



VIET VILLAGE

VIETNAMESE STREET FOOD

Bergstr. 1
06108 Halle (Saale)

Tel.: 0345 - 6915 2981
Email: ???????.de

Web: ????????n.de
/Vietvillage

Öffnungszeiten: Montag - Sonntag: 11.00 - 23.00 Uhr

Chao mung ban! Herzlich willkommen!
Seit 2017 betreiben wir das Restaurant „Viet Village“ (Vietnamese).



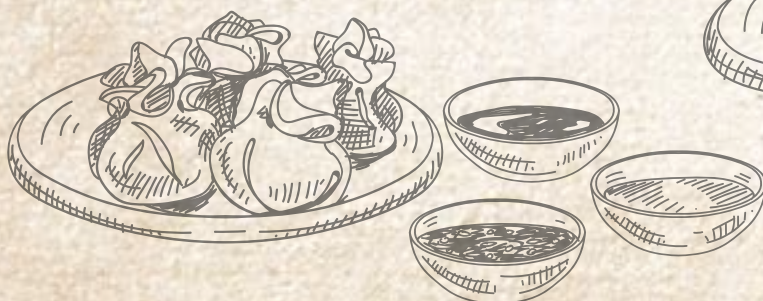
Unsere Küche beruht auf über 100-jähriger Tradition, gemischt mit neuen modernen Variationen der vegetarischen Küche vereint mit vietnamesischer Kochkunst.

Wir möchten Ihnen Woche für Woche mehr Speisen aus unserer Heimat vorstellen. Neben dem Essen hoffen wir, Ihnen auch einen Eindruck vom Land, der Kultur und im Besonderen der Gastfreundschaft näher zu bringen.

Unser Anspruch ist es, Ihnen das Gefühl eines kulinarischen Urlaubs in Vietnam zu vermitteln, ohne Halle verlassen zu müssen.

MÓN ĂN NHẸ - VORSPEISE

1. **Nem Cuon** – Sommerrollen (kalt) – 2 Stück
Reispapier gefüllt mit Salatherzen, vietnamesischen Kräutern und Sesam, serviert mit spezieller Soße des Hauses.
 - a. Hühnerfleisch ^{B,L} 5,90
 - b. Garnelen ^{B,E,L} 6,50
 - c. gegrilltem Schweinefleisch ^{B,L} 5,90
2. **Nem Nuong** - gegrillte Frühlingsrolle ^A – 2 Stück 6,50
Reispapier gefüllt mit Hackfleisch vom Schwein, Pilzen, Glasnudeln, Karotten, Kohlrabi und Ei, dazu spezielle Soße des Hauses.
3. **Goi Du Du - Papaya Salat** ^{B,E} 7,90
Speziell hausgemachtes Rindfleisch, Garnelen, vietnamesische Kräuter, geröstete Zwiebeln und Erdnüsse, dazu spezielle Soße des Hauses.
4. **Wan Tan Gebacken** ^{A,D,E} 4 Stück 5,90
Wan Tan Teigblätter gefüllt mit Hackfleisch vom Schwein, Garnelen, Lauchzwiebeln und Koriander, dazu spezielle Soße des Hauses.
5. **Wan Tan Suppe** ^{D,E,N} 2 Stück 6,50
Wan Tan Suppe gefüllt mit Hackfleisch vom Schwein, Glasnudeln, Pilzen, Lauchzwiebeln und Koriander in speziell hausgemachter Brühe.
6. **Banh Khoai Tom** ^B 2 Stück 6,90
Gebacken Süßkartoffel mit Garnelen dazu spezielle Soße des Hauses.
7. **Sour Soup** ^{M,N,E,C} 6,90
Meeresfrüchte, Champignons, Ananas, Koriander und Lauchzwiebeln in hausgemachter Brühe.
8. **Tom Tam Com** ^E 7,50
Frittierte Garnelen in paniertem jungen grünen Reis, Salat und vietnamesische Kräuter, dazu spezielle Maracuja Soße nach Art des Hauses.



