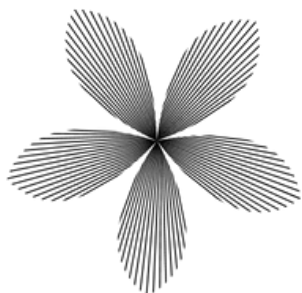


# À la Carte





## CHEF'S SIGNATURE SELECTION

**#234 HAUSGEMACHTE DIMSUM NAM TRUFFEL (2 PCS ) 15 €**

GEDÄMPFTE DIMSUM MIT KRÄUTERSEITLING | SPINAT | KAROTTE | CREMIGER KÄSE.  
SERVIERT MIT AMAZU GREEN-CHILI-KAFFIR-ÖL & TRÜFFEL-BUTTER-DASHI  
*STEAMED DIMSUM WITH KING OYSTER MUSHROOM | SPINACH | CARROT | MELTED  
CHEESE. SERVED WITH AMAZU GREEN CHILI KAFFIR OIL & TRUFFLE BUTTER DASHI*

**#209 CUA LOT RANG MUOI 16 €**

BUTTERKREBS GERÖSTET | FRÜHLINGSZWIEBELN | CHILI | WASABI AIOLI  
*ROAST SOFT SHELL CRAB | SPRING ONION | CHILI | WASABI AIOLI*

**#229 GOI CA NGU TUNA CARPACCIO 19 €**

ZITRUS-ZITRONENGRASS MARINIERTES TUNA CARPACCIO | VIETNAMESISCHE  
KRÄUTER | SAUER-SCHARFEM DRESSING  
*CITRUS LEMONGRASS MARINATED TUNA CARPACCIO | VIETNAMESE HERBS |  
SOUR-SPICY DRESSING*

**#210 WONTON NO. 3 (3 PCS ) 15 €**

KNUSPRIG HAUSGEMACHTE WANTON GEFÜLLT MIT IBERICO-SCHWEIN & BLACK  
TIGER GARNELEN | AVOCADO-TATAR | CRÈME FRAÎCHE | KAVIAR  
*CRISPY HOMEMADE WANTON FILLED WITH IBERICO PORK & BLACK TIGER  
PRAWNS | AVOCADO TARTARE | CRÈME FRAÎCHE | CAVIAR*

**#302 "MOR FEI" HOT POT FOR / LAU HAI SAN (AB 2PP.)**

pp.  
27 €

ORIGINALE SAUER SCHARFE FEUERTOPF SUPPE | KOKOSMILCH | EDLE  
MEERESFRÜCHTE

*ORIGINAL SOUR SPICY FIRE POT SOUP | COCONUT | SEAFOOD | FOR 2 PERSON*

**#500 SAIGON SPICE UDON**

30 €

GOLDENE CURRY-ESSENZ | UDON | KNUSPRIGER SOFT SHELL CRAB | KOKOSMILCH  
| GEGRILLTE GRÜNE PAPRIKA | AROMEN AUS SAIGON

*GOLDEN CURRY ESSENCE | UDON NOODLES | CRISPY SOFT SHELL CRAB |  
COCONUT MILK | ROASTED GREEN PEPPER | SPIRIT OF SAIGON*

**#505 MEIMEI GOLDEN CURRY**

35 €

MEIMEI GELBES CURRY NUSSIG | GEGRILLTES LAMMKARREE | HERZHAFT UND  
SANFT | KARTOFFEL & CASHEWNÜSSEN

*MEIMEI YELLOW CURRY NUTTY WITH GRILLED LAMB CHOPS, SAVORY AND MILD  
SERVED WITH POTATO & CASHEW NUTS*

**#453 MEIMEI GRILLED FISH PLATTER / HAI SAN NUONG DAC BIET  
( AB 2 PP.)**

pp.  
37 €

EDLE FISCHPLATTE AUS FRISCHEM FISCH | OKTOPUS | GARNELEN | KALAMARI |  
JAKOBSMUSCHELN | SERVIERT MIT GLASNUDELN | PAPAYA SALAT

