

*Herzlich willkommen!*



# **mom's** **CREATION**

**Restaurant . Vegan . Kaffee . Cocktails Bar**



*fresh & natural*

- \* 100% Pflanzliches Öl
- \* Hausgemachte  
Saucen & Dips
- \* Papier Strohhalm
- \* Umweltfreundliche  
Verpackungen



# Thuc Don – Speisekarte

## *Mom's*

*Spezialitäten aus der vietnamesischen Küche  
Specialties of the vietnamese cuisine.*

*Xin Chao*

*Sehr geehrte Gäste,*

*wir begrüßen Sie recht herzlich im Mom's Restaurant und freuen uns,  
Ihnen einen kleinen Auszug der vielfältigen und aufregenden Küche  
Vietnams anbieten zu dürfen.*

*Seien Sie unser Gast und genießen Sie unsere köstlichen  
Spezialitäten, die wir für Sie nach traditionell-, fernöstlichen  
Rezepturen zubereiten.*

*Ihr Mom's*

*Dear guests,*

*We welcome you to Mom's Foodstore and we are happy to  
offer you a little insight into the exceptional and exciting  
Vietnamese cuisine.*

*Be our guest and enjoy our delicious specialties, which we prepare for  
you  
according to traditional oriental recipes.*

*Your Mom's*

**Proskauer Str. 1  
10247 Berlin  
Tel.030/28604479**

### **Öffnungszeiten:**

Mo. - Do.: 11:00 - 22:00 Uhr

Fr.: 11:00 - 23:00 Uhr

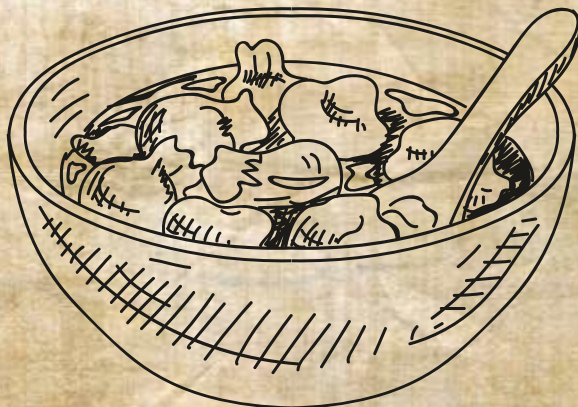
Sa.: 12:00 - 23:00 Uhr

So. & Feiertage: 12:00 - 22:00 Uhr



# Vegane Vorspeisen Suppen

- 01. Canh Chua<sup>M</sup>** (pikant) **5,5**  
Süß-Sauer-Suppe nach traditioneller Art  
mit zartem Tofu, Tomaten, Champignons, Tamarinde, Ananas,  
Sojasprossen verfeinert mit frischen Kräutern und Koriander.  
*Sweet-sour-soup, traditional with tofu, tomatoes,  
mushrooms, tamarind, pineapple, beansprouts  
refined with fresh herbs and cilantro .*
- 02. Canh Sũra Dũra<sup>M</sup>** (leicht scharf) **6,2**  
Kokosmilchsuppe mit zartem Tofu, Tomaten, Pilzen,  
Zwiebeln verfeinert und Thai-Basilikum.  
*Soup with coconut milk, tofu, tomatoes, mushrooms  
onions refined and thai basil.*
- 03. Súp Vãn Thãn<sup>D,M</sup>** **6,2**  
Hausgemachte Teigtaschen-Suppe mit Pilz-Tofufüllung,  
Pak-Choi, Brokkoli, Chinakohl in herzhafter Kräuterbrũhe,  
abgeschmeckt mit Röstzwiebeln und Koriander.  
*Homemade dumpling soup filled with marinated tofu,  
mushrooms, broccoli, pak-choi and roasted onions.*





## Vegane Vorspeisen

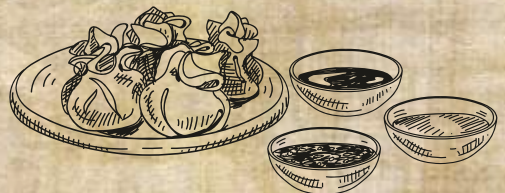
- 04. Đậu Luộc<sup>M</sup> (Edamame)** **5,2**  
Gesalzene japanische Bohnen  
*Salty boiled japanese soybeans*
- 05. Gạo Lức Muối Mè<sup>D,L</sup>** **6,2**  
Roter Wildreis im Erdtopf gedämpft,  
serviert mit salzigem Bio-Sesam.  
*Red wild rice steamed in a pot,  
served with salty organic sesame seeds.*
- 06. Gỏi Cuốn<sup>M,B</sup> (2 St./2 pcs.)** **5,5**  
Sommerrollen gefüllt mit zartem Tofu, Erdnüssen, Reismudeln,  
Gurke, Paprika, Salat und dazu eine Hoisin-Soße.  
*Fresh summerrolls filled with tofu, peanuts, rice noodles, bell pepper,  
cucumber, lettuce and wrapped in ricepapers served with hoisin dip.*
- 07. Chả Giò<sup>M</sup> (2 St./2 pcs.)** **5,5**  
Gold-gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Tofu,  
Pilzen, Morcheln, Taro, Glasnudeln und Gemüse,  
serviert mit Salat und Süß-Sauer-Soße.  
*Spring rolls filled with chopped tofu, mushrooms,  
morels, taro, glass noodles and vegetables  
served with salad and sweet-sour dip.*
- 08. Há Cảo Chay<sup>M</sup> (5 St./5 pcs)** **6,2**  
Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit Gemüse, Pilze,  
Tofu und dazu eine Soja-Schalotten-Soße.  
*Steamed dumplings with vegetables,  
mushrooms and tofu served with soya dip.*





