vietnamesische Küche

VIET Nº1

Tapas

SPEISEKARTE

Willkommen im Viet No.1 Restaurant -

Ihrem authentischen Ort für exquisites Sushi und japanische Küche! Tauchen Sie ein in eine Welt der Aromen, wo Tradition und Innovation auf dem Teller verschmelzen. Unsere frischen, handgerollten Sushi-Kreationen werden von erfahrenen Sushi-Meistern kunstvoll zubereitet und bieten eine geschmackliche Reise durch die reiche Vielfalt der japanischen Küche. Von klassischen Nigiri und Sashimi bis hin zu kreativen Maki-Rollen - unsere Speisekarte bietet für jeden Geschmack etwas Besonderes. Genießen Sie die elegante Atmosphäre, die herzliche Gastfreundschaft und das unvergessliche kulinarische Erlebnis bei uns.

Schmiedestraße 9
21493 Schwarzenbek

Tel.: 04151 8688594

Mo. - So.: 11:00 - 22:00 Uhr
Dienstag: Ruhetag

www.vietno1-restaurant.de

Mittagstisch

Montag bis Freitag
von 11:00 bis 15:00 Uhr (außer Feiertage)

M1. COM RANG | GEBRATENER REIS [a,c,d,f,4]

Gebratener Reis mit gerösteten Zwiebeln und ver. Gemüse und:
Fried rice with roasted onions and various vegetables and

A.	**Tofu** [f]	*Tofu*	10,50€
B.	**Hähnchen**	*Chicken*	11,50€
C.	**Rindfleisch**	*Beef*	12,50€
D.	**Knuspriges Entenbrustfilet** [a]	*Crispy duck*	12,50€
F.	**Knuspriges Hähnchen** [a]	*Crispy chicken*	11,50€

M2. MY XAO | GEBRATENE EIERNUDELN [a,c,d,e,f,4]

Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse, Pak-Choi, Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln
Fried egg noodles with fresh vegetables, pak choi, bean sprouts, roasted peanuts, roasted onions, spring onions

A.	**Tofu** [f]	*Tofu*	10,50€
B.	**Hähnchen**	*Chicken*	11,50€
C.	**Rindfleisch**	*Beef*	12,50€
D.	**Knuspriges Entenbrustfilet** [a]	*Crispy duck*	12,50€
F.	**Knuspriges Hähnchen** [a]	*Crispy chicken*	11,50€

M3. COM SOT CARY [g,4]

Frisches Gemüse, Kartoffeln, Koriander, Zuckerrüben in Kokosmilch & Thai-Red-Curry, dazu Duftreis
Fresh vegetables, potatoes, coriander, sugar beets in coconut milk & Thai red curry, served with fragrant rice

A.	**Tofu** [f]	*Tofu*	11,50€
B.	**Hähnchen**	*Chicken*	11,50€
C.	**Rindfleisch**	*Beef*	12,50€
D.	**Knuspriges Entenbrustfilet** [a]	*Crispy duck*	12,50€
F.	**Knuspriges Hähnchen** [a]	*Crispy chicken*	11,50€

M4. COM SOT LAC [e,g,4]

Frisches Gemüse der Saison in Erdnussbutter-Sauce mit Zuckerrüben gerösteten Erdnüssen & Duftreis
Fresh seasonal vegetables in peanut butter sauce with sugar beet roasted peanuts & fragrant rice

A.	**Tofu** [f]	*Tofu*	10,50€
B.	**Hähnchen**	*Chicken*	11,50€
C.	**Rindfleisch**	*Beef*	12,50€
D.	**Knuspriges Entenbrustfilet** [a]	*Crispy duck*	12,50€
F.	**Knuspriges Hähnchen** [a]	*Crispy chicken*	11,50€

M5. COM SOT TERIYAKI [a,g,4]

Frisches Gemüse in Teriyaki Sauce, dazu Duftreis
Fresh vegetables in teriyaki sauce, served with fragrant rice

A.	**Tofu** [f]	*Tofu*	11,50€
B.	**Hähnchen**	*Chicken*	11,50€
C.	**Rindfleisch**	*Beef*	12,50€
D.	**Knuspriges Entenbrustfilet** [a]	*Crispy duck*	12,50€
F.	**Knuspriges Hähnchen** [a]	*Crispy chicken*	11,50€

Mittagstisch

Montag bis Freitag
von 11:00 bis 15:00 Uhr (außer Feiertage)

M6. VIET BOWL MIT TERIYAKI SAUCE [a,f,g,k,4]

Sushi Reis, Avocado, Seetang Salat, Sojabohnen, Gurke, Mais, Cherry-Tomaten, Sesam mit Teriyaki Sauce und
Sushi rice, avocado, seaweed salad, soybeans, cucumber, corn, cherry tomatoes, sesame with teriyaki sauce and:

A.	**Gebackenem Tofu** [a,f]	*Baked tofu*	11,50€
B.	**Gegerilltem Hähnchen**	*Grilled chicken*	12,50€
C.	**Gebratenem Rindfleisch**	*Fried beef*	13,50€
D.	**Knuspriges Entenbrustfilet** [a]	*Crispy duck*	13,50€
G.	**Gegrilltem Lachs** [d]	*Grilled salmon*	13,50€
H.	**Gegrilltem Thunfisch** [d]	*Grilled tuna*	13,50€

M7. PHO SUPPE [4]

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebeln, Sojabohnensprossen, Koriander, dazu
Traditional Vietnamese rice noodle soup with spring onions, soybean sprouts, coriander, and:

A.	**Tofu** [f]	*Tofu*	11,50€
B.	**Hähnchen**	*Chicken*	12,50€
C.	**Rindfleisch**	*Beef*	13,50€
D.	**Ente** [a]	*Duck*	13,50€

M8. SUSHI CHIEN [a,c,d,g,4] *(10 Stk.)* 12,90€

gebackene Tempurarolle
baked tempura roll

B. TEMPURA HÄHNCHEN -
Gebackene Tempurarolle mit Avocado, Hähnchen, Frischkäse
Baked tempura roll with avocado, chicken, cream cheese

D. TEMPURA ENTE -
Gebackene Tempurarolle mit Avocado, Ente, Frischkäse
Baked tempura roll with avocado, duck, cream cheese

C. TEMPURA LACHS -
Gebackene Tempurarolle mit Avocado, Lachs, Frischkäse
Baked tempura roll with avocado, salmon, cream cheese

H. TEMPURA THUNFISCH -
Gebackene Tempurarolle mit Avocado, Thunfisch, Frischkäse
Baked tempura roll with avocado, tuna, cream cheese

M9. SUSHI MIX [d,f,k,4] *(14 Stk.)* 12,90€

A. Inside Out Lachs (4 Stk.) -
Maki Lachs (8 Stk.) -
Nigiri Lachs (2 Stk.)

B. Inside Out Surimi (4 Stk.) -
Maki Thunfisch (8 Stk.) -
Nigiri Lachs (2 Stk.)

Mini-Frühlingsrollen	3,00€
Kokossuppe (mit Tofu oder Hähnchen)	4,90€
Hausgemachte Limonade	3,90€
Softdrinks (0,2l)	2,00€

