



MITTAGSANGEBOT

Von Dienstag bis Samstag (außer an Feiertagen)
von 11.30 bis 14.30 Uhr

From Monday to Saturday (excluding public holidays) 11:00 a.m. to 2:30 p.m.

SUSHI

S1.	12 Stk. Avocado Maki	8,50€
S2.	6 Stk. Gurke Maki, 6 Stk. Avocado Maki 6 Stk. Lachs Maki	14,00€
S3.	6 Stk. Gurke Maki, 6 Stk. Avocado Maki	8,50€
S4.	8 Stk. Alaska Roll, 8 Philadelphia Gurke, Avocado	16,00€
S5.	Alle Tempura Sushi Je Sorten	13,50€

VORSPEISEN

| *Starters*

SUPPEN

| *Soups*

300.	Canh Chua Ga Sauere-scharfe Suppe mit Hühnchenfleisch und Saisongemüse <i>sour spicy soup with chicken and vegetables</i>	5,50€
301.	Wan Tan Suppe ²⁸ Maultaschen gefüllt mit Hühnchenfleisch Garnelen und Pakchoi <i>dumplings filled with chicken, shrimp and pak choi</i>	5,50€
302.	Canh Cai Pakchoi mit Krabben <i>pak choi with crabs</i>	5,50€
303.	Sup Rau Tofu Suppe mit Tofu und Pakchoi <i>soup with tofu and pak choi</i>	5,50€

KNUSPRIGE VORSPEISEN

|Crispy starters

310.

Nem Chay

^{17,24,28}

Knusprige vegetarische Frühlingsrollen

crispy vegetarian spring rolls
311.

Cha Nem

^{16,24,28}

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnchenfleisch | Morcheln | Karotten und Glasnudeln

crispy spring rolls, filled with chicken, morels, carrots and glass noodles
312.

Wan Tan

²⁸

Gebackene und knusprige Maultaschen gefüllt mit Hühnchenfleisch und Krabben

baked and crispy dumplings, filled with chicken and crabs

HAUPTSPEISEN

Main courses

HÜHNCHENFLEISCH

|Chicken breast

Serviert mit Reis | *served with rice*

320.

Ga Curry Do

^{17,28}

Hühnchenfleisch in rotem Curry mit Saisongemüse (scharf)

chicken in red curry with vegetables (spicy)
321.

Ga Curry Vang

^{17,28}

Hühnerfleisch in gelbem Curry mit Saisongemüse

chicken in yellow curry with vegetables
322.

Ga Dau Phong

¹⁸

Hühnerfleisch in Erdnussoße mit Saisongemüse (leicht scharf)

chicken in peanut sauce with vegetables (slightly spicy)
323.

Ga Xoai

^{3,20}

Hühnerfleisch in Mangosoße mit Saisongemüse

chicken in mango sauce with vegetables
- 324

Ga Teriyaki

^{19,24}

Hühnerfleisch in Teriyakisoße mit Saisongemüse und Sesam

chicken in teriyaki sauce with vegetables and sesame

RINDFLEISCH | Beef

Serviert mit Reis | served with rice

330.

Bo Curry Do^{17, 28}

Rindfleisch in rotem Curry
Saisongemüse (scharf)
beef in red curry with vegetables (spicy)

14,00€
331.

Bo Curry Vang^{17, 28}

Rindfleisch in gelbem Curry
mit Saisongemüse
beef in yellow curry with vegetables

14,00€
332.

Bo Xao Xa¹⁷

Rindfleisch Zitronengrad mit roten Zwiebeln |
Peperoni und Frühlingszwiebeln (scharf)
*beef lemongrass with red onions, hot peppers
and spring onions (spicy)*

14,00€
333.

Bo Xao Rau Que

Rindfleisch Basilikum mit roten Zwiebeln |
Peperoni und Frühlingszwiebeln (scharf)
*beef basil with red onions, hot peppers
and spring onions (spicy)*

14,00€

ENTE | Duck

Serviert mit Reis | served with rice

340.

Vit Curry Do^{17, 28}

Knusprige Ente in rotem Curry
mit Saisongemüse (scharf)
crispy duck in red curry with vegetables (spicy)

15,00€
341.

Vit Curry Vang^{17, 28}

Knusprige Ente in gelbem Curry
mit Saisongemüse
crispy duck in yellow curry with vegetables

15,00€
342.

Vit Dau Phong¹⁸

Knusprige Ente in Erdnusssoße
mit Saisongemüse
(leicht scharf)
*crispy duck in peanut sauce
with vegetables (slightly spicy)*

15,00€
343.

Vit Xoai^{3, 20}

Knusprige Ente in Mangosöße
mit Saisongemüse
crispy duck in mango sauce with vegetables

15,00€
344.

Vit Sot Me²⁸

Knusprige Ente in Tamarinsauce
mit Saisongemüse
(Süß-Sauer, leicht scharf)
*crispy duck in tamarin sauce with vegetables
(sweet and sour, slightly spicy)*

15,00€

KNUSPRIGES HÜHNCHEN

| *Crispy Chicken*

Serviert mit Reis | *served with rice*

- | | | |
|------|--|--------|
| 350. | Ga Gion Curry Do ^{17,28}
Knuspriges Hühnchen in rotem Curry
mit Saisongemüse (scharf)
<i>crispy chicken in red curry with vegetables (spicy)</i> | 14,50€ |
| 351. | Ga Gion Curry Vang ^{17,28}
Knuspriges Hühnchen in gelbem Curry
mit Saisongemüse
<i>crispy chicken in yellow curry with vegetables</i> | 14,50€ |
| 352. | Ga Gion Dau Phong ^{18, 28}
Knuspriges Hühnchen in Erdnusssoße
mit Saisongemüse (leicht scharf)
<i>crispy chicken in peanut sauce with vegetables
(slightly spicy)</i> | 14,50€ |
| 353. | Ga Gion Xoai ^{3, 20, 28}
Knuspriges Hühnchen in Mangosoße
mit Saisongemüse
<i>crispy chicken in mango sauce with vegetables</i> | 14,50€ |
| 354. | Com Chien Ga Gion ²⁸
Gebratener Eierreis mit Saisongemüse
und knusprigem Hähnchen
<i>fried egg rice with vegetables and crispy chicken</i> | 14,50€ |
| 355. | Mi Xao Ga Gion ²⁸
Gebratene Eiernudeln mit Saisongemüse
und knusprigem Hähnchen
<i>fried egg noodles with vegetables and crispy chicken</i> | 14,50€ |





FISH

| *Fisch*

Serviert mit Reis | *served with rice*

- | | | |
|------|--|--------|
| 360. | Ca Curry Do ²⁸
Gegrillter Lachs in rotem Curry
mit Saisongemüse (scharf)
<i>grilled salmon in red curry</i>
<i>with seasonal vegetables (spicy)</i> | 16,50€ |
| 361. | Ca Curry Vang ²⁸
Gegrillter Lachs in gelbem Curry
mit Saisongemüse
<i>grilled salmon in yellow curry</i>
<i>with seasonal vegetables</i> | 16,50€ |
| 362. | Ca Teriyaki ^{19, 24}
Gegrillter Lachs in Teriyakisauce
mit Saisongemüse und Sesam
<i>grilled salmon in teriyaki sauce</i>
<i>with seasonal vegetables and sesame</i> | 16,50€ |

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarian dishes

Serviert mit Reis | *served with rice*

- | | | |
|------|--|--------|
| 370. | Tofu Curry Do ^{17,18}
Tofu in rotem Curry mit Saisongemüse
(scharf)
<i>tofu in red curry with vegetables (spicy)</i> | 13,00€ |
| 371. | Tofu Curry Vang ^{17,18}
Tofu in gelbem Curry mit Saisongemüse
<i>tofu in yellow curry with vegetables</i> | 13,00€ |
| 372. | Tofu Dau Phong ¹⁸
Tofu in Erdnusssoße
mit Saisongemüse (leicht scharf)
<i>tofu in peanut sauce with vegetables (slightly hot)</i> | 13,00€ |
| 373. | Tofu Xoai ^{3, 20}
Tofu in Mangosauce mit Saisongemüse
<i>tofu in mango sauce with vegetables</i> | 13,00€ |
| 374. | Tofu Soja ^{19, 24}
Tofu in Soy-Soße
mit Saisongemüse und Sesam
<i>tofu in teriyaki sauce with vegetables and sesame</i> | 13,00€ |



SUPPEN

| Starter soups

1.

