

## **Vietnamese street tapas**

### **01 Goi cuon tom // summer rolls w/ prawns**

Sommerrollen mit Reismudeln, Garnelen, Ei, Salat & Kräutern in Reispapier eingerollt dazu Pflaumen Soße

### **02 Ha noi cha gio // hanoi spring rolls**

Hausgemachte Frühlingsrollen mit einer Hähnchenhackfüllung & Gemüse serviert mit Nuoc Mam

### **03 Goi xoai // mango salad**

Saftiger Mangostreifensalat mit Zitronensaft, Kräutern, gerösteten Erdnüssen & hausgemachtem Dressing

### **04 Mien salach (*leicht scharf*) // spicy glass noodle salad**

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Hähnchen (in Zitronenblätter eingelegt), gerösteten Erdnüssen & hausgemachtem Dressing

### **05 Heo quay // roasted pork**

Knuspriger Schweinebauch in Honig mariniert & Soja Dip

### **06 Canh ga nuoc mam (*leicht scharf*) // spicy chicken wings**

Gebackene Hähnchenflügel mariniert mit Zitronengras, Nuoc Mam & Chili dazu hausgemachter Dip

### **07 Saigon ga chien // caramelised saigon chicken**

Karamellisierte filetierte Hähnchenschenkel in Honig & Sesam mariniert dazu Soja Dip

Mot/each/je  
**EUR 6,20**

## Vietnamese street tapas

### 08 Ga saté // chicken saté

Gegrillte Hähnchenbrustspieße mariniert mit Kurkuma, Zitronengras & Pfeffer dazu Erdnuss Dip

### 09 Bo luc lac // diced beef

Gewürfeltes argentinisches Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln & gerösteten Zwiebeln

### 10 Trung chien // omelet

Omelett mit Mais, roten Zwiebeln & Koriander dazu hausgemachte Ingwer-Tamarinde Soße

### 11 Bi xanh kho // stewed zucchini (V)

Zucchini gefüllt mit Tofu, Morcheln in Sesamöl, Glasnudeln dazu Soja Dip

### 12 Dau bap (*leicht scharf*) // spicy okra (V)

Gebratene Okraschoten mit Knoblauch & Paprika in einer Limetten-Soja Soße

### 13 Khoai dau càri (*leicht scharf*) // spicy sweet potato curry

Süßkartoffeln & Tofu mit verschiedenem Gemüse in cremigem Càri

Mot/each/je  
**EUR 6,20**

### 21 Beilage // side

Com / rice / Duftreis

Mot/each/je  
**EUR 2,00**

## Mumi's cuisine

EUR

### 31 ,Pho-Gerichte' // vietnamese soup

Nudelsuppe nach Hanoi-Art mit:

- |   |       |
|---|-------|
| a) Pho bo – Rindfleisch // beef             | 10,90 |
| b) Pho ga – Hühnerfleisch // chicken        | 10,90 |
| c) Pho chay – Vegetarisch // vegetarian (V) | 9,90  |

### 32 ,Bun-Gerichte' // dishes w/ rice noodle

Serviert mit lauwarmen Reissnudeln nach Hanoi-Art:

- |   |       |
|---|-------|
| a) Bun cha gio // spring rolls<br>Hausgemachte Frühlingsrollen  | 10,90 |
| b) Bun bo la lot // beef rolled in betel leave<br>Rindhackfleisch gewickelt in Betelpfefferblätter    | 10,90 |
| c) Bun bo nam bo // diced beef<br>In Zitronengras mariniertes Rindfleisch mit<br>gerösteten Erdnüssen | 10,90 |
| d) Bun vung den // tofu w/ black sesam<br>Tofu mit schwarzem Sesam                                    | 9,90  |

## Mumi's cuisine

EUR

### 33 ,Reis-Gerichte' // dishes w/ rice

Serviert mit Duftreis:

- a) **Bo sot vang // beef ragout** 11,90  
Rinderragout mit Kartoffeln, Karotten, Kräutern & Rotwein
- b) **Vit càri (scharf) // spicy crispy curry duck** 12,90  
Knusprige Entenbrust mit verschiedenem Gemüse in cremigem Càri
- c) **Tom sot me (scharf) // spicy prawns w/ tamarinde** 12,90  
Black Tiger Garnelen in einer scharfen Tamarindensauce
- d) **Ga cà tim (scharf) // spicy chicken w/ eggplant** 9,90  
Filetierte Hähnchenschenkel mit Auberginen & Koriander mit einer Sesam-Soja Soße

## Dessert

EUR

**41 Banh socolat // chocolate cake**

5,50

Schokokuchen mit zarter Füllung & Mango Soße

**42 Che chuoi // banana coconut creme & chia**

6,20

Bananen mit Chiasamen & Tapiokaperlen in Kokoscreme

**43 Do & trang // red & white**

6,20

Pudding aus Lychee & Himbeeren mit Kokosraspeln

// V = Vegan

// Alle Speisen können Spuren von Gluten, Laktose & Nüssen beinhalten.

