

# FOOD MENU

Fresh!

sip & savour  
with a Viet Twist

## VORSPEISE

### Not your Honey

Tomate, Erdbeere,  
Mimosenpollen,  
Kürbiskern, Wasabi

9 €

### Hot n Cold

Zucchini, Chao, Pfirsich,  
Windbeutel, Cashews,  
Nussbutter

10 €

### Das Duo

Ikejime Lachs Loch Duart  
Sashimi & Tatar, ein Jahr  
gereifte Sojasauce, Hot  
Sauce, Zitrus, Chips

14 €

### Thinh n Talk

Austernpilz-Tempura,  
Malzessig, Thinh  
(gerösteter Reis),  
Zitronenverbene

12 €

### Ich hab noch Hunger!

Fried Chicken, Chili-Crisp,  
Pickles

14 €

### Childhood MENMOries

Ikejime Lachs Loch Duart, XO Soße,  
Kohlrabi, Seetang, Galangal

14 €

## HAUPTSPEISE

### WANTAN

*Viet. Teigtaschen, Pakchoi, Chili Crisp, eingelegte Senfkörner, Quây (aufgebackener Hefeteig)*

gefüllt mit

- \* **Tofu & Gemüse**, dazu Cashew-Curry-Chao (fermentierter Tofu) Soße 17 €
- \* **Garnelen aus Nordhessen**, dazu XO-Soße 17 €
- \* **Challans-Entenkeule**, dazu getrocknete Shitake-Soße 17 €
- \* **Tofu und Gemüse, dazu zwölf Stunden lang geschmortes Rinderrippchen**, fermentierte Mungobohnen-Soße 25 €

### Duck n Go

Dry Aged Challans Entenbrust, viet. Bergpfeffer, Kartoffel Pavé, Salat, eingelegtes Sommergemüse

28 €

### Dry Aged Rinderroastbeef 200gr, 250gr oder 300gr

Schwarzer Knoblauch, Kartoffel Pavé, Salat, eingelegtes Sommergemüse

*auch zum teilen. je 100 gr 18 €*

### Beilagen & Extras

\* Reis 3 €

\* Kartoffel Pavé (1 Stück) 3 €

## DESSERT

### Chi Chi Cha Cha

Chiffon, Genmaicha, Brombeer, Kombucha,  
Honey Comb

9 €

### Ô mai Tart (oh my tart!)

Mandelkekse, Haselnuss-Eiscreme, Ananas,  
Kaffee

9 €

# DRINKS & SIPS

## HAUSGEMACHT

	0.2l	
<b>Kombucha Hibiskus Erdbeere</b>	5 €	
Grüntee, Schwarztee, Hibiskustee, Erdbeere		
<b>Kombucha Kamille Aprikose</b>	5 €	
Grüntee, Schwarztee, Kamilleblüten, Aprikose		
<b>COLD BREW Hibiskus Eistee</b> 0.35l	5 €	

## SOFT

	0.2l	0.75l
<b>Wasser VILSA Gourmet mit/ohne Sprudel</b>	3,5 €	7 €
<b>Fritz-kola/ Fritz-kola Zero</b>	4 €	-
<b>Mio Mio Mate Eistee</b> 0.33l	4 €	-
<b>Apfelschorle</b> 0.33l	5 €	-
<b>Rhabarberschorle</b> 0.33l	5 €	-

## ALKOHOLISH

<b>Aperol Spritz</b>	10 €
<b>Gin Tonic</b>	11 €
<b>Whiskey Sour</b> Maker's Mark Whiskey, Limettensaft, Orange Bitter, Simple Sirup, vegane Foam	12 €
<b>Aperol Sour</b> Aperol Bitter, Dry London Gin, Limettensaft, Simple Sirup, vegane Foam	12 €
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto Disaronno, Maker's Mark Whisky, Limettensaft, Orange Bitter, vegane Foam, Amarenakirschen, Demerara Sirup	13 €
<b>Negroni Sour</b> Dry London Gin, Campari Bitter, Sweet Vermouth, simple sirup, vegane Foam	12 €
<b>Cocopandan White Negroni</b> Coconut Oil-Washed Gin, Pandan-Infused Vermouth, Luxardo Bitter Bianco	14 €

<b>Biscoff Martini</b> Vodka, Frangelico, homemade Biscoff Sirup, Espresso	13 €
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Coffee Liqueur, Espresso, Demerara Sirup	12 €
<b>Carajillo</b> Licor 43, Tequila, Espresso, Cinnamon	12 €
<b>Margarita</b> Tequila blanco, Cointreau, Limettensaft, Agave-Sirup, Salz	11 €
<b>Mezcal Margarita</b> Mezcal, Cointreau, Limettensaft, Agave-Sirup, Salz	12 €
<b>Cold Noodle</b> <i>(Homage to Double Chicken Please NYC)</i> Bacardi Rum Blanca, Coconut-infused Rum, Ananassaft, Gurkensaft, Limettensaft, Sesamöl	13 €



## BIER

	0.3l	0.5l
<b>Asahi vom Fass</b>	4,5 €	7,5 €
<b>Pilsner Urquell</b> 0.33l	4,5 €	-
<b>Alster</b>	-	7 €
<b>Peroni 0,0%</b> 0.33l	4,5 €	-

## MOCKTAIL

<b>Strawberry Jam Sour</b> Strawberry Jam, Alkfr. Gin, Limettensaft, vegane Foam	12 €
---	------

## KAFFEE

<b>Espresso/Doppio</b>	2,5€ / 4 €
<b>Espresso Tonic</b>	5 €
<b>Café Crema</b>	4 €
<b>Cappuccino</b>	4 €