

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



mom's
CREATION

Restaurant . Vegan . Kaffee . Cocktails Bar

Tel.: 030/28604479
Proskauer Str. 1, 10247 Berlin

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

Kartenzahlung ab 25€

Über Uns

*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



Vegane Vorspeisen

Suppen

- 00 Súp Rong Biển ^{G,F}** **5,8 €**
Misosuppe mit haus eigener Gemüsebrühe und Tofu.
Garniert mit Frühlingszwiebeln.
Seaweed soup with homemade vegetable broth and tofu. Garnished with spring onions.
- 01 Canh Chua ^G (pikant)** **5,8 €**
Süß-Sauer-Suppe nach traditioneller Art mit zartem Tofu, Tomaten, Champignons, Tamarinde, Ananas, Sojasprossen verfeinert mit frischen Kräutern und Koriander.
Traditional sweet and sour soup with tender tofu, tomatoes, mushrooms, tamarind, pineapple, soybean sprouts, refined with fresh herbs and coriander.
- 02 Canh SỮA DỪA ^G (leicht scharf)** **6,5 €**
Kokosmilchsuppe mit zartem Tofu, Tomaten, Pilzen, Zwiebeln verfeinert mit Thai-Basilikum.
Coconut milk soup with tender tofu, tomatoes, mushrooms, onions, refined with Thai basil.
- 03 Súp Vằn Thẩn ^{B,G}** **6,5 €**
Hausgemachte Teigtaschen-Suppe gefüllt mit Tofu, Pilzen, Pak-Choi, Brokkoli, Chinakohl in herzhafter Kräuterbrühe, abgeschmeckt mit Röstzwiebeln und Koriander.
Homemade dumpling soup filled with tofu, mushrooms, pak choi, broccoli, Chinese cabbage in a hearty herbal broth, seasoned with roasted onions and coriander.



Vorspeisen

- 04** **Đậu Luộc (Edamame)** ^G 5,5 €
Gesalzene japanische Sojabohnen / *Salted Japanese soybeans*
- 05** **Gạo Lứt Muối Mè** ^{B,F} 6,5 €
Roter Wildreis im Tontopf gedämpft, serviert mit Salz Bio-Sesam.
Steamed red wild rice in a clay pot, served with salt & organic sesame.
- 06** **Gỏi Cuốn** ^{G,A} (2 Stk./ 2 pcs.)
Frische Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Erdnüssen, Eisbergsalat und Paprika serviert mit Hoisin - Dip.
Fresh summer rolls filled with rice noodles, peanuts, iceberg lettuce and peppers served with hoisin dip.
- A. Tofu** ^{A,G} 5,8 € **B. Vegane Ente** ^{A,B,F} 6,2 €
- 07** **Chả Giò** ^G (2 Stk./ 2 pcs.) 5,8 €
Gold-gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Tofu, Pilzen, Morcheln, Taro, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Salat und Süß-Sauer-Dip.
Spring rolls filled with chopped tofu, mushrooms, morels, taro, glass noodles and vegetables served with salad and sweet-sour dip.
- 08** **Há Cảo Chay** ^G (5 Stk./ 5 pcs) 6,5 €
Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit Gemüse, Pilze, und Tofu dazu Soja-Schalotten-Dip.
Steamed rice flour dumplings filled with vegetables, mushrooms and tofu with soy shallot dip.
- 09** **Wantan Chiên** ^{A,B,G} (5 Stk./ 5 pcs.) 5,8 €
Handgemachte knusprig gebackene Teigtaschen gefüllt mit Tofu, verschiedenen Pilzen, serviert mit Salat, Röstzwiebeln und Süß-Sauer-Dip.
Handmade crispy baked dumplings filled with tofu, various mushrooms, served with salad, roasted onions and sweet sour dip.
- 10** **Bánh Bao** ^{B,G} (1 Stk./ 1 pcs.) 5,8 €
Gedämpfter Hefeteig Klobß gefüllt mit Morcheln, Karotten und Erbsen.
Steamed yeast dough dumpling filled with morels, carrots and peas.
- 11** **Saté Gà Chay** ^{B,G,F} (2 Stk./ 2 pcs.) 7,3 €
Vegane Saté Hähnchenspieße mit Kurkuma, Zitronengras, verfeinert mit Sesam, Salat und Hoisin-Soße.
Vegan saté chicken skewers with turmeric, lemongrass, refined with sesame, lettuce and hoisin sauce.



