

## KLEINE SUPPEN FÜR VORSPEISE

01.SÚP ĐẬU PHỤ/ BIO TOFU SUPPE 3,50 €

Leichte Suppe mit BIO Tofu und Sprossen. Abgeschmeckt mit Koriander und Ingwer.  
A light soup with organic tofu and sprouts. seasoned with coriander and ginger.

02.SÚP GÀ /HÜHNER-SUPPE 3,50 €

Suppe mit Hühnerfleisch und Sprossen. Abgeschmeckt mit vietnamesischen Kräutern.  
Soup with chicken and sprouts. seasoned with Vietnamese herbs.

05.NEM CUỐN 2rollen 3,60 €

Frische Sommerrollen mit Tofu , Salat und Reisnudeln, dazu hausgemachter Limetten-  
Dressing.

Fresh summer roll with tofu, salad and rice noodles, with lime dressing of homemade.

06.NEM QUÁN GÀ 2rollen 3,60 €

Frische Sommerrollen mit Huhn, Salat, Reisnudeln und Limetten- Dressing.

Fresh rice summer rolls with chicken, salad, rice noodles and lime dressing.

## ĐỒ CHIÊN

07.NEM RÁN CHAY 4,50 €

Zweimal frittierte Frühlingsrollen mit Mungobohnen Gemüse, Glasnudeln, Aromatische  
Soße.

Twice fried spring rolls with mung beans Vegetables, glass noodles, Aromatic sauce.

08.NEM RÁN THỊT 4,50€

Zweimal frittierte Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Gemüse, Glasnudeln, Aromatische  
Soße.

Fried spring rolls with chicken meat, vegetables, glass noodles, aromatic sauce twice.

09.GEBACKENE WANTAN vegetarisch (4 Stk.) 3,50 €

Würzigem Limetten - Ingwer Dressing.

Spicy lime - ginger dressing.

11.TÔM CHIÊN (3 Stk.) 5,70€

Drei Black Tiger Garnelen Umhüllt in Knusprigen, PanKo Mehl, Mango Soße.

Three black tiger prawns wrapped in crispy, panko flour, mango sauce.

12.WANTAN vegetarisch (2 Stk.) - NEM RÁN CHAY (1 Stk.) 4,50 €

2 Stk. gebackene WanTans und 1 groß gebratene Frühlingsrolle .

2 Stk. Baked Wan Tans and 1 big fried spring roll.

## **MIẾN DONG**

### **13. NỘM MIẾN**

7,50€

Glasnudeln-Salat mit Bio-Tofu, Zitronengras, Frischem Vietnamesischem Kräutern Limetten - Dressing , Salat, Verfeinert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen.

Glass noodle salad with organic tofu, lemon grass, fresh Vietnamese herbs Lime dressing, salad, refined with fried onions and peanuts.

Auf Wunsch auch mit gebratenem

14) Hühnerfleisch

7,50 €

15) Rindfleisch

7,50€

16) Knusprige Ente

9,50 €

## **BÚN**

### **17. BÚN SALAT**

7,50 €

Warmer Reisnudel Salat mit Bio-tofu ,Frischem Vietnamesischen Kräutern, Limetten - Dressing, Salat, Verfeinert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen.

Warm Rice Noodle Salad with Organic Tofu, Fresh Vietnamese Herbs, Lime Dressing, Refined with fried onions and peanuts.

Auf Wunsch auch mit gebratenem

18) Rinderfleisch

7,90 €

19) Hühnerfleisch

7,50 €

20) Knusprige Ente

9,50 €

### **21. ĐẬU VỪNG BIO-CHIA (VEGAN)**

7,90 €

Reisnudeln Salat mit Knusprige Bio-Tofu, Bio- Chia Samen, Sesam und viele frischen Kräutern, verfeinert mit Lauch und frisch Koriander ,gerösteten

Zwiebeln , geröstete Erdnüssen in vegan Limetten Dressing.

