



M E N U



030 66508548



ban_vegan



APPETIZER

5.20

SOUP FOR THE SOUL^{A,F,N}

Würzige Gemüsebrühe mit Teigtasche, Chinakohl, Karotten, Pakchoi, Champignon, Lauchzwiebeln & Koriander

Soup with vegetable broth, dumplings, carrots, pakchoi, cabbage, mushrooms, spring onions & coriander

TOFU TWINS^{A,E,F,N}

Zwei knusprig gebackene Tofu-Gemüse Spieße, dazu eine Erdnuss-Hoisin Soße

2 sticks grilled crispy tofu with vegetables, peanut-hoisin sauce

AVO-CA(R)D(I)O!^{A,F,N}

Knusprig Tempura-Avocado, garniert mit Rosenknospen-Salz & Teriyaki Soße

3 crispy marinated avocado slices, rosebud salt & teriyaki sauce

CRISPY ROLL^F

2 knusprige Frühlingsrollen mit Mungbohnen-Gemüsefüllung & Limetten Dressing

2 crispy rice paper spring rolls with mung bean filling & lime dressing

PETIT BEANS

Grüne Edamame Bohnen mit Rosenknospen-Meersalz

Green soybeans with rosebud-sea-salt

BAN 'N' ROLL^{E,F,N}

2 Reispapier Sommerrollen mit Reismudeln, Salat & Erdnuss-Hoisin-Dip.

Wähle dazu: Avocado / Tofu

2 rice paper summer rolls with rice noodles, salad & peanut-hoisin sauce.

Choose: Avocado / Tofu

SWEET POTATOES^{N,2}

Knusprige Süßkartoffel mit hausgemachter veganer Mayonnaise-Aktivkohle Dip

Crispy sweet potatoes with homemade charcoal-mayonnaise

LUCKY BUN^{A,E,F,N}

2 gedämpfte Hefeklöße mit Gemüsefüllung, Erdnuss-Hoisin Soße

2 yeast dough dumplings with vegetables filling, peanut-hoisin sauce

SNOW WHITE^{A,F,N}

3 gedämpfte Reismehl Teigtaschen mit Gemüsefüllung, rote Bete, Koriander & Soja Soße

3 rice flour dumplings with vegetables, beetroots, coriander & soy sauce

WAKAME SALAT

Seealgen Salat mit Rote Bete & Sesam

Seaweed salad with beetroot & sesame

MAINS

NOODLES

MADAME B. ^{A,F,N} 13.90

Japanische Udon-Nudeln in einer fein cremigen Trüffel Soße mit Sojabasierten Fleisch, Pakchoi, Champignons, Röstzwiebeln, Kimchi, Salat, Rote Bete, Rettich & Sesam

Japanese udon noodles in a white creamy truffle sauce with soy based meat, pakchoi, mushrooms, roasted onions, kimchi, salad, beetroots, radish & sesame

BAN'S TREASURE ^{A,F,N} 12.90

Gebratene Udon Nudeln in hausgemachter Teriyaki-Aktivkohle Soße, gebackenem Tofu, Karotten, Paprika, Brokkoli, Zucchini, Champignons, Bohnen, Mungbohnen, Kimchi, Rote Bete, Rettich & Sesam

Udon noodles in a teriyaki-charcoal sauce, marinated tofu, carrots, bell pepper, broccoli, zucchini, mushrooms, beans, mung bean sprouts, kimchi, beetroot, radish & sesame



ASIAN GODDESS ^{A,E,F,N} 11.90

Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch auf Soja-Basis dazu Chinakohl, Karotten, Pakchoi, Mungbohnen, Kimchi, Röstzwiebeln, Erdnüssen & Sesam

Fried vietnamese flat rice noodles, soy based meat, cabbage, carrots, pakchoi, mung bean sprouts, kimchi, roasted onions, beetroot, peanuts & sesame

GOLDEN HOUR ^{A,E,F,N} 11.50

Vietnamesische Reismudeln Salat mit mariniertem Tofu, Zitronengras, Pakchoi, Knoblauch, Salat, Rote Bete, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sesam & Hausgemachter Limetten Dressing

Vietnamese rice noodles with crispy tofu, lemongrass, pakchoi, garlic, salad, beetroot, roasted onions, peanuts, homemade lime dressing & sesame