MÓN ĂN NHẸ - VORSPEISE

- | | | |
|-----|---|------|
| 9. | Pakchoi Suppe | 6,50 |
| | mit Hühnerfleisch, frischem Ingwer, Champion, Koriander und Lauchzwiebeln. | |
| 10. | Sate Ga ^B | 6,90 |
| | Hausgemachte gegrillte Hühnerspieße mit verschiedenen Salaten und vietnamesischen Kräutern. Serviert mit hausgemachter Erdnusssoße. | |
| 11. | Salmon & Avocado | 8,50 |
| | Avocado Würfel, Cherry Tomaten, Limette und gegrillter Lachs. Angerichtet mit hausgemachter Soße, abgeschmeckt mit schwarzen Lava-Salz und Sesam. | |
| 12. | Goi Xoai Ngo Sen ^{B,M,L} | 6,90 |
| | Salat mit Mangostreifen, Lotusstengel, Karotten, Sprossen, Garnelen, Koriander, gerösteten Erdnüssen, Sesam, dazu spezielle Soße des Hauses. | |
| 13. | Avocado Salat | 6,50 |
| | Gemischter Salat mit frischer Avocado, Tomaten, Kräutern, Zwiebeln, Mais, Mango Soße. | |
| 14. | Kokossuppe (leicht scharf) | |
| | mit Champignon in cremiger Kokos Brühe, abgeschmeckt mit Lauchzwiebel u. Koriander. Dazu: | |
| | a. Hühnerfleisch | 6,50 |
| | b. Meeresfrüchte, Garnelen ^{G,B} | 6,90 |



EXTRA BEILAGE

- | | | |
|-----|------------------------------|------|
| 91. | Duftreis / Reisnudeln / Udon | 3,00 |
| 92. | gekockte Süßkartoffel | 4,00 |
| 93. | Süßkartoffelpommes | 4,90 |
| 94. | Gebratene Reisnudeln | 4,90 |

HAUPTGERICHTE *Món Chính*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 15. | Goi Mien Dong ^M | 13,90 |
| | Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Karotten, Gurke, Erdnüsse, Sojakeime und vietnamesische Kräuter, dazu spezielle Soße des Hauses. | |
| 16. | Pho Xao ^M | |
| | Gebratene Reisbandnudeln mit asiatischem Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander, Eier und Sprossen. | |
| | a. mit Hühnerfleisch | 13,90 |
| | b. mit Rindfleisch | 14,50 |
| | c. mit Tofu ^M | 13,90 |
| 17. | Pho Ha Noi | |
| | Reisbandnudelsuppe mit Lauchzwiebeln, Koriander in speziell hausgemachter Brühe. | |
| | a. mit Hühnerfleisch | 12,90 |
| | b. mit Rindfleisch | 13,50 |
| 18. | Ga Xao Sa Ot ^M (scharf) | 15,50 |
| | Im Wok geschwenktes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chili, Kaffirblättern, saisonalem Gemüse. Serviert mit Duftreis. | |
| 19. | My Wan Tan ^{A,D,E,N} 4 Stück | 15,90 |
| | Wan Tan Teigtaschensuppe gefüllt mit Hackfleisch vom Schwein, Pilzen, Lauchzwiebeln, Garnelen und Koriander in speziell hausgemachter Brühe. | |
| 20. | Cha la lot ^M | 15,50 |
| | Gefüllte Lot Blätter (vietnamesische Pfefferblätter), Hackfleisch vom Schwein, gerösteten Zwiebeln, Karotten, Erdnüssen, Gurke und vietnamesische Kräuter, dazu spezielle Soße des Hauses. Als Beilage Reisnudeln | |
| 21. | Bun Bo Nam Bo ^B | 14,90 |
| | Reisnudeln mit Rindfleisch, gerösteten Zwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und Koriander, dazu spezielle Soße des Hauses | |



HAUPTGERICHTE *Món Chính*

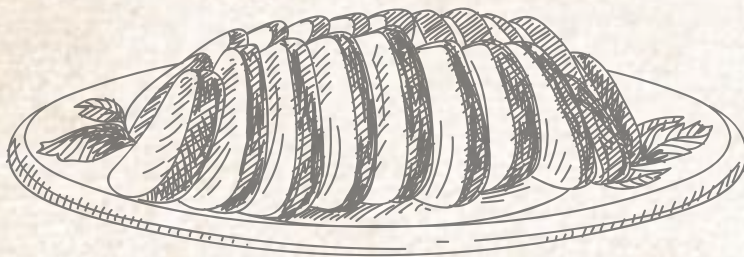
22. **Bun Nem**^B 15,50
 Reisnudeln mit gebratenen Frühlingsrollen, gerösteten Zwiebeln, Schweinefleisch, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und vietnamesischen Kräutern, dazu spezielle Soße des Hauses
23. **Bun Ga Nuong** 14,50
 Reisnudeln mit gegrilltem Hühnerfilet, frischem Salat und vietnamesischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen dazu spezielle Soße des Hauses
24. **Ca Hoi Nuong**^{C,E} 23,90
 Lachssteak und 3 gegrillte Garnelen mit Gemüse der Saison, dazu spezielle Soße des Hauses, als Beilage Süßkartoffelpommes
25. **Sot Me Chua**
 Tamarinde Süß-Sauer-Soße mit Gemüse der Saison. Als Beilage Duftreis
- a. mit knusprigem Hühnerfilet^D 14,50
 b. mit knuspriger Ente^D 15,50
 c. mit knusprigen Garnelen^E 15,90
 d. mit knusprigem Lachs^C 17,90

