





Fine Sushi & Asian Fusion

 <http://gamie-cologne.de/>

 <https://www.facebook.com/gamie.cologne>

Tel : 0221 - 420 49 002

Hohe Pforte 9 - 11, 50676 Köln



Xin Chào

Wir laden Sie herzlichst in unser gemütliches und modernes Ambiente ein. Lehnen Sie sich demnach zurück und lassen sich von der Atmosphäre und dem Essen berieseln. Sei es für den Feierabenddrink, einem romantischen Dinner oder dem spannenden Mittagslunch mit Arbeitskollegen - ein Essen bei GÄMIE ist geeignet für jeden Anlass und zu jeder Tageszeit.

Unsere große Bandbreite von Gerichten lässt jeden Feinschmecker kulinarisch nach Südostasien versetzen.

Um das zu ermöglichen werden ausschließlich gesunde und frische Zutaten benutzt und zu einem Zusammenspiel von verschiedenen asiatischen Aromen und Gewürzen verarbeitet. Es sind die kleinen Details, die uns ausmachen und dem Kunden im Gedächtnis erhalten, weshalb wir beim Anrichten und Präsentieren der Gerichte viel Wert legen - das Auge isst ja bekanntlich mit.

Lassen Sie sich von unserem kompetenten Servicepersonal beraten, um das passende Gericht für ihr GÄMIE - Erlebnis zu finden.

VOR SPEISEN



1. Gỏi Cuốn

2 hausgemachte vietnamesische Sommerrollen mit Reisnudeln, Salat, Minze und Koriander mit Hoisin-Soße und Erdnüssen.

2 homemade vietnamese summer rolls with rice noodles, lettuce, mint and coriander with hoisin sauce and peanuts

a. mit Tofu / with tofu

4,5

b. mit Hähnchen / with chicken

4,9

c. mit Garnelen / with prawns

5,5

2. Nem Hà Nội

2 hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen nach Hanoi-Art aus frittierten Reispapierrollen, Glasnudeln, Gemüse, Lauchzwiebeln, Morcheln und einem traditionellen Dip

2 homemade vietnamese Hanoi-Style spring rolls made of deep-fried rice paper rolls, glass noodles, vegetables, spring onions, morels and traditional dip

a. vegetarisch / vegetarian

4,9

b. mit Schweinehackfleisch und Garnelen / with minced meat and prawns

5,9

3. Há Cảo Chiên

5 frittierte Teigtaschen Ha Cao, gefüllt mit Pilzen und Garnelen

5,9

4. Chả Giò Chay

8 frittierte vegetarische Frühlingsrollen serviert mit Sweet-Chili-Soße

4,5

8 fried vegetarian spring rolls served with sweet chili sauce

5. Wantan

6 frittierte Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen und Hähnchen, serviert mit Sweet-Chili-Soße

5,9

6 deep fried dumplings filled with chopped shrimps and chicken, served with sweet chili sauce

6. Tôm Chiên

6 frittierte Garnelen im Teigmantel serviert mit Sweet-Chili-Soße

5,9

6 deep fried shrimps in batter served with sweet chili sauce



SALAT

- 7. Nộm Đu Đủ** ^{3AADERK} 8,9
 Grüner Papayasalat mit Garnelen, Hähnchen, gerösteten Erdnüssen & frischen vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit Chili-Limetten-Dressing
Green papaya salad with shrimps, chicken, roasted peanuts and fresh vietnamese herbs, seasoned with chili lime dressing
- 8. Nộm Xoài** ^{3AADERK} 7,9
 Grüner Mangosalat mit Garnelen, Hähnchen, gerösteten Erdnüssen & frischen vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit Chili-Limetten-Dressing
Green mango salad with shrimps, chicken, roasted peanuts and fresh vietnamese herbs, seasoned with chili lime dressing
- 9a. Edamame** ^{3AADERK} 4,9
 Eingelegte Seealgen mit Sesamkörnern
- 9b. Wakame** ^{3AADERK}
 Japanischer Algensalat



SUPPE

- 10. Wantan Suppe / wantan soup** ^{3AADERK} 5,9
 Mit Hähnchen und Garnelen gefüllte Teigtaschen und Gemüse
Soup with vegetables dumplings stuffed with chicken and shrimps
- 11. Tom Yum Suppe / Tom Yum Soup** ^{3AADERK}
 Mit Kokosmilch und Gemüse
With coconut milk and vegetables
- a. mit Tofu / with tofu 4,9
 - b. mit Hähnchen / with chicken 5,9
 - c. mit Garnelen / with spawns 5,9
- 12. Súp Miến Gà** ^{3AADERK} 5,9
 Glasnudelsuppe mit Hähnchen und Gemüse
Glass noodle soup with chicken and vegetables



What the ? Phở

In Vietnam findet man diese Reisnudel-suppe an jeder Straßenecke, wo sie zum Frühstück verzehrt wird.

