



Zen House

VIETNAMESISCHES RESTAURANT

Öffnungszeiten : Montag bis Freitag 11:30 - 14:30 Uhr
und 17:30 - 22:00

Sonntag und Feiertag 17:30 - 22:00 Uhr

Tel : 075113268

Adresse : Obere - breite str 31 - 88212 - Ravensburg



Mittagsmenü

Jedes Menü mit Pekingsupe oder Frühlingsrolle
Von Montag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr ausser Samstag
Sonntag u Feiertag

M1. Knusprige Ente mit Gemüse	12€
M2. Knusprige Ente mit Ananas, Bambus, Paprika in süss-sauer Sosse.	12€
M3. Knusprige Ente mit Gemüse in Erdnusssauce	12€
M4. Gebraten Rindfleisch mit Gemüse.	11€
M5. Rindfleisch mit Gemüse in Erdnusssauce	11€
M6. Gebraten Hühnefleisch mit Gemüse & Cashnüsse	11€
M7. Hühnefleisch mit Gemüse in curry sosse	11€
M8. Hühnefleisch mit Gemüse in Erdnusssauce	11€
M9. Paniertes Hühnefleisch mit Bambus & Ananas & Paprika in süss sauer sosse	10€
M10. Paniertes Hühnefleisch mit Gemüse in Austern sosse.	10€
M11. Paniertes Fischfilet mit Gemüse in Austern sosse.	10€
M12. Paniertes Fischfilet mit Ananas süss-sauer Sosse.	10€
M13. Gebratene verschiedene Gemüse	9,50€
M14. Verschiedene Gemüse in Erdnusssauce	9,50€

Jeden Menü mit Reis als Beilage
Chúc ngon miệng ! Guten Appetit

Spezialitäten des Hauses

Sp1. Bún bò nam bộ

15,50€

Im Wok geschwenktes Rindfleisch, Sprossen auf Reismudeln, Salat, Vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüsse. Dazu hausgemachte Limetten-Fisch Sosse (laufwarm)

Beef swirled in a wok, sprouts on rice noodles, salad, VietNameese Herbs, roasted peanuts. Homemade lime and fish sauce (warm to the touch)

Sp2. Bún chả nem

15,50€

Mit gegrilltem Schweinefleisch, VietNam Frühlingsrolle, Reismudeln, Salat & Kräutern serviert. Verfeinert mit Limetten-Fisch Sosse

With grilled pork, VietNam. Spring roll, rice noodles, lettuce & herbs served. Refined with lime and fish sauce



Sp3. Udon

Gedämpfte Udonnudeln mit frischen Gemüse verfeinert mit einer Soja Sosse

Steamed udon noodles with fresh vegetables refined with a soy sauce

Optional:	a. Rindfleisch	Beef	16€
	b. Gegrillte Ente	Grilled duck	17,50€
	c. Hummerkrabben	prawns	19,50€
	d. Bio Tofu.	bio tofu	13,50€

Sp4. Phở Hà Nội

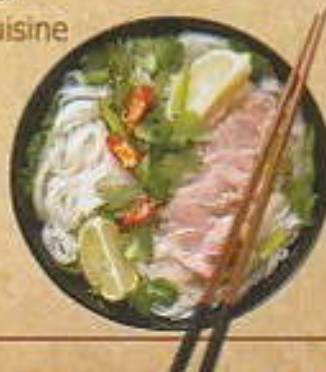
Traditionelle Reisbandnudelsuppe der vietnamesischen Küche. Kräftige klare Brühe,