Món Cari *Curry Specials*

26. **Curry Soße**^{D,G} (leicht scharf)
 Gemüse der Saison in roter Curry-Kokosmilch-Soße und Duftreis.
- a. mit knuspriger Ente^D 15,90
 b. mit Rindfleisch 14,90
 c. mit Garnelen^E 15,90
 d. mit Hühnerfleisch 14,50
 e. mit Tofu 14,50
27. **Chicken Curry**^{D,G} (leicht scharf) 14,90
 Panierte Hähnchenbrust mit Gemüse der Saison in roter Curry-Kokosmilch-Soße und Duftreis
28. **Ca Hoi Curry**^{C,D,G} (leicht scharf) 17,90
 Gebackenes Lachsfilet mit Gemüse der Saison in roter Curry-Kokosmilch-Soße und Duftreis
29. **Pho Tron Curry**^{B,G} (leicht scharf)
 Reisbandnudeln in roter Curry-Kokosmilch-Soße mit frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Koriander, Röstzwiebeln und Erdnüssen
- a. Hühnerfleisch 13,90
 b. Rindfleisch 14,90
 c. Garnelen^E 14,90

Sốt Lạc *Erdnusssoße*

30. **Chicken Erdnuss** ^{D,B,G} **14,90**
Panierte Hähnchenbrust mit Gemüse der Saison in Erdnusssoße,
Koriander und Duftreis
31. **Erdnuss Vit** ^{D,B,G} **15,90**
Knusprige Ente mit Gemüse der Saison in Erdnuss-Soße,
Koriander und Duftreis
32. **Bun Tron Erdnuss**
Reisnudeln in Erdnusssoße mit frischem Salat,
vietnamesischen Kräutern, Koriander, Röstzwiebeln und Erdnüssen dazu
- a. Hühnerfleisch **13,90**
- b. Rindfleisch **14,90**



Sốt Xoài *Mangososse*

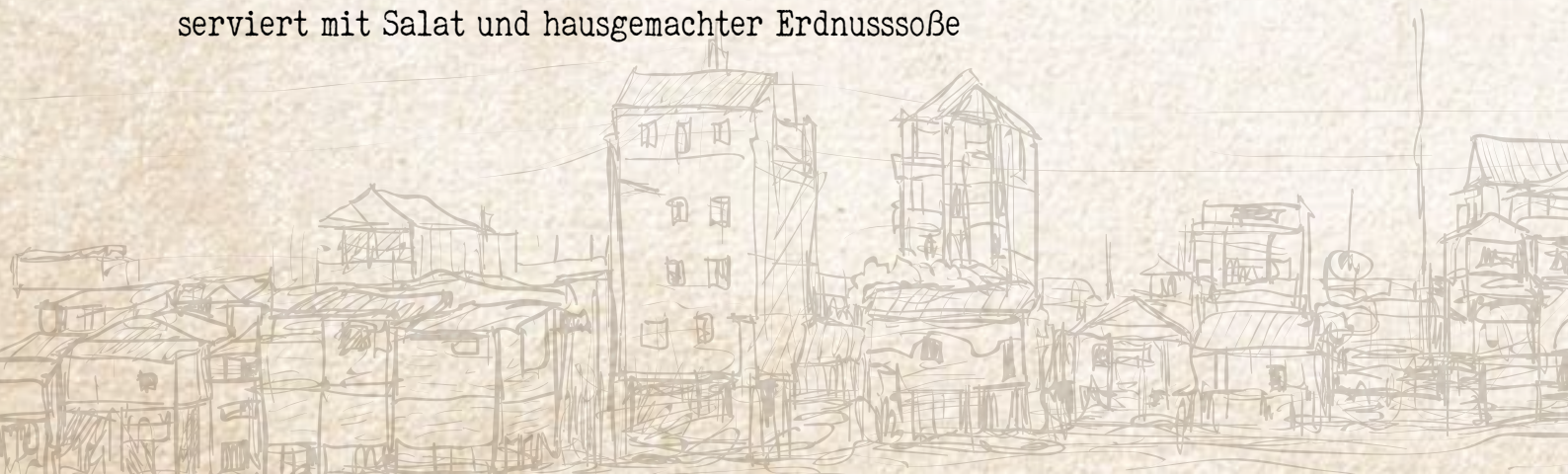
33. **Mangosoße**
mit Gemüse der Saison, Koriander.
Serviert mit Duftreis.
- a. mit knusprigem Hühnerfleisch **14,90**
- b. mit knuspriger Ente **15,90**

