

PHỞ 12

Traditional Asia Food

Traditionelle vietnamesische Küche mit 100 % natürlichen Zutaten,
ohne Glutamat oder andere künstliche Zusätze.

Frisch · Authentisch · Ehrlich
Tel.: 0152 3694 5664 - 030 3641 3627

- VORSPEISEN / STARTERS -



V1. **Garnelensuppe** prawn soup 5.90€
mit Kokosmilch & Zitronengras
with coconut milk and lemongrass



V6. **Edamame** 4.90€
junge Sojabohnen
Young soybeans



V2. **Hühnersuppe** chicken soup 4.90€
mit Kokosmilch & Zitronengras
with coconut milk and lemongrass

V7. **Hähnchenspieße** chicken skewer 7.50€



3 Spieße mariniert mit Galangalwurzel, Ingwer, Kurkuma & Limettenblättern,
serviert mit hausgemachtem Erdnuss-Dip
3 skewers marinated with galangal root, ginger, turmeric and lime leaves, served with homemade peanut dip

V3. **Misosuppe** miso soup



a. mit Tofu, Seetang & Schnittlauch - 4.90€
with tofu, seaweed and chives
b. mit Lachs, Seetang & Schnittlauch - 5.90€
with salmon, seaweed and chives

V8. **Sommerrollen** summer rolls



2 Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Kräutern (Koriander, Minze & Schwarznessel), Salat, Mungbohnen sprossen & Gurke, serviert mit dem authentisch vietnamesischen „Pho12“-Dip. Wahlweise mit:
2 rice paper rolls filled with rice noodles, herbs (coriander, mint and black nettle), salad, mung bean sprouts and cucumber, served with authentic vietnamese „Pho12“ dip. Optionally with:

V4. **Yakitori** (3 Stk. - 3 Pes.) 4.90€
Hühnerfleischspießer jap. Art
Chicken skewers Jap. style



a. gegrilltem Rind,
mariniert mit Zitronengras - 6.50€
grilled beef marinated with lemongrass

b. Garnelen prawns - 6.50€

c. Huhn chicken - 6.50€

d. auf "Pho12"-Art (3 Stk.) - jede Sort - 9.50€
in "Pho12" style (3 pcs.) - each type



V5. **Ebi Tempura** baked prawns 5.50€

- VORSPEISEN / STARTERS -



- V9. **Frühlingsrollen** Spring Rolls 4.90€
 2 Stk. gefüllt mit Hackfleisch vom Schwein, Moreheln, Glasnudeln, Möhren, Zwiebeln & Mungbohnen sprossen, serviert mit hausgemachtem Süß-sauer-Dip
 2 pcs filled with minced pork, morels, glass noodles, carrots, onions and mung bean sprouts, served with homemade sour and sweet dip



- V13. **Frühlingsrollen** spring rolls 5.50€
 2 Stk. gefüllt mit Mungbohnen, Tofu, Moreheln, Glasnudeln, Möhren, Zwiebeln & Mungbohnen sprossen, serviert mit hausgemachten Süß-sauer-Dip
 2 pcs filled with mung beans, tofu, morels, glass noodles, carrots, onions and mung bean sprouts, served with homemade sweet sour dip



- V10. **Seetang-Salat** / Seaweed salad 4.90€



- V14. **Tofuspieße** 3 Stk. 6.50€
 mariniert in Knoblauch, Kurkuma & geröstetem Sesam. Serviert mit hausgemachtem Soja-Lauch-Dip
 marinated in garlic, turmeric and roasted sesame seeds. Served with homemade soy leek dip



- V11. **Gyoza** (4 Stk./pcs.) 4.90€
 vegetarisch - vegetarian



- V15. **Rohkostsalat** Raw vegetables salad 8.90€
 Geraspelte Papaya- & Möhrenstreifen mit dem authentisch vietnamesischen Pho12 -Dressing, verfeinert mit selbstgerösteten Erdnüssen, frischer Minze & Koriander
 grated papaya and carrot strips with the authentic vietnamese Pho12 dressing, refined with home-roasted peanuts, fresh mint and coriander



- V12. **Minifrühlingsrolle** (6 Stk./pcs.) 4.90€
 vegetarisch - vegetarian

- VORSPEISEN / STARTERS - VEGETARISCH



- V16. **Pak Choi Salat** (heiß aus dem Wok) 8.50€
pak choi salad (hot from the wok)
Knackiger Pak Choi, zubereitet mit frischen Ingwerstreifen & einer Messerspitze Knoblauch, verfeinert mit vietnam. weißen Pfeffer
Crunchy pak choi made with fresh ginger strips and a pinch of garlic, refined with vietnamese white pepper
-



- V17. **Süßkartoffelpommes** 6.50€
sweet potato fries
Eine Portion knusprige Süßkartoffelpommes, serviert mit hausgemachtem Süß-sauer-Dip
A portion of sweet potato fries, served with homemade sweet sour dip
-

- V18. **Snackteller "Veggie"** 7.50€
snackplate "veggie"
Geschnittene, vegane Frühlingsrolle auf Papaya-Salat und knackigen Salatstreifen, abgerundet mit dem authentisch vietnamesischen Pho12-Dressing, verfeinert mit frischer Minze, Koriander und selbst gerösteten Erdnüssen.
Sliced, vegan spring roll on papaya salad and crispy lettuce strips, rounded off with the authentic Vietnamese Pho12 dressing, refined with fresh mint, coriander and home-roasted peanuts.



HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES



- HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES -

W1. Pho-Suppen (traditionell & klassisch)

mit Reisbandnudeln, Mungbohnen sprossen, frischen Kräutern (Koriander & Minze),
Lauch & roten Zwiebeln, aufgegossen mit hauseigener Ingwer-Sternanis
Rinderbrühe, verfeinert mit vietnamesischem weißen Pfeffer. Wahlweise mit:

Pho soups (traditional and classic) with rice noodles, mung bean sprouts, fresh herbs (coriander and mint), carrots, celery, leek and red onions, infused with in-house ginger-star anis-beef broth, refined with vietnamese white pepper. Optionally with:

- a. Rind beef - 11.90€
- b. Huhn chicken - 11.90€
- c. Rind & Huhn beef and chicken - 13.90€

- d. Garnelen prawns - 16.90€
- e. Rind, Huhn, Garnelen & Rinderbällchen - 18.90€
beef, chicken, prawns and beef balls

W2. Glasnudelsalate (heiß aus dem Wok)

mit Reisbandnudeln, Mungbohnen sprossen, frischen Kräutern (Koriander & Minze), Möhren,
Sellerie, Lauch & rote Zwiebeln, aufgegossen mit hauseigener Ingwer-Sternanis Rinderbrühe,
verfeinert mit vietnamesischem weißen Pfeffer. Wahlweise mit:

Glass noodle salad (hot from the wok) with rice noodles, mung bean sprouts, fresh herbs (coriander and mint), carrots, celery, leek and red onions, infused with in-house ginger-star anis-beef broth, refined with vietnamese white pepper. Optionally with:

- a. Rind beef - 13.90€
- b. Huhn chicken - 13.90€
- c. Rind & Huhn beef and chicken - 15.90€
- d. Garnelen prawns - 16.90€
- e. Tintenfisch squid - 16.90€
- f. Garnelen & Tintenfisch - 19.90€
prawns & squid

- g. Rotbaschilet, mariniert in Dill, - 19.90€
Kurkuma & Galangalwurzel
redfish fillet, marinated in dill, turmeric & galangal root
- h. Pho12-Art gegrilltem Rind, - 18.90€
mariniert in Zitronengras
Pho12-style grilled beef, marinated with lemongrass
- i. Frühlingsrollen - 14.90€
spring rolls
- m. knuspriger Ente, - 16.90€
verfeinert mit Ingwer & Sesam
crispy duck, refined with ginger and sesame

W3. Bun lauwarm & exotisch

Bun-Nudeln (dünne Reisnudeln) auf einem Bett aus Kräutern (Koriander, Minze & Schwarznessel),
Gurken, Mungbohnen sprossen & Salat, abgerundet mit dem hausgemachten authentisch
vietnamesischen „Pho12“-Dressing & selbstgerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

Bun noodles (thin rice noodles) on a bed of herbs (coriander, mint & black nettle), cucumber, mung bean sprouts & salad, rounded off with the homemade authentic Vietnamese „Pho12“ dressing & home-roasted peanuts. Optionally with:

- a. Rind oder Huhn beef or chicken - 13.90€
- b. Frühlingsrollen spring rolls - 14.90€
- c. magerem Grillfleisch vom Schwein, mariniert in Sesam - 14.90€
lean grilled pork, marinated with sesame
- d. Pho12-Art gegrilltem Rind, mariniert in Zitronengras - 18.90€
Pho12 style grilled beef, marinated with lemongrass
- m. knuspriger Ente, verfeinert Ingwer & Sesam - 16.90€
with crispy duck, refined with ginger and sesame



W1



W2



W3

- HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES -

W4. Reisgerichte (natürlich & ehrlich)

frisch aus dem Wok: eine Messerspitze Knoblauch, Mungbohnenprossen, Kaiserschoten, Möhren, Minimaïs, Sellerie & Pak Choi, verfeinert mit selbstgerösteten Erdnüssen & frischem Koriander. Dazu Reis. Wahlweise mit:

fresh from the wok: a pinch of garlic, mung bean sprouts, snow peas, carrots, mini corn, celery and pak choy, refined with home-roasted peanuts and fresh coriander. Served with rice. Optionally with:

a. Rind beef	13.90€
b. Huhn chicken	13.90€
c. Rind & Huhn beef and chicken	15.90€
d. Garnelen prawns	16.90€
e. Tintenfisch in Zitronengras squid in lemongrass	16.90€
f. Garnelen & Tintenfisch in Zitronengras prawns & squid in lemongrass	19.90€
h. Rotbarschfilet, mariniert in Dill, Kurkuma & Galangalwurzel redfish fillet, marinated in dill, turmeric & galangal root	19.90€
j. gegrilltem Rind, mariniert in Zitronengras grilled beef marinated in lemongrass	18.90€
i. "Pho12" – Art Huhn, mariniert in Zitronengras "Pho12" style with chicken, marinated in lemongrass	16.90€
k. Rind, mariniert in Knoblauch beef marinated in garlic	18.90€
l. ausschließlich Rind, Knoblauch, Pak-choi & Ingwer beef, garlic, Pak-choi & ginger	18.90€
m. knuspriger Ente, auf gedünstetem Pak-choi & Ingwer verfeinert Ingwer & Sesam crispy canard, on Pak-choi & ginger garnished with ginger & sesame	16.90€
n. Rind, Tomaten & Knoblauch beef, tomato & garlic	17.90€



- HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES -

W5. Curry rot oder grün mit Kokosmilch & Gemüse.

Wahlweise mit:

Curry red or green with coconut milk and vegetables. Optionally with:



a. Tofu vegetarisch	tofu vegetarian	13.90€
b. Hühnerfleisch	chicken	13.90€
c. Rindfleisch	beef	13.90€
d. Lachs	salmon	14.90€
e. Ente kross	crispy duck	16.90€
f. Garnelen	prawns	16.90€
g. Hühnerfleisch gebacken	crispy chicken	14.90€

W7. Pho-Pfanne Pho pan

Gebratene Reisbandnudeln mit einer Messerspitze, Knoblauch, Mungbohnen-sprossen, Möhren & Pak Choi, verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen & frischem Koriander. Wahlweise mit: Stir fried rice noodles with a pinch of garlic, mung bean sprouts, carrots and pak choy, refined with home-roasted peanuts and fresh coriander. Optionally with:



a. Tofu vegetarisch	tofu vegetarian	13.90€
b. Hühnerfleisch	chicken	13.90€
c. Rindfleisch	beef	13.90€
e. Ente kross	crispy duck	16.90€
f. Garnelen	prawns	16.90€
g. Hühnerfl. gebacken	crispy chicken	14.90€
h. mit gegrilltem Rind, mariniert in Zitronengras	grilled beef marinated in lemongrass	18.90€

W6. Erdnussauce mit Kokosmilch & Gemüse.

Wahlweise mit:

Peanut sauce with coconut milk and vegetables. Optionally with:



a. Tofu vegetarisch	tofu vegetarian	13.90€
b. Hühnerfleisch	chicken	13.90€
c. Rindfleisch	beef	13.90€
d. Lachs	salmon	14.90€
e. Ente kross	crispy duck	16.90€
f. Garnelen	prawns	16.90€
g. Hühnerfleisch gebacken	crispy chicken	14.90€

W8. Mi Tom Xao Vit Chien

Gebratene Vietnamnudeln mit Gemüse.

