



Sen Vegan

VORSPEISE / APPETIZER

1. **NEM CUON** ^{a,b} 6,50
Sommerrolle gefüllt mit Reismudeln, Tofu, vegan Wurst, Salat, Mango, Gurke, Avocado, Sesam.
Serviert mit Erdnuss Soße.
Summer roll filled with rice noodles, tofu, vegan sausage, lettuce, mango, cucumber, avocado, and sesame seeds. Served with peanut sauce.
2. **NEM NUONG** ^d 6,50
Frühlingsrolle gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Mu-Err Pilze, Shiitake, Kohlrabi, Karotte, Lauch, Bohnen.
Serviert mit Limette Soja Soße.
spring roll with tofu, mushrooms, vegetables & lime soy sauce.
3. **WAN TAN CHIEN** ^b 6,50
frittierte Wantan gefüllt mit Tofu, Bohnen, Mu-Err Pilze, Shiitake, Schalotten. Serviert mit Limette Soja Soße.
fried wontons with tofu, mushrooms, shallots & lime soy sauce.
4. **SATE GA** ^{a,b} 6,90
2 Spieße veg. Hähnchen mit Sate Marinade, Zitronengras, Limettenblatt. Serviert mit Erdnuss Soße.
vegan chicken skewers with satay marinade & peanut sauce.
5. **TOM CHIEN COM** ^{b,c} 7,50
veg. Garnelen in grünem Jungreis frittiert, Kräutersalat. Serviert mit Passionfrucht Soße.
crispy vegan shrimp in green rice with passion fruit sauce.
6. **GOI XOAI NGO SEN** ^{a,b,d} 6,90
Mango Salat mit Lotuswurzeln, Seitan, Schlotten, Karrote, Basilikum, Paprika, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Limette Soja Soße.
mango salad with lotus root, seitan, peanuts & herbs.
7. **GOI DU DU** ^{a,b,d} 7,90
Papaya Salat mit Seitan, Schalotten, Basilikum, Röstzwiebeln, Erdnuss, Limette Soja Soße.
papaya salad with seitan, peanuts, shallots & herbs.

VORSPEISE / APPETIZER

8. **AVOCADO SALAT** ^{a,b} 6,50
Salat, Avocado, Cherrytomaten, Kräuter, Rettich,
Edmame, Erdnüsse, Sesam Dressing.
*salad with avocado, cherry tomatoes, radish,
edamame & sesame dressing.*
9. **DAU NHAT LUOC** ^d 5,90
Edamame und Salz
steamed edamame with salt.
10. **KIM CHI** 5,90
eingelegte Chinakohl, Karotte, Rettich, Ingwer.
picked napa cabbage, carrot & radish.
11. **WANTAN SUPPE** ^{c,d} 6,50
Suppe mit Wantan Teigtasche, Lauch und Koriander.
wonton soup with leek & coriander.
12. **KOKOS SUPPE** ^d 5,90
Tofu, Kokosmilch, Pilze, Cherrytomaten, Okra,
Lauch und Koriander.
coconut soup with tofu, mushrooms, okra & tomato.
13. **TAMARIND SUPPE** ^d 5,90
Tofu, Pilze, Cherytomaten, Okra, Lauch und Koriander.
tamarind soup with tofu, mushrooms & tomato.
14. **HA CAO** ^b 7,50
Gedämpfte Dumplings mit Teriyaki Soße.
steamed dumplings with teriyaki sauce.
15. **VOR-MIX** ^{a,b,c,d} 19,90
Sommerrolle, Frühlingsrolle, Wantan,
Edamame, Mangosalat.
mixed platter: summer roll, spring roll, wonton, edamame, mango salad.

