



## Allergene

- a. Enthält Gluten Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Zusatzstoffe

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Farbstoffe           | 2. Konservierungsstoffe |
| 3. Nitritpökrlsalz      | 4. Phosphat             |
| 5. Geschmacksverstärker | 6. Antioxidationsmittel |
| 7. Süßungsmittel        | 8. Phenylalaninquelle   |
| 9. Geschwefelt          | 10. Coffeinhaltig       |
| 11. Chininhaltig        |                         |

Speisekarte gültig ab 02/2024

# QYU

FAR EAST KITCHEN



Wilhelm-Hertz-Straße 8  
80805 München



089 875 895 54



Montag - Freitag:  
11:30 - 15:00 / 17:30 - 23:00

Samstag - Sonntag:  
17:30 - 23:00



WWW.QYU-RESTAURANT.DE



qyu.munich

# Abendkarte

# Vorspeisen



## 1. Bánh Bao <sup>a</sup> 6,50

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

## 2. Edamame <sup>f</sup> Grüne gekochte Bohnen mit Salz 6,50

## 3. Frühlingsrolle 2st. <sup>a df</sup> 8,00

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 de</sup> 8,50

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, Reisnudeln, 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> 8,00

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

## 6. Tôm Chiên Cốm 2st. <sup>a b</sup> 9,00

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

## 7. Bò Lá Lốt 9,00

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



# QYU Special (Seite 11)

**"Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst."**

Erleben Sie Asien in jedem Bissen: knusprige Frühlingsrollen, würziges Bò lá lốt, zarte Gyoza und tôm chiên cõm - Garnelen im grünen Reis-Mantel. Ein kleiner Papaya Salat bringt die erfrischende Exotik Südostasiens auf Ihren Teller.



# Vorspeisen



## 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 11,50 • Rind 12,50 • Garnelen <sup>b</sup> 13,50

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

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

• Huhn 11,50 • Rind 12,50 • Garnelen <sup>b</sup> 13,50

## 10. Tako <sup>k</sup>

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

15,90

## 11. Súp Miến Gà <sup>f</sup>

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

7,50

## 12. Súp Tom Yam Gung <sup>b</sup>

Kleine scharfe thailändische Suppe mit Pilze und Garnelen.

7,50

## 13. Súp Nước Dừa <sup>g</sup>

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

7,50

## 14. Há Cảo (3 Stk.) <sup>a f</sup>

Gedämpfte Teigtaschen serviert in Soja-Ingwer-Soße.

**Füllungsauswahl:** A. Garnelen B. Vegetarisch

7,00

## 15. Gyoza 5 st. <sup>a f</sup>

Knusprig gebackene vegane Teigtaschen.

7,90

## 16. Hanoi Special <sup>a b f e</sup>

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

22,90

## 17. QYU Special <sup>a b f e</sup>

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

25,90

## Tortilla

### 18. Tuna 3st. dg1

Thunfisch mit Jalapeno und Sriracha-Mayonnaise

10,50

### 19. Sake 3st. dg1

Lachs mit Avocado, Jalapeno und Sriracha-Mayonnaise

11,50



## Tatar

### T1. Lachstatar dj

Lachs, Avocado, Sesam, Krabbenchips mit hausgemachter Soße

12,50

### T2. Thunfisch Tatar dj

Thunfisch, Avocado, Sesam, Krabbenchips mit hausgemachter Soße

13,50

# Reisgerichte



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

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

### Soßenauswahl:

- 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.

### Soßenauswahl:

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

## 22. Cơm Đậu phu - Gebr. Tofu 17,90

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

### Soßenauswahl:

- 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.

### Soßenauswahl:

- 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> 20,90

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

### Soßenauswahl:

- 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.

### Soßenauswahl:

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

### 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> | • Ente | <b>19,90</b> |                     |              |



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

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

### Soßenauswahl:

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

### 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> | • Ente | <b>19,90</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> | • Ente | <b>19,90</b> |                     |              |



## Nudelgerichte

**34. Bún Nem <sup>a</sup>** **17,90**

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>c</sup>** **17,90**

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

**36. Bún Tofu <sup>c,f</sup>** **17,50**

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

**37. Bún Gà Sả Ớt <sup>e</sup>** **17,90**

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

**38. Bún Bò Lá Lốt <sup>e</sup>** **18,90**

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 **16,50**
- Rindfleisch **17,50**
- Bio Tofu **16,50**



# Com Vit

(Seite 19)

**"Die wahre Kunst des Kochens besteht darin,  
die Grenzen der Tradition zu überschreiten."**

Unsere Spezialität vereint die reichhaltigen Aromen der Tropen, bietet eine harmonische Balance von süßen und herzhaften Noten.



