



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 <i>crispy vegetarian spring rolls</i>	6,50€
311.	Cha Nem ^{16,24,28} Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnchenfleisch Morcheln Karotten und Glasnudeln <i>crispy spring rolls, filled with chicken, morels, carrots and glass noodles</i>	6,50€
312.	Wan Tan ²⁸ Gebackene und knusprige Maultaschen gefüllt mit Hühnchenfleisch und Krabben <i>baked and crispy dumplings, filled with chicken and crabs</i>	6,50€

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) <i>chicken in red curry with vegetables (spicy)</i>	13,00€
321.	Ga Curry Vang ^{17, 28} Hühnerfleisch in gelbem Curry mit Saisongemüse <i>chicken in yellow curry with vegetables</i>	13,00€
322.	Ga Dau Phong ¹⁸ Hühnerfleisch in Erdnussoße mit Saisongemüse (leicht scharf) <i>chicken in peanut sauce with vegetables (slightly spicy)</i>	13,00€
323.	Ga Xoai ^{3, 20} Hühnerfleisch in Mangosoße mit Saisongemüse <i>chicken in mango sauce with vegetables</i>	13,00€
324	Ga Teriyaki ^{19, 24} Hühnerfleisch in Teriyakisoße mit Saisongemüse und Sesam <i>chicken in teriyaki sauce with vegetables and sesame</i>	13,00€

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 Mangosoße
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)

crispy chicken in red curry with vegetables (spicy)

14,50€

351.

Ga Gion Curry Vang^{17,28}

Knuspriges Hühnchen in gelbem Curry
mit Saisongemüse

crispy chicken in yellow curry with vegetables

14,50€

352.

Ga Gion Dau Phong^{18, 28}

Knuspriges Hühnchen in Erdnusssoße
mit Saisongemüse (leicht scharf)

crispy chicken in peanut sauce with vegetables
(slightly spicy)

14,50€

353.

Ga Gion Xoai^{3, 20, 28}

Knuspriges Hühnchen in Mangosoße
mit Saisongemüse

crispy chicken in mango sauce with vegetables

14,50€

354.

Com Chien Ga Gion²⁸

Gebratener Eierreis mit Saisongemüse
und knusprigem Hähnchen

fried egg rice with vegetables and crispy chicken

14,50€

355.

Mi Xao Ga Gion²⁸

Gebratene Eiernudeln mit Saisongemüse
und knusprigem Hähnchen

fried egg noodles with vegetables and crispy chicken

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 Teriyakisoße
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 Mangosoße 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€ |



1.	Wan Tan Suppe ^{15, 24} Maultaschen gefüllt mit Hühnerfleisch Shrimps und Pak Choi <i>dumplings filled with chicken, shrimp and pak choi</i>	7,00€
2.	Canh Chua Tom ^{15, 17, 19} Klare säuerliche scharfe Garnelensuppe mit Tomaten Ananas Sojasprossen und Koriander <i>clear sour spicy shrimp soup with tomatoes, pineapple, bean sprouts and coriander</i>	7,00€
3.	Sup Ga Nuoc Dua ^{17, 19} Suppe mit Kokosmilch Hähnchenbrust Zitronengras Galgant Austernpilze und Koriander <i>soup with coconut milk, chicken breast, lemongrass, galangal, oyster mushrooms and coriander</i>	7,00€
4.	Pho Bo (klein) Reisbandnudelsuppe mit Rinderfilet Sojasprossen Basilikum Stachelkoriander Ingwer Zimt Sternanis und Limette <i>flat rice noodle soup with beef fillet, soybean sprouts, basil, culantro, ginger, cinnamon, star anise and lime</i>	8,50€
5.	Canh Cai Pakchoi mit Krabben <i>pak choi with crabs</i>	7,00€
5a.	Sup Rau Tofu Suppe mit Tofu und Pakchoi <i>soup with Tofu and pak choi</i>	7,00€
5b.	Misosuppe <i>miso soup</i>	7,00€
5c.	Fischerman's Soup (sauer-scharf) Lachs Kokosmilch Tomaten-Cocktail Frühlingszwiebeln Dill <i>Salmon, Coconut milk , Tomato cocktail Spring onions and dill (sour-spicy)</i>	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 Reisnudeln 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 | chicken

7,50€
- 15b.

