

# Abendkarte





# Vorspeisen



**1. Bánh Bao<sup>a</sup> 5,90**

"Bánh Bao" sind gefüllte Hefeklöße aus Weizenmehl der vietnamesischen Küche. Die Füllung des Gerichts besteht aus Gemüse oder Hackfleisch

**2. Edamame<sup>f</sup> Grüne gekochte Bohnen mit Salz 5,90**

**3. Frühlingsrolle 2st.<sup>a d f</sup> 7,50**

Ein beliebtes hausgemachtes Familiengericht in Saigon. Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße. (Für Vegetarier bieten wir auch 8 Stk. vegetarischen Mini-Frühlingsrollen an)

**4. Sommerrolle 2st.<sup>b d e</sup> 7,90**

Hausgemachte und sehr beliebte Glücksrollen aus Mien Tay (Süd-West Vietnam) von den Ufern des Mekongs, wo hierfür die reichhaltigen regionalen Kräuter Verwendung finden. Garnelen, Huhn, Reismudeln, Salat mit frischen Kräutern & hauseigener Soße. (Dieses Gericht kann auch mit Bio Tofu<sup>f</sup> vorbereitet werden)

**5. Saté Spieße 2st.<sup>e</sup> 7,50**

In vietnamesischen Gewürzen eingelegte Hühnerspießchen, serviert mit hauseigener Erdnuss-Zitronengras Dipp

**6. Tôm Chiên Cốm 2st.<sup>a b</sup> 8,50**

Gebackene Garnelen umwickelt mit Tempura-Reisflocken mit Süß-Sauer-Soße.

**7. Bò Lá Lốt 8,50**

Gegrilltes zartes Rindfleisch in grüne Betelblätter gewickelt, serviert mit hausgemachter Dip-Soße. Ein Klassiker der vietnamesischen Straßenküche!





### 8. Mango Salat (pikant) <sup>e</sup>

In der südvietnamesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte zu einem regional beliebten Salat. Grüner Mango mit vielen

Kräutern und **Toppingauswahl:**

• Huhn **10,90**      • Rind **11,90**      • Garnelen <sup>b</sup> **12,90**

### 9. Papaya Salat (pikant) <sup>e</sup>

Grüner Papaya Salat aus Vietnam mit Karotten, Limettensaft, Chili, Erdnüssen, Kräutern und **Toppingauswahl:**

• Huhn **10,90**      • Rind **11,90**      • Garnelen <sup>b</sup> **12,90**

### 10. Tako <sup>k</sup> **15,90**

Gegrillter Oktopus mit Tomaten, Avocado, rote Zwiebeln und Soja-Dressing

### 11. Súp Miến Gà <sup>f</sup> **7,50**

Kleine klare Suppe aus einem geschmackvollen und gewürzreichen Hühnerfond mit Glasnudeln und frischem Gemüse.

### 12. Súp Tom Yam Gung <sup>b</sup> **7,50**

Kleine scharfe Garnelen Suppe mit Pilze und Garnelen.

### 13. Súp Nước Dừa <sup>g</sup> **7,50**

Cremige Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras, verfeinert mit Basilikum.

### 15. Gyoza 5 st. <sup>a f</sup> **7,90**

Knusprig gebackene vegane Teigtaschen.

### 16. Hanoi Special <sup>a b f e</sup> **20,90**

2 hausgemachten Frühlingsrollen, 1 Sommerrolle, 4 vegetarischen Frühlingsrollen mit verschiedenen Dip-Soßen und kleiner Mango-Salat.

### 17. QYU Special <sup>a b f e</sup> **24,90**

2 hausgemachten Frühlingsrollen, 2 Tôm Chiên Cốm, 2 Saté Spieße, 2 Bò Lá Lốt mit verschiedenen Dip-Soßen und kleiner Papaya-Salat







## Tortilla

**18. Tuna 3st.** <sup>dg1</sup>

Thunfisch mit Jalapeno und Sriracha-Mayonnaise

**9,90**

**19. Sake 3st.** <sup>dg1</sup>

Lachs mit Avocado, Jalapeno und Sriracha-Mayonnaise

**10,90**

## Tatar

**T1. Lachstatar** <sup>dj</sup>

Lachs, Avocado, Sesam, Krabbenchips mit hausgemachter Soße

**11,90**

**T2. Thunfisch Tatar** <sup>dj</sup>

Thunfisch, Avocado, Sesam, Krabbenchips mit hausgemachter Soße

**12,90**



# Reisgerichte

## 20. Cơm Gà - Gebr. Hühnerfleisch 17,90

Hühnerfilet mit Champignon, Broccoli, Karotten, grünen Bohnen, Paprika und Tomaten im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.