Diese Suppe schmeckt sehr speziell, was vor allem an den Kräutern liegt. Diese werden zum Schluss frisch gehackt zusammen mit Koriander auf die Suppe gestreut.

13. Phở Hà Nội ^{1,2,5,6,F}

Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Fleischbrühe verfeinert mit Sternanis, Zimt, Ingwer, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und aromatischem Koriander

Traditional vietnamese rice ribbon noodle soup with meat broth refined with star anise, cinnamon, ginger, onions, spring onions and aromatic coriander

- a. mit Tofu / with tofu 10,9
- b. mit Hähnchen / with chicken 11,9
- c. mit Rind / with beef 12,9
- d. mit Garnelen und Lachs / with prawns and salmon 15,9

14. Phở Xào ^{3,5,6,F}

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse, asiatischen Kräutern und gerösteten Zwiebeln

Fried rice noodles with various vegetables, Asian herbs and roasted onions

- a. mit Tofu / with tofu 10,9
- b. mit Hähnchen / with chicken 11,9
- c. mit Rind / with beef 12,9
- d. mit Garnelen / with prawns 13,9
- e. mit Hähnchen, Rind und Garnelen / with chicken, beef and prawns 15,9

15. Bún Bò Nam Bộ ^{30,EF} **13,9**

Reisnudeln mit Rindfleisch im Wok geschwenkt mit vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Salat und hausgemachter Soße

Rice noodles with beef tossed in a Wok with vietnamese herbs, roasted peanuts, fried onions, salad and homemade sauce

16. Bún Chả Hà Nội ^{30,EF} **12,9**

Gegrilltes Schweinefleisch mit Reisnudeln, vietnamesischen Kräutern und hausgemachter Soße

Grilled pork with rice noodles, vietnamese herbs and homemade sauce

17. Bún Nem Hà Nội ^{30,EF}

Reisnudeln mit Frühlingsrollen (wahlweise vegetarisch oder mit Fleisch), Salat, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und hausgemachter Soße

Rice noodles with spring rolls (optional vegetarian or with meat), salad, vietnamese herbs, roasted peanuts and homemade sauce

a. mit Tofu, Gemüse / with tofu, vegetables **10,9**

b. mit Schweinefleisch, Garnelen / with pork, prawns **12,9**

18. Bún Chả Lá Lốt ^{30,EF} **13,9**

Feines Rinderhack, umwickelt mit würzigen Betelblättern. Dazu Reisnudeln, Salat, vietnamesische Kräuter und hausgemachte Soße

Fine minced beef wrapped in spicy betel leaves. Served with rice noodles, salad, vietnamese herbs & homemade sauce

19. Miến Xào ^{30,EF}

Gebratene Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse, asiatischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln & Koriander

Fried glass noodles with various vegetables, asian herbs, roasted onions, spring onions and coriander

a. mit Tofu / with tofu **10,9**

b. mit Hähnchen / with chicken **11,9**

c. mit Rind / with beef **12,9**

d. mit Garnelen / with prawns **13,9**

20. Gebratene Udon Nudeln / fried udon noodles ^{30,EF}

Gebratene Udon Nudeln mit verschiedenem Gemüse, asiatischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln & Koriander

Fried udon noodles with various vegetables, asian herbs, roasted onions, spring onions and coriander

a. mit Tofu / with tofu **10,9**

b. mit Hähnchen / with chicken **11,9**

c. mit Rind / with beef **12,9**

d. mit Garnelen / with prawns **13,9**



Hauptspeisen

21. Mẹt Thập Cẩm ^{30,EF} **17,9**

Vietnamesische Platte mit Hähnchenspieß, Garnelenspieß, Schweinefleisch, gefüllten Betelblättern, Frühlingsrollen, dazu Reisnudeln mit Salat, vietnamesische Kräuter, geröstete Erdnüsse und hausgemachte Soße