Reisbandnudeln, Kräutern, zwiebeln, koriander

Traditional rice noodle soup of Vietnamese cuisine

Strong, clear broth, flat rice noodles, herbs, onions, coriander

Gross/Klein	a. Rindfleisch	beef	14,50€/8€
Gross/Klein	b. Bio Tofu	tofu	12,50€/7€



SÚP - SUPPEN



- 1. Súp mỳ Wantan** 6€
Hühnerbrühe mit Gemüse, Sesamöl und Teigtasche gefüllt mit Schweinefleisch (a,b)
Clear chicken broth with vegetables, sesame oil and dumpling filled with pork (a,b)
- 2. Súp Thái vị Tôm Yum Gừng** 8€
Cocosmilch suppe mit Champignon und Hummerkrabben
Coconut milk soup with mushroom and lobster crab
- 3. Miến gà** 6€
Hühnerfleischsuppe mit Glasnudeln & Gemüse (8)
Chicken soup with glass noodles & vegetables (8)
- 4. Súp tôm** 6,50€
Krabbensuppe mit Glasnudeln, Morcheln und Gemüse (B,8)
Crab soup with glass noodles, morels and vegetables (B,8)
- 5. Vịt Bắc Kinh** 5,50€
Spezialsuppe mit Entenfleisch & Gemüse sauer - scharf (C,F,B)
Special soup with duck and vegetables, sour and spicy (C,F,B)
- 6. Súp rau** 5,50€
Suppe mit versch. Gemüse (vegetarisch)(F,B)
Soup with various vegetables (vegetarian) (F,B)



Spezialitäten des Hauses

Sp1. Bún bò nam bộ

15,50€

Im Wok geschwenktes Rindfleisch, Sprossen auf Reisnudeln, Salat, Vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüsse. Dazu hausgemachte Limetten-Fisch Sosse (laufwarm)

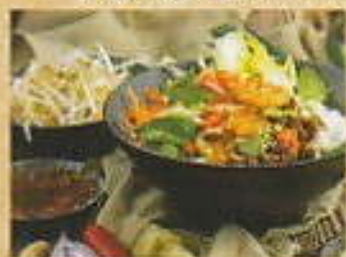
Beef swirled in a wok, sprouts on rice noodles, salad, VietNameese Herbs, roasted peanuts. Homemade lime and fish sauce (warm to the touch)

Sp2. Bún chả nem

15,50€

Mit gegrilltem Schweinefleisch, VietNam Frühlingsrolle, Reisnudeln, Salat & Kräutern serviert. Verfeinert mit Limetten-Fisch Sosse

With grilled pork, VietNam. Spring roll, rice noodles, lettuce & herbs served. Refined with lime and fish sauce



Sp3. Udon

Gedämpfte Udonnudeln mit frischen Gemüse verfeinert mit einer Soja Sosse
Steamed udon noodles with fresh vegetables refined with a soy sauce

Optional:	a. Rindfleisch	Beef	16€
	b. Gegrillte Ente	Grilled duck	17,50€
	c. Hummerkrabben	prawns	19,50€
	d. Bio Tofu.	bio tofu	13,50€

Sp4. Phở Hà Nội

Traditionelle Reisbandnudelsuppe der vietnamesischen Küche. Kräftige klare Brühe, Reisbandnudeln, Kräutern, zwiebeln, koriander
Traditional rice noodle soup of Vietnamese cuisine
Strong, clear broth, flat rice noodles, herbs, onions, coriander