### Soßenwahl:

- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja<sup>f</sup>
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass<sup>e</sup>
- Mango Soße

## 21. Cơm Bò - Gebr. Rindfleisch 18,90

Rinderhüftsteak in Streifen mit grünen Bohnen, Champignon, Paprika, Broccoli, Karotten und Tomaten in verschiedenen Soßen gebraten.

### Soßenwahl:

- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja<sup>f</sup>
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass<sup>e</sup>
- Mango Soße

## 22. Cơm Đậu phụ - Gebr. Tofu<sup>f</sup> 17,90

Bio Tofu mit Champignon, Broccoli, Karotten, grünen Bohne, Paprika und Tomaten im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.

### Soßenwahl:

- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja<sup>f</sup>
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass<sup>e</sup>
- Mango Soße

## 23. Cơm Gà Saté - Hühner Saté Spieße<sup>e</sup> 18,90

Hühner Saté-Spieße mit grünen Bohnen, Champignon, Paprika, Broccoli, Karotten und Tomaten in Erdnuss Soße gebraten.

## 24. Cơm Tôm - Gebr. Tiger Garnelen<sup>b</sup> 24,90

Garnelen mit Karotten, Champignon, Paprika, Broccoli, grünen Bohnen und Tomaten im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.

### Soßenwahl:

- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja<sup>f</sup>
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass<sup>e</sup>
- Mango Soße

## 25. Cơm Gà Chiên - Knuspriges Hühnerfleisch<sup>a</sup> 19,90

Knuspriges Hähnchen mit Karotten, Champignon, Paprika, Broccoli, grünen Bohnen und Tomaten im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.

### Soßenwahl:

- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja<sup>f</sup>
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass<sup>e</sup>
- Mango Soße







# Nudelgerichte



## 30. Gebratene Ramen <sup>a</sup>

Gebratene Ramen-Nudeln in verschiedenen Soßen und Topping-Auswahl mit Zwiebeln, feiner Wok-Gemüse und Kräutern.

### SoBenauswahl:

- Curry Soße (leicht scharf)
- Chili (scharf)
- Dunkle Kikoma Soja <sup>f</sup>
- Erdnuss-Zitronengrass <sup>e</sup>

### Toppingauswahl:

- |                     |              |                         |              |
|---------------------|--------------|-------------------------|--------------|
| • Huhn              | <b>16,90</b> | • Rind                  | <b>17,90</b> |
| • Tofu <sup>f</sup> | <b>16,90</b> | • Garnelen <sup>b</sup> | <b>18,90</b> |

## 31. Gebratene Udon <sup>a</sup>

Gebratene Udon-Nudeln in verschiedenen Soßen und Topping-Auswahl mit Zwiebeln, feiner Wok-Gemüse und Kräutern.

### SoBenauswahl:

- Curry Soße (leicht scharf)
- Chili (scharf)
- Dunkle Kikoma Soja <sup>f</sup>
- Erdnuss-Zitronengrass <sup>e</sup>

### Toppingauswahl:

- |                     |              |                         |              |
|---------------------|--------------|-------------------------|--------------|
| • Huhn              | <b>16,90</b> | • Rind                  | <b>17,90</b> |
| • Tofu <sup>f</sup> | <b>16,90</b> | • Garnelen <sup>b</sup> | <b>18,90</b> |

## 32. Phở Xào

Gebratene Reisbandnudeln mit ausgewähltem Topping, Eier, Sojasprossen, Chinakohl, Pak Choi und vietnamesischen Kräutern.

