



MENU

Offnungszeiten:

Mo. - Fr.: 11.30 - 23.00 Uhr
Sa. & So.: 12.00 - 23.00 Uhr

www.que-choa.de

Tel.: **030 286 90903**
Alt-Moabit 96D - 10559 Berlin



APPETIZER VORSPEISEN

1. Gỏi Cuốn Hà Nội (vegan möglich) ^{A,B,C}

Handgemachte Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Hoisin-Soße und ...

Handgemachte Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Hoisin-Soße und ...

- | | |
|---|------------|
| A. Tofu ^M | 4,8 |
| B. Hühnerfleisch / Chicken | 4,9 |
| C. Garnelen / Prawn ^E | 5,2 |

2. Nem Hà Nội ^{A,C,E} (2 Stk.) **5,0**

Gold gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Ei, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse serviert mit Chili-Limetten-Ingwer Dip.

Gold baked spring rolls filled with minced meat, egg, morels, glass noodles and vegetables served with chilli-lime-ginger dip.

3. Nem Chay Huế **5,0**

Knusprig gebackene vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch-Imitat, Shiitake Pilzen, Morcheln, Tofu, Mungbohnen, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Chili-Limetten-Ingwer-Dip.

Crispy baked vegetarian spring rolls filled with imitation chicken, shiitake mushrooms, morels, tofu, mung beans, glass noodles and vegetables, served with chilli-lime-ginger dip.

4. Há Cảo Chay (4 stk | 4 pcs vegan) **5,0**

Gedämpfte vegetarische Teigtaschen gefüllt mit Mungbohnen, Gemüse und Pilzen, serviert mit Soja Soße.

Steamed vegetarian dumplings filled with mung beans, vegetables and mushrooms, served with soy sauce.

5. Há Cảo (4 stk | 4 pcs) ^{DE} **5,0**

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit gemahlene Garnelen, Gewürzen, serviert mit Soja Soße.

Steamed dumplings filled with ground shrimp and spices, served with soy sauce.



APPETIZER VORSPEISEN

6. Rang Muối

Gebackenes Huhn oder Tofu paniert in einer Panade aus Reis, Bohnen, Zitronengras, Salz und Pfeffer, serviert mit kleinem Beilagensalat und Süß-Sauer-Dip.

Baked chicken or tofu in a rice batter, beans, lemongrass, salt and pepper, served with small side salad and sweet and sour dip.

A. Tofu^M 4,9

B. Hühnerfleisch / Chicken 5,2

7. Wan Tan Chiên (5 stk | 5 pcs)^{DE} 4,8

Frisch und knusprig gebackene Wan Tan gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Süß-Sauer-Dip.

Fresh and crispy baked wonton filled served with prawns, chicken and spices with a small side salad and sweet and sour dip.

8. Chiên Cốm

In jungem grünen Klebreis gebackene Sticks, Ihrer Auswahl entsprechend, serviert mit Süß-Sauer-Dip.

Sticks baked in young green sticky rice, yours selection accordingly, served with sweet and sour dip.

A. Tofu^M 4,8

B. Hühnerfleisch Imitat/ 5,2

Chicken imitation

C. Garnelen / Prawn^E 5,9

9. Edamame (vegetarisch)^M 4,8

Gedünstete japanische Sojabohnen mit Schote und verfeinert mit Meersalz.

Steamed Japanese soybeans with pod and refined with sea salt.



SALATE SALADS

15. Gỏi Miến^B

Frischer Glasnudelsalat mit Zwiebeln, verschiedenen Kräutern, Mungosprossen, Erdnüssen, Chili-Limetten Ingwer-Dressing und ...

Fresh glass noodle salad with onions, various herbs, mung bean sprouts, peanuts, chilli-lime-ginger dressing and ...

- | | |
|--|------------|
| A. Tofu^M | 4,8 |
| B. Hühnerfleisch / Chicken | 5,2 |
| C. Garnelen / Prawn^E | 5,8 |

16. Nộm Xoài^B

Frische Mango mit Salat, Mungosprossen, Lotusstengel, Zwiebeln, vietnam. Kräutern, Erdnüssen, und exotischem Hausdressing, wahlweise mit ...

Fresh glass noodle salad with onions, various herbs, mung bean sprouts, peanuts, chilli-lime-ginger dressing and ...

- | | |
|--|------------|
| A. Tofu^M | 4,8 |
| B. Hühnerfleisch / Chicken | 5,2 |
| C. Garnelen / Prawn^E | 5,9 |

17. Gỏi Chay^B (Vegan)

5,2

Frische Mango mit Vegan Hühnerfleisch, Lotusstengel, Gurke, Karotte, Cashewnüssen, vietnam. Kräutern, Erdnüssen und exotischem Hausdressing.

