



## Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag:	11.30 - 15.00 Uhr
	17.00 - 23.00 Uhr
Freitag - Samstag :	11.30 - 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertag :	13.00 - 22.00 Uhr

Bei Fragen bezüglich Allergeninformation, steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.  
Alle Speisen sind Glutamatfrei und ohne Geschmacksverstärker.  
Speisen können Spuren von Erdnüssen und Sellerie enthalten.  
Sollte bei Ihnen bei unserem Besuch eine allergische Reaktion auftreten, so setzen Sie und bitte in Kenntnis.

Auch zum Mitnehmen!

Wir nehmen **keine EC-Karte, Kreditkarte** und akzeptieren **nur Barzahlung.**

# Cô Ba Xin Chào!

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Haus.

Mit Cô Ba möchten wir Ihnen einen Ort in traditionell vietnamesischer Atmosphäre bieten. Lassen Sie sich verführen. Erleben Sie mit uns die Vielfaltigkeit der vietnamesischen Esskultur und genießen Sie ausgewählte Speisen, Getränke sowie Teesorten.

Wir legen besonderen Wert auf Frische, Qualität und Traditionsbewusstsein. Bei allen Speisen verzichten wir auf Glutamat, dafür verbürgen wir uns persönlich mit unseren Namen.

Probieren Sie auch unsere Süßspeisen aus hauseigener Bäckerei.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen einen angenehmen Aufenthalt bei Cô Ba.

Herzlichst,

Ihr Cô Ba Team

## KHAI VỊ - VORSPEISEN

- 1. Gỏi Cuốn** E, I, K **4,20 EUR**  
Vietnamesische Sommerrollen mit Garnelen, zarter Hühnerbrust, Reisnudeln, Kräutern und Erdnüssen, dazu hausgemachte Hoisin-Kokoscreme- Sauce.  
Auf Wunsch auch mit Tofu.(Vegan)  
*Vietnamese summer rolls with shrimps, chicken breast, rice noodles, herbs, peanut and homemade Hoisin- coconut cream- sauce. Also available with tofu.(vegan)*
- 2. Chả Giò** D **4,20 EUR**  
Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln und Kohlsalat, serviert mit Nuoc Mam-Sauce. Auf Wunsch auch mit Tofufüllung.(Vegan)  
*Baked springs rolls with pork, vegetables, glass noodles and morel mushrooms, served with Nuoc Mam-sauce. Also available with tofu. (vegan)*
- 3. Xôi Gà** C, K **4,50 EUR**  
Warmer, pikanter Kokos-Klebreis mit marinierter Hühnerbrust, Shiitake Pilzen, Omelette Streifen, frischem Koriander und gerösteten Schalotten.  
*Warm coconut sticky rice with stir-fried chicken breast, roasted shallots, eggs, shiitake mushrooms and coriander.*
- 4. Hoàn Thánh Chiên** A, B, C, D **4,20 EUR**  
Gebackene WanTan (Teigtaschen) gefüllt mit Hühnerhackfleisch und Garnelen. Verfeinert mit Nuoc Mam-Sauce. Auf Wunsch auch mit Tofufüllung.  
*Freshly baked wonton filled with chicken, shrimps and Nuoc Mam-sauce. Also available with tofu.*
- 5. Cánh Gà Chiên** A, J **4,90 EUR**  
Gebackene Chicken Wings mit frischem Salat und Süß-Sauer Sauce.  
*Baked chicken wings with salad and sweet sour sauce.*
- 6. Gỏi Đu Đủ** D, E, K **4,50 EUR**  
Grüner Papayasalat mit Hühnerbrust, Minze, gerösteten Erdnüssen, abgeschmeckt mit einem würzigen Limetten-Ingwer-Dressing.  
Auf Wunsch auch mit zartem Tofu.(Vegan)  
*Green papaya salad with chicken breast, mint, roasted peanuts, shallots and limes-ginger-dressing. Also available with tofu.(vegan)*
- 7. Gỏi Ngó Sen** B,D, E, K **4,50 EUR**  
Lotus-Salat mit Garnelen, Mangostreifen, frischer Minze, gerösteten Schalotten und Erdnüssen, verfeinert mit Ingwer-Koriander-Dressing. Auf Wunsch auch mit Tofu. (Vegan)  
*Cô Ba lotus roots salads with shrimps, mangos, shallots peanuts and refined with ginger-coriander-sauces. Also available with tofu. (vegan)*
- 8. Bò Lá Lốt** D, K **4,90 EUR**  
Gegrilltes Rinderhackfleisch in La Lot Blatt eingewickelt. Serviert mit Nuoc Mam Sauce.  
Auf Wunsch auch mit Tofu. (Vegan)  
*Grilled beef chops in La Lot leaf.Served with Nuoc Mam sauce. Also available with tofu.(vegan)*

