




Speisekarte

Spremlberger Str. 19
03046 Cottbus

Öffnungszeiten:
Täglich: 11.00 - 23.00 Uhr

Tel.: 0355 5296 1433

www.dreamscottbus.de

 @sushibar_dreams

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!



Vorspeisen

1. **GỎI CUỐN - Frische Sommerrollen** ^{B,C,L,M} (2 Stk.) **4,90 €**
mit Reisnudeln, Salat, Rucola, Koriander
mit Fisch-Limetten-Soße & Erdnusssoße
*Fresh summer rolls with rice noodles,
lettuce, rocket, coriander
with fish lime sauce & peanut sauce*
- a. Tofu ^M
b. Hühnerfleisch / Chicken
c. Garnelen ^E / Shrimp
- 
2. **CHẢ GIÒ RẼ - Netzfrühlingsrollen** ^{B,C,E} (3 Stk.) **4,20 €**
Gewielt in feines Reisnudelnetz mit Garnelen, Morcheln,
würzigem Salat und traditioneller Soße
*In a fine rice noodle net with shrimps,
morels, spicy salad & traditional sauce*
3. **NEM SÀI GÒN - Frühlingsrollen** ^{B,C} (2 Stk.) **4,90 €**
Gehacktes Fleisch, Reisnudeln,
Gemüse gewürzen, Fischsoße
Minced meat, rice noodles, vegetables, fish sauce
4. **NEM CHAY - Mini-Frühlingsrollen** ^{B,D} (6 Stk.) **4,20 €**
Vegetarisch mit Salat und Süß-Sauer-Soße
Vegetarian with salad and sweet sour sauce
5. **GEBACKENEN GARNELEN** ^{D,E,G} (3 Stk.) **7,90 €**
mit Mayo-Teriyaki-Soße
Baked prawns with mayo teriyaki sauce

Vorspeisen

6. **WANTAN CHIÊN** ^{B,D,M} (6 Stk.) **4,90 €**
Golden gebackene Teigtaschen mit Salat & Süß-Sauer-Dip
Golden baked dumplings with salad & sweet sour dip
a. Tofu ^M
b. Hühnerfleisch / *Chicken*
7. **GÀ NƯỚNG SATÉ - Hühnerspieße** ^{B,C,L} (2 Stk.) **5,50 €**
Gegrillt mit feiner hausgemachter Erdnusssoße
Grilled with fine homemade peanut sauce
8. **YAKITORI CHICKEN** ^{B,L,M} (3 Stk.) **5,20 €**
Japanische Hühnerspieße mit leckere Teriyaki-Soße,
dazu Salat & Sesam
*Japanese chicken skewers with delicious teriyaki sauce,
with salad & sesame*
9. **HÁ CẢO HẤP - Steamy Pearis** ^{B,D,E,L,M} (4 Stk.) **4,90 €**
Teigtaschen mit Garnelen & Schweinefleischfüllung,
gedämpft im Bambustopf, dazu pikante Sojasoße
*Dumplings with shrimp & pork filling,
steamed in a bamboo pot, with spicy soy sauce*
10. **EDAMAME** ^M **4,90 €**
Gegarte Sojabohnen Schoten sind ein beliebter
und gesunder Knelpensnack aus Japan
*Cooked soybean pods are a popular
and healthy Knelpensnack from Japan*

Vorspeisen

11. SÚP CỐT DỪA - Kokossuppe ^C 4,90 €

mit Gemüse, Kokos, Zitronengras, Koriander
with vegetable, coconut, lemongrass, coriander

a. Tofu ^M

b. Hühnerfleisch / Chicken

c. Garnelen ^E / Shrimp



12. WANTAN SUPPE ^D 4,90 €

Teigtaschen mit versch. Gemüse, Koriander, Asia-Kräutern
Dumplings with various vegetables, coriander, asia herbs

a. Tofu ^M

b. Hühnerfleisch mit Garnelen ^E / Chicken with prawns

13. SÚP RAU CHAY - Tofusuppe ^M 4,90 €

Frischer Tofu mit versch. Gemüse,
Glasnudeln, Koriander, Asia-Kräutern
Fresh tofu with various vegetables, glass noodles, coriander, asian herbs

14. SÚP MIẾN GÀ - Glasnudelsuppe 4,90 €

mit Hühnerfleisch, versch. Gemüse,
Koriander & Asia-Kräutern
Glass noodles soup with chicken, vegetables, coriander & asian herbs

Vorspeisen

- 15. CANH CHUA CÁ HỒI^C - Lachssuppe** **5,90 €**
mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Gemüse Bouillon,
Cherry-Tomaten, Brokkoli, frischen Champignons,
abgeschmeckt mit Ingwer & Limettensaft
*Salmon soup with spring onions, coriander, vegetable bouillon,
cherry tomatoes, broccoli, fresh mushrooms, seasoned
with ginger & lime juice*
- 16. MISO-SUPPE^M**
mit Seetang & Koriander
with sea weeds & coriander
a. Tofu^M **4,90 €**
b. Lachs^C / Salmon **5,90 €**
- 17. SEETANG SALAT^L**
mit Sesam / *with sesame*
a. Tofu^M **4,90 €**
b. Lachs^C / Salmon
- 18. GỎI MIẾN - Glasnudelsalat^{B,C,M,L}**
Mit Bio-Salat, Rucola, vietnam. Kräutern, Röstzwiebeln,
Erdnüssen & warme Limetten-Fisch-Soße
*Glass noodles salad with organic salad, arugula,
vietnam. herbs, fried onions, peanuts & warm lime sauce*
a. Tofu^M **4,90 €**
b. Hühnerfleisch / Chicken **5,20 €**



Vorspeisen

- 19. SPECIAL SALAT** ^{C,M,L} **8,90 €**
mit Avocado, Seetangsalat in leckere hausgemacht Soße,
Sesam, serviert mit gegrilltem Reispapier
*with avocado, seaweed salad in delicious homemade sauce,
Sesame served with grilled rice paper*
a. mit gewürfelter Lachs ^C / *with diced salmon*
b. mit gewürfelter Thunfisch ^C / *with diced tuna*
- 20. SPINAT SUPPE** ^M
a. Vegetarisch ^M **4,90 €**
b. Lachs ^C / *Salmon* **5,90 €**
c. Garnelen ^E / *Shrimp* **6,50 €**
- 20b. DREAMS THE BEST TELLER** **22,90 €**
2 Sommerrollen mit Reismudeln & Salat in Reispapier
2 Frühlingsrollen mit Hackfleisch
6 Mini-Frühlingsrollen
6 Wantan gebacken ^D *mit Hühnerfleisch*
2 Hühner-Sate-Spieße
2 summer rolls *with rice noodles & salad in rice paper*
2 spring rolls *with minced meat*
6 mini spring rolls
6 wonton baked *with chicken*
2 chicken satay skewers

Phở (Hauptspeise)



Unsere berühmten Pho Suppe enthalten alle traditionelles Zutaten wie Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, versch. asiatische Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde & Koriander

Our famous Pho soup all contain traditional ingredients such as bean sprouts, spring onions, various asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon bark & coriander

P1. PHO BO^M

11,90 €

Frische hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit hauchdünn geschnittenen Rindfleischscheiben blanchiert (medium-gegart) durch den Aufguss von aromatischer Rinderbrühe

Fresh homemade rice noodle soup with thinly sliced beef blanched (medium-cooked) by the infusion of aromatic beef broth

P2. PHO GA^M

10,90 €

Mild, aromatische Nudelsuppe mit frischen hausgemachten Reisbandnudeln, zartem Hühnerfleisch und einer leichten Hühnerbrühe