Fresh mango with vegan chicken, lotus stem, cucumber, carrot, cashew nuts, vietnam. herbs peanuts and exotic house dressing.



SUPPEN SOUP

20. Sup Wan Tan ^{DE} 5,0

Leichte Suppe mit Wan Tan (gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Gewürzen), Gemüse und vietnamesischen Kräutern.

Light soup with wonton (filled with prawns, chicken, herbs), vegetables and Vietnamese herbs.

21. Súp Há Cảo Chay ^E (Vegan) 5,0

Teigtaschen Suppe mit Gemüse-Tofu-Füllung in herzhafter Kräuterbrühe, verfeinert mit Möhren, Pilzen, frischem Koriander & reinem Sesamöl.

Dumplings soup with vegetable and tofu filling in hearty herbal broth, refined with carrots, mushrooms fresh coriander & pure sesame oil.

22. Súp Trứng Tôm ^{AE} 5,2

Glasnudelsuppe mit Eier, Garnelen und in einer klaren kräftigen Brühe, dazu Champignons, Pak Choi, Zwiebeln und Koriander.

Glass noodle soup with eggs, shrimp and in a clear, strong broth, with mushrooms, pak choy, onions and coriander.



HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

23. Phở Hà Nội^M (Suppe / Soup)

Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen, mit Zimt, Ingwer, Sternanis und Kardamom abgeschmeckten Brühe, serviert mit Mungsprossen, Zwiebeln, Koriander und...

Traditional Vietnamese rice noodle soup in one strong, with cinnamon, ginger, star anise and cardamom seasoned broth, served with mung sprouts, onions, coriander and...

- | | |
|---|-------------|
| A. Tofu^M | 10,9 |
| B. Hühnerfleisch / Chicken | 11,9 |
| C. Rindfleisch / Beef | 13,9 |
| D. gebratenes Rindfleisch /
fried Beef | 14,5 |

24. Phở Xào^{A&M} (gebratene Nudeln / fried noodles)

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Eierflocken, Mungsprossen, Zwiebeln, Erdnüssen, Cashewnüssen, Cashewnüssen, Koriander und ...

Fried flat rice noodles with fresh vegetables, egg flakes, mung bean sprouts, onions, peanuts, cashew nuts, coriander and ...

- | | |
|--|-------------|
| A. Tofu^M | 11,9 |
| B. Hühnerfleisch / Chicken | 12,9 |
| C. Rindfleisch / Beef | 13,9 |
| D. Ente kross / Crispy duck^B | 15,9 |
| E. Garnelen / Prawn^E | 14,9 |



HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

25. Mì Udon Xào ^{B,D,M}

Gebratene japanische Weizennudeln mit Shiitake Pilzen, Pak Choi, Champignons, Zwiebeln, Erdnüssen, Cashew Nüssen, Koriander und wahlweise mit ...

Fried Japanese wheat noodles with shiitake mushrooms, Pak Choi, mushrooms, onions, peanuts, cashew nuts, coriander and with ...

A. Tofu ^M	12,0
B. Hühnerfleisch / Chicken	13,0
C. Rindfleisch / Beef	14,5
D. Ente kross / Crispy duck ^B	15,5

26. Bún Bò Sài Gòn ^A (LAUWARM)

Mariniertes Fleisch oder Tofu gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zwiebeln auf gedämpften Reissnudeln und Salat, serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen, Cashewnüssen, und Chili-Limetten-Ingwer-Soße und ...

Marinated meat or tofu fried with lemongrass, chilli, garlic and onions on steamed rice noodles and salad, served with fresh herbs, peanuts, cashew nuts, and chili lime ginger sauce and...

A. Tofu ^M	10,9
B. Hühnerfleisch / Chicken	11,9
C. Rindfleisch / Beef	14,5
D. Ente kross / Crispy duck ^D	15,5

27. Bún Nem Hà Nội (LAUWARM)

13,0

Hausgemachte Frühlingsrollen auf Reissnudeln, Hackfleisch, Garnelen, serviert mit Salat, Erdnüssen, vietnam. Kräutern, Cashewnüssen, und Chili-Limetten-Ingwer Soße.

Homemade spring rolls on rice noodles, minced meat, shrimp, served with lettuce, peanuts, Vietnam. Herbs, cashews, and chilli-lime-ginger sauce.



Reisgerichte

Rice dishes

30. Bò Xào Tiêu Xanh ^{DH} (leicht scharf) 14,9

Rindfleisch gebraten mit grünem Pfeffer, Zucchini, Zuckerschoten, grünem Spargel, Baby Mais, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Cashewnüssen, Kräutern und dunkler Soße serviert mit Duftreis.

Fried beef with green pepper, zucchini, baby corn, bell pepper, mushrooms, onions, cashews, herbs and dark sauce on a hot plate served with rice.

