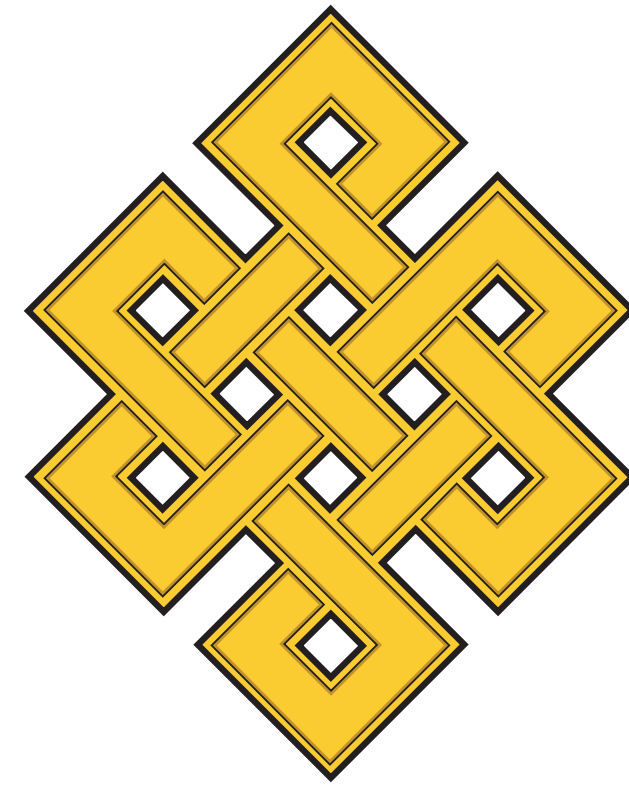


**SAIGON VILLAGE**  
DAS ORIGINAL



**SAIGON VILLAGE**  
DAS ORIGINAL

# **SPEISEKARTE**

Augsburger Straße 11  
86368 Gersthofen

**0821 90756309**

[www.saigonvillage-gersthofen.de](http://www.saigonvillage-gersthofen.de)



# STARTER SELECTIONS

---

01

## Classic Selection 15.90 €

- ♦ Springroll <sup>A, B</sup>
- ♦ Pankow Chicken <sup>A, C, G</sup>
- ♦ Sate Spieße <sup>A, E, F</sup>
- ♦ Summerroll <sup>A, E, F</sup>
- ♦ Crispy Wantan <sup>A, B</sup>
- ♦ Edamame <sup>F</sup>

02

## Exotic Selection 19.90 €

- ♦ Papaya Salat <sup>B, J</sup>
- ♦ Enoki Entrecote Beef <sup>F</sup>
- ♦ gegrillte Jakobsmuscheln <sup>B, N</sup>
- ♦ Golden Shrimps <sup>A, B</sup>
- ♦ Springroll <sup>A, B</sup>

03

## Dumpling Selection <sup>A, B, F</sup>

10.90 €

Ein Mix aus Dumplings - von jeder Sorte 2 Stück Garnelen, Rind, Huhn, Vegan und WanTan

## Classik Starters

04

## Springrolls <sup>A, E, F, K</sup>

5.90 €

knusprig gebratene Frühlingsrollen mit Garnelen, Huhn, Gemüse und Glasnudeln serviert mit Limetten-Ingwer-Dip

05

## Summerrolls 2 Stück <sup>A, E, F, K</sup>

Reisnudeln, Salat und Kräuter in Reispapier, serviert mit Erdnuss- oder Hoisin-Dip

- |                     |        |          |        |
|---------------------|--------|----------|--------|
| ♦ Thunfisch Sashimi | 7.90 € | ♦ Huhn   | 5.90 € |
| ♦ Lachs Sashimi     | 7.90 € | ♦ Tofu   | 5.90 € |
| ♦ Garnelen          | 6.90 € | ♦ Seitan | 6.90 € |
| ♦ Rind              | 6.90 € |          |        |

06

## Sate Spieß <sup>E, F</sup>

7.90 €

gegrillte Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnusssauce

07

## Edamame Chilli Garlic <sup>F</sup>

6.90 €

Sojabohnen mit Knoblauch und Chilli

08

## Pankow Chicken <sup>A, C, G</sup>

7.90 €

knusprige Hühnersticks mit Chilli-Orangen-Mayo

09

## Crispy Enoki

6.90 €

Enoki Pilze mit Dip




## Exotic Starters

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 10 | <b>Flamb Thuna</b> <sup>D, F, K</sup>   | 16.90 € |
|    | leicht flambierter Thunfisch-Sashimi-Scheiben mit Sesam Ponzu Sauce                             |         |
| 11 | <b>Tuna Tatar</b> <sup>D, F, K</sup>  | 13.90 € |
|    | Frisches Thunfisch-Tatat mit asiatischen Aromen   |         |
| 12 | <b>Big Softshell Roll</b> <sup>A, F</sup>   | 9.90 €  |
|    | Ganze Softshell-Krabbe im Reispapier mit Reismudeln, Salat und Kräutern                         |         |
| 13 | <b>Grilled Scallops</b> <sup>N, G</sup>   | 13.90 € |
|    | gegrillte Jakobsmuscheln 3 Stück, mit Schnittlauch-Pesto, serviert mit Limetten-Ingwer-Dressing |         |

