

A graphic consisting of several thick, black, hand-drawn lines radiating outwards from the center, resembling a sunburst or a starburst. The lines are of varying lengths and angles, creating a dynamic, energetic feel.

CHARLIE

Gin Tonic (Tanqueray mit Perillablatt)

8,50

Moskow Mule (Stolichnaya und Herbal Moscow)

8,50

Weinschorle mit Ingwer und Limette

0,3l 6,50

Ingwerschorle mit Limette

0,4l 4,50

Weinschorle mit Granatapfel,
Zimt und Sternanis

0,3l 6,50

Granatapfelschorle
mit Zimt und Sternanis

0,4l 4,50

Weissweinschorle

0,3l 5,50

Poiré, Clos Fleuri, Birnencidre

0,2l 5,50

BIER

Augustiner Hell	0,5l	3,90
Augustiner Edelstoff	0,5l	3,90
Radler	0,5l	3,90
Augustiner Pils	0,33l	3,70
Augustiner Weissbier	0,5l	4,20
Erdinger Weissbier dunkel	0,5l	4,20
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0,5l	4,20
Clausthaler Alkoholfrei	0,33l	3,70
Tiger Beer	0,33l	4,20

WASSER

Tafelwasser		
mit / ohne	0,3l	2,50
	0,5l	4,50

SAFT / SCHORLE

Säfte von Wolfra		
Apfel, Rhabarber, Johannisbeere, Kirsch, Maracuja, Himbeere	0,2l	3,00
Schorle	0,4l	3,90

LIMO

Now Orange	0,33l	4,00
Now Hollunder	0,33l	4,00
Now Grapefruit	0,33l	4,00
Coca Cola * **	0,2l	3,00
Coca Cola Light * **	0,2l	3,00

KAFFEE

Fausto Kaffee aus Giesing		
Espresso		2,20
Espresso Doppio		3,60
Kaffee		2,50

TEE

Tee vom Wurzelsepp		
frischer Ingwer, Minze, Verbena, Gun Powder, Zitronengras, Darjeeling, Yogi		
Kännchen		4,50

* Farbstoff ** Koffein Preise in Euro inkl MwSt.

FEUERTOPF

Asiatisches Fondue,
wahlweise mit veganer Brühe oder Fleischbrühe

In der Brühe können Sie nach Belieben die Einlagen nach und nach garen. Mit einem Schöpflöffel nehmen Sie die Einlagen aus dem Topf und rollen sie zusammen mit Salat, Kräutern und Reisnudeln in Reispapier ein. In Vietnam gibt es unzählige Varianten an Feuertöpfen und jede Familie hat ihre eigene Rezeptur. Probieren Sie unsere!

Unser Feuertopf-Set besteht aus Reispapier, Reisnudeln, Salat, Pickles sowie verschiedenen Kräutern und Hoisin-Dip.

Pro Person: 15,00

Zu Ihrem Set wählen Sie die folgenden Einlagen aus

Rindfleisch	8,50
Tofu	5,00
Huhn*	7,50
Pak Choi	5,50
Garnelen	9,50
Tintenfisch	7,50
gemischte Pilze	6,50
Babymais	6,00

MON AN CHOI

Spaßgerichte / kleine Speisen

EDAMAME

5,00

GLÜCKSROLLEN

Rind

6,50

Garnele

6,50

Lachsforelle hausgebeizt**

6,50

Avocado und Tofu, vegan

6,00

Dazu servieren wir Hoisin Sauce,
zur Lachsforelle nuoc nam Sauce.

AUBERGINE

mit Miso überbacken, dazu Sesamkrupuk

10,00

SALATE

Huhn*, Karotten- und Rettichpickles,
Polygonum, Erdnüsse

10,50

Gurke, Tofu, Karotten- und Rettichpickles,
Polygonum, Erdnüsse, vegan

8,00

GEBACKEN

Saigon Fried Chicken
ausgelöste Stücke vom Hühnerschenkel*,
knusprig gebacken mit Sesam und leicht scharfer
BBQ-Sauce

9,50

Saigon Tofu Balls
gebackene Bällchen aus Tofu und Seitan,
mit leicht scharfer BBQ-Sauce und nuoc mam
Sauce, vegan

8,00

Frühlingsrollen mit Tofu,
dazu nuoc-mam Sauce, vegan

6,50

Frühlingsrollen mit Schwein,
dazu nuoc-mam Sauce

7,50

SATÉ SOLO

Vietnamesische Satéspieße vom Grill mit:

Huhn*

4,50

Rind

5,50

Schweinebauch (24h)

5,00

Entenbrust ***

5,50

Garnelen

6,00

Gemüse

4,00

Dazu servieren wir unsere Saté Sauce
und Mixed Pickles und Limette

* Lieferant: Biohof Grosser

** Lieferant: Fischzucht Aumühle

*** Lieferant: Geflügelhof Lugender

MON AN CHIN

Große Speisen

SATÉ BUN

Reisnudelschale mit Vermicelli-Reisnudeln, Salat und Kräutern, dazu servieren wir nuoc-mam Sauce, wahlweise vegan.

