

VORSPEISEN

APPETIZER

1. NEM CUỐN ^{3,5} 5,50€

2x Reispapierrollen mit Salat, Reisnudeln, Ei, frischen Kräutern, mit Erdnusssoße, wahlweise mit:
2x summer rolls with salad, rice noodles, egg, fresh herbs, peanuts sauce, optional with:

A. GARNELEN ² prawns 7,50€

B. TOFU ⁶ 5,50€

C. RINDFLEISCH beef 6,90€



2. NEM HÀ NỘI ³ 6,90€

2x knusprige Frühlingsrollen mit Reispapier, Schweinehack, Glasnudeln & Gemüse, Süß-Sauer-Soße
2x crispy spring rolls wrapped in rice paper with minced pork, glass noodles & vegetables, sweet sour sauce



3. NEM CHAY ^{1,6} 6,50€

7x vegetarische Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Soße
7x vegetarian spring rolls with sweet and sour dipping sauce



4. GOLDEN WONTON ¹ 6,90€

Knusprige Teigtaschen mit Süß-Sauer-Soße und wahlweise mit:
Crispy dumplings served with sweet-sour dipping sauce, optional with:

A. TOFU ⁶

B. HUHN & GARNELEN ²

chicken & prawns



VORSPEISEN

APPETIZER

5. NỘM ĐU ĐỦ^{2,5} 10,90€

Papayasalat mit Garnelen ODER Tofu nach Hanoier Art mit Erdnüssen und Röstzwiebeln

Hanoi-style papaya salad with prawns OR tofu with peanuts and fried onions



6. MỰC GIÒN^{1,14} 7,90€

7x knusprige Tintenfischringe mit Süß-Sauer-Soße

7 crispy squid rings with sweet-sour sauce



7. TÔM CHIÊN XÙ^{1,2} 7,90€

Gebackene Großgarnelen
Deep fried prawns



8. EDAMAME 6,50€

Blanchierte grüne Sojabohnen
Blanched green soybeans



9. GÀ XIÊN NƯỚNG 6,50€

Gegrillte Hühnerspieße
grilled chicken skewers



10. TÔM SÚ NƯỚNG² 7,90€

(2 Stk.) gegrillte Riesengarnelen
(2 pcs.) grilled tiger prawns

11. KHOAI LANG KÉN^{1,7,11,B} 7,00€

Gebratene Süßkartoffelbällchen
Fried sweet potato balls



VORSPEISEN

APPETIZER



12.

HÀU NƯỚNG

PHÔ MAI ^{7,9,14}

1 STK. 5,00€

(bestellbar ab 4 Stk.)

Gegrillte Austern mit Käse

grilled oyster with cheese

(can be ordered from 4 pieces.)

13.

HÀU NƯỚNG

MỠ HÀNH ^{5,14}

1 STK. 5,00€

(bestellbar ab 4 Stk.)

Gegrillte Austern mit Frühlings-
zwiebeln und Erdnüssen

grilled oyster with scallions and peanuts

(can be ordered from 4 pieces.)



14.

NGÔ

CHIÊN BƠ ¹

15,00€

Gebratener Mais mit Butter

butter-fried corn



15.

NGÔ XÀO

TÓP MỠ ¹

15,00€

Mais gebraten mit Schweinegrieben

corn fried with pork greaves

VORSPEISEN

APPETIZER

16. NỘM HOA CHUỐI VÓ BÒ ^{B,5}

13,00€

Salat nach vietnamesischer Art mit frischen Bananenblüten, Rindersehnen, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern und Nampans Spezialsauce

Vietnamese-style salad with fresh banana blossoms, beef tendon, peanuts, dried onions, herbs and Nampan's special sauce



17. GỎI XOÀI ^B

Mangosalat nach vietnamesischer Art mit Mango, Zwiebeln, Kräutern.