Mild, aromatic noodle soup with fresh homemade rice noodles, tender chicken & a light chicken broth

P3. PHO DAC BIET^M

12,90 €

Kräftige Nudelsuppe mit frischen hausgemachten Reisbandnudeln, Rindfleisch, Hühnerfleisch und vietnam. Fleischklößchen in einer aromatischen Rinderbrühe

Hearty noodle soup with fresh homemade rice ribbon noodles, beef, chicken & vietnam. meatballs in an aromatic beef broth

Phở (Hauptspeise)

P4. PHO CHAY^M 10,50 €

Mild, aromatische Nudelsuppe mit frischen versch. Gemüse, hausgemachte Reisbandnudeln, feinem Tofu und einer Rindbrühe
Mild, aromatic noodle soup with fresh various vegetables, homemade rice noodles, fine tofu & a beef broth

P5. SUP WANTAN^{D,E,M} 11,50 €

Klassische Wantan mit Hühnerfleisch und Garnelen oder mit Tofu und Gemüse der Saison, Koriander
Classic wantan with chicken and shrimp or with tofu and seasonal vegetables, coriander

P6. BANH CANH SUPPE^{D,E,M} (scharf / spicy)

Hausgemachte frische Udon-Nudelsuppe mit frischem Gemüse, Kräutern & Koriander
Homemade fresh udon noodle soup with fresh vegetables, herbs & coriander

- a. Tofu^M 11,90 €**
- b. Hühnerfleisch / Chicken 12,90 €**
- c. Rindfleisch / Beef 13,90 €**
- d. Garnelen^E / Shrimp 13,90 €**
- e. Lachs / Salmon 16,90 €**



Nudelsuppe

Vegetarische Hauptgerichte

- 21. ĐẬU PHỤ XÀO RAU** ^{C,B,M} **11,90 €**
Gebratener Tofu mit Gemüse, vietnam. dunkle Soße,
Salat & Koriander, dazu Jasminreis
*Fried tofu with fresh vegetables, vietnam. dark sauce,
salad & coriander, with jasmine rice*
- 22. ĐẬU PHỤ XÀO CURRY** ^{C,B,M,G} **11,90 €**
Gebratener Tofu mit Gemüse
in roter Curry-Kokosmilch-Soße,
dazu Bio-Salat & Jasminreis
*Fried tofu with vegetables in red curry coconut milk sauce,
with organic salad & jasmine rice*
- 23. ĐẬU PHỤ SỐT LẠC** ^{B,C,M,G} **11,90 €**
Frischer Tofu mit versch. Gemüse
in Erdnuss-Kokosmilch-Zitronengras-Soße,
dazu Bio-Salat, Kräutern & Jasminreis
*Fresh tofu with vegetables
in peanut coconut milk lemongrass sauce,
organic salad, herbs & jasmine rice*
- 24. ĐẬU PHỤ XÀO MANGO** ^{B,M,G} **11,90 €**
Frischer Tofu mit Gemüse
in Mango-Kokosmilch-Soße,
dazu Bio-Salat & Jasminreis
*Fresh tofu with vegetables
in mango-coconut milk sauce,
with organic salad & jasmine rice*



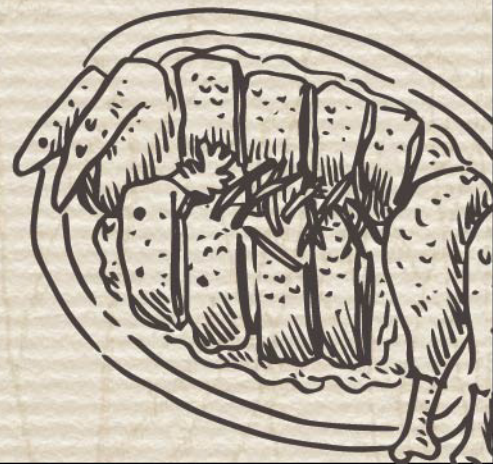
Vegetarische Hauptgerichte

- 25. SHAO LIN BBQ** ^{B,C,D,M,H} **12,90 €**
Im Wok geschwenkter Seitan (vegetarisches Weizenfleisch) mit Zitronengras, Tamarinde, frischem Gemüse, Kräutern, Knoblauch, serviert Nüssen & Reis
Seitan swirled in a wok (vegetarian wheat meat) with lemongrass, tamarind, fresh vegetables, herbs, garlic, serves nuts & rice
- 26. SEITAN NƯỚNG - Seitanspieße** ^{B,C,L,M} **12,90 €**
mit Gemüse gegrillt Weizenfleisch, Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Jasminreis & Bio-Salat
Seitan skewer with vegetables grilled wheat meat, peanut coconut sauce, with jasmine rice and organic salad
- 26b. Vegan Ente** ^{B,D,M} **14,90 €**
Kross vegan Ente aus Seitan mit frischem Gemüse in Sojasoße, dazu Jasminreis & Salat
Crispy vegan duck from seitan with fresh vegetables in soy sauce, with jasmine rice & salad
- 26c. Vegan Fisch** ^{B,D,M} **14,90 €**
gebackener Vegan-Fisch aus Seitan mit frischem Gemüse, dazu Jasminreis, Salat, Koriander & Fischsoße
Baked vegan fish made from seitan with fresh vegetables, salad, with jasmine rice, lettuce, coriander & fish sauce

Ente Kross

- 27. VỊT XÀO CURRY** ^{B,C,D,G} **13,90 €**
Ente kross mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße,
dazu Salat & Jasminreis
*Crispy duck with vegetables in red curry coconut milk sauce,
with salad & jasmine rice*
- 28. VỊT SỐT LẠC** ^{B,C,D,G} **13,90 €**
Ente kross mit Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße,
dazu Bio-Salat, Kräutern & Jasminreis
*Crispy duck with vegetables in peanut-coconut milk sauce,
with organic salad, herbs & jasmine rice*
- 29. VỊT XÀO MANGO** ^{B,D} **13,90 €**
Ente kross mit Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße,
dazu Bio-Salat & Jasminreis
*Crispy duck with vegetables in mango-coconut milk sauce,
with organic salad & jasmine rice*
- 30. VỊT XÀO RAU** ^{B,D,M,N} **13,90 €**
Ente kross mit frischem Gemüse, viet. aromatischen
Kräutern in dunkler Austernsoße, dazu Jasminreis
*Crispy duck with fresh vegetables, viet. aromatic herbs
in dark oyster sauce, with jasmine rice*

Doppel Ente 6,00 € Extra kosten



Hühnerfleisch

31. CƠM GÀ XÁ^{B,C,G}

12,90 €

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse,
Bio-Salat, Rucola, Erdnüssen, Zitronengras
in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Kräutern & Jasminreis
*Tender chicken breast with seasonal vegetables, organic salad,
arugula, peanuts, lemongrass in red curry coconut sauce,
with herbs & jasmine rice*

32. GÀ SỐT LẠC^{B,C}

12,90 €

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse,
Bio-Salat, Rucola, Erdnüssen, Zitronengras
in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Kräutern & Jasminreis
*Tender chicken breast fillet with fresh seasonal vegetables,
organic salad, arugula, peanuts, lemon grass
in peanut coconut sauce, with herbs & jasmine rice*

33. GÀ XÀO MANGO^{B,G}

12,90 €

Zartes Hühnerbrust gebraten mit frischem Gemüse
in Mango-Kokosmilch-Soße,
dazu viet. Kräutern & Jasminreis
*Tender chicken breast roasted with fresh vegetables
in mango coconut sauce, with viet. herbs & jasmine rice*

