







Viet Village



Chào mừng bạn!

Herzlich willkommen!

Seit 2017 betreiben wir
das Restaurant „Viet Village“ (Vietnamesische Küche)

Unsere Küche beruht aus über 100-jähriger Tradition, gemischt mit neuen modernen
Variationen der vegetarischen Küche vereint mit vietnamesischer Kochkunst.
Wir möchten Ihnen Woche für Woche mehr Speisen aus unserer Heimat vorstellen.
Neben dem Essen hoffen wir, Ihnen auch einen Eindruck vom Land, der Kultur und im Besonderem der Gastfreundschaft näher zu bringen.

Unser Anspruch ist es, Ihnen das Gefühl eines kulinarischen Urlaubs in Vietnam zu vermitteln, ohne Leipzig verlassen zu müssen.

Grassi Str. 12 | 04107 Leipzig

Telefon: 0341 2689 5255

Öffnungszeiten:

Täglich:	11.30 – 15.00 Uhr
Mittagspause:	15.00 – 17.50 Uhr
	17.30 – 22.00 Uhr
Küchenschluss:	21:45 Uhr

Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informieren Sie das Personal
Alle Preise inkl. MwSt.
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff * 2 coffeinhaltig * 3 mit Antioxidationsmittel * 4 Säuerungsmittel * 5 mit Konservirungsmittel
6 mit Süßstoff * 7 enthält eine Phenylalaninquelle * 8 chinihaltig * 9 Stabilisatoren * 10 aufgeschäumt mit Stickyoxydul
11 Taurin * 12 enthält Sulfite
Mögliche allergene Stoffe:
A. Eier - B. Nüsse - C. Fisch – D1. Weizen - D2. Roggen - D3. Hafer - D4. Dinkel – D5. Gerste
E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch einschießlich Lactose
H. Schalenfrüchte - I. Schwefeldioxid und Sulfite
J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen
M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken)



Vorspeise

1. Nem Cuon – Sommerrollen (kalt) - 2 Stück
Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, vietnamesischen Kräutern, Sesam, serviert mit Limetten-Fisch- **oder** Erdnuss-Dip
a. mit Hühnerfleisch[B,L,C] **5,50 €**
b. mit Garnelen[B,E,L,C] **6,90 €**

2. Hacao Tom[C,D1,L] - 4 Stück **5,90 €**
Gedämpfte Teigtaschen aus Tapioka- und Weizenmehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Sesam dazu Sojasoße

3. Gebackene Wan Tan[D1,E] **–** 4 Stück **6,20 €**
Knusprige Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch vom Schwein und Garnelen, Ei, dazu süß-saurer Dip

4. Goi Du Du - Papaya Salat[B,C]
Grüne Papaya, Möhren, Mungosprossen, vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen in hausgemachte Salatdressing (leicht scharf):
a. mit Hühnerfleisch **7,50 €**
b. mit getrocknetem Rindfleisch **7,90 €**
c. mit Garnelen[E] **7,90 €**

5. Goi Xoai Ngo Sen[B,M,L,E,C] **6,90 €**
Salat mit Mangostreifen, Lotusstengel, Sprossen, Garnelen, Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Sesam, Schalotte
dazu hausgemachte Salatdressing (leicht scharf)

6. Gyoza [D1,M,L] **–** 4 Stück **6,50 €**
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Hühnerfleisch, Sesam
Dazu hausgemachte Sojasoße

Mehrwegstäbchen! Bitte nicht mitnehmen!!!



Vorspeise

Mehrwegstäbchen! Bitte nicht mitnehmen!!!

7. Tom Tam Com[E,D,1] - 2 Stück **7,50 €**
Frittierte Garnelen in grünem Klebreis, dazu hausgemachte Maracuja-Soße

8. Saté Ga [B] - 2 Stück **6,20 €**
Hausgemachte gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss-Dip

9. Nem Ran - Frühlingsrollen[A,C,D,1] - 2 Stück **6,20 €**
Frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Hackfleisch vom Schwein Garnelen, Pilzen, Glasnudeln, Karotten, Kohlrabi und Ei, dazu Limetten-Fischsoße als Dip