Wahlweise mit:

Stir fried Vietnamese noodles with vegetables. Optionally with:



a. Tofu vegetarisch	tofu vegetarian	13.90€
b. Hühnerfleisch	chicken	13.90€
c. Rindfleisch	beef	13.90€
e. Ente kross	crispy duck	16.90€
f. Garnelen	prawns	16.90€
g. Hühnerfleisch gebacken	crispy chicken	14.90€

- HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES -



W9. Fly Duck 16.90€
 Ente kross auf frischem Salat & Avocado,
 dazu Lemon-Chili-Dressing
 Crispy duck with fresh salad and avocado,
 with lemon chili dressing



W12. Mangosauce
 mango sauce
 mit Kokosmilch & Gemüse. Wahlweise mit:
 with coconut milk and vegetables. Optionally with:

a. Tofu vegetarisch	tofu vegetarian	13.90€
b. Hühnerfleisch	chicken	13.90€
c. Rindfleisch	beef	13.90€
d. Lachs	salmon	14.90€
e. Ente kross	crispy duck	16.90€
f. Garnelen	prawns	16.90€
g. Hähnchen kross	crispy chicken	14.90€



W10. Yaki Sake 18.90€
 Gegrillter Lachs mit Gemüse
 & Austernsauce
 Grilled salmon with vegetables
 and oyster sauce



W13. Gebratene Udon
 stir fried udon noodles
 mit Austernsauce. Wahlweise mit:
 with oyster sauce. Optionally with

a. Tofu vegetarisch	tofu vegetarian	13.90€
b. Hühnerfleisch	chicken	13.90€
c. Rindfleisch	beef	13.90€
e. Ente kross	crispy duck	16.90€
f. Garnelen	prawns	16.90€
g. Hühnerfl. gebacken	crispy chicken	14.90€



W11. Yaki Thunfisch 19.90€
 Gegrillter Thunfisch mit
 Gemüse & Austernsauce
 Grilled tuna with vegetables and oyster sauce

- VEGAN GERICHTE / VEGGIE DISHES -



- W14. **Pho-Suppen** (traditionell trifft vegan) mit Reisbandnudeln, Mungbohnen-sprossen, frischen Kräutern (Koriander & Minze), Möhren, Sellerie, Lauch & rote Zwiebeln, aufgegossen mit veganer, hausgemachter Ingwer-Sternanis-Gemüsebrühe, verfeinert mit vietnam. weißen Pfeffer. Wahlweise mit:
 Pho soups (traditional meets vegan) with flat rice noodles, mung bean sprouts, fresh herbs (coriander and mint), carrots, celery, leek and red onions, infused with vegan in-house ginger-star anis-vegetable broth, refined with Vietnamese white pepper. Optionally with:
- a. Gemüse vegetables 10.90€
 - b. Gemüse & Tofu vegetables and tofu 11.90€



- W17. **Glasnudelsalate** (heiß aus dem Wok) Glasnudeln aus Mungbohnen mit einer Messerspitze Knoblauch, Mungbohnen-sprossen, Kaiserschoten, Möhren, Minimais, Morcheln, Sellerie & Pak Choi, verfeinert mit selbstgerösteten Erdnüssen & frischem Koriander. Wahlweise mit:
 Glass noodle salad (hot from the wok) Glass noodles made from mung beans with a pinch of garlic, mung bean sprouts, snow peas, carrots, mini maize, morels, celery and pak choy, refined with home-roasted peanuts and fresh coriander. Optionally with:
- c. Tofu tofu 13.90€
 - d. knusprigem Tofu, mariniert mit Zitronengras 16.90€
 crispy tofu marinated with lemongras
 - e. mit veganen Frühlingsrollen 15.90€
 vegan spring rolls



- W16. **Pho-Pfanne** Pho pan
 Gebratene Reisbandnudeln mit einer Messerspitze Knoblauch, Mungbohnen-sprossen, Möhren, Sellerie & Pak Choi, verfeinert mit selbstgerösteten Erdnüssen & frischem Koriander.
 Wahlweise mit:
 Stir fried flat rice noodles with a pinch of garlic, mung bean sprouts, carrots, celery and pak choy, refined with home-roasted peanuts and fresh coriander. Optionally with:
- c. Tofu tofu 13.90€
 - d. knusprigem Tofu, mariniert mit Zitronengras 16.90€
 crispy tofu marinated with lemongras



- W18. **Bun** (lauwarm & exotisch) (warm and exotic) Bun-Nudeln (dünne Reismnudeln) auf einem Bett aus Kräutern (Koriander, Minze & Schwarznessel), Gurken, Mungbohnen-sprossen & Salat, abgerundet mit dem hausgemachten authentisch vietnamesischen „Pho 12“-Dressing & selbstgerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:
 Thin rice noodles on bed of herbs (coriander, mint and black nettle), cucumbers, mung bean sprouts and salad, served with homemade authentic vietnamese “Pho 12” dressing and home-roasted peanuts. Optionally with:
- a. Tofu tofu 13.90€
 - b. knusprigem Tofu, mariniert mit Zitronengras 16.90€
 crispy tofu marinated with lemongras
 - c. mit veganen Frühlingsrollen 15.90€
 vegan spring rolls

- VEGAN GERICHTE / VEGGIE DISHES -

- W19. **Reisgericht** (Tofu & Gemüse) 13.90€
 Tofu, zubereitet mit einer Messerspitze Knoblauch, Mungbohnen sprossen, Möhren, Kaiserschoten, Minimaïs, Sellerie & Pak Choi, verfeinert mit selbstgerösteten Erdnüssen & frischem Koriander. Dazu Reis.
 Tofu, prepared with garlic, mung bean sprouts, carrots, snow peas, mini corn, celery and pak choi, refined with home-roasted peanuts and fresh coriander. Served with rice.
- W20. **Reisgericht** (Tofu, mariniert mit Zitronengras) 16.90€
 Tofu, mariniert mit Zitronengras, zubereitet mit einer Messerspitze Knoblauch, roten Zwiebeln & Lauchzwiebeln, serviert auf knackigen Salatstreifen & verfeinert mit Koriander & vietnamesischem weißem Pfeffer. Dazu Reis.
 Tofu marinated with lemongrass, prepared with a pinch of garlic, red onions and spring onions, served on crisp lettuce strips and refined with coriander and Vietnamese white pepper. Served with rice.
- W21. **Reisgericht** (Tofu mit Pak Choi & Ingwer) 16.90€
 Tofu zubereitet mit einer Messerspitze Knoblauch, frischen Ingwerstreifen & knackigem Pak Choi, verfeinert mit vietnamesischem weißem Pfeffer. Dazu Reis.
 Tofu prepared with garlic, fresh ginger strips and crispy pak choi, refined with Vietnamese white pepper. Served with rice.
- W22. **Reisgericht** (Tofu & Tomaten) 16.90€
 Tofu zubereitet mit einer Messerspitze Knoblauch, Lauchzwiebeln & frischen Tomatenstücken, serviert auf knackigen Salatstreifen & verfeinert mit Koriander & vietnamesischem weißem Pfeffer. Dazu Reis.
 Tofu prepared with garlic, spring onions and fresh tomato pieces, served on crisp lettuce strips and refined with coriander and Vietnamese white pepper. Served with rice.