*EDLE FISH PLATTER FROM FRESH FISH | PULPO | SHRIMP | CALAMARI | SCALLOP |  
SERVED WITH GLASNOODLES | PAPAYA SALAD*



## MEIMEI VORSPEISEN

### #200 VUON CHAY

13 €

VEGETARISCHER GARTEN MIT AVOCADO-TATAR | ROTE-BETE-CARPACCIO |  
KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN | KRÄUTERN | WASABI CREME  
*VEGETARIAN GARDEN WITH AVOCADO TARTARE | BEETROOT CARPACCIO |  
CARAMELIZED WALNUTS | HERBS | WASABI CREME*

### #201 EDAMAME HAP NAM Y

6 €

GEDÄMPFTE EDAMAME | SPICY BUTTER | MALDON-SALZ  
*STEAMED SOYBEANS | SPICY BUTTER | MALDON SALT*

### #202 BI DO CHIEN GION

9 €

KNUSPRIGER HOKKAIDO-KÜRBIS | TEMPURA-MANTEL | SOJA-TRÜFFEL-DIP  
*CRISPY HOKKAIDO PUMPKIN | TEMPURA COATING | SOY-TRUFFLE DIPPING SAUCE*

### #203 CHA GIO CHAY

10 €

KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN AUS REISPAPIER | SÜSSKARTOFFEL | KAROTTEN |  
GLASNUDELN  
*CRISPY SPRING ROLLS IN RICE PAPER | SWEET POTATO | CARROTS | GLASS  
NOODLES*

### #204 CHA GIO RE TOM

10 €

KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN AUS TAPIOKA-TEIG | GARNELEN | LIMETTEN-CHILI-  
DIP  
*CRISPY TAPIOCA ROLLS | SHRIMP | LIME-CHILI DIP*

**#210 WONTON NO. 3 (3 PCS)** **15 €**

KNUSPRIG HAUSGEMACHTE WONTON GEFÜLLT MIT IBERICO-SCHWEIN & BLACK  
TIGER GARNELEN | AVOCADO-TATAR | CRÈME FRAÎCHE | KAVIAR  
*CRISPY HOMEMADE WONTON FILLED WITH IBERICO PORK & BLACK TIGER PRAWNS  
AVOCADO TARTARE | CRÈME FRAÎCHE | CAVIAR*

**#205 IBERICO HEO LA LOT** **10 €**

GEGRILLTES IBERICO-SCHWEIN IN WILD-PFEFFERBLÄTTERN | LIMETTEN-CHILI-DIP  
*GRILLED IBERICO PORK IN WILD PEPPER LEAVES | LIME-CHILI DIP*

**#206 MUC CHIEN GION** **16 €**

KNUSPRIGE KALAMARI MIT LIMETTENBLÄTTER | CHILI | LAUCH | TEMPURA-MANTEL  
*CRISPY CALAMARI WITH LIME LEAVES | CHILI | LEEK | TEMPURA COAT*

**#207 GA XIEN NUONG GION** **10 €**

GEGRILLTES HONIG-SESAM-HÄHNCHEN MIT ZITRONENGRAS | SESAM-SOJA-  
GLASUR  
*GRILLED HONEY SESAME CHICKEN WITH LEMONGRASS | SESAME-SOY GLAZE*

**#208 TOM KANAFEH SOT AVOCADO TRÜFFEL** **15 €**

KATAIFI-GARNELEN | TRÜFFEL-AVOCADO | WASABI KÄSE  
*CRISPY SHRIMP IN KATAIFI PASTRY | AVOCADO-QUINOA CREAM | TRUFFLE  
AVOCADO | WASABI*

**#212 STARTER SELECTION / MAM AN CHOI (AB 2P.)** **pp**  
**VORSPEISEN VARIATION** **16 €**

EINE KURATIERTE AUSWAHL UNSERER BELIEBTESTEN VORSPEISEN.  
EINE GESCHMACKLICHE REISE VON NORD NACH SÜD VIETNAMS  
– FRISCH, AUSGEWOGEN, VIELSCHICHTIG. ZUM TEILEN.

