

MITTAGSMENÜ

Dienstag-Freitag | 11:30 - 14:30
(außer Samstag, Sonntag & Feiertagen)

M1. RAU CURRY | 11€ ^G

Saisongemüse | Rote Kokosmilch-Currysoße | Reis als Beilage

M2. ĐẬU PHỤ CURRY | 11€ ^{F,G}

Gebratener Tofu | Saisongemüse | Rote Kokosmilch-Currysoße | Reis

M3. ĐẬU PHỤ LÁ QUẾ | 11€ ^F

Gebratener Tofu | Thai-Basilikum | Saisongemüse | Reis

M4. GÀ CURRY | 11€ ^G

Zarter Hühnerfleisch | Rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

M5. GÀ NƯỚNG SỐT XOÀI | 11€ ^G

Knuspriges Hähnchen | Kokosmilch-Mangosoße | Saisongemüse | Reis

M6. GÀ HẠT ĐIỀU | 11€ ^{Ca}

Knuspriges Hähnchen | Cashewnüsse | Saisongemüse | Reis

M7. BÒ XÀO HẠT ĐIỀU | 12€ ^{Ca}

Gebratenes Rindfleisch | Cashewnüsse | Saisongemüse | Reis

M8. VỊT CURRY | 12€ ^G

Knusprige Ente | Rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

M9. VỊT SỐT LẠC | 12€ ^E

Knusprige Ente | Kokosmilch-Erdnusssoße | Saisongemüse | Reis

M10. VỊT HẠT ĐIỀU | 12€ ^{Ca}

Knusprige Ente | Cashewsnüsse | Saisongemüse | Reis

M11. TÔM CURRY | 12€ ^{B, G}

Riesengarnelen | Rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

M12. BÚN ĐẬU PHỤ | 11€ ^F

Lauwarme Reismnudeln | Tofu | Salatblättern | Rucola | Paprika | Gurke | Gehackte Erdnüsse | Röstzwiebeln | Hausgemachtes Dressing

M13. MỠ XÀO GÀ | 11€ ^{A(Wh)}

Gebratene Weizennudeln | Knuspriges Hähnchen | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

M14. PHỞ BÒ | 12€

Reisbandnudeln | Kräftige Brühe | Rindfleisch | Frühlingszwiebeln | Frische Kräutern

VORSPEISEN

SUPPEN

V1. SÚP MISO | 4€ ^{D, F}

Miso-Suppe mit Seidentofustückchen, Seetang, Dashi, Sojabohnenpaste

V2. SÚP CHUA NGOT

Süß-Sauer-Suppe mit Pilzen, Zitronengras, frischen Kräutern und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Hühnerfleisch | 6€

b) mit Garnelen | 7€ ^B

c) mit Lachs | 7€ ^D

V3. SÚP NƯỚC DỪA ^G

Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Zitronengras, frischen Kräutern und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Hühnerfleisch | 6€

b) mit Garnelen | 7€ ^B

SNACK ZUM KNABBERN

V4. VIEN CHIEN | 5€

Frittierte Bällchen mit Süß-Scharf-Dipsoße

a) aus Rindfleisch

b) aus Fisch ^D

V5. EDAMAME | 5€

Salziger Snack mit jungen gekochten Sojabohnen am Zweig, verfeinert mit:

a) Meersalz

b) Shichimi Nanami (Japanische Gewürzmischung) 

VORSPEISEN

KLEINE LECKERBISSEN

V6. KRABBENCHIPS | 3€^B

V7. CHẢ GIÒ CHAY | 4€

Vegane Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung (3 Stk.)

V8. CHẢ GIÒ VIỆT NAM | 6€

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Mu-Err-Pilze, Karotten, Zwiebeln, dazu hausgemachte Dipsoße (3 Stk.)

V9. HOÀNH THÁNH CHIÊN | 6€^B

Knusprig frittierte Teigtaschen mit Garnelen-Hühnerfleisch-Füllung (4 Stk.)

V10. GÀ XIÊN SA TẾ | 6€^E

Gegrillte Hühnerfleischspießen, dazu Erdnusssoße (3 Stk.)

