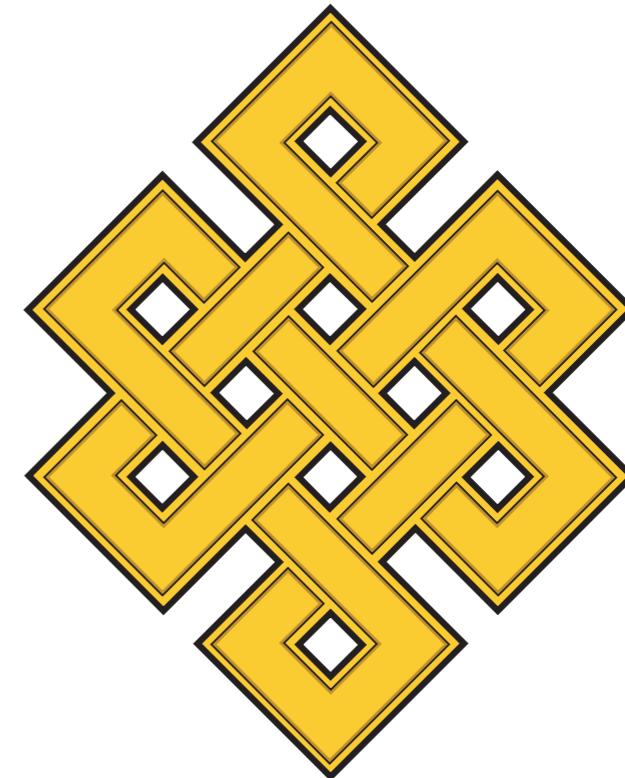


SAIGON VILLAGE
DAS ORGINAL



SAIGON VILLAGE
DAS ORGINAL

SPEISEKARTE

Augsburger Straße 11
86368 Gersthofen

0821 90756309

www.saigonvillage-gersthofen.de



STARTER SELECTIONS

- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|---------------------------------|
| 01 | Classic Selection 15.90 € | 02 | Exotic Selection 19.90 € |
| | ♦ Springroll A, B | | ♦ Papaya Salat B, J |
| | ♦ Pankow Chicken A, C, G | | ♦ Enoki Entrecote Beef F |
| | ♦ Sate Spieße A, E, F | | ♦ gebrillte Jakobsmuscheln B, N |
| | ♦ Summerroll A, E, F | | ♦ Golden Shrimps A, B |
| | ♦ Crispy Wantan A, B | | ♦ Springroll A, B |
| | ♦ Edamame F | | |
| 03 | Dumpling Selection A, B, F | | 10.90 € |

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

Classik Starters

- | | | |
|----|--|-----------------|
| 04 | Springrolls A, E, F, K | 5.90 € |
| | knusprig gebratene Frühlingsrollen mit Garnelen, Huhn, 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 | |
| | ♦ 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 E, F | 7.90 € |
| | gebrillte Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnusssoße | |
| 07 | Edamame Chilli Garlic F | 6.90 € |
| | Sojabohnen mit Knoblauch und Chilli | |
| 08 | Pankow Chicken A, C, G | 7.90 € |
| | knusprige Hühnersticks mit Chilli-Orangen-Mayo | |
| 09 | Crispy Enoki | 6.90 € |
| | Enoki Pilze mit Dip | |

Exotic Starters

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

Small Soups

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

Salads

- 23 **Papaya-Salat** ^{B, J} 8.90 €
Papayastreifen mit Garnelen, Limetten-Ingwer-Dressing
- 24 **Mango-Salat** ^J 8.90 €
Mangostreifen mit Kräutern, Entenstreifen, Limetten-Ingwer-Dressing
- 25 **Seetang-Salat** ^K 7.90 €
Japanischer Seetang mit gerösteten Sesam



MAIN DISHES

Wok

alle Speisen werden mit Jasminreis serviert

- 30 **Entrecote Asparagus** ^F 24.90 €
Entrecote, Spargel, Austernpilze, Zuckershoten in Tamarindensauce
- 31 **Shaking Beef** 24.90 €
Entrecote-Würfel mit Gemüse im heißen Wok
- 32 **Ginger Duck** ^{A, F} 22.90 €
knusprige Ente, Gemüse, Hoisin-/Bohnensauce
- 33 **Tamarind Duck** ^F 22.90 €
knuspigre Ente, Gemüse, Tamarindensauce
- 34 **Cashew Chicken** ^{F, H, J} 20.90 €
Hähnchen mit Gemüse und Cashewkernen gebraten in einer Chilli-Sauce

