokosflocken-Umhüllung
83. GOLDFISCH ROLL..... 9.50,-
mit gegrilltem Lachs, Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Gurke
und paniertes Tempura-Kokosflocken-Umhüllung
84. SHINKO (vegetarisch)..... 8.50,-
mit eingelegtem Rettich, Gurke, Frischkäse
und paniertes Tempura-Kokosflocken-Umhüllung
85. TUNA ROLL 9.50,-
mit gekochtem Thunfisch, Gurke, leichter Masago-Schicht,
Sesam und paniertes Tempura-Kokosflocken-Umhüllung
86. SURIMI-TEMPURA ROLL 8.50,-
mit Surimi, Frischkäse, Avocado und Gurke
87. VEGETARIA 8.50,-
mit Avocado, Gurke, Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Sesam
und paniertes Tempura-Kokosflocken-Umhüllung

KINGKOI ROLLE

(8 Stück)

- K1. DRAGON ROLL..... 13.90,-
*Ebi Tempura, Avocado und Frischkäse
umhüllt mit gegrilltem Süßwasseraal*
- K2. LACHSROLLE 12.90,-
gegrillter Lachs, Gurke, Avocado und Frischkäse umhüllt mit Lachs
- K3. FIRE ROLL 13.90,-
Lachstempura, Avocado, Frischkäse, belegt mit Lachs und Thunfisch
- K4. RAINBOW ROLL FA, 13.90,-
*Krebsfleischtempura, Mayonnaise, Gurke, Lauch umhüllt mit Lachs,
Thunfisch, Avocado*
- K5. GRÜNE ROLLE 11.90,-
Spargel, Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Avocado

DESSERT

32. CHUOI CHIEN KEM ^{C,E,G} 4.50,-
gebackene Banane mit Honig und Vanille Eis
33. MANGO PANA COTTA ^{E,G,F} 4.90,-
*cremiges selbstgemachtes Pana Cotta mit Mangostück,
Mangopürree und Mandeln*
34. GRÜNTEE EIS ^{E,G} 4.90,-
mit frischem Saison-Obst
305. MOCHI MOCHI (3 Stk.) 4.90,-
Japanischer Reiskuchen mit Kokosraspel
306. MOCHI EIS (3 Stk.) 5.50,-
Cremiges Eis aus Japan, Samtigzarter, Hülle aus Süßen Teig

SUSHI MENÜ

M1. VEGETARISCHES MENÜ (18 Stück)	7.90,-
<i>6 Maki Kappa, 6 Maki Avocado, 6 Maki Shinko</i>	
M2. SPARMENÜ (9 Stück).....	8.50,-
<i>1 Sake, 1 Ebi, 1 Oktopus, 6 Sake Maki</i>	
M3. MAKI MENÜ (18 Stück)	10.50,-
<i>6 Maki Kappa, 6 Maki Sake, 6 Maki Tekka</i>	
M4. VEGETARIA MENÜ (22 Stück, vegetarisch).....	18.50,-
<i>2 Nigiri Avocado, 6 Maki Kappa, 8 Inside-Out Avocado Kappa, 6 Shinko Roll</i>	
M5. TOKYO MENÜ (22 Stück).....	16.90,-
<i>6 Sake, 6 Gurke Maki, 8 California I.O, 1 Nigiri Ebi, 1 Nigiri Sake</i>	
M6. SALMON MENÜ (16 Stück).....	15.90,-
<i>2 Nigiri Sake, 6 Maki Sake Avocado, 8 Goldfisch Roll</i>	
M7. CHICKEN MENÜ (20 Stück).....	16.50,-
<i>6 Maki Chicken, 8 Inside-Out Chicken, 6 Chicken Roll</i>	
M8. ROLLS MENÜ (18 Stück).....	18.90,-
<i>6 Chicken Roll, 6 Garnelen Roll, 6 Lachs Roll</i>	
M9. LACHS MENÜ (16 Stück).....	15.50,-
<i>2 Nigiri Sake, 6 Maki Sake, 8 Inside-Out Roll</i>	
M10. EBI MENÜ (16 Stück)	14.90,-
<i>6 Ebi Avocado Maki, 8 Ebi Futo, 2 Nigiri Ebi</i>	
M11. KOI MENÜ (26 Stück).....	26.90,-
<i>8 Lachs Roll, 8 Surimi Tempura Roll, 6 Maki, 4 Nigiri</i>	
M12. KING MENÜ (32 Stück).....	33.90,-
<i>4 Nigiri, 6 Maki, 6 Futo, 8 Garnelen Roll, 8 Roll (nach Wahl)</i>	
M13. PARTY MENÜ (81 Stück).....	79.90,-
<i>2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi, 1 Unagi, 1 Kani, 1 Tamago, 12 Sake Maki, 12 Maki Surimi, 6 Maki Tekka, 8 Inside-Out Surimi-Tempura, 8 Inside-Out Sake Avocado, 8 Inside-Out Sake-Tempura, 6 Maki Futo, 12 Roll (nach Wahl)</i>	

