

# Vorspeise

**4 Lucky Pockets (GW,S,SY,F) 4,4**  
mit Garnelen & Lauch **oder** Gemüse Füllung (vegan). Dazu lieblicher Soja Dip

**Golden Season (GW,F,S,SY) 5,4**  
Mit Sprossen, Mango Julienne, Möhren, Kräuter, Mango Vinaigrette, Erdnüssen und Garnelen **oder** Seitan (vegan).

**2 Spring Rolls (G,S) 4,4**  
Mit Sojasprossen, Möhren, Süsskartoffel, Morcheln, Glasnudeln, Weisskohl & Kimchi  
Wählbar mit: **a Rinderhackfleisch Füllung mit Limetten-Fisch Sauce**  
**b Tofu & Mungbohnen mit Soja Ingwer Dip (vegan)**

**Seamaid Garden (GW,S,SY,F) 5,4**  
Setangsalat mit Möhren, Sesamöl, Sojasprossen & Limetten Chili Vinaigrette  
Wählbar mit:  
**A** Garnelen, Lachs &  
**B** Vegan Tofu & Seitan

**2 Summer Rolls (S, SY, GW) 4,4**  
Mit Kräutersalat, Möhren, Sojasprossen und Gurke.  
Dazu Soja Erdnuss Dip.  
Wählbar mit: **a Garnelen**  
**b Lachs & Limette-Fisch Vinaigrette**  
**c Seitan (vegan)**

**Mekong Pearls (G,E,F,Chili,6) 5,4**  
Jakobsmuscheln auf gedämpften Spinat mit Lauch, Koriander, Rettich Creme & süßl. Soja Reduktion.

**Lotus Garden (G,F,SY,S) 5,4**  
Papaya Salat mit Lotusstängel, Sojasprossen, Möhren Julienne, asiat. Kräuter, Gurken, Cherry Tomaten, Erdnüssen & Limetten Chili Dressing.  
Wählbar mit: **a Garnelen**  
**b Seitan (vegan)**  
**c Tofu (vegan)**

**Salmon On Fire (G,F,SY,S) 5,9**  
4 Lachsscheiben flambiert auf gedämpften Spinat mit Lauch Pesto, Wasabi Creme & Soja Reduktion

## Beilagen

<b>Asiatischer Vollkorn Reis</b>	<b>2,5</b>
<b>Homemade Süsskartoffel Pommes (GW)</b>	<b>4,4</b>
<b>Hausgemachter Kimchi (SY,G)</b>	<b>4,9</b>
(eingelegter Chinakohl in pikante Chili Sauce)	
<b>Gedämpfte Gemüse</b>	<b>3,9</b>
<b>Curry Sauce (GW, SY)</b>	<b>2,0</b>
<b>Gegrillter Lachs Filet</b>	<b>4,0</b>

**Groß Garnelenspieß** 4,9  
**Knusprige Hähnchensteak oder Ente (F,GW)** 5,5

## Hauptspeise

**Tonkin's Duck (GW,Honig,L)** 13,9  
Medium gegr. Barbarie Entenbrust mit Basilikum Pesto auf Babymais, Babymöhren, Edamame Kräuterseitling, Zucchini & Pakchoi in Rotwein-Soja Reduktion. Dazu Süßkartoffel Stäbchen **oder** Reis als Beilage.

**Sen Bowl (GW,6,S,K, Pilze)** 8,9  
**(Foto wird nachgereicht) !!!!!!!!!!!!!!!**  
Glasnudel Bowl mit Sellerie, Babymais, Zucchini, Edamame, Paprika, Blumenkohl Pakchoi & Möhren. Übergossen mit Soja-Knoblauch Sauce. Verfeinert mit Chili-Zitronengras Pesto, Erdnüssen & Röstzwiebeln.  
Wählbar mit: **a. Rinder Hüftsteakspitzen**  
**b. Kn. Hähnchensteak**  
**c. Kn. Ente**

**Fisch Party (GW,F,E,SY)** 9,9  
Reisschale mit Lachs & Thunfisch, Avocado, Edamame, Gurke, Seetang, Kimchi & Salat. Abgeschmeckt mit Sesam Creme und Chili-Limetten Vinaigrette.

