VinRice

THE TASTE OF INDOCHINE

Unser Design ist von der Essenz des indochinesischen Stils inspiriert, bei dem die Eleganz der französischen Architektur auf die beruhigende Wärme der südostasiatischen Ästhetik trifft. Durch die Verwendung natürlicher Materialien wie Tropenhölzer, Holzleisten und-verkleidungen und handgefertigte Elemente sowie weiche, strukturierte Elemente wie Ölgemälde und handbestickte Lampen wollen wir einen Raum schaffen, der sich warm und einladend anfühlt und in der Tradition verwurzelt ist - zugleich aber auch ein kom- fortables und modernes Ambiente bietet, in dem unsere Gäste ihr Mahl genießen können.

VinRice ist seit 2018 Teil der Stadt und bedient seine Kunden mit herzlichem Engagement und sorgfältig ausgewählten Zutaten. Ab 2025 führen wir ein neues VinRice ein - ein neues Kapitel, in dem wir unseren Grundsätzen treu bleiben: höchste Qualität in der vietnamesischen Küche und ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis, voller Frische und Geschmack. Unser Engagement erstreckt sich auf jeden Aspekt des Restaurants, von der Beschaffung der Zutaten bis hin zu einem kompromiss- losen Ansatz bei Innovation, Service, Qualität und unseren Mitarbeitern.
Die Gerichte auf dieser Speisekarte - und weitere werden folgen - sind das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen Ha, dem Gründer von VinRice, und unseren beiden Hauptköchen: Hung, dem Zweitplatzierten bei Top Chef Vietnam und Hoi, der sein Team und sein vorheriges Restaurant unter die Top 25 des vietnamesischen Michelin-Führers geführt hat.

„Vom Herz zum Tisch"
Genießen Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit uns!

UNSER DESIGN

THE TASTE OF INDOCHINE

À LA CARTE

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

THE TASTE OF INDOCHINE

1 **Knusper – Nemesis (Frühlingsrolle)** A, F, K *2 Stk*

Goldbraun gebackenes Reispapier, gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln, Karotte, Frühlingszwiebeln und verschiedenem Gemüse, serviert mit vietnamesischen Kräutern und VinRice Limetten Dressing

A. Vegan (Mungobohnen) **6**
B. Garnelen und Schweine Hackfleisch **7**

2 **Golden almond** A,C,H *3 Stk*

3x Tempura Black Tiger-Garnelen oder Tofu mit geschnittenen Mandeln, Himalayasalz, Phu Quoc Pfeffer, serviert mit Teriyaki Soße.

A. Tofu **8**
B. Garnelen **12**

3 **Happy Roll (Sommerrollen)** A,F,L

frische Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurke, Kräuter, Koriander, Karottenstreifen, Sesam, gehackte Erdnuss dazu Erdnuss-Dip

A. Tofu **6**
B. Huhn **6**
C. Tempura Garnelen **7**

4 **Banh Hoi Heo Quay** D, L *4 Stk* **9**

4x Reisnudelblätter, knuspriger Fünf-Gewürze-Schweinebauch, Mac-Mat-Blätter, Doi-Pfeffer, Koriander, knusprige Schalotten, vietnamesisch eingelegter Chinakohl, serviert mit hausgemachter Hoisinsauce.

1 **Knusper – Nemesis**

2 **Golden almond**

3 **Happy Roll**

4 **Banh Hoi Heo Quay**

5 **Tay Ho Cake**[A,D] *2 Stk* **8**

2x Tay Ho, Ha Noi Garnelenkuchen, Bestehend aus Garnelen, Süßkartoffeln, Kartoffeln, hausgemachtem fermentiertem Weizenmehl. Serviert mit vietnamesischen Kräutern und hausgemachter VinRice Limetten Dressing zum Dippen.