31. Đậu Xào Sả Ớt ^{LM} (leicht scharf) 11,9

Tofu gebraten mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, grünem Pfeffer gemischtem Gemüse, Baby Mais Knoblauch, Tomaten, Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Sesam, Koriander serviert mit Duftreis.

Fried tofu with pak choy, snow peas, green asparagus, green pepper mixed vegetables, baby corn garlic, tomatoes, lemongrass, chili, onions, sesame, coriander served with rice.

32. Gà Xào Toi Cay ^L (leicht scharf) 12,5

Zartes Hühnerfleisch gebraten mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, grünem Pfeffer Shiitake, gemischtem Gemüse, Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Sesam, Koriander und dunkler Soße serviert mit Duftreis.

Tender chicken fried with Pak Choi, snow peas, green asparagus, green pepper Shiitake, mixed vegetables, garlic, chilli, onions, sesame, coriander and dark sauce served with rice.

33. Tôm Xào Nấm Hương ^{D,E,N} 15,0

Garnelen gebraten mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Shiitake, Tomaten, gemischtem Gemüse, Knoblauch, Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Sesam, Koriander, und dunkler Soße serviert mit Duftreis.

Fried prawns with pak choy, snow peas, green asparagus, shiitake, tomatoes, mixed vegetables, garlic, lemongrass, chili, onions, sesame, coriander, and dark sauce served with rice.

34. Rau Xào Vịt ^{D,H,L} 15,9

Ente kross mit gemischtem Gemüse im Wok mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Zwiebeln, Baby Mais, Zitronengras, Knoblauch, Cashewnüssen, Mangosalat, und dunkler Soße, serviert mit Duftreis.

Crispy duck with mixed vegetables in a wok with pak choy, snow peas, green asparagus, onions, baby corn, lemongrass, garlic, cashew nuts, mango salad and dark sauce, served with rice.



Reisgerichte

Rice dishes

35. Cơm Càri Bí Đỏ (leicht scharf | a bit spicy)

Rote Currysoße mit Kokosmilch, gedämpften Hokkaidokürbis, gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis und wahlweise ...
Red curry sauce with coconut milk, steamed Hokkaido pumpkin, mixed vegetables, served with rice and optionally ...

A. Tofu ^M	11,5
B. gebacken/ gegrilltes Hühnerfl. backed / grilled Chicken	12,9
C. gegrillter Lachs / grilled Salmon	16,9
D. Ente kross/ Crispy duck ^D	15,9
E. Garnelen/ Prawn ^E	14,9

36. Cơm Sốt Lạc^B

Kräftige Erdnusssoße mit Kokosmilch, gedämpften Hokkaidokürbis, gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis und wahlweise ...
Strong peanut sauce with coconut milk, steamed Hokkaido pumpkin, mixed vegetables, served with rice and optional ...

A. Tofu ^M	11,5
B. gebacken/ gegrilltes Hühnerfl. backed / grilled Chicken	12,9
C. gegrillter Lachs / grilled Salmon	16,9
D. Ente kross/ Crispy duck ^D	15,9
E. Garnelen/ Prawn ^E	14,9

37. Om Nấm Hương

Zutaten **A, B, C** oder **D** geschmort mit Baby Mais, Champignons, Tomaten, gemischtem Gemüse, vietnam. Kräutern, Koriander, Erdnüsse, dunkler Soße, serviert mit Reis
Ingredients **A, B, C** or **D** braised with baby corn, mushrooms, tomatoes, mixed vegetables, vietnam. herbs, coriander, peanuts and dark sauce, served with rice

A. Tofu ^M	11,9
B. Hühnerfleisch / Chicken	12,9
C. Rindfleisch / Beef	14,9
D. Garnelen / Prawn ^{E,C}	14,9



SPEZIALITÄTEN SPECIALTIES

40. Tongkings Roast duck

18,9

Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet mit Vietnam-Basilikum, Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten, Baby Mais in Mekong-Whiskey-Soße, dazu Mangosalat und Reis.

Medium grilled Barbarie duck fillet with Vietnamese basil, snow peas, green asparagus, pak choi, cherry tomatoes, baby corn in Mekong whiskey sauce, with mango salad and rice.

41. Tôm Nướng^E

17,9

Gegrillte Königsgarnelen mit gebratenem Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Baby Mais, Shiitake, Zwiebeln, Champignons, serviert mit Mangosalat, Duftreis oder Eierreis.

Grilled prawns with fried pak choi, shiitake, mushrooms, onions, lemongrass and garlic, served with rice or egg rice.

42. Cà Nướng Đậu Chiên Cốm^{A,C,D,E,H,M}

18,9

Gegrillter Lachs und Tempura Tofu mit grünen Klebreisflocken paniert, dazu gebratenen Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Baby Mais, Shiitake, Champignons, Zwiebeln, serviert mit Mangosalat, Duftreis- oder Eierreis.