Rindfleisch | beef

7,50€
- 15c.

Garnelen | prawns

7,50€
- 15d.

Lachs | salmon

9,00€
- 15e.

Tofu | tofu

7,50€
- 15f.

Avocado-Tempura | avocado tempur

8,00€

SALATE

| Salads

16.

Nom Du Du¹⁷
Grüner Papaya Salat mit Garnelen | Limetten |
Röstzwiebeln | Erdnüssen | Krabbenchips
und frischen Kräutern
green papaya salad with prawns, limes, fried onions, peanuts, crab chips and fresh herbs

9,00€
17.

Gemischter Salat¹⁷
Avocado | Mango | Sesam | Sesamöl |
Balsamico Sauce
Avocado, Mango, Sesame, Sesame oil, Balsamic sauce

9,00€
18.

Rindersalat¹⁷
Gegrilltes süßliches Rindfleisch mit gemischtem Salat |
Erdnüssen | Röstzwiebeln und frischen Kräutern
grilled sweet beef with mixed salad, peanuts, fried onions and fresh herbs

9,00€
19.

Nom Xoai Vit¹⁷
Entenfleisch mit Mangostreifen | Sojasprossen |
Karotten und Sesamreis- Cracker in Limettendressing
duck with mango strips, soybean sprouts, carrots and sesame rice crackers in a lime dressing

11,00€
- 19a.

Wakame Salat
Japanischer Algensalat
Japanese seaweed salad

7,50€
- 19b.

Lachs Wakame Salat
Japanischer Algensalat mit Lachs
Japanese seaweed salad with salmon

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€
24c.	gegrilltes Schweinefleisch <i>grilled pork</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
		<i>Price per person</i>
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 Shrimps	20,00€
K3.	Tofu <i>Tofu</i>	20,00€

NUDELSUPPEN

| *Noodle soups*

(Große Hauptspeisensuppe) | *(large main course soups)*

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

REISNUDELN

| *Rice noodles*

in der Schale / lauwarme Hauptspeise

in the shell / lukewarm main course

Reismudeln 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} mit gegrillter Hähnchenbrust <i>with grilled chicken breast</i>	18,50€
34.	Bun Bo Nuong ¹⁷ mit gegrillten Rindfleisch Zitronengras <i>with grilled beef and lemongrass</i>	20,00€
35.	Bun Bo La Lot ¹⁷ mit Rindfleisch und Betelblättern gegrillt <i>with beef grilled with betel leaves</i>	20,00€
36.	Bun Vit ^{17, 28} mit knuspriger Ente <i>with csipy duck meat</i>	20,00€
37.	Bun Rau Tofu ^{17, 28} mit Tofu <i>with tofu</i>	19,00€



HÄHNCHENBRUST

| *Chicken breast*

Serviert mit Reis | *served with rice*

40.	Ga Curry Do ¹⁷ Hühnerfleisch in rotem Curry mit Saisongemüse (scharf) <i>chicken in red curry with vegetables (spicy)</i>	16,50€
41.	Ga Curry Vang ^{17,28} Hühnerfleisch in gelbem Curry mit Saisongemüse <i>chicken in yellow curry with vegetables</i>	16,50€
42.	Ga Dau Phong ¹⁸ Hühnerfleisch in Erdnusssoße mit Saisongemüse (leicht scharf) <i>chicken in peanut sauce with vegetables (slightly spicy)</i>	16,50€
43.	Ga Xoai ^{3, 20} Hühnerfleisch in Mangosoße mit Saisongemüse <i>chicken in mango sauce with vegetables</i>	16,50€
44.	Ga Teriyaki ^{19, 24} Hühnerfleisch in Teriyakisoße mit Gemüse und Sesam <i>chicken in teriyaki sauce with vegetables and sesame</i>	16,50€