Huhn*

Rind

Schweinebauch (24h)

Entenbrust

Garnelen

Gemüse

Mit zwei Saté Spießen nach Wahl oder mit einem Saté Spieß nach Wahl und einer veganen Frühlingsrolle

16,00

SUPPEN

vietnamesische 24h Suppe

pho ga

Hühnerbrühe* mit Reisnudeln und Hühnerbrust*, verschiedenen Kräutern, Limette und Hoisin - Sauce

12,50

pho chay

Gemüsebrühe mit Reisnudeln, verschiedenen Kräutern, Limette und Hoisin-Sauce, vegan

10,00

NUDELN

pfannengeschwenkte, asiatische Nudeln mit:

Pulled Beef (55h-Short Ribs), Gurke, Koriander

14,50

Pilzragout, Gurke, Koriander, vegan

12,50

Kimchi, Sesam und Erdnüssen (scharf), vegan

10,50

CHEF'S CHOICE

Crispy Duck

knuspriger Entenschlegel*** mit Gurke, Miso Cole Slaw und Hoisin-Jus, serviert mit warmen Bao Buns und Siracha Mayonaise

17,50

mit 2 Schlegeln

24,50

Entrecote

mit Hoisin-Jus, Maniokpüree und Miso Cole Slaw

23,50

ganzer Blumenkohl

mit Koriander-Kichererbsencreme und Kimchi, vegan

12,50

***Lieferant: Gefügelhof Lugeder

* Lieferant: Biohof Grosser

DESSERT

Kokossorbet mit Erdnüssen, vegan

5,50

Schokobömbchen mit Kokossahne und Mangopulp

6,00

SPRITZIGES

Crémant de Bourgogne AC Brut G. Chaumont

Glas 0,1l 5,50
Flasche 0,75l 39,00

Champagne AC „Carte Rouge“ Fleury

Längst ein Klassiker und Geheimtipp unter
Champagner- Kennern.
Traube: Pinot Noir.

Flasche 0,75l 75,00

Champagne AC rosé Fleury

Elégant, mächtig und nachhaltig, der Topstar
unter den Rosé-Champagnern.
Traube: Pinot Noir

Flasche 0,75l 75,00

OFFENE WEISSWEINE

Entre-deux-Mers AC D. du Bourdieu Vignoble Boudon

Angenehm blumige, fruchtige Noten, trocken
aber mild in der Säure, langes Finale.
Trauben: Sauvignon Blanc, Semillon und Musca-
delle.

Glas 0,1l 3,50
Glas 0,2l 6,50
Flasche 0,75l 24,00

Grüner Sylvaner Weingut Helde Baden Kaiserstuhl

Vollmundiger und gleichzeitig leichter Wein,
ausgestattet mit einer frischen Fruchtsäure. Ein
leichter Tischwein, ideal zu asiatischer Küche.

Glas 0,1l 4,50
Glas 0,2l 8,50
Flasche 0,75l 31,00

OFFENE ROTWEINE

Corbières AC Domaine De L' Ancien Courier

Feinwürziges Bukett, gehaltvoll, intensiv, weich,
langanhaltend und wärmend.
Trauben: Grenache, Syrah, Cinsault und Carign-
an.

Glas 0,1l 3,50
Glas 0,2l 6,50
Flasche 0,75l 24,00

Ballando Rosso Valdifalco Toscana

Im Bouquet Kirschen und rote Beeren, am Gau-
men kräftig, nachhaltig und mit ausgewogener
Säure. Der offene Charakter des Weins verkör-
pert Fröhlichkeit, Vitalität und Glück.
Traube: Merlot, Sangiovese.

Glas 0,1l 4,50
Glas 0,2l 8,50
Flasche 0,75l 31,00

ROSE

Domaine de Farle „Cuvée Annelaure“ IGP C. de la Moure*

Ein angenehm fruchtiger, eleganter und nachhaltiger Rosé mit dem Aroma von reifen Früchten.

Trauben: Grenache, Cinsault, Syrah.

Glas 0,1l 4,50
Glas 0,2l 8,50
Flasche 0,75l 31,00

FLASCHENWEINE WEISS

Le Clos Tourraine Domaine du Clos Roussely

Aroma von Äpfeln und einem Hauch Honig. Im Geschmack fruchtig, lebhaft und ausdrucksstark.

Traube: Sauvignon Blanc

Flasche 0,75l 24,00

Pinot Blanc AC A. Stentz

Breit, fast barock am Gaumen. Süffig, weich, elegant und vollmundig aber auch nachhaltig und lang im Finale.

Flasche 0,75l 31,00

Sancerre AC Domaine de La Garenne

Jasminnoten, exotische Früchte, wie Mango, Papaya, Passionsfrucht. Trocken, gehaltvoll und lang am Gaumen.

Traube: Sauvignon Blanc.

Flasche 0,75l 35,00

FLASCHENWEINE ROT

Rosso del Falco Valdifalco Toscana

Ausgewogene Aromen von Sauerkirschen, Cassis, Veilchen und Minze. Am Gaumen intensiv, fruchtig, weich und rund, mit schönem Körper und saftigem Biss.

Trauben: Merlot, Sangiovese.

Flasche 0,75l 24,00

Zweigelt Hedwighof QW Sepp Moser Burgenland

Schwarzroter Glanz mit violetten Reflexen, intensives Waldbeeraroma, am Gaumen mild, geschmeidig und kraftvoll.

Flasche 0,75l 32,00

Séguret Côtes du Rhône Villages AC Domaine J. David

Gewaltig, muskulös und verführerisch wie ein junger Adonis. Intensiv, vollmundig und nachhaltig. Trauben: Syrah u. Grenache.

Flasche 0,75l 38,00

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE EMPFEHLUNGEN AUF DEN TAFELN

Sämtliche unser Weine sind aus biologischer Produktion
Preise in Euro inkl MwSt.