W22



W20

- FÜR KINDER / FOR KIDS -

Portion Reis

portion rice

Wahlweise mit / Optionally with:

Huhn chicken

7.50€

Tofu

7.50€

Gemüse vegetables

8.50€

Gebratene Reisnudeln

stir fried rice noodles

Wahlweise mit / Optionally with:

Huhn chicken

7.50€

Tofu

7.50€

Gemüse vegetables

8.50€

- DESSERTS -

Hanoi - 8.90€

(knusprig aus der Pfanne / crispy from the pan)

Frisch geraspelte Süßkartoffelstreifen & Bananenscheiben im Teig gebraten,
serviert mit einer Kugel Vanilleeis & verfeinert mit geröstetem Sesam & Honig.

Freshly grated sweet potato strips and banana slices fried in batter,
served with a scoop of vanilla ice cream and refined with roasted sesame and honey

Hue - 7.90€

(fruchtig & aromatisch / fruity and aromatic)

Vanille-Eiscreme, serviert mit exotischen Longan-Früchten aus Vietnam
& einer Sahnehaube

Vanilla ice cream, served with exotic longan fruits from Vietnam and cream

Ho Chi Minh - 7.90€

(exotisch & erfrischend / exotic and refreshing)

Vanille-Eiscreme mit Mango-Lassi-Topping & faserfreien Mangostreifen,
serviert mit einer Sahnehaube & geröstetem Sesam

Vanilla ice cream with mango lassi topping and fiber-free mango strips, served with cream and roasted sesame seeds

Grüntee-Eis - 5.90€

Green tea ice (2 Kugeln / 2 scoops)

Gebackene Banane - 6.90€

mit Vanille-Eis

Baked banana with vanilla ice cream



- SUSHI -



- NIGIRI -

(2 Stk. / pcs)



- MAKI -

(6 Stk. / pcs)



S15. **Sake Maki** 4.00€
Lachs - salmon



S16. **Tekka Maki** 4.90€
Thunfisch - tuna



S17. **Ebi Maki** 4.50€
Gekochte Garnele - boiled prawn



S18. **Sake Avocado Maki** 4.00€
Lachs, Avocado - salmon, avocado



S21. **Avocado Maki** 3.50€
Avocado - avocado



S22. **Ebi Avocado Maki** 4.00€
Gek. Garnele, Avocado - Boiled prawn, avocado



S23. **Unagi Maki** 4.90€
Süßwasseraal, Sesam - Freshwater eel, sesame



S19. **Tekka Kappa Maki** 4.50€
Thunfisch, Gurke - tuna, cucumber



S20. **Kappa Maki** 3.50€
Gurke - cucumber



S24. **California Maki** 3.50€
Surimi, Avocado - Surimi, avocado



S25. **Oshinko Maki** 3.50€
Rettich - Radish



S29. **Kampyo Maki** 3.50€
Eingelegter Kurbis - Pickled pumpkin



S30. **Spicy Tuna Maki** scharf 4.50€
Thunfisch, Lauchzwiebeln
Tuna, spring onions



S28. **Inari Maki** 3.50€
Tofu

- MAKI -

(6 Stk. / pcs)

- | | | | | | |
|------|--|-------|------|--|-------|
| S26. | Shiitake Maki | 3.50€ | S32. | Saba Maki | 4.00€ |
| | Jap. Pilze - Jap. mushrooms | | | Makrele, Lauchzwiebeln
Mackerel, spring onions | |
| S27. | Tamago Maki | 3.50€ | S33. | Salmon Skin Maki | 4.00€ |
| | Jap. Omelette - Jap. omelette | | | Gegrillte Lachshaut, Sesam, Unagisauce
Grilled salmon skin, sesame, unagi sauce | |
| S31. | California Special Maki | 4.50€ | S34. | Mutsu Maki | 4.00€ |
| | Surimi, Mayonnaise, Lauchzwiebeln
Surimi, mayonnaise, spring onions | | | Butterfisch, Lauchzwiebeln
Butterfish, spring onions | |

TEMAKI

(1 Stk. / pcs)

- | | | |
|------|---|-------|
| S48. | California HR | 3.50€ |
| | Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko
Surimi, avocado, cucumber, tobiko | |
| S50. | Sake HR | 4.50€ |
| | Lachs, Avocado, Tobiko
Salmon, avocado, tobiko | |
| S51. | Maguro HR | 4.90€ |
| | Thunfisch, Gurke, Tobiko
Tuna, cucumber, tobiko | |
| S52. | Unagi HR | 4.90€ |
| | Süßwasseraal, Lachshaut,
Avocado, Sesam, Unagisauce
Freshwater eel, salmon skin, avocado, sesame, unagi | |

GUNKAN SUSHI

(2 Stk. / pcs.)