Vietnamese plate with chicken skewer, prawn skewer, pork, stuffed betel leaves, spring rolls, served with rice noodles with salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & homemade sauce

22. Sommerrollen zum selbst rollen ^{30,EF} **p.P. 13,9**

Summer rolls to roll by yourself

Mit Reisnudeln, gemischtem Salat, Garnelen, Hähnchen, Omelette, Tofu und Hoisin-Soße, mit Reispapier zum Selbstrollen

With rice noodles, mixed salad, prawns, chicken, omelette, tofu, and hoisin sauce, with rice paper to roll by yourself

23. Vietnamesisches BBQ zum selbst grillten am Tisch ^{30,EF}

Vietnamese BBQ to grill by yourself at the table ^{30,EF}

(Bitte 1 Tag vorher reservieren) **p.P. 30,9**


Vietnamesische Platte mit Hähnchenspieß, Garnelenspieß, Schweinefleisch, gefüllten Betelblättern, Frühlingsrollen, dazu Reisnudeln mit Salat, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und hausgemachter Soße

Vietnamese plate with chicken skewer, prawn skewer, pork, stuffed betel leaves, spring rolls, served with rice noodles with salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & homemade sauce



24. Rau Xào ^{3,0,EF}

Mit gebratenem Gemüse in Sojasoße
With fried vegetables in soy sauce

- a. mit Tofu / with tofu  10,9
- b. mit Hähnchen / with chicken 11,4
- c. mit knusprigem Hähnchen / crispy chicken 11,9
- d. mit Rind / with beef 12,9
- e. mit Ente / with duck 13,4
- f. mit Garnelen / with prawns 13,9


25. Rotes Kokos-Curry (scharf) ^{3,0,EF}

Mit grünen Bohnen, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Champignons, Möhren.
With green beans, broccoli, peppers, courgettes, mushrooms, carrots

- a. mit Tofu / with tofu  10,9
- b. mit Hähnchen / with chicken 11,4
- c. mit knusprigem Hähnchen / crispy chicken 11,9
- d. mit Rind / with beef 12,9
- e. mit Ente / with duck 13,4
- f. mit Garnelen / with prawns 13,9


26. Gelbes Kokos Curry / yellow coconut curry ^{3,0,EF}

Mit grünen Bohnen, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Champignons, Möhren
With green beans, broccoli, peppers, courgettes, mushrooms, carrots

- a. mit Tofu / with tofu  10,9
- b. mit Hähnchen / with chicken 11,4
- c. mit knusprigem Hähnchen / crispy chicken 11,9
- d. mit Rind / with beef 12,9
- e. mit Ente / with duck 13,4
- f. mit Garnelen / with prawns 13,9

27. Erdnusssoße / peanut sauce ^{3,0,EF}

Mit grünen Bohnen, Brokkoli, Paprika, Zucchini und Champignons
With green beans, broccoli, peppers, courgettes and mushrooms

- a. mit Tofu / with tofu  10,9
- b. mit Hähnchen / with chicken 11,4
- c. mit knusprigem Hähnchen / crispy chicken 11,9
- d. mit Rind / with beef 12,9
- e. mit Ente / with duck 13,4
- f. mit Garnelen / with prawns 13,9

28. Gebratenes Hähnchenfleisch / ^{3,0,EF} 12,9 roasted chicken

Mit Brokkoli und Ingwer
With broccoli and ginger

29. Gebratenes Rindfleisch / ^{3,0,EF} 13,9 roasted beef


Mit Zwiebeln, Möhren und Frühlingszwiebeln
With onions, carrots and spring onions

30. Gà Xào Sả Ót (scharf) ^{3,0,EF} 12,9

Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chilis und Gemüse (scharfer intensiver Geschmack)
Roasted chicken with lemongrass, chillies and vegetables (spicy intense flavour)

31. Mango Tango ^{3,0,EF}

Mit Gemüse und frischer Mango
With vegetables and fresh mango

- a. mit Tofu / with tofu  10,9
- b. mit Hähnchen / with chicken 11,4
- c. mit knusprigem Hähnchen / crispy chicken 11,9
- d. mit Rind / with beef 12,9
- e. mit Ente / with duck 13,4
- f. mit Garnelen / with prawns 13,9

SUSHI



MAKI

(6 Stk.)

