

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Reserve Brut	0,1l	14,00	0,75l	95,00
Veuve Clicquot Rosé	0,1l	16,00	0,75l	105,00
Krug Grande Cuvée			0,75l	305,00

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)	10,50
Roku Orchid (Roku Gin, Coriander seeds, Lemon twist, Orchid leaves, Fever Tree Indian Tonic)	11,50
Princess Yu (Bombay Sapphire Gin, Yuzushu, Lemon, Veuve Clicquot)	17,50

WEINEMPFEHLUNG/ WINE RECOMMENDATION

Sankt Johanner Steinberg Chardonnay QbA Rheinhessen/Germany - Weiß/white	0,75 l	69,00
Ungstein Scheurebe -SP- VDP.Ortswein Pfalz/Germany - Weiß/white	0,75 l	39,00
Ferrer Bobet Priorat DOQ Priorat/Spain - Rot/red	0,75 l	89,00

SAKEEMPFEHLUNG/ SAKE RECOMMENDATION

Masumi Sanka „Bergblume“	0,3 l	59,00
Junmai Daiginjo Nagano/Japan	0,72 l	165,00

Waiter's Choice

Unsere Auswahl für alle, die sich nicht entscheiden können

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 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 55,00

UNSERE SUPPEN / OUR SOUPS

Pho Bo mit Rinderhüfte / beef ricenoodle soup with rumpsteak	11,00
Pho Ga mit Maishühnchen / chicken ricenoodle soup with corn-fed chicken	11,00
Bun Bo Hue mit Rinderhüfte / spicy beef noodle soup with rumpsteak	11,00
Leicht scharfe Fischsuppe mit Garnelen / slightly tangy fish soup with prawns	11,00



KALTES / COLD

Sommerrolle mit Rotgarnelen aus Wildfang / summer roll with wild caught red prawns	10,00
Sommerrolle mit Rinderhüfte / summer roll with rumpsteak	10,00
Grüner Papayasalat mit Rotgarnelen aus Wildfang / green papaya salad with wild caught red prawns	13,50
Grüner Mangosalat mit knuspriger Ente / green mango salad with crispy duck	13,50
Tintenfischsalat mit Sellerie / vietnamese squid salad with celery	13,50
Thunfischtatar in einem Sesamdressing mit knusprigen Wan Tan / tuna tatar with sesame dressing and crispy wan tan	17,50

KNUSPRIGES / CRISPY

Bio Butter Chicken Wings / salty butter organic chicken wings	12,50
Tempura Calamari mit einem Chili-Mayo Dip / tempura calamari with chili mayo dip	13,00
Tempura Butterkrebis im Wok gebraten / tempura soft shell crab wok fried	15,00
Frühlingsrollen mit Bio Schwein / spring rolls with organic pork	8,50
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 Weizenpannkuchen, Frühlingszwiebel, Gurke und Ananas / crispy duck with pancakes, spring onions, cucumber and pineapple	28,00

GEGRILLTES / GRILLED

Wagyrinderhack im Betelblatt / wagyu minced beef in betel leaves	14,00
BBQ Baby Back Ribs / BBQ baby back ribs	11,50
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

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	19,00
Karamellisiertes Iberico Schwein mit knuspriger Schwarte / caramelized iberico pork with crispy belly	18,50
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

Flambierte Ente in einer würzigen Hoisin Soße / flambéed duck with an aromatic hoisin sauce	27,00
Knusprige Ente in Curry / crispy duck in curry	24,00
Knuspriges Hühnchen in Curry / crispy chicken in curry	21,00
Seeteufel im Wok mit Thaibasilikum / wok fried monkfish with thai basil	25,00
Steakwürfel gebraten mit Wasserspinat / steak cubes with water spinach	23,00
Crispy Beef in Tamarindensauce / crispy beef with tamarind	23,00
Garnelen aus dem Wok mit saisonalem Gemüse und Zitronengras / prawns with vegetables and lemongrass	25,00

Vegan

UNSERE SUPPEN / OUR SOUPS

Vegane Pho mit Reisnudeln und saisonalem Gemüse / vegan pho soup with rice noodles	10,00
Vegane Gemüsesuppe mit Seidentofu / vegan soup with vegetables and silken tofu	10,00

KALTES / COLD

Sommerrollen mit knusprigem Tofu / crispy tofu summer rolls	8,50
Sommerrollen mit Avocado / avocado summer rolls	8,50
Grüner Papayasalat mit knusprigem Tofu / green papaya salad with crispy tofu	11,00
Grüner Mangosalat / green mango salad	11,00
Avocado Salat mit Datteltomaten / avocado salad with grape tomatoes	13,00



KNUSPRIGES / CRISPY

Frühlingsrollen mit Gemüse / vegetarian spring rolls	8,00
Tempura Blumenkohl in einer BBQ Marinade mit Sesam / tempura bbq cauliflower with sesame	9,50
Qrispy 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	6,00
Dumplings mit Tofu, Jack Frucht, Süßkartoffel / dumplings with tofu, jackfruit and sweet potato	12,00

GEBRATENES / FRIED

Tofu in Curry / tofu in curry	17,50
Saisongemüse aus dem Wok / wok fried vegetables	17,50
Gegrillte Auberginen in einer Erdnusssoße / grilled eggplant in peanut sauce	17,50
Okraschoten aus dem Wok mit Chilis / wok fried okra with chilis	16,50
Eine Variation aus Pilzen mit Seidentofu / wok fried mixed mushrooms with silken tofu	17,50
Im Wok gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch / wok fried water spinach with garlic	17,00

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.