

Anh Ba

The flavor of nature

Weser str 6
12047 Berlin
030 62900390
anhba.berlin
anhba-restaurant.berlin

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag: 12:00 - 22:30 Uhr
Samstag - Sonntag: 13:00 - 23:00 Uhr
Feiertage: 13:00 - 23:00 Uhr

STARTS

NUR BARZAHLUNG/ CASH ONLY

^I
BANH MÌ 7,90€

Vietnamesischer Baguette mit
eingelegtem Gemüse, frischen
Kräutern hausgemachter Sauce

A.gegrilltes Schwein mit pikanter Sauce
B.gegrilltes Hähnchen mit pikanter-sauce
C.Tofu in würziger Sauce N



Mit/With Le Brot Bio-Baguette

FINGERFOOD

1.NEM CHIEN gluten free 5,90€

Knuspriger Vietnamesische Frühlingsrollen
mit Taro, Beluga Linsen, Shiitake, frische
Kräuter Limette-Dressing-Sauce

A. Hühnchen
B. Gemüse (Vegan) ✓

2.GỎI CUỐN^{N,F,H}

Sommerrolle im Reispapier mit Reisfadennudeln und
Lotuswurzel, Salat, Kräutern serviert mit Erdnüssen-Dip

A. Tofu (vegan) ✓ 4,90€
B. Garnelen 5,90€



6.BÒ LÁ LỐT^F gluten free 5,90€

Gegrillter Betelblätter serviert mit
Kräutern, Limette-Dressing-Sauce

A. Gegrillter Rind
B. Gegrillter Seitan (Vegan) ✓

7.SHISO ROLLS VEGAN ✓ 6,50€

Kräuterrolle in Spieße mit kräuterseitling
und in hausgemachter Sosse

8. TAU HŨ SATÉ^{N,H} ✓ gluten free 4,90€

Knuspriger Tofu, eingelegtes Gemüse,
Gurkenstange, Erdnuss-Dip

3.TÔM CHIÊN CỐM gluten free 6,90€

2x knusprige Große Garnelen, aus
grünempuffreis, mit frische Kräuter,
und sauce chili mayo

4.CRISPY BOWLL Vegan ✓ 6,50€

knusprige Lotuswurzel, Plátano,
Süßkartoffeln, Shiso-Blättern,
saisonaler ,Spezial-Dip

5.THỊT NUONG^F gluten free 6,90€

2 traditionelle gegrillte Schweinespieße,
serviert mit Salat, Kräutern und Chili-
Limette Fischsauce

V2. HOI AN CROSTINI Vegan^I ✓ 5,50€

Grüner Mango, Champignons.
Basilikum, Cherry Tomaten, Limette,
Dressing, geröstete Sesame auf
knusprigen Wonton-Blättern



FINGERFOOD

9. BÒ SA^H gluten free 6,90€

Zitronengras-Rind, braune-Reisfadennudeln. sautierte Schalotten und frische Koriander auf frischen Salatblättern, dazu Limetten-Dip

10. VIET TACOS^I 5,90€

Knusprige vietnamesische Mini-Tacos, gefüllt mit herzhaftem Belag, hausgemachten eingelegten Gemüse, Koriander serviert Sauce chili Mayo

A. Hühnchen

B. Garnelen

C. Knusprige Tofu N ✓

11. LOVING TOFU^{H,N} ✓ 5,90€

Knuspriger Tofu, aus grünem puffreis, mit frische Kräuter und hausgemachter Sosse

12. NASU CAMEL YAKI^{A,B,C,D,F,N} 7,90€

Gebackene Auberginenscheiben mit würziger Misosauce Sesam, feinen Bonitoflocken und einem Hauch Unagi- sauce - eine raffinierte vegetarische Komposition mit Umami-Garantie.