Wahlweise mit:

Vietnamese-style salads with mango, onions and herbs. Optional with:

A. TOFU ⁶ 6,90€

B. RINDFLEISCH beef 8,90€

C. GARNELEN ² prawns 10,90€



VORSPEISEN

APPETIZER

**18. MUSCHELN
SỐT THÁI ¹⁴ 18,90€**

Muscheln mit Galgant,
Zitronengras, Limetten-
blätter und Nampan-
Spezialsauce

Mussels with galangal,
lemongrass, lime leaves and
Nampan special sauce



**19. MUSCHELN
XÀO HÚNG ¹⁴ 18,90€**

gebratene Muscheln mit
Thaibasilikum, Mais und
Nampan-Spezialsauce
fried mussels with Thai basil,
corn and nampan
special sauce

**20. MUSCHELN RANG
CHÁY TỎI ¹⁴ 18,90€**

gebratene Muscheln mit
Knoblauch, Mais und
Nampan-Spezialsauce
fried mussels with garlic,
corn and nampan
special sauce



**21. CANH CHUA
NAMPAN**

Saure Suppe mit Zitronengras,
Galgant, Limettenblättern,
Gemüse, Pilzen
und wahlweise mit:

Sour soup with lemongrass,
galangal, lime leaves, vegetables,
mushrooms, optional with:

A. TOFU ⁶ 5,90€

B. GARNELEN ² prawns 7,90€

C. LACHS ⁴ salmon 7,90€

VORSPEISEN

APPETIZER



22.

CHÂN GÀ RANG MUỐI¹ 15,00€

Mit Salz gebratene
Hühnerfüße
salt roasted chicken feet



23.

CHÂN GÀ CHIÊN MẮM^{1,4} 15,00€

Gebratene Hühnerfüße mit
Fischsauce
fried chicken feet with fish sauce

24.

CÁNH GÀ CHIÊN BƠ¹ 10,00€

Gebratene Hähnchenflügeln
mit Butter
fried chicken wings with butter



25.

CÁNH GÀ CHIÊN MẮM^{1,4} 10,00€

Gebratene Hähnchenflügeln
mit Fischsauce
fried chicken wings with
fish sauce



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

VEGANES MENÜ



- 30. CƠM XÀO TOFU** 🌿 **17,90€**
(pikant) Gebratener Reis mit versch.
Gemüse-sorten, Tofu und
veganer Spezial-Dunkel-Soße
(spicy) stir-fried rice with vegetable,
tofu, vegan dark sauce



- 31. MIẾN XÀO CHAY** 🌿 **17,90€**
(pikant) Gebratene Glasnudeln mit
verschiedenen Gemüsesorten, Tofu
und veganer Spezial-Dunkel-Soße
(spicy) stir-fried glass noodles with
vegetable, tofu, vegan dark sauce

- 32. PHỞ XÀO CHAY** 🌿 **17,90€**
(pikant) Gebratene Reisbandnudeln
mit verschiedenen Gemüsesorten,
Tofu und veganer
Spezial-Dunkel-Soße
(spicy) stir-fried rice noodles with
vegetables, tofu, vegan dark sauce



- 33. UDON XÀO CHAY** 🌿 **17,90€**
(pikant) Gebratene Udonnudeln mit
verschiedenen Gemüsesorten, Tofu
und veganer Spezial-Dunkel-Soße
(spicy) stir-fried udon noodles with
vegetables, tofu, vegan dark sauce



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

NUDELN & SUPPEN / NOODLES & SOUP



40. PHỞ NAMPAN ¹ 20,00€

Reisbandnudelsuppe mit 200g
gegrilltem argentischen Entrecôte
Rinderfilet, Lauchzwiebeln,
Koriander

flat rice noodles soup with 200gr grilled
argentinian Entrecote beef slices,
spring onions, coriander



41. PHỞ HÀ NỘI ¹

Hanoi Reisbandnudelsuppe mit
Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln
und wahlweise mit:

Hanoi flat rice noodles soup
with ginger, coriander, spring onions,
optional with:

A. TOFU ⁶ 14,90€

B. HUHN chicken 14,90€

C. RINDFLEISCH beef 15,90€

42. PHỞ XÀO ^{1,5}

Gebratene Reisbandnudeln mit
versch. Gemüse im Wok,
Lauchzwiebeln, Erdnüssen und
Röstzwiebeln und wahlweise mit:

Flat rice noodles with different vegetables
fried in a wok, and with spring onions,
peanuts and fried onions
and optional with:

A. TOFU ⁶ 14,90€

B. HUHN chicken 14,90€

C. RINDFLEISCH beef 15,90€

D. DOPPELT GEBACKENEM

HÄHNCHEN 17,90€

doubled-baked chicken

E. ENTE duck 21,90€



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

NUDELN & SUPPEN / NOODLES & SOUP

43. MÌ VẦN THẦN ^{1,3} 14,90€

Wonton Nudelsuppe mit Gemüse, Koriander, Lauchzwiebeln, Wonton Teigtaschen und wahlweise mit:
Noodle soup with vegetables, coriander, spring onions, wonton dumplings, and optional with:

A. TOFU ⁶

B. HUHN & GARNELEN ²

chicken & prawns



44. BÚN NEM ^{1,3,5} lauwarm 14,90€

Reisnudeln und Frühlingsrollen mit Gemüse-Schweinefleischfüllung, Salat, Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, dazu Ingwer-Limetten-Dressing

Rice noodles with spring rolls filled with vegetables & pork, salad, mint, coriander, peanuts, fried onions and ginger-lime dipping sauce



45. BÚN THỊT NƯỚNG ^{1,5} lauwarm 15,90€

Nach Hanoi-er Art gegrillte Schweinefleischstreifen mit Reisnudeln, Salat, Minze, Koriander, Erdnüsse und Röstzwiebeln
dazu Ingwer-Limetten-Dressing
Hanoi-style grilled pork with rice noodles, salad, mint, coriander, peanuts and fried onions & ginger-lime dipping sauce

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

NUDELN & SUPPEN / NOODLES & SOUP

46. **BÚN NAM BỘ** ^{1,5} lauwarm **14,90€**

Reisnudelsalat mit Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Ingwer-Limetten-Dressing und wahlweise mit:
Rice noodle salad with mint, coriander, peanuts, fried onions, ginger-lime dressing and optional with:

A. TOFU ⁶

B. ZITRONENGAS-KNOBLAUCH-HÜHNERFLEISCH

Lemongrass garlic chicken

C. ZITRONENGAS-KNOBLAUCH-RINDFLEISCH

Lemongrass garlic beef



47. **BÚN CÁ** ^{1,4,9} **18,00€**

Reisnudelsuppe mit knusprig gebratenem Fisch, vietnamesischer Sellerie, Kräutern

Rice noodle soup with crispy fried fish, vietnamese celery, herbs



48. **BÚN RIÊU CUA BẮP BÒ** ^{1,2,3,14} **18,00€**

Reisnudelsuppe mit Krabbenpaste, Rindfleischbrust, knusprigen Schweinespeckwürfel, frittiertem Tofu und frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln

Rice noodle soup with crab paste, beef brisket, crispy pork cracklings, fried tofu, fresh herbs, and spring onions



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

NUDELN & SUPPEN / NOODLES & SOUP



49.

BÚN BÒ HUẾ ^{1,B}

18,00€

Vietnamesische Reismudelsuppe mit Rindfleisch, gekochtem Eisbein, vietnamesischer Schweinewurst und Kräutern

vietnamese rice noodle soup with beef, boiled pig's trotters, vietnamese pork sausage and herbs



50.

NỘM MIỄN ^{1,5} lauwarm 13,90€

Glasnudelsalat mit Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Ingwer-Limetten-Dressing und wahlweise mit:

Glass noodle salad with mint, peanuts, fried onions, ginger-lime dressing and optionally with:

A. TOFU ⁶

B. HUHN chicken

51.

CHÁO HẢI SẢN ^{1,2,14} 18,00€

Vietnamesisches Congee mit Tintenfisch, Muscheln, Oktopus und Garnelen, Röstzwiebeln

vietnamese congee with squid, cockles, octopus and shrimps, fried onions



52.