Rice noodles salad with crispy organic tofu, organic chia seeds, sesame and many fresh herbs, Refined with leeks and fresh

coriander, roasted onions, roasted Peanuts ,Vegan lime dressing.

### **22. BÚN NEM CHAY (VEGAN)**

7,90€

Gebratene vegan Frühlingsrollen mit Reisnudeln und frische vietnamesischen kräutern, Saison Salat, in

hausgemachten Ingwer-limetten-dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und geröstete Zwiebeln.

Roasted vegan spring rolls with rice noodles and fresh Vietnamese herbs, season salad, in home-made ginger-lime dressing, refined with roasted peanuts and roasted onions.

### **23. BÚN NEM THỊT**

7,90€

Gebratene Frühlingsrollen mit Reisnudeln und frischen vietnamesischen Kräutern , Saison Salat in

hausgemachten Ingwer-Limetten-Dressing ,verfeinert mit geröstete Erdnüssen ,geröste Zwiebeln.

Fried spring rolls with rice noodles and fresh Vietnamese herbs, season salad in homemade ginger-lime dressing, refined with roasted peanuts, roasted onions.

### **PHỞ - RICE NOODLE SOUP** mit Gemüse +1€

Klassische Reisbandnudel Suppe mit einer fantastischen Kombination aus frischen Vietnamesischen Kräutern und Zwiebeln und einer kräftigen Brühe.  
classic rice tape noodle soup with a fantastic combination of fresh Vietnamese herbs and onions and a strong broth

Auf Wunsch auch mit gebratenem

24. Bio-Tofu	7,50 €
25. Hühnerfleisch	7,50 €
26. Rindfleisch	8,50 €
27. Knusprige Ente	9,50 €

### **CANH MIẾN TÔ** mit Gemüse +1€

34. SÚP MIẾN GÀ 7,90 €  
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Koriander und Frühlingszwiebeln.  
Glass noodles soup with chicken, coriander and spring onions.

35. SÚP MIẾN VỊT 9,50 €  
Glasnudelsuppe mit Ente, Koriander und Frühlingszwiebeln.  
Glass noodles soup with duck, coriander and spring onions.

36. BÚN BÒ HUẾ 8,90 €  
Suppe mit Reisfadennudeln, Rindfleisch (dünn geschnitten), Zitronengras, Koriander und Lauch Zwiebeln.  
Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern.  
Soup with rice vermicelli, beef (thinly cut) lemon grass, coriander and leek onions. Refined with Vietnamese herbes.

37. BÚN VỊT HUẾ 9,50 €  
Suppe mit Reisfadennudeln, Knuspriges Ente (dünn geschnitten), Zitronengras, Koriander und Lauch Zwiebeln. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern.

Soup with rice vermicelli, Crunchy duck (thinly cut) lemon grass, coriander and leek onions. Refined with Vietnamese herbes.

**GREEN CURRY (Vegan)** mit Gemüse +1€, extra Pho Nudeln +1,5€

38.Grün-BIO-TOFU / ĐẬU PHỤ XANH (Soße Vegan) 7,90 €  
Grün-Curry-Kokos Creme mit gebackenem Bio-Tofu, vielen frischen Kräutern, Salat und gerösteten Erdnüssen auf Vietnamesischen Reisbandnudel. (Leicht scharf)

Green curry coconut cream with baked organic tofu, lots of fresh herbs, salad and roasted peanuts on Vietnamese rice tape noodle.  
(Slightly hot)

Auf Wunsch auch mit gebratenem

39.Hühnerfleisch 7,90 €

40.Knusprige Ente 9,50 €

**RED CURRY (Vegan)** mit Gemüse +1€, mit Pho Nudeln +1,5€

41.ĐẬU ĐỎ 7,90 €  
Rote Curry -Kokos Creme mit Bio-Tofu, frischen Salat, Kräutern und gerösteten Erdnüssen auf Vietnamesischen Jasmin Reis. (Leicht scharf)