Grilled

- 36 **Surf & Turf** B, F 29.90 €

250g Entrecote, 2 Riesengarnelen, Wokgemüse, gebratener Ingwerreis

- 37 **Grilled Thuna** D, F 24.90 €

gegrilltes Thunfischfilet mit Wok-Gemüse und Inwerreis

- 38 **Tiger Prawns** B, F 22.90 €

6 Garnelen am Spieß in Zitronengras-Marinade, Wok-Gemüse & Ingwerreis

- 39 **Grilled Salmon** D, F 19.90 €

gegrillter Lachsfilet, Wok-Gemüse und Ingwerreis

- 40 **Grilled Chicken** F 17.90 €

Hähnchen gebrillt vom Lavastein mit Wok-Gemüse, in einer Soja-Knoblauch-Sauce

Classics

- 41 **Tender Beef Bowl** 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 **Golden Poularde Bowl** 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 **Lalot-Beef'n Ricenoodle** 20.90 €

Reisnudeln, saftiges Rindfleisch, eingewickelt in einem aromatischen Pfefferblatt gebrillt, 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 Erdnüssen

51 Royal Fried Noodles A, B, C, F 24,90 €

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 24,90 €

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 23,90 €

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

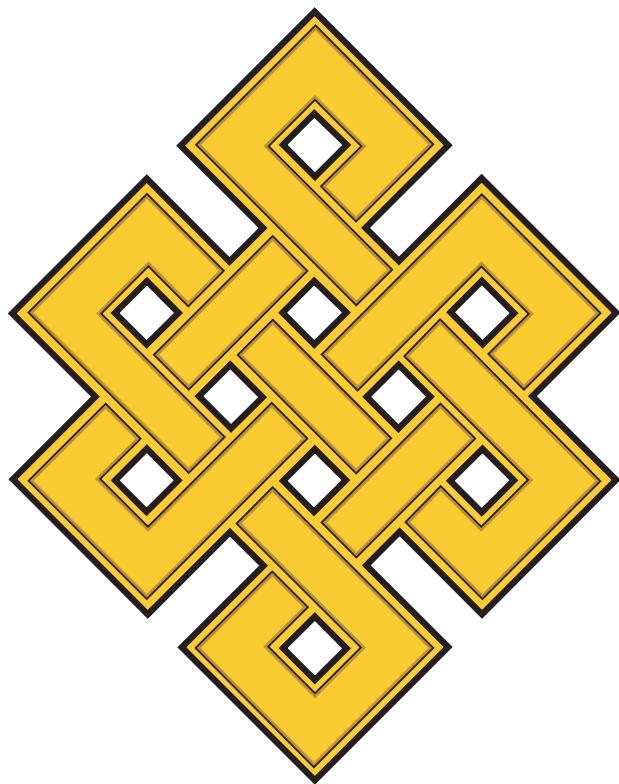
♦Pankow Chicken	19.90 €	♦Garnelen	23.90 €
♦Ente	22.90 €	♦Lachs	22.90 €
♦Entrecote	24.90 €	♦Tofu	18.90 €

60 Kids Menü 12,90 €

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

Dessert

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



VEGANÉ SPEISEKARTE



STARTER SELECTIONS

01	Classic Selection	14.90 €
♦	Springroll A, B	Crispy Wantan A, E, F
♦	Summerroll A, C, G	Edamame A, B
♦	Crispy Enoki A, E, F	

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 F	6.90 €
Sojabohnen mit Knoblauch und Chilli		
09	Crispy Enoki	6.90 €
Enoki Pilze mit Dip		

Small Soups

20	Sour Soup B, N	7.90 €
Leicht pikante Brühe mit Tofu, Tomaten und Enoki Pilzen		
21	Wantan Soup A, B, F	7.90 €
Teigtaschen mit Seitan in Gemüserbrühe mit Pak-Choi		
22	Coconut Soup F	6.90 €
cremige Kokos-Curry-Suppe mit Tofu Tomaten und Enoki-Pilzen		

Salads

23	Papaya-Salat B, J	8.90 €
Papayastreifen mit Tofu, Limetten-Ingwer-Dressing		
24	Mango-Salat J	8.90 €
Mangostreifen mit Kräutern, Seitanente Limetten-Ingwer-Dressing		
25	Seetang-Salat K	7.90 €
Japanischer Seetang mit gerösteten Sesam		



