



Bến Thành

SÜDVIETNAMESISCHE KÜCHE



HERZLICH WILLKOMMEN

**Ben-Thanh ist eines der Wahrzeichen des Saigon.
Bei uns finden Sie authentische traditionelle Gerichte,
welche von unserer Heimatstadt sind.**

**Wir kochen mit viel Liebe,
weil für uns jeder Gast in unserem Haus
ein Familienmitglied ist.**

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Ihr**

Ben Thanh Team



SUSHI

SUSHI

SUSHI MENU



- S0. Vegetarisch** ^L  **11,50**
 6 Stk./pcs. Vegi Spezial Roll frittierte
 4 Stk./pcs. Avocado Maki
 4 Stk./pcs. Kappa
 4 Stk./pcs. Oshinko
 4 Stk./pcs. Shiitake Maki



- S4. Sake set** ^{L,C} **9,90**
 2 Stk./pcs. Sake Nigiri,
 6 Stk./pcs. Maki Sake,
 4 Stk./pcs. I.O Sake



- S1. Vegetarisch** ^L  ^{2 Per.} **21,90**
 6 Stk./pcs. Spezial Roll frittierte
 4 Stk./pcs. Kappa,
 4 Stk./pcs. Avocado
 4 Stk./pcs. Oshinko
 4 Stk./pcs. Shiitake Maki
 1 Stk./pcs. Avocado
 1 Stk./pcs. Tamago
 1 Stk./pcs. Shiitake
 1 Stk./pcs. Tofu Nigiri
 4 Stk./pcs. Tamago I.O
 4 Stk./pcs. Inari I.O



- S5. Sake Set** ^{L,C} **13,90**
 6 Stk./pcs. Nigiri (Lachs),
 6 Stk./pcs. Maki (Lachs),
 3 Stk./pcs. Spezial Roll (frittiert)



- S2. Maki Vegetarisch** ^L  **8,90**
 6 Stk./pcs. Avocado Maki,
 6 Stk./pcs. Kappa Maki,
 3 Stk./pcs. Oshinko Maki,
 3 Stk./pcs. Shitake Maki



- S7. Set 7** ^{L,C} **11,90**
 8 Stk./pcs. Sake Maki,
 8 Stk./pcs. Maguro Maki,
 4 Stk./pcs. Nigiri (Sake, Ebi,
 Maguro, Butterfisch)



- S3. Vegetarisch** ^L  **10,90**
 3 Stk./pcs. Avocado Maki,
 3 Stk./pcs. Kappa Maki,
 4 Stk./pcs. Tamago I.O,
 4 Stk./pcs. Inari,
 1 Stk./pcs. Nigiri Shitake,
 1 Stk./pcs. Nigiri Inari



- S8. Maguro & Sake** ^{L,C} **14,90**
 6 Stk./pcs. Nigiri
 (3x Sake & 3x Maguro),
 3 Stk./pcs. Futo Maki,
 6 Stk./pcs. Maki
 (3x Sake & 3x Maguro)

SUSHI MENU



S9. Favourite L,C,E **11,90**
4 Stk./pcs. Nigiri
(Sake, Maguro, Ibodai, Ebi),
6 Stk./pcs. Maki (Mix),
3 Stk./pcs. Futo Maki



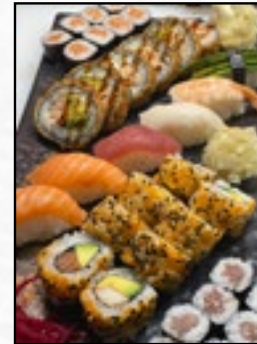
S10. Premium L,C,E **12,90**
4 Stk./pcs. California,
3 Stk./pcs. Futo Maki,
4 Stk./pcs. Nigiri
(Sake, Maguro, Ibodai, Ebi)



S12. Inside-out L,C,E **11,90**
8 Stk./pcs. California I.O.,
4 Stk./pcs. Sake I.O.,
4 Stk./pcs. Maguro I.O.



S13. Hot Spicy L,C,E **10,90**
8 Stk./pcs. I.O Hot Spicy Ebi, 6
Stk./pcs. Hot Spicy Tuna Maki



S15. für 2 Personen L,C,E **26,90**
8 Stk./pcs. Sake Maki,
8 Stk./pcs. Maguro Maki,
4 Stk./pcs. California I.O ,
4 Stk./pcs. Lachs I.O,
6 Stk./pcs. Spezial Roll frittiertes,
6 Stk./pcs. Nigiri
(2 Sake, Maguro,
Butterfisch, Ebi, Avocado)

S18. für 3 Personen **39,90**

9 Stk./pcs. Nigiri (3x Sake, 3x Maguro, Ebi, Ibodai, Unagi),
6 Stk./pcs. Sake Maki, 6 Stk./pcs. Tekka Maki,
6 Stk./pcs. Ibodai Maki, 4 Stk./pcs. I.O California,
4 Stk./pcs. I.O Sake, 8 Stk./pcs. Ebi Tempura I.O.,
6 Stk./pcs. Spicy Roll Lachs

S20. Für 4 Personen **49,90**

4 Stk./pcs. Maki (Sake, Tekka, Ebi, Ibodai),
8 Stk./pcs. Nigiri (4x Sake, 2x Ibodai, 2x. Maguro),
8 Stk./pcs. Ebi Tempura I.O., 4 Stk./pcs. I.O California,
4 Stk./pcs. Lachs I.O, 8 Stk./pcs. Spicy Roll Tempura,
4 Stk./pcs. Sashimi Lachs

POKE BOWLS

Warmer Sushireis mit Wildkräutersalat, Eisbergsalat, Cherrytomaten, Sojabohnen, Seetangsalat, Rettich, Sesam, Gurke und Avocado, serviert mit hausgemachter Sesam und Teriyakisauce mit ...

Warm sushi rice with wild herb salad, iceberg lettuce, cherry tomatoes, soybeans, seaweed salad, radish, sesame, cucumber and avocado, served with homemade sesame and teriyaki sauce with ...

a. Lachs Sashimi *salmon sashimi* **13,90**

b. Thunfisch Sashimi *tuna sashimi* **14,90**

c. Gegrillter Lachs *grilled salmon* **13,90**

d. Gegrilltes Hühnerfleisch *grilled chicken* **11,90**

e. Mix Sashimi **15,90**

Lachs, Thunfisch, Butterfisch - *salmon, tuna, butterfisch*

f. Mix Tatar **14,90**

Gehackter Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi

Minced salmon, tuna, prawns, surimi

g. Vegan **12,90**

Vegan Tofu oder Veggie Ente

Vegan tofu or veggie duck



MAKI

Auf Wunsch können alle Makis, für 1,5€ Aufpreis, paniert und mit Frischkäse zubereitet werden