Gross/Klein	a. Rindfleisch	beef	14,50€/8€
Gross/Klein	b. Bio Tofu	tofu	12,50€/7€



MÓN KHAI VỊ

WARME VORSPEISEN

7. Chả giò chay (mini Frühlingsrolle) 5€
(vegetarisch, süß-sauer Sosse) A,F,5,6,8
(Vegetarian, sweet and sour sauce) A,F,5,6,8
8. Nem chiên Việt Nam 6€
Frühlingsrollen mit Schweinefilet, Glasnudeln, Morcheln & Gemüse Limetten Fischsosse.
Spring rolls with pork fillet, glass noodles, morels & vegetables, limes. fish sauce
9. Wantan chiên 6€
Wantan Gebackene Teigtaschen mit Schweinefleisch (süß-sauer Sosse) A,5,6,8
Baked dumplings with pork (sweet and sour sauce) (A,5,6,8)
10. Gà xiên nướng 6€
Gegrillte Hühnerspiesse mit Erdnusssoße (E,8)
Grilled chicken skewers with peanut sauce (E,8)
11. Tôm chiên sù 8,50€
Gebacken Riesengarnelen mit süß-sauer Sosse
Baked giant prawns with crab bread
12. Zen Platte (ab 2 pers.) 17€
Gemischter Vorspeiseteller mit Wantan, Satay-Spiesse, vietnam.
Frühlingsrollen, Gebackene Riesengarnelen mit verschiedenen Sossen.
Mixed appetizer plate with wantan, satay skewers, Vietnam spring rolls,
Baked king prawns with different sauces



XA LÁT - SALATE

20. Gỏi Miến Tôm

9,50€

Glasnudelsalat mit Garnelen, Morcheln & Koriander

Glass noodle salad with shrimps, morels and coriander

21. Gỏi cuốn

Hauchdünne Reispapierrollen mit Reismudeln, VietNam. Kräutern.

Option a. mit garnelen

7€

b. mit bio Tofu

6,50€

Sheer rice paper rolls with rice noodles, VietNam herbs

Option a. with shrimp

b. with organic tofu

22. Gỏi đu đủ

9,50€

Grüne Papaya Salat mit Garnelen, VietNam. Kräutern, Erdnüsse &

Limeten-Fischsosse

Squid salad with celery, glass noodles, shallots

23. Gỏi mực

7,50€

Tintenfisch Salat mit Salerie, Glasnudeln, Chaloten

Squid salad with celery, glass noodles, shallots



VỊT - ENTE

30. Vịt hạt sen 17€
Knusprige Ente mit Gemüse & Lotuskerne nach Vietnam. Art
Crispy duck with vegetables & lotus seeds to VietNam. kind
31. Vịt chua ngọt 17€
Knusprige Ente mit Annanas, Paprika, Bambus in süß-sauer Sosse
Crispy duck with pineapple, bell pepper, bamboo in sweet and sour sauce
32. Vịt koon bao 17€
Knusprige Ente mit Gemüse, Erdnüsse in Knoblauch Sosse(scharf)
Crispy duck with vegetable, peanuts in garlic sauce (spicy)
33. Vịt xào rau 17€
Knusprige Ente mit Gemüse, Pakchoi in Austern Sosse
Crispy duck with vegetable, pak choi in oyster sauce
34. Mì xào vịt giòn 17€
Knusprige Ente mit Curcuma Nudeln & Gemüse serviert mit einem
Schwarzerpfeffer-Sosse dips
Serve crispy duck with curcuma noodles & vegetables. with black pepper sauce
35. Vịt giòn 17€
Erdnuss Ente in Hausgemachte Erdnuss - cocosmilchsosse mit Gemüse verfeinert
mit gerösteten Erdnüsse
Duck in Homemade Peanut Coconut Milk Sauce with Vegetables Refined with
roasted peanuts



THỊT BÒ RINDFLEISCH

40. Bò xào xả ớt 15€
Rindfleisch mit Zitronengras & Gemüse nach Vietnam. Art (scharf)
Beef fried in a wok with lemongrass & vegetables to VietNam. Kind (spicy)
41. Bò koon bao 15€
Rindfleisch nach Koon Bao Art mit Gemüse, Erdnüsse in Knoblauch Sosse (leichscharf)
Koon Bao style beef with vegetables & donggu mushroom
42. Bò xào rau 15€
Im Wok gebratene, geschnitzte Rindfleisch mit Gemüse & Donggu Pilz.
Wok - fried sliced beef with vegetables & donggu mushroom
43. Bò xào gừng 15€
Im Wok gebratene Rindfleisch mit Ingwer, Gemüse, Sesamöl in Austernsosse
Beef roasted in a wok with ginger, vegetables, sesame oil in oyster sauce
44. Bò cà ri 15€
Rindfleisch mit Gemüse in Currysosse (scharf)
Beef with vegetables in curry sauce (spicy)





THỊT GÀ HÜHNERFLEISCH

50. Gà xào xả ớt 14€

Im Wok gebratene. Hühnerfleisch mit Zitronengras, Gemüse & Chili nach Vietnam.

