



Sehr geehrte Gäste,
wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant.

Bei uns werden alle Speisen frisch, mit Liebe und nach original vietnamesischen Rezepten zubereiten, dazu benötigen wir natürlich etwas Zeit.

Falls es bei großem Andrang einmal etwas länger dauern sollte,
bitten wir um Ihr Verständnis!

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte an.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden und wünschen Ihnen Guten Appetit!

Wir danken für Ihren Besuch und würden uns freuen,
Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Restaurant MẬU

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!
Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Martinistraße 14 | 20251 Hamburg | +49 (0) 40 328 602 88




MÓN KHAI VỊ

Vorspeisen

- | | | | | | |
|-----|--|---|-----|--|----|
| 01. | NEM ^C (2 Rollen)..... | 7 | 04. | NEM CHAY ^C (2 Rollen)..... | 7 |
| | Vietnamesische Frühlingsrollen, Schweinehack, Garnelen, Frühlingzwiebeln, Morcheln, Karotten, Glasnudeln, Ei, Limetten-Fischsauce. | | | Vietnamesische Frühlingsrollen, Weißkohl, Karotten, Frühlingzwiebeln, Morcheln, Shiitake, Glasnudeln, vegane hausgemachte MAU-Sauce. | |
| 02. | CÁ VIÊN CHIÊN ^B (2 Spießchen)..... | 7 | 05. | TÔM CHIÊN CỐM ^C | 11 |
| | Fischbällchen am Spieß, Dill, Frühlingzwiebeln, Süß-Chili-Dip. | | | Drei Riesengarnelen aus Wildfang im knusprigen Klebreismantel, Mango-Chili-Sauce. | |
| 03. | CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM ^B | 7 | 06. | BÒ CUỐN LÁ LỐT ^B (4 Stk.)..... | 10 |
| | Gebratene Hähnchenflügel in Fischsauce, Knoblauch, Zwiebeln. | | | Gemischtes Fleisch würzig mit Knoblauch, Zitronengras, in saftig-grüne Betelblätter gewickelt, gegrillt, verfeinerte Fisch-Sauce. | |



07. **MẬU - PLATTE** ^{B,C} 18

- 1 x vegetarische Frühlingsrolle 
- 1 x Sommerrolle mit Garnelen
- 1 x Fischbällchen am Spieß
- 1 x Gebratene Hähnchenflügel
- 1 x Bò Cuon La Lot am Spieß (2 Stk.)

SÚP KHAI VỊ

10. **CANH CHUA CÁ HỒI** ^{B,E} 9
Lachssuppe mit Tomaten, Ananas, Dill, Zwiebeln.
11. **SÚP MẬU** ^C 9
MAU – Suppe mit vietnamesischem Gemüse der Saison, Schalotten, feingehackten Garnelen.
12. **SÚP WANTAN** ^{C,A,I,G} 9
Wantansuppe mit Teigtaschen aus Huhn-Garnelenfüllung mit Zwiebeln, Pak Choi, Karotten, Zucchini, Broccoli, Champignons, Sesamöl, Koriander.
13. **SÚP SỮA DỪA GÀ** 9
Kokosmilchsuppe mit Huhn, Karotten, Broccoli, Zucchini, Champignons, Koriander.
14. **CANH ĐẬU NON SẢ NĂM** ^L 9
Seidentofusuppe mit Zitronengras, Galgant, Champignons, Limettensaft, Frühlingszwiebeln.



Vorsuppen

GỎI CUỐN₁






15. **GỎI CUỐN TÔM** ^{N,C} 9
Mit Garnelen, Mangostreifen, Basilikum,
Wildkräutersalat, Reisnudeln, Karotten,
Erdnuss-Tamarindensauce.
16. **GỎI CUỐN BÒ** ^N 8
Mit Rinderstreifen, Gurken, Wildkräutersalat, Paprika,
Minze, Koriander, Erdnüsse, Limetten-Fischsauce.
17. **GỎI CUỐN GÀ** ^{A,G,H,L} 8
Mit gegrillter Maishähnchenbrust, Avocado, Karotten,
Koriander, Wildkräutersalat, Cashewnüsse, Sesam,
Mango-Ingwer-Knoblauch-Sauce.
18. **GỎI CUỐN CÁ HỒI** ^B 9
Mit gegrilltem Lachs, Dill, Kräutersalat,
Reisnudeln, Ingwer-Chili-Limetten-Sauce.
19. **GỎI CUỐN ĐẬU PHỤ** ^L 8
Mit Tofu, Karotten, Shiso, Kräutersalat,
Sesam, vegane MAU-Sauce.