6 **Banh Xeo**[A,D,E,L] *2 Stk*

eine knusprige, herzhafte Pfannkuchen aus Reismehl, Weizenmehl , Kokosmilch gefüllt mit Sojasprossen, Mungobohnen, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, serviert mit vietnamesischen Kräutern und hausgemachter VinRice Limetten Dressing zum Dippen. Wahlweise mit :

A.Pilze (vegan) **10**
B. Schweinefleisch & Garnelen **12.5**

7 **VinRice Secret**[B, F, M] *3 Stk* **15**

3x Nha Trang Jakobsmuscheln, Phú Quốc Pfeffer, Sojasauce, Honig, Karotten, Koriander, serviert mit Glasnudelsalat, hausgemachter Teriyakisauce und fein geschnittenen, knusprigen Kartoffeln

8 **Bao-Licious**[A, F, K] *1 Stk*

Dampfbrot mit eingelegte Rettich/Karrote , Koriander . Wahlweise mit:

A. Tofu & VinRice Soße **5**
B. Schweinefleisch & Hoisinsauce **6.5**

9 **Delight Pocket (Dumpling)** [A,B,F] *5 Stk*

Gedämpfte Reismehltaschen gefüllt mit Gemüse oder Garnelen dazu Ingwer-Soja-Dip

A. Gemüse **6.5**
B. Garnelen **7**

10 **Reis & Roll** [A,F] *2 Stk* **7**

gedämpfte Reismehlrolle gefüllt mit Garnelen, vietnamesische Rostzwiebeln, Koriander, abgerundet mit Süss Soja Sauce.

11 **Mix- Platte** [A, E, F, K, L]

A. Budda – Mix **22**

- Mangosalat
- Frühlingsrolle Vegi *2 Stk*
- Sommerrollen mit Tofu *4 Stk*
- Bao Vegie *1 Stk*
- Dumpling Vegie *4 Stk*

B. VinRice - Mix **25**

- Barbarie Mangosalat
- Frühlingsrolle *2 Stk*
- Sommerrolle mit Huhn *4 Stk*
- Bao Pork *1 Stk*
- Dumpling mit Garnelen *4 Stk*

SALAT

12 **Black caviar salmon** [D, H, K] **14**

Lachs in Salzkruste mit Rote-Bete-Kräutern, Orange, Rucola, Avocado, geröstete Cashewkerne, Romana-Salat, Dill, Paprikapulver, Cherrytomate, hausgemachte Passionsfruchtsauce

13 **Tropical Crunch** [A, D, H, L, N]

Mango, Karotte, geröstete Erdnüsse, vietnamesische Kräuter, Sesamkracker, Vinrice Sauce/Vegan:

A. Tofu **10**

B. Tempura Butterkrabbe **15**

14 **Ruby Pomelo (seasonal)** [D, E, L]

Pomelo, Karotte, Kokos-Sesam-Cracker, gewürztes argentinisches Rinderfilet, Kokos-Sesam-Cracker, geröstete Erdnüsse, vietnamesische Kräuter,VinRice Sauce/ Vegan:

A. Tofu **10**

B. Rind **14**

SUPPE

15 **Vintage Coco** [D, E, L]

Kokosmilch, Milch, Cherry Tomaten, Pilze, Zitronengras, Schalotten, Koriander, Frühlingzwiebeln.

A. Tofu **6.5**

B. Huhn **6.5**

C. Garnelen **8**

16 **Mushroom Bliss** [A,D,Ve]

Hühnerbrühe, saisonale Pilze, Zwiebel, geschmolzene Butter, Koriander:

A. Tofu **8**

B. Huhn **8**

C. Garnelen **10**

HAUPTSPEISEN

THE TASTE OF INDOCHINE

HAUPTSPEISEN

20 **'La Vong' grilled fish** [D,E] **28**

Mariniertes Störfilet, Dill, Frühlingszwiebeln, Speiseöl, Galgant, fermentierter Reis, Garnelenpaste, Kurkuma, vietnamesische Rostzwiebeln, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reisnudeln, frischen vietnamesischen Kräutern und hausgemachtem Fischsaucen-Dip

21 **Mom's stuffed chicken** [D] **19**

Gehackter, gewürzter und gerollter Hähnchenschenkel mit Schlagsahne, Shiitake-Pilzen, Holunderpilzen, Zwiebeln und Koriander. Serviert mit Snackmöhren, grünem Spargel, VinRice-Reis und Mom's Currysauce.