HAUPTGERICHTE *Món Chính*

- | | |
|---|---|
| <p>34. Salomon Teriyaki 17,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse der Saison, Ingwer, verfeinert mit Teriyaki Soße.
Serviert mit Duftreis.</p> <p>35. Geschmorte Ente scharf 17,90
Entenfleisch mit Gemüse der Saison, Koriander und frischer Minze. Serviert mit Duftreis.
a. mit Krachaiwurzel
Ingwer scharfer Soße
b. mit Teriyaki Soße</p> <p>36. Ga Nuong Chili 17,50
Gegrilltes Hähnchenfilet vom Lavasteingrill mit Duftreis, Thai Spargel, Zuckererbsen und saisonalem Gemüse. Abgeschmeckt mit frischer Krachaiwurzel in scharfer Soße.</p> <p>37. Vit Nuong Hat Dieu 19,90
Gegrillte Ente mit Gemüse, grüne Spargel. Als Beilage Süßkartoffel und Koriander</p> <p>38. Com Nieu
Traditionelle Duftreis im heißen Topf mit Salat, Koriander und Eier-Omelett, dazu spezielle Soße des Hauses
a. mit Hühnerfleisch 14,90
b. mit Rindfleisch 15,50
c. mit Schweinefleisch 15,50
d. mit Garnelen 15,90</p> <p>39. Bun Cha Nuong 17,90
Gerilltes Schweinefleisch mit Reismudeln, Karotten, Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern, dazu spezielle Soße des Hauses.</p> | <p>40. Bun Ca Chua
Reismudelsuppe in hausgemachter Brühe, mit frischem, leicht Süß-saurem Geschmack.
Verfeinert mit Ananas, Zitronengras, Koriander, Tomaten, Lauchzwiebeln und mit
a. Hühnerfleisch 14,50
b. Rindfleisch 15,50
c. Garnelen 16,50</p> <p>41. Curry Udon ^{D,M}
Gedämpfte Udon Nudeln mit saisonalem Gemüse in Curry-Kokosmilch Soße.
Verfeinert mit Zitronengras, Koriander und Thai-Basilikum.
a. Hühnerfleisch 14,90
b. Rindfleisch 15,90
c. Garnelen 15,90
d. Tofu 14,90</p> <p>42. Ca Kho To 18,90
Heißer Topf mit gegrilltem Lachs, verschiedenem Gemüse der Saison und Koriander als Beilage Duftreis.</p> <p>43. Mi Vit Tron 15,90
Wantannudeln mit gegrillter Ente und frischem Salat, grünem Gemüse, Kräutern, Erdnüssen dazu spezielle Soße des Hauses</p> <p>44. Pakchoi Udon ^{D,M}
Gewokte Udon Nudeln mit Pakchoi, Pilzen, saisonalen frischen Gemüsen, Koriander abgeschmeckt mit Thai-Basilikum.
a. Hühnerfleisch 14,50
b. Rindfleisch 15,50
c. Garnelen 15,90
d. Tofu 14,50</p> |
|---|---|