V11. CRISPY FRIED CHICKEN | 7€

Knuspriges Hähnchen ohne Knochen , dazu Mayonnaise-Dip oder Süß-Sauer-Soße (4 Stk.)

V12. HÁ CẢO TÔM | 7€^B

Gedämpfte Dumplings mit Garnelenfüllung (5 Stk.)

V13. GYOZA^{A(Wh)}

Gegrillte Teigtaschen (5 Stk.), wahlweise:

a) mit Gemüsefüllung | 6€ 

b) mit Hühnerfleischfüllung | 7€

V14. EBI TEMPURA | 8€ (2 STK.)^B

Knusprige Riesengarnelen im Tempuramantel, dazu Mayonnaise-Dip

V15. GỎI CUỐN (2 STK.)

Sommerrollen mit Reissnudeln, Eierstreifen, Salatblättern und Rucola Paprika, Gurke, Erdnuss, die in Reispapier gerollt werden, dazu Hoisin-Kokosmilch-Dip und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Tofu | 5€ ^F

b) mit Knuspriges Hähnchen | 6€

c) mit Garnelen | 7€^B

VORSPEISEN

SALAT

V16. SALAT ĐU ĐỦ TÔM | 9€ ^B

Grüner Papayasalat mit Riesengarnelen, frische Kräutern und gehackte Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

V17. SALAT XOÀI VỊT | 9€ ^E

Mango-Ente-Salat mit frischen Kräutern, gehackte Erdnüsse & hausgemachtem Dressing

V18. GOMA WAKAME | 5€ ^N

Würziger Seealgensalat mit Sesam

V19. BUNTER SALAT | 12€

Avocado | Gurke | Salatblätter | Rucola | geröstetem Sesam | Sesam-Dressing und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit knuspriges Hähnchen
- b) mit Garnelen ^B
- c) mit Lachs ^D
- d) mit Thunfisch ^D

TATAR

V20. LACHS TATAR | 8€ ^D

Würzig abgeschmeckter Lachs, Avocado, geröstetem Sesam und Chilisoße

V21. THUNFISCH TATAR | 9€ ^D

Würzig abgeschmeckter Thunfisch mit Avocado, geröstetem Sesam und Chilisoße

VEGETARISCH/VEGAN

1. RAU CURRY | 14€ G

Gebratene Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

2. ĐẬU PHỤ CURRY | 14€ G, F

Gebratener Tofu und Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

3. ĐẬU PHỤ SẢ ỚT | 14€ F

Gebratener Tofu mit Zitronengras, frische Chilischoten und Saisongemüse

4. ĐẬU PHỤ HẠT ĐIỀU | 14€ Ca, F

Gebratener Tofu mit Cashewnüsse und Saisongemüse

MIT HÜHNERFLEISCH

20. GÀ CURRY | 15€ G

Zarter Hühnerfleisch und Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

21. GÀ SỐT XOÀI | 15€ G

Knuspriges Hähnchen mit Saisongemüse in Kokosmilch-Mangosoße

22. GÀ SỐT LẠC | 15€ E

Knuspriges Hähnchen und Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße

23. GÀ HẠT ĐIỀU | 15€ Ca

Knuspriges Hähnchen mit Cashewnüsse und Saisongemüse

24. GÀ SẢ ỚT | 15€

Knuspriges Hähnchen mit Zitronengras, frische Chilischoten und Saisongemüse

25. GÀ PIKANT | 15€

Knuspriges Hähnchen und Saisongemüse in pikanter Soße

26. ĐÙI GÀ CHIÊN GIÒN | 13€

Crispy Hähnchenkeule ohne knochen mit Blattsalat, Rucola und Gurke, dazu hausgemachtsoße (scharf oder nicht scharf) 