10. Wan Tan Suppe[D1,E,N] - 2 Stück **6,90 €**
Hausgemachte Brühe mit Glasnudeln, Gemüse, Pilzen, Wan Tan Teigtaschen (mit Fleisch), verfeinert mit Sesamöl, Koriander und Lauchzwiebeln







Vorspeise

11. Sour Soup[M,N,E,C] **6,90 €**
Meeresfrüchte, Pilze, Ananas, Koriander und Lauchzwiebeln in hausgemachter Brühe

12. Duck Wraps[A,D1,G] **–** (2 Stück) **6,90 €**
Hausgemachte Crepesblätter gefüllt mit Reisnudeln, Entenfleisch, Salat, dazu hausgemachte Hoisin-Soße als Dip

13. Chicken Teriyaki [L] **4,90 €**
Zwei gegrillte Hühnerspieße in Teriyaki-Soße und Sesam

14.[NEW] **Kim Chi**[1,L] **4,90 €**
Scharf eingelegter Kimchi-Salat (hausgemacht), verfeinert mit Sesam

---

Beilage:

91. gekochte Duftreis/Reisnudeln	**2,50 €**
92. gekochte Udonnudeln	**2,50 €**
93. Süßkartoffelpommes	**4,90 €**
94. Gebratene Reisbandnudeln	**4,90 €**

Eine andere Beilage statt Duftreis berechnen wir die o.g. Preise vollständig.





Empfehlung des Hauses

15. Pho Ha Noi (Suppe)[C,M]
Reisbandnudelsuppe mit Lauchzwiebeln, Mungosprossen, Koriander in hausgemachter Brühe
a. mit Hühnerfleisch **12,90 €**
b. mit Rindfleisch **13,90 €**
c. mit Tofu[M] **12,50 €**

16.NEW Ducky Bowl [M,D1,B] **16,50 €**
Entenfleisch in Hoisin Soße auf hausgemachtem Klebreis, Salat, Mais, Cherry-Tomaten, Avocado, Erbsen, Mango. Verfeinert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen

17.NEW Teriyaki Bowl [M,D1]
a. Chicken Teriyaki Spieße oder **15,90 €**
b. Roher Lachs **17,90 €**
auf hausgemachtem Klebreis, Mais, Cherry-Tomaten, Avocado, Erbsen, Salat, eingelegter Rettich, Kimchi und Sesam

18. Pho Xao[A,M]
Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, asiatischem Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander und Mungosprossen Röstzwiebeln, dazu:
a. mit Hühnerfleisch **13,50 €**
b. mit Rindfleisch **14,50 €**
c. mit Garnelen[E] **16,50 €**

19.NEW Crunchy Rolls [M,D1,B] **16,50 €**
Hausgemachte Klebreis umwickelt von Nori Blätter, als Füllung: Schmelzkäse, Avocado, Lachs, verfeinert mit Chili-Mayo-, Teriyaki-Soße und Sesam. Als Beilage Salat, Mango Streifen und Kimchi

Mehrwegstäbchen! Bitte nicht mitnehmen!!!



Nudelgerichte

20. Bun Cha Nuong[M,C] **17,50 €**
Gegrilltes Schweinefleisch in einer Limetten-Fischsoße, als Beilage Reisnudeln, Salat, Schalotte, Röstzwiebeln und Koriander, serviert auf eine Platte.

21. Bun Bo Nam Bo[B,C] **14,90 €**
geschwenktes Rindfleisch auf Reisnudeln, Zitronengras, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Salat und Koriander, dazu Limetten-Fischsoße.

22. Bun Ga Nuong[B,C] **14,50 €**
gegrilltes Hühnerfilet auf Reisnudeln, Salat und Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüssen dazu Limetten-Fischsoße

23. Bun Cha La Lot[M,B,C] **14,90 €**
Gefüllte Lotblätter (vietnamesische Bettelblätter mit Hackfleisch vom Schwein, Pilze, Schalotten) auf Salat, Reisnudeln mit Röstzwiebeln, Erdnüssen dazu Limetten-Fischsoße

24. Bun Nem[A,B,C,D1] **14,50 €**
Reisnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen (mit Fleisch), Röstzwiebeln, Erdnüssen, Salat und Koriander, dazu Limetten-Fischsoße

