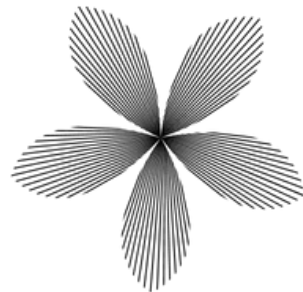
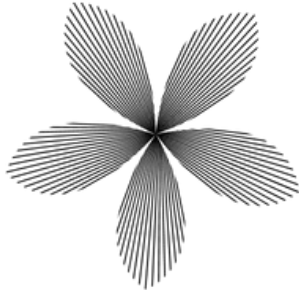


À la Carte





SAISON HIGHLIGHTS

VORSPEISE

–

#213 SEETEUFEL LA VONG · HANOI

16 €

Ein legendäres Gericht aus der Altstadt von Hanoi.

Frische Kurkuma, Galgant und Dill verleihen dem Fisch sein charakteristisch goldenes, intensives Aroma – duftend und facettenreich.

GEGRILLTER SEETEUFEL | FRISCHE KURKUMA | GALGANT | DILL | REISNUDELN |
FRÜHLINGSZWIEBEL | ERDNÜSSE | PERILLABLATT
GRILLED MONKFISH | FRESH TURMERIC | GALANGAL | DILL | RICE NOODLES |
SPRING ONION | PEANUTS | PERILLA LEAF

#214 TOM HO NUONG MUOI SA OT

15 €

GEGRILLTE TIGERGARNELE (01 STK.) | ZITRONENGRAS-CHILI-ÖL | GRÜNE MANGO -
KALAMANSI SALSA | FRISCHE KRÄUTER | LEICHT SCHARF
GRILLED TIGER PRAWN (01 PC.) | LEMONGRASS CHILI OIL | GREEN MANGO &
KALAMANSI SALSA | FRESH HERBS | SLIGHTLY SPICY

HAUPTGANG

–

#416 BACH TUOT XAO KHOM SPICY

29 €

GEBRATENER OKTOPUS | ANANAS | KIRSCHTOMATEN | VIETNAMESISCHER
CULANTRO | GETROCKNETE CHILI | SERVIERT MIT JASMINREIS | SHARFT
STIR-FRIED OCTOPUS | PINEAPPLE | CHERRY TOMATOES | VIETNAMESE CULANTRO
| DRIED CHILI | SERVED WITH JASMINE RICE | SPICY

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.



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 |
CAMELIZED 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 | SÜSSKARTOFFEL | KAROTTEN | GLASNUDELN
CRISPY SPRING ROLLS | 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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

- #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
- #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** **13 €**
 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*

#220 GOI CUON TOM

10 €

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

#221 GOI CUON

12 €

CA

SOMMERROLLEN MIT ANGEBRATENER BIO-LACHS | AVOCADO | SERVIERT MIT
TRÜFFEL-SOJA-SAUCE

*SUMMER ROLLS WITH GRILLED SALMON | AVOCADO | SERVED WITH
TRUFFLE SOY SAUCE*

9 €

#222 GOI CUON CHAY

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

10 €

#222 GOI CUON VIT (nur unter der Woche)

SOMMERROLLEN MIT ENTENBRUSTFILET | MANGO | AVOCADO | HOISIN-
BUTTER-DIP

*SUMMER ROLLS WITH DUCK FILET | MANGO | AVOCADO | SERVED WITH
HOISIN BUTTER DIPPING SAUCE*

22 €

#228 TARTAR TRIOLOGIE

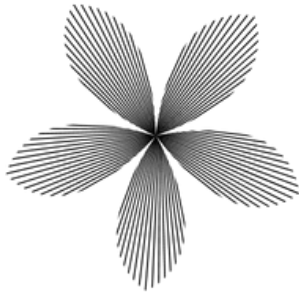
DREIERLEI TATAR VOM YELLOWFIN TUNA | BIO-LACHS | AVOCADO-TRÜFFEL
*TRILOGY OF YELLOWFIN TUNA | ORGANIC SALMON | AVOCADO WITH
TRUFFLE*

