

GETRÄNKE DES HAUSES - NATÜRLICH SELBSTGEMACHT HOMEMADE BEVERAGES

HAUSGEMACHTE LIMONADE

0,45L 4,50€

Limettensaft, Rohrzucker, Sprudel, frische Minze und Limette
lime juice, cane sugar, sparkling water, fresh mint and lime

HAUSGEMACHTER EISTEE

0,45L 4,90€

Limettensaft, Rohrzucker, Pfefferminztee, frische Minze und Limette
lime juice, cane sugar, peppermint tea, fresh mint and lime

BLACK ICED TEA

0,45L 4,90€

Schwarzer Tee mit Vanilleextrakt, dazu Limettensaft, Rohrzucker, frische Minze und Limette

black tea with vanilla, lime juice, cane sugar, fresh mint and lime

GINGER MAMA

0,45L 5,50€

Frischer Ingwer und Minze, Honig, Zitronensaft, Sprudel, Ginger Ale
fresh ginger and mint, honey, lime juice, sparkling water, ginger ale

PASSION FRUIT NICI

0,45L 5,50€

Passionsfrucht Saft, Limettensaft, Rohrzucker, Grenadine, Sprudel, frische Minze und Limette

passions fruit juice, lime juice, cane sugar, grenadine, sparkling water, fresh mint and lime

LITSCHI LIINA

0,45L 5,50€

Litschinektar, Aloe Vera King, Zitronensaft, Sprudel, frische Minze und Limette

lychee nectar, aloe vera, lemon juice, sparkling water, fresh mint and lime

MANGO JAZZI

0,45L 5,50€

Mangonektar, Zitronensaft, Mandelsirup, Weiße Schokolade, Sprudel, Limette und frische Minze

mango nectar, lemon juice, almond syrup, white chocolate syrup, sparkling water, lime and fresh mint

CA PHE SUA DA (Traditionell)

0,20L 4,90€

Vietnamesischer Eiskaffee, mit dickflüssiger Kondensmilch gesüßt (Vegan ohne Milch)

vietnamese ice-coffee, sweetened with condensed milk (vegan without milk)



1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst,

8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 Sulfite

VORSPEISEN

- 1. A 6 KLEINE FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG** 3,90€
serviert mit einer süßlichen Chili Soße.
6 spring rolls filled with vegetables served with homemade sweet chili sauce.
- 1. B 3 HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN** 5,90€
gefüllt mit Hühnchenfleisch, Zwiebeln und Karotten, serviert mit Salatblättern, frischen Kräutern und einer hausgemachten Limetten-Knoblauch Soße.
3 homemade spring rolls, filled with chicken, onions, carrots, serve with lettuces, fresh herbals and a homemade lime-garlic sauce.
- 2. BANH RAU (7 Stück)** 5,90€
knusprige asiatische Maultaschen, gefüllt mit Gemüse, Glasnudeln und Knoblauchblättern, serviert mit einer hausgemachten Hot Chili Soße.
crispy Dumplings filled with vegetables, glas noodles and garlic leaves, served with homemade hot chili sauce.
- 3. TOM KHA SUPPE** 🌶️ 7,90€
süß-sauer-scharfe Kokossuppe mit Brokkoli, Bambus und Pilzen
sweet-sour-spicy soup with brocoli, bamboo and mushrooms
- 4. SOMMERROLLEN (2 STÜCK)** 6,90€
Reispapierblätter, gerollt mit Garnelen, Hähnchen, Reismudeln, Salat und Kräutern (Minze, Basilikum), serviert mit einer würzigen Hoi Sin Soße.
summer rolls with shrimps, rice noodles, lettuce and some herbal rolled in rice paper, served with homemade hoi sin sauce.
- 5. PHO ALS VORSPEISE** 8,90€
Pho Brühe, Reismudeln, Soja, Suppenfleisch und frische Kräuter.
pho broth, with rice noodles, soy sprouts, meat and some herbals.
- 6. DIM SUM** 7,90€
4 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen
2 frittierte Gyoza (vegan), serviert mit einer hausgemachten Hot Chili Soße
4 dumpling with shrimps
2 gyoza (vegan), served with homemade hot chili sauce