Gommervollen



NỘM *Salate*

- 20 **NỘM ĐU ĐỦ XANH** ^N 14
Vietnamesischer Papayasalat mit grüner Papaya, Rinderstreifen, Karotten, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Limetten-Fischsauce.
21. **NỘM BÒ DỪA LEO** ^H   14
Gurkensalat mit Rind, Chili, Limettensaft, roten Zwiebeln, Olivenöl, Cashewnüsse.
22. **NỘM XOÀI TÔM** ^{C,N} 16
Mangosalat mit Riesengarnelen am Spieß, roten Zwiebeln, Paprika, Cherrytomaten, gerösteten Erdnüssen, Orangen-Ananas-Dressing.

23. **NỘM MIẾN ĐẬU PHỤ**  ^{L,A,N}14
Glasnudelsalat mit Tofu, Morcheln, Shitake, Frühlingszwiebeln, Karotten, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, veganer MAU-Sauce.
24. **NỘM GÀ HUNG** ^H 14
Grüner Salat mit Maishähnchenbrust, Karotten, Gurke, Limettenblätter, Basilikum, Knoblauch, Chili, Cherrytomaten, Cashewnüsse.

MÓN CHÍNH BÚN PHỞ

Hauptspeisen mit Nudeln

30. **PHỞ BÒ** **18**
Traditionelle Reisbandnudelsuppe,
Rindersteak (medium), Rinderbrühe,
Ingwer, Zimt, Sternanis, Frühlingszwiebeln,
Zwiebeln, frische Kräutern.
31. **PHỞ GÀ** **18**
Traditionelle Reisbandnudelsuppe,
Maishähnchenbrust, Hühnerbrühe, Zimt,
Sternanis, Frühlingszwiebeln, frische Kräutern.
32. **MIẾN GÀ** **18**
Glasnudelsuppe, Maishähnchenbrust, Morcheln,
Shiitake, Frühlingszwiebeln, frische Kräutern.
33. **BÁNH CANH** ^{G,A,M} **20**
Dicke vietnamesische Nudelsuppe
(Udon Nudeln) mit Garnelen,
knusprigen Hähnchenstreifen, Karotten,
Lotuswurzel, Knoblauch, Schalotten,
Kräuter- Seitlinge, Frühlingszwiebeln.
34. **BÚN CÁ** ^{B,E}  **18**
Reisfadennudelsuppe mit Lachs, Tomaten,
hausgemachte Fischbällchen, Ananas, Doc Mung
(vietn. Gemüse), Dill, Frühlingszwiebeln.

MÓN CHÍNH BÚN PHỞ

Hauptspeisen mit Nudeln

40. **BÚN BÒ NAM BỘ** ^{N,B}18
Reisfadennudeln, wokgeschwenktes Rindfleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronengras, Karotten, Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Fischsauce.
41. **BÚN CHẢ HÀ NỘI** ^B17
Reisfadennudeln, gegrilltes Schweinefleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronengras, Kräutersalat, Karotten, Limetten-Fischsauce.
42. **PHỞ TRỘN** ^{L,G,A,M}18
Reisbandnudeln, wokgeschwenktes Rindfleisch, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen, Sojasauce.
43. **BÚN NEM** ^{C,B}17
Reisfadennudeln, traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen (Fleisch oder Vegetarisch), Wildkräutersalat, Karotten, Limetten-Fischsauce.
44. **BÚN GÀ NƯỚNG** ^{B,N}19
Gegrillte Maishähnchenbrust auf Reisfadennudeln, Wildkräutersalat, Knoblauch, rote Zwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Koriander, Limetten-Fischsauce.
45. **BÚN VỊT** ^{B,N}22
Gegrillte französische Barbarie -Entenbrust auf Reisfadennudeln, Wildkräutersalat, Koriander, Basilikum, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Fischsauce.