25. Bun Canh Chua[NEW]
Reisnudelsuppe in hausgemachter Brühe, mit frischem, leicht süß-saurem Geschmack. Verfeinert mit Ananas, Koriander, Lauchzwiebeln und

a. Tofu (vegane Brühe möglich)[M] **13,50 €**
b. Hühnerfleisch **14,50 €**
c. Garnelen[E] **16,50 €**

26. Mi Wantan (**große Wantan-Suppe**) [D1,E,N] **-** 4 Stück **15,90 €**
Wan Tan Teigtaschen (gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch & Garnelen), Pilzen in einer hausgemachten Brühe mit Weizennudeln, Gemüse, Pilzen und Garnelen. Verfeinert mit Lauchzwiebeln, Koriander, Peperoni und Sesamöl



Aus unserer Heimat

27. Udon-Basil[A,D1,M-] **NEW**
Udonnudeln mit Ei, Mungosprossen in Teriyakisoße und Basilikum. Verfeinert mit Koriander und Röstzwiebeln
a. mit knusprigen Hühnerstreifen **14,90 €**
b. mit knuspriger Ente **15,90 €**

28. Pho Tron Nam Bo[B-] **NEW**
Reisbandnudel-Salat mit hausgem. Salatdressing, Mungosprossen, Gurken, Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und:
a. mit Hühnerfleisch **13,90 €**
b. mit Rindfleisch **14,90 €**
c. mit Garnelen[E] **16,90 €**

29. Goi Mien Dong[M,C] **13,50 €**
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, hausgem. Salatdressing, Mungosprossen, Gurken, Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Koriander

30. Com Nieu – gegrillter Erdtopf [A,B,C]
Reis im Erdtopf mit Gemüse, Erdnüssen, Koriander und Spiegelei, dazu spezielle Soße des Hauses
a. mit Hühnerfleisch **13,90 €**
b. mit Rindfleisch **14,90 €**
c. mit Schweinefleisch **13,90 €**
d. mit Garnelen[E] **15,50 €**

31. Ga Xao Sa Ot **NEUE REZEPTUR** **14,90 €**
Im Wok geschwenktes Hühnerfleisch mit Saisongemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras, Limetten, Chili und Knoblauch, serviert mit Duftreis



Hauptgerichte

32. Vit Nuong Hat Dieu[B] **19,90 €**
Medium gegrillte Barbarieentenbrust auf Gemüse, Cashew, grünen Spargel in dunkler Hoisin-Soße und Koriander.
Als Beilage Süßkartoffelpommes

33. Ca Hoi Kho To **18,90 €**
Gegrillter Erdtopf gefüllt mit Reis, gegrillter Lachs, Gemüse und dunkler Hoisin-Soße und Sesam

34. Ca Hoi Nuong **20,90 €**
3 gegrillte Groß-Garnelen (mit Schale) und gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse, dazu dunkler Hoisin-Soße und Maracuja Soße
Als Beilage Süßkartoffelpommes

35. Vit Nuong Sa Ot **NEUE REZEPTUR** **19,50 €**
Medium gegrillte Barbarieentenbrust auf Saisongemüse, Zitronengras, Limetten, Chilli und Knoblauch, serviert mit Duftreis



36. Ente Basil[D1,M,L] **NEUE REZEPTUR** **15,90 €**
Zart geschmorte Entenfleisch mit Gemüse und hausgemachter Teriyaki Soße, Sesamöl und Basilikum, dazu Duftreis und Koriander



Currysosse

Unsere hausgemachte Curry-Soße wird mit Kokosmilch, Zitronengras, Limettenblätter, sowie leichte Schärfe von Peperoni zubereitet

Mehrwegstäbchen! Bitte nicht mitnehmen!!!

40. Hausgemachte Curry-Soße mit Saisongemüse, verfeinert mit Koriander dazu Duftreis. **G**

a. Zartes Hühnerfilet	**13,90 €**
b. Rindfleisch	**14,90 €**
c. Garnelen[D]	**16,50 €**
d. knusprige Ente[D1]	**15,90 €**

41. Lachs Curry[C,D1,G] **18,50 €**
Paniertes Lachsfilet auf Gemüse in Curry-Soße, verfeinert mit Koriander. Serviert mit Duftreis