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.*

# KALTE VORSPEISEN

## TRADITION FRESH ROLLS

KALTE VIETNAMESISCHE SOMMERROLLEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN & SALAT  
IM REISBLATT-CRÊPE  
*COLD VIETNAMESE SUMMER ROLLS WITH FRESH HERBS & SALAD IN  
REISCRÊPE*

10 €

### #220 GOI CUON TOM

GARNELEN | AVOCADO | SERVIERT MIT HOISIN BUTTER DIP  
*SHRIMP | SERVED WITH HOISIN BUTTER DIPPING SAUCE*

### #221 GOI CUON CA

SOMMERROLLEN MIT ANGEBRATENER BIO-LACHS | AVOCADO | SERVIERT MIT  
TRÜFFEL-SOJA-SAUCE  
*SUMMER ROLLS WITH GRILLED SALMON | AVOCADO | SERVED WITH  
TRUFFLE SOY SAUCE*

12 €

### #222 GOI CUON CHAY

SOMMERROLLEN MIT TOFU | MANGO | HOISIN-BUTTER-DIP  
*SUMMER ROLLS WITH BEAN CURD | MANGO | SERVED WITH HOISIN BUTTER  
DIPPING SAUCE*

9 €

### #227 VIETNAMESE TUNA QUESADILLAS NAM Y / BANH TRANG NUONG CA NGU

GEGRILLTER REISTEIG | THUNFISCH-TATAR | CHILAQUITA-TOMATENSALSA |  
SESAM | TRÜFFEL-AVOCADO  
*GRILLED RICE CAKE | TUNA TARTARE | RIPE TOMATO SALSA | SESAME SEEDS  
| BLACK TRUFFLE | TRUFFLE AVOCADO*

19 €

### #228 TARTAR TRIOLOGIE

DREIERLEI TATAR VOM YELLOWFIN TUNA | BIO-LACHS | AVOCADO-TRÜFFEL  
*TRILOGY OF YELLOWFIN TUNA | ORGANIC SALMON | AVOCADO WITH  
TRUFFLE*

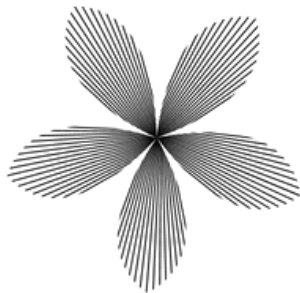
22 €

### #229 GOI CA NGU TUNA CARPACCIO

ZITRUS-ZITRONENGRASS MARINIERTES TUNA CARPACCIO | VIETNAMESISCHE  
KRÄUTER | SAUER-SCHARFEM DRESSING  
*CITRUS LEMONGRASS MARINATED TUNA CARPACCIO | VIETNAMESE HERBS |  
SOUR-SPICY DRESSING*

19 €

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.*



## DUMPLINGS

### **#230 DIMSUM GA KIMCHI (4 PCS )**

**10 €**

GEGRILLTE TEIGTASCHEN MIT HÄHNCHEN | KIMCHI  
*GRILLED CHICKEN DUMPLINGS | KIMCHI*

### **#231 HA CAO CHAY (4 PCS )**

**8 €**

TARO | YAMSBOHNEN | NÜSSE | KAROTTEN | WEIßKOHL | SOJABOHNEN  
*TARO | YAM BEAN | NUTS | CARROTS | WHITE CABBAGE | SOYBEANS*

### **#232 XIU LONG BAO PHO (3 PCS )**

**12 €**

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT PHO-BRÜHE | RINDFLEISCH | LAUCH  
*STEAMED DUMPLINGS FILLED WITH PHO BROTH | BEEF | SPRING ONIONS*

### **# 233 DIMSUM TOM TRUFFEL (4 PCS )**

**14 €**

GEDÄMPFTE DIMSUM MIT GARNELEN & GARTENGEMÜSE | TRÜFFEL-BUTTER-DASHI  
*STEAMED DIMSUM WITH SHRIMP & SEASONAL VEGETABLES | TRUFFLE BUTTER DASHI*

