



Willkommen in unserer kleinen vietnamesischen Brasserie.

Fühlen Sie sich wie zu Hause und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir kochen mit Liebe, vietnamesische Hausmannskost aber manchmal auch Neuinterpretationen mit internationalen Einflüssen. Häufig aus Japan oder Thailand aber auch französischer Einfluss findet man in unseren Gerichten wieder. Zudem gibt es kleine Gerichte und hochqualitatives, japanisches Sushi zum Teilen.

Begleitet von tollen eigenkreierten Cocktails und Qualitäts-Weinen.

Wir wünschen Bon appétit!

LUNCH

DAILY 12-5PM

SMALL BUT GREAT

CANH CHUA

9

Traditionelle saure Suppe/ Meeresfrüchte/ vietnamesische Minze/
Frühlingszwiebeln Dazu Reis

Traditional sweet sour soup / seafood / Vietnamese mint / leek / rice

4 STK. GYOZAS & 3 WANTANS

11,9

Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen & Gemüse / mit Schweinehackfleisch &
Garnelen gefüllte Wantans / Yuzu Creme Fraiche / Ponzu

Chicken Dumplings & Wontons with pork and shrimp/ yuzu creme fraiche and ponzu

BEEF & FRIES

13,9

Gebratenes Rindfleisch/ Süsskartoffelpommes/ süss-scharfe Mayonnaise

Stirfried beef/ sweet potato fries/ spicy mayonnaise

NOODLES

POT AU PHỞ

14,9

Nationalgericht Vietnams - Reisbandnudelsuppe Kräuter / Lauch

Mit: Rind / Hähnchen / Tofu (vegan) 

National dish of vietnam/ pho soup / vegan with tofu or with beef

PHỞ XÀO GIÒN

15,9

Knusprige Phở / gebratenes Rind & Pakchoy / Kräuter / hausgeröstete
Schalotten

Crispy pho noodles/ stir-fried beef and pakchoy

**DISH
SIGNATURE**

LUNCH **DAILY 12-5PM**

PHỞ XÀO

14,9

Gebratene Pho - Nudeln / Pakchoy / Gemüse / Erdnüsse / hausgeröstete Schalotten Rind / Hähnchen / oder **Tofu (vegan)** 

Garnelen **16,9**

Fried pho noodles/ vegetables/ roasted onions/ peanuts and a... Beef/ chicken/ or tofu

With prawns 16,9

PHỞ TRÔN

14,9

phở Nudelnsalat/ geröstetes, mariniertes Schweinefleisch/ Salat & Kräuter/ hausgeröstete Schalotten/ Erdnüsse

Ricebandnoodle salad/ marinated roasted pork/ herbs/ lime-fish-sauce/ peanuts/ home roasted shallots

BUN BO NAM BO

14,9

Traditions Bun-Nudelsalat/ gebratenes Rindfleisch/ Kräuter/ geröstete Schalotten/ Limetten-Fisch-Soße

Oder mit **Tofu (vegan)** 

Vermicelli salad/ fried beef/ herbs/roasted onions/ lime fish sauce

BUN CHA HANOI

14,9

Gegrilltes Schweinefleisch / Hackbällchen / Reismudeln / Kräuter / Limetten - Fisch - Soße

Grilled pork / meatballs / vermicelli / herbs / roasted onions Lime - fish - sauce

UDON

14,9

Dicke Weizennudeln / hauseigene Tamarinden - Soße / Gemüse

Tapioca noodles / tamarind sauce / vegetables and

...mit Rind / beef

...Hähnchen / chicken

...**Tofu (vegan)** / **tofu** 

...Garnelen 17/ prawns 17

...knusprige Ente/ crispy duck breast / 17

MI WAN TAN

15,9

WanTan Nudelsuppe/ Weizennudeln/ Xa Xiu Schweinefleisch/ Wantans/ Ei/ Pakchoy/Knoblauch-Schnittlauch/ selbstgeröstete Schalotten

Noodles with wanton dumplings/roasted pork/ egg/pakchoy/ garlicleek/ homeroasted onions

LUNCH **DAILY 12-5PM**

RICE

ĐẬU XÀO

12,9

Gebratenes Tofu/ Pakchoy in Knoblauch geschwenkt/ Jasminreis
Fried tofu/ pakchoy/ garlic/ rice

CƠM CARI ĐỎ

13,9

Rotes Curry / Zitronengras / Kokosmilch / Gemüse / Reis und...
red curry / coconut milk / vegetables / rice with...
...mit Chickenkatsu - Hähnchenschnitzel / chicken cutled
...Rindfleisch / beef
...gebackenem Tofu / tofu 
...gegrilltem Lachsfilet/ grilled salmon 17,9
...knusprige Ente/ crispy duckbreast 17

CƠM BÒ XÀO CẢI^{1,3}

16,9

Gebratenes Rindfleisch mit Austernsoße/ Pakchoy/ Reis
Fried beef rice dish/ with pakchoy/ oyster sauce

DISH
SIGNATURE

GÀ RANG MUỐI

16,9

Knusprige Hähnchenstücke im speziellem Salz-Zitronengrasmantel/
japanische Mayonnaise/ Salat/ Gurken/ Reis
Crispy chicken in roasted lemongrass salt/salad/ rice/ japanese mayonnaise

CƠM GÀ LÁ DỨA

16,9

7 Gewürze mariniertes Hähnchen/ Reis/ Kräuter/ Schalotten/ haus eigene Soße
Roasted with 7 spice marinated chicken/ salad/ rice/ roasted onions/ homemade sauce

CƠM GÀ HỘI AN

16,9

Berühmtes Reisgericht aus Hoi An/ gedämpftes Hühnerfleisch/ Salat &
Kräuter/ Hausgeröstete Schalotten/ Pandanreis/ Xinh's Soßen
Traditional rice dish from hoi an ancient town/ steamed chicken/ salad & herbs/
lime-fish-sauce/ homeroasted shallots

CƠM VIT SOT LAC

17

Knusprige Ente/ Gemüse/ Pandanreis/ Erdnusssoße
Crispy duckbreast/ pandan rice/ vegetables/ peanut cream sauce

LUNCH **DAILY 12-5PM**

CÁ NƯỚNG ^{1, 3, 7}

19

Gegrilltes Lachsfilet/ Brokkoli/ Avocado/ Knoblauch-Ponzu/ Reis
Grilled Scottish salmon/ broccoli/ Avocado/ Nutbutter-ponzu/ Rice

SUSHI LUNCH

HANDROLL SET 3 PCS. 14,9 €

AVOCADO

Yuzu ponzu/ Cucumber/ Sesame

SALMON

Truffle mayonnaise/ Tobiko

TUNA

Teriyaki/ Spicy Miso

FLAMED SALMON ROLL 8 STK. ^{3, 4, 6, 7}

17

Lachs/ Avocado/ Mango/ flambierter Lachs on top/ Tobiko/ Yuzu mayonnaise/ Teriyaki

Salmon/ avocado/ mango/ flamed salmon on top/ tobiko/ yuzu mayonnaise/ teriyaki

TRUFFLE TUNA 8 STK. ^{1, 3, 7, 11, 12}

17

Tempura Garnele, Avocado, Mango, Tuna Akami on top, Trüffelponzu Mayonnaise

Tempura prawns, avocado, Mango, flamed tuna akami on top, truffle ponzu mayonnaise

DRINKS & DESSERT OFFER FOR LUNCH

HOMEMADE LIMO/ EISTEE

4, 5

PISTAZIEN AFFOGATO

5

KEM XOI

6

Klebreis mit Vanilleeis/ Kokoschips

Sticky rice with vanilla ice cream/ cocos chips

DINNER

DAILY 12-10 PM

SHARING DISHES - KLEIN ABER FEIN

KIMCHI 🌿	5
Fermentiertes Chinakohl/ etwas scharf Fermented cabbage/ hot	
EDAMAME 🌿	5
Gekochte Sojabohnen/ Sojasoße/ Meersalz Young soy beans/ sea salt	
KIMCHI SUPPE 🌿	7
Mit Tofu/ Lauch Fermented cabbage soup/ tofu/ hot	
GYOZA VEGAN ^{1,7,8} 🌿	7
Dumplings with vegetables and tofu	
NEM RÁN CHAY 2 STK. ^{6,1,4} 🌿	7
Hausgemachte Frühlingsrollen /Glasnudeln /Ei/ Tofu/ Gemüse-Pilz-Füllung (vegetarisch) Homemade springrolls/ glasnoodles/ egg/tofu/mushroom filling/ vegetarian	
DAU GIÒN ^{1,5} 🌿	7
Frittierter Tofu/ Tamarinden-Soße/ Knoblauch-Schnittlauch/ Erdnüsse Fried tofu in Tamind sauce/ garlic leek/ peanuts	
RAU XÀO ¹ 🌿	7
Grünes Gemüse in Knoblauch geschwenkt (vegan) Green vegetables, stir-fried with garlic	
XOÀI LẮC ^{3,5}	6
Geschüttelte Mango/ vietnamesische Salzmischung/ Kräuter/ Erdnüsse Shaken mango with sweet sour salt/ coriander/ peanuts	

GỎI CUỐN 2 STK. - SOMMERROLLEN ^{4,5} **7**

Garnelen/ Reismnudeln/ Omelettstreifen/ Avocado/ Kräuter/ hausgemachte Hoisinsoße/ Erdnüsse/ hausgeröstete Schalotten

Summerrolls with shrimp/ vermicelli/ egg/ avocado/ salad/ herbs/ served with hoisin sauce/ peanuts/ home roasted shallots

Oder Vegan mit Tofu^{1,5} / or vegan with tofu 

GYOZA CHICKEN ^{1,7,8} **7**

Dumplings with chicken and vegetables

CANH CHUA ^{1,3,9} **8**

Traditionelle saure Suppe/ Meeresfrüchte/ vietnamesische Minze/ Frühlingszwiebeln

Traditional sweet sour soup/ seafood/ Vietnamese mint/ leek

WANTAN ^{3,1,7} **9**

Teigtaschen mit Garnelen-Schweinehack-Füllung/ Yuzu Creme Fraiche/ Chiliöl/ Forellenkaviar

Homemade wantans filled with prawns and minced pork/ yuzu creme fraiche/ chilioil/ trout caviar

**DISH
SIGNATURE**

GÀ RANG MUỐI **10**

Knusprige Hähnchenstücke im speziellem Salz-Zitronengrasmantel/ japanische Mayonnaise

Crispy chicken in roasted lemongrass salt/japanese mayonnaise

NGAO XÀO BƠ TỎI ⁷ **12**

Muscheln in Weißwein-Zitronengras-Butter-Soße/ dazu Baguette

Clams in whitewine-lemongrass-butter sauce/ baguette

BEEF TATAKI ^{1,7,3} **12**

Rinderfilet kurz gegrillt/ Orange- Ponzu/ Lauch-vietnamesische Minze

VIT HONEY ^{7,8} **12**

Gegrillte Barbarie Entenbrust/ Honig-Teriyaki Soße/ Sesamöl

BẾN TRE TIGER PRAWNS ⁴ **12**

Tiger Garnelen Tempura/ trüffelmayo

**DESSERT
HOUSE**

CA TUYET ³ **23**

Black Cod -japanischer Kohlenfish Filet/ in miso mariniert

RAW FISH & TARTAR

SAKE TIRADITO ^{1,3} 12

Lachs Sashimi/ Nussbutter-Ponzu/ Forellenkaviar/ Kräuter

TUNA TARTAR 12

Bluefin Tuna/ Kräuter/ Apfel/ Zwiebeln/ Trüffel-Ponzu

LACHS AVOCADO TARTAR 12

Yuzu/ Ponzu/ Tobiko/ Zitronenzeste

SUSHI

Unser Sushi besteht aus höchstqualitativem, japanischem Sushireis und Nori. Unsere Fische stammen aus nachhaltigem Fischfang mit MSC Siegel oder von Balfego aus nachhaltiger Züchtung.

Die meisten unserer Fische werden vor Ort filetiert und garantieren die höchste Qualität.

Unsere Soßen werden nach eigenem Hausrezept zubereitet.

Überzeugt Euch gerne selbst!

NIGIRI TRADITIONAL (2 PCS.)

Balfego Blauflossen Thunfisch Toro mit Ossietra Caviar/ Tuna Belly 18

Balfego Blauflossen Thunfisch Akami / Tuna Akami 15

Flambiertes Rinderfilet/ flamed beef filet 10

Schottischer Lachs/ Salmon 9

Schottischer Lachs flambiert/ Flamed Salmon 9

Ebi - Garnele/ Prawns 9

Avocado  7

Nur bei uns:

Kamo No Nigiri (französische Entenbrust) / grilled duck nigiri ab 4 Stk 19

PURE SASHIMI (4 PCS.)

Bluefin Tuna Toro mit Ossietra Caviar	28
Bluefin Tuna Akami	25
Yellowfin Tuna Akami	16
Sake - Lachs/ Salmon	14

HOSO MAKI 6 STK

Kappa (Gurken)/ Cucumber 🥒	7
Avocado 🥑	8
Sake (Lachs)/ Salmon	10
Ebi Tempura/ fried Prawns	12
Bluefin Tuna Akami	15
Bluefin Tuna Toro/ finest Tuna Belly	16

ALL IN ONE PLATE 68

6 Nigiri , 12 Maki, 4 Sashimi, 4 flamed Salmon, 4 truffle Tuna

SUSHI HANDROLLS SET MENUS

EXCLUSIVE

I COULD EAT 3 HANDROLLS

(CLASSIC)	18	(PREMIUM)	21
AVOCADO Yuzu ponzu/ Cucumber/ Sesame		TUNA TORO Negi/ pickled radish/ Ponzu	
SALMON Yuzu creme fraiche/ cucumber/ Tobiko		FLYING EBI prawns/ Chili Mayo	
TUNA Scallions/ teriyaki		TRUFFLE SALMON truffle mayo/ yuzu scallion	

HANDROLLS

TUNA TORO	9
FLYING EBI chopped prawns & Chilimayo	8
TRUFFLE SALMON	8
SALMON & CREME FRAICHE	7
TUNA TERIYAKI & SPICY MAYO	7
AVOCADO/ CUCUMBER 	5

XINH'S SPECIAL SUSHI (4 PIECES)

XINH'S VEGAN SPECIAL ⁷ **9**

Gebackene Tempura Spargel, Avocado, Gurke, Avocado slices on top
Tempura asparagus, avocado, cucumber, avocado slices on top

FLAMED SALMON ^{3, 4, 6, 7} **10**

Lachs, Avocado, Mango, flambierter Lachs on top, Tobiko, Yuzu mayonnaise, Teriyaki
Salmon, avocado, mango, flamed salmon on top, tobiko, yuzu mayo, teriyaki

FLAMED BEEF ^{1, 3, 7, 11} **13**

Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, flambiertes Rinderfilet on top, Trüffel-Ponzu, Preiselbeere
Tempura prawns, avocado, cucumber, flamed beef on top, truffle ponzu, cranberry

TRUFFLE TUNA ^{1, 3, 7, 11, 12} **13**

Tempura Garnele, Avocado, Mango, Tuna Akami on top, Trüffelponzu Mayonnaise
Tempura prawns, avocado, Mango, flamed tuna akami on top, truffle ponzu mayonnaise

XINH'S CHEF'S CHOICE ^{3, 4, 7, 9} **14**

Tempura Garnele/ Gurke/ Avocado/
Torotartar on top/ Yuzu-Mayonnaise
Fried tempura prawns/ cucumber/ avocado/
Toro tartar on top/ yuzu mayonnaise

KAMO NO ROLL ^{8, 1, 7} **16**

Gegrilltes Entenbrust on top/Avocado/Gurke/Sesam/Miso Marmelade/ Teriyaki
Grilled duck breast on top/ avocado/ cucumber/ miso marmelade/ teriyaki

ZWEIERLEI BLUEFIN TUNA ^{3, 4, 7} **17**

Tuna Akami, Tuna Toro, Avocado, Mango, getoppt mit Tuna Toro,
Tuna Akami, Tuna Toro (tuna belly), avocado, mango, tuna toro on top

MAIN DISHES - GROß & LECKER

NOODLES- NUDELN

POT AU PHỞ 1,3,10

16,9

Nationalgericht Vietnams- Reisbandnudelsuppe

Kräuter/Lauch

Mit: Rind/ Hähnchen/ Tofu (vegan) 🌱

National dish of vietnam/ pho soup/ vegan with tofu or with beef

DISH
SIGNATURE

PHỞ XÀO GIÒN 1,3,7,10

17,9

Knusprige Phở/ gebratenes Rind/ Sellerie/ Pakchoy/ Kräuter

Crispy pho noodles/ stir-fried beef and pakchoy

PHỞ XÀO 1,3,4,7,10

16,9

Gebratene Reisbandnudeln/ Pakchoy/ Sojasprossen/ Knoblach-Schnittlauch/
Erdnüsse/ hausgeröstete Schalotten

wählbar mit Rind/ Hähnchen/ Tofu (vegan) 🌱

Garnelen 18,9

Fried pho noodles/ vegetables/ roasted onions/ peanuts and a..

Beef/ chicken/ or tofu

With prawns 18,9

PHỞ TRỘN 1,3,5,7

16,9

phở Nudelsalat/ geröstetes, mariniertes Schweinefleisch/ Salat & Kräuter/
hausgeröstete Schalotten/ Erdnüsse

Ricebandnoodle salad/ marinated roasted pork/ herbs/ lime-fish-sauce/ peanuts/ home
roasted shallots

BUN BO NAM BO 1,3,5,7

16,9

Traditionelles Reisnudelsalat/ gebratenes Rindfleisch/ Kräuter/ Limet-
ten-Fisch-Soße

Oder mit Tofu (vegan) 🌱

Vermicelli salad/ fried beef/ herbs/roasted onions/ lime fish sauce

BUN CHA HANOI 1,3,5

16,9

Gegrilltes Schweinefleisch/ Hackbällchen/ Reisnudeln/ Kräuter/ Limet-
ten-Fisch-Dressing

Grilled pork/ meatballs/ vermicelli/ herbs/roasted onions Lime-fish-sauce

UDON 1,3,5,7

16,9

Dicke Tapioka Nudeln/ Gemüse/ hauseigene Tamarinden-Soße/ Erdnüsse/
hausgeröstete Schalotten/

Tapioca noodles/ tamarind sauce/ vegetables and

...mit Rind/ beef

...Tofu (vegan)/ vegan with tofu 🌱

...Hähnchen/ chicken

...Garnelen 19/ prawns

MI WAN TAN ^{1, 3, 5, 7, 11}

17,9

WanTan Nudelsuppe/ Weizennudeln/ Xa Xiu Schweinefleisch/ Wantans/ Ei/
Pakchoy/Knoblauch-Schnittlauch/ selbstgeröstete Schalotten
Noodles with wanton dumplings/roasted pork/ egg/pakchoy/ garlicleek/ homeroasted shallots

RICE-REIS

ĐẬU XÀO ^{1,7}

16,9

Gebratenes Tofu/ Pakchoy in Knoblauch geschwenkt/ Pandan-Jasminreis.
(Vegan)
Fried tofu/ pakchoy/ garlic/ rice

DISH
SIGNATURE

GÀ RANG MUỐI

19,9

Knusprige Hähnchenstücke im speziellem Salz-Zitronengrasmantel/
japanische Mayonnaise/ Salat/ Gurken/ Reis
Crispy chicken in roasted lemongrass salt/salad/ rice/ japanese mayonnaise

CƠM GÀ LÁ DỨA ^{1, 3, 7}

19,9

Gebratenes Hähnchenschenkel /Salat & Kräuter/ hausgeröstete Schalotten/
Pandan-Reis
Roasted with 7 spice marinated chicken/ salad/ rice/ roasted onions/ homemade sauce

CƠM GÀ HỘI AN ^{1, 3}

19,9

Berühmtes Reisgericht aus Hoi An/ gedämpftes Hühnerfleisch/ Salat &
Kräuter/ Hausgeröstete Schalotten/ Pandanreis/ Xinh's Soßen
Traditional rice dish from hoi an ancient town/ steamed chicken/ salad & herbs/
lime-fish-sauce/ homeroasted shallots

CƠM BÒ XÀO CẢI ^{1, 3}

19,9

Gebratenes Rindfleisch mit Austernsoße/ Pakchoy/ Reis
Fried beef rice dish/ with pakchoy/ oyster sauce

CƠM CARI ĐỎ

19,9

Rotes Curry/ Zitronengras/ Kokosmilch/ Gemüse/ Reis und...
red curry/coconut milk/ vegetables/ rice with...

...mit Chickenkatsu -Hähnchenschnitzel/ chicken cutled

...Rindfleisch/ beef

...gebackenem Tofu/ tofu 

...gegrilltem Lachsfilet/ grilled salmon 25

SPECIALS - EMPFEHLUNG DES HAUSES

MADAME BARBARIE ^{1,7}

33

Gegrillte, weibliche Entenbrust/ grünes Gemüse/ Tamarinden jus/ Knoblauch - Butter-Reis

Grilled French barbaria duck breast/ green vegetables/ Pakchoy/ tamarind sauce/ garlic -butter-rice

BÒ BITET ^{1,3,4,7}

33

Argentinisches Roastbeef/ Spiegelei/ Hackbällchen/ Süßkartoffelpommes/ Kirschtomaten/ Lauch/ Ponzu/ Baguette

Roastbeef/ Minced pork-meatballs/ sweet potato fries/ Leek/ cherry tomato/ fried egg/ Ponzu and Baguette

CÁ NƯỚNG ^{1,3,7}

26

Gegrilltes Lachsfilet/ Brokkoli/ Avocado/ Knoblauch-Ponzu/ Reis

Grilled Scottish salmon/ broccoli/ Avocado/ Nutbutter-ponzu/ Rice

CA TUYET ^{3,7}

33

Blackcod-hochwertiger Kohlenfisch/ Miso- Butter/ Pandan-Pilz-Reis

Premium Kingfish from Japan/ marinated in miso-butter/ mushroom rice

DESSERT - TRÁNG MIỆNG

KEM XÔI ^{8,6}

9

Pandan-Klebreis/ Vanilleeis

PISTAZIEN AFFOGATO ⁶

6,9

Pistazien-Creme/Vanilleeis/ Espresso

XÔI XOÀI

9,9

Klebreis/ Mango/ Kokosnussoße

Sticky rice/ Mango/ coconut sauce

* Bei Allergene sprechen Sie uns bitte an

*1 Soja

*5 Erdnüsse

*9 Schalenfrüchte

*2 Senf

*6 Kuhmilch

*10 Sellerie

*3 Fisch

*7 Gluten

*11 Krustentiere

*4 Ei

*8 Sesam

*12 Farbstoff

DRINKS

Đồ uống

SOFTDRINKS & JUICES

WASSER 0,25 L		3
WASSER 0,75 L TAUNUS QUELLE		7,5
COLA/COLA ZERO/ FANTA/ SPRITE	0,2 L	3
	0,4 L	5
FEVERTREE TONIC WATER		4
FEVERTREE GINGER BEER		4
MANGOSAFT	0,2 L	3,5
	0,4 L	5,2
APFELSAFT TRÜB	0,2 L	3,5
	0,4 L	5,2
MARACUJASAFT	0,2 L	3,5
	0,4 L	5,2

XINH'S LIMOS

CHANH DA	5,9
Limetten Limonade	
CAM DA	5,9
Frisch gepresste Orangenlimo	
TAO CHANH DAY	5,9
Frische Maracuja Apfelsoda	
YUZU - DAU TAY	5,9
Japanische Zitronen-Erdbeer Limo	
YUZU-ICECREAM-SODA	5,9

XINH'S ICETEAS

TRA DA 3,5

Kalter Grüner Eistee (ungesüsst)

TRA THAO MOC 5,9

Berühmter Kräuter - Eistee von Hoi An

TRÀ CHANH NHÀI 5,9

Limetten - Jasmin - Eistee

TRÀ DAO CAM SA. 5,9

Orangen - Pfirsich - Zitronengras Eistee

TRÀ MẬN 6,5

Pfaumen - Eistee / Limette / muối ớt - Obstsatz

SIGNATURE

XINH'S YOGHURT DRINKS & MILKTEAS

SỮA CHUA ĐÀO 5,9

Pfirsich - Lassi

CHANH SỮA 5,9

Limetten - Lassi

STRAWBERRY MATCHA 5,9

SINH TO XOÀI 6,9

Coconut/Mango Lassi/ frische Flug-Mango

TEA

JASMIN 4

FRISCHER INGWER 4

SENCHA GRÜN 4

PANDAN LEAF 4

COFFEE

ESPRESSO	3
ESPRESSO MACCHIATO	3,5
ESPRESSO DOUBLE	4,5
AMERICANO	3,5
CAPPUCCINO	4
FLAT WHITE	5
LATTE MACCHIATO	4,5
SALTED CARAMEL COFFEE	5,9
COCONUT COFFEE	5,9

XINH'S MOCKTAILS

ORANGE GARDEN	11,5
Frischgepresste Orangensaft / Orangenbitter / Sigfried Wonderleaf / Sprudel	
TRAIN TO SAIGON	11,5
Hausgemachter Pflaumenmus / Siegfried Wonderleaf / Obstsatz / Sprudel	

BEER

SAIGON BIER 0,33L	4,5
ALKOHOLFREIES PILS	4

APERITIF

EMPFEHLUNG DES HAUSES:

NENE PREMIUM SPARKLING SAKE. 300 ML /2 PAX	
-	40
NO.1 YUZU-STRAWBERRY SPRITZ	11
NO.2 NASHI- GINGER SPRITZ	10
NO.3 MATCHA SPRITZ	10
APEROL SPRITZ	9
APEROL MARACUJA SPRITZ	9,5

XINH'S COCKTAILS

YUZU BREAKFAST MARTINI	13
Gin / Orange Likör / Yuzusaft / Yuja - Honig - Tee	
JASMIN GIN SOUR	13
Jasmin infusionierter Gin / Limettensaft / Holundersirup / Eiweiß	
HANOI PASSION	13
Nep Moi - vietnamesischer Reisschnaps / Vanille / Maracuja / Orangenzeste	
GIN BASIL SMASH	13
Roku Gin / Basilikum / Limette / einfacher Sirup	
NEP MOI CAIPIRINHA	13
Nep Moi Reisschnaps / Cachaca / Limetten / Rohrzucker	
SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI	14
Vodka / Kaffelikör / simple Sirup / Espresso / salted Caramel Cream	
TEATIME IN OLD HANOI	14
Kakuzo Earl Grey Vodka / Limette / Mango / Vanille / Zitronenzeste	
YUZU SOUR	15
Roku Gin / Yuzu Sake / Hollundersirup / Eiweiß	
HIBIKI SOUR	18
Hibiki Harmony Whiskey / Limette / Simple Sirup / Grenadine / Eiweiß	

XINH'S HIGHBALLS

XINH'S HERBAL HIGHBALL	13
SAIGON MULE	13
Nep Moi - Reisschnaps / Limette / fevertree Gingerbeer	
GIN & TONIC	13
Roku Gin / fevertree indian tonic / Orangenzeste	
UME & GIN	14
Plum sake / Roku Gin / fevertree indian Tonic / Orangenzeste	
MATCHA HIGHBALL	14
Matcha Premium Sake / Holundersirup / fevertree indian tonic	
PANDAN OLD FASHIONED	14
Pandan infusionierter Tequila / Pandan infusionierter Gin / Kokos - Sirup / Chocolate bitter	
HIBIKI OLD FASHIONED	18
Hibiki Whisky / Angostura Bitter	

PREMIUM SAKE

NENE 300 ML / 40

HATSUMAGO PREMIUM SAKE	100 ML	9
	720 ML	55
DASSAI 45	300 ML	48
	720 ML	99

LIKÖRE

AMABUKI KYOTO MATCHA SAKE	5CL	7
ARAGOSHI UMESHU	5CL	7
FUKUJU YUZU SAKE	5CL	7
SAINT GINGER LIKÖR	5CL	7

DIGESTIF

NEP MOI REISSCHNAPS	2CL	4
TEQUILA	2CL	4
PANDAN INFUSED TEQUILA	2CL	5
ROKU GIN	4CL	9
KAKUZO EARL GREY VODKA	4CL	9
PANDAN INFUSED GIN	4CL	10
JASMIN INFUSED GIN	4CL	10
HIBIKI HARMONY WHISKY	4CL	15

WEINKARTE

SPARKLING WINE

WEINGUT JÜLG

Pfalz/ Jean-Fritz Cremant Brut blanc **0,75 L** **42**
Weißburgunder & Chardonnay/ fein und Frisch, etwas Zitronentarte / feine Hefe

ANDRE CLOUET

Champagne / Grand Cru Grande Reservé brut **0,375 L** **45**
100% Pinot Noir / aus Bouzy / saftig und üppig / dabei cremig und mild

RUINART

Champagne / Champagne Rosé Brut **0,75 L** **140**
In der Nase Lavendel / Kirschblüten und Kalkstein / der Klassiker

GLASS OF WINE 0,2L

WHITE WINE

WEINGUT DÖNNHOFF

Nahe / 2023 / Grauburgunder VDP Gutswein / trocken **9**
puristisch / ein wenig Cremigkeit / wunderbarer Duft

WEINGUT FRITZ HAAG

Mosel / 2022 / Riesling VDP Gutswein / trocken **9**
Handlese / Schieferduft und weiße Blüten / elegant und feinfruchtig

WEINGUT KNIPSER

Pfalz / 2023 / Sauvignon Blanc / trocken **9**
Etwas tropische Frucht / viel Frische / animierend im Mund

ALOIS LAGEDER

Südtirol / 2023 / Chardonnay / trocken **10**
Helles Strohgelb / Birne und Apfel im Bouquet / dezente frische Säure

ROSÉ

ALOIS KIEFER

Pfalz / 2023 / Pinot Noir Rosé Element / trocken **8**
Vollmundig / Noten von Pfirsich, Mandarine, Kumquat, Bitterorange, Lakritze

MACANITA

Duoro / 2022 / Touriga Nacional em Rose **9**
Rosenblätter, etwas Orange / bezaubernde Frische und Leichtigkeit

RED WINE

SHELTER WINERY

Baden / 2021 / Lovely Lilly Pinot Noir **9**
Leicht und zugänglich / Johannisbeere etwas Würze / seidig balanciert

CHATEAU LAURETAN

AC Bordeaux / 2018 **10**
Öko / etwas wuchtiger, satter / lang am Gaumen, dunkle Kirschen

WINE BOTTLE WHITE WINE

GERMANY 0,75 L

WEINGUT DÖNNHOFF

Nahe / 2023 / Grauburgunder VDP Gutswein / trocken **32,5**
puristisch / ein wenig Cremigkeit / wunderbarer Duft

WEINGUT DÖNNHOFF

Nahe / 2023 / Weissburgunder Grauburgunder Doppelstück / trocken **39**
Eigentlich exklusiv in der Sansibar / heller Pfirsich und feiner gelber Apfel / tolle Dichte

WEINGUT FRITZ HAAG

Mosel / 2022 / Riesling VDP Gutswein / trocken **28**
Handlese / Schieferduft und weiße Blüten / elegant und feinfruchtig

WEINGUT DR. LOOSEN

Mosel / 2022 / Riesling Erdener Treppchen / Spätlese / restsüß **47**
Handlese / rotliegendes / roter Pfirsich und Birne / perfektes Süße - Säurespiel

WEINGUT KNIPSE

Pfalz / 2023 / Sauvignon Blanc / trocken **29**
Etwas tropische Frucht / viel Frische / animierend im Mund

ITALY

ALOIS LAGEDER

Südtirol / 2023 / Chardonnay / trocken **30**
Öko / Helles Strohgelb / Birne und Apfel im Bouquet / dezente frische Säure

MARANGONA

Lombardei / 2023 / Lugana **30**
Öko / Weiße Blüten, Linde und Apfel / schmelziger Pfirsich / schöne Länge

Die Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, die Jahrgänge können abweichen.

FRANCE 0,75 L

DOMAINE FILLIATREAU

Loire / 2020 / Saumur Blanc L'Amgo **49**
Chenin Blanc / abgefahrte Nase / wie ein Oragewein mit Kräutern / viel Zug und Kraft

AGNES PAQUET

Burgund / 2022 / Bourgogne Chardonnay **49**
Totale Zartheit / super Elegant und rassig / feine Hefe

ROSÉ

ALOIS KIEFER

Pfalz / 2023 / Pinot Noir Rosé Element / trocken **29**
Vollmundig / Noten von Pfirsich, Mandarine, Kumquat, Bitterorange, Lakritze

ALOIS LAGEDER

Südtirol / 2023 / Lagrein Rosé **32**
Herrliche Farbe / kräftiger Körper / Himbeer und Cranberry

MACANITA

Duoro / 2022 / Touriga Nacional em Rose **30**
Rosenblätter, etwas Orange / bezaubernde Frische und Leichtigkeit

RED WINE

GERMANY 0,75 L

SHELTER WINERY

Baden / Lovely Lilly Pinot Noir / 2021

32

Leicht und zugänglich / Johannisbeere etwas Würze / seidig balanciert

RINGS

Pfalz / Das kleine Kreuz / 2022 / trocken

49

Kleiner Bruder vom „Kreuz“ / Kirsche, elegant und fein / polierte Tannine

ITALY

TENUTA SAN GUIDO

Toscana, Bolgheri / 2021 / Le Difese

49

Drittwein Sassicaia / Cabernet Sauvignon und Sangiovese zu je 50% / tief dunkel und saftig

FRANCE

CHATEAU LAURETAN

AC Bordeaux / 2018

33

Öko / etwas wuchtiger, satter / lang am Gaumen, dunkle Kirschen

Die Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, die Jahrgänge können abweichen.