RINDFLEISCH

| *beef*

Serviert mit Reis | *served with rice*

50.	Bo Curry Do ^{17, 20} Rindfleisch in rotem Curry mit Saisongemüse (scharf) <i>beef in red curry with vegetables (spicy)</i>	19,00€
51.	Bo Curry Vang ^{17,28} Rindfleisch in gelbem Curry mit Saisongemüse <i>beef in yellow curry with vegetables</i>	19,00€
52.	Bo Xao Xa ¹⁷ Rindfleisch Zitronengras mit roten Zwiebeln Peperoni und Frühlingszwiebeln (scharf) <i>beef lemongrass with red onions, hot peppers and spring onions (spicy)</i>	19,00€
53.	Bo Xao Rau Que Rindfleisch Basilikum mit roten Zwiebeln Peperoni und Frühlingszwiebeln (scharf) <i>beef basil with red onions, hot peppers and spring onions (spicy)</i>	19,00€



ENTE

| *duck*

Serviert mit Reis | *served with rice*

60.	Vit Curry Do ^{17, 28} Knusprige Ente in rotem Curry mit Saisongemüse (scharf) <i>crispy duck in red curry with vegetables (spicy)</i>	20,00€
61.	Vit Curry Vang ^{17,28} Knusprige Ente in gelbem Curry mit Saisongemüse <i>crispy duck in yellow curry with vegetables</i>	20,00€
62.	Vit Dau Phong ¹⁸ Knusprige Ente in Erdnusssoße mit Saisongemüse (leicht scharf) <i>crispy duck in peanut sauce with vegetables (slightly spicy)</i>	20,00€
63.	Vit Xoai ^{3, 20} Knusprige Ente in Mangosoße mit Saisongemüse <i>crispy duck in mango sauce with vegetables</i>	20,00€
64.	Vit Sot Me ²⁸ Knusprige Ente in Tamarinsauce mit Saisongemüse (Süß-Sauer, leicht scharf) <i>crispy duck in tamarin sauce with vegetables (sweet and sour, slightly spicy)</i>	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) <i>crispy chicken in red curry with vegetables (spicy)</i>	18,50€
71.	Ga Gion Curry Vang ^{17, 28} Knuspriges Hühnchen in gelbem Curry mit Saisongemüse <i>crispy chicken in yellow curry with vegetables</i>	18,50€
72.	Ga Gion Dau Phong ¹⁸ Knuspriges Hühnchen in Erdnusssoße mit Saisongemüse (leicht scharf) <i>crispy chicken in peanut sauce with vegetables (slightly spicy)</i>	18,50€
73.	Ga Gion Xoai ^{3, 20} Knuspriges Hühnchen in Mangosoße mit Saisongemüse <i>crispy chicken in mango sauce with vegetables</i>	18,50€
74.	Ga Gion Sot Me ²⁸ Knuspriges Hühnchen in Tamarinsauce mit Saisongemüse (Süß-Sauer, leicht scharf) <i>crispy chicken in tamarin sauce with vegetables (sweet and sour, slightly spicy)</i>	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 Phong¹⁸

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€

SUSHI

NIGIRI

2 Stück | 2 pcs

100.

Sake

Lachs | *salmon*

6,00€
101.

Tuna

Thunfisch | *tuna*

7,00€
103.

Ebi

Garnelen | *prawns*

7,00€
104.

Unagi

Aal | *eel*

7,00€
105.

Avocado

Avocado | *avocado*

6,00€
107.

Hotate

Jakobsmuscheln | *scallops*

8,00€
108.

Tori

Hühnchen-Teriyaki | *chicken Teriyaki*

6,00€
109.

"Jadevi" Nigiri

Flambiertes Lachs | *flambéed salmon*

8,00€

MAKI

6 Stück | 6 pcs

110.

Sake Maki

Lachs | *salmon*

6,00€
111.