**Koisen Pho Suppe (SY,F,GW)** 8,9  
Reisbandnudel Suppe in kräftige 5 Kräuter Brühe mit Sojasprossen, Koriander und Lauch. Dazu Limetten, frischen Chili, Chilisauce und Hoisin Sauce.  
Wählbar mit: **a. gegrillte Rinderspritzen und Rindfleischstreifen**  
**b. Hühnerbruststreifen**  
**c. Tofu, Seitan, Enokki Pilz & Gemüse (vegan)**

**Udon Don Suppe (SY,GW,S,K,W)** 8,9  
Gegrillte Großgarnelenspieß und Hühnerbruststreifen auf Udon Nudeln  
Mit Sojasprossen, Kaiserschoten & Pak Choi in würzige Sate Brühe.  
Dazu ein ½ Ei, frische Kräuter, Chili & Limette.

**Golden Beef (GW,F,SY,S,6)** 8,9  
Traditionelle Reisschale mit gegrilltem Rinder Hüftsteakspitzen saftige Mango Julienne, Möhren, Sojasprossen, Ananas, Kräuter, Erdnüssen und Röstzwiebel.  
Abgeschmeckt mit Limetten-Mango- Chili Vinaigrette.

**Golden Bird (GW,SY)** 8,9  
Eingekocht mit Süßkartoffel, Bio Kartoffel, Bio Hokkaido Kürbis & Möhren  
In roter Curry Kokos Creme. Dazu Vollkorn Reis und Salat mit Erdnüssen.  
Wählbar mit: **a.knusprige Ente**  
**b. kn. Hähnchensteak**  
**e. Rinder Hüftsteakspitzen**

**Salmon Bowl (GW,SY,F,W)** 8,9

Gegrillte Lachsscheiben

Wählbar mit: **a. auf Paprika, Zucchini, Möhren, Babymais, Brokkoli, Blumenkohl & Kaiserschoten übergossen mit Soja Ingwer Reduktion. Serviert mit Vollkorn Reis und Kimchi**

**b. auf gedämpften Zucchini, Edamame, Babymöhren, Spinat, Blumenkohl, Brokkoli und Hokkaido Kürbis in Limetten-Chili Sauce. Dazu Süßkartoffel Pommes & Salat mit Sesam Creme & gerösteten Kürbis Sonnenblumen Kernen.**

**Mekong Bowl (EN,G,SF,SE,S,GW)**

**9,9**

**(Foto wird nach gereicht) !!!!!!!!**

Wok sautierte Garnelen in Honig Marinade, mit Babymais, Paprika, Edamame, Lauch, Pakchoi, Brokkoli & Zucchini in Sate-Soja Reduktion. Abgerundet mit Chili-Zitronengras & Whiskey.

Dazu

- a. Vollkorn Reis mit Kimchi**
- b. Udon Nudeln mit Kimchi**

**Spring In Bowl(GW,E,W,SY)**

**8,9**

Mit flambiertem Lachs auf gedämpften Zucchini, Babymöhren, Spinat, Blumenkohl, Brokkoli und Hokkaido Kürbis in Limetten-Chili Sauce. Dazu Avocado Salat & Jasmin Vollkorn Reis. Abgeschmeckt mit Sesam Creme & Chili-Limetten Soße.

**Surf'N Turf Bowl (GW,SY,E,W)**

**13,9**

Gegrillter Lachs Steak & Großgarnelenspieß

Wählbar mit:

**a. auf Lauch, Zucchini, Babymöhren, Babymais, Spargel, Pakchoi, Edamame & Kaiserschoten. Übergossen mit BBQ Whiskey Sauce. Serviert mit Vollkorn Reis & Avocado Salat.**

**b. auf gedämpften Zucchini, Babymöhren, Spinat, Blumenkohl, Brokkoli und Pakchoi in Limetten-Chili Sauce. Dazu Avocado Salat. Cherry Tomaten & Süßkartoffel Pommes. Abgerundet mit Sesame Creme & Chili Limetten Sauce.**

- c. auf Lauch, Zucchini, Babymöhren, Babymais, Spargel, Pakchoi, Edamame & Kaiserschoten. Übergossen mit Roter Curry Kokos Creme. Serviert mit Vollkorn Reis & Avocado Salat.**

**Udon Carbonara (GW,G,SY)**

**9,9**

**(Foto wird nachgereicht)!!!!!!!**

Gegrillter Bio Hokkaido Kürbis eingekocht mit Kokos Creme.

Serviert auf gedämpften Udon Nudeln, Brokkoli, Pakchoi, Kaiserschoten, Zucchini & Edamame. Verfeinert mit Parmesan & gerösteten Kürbis-Sonnenblumen Kerne.