## Vegane Vorspeisen

- 09. Wantan Chiên<sup>B,D,M</sup>** (5 St./5 pcs.) **5,5**  
Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Tofu, verschiedenen Pilzen, serviert mit Salat, Röstzwiebeln und ein Süß-Sauer-Dip.  
*Handmade fried dumplings filled with tofu, different mushrooms, served with lettuce, roasted onions and sweet-sour-dip.*
- 10. Bánh Bao<sup>D,M</sup>** (1 Stk./ 1 pcs.) **5,5**  
Gedämpfter Hefeteigkloß gefüllt mit Morcheln, Karotten und Erbsen.  
*Yeast dough dumpling filled with morels, carrots and peas.*
- 11. Saté Gà Chay<sup>D,M,L</sup>** (2 Stk./2 pcs.) **6,9**  
Vegane Saté Hähnchenspieße mit Kurkuma, Zitronengras, verfeinert mit Sesam, Salat und Hoisin-Soße.  
*Vegan chicken pies with turmeric, saté, lemongrass, sesame, lettuce and hoisin-sauce.*
- 12. Bánh Xèo<sup>D,M,L</sup>** (leicht scharf) **7,5**  
Knuspriger Pfannkuchen nach traditionell vietnamesischer Art mit Kokosmilch, Mungbohnen gefüllt mit Sojasprossen, Seitan und Tofu. Dazu eine hausgemachte Hoisin-Soße und frische Kräuter.  
*Traditional crispy pancake filled with tofu, seitan, beansprouts, mung beans, fresh herbs and homemade hoisin dip.*
- 13. Cha La Lot<sup>D,M,L</sup>** (5 Stk./5 pcs.) (leicht scharf) **7,5**  
Vietnamesisches Nationalgericht: Geschmackvoll marinierter Tofu mit Shiitakepilze, Mungbohnen eingewickelt in Betelblätter, garniert mit Röstzwiebeln, Sesam und frischem Salat.  
*Vietnamese national dish: Tastefully marinated tofu with shiitake, mung beans wrapped in betel leaves, served roasted onions and fresh salad.*





## Vegane Salate

14. **Bánh Tráng Trộn<sup>B,M,D</sup>** (*pikant*) 7,5  
Hausgemachter Salat aus feinen Reispapierstreifen, frischer Mango, Erdnüssen, Röstzwiebeln, würzigem Tofu, Seitan und einer speziellen Saté-Soja-Sauce.  
*Homemade salad with ricepaper stripes, fresh mango, peanuts, roasted onions, tofu, seitan and special soy-saté-sauce.*
15. **Gỏi Xoài<sup>B,M,D</sup>** (*leicht scharf*) 7,5  
Fruchtig saftiger Mangosalat mit Seitan, Tofu, Sojasprossen und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit hausgemachter Sojasauce, Röstzwiebeln und gepressten Limetten.  
*Fresh mango mixed salad with seitan, tofu, beansprouts and roasted peanuts, roasted onions refined with homemade soy-sauce and limes.*
16. **Gỏi Đu Đủ<sup>B,M</sup>** (*leicht scharf*) 8,5  
Grüner Papayasalat mit Karotten, Koriander Röstzwiebeln und geriebenen Erdnüssen.  
*Green papaya salad with carrots, roasted onions, coriander and peanuts.*





## Vegane Salate

17. **Gỏi Miến**<sup>B,M,D</sup> (*leicht scharf*) 8,9  
Glasnudelsalat mit Tofu, Seitan, Eisbergsalat, Gurke, Paprika, gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit Koriander, hausgemachter Sojasauce und frisch gepressten Limetten.  
*Glass noodle salad with tofu, seitan, salad, cucumber, bell pepper and roasted peanuts, refined with coriander, homemade soy-sauce and fresh limes.*
18. **Gỏi Thập Cẩm**<sup>B,M,D</sup> (*leicht scharf*) 8,9  
Saftiger asiatischer Kräutersalat vermengt mit Seitan, Tofu, Gurke, Orangen und Eisbergsalat, abgerundet mit lieblichem Salatdressing, Röstzwiebeln und Erdnüssen.  
*Fresh mixed salad with tofu, cucumber, seitan, orange, herbs and a light salad dressing, roasted onions and peanuts.*









