

MITTAGSMENÜ

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

M1. RAU CURRY | 11€

Saisongemüse | rote Kokosmilch-Currysoße | Reis als Beilage

M2. ĐẬU PHỤ CURRY | 11€ ^K

Gebratener Tofu | Saisongemüse | rote Kokosmilch-Currysoße | Reis

M3. ĐẬU PHỤ LÁ QUẾ | 11€ ^K

Gebratener Tofu | Thai-Basilikum | Saisongemüse | Reis

M4. GÀ CURRY | 11€

Zartes Hühnerbrustfilet | rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

M5. GÀ NƯỚNG SỐT XOÀI | 11€ ^H

Gegrilltes Hühnerbrustfilet | Kokosmilch-Mangosoße | Saisongemüse | Reis

M6. GÀ HẠT ĐIỀU | 11€ ^P

Zartes Hühnerbrustfilet | Cashewnüsse | Saisongemüse | Reis

M7. BÒ XÀO HẠT ĐIỀU | 12€ ^P

Gebratenes Rindfleisch | Cashewnüsse | Saisongemüse | Reis

M8. VỊT CURRY | 12€

Knusprige Ente | rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

M9. VỊT SỐT LẠC | 12€ ^H

Knusprige Ente | Kokosmilch-Erdnusssoße | Saisongemüse | Reis

M10. VỊT HẠT ĐIỀU | 12€ ^P

Knusprige Ente | Cashewsnüsse | Saisongemüse | Reis

M11. TÔM CURRY | 12€ ^C

Riesengarnelen | rote Kokosmilch-Currysoße | Saisongemüse | Reis

M12. BÚN ĐẬU PHỤ | 11€ ^K

Lauwarme Reismnudeln | Tofu | Salatblättern | frische Kräuter | gehackte Erdnüsse | Röstzwiebeln | hausgemachtes Dressing

M13. MỠ XÀO GÀ | 11€ ^{A(w)}

Gebratene Weizennudeln | zartes Hühnerbrustfilet | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

M14. PHỞ BÒ | 12€

Reisbandnudeln | kräftige Brühe | Rindfleisch | Frühlingszwiebeln | frische Kräutern

VORSPEISEN

SUPPEN

V1. SÚP MISO | 4€ ^{F, K}

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 Hühnerbrustfilet | 6€

b) mit Garnelen | 7€ ^C

V3. SÚP NƯỚC DỪA

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

a) mit Hühnerbrustfilet | 6€

b) mit Garnelen | 7€ ^C

SNACK ZUM KNABBERN

V4. SEAFOOD POPCORN | 7€ ^{A(w), C, N}

Gebackene Garnelen und Sepia im knusprigen Teigmantel, serviert mit Chilli-Mayonnaise-Soße

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€^C

V7. NEM CHAY | 4€  ^{A(w)}

Vegane Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung (6 Stk.)

V8. NEM VIỆT NAM | 6€  ^C

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Mu-Err-Pilze, Karotten, Zwiebeln, dazu hausgemachte Dipsoße (2 Stk.)

V9. HOÀNH THÁNH CHIÊN | 6€ ^{A(w), C}

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

V10. GÀ XIÊN SA TẾ | 6€^H

Gegrillte Hühnerfleischspießen, dazu Erdnusssoße (3 Stk.)

V11. HÁ CẢO TÔM | 7€^C

Gedämpfte Dumplings mit Garnelenfüllung (5 Stk.)

V12. GYOZA

Gegrillte Teigtaschen (5 Stk.), wahlweise:

a) mit Gemüsefüllung | 6€ 

b) mit Hühnerfleischfüllung | 7€

V13. EBI TEMPURA | 8€ (2 STK.) ^{A(w), C, I}

Knusprige Riesengarnelen im Tempuramantel, dazu Mayonnaise-Dip

V14. GỎI CUỐN (2 STK.) 