M1. Sake ^d	Lachs	3,9
M2. Tekka ^d	Thunfisch	4,6
M3. Unagi	gegrillter Aal	4,6
M4: California	Surimi, Avocado	3,9
M5. Ebi Avo ^b	gekochte Garnelen, Avocado	4,3
M6. Maguro Spezial	Thunfischtatar, Chilisauce, Lauch	4,6
M7. Tsuna ^d	gekochter Thunfisch, Mayo	4,3
M8. Mutsu ^d	Butterfisch, Masago	3,9
M9. Tamago ^{c,k}	japanisches Omelett, Sesam	3,5
M10. Inari ^f	japanische Tofutasche	3,5
M11. Avocado ^b	Avocado, Sesam	3,5
M12. Kappa ^{b,k}	Gurkenstreifen, Frischkäse, Sesam	3,5
M13. Oshinko	eingelegter Rettich	3,5



NIGIRI

(2 Stk.)

N1. Sake ^d	Lachs	3,7
N2. Maguro ^d	Thunfisch	4,6
N3. Unagi	gegrillter Aal	4,6
N4. Mutsu	Butterfisch	3,7
N5. Ebi ^b	gekochte Garnelen	4,3
N6. Surimi	Krebsfleischimitat	3,4
N7. Tamago	japanisches Omelett	3,3
N8. Inari ^f	japanische Tofutasche	3,3
N9. Avocado	Avocado	3,3
N10. Sake Aburi ^d	flambierter Lachs, Avocado	4,5
N11. Maguro Aburi ^d	flambierter Thunfisch, Avocado	5,2



INSIDE OUT

(8 Stk.)

- | | | |
|---|---|-----|
| 11. Sake I.O. ^{4k} | Lachs, Avocado, Sesam, Masago | 7,9 |
| 12. Maguro I.O. ^{4k} | Thunfisch, Gurke, Avocado, Sesam, Masago | 8,5 |
| 13. California I.O. ^{4k} | Surimi, Avocado, Mayo, Sesam, Masago | 7,5 |
| 14. Tiger I.O. ^{5k} | gekochte Garnelen, Avocado, Sesam, Masago | 8,5 |
| 15. Osaka I.O. ^{4k} | gekochter Thunfisch, Mayo, Gurke, Sesam | 7,5 |
| 16. Ebi Tempura I.O. ^{5k} | knusprige Garnelen, Gurke, Frischkäse, Unagi-Sauce, Masago, Sesam | 9,5 |
| 17. Sake Tempura I.O. ^{4k} | Lachs-Tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse, Unagi-Sauce, Sesam | 7,9 |
| 18. Teriyaki Chicken I.O. ^{5k} | gegrilltes Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam | 7,5 |
| 19. Tamago I.O. ^{5k} | japanisches Omelett, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam | 7,5 |
| 110. Veggie I.O. ⁵ | verschiedenes Gemüse, Sesam | 7,5 |



CRUNCHY ROLL •

(6 Stk. - MIT SPEZIALSAUCE)

- | | | |
|----------------------------------|---|-----|
| C1. Sake ^{4g} | Lachs, Avocado, Frischkäse | 8,9 |
| C2. Maguro Spezial ^{4g} | Thunfischtatar, Frischkäse, Avocado | 9,5 |
| C3. Chicken Teriyaki | gegrilltes Hähnchen, Avocado, Frischkäse | 8,5 |
| C4. Ebi ^{5g} | gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse | 8,9 |
| C5. Veggie ^g | japanische Tofutasche, Avocado, Gurke, Frischkäse | 7,9 |



MINI BAKED ROLL •

(6 Stk. - MIT SPEZIALSAUCE)

- | | | |
|-------------------------|----------------------------------|-----|
| C7. Sake ^{4g} | Lachs, Frischkäse | 5,2 |
| C8. Chicken Teriyaki | gegrilltes Hähnchen | 5,5 |
| C9. Ebi ^g | gekochte Garnelen | 6,2 |
| C10. Mutsu ^g | Butterfisch, Masago | 5,1 |
| C11. Tsuna ^g | gekochter Thunfisch | 5,9 |
| C12. Kappa ^g | Verschiedenes Gemüse, Frischkäse | 5,0 |

SASHIMI

S1. Sake Sashimi (10 Stk.) ⁴	Lachs	15,9
S2. Maguro Sashimi (10 Stk.) ⁴	Thunfisch	17,9
S3. Banquet Sashimi (20 Stk.) ⁴	Lachs, Thunfisch, Butterfisch	32,9

SPECIAL ROLLS

(8 Stk.)

