



MENU

Öffnungszeiten:

Bitte Aushang beachten.

Please note the notice at the entrance.

www.que-choa.de

Tel.: +49 30 28 69 09 03

Alt-Moabit 96D - 10559 Berlin





APPETIZER VORSPEISEN

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

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

Handmade summer rolls made of rice paper filled with rice noodles, salad, egg, herbs and peanuts, served with hoisin sauce and ...

A. Tofu ^M

5,2

B. Hühnerfleisch / Chicken

5,3

C. Garnelen / Prawn ^E

5,5

2. Nem Hà Nội ^{A,C,E} (2 Stk.)

5,5

Gold gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Ei, Morcheln, Glasnudeln & Gemüse serviert mit Chili-Limetten-Ingwer Dip.
Gold baked spring rolls filled with pork minced meat, egg, morels, glass noodles and vegetables served with chilli-lime-ginger dip.

3. Nem Chay Huế

5,3

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

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

4. Há Cảo Chay (4 Stk. | 4 pcs. vegan)

5,3

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.) ^{D,E}

5,3

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

Steamed dumplings filled with ground shrimp and spices, served with sweet and 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

5,3

B. Hühnerfleisch / Chicken

5,4

7. Wan Tan Chiên (5 Stk.) ^{D,E}

5,2

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 choice accordingly, served with sweet and sour dip.

A. Tofu ^M

5,2

B. Hühnerfleisch Imitat

5,5

Chicken imitation

C. Garnelen / Prawn ^E

6,1

9. Edamame (vegetarisch) ^M

5,0

Gedünstete japanische Sojabohnen mit Schote und gebraten mit dunkler Soße.

Steamed Japanese soybeans with pod and fried with a dark sauce.





SALATE

SALADS

15. Gỏi Miến ^B

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

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

A. Tofu ^M	5,0
B. Hühnerfleisch / Chicken	5,4
C. Garnelen / Prawn ^E	6,0

16. Nộm Xoài ^B

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

Fresh mango with salad, mung sprouts, onions, Vietnamese herbs, peanuts and exotic house dressing, optionally with ...

A. Tofu ^M	5,0
B. Hühnerfleisch / Chicken	5,4
C. Garnelen / Prawn ^E	6,1

17. Gỏi Chay ^B (Vegan)

5,4

Frische Mango mit Vegan Hühnerfleisch, Gurke, Karotte, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und exotischem Hausdressing

Fresh mango with vegan chicken, cucumber, carrot, Vietnamese herbs, peanuts and exotic house dressing.

SUPPEN SOUP

20. Sup Wan Tan ^{D,E} 5,3

Leichte Suppe mit gefüllten Wan Tan Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen Gemüse und vietnamesischen Kräutern.