Wan Tan Suppe ^{15, 24}

Maultaschen gefüllt mit Hühnerfleisch | Shrimps und Pak Choi

dumplings filled with chicken, shrimp and pak choi

7,00€
2.

Canh Chua Tom ^{15, 17, 19}

Klare säuerliche scharfe Garnelensuppe mit Tomaten | Ananas | Sojasprossen und Koriander

clear sour spicy shrimp soup with tomatoes, pineapple, bean sprouts and coriander

7,00€
3.

Sup Ga Nuoc Dua ^{17, 19}

Suppe mit Kokosmilch |Hähnchenbrust | Zitronengras | Galgant | Austernpilze und Koriander

soup with coconut milk, chicken breast, lemongrass, galangal, oyster mushrooms and coriander

7,00€
4.

Pho Bo (klein)

Reisbandnudelsuppe mit Rinderfilet | Sojasprossen | Basilikum | Stachelkoriander | Ingwer | Zimt | Sternanis und Limette

flat rice noodle soup with beef fillet, soybean sprouts, basil, culantro, ginger, cinnamon, star anise and lime

8,50€
5.

Canh Cai

Pakchoi mit Krabben

pak choi with crabs

7,00€
- 5a.

Sup Rau Tofu

Suppe mit Tofu und Pakchoi

soup with Tofu and pak choi

7,00€
- 5b.

Misosuppe

miso soup

7,00€
- 5c.

Fischerman's Soup (sauer-scharf)

Lachs | Kokosmilch | Tomaten-Cocktail |Frühlingszwiebeln | Dill

Salmon, Coconut milk , Tomato cocktail Spring onions and dill (sour-spicy)

8,00€

6.	Edamame Ganze gesalzene Sojabohnenschoten <i>whole salted soybean pods</i>	7,00€
7.	Garnelen Tempura Gebackene Garnelen im Tempura-Teig serviert mit Chillisoße <i>baked prawns in tempura batter served with chili sauce</i>	7,50€
8.	Cha Gio (hausgemacht <i>homemade</i>) ^{16, 17} Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch Glasnudeln Morcheln Karotten Zwiebeln und Kohlrabi <i>crispy spring rolls filled with minced chicken, glass noodles, morels, carrots, onions and kohlrabi</i>	7,50€
9.	Cha Gio Hai San ^{16, 17} Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen Krebsfleisch <i>crispy spring rolls filled with shrimp and crab meat</i>	7,50€
10.	Cha Gio Chay (hausgemacht <i>homemade</i>) ^{24, 28} Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Saisongemüse <i>crispy spring rolls filled with vegetables</i>	7,50€
11.	Wan Tan ¹⁵ Gebackene Maultaschen mit Garnelen und Hähnchen serviert mit Süß-Chillisoße <i>baked dumplings with prawns and chicken served with mango and sweet chili sauce</i>	7,50€
12.	Bo La Lot ¹⁷ Rindfleisch mit Zitronengras in Betelblättern eingewickelt und gegrillt <i>beef with lemongrass wrapped in betel leaves and grilled</i>	8,50€
13a.	Hühnerspieße ¹⁸ gegrillte Hühnerpieße mit Sesam serviert mit Teriyaki-Soße oder Erdnusssoße <i>grilled chicken skewers with sesame served with teriyaki sauce or peanut sauce</i>	8,00€
13b.	Garnelen Spieße ¹⁸ gegrillt und serviert mit Erdnusssoße <i>shrimp skewers grilled and served with peanut sauce</i>	8,00€
14.	So Diep Nuong gegrillte Jakobsmuscheln mit Lauchzwiebeln Erdnüssen nach Jadevie's Art <i>grilled scallops with spring onions and peanuts in Jadevie's style</i>	13,00€
14b.	Gua Bao (1 Stück <i>1 pcs</i>) Gedämpfte Hefetaschen (Bao Buns) gefüllt mit Hühnerhackfleisch Black Fungus Vietnamesische Morcheln Pilze vietnamesische Garnelen Wurst <i>Steamed Bao Buns filled with chicken mince, black fungus Vietnamese morel mushrooms, and Vietnamese shrimp sausage</i>	7,50€

SOMMERROLLEN

| Summer rolls

Sommerrollen (2 Stück | 2 pcs)^{15, 17, 18}
In Reispapier gewickelte Reismnudeln mit Salat |
Minze | Basilikum | Koriander | Sojasprossen |
Pfefferminz und Fleisch nach Ihrer Wahl
*rice noodles wrapped in rice paper with salad, mint, basil, coriander,
bean sprouts, peppermint and meat of your choice*

15a.	Hühnerfleisch <i>chicken</i>	7,50€
15b.	Rindfleisch <i>beef</i>	7,50€
15c.	Garnelen <i>prawns</i>	7,50€
15d.	Lachs <i>salmon</i>	9,00€
15e.	Tofu <i>tofu</i>	7,50€
15f.	Avocado-Tempura <i>avocado tempur</i>	8,00€

SALATE

| Salads

16.	Nom Du Du ¹⁷ Grüner Papaya Salat mit Garnelen Limetten Röstzwiebeln Erdnüssen Krabbenchips und frischen Kräutern <i>green papaya salad with prawns, limes, fried onions, peanuts, crab chips and fresh herbs</i>	9,00€
17.	Gemischter Salat ¹⁷ Avocado Mango Sesam Sesamöl Balsamico Sauce <i>Avocado, Mango, Sesame, Sesame oil, Balsamic sauce</i>	9,00€
18.	Rindersalat ¹⁷ Gegrilltes süßliches Rindfleisch mit gemischtem Salat Erdnüssen Röstzwiebeln und frischen Kräutern <i>grilled sweet beef with mixed salad, peanuts, fried onions and fresh herbs</i>	9,00€
19.	Nom Xoai Vit ¹⁷ Entenfleisch mit Mangostreifen Sojasprossen Karotten und Sesamreis- Cracker in Limettendressing <i>duck with mango strips, soybean sprouts, carrots and sesame rice crackers in a lime dressing</i>	11,00€
19a.	Wakame Salat Japanischer Algensalat <i>Japanese seaweed salad</i>	7,50€
19b.	Lachs Wakame Salat Japanischer Algensalat mit Lachs <i>Japanese seaweed salad with salmon</i>	12,00€

DUMPLINGS | Dumplings

20.

Veggie Dumplings (4 Stück | 4 pcs) ^{15, 19}
(gedämpft oder frittiert je nach Wahl)
Gyozas mit Saisongemüse und Sojasoße
(steamed or fried depending on your choice)
Gyozas with vegetable and soy sauce

8,00€
21.

Korean Kimchi Dumplings (4 Stück | 4 pcs) ^{15, 19}
(gedämpft oder frittiert je nach Wahl)
Teigtaschengefüllt mit fermentiertem
Chinakohl nach koreanischer Art
(steamed or fried depending on your choice)
dumplings filled with fermented Chinese cabbage in Korean-style

8,00€
22.

Chicken Dumplings (4 Stück | 4 pcs) ^{15, 19}
(gedämpft oder frittiert je nach Wahl)
Gyozas gefüllt mit Huhn | Kohl | Pilze und Sojasoße
(steamed or fried depending on your choice)
Gyozas filled with chicken, cabbage, mushrooms and soy sauce

8,00€
- 22b

Tofu Dumplings (4 Stück | 4 pcs) ^{15, 19}
(gedämpft oder frittiert je nach Wahl)
Gyozas gefüllt mit Tofu | Gemüse und Sojasoße
(steamed or fried depending on your choice) *Gyozas filled with Tofu, vegetables and soy sauce*

8,00€
23.

