



Sen Vegan

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Sonntag: 11:30 - 22:00

ADRESSE

Kantstraße 87, 10627 Berlin

TEL

030 2433 4321



Wir kochen für Sie ausschließlich ohne Geschmacksverstärker oder tierische Produkte unter Verwendung streng ausgesuchter, frischer Zutaten. Unsere Speisen basieren dabei auf einer langen Tradition der buddhistischen Tempelküche. Außerdem konzentrieren wir uns sehr auf Nachhaltigkeit bei der Zubereitung und dem Verkauf unserer Gerichte. Es ist unser Ziel, Sie bei einer gesunden Ernährung zu unterstützen. Selbst wenn vegane Küche Ihnen bisher nicht so entsprach, möchten wir Sie nicht nur von unserer Kochkunst überzeugen, sondern auf eine Reise der Geschmacksvielfalt mitnehmen.

Wir wünschen Ihnen dazu einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

SUPPEN /soup

- 1. CANH CHUA ^M** **4,90**
Suppe mit Champignons, Tomaten, Bambus, Peperoni, Sojasprossen, Zitronengras und Bio-Tofu
Soup with mushrooms, tomatoes, bamboo, pepperoni, bean sprouts, lemongrass and organic tofu
 - 2. CANH DUA ^{G,M}** **4,90**
Feine Kokosmilch mit Gemüse, vietnamesischen Kräutern, Zitronengras und Bio-Tofu
Delicate coconut milk with vegetables, vietnamese herbs, lemongrass and organic tofu
 - 3. SUP WAN TAN ^{D,M}** **4,90**
Hausgemachte Teigtaschen-Suppe gefüllt mit würzigem Tofu und frischem Gemüse
Homemade dumplings soup filled with marinated tofu and fresh vegetables
- V1. Miso Suppe** **5,00**
Seetang Suppe mit Tofu und Lauchzwiebeln
Seaweed soup with tofu and spring onions



Vorspeisen / appetizers

- 4. BANH BAO** ^{D,M} **4,50**
 Gedämpfter, vietnamesischer Hefekloß mit veganer Füllung
 Steamed, vietnamese yeast dumpling with vegan filling
- 5. SOMMERROLLEN** ^{B,L,M} **4,50**
 Mit Reispapier, gefüllt mit Reismudeln, Tofu, frischem Salat, Gurke, Kräuter, Sesam, Erdnüsse & Erdnussauce
 Summer rolls with rice paper, filled with rice noodles, tofu, fresh salad, cucumber, herbs, sesame, peanuts & peanut sauce
- 6. CHA GIO** ^M (2 Stk. / 2 pcs.) **5,00**
 Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Tofu, Shiitake Pilze, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, dazu Sojasauce
 Spring rolls filled with chopped tofu, shiitake mushrooms, morels, glass noodles and vegetables, with soy sauce
- 7. NEM CHAY** ^D (6 Stk. / 6 pcs.) **4,20**
 Mini-Frühlingsrollen mit veganer Füllung
 Mini spring rolls with vegan filling
- 8. HA CAO** ^{D,M} (4 Stk. / 4 pcs.) **5,00**
 Gedämpfte Teigtaschen mit veganer Füllung, dazu Sojasauce
 Steamed dumplings with vegan filling, with soy sauce
- 9. WAN TAN CHIEN** ^{B,D,M} (5 Stk. / 5 pcs.) **5,00**
 Gebackene Wan Tan mit veganer Füllung, Salat, Erdnüssen und Süß-Sauer-Sauce
 Baked wonton with vegan filling, salad, peanuts and sweet sour sauce
- 10. EDAMAME** ^M **4,50**
 Gedämpfte salzige japanische grüne Bohnen
 Steamed salty japanese green beans
- 11. BANH XEO** ^{B,D,M} **9,90**
 Knuspriger Pfannkuchen nach traditionell vietnamesischer Art mit Kokosmilch, gefüllt mit Sojasprossen, Tofu und Gemüse, dazu frische Kräuter & Erdnussauce
 Crispy pancakes traditional Vietnamese style with coconut milk, filled with soybean sprouts, tofu and vegetables, with fresh herbs and peanut sauce

Salate / salads

Alle Salate servieren wir mit hausgemachten Saucen.
We serve all salads with homemade sauces.