STARTERS



1. NEM CHIEN | FRÜHLINGSROLLEN [c,f]
(2 Stk.)

Knusprig goldbraun gebratene Reispapierrollen, gefüllt mit frischem Gemüse und feinen Glasnudeln. Wahlweise mit:

Crispy, golden-brown fried rice paper rolls filled with fresh vegetables and delicate glass noodles. Optionally with:

A. Gemüse und Tofu in Mango Soße [a,f] — 6,50€
Vegetables and tofu in mango sauce

B. Hähnchen, Chili Soße [a] — 6,50€
Chicken, chili sauce

---

2. GOI CUON | SOMMERROLLEN [f]
(2 Stk.)

Frische Sommerrollen aus zartem Reispapier, gefüllt mit knackigem Salat, erfrischender Gurke und aromatischen Kräutern, dazu:

Fresh summer rolls made from delicate rice paper, filled with crisp lettuce, refreshing cucumber, and aromatic herbs:

A. Tofu, Teriyaki Soße [a,f] — 6,50€
Tofu, teriyaki sauce

B. Gegrilltes Hähnchen, Teriyaki Soße [a,f] — 6,90€
Grilled chicken, teriyaki sauce

C. Rindfleisch, Teriyaki Soße [a,f] — 6,90€
Beef, teriyaki sauce

D. Entenbrustfilet, Teriyaki Soße [a,f] — 8,50€
Duck breast filet, teriyaki sauce

E. Gekochte Garnelen, Teriyaki Soße [b,f] — 7,90€
Cooked shrimps, teriyaki sauce

E1. Gebackene Garnelen, Teriyaki Soße [a,b,f] — 7,90€
Baked shrimps, teriyaki sauce



---

3. MINI FRÜHLINGSROLLEN [a] — 4,90€
(6 Stk.)

Mini vegetarische Frühlingsrollen
Mini vegetables spring roll

4. EDAMAME [f]

6,50€

Baby-Sojabohnen mit Meersalz serviert

Baby soybeans served with sea salt

---

5. GYOZA | JAPANISCHE TEIGTASCHEN [a,c]

(4 Stk.)

Knusprige, japanische gebratene Teigtaschen, serviert mit einer würzigen Chili-Mayo-Sauce

Crispy Japanese fried dumplings, served with a spicy chili mayo sauce

A. Vegetarisch *Vegetarian* 6,50€

B. Hähnchen *Chicken* 6,50€

---

6. GA SATE [e,g]

7,50€

Hähnchenfleisch am Spieß gegrillt, verfeinert mit frischem Salat & Erdnuss-Sauce

Chicken grilled on a skewer, refined with fresh salad and peanut sauce

---

7. TOM CHIEN [a,b,c,g,1,4] (3 Stk.)

6,50€

Knusprige Großgarnelen im Tempura-mantel, serviert mit frischem Salat und Chili-Mayo-Sauce

Crispy large prawns in a tempura batter, served with fresh salad and chili mayo sauce

---

9. AVOCADO CHIEN GION [a,c]

5,50€

Avocado, umhüllt von einem knusprigen Tempura-Mantel

Avocado, wrapped in a crispy tempura coating

---

10. GA CHIEN GION [a,c]

6,50€

Zartes Hühnerfleisch, knusprig umhüllt von einer goldenen Panade

Tender chicken, crispy coated in a golden breading

---

13. HA CAO HAP [a,c] (4 Stk.)

Zarte, gedämpfte Teigtaschen mit köstlichen Füllungen. Wahlweise mit:

Tender steamed dumplings with delicious fillings. Optional with:

A. Vegetarisch *Vegetarian* 6,50€

B. Garnelen [b] *Shrimps* 6,50€





15. SUSHI CHIEN [a,c,d] (5 Stk.) — 7,50€

Knuspriges Tempura-Sushi, gefüllt mit zartem Lachs, cremiger Avocado und frischer Gurke

Crispy tempura sushi, filled with tender salmon, creamy avocado, and fresh cucumber

---

16. INSIDE OUT SUSHI [d,k] (4 Stk.) — 5,90€

Inside Out Sushi mit frischem Lachs, Avocado und Gurke

Inside Out Sushi with fresh salmon, avocado und cucumber

---

17. MIX NIGIRI [b,d,k] (3 Stk.) — 8,90€

Frischer Lachs, Tuna und Ebi

Fresh salmon, tuna and ebi

18. MIX PLATE [a,c,b,d] (für 2 Pers.) 20,90€

jede weitere Person +9€ ***Each additional person +9€***

Ga Sate Spieße	*Ga Sate skewers*
2 Stk. Há Cảo mit Garnelen	*2 pcs. Há Cao with shrimps*
2 Stk. Sommerrollen Hähnchen	*2 pcs. Chicken summer rolls*
2 Stk. Frühlingsrolle Hähnchen	*2 pcs. Chicken spring rolls*
1 Portion Süßkartoffel	*1 portion of sweet potato*



19. MIX PLATE VEGGIE [a,f] 20,90€

(für 2 Pers.)

jede weitere Person +9€ ***Each additional person +9€***

2 Sommerrollen mit Tofu	*2 pcs summer rolls with tofu*
4 Stk. Gyoza Chay	*4 pcs. Gyoza Chay*
4 Stk. Avocado	*4 pcs. Avocado*
4 Stk. Mini Frühlingsrollen	*4 pcs. Mini spring rolls*
1 Portion Edamame	*1 portion of edamame*





SUPPEN | SOUPS

20. KOKOS SUPPE [g]

Aromatische Suppe, verfeinert mit cremiger Kokosmilch und frischem Gemüse, abgerundet mit frischem Koriander, dazu:

Aromatic soup, enriched with creamy coconut milk and fresh vegetables, topped with fresh cilantro, served with:

A. Tofu [f] *Vegetarian*		6,90€
B. Hähnchen *Chicken*		6,90€
E. Garnelen [b] *Shrimps*		7,90€

21. WAN-TAN SUPPE [a,b] — 7,50€

Aromatische Brühe mit zarten Wantan, gefüllt mit Garnelen und Hähnchen

Aromatic broth with delicate wontons filled with shrimp and chicken

22. VIET NO.1 SUPPE [f]

Aromatische Suppe mit Sojabohnen, Cherry-Tomaten, Pak-Choi, Koriander, dazu:

Aromatic soup with soybeans, cherry tomatoes, pak choy, coriander, served with:

A. Tofu [f] *Vegetarian*		6,90€
B. Hähnchen *Chicken*		6,90€
E. Garnelen [b] *Shrimps*		7,90€



SALATE | SALAD

23. SEETANG SALAT [k] — 5,90€

Seetang Salat mit hausgemachtem Sesam-Dressing

Seaweed salad with homemade sesame dressing

---

24. GLASNUDEL SALAT [e,g]

Glasnudeln, perfekt kombiniert mit frischen Karotten, gerösteten Erdnüssen, Koriander und einem einzigartigen hausgemachten Dressing, dazu:

Glass noodles, perfectly combined with fresh carrots, roasted peanuts, cilantro, and a unique homemade dressing, served with:

- **A. Tofu** [f] *Vegetarian* — 7,50€
- **B. Hähnchen** *Chicken* — 7,50€
- **C. Rindfleisch** *Beef* — 8,50€
- **D. Knuspriges Entenbrustfilet** [a] *Crispy duck* — 9,50€
- **E. Garnelen** [b] *Shrimps* — 8,50€