Dim Sum - Hak Cao (4 Stück | 4 pcs) ^{15, 19}
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen |
Krabbenfleisch und Sojasoße
steamed dumplings with shrimp, crab meat and soy sauce

8,00€

VORSPEISENPLATTEN

| Starter Plates
ab 2 Personen | from 2 pers.

Preis Pro Person
Price per person

- 23a.

Vorspeisenplatte

 - Sommerrollen mit Garnelen | Frühlingsrollen
 - Rindfleisch in Betelblättern Hähnchen-Sate-Spieße
 - Grüner Papaya Salat mit Garnelen
 - Gebackene Wan-Tan²⁸ mit Garnelenfüllung
 - Garnelen Sate-Spiße | serviert mit verschied. Dips

- summer rolls with prawns, spring rolls
- beef in betel leaves chicken sate skewers
- green papaya salad with shrimp
- baked wonton with shrimp filling
- shrimp sate skewers, served with various Dips

16,00€





"JADEVIE" SPECIALS

| Jadevie Specials

Gua Bao Burger (2 Stück | 2 pcs)

Gedämpfte oder frittierte Hefetaschen (Bao Buns) gefüllt mit Salat | Gurken | Koriander | Sesam | Teriyaki-Soße | leicht scharfe Mayonnaise Sauce und mariniertem Fleisch Ihrer Wahl

steamed oder fried yeast bags (bao buns) filled with lettuce, cucumber, coriander, sesame, Teriyaki sauce and slightly spicy mayonnaise sauce marinated meat of your choice

24a.	Entenfleisch <i>duck</i>	17,00€
24b.	gegrilltes Rindfleisch <i>grilled beef</i>	17,00€
24d.	Teriyaki Hähnchen <i>Teriyaki chicken</i>	17,00€
24e.	Garnelen mit scharfer Mayonnaise <i>prawns with spicy mayonnaise</i>	17,00€
24f.	Teriyaki Tofu ^{19, 24} <i>Teriyaki tofu</i>	17,00€

GERICHTE ZUBEREITET AB 4 PERSONEN

| *Dishes prepared from 4 people*

(2 Tage im Voraus bestellen | order 2 days in advance)

Preis Pro Person

Price per person

26.	Lau Thai Thap Cam (Hot Pot) Delikatesse im Fondue-Stil, ein Topf mit hausgemachter leicht scharfer Brühe wird in Mitte des Tisches gestellt. Diesem werden frische Zutaten Ihrer Wahl hinzugefügt: Riesengarnelen, frischer Tintenfisch dünne Rindfleischscheiben Tofu Enokipilze Pak Choi Chinakohl Sojasprossen frische Kräuter (frisches Saisongemüse Reismudeln) <i>Fondue-style delicacy, a pot of homemade slightly spicy broth will be placed in the middle of the table. Fresh ingredients of your choice are added to this. King prawns, fresh squid, thin beef slices, tofu, enoki mushrooms, Pak Choi, Chinese cabbage, soybean sprouts, fresh herbs, (fresh seasonal vegetables), rice noodles</i>	33,00€
-----	---	---------------

KOREANISCHER GLASNUDELSALAT

| Korean glass noodles salad

Koreanische Glasnudeln aus Süßkartoffel wird mit Sojasprossen, Pak Choi, Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sesam und Sesamöl vermischt werden. Auswahl mit:

korean glass noodles are served with soybean sprouts, pak choi, coriander, fried onions, peanuts, sesame and sesame oil are mixed. choice with:

K1.	Gebratnes Rindfleisch <i>beef</i>	20,00€
K2.	Gebratene Garnelen <i>Shrimps</i>	20,00€
K3.	Tofu <i>Tofu</i>	20,00€

NUDELSUPPEN | Noodle soups

(Große Hauptspeisensuppe) | (large main course soups)

- 28. Pho Bo** **19,00€**
Reisbandnudelsuppe mit Rinderfleisch | Sojasprossen | Minze |
Stachel- Koriander | Ingwer | Zimt | Sternanis und Limette
*flat rice noodle soup with beef, bean sprouts, mint,
culantro, ginger, cinnamon, star anise and lime*
- 29. Pho Ga** **19,00€**
Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch | Sojasprossen | Minze |
Stachel- koriander | Ingwer | Zimt | Sternanis und Limette
*flat rice noodle soup with chicken, soy bean sprouts, mint,
culantro, ginger, cinnamon, star anise and lime*
- 30. Wan Tan Nudelsuppe** ²⁸ **19,00€**
Nudelsuppe mit Pak Choi und Maultaschen
gefüllt mit Hühnerfleisch und Shrimps
noodle soup with pak choi and dumplings filled with chicken and shrimp

REISNUDELN | Rice noodles

in der Schale / lauwarme Hauptspeise

in the shell / lukewarm main course

Reisnudeln mit verschiedenen frischen Kräutern | Salat |
Gurken | Erdnüssen und Röstzwiebeln in hausgemachter
vietnamesischer Soße / Jadevie Spezialer Soße
*rice noodles with various fresh herbs, salad, cucumber, peanuts and
roasted onions in homemade Vietnamese sauce / Jadevie special sauce*

- 32. Bun Ga nuong** ^{17,19} **18,50€**
mit gegrillter Hähnchenbrust
with grilled chicken breast
- 34. Bun Bo Nuong** ¹⁷ **20,00€**
mit gegrillten Rindfleisch | Zitronengras
with grilled beef and lemongrass
- 35. Bun Bo La Lot** ¹⁷ **20,00€**
mit Rindfleisch und Betelblättern gegrillt
with beef grilled with betel leaves
- 36. Bun Vit** ^{17, 28} **20,00€**
mit knuspriger Ente | *with crispy duck meat*
- 37. Bun Rau Tofu** ^{17, 28} **19,00€**
mit Tofu | *with tofu*



HÄHNCHENBRUST | *Chicken breast*

Serviert mit Reis | *served with rice*

40.

Ga Curry Do ¹⁷

Hühnerfleisch in rotem Curry mit Saisongemüse (scharf)
chicken in red curry with vegetables (spicy)

16,50€
41.

Ga Curry Vang ^{17,28}

Hühnerfleisch in gelbem Curry mit Saisongemüse
chicken in yellow curry with vegetables

16,50€
42.

Ga Dau Phong ¹⁸

Hühnerfleisch in Erdnusssoße mit Saisongemüse (leicht scharf)
chicken in peanut sauce with vegetables (slightly spicy)

16,50€
43.

Ga Xoai ^{3, 20}

Hühnerfleisch in Mangosauce mit Saisongemüse
chicken in mango sauce with vegetables

16,50€
44.

Ga Teriyaki ^{19, 24}

Hühnerfleisch in Teriyakisauce mit Gemüse und Sesam
chicken in teriyaki sauce with vegetables and sesame

16,50€

RINDFLEISCH | *beef*

Serviert mit Reis | *served with rice*

50.

Bo Curry Do ^{17, 20}

Rindfleisch in rotem Curry mit Saisongemüse (scharf)
beef in red curry with vegetables (spicy)

19,00€
51.

Bo Curry Vang ^{17,28}

Rindfleisch in gelbem Curry mit Saisongemüse
beef in yellow curry with vegetables

19,00€
52.

Bo Xao Xa ¹⁷

Rindfleisch Zitronengras mit roten Zwiebeln |
Peperoni und Frühlingszwiebeln (scharf)
beef lemongrass with red onions, hot peppers and spring onions (spicy)

19,00€
53.

Bo Xao Rau Que

Rindfleisch Basilikum mit roten Zwiebeln |
Peperoni und Frühlingszwiebeln (scharf)
beef basil with red onions, hot peppers and spring onions (spicy)

19,00€



ENTE | duck

Serviert mit Reis | served with rice

60.

Vit Curry Do^{17, 28}

Knusprige Ente in rotem Curry mit Saisongemüse (scharf)

crispy duck in red curry with vegetables (spicy)

20,00€
61.