## Small Soups

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 20 | <b>Seafood Sour Soup</b> <sup>B, N</sup>                             | 9.90 € |
|    | Leicht pikante Brühe mit Garnelen, Oktopus, Tomaten und Enoki Pilzen |        |
| 21 | <b>Wantan Soup</b> <sup>A, B, F</sup>                                | 7.90 € |
|    | Teigtaschen mit Huhn & Garnelen in Hühnerbrühe mit Pak-Choi          |        |
| 22 | <b>Coconut Soup</b> <sup>F</sup>                                     | 7.90 € |
|    | cremige Kokos-Curry-Suppe mit Huhn, Tomaten und Enoki-Pilzen         |        |

# Salads

- |  |  |        |
|--|--|--------|
|  23 | <b>Papaya-Salat</b> <sup>B, J</sup><br>Papayastreifen mit Garnelen, Limetten-Ingwer-Dressing           | 8.90 € |
|  24 | <b>Mango-Salat</b> <sup>J</sup><br>Mangostreifen mit Kräutern, Entenstreifen, Limetten-Ingwer-Dressing | 8.90 € |
|  25 | <b>Seetang-Salat</b> <sup>K</sup><br>Japanischer Seetang mit gerösteten Sesam                          | 7.90 € |





## MAIN DISHES

---

### Wok

alle Speisen werden mit Jasminreis serviert

- |  |   |         |
|--|---|---------|
|  30 | <b>Entrecote Asparagus</b> <sup>F</sup><br>Entrecote, Spargel, Austernpilze, Zuckershoten in Tamarindensauce    | 24.90 € |
|  31 | <b>Shaking Beef</b><br>Entrecote-Würfel mit Gemüse im heißen Wok  | 24.90 € |
|  32 | <b>Ginger Duck</b> <sup>A, F</sup><br>knusprige Ente, Gemüse, Hoisin-/Bohnensauce                               | 22.90 € |
|  33 | <b>Tamarind Duck</b> <sup>F</sup><br>knuspige Ente, Gemüse, Tamarindensauce                                     | 22.90 € |
|  34 | <b>Cashew Chicken</b> <sup>F, H, J</sup><br>Hähnchen mit Gemüse und Cashewkernen gebraten in einer Chilli-Sauce | 20.90 € |

## Grilled

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 36  | <b>Surf &amp; Turf</b> <sup>B, F</sup> | 29.90 € |
| 250g Entrecote, 2 Riesengarnelen, Wokgemüse, gebratener Ingwerreis            |  |         |
| 37  | <b>Grilled Thuna</b> <sup>D, F</sup>   | 24.90 € |
| gegrilltes Thunfischfilet mit Wok-Gemüse und Ingwerreis                       |  |         |
| 38  | <b>Tiger Prawns</b> <sup>B, F</sup>    | 22.90 € |
| 6 Garnelen am Spieß in Zitronengras-Marinade, Wok-Gemüse & Ingwerreis         |  |         |
| 39  | <b>Grilled Salmon</b> <sup>D, F</sup>  | 19.90 € |
| gegrillter Lachsfilet, Wok-Gemüse und Ingwerreis                              |  |         |
| 40  | <b>Grilled Chicken</b> <sup>F</sup>    | 17.90 € |
| Hähnchen gegrillt vom Lavastein mit Wok-Gemüse, in einer Soja-Knoblauch-Sauce |  |         |

## Classics

- |   |                                |         |
|---|--------------------------------|---------|
| 41  | <b>Tender Beef Bowl</b>        | 18.90 € |
| Feine Bun-Reisfadennudeln mit mariniertem Rindfleisch aus dem Wok, Zwiebeln, Knoblauch. Dazu frische vietnamesische Kräuter und knackigem Salat. Abgeschmeckt mit einem Limetten-Ingwer Dressing          |                                |         |
| 42  | <b>Golden Poularde Bowl</b>    | 17.90 € |
| Feine Bun-Reisfadennudeln mit mariniertem Lemongras-Chicken, Zwiebeln, Zitronengrass. Dazu frische vietnamesische Kräuter und knackigem Salat. Abgeschmeckt mit einem Limetten-Ingwer Dressing            |                                |         |
| 43  | <b>Lalot-Beef'n Ricenoodle</b> | 20.90 € |
| Reisnudeln, saftiges Rindfleisch, eingewickelt in einem aromatischen Pfefferblatt gegrillt, Knoblauch, Zwiebeln, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit einem Limetten-Ingwer-Dressing |                                |         |