1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst,

8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 Sulfite

7. A FINGER FOOD FOR 2

17,90€

- 4 kleine Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung (1A)
- 2 hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnchenfleisch, Zwiebeln und Karotten (1B)
- 4 knusprige, gefüllte asiatische Maultaschen (2A)
- 2 halbe Sommerrollen mit Garnelen, Hähnchen, Reisnudeln, Salat und Kräutern (4A)
- 4 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, verschiedene hausgemachte Soßen (6)
- 4 spring rolls filled with vegetables*
- 2 homemade spring rolls, filled with chicken, onions, carrots*
- 4 crispy filled Dumplings*
- 2 half summer rolls - shrimps, rice noodles, lettuce and some herbal rolled in rice paper*
- 4 dumpling with shrimps, different homemade sauce*



7. B FINGER FOOD FOR 4

32,90€

Beinhaltet 7 A, abgestimmt auf 4 Personen *mixing plate 7 A, for 4 persons*

7. C PARTY PLATTE

44,90€

Beinhaltet 7A, abgestimmt auf 6 Personen
mixing plate 7A for 6 person with different appetizers

8. A MAMAS WAN TANS

10,90€

7 Wan Tans, gefüllt mit Hähnchen, Schnittlauch, Pilzen, Glasnudeln und Maniokstreifen in süßer Sojasoße, Reisessig und Chili Öl.

Wan tans filled with chicken, chive, mushrooms, glassnoodles and cassavastripes, served in sweet soy sauce, rice vinegar and chili oil.

8. B MAMAS HA CAO

10,90€

5 Hac Cao, gefüllt mit Garnelen, Schnittlauch, Pilzen, Glasnudeln und Sojasprossen, serviert mit einer hausgemachten Hot Chili Soße.

5 Dumplings, filled with shrimps, garlic leaves, mushrooms, glass noodles and soy sprouts, served with homemade hot chili sauce.



9. HA CAO CHIEN

12,90€

7 Knusprig gebratene Dumplings Variation, serviert mit süßer Sojasoße, Reisessig und Chili Öl.

pan fried dumplings, served with sweet soy sauce, vinegar and chili oil.

10. XUC XICH CHUA

11,90€

6 Leicht säuerliche Knoblauch-Bratwürstchen aus Schweinefleisch und Klebreis, serviert mit Weißkohl und Chilisoße.

6 sour garlic pork sticky rice sausage, served with cabbage and chili sauce.



11. CHA CA

13,90€

5 kleine Fischplätzchen, gewürzt mit roter Currypaste, Bohnen und Kaffirblättern. Diese Plätzchen werden im Wok ausgebacken und mit süß-saurer-Soße serviert.

5 fish cakes, marinated with red curry paste, beans and lime leaves, we fried these cakes in our wok and serve it with sweet sour sauce.

12. GOI THIT BO

15,90€

Argentinische Hüftsteakwürfeln, angemacht mit Zwiebeln, Minze, Koriander, getrocknetem Chili, geröstetem Reis und frischen Gewürzen in einer Limetten-Chili-Soße, serviert mit Reis.

beef mixed with onions, cilantro, dried chili, roasted rice and fresh spices in a lime-chili-sauce, served with rice.



NUDELSUPPEN / NOODLE SOUPS

13. PHO BO À LA MAMA

17,90€

Traditionelle Suppe aus Vietnam: gekocht aus Rindfleischbrühe, mit Reisnudeln, Sojasprossen, frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln. Die Brühe wird mit Sternanis, Nelken und Mandarinschalen zubereitet, serviert wird diese Suppe mit Fleischbällchen, zart gekochtem Suppenfleisch und dünnen Rindfleisch Streifen.

a traditional soup from Vietnam, which is made from beef bones, rice noodles, soy sprouts and fresh herbals, meat balls and beef



14. PHO VEGAN

16,90€

Unsere traditionelle Suppe können wir selbstverständlich auch vegan kochen, diese wird mit Reisbandnudeln, getrocknetem und frischem Tofu, sowie Pilzen serviert.

we can also make our traditionell soup vegan, this vegan soup is served with flat rice noodles, dried tofu, fresh tofu and mushrooms.

15. BUN BO HUE ¹

17,90€

Eine aufwändig zubereitete Rindfleischbrühe, die durch Zitronengras, Rindfleisch, Chili und Shrimps-Paste eine würzige Note bekommt. Dazu servieren wir dicke Reisnudeln, Sojasprossen und frische Kräuter.