MÓN CHÍNH BÚN PHỞ

Hauptspeisen mit Nudeln


46. PHỞ XÀO ^{L,C,I}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Karotten, Porree, Pak Choi, Zwiebeln, Knoblauch, Röstzwiebeln, Koriander. Wahlweise mit:

- Dau Phu (Tofu)  18
- Gà (Huhn)..... 18
- Bò (Rind)..... 18
- Tôm (Garnelen)..... 20

47. CURRY - KOKOSCREME ^{C,B,L}

Cremige Curry-Kokos-Sauce auf Reisbandnudeln, Kräutersalat, gerösteten Erdnüsse. Wahlweise mit:




- Gegrilltes Maishähnchenbrustfilet, Knoblauch, rote Zwiebeln 20
- Wokgeschwenkte Riesengarnelen aus Wildfang, rote Zwiebeln, Dill 23
- Geschnetzeltes Hüftsteak, Knoblauch, Frühlingszwiebeln 21
- Gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, Dill, rote Zwiebeln 21
- Gegrilltes franz. Barbarie-Entenbrustfilet 22
- Tofu, Kräuter-Seitlinge, Frühlingszwiebeln, Knoblauch  18



MÓN CHÍNH VỚI CƠM

Hauptspeisen mit Reis

GÀ - HUHN


- | | | | | | |
|-----|---|----|-----|---|----|
| 50. | GÀ CÀ RI  | 20 | 52. | GÀ SỐT TƯƠNG <small>L,G,A,M</small> | 19 |
| | Gebratene marinierte Maishähnchenbrust in Currysauce, Kokosmilch, Süßkartoffeln, Broccoli, Champignons, Tomaten, Möhren, Babymais, Paprika. | | | Hähnchenbrust knusprig gebraten in Honig-Soja-Sauce mit frischem Wokgemüse, Knoblauch, Zwiebeln, Sesam. | |
| 51. | GÀ NƯỚNG <small>L,G,A</small>  | 22 | 53. | GÀ XÀO LĂN  | 20 |
| | Maishähnchenbrustfilet vom Grill, dazu gegrillte Zucchini, Pak Choi, Cherrytomaten, Paprika, Champignons, Pepperoni, rote Zwiebeln, Knoblauch, Sesam, leicht scharfe Ingwer-Knoblauch- Sauce. | | | Hähnchenbrust gebraten mit Basilikum, langem Koriander, Chili, Knoblauch, Schalotten, Lauchzwiebeln, Salat, Reis. | |



MÓN CHÍNH VỚI CƠM

Hauptspeisen mit Reis

BÒ - RIND

- | | | | | | |
|-----|---|----|-----|--|----|
| 60. | BÒ SÓT TIÊU <small>L,E,A,M</small>  | 20 | 62. | BÒ XÀO MUỐNG | 25 |
| | Wokgeschwenktes Rindfleisch,
Pfeffersauce, frisches Gemüse. | | | Geschnetzeltes Hüftsteak geschwenkt mit
vietnamesischem Wasserspinat, Knoblauch. | |
| 61. | BÒ NẤM MỘC NHĨ | 20 | 63. | BÒ LÚC LẮC <small>L,A,M,G</small> | 22 |
| | Rindfleisch gebraten mit Morcheln, Shiitake,
Kräuter-Seitling, Zuckerschoten,
Gemüsezwiebeln, Möhren, Knoblauch. | | | Geschwenkte Hüftsteakwürfel,
Paprika, Zwiebeln, Knoblauch,
Chili, Sesam, Reis. | |

MÓN CHÍNH VỚI CƠM

Hauptspeisen mit Reis

VỊT - ENTE

70. **VỊT NƯỚNG** ^{L,H,A,M} **22**
Gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet, wokgeschwenktes Gemüse, Pakchoi, Honig-Soja-Sauce, Cashewnüsse.
71. **VỊT CÀ RI**  **22**
Gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet, rote Curry-Kokossauce, frischem Gemüse.
72. **VỊT SỐT GỪNG** ^{L,G,A,M} **22**
Gegrilltes Barbarie Entenbrustfilet, Ingwer-Knoblauch-Sojasauce, frischem Gemüse, Sesam.