		8 St.
50.	Kappa ^L ✓	2,80
	Gurke und Sesam - <i>Cucumber and sesame</i>	
51.	Avocado ^L ✓	2,80
	Avocado und Sesam - <i>Avocado and sesame</i>	
52.	Oshinko ^L ✓	2,80
	Rettich und Sesam - <i>Radish and sesame</i>	
53.	Shitake ^L ✓	3,00
	Jap. Pilze und Sesam - <i>Jap. mushroom and sesame</i>	
54.	Inari ^L ✓	3,00
	Jap. Tofutasche - <i>Jap. tofu bag</i>	
55.	Tamago ^{L,A} ✓	3,00
	Ei und Sesam - <i>Egg and sesame</i>	
56.	Rucola & Gurke ^{L,M} ✓	3,30
	Rucola, Gurke, Cream Cheese, Sesam <i>Rucola, cucumber, cream cheese, sesame</i>	
57.	Sake ^C	3,30
	Lachs - <i>Salmon</i>	
58.	Sake Avocado ^C	3,50
	Lachs, Avocado - <i>Salmon, avocado</i>	
60.	Salmon Skin ^{C,L,N}	3,50
	Gegrillte Lachshaut, Sesam, Cream Cheese <i>Grilled salmon skin, sesame, cream cheese</i>	



		8 St.
61.	Tekka ^C	3,70
	Thunfisch - <i>Tuna</i>	
62.	Tekka & Avocado ^C	3,90
	Thunfisch, Avocado - <i>Tuna, avocado</i>	
64.	Ibodai ^C	3,50
	Butterfisch, Lauchzwiebeln - <i>Butterfish, spring onions</i>	
65.	Unagi ^{C,L}	3,90
	Aal, Sesam - <i>Eel, sesame</i>	
67.	Ebi Avocado ^E	3,80
	Garnelen, Avocado - <i>Prawns, avocado</i>	
68.	California Avocado ^E	3,30
	Surimi, Avocado - <i>Surimi, avocado</i>	
70.	Olga ^E	3,80
	Gek. Garnelen & Jap. Mayo - <i>Cooked prawns & jap. Mayo</i>	
71.	Negi Tekka ^C	3,80
	Thunfisch, Lauchzwiebeln - <i>Tuna & spring onions</i>	
72.	Hot Spicy Tuna Maki ^C 🌶️	3,80
	Gekochter Thunfisch und Lauchzwiebeln <i>Cooked tuna and spring onions</i>	

TEMAKI

80.	Salmon Skin ^{C,L}	3,80
	Lachs, Lachshaut & Avocado, Gurke <i>Salmon, salmon skin, avocado, cucumber</i>	
81.	Sake ^{C,L}	3,50
	Lachs & Fischrogen - <i>Salmon, fish roe</i>	
82.	Sake Avo ^{C,L}	3,80
	Lachs & Avocado, Fischrogen - <i>Salmon, avocado, fish roe</i>	

83.	Maguro ^{C,L}	3,90
	Thunfisch & Gurke - <i>Tuna & cucumber</i>	
84.	California ^{E,L}	3,50
	Surimi, Avo, Fischrogen - <i>Surimi, avocado, fish roe</i>	
85.	Vegetarisch ^L ✓	3,50
	Omelett oder Inari und Avo, Rettich, Gurke <i>Omelette or Inari and avocado, radish, cucumber</i>	

NIGIRI ^{2 STK.}

91.	Avocado ✓	3,00
94.	Inari ^{M,K} ✓	3,00
	Jap. Tofutasche - <i>Japanese tofu bags</i>	
95.	Tamago ^A ✓	3,00
	Jap. Omelett - <i>Japanese omelette</i>	
96.	Sake ^C	3,20
	Lachs - <i>Salmon</i>	
97.	Maguro ^{C,L}	4,00
	Thunfisch - <i>Tuna</i>	
98.	Ebi ^E	3,80
	Gekochte Garnelen - <i>Cooked prawns</i>	
99.	Unagi ^{N,C}	4,20
	Gegrillter Süßwasseraal - <i>Grilled fresh water eel</i>	
100.	Ibodai ^C	3,60
	Butterfisch - <i>Butterfish</i>	

101.	Kani California ^{E,N}	3,40
	Krebsfleischimitat - <i>Crab stick</i>	
103.	Ika ^{C,N}	3,60
	Sepia - <i>Cuttlefish</i>	
104.	Tako ^{C,N}	3,60
	Oktopus - <i>Octopus</i>	
105.	Hokkigai ^N	3,60
	Trogmuschel - <i>Thick trough shell</i>	



INSIDE OUT

		4 St.
110. Inari	^{L,M} ✓	3,50
jap. Tofutasche, Rettich, Gurke, Avocado, Cream cheese, Sesam <i>Japanese tofu bags, radish, cucumber, avocado, cream cheese, sesame</i>		
111. Tamago	^{L,M} ✓	3,50
jap. Omelett, Rettich, Gurke, Avocado, Cream cheese, Sesam <i>Japanese omelette, radish, cucumber, avocado, cream cheese, sesame</i>		
112. Sake	^C	3,90
Lachs, Avocado, Fischrogen und Sesam <i>Salmon, avocado, fish roe, sesame</i>		
113. Maguro	^{C,L}	4,90
Thunfisch, Avocado, Gurke und Sesam <i>Tuna, avocado, cucumber, sesame</i>		
114. California	^{C,L,N}	3,90
Krebsfleischimitat, Avocado mit Fischrogen und Sesam <i>Crab stick, avocado, fish roe, sesame</i>		
115. Unagi	^{C,L,N}	4,50
Gegrillter Süßwasseraal, Avocado, Gurke mit Fischrogen und Sesame <i>Grilled fresh water eel, avocado, cucumber, fish roe, sesame</i>		
116. Hot Spicy Sake	^{C,L} 🌶️	3,90
Lachs, Avocado und Sesam, <i>Salmon, avocado and sesame</i>		
117. Hot Spicy Ibodai	^{C,L} 🌶️	4,20
Butterfisch, Lauchzwiebeln, Gurke & Sesam <i>Butterfish, spring onions, cucumber and sesame</i>		
118. Boston		4,20
Garnelen, Gurke, Avocado, Fischrogen & Sesam <i>Prawns, cucumber, avocado, fish roe and sesame</i>		



SUSHI X-TREME

		6 St.
X1. Special Roll	6 Stk. / pcs. (frittiert / fried) ^{C,G,L,M}	
A.	Sake Lachs, Avocado, Cream cheese und Sesam <i>Salmon, avocado, cream cheese, sesame</i>	6,90
B.	Thunfisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese und Sesam <i>Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, sesame</i>	7,50
C.	Yakitori Hähnchenspieße, Avo., Gurke, Cream Cheese & Sesam <i>Chicken skewers, avocado, cucumber, cream cheese & sesame</i>	6,90
D.	Surimi, Avocado, Gurke, Cream Cheese und Sesam <i>Surimi, avocado, cucumber, cream cheese and sesame</i>	6,90
E.	Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese & Sesam <i>Cooked prawns, avocado, cucumber, cream cheese, sesame</i>	7,50
F.	Tamago, Tofutasche, Avocado, Gurke, Oshinko, Sesam und Cream Cheese <i>Tamago, tofu bag, avocado, cucumber, oshinko, sesame and cream cheese</i>	6,90