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

21. Súp Há Cảo Chay ^{E, L} (Vegan) 5,3

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

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

22. Súp Sứa Dừa ^{A,E}

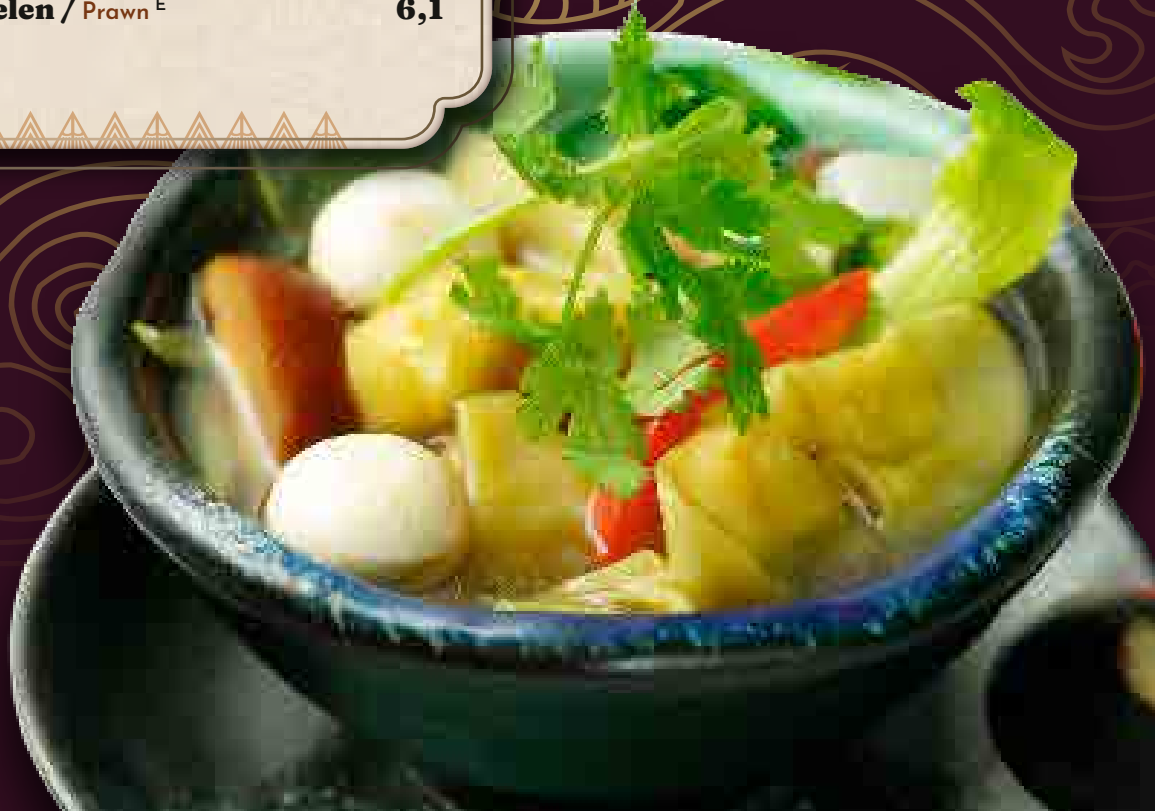
Delikate Suppe mit natürlichem Vietnamesischen Aromen, Kokosmilch, Zwiebeln, Koriander.

Delicate soup with natural Vietnamese flavors, coconut milk, onions, coriander.

A. Tofu ^M 5,1

B. Hühnerfleisch / Chicken 5,4

C. Garnelen / Prawn ^E 6,1



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	12,5
B. Hühnerfleisch / Chicken	13,5
C. Rindfleisch / Beef	15,5
D. gebratenes Rindfleisch / fried Beef	16,1

24. Phở Xào ^{A,B,M} (gebratenen Nudeln/ fried noodles)

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

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

A. Tofu ^M	13,5
B. Hühnerfleisch (gebacken oder gegrillt / baked or grilled)	14,5
C. Rindfleisch / Beef	15,5
D. Ente kross / Crispy duck ^D	17,5
E. Garnelen / Prawn ^E	16,5



HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

25. Mì Udon Xào ^{B,D,M}

Gebratene japanische Weizennudeln mit Pak Choi, Kräuterseitlinge, Zwiebeln, Erdnüssen, Koriander und wahlweise mit ...

Fried Japanese wheat noodles with Pak Choi, King oyster mushrooms, onions, peanuts, coriander and optionally with ...

A. Tofu ^M	13,6
B. Hühnerfleisch / Chicken	14,6
C. Rindfleisch / Beef	16,1
D. Ente kross / Crispy duck ^D	17,1

26. Bún Bò Sài Gòn ^A (lauwarm - lukewarm)

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

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

A. Tofu ^M	12,5
B. Hühnerfleisch / Chicken	13,5
C. Rindfleisch / Beef	16,0
D. Ente kross / Crispy duck ^D	17,0

27. Bún Nem Hà Nội (lauwarm - lukewarm) ^B 14,6

Hausgemachte Frühlingsrollen auf Reisnudeln, Schweinehackfleisch, serviert mit Salat, Erdnüssen, vietnam. Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße

Homemade spring rolls on rice noodles, minced meat, served with salad, peanuts, Vietnamese Herbs and chilli-lime-ginger sauce.





