



Viet  
Village





Chào mừng bạn!

Herzlich willkommen!

Seit 2017 betreiben wir  
das Restaurant „Viet Village“ (Vietnamesische Küche)

Unsere Küche beruht aus über 100-jähriger Tradition, gemischt mit neuen  
modernen

Variationen der vegetarischen Küche vereint mit vietnamesischer Kochkunst.  
Wir möchten Ihnen Woche für Woche mehr Speisen aus unserer Heimat vorstellen.  
Neben dem Essen hoffen wir, Ihnen auch einen Eindruck vom Land, der Kultur und  
im Besonderem der Gastfreundschaft näher zu bringen.

Unser Anspruch ist es, Ihnen das Gefühl eines kulinarischen Urlaubs in Vietnam  
zu vermitteln, ohne Leipzig verlassen zu müssen.

**Grassi Str. 12 | 04107 Leipzig**

**Telefon: 0341 2689 5255**

Öffnungszeiten:  
Montag - Sonntag: 11.00 - 23.00 Uhr  
Küchenschluss: 22:15 Uhr

---

**Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informieren Sie das Personal  
Alle Preise inkl. MwSt.**

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff \* 2 coffeinhaltig \* 3 mit Antioxidationsmittel \* 4 Säuerungsmittel \* 5 mit Konservierungsmittel  
6 mit Süßstoff \* 7 enthält eine Phenylalaninquelle \* 8 chininhaltig \* 9 Stabilisatoren \* 10 aufgeschäumt mit Stickyoxydul  
11 Taurin \* 12 enthält Sulfite

**Mögliche allergene Stoffe:**

A. Eier - B. Nüsse - C. Fisch - D1. Weizen - D2. Roggen - D3. Hafer - D4. Dinkel - D5. Gerste  
E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch einschließlich Lactose  
H. Schalenfrüchte - I. Schwefeldioxid und Sulfite  
J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen  
M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken)



# VORSPEISE

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>1. Nem Cuon – Sommerrollen</b> (kalt) - 2 Stück  |               |
| Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, vietnamesischen Kräutern, Sesam, serviert mit Limetten-Fisch- <u>oder</u> Erdnuss-Dip                       |               |
| a. mit Hühnerfleisch <b>B,L,C</b>   | <b>5,50 €</b> |
| b. mit Garnelen <b>B,E,L,C</b>  | <b>6,90 €</b> |
| <b>2. Hacao Tom</b> <sup>C,D1,L</sup> - 4 Stück   | <b>5,90 €</b> |
| Gedämpfte Teigtaschen aus Tapioka- und Weizenmehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Sesam dazu Sojasoße  |               |
| <b>3. Gebackene Wan Tan</b> <sup>D1,E</sup> – 4 Stück   | <b>6,20 €</b> |
| Knusprige Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch vom Schwein und Garnelen, Ei, dazu süß-saurer Dip   |               |
| <b>4. Goi Du Du - Papaya Salat</b> <sup>B,C</sup>   |               |
| Grüne Papaya, Möhren, Mungosprossen, vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen in hausgemachte Salatdressing (leicht scharf):                                  |               |
| a. mit Hühnerfleisch  | <b>7,50 €</b> |
| b. mit getrocknetem Rindfleisch   | <b>7,90 €</b> |
| c. mit Garnelen <b>E</b>  | <b>7,90 €</b> |
| <b>5. Goi Xoai Ngo Sen</b> <sup>B,M,L,E,C</sup>   | <b>6,90 €</b> |
| Salat mit Mangostreifen, Lotusstengel, Sprossen, Garnelen, Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Sesam, Schalotte dazu hausgemachte Salatdressing (leicht scharf) |               |
| <b>6. Gyoza</b> <sup>D1,M,L</sup> – 4 Stück   | <b>6,50 €</b> |
| Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Hühnerfleisch, Sesam Dazu hausgemachte Sojasoße   |               |

Mehrwegstäbchen! Bitte nicht mitnehmen!!!!



## VORSPEISE

Mehrwegstäbchen! Bitte nicht mitnehmen!!