# Vegane Hauptgerichte

die Suppen werden mit Koriander garniert

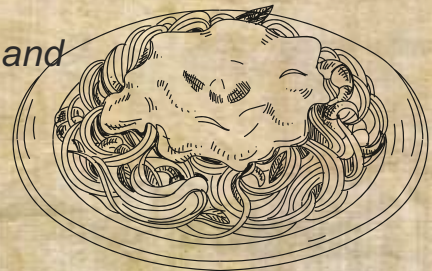
- 19. Miến Đậu Phụ<sup>M</sup>** **12,5**  
Glasnudelsuppe mit Tofu, Pak-Choi, Saisongemüse, Pilzen und Lauchzwiebeln.  
*Glassnoodlesoup with tofu, pak-choi, vegetables, mushrooms and spring onions.*
- 20. Phở<sup>D,M</sup>** **12,5**  
Nationalgericht: spezielle Reisbandnudelsuppe mit Seitan, Tofu, Pilze, Gemüse, Zwiebeln, garniert mit Sojasprossen und frischen Kräutern.  
*national dish: special soup with rice noodles, seitan, tofu, vegetables, onions, mushrooms, refined with beansprouts and fresh herbs.*
- 21. Phở Chua<sup>D,M</sup> (pikant)** **12,5**  
Leicht säuerliche Reisbandnudelsuppe mit Seitan, Gemüse, zartem Tofu, verfeinert mit Kräutern und Sojasprossen.  
*Slightly sour noodlesoup with seitan, vegetables, tofu, refined with beansprouts and fresh herbs .*
- 22. Súp Vằn Thẩn<sup>D,M</sup>** **12,5**  
Hausgemachte Wantan-Teigtaschen gefüllt mit Tofu, verschiedenen Pilzen, Gemüse und Wantan-Nudeln, in einer kräftigen Brühe, garniert mit Röstzwiebeln und Lauchzwiebeln.  
*Homemade wonton dumplings filled with tofu, different mushrooms, vegetables with wonton-noodles in a vegetable soup, refined with roasted onion and spring onion.*





## Vegane Hauptgerichte

- 23. Miến Xào<sup>D,M,J</sup>** **13,9**  
Gebratene Glasnudeln mit Seitan, Tofu, Gemüse, Morcheln, Pak-Choi, Sellerie, Chinakohl, Sojasprossen, Pilze, Röstzwiebeln und Koriander.  
*Fried glass noodles with seitan, tofu, vegetables, morels, pak-choi, celery, beansprouts, mushrooms, roasted onions, coriander.*
- 24. Phở Xào Seitan<sup>D,J</sup>** **13,5**  
Gebratene Reisbandnudeln mit Seitan, Chinakohl, Pak-Choi, Brokkoli, Sellerie, Sojasprossen, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und Koriander.  
*Fried rice noodles with seitan, vegetables, broccoli, celery, pak choi, beansprouts, refined with spring onions and coriander.*
- 25. Udonnudeln Xào<sup>D,M,J</sup>** **13,9**  
Gebratene Udonnudeln mit Sojasoße, Seitan, Tofu, Sellerie verschiedenem Gemüse und Koriander.  
*Fried udon noodles with soysauce, seitan, tofu and various vegetables, celery and coriander.*
- 26. Bánh Canh Hấp<sup>D,M,J</sup>** **14,5**  
Gedämpfte Udonnudeln mit Seitan, Tofu, Sellerie, verschiedenem Gemüse in einer Sojasoße und verfeinert mit Koriander.  
*Steamed udon noodles with seitan, tofu and various vegetables, celery, coriander served with soysauce.*





# Vegane Hauptgerichte

die Gerichte werden mit Koriander verfeinert

27. **Bún Xả Ớt**<sup>B,D,L,M</sup> (leicht scharf) **12,5**  
Gegrillter mariniertes Tofu mit Zitronengras, Seitan und Chili (mild) auf Reismudeln, dazu frischer Salat, Gurke, Erdnüsse, Paprika, Röstzwiebeln, abgerundet mit Koriander und hausgemachtem veganen Dressing.  
*Rice noodles with fresh salad, herbs, seitan and grilled marinated tofu in lemongrass and chili, served with roasted peanuts & onions and coriander. (slightly spicy)*
28. **Bún Chả Lá Lốt**<sup>B,D,L,M</sup> **13,9**  
Geschmackvoll mariniertes Tofu eingewickelt in Betelblättern auf Reismudeln, verschiedenen Pilzen, dazu Salat, Gurke, Paprika, ausgewählten vietnamesischen Kräutern, garniert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen.  
*Tastefully marinated tofu wrapped in betel leaves on rice noodles, different mushrooms, salad of the season, selected vietnamese herbs, garnished with roasted onions and peanuts.*