HAUPTSPEISE / MAIN DISHES

19. **COM TRON** ^{b,c} 16,90
Gemischter Reis mit veg. Wurst, Seitan, Kimchi, Karotte, Pak Choi, Sojasprossen, Kräuterseitlinge, Rettich, Edamame, Teriyaki Soße.
mixed rice with vegan sausage, seitan, kimchi & vegetables.
20. **BUN CHA NUONG** ^{b,c,d} 17,90
Gegrilltes Sate veg. Hähnchen mit Reisnudeln, Salat, Kräuter, Röstzwiebeln, Schalotten, Limette Soja Dressing.
grilled vegan chicken with rice noodles, salad & lime soy dressing.
21. **BUN BO NAM BO** ^{a,b,c,d} 14,50
Reisnudeln mit Tofu und Seitan, Zitronengras, Salat, Kräuter, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Limette Soja Dressing.
rice noodles with tofu, seitan, lemongrass, peanuts & herbs.
22. **BUN NEM** ^{a,b,c,d} 14,90
Reisnudeln mit Frühlingsrollen, Salat Kräuter, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Limette Soja Dressing.
rice noodles with spring rolls, peanut, herbs.
23. **BUN XAO RAU** ^{a,b,c,d} 14,50
gebratene Reisnudeln mit saisonales Gemüse, Tofu, Seitan, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Hausgemachte Soße.
stir fried rice noodles with tofu, seitan & vegetables.
24. **BUN TRON ERDNUSS** ^{a,b} 14,50
Reisnudeln mit Erdnuss Soße, Tofu, Seitan, Salat Kräuter, Erdnüsse, Röstzwiebeln.
rice noodles with peanut sauce, tofu, seitan & herbs.
25. **BUN BO HUE** ^{c,d} 14,90
Scharfe Nudelsuppe, Tofu, veg. Wurst, veg. Hähnchen, Seitan, Sojasprossen, Ananas, Zitronengras, Limetteblatt, Schalotten, Kräuter, Lauch und Koriander.
spicy noodle soup with tofu, vegan meats & lemongrass,
26. **BUN MANG VIT** ^d 16,90
Reisnudelsuppe mit veg. Ente und Bambusblätter, Tomate, Ananas, Zitronengras, Schalotten, Kräuter, Koriander, Sojasprossen.
rice noodle soup with vegan duck, bamboo shoots & herbs.

HAUPTSPEISE / MAIN DISHES

27. **PHO HA NOI** ^d 13,50
Pho Suppe, Tofu, veg. Wurst, Sojasprossen,
Lauch und Koriander, Kräuter.
traditional pho with tofu, vegan sausage & herbs.
28. **MY WANTAN SUP** ^{b,c,d} 15,50
Wantan Teigtasche Nudelsuppe mit Lauch und Koriander.
wonton noodle soup with leek & coriander.
29. **MY TRON VIT** ^{a,b,d} 15,50
Nudeln mit veg. Ente, Salat Kräuter, Sesamöl, Röstzwiebeln,
Erdnüsse, Limette Soja Dressing.
noodles with vegan duck, sesame oil, peanuts.
30. **MIEN TRON** ^{a,b,d} 14,50
Koreanische Glasnudeln, Tofu, veg. Wurst, Sojasprossen,
Salat Kräuter, Sesamöl, Röstzwiebeln, Erdnüsse,
Limette Soja Dressing.
Glass noodles with tofu, vegan sausage, sesame oil & peanuts.
31. **CURRY SAUCE** ^{a,b,e}
Curry Kokos Soße, saisonales Gemüse, eingelegte Rettich,
Edamame, Teriyaki & veg. Mayonaise, Erdnüsse.
Serviert mit Reis.
Curry coconut with vegetables & rice
(choice of tofu /vegan chicken /duck / shrimp).
- a. Tofu 13,90
b. Veg. Hähnchen ^c 15,50
c. Veg. Ente 15,50
d. Veg. Garnelen ^c 15,50
32. **PHO TRON** ^{a,b,e}
Reisbandnudeln mit Curry Kokos Soße, saisonales Gemüse,
Salat, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Teriyaki & veg. Mayonaise.
Rice noodles with curry coconut sauce & vegetables
(choice of tofu / vegan chicken /duck / shrimp).
- a. Tofu 13,90
b. Veg. Hähnchen ^c 15,50
c. Veg. Ente 15,50
d. Veg. Garnelen ^c 15,50