- 7. Tom Tam Com<sup>E,D,1</sup>** - 2 Stück **7,50 €**  
Frittierte Garnelen in grünem Klebreis, dazu hausgemachte Maracuja-Soße
- 8. Saté Ga<sup>B</sup>** - 2 Stück **6,20 €**  
Hausgemachte gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss-Dip
- 9. Nem Ran - Frühlingsrollen<sup>A,C,D,1</sup>** - 2 Stück **6,20 €**  
**Frittierte** Frühlingsrollen, gefüllt mit Hackfleisch vom Schwein Garnelen, Pilzen, Glasnudeln, Karotten, Kohlrabi und Ei, dazu Limetten-Fischsoße als Dip
- 10. Wan Tan Suppe<sup>D1,E,N</sup>** - 2 Stück **6,90 €**  
Hausgemachte Brühe mit Glasnudeln, Gemüse, Pilzen, Wan Tan Teigtaschen (mit Fleisch), verfeinert mit Sesamöl, Koriander und Lauchzwiebeln





## VORSPEISE

### 11. Sour Soup<sup>M,N,E,C</sup>

6,90 €

Meeresfrüchte, Pilze, Ananas, Koriander und Lauchzwiebeln in hausgemachter Brühe

### 12. Duck Wraps<sup>A,D1,G</sup> – (2 Stück)

6,90 €

Hausgemachte Crepesblätter gefüllt mit Reisnudeln, Entenfleisch, Salat, dazu hausgemachte Hoisin-Soße als Dip

### 13. Chicken Teriyaki<sup>L</sup>

4,90 €

Zwei gegrillte Hähnchenspieße in Teriyaki-Soße und Sesam

### 14. NEW Kim Chi<sup>I,L</sup>

4,90 €

Scharf eingelegter Kimchi-Salat (hausgemacht), verfeinert mit Sesam

---

### Beilage:

#### 91. gekochte Duftreis/Reisnudeln

2,50 €

#### 92. gekochte Udonnudeln

2,50 €

#### 93. Süßkartoffelpommes

4,90 €

#### 94. Gebratene Reisbandnudeln

4,90 €

Eine andere Beilage statt Duftreis berechnen wir die o.g. Preise vollständig.





## EMPFEHLUNG DES HAUSES

### 15. Pho Ha Noi (Suppe)<sup>C,M</sup>

**Reisbandnudelsuppe** mit Lauchzwiebeln, Mungosprossen, Koriander in hausgemachter Brühe

- a. mit Hühnerfleisch 12,90 €
- b. mit Rindfleisch 13,90 €
- c. mit Tofu<sup>M</sup> 12,50 €

### 16. NEW Ducky Bowl <sup>M,D1,B</sup>

Entenfleisch in Hoisin Soße auf hausgemachtem Klebreis, Salat, Mais, Cherry-Tomaten, Avocado, Erbsen, Mango. Verfeinert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen

### 17. NEW Teriyaki Bowl <sup>M,D1</sup>

- a. Chicken Teriyaki Spieße oder 15,90 €
- b. Roher Lachs 17,90 €

auf hausgemachtem Klebreis, Mais, Cherry-Tomaten, Avocado, Erbsen, Salat, eingelegter Rettich, Kimchi und Sesam

### 18. Pho Xao<sup>A,M</sup>

**Gebratene** Reisbandnudeln mit Ei, asiatischem Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander und Mungosprossen  
Röstzwiebeln, dazu:

- a. mit Hühnerfleisch 13,50 €
- b. mit Rindfleisch 14,50 €
- c. mit Garnelen<sup>E</sup> 16,50 €

### 19. NEW Crunchy Rolls <sup>M,D1,B</sup>

Hausgemachte Klebreis umwickelt von Nori Blätter, als Füllung: Schmelzkäse, Avocado, Lachs, verfeinert mit Chili-Mayo-, Teriyaki-Soße und Sesam. Als Beilage Salat, Mango Streifen und Kimchi

Mehrwegstäbchen! Bitte nicht mitnehmen!!!



## NUDELGERICHTE

### 20. Bun Cha Nuong<sup>M,C</sup>

17,50 €

Gegrilltes Schweinefleisch in einer Limetten-Fischsoße, als Beilage Reisnudeln, Salat, Schalotte, Röstzwiebeln und Koriander, serviert auf eine Platte.



### 21. Bun Bo Nam Bo<sup>B,C</sup>

14,90 €

geschwenktes Rindfleisch auf Reisnudeln, Zitronengras, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Salat und Koriander, dazu Limetten-Fischsoße.