### **#234 HAUSGEMACHTE DIMSUM NAM TRUFFEL (2 PCS )**

**15 €**

GEDÄMPFTE DIMSUM MIT KRÄUTERSEITLING | SPINAT | KAROTTE | CREMIGER KÄSE. SERVIERT MIT AMAZU GREEN-CHILI-KAFFIR-ÖL & TRÜFFEL-BUTTER-DASHI  
*STEAMED DIMSUM WITH KING OYSTER MUSHROOM | SPINACH | CARROT | MELTED CHEESE. SERVED WITH AMAZU GREEN CHILI KAFFIR OIL & TRUFFLE BUTTER DASHI*

### **#235 CURRY WONTON – HAUSGEMACHT**

**13 €**

HAUSGEMACHTE WONTON GEFÜLLT MIT IBERICO-SCHWEIN & BLACK TIGER GARNELEN | CREMIGER ROTER CURRYSAUCE  
*HOMEMADE WONTON FILLED WITH IBERICO PORK & BLACK TIGER PRAWNS | CREAMY RED CURRY SAUCE*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.*

# SOUP

## **#300 PHO BO TAI LAN**

**20 €**

GROßE NUDELSUPPE AUS RINDERKRAFTBRÜHE | GEBRATENES RINDFLEISCH |  
REISBANDNUDELN | KRÄUTER

*LARGE BEEF NOODLE SOUP | STIR-FRIED BEEF | RICE NOODLES | HERBS*

## **#302 PHO TOFU**

**18 €**

GROßE NUDELSUPPE AUS RINDERKRAFTBRÜHE | BIO TOFU | REISBANDNUDELN |  
KRÄUTER

*LARGE BEEF NOODLE SOUP | ORGANIC TOFU | RICE NOODLES | HERBS*

## **#301 SUP HAI SAN NHO**

**13 €**

PETIT SAUER-SCHARFE SUPPE MIT MEERESFRÜCHTEN | FRISCHEN KRÄUTERN

*SMALL SOUR-SPICY SOUP WITH SEAFOOD | FRESH HERBS*

## **#303 WONTON DES GLÜCKS**

**13 €**

KLEINE KLARE HÜHNERBRÜHE MIT HAUSGEMACHTE WONTON GEFÜLLT MIT  
IBERICO-SCHWEIN & GARNELEN | PAK CHOI | BLACK TIGER GARNELEN

SMALL CLEAR CHICKEN BROTH WITH HOMEMADE WONTON FILLED WITH IBERICO  
PORK & PRAWNS | PAK CHOI | BLACK TIGER PRAWNS

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.*



# SALAD

## #240 GOI DU DU

16 €

GRÜNE-PAPAYA-STREIFEN | MANGO | KORIANDER | BASILIKUM | ERDNÜSSE |  
TOMATEN | CHILI

*GREEN PAPAYA SALAD | MANGO | CILANTRO | BASIL | PEANUTS | TOMATOES | CHILI*

## #241 GOI GA TAO XANH

13 €

SALAT MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN | KRÄUTERN | RÖSTZWIEBELN | GRÜNEM  
APFEL

*SALAD WITH CRISPY CHICKEN | HERBS | ROASTED ONIONS | GREEN APPLE*

## #242 GOI TOM SOT THAI

16 €

SALAT MIT GARNELEN | AVOCADO | MANGO | FERMENTIERTEM CHILI-  
ZITRONENGRASS-DRESSING

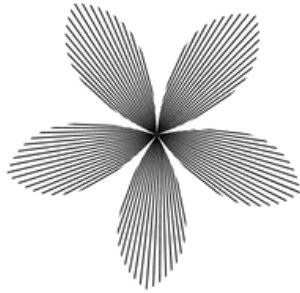
*SALAD WITH SHRIMPS | AVOCADO | MANGO | FERMENTED CHILI LEMONGRASS  
DRESSING*

## #247 GOI BO KHE CHUOI XANH

19 €

ZITRONENGRAS-MARINIERTES RINDERFILET | STERNFRUCHT | GRÜNE BANANE |  
VIETNAMESISCHE KRÄUTER | GERÖSTETE ERDNÜSSE

*LEMONGRASS-MARINATED BEEF SALAD | STARFRUIT | GREEN BANANA |  
VIETNAMESE HERBS | ROASTED PEANUTS*



# CURRY

## #500 MEI MEI SIGNATURE CURRY

MEIMEI ROTES CURRY, CREMIG, INTENSIV UND SCHARF. SERVIERT MIT GEMÜSE & JASMIN REIS  
*MEIMEI RED CURRY CREAMY AND INTENSE, SERVED WITH VEGETABLE & JASMIN RICE*