MAINS

NOODLES SOUP

PHO LOVE^{A,F} 11.50

Reisband-Nudelsuppe mit Anis-Zimt-Ingwer-Gemüse Brühe, Vietnamesische Mettwurst auf Soja-Basis, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Bohnen, Karotten, Champignons, Mungbohnen, Enoki-Pilze, Koriander & Lauchzwiebeln

Traditional Vietnamese soup with flat rice noodles, anise-cinnamon-ginger vegetable broth, soy based Vietnamese steamed pork sausage, vegetables, mushrooms, mung bean sprouts, coriander & spring onions

DRUNKEN UDON^{A,F,O} 13.50

Udon Nudeln in pikant cremiger Kokos Curry Suppe mit gebackenem Tofu, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Bohnen, Enoki-Pilze, Karotten, Vietnamesische Reispuffer, Lauchzwiebeln & Koriander

A spicy-mild creamy coconut curry with udon noodles, baked tofu, zucchini, broccoli, bell pepper, beans, mushrooms, carrots, Vietnamese puffed rice bread, spring onions & coriander

RICE BOWLS

RAINBOW BOWL^{A,F,N,L} 12.90

Duftreis mit Rindfleisch auf Soja-Basis, Teriyaki-Aktivkohle Soße, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Karotten, Champignons, Sellerie, Süßkartoffeln, Mungbohnen, Kimchi, Rote Bete, Rettich & Sesam

Rice with soy based beef in teriyaki-charcoal sauce, broccoli, bell pepper, zucchini, beans, carrots, mushrooms, celery, sweet potatoes, mung bean sprouts, kimchi, beetroot, radish & sesame

SUNRISE CROW^{A,F,N,P} 12.90

Duftreis mit Hühnerfleisch auf Soja-Basis, scharfe Sweet-Chili Soße, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Bohnen, Champignons, Mungbohnen, Süßkartoffeln, Karotten, Rote Bete, Rettich & Sesam

Rice with soy based chicken in a spicy sweet-chili sauce, broccoli, zucchini, bell pepper, beans, mushrooms, sweet potatoes, carrots, mung bean sprouts, beetroot, radish & sesame



MAINS

RICE BOWLS

SUNSET BOWL ^{F,N,O} 12.50

Pikant cremiges Kokos Curry mit Duftreis, gebackenem Tofu, Brokkoli, Zucchini, Bohnen, Paprika, Karotten, Champignons, Rettich, Rote Bete & Sesam

Rice with a spicy-mild coconut curry with baked tofu, broccoli, bell pepper, zucchini, carrots, beans, mushrooms, radish, beetroot & sesame

DATE IN HA NOI ^{A,F,N} 12.50

Duftreis mit gegrillten marinierten Auberginenhälften, gebackenem Tofu in Soja-Aktivkohle Soße, dazu Gurkenstreifen, Kimchi, Röstzwiebeln, Rote Bete, Rettich & Sesam

Rice with grilled marinated parted eggplant in soy-charcoal sauce, baked tofu, cucumbers, kimchi, roasted onions, beetroot, radish & sesame

TROPICAL BOWL ^{F,H,N,O} 12.90

Cremiges Mango-Kokos-Curry mit Duftreis, gebackenem Tofu, Mangostücke, Brokkoli, Zucchini, Prinzessbohnen, Paprika, Karotten, Champignons, Rettich, Rote Bete & Sesam

Rice with a mango coconut curry, baked tofu, mango pieces, broccoli, bellpepper, zucchini, carrots, beans, mushrooms, radish, beetroot & sesame

EXTRAS

Duftreis	<i>Rice</i>	2.50
Reisnudeln	<i>Rice noodles</i>	2.50
Reisbandnudeln	<i>Flat rice noodles</i>	3.00
Udonnudeln	<i>Udon noodles</i>	4.00
Kimchi		5.00



Für alle Hauptgerichte können Sie Ihre Schärfeinstufe ergänzen oder anpassen.

For all main courses you can add or adjust your spicy level.