Another beef-broth, which a taste of lemongrass and spicy taste.

16. BUN BO HUE VEGAN ¹

16,90€

Auch die Bun Bo Hue gibt es als vegane Variante, mit Reisnudeln, getrocknetem Tofu und frischem Tofu.

Bun bo hue vegan, served with rice noodles, dried tofu and fresh tofu

17. WAN TAN SUPPE

18,90€

Gemüsebrühe mit Karotten, Bambusstreifen, Brokkoli, Pilzen und Wan Tans.
veggie broth with carrots, bambusstripes, broccoli, mushrooms and wan tans.

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst,

8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 Sulfite

18. MI VIT TIEM 21,90€
 Fleischbrühe aus der BBQ-Ente mit herzhaften Gewürzen verfeinert, serviert wird diese Nudelsuppe mit Eiernudeln, asiatischem Gemüse, Soja und gebratener Ente.
broth made from bbq-duck, with many spices, served with egg noddles, asia vegetables and a roasted duck.

19. TOM KHA UDON
 Scharfe, saure Kokos Suppe, mit Gemüse und Udon Nudeln.
spicy sour coconut soup with vegetable and udon noodles.

- | | |
|---|--------|
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i> | 19,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i> | 22,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i> | 18,90€ |



NOODLES BOWLS

20. BUN CHA GIO (LAUWARM)

Reisnudelschale mit Frühlingsrollen, Salat, Gurken, Sojasprossen, frischen Kräutern, asiatischem Sauerkraut, Erdnüssen und einer Limetten-Knoblauch Soße.

rice noodles, with egg rolls, lettuce, cucumber, soy sprouts, fresh herbals, peanuts and a homemade lime-garlic-sauce.



- | | |
|--|--------|
| A) Hähnchen Frühlingsrollen / <i>chicken spring rolls</i> | 16,90€ |
| B) Vegetarische Frühlingsrollen / <i>vegetarian spring rolls</i> | 16,90€ |

21. BUN NAM BO (LAUWARM)

17,90€

Reisnudelschale mit gebratenen argentinischen Hüftsteakwürfeln mit Zwiebeln, scharf angebratenem Zitronengras, asiatischem Sauerkraut, Erdnüssen und einer Limetten-Knoblauch Soße.

rice noodles, fried beef with onions, spicy lemongrass, peanuts and lime-garlic sauce.



22. GEBRATENE UDON NUDELN

Udon Nudeln mit Gemüse und Sesam Samen in einer süßlichen Sojasoße im Wok gebraten.
fried sweet soy sauce udon noodles with vegetables and sesame.



- | | |
|---|--------|
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i> | 17,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i> | 20,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i> | 16,90€ |
| F) Argentinisches Hüftsteak Würfel / <i>beefsteak cubes</i> | 19,90€ |

23. PAD THAI

Gebratene Reisbandnudeln mit asiatischem Bärlauch, Sojasprossen, Eier, Erdnüssen und Tamarindsoße.

fried pho-noodles with asian chives, soy sprouts, eggs, peanuts and tamarind sauce.



- | | |
|---|--------|
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i> | 17,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i> | 20,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i> | 16,90€ |



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES / SPECIALTIES

25. BO LUC LAC 21,90€

Gewürfeltes argentinisches Hüftsteak, angebraten in Butter, mit geschmorten Zwiebeln, Brokkoli, Karotten und würziger Zwiebelsoße, serviert mit Reis.
cube cutted beef steak, fried with butter, onions, broccoli, carrots and onion sauce, served with rice.


26. **LACHSFILET IN HAUSGEMACHTER KRÄUTERMARINADE** 22,90€
 Lachsfilet gedämpft mit Gemüse, Dill, Chili, Knoblauch und Zwiebeln,
 serviert mit Reis und Limetten-Chilli-Soße.
*salmon steamed with vegetables, dill, chili, garlic and onions,
 served with rice and lime-chili-sauce.*

26.B **CHA CA LA VONG** 23,90€
 Gegrillte Fisch Filet Stücke vom Viktoriabarsch, mariniert mit Zitronengras,
 Galgantwurzel, Kurkumawurzel, Frühlingszwiebel, Kardamon und Schalotten.
 Serviert mit Reismudeln, Salatblätter, Koriander, Gurken und einer Limetten-
 Chilli-Knoblauch-Soße.