HAUPTSPEISE / MAIN DISHES

33. CURRY UDON a,b,c,e

Udon Nudeln, Curry Kokos Soße, saisonales Gemüse, Salat, Erdnüsse, Teriyaki & veg. Mayonaise

Udon noodles with curry coconut sauce & vegetables (tofu / chicken / duck / shrimp).

a. Tofu	13,90
b. Veg. Hähnchen	15,50
c. Veg. Ente	15,50
d. veg. Garnelen	15,50

34. ERDNUSS SOSSE a,b

hausgemachte Erdnuss Soße, saisonales Gemüse, eingelegte Rettich, Edamame, Teriyaki & veg. Mayonaise. Serviert mit Reis.

Peanut sauce with vegetables & rice (tofu / chicken / duck).

a. Tofu	13,90
b. Veg. Hähnchen ^c	15,50
c. Veg. Ente	15,50

35. MANGO SOSSE b

hausgemachte Mango Soße, saisonales Gemüse, eingelegte Rettich, Edamame, Teriyaki & veg. Mayonaise. Serviert mit Reis.

Mango sauce with vegetables & rice (tofu / chicken / duck).

a. Tofu	13,90
b. Veg. Hähnchen ^c	15,50
c. Veg. Ente	15,50

36. TAMARIND SOSSE b

hausgemachte Tamarind Süß Sauer Soße, saisonales Gemüse, eingelegte Rettich, Edamame, Teriyaki & veg. Mayonaise. Serviert mit Reis.

Tamarind sweet-sour sauce with vegetables & rice (tofu / chicken / duck).

a. Tofu	13,90
b. Veg. Hähnchen ^c	15,50
c. Veg. Ente	15,50

HAUPTSPEISE / MAIN DISHES

37. UDON XAO ^{c,b}

gebratene Udon Nudeln, Pak Choi, Kräuterseitling, Karotten, Sojasprossen, eingelegte Rettich, Edamame, Röstzwiebeln, Teriyaki & veg. Mayonaise.

Stir-fried udon noodles with vegetables (tofu / chicken / duck / shrimp).

a. Tofu	13,90
b. Veg. Hähnchen	15,50
c. Veg. Ente	15,50
d. veg. Garnelen	15,50

38. PHO XAO ^b

gebratene Reismudeln, Pak Choi, Karotten, Sojasprossen, eingelegte Rettich, Edamame, Teriyaki & veg. Mayonaise, Röstzwiebeln.

Stir-fried rice noodles with vegetables (tofu / chicken / duck / shrimp).

a. Tofu	13,50
b. Veg. Hähnchen ^c	15,50
c. Veg. Ente	15,50
d. veg. Garnelen ^c	15,50

39. RAU XAO ^b

Pak Choi, Kräuterseitling, saisonales Gemüse, Salat, eingelegte Rettich, Edamame, Teriyaki & veg. Mayonaise, hausgemachte Soße.

Stir-fried vegetables with pak choy & mushrooms (tofu / chicken / duck).

a. Tofu	13,50
b. Veg. Hähnchen ^c	15,50
c. Veg. Ente	15,50

40. TOFU LOTUS ^{b,d,f}

16,50

Tofublock gefüllt mit Lotus Kern, Mu-Err Pilze, Shiitake, Lauch. Saisonales Gemüse, eingelegte Rettich, Edamame, hausgemachte Soße.

Tofu stuffed with lotus seeds & mushrooms, served with vegetables.

