
QYU
FAR EAST KITCHEN

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. Phenylalaniquelle
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
HIBIKI

Vorspeisen

1. Bánh Bao [a] **6,50**
"Bánh Bao" sind gefüllte Hefeklöße aus Weizenmehl der vietnamesischen Küche. Die Füllung des Gerichts besteht aus Gemüse oder Hackfleisch

2. Edamame [f] Grüne gekochte Bohnen mit Salz **6,50**

3. Frühlingsrolle 2st. [a d f] **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. [b d e] **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 [f] vorbereitet werden)*

5. Saté Spieße 2st. [e] **8,00**
In vietnamesischen Gewürzen eingelegte Hühnerspießchen, serviert mit hauseigener Erdnuss-Zitronengras Dipp

6. Tôm Chiên Cốm 2st. [a b] **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 Bồ lá lốt,zarte Gyoza und tôm chiên cốm – Garnelen im grünen Reis-Mantel. Ein kleiner Papaya Salat bringt die erfrischende Exotik Südostasiens auf Ihren Teller.





Vorspeisen





8. Mango Salat (pikant) [e]
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 [b] **13,50**

9. Papaya Salat (pikant) [e]
Grüner Papaya Salat aus Vietnam mit Karotten, Limettensaft, Chili, Erdnüssen, Kräutern und ***Toppingauswahl:***
• Huhn **11,50** • Rind **12,50** • Garnelen [b] **13,50**

10. Tako [k] **15,90**
Gegrillter Oktopus mit Tomaten, Avocado, rote Zwiebeln und Soja-Dressing

11. Súp Miến Gà [f] **7,50**
Kleine klare Suppe aus einem geschmacksvollen und gewürzreichen Hühnerfond mit Glasnudeln und frischem Gemüse.

12. Súp Tom Yam Gung [b] **7,50**
Kleine scharfe thailändische Suppe mit Pilze und Garnelen.

13. Súp Nước Dừa [g] **7,50**
Cremige Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras, verfeinert mit Basilikum.

14. Há Cảo (3 Stk.) [a f] **7,00**
Gedämpfte Teigtaschen serviert in Soja-Ingwer-Soße.
Füllungsauswahl: A. Garnelen B. Vegetarisch

15. Gyoza 5 st. [a f] **7,90**
Knusprig gebackene vegane Teigtaschen.

16. Hanoi Special [a b f e] **22,90**
2 hausgemachten Frühlingsrollen, 1 Sommerrolle, 4 vegetarischen Frühlingsrollen mit verschiedenen Dip-Soßen und kleiner Mango-Salat.

17. QYU Special [a b f e] **25,90**
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. [d g 1] **10,50**
Thunfisch mit Jalapeno und Sriracha-Mayonnaise

19. Sake 3st. [d g 1] **11,50**
Lachs mit Avocado, Jalapeno und Sriracha-Mayonnaise

Tatar

T1. Lachstatar [d j] **12,50**
Lachs, Avocado, Sesam, Krabbenchips mit hausgemachter Soße

T2. Thunfisch Tatar [d j] **13,50**
Thunfisch, Avocado, Sesam, Krabbenchips mit hausgemachter Soße





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 [f]
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass [e]
- 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 [f]
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass [e]
- Mango Soße

22. Cơm Đậu phụ - Gebr. Tofu [f] **17,90**
Tofu mit Champignon, Broccoli, Karotten, grünen Bohne, Paprika und Tomaten im Wok in verschiedenen Soßen gebraten.
Soßenauswahl:
- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja [f]
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass [e]
- Mango Soße

23. Cơm Gà Saté - Hühner Saté Spieße [e] **18,90**
Hühner Saté-Spieße mit grünen Bohnen, Champignon, Paprika, Broccoli, Karotten und Tomaten in Erdnuss Soße gebraten.

24. Cơm Tôm - Gebr. Tiger Garnelen [b] **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 [f]
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass [e]
- Mango Soße

25. Cơm Gà Chiên - Knuspriges Hühnerfleisch [a] **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 [f]
- Chili (scharf)
- Erdnuss-Zitronengrass [e]
- Mango Soße

Nudelgerichte

30. Gebratene Ramen [a]
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 [f]
- Erdnuss-Zitronengrass [e]

Toppingauswahl:

• Huhn	**17,90**	• Rind	**17,90**	• Tofu [f]	**17,90**
• Garnelen [b]	**18,90**	• Ente	**19,90**		

31. Gebratene Udon [a]
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 [f]
- Erdnuss-Zitronengrass [e]

Toppingauswahl:

• Huhn	**17,90**	• Rind	**17,90**	• Tofu [f]	**17,90**
• Garnelen [b]	**18,90**	• Ente	**19,90**		

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

Toppingauswahl:

• Huhn	**17,90**	• Rind	**17,90**	• Tofu [f]	**17,90**
• Garnelen [b]	**18,90**	• Ente	**19,90**		









Nudelgerichte

34. Bún Nem [a] **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 [e] **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 [e f] **17,50**
Gebratener Tofu mit Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse und Soße.