13. CRISPY CHICKEN^{I,A} 5,90€

Knuspriger klassischen Fried-Hühnchen serviert mit Kräutern & Sauce Chili Mayo

14. DUMPLINGS^I 5,90€

4st Gebratene Dumplings gefüllt mit eingelegte-Gemüse dazu Sojasoße-Dip

A. Gemüse füllung ✓

B. Hühnchen füllung

auf Wunsch auch mit gedämpft

SALATE leicht scharf

15. GỎI HOA CHUỐI^{N,H} 9,90€

Bananeblütensalat mit Kräutern, Limet-ten-Dressing, verfeinert mit Koriander gerösteten Erdnüssen Knoblauch und sautierten Schalotten

A. Garnelen

B. Knuspriger Tofu N ✓

16. GỎI XOÀI^{H,F}

Grüner Mango, mit eingelegter Rettich, & Kräuter, Koriander, Erdnüsse Schalotten Soja-Knoblauch-Dressing

A. Hühnchen

B. Knuspriger Tofu N ✓ 7,90€

17. GOLDEN SALAT^F ✓ 8,90€

Avocado, frischer saisonaler Mix Salat, Peperonirote Zwiebeln, Kirschtomaten, Koriander, Sesamsauce-Dressing

A. Knuspriger Tofu N

B. Hausgemachten Seitan I

SMALL SOUPS

18. HOANH THÁNH^{I,F}

Hausgemachte Wonton-Suppe, mit zarter Füllung, frischem Gemüse und Frühlingzwiebeln Koriander,

A. Tofu - Füllung ✓ 5,90€

B. Garnelen-Hühnchen-Füllung 6,50€

19. SUP TOMKA gluten free

Würzige-Cremige Kokosmilch-suppe mit einer feinen Note von Zitronengras-verfeinert Cherrytomaten, zarten Champignons, Koriander, Frühlingzwiebeln.

A. Tofu N ✓

B. Hühnchen

C. Garnelen

5,90€

5,90€

6,50€

NOODLE SOUPS

PHỞ - SOUP

Unser Nationalgericht Herzhafte Pho-traditionelle vietnamesische Frische Reisbandnudelsuppe in Rinderbrühe mit frischen Kräutern, Ingwer & Koriander, Lauchzwiebeln Wahlweise mit:

- | | |
|---------------------------|--------|
| A. Rinderfleisch | 14,90€ |
| B. Hühnchen mit Hühnbrühe | 13,90€ |

PHỞ VEGAN^N

11,90€

Vietnamesische Frische Reisbandnudelsuppe in Gemüse-Brühe, Ingwer, mit Shimeji, Tofu, Shiitake vietnamesische Kräuter, serviert mit frischen Koriander und Lauchzwiebeln

„EXTRA: Hausgemachtem Seitan 3€

ADD-ON

- | | |
|--|-----|
| Frische Kräuter (Viet-Basilikum, langer Koriander) | |
| Fresh herbs (Viet basil, culantro) | 2 |
| Vietnamesische Quây-Brotstange | 2 |
| Vietnamese fried bread stick | |
| Extra Nudeln | 3,5 |
| Extra noodles | |



21. BÚN CÁ^{N,B} leicht scharf 15,90€

Feine Reisnudeln mit Lachs, hausgemachten Fisch-Patties in fruchtiger aromatischer Brühe, serviert mit Ananas, koriander und Lauchzwiebeln frischem Dill

V21. BÚN CÁ VEGAN^N leicht scharf 12,90€

Feine Reisnudeln mit Tofu in fruchtiger aromatischer Gemüse-Brühe, serviert mit Pilz, Ananas Bohnensprossen, koriander, frischem Dill

„EXTRA: Hausgemachtem Seitan 3€

22. BÁNH CANH^{LA} 13,90€

Hausgemachte frische vietnamesisch Udon-nudeln in milder Brühe mit Hühnchen, hartem Ei, Garnelen, Frühlingszwiebeln, Koriander & sautierten Schalotten



20. BÚN BÒ HUẾ 13,90€

Vietnamesische dicke Reisfadennudel in würziger Zitronengrass-Rinder-Brühe, mit Rind, frischen Kräutern, serviert mit frischen Koriander und Lauchzwiebeln

V18. BÚN HUẾ VEGAN^N 11,90€

Vietnamesische dicke Reisfadennudel in würziger Zitronengrass-Gemüse-Brühe, mit Shimeji, Tofu, Shiitake vietnamesische Kräuter, serviert mit frischen Koriander und Lauchzwiebeln

„EXTRA: Hausgemachtem Seitan 3€



Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box ab 0,50€

Extra küche (Reis/Nudeln/Extra Schaf/Gemüse/Soße) add-on(rice/noodle/ Chili/ Vegetables/Sauce) +1€ +2€ +3€

NOODLE DISHES

23. PHỞ XÀO^{O,NF}

Gebratene Reisbandnudel mit Gemüse, Pilze, Koriander, Viet-Basilikum Pesto, sautierten Schalotten, dazu frische Limette, Tamarinde-Sauce