Art (scharf)

Chicken fried in a wok with lemongrass, vegetables & chilli VietNam kind (spicy)

51. Gà xào hạt điều 14€

Gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse, Morcheln & Cashewnüssen

Fried chicken breast with vegetables, morels and cashew nuts

52. Gà koon bao 14€

Hühnerfleisch Koon-Bao Art mit Gemüse, Erdnüsse in Kloblauch Sosse (leicht scharf)

Chicken Koon-Bao with vegetables, peanuts in garlic sauce (slightly spicy)

53. Gà chua ngọt 14€

Paniertes Hühnerbrust mit Ananas süß-sauer Sosse (F,C,5,6)

Breaded Chicken Breast with Sweet and Sour Pineapple Sauce (F,C,5,6)

54. Gà xào rau 14€

Im Wok gebratene Hühnerfleisch mit versch. Gemüse & Donggu Pilz im Austern

Sosse (F,8)

Chicken friend in a wok with various vegetables & donggu mushroom in

Oyster Sauce (F,8)



HẢI SẢN

MEERESFRÜCHTE

60. Tôm chua ngọt 19,50€

Gebackene Riesengarnelen mit Ananas süß-sauer Sosse (a,b,c,5,6)

Baked king prawns with pineapple sweet and sour sauce (a,b,c,5,6)

61. Tôm xào rau 19,50€

Im Wok gebratene Hummerkrabben mit versch. Gemüse (b,f,8)

Wok-fried lobster crabs with various vegetables (b,f,8)

62. Tôm koon bao 19,50€

Gebratene Hummerkrabben mit Gemüse Koon Bao Art, Erdnüsse in Kloblach Sosse (leicht scharf) b,f,e,8.

Fried lobster crab with vegetables Koon Bao Art, peanuts in garlic sauce (slightly sharp) (b,f,e,8)

63. Mực xào tỏi 15€

Gebratene Tintenfisch mit Gemüse, Sallerie, Frühlingszwiebeln nach Vietnam. Art

Fried squid with vegetables, celery, spring onions to VietNam. kind

64. Mực chua ngọt 15€

Gebackene Tintenfisch mit Ananas süß-sauer Sosse (d,f,5,6)

Baked squid with pineapple sweet and sour sauce (d,f,5,6)



65. Cá chua ngọt 14,50€

Panierte Fischfilet mit Ananas süß-sauer Sosse (a,c,d,5,6)

Breaded fish fillet with pineapple sweet and sour sauce (a,c,d,5,6)

66. Cá Cà ri 14,50€

Panierte Fischfilet mit Gemüse & Basilikum in Curry Sosse (scharf) (a,c,d,f,2,8)

Breaded fish fillet with vegetables and basil in curry sauce (spicy) (a,c,d,f,2,8)

MÓN CHAY VEGETARISCH



70. Rau xào chay 11,50€

Im Wok gebratene versch. Gemüse & Donggu Pilz in Austern Sosse (f,8)

Various vegetable & Donggu mushrooms fried i wok in oyster sauce (f,8)

71. Rau xào koon bao 11,50€

Gebratene versch. Gemüse nach Koon Bao Art, Erdnüsse in Kloblauch Sosse
(leichtscharf) f,e,8)

Fried various vegetables Koon Bao style, peanuts in garlic sauce (slightly spicy)

72. Rau cà ri đậu phụ 12,50€

Verschiedene , Gemüse & Tofu in Curry Sosse (scharf)

Various vegetables and tofu in curry sauce (spicy)

73. Rau chua ngọt 11,50€

Verschiedene hiedene Gemüse mit Ananas in süss-sauer Sosse (f,5,6)