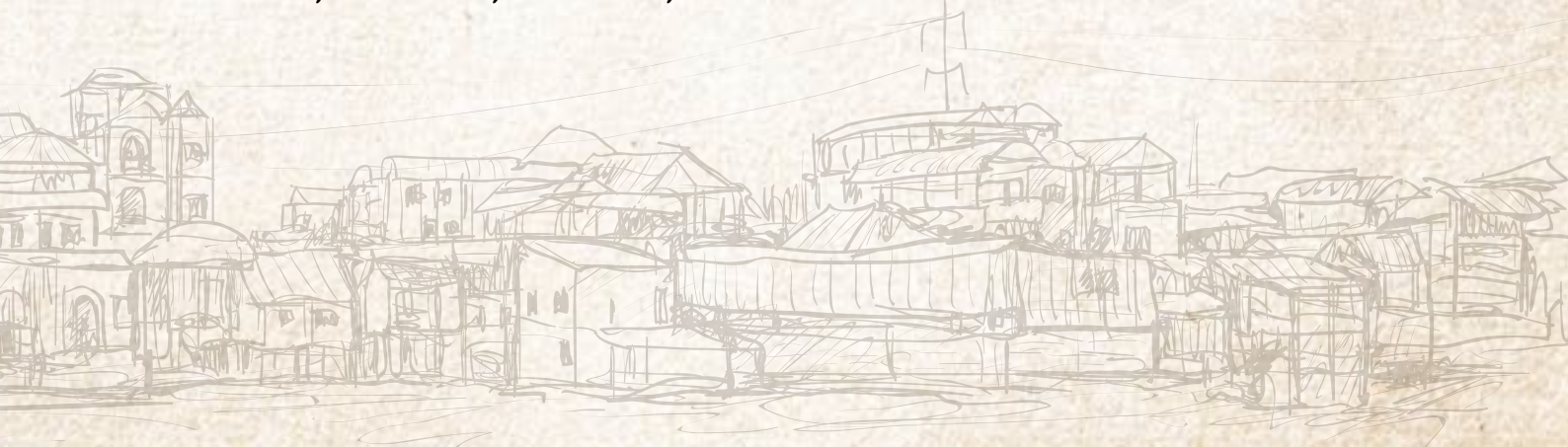
Vegetarische VORSPEISE

45. **Goi Du Du - Papaya Salat** ^B 6,90
mit vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen,
Röstzwiebeln, dazu spezielle Soße des Hauses
46. **Wan Tan Suppe Chay** ^{A,M,L} 2 Stück 6,50
Wan Tan Teigblätter gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Pilzen,
Lauchzwiebeln, Koriander, Karotten und Zucchini in Sesamöl
in speziell hausgemachter Brühe
47. **Saure Suppe** 6,50
Tofu, Champignons, Ananas, Mungosprossen,
Koriander und Lauchzwiebeln
und spezielle hausgemachte Brühe
48. **Aubergine Salat** 6,90
Eingelegte Mini-Auberginen in Mungosprossen,
Karotten, Gurken und vietnamesischen Kräutern,
Röstzwiebeln, Erdnüssen dazu spezielle Soße des Hauses
49. **Nem Cuon Chay** ^{A,M} 2 Stück 5,90
Reispapier gefüllt mit Reismudeln,
Tofu und vietnamesischen Kräutern,
dazu spezielle Soße des Hauses
50. **Banh Khoai** 2 Stück 5,50
Gebackene frische Süßkartoffel,
dazu spezielle Soße des Hauses
51. **Avocado Salat** 6,50
Gemischter Salat mit frischer Avocado, Tomaten,
Kräutern, Zwiebeln, Mais und Mango Soße
52. **Seitan Spieße** 6,90
2 Seitan Spieße verfeinert mit Kaffir Blättern,
serviert mit Salat und hausgemachter Erdnusssoße



Vegetarische HAUPTGERICHTE

53. **Pho Tron Curry** 13,90
Reisbandnudeln mit Tofu, frischem Salat,
Sojakeime, Karotten, Koriander, Erdnüsse, dazu Curry Soße
54. **Teriyaki Soße**
Mit Gemüse, Sesamöl, Basilikum,
Koriander serviert mit Duftreis.
a. Saitan chicken 15,50
b. Rinderseitan 15,90
55. **Pho Xao Chay** 13,90
Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Lauchzwiebeln,
Koriander und Sojakeimen
56. **Knusprige Seitanente** 16,90
Gebackene Seitanente mit Knoblauch und Gemüse in
hausgemachter Teriyakisoße, Sesamöl, Basilikum
dazu Duftreis und Koriander.
57. **Bun Chay Chua** 14,50
Reisnudelsuppe in hausgemachter Brühe mit Tofu,
Tomaten, Zitronengras, Koriander, Lauchzwiebeln,
leicht Süß-sauer Geschmack.
58. **Dau Xao Sa Ot** (scharf) 15,90
Im Wok geschwenkter Tofu mit Seitan und saisonalem Gemüse, Koriander.
Abgeschmeckt mit Zitronengras. Serviert mit Duftreis
59. **Viet Village's Garden** 13,90
Avocado Würfel mit knusprigem Tofu, Cherry Tomaten, Wild Kräuter.
Serviert mit hausgemachter Soße
60. **Bun Tron Erdnuss** 13,90
Reisnudeln mit Tofu, frischem Salat, Sojakeime,
Karotten, Koriander, Erdnüssen, Zwiebeln dazu Erdnüsssoße