### Toppingauswahl:

- |                     |              |                         |              |
|---------------------|--------------|-------------------------|--------------|
| • Huhn              | <b>17,90</b> | • Rind                  | <b>17,90</b> |
| • Tofu <sup>f</sup> | <b>17,90</b> | • Garnelen <sup>b</sup> | <b>18,90</b> |



**34. Bún Nem<sup>a</sup>**

**16,90**

Ein sehr altes Gericht aus der Straßenküche Hanois. Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch oder vegetarischen Frühlingsrollen. Zu dem Salat, Kräutern, Reisnudeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße.

**35. Bún Bò Nam Bộ<sup>e</sup>**

**16,90**

Das Beste aus dem Wok, in Streifen geschnittene gebratene Rinderlende mit Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse und Nuoc-Mam-Pha-Soße.

**36. Bún Tofu<sup>ef</sup>**

**15,90**

Gebratener Bio Tofu mit Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse und Soße.

**37. Bún Gà Sả Ớt<sup>e</sup>**

**16,90**

Vietnamesische Reisnudeln mit gebratener Hühnerbrustfilet, Salat der Saison, Zitronengras, Erdnuss, Röstzwiebeln mit Chilli-Dressing-Soße

**38. Bún Bò Lá Lốt<sup>e</sup>**

**17,90**

Rindfleisch in Lot-Blättern, kurz gebraten, serviert mit Salat, Kräutern und Reisnudeln und hausgemachter Soße.







# Nudelsuppe

## 40. Phở

Wenn es ein Gericht gibt, das die kulinarische Kultur von Vietnam definiert, dann ist es die traditionelle Nudelsuppe „PHO“. Dieses einfache Gericht wird an allen Straßenecken in den Garküchen angeboten. Die PHO-Suppenbrühe wird 10 Stunden leicht gekocht und mit Reisbandnudeln, Rindfleisch oder Hühnerfleisch mit Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.

### **Toppingauswahl:**

- Hühnerfleisch **15,90**
- Rindfleisch **16,90**
- Bio Tofu <sup>f</sup> **15,90**



# Spezialität

## 53. Bò Xào Sả Ớt (scharf)

18,90

Gebratener Rindfleisch mit Zitronengras, Chili, Sellerie und frischem Gemüse, gedämpfter Reis als Beilage.

## 54. Cơm Vịt <sup>a</sup>

21,90

Knusprige Ente mit gebratener Wok-Gemüse in verschiedenen Soßen.

### Soßenauswahl:

- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja <sup>f</sup>
- Chili (scharf)
- Hoisin Soße <sup>f</sup>
- Mango Soße

## 55. Cá Lachs Nướng (leicht scharf) <sup>d</sup>

22,90

Gegrilltes Lachsfilet mit Zucchini, Karotten, grünen Bohnen, serviert mit einer hausgemachten Barbecue Soße und gedämpfter Reis.

## 56. Bò Nướng (leicht scharf)

24,90

Gegrillter Rumpsteak 200g mit gebratenen Zucchini, Karotten, Paprika, grünen Bohnen und gedämpfter Reis in hausgemachter Soße.







## Maki

	8 Stück
100. Lachs <sup>d</sup>	6,90
101. Thunfisch <sup>d</sup>	7,50
102. Thunfisch, Chili, Lauch <sup>d</sup>	7,90
103. Avocado	6,50
104. Gurke	5,90
105. Aal <sup>d</sup>	8,50
106. Salmon Skin <sup>d</sup>	6,90

## Nigiri

	2 Stück
110. Lachs <sup>d</sup>	8,00
111. Thunfisch <sup>d</sup>	8,50
112. Avocado	6,50
113. Garnelen <sup>b</sup>	8,90
114. Flambierter Lachs mit Avocado <sup>d</sup>	8,90
115. Aal <sup>d</sup>	8,50
116. Ikura (Salmon Skin) <sup>d</sup>	11,00

## Sashimi

120. Lachs (5 Stk.) <sup>d</sup>	15,90
121. Thunfisch (5 Stk.) <sup>d</sup>	16,90
122. Mix Sashimi (10 Stk.) <sup>d</sup> 5x Lachs, 5x Thunfisch	27,90