# Fried Noodles

50

## Pad Thai

24,90 €

Reis Bandnudeln in einer süß sauren Sauce mit Garnelen, Sojasprossen und Erdnüsse

51

## Royal Fried Noodles A, B, C, F

gebratene Eiernudeln mit Gemüse, wahlweise mit

♦Ente	22.90 €	♦Garnelen	24.90 €
♦Huhn	19.90 €	♦Entrecote	24.90 €
♦Crispy Chicken	19.90 €		

52

## Udon Wok A, B, F

gebratene Weizennudeln mit Gemüse, wahlweise mit

♦Ente	20.90 €	♦Garnelen	24.90 €
♦Huhn	19.90 €	♦Entrecote	24.90 €
♦Crispy Chicken	19.90 €		

# Big Soups

53

## Traditionell Pho Beef A, F

19.90 €

Reisbandnudeln mit Rind in kräftiger Brühe und frischen Kräutern

54

## Traditionell Pho Chicken A, F

18.90 €

Reisbandnudeln mit Huhn in kräftiger Brühe und frischen Kräutern

55

## Wan Tan Bouillon A, B, F

19.90 €

Wan Tan mit Huhn und Garnelen, dazu Pak Choi, Garnelen in kräftiger Hühnerbrühe

56

## Golden Curry A, B, C, D, F, G

cremiges Kokos-Curry mit Gemüse, serviert mit Jasminreis, wahlweise mit

♦Pankow Chicken	19.90 €	♦Garnelen	23.90 €
♦Ente	22.90 €	♦Lachs	22.90 €
♦Entrecote	24.90 €	♦Tofu	18.90 €

60

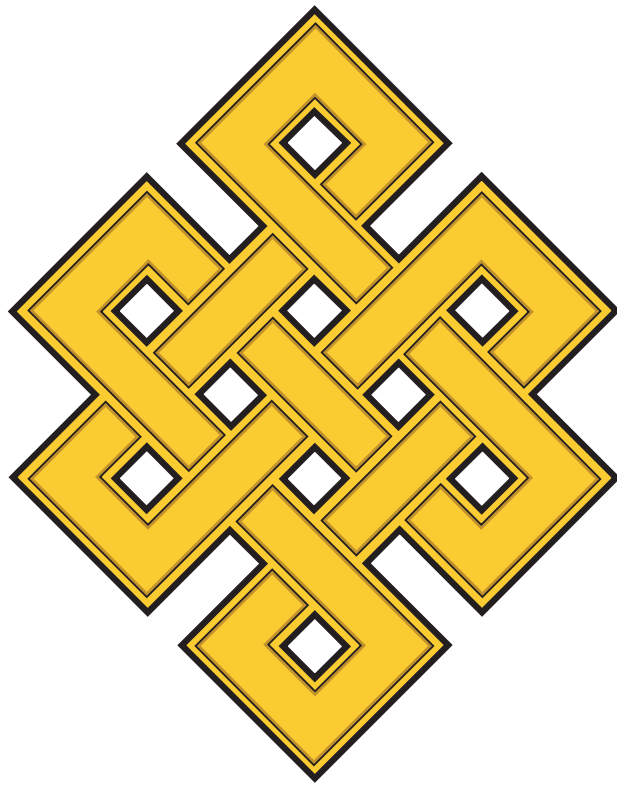
## Kids Menü

12,90 €

Krossgebackene Chickenstreifen, auf Knoblauchgemüsebett. Serviert mit Jasminreis.  
Capri-sonne als Getränk und zum Nachtsch ein Schokoladen-Überraschungsei

# Dessert

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 70 | <b>Xoi Xoai</b><br>Klebreis mit frischer Mango, abgeschmeckt mit einer Cocoscreme  | 8.90 €  |
| 71 | <b>Caramel Flan</b><br>Creme-Karamel   | 7.90 €  |
| 72 | <b>Schoko Souffle</b><br>Feine cremige Sahnecreme, verfeinert mit Zitronengras, abgeschmeckt mit Mangopüree, serviert mit Beeren | 7.90 €  |
| 73 | <b>Dessert Triologie</b><br>Caramel-Flan, Chiapudding, Schokosouffle   | 15.90 € |



# VEGANE SPEISEKARTE





# STARTER SELECTIONS

---

01

## Classic Selection

14.90 €

♦ Springroll A, B

♦ Summerroll A, C, G

♦ Crispy Enoki A, E, F

♦ Crispy Wantan A, E, F

♦ Edamame A, B

## Classik Starters

04

### Springrolls A, E, F, K

5.90 €

knusprig gebratene Frühlingsrollen mit Seitan, Tofu, Gemüse und Glasnudeln  
serviert mit Limetten-Ingwer-Dip