### NACH WAHL MIT:

PEKING ENTENBRUSTFILET  
*PEKING DUCK FILET*

23 €

HÄHNCHENBRUSTFILET  
*CHICKEN BREAST FILET*

20 €

GEGRILLTER MISO-BIO-LACHS  
*GRILLED MISO SALMON*

25 €

TOFU & AVOCADO  
*BEAN CURD & AVOCADO*

18 €

SOFTSHELL CRABS  
+1 Tigergarnele | 12€ / Stück

30 €

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.*

# MEIMEI WOK SPECIAL

## #400 BO XAO OT

22 €

SCHILLER-RINDERFILET | ZITRONENGRAS | CHILI | GEMÜSE | PIKANT  
*SCHILLER BEEF FILET | LEMONGRASS | CHILI | VEGETABLES | SPICY*

## #401 BO XAO GUNG NAM

24 €

RINDERFILET | AUSTERNPILZEN | SPARGEL | PAKCHOI | INGWER  
*BEEF FILET | OYSTER MUSHROOMS | ASPARAGUS | PAK CHOI | GINGER*

## #402 GA XAO DUA MANG CHUA

19 €

HÄHNCHENBRUSTFILET | MADRAS CURRY | THAI BASILIKUM | ANANAS | BAMBUS  
*CHICKEN BREAST FILET | MADRAS CURRY | THAI BASIL | PINEAPPLE | BAMBOO SHOOT*

## #403 GA ME HAT DIEU

22 €

HÄHNCHENBRUSTFILET | SÜSS-SAUER TAMARINDENFRUCHT | CASHEWNÜSSEN  
*CHICKEN BREAST FILET | SWEET & SOUR TAMARIND FRUIT | CASHEWNUTS*

## #404 VIT SOT GUNG

24 €

PEKING ENTE FILET MIT INGWER-SOJA-SAUCE | SAISONGEMÜSE  
*PEKING DUCK FILET WITH GINGER-SOY-SAUCE | SEASONAL VEGETABLES*

## #405 VIT SOT ME

24 €

PEKING ENTE FILET MIT ORIGINAL SÜSS-SAUER TAMARINDENFRUCHT | ANANAS | GEMÜSE  
*PEKING DUCK FILET WITH ORIGINAL SWEET & SOUR TAMARIND FRUIT | PINEAPPLE | VEGETABLES*

## #414 MI VIT

26 €

EIERNUDELN | PEKING ENTE FILET | GEMÜSE | BIO EI | AMAZU GREEN-CHILI-KAFFIR-DIP  
*EGG NOODLES | PEKING DUCK FILET | VEGETABLES | AMAZU GREEN CHILI KAFFIR DIP*

## #406 TOM SOT HUNG QUE CAY

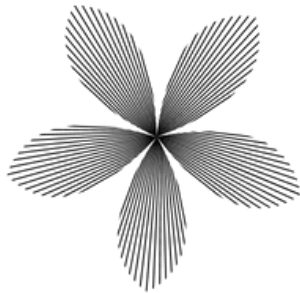
25 €

WILDFANG BLACK TIGER GARNELEN MIT THAI-BASILIKUM | CHILI | GRÜNER PFEFFER  
*WILD-CAUGHT BLACK TIGER SHRIMPS WITH THAI BASIL | CHILI | GREEN PEPPER*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.*