12 **Bánh Xèo** ^{B,GF} (leicht scharf)

7,8 €

Knuspriger Pfannkuchen nach traditionell vietnamesischer Art mit Kokosmilch, Mungbohnen, Sojasprossen, Seitan und Tofu. Dazu eine hausgemachte Hoisin-Dip und frische Kräuter.

Crispy pancakes traditional Vietnamese style with coconut milk, mung beans, bean sprouts, seitan and tofu. Plus a homemade hoisin dip and fresh herbs.

13 **Chả Lá Lốt** ^{B,GF} (5 Stk./5 pcs.) (leicht scharf)

7,8 €

Vietnamesisches Nationalgericht: Geschmackvoll mariniertes Tofu mit Shiitake Pilze, Mungbohnen eingewickelt in Betelblätter, garniert mit Röstzwiebeln, Sesam und frischem Salat.

Vietnamese national dish: Tasty marinated tofu with shiitake mushrooms, mung beans wrapped in betel leaves, garnished with roasted onions, sesame and fresh salad.

14 **Tôm Chiên** ^{B,G} (5 Stk./5 pcs.)

6,8 €

Knusprig gebackene vegane Garnelen mit Limettengeschmack. Serviert mit Süß-Sauer-Dip.

Crispy baked vegan shrimp with lime flavor. Served with sweet sour dip.



Salate

- 20 Chả Giò Mini ^{A,G,B} (6 Stk./ 6 Pcs.)** 6,1 €
Gold-gebackene mini Frühlingsrollen mit frischem Salat und Süß-Sauce-Dip.
Gold-baked mini spring rolls with fresh salad and sweet sauce dip.
- 21 Gỏi Xoài ^{A,G,B} (leicht scharf)** 7,8 €
Fruchtig-saftiger Mangosalat mit Seitan, Tofu, Sojasprossen und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit hausgemachter Sojasauce, Röstzwiebeln und gepressten Limetten.
Fresh mango salad mixed with seitan, tofu, beansprouts and roasted peanuts, roasted onions refined with homemade soy-sauce and limes.
- 22 Gỏi Đu Đủ ^{A,G} (leicht scharf)** 8,9 €
Grüner Papayasalat mit Karotten, Koriander, Röstzwiebeln und geriebenen Erdnüssen.
Green papaya salad with carrots, roasted onions, coriander and peanuts.
- 23 Gỏi Miến ^{A,G,B} (leicht scharf)** 11,5 €
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.
- 24 Gỏi Thập Cẩm ^{A,G,B} (leicht scharf)** 9,3 €
Saftiger asiatischer Kräutersalat vermengt mit Seitan, Tofu, Gurke, Avocado und Eisbergsalat, abgerundet mit lieblichem Salatdressing, Röstzwiebeln und Erdnüssen.
Juicy Asian herb salad mixed with seitan, tofu, cucumber, Avocado and lettuce, rounded off with a lovely salad dressing. Fried onions and peanuts.
- 25 Gỏi Rong Biển ^G** 6,8 €
Frischer Seetangsalat verfeinert mit Bio-Sesam.
Fresh seaweed salad garnished with bio-sesam seeds.