X2. Shaolin Roll	^{L,M} 4 Stk. / pcs. ✓	4,20
Vegetarisch, Cream Cheese umwickelt mit Tofutasche <i>Vegetarian, cream cheese, wrapped with tofu bags</i>		
X3. Hot Spicy Ebi	^{L,M,E} 4 Stk. / pcs. 🌶️	4,50
Gehackte Garnelen & Gurke, Cream Cheese mit Avocado und Sesam <i>ground prawns, cucumber, cream cheese, avocado and sesame</i>		
X4. Ebi Tempura Roll	^{L,M,N,E} 4 Stk. / pcs.	4,50
Panierte Garnelen, Gurke, Cream Cheese, umwickelt mit Avocado, Sesam & Masago <i>Deep fried prawns, cucumber, cream cheese wrapped with avocado, sesame and masago</i>		

SUSHI X-TREME

- | | | |
|-------------|---|-------------|
| X5. | Taiyo Roll <small>C,L,M,N,E</small> 4 Stk. / pcs. | 4,50 |
| | Surimi, Avocado, Cream Cheese,
umwickelt mit Lachs, Sesam, Unagi soße
<i>Surimi, avocado, cream cheese,
wrapped with salmon, sesame and Unagi sauce</i> | |
| X6. | Salmon Roll <small>C,L,M</small> 4 Stk. / pcs. | 5,00 |
| | Gegrillte Lachshaut, Aal, Gurke, Avocado, Cream Cheese
umwickelt mit Lachs, Sesam, Unagi Soße
<i>Grilled salmon skin, eel, cucumber, avocado, cream cheese
wrapped with salmon, sesame, Unagi sauce</i> | |
| X7. | Dragon Roll <small>C,L,M</small> 4 Stk. / pcs. | 5,00 |
| | gekochter Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln,
umwickelt mit Tofutasche, Sesam, Unagi Soße
<i>Cooked tuna, cucumber, spring onions,
wrapped with tofu bags, sesame, Unagi sauce</i> | |
| X8. | Hot Spicy 4 Stk. / pcs. | 4,50 |
| | Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln,
umwickelt mit Avocado, Sesam, Spezial Soße
<i>Tuna, cucumber, spring onions,
wrapped with avocado, sesame, special sauce</i> | |
| X9. | Tamago Roll <small>C,L,M</small> 4 Stk. / pcs. | 4,50 |
| | Lachs, Avocado, Cream Cheese, umwickelt mit Omelett,
Sesam, Spezial Sauce
<i>Salmon, avocado, cream cheese, wrapped with
omelette, sesame, special sauce</i> | |
| X10. | Salmon Tempura Roll <small>C,G,L,M</small> 4 Stk. / pcs. | 5,00 |
| | Salmon umwickelt mit Avocado, Massago,
Sesam und Spezial Sauce
<i>Salmon wrapped with avocado, massago,
sesame and special sauce</i> | |
| X11. | Unagi Roll <small>C,L,M,N</small> 4 Stk. / pcs. | 6,00 |
| | Lachs, Avocado, Cream Cheese, umwickelt
mit Flußaal und Spezial Sauce
<i>Salmon, avocado, cream cheese, wrapped
with eel and special sauce</i> | |
| X12. | Rainbow Roll <small>C,L,M,N,E</small> 4 Stk. / pcs. | 7,00 |
| | Krebsfleischimitat, Avocado, Cream Cheese, umwickelt mit
Lachs, Thunfisch, Butterfisch & Aal mit Spezial Sauce, Sesam
<i>Crab sticks, avocado, cream cheese, wrapped with salmon, tuna,
butterfish and eel with special sauce, sesame</i> | |





SASHIMI

- | | |
|---|--------------|
| X15. Sake 6 Stk. / pcs. <small>C,L,M</small> | 9,50 |
| Lachs - <i>salmon</i> | |
| X16. Maguro 6 Stk. / pcs. <small>C,L,M</small> | 12,90 |
| Thunfisch - <i>Tuna</i> | |
| X17. Mix Sashimi 12 Stk. / pcs. <small>C,L,M</small> | 17,00 |
| Lachs & Thunfisch - <i>Salmon & tuna</i> | |



VORSPEISEN

Appetizer

VORSPEISEN • APPETIZER

VORSPEISEN APPETIZER

1. **Dim Sum Vegan** 4 Stk. / pcs. ✓ **4,50**
Gemüse, Erbsen und Tofu, gedämpft im Teigblatt
Steamed dumplings with vegetables, peas, tofu with soy sauce.
2. **Dim Sum Har Gao** 4 Stk. / pcs **4,50**
vier gedämpfte asiatische Teigtaschen gefüllt mit fein gehackten Garnelen, Chili, Ingwer und Knoblauch abgeschmeckt und im Bambuskorb serviert. Dazu zweierlei Sojasauce
four steamed Asian dumplings filled with finely chopped prawns, chilli, ginger and garlic and served in a bamboo basket. With two kinds of soy sauce
3. **Dim Sum Siu Mai** 4 Stk. / pcs **4,50**
vier gedämpfte asiatische Teigtaschen mit Chili, Ingwer und Knoblauch abgeschmeckt und im Bambuskorb serviert. Dazu zweierlei Sojasauce
four steamed Asian dumplings, seasoned with chilli, ginger and garlic and served in a bamboo basket. With two kinds of soy sauce
b. gefüllt mit fein gehacktem Hühnerfleisch
e. gefüllt mit fein gehackten Garnelen
4. **Mini Bao Burger** 2 Stk. / pcs **6,50**
zwei gedämpfte asiatische Brötchen mit mariniertem Kalbsfleisch, Gurkensalat, Karotten, Zwiebeln, Koriander
two steamed Asian rolls with marinated veal, cucumber salad, carrots, onions, coriander
5. **Lachs Tempura** 2 Stk. / pcs. **4,50**
Lachs in Tempura, frittiert, serviert mit Cocktail- & Unagi sauce
Salmon in tempura, deep fried, served with cocktail and unagi sauce
6. **Ebi Tempura** 2 Stk. / pcs. **4,50**
Große Garnelen in japanischem Teig, frittiert, serviert mit Cocktail- und Unagi Sauce
Large prawns in Japanese batter, deep-fried, served with cocktail and unagi sauce
7. **Satay** 3 Stk. / pcs. **4,90**
Drei Hähnchenbrustspieße, mariniert mit Curry, Kokosmilch und Koriander, serviert mit hausgemachter Erdnuss-Sauce
Three chicken breast skewers marinated with curry, coconut milk and coriander, served with a homemade peanut sauce

8. **Frühlingsrolle** ^D 2 Stk. / pcs. **4,50**
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit unserer hausgemachten Fischeauce
Homemade spring rolls filled with pork, glass noodle, morels and vegetables, served with homemade fish sauce
9. **Vegetarische Frühlingsrolle** ^{D,M} 2 Stk. / pcs. ✓ **4,50**
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit unserer hausgemachten Sojasauce
Homemade spring rolls filled with tofu, glass noodle, morels and vegetables, served with homemade soy sauce.
10. **Gebackene Wan Tan** ^D 5 Stk. / pcs. **4,50**
Gebackene Wantan-Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Lauchzwiebeln, serviert mit unserer hausgemachten Fischeauce als Dip
Baked Wantan dumplings filled with minced chicken and spring onions, served with homemade fish sauce
11. **Vegetarische geb. Wan Tan** ^{D,M} 5 Stk. / pcs. ✓ **4,50**
Gebackene Wantan Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Tofu, Karottenstücken, Lauchzwiebeln und Sesamöl, serviert mit unserer hausgemachten Sojasauce
Baked Wantan dumplings filled with chopped tofu, carrots, spring onions and sesame oil, served with homemade soy sauce.