### 22. Bun Ga Nuong<sup>B,C</sup>

14,50 €

gegrilltes Hühnerfilet auf Reisnudeln, Salat und Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüssen dazu Limetten-Fischsoße



### 23. Bun Cha La Lot<sup>M,B,C</sup>

14,90 €

Gefüllte Lotblätter (vietnamesische Bettelblätter mit Hackfleisch vom Schwein, Pilze, Schalotten) auf Salat, Reisnudeln mit Röstzwiebeln, Erdnüssen dazu Limetten-Fischsoße



### 24. Bun Nem<sup>A,B,C,D1</sup>

14,50 €

Reisnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen (mit Fleisch), Röstzwiebeln, Erdnüssen, Salat und Koriander, dazu Limetten-Fischsoße



### 25. Bun Canh Chua<sup>NEW</sup>

Reisnudelsuppe in hausgemachter Brühe, mit frischem, leicht süß-saurem Geschmack. Verfeinert mit Ananas, Koriander, Lauchzwiebeln und

- a. Tofu (vegane Brühe möglich)<sup>M</sup> 13,50 €
- b. Hühnerfleisch 14,50 €
- c. Garnelen<sup>E</sup> 16,50 €

### 26. Mi Wantan (große Wantan-Suppe) <sup>D1,E,N</sup> - 4 Stück

15,90 €

Wantan Teigtaschen (gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch & Garnelen), Pilzen in einer hausgemachten Brühe mit Weizennudeln, Gemüse, Pilzen und Garnelen. Verfeinert mit Lauchzwiebeln, Koriander, Peperoni und Sesamöl



## AUS UNSERER HEIMAT

### 27. Udon-Basil<sup>A,D1,M-</sup> NEW

Udonnudeln mit Ei, Mungosprossen in Teriyakisoße und Basilikum. Verfeinert mit Koriander und Röstzwiebeln

- a. mit knusprigen Hühnerstreifen
- b. mit knuspriger Ente

14,90 €  
15,90 €

### 28. Pho Tron Nam Bo<sup>B-</sup> NEW

Reisbandnudel-Salat mit hausgem. Salatdressing, Mungosprossen, Gurken, Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und:

- a. mit Hühnerfleisch
- b. mit Rindfleisch
- c. mit Garnelen<sup>E</sup>

13,90 €  
14,90 €  
16,90 €

### 29. Goi Mien Dong<sup>M,C</sup>

13,50 €

Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, hausgem. Salatdressing, Mungosprossen, Gurken, Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Koriander

### 30. Com Nieu – gegrillter Erdtopf<sup>A,B,C</sup>

Reis im Erdtopf mit Gemüse, Erdnüssen, Koriander und Spiegelei, dazu spezielle Soße des Hauses

- a. mit Hühnerfleisch
- b. mit Rindfleisch
- c. mit Schweinefleisch
- d. mit Garnelen<sup>E</sup>

13,90 €  
14,90 €  
13,90 €  
15,50 €

### 31. Ga Xao Sa Ot NEUE REZEPTUR

14,90 €

Im Wok geschwenktes Hühnerfleisch mit Saisongemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras, Limetten, Chili und Knoblauch, serviert mit Duftreis





## HAUPTGERICHTE

### 32. Vit Nuong Hat Dieu<sup>B</sup>

19,90 €

Medium gegrillte Barbarieentenbrust auf Gemüse, Cashew, grünen Spargel in dunkler Hoisin-Soße und Koriander.  
Als Beilage Süßkartoffelpommes

### 33. Ca Hoi Kho To

18,90 €

Gegrillter Erdtopf gefüllt mit Reis, gegrillter Lachs, Gemüse und dunkler Hoisin-Soße und Sesam

### 34. Ca Hoi Nuong

20,90 €

3 gegrillte Groß-Garnelen (mit Schale) und gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse, dazu dunkler Hoisin-Soße und Maracuja Soße  
Als Beilage Süßkartoffelpommes

### 35. Vit Nuong Sa Ot NEUE REZEPTUR

19,50 €

Medium gegrillte Barbarieentenbrust auf Saisongemüse, Zitronengras, Limetten, Chilli und Knoblauch, serviert mit Duftreis



### 36. Ente Basil<sup>D1,M,L</sup> NEUE REZEPTUR

15,90 €

Zart geschmorte Entenfleisch mit Gemüse und hausgemachter Teriyaki Soße, Sesamöl und Basilikum, dazu Duftreis und Koriander





## CURRYSOSSE

Unsere hausgemachte Curry-Soße wird mit Kokosmilch, Zitronengras, Limettenblätter, sowie leichte Schärfe von Peperoni zubereitet

Mehrwegstäbchen! Bitte nicht mitnehmen!!