# Inside Out

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| <b>130. California</b> <sup>bj</sup><br>Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam                                      | <b>8 Stück</b><br><b>9,90</b> |
| <b>131. Alaska</b> <sup>djg</sup><br>Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam und Frischkäse                           | <b>12,90</b>                  |
| <b>132. Maguro</b> <sup>dj</sup><br>Thunfisch, Gurke, Fischrogen, Sesam   | <b>13,90</b>                  |
| <b>133. Hot Spicy Tuna</b> <sup>dj</sup><br>Gehackter Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Gurke, Fischrogen, Sesam | <b>14,90</b>                  |
| <b>134. Kappa I.O.</b> <sup>gj</sup><br>Gurke, Frischkäse, Sesam  | <b>8,90</b>                   |
| <b>135. Avocado I.O.</b> <sup>gj</sup><br>Avocado, Frischkäse, Sesam  | <b>8,90</b>                   |



# Crunchy

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>140. Crunchy Roll mit Lachs und Avocado</b> <sup>ad</sup><br>Knusprige Rolle gefüllt mit Lachs und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken                     | <b>10 Stück</b><br><b>17,50</b> |
| <b>141. Crunchy Roll mit Thunfisch und Avocado</b> <sup>ad</sup><br>Knusprige Rolle gefüllt mit Thunfisch und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken             | <b>18,50</b>                    |
| <b>142. Crunchy Roll mit Garnelen, Avocado und Mango</b> <sup>ab</sup><br>Knusprige Rolle gefüllt mit Garnelen, Mango und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken | <b>18,50</b>                    |
| <b>143. Crunchy Roll mit Veggie</b><br>Knusprige Rolle gefüllt mit Gurken, Avocado und Mango, ummantelt mit Tempura-Reisflocken.                                     | <b>15,50</b>                    |







# Special Rolls

8 Stück

**150. Black Dragon Roll** <sup>bdgj</sup> **20,50**

Panierte Garnelen mit Gurke, Avocado und Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs.

**151. Red Dragon On Fire** <sup>bdgj</sup> **19,50**

Panierte Garnelen mit Mango, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch.

**152. Surudoku Tuna** <sup>dgj</sup> **19,50**

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch, Thunfischtatar und Sesam

**153. Miyagi** <sup>bdgj</sup> **21,50**

Garnelen im Tempuramantel, Aal, Frischkäse, Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs und Tobiko

**154. Inari Roll** <sup>f</sup> **14,50**

Panierter Grünspargel, Avocado, Gurke mit Tofu-Taschen umwickelt

**155. Avocado Tempura Roll** <sup>a</sup> **15,50**

Panierte Avocado, garniert mit Salsa und Salat

**156. GYU'S LOVE** <sup>bdgj</sup> **21,50**

Lachs, Avocado, Thunfisch, Gurken, Frischkäse, Rucola, fünf Riesengarnelen und Tobiko



# Sushi Menü

**160. Asahi** **14,90**

8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Gurke Maki und 8 Stk. Mango Maki

**161. Tokio<sup>d</sup>** **16,90**

8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki, 4 Stk. Gurke Maki, 4 Stk. Avocado Maki

**162. Chiba<sup>dj</sup>** **20,90**

8 Stk. Inside Out mit Lachs und Avocado, Gurke mit Sesam, 4 Stk. Lachs Maki, 4 Stk. Avocado Maki

**163. Crunchy Menu** **28,90**

8 Stk. Crunchy Roll mit Lachs, 8 Stk. Crunchy Roll mit Ente

**164. Sushi für Zwei<sup>bdgj</sup>** **55,90**

Lassen Sie sich von unserem Sushi-Meister überraschen!







# Fresh QYU Drinks

alkoholfrei

Limetten Soda	0,5L	6,90
Zitronengras Soda	0,5L	6,90
Ingwer Soda	0,5L	6,90
Maracuja Soda	0,5L	6,90
Orange Ingwer Limo	0,5L	6,90
Litschi Erdbeer Minze	0,5L	6,90
Mango Lassi	0,5L	6,90
Erdbeer Lassi	0,5L	6,90
Ananas Minze	0,5L	6,90

## Saft & Schorle

Mango, Johannisbeernektar, Maracuja, Litschi Guave, Apfel, Sauerkirschnektar, Rhabarber	0,2L	3,50
	0,4L	4,50