Klein / Groß
Small / Large

20. NOM XOAI - Mangosalat ^{B,M,L}

mit Möhren, Paprika, Sojasprossen, Gurken, Zwiebeln,
vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen & Sesam

Mango salad with carrots, peppers, soybean sprouts, cucumber,
onions, Vietnamese herbs, peanuts and sesame

T. weißer Bio-Tofu & Seitan ^M 6,90 8,90
white organic tofu & seitan

D. schwarzer Bio-Tofu & Seitan ^M 7,50 9,50
black organic tofu & seitan

H. veganes Hühnchen ^M 7,90 9,90
vegan chicken

21. NOM MIEN - Glasnudelsalat ^{B,M,L}

Glasnudeln mit Salat, Möhren, Sojasprossen, Gurken,
vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen & Sesam

Glass noodles with lettuce, carrots, soybean sprouts, cucumber,
Vietnamese herbs, peanuts and sesame

T. weißer Bio-Tofu ^M 6,90 8,90
white organic tofu

D. schwarzer Bio-Tofu ^M 7,50 9,50
black organic tofu

H. veganes Hühnchen ^M 7,90 9,90
vegan chicken

Salate / salads

Alle Salate servieren wir mit hausgemachten Saucen.
We serve all salads with homemade sauces.

Klein / Groß
Small / Large

22. NOM NGO SEN - Lotus Salat ^{B,M,L}

mit Möhren, Gurken, Paprika, Sojasprossen, Zwiebeln,
vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen & Sesam

Lotus salad with carrots, cucumber, paprika, soybean sprouts,
onions, Vietnamese herbs, peanuts & sesame

T. weißer Bio-Tofu ^M 6,90 8,90
white organic tofu

D. schwarzer Bio-Tofu ^M 7,50 9,50
black organic tofu

H. veganes Hühnchen ^M 7,90 9,90
vegan chicken

23. GOI RONG BIEN ^{B,M,L} 7,90 9,90

Tofu kombiniert mit Seetang, Gurken, Ananas, diversen
Salaten und Kräutern, dazu ein pikantes Salat-Dressing,
Röstzwiebeln & Erdnüssen

Tofu combined with seaweed, cucumber, pineapple, various salads and
herbs, plus a spicy salad dressing, roasted onions and peanuts

24. NOM DAU NUONG ^{B,M,L} 7,90 9,90

Gegrillter Bio-Tofu mit Möhren, Paprika, Sojasprossen, Gurken,
Zwiebeln, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen & Sesam
dazu frische Kräuter & Erdnussauce

Grilled organic tofu with carrots, paprika, soybean sprouts, cucumber,
red onions, Vietnamese herbs, peanuts and sesame



Suppen Gerichte / soup dishes

25. PHO ^M (gross/ large)

Nationale, vietnamesische Reisbandnudeln-Suppe. Ein Gericht aus kräftiger Gemüsebrühe, Sojasprossen, Gemüse & Kräuter.

National Vietnamese flat rice noodle soup.

A dish made from strong vegetable broth, soybean sprouts, vegetables and herbs.

T. weißer Bio-Tofu & Seitan ^M	9,90
white organic tofu & seitan	
D. schwarzer Bio-Tofu & Seitan ^M	10,50
black organic tofu & seitan	
H. veganes Hühnchen & Seitan ^M	11,90
vegan chicken & seitan	
R. veganes Rindfleisch & Seitan ^M	12,90
vegan beef & seitan	

26. SUP VAN THAN ^{D,M} (gross/ large) 10,90

Hausgemachte Teigtaschen-Suppe gefüllt mit würzigem Bio-Tofu, frischem Gemüse, vietnamesischen Kräutern und Reisnudeln

Homemade dumpling soup filled with aromatic organic tofu, fresh vegetables, Vietnamese herbs and rice noodles

27. UDON - SUPPE ^{D,M,L} (gross/ large)

Suppe mit Udon-Nudeln, Tomaten, Ananas, Gemüse & Chili

Soup with udon noodles, tomatoes, pineapple, vegetables & chilli

T. weißer Bio-Tofu & Seitan ^M	9,90
white organic tofu & seitan	
D. schwarzer Bio-Tofu & Seitan ^M	10,50
black organic tofu & seitan	
H. veganes Hühnchen & Seitan ^M	11,90
vegan chicken & seitan	
R. veganes Rindfleisch & Seitan ^M	12,90
vegan beef & seitan	