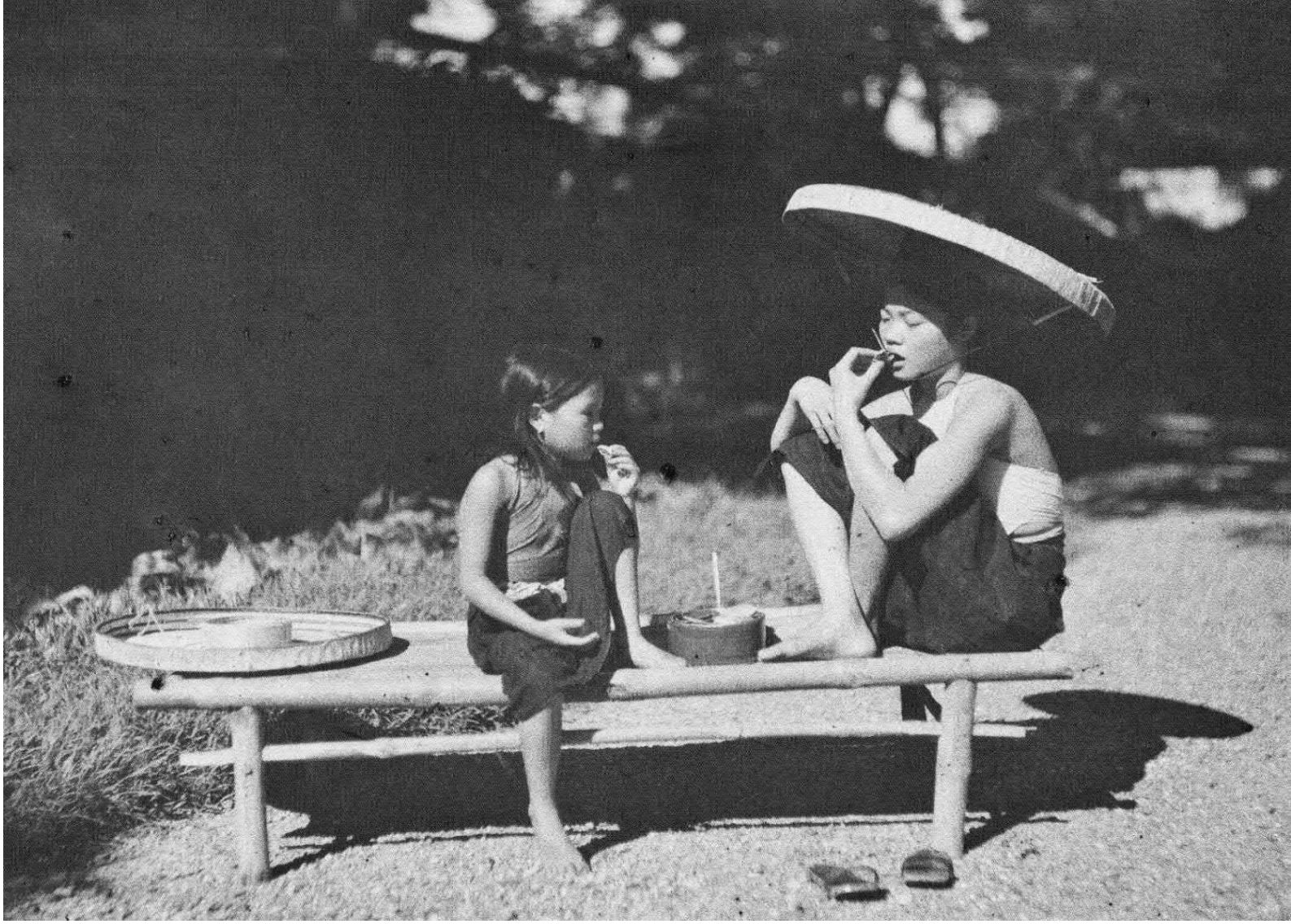
42. Chicken Curry[D1] **14,90 €**
Paniertes Hühnerstreifen auf Gemüse in Curry-Soße, verfeinert mit Koriander. Serviert mit Duftreis

43. Pho Tron Curry[B,G]
Reisbandnudeln in Curry-Soße mit Salat, Koriander, Röstzwiebeln und Erdnüssen

Auf Wunsch mit Udonnudeln statt Reisbandnudeln (+1,00)

a. mit Hühnerfleisch	**13,90 €**
b. mit Rindfleisch	**14,90 €**
c. mit Garnelen[E]	**15,90 €**
d. mit Tofu[M]	**13,50 €**