**40. Hausgemachte Curry-Soße mit Saisongemüse, verfeinert mit Koriander dazu Duftreis. G**

- a. Zartes Hühnerfilet 13,90 €
- b. Rindfleisch 14,90 €
- c. Garnelen<sup>D</sup> 16,50 €
- d. knusprige Ente<sup>D1</sup> 15,90 €

**41. Lachs Curry<sup>C,D1,G</sup> 18,50 €**

Paniertes Lachsfilet auf Gemüse in Curry-Soße, verfeinert mit Koriander. Serviert mit Duftreis

**42. Chicken Curry<sup>D1</sup> 14,90 €**

Paniertes Hühnerstreifen auf Gemüse in Curry-Soße, verfeinert mit Koriander. Serviert mit Duftreis

**43. Pho Tron Curry<sup>B,G</sup>**

Reisbandnudeln in Curry-Soße mit Salat, Koriander, Röstzwiebeln und Erdnüssen

Auf Wunsch mit Udonnudeln statt Reisbandnudeln (+1,00)

- a. mit Hühnerfleisch 13,90 €
- b. mit Rindfleisch 14,90 €
- c. mit Garnelen<sup>E</sup> 15,90 €
- d. mit Tofu<sup>M</sup> 13,50 €





## ERDNUSSSOSSE

### 47. Chicken Erdnuss<sup>B,D1</sup>

14,90 €

Panierte Hühnerstreifen auf Gemüse der Saison in Erdnuss-Soße und Duftreis

### 48. Ente Erdnuss<sup>B,D1</sup>

15,90 €

Knusprige Ente auf Gemüse der Saison in Erdnuss-Soße und Duftreis

## MANGOSOSSE

### 49. Chicken Mango<sup>D1</sup>

14,90 €

Panierte Hähnchenstreifen auf Gemüse der Saison in Mango-Soße und Duftreis

### 50. Ente Mango<sup>D1</sup>

15,90 €

Knusprige Ente auf Gemüse der Saison in Mango-Soße und Duftreis



## TAMARINDE-SOSSE

Tamarind ist eine saure Frucht. Die Soße ist süß und sauer.

Mehrwegstäbchen! Bitte nicht mitnehmen!!!

**51. Chicken Tamarinde<sup>D1</sup> 14,90 €**

Panierte Hühnerstreifen auf Saisongemüse in Tamarinde Soße. Serviert mit Duftreis und Koriander

**52. Ente Tamarinde<sup>D1</sup> 15,90 €**

Knusprige Ente auf Saisongemüse in Tamarinde Soße. Serviert mit Duftreis und Koriander

**53. Lachs Tamarinde<sup>D1</sup> 18,50 €**

Paniertes Lachsfilet auf Saisongemüse in Tamarinde Soße. Serviert mit Duftreis und Koriander



## VEGANE VORSPEISE

### 60. Nem Cuon Chay<sup>B,M,L</sup> – Sommerrollen (2Stk.)

Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat und vietnamesischen Kräutern, dazu Soja-Soße oder Erdnuss Dip

- a. Tofu 5,20 €
- b. Avocado 6,50 €

### 61. Nem Nuong Chay- Frühlingsrollen<sup>M,D1</sup> (2 Stück) 6,20 €

Fritierte Reispapier gefüllt mit Zwiebeln, Tofu Glasnudeln, Karotten und Kohlrabi. Dazu hausgemachter spezieller Soja-Soße

### 62. veg. gebackene Wan Tan<sup>M,D1</sup> (4 Stück) 6,20 €

Wan Tan Teigblätter gefüllt mit Tofu, Lauchzwiebeln und Koriander, dazu spezieller Soße des Hauses

### 63. Goi Du Du chay – veg. Papaya Salat<sup>B,L</sup> 7,50 €

Grüne Papaya mit Mungosprossen, vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen, dazu Soja-Soße

### 64. veg. Wan Tan Suppe<sup>M,L</sup> 6,50 €

2 Stück vegane Wan Tan Teigtaschen, Glasnudeln, Lauchzwiebeln, Koriander, Karotten und Zucchini verfeinert mit Sesamöl

### 65. Hacao Chay<sup>C,D1,L</sup> - 4 Stück 5,90 €

Gedämpfte Teigtaschen aus Tapioka- und Weizenmehl gefüllt mit gehacktem Gemüse und Sesam, dazu Soja-Soße