Nudelgerichte / noodle dishes

- 30. BUN NEM** ^{B,L,M} 9,90
 3 Frühlingsrollen mit Reismudeln, Zwiebeln, Erdnüssen, Sesam, Salat, vietnamesischen Kräutern & Sauce
 3 Spring rolls with rice noodles, onions, peanuts, sesame, lettuce, Vietnamese herbs & sauce
- 31. BUN TRON SA OT** ^L
 Reismudeln mit gebratenen Zwiebeln, Zitronengras, Chili, Möhren, Schnittlauch, Salat & Sesam
 Rice noodles with fried onions, lemongrass, chili, carrots, chives, lettuce & sesame
- T. weißer Bio-Tofu & Seitan** ^M 9,90
 white organic tofu & seitan
- D. schwarzer Bio-Tofu & Seitan** ^M 10,90
 black organic tofu & seitan
- H. veganes Hühnchen & Seitan** ^M 11,90
 vegan chicken & seitan
- R. veganes Rindfleisch & Seitan** ^M 12,90
 vegan beef & seitan
- 32. BUN CHA LA LOT** ^{B,L,M} 10,90
 Reismudeln mit geschmackvoll mariniertem Tofu, eingewickelt in Betelblättern, Salat der Saison, vietnamesischen Kräutern, dazu Röstzwiebeln, Erdnüssen & Sesam
 Rice noodles with flavorful marinated tofu wrapped in betel leaves, seasonal salad, Vietnamese herbs, served with fried onions, peanuts & sesame
- 33. BUN DAU NUONG** ^{B,M} 10,90
 Reismudeln mit frischem Salat und gegrilltem Tofu, verfeinert mit hausgemachtem Limetten-Dressing
 Rice noodles with fresh salad and grilled tofu, finished with homemade lime dressing
- 34. PHO XAO** ^M - Gebratene Reismudeln
 mit Gemüse, vietnamesischen Kräutern, Salat, Erdnüssen & Sesam
 Fried rice noodles with vegetables, vietnamese herbs, salad, peanuts & sesame
- T. weißer Bio-Tofu & Seitan** ^M 9,90
 white organic tofu & seitan
- D. schwarzer Bio-Tofu & Seitan** ^M 10,90
 black organic tofu & seitan
- H. veganes Hühnchen** ^M / vegan chicken 11,90
- R. veganes Rindfleisch** ^M / vegan beef 12,90
- E. vegane Ente kross** ^{D,M} / vegan crispy duck 13,90

- 35. MIEN XAO** ^{B,M} - Gebratene Glasnudeln
 mit geschmackvoll mariniertem Tofu, versch. Pilzen, vietnamesischen Kräutern, Salat & Erdnüssen
 Fried glass noodles with tasteful marinated tofu, various mushrooms, Vietnamese herbs, lettuce & peanuts
- T. weißer Bio-Tofu & Seitan** ^M 9,90
 white organic tofu & seitan
- D. schwarzer Bio-Tofu & Seitan** ^M 10,90
 black organic tofu & seitan
- H. veganes Hühnchen** ^M / vegan chicken 11,90
- R. veganes Rindfleisch** ^M / vegan beef 12,90
- E. vegane Ente kross & Seitan** ^{D,M} 13,90
 vegan crispy duck & seitan

- 36. UDON XAO** ^{B,M} - Gebratene Udon-Nudeln
 mit Gemüse, vietnamesischen Kräutern, Salat, Erdnüssen & Sesam
 Fried Udon Noodles with vegetables, Vietnamese herbs, lettuce, peanuts & sesame
- T. weißer Bio-Tofu & Seitan** ^M 9,90
 white organic tofu & seitan
- D. schwarzer Bio-Tofu & Seitan** ^M 10,90
 black organic tofu & seitan
- H. veganes Hühnchen** ^M / vegan chicken 11,90
- R. veganes Rindfleisch** ^M / vegan beef 12,90
- E. vegane Ente kross & Seitan** ^{D,M} 13,90
 vegan crispy duck & seitan