A. Knuspriger Ente	I	15,90€
B. Gegrillter Hühnersteck		14,90€
C. Knuspriger Große Garnele		14,90€
D. Knuspriger Hühnchen	I,A	13,90€



24. CAO LẦU^{I,H}

Lauwarm Gericht 13,90€

Hausgemachte vietnamesische dicke Udonnudeln in würziger Chili-Sauce, mit Esdnüsse und frischen Kräutern, und Sesam-Reis-Cracker

- A. Mariniertem Schweinbauch/ pork
- B. Gegrillter Hühnersteck /Grilled chicken



25. MÌ BÒ KHO^I

13,90€

Vietnamesischer Rindergulasch Zart geschmorter Rindergulasch nach vietnamesischer Art, serviert mit Weizennudeln und frischen Kräutern. Verfeinert mit Kartoffeln, Karotten, Pilzen und Auberginen, für einen vollmundigen und harmonischen Geschmack **auf Wunsch auch mit Reis**

26. BÚN CHẢ^{H,N,F}

Lauwarm Gericht 14,90€

Traditionelle gegrillte Schweinespieße serviert mit feinen Reisnudeln, Salat, Kräutern, Limette-Dressing, mit Erdnüssen und sautierten Schalotten

27. BÚN NAM BỘ^{H,N}

Lauwarm Gericht 14,90€

Klassiker der vietnamesischen Straßenküche: Lauwarmes Reisnudelgericht mit zartem Fleisch, frischen Kräutern, knackigem Gemüse, Erdnüssen und feinem Limetten-Dressing

28. MÌ XÀO SỐT LẠC^{I,H,N}

Gebratene asiatische Nudeln mit Pfanne Gemüse in cremiger Erdnußsauce, verfeinert mit sautierten Schalotten

A. Rinder Beef		14,90€
B. Gegrillter Hühnersteck		14,90€
C. Knuspriger Ente	I	15,90€
D. Knuspriger Hühnchen	I,A	14,90€

- A. Gegrillter Hühnersteck
- B. Mariniertem Rinder



29. MIẾN TRÔI^{H,F} ^{Neu}

Lauwarm Gericht 15,90€

Vietnamesischer Glasnudelgericht aus besten Süßkartoffelnudeln mit Hausgemachten würziger-sauce mariniertem Gemüse, Erdnüssen und Sesam, Koriander

- A. Rinder Beef
- B. Gegrillter Hühnersteck
- C. Knuspriger Ente I



VEGAN NOODLE DISHES

V14. CAO LÂU CHAY ^{I,H} ✓ 11,90€ Lauwarm Gericht

Hausgemachte vietnamesische dicke Udonnudeln in scharfer Chili-Sauce frischen Kräutern, mariniertem Tofu Erdnüssen und Sesam-Reis- Cracker
„EXTRA: Hausgemachtem Seitan 3€



V15. PHỞ XÀO CHAY ^{O,N,F} ✓

Gebratene Reisbandnudel mit Gemüse, Pilze, Koriander, Viet-Basilikum Pesto, sautierten Schalotten, dazu frische Limette, Tamarinde-Sauce

- | | | |
|--------------------------|---|--------|
| A. Knuspriger Tofu | N | 12,90€ |
| B. Hausgematem Seitan | I | 12,90€ |
| C. Knuspriger Vegan Ente | I | 14,90€ |



V16. MỠ QUẢNG CHAY ^{I,N,H} ✓ 11,90€

SPEZIALGERICHT AUS MITTELVIETNAM

Dicke Reisbandnudel in Kurkuma-Kokossaft-Brühe mit Seitan, Tofu und Shiitake, Pilze, verfeinert mit frischem Koriander dazu geröstete Erdnüsse und knuspriger Sesam-Rice Cracker



V19. MÌ XÀO SỐT LẠC ^{I,N,H} ✓

Gebratene asiatische Nudeln mit Pfanne Gemüse in cremiger Erdnußsauce, verfeinert mit sautierten Schalotten

- | | | |
|--------------------------|---|--------|
| A. Knuspriger Tofu | N | 12,90€ |
| B. Hausgematem Seitan | I | 12,90€ |
| C. Knuspriger Vegan Ente | I | 14,90€ |

