

Herzlich Willkommen im

Unami

Vietnamesische Küche & Bar

Lecker - Schnell - Frisch

Öffnungszeiten: Täglich: 11:00 - 22:00 Uhr

Telefon: 03328 3565385

Oderstraße 20, 14513 Teltow

www.unami-teltow.de

Abholung - Partyservice

<u>Speisen</u>	<u>Seite</u>	<u>Speisen</u>	<u>Seite</u>
Unami Spezialitäten	1	Vegetarisches	17
Vorspeisen	3	Kindermenü	19
Große Suppen	6	Nachtisch	20
Eierreis & Nudeln	8	Extras	22
Hühnerfleisch	9	Getränke & Longdrinks	23
Rindfleisch	11	Bier & Weine	24
Ente Kross	13	Exotische Shakes	25
Garnelen	15	Kaffee & Tee	26
Lachs	16	Allergene & Zusatzstoffe	27

Unami Spezialitäten *Unami specials*

U1 Unami Platte

19,90

- 2 Rollen Ente kross^{d(Weizen)} mit Reisbandnudeln, Koriander, Salat in Reispapier,
 - 2 Frühlingsrollen mit Rinderhackfleisch gefüllt
 - 6 Minifrühlingsrollen mit Gemüse
 - 1 Hähnchenbrust gebraten, serviert mit Salat, Erdnuss-^b und Hoi Sin ^{l,m,d(Weizen)} Sauce
 - 3 Netzfrühlingsrollen gewickelt in ein besonders feines Reisnudelnetz mit Morcheln, Garnelen, würzigem Salat^k und traditioneller Sauce
- 2 rolls of duck crispy with rice noodles, salad in rice paper,
2 rolls of spring rolls filled with ground beef
6 mini spring rolls with vegetables
1 chicken skewer baked, served with salad, peanut and hoi sin sauce
3 Net spring rolls with morels within delicious rice noodles.
Served with aromatic salad and sauce.*

U2 Bun Nem Sai Gon

12,90

- 3 gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, und vietnamesischen Kräutern, serviert mit Reisnudeln, frischem Salat^k und Erdnüssen^b
- 3 baked rice paper rolls filled with minced meat, morels, glass noodles, and Vietnamese herbs served with rice noodles, fresh salad and peanuts*

U3 Unami Salat^{b,e}

Grüner Papaya Salat^k mit Karotten, Erdnüssen, Garnelen und vietnamesischen Kräutern
Green papaya salad with carrots, peanuts, shrimps and Vietnamese herbs

12,90

U4 Unami Salat BBQ^{b,m,d} (Weizen)

Grüner Papaya Salat^k mit Karotten, Erdnüssen, Saitan BBQ und vietnamesischen Kräutern
Green papaya salad with carrots, peanuts, seitan BBQ and Vietnamese herbs

12,90

U5 Mien Tron Salat

Glasnudeln, frischer Salat^k, Rucola, Gurken, vietnamesische Kräuter,
Röstzwiebeln, Erdnüsse^p und warme Limettensauce

*Glass noodles, fresh salad, arugula, cucumbers, Vietnamese herbs,
Fried onions, peanuts and warm lime sauce*

a Tofu^m / tofu 10,90

b Huhn / chicken 11,90

c Rind / beef 12,90

e Garnelen^e / prawns 12,90

Vorspeisen *Appetizer*

V1 *Pho cuon vit^b*

2 Rollen mit Ente kross, Reisbandnudeln in Reispapier, Gurken, Koriander, Erdnüssen, Salat, serviert mit Hoisin Soße

2 roll with crispy duck, rice noodles in rice papier, cucumber, basil, peanuts, lettuce, served with hoisin sauce

6,50

V2 *Goi cuon^b*

2 Frische Sommerrollen, Reisnudeln, Salat, Rucola, Koriander und Erdnüssen mit Limettensauce und:

2 Summer rolls filled with rice noodles, salad, arugula, basil and peanuts, served with lime sauce and:

a Tofu^a /tofu 5,50 b Huhn /chicken 5,90 e Garnelen^e / prawns 5,90

V3 *New Chay*

6 Mini Frühlingsrollen vegetarisch mit Salat, Erdnüssen^b und Süß-Sauer- Sauce^{5,9}
vegetarian spring roll, salad, peanuts and sweet- sour- sauce