CHÁO HÀU ^{1,14} 18,00€

Vietnamesisches Austern-Congee, serviert mit Kräutern, Röstzwiebeln

oyster congee, served with herbs, fried onions

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

GRILLGERICHTE / GRILL DISHES

53. CÁ HỒI NƯỚNG ⁴ 21,90€

Gegrillter Lachs auf
gemischtem Gemüse mit Reis
grilled salmon on vegetables with rice



54. BÒ NƯỚNG 27,90€

200g Argentinische Rinder-
Entrecôte mit versch. Gemüse,
dazu Süßkartoffeln
200 gr argentinian Entrecôte beef with
various vegetables and sweet potatoes



55. TÔM NƯỚNG ² 25,90€

Gegrillte Garnelen mit versch.
Gemüse, dazu Süßkartoffeln
grilled prawns with various
vegetables and sweet potatoes

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

GRILLGERICHTE / GRILL DISHES

56. BÒ & TÔM NƯỚNG ^{2,B} 31,90€

Argentinische Rinder-Entrecôte & 2x gegrillte Garnelen mit versch. Gemüse, dazu Süßkartoffeln
Argentinian beef entrecôte & 2x grilled prawns with various vegetables and sweet potatoes



57. MỰC NƯỚNG ¹⁴ 45,00€

Großer Tintenfisch von ca. 800g bis 1kg gegrillt und mit Nampan-Sauce beträufelt
a large squid of approx. 800gr to 1kg grilled and drizzled with Nampan sauce

58. ĐĨA NƯỚNG ĐẶC BIỆT NAMPAN ^{B,1,5,14} 70,00€

(Für 2 bis 4 Pers.) 1 großer Tintenfisch, 2x gegrillte Garnelen, gekochtes Eisbein, 3x gegrillte Austern mit Zwiebeln, gegrillte Schweinefleischspieße, Reisnudeln
1 large squid, 2 grilled shrimps, boiled pig's trotters, 3 grilled oysters with onions, grilled pork skewers, rice noodles



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

SPEZIALGERICHTE / SPECIAL DISHES

**59. MỰC
CHIÊN MẮM ^{14,B} 49,00€**

großer Tintenfisch von etwa
800g bis 1kg, gebraten mit
Fischsauce

a large squid of approx
800gr to 1kg
fried with fish sauce



**60. MỰC HẤP
CHUA CAY ^{1,B,9,14} 65,00€**

(Für 4 Pers.) Großer ganzer
Tintenfisch mit vietnamesischer
Sellerie, Champignons,
sauer-scharfe Spezialsauce, serviert
mit Reisnudeln

large whole squid with vietnamese
celery, mushrooms, special sour and
spicy sauce, served with rice noodles



**61. CƠM TẤM
SÀI GÒN ^{B,1,3} 17,90€**

Schweinerippchen, Spiegelei,
Salat, Reis, dazu Spezialsauce
pork chop, fried egg, salad,
rice, and special sauce



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

SPEZIALGERICHTE / SPECIAL DISHES



- 62. NAMPAN**
HOT PLATTE ^{B,1,3} **24,90€**
Rindfleisch, Spiegelei,
Gemüse, Pommes frites,
Spezialsauce
beef, fried egg, vegetables,
French fries, special sauce

- 63. BÁNH XÈO**
SÀI GÒN ^{1,6,7,2} **14,90€**
Vietnamesischer Pfannkuchen mit
Schweinefleisch, Garnelen,
Sojasprossen, Gemüse, und
Fischsauce
vietnamese pancake with pork,
shrimps, bean sprouts, vegetables
and fish sauce



- 64. CHẢ CÁ LÃ VỌNG** ^{1,4,5} **20,90€**
Würziges, knuspriges Lachsfilet
mariniert mit Kurkuma,
Zitronengras und Kaffirblättern,
dazu Gemüse, Dill & Frühlings-
zwiebeln, Erdnüsse, Röstzwiebeln,
serviert mit Reismudeln
crispy salmon marinated with
turmeric, lemongrass and kaffir leaves
vegetables, dill and onions, peanuts,
fried onions, and rice noodles



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

FEUERTOPF / HOT POT

65.

LẨU HẢI SẢN

NAMPAN ^{B,2,4,6,14}

60,00€

(Für 2 bis 4 Pers.)
Hot Pot mit Störfisch, Garnelen, Tintenfisch, Tofu, gefüllten Teigtaschen, Gemüse und der speziellen süß-sauren NamPan-Sauce.

Zusätzliche Beilagen für den Hot Pot:
Hot Pot with sturgeon, prawns, squid, tofu, stuffed dumplings, vegetables and the special sweet and sour NamPan sauce.
Additional side dishes for the hot pot:

- A. RINDFLEISCH

beef

20,00€
- B. TOFU ⁶

4,00€
- C. GEMÜSE

vegetables

15,00€
- D. REISNUDELN ¹

rice noodles

5,00€



66.

LẨU BÒ, GÀ

NHÚNG GIẤM ^{B,1,6}

50,00€

(Für 2 Pers.) Hot Pot mit Rindfleisch, Huhn, Tofu, Gemüse, süß-saurer Brühe, serviert mit Reisnudeln
hot pot with beef, chicken, tofu, vegetables, sweet and sour broth, served with rice noodles



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

REISGERICHTE / RICE DISHES

67. MANGO SAUCE 1,5,7,L lauwarm

(leichtscharf) Mango-Curry, Jasmin-Reis, frischem gedämpften Gemüse, dazu Röstzwiebeln & Erdnüssen und wahlweise mit: (mildly spicy) Mango curry with jasmine rice, fresh steamed vegetables, fried onions, peanuts and optional with:



A. TOFU ⁶ 14,90€

B. HUHN chicken 14,90€

C. KNUSPRIGEM HÄHNCHEN 17,90€

crispy fried chicken

D. KNUSPRIGER ENTENBRUST 21,90€

crispy duck breast



68. CÀ RI

KHOAI ĐỎ 1,5,7,L lauwarm

(leichtscharf) Rotes Kokos-Curry mit roten pürierten Süßkartoffeln, Jasmin-Reis, frischem gedämpften Gemüse, dazu Röstzwiebeln & Erdnüssen, wahlweise mit: (mildly spicy) Red coconut curry with red puréed sweet potatoes, jasmine rice, fresh steamed vegetables, fried onions, peanuts and optional with:

A. TOFU ⁶ 14,90€

B. HUHN chicken 14,90€

C. KNUSPRIGEM HÄHNCHEN 17,90€

crispy fried chicken

D. KNUSPRIGER ENTENBRUST 21,90€

crispy duck breast

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

REISGERICHTE / RICE DISHES

69. **VỊT SỐT ME** ^{1,5} lauwarm **21,90€**

(leichtscharf) Knusprige Entenbrust in Süß-Sauer-Tamarindensoße, dazu gedämpftes Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen und warmer Duftreis (mildly spicy) crispy duck breast in sweet sour tamarind sauce, steamed vegetables, fried onions, peanuts and warm jasmine rice



70. **UDON XÀO** ^{1,5} (leichtscharf) Udonnudeln und Gemüse im Wok, dazu Erdnüsse, Röstzwiebeln und wahlweise mit: (mildly spicy) Udon noodles and vegetables in wok, served with peanuts, fried onions and optional with:



A. TOFU ⁶ **15,90€**

B. HUHN chicken **15,90€**

C. DOPPELT GEBACK. HÄHNCHEN **17,90€**

double-baked chicken

D. KNUSPRIGER ENTENBRUST **21,90€**
crispy duck breast

71. **CƠM XÀO RAU** ¹ (leichtscharf) Gebratenes Gemüse und Spezial-Dunkel-Soße, serviert mit Reis. Wahlweise mit: (mildly spicy) stir-fry vegetables with dark sauce, warm jasmine rice, optional with:

A. KNUSPR. HÄHNCHEN **17,90€**
crispy fried chicken

B. RINDFLEISCH beef **17,90€**

C. ENTE duck **21,90€**

D. GARNELEN ² prawns **22,90€**



KINDERGERICHTE /

KIDS MENU

MENÜ 1 ^{1,A}

17,90€

gebratene Hähnchenflügel, Pommes,
Gurke, 1x Cola

fried chicken wings, french fries, cucumber, 1x cola



MENÜ 2 ^{1,A}

17,90€

Hähnchen-Nuggets, Pommes, Gurke, 1x Cola
chicken nuggets, french fries, cucumber, 1 cola



MENÜ 3 ^{1,A}

17,90€

7x vegetarische Frühlingsrollen, Pommes,
Gurke, 1x Cola

7x vegetarian spring rolls, french fries, chicken wings,
cucumer and 1 cola



DESSERT

80.

XÔI XOÀI ^{1,5,7} vegan

6,50€

FrISChe Mango auf schwarzem Klebreis,
serviert mit Kokossauce und Erdnüssen

Fresh mango, dark sticky rice, served with coconut sauce and peanut

81.

CHUỖI NƯỚNG ^{1,5,7} vegan

6,90€

Gegrillte Banane im Klebreis-Mantel & Bananenblätter,
serviert mit Kokossauce und Erdnüssen

grilled banana wrapped in sticky rice & banana leaves,
served with coconut sauce and peanuts

82.

MOCHI EIS ^{1,7}

7,90€

Reiskuchen mit Kokoseis oder Mangoeis-Füllung

Rice cake with coconut or mango ice cream filling

BEILAGE /

SIDE DISHES

REIS rice 3,00€

REISNUDELN rice noodles 3,00€

REISBANDNUDELN flat rice noodles 3,00€

POMMES french fries 5,00€

SÜSSKARTOFFELPOMMES 5,00€
sweet potato fries



GETRÄNKE / DRINKS

ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC

	0,2 L	0,4 L	0,75 L
MINERALWASSER STILL/SPRITZIG Still or sparkling mineral water	3,20€	4,90€	7,00€
LEITUNGSWASSER Tap water	2,00€	3,50€	
COLA/COLA ZERO/FANTA ^{A,D} SPRITE/SPEZI	3,20€	4,90€	
SÄFTE ^{JUICES} Apfel (naturtrüb) apple (naturally cloudy) Ananas pineapple Mango Maracujasaft passion fruit juice	4,20€	5,50€	
SAFTSCHORLEN juice schorle	4,20€	5,50€	

KAFFEE / COFFEE

NAMPAN CÀ PHÊ ^{A,7}
Vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch
Vietnamese espresso with condensed milk

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ ^{A,7}
Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch
Vietnamese ice coffee with condensed milk



6,00€

6,50€

GETRÄNKE / DRINKS

TEE / TEA

TRÀ XANH

Grüntee / Green tea

0,3 L **5,00€**

NAMPAN Ô LONG

Oolong-Limetten Tee mit frischem Ingwer & Honig
Oolong-lime tea with fresh ginger & honey

6,50€

TRÀ HOA NHÀI

Jasmintee / Jasmine tea

5,90€

TRÀ Ô LONG

Oolong Tee / Oolong tea

5,90€

TRÀ GỪNG

Frischer Ingwertee mit Limettensaft & Honig
Fresh ginger tea with lime juice & honey

5,90€

TRÀ BẠC HÀ GỪNG

Frischer Minz-Ingwer Tee mit Honig
Fresh mint ginger tea with honey

5,90€



GETRÄNKE / DRINKS

HAUSGEMACHT / HOMEMADE

NAMPAN SINH TỐ

Mango-Erdbeer-Milchshake
Mango strawberry milkshake



0,4 L 6,90€

SINH TỐ XOÀI DỪA

Mango-Kokosmilch-Shake
Mango coconut milk shake

0,4 L 6,90€

SINH TỐ HÚNG

Minze-Ananas Shake mit Ananassaft, wahlweise mit Kokosmilch
Mint & pineapple shake with pineapple juice, optional with coconut milk

0,4 L 6,90€

ALOHA ALOE

Aloe Vera, Limetten, Chiasamen
aloe vera, lime, chia seeds

0,4 L 6,90€

CORIANDER MULE

Ingwer, Limetten, frischer Koriander
ginger, lime, fresh coriander



0,4 L 6,90€

RED MORNING

frisches Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Litschifrucht,
Chiasamen, Sodawasser
fresh strawberry puree, lime, mint, lychee fruit,
chia seeds, soda water



0,4 L 6,90€

WASSERMELONE (NUR IM SOMMER)
watermelon (only in summer)



0,4 L 6,90€

DỪA TƯƠI

frisches Kokonuss / fresh coconut

NƯỚC MÍA

Rohrzuckersaft / sugarcane juice



7,00€

CHANH LEO

Maracujasaft / passion fruit juice



7,00€

NAMPAN TRÀ ĐÁ ^A

Hausgemachter Eistee mit Grüntee, Apfelsaft,
Holunder und frischer Minze
Homemade ice tea with green tea, apple juice,
elderflower syrup, fresh mint