73. **CƠM RANG** ^{L,C,I}
Bratreis mit Ei, Karotten, Porree, Mais, Erbsen, Pakchoi, Zwiebeln, Knoblauch, Röstzwiebeln. Wahlweise mit:
- Dau Phu (Tofu)  **18**
 - Gà (Huhn)..... **18**
 - Bò (Rind)..... **18**
 - Tôm (Garnelen)..... **20**



ĐỒ BIỂN HẢI SẢN

Fisch & Meeresfrüchte

serviert mit Reis

80. **CÁ VƯỢC NƯỚNG** ^{B,L,G,A,M}  **26**
Wolfsbarschfilet (Herkunft Östl. Mittelmeer) gegrillt,
Olivenöl, Knoblauch, Ingwer, Lotuswurzel,
Zuckerschoten, Babymais, Pak Choi,
Kräuterseitlinge.
81. **CÁ HỒI NƯỚNG** ^{B,A,M,G,L}  **21**
Medium gegrilltes Norwegisches Lachsfilet,
Wildkräutersalat, Ingwer-Knoblauch-Sauce, Sesam.
82. **MỰC XÀO SẢ ỚT** ^{M,E}    **22**
Gebratener Tintenfisch, Zitronengras, Chili,
Knoblauch, Tomaten, Ananas, Sellerie,
Pepperoni, Dill, Zwiebeln.
83. **CÁ KHO TIÊU** ^{A,B,M,L}  **23**
Gegartes Lachsfilet in Karamellsauce, Pfefferkörner,
Frühlingszwiebeln, Mangosalat, Reis.
84. **CHẢ MỰC HẠ LONG** ^{M,E}    **23**
Sepiafrikadellen nach Ha Long Art gebraten in
Süß-Chili-Weißweinsauce, Knoblauch, Sellerie,
Zuckerschoten, Babymais, Paprika, Pepperoni,
Broccoli, Zwiebeln, Cherrytomaten, Dill.
85. **TÔM SỐT DỪA** ^C **25**
Riesengarnelen aus Wildfang in Kokosmilch,
Knoblauch, Babymais, Zuckerschoten,
Kräuterseitlinge, Möhren, Broccoli,
Frühlingszwiebeln.
86. **TÔM SỐT ME** ^C **25**
Riesengarnelen aus Wildfang in Süß-sauer
Tamarindensauce, Knoblauch, Paprika,
Pepperoni, Broccoli, Pak Choi, Zwiebeln.
87. **MANGO - KOKOSCREME**  ^{A,C,B}
Cremige Mango-Kokos-Sauce mit frischem Gemüse,
Chili-frisch zubereitet für Sie nach Wunsch mit:
• Riesengarnelen aus Wildfang
im knusprigen Klebsreismantel **25**
• Seelachs aus Atlantik
im knusprigen Klebreismantel **20**
88. **TÔM SỐT SATE** ^{L,A,M,I}    **28**
Riesenblacktiger in
Sate-Zitronengras-Knoblauchsauce und
frisches Gemüse gebraten, Bratreis
mit Ei, Mais, Erbsen als Beilage.



MÓN ĐẶC SẢN

Vietnamesische Wildschweinspezialitäten

- | | | | | | |
|------|---|----|------|--|----|
| 100. | HEO RỪNG CARI 🍴 | 23 | 102. | BÚN CHẢ HEO RỪNG | 23 |
| | Wokgeschwenktes frisches Wildschwein mit Galgant, Zitronengras, Knoblauch, Zwiebeln, auf cremiger Kokos-Currysauce, frischen Kräutern und Reis. | | | Wokgeschwenktes frisches Wildschwein mit Zitronengras, Knoblauch, Schalotten, auf Reissfadennudeln, Wildkräutersalat, Shiso, Koriander, Basilikum, gerösteten Erdnüssen, Fischsauce. | |
| 101. | HEO RỪNG SẢ ỚT 🍴🍴 | 23 | 103. | HEO NƯỚNG SÓT TIÊU 🍴🍴 | 25 |
| | Frisches Wildschwein gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, Schalotten, Pepperoni, Paprika, Kräutersalat und Reis. | | | Wildschwein gegrillt mit Knoblauch, Zitronengras, Zwiebeln, gerösteten Sesam, dazu Wokgemüse in "PHU QUOC" Weißer Pfeffersauce, vietnamesischen Wildkräutern, Reis. | |

Liebe Gäste, unser Wildschwein ist frisch und getestet, direkt vom Jäger zugeliefert, falls Sie Nachfragen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