REISGERICHTE MIT RINDFLEISCH

Alle Reisgerichte sind mit gekochtem Reis als Beilage serviert

30. BÒ CURRY | 16€ ^G

Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

31. BÒ SẢ ỚT | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, frische Chilischoten und Saisongemüse

32. BÒ HẠT ĐIỀU | 16€ ^{Ca}

Gebratenes Rindfleisch mit Cashewnüsse und Saisongemüse

33. BÒ TIÊU XANH | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse

34. DSCHINGIS KHAN |

Paprika und Zwiebeln in würziger scharf BBQ-Soße aus dem Gusseisenpfanne und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Zarter Hühnerfleisch | 15€

b) mit zartem Rindfleisch | 16€

c) mit Riesengarnelen und pfeffer | 19€ ^B

35. BÒ TERIYAKI | 16€

Im Wok geschwenkte Rindfleischwürfel (Entrecôte) mit Teriyaki-Soße, Paprika, Grüner Bohnen und Zwiebeln

MIT ENTENFLEISCH

40. VỊT CURRY | 18€ ^G

Knusprige Ente mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

41. VỊT SỐT XOÀI | 18€ ^G

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Kokosmilch-Mangosoße

42. VỊT SỐT LẠC | 18€ ^E

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße

43. VỊT HẠT ĐIỀU | 18€ ^{Ca}

Knusprige Ente und gebratene Saisongemüse mit Cashewnüsse

44. VỊT PIKANT | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in pikanter Soße

MIT FISCH

50. CÁ CURRY | 19€ ^D

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

51. CÁ PIKANT | 19€ ^D

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse in pikanter Soße

52. SALMON TERIYAKI | 19€ ^D

Lachsfilet, gewürfelt und kurz angebraten in Teriyaki-Soße mit geröstetem Sesam-Topping, dazu Paprika, Zwiebeln und Grüner Bohnen

53. TUNA TERIYAKI | 19€ ^D

Thunfischfilet, gewürfelt und kurz angebraten in Teriyaki-Soße mit geröstetem Sesam-Topping, dazu Paprika, Zwiebeln und Grüner Bohnen

MIT GARNELEN

60. TÔM CURRY | 19€ ^B

Gebratene Riesengarnelen mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

61. TÔM LÁ QUẾ | 19€ ^B

Gebratene Riesengarnelen mit Thai-Basilikum und Saisongemüse

62. TÔM TIÊU XANH | 19€ ^B

Gebratene Riesengarnelen mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse

63. TÔM SẢ ỚT | 19€ ^B

Gebratene Riesengarnelen mit Zitronengras und Chili

64. TÔM TERIYAKI | 19€ ^B

Gebratene Riesengarnelen mit Teriyaki- Soße, Paprika, Grüner Bohnen und Zwiebeln

NUDELGERICHTE

70. BÚN TRỘN

Lauwarme dünne Reismudeln mit Salatblättern, Rucola, Paprika, Gurke und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 14€  ^F
- b) mit veganer Frühlingsröllchen (5 Stk.) | 14€  ^{VEGAN}
- c) mit Frühlingsrollen (4 Stk.) | 15€
- d) mit zartem Hühnerfleisch | 15€
- e) mit Rindfleisch | 16€
- f) mit knuspriger Ente | 18€
- g) mit Riesengarnelen | 19€ ^B

71. MIẾN XÀO

Gebratene Glasnudeln , geröstetem Sesam mit einer Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Gemüse | 14€  ^{VEGAN}
- b) mit Tofu | 14€  ^{VEGAN} ^F
- c) mit knusprigem Hähnchen | 15€
- d) mit Rindfleisch | 16€
- e) mit knuspriger Ente | 18€
- f) mit Riesengarnelen | 19€ ^B

72. PHỞ

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern und kräftige Brühe, dazu eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 14€ ^F
- b) mit Hühnerfleisch | 15€
- c) mit Rindfleisch | 16€
- d) mit Riesengarnelen | 18€ ^B

NUDELGERICHTE

73. UDON XÀO

Würzig gebratene Japanische Udon-Nudeln, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Saisongemüse | 14€ 
- b) mit Tofu | 14€  ^F
- c) mit knusprigem Hähnchen | 15€
- d) mit Rindfleisch | 16€
- e) mit knuspriger Ente | 18€
- f) mit Riesengarnelen | 19€ ^B