HAUPTSPEISE / MAIN DISHES

41. **SALAT** ^{a,b}
gemischtes Salat, Rucola, Cherrytomaten, Mango, Avocado, Gurke, Erdnüsse, Sesam Dressing.
Mixed salad with mango, avocado, cucumber & sesame dressing (tofu / chicken / duck / shrimp).
- a. Tofu 13,50
b. Veg. Hähnchen ^c 14,50
c. Veg. Ente 14,50
d. veg. Garnelen ^c 14,50
42. **NAM XAO TOFU** ^{b,c,d} 14,90
Tofu, Seitan, Fungus Pilze, Kräuterseitling, Austernpilze, Spargel, Pak Choi, eingelegte Rettich, Edamame, hausgemachte Soße. Serviert mit Reis.
Tofu, seitan & mushrooms with vegetables, served with rice.
43. **TOFU SA OT** ^{b,c,d} 14,90
Tofu, Seitan, saisonales Gemüse, Salat, Zitronengras, Chili, eingelegte Rettich, Edamame. Serviert mit Reis.
Tofu & seitan with lemongrass, chili & vegetables, served with rice.
44. **SEITAN SA OT** ^{b,c,d} 15,50
Seitan, saisonales Gemüse, Salat, Zitronengras, Chili, eingelegte Rettich, Edamame. Serviert mit Reis.
Seitan with lemongrass, chili & vegetables, served with rice.
45. **VIT SA OT** ^b 16,90
veg. Ente, saisonales Gemüse, Salat, Zitronengras, Chili, eingelegte Rettich, Edamame. Serviert mit Reis.
Vegan duck with lemongrass, chili & vegetables, served with rice.
46. **SEN LOTUS** ^b 17,90
Lotuswurzeln, Lotus Kern, Fungus Pilze, saisonales Gemüse, Salat, eingelegte Rettich, Edamame. Serviert mit Reis.
Lotus root, lotus seeds & mushrooms with vegetables, served with rice.
47. **RAU CHIEN GION** ^{c,f} 16,90
Gemüse Tempura nach japanische Art. Teriyaki & veg. Mayonaise, hausgemachte Soße.
Japanese-style vegetable tempura with vegan mayo.
48. **RAU HAP** ^{c,f} 16,90
gedämpfte Gemüse mit Tofu und Udon Nudeln, saisonales Gemüse, Kräuterseitling, Karotte, Zucchini, Pak Choi, hausgemachte Soße.
Steamed vegetables with tofu & udon noodles.

SUSHI

60. **VEGGIE INSIDE OUT** 9,50
Avocado, Mango, Gurke, Spargel, Paprika
avocado, mango, cucumber, asparagus, paprika
61. **SPECIAL INSIDE OUT** 13,50
gebackene Avocado, Mango, Paprika,
umwickelt mit Avocado
fried avocado, mango, paprika, wrapped with avocado
62. **VEGGIE TEMPURA** (10 Stk.) 14,90
Avocado, Mango, Spargel, Paprika, Gurke
avocado, mango, asparagus, paprika, cucumber
63. **CHICKEN VEGGIE TEMPURA** (10 Stk.) 15,90
vegan chicken, avocado, vegan frisch Käse
vegan chicken, avocado, vegan cream cheese
64. **MAKI** (8 Stk.) 4,90
- Avocado
- Gurke / *cucumber*
- Spargel / *asparagus*
- Mango
- Rucula
- Paprika
65. **BOWL VEGGIE** 15,50
Sushi Reis, Avocado, Gurke, Mango, Paprika,
Wildkräuter Salat, Teriyaki Soße.
*sushi rice, avocado, cucumber, mango, paprika,
wildherb salad, teriyaki sauce.*
a. Tofu
b. vegan chicken

BEILAGE – SIDE DISHES

je 2,50

REIS rice

REISBAND NUDELN rice noodles

REISNUDELN rice noodles

UDON NUDELN udon noodles

GLAS NUDELN glass noodles

SOSSE sauce

NACHTISCH – DESSERT

90. **KEM XOAI** 6,50

Mango Lassi mit Mango Sorbet, Kokostreifen,
Erdnuss und Kokoskrokant
*Mango lassi with mango sorbet, coconut flakes,
peanuts, and coconut brittle*

91. **KEM BO** 6,50

Avocado Lassi mit vegane Vanille Eis, Kokostreifen,
Erdnuss und Kokoskrokant
*Avocado lassi with vegan vanilla ice cream, coconut flakes,
peanuts, and coconut brittle*