## VEGANE VORSPEISE

### 66. Saté Tam Com E,D1,M

[Vegan]

7,90 €

Knusprige Seitanspieße umhüllt von grünem Klebreis, dazu Maracuja Soße

### 67. Gyoza chay D1,M,L – 4 Stück

[Vegan]

6,50 €

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Sesam und Soja-Soße

### 68. Avocado Salat

[Vegan]

7,50 €

Salat mit Avocado, Tomaten, Kräutern, Zwiebeln, Mais, Sesam und Mango-Soße





## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

### 70. Mi Wan Tan Suppe Chay<sup>D1,M,L</sup>

[Vegan]

14,50 €

Weizennudel-Suppe (groß) in hausgemachte Gemüsebrühe, mit Gemüse, Tofu und Wantan Teigtaschen. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, Koriander, Peperoni und Sesamöl

### 71. Vit Chay - Mock Duck<sup>D1</sup>

15,90 €

**Seitanente** mit saisonalem Gemüse in

- a. Curry Soße <sup>G</sup>
- b. Teriyaki Soße <sup>M,L</sup>

Serviert mit Reis, verfeinert mit Koriander



### 72. Bo Chay - Mock Beef <sup>D1</sup>

[Vegan]

15,90 €

**Rinderseitan** mit saisonalem Gemüse in hausgemachter Teriyaki Soße, verfeinert mit Basilikum, Koriander, Sesam und Knoblauch, serviert mit Duftreis

### 73. Geschmorter Tofu<sup>M</sup>

14,90 €

Geschmorter Tofu mit saisonalem Gemüse in

- a. Mango Soße
- b. Curry Soße <sup>G</sup>
- c. Teriyaki Soße <sup>M,L</sup>

Serviert mit Duftreis



### 74. Pho Xao Chay<sup>M</sup>

[Vegan]

13,90 €

Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, Koriander, Mungosprossen und vietnamesischem Gemüse

### 75. Mien Tron Tofu<sup>M,L,B</sup>

[Vegan]

13,50 €

Glasnudelsalat mit Tofu, Mungosprossen, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Karotten und Koriander in Sesamöl, dazu vegane Soja-Soße



## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

**77. Pho Chay (Suppe)<sup>M</sup>** [Vegan] 12,50 €

Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Lauchzwiebeln, Mungosprossen, Koriander in hausgemachter Gemüsebrühe

**78. Bun Nem Chay<sup>B,M</sup>** [Vegan] 13,50 €

Reisnudeln mit gebratenen Frühlingsrollen, Röstzwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und Koriander, dazu Soja-Soße

**79. Bun Chay Nam Bo** [Vegan] 13,90 €

Reisnudeln mit gebratenen Seitan, Tofu, Röstzwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und Koriander, dazu vegane Soja-Soße

**80. NEW Vit Chay Erdnuss** [Vegan] 15,90 €

Knusprige Seitanente auf Saisongemüse in Erdnusssoße, serviert mit Duftreis und Koriander

**81. NEW Ga Chay Erdnuss** [Vegan] 15,90 €

Saté Tam Com (Seitanstücke umhüllt von grünem Klebreis) auf Saisongemüse in Erdnusssoße, serviert mit Duftreis und Koriander



Mehrwegstäbchen! Bitte nicht mitnehmen!!!



## NACHTISCH

<b>83. NEW Banh Ran – Sesam Bällchen G,D1</b>	<b>4,20 €</b>
4 heiße Sesambällchen mit roter Bohnenfüllung (leicht süß)	
<b>84. NEW Mochi Eis G,D1</b>	<b>6,90 €</b>
3 Stk. Mochi-Eis in verschiedener Sorte	
<b>85. Kem Bo Da Lat G,1,B</b>	<b>6,50 €</b>
Vanilla-Eis auf Avocado Lassi dazu Erdnüssen, Kokosstreifen und Kokoschips	
<b>86. Kem Xoai G,1</b>	<b>6,50 €</b>
Mango-Eiskugel auf Mango-Lassi, dazu frischem Mangostücken, Kokosstreifen und Kokoschips	
<b>87. Banh Chuoi B</b>	<b>[Vegan] 5,50 €</b>
Leicht süßer Klebreis mit Bananen-Füllung umwickelt von Bananenblatt, verfeinert mit Kokosmilch, Erdnüssen und Kokosstreifen	
<b>88. Sua Chua Nep Cam B</b>	<b>[Vegan] 7,50 €</b>
Schwarzer Klebreis, Joghurt, Kokosmilch, Kokosstreifen, Erdnüssen	
<b>89. Eiskugel</b>	<b>2,90 €</b>
a. Vanilla	
b. Mango	