Sommerrollen mit Reisnudeln, Eierstreifen, Salatblättern und frischen Kräutern, die in Reispapier gerollt werden, dazu Hoisin-Kokosmilch-Dip und eine Zutat Ihrer Wahl:

a) mit Tofu | 5€ 

b) mit Hühnerbrustfilet | 6€

c) mit Garnelen | 7€^C

VORSPEISEN

SALAT

V15. SALAT ĐU ĐỦ TÔM | 9€^{C, H}

Grüner Papayasalat mit Riesengarnelen, frische Kräuter, dazu hausgemachtes Dressing

V16. SALAT XOÀI VỊT | 9€^H

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

V17. GOMA WAKAME | 5€

Würziger Seealgensalat mit Sesam

V18. BUNTER SALAT | 12€

Avocado | Grüne Erbsen | Gurke | Mango | Salatblätter | frische Kräuter | Sesam-Dressing und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Hühnerbrustfilet
- b) mit Garnelen
- c) mit Lachs
- d) mit Thunfisch

TATAR

V19. LACHS TATAR | 8€^F

Würzig abgeschmeckter Lachs, Avocado, Frühlingszwiebeln und Chilisoße

V20. THUNFISCH TATAR | 9€^F

Würzig abgeschmeckter Thunfisch mit Avocado, Frühlingszwiebeln und Chilisoße

VEGETARISCH/VEGAN

1. RAU CURRY | 13€

Gebratene Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

2. ĐẬU PHỤ CURRY | 14€ ^K

Gebratener Tofu und Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

3. ĐẬU PHỤ SẢ ÓT | 14€ ^K

Gebratener Tofu mit Zitronengras, frische Chilischoten und Saisongemüse

4. ĐẬU PHỤ HẠT ĐIỀU | 14€ ^K

Gebratener Tofu mit Cashewnüsse und Saisongemüse

MIT HÜHNERBRUSTFILET

20. GÀ CURRY | 15€

Zartes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

21. GÀ SỐT XOÀI | 15€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Saisongemüse in Kokosmilch-Mangosoße

22. GÀ SỐT LẠC | 15€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße

23. GÀ HẠT ĐIỀU | 15€ ^P

Zartes Hühnerbrustfilet mit Cashewnüsse und Saisongemüse

24. GÀ SẢ ÓT | 15€

Zartes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, frische Chilischoten und Saisongemüse

25. GÀ PIKANT | 15€

Gegrilltes Hühnerbrustfilet und Saisongemüse in pikanter Soße

REISGERICHTE

Alle Reisgerichte sind mit gekochtem Reis als Beilage serviert

MIT RINDFLEISCH

30. BÒ CURRY | 16€

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€

Gebratenes Rindfleisch mit Cashewnüsse und Saisongemüse

33. BÒ TIÊU XANH | 16€

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse

34. DSCHINGIS KHAN | 16€

Paprika und Zwiebeln in würziger BBQ-Soße mit zartem Rindfleisch aus dem Gusseisenpfanne

35. BÒ TERIYAKI | 16€

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

MIT ENTENBRUSTFILET

40. VỊT CURRY | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

41. VỊT SỐT XOÀI | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Kokosmilch-Mangosoße

42. VỊT SỐT LẠC | 18€^H

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße

43. VỊT HẠT ĐIỀU | 18€^P

Knusprige Ente und gebratene Saisongemüse mit Cashewnüsse

44. VỊT PIKANT | 18€

Knusprige Ente mit Saisongemüse in pikanter Soße

Alle Reisgerichte sind mit gekochtem Reis als Beilage serviert

REISGERICHTE

MIT FISCH

50. CÁ CURRY | 19€ ^F

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

51. CÁ LÁ QUẾ | 19€ ^F

Gegrilltes Lachsfilet mit Thai-Basilikum und Saisongemüse

52. CÁ PIKANT | 19€ ^F

Gegrilltes Lachsfilet mit Saisongemüse in pikanter Soße

53. SALMON TERIYAKI | 19€ ^F

Lachsfilet, gewürfelt und kurz angebraten in Teriyaki-Soße mit geröstetem Sesam-Topping

54. TUNA TERIYAKI | 19€ ^F

Thunfischfilet, gewürfelt und kurz angebraten in Teriyaki-Soße mit geröstetem Sesam-Topping

MIT GARNELEN

60. TÔM CURRY | 19€ ^C

Gebratene Riesengarnelen mit Saisongemüse in roter Kokosmilch-Currysoße

61. TÔM LÁ QUẾ | 19€ ^C

Gebratene Riesengarnelen mit Thai-Basilikum und Saisongemüse

62. TÔM TIÊU XANH | 19€ ^C

Gebratene Riesengarnelen mit frischem Grünpfeffer und Saisongemüse

NUDELGERICHTE

REISNUDELSCHALE^H

70. BÚN ĐẬU PHỤ | 14€

Lauwarme Reismudeln mit gebratenem Tofu, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