5,90

V4 Ha Cao Hap^{e,m}

Steamy Pearis 4 Teigtaschen mit einer Garnelen- und Schweinefleischfüllung, gedämpft im Bambustopf, serviert mit Salat^k, Erdnüssen^b und Sojasoße

Steamy Pearis 4 dumplings with a shrimp and pork filling,

Steamed in a bamboo pot, served with salad, peanuts and soy sauce

5,90

V5 Wantan Suppe^e - Wan Tan Soup

Hühnerfleisch & Garnelen in Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse und asiatischen Kräutern

Chicken and shrimp in dumplings with different vegetables and

Asian herbs

6,20

V6 Wantan Chien - Wan Tan^e

6 Stück gold gebackene Teigtaschen mit Garnelen- und Hühnerfleischfüllung, serviert mit Süß- Sauer Dipp^{5,9}, Salat^k und Erdnüsse^b

6 peaces gold-baked dumplings with shrimp and chicken meat filling,

served with sweet and sour dipping, salad and peanuts

5,90

V7 New Chien Sai Gon - Frühlingsrollen 5,90

2 Frühlingsrollen mit einer Hackfleischfüllung, serviert mit Reisnudeln
und einer hausgemachten Fischsauce^c

2 spring rolls with a mince filling, served with rice noodles and a homemade spicy sauce

V8 Sup nuoc dua - Kokosmilchsuppe^g

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Koriander und:

Coconut milk soup with lemongrass, coriander and:

a Tofu^m /tofu 5,70 b Huhn /chicken 5,90 e Garnelen^e/ prawns 5,90

V9 Cha Gio Re - Netzfrühlingsrolle^{e,c} 5,50

3 Netzfrühlingsrollen gewickelt in ein besonders feines Reishnudelnetz
mit Morcheln, Garnelen, würzigem Salat^k, Erdnüssen^b und traditioneller Sauce

3 Net spring rolls with morels within delicious rice noodles.

Served with aromatic salad, peanuts and sauce.

V10 Edamame^m - aus Japan bekannter Snack 5,90

Gegarte Sojabohnen Schoten

Cooked Soybeans Pods - a snack known from Japan

Große Suppen *Big soups*

S1 Pho Bo

Berühmte, traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Koriander, Sojasprossen und vielen Kräutern

"Hue" famous, traditional rice noodle soup with beef, cilantro, bean sprouts and lots of herbs

12,90

S2 Pho Ga

Berühmte, traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Hühnerbrust, Koriander, Sojasprossen und vielen Kräutern

Famous, traditional rice noodle soup with chicken breast, cilantro, bean sprouts and lots of herbs

12,50

S3 Pho Bo Ga

Berühmte, traditionelle Reisbandnudelsuppe „Hanoi“ mit Rinder- und Hühnerfleisch, Koriander, Sojasprossen und vielen Kräutern

Famous traditional rice noodle soup "Hanoi" with beef and Chicken, cilantro, bean sprouts and lots of herbs

12,90

- S4 Sup Rau Chay - Gemüsesuppe^m** **11,90**
 Gemüsesuppe mit frischem Gemüse der Saison, feinem Tofu, vietnamesischen Kräutern, Koriander und Glasnudeln
Vegetable soup with fresh seasonal vegetables, fine tofu, Vietnamese Herbs, cilantro and glass noodles
- S5 Sup mien Ga - Glasnudelsuppe** **12,50**
 mit Hühnerfleisch, Broccoli, Zucchini, Karotten, Koriander und asiatischen Kräutern
with chicken, broccoli, zucchini, carrots, cilantro, Asian herbs
- S6 Wan Tan Suppe^{a,e,d(Weizen)}** **12,90**
 klassische Wan Tan mit Hühnerfleisch und Garnelen, frischem Gemüse der Saison und Koriander
classic Wan Tan with chicken and shrimp, fresh seasonal vegetables and cilantro
- S7 Lachs Suppe^{c,d,j,13}**
 gekochte Lachsskelett mit Dill, Asia-Wassersellerie, Blattstiele von der Tarowurzel, verfeinert mit Ananas und Tomaten
cooked salmon skeleton with dill, Asia water celery, petioles of the Taro root, refined with pineapple and tomatoes
- h Reisnudeln / rice noodles **15,50** j Udonnudeln / udon noodles **15,90**