V20. MIẾN TRỘN VEGAN ^{H,F} ^{New} ✓ Lauwarm Gericht

Vietnamesischer Glasnudelgericht aus besten Süßkartoffelnudeln mit Hausgemachten würziger-sauce mariniertem Gemüse, Erdnüssen und Sesam, Koriander

- | | | |
|--------------------------|-----|--------|
| A. Knuspriger Tofu | N ✓ | 13,90€ |
| B. Hausgematem Seitan | I ✓ | 13,90€ |
| C. Knuspriger Vegan Ente | I ✓ | 15,90€ |

V17. BÚN SEITAN NƯỚNG ^{I,H,N} ✓ 12,90€

Gegrillter Hausgemachtem Seitan mit Reismudeln, Salat, Kräutern, verfeinert mit Erdnüssen und sautierten Schalotten, Limetten Sojasauce **Lauwarm Gericht**

auf Wunsch mit Knuspriger TOFU " ODER " mit Frühlingsrollen

V25. BÒ KHO CHAY ^{I,N} ✓ 11,90€

Vietnamesischer Gulasch mit Wurzelgemüse, Kartoffel, Karotte, Pilze, Aubergine, Seitan, Tofu, serviert mit Weizennudeln, frischen Kräutern
auf Wunsch auch mit Duftreis



TRADITIONAL MENU-SETS

D2. THIT KHO-CANH CAI^A 16,90€

Reis mit karamellisiertem Schweinbauch, geschmortem Ei, und einem kleine Spitzkohl-Süppchen auf vietnamesischer Art

D3.CÁ KHO-CANH BÍ^B 16,90€

Reis mit geschmortem Lachs in Galgant-Ingwer-Sauce und mit einem kleine Zucchini-Juliene-Garnelen-Süppchen



RICE DISHES



32.SỐT LẠC BOWL^H

Mix-Gemüse in Cremiger hausgemachter Spezial-Erdnuss-kokos-sauce, serviert mit Duftreis nach Wahl:
auch Wunsch mit Hausgemachte Udonnudeln +2€

33.CARI BOWL

Süßkartoffel, Kürbis, Kartoffel, Möhren Mix-Gemüse, Pilz, frische Kräuter in vietnamesischer Curry-Kokosmilch-Sauce mit Duftreis,
auch Wunsch mit Hausgemachte Udonnudeln +2€

A. Knuspriger Ente /crispy duck	I	14,90€
B. Gegrillter Hühnersteck		14,50€
C. Knuspriger Große Garnele		14,90€
D. Knuspriger Hühnchen	I,A	13,90€
F. Gegrillter Lachs	B	16,90€



36.COM RANG^{H,N,F}

Gebratener Duftreis mit Gemüse in Bambusdämpfer, geröstete Schalot- ten. geröstete Erdnüsse, dazu hausgemachte Ingwer-Tamarind-Sauce, rischer Koriander und wahlweise mit:

A. Knuspriger Ente /	I	15,90€
B. Gegrillter Hühnersteck		14,90€
C. Knuspriger Große Garnele/		15,90€
D. Knuspriger Hühnchen/	I,A	14,90€

30.COM TẮM SUỒN^{F,A} 16,90€

EIN SPEZIALGERICHT AUS SAIGON

Gemischter Reisteller mit warmem Reis, gegrilltem mariniertem Schweinesteak, gedämpftem Shiitake-Quiche, sautierten Frühlingszwiebeln, eingelegtem Gemüse
auch Wunsch mit Hühnersteck

31.GRILLED SALMON^{F,B} ^{Neu} 16,90€

Gegrilltes Lachsfilet auf einem Bett aus Saisonalem Gemüse Sellerie, Pak Choi, shiitake, Pilze, Bohnen, Zucchini, fein abgeschmeckt mit dunklen-Knoblauchsauce. würzig und voll im Geschmack. Serviert mit Duftreis & Kräutersalat.

Lange Kochzeit



34.BEEF ON FIRE^F ^{Neu} 16,90€

Zarte Rindfleisch mit knackigem Wokgemüse, Mix Gemüse, champignon Zwiebeln, Sellerie, frischen Kräutern, Ingwer, Knoblauch, vietnamesischer Würze. Serviert auf heißer Gusseisenplatte mit Duftreis und Kräutersalat. **Lange Kochzeit**

35.RAU XÀO^F ^{Neu} leicht scharf

Herzhaft gebratener in einer dunklen-Knoblauch-sesam würzigen Wok-Sauce Dazu feinem Asia-Gemüse-Shiitake-Pilze abgeschmeckt, Serviert mit Duftreis

A. Knuspriger Ente /	I	15,90€
B. Gegrillter Hühnersteck /		14,90€
C. Knuspriger Große Garnele/		14,90€
D. Knuspriger Hühnchen/	I,A	14,90€
F. Rinder		14,90€

VEGAN RICE DISHES

V23. RAU XÀO VEGAN ^F ✓ leicht scharf

Herzhaft gebratener in einer dunklen-Knoblauch-sesam würzigen Wok-Sauce
Dazu feinem Asia-Gemüse-Shiitake-Pilze
abgeschmeckt , Serviert mit Duftreis

- A. Mit Tofu N 11,90€
- B. Hausgematem Seitan I 12,90€
- C. Knuspriger Vegan Ente I 14,90€



V24. CÀRI VEGAN ✓

Süßkartoffel, Kartoffel, Mix-Gemüse,
Pilzen, frische Kräuter in vietnamesischer
kokos-Curry - Sauce mit Duftreis
auch Wunsch mit Hausgemachte Udonnudeln +2€

- A. Mit Tofu N 11,90€
- B. Hausgematem Seitan I 12,90€
- C. Knuspriger Vegan Ente I 14,90€



V25. COM RANG CHAY ^{F,N} ✓

Gebratener Duftreis mit grünem Lauch
& Gemüse in Bambusdämpfe, gerösteten
Schalotten, Erdnüsse, hausgemachter
Ingwer-Tamarind-Sauce

- A. Knuspriger Tofu N 12,90€
- B. Hausgematem Seitan I 12,90€
- C. Knuspriger Vegan Ente I 14,90€



V26. ROYAL TERIYAKI ^F ✓ Neu

Wok-sautiertes Asia-Gemüse mit shitake,
Pilzen, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit
unserer Teriyaki-Sauce, serviert mit Duftreis
& Kräutersalat. Herzhaft, leicht süsslich und
voll im Geschmack.

- A. Mit Tofu N 12,90€
- B. Hausgemachten Seitan I 12,90€
- C. Knuspriger Vegan Ente I 14,90€

V27. SOT LAC VEGAN ^H ✓

Zartes Mix-Gemüse in unserer cremigen,
hausgemachten Spezial-Erdnussauce,
harmonisch abgerundet und serviert mit Duftreis
auch Wunsch mit Hausgemachte Udonnudeln +2€

- A. Mit Tofu N 11,90€
- B. Hausgematem Seitan I 12,90€
- C. Knuspriger Vegan Ente I 14,90€



V28. GOLDEN VEGAN ^{F,H,N} ✓ 12,90€ Neu

Knuspriger Tofu mit Pak Choi und Mango
Julienne, frischen Kräutern, Koriander,
gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln Mango
Dressing, Gebettet auf Duftreis **Lauwarm Gericht**

„EXTRA: Hausgemachtem Seitan 3€



Drinks



HOMEMADE DRINKS

SPICY SUMMER ^{4,5} 5,90€

Gurken, Basilikumsamen in Soda, gewürzt mit frisch - Ingwersaft Koriander

KUMQUAT LIMONADE ^{4,5} 5,90€

Aromatische Kumquat Limonade mit hausgemachten salzigen Limetten

STRAWBERRY LEMONADE ^{4,5} 5,90€

Erfrischend fruchtig mit Erdbeeren, Minze, braunem Zucker ,Soda

MANGO DRINK ^{4,5} 5,90€

Frisch gepresste Limette, Zitrone, Ginger Ale & Mango - tropisch und belebend.

MARACUJAS DRINK ^{4,5} 5,90€

Frische Maracujas, gewürzt mit Limetten, RohrZucker und Soda

HIMBEERE DRINKS ^{4,5} 5,90€

Frische Himbeere gewürzt Limetten,& Cranberrysaf Rohzucker Sprudelwasse

LYCHEE TCE TEA ^{1,5} 5,90€

Jasmin tee, fruchtige Litschis, Litschisaft, zuckersirup & Chiasamen, Der perfekte Sommerdrink

HA NOI GREEN ^{1,5} 5,90€

jasmine green tea, aloe vera juice, mint Limette, mit braunem Zucker, Ingwersirup & Soda

GINGER LEMONDE ^{4,5} 5,90€

Mit frischem Ingwer, Limette, braunem Zucker, Ingwersirup & Soda - würzig & frisch.

MANGOLASSI ⁵ 4,90€

Mit Mangopüree, Kokosmilch mango juice, yogurt Mangosaft,



BEER^{L,11}

	0,3l	0,5l
Tiger Bier Von Fass craft bee	3,90€	5,50€
Benediktiner Hell Von Fass Craft bee	3,90€	5,50€
Jeverfun alkoholfrei	3,90€	4,90€
Benediktiner Weissbier alkoholfrei		4,90€
Benediktiner Weissbier naturtrüb		4,90€

SHOTS SPECIAL

CHUỐI HỘT: Vietnamese fragrant banana
RUỘU THUỐC: traditional medicinal liquo
RUỘU SÂM: Ginseng Longevity Shot
RUỘU TÁO : Apfel Shot

APERITIFS

Aperol Spritz^{4,5,11} 7,90€

Aperol Spitz soda, Prosecco, Orange

Hugo Spritz^{4,5,11} 7,90€

St Germain Ederflower, prosecco, frische Limetten, Minze,

Campari Spritz^{4,5,11} 7,90€

Campari Spitz , soda, Prosecco, Orange

LONG DRINKS

Maracuja Mojito^{4,5} 7,90€

Havana Club frische Maracujas, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda

Strawberry Mojito^{4,5} 7,90€

Vodka, Erfrischend fruchtig mit Erdbeeren ,Minze, braunem Zucker ,Soda

Coconut Mojito^{4,5} 7,90€

Rum, Coconut milch, frische limetten, zucker, Minze

Gin Gin Mule^{4,5} 7,90€

Gin/Rohrzuckersirup/Limette/Ginger Beer/Minze

Saigon Moscow Mule^{4,5} 7,90€

Vodka / Ginger Ale / Gurke Limette

Cuba Libre^{4,5} 7,90€

Havana Club / Cola / Linnett



COCKTAILS

LEMON ROSEMARY SMASH⁵ 8,90€

Green Mark Wodka, frische Zitronensaft, frische Minze, geräucherter Rosmarin,

VIET BALI SMASH⁵ 8,90€

Tanqueray Dry Gin, frische Viets Basilikum frische Zitronensaft, Giffard Rohrzuckersirup

SPICY MAGARITA⁵ 8,90€

Tequila Olmeco Blanco, Chili, frische Limettensaft Giffard Agavensirup, deutscher Steinsalz.

MAI TAI^{4,5} 8,90€

Ron Abuelo Anejo, Plantation 3star White, coitreau, Giffard Mandelsirup, frische Minze

DEVIL'S MAGARITA⁵ 8,90€

Tequila Olmeco Blanco, frische Limettensaft Giffard Rohrzuckersirup Red wine, salted Rim



AKHOLFREIE COCKTAIL

VIETNAM LIME^{4,5} 6,90€

FrISChe Himbeere gewürzt Limetten, mit hausgemachte Sirup, Rohrzucker

MELODY DRINK^{4,5} 6,90€

Hausgemachte Ingwer-Limetten-Limonade mit Erdbeersirup, Ingwer & Ginger Beer



SOFT DRINKS

Flasche Cola/ Cola Light /Zero 0,2l	^{1,4,6} 3,50€
Flasche Cola/ Cola Light/ Zero 0,33l	4,50€
Flasche Ginger beer 0,2l	3,90€
Flasche Ginger Ale 0,2l	3,90€

SÄFTE JUICES^{1,4,6}

	0,3l	0,4l
Apfeschole / Apple	3,50€	4,50€
Cranberryschole / Cranberry		
Rahbarberschole / Rough barley		
Ananassaftschole / Pineapple juices		
Mangosaftschole / Mang juices		
Lycheesafshole		

WASSER

	0,25l	0,75l
Leitungswasser (Tap water) 0,3l	1,00€	
Taunusquelle Classic	2,50€	6,00€
Taunusquelle Classic		
Taunusquelle Naturelle still		
Taunusquelle Naturelle still		

WARM TEE

Bio Rosenknospe Tee ¹	3,90€
Bio Jasmine-Grüntee ¹	3,90€

ANH BA WISSE¹	5,50€
---------------------------------	-------

Wild chrysanthemum flowers, jasmine,
chamomile & Vietnamese pagoda tree flowers

INGWER TEE¹	4,50€
-------------------------------	-------

Ingwertee mit frischer Minze, frischen
Ingwer und hausgemachtem Ingwer sirup

SAIZIGE ZITRONEN¹	4,50€
-------------------------------------	-------

Warm Salzige Zitronen wamtee frischem
Ingwer & Limetten. Ingwer-Sirup.