22 **Bun cha Ha Noi** [D] **19**

Gegrillte, Karamellisierte Schweinefleischbällchen und Schweinebauch, gewürzt mit Schalotten, Zitronengras-Saft, Austernsauce, Meersalz und Phú Quốc Pfeffer. Serviert mit Reisnudeln, Salat, vietnamesischen Kräutern, vietnamesische Röstzwiebeln, VinRice's Limetten-Dressing-Soße mit Kohlrabi, Karotte. Dazu eine Frühlingsrolle aus Hackfleisch und Garnelen.

23 **Udon Delight**

Udonnudeln im Wok geschwenkt mit Gemüse, Pakchoi, Shiitake Pilzen, Frühlingzwiebeln, Koriander, vietnamesische Rostzwiebeln, Sojasprossen und Tarmarinsauce:

A. Tofu **15**

B. Huhn **15**

C. Rind **18**

D. Garnelen **19**

24 **Pho VinRice** [D] **20**

Reisbandnudeln, Rinderbrühe und Rinderbrust gewürzt mit Rotwein, Tomaten, Chilisauce, 5gewürz, Koriander, Ingwer, Lauchzwiebel, Zwiebeln

Dazu Golden Guabao

25 **Pho Traditional** [D]

24-Stunden-Rinderknochenbrühe, regionales Rindfleisch, Phở-Gewürze, Ingwer, Zwiebel, Fischsauce, Meersalz, Phú Quốc Pfeffer, Phở-Reisnudeln, Koriander und Frühlingszwiebeln

A. Tofu **15**
B. Huhn **16**
C. Rind **17**

26 **Aqua King** [A, F] **30**

King-Tiger-Garnelen scharf anbraten, Grünspargel , saisonales Mikrogemüse, serviert mit pürierten Süßkartoffeln und Teriyaki-Sauce

27 **Salmon fusion feast** [D,G] **28**

Gegrillter Lachs, vietnamesisches Betelblatt, saisonale Pilze, Snackmöhren, grüne Bohnen, saisonales Mikrogemüse, serviert mit püriertem Süßkartoffeln und hausgemachter Passionsfruchtsauc