MAINS

RICE BOWLS

SUNSET BOWL ^{F,N,O} 12.50

Pikant cremiges Kokos Curry mit Duftreis, gebackenem Tofu, Brokkoli, Zucchini, Bohnen, Paprika, Karotten, Champignons, Rettich, Rote Bete & Sesam

Rice with a spicy-mild coconut curry with baked tofu, broccoli, bell pepper, zucchini, carrots, beans, mushrooms, radish, beetroot & sesame

DATE IN HA NOI ^{A,F,N} 12.50

Duftreis mit gegrillten marinierten Auberginenhälften, gebackenem Tofu in Soja-Aktivkohle Soße, dazu Gurkenstreifen, Kimchi, Röstzwiebeln, Rote Bete, Rettich & Sesam

Rice with grilled marinated parted eggplant in soy-charcoal sauce, baked tofu, cucumbers, kimchi, roasted onions, beetroot, radish & sesame

TROPICAL BOWL ^{F,H,N,O} 12.90

Cremiges Mango-Kokos-Curry mit Duftreis, gebackenem Tofu, Mangostücke, Brokkoli, Zucchini, Prinzessbohnen, Paprika, Karotten, Champignons, Rettich, Rote Bete & Sesam

Rice with a mango coconut curry, baked tofu, mango pieces, broccoli, bellpepper, zucchini, carrots, beans, mushrooms, radish, beetroot & sesame

EXTRAS

Duftreis	<i>Rice</i>	2.50
Reisnudeln	<i>Rice noodles</i>	2.50
Reisbandnudeln	<i>Flat rice noodles</i>	3.00
Udonnudeln	<i>Udon noodles</i>	4.00
Kimchi		5.00



Für alle Hauptgerichte können Sie Ihre Schärfeinstufe ergänzen oder anpassen.

For all main courses you can add or adjust your spicy level.

DESSERTS

5.90

MRS. MOCHI^{4,H}

Japanischer Klebreis mit
Matchafüllung, Kokosmilch,
Mango Soße, Himbeere Püree

*Japanese sticky rice cake with
matcha filling, coconut milk,
mango sauce, raspberry puree*

SWEETY BUN^{A,H,4}

Hefeklöße gefüllt mit süßer
Füllung, Kokosmilch, Mango
Soße, Himbeere Püree

*Fluffy yeast dough with a
sweet filling, coconut milk,
mango sauce, raspberry*

BANANA LOVE^N

Gedämpfter Bananenkuchen
aus Klebreis, Kokosmilch, Sesam

*Steamed sticky banana cake
with coconut milk, sesame*



SHAKES

MANGO TANGO^{5.50}

Fruchtige Mango, Kokosmilch,
Ananas

Mango, coconut milk, pineapple

ANANAS FUSION^{5.50}

Ananasfruchtsaft, Kokosmilch,
frische Minze

Pineapple, coconut milk, mint

ASIAN PEARL⁴^{5.50}

Ananas, Litschi, Kokosmilch,
Holunderblütensirup

*Pineapple, lychee, coconut milk,
elderflower syrup*

PINK DREAM⁴^{5.90}

Himbeeren, Bananenstücke,
Litschi, Kokosmilch,
Holunderblütensirup

*Raspberry, banana, lychee,
coconut milk, elderflower syrup*

GREEN AVOCADO^{5.90}

Frische Avocado, Bananenstücke,
Kokosmilch

*Fresh avocado, banana, coconut
milk*



HOT DRINKS

AUTUMN BREEZE ⁴ 4.50

Frischer Zitronengras,
Ingwer, Minze, Limetten,
Agavendicksaft

*Fresh lemongras, ginger,
mint, lime, agave syrup*

GINGER BREW ⁴ 4.30

Ingwer, Limetten, Orangenscheiben,
Agavendicksaft

*Ginger broth, lime, orange slices,
agave syrup*

ZEN ROSE ³ 4.50

Lieulich Rosenknospen,
Jasminblätter, Orangenscheinben,
Agavendicksaft

*Dried rose buds, jasmine tea
broth, orange slices, agave syrup*

GRÜNER TEE ³ *Green tea* 3.90

JASMIN TEE ³ *Jasmine tea* 3.90

OOLONG TEE ³ *Oolong tea* 3.90

RED GARDEN ⁴ 4.90

Exotische Goji-Beeren, Jujube,
Süßholz, Chrysantheme,
Agavendicksaft

*Goji berries, licorice, jujube,
chrysanthemum, agave syrup*

SAPA TEA ^{F,3} 4.90

Heiße Sojamilch, Oolong brühe,
exotische Anisstern, Zimt

*Hot soy milk, oolong tea broth,
anise, cinnamon*

CÀ PHÊ VIETNAM ³ 4.90

Vietnamesischer Kaffee,
hausgemachter veganer
Kondensmilch

*Vietnamese filtered coffee,
homemade vegan condensed
milk*



HOMEMADES

LOVE PARADISE 5.50

Ginger Beer, Mango, Blau Curaçao, Limetten, Chia Samen

Ginger beer, mango, blue curaçao, lime, chia seeds

BAN'S MULE 5.50

Ginger Beer, Koriander, Limetten, Ingwer, Sirup

Ginger beer, coriander, lime, fresh ginger, syrup

VERY BERRY⁴ 5.20

Fruchtige Himbeeren, Zitronengras, Holunderblütensirup, Limetten, Chia Samen, Sirup, Stilles Wasser