92. **BANH CHUOI** 5,90

Klebreis mit Bananen, Kokosmilch, Erdnuss & Kokostreifen
Sticky rice with banana, coconut milk, peanuts, and coconut flakes

93. **CHE SEN** 6,90

Gekochte Lotuskern mit Bohnen, Erdnuss,
Kokostreifen und Kokoskrokant
*Boiled lotus seeds with beans, peanuts, coconut flakes,
and coconut brittle*

94. **BANH VUNG DAU DO** 6,50

Frittierte Sesambällchen mit Bohnenpaste,
vegane Vanille Eis und Kokostreifen
*Fried sesame balls with bean paste, vegan vanilla ice cream,
and coconut flakes*



Getränke Drinks

Allergene Stoffe | A. Erdnuss - Peanut | B. Sesam - sesame | C. Gluten - gluten | D. Soja - soy | E. Sojamilch - soymilk | F. Sellerie - celery

SOFT DRINKS

	0,2L	0,4L
100. COLA	2,70	3,90
101. COLA ZERO	2,70	3,90
102. FANTA	2,70	3,90
103. SPRITE	2,70	3,90
104. SPEZI	2,70	3,90
105. APFELSCHORLE	2,70	3,90
106. TONIC	2,90	4,10
107. GINGER ALE	2,90	4,10
108. MINERALWASSER	2,40	3,60
109. STILLWASSER	2,40	3,60
110. WASSERKARAFFE 1L (mit Minze und Limetten)	6,50	

SÄFTE / JUICES

(auch als Schorle möglich)

	0,2L	0,4L
115. BANANENSAFT	2,90	4,10
116. KIRSCHSAFT	2,90	4,10
117. KIRSCH BANANENSAFT	2,90	4,10
118. APFELSAFT	2,90	4,10
119. MANGO	2,90	4,10
120. LYCHEE	2,90	4,10
121. MARACUJA	2,90	4,10
122. GUAVE	2,90	4,10

HEISSER TEE / *HOT TEA*

- | | | |
|---|-------|------|
| 125. LOTUS TEE | Kanne | 4,90 |
| 126. GRÜN TEE | Kanne | 4,90 |
| 127. JASMIN TEE | Kanne | 4,90 |
| 128. INGWER TEE | | 5,50 |
| Frische Ingwer mit Melasse, Limetten und Minze
<i>Fresh ginger, molasses, lime & mint</i> | | |
| 129. YUZU TEE | | 5,90 |
| Hausgemachte Zitrone mit frischem Ingwer und Melasse
<i>Homemade lemon with fresh ginger & molasses</i> | | |
| 130. LEMONGRASS TEE | | 5,90 |
| Frische Zitronengras, Kumquat, Zitrone, Melasse
<i>Fresh lemongrass, kumquat, lemon & molasses</i> | | |
| 131. FLOWER TEE | | 5,50 |
| Heißer Butterfly Pea Flower Tee, Zitronen, Melasse
<i>Butterfly pea flower tea with lemon & molasses</i> | | |

KAFFEE / *COFFEE*

- | | | |
|--|--------|------|
| 135. VIET NAM CAFÉ | (heiß) | 4,90 |
| vietnamesischer Filter Kaffee mit Kokos Kondensmilch
<i>hot Vietnamese drip coffee with coconut condensed milk</i> | | |
| 136. VIET NAM CAFÉ | (kalt) | 4,90 |
| kalte vietnamesischer Kaffee mit Kokos Kondensmilch
<i>cold Vietnamese drip coffee with coconut condensed milk</i> | | |
| 137. CAFE BAC XIU | | 5,90 |
| vietnamesischer Kaffee mit Kokosmilch,
Kokos Kondensmilch, Eiswürfeln
<i>Cold Vietnamese coffee with coconut milk & coconut condensed milk</i> | | |
| 138. JOGHURT CAFE | | 6,50 |
| vietnamesischer Kaffee mit Kokos Kondensmilch,
veg. Joghurt, Eiswürfeln
<i>Vietnamese coffee with vegan yogurt & coconut condensed milk</i> | | |