---

25. NOM XOAI | MANGO SALAT [a,e]

Mango in Streifen, serviert mit frischem Salat, gerösteten Erdnüssen, Koriander & hausgemachter Mango-Sauce, dazu:

Mango in strips, served with fresh salad, roasted peanuts, coriander & homemade mango sauce, served with:

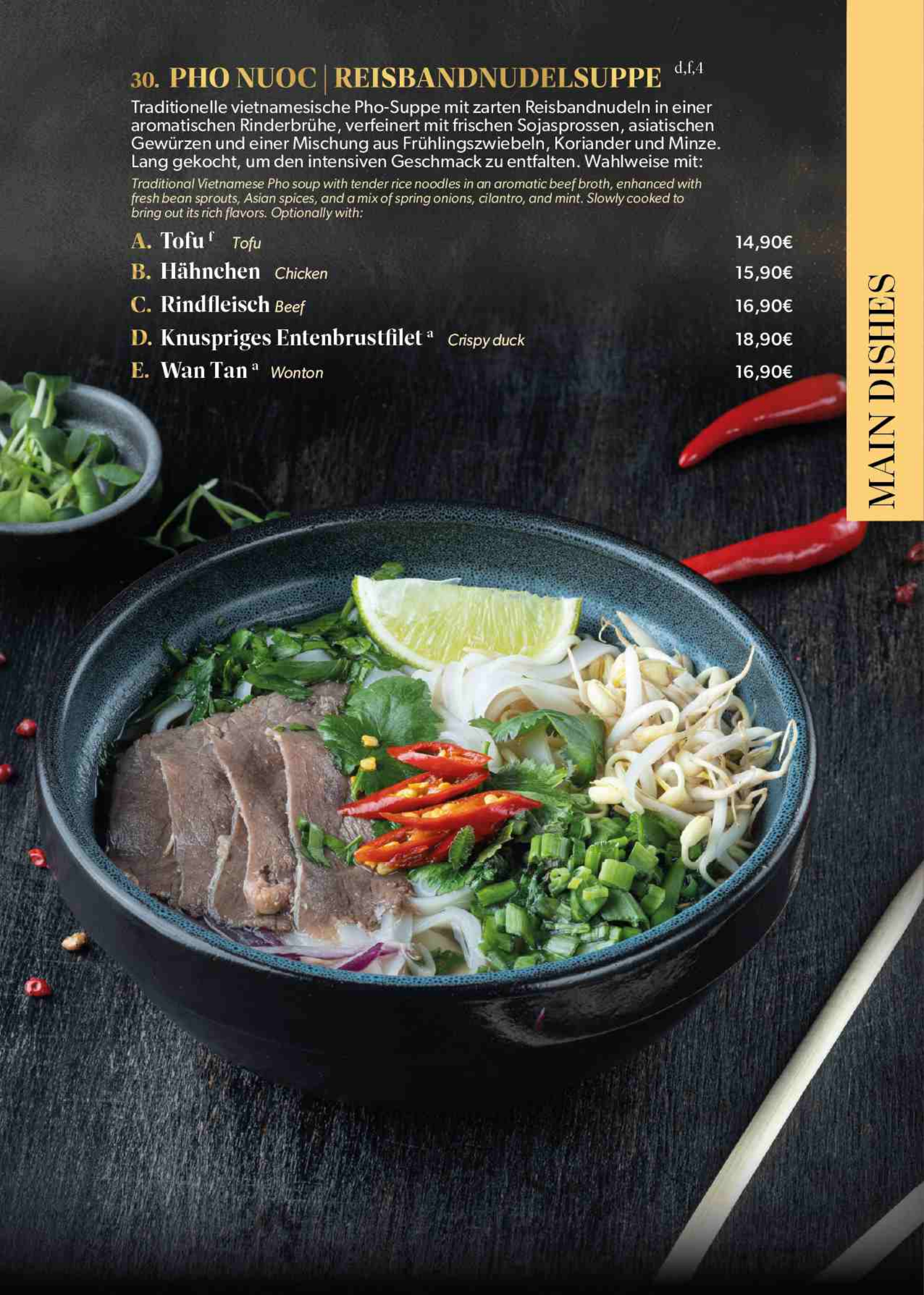
- **A. Tofu** [f] *Vegetarian* — 7,50€
- **B. Hähnchen** *Chicken* — 7,50€
- **C. Rindfleisch** *Beef* — 8,50€
- **D. Knuspriges Entenbrustfilet** [a] *Crispy duck* — 9,50€
- **E. Garnelen** [b] *Shrimps* — 8,50€

30. PHO NUOC | REISBANDNUDELSUPPE [d,f,4]

Traditionelle vietnamesische Pho-Suppe mit zarten Reisbandnudeln in einer aromatischen Rinderbrühe, verfeinert mit frischen Sojasprossen, asiatischen Gewürzen und einer Mischung aus Frühlingszwiebeln, Koriander und Minze. Lang gekocht, um den intensiven Geschmack zu entfalten. Wahlweise mit:

Traditional Vietnamese Pho soup with tender rice noodles in an aromatic beef broth, enhanced with fresh bean sprouts, Asian spices, and a mix of spring onions, cilantro, and mint. Slowly cooked to bring out its rich flavors. Optionally with:

A. Tofu [f] *Tofu*		14,90€
B. Hähnchen *Chicken*		15,90€
C. Rindfleisch *Beef*		16,90€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a] *Crispy duck*		18,90€
E. Wan Tan [a] *Wonton*		16,90€





32. MY XAO | GEBRATENE NUDELN a,c,d,e,f,4

Aromatische gebratene Eier-Nudeln, verfeinert mit frischem Gemüse, Pak-Choi, knusprigen Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen, Zwiebeln, frischem Koriander und Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit:

Aromatic fried egg noodles, enhanced with fresh vegetables, pak choi, crispy soybean sprouts, roasted peanuts, onions, fresh cilantro, and spring onions. Optionally with:

A. Tofu [f] *Tofu*		14,90€
B. Hähnchen *Chicken*		15,90€
C. Rindfleisch *Beef*		16,90€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a] *Crispy duck*		18,90€
E. Garnelen [b] *Shrimps*		16,90€
F. Knuspriges Hähnchen [a] *Crispy chicken*		15,90€



33. COM RANG | GEBRATENER REIS a,c,d,f,4

Gebratener Reis, verfeinert mit Eiern, frischem Gemüse, zartem Pak-Choi, Sojasprossen und gerösteten Zwiebeln, dazu:

Fried rice, enriched with eggs, fresh vegetables, tender pak choi, soybean sprouts, and roasted onions, with:

A. Tofu [f] *Tofu*		14,90€
B. Hähnchen *Chicken*		15,90€
C. Rindfleisch *Beef*		16,90€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a] *Crispy duck*		18,90€
E. Garnelen [b] *Shrimps*		16,90€
F. Knuspriges Hähnchen [a] *Crispy chicken*		15,90€

34. BUN | REISFADENNUDELN [e,f,4]

Reisfadennudeln, serviert mit einer Auswahl an frischen Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln. Wahweise mit:

Rice noodles, served with a selection of fresh bean sprouts, cilantro, roasted peanuts, and roasted onions. Optionally with:

A. Tofu mit Teriyaki Soße [f] — 14,90€
Tofu with teriyaki sauce

B. Gegrilltes Hähnchen mit Teriyaki Soße [f] — 15,90€
Grilled chicken with teriyaki sauce

C. Bun Bo Nam Bo -
angebratenes Rinfleisch mit Fisch Soße [d] — 16,90€
Fried beef with fish sauce

D. Bun Vit Chien -
knusprige Ente mit Fisch Soße [a,d] — 15,90€
Crispy duck with fish sauce

F. Bun Cha Gio -
knupsrige Frühlingsrollen mit Fisch Soße [d] — 15,90€
Crispy spring rolls with fish sauce

G. Bun Ca Nuong -
gegrillter Lachs mit Teriyaki Soße [a,f] — 16,90€
Grilled salmon with fish sauce



40. PHO XAO | GEBRATENE REISBANDNUDELN [a,e,f,4]

Gebratene Reisbandnudeln serviert mit frischem Gemüse, Pak-Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, gerösteten Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln und Koriander. Wahlweise mit:

Fried flat rice noodles served with fresh vegetables, pak choi, bean sprouts, spring onions, peanuts, roasted onions and coriander. Optionally with:

A. Tofu [f] *Tofu*	14,90€
B. Hähnchen *Chicken*	15,90€
C. Rindfleisch *Beef*	16,90€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a] *Crispy duck*	18,90€
E. Garnelen [b] *Shrimps*	17,90€
F. Knuspriges Hähnchen [a] *Crispy chicken*	15,90€

---

45. UDON XAO | GEBRATENE UDON-NUDELN [a,e,f,l,4]

Gebratene Udon-Nudeln aus Weizen, verfeinert mit frischem Gemüse wie Pak Choi, Lauch, Sellerie, Peperoni, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, garniert mit Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln und einem Hauch von Koriander. Wahlweise mit:

Stir-fried Udon noodles, enhanced with fresh vegetables like Pak Choi, leeks, celery, peppers, soy sprouts, and spring onions, garnished with peanuts, roasted onions, and a touch of coriander. Optionally with:

A. Tofu [f] *Tofu*	15,50€
B. Hähnchen *Chicken*	16,50€
C. Rindfleisch *Beef*	17,50€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a] *Crispy duck*	20,50€
E. Garnelen [b] *Shrimps*	19,50€
F. Knuspriges Hähnchen [a] *Crispy chicken*	15,90€
G. Lachs (Medium) [d] *Salmon (medium)*	20,50€

---

46. U-DON CURRY | UDON-NUDELN MIT CURRY SAUCE

Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, Süßkartoffeln, Zuckererbsen und Koriander in Kokosmilch und Thai-Rot-Curry. Wahlweise mit: [a,e,f,g,4]

Udon noodles with fresh vegetables, sweet potatoes, sugar peas, coriander in coconut milk & Thai red curry. Optionally with:

A. Tofu [f] *Tofu*	15,50€
B. Hähnchen *Chicken*	16,50€
C. Rindfleisch *Beef*	17,50€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a] *Crispy duck*	20,50€
E. Garnelen [b] *Shrimps*	19,50€
F. Knuspriges Hähnchen [a] *Crispy chicken*	15,90€
G. Lachs (Medium) [d] *Salmon (medium)*	20,50€



47. PHO CURRY | REISBANDNUDELN MIT CURRY SAUCE [a,e,f,g,4]

Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Süßkartoffeln, Zuckererbsen und Koriander, verfeinert mit cremiger Kokosmilch und Curry für ein aromatisches Geschmackserlebnis.
Wahlweise mit:

Rice noodles with fresh vegetables, sweet potatoes, sugar snap peas, and cilantro, refined with creamy coconut milk and curry for an aromatic flavor experience. Optionally with:

A. Tofu [f] *Tofu*		15,50€
B. Hähnchen *Chicken*		16,50€
C. Rindfleisch *Beef*		17,50€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a] *Crispy duck*		20,50€
E. Garnelen [b] *Shrimps*		19,50€
F. Knuspriges Hähnchen [a] *Crispy chicken*		15,90€
G. Lachs (Medium) [d] *Salmon (medium)*		20,50€

50. CARI VANG | GELBER CURRY [f,g,4] (leicht scharf)

frisches Gemüse, Stangenbohnen und Süßkartoffeln in einer cremigen Kokosmilch-Thai-Gelb-Curry-Mischung, abgerundet mit frischem Koriander und Duftreis. Serviert mit:

Fresh vegetables, pole beans, and sweet potatoes in a creamy coconut milk and Thai Yellow Curry blend, topped with fresh cilantro and served with fragrant rice. Optionally with:

A. Tofu [f] *Tofu*	14,50€
B. Hähnchen *Chicken*	15,50€
C. Rindfleisch *Beef*	17,90€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a] *Crispy duck*	18,90€
E. Garnelen [b] *Shrimps*	17,90€
F. Knuspriges Hähnchen [a] *Crispy chicken*	15,90€
G. Lachs (Medium) [d] *Salmon (medium)*	18,90€

---

60. XAO TIEU | PFEFFER SAUCE [f,4] (leicht scharf)

Gebratenes frisches Gemüse, verfeinert mit grünem Pfeffer, Stangenbohnen und aromatischer Soja-Sauce, dazu Duftreis. Serviert mit:

Stir-fried fresh vegetables, refined with green pepper, pole beans, and aromatic soy sauce, served with fragrant rice. Served with:

A. Tofu [f] *Tofu*	14,50€
B. Hähnchen *Chicken*	15,50€
C. Rindfleisch *Beef*	17,90€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a] *Crispy duck*	18,90€
E. Garnelen [b] *Shrimps*	17,90€
F. Knuspriges Hähnchen [a] *Crispy chicken*	15,90€
G. Lachs (Medium) [d] *Salmon (medium)*	18,90€

---

70. CARI DO | ROTER CURRY [f,g,4] (leicht scharf)

Frisches Gemüse, zarte Süßkartoffeln und Koriander in cremiger Thai-Red-Curry, verfeinert mit Stangenbohnen, dazu Duftreis. Serviert mit:

Fresh vegetables, tender sweet potatoes, and coriander in creamy Thai red curry, refined with pole beans, served with fragrant rice. Served with:

A. Tofu [f] *Tofu*	14,50€
B. Hähnchen *Chicken*	15,50€
C. Rindfleisch *Beef*	17,90€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a] *Crispy duck*	18,90€
E. Garnelen [b] *Shrimps*	17,90€
F. Knuspriges Hähnchen [a] *Crispy chicken*	15,90€
G. Lachs (Medium) [d] *Salmon (medium)*	18,90€



80. CARI XOAI | MANGO CURRY [f,4]

Frisches Gemüse, zarte Süßkartoffeln und Koriander in cremiger Kokosmilch, verfeinert mit Stangenbohnen und hausgemachter Mango-Sauce, dazu Duftreis. Serviert mit:

Fresh vegetables, tender sweet potatoes, and coriander in creamy coconut milk, refined with pole beans and homemade mango sauce, served with fragrant rice.. Served with:

A. Tofu [f]	*Tofu*	14,50€
B. Hähnchen	*Chicken*	15,50€
C. Rindfleisch	*Beef*	17,90€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a]	*Crispy duck*	18,90€
E. Garnelen [b]	*Shrimps*	17,90€
F. Knuspriges Hähnchen [a]	*Crispy chicken*	15,90€
G. Lachs (Medium) [d]	*Salmon (medium)*	18,90€

---

90. CARI LAC | ERDNUSS CURRY [e,f,g,4]

Frisches saisonales Gemüse in einer cremigen Erdnuss-Butter-Sauce, verfeinert mit Stangenbohnen und gerösteten Erdnüssen, dazu Duftreis. Serviert mit:

Fresh seasonal vegetables in a creamy peanut butter sauce, refined with pole beans and roasted peanuts, served with fragrant rice. Served with:

A. Tofu [f]	*Tofu*	14,50€
B. Hähnchen	*Chicken*	15,50€
C. Rindfleisch	*Beef*	17,90€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a]	*Crispy duck*	18,90€
E. Garnelen [b]	*Shrimps*	17,90€
F. Knuspriges Hähnchen [a]	*Crispy chicken*	15,90€

---

100. XAO XA OT [f,4] (leicht scharf)

Frisches Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, scharfer Peperoni, knackigen Stangenbohnen und zarten Lauchzwiebeln, dazu Duftreis. Serviert mit:

Fresh vegetables, refined with lemongrass, spicy chili, pole beans, and tender spring onions, served with fragrant rice. Served with:

A. Tofu [f]	*Tofu*	14,50€
B. Hähnchen	*Chicken*	15,50€
C. Rindfleisch	*Beef*	17,90€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a]	*Crispy duck*	18,90€
E. Garnelen [b]	*Shrimps*	17,90€
F. Knuspriges Hähnchen [a]	*Crispy chicken*	15,90€
G. Lachs (Medium) [d]	*Salmon (medium)*	18,90€



101. GA NUONG TERIYAKI [a,f] — 17,90€

Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet, begleitet von aromatischem Gemüse, sanft in Teriyaki-Sauce gebraten, und serviert mit knusprigen Süßkartoffeln für einen unverwechselbaren Genuss

Juicy grilled chicken breast fillet, accompanied by aromatic vegetables gently sautéed in teriyaki sauce, and served with crispy sweet potatoes for a distinctive delight

---

102. CA HOI NUONG TERIYAKI [a,d,f] — 19,90€

(MEDIUM) Zart gegrilltes Lachsfilet, begleitet von würzigem Gemüse, sanft in Teriyaki-Sauce gebraten, und serviert mit knusprigen Süßkartoffeln für den perfekten Genuss

Tender grilled salmon fillet, accompanied by flavorful vegetables gently sautéed in teriyaki sauce, and served with crispy sweet potatoes for the perfect delight

---

103. CA NGU NUONG TERIYAKI [a,d,f] — 20,90€

(MEDIUM) Zart gegrilltes Thunfischfilet, begleitet von würzigem Gemüse, sanft in Teriyaki-Sauce gebraten, und serviert mit knusprigen Süßkartoffeln für den perfekten Genuss

Tender grilled tuna fillet, accompanied by flavorful vegetables gently sautéed in teriyaki sauce, and served with crispy sweet potatoes for the perfect delight

105. VIET BOWL [c,f,g,e,k]

Sushi-Reis, begleitet von cremiger Avocado, frischem Seetangsalat, Sojabohnen, knackiger Gurke, süßem Mais, saftigen Cherry-Tomaten und Nori-Blatt, abgerundet mit geröstetem Sesam und verfeinert mit wahlweise Teriyaki-Sauce oder Mayonnaise-Sauce, dazu

Sushi rice, accompanied by creamy avocado, fresh seaweed salad, soybeans, crunchy cucumber, sweet corn, juicy cherry tomatoes, and nori sheet, topped with toasted sesame and finished with your choice of teriyaki sauce or mayonnaise sauce, served with:

A. Gebackener Tofu [a,f] *Fried tofu*		15,50€
B. Gegrilltes Hähnchen *Grilled chicken*		17,50€
C. Gebratenes Rindfleisch *Fried beef*		18,50€
D. Knuspriges Entenbrustfilet [a] *Crispy duck*		19,50€
G. Gegrillter Lachs [d] *Grilled salmon*		18,50€
H. Gegrillter Thunfisch [d] *Grilled Tuna*		19,50€



NIGIRI (2 Stk.)



N1.	**Lachs** [d] *salmon*		5,90€
N2.	**Thunfisch** [d] *tuna*		6,90€
N3.	**Aburi Lachs** [d] *flambéed salmon*		6,50€
N4.	**Aburi Maguro** [d] *flambéed tuna*		6,90€
N5.	**Surimi** [1,4,a,b,d] *crab meat*		5,50€
N6.	**Anago** [d] *grilled eel*	Süßwasseraal gegrillt	6,90€
N7.	**Ebi** [b] *pickled shrimps*	eingelegte Garnelen	6,50€
N8.	**Avocado**		5,50€

MAKI (8 Stk.)



M21.	**Avocado**		4,90€
M22.	**Lachs** [d] *salmon*		5,90€
M23.	**Thunfisch** [d] *tuna*		6,50€
M24.	**Ebi** [b] *pickled shrimps*	eingelegte Garnelen	6,50€
M25.	**Anago** [d] *grilled eel*	Süßwasseraal gegrillt	6,90€
M26.	**Fried Garnelen** [a,b] *fried shirmps*	Frittierte Garnelen	6,90€
M27.	**Kappa** Gurke *cucumber*		4,90€
M28.	**Salmon Skin** [a,d] *fried salmon skin*	Frittierte Lachshaut	5,90€
M29.	**Surimi** [1,4,a,b,d] *crab meat*		5,90€
M31.	**Rettich** *radish*		4,90€

BIG ROLL (5 Stk.)

B35. Big Roll Veggie [c,g] — 8,50€
Avocado, Rucola, Rettich, Mango und Chili Mayo
Avocado, rocket, radish, mango and chili mayo

B36. Big Roll Spicy Tuna [d,c,g] — 8,50€
Spicy Thunfisch, Avocado, Rucola und Chili Mayo
Spicy tuna, avocado, rocket and chili mayo

B37. Big Roll Spicy Lachs [d,c,g] — 8,50€
Spicy Lachs, Avocado, Rucola und Chili Mayo
Spicy salmon, avocado, rocket and chili mayo

B38. Big Roll Tempura Chicken [a,g] — 8,50€
Tempura Hähnchen, Frischkäse, Avocado und Rucola
Tempura chicken, cream cheese, avocado and rucola

B39. Big Roll Tempura Duck [a,g] — 8,50€
Tempura Ente, Frischkäse, Avocado und Rucola
Tempura duck, cream cheese, avocado and rucola

B40. Big Roll Tempura Garnelen [a,b,g] — 8,50€
Tempura Garnelen, Frischkäse, Avocado und Rucola
Tempura shrimps, cream cheese, avocado and rucola



BIG CRUNCHY ROLL (10 Stk.)