Wählbar mit :

- a kn. Hähnchensteak**
- b. Lachssteak & Bio Spinat**

# Vegan & Vegetarisch

## Temple Secrets (vegan) (EN,G,GW,S)

8,4

**(Foto wird nachgereicht) !!!!!!!!!!!!!!!**

Wok sautierten Babymais, Paprika, Zuckerschoten, Sellerie, Brokkoli & Zucchini. Übergossen mit würzige Soja-Sate Soße.

Dazu Vollkorn Reis und Kimchi.

- a. Tofu
- b. Seitan

## Shaolin Bowl (vegan) (GW,E,W,SY)

8,9

**( Foto wird nachgereicht) !!!!!!!!!!!!!!!**

Mit knusprigen Sesam Tofu auf gedämpften Zucchini, Babymöhren, Spinat, Blumenkohl, Brokkoli und Hokkaido Kürbis in Limetten-Chili Sauce. Dazu Avocado Salat & Jasmin Vollkorn Reis. Abgeschmeckt mit Sesam Creme.

## Veggie Bowl (vegan) (GW)

8,4

Wok sautierten Pakchoi, Paprika, Babymais, Edamame und Kräuterseitling mit Knoblauch

Und Soja-Sesam Reduktion. Dazu Vollkorn Reis und Cherry Tomaten.

## Asian Monk (Vegan) (GW,SY,SE)

8,9

**(Foto wird nachgereicht) !!!!!!!!**

Tofu mit Pilzhackfüllung (Kräuterseitling, Shiitake & Champignon) auf Paprika, Zucchini, Möhren, Babymais, Brokkoli, Blumenkohl, Edamame & Kaiserschoten. Übergossen mit

Soja Ingwer Reduktion. Serviert mit Vollkorn Reis und Kimchi.

## Buddha Bowl (Veg. ) (GW,SY,S)

8,9

Tofu mit Pilzhackfüllung (Shiitake, Kräuterseitlinge & Champignon) auf gedämpften Zucchini, Babymöhren, Spinat, Blumenkohl, Brokkoli und Hokkaido Kürbis in Limetten-Chili Sauce. Dazu ¼ Avocado, ½ gekochtes Ei, Süßkartoffel Pommes, & Salat mit Sesam Creme.

## Golden Cresam (Vegan) (GW,SY)

8,9

**(Foto Wird nachgereicht)!!!!!!!!!!!!**

Eingekocht mit Süßkartoffel, Bio Kartoffel, Bio Hokkaido Kürbis & Möhren In roter Curry Kokos Creme. Dazu Vollkorn Reis und Salat mit Erdnüssen.

Wählbar mit: **a. Tofu**

**b. Seitan**

## Golden Temple (Vegan) (GW,F,SY,S)

8,4

Traditionelle Reisschale mit Seitanstreifen in Zitronengras Marinade, saftige Mango Julienne, Möhren, Sojasprossen, Ananas, Kräuter, Erdnüssen und Röstzwiebel. Abgeschmeckt mit Limetten-Mango- Chili Vinaigrette.

## Pagoda Bowl (vegan) (GW,SE,K)

8,4

**(Foto wird nachgereicht)!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**

Glasnudel mit wok geschwenktem Bio Tofu, Kräuterseitlinge,

Sellerie, Babymais, Zucchini, Edamame, Paprika, Blumenkohl  
Pakchoi & Möhren. Übergossen mit Soja-Knoblauch Sauce.  
Verfeinert mit Chili-Zitronengras Pesto, Erdnüssen & Röstzwiebeln.

**Udon Veggie Suppe (Veg.) (SY,GW,S,K,W) 8,9**

Gegrillte Seitanstückchen & Tofu auf Udon Nudeln, mit Sojasprossen, Kaiserschoten & Pak Choi in würzige Sate- 5 Kräuter Brühe. Dazu ein ½ Ei, frische Kräuter, Chili & Limette.

**Noble Harmony (veg.) (GW,G,SY) 9,9**

**(Foto wird nachgereicht) !!!!!!!!!!!!!!!**

Gegrillter Bio Hokkaido Kürbis eingekocht mit Kokos Creme.  
Serviert mit knusprige Sesam Tofu & Kräuterseitling auf gedämpften Udon Nudeln, Brokkoli, Pakchoi, Kaiserschoten, Zucchini & Edamame. Verfeinert mit Parmesan & gerösteten Kürbis-Sonnenblumen Kerne.