Eierreis & Nudeln mit Eiern *eggrice & Pasta with eggs*

N1 Pho Xao – Reisbandnudeln gebraten

Gebratene Nudeln mit Ei, frischem Saisongemüse, Röstzwiebeln, Erdnüsse und:
Fried noodles with egg, fresh seasonal vegetables, fried onions, peanuts and:

a Tofu^m /tofu 11,90 b Huhn /chicken 12,90 c Rind / beef 12,90
d Ente kross^d / crispy duck 14,90 e Garnelen^e / prawns 13,90

N2 Com Rang – Eierreis gebraten^a

mit verschiedenem Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüsse und:
with different vegetables, fried onions, peanuts and:

a Tofu^m / tofu 11,90 b Huhn / chicken 12,90 c Rind / beef 12,90
d Ente kross^d / crispy duck 14,90 e Garnelen^e / prawns 13,90

N3 Banh Can Xao – Udon Nudeln^d

Udon Nudeln mit Ei, Gemüse, Kräutern, Frühlingzwiebeln, Röstzwiebeln, Erdnüsse und:
Udon noodles with egg, vegetables, herbs, spring onions, fried onions, peanuts and:

a Tofu^m / tofu 11,90 b Huhn / chicken 12,90 c Rind / beef 12,90
d Ente kross^d / crispy duck 14,90 e Garnelen^e / prawns 13,90

Gerichte mit Hühnerfleisch *dishes with chicken*

H1 Com Ga Sa

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse, Salat, Rucola, Kräutern, Erdnüssen^b und Zitronengras in roter Cury-Kokosmilchsoße^g, serviert mit:

Tender chicken breast fillet with fresh seasonal vegetables, salad, arugula, herbs, peanuts, lemongrass in red cury, coconut milk sauce served with

g Jasmin Reis / *jasmin rice* 12,50 h Reisnudeln / *rice noodles* 12,90

H2 Ga sate Sot Lac

Gebratene Hühnerbrust (2 Stück) mit Erdnusssauce^b, Saisongemüse, Salat^k und Erdnüssen^b

Fried Chicken breast (2 pcs.) with peanut sauce, seasonal vegetables, salad and peanuts

g Jasmin Reis / *jasmin rice* 12,50 h Reisnudeln / *rice noodles* 12,90

H3 Ga Xao Rau^m

Hühnerbrust gebraten mit frischem Gemüse, dunkler Austern-Sojasauce, Koriander, Salat^k, Erdnüssen^b und Jasminreis

Fried chicken breast with fresh vegetables, dark oyster and soy sauce, Coriander, salad, peanuts and jasmine rice

g Jasmin Reis / *jasmin rice* 12,50 h Reisnudeln / *rice noodles* 12,90

H4 Ga Xao Sa Ot

Hühnerbrust gebraten mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Karotten, Röstzwiebeln, Salat^k, Erdüssen^b, Jasminreis und Limettensauce

Fried chicken breast with fresh lemongrass, chili, leeks, carrots, fried onions, salad, peanuts, jasmine rice and lime sauce

g Jasmin Reis / *jasmin rice* 12,50 h Reisnudeln / *rice noodles* 12,90

H5 Ga Xao Chua Ngot^{d,c}

Paniertes Hühnerfleisch gebacken mit vietnamesischer Süß-Sauer-Sauce, Duftreis, Salat^k und Erdnüssen^b

Baked chicken with vietnamese sweet sour sauce with rice, salad and peanuts

g Jasmin Reis / *jasmin rice* 12,90 h Reisnudeln / *rice noodles* 13,50

H6 Ga Xao Mango^{d,c}

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse, Salat, Rucola, Kräutern, Erdnüssen in Mango-Kokosmilchsoße, serviert mit:

Tender chicken breast fillet with fresh seasonal vegetables, salad, arugula, herbs, peanuts in Mango-coconut milk sauce served with:

g Jasmin Reis / *jasmin rice* 12,50 h Reisnudeln / *rice noodles* 12,90

Gerichte mit Rindfleisch *Dishes with beef*

R1 Bo Xao Cari

12,90

Rindfleisch gebraten mit Curry in Kokosmilch Soße^g, frischem Saisongemüse, Salat^k, Erdnüssen^b, Rucola, serviert mit Jasminreis

Beef roasted with curry in coconut milk sauce, fresh seasonal salad, peanuts, arugula, served with jasmine rice

R2 Bo Sot Lac

13,90

gebratenes Rindfleisch mit Erdnusssauce^b, Saisongemüse, Salat^k und Erdnüssen^b, serviert mit Duftreis

roast beef with peanut sauce, seasonal vegetables, salad and peanuts, served with fragrant rice

R3 Bo Xao Tuong Den^m

13,90

gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, Koriander und dunkler Austern - Sojasauce, serviert mit Reis

roast beef with fresh vegetables and dark oysters - soy sauce served with rice

R4 Bun Bo Sa Ot

13,90

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Röstzwiebeln, Karotten, Gurken, Salat^k und Erdnüssen^b, serviert mit Reismudeln und Limetten Soße

Roast beef with fresh lemongrass, chili, leek, roasted onions, Carrots, cucumbers, salad and peanuts, served with rice noodles and lime sauce

R5 Phad Kra Pau Gai^a

14,90

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse Koriander und dunkler Austernsauce, serviert mit Spiegelei Duftreis und Bio- Salat^k mit Erdnüssen^b

Roast beef with fresh vegetables, served with fried egg, fragrant rice and salad with peanuts

R6 Bun Cha Nuong^{b,k}

14,90

Besonderes, traditionelles Schweinebauchgericht - Schweinebauch mit einer hausgemachten Marinade, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Kräutern, Salat und Limettensauce serviert mit Reismudeln

Special, traditional pork belly dish - pork belly with a homemade marinade, fried onions, peanuts, herbs, salad and Lime sauce served with rice noodles

Gerichte mit Ente kross *Dishes with crispy duck*

E1 Vit Sot Lac ^{b,d}

14,90

Ente kross gebacken mit verschiedenem Gemüse und Erdnusssauce,
serviert mit Rucola/Salat^k, Erdnüssen^b und Jasminreis
*crispy duck baked with various vegetables and peanut sauce,
served with rocket salad, peanuts and jasmine rice*

E2 Vit Hoi Sin ^{c,d}

14,90

Ente kross gebacken mit verschiedenem Gemüse, Koriander und Hoisin Sauce,
serviert mit Rucola/Salat^k, Erdnüssen^b und Jasminreis
*crispy duck baked with various vegetables and Hoisin sauce,
served with rocket salad, peanuts and jasmine rice*

E3 Vit Sao Curry ^{c,d,g}

14,90

Ente kross gebacken mit verschiedenem Gemüse und rotem Curry in
Kokoscremesauce, serviert mit Rucola/Salat^k, Erdnüssen^b und Jasminreis
*Duck crispy baked with various vegetables and red curry in coconut cream sauce,
served with rocket / salad, peanuts and jasmine rice*

- E4 Vit Sao Tuong Den^{d,m,n}** **14,90**
Ente kross gebacken mit verschiedenem Gemüse, Koriander und dunkler Austern - Sojasauce,
serviert mit Rucola/Salat^k, Erdnüssen^b und Jasminreis
Duck crispy baked with various vegetables and dark oyster soy sauce, served with rocket / salad, peanuts and jasmine rice
- E5 Vit Sot Chua Ngot^{d,c}** **14,90**
Ente kross gebacken mit verschiedenem Gemüse und vietnamesischer Süß - Sauer - Sauce,
serviert mit Rucola/Salat^k, Erdnüssen^b und Jasminreis
Duck crispy baked with various vegetables and Vietnamese sweet and sour sauce, served with arugula / salad, peanuts and jasmine rice
- E6 Vit Sao Mango^{d,c}** **14,90**
Ente kross gebacken mit verschiedenem Gemüse und Mangosoße in Kokoscreamsauce, serviert mit Rucola/Salat^k, Erdnüssen^b und Jasminreis
Duck crispy baked with various vegetables and Mangosose in coconut cream sauce, served with rocket/salad, peanuts and jasmine rice