# Vegane Hauptgerichte

die Speisen werden mit Koriander garniert

29. **Cơm Tofu Curry**<sup>D,M,L</sup> (leicht scharf) / (mild hot) 12,0  
Gebratener Tofu und Seitan, Aubergine, Zucchini, mit frischem Gemüse, eingekocht in Currycrème und Kokosmilch, als Beilage Jasminreis.  
*Fried tofu with seitan, eggplants, zucchini with seasonal vegetables cooked in a curry - coconut milk sauce served with jasmine rice.*
30. **Cơm Gà Curry**<sup>D,M,L</sup> (leicht scharf) / (mild hot) 13,9  
Panierte vegane Hähnchenbällchen mit Gemüse, Aubergine, eingekocht in Currycrème und Kokosmilch, dazu Jasminreis.  
*Breaded vegan chicken balls on top of a curry - coconut milk sauce, cooked with seasonal vegetables, served with jasmine rice.*
31. **Cơm Vịt Curry**<sup>D,M,L</sup> (leicht scharf) / (mild hot) 14,5  
Gebackene vegane Ente mit Gemüse der Saison, Aubergine, eingekocht in Currycrème und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis.  
*Baked vegan duck on top of a curry - coconut milk - sauce, cooked with seasonal vegetables, served with jasmine rice.*





# Vegane Hauptgerichte

alle Speisen werden mit Koriander garniert

- 32. Cơm Tofu Sốt Lạc<sup>B,M,D,L</sup>** **12,9**  
Gebratener Tofu und Seitan, Zucchini, eingekocht in leckeren Erdnuss-Kokosmilch-Soße mit frischem Gemüse und Kräutermischung, dazu Jasminreis.  
*Fried tofu with seitan, zucchini, cooked in a peanut - coconut sauce, served with fresh vegetables and jasmine rice.*
- 33. Cơm Gà Sốt Lạc<sup>B,M,D,L</sup>** **13,9**  
Panierte vegane Hähnchenbällchen mit Gemüse der Saison serviert in einer leckeren Erdnuss-Kokosmilch-Soße und als Beilage Jasminreis.  
*Breaded vegan chicken balls on top of a delicious peanut-coconut sauce with seasonal vegetables, served with jasmine rice*
- 34. Cơm Vịt Sốt Lạc<sup>B,M,D,L</sup>** **14,5**  
Gebackene vegane Ente mit Gemüse der Saison eingekocht in einer leckeren Erdnuss-Kokosmilch-Soße und serviert mit Jasminreis.  
*Baked vegan duck on top of a delicious peanut-coconut sauce with seasonal vegetables, served with jasmine rice.*





# Vegane Hauptgerichte

alle Speisen werden mit Koriander garniert

- 35. Cơm Tofu Mango<sup>D,M,L</sup>** **12,9**  
Gebratener Tofu mit Seitan, Paprika, Zucchini, Mangoscheiben und Gemüse der Saison in einer leckeren Mangosauce, als Beilage Jasminreis.  
*Fried tofu, seitan, freshly cooked mango slices, bell peppers, seasonal vegetables and zucchini, cooked in a delicious mangosauce served with jasmine rice.*
- 36. Cơm Gà Mango<sup>D,M,L</sup>** **13,9**  
Panierte vegane Hähnchenbällchen mit Gemüse, Mangoscheiben, Paprika, Zucchini, in einer leckeren Mangosauce, dazu Jasminreis.  
*Breaded vegan chicken balls on top of a delicious mango sauce cooked with mango slices, bell peppers and courgettes, served with jasmine rice.*
- 37. Cơm Vịt Mango<sup>D,M,L</sup>** **14,5**  
Gebackene vegane Ente in einer leckeren Mangosauce mit eingekochten Mangostücken, Paprika, Zucchini und Gemüse der Saison, serviert mit Jasminreis.  
*Baked vegan duck on top of a delicious mango sauce cooked with mango slices, bell peppers and seasonal vegetables, served with jasmine rice.*





# Vegane Hauptgerichte

alle Speisen werden mit Koriander garniert

- 38. Cơm Gà Xả Ót** <sup>D,J,M,L</sup> **13,5**  
Sautiertes veganes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Gemüse und Chilischoten in dunkle Soße serviert mit Jasminreis. (leicht scharf)  
*sauteed vegan chicken with tofu, lemongrass, vegetables and chili peppers in dark sauce served with jasmine rice. (slightly spicy)*
- 39. Cơm Đậu Sesam** <sup>D,J,M,L</sup> **12,9**  
Tofu mit Sesam überbacken, Saisongemüse und ausgewählten vietnamesischen Kräutern in dunkle Soße, dazu Jasminreis.  
*tofu backed with sesame, seasonal vegetables and selected vietnamese herbs in dark sauce, served with jasmine rice.*
- 40. Cơm Thập Cẩm** <sup>D,M,L</sup> **13,9**  
gemischte Reisschale mit karamellisiertem Tofu, Austernpilze, Seitan & verschiedenem Gemüse in dunkle Soße. (leicht scharf)  
*steamed rice mixed with caramelized tofu, mushrooms, seitan & vegetables in dark sauce. (slightly spicy)*





