



Xin Chào

Willkommen im HOI AN Restaurant "Geschmack von Vietnam"!

Wir laden Sie herzlich ein, die kulinarischen Freuden Vietnams in einer traditionellen und gemütlichen Umgebung zu entdecken.

Unsere Speisekarte bietet eine breite Auswahl an authentischen vietnamesischen Gerichten, die mit frischen und hochwertigen Zutaten zubereitet werden. Egal, ob Sie ein Liebhaber von würzigen Suppen wie der bekannten "Phở" oder der erfrischenden "Bún Chả" sind, wir haben für jeden Geschmack etwas dabei.

Unsere talentierten Küchenchefs beherrschen die Kunst der vietnamesischen Küche und legen großen Wert auf die Verwendung von regionalen Gewürzen und Kräutern, um den authentischen Geschmack und das Aroma unserer Gerichte zu bewahren. Sie können sicher sein, dass jedes Gericht mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet wird, um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Sie können sich entspannen und die traditionelle vietnamesische Gastfreundschaft in unserer angenehmen Atmosphäre genießen.

Guten Appetit

Hoi an 94

Vietnam traditional food

www.hoian94.de

MITTAGMENÜ

Montags bis Freitag | 11.00 Uhr - 15.00 Uhr

inkl. Mini-Frühlingsrollen (4 Stk) mit Süß-sauer-Sauce oder eine Tagessuppe

- M1. CƠM CHIÊN THỊT GÀ** 9,50€
Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch und Gemüse
Fried rice with chicken and vegetables
- M2. MỠ XÀO THỊT GÀ** 9,50€
Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch und Gemüse
Fried noodles with chicken and vegetables
- M3. MỠ XÀO VỊT CHIÊN GIÒN** (Serviert mit Reis) 10,90€
Gebratene Nudeln mit knusprige Ente und Gemüse
Sauce nach Wahl: Süß-sauer-Sauce oder Erdnuss-Sauce
Fried noodles with crispy duck and vegetables
Your choice of sauce: sweet and sour sauce or peanut sauce
- M4. GÀ XÀO RAU THẬP CẨM** (Serviert mit Reis) 9,90€
Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Dunkel-Sauce
Fried chicken with fresh vegetables and dark sauce



MITTAGMENÜ

Montags bis Freitag | 11.00 Uhr - 15.00 Uhr

inkl. Mini-Frühlingsrollen (4 Stk) mit Süß-sauer-Sauce oder ein Suppentage

- M5. **GÀ CURRY ĐỎ** (Serviert mit Reis) 10,90€
Huhn mit frischem Gemüse in Kokosmilch-rotem Curry Sauce
Chicken with fresh vegetables in coconut milk red curry sauce
- M6. **THỊT VỊT XÀO RAU** (Serviert mit Reis) 11,50€
Zarte Entenfleisch mit Saisongemüse.
Tender duck meat with seasonal vegetables.
- M7. **VỊT CHIÊN GIÒN SỐT ĐẬU PHỘNG** (Serviert mit Reis) 11,90
Knusprige Ente mit Gemüse in Erdnuss-Sauce
Crispy duck with vegetables in peanut sauce
- M8. **RAU XÀO CHAY** (Serviert mit Reis) 9,50€
Frisches Gemüse gebraten mit Soja Sauce
Fresh vegetables fried with soy sauce
- M9. **RAU CHAY ĐẬU PHỤ** (Serviert mit Reis) 9,90€
Frisches Gemüse gebraten mit Tofu und Soja Sauce.
Fresh vegetables fried with tofu and soy sauce.



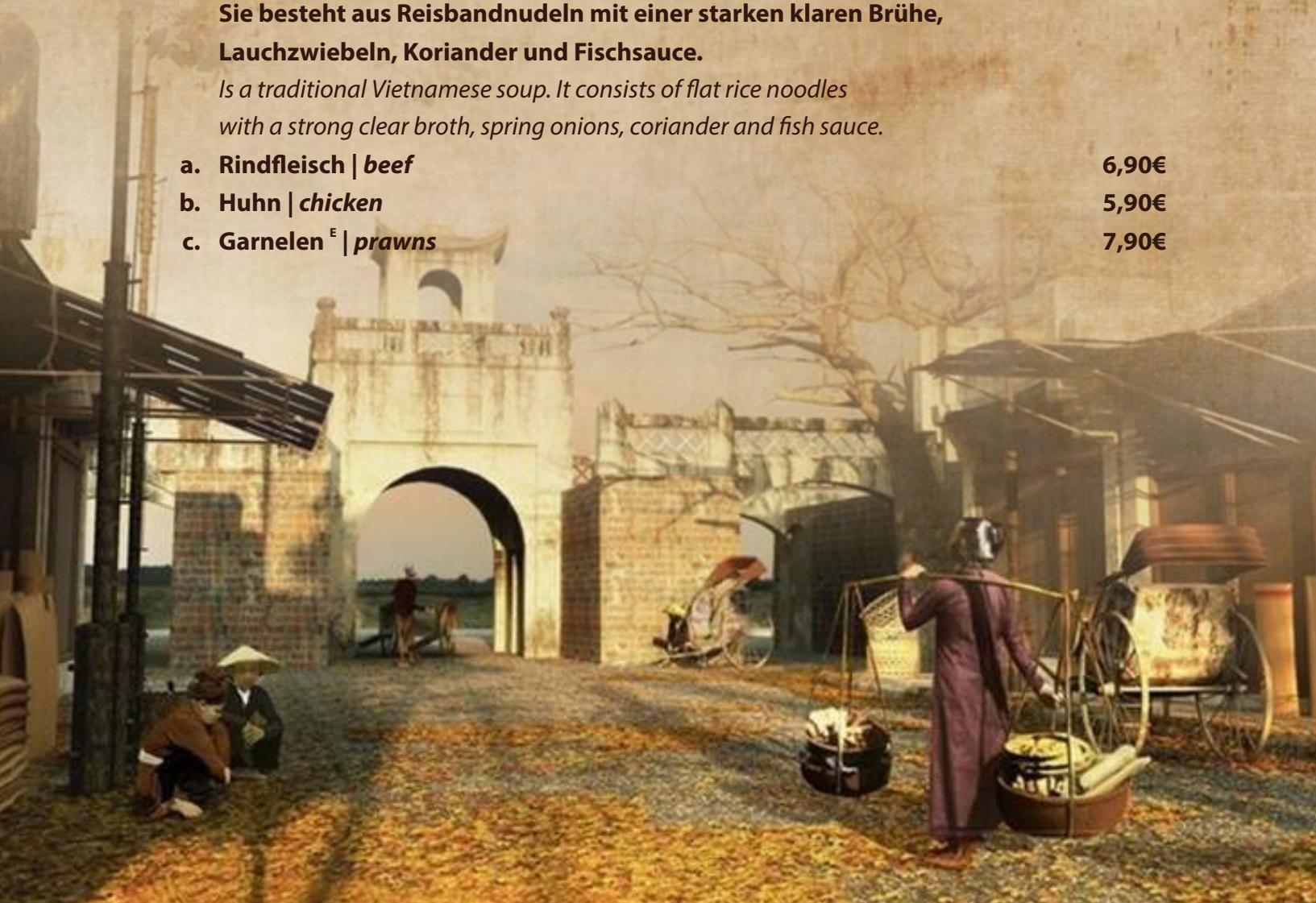
VORSPEISE - START

1. **SÚP GÀ NẤM - HÜHNERSUPPE** 5,00€
Huhn, Champignons und Gemüse
Chicken, mushrooms and vegetables

2. **MEERESFRÜCHTE SUPPE ^H** 5,50€
Meeresfrüchte, Champignons und Gemüse
Seafood, mushrooms and vegetables

3. **GLASNUDELNSUPPE** 5,00€
Huhn, Glasnudeln, Lauchzwiebeln, Chinakohl,
chicken, glass noodles, spring onions, Chinese cabbage,

4. **REISBANDNUDELN-SUPPE ^C (klein Suppe)**
ist eine traditionelle Suppe der Vietnamesen.
Sie besteht aus Reisbandnudeln mit einer starken klaren Brühe,
Lauchzwiebeln, Koriander und Fischsauce.
*Is a traditional Vietnamese soup. It consists of flat rice noodles
with a strong clear broth, spring onions, coriander and fish sauce.*
 - a. Rindfleisch | **beef** 6,90€
 - b. Huhn | **chicken** 5,90€
 - c. Garnelen ^E | **prawns** 7,90€



VORSPEISE - START

10. **GỎI ĐU ĐỦ TÔM^{E,B,L}** - Papaya Salat 6,90€
Frischer Salat Papaya und Garnelen
mit vietnamesischen Kräutern, Erdnüsse, Sesam
dazu Spezial hausgemachte Sauce.
Fresh papaya and shrimp salad with Vietnamese herbs,
peanuts, sesame and a special homemade sauce.
11. **GỎI XOÀI^{B,D}** - Mango Salat
Mango, Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln, hausgemachte Sauce und
Mango, mint, peanuts, fried onions, homemade sauce and
- a. **Garnelen^E | prawns** 6,90€
b. **Huhn | chicken** 6,50€
12. **NEM CUỐN^{E,D}** - Sommerrolle (2 Stk.)
in Reispapier eingewickelte Reismudeln mit Gurken, Ananas, Karotten,
vietnamesischen Kräutern und hausgemachte Spezialsauce
Rice noodles wrapped in rice paper with cucumber, pineapple, carrots,
Vietnamese herbs and homemade special sauce
- a. **Garnelen^E | prawns** 5,90€
b. **Huhn | chicken** 5,50€
13. **NEM RÁN^{A,E,D}** - gegrillte Frühlingsrolle (2 Stk.) 5,50€
Reispapier gefüllt mit Hackfleisch aus Huhn und Garnelen, Glasnudeln, Ei,
Pilze, Kohlrabi, Zwiebeln. Service mit hausgemachte Spezial Sauce.
Rice paper filled with minced chicken and shrimp, glass noodles, egg,
mushrooms, kohlrabi, onions. Service with homemade special sauce.
14. **TÔM CHIÊN XÙ^{E,D}** - Knoblauch Garnelen paniert 6,50€
Garnelen, teigeschält, mit Schwanzsegment, entdarmt, in Konblauchpanade,
einzelnt entnehmbar, tiefgefroren. Service mit hausgemachte Spezial Sauce.
Prawns, peeled, with tail segment, deveined, in garlic breading,
can be removed individually, deep-frozen. Service with homemade special sauce.
15. **TELLER FÜR 2 PER^{C,D,E,I,1}** 8,50€
Nem Rán (Nr. 13) | Tôm Chiên Xù (Nr. 14) | Mini-Frühlingsrolle (Nr. 52)
Krabbenchips Kroepoek mit Salat garnitur und Süß-sauer-sauce
Nem Rán (Nr. 13) | Tôm Chiên Xù (Nr. 14) | Mini-Frühlingsrolle (Nr. 52)
Crab chips with salad garnish and sweet sour sauce

HAUPTGERICHTE

20. RAU XÀO HẠT ĐIỀU^{N,J,1}

Brokkoli, Karotten, Chinakohl, Paprika, Champignons, Zucchini, Sellerie, Lauch und Cashewnüssen, dazu Duftreis
Broccoli, carrots, Chinese cabbage, peppers, mushrooms, zucchini, celery, leeks and cashew nuts, with rice and

- a. Huhn | *chicken* 10,50€
- b. Rindfleisch | *beef* 13,90€
- c. Knusprige Ente^D | *crispy duck* 14,90€
- d. Großgarnelen^E | *prawns* 15,90€
- e. Lachs^C | *salmon* 16,90€

21. CARI ĐỎ^{G,1,2} - Rote Curry Sauce (*scharf*)

Gebratenes Saisongemüse, Frühlingszwiebeln, Champignons, Milch, Sahne, Kokosmilch... mit roter Curry-Soße dazu Duftreis und
Fried seasonal vegetables, spring onions, mushrooms, milk, cream, coconut milk... with red curry sauce, with rice

- a. Huhn | *chicken* 10,50€
- b. Rindfleisch | *beef* 13,90€
- c. Knusprige Ente^D | *crispy duck* 14,90€
- d. Großgarnelen^E | *prawns* 15,90€
- e. Lachs^C | *salmon* 16,90€

22. XÀO SẢ ỚT^{J,2} - Zitronengras-Chili-Sauce - (*leicht scharf*)

Zitronengras-Chili mit Saisongemüse, Champignons, Sellerie, Lauch, dazu Duftreis
Lemongrass-chili with fresh vegetables, mushrooms, celery, leek, with rice

- a. Huhn | *chicken* 10,50€
- b. Rindfleisch | *beef* 13,90€
- c. Knusprige Ente^D | *crispy duck* 14,90€
- d. Großgarnelen^E | *prawns* 15,90€
- e. Lachs^C | *salmon* 16,90€



HAUPTGERICHTE

23. MANGO-SAUCE ^{G,1,2} (mild)

Frisches gebratenes Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Milch, Sahne und Kokosmilch im Mangosoße dazu Duftreis

Fresh roasted vegetables, peppers, onions, zucchini, milk, cream and coconut milk in mango sauce with rice

- | | |
|---|--------|
| a. Huhn <i>chicken</i> | 10,50€ |
| b. Rindfleisch <i>beef</i> | 13,90€ |
| c. Knusprige Ente ^D <i>crispy duck</i> | 14,90€ |
| d. Großgarnelen ^E <i>prawns</i> | 15,90€ |
| e. Lachs ^C <i>salmon</i> | 16,90€ |

24. SATE-ERDNUSS-SAUCE ^{B,1,2} (mild)

Frisches gebratenes Gemüse in Sate Sauce und Erdnusssauce dazu Duftreis

Fresh fried vegetables in satay sauce and peanut sauce with rice

- | | |
|---|--------|
| a. Huhn <i>chicken</i> | 10,50€ |
| b. Rindfleisch <i>beef</i> | 13,90€ |
| c. Knusprige Ente ^D <i>crispy duck</i> | 14,90€ |
| d. Großgarnelen ^E <i>prawns</i> | 15,90€ |
| e. Lachs ^C <i>salmon</i> | 16,90€ |

25. TAMARINDE-SOÛE (leicht scharf)

Gebratene Saison Gemüse mit Tamarinde Soße dazu Duftreis und

Fried seasonal vegetables with tamrind sauce with rice and

- | | |
|---|--------|
| a. Huhn <i>chicken</i> | 10,50€ |
| b. Rindfleisch <i>beef</i> | 13,90€ |
| c. Knusprige Ente ^D <i>crispy duck</i> | 14,90€ |
| d. Großgarnelen ^E <i>prawns</i> | 15,90€ |
| e. Lachs ^C <i>salmon</i> | 16,90€ |



NUDELN GERICHTE

30. PHỞ^c - Reisbandnudelsuppe

ist eine traditionelle Suppe der Vietnamesen. Sie besteht aus Reisbandnudeln mit einer starken klaren Brühe, Lauchzwiebeln, Koriander und Fischsauce.

Is a traditional Vietnamese soup. It consists of flat rice noodles with a strong clear broth, spring onions, coriander and fish sauce.

- | | |
|--|--------|
| a. Rindfleisch <i>beef</i> | 12,50€ |
| b. Huhn <i>chicken</i> | 11,90€ |
| c. Garnelen ^e <i>prawns</i> | 14,50€ |

BÚN TRỘN - Lauwarme

Bún sind schmale Nudeln aus Reis. Es ist auch ein variierendes Gericht, welches entweder als Suppe oder als einen Mix mit Fleisch, Gemüse, Salat, Kräutern und Sauce zubereitet werden kann.

Bún are narrow noodles made from rice. It is also a varied dish that can be prepared either as a soup or as a mix with meat, vegetables, salad, herbs and sauces.

31. BÚN BÒ NAM BỘ^{B,D,C}

14,50€

Lauwarme Reisnudeln mit Rindfleisch, frischem Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern, dazu hausgemacht Soße aus Fischsauce und Limetten

Lukewarm rice noodles with beef, fresh lettuce, roasted onions, peanuts, vietnamese herbs and homemade sauce made from fish sauce and lime

32. BÚN CHẢ^{c,1,2}

13,50€

Lauwarme Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, frischem Salat, Koriander dazu hausgemacht Soße aus Fischsauce und Limetten

Lukewarm rice noodles with grilled pork, fresh salad, coriander and homemade sauce made from fish sauce and lime

33. BÚN CHẢ CÁ^c

14,50€

Lauwarme Reisnudeln mit gegrillter gehackter Fisch, frischem Salat, Koriander dazu hausgemacht Soße aus Fischsauce und Limetten

Lukewarm rice noodles with grilled fish, fresh salad, coriander and homemade sauce made from fish sauce and lime



SPEZIALITÄTEN GERICHTE

40. **CƠM GÀ HỘI AN** 12,90€
Huhn, Kurkuma, Zwiebeln, Saisongemüse, Koriander dazu Reis
Chicken, turmeric, onions, seasonal vegetables, coriander with rice
41. **BÚN BÒ HUẾ** ^{c,2}- Reisnudelsuppe nach Hue Art 13,50€
Er hat seinen Ursprung in Hue, der ehemaligen Hauptstadt Vietnams.
Reisnudeln mit Rindfleisch, Zitronengras, Zwiebeln, Koriander,
Basilikum in Special hausgemachten Brühe.
*It originated in Hue, the former capital of Vietnam.
Rice noodles with beef, lemongrass, onions, coriander,
basil in special homemade broth.*
42. **BÒ LÚC LẮC** 15,50€
Das ist ein vietnamesisches Steakgericht,
bei dem das Steak in kleine Würfel mit Rotwein, Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch vor dem sautieren geschnitten wurde.
*This is a Vietnamese steak dish where the steak has been cut
into small cubes with red wine, peppers, onions, garlic before sautéing.*
43. **PHỞ XÀO** ^{c,1,2}- Gebratene Reisbandnudeln 15,50€
Phở Xào lässt sich sehr universell und individuell zubereiten.
So können Sie hierfür Rindfleisch verwenden.
Fügen Sie nach Belieben Pak Choi oder Saisongemüse hinzu.
Neben den frischen Zutaten sorgen Fischsauce sowie Sesamöl für ein
fein abgestimmtes Aroma und Koriander für eine anregende Frische.
*Phở Xào can be prepared very universally and individually.
So you can use beef for this. Add bok choy or seasonal vegetables, if you like.
In addition to the fresh ingredients, fish sauce and sesame oil ensure
a delicious meal finely tuned aroma and coriander for a stimulating freshness.*



VEGETARISCHE VORSPEISEN

50. **SÚP MIẾN NẪM** - Glasnudelsuppe 4,50€
Glasnudeln, Pilze, Lauchzwiebeln, Chinakohl,
Glass noodles, mushrooms, spring onions, Chinese cabbage,
51. **NEM CUỐN CHAY** ^{D,M} - Sommerrollen (2 Stk.) 5,50€
in Reispapier eingewickelte Reissnudeln mit Tofu, Gurke, Ananas,
Karotten, vietnamesischen Kräutern und hausgemachte Spezi­alsauce
*Rice noodles wrapped in rice paper with tofu, cucumber, pineapple,
carrots, Vietnamese herbs and homemade special sauce*
52. **MINI FRÜHLINGSROLLE** ^D (6 Stk.) mit Süß-Sauer-Chili 4,50€
MINI SPRING ROLL (6 spc) with sweet and sour chilli
53. **GỎI ĐU ĐỦ** ^B - Papaya Salad 5,90€
Grüne Papaya mit Vietnamesischen Kräutern,
Karotten, Erdnüsse und hausgemachte Spezial Soße.
*Green papaya with Vietnamese herbs, carrots,
peanuts and homemade special sauce.*
54. **NỘM XOÀI** ^{M,B} - Mango salad 5,90€
Frischer Salat mit Mangostreifen, Tofu, Karotten, Erdnüsse,
Vietnamesischen Kräutern. Dazu hausgemachte Spezial Soße.
*Fresh salad with mango strips, tofu, carrots, Peanuts,
Vietnamese Herbs. With homemade special sauce.*



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

60. **PHỞ TOFU^M** - große Suppe 11,50€
Reisbandnudeln Suppe mit Tofu, Gemüse und vietnamesischen Kräutern in Special hausgemachten Brühe.
Rice noodle soup with tofu, vegetables and vietnamese herbs in special homemade broth.
61. **TOFU MIT CURRY-SOÛE^{M,G}** 11,50€
Gebratenes Gemüse, Champignons, Brokkoli, grüne Bohnen, Tofu in Curry-Kokosmilch-Soße.
Roasted vegetables, mushrooms, broccoli, green beans, tofu in curry coconut milk sauce.
62. **TOFU XÀO HẠT ĐIỀU^{M,H}** (leicht scharf) 11,50€
Gebratener Tofu mit Zuckererbsen, Gemüse und Cashewnüssen, dazu Duftreis
Fried tofu with sugar snap peas, vegetables and cashew nuts, with rice
63. **NĂM XÀO HẠT ĐIỀU^H** (leicht scharf) 14,50€
Gebratenes Gemüse mit Shiitake, Champignons, Pfifferlingen, Zuckererbsen und Cashewnüssen, dazu Duftreis
Fried vegetables with shiitake, mushrooms, chanterelles, sugar snap peas and cashew nuts, with rice
64. **TOFU XÀO SẢ ỚT^M** (leicht scharf) 11,50€
Knusprig gebratener Tofu mit Zwiebeln, Zitronengras, Gemüse, dazu Duftreis
Crispy fried tofu with onions, lemongrass, vegetables, with rice
65. **RAU CHIÊN** - Gebackenes Gemüse - Baked vegetables 11,50€
mit Soße nach Wahl: Erdnussauce^B oder Süß-sauer Sauce^{2,1}
with your choice of sauce: peanut sauce or sweet and sour sauce



KINDER MENU

- K1. GEBRATENER EIERREIS^A oder GEBRATENE REISBANDNUDELN^{A,D}** 7,50€
mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse
Fried egg rice or fried rice noodles with chicken, egg and vegetables
- K2. CHICKEN NUGGETS^D** 7,50€
Chicken Nuggets mit Kartoffelpommes dazu Ketchup^{I,1}
Chicken Nuggets with potato fries and ketchup

DESSERT

- D1. GEMISCHTE EIS^G (3 kugeln)** 5,90€
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Schlagsahne und Erdbeersoße
vanilla, chocolate, strawberry, whipped cream and strawberry sauce
- D2. CHUỐI CHIÊN MẬT ONG^D** 5,90€
Gebackene Banane mit Honig
Baked banana with honey
- D3. DỨA CHIÊN MẬT ONG^{d,1}** 5,90€
Gebackene Ananas mit Honig
Baked pineapple with honey
- D4. CHUỐI CHIÊN KEM^{G,D}** 6,50€
Gebackene Banane mit Vanilleeis
Baked banana with vanilla ice cream
- D5. CHUỐI TƯƠI KEM^G** 6,90€
Reif Banane mit Eis und Erdbeersauce
Ripe banana with ice cream and strawberry sauce

BEILAGE

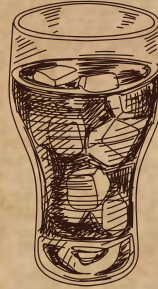
Gebratener Reis 4,50€

Gebratene Nudel 4,50€

Pommes 3,90€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

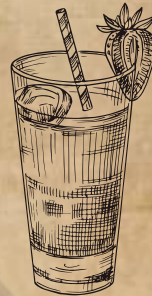
	0,2l	0,4l
201. Coca Cola ^{1,2,3,4}	2,10 €	3,50 €
202. Coca Cola Light ^{1,2,3,4,7,8}	2,10 €	3,50 €
203. Fanta ^{2,3,4,7,8}	2,10 €	3,50 €
204. Sprite ^{1,2,3,4}	2,10 €	3,50 €
205. Spezi (Cola + Fanta) ^{1,2,3,4,7,8}	2,10 €	3,50 €
206. Mineralwasser	Fl. 0,75l	7,00 €
207. Mineralwasser	2,00 €	3,30 €
208. Mineralwasser Still	2,00 €	3,30 €
209. Eis Tea	2,10 €	3,50 €
210. Tonic ^{1,2,7,8}	2,20 €	3,70 €
211. Ginge Ale ^{7,8}	2,20 €	3,70 €
212. Bitte Lemon ^{2,3,4}	2,20 €	3,70 €



SÄFTE

Alle unsere Säfte sind auch als Schorle erhältlich

	0,2l	0,4l
215. Apfelsaft	2,40 €	4,20 €
216. Orangensaft	2,40 €	4,20 €
217. Bananen - Nektar	2,40 €	4,20 €
218. Kirsche - Nektar	2,40 €	4,20 €
219. Kiba (Kirsch und Bananen)	2,40 €	4,20 €
220. Mango- Nektar	2,40 €	4,20 €
221. Lychee - Nektar	2,40 €	4,20 €
222. Maracuja - Nektar	2,40 €	4,20 €



FRISCHE UND HAUSGEMACHTE GETRÄNK

EISTEE HOIAN STYLE

230. PFIRSICH

0,4l

5,50 €

231. MANGO

5,50 €

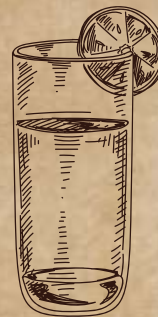
ERFRISCHEND GETRÄNKE

232. CHANH DA:

frische Limetten mit Minze und Rohrzucker

233. PASSION FRUIT:

frische Maracuja mit Rohrzucker



5,50 €

5,50 €

HAUSGEMACHT LIMONADE

234. TONKING MORNING:

Limetten, Minze Holunder, Rohrzucker, Soda

235. GORGEOS GINGER:

Ingwer-Limonade mit Kumquat, Minze und Orange

5,50 €

5,50 €

FRISCH & FRUCHTIG

237. BEAUTY FOUNTAIN:

frische Maracuja mit Rohrzucker



6,50 €

HOIAN94 COCKTAIL MIT ALKOHOL

239. BUR'K PASSION:

Frische Maracuja, Limetten, Minze, Bacardi, Mango Saft und Spezial Rum (Feuer am Tisch)

240. HOIAN & FRIENDS:

Mango- Maracuja Saft, Mandel Sirup, Wodka, Black Rum, Pitu

6,90 €

6,90 €



HEIßE GETRÄNKE

TEE

241. ASIATISCHE GRÜNTEE 0,15l 3,20€
242. ASIATISCHE JASMINTEE 3,20€
243. TRA CHANH SA - Zitronengrass Tee 0,3l
Zitronengrass, Limetten , Minze und Orangescheibe 4,50€
244. TRA GUNG QUE - Ingwer Tee mit Zimt 4,50€
Frische Ingwer und Zimt in Honig Duft
245. TRA GUNG CHANH 4,50€
Frische Ingwer, Zitronen, Minze, Orangescheibe und Akazien Honig
246. TEE (Kamille Tee, Schwarz Tee, Fenchel Tee, Pfefferminztee) 2,80€



KAFFEE

247. CAFE CREAM WARM 2,90€
248. CAFE SUA NONG¹ 4,20€
vietnamesische Kaffee warm
249. CAFE SUA DA 4,50€
vietnamesische Kaffee mit Eiswürfeln
250. ESPRESSO 2,50€



BIERE

FLASCHEN

251. Erdinger Weißbier Hell	Fl. 0,50l	3,90 €
252. Erdinger Dunkel	Fl. 0,50l	3,90 €
253. Erdinger Alkoholfreie Bier	Fl. 0,50l	3,90 €
256. Binding Römer Alkoholfreie Bier	Fl. 0,33l	3,30 €
257. Saigon Bier (Vietnam Bier)	Fl. 0,33l	3,30 €
259. Singha Bier (Thailand Bier)	Fl. 0,33l	3,30 €
260. Apfelwein mit Wasser	0,5l	3,90 €
261. Apfelwein mit Fanta	0,5l	3,90 €



BIER VOM FASS

265. Binding Römer Pils	0,2l	0,4l	2,20 €	3,90 €
266. Radler (Bier + Sprite) ^{1,2,3,4}			2,20 €	3,50 €
267. Diesel (Bier + Coca) ^{1,2,3,4}			2,20 €	3,50 €

SPIRITUOSEN

271. Wodka	2 cl	2,80 €
272. Malteser kreuz	2 cl	2,80 €
273. Jägermeister	2 cl	2,80 €
274. Remy Martin	2 cl	3,80 €
275. Nep Moi - vietnamesischer Klebreisschnaps	2 cl	3,30 €



LONGDRINKS

277. Campadi Orange		0,3l
278. Gin Tonic ^{1,2,7,8}		5,20 €
(London Sappire Drygin und Tonic)		6,20 €
279. Cola Vodka		5,20 €



APERITIFS

285. Martini - Dry	5 cl	3,50 €
286. Martini - Bianco	5 cl	3,50 €
287. Martini - Rosso	5 cl	3,50 €
288. Ramazzotti	5 cl	3,50 €

WEIN

WEIßWEIN

290. Riesling	Gl. 0,2l	Fl.
(Troocken, HTK)	4,90 €	17,90 €
291. Weingut Grauburgunder (Troocken)	5,20 €	18,90 €
292. Weinschorle	4,30 €	



ROTWEIN - ROSÉWEIN

296. Merlot (Troocken)	Gl. 0,2l	Fl.
297. Bordeaux, Frankreich (Troocken)	4,90 €	17,90 €
298. Chianti, Italien (Troocken)		17,90 €
300. Rosé Wein	4,90 €	17,90 €





Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.

Mögliche allergene Stoffe:

- A. Eier - B. Erdnüsse - C. Fisch - D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch einschließlich Lactose
H. Schalenfrüchte - I. Schwefeldioxid und Sulfite
J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen
M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff • 2 coffeinhaltig • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 Säuerungsmittel • 5 mit Konservierungsmittel
6 mit Süßstoff • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 chininhaltig • 9 Stabilisatoren • 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul
11 Taurin • 12 enthält Sulfite
Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

13. Azorubin: Kam Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beim trächtigen