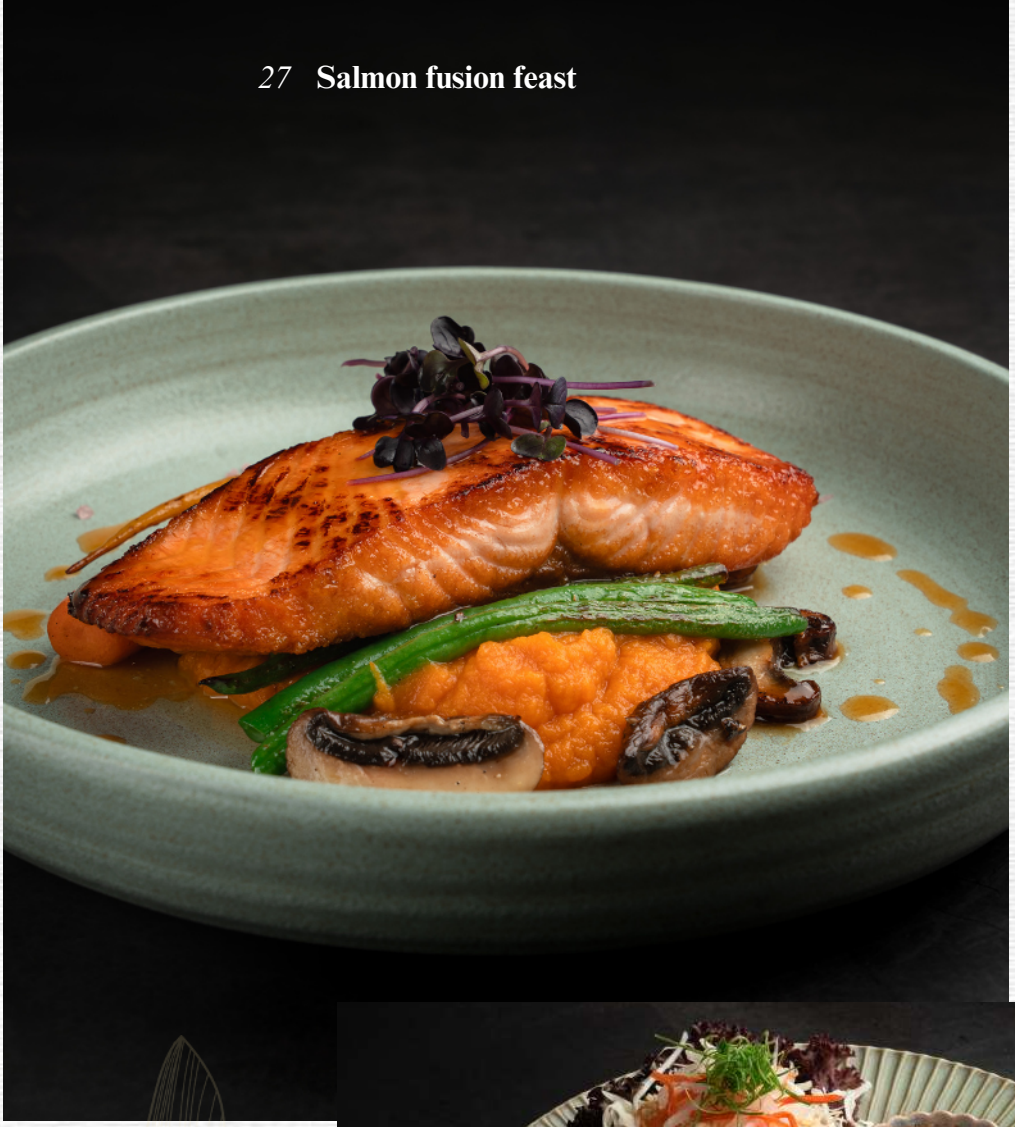
28 **Glorious Duck** [A,F] **25**

Zart, pikant gewürztes Barbarie Entefilet in Wok geschwenkt mit Knoblauch, Basilikum, Babymais, Grünspargel, Grünbohnen, Paprika, serviert mit VinRice Reis

29 **Truffle fillet mignon** [A,G] **35**

Australisches Mignon Rinderfilet, saisonale Pilze, Snackmöhren, Spargel, Mắc Khén Pfeffer, Phu-Quoc-Schwarzer Pfeffer, Trüffelpilze, saisonales Mikrogemüse, serviert mit hausgemachter Rotweinsauce und Chef's pürierten Süßkartoffeln

27 **Salmon fusion feast**



31 **Taste of Sai Gon**

30 **Curry Love (leicht scharf)** [A,F,G]

Curry, Kokosmilch, Milch , Babymais, Grünspargel, Brokolie , Karrote, Kartoffeln, Paprika, Basilikum, Vinrice - Reis:

A. Tofu **15**
B. Huhn **15**
C. Garnelen **19**
D. Barbarie Ente gegrillt **22**

31 **Taste of Sai Gon** [A,D] **18**

gegrilltes Schweine Nackenkotelett mit Knochen, 5 Gewürz, Zitronengras, serviert mit Salat, Rettich & Karotte eingelegt, Spiegelei, Lauchzweibelnöl nach vietnamesicher Art und Vinrice-Reis

32 **Fisherman platter** [A,B,C,D,G] **80**

Genüssliche Häppchen zum Teilen (für 2 Personen)
6x Gegrillte Black-Tiger-Garnele, 2x gegrillte Lachs, 2x gegrillte Jakobsmuschel, 2x knusprige Butterkrabbe, saisonale Pilze, Broccolini, Snackmöhren, Chef's pürierte Süßkartoffeln

Alternativ Für 1 Person : 44 €

33 **Braised mushroom** [A,F,Ve.] **18**

Königsausternpilze, Tofu, Zwiebeln, Sojasauce, Honig, serviert mit VinRice-Reis und gebratenem Pak Choi