S53. **Ikura**
Lachskaviar
Salmon caviar



4.50€

S59. **Lachs Tatar**
Gehackter Lachs, Spargel, Lauch, Mayo.
Chopped salmon, asparagus, leek, mayonnaise



4.50€

S54. **Tobiko Red**
Kleiner Lachskaviar
Small salmon caviar



4.50€

S60. **Sake Tatar**
Gehackter Lachs
Chopped salmon



4.50€

S55. **Spicy Tuna** scharf
Thunfisch, Lauchzwiebeln
Tuna, spring onions, spicy



4.50€

S62. **Tuna Tatar**
Thunfisch
Tuna



4.50€

S56. **Tokyo City**
Surimi, Mayonnaise, Lauchzwiebeln
Surimi, mayonnaise, spring onions



4.50€

S57. **Lachs Rose**
Flambiert, außen Lachs, Spezijsauce
Flambeed, salmon outside, special sauce



4.50€

S58. **Tuna Rose**
Flambiert, außen Thunfisch, Spezijsauce
Flambeed, tuna outside, special sauce



4.50€





INSIDE-OUT

(8 Stk./pcs)

- S37. **Mutsu IO** 8.00€
 Butterfisch, Avocado,
 Lauchzwiebeln, außen Tobiko
 Butterfish, avocado, spring onions, tobiko outside
- S39. **Ebi IO** 9.00€
 Gek. Garnele, Avocado, außen Tobiko
 Boiled prawn, avocado, tobiko outside
- S40. **Salmon Skin IO** 8.00€
 Gegrillte Lachshaut, Gurke,
 Unagisauce, außen Tobiko
 Grilled salmon skin, cucumber,
 unagi sauce, tobiko
- S41. **California Special IO** 9.00€
 Surimi, Lauchzwiebeln,
 Avocado, Mayonnaise, außen Tobiko
 Surimi, spring onions, avocado,
 mayonnaise, tobiko outside
- S42. **Unagi IO** 9.00€
 Süßwasseraal, Sesam,
 Avocado, Unagisauce, außen Tobiko
 Freshwater eel, sesame,
 avocado, unagi sauce, tobiko
- S44. **Buddha IO** 8.00€
 Gemüse Tempura, Sesam, Frischkäse
 Vegetables tempura, sesame, cream cheese



- S38. **Spicy Tuna IO** 8.50€
 Thunfisch, Lauchzwiebeln,
 Gurke, außen Tobiko
 Tuna, spring onions, cucumber, tobiko outside



- S43. **Vegetarische IO** 7.50€
 Rettich, Gurke, Avocado,
 Frischkäse, außen Sesam
 Radish, cucumber, avocado, cream cheese, sesame



- S45. **Lachs Tempura IO** 8.00€
 Frittierte Rolle, Lachs,
 Frischkäse, Sesam, mit Spezialsauce
 Deep fried roll, salmon, cream cheese,
 sesame, with special sauce



- S35. **California IO** 7.50€
 Surimi, Avocado, außen Tobiko
 Surimi, avocado, tobiko outside



- S46. **Lisa IO** 8.50€
 Gekochter Thunfisch, Gurke,
 Lauchzwiebeln, außen Sesam
 Cooked tuna, cucumber, spring onions,
 sesame outside



- S36. **Sake IO** 8.50€
 Lachs, Avocado, außen Tobiko
 Salmon, avocado, tobiko outside



- S47. **Ebi Tempura IO** 12.00€
 Frittierte Rolle, Garnele, Avo., Frischkäse
 Deep fried roll, prawn, avocado, cream cheese

- SUSHI / SPECIAL ROLLS -

4 STK./PCS. - 8 STK./PCS.



- S64. **Philadelphia** mit Lachs 6.90€ 12.90€
Lachs, Avocado, Frischkäse, Unagisauce,
eingewickelt in Lachs
Salmon, avocado, cream cheese,
unagi sauce, wrapped in salmon



- S69. **Avocado Roll** 6.90€ 12.90€
Lachs, Frischkäse, Avocado,
eingewickelt in Avocado
Salmon, cream cheese,
avocado, wrapped in avocado



- S65. **Maguro Deluxe** 8.00€ 14.90€
Thunfisch, Avocado, Frischkäse,
eingewickelt mit Thunfisch
Tuna, avocado, cream cheese, wrapped in tuna



- S70. **Yamato Roll** 7.50€ 13.90€
Flammbiert, Flusskrebbs, Mayonnaise,
Lauchzwiebeln, eingewickelt in Lachs
Flambeed, crayfish, mayonnaise,
spring onions, wrapped in salmon



- S66. **Philadelphia Roll** 7.50€ 13.90€
Lachs, Avocado, Frischkäse, Unagisauce,
eingewickelt in gegrilltem Aal
Salmon, avocado, cream cheese,
unagi sauce, wrapped in grilled eel



- S71. **White Dragon Roll** 7.50€ 13.90€
Panierte Garnele, Avocado, Frischkäse,
eingewickelt in Butterfisch
Breaded prawn, avocado,
cream cheese, wrapped in butterfish



- S67. **Green Label Roll** 6.90€ 12.90€
Jap. Hühnerspieße, Gurke, Unagisauce,
Sesam, eingewickelt in Avocado
Jap. chicken skewer, cucumber, unagi sauce,
sesame, wrapped in



- S72. **Salmon on Fire** 8.00€ 14.90€
Lachs Tatar, Lachs, Avocado,
Frischkäse, Spezialsauce,
eingewickelt in flambiertem Lachs
Chopped salmon, salmon, avocado, cream cheese,
special sauce, wrapped in flambeed salmon



- S68. **Tokyo Roll** 8.00€ 14.90€
Panierte Garnele, Avocado, Frischkäse,
eingewickelt in flambiertem Lachs und
Mayonnaise
Breaded prawn, avocado, cream cheese,
wrapped in flambeed salmon and mayonnaise



- S73. **Tuna on Fire** 8.00€ 14.90€
Pikanter Thunfisch, Gurke,
Lachskaviar, Spezialsauce,
eingewickelt in flambiertem Thunfisch
Spicy tuna, cucumber, salmon caviar,
special sauce, wrapped in flambeed tuna



- S76. **Black Tiger Roll** 8.00€ 13.90€
 Panierte Garnele, Avocado, Frischkäse,
 eingewickelt in gegrilltem Aal
 Breaded prawn, avocado,
 cream cheese, wrapped in grilled eel



- S77. **Alli Roll** 8.00€ 14.90€
 Panierte Garnele, Avocado, Frischkäse,
 eingewickelt in Thunfisch
 Breaded prawn, avocado, cream cheese,
 wrapped in tuna outside



- S78. **Sakekawa Roll** 8.00€ 13.90€
 Gegrillte Lachshaut, Aal,
 Avocado, eingewickelt in Lachs.
 Grilled salmon skin, eel, avocado, wrapped in salmon