74. UDON CURRY

Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

Japanische Udon-Nudeln in roter Kokosmilch-Currysoße,

- a) mit Saisongemüse | 14€ 
- b) mit Tofu | 14€  ^F
- c) mit knusprigem Hähnchen | 15€
- d) mit Rindfleisch | 16€
- e) mit knuspriger Ente | 18€
- f) mit Riesengarnelen | 19€ ^B

75. MỠ XÀO

Gebratene Weizennudeln mit Ei, Saisongemüse und Röstzwiebeln, dazu eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) nur mit Saisongemüse | 14€ 
- b) mit Tofu | 14€  ^F
- c) mit knusprigem Hähnchen | 15€
- d) mit Rindfleisch | 16€
- e) mit knuspriger Ente | 18€
- f) mit Riesengarnelen | 19€ ^B

NUDELGERICHTE

76. UDON SUPPE

Japanische Udon-Nudeln mit Frühlingszwiebeln, Pakchoi, Und Klare Hühnerbrühe , dazu eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 14€^F
- b) mit knusprigem Hähnchen | 15€
- c) mit Rindfleisch | 16€
- d) mit Riesengarnelen | 18€^B

REISGERICHTE

77. CƠM RANG

Gebratene Reis mit Ei, Saisongemüse und Röstzwiebeln, dazu eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) nur mit Saisongemüse | 14€^F 🌿
- b) mit Tofu | 14€^F 🌿
- c) mit knusprigem Hähnchen | 15€
- d) mit Rindfleisch | 16€
- e) mit knuspriger Ente | 18€
- f) mit Riesengarnelen | 19€^B



S



U



S



H



I





HOSOMAKI (6 STK.)

Gewünschte Füllung umgewickelt mit Sushireis und Noriblätter

S1. SAKE MAKI | 5,50€

mit Lachs

S2. TEKKA MAKI | 6€

mit Thunfisch

S3. EBI MAKI | 6€

mit gekochten Riesengarnelen

S4. KAPPA MAKI | 4€



mit Gurke

S5. AVOCADO MAKI | 4€



S6. MANGO MAKI | 4€



NIGIRI (2 STK.)

Reis und der darauf liegende Fisch werden mit der Hand zu einer zwei Finger liegende Rolle gedrückt.

N1. SAKE NIGIRI | 7€

mit Lachs

N2. MAGURO NIGIRI | 7€

mit Thunfisch

N3. EBI NIGIRI | 7€

mit gekochten Garnelen

N4. ANAGO NIGIRI | 7€

mit gegrillter Süßwasseraal



SASHIMI (4 STK.)

Beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch ohne Reis

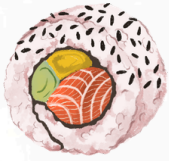
SA1. SAKE SASHIMI | 11€

mit Lachs

SA2. TUNA SASHIMI | 13€

mit Thunfisch

SUSHI



URAMAKI (8 STK.)

Inside-Out-Rolls

U1. KAPPA PHILADELPHIA | 8€

IN: Gurke | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

U2. AVOCADO PHILADELPHIA | 8€

IN: Avocado | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

U3. GREEN | 8€

IN: Gurke | Avocado | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

U4. ALASKA | 9€

IN: Lachs | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam

U5. ALASKA TOBIKO | 9€

IN: Lachs | Avocado

OUT: Tobiko

U6. CALIFORNIA | 8€

IN: Surimi | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam

U7. SALMON PHILADELPHIA | 9€

IN: Lachs | Gurke | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

U8. BOSTON | 9€

IN: Thunfisch | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam



URAMAKI (8 STK.)

Inside-Out-Rolls

U9. OCEAN | 11€

IN: Thunfisch | Lachs | Avocado

OUT: Tobiko

U10. SALMON EBI | 15€

IN: Garnelen-Tempura

OUT: Lachs

U11. RAINBOW | 15€

IN: Avocado | Gekochte Garnelen

OUT: Lachs | Thunfisch | Avocado

U12. SAKE SPEZIAL | 15€

IN: Lachs | Avocado | Gurke

OUT: Lachs

U13. DRAGON | 13€

IN: Lachs | Avocado | Gurke

OUT: Avocado

U14. UNAGI SPEZIAL | 15€

IN: Lachs | Avocado | Gurke

OUT: Gegrillter Süßwasseraal

U15. VEGGIE | 11€

IN: Avocado | Gurke | Frischkäse

OUT: Avocado

U16. POPEYE | 11€

IN: Spinat mit Erdnuss-Paste

OUT: Sesam

CRISPY ROLLS (6 STK.)