- 37. UDON ME DUA** ^{B,D,L}
 Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse, Ananas, Tomaten in Tamarindensauce, Salat, Erdnüssen & Sesam
 Fried udon noodles with vegetables, pineapple, tomatoes in tamarind sauce, lettuce, peanuts & sesame
- T. weißer Bio-Tofu & Seitan** ^M 9,90
 white organic tofu & seitan
- D. schwarzer Bio-Tofu & Seitan** ^M 10,90
 black organic tofu & seitan
- H. veganes Hühnchen & Seitan** ^M 11,90
 vegan chicken & seitan
- R. veganes Rindfleisch** ^M 12,90
 vegan beef
- E. vegane Ente kross & Seitan** ^{D,M} 13,90
 vegan crispy duck & seitan
- 38. UDON CURRY** ^{B,D,G,L}
 Udon-Nudeln mit Gemüse in rotem Curry & Kokosmilch, Salat, Erdnüssen & Sesam
 Udon noodles with vegetables in red curry & coconut milk, salad, peanuts & sesame
- T. weißer Bio-Tofu** ^M 9,90
 white organic tofu
- D. schwarzer Bio-Tofu** ^M 10,50
 black organic tofu
- H. veganes Hühnchen** ^M 11,90
 vegan chicken
- R. veganes Rindfleisch** ^M 12,90
 vegan beef
- E. vegane Ente kross & Seitan** ^{D,M} 13,90
 vegan crispy duck & seitan



Reisgerichte / rice dishes

40. COM SOT CURRY ^{B,G,L}

Rotes Curry mit Kokosmilch, Gemüse, Salat, Erdnüssen & Sesam, dazu Reis
Red curry with coconut milk, vegetables, salad, peanuts & sesame, served with rice

T. weißer Bio-Tofu ^M 9,90
white organic tofu

D. schwarzer Bio-Tofu ^M 10,90
black organic tofu

H. veganes Hühnchen ^M / vegan chicken 11,90

R. veganes Rindfleisch ^M / vegan beef 12,90

E. vegane Ente kross ^{D,M} / vegan crispy duck 13,90

41. COM SOT XOAI ^{B,G,L}

Rotes Curry mit Mango, Kokosmilch, Gemüse, Salat, Erdnüssen & Sesam, dazu Reis

Red curry with mango, coconut milk, vegetables, lettuce, peanuts & sesame, served with rice

T. weißer Bio-Tofu ^M / white organic tofu 9,90

D. schwarzer Bio-Tofu ^M / black organic tofu 10,90

H. veganes Hühnchen ^M / vegan chicken 11,90

R. veganes Rindfleisch ^M / vegan beef 12,90

E. vegane Ente kross ^{D,M} / vegan crispy duck ¹ 13,90

42. COM SOT LAC ^{B,G,L}

Gebrautes Gemüse in roter Curry-Erdnuss-Sauce & Kokosmilch, Salat, Erdnüssen & Sesam, dazu Reis

Fried vegetables in red curry peanut sauce & coconut milk, lettuce, peanuts & sesame, served with rice

T. weißer Bio-Tofu ^M / white organic tofu 9,90

D. schwarzer Bio-Tofu ^M / black organic tofu 10,90

H. veganes Hühnchen ^M / vegan chicken 11,90

R. veganes Rindfleisch ^M / vegan beef 12,90

E. vegane Ente kross ^{D,M} / vegan crispy duck ¹ 13,90

43. COM SOT ME ^{B,L}

Gebrautes Gemüse in Tamarindensauce, Ananas, Tomaten, Salat, Erdnüssen & Sesam
Fried vegetables in tamarind sauce, pineapple, tomatoes, lettuce, peanuts & sesame

T. weißer Bio-Tofu ^M / white organic tofu	9,90
D. schwarzer Bio-Tofu ^M / black organic tofu	10,90
H. veganes Hühnchen ^M / vegan chicken	11,90
R. veganes Rindfleisch ^M / vegan beef	12,90
E. vegane Ente kross ^{D,M} / vegan crispy duck ¹	13,90

44. DAU RAU ^{B,M,L}

Gebrautes Gemüse mit dunkler Sauce, Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen & Sesam, dazu Reis
Fried vegetables with dark sauce, lettuce, Vietnamese herbs, peanuts & sesame, with rice