Gerichte mit Garnelen *Dishes with shrimps*

- G1 Tom Xao Rau^{e,m,n}** **13,90**
 Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse, dunkler Auster - Sojasauce, Koriander, Salat^k und Erdnüssen^b, serviert mit Jasminreis
Fried shrimps with fresh vegetables, dark oysters - soy sauce, coriander, salad and peanuts, served with jasmine rice
- G2 Tom Xao Cary^{e,g}** **13,90**
 Gebratene Garnelen mit rotem Curry in Kokoscreme- Sauce, verschiedenem Gemüse, Zitronengras, mit Salat, Erdnüssen^b und Jasminreis serviert
Fried shrimps with red curry in coconut cream sauce, mixed vegetables, lemongrass, salad and peanuts, served with jasmine rice
- G3 Muc & Tom^{c,e,m}**
 Tintenfisch & Garnelen gebraten mit frischem Gemüse, dunkler Austern-Sojasauce, Koriander, Salat^k, Erdnüssen^b und Jasminreis (ein wenig scharf)
Fried squid & shrimp with fresh vegetables, dark oyster and soy sauce, Coriander, salad, peanuts and jasmine rice (a little spicy)
- g Jasmin Reis / *jasmin rice* **14,50** h Reisnudeln / *rice noodles* **14,90**
- G4 Tom Sa Ot^e** **13,90**
 Gebratene Garnelen mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Röstzwiebeln, Karotten, Salat^k und Erdnüssen^b, serviert mit Reisnudeln und Limettensauce
Fried prawns with fresh lemongrass, chili, leek, roasted onions, carrots, salad and peanuts, served with rice noodles and lime sauce

Gerichte mit gegrilltem Lachs *Dishes with grilled salmon*

L1 Lachs Nuong - Roter Curry^{c,d,j,g,m,1,5} 15,90

gegrillter Lachs mit gebratenem frischem Gemüse, Champignons, Broccoli, Zucchini in roter Curry - Kokoscreme - Sauce, Salat^k, Sesam und Erdnüsse^b
serviert mit Jasminreis

Grilled salmon with fried fresh vegetables, mushrooms, broccoli, zucchini, in red curry - coconut cream - sauce, salad, sesame and peanuts, served with jasmine rice

L2 Lachs Nuong^{c,j,l,m,13} 15,90

gegrillter Lachs mit gebräatenen Stangenbohnen, Gemüse, Sojasprossen, Teriyaki Soße, Salat^k, Sesam und Jasminreis

Grilled salmon with grilled runner beans, edamame, young corn, bean sprouts, teriyacki sauce, salad,sesam and jasmine rice

L3 Lachs Nuong - Dunkle-Sojasauce^{b,m,l} 15,90

Gegrillter Lachs mit gebräatenen Stangenbohnen, Gemüse, Sojasprossen in dunkler Sojasauce Salat^{k,s} Sesam und Jasminreis

Grilled salmon with grilled runner beans,edamame, young corn, bean sprouts, dark-soy sauce,salad,sesame and rice

Vegetarische Gerichte *Vegetarian dishes*

T1 Dau Phu Sot Lac^{b,m} **12,50**

Gebackener Tofu gebraten mit Gemüse, Erdnusssauce oder dunkler Sojasauce und Salat^k, serviert mit Jasminreis

Baked tofu fried with vegetables, peanut sauce or dark soy sauce and salad, served with jasmine rice

T2 Dai Phu Cary^{b,m,g} **12,50**

Tofu gebraten mit rotem Curry in Kokosmilch Sauce, verschiedenem frischem Gemüse, Zitronengras, Erdnüsse und Salat^k, serviert mit Jasminreis