// Auf Anfrage können zu bestimmten Gerichten Zutaten entnommen und/oder vegetarisch zubereitet werden.

## Homemades

EUR

Zitronen Thai-Basilikum Limonade 0,4l	4,50
Lychee Minz Limonade 0,4l	4,50
Grapefruit Rosmarin Limonade 0,4l	4,50
Grüntee Aprikose Iced Tea 0,4l	4,50
Schwarztee Cranberry Iced Tea 0,4l	4,50

## Softdrinks

Selters Classic / Naturell 0,25l	2,20
Selters Classic / Naturell 0,75l	5,90
Schweppes Tonic Water 0,2l	2,80
Schweppes Ginger Ale 0,2l	2,80
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	2,80
Schweppes Ginger B. 0,2l	2,80
Schweppes Russian Wild Berry 0,2l	2,80
Red Bull 0,25l	3,50
7 UP 0,2l/0,4l	2,60/3,90
Mirinda 0,2l/0,4l	2,60/3,90
Pepsi Cola 0,2l/0,4l	2,60/3,90
Pepsi Cola Light 0,2l/0,4l	2,60/3,90
Rapps Apfelsaft/-schorle 0,2l/0,4l	2,60/3,90
Rapps Orangensaft/-schorle 0,2l/0,4l	2,60/3,90
Rapps Maracujasaft/-schorle 0,2l/0,4l	2,60/3,90
Rapps Cranberrysaft/-schorle 0,2l/0,4l	2,60/3,90
Rapps Rhabarbersaft/-schorle 0,2l/0,4l	2,60/3,90

## Hotdrinks

V'uisine - vietnamesischer Kaffee	3,50
V'uisine - vietnamesischer Eis-Kaffee	3,90
Tee (verschiedene Sorten in der Kanne)	3,50

## Wein

EUR

### WEISSWEINE

<b>Weingut Weinmann, Riesling, 2015</b>	5,50/24,50
Pfalz // Feinherb, Aromen von Zitrusfrüchten & Apfel	0,21/1,01
<b>Weingut Weinmann, Tante Tilly Cuvée, 2015</b>	7,00 / 22,90
Pfalz // Feinherb, Noten von reifer Ananas & Zitrusfrüchten	0,21/0,751
<b>Château Condamine Bertrand, Barrique, 2014</b>	6,50 / 21,90
Languedoc // Trocken, Eichennoten, Noten von Passionsfrucht, Ananas & Zitrusfrüchte	0,21/0,751
<b>Château Étang des C., Tradition, 2014</b>	6,00 / 20,90
Languedoc // Trocken, lebhaft & exotische Früchtenoten	0,21/0,751
<b>Baron de Montgaillard, Blanc, 2014</b>	5,50 / 19,90
Languedoc // Trocken, Aromen von grünen Äpfeln, Birne & weiße Pfirsich	0,21/0,751
<b>Domaine de Flassian, Chardonnay, 2015</b>	5,60 / 20,00
Languedoc // Trocken, leichte Säure, Aromen von Grapefruit & weißen Blumen	0,21/0,751

# Wein

EUR

## ROSÉWEINE

**Château Étang des C., Gris des C., 2014** 6,00 / 20,90  
Languedoc // Trocken, Aromen von reifen roten  
Früchten 0,21/0,751

**Baron de Montgaillard, Rosé, 2015** 5,30 / 19,60  
Languedoc // Trocken, Aromen von gekochten  
roten Früchten 0,21/0,751

**Domaine de Haute-Perche, Cabernet, 2015** 6,50 / 21,90  
Loire // Halbsüß, sehr fruchtig & ausgeprägte  
Brombeeraromen 0,21/0,751