T35. Veggie Tempura a,c,g,f,k — 12,50€
Gebackene Tempurarolle mit Avocado, Gurke, Paprika, Rettich,Frischkäse, Spicy Mayo und Teriyaki Sauce
Baked tempura roll with avocado, cucumber, bell pepper, radish, cream cheese, spicy mayo and teriyaki sauce

T36. Tuna Tempura a,c,d,g,f,k — 15,90€
Gebackene Tempurarolle mit Avocado, Thunfisch, Spicy Mayo, Frischkäse und Teriyaki Sauce
Baked tempura roll with avocado, tuna, spicy mayo, cream cheese and teriyaki sauce

T37. Salmon Tempura a,c,d,g,f,k — 14,90€
Gebackene Tempurarolle mit Avocado, Lachs, Spicy Mayo, Frischkäse und Teriyaki Sauce
Baked tempura roll with avocado, salmon, spicy mayo, cream cheese and teriyaki sauce

T38. Chicken Tempura a,c,g,f,k — 13,90€
Gebackene Tempurarolle mit Avo, frittiertem Hähnchen, Frischkäse, Spicy Mayo und Teriyaki Sauce
Baked tempura roll with avocado, fried chicken, cream cheese, spicy mayo and teriyaki sauce

T39. Viet No.1 Tempura a,b,c,d,g,f,k — 17,90€
große Tempura Rolle mit Lachs, Thunfisch, Süßwasseraal, Garnelen, Avocado, Frischkäse, Spicy Mayo und Teriyaki Sauce
Large tempura roll with salmon, tuna, eel, prawns, avocado, cream cheese, spicy mayo and teriyaki sauce

T40. Duck Tempura a,c,g,f,k — 14,90€
Große Tempurarolle mit Ente, Avocado, Frischkäse, Spicy Mayo & Teriyaki Sauce
Large tempura roll with duck, avocado, cream cheese, spicy mayo & teriyaki sauce

T41. Garnelen Tempura a,b,c,g,f,k — 14,90€
Große Tempurarolle mit Avocado, Garnelen, Frischkäse, Spicy Mayo & Teriyaki Sauce
Large tempura roll with avocado, prawns, cream cheese, spicy mayo & teriyaki sauce



SASHIMI

S53. Tatar Lachs [d] — 13,90€
Tatar Lachs auf Avocado und Salat
Tatar salmon on avocado and salad

S54. Tatar Tuna [d] — 14,90€
Tatar Thunfisch auf Avocado und Salat
Tatar tuna on avocado and salad

S55. Sashimi Lachs [d] — 18,90€
8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat und Avocado
8 slices of salmon on seaweed salad and avocado

S56. Sashimi Thunfisch [d] — 19,90€
8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat und Avocado
8 slices of salmon on seaweed salad and avocado.

S57. Aburi Salmon [d] — 18,90€
8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat und Avocado
8 slices of salmon flambéed on seaweed salad and avocado

S58. Aburi Thunfisch [d] — 19,90€
8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetang Salat und Avocado
8 slices of salmon flambéed on seaweed salad and avocado

S59. CHEFSHIMI SELECTION [a,b,d] — 21,90€
3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch,
3 Garnelen, 2 Surimi und Lachstatar
3 slices of salmon, 3 slices of tuna, 3 shrimp, 2 surimi and salmon tartare



INSIDE OUT ROLL (8 Stk.)

U31. Alaska I.O. c,d,g,f — 10,50€
Lachs, Avocado, Tobiko, Mayo.
Salmon, avocado, tobiko, mayo

U32. California I.O. a,b,c,d,g,f — 10,50€
Surimi, Avocado, Tobiko, Mayo.
Surimi, avocado, tobiko, mayo

U33. Maguro I.O. c,d,g,f — 10,90€
Thunfisch, Avocado, Tobiko, Mayo.
Tuna, avocado, tobiko, mayo

U34. Anago I.O. c,d,g,f,k — 10,90€
Süßwasseraal, Avocado, Sesam, Mayo.
Freshwater eel, avocado, sesame, mayo.

U35. Veggie I.O. c,g,f — 10,90€
Avocado, Gurke, Paprika, Sesam, Mayo.
Avocado, cucumber, bellpepper, sesame, mayo

U36. Salmon Skin I.O. a,d,c,g,f — 10,50€
Lachshaut, Avocado, Sesam, Mayo.
Salmon skin, avocado, sesame, mayo

U37. Ebi Tempura I.O. a,b,c,g,f,k — 10,90€
Gebackene Garnelen, Avocado, Sesam, Mayo
Baked shrimp, avocado, sesame, mayo

U38. Chicken I.O. c,g,f,k — 10,50€
Hühnchen, Avocado, Gurke, Sesam, Mayo
Chicken, avocado, cucumber, sesam, mayo

U39. Spicy Tuna I.O. a,c,g,f,k — 10,90€
Avocado, scharfer Thunfisch, Lauch, Mayo, Sesam
Avocado, spicy tuna, leek, mayo, sesame

U40. Duck I.O. a,c,g,f,k — 10,90€
Ente, Avocado, Sesam, Mayo.
Duck, avocado, sesame, mayo.



SPECIAL ROLL (8 Stk.)

H47. Crispy Tiger a,b,c,d,g,f — 14,90€
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, Spicy Mayo & Teriyaki Sauce, umwickelt mit flambiertem Lachs
Shrimp in a tempura coating, mango, avocado, cream cheese, spicy mayo & teriyaki sauce, wrapped with flambéed salmon

H48. Home Temptation a,d,c,g,f — 14,90€
Avocado im Tempuramantel, Mango, Frischkäse, Spicy Mayo & Teriyaki Sauce, umwickelt mit Lachs
Avocado in a tempura coating, mango, cream cheese, spicy mayo & teriyaki sauce, wrapped with salmon

H49. Nitro Ebi a,b,d,c,g,f — 14,90€
Gebackene Lachshaut, Avocado, Mango, Frischkäse, Spicy Mayo & Teriyaki Sauce, umwickelt mit Großgarnelen
Baked salmon skin, avocado, mango, cream cheese, spicy mayo & teriyaki sauce, wrapped with king prawns

H50. Sake Fancy d,c,g,f — 14,90€
Lachshaut, Frischkäse, Mango, Spicy Mayo & Teriyaki Sauce, umwickelt mit Feuerlachs
Salmon skin, cream cheese, mango, spicy mayo & teriyaki sauce, wrapped with fire salmon

H51. Tuna Feuer a,b,d,c,g,f — 15,90€
Surimi, Mango, Avocado, Gurke, Frischkäse, Spicy Mayo & Teriyaki Sauce, bedeckt mit Feuer-Thunfisch
Surimi, mango, avocado, cucumber, cream cheese, spicy mayo & teriyaki sauce, covered with fire tuna

H52. Futo Maki a,b,d,c,g,f — 16,50€
Große Maki-Rolle gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Tobiko, Frischkäse, abgerundet mit Spicy Mayo & Teriyaki Sauce
Large maki roll filled with salmon, tuna, mango, avocado, tobiko, cream cheese, rounded off with spicy mayo & teriyaki sauce

H53. VIET NO.1 SPECIAL ROLL a,b,d,f,g — 16,50€
Freestyle Rolle des Sushi-Kochs
Freestyle role of sushi chef