COFFEE

Vietnamesischer Espresso^{D,1,6}	3,90€
---	-------

Vietnamesischer Espresso mit gesüßtem Kondensmilch



WEINE

¹¹ SPARKLING

BIO PROSECCO	23€
TRAMICI Prosecco Frizzante DOC	

¹¹ WEISS 0,2l 0,75l

Wein der Woche weekly special 8€

BIO -RIESLING TROCKEN	28€
BIO- GRAUBURGUNDER TROCKEN - GUTSWEIN	28€
BIO -SAUVIGNON BLANC -TROCKEN	28€

¹¹ NATURE WINE

DOMAINE LOBERGER- Risling De Mace'ration
'A Capella' AOC Alsace Mit ORANGENSCHALE 35€

DOMAINE LOBERGER-Pinot Gris de Mace'ration
'Imagine' AOC Alsace/ BIOdyn,De. 35€

Villa Sepia - 'Rustick' Grenache Blanc 2021 VIN NATURE 35€

CÔTES-DU-RHONE 2018
Appellation D'origine prote'ge'e Mis En BoutellLe
par Julien Mus S.A.S 35€

PRE'SAGE LA GRAVEIRETTE 'JULIEN MUS'
Mis en bouteille par Julien Mus, vigneron Chemin de Causan 35€

¹¹ ROSE' WEIN 0,2l

BIO Gens et Pierres Trocken 7€

¹¹ ROT WEIN

BIO Merlot" Colori"	7€	
BIO VEGAN Späthburgunder Rheingau " Trocken"	8€	28€
BIO Sauvignon blanc		28€
VILLA SEPIA MONTBLANC 2019 VIN NATURELL		35€
CÔTES DE THONGUE Indication Ge'ographique prote'gee		
DOMAINE DE LA GRAVEIRETTE CÔTES-DU-RHOONE		35€
BERRY-ALTHOFF LOPIN 2019 vin de France		35€

DESSERT

MOCHI DREAM 6,50€ ^{A,D,I}

3stk Reisküchlein mit cremiger Eisfüllung, außen zart, innen erfrischend. Ein beliebter Klassiker!



LAVA CAKE 5,50€ ^{D,F,I}

Schokoladiger Kern, warm serviert. Außen fluffig, innen zart schmelzend- unser absolutes Dessert-Highlight



BÁNH BÒ H,F 5,50€

Lauwarmer aromatischer vietnamesischer Honig-wabe kuchen mit pandan-Gewürzblättern, serviert mit Erdnüssen Kokos-Sauce

FIREWORKK H,F 5,50€

Hausgemachte Süßes kelt klebreisbällchen mit Mungbohnen, und kokoscreme, Sesame



WARM MOCHI H,F 5,50€

Hausgemachte warme Mochi (Klebreisbällchen), gefüllt mit Sesam und roter Bohne, serviert in einem aromatischen Ingwer-Palmzucker-Sirup

Allergene / allergens Für Gerichte

- A. erhält Eier/ eggs. /**
- B. erhält Fisch/ fish**
- C. erhält Krebstiere/ crustacean**
- D. erhält Milch/ milk**
- E. erhält Sellerie/ celery**
- F. erhält Sesam/ sesame**
- G. erhält Schwefeldioxid & Sulphite/**
- H. erhält Erdnüsse/ peanuts**
- I. erhält glutenhaltiges Getreide
(Weizen)/ grains containing gluten (wheat)**
- J. erhält Lupinen/ lupins**
- L. erhält Senf/ mustard**
- M. erhält Weichtiere/ molluscs**
- N. erhält Sojabohnen/ soybeans**
- O. erhält Mandel-Nüsse/ almond
sulfur dioxide and s**

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE Für Drinks

- 1. Koffein**
- 2. Beta-Carotin**
- 3. Chinin**
- 4. Farbstoffe**
- 5. Konservierungsstoffe**
- 6. Süsstoffe**
- 7. Sorbinsäure**
- 8. Taurin**
- 9. Phosphat**
- 10. Antioxidationsmittel**
- 11. Sulfite**