VORSPEISEN APPETIZER

12. Ben Thanh Kalb 8,50

Klassisch geschmorte Kalbsrippchen nach kantonesischer Art in Chinkiang-Sauce dazu Shanghai-Blattgemüse und Kim Chi
Classically braised Cantonese-style veal ribs in Chinkiang sauce with Shanghai leafy vegetables and kim chi

13. Ben Thanh Peking-Enten-Wrap 5,90

Knusprig warme Pekingente im traditionellen chinesischen Pfannkuchen gerollt; mit Frühlingslauch und Gurke, dazu die klassische Pflaumensauce
Crispy, warm Peking duck rolled in traditional Chinese pancakes; with spring onions and cucumber, with the classic plum sauce

14. Thuna Tatar 8,90

Thunfisch-Tatar mit Avocado, Limette und Keta-Kaviar
Tuna tartare with avocado, lime and keta caviar

15. Umwickelte Garnelen ^{D,E} 3 Stk. / pcs. 4,90

Großgarnelen mit Kartoffelstreifen umwickelt, mit unserer hausgemachten Fischsauce als Dip
Prawns wrapped in potato strips, served with homemade fish sauce dip

16. Teriyaki-Sashimi 13,90

Thunfisch-Sashimi mit Shiso-Kresse Salat in Ingwer-Chili-Limettendressing, eingelegtem Rettich, weißem geröstetem Sesam und würziger Teriyaki-Sauce
Tuna sashimi with shiso-cress salad in a ginger-chili-lime dressing, pickled radish, white roasted sesame and spicy teriyaki sauce



17. Frittierte Nori Matir 3 Stk. / pcs. 5,50

Lachstartar auf frittierten Algenblättern mit japanischer Chili-Mayo und Keta Kaviar
Salmon tartare on fried seaweed sheets with Japanese chili mayonnaise and keta caviar

18. Edamame 4,90

gekochte, japanische Sojabohnen mit Meersalz
cooked Japanese soybeans with sea salt

19. Sommerrollen

Zwei Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Eisbergsalat, Gurken, Thai-Basilikum, Koriander und Minze, serviert mit hausgemachter Sauce. Wahlweise mit
Two summer rolls filled with rice noodles, iceberg lettuce, cucumber, Thai basil, coriander and mint, served with homemade sauce. Optionally with

- | | | |
|----|-------------|------|
| a. | Tofu | 4,00 |
| b. | Huhn | 4,20 |
| e. | Garnelen | 4,50 |
| f. | Rindfleisch | 4,50 |

20. Yakitori 3 Stk. / pcs. 4,50

Hähnchenbratspieße nach japanischer Art mit Yakitori Soße
Chicken skewers „japanese style“ with Yakitori sauce

VORSPEISENPLATTE APPETIZER PLATES

M1. VORSPEISENPLATTE I

Peking-Enten-Wrap: Knusprig warme Peking-ente im traditionellen chinesischen Pfannkuchen gerollt

Peking Duck Wrap: Crispy warm Peking duck rolled in traditional Chinese pancakes

Kalbsrippchen: nach kantonesischer Art

Veal ribs: Cantonese style

Frühlingsrollen: frittiert, mit einer Füllung aus Schweinegehacktem, Weißkohl, Karotten und Soja-bohnen

Spring rolls: deep-fried, with a filling of minced pork, white cabbage, carrots and soy beans

Satay: Hähnchenbrustspieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce und mariniertem Rettichsalat

Satay: Chicken breast skewers with homemade peanut sauce and marinated radish salad

Dazu Dips: Pflaume, Süß-Sauer Chili, Erdnuss, Teriyaki

With dips: plum, sweet and sour chilli, peanut, teriyaki

Für 2 Personen *for 2 person*

15,90

Für 3 Personen *for 3 person*

22,90



3 PERSONEN PLATTE

SUPPEN SOUPS

21. Miso Suppe ^M ✓ 4,50

Sojabohnen Paste in dashi-Brühe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln

Soy bean paste in dashi broth with tofu, seaweed and spring onions

22. Miso Sake Suppe ^M 4,90

Sojabohnen Paste in dashi-Brühe mit Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln

Soy bean paste in dashi broth with salmon, seaweed and spring onions

23. Gemüse Suppe 4,50

24. Glasnudel Suppe 4,90

Suppe mit Glasnudeln, Hühnerfleisch, zusammen mit Pak Choi, Sesamöl, Frühlingszwiebeln und Koriander
glass noodle soup with chicken

25. Tom Kha Gai

Suppe mit Kokosmilch, Zitronenblättern, Zitronensaft, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant und Thai-Koriander

Soup with coconut milk, lemon leaves, lemon juice, lemongrass, spring onions, tomatoes, galangal and Thai coriander

a. mit Tofu *with tofu* 4,50

b. mit Hühnerfleisch *with chicken* 4,50

c. mit Garnelen *with prawns* 4,90

26. Wan-Tan Suppe ^D

Gefüllte Wantan Teigtaschen, frischer Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln, Sesamöl und Pak Choi

Wantan dumplings filled with minced chicken in chicken broth with sesame oil

a. gefüllt mit Tofu *filled with tofu* klein 4,50

b. gefüllt mit Huhn *filled with chicken* klein 4,50

e. gefüllt mit Garnelen *filled with prawns* klein 4,90

SALATE SALADS

- 31. Kim Chi** ^L ✓ **4,90**
Pikant eingelegter Chinakohl
Spicy chinese cabbage
- 32. Seetang Salat** ^L ✓ **5,50**
Gemischter Seetang mit Sesamöl
Mixed seaweed with sesame oil
- 33. Papaya Salat** ^{B,C} **5,50**
Grüner Papaya Salat mit frischem Thai Basilikum, Koriander, Minze, Tomaten, Limetten, gerösteten Erdnüssen, Sesamöl und hausgemachte Sauce
Green papaya salad with Thai basil, coriander, mint, tomatoes, lime, roasted peanut, sesame oil and homemade sauce
- 34. Papaya-Garnelen Salat** ^{B,C,E} **8,90**
Grüner Papaya Salat mit Garnelen, frischem Thai Basilikum, Koriander, Minze, Tomaten, Limetten, gerösteten Erdnüssen, Sesamöl und hausgemachte Sauce
Green papaya salad with prawns, Thai basil, coriander, mint, tomatoes, lime, roasted peanut, sesame oil, homemade sauce



- 36. Specia Seetang Salat** ^{B,C,L} **9,90**
Seetangstreifen mit gebratenem Rindfleisch, gerösteten Erdnüssen und vietn. Kräutern, serviert mit unserer hausgemachten Sauce
Seaweed strips with sauteed beef, roasted peanut and Vietnamese herbs, served with homemade sauce
- 37. Lachs Ceviche** **7,50**
Marinierte Würfel vom kalten BioLachs mit Limettensaft, roten Zwiebeln, frischen Chilis, Avocado, Süßkartoffeln und Koriander
Marinated cubes of cold organic salmon with lime juice, red onions, fresh chillies, avocado, sweet potatoes and coriander
- 38. Glasnudelsalat**
Wildkräutersalat, Eisbergsalat, geröstetem Sesam, verfeinert mit Chili-Limetten
Wild herb salad, iceberg lettuce, roasted sesame, refined with chilli limes
- a.** Tofu ✓ **9,90**
- e.** Garnelen *prawns* **12,90**
- f.** Rindfleisch/Huhn *beef/chicken* **11,90**