19 €

#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*



DUMPLINGS

- | | |
|---|--------------------|
| #230 DIMSUM GA KIMCHI (4 PCS)
GEGRILLTE TEIGTASCHEN MIT HÄHNCHEN KIMCHI
<i>GRILLED CHICKEN DUMPLINGS KIMCHI</i> | 10 € |
| #231 HA CAO CHAY (4 PCS)
TARO YAMSBOHNEN NÜSSE KAROTTEN WEIßKOHL SOJABOHNEN
<i>TARO YAM BEAN NUTS CARROTS WHITE CABBAGE SOYBEANS</i> | 8 € |
| #232 XIU LONG BAO PHO (3 PCS)
GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT PHO-BRÜHE RINDFLEISCH LAUCH
<i>STEAMED DUMPLINGS FILLED WITH PHO BROTH BEEF SPRING ONIONS</i> | 12 € |
| # 233 DIMSUM TOM TRUFFEL (4 PCS)
GEDÄMPFTE DIMSUM MIT GARNELEN & GARTENGEMÜSE TRÜFFEL-BUTTER-DASHI
<i>STEAMED DIMSUM WITH SHRIMP & SEASONAL VEGETABLES TRUFFLE BUTTER DASHI</i> | 14 € |
| #234 HAUSGEMACHTE DIMSUM NAM TRUFFEL (2 PCS)
GEDÄMPFTE DIMSUM MIT KRÄUTERSEITLING SPINAT KAROTTE CREMIGER KÄSE. SERVIERT MIT AMAZU GREEN-CHILI-KAFFIR-ÖL & TRÜFFEL-BUTTER-DASHI
<i>STEAMED DIMSUM WITH KING OYSTER MUSHROOM SPINACH CARROT MELTED CHEESE. SERVED WITH AMAZU GREEN CHILI KAFFIR OIL & TRUFFLE BUTTER DASHI</i> | 15 € |
| #235 MIX DIMSUM PLATTE (Ab 2 PP)
EINE AUSWAHL UNSERER HAUSGEMACHTEN DIMSUM-VARIATIONEN. SERVIERT MIT AUSGEWÄHLTEN SAUCEN
<i>A SELECTION OF OUR HOMEMADE DIM SUM CREATIONS. SERVED WITH SELECTED SAUCES</i> | pp
12 € |

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

SOUP

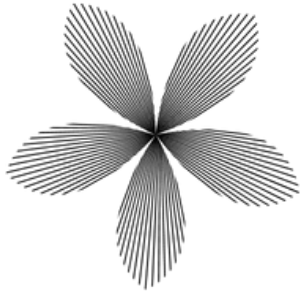
- #300 PHO BO TAI LAN** **20 €**
GROÙE NUDELSUPPE AUS RINDERKRAFTBRÜHE | GEBRATENES RINDFLEISCH |
REISBANDNUDELN | KRÄUTER
LARGE BEEF NOODLE SOUP | STIR-FRIED BEEF | RICE NOODLES | HERBS
- #302 PHO TOFU** **18 €**
GROÙE NUDELSUPPE AUS RINDERKRAFTBRÜHE | BIO TOFU | REISBANDNUDELN |
KRÄUTER
LARGE BEEF 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 SUP WONTON** **13 €**
KLEINE KLARE HÜHNERBRÜHE MIT HAUSGEMACHTE WANTON 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** **16 €**
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 TAI CHANH** **19 €**
ZITRUS-MARINIERTES RINDERFILET | VIETNAMESISCHE KRÄUTER | SAUER-
SCHARFEM DRESSING
CITRUS-MARINATED BEEF FILET | VIETNAMESE HERBS | SOUR-SPICY DRESSING

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.