Various vegetables with pineapple in sweet and sour sauce (f,5,6)

MÓN CƠM

REISGERICHTE



- | | |
|---|-----|
| 80. Cơm chiên chay | 12€ |
| Gebratener Reis mit Gemüse & Ei (c,f,8) | |
| Fried rice with vegetables & egg (c,f,8) | |
| 81. Cơm chiên gà | 14€ |
| Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Gemüse & Ei (c,f,8) | |
| Fried rice with chicken, vegetables & egg (c,f,8) | |
| 82. Cơm chiên bò | 15€ |
| Gebratener Reis mit Rindfleisch, Gemüse & Ei (c,f,8) | |
| Fried rice with beef, vegetables & egg (c,f,8) | |
| 83. Cơm chiên tôm | 15€ |
| Gebratener Reis mit Krabben, Gemüse & Ei (b,c,f,8) | |
| Fried rice with crab, vegetables & egg (b,c,f,8) | |
| 84. Cơm chiên thập cẩm | 16€ |
| Gebratener Reis mit versch. Fleisch, Krabben, Gemüse, Ei & Curry(leicht scharf) | |
| Fried rice with various meats, crabs, vegetables, egg & curry (slightly spicy) | |

MỠ

NUDELNGERICHTE

90. Mì xào chay 12€

Gebratene Nudeln mit Gemüse (a,c,f)

Fried noodles with vegetables (a,b,f)

91. Mì xào gà 14€

Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch & Gemüse (a,c,f)

Fried noodles with chicken & vegetables (a,c,f)

92. Mì xào bò 15€

Gebratene Nudeln mit Rindfleisch & Gemüse (a,c,f)

Fried noodles with beef & vegetables (a,c,f)

93. Mì xào tôm 15€

Gebratene Nudeln mit Krabben & Gemüse (a,b,c,f)

Fried noodles with crab & vegetables (a,b,c,f)

94. Mì xào thập cẩm 16€

Gebratene Nudeln mit versch. Fleisch, Krabben, Gemüse & Curry (a,b,c,f,2)

Fried noodles with various meats, crabs, vegetables & curry (a,b,c,f,2)



Đĩa Nóng

HEISSE PLATTE

H1. Vịt nóng xèo 18€

Gegrillte Ente mit Gemüse & Pakchoi in Chop Soy Sosse
Grilled duck with vegetables & pak choi in chop suey sauce

H2. Thập cẩm 17€

Verschiedene Fleisch mit Gemüse in Hoi Sin Kloblauch Sosse (scharf) f,8
Various meat with vegetables in Hoi Sin garlic sauce (spicy) (f,8)

H3. Hummerkrabben mit 19,50€

Gemüse & Pakchoi in Hoi Sin Kloblauch Sosse (leicht scharf)
With vegetables & pakchoi in Hoi Sin Kloblauch sauce (slightly spicy)

H4. Bò xào tiêu tỏi 16€

Im Wok gebratene Rindfleisch mit Paprika, Zwiebel in Kloblauch schwarz Pfeffer Sosse
Roasted beef with peppers, onion in black garlic black pepper sauce



CÀ RI - CURY

C1. Vịt curry 17€

Knusprige Ente mit Gemüse, Thai basilikum in rotem Kokosmilch-Curry Sosse (scharf)
Crispy duck with vegetables, Thai basil in red coconut milk curry sauce (spicy)

C2. Gà curry 14€

Hühnerfleisch mit Gemüse, Thai basilikum in rotem Kokosmilch-Curry Sosse (scharf)
Chicken with vegetables, Thai basil in red coconut milk curry sauce (spicy)

C3. Tôm curry 19,50€

Hummerkrabben mit Gemüse, Thai basilikum in rotem Kokosmilch-Curry Sosse (scharf)
Lobster crabs with vegetables, Thai basil in red coconut milk curry sauce (spicy)