Tuna Maki

Thunfisch | *tuna*

7,00€
112.

Ebi Maki

Garnelen | *prawns*

7,00€
113.

Spicy Tuna

Thunfisch, Schnittlauch | *tuna , chives*

7,00€
114.

Spicy Salmon

Lachs, Schnittlauch | *salmon , chives*

7,00€
115.

Avocado Maki

Avocado | *avocado*

5,00€
116.

Kappa Maki

Gurke | *cucumber*

5,00€
117.

Shinko Maki

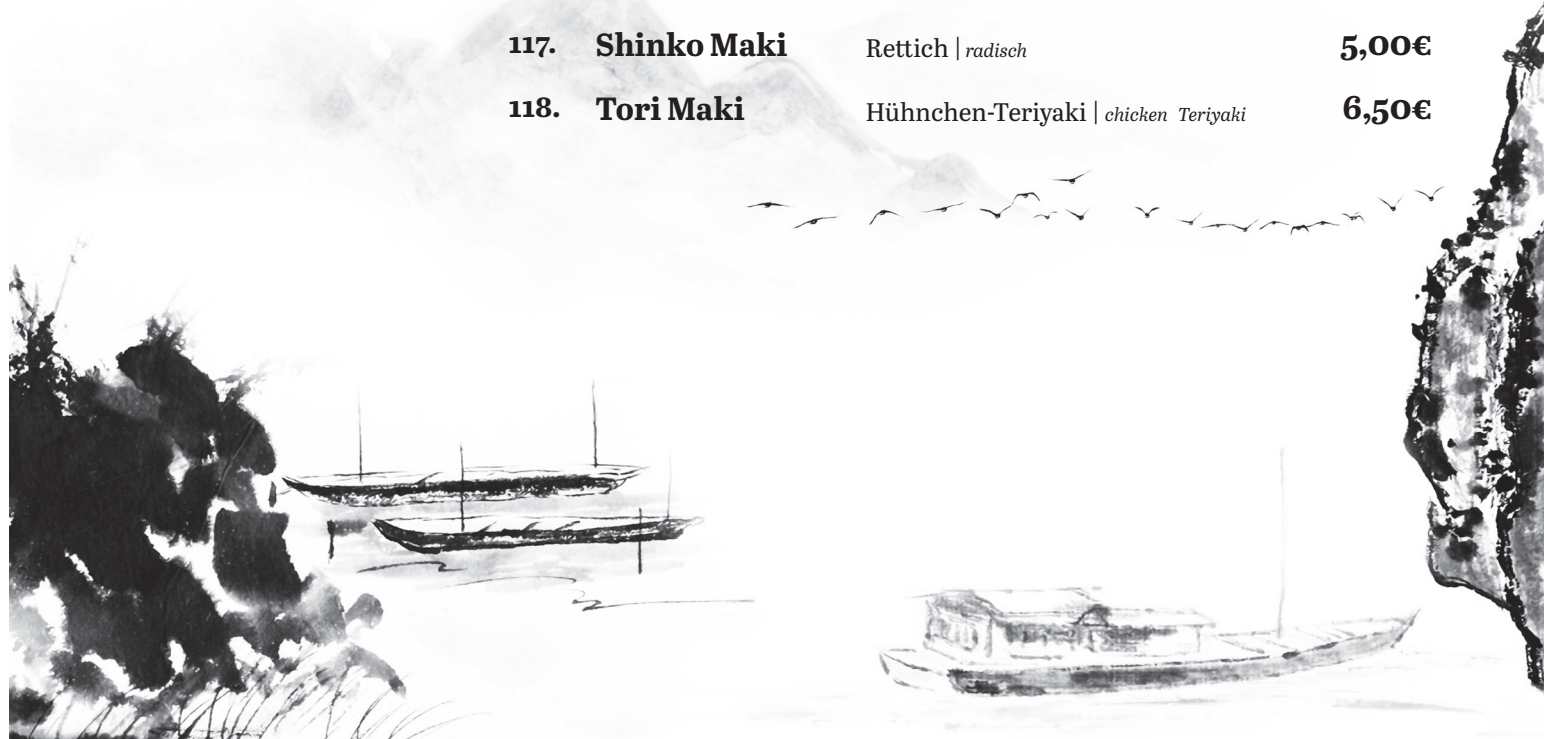
Rettich | *radisch*

5,00€
118.