Vit Curry Vang^{17, 28}

Knusprige Ente in gelbem Curry mit Saisongemüse

crispy duck in yellow curry with vegetables

20,00€
62.

Vit Dau Phong¹⁸

Knusprige Ente in Erdnusssoße mit Saisongemüse (leicht scharf)

crispy duck in peanut sauce with vegetables (slightly spicy)

20,00€
63.

Vit Xoai^{3, 20}

Knusprige Ente in Mangosoße mit Saisongemüse

crispy duck in mango sauce with vegetables

20,00€
64.

Vit Sot Me²⁸

Knusprige Ente in Tamarinsauce mit Saisongemüse (Süß-Sauer, leicht scharf)

crispy duck in tamarin sauce with vegetables (sweet and sour, slightly spicy)

20,00€

KNUSPRIGES HÜHNCHEN | Crispy chicken

Serviert mit Reis | served with rice

70.

Ga Gion Curry Do^{17, 28}

Knuspriges Hühnchen in rotem Curry mit Saisongemüse (scharf)

crispy chicken in red curry with vegetables (spicy)

18,50€
71.

Ga Gion Curry Vang^{17, 28}

Knuspriges Hühnchen in gelbem Curry mit Saisongemüse

crispy chicken in yellow curry with vegetables

18,50€
72.

Ga Gion Dau Phong¹⁸

Knuspriges Hühnchen in Erdnusssoße mit Saisongemüse (leicht scharf)

crispy chicken in peanut sauce with vegetables (slightly spicy)

18,50€
73.

Ga Gion Xoai^{3, 20}

Knuspriges Hühnchen in Mangosoße mit Saisongemüse

crispy chicken in mango sauce with vegetables

18,50€
74.

Ga Gion Sot Me²⁸

Knuspriges Hühnchen in Tamarinsauce mit Saisongemüse (Süß-Sauer, leicht scharf)

crispy chicken in tamarin sauce with vegetables (sweet and sour, slightly spicy)

18,50€



VEGETARISCHE GERICHTE

| Vegetarian dishes
Serviert mit Reis | served with rice

80.

Tofu Curry Do ^{17,28}

Tofu in rotem Curry mit Saisongemüse (scharf)

Tofu in red curry with vegetables (spicy)

16,00€
81.

Tofu Curry Vang ^{17,28}

Tofu in gelbem Curry mit Saisongemüse

tofu in yellow curry with vegetables

16,00€
82.

Tofu Dau Phong ¹⁸

Tofu in Erdnusssoße mit Saisongemüse (leicht scharf)

tofu in peanut sauce with vegetables (slightly hot)

16,00€
83.

Tofu Xoai ^{3, 20}

Tofu in Mangosoße mit Saisongemüse

tofu in mango sauce with vegetables

16,00€
84.

Tofu Soja ^{19, 24}

Tofu in Soja-Soße mit Saisongemüse und Sesam

tofu in soy sauce with vegetables and sesame

16,00€

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

| Fish and seafood

90.

Ca Nuong Teriyaki ^{19, 24}

Gegrilltes Lachsfilet in Teriyakisoße mit Saisongemüse | Salat und frittierten Hefetaschen (Bao Buns)

grilled salmon fillet in teriyaki sauce with vegetables, salad and fried yeast bags (bao buns)

22,00€
91.

Dorade Chien ^{17, 28}

Knusprige Dorade in einer hausgemachten vietnamesischen Ingwer Chili Knoblauch Soße mit gebratenem Pak Choi und Sesam

crunchy gilt-head bream in a homemade Vietnamese ginger chili garlic sauce with fried pak choy and sesame

22,00€
92.

Tom Nuong Teriyaki ^{19, 24}

Gegrillte Riesengarnelen in Teriyakisoße mit Saisongemüse | Salat und frittierten Hefetaschen (Bao Buns)

grilled king prawns in teriyaki sauce with vegetables, salad and fried yeast bags (bao buns)

25,00€

UDON-NUDELN | Udon noodles

95 Gebratene Udon-Nudeln **19,90€**
mit Riesengarnelen | Rindfleisch | Gemüse |
Pak Choi | Koriander
Soße Wahlweise mit:

- * Dunkler Austernsoße
- * Roter Currysoße (scharf)

*Fried Udon Noodles
with King Prawns, Beef, Vegetables, Pak Choi, Cilantro
Sauce options:
- Dark Oyster Sauce
- Red Curry Sauce (spicy)*