C4. Rau curry 12€

Gemüse & Thai basilikum in rotem Kokosmilch-Curry Sosse (scharf)
Vegetables and Thai basil in red coconut milk curry sauce (spicy)

C5. Vịt cà ri xanh 17€

Knusprige Ente mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry Sosse (scharf)
Crispy duck with vegetables in green coconut milk curry sauce (spicy)

C6. Gà grüncurry 14€

Hühnerfleisch mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry Sosse (scharf)
Chicken with vegetables in green coconut milk curry sauce (spicy)

C7. Tôm grüncurry 19,50€

Hummerkrabben mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry Sosse (scharf)
Lobster crabs with vegetables in green coconut milk curry sauce (spicy)

C8. Rau grüncurry 12€

Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry Sosse (scharf)
Vegetables in green coconut
milk curry sauce (spicy)



ZEN MENÜ

ZM1. Thực đơn 1 người (für 1 Person) 22€

- 1) Geback Wantan oder Minirolle oder Beijing Suppe
Baked wantan or mini roll or Beijing soup
- 2) Koon Bao Ente und bebackene Hühnerfleisch mit Gemüse
Koon Bao duck and chicken with vegetables
- 3) gebackene Bananen oder Kaffee
Lychee or baked banana or coffee

ZM2. Thực đơn 2 người (für 2 Person) 44€

- 1) Gebackene Wantan oder Minirolle oder Beijing Suppe
Baked wantan or mini roll or Beijing soup
- 2) Knusprige Ente, Hähnchen süß-sauer Sosse Rindfleisch in Curry Sosse (scharf)
Crispy duck, chicken sweet and sour sauce beef in curry sauce (spicy)
- 3) Gebackene Banane oder Kaffee
Lychee or baked banana or coffee

ZM3. Thực đơn 3 người (für 3 Person) 66€

- 1) Gebackene Wantan oder Minirolle oder Beijing Suppe
Baked wantan or mini roll or Beijing soup
- 2) Curry Ente, Hühnerfleisch nach Koon Bao Art, Rindfleisch in Schwarze Pfeffer Sosse
Curry duck, Koon Bao style chicken, beef in black pepper sauce
- 3) Gebackene Banane oder Kaffee
Baked ice cream or banana or coffee

THỰC ĐƠN DÀNH CHO TRẺ EM KINDERMENÜS

K1. Mì xào gà 7,50€

Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch & Gemüse

Fried noodles with chicken and vegetables

K2. CƠN RANG GÀ 7,50€

Gebratene Reis mit Hühnerfleisch & Gemüse

Fried rice with chicken and vegetables

K3. Gà xào rau 7,50€

Gebratene Hühnerfleisch mit

Fried chicken with vegetables

K4. Gà chua ngọt 7,50€

Panierte Hühnerbrust mit Ananas süß-sauer Sosse.

Breaded chicken breast with sweet and sour pineapple sauce



MÓN ĂN PHỤ - BEILAGEN

B1. Gebratene Reis

Fried rice

B2. Gebratene Nudeln

Fried noodles

B3. Extra Reis als Beilage

As extra sidedish rice



5€

5€

3€

MÓN TRÁNG MIỆNG NACHTISCH

N1. Chuối Chiên

Gebackene bananen mit Honig, Erdnüsse & Kokosflocken

Baked bananas with honey, peanuts & coconut flakes

5€

N2. Gemischtes Eis mit sahn (3 Kugel)