**Family Menu 2P. 24,9€ 4P. 38,9€**

Aus verschiedenen Kleinigkeiten, Saucen, Dip, Salate, Vollkorn Reis und ein Überraschungsdessert!

Wählbar mit:

**M1. Koisen Feast (GW,SY,E,SE)**

-2 Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse, Morcheln, Glasnudeln und Rinderhack  
-3 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und Lauch  
-2 Sommer Rollen mit Garnele, Gurke, Salat, Reismudeln, Möhren & Kräuter  
- Wok sautierte Gemüse (Paprika, Zucchini, Sellerie, Babymais, Pakchoi) mit Rinderspitzen **oder** Knuspr. Hähnchensteak.

**M2. Koisen Eat Vegan (GW,G,SY,SE)**

-2 Knusprige Frühlingsrollen mit Süßkartoffel, Gemüse, Morcheln, Glasnudeln & Tofu  
-3 gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse und Tofu  
-2 Sommer Rollen mit Seitan, Gurke, Reismudeln, Kräuter, Möhren & Salat  
- Wok sautierte Gemüse (Paprika, Zucchini, Sellerie, Babymais, Pakchoi) mit Tofu & Seitan

**Dip:** Chilimayo, Erdnuss-Dip, Sesam Creme, Limetten-Soja  
Kimchi, Mango Chili

## Sushi Menu

**Zu jedem Menü jeweils eine Vorspeise**

**Wählbar:**

-Kimchi  
-Kräutersalat mit Avocado  
-2 Teigtaschen mit Garnelen **oder** Gemüse

**Dazu: Sojasauce, Ingwer, Wasabi**

<b>Sushi M1</b>	<b>9,9</b>
8 Lachs Maki	
8 Thunfisch Maki	
8 Avocado Maki	
<b>Sushi M2 (vegan)</b>	<b>9,9</b>
8 Gurken Maki	
8 eingelegter Rettich Maki	
8 Seitan - Avocado Maki & Sesam Creme	
<b>Sushi M3 (GW, SY)</b>	<b>15,9</b>
8 Avocado Maki	
8 Gurken Maki	
8 Crispy Rolls (Lachs & Cream Cheese)	
2 Sake Nigiri	
<b>Sushi M4 (veg.) (SN,GW,SY)</b>	<b>15,9</b>
8 eingelegter Rettich Maki	
8 Avocado Maki	
8 Crispy Rolls (Cream Cheese, Avocado, Seitan)	
2 Tofu Nigiri & Sesam Creme	
<b>Sushi M5 (GW,G,SY)</b>	<b>15,9</b>
2 Lachs Nigiri	
2 Thunfisch Nigiri	
1 Avocado Nigiri	
2 flambierte Lachs-Gurke Nigiri	
1 Crunchy Garnele Nigiri	
<b>Sushi M6 (GW,SN,SY,S)</b>	<b>14,9</b>
2 Avocado Nigiri	
2 Kappa (Gurke) Nigiri	
2 Tofu Nigiri	
2 Seitan & Avocado Gunkan Nigiri	
1 eingelegter Rettich Nigiri	
<b>Sushi M7. (GW, SY)</b>	<b>17,9</b>
2 Thunfisch Nigiri	
2 flambierter Lachs Nigiri	
1 Crunchy Garnlen Nigiri	
8 Kappa (Gurke) Maki	
8 Lachs, Gurke & Avocado Inside Out mit Sesam umwickelt	
<b>Sushi M8 (SN,GW,SY)</b>	<b>17,9</b>
2 Spicy Thunfisch & Gurke Gunkan Nigiri	
4 Avocado Maki	
4 Gurken Maki	
6 Crunchy Garnelen Maki	
8 Inside Out mit Sesam umwickelt, (Thunfisch, Gurke, Avocado)	
<b>M9 Koisen For Two (GW,SY,SN,SF)</b>	<b>34,9</b>

2 Lachs Nigiri  
 2 Thunfisch  
 2 Lachs-Avocado Nigiri flambiert  
 Crunchy Garnelen Maki  
 8 Crispy Rolls mit Lachs-Cream Cheese-Avocado  
 4 Avocado Maki  
 4 Gurke Maki  
 3 Rettich-Avocado-Gurke Inside Out mit Lachs umwickelt  
 3 Lachs / Thunfisch Sashimi  
**Dazu: Überraschungsdessert**