Frittierte Sushi rollen in Tempuramantel, dazu scharfe Mayonnaise

C1. SALMON CRUNCHY ROLL | 10€

Lachs | Avocado | Reis

C2. SPICY TUNA CRUNCHY ROLL | 10€

Thunfisch | Avocado | Reis

C3. BLACK TIGER CRUNCHY ROLL | 10€

Gekochte BlackTiger Garnelen | Avocado | Reis

C4. MIX CRUNCHY ROLL | 11€

Thunfisch | Lachs | Avocado | Reis

C5. VEGGIE MIX CRUNCHY ROLL | 9€

Avocado | Gurke | Frischkäse | Reis

C6. AVOCADO CRUNCHY ROLL | 9€

Avocado | Frischkäse | Reis

SUSHI SETS

SET 1 | 14€

S4. Kappa Maki | 6 Stk.
S1. Sake Maki | 6 Stk.
S2. Tekka Maki | 6 Stk.

SET 2 | 14€

S4. Kappa Maki | 6 Stk.
S5. Avocado Maki | 6 Stk.
U3. Green | 8 Stk.

SET 3 | 17€

S4. Kappa Maki | 3 Stk.
S5. Avocado Maki | 3 Stk.
S1. Sake Maki | 3 Stk.
S2. Tekka Maki | 3 Stk.
U4. Alaska | 4 Stk.
U6. California | 4 Stk.

SET 4 | 22€

N1. Sake Nigiri | 1 Stk.
N2. Maguro Nigiri | 1 Stk.
N3. Ebi Nigiri | 1 Stk.
Verschiedene Hosomaki | 12 Stk.
U5. Alaska Tobiko | 4 Stk.
U6. California | 4 Stk.

SET 5 | 29€

S4. Kappa Maki | 6 Stk.
S1. Sake Maki | 6 Stk.
U6. California | 8 Stk.
U5. Alaska Tobiko | 8 Stk.
N1. Sake Nigiri | 2 Stk.

SET 6 | 19€

N1. Sake Nigiri | 1 Stk.
S1. Sake Maki | 6 Stk.
SA1. Sake Sashimi | 2 Stk.
C1. Salmon Crunchy Roll | 6 Stk.

SET 7 | 20€

N2. Maguro Nigiri | 1 Stk.
S2. Tekka Maki | 6 Stk.
SA2. Tuna Sashimi | 2 Stk.
C2. Spicy Tuna Crunchy Roll

SET 8 | 59€

KLASSISCHE PLATTE (für 2 Personen)

N1. Sake Nigiri | 2 Stk.
N3. Ebi Nigiri | 2 Stk.

S4. Kappa Maki | 6 Stk.
S1. Sake Maki | 6 Stk.
S2. Tekka Maki | 6 Stk.

U6. California | 8 Stk.
U5. Alaska Tobiko | 8 Stk.

SA1. Sake Sashimi | 3 Stk.
C5. Veggie Mix Crunchy Roll | 6 Stk. 

SUSHI SETS

SET 9 | 75,50€ (für 3 Personen)

S1. Sake Maki | 6 Stk.
S2. Tekka Maki | 6 Stk.
S4. Kappa Maki | 6 Stk.
S5. Avocado Maki | 6 Stk.

U5. Alaska Tobiko | 8 Stk.
U12. Sake Spezial | 8 Stk.
U10. Salmon Ebi | 8 Stk.

C2. Spicy Tuna Crunchy Roll | 6 Stk.
C1. Salmon Crunchy Roll | 6 Stk.

SET 10 | 20,00€

U1. Kappa Philadelphia | 8 Stk.
U16. Popeye | 8 Stk.
S4. Kappa Maki | 6 Stk.
S5. Avocado Maki | 6 Stk.