Reisgerichte Rice dishes

30. Bò Xào Tiêu Xanh ^{D, H} (leicht scharf | a bit spicy) 16,5

Rindfleisch gebraten mit grünem Pfeffer, Zucchini, grünem Spargel, Paprika, Zwiebeln, Kräutern und dunkler Soße, serviert mit Duftreis.

Stir-fried beef with green peppercorns, zucchini, green asparagus, bell peppers, onions, herbs, and a dark sauce, served with rice..

31. Đậu Xào Sả Ớt ^{D, L, M} (leicht scharf | a bit spicy) 13,5

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

Tofu stir-fried with pak choy, green asparagus, green pepper, mixed vegetables, garlic, tomatoes, lemongrass, chili, onions, sesame, coriander, served with rice.

32. Gà Xào Toi Cay ^{D, L} (leicht scharf | a bit spicy) 14,1

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

Tender chicken stir-fried with pak choy, green asparagus, green peppercorns, king oyster mushrooms, mixed vegetables, garlic, chili, onions, sesame seeds, coriander, and dark sauce, served with rice..

33. Tôm Xào Nấm Hương ^{D, E, L, N} 16,6

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

Fried prawns without shell with pak choy, green asparagus, king oyster mushrooms, tomatoes, mixed vegetables, garlic, lemongrass, chili, onions, sesame seeds, cilantro, and dark sauce, served with rice.

Reisgerichte Rice dishes

34. Rau Xào Vịt ^{D, H, L} 17,5

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

Crispy duck with mixed vegetables in a wok with pak choi, green asparagus, onions, lemongrass, garlic, mango salad, and dark sauce, served with rice.

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

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 ...

- | | |
|---|-------------|
| A. Tofu ^M | 13,1 |
| B. gebacken ^D / gegrilltes Hühnerfl.
backed / grilled Chicken | 14,5 |
| C. gegrillter Lachs / grilled Salmon ^C | 18,5 |
| D. Ente kross / Crispy duck ^D | 17,5 |
| E. Garnelen / Prawn ^E | 16,5 |

36. Cơm Sốt Lạc ^{B, L}

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

Peanut sauce with coconut milk, steamed Hokkaido pumpkin, mixed vegetables, served with rice and optional...

- | | |
|---|-------------|
| A. Tofu ^M | 13,1 |
| B. gebacken ^D / gegrilltes Hühnerfl.
backed / grilled Chicken | 14,5 |
| C. gegrillter Lachs / grilled Salmon ^C | 18,5 |
| D. Ente kross / Crispy duck ^D | 17,5 |
| E. Garnelen / Prawn ^E | 16,5 |



SPEZIALITÄTEN SPECIALTIES

40. Tongkings Roast duck ^{D, L}

20,5

Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet mit Vietnam Basilikum, grünem Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten, weiterem Gemüse in dunkler Soße, dazu Mangosalat und Reis.

Medium-grilled Barbary duck fillet with Vietnamese basil, green asparagus, bok choy, cherry tomatoes, and assorted vegetables in a dark sauce; served with mango salad and rice.

41. Tôm Nướng ^{D, E, L}

19,5

Gegrillte Königsgarnelen mit gebratenem Pak Choi, grünem Spargel, Kräuterseitlinge, Zwiebeln, serviert mit Mangosalat, Duft- oder Eierreis.

Grilled king prawns with fried pak choy, green asparagus, king oyster mushrooms, and onions, served with mango salad and rice or egg-fried rice.

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

20,5

Gegrillter Lachs und Tempura Tofu mit grünen Klebreis-flocken paniert, dazu gebratenen Pak Choi, grünem Spargel, Kräuterseitlinge, Zwiebeln, serviert mit Mangosalat, Duft- oder Eierreis.