HOMEMADE ICE TEA

- 140. TRA DAO CAM SA** 6,50
Schwarztee, Pfirsich, Zitronengras, Orangen
Black tea, peach, lemongrass, orange
- 141. KUMQUAT INGWER** 6,50
Jasmintee, Kumquat, Ingwer, Limette
Jasmine tea, kumquat, ginger, lime
- 142. MANGO EISTEE** 6,50
Zitronen, Jasmintee, Mangosaft
Jasmine tea, lemon, mango juice
- 143. LYCHEE POWER** 6,50
Jasmintee, Lychee, Grenadine, Limette
Jasmine tea, lychee, grenadine, lime
- 144. TRA CHANH DA** 6,50
Jasmintee, Minze, Limetten Limonade, Orange
Jasmine tea, mint, lime soda, orange
- 145. TRA OI** 6,50
Jasmintee, Guavensaft, Maracuja, Limette
Jasmine tea, guava juice, passion fruit, lime
- 146. ERDBEERE EISTEE** 6,50
Jasmintee, Limette, Erdbeere
Jasmintee, lime, strawberry
- 147. WASSERMELONE EISTEE** 6,50
Schwarztee, wassermelone, Kumquat
Black tea, watermelon, kumquat

HOMEMADE LIMONADE

- | | |
|--|------|
| 150. MANGO LASSI | 6,50 |
| Frisch Mango, Mangopürree mit veg. Joghurt,
veg. Sahne und Soja Milch
<i>Fresh avocado, soy milk, coconut condensed milk</i> | |
| 151. AVOCADO LASSI | 6,50 |
| Frischer Avocado mit veg. Sahne, Sojamilch,
Kokos Kondensmilch
<i>Jasmine tea, kumquat, ginger, lime</i> | |
| 152. NUOC EP CA ROT | 6,90 |
| Frische Orangen und Karotten gepresst.
<i>fresh orange and carrots.</i> | |
| 153. NUOC EP CAM | 6,90 |
| Frisch gepresste Orange und Ingwer mit Eiswürfeln
<i>Freshly squeezed orange and ginger with ice cubes</i> | |
| 154. NUOC CHANH DA | 6,50 |
| Hausgemachte Limetten Limonade mit Minze, Limette
<i>Lime lemonade with mint</i> | |
| 155. SEN LIMONADE | 6,50 |
| Holunderblüte, Limette, Zitrone, Minze, Orange
<i>Elderflower Lemonade</i> | |
| 156. WATERMELON CUCUMBER | 6,50 |
| Frische Wassermelone, Limette, Minze, Gurke, Soda
<i>watermelon, lime, mint, cucumber, soda</i> | |
| 160. BUTTERFLY FLOWER | 6,50 |
| Holunderblüte, Yuzu, Orange, Kumquat, Blue Pea Flower
<i>Elderflower, yuzu, orange, kumquat, blue pea flower</i> | |
| 161. GINGER CRUSH | 6,50 |
| Limette, Lycheesaft, Apfelsaft, Ingwer, Ginger Ale
<i>Lime, lychee juice, apple juice, ginger, ginger ale</i> | |
| 162. PASSION FRUIT | 6,90 |
| Passionsfrucht, Limette, Ingwer, Minze, Ginger Ale
<i>passionfruit, lime, ginger, mint, ginger ale</i> | |
| 163. WATERMELON MINT | 6,90 |
| Frische Wassermelone, Minze
<i>watermelon, mint</i> | |
| 164. MARACUJA KOKOS | 6,90 |
| Frische Maracuja, Kokosmilch, Rohrzucker, Kokosfleisch
<i>passionfruit, coconut milk, cane sugar, coconut</i> | |