SET 11 | 17,00€

S5. Avocado Maki | 6 Stk.
U2. Avocado Philadelphia | 8 Stk.
C6. Avocado Crunchy Roll | 6 Stk.

SET 12 | 17,00€

C1. Salmon Crunchy Roll | 6 Stk.
S1. Sake Maki | 6 Stk.
U5. Alaska Tobiko | 8 Stk.

SET 13 | 18,00€

S2. Tekka Maki | 6 Stk.
C2. Spicy Tuna Crunchy Roll | 6 Stk.
U8. Boston | 8 Stk.

100. CHUỐI CHIÊN | 6€

Gebackene Bananen bällchen, verfeinert mit Honig, dazu Vanilleeis

101. BÁNH DỪA CHIÊN | 6€

Gebackene Kokosbällchen, verfeinert mit Honig

102. BÁNH BAO HẤP | 6€

Gedämpfte Hefeteigklöße in Kokosmilchsoße mit Lotuspaste-Füllung (2 Stk.)

103. BÁNH NẾP NƯỚC DỪA | 4€

Klebreis in Kokosmilchsoße mit füllung :

a) mit Banana (1 Stk)

b) mit Taro (1 Stk)

104. MOCHI-EIS PLATTE | 7,50€

Klebreisbällchen mit Eiscremefüllung, garniert mit Früchten

NACHSPEISEN

GETRÄNKE

SOFTDRINKS 0,33L

Coca-Cola	3,50€
Cola Zero	3,50€
Fanta	3,50€
Sprite	3,50€
Mezzo Mix	3,50€

WASSER 0,25L 0,75L

Krumbach Naturell (ohne Kohlensäure)	2,90€	6,00€
Krumbach Medium (wenig Kohlensäure)	2,90€	6,00€
Tafelwasser	2,50€	

SCHWEPPE 0,2L

Ginger Ale, Bitte Lemon , Tonic Water	2,90€
---------------------------------------	-------

SÄFTE 0,2L 0,33L

Apfel, Litschi, Mango, Maracuja, Guave, Rhabarber, Johannisbeere, Orange, Ananas	3,60€	4,50€
---	-------	-------

SCHORLEN 0,2L 0,33L

Apfel, Litschi, Mango, Maracuja, Guave, Rhabarber, Johannisbeere, Orange, Ananas	3,50€	4,20€
---	-------	-------

UNSER DETOX-WASSER 0,5L | 5,90€



mit:

frischem Obst | Saisongemüse |
aromatischen Kräutern



Wasser mit bzw. ohne Kohlensäure



A large glass mug filled with beer and a thick head of foam. The beer is a golden color, and the foam is white and bubbly. The mug has a handle on the right side.

BIERE

0,5L

Spaten Münchner Hell (vom Fass) 4,60€

Franziskaner Hefe-Weißbier 4,80€

Franziskaner Dunkles Hefeweisbier 4,80€

Franziskaner Alkoholfreies Weisbier 4,50€

Clausthaler Alkoholfrei Original 4,50€

0,33L

Beck's Pils 3,90€

Singha Beer 3,90€

BIERMISCHGETRÄNKE

0,5L

Radler 4,50€

Russ'n 4,80€

Colaweizen^{1,12} 4,80€

GETRÄNKE

TEE

Grüntee | 4,00€

Unfermentierter Tee aus Vietnam - zart und angenehm herb.

Jasmintee | 4,00€

Grüner Tee traditionell mit dem Duft von Jasminblüten aromatisiert.

Frischer Ingwertee (hausgemacht) | 4,50€

Frischer Zitronengraste (hausgemacht) | 4,50€

Frischer Pfefferminztee (hausgemacht) | 4,50€

KAFFEE



Café Crème	3,10€
Cappuccino	3,60€
Latte Macchiato	3,80€
Espresso	2,60€
Doppio Espresso	3,00€
Espresso Macchiato	3,20€
Vietnamesischer Kaffee 🇻🇳 (Kalt oder heiß)	4,80€



DIGESTIF

2 CL

Ramazotti	4,50€
Averna	4,50€
Williams Christ Birne	4,50€
Obstler	4,50€
Grappa	4,50€
Vietnamesischer Reisschnaps	4,50€
Sake	4,50€
Pflaumenwein	4,50€

Andere Schnaps und Spirituosen je nach Wunsch
können beim Personal erfragt werden.