T. weißer Bio-Tofu ^M / white organic tofu	9,90
D. schwarzer Bio-Tofu ^M / black organic tofu	10,90
H. veganes Hühnchen ^M / vegan chicken	11,90
R. veganes Rindfleisch ^M / vegan beef	12,90
E. vegane Ente kross ^{D,M} / vegan crispy duck ¹	13,90

45. COM DAU CHIEN GION ^{B,M,L}

Frittierter Tofu mit Gemüse, Champignons, Shiitake Pilzen, Morcheln, Tomaten, Cashewnüssen, Salat, Kräutern, Ingwer in Sojasauce, Erdnüssen & Sesam, dazu Reis
Deep fried tofu with vegetables, mushrooms, shiitake mushrooms, morels, tomatoes, cashew nuts, lettuce, herbs, ginger in soy sauce, peanuts & sesame, served with rice

11,90

46. COM DAU NUONG ^{B,M,L}

Gegrillter Tofu mit Gemüse, Champignons, Shiitake Pilzen, Morcheln, Tomaten, Cashewnüssen, Salat, Kräutern, Ingwer in Sojasauce, Erdnüssen & Sesam, dazu Reis
Grilled tofu with vegetables, mushrooms, shiitake mushrooms, morels, tomatoes, cashew nuts, lettuce, herbs, ginger in soy sauce, peanuts & sesame, served with rice

11,90

47. DAU NAM ^{B,M,L}

Gebrautes Gemüse, Champignons, Shiitake Pilzen, Morcheln, Tomaten, Cashewnüssen, Salat, Kräutern, Ingwer in Sojasauce, Erdnüssen & Sesam, dazu Reis
Fried vegetables, mushrooms, shiitake mushrooms, morels, tomatoes, cashew nuts, lettuce, herbs, ginger in soy sauce, peanuts & sesame, served with rice

T. weißer Bio-Tofu ^M / white organic tofu	9,90
D. schwarzer Bio-Tofu ^M / black organic tofu	10,90
H. veganes Hühnchen ^M / vegan chicken	11,90
R. veganes Rindfleisch ^M / vegan beef	12,90
E. vegane Ente kross ^{D,M} / vegan crispy duck	13,90

Nachtisch / dessert

50. BANH TROI ^{D,G}

vietnamesischer Kuchen aus Klebreis mit einer Füllung aus zerkleinerten und gekochten Grünbohnen & Kokosmilch

Vietnamese cake made from glutinous rice with a filling of crushed and cooked green beans & coconut milk

5,00

51. BANH CHUOI ^{D,G}

vietnamesischer Kuchen aus Klebreis mit einer Füllung aus Bananen, serviert mit Kokosmilch

Vietnamese cake made of glutinous rice with a filling of bananas, served with coconut milk

5,00

52. CHUOI CHIEN ^D

Gebackene Banane

fried banana

5,00

Warme Speisen & Getraenke

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. koffeinhaltig
3. mit Antioxidationsmittel
4. Säuerungsmittel
5. mit Konservierungsstoffe
6. mit Süßstoff
7. enthält eine Phenylalaninquelle
8. chininhaltig
9. Stabilisatoren
10. aufgeschäumt mit Stickoxid
11. Taurin

Allergene

- B. Erdnüsse
- D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
- F. Lupinen
- G. Hafer
- H. Schalenfrüchte
- I. Schwefeldioxid & Sulfite
- J. Sellerie
- K. Senf
- L. Sesamsamen
- M. Soja

SUSHI Vegan



Vegan Maki ^{3,8}

(6 Stk. / 6 pcs.) 4,50

S1. Avocado

/ Avocado

S2. Kappa

Gurke, Sesam

/ cucumber, sesame

S3. Inari

Tofu, Sesam

/ tofu, sesame

S4. Mango

Mango, Sesam

S5. Rucola

Rucola

/ arugula

S6. Oshinko

Rettich, Sesam

/ radish, sesame

S7. Shiitake

japanischer Pilz

/ japanese mushroom

S8. Wakame

Algensalat, Sesam

/ seaweed, sesame

S9. Paprika

Paprika

S10. Fruehlingszwiebeln

Tempura Lauchzwiebeln

/ tempura spring onions

S11. Spargel

Tempura Spargel

/ tempura asparagus

S12. Kampo

Kürbis

/ pumpkin

Vegan Futo Maki ³ 7,90

S20. Futo Avocado

Avocado, Gurke, Rettich

/ avocado, cucumber, radish

S21. Futo Rucola

Rucola, Gurke, Rettich

/ arugula, cucumber, radish

S22. Futo Shiitake

jap. Pilz, Avocado, Gurke

/ jap. mushroom, avocado, cucumber

S23. Futo Tofu

Tufotasche, Gurke, Rucola, Paprika

/ tofu bag, cucumber, arugula, paprika

S24. Futo Spargel

Spargel Tempura, Avocado, Rucola

/ asparagus tempura, avocado, arugula

Tempura Rollen^{1,8} 8,50

S30. Green Life

Brokkoli, Möhren, Sesam
/ broccoli, carrots, sesame

S31. Buddha

Avocado, Gurke, Rettich, Sesam
/ avocado, cucumber, radish, sesame

S32. Purify

Pilze, Avocado, Gurke, Rucola
/ mushrooms, avocado, cucumber, arugula

S33. Soul³

Tofu, Avocado, Gurke, Rucola
/ tofu, avocado, cucumber, arugula

S34. Peace

Kürbis, Avocado, Gurke, Sesam
/ pumpkin, avocado, cucumber, sesame

Inside Out Rollen^{1,3,8}

(8 Stk. / 8 pcs.) 8,50

S40. Avocado I.O.¹

Avocado, Gurke, Rettich, Rucola, Sesam
/ avocado, cucumber, radish, arugula, sesame

S41. Tofu I.O.

Tofutasche, Rucola, Gurke
/ tofu, arugula, cucumber

S42. Spargel I.O.

Tempura Spargel, Gurke, Rucola, Sesam
/ tempura asparagus, sesame

S43. Shiitake I.O.

Shiitake, Avocado, Gurke, Rucola, Sesam
/ shiitake, avocado, cucumber, arugula, sesame

S44. Frühlingszwiebeln I.O.

Tempura Lauchzwiebeln, Gurke, Sesam
/ tempura spring onions, cucumber, sesame

S45. Tempura Tofu I.O.

Tempura Tofu, Avocado, Gurke, Rucola
/ tempura tofu, avocado, cucumber, arugula

Sushi Menu

S51. Menü 1

6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Kappa Maki,
6 Stk. Oshinko Maki

9,90

S52. Menü 2³

6 Stk. Shiitake Maki, 6 Stk. Inari Maki,
6 Stk. Mango Maki

9,90

S53. Menü 3³

2 Stk. Shiitake Nigiri, 2 Stk. Inari Nigiri,
2 Stk. Oshinko Nigiri

9,90

S54. Menü 4

6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Avocado Maki,
8 Stk. Spargel I.O.,
6 Stk. Panierte Rollen (panierter Tofu, Möhren, Brokkoli)

20,00

Don

S60. Don Dau Nuong^{3,8}

Gegrillter Tofu mit Sushi Reis, Avocado,
Gurke, Sesam
und hausgemachte pikante Sauce

Grilled tofu with sushi rice, avocado, cucumber, sesame
and homemade savory sauce

11,00

S61. Don Dau Chien^{3,8}

Knuspriger Tofu mit Sushi Reis, Shiitake,
Möhren, Gurke, Sesam und hausgemachte pikante Sauce
Crispy tofu with sushi rice, shiitake, carrots, cucumber,
sesame and homemade savory sauce

11,00

DRINKS

Getraenke



Soft Drinks

0,2l	0,4l
2,50	4,20

- 100. Coca Cola ^{1,2,3,7}
- 101. Coca Cola Light ^{1,2,3,7}
- 102. Fanta ^{1,3,4}
- 103. Sprite ^{3,4}
- 104. Ginger Ale ^{1,3,4}
- 105. Tonic Water
- 106. Wasser (Still oder Spritzig)
Water (still or sparkling)
- 107. Ginger Bier ^D

Saeft / juices

0,2l	0,4l
2,80	4,50

- 110. Mangosaft / mango
- 111. Maracujasaft / passion fruit
- 112. Apfelsaft / apple
- 113. Lycheesaft / lychee
- 114. Ananas / pineapple
- 115. Bananensaft / banana
- 116. Orangensaft / orange
- 117 Fruchtsaftschorle
/ fruit juice spritzer

Kaffee / coffee

120. Ca Phe Sua Nong ^{2,G} **3,80**
vietnamesischer Kaffee
mit Kondensmilch
vietnamese coffee with condensed milk

121. Ca Phe Sua Da ^{2,G} **4,50**
vietnamesischer Kaffee
mit Kondensmilch & Eiswürfel
vietnamese coffee with condensed milk &
ice cubes

Pur Tee / pure Tea

130. Grüner Tee / green tea **3,50**
Tasse / cup

131. Jasmintee / jasmine tea **3,50**

Hausgemachter Tee / homemade tea

	Tasse / cup
133. Limetten-Zitronengras Tee lime-lemongrass tea	4,20
134. Minztee / mint tea	4,20
135. Limetten-Ingwer Tee lime-ginger tea	4,20
136. Limetten-Ingwer-Minze Tee lime-ginger-mint tea	4,50
137. Orange-Ingwer-Grüntee orange-ginger-green tea	4,50
138. Apfel-Zitronengras-Ingwer Tee apple-lemongrass-ginger tea	4,50
139. Winter Tee Schwarztee, frische Orange, Apfel, Limette, Zimt black tea, fresh orange, apple, lime, cinnamon	4,50

Hausgemachte Erfrischung / homemade refresher

140. Nuoc Cam frischer Orangensaft fresh orange juice	5,50
141. Nuoc Chanh Limettensaft, Rohrzucker & Eiswürfel lime juice, cane sugar, ice cubes	5,50
142. Tra Da Jasmintee, Limetten, Rohrzucker, & Eiswürfel Jasmine Tea, Limes, Cane Sugar, & Ice Cubes	5,50
143. Orangen Limonade ^{1,3,4} frisch gepresste Orangen, Limetten, Zitronengras, Ginger Ale freshly squeezed oranges	5,50
144. Special Lemonade ^{1,3,4} frische Limetten, Minze, Zitronengras, Ginger Ale fresh lime, mint, lemongrass, ginger ale	5,50

Lassi 5,50

- 150. Mango ^G
- 151. Avocado ^G
- 152. Banane ^G
- 153. Lychee ^G
- 154. Erdbeer ^G
- 155. Ananas ^G

Smoothie 6,00

- 160. True Love
Kiwi, Apfel, Banane, Orange, Chia Samen
kiwi, apple, banana, orange, chia seeds
- 161. Sen Passion
Mango, Apfel, Maracuja, Pfirsich, Chia Samen
mango, apple, passion fruit, peach, chia seeds
- 162. Sweet Scent
Kiwi, Ananas, Apfel, Banane, Chia Samen
kiwi, pineapple, apple, banana, chia seeds

Shake 5,50

- 165. Apfel-Minze / apple mint
- 166. Mango-Kokos-Minze / mango cocos mint
- 167. Mango-Lychee / mango lychee
- 168. Ananas-Banane / pineapple banana

Alkoholfreie Cocktails

/ non-alcoholic cocktails 0,3l

- 170. Ipanema ^{1,3,4} 5,50
Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale
Lime juice, cane sugar, ginger ale
- 171. Mosquito 5,50
Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Tonic Water
lime juice, mint, cane sugar, Tonic Water
- 172. Tropical Song ^{1,G} 6,00
Mangosirup, Kokossirup, Maracujasirup, Sahne
Mango syrup, coconut syrup, passion fruit syrup, cream