Hauptgerichte

die Suppen werden mit Koriander garniert

Nudeln

- 30 Miến Đậu Phụ ^G** **13,0 €**
Glasnudelsuppe mit Tofu, Pak-Choi, Saisongemüse, Pilzen und Lauchzwiebeln.
Glass noodle soup with tofu, Pak-choi, vegetables, mushrooms & spring onions.
- 31 Phở ^{B,G}** **13,0 €**
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 bean sprouts and fresh herbs.
- 32 Phở Chua ^{B,G} (pikant)** **13,0 €**
Leicht säuerliche Reisbandnudelsuppe mit Seitan, Gemüse, zartem Tofu, verfeinert mit Kräutern und Sojasprossen.
Slightly sour noodle soup with seitan, vegetables, tofu, refined with bean sprouts and fresh herbs.
- 33 Mỳ Vằn Thẩn ^{B,G}** **13,0 €**
Hausgemachte Wontan-Teigtaschen-Suppe gefüllt mit Tofu, verschiedenen Pilzen, Gemüse dazu Wontan-Nudeln, in einer kräftigen Brühe, garniert mit Röstzwiebeln und Lauchzwiebeln.
Homemade wonton dumpling soup filled with tofu, different mushrooms, vegetables in addition wonton-noodles in a vegetable soup, refined with roasted onion and spring onion.
- 34 Bún Sả Ớt ^{A,B,E,G} (leicht scharf)** **12,8 €**
Gegrillter Tofu mariniert mit Zitronengras, Seitan und Chili auf Reismudeln, dazu frischer Salat, Gurke, Erdnüsse, Paprika, Röstzwiebeln, abgerundet mit Koriander und hausgemachtem Soja Dressing.
Rice noodles with fresh salad, herbs, seitan and grilled marinated tofu in lemongrass and chili, served with roasted peanuts & homemade soya dressing.
- 35 Bún Chả Lá Lốt ^{A,B,E,G} (leicht scharf)** **14,4 €**
Geschmackvoll mariniert Tofu und verschiedene Pilze, eingewickelt in Betelblättern auf Reismudeln, verschiedenen Pilzen, dazu Salat, Gurke, Paprika, ausgewählten vietnamesischen Kräutern, garniert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen.
Tasty marinated tofu and various mushrooms, wrapped in betel leaves on rice noodles, various mushrooms, with lettuce, cucumber, peppers, selected Vietnamese herbs, garnished with roasted onions and peanuts.

40 **Miễn Xào** ^{B,G,E} 14,4 €

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, bean sprouts, mushrooms, roasted onions, coriander.

41 **Phở Xào Seitan** ^{B,E} 14,0 €

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.

42 **Udon Xào** ^{B,G,E} 14,4 €

Gebratene Udonnudeln mit Sojasoße, Seitan, Tofu, Sellerie verschiedenem Gemüse und Koriander.

Fried udon noodles with soysauce, seitan, tofu and various vegetables, celery and coriander.

43 **Bánh Canh Hấp** ^{B,G,E} (pikant) 15,0 €

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.



Reis

50 Poke Bowl

Sushireis mit Avocado, Edamame, Mangostreifen, Gurke, Bio Sesam und Seetang, Teriyakisoße.

Sushirice with avocado, edamame, mangostrips, cucumber, bio sesame, seaweed and teriyaki sauce.

A. Tofu ^{G,F}		13,4 €
B. Sautiertes veganes Hähnchen ^{B,G,F}	Stirfried vegan chicken	14,4 €
C. Knusprige vegane Ente ^{B,G,F}	Crispy vegan duck	15,0 €
D. Veganes Lachsfilet ^{B,D,E,G,F}	Vegan salmonfilet	15,0 €
E. Veganes Thunfischfilet ^{B,D,E,G,F}	Vegan thunafilet	15,0 €

51 Com Curry (leicht scharf)

Hausgemachtes rotes Curry mit cremiger Kokosmilch und frisches Gemüse der Saison serviert mit Jasminreis.

Homemade red curry with creamy coconut milk and fresh vegetables of the season served with jasmine rice.

A. Tofu und Seitan ^{B,G,F}		13,0 €
B. Vegane Hähnchenbällchen ^{B,G,F}	Vegan chicken balls	14,2 €
C. Knusprige vegane Ente ^{B,G,F}	Crispy vegan duck	15,0 €
D. Gebratene vegane Garnelen ^{B,G,F}	Fried vegan shrimps	15,0 €

52 Com Sốt Lạc

Herzhafte Erdnuss-Kokosmilch-Soße und frisches Gemüse der Saison serviert mit Jasminreis.

Hearty peanut coconut milk sauce and fresh seasonal vegetables served with jasmine rice.

A. Tofu und Seitan ^{A,G,B,F}		13,0 €
B. Vegane Hähnchenbällchen ^{A,G,B,F}	Vegan chicken balls	14,2 €
C. Knusprige vegane Ente ^{A,G,B,F}	Crispy vegan duck	15,0 €
D. Gebratene vegane Garnelen ^{A,G,B,F}	Fried vegan shrimps	15,0 €



53 Cơm Sốt Xoài

Fruchtige Mangosoße mit frischen Mangostücken und Gemüse der Saison. Serviert mit Jasminreis.

Fruity mango sauce with fresh mango pieces and seasonal vegetables. Served with jasmine rice.