APERITIF

Aperol Spritz¹ | 6,80€

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

Aperol Litschi Spritz¹ | 6,80€

Aperol, Prosecco, Litschisaft, Soda

Sarti Spritz¹ | 6,80€

Sarti, Prosecco, Limette, Soda

Hugo | 6,80€

Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze, Soda

Virgin Hugo | 6,00€

Holundersirup, Limette, Minze, Soda

Campari Soda oder Orange | 6,80€

Campari, Sodawasser oder Orangensaft

Lillet Wild Berry | 7,00€

Lillet Blanc, Prosecco, frische Beeren, Wild Berry

LONG DRINKS

Gin Tonic | 8€¹¹

Dry Gin, Tonic Water, Gurke

Vodka Redbull | 8€

Vodka, Redbull, Limette

Whisky Cola | 8€

Whisky, Coca-Cola

Cuba Libre | 8€

Rum, Coca-Cola

MOCKTAILS

MOCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

Coconut Kiss | 7,80€

Kokossirup, Kondensmilch, Ananas- und Orangensaft, Grenadine, Soda

Virgin Mojito | 7,80€

Limette, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale

Fresh Lemon | 7,80€

Limette, Chiasamen, brauner Zucker, Soda

Ginger Cooler | 7,80€

Ingwer, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale, Soda

Summer on the Island | 7,80€

Maracujasaft, Guavensaft, Kokossirup, Limettensaft, Soda

Berry Soda | 7,80€

Erdbeerpüree, Limette, Erdbeersirup, Minze, Soda

COCKTAILS

COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

Mai Tai | 8,80€

Verschiedene Rumsorten, Cointreau, Mandelsirup, Limetten, Ananas- und Orangensaft

Mojito | 8,80€

Rum, Brauner Zucker, Limette, Minze, Ginger Ale, Soda

Litschi Mojito | 8,80€

Rum, Limette, Litschisaft, Minze, Soda

Pina Colada | 8,80€

Weißer Rum, Kokossirup, Kondensmilch, Ananas- und Orangensaft

Tequila Sunrise | 8,80€

Tequila, Grenadine, Limettensaft, Orangensaft

Blue Ocean | 8,80€

Dry Gin, Blue Curaçao, Kokossirup, Limette, Ananassaft

No Money No Honey | 8,80€

Brauner Rum, Apricot Brandy, Kokossirup, Ananas- und Maracujasaft, Muskatnuss

Ingwer Mojito | 8,80€

Rum, Ingwer, Braunszucker, Minze, Ginger Ale

WEINE

WEISSWEINE

0,2L

Ö | Hauswein Grüner Veltliner QUW
Aigner, Niederösterreich 

4,90 €

Aromen von grünem Apfel, Zitrus und sortentypisches „Pfefferl“. Knackige Säure und guter Trinkfluss.

0,2L

0,75L

I | Chardonnay „Bertoldi Rotondo“
Bertoldi, Venetien 

6,90€

24,00€

Frische Fruchtaromen wie Birne, Apfel und Pfirsich. Dazu etwas reifes Obst und Honig mit saftiger Säure.

D | Riesling trocken QbA
Schräglage, Pfalz 

6,50€

22,00€

Aromen von Zitrus, grünem Apfel und leichte Pfirsichnuancen. Schönes Finish mit einer angenehmen Säurestruktur.

F | Sauvignon Blanc IGP
Tariquet, Gascogne 

6,90€

24,00€

Duft nach Grapefruit, Stachelbeere und gelber Frucht am Gaumen. Cremige Textur und frisches, animierendes Finale.

I | Lugana DOC „Arco dei Givi“
Sartori, Venetien 

7,50€

26,00€

Ausgeprägter Duft nach Limone, Aprikose und etwas Pfirsich. Lebendige Frucht und saftige Säure im Nachhall.