# GETRÄNKE





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2L	0,4L
<b>100. Coca Cola<sup>1,2,3,4</sup></b>	<b>2,70</b>	<b>4,30</b>
<b>101. Coca Cola Zero<sup>1,2,3,4,7,8</sup></b>	<b>2,70</b>	<b>4,30</b>
<b>102. Fanta<sup>2,3,4,7,8</sup></b>	<b>2,70</b>	<b>4,30</b>
<b>103. Sprite<sup>1,2,3,4</sup></b>	<b>2,70</b>	<b>4,30</b>
<b>104. Spezi<sup>1,2,3,4,7,8</sup></b>	<b>2,70</b>	<b>4,30</b>
<b>105. Apfelschorle</b>	<b>2,70</b>	<b>4,30</b>
<b>106. Mineralwasser</b>	<b>2,70</b>	<b>4,30</b>
<b>107. Stilles Wasser</b>	<b>2,70</b>	<b>4,30</b>
<b>108. Bitter Lemon<sup>1,2,7,8</sup></b>	<b>2,70</b>	<b>4,30</b>
<b>109. Ginger Ale<sup>7,8</sup></b>	<b>2,70</b>	<b>4,30</b>
<b>110. Tonic<sup>1,2,7,8</sup></b>	<b>2,90</b>	
		<i>0,75L</i>
<b>1003. Wasser FLASCHE sprudel</b>		<b>6,50</b>
<b>1004. Wasser FLASCHE still</b>		<b>6,50</b>

## NEKTARE

	0,2L	0,4L
<b>112. Apfel</b>	<b>2,80</b>	<b>4,60</b>
<b>113. Guaven</b>	<b>2,80</b>	<b>4,60</b>
<b>114. Bananen</b>	<b>2,80</b>	<b>4,60</b>
<b>115. Kirsch</b>	<b>2,80</b>	<b>4,60</b>
<b>116. Kirsch-Banane</b>	<b>2,80</b>	<b>4,60</b>
<b>117. Mango</b>	<b>2,80</b>	<b>4,60</b>
<b>118. Lychee</b>	<b>2,80</b>	<b>4,60</b>
<b>119. Maracuja</b>	<b>2,80</b>	<b>4,60</b>
<i>auch als Schorle erhältlich</i>	<b>2,60</b>	<b>4,40</b>



## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

<b>120. Nuoc Ep Ca Rot</b>	<b>6,30</b>
Frisch gepressten Orange-Karottensaft mit Eiswürfeln	
<b>121. Nuoc Ep Cam</b>	<b>6,30</b>
Frische Orangensaft mit Eiswürfeln	
<b>122. Maracuja Limonade</b>	<b>5,90</b>
Frischer Maracujasaft mit Eiswürfeln	
<b>123. Limetten Limonade</b>	<b>5,50</b>
Frisch gepresster Limettensaft mit Eiswürfeln	
<b>124. Limetten Eistee</b>	<b>5,50</b>
Jasmin-Grüntee, Minze, frisch gepresster Limetten mit Ingwer und Eiswürfeln	
<b>125. Lychee Eistee</b>	<b>5,50</b>
Jasmin-Grüntee, Lychee Saft, Minze mit Eiswürfeln	
<b>126. Mango Eistee<sup>1,2</sup></b>	<b>5,50</b>
Schwarzer Tee, Mango Saft, Mango Stück, Minze mit Eiswürfeln	
<b>127. Minze Eistee<sup>1,2</sup></b>	<b>5,50</b>
Schwarztee, Limettensaft, Maracujanektar, Minze Sirup mit Eiswürfeln	
<b>128. Me Da – Tamarinde-Getränk<sup>B</sup></b>	<b>5,50</b>
Tamarind ist eine süß-saure Frucht, als Erfrischungsgetränk dazu Kokosstreifen, Kokoschips und Erdnüssen	
<b>129. Himbeer-Eistee<sup>1</sup></b>	<b>5,50</b>
Limettensaft, Himbeersirup, Grüntee, frische Minze und Himbeerfrucht, Eiswürfel	