6,90€

CHANH ĐÁ ^A

Hausgemachter Eistee mit Limetten & Grüntee
Homemade ice tea with lime



0,4 L 6,90€

GETRÄNKE / DRINKS

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

SPORTMAN

mit Ananassaft, Grenadine & Maracuja-Nektar
with pineapple juice, grenadine & passion fruit nectar

VIRGIN COLADA ⁷

mit Ananassaft, Sahne und Kokos-Sirup
with pineapple juice, cream and coconut syrup

STRAWBERRY COLADA ⁷

Creamiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne, Zitrone, Erdbeeren- & Kokos-Sirup
creamy cocktail with pineapple juice, cream, lemon, strawberry & coconut syrup



6,90€

6,90€

6,90€

ALKOHOL / ALCOHOL

BIER VOM FASS draft beer

WARSTEINER

0,3 L 4,20€ 0,5 L 5,50€

TIGER

0,3 L 4,20€ 0,4 L 5,50€

RADLER / DIESEL

0,3 L 4,20€ 0,4 L 5,50€

FLASCHENBIERE beer bottles

BERLINER KINDL

0,33 L 4,00€

HEFE-WEISSBIER

0,5 L 5,90€

DUNKLES BIER

0,5 L 5,90€

ALKOHOLFREIES BIER

0,5 L 5,90€



ANDERE

VODKA

4,50€

NEP MỚI

vietnamesischer Reisschnaps
vietnamese rice schnapps

4,50€

APEROL SPRITZ

7,90€

WHISKEY COLA

8,90€



GETRÄNKE / DRINKS

ALCOHOLIC COCKTAILS

TROPICAL CREAM

7,90€

Ananassaft, Erdbeeren, Wodka
Pineapple juice, strawberry, vodka

LIME SOUR

7,90€

Frischer Limettensaft, Grüntee, Holunder Syrup, frische Minze, Wodka
Fresh lime juice, green tea, elderflower syrup, fresh mint, vodka

HANOI MULE

7,90€

Reis Wodka, Angosturabitter, frische Ingwer, Ingwerbier, frischer
Limettensaft, Gurke
rice vodka, angostura bitter, fresh ginger, ginger beer, fresh lime juice, cucumber

SWIMMING POOL ⁷

7,90€

mit Rum, Wodka, Ananassaft, Sahne, Blue Curacao & Kokos-Sirup
with pineapple juice, cream, rum, vodka, blue curacao & coconut syrup

ZOMBIE

7,90€

mit weißem Rum, Orangen- & Ananassaft, Apricot Brandy, Grenadine-,
Maracuja-, Mandel- & Wallnussextrakt
with orange and pineapple juice, white rum, apricot brandy, grenadine,
passion fruit, almond & walnut syrup

PINA COLADA ⁷

7,90€

mit Ananassaft, Sahne, karibischem weißem Rum, Kokos- & Haselnussextrakt
with pineapple juice, cream & karibbean white rum, coconut syrup and hazelnut syrup

MAI TAI

7,90€

mit Orangensaft, braunem Zucker, Limettensaft, Mandel- und Walnuss-Sirup
with orange juice, brown sugar, lime juice, almond & walnut syrup

SEX ON THE BEACH

7,90€

mit Wodka, Orangensaft, Ananassaft, Cranberry-, Maracuja-, Pfirsichsirup
with vodka, orange juice, pineapple juice, cranberry syrup, passion fruit syrup &
peach syrup

GETRÄNKE / DRINKS

BIO ROTWEINE / BIO RED WINES

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT

QW-KESSELRING

0,2 L **7,90€**

Wärmende, mediterrane Noten, aus der Pfalz, von dunklen Beeren und reifen Pflaumen. Würze von Sandelholz, Wacholder und etwas Kakao, im Gaumen rund, vollmundig, sanfte Struktur

Warming Mediterranean notes that remind of the Palatinate, dark berries and ripe plums; Flavours of sandalwood, juniper and some cocoa, round and full-BODIED on the palate with a gentle structure

LA CROIX SIMON BORDEAUX ROUGE AOP

0,2 L **7,90€**

Traumhafter Duft von dunklen Kirschen, intensiven schwarzen Johannisbeeren und feinsten Vanille. Rote Früchte wie Cassis, Sauerkirsche und Brombeere dominieren ganz klassisch den kräftigen Geschmack des Rotweins. Der Bordeaux Rouge besitzt eine schöne Säurestruktur und ausgesprochen seidige Tannine

Aroma of dark cherries, intense blackcurrants and the finest vanilla. Red fruits such as cassis, sour cherries and blackberries dominate the powerful flavour of this CLASSIC red wine; The Bordeaux Rouge has a NICE acidity structure and exceptionally silky tannins.