LONGDRINKS – COCKTAIL - SPRITZ

170. **CAIPIRINHA** 7,50
Limette, Pitu, Ginger Ale, Minze, Rohrzucker
lime, pitu, ginger ale, mint, sugarcane
171. **RAPSBERRY MOJITO** 7,50
Bacardi Rum, Guavensaft, Limette, Minze, Himbeere, Rohrzucker
rum, guave, lime, mint, raspberry, cane sugar
172. **STRAWBERRY MOJITO** 7,50
Erdbeere, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda, Havana Rum
strawberry, lime, mint, cane sugar, soda, rum
173. **PINA COLADA** 8,50
Barcardi Rum, Rum Chata, Kokosmilch, veg. Sahne, Ananassaft
rum, rum chata, coconut milk, vegan whipping cream, pineapple juice
174. **EXOTIC** 7,90
Pitu, Maracuja, Kumquat, Limette, Rohrzucker
pitu, passionfruit, kumquats, lime, cane sugar
180. **GIN TONIC** 7,50
Gin, Limette, Tonic
gin, lime, tonic
181. **YUZU GIN** 7,90
Gin, Yuzu, Tonic, Kumquat
Gin, yuzu, tonic, kumquat
182. **CUBA LIBRE** 7,50
Havana Rum, Cola, Limette
Havana Rum, Cola, Lime
183. **PORNSTAR MARTINI** 8,50
Vanilla Absolut Vodka, Maracuja, Limette
Vanilla Absolut Vodka, Passion Fruit, Lime

LONGDRINKS – COCKTAIL - SPRITZ

- | | | |
|------|--|------|
| 184. | MARACUJA SPRITZ | 7,90 |
| | Prosecco, Maracuja, Lillet, Soda, Limette, Minze | |
| | <i>Prosecco, passion fruit, Lillet, soda, lime, mint</i> | |
| 185. | ERDBEERE SPRITZ | 7,90 |
| | Erdbeere, Prosecco, Limette, Minze | |
| | <i>Strawberry, Prosecco, Lime, Mint</i> | |
| 186. | APEROL SPRITZ | 7,90 |
| | Aperol, Soda, Orange, Prosecco | |
| | <i>Aperol, soda, orange, prosecco</i> | |
| 187. | HUGO | 7,90 |
| | Holunderblüte, Lillet, Prosecco, Soda, Limette, Minze | |
| | <i>Elderflower, Lillet, Prosecco, Soda, Lime, Mint</i> | |
| 188. | PASSION APEROL | 8,50 |
| | Aperol, Maracuja, Orange, Prosecco | |
| | <i>Aperol, passion fruit, orange, prosecco</i> | |

SPIRITOUSEN

	2CL	4CL
195. NEP MOI	3,50	6,50
196. RAMAZZOTI	3,50	6,50
197. JÄGERMEISTER	3,50	6,50

WEISS WEIN/ WHITE WINE

	GLAS	FLASCHE
220. RIESLING	7,50	25,00
Deutschland Rheingau - Weingut Fritz Allendorf		
Ein echter Zechwein mit ausgewogener Säure & fruchtigen Aprikosen- und Zitronenaromen, harmonisch & unkompliziert.		
<i>A true easy-drinking wine with balanced acidity and fruity aromas of apricot and lemon. Harmonious and uncomplicated.</i>		
221. PINOT GRIGIO „BELLA STORIA“	6,90	22,90
Italien Veneto - Cielo e Terra		
Strahlendes Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Mit reifen Pfirsich, Zitrusfrucht und Birne verwöhnt das Bukett die Nase fruchtbeton. Hindurch schimmert hier auch eine fein mineralische Nuance.		
<i>Bright pale yellow with green reflections. The bouquet reveals ripe peach, citrus, and pear with a touch of minerality.</i>		
222. CUVÉE „FRUITS DE MER“	8,50	28,00
Italien Veneto - Cielo e Terra		
Knackige Frucht grüner Äpfel und reifer Zitronen, im Mund erfrischend spritzig bei sehr schlankem Körper, ein trinkanimierender Wein, der die Sinne belebt.		
<i>Crisp apple and ripe lemon aromas. Refreshing and light-bodied — a wine that truly awakens the senses</i>		
223. GRAUBURGUNDER	6,90	22,90
Deutschland Rheinhessen – Weingut Schittler & Becker		
Sortentypisches Burgunderbukett mit Anklängen von Birne, Honigmelone und frischen Mandeln. Am Gaumen kräftig und gehaltvoll mit feiner Säure & schönem, schmelzigem Abgang. Ein Allrounder Wein.		
<i>Typical Pinot bouquet with notes of pear, honeydew melon, and fresh almonds. Full-bodied with a fine acidity and smooth finish</i>		
224. WEINSCHORLE 0,2l	6,50	
Wine Spritzer		
225. PROSECCO 0,1l	3,50	