**Maki, 6 Stk.** Seetang Reisrolle mit

<b>K1.</b> Lachs	<b>3,2</b>	
<b>K2.</b> Thunfisch		<b>3,4</b>
<b>K3.</b> Crunchy Garnelen	<b>5,7</b>	
<b>K4.</b> Garnelen-Avocado	<b>3,8</b>	
<b>K5.</b> Lachs-Avocado	<b>3,8</b>	
<b>K6.</b> Spicy Lachs (6,G,SY)	<b>3,8</b>	
<b>K7.</b> Spicy Thunfisch (6,G,SY)	<b>3,8</b>	
<b>K8.</b> Thunfisch-Gurke		<b>3,8</b>
<b>K9.</b> Eingelegter Rettich (SN,6,1,2)		<b>2,7</b>
<b>K10.</b> Seitan-Avocado (SY,GW)	<b>3,8</b>	
<b>K11.</b> Tofu	<b>2,7</b>	
<b>K12.</b> Avocado		<b>2,7</b>
<b>K14.</b> Gurke	<b>2,7</b>	

**Nigiri, 1 Stk.** Reishäbchen mit

<b>N1.</b> Oshinko (Rettich) (1,2,6,SN)		<b>1,9</b>
<b>N2.</b> Avocado	<b>1,9</b>	
<b>N3.</b> Gurke		<b>1,9</b>
<b>N4.</b> Tofu		<b>1,9</b>
<b>N5.</b> Seitan-Avocado (G,SY)		<b>2,2</b>
<b>N6.</b> Thunfisch		<b>2,4</b>
<b>N7.</b> Lachs		<b>2,4</b>
<b>N8.</b> Crunchy Garnele (GW)		<b>2,9</b>
<b>N9.</b> Spicy Thunfisch Tatar (6,G,SY)		<b>2,9</b>
<b>N10.</b> Spicy Lachs Tatar (6,G,SY)	<b>2,6</b>	
<b>N11.</b> Flambierter Lachs mit Avocado (G,SY)		<b>3,2</b>
<b>N12.</b> Flambierter Thunfisch mit Gurke (G,SY)	<b>3,2</b>	
<b>N13.</b> Flambierter Lachs mit Cream Cheese (G,SY)		<b>3,2</b>

**Special Koisen Rolls, 8 Stk.** Reisrolle

<b>S1 (GW,SY)</b>	<b>7,9</b>
Gebackene Rolle mit Avocado, Cream Cheese & Lachs	
<b>S2 (GW,SY)</b>	<b>8,4</b>
Gebackene Rolle mit Thunfisch & Gurke	

- S3 (vegan)(G,GW,SY,S) 6,9**  
Gebackene Rolle mit Seitan, Avocado & Cream Cheese
- S4 7,9**  
Lachs, Avocado & Gurke Inside Out mit Sesam umwickelt
- S5 8,4**  
Thunfisch, Rettich & Gurke Inside Out mit Sesam umwickelt
- S6 (GW,SY) 8,9**  
Crunchy Garnelen, Avocado & Gurken Inside Out mit flambierter Lachs umwickelt
- S7 (vegan)(6,SN,2,1) 6,5**  
Tofu, Avocado & Rettich Inside Out mit Sesam umwickelt
- S8 (1,2,6,SN) 8,9**  
Gurke, Rettich & Avocado Inside Out mit Thunfisch & Spicy Thunfisch Tatar umwickelt
- S9 (vegan)(G,SY) 6,5**  
Gurke, Tofu & Mango Inside Out mit Sesam & Seitanhack umwickelt
- S10 7,9**  
Mango, Gurke & Avocado Inside Out mit Lachs umwickelt
- S11 (GW,SY) 7,9**  
Crunchy Lachs, Avocado, Mango & Cream Cheese Inside Out mit Sesam umwickelt
- S12 (G,SY,6) 7,9**  
Spicy Thunfisch, Gurke & Avocado Inside Out mit Sesam umwickelt
- S13 Dragon Roll (GW, S, SY) 9,9**  
Mit Crunchy Garnelen, Cream Cheese, Rettich & Gurke  
Umwickelt mit Lachs & Avocado
- S14 Dragon Turf Roll (GW, SY) 9,5**  
Mit Avocado, Cream Cheese, Gurke & crunchy Garnelen.  
Umwickelt mit Sesam & spicy Lachs Tatar.
- S15 Monk's Roll (vegan) (G) 7,9**  
Mit Mango, Avocado & Tofu. Umwickelt mit Sesam, Seitanhack  
Topping & Röstzwiebeln.
- S16 Sakura Roll (GW, SY, S) 8,9**  
Mit Zucchini, Gurke & Avocado. Umwickelt mit flambiertem Lachs  
& spicy Lachs Tatar.
- S17 Tuna On Fire (GW, SY, S) 9,5**  
Mit Gurke, Avocado & Spargel. Umwickelt mit flambiertem Thunfisch  
& Wasabi Creme.
- S18 Tuna Duo (GW, SY,S) 9,5**  
Mit Gurke, Avocado & Cream Cheese.  
Umwickelt mit flambiertem spicy Thunfisch Tatar & Lauch.
- S19 Alaska Roll (GW, SY, S) 8,9**  
Mit gegrilltem Lachs, Ruccola, Cream Cheese & Gurke.  
Umwickelt mit flambierten spicy Lachs & Röstzwiebeln.