05

### Summerrolls 2 Stück A, E, F, K

Reisnudeln, Salat und Kräuter in Reispapier, serviert mit Erdnuss- oder Hoisin-Dip

♦ Seitan

6.90 €

♦ Tofu

5.90 €

07

### Edamame Chilli Garlic <sup>F</sup>

6.90 €

Sojabohnen mit Knoblauch und Chilli

09

### Crispy Enoki

6.90 €

Enoki Pilze mit Dip

## Small Soups

20

### Sour Soup <sup>B, N</sup>

7.90 €

Leicht pikante Brühe mit Tofu,  
Tomaten und Enoki Pilzen

21

### Wantan Soup <sup>A, B, F</sup>

7.90 €

Teigtaschen mit Seitan in  
Gemüserbrühe mit Pak-Choi

22

### Coconut Soup <sup>F</sup>

6.90 €

cremige Kokos-Curry-Suppe mit  
Tofu Tomaten und Enoki-Pilzen

## Salads

23

### Papaya-Salat <sup>B, J</sup>

8.90 €

Papayastreifen mit Tofu,  
Limeetten-Ingwer-Dressing

24

### Mango-Salat <sup>J</sup>

8.90 €

Mangostreifen mit Kräutern,  
Seitanente Limeetten-Ingwer-Dressing

25

### Seetang-Salat <sup>K</sup>

7.90 €

Japanischer Seetang mit  
gerösteten Sesam



# MAIN DISHES

---

## Wok

alle Speisen werden mit Jasminreis serviert

32

### Crsipy Seitan Duck <sup>A, F</sup>

19.90 €

knusprige Seitan - Ente, Gemüse, Hoisin-/Bohnensauce

33

### Tamarind Seitan Prawns <sup>F</sup>

19.90 €

Seitan Garnelen, Gemüse, Tamarindensauce

35

### Cashew Seitan Chicken <sup>F, H, J</sup>

18.90 €

Seitan-Chicken mit Gemüse und Cashewkernen gebraten in einer Chilli-Sauce

41

### Tofu Bowl

17.90 €

Feine Bun-Reisfadennudeln mit mariniertem Tofu aus dem Wok, Zwiebeln, Knoblauch.  
Dazu frische vietnamesische Kräuter und knackigem Salat. Abgeschmeckt mit einem  
Limetten-Ingwer Dressing

42

### Golden Poularde Bowl

18.90 €

Feine Bun-Reisfadennudeln mit mariniertem Seitan-Chicken, Zwiebeln, Zitronengrass.  
Dazu frische vietnamesische Kräuter und knackigem Salat. Abgeschmeckt mit einem  
Limetten-Ingwer Dressing

## Fried Noodles

50

### Flying Noodle A, B, C, F

gebratene Eiernudeln, BBG-Sauce, mit Gemüse, wahlweise mit

♦ Seitan Ente	20.90 €	♦ Seitan Garnelen	22.90 €
♦ Seitan Huhn	19.90 €	♦ Tofu	18.90 €

51

### Udon Wok A, B, F

gebratene Weizennudeln aus dem Wok, BBQ, mit Gemüse, wahlweise mit

♦ Seitan Ente	20.90 €	♦ Seitan Garnelen	22.90 €
♦ Seitan Huhn	19.90 €	♦ Tofu	18.90 €

## Big Soups

52

### Traditionell Pho Tofu A, F

18.90 €

Reisbandnudeln mit Tofu in kräftiger Gemüsebrühe und frischen Kräutern

54

### Wan Tan Bouillon Vegan A, B, F

19.90 €

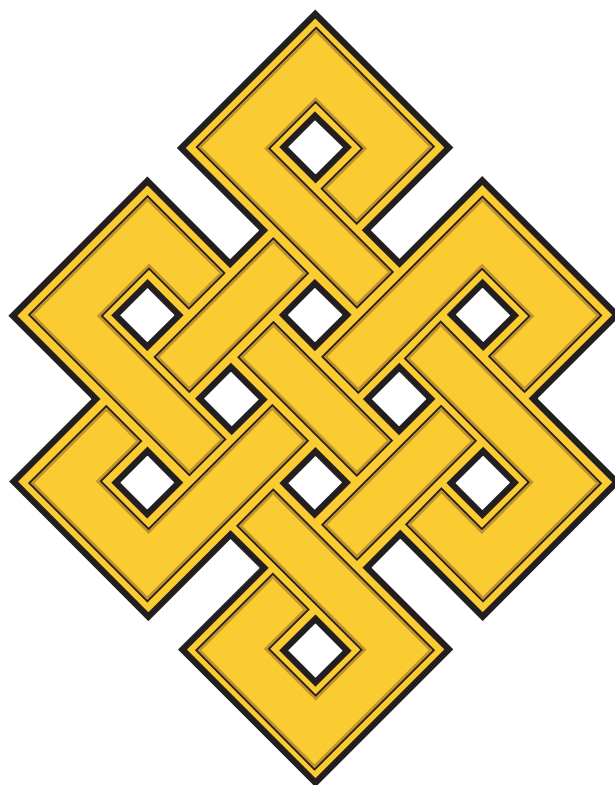
Wan Tan mit Seitan und Tofu, dazu Pak Choi, Gemüsebrühe