*fried filleted fish cut into bite-sizes pieces, then marinated with turmeric, garlic,
 shallots, sugar and fish sauce, served with rice noodles, lettuce and lime-chili-garlic
 sauce.*



CURRYS

27. „SCHANE0“ 
 Vom Streetfood ins à la Mama, angebraten mit Bohnen, Karotten
 und Bambusstreifen, angemacht mit Thai Basilikum, Chili und Sojasoße,
 serviert mit Reis.
*fried beef with beans, carrots, bamboo strips, thai basil, chili and soy sauce,
 served with rice.*

B) Gebratenes Hähnchen / *fried chicken* 18,90€
 D) Garnelen / *shrimps* 21,90€
 E) Vegetarisch / *vegetarian* 17,90€
 F) Argentinische Hüftsteakwürfel / *beefsteak cubes* 20,90€

28. „COCO SCHANE0“ 
 Rotes Curry bestehend aus Schalotten, Knoblauch, Galangawurzel,
 Korianderwurzel, Zitronengras, Shrimps paste und getrocknete rote Chilis in
 cremiger Kokosmilch, Bohnen, Bambusstreifen, Chili und Thai Basilikum,
 serviert mit Reis
*red curry in creamy coconut milk, beef, beans, bamboo strips, chili and holy basil,
 served with rice*

A) Knuspriges Hähnchen / *crispy chicken* 20,30€
 B) Gebratenes Hähnchen / *fried chicken* 19,30€
 C) Knusprige Ente / *crispy duck* 22,30€
 D) Garnelen / *shrimps* 23,30€
 E) Vegetarisch / *vegetarian* 18,90€
 F) Argentinische Hüftsteakwürfel / *beefsteak cubes* 22,30€

29. TRÜFFEL ROTES CURRY

Rotes Curry bestehend aus Schalotten, Knoblauch, Galangawurzel, Korianderwurzel, Zitronengras, Shrimpspaste und getrocknete rote Chilis in cremiger Kokosmilch, Bohnen, Bambusstreifen, Thai Basilikum, Auberginen, Mais, Bambussprossen, Bohnen, Brokkoli, Pak Choi, Karotten, Pilzen und Sprossen und Trüffel, serviert mit Reis.

creamy red curry made from onions, garlic, galangal, korianderroot, lemongras, shrimps paste, dried chilis and coconut milk, cooked with eggplant, brocoli, pak choi, carrots, corn, mushroom and truffle served with rice.

A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>	27,30€
B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>	26,30€
C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>	28,30€
D) Garnelen / <i>shrimps</i>	30,30€
E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>	24,90€
F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i>	28,30€

30. GRÜNES CURRY

cremig grünes Curry bestehend aus grünen Chilis, Knoblauch, Schalotten, Galgant, geröstete Koriandersamen, Korianderwurzel, geriebene Limonenschale, Zitronengras und Garnelenpaste, gekocht mit Auberginen, Mais, Bambussprossen, Bohnen, Brokkoli, Pilzen, Karotten und Sprossen, serviert mit Reis.

creamy green curry made by green chilis, garlic, onions, galgant, roasted cilantro seeds, cilantro root, lemon gras and shrimps paste, cooked with eggplant, broccoli, pak choi, carrots, mushroom and sprouts, served with rice.

A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i>	19,30€
B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>	18,30€
C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i>	21,30€
D) Garnelen / <i>shrimps</i>	22,30€
E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>	17,90€
F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i>	21,30€

31. TRÜFFEL MASSAMAN

Mildes Curry aus Kaffirblättern, Thai Chilis, Zitronengras, Kardamon, Koriandersamen und Kümmel, gekocht mit Zwiebeln, Erdnüssen und Kartoffeln, serviert mit Reis

mild curry made from lime leaves, thai chilis, lemon gras, cardamon, coriander seeds and caraway seeds, cooked with onions, peanuts and potatoes, served with rice

B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i>	27,30€
E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i>	25,90€

32. GELBES CURRY 🌶️🌶️

Cremiges gelbes Curry, bestehend aus getrockneten Chilis, Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen, Zitronengras, Knoblauch, Zimt, Nelken und Kurkuma, gekocht mit Auberginen, Mais, Bambussprossen, Bohnen, Brokkoli, Pilzen, Karotten und Sprossen, serviert mit Reis

creamy yellow curry, made with dry chillis, cilantro seeds, lemon gras, garlic, cinnamon, caraway seeds, cooked with eggplants, corn, bambus sprouts, beans, broccoli, mushroom, carrots and sprouts, served with rice.