Hühnerfleisch

- 34. GÀ XÀO SẢ ÓT** ^{B,C,D,M} (scharf / spicy) **12,90 €**
Zartes Hühnerbrust gebraten mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Röstzwiebeln, Karotten, Gurken, Salat, dazu Nudeln & Limetten-Soße
Tender chicken breast roasted with fresh lemongrass, chilli, leek, fried onions, carrots, cucumbers, organic salad, with noodles & lime sauce
- 35. GÀ XÀO RAU** ^{B,C,M,N} **12,90 €**
Zartes Hühnerbrust gebraten mit Gemüse in dunkler Soja-Austern-Soße, dazu Jasminreis
Tender chicken breast roasted with fresh vegetables in dark soy oyster sauce, with jasmine rice

Rindfleisch

- 36. BÒ XÀO CURRY** ^{B,C,G} **13,50 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse
in roter Curry-Kokosmilch-Soße,
dazu Bio-Salat, Rucola & Jasminreis
*Fried beef with vegetables in red curry coconut milk sauce,
with organic salad, arugula & jasmine rice*
- 37. BÒ SỐT LẠC** ^{B,L} **13,50 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse
in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Bio-Salat & Jasminreis
*Fried beef with vegetables in peanut coconut sauce,
with organic salad & jasmine rice*
- 38. BÒ XÀO MANGO** ^B **13,50 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse
in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Kräutern & Jasminreis
*Fried beef with vegetables in mango-coconut milk sauce,
to this viet. herbs & jasmine rice*
- 39. BÒ XÀO RAU** ^{B,C,M,N} **13,50 €**
Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse
in dunkler Austern-Soja-Soße, dazu Jasminreis
*Fried beef with fresh vegetables in dark oyster soy sauce,
with jasmine rice*
- 40. BÚN BÒ SẢ ỚT** ^{B,C,L,M} (scharf / spicy) **13,50 €**
Gebratenes Rindfleisch mit frischem Zitronengras, Chili,
Lauch, Karotten, Röstzwiebeln, Gurken, Bio-Salat,
dazu Reismudeln & Limetten-Soße
*Fried beef with fresh lemongrass, chilli, leek, fried onions, carrots,
cucumbers, organic salad, with rice noodles & lime sauce*

Garnelen

- 41. TÔM XÀO RAU** ^{B,C,E,M,N} **13,90 €**
Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse
in dunkler Austern-Soja-Soße,
Koriander, dazu Bio-Salat & Jasminreis
*Fried shrimp with fresh vegetables in dark oyster soy sauce,
coriander, with organic salad & jasmine rice*
- 42. TÔM XÀO CURRY** ^{B,C,E,G} **13,90 €**
Gebratene Garnelen mit Gemüse
in roter Curry-Kokosmilch-Soße,
dazu Bio-Salat & Jasminreis
*Fried shrimp with vegetables in red curry coconut milk sauce,
with organic salad & jasmine rice*
- 43. TÔM XÀO SẢ ỚT** ^{B,C,D,E,L,M} (scharf / spicy) **13,90 €**
Gebratene Garnelen mit frischem Zitronengras, Chili,
Lauch, Röstzwiebeln, Karotten, Bio-Salat,
dazu Nudeln & Limetten-Soße
*Fried shrimp with fresh lemongrass, chilli, leek, fried onions,
carrots, organic salad, with pasta & lime sauce*
- 44. HẢI SẢN XÀO** ^{B,C,E,M,N} **14,90 €**
Gebratene Meeresfrüchte mit frischem Gemüse
in dunkler Soja-Austern-Soße, Koriander,
dazu Bio-Salat & Jasminreis
*Fried seafood with fresh vegetable
in dark soy oyster sauce, coriander,
with organic salad & jasmine rice*



Lachs

45. LACHS CURRY ^{B,C,G,L}

17,90 €

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse
in roter Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Salat & Jasminreis
*Grilled salmon with fresh vegetables in red curry
coconut milk sauce, with salad & jasmine rice*

46. LACHS RAU XÀO ^{B,C,M,L}

17,90 €

Gegrillter Lachs mit versch. Stangenbohnen, jungen Mais,
Sojasprossen, Zucchini, Champignons, Brokkoli, Tomaten
Lauchzwiebeln mit Teriyaki Sauce, dazu Salat & Jasminreis
*Grilled salmon with various string beans, young corn,
bean sprouts, zucchini, mushrooms, broccoli, spring onions,
tomatoes with teriyaki sauce, salad & jasmine rice*

47. LACHS MANGO ^{B,C,L}

17,90 €

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse, viet. Kräutern
in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Salat & Jasminreis
*Grilled salmon with fresh vegetables, viet. aromatic herbs
in mango-coconut milk sauce, with salad & jasmine rice*

Gebratene Nudeln

48. PHỞ XÀO - Gebratene Reisbandnudeln ^{A,B,L,M}

mit frischem Saisongemüse, Erdnüssen,
Röstzwiebeln & Koriander

*Fried rice band noodles
with fresh vegetables, peanuts,
fried onions & coriander*



- | | |
|---|---------|
| a. Tofu ^M | 11,90 € |
| b. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i> | 12,90 € |
| c. Garnelen ^E / <i>Shrimp</i> | 13,90 € |
| d. Ente kross ^D / <i>Crispy duck</i> | 13,90 € |
| e. Rindfleisch / <i>Beef</i> | 13,90 € |
| f. Gebacken Hühnchen / <i>Baked chicken</i> | 14,90 € |

49. UDON XÀO ^{A,B,D,M,N} - Gebraten Udon Nudeln

mit Gemüse, dazu Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander
und zutaten nach Wahl

*Fried udon noodles, salad, peanuts, fried onions, coriander
and ingredients of your choice*

- | | |
|---|---------|
| a. Tofu ^M | 12,90 € |
| b. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i> | 13,90 € |
| c. Garnelen ^E / <i>Shrimp</i> | 14,90 € |
| d. Ente kross ^D / <i>Crispy duck</i> | 14,90 € |
| e. Rindfleisch / <i>Beef</i> | 14,90 € |
| f. Gebacken Hühnchen / <i>Baked chicken</i> | 15,90 € |

Nudelgerichte

- 50. BÚN NEM SÀI GÒN** ^{A,B,C,L,M} **10,90 €**
Gebacken gefüllte Reispapierrolle mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, frischem Salat, viet. Kräutern, dazu Reisnudeln
Baked filled rice paper roll with minced meat, morels, glass noodles, fresh salad, viet. herbs, with rice noodles
- 51. GỎI MIẾN** ^{B,C,L,M} - **Glasnudelsalat**
Glasnudeln mit Bio-Salat, viet. Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen & warme Limetten-Fisch-Soße
Glass noodles with organic salad, viet. herbs, fried onions, peanuts & warm lime sauce
- a. Tofu** ^M **10,50 €**
b. Hühnerfleisch / Chicken **11,90 €**
c. Garnelen ^E / *Shrimp* **12,90 €**

Gebratener Reis

- 52. CƠM RANG - Gebratener Eierreis** ^{A,B,C,L,M}
mit versch. Gemüse, Mais
Fried egg rice with vegetables, corn
- a. Tofu** ^M **11,90 €**
b. Hühnerfleisch / Chicken **12,90 €**
c. Garnelen ^E / *Shrimp* **13,90 €**
d. Ente kross ^D / *Crispy duck* **13,90 €**
e. Rindfleisch / Beef **13,90 €**
f. Gebacken Hähnchen / Baked chicken **14,90 €**