# Cá Lachs Nướng

(Seite 19)

**"Auf dem Grill tanzt das Leben,  
auf dem Teller entfaltet sich die Magie."**

Der gebrillte Lachs verbindet die Frische des Meeres  
mit den rauchigen Aromen des Grills.

Serviert mit einer  
hausgemachten Barbecue Soße oder Rotem Thai-Curry.



# Spezialität

## 53. Bò Xào Sả Ớt (scharf) 19,90

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

## 54. Cơm Vit <sup>a</sup> 22,90

Knusprige Ente mit gebratener Wok-Gemüse in verschiedenen Soßen.

### Soßenauswahl:

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

## 55. Cá Lachs Nướng (leicht scharf) <sup>d</sup> 23,90

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

## 56. Bò Nướng (leicht scharf) 26,90

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



# Bò Nướng

(Seite 19)

**"Der Duft von gegrilltem Fleisch ist der Vorbote eines großen Genusses."**

## EIN FEST FÜR DIE SINNE

Perfekt gegrillt, um jeden Bissen mit einem unwiderstehlichen Röstgeschmack zu versehen.

Die Welt des Genusses mit unserem saftigen Ribeyesteak

# Sushi

Ein wahres Meisterwerk, das die Herzen der japanischen Küche erobert  
hat und in unseren Küchen mit Liebe zubereitet wird.



# Maki

100. Lachs	d	8 Stück	7,50
101. Thunfisch	d		7,50
102. Thunfisch, Chili, Lauch	d		7,90
103. Avocado			6,50
104. Gurke			5,90
105. Aal	d		8,50
106. Salmon Skin	d		6,90
107. Mango Maki	Mango, Frischkäse, gehackte Minze		7,00

# Nigiri

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

# Sashimi

120. Lachs	(5 Stk.)	d	15,90
121. Thunfisch	(5 Stk.)	d	16,90
122. Mix Sashimi	(10 Stk.)	d	27,90
123. Butterfisch	(5 Stk.)	d	17,90





## Inside Out

8 Stück

9,90

**130. California** bj

Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam

12,90

**131. Alaska** djs

Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam und Frischkäse

13,90

**132. Maguro** dj

Thunfisch, Gurke, Fischrogen, Sesam

14,90

**133. Hot Spicy Tuna** dj

Gehackter Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Gurke, Fischrogen, Sesam

8,90

**134. Kappa I.O.** gj

Gurke, Frischkäse, Sesam

8,90

**135. Avocado I.O.** gj

Avocado, Frischkäse, Sesam

## Crunchy

10 Stück

17,50

**140. Crunchy Roll mit Lachs und Avocado** ad

Knusprige Rolle gefüllt mit Lachs und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken

18,50

**141. Crunchy Roll mit Thunfisch und Avocado** ad

Knusprige Rolle gefüllt mit Thunfisch und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken

18,50

**142. Crunchy Roll mit Garnelen, Avocado und Mango** ab

Knusprige Rolle gefüllt mit Garnelen, Mango und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken

15,50

**143. Crunchy Roll mit Veggie** a

Knusprige Rolle gefüllt mit Gurken, Avocado und Mango, ummantelt mit Tempura-Reisflocken