Grilled salmon and tempura tofu breaded with green sticky rice flakes, with fried pak choi, shiitake, mushrooms, onions, lemongrass and garlic, served with rice or egg rice.

43. Tôm Cá Nướng^E

19,9

Gegrillter Lachs, Königsgarnelen mit gebratenen Zuckerschoten, grünem Spargel, Pak Choi, Baby Mais, Shiitake, Champignons, Zwiebeln, Zitronengras, Betelblätter und Knoblauch, serviert mit Mangosalat und Duftreis.

Grilled salmon & king prawns with fried snow peas, green asparagus, pak choi, baby corn, Shiitake, mushrooms, onions, lemongrass and garlic, served with mango salad and rice.

46. Vịt Nồi Đá

20,9

Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet mit Pak Choi, Zuckerschoten, grünem Spargel, Betelblättern, Cashew Nüssen, verschiedenem Gemüse in pikanter Soße im Steintopf serviert mit Mangosalat und Duftreis

Medium grilled Barbarie duck fillet with Pak Choi, snow peas, green asparagus, betel leaves, cashew nuts, various vegetables in a spicy sauce in a stone pot, served with mango salad and rice



Vegan

50. Cari Bi Đỏ Chay

Rotes Curry in Kokosmilch mit gedämpften Kürbis, gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis und ...

Red curry in coconut milk with steamed pumpkin, mixed vegetables, served with rice and optional

A. Hühnerfleisch Imitat & 13,9

Tempura Tofu mit grünem Klebreis paniert ^{OM}

Chicken imitation & tempura tofu breaded with green sticky rice

B. Tofu & Enten Imitat 13,9

Tofu and duck imitation

51. Sốt Lạc Chay

Kräftige Erdnusssoße in Kokosmilch mit gedämpften gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis und wahlweise ...

Strong peanut sauce in coconut milk with mixed steamed vegetables, served with rice and optional...

A. Hühnerfleisch Imitat & 13,9

Tempura Tofu mit grünem Klebreis paniert ^{OM}

Chicken imitation & tempura tofu breaded with green sticky rice

B. Tofu & Enten Imitat 13,9

Tofu and duck imitation



Vegan

52. Phở Chay^M

11,9

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen Gemüsebrühe mit Tofu, Hühnerfleisch-Imitat, Champignons, Pak Choi, verfeinert mit frischem Koriander, Basilikum und Sojasprossen.

Traditional Vietnamese flat rice noodle soup in a strong vegetable broth with tofu, imitation of chicken, mushrooms, pak choi, refined with fresh coriander, basil and soy bean sprouts.

53. Gà Xào Cốm Chay^M

13,9

Gebrautes Vegan Hühnerfleisch ummantelt mit grünem Klebreis, Tofu, Grüner Spargel, Shiitake, Lotuswurzel, Baby Mais, Pak Choi, Cherry Tomaten, Zuckerschoten, grünem Spargel, Koriander mit dunkler Soße und Duftreis serviert.

Baked chicken imitation with fried tofu coated with green sticky rice, shiitake, baby corn, pak choi, onions, mixed vegetables, coriander served with dark sauce and rice.

54. Đậu Sốt Tiêu Xanh^{D,M}

14,9

Gebackener Tofu, Vegan Ente kross, paniert in einer hausgemachten Panade aus Reis, Bohnen, Zitronengras, Salz und Pfeffer mit gemischtem Gemüse, grünem Pfeffer, dunkler Soße und Duftreis.

Baked tofu, breaded in a homemade breading of rice, beans, lemongrass, salt and pepper with mixed vegetables, green pepper, dark sauce and rice.

55. Qua Son Sot Chay^{D,M}

13,9

Gebrautes veganes Rindfleisch und Hühnerfleisch mit Lychee, frischem Apfel, Pak Choi, Baby Mais, Shiitake, Zwiebeln, Erdnüssen, gemischtem Gemüse, Zuckerschoten, grünem Spargel, Lotuswurzel, dunkler Soße und Duftreis.

Fried vegan beef with lychee, fresh apple, pak choi, baby corn, shiitake, onions, peanuts, mixed vegetables, dark sauce and rice.



Vegan

56. Vịt Chay Sốt Nấm^o

13,9

Vegan Ente kross mit gemischtem Gemüse im Wok mit Shiitake, Champignons, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln, Chilischoten, Zitronengras, Zuckerschoten, grünem Spargel, Lotuswurzel und Knoblauch, dazu Duftreis.

Vegan crispy duck with mixed vegetables in a wok with shiitake, mushrooms, baby corn, pak choi, onions, chilli peppers, lemongrass and garlic, with rice.