|                                                                                                                                                      |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>#407 MUC XAO XA OT</b>                                                                                                                            | <b>25 €</b> |
| GEBRATENE WILDFANG CALAMARI   ZITRONENGRAS   GEMÜSE   CHILI SAMBAL<br><i>STIR-FRIED WILD-CAUGHT CALAMARI   LEMONGRASS   VEGETABLE   CHILI SAMBAL</i> |             |
| <b>#408 DAU HU XAO DAU DEN HAT DIEU</b>                                                                                                              | <b>20 €</b> |
| GEBRATENE TOFU   SCHWARZE BOHNENSAUCE   CASHEWNÜSSEN   GEMÜSE<br><i>STIR-FRIED BEAN CURD   BLACK BEAN SAUCE   CASHEWNUTS   VEGETABLE</i>             |             |
| <b>#409 PHO XAO TOM</b>                                                                                                                              | <b>24 €</b> |
| GEBRATENE REISBANDNUDELN   GARNELEN   BROKKOLI   BIO EI   ERDNÜSSEN<br><i>STIR FRY RICE NOODLES   GARNELEN   BROCCOLI   ORGANIC EGG   PEANUTS</i>    |             |
| <b>#410 MIEN XAO DAU HU NAM</b>                                                                                                                      | <b>18 €</b> |
| GEBRATENE GLASNUDELN   TOFU   GEMÜSE   SESAM   SHIITAKE-SAUCE<br><i>STIR FRY VERMICELLI NOODLES   TOFU   VEGETABLES   SESAME   SHIITAKE SAUCE</i>    |             |
| <b>#411 RAU XAO THAP CAM</b>                                                                                                                         | <b>17 €</b> |
| GEBRATENES GEMÜSE   SESAM   SHIITAKE-SAUCE<br><i>STIR-FRIED VEGETABLES   SESAME   SHIITAKE SAUCE</i>                                                 |             |
| <b>#412 MI XAO TOM NUONG</b>                                                                                                                         | <b>29 €</b> |
| EIERNUDELN   SAISONGEMÜSE   GEGRILLTE TIGERGARNELEN<br><i>EGG NOODLES   SEASONAL VEGETABLES   GRILLED TIGER PRAWNS</i>                               |             |
| <b>#413 MÌ XÀO CHAY</b>                                                                                                                              | <b>17 €</b> |
| EIERNUDELN   SAISONGEMÜSE<br><i>EGG NOODLES   SEASONAL VEGETABLES</i>                                                                                |             |

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.



## RICE NOODLES BUN BOWL

VIETNAMESISCHE REISNUDELSCHALE MIT FRISCHEM SALAT, KRÄUTERN,  
ERDNÜSSEN UND THAI-SCHALOTTEN, SERVIERT MIT LIMETTEN-CHILI-DRESSING  
UND FRÜHLINGSROLLEN

*VIETNAMESE RICE NOODLE BOWL WITH FRESH SALAD, HERBS, PEANUTS, AND  
THAI SHALLOTS, SERVED WITH LIME-CHILI DRESSING AND SPRING ROLLS*

### **#440 BUN CHA HEO LA LOT**

**22 €**

MIT LAVA-GEGRILLTEM IBERICO-SCHWEIN & LA LOT  
*WITH LAVA GRILLED IBERICO PORK & LA LOT*

### **#441 BUN GA NUONG**

**20 €**

MIT LAVA-GEGRILLTEM HÄHNCHENFILET  
*WITH GRILLED CHICKEN FILET*

### **#442 BUN HAI SAN NUONG**

**28 €**

MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN, SEETEUFEL UND KALAMAREN  
*WITH GRILLED BLACK TIGER SHRIMP | MONKFISH & CALAMARI*