ĐỒ CHAY

serviert mit Reis

90. **ĐẬU PHỤ CÀ BUNG**  ^{L,M} 18
Gebratener Tofu mit Aubergine,
Champignons, Tomaten, Shiso,
Zwiebeln, Kochbanane.
91. **ĐẬU PHỤ CARI**   ^L 18
Gebratener Tofu in Curry-Kokossauce
mit frischem Gemüse.
92. **ĐẬU XÀO NẤM**  ^L 18
Gebratener Tofu mit Morcheln,
Shiitake, Möhren, Knoblauch,
Gemüsezwiebeln, Frühlingszwiebeln.
93. **RAU XÀO ĐIỀU**  ^{L,H,M} 17
Frisches Wokgemüse, Zuckerschoten,
Schalotten, Babymais gebraten in
Honig-Soja-Sauce, Cashewnüssen.
94. **RAU CẢI XÀO TỎI**  19
Pak Choi in
Ingwer-Oliven-Knoblauchsauce gebraten.
95. **RAU MUỐNG XÀO TỎI**  20
Vietnamesischer Wasserspinat,
Knoblauch, Olivenöl.



Vegetarisch

KINDERTELLER

- | | | | | | |
|-----|---|-----------|-----|--|-----------|
| Z1. | HUHN INGWER ^{L,G,M} | 10 | Z4. | BRATREIS ^I | 10 |
| | Gegrillte Maishähnchenbrust, Broccoli,
Zucchini, Möhren, Champignons,
Mango-Ingwer-Knoblauch-Sauce, Reis. | | | Bratreis mit Huhn, Ei, Erbsen, Mais,
Gemüse, Röstzwiebeln. | |
| Z2. | LACHS AUF REIS ^{B,A,M,G,L} | 10 | Z5. | HUHN HONIG ^{L,M} | 10 |
| | Gegrilltes Lachsfilet mit
Mango-Ingwer-Knoblauch-Sauce auf Reis. | | | Gebratene Hähnchenbrust mit
frischem Gemüse in Honig-Sojasauce. | |
| Z3. | BRATNUDELN ^I | 10 | Z6. | ZOE'S NUDELSUPPE | 9 |
| | Bratnudeln mit Huhn, Ei, Gemüse, Röstzwiebeln. | | | Nudelsuppe mit Maishähnchenbrust,
Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln. | |

<i>Extra</i>	REIS	3
	NUDELN	4
	KRÄUTER (Koriander/Basilikum).....	4
	BRATREIS/-NUDELN	8

TRÁNG MIỆNG

- D1. **BÁNH CHUỐI** ^{G,N}5,5
Warmes Dessert aus gewürztem Klebreis,
Kokosmilch, Thai-Bananen, schwarzen Bohnen,
in Bananenblätter gedämpft,
serviert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam.
- D2. **BÁNH TARO** ^{G,N}5,5
Warmes Dessert aus gewürztem Klebreis,
Kokosmilch, Tarofüllung, in Bananenblätter
gedämpft, serviert mit gerösteten Erdnüssen
und Sesam.
- D3. **KEM MATCHA** ^F5,5
Matcha-Grüntee-Eiscreme,
junge Kokosnuss-Streifen
- D4. **KEM VỪNG ĐEN** ^{F,G}5,5
Schwarzes Sesameis,
geraspelte Zartbitterschokolade
- D5. **KEM YUZU** ^F (Zitrusfrucht)5,5
Yuzu-Eiscreme, Mangosauce
- D6. **MANGOSORBET**5,5





ĐỒ UỐNG KHAI VỊ

Aperitif

APEROL SPRITZ ^{2,D}	8	GINGER MOJITO	9
Aperol, Orangenscheibe, Sekt		Rum, Ginger Beer, Limette,	
HUGO ^D	8	Ingwer, Minze, Rohrzucker	
Holundersirup, Minze, Limette, Sekt		MẬU MULE	9
HIMBEER SPRITZ ^{3,D}	9	Vodka (vietnam), Ginger Beer, Limette, Gurke	
Himbeersorbet, Tonic, Himbeerlikör, Sekt		GIN MULE	9
CAMPARI SPRITZZ ^{2,3,D}	8	Bombay Sapphire, Ginger Beer,	
Campari, Limettensaft, Sekt, Soda		Limette, Rohrzucker, Minze	
GIN BASIL	8	HIMBEER GIN TONIC	10
Bombay Sapphire, Limette, Sirup, Basilikum, Soda		Henrick`s Gin, Himbeer, Limette, Tonic	
COCO CHILI MOJITO	10	HENDRICK'S TONIC ³	10
Kokosnuss-Rum, Chili, Minze, Limette, weißer Rohrzucker, Soda		Hendrick's Gin, Tonic	