# Vegane Hauptgerichte

alle Speisen werden mit Koriander garniert

41. **Đậu Nấm**<sup>B,D,M,L</sup> 13,5  
Im Wok geschwenkter Tofu, Seitan, Champignons, Shiitake Pilze, Tomaten, Cashewkerne, garniert mit frischen Kräutern und Ingwer in dunkle Soße, dazu Jasminreis. (leicht scharf)  
*tofu with seitan, mushrooms, shiitake mushrooms, morels, tomatoes and cashews refined with herbs, ginger in dark sauce, served with jasmine rice. (slightly spicy)*
42. **Kho Tộ**<sup>D,M,L</sup> (pikant) 14,9  
Geschmorte Tofutaschen im Tontopf mit Seitan, Champignons, Shiitake Pilze, traditioneller Gewürzmischung, dazu gedämpftes Gemüse, dazu Jasminreis. (leicht scharf)  
*stewed tofu pockets in a crock pot with seitan, spice blend, served with steamed vegetables and jasmine rice. (slightly spicy)*
43. **Kho Ram**<sup>D,M,L</sup> (pikant) 14,9  
Traditionell geschmorter Tofu, Seitan, Aubergine und Champignons mit authentischer Gewürzmischung, serviert mit frischem Salat, dazu Jasminreis. (leicht scharf)  
*traditionally braised tofu, seitan, aubergine and mushrooms with authentic spice mixture and served with fresh salad and jasmine rice. (slightly spicy)*



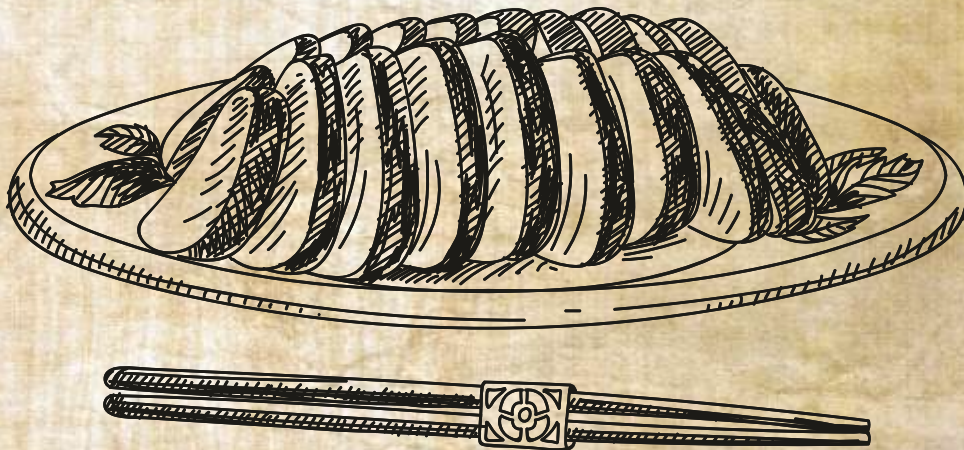


## Vegane Spezialitäten

44. **Chả Cá<sup>D,M,L</sup>** auf heißer Eisenplatte (pikant) 15,5

Herzhafter mariniertes Tofu mit Austernpilzen umwickelt in Seetangblättern, Tomaten, Shiitakepilze, Zucchini, Dill, Chili, Lauchzwiebeln, abgerundet mit Zitronengras und Galgant, serviert mit Jasminreis.

*Marinated tofu with oyster mushrooms wrapped in seaweed sheets, tomatoes, courgettes, shiitake, dill, chili and spring onions, refined with lemongrass and galangal, served on a hot plate with jasmine rice.*





# Vegane Hauptgerichte

## 45. Lầu Chay<sup>B,D,M,L</sup> - Feuertopf / Hot Pot (leicht scharf) (2 Pers./ 2 pers.)

42,0

Empfehlenswertes Dinner für zwei, bestehend aus einem großem Feuertopf mit kräftiger Gemüsebrühe. Die Brühe beinhaltet Ananas, Tomaten, Sellerie, Shiitakepilze und Sojasprossen. Dazu servieren wir Tofu, geschmackvollen Seitan, Glasnudeln und alle möglichen Gemüsesorten & Pilze der Saison. Inklusiv dazu, Hoisin-Soße und hausgemachte Sojasoße zum Dippen.

*A recommendable dinner for two, composed of a big hotpot of vegetarian bouillon. The broth contains pineapples, tomatoes, celery, shiitake mushrooms and bean sprouts.*

*Served with silken tofu, seitan, glass noodles and various kinds of seasonal vegetables & mushrooms. Comes along with a hoisin sauce and handmade soysauce. (slightly spicy)*