ROSE WEIN/ ROSE WINE

	GLAS	FLASCHE
230. ROSE FEINHERB AUDIMAX	7,50	25,00
Deutschland Pfalz - Weingut Studier		
Anregend frischer Rose mit dienlicher Restsüße, Himbeer-Cassis-Aromen treffen auf würzige Cabernet-Paprika, saftig, süffig, unkompliziert.		
<i>Fresh and semi-dry with notes of raspberry and blackcurrant, balanced by a hint of bell pepper spice. Juicy, smooth, and easy to enjoy.</i>		
231. MAS DONIS ROSAT	7,50	25,00
Italien Veneto - Cielo e Terra		
Köstliches rebsortentypisches Bouquet süßer Himbeeren gepaart mit zarter Kräuternote, schöne Balance zwischen frischer aber dezenter Säure und präsender, saftiger Frucht.		
<i>Classic rosé aromas of sweet raspberries and subtle herbs. A well-balanced wine with light acidity and vibrant fruit.</i>		

ROT WEIN / RED WINE

	GLAS	FLASCHE
235. TINTO "CONDE VILLAR" (trocken)	6,50	21,50
Portugal Vinho Verde - Quinta das Arcas		
Junger, fruchtbetonter Tinto mit einladenden Noten frischer Pflaumen, Kirschen und heller Beeren, im Mund wunderbar samtig und weich bei delikatem Fruchtspiel von Kirschen & Beeren & belebender Frische.		
<i>Young, fruit-forward red with fresh plum, cherry, and berry aromas. Smooth and velvety on the palate with a refreshing finish</i>		
236. PRIMITIVO „BELLA STORIA“	6,50	21,50
Italien Apulien – Cielo e Terra		
Dieser Primitivo bietet im Bukett angenehme Noten von schwarzen Johannisbeeren, Veilchen, Stachelbeeren und Gewürzen. Am Gaumen ist dieser italienische Rotwein aus Puglia voll und kräftig, rund, mit einem großartigen und milden Abgang.		
<i>Full and round with notes of blackcurrant, violets, gooseberry, and spices. A bold red with a smooth, lingering finish.</i>		

BIER VOM FASS / *DRAFT BEER*

	0,3L	0,5L
240. PAULANER PREMIUM PILS	3,70	5,50
241. RADLER (Bier + Sprite)	3,70	5,50
242. DIESEL (Bier + Cola)	3,70	5,50

FLASCHENBIER / *BOTTLED BEER*

	0,3L	0,5L
243. PAULANER HEFE - Weißbier Hell		4,90
244. PAULANER HEFE - Weißbier dunkel		4,90
245. PAULANER HEFE - Weißbier alkoholfrei		4,90
246. PAULANER HEFE - alkoholfrei	3,90	
247. SAIGON BIER		4,50
248. BANANENWEIZEN		5,20
249. KIRSCHWEIZEN		5,20

MORITZBURGRING 1 | 06108 HALLE (SAALE)

**ÖFFNUNGSZEITEN:
TÄGLICH VON 11 UHR- 23 UHR**



(0345) 6800 8022

Allergene Stoffe | A. Erdnuss - Peanut | B. Sesam - sesame | C. Gluten - gluten | D. Soja - soy | E. Sojamilch - soymilk | F. Sellerie - celery