Red curry coconut cream with organic tofu, fresh lettuce, herbs and roasted peanuts on Vietnamese jasmine rice. (Slightly hot)

Auf Wunsch auch mit gebratenem

42.Hühnerfleisch - Gà ĐỎ 7,90 €

43.Knuspriges Hühnerfleisch - Gà Xù ĐỎ 7,90€

44.Knusprige Ente - vịt ĐỎ 9,50 €

45.Gegrillter Lachs - CÁ HỒI ĐỎ 9,90 €

**CƠM XOÀI - RICE MANGO**

46.TOFU TRỘN XOÀI 7,50 €  
ReisSchale mit Bio-Tofu, Frische Bio-Mango mit vielen frischen Kräutern, Salat und gerösteten Erdnüssen dazu hausgemachtem Limetten-Dressing.

Rice bowl with organic tofu, fresh organic mango with lots of fresh herbs, salad and roasted peanuts with home-made lime dressing.

Auf Wunsch auch mit ....

47.Panierte Hähnchenstreifen 7,90 €

48.Zartem Rindfleisch 8,90 €

49.Knusprige Ente 9,50 €

## **MANGO SOBE (VEGAN)**

50.ĐẬU SỐT XOÀI (VEGAN) 7,90 €

Reis mit Bio-Tofu, Wok geschwenktes frisches Gemüse und dazu eine Mango-Soße.

Rice with organic tofu, panned vegetables and a mango sauce.

51.GÀ SỐT XOÀI 8,30 €

Reis mit im Wok geschwenktes Hühnerfleisch, frischem Gemüse und dazu eine Mango-Soße.

Rice with fried chicken, panned vegetables and a mango sauce.

52.VỊT SỐT XOÀI 9,90 €

Reis mit knuspriger Ente, frisch geschwenktem Gemüse und dazu eine Mango-Soße.

Rice with crispy duck, panned vegetables and a mango sauce.

## **ERDNUSS - KOKOSCREME SOBE (VEGAN)** mit Gemüse +1€, mit Pho Nudeln +1,5€

53.ĐẬU LẠC (VEGAN) 7,90 €

Bio -Tofu mit Erdnuss-Kokos Creme Soße, frischen Salat, Kräutern und Vietnamesischen Jasmin Reis.

Organic tofu with peanut coconut cream sauce, fresh lettuce, herbs and Vietnamese jasmine rice.

54.GÀ PHƯỚC ĐỨC 8,90 €

Knuspriges Hühnerfleisch mit Erdnuss-Kokos Creme Soße, frischen Salat, Kräutern und vietnamesischen Jasmin Reis.

Crispy chicken with peanut-coconut cream sauce, fresh lettuce, herbs and Vietnamese jasmine rice.

55.VỊT PHƯỚC ĐỨC 9,50 €

Knuspriges Ente mit Erdnuss-Kokos Creme Soße, frischen Salat, Kräutern und Vietnamesischen Jasmin Reis.

Crunchy duck with peanut-coconut cream sauce, fresh salad, herbs and Vietnamese jasmine rice.

## **SỐT ME (VEGAN)** mit Gemüse +1€, mit Pho Nudeln +1,5€

56.GÀ XÀO ME (Süß-Sauer-Soße) 7,90 €

Im Wok geschwenktes Hühnerfleisch mit frischen Salat und Tamarinden-Honig Soße , dazu Jasmin Reis.

panned chicken with fresh salad and tamarind-honey sauce, with jasmine rice.

57.GÀ XÙ ME (Süß-Sauer-Soße) 8,90 €

Knusprigem Hühnerfleisch mit frischen Salat und Tamarinden-Honig Soße, dazu Jasmin Reis.

Crispy chicken with fresh salad and tamarind-honey sauce, with jasmine rice.

58.VỊT ME (Süß-Sauer-Soße) 9,50 €

Knusprige Ente mit frischen Salat und Tamarinden-Honig Soße, dazu Jasmin Reis.