NUDELSUPPEN NOODLE SOUPS

120. Pho Veggie ^{D,M} ✓ 9,90

Reisbandnudeln in einer Suppenbrühe mit mariniertem Tofu, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit einer vietnamesischen schwarzen Sauce

Rice noodles in broth with marinated tofu, soy sprouts and fresh herbs, served with a Vietnamese black sauce

121. Glasnudelsuppe Veggie ^{D,M} ✓ 9,90

Glasnudeln in einer Suppenbrühe mit mariniertem Tofu, Sojasprossen, gehackter vietnamesischer Koriander und Lauchzwiebeln

Glass noodle in broth with marinated tofu, soy sprouts, chopped Vietnamese coriander and spring onions

122. Pho (Huhn) ^{D,M} 9,90

Suppe nach Hanoi-Art mit Hähnchenfleisch, Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander, Sternanis und Zimtstangen

Hanoi-style soup with chicken, flat rice noodles, fresh ginger, shallots, coriander, star anise and cinnamon sticks

123. Pho (Rind) ^{D,M} 10,50

Suppe nach Hanoi-Art mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander, Sternanis und Zimtstangen

Hanoi-style soup with beef, flat rice noodles, fresh ginger, shallots, coriander, star anise and cinnamon sticks

f. mit extra Rindfleischbällchen *with extra beef meat balls* +2,00 €

124. Saigon Style ^c 11,90

Suppe nach Saigon-Art mit Reisbandnudeln in einer Suppenbrühe, Schweinefleischscheiben, Garnelen und Tintenfisch mit Sellerie, Sojasprossen und frischen Kräutern

Saigon-style soup with flat rice noodles in a soup broth, pork slices, prawns and squid with celery, bean sprouts and fresh herbs

126. Ben Thanh Entensuppe ^{C,D} 12,90

Entenbrühe mit Eiernudeln, knuspriger Ente, vietnamesischem Gemüse und frischen Kräutern

Duck broth with egg noodles, crispy duck, Vietnamese vegetables and fresh herbs

127. Udon Suppe 11,90

Stäbchennudeln in einer hausgemachten Suppenbrühe mit Krebsfleischstäbchen, Black Tiger Garnelen, Rindfleisch mit frischen Kräutern

Stick noodles in a homemade soup broth with crab sticks, black tiger prawns, beef with fresh herbs

128. Veggie Udon Suppe

Stäbchennudeln in einer hausgemachten Suppenbrühe mit frischem Gemüse, Shiitake Pilzen und frischen Kräutern. Wahlweise mit:

Stick noodles in a homemade soup broth with fresh vegetables, shiitake mushrooms and fresh herbs. Optionally with

a. mit Tofu 9,90 **g.** mit veggie Ente 11,90



REISNUDELGERICHTE

RICE VERMICELLI

130. "Obama" Nudelbowl ^{B,L,N} **11,50**

Nach Hanoi-Art. Dies ist ein sehr berühmtes rustikales Gericht in Vietnam. Der ehemalige US-Präsident Obama ging mal nach Hanoi und aß dieses Gericht Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Salat und gemahlenen Erdnüsse, serviert mit unserer hausgemachten Fischsauce

Hanoi way. This is a very famous rustic dish in Vietnam. Former US President Obama once went to Hanoi and ate this dish rice noodles with grilled pork, lettuce and ground peanuts, served with our homemade fish sauce

131. Bun Bo Nam Bo Nudelbowl ^{B,L,N} **11,50**

Reisnudeln mit Rindfleisch, Zitronengras, Zwiebeln, gemahlenen Erdnüssen, Salat und frischen Kräutern, serviert mit unserer Fischsauce.

Rice vermicelli with beef, lemongrass, onions, ground peanuts, salad and fresh herbs, served with our fish sauce.

132. Frühlingsrollen Nudelbowl ^{A,C,D,N} **10,50**

Reisnudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen, gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit gemahlenen Erdnüssen, Salat und unserer hausgemachte Fischsauce

Rice vermicelli with homemade spring rolls, filled with ground pork, glass noodle, morels and vegetables, served with ground peanuts, salad and homemade fish sauce



VEGGIE NUDELGERICHTE

VEGGIE NOODLES

133. Veggie Frühlingsrollen Nudelbowl ^{D,M} **10,50**

Reisnudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen, gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit gemahlenen Erdnüssen, Salat und unsere hausgemachte Sojasauce

Rice vermicelli with homemade spring rolls, filled with tofu, glass noodle, morels and vegetables, served with ground peanuts, salad and homemade soy sauce

134. Tofu Nudelbowl ^{D,M} **10,50**

Reisnudeln mit gebratenem mariniertem Tofu, gemahlenen Erdnüssen und Salat, serviert mit unserer hausgemachten Sojasauce

Rice vermicelli with fried marinated tofu, ground peanuts and salad, served with our homemade soy sauce

NUDELGERICHTE

NOODLE DISHES

Zuerst Wunschzutat auswählen,
dann kombiniert mit Ihrem Lieblingsgericht

Zutaten:

a.	Tofu ✓	9,90
b.	Hühnerfleisch	10,50
c.	geb. Hühnerbrust <i>baked chicken breast</i>	11,50
d.	knuspriger Ente <i>crispy duck</i>	12,90
e.	Garnelen <i>prawns</i>	12,90
f.	Rindfleisch <i>beef</i>	11,50
g.	Veggie Ente ✓	11,90
h.	gegrilltem Lachs <i>grilled salmon</i>	12,90

Nudelgerichte:

135. Pad Thai

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Paprika, geröstete Erdnüsse, Tofu, Lauchzwiebeln, Tamaridensaft, Sojasprossen und Koriander.

Fried flat rice noodles with egg, bell pepper, roasted peanuts, tofu, spring onions, tamarid juice, soy sprouts and coriander.

136. Pat Gai Wun Sen

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Cashewnüsse, Lauchzwiebeln, Möhren und Koriander in Austern-Soja-Sauce.

Fried glass noodles with egg, cashew nuts, spring onions, carrots and coriander in oyster-soy sauce

137. Udon Pixao

Gebratene Stäbchennudeln mit Tong-Ku-Pilzen, vietnamesischem Gemüse und frischen Kräutern.

Stir fried noodle sticks with shitake mushrooms, Vietnamese vegetables and fresh herbs.



REISGERICHTE RICE DISHES

Reisgerichte:

140. Curry-Sauce ^{D,G}

Kokosmilch, Curry, Zitronengras, serviert mit frischen Kräutern, Gemüse, Salat und Sojasprossen. Dazu Reis.

Coconut milk, curry, lemongrass, served with fresh herbs, vegetables and salad and soy sprouts with rice.

141. Erdnussauce ^{D,G}

Hausgemacht mit Gemüse und frischem Salat, serviert mit Reis

Homemade peanut sauce with vegetables and fresh salad with rice.