### **#443 BUN TOFU**

**20 €**

MIT GERÖSTETE TOFU | AVOCADO | MANGO  
*WITH ROASTED BEAN CURD | AVOCADO | MANGO*

### **#444 BUN VIT**

**24 €**

MIT PEKTING ENTE FILET  
*WITH PEKING DUCK FILET*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.*



## GRILL

### #450 CA HOI UOP CHAO

27 €

GEGRILLTES BIO-LACHSFILET | VIETNAMESISCHE WEISSE MISO | SERVIERT MIT WOKGEMÜSE

*GRILLED SALMON FILET | VIETNAMESE WHITE MISO | SERVED WITH WOK VEGETABLES*

### #451 LUON BO NUONG

37 €

GEGRILLTES ENTRECÔTE VOM BLACK-ANGUS-RIND (CA. 300 G) | ASIEN-BUTTER | YAKINIKU-GEMÜSE

*GRILLED ENTRECÔTE FROM BLACK ANGUS BEEF (APPROX. 300 G) | ASIAN BUTTER | YAKINIKU VEGETABLES*

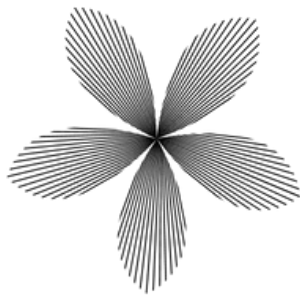
### #452 SHAKING BEEF

39 €

200 G RINDERFILET | KNUSPRIGER HOKKAIDO | PAPAYASALAT

200 G GRILLED BEEF FILET | CRISPY HOKKAIDO | PAPAYA SALAD

+1 Tigergarnele | 10€ / Stück



## DESSERT

|                                                                                                                                               |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>#701 INGWER CRÈME BRÛLÉE</b><br>MIT MANDARINEN-SORBET                                                                                      | <b>9 €</b>   |
| <b>#702 SOUFFLE AL PISTACCHIO</b><br>& MANDARINEN-SORBET                                                                                      | <b>10 €</b>  |
| <b>#703 „KEM BO“ COCONUT AVOCADO DREAM</b><br>MIT AVOCADO WHITE CHOCOLATE MOUSSE & KOKOS-SORBET                                               | <b>10 €</b>  |
| <b>#711 NEW YORK CHEESE CAKE &amp; HA NOI SYMPHONY</b><br>MIT KARAMELLBANANE, GINGER-SORBET & FRESH GINGER                                    | <b>15 €</b>  |
| <b>#710 JAPANISCHES MOCHI-EIS AUS JUNGER KOKOSNUSS</b>                                                                                        | <b>3 €</b>   |
| <b>#705 PISTAZIEN KANAFEH ROYALE</b><br>MIT PISTAZIEN-MATCHA-CHEESE-FÜLLUNG, KARAMELLBANANE, JOGURT-EIS                                       | <b>12 €</b>  |
| <b>#707 „XOI XOAI“ MANGO STICKY RICE</b><br>MIT THAI STICKY RICE IN KOKOSMILCH, AROMATISCHEM MANGO & SORBET VON JUNGER KOKOSNUSS              | <b>14 €</b>  |
| <b>#708 PHIN AFFOGATO</b><br>VIETNAMESISCHER FILTERKAFFEE & KOKOS-SORBET<br>WARM & KALT – BITTER & SÜSS – EIN RITUEL AUS VIETNAM              | <b>8.5 €</b> |
| <b>#709 MATCHA MACCHIATO DREAM</b><br>JAPANISCHER MATCHA MIT KOKOSMILCH & KOKOS-MOCHI-EIS<br>CREAMY & EXOTISCH – EINE HARMONIE AUS OST & WEST | <b>10 €</b>  |

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.*

# ZUSATZSTOFFE

1 = KOFFEINHALTIG  
2 = CHININHALTIG  
3 = MIT FARBSTOFF  
4 = MIT SÜSSUNGSMITTEL  
5 = ENTHÄLT SULFITE  
6 = PHOSPHATE  
7 = ENTHÄLT EINE  
PHENYLANINQUELLE

8 = ANTIOXIDATIONSMITTEL  
9 = GESCHMACKSVERSTÄRKER  
10 = STABILISATOREN  
11 = SCHMELZSALZE E452, E450,  
E339  
12 = SÄURUNGSREGULATOREN  
13 = ENTHÄLT  
KONSERVIERUNGSTOFFE

# ALLERGENE

a glutenhaltiges getreide  
b krebstiere  
c eier  
d fisch  
e erdnüsse  
f sojabohnen  
g milch | laktose  
h schalenfrüchte  
i sellerie  
k senf  
l sesamsamen  
m schwefeldioxid | sulfid

n lupinen  
o weichtiere  
p mandeln  
q haselnüsse  
r walnüsse  
s hafer  
t weizen  
u roggen  
w dinkel  
y reis  
j pinienkerne  
z gerstenmalz