Grilled salmon and tempura tofu coated in green sticky rice flakes, accompanied by sautéed bok choy, green asparagus, king oyster mushrooms, and onions, served with mango salad and rice or egg-fried rice.

43. Tôm Cá Nướng ^{D, E, L}

21,5

Gegrillter Lachs, Königsgarnelen mit gebratenem grünem Spargel, Pak Choi, Kräuterseitlinge, Zwiebeln, Zitronengras und Knoblauch, serviert mit Mangosalat und Duftreis.

Grilled salmon and king prawns with fried green asparagus, pak choy, king oyster mushrooms, onions, lemongrass, and garlic, served with mango salad and rice.

46. Vịt Nồi Đá ^{D, L}

22,5

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

Medium grilled Barbary duck fillet with pak choy, green asparagus, betel leaves, various vegetables in a spicy sauce in a stone pot, served with mango salad and rice.

Vegan

50. Cari Bi Đồ Chay ^L

je 15,5

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

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

A. Hühnerfleisch Imitat & Tempura Tofu

mit grünem Klebreis paniert ^{O,M}

Chicken imitation & tempura tofu breaded with green sticky rice

B. Tofu & Enten Imitat

Tofu and duck imitation

51. Sốt Lạc Chay ^{B, L}

je 15,5

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 & Tempura Tofu

mit grünem Klebreis paniert ^{O,M}

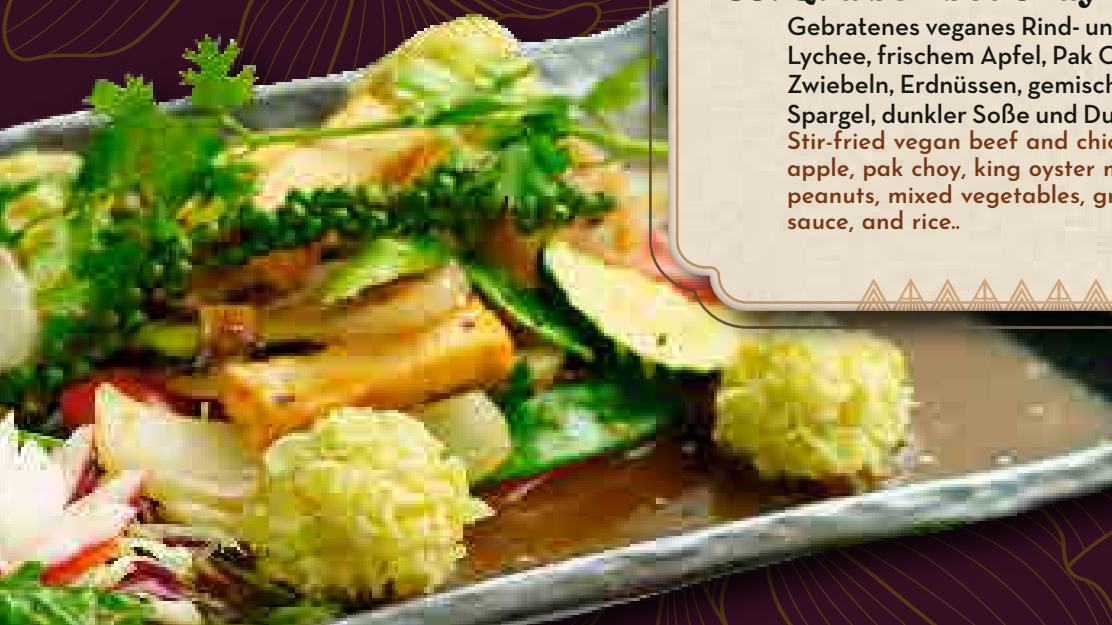
Chicken imitation & tempura tofu breaded with green sticky rice

B. Tofu & Enten Imitat

Tofu and duck imitation



Vegan



52. Phở Chay^M

13,5

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen Gemüsebrühe mit Tofu, Hühnerfleisch Imitat, 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, pak choy, refined with fresh coriander, basil and soy bean sprouts.