71. BÚN NEM | 14€ (auch vegan möglich)

Lauwarme Reismudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

72. BÚN BÒ XÀO | 16€

Lauwarme Reismudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zwiebeln, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

73. BÚN GÀ XÀO | 15€

Lauwarme Reismudeln mit zartem Hühnerbrustfilet, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

74. BÚN VỊT | 18€

Lauwarme Reismudeln mit knuspriger Ente, Salatblättern, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

REISBANDNUDELSUPPE

75. PHỞ

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

a) mit Tofu | 14€ 

b) mit Hühnerbrustfilet | 15€

c) mit Rindfleisch (Entrecôte) | 16€

NUDELGERICHTE

UDON-NUDELN

76. UDON XÀO

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

- a) mit Gemüse | 13€ 
- b) mit Tofu | 14€  C
- c) mit Hühnerbrustfilet | 15€
- d) mit Rindfleisch | 16€
- e) mit knuspriger Ente | 18€
- f) mit Riesengarnelen | 19€

77. UDON CURRY

FrISChe Udon-Nudeln in roter Kokosmilch-Currysoße, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Gemüse | 13€ 
- b) mit Tofu | 14€ 
- c) mit Hühnerbrustfilet | 15€
- d) mit Rindfleisch | 16€
- e) mit knuspriger Ente | 18€
- f) mit Riesengarnelen | 19€

GEBRATENE WEIZENNUDELN

78. MỠ XÀO RAU | 13€

Gebratene Nudeln | Saisongemüse | Ei | Röstzwiebeln

79. MỠ XÀO ĐẬU PHỤ | 14€

Gebratene Nudeln | Tofu | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

80. MỠ XÀO GÀ | 15€

Gebratene Nudeln | zartem Hühnerbrustfilet | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

81. MỠ XÀO BÒ | 16€

Gebratene Nudeln | Rindfleisch | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

82. MỠ VỊT | 18€

Gebratene Nudeln | knuspriger Ente | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln

83. MỠ XÀO TÔM | 19€

Gebratene Nudeln | Riesengarnelen | Ei | Saisongemüse | Röstzwiebeln



S



U



S



H



I





HOSOMAKI (6 STK.)

Gewünschte Füllung umgewickelt mit Sushireis und Noriblätter

S1. SAKE MAKI | 4€

mit Lachs

S4. KAPPA MAKI | 3€

mit Gurke

S2. TEKKA MAKI | 4€

mit Thunfisch

S5. AVOCADO MAKI | 3€

S3. EBI MAKI | 4€

mit gekochten Riesengarnelen



NIGIRI (2 STK.)

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

N1. SAKE NIGIRI | 6€

mit Lachs

N3. EBI NIGIRI | 6€

mit gekochten Garnelen

N2. MAGURO NIGIRI | 6€

mit Thunfisch

N4. ANAGO NIGIRI | 6€

mit gegrillter Süßwasseraal



SASHIMI (4 STK.)

Beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch ohne Reis

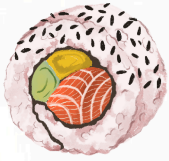
S6. SAKE SASHIMI | 10€

mit Lachs

S7. TUNA SASHIMI | 12€

mit Thunfisch

SUSHI



URAMAKI (8 STK.)

Inside-Out-Rolls

U1. KAPPA PHILADELPHIA | 7€

IN: Gurke | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

U2. AVOCADO PHILADELPHIA | 7€

IN: Avocado | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

U3. GREEN | 7€

IN: Gurke | Avocado | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

U4. ALASKA | 8€

IN: Lachs | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam

U5. ALASKA TOBIKO | 8€

IN: Lachs | Avocado

OUT: Tobiko

U6. CALIFORNIA | 7€

IN: Surimi | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam

U7. SALMON PHILADELPHIA | 8€

IN: Lachs | Gurke | Frischkäse

OUT: Gerösteter Sesam

U8. BOSTON | 8€

IN: Thunfisch | Avocado

OUT: Gerösteter Sesam



URAMAKI (8 STK.)

