

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Reserve Cuvée Brut	0,1l	17,00	0,75 l	109,00
Veuve Clicquot Rosé	0,1l	19,00	0,75 l	129,00
Krug Grande Cuvée			0,75 l	395,00

APERITIF

Passion Day (Passionfruit, Cranberry, Caramel, Vanilla)	9,00
Purple Fly (Martini Ambrato Vermouth, Yuzushu, Blue Matcha, Shiso, Lemonade)	11,50
Sake Sour (Sake, Yuzushu, Lemon juice)	12,00
Roku Orchid (Roku Gin, Coriander seeds, Lemon twist, Orchid leaves, Fever Tree Indian Tonic)	12,50
Princess Yu (Bombay Sapphire Gin, Yuzushu, Lemon, Veuve Clicquot)	17,50

WEINEMPFEHLUNG/ WINE RECOMMENDATION

Sankt Johanner Steinberg Chardonnay QbA Jürgen Hofmann Rheinhessen/Germany - Weiß/white	0,75 l	69,00
-La Diva- Rosé Côteaux de Languedoc AC BIO Terre des Dames Languedoc-Rousillon/France - Rosé/rosé	0,75 l	51,00
Merlot -XV- Riserva Alto Adige DOC BIO Alois Lageder Südtirol/Italy - Rot/red	0,75 l	62,00

SAKEEMPFEHLUNG/ SAKE RECOMMENDATION

Masumi Sanka „Mountain Flower“	0,3 l	65,00
Masumi Yumedono „Pavillon der Träume“	0,72 l	206,00

Waiter's Choice

Unsere Auswahl für alle, die sich nicht entscheiden können /
Our selection for all those having trouble deciding

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise mit
traditionellen und modernen Gerichten aus der
vietnamesischen Küche entführen.

6 Gerichte im Sharing Style (ab 2 Personen)
pro Person ca. 55,00

Allow yourself to be taken to Vietnam with a
selection of traditional and modern dishes tailored
to your needs.

6 premium dishes to share (2 persons and up)
per person approx. 55,00

UNSERE SUPPEN / OUR SOUPS

Pho Bo mit Rinderhüfte / beef ricenoodle soup with rumpsteak	12,00
Pho Ga mit Maishühnchen / chicken ricenoodle soup with corn-fed chicken	12,00
Bun Bo Hue mit Rinderhüfte / spicy beef noodle soup with rumpsteak	12,00
Leicht scharfe Fischsuppe mit Garnelen / slightly tangy fish soup with prawns	12,00



KALTES / COLD

Sommerrolle mit Rotgarnelen aus Wildfang / summer roll with wild caught red prawns	10,50
Sommerrolle mit Rinderhüfte / summer roll with rumpsteak	10,50
Grüner Papayasalat mit Rotgarnelen aus Wildfang / green papaya salad with wild caught red prawns	14,50
Grüner Mangosalat mit knuspriger Ente / green mango salad with crispy duck	14,50
Tintenfischsalat mit Sellerie / vietnamese squid salad with celery	14,50
Thunfischtatar in einem Sesamdressing mit knusprigen Wan Tan / tuna tatar with sesame dressing and crispy wan tan	18,50

KNUSPRIGES / CRISPY

Bio Butter Chicken Wings / salty butter organic chicken wings	12,50
Tempura Calamari mit einem Chilli-Mayo Dip / tempura calamari with chili mayo dip	13,50
Tempura Butterkrebis im Wok gebraten / tempura soft shell crab wok fried	15,50
Frühlingsrollen mit Bio Schwein / spring rolls with organic pork	9,50
Panko Garnele mit einem Chili-Mayo-Dip / panko prawn with chili mayo dip	15,00
Tempura Hühnchen in einer BBQ Marinade mit Sesam / tempura bbq chicken with sesame	11,50
Gyoza mit Huhn, Zwiebeln und Kohl / gyoza with chicken, onions and cabbage	12,00
Knusprige Ente mit Weizenpfannkuchen, Frühlingszwiebel, Gurke und Ananas / crispy duck with pancakes, spring onions, cucumber and pineapple	30,00

GEGRILLTES / GRILLED

Wagyrinderhack im Betelblatt / wagyu minced beef in betel leaves	14,00
BBQ Baby Back Ribs / BBQ baby back ribs	12,00
Zitronengras Maishühnchenbrust / lemongrass corn-fed chicken breast	15,00
Label Rouge Lachs mit Pak Choi und Ingwer / label rouge salmon with pak choi and ginger	21,50
Buttermais gegrillt in Misobutter mit Frühlingszwiebeln / buttermcorn with misobutter and spring onions	8,50

