



com  
HOME  
HOUSE OF RICE

ME  
NU



# VORSPEISE

# STARTER

## 01. Gỏi Cuốn (vegan möglich / possible) <sup>A, B, C</sup>

Frisch zubereitete Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reispnudeln, Salat, Ei, Kräuter und Erdnüsse, serviert mit Hoisin-Soße.

Freshly prepared rice paper summer rolls filled with rice noodles, salad, egg, herbs and peanuts, served with hoisin sauce.

- a. Tofu <sup>M</sup> 4,90
- b. Hühnerfleisch / Chicken 5,50
- c. Garnelen / Prawns <sup>E</sup> 5,50

## 02. Nem Hà Nội <sup>A, C, E</sup> 5,50

Hausgemachte Frühlingsrollen knusprig gebacken, gefüllt mit einem Mix aus Hackfleisch, Ei, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit kleinem Beilagensalat und Hausgemachtem Dressing.

Homemade crispy baked spring rolls, filled with a mix of minced meat, egg, glass noodles, morels, vegetables, served with a small side salad and homemade dressing.

## 03. Nem Chay (Vegan) <sup>C, M</sup> 5,50

Knusprig gebackene vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit einem Mix aus Hühnerfleisch-Imitat, Shiitake, Morcheln, Tofu, Mungbohnen, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Hausgemachtem Dressing.

Crispy vegetarian spring rolls filled with a mix of imitation chicken, shiitake, morels, tofu, mung beans, glass noodles and vegetables, served with homemade dressing.

## 04. Há Cảo <sup>D, C, E</sup>

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit gemahlener Garnelen und Gewürzen, ODER, mit Mungbohnen, Gemüse und Pilze, serviert mit Süß-Sauer-Dip.

Steamed dumplings filled with ground shrimp and spices, OR, with mung beans, vegetables and mushrooms, served with sweet and sour dip.

- a. mit Garnelenfüllung / with shrimp filling <sup>E</sup> 5,60
- b. Vegan 5,60

## 05. Chiên Cốm <sup>C</sup>

In grünen Klebreisflocken gebackene Sticks, Ihrer Auswahl entsprechend serviert mit Cocktailsoße.

Sticks baked in green sticky rice flakes, served with your choice of cocktail sauce.

- a. Tofu <sup>M</sup> 4,50
- b. Garnelen / Prawns <sup>E</sup> 5,90
- c. Lotuswurzel / Lotus root 5,50



## 06. Wan Tan Chiên <sup>D, C, E</sup> 4,90

Knusprig gebackene Wan Tan, gefüllt mit einem Mix aus Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Süß-Sauer-Dip.

Crispy wonton filled with a mix of prawns, chicken and spices, served with a small side salad and sweet and sour dip.

## 07. Edamame <sup>M</sup> 5,00

Gedünstete japanische Sojabohnen mit Schale und einer hausgemachten Soße.

Steamed Japanese soybeans with shell and a homemade sauce.

## 08. Gà Saté <sup>B</sup> 6,50

Gegrillte Hähnchenspieße mariniert mit vietnamesischen Gewürzen, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Erdnusssoße.

Grilled chicken skewers marinated with Vietnamese spices, refined with peanuts, served with a small side salad and peanut sauce.

## 09. Viet Tacos <sup>C, M</sup>

Taco Fusion „Bio Nori Meeresalgen-Blätter“ mit eingelegtem Gemüse und Sesamsoße.

Taco Fusion “Organic Nori Seaweed Sheets” with pickled vegetables and sesame sauce.

- a. Tofu <sup>M</sup> 4,50
- b. Hühnerfleisch / Chicken 5,50
- c. Garnelen / Prawns <sup>E</sup> 5,90
- d. Mariniertes Rindfleisch mit Vietnam. Betelblätter / Marinated beef with Vietnamese betel leaves 6,00



## VORSPEISE

### 10. Gemischte Vorspeisenplatte

- a. <sup>E, L</sup> 22,00
- b. Vegane Option <sup>E, L</sup> 20,00
- a) 2x Viet Taco Garnelen, 2x Mariniertes Rindfleisch, 2x Lotuswurzel, 2x gebackene Teigtaschen, frischer Salat und Sesamsoße  
2x Viet Taco shrimp, 2x marinated beef, 2x lotus root, 2x baked dumplings, fresh salad and sesame sauce
- b) 2x Viet Taco Tofu, 2x Lotuswurzel, 2x gebackene Teigtaschen, 2x knusprige vegetarische Frühlingsrollen, frischer Salat und Sesamsoße  
2x Viet Taco Tofu, 2x lotus root, 2x baked dumplings, 2x crispy vegetarian spring rolls, fresh salad and sesame sauce

### 11. Chả Lốt Nướng <sup>L</sup> 5,60

Mariniertes Rindfleisch mit vietnamesischen Betelblättern, Salat und Sesamsoße.

Marinated beef with Vietnamese betel leaves, salad and sesame sauce.

### 12. Nộm Rong Biển Khô <sup>C, L</sup>

Trockener Seetang Salat mit Avocado, Lotusstengel, Karotte, Gurke, vietnamesische Kräuter, Sesam und einem Exotischem Dressing.

Dry seaweed salad with avocado, lotus stems, carrots, cucumber, Vietnamese herbs, sesame and an exotic dressing.

- a. Tofu <sup>M</sup> 5,50
- b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 5,90

### 13. Gỏi Xoài <sup>B, C</sup>

FrISCHE Mango mit Salat, Lotusstengel, vietnam. Kräutern, Erdnüssen, und exotischem Hausdressing.

Fresh mango with lettuce, lotus stems, Vietnam. herbs, peanuts, and exotic house dressing.

- a. Tofu <sup>M</sup> 5,50
- b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 5,90

# SUPPEN



## 20. Súp Hải Sản <sup>E,N</sup>

5,50

Meeresfrüchte (Garnelen, Tintenfisch, Lachs) in einer würzigen Brühe mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Kräutern.

Seafood (shrimp, squid, salmon) in a flavorful broth with spring onions, vegetables and herbs.

## 21. Súp Wan-Tan <sup>D,E</sup>

5,50

Wan Tan's mit einer Garnelen-Hühnerfleisch-Gewürz-Füllung in einer klaren Brühe mit Gemüse und Frühlingszwiebeln.

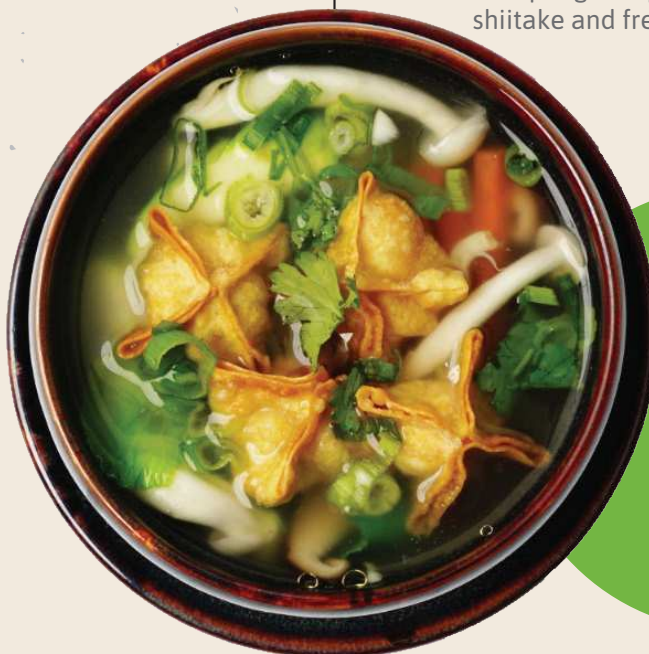
Wan tans with a shrimp-chicken-spice filling in a clear broth with vegetables and spring onions.

## 22. Súp Há Cảo Chay <sup>M</sup>

5,90

Teigtaschensuppe mit Gemüse-Tofu-Füllung, Lauch, Shiitake und frischer Koriander in einer herzhaften Kräuterbrühe.

Dumplings soup with vegetable and tofu filling, leek, shiitake and fresh coriander in a hearty herbal broth.



# HAUPTSPEISEN

## 30. Phở Hà Nội <sup>M</sup>

Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, Chili, Sternanis, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum und Ihre Auswahl.

Traditional Vietnamese flat rice noodle soup with a strong, clear broth with cinnamon, chili, star anise, ginger, soybean sprouts, spring onions, coriander, basil and your choice.

- a. Tofu <sup>M</sup> 12,90
- b. Gerolltes Hühnerfleisch mit Betelblätter gefüllt & gegrillt  
Rolled chicken stuffed with betel leaves and grilled 15,90
- c. Rindfleisch / Beef 15,50
- d. Entrecôte medium (Argentinien) 18,50

## 31. Bowl Việt <sup>L</sup> (Lauwarm)

Reis mit frischem Salat, Avocado, Gurke, Edamame, Cherrytomaten, Paprika, Sesamsoße und Ihre Auswahl.

Rice with fresh lettuce, avocado, cucumber, edamame, cherry tomatoes, peppers, sesame sauce and your choice.

- a. Tofu gebacken <sup>M</sup> 14,50
- b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 15,00
- c. Mariniertes Rindfleisch mit Betelblätter  
Marinated Beef with betel leaves 16,00
- d. Gegrilltem Tintenfisch und Meeresfrüchte <sup>E, N</sup>  
Grilled squid and seafood 19,80

## 32. Bún Chả <sup>B, C</sup> (Lauwarm)

Mariniertes Schweinefleisch oder Mariniertes Rindfleisch mit Betelblättern gegrillt, dazu Zitronengras, Chili, Knoblauch, Zwiebeln auf Reisnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Marinated pork or marinated beef grilled with betel leaves, lemongrass, chili, garlic, onions on rice noodles, served with salad, peanuts, Vietnamese herbs and chili-lime-ginger sauce.

- a. Gegrilltem Schweinefleisch/ Grilled pork 15,90
- b. Mariniertes Rindfleisch mit Betelblätter  
Marinated Beef with betel leaves 15,90

## 33. Mì Udon Xào <sup>B, D, H</sup>

Gebratene japanische Weizennudeln mit Shiitake Pilzen, Pak Choi, Champignons, Zwiebeln, Erdnüssen, Cashewnüsse, Koriander und Ihre Auswahl.

Fried Japanese wheat noodles with shiitake mushrooms, pak choi, mushrooms, onions, peanuts, cashews, coriander and your choice.

- a. Tofu <sup>M</sup> 13,00
- b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken 14,50
- c. Rindfleisch / Beef 16,00
- d. Ente kross / Crispy duck <sup>D</sup> 18,00

## 34. Bún Bò Nam Bộ <sup>B, C</sup> (Lauwarm) 14,90

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zwiebeln auf Reisnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Marinated beef fried with lemongrass, chili, garlic and onions on rice noodles, served with lettuce, peanuts, Vietnamese herbs and chili-limeginger sauce.



# HAUPTSPEISEN



## HAUPTSPEISEN

### 35. Sốt Rau Chân Vịt

Spinat-Curry-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse, Ihrer Auswahl und Reis.

Spinach curry coconut milk sauce with mixed vegetables of your choice and rice.

- |  |       |
|--|-------|
| a. Tofu <sup>M</sup>   | 11,90 |
| b. Gerolltes Hühnerfleisch mit Betelblätter gefüllt & gegrillt<br>Rolled chicken stuffed with betel leaves and grilled | 16,90 |
| c. Ente kross / Crispy duck <sup>D</sup>   | 17,90 |
| d. gegrillter Lachs / Grilled salmon <sup>C</sup>  | 18,90 |

### 36. Sốt Lạc <sup>B</sup>

Erdnuss-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse und Salat, serviert mit Reis und Ihrer Auswahl.

Peanut coconut milk sauce with mixed vegetables and salad, served with rice and your choice.

- |   |       |
|---|-------|
| a. Tofu <sup>M</sup>                              | 12,00 |
| b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken     | 14,50 |
| c. Ente kross / Crispy duck <sup>D</sup>          | 17,90 |
| d. gegrillter Lachs / Grilled salmon <sup>C</sup> | 18,90 |

### 37. Cà Ri Đỏ

Rotes Curry-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse, Ihrer Auswahl und serviert mit Reis.

Red curry coconut milk sauce with mixed vegetables of your choice and served with rice.

- |   |       |
|---|-------|
| a. Tofu <sup>M</sup>                              | 12,00 |
| b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken     | 14,90 |
| c. Ente kross / Crispy duck <sup>D</sup>          | 17,90 |
| d. gegrillter Lachs / Grilled salmon <sup>C</sup> | 18,90 |

### 38. Bò Luộc Lắc <sup>(scharf)</sup> 18,00

Kurz im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Scharlotten, Paprika, grünem Pfeffer und Weinbrand auf frischem Salat, dazu Jasminreis.

Beef briefly tossed in a wok with shallots, paprika, green pepper and brandy on fresh salad, with jasmine rice.

### 39. Sốt Com Home <sup>B,M</sup> (leicht scharf)

Pak Choi, Shiitake, Betelblätter, Lotuswurzel, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse einer dunklen Soße und Reis.

Pak choy, shiitake, betel leaves, lotus root, asparagus, shimeji mushrooms, tomatoes, peppers, fried onions, with coriander, peanuts in a dark sauce and rice.

- |   |       |
|---|-------|
| a. Tofu <sup>M</sup>                              | 13,50 |
| b. Gegrilltem Hühnerfleisch / Grilled chicken     | 14,90 |
| c. Rindfleisch / Beef                             | 15,00 |
| d. Ente kross / Crispy duck <sup>D</sup>          | 17,90 |
| e. gegrillter Lachs / Grilled salmon <sup>C</sup> | 19,90 |

# HAUPTSPEISEN

## 40. Com Hải Sản <sup>E,N,M</sup> (leicht scharf) 19,90

Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Garnelen kurz gebraten mit Zuckerschoten, Spargel, Mais, Paprika, Zucchini, Cherrytomaten, Koriander und Hausgemachter dunkel Soße, dazu Duftreis.

Scallops, squid, shrimp briefly fried with snow peas, asparagus, corn, peppers, zucchini, cherry tomatoes, coriander and homemade dark sauce, with rice.

## 41. Vịt Nướng <sup>M</sup> (leicht scharf) 24,90

Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet mit Vietnam-Basilikum, Zuckerschoten, Shimeji Pilze, Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten, Baby Mais in Hausgemachte Soße, dazu Reis.

Medium grilled Barbarie duck fillet with Vietnamese basil, snow peas, Shimeji mushrooms, asparagus, pak choy, cherry tomatoes, baby corn in homemade sauce, with rice.

## 42. Bò Nướng (scharf) 21,00

Medium gegrilltes Entrecôte (Argentinien) mit Shimeji Pilzen, grünem Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten, Baby Mais, Zucchini, grünem Pfeffer und hausgemachter Pfeffersoße, dazu Grüner Pandan-Klebreis.

Medium grilled entrôte (Argentina) with shimeji mushrooms, green asparagus, pak choy, cherry tomatoes, baby corn, zucchini, green pepper and homemade pepper sauce, with green pandan sticky rice.

## 43. Mực Nướng <sup>B,E,N</sup> (leicht scharf) 18,60

Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch gebraten mit Pak Choi, Shiitake, Betelblätter, Lotuswurzel, Baby Mais, Zuckerschoten, Spargel, Shimeji Pilzen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Ernüssen und dunkler Soße, dazu Duftreis.

Pork stuffed squid fried with pak choy, shiitake, betel leaves, lotus root, baby corn, sugar snap peas, asparagus, shimeji mushrooms, tomatoes, peppers, onions, coriander, nuts and dark sauce, with fragrant rice..





#### 44. Tôm Hoàng Gia <sup>E, N</sup> (leicht scharf)

Mit Shimeji Pilze, Spargel, Baby Pak Choi, Cherrytomaten, Baby Mais, Zucchini, grünem Pfeffer und hausgemachte rötliche Pfeffersoße, dazu Grüner Pandan-Klebreis.

With shimeji mushrooms, asparagus, baby pak choi, cherry tomatoes, baby corn, zucchini, green pepper and homemade reddish pepper sauce, with green pandan sticky rice.

**a. Gegrillte Königsgarnelen und Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch <sup>C, E, N</sup>**

Grilled king prawns and pork stuffed squid **24,90**

**b. Gegrillter Lachs und Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch <sup>C, E, N</sup>**

Grilled salmon prawns and pork stuffed squid **24,90**

#### 45. Bát Dá <sup>B, M</sup> (leicht scharf)

Pak Choi, Shiitake, Betelblätter, Lotuswurzel, Baby Mais, Zuckerschoten, Spargel, Tomaten, Paprika, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse einer dunklen Soße im Steintopf, dazu Duftreis.

Pak choi, shiitake, betel leaves, lotus root, baby corn, snow peas, asparagus, tomatoes, peppers, fried onions, with coriander, peanuts in a dark sauce in a stone pot, with fragrant rice.

**a. Gerolltes Hühnerfleisch mit Betelblätter gefüllt & gegrillt**  
Rolled chicken stuffed with betel leaves and grilled **18,00**

**b. Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet**  
Medium grilled Barbarie duck fillet **24,90**

**c. Gegrillter Lachs / Grilled salmon <sup>C</sup>** **20,00**

**d. Jacobsmuschel, Tintenfisch, Garnelen**  
Scallop, squid, shrimp <sup>C, E, N</sup> **20,00**

**e. Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch <sup>N</sup>**  
Pork stuffed squid **22,00**



## HAUPTSPEISEN



**60. Com Chay** <sup>D, M</sup> (leicht scharf) 14,50

Vegan Ente kross & Vegan Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse im Wok (Zuckerschoten, Betelblätter, Spargel, Lotuswurzel, Shiitake, Shimeji Pilze, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln) und dunkler Soße, dazu Duftreis.

Crispy Vegan duck & vegan chicken with mixed vegetables in a wok (snow peas, betel leaves, asparagus, lotus root, shiitake, shimeji mushroom, baby corn, onions) and a dark sauce, with rice.

**61. Bún Chay** <sup>C, D, M</sup> (leicht scharf) 15,00

Mariniertes Hühnerfleisch Imitat und Tofu gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, Zwiebeln auf Reismudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashewnüsse, vietn. Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Marinated imitation chicken and tofu fried with lemongrass, chili, garlic, onions on rice noodles, served with lettuce, peanuts, cashews, vietn. Herbs and chili-lime-ginger sauce.

# VEGAN

**62. Củ Sen Xào** <sup>D, M</sup> (leicht scharf) 15,60

Gebackene Enten Imitat kross, gebraten mit Lotuswurzel, Pak Choi, Shimeji, Baby Mais und anderem Gemischtem Gemüse in dunkler Soße, serviert mit Duftreis.

Baked imitation duck crispy, fried with lotus root, pak choy, shimeji, baby corn and other mixed vegetables in dark sauce, served with rice.

**63. Chay Cóm** <sup>D, M</sup> (leicht scharf) 15,50

Gebratenes Tofu ummantelt mit grünem Klebreis, Vegan Rindfleisch, Vegan Hühnerfleisch, Spargel, Shiitake, , Baby Mais, Shimeji, Pak Choi, Cherry Tomaten, Koriander, serviert mit dunkler Soße und Reis.

Fried tofu coated with green sticky rice, vegan beef, vegan chicken, asparagus, shiitake, baby corn, shimeji, bok choy, cherry tomatoes, coriander, served with dark sauce and rice.

# VEGAN



## 64. Đậu Cốm Udon <sup>B, D, M</sup> (leicht scharf) 15,50

Gebratene Udon Nudeln mit Tofu, Hühnerfleisch Imitat mit grünem Klebreis gebacken, Shiitake, Schimeji, Pak Choi, Zwiebeln, Erdnüssen, Koriander und anderem gemischtem Gemüse.

Fried udon noodles with tofu, baked imitation chicken with green sticky rice, shiitake, schimeji, pak choi, onions, peanuts, coriander and other mixed vegetables.

## 65. Phở Chay <sup>M</sup> (leicht scharf) 13,50

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen Gemüsebrühe mit Tofu, Hühnerfleisch-Imitat, Pak Choi, Shimeji, verfeinert mit frischem Koriander, Basilikum und Sojasprossen

Traditional Vietnamese flat rice noodle soup in a strong vegetable broth with tofu, imitation chicken, pak choi shimeji, refined with fresh coriander, basil and bean sprouts

## 66. Vịt Chay Sốt Nấm <sup>D, M</sup> (leicht scharf) 14,50

Enten-Imitat kross mit gemischtem Gemüse im Wok mit Shiitake, Shimeji, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln, Chilischoten, Zitronengras, Zuckerschoten, grünem Spargel, Lotuswurzel und Knoblauch, dazu Duftreis.

Imitation duck crispy with mixed vegetables in a wok with shiitake, shimeji, baby corn, pak choi, onions, chili peppers, lemongrass, snow peas, green asparagus, lotus root and garlic, with rice.

## 67. Bowl Chay <sup>D, M</sup> 15,00

Vegan Hühnerfleisch, Tofu Tempura mit frischem Salat, Avocado, Gurke, Edamame, Cherrytomaten, Paprika, Spagel, Karotte und Sesamsoße, dazu Duftreis.

Vegan chicken, tofu tempura with fresh salad, avocado, cucumber, edamame, cherry tomatoes, peppers, asparagus, carrot and sesame sauce, with rice..

# HAUPTSPEISEN



# DESSERT

- 70 Chuối Chiên Cốm** <sup>B, G</sup> 5,90  
Mit grünem Klebreis gebackene Banane, überzogen mit Honig, dazu Vanilleeis, Erdbeer- und Schokoladensauce  
Banana baked with green sticky rice, coated in honey, served with vanilla ice cream, strawberry and chocolate sauce
- 71. Xôi Xoài** <sup>L</sup> 5,50  
Vietnamesischer Klebreis mit frischer Mango, Kokosmilch und Sesam  
Vietnamese sticky rice with fresh mango, coconut milk and sesame
- 72. Matcha mousse cake** <sup>A, B, D, G</sup> 7,50  
Selbst gemachtes Matcha Mousse, mit pürierten exotischen Früchten.  
Homemade matcha mousse with pureed exotic fruits.
- 74. Mango Cheesecake** <sup>A, G</sup> 5,90  
Selbst gemachter Mango Käsekuchen, mit Frischkäse, Mango, Kokosöl  
Homemade mango cheesecake, with cream cheese, mango, coconut oil

# DRINKS

## KAFFEE & TEE - COFFEE, TEA



- |  |      |
|--|------|
| 200. Cà Phê Sữa <sup>G,2</sup>   | 3,90 |
| Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch<br>Vietnamese coffee with sweetened condensed milk         |      |
| 201. Cà Phê Sữa Đá <sup>G,2</sup>  | 4,90 |
| Vietnamesischer Eiskaffee mit gezuckerter Kondensmilch<br>Vietnamese iced coffee with sweetened condensed milk |      |
| 202. Kaffee Crema <sup>2</sup>   | 2,90 |
| 203. Cappuccino <sup>G,2</sup>   | 3,40 |
| 204. Latte Machiato <sup>G,2</sup>   | 4,90 |
| 205. Espresso <sup>2</sup>   | 2,40 |

## HEIßE HAUSGEMACHTE TEE'S HOT HOMEMADE TEAS



- |   |      |
|---|------|
| 210. Trà Táo Quế  | 4,60 |
| Frischer Tee mit Zimt, frischem Apfel, Zitronengras,<br>Ingwer, Limette und Honig<br>Fresh tea with cinnamon, fresh apple, lemongrass,<br>ginger, lime and honey                            |      |
| 211. Trà Gừng Bạc Hà  | 4,60 |
| Frischer Tee mit Ingwer, Limette, Minze, Zitronengras und Honig<br>Fresh tea with ginger, lime, mint, lemongrass and honey  |      |
| 212. Hoa Quả Sơn Trà  | 4,60 |
| Tee mit frischer Orange, Apfel, Ingwer, Limette,<br>Zitronengras und Honig<br>Tea with fresh orange, apple, ginger, lime, lemongrass and honey  |      |
| 213. Trà Dứa  | 4,60 |
| Frischer Tee mit Jasminknospen, Ananasblätter, grüne Knospe,<br>vietnamesische Kräuter und Honig<br>Fresh tea with jasmine buds, pineapple leaves, green bud,<br>Vietnamese herbs and honey |      |
| 214. Gruner Tee   | 3,60 |
| 215. Jasmin tee   | 3,60 |

## FRISCH BEREITETER EISTEE

### FRESHLY MADE ICE TEA

- 220. Trà Đào** 5,50  
Pfirsich Eistee mit Jasmin tee, Orange, Rohrzucker, Limetten und Eiswürfel  
Peach iced tea with jasmine tea, orange, cane sugar, lime and ice cubes
- 221. Trà Chanh Cam Sả** 5,50  
Eistee mit Zitronengras, frischer Orange, Rohrzucker, Ingwer, Limetten, Minze und Eiswürfel  
Iced tea with lemongrass, fresh orange, cane sugar, ginger, lime, mint and ice cubes
- 222. Lemon Soda** 5,00  
Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda und Eiswürfel  
Limes, mint, cane sugar, soda and ice cubes
- 223. Chanh Vây Bạc Hà** 3,4,9 5,20  
Frisches Getränk mit Lycheesaft, frischer Minze, Limetten, Guavensaft und Eiswürfel  
Fresh drink with lychee juice, fresh mint, lime, guava juice and ice cubes
- 224. Chanh Dây Bạc Hà** 3,4,9 5,20  
Frisch bereitetes Getränk mit Limetten, Maracujasaft, Minze und Eiswürfel  
Freshly prepared drink with lime, passion fruit juice, mint and ice cubes
- 225. Frische Melone** mit Crushed-Eis 5,50  
Fresh melon with crushed ice  
Nur in der Sommerzeit / only in the summer time

## LASSI'S

- 230 Avocado Lassi** 5,50  
Mit Avocado, Milch, Sahne und Joghurt  
With avocado, milk, cream and yoghurt
- 231. Mango Lassi** 4,90  
Mit Mango, Milch, Sahne und Joghurt  
With mango, milk, cream and yoghurt





## SÄFTE - SÄFTE

	0,3 L	0,4 L
240. Frischer Orangensaft / Fresh orange juice	6,50	-----
241. Apfelsaft Naturtrüb / Naturally cloudy apple juice <sup>3,4</sup>	2,90	4,80
242. Mangonektar / Mango nectar	2,90	4,80
243. Maracujanektar / passion fruit nectar <sup>3,4,9</sup>	2,90	4,80
244. Guavensaft / Guava juice	2,90	4,80
245. Lycheesaft / Lychee juice <sup>3,4,9</sup>	2,90	4,80



## SOFTDRINKS

250 Coca - Cola <sup>1,2,4</sup>	Flasche 0,33 L	3,60
251 Coca - Cola Zero <sup>1,2,4,7</sup>	Flasche 0,33 L	3,60
252 Fanta <sup>1,2,4,9</sup>	Flasche 0,33 L	3,60
253 Sprite <sup>3,4,6</sup>	Flasche 0,33 L	3,60
254 Ginger Ale	0,3 L	3,30
255 Tonic Water <sup>8</sup>	0,3 L	3,30
	0,2 L	0,75 L
256. Mineralwasser (Vöslauer) Mineral Water sparkling	2,90	6,50
257. Mineralwasser Still (Vöslauer) Mineral Water still	2,90	6,50

## ALKOHOLFREIE - NON ALCOHOLIC COCKTAILS

- 260. Virgin Colada** <sup>◦</sup> 6,50  
Mit Ananas, Kokossirup, Sahne und Ananassaft  
With pineapple, coconut syrup, cream and pineapple juice
- 261. Hoa Quả Sơn** 6,50  
Frische Orange, Lychee, Limetten, Pfirsich, Kokossirup, Grenadine  
Fresh orange, lychee, Lime, coconut syrup, grenadine
- 262. Ipanema** 6,50  
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale  
Limes, cane sugar, ginger ale
- 263. Quê Hương** 6,50  
Ananas, Mango, Lychee, Kokossirup, Grenadine  
pineapple, mango, lychee, coconut syrup, grenadine



## BIERE - BEERS - BIA

- |  |              |               |
|--|--------------|---------------|
| <b>270. Krombacher vom Fass</b> <sup>◦</sup>             | 0,3 l - 3,30 | 0,5 l - 5,50  |
| <b>271. Alster / Radler</b> <sup>◦</sup>                 | 0,3 l - 3,30 | 0,5 l - 5,50  |
| <b>272. Krombacher Weizen - Hell</b> <sup>◦</sup>        |              | 0,5 l - 5,50  |
| <b>273. Krombacher Weizen - Dunkel trüb</b> <sup>◦</sup> |              | 0,5 l - 5,50  |
| <b>274. Krombacher Weizen - alkoholfrei</b> <sup>◦</sup> |              | 0,5 l - 5,50  |
| <b>275. Krombacher - alkoholfrei</b> <sup>◦</sup>        |              | 0,33 l - 3,50 |
| <b>276. Tiger Bier</b> <sup>◦</sup>                      |              | 0,33 l - 4,20 |
| <b>277. Saigon Bier Vietnam Original</b> <sup>◦</sup>    |              | 0,33 l - 4,20 |





## COCKTAILS

- 280. Hanoi Mule** 8,50  
 Naturreis-Wodka, Limetten, frische Gurkenscheiben und Ginger Ale  
 Brown rice vodka, lime, fresh cucumber slices and ginger ale
- 281. Jasmin Mojito** 8,20  
 Goldener Rum, Limetten, Rohrzucker, frische Minze, hausgemachter Jasmin Tee, Soda  
 Golden Rum, Limes, Cane Sugar, Fresh Mint, Homemade Jasmine Tea, Soda
- 282. Cinnamon Colada** 8,20  
 Dunkler Rum, Baileys, Ananassaft, Zimtlikör und Kokosaromen  
 Dark rum, Baileys, pineapple juice, cinnamon liqueur and coconut flavors
- 283. Mai Thai** 8,90  
 Naturreis-Wodka, Stroh 80, Brauner & Weißer Rum, Triple SEC, Ananas-, Orangensaft, Limetten, Mandelsirup  
 Brown Rice Vodka, Stroh 80, Brown and White Rum, Triple SEC, Pineapple Juice, Orange Juice, Lime, Almond Syrup
- 284. Com Home Cocktail** 8,50  
 Reisschnaps, Rum, Lychee, Ananas, Mango, Sahne, Kokossirup, Curacao  
 Rice liquor, rum, lychee, pineapple, mango, cream, coconut syrup, curacao
- 285 Saigon Mule** 8,90  
 Hendricks Gin, Rohrzucker, Limetten, Koriander, Holundersirup, Ginger Ale  
 Hendricks Gin, Cane Sugar, Lime, Coriander, Elderberry Syrup, Ginger Ale



## LONGDRINKS

- 290. Hugo** 7,50  
 Sekt, Holunder Sirup, Limetten und frische Minze  
 Sekt, elderberry syrup, limes and fresh mint
- 291. Dusk** 6,50  
 Sekt, Aperol, Orangenscheibe und Soda  
 Sekt, Aperol, orange slice and soda
- 292. Cuba Libre**<sup>1,2,4</sup> 6,90  
 Havana Club, Limetten, Cola  
 Havana Club, lime, Cola
- 293. Basil Smash** 8,50  
 Hendricks Gin, frisch gepresster Limettensaft, Rohrzucker, Vietnam Basilikum  
 Hendricks Gin, Fresh Lime Juice, Cane Sugar, Vietnam Basil
- 294. Cin Tonic**<sup>8</sup> 8,00  
 Hendricks Gin, Tonic Water  
 Havana Club, lime, Cola



## WEINE - WINE

### WEIßWEIN - WHITE WINE

**300. Riesling** | trocken / dry <sup>12</sup> 0,2 L - 5,40 1,01 - 24,00

Weingut A.DIEHL (Phalz)

saftig und ausgesprochen fruchtbetont. Noten von Pfirsich, Aprikose und Mirabelle, süffig und animierend  
juicy and extremely fruity, notes of peach, apricot and mirabelle plum, drinkable and stimulating

**301. Riesling** | feinherb / off-dry <sup>12</sup> 0,2 L - 5,90 1,01 - 27,50

Weingut BROGSITTER (Rheinhausen)

überzeugt mit Frucht und Harmonie in Süße und Säure, ein weicher Wein, der durch seine mineralische Art erfrischt  
impresses with fruit and harmony in sweetness and acidity, a soft wine that refreshes with its mineral nature

**302. Chardonnay "Le Cochonnet"** | trocken / dry <sup>12</sup> 0,2 L - 5,60 1,01 - 26,00

Weingut BADET CLEMENT (Languedoc-Roussillon)

reintönig und blitzsauber, exotische Frucht, gepaart mit ausgewogener Säure und feinen Zitrusaromen  
pure and sparkling clean, Exotic fruit, paired with balanced acidity and fine citrus aromas

**303. Sauvignon Blanc "Agneau Blanc"** | trocken/ dry <sup>12</sup> 0,2 L - 6,40 0,75 l - 29,00

Weingut Baron PHILIPPE DE ROTHSCHILD (Rheinhausen)

Aromen von weißem Pfirsich, Jasmine und Zitrone, am Gaumen sehr rund und geschmeidig, mit Nuancen von Grapefruit und Zitrus

Aromas of white peach, jasmine and lemon, very round and supple on the palate, with nuances of grapefruit and citrus

### "ROTWEIN - RED WINE

**304. Merlot "Le Cochonnet"** | trocken / dry <sup>12</sup> 0,2 L - 5,60 1,01 - 26,00

Weingut BADET CLEMENT (Languedoc-Roussillon)

in der Nase Anklänge von dunklen reifen Beeren, im Gaumen mit gradliniger Struktur und angenehmer Länge - ein Maul voll Wein

On the nose there are hints of dark ripe berries, on the palate with a straight structure and pleasant length

**305. "Agneau Rouge"** | trocken/ dry <sup>12</sup> 0,2 L - 6,40 0,75 l - 29,00

Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc

Weingut Baron PHILIPPE DE ROTHSCHILD (Bordeaux)

harmonisches und fruchtiges Bukett nach dunklen Beeren, Kirschen und feinen Gewürzen, getragen mit sanften Tanninen  
harmonious and fruity bouquet of dark berries, cherries and fine spices, carried with gentle tannins



## WEINE - WINE ROSEWEIN - ROSE WINE

306. "Horgelus" Rosé | trocken / dry<sup>12</sup> 0,2 L - 5,60 0,75 l - 24,00

Weingut Domaine HORGELUS (Côtes de Gascogne)

erfrischende Nase nach Himbeeren und Erdbeeren; am Gaumen rund und lebendig, unterlegt von einer genussvollen Saftigkeit

refreshing nose of raspberries and strawberries; round and lively on the palate, underlined by an enjoyable juiciness

## SCHAUMWEIN / APERETIF - SPARKLING WINE

307. Geldermann Sekt "Carte Blanche" | trocken/ dry<sup>12</sup> 0,1 L - 5,00 0,75 l - 31,00

Privatsektkellerei GELDERMANN (Baden)

308. Crémant de Loire Blanc Brut | trocken/ dry<sup>12</sup> 0,1 L - 5,50 0,75 l - 34,00

Château de MAUNY (Loire)

309. Crémant de Loire Blanc Rosé | trocken/ dry<sup>12</sup> 0,1 L - 5,50 0,75 l - 34,00

Château de MAUNY (Loire)

Gerichte können Glutamat enthalten. auf Wunsch kann jedes Gericht auch Glutamatfrei zubereitet werden.

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff, 2. Koffeinhaltig, 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

Allergene:

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 & Sulfite, J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Soja, N. Weichtiere (Mollusken)

Alle Preise gelten in EURO



com  
HOME  
HOUSE OF RICE

ME  
NU