Erdnusssosse

47. Chicken Erdnuss[B,D1] **14,90 €**
Panierte Hühnerstreifen auf Gemüse der Saison in Erdnuss-Soße und Duftreis

48. Ente Erdnuss[B,D1] **15,90 €**
Knusprige Ente auf Gemüse der Saison in Erdnuss-Soße und Duftreis

Mangososse

49. Chicken Mango[D1] **14,90 €**
Panierte Hähnchenstreifen auf Gemüse der Saison in Mango-Soße und Duftreis

50. Ente Mango[D1] **15,90 €**
Knusprige Ente auf Gemüse der Saison in Mango-Soße und Duftreis



Tamarinde-sosse

Tamarind ist eine saure Frucht. Die Soße ist süß und sauer.

Mehrwegstäbchen! Bitte nicht mitnehmen!!!

51. Chicken Tamarinde[D1] **14,90 €**
Panierte Hühnerstreifen auf Saisongemüse in Tamarinde Soße. Serviert mit Duftreis und Koriander

52. Ente Tamarinde[D1] **15,90 €**
Knusprige Ente auf Saisongemüse in Tamarinde Soße. Serviert mit Duftreis und Koriander

53. Lachs Tamarinde[D1] **18,50 €**
Paniertes Lachsfilet auf Saisongemüse in Tamarinde Soße. Serviert mit Duftreis und Koriander



Vegane Vorspeise

60. Nem Cuon Chay[B,M,L] **– Sommerrollen** (2Stk.)
Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat und vietnamesischen Kräutern, dazu Soja-Soße *oder* Erdnuss Dip
a. Tofu **5,20 €**
b. Avocado **6,50 €**

61. Nem Nuong Chay- Frühlingsrollen[M,D1] (2 Stück) **6,20 €**
Fritierte Reispapier gefüllt mit Zwiebeln, Tofu Glasnudeln, Karotten und Kohlrabi. Dazu hausgemachter spezieller Soja-Soße

62. veg. gebackene Wan Tan[M,D1] (4 Stück) **6,20 €**
Wan Tan Teigblätter gefüllt mit Tofu, Lauchzwiebeln und Koriander, dazu spezieller Soße des Hauses

63. Goi Du Du chay – veg. Papaya Salat[B,L] **7,50 €**
Grüne Papaya mit Mungosprossen, vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen, dazu Soja-Soße

64. veg. Wan Tan Suppe[M,L] **6,50 €**
2 Stück vegane Wan Tan Teigtaschen, Glasnudeln, Lauchzwiebeln, Koriander, Karotten und Zucchini verfeinert mit Sesamöl

65. Hacao Chay[C,D1,L] - 4 Stück **5,90 €**
Gedämpfte Teigtaschen aus Tapioka- und Weizenmehl gefüllt mit gehacktem Gemüse und Sesam, dazu Soja-Soße



Vegane Vorspeise

66. Saté Tam Com E,D1,M **[Vegan] 7,90 €**
Knusprige Seitanspieße umhüllt von grünem Klebreis, dazu Maracuja Soße

67. Gyoza chay D1,M,L **–** 4 Stück **[Vegan] 6,50 €**
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Sesam und Soja-Soße

68. Avocado Salat **[Vegan] 7,50 €**
Salat mit Avocado, Tomaten, Kräutern, Zwiebeln, Mais, Sesam und Mango-Soße







Vegetarische Hauptgerichte

70. Mi Wan Tan Suppe Chay[D1,M,L] **[Vegan]** **14,50 €**
Weizennudel-Suppe (groß) in hausgemachte Gemüsebrühe, mit Gemüse, Tofu und Wantan Teigtaschen. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, Koriander, Peperoni und Sesamöl

71. Vit Chay - Mock Duck[D1] **15,90 €**
Seitanente mit saisonalem Gemüse in
a. Curry Soße [G]
b. Teriyaki Soße [M,L]
Serviert mit Reis, verfeinert mit Koriander

72. Bo Chay - Mock Beef [D1] **[Vegan]** **15,90 €**
Rinderseitan mit saisonalem Gemüse in hausgemachter Teriyaki Soße, verfeinert mit Basilikum, Koriander, Sesam und Knoblauch, serviert mit Duftreis

73. Geschmorter Tofu[M] **14,90 €**
Geschmorter Tofu mit saisonalem Gemüse in
a. Mango Soße
b. Curry Soße [G]
c. Teriyaki Soße [M,L]
Serviert mit Duftreis

74. Pho Xao Chay[M] **[Vegan]** **13,90 €**
Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, Koriander, Mungosprossen und vietnamesischem Gemüse

75. Mien Tron Tofu[M,L,B] **[Vegan]** **13,50 €**
Glasnudelsalat mit Tofu, Mungosprossen, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Karotten und Koriander in Sesamöl, dazu vegane Soja-Soße



Vegetarische Hauptgerichte

77. Pho Chay (Suppe)[M] **[Vegan]** **12,50 €**
Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Lauchzwiebeln, Mungosprossen, Koriander in hausgemachter Gemüsebrühe

78. Bun Nem Chay[B,M] **[Vegan]** **13,50 €**
Reisnudeln mit gebratenen Frühlingsrollen, Röstzwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und Koriander, dazu Soja-Soße

79. Bun Chay Nam Bo **[Vegan]** **13,90 €**
Reisnudeln mit gebratenen Seitan, Tofu, Röstzwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und Koriander, dazu vegane Soja-Soße

80.NEW Vit Chay Erdnuss **[Vegan]** **15,90 €**
Knusprige Seitanente auf Saisongemüse in Erdnusssoße, serviert mit Duftreis und Koriander

81.NEW Ga Chay Erdnuss **[Vegan]** **15,90 €**
Saté Tam Com (Seitanspieße umhüllt von grünem Klebreis) auf Saisongemüse in Erdnusssoße, serviert mit Duftreis und Koriander

Mehrwegstäbchen! Bitte nicht mitnehmen!!!



Nachtisch

83.NEW Banh Ran – Sesam Bällchen G,D1 **4,20 €**
4 heiße Sesambällchen mit roter Bohnenfüllung (leicht süß)

84.NEW Mochi Eis G,D1 **6,90 €**
3 Stk. Mochi-Eis in verschiedener Sorte

85. Kem Bo Da Lat G,1,B **6,50 €**
Vanilla-Eis auf Avocado Lassi dazu Erdnüssen, Kokosstreifen und Kokoschips

86. Kem Xoai G,1 **6,50 €**
Mango-Eiskugel auf Mango-Lassi, dazu frischem Mangostücken, Kokosstreifen und Kokoschips

87. Banh Chuoi B **[Vegan]** **5,50 €**
Leicht süßer Klebreis mit Bananen-Füllung umwickelt von Bananenblatt, verfeinert mit Kokosmilch, Erdnüssen und Kokosstreifen

88. Sua Chua Nep Cam B **[Vegan]** **7,50 €**
Schwarzer Klebreis, Joghurt, Kokosmilch, Kokosstreifen, Erdnüssen

89. Eiskugel **2,90 €**
a. Vanilla
b. Mango





Getränke





Alkoholfreie Getränke

		0,2L	*0,4L*
100. Coca Cola[1,2,3,4]		**2,70**	**4,30**
101. Coca Cola Zero[1,2,3,4,7,8]		**2,70**	**4,30**
102. Fanta[2,3,4,7,8]		**2,70**	**4,30**
103. Sprite[1,2,3,4]		**2,70**	**4,30**
104. Spezi[1,2,3,4,7,8]		**2,70**	**4,30**
105. Apfelschorle		**2,70**	**4,30**
106. Mineralwasser		**2,70**	**4,30**
107. Stilles Wasser		**2,70**	**4,30**
108. Bitter Lemon[1,2,7,8]		**2,70**	**4,30**
109. Ginger Ale[7,8]		**2,70**	**4,30**
110. Tonic[1,2,7,8]	*0,2L-Glasflasche*	**2,90**	
			0,75L
1003. Wasser FLASCHE sprudel			**6,50**
1004. Wasser FLASCHE still			**6,50**