**Domaine Montrose Rosé, 2015** 6,50 / 21,90  
Languedoc // Trocken, Noten von roten Beeren &  
Pflirsich 0,21/0,751

## ROTWEINE

**Baron de Montgaillard, Rouge, 2014** 5,30 / 19,60  
Languedoc // Trocken, intensive Aromen roter  
Früchte & leicht würzig 0,21/0,751

**Château Étang des C., Bicentenaire, 2014** 7,60 / 24,00  
Languedoc // Trocken, Aromen von Früchten,  
Vanille & garrigue Noten 0,21/0,751

**Les Vins Robin, Château la Graside, 2012** 6,00 / 20,90  
Bordeaux // Trocken, Noten von Zwetschgen &  
Cassis 0,21/0,751

**Domaine Mathi Flo, Côtes du Rhône, 2014** 5,90 / 20,70  
Rhône // Trocken, Aromen von schwarzen  
Johannisbeeren, Brombeeren & Pflaumenmus 0,21/0,751

<b>Spritziges</b>	<b>EUR</b>
Weissweinschorle 0,2l	4,50
Possmann Apfelwein 0,4l	4,20
Prosecco 0,1l	4,00
Prosecco auf Eis 0,2l	6,50
Hugo 0,2l	7,50
Lillet Wild Berry 0,2l	7,50
Aperol Spritz 0,2l	7,50

<b>Longdrinks</b>	
	8,00
<b>Vodka Longdrinks</b>	
Ketel One + choose your filler	8,00
<b>Gin Longdrinks</b>	
Bombay Sapphire + choose your filler	8,00
<b>Rum Longdrinks</b>	
Bacardi 8 Anos + choose your filler	8,00
<b>Bourbon Longdrinks</b>	
Bulleit Whiskey + choose your filler	

<b>Cocktails</b>	
	9,50
<b>Twisted Dragon</b>	
Bombay Sapphire, frischer Limettensaft, Holunderblütensirup & Trauben	9,00
<b>Sailing Halong</b>	
Bacardi 8 Anos, frischer Limettensaft, Grapefruit, Kardamom & Rosmarin	9,00
<b>Nha Trang Breeze</b>	
Lillet Blanc, Bombay Sapphire, frischer Zitronensaft, Lycheesaft, 7 UP & Minze	9,00
<b>Hai Phong Hunter</b>	
Ketel One Vodka, frischer Zitronensaft, Thai-Basilikum & Ginger Beer	9,50
<b>Miss Saigon</b>	
Bulleit Bourbon, Chambord, frischer Zitronensaft, Himbeeren, Nelken & Cranberry	

## **Vodka & Wodka**

**EUR**

### **Ketel One**

5,50

40,0% Vol. / Holland 4cl

### **Grey Goose**

8,00

40,0% Vol. / Frankreich 4cl

## **Gin**

### **Bombay Sapphire**

5,50

40,0% Vol. / England 4cl

### **Ferdinand's Saar Dry**

7,50

44,0% Vol. / Deutschland 4cl

### **Hendrick's**

8,00

40,0% Vol. / Schottland 4cl

### **Monkey 47**

9,00

47,0% Vol. / Deutschland 4cl

## **Rum**

### **Bacardi 8 Años**

5,50

40,0% Vol. / Karibik 4cl

### **Bacardi Carta Blanca Superior**

5,50

37,5 % Vol. / Bahamas 4cl

### **Botucal Reserva Exclusiva 12 Jahre**

9,00

40,0% Vol. / Venezuela 4cl

## Whiskey

EUR

<b>Bulleit Bourbon</b>	5,50
40,0% Vol. / Kentucky 4cl	
<b>Jameson</b>	5,50
40,0% Vol. / Irland 4cl	
<b>Jack Daniel's</b>	6,00
40,0% Vol. / Tennessee 4cl	
<b>Maker's Mark</b>	8,00
45,0% Vol. / Kentucky 4cl	

## Liköre

<b>Aperol</b>	5,00
15% Vol. / 4cl	
<b>Campari</b>	5,00
25% Vol. / 4cl	
<b>Bailey's Original</b>	5,00
17% Vol. / 4cl	
<b>Martini Bianco / Rosato</b>	5,00
17% Vol. / 4cl	

## Bier

<b>Binding Römer Pils vom Fass 0,3l</b>	3,40
<b>Binding Römer Pils vom Fass 0,5l</b>	4,20
<b>Warsteiner Pils alkoholfrei 0,33l</b>	3,40
<b>Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei 0,5l</b>	4,50
<b>Büble Edelweissbier 0,5l</b>	4,50