53. Gà Xào Cốm Chay^{D, M, L}

15,5

Gebratenes Vegan Hühnerfleisch ummantelt mit grünem Klebreis, Tofu, grüner Spargel, Pak Choi, Kräuterseitlinge, Cherrytomaten, Koriander mit dunkler Soße und Duftreis serviert.

Fried vegan chicken coated in green sticky rice, served with tofu, green asparagus, bok choy, king oyster mushrooms, cherry tomatoes, and coriander, with a dark sauce and rice..

54. Đậu Sốt Tiêu Xanh^{D, L, M}

16,5

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 Reis.

Baked tofu and crispy vegan duck, coated in a home-made breading of rice, beans, lemongrass, salt, and pepper; served with mixed vegetables, green peppercorns, dark sauce, and rice..

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

15,5

Gebratenes veganes Rind- und Hühnerfleisch mit Lychee, frischem Apfel, Pak Choi, Kräuterseitlinge, Zwiebeln, Erdnüssen, gemischtem Gemüse, grünem Spargel, dunkler Soße und Duftreis.

Stir-fried vegan beef and chicken with lychee, fresh apple, pak choy, king oyster mushrooms, onions, peanuts, mixed vegetables, green asparagus, dark sauce, and rice..

Vegan

56. Vịt Chay Sốt Nấm ^{D, L} 15,5

Vegan Ente kross mit gemischtem Gemüse im Wok mit Kräuterseitlinge, Pak Choi, Zwiebeln, Chilischoten, Zitronengras, grünem Spargel und Knoblauch, dazu Duftreis.

Crispy vegan duck with mixed wok-fried vegetables, king oyster mushrooms, pak choy, onions, chili, lemongrass, green asparagus, and garlic, served with rice..

57. Nấm Hương Om Chay ^{A, B, D, M} 15,5

Geschmorte Kräuterseitlinge, Tofu, Hühnerfleisch Imitat, grünem Spargel, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Erdnüssen, serviert im Tontopf mit Reisnudeln.

Braised king oyster mushrooms, tofu, chicken imitat, green asparagus, tomatoes, bell peppers, onions, coriander and peanuts, served in a clay pot with rice noodles..

58. Đậu Cối Udon ^{B, D, M, L} 15,5

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

Stir-fried udon noodles with tofu, mock chicken baked with green sticky rice, bok choy, king oyster mushrooms, onions, peanuts, coriander, and mixed vegetables.

59. Bún Chay Quê Choa ^{B, H, M} (lauwarm) 14,5

lauwarm - lukewarm

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

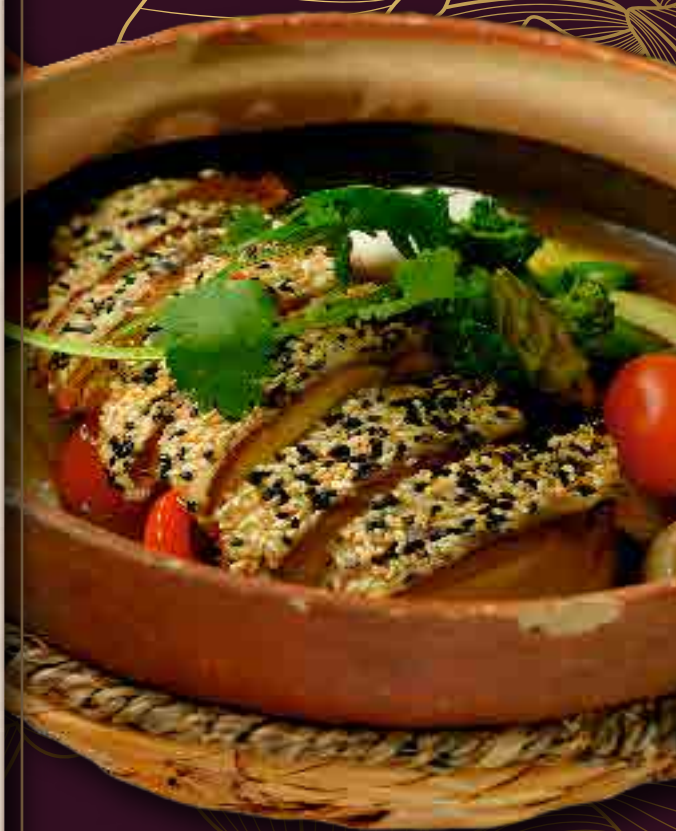
Stir-fried marinated mock chicken and tofu with lemongrass, chili, garlic, and onions on rice noodles, served with lettuce, peanuts, Vietnamese herbs, and a chili-lime-ginger sauce..