Tori Maki

Hühnchen-Teriyaki | *chicken Teriyaki*

6,50€



TEMPURA

KNUSPRIGE ROLLS

Tempura Crunchy Rolls (10 pcs)

| 10 Stück

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

Special Rolls | 8 Stück

- 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

Inside-Out Roll | 8 pcs

| 8 Stück

130.

California Roll

Avocado | Surimi | Sesam

avocado, surimi, sesame

8,50€
131.

Alaska Roll

Lachs | Avocado | Sesam

salmon, avocado, sesame

9,00€
132.

Tuna Hawaii Roll

Thunfisch | Avocado | Sesam

tuna, avocado, sesame

9,00€
133.

Tori Roll

Hühnerfleisch | Gurke | Sesam

chicken, cucumber, sesame

10,00€
134.

Avocado Kappa Phila Roll

Avocado | Gurken | Frischkäse | Sesam

avocado, cucumber, cream cheese, sesame

8,50€
135.

Spinach Peanut Roll

Spinat | Erdnusscreme | Sesamöl | Sesam

spinach, peanut cream, sesame oil, sesame

9,00€
136.

Sake Roll

Gekochter Lachs | Gurke | Mayonaise | Sesam | Rucola

cooked salmon, cucumber, mayonnaise, sesame, arugula

9,00€
137.

Mango Roll

Mango | Frischkäse | Sesam

mango, cream cheese, sesame

8,50€
138.

Ebi Tempura Roll

Ebi Tempura | Gurke | Sesam

ebi tempura, cucumber, sesame

10,00€



JADEVIE‘S URAMAKI | 8 Stück

140.

Tiger Roll
Thunfisch flambiert | Avocado | Mango | Unagi Sauce
flambéed tuna, avocado, mango, unagi sauce

15,00€
141.

Salmon Roll
Lachs flambiert | Fischrogen | Avocado |Mayonaise
flambéed salmon, fish roe, avocado, mayonnaise

15,00€
142.

Salmon-Unagi Roll
Lachs flambiert | Avocado | Frischkäse |Flussaal
lambéed salmon, avocado, cream cheese, river eel

16,50€
143.

"Jadevie" Roll
Frittierte Garnelen | Mango | Avocado | Frischkäse
fried prawns, mango, avocado, cream cheese

14,00€
144.

Ebi Special Roll
Frittierte Garnelen | Gurke | Mayonaise |
Avocado- und Garnelenmantel
fried prawns, cucumber, mayonnaise, avocado and prawn coating

15,50€
145.

Samurai Roll
Garnelen-Tatar | Lauchzwiebel |Avocado |Mayonaise
prawn tartare, spring onion, avocado, mayonnaise

15,00€
146.

Summer Roll
Frittierte Garnele | Lachs flambiert | Mango |
Frischkäse | Avocadomantel
fried shrimp, flambéed salmon, mango, cream cheese, avocado coating

15,00€
147.

Sweet Chilli Dragon Roll
Garnele | Mango | Jadevie-Sweet-Chilli | Sesam
prawn, mango, Jadevie sweet chilli, sesame

15,00€
148.

Ninja Roll
Frittierte Garnele | Tuna-Creme | Mango
fried shrimp, tuna cream, mango

14,50€
149.

Spicy Tuna Roll
Thunfisch | Avocado | Chili | Sesam | Mayonaise
tuna, avocado, chilli, sesame, mayonnaise

15,00€
- 149a.

Sweet Chicken-Mango Roll
Frittiertes Hähnchen | Mango | Avocado |Frischkäse | Unagi-Sauce
fried chicken, mango, avocado, cream cheese , unagi sauce

14,00€
- 149a.