A. Tofu und Seitan ^{B,G,F}

B. Vegane Hähnchenbällchen ^{B,G,F}

C. Knusprige vegane Ente ^{B,G,F}

D. Gebratene vegane Garnelen ^{B,G,F}

Vegan chicken balls

Crispy vegan duck

Fried vegan shrimps

13,0 €

14,2 €

15,0 €

15,0 €

54 Cơm Gà Sả Ớt ^{B,G,FE} (pikant)

Sautiertes veganes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Gemüse und Chilischoten in dunkle Soße serviert mit Jasminreis.

Sauteed vegan chicken, lemongrass, vegetables and chili peppers in dark sauce served with jasmine rice.

14,0 €

55 Cơm Đậu Vừng ^{B,G,FE} (pikant)

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.

13,4 €

56 Cơm Thập Cẩm ^{B,G,F} (pikant)

Gemischte Reisschale mit mariniertem Tofu, Austernpilze, Seitan und verschiedenem Gemüse

Steamed rice mixed with caramelized tofu, mushrooms, seitan and vegetables.

14,4 €

57 Đậu Nấm ^{A,B,G,F} (leicht scharf)

Im Wok geschwenkter Tofu, Seitan, Champignons, Shiitake Pilze, Tomaten, Cashewkerne, garniert mit frischen Kräutern und Ingwer in dunkler Soße, dazu Jasminreis.

Tofu with seitan, mushrooms, shiitake mushrooms, morels, tomatoes and cashews refined with herbs, ginger in dark sauce, served with jasmine rice.

14,0 €

58 Kho Tộ ^{B,G,F} (pikant)

Geschmorte Tofutaschen im Tontopf mit Seitan, Champignons, Shiitake Pilze, traditioneller Gewürzmischung, dazu gedämpftes Gemüse und Jasminreis.

Stewed tofu pockets in a crock pot with seitan, spice blend, served with steamed vegetables and jasmine rice.

15,4 €

59 Kho Ram ^{B,G,F} (pikant)

Traditionell geschmorter Tofu, Seitan, Aubergine und Champignons mit authentischer Gewürzmischung, serviert mit frischem Salat, dazu Jasminreis.

Traditionally braised tofu, seitan, aubergine and mushrooms with authentic spice mixture and served with fresh salad and jasmine rice.

15,4 €



Vegane Spezialitäten

60 **Chả Cá** ^{B,D,M,L} auf heißer Eisenplatte *(pikant)* 16,2 €

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.

61 **Lẩu Chay** ^{A,B,G,F} *(leicht scharf)* (2 Pers./ 2 pers.) 43,2 €

Feuertopf / Hot Pot

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 soy sauce. (slightly spicy)



Kindergewichte

- 70 **Khoai Lang Chiên Với Gà Chay** ^{B,F} 9,8 €
 Knusprige Süsskartoffelpommes mit veganen Hähnchenbällchen und veganer Mayonnaise.
Crunchy sweetpotatofries with vegan chickenballs and vegan mayonnaise.
- 71 **Khoai Lang Chiên Với Tôm Chay** ^{B,F} 10,5 €
 Knusprige Süsskartoffelpommes mit veganen Garnelen und Süß-Sauer-Dip.
Crunchy sweetpotatofries with vegan shrimp and sweet sour dip.
- 72 **Khoai Lang Chiên** ^F 8,4 €
 Knusprige Süsskartoffelpommes mit veganer Mayonnaise.
Crunchy sweetpotatofries with vegan mayonnaise.

Nachtsch - Dessert

- 80 **Chuối Rán** ^{B,DL} 6,2 €
 Knusprig gebackene Banane, eingewickelt in Klebreis, übergroßen mit Kokosmilch, mit Erdnüssen und Sesam garniert.
Crispy baked banana wrapped in sticky rice, oversized with coconut milk, topped with peanuts and sesame seeds.
- 81 **Chuối Hấp** ^{A,F} 6,2 €
 Gedämpfter Klebreis mit Bananenfüllung, übergossen mit Kokosmilch, Sesam und Erdnüssen.
Banana, slightly warmed and wrapped with Sticky rice with coconut milk, sesame and peanuts.
- 82 **Sữa Dừa Nếp Cẩm** ^{A,F} 6,2 €
 Klebriger Joghurt Schwarzer Klebreis, Erdnüssen, Kokosnussmilch und Sesam.
Sticky Joghurt Black glutinous rice, peanuts, coconut milk, green beans and sesame.
- 83 **Xoài Rán** ^{A,B,F} 6,2 €
 Knusprig gebackene Mango, eingewickelt in Spezial-Duftreis, abgeschmeckt mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.
Crispy baked mango, wrapped in special fragrance rice, with coconut milk, gamished with peanuts and sesame.