GETRÄNKE / DRINKS

FRESH HOMEMADE DRINKS

	0,3L
King Koi Limonade	4.90,-
<i>mit frischem Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda und Eis</i>	
Maracujaman	4.90,-
<i>mit frischer Maracuja, Minze, Maracujasaft, Soda und Eis</i>	
Frisch gepresster Orangensaft (100% Saft)	4.90,-
Mango-Lassi ²	4.90,-
Avocado-Lassi ²	5.50,-
Gurke-Minze	4.90,-

SOFTDRINKS

	0,75L
Flasche Apollinaris	6.00,-
Flasche Vio	6.00,-

	0,2L	0,4L
Cola, Cola light	2.80,-	4.20,-
Fanta, Sprite, Spezi ^{1,3,4}		
Mineralwasser	2.50,-	3.80,-
Stilles Wasser	2.50,-	3.80,-

Bitter Lemon,	2.80,-	4.20,-
Ginger Ale / Tonic		

SÄFTE

	0,2L	0,4L
Apfel, Orange, Maracuja,	2.80,-	4.20,-
Mango, Kirsch, Rhabarber,		
Banane, Ananas, Multivitamin		
Saftschorle	2.50,-	3.80,-
Lycheesaft	2.80,-	4.20,-
Guavensaft	2.80,-	4.20,-

HEISSGETRÄNKE

	Glas	Kanne
TEE		
Ingwertee (frisch)	3.90,-	
Minztee (frisch)	3.90,-	
Zitronengrasteer (frisch)	3.90,-	
Grüner tee	3.50,-	4.50,-
Jasmintee	3.50,-	4.50,-
Kamillentee	3.50,-	4.50,-
Schwarztee	3.50,-	4.50,-
KAFFEE		
Vietnamesischer Kaffee <i>mit Kondensmilch (heiß)</i>	4.00,-	
Vietnamesischer Eiskaffee	4.50,-	
Kaffee	3.00,-	
Espresso	2.80,-	
Latte macchiato	3.90,-	
Cappuccino	3.50,-	

COCKTAILS

Aperol Spritz <i>Prosecco, Aperol, Orangenscheibe</i>	0,2L	6.50,-
Hugo <i>Prosecco, Holundersirup, Minze und frische Limetten</i>	0,2L	6.50,-
Gin Tai <i>Gin, Limetten, Mandelsirup, Apricot Brandy</i>		6.50,-
Mai Tai <i>Rum braun, Rum braun 73 % vol. Mandelsirup, Orangensaft und Maracujasaft</i>		6.50,-
Mojito <i>Havana Club, Minze, Limetten, Rohrzucker</i>		6.50,-
Moskau Mule <i>Wodka, Limetten, Gingerbeer und Gurke</i>		6.50,-
Pina Colada ² <i>Rum, Kokosmilch, Sahne, Ananassaft</i>		6.50,-
Caiprinha <i>Cachaca, Rohrzucker und Limetten</i>		6.50,-
Alice Luxury ² <i>Wodka, Orangensaft, Ananassaft, Sahne, Grenadine</i>		6.50,-
Carmara ¹ <i>Limetten, Rohrzucker, Cachaca, Grenadine und Maracujasaft</i>		6.50,-

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema Girl	5.50,-
<i>Frische Limetten, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale</i>	
Virgin Colada ²	5.50,-
<i>Ananassaft, Kokosmilch, Sahne</i>	
Alice ²	5.50,-
<i>Orangensaft, Ananassaft, Sahne, Grenadine</i>	

LONGDRINKS

Cuba Libre	5.50,-
Wodka Redbull	5.50,-

FASSBIER

Bitburger	0,3L	0,5L
	3.50,-	4.90,-

FLASCHENBIER

Pilsner Urquell	0,33L	0,5L
	3.30,-	
Carlsberg		
	3.30,-	
Erdinger		4.20,-
<i>Hefeweizen, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei</i>		

Benediktiner		4.20,-
--------------	--	--------

Hefeweizen, Alkoholfrei

ASIA BIER

	0,3L	
Saigon		3.50,-
Tsingtao		3.50,-
Singha		3.50,-

WEISSWEIN

	0,2L	FL.
Riesling <i>trocken</i>	5.50,-	18.90,-
Chardonnay <i>trocken</i>	5.50,-	18.90,-
Weißburgunder <i>trocken</i>	5.50,-	18.90,-
Weinschorle	4.90,-	

ROTWEIN

Spätburgunder <i>trocken</i>	5.50,-	18.90,-
Cabernet Sauvignon <i>trocken</i>	5.90,-	20.90,-
Rosewein <i>trocken</i>	5.50,-	18.90,-

SEKT

Scavi & Ray Prosecco	4.90,-	16.90,-
----------------------	--------	---------

Guten Appetit!

Allergene

a.Eier, b.Fisch, c. Gluten, d. Erdnuss, e.Milch, f. Nüsse, g. Obst,
h. Weichtiere, i.Pilz Molchen, k. Sesam, l. Krebstiere
1. mit Farbstoff, 2. Milch (Laktose), 3. koffeinhaltig,
4. mit Süßungsmittel