57. Nấm Hương Om Chay^{A,D,M}

13,9

Geschmorte Shiitake Pilze, Tofu, Hühnerfleisch Imitat, Zuckerschoten, grünem Spargel, Baby Mais, Champignons, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Erdnüssen, Lotuswurzel, serviert im Tontopf mit Reismudeln.

Braised shiitake mushrooms, tofu, imitation chicken, baby corn, mushrooms, tomatoes, peppers, onions, coriander, peanuts, served in clay pot with rice noodles.

58. Đậu Cối Udon^{B,D,M}

13,9

Gebatene Udon Nudeln mit Tofu, Hühnerfleisch Imitat mit grünem Klebreis gebacken, Shiitake, Pak Choi, Zwiebeln, Erdnüssen, Koriander und gemischtem Gemüse.

Fried udon noodles with tofu, baked chicken imitation with green sticky rice, shiitake, pak choi, onions, peanuts, coriander and mixed vegetables.

59. Bún Chay Quê Choa^{H,M} (LAUWARM)

12,9

Mariniertes Hühnerfleisch Imitat und Tofu gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, Zwiebeln auf Reismudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashewnüssen, vietnam. Kräutern, Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Ingwer Soße.

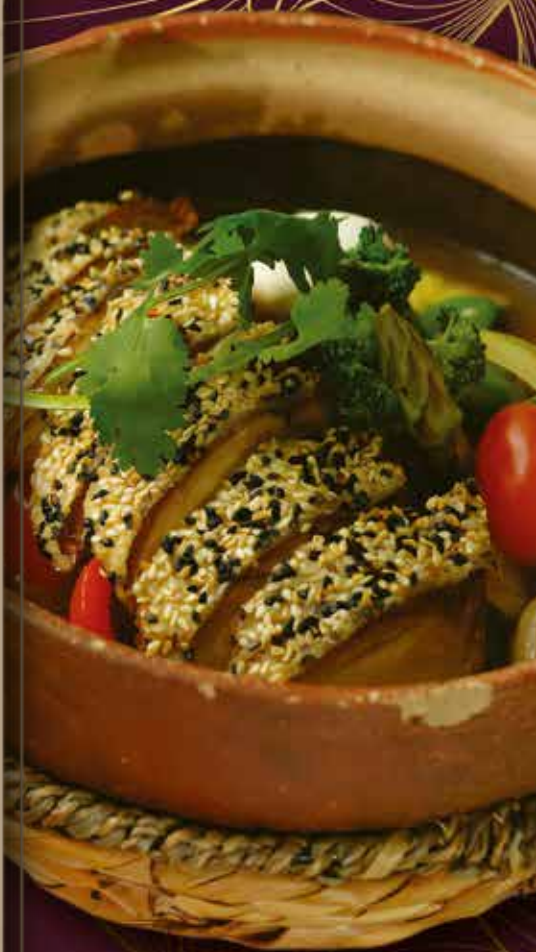
Marinated chicken imitation and tofu fried with Lemongrass, chilli, garlic, onions on rice noodles, served with Jettuce, peanuts, cashews, vietnam. Herbs, fried onions and chilli-lime-ginger sauce.

60. Bún Nem Chay Huế^{B,D} (LAUWARM)

12,9

Hausgemachte knusprige Vegane Frühlingsrollen auf gedämpften Reismudeln und frischem Salat, serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen, Cashewnüssen, und hausgemachter Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Homemade crispy vegan spring rolls on steamed rice noodles and fresh salad, served with fresh herbs, peanuts, roasted onions and homemade chilli-lime-ginger sauce.



Vegan



61. Vịt Gà Chay

15,5

Vegan Ente kross, Vegan Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse im Wok mit Zuckerschoten, Betelblättern, grünem Spargel, Lotuswurzel, Shiitake, Champignons, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln, dunkler. Soße dazu Duftreis.

Vegan crispy duck, vegan chicken with mixed vegetables in the wok with snow peas, betel leaves, green asparagus, lotus root, shiitake, mushrooms, baby corn, pakchoi, onions, dark sauce with rice.

62. Chay Thập Cẩm

14,9

Gebratenens Tofu ummantelt mit grünem Klebreis, Vegan Rindfleisch, Vegan Hühnerfleisch, grünem Spargel, Shiitake, Lotuswurzel, Baby Mais, Pak Choi, Cherry Tomaten, Koriander, serviert mit dunkler Soße und Duftreis

Fried tofu coated with green sticky rice, vegan beef, vegan chicken, green asparagus, shiitake, lotus root, baby corn, pak choi, cherry tomatoes, coriander, served with dark sauce and rice

DESSERTS

65. Bánh Khoai^{B,D,G,L}

5,5

Reissüßspeise mit Taro in Bananenblättern mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.

Rice dessert with taro in banana leaves with coconut milk, peanuts and sesame.

66. Chuối Chiên Cốm^{B,G}

5,5

Mit grünem Klebreis gebackene Banane, überzogen mit Honig, dazu Vanilleeis, Erdbeer und Schokoladensoße.