**S20 Buddha Roll (Vegan) (GW,G, SY, S) 7,5**

Mit Zucchini, Ruccola & Gurke.  
Umwickelt mit Sesam, Seitanhack & Sesam Creme

**S21. Temple's Flower (Vegan) (GW, G, SY, S) 7,5**

Crunchy Roll mit Tofu, Avocado & Mango.  
Verfeinert mit Sesam Creme und Unagi Sauce

**S22 Spring In Roll (GW, G, SY, S) 8,9**

Mit gegrilltem Lachs, Tempura Paprika & Rettich.  
Umwickelt mit Lachs & Avocado

**S23 Mekong Roll (GW, G, SY, S) 9,5**

Mit gegrilltem Lachs, Gurke & Spargel, umwickelt mit  
Thunfisch & Avocado

**S24 Mini Lachs Sushi Rouladen (GW, SY, S) 17,9**

Reishäppchen gerollt mit Lachs & gefüllt mit  
2x Edamame  
2x Cream Cheese  
2x spicy Lachs Tatar  
2x Cream Cheese & gekochte Garnele

## DESSERTS

**Chia Pudding (SF) 5,9**

Exotischer vietnamesischer Pudding aus Kokoscreme und Chia Samen. Verfeinert mit frische Fruchttopping & gehackten Pistazien.

**Wählbar mit:** Mangosoße | mangosauce  
Erdbeer Soße | strawberry sauce

**Coco Noir (EN,SF) 5,9**

Schwarzer Klebreis in Kokoscreme, verfeinert mit Mangosoße & gerösteten Erdnüssen. Verfeinert mit Früchten.

**Golden Flan (EN,E,L,SF) 5,4**

2 Hausgemachter Creme Caramel aus Kokosmilch, Kodenzmilch & Sahne.  
Verfeinert mit Saison Früchten.

## Getränke

**Frische Säfte im Glasflaschen 0,2L 4,4€**

Orangen  
Apfel, Orangen, Bio Möhren

**Smoothie / Shakes 0,2L 4,4€**

**Golden Soak**, Frischer Honigmango & Kokosmilch

**Green Tox**, Banane, Babyspinat & Sojamilch

**White-Asian**, Kiwi, Apfel, Honigmelone & Limette

**Coco-Anna**, Ananas, Kokosmilch, Limette & Chia Samen

**Summer Jam**, Erdbeerpüree, Limette, Lychee, Soda & Chia

**Homemade Limos** 0,4L 4,4€

**Chanh Xa**

Zitronengrass Tee, Limettensaft, Rohrzucker, Minze

**Annam Morning(6)**

Grün Tee, Holunder Sirup, Limetten

**Coriander Mule (SF,6)**

Frische Koriander, Ingwerlimonade, Limettensaft

**Bier** 0,33L 3,5

**Saigon Bier**

Vietnamesisches Lagerbier 4,9% Vol., leicht malzig, leicht und fruchtig.

**Sapporo Bier**

Japanischer Lager Bier 5,0% Vol., malzig süß, dezenter Hopfenherbe

**Tiger Bier**

Lager Bier aus Singapur, 5,0% Vol., malzig, süßlich und mild

## ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoffe

2 Konservierungsstoffe

3 Geschmacksverstärker

4 geschwärzt

5 chininhaltig

6 Süßungsmittel

7 koffeinhaltig

8 enthält Sulfite

E- Ei

EN- Erdnüsse

F- Fisch

G- Gluten

K- Krebstier

L- Laktose

LU- Lupine

S- Sesam

SE- Sellerie

SN- Senf

SY- Sojabohnen  
W- Weichtiere  
SC- Schwefel  
SF- Schalenfrüchte  
GW- Weizen