Grillen

Gemischter Salat mit Rucola,
Cherry-Tomaten, Sprossen ^M,
Erdnüssen ^B, Sesam ^L, Olivenöl
und hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette ^{C,I}
mit Mayonnaise ^A & Teriyaki-Soße ^M

*Mixed salad with arugula, sprouts,
cherry tomatoes, peanuts, sesame, olive oil
and homemade chili-lime vinaigrette
with mayonnaise & teriyaki sauce*



- | | | |
|------------|---|----------------|
| 60. | Gebackener Tofu ^{B,C,D,G,L,M} / Baked tofu | 11,90 € |
| 62. | Gegrilltes Mais Hühnerbrust ^{B,C,G,L}
<i>Grilled corn chicken breast</i> | 12,90 € |
| 64. | Knusprige Entenbrust ^{B,C,D,G,L} / Crispy duck | 12,90 € |
| 65. | Gegrillte Entenbrust aus Frankreich ^{B,C,G,L}
<i>Grilled duck breast from France</i> | 17,90 € |
| 66. | Garnelen ^{B,C,E,G,L} mit Schalotten
<i>Shrimps with shallots</i> | 16,90 € |
| 67. | Gegrillter Lachs ^{B,C,G,L} mit Koriander
<i>Grilled salmon with coriander</i> | 16,90 € |
| 68. | Dreams Mango Wildfang ^{B,C,G,L}
Gegrillter Lachs mit Schalotten auf frische Mango,
dazu Rucola & geröstete Erdnüssen
<i>Grilled salmon with scallions on fresh mango,
with arugula & roasted peanuts</i> | 17,90 € |

Bún - Reisnudeln

(Hanoi Style)

Warme Reisnudeln, Sprossen-Wildkräutersalat ^M, Koriander und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette ^{C,I}, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen ^B & Sesam ^L mit Mayonnaise ^A & Teriyaki-Soße ^M

Warm rice noodles, sprouts-wild herb salad, coriander, chilli-ginger-lime vinaigrette with roasted peanuts & sesame with mayonnaise & teriyaki sauce

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 70. | Bun Dau ^{B,C,G,L,M} - Hausgemachter Seidentofu gebacken
<i>Homemade silk tofu baked</i> | 11,90 € |
| 72. | Bun Ga Mai ^{B,C,G,L} - Mais Hähnchen / <i>Corn chicken</i> | 15,90 € |
| 74. | Bun Vit ^{B,C,D,G,L} - Ente Kross / <i>Crispy duck</i> | 13,90 € |
| 75. | Bun Vit Phap ^{B,C,G,L}
Gegrillte Entebrust aus Frankreich
<i>Grilled duck breast from France</i> | 17,90 € |
| 76. | Bun Tom ^{B,C,E,G,L}
Scharf gebratene Garnelen mit Schalotten
<i>Spicy fried prawns with shallots</i> | 17,90 € |
| 77. | Bun Ca - Gegrillter Lachs ^{B,C,G,L}
mit Frühlingszwiebeln & Koriander
<i>Grilled salmon with spring onions & coriander</i> | 17,90 € |

Pho Kokos - Reisbandnudeln

(Hoi An Art – leicht scharf)

Mit creamiger Kokos-Curry-Soße auf vietnam. Reisbandnudeln, Wildkräuter-Salat, Koriander, geröstete Erdnüssen & Sesam mit Mayonnaise ^A & Teriyaki-Soße ^M

With creamy coconut curry sauce on vietnam. rice ribbon noodles, wild herb salad, coriander, roasted peanuts & sesame with mayonnaise & teriyaki sauce

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 80. | Pho Tofu Coco ^{B,C,G,L,M} | 12,90 € |
| | Hausgemachter Seidentofu gebacken
<i>Homemade silk tofu baked</i> | |
| 82. | Pho Ga Mai ^{B,C,G,L} - Mais Hähnchen / <i>Corn chicken</i> | 16,90 € |
| 84. | Pho Vit Coco ^{B,C,D,G,L} - Ente Kross / <i>Crispy duck</i> | 14,90 € |
| 85. | Pho Vit Phap Coco ^{B,C,G,L} | 17,90 € |
| | Gegrillte Entebrust aus Frankreich
<i>Grilled duck breast from France</i> | |
| 86. | Pho Tom Coco ^{,C,E,G,L} | 16,90 € |
| | Scharf gebratene Garnelen / <i>Spicy fried shrimps</i> | |
| 87. | Pho Ca Coco ^{B,C,G,L} | 17,90 € |
| | Gegrillter Lachs mit Frühlingszwiebeln & Koriander
<i>Grilled salmon with spring onions & coriander</i> | |



Kinderkarte

91. GA CHIEN ^{B,C,L}

9,90 €

Gegrillte Hühnerspieße, Süßkartoffelpommes
und Wildkräuter Salat mit

Fried chicken and sweet potato fritters with

- Erdnusssoße ^B / *peanut sauce*
- Mayonnaise ^A oder Ketchup / *Mayonnaise or ketchup*

92. NEM RAN ^{A,B,C,L} - Frühlingsrollen gebacken

8,90 €

serviert mit Wildkräuter Salat & Nudeln oder Reis

Spring rolls baked with noodles or rice

- Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)
- Frühlingsrollen mit Fleisch

93. CHICKEN NUGGET ^C (6 Stk.)

7,90 €

mit Pommes, dazu Salat & Soße nach wahl

*6 chicken nuggets with fries, plus salad
and sauce of your choice*

- Mayonnaise ^A / *Mayonnaise*
- Ketchup / *Ketchup*



Extras

94. Extra Wunsch

- | | |
|---|--------|
| a. Reis / <i>Rice</i> | 2,00 € |
| b. Reisnudeln / <i>Rice noodles</i> | 2,00 € |
| c. Reisbandnudeln / <i>flat rice noodles</i> | 2,00 € |
| d. Soße Nach Wahl / <i>Sauce of your choice</i> | 1,50 € |
| Erdnuss ^B Curry ^G Mango Dunkel ^M
<i>Peanut Curry Mango Dark</i> | |
| e. Gebratener Reis ^{A,M} / <i>Fried rice</i> | 4,00 € |
| f. Gebratene Reisbahnsnudeln ^{A,M} | 4,00 € |
| <i>Fried flat rice noodles</i> | |
| g. Pommes / <i>French fries</i> | 6,00 € |
| h. Ente Kross ^D / <i>Crispy duck</i> | 6,00 € |
| i. Gebackenes Hähnchen ^D (1Stk. / 1 pcs.) | 3,50 € |
| <i>Baked chicken</i> | |
| k. Udon-Nudeln ^D / <i>Udon noodles</i> | 4,00 € |
| l. Gebratene Udon Nudeln ^{D,M} | 7,00 € |
| <i>Fried udon noodles</i> | |

Nigiri (2 Stk.)

- | | | |
|--|---|---------------|
| N1. Tamago^A -
Süßes japanisches Omelett
<i>Japanese omelet</i> |  | 4,50 € |
| N2. Kani^E - Surimi / Surimi | | 4,00 € |
| N3. Sake^C - Lachs / Salmon | | 4,50 € |
| N4. Unagi
Süßwasseraal gegrillt / <i>Grilled eel</i> |  | 5,50 € |
| N5. Avocado - Avocado / Avocado | | 4,00 € |
| N7. Ebi^E - Garnele / Prawn | | 4,50 € |
| N8. Maguro^C - Thunfisch / Tuna |  | 5,50 € |



Maki (8 Stk.)