## Nachtisch - Dessert

46. **Chuối Rán**<sup>B,D,L</sup> 5,9  
Knusprig gebackene Banane, eingewickelt in Klebreis, dazu Kokosmilch, mit Erdnüssen und Sesam garniert.  
*Crispy baked banana, wrapped in Sticky rice, with coconut milk, garnished with peanuts and sesame.*
47. **Chuối Hấp**<sup>B,L</sup> 5,9  
Gedämpfter Klebreis mit Bananenfüllung, übergossen mit Kokosmilch und Erdnüssen.  
*Banana, slightly warmed and wrapped with Sticky rice with coconut milk and peanuts.*
48. **Sữa Dừa Nếp Cẩm**<sup>B,L</sup> 5,9  
**Klebriger Joghurt**  
Schwarzer Klebreis, Kokosnussmilch und Sesam.  
**Sticky Joghurt**  
*Black glutinous rice, coconut milk, green beans and sesame.*
49. **Xoài Rán**<sup>B,D,L</sup> 5,9  
Knusprig gebackene Mango, eingewickelt in Spezial-Duftreis, abgeschmeckt mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.  
*Crispy baked mango, wrapped in special fragrance rice, with coconut milk, garnished with peanuts and sesame.*









# Getränke - Drinks

## Getränke - Drinks

### SOFTDRINKS

	Fl. 0,25 l	Fl. 0,70
300. Apollinaris Classic	2,6	5,9
301. Apollinaris Selection	2,6	5,9
	0,2l	0,4l
302. Cola <sup>2,5</sup>	2,6	4,2
303. Cola light <sup>2,5,8,14</sup>	2,6	4,2
304. Fanta <sup>3,5</sup>	2,6	4,2
305. Sprite	2,6	4,2
307. Ginger Ale <sup>2,</sup>	2,9	4,5
308. Bitter Lemon <sup>2,7</sup>	2,9	4,5
309. Tonic Water <sup>7</sup>	2,9	4,5

### FRUCHTSÄFTE

*Alle unsere Säfte sind auch als Schorle erhältlich*

	0,2l	0,4l
310. Orangen-	3,2	4,8
311. Apfel-	3,2	4,8
312. Maracuja-	3,2	4,8
313. Kirsche -	3,2	4,8
314. Banane -	3,2	4,8
315. Ananas -	3,2	4,8
316. Lychee-Fruchtsaftgetränk	3,2	4,8
317. Guave-Fruchtsaftgetränk	3,2	4,8
318. Mango-Fruchtsaftgetränk	3,2	4,8



# Getränke - Drinks

## VIETNAMESISCHE TEESPEZIALITÄTEN

## VIETNAMESE TEA SPECIALTIES

Eine köstliche Teereise durch Vietnam.

*A delicious tea journey through Vietnam.*

- 320. Tra Nhai** - Jasmin Tee - *jasmine tea* **3,6**  
aus besonders fein geschnittenen Blättern.  
*made from finely chopped jasmine leaves.*
- 321. Tra Xanh** - Grüner Tee - *green tea* **3,6**  
mild, feinfruchtig und ausgeglichen.  
*mild, fruity and balanced green tea.*
- 322. Tra Bac Ha** - Pfefferminztee - *peppermint tea* **3,9**  
frischer Pfefferminztee mit Ingwer erfrischend im Geschmack.  
*fresh peppermint tea with ginger refreshing in taste.*
- 323. Tra Gung** - Ingwertee - *ginger tea* **3,9**  
frischer Ingwertee gesüßt mit Agavensirup  
*fresh ginger tea with agave syrup*
- 324. Tra Cam Gung** **4,2**  
frischer Ingwertee mit Orangen, Zitronengras und Agavensirup.  
*fresh ginger tea with orange, lemongrass and agave syrup.*
- 325. Tra Chanh Xa** **4,2**  
Zitronengras-Ingwer-Limetten Tee - *lemongrass ginger lime tea*  
Zitronengraste mit frischen Limetten, Ingwer und Agavensirup.  
*lemongrass tea with ginger, fresh lime and agave syrup.*



## Getränke - Drinks

### KAFFEESPEZIALITÄTEN COFFEE SPECIALTIES



- 326. Ca Phe Sua<sup>2</sup>** **4,2**  
Vietnamesischer Kaffee  
Kräftiger Kaffee mit einem Schuss vegane Kondensmilch.  
*Strong coffee with vegan sweetened condensed milk.*
- 327. Ca Phe Sua Da<sup>2</sup>** **4,5**  
Vietnamesischer Kaffee auf Eis, mit einem Schuss vegane Kondensmilch.  
*Vietnamese coffee served with crush ice and  
vegan sweetened condensed milk.*
- 328. Espresso** **2,9**  
Kräftig, dunkel gerösteter Kaffee.  
*Strong, dark roasted coffee.*
- 329. Kaffee** **3,5**  
Der klassische schwarze Kaffee.  
*The classic black coffee.*
- 330. Cappuccino** **3,9**  
Besteht aus Espresso und heiß aufgeschäumter Hafermilch.  
*Consist of hot espresso and foamed oat milk .*
- 331. Latte Macchiato** **4,5**  
Eine Kombination aus heißer Hafermilch  
mit einem kräftigen Schuss Espresso.  
*A combination of hot oat milk and a strong shot of espresso.*