19,50

**144. Crunchy Tatar** adg

Knusprige Rolle gefüllt mit Tuna, Frischkäse, Avocado und Tuna Tatar oben drauf

# Special Rolls

		8 Stück
<b>150. Black Dragon Roll</b> <small>b dgj</small>	<b>20,50</b>	
Panierte Garnelen mit Gurke, Avocado und Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs.		
<b>151. Red Dragon On Fire</b> <small>b dgj</small>	<b>19,50</b>	
Panierte Garnelen mit Mango, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch.		
<b>152. Surudoku Tuna</b> <small>dgj</small>	<b>19,50</b>	
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch, Thunfischtatar und Sesam		
<b>153. Unagi Aburi</b> <small>bdj</small>	<b>20,50</b>	
Frittierte Garnelen mit Mayonnaise, Gurke, Unami (FlussAal) ummantelt, Umami Soße und Sesam		
<b>154. Inari Roll</b> <small>f</small>	<b>14,50</b>	
Paniert Grünspargel, Avocado, Gurke mit Tofu-Taschen umwickelt		
<b>155. Avocado Tempura Roll</b> <small>a</small>	<b>15,50</b>	
Panierte Avocado, garniert mit Salsa und Salat		
<b>156. Escolar Aburi (Butter Fish)</b> <small>bf</small>	<b>22,50</b>	
Frittierte Garnelen mit Avocado, Flaming Escolar Mantel (Wasabi Kizami) und Teriyaki Soße		
<b>157. Sake Trüffel</b> <small>df</small>	<b>19,50</b>	
Lachs, Gurke, Avocado Trüffel Creme, Trüffel dünn geschnitten mit Teriyaki Soße		
<b>158. Tropical Roll</b> <small>cg</small>	<b>17,50</b>	
Frischkäse, Avocado, Mango, Gurke, Erdbeer Mantel, Mango Mayonnaise Soße		
<b>159. GYU'S LOVE</b> <small>b dgj</small>	<b>21,50</b>	
Lachs, Avocado, Thunfisch, Gurken, Frischkäse, Rucola, fünf Riesengarnelen und Tobiko		





# Sushi Menü

**160. Asahi** **16,50**

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

**161. Tokio** <sup>d</sup> **18,50**

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** **29,90**

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

**164. Sushi für Zwei** <sup>b dgj</sup> **59,90**

Lassen Sie sich von unserem Sushi-Meister überraschen!

# Drinks



# Fresh QYU Drinks

alkoholfrei

<b>Limetten Soda</b>	<b>0,5L</b>	<b>7,50</b>
<b>Zitronengras Soda</b>	<b>0,5L</b>	<b>7,50</b>
<b>Ingwer Soda</b>	<b>0,5L</b>	<b>7,50</b>
<b>Maracuja Soda</b>	<b>0,5L</b>	<b>7,50</b>
<b>Orange Ingwer Limo</b>	<b>0,5L</b>	<b>7,50</b>
<b>Litschi Erdbeer Minze</b>	<b>0,5L</b>	<b>7,50</b>
<b>Mango Lassi</b>	<b>0,5L</b>	<b>7,50</b>
<b>Erdbeer Lassi</b>	<b>0,5L</b>	<b>7,50</b>
<b>Ananas Minze</b>	<b>0,5L</b>	<b>7,50</b>

# Saft & Schorle

<b>Mango, Johannisbeernektar, Maracuja, Litschi Guave, Apfel, Sauerkirschnektar, Rhabarber</b>	<b>0,2L</b>	<b>3,90</b>
	<b>0,4L</b>	<b>4,90</b>



# Sprizz

<b>Hugo's</b>	Elderflower Sirup, Limetten, Prosecco, Soda, Minze	<b>8,50</b>
<b>Aperol Sprizz</b>	Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	<b>8,50</b>
<b>Yuzu</b>	Ingwersaft, Yuzu, Prosecco, Soda	<b>9,00</b>
<b>Aperol Maracuja</b>	Aperol, Maracujasaft, Soda	<b>8,50</b>
<b>Campari Orange</b>	Campari, Orangensaft, Soda	<b>8,50</b>
<b>Lillet Wild Berry</b>	Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren	<b>8,50</b>
<b>QYU Sprizz</b>	Lemoncello, Brasilikum, Zitronen, Prosecco, Soda	<b>9,50</b>



# Softdrinks

<b>Cola</b> <sup>3,4</sup> , <b>Cola Light</b> <sup>1,3</sup> , <b>Cola Zero</b> <sup>1,3</sup> , <b>Fanta</b> <sup>3,4</sup> , <b>Sprite</b> <sup>11</sup>	<b>0,2L</b>	<b>3,90</b>
<b>Schweppes</b> <sup>1,3,4,5</sup> (Ginger Ale / Bitter Lemon / Wild Berry)	<b>0,2L</b>	<b>3,90</b>
<b>Mineralwasser</b> (Still / Sprudelig)	<b>0,25L</b>	<b>3,20</b>
<b>Tafelwasser</b>	<b>0,4L</b>	<b>4,00</b>