SUSHI MENÜ

M1. MAKI MIX [d] (24 Stk.) — 16,50€

8 Stk. Maki Lachs	*8 pcs. Maki Salmon*
8 Stk. Maki Tuna	*8 pcs. Maki Tuna*
8 Stk. Maki Avocado	*8 pcs. Maki Avocado*

M2. SAKE TSUNAMI [d] (18 Stk.) — 20,50€

8 Stk. Lachs Inside Out	*8 pcs. I.O. Salmon*
2 Stk. Lachs Nigiri	*8 pcs. Nigiri Salmon*
8 Stk. Lachs Maki	*8 pcs. Maki Salmon*

M3. MENÜ 3 [d] (18 Stk.) — 21,50€

8 Stk. Thunfisch I.O.	*8 pcs. I.O. Tuna*
8 Stk. Maki Thunfisch	*8 pcs. Maki Tuna*
2 Stk. Thunfisch Nigiri	*8 pcs. Nigiri Tuna*

M4. MENÜ 4 [d,b,i,g,k] (22 Stk.) — 23,50€

8 Stk. Lachs I.O.	*8 pcs. Salmon I.O.*
8 Stk. Avocado Maki	*8 pcs. Maki Avocado;*
6 Stk. Nigiri	*6 pcs. Nigiri (2 salmon, 2 tuna, 2 shrimp)*
(2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnelen)	

M5. CRISPY ROCKET [a,d] (20 Stk.) — 24,50€

10 Stk. Crunchy Lachs	*10 pcs. Crunchy Salmon*
8 Stk. Thunfisch Maki	*8 pcs. Tuna Maki*
2 Stk. Lachs Nigiri	*2 pcs. Salmon Nigiri*

M6. BLAZING LOVE [d,b,i,g,k] (19 Stk.) — 26,90€

8 Stk. Crispy Tiger	*8 pcs. Crispy Tiger*
8 Stk. Avocado Maki	*8 pcs. Avocado Maki*
3 Stk. Nigiri	*3 pcs. Nigiri (salmon, tuna, shrimp)*
(Lachs, Thunfisch, Garnelen)	

M7. VEGGIE MENÜ [a] (20 Stk.) — 21,50€

10 Stk. Crunchy Veggie	*10 pcs. Crunchy Veggie*
8 Stk. Gurke Maki	*8 pcs. Cucumber Maki*
2 Stk. Avocado Nigiri	*2 pcs. Avocado Nigiri*



M8. KAMASUTRA a,b,d,c,g,f,k (35 Stk.) 53,90€
(für 2 Pers.)

10 Stk. Crunchy Lachs
8 Stk. Viet No.1 Special
8 Maki Avocado
6 Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnelen)
3 Stk. Sashimi (Thunfisch, Lachs)
serviert mit Seetang Salat

10 pcs. Crunchy Salmon
8 pcs. Viet No.1 Special
8 pcs. Maki Avocado
6 pcs. Nigiri (2 salmon, 2 tuna, 2 shrimp)
3 pcs. Sashimi (tuna, salmon)
served with seaweed salad

M9. LOVE IN 4 a,b,d,c,g,f,k (76 Stk.) 95,90€
(für 4 Pers.)

10 Stk. Crunchy Lachs | 10 Stk. Crunchy Special Roll
8 Stk. Freestyle vom Chefkoch | 4 Stk. Tuna Inside Out
4 Lachs Inside Out | 8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Thunfisch Maki | 8 Stk. Avocado Maki,
6 Stk. Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnelen),
8 Stk. Sashimi (Lachs, Thunfisch),
1 Tatar Lachs, 1 Tatar Thunfisch

10 pcs. Crunchy Salmon, 10 pcs. Crunchy Special Roll,
8 pcs. Chef's Freestyle, 4 pcs. Tuna Inside Out,
4 pcs. Salmon I.O., 8 pcs. Salmon Maki, 8 pcs. Tuna Maki,
8 pcs. Avocado Maki, 6 pcs. Nigiri (2 salmon, 2 tuna, 2 shrimp),
8 pcs. Sashimi (salmon, tuna), 1 tartar salmon, 1 tartar tuna

111. KLEBREIS [e] — 6,90€

mit Banane & Kokosmilch, gerösteten Erdnüssen
with banana & coconut milk, roasted peanuts

112. GEBACKENE BANANE [a] — 6,90€

mit Honig & gerösteten Erdnüssen
with honey & roasted peanuts

113. MOCHI [c,g] — 6,90€

Mochieis aus Japan
Mochi ice cream from Japan

114. SWEET MANGO [a,c,g] — 6,90€

2 Kugeln Mangoeis, garniert mit Schokosauce & Mangoscheiben
2 scoops of mango ice cream, garnished with chocolate sauce and mango slices



DESSERTS



HOMEMADE REFRESHES

	0,40l
GUAVA HIMBEER LIMONADE exotische Guava, Himbeer, Limetten, Minze *exotic guava, raspberry, lime, mint*	5,50€
LYCHEE LIMONADE exotische Lychee, Limetten, Minze *exotic lychee, lime, mint*	5,50€
LIMETTEN MARACUJA LIMONADE exotische Maracuja, Limetten, Minze *exotic passion fruit, lime, mint*	5,50€
APFEL LIMONADE exotische Apfel, Limetten, Minze *exotic apple, lime, mint*	5,50€
MANGO LIMONADE exotische Mango, Limetten, Minze *exotic mango, lime, mint*	5,50€
MANGO LASSI [g] exotische Mango, Milch *exotic mango, milk*	5,50€
CHANH DA Limetten, Minze, Rohrzucker *limes, mint, cane sugar*	5,50€
CAFE SUA DA [2,g] vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch und Eis *Vietnamese coffee with sweetened condensed milk and ice*	5,50€

SOFTDRINKS

	Fl. 0,35l	Fl. 0,75l
PUREZZA MEDIUM / NATURELL	3,50€	6,50€

	0,20l	0,40l
COLA [1,2,4,5], **COLA ZERO** [1,2,4,] **SPRITE** [4,5], **FANTA** [1,4,5], **MEZZO MIX** [1,2,4,5]	2,90€	4,50€
BITTER LEMON [4,9], **TONIC WATER** [4], **GINGER ALE** [4]	0,20l 2,90€	
APFELSAFT [4,9], **RHABARBERTRÜB** [4,9], (auch als Schorle möglich) *(also possible as a spritzer)*	0,20l 2,90€	0,40l 4,50€

GETRÄNKE

KAFFEE

CAFE NONG [2,g] 3,90€
vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch
Vietnamese coffee with sweetened condensed milk

ESPRESSO [2] / **CAPUCCINO** [2,g] 3,90€

LATTE MACHIATO [2,g] 3,90€

TEE

JASMIN TEE 5,50€

SPRING BLOSSOM 5,50€
feine Roseknospen, Jasminblüten, Jasmintee, Süßholz
fine rose buds, jasmine flowers, jasmine tea, licorice

ROOTS POWER 5,50€
belebender Tee aus frischem Ingwer, Limetten, Orange, Honig, Minze.
Invigorating tea made from fresh ginger, lime, orange, honey, mint

ALKOHOL MIX DRINKS

GIN TONIC [2,4,9,10] 6,90€
Gin, Tonic Water, Zitroneneistee
Gin, tonic water, lemon iced tea