55

### Golden Curry A, B, C, D, F, G

cremiges Kokos-Curry mit Gemüse, serviert mit Jasminreis, wahlweise mit

♦ Seitan-Ente	20.90 €	♦ Tofu	17.90 €
---------------	---------	--------	---------



GETRÄNKEKARTE



## APERITIF EXOTIC

0,3l – 7,90 €

---

200

### Himbeerspritz <sup>1, 2</sup>

Prosecco, frische Himbeeren, Himbeerpüree, frische Minze, Limetten Scheibe, Soda, Eiswürfel

201

### Mango Spritz <sup>1, 2</sup>

Prosecco, frische Mango, Mangopüree, frische Minze, Limetten Scheibe, Soda, Eiswürfel

202

### Maracuja Spritz <sup>2</sup>

Prosecco, Maracujapüree, frische Minze, Limetten Scheibe, Soda, Eiswürfel

203

### Litschi Spritz <sup>1</sup>

Prosecco, frische Litschi, Litschi Sirup, frische Minze, Limetten Scheibe, Soda, Eiswürfel

204

### Guave spritz <sup>1, 2</sup>

Prosecco, Guave Sirup, frische Minze, Limetten Scheiben, Soda, Eiswürfel



## APERITIF CLASSIC

0,3l – 7,50 €

---

205

### Aperol Spritz <sup>1, 2</sup>

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Soda, Eiswürfel

206

### Hugo

Prosecco, Holundersirup, frische Minze, Limette, Eiswürfel

207

### Campari Orange <sup>1, 2</sup>

Orangensaft, Campari, Orangenzeste, Eiswürfel

208

### Lillet Berry <sup>1, 2</sup>

Lillet Blanc, Russian Wildberry, Beeren Mix, Eiswürfel



# HOMEMADE -NON ALKOHOL

0,4l – 6,90 €

210

## Butterfly Effect <sup>1, 2</sup>

blauer Schmetterlingsblüten, Tee, frische Limette Litschi Sirup, frische Beeren

211

## Hibiskus Dream

frisch aufgeschlossene hibiskus Blüten abgeschmeckt mit Zimtstangen  
Anis sterne und frischer Limette

212

## Black Thai Icetea

Schwarzer, aromatischer Thai Eistee, frischer Limettensaft, brauner  
Zucker auf Eiswürfel

213

## Melony icetea

frischer Jasmin Tee abgeschmeckt mit Limette und Honigmelone Sirup auf Eiswürfel

214

## Creamy Mango

Mango Nektar, Kokos, creme, Chiasamen dekoriert mit frischer Mango

215

## Healthy rootbeet <sup>1, 2</sup>

rote Beete Saft, pink Grapefruit und Mandelsirup  
- Green Wonder

300

## Deluxe Saftschorlen

0,4l – 5,90 €

Alle Schorlen werden mit Eiswürfel, Beeren und Minze  
in einem Weinglas serviert

301

## Säfte / Nektar 0,2l – 3,90 € // 0,4l – 6,90 €

♦ Aloe Vera Saft mit Fruchtfleisch <sup>2</sup>

♦ Mango Nektar

♦ Litschi Saft

♦ Guave Nektar

♦ Apfelsaft

♦ Maracuja

♦ Orangensaft

♦ Ananassaft

♦ Schwarze Johannesbeere

♦ Cranberry Saft



# SOFTDRINKS

---

400	<b>Moloko</b>		0,3l – 4,90 €
	Holunder-Minze Limonade serviert in einem Glas mit Limette, Minze und Eiswürfel		
401	<b>Russian Wildberry</b>		0,3l – 4,90 €
	serviert in einem Glas mit Limette, Minze und Eiswürfel		
408	<b>Cola Orange mix vom Fass 0,4</b>		0,4l – 4,50 €
402	<b>Coca Cola</b> <sup>1, 3, 12, 14</sup>		0,33l – 4,30 €
403	<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1, 3, 10, 12, 14</sup>		0,33l – 4,30 €
404	<b>Bluna</b> <sup>1, 2</sup>		0,33l – 4,30 €
405	<b>Krombacher Naturell</b>	0,25l – 3,20 €	0,75l – 6,50 €
407	<b>krombacher Medium</b>	0,25l – 3,20 €	0,75l – 6,50 €