# Special Cocktails

**Apfel Sour** 12,00

Vodka, Zitronen, Eiweiß

12,50

**New York Sour**

Whisky, Zitronen, Rotwein, Zitronen

12,50

**Midori Sour**

Gin, Midori Likör, Zitronen, Eiweiß

12,50

**Aperol Sour**

Aperol, Orangen, Zitronen, Eiweiß

11,50

**Sakura Negroni**

Vermouth, Honkaku Shochu, Campari, Kirschblüten Likör

13,00

**Midnight in Tokyo**

Limette, Zuckersirup, Honkaku Shochu, Ninki Red Sake, Zitronengras

14,00

**Pornstar Martini**

Vodka, Maracuja, Limetten, Vanille

13,00

**Eastern Gold**

Ninki Yuzu-shu, Sahne, Creme de Cacao, Soba Shochu, Orangensaft

14,00

**Duel of Honor**

Tequila, Rum, Wodka, Gin, Lychee, Mango, Blue Curacao

# Cocktails Klassiker

**Mai Tai** **12,00**

Brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%, Mandel Sirup, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Limette, Orzata

**Cocos Mojito** **10,50**

Havana, Kokos, Soda

**Caipirinha** **10,50**

Cachaca, Limette, brauner Zucker

**Mango Beach** **11,00**

Wodka, Mangosaft, Peach Likör, Limetten

**Sex On The Beach** **11,00**

Wodka, weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

**Cosmopolitan** **11,00**

Wodka, Cointreau, Cranberry, Limetten

**Amaretto Sour** **11,50**

Amaretto, Limetten, Eiweiß

**Basil Smash** **11,00**

Gin, Cointreau, Zitronen, Brasilikum

# Weißwein



## CHARDONNAY SELECTION

0,2L 9,00

0,75L 28,00

(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 WEİBBURGUNDER

0,2L 9,50

0,75L 29,50

(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 11,50

0,75L 37,00

(Abf. tenuta Roveglia-Lombardei)  
Leuchtende strohgelbe Farbe, kräftige Struktur, delikater Duft, erlesene Aromen.

## KAITUI SAUVIGNON BLANC

0,2L 12,00

0,75L 39,00

(Markus Schneider - Pfalz - 2023)  
Der Kaitui Sauvignon Blanc strahlt und begeistert mit einer hellen Farbe und funkeln den Reflexen. Die Nase offenbart tropisch, exotischer frische Aromen, Limette, Zitronengras und frisches grünes Gras.

## GRÜNER VELTLINER SMARAGD TERRASSEN -QW-

0,75L 39,00

(Domäne Wachau, Dürnstein)

Brillantes, helles Strohgelb, in der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt mit Aromen nach weißem Pfeffer, zarter Tabak, exotische Fruchtaromen, am Gaumen schöne Balance aus lebendiger Säure und dem kräftig -eleganterem Körper, saftige exotische Fruchtaromen, viel Würze, Kräuter, klingt lange nach.

# Rotwein

**A MANO PRIMITIVO DI PUGLIA I.G. T.** **0,2L 9,00**  
(Abf. A. Mano - Apulien) **0,75L 30,00**

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

**SANTA CHRISTINA I.G.T.** **0,2L 8,50**  
(Abf. Marchesi Antinori- Toscana) **0,75L 27,00**

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

**ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.** **0,2L 9,00**  
(Abf. TenutaCaparzo- Toscana) **0,75L 30,00**

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

**BLACK PRINT** **0,75L 49,00**

(Markus Schneider -Pfalz- 2022)

Der Black Print hat eine tief dunkle Farbe und unglaublich komplexe Aromen von Kirschen, Brombeeren, Lakritz und Bitterschokolade.