BIA *Biere*

TIGER vom Fass	0,3l	4	0,5l	6
KÖNIG PILSENER vom Fass	0,25l	3,5	0,4l	5
KÖNIG PILSENER alkoholfrei			0,33l	4
ALSTERWASSER	0,3l	4	0,5l	6
BENEDIKTINER WEISSBIER			0,5l	5
BENEDIKTINER WEISSBIER alkoholfrei			0,5l	5
SAIGON (Vietnam)			0,33l	4

RƯỢU MẠNH

Spirituosen 2cl

NẾP MỚI VODKA „Klebreis“ (alc. 30% vol.)	2 cl	4
LÚA MỚI VODKA „New Rice“ (alc. 45% vol.)	2 cl	4
SAMBUCCA	2 cl	4

NƯỚC GIẢI KHÁT

Alkoholfreie Getränke

MAGNUS MINERALWASSER Sprudel	0,25l	3	0,75l	7
MAGNUS MINERALWASSER Still	0,25l	3	0,75l	7
COLA-COLA ^{1,2} , COLA-COLA ZERO ^{1,2,4} , SPRITE ⁶ , FANTA ^{2,6} , MEZZO MIX ^{1,2,6}	0,2l	3,5			
SOFTDRINK Glas	0,4l	6			
FRUCHTSÄFTE	0,2l	4	0,4l	7
Apfelsaft ⁶ , Mangonektar, Maracujanektar ⁶ , Cranberrynektar ⁶ , Rhabarbernektar ⁶						
SAFTSCHORLE	0,2l	3,5	0,4l	6

NƯỚC GIẢI NHIỆT

Hausgemachte Limonaden

TRÀ CHANH ¹	0,4l	6
Jasminblütentee, Limette, Rohrzucker		
TRÀ TÁO ¹	0,4l	6
Jasminblütentee, Apfel, Limette, Sirup		
CHANH SẢ	0,4l	6
Zitronengras, Ingwersirup, Limette, Soda		
NAM VIỆT QUẤT	0,4l	6
Cranberrysaft, Thai-Basilikum, Limette, Soda.		
CHANH LEO ⁶	0,4l	6
Maracuja Yuzu Limonade		
TẮC XÍ MUỘI ⁵	0,4l	6
Kumquat, Sprite, Sirup		

TRÀ NÓNG

Tee

TRÀ XANH ¹ (Kännchen)	0,5l	5
Grüner Tee		
TRÀ NỤ LÀI ¹ (Kännchen)	0,5l	5
Jasminblütentee		
TRÀ GỪNG (Glas)		5
Frischer Ingwertee, Kumquats, Minze, Honig		
TRÀ SẢ (Glas)		5
Frischer Zitronengraste, Ingwer, Orange, Honig		

CÀ PHÊ

Kaffee

MẬU LẠNH ^{1,F}		5,5
Vietnamesischer Eiskaffee, Kondensmilch		
MẬU NÓNG ^{1,F}		4,5
Vietnamesischer Kaffee, Kondensmilch		
KAFFEE ¹		4
ESPRESSO ¹		3
DOUBLE ¹		4,5
CAPPUCCINO ^{1,F}		4,5



RU'OU VANG *Wein*

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER »AULERDE« 0,2l 7,5

Schlossmühlenhof, Rheinhessen, Deutschland

Birne und gelber Apfel, volle Harmonie und ungewöhnliche Intensität.
Diese Trauben stammen eindeutig von einer Großen-Gewächs-Lage.

CHARDONNAY »VOM KALKMERGEL« 0,2l 8,5

Weingut Fogt, Rheinhessen, Deutschland

Duft nach Birne, Limette, weißen Blüten und Pfirsich.
Am Gaumen mit vielschichtiger Struktur und großer Eleganz.

RIESLING TROCKEN 0,2l 8,5

Weingut Neiss, Pfalz, Deutschland

In der Nase ein knackig-frischer Duft nach Zitrone und gelben Früchten.
Am Gaumen frisch, lebendig und rund.

SAUVIGNON BLANC »LES GRENETTES« 0,2l 8,5

Domaine Beauséjour, Loire, Frankreich

Duft nach Zitrus, Holunderblüte, Stachelbeere und einem Hauch Minze.
Glasklarer Antritt am Gaumen, mit wohlmeinender und knackiger Frucht.