142. Kürbis ^{D,G}

mit gelbem Kokos-Curry geschmorter Kürbis, Kartoffeln, Karotten, Lauchzwiebeln, Koriander & gerösteten Erdnüssen, dazu Jasminreis.

with yellow coconut curry braised pumpkin, potatoes, carrots, spring onions, coriander & roasted peanuts, with jasmine rice.

143. Pfeffer Sauce ^{D,L,M} 🌶️

Gebratener Staudensellerie, Karotten, Peperoni, Strohpilze und Sojasprossen mit unserer Pfeffersauce. Dazu Reis.

Stir fried celery, carrots, peperoni, straw mushroom, soy sprouts with our pepper sauce, with rice.

144. Pflaumensauce ^{D,M}

Gebratene Ananasstück mit Pflaumensauce, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen, Knoblauch und Basilikum. Dazu Reis

Stir fried pineapple with plum sauce, carrots, onions, soy sprouts, garlic and basil, with rice.

Zuerst Wunschzutat auswählen,
dann kombiniert mit Ihrem Lieblingsgericht

Zutaten:

a.	Tofu ✓	9,90
b.	Hühnerfleisch	10,50
c.	geb. Hühnerbrust <i>baked chicken breast</i>	11,50
d.	knuspriger Ente <i>crispy duck</i>	12,90
e.	Garnelen <i>prawns</i>	12,90
f.	Rindfleisch <i>beef</i>	11,50
g.	Veggie Ente ✓	11,90
h.	gegrilltem Lachs <i>grilled salmon</i>	12,90



HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

151. BBQ Ente ^{D,L} **12,90**

Gegrillte Ente mit Zitronengras, serviert mit vietnamesischem Gemüse und einer hausgemachten scharfen Soße.

serviert mit Duftreis oder mit Süßkartoffel

Grilled duck with lemongrass, served with Vietnamese vegetables and a homemade hot sauce. served with fragrant rice or with sweet potato

152. BBQ Tofu ^{D,L,M} **11,90**

Gegrillte marinierte Tofuscheiben mit Zitronengras, serviert mit vietnam. Gemüse und einer hausgemachten scharfen Soße.

serviert mit Duftreis oder mit Süßkartoffel

Grilled marinated tofu slices with lemongrass, served with vietnam. Vegetables and a homemade hot sauce. served with fragrant rice or with sweet potato.

153. Roasted Sugpo Prawns ^{D,E,L,N} **15,90**

Garnelen mit Peperoni, Gemüse und Sesam in einer Garnelensauce gebraten, serviert mit frischen Kräutern. Dazu Reis

Prawns with peperoni, vegetables and sesame, stir fried in prawn sauce, served with fresh herbs, rice

157. Ben Thanh Ente ^D **12,90**

Reis mit knuspriger Ente, vietnam. Gemüse und einer hausgemachte Sauce, serviert mit frischen Kräutern, Reis.

Rice with crispy duck, Vietnamese vegetables, with homemade sauce, fresh herbs and a small vegetable soup.

158. Lachssteak **14,90**

180g gegrilltes Lachsfilet mit Kräuter-Seitlingen und Sojabohnen in Teriyaki-Pfeffer-Knoblauch Sauce, serviert mit Duftreis oder mit Süßkartoffel. Optional mit Dorade oder Zanderfisch

180g grilled salmon fillet with herb mushrooms and soybeans in teriyaki-pepper-garlic sauce, served with fragrant rice or with sweet potato. Optional with sea bream or zander fish



159. Thunfischsteak **16,90**

180g rare gegrilltes Sashimi Thunfischsteak in hausgemachter Ingwer-Sake-Soja-Sauce mit Wasabi-Kartoffel-Stampf, Daikonkresse und sautiertem Pak Choi. Serviert mit Duftreis oder mit Süßkartoffel

180g rare grilled sashimi tuna steak in homemade ginger-sake-soy sauce with wasabi-potato mash, Daikon cress and sauteed pak choi. Served with fragrant rice or with sweet potato

160. Ben Thanh Beef **17,90**

Gegrilltes, tranchiertes Rinderfilet in pikanterm grüner Pfeffer-Sauce mit roten Peperoni, Zuckerschoten, Pak Choi, Zitronenblättern und Thai-Ingwer auf einer heißen Platte serviert. Dazu mit Duftreis oder mit Süßkartoffel

Grilled, carved beef fillet in a spicy green pepper sauce with red peppers, snow peas, pak choi, lemon leaves and Thai ginger served on a hot plate. With fragrant rice or sweet potato

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

161. Beef Steak 18,90

Gegrilltes, tranchiertes Rinderfilet in einer Ingwer-Lauch-Chili Sauce auf einer heißen Platte serviert. Dazu Zuckerschoten, Paprika, Staudensellerie und serviert mit Duftreis oder mit Süßkartoffel
Grilled, carved beef fillet in a ginger-leek-chili sauce served on a hot plate. With snow peas, peppers, celery and served with rice or with sweet potatoes

162. Heaven in Hell 23,90

170g medium gegrilltes Rindfleisch und 3 gegrillte Blacktiger Garnelen Pak Choi, Ingwer, Peperoni und verschiedenem Gemüse in Teriyakisauce gebraten, serviert auf einer heißen Platte, serviert mit Duftreis oder mit Süßkartoffel und
170g medium grilled beef and 3 grilled black tiger prawns, pak choi, ginger, peppers and various vegetables fried in teriyaki sauce, served on a hot plate. served with fragrant rice or with sweet potatoes



KINDERMENÜ

K1. Chicken Strips 7,50

Hähnchenstreifen gegrillt mit Reis oder Süßkartoffelpommes

K2. Hühnerbrust 7,50

Hähnchenbrust mit Reis oder Süßkartoffelpommes

EXTRAS

Reis	2,00
Reisnudeln	2,00
Reisbandnudeln	2,50
Süßkartoffeln	4,00

DESSERTS

171. Bananen-Kleb ^{D,G} 4,50

Gedämpfter Klebreis mit Banane, Kokosmilch, Kokosmilchsauce und Sesam
Steamed sticky rice with banana, coconut milk, coconut milk sauce and sesame

172. Mango-Taro-Klebreis ^{D,G} 4,50

Gedämpfter Klebreis mit Taro, Kokosmilch, Kokosmilchsauce und Sesam
Steamed sticky rice with taro, coconut milk, coconut milk sauce and sesame

173. Bananenkuchen ^{D,G} 3,90

Hausgemachter warmer Bananenkuchen mit warmer Kokoscreme & Erdnüssen
Homemade hot banana pie with hot coconut cream and peanuts

174. Mochi mit rote Bohnen (2 Stk.) 3,50

175. Sesambällchen (4 Stk.) 3,90



GETRÄNKE

Beverages

COCKTAILS MIT ALKOHOL

330. Mojito 0,4 L 4,70

FrISChe Limette, Minze, Rohrzucker mit Havana und Eis
Fresh lime, mint, cane sugar with Havana and ice

331. Caipirinha 0,3 L 4,70

FrISChe Limette, Rohrzucker, Zucker mit Pita und Eiswürfeln
Fresh lime, cane sugar, sugar with Pita and Ice cubes

339. Moskow-Mule 0,4 L 4,90

Wodka, Gurke, frISChe Ingwer, Limette,
 Rohrzucker, Spicy Ginger
Vodka, cucumber, fresh ginger, lime, cane sugar, spicy ginger