Tofu fried with red curry in coconut milk sauce, various fresh vegetables, lemongrass, peanuts and salad, served with jasmine rice

T3 Shaolin BBQ^{b,m,d} **13,50**

im Wok geschwenkter Seitan (vegetarisches „Weizenfleisch“), Zitronengras, Tamarinde mit diverssem Gemüse, Kräutern, Knoblauch, serviert mit Nüssen und Jasminreis

Seitan panned in the wok (vegetarian "wheat meat"), lemon grass, tamarind with various vegetables, herbs, garlic, served with nuts and jasmine rice

Vegetarische Gerichte *Vegetarian dishes*

- T4 Seitan Nuong^{b,m}** **13,50**
Seitan Spieß aus gegrilltem Gemüse und "Weizenfleisch" mit frischem Gemüse und Erdnussauce, serviert mit Salat^k und Jasminreis
Seitan spit of grilled vegetables and "wheat meat" with fresh vegetable and peanut sauce served with salad and jasmine rice
- T5 Dau Phu Chua Ngot** **12,50**
Tofu gebraten mit vietnamesischer Süß-Sauer-Sauce, verschiedenem frischem Gemüse, Erdnüsse und Salat^k, serviert mit Jasminreis.
Tofu fried with vietnamese sweet and sour sauce, various fresh vegetables, peanuts and salad, served with jasmine rice
- T6 Dau Phu Xao Tuong Den^m** **12,50**
Gebratener Tofu mit frischem Gemüse, Koriander und dunkler Sojasauce, serviert mit Reis.
roast tofu with fresh vegetables and dark-soy sauce served with rice

Kindermenü *kids menue*

- Ki 1 Tom Chien Xu** **7,90**
Garnelen im Teigmantel mit Süß-Sauer-Sauce Pommes
Shrimp in batter with sweet and sour sauce, fries
- Ki 2 Khoai Tay Chien** **5,90**
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise
French fries with ketchup and mayonnaise
- Ki 3 Ga Chien Xu** **7,90**
Hähnchenfleisch im Teigmantel mit
Pommes Erdnusssoße / Süß-Sauer-Soße / Mangosoße
Chicken in batter Fries peanut sauce / sweet and sour sauce / mango sauce

Nachtisch *Dessert*

- D1 Banane im Klebreis^{b,l}** 5,90
Banane im Klebreis mit Kokoscreme, Sesam und Erdnüssen
Banana in sticky rice with cocos cream, sesame and peanuts
- D2 Gebackene Banane^{b,d,l}** 5,90
Gebackene Banane mit Honig, Sesam und Erdnüssen
Baked banana with honey, sesame and peanuts
- D3 Gebackener Apfel^{b,d,l}** 5,90
Gebackener Apfel mit Honig, Sesam und Erdnüssen
Baked apple with honey, sesame and peanuts

Gemischtes Eis *mixed Ice*

D4 Ice 1 Schneezitrone. 6,50

mit frischer Zitrone, Zucker und gemischtes Eis mit Kondensmilch , Kokosmilch und Vollmilch
with fresh lemon, sugar and mixed ice cream with condensed milk, coconut milk and whole milk

D5 Ice 2 Schneeerdbeeren 6,50

mit frischen Erdbeeren, Zucker und gemischtes Eis mit Kondensmilch, Kokosmilch, Vollmilch
with fresh strawberries, sugar and mixed ice cream with condensed milk, coconut milk, whole milk

D6 Ice 3 Schneewaldmeister 6,50

mit Waldmeistersirup, Zucker und gemischtes Eis mit Kondensmilch und Vollmilch
with woodruff syrup, sugar and mixed ice cream with condensed milk and whole milk

Extras extras

1. Reis	2,00
2. Reismudeln	2,00
3. Reisbandnudeln	2,00
4. Soße	Klein 0,50
4a Soße	groß 2,00
5. Gebratener Eierreis	5,20
6. Gebratene Reisbandnudeln	5,20
7. Hühnchen Kross	6,90
8. Ente Kross	7,90

Getränke - Drinks

Alkoholfreie Getränke

	- Soft Drinks	0,3L	0,5L
A 1	Coca-Cola ^{1,2,3,4}	3,50	4,50
A 2	Coca-Cola Light ^{1,2,3,4,7,8}	3,50	4,50
A 3	Sprite ^{1,3,4}	3,50	4,50
A 4	Fanta ^{1,3,4,9}	3,50	4,50
A 5	Spezi ^{1,3,4}	3,50	4,50
A 6	Spreequell	3,50	4,50
A 7	Spreequell stilles	3,50	4,50
A 8	Apfelsaft	3,50	4,50
A 9	Ginger Ale ³	3,50	4,50
A 10	Ananassaft	3,50	4,50
A 11	Apfelschorle	3,50	4,50
A 12	Ananasschorle	3,50	4,50
A 13	Mangosaft	3,50	4,50
A 14	Lycheesaft	3,50	4,50
A 15	Bitter Lemon ^{3,6,8}	3,50	4,50
A 16	Gerolsteiner Mineralwasser	0,75L	7,00
A 17	Maracujasaft	3,50	4,50
A 18	Aloe Vera saft	3,50	4,50

Seite 23

Longdrinks

- long drinks

M 1	Gin Tonic ^{14,8} Gordons London Dry Gin, Zitronen, Tonic Water	7,90 €
M 3	Moscow Mule ¹⁴ Absolut Wodka, Gurke, Ginger Ale ³	7,90 €
M 4	Mojito ¹⁴ Havana Club, Limette, Minze, Soda	7,90 €
M 5	Cuba Libre ¹⁴ Havana Club, Limette, Cola ^{1,2,3,4}	7,90 €
M 6	Malibu - Coco ¹⁴ Malibu Rum, Ananassaft	7,90 €
M 7	Aperol Spritz ¹⁴ Aperol, Prosecco, Orange, Soda	7,90 €
M 8	Hugo ¹⁴ Prosecco, Holundersirup, Minze, Soda	7,90 €

Bier vom Fass

- beer from the barrel

B 1	Warsteiner ^{d(Gerste)}	0,3l	4,50
B 2	Warsteiner ^{d(Gerste)}	0,5l	5,90

Flaschenbier

- Bottle beer

B 3	Warsteiner Alkoholfrei ^d	0,5l	4,90
B 4	König Ludwig Dunkel ^d	0,5l	4,90
B 5	König Ludwig Hefe ^d	0,5l	4,90
B 6	König Ludwig Kristall ^d	0,5l	4,90
B 7	König Ludwig Alkoholfrei ^d	0,5l	4,90
B 8	Erdinger Alkoholfrei ^d	0,5l	4,90
B 9	Erdinger dunkel ^d	0,5l	4,90
B10	Erdinger Kristall ^d	0,5l	4,90
B12	Sai Gon Bier ^d	0,3l	4,50
B13	Tiger Bier ^d	0,3l	4,50
B14	Asahi Bier ^d	0,3l	4,50

Weine¹² - Wine

W 1	Chardonnay	Glas	0,2L	5,40
W 2	Merlot	Glas	0,2L	5,40
W 3	Chianti	Glas	0,2L	5,40
W 4	Riesling	Glas	0,2L	5,40
W 5	Chardonnay	Krug	0,5L	9,50
W 6	Merlot	Krug	0,5L	9,50
W 7	Chianti	Krug	0,5L	9,50
W 8	Riesling	Krug	0,5L	9,50
W 9	Chardonnay	Flasche	0,75L	17,00
W10	Merlot	Flasche	0,75L	17,00
W11	Chianti	Flasche	0,75L	17,00
W12	Riesling	Flasche	0,75L	17,00
W13	Prosecco	Glas	0,2L	5,90
W14	Weinschorle	Glas	0,4L	4,90

Vietnam Reisschnaps

- Vietnamese rice liquor

P 1.	Lua moi- Reisschnaps	4 cl	4,40
P 2.	Nep moi- Reisschnaps	4 cl	4,40
P 3.	Sake- jap.Reisschnaps	0,2L	4,40

Exotische Shakes - exotic Shakes

herrlich erfrischend aus asiatischem Obst		0,5L
X 1	Mango- Lassi ⁹ Vollmilch, Kokosmilch	6,50
X 2	Cocos- Lassi ⁹ Kokosmilch- Sahne und Rohrzucker	6,50
X 3	Bananen- Lassi ⁹ Frische Banane, Vollmilch und Rohrzuckersirup	6,50
X 4	Ananas- Shake Ananassaft, Kokosmilch, Ananassirup	6,50
X 5	Apfel- Shake Frischer Apfel und Kokosmilch	6,50
X 6	Ananas- Minze- Shake Ananassaft, frische Pfefferminze und Rohrzuckersirup	6,50
X 7	Unami Lassi ⁹ Frische Äpfel, Orangensaft und Kokosmilch	6,50
X 8	Tham Lassi ⁹ Frische Äpfel, Ananssaft und Kokosmilch	6,50
X 9	Limettensaft Frischer Limettensaft, Limettenschale und Rohrzuckersirup	5,50
X10	Limetten- Zitronengras- Eistee Frischer Limettensaft, Zitronengras Tee mit Honig und Eiswürfeln	Glas 0,5L 5,50

Kaffee - coffee

- K 1 Ca Phe Sua nong^{9,2} Tasse 5,50
Vietnamesischer Espresso aromatisch
und cremig zugleich - ein besonderes Geschmackserlebnis
- K 2 Ca Phe Sua da^{9,2} Glas 5,90
Eis-Kaffee - der Klassiker
Vietnamesischer Espresso auf Eis mit gezuckerter Kondensmilch
- K 3 Kaffee Bac Xiu^{9,2} Glas 6,30
Kaffee-Eis - der Klassiker
Vietnamesischer Espresso auf Eis mit gezuckerter Kondensmilch
und Vollmilch

Tee - tea

- C 1 Lotus Tee Tasse cup 3,90
mit dem Duft von Lotusblüten. Auf Wunsch mit Ingwer
- C 2 Jasmin Tee 3,90
mit dem Duft von Jasminblüten. Auf Wunsch mit Ingwer
- C 3 Grüner Tee 3,90
feinfruchtig und ausgeglichen. Auf Wunsch auch mit Ingwer
- C 4 Pfefferminz-Ingwer Tee 3,90
Frischer heilsamer Ingwer, frische Pfefferminze
- C 5 Ingwertee -Fischer heilsamer Ingwer, Orange und Minze
- C 6 Zitronengras-Tee 3,90
Frisches Zitronengras, Minze, aus kontrolliertem biolog. Anbau
- C 7 Limetten-Zitronengras Tee 3,90
Frischer Limettensaft mit Zitronengras, Ingwer und Honig

Allergene & Zusatzstoffe

! Allergens & Additives



Eier
alle Arten von Nutzgefügleiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierrei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)



Erdnüsse
alle Erdnussarten und Erdnusszeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



Fisch
alle Fischarten ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



Glutenhaltiges Getreide
Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme ... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



Krebstiere
alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



Lupinen
alle Lupinensorten... und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



Milch
alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchezucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



Schalenfrüchte
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse ...und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



Schwefeldioxid und Sulfite
E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO2) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



Sellerie
alle Selleriesorten ... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



Senf
alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



Sesamsamen
alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



Soja
alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



Weichtiere (Mollusken)
alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken ... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - Koffeinhaltig
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Säuerungsmittel
- 5 - mit Konservierungsmittel
- 6 - mit Süßstoff
- 7 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 - Chininhaltig
- 9 - Stabilisatoren
- 10 - aufgeschäumt mit Stickoxyd
- 11 - Taurin
- 12 - enthält Sulfite
- 13 - Geschmacksverstärker
- 14 - alkoholhaltig

* Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt mit Farbstoff

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service. Bilder sind nur Illustrationen.

Unsere Salat Sauce beinhaltet folgende Zutaten:
Galgant, Ingwer, Chili, Minze, Sellerie, Knoblauch, Oliven, Senf, Dill, Fischsauce