- SPECIAL ROLLS -

4 STK./PCS. - 8 STK./PCS.



- S74. **Special Roll** 8.00€ 13.90€
 Garnele, Avocado, Lachs, Surimi,
 Frischkäse, eingewickelt in Thunfisch.
 Prawn, avocado, salmon, surimi,
 cream cheese, wrapped in tuna



- S79. **Shaolin Roll** 6.50€ 11.50€
 Jap. Omelette, Rettich, Gurke,
 Sesam, eingewickelt in Tofu.
 Jap. omelette, radish, cucumber,
 sesame, wrapped in tofu



- S75. **Butterfisch Roll** 6.90€ 12.90€
 Lachs, Avocado, Frischkäse,
 eingewickelt in Butterfisch
 Salmon, avocado, cream cheese,
 wrapped in butterfish



- S80. **Friends Roll** 6.50€ 12.00€
 (Lachs oder Spinat / salmon or spinach)
 Panierte Paprika, Lauchzwiebeln,
 Frischkäse, mit Spezialsauce
 Breaded paprika, spring onions,
 cream cheese, with special sauce

- SUSHI / CRISPY ROLLS -

(6 Stk. / pcs)



S81. **Sake Avocado** 10.90€
Lachs, Avocado, Frischkäse
Salmon, avocado, cream cheese



S87. **Yasai Roll** vegetarisch 10.90€
Paprika, Gurke, Avocado, Frischkäse
Paprika, cucumber, avocado, cream

S82. **Tekka Spicy** scharf 10.90€
Pikanter Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln
Spicy tuna, cucumber, spring onions

S85. **Ebi** 10.90€
Gekochte Garnele, Tamago,
Avocado, Frischkäse
Boiled prawn, tamago,
avocado, cream cheese

S83. **Sake Kawa** 10.90€
Lachshaut, Aal, Gurke, Sesam, Unagisauce
Salmon Skin, eel, cucumber, sesame, unagi

S86. **Tokyo City** 10.90€
Flusskrebs, Mayonnaise,
Lauchzwiebeln, Avocado
Crayfish, mayonnaise,
spring onions, avocado

S84. **Yakitori** 10.90€
Hühnerspieße, Gurke, Sesam, Unagisauce
Chicken skewers, cucumber, sesame,
unagi sauce

- MINI CRISPY ROLLS -

S103. **Lachs** 7.90€
Salmon



S104. **Garnele** 7.90€
Prawn

S105. **Gegrilltes Hähnchen** 7.90€
Grilled chicken

S106. **Gekochter Thunfisch** 7.90€
Cooked tuna

- SASHIMI - Fish Only

S94. **Sake** (6 Stk./pcs) 11.90€
Lachs - Salmon

S95. **Sake** (9 Stk./pcs) 18.00€
Lachs - Salmon

S96. **Maguro** (6 Stk./pcs) 13.00€
Thunfisch - Tuna

S97. **Tekka** (9 Stk./pcs) 21.00€
Thunfisch - Tuna

S98. **Moriawase Sashimi** 27.00€
Verschiedene Fischarten (18 Stk./pcs)
Different types of fish

- SPEZIAL TELLER - Special Plates

S99. **Sashimi Special** (3 Stk./pcs) 14.90€
Lachs, flambiert mit Lachs Tatar
Salmon, flambéed with chopped salmon

S100. **Lemon Thunfisch** 13.90€
Thunfisch, Zitrone
Tuna, lemon

S101. **Lemon Lachs** 12.90€
Lachs - salmon

S102. **Sashimi Tataki** 16.90€



S94



S96



S98



S99



S102



S100



S101

- SUSHI BOWLS -



S88. **Vegetarian Bowl** vegan 11.90€
 Sushi-Reisschale, vegetarisch mit Tofu,
 Avocado, Tamao, Sesam
 Sushi rice bowl, vegetarian with tofu,
 avocado, tamao, sesame



S91. **Butterfisch Bowl** 13.50€
 Sushi-Reisschale mit Butterfisch,
 Avocado, Nori-Streifen, Sesam
 Sushi rice bowl with butterfish,
 avocado, nori strips, sesame



S89. **Sake Bowl** 13.50€
 Sushi-Reisschale mit rohem Lachs,
 Avocado, Lauchzwiebeln, Sesam
 Sushi rice bowl with raw salmon,
 avocado, spring onions, sesame



S92. **Unagi Bowl** 15.90€
 Sushi-Reisschale mit gegrilltem
 Süßwasseraal, Gurke, Tamao, Unagisauce
 Sushi rice bowl with grilled freshwater eel,
 cucumber, tamao, unagi sauce



S90. **Tekka Bowl** 15.90€
 Sushi-Reisschale mit rohem Thunfisch,
 Avocado, Lauchzwiebeln, Sesam
 Sushi rice bowl with raw tuna, avocado,
 spring onions, sesame



S93. **Mix Bowl** 16.50€
 Sushi-Reisschale mit verschiedenen
 Fischarten, Gurke, Tamao, Unagisauce
 Sushi rice bowl with different types of fish,
 cucumber, tamao, unagi sauce.



S107. **Yakitori Bowls**

12.90€

- SUSHI MENÜS / MENUS -

mit Miso Suppe / with miso soup



M1 - 15.90€
6 Sake Maki, 6 Avocado Maki
4 Sake Nigiri



M6 - 12.90€
6 Sake Maki, 6 Sake Avocado Maki,
6 Tekka Maki



M2 - 15.90€
6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki, 4 Vegi I.O.,
2 Avocado Nigiri



M7 - 16.90€
6 Sake Maki, 4 Philadelphia Lachs onfire,
3 Nigiri



M3 - 15.90€
6 Sake Maki, 6 Avocado Maki,
8 Mini Crispy Roll



M8 - 15.90€
6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri,
2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri



M4 - 16.90€
6 Sake Maki, 4 Philadelphia mit Lachs,
4 Sake Nigiri



M9 - 16.90€
6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri,
2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri



M5 - 17.90€
6 Sake Maki, 4 Unagi rol,
4 Mini Crispy Roll, 2 Sake Nigiri



M10 - 18.90€
6 Sake Crispy Roll, 6 Sake Maki,
4 Sake Nigiri

- SUSHI MENÜS / MENUS -

mit Miso Suppe / with miso soup



M11 - 14.90€

6 Tekka Kappa Maki, 6 Sake Avocado Maki,
4 Nigiri (Unagi, Sake, Butterfisch, Maguro)



M15 - 42.00€

2 Miso Suppe Miso soup
6 Sake Maki, 6 Tekka Maki, 4 Tuna Roll,
4 Nigiri, 4 Unagi Roll, 4 Sake Tatar,
8 Maki Crispy Roll



M12 - 19.50€

6 Sake Maki, 6 Avocado Maki, 8 California I.O.,
3 Nigiri (Sake, Ebi, Maguro)



M16 - 55.00€

2 Miso Suppe Miso soup
6 Sake Maki, 6 Tekka Maki, 6 Sashimi
(Lachs & Thunfisch), 4 Philadelphia Roll mit Lachs,
4 Butterfisch Roll, 4 Stk, Lachs Rose,
4 Nigiri, 8 Mini Crispy Roll



M13 - 19.90€

6 Sake Avocado Maki, 4 Mini Crispy Roll,
4 Nigiri (Sake, Maguro, Ebi, Butterfisch),
4 Sake Deluxe



M17 - 90.00€

4 Miso Suppe Miso soup
8 Nigiri (Sake, Maguro, Ebi, Butterfisch),
18 Maki (Sake, Tekka, Avocado),
8 California IO, 8 Maguro Deluxe,
8 Salmon on Fire, 4 Lachs Rose,
8 Sashimi (Lachs & Thunfisch),
8 Maki Crispy Roll



M14 - 20.90€

8 California IO, 8 Sake IO, 4 Nigiri

- GETRÄNKE -
DRINKS



- SOFTDRINKS -

Mineralwasser Naturell Natural mineral water	0.25l 2.90€	0.75l 6.90€
Mineralwasser Sprudel Natural mineral water	0.25l 2.90€	0.75l 6.90€
Coca Cola	0.20l 2.90€	0.40l 4.50€
Coca Cola Zero	0.20l 2.90€	0.40l 4.50€
Fanta	0.20l 2.90€	0.40l 4.50€
Sprite	0.20l 2.90€	0.40l 4.50€
Spezi	0.20l 2.90€	0.40l 4.50€
Bitter Lemon	0.20l 2.90€	0.40l 4.50€
Tonic Water	0.20l 2.90€	0.40l 4.50€
Ginger Ale	0.20l 2.90€	0.40l 4.50€
Eistee Ice tea	0.25l 2.90€	0.40l 4.50€
Vitamalz Malztrunk Malted drink	0.33l 3.90€	
Holunder-Ingwer-Orange Elderberry, ginger, orange	0.33l 3.90€	
Bionade Holunder Bionade Elderberry	0.33l 3.90€	
Fassbrause cask brew	0.33l 3.90€	

- SAFT / JUICES -

Orangensaft orange juice	0.25l 3.20€	0.40l 4.90€
Apfelsaft apple juice	0.25l 3.20€	0.40l 4.90€
Mangosaft mango juice	0.25l 3.20€	0.40l 4.90€
Lycheesaft lychee juice	0.25l 3.20€	0.40l 4.90€
Maracujasaft passion fruit juice	0.25l 3.20€	0.40l 4.90€
Kirsche, Banane cherry, banana	0.20l 3.20€	0.40l 4.90€
Apfelschorle apple spritzer	0.25l 2.90€	0.40l 4.50€



- HAUSGEMACHT / HOMEMADE -

Mango Lassi

0.20l 3.50€ 0.40l 6.50€

Limettenlimonade mit Eis & Minzblättern
Lime limonade with ice and mint

0.40l 5.50€

- HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS -

Pho12

frischer Haustee mit Ingwer, Minze & Orange
Fresh homemade tea with ginger, mint and

Glas 5.90€

Heiße Limette, frisch gepresst

Hot lime, freshly squeezed

Glas 4.50€

Frischer Ingwertee

Fresh ginger tea

Glas 4.50€

Tee aus frischer Minze

Fresh mint tea

Glas 4.50€

Jasminblütentee aus Vietnam

Jasmine blossom tea from vietnam

Glas 3.50€

Grüntee aus Vietnam

Green tea from vietnam

Glas 3.50€

Originaler Kaffee aus Vietnam

Original coffee from vietnam

Glas 4.90€

Milchkaffee milk coffee

Tasse 3.50€

Latte Macchiato

Glas 3.90€

Cappuchino

Tasse 3.50€

Espresso

Tasse 2.90€

Originaler Eiskaffee aus Vietnam

Original ice coffee from vietnam

Glas 6.50€



- BIER / BEER -

König Ludwig Hell	<u>0.30l</u> 3.90€	<u>0.50l</u> 5.90€
Warsteiner Pils	<u>0.30l</u> 3.90€	<u>0.50l</u> 5.90€
König Ludwig Hefeweizen		<u>0.50l</u> 5.90€

- MIXBIER / MIXED BEER -

Alster	<u>0.30l</u> 3.90€	<u>0.50l</u> 5.90€
Radler	<u>0.30l</u> 3.90€	<u>0.50l</u> 5.90€
Diesel	<u>0.30l</u> 3.90€	<u>0.50l</u> 5.90€

- FLASCHENBIER / BOTTLED BEER -

König Ludwig Weizen Kristall oder Dunkel	<u>0.5l</u> 5.90€
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	<u>0.5l</u> 5.90€
Warsteiner Pils alkoholfrei	<u>0.3l</u> 3.90€
Asahi jap. Bier	<u>0.3l</u> 4.90€
Saigon Export viet. Bier	<u>0.33l</u> 4.90€

- LONGDRINKS / DIVERSE -

Piccolo Prosecco	<u>0.2l</u> 6.90€
Aperol Spritz Aperitif	<u>0.2l</u> 7.50€
Hugo	<u>0.2l</u> 6.90€
Gin Tonic (Rokugin)	<u>Glas</u> 6.90€
Cuba Libre (Havana Club)	<u>Glas</u> 6.90€
Rum Mango (Havana Club)	<u>Glas</u> 6.90€
Mojito (Havana Club)	<u>Glas</u> 7.50€
Thai Whisky Cola 45% (Mekong) Bambusschnaps	<u>0.2l</u> 6.90€
Bambusschnaps 45%	<u>2cl</u> 3.50€
Reisschnaps 29%	<u>2cl</u> 3.50€
Ramazotti 30%	<u>2cl</u> 3.50€
Sake Reiswein warm	<u>0.2l</u> 5.50€