- | | | |
|---|--|--------|
| M1. Tamago ^A
Süßes japanisches Omelett
<i>Japanese omelet</i> |  | 4,20 € |
| M2. Kappa Maki ^{G,L}
Gurke, Frischkäse, Sesam
<i>Cucumber, cream cheese, sesame</i> | | 4,20 € |
| M3. Avocado Maki
Avocado / <i>Avocado</i> | | 4,20 € |
| M4. Sake Maki ^C Lachs / <i>Salmon</i> | | 4,90 € |
| M5. Lachs & Avocado Maki ^C / <i>Salmon & Avocado</i> | | 4,90 € |
| M6. Tekka Maki ^C Thunfisch / <i>Tuna</i> | | 5,20 € |
| M7. Ebi Maki ^E Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i> | | 4,90 € |
| M8. Oshinko ^L
Eingelegter Rettich, Sesam / <i>Pickled radish, sesame</i> | | 4,90 € |
| M9. California ^E Surimi, Avocado / <i>Surimi, Avocado</i> | | 4,90 € |
| M10. Lachshaut ^{C,D,G} / Salmonskin
Lachshaut gebacken mit Gurke, Frischkäse
<i>Salmonskin baked with cucumber, cream cheese</i> | | 5,50 € |
| M11. Unagi Salzwasseraal gegrillt / <i>Grilled saltwater-eel</i> | | 5,20 € |
| M12. Ebi Tempura ^{D,E} gebackene Garnelen / <i>backed prawns</i> | | 5,90 € |

Inside-Out (8 Stk.)

R1. ALASKA ^{C,G}

Lachs, Avocado, Frischkäse,
außen Tobiko
*Salmon, avocado, cream cheese,
outside tobiko*



9,00 €

R2. EBI ^{E,G,L}

Eingelegte Garnelen, Gurke, Frischkäse,
außen Sesam
*Pickled prawns, cucumber, cream cheese,
outside sesame*

8,00 €

R3. EBI TEMPURA ^{D,E,G,L}

Gebackene Garnelen, Gurke, Frischkäse,
außen Sesam
*Baked prawn, cucumber, cream cheese,
outside sesame*

8,00 €

R4. CALIFORNIA ^{C,E,G}

Surimi, Avocado, Frischkäse,
außen Tobiko
*Surimi, Avocado, cream cheese,
outside tobiko*

7,00 €

R5. MAGURO ^{C,G}

Thunfisch, Gurke, Frischkäse,
außen Tobiko
*Tuna, cucumber, cream cheese,
outside tobiko*

9,50 €

Inside-Out (8 Stk.)

- R6. CHICKEN-ROLL** ^{D,G,L} **7,00 €**
Gurke, geb. Hühnerbrustfilet, Frischkäse,
außen Sesam
*Cucumber, fried chicken filet, cream cheese,
outside sesame*
- R7. CRISPY TIGER** ^{C,D,E,G} **13,50 €**
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Frischkäse,
außen mit Lachs bedeckt
*Prawns with crispy crust, avocado, cream cheese,
outside covered with salmon*
- R8. TUNACADO** ^{C,E,G} **14,50 €**
Garnelen im Tempura, Gurke, Frischkäse,
außen mit Thunfisch bedeckt
*Prawns, crispy crust, cucumber, cream cheese,
outside covered with tuna*
- R9. CHAY** ^{G,L} (vegetarisch / vegetarian) **7,00 €**
Avocado, Gurke, Frischkäse,
außen Sesam
*Avocado, cucumber, cream cheese,
outside sesame*

Fried Rolls (panierte Rolle)

mit Mayonnaise & Teriyaki-Soße / *with mayonnaise & teriyaki sauce*

- | | |
|--|---------------|
| F1. ROLL 1 ^{C,D,G} (6 Stk.) | 8,50 € |
| <i>Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobico</i>
<i>Breaded fried roll with salmon, avocado, cucumber,</i>
<i>cream cheese, tobico</i> | |
| F2. ROLL 2 ^{C,D,G} (6 Stk.) | 9,50 € |
| <i>Panierte Rolle mit Thunfisch, Gurke, Avocado,</i>
<i>Frischkäse, Tobico.</i>
<i>Breaded fried roll with tuna, cucumber, avocado,</i>
<i>cream cheese, tobico.</i> | |
| F3. ROLL 3 ^{C,D,E,G} (6 Stk.) | 9,50 € |
| <i>Panierte Rolle mit Garnelen, Surimi, Thunfisch, Aal,</i>
<i>Gurke, Rettich, Frischkäse, Tobico</i>
<i>Breaded fried roll with prawns, surimi, tuna, eel, cucumber,</i>
<i>radish, cream cheese, tobico</i> | |
| F4. VEGETARIAN-ROLL ^D (6 Stk.) (Veggie) | 7,00 € |
| <i>mit Gurke, Avocado, Rettich, Spargel, Frischkäse</i>
<i>with cucumber, avocado, radish, asparagus, cream cheese</i> | |
| F5. MINI-SAKE ^{C,D} (10 Stk.) | 6,00 € |
| F6. MINI-TEKKA ^{C,D} (10 Stk.) | 6,50 € |
| F7. CHICKEN ROLL ^D (6 Stk.) | 8,00 € |
| <i>mit Gurke, Avocado, Chicken, Frischkäse</i>
<i>with cucumber, avocado, chicken, cream cheese</i> | |

Special Roll



- T1. ASAHIKAWA ROLL** ^{G,L} (vegan) **12,50 €**
Mango, Gurke, Baby Spargel, Frischkäse,
obendrauf mit Avocado, Sesam
*Mango, cucumber, baby asparagus, cream cheese,
on top with avocado, sesame*
- T2. HAKODATE ROLL** ^{C,G} **13,00 €**
Lachs, Gurke, Frischkäse, obendrauf mit Avocado
Salmon, cucumber, cream cheese, on top with avocado
- T3. AOMORI ROLL** ^{C,G} **14,50 €**
gekochter Thunfisch, Avocado, Frischkäse,
obendrauf mit flambiertem Thunfisch
*Cooked tuna, avocado, cream cheese,
on top with flambéed tuna*
- T4. MORIOKA ROLL** ^{C,G} **14,50 €**
gekochter Lachs, Avocado, Frischkäse,
obendrauf mit flambiertem Lachs
*Cooked salmon, avocado, cream cheese,
on top with flambéed salmon*
- T5. AKITA ROLL** ^{E,G} **14,50 €**
Surimi, Baby Spargel, Frischkäse, obendrauf mit Mango & Ebi
Surimi, baby asparagus, cream cheese, with mango & ebi on top
- T6. FUNABASHI ROLL** ^{E,G} **14,00 €**
Ebi Tempura, Baby Spargel, Frischkäse,
obendrauf mit Süßwasseraal
*Ebi tempura, baby asparagus, cream cheese,
on top with fresh water eel*

Big Roll-Futo (6 Stk.)