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

17,00€



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

160.

Lachs-Tatar | Salmon Tatare

16,00€
161.

Tuna-Tatar | Tuna Tatare

18,00€

SUSHI-BOWLS

170.

Veggie-Bowl
Sushi-Reis | Avocado | Gurke | Mango | Wakamesalat |
Noristreifen | Sesam | Rucola | Teriyaki-Sauce
sushi rice, avocado, cucumber, mango, wakame salad, nori strips, sesame, arugula, teriyaki sauce

15,00€
171.

Salmon-Bowl
Sushi-Reis | Lachs | Avocado | Gurke | Rettich |
Wakamesalat Tobico | Noristreifen | Sesam | Mayonaise
sushi rice, salmon, avocado, cucumber, radish, tobico, wakame salad, nori strips, sesame, mayonnaise

18,00€
172.

Tuna-Bowl
Sushi-Reis |Thunfisch | Avocado | Gurke | Rettich | Tobico |
Sesam | Wakamesalat | Chili | Schnittlauch | Teriyaki-Sauce
sushi rice, tuna, avocado, cucumber, radish, tobico, sesame, wakame salad, chilli, chives, teriyaki sauce

19,00€
173.

Aal-Bowl
Sushi-Reis | gegrillt. flambierter Süßwasseraal | Avocado | Gurke
|Rettich | Tobico | Sesam | Wakamesalat | Chili | Schnittlauch | Teriya-
ki-Sauce
sushi rice, grilled flambéed freshwater eel, avocado, cucumber, radish, tobico, sesame, wakame salad, chilli, chives, teriyaki sauce

23,00€
174.

Ebi Tempura-Bowl
Sushi-Reis | Ebi Tempura | Avocado | Gurke |Rettich | Tobico | Sesam |
Wakamesalat | Chili | Schnittlauch | Teriyaki-Sauce
sushi rice, ebi tempura, avocado, cucumber, radish, tobico, sesame, wakame salad, chilli, chives, teriyaki sauce

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 Philadelpihia</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