R1. Crimson Dragon ^b	13,9
Ebi Tempura, Gurke, Aal, Mayo mit Lachsmantel & Unagi-Sauce	
R2. Jade Dragon ⁴	11,2
Lachs, Gurke, Mayo, Chili-Sauce, Schnittlauch - außen mit Crispy-Reis-Mangel & Unagi-Sauce	
R3. The Leviathan ⁴	12,1
gehackter Thunfisch, Gurke, Mayo, Chili-Sauce, Schnittlauch - umwickelt mit Crispy-Reis & Unagi-Sauce	
R4. Pacific Serpent ^{4k k}	14,9
Ebi Tempura, Gurke, Avocado, Mayo - umwickelt mit gegrilltem Aal	
R5. Atlantic Serpent ^{4e}	12,9
panierte Surimi, Avocado, Koriander, Gurke, Frischkäse - umwickelt mit gegrilltem Aal	
R6. Rainbow Wave ^{4e}	11,9
Avocado- & Lauch-Tempura, Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch & Unagi-Sauce	
R7. Tsunami Flame ^{4e}	11,9
Surimi, Gurke, Frischkäse mit flambiertem Thunfischmantel, Unagi-Sauce, Schnittlauch	
R8. Ryujin Flame ^{4e}	12,9
Avocado, Gurke, Frischkäse mit flambiertem Thunfischmantel, Unagi-Sauce, Schnittlauch	



SUSHI MENÜ



U1. Salmon Salvo ^d	1 Mix Salat, 8 Sake I.O.	2 Sake Nigiri	6 Sake Maki	14,9
U2. Straight Flush ^d	1 Mix Salat	6 Nigiri: Sake, Maguro, Mutsu, Kani, Unagi, Tamago		11,9
U3. Full House ^{^d}	1 Mix Salat, 2 Sake Nigiri	6 Sake Crunchy 6 Sake Maki	6 Kappa Maki	16,9
U4. Royal Flush ^{^d}	1 Mix Salat, 2 Sake Nigiri 6 Sake Crunchy	6 Sake Maki 2 Maguro Nigiri 4 Sake Sashimi	6 Kappa Maki, 8 California I.O.	18,9
U5. Pacific Monk ^d	1 Mix Salat, 1 Tamago Nigiri	6 Kappa Maki, 1 Inari Maki	6 Avo Maki, 8 Veggies I.O.	15,9
U6. Tag Team (2 Personen) ^{^d}	2 Mix Salate, 2 Sake Nigiri 6 Sake Crunchy	6 Sake Maki, 2 Maguro Nigiri 4 Sake Sashimi	6 Kappa Maki, 8 California I.O.	35,9
U7. Tango for 2 (2 Personen) ^{^d^k^k^k}	2 Mix Salate, 8 Ebi Tempura I.O.	8 Sake Tempura I.O. 8 Teriyaki Chicken I.O.	6 Sake Crunchy	35,9
U8. Gämie Party (4 Personen) ^{^d^k^k^k}	4 Mix Salate, 6 Avocado Maki 8 Sake I.O. 6 Kani Crunchy 2 Mutsu Sashimi	6 Sake Maki, 6 Tekka Maki 8 California I.O. 1 Sake-Blume	6 Kappa Maki 8 Nigiri-Mix 8 Crimson Dragon 2 Maguro Sashimi	67,9





HAUSGEMACHTE



- Quất Tươi** 4,9
 Frische Kumquats, Minze, Ingwer, Apfelschorle,
 Ginger Ale, Holunderblüten - Sirup
- Mango Lasi** 4,9
 Mangofruktfleisch, Joghurt, Milch
- Trà Đào Cam Sả** 4,9
 Orangen, Zitronengras, Pfirsich, Tee, Crushed Ice
Oranges, lemongrass, peach, tea, crushed ice
- Chanh Leo** 4,9
 Frische Passionfrucht, fruchtig & sehr erfrischend
Fresh passion fruit, fruity & very refreshing
- Chanh Đá** 4,9
 Frisch gepresster Limettensaft, Minze, Crushed Ice
Freshly squeezed lime juice, mint, crushed ice
- Granatapfel Eistee** 4,9
 Granatapfel, Tee, Crushed Ice & Minze
Pomegranate, tea, crushed ice & mint
- Grüner Eistee** 4,9
 Frisch aufgebrühter Grüntee auf Eis & Minze
Freshly brewed green tea on ice & mint
- Ipanema** 4,9
 Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale
Lime, cane sugar, mint, ginger ale
- Ingwerlimonade** 4,9
 Ingwer, Orange, Limette, Ingwersirup, Soda auf Eis
Ginger, orange, lime, ginger syrup, soda over ice