346. Saigon Mule 0,4 L 5,90

Vodka "Lua Nep", Gurken, frISChe Ingwer,
 Limette, Rohrzucker, Spicy Ginger
*Vodka "Lua Nep", cucumbers, fresh ginger |
 Lime, cane sugar, Spicy Ginger*

332. Whiskey Sour 0,3 L 5,50

Rimbim (Whiskey), Zitronensaft,
 Rohrzucker, Eiweiß, frischer Orangen
Rimbim (Whiskey), lemon juice, cane sugar, egg white, fresh orange

333. Wodka Sour 0,4 L 5,50

Wodka, frISChe Limette, Rohrzucker, Soda
Vodka, fresh lime, cane sugar, soda

334. Campari Orangensaft 0,4 L 4,90

FrISChe Orange, Orangensaft, Campari
Fresh orange, orange juice, Campari

335. Pina Colada 0,4 L 5,50

Bacardi, Kokossirup, Ananassaft, Sahne
Bacardi, coconut syrup, pineapple juice, cream

336. Maitai 0,4 L 5,50

Bacardi, Havana, Ananassaft, Orangensaft,
 frISChe Orange, Mandelsirup
*Bacardi, Havana, pineapple juice, orange juice,
 fresh orange, almond syrup*

337. Long Island Ice Tea 0,4 L 6,00

Wodka, Rum, Tequila, Limetten, Zitronensaft und Cola
Vodka, rum, tequila, lime and lemon juice, cola

338. Sex and the Beach 0,4 L 5,50

Wodka, Kirschsirup, Grenadinesirup,
 Zitronensaft, Orangensaft und Cranberrysaft
*Vodka, cherry syrup, grenadine, lemon juice,
 orange juice and cranberry juice*

340. Cuba libre 0,4 L 4,90

Havana mit Cola
Havana with Cola

341. Bourbon Ginger Ale oder Cola 0,4 L 4,90

Bourbon with Ginger Ale or Cola

342. Aperol Spiritz 4,90

Aperol, Prosecco, ice cubes

343. Gin Tonic 0,4 L 4,90

Dry Gin

344. Gin Tonic 0,4 L 5,50

Bombay, Tanqueray London, Tanqueray No. Ten

345. Tequila Sunrise 0,4 L 5,50



HAUSGEMACHT HOMEMADE ohne Alkohol

- 230. Mojito** ^{3,4,6} 0,4l 4,20
Frische Limette, Minze, Rohrzucker, Soda
Fresh lime, mint, cane sugar, soda
- 231. Caipirinha** ^{3,4,6} 0,4l 4,20
Frische Limette, Rohrzucker, Soda
Fresh lime, cane sugar, soda
- 233. Erdbeer Soda** 0,4l 4,50
Erdbeere, Minze, Limetten und Crushed Ice
Strawberry, mint, lime and crushed ice
- 234. Zitronengraste** 0,4l 4,20
mit Limetten und Crushed Ice
Lemongrass tea with lime and crushed ice
- 235. Saigon Sommer** 0,4l 4,50
Lycheesaft, Ginger Ale, Orange und Crushed Ice
Lychee juice, ginger ale, orange and crushed ice
- 236. Mangolassi** ^G 0,4l 4,20
Mango mit Kokosmilch und Crushed Ice
Mango with coconut milk and crushed ice
- 237. Maracuja Tee** ^G 0,4l 4,50
Maracuja, Rohrzucker, Honig & Crushed Ice
Passion fruit, raw sugar, honey & crushed ice
- 238. Ananas Minze Lassi** ^G 0,4l 4,50
Ananas mit frischen Pfefferminzblättern mit Kokosmilch und Crushed Ice
Pineapple with fresh peppermint leaves, coconut milk and crushed ice
- 239. Avocado Lassi** ^G 0,4l 4,50
Frische Avocado mit Kokosmilch und Crushed Ice
Fresh avocado with coconut milk and crushed ice
- 240. Litschi Tee** ^{3,4,6} 0,4l 4,50
Frische Limette, Rohrzucker, Lychee Syrup, Jasmin Tee & Crushed Ice
Fresh lime, cane sugar, lychee syrup, jasmine tea & crushed ice
- 241. Ben Thanh Dream** ^G 0,4l 4,50
Ananas, Mango mit Kokosmilch und Crushed Ice
Pineapple, mango with coconut milk and crushed ice

- 243. Ever Green** 0,4l 4,50
Frische Limetten, Orange, Minze, Maracujasaft, Ananassaft
Fresh lime, orange, mint, passion fruit juice and pineapple juice
- 244. Coconut Kiss** ^G 0,4l 4,50
Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, Sahne
Coconut syrup, grenadine, pineapple juice, cream
- 246. Virgin Ice** 0,4l 4,50
Frische Limette, Kiwisirup, Melonesirup, Maracujasaft, Orangensaft
Fresh lime, kiwi syrup, melon syrup, passion fruit juice, orange juice
- 247. Solero** 0,4l 4,50
Vanillesirup, Karamelsirup, Sahne, Orangensaft, Mangosaft, Maracujasaft
Vanilla syrup, caramel syrup, cream, orange juice, mango juice, passion fruit juice
- 248. Sex on the Beach Virgin** 0,4l 4,50
Frischer Orangensaft, frische Limette, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Kirschsirup
Fresh orange juice, lime, pineapple juice, orange juice, grenadine, cherry syrup



HOT BEVERAGE

200. Iced Coffee	4,50
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch und Eis <i>Vietnamese iced coffee with condensed milk and ice</i>	
201. Vietnamesische Kaffee ²	3,50
Kaffee Trung Nguyen mit Kondensmilch in kleiner Tasse mit Filter <i>Vietn. Trung Nguyen coffee with condensed milk in a small cup with filter</i>	
202. Ingwer Tee	große Tasse 2,90
Frische Ingwerstreifen <i>Ginger tea with fresh ginger strips in a big cup</i>	
203. Minz- Ingwer Tee	große Tasse 2,90
Frische Pfefferminzblättern und Ingwer <i>Mint and ginger tea with fresh peppermint leaves and ginger in a big cup</i>	
204. Lotus Tee	große Tasse 2,90
<i>Lotus tea big cup</i>	
205. Jasmintee	große Tasse 2,90
<i>Jasmine tea</i>	
207. Bio-Sentha Grüntee	große Tasse 2,90
<i>Bio-Sentha green tea big cup</i>	
208. Tee Mix	große Tasse 3,50
<i>(Limetten, Zitronengras, Orange, Ingwer)</i>	
209. Reistee	große Tasse 3,50
<i>(mit gerösteten Reis & Bio-Grüntee)</i>	