37. Bún Gà Sả Ớt [e] **17,90**
Vietnamesische Reisnudeln mit gebratener Hühnerbrustfilet, Salat der Saison, Zitronengras, Erdnuss, Röstzwiebeln mit Chilli-Dressing-Soße

38. Bún Bò Lá Lốt [e] **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**
- Tofu [f] **16,50**



Com Vịt (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 gegrillte 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 Vịt [a] **22,90**
Knusprige Ente mit gebratener Wok-Gemüse in verschiedenen Soßen.
Soßenauswahl:
- Curry Soße (leicht scharf)
- Dunkle Kikoma Soja [f]
- Chili (scharf)
- Hoisin Soße [f]
- Mango Soße

55. Cá Lachs Nướng (leicht scharf) [d] **23,90**
Gegrilltes Lachsfilet mit Zuchini, 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

			8 Stück
100.	**Lachs** [d]		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

		2 Stück
110.	**Lachs** [d]	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]	5x Lachs, 5x Thunfisch	27,90
123.	**Butterfisch (5 Stk.)** [d]		17,90







Inside Out

8 Stück

130. California [b j] **9,90**
Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam

131. Alaska [d j g] **12,90**
Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam und Frischkäse

132. Maguro [d j] **13,90**
Thunfisch, Gurke, Fischrogen, Sesam

133. Hot Spicy Tuna [d j] **14,90**
Gehackter Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Gurke, Fischrogen, Sesam

134. Kappa I.O. [g j] **8,90**
Gurke, Frischkäse, Sesam

135. Avocado I.O. [g j] **8,90**
Avocado, Frischkäse, Sesam

Crunchy

10 Stück

140. Crunchy Roll mit Lachs und Avocado [a d] **17,50**
Knusprige Rolle gefüllt mit Lachs und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken

141. Crunchy Roll mit Thunfisch und Avocado [a d] **18,50**
Knusprige Rolle gefüllt mit Thunfisch und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken

142. Crunchy Roll mit Garnelen, Avocado und Mango [a b] **18,50**
Knusprige Rolle gefüllt mit Garnelen, Mango und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken

143. Crunchy Roll mit Veggie [a] **15,50**
Knusprige Rolle gefüllt mit Gurken, Avocado und Mango, ummantelt mit Tempura- Reisflocken.

144. Crunchy Tatar [a d g] **19,50**
Knusprige Rolle gefüllt mit Tuna, Frischkäse, Avocado und Tuna Tatar oben drauf

Special Rolls

8 Stück

150. Black Dragon Roll [b d g j] **20,50**
Panierte Garnelen mit Gurke, Avocado und Frischkäse,
bedeckt mit flambiertem Lachs.

151. Red Dragon On Fire [b d g j] **19,50**
Panierte Garnelen mit Mango, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch.

152. Surudoku Tuna [d g j] **19,50**
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch,
Thunfischtatar und Sesam

153. Unagi Aburi [b d j] **20,50**
Frittierte Garnellen mit Mayonnaise, Gurke, Unami (FlussAal) ummantelt,
Umami Soße und Sesam

154. Inari Roll [f] **14,50**
Panierter Grünspargel, Avocado, Gurke mit Tofu-Taschen umwickelt

155. Avocado Tempura Roll [a] **15,50**
Panierte Avocado, garniert mit Salsa und Salat

156. Escolar Aburi (Butter Fish) [b f] **22,50**
Frittierte Garnelen mit Avocado, Flaming Escolar Mantel (Wasabi Kizami) und
Teriyaki Soße

157. Sake Trüffel [d f] **19,50**
Lachs, Gurke, Avocado Trüffel Creme, Trüffel dünn geschnitten mit Teriyaki Soße

158. Tropical Roll [c g] **17,50**
Frischkäse, Avocado, Mango, Gurke, Erdbeer Mantel, Mango Mayonnaise Soße

159. GYU'S LOVE [b d g j] **21,50**
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 [d] **18,50**
8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki, 4 Stk. Gurke Maki, 4 Stk. Avocado Maki

162. Chiba [d j] **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 [b d g j] **59,90**
Lassen Sie sich von unserem Sushi-Meister überraschen!