# Sprizz

<b>Hugo's</b>	<b>7,90</b>
<b>Aperol Sprizz</b>	<b>7,90</b>
<b>Campari Sprizz</b>	<b>7,90</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>7,90</b>
<b>Maracuja Sprizz</b>	<b>7,90</b>
<b>Yuzu Sprizz</b>	<b>7,90</b>
<b>Lillet Wild Berry</b>	<b>7,90</b>
<b>Lillet Rose Tonic</b>	<b>7,90</b>
<b>Prosecco</b>	<b>7,90</b>

# Softdrinks

<b>Cola <sup>3,4</sup>, Cola Light <sup>1,3</sup>, Fanta <sup>3,4</sup>, Sprite <sup>11</sup></b>	<b>0,2L</b>	<b>3,50</b>
<b>Schweppes <sup>1,3,4,5</sup></b> (Ginger Ale / Bitter Lemon / Wild Berry)	<b>0,2L</b>	<b>3,50</b>
<b>Mineralwasser</b> (Still / Sprudelig)	<b>0,25L</b>	<b>3,00</b>
	<b>0,75L</b>	<b>7,50</b>
<b>Tafelwasser</b>	<b>0,4L</b>	<b>3,50</b>







## Special Cocktails

<b>Mango Mojito</b> Weißer Rum 43%, Mangosaft, Limette, brauner Zucker, Minze	<b>11,00</b>
<b>Tokyo Mule</b> Limette, Zuckersirup, Honkaku Shochu, Ninki Red Sake, Zitronengras	<b>13,00</b>
<b>Cherry Bloomson Negroni</b> Vermouth, Honkaku Shochu, Campari, Kirschblütenlikör	<b>11,00</b>
<b>Asakusa</b> Bourbon, Karamell, Maracuja	<b>12,00</b>
<b>Golden Rikschaw</b> Ninki Yuzu-Shu, Sahne, Creme de Cacao, Soba Shochu, Orangensaft	<b>13,00</b>
<b>Samurei love</b> Tequila, Rum, Vodka, Gin, Lychee, Mango, Blue Curacao	<b>14,00</b>

## Cocktails Klassiker auf Nachfrage

<b>Caipirinha</b> Cachaca, Limette, brauner Zucker	<b>10,50</b>
<b>Mai Tai</b> Brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%, Mandel Sirup Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Limette, Orzata	<b>10,50</b>
<b>Mango Beach</b> Wodka, Likör 43%, Mangosaft, Zitronensaft, Apfelsaft, Grenadine	<b>10,50</b>
<b>Sex On The Beach</b> Wodka, weisser Rum, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine	<b>10,50</b>



# Weißwein

## CHARDONNAY SELECTION

0,2L	8,50
0,75L	24,00

(Abf. Salzl Österreich Neusiedlersee)

Intensiver strohgelb, exotischer Fruchtklang mit Orangen und Mandarinen, gelbe Birnen, reife Bananen, rußig, am Gaumen sehr vollmundig und saftig, gute Säurestruktur, sehr aromatisch

## PRACHTSTÜCK WEIßBURGUNDER

0,2L	9,00
0,75L	25,00

(Weingut Metzger - Pfalz)

Sehr viel Frucht und duftige Frische, Würzigkeit unterstreicht die Charakteristik, saftig am Gaumen exemplarisch frisch & charmant

## LUGANA TENUTA ROVEGLIA LIMNE D.O.C.

0,2L	9,50
0,75L	27,00

(Abf. tenuta Rovaglia-Lombardei)

Leuchtende strohgelbe Farbe, kräftige Struktur, delikater Duft, erlesene Aromen.

# Rosé Wein

## BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.

0,2L	8,50
0,75L	24,00

(Cantina di Custoza-Venetien)

strahlende Rosafärbung, sortentypischer Duft, feine Kirschnoten, Zitrus und etwas Pfeffer, am Gaumen harmonisch und frisch, mit lebendigem, angenehmen Säure- Fruchtspiel

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

## PINOTAGE ROSÉ

0,2L	9,50
0,75L	26,00

(Delheim -Coastal Region/Südafrika)

Unglaublich dichtes, duftiges Bukett. Dem Glas entsteigt ein roter Früchtekorb, gefüllt mit viel Himbeeren und Kirschen. Frisch, saftig und „schmatzig“, man hat sofort Lust auf einen nächsten Schuck. Appetitlich fruchtig, rund und einfach nur lecker







## Rotwein

### **A MANO PRIMITIVO DI PUGLIA I.G. T.**

**0,2L 8,50**  
**0,75L 24,00**

(Abf. A. Mano - Apulien)

Dichtes, fast schwarzes rubinrot, intensiver Duft nach roten Beeren, reichhaltiger eleganter Wein mit Tiefe und Komplexität.

### **SANTA CHRISTINA I.G.T.**

**0,2L 9,00**  
**0,75L 25,00**

(Abf. Marchesi Antinori- Toscana)

Rubinrote Farbe, intensiver Duft nach reifen Früchten, harmonischer und sehr ansprechender Geschmack

### **ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.**

**0,2L 9,00**  
**0,75L 25,00**

(Abf. TenutaCaparzo- Toscana)

Tief rubinrot, umfangreich und nachhaltig, warm trocken, großzügig und gut ausbalanciert

## Champagner

### **VALDO MARCA ORO SPUMANTE D.O.C.G.**

**0,75L 35,00**

Rundum harmonisch, feiner eleganter Frucht und gute Fülle mit heller strohgelber Farbe und einen exquisiten Duft von Wild-Apfel

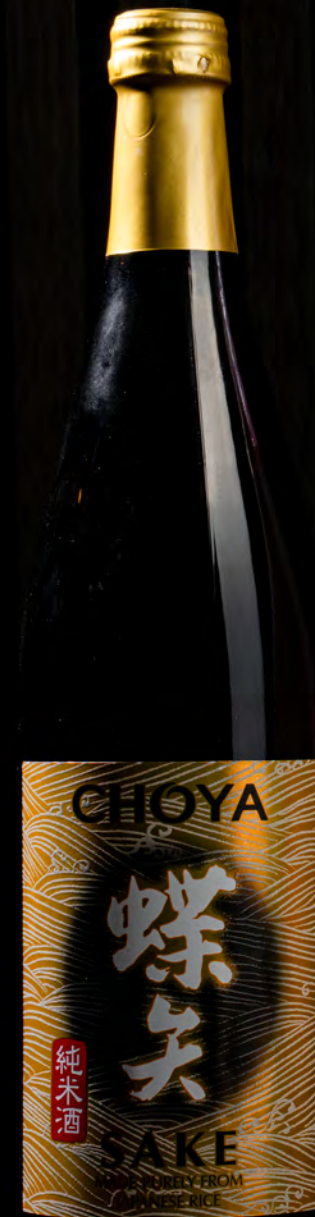


# Bier

Saigon Bier <sup>a</sup>	0,3L	4,90
Helles <sup>a</sup>	0,5L	4,90
Becks alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33L	4,90
Radler <sup>a</sup>	0,5L	4,90
Weißbier <sup>a</sup>	0,5L	4,90

# Schnaps

	2cl	4cl	0.1L
Sake		5,00	9,50
Vietnamesischer Reisschnaps (Nep Moi)		4,50	
Wodka (Grey Goose)	4,00	7,00	
Japanisches Reisschnaps (Ookubo Shochu)	3,50	6,00	
Whiskey (Hibiki)	6,00	10,00	





# Tee & Kaffee

<b>Frischer Ingwer mit Minze</b>	<b>4,50</b>
<b>Frisches Zitronengras mit Ingwer und Minze</b>	<b>4,50</b>
<b>Cà Phê Việt Nam</b>	<b>4,50</b>
<b>Cà Phê Sữa Đá</b>	<b>4,50</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,50</b>
<b>Espresso Machiato</b>	<b>3,00</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>3,50</b>
<b>Espresso Doppio Machiato</b>	<b>4,00</b>
<b>Latte Machiato</b>	<b>4,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,50</b>
<b>Cappuccino Grande</b>	<b>4,50</b>
<b>Affogato al Caffè</b>	<b>4,50</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>4,50</b>





# Nachtisch

- |     |                                    |      |
|-----|------------------------------------|------|
| N1. | Mango Crème Brûlée <sup>9</sup>    | 5,00 |
| N2. | Zwei Kugeln Mochi Eis <sup>9</sup> | 5,00 |
| N3. | Sticky Rice mit Mango              | 7,00 |