MAIN DISHES

Wok

alle Speisen werden mit Jasminreis serviert

- 32 Crsipy Seitan Duck** A, F 19.90 €
knusprige Seitan - Ente, Gemüse, Hoisin-/Bohnensauce
- 33 Tamarind Seitan Prawns** F 19.90 €
Seitan Garnelen, Gemüse, Tamarindensauce
- 35 Cashew Seitan Chicken** F, H, J 18.90 €
Seitan-Chicken mit Gemüse und Cashewkernen gebraten in einer Chilli-Sauce
- 41 Tofu Bowl** 17.90 €
Feine Bun-Reisfadennudeln mit marinierter 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, BBQ-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

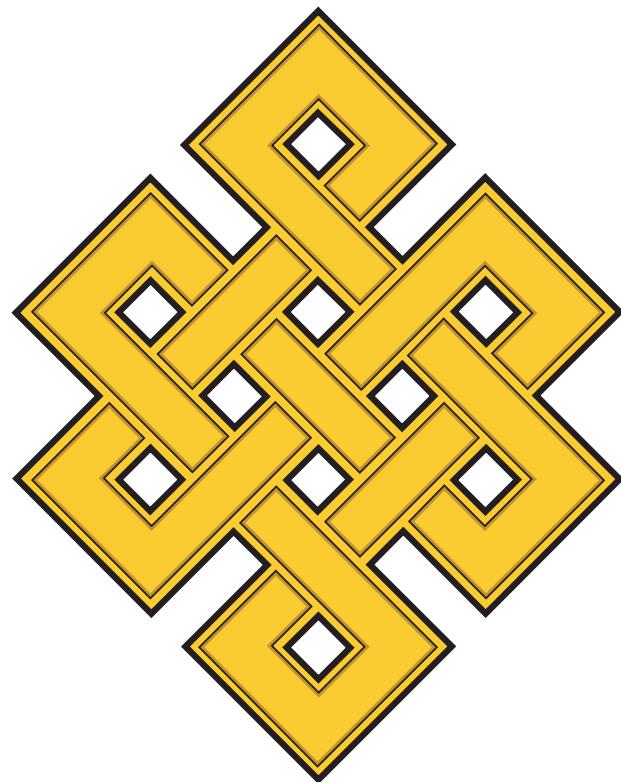
19.90 €

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** 1, 2

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

201 **Mango Spritz** 1, 2

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

202 **Maracuja Spritz** 2

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

203 **Litschi Spritz** 1

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

204 **Guave spritz** 1, 2

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



APERITIF CLASSIC

0,3l – 7,50 €

205 **Aperol Spritz** 1, 2

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Soda, Eiswürfel

206 **Hugo**

Prosecco, Holundersirup, frische Minze, Limette, Eiswürfel

207 **Campari Orange** 1, 2

Orangensaft, Campari, Orangenzeste, Eiswürfel

208 **Lillet Berry** 1, 2

Lillet Blanc, Russian Wildberry, Beeren Mix, Eiswürfel



HOMEMADE -NON ALKOHOL

0,4l – 6,90 €



Butterfly Effect ^{1,2}

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



Hibiskus Dream

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



Black Thai Icetea

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



Melony icetea

frischer Jasmin Tee abgeschmeckt mit Limette und Honigmelone Sirup auf Eiswürfel



Creamy Mango

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



Healthy rootbeet ^{1,2}

rote Beete Saft, pink Grapefruit und Mandelsirup
- Green Wonder



Deluxe Saftschorlen

0,4l – 5,90 €

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



Säfte / Nektar

0,2l – 3,90 € // 0,4l – 6,90 €

- ♦ Aloe Vera Saft mit Fruchtfleisch ²
- ♦ Mango Nektar
- ♦ Litschi Saft
- ♦ Guave Nektar
- ♦ Apfelsaft

- ♦ Maracuja
- ♦ Orangensaft
- ♦ Ananassaft
- ♦ Schwarze Johannesbeere
- ♦ Cranberry Saft



SOFTDRINKS

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



BIERE

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



LONGDRINKS

8,90 €

(Alle Longdrinks haben ein Spirituosen Anteil von 4 cl)