Vegetarische **HAUPTGERICHTE**

61. **Goi Mien Chay** 14,90
Glasnudelsalat mit Tofu, Mungosprossen, Karotten, und vietnamesischen Kräutern, Koriander dazu spezielle Soße des Hauses
62. **Com Nieu Dau** 14,90
Traditionelle Duftreis im heißen Topf mit Salat, Koriander, Tofu, Eier-Omelett und Sesam dazu spezielle soße des Hauses
63. **Pho Ha Noi Chay** 13,90
Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Lauchzwiebeln, Koriander in spezieller hausgemachten veganen Brühe
64. **Bun Chay Nam Bo** 14,90
Im Wok geschwenkter Seitan und tofu, Sojafilet und Reisnudeln gebettet auf einem Salat-Kräutergarten, dazu Röstzwiebeln. Angerichtet mit hausgemachter veganen Soße
65. **Mock Chicken** ^{c,d} 16,90
Knusprig paniierter Saitan in einer Hülle aus grünem jungen Klebreis. Serviert mit saisonalem Gemüse, Koriander in hausgemachter veganen Soße.
Als Beilage Duftreis
a. Curry Soße
b. Erdnuss Soße
c. Tamarind Süßsauer Soße



Món Tráng Miệng *Desserts*

- | | | |
|-----|--|------|
| 70. | Che Chuoi | 6,50 |
| | Gekochte Bananen mit Jelly, Erdnuss,
Kokosstreifen und Kokos krokant | |
| 71. | Kem Bo Da Lat | 6,50 |
| | Avocadolassi mit Vanille Eis, Erdnuss,
Kokosstreifen und Kokos krokant | |
| 72. | Banh Khoai Mon | 5,90 |
| | Klebreis mit Taro, Kokosmilch,
Erdnuss und Kokosstreifen | |
| 74. | Kem Xoai | 6,50 |
| | Mango Lassi mit Mango Eis, Mango Früchte,
Kokosstreifen, Erdnuss und Kokos trocken. | |
| 75. | Sua Chua Dam | 6,50 |
| | Hausgemachter Naturjoghurt
mit frischem Obst der Saison. | |



ĐỒ UỐNG



Beverage

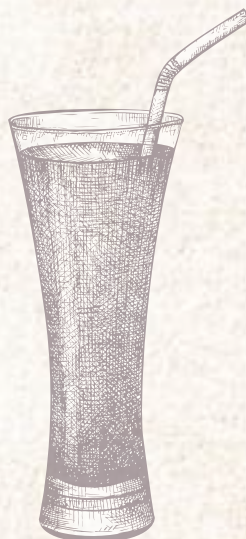
SOFTDRINKS

		0,21	0,41
100. Coca Cola	^{1,2,3,4}	2,70	3,90
101. Coca Cola Light	^{1,2,3,4,7,8}	2,70	3,90
102. Fanta	^{2,3,4,7,8}	2,70	3,90
103. Sprite	^{1,2,3,4}	2,70	3,90
104. Spezi	^{1,2,3,4,7,8}	2,70	3,90
105. Apfelschorle		2,70	3,90
106. Mineralwasser		2,40	3,60
107. Stillwasser		2,40	3,60
109. Tonic	^{1,2,7,8}	2,90	4,10
110. Ginge Ale	^{7,8}	2,90	4,10
112. 1L Wasserkaraffe	mit Minze, Limetten		6,50



NƯỚC TRÁI CÂY *Säfte*

		0,21	0,41
113. Apfelsaft		2,90	4,10
114. Bananensaft		2,90	4,10
115. Kirschsafft		2,90	4,10
116. Kirsch-Bananen		2,90	4,10
117. Mango		2,90	4,10
118. Lychee		2,90	4,10
119. Maracuja		2,90	4,10
	auch als Schorle erhältlich		