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 <i>PEKING DUCK FILET</i>	24 €
HÄHNCHENBRUSTFILET <i>CHICKEN BREAST FILET</i>	20 €
GEGRILLTER MISO-BIO-LACHS <i>GRILLED MISO SALMON</i>	25 €
BLACK TIGER GARNELEN & SEETEUFEL <i>BLACK TIGER SHRIMPS & MONKFISH</i>	27 €
TOFU & AVOCADO <i>BEAN CURD & AVOCADO</i>	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

#415 MEIMEI MI XAO BO LE **24 €**

GEBRATENE UDON-NUDELN | RINDERFILET IN KOREANISCHER BIRNENMARINADE |
SESAM
*STIR-FRIED UDON NOODLES | BEEF FILLET MARINATED IN KOREAN PEAR SAUCE |
SESAME*

#402 GA XAO DUA MANG CHUA **19 €**

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

#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*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

- #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
- #416 BACH TUOT XAO KHOM** **29 €**
 GEBRATENER OKTOPUS | ANANAS | KIRSCHTOMATEN | VIETNAMESISCHER CULANTRO | GETROCKNETE CHILI
STIR-FRIED OCTOPUS | PINEAPPLE | CHERRY TOMATOES | VIETNAMESE CULANTRO | DRIED CHILI
- #409 PHO XAO TOM** **24 €**
 GEBRATENE REISBANDNUDELN | GARNELEN | BROKKOLI | BIO EI | ERDNÜSSEN
STIR FRY RICE NOODLES | GARNELEN | BROCCOLI | ORGANIC EGG | PEANUTS
- #412 MI XAO TOM NUONG** **29 €**
 EIERNUDELN | SAISONGEMÜSE | GEGRILLTE TIGERGARNELEN
EGG NOODLES | SEASONAL VEGETABLES | GRILLED TIGER PRAWNS
- #408 DAU HU XAO DAU DEN HAT DIEU** **20 €**
 GEBRATENE TOFU | SCHWARZE BOHNENSAUCE | CASHEWNÜSSEN | GEMÜSE
STIR-FRIED BEAN CURD | BLACK BEAN SAUCE | CASHEWNUTS | VEGETABLE
- #410 UDON XAO DAU HU NAM SOT LAC** **20 €**
 GEBRATENE UDON NUDELN | TOFU | PILZE | ERDNUSS-SAUCE
STIR-FRIED UDON NOODLES | TOFU | MUSHROOMS | PEANUT SAUCE
- #411 RAU XAO THAP CAM** **17 €**
 GEBRATENES GEMÜSE | SESAM | SHIITAKE-SAUCE
STIR-FRIED VEGETABLES | SESAME | SHIITAKE SAUCE
- #413 MÌ XÀO CHAY** **17 €**
 EIERNUDELN | SAISONGEMÜSE
EGG NOODLES | SEASONAL VEGETABLES

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

RICE NOODLES BUN BOWL

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

VIETNAMESE RICE NOODLE BOWL WITH FRESH SALAD, HERBS, PEANUTS, 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

MEIMEI POKE BOWL

SUSHI-REISSHALE MIT TEMPURA-GARNELEN | AVOCADO | EDAMAME | GRÜNER SPARGEL | MANGO | CHERRYTOMATEN | MAIS | HAUSGEMACHTER SESAM-MAYO