CASTILLO DE ENGUERA' RESERVA

VALENCIA DO ENGUTERA

0,75 L **32,00€**

Die Reserva zieht bereits durch ihre dunkelrote Farbe die Blicke auf sich. Der Ausbau in neuer französischer und amerikanischer Eiche mit anschließender Flaschenreife verleiht dem Wein eine besonders angenehme Textur. Am Gaumen feine Würze, gepaart mit intensiver Mineralität, ein kräftiger, vollmundiger Wein

The Reserva already attracts attention by its dark red color. The expansion in new French and American oak with subsequent bottle maturation gives the wine a particularly pleasant texture; On the palate, fine spice paired with intense minerality, a strong, full-bodied wine.



GETRÄNKE / DRINKS

BIO WEISSWEINE / BIO WHITE WINES

BECCO CHARDONNAY

0,2 L

7,90€

Sehr sortentypisch, ausdrucksvoll, gefällig, viel Frucht von Pfirsich und Mango, ein stilvoller Genusswein mit und ohne Essen. Sehr frisch mit den rebsortentypischen, exotischen Früchten

Very TYPICAL OF THE VARIETY, expressive, pleasing, lots of peach and mango AROMA, a stylish pleasuring wine with and without food; Very fresh with the varietal exotic fruit flavors

SAUVIGNON BLANC QW-WEINGUT KETH

0,2 L

7,90€

Feine Aromen von Stachelbeere, Litschi und Cassisblätter. Im Gaumen knackig, gleichzeitig cremig, exotischer Nachhall von Maracuja.

Fine aromas of gooseberry, lychee and cassis leaves; Crisp on the palate, creamy at the same time, exotic reverberation of passion fruit.

KESSELRING RIESLING

0,2 L

7,90€

Am Gaumen schmeckt der Kesselring Riesling saftig, mineralisch, trocken, elegant mit feinen Pfirsicharomen und zitrusischen Noten

On the palate, the Kesselring Riesling tastes juicy, mineral, dry, elegant with fine peach FLAVOURS and citrus notes.

WEISSBURGUNDER GUTSWEIN

MOHR-GRAUBURGUNDER 1001

0,75 L

35,00€

Aus der beliebten Traube Grauburgunder wird dieser feinfruchtige Weißwein gewonnen. Der Geruch ist fruchtig und würzig zugleich. Ein leichter, eleganter Wein mit einem harmonischen Zusammenspiel der verschiedenen Aromen. Der Wein ist frisch und fruchtig, mit wenig Säure

This delicately fruity white wine is made from the popular Pinot Gris grape. The flavour is fruity and spicy at the same time. A light, elegant wine with a harmonious interplay of flavours. The wine is fresh and fruity, with low acidity

ALLERGENE / ALLERGENS

1. Glutenthaltiges Getreide / Containing gluten
2. Krebstiere / Crustacean
3. Eier / Eggs
4. Fisch / Fish
5. Erdnüsse / Peanuts
6. Sojabohnen/Soybeans
7. Milch / Milk
8. Schalenfrüchte / Nuts
9. Sellerie/Celery
10. Senf/Mustard
11. Sesamsamen / Sesame
12. Schwefeldioxid & Sulfite / Sulfur dioxide & sulfites
13. Lupinen / Lupins
14. Weichtiere / shellfish

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- A. Koffein / Caffeine
- B. Beta-Carotin / Beta-carotene
- C. Chininhaltig / Quinine
- D. Farbstoffe / Colorants
- E. Konservierungsstoffe / Prese
- F. Süßstoff/Sweetener
- G. Sorbinsäure / Sorbic acid
- H. Taurin / Taurine
- I. Phosphat / Phosphate
- J. Antioxidationsmittel / Antiox
- K. Sulfiten / Sulfites
- L. Geschmacksverstärker / Flavour enhancer