34 **Grilled aubergine** [A,E,H,V] **16**

Gegrillte Aubergine, Meersalz, Phú Quốc Pfeffer, Zwiebeln,Frühlingszwiebeln und Teriyakisauce,Sojasoße, Lauchzweibelnöl nach vietnamesicher Art, serviert mit Salat, Rettich & Karotte, eingelegt & VinRice-Reis

35 **Budda Bowl** [A, F, K] **16**

Reisnudeln mit Gartensalat, Gurke, Möhrenstreifen, Vietnam Kräuter und VinRicé s Limetten-Dressing-Soße

A. Tofu
B. Vegi Frühlingsrollen

20 **‘La Vong’ grilled fish**

32 **Fisherman platter**

26 **Aqua King**

29 **Truffle fillet mignon**

KINDER MENU

40 **Chickencrunchimals** [A,C,M] **12**

Hähnchenbrust, Semmelbrösel, Meersalz, serviert mit Süßkartoffelpommes, Mayonnaise und Ketchup

41 **Pho Ga** [A,C,M] **12**

Traditionelle Suppe aus Rinderknochenbrühe, Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer serviert mit Reisbandnudeln, Hähnchenstreifen & Kräutern

Nur für Kinder unter 12 Jahre.

42 **Banana flambé** [A,G] **9**

Banane, Zucker, Cognac, Butter, Keksbrösel, serviert mit Vanilleeis.

43 **Ying and Yang** [A,G] **8**

Joghurt-Schwarzreis-Pudding, zubereitet mit schwarzem Hà Giang Klebreis, Joghurt, Kokoscreme, Zucker, Keksbröse, serviert mit Vanilleeis

44 **Crème caramel** [C,G] **8**

Hühnerei, frische Milch, Vanille-Essenz, Kondensmilch, Zucker serviert mit saisonalen Früchten

45 **Hoa Qua Dam** [A,G] **8**

exotische frische Früchte, Kokosmilch, gezuckerte Kondensmilch, Pandan Sirup, crusched Eis

BEILAGE

50	**Grünmischung**	**6**
51	**Süßkartoffel- Püree**	**6**
52	**Süßkartoffel- Pommes**	**6**
53	**VinRice Reis**	**4**
54	**Udonnudeln/ Reisnudeln/ Reisbandnudeln**	**4**
55	**Erdnuss Soße**	**5**
56	**Curry Soße**	**5**
57	**Teriyaki Soße**	**3**

HINWEISE

Vietnamesische Kräuter Eine Auswahl typischer vietnamesischer Kräuter: Koriander, langer Koriander, Vietnamesische Melisse (Kinh giới), Perilla (Tía tô), Salat und Thai-Basilikum
VinRice Sauce: Hoisin, Chilisauce, Sojasoße, Knoblauch.
VinRice Vegan-Sauce: Zucker, vegan Fischsauce, Reisessig, Chilipulver, Korianderwurzel, Knoblauch, Wasser
VinRice Limetten Dressing: Phú Quốc Fischsauce, Zucker, Limettensaft, Lý Sơn Knoblauch, Chili, koreanisches Chilipulver, Galgant, Koriander, Schalotten
Passionsfruchtsauce:
Passionsfrucht, Zucker, geschmolzene Butter, Salz, Weizenmehl
Erdnusssauce:
Erdnüsse, Erdnussbutter, Milch, Kokosmilch, Fischsoße,Hoisin,Knoblauch,
Hoisinsauce:
Hoisin, Honig, Sojasauce, Chilisauce, Knoblauch
Curry Sauce:
Curry, Milch, Kokosmilch, Zucker, Fischsauce
Rotwein/Pfefferkorn-Sauce:
Zubereitet aus der Basis: Rotwein, Zwiebel, Rinderknochenbrü- he, Karotte, Sellerie, Honig, Salz, Zucker, Phú Quó c schwarzer- Pfeffer, Thymian, Mehl, geklärte Butter
Kräuter-Marinade:
Orangenabrieb, Nelken, Koriandersamen, Zimt, Kreuzkümmelsamen, Dill
Nordwest-Gewürze:
Wilder mác khén und dổi Pfeffer, mác mật Blatt aus der Nordwestregion Vietnams
Rotwein-Salz:
Meersalz, Rotwein, Orange, Zimt
Vinrice-Reis:
Duftender Reis, gekocht mit Pandanblättern, Kurkuma

DRINK MENU

GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNK

60 **Chanh Da** **6.5**

hausgemachter Limettensaft, frische Limetten, Rohrzucker, Minzblätter.