Mixed ice cream with cream

5€

N3. Kem Chiên

Gebackenes Eis

Baked ice cream

5€



NƯỚC NGỌT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Fanta & Sprite	0,2l	3€	0,4l	3,8€
Spezi & Cola Light	0,2l	3€	0,4l	3,8€
Wasser	0,2l	3€	0,4l	3,8€
Apfelsaftschorle	0,2l	3€	0,4l	3,8€
Apfelsaft	0,2l	3,4€	0,4l	4,2€
Maracujaschorle	0,2l	3,4€	0,4l	4,5€
Johannisbeerschorle	0,2l	3,4€	0,4l	4,5€
Lycheeschorle	0,2l	3,4€	0,4l	4,5€
Orangensaft , Maracujasaft	0,2l	3,4€	0,4l	4,5€
Lycheesaft, Guavensaft, Mangosaft	0,2l	3,4€	0,4l	4,5€
Schwarze Johannisbeeren Nektar	0,2l	3,4€	0,4l	4,5€
Bitter Lemon	0,2l	3,4€	0,4l	4,5€
Teinacher Wasser Flasche			0,7l	6,5€



Hausgemacht

Lemonsoda	0,4l	6,€
Strawberry Lassi	0,4l	6,€
Mango lassi	0,4l	6,€
Berry Loves strawberry	0,4l	6,50€
Tokyo Yuzu Macacuja Orange	0,4l	6,50€



BIA - BIERE

Aus den Flaschen

Meckatzer	0,33l	3,50€	0,5l	4,20€
Meckatzer Radler	0,33l	3,50€	0,5l	4,20€
Meckatzer Pils	0,33l	3,50€		
Meckatze Hefeweizen (hell)			0,5l	4,20€
Meckatze Hefeweizen (dunkel)			0,5l	4,20€
Meckatze Leichtes Weizen			0,5l	4,20€
Russ Weizen			0,5l	4,20€
Meckatzer (Alkoholfreies Weizen)			0,5l	4,20€
Colaweizen			0,5l	4,20€
Saigon bier			0,33l	4€
Shingha Bier			0,33l	4€



APERITIFS

Hugo	0,2l	6,50€
Aperol Spritz	0,2l	6,50€
Lycheewein	4cl	4,50€
Pflaumenwein	4cl	4,50€

ĐỒ UỐNG ẤM WARMER GETRÄNKE

Grüne Tee	4€
Jasmin Tee	4€
Heisse Tee	3,50€
Tasse Kaffee	3€
Espresso	3€
Cappuccino	4,50€
Latte Macchiato	5,50€



RUÖU VANG - OFFENE WEINE

* Weißwein 0,2l

W1. Chardonnay Del Veneto IGT Campagnola feine Art, leicht trocken	6,90€
W2. Riesling QBA Stettener Heuchelberg	6,90€
W3. Bordeaux Cotes de Gascogne Blanc de Blanc	6,90€
W4. Doppio Passo Sicilia Grillo	7,90€
W5. Hagnauer MüllerThurgauTrocken	6€
W6. Weiß Weinschorle	5,90€

* Roséwein 0,2l

Rose 1. Spätburgunder Weißherbst QBA	7,20€
Rose 2. Cotes de Provence Rose	7,50€
Rose 3. Doppio Passo Primitivo Rosato	7,50€
Rose 4. Roseweinschorle	5,90€

* Rotweine 0,2l

R1 Doppio Passo Primitivo	7,90€
R2 Primitivo Puglia Fruchtig samtig vollmundig	7,90€
R3 Italien Merlot del Vento Trocken IGT angenehm, schöne Fruchtaromen	6€
R4 Frankreich Cabernet Sauvignon Trocken Cin de Pays d'Oc Aimery kaminrote Farbe	6€
R5 Südafrika Two Oceans Caps Cabernet Sauvignon Trocken	6€
R6 Rotweinschorle	5,90€



FLASCHENWEINE

* Weißwein 0,75l

Riesling SL - QW Trocken - VDP 28€
Gutwein- Schloss Lieser - Mosel - Deutschland

Doppio Passo Sicilia Grillo 28€
Elegante Frucht, exotischen Aromen von reifen Orangen

* Roséwein 0,75l

Doppio Passo Primitivo Rosato 28€

* Rotwein 0,75l

Doppio passo Primitivo Puglia 31€
Fruchtig samtig vollmundig
De Gras
Cabernet sauvignon