# BIERE

---

500	<b>Tiger Beer</b>		0,33l – 5,50 €
501	<b>Helles vom Fass</b>		0,5l – 4,80 €
502	<b>Weizen von Fass</b>		0,5l – 4,80 €
503	<b>Leichtes Weizen</b>		0,5l – 4,80 €
504	<b>Alkoholfreies Weizen</b>		0,5l – 4,70 €
505	<b>Pils</b>		0,33l – 4,70 €
506	<b>Radler vom Fass</b>		0,5l – 4,70 €
507	<b>Russ</b> <sup>1, 2, 6, 8</sup>		0,5l – 4,80 €



# LONGDRINKS

8,90 €

(Alle Longdrinks haben ein Spirituosen Anteil von 4 cl)

---

600

## Gin Tonic

Bombay Sapphire, Tonic Water,  
Limette, Eiswürfel

603

## Whiskey Cola<sup>1, 2, 6, 8, 14</sup>

Jack Daniels, Cola, Eiswürfel

601

## Gin Moloko

Bombay Sapphire, Moloko, Minze,  
Limette, Eiswürfel

604

## Cuba Libre<sup>1, 2, 6, 8, 14</sup>

Havana Anejo 3J., Cola,  
Limette, Eiswürfel

602

## Wodka Moloko

Absolut Wodka, Moloko, Minze,  
Limette, eiswürfel

605

## Wodka Soda

Wodka, Soda, frische  
Limettenscheibe und Eiswürfel



# CLASSIC COCKTAILS

---

610

## Mai Tai<sup>2</sup>

0,4l – 9,50 €

Brauner Rum, Cointreau, Zuckersirup, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft

611

## Sex on the Beach<sup>2</sup>

0,4l – 9,50 €

Wodka, Peach Tree, Cranberrysaft, Orangensaft

612

## Moscow Mule

0,4l – 9,50 €

Wodka Gingerbeer, Limettensaft

613

## Long Island Iced Tea<sup>1, 2, 6, 8, 14</sup>

0,4l – 9,50 €

Tequila, Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Gomme Sirup, Cola

614

## Cosmopolitan<sup>1, 2, 3, 10</sup>

0,2l – 9,50 €

Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limettensaft

615

## Zombie<sup>1, 2, 3, 10</sup>

0,4l – 9,50 €

Rum, Cherry Brandy, Apricot Brandy, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft

616

## Planters Punch<sup>1, 2, 3, 10</sup>

0,4l – 9,50 €

Weißer Rum, brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Grenadine

617

## Sparkler<sup>1, 2, 3, 10</sup>

0,4l – 9,50 €

Vodka, Cranberrysaft, Zitronenlimonade, Blue Curacao, Limette





# GIN COCKTAILS

---

620

## Gin Sour

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiswürfel, Soda, Zitronenscheibe

0,2l – 8,50 €

621

## Gin Basil Smash

Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiswürfel

0,3l – 8,50 €

622

## Bramble

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Crushed Ice, Brombeeren

0,3l – 8,50 €

623

## Gin Gin Mule

Gin, Zuckersirup, Limettensaft, Gingerbeer, frische Minze, Eiswürfel

0,3l – 8,50 €

624

## Tom Collins

old time Gin, zuckersirup, Zitronensaft, soda Eiswürfel

0,3l – 8,50 €



# MOJITO COCKTAILS

---

630

## Mojito Classic <sup>1, 2, 3, 10</sup>

Havana Anejo 3.J, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda, Crushed Iced

631

## Mojito raspberry <sup>1, 2, 3, 10</sup>

Havana Anejo 3.J, Limette, frische Himbeeren, Rohrzucker, Minze, Soda, Crushed iced

632

## Mojito Mango <sup>1, 2, 3, 10</sup>

Havana Anejo 3.J, Limette, Mangopüree, Rohrzucker, Minze, Soda, Crushed Iced

633

## Mojito Marajuja <sup>1, 2, 3, 10</sup>

Havana Anejo 3.J, Limette, Maracujasirup, Rohrzucker, Minze, Soda, Crushed Iced

634

## Caipirinha <sup>1, 2, 3, 10</sup>

Cachaca, Limetten, Rohrzucker Crushed ice



## SHOTS

4cl – 3,90 €



### **B 52** 1, 2, 3, 10

Kaffelikör, Irish Creme, rum 73%



### **Green Melon** 1, 2, 3, 10

Vodka, melonenenlikör, erdbeersirup



### **Vodka exotic** 1, 2, 3, 10

Vodka, Marajuja, Cranberry



### **Lime Bombe** 1, 2, 3, 10

Wodka, Limette, zuckersirup



## TEE TASSE

0,4 – 4,50 €



### **Lemon-Ginger tea**

6 Stunden lang gekochte Ingwer und Rohrzucker abgeschmeckt mit Limette und Zitronengras



### **Hot Hibiskus**

Frischer Hibiskusblüten, Tee abgeschmeckt mit frischer Limone, Zimtstangen, Anis und frischer Minze