61 **Golden Ice Tea** **7.5**

Jasmintee, Apfelsaft, Maracuja-Sirup, Melone, Rohrzuckersirup

62 **Caramel Green Soda** **7**

Caramel Sirup, Grüner Apfel Sirup, Limetten, GingerAle

63 **Exotic Chia Bombe** **7.5**

Lychee-,Maracuja-, Mangosaft, Ananas, Bio Chiasamen

64 **Tac Xi Muoi** **7.5**

Eingelegte Kumquats mit Zucker und Salz , Jasmin Tee

65 **VinRice Homemade Eistee**

(Wahlweise mit)

- Mango oder Melone **6.5**
- Orange & Ingwer oder Orange & Zitronengras **7**

66 **Black & White** **7.5**

Kokosmilch, Milch, Espresso

67 **Lassi** **7**

(Wahlweise mit) Mango/ Avocado/ Kokos, alle zubereitet mit Joghurt, frischer Milch, gezuckerter Kondensmilch.

SÄFTE

68	**Original**	*0.2 l*	**4**

Flasche: Apfel/Orange
Glas: Litschi/ Maracuja /Mango/Banane/Kirsch/Kiba
Gerne servieren wir unsere Säfte auch als Schorle 3.5€

69	**Frische Orange**	*0.2 l*	**6**

SOFTDRINKS

70	**Cola / Cola Zero**[1,2,4]	*0.2 l*	**4**
71	**Fanta / Sprite / Spezi**[1,2,4]	*0.2 l*	**4**
72	**Ginger Ale**[1,2] **/ Bitter Lemon**[1,2] **/ Tonic Water**[11]	*0.2 l*	**4**
73	**Ginger Beer**	*0.2 l*	**4**
74	**Schweppes Wild Berry**	*0.2 l*	**4**

75	**Wasser Still /Medium/Sprudel**	*0.25 l*	**3.5**	*0.75 l*	**7.5**

TEE

	FRISCHER TEE	Klein	Groß
80	**Vinrice Fresh Mix** Ingwer, Orange, regionaler Honig	**4**	**7**
81	**Ingwer tee**	**4**	**7**
82	**Zitronengras & Ingwer**	**4**	**7**
83	**Pfefferminz Tee**	**4**	**7**
	BLATT-TEE		
84	**Jasmine Tea**	**4**	**7**
85	**Grüner Tee**	**4**	**7**

KAFEE

90 **Den** [2] **5**

Vietnamesische Schwarzer Espresso
A.Warm
B. Kalt

91 **Nau** [2] **6**

Vietnamesische Schwarzer Espresso mit gezuckerter Kondensmilch
A.Warm
B. Kalt

92 **Ca phe muoi (Salted Coffee)** **6.5**

Vietnamesische Espresso mit Meersalz, Schlagsahne, Kondensmilch

93	**Espresso**	Single	**2.9**	Double	**3.9**
94	**Cafe Creme**				**3.5**
95	**Cappuccino**				**4.5**
96	**Latte Macchiato**				**4.5**

BIER

	FASSBIER	0.3 l	0.5 l
100	**Köstritzer Pils**	**3.9**	**5.5**
101	**Radler**	**3.9**	**5.5**
102	**Diesel**	**3.9**	**5.5**