Crunchy duck with fresh salad and tamarind-honey sauce, with jasmine rice.

**ĐỒ XÀO - WOK GERICHTE** mit Pho Nudeln +1,5€

59.ĐẬU MỠ 8,30 €  
Im Wok geschwenktes Bio-Tofu mit frischem Gemüse, gebratene Zitronengras Soße und vietnamesischen Jasmin Reis. (scharf)

In the wok panned organic tofu with fresh vegetables, fried lemongrass sauce and Vietnamese jasmine rice. (spicy)

60.GÀ NÚI TẢN 8,30 €  
Im Wok geschwenktes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse, gebratene Zitronengras-Galgant-Soße und Vietnamesischen Jasmin Reis. (scharf)

In the wok panned chicken with fresh vegetables, fried Lemongrass galangal sauce and Vietnamese jasmine rice. (spicy)

61.GÀ CHIÊN 9,30 €  
Im Wok geschwenktes Gemüse mit knusprigem Hühnerfleisch dazu gebratenes Zitronengras-Galgant-Soße und Vietnamesischen Jasmin Reis. (scharf)

Vegetable fried in wok with crispy chicken and fried lemongrass-galangal sauce and Vietnamese jasmine rice. (spicy)

62.VỊT CHIÊN 10,90 €  
Im Wok geschwenktes Gemüse mit knuspriger Ente, dazu Zitronengras-Galgant-Soße und Vietnamesischen Jasmin Reis. (scharf)

In the wok panned vegetables with crispy duck with fried lemongrass-galangal sauce and Vietnamese jasmine rice. (spicy)

63.BÒ XÀO CẢI 8,90 €  
Im Wok geschwenktes, zartes Rinderfleisch mit frischen Pak-Choi, Gemüse in kräftigen Ingwer-Zitronengras Soße, verfeinert mit Lauch und frischen Koriander dazu Jasmin Reis.

In the wok panned, tender beef with fresh pak-choi, vegetables in a strong ginger-lemongrass sauce, refined with leek and fresh coriander with jasmine rice.

**HẢI SẢN - SEA FOOD** mit Pho Nudeln +1,5€

64. TÔM XÀO 15,90 €  
Im Wok Geschwenktes Gemüse mit Black Tiger Garnelen dazu gebratene Zitronengras-Soße und Vietnamesischen Jasmin Reis und Salat. (scharf)  
In Wok-fried swirled vegetables with black tiger prawns, fried lemongrass sauce and Vietnamese jasmine rice and salad. (spicy)
65. TÔM XÙ 16,90 €  
Im Wok Geschwenktes Gemüse mit Black Tiger Garnelen umhüllt in knusprigen Panko Mehl, gebratene Zitronengras-Soße und vietnamesischen Jasmin Reis und Salat. (scharf)  
In Wok-fried swirled vegetables with black tiger prawns wrapped in crispy panko flour, fried lemongrass sauce and Vietnamese jasmine rice and salad. (spicy)
66. MỰC XÀO 12,00 €  
Im Wok geschwenktes Gemüse mit Tintenfisch, gebratene Zitronengras-Soße und vietnamesischen Jasmin Reis und Salat. (scharf)  
In Wok-fried panned vegetables with squid, fried lemongrass sauce and Vietnamese jasmine rice and salad. (spicy)
67. CÁ HỒI 11,90 €  
Wok geschwenktes Gemüse mit Gegrillter Lachs, gebratene Zitronengras-Chilli Soße und Vietnamesischen Jasmin Reis und Salat. (scharf)  
Wok-fried vegetables with grilled salmon, fried lemongrass-chilli sauce and Vietnamese jasmine rice and salad. (spicy)

**SYTU FOOD** mit Pho Nudeln +1,5€

68.ĐẬU SYTU 8,90 €  
Bio Tofu mit Bio-Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Wasabi Kokos-Cream Soße dazu vietnamesischen Jasmin Reis und Salat.  
Organic tofu with organic carrots, broccoli, cauliflower, wasabi coconut cream sauce with Vietnamese jasmine rice and salad.