Banana baked with green sticky rice, coated with honey, served with vanilla ice cream, strawberry and chocolate sauce.

67. Xôi Xoài^{B,G}

5,5

Vietnamesischer schwarzer Klebreis mit frischer Mango, Kokosmilch und Sesam.

Vietnamese black sticky rice with fresh mango, coconut milk and sesame.



Kaffee Coffee

- 70. Cà Phê Sữa** ^{G,2} **3,8**
Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter
Kondensmilch
Vietnamese coffee with condensed milk
- 71. Cà Phê Sữa Đá** ^{G,2} **5,2**
Vietnamesischer Eiskaffee mit gezuckerter
Kondensmilch
Vietnamese ice coffee with condensed milk
- 72. Kaffee Crema** **2,7**
- 73. Cappuccino** ^G **3,2**
- 74. Espresso** **2,2**

Tee Tea

- 80. Trà Táo Quế** **4,2**
mit Zimt, frischem Apfel, Zitronengras, Ingwer,
Limetten und Honig.
with cinnamon, fresh apple, lemongrass,
ginger, lime and honey.
- 81. Trà Gừng Bạc Hà** **4,2**
mit frischem Ingwer, Limetten, Minze,
Zitronengras und Honig.
with fresh ginger, lime, mint, lemongrass
and honey.
- 82. Hoa Quả Són Trà** **4,2**
mit frischer Orange, Apfel, Ingwer, Limetten,
Zitronengras und Honig.
with fresh orange, apple, ginger, lime,
lemongrass and honey.
- 83. Cúc Tâm Trà** **4,2**
Gelbe Chrysantheme, Artischocke, Lakritze,
Jasmin Knospe, Rosen Knospe und Honig.
Yellow chrysanthemum, artichoke, liquorice,
jasmine bud, rose bud and honey.
- 84. Trà Sâm Dừa** **3,8**
mit Jasmin Knospe, Ananasblätter, Grüne
Knospe, Vietnam. Kräuter.
with jasmine bud, pineapple leaves, green
bud, Vietnam. herbs.
- 85. Jasmin Tee** **3,6**
- 86. Grüner Tee** **3,6**



Hausgemachte Getränke

Homemade Drinks

- 
- 90. Trà Chanh Nha Đam** 5,4
mit Jasmintee, Aloe Vera Saft, Limetten, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel.
with jasmine tea, aloe vera juice, limes, cane sugar, ice cubes.
- 91. Trà Đào** 5,4
Hausgemachter Pfirsich Eistee mit Jasmintee, Orange, Rohrzucker, Limetten, Minze, Eiswürfel.
Homemade peach iced tea with jasmine tea, orange, cane sugar, lime, ice cubes.
- 92. Trà Chanh Cam Sả** 5,4
mit Zitronengras, frischer Orange, Rohrzucker, Ingwer, Limetten, Minze, Eiswürfel.
with lemongrass, fresh orange, cane sugar, ginger, lime, mint, and ice cubes.
- 93. Trà Thảo Mộc** 5,2
Kräuter Eistee mit Limetten, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel.
Herbal ice tea with lime, mint, cane sugar, ice cubes.
- 94. Ổi - Nha Đam** 5,2
Minze, Aloe Vera Saft, Limetten, Guavensaft, Eiswürfel.
Mint, Aloe Vera Juice, Lime, Guava Juice, Ice Cubes.
- 95. Chanh Vải Bạc Hà** 5,2
mit Lycheesaft, frischer Minze, Limetten und Guavensaft.
with lychee juice, fresh mint, lime and guava juice.
- 96. Chanh Dây Bạc Hà** 5,2
mit Limetten, Maracuja, Minze, Eiswürfel
with lime, passion fruit, mint, ice cubes.
- 97. Ổi Xoài Trà** 5,2
mit frischer Minze, Mango Saft, Guavensaft, Limetten, Eiswürfel.
with fresh mint, mango juice, guava juice, lime, ice cubes.