B1. FUTO 1 ^C

Lachs, Tobico, Gurke, Avocado,
Frischkäse
*Salmon, tobico, cucumber, avocado,
cream cheese*



8,00 €

B2. FUTO 2 ^C

Thunfisch, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse
Tuna, tobico, cucumber, avocado, cream cheese

9,00 €

B3. FUTO 3 ^{C,E}

Garnelen, Tobico, Avocado, Gurke, Frischkäse
Prawns, tobico, avocado, cucumber, cream cheese

8,50 €

Sashimi

S1. 10 Scheiben Lachs ^C / 10 slices salmon

17,00 €

S2. 10 Scheiben Thunfisch ^C / 10 slices tuna

19,00 €

S3. 5 Scheiben Lachs & 5 Scheiben Thunfisch ^C *5 slices salmon & 5 slices tuna*

18,00 €



Menüs

MENÜ 1

5 Lachs Nigiri ^C, 1 Lachs Maki ^C
5 salmon nigiri, 1 salmon maki

12,00 €

MENÜ 2

6 Nigiri ^C (3 Lachs, 3 Thunfisch), 1 Lachs Maki ^C
6 Nigiri (3 salmon, 3 tuna), 1 salmon maki

16,00 €

MENÜ 3

1 Fried-Rolle ^{C,D} mit Tempuramantel (6 Stk.),
4 Nigiri ^C (1 Thunfisch, 1 Seeaal, 2 Lachs)
*1 Fried roll with tempura (6 pcs.),
4 nigiri (1 tuna, 1 eel, 2 salmon)*

18,00 €

MENÜ 4

Inside-Out ^C mit Alaska Lachs, außen Tobiko,
6 Nigiri (2 Lachs ^C, 2 Thunfisch ^C, 2 Garnelen ^E)
*Inside-Out with Alaska salmon, outside tobiko,
6 Nigiri (2 Salmon, 2 Tuna, 2 Prawns)*

20,00 €

MENÜ 5 (Vegan)

3 Maki: Avocado, Gurke, Rettich
3 Maki: avocado, cucumber, radish

11,00 €

MENÜ 6

Big-Roll Futo 1 (6 Stk.),
7 Nigiri (3 Lachs ^C, 2 Thunfisch ^C, 2 Garnelen ^E)
*Big-Roll Futo 1 (6 pcs.),
7 Nigiri (3 salmon, 2 tuna, 2 prawns)*

21,00 €

Menüs

MENÜ 7

24,00 €

1 Fried-Roll in Tempura gebacken ^{D,E} (6 Stk.),
8 Nigiri (2 Lachs ^C, 2 Thunfisch ^C, 1 Garnelen ^E,
1 Tamago ^A, 1 Surimi ^E, 1 Avocado)
*1 Fried-Roll baked in Tempura (6 pcs.),
8 nigiri (2 salmon, 2 tuna, 1 prawn, 1 tamago, 1 surimi, 1 avocado)*

MENÜ 8 (Dreams)

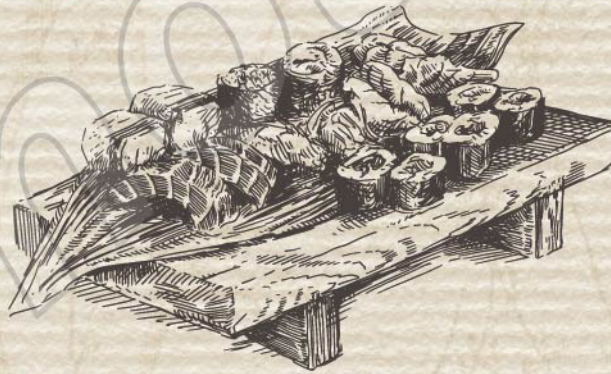
25,00 €

1 Mini-Sake ^{C,D} (Fried-Roll), 1 Scheibe Thunfisch ^C, 1 Scheibe Lachs ^C,
1 Avocado Maki, 1 Alaska Inside-Out ^C, Chuka-Salat
*1 Mini-Sake (fried roll), 1 slice tuna, 1 slice salmon,
1 avocado maki, 1 alaska inside-out, chuka salad*

MENÜ 9 - für 2 Personen / for 2 person

36,00 €

Big Roll 1, Futo 1 ^C (Lachs),
1 California Inside-Out ^{C,E} (8 Stk.),
2 Maki ^C (1 Lachs, 1 Thunfisch),
4 Nigiri ^C (2 Sake, 2 Maguro)
*Big Roll 1, Futo 1 C (salmon),
1 California Inside-Out (8 pcs.),
2 maki (1 salmon, 1 tuna),
4 nigiri (2 sake, 2 maguro)*



MENÜ 10 - für 3 Personen / for 3 person

54,00 €

Big-Roll 1 ^C, Futo 2 ^C, 1 Vegetarisch Inside-Out,
1 Gurke Maki, 1 Ebi Maki ^E, 1 Lachs Maki ^C,
4 Nigiri (2 Lachs ^C, 2 Thunfisch ^G),
6 Sashimi (3 Lachs ^C, 3 Thunfisch ^G)
*Big-Roll 1, Futo 2, 1 vegetarian Inside-Out,
1 cucumber maki, 1 ebi maki, 1 salmon maki,
4 nigiri (2 salmon, 2 tuna),
6 sashimi (3 salmon, 3 tuna)*

Menüs

MENÜ 11 - für 4 Personen / for 4 person

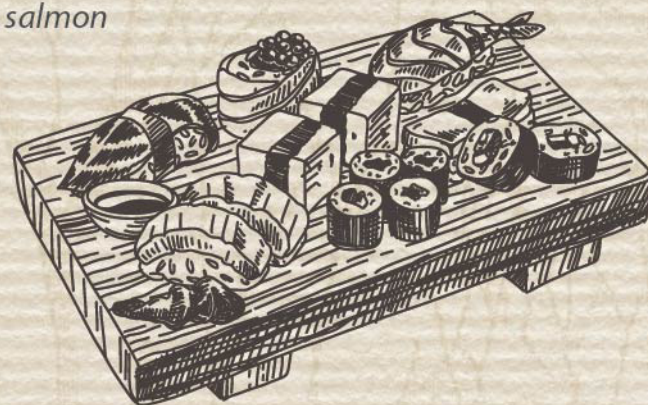
72,00 €

Big-Roll 1^C, Chicken Roll,
Alaska Inside-Out^C, Ebi Tempura Inside-Out^{C,E},
1 Avocado Maki, 1 Lachs Maki^C, 1 Tekka Maki^C,
6 Nigiri (2 Lachs^C, 2 Thunfisch^C, 2 Garnelen^E)
10 Sashimi (5 Lachs^C, 5 Thunfisch^C)
*Big-Roll, Chicken roll,
Alaska Inside-Out, Ebi tempura Inside-Out,
1 avocado maki, 1 salmon maki, 1 tuna maki,
7 nigiri (3 salmon, 2 tuna, 2 prawns)
10 sashimi (5 salmon, 5 tuna)*

MENÜ 12 - für 6 Personen / for 6 person

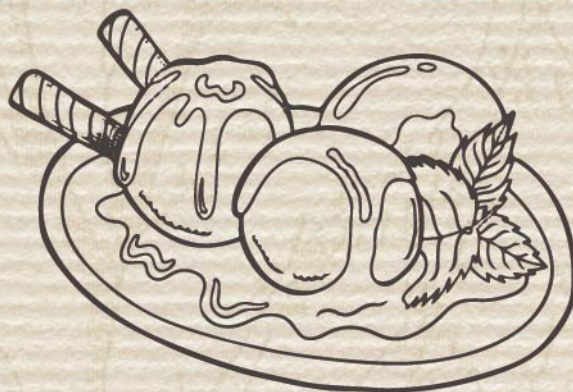
102,00 €

1 Lachs Maki^C, 1 Gurke Maki, 1 Unagi Maki, 1 Ebi Tempura Maki^{D,E}
5 Lachs Nigiri^C, 5 Thunfisch Nigiri^C
1 Chicken Inside-Out^L, 1 Alaska Inside-Out^{C,G}
1 Vegetarian Fried Roll^D, 1 Fired Roll mit Lachs^{C,D}
1 Big Roll Futo mit Garnellen^E
10 Lachs Sashimi^C, 10 Thunfisch Sashimi^C
*1 salmon maki, 1 cucumber maki, 1 unagi maki, 1 ebi tempura maki
5 salmon nigiri, 5 tuna nigiri
1 chicken inside out, 1 alaska inside out
1 vegetarian fried roll, 1 fired roll with salmon
1 big roll futo with shrimp
10 salmon sashimi, 10 tuna sashimi*