WEINE

WEINSCHORLE **0,1L** 3,90€ **0,2L** 5,90€

ROSÉWEIN

I | Chiaretto Classico DOC „Corte Olivi“
(Corvina, Rondinella, Molinara)
Lenotti, Venetien 

0,2L **0,75L**
6,90€ 24,00€

Intensive Nase nach reifen Trauben, feine Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren. Sehr harmonisch und feinwürzig im Abgang.

SCHAUMWEIN

I | Prosecco Frizzante DOC „Bertoldi“
Bertoldi, Venetien 

0,1L
3,90€

Feine Aromen von Zitrus, grünem Apfel und etwas Mandel. Langanhaltende frische Perlage.

WEINE

0,20L 0,75L

ROTWEINE

I | Merlot-Primitivo IGT „Tarantino“

6,90€ 24,00€

Contessa Marina, Apulien 

Dunkle reife Frucht, wie Kirsche, Brombeere und Cassis. Feine Würznoten wie Muskat und Pfeffer. Kräftig und rund.

I | Tres IGP „Antico Ceppo“
(Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah)

6,50€ 22,00€

Poggio Le Volpi, Latium 

Vielschichtiges Bukett von roten Früchten, Kirschen, Himbeere und Konzentriert mit schönem Extrakt und guter Länge.

I | Primitivo di Manduria DOC

6,90€ 24,00€

Luce del Sole, Apulien 

Anklänge von Kirsche, Pflaume und feinen Würznoten. Am Gaumen druckvoll mit gut eingebundener Säure und weiche Gerbstoffe.

I | Montepulciano DOC Terra d'Aligi,
Abruzzan 

7,50€ 26,00€

Dunkelrot, fast schwarz im Glas dominieren reife Früchte und florale Anklänge, sowie Würznoten. Sehr ausgewogen und langanhaltend.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Liebe Gäste,

mit dieser Informationen bieten wir Ihnen Auskunft über die in unseren Speisen und Getränken enthaltene Allergene. Leider können wir eine Kreuzkontamination durch unterschiedlichste Zutaten in unserer Küche nicht zu 100% ausschließen.

*Falls Sie weitere Fragen haben, ein Produkt nicht finden oder Ihre Allergene nicht gelistet ist, können Sie sich jederzeit gerne an unsere Mitarbeiter*innen wenden.*

Mit freundlichen Grüßen

Ho Kitchen & Bar in Krumbach

Allergene

A | Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse

Wh | Weizen **Ry** | Roggen **Ba** | Gerste

B | Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse

C | Enthält Ei/-Erzeugnisse

D | Enthält Fisch/-Erzeugnisse

E | Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse

F | Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse

G | Enthält Milch/-Erzeugnisse (lactosehaltig)

H | Enthält Schalenfrüchte/Nüsse
bzw. Nusserzeugnisse

Al | Mandeln

Ha | Haselnüsse

Ca | Cashewnüsse

Pi | Pistazien

L | Enthält Sellerie/-Erzeugnisse

M | Enthält Senf/-Erzeugnisse

N | Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse

O | Enthält Schwefeloxid/Sulfite

P | Enthält Lupine/-nerzeugnisse

R | Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1 | Mit Farbstoff

2 | Mit Konservierungsstoff

3 | Mit Antioxidationsmittel

4 | Mit Geschmackverstärker

5 | Enthält Sulfite

9 | Mit Süßungsmittel(n)

9.1 | Enthält Phenylalanin

9.2 | Kann bei übermäßigem
Verzehr abführend wirken

10 | Enthält Koffein

10.1 | Erhöhter Koffeingehalt.
Für Kinder und schwangere
oder stillende Frauen nicht
empfohlen

10.2 | Enthält Koffein. Für
Kinder und schwangere Frauen
nicht geeignet

11 | Enthält Chinin

13 | Enthält Säuerungsmittel

14 | Enthält Stabilisatoren

15 | Enthält Eiweiß

15.1 | Enthält Milcheiweiß

15.2 | Enthält Stärke

15.3 | Enthält Eiweiß
(aus Eiern gewonnen)