96 Gebratene Udon-Nudeln (vegetarisch) **19,90€**
mit Tofu | Gemüse | Pak Choi | Koriander
| dunkler Sojansoße

*Fried Udon Noodles with tofu, Vegetables, Pak Choi, Cilantro,
dark soy sauce*



SUSHI

NIGIRI

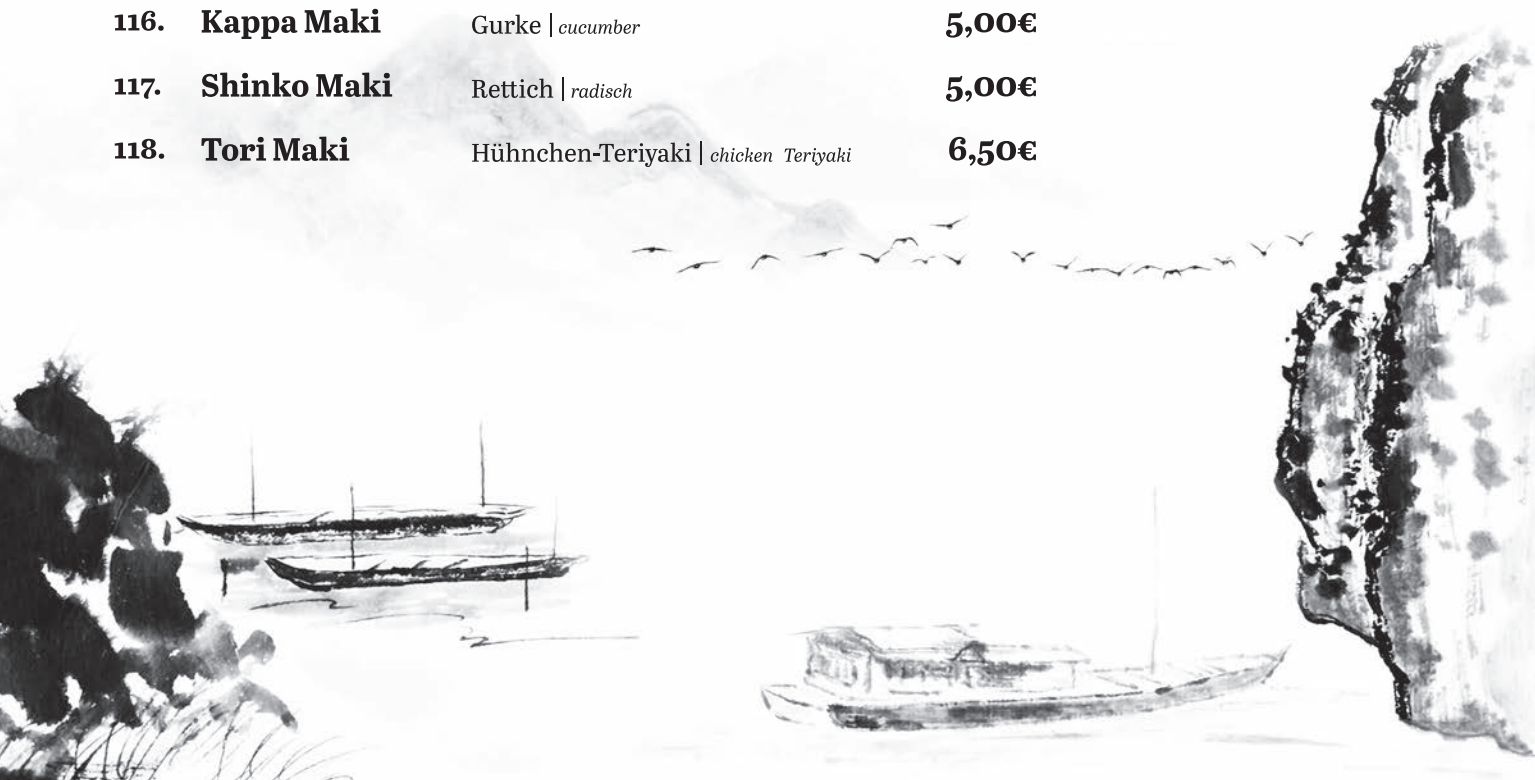
2 Stück | 2 pcs

100.	Sake	Lachs <i>salmon</i>	6,00€
101.	Tuna	Thunfisch <i>tuna</i>	7,00€
103.	Ebi	Garnelen <i>prawns</i>	7,00€
104.	Unagi	Aal <i>eel</i>	7,00€
105.	Avocado	Avocado <i>avocado</i>	6,00€
107.	Hotate	Jakobsmuscheln <i>scallops</i>	8,00€
108.	Tori	Hühnchen-Teriyaki <i>chicken Teriyaki</i>	6,00€
109.	"Jadevi" Nigiri	Flambiertes Lachs <i>flambéed salmon</i>	8,00€

MAKI

6 Stück | 6 pcs

110.	Sake Maki	Lachs <i>salmon</i>	6,00€
111.	Tuna Maki	Thunfisch <i>tuna</i>	7,00€
112.	Ebi Maki	Garnelen <i>prawns</i>	7,00€
113.	Spicy Tuna	Thunfisch, Schnittlauch <i>tuna, chives</i>	7,00€
114.	Spicy Salmon	Lachs, Schnittlauch <i>salmon, chives</i>	7,00€
115.	Avocado Maki	Avocado <i>avocado</i>	5,00€
116.	Kappa Maki	Gurke <i>cucumber</i>	5,00€
117.	Shinko Maki	Rettich <i>radisch</i>	5,00€
118.	Tori Maki	Hühnchen-Teriyaki <i>chicken Teriyaki</i>	6,50€



TEMPURA

KNUSPRIGE ROLLS | 10 Stück

Tempura Crunchy Rolls (10 pcs)

120.

Crunchy Salmon

Frittiertes Sushi mit Lachs | Avocado | Surimi | Frischkäse und Rucola on top

fried sushi with salmon, avocado, surimi, cream cheese and rocket on top

15,00€
121.

Crunchy Shrimp

Frittiertes Sushi mit Garnelen-Tempura | Avocado | Frischkäse und Rucola on top

fried sushi with shrimp tempura, avocado, cream cheese and rocket on top

15,00€
122.

Crunchy Chicken

Frittiertes Sushi mit Hühnchen | Avocado | Surimi und Frischkäse

fried sushi with chicken, avocado, surimi and cream cheese

15,00€
123.

Crunchy Veggie

Frittiertes Sushi mit Mango | Avocado | Gurke und Frischkäse

fried sushi with mango, avocado, cucumber and cream cheese

15,00€
124.

Crunchy Salmonskin

Gegrillte Lachshaut mit Avocado | Gurke und Mayonaise

grilled salmon skin with avocado, cucumber and mayonnaise

15,00€

JADEVIE SPECIAL ROLLS | 8 Stück

Special Rolls | 8 pcs

- 125a.

Hotate Cheese Roll

Inside: Surimi | Gurke
Outside: Flambierter Mozzarella Käse | Jakobsmuscheln | Röstzwiebeln | auf gegrilltem Sesam-Reispapier

Inside: Surimi, cucumber | outside: flambéed mozzarella cheese, scallops, fried onions, on grilled sesame rice paper

19,90€
- 125b.

Tuna Cheese Roll

Inside: Surimi | Gurke
Outside: Flambierter Mozzarella Käse | Thunfisch | Röstzwiebeln | auf gegrilltem Sesam-Reispapier

inside: Surimi, cucumber | outside: Flambéed Mozzarella Cheese, tuna, fried onions, on grilled sesame rice paper

19,90€
- 125c.

Ebi Cheese Roll

Inside: Ebi Tempura | Gurke
Outside: Flambierter Mozzarella Käse | Garnelen | Röstzwiebeln | auf gegrilltem Sesam-Reispapier

inside: Ebi Tempura, cucumber | outside: Flambéed Mozzarella Cheese, prawn, fried onions, on grilled sesame rice paper

19,90€

INSIDE-OUT ROLLEN | 8 Stück

Inside-Out Roll | 8 pcs

- | | | |
|------|---|--------|
| 130. | California Roll
Avocado Surimi Sesam
<i>avocado, surimi, sesame</i> | 8,50€ |
| 131. | Alaska Roll
Lachs Avocado Sesam
<i>salmon, avocado, sesame</i> | 9,00€ |
| 132. | Tuna Hawaii Roll
Thunfisch Avocado Sesam
<i>tuna, avocado, sesame</i> | 9,00€ |
| 133. | Tori Roll
Hühnerfleisch Gurke Sesam
<i>chicken, cucumber, sesame</i> | 10,00€ |
| 134. | Avocado Kappa Phila Roll
Avocado Gurken Frischkäse Sesam
<i>avocado, cucumber, cream cheese, sesame</i> | 8,50€ |
| 135. | Spinach Peanut Roll
Spinat Erdnusscreme Sesamöl Sesam
<i>spinach, peanut cream, sesame oil, sesame</i> | 9,00€ |
| 136. | Sake Roll
Gekochter Lachs Gurke Mayonaise Sesam Rucola
<i>cooked salmon, cucumber, mayonnaise, sesame, arugula</i> | 9,00€ |
| 137. | Mango Roll
Mango Frischkäse Sesam
<i>mango, cream cheese, sesame</i> | 8,50€ |
| 138. | Ebi Tempura Roll
Ebi Tempura Gurke Sesam
<i>Ebi tempura, cucumber, sesame</i> | 10,00€ |



JADEVIE'S URAMAKI | 8 Stück

140.

Tiger Roll

Thunfisch flambiert | Avocado | Mango | Unagi Sauce

flambéed tuna, avocado, mango, unagi sauce

16,50€
141.

Salmon Roll

Lachs flambiert | Fischrogen | Avocado | Mayonaise

flambéed salmon, fish roe, avocado, mayonnaise

16,50€
142.

Salmon-Unagi Roll

Lachs flambiert | Avocado | Frischkäse | Flussaal

lambéed salmon, avocado, cream cheese, river eel

18,00€
143.

"Jadevie" Roll

Frittierte Garnelen | Mango | Avocado | Frischkäse

fried prawns, mango, avocado, cream cheese

15,50€
144.

Ebi Special Roll

Frittierte Garnelen | Gurke | Mayonaise |
Avocado- und Garnelenmantel

fried prawns, cucumber, mayonnaise, avocado and prawn coating

17,00€
145.

Samurai Roll

Garnelen-Tatar | Lauchzwiebel | Avocado | Mayonaise

prawn tartare, spring onion, avocado, mayonnaise

16,50€
146.

Summer Roll

Frittierte Garnele | Lachs flambiert | Mango |
Frischkäse | Avocadomantel

fried shrimp, flambéed salmon, mango, cream cheese, avocado coating

16,50€
147.

Sweet Chilli Dragon Roll

Garnele | Mango | Jadevie-Sweet-Chilli | Sesam

prawn, mango, Jadevie sweet chilli, sesame

16,50€
148.

Ninja Roll

Frittierte Garnele | Tuna-Creme | Mango

fried shrimp, tuna cream, mango

16,00€
149.

Spicy Tuna Roll

Thunfisch | Avocado | Chili | Sesam | Mayonaise

tuna, avocado, chilli, sesame, mayonnaise

16,50€
- 149a.

Sweet Chicken-Mango Roll

Frittiertes Hähnchen | Mango | Avocado | Frischkäse | Unagi-Sauce

fried chicken, mango, avocado, cream cheese , unagi sauce

15,50€
- 149b.