60. Bún Nem Chay Huế ^{B, D, M} (lauwarm) 14,5

lauwarm - lukewarm

Hausgemachte Vegane Frühlingsrollen (gefüllt mit vegan Hühnerfleisch, Morcheln, Gemüse) auf gedämpften Reisnudeln und frischem Salat, serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und hausgemachter Chili-Limetten-Ingwer Soße.

Homemade vegan spring rolls (filled with vegan chicken, morel mushrooms, and vegetables) on steamed rice noodles and fresh salad, served fresh herbs, peanuts, and chili-lime-ginger sauce.





Vegan

61. Vịt Gà Chay^L

17,1

Vegan Ente kross, Vegan Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse im Wok mit Betelblättern, grünem Spargel, Kräuterseitlinge, Pak Choi, Zwiebeln, dunkler Soße dazu Duftreis.

Vegan crispy duck, vegan chicken with mixed vegetables in a wok with betel leaves, green asparagus, king oyster mushrooms, pak choy, onions, dark sauce with rice.

62. Chay Thập Cẩm^L

16,5

Gebratenes Tofu ummantelt mit grünem Klebreis, Vegan Rind- & Hühnerfleisch, grünem Spargel, Kräuterseitlinge, Pak Choi, Cherry Tomaten, Koriander, serviert mit dunkler Soße und Duftreis.

Fried tofu coated in green sticky rice, vegan beef and chicken, green asparagus, king oyster mushrooms, bok choy, cherry tomatoes, and coriander, served with a dark sauce and rice.

DESSERT

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, L}

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} | 4,0 |
| Vietnamesischer Kaffee mit
gezuckerter Kondensmilch
Vietnamese coffee with condensed milk | |
| 71. Cà Phê Sữa Đá ^{G, 2} | 5,4 |
| Vietnamesischer Eiskaffee mit
gezuckerter Kondensmilch
Vietnamese ice coffee with
condensed milk | |
| 72. Kaffee Crema ² | 2,9 |
| Coffee crema | |
| 73. Cappuccino ^{G, 2} | 3,4 |
| 74. Espresso ² | 2,4 |
| 75. Doppelter Espresso ² | 3,6 |

Tee Tea

- | | |
|---|------------|
| 80. Trà Tảo Quế | 4,5 |
| mit Zimt, frischem Apfel, Zitronengras, Ingwer,
Limetten und Honig
with cinnamon, fresh apple, lemongrass, ginger,
lime and honey | |
| 81. Trà Gừng Bạc Hà | 4,5 |
| mit frischem Ingwer, Limetten, Minze, Zitronen-
gras und Honig
with fresh ginger, lime, mint, lemongrass
and honey | |
| 82. Hoa Quả Són Trà | 4,6 |
| mit frischer Orange, Apfel, Ingwer, Limetten,
Zitronengras und Honig
with fresh orange, apple, ginger, lime, lemon-
grass and honey | |
| 83. Cúc Tâm Trà | 4,6 |
| Gelbe Chrysantheme, Artischocke, Lakritze,
Jasmin Knospe, Rosen Knospe und Honig
Yellow chrysanthemum, artichoke, liquorice,
jasmine bud, rose bud and honey | |
| 84. Trà Sâm Dừa | 4,5 |
| mit Jasmin Knospe, Ananasblätter, Grüne Knospe,
Vietnam. Kräuter
with jasmine bud, pineapple leaves, green bud,
Vietnam. herbs | |
| 85. Jasmin Tee | 3,8 |
| 86. Grüner Tee | 3,8 |