- | | |
|---|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i> | 19,30€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i> | 18,30€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i> | 21,30€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i> | 22,30€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i> | 17,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 21,30€ |

33. CURRY GEBRATENER REIS 🌶️🌶️

Reis gebraten in cremigem roten Curry mit Karotten, Bohnen, Bambussprossen, Pilzen, Kohl und Sprossen.

fried rice in creamy red curry with carrots, beans, bambus sprouts, mushrooms and sprouts.



- | | |
|---|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i> | 20,30€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i> | 19,30€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i> | 23,30€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i> | 24,30€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i> | 18,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 23,30€ |



ASIA WOK ON FIRE

Die Gerichte 34. bis 36. werden mit Reis serviert.
Auf Wunsch bekommst Du für einen Aufpreis von
3€ gebratene Nudeln anstatt Reis dazu.

Our meals 34. - 36. are served with rice.

Fried noodles instead of rice additional charge 3€



34. ORANGE-MANGO-SAUCE

Gebratenes Gemüse in einer Orange-Mango Soße, welche mit einer großen Portion Liebe und Früchten im Wok gekocht wird.

fried vegetables with orange-mango sauce, made in wok with a big portion of love and fruits.

- | | |
|---|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i> | 17,90€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i> | 16,90€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i> | 18,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i> | 19,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i> | 15,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 18,90€ |

35. ASIAN BBQ SAUCE 1

Gebratenes Gemüse mit einer asiatischen Barbecue-Sauce vom Wok.

fried vegetable with an asian bbq sauce from wok.

- | | |
|---|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i> | 17,90€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i> | 16,90€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i> | 18,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i> | 19,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i> | 15,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 18,90€ |



1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst,

8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 Sulfite

36. ERDNUSSSOÛE 1

Gebratenes Gemüse in Erdnussoße vom Wok.
fried vegetables with peanut sauce from wok.

- | | |
|---|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i> | 18,90€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i> | 17,90€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i> | 19,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i> | 20,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i> | 16,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 19,90€ |

37. GEBRATENER REIS 1,4

Gebratener Reis mit Gemüse aus dem Feuer Wok.
fried rice with vegetables from the fire wok.

- | | |
|---|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i> | 18,90€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i> | 17,90€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i> | 19,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i> | 20,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i> | 16,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 19,90€ |

38. GEBRATENE NUDELN 1,4

Gebratene Nudeln mit Gemüse aus dem Feuer Wok.
fried noodles with vegetables from the fire wok.

- | | |
|---|--------|
| A) Knuspriges Hähnchen / <i>crispy chicken</i> | 18,90€ |
| B) Gebratenes Hähnchen / <i>fried chicken</i> | 17,90€ |
| C) Knusprige Ente / <i>crispy duck</i> | 19,90€ |
| D) Garnelen / <i>shrimps</i> | 20,90€ |
| E) Vegetarisch / <i>vegetarian</i> | 16,90€ |
| F) Argentinische Hüftsteakwürfel / <i>beefsteak cubes</i> | 19,90€ |



UNSERER NACHTISCH / OUR DESSERT

39. FRITTIERTE BANANE MIT ERDNÜSSEN UND HONIG
baked banana with peanuts and honey

6,90€



40. SCHOKO-SOUFFLÉ 6,90€
Warmer Schokokuchen mit Vanillesoße
warm chocolate cake with vanilla sauce

41. CHE CHUOI
Kokos-Bananen-Sago-Creme mit
Süßkartoffeln, Tapioka Perlen und Erdnüssen
*coco-banana-sago creme with sweet potatoes,
tapioca bubble and peanuts*



6,90€

43. KNUSPRIGE APFELTASCHEN MIT VANILLESOSSE
5 frittierte Apfeltäschchen,
serviert mit Vanillesoße
*5 fried apple ravioli,
served with vanilla sauce*

6,90€

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst,
8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 Sulfite