Nektare

	0,2L	*0,4L*
112. Apfel	**2,80**	**4,60**
113. Guaven	**2,80**	**4,60**
114. Bananen	**2,80**	**4,60**
115. Kirsch	**2,80**	**4,60**
116. Kirsch-Banane	**2,80**	**4,60**
117. Mango	**2,80**	**4,60**
118. Lychee	**2,80**	**4,60**
119. Maracuja	**2,80**	**4,60**
auch als Schorle erhältlich	**2,60**	**4,40**



Hausgemachte Getränke

120. Nuoc Ep Ca Rot **6,30**
Frisch gepressten Orange-Karottensaft mit Eiswürfeln

121. Nuoc Ep Cam **6,30**
Frische Orangensaft mit Eiswürfeln

122. Maracuja Limonade **5,90**
Frischer Maracujasaft mit Eiswürfeln

123. Limetten Limonade **5,50**
Frisch gepresster Limettensaft mit Eiswürfeln

124. Limetten Eistee **5,50**
Jasmin-Grüntee, Minze, frisch gepresster Limetten mit Ingwer und Eiswürfeln

125. Lychee Eistee **5,50**
Jasmin-Grüntee, Lychee Saft, Minze mit Eiswürfeln

126. Mango Eistee[1,2] **5,50**
Schwarzer Tee, Mango Saft, Mango Stück, Minze mit Eiswürfeln

127. Minze Eistee[1,2] **5,50**
Schwarztee, Limettensaft, Maracujanektar, Minze Sirup mit Eiswürfeln

128. Me Da – Tamarinde-Getränk[B] **5,50**
Tamarind ist eine süß-saure Frucht, als Erfrischungsgetränk dazu Kokosstreifen, Kokoschips und Erdnüssen

129. Himbeer-Eistee[1] **5,50**
Limettensaft, Himbeersirup, Grüntee, frische Minze und Himbeerfrucht, Eiswürfel



Alkoholfreie Cocktails

201.NEW Kumquat Crush[7,8] **6,70**

Frische Kumquat, Ingwer, brauner Zucker, Soda, Bitter Lemon

202.NEW Ocean Diver[1,G] **6,70**

Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Kokosmilch, Blue Curacao

203.NEW Cucumber Drink[7,8] **6,70**

Frische Limetten, Gurken, Minze und Ginger Ale, brauner Rohrzucker

204. Ipanema[7,8] **6,70**

Frische Limetten, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale

205. Strawberry Ipanema[1] **6,70**

Frische Limetten, Erdbeersirup, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

206. Virgin Mojito Lychee[1] **6,70**

Erdbeersirup, Limettensaft, Lycheesaft, Soda

207. Coconut Beach[1,G] **6,70**

Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Kokosmilch, Maracujanektar

208. Kin-Kan[7,8] **6,70**

Holundersirup, frische Kumquat, Ingwer, Minze, Apfelsaft, Ginger Ale



Kaffee

140. Cafe Sua Da[2,G] Vietnamesischer Kaffee mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln	**4,10**
141. Cafe Sua Nong[2,G] Vietnamesischer Kaffee mit süßer Kondensmilch	**4,10**
143. Cafe Bac Xiu[2,G] Vietnamesischer Kaffee mit Kokosmilch, süßer Kondensmilch und Eiswürfeln	**5,10**
144. Kaffee Crema[2]	**2,50**
145. Espresso[2]	**2,30**
146. Doppelter Espresso[2,G]	**3,60**
147. Latte Macchiato[2,G]	**3,20**
148. Milch Kaffee[2,G]	**3,20**
149. Cappucino[2,G]	**3,20**





Bier vom Fass

	0,3L	0,5L
150. Warsteiner Pils[D5]	**3,30**	**4,80**
151. Radler (Bier + Sprite)[1,3,4,D5]	**3,30**	**4,80**
152. Diesel (Bier + Cola)[1,2,3,4,D5]	**3,30**	**4,80**
153. Paulaner Hefeweizen[D1]	**3,30**	**4,80**
154. Bananenweizen[D1]	**3,30**	**4,80**
155. Kirschweizen[D1]	**3,30**	**4,80**
156. Colaweizen[D1]	**3,30**	**4,80**

Flaschenbier

157. Köstritzer Schwarzbier[D5]		**4,00**
158. König Ludwig Dunkel[D5]		**4,00**
159. Warsteiner Pils-alkoholfrei[D5]	**2,90**	
160. Paulaner Hefe-alkoholfrei[D1]		**3,90**
161. Saigon Bier[D5]	**3,90**	
162. Thai Singha Bier[D5]	**3,90**	
163. Radler-alkoholfrei[D5]		**4,50**
164. Diesel-alkoholfrei[D5]		**4,50**