### **Frischer Pfefferminztee**

Frische aromatische Pfefferminzblätter aufgegossen mit heißem Wasser auf Wunsch für den besonderen Kick auch mit Ingwer.



### **Green Japan sencha Tea**

Erlebe ein Stück Japan und unseren hochwertigen Bio Japan Sencha Fuji Tee



### **Jasmin Dragon Peals**

Unser Bio China, Dragon Pearl Tee hat seinen Ursprung in den hoch gelegene Teeplantagen Chinas, wo er unter strengsten, biologischen Standards angebaut wird.



## KAFFE SPEZIALITÄTEN

Wir bieten alle Kaffeesorten, wahlweise mit Kuhmilch, Hafermilch oder Kokosmilch an.

---

♦ Espresso	2,50 €	♦ Cappuccino	3,90 €
♦ Doppelter Espresso	3,90 €	♦ Latte Macchiato	4,20 €
♦ Kaffee, Crema	3,50 €	♦ Milchkaffee	4,20 €



# VIETNAMESISCHE KAFFEE SPEZIALITÄTEN <sup>14</sup>

---

705

## Vietnamesischer Live Filter Coffee

4,90 €

Vietnamesischer am Tisch gefütterter Kaffee abgeschmeckt mit vietnamesischer Kondensmilch  
(Das vietnamesische Nationalgetränk)

706

## Việt espresso

2,90 €

Espresso verfeinert mit vietnamesischer Kondensmilch  
(Der süßliche Wachmacher)

707

## vietnamesischer Eiscafe

5,50 €

Eisgekühlter Kaffee mit vietnamesischer Kondensmilch  
(der perfekte Wachmacher an heißen Tagen)

708

## Kokos Kaffee

5,90 €

Süßliche Kokoscreme abgeschmeckt mit einem vietnamesischen Espresso  
(Ein sehr erfrischendes Kaffeegetränk aber auch eine gute Alternative zum Dessert)



# MATCHASPEZIALITÄTEN

---

630

## Iced Matcha Latte

5,50 €

fein gemahlener japanischer grüner Tee, sanft aufgeschäumte Hafermilch und Eis – ein erfrischend cremiges Getränk mit zarter Umami Note

Wahlweise mit:

- ♦ Erdbeere
- ♦ Vanille
- ♦ Banane
- ♦ Mango



# OFFENER WEISSWEIN

Glas 0,2l

---

## Cantina Valpantena - Veneto 2024 Chardonnay IGT

5,90 €

Chardonnay von Valpantena wächst in den Weinbergen zwischen Mantua und der südlichen Küste des Gardasees. Der Chardonnay strotzt vor exotischen Früchten. Im Mund präsentiert er sich ausgeglichen und mit einer frischen Mineralität.

## Ca dei Frati – Lugana DOC0

8,90 €

Jugendlich frisch. Erinnert an Aprikosen, Mandeln, Balsamico-Blüten. Gewürze und kandierte Früchte am Gaumen. Lebhaft und überschwängliche Säure. Große Finesse und Eleganz.

## Weingut Tesch – Riesling trocken

Nahe 6,90 €

Schöner Riesling mit seiner typisch frischen Säure. Exotische Früchte, sanfte Eleganz. Passt wunderbar zur vietnamesischen Küche.



# OFFENER ROTWEIN

Glas 0,2l

---

## Fattoria Il Mio – Apulien Primitivo IGT

6,90 €

Fruchtiger Charakter mit leicht würzigen Akzenten. Frisch, saftig, erinnert an dunkle Kirschen und würzige Noten. Kräftiger Körper. Harmonischer Abgang

## Fattoria Il Mio – Apulien Merlot IGT

5,90 €

Pflaume, Kirsche, Holunder mit dezenten Anklängen von roten Waldbeeren. Weich und füllig, rundes Tannin. Ausgewogen mit schöner Länge und trotzdem kräftig und trocken.



# FLASCHENWEINE WEISS

0,75l

---

## Ca dei Frati – Lombardei Lugana DOC

0,75l – 36,00 €

Jugendlich frisch. Erinnert an Aprikosen, Mandeln, Balsamico-Blüten. Gewürze und kandierte Früchte am Gaumen. Lebhaft und überschwängliche Säure. Große Finesse und Eleganz.