Getränke - Drinks

Softdrinks

	Fl. 0,25 l	Fl. 0,70
300 Apollinaris Selection	2,9 €	6,5 €
301 Apollinaris Still	2,9 €	6,5 €
	0,2l	0,4l
302 Cola ^{2,5}	2,9 €	4,6 €
303 Cola zero ^{2,5,8}	2,9 €	4,6 €
304 Fanta ^{3,5}	2,9 €	4,6 €
305 Sprite ^{4,6,12}	2,9 €	4,6 €
307 Ginger Ale ⁴	3,2 €	4,9 €
308 Bitter Lemon ^{2,7}	3,2 €	4,9 €
309 Tonic Water ⁴⁸	3,2 €	4,9 €

Fruchtsäfte

Alle unsere Säfte sind auch als Schorle erhältlich


	0,2l	0,4l
310 Orangen-	3,5 €	5,3 €
311 Apfel-	3,5 €	5,3 €
312 Maracuja-	3,5 €	5,3 €
313 Kirsche -	3,5 €	5,3 €
314 Banane -	3,5 €	5,3 €
315 Ananas -	3,5 €	5,3 €
316 Lychee-	3,5 €	5,3 €
317 Guave-	3,5 €	5,3 €
318 Mango-	3,5 €	5,3 €

Tee

Vietnamesische Teespezialitäten. Eine köstliche Tee Reise durch Vietnam.
Vietnamese tea specialties. A delicious tea journey through Vietnam.

- 320 Trà Nhài - Jasmin Tee - Jasmine tea** 3,9 €
Aus fein geschnittenen Blättern/ Made from finely chopped jasmine leaves.
- 321 Trà Xanh - Grüner Tee - Green tea** 3,9 €
Mild, feinfruchtig und ausgeglichen/ Mild, fruity and balanced green tea.
- 322 Trà Bạc Hà - Pfefferminztee - Peppermint tea** 4,3 €
*Frischer Pfefferminztee mit Ingwer erfrischend im Geschmack.
Fresh peppermint tea with ginger refreshing in taste.*
- 323 Trà Gừng - Ingwertee - Ginger tea** 4,3 €
Frischer Ingwertee gesüßt mit Agavensirup/ Fresh ginger tea with agave syrup.
- 324 Trà Cam Gừng** 4,6 €
*Frischer Ingwertee mit Orangen, Zitronengras.
Fresh ginger tea with orange, lemongrass.*
- 325 Trà Chanh Sả** 4,6 €
*Zitronengras-Ingwer-Limetten Tee mit Agavensirup.
Lemongrass tea with ginger, fresh lime and agave syrup.*

Kaffee

- 326 Cà Phê Sữa²** 4,6 €
Vietnamesischer Kräftiger Kaffee mit einem Schuss veganer Kondensmilch / Strong coffee with vegan sweetened condensed milk.
- 327 Cà Phê Sữa Đá²** 4,9 € 
*Vietnamesischer Kaffee auf Eis, mit einem Schuss veganer Kondensmilch.
Vietnamese coffee served with crush ice and vegan sweetened condensed milk.*
- 328 Espresso²** Kräftig, dunkel gerösteter Kaffee/Strong, dark roasted coffee 3,2 €
- 329 Kaffee²** Der klassische schwarze Kaffee / The classic black coffee. 3,8 €
- 330 Cappuccino²** 4,3 €
*Besteht aus Espresso und heiß aufgeschäumter Hafermilch.
Consist of hot espresso and foamed oat milk.*
- 331 Latte Macchiato²** 4,9 €
*Eine Kombination aus heißer Hafermilch mit einem kräftigen Schuss.
Espresso / A combination of hot at milk and a strong shot of espresso.*