Hausgemachte Getränke

Homemade Drinks



90. Trà Chanh Nha Đam 5,6

mit Jasmin tee, Aloe Vera Saft, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel
with jasmine tea, aloe vera juice, limes, cane sugar, ice cubes

91. Trà Đào 5,6

Hausgemachter Pfirsich Eistee mit Jasmin tee, Orange, Rohrzucker, Limetten, Eiswürfel
Homemade peach iced tea with jasmine tea, orange, cane sugar, lime, ice cubes

92. Trà Chanh Cam Sả 5,6

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 5,6

Kräuter Eistee mit Limetten, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel
Herbal ice tea with lime, mint, cane sugar, ice cubes

94. Ổi Nha Đam 5,6

Minze, Aloe Vera Saft, Limetten, Guavensaft, Eiswürfel
Mint, Aloe Vera Juice, Lime, Guava Juice, Ice Cubes

95. Chanh Vải Bạc Hà 5,6

mit Lycheesaft, frischer Minze, Limetten und Guavensaft
with lychee juice, fresh mint, lime and guava juice

96. Chanh Dây Bạc Hà 5,6

mit Limetten, Maracuja, Minze, Eiswürfel
with lime, passion fruit, mint, ice cubes

97. Ổi Xoài Trà 5,6

mit frischer Minze, Mangosaft, Guavensaft, Limetten, Eiswürfel
with fresh mint, mango juice, guava juice, lime, ice cubes

(Nr. 90 - 93 auch ohne Zucker möglich
possible without sugar)

Lassi

100. Lychee Lassi ⁶ 5,6

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

101. Mango Lassi ⁶ 5,6

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

102. Bananen Lassi ⁶ 5,6

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

(100 & 102 **Vegan möglich / possible**)

Softdrinks

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

Flasche 0,33l **3,7**

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

Flasche 0,33l **3,7**

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

Flasche 0,33l **3,7**

113. Sprite ^{3,4,9}

Flasche 0,33l **3,7**

115. Ginger Ale

0,3l **3,7**

116. Mineralwasser Vio ^{0,2l} **2,7**

0,75l **6,1**

117. Mineralwasser Vio stil ^{0,2l} **2,7**

0,75l **6,1**

Soft - Juices

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

All juices are also available as a spritzer

120. Apfelsaft Naturtrüb ^{3,4}

0,3l **3,3**

0,4l **4,7**

121. Mangonektar

0,3l **3,3**

0,4l **4,7**

122. Maracujanektar ^{3,4,9}

0,3l **3,3**

0,4l **4,7**

123. Guavensaft

0,3l **3,3**

0,4l **4,7**

124. Lycheesaft ^{3,4,9}

0,3l **3,3**

0,4l **4,7**





Bier Beer

130. Krombacher vom Fass ^D	0,3l 3,4	0,5l 5,6
131. Radler / Alster ^D	0,3l 3,5	0,5l 5,6
132. Krombacher Weizenbier ^D		0,5l 5,6
134. Krombacher Weizenbier ^D alkoholfrei		0,5l 5,6
135. Krombacher Bier ^D alkoholfrei		0,33l 3,6
136. Saigon Bier ^D Vietnam Original		0,33l 4,2
137. Tiger Bier ^D		0,33l 4,2

Alkoholfreie Cocktails

Non-alcoholic Cocktails

140. Virgin Colada ^G	6,5
Ananas, Kokossirup, Sahne und Ananassaft Pineapple, coconut syrup, cream and pineapple juice	
141 . Hoa Quả Són	6,5
Frische Orange, Limetten, Pfirsich, Kokossirup und Grenadine Fresh orange, lime, peach, coconut syrup and grenadine	
142 . Ipanema	6,5
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale Limes, cane sugar, ginger ale	
143 . Quê Hương	6,5
Ananas, Mango, Lychee, Kokossirup und Curacao Pineapple mango, lychee, coconut syrup and curacao	