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

**201. NEW Kumquat Crush<sup>7,8</sup>** **6,70**

Frische Kumquat, Ingwer, brauner Zucker, Soda,  
Bitter Lemon

**202. NEW Ocean Diver<sup>1,G</sup>** **6,70**

Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Kokosmilch, Blue  
Curacao

**203. NEW Cucumber Drink<sup>7,8</sup>** **6,70**

Frische Limetten, Gurken, Minze und Ginger Ale,  
brauner Rohrzucker

**204. Ipanema<sup>7,8</sup>** **6,70**

Frische Limetten, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale

**205. Strawberry Ipanema<sup>1</sup>** **6,70**

Frische Limetten, Erdbeersirup, brauner Rohrzucker,  
Ginger Ale

**206. Virgin Mojito Lychee<sup>1</sup>** **6,70**

Erdbeersirup, Limettensaft, Lycheesaft, Soda

**207. Coconut Beach<sup>1,G</sup>** **6,70**

Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Kokosmilch,  
Maracujanektar

**208. Kin-Kan<sup>7,8</sup>** **6,70**

Holundersirup, frische Kumquat, Ingwer, Minze,  
Apfelsaft, Ginger Ale



## KAFFEE

<b>140. Cafe Sua Da<sup>2,G</sup></b>	<b>4,10</b>
Vietnamesischer Kaffee mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln	
<b>141. Cafe Sua Nong<sup>2,G</sup></b>	<b>4,10</b>
Vietnamesischer Kaffee mit süßer Kondensmilch	
<b>143. Cafe Bac Xiu<sup>2,G</sup></b>	<b>5,10</b>
Vietnamesischer Kaffee mit Kokosmilch, süßer Kondensmilch und Eiswürfeln	
<b>144. Kaffee Crema<sup>2</sup></b>	<b>2,50</b>
<b>145. Espresso<sup>2</sup></b>	<b>2,30</b>
<b>146. Doppelter Espresso<sup>2,G</sup></b>	<b>3,60</b>
<b>147. Latte Macchiato<sup>2,G</sup></b>	<b>3,20</b>
<b>148. Milch Kaffee<sup>2,G</sup></b>	<b>3,20</b>
<b>149. Cappuccino<sup>2,G</sup></b>	<b>3,20</b>





## BIER VOM FASS

	0,3L	0,5L
150. Warsteiner Pils <sup>D5</sup>	3,30	4,80
151. Radler (Bier + Sprite) <sup>1,3,4,D5</sup>	3,30	4,80
152. Diesel (Bier + Cola) <sup>1,2,3,4,D5</sup>	3,30	4,80
153. Paulaner Hefeweizen <sup>D1</sup>	3,30	4,80
154. Bananenweizen <sup>D1</sup>	3,30	4,80
155. Kirschweizen <sup>D1</sup>	3,30	4,80
156. Colaweizen <sup>D1</sup>	3,30	4,80

## FLASCHENBIER

157. Köstritzer Schwarzbier <sup>D5</sup>	4,00
158. König Ludwig Dunkel <sup>D5</sup>	4,00
159. Warsteiner Pils-alkoholfrei <sup>D5</sup>	2,90
160. Paulaner Hefe-alkoholfrei <sup>D1</sup>	3,90
161. Saigon Bier <sup>D5</sup>	3,90
162. Thai Singha Bier <sup>D5</sup>	3,90
163. Radler-alkoholfrei <sup>D5</sup>	4,50
164. Diesel-alkoholfrei <sup>D5</sup>	4,50



## SPIRITUOUSEN

	2cl	4cl
<b>170. Nep Moi (vietnam. Vodka)</b>	<b>3,60</b>	<b>6,20</b>
<b>171. Gin</b>	<b>3,00</b>	<b>5,90</b>
<b>172. Japanische Pflaumenlikör</b>		<b>5,90</b>
<b>173. Absolut Vodka</b>	<b>3,00</b>	<b>5,90</b>

## LONGDRINKS

<b>174. NEW Moscow Mule<sup>7,8</sup></b>	<b>7,90</b>
<b>175. NEW Gin Gin Mule<sup>7,8</sup></b>	<b>7,90</b>
<b>176. Gin Tonic<sup>7,8</sup></b>	<b>7,90</b>
<b>177. Vodka Redbull<sup>2,8,11</sup></b>	<b>7,90</b>
<b>178. Saigon Mule</b> Vodka, Ginger Ale, Mangosoft, Limettensaft	<b>7,50</b>
<b>179. Skinny Bitch</b> Vodka, Holunderblüte, Tonic Water	<b>7,50</b>