Lassi's

100. Lychee Lassi ⁶ **5,2**

Lychee, Milch, Sahne, Kokosmilch, Joghurt
Lychee, milk, coconut milk, yogurt

101. Mango Lassi ⁶ **5,2**

Mango, Milch, Sahne, Joghurt
Mango, milk, cream, yogurt

102. Bananen Lassi ⁶ **5,2**

Bananen, Milch, Sahne, Kokosmilch
Bananas, milk, cream, coconut milk

Softdrinks

110. Coca - Cola ^{1,2,4}

Flasche 0,33l **3,5**

111. Coca - Cola Zero ^{1,2,4,7}

Flasche 0,33l **3,5**

112. Fanta ^{1,2,4,9}

Flasche 0,33l **3,5**

113. Sprite ^{3,4,9}

Flasche 0,33l **3,5**

115. Ginger Ale

0,3l **3,5**

116. Mineralwasser Vio

0,2l **2,5**

0,75l **5,9**

117. Mineralwasser Vio still

0,2l **2,5**

0,75l **5,9**

Saft - Juices

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

All juices are also available as a spritzer

120. Apfelsaft Naturtrüb ^{3,4}

0,3l **3,1**

0,4l **4,5**

121. Mangonektar

0,3l **3,1**

0,4l **4,5**

122. Maracujanektar ^{3,4,9}

0,3l **3,1**

0,4l **4,5**

123. Guavensaft

0,3l **3,1**

0,4l **4,5**

124. Lycheesaft ^{3,4,9}

0,3l **3,1**

0,4l **4,5**





Bier Beer

130. Krombacher vom Fass ^D	0,3l	3,2	0,5l	5,2
131. Radler / Alster ^D	0,3l	3,3	0,5l	5,2
132. Krombacher Weizenbier ^D			0,5l	5,2
133. Krombacher Dunkel Trüb ^D			0,5l	5,2
134. Alkoholfreie Weizenbier ^D Krombacher			0,5l	5,2
135. Alkoholfreies Bier ^D Krombacher			0,33l	3,3
136. Saigon Bier ^D Vietnam Original			0,33l	3,8
137. Tiger Bier ^D			0,33l	3,8



Alkoholfreie Cocktails

Non-alcoholic Cocktails

140. Virgin Colada ^c		5,8
Ananas, Kokossirup, Sahne und Ananassaft Pineapple, coconut syrup, cream and pineapple juice		
141. Hoa Quả Són		5,8
Frische Orange, Lychee, Limetten, Pfirsich, Kokossirup, Grenadine Fresh orange, lime, peach, coconut syrup and grenadine		
142. Ipanema		5,8
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale Limes, cane sugar, ginger ale		
143. Quê Hương		5,8
Ananas, Mango, Lychee, Kokossirup und Grenadine Pineapple mango, lychee, coconut syrup and grenadine		

Longdrinks

- 150. Hugo** 7,5
Sekt, Holunder, Limetten und frische Minze
Sekt, elderberries, limes and fresh mint
- 151. Dusk** 6,2
Prosecco, Aperol, Orangenscheibe und Soda
Sekt, Aperol, orange slice and soda
- 152. Cuba Libre** 6,2
Havana, Limetten, Cola - Havana, Lime, Cola
- 153. Basil Smash** 7,8
Hendricks Gin, frisch gepresster Limettensaft,
Rohrzucker & vietnam. Basilikum
Hendricks Gin, freshly squeezed lime juice,
cane sugar & vietnam. basil

Cocktails

- 160. Hanoi Mule** 7,9
Hausgemachter Naturreis-Wodka, Ingwer, Limetten, frische Gurkenscheiben, Ginger Ale
Homemade brown rice vodka, ginger, limes, fresh cucumber slices and ginger ale
- 161. Green Tea Mojito** 7,9
goldener Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, hausgemachter Green Tea Likör & Soda
golden rum, limes, cane sugar, fresh mint, homemade green tea, liqueur & soda
- 162. Cinnamon Colada** 7,8
Dunkler Rum, Baileys, Ananassaft und Kokosaromen
Dark rum, Baileys, pineapple juice and coconut flavors
- 163. Mai Thai** 8,5
Naturreis-Wodka, Stroh 80, Brauner & Weißer Rum, Triple SEC, Ananas-, Orangensaft, Limetten, Mandelsirup
Brown rice vodka, straw 80, brown rum, white rum, triple SEC, pineapple, orange juice, lime, almond syrup
- 164. Que Choa Cocktail** 7,6
Reisschnaps, Rum, Lychee, Ananas, Mango, Sahne, Kokossirup, Curacao
Rice schnapps, rum, lychee, pineapple, mango, cream, coconut syrup, Curacao
- 165. Saigon Mule** 7,9
Hendricks Gin, Rohrzucker, Ingwer, Limetten, Koriander, Holundersirup, Ginger Ale
Hendricks gin, cane sugar, ginger, limes, coriander, elderberry syrup, ginger ale





Weisswein White wine

170. Riesling trocken / dry ¹

0,2l **4,9**

Weinkellerei Hohenlohe Fürstenfuss - Württemberg

0,75l **21,0**

„fruchtig frischer Weißwein mit blumigem Bukett.

Fruchtaromen von Apfel, Grapefruit und Pfirsich prägen das Aroma.

Im Geschmack mundet er feinrassig und nachhaltig.“

“Fruity fresh white wine with a flowery bouquet.

Fruit aromas of apple, grapefruit and peach characterize the aroma. The taste is fine-bred and lasting.”