Raspberry, lemongrass, elderflower syrup, lime, chia seeds, syrup, still water

BAN'S DETOX³ 4.90

Frischer Grünteeblätter, Limetten, Sirup, Stilles Wasser

Green tea, lime, syrup, still water

LEMON TO HEAVEN 4.50

Frischer Limettensaft, Sirup, Soda

Fresh lime juice, syrup, soda

GOLDEN PASSIONATE 4.90

Exotische Maracuja, Limetten, Sirup, Soda

Passionfruit, lime, syrup, soda

SOFTDRINKS

WASSER PYUR *Water pyur*

Sprudel / Still 0.25l/0.75l
Sparkling / Still 2.90/5.90

FRITZ KOLA 0.33l/3.50

FRITZ KOLA ZERO 0.33l/3.50

FRITZ
RHABABERSCHORLE 0.33l/3.50

FRITZ
APFELSCHORLE 0.33l/3.50

SÄFTE *Juices* 0.2l/0.4l

Mango, Passion fruit, 3.80/4.90
Lychee, Ananas, Banane



WINE



WEISS / WHITE *Trocken/Dry* 0.2l/0.5l

RIESLING SOMMERPALAIS 4.30/8.90

Frische erfrischende Säure

GRAUER BURGUNDER 4.50/9.20

Frisch, saftig

WEISS BURGUNDER 4.30/8.90

Frische Säure, saftig

3 TRAUBEN CUVEÉ 5.10/10.50

Leicht, exotisch mit spritzigen



ROT / RED *Trocken/Dry*

FADO TINTO 4.50/9.20

*Rote Früchte mit Noten von
Pflaume & Lakritze Terras*

PRIMITIVO PUGLIA 4.50/9.20

*Rubinrot & Duftet nach leicht
würzigen Noten*



ROSÉ *Trocken/Dry*

FADO ROSÉ 4.50/9.20

*Gaumen fruchtig mit blumigen
Noten, besonders nach Veilchen*

G'SPRITZTER 0.2l 4.30

Riesling & Soda

COCKTAILS

MAI TAI 7.90	BAN'S CUCUMBER 7.50
Weiße & Brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Ananas Fruchtsaft, Limette	Hendrick's Gin, Zuckersirup, Gurkenscheinben, Minze, Limette
<i>White & dark rum, apricot brandy, almond syrup, pineapple juice, lime</i>	<i>Hendrick's gin, sugar syrup, cucumbers, mint, lime</i>
APEROL SPRITZ 7.50	CAIPIRINHA 7.50
Prosecco, Aperol, Orangen	Cachaça, Rohrzucker, Limette
<i>Prosecco, aperol, orange slices</i>	<i>Cachaça, cane sugar, lime</i>
MOJITO 7.50	HUGO 7.50
Havanna, Rohrzucker, Minze, Limette	Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette
<i>Havanna, cane sugar, mint, lime</i>	<i>Prosecco, elderflower syrup, mint, lime</i>

SHOTS 4cl

REISSCHNAPS <i>Rice spirit</i>	4.90
JIMBEAM	4.90
HENDRICK'S GIN	4.90

BEER

TIGER VOM FASS	0.3l/0.5l
<i>Draft beer - Singapore</i>	3.90/4.50
KROMBACHER ALKOHOLFREI	0.5l
<i>Non-alcoholic</i>	4.50

ALLERGENES | FOOD ADDITIVES

A: Gluten	1: Konservierungsstoff Preservatives
E: Erdnüsse Peanuts	2: Farbstoff Colouring
F: Soja Soy	3: Koffeinhaltig Caffeinated
H: Schalenfrüchte Shell fruits	4: Süßungsmittel Sweetener
L: Sellerie Celery	5: Antioxidationsmittel Anti-oxidiser
M: Senf Mustard	6: Geschwärzt Blackened
N: Sesam Sesame	7: Geschmacksverstärker Flavour enhancers
O: Schwefeldioxid & Sulfite Sulfure dioxid & sulfites	
P: Lupinen Lupine	