69.GÀ XÀO SYTU 8,90 €  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Bio Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Wasabi Kokos-Cream Soße dazu Vietnamesischen Jasmin Reis und Salat.  
Roasted chicken with organic carrots, broccoli, cauliflower, wasabi coconut cream sauce, Vietnamese jasmine rice and salad.

70.GÀ XÙ SYTU 8,90 €  
Knuspriges Hühnerfleisch mit verschiedenem Salat, Wasabi Kokos-Cream Soße dazu Vietnamesischen Jasmin Reis und Salat.  
Crispy chicken with mixed salad, wasabi coconut cream sauce with Vietnamese jasmine rice and salad.

71.VỊT CHIÊN SYTU 9,50 €  
Knusprige Ente mit verschiedenem Salat, Wasabi Kokos-Cream Soße dazu Vietnamesischen Jasmin Reis und Salat.  
Crispy duck with mixed salad, wasabi coconut cream sauce with Vietnamese jasmine rice and salad.

**CƠM NIÊU CỦ** mit Pho Nudeln +1,5€

72.ĐẬU NIÊU 7,90 €  
Bio-Hokkaido Kürbis, Bio-Kartoffeln, Süßkartoffeln und Bio-Möhren alles geschmort im roten Curry mit Bio -Tofu, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und Salat, dazu Jasmin Reis.  
Organic Hokkaido pumpkin, organic potatoes, sweet potatoes and organic carrots all braised with organic tofu, enhanced with Vietnamese herbs, salad and jasmine rice.

Auf Wunsch auch mit gebratenem

73.Hühnerfleisch - Gà NIÊU 7,90 €

74.Knusprige Ente - VỊT NIÊU 9,50 €

75.Natur gebratene Garnelen - TÔM NIÊU 15,90 €



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / KIDS MENU

81. GÀ XÀO SỐT LẠC CƠM 5,00 €  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Erdnuss Soße ,dazu Jasmin Reis.  
Fried chicken with peanut sauce and jasmine rice.
82. GÀ XÙ SỐT LẠC CƠM 5,00 €  
Knusprige, Paniertes Hühnerfleisch mit Erdnuss Soße und Jasmin Reis.  
Crispy, breaded chicken with peanut sauce and jasmine rice.
83. YAKITORI - GÀ XIÊN NƯỚNG SỐT LẠC 5,00 €  
- Hühnerspieße mit Erdnuss Soße und Jasmin Reis.  
chicken kebabs with peanut sauce and jasmine rice.

## DESSERT

84. KEM CHUỐI 4,30€  
Gebackene Banane mit Honig , Erdnüssen und Vanilleeis.  
Baked banana with honey, peanuts and vanilla ice cream.
85. CHUỐI CHIÊN 4,00€  
Gebackene Banane mit Honig und Erdnüssen.  
Baked banana with honey and peanuts.
86. BANANENPUDDING 4,30€  
Der fruchtige Bananen pudding: Frische Bananen und KoKosmilch verfeinert mit Erdnüssen.  
The fruity banana pudding: Fresh bananas and coconut milk refined with peanuts.