Longdrinks

150. Hugo 8,9

Prosecco, Holunder, Limetten und frische Minze
Prosecco, elderberries, limes and fresh mint

151. Dusk 7,9

Prosecco, Aperol, Orangenscheibe und Soda
Prosecco, Aperol, orange slice and soda

152. Cuba Libre 7,9

Havana, Limetten, Cola - Havana, Lime, Cola

153. Basil Smash 8,5

Hendricks Gin, frisch gepresster Limettensaft, Rohrzucker & vietnam. Basilikum
Hendricks Gin, freshly squeezed lime juice, cane sugar & vietnam. basil

Cocktails

160. Hanoi Mule 9,5

Hausgemachter Naturreis-Wodka, Limetten, frische Gurkenscheiben, Ginger Ale, Ingwer und Rohrzucker
Homemade brown rice vodka, limes, fresh cucumber slices and ginger ale, ginger and cane sugar

161. Green Tea Mojito 9,5

Weißer Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, hausgemachter Green Tea Likör & Soda
White rum, limes, cane sugar, fresh mint, homemade green tea liqueur & soda

162. Cinnamon Colada 9,5

Dunkler Rum, Baileys, Ananassaft, Zimt und Kokosaromen
Dark rum, Baileys, pineapple juice, cinnamon liqueur and coconut flavors

163. Mai Thai 9,9

Naturreis-Wodka, Stroh 80, Brauner & Weißer Rum, Triple SEC, Ananassaft, Orangensaft, Limetten, Mandelsirup
Brown rice vodka, straw 80, brown rum, white rum, triple SEC, pineapple juice, orange juice, lime, almond syrup

164. Que Choa Cocktail^G 8,9

Reisschnaps, Rum, Lychee, Ananas, Mango, Sahne, Kokossirup, Curacao
Rice schnapps, rum, lychee, pineapple, mango, cream, coconut syrup, Curacao

165. Saigon Mule 8,9

Hendricks Gin, Rohrzucker, Limetten, Koriander, Holundersirup, Ginger Ale
Hendricks gin, cane sugar, limes, coriander, elderberry syrup, ginger ale





Weisswein White wine

170. Riesling trocken / dry ¹

0,2l 5,3

0,75l 22,0

Weinkellerei Hohenlohe Fürstenfass - Württemberg

„fruchtig frischer Weißwein mit blumigem Bukett.

Fruchtaromen von Apfel, Grapefruit und Pfirsich prägen das Aroma.

Im Geschmack mundet er feinrassig & 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 trocken / dry ¹

0,2l 5,3

0,75l 24,0

„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

und 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 halbtrocken / half dry ¹

0,2l 5,1

0,75l 22,0

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 5,2

0,75l 22,0

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 5,2

0,75l 22,0

Rosewein Rose wine

177. Bardolino Chiaretto trocken / dry ¹

Cantina Castelnovo de/ Garda - Venetien

„leuchtendes Kirschrot mit erdbeerfarbenen 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 5,2

0,75l 22,0



DIE 14 HAUPTALLERGENE



A. Eier

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



B. Erdnüsse

Alle Erdnussorten
... 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, Hofer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Starke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Grouper, 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 Krebepulver, Krebsemehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebstierezeugnisse



F. Lupinen

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



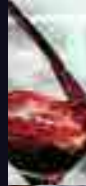
G. Milch

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



H. Schalenfrüchte

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



I. Schwefeldioxid und Sulfite

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



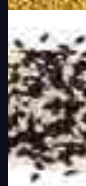
J. Sellerie

Alle Selleriesorten
... und Sellerieerzeugnisse
wie Selleriesaat, Sellerieknochen, 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, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



L. Sesamsamen

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



M. Soja

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



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

Allergene: 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 glutamatzfrei zubereitet werden.

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

