

FOOD MENU

Fresh!

sip & savour
with a Viet Twist

VORSPEISE

Not your Honey

Tomate, Pflaume, Mimosenpollen, Kürbiskern, viet. Basilikum

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**, dazu XO-Soße 17 €
- * **Mais-Entenkeule**, dazu getrocknete Shiitake-Soße 17 €
- * **Tofu und Gemüse**, dazu zwölf Stunden lang geschmortes Rinderrippchen, fermentierte Mungobohnen-Soße 25 €

Duck n Go

Dry Aged Mais-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

Mê Man

Madeleine, Litschi, Kokos, Pflaume

9 €

Schoko-Brownies

Schwarzer Sesam, Popcorn, Kaffee

9 €

DRINKS & SIPS

HAUSGEMACHT

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

SOFT

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

ALKOHOLISH

Aperol Spritz	10 €	Biscoff Martini	13 €
Gin Tonic	11 €	Vodka, Frangelico, homemade Biscoff Sirup, Espresso	
Whiskey Sour	12 €	Espresso Martini	12 €
Maker's Mark Whiskey, Limettensaft, Orange Bitter, Simple Sirup, vegane Foam		Vodka, Coffee Liqueur, Espresso, Demerara Sirup	
Aperol Sour	12 €	Carajillo	12 €
Aperol Bitter, Dry London Gin, Limettensaft, Simple Sirup, vegane Foam		Licor 43, Tequila, Espresso, Cinnamon	
Amaretto Sour	13 €	Margarita	11 €
Amaretto Disaronno, Maker's Mark Whisky, Limettensaft, Orange Bitter, vegane Foam, Amarenakirschen, Demerara Sirup		Tequila blanco, Cointreau, Limettensaft, Agave-Sirup, Salz	
Negroni Sour	12 €	Mezcal Margarita	12 €
Dry London Gin, Campari Bitter, Sweet Vermouth, simple sirup, vegane Foam		Mezcal, Cointreau, Limettensaft, Agave-Sirup, Salz	
Cocopandan White Negroni	14 €	Cold Noodle (<i>Homage to Double Chicken Please NYC</i>)	13 €
Coconut Oil-Washed Gin, Pandan-Infused Vermouth, Luxardo Bitter Bianco		Bacardi Rum Blanca, Coconut-infused Rum, Ananassaft, Gurkensaft, Limettensaft, Sesamöl	

BIER

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

MOCKTAIL

Strawberry Jam Sour	12 €
Strawberry Jam, Alkfr. Gin, Limettensaft, vegane Foam	

KAFFEE

Jasmintee	4 €
Grüntee	4 €
Frischer Ingwertee (mit Honig & Orange)	4,5 €
Zitronengras mit Kumquats-Jam	4,5 €

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