## SOFTDRINKS

200.Coca Cola 2,3,6	0,2l - 2,00 €	0,4l - 3,80 €
201.Coca light 2,3,6,8	0,2l - 2,00 €	0,4l - 3,80 €
202.Fanta 2,6	0,2l - 2,00 €	0,4l - 3,80 €
203.Sprite	0,2l - 2,00 €	0,4l - 3,80 €
204.Still Mineralwasser	0,2l - 2,00 €	0,4l - 3,80 €
205.Mineralwasser classic	0,2l - 2,00 €	0,4l - 3,80 €
206.Tonic Water 4	Fl 0,2l	2,50 €
207.Bitter Lemon	Fl 0,2l	2,50 €
208.Ginger Ale	Fl 0,2l	2,50 €
BAUER FRUCHTSÄFTE	0,2l - 2,40 €	0,4l - 4,00 €
209.Orange		
210.Apfel		
211.Maracuija		
212.Kirsche		
213.Ananas		
NEKTAR AUS ASIEN	0,2l - 2,40 €	0,4l - 4,00 €
214.Litschi		
215.Mango		
216.Guave		
217.Bionade Holunder	Fl 0,33l	2,90 €
218.Bionade Ingwer-Orange	Fl 0,33l	2,90 €
219.Bionade Kräuter	Fl 0,33l	2,90 €

## BIERE/BEER

220.Saigon Bier	Fl 0,33l	3,20 €
221.Becks	Fl 0,33l	2,90 €
222.Heineken	Fl 0,33l	2,90 €
223.Hefe Weizen	0,5l	4,00 €
224.Kristall Weizen	0,5l	4,00 €
225.Dunkel Weizen	0,5l	4,00 €
226.Hefe Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,00 €

## WEIN

### ROTWEIN

227.Cabernet Sauvignon	0,2l	4,20 €
228.Melot	0,2l	4,20 €

### WEISSWEIN

229.Riesling (habltrocken)	0,2l	4,20 €
230.Pinot Grigio	0,2l	4,20 €
231.Chardonnay	0,2l	4,20 €
232.Rosé	0,2l	4,20 €

## COCKTAILS

233.Rum Orange	6,50 €
Rum über Eiswürfel in Longdrinkglas gießen mit Orangensaft 1,9 auffüllen.	
234.Rumba	6,90 €
Rum, Zitronensaft und Sirup auf Eiswürfel in Longdrinkglas gießen, umrühren und mit Ananas-Nektar auffüllen,Anschließend und Blue Curaçao 2,5,7,10.	
235.Campari Orange 7	6,90 €
Campari 2,10 , Orangensaft 1,9, Orangenscheibe und Eiswürfel. Campari, orange juice, slice of orange and ice cubes.	
236.CAMPARI COLADA	6,90 €
Campari 2,10, Ananas-Nektar, Kokos, Kokos Sirup 1,2,5,11	
237.BLUE BAY ohne Alk.	5,90 €
Blue Curaçao mit Bitter Lemon und Eiswürfeln.	
238.PIÑA COLADA	6,90 €
Rum, Ananassaft 1,9, Kokos ,Kokos Sirup 1,2,5,11 und Sahne 9.	
239.GRÜNE WITWE	6,90 €
Orangensaft 1,9, Blue Curaçao2,5,7,10 und Wodka.	
240.SEX ON THE BEACH	6,90 €
Kirschsafft, Orangensaft 1,9, Apricose Sirup, Ananassaft 1,9, Wodka.	
241.MAI TAI	7,90 €
Weiße Rum 5, Brauner Rum 2,5 , Limetten, Limetten Sirup, Orangensaft 1,9, Mandelsirup 1,2,5,10,11.	
242.SYTU COCKTAIL	6,90 €
Ananas Nektar, Kokosmilch, Kokos Sirup 1,2,5,11, Limettensirup Kirschsafft, Brauner Rum 2,5.	