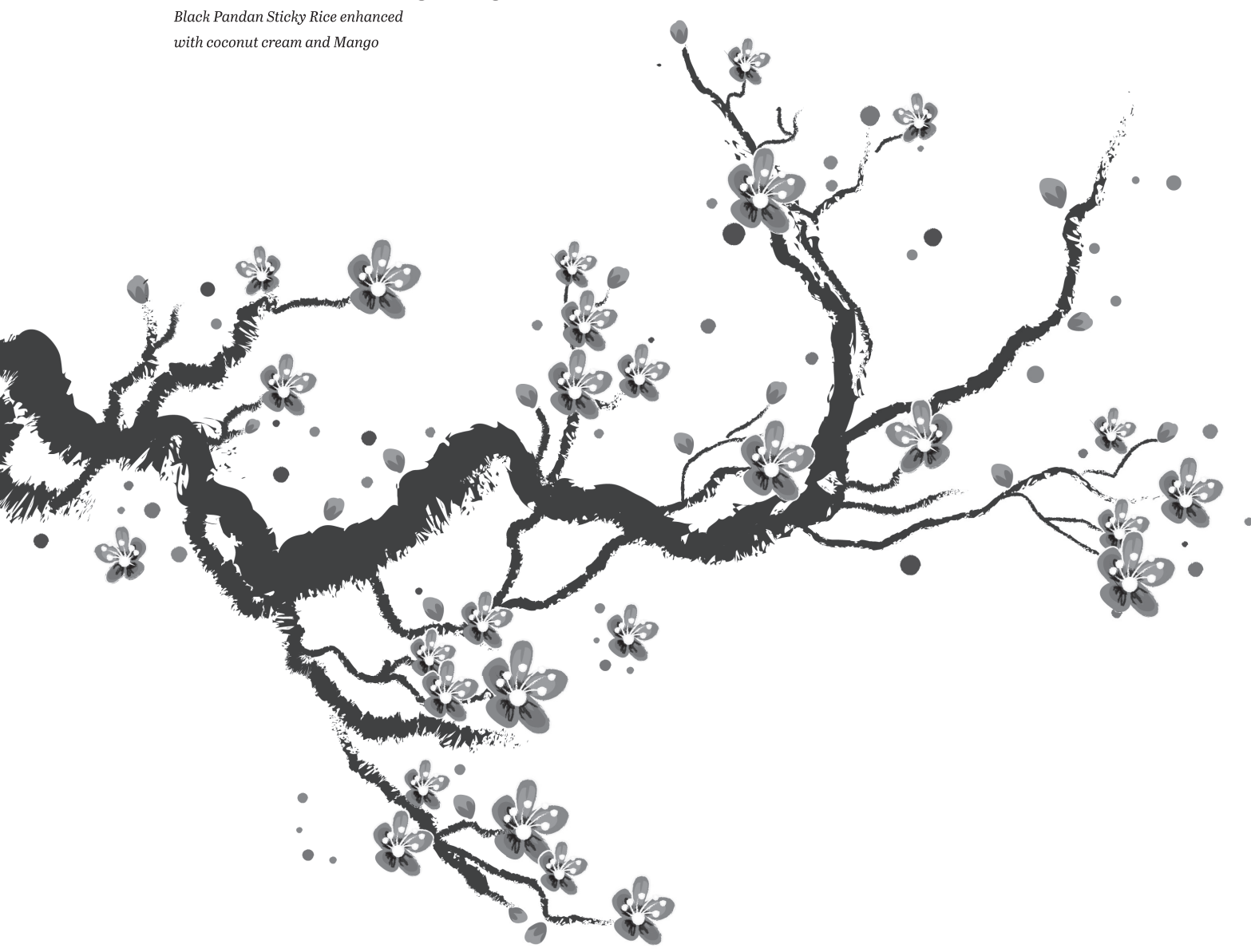
Gekochtem Reis <i>Cooked rice</i>	3,00€
Erdnusssoße / Mango Soße <i>Peanut sauce / mango sauce</i>	2,50€
Currysoße <i>Curry sauce</i>	2,50€
Frische Chili <i>Fresh chilli</i>	1,00€
Frische Kräuter <i>fresh herbs</i>	2,50€
Gebratener Eierreis <i>Egg fried rice</i>	7,00€
Gebratener Eiernudeln <i>Egg fried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



GETRÄNKE | Drinks

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 / <i>water with gas</i>	2,90€	3,50€
Stilles Wasser / <i>Still water</i>	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>	6,90€	2,90€ 4,20€
Mineralwasser (Fl. 0,75l) Adelholzener Alpenquellen / <i>Mineral water</i>	/	/

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 <i>non-alcoholic</i>	0,5l	4,90€
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	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 plum wine	0,1cl /	0,2cl /	0,5cl 4,40€
Lycheewein lychee wine	/	/	4,40€
Mei Kweilu (Rosenblätterschnaps) rose leaf schnapps	/	3,90€	/
Cao Liang (Reisschnaps) rice schnapps	/	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€	/
Ramazzotti	/	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	7,90€
Rum Limetten Mandellikör Ananassaft	
rum, limes, almond liqueur, pineapple juice	

Classic Mojito	7,90€
Rum Minze brauner Zucker	
rum, Mint, Brown sugar	

Ingwer Mojito	7,90€
Rum Minze Ingwer brauner Zucker	
rum, mint, ginger, Brown sugar	

Erdbeere Mojito	7,90€
Frische Erdbeere Limettensaft Havana	
Holundersirup Minze brauner Zucker Soda	
fresh strawberry, lime juice, Havana, elderberry syrup, mint, brown sugar, soda	

Caipirinha	7,90€
Cachaca Limetten brauner Zucker	
cachaca, limes, brown sugar	

Pina Colada	7,90€
Weißer Rum Ananassaft Kokoscreme	
white rum, pineapple juice, coconut cream	