Vietnamesische Kalte Getränke

VIETNAMESE COLD DRINKS

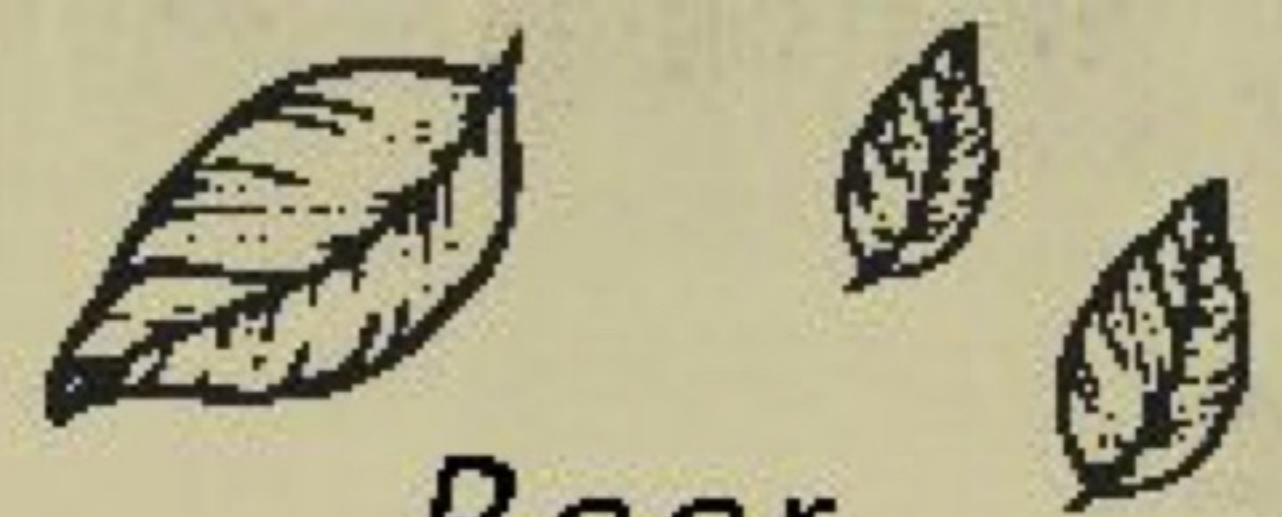
- | | | |
|-------------|--|--------------|
| | | 0,3l |
| 332 | Nước Chanh Đá | 5,3 € |
| | Kühle Eislimonade mit frisch gepressten Limetten und Rohrzuckersirup.
<i>Cool ice lemonade with freshly squeezed limes and cane sugar syrup.</i> | |
| 333 | Rum Chanh Đá | 6,3 € |
| | Frische Eislimonade mit Limetten, Rohrzuckersirup und Rum.
<i>Fresh ice lemonade with lime, cane sugar syrup and rum.</i> | |
| 334 | Nước Chanh Sả Đá | 6,3 € |
| | Frische Eislimonade, mit Limetten, Rohrzuckersirup und Zitronengras.
<i>Fresh lemonade with cane sugar syrup and lemongrass.</i> | |
| 335 | Nước Cam Chanh Đá | 6,3 € |
| | Kühle Eislimonade mit frischen Orangen, Rohrzuckersirup und Limetten.
<i>Fresh lemonade with fresh oranges, cane sugar syrup and limes.</i> | |
| 336 | Nước Dừa Tươi | 7,5 € |
| | Frische Kokosnuss/ <i>Fresh coconut.</i> | |
| 3361 | Nước Cam Ép³ | 7,5 € |
| | Frisch gepresster Orangensaft./ <i>Fresh pressed orange juice.</i> | |
| 350 | Koriander Limo^{2,7,8} | 6,4 € |
| | Frischer Koriander, Ingwer, Ingwersirup, Orange, Limettesaft, Ginger Ale.
<i>Fresh coriander, ginger, ginger sirup, orange, lime juice, ginger ale.</i> | |
| 351 | Elderflower Refresher | 6,4 € |
| | Holunderblüten Limonade mit Limetten, Minze und Sprite.
<i>Elderflower lemonade with lime, mint and sprite.</i> | |
| 352 | Lychee Limo | 6,4 € |
| | Lychee Limonade mit Limetten, Sprite und Lycheesaft
<i>Lychee lemonade with lime, sprite and lychee juice.</i> | |
| 3520 | Soda Chanh Da | 6,4 € |
| | Eis limonade mit Limetten, Rohrzuckersirup und Soda.
<i>Fresh lemonade with freshly limes, cane sugar syrup and soda.</i> | |