## APERITIFS

<b>180. Lillet Hugo</b>	<b>7,50</b>
<b>181. Aperol Spritz<sup>1</sup></b>	<b>7,50</b>
<b>183. Lillet Wildberry</b> Lillet Blanc, Wildberry, Himbeere, Minze	<b>7,50</b>



## COCKTAILS

<b>190. Mojito Lychee<sup>1,2,3,4</sup></b>	<b>7,50</b>
Havana, Erdbeersirup, Limettensaft, Lycheesaft, Sprite	
<b>191. Mojito Classic</b>	<b>7,50</b>
Havana, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	
<b>192. Caipirinha<sup>7,8</sup></b>	<b>7,50</b>
Frische Limetten, brauner Zucker, Cachaca, Ginger Ale, Minze	
<b>193. Strawberry Caipirinha<sup>1,7,8</sup></b>	<b>7,50</b>
Frische Limetten, brauner Zucker, Cachaca Rum, Ginger Ale, Erdbeersirup	
<b>194. Pina Colada<sup>G</sup></b>	<b>7,50</b>
Kokossirup, Rum, Kokosmilch, Sahne, Ananasnektar	
<b>195. Swimming Pool<sup>1,G</sup></b>	<b>7,50</b>
Rum, Blue Curacao, Sahne, Ananasnektar	
<b>196. NEW Raspberry Gin Gin<sup>1,G</sup></b>	<b>7,90</b>
Himbeer-Likör, Gin, Apfelsaft, Limettensaft, Mandelsirup, Himbeere	
<b>197. Strawberry Daiquiri<sup>1</sup></b>	<b>8,70</b>
Erdbeeren, Limettensaft, Rohrzucker, Erdbeersirup, Rum	



## LASSI

**130. Avocado Lassi** **6,20**

Frische Avocado Shake mit Milch, Naturjoghurt und Sahne

**131. Mango Lassi** **6,20**

Naturjoghurt, Milch und Mango Püree, Sahne

## TEE

**134. Frische Minze** Tasse **3,60**

Frische Minze mit Honigsticks

**135. Grüntee** Kännchen **3,60**

**136. Jasmintee** Kännchen **3,60**

**137. Tra Gung** Tasse **3,80**

Frische Ingwertee, Limetten, Minze und Honigsticks

**138. Tra Chanh Sa** Tasse **4,20**

Zitronengras-Tee mit Zitrone (vom Oktober bis April erhältlich)

**139. Tra Chanh Gung Mat Ong** Tasse **3,90**

Hausgemachte Zitrone mit frischem Ingwer und Honig





## WEISSWEIN

	Glas	Flasche
<b>210. Chardonnay<sup>12</sup></b> (trocken)	<b>6,10</b>	<b>17,90</b>
<b>211. Riesling<sup>12</sup></b> (trocken, halbtrocken oder lieblich)	<b>6,10</b>	<b>17,90</b>
<b>212. Saale Unstrut<sup>12</sup></b> (trocken)	<b>6,10</b>	<b>17,90</b>
<b>213. Pinot Grigio<sup>12</sup></b>	<b>6,10</b>	<b>17,90</b>
<b>214. Weinschorle<sup>12</sup></b>	<b>5,30</b>	

## ROTWEIN

	Glas	Flasche
<b>215. Dornfelder<sup>12</sup></b> (trocken, halbtrocken, lieblich)	<b>6,10</b>	<b>17,90</b>
<b>216. Merlot<sup>12</sup></b> (trocken)	<b>6,10</b>	<b>17,90</b>
<b>217. Bordeaux<sup>12</sup></b> (trocken)	<b>6,10</b>	<b>17,90</b>
<b>218. Chianti<sup>12</sup></b> (trocken)	<b>6,10</b>	<b>17,90</b>

## ROSE

	Glas	Flasche
<b>219. Rose d' Anjou<sup>12</sup></b> (halbtr.)	<b>6,10</b>	<b>17,90</b>

## SEKT

<b>221. Prosecco<sup>12</sup></b>	<b>0,1L</b>	<b>3,30</b>
<b>222. Piccolo<sup>12</sup></b> (trocken oder halbtrocken)	<b>0,2L</b>	<b>5,30</b>
<b>223. Rotkäppchen<sup>12</sup></b>	Flasche	<b>0,75L</b>