Jadevie Green Tree Roll

Außen: Flambierter Lachs- Mantel mit Cream-Soße
Innen: Ebi Tempura | Avocado | Frischkäse | grüner Spargel

Outside: Flambéed salmon coat with cream sauce

18,50€



SASHIMI

8 Stück | 8 pcs

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten. Generell schmeckt roher Fisch eher dezent und „zergeht er wie Butter“

150.	Salmon Sashimi	20,00€
151.	Tuna Sashimi	22,00€
152.	Sashimi Mix (Salmon / Tuna)	23,00€

NEW STYLE SASHIMI – TATAKI

(außen leicht flambiert und innen roh)

5 Stück | 5 pcs

Carpaccio mit Ponzu Sauce (leicht säuerlich) mit.

lightly flambéed on the outside and raw on the inside. Carpaccio with Ponzu sauce (slightly sour).

153.	Flambiertem Lachs / Flambéed salmon	20,00€
154.	Flambierterm Thunfisch / Flambéed Tuna	22,00€

TATAR

| Tatare

1 Stück | 1 pcs

160.	Lachs-Tatar Salmon Tatare	16,00€
161.	Tuna-Tatar Tuna Tatare	18,00€

SUSHI-BOWLS

Sushi-Bowls

170.	Veggie-Bowl Sushi-Reis Avocado Gurke Mango Wakamesalat Noristreifen Sesam Rucola Teriyaki-Sauce <i>sushi rice, avocado, cucumber, mango, wakame salad, nori strips, sesame, arugula, teriyaki sauce</i>	15,00€
171.	Salmon-Bowl Sushi-Reis Lachs Avocado Gurke Rettich Wakamesalat Tobico Noristreifen Sesam Mayonaise <i>sushi rice, salmon, avocado, cucumber, radish, tobico, wakame salad, nori strips, sesame, mayonnaise</i>	18,00€
172.	Tuna-Bowl Sushi-Reis Thunfisch Avocado Gurke Rettich Tobico Sesam Wakamesalat Chili Schnittlauch Teriyaki-Sauce <i>sushi rice, tuna, avocado, cucumber, radish, tobico, sesame, wakame salad, chilli, chives, teriyaki sauce</i>	19,00€
173.	Aal-Bowl Sushi-Reis gegrillt. flambierter Süßwasseraal Avocado Gurke Rettich Tobico Sesam Wakamesalat Chili Schnittlauch Teriya-ki-Sauce <i>sushi rice, grilled flambéed freshwater eel, avocado, cucumber, radish, tobico, sesame, wakame salad, chilli, chives, teriyaki sauce</i>	23,00€
174.	Ebi Tempura-Bowl Sushi-Reis Ebi Tempura Avocado Gurke Rettich Tobico Sesam Wakamesalat Chili Schnittlauch Teriyaki-Sauce <i>sushi rice, ebi tempura, avocado, cucumber, radish, tobico, sesame, wakame salad, chilli, chives, teriyaki sauce</i>	20,00€



SUSHI MENÜS

| Sushi set menus

M1.	Zen Garden (20 Stk.) Maki: 6 Stk. Avocado, 3 Stk. Gurke, 3 Stk. Rettich Inside-Out: 8 Stk. Kappa Avocado Philadelphia Roll <i>Maki: 6 avocado, 3 cucumber, 3 radish</i> <i>Inside-Out: 8 Kappa Philadelphia Roll</i>	14,50€
M2.	Salmon Symphony (13 Stk.) Maki: 6 Stk. Sake Maki Nigiri: 4 Stk. Sake Sashimi: 3 Stk. Sake	23,00€
M3.	Ocean Waves (24 Stk.) Inside-Out: 8 Stk. Tori Roll 8 Stk. Mango Roll 8 Stk. Alaska Roll	25,00€
M4.	Sanji Adventure (19 Stk.) Maki: 6 Stk. Spicy Tuna Inside-Out: 8 Stk. Alaska Roll Nigiri: 1 Stk. Avocado, 1 Stk. Tuna 1 Stk. Sake, 1 Stk. Ebi, 1 Jadevie Nigiri	27,00€
M5.	Mixology Fusion (20 Stk.) 2 Stk. Avocado Nigiri 2 Stk. Ebi Nigiri 8 Stk. Alaska Inside Out 8 Stk. Tori Roll	27,00€
M6.	Love Story (38 Stk.) 4 Stk. Salmon Special Roll 4 Stk. Spicy Tuna Roll 4 Avocado Philadelphia 4 Stk. Kappa Philadelphia / <i>cucumber Philadelphia</i> 6 Sake Maki 2 Tuna Nigiri 2 Sake Nigiri 2 Jadevie Nigiri 10 Crunchy Chicken	55,00€
M7.	Magic Hour (2 Pers., 42 Stk.) Maki: 12 Maki (Selbstauswahl <i>self choice</i>) Salmon Crunchy Roll: 10 Stk. Nigiri: 4 Stk. (2 Stk. Lachs <i>Salmon</i> , 2 Stk. Tuna <i>Tuna</i>) Inside-Out: 8 Stk. (Selbstauswahl <i>self choice</i>) Sashimi: 4 Sake, 4 Tuna	59,00€

EXTRA BEILAGEN

| side dishes

Beilagen sind ausschließlich in Verbindung mit einem Hauptgericht erhältlich (ausgenommen Sushi-Gerichte)

The side dish is served exclusively when a main course has been ordered

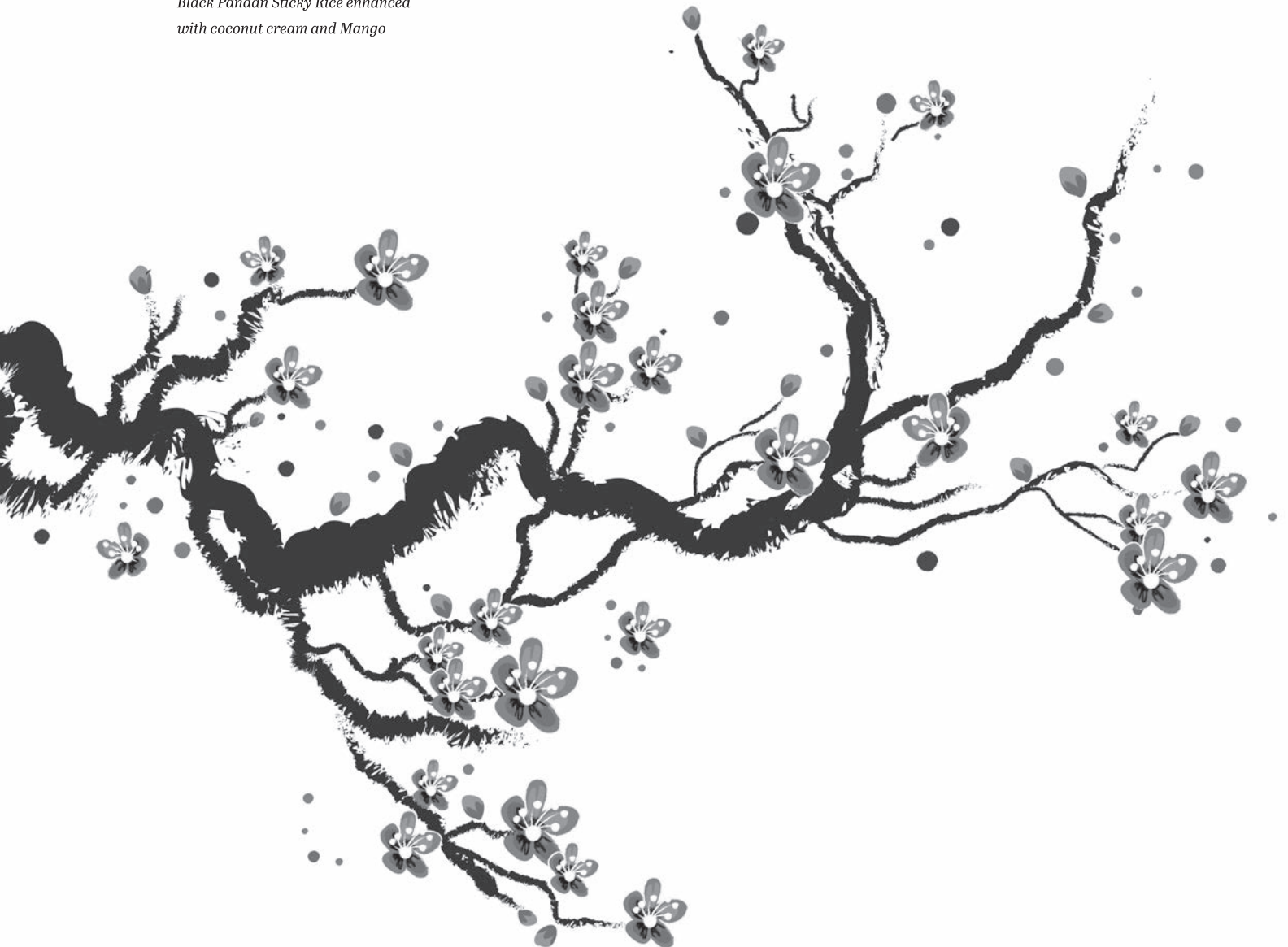
Gekochtem Reis Cooked rice	3,00€
Erdnusssoße / Mango Soße Peanut sauce / mango sauce	2,50€
Currysoße Curry sauce	2,50€
FrISChe Chili Fresh chilli	1,00€
FrISChe Kräuter fresh herbs	2,50€
Gebratener Eierreis Egg fried rice	7,00€
Gebratener Eiernudeln Egg fried noodles	7,00€
Gebratenes Gemüse Fried vegetables	5,00€
Ingwer Ginger	2,00€
Wasabi	1,00€