Inside-Out-Rolls

U9. OCEAN | 10€

IN: Thunfisch | Lachs | Avocado
OUT: Tobiko

U10. SALMON EBI | 14€

IN: Garnelen-Tempura
OUT: Lachs

U11. RAINBOW | 14€

IN: Avocado | Gekochte Garnelen
OUT: Lachs | Thunfisch | Avocado

U12. SAKE SPEZIAL | 14€

IN: Lachs | Avocado | Gurke
OUT: Lachs

U13. DRAGON | 12€

IN: Lachs | Avocado | Gurke
OUT: Avocado

U14. UNAGI SPEZIAL | 14€

IN: Lachs | Avocado | Gurke
OUT: Gegrillter Süßwasseraal

U15. VEGGIE | 10€

IN: Avocado | Gurke | Frischkäse
OUT: Avocado

CRISPY ROLLS (6 STK.)

Frittierte Sushirollen in Tempuramantel, dazu scharfe Mayonnaise

C1. SALMON CRUNCHY ROLL | 9€

Lachs | Avocado | Reis

C2. SPICY TUNA CRUNCHY ROLL | 9€

Thunfisch | Avocado | Reis

C3. BLACK TIGER CRUNCHY ROLL | 9€

Gekochte Black Tiger Garnelen | Avocado | Reis

C4. MIX CRUNCHY ROLL | 10€

Thunfisch | Lachs | Avocado | Reis

C5. VEGGIE MIX CRUNCHY ROLL | 8€

Avocado | Gurke | Frischkäse | Reis

SUSHI SETS

SET 1 | 12€

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

SET 2 | 12€ 🌿

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

SET 3 | 15€

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 | 20€

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 | 27€

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 | 17€

N1. Sake Nigiri | 2 Stk.
S1. Sake Maki | 6 Stk.
S6. Sake Sashimi | 3 Stk.

SET 7 | 18€

N2. Maguro Nigiri | 2 Stk.
S2. Tekka Maki | 6 Stk.
S7. Tuna Sashimi | 3 Stk.

SET 8 | 60€

KLASSISCHE PLATTE (für 2-3 Personen)

N1. Sake Nigiri | 2 Stk.
N2. Maguro Nigiri | 2 Stk.
N3. Ebi Nigiri | 2 Stk.

S5. Avocado Maki | 6 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.

S6. Sake Sashimi | 3 Stk.
S7. Tuna Sashimi | 3 Stk.

SIGNATURE

Rolls



SIGNATURE 1 | 13€

IN: Avocado, Rettich,
Tobiko, Reis, Frischkäse
OUT: Lachs



SIGNATURE 2 | 16€

IN: Avocado, Rettich, Tobiko,
Thunfisch, gekochte Garnelen
OUT: Reispapier



SIGNATURE 3 | 16€

IN: Rettich, Lachs, Sesam, gekochte
Garnelen, Gurke
OUT: Reispapier mit Sesam



SIGNATURE 4 | 14€

IN: Gurke, Lachs, Thunfisch, Rettich
OUT: Noriblätter, Reispapier mit Sesam

SIGNATURE 5 | 14€

Lachs, Avocado, Rettich, gekochte Garnelen, Tobiko, Chilifäden, Zitronenscheiben



SIGNATURE 6 | 11€

Nigiri mit Avocado, Lachs, Reis, Noriblätter, Frischkäse und Tobiko



SIGNATURE 7 | 10€

Mosaic Cubes mit Reis, Lachs, Rettich, Gurke



SIGNATURE 8 | 11€

Rolls mit Reis, Lachs, Rettich und Schnittlauch



SIGNATURE *Rolls*

100. CHUỐI CHIÊN | 6€ ^{A(w)}

Gebackene Bananenbällchen, verfeinert mit Honig, dazu Vanilleeis

101. BÁNH DỪA CHIÊN | 6€

Gebackene Kokosbällchen, verfeinert mit Honig

102. BÁNH BAO HẤP NHÂN HẠT SEN | 6€ ^{A(w)}

Gedämpfte Hefeteigklöße mit süßer Lotuspaste in Kokosmilchsoße

103. MOCHI-EIS PLATTE | 7,50€

Klebreisbällchen mit Eiscremefüllung, garniert mit Früchten

104. "DREIERLEI" EIS | 8,00€

3 Kugeln: Yuzu Eis, Ingwer Eis und Schwarzes Sesameis in einem Becher, garniert mit Saisonfrüchten

NACHSPEISEN

GETRÄNKE

SOFTDRINKS 0,33L

Coca-Cola ^{1, 12}	3,50€
Cola Zero ^{1, 9, 12}	3,50€
Fanta ^{1, 3}	3,50€
Sprite	3,50€
Mezzo Mix ^{1, 12}	3,50€