	FLASCHENBIER	0.33 l	0.5 l
103	**Benediktiner Hefeweizen**		**5.5**
104	**Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei**		**5.5**
105	**Benediktiner Colaweizen/ Bananeweizen**		**5.9**
106	**Köstritzer Schwarzbier**		**5.5**
107	**Bitburger Pils alkoholfrei**	**3.9**	
108	**Saigon**	**5.5**	
109	**Tiger**	**5.5**	
110	**Singha Bier**	**5.5**	

COCKTAILS

120 **Ô Mai** ***(Vinrice's Signature)*** **10**
mit Lavendel versetzter Wodka, Cointreau, Amareto, Angostura Bitter, Limettensaft

121 **PHỞ** ***(Vinrice's Signature)*** **10**
Gordon's Gin, Cointreau, Angostura Bitter, Sternanis, schwarzer Kardamom, Zimt, Limettensaft, Koriander, Zuckersirup

122 **Blood Moon** ***(Vinrice's Signature)*** **10**
Lorbeer-Gin, Beerenpürree, Rote Bete, Limettensaft, Zitronenscheiben, Zucker

123 **Tropical Fruit Punch** **9**
Gestoßene Limette, Lua Moi Wodka, Mangosaft, Mango-Stücke, Orangensaft, Maracuja-Saft, Orangenscheibe

124 **The Shining Field** **9**
Mangosaft, Maracuja-Saft, Mojito-Minzsirup, Havana Club, gestoßene Limetten

125 **Vinrice Mule** **9**

Passionsfruchtpüree, Lua Moi Wodka, Maracuja-Saft, Ginger Ale, Ingwerbier

126 **The Scent of Mekong Delta** **9**

Weißer Rum, dunkler Rum, Apfelsaft, Lycheesaft, Limettensirup, Zuckersirup

127 **Rice & Pepper** ***(Vinrice's Signature)*** **10**

Vietnamesischer Reiswein, Maracuja, Sellerie, Limettensaft, Zuckersirup, regionaler Honig, schwarzer Phú Quốc Pfeffer

128 **Night Light** **8.5**

Rum, Espresso, Karamellsirup, Kahlúa

129 **Parrila & Whiskey Clove** ***(Vinrice's Signature)*** **10**

Smirnoff Wodka, mit Nelken versetzter Whiskey, Lorbeer-Gin, Monin Cassis, Limettensaft, Perillablätter, Zuckersirup, Angostura Bitter

WEISSWEIN

		0.1 l	0.2 l	0.75 l
130	**Riesling „Höllisch“ (trocken)** Weingut Geisser , Pfalz, Germany	6	9	30
131	**Grauer Burgunder (trocken)** Vollmer Pinot , Pfalz, Germany	5	8	29
132	**Alto Adige DOC, Pinot Grigio** Alto Adige (Südtirol), Italy			39
133	**Weißburgunder S, Weingut Adelsekt** Nahe, Germany			45
134	**2024 Pfaffl Grüner Veltliner vom Haus (trocken)** Niederösterreich, Österreich			26
135	**Weinschorle**	4	6.5	

ROSÉWEIN

136	**Portugieser Pinot Noir Rosé (trocken)** Vollmer , Pfalz, Germany beerig, blumig-duftig	4.5	7	25
137	**2023 La Coquette Rosé 25** Frankreich, Erdbeer, Himbeer, Rose, Fruchtig			25

ROTWEIN

		0.1 l	*0.2 l*	*0.75 l*
138	**Contessa Carola „Primitivo Puglia"** Puglia, Italy	**6**	**8**	**28**
139	**Cabernet Sauvignon** Venetien, Italien	**5**	**7**	**32 (1L)**
140	**RAFALE Merlot Vin de Pays** Vignes Coopératives Vica, France			**22**
141	**de Réserve Vieilles Vignes** Saint Mont AOC, France			**25**
142	**Cave Royale Cuvée** de Réserve Vieilles Vignes / Alto Adige (Südtirol), Italy			**45**

CHAMPAGNE

		0.1 l	*0.75 l*
143	**Prosecco Scavi & Ray** Veneto, Italy	**5**	**30**
144	**Ruinart Brut** Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier, Champagne, France		**140**
145	**Ruinart Rosé** Chardonnay/Pinot Noir, Champagne, France		**150**
146	**Moët & Chandon Brut** Pinot Noir Chardonnay/Pinot Meunier, Champagne, France		**90**