Nachtisch

- 95. BANH CHUOI** ^{B,D,G,L} **4,50 €**
Banane in Klebreis mit Kokoscreme und Erdnüssen
Banana in sticky rice with coconut cream and peanuts
- 96. CHUOI CHIEN** ^{B,L} **4,50 €**
gebackene Banane mit Honig, Erdnüssen & Sesam
Baked banana with honey, peanuts & sesame
- 97. BANH FLAN** ^{A,B,G} **3,90 €**
mit Karamell überzogener Eierpudding
aus frischer Vollmilch, Vanille
und einem Spritzer Zitronensaft, Erdnüssen
*Caramel coated egg pudding made from fresh whole milk,
vanilla and a dash of lemon juice, peanuts*
- 98. Mochi Eis** (3 Stk. / 3 pcs.) **5,90 €**
japanischer Klebreiskuchen mit Eis-Füllung
Japanese sticky rice cake with ice cream filling



Soft drinks

	0,2l	0,4l
100. Coca Cola ^{1,2,3,4}	3,20 €	4,00 €
101. Coca Cola Light ^{1,2,3,4}	3,20 €	4,00 €
102. Fanta ^{1,3,4}	3,20 €	4,00 €
103. Sprite ^{3,4}	3,20 €	4,00 €
104. Coca Cola Zero ^{1,2,3,4}	3,20 €	4,00 €
105. Ginger Alle	3,20 €	4,00 €
106. Tonic Water	3,20 €	4,00 €
107. Spezi	3,20 €	4,00 €
108. Wasser Selters (Still / Prickelnd)	2,50 €	3,50 €
109. Mineralwasser (mit Kohlensäure)	2,50 €	3,50 €
109a. Mineralwasser	Flasche 0,75 l	7,00 €



Säfte

	0,2l	0,4l
110. Apfelsaft	3,20 €	4,00 €
111. Apfelschorle	3,20 €	4,00 €
112. Ananassaft	3,20 €	4,00 €
113. Ananasschorle	3,20 €	4,00 €
114. Maracujanektar	3,20 €	4,00 €
115. Maracujaschorle	3,20 €	4,00 €
116. Orangensaft	3,20 €	4,00 €
117. Mangosaft	3,20 €	4,00 €
118. Kiba (Kirsch-Bananensaft)	3,20 €	4,00 €



Smoothie

120. SINH TO DAU - Strawberry Shake ^G

Erdbeere, Joghurt, Milch, Kondensmilch
Strawberry, yogurt, milk, condensed milk

5,90 €

121. SINH TO MINZE - Mint Shake

Frische Minze, Ananassaft, Rohrzucker
Fresh mint, pineapple juice, cane sugar



5,90 €

122. SINH TO XOAI - Mango Shake ^G

Frische Mango, Mangosaft, Kokosmilch,
Rohrzucker, Eiswürfeln
*Fresh mango, mango juice, coconut milk,
cane sugar, ice cubes*

5,90 €



Lassi

Homemade

- 130. BERRY DREAMS** 5,90 €
Blaubeeren, Minze, Limettensaft, Zitronen
Blueberries, mint, lime juice, lemon
- 131. CHANH DA LIMO - Lemon Juice** 5,90 €
Frischer gepresster Limettensaft, Rohrzucker
Fresh squeezed lime juice, cane sugar
- 132. ALOE VERA - LIMO** 5,90 €
Aloe Vera Nektar mit Honig & Limettensaft
Aloe vera nectar with honey & lime juice
- 133. SA DA - Cold Lemongrass** 5,90 €
Zitronengras Ice Tea, Rohrzucker, Limettensaft
Lemongrass ice tea, cane sugar, lime juice
- 134. TRA DA - Ice Tea** 5,90 €
Grüner Eistee, Limettensaft, Rohrzucker
Green iced tea, lime juice, cane sugar



Tee

140. **JASMINTEE** - *Jasmine tea*

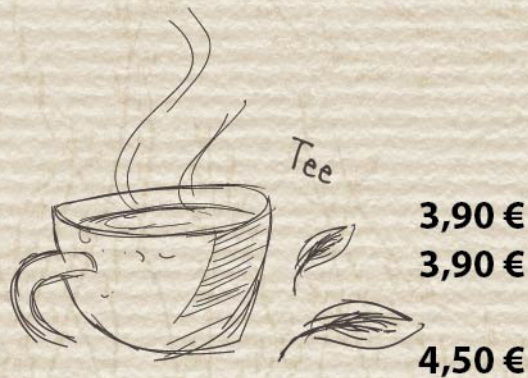
141. **GRÜNER TEE** - *Green tea*

142. **PFEPPERMINZ - INGWER TEE**

mit Ingwer, frischer Minze, Orange & Honig
with ginger, fresh mint, orange & honey

143. **ZITRONENGRAS TEE**

mit Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig
with lemongrass, ginger, lime & honey



3,90 €

3,90 €

4,50 €

4,50 €

Vietnamesischer Kaffee

145. **CA PHE SUA NONG** ^{2,G}

Gefilterter Kaffee mit Kondensmilch
Filtered coffee with condensed milk

146. **CA PHE SUA DA** ^{2,G}

Vietnamesischer Eiskaffee
Vietnamese iced coffee

4,20 €

5,50 €



Cocktails alkoholfrei

- 150. STRAWBERRY DREAMS** 6,90 €
Rosensirup, Limettensaft, Erdbeersaft, Maracujasaft
Rose syrup, lime juice, strawberry juice, passion fruit juice
- 151. VANILLA DREAMS ^G** 6,90 €
Vanillesirup, Granatapfelsirup, Sahne, Maracujasaft
Vanilla syrup, pomegranate syrup, cream, passion fruit juice
- 152. COCONUT KISS** 6,90 €
Kokossirup, Sahne, Ananassaft / Coconut syrup, cream, pineapple juice
- 153. RASPBERRY COCONUT DREAM (special)** 7,50 €
Himbeerpüree, Rohrzuckersirup, Kokossirup, Ananassaft
Raspberry puree, cane sugar syrup, coconut syrup, pineapple juice
- 154. ALM MIX** 6,90 €
Mandelsirup, Sahne, Orangensaft, Maracujasaft
Almond syrup, cream, orange juice, passion fruit juice
- 155. SCHNEEWITTCHEN** 6,90 €
Vanillesirup, Apfelsirup, Granatapfelsirup, Passionsfruchtsaft
Vanilla syrup, apple syrup, pomegranate syrup, passion fruit juice
- 156. SAN FRANCISCO** 6,90 €
Ananassaft, Granatapfelsirup, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft
Pineapple juice, pomegranate syrup, passion fruit juice, orange juice, lemon juice
- 157. ICE CAFE DREAMS** 6,90 €
Limettensaft, Rohrzucker, Kaffee / Lime juice, cane sugar, coffee

Alle können Alkohol hinzugefügt werden + 2,00 €

Cocktails



160. MAITAI ¹

Weisser Rum, brauner Rum, Orange,
Triple Sec, Limetten
White rum, brown rum, orange, Triple Sec, lime

7,90 €

161. MOJITO ¹

Rum, frische Limetten, Minze, Rohrzucker & Eiswürfeln
Rum, fresh lime, mint, cane sugar & ice cubes

7,90 €

162. BLUE OCEAN ¹

Cointreau, Curacou Blue, Grapefruitsaft,
Tonic Water & Limetten
Cointreau, Curaçao Blue, grapefruit juice, tonic water & lime

