



# 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
Simply Cola (von Red Bull) *	0,25l	3,50
Coca Cola Light * **	0,2l	3,00
Red Bull *	0,25l	3,50

## 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

## 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

## 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.

## SALATE

Huhn*, Pickles, Polygonum, Erdnüsse	10,50
Gurke, Tofu, Koriander, vegan	8,00

## GEBACKEN

Saigon Fried Chicken (in BBQ-Marinade)	9,50
WanTan, vegan	6,00
WanTan mit Fleisch und Garnelen	6,50
Frühlingsrollen mit Tofu, vegan	6,50
Frühlingsrollen mit Schwein	6,00

\* Fleischlieferant: Biohof Grosser  
\* Fischlieferant: Fischzucht Aumühle

## SATÉ SOLO

Vietnamesische Satéspieße vom Grill mit:

Huhn*	4,50
Rind	5,50
Schweinebauch (24h)	5,00
Garnelen	6,00
Gemüse	4,00

Dazu servieren wir unsere Saté Sauce und Mixed Pickles.

## SATÉ BUN

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

Mit zwei Saté Spießen nach Wahl

	15,50
--	-------

## SUPPEN

vietnamesische 24h Suppe

pho ga – Hühnerbrühe\* mit Nudeln und Kräutern

	12,50
--	-------

pho chay –  
Gemüsebrühe mit Nudeln und Kräutern, vegan

	10,00
--	-------

## NUDELN

mit Lammragout, Gurke und Koriander

	13,50
--	-------

mit Pilzragout, vegan

	12,50
--	-------

## MON AN CHIN

(Große Speisen)

Crispy Duck –  
knuspriger Entenschlegel mit Gurke, Miso Cole Slaw, Siracha Mayonaise und Hoisin-Jus, serviert mit warmen Bao Bun (Hefetbrötchen)

	17,50
--	-------

ganzer Blumenkohl mit Korianderhumus, vegan

	11,00
--	-------

ganze, gebratene Forelle\*\*,  
mit Pak Choi Gemüse

	23,00
--	-------

Aubergine mit Miso

	10,00
--	-------

Entrecote mit Hoisin-Jus,  
Mannikpüree, Miso Cole Slaw und Hoisin Jus

	25,00
--	-------

\* Fleischlieferant: Biohof Grosser  
\* Fischlieferant: Fischzucht Aumühle

## BEILAGEN

Maniokpüree

	4,50
--	------

Roter Reis

	3,50
--	------

Pak Choi

	5,00
--	------

Pilzragout

	5,00
--	------

## 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.