APERITIF *(0.3 l)*

150 **Aperol Spritz** **7.5**

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheiben

151 **Lillet Wild Berry** **7.5**

Lillet Blanc, Beeren, Schweppes Wild Berry

152 **Mangolini** **7.5**

Mangomus, Mango, Prosecco, Soda, Mangosirup, Minze

153 **Sarti Spritz** **8.5**

Sarti, Prosecco, Soda, Limettenscheiben

154 **Hugo** **7**

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limettenscheiben, Soda

LONGDRINKS *(0.2 l)*

155 **Cuba Libre** **7.5**

156 **Vodka Lemon** **7.5**

157 **Whisky Cola** **7.5**

158 **Gin Tonic** **7.5**

159 **Campari Orange** **7.5**

SPIRITUOSEN

	GIN	2 cl	4 cl
160	Tanqueray 47,3%, GB	3.5	5.5
161	Bombay Sapphire 40%, GB	3.5	6.9
162	Hendriks 44%, Schottland	4.5	7.5

	RUM	2 cl	4 cl
163	Havana Club 3 Jahre, 40% Kuba	3.0	5.0
164	Captain Morgan Original Spiced Gold 35%, GB	2.9	4.5
165	Captain Morgan White Rum 37.5%, GB	2.9	4.5

	VODKA	2 cl	4 cl
166	Absolut 40%, Schweden	3.0	4.9
167	Lua Moi 45%, Vietnam	3.9	5.5
168	Nep Moi 40%, Vietnam	3.9	5.5
169	Nep Moi 30%, Vietnam	3.9	5.5
170	Three Sixty Vodka 37,5%	3.5	5.0
171	Grey Goose 40% (Premium Vodka aus Frankreich)	4.9	7.5

	WHISKEY	2 cl	4 cl
175	Chivas Regal 18 40%, Schottland	4.9	7.5
176	Macallan 12 40 %, Schottland	7.9	12.9
177	Glendfiddich 15 40% Schottland	4.9	7.5
178	Glenfiddich 18 40% Schottland	7.9	12.9

ALLERGENE

V. Vegan/ Ve. Vegetarian/ A. Glutenhaltige Getreidearten / B. Krustentiere / C. Eier / D. Fische / E. Erdnüsse / F. Sojabohnen / G. Milch/H. Schalenfrüchte (Enthält Nüsse) / J. Sellerie / K. Senf/L. Sesamsamen / M. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen (10mg/kg)/ N. Lupinen
1. mit Farbstoffen, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Säuerungsmitteln, 4. mit Geschmacksverstärkern, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst (Gerstenmalz), 8. chininhaltig, 9. koffeinhaltig, 10. Phenylalanin

Allergiker – Information:
Sollten Sie spezielle diätetische Anforderungen haben (glutenfrei, laktosefrei, pflanzenbasierte Er- nährung oder Allergien), wenden Sie sich bitte an unser Personal, das Ihnen eine Auswahl geeigneter Gerichte empfehlen kann. Wir bemühen uns, die Genauigkeit unserer Speisekarte sicherzustellen. Dennoch kann es zu geringfügigen Abweichungen bei Zutaten, Allergenen oder der Verfügbarkeit kommen. Vielen Dank für Ihr Verständnis - gerne beantworten wir Ihre Fragen.
Wir halten für alle Gerichte eine Dokumentation der deklarationspflichtigen Allergene für Sie bereit. Bitte fragen Sie danach. Trotz größter Umsicht und Hygiene können wir jedoch nicht ausschließen, dass unsere Produkte Spuren von weiteren Lebensmitteln enthalten . Ebenso wie die Lebensmittelindustrie schließen wir hiermit eine Haftung vollkommen aus.

Weitere Hinweise:
Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die Mehrwertsteuer.
Wegen umweltfreundlichen Gründen packen wir Ihre Reste für 1 € pro Packung ein.
Vielen Dank für Ihr Verständnis**.**
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr.