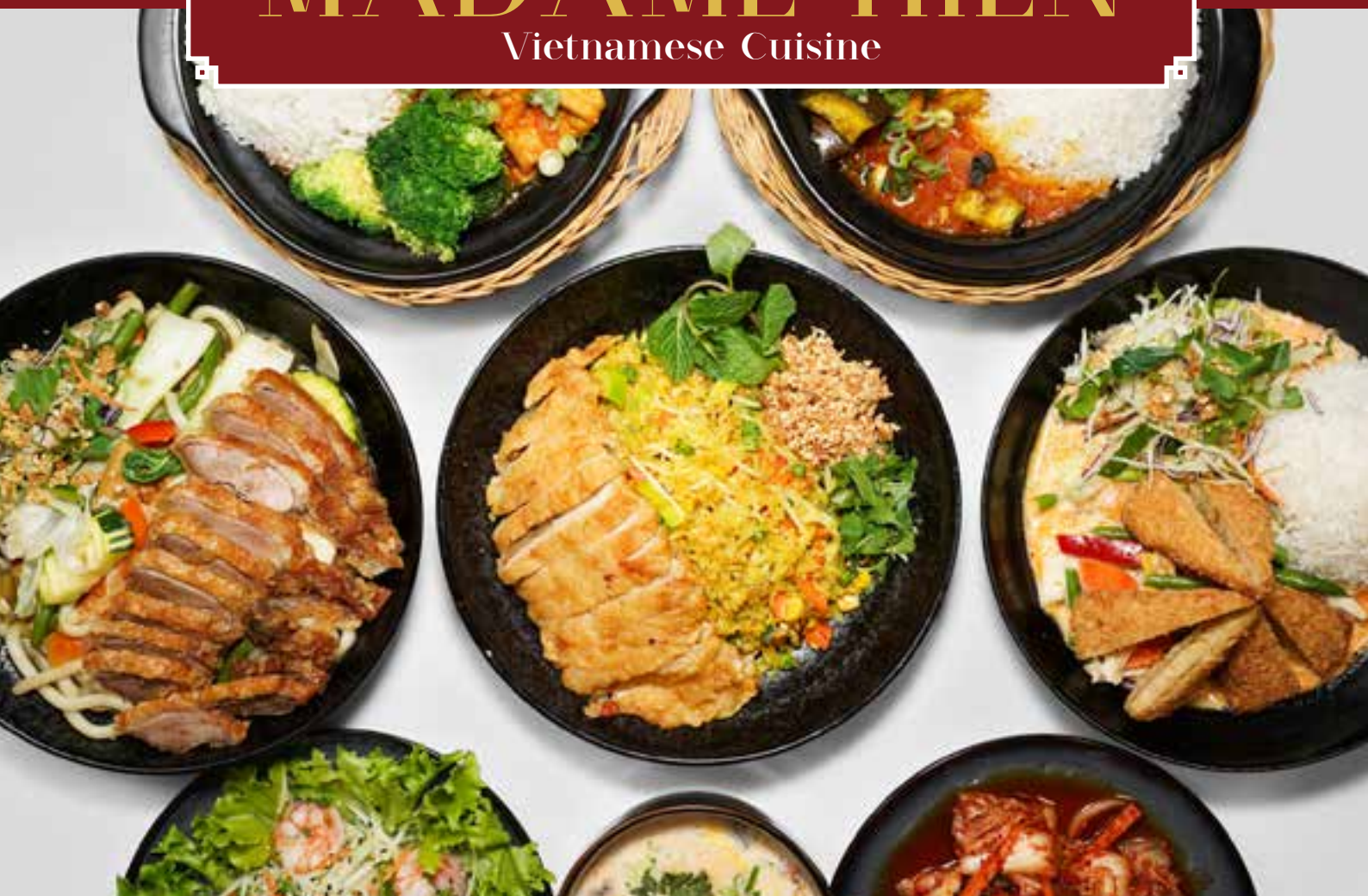


MADAME HIEN

Vietnamese Cuisine



SCHULSTRASSE 27 | 13187 BERLIN

☎ (030) 886 685 98 oder (0159) 068 042 16

© ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Sonntag

Feiertags

11.00 – 23.00 Uhr

11.00 – 23.00 Uhr

Dienstag ist Ruhetag

KLEINE SUPPEN

SMALL SOUPS

01.. Kokossuppe ^F

Cremige Kokosmilch mit Champignons, Zucchini, Zwiebeln, Koriander

Creamy coconut milk with mushrooms, zucchini, onions, and coriander

- a. Tofu *tofu* 5,90
- b. Hühnchen *chicken* 6,50



01

02. Gemüsesuppe ^F (vegan)

5,90

Aromatische Gemüsesuppe mit Tofu und Gemüse

Aromatic vegetable soup with tofu and vegetables

03. Tom Yam Suppe

Kräftige Brühe mit Zitronengras, Champignons, Tomaten, Brokkoli, Zucchini, Zwiebeln, Koriander und

Rich broth with lemongrass, mushrooms, tomatoes, broccoli, zucchini, onions, coriander and

- a. Hühnchen oder Tofu *chicken or tofu* 5,90
- b. Lachs ^D *salmon* 6,90
- c. Garnelen ^B *prawns* 6,90

04. Wantan Suppe ^{A,E}

6,50

Kräftige Suppe mit gedämpften Hackfleischfüllung-Wantans, Gemüse, Wantannudeln, Koriander, Zwiebeln und Röstzwiebeln

Hearty soup with steamed minced meat-filled wontons, vegetables, wonton noodles, coriander, onions and roasted onions.

SALATE

SALADS

05. Nom Du Du D,E,K,2

Vietnamesischer Papaya Salat mit Karotten, frischen Minze, Koriander, Sesam, gehackten Erdnüssen, abgeschmeckt mit unserem traditionellem Dressing

Vietnamese papaya salad with carrots, fresh mint, coriander, sesame seeds, chopped peanuts, seasoned with our traditional dressing

- a. Tofu *tofu* 6,50
- b. Garnelen *b prawns* 7,50

06. Glasnudelsalat D,E,F

mit frischem Gartensalat, Hühnerfleisch *(oder Tofu)*, Röstzwiebeln, Minze, Koriander und Erdnüssen

Glass noodles salad with fresh garden salad, chicken (or tofu), roasted onions, mint, coriander and peanuts

- a. kleine Portion *small portion* 6,50
- b. große Portion *big portion* 12,00

07. Mangosalat A,E,F

Mangosalat mit Hähnchen *(oder Tofu)* mit Mangostreifen, frischem Gartensalat, Erdnüssen, Koriander, Minze

Mango salad with chicken (or tofu) with mango strips, fresh garden salad, peanuts, coriander and mint

- a. kleine Portion *small portion* 6,50
- b. große Portion *big portion* 12,00

08. Kimchi Salat *(hausgemacht)*

6,00

Frische fermentierter Chinakohl von Hand angelegt, Chili, Ingwer, Knoblauch und eine aromatische Gewürzmischung

Freshly fermented hand-prepared Chinese cabbage, with chili, ginger, garlic, and an aromatic blend of spices



B O W L

09. Lachs-Avocado Salat ^D 15,00

Herzhafter Gartensalat mit Lachs, Avocado, Mango, abgerundet mit Mandeln, Sesam, Koriander und hausgemachtem Sesam-Dressing

Fresh salad with salmon, avocado, almonds, sesame, coriander and homemade sesame dressing

10. Garnelensalat Bowl ^{K,B} 15,00

Frischer Salat mit Minze und Garnele, Mango, Karotte und hausgemachtem Sesam-Dressing

Fresh salad with mint and prawns, mango, carrot and homemade sesame dressing

11. Yakitori Salat Bowl ^{G,K} 14,50

Leckere Bowl mit Yakitori-Hähnchen, Mango, Karotten, mit hausgemachtem Limette-Dressing

Delicious bowl with yakitori chicken, mango, carrots, with homemade lime dressing



09



10

KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES

12. **Edamame** ^{F,X} (vegan) 5,90

Gedämpfte junge Sojabohnen, verfeinert mit Sesam und Salz

Steamed young soybeans, refined with sesame and salt

13. **Goi Cuon** ^{D,E} (2 Stk./pcs.)

Frische Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Rucola, Mix-Salat, Minze, serviert mit cremigem Erdnuss-Dip oder traditionellem Fischsoßen-Dip

Fresh summer rolls made from rice paper, filled with rice noodles, arugula, mixed salad, mint, served with creamy peanut dip or traditional fish sauce dip

- | | | |
|----|-------------------------|------|
| a. | Tofu <i>tofu</i> | 5,50 |
| b. | Garnelen <i>prawns</i> | 6,50 |
| c. | Hühnchen <i>chicken</i> | 6,50 |



12



13b

KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES



14. **Dau Phu Rang Muoi** ^{A,E,F,G} (vegan) 6,50
 Knuspriger gebackener Tofu
 mit einem Erdnuss-Dip
Crispy baked tofu with a peanut dip

15. **Khoai Lang Chien** ^{A,F} 5,90
 Knusprige Süßkartoffel Pommes
 mit hausgemachtem Erdnuss-Dip
Crispy sweet potato fries with homemade peanut dip



16. **Nem Chay** ^{A,E,F} (2 Stk./pcs.) (vegan) 5,90
 Frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit
 Glasnudeln, Shiitake, Pilzen, Morcheln,
 Mungbohnen, Süßkartoffeln,
 serviert mit cremigen Erdnuss-Dip
*Deep-fried spring rolls filled with glass noodles,
 shiitake mushrooms, morels, mung beans,
 and sweet potatoes, served with creamy peanut dip*

17. **Nem Ran** ^{A,E,F,2} (2 Stk./pcs.) 5,90
 Frittierte Frühlingsrollen gefüllt
 mit Hackfleisch, Glasnudeln, Morcheln,
 Karotten, serviert mit traditionellem
 Fischsoßen-Dip
*Deep-fried spring rolls filled with minced meat,
 glass noodles, morels, and carrots, served with
 traditional fish sauce dipping sauce*

KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES

- 18. Cha La Lot** ^(5 Stk./pcs.) 6,90
 Gebratenes mariniertes Hackfleisch
 gewickelt im Betelblatt und Fischsoße-Dip
*Fried marinated minced meat wrapped
 in a betel leaf and fish sauce dip*
- 19. Yakitori Spieße** ^{K (3 Stk./pcs.)} 7,50
 Hühnchenspieße mit Salat,
 Sesam und Yakitori Soße
*Chicken skewers with salad,
 sesame seeds and yakitori sauce*
- 20. Ebi Tempura** ^{A,B,K (3 Stk./pcs.)} 8,50
 Panierte Garnelen mit Yakitori Soße
Breaded prawns with yakitori sauce
- 21. Gebackene Wantan** ^{A (5 Stk./pcs.)} 6,50
 Gebackene Wantans mit Schweinefleisch,
 Salat und Süß-Sauer-Sauce
*Baked wantans with pork,
 salad and sweet and sour sauce*
- 22. Geback.Wantan Chay** ^G 6,50
 (5 Stk./pcs.) (vegan)
 Gedämpfte Kartoffeln, grüne Mungbohnen,
 Zwiebeln, mit Salat & süß-saurer Sauce
*Steamed potatoes, green mung beans, onions,
 with salad & sweet & sour sauce*



VEGAN

23. Pho Chay ^{A,F} 12,00

Aromatische Reisbandnudelsuppe mit Gemüsebrühe und Seitan, Tofu, Pak Choi, Koriander und Lauchzwiebeln

Aromatic rice noodle soup with vegetable broth and seitan, tofu, pak choi, coriander and spring onions

24. Dau Phu Sot Ca Chua ^{F (vegan)} 12,50

Gebratener Tofu im würzigen vietnam. Tomaten, mit frischem Brokkoli und Jasminreis

Fried tofu in spicy Vietnamese tomato sauce, with fresh broccoli and jasmine rice

25. Ca Tim Bung ^{F (vegan)} 12,00

Im Wok geschwenkte Auberginen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Tofu mit asiatischen Kräutern, Koriander, Lauchzwiebeln

Eggplant stir-fried in a wok with fresh tomatoes, onions, tofu with Asian herbs, coriander, and spring onions

26. Banh Canh Tron ^{A,F,2} 12,00

Udonnudeln mit Tofu, saisonalem Gemüse, Pak Choi und einer würzigen Soße

Udon noodles with tofu, seasonal vegetables, pak choi and a spicy sauce

27. Tofu Xao Rau Muong 12,50

/ Cai Xanh ^F

Wasserspinat *(im Sommer)* oder Pak Choi *(im Winter)* gebraten mit Tofu, Knoblauch, würziger Soße und Duftreis
Water spinach (in summer) or pak choi (in winter), stir-fried with tofu, garlic, spicy sauce and fragrant rice

28. Tofu Sa Ot ^F 12,00

Scharfes gebratenes Tofu mit Zitronengras, Chili, Zwiebeln, serviert mit Duftreis

Spicy fried tofu with vegetables, lemongrass, chili, onions, served with delicate fragrant rice



23



24

VEGAN

29. Ga Chay Sa Ot ^{D,2} (vegan) 14,50

Scharfes gebratenes Tofu mit Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Bohnen, Karotte und Duftreis

Spicy fried tofu with lemongrass, chili, onions, beans, carrot and jasmine rice

30. Curry Chay ^{A,F}

Rotes Curry mit gebratenem saisonalem Gemüse, Kokosmilch und Duftreis

Red curry with roasted seasonal vegetables, coconut milk and fragrant rice

a. Vegan knuspriges Hühnchen (Seitan) 14,90
vegan crispy chicken

b. Tofu *tofu* 12,00

31. Lac Chay ^{A,F}

Cremige Erdnusssoße mit Kokosmilch, gebratenem Gemüse und Duftreis

Creamy peanut sauce with coconut milk, roasted vegetables and fragrant rice

a. Vegan knuspriges Hühnchen (Seitan) 14,90
vegan crispy chicken

b. Tofu *tofu* 12,00

32. Xoai Chay ^{A,F}

Aromatische Mangosoße mit Kokosmilch, gebratenem saisonalem Gemüse und zartem Duftreis

Aromatic mango sauce with fried seasonal vegetables and delicate fragrant rice

a. Vegan knuspriges Hühnchen (Seitan) 14,90
vegan crispy chicken

b. Tofu *tofu* 12,00



30a



30b

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

33. Pho Suppe ^{D,2}

Kräftig aromatische Reisnudelsuppe mit unseren 5 Kräutern - Hühnerbrühe, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander
Strongly aromatic rice noodle soup with our 5 herbs - chicken broth, onions, spring onions and coriander

- a. Tofu *tofu* 12,00
- b. Hähnchen *chicken* 13,00
- c. Rindfleisch *beef* 13,50

34. Bun Ca

14,00

Udon Nudelsuppe mit Pangasius, Fischbouletten, Tomaten, Champignons, Tamarinde, Zitronengras, Dill, Koriander und Zwiebeln

Udon noodle soup with pangasius, fish cakes, tomatoes, mushrooms, tamarind, lemongrass, dill, coriander and onions



33c



34

35. Bun Cha La Lot ^E

13,00

Leichtes Reisnudelgericht, lauwarm serviert mit frischem Salat, Koriander, Minze, gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Lalot Bouletten und hausgemachtem Dressing

Light rice noodle dish, served lukewarm with fresh salad, coriander, mint, chopped peanuts, fried onions and Lalot meatballs with homemade dressing

36. Bun Bo Nam Bo ^{D,E}

Leichtes Reisnudelgericht, lauwarm serviert mit frischem Salat, Koriander, Minze, gehackten Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln, serviert im hausgemachtem Dressing

Light rice noodle dish, served lukewarm with fresh salad, coriander, mint, chopped peanuts, roasted onions, served in homemade dressing

- a. Tofu *tofu* 12,00
- b. Hähnchen *chicken* 13,00
- c. Gebratenes Rindfleisch *stir fried beef* 13,50



35

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

37. Bun Nem D,E,2

12,50

Leichtes Reisnudelgericht, lauwarm serviert mit frischem Salat, asiatische Kräutern und hausgemachten Frühlingsrollen
(mit Fleischfüllung oder vegan) im hausgemachten Limetten Dressing
Light rice noodle dish, served lukewarm with fresh salad, Asian herbs and homemade spring rolls (with meat filling or vegan) in homemade lime dressing



37

38. Udon Xao A,B,D,F,3

Udonnudeln mit Saison Gemüse, Champignons, knackigem Pak Choi, serviert in hausgemachter dunkler Soße
Udon noodles with seasonal vegetables, mushrooms, crispy pak choi, served in a homemade dark sauce

- | | | |
|-------------------|------------------------------------|-------|
| a. Tofu | tofu | 12,50 |
| b. Hähnchen | (oder gebacken) chicken (or baked) | 13,00 |
| c. Rindfleisch | beef | 13,90 |
| d. Knusprige Ente | crispy duck | 16,00 |
| e. Garnelen | prawns | 16,00 |



38a

39. Eiernudeln A,C,D,E

Gebratene Eiernudeln oder Glasnudeln mit saisonalem Gemüse, Erdnüsse und Röstzwiebeln
Fried egg noodles or glass noodles with seasonal vegetables, peanuts and roasted onions

- | | | |
|-------------------|-------------|-------|
| a. Tofu | tofu | 12,00 |
| b. Hähnchen | chicken | 13,00 |
| c. Rindfleisch | beef | 13,50 |
| d. Knusprige Ente | crispy duck | 16,00 |
| e. Garnelen | prawns | 16,00 |



39d

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

- 40. Com Rang** ^{C,E,2}
Gebratener Eierreis mit Mais, Erbsen, Karotten, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln
Egg fried rice with corn, peas, carrots, peanuts and roasted onions
- a. Tofu *tofu* 12,00
 - b. Hähnchen *(oder gebacken) chicken (or baked)* 13,50
 - c. Rindfleisch *beef* 13,50
 - d. Hähnchenschenkel ohne Knochen 14,00
boneless chicken thighs
 - e. Knusprige Ente *crispy duck* 16,00
 - f. Garnelen *prawns* 16,00

- 41. Com Ca Hoi Nuong** ^{D,N,1} 18,00
Gegrillter Lachs mit saisonalem gebratenem Gemüse in einer hausgemachten würzigen Soße
Grilled salmon with seasonal roast vegetables in a homemade spicy sauce



44d

- 42. Com Rau Muong / Com Rau Cai** ^D 14,90
Gebratener Wasserspinaat *(im Sommer)* oder Pakchoi *(im Winter)* mit Rindfleisch und Knoblauch, serviert mit Jasminreis
Fried water spinach (on summer) or pakchoi (on winter) with beef and garlic, served with tender fragrant rice

- 43. Com Cai Xao Tom** ^{B,D} 16,00
Gebratenes Pak Choi mit großen Garnelen, hausgemachte Dunkle-Soße, Knoblauch, Reis
Stir-fried pak choi with large prawns, homemade dark sauce, garlic, rice

- 44. Curry Do** ^{A,F}
Rotes Curry mit cremiger Kokosmilch, saisonalem Gemüse, Champignons, Pak Choi und zartem Reis
Red curry with creamy coconut milk, seasonal vegetables, mushrooms, pak choi and delicate fragrant rice
- a. Tofu *tofu* 12,00
 - b. Hähnchen *(oder gebacken) chicken (or baked)* 13,00
 - c. Rindfleisch *beef* 13,00
 - d. Knusprige Ente *crispy duck* 16,00
 - e. Garnelen *prawns* 16,00
 - f. Hähnchenschenkel ohne Knochen 13,50
boneless chicken thighs

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

45. Sot Lac ^{A,F}

Cremige Erdnusssoße mit saisonalem Gemüse, Champignons, Pak Choi, Duftreis, Kokosmilch

Creamy peanut sauce with seasonal vegetables, mushrooms, pak choi, fragrant rice, coconut milk

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu <i>tofu</i> | 12,00 |
| b. Hähnchen <i>(oder gebacken) chicken (or baked)</i> | 13,00 |
| c. Rindfleisch <i>beef</i> | 13,00 |
| d. Knusprige Ente <i>crispy duck</i> | 16,00 |
| e. Garnelen <i>prawns</i> | 16,00 |
| f. Hähnchenschenkel ohne Knochen | 13,50 |
- boneless chicken thighs*

46. Sot Xoai ^A

Aromatische Mangosoße mit saisonalem Gemüse, Champignons, Pak Choi, Kokosmilch und zartem Duftreis

Aromatic mango sauce with seasonal vegetables, mushrooms, pak choi, coconut milk and tender fragrant rice

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu <i>tofu</i> | 12,00 |
| b. Hähnchen <i>(oder gebacken) chicken (or baked)</i> | 13,00 |
| c. Rindfleisch <i>beef</i> | 13,00 |
| d. Knusprige Ente <i>crispy duck</i> | 16,00 |
| e. Garnelen <i>prawns</i> | 16,00 |
| f. Hähnchenschenkel ohne Knochen | 13,50 |
- boneless chicken thighs*

47. Sot Tieu Den ^{D,I,N}

Pfeffer - Austernsoße mit saisonalem Gemüse, Champignons, Pak Choi und zartem Duftreis

Pepper - oyster sauce with seasonal vegetables, mushrooms, pak choi and delicate fragrant rice

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu <i>tofu</i> | 12,00 |
| b. Hähnchen <i>(oder gebacken) chicken (or baked)</i> | 13,00 |
| c. Rindfleisch <i>beef</i> | 13,00 |
| d. Knusprige Ente <i>crispy duck</i> | 16,00 |
| e. Garnelen <i>prawns</i> | 16,00 |
| f. Hähnchenschenkel ohne Knochen | 13,00 |
- boneless chicken thighs*

48. Rotes Curry mit Kürbis ^{A,F,E}

Mit frischem Gartenkürbis, cremiger Kokosmilch, saisonalem Gemüse und zartem Duftreis

With fresh garden pumpkin, creamy coconut milk, seasonal vegetables and tender fragrant rice

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu <i>tofu</i> | 12,00 |
| b. Hähnchen <i>(oder gebacken) chicken (or baked)</i> | 13,00 |
| c. Ente <i>duck</i> | 16,00 |

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

49. Gebratene Reisbandnudeln ^{A,C,E}

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Ei, Erdnüsse und Röstzwiebeln

Fried rice noodles with vegetables, egg, peanuts and roasted onions

- a. Tofu *tofu* 12,00
- b. Hähnchen (oder gebacken) *chicken (or baked)* 13,00
- c. Rindfleisch *beef* 13,00
- d. Knusprige Ente *crispy duck* 16,00
- e. Hähnchenschenkel ohne Knochen *boneless chicken thighs* 13,50

50. Pad Thai ^{E,C}

Gebratene Reisbandnudeln mit aromatische Tamarind Soße, Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Zitronen

Fried rice noodles with aromatic tamarind sauce, egg, spring onions, peanuts, roasted onions, lemons

- a. Tofu *tofu* 12,00
- b. Hähnchen *chicken* 13,00
- c. Garnelen *prawns* 16,00
- d. Knusprige Ente *crispy duck* 16,00

51. Ga Xao Sa Ot ^{D,2} 13,50

Scharfes gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Bohnen serviert mit Duftreis

Spicy fried chicken with lemongrass, chilli, onions, peas served with fragrant rice

52. Bo Xao Sa Ot ^{D,2} 13,90

Zartes Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, scharfem Chili, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, serviert mit Duftreis

Tender beef fried with lemongrass, hot chilli, onions and fresh spring onions, served with fragrant rice

53. Com Tron ^{C,F}

Reis im Gusseisentopf mit Sojasprossen, Pakchoi, Karotten, Spiegelei und hausgemachter süß-(leicht)scharfen Sauce

Rice cooked in a cast iron pot with bean sprouts, pak choi, carrots, fried egg and homemade sweet (slightly) spicy sauce

- a. Tofu *tofu* 12,00
- b. Hähnchen gebraten *chicken fried* 12,50
- c. Rindfleisch *beef* 13,50



DESSERT

- | | | |
|------|--|------|
| 200. | Gebackene Ananas ^A | 5,00 |
| | <i>Baked pineapple</i> | |
| 201. | Gebackene Banane ^A | 5,00 |
| | <i>Baked banana</i> | |
| 202. | Bananenpudding ^{E,G} | 5,00 |
| | <i>Banana pudding</i> | |
| 203. | Sesam Bällchen (5 Stk./pcs.) | 5,00 |
| | <i>Sesame balls</i> | |
| 204. | Maracuja Panna Cotta ^H | 5,00 |
| | <i>Passion fruit panna cotta</i> | |
| 205. | Erdbeer Panna Cotta ^H | 5,00 |
| | <i>Strawberry panna cotta</i> | |



EXTRA

- | | | |
|-----|--|------|
| E1. | Soße <i>sauce</i> | 2,00 |
| E2. | Reis / Nudeln <i>rice / noodles</i> | 2,00 |

WARMER TEE (hausgemacht)

WARM TEA (HOMEMADE)



54. **Jasmintee** *jasmin tea* 4,50
55. **Tra Xanh La Dua** 4,00
Grüner Tee mit Pandanblättern
Green tea with pandan leaves
56. **Tra Bac Ha** 4,50
Frischer Minztee mit Honig
Fresh mint tea with honey
57. **Tra Gung Bac Ha** 4,50
Frischer Ingwertee, Limette,
Minze und Honig
*Fresh ginger tea with lime,
mint and honey*
58. **Tra Tao Long An** 5,00
Frischer Apfeltee mit Longan,
Gojibeeren und Honig
*Fresh apple tea with longan,
goji berries and honey*
59. **Tra Gung Cam** 5,00
Frische Orange mit Ingwer mit Honig
Fresh orange with ginger with honey
60. **Tra Chanh Leo Bac Ha** 5,00
Frischer Maracuja mit Minze und Honig
Fresh passion fruit with mint and honey

EISTEE ^{0,4L} (HAUSGEMACHT)

ICED TEA ^{0,4L} (HOMEMADE)

- | | | |
|-----|---|------|
| 61. | Chanh Da
Frische Limette, Minze, brauner Zucker
<i>Fresh lime, mint, brown sugar</i> | 5,50 |
| 62. | Tra Da
Jasmin tee, frische Limette, brauner Zucker
<i>Jasmine tea, fresh lime, brown sugar</i> | 5,50 |
| 63. | Dau Da
Waldfrüchte, Limettensaft, Erdbeere, Thai Basilikum
<i>Wild berries, lime juice, strawberry, Thai basil</i> | 5,50 |
| 64. | Sa Cam Lanh
Frischer Orangesaft, Limette, Zitronengras, Ginger Ale
<i>Fresh orange, lime, lemongrass, ginger ale</i> | 5,50 |
| 65. | Sa Chanh Lanh
Frische Limette, Minze, Zitronengras, Ginger Ale
<i>Fresh lime, mint, lemongrass, ginger ale</i> | 5,50 |



LASSI

- | | | |
|-----|--|------|
| 66. | Mango Lassi ^{G (0,3l)}
Mit Naturjoghurt, wenig Zucker und Milch oder Sojamilch
<i>With natural yoghurt, a little sugar and milk or soy milk</i> | 5,50 |
| 67. | Avocado Lassi ^{G (0,3l)}
Mit frischer Avocado, Naturjoghurt, Kondensmilch, Milch oder Sojamilch
<i>With fresh avocado, natural yoghurt, condensed milk, milk or soy milk</i> | 5,90 |
| 68. | Kokos Lassi ^{G (0,3l)}
Kokosmilch, Naturjoghurt, Kondensmilch, Milch oder Sojamilch
<i>Coconut milk, natural yoghurt, condensed milk, milk or soy milk</i> | 5,90 |
| 69. | Mango Coconut Minze Shake ^{G (0,3l)}
Mango, Kokosmilch, Minze, Milch
<i>Mango, coconut milk, mint, milk</i> | 5,90 |

SOFTDRINKS

70.	Coca Cola ^{3,4,7} , Coca Cola Light ^{4,6,7}	0,2l 3,00	0,4l 4,00
71.	Fanta ³	0,2l 3,00	0,4l 4,00
72.	Sprite ³	0,2l 3,00	0,4l 4,00
73.	Wasser (still oder spritzig) / (still or sparkling)	0,2l 3,00	0,75l 5,00
74.	Ginger Ale ^{3,4,8}	0,2l 3,00	
75.	Fruchtsaft Maracuja / Lychee / Mango / Apfel <i>Passion fruit / Lychee / Mango / Apple</i>	0,2l 3,00	0,4l 4,00
76.	Fruchtschorle Maracuja / Lychee / Mango / Apfel <i>Passion fruit / Lychee / Mango / Apple</i>	0,2l 3,00	0,4l 4,00

KAFFEE COFFEE

77.	Kaffee Vietnam ^{G,7} Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch <i>Vietnamese espresso with condensed milk</i>	5,50
78.	Kaffee Sua Da ^{G,7} Vietnamesische Eiscaffee mit Kondensmilch <i>Vietnamese iced coffee with condensed milk</i>	5,90

BIER BEER

100.	Singha Bier	0,33l 4,00
101.	Tiger Bier	0,33l 4,00
102.	König Ludwig Hefeweizen ^A	0,5l 4,50
103.	König Ludwig Kristallweizen ^A	0,5l 4,50
104.	König Ludwig Hefeweizen Dunkel ^A	0,5l 4,50
105.	König Ludwig Hefeweizen (alkoholfrei) / (non-alcoholic)	0,5l 4,50

ROTWEIN RED WINE

- | | 0,2l | 0,75l |
|---|------|-------|
| 107. Spätburgunder „Trocken“^L
Deutschland
Feingliedriges Duftbeispiel von Beerenfrüchten, insbesondere Brombeeren, schwarzen Johannisbeerenkirschen
<i>Delicate fragrance example of berry fruits, especially blackberries, black currant cherries</i> | 5,90 | 18,00 |
| 106. Merlot^L
Intensives Bouquet mit üppiger Beerenfruchtnote
<i>Intense bouquet with a lush berry fruit note</i> | 5,90 | 18,00 |

WEISSWEIN WHITE WINE

- | | 0,2l | 0,75l |
|---|------|-------|
| 107. Riesling „Trocken“^L
Deutschland
Verbindet Leichtigkeit mit Fülle, fruchtbetont mit deutlichen Zitrusnoten
<i>Combines lightness with fullness, fruity with clear citrus notes</i> | 5,90 | 18,00 |
| 108. Chardonnay^L
Italien
Intensives, delikates, Bouquet und frischer harmonischer Geschmack
<i>Intense delicacies, bouquet and fresh, harmonious taste</i> | 5,90 | 18,00 |
| 109. Rose „Trocken“^L
Deutschland
Aromen von sauerkirschen und Himbeeren am Gaumen sehr harmonisch
<i>Aromas of sour cherries and raspberries very harmonious on the palate</i> | 5,90 | 18,00 |



COCKTAILS

0,3L

- 110. Hugo** ^H 7,50
 Prosecco Limettensaft,
 Holundersirup, Minze, Soda
Prosecco lime juice, elderberry syrup, mint, soda
- 111. Aperol Spritz** 7,50
 Aperol, Orange, Soda, Prosecco
Aperol, orange, soda, prosecco
- 112. Caipirinha** 7,50
 Cachaca, Limettensaft, Rohrzucker
Cachaca, lime juice, cane sugar
- 113. Cuba Libre** 7,50
 Rum, Limettensaft, Cola
Rum, lime juice, cola
- 114. Bui Mule** ^{3,8} 7,50
 Reisschnaps, Limette, Gurke, Ginger Beer
Rice schnapps, lime, cucumber, ginger beer
- 115. Mojito** 7,50
 Havana Club, Limettensaft,
 Rohrzucker, Minz, Soda
Havana Club, lime juice, cane sugar, mint, soda
- 116. Family Bui Special** 7,50
 Reiswodka, Grüntee, frische Minze, Limettensaft,
 Holundersirup, Apfelsaft
*Rice vodka, green tea, fresh mint, lime juice, elderberry
 syrup, apple juice*

ALKOHOLFREI



- 117. Ipanema** 5,50
 Limettensaft, Ginger Ale
Lime juice, ginger ale
- 118. Mosquito** 5,90
 Minze, Limette, Tonic
Mint, lime, tonic
- 119. Cocobay** 5,90
 Minze, Limette, Kokossirup,
 Maracujasaft
*Mint, lime, coconut syrup,
 passion fruit juice*
- 120. Tropical Song** ^G 5,90
 Mangosirup, Kokossirup,
 Maracujasaft, Sahne
*Mango syrup, coconut syrup,
 passion fruit juice, cream*

Allergene

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Eierzeugnisse
D Fisch
E Erdnüssezeugnisse
F Soja
G Milcherzeugnisse
H Schalenfrüchte
I Selleriezeugnisse
J Senferzeugnisse
K Sesamezeugnisse
L Schwefeloxid/ Sulfite
M Lupinezeugnisse
N Weichtiere

Allergens

A Cereals containing gluten
B Crustaceans
C Egg products
D Fish
E Peanut products
F Soya
G Dairy products
H Nuts
I Celery products
J Mustard products
K Sesame products
L Sulphur oxide/ sulphites
M Lupine products
N Molluscs

Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Süßungsmittel
4. Koffeinhaltig
5. Säuerungsmittel
6. Stabilisator
7. Antioxidationsmittel
8. Chininhaltig
9. Taurin
10. Geschmacksverstärker
11. enthält eine Phenylalaninquelle

Additives

1. colouring agent
2. preservative
3. sweetener
4. caffeinated
5. acidifier
6. stabiliser
7. antioxidant
8. quinine
9. taurine
10. flavour enhancer
11. contains a source of phenylalanine