## TEE / TEA

- 243.SYTU TEE 3,90 €  
Tee Special mit Grüner Teeblättern, Limettenscheiben und frischem Ingwer, verfeinert mit getrockneten LONGAN und einen Schuss braunen Zucker
- 244.TRÀ GỪNG/ INGWER TEE 2,90 €  
Frische Ingwer mit Zitronenscheibe, Zitronengras und einen Schuss braunen Zucker  
Fresh ginger with lemon slice and lemongras and brown sugar.
- 245.TRÀ CHANH SẢ/ LIMETTEN-ZITRONENGRAS TEE 2,90 €  
Frische Limettenscheiben mit Zitronengras und einen Schuss braunen Zucker  
Fresh lime slices with lemongrass and brown sugar
- 246.TRÀ HOA NHÀI / JASMINTEE 2,50 €  
Jasmin Tee aus besonders fein geschnittenen Blättern
- 247.TRÀ XANH/ GRÜNER TEE 2,50 €  
Grüner Tee aus besonders fein geschnittenen Blättern
- 248.TRÀ BẠC HÀ/ FRISCHE PFEFFERMINZTEE 3,20 €  
Frische Pfefferminz Blättern mit frischem Ingwer einen Schuss braunen Zucker
249. Cafe Phin (Kaffee) 3,50 €  
Vietnamesischer Kaffeefilter Cafe Phin  
TRUNG NGUYEN Kaffee verbindet vollmundigen milden Geschmack mit leicht schokoladig-vanillingem Aroma.  
Zubereitung wird der Kaffee in einen speziellen Metallfiter gegeben, der auf einem Glas mit gezuckerter Kondensmilch aufsitzt.Schließlich mit kochendem Wasser übergießen.Das Wasser tropf langsam durch den Filter in das Glas und nimmt dabei das schokoladig-Vanille Aroma des Kaffee mit sich. Es kann heiß oder eiskalt (mit Eiswürfeln) serviert werden.

## **SINH TỐ / SHAKES / LASSI**

- 250.SINH TỐ XOÀI / MANGO LASSI 3,50 €  
Mango Mus/Nektar mit Joghurt und Zucker.  
Mango Pulp/nectar with yoghurt and sugar.
- 251.SINH TỐ CHUỐI / BANANEN Shake 3,50 €  
Shake aus frischen Bananen mit Milch und Zucker.  
Shake from fresh Banana with milk and sugar.
- 252.SINH TỐ BẠC HÀ DỨA / MIN-ANANAS 3,50 €  
Frische Pfefferminze mit Ananassaft und Eis.  
Fresh peppermint with pineapple juice ,sugar and crushed ice.
- 253.SINH TỐ DÂU / ERDBEERE Shake 3,50 €  
Frische Erdbeeren mit Milch, Zucker und Eis.  
Fresh Strawberry with yoghurt and ice
- 254.SINH TỐ CAM DỨA CÀ RỐT 3,50 €  
Orangensaft mit Ananassaft und frischen Möhre.  
Orange juice with pineapple and fresh carrots.
- 255.SINH TỐ RAU MÁ/TIGERGRAS SHAKE 3,90 €  
Süßlich aromatisches vietnamesisches Tiegergas,ein beliebtes und durstlöschendes  
Erfrischungsgetränke  
mit Kokosmilch, Ananassaft, Zucker und Eis.  
Sweet aromatic Vietnamese Tigergrass ,a popular ang thirst extinguishing soft drinks with  
coconut milk, pineapple juice, sugar and ice.
- 256.SINH TỐ DỪA/ KOKOS-Shake 3,50 €  
Shake aus Kokosmilch, Milch, Zucker und Eis.  
Shake from coconut milk, milk, sugar and ice.
- 257.SINH TỐ VẢI / LITSCHI Shake 3,50 €  
Litschinektar , Milch Zucker und Eis.  
Lychee nectar, milk, sugar and ice.
- 258.NƯỚC CHANH ĐÁ/ AUFRISCHUNGSLIMODADE 4,20 €  
Selbst gemachte Limonade aus Limetten mit braunem Zucker und Eiwürfeln  
Fresh homemade lemonade with lime, brown sugar and ice cubes
- 259.SẢ ĐÁ 4,20 €  
Selbst gemachter Eistee aus Zitronengras, Zitronen-/Limettensaft und  
Braunen Zucker und Eis  
homemade ice tea with lemongrass, fresh lime and lemo and brown sugar and ice.

Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Koffein/Teein, 4 chininhaltig, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator, 10 Aromastoffe, 11 Säuerungsmittel.