RƯỢU VANG

Wein

ROSÉWEIN

ROSÉ »EDENBUSCH« 0,2l 7

Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Feiner Duft nach Erdbeere, dazu satte rote Beerenaromen,
die den Gaumen umschmeicheln. Zum Dahinschmelzen!

ROTWEIN

CABERNET SAUVIGNON »TARANI« 0,2l 7

Vinovalie, Südwest-Frankreich

Köstliche satte Kirschen in der Nase und samtene
Schoko-Noten, zum Dahinschmelzen...

PRIMITIVO »PRIMASOLE« 0,2l 7,5

Cielo e Terra, Apulien, Italien

Dunkle Kirschen und Pflaumenduft, anschmiegsam am Gaumen,
dunkelfruchtiges Temperament mit Schokoladenassoziationen.

SHIRAZ »GROWLING FROG« 0,2l 7,5

Scotts Creek, South Australia

Ein Duft nach hellroten Kirschen, die typische Shiraz-Pfeffrigkeit, aber so weich
eingebettet, dass der Wein sanft und schokoladig die Kehle hinuntergleitet.

RUỘU VANG

Wein

WEISSWEIN

WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY »EDITIO CLASSICA« 0,75l **30**

Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

In der Nase Anklänge an Haselnüsse, Mandeln und Orangen,
dazu eine schöne, klare Fruchtfülle und etwas Banane im Gaumen.

WEISSBURGUNDER TROCKEN »DREI GESTEINE« 0,75l **32**

Weingut Fogt, Rheinhessen, Deutschland

Ein schmelzig, dichter und harmonischer Wein. Durch den Einfluss der
»Drei Gesteine« gewinnt der Wein an Komplexität und Tiefgründigkeit.

LUGANA »FELUGAN« 0,75l **39**

Feliciana, Lombardei, Italien

Verführerischer Duft nach Mandarine, Kumquat und einer Spur Lychee.
Am Gaumen voll, kräftig und cremig.

SAUVIGNON BLANC GUTENHEIMER RÖMERBERG 0,75l **34**

Weingut Genheimer Kiltz, Nahe, Deutschland

Was für ein Duft! Frisches Gras, Physalis, Pink Grapefruit, Maracuja.
Am Gaumen ungemein druckvoll in der Frucht und opulent auf die superfrische Art.

RƯỢU VANG

Wein

ROTWEIN

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES »ESPRIT GARRIGUE«0,75l **32,5**

Saint Hilaire d'Ozilhan, Rhône, Frankreich

Dicht, kräuterwürzig, mit kompaktem, samtigen Tannin und einer im Hintergrund schillernden, bezaubernden Frucht von roten Beeren.

RIOJA CRIANZA »LAR DE SOTOMAYOR«0,75l **29,5**

Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien

Ein strahlend schöner Wein: Ganz reiner Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzhaft.

MALBEC »CATALPA«0,75l **40**

Bodega Atamisque, Mendoza, Argentinien

In der Nase Waldfrüchte wie Brombeere, Heidelbeere, schwarze Johannisbeere und feine würzige Noten wie Wacholder und etwas Eukalyptus. Grandiose Fülle!

MERLOT »SIGNATURE«0,75l **29,5**

Spier, Western Cape, Südafrika

Betört mit fruchtigen Aromen von Brombeere und Kirsche. Ergänzt von Schokolade und Lakritz. Der Ausklang : seidig und verführerisch.

RƯỢU VANG SÙI

Prickler

	0,1l	0,75l
RINDCHEN'S SEKT EXTRA TROCKEN	5,5	24
Deutschland		
Ausgesprochen frisch, fruchtig und elegant, dieser erquickende Tropfen.		
CRÉMANT DE BOURGOGNE, BLANC DE NOIRS	6,5	35
Paul Delane, Burgund, Frankreich		
Ein grandioser burgundischer Crémant. Klassisch handgerüttelt und flaschenvergoren präsentiert er sich mit seiner sinnlichen Frucht.		

Allergene

A-glutenhaltig, B-Fisch, C-Krebstiere, D-Schwefeldioxide und Sulfite,
E-Sellerie, F-Milch und Laktose, G-Sesamsamen, H-Nüsse,
I-Eier, J-Lupinen, K-Senf, L-Soja, M-Weichtiere, N-Erdnüsse

Zusatzstoffe

1-koffeinhaltig, 2-mit Farbstoffe, 3-Chininhaltig,
4-enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmittel,
5-mit Konservierungsstoff(en), 6-mit Antioxidationsmittel