SÄFTE

0,2l 0,4l

- Apfelsaft / apple juice** 2,5 4,0
- Rhabarbersaft / rhubarb juice** 2,5 4,0
- Maracujasaft / passion fruit** 2,5 4,0
- Orangesaft / orange juice** 2,5 4,0
- Asiatische Getränke :**
- Litchi / Lychee** 2,5 4,0
- Mango / Mango** 2,5 4,0
- Guave / Guava** 2,5 4,0

*Alle Säfte auch als Schorle !
 All juices also as Spritzer !*



SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
Coca Cola	2,0	3,6
Coca Cola Light	2,0	3,6
Fanta	2,0	3,6
Sprite	2,0	3,6
Spacy	2,0	3,6
Ginger Ale	2,5	4,0

Mineralwasser Vio (Classic/ Still)	1,8	3,5
	0,75l FL	6,0

TEE



Grüner Tee <i>Green tea</i>	3,5
Jasmin Tee <i>Jasmine tea</i>	3,5
Frischer Ingwertee <i>Fresh ginger tea</i>	3,5
Frischer Zitronengraste <i>Fresh lemongrass tea</i>	3,5
Frischer Minztee <i>Fresh mint tea</i>	3,5
Ingwer-Minztee <i>Fresh mint tea</i>	3,5



KAFFEE

Cà Phê Đen Nóng <i>Heißer schwarzer Kaffee / hot black coffee</i>	3,0
Cà Phê Sữa Nóng <i>Heißer Milchkaffee / hot coffee with milk</i>	3,5
Cà Phê Đen Đá <i>Schwarzer Eiskaffee / black iced coffee</i>	3,5
Cà Phê Sữa Đá <i>Eiskaffee mit Kondensmilch / iced coffee with condensed milk</i>	3,9





BIER

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2l Glas	2,2
	0,3l Glas	3,1
Reissdorf Kölsch Alkoholfrei	0,3l Glas	3,1
Erdinger Weissbier	0,5l Glas	3,9
Erdinger Weissbier Alkoholfrei	0,5l Glas	3,9
Vitamal	0,3l	3,1
Saigon Bier	0,33l	3,9



SPIRITUOSEN

Jägermeister	2 cl	3,5
Vodka	2 cl	3,5
Nếp Múi (vietnamesischer Klebreisschnaps)	2 cl	3,5
Sake	8 cl	6,9



ROTWEIN

	Glas	Flasche
	0,2l	0,75l
Rotwein	5,9	18,0
Merlot	5,9	20,9
Cabernet Sauvignon	5,9	20,9



WEISSWEIN

	Glas	Flasche
	0,2l	0,75l
Chardonay	5,9	20,9
Grauburgunder	5,9	20,9
Rose	5,9	20,9
Weißweinschorle	4,9	



COCKTAILS



Hugo	0,2l	7,9
Aperol Spritz	0,2l	7,9
Campari	0,2l	7,9
Mojito		7,9
Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda		
Mai Tai		8,9
Brauner Rum, Mandelsirup, Zuckersirup, Orangenlikör, Ananassaft, Limettensaft		

NACHTISCH

32. Gebackene Banane	3,5
Mit Honig und Erdnüssen <i>With honey and peanuts</i>	
33. Mango Pudding	4,5
Mit frischem Mango <i>With fresh mango</i>	
34. Mochis (2 Stk.)	5,0
2 traditionelle japanische Reisküchlein, gefüllt mit verschiedenen Eissorten Mango / Kokos / Matcha	

Kennzeichnung Allergika :

A - Gluten	F - Sojabohnen
B - Krebstiere	G - Milch
C - Eier	H - Schalenfrüchte
D - Fische	I - Sellerie
E - Erdnüsse	J - Senf
	K - Sesamsamen

Kennzeichnung Inhaltsstoffe :

- 1 - Farbstoffe
- 2 - Konservierungsstoffe
- 3 - Geschmacksverstärker
- 4 - Krebsfleischimitat