8,20 €

163. MRS. CHAMB ¹

Frische Brombeeren, Chambord, Prosecco & Eiswürfeln
Fresh blackberries, Chambord, Prosecco & ice cubes

6,90 €

164. MR. HUGO ¹

Prosecco, Soda, Minze, Holunderblütensirup,
Limettenscheibe, Eiswürfeln
Prosecco, soda, mint, elderflower syrup, lime slice, ice cubes

7,40 €

165. APEROL ¹

Aperol, Soda, Prosecco, Orange & Eiswürfeln
Aperol, soda, prosecco, orange & ice cubes

6,90 €

166. TOUCH DOWN

Apricot Brandy, Wodka, Zitronensaft, Granatapfelsirup,
Passionsfruchtsaft
Apricot brandy, vodka, lemon juice, pomegranate syrup, passion fruit juice

7,90 €

Cocktails

- 167. LAMBADA ¹** **7,90 €**
Wodka, Apricot Brandy, Blue Curacao, Mangosaft, Ananassaft
Vodka, apricot brandy, blue curacao, mango juice, pineapple juice
- 168. SWIMMING POOL ¹** **7,90 €**
Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
Vodka, blue curacao, coconut syrup, cream, pineapple juice
- 169. WINTER CAIPI ¹** **7,90 €**
Limettensaft, Rohrzucker, Pitú, Zimtsirup, Orangensaft
Lime juice, cane sugar, pitu, cinnamon syrup, orange juice
- 170. RED BERRY FLOWER ¹** **7,90 €**
Wodka, Rosensirup, Limettensaft, Erdbeersaft, Maracujasaft
Vodka, rose syrup, lime juice, strawberry juice, passion fruit juice
- 171. ERDBEERE SPRITZEE ¹** **7,90 €**
Erdbeersirup, Prosecco, Ginger Ale, frische Erdbeeren
Strawberry syrup, prosecco, ginger ale, fresh strawberries
- 172. LILLET WILD BERRY ¹** **7,90 €**
Lillet Waldbeere und frische Himbeeren
Lillet wild berry & fresh raspberries
- 173. MARY GIN MULE ¹** **7,90 €**
Tanqueray be Sevilla, Zimtsirup, Orangensaft, Ginger Bier / Minze
Tanqueray be Sevilla, cinnamon syrup, orange juice, ginger beer / mint
- 174. WINTER COLADA ¹** **7,90 €**
Brugal Blanco, Apfelkuchen Sirup, Kokossirup, Ananassaft
Brugal Blanco, apple pie syrup, coconut syrup, pineapple juice

Bier

BIER VOM FASS

180. Veltins vom Fass ^D

181. Veltins vom Fass ^D

182. Alster Wasser ^D

183. Alster Wasser ^D



0,3l 3,90 €

0,5l 4,90 €

0,3l 3,90 €

0,5l 4,90 €

BIER FLASCHE

184. Maisel's Dunkel ^D (Weizen)

185. Maisel's Hell ^D (Weizen)

186. Maisel's Kristall ^D

187. Veltins Alkoholfrei ^D

188. Maisel's Alkoholfrei ^D

189. Saigon Bier ^D

190. Tiger Bier ^D

Fl. 0,5l 4,50 €

Fl. 0,5l 4,50 €

Fl. 0,5l 4,50 €

Fl. 0,33l 3,90 €

Fl. 0,5l 4,50 €

Fl. 0,33l 3,20 €

Fl. 0,33l 3,20 €

Long Drinks

- 200. GIN TONIC** ^l **7,90 €**
Gin, Tonic Water, Eiswürfeln
- 201. NEGRONI** ^l **7,90 €**
Martini Rosso, Gin, Campari, Soda, Eiswürfeln
Martini rosso, gin, campari, soda, ice cubes
- 202. WHISKY COLA** **7,90 €**
Whisky, Cola, Eiswürfeln
Whisky, cola, ice cubes
- 203. CUBA LIBRE** **7,90 €**
Havana Club, Coca Cola, Eiswürfeln
Havana Club, Coca Cola, Ice Cubes
- 204. DREAM** **8,20 €**
Gin, Chambord, Triple Sec, Zitronensaft, Rohrzucker
Gin, Chambord, Triple Sec, lemon juice, cane sugar

Shots

210. Lua Moi Reisschnaps ¹	2 cl	3,90 €
211. Nep Moi Klebreisschnaps ¹	2 cl	3,90 €
212. Wodka ¹	2 cl	3,90 €
213. Jägermeister	2 cl	4,20 €
214. Ramazzotti pur mit Eis & Zitrone	4 cl	5,90 €
215. Gin - Tanqueray	2 cl	4,20 €
216. Licor 43 mit Sahne	2 cl	4,20 €
217. Whisky	2 cl	4,20 €



Do not copy

Wein

WEIßWEIN

220. Grauburgunder ¹ trocken	Fl. 0,75l	22,00 €
221. Weißburgunder ¹ trocken	0,2l	4,90 €
222. Grauburgunder ¹ trocken	0,2l	4,90 €
223. Chardonnay ¹ trocken	0,2l	4,90 €
224. Riesling ¹ trocken	0,2l	4,90 €
225. Weinschorle ¹ trocken	0,2l	4,50 €

ROSEWEIN

226. Portugieser Weissherbst Rose ¹	0,2l	4,90 €
--	------	--------

ROTWEIN

227. Chianti ¹ trocken	Fl. 0,7l	22,00 €
228. Merlot ¹ trocken	0,2l	4,90 €
229. Chianti ¹ trocken	0,2l	4,90 €
230. Spätburgunder ¹ trocken	0,2l	4,90 €
231. Pflaumenwein ¹	5 cl	4,90 €
232. Sake ¹	5 cl	4,90 €



Die 14 Hauptallergene



A - Eier

alle Arten von Nutzgeflügeliern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Putze, Wachtel, Taube und Strauß
... und Eierzeugnisse
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierei, Vollei, Vollleipulver, Eiprotein, E332 = Lecithin (E) und E1105 = Lysozym (E)



H - Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse
... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten
wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



B - Erdnüsse

alle Erdnussarten
... und Erdnusszeugnisse
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



I - Schwefeldioxid & Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂)
... die damit geschwefelten Erzeugnisse
wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatendüree, Pilze, gestrocknetes Gemüse und Trockenobst



C - Fisch

alle Fischarten
... und Fischerzeugnisse
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



J - Sellerie

alle Selleriesorten
... und Sellerieerzeugnisse
wie Sellerieessig, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



D - Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide
wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Gruben, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



K - Senf

alle Senfsorten
... und Senferzeugnisse
wie Senfessig, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



E - Krebstiere

alle Arten von Krebstieren
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi
... und Krebstierzeugnisse
wie Krebepulver, Krebseis, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebstierzeugnisse



L - Sesamsamen

alle Sesamsamen
... und Sesamerzeugnisse
wie Sesamessig (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampaste (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



F - Lupinen

alle Lupinensorten
... und Lupinenerzeugnisse
wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinensalat



M - Soja

alle Sorten von Sojabohnen
... und Sojaerzeugnisse
wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaessig, Sojaflocken, Sojasaucen, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



G - Milch

alle Arten von Nutztiermilch
z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd
... und Milcherzeugnisse
wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Creme fraiche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheis, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



N - Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken
... und Weichtierzeugnisse
wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

Gerichte können Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch glutamatfrei zubereitet werden.

ZUSATZSTOFFE: 1. mit Farbstoff - 2. koffeinhaltig - 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