**CHÂTEAU LAFITTE A.C.** **0,75L 50,00**

(Côtes de Bordeaux -Bordeau-)

Schlossabfüllung tiefdunkles purpurrot, komplexes Aroma reifer Früchten, Gewürz- und Holznoten, am Gaumen viel Körper mit ausgeglichener Struktur, kandierter Früchte und Pfeffernoten, sehr schönes und harmonisches Finale

**LE VOLTE I.G.T** **0,75L 70,00**

(Ornellaia S.P.A. -Toscana-)

Le Volte dell'Ornellaia ist eine mit größter Sorgfalt hergestellte Cuvée. Dabei paart sie eine außergewöhnliche mediterrane Ausdrucks Kraft von opulenter Fülle mit einer wunderbar komplexen Struktur. Die Samtheit des Merlot, die feste Struktur und große Tiefe des Cabernet Sauvignon und der schöne Unterbau der lebhaften Persönlichkeit des Sangiovese, erschaffen gemeinsam eine einzigartige Cuvée, die die Reinheit und den Stil widerspiegelt





## Rosé Wein

### BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.

(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

0,2L 8,00

0,75L 26,00

### ROSE VOM ZWEIGELT (DE-ÖKO-039)

(Weingut Topf -Kamtpal- 2023)

Dieser sehr aromatische Wein, nach frischen Blumen in der Nase und spannenden ZweigeltNoten verspricht ein erfrischendes Erlebnis.

0,2L 9,50

0,75L 33,00

### WHISPERING ANGEL ROSE CDP AOP

(Cave d'Esclans -Provence-)

Im Duft rote Früchte, Blüten, am Gaumen ein eleganter mineralischer Hauch, das Finale brilliant

0,75L 68,00

## Champagner / Prosecco

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

0,75L 40,00

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

### LAURENT-PERRIER LA CUVÉE CHAMPAGNER BRUT

115,00

Diese Cuvée kann nur mit dem reinsten Traubenmost bereitet werden.

Laurent-Perrier Champagner La Cuvée Brut ist ein freiner, frischer Champagner, der lange in den Kellern von Laurent-Perrier heranreift.

Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und der Persönlichkeit von Laurent-Perrier. Reinheit, Frische und Eleganz sind die Mekrmaile dieses Weines.

# Bier

<b>Saigon Bier <sup>a</sup></b>	<b>0,3L</b>	<b>5,50</b>
<b>Helles vom Fass <sup>a</sup></b>	<b>0,5L</b>	<b>5,50</b>
<b>Becks alkoholfrei <sup>a</sup></b>	<b>0,33L</b>	<b>5,50</b>
<b>Radler <sup>a</sup></b>	<b>0,5L</b>	<b>5,50</b>
<b>Weißenbier <sup>a</sup></b>	<b>0,5L</b>	<b>5,50</b>

# Schnaps

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>	<b>0,1L</b>
<b>Sake (Reiswein)</b>		<b>5,00</b>	<b>9,50</b>
<b>Vietnamesischer Reisschnaps (Nep Moi)</b>		<b>4,00</b>	
<b>Wodka (Grey Goose)</b>	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>	
<b>Japanisches Reisschnaps (Ookubo Shochu)</b>	<b>3,50</b>	<b>6,00</b>	
<b>Whiskey (Hibiki)</b>	<b>7,00</b>	<b>13,00</b>	



# Tee & Kaffee



<b>Frischer Ingwer mit Minze</b>	<b>5,00</b>
<b>Frisches Zitronengras mit Ingwer und Minze</b>	<b>5,00</b>
<b>Grüner Tee / Schwarzer Tee / Jasmin Tee</b>	<b>4,50</b>
<b>Dallmayr Waldbeere Tee (Wilder Apfel, Brombeere, Erdbeere)</b>	<b>5,00</b>
<b>Dallmayr Grüner Tee</b>	<b>5,00</b>
<b>Dallmayr Earl Grey</b>	<b>5,00</b>
<b>Vietnamesischer Milchkaffee (Cà Phê Việt Nam)</b>	<b>4,50</b>
<b>Vietnamesischer-Eiskaffee (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>Espresso mit Vanille Eis</b>	<b>4,50</b>

# Nachtisch

N1. Mango Crème Brûlée <sup>g</sup>	6,00
N2. Mochi (2 Stk.) <sup>g</sup>	6,00
N3. Sticky Rice mit Mango	8,00

# Nachtisch Cocktails

<b>Daiquirin</b> Erdbeer, Mango, Himbeer, Rum, Limetten	12,00
<b>Espresso Martini</b> Espresso, Wodka	11,50