FRESH *Homemade* DRINKS

120. **Nuoc Ep Ca Rot** 6,90
Frische Orangensaft mit Karottensaft, Eiswürfeln
121. **Nuoc Ep Cam** 6,90
Frische Orangensaft mit Eiswürfeln
122. **Nuoc Ep Chanh Leo** 6,90
Frischer Maracujasaft mit Eiswürfeln
123. **Nuoc Chanh Da** 5,90
Frisch gepresster Limettensaft mit Minze, Ingwer, Eiswürfeln
124. **Tra Chanh Da** 5,90
Jasmineistee, Limetten, Rohrzucker, Holunder Sirup, Minze, Eiswürfeln
125. **Wassermelone Limonade** 6,50
Frische Wassermelone, Limetten, Minze, Soda, Eiswürfeln
126. **Mango Eistee** 5,90
Schwarzeistee, Limettensaft, Mangosaft, Mangosirup und Eiswürfeln
127. **Tra Vai** 5,90
Jasmineistee mit Limetten, Rohrzucker, Minze, Lycheesaft, Lychee und Eiswürfeln.
128. **Wassermelone Eistee** 6,50
Schwarzeistee, Wassermelone Sirup, Limettensaft, Minze, Eiswürfeln
129. **Nuoc Chanh Mat Ong** 5,90
Zitronen, hausgemachter Honig, Ingwer, Tonic, Eiswürfeln
130. **Frucht Eistee** 6,50
Schwarzeistee, Erdbeersirup, Maracujasirup, frische Erdbeer, Orangen, Limette, Eiswürfeln.



SINH TỐ *Lassi*

131. **Avocado Lassi** 6,50
Milch mit frischer Avocado und Sahne
132. **Mango Lassi** 6,50
Frische Joghurtnatur, Milch und Mangofrucht Mart

TRÀ *Tee*

134. **Grüntee - Kännchen** 5,50
135. **Jasmin Tee - Kännchen** 5,50
136. **Tra Gung - Tasse** 5,90
Frische Ingwer mit Honig, Limetten und Minze
137. **Tra Chanh Gung Mat Ong - Tasse** 5,90
Hausgemachte Zitrone mit frischem Ingwer und Honig
138. **Tra Hoa Dau Biec** 5,90
Heißer "Butterfly Pea Flower" Tee, Zitronen, Honig
139. **Tra Dao Cam Sa** 5,90
Schwarztee, Pfirsichsirup, Orangensaft, Orangen, Zitronengras.



CAPHE *Kaffee*

140. **Cafe Sua Da** 4,50
Vietnamesischer Kaffee kalt
141. **Cafe Sua Nong** 4,50
Vietnamesischer Kaffee warm
142. **Cafe Bac Xiu** 5,90
Vietnamesischer Kaffee mit Kokosmilch, Kondensmilch und Eiswürfeln
143. **Sua Chua Cafe** 6,50
Vietnamesischer Kaffee mit süßer Kondensmilch, hausgemachter Joghurt, Eiswürfeln

BIA TƯƠI *Bier Vom Fass*

	0,3l	0,5l
161. Warsteiner Pils	3,30	4,90
162. Radler (Bier + Sprite) ^{1,2,3,4}	3,30	4,90
163. Diesel (Bier + Cola) ^{1,2,3,4}	3,30	4,90

BIA CHAI *Flaschenbier*

150. Erdinger Weißbier Hell	0,5l	4,50
151. Erdinger Weißbier Dunkel	0,5l	4,50
152. Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,50
153. Köstritzer Schwarzbier	0,5l	4,50
154. Warsteiner Akoholfrei	0,3l	3,80
155. Singha – Thai Bier	0,3l	4,20
156. Saigon – Vietnam Bier	0,3l	4,20
157. Bananenweizen	0,5l	4,90
158. Kirschweizen	0,5l	4,90
159. Colaweizen	0,5l	4,90
160. Schwarzbier Cola	0,5l	4,90

Spiritouzen

	2cl	4cl
170. Ramazzoti		3,50
171. Nep Moi (vietnam. Wodka)		3,80
173. Jägermeister		3,50
174. Havana Club 3J.		3,50
180. Japanische Pflaumenlikör		6,50

Longdrinks

175. Pornstar Martini Absolut Vodka, Passion Frucht, Limette, Vanille		6,90
176. Gin Tonic		6,90
177. Cuba Libre ^{1,2,3,4}		6,90