Bier

- 337 Warsteiner vom Fass – Draft Beer
- 338 König Ludwig Hefehell Fl. 0,5l
- 339 König Ludwig Dunkel Fl. 0,5l
- 340 König Ludwig Kristal Fl. 0,5l
- 341 König Ludwig Weizen Alkoholfrei⁵ Fl. 0,5
- 343 Saigon Bier¹² Fl. 0,33l
- 344 Asahi Beer Japan Fl. 0,33l



Beer

- 0,3l 0,5l
- 4,2 € 6,2 €
- 6,2 €
- 5,9 €
- 5,9 €
- 5,9 €
- 4,6 €
- 4,6 €

Lassi

- 345 Mango Lassi 0,3l 5,7 €
Mango, Kokosmilch / *Mango, coconut milk.*
- 346 Bananen Lassi 5,7 €
Frische Bananen und Kokosmilch / *Fresh bananas and coconut milk.*
- 347 Erdbeer Lassi 5,7 €
Frische Erdbeeren, Kokosmilch / *Fresh strawberries, coconut milk.*
- 348 Ananas-Minze Shake 5,7 €
Frische Ananas, Minze, Ananassaft / *Fresh pineapple, mint, pineapple juice.*
- 349 Minze Lassi 5,7 €
Frische Minze, Ananas und Sojamilch / *Fresh mint, pineapple and soy milk.*

Shakes

Cocktails

- 353 Moscow Mule^{2,3,7,8} 9,4 €
Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke, Minze.
Vodka, ginger beer, lime juice, cucumber, mint.
- 354 Mojito^{4,8} 9,4 €
Havana Club, Limetten, frische Minze, Tonic Water, Rohrzucker.
Havana Club, lime, fresh mint, tonic water, cane sugar.
- 355 Sex on the beach^{D1,4} 9,8 €
Wodka, Pfirsichlikör, Orange-, Ananas Saft, Limettensaft, Grenadine.
Vodka, peach liqueur, orange-, pineapple juice, lime juice, grenadine.



- 356 Pina Colada** 9,8 €
 Havana Club, Kokosnusssirup, Ananassaft, Zitronen, Kokosmilch und vegane Sahne.
Havana club, coconut syrup, pineapple juice, lemon, coconut milk, vegan cream.
- 357 Lychee Caipirinha** 9,4 €
 Cachaça, Limette, Rohrzucker, Sprite, Lycheesaft.
Cachaça, lime, cane sugar, sprite, lychee juice .
- 358 Long island ice tea** ^{1,2,3,4,7} 9,8 €
 Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Pfirsichlikör, Cola.
Vodka, gin, tequila, triple sec, peach liqueur, cola.
- 359 Maitai classic** ¹ 9,8 €
 Pampero, Havana, Orangensaft, Ananassaft, Mandelsirup.
Pampero, havana, orange juice, pineapple juice, almond syrup.
- 360 Blue Margarita** ¹ 9,4 €
 Limetten, Tequila, Blue Curacao, Limettensaft.
Limes, tequila, blue curacao, lime juice.
- 361 Blue long island** ^{1,2,7,8} 9,8 €
 Blue Curacao, Wodka, Gin, Rum, Tequila, Limettensaft.
Blue Curacao, vodka, gin, rum, tequila, lime juice.
- 362 Tequila Sunrise** ¹ 9,4 €
 Tequila, Orangensaft, Grenadine / Tequila, orange juice, grenadine.
- 363 Swimmingpool** ^{2,7,8} 9,4 €
 Blue Curacao, Wodka, Ananassaft, Kokosmilch, vegane Sahne.
Blue curacao, vodka, pineapple juice, coconut milk, vegan cream
- 3610 Coconut Kiss** ^{1,5} (alkoholfrei) 8,3 €
 Kokossirup, Grenadine, vegane Sahne und Ananassaft.
Coconut syrup, grenadine, vegan cream and pineapple juice.
- 3620 Little Princess** ^{1,2,7,8} (alkoholfrei) 8,3 €
 Frische Limetten, Minze, Ananassaft, Ginger Ale, Honigmelonen Sirup.
Fresh lime, mint, pineapple juice, ginger ale, honeydew melon syrup.
- 3630 Mom's Creation** ¹ (alkoholfrei) 8,3 €
 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. i	4,6 €
365	Hennessy V.S	4,6 €
366	Chivas Regal 12 Years ¹	4,6 €
367	Chivas Regal 18 Years ¹	6,8 €
368	Jim Beam White Label	4,3 €
369	Johnnie Walker Red Label	4,3 €
370	Johnnie Walker Black Label	4,6 €
371	Baileys ^{1,2,4}	4,2 €
372	Tequila Sierra Silver	3,2 €
373	Fernet Branca	3,2 €
374	Amaretto	3,2 €
375	Martini Bianco ^{1, 12}	3,2 €