Drinks





Fresh QYU Drinks

alkoholfrei

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

Saft & Schorle

Mango, Johannisbeernektar, Maracuja, Litschi Guave, Apfel, Sauerkirschnektar, Rhabarber	0,2L	3,90
	0,4L	4,90

Sprizz

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

Softdrinks

Cola [3,4], Cola Light [1,3], Cola Zero [1,3], Fanta [3,4], Sprite [11]	**0,2L**	**3,90**
Schweppes [1,3,4,5] (Ginger Ale / Bitter Lemon / Wild Berry)	**0,2L**	**3,90**
Mineralwasser (Still / Sprudelig)	**0,25L** **0,75L**	**3,20** **7,50**
Tafelwasser	**0,4L**	**4,00**





Special Cocktails

Apfel Sour 12,00
Vodka, Zitronen, Eiweiß

New York Sour 12,50
Whisky, Zitronen, Rotwein, Zitronen

Midori Sour 12,50
Gin, Midori Likör, Zitronen, Eiweiß

Aperol Sour 12,50
Aperol, Orangen, Zitronen, Eiweiß

Sakura Negroni 11,50
Vermouth, Honkaku Shochu, Campari, Kirschblüten Likör

Midnight in Tokyo 13,00
Limette, Zuckersirup, Honkaku Shochu, Ninki Red Sake, Zitronengras

Pornstar Martini 14,00
Vodka, Maracuja, Limetten, Vanille

Eastern Gold 13,00
Ninki Yuzu-shu, Sahne, Creme de Cacao, Soba Shochu, Orangensaft

Duel of Honor 14,00
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**
(Abf. Salzl Österreich Neusiedlersee)	**0,75L**	**28,00**

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**	**9,50**
(Weingut Metzger - Pfalz)	**0,75L**	**29,50**

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**
(Abf. tenuta Roveglia-Lombardei)	**0,75L**	**37,00**

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

KAITUI SAUVIGNON BLANC	**0,2L**	**12,00**
(Markus Schneider - Pfalz - 2023)	**0,75L**	**39,00**

Der Kaitui Sauvignon Blanc strahlt und begeistert mit einer hellen Farbe und funkelnden 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 -elegantem Körper, saftige exotischeFruchtaromen, 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 Ausdruckskraft 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. **0,2L** **8,00**
(Cantina di Custoza-Venetien) **0,75L** **26,00**
strahlende Rosafärbung, sortentypischer Duft, feine Kirschnoten, Zitrus und etwas Pfeffer, am Gaumen harmonisch und frisch, mit lebendigem, angenehmen Säure- Fruchtspiel
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

ROSE VOM ZWEIGELT (DE-ÖKO-039) **0,2L** **9,50**
(Weingut Topf -Kamtpal- 2023) **0,75L** **33,00**
Dieser sehr aromatische Wein, nach frischen Blumen in der Nase und spannenden ZweigeltNoten verspricht ein erfrischendes Erlebnis.

WHISPERING ANGEL ROSE CDP AOP **0,75L** **68,00**
(Cave d'Esclans -Provence-)
Im Duft rote Früchte, Blüten, am Gaumen ein eleganter mineralischer Hauch, das Finale brilliant

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 Champgner, der lange in den Kellern von Laurent-Perrier heranreift.
Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und der Persönlichkeit vonLaurent-Perrier. Reinheit, Frische und Eleganz sind die Mekrmale dieses Weines.

Bier

Saigon Bier [a]	0,3L	5,50
Helles vom Fass [a]	0,5L	5,50
Becks alkoholfrei [a]	0,33L	5,50
Radler [a]	0,5L	5,50
Weißbier [a]	0,5L	5,50

Schnaps

	2cl	4cl	0.1L
Sake (Reiswein)		5,00	9,50
Vietnamesischer Reisschnaps (Nep Moi)		4,00	
Wodka (Grey Goose)	4,00	7,00	
Japanisches Reisschnaps (Ookubo Shochu)	3,50	6,00	
Whiskey (Hibiki)	7,00	13,00	





Tee & Kaffee

Frischer Ingwer mit Minze	5,00
Frisches Zitronengras mit Ingwer und Minze	5,00
Grüner Tee / Schwarzer Tee / Jasmin Tee	4,50
Dallmayr Waldbeere Tee (Wilder Apfel, Brombeere, Erdbeere)	5,00
Dallmayr Grüner Tee	5,00
Dallmayr Earl Grey	5,00
Vietnamesischer Milchkaffee (Cà Phê Việt Nam)	4,50
Vietnamesischer-Eiskaffee (Cà Phê Sữa Đá)	4,50
Espresso	2,50
Espresso Machiato	3,00
Espresso Doppio	3,50
Espresso Doppio Machiato	4,00
Latte Machiato	4,00
Cappuccino	3,50
Espresso mit Vanille Eis	4,50

Nachtisch

N1.	**Mango Crème Brûlée** [g]	**6,00**
N2.	**Mochi (2 Stk.)** [g]	**6,00**
N3.	**Sticky Rice mit Mango**	**8,00**

Nachtisch Cocktails

Daiqurin **12,00**
Erdbeer, Mango, Himbeer, Rum, Limetten

Espresso Martini **11,50**
Espresso, Wodka