#445 BOWL GA

20 €

MIT GEGRILLTEM HONIG-SESAM-HÄHNCHEN
WITH GRILLED HONEY SESAME CHICKEN

#446 BOWL CA HOI

22 €

MIT LACHS SASHIMI
WITH SALMON SASHIMI

#447 BOWL CA NGU

24 €

MIT THUNFISCH SASHIMI
WITH TUNA SASHIMI

#448 BOWL TRAI BO

17 €

MIT AVOCADO
WITH AVOCADO

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

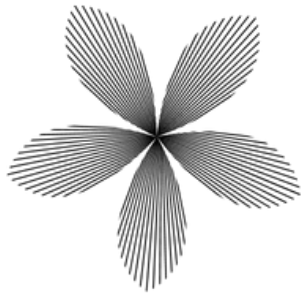
#452 SHAKING BEEF

39 €

200 G RINDERFILET | KNUSPRIGER HOKKAIDO | PAPAYASALAT

200 G GRILLED BEEF FILET | CRISPY HOKKAIDO | PAPAYA SALAD

+1 Tigergarnele | 10€ / Stück



CHEF'S SIGNATURE SELECTION

- #302 "MOR FEI" HOT POT FOR / LAU HAI SAN (AB 2PP.)** **pp.**
ORIGINALE SAUER SCHARFE FEUERTOPF SUPPE | KOKOSMILCH | EDLE
MEERESFRÜCHTE **27 €**
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** **pp.**
(AB 2 PP.) **37 €**
EDLE FISCHPLATTE AUS FRISCHEM FISCH | OKTOPUS | GARNELEN | KALAMARI |
JAKOBSMUSCHELN | PAPAYA SALAT
*EDLE FISH PLATTER FROM FRESH FISH | PULPO | SHRIMP | CALAMARI | SCALLOP |
SERVED | PAPAYA SALAD*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

DESSERT

#701 INGWER CRÈME BRÛLÉE MIT MANDARINEN-SORBET	9 €
#702 SOUFFLE AL PISTACCHIO & MANDARINEN-SORBET	10 €
#703 „KEM BO“ COCONUT AVOCADO DREAM MIT AVOCADO WHITE CHOCOLATE MOUSSE & KOKOS-SORBET	10 €
#711 NEW YORK CHEESE CAKE & HA NOI SYMPHONY MIT KARAMELLBANANE, GINGER-SORBET & FRESH GINGER	15 €
#710 JAPANISCHES MOCHI-EIS (1.ST) WAHLWEISE : KOKOS MANGO SCHOKO MATCHA	3 €
#. KUGEL EIS WAHLWEISE : KOKOS MANDARIN MATCHA YOGURT GINGER BLACK SESAME	3 €
#705 PISTAZIEN KANAFEH ROYALE MIT PISTAZIEN-MATCHA-CHEESE-FÜLLUNG, KARAMELLBANANE, JOGURT-EIS	14 €
#707 “XOI XOAI” MANGO STICKY RICE MIT THAI STICKY RICE IN KOKOSMILCH, AROMATISCHEM MANGO & SORBET VON JUNGER KOKOSNUSS	14 €

DESSERT DRINKS

#708 PHIN AFFOGATO VIETNAMESISCHER FILTERKAFFEE & KOKOS-SORBET WARM & KALT – BITTER & SÜSS – EIN RITUEL AUS VIETNAM	8.5 €
#709 MATCHA PISTACHIO DREAM JAPANISCHER MATCHA MILCH PISTACHIO MATCHA-MOCHI-EIS CREAMY & EXOTISCH – EINE HARMONIE AUS OST & WEST	10 €
#712 BLACK SESAME CLOUD SCHWARZES SESAM-EIS & MILCH MIT DOPPIO ESPRESSO NUSSIG & SAMTIG – WARM & KALT – EIN MOMENT ZWISCHEN HIMMEL & ERDE	8.5 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

ZUSATZSTOFFE

1 = KOFFEINHALTIG	8 = ANTIOXIDATIONSMITTEL
2 = CHININHALTIG	9 = GESCHMACKSVERSTÄRKER
3 = MIT FARBSTOFF	10 = STABILISATOREN
4 = MIT SÜSSUNGSMITTEL	11 = SCHMELZSALZE E452, E450, E339
5 = ENTHÄLT SULFITE	12 = SÄURUNGSREGULATOREN
6 = PHOSPHATE	13 = ENTHÄLT
7 = ENTHÄLT EINE PHENYLANINQUELLE	KONSERVIERUNGSMITTEL

ALLERGENE

a glutenhaltiges getreide	n lupinen
b krebstiere	o weichtiere
c eier	p mandeln
d fisch	q haselnüsse
e erdnüsse	r walnüsse
f sojabohnen	s hafer
g milch laktose	t weizen
h schalenfrüchte	u roggen
i sellerie	w dinkel
k senf	y reis
l sesamsamen	j pinienkerne
m schwefeldioxid sulfid	z gerstenmalz