APEROL SPRITZ [1,4,9,10] 6,50€
Aperol, Prosecco, Orange
Aperol, Prosecco, orange

REMENBER ME [1,4,10] 7,50€
Rosensirup, Barcadi Rum, Bitter Lemon, Limetten
Rose syrup, Barcadi rum, bitter lemon, lime

CAIPIRINHA 7,60€
Limetten, Cachaça, Rohrzucker
Limes, cachaça, cane sugar

CUBA LIBRE [1,2,4,5] 7,90€
Rum, Cola, Limetten, Rohrzucker
Rum, Cola, limes, cane sugar

GIMLET [a] 7,90€
Gin, Limetten, Gingerbeer
Gin, lime, gingerbeer

VIET NO.1 RED MOJITO [1] 7,90€
Nep Moi - vietnamesischer Vodka, Limetten, Himbeer
Nep Moi - Vietnamese vodka, lime, raspberry

VIET NO.1 MOJITO 7,90€
Nep Moi - vietnamesischer Vodka, Limetten, Ingwer
Nep Moi - Vietnamese vodka, lime, ginger
4cl

RUM COLA / BARCADI COLA / WODKA LEMON/ JACK DANIELS COLA [1,2,4,5] 7,90€



HOCH PROZENTIGES

WODKA / BARCADI (WHITE) / GIN / HAVANNA CLUB / BALLANTINES / CHIVAS / JIM BEAM/ JOHNNY WALKER / JACK DANIELS [10]	2cl	3,50€

KRÄUTER

TEQUILA / FERNET BRAUCA / JÄGERMEISTER NEP MOI (VIETNAM) [10]	2cl	3,50€

COGNAC

METAXA / HENNESSY [10]	2cl	3,90€

FASSBIER [10,A]

	0,30l	0,50l
JEVER PILS	3,50€	4,90€
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	3,50€	4,90€
ALSTERWASSER	3,50€	4,90€

FLASCHENBIER [10,A]

JEVER AF 0,0%	0,33l	3,50€
SCHÖFFERHOFER HWZ AF 0,0%	0,50l	4,90€
SCHÖFFERHOFER HWZ DUNKEL	0,50l	4,90€
SAIGON BIER AUS VIETNAM	0,33l	4,50€
SINGHA BIER AUS THAILAND	0,33l	4,50€



WEISSWEIN 10,1

GRAUBURGUNDER „EDENBUSCH" -

0,20l 6,50€ | 0,75l 22,00€

HAUCK, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

Der Duft ist einfach verfürerisch: Banane, weiße Blüten und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und anschmiegsam.

The scent is simply enticing: banana, white flowers and a hint of nuts. Very fruity, round and smooth

RIESLING„LES CORNES" DR. BÜRKLIN-WOLF

0,20l 7,50€ | 0,75l 25,00€

PFALZ, DEUTSCHLAND

Er besticht mit einer bezaubernden Nase nach Pfirsich und Blüten. Am Gaumen hat er viel Kraft und eine geradezu elegante Frische

It impresses with an enchanting nose of peach and flowers. On the palate it has a lot of power and an almost elegant freshness

CHARDONNAY„FAT BASTARD"

0,20l 7,50€ | 0,75l 25,00€

THE FAT BASTARD WINE COM., RHÔNE, FRANKREICH

Grüne Banane, Melone und ein Hauch Vanille finden harmonisch zusammen. Dazu lebendige Frische und leichter Schmelz

Grüne Banane, Melone und ein Hauch Vanille finden harmonisch zusammen. Dazu lebendige Frische und leichter Schmelz

SAUVIGNON BLANC „OLD COACH ROAD"

0,20l 7,50€ | 0,75l 25,00€

SEIFRIED ESTATE, NELSON, NEUSEELAND

Schon der Durf ist eine Offenbarung: Stachelbeere, Holunderblüte. Im Mund die gleiche umbändige Vitalität - schlicht begeisternd!

The flavor alone is a revelation: gooseberry, elderflower. The same powerful vitality in the mouth - simply inspiring!

SAKE (AUS JAPAN)

0,10l 4,90€

Der Duft ist einfach verfürerisch: Banane, weiße Blüten und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und anschmiegsam

The scent is simply enticing: banana, white flowers and a hint of nuts. Very fruity, round and smooth

ROTWEIN 10,1

	0,20l	0,75l
CABERNET SAUVIGNON „COLECCIÓN"	**6,50€**	**22,00€**

CASA SILVA, COLCHAGUA VALLEY, CHILE

Klassische Cassis- und Paprika-Nase, begleitet von getrockneten Pflaumen. Am Gaumen weich und voll

Classic cassis and pepper nose, accompanied by dried plums. Soft and full on the palate

	0,20l	0,75l
SHIRAZ„GROWLING FROG"	**6,50€**	**22,00€**

SCOTTS CREEK, SOUTH AUSTRALIA

Duft nach Kirschen und typische Shiraz-Pfeffrigkeit. Ganz weich gleitet er schokoladig die Kehle hinrunter

Scent of cherries and typical Shiraz pepperiness. It slides very smoothly down your throat with a chocolatey feel

	0,20l	0,75l
RIOJA CRIANZA„LAR DE SOTOMAYOR"	**8,50€**	**28,00€**

DOMECO DE JARAUTA, RIOJA SPANIEN

Reiner Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzhaft zugleich: viel Frucht, Eleganz und Würze

Pure scent of plum jam and cherry wood. Smooth and savory on the palate at the same time: lots of fruit, elegance and spice

ROSÉ 10,1

	0,20l	0,75l
ROSÉ D'UNE NUIT PETH-WETZ	**6,50€**	**22,00€**

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

Wunderschöner, betörender Johannisbeer- und Erdbeerduft. Im Gaumen entfaltet sich die weiche Frucht auf das Schönste

Beautiful, captivating currant and strawberry scent. The soft fruit unfolds most beautifully on the palate

	0,20l
WEINSCHORLE	**6,50€**

Ihr ausgewählter Weiß-, Rosé- oder Rotwein als Schorle

Your selected white, rosé or red wine as a spritzer

vegetarian slightly spicy

ALLERGENE / ALLERGENS

A. Glutenhaltiges Getreide / Cereal containing gluten
B. Krebstiere / Crustaceans
C. Eier / Eggs
D. Fisch / Fish
E. Erdnüsse / Peanuts
F. Sojabohnen / Soybeans
G. Milch / Milk
H. Schalenfrüchte / Tree nuts
I. Sellerie / Celery
J. Senf / Mustard
L. Sesamsamen / Sesame seeds
M. Lupinen / Lupins
N. Weichtiere / Molluscs

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVEST

1. mit Farbstoff / with coloring
2. Koffeinhaltig / contains caffeine
3. mit Antioxidationsmittel / with antioxidants
4. mit Süßungsmittel / with sweetener
5. enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine
6. chininhaltig / contains quinine
7. Stabilisatoren / Stabilizers
8. Konservierungsstoffe / Preservatives
9. mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancers
mit Phosphat / with phosphate
10. Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide and sulphites
11. Kohlensäure / Carbon dioxide
12. mit Alkohol / with alcohol