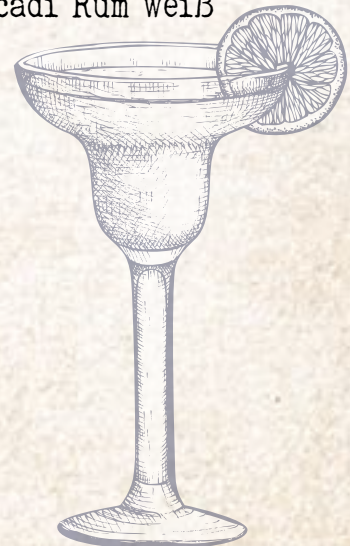


Aperitifs

178. **Hugo** 6,90
Prosecco, Holundersirup, Minze, Soda, Limette
179. **Aperol Spritz** 6,90
Prosecco, Aperol, Soda, frische Orange
181. **Granatapfel Spritz** 7,50
Granatapfelsirup, Prosecco, Minze, Tonic, Granatapfel
182. **Mango-Maracuja-Spritz** 7,50
Prosecco, Minze, Mango, Maracuja

Cocktails

190. **Mojito Lychee** ² 7,90
Havana Rum, Erdbeersirup, Limettensaft, Lycheesaft, Soda
191. **Caipirinha** ² 7,50
Frische Limetten, brauner Zucker, Cachaca Rum, Soda, Minze
192. **Strawberry Caipirinha** ^{12,7} 7,50
Frische Limetten, brauner Zucker, Cachaca Rum, Soda, Erdbeersirup
193. **Pina Colada** 7,90
Kokossirup, weißer Rum, Kokosmilch, Sahne, Ananassaft
194. **Blueberry Mojito** 7,90
Frische Blueberry, Minze, Rum, Limette, Simple Sirup, Soda
195. **Strawberry Daiquiri** ¹ 7,90
Erdbeeren, Limettensaft, Rohrzucker, Erdbeersirup, Bacadi Rum weiß
196. **Mai Tai** ¹ 7,90
Blutorangensirup, Limettensaft, Mandelsirup,
Rohrzucker, Rum 73%, Bacadi, Orangensaft



Alkoholfreie Cocktails

202. **Wassermelone Berry** 6,90
Frische Wassermelone, Limetten, Rohrzucker, Yakult, Soda
203. **Coconut Beach** 6,50
Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Kokosmilch
204. **Caipirinha**² 6,50
Frische Limetten, brauner Zucker, Minze, Soda
205. **Lychee Dream**¹² 6,90
Erdbeersirup, Limettensaft, Lycheesaft, Soda
206. **Strawberry Caipirinha**² 6,50
Frische Limetten, Erdbeersirup, brauner Zucker, Soda
207. **Fresh Cooler** 6,90
Holunderblütter, Gurke, Apfelsaft, Ginge Ale
208. **Maracuja Sunrise** 6,90
Frische Macuja, Minze, Limetten,
Ginge Ale, Maracujasaft, Simple Sirup



Weisswein

		Glas	Flasche
210. Müller – Thurgau Trocken		6,50	18,50
211. Riesling Trocken		6,90	18,90
212. Weißburgunder Trocken		6,90	18,90
213. Weinschorle		6,50	
214. Sauvignon Blanc Trocken		6,90	18,90

Rotwein / Rose'wein

		Glas	Flasche
215. Rioja Tino		6,90	18,90
216. Merlot		6,90	18,90
217. Bordeaux		6,90	18,90
218. Chianti		6,90	18,90
220. Rose d' Anjou Sekt		6,90	18,90
221. Piccolo 0,2L Trocken		6,50	





Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal
Alle Preise inkl. MwSt.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff * 2 coffeinhaltig * 3 mit Antioxidationsmittel *
4 Säuerungsmittel * 5 mit Konservierungsmittel * 6 mit Süßstoff *
7 enthält eine Phenylalaninquelle *
8 chininhaltig * 9 Stabilisatoren * 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul
11 Taurin * 12 enthält Sulfite

Mögliche allergene Stoffe:

A. Eier B. Nüsse C. Fisch D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
E. Krebstiere F. Lupinen G. Milch einschließlich Lactose H. Schalenfrüchte
I. Schwefeldioxid und Sulfite J. Sellerie K. Senf L. Sesamsamen
M. Soja N. Weichtiere (Mollusken)