171. Sauvignon Blanc LA CAMPAGNE ¹

0,2l **4,9**

0,75l **23,0**

“der Sauvignon hat eine hellgelbe Farbe,

üppige Aromen von Stachelbeeren, intensiver Litschi und Ananas. Er hat

eine vollaromatische Struktur mit einem fruchtigen und langen Abgang.

Der Wein passt hervorragend zur asiatischen Küche, mariniertem Gemüse“

“The Sauvignon has a light yellow color, rich aromas of

gooseberries, intense lychee and pineapple. It has a full aromatic

structure with a fruity and long finish. The wine goes well with

Asian cuisine, marinated vegetables”

172. Weissburgunder ¹

0,2l **4,7**

0,75l **21,0**

Winzergenossenschaft Bischoffingen - Baden

„dieser Weißwein ist hellgelb, hat ein reines fruchtbetonter Bukett und eine angenehme Säure. Ein erfrischend süffiger Wein, sehr beliebt und bekömmlich.“

“This white wine is light yellow, has a pure, fruity bouquet and a pleasant acidity. A refreshingly drinkable wine, very popular and wholesome.”

Rotwein Red wine

175. Merlot trocken / dry ¹

Les Vins Drouet Freres - Loire

„die Farbe des Weins ist intensiv rubinrot. Der Geschmack ist fruchtig und erinnert sofort an Kirsche, Brombeere sowie an schwarzen Johannisbeere. Auf dem Gaumen ist er sehr gehaltvoll, umhüllt von weichen Tanninen und Aromen von roten und schwarzen Beeren.

"The taste is fruity and immediately reminiscent of cherries and blackberries and black currant. On the palate it is very rich, wrapped in soft tannins and aromas of red and black berries."

0,2l **4,8**

0,75l **21,0**

176. Cabernet Sauvignon trocken / dry ¹

Les Celliers du Jean Mailhac - Languedoc

„dieser Rotwein hat eine intensive und purpurne Farbe. Die Nase nach Kirsche und dunklen Beeren, im Mund feinfruchtig mit einer guten Balance zwischen Tannin in einer vollmundigen reifen Traube."

"This red wine has an intense and crimson colour. The nose of cherries and dark berries, finely fruity in the mouth with a good balance between tannins in a full-bodied ripe grape."

0,2l **4,8**

0,75l **21,0**

Rosewein Rose wine

177. Bardolino Chiaretto trocken / dry ¹

Cantina Castelnuovo de/Garda - Venetien

„leuchtendes Kirschrot mit erdbeerfarbenden Reflexen. Fruchtig frische Nase mit Noten von Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen leicht, mit einem Hauch von Mandeln."

"bright cherry red with strawberry reflections. fruity-fresh nose with notes of raspberries and strawberries. Light on the palate with a hint of almonds."

0,2l **4,7**

0,75l **21,0**



DIE 14 HAUPTALLERGENE



A. Eier

alle Arten von Nutzgefügelieiern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eildar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefriererei, Vollei, Vollelpulver, Eiweiß.
E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)



B. Erdnüsse

Alle Erdnussarten
... und Erdnuss Erzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



C. Fisch

Alle Fischarten und Fischerzeugnisse
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Regen, Fischextrakt und Fischsauce



D. Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Gruppen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



E. Krebstiere

Alle Arten von Krebstieren
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi und Krebstierezeugnisse wie Krebbspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebstierezeugnisse



F. Lupinen

Alle Lupinensorten
... und Lupinensorten wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



G. Milch

Alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd und Milchzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir Käse, Quark, Milchpulver Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchsüßholz (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



H. Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Queenslandnüsse und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und gerbstete Nüsse



I. Schwefeldioxid und Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l. berechnet als SO₂) die demit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



J. Sellerie

Alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



K. Senf

Alle Senfsorten und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföle, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



L. Sesamsamen

Alle Sesamsorten und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampaste (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



M. Soja

Alle Sorten von Sojabohnen und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojolecithin



N. Weichtiere (Mollusken)

Alle Arten von Weichtieren
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kolmore, Kraken, Meeresschnecken, und Weichtiereerzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

Allergens: A - eggs, B - peanuts, C - fish, D - gluten- containing cereals (wheat, rye, oats, spelled), E - crustaceans, F - lupins, G - milk including lactose, H - nuts, I - sulfur dioxide & sulfites, J - celery, K - mustard, L - sesame seeds, M - soy, N - molluscs

Gerichte können Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch glutamatafrei zubereitet werden.

Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - koffeinhaltig, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Säuerungsmittel, 5 - Konservierungsstoffe, 6 - Süßstoff, 7 - Phenylalaminquelle, 8 - chininhaltig, 9 - Stabilisatoren, 10 - aufgeschäumt mit Stickoxidul, 11 - Taurin, 12 - Sulfite Ingredients