Wodka

376	Moskovskaya 4 cl	5,7 €
377	Absolut 4 cl	6,0 €
378	Sake ¹ : Reiswein (Japan) 6 cl	6,0 €
379	Nep Moi: Reisschnaps (Vietnam) 4 cl	5,7 €

Offene Weißweine

		Gl. 0,2L	Fl. 1L
380	Riesling^I Himmeroder Hof, Deutschland (Trocken / Dry) Fruchtig, frisch am Gaumen, feintönig, feine Säure .	6,2 €	28,6 €
381	Chardonnay Veneto^I Villa Rocca, Italien (Trocken / Dry) Trocken, mild, feine Würze, Anklänge an gelbes Steinobst .	6,2 €	28,6 €
382	Grauer Burgunder^I Deutschland, Pfalz (Trocken / Dry) Am Gaumen saftig, fruchtig, zarte Bitternoten.	6,2 €	28,6 €
383	Sauvignon Lissac^I Marquis de Lissac, Frankreich (Trocken / Dry) Leicht und frisch, dezente Anklänge an Tropenfrüchte.	6,2 €	28,6 €

Rotweine

384	Merlot delle Veneto^I Endrizzi, Italien (Trocken / Dry) Fruchtig, weich, zarte Pflaumenwürze, mundfüllend und gut eingebundene Säure.	6,2 €	28,6 €
385	Pinot Noir Spätburgunder^I Deutschland, Baden (Trocken / Dry) Trocken, leicht, elegant, Waldbeer- und feine Kräuternoten.	6,2 €	28,6 €
386	Tempranillo^I Campo Viejo, Spanien, DOC Rioja (Trocken / Dry) Trocken, saftig, beerig, zarte Vanillearomen.	6,2 €	28,6 €
387	Cabernet Sauvignon Mistral^I Foncalieu, Frankreich (Trocken / Dry) Seidige Tanninen, Johannisbeer- und Kirschnoten, feine Würze. Rosé.	6,2 €	28,6 €
388	Rose d'Anjou Poussau Languedoc La Clotiere^I Sanft und frisch, angenehm blumig und fruchtig.	6,5 €	30,2 €
389	Weinschorle / Wine Spritzer^I	5,8 €	
390	Sekt Gl. 0,1l	2,3 €	
391	Aperol Spritz^{1,8}	6,9 €	

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%

All prices include the statutory VAT of 19%

Zusatz:

1. mit Farbstoff - 2. coffeinhaltig - 3. mit Anti-oxidationsmittel - 4. Säuerungsmittel - 5. mit Konservierungsmittel - 6. mit Süßstoff - 7. enthält eine Phenylalaninquelle - 8. chninhaltig- 9. Stabilisatoren- 10. aufgeschäumt mit Stickoxydul- 11. Taurin- 12. enthält Sulfite

1. with dye - 2. containing caffeine - 3. with anti-oxidant - 4. acidifier - 5. with preservatives - 6. with sweetener - 7. contains a source of phenylalanine - 8. contains quinine - 9. stabilizers- 10. foamed with nitrogen oxide - 11. taurine- 12. contains sulfites

Allergene:

A. Erdnüsse - B. Glutenhaltiges Getreide -
C. Schalenfrüchte - D. Schwefeldioxid und Sulfite-
E. Sellerie - F. Sesamsamen -
G. Soja- I. Schwefeldioxid und Sulfite

*A. Peanuts - B. Cereals containing gluten -
C. Nuts - D. Sulfur dioxide and sulfite -
E. Celery - F. Sesame seeds -
G. Soy- I. Sulfur dioxide and sulphites*