NACHTISCH | Dessert

- | | | |
|------|--|--------|
| 200. | Chuoï Dua
Gebackene Banane umwickelt in Klebereis
Kokoscreme Erdnüsse und Sesam
<i>baked banana wrapped in sticky rice,
coconut cream, peanuts and sesam</i> | 9,00€ |
| 201. | Kem Vung Den
Zwei Kugeln schwarzes Sesam Eis
<i>two balls of black sesame ice cream</i> | 6,00€ |
| 202. | Kem Tra Xanh
Zwei Kugeln Grüntee Eis
<i>two balls of green tea ice cream</i> | 6,00€ |
| 203. | Mochi Mix (2 Stück 2 pcs) | 6,00€ |
| 204. | Creme brulee
Serviert mit flambiertem Zucker
<i>served with flambéed sugar</i> | 6,00€ |
| 205. | Panna Cotta
Serviert mit Maracuja
<i>served with passion fruit</i> | 6,00€ |
| 206. | Jadevie Dessert: Lila Felder
Schwarzer Pandan-Klebreis verfeinert
mit Kokoscreame und saftiger Mango
<i>Black Pandan Sticky Rice enhanced
with coconut cream and Mango</i> | 12,00€ |



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

non-alcoholic drinks

	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,8} , Cola Light ^{1,3,11,99} , Fanta ¹ , Auerbräu Cola Mix ^{1,2} , Sprite ³	3,20€	4,20€
Bitter Lemon	3,00€	/
Ginger Ale ¹	4,00€	/
Tonic Water	4,00€	/
Tafelwasser mit Kohlensäure / water with gas	2,90€	3,50€
Stilles Wasser / Still water	2,90€	3,50€
Fruchtschorle Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Guave, Lychee, Ananas, Mango, Rhabarber <i>Apple, orange, currant, passion fruit, Guava, lychee, pineapple, mango, rhubarb</i>	2,90€	4,20€
Mineralwasser (Fl. 0,75l) Adelholzener Alpenquellen / Mineral water	6,90€	/

BIER | Beer

Auerbräuer Pils	0,3l	3,90€
Auerbräuer Helles	0,3l	3,90€
	0,5l	4,90€
Auerbräuer Dunkel	0,5l	4,90€
Auerbräuer Hefe Weißbier	0,5l	5,20€
Auerbräuer Leichte Weiße	0,5l	5,20€
Paulaner Helles alkoholfrei non-alcoholic	0,5l	4,90€
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei non-alcoholic	0,5l	5,20€
Radler	0,5l	4,90€

ASIATISCHES BIER

asian beer

Singha Bier	0,33l	4,50€
Saigon Bier	0,33l	4,50€
Asahi Bier	0,33l	4,50€

ASIATISCHE SPIRITUOSEN

asian spirits

Pflaumenwein <i>plum wine</i>	0,1cl /	0,2cl /	0,5cl 4,40€
Lycheewein <i>lychee wine</i>	/	/	4,40€
Mei Kweilu (Rosenblätterschnaps) <i>rose leaf schnapps</i>	/	3,90€	/
Cao Liang (Reisschnaps) <i>rice schnapps</i>	/	3,90€	/
Japanischer Sake	8,50€		
Koreanischer Soju (Fl. 0,3l/12%)	12,00		

APERITIFS

Prosecco Aperol ^{1, 9, 25}	0,1cl 6,00€	0,2cl /	0,5cl /
Prosecco mit Holundersirup ^{9, 25}	6,00€	/	/
Campari Orange ¹	/	6,00€	8,50€ /
Wodka Lemon ⁹	/	6,00€	/
Bacardi Cola ^{1, 3, 8}	/	6,00€	/
Martini Bianco ¹	/	/	5,50€
Williamsbirne	/	5,00€	/
Ramazotti	/	5,00€	/
Averna	/	5,00€	/
Jägermeister	/	5,00€	/
Johnny Walker Red (0,4cl)	6,50€		
Johnny Walker Black (0,4cl)	7,50€		

COCKTAILS MIT ALKOHOL

Alcoholic Cocktails

Mai Tai Rum Limetten Mandellikör Ananassaft <i>rum, limes, almond liqueur, pineapple juice</i>	7,90€
Classic Mojito Rum Minze brauner Zucker <i>rum, Mint, Brown sugar</i>	7,90€
Ingwer Mojito Rum Minze Ingwer brauner Zucker <i>rum, mint, ginger, Brown sugar</i>	7,90€
Erdbeere Mojito Frische Erdbeere Limettensaft Havana Holundersirup Minze brauner Zucker Soda <i>fresh strawberry, lime juice, Havana, elderberry syrup, mint, brown sugar, soda</i>	7,90€
Caipirinha Cachaca Limetten brauner Zucker <i>cachaca, limes, brown sugar</i>	7,90€
Pina Colada Weißer Rum Ananassaft Kokoscreme <i>white rum, pineapple juice, coconut cream</i>	7,90€
Aperol Spritz Aperol Soda Prosecco Orangen	7,90€
Hugo 9 Holundersirup Prosecco Limetten Minze Soda <i>elderberry syrup, prosecco, limes, mint, soda</i>	7,50€
"Jadevie" Cocktail Brockens Gin frisch gepresster Limettensaft Zuckersirup Eiweiß Früchte <i>brockens gin, freshly squeezed lime juice, sugar syrup, egg white, fruit</i>	12,00€
Dry Gin Dry Gin frischer gepresster Limettensaft Zuckersirup Eiweiß Basilikum <i>dry gin, fresh squeezed lime juice, sugar syrup, egg white, basil</i>	9,00€
Gin Tonic Gin Tonic Water	7,50€
Ingwer Spitz Frische Ingwer Sirup Prosecco Soda <i>fresh ginger, syrup, prosecco, soda</i>	7,90€
Lillet Rosensirup Prosecco Soda <i>rose syrup, Prosecco, soda</i>	7,50€
Butterfly Pea Flower Gin Blüten der Schmetterlingserbse Zitrone <i>gin, butterfly pea flower tea, lemon</i>	9,00€

HAUSGEMACHTE ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Homemade
Non-Alcoholic Cocktails