## Getränke - Drinks

### VIETNAMESISCHE KALTE GETRÄNKE VIETNAMESE COOL DRINKS

			0,3l
332.	<b>Nuoc Chanh Da</b> Kühle Eislimonade mit frisch gepressten Limetten <i>fresh lemonade with freshly squeezed limes</i>		4,2
333.	<b>Rum Chanh Da</b> frische Eislimonade mit Limetten und Rum <i>fresh lemonade with limes and rum</i>		5,2
334.	<b>Nuoc Chanh Sa Da</b> frische Eislimonade mit Limetten, Zitronengras <i>fresh lemonade with lemongrass</i>		5,2
335.	<b>Nuoc Cam Chanh Da</b> Kühle Eislimonade mit frischen Orangen und Limetten <i>fresh lemonade with fresh oranges and limes</i>		5,2
336.	<b>Nuoc Dua Tuoi</b> frisches Kokosnusswasser <i>fresh coconut water</i>		6,5
3361.	<b>Nuoc Cam Ep</b> frisch gepresster Orangensaft <i>fresh pressed orange juice</i>		6,5



### BIERE - BEERS

			0,3l	0,5l
337.	<b>Warsteiner vom Fass – Draft Beer</b>		3,8	5,6
338.	<b>König Ludwig Hefehell vom fass</b>		3,8	5,6
339.	<b>König Ludwig Dunkel</b>		Fl. 0,5l	5,3
340.	<b>König Ludwig Kristal</b>		Fl. 0,5l	5,3
341.	<b>König Ludwig Weizen Alkoholfrei</b>		Fl. 0,5l	5,3
343.	<b>Saigon Bier</b>		0,33l	4,2
344.	<b>Asahi Beer Japan</b>		0,33l	4,2





# Getränke - Drinks

## LASSI - SHASKES

- |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                       |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>345. Mango Lassi</b><br>Mango, Kokosmilch<br><i>mango, coconut milk</i>                                                                                                                                |     | 0,3l<br>5,2 |
| <b>346. Bananen Lassi</b><br>frische Bananen und Kokosmilch<br><i>fresh bananas and coconut milk</i>                                                                                                      |                                                                                       | 5,2         |
| <b>347. Erdbeer Lassi</b><br>frische Erdbeeren, Kokosmilch<br><i>fresh strawberries, coconut milk</i>                                                                                                     |                                                                                       | 5,2         |
| <b>348. Ananas-Minze Shake</b><br>frische Ananas, Minze, Ananassaft<br><i>fresh pineapple, mint, pineapple juice</i>                                                                                      | 5,2                                                                                   |             |
| <b>349. Minze Lassi</b><br>frische Minze, Ananas und Sojamilch<br><i>fresh mint, pineapple and soy milk</i>                                                                                               |  | 5,2         |
| <b>350. Koriander Limo</b> <sup>2,7,8</sup><br>frischer Koriander, Ingwer, Ingwersirup, Orange, Lime Juice,<br>Ginger Ale<br><i>fresh coriander, ginger, ginger sirup, orange, lime juice, ginger ale</i> |                                                                                       | 5,3         |
| <b>351. Elderflower Refresher</b><br>Holunderblütenlimonade mit Limetten, Minze und Sprite<br><i>elderflower limonade with lime, mint and sprite</i>                                                      | 5,3                                                                                   |             |
| <b>352. Lychee Limo</b><br>Lychee Limonade mit Limetten, Sprite und Lycheesaft<br><i>lychee limonade with lime, sprite and lycheejuice</i>                                                                | 5,3                                                                                   |             |
| <b>3520. Soda Chanh Da</b><br>Eislimonade mit Limetten, Rohrzuckersirup und Soda<br><i>fresh lemonade with freshly limes, cane sugar syrup and soda</i>                                                   | 5,3                                                                                   |             |



# Cocktails

- 353. Moscow Mule**<sup>2,3,7,8</sup> 8,5  
Wodka, Ginger Beer, Lime Juice, Gurke, Minze  
*vodka, gingerbeer, lime juice, cucumber, mint*
- 354. Mojito**<sup>2</sup> 8,5  
Havana Club, Limetten, frische Minze, Tonic Water, Rohrzucker  
*havana Club, lime, fresh mint, tonic water, cane sugar*
- 355. Sex on the beach** 8,9  
Wodka, Pfirsichlikör, Orange-, Ananas Saft, Lime Juice, Grenadine  
*vodka, peach liqueur, orange-, pineapple juice, lime juice, grenadine*
- 356. Pina Colada**<sup>1</sup> 8,9  
Havana Club, Kokosnusssirup, Ananassaft, Zitronen, vegane Sahne  
*havana club, coconut syrup, pineapple juice, lemon, vegan cream*
- 357. Lychee Caipirinha** 8,5  
Cachaça, Limette, Rohrzucker, Soda, Lycheesaft  
*cachaça, lime, cane sugar, soda, lychee juice*
- 358. Long island ice tea**<sup>1,2,3,4,7</sup> 8,9  
Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Pfirsichlikör, Cola  
*vodka, gin, tequila, triple sec, peach liqueur, cola*
- 359. Maitai classic**<sup>1</sup> 8,9  
Pompeio, Havana, Orangensaft, Ananassaft, Mandelsirup  
*pampeio, havana, orange juice, pineapple juice, almond syrup*
- 360. Blue Margarita**<sup>1</sup> 8,5  
Limetten, Tequila, Blue Curacao, Lime juice  
*limes, tequila, blue curacao, lime juice*