WASSER 0,25L 0,75L

Flaschenwasser (ohne Kohlensäure)	2,90€	6,00€
Flaschenwasser (wenig Kohlensäure)	2,90€	6,00€
Tafelwasser	2,50€	

SCHWEPPEs 0,2L

Ginger Ale, Wild Berry, Tonic Water ¹¹	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

Helles 4,50€

Weißbier 4,80€

Dunkles Weisbier 4,80€

Leichtes Weisbier 4,80€

Alkoholfrei Helles 4,50€

0,33L

Pils 3,90€

Singha Beer 3,90€

BIERMISCHGETRÄNKE

0,5L

Radler 4,50€

Russ'n 4,80€

Colaweizen^{1, 12} 4,80€



Eilles
T E E

TEE

Eilles Grüntee Asia Superior Blatt | 4,00€

Unfermentierter Tee aus China - zart und angenehm herb.

Eilles Bio Grüntee Jasmin Blatt | 4,50€

Grüner Tee traditionell mit dem Duft von Jasminblüten aromatisiert.

Eilles Kamillenblüten | 4,00€

Noch immer zählen Kamillenblüten mit dem typisch honigartigen Geschmack zu den beliebtesten Hausmitteln.

Frischer Ingwertee (hausgemacht) | 4,50€

Frischer Zitronengraste (hausgemacht) | 4,50€

Frischer Pfefferminztee (hausgemacht) | 4,50€

¹² KAFFEE

Café Crème	2,90€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Espresso	2,60€
Doppio Espresso	3,00€
Espresso Macchiato	3,20€
Vietnamesischer Kaffee 🇻🇳	4,50€



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.

COCKTAILS

APERITIF

Aperol Spritz¹ | 6,50€

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

Aperol Litschi Spritz¹ | 6,50€

Aperol, Prosecco, Litschisaft, Soda

Hugo | 6,50€

Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze, Soda

Campari Soda oder Orange | 6,50€

Campari, Sodawasser oder Orangensaft

Lillet Wild Berry | 7,00€

Lillet Blanc, Prosecco, frische Beeren, Wild Berry

LONG DRINKS

Gin Tonic¹¹ | 8€

Dry Gin, Tonic Water, Gurke

Vodka Redbull | 8€

Vodka, Redbull, Limette

Whisky Cola | 8€

Whisky, Coca-Cola

Cuba Libre | 8€

Rum, Coca-Cola

Jameson Ginger | 8€

Jameson Whisky, Limette, Ginger Ale, Minze

COCKTAILS

MOCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

Coconut Kiss | 7,50€

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

Virgin Mojito | 7,50€

Limette, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale

Fresh Lemon | 7,50€

Limette, Chiasamen, brauner Zucker, Soda

Ginger Cooler | 7,50€

Ingwer, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale, Soda

Summer on the Island | 7,50€

Maracujasaft, Guavensaft, Kokossirup, Limettensaft, Soda

Berry Soda | 7,50€

Erdbeerpüree, Limette, Erdbeersirup, Minze, Soda

Virgin Hugo | 7,50€

Limette, Holundersirup, Minze, Soda

COCKTAILS

COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

Mai Tai | 8,50€

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

Mojito | 8,50€

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

Litschi Mojito | 8,50€

Rum, Limette, Litschisaft, Minze, Soda

Pina Colada | 8,50€

Weißer Rum, Kokossirup, Kondensmilch, Ananas- und Orangensaft

Tequila Sunrise | 8,50€

Tequila, Grenadine, Limettensaft, Orangensaft

Blue Ocean | 8,50€

Dry Gin, Blue Curaçao, Kokossirup, Limette, Ananassaft

No Money No Honey | 8,50€

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

Gin Bee | 8,50€

Dry Gin, Honig, Minze, Soda

WEINE

WEISSWEINE

0,2L 1L

Ö | Hauswein Grüner Veltliner QUW
Aigner, Niederösterreich 

4,90€ 18,00€

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

0,2L

0,75L

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

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

ROTWEINE

0,20L 0,75L

I | Merlot-Primitivo IGT „Tarantino“
Contessa Marina, Apulien 

6,90€ 24,00€

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)
Poggio Le Volpi, Latium 

6,50€ 22,00€

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

I | Primitivo di Manduria DOC
Luce del Sole, Apulien 

6,90€ 24,00€

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

I | Montepulciano DOC
Terra d'Aligi, Abruzzen 

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 Restaurant in Giengen an der Brenz

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)**