Cocktails 0,3l

- 180. Caipirinha ^l 7,50
Cachaca, Limettensaft, Rohrzucker
Cachaca, lime juice, cane sugar
- 181. Mojito ^l 7,50
Havana Club, Limettensaft, Rohrzucker
Havana Club, lime juice, cane sugar
- 182. Cuba Libre ^{1,1,2,3,7} 7,50
Rum, Limettensaft, Cola
Rum, lime juice, cola
- 183. Pina Colada ^{G,l} 8,50
Weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft
White rum, brown rum, coconut syrup, pineapple juice
- 184. Mai Tai ^{l,H} 8,50
Weißer Rum, brauner Rum, weißer Curacao, Amaretto
White rum, brown rum, white Curacao, Amaretto
- 185. Planters Punch ^l 8,50
Brauner Rum, Orangensaft, Limettensaft, Orangensirup, Grenadinesirup
Brown rum, orange juice, lime juice, orange syrup, grenadine syrup
- 186. Sen Special ^l 8,50
Nep Moi Reisschnaps, grüner Tee, Minze, Limettensaft,
Holunderblütensirup, Apfelsaft
Nep Moi rice liquor, green tea, mint, lime juice, elderflower syrup, apple juice
- 188. Tierra Roja 7,50
Cachaca, Limettensaft, Ingwer, Zitronengras
Cachaca, lime juice, ginger, lemongrass

Bier / beer

Bier vom Fass / draft beer

0,3l 0,5l
3,20 4,80

- 190. Warsteiner [Ⓛ]
- 191. Radler [Ⓛ]

Flaschenbier / bottled beer

- | | |
|---|----------------|
| 192. Saigon Bier [Ⓛ] | Fl. 0,33l 4,50 |
| 193. Tiger Bier [Ⓛ] | Fl. 0,33l 4,50 |
| 194. König Ludwig - Hefeweizen [Ⓛ] | Fl. 0,5l 4,80 |
| 195. König Ludwig - Kristallweizen [Ⓛ] | Fl. 0,5l 4,80 |
| 196. König Ludwig - Dunkelweizen [Ⓛ] | Fl. 0,5l 4,80 |
| 197. König Ludwig - Alkoholfrei [Ⓛ] | Fl. 0,5l 4,80 |

Aperitif

0,2l 6,50

200. Hugo [Ⓛ]

Prosecco, Limetten, Holunderblütensirup
Prosecco, limes, elderflower syrup

201. Aperol Spritz [Ⓛ]

Prosecco, Aperol, frische Orange, Soda
Prosecco, Aperol, fresh orange, soda

Schnaps / liquor

2cl 3,20

- 205. Nep Moi [Ⓛ]
- 206. Wodka

Longdrink

0,3l 6,50

- 210. Wodka Cola ^{Ⓛ,1,2,3,7}
- 211. Rum Cola ^{Ⓛ,1,2,3,7}
- 212. Whiskey Cola ^{Ⓛ,1,2,3,7}
- 213. Gin Tonic [Ⓛ]

Wein / wine

Gl. 0,2l Fl. 0,75l

5,90 19,50

Rotwein / red wine

220. Spätburgunder I (trocken / dry)

221. Merlot I (trocken / dry)

222. Les Jardin de la Berthaud / Roger Perrin, IGP Vercluse

Weißwein / white wine

223. Chardonnay I (trocken / dry)

224. Riesling I (trocken / dry)

225. Tariques Classic, IGP Cotes de Gascogne

Rosewein / rosé wine

226. Rosé I (trocken / dry)

Rotwein Flaschenweine / bottled wine

227. Mas La Borde

Fl. 0,75l 21,00

Château de Nouvelles, AOP Fitou

Der Wein präsentiert sich in einer tief dunklen, kaminroten Farbe. In der Nase kündigen sich Aromen von schwarzen Früchten, Leder und Gewürzen, die von reifem Tannin unterstützt werden - elegant und kraftvoll

228. Laplace

Fl. 0,75l 24,00

AOP Madiran, Tannat 80%, Cabernet Sauvignon 20%, Südwest Frankreich. Brombeerfarbener Wein, wild und würzig, voll im Körper. Viel Dunkelrote Frucht

Allergene Sushi

- 1) Enthält glutenhaltiges Getreide - Erzeugnisse (Weizen)
- 2) Enthält Erdnuss - Erzeugnisse
- 3) Enthält Sojabohnen - Erzeugnisse
- 5) Enthält Schalenfrüchte - Erzeugnisse
- 6) Enthält Sellerie - Erzeugnisse
- 7) Enthält Senf - Erzeugnisse
- 8) Enthält Sesamsamen - Erzeugnisse
- 9) Enthält Schwefeldioxid und Sulfite - Erzeugnisse
- 10) Enthält Lupinen - Erzeugnisse

Bilder sind als Anregung gedacht.
Gerichte können von den Bildern abweichen

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