## Cocktails

361. **Blue long island**<sup>1,2,7,8</sup> 8,9  
Blue Curacao, Wodka, Gin, Rum, Tequila, Lime Juice  
*blue Curacao, vodka, gin, rum, tequila, lime juice*
362. **Tequila Sunrise** 8,5  
Tequila, Orangensaft, Grenadine  
*tequila, orange juice, grenadine*
363. **Swimmingpool**<sup>2,7,8</sup> 8,5  
Blue Curacao, Wodka, Ananassaft, Kokos, Sahne  
*blue curacao, vodka, pineapple juice, coconut, cream*



## Alkoholfreie Cocktails

3610. **Coconut Kiss (alkoholfrei)**<sup>5</sup> 7,5  
Kokossirup, Grenadine, vegane Sahne und Ananassaft  
*coconut syrup, grenadine, vegan cream and pineapple juice*
3620. **Little Princess (alkoholfrei)**<sup>1,2,7,8</sup> 7,5  
frische Limetten, Minze, Ananassaft,  
Ginger Ale, Honigmelonen Sirup  
*fresh lime, mint, pineapple juice,  
ginger ale, honeydew melon syrup*
3630. **Mom's Creation (alkoholfrei)**<sup>1</sup> 7,5  
frische Limetten, Jasminetea, Minze, Apfelsaft, Honigmelonen Sirup  
*fresh lime, jasminetea, mint, apple juice, honeydew melon syrup*



## Cognac, Spirituosen & mehr

		2 cl
364.	Remy Martin V.S.O.P.	4,2
365.	Hennessy V.S	4,2
366.	Chivas Regal 12 Years	4,2
367.	Chivas Regal 18 Years	6,2
368.	Jim Beam White Label	3,9
369.	Johnnie Walker Red Label	3,9
370.	Johnnie Walker Black Label	4,2
371.	Baileys	3,8
372.	Tequila Sierra Silver	2,8
373.	Fernet Branca	2,8
374.	Amaretto	2,8
375.	Martini Bianco	2,8



## Wodka

376.	Moskovskaya	4 cl	5,2
377.	Absolut	4 cl	5,5
378.	Sake <sup>i</sup> : Reiswein (Japan)	6 cl	5,5
379.	Nep Moi <sup>i</sup> : Reisschnaps (Vietnam)	4 cl	5,2





## Offene Weißweine

	Gl. 0,2L	Fl. 1L
<b>380. Riesling<sup>i</sup></b> Himmeroder Hof, Deutschland ( <i>Trocken / Dry</i> ) Fruchtig, frisch am Gaumen, feintönig, feine Säure	5,6	26,0
<b>381. Chardonnay Veneto<sup>i</sup></b> Villa Rocca, Italien ( <i>Trocken / Dry</i> ) Trocken, mild, feine Würze, Anklänge an gelbes Steinobst	5,6	26,0
<b>382. Grauer Burgunder<sup>i</sup></b> Deutschland, Pfalz ( <i>Trocken / Dry</i> ) Am Gaumen saftig, fruchtig, zarte Bitternoten	5,6	26,0
<b>383. Sauvignon Lissac<sup>i</sup></b> Marquis de Lissac, Frankreich ( <i>Trocken / Dry</i> ) Leicht und frisch, dezente Anklänge an Tropenfrüchte	5,6	26,0

## Rotwein - red wine

<b>384. Merlot delle Veneto<sup>i</sup></b> Endrizzi, Italien ( <i>Trocken / Dry</i> ) Fruchtig, weich, zarte Pflaumenwürze, mundfüllend und gut eingebundene Säure	5,6	26,0
<b>385. Pinot Noir Spätburgunder,</b> Deutschland, Baden ( <i>Trocken / Dry</i> ) Trocken, leicht, elegant, Waldbeer- und feine Kräuternoten	5,6	26,0
<b>386. Tempranillo<sup>i</sup>,</b> Campo Viejo, Spanien, DOC Rioja ( <i>Trocken / Dry</i> ) Trocken, saftig, beerig, zarte Vanillearomen	5,6	26,0
<b>387. Cabernet Sauvignon Mistral<sup>i</sup></b> Foncalieu, Frankreich ( <i>Trocken / Dry</i> ) Seidige Tanninen, Johannisbeer- und Kirschnoten, feine Würze.	5,6	26,0

## Rosé

<b>388. Rose d'Anjou Poussau Languedoc La Clotiere<sup>i</sup></b> Sanft und frisch, angenehm blumig und fruchtig.	5,9	27,5
<b>389. Weinschorle / Wine Spritzer<sup>i</sup></b>	5,2	
<b>390. Sekt</b>	4,2	
<b>391. Aperol Spritz</b>	5,9	





**Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.**

**Mögliche allergene Stoffe:**

A. Eier - B. Erdnüsse - 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)

**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  
Alle Preise inkl. MwSt. und Service.