GEDÄMPFTES / STEAMED

Edamame mit getrüffeltem Parmesan / edamame with truffled parmesan cheese	7,50
Pho Suppen Dumplings gefüllt mit Rinderbrühe und Rind / pho soup dumplings with beef	15,00
Siu Mai mit Schwein und Garnelen / pork and shrimp dumplings	14,00
Ha Cau mit Garnelen / shrimp dumplings	15,00

GESCHMORTES / BRAISED

Geschmorte Rinderbacke mit Karotten / braised beef with carrots	21,00
Karamellisiertes Iberico Schwein / caramelized iberico pork	19,50
Geschmortes Hühnchen in Ingwer / braised chicken in ginger	19,00
Karamellisierter Kohlenfisch mit Pak Choi / caramelized black cod with pak choi	35,00

GEBRATENES / FRIED

Flammierte Ente in einer würzigen Hoisin Soße / flambéed duck with an aromatic hoisin sauce	27,00
Knusprige Ente in Curry / crispy duck in curry	25,00
Knuspriges Hühnchen in Curry / crispy chicken in curry	22,00
Seeteufel im Wok mit Thai basilikum / wok fried monkfish with thai basil	27,00
Steakwürfel gebraten mit Wasserspinat / steak cubes with water spinach	24,00
Crispy Beef in Tamarindensauce / crispy beef with tamarind	23,00
Garnelen aus dem Wok mit saisonalem Gemüse und Zitronengras / prawns with vegetables and lemongrass	26,00
Bio Eierreis mit Steakwürfeln und Garnelen / organic egg rice with prawns and steak cubes	27,00

Vegan

UNSERE SUPPEN / OUR SOUPS

Vegane Pho mit Reisnudeln und saisonalem Gemüse / vegan pho soup with rice noodles	11,00
Vegane Gemüsesuppe mit Seidentofu / vegan soup with vegetables and silken tofu	11,00

KALTES / COLD

Sommerrollen mit knusprigem Tofu / crispy tofu summer rolls	9,50
Sommerrollen mit Avocado / avocado summer rolls	9,50
Grüner Papayasalat mit knusprigem Tofu / green papaya salad with crispy tofu	12,00
Grüner Mangosalat / green mango salad	12,00
Avocado Salat mit Datteltomaten / avocado salad with grape tomatoes	14,00



KNUSPRIGES / CRISPY

Frühlingsrollen mit Gemüse / vegetarian spring rolls	8,50
Tempura Blumenkohl in einer BBQ Marinade mit Sesam / tempura bbq cauliflower with sesame	9,50
Crispy Quinoa / gyoza with quinoa and shiitake mushrooms	12,00
Gyoza mit Taro, Sojabohnen, Kohl / gyoza with taro, soybeans and cabbage	12,00

GEDÄMPFTES / STEAMED

Edamame mit Rosé Salz / edamame with rose salt	6,50
Dumplings mit Tofu, Jack Frucht, Süßkartoffel / dumplings with tofu, jackfruit and sweet potato	14,00

GEBRATENES / FRIED

Tofu in Curry / tofu in curry	18,50
Saisongemüse aus dem Wok / wok fried vegetables	18,50
Gegrillte Auberginen in einer Erdnusssoße / grilled eggplant in peanut sauce	18,50
Okraschoten aus dem Wok mit Chilis / wok fried okra with chilis	17,50
Eine Variation aus Pilzen mit Seidentofu / wok fried mixed mushrooms with silken tofu	18,50
Im Wok gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch / wok fried water spinach with garlic	18,00
Im Wok gebratenes Pak Choi Gemüse mit Ingwer / wok fried pak choi with ginger	18,00

Digestif – digestive

Liquid Matcha Tiramisu (Disaronno liqueur, Khaluah coffee liqueur, cream, green matcha, espresso shot)	11,50	Toki	4 cl	8,50
		Macallan Fine Oak Triple Cask 12Y	4 cl	18,50
Espresso Martini (Haku vodka, Khalua coffee liqueur, Licor 43, vanilla sirup, espresso shot)	11,50	Suntory Hibiki 17Y	4 cl	59,00

THE HOUSE OF SUNTORY

The Nature and Spirit of Japan

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.