Aperol Spritz	7,90€
Aperol Soda Prosecco Orangen	

Hugo 9	7,50€
Holundersirup Prosecco Limetten Minze Soda	
elderberry syrup, prosecco, limes, mint, soda	

"Jadevie" Cocktail	12,00€
Brockens Gin frisch gepresster Limettensaft	
Zuckersirup Eiweiß Früchte	
brockens gin, freshly squeezed lime juice, sugar syrup, egg white, fruit	

Dry Gin	9,00€
Dry Gin frischer gepresster Limettensaft	
Zuckersirup Eiweiß Basilikum	
dry gin, fresh squeezed lime juice, sugar syrup, egg white, basil	

Gin Tonic	7,50€
Gin Tonic Water	

Ingwer Spitz	7,90€
Frische Ingwer Sirup Prosecco Soda	
fresh ginger, syrup, prosecco, soda	

Lillet	7,50€
Rosensirup Prosecco Soda	
rose syrup, Prosecco, soda	

Butterfly Pea Flower	9,00€
Gin Blüten der Schmetterlingserbse Zitrone	
gin, butterfly pea flower tea, lemon	

HAUSGEMACHTE
ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Homemade
Non-Alcoholic Cocktails

Exotic Mango Zitrone Limes Juice Ananassaft und Grenadine <i>mango, lemon, limes juice, pineapple juice and grenadine</i>	7,00€
Mara Coco Creme de Coconut Sahne und Maracujasaft <i>creme de coconut , cream and passion fruit juice</i>	7,00€
Coconut Kiss Creme de Coconut Sahne Ananassaft Orange und Grenadine <i>Creme de Coconut, cream, pineapple juice, orange and grenadine</i>	7,00€
Fresh Garden Maracuja- Orangen- Lychee- und Ananassaft frischer Ingwer Minze und Limette <i>Passion fruit, Orange, Lychee and pineapple juice, fresh ginger, mint and lime</i>	7,00€
Virgin Mule Limetten brauner Zucker Ginger Ale und frischer Ingwer <i>limes, brown sugar, ginger Ale, fresh ginger</i>	7,00€
Virgin Caipirinha Limetten brauner Zucker Bitter Lemon <i>limes, brown sugar, Bitter lemon</i>	7,00€
East Wind Kokosmilch Lychee- und Ananassaft <i>coconut milk, lychee and pineapple juice</i>	7,00€
Chanh Da Frische Limetten brauner Zucker Shiso und Soda <i>fresh limes, brown sugar, Shiso and soda</i>	7,00€
Grüner Eistee mit frischer Minze Holundersirup und Apfelsaft <i>with fresh mint, Elderberry syrup and apple juice</i>	7,00€
Maracuja Limonade Hausgemacht frische Maracuja-Limonade mit Soda und braunem Zucker <i>homemade fresh passion fruit lemonade with soda and brown sugar</i>	7,00€
Babizi Orangen Frische Orange Ginger Ale Rhabarber Himbeeren und Zuckersirup <i>Fresh orange, ginger ale, rhubarb, Raspberries, sugar syrup</i>	7,00€
Wildberry Lemonade Beeren Mix Limetten Wildberry und Rohrzucker <i>Berry mix, Limes, Wildberry and cane sugar</i>	7,50€
Kumquats Lemonade Rohrzucker frische Limetten Kumquats <i>Cane sugar, fresh limes and Kumquats</i>	7,50€
Tra dao Cam Sa Schwarztee frische Pfirsich frischer Orange Zitronengras <i>black tea, peach, Orange, lemongrass</i>	7,00€
Tra dao Schwarztee frische Pfirsich frische Lemonade <i>black tea, peach, Orange, lemongrass</i>	7,00€

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 Kanne 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 plea+sant, 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 er- frischende 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€**
Fl. **31,90€**

Toro Spumante Vino Spumante Extra Dry

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€**