## Alturis – Friaul Sauvignon Blanc IGT

26,00 €

Salbei, Minze, Grapefruit, komplexer Körper, schlanker und leichter Charakter, trocken ausgebaut, passt hervorragend zu Meeresfrüchten in der vietnamesischen Küche

## Cantine San Marzano – Apulien Vermentino DOC „Timo“

0,75l – 49,00 €

erinnert an Zitrusnoten, mediterraner Macchia und floralen Aromen. Die Säure ist dezent wenig vorhanden. Die Aromen im Mund sind angenehm weich. Der leicht kräutrige Eindruck im Mund schmeckt nach frischem Thymian und einem Hauch Rosmarin.

## Weingut Markus Schneider – Pfalz Grauburgunder trocken

0,75l – 64,00 €

harmonisch, frisch und lecker. Sowohl fruchtig aber auch ein wenig erdig und würzig. Die leichten würzigen Aromen wirken wie das Salz in der Suppe und geben ihm den letzten Pfiff. Angenehm zurückhaltend die Säure und die spürbare Mineralität ergeben den perfekten Mix. Ergänzt mit seinen Aromen die vietnamesische Küche.



# FLASCHENWEIN ROSE



---

## Ca dei Frati Lugana ROSE

38,00 €

Weingut Ca dei Frati der Brüder del CERO. Wunderbar frisch und fruchtig.  
Getragen von einer feinen Struktur

## Cantine San Marzano – Apulien Primitivo Rosé „Tramari“ IGT

0,75l – 26,00 €

Fruchtiger, trockener Roséwein mit Anklängen an Himbeeren, Kirschen und etwas Brombeere. Der fruchtige Charakter der Rebsorte Primitivo macht auch den Rosé so beliebt.



# FLASCHENWEINE ROT 0,75l

---

## Ca dei Frati – Lombardei Ronchedone Rosso IGT

0,75l – 49,00 €

Aromen erinnern an Himbeeren und Cassis, durchzogen von feinen Holznoten, Vanille und Karamell. Würzige Aromen und balsamische Noten lassen sich erkennen. Seidige, aromatische Tannine sorgen für einen langen Nachhall. Mit ca.15% Volumen Alkohol wahrlich kein Leichtgewicht.

## Weingut Markus Schneider- Pfalz Ursprung Rotwein trocken

0,75l – 65,00 €

Kräftiger Pfälzer schmeckt nach dunkelroten Früchten, würzigen Kräuternoten und begeistert mit seinem runden Geschmack. Die Tannine zeigen sich rund und harmonisch. Trocken ausgebaut, direkt aus demahltank in die Flasche. Dadurch keine „eckigen“ Holztöne. Easy Drinking Pfalz.



# CHAMPAGNER/ SCHAUMWEIN

---

## Laurent Perrie La CuveBrut

0,75l – 69,00 €

## Moet Brut imperial-Moet Chardon

0,75l – 89,00 €

## Moet Brut imperial Halbe -Moet Chardon

0,75l – 59,00 €



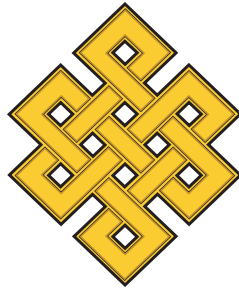
# PROSECCO

---

## Villa Sandi Prosecco Spumante brut Treviso „il fresco“

0,2l - 3,10 € (3.68) - 4,60 €  
0,7l - 7,50 € (8.92) - 24,50 €

Mehrfacher Gold Gewinner der International Wine Trophy. Feine Aromen von Äpfeln, Birnen, Melonen Zitrusfrüchte, verspielte Säure, sehr frischer Eindruck, schöne Perlage, fruchtiger Abgang



# ALLERGENLEGENDE

---

A. Glutenthaltiges Getreide  (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,  Kamut oder Hybridstämme)	1. mit Farbstoff  2. mit Konservierungsstoff  3. mit Antioxidationsmittel
B. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  (z. B. Garnelen, Krabben, Hummer)	4. mit Geschmacksverstärker  5. Geschwefelt
C. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	6. Geschwärtzt
D. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	7. Gewachst
E. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	8. mit Phosphat
F. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	9. mit Milcheiweiß
G. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse  (einschließlich Laktose)	10. mit Süßungsmittel(n)  10. mit Süßungsmittel(n)
H. Schalenfrüchte (Nüsse)  (z. B. Cashewkerne, Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse,  Pistazien etc.)	11. enthält eine Phenylalaninquelle  12. kann bei übermäßigem  Verzehr abführend wirken
J. ellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	13. Chininhaltig
K. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	14. Coffeinhaltig
N. Weichtiere (z. B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische)	15. mit Nitritpö