Exotic 7,00€

Mango | Zitrone | Limes Juice | Ananassaft und Grenadine
mango, lemon, limes juice, pineapple juice and grenadine

Mara Coco 7,00€

Creme de Coconut | Sahne und Maracujasaft
creme de coconut, cream and passion fruit juice

Coconut Kiss 7,00€

Creme de Coconut | Sahne | Ananassaft | Orange und Grenadine
Creme de Coconut, cream, pineapple juice, orange and grenadine

Fresh Garden 7,00€

Maracuja- | Orangen- | Lychee- und Ananassaft |
frischer Ingwer | Minze und Limette
Passion fruit, Orange, Lychee and pineapple juice, fresh ginger, mint and lime

Virgin Mule 7,00€

Limetten | brauner Zucker | Ginger Ale und frischer Ingwer
limes, brown sugar, ginger Ale, fresh ginger

Virgin Caipirinha 7,00€

Limetten | brauner Zucker | Bitter Lemon
limes, brown sugar, Bitter lemon

East Wind 7,00€

Kokosmilch | Lychee- und Ananassaft
coconut milk, lychee and pineapple juice

Chanh Da 7,00€

FrISChe Limetten | brauner Zucker | Shiso und Soda
fresh limes, brown sugar, Shiso and soda

Grüner Eistee 7,00€

mit frischer Minze | Holundersirup und Apfelsaft
with fresh mint, Elderberry syrup and apple juice

Maracuja Limonade 7,00€

Hausgemacht frISChe Maracuja-Limonade mit Soda und braunem Zucker
*homemade, fresh passion fruit lemonade
with soda and brown sugar*

Babizi Orangen 7,00€

FrISChe Orange | Ginger Ale | Rhabarber | Himbeeren und Zuckersirup
Fresh orange, ginger ale, rhubarb, Raspberries, sugar syrup

Wildberry Lemonade 7,50€

Beeren Mix | Limetten | Wildberry und Rohrzucker
Berry mix, Limes, Wildberry and cane sugar

Kumquats Lemonade 7,50€

Rohrzucker | frISChe Limetten | Kumquats
Cane sugar, fresh limes and Kumquats

Tra dao Cam Sa 7,00€

Schwarztee | frISChe Pfirsich | frischer Orange | Zitronengras
black tea, peach, Orange, lemongrass

Tra dao 7,00€

Schwarztee | frISChe Pfirsich | frISChe Lemonade
black tea, peach, Orange, lemongrass

WARME GETRÄNKE

Hot drinks

Espresso ⁸	2,50€
Doppelter Espresso ⁸	3,90€
Cappuccino ⁸	2,90€
Kaffee ⁸ <i>coffee</i>	2,90€
Milchkaffee <i>Milk coffee</i> / Latte Machiatto ⁸	3,70€
Tee Kamille Pfefferminz Grüner Tee Jasmin Tee Ingwer Tee <i>chamomile, peppermint, green tea, Jasmine tea, ginger tea</i>	3,90€
Vietnamesische Kaffee (warm) <i>Vietnamese coffee (hot)</i>	4,50€
Vietnamesische Kaffee mit Kondensmilch und Eis (kalt) <i>Vietnamese coffee with condensed milk and ice (cold)</i>	4,50€
Vietnamesische Kaffee Sua Dua mit Kokosmilch <i>Vietnamese coffee with coconut milk</i>	4,50€

WEIßWEIN

| White Wine

Chardonnay del Veneto (Hauswein, trocken / <i>homemade wine, dry</i>) Hellgelb mit einer elegant weichen Frucht einer angenehmen Frische und einer zarten Säure <i>light yellow, elegantly, with pleasant freshness and a delicate acidity</i>	0,20l	6,50€
Riesling (trocken / <i>dry</i>) Leuchtende gelbgrüne Farbe fruchtiges Sortenbouquet gut eingebundene Säure Qualitätswein (vier Jahreszeiten Winzer) <i>bright yellow-green color, fruity Variety bouquet, well integrated acidity Quality wine</i>	0,20l	6,50€
Pinot Grigio Friuli (trocken / <i>dry</i>) Leuchtendes Gelb mit Grünreflexen sehr füllig schönesfinale <i>luminous yellow with green reflections</i>	0,1l 0,20l Fl.	6,90€ 8,90€ 29,90€
Sauvignon Blanc (Two Ocean, trocken / <i>dry</i>) Schimmerndes grüngelb minziger Duft von exotischen Früchten erfrischende Würze (Wine of Origin) <i>shimmering green yellow, minty scent of exotic fruits, refreshing spice</i>	0,1l 0,20l Fl.	6,90€ 8,90€ 29,90€
FranzAnton (Kremser gemischter Satz trocken / <i>dry</i>) zartgelb herrlich duftender Wein nach Pfirsich und Apfel ausgewogen Qualitätswein <i>pale yellow, wonderfully fragrant wine of peach and apple, balanced Quality wine</i>	0,1l 0,20l Fl.	7,90€ 9,90€ 31,90€
Lugana (trocken / <i>dry</i>) Strohgelb mit grünlichem Schimmer zartes Bouquet mit Mandelnote würziger Geschmack <i>Straw yellow with a greenish tinge, delicate bouquet with almond, spicy taste</i>	0,1l 0,20l Fl.	6,90€ 9,90€ 37,90€
Lugana Ca' die Fratie (trocken / <i>dry</i>) Helles, leuchtendes Gelb, dichter Duft von weißen Früchten und Blüten ausgewogen mit elegantem Abgang <i>bright, brilliant yellow, dense fragrance, of white fruits and flowers, balanced</i>	Fl.	47,90€

ROTWEIN | Rot Wine

Merlot delle Venezie-Pasqua

(Hauswein, trocken | *homemade wine, dry*)
Dunkles Rubinrot | intense Duftnoten von
Dörrpflaumen | saftig
Dark ruby red, intense scent notes of prunes, juicy

0,10l 5,90€
0,20l 8,90€

Toro Viola Negroamaro (trocken | dry)

Violettfarbe, duftet nach tiefschwarzen |
reifen Kirschen | kräftiger Geschmack
*Violet color, smells of deep black,
ripe cherries, strong taste*

0,10l 7,90€
0,20l 9,90€
Fl. 41,90€

Zweigelt (trocken | dry)

tiefrot | mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht
weichem Tannom und feomer Würze im Finale
*deep red, with juicy cherry and berry fruit
soft tannom and feomeric flavor*

0,10l 7,90€
0,20l 9,90€
Fl. 41,90€

Primitivo Salento (Secco)

Rubin-bis granatrot | ausgewogene Balance
zwischen Frucht und Tannin
Ruby to garnet red, well-balanced between fruit and tannin

0,10l 8,90€
Fl. 51,90€

PROSECCO

Prosecco Frizzante

0,10l 5,90€
0,20l 7,90€

Toro Spumante Vino Spumante Extra Dry

Fl. 31,90€

ROSÉWEIN | Rose Wine

FranAnton Rosé (trocken)

Feines Bouquet | frisch im Geschmack
mit harmonischer eingebundener Säure |
Qualitätswein
*Fine bouquet, fresh in taste with harmoniously
integrated acidity, Quality wine*

0,10l 7,90€
0,20l 9,90€
Fl. 35,90€

WEINSCHORLE | wine sparkling

0,2l 5,90€
0,5l 9,90€



Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Phosphat
7. mit Milcheiweiß
8. koffeinhaltig
9. Chinin haltig
10. mit süßmittel
11. enthält eine Phenylalaninquelle
12. gewachst
13. mit Taurin
14. mit Schwärzungsmittel

Allergene

15. Krebstiere
16. Eier
17. Fische
18. Erdnüsse
19. Sojabohnen
20. Milch
21. Schalenfrüchte
(Mandeln, Haselnüsse, Paranüsse,
Macadamianüsse, Pistazien, ,
Cashewkerne)
22. Sellerie
23. Senf
24. Sesam
25. Schwefeldioxide
26. Weichtiere
(Muscheln, Schnecken, Austern etc.)
27. Lupine
28. Gluten