- WEIBWEINE / WHITE WINE -

Dt. Bio-Weiwein „Cuvée“ (filigran, trocken)	0,20l 6.90€	0,75l 21.50€
Bio-Weinschorle	0,20l 5.50€	
Stahlnägel No Cuvée No Party, DE - Franken Bacchus x silvaner / exotisch, fruchtig / Kräuter	0,20l 5.50€	
Leuwenkop Chardonnay Südafrika (Weicher Schmelz/ Birne / Aprikose)	0,20l 5.50€	
Drautz Able Weier Burger DE - Württemberg (blumig / mineralisch / grasig / Aprikose)	0,20l 6.90€	

- ROSÉWEINE / ROSE WINE -

Dt. Bio-Roséwein „Pink Summer“(fruchtig, trocken)	0,20l 7.50€	0,75l 23.50€
Vinos Jeromin puerta Cerrada Roe, ES DO Madrid (Tempranillo x syrah x Malvar / zartfruchtig / Himbeere / rote Johannisbeere)	0,20l 5.90€	

- ROTWEIN / RED WINE -

Ital. Rotwein „Montepulciano“ (weich, vollmundig trocken)	0,20l 6.50€	
Growling Frog Shiraz, AUS Murray River (rassig & feurig / Brombeere)	0,20l 5.90€	



PHỞ[?]12

Traditional Asia Food

GUTEN APPETIT UND VIEL FREUDE
BEIM GENIESSEN!

TÄGLICH: 11:30 - 22:00 UHR
SONNTAG & FEIERTAG: 12:00 - 22:00 UHR

ALLERGENE:

a) Eier b) Fisch c) Krebstiere d) Milch e) Sellerie f) Sesamsamen g) Schwefeldioxid & Sulphite
h) Erdnüsse i) Getreide (glutenhaltig) j) Lupine k) Schalenfrüchte l) Senf
m) Sojabohnen n) Weichtiere

ZUSATZSTOFFE:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel,
4 mit Süßungsmittel, 5 mit Säuerungsmittel, 6 mit Phosphat, 7 geschwefelt,
8 chininhaltig, 9 coffeinhaltig, 10 mit Geschmacksverstärker,
11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 gentechnisch verändert

TABELLE ALLERGENE

VORSPEISEN

V1	C,D
V2	D
V3 a.	M
b.	B
V4	I
V5	C,I
V7	H
V8	B
V8 b,d	C
V9	M
V10	F
V13	M
V14	I,M
V15	H
V16	M
V18	H,M

HAUPTGERICHTE

W1.	M
W1. d,e	C
W2.	H,E,F
d.	C
e.	N
f.	C,N
g.	B
m.	I
W3.	H,M
m.	I
W4.	M,E,H
d.	C
e.	N
f.	C,N
h.	B
m.	I
W5.	B,D,M
e,g	I
f.	C
W6.	D,H,M
d.	B
e,g	I
f.	C
W7.	M,H,E
e,g	I
f.	C
W8.	M
e,g	I
f.	C
W9.	I,H,B
W10.	B,E,M

HAUPTGERICHTE

W11.	B,E,M
W12.	B,D
a.	M
e,g	I
f.	C
W13.	M,E,H
e,g	I
f.	C

VEGAN GERICHTE

W14.	M,E
W16, W17	H,M,E
d.	I
W18.	H,E
a.	M
b.	M,I
W19, W20, W21, W22	H,M,E

FÜR KINDER

Portion Reis	M
Gebratene Reismnudeln	M

DESSERTS

Hanoi	F,I,D
Hue	D
Ho Chi Minh	D,F
Grüntee Eis	D
Gebackene Banane	D,I

NIGIRI

S1, S2, S4, S6, S9, S10	B
S3, S7	C
S5, S8, S11	N
S12	A
S13, S14	M,I

MAKI

S15, S16, S18, S19, S30	B
S17, S22, S24	C
S23	B,F
S28	M
S27	A
S32, S34	B
S33	B,M,F

TEMAKI

S48	B,C,I
S50, S51	B
S52	B,M,F

TABELLE ALLERGENE

GUNKAN SUSHI

S53, S54, S55, S58, S62	B
S56	A,C,L
S57, S59, S60	A,B,L

INSIDE-OUT

S35	B,C
S36, S37	B
S38	B
S39	B,C
S40	B,M
S41	A,C,L
S42	B,F,M
S43	D,F
S44	D,F,I
S45	B,D,F,I
S46	B,F,A,L
S47	C,D,I

SPECIAL ROLLS

S64, S65, S66	B,D
S67	M,F
S68	A,B,D,L
S69	B,D
S70	A,C,L
S71	B,C,D,I
S72	A,B,L
S73	B
S74, S77	B,C,D
S75, S76	B,D
S78	B,I
S79	A,M,F
S80	B,D,I

CRISPY ROLLS

S81	B,D,I
S82	B,I
S83	B,M,F,I
S84	M,F,I
S85	A,C,D,I
S86	A,C,I,L
S87	D,I

MINI CRISPY ROLLS

S103	B,I
S104	C,I
S105	I
S106	A,B,I,L

SASHIMI

S94, S95, S96, S97, S98	B
-------------------------	---

SPEZIAL TELLER

S99, S102	A,B,L
S100, S101	B

SUSHI BOWLS

S88	A,M,F
S89, S90, S91	B,F
S92, S93	A,B,M
S107	M

SUSHI MENÜS

M1	B
M3	B,I
M4	B,D
M5, M6	B
M7	B,D
M8, M9	B,C
M10	B,I
M11	B,M
M12	B,C
M13	B,M,I
M14	B,C
M15, M16, M17	B,M,I

GETRÄNKE

Coca Cola, Spezi, Fanta	2,5
Coca Cola Zero	2,4,5
Sprite, Bitter Lemon	5
Tonic Water	3,5,8
Ginger Ale	2,5
Bionade Holunder	5
Fassbrause	5
Mango Lassi	D
Jasmintee, Grüntee	9
Kaffee, Latte Macchiato	9,D
Milchkaffee	9
Cappuchino, Espresso	9
Vietnam. Eiskaffee	9
König Ludwig Hefeweizen	I
Erdinger Hefeweizen	I
Aperol Spritz	2,8,7
Hugo	G
Gin Tonic	3,5,8
Cuba Libre	2,9
Mojito, Rum Mango	2
Thai Whisky Cola	2,9
WEINE	7