SOFTDRINKS

210. Mineralwasser	0,2l 2,00	0,4l 2,90
<i>Mineral water</i>		
211. Stilles Wasser	0,2l 2,00	0,4l 2,90
<i>Still water</i>		
212. Cola ^{1,2,3,4,6}	0,2l 2,50	0,4l 3,50
213. Coca Cola – Light ^{1,2,3,4,6}	0,2l 2,50	0,4l 3,50
214. Fanta ^{1,3,4,6}	0,2l 2,50	0,4l 3,50
215. Sprite ^{1,3,4,6}	0,2l 2,50	0,4l 3,50
216. Apfelsaft	0,2l 2,50	0,4l 3,50
<i>Apple juice</i>		
217. Apfelschorle	0,2l 2,50	0,4l 3,50
<i>Apple spritzer</i>		
218. Orangensaft	0,2l 2,50	0,4l 3,50
<i>Orange juice</i>		
219. Ananassaft	0,2l 2,50	0,4l 3,50
<i>Pineapple juice</i>		
220. Mangosaft	0,2l 2,50	0,4l 3,50
<i>Mango juice</i>		
221. Lycheesaft	0,2l 2,50	0,4l 3,50
<i>Lychee juice</i>		
222. Ginger Ale ^{3,4,6}	0,2l 2,50	0,4l 3,50

BIER - BEER

261.	Weissen Bier, oder mit Alkoholfreis	0,5 L 3,90
262.	Augustiner ^D Hell	0,5 L 3,90
263.	Diesel, Radler, Alster	0,5 L 3,90
264.	Berlin Pilsner	0,33 L 3,20
265.	Saigon Bier ^D	0,33 L 3,50
266.	Tiger Bier ^D	0,33 L 3,50
267.	Beck Alkoholfreis	0,33 L 3,20

WEIN - WINE

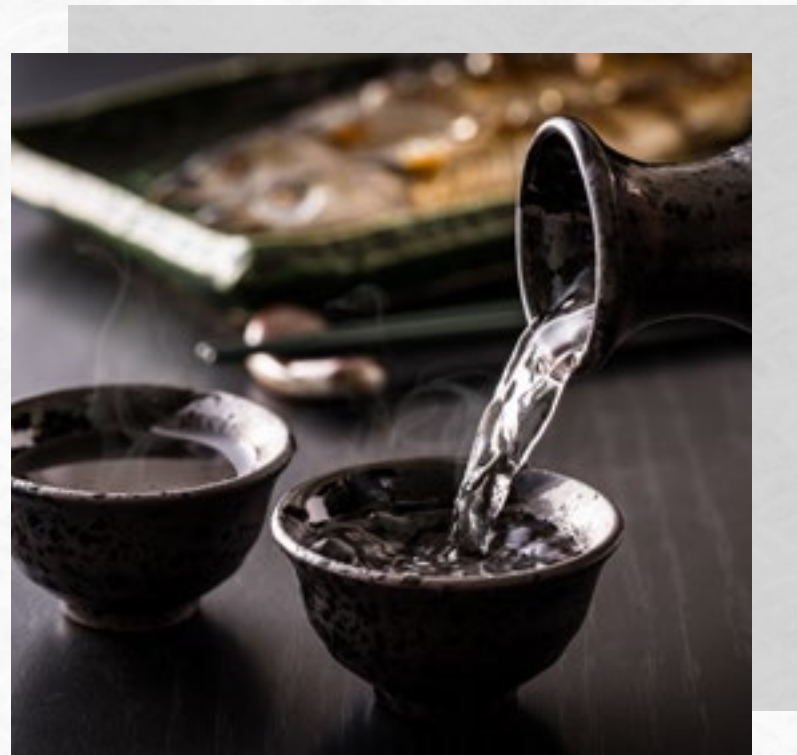
270.	Grauburgunder	0,2l 4,90	Fl. 17,90
271.	Chardonay Mezzacorona	0,2l 4,90	Fl. 17,90
272.	Riesling Mosel Schiefer Steillage	0,2l 4,90	Fl. 17,90
273.	Rosewein Chateau Pigoudet	0,2l 4,90	Fl. 17,90
274.	Rotwein Chateau Brejou Bordeaux	0,2l 4,90	Fl. 19,90
275.	Weinschorle	0,2l 4,90	
276.	Prosecco	0,2l 4,90	



SAKE

Der erste Sake wurde vermutlich im 8. Jahrhundert in Japan gebraut. Mit der Zeit verfeinerten die japanischen Braumeister die Brauverfahren und verliehen dem Sake eine spezielle japanische Note. Heute ist der Sake fest in japanische Kultur verankert. Das einzigartige Klima in Japan, mit seinen kalten Wintern, bietet die optimale Grundvoraussetzung zum Sake brauen. Von der Natur gesegnet wird Sake ausschließlich aus qualitativ hochwertigem Reis und reinstem Quellwasser hergestellt. Obwohl Sake nur aus fermentiertem Reis gebraut wird, hat Sake viele unterschiedlichen Geschmücken, wie europäischer Wein. Anbauen, Ernten, Brauen, Abfüllen. Von der Saat zum Sake ist es ein langer Weg. Doch mit Geduld und Muße lässt sich Köstliches vollbringen, weiß man in Japan. Also dann: Viel Spaß und Kampai

343.	Sake	20 cl 4,90
------	------	------------



GIN 4CL

280.	Gin	3,50
281.	Bombay Sapphire London Dry	3,50
282.	Star of Bombay (47,5%)	3,50
283.	Taqueray Gin No. 10 (47,3%)	3,50
284.	Taqueray Gin London Dry	3,50
285.	Handricke Gin	4,00

Ale, Granini juice, Thomas Herry, Cola

WHISKEY 4CL

290.	Jim Beam Bourbon	3,00
291.	Jack Daniel Bourbon	3,50
292.	Ballantines Scotch	3,00
293.	Chivas Regal 12 y	3,50
294.	Jonny Walker Red Label	3,00
295.	Jonny Walker Black Label	3,50
296.	Jameson Irish Whisky	3,50

RUM 4CL

301.	Bacardi Carta Blanca	3,00
302.	Bacardi Carta Oro	3,00
303.	Bacardi 8 Anos	3,50
304.	Havana Club 3 Anos	3,00
305.	Havana Club 7 Anos	3,50

TEQUILA 4CL

310.	Patron Silver	3,00
311.	Patron XO Café	3,50
312.	Patron Anejo	3,50

COGNAC 2CL

320.	Remy Martin	3,50
321.	Hennessy XO	3,50

ALLE PREISE IN EUR, INKL. MWST.

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und sind den Gerichten ähnlich.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Zusatzstoffe: 1. Mit Farbstoff, 2. koffeinhaltig, 3. Mit Antioxidationsmittel, 4. Säuerungsmittel, 5. Mit Konservierungsmittel, 6. Mit Süßstoff, 7. Enthält eine Phenylalaninquelle, 8. Chininhaltig

Ingredients note: 1. Food colour, 2. Caffeine, 3. Antioxidants, 4. Acidulant, 5. Preservatives, 6. Sweetener, 7. Phenylalanine, 8. Quinine.

Allergene: A. Eier, B. Erdnüsse, C. Fisch, D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel), E. Krebstiere, F. Lupinen, G. Milch einschließlich Lactose, H. Schalen Früchte, I. Schwefeldioxid & Sulfite, J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Soja, N. Weichtiere (Mollusken)

Allergens: A. Eggs, B. Peanuts, C. Fish, D. Glutenous grains, E. Crustaceans, F. Lupins, G. Milk including Lactose, H. Nuts, I. Sulfurdioxide and sulfite, J. Celery, K. Mustard, L. Sesame products, M. Soy, N. Molluscs

 = vegetarisch

 = leicht scharf

 = scharf