Spiritousen

	2cl	4cl
170. Nep Moi (vietnam. Vodka)	**3,60**	**6,20**
171. Gin	**3,00**	**5,90**
172. Japanische Pflaumenlikör		**5,90**
173. Absolut Vodka	**3,00**	**5,90**

Longdrinks

174. NEW Moscow Mule[7.8]	**7,90**
175. NEW Gin Gin Mule[7,8]	**7,90**
176. Gin Tonic[7,8]	**7,90**
177. Vodka Redbull[2,8,11]	**7,90**
178. Saigon Mule	**7,50**
Vodka, Ginger Ale, Mangosaft, Limettensaft	
179. Skinny Bitch	**7,50**
Vodka, Holunderblüte, Tonic Water	

Aperitifs

180. Lillet Hugo	**7,50**
181. Aperol Spritz[1]	**7,50**
183. Lillet Wildberry	**7,50**
Lillet Blanc, Wildberry, Himbeere, Minze	



Cocktails

190. Mojito Lychee[1,2,3,4] **7,50**
Havana, Erdbeersirup, Limettensaft, Lycheesaft, Sprite

191. Mojito Classic **7,50**
Havana, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

192. Caipirinha[7,8] **7,50**
Frische Limetten, brauner Zucker, Cachaca, Ginger Ale, Minze

193. Strawberry Caipirinha[1,7,8] **7,50**
Frische Limetten, brauner Zucker, Cachaca Rum, Ginger Ale, Erdbeersirup

194. Pina Colada[G] **7,50**
Kokossirup, Rum, Kokosmilch, Sahne, Ananasnektar

195. Swimming Pool[1,G] **7,50**
Rum, Blue Curacao, Sahne, Ananasnektar

196.[NEW] **Raspberry Gin Gin**[1,G] **7,90**
Himbeer-Likör, Gin, Apfelsaft, Limettensaft, Mandelsirup, Himbeere

197. Strawberry Daiquiri[1] **8,70**
Erdbeeren, Limettensaft, Rohrzucker, Erdbeersirup, Rum



Lassi

130. Avocado Lassi **6,20**

Frische Avocado Shake mit Milch, Naturjoghurt und Sahne

131. Mango Lassi **6,20**

Naturjoghurt, Milch und Mango Püree, Sahne

Tee

134. Frische Minze	Tasse	**3,60**
Frische Minze mit Honigsticks		
135. Grüntee	Kännchen	**3,60**
136. Jasmintee	Kännchen	**3,60**
137. Tra Gung	Tasse	**3,80**
Frische Ingwertee, Limetten, Minze und Honigsticks		
138. Tra Chanh Sa	Tasse	**4,20**
Zitronengras-Tee mit Zitrone (vom Oktober bis April erhältlich)		
139. Tra Chanh Gung Mat Ong	Tasse	**3,90**
Hausgemachte Zitrone mit frischem Ingwer und Honig		





WeissWein

	Glas	Flasche
210. Chardonnay[12] (trocken)	**6,10**	**17,90**
211. Riesling[12] (trocken, halbtrocken oder lieblich)	**6,10**	**17,90**
212. Saale Unstrut[12] (trocken)	**6,10**	**17,90**
213. Pinot Grigio[12]	**6,10**	**17,90**
214. Weinschorle[12]	**5,30**	

Rotwein

	Glas	Flasche
215. Dornfelder[12] (trocken, halbtrocken, lieblich)	**6,10**	**17,90**
216. Merlot[12] (trocken)	**6,10**	**17,90**
217. Bordeaux[12] (trocken)	**6,10**	**17,90**
218. Chianti[12] (trocken)	**6,10**	**17,90**

Rose

	Glas	Flasche
219. Rose d' Anjou[12](halbtr.)	**6,10**	**17,90**

Sekt

221. Prosecco[12]	**0,1L**	**3,30**
222. Piccolo[12] (trocken oder halbtrocken)	**0,2L**	**5,30**
223. Rotkäppchen[12] Flasche	**0,75L**	**19,90**