Gin Tonic

Bombay Sapphire, Tonic Water,
Limette, Eiswürfel



Gin Moloko

Bombay Sapphire, Moloko, Minze,
Limette, Eiswürfel



Wodka Moloko

Absolut Wodka, Moloko, Minze,
Limette, eiswürfel



Whiskey Cola

1, 2, 6, 8, 14

Jack Daniels, Cola, Eiswürfel



Cuba Libre

1, 2, 6, 8, 14

Havana Anejo 3J., Cola,
Limette, Eiswürfel



Wodka Soda

Wodka, Soda, frische
Limettenscheibe und Eiswürfel



CLASSIC COCKTAILS



Mai Tai

2

0,4l – 9,50 €

Brauner Rum, Cointreau, Zuckersirup, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananasssaft



Sex on the Beach

2

0,4l – 9,50 €

Wodka, Peach Tree, Cranberrysaft, Orangensaft



Moscow Mule

0,4l – 9,50 €

Wodka Gingerbeer, Limettensaft



Long Island Iced Tea

1, 2, 6, 8, 14

0,4l – 9,50 €

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



Cosmopolitan

1, 2, 3, 10

0,2l – 9,50 €

Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limettensaft



Zombie

1, 2, 3, 10

0,4l – 9,50 €

Rum, Cherry Brandy, Apricot Brandy, Zitronensaft, Orangensaft, Ananasssaft



Planters Punch

1, 2, 3, 10

0,4l – 9,50 €

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



Sparkler

1, 2, 3, 10

0,4l – 9,50 €

Vodka, Cranberrysaft, Zitronenlimonade, Blue Curacao, Limette



GIN COCKTAILS

- 620 **Gin Sour** 0,2l – 8,50 €
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiswürfel, Soda, Zitronenscheibe
- 621 **Gin Basil Smash** 0,3l – 8,50 €
Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiswürfel
- 622 **Bramble** 0,3l – 8,50 €
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Crushed Ice, Brombeeren
- 623 **Gin Gin Mule** 0,3l – 8,50 €
Gin, Zuckersirup, Limettensaft, Gingerbeer, frische Minze, Eiswürfel
- 624 **Tom Collins** 0,3l – 8,50 €
old time Gin, zuckersirup, Zitronensaft, soda Eiswürfel



MOJITO COCKTAILS

0,4l – 8,00 €

- 630 **Mojito Classic** 1, 2, 3, 10
Havana Anejo 3.J, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda, Crushed Iced
- 631 **Mojito raspberry** 1, 2, 3, 10
Havana Anejo 3.J, Limette, frische Himbeeren, Rohrzucker, Minze, Soda, Crushed iced
- 632 **Mojito Mango** 1, 2, 3, 10
Havana Anejo 3.J, Limette, Mangopüree, Rohrzucker, Minze, Soda, Crushed Iced
- 633 **Mojito Maraqua** 1, 2, 3, 10
Havana Anejo 3.J, Limette, Maracujasirup, Rohrzucker, Minze, Soda, Crushed Iced
- 634 **Caipirinha** 1, 2, 3, 10
Cachaca, Limetten, Rohrzucker Crushed ice

 **SHOTS**

4cl – 3,90 €

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

Kaffelikor, Irish Creme, rum 73%

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

Vodka, Maraquja, Cranberry

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

Vodka, melonenenenlikör, erdbeersirup

 **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 €



VIETNAMEISCHE KAFFEE SPEZIALITÄTEN ¹⁴

705 Vietnameseischer Live Filter Coffee 4,90 €

Vietnamesischer am Tisch gefüllter 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 Kaffegetränk 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. Lebhafte 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 – Lombardia Lugana DOC

0,75l – 36,00 €

Jugendlich frisch. Erinnert an Aprikosen, Mandeln, Balsamico-Blüten. Gewürze und kandierte Früchte am Gaumen. Lebhafte 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 kräutige 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

808 Ca dei Frati Lugana ROSE

38,00 €

Weingut Ca die 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 dem Stahltank in die Flasche. Dadurch keine „eckigen“ Holztöne. Easy Drinking Pfalz.



CHAMPAGNER/ SCHAUMWEIN

Laurent Perrier 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 €

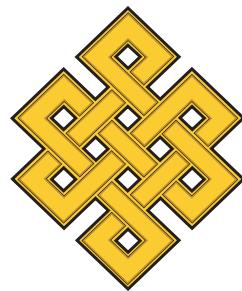


PROSECCO

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