**9. Tôm Lăn Côm** <sup>A, B, D</sup> **5,20 EUR**  
Gebackene Black Tiger Garnelen im knusprigen Klebreismantel und Fischsauce.  
*Freshly baked black tiger prawns on crispy sticky rice and fish sauce.*

**10. Sườn Non Nướng** <sup>D</sup> **4,90 EUR**  
Gegrillte Rippchen in typisch vietnamesischer Marinade und Nuoc Mam Sauce.  
*Grilled ribs with a vietnamese marinade and Nuoc Mam sauce.*

**11. Khoai Lang Chiên** <sup>A, G</sup> **3,80 EUR**  
Gebackene Süßkartoffel mit hausgemachte Mayonnaise.  
*Baked sweet potatoes with homemade mayonnaise.*

**12. Rau Củ Luộc** <sup>F</sup> **3,80 EUR**  
Gedämpfte Gemüse der Saison mit Honig-Ingwer-Dressing. (Vegan)  
*Steamed mix seasonal vegetables with honey-ginger sauce.*

**13. Đậu Hấp** **3,50 EUR**  
Gedämpfte grüne Sojabohnen.(Vegan)  
*Steamed green soybeans.*

**14. Vorspeisen für 2 Personen** **12,50 EUR**  
Gemischter Vorspeisen-Teller für 2 Personen.  
Mixed appetiser plate for 2 persons. Also available in vegan.

## **DIM SUM**

Dim Sum sind kleine Gerichte, die meist gedämpft sind.  
Diese Köstlichkeiten werden traditionell im Bambuskorbchen zum Tee gereicht .

**16. Bánh Bao Cô Ba** <sup>C</sup> **4,50 EUR**  
Cô Ba gedämpfter Hefekuchen , gefüllt mit Glasnudeln, Frühlingsgemüse, Morcheln, Eier und Hühnerfleisch. Auf Wunsch auch mit Tofufüllung. (vegan)  
*Cô Ba steamed yeast cake with glass noodles , vegetables, morels , eggs and chicken.*  
*Also available with tofu. (vegan)*

**17. Xiu Mai** <sup>A, B, C, F</sup> **4,50 EUR**  
Gebackene Shumai ( Teigtasche ) mit Garnelen und hausgemachte Sojasauce.  
*Baked shumai with shrimps and home made honey soy sauce.*

**18. Há Cảo** <sup>B, F</sup> **4,50 EUR**  
Gedämpfte Klebreismehl -Teigtaschen mit Garnelen in haugemachte Soja - Honig - Sauce .  
Auf Wunsch auch mit Tofufüllung.  
*Steamed dumplings with shrimps and honey soy sauce .*  
*Also available with tofu.*

**19. Hoàn Thánh** <sup>A, B,</sup> **4,50 EUR**  
Gedämpfte Cô Ba Wantan Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch - Garnelen - Paste in hausgemachter Honig - Soja -Sauce .  
*Steamed wonton pocket filled with chicken - shrimps paste in honey soy sauce.*

## MÓN CHÍNH - HAUPTSPEISEN

### SUPPEN

*Phở ist eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, dessen wichtigste Zutat eine kräftige, aromatische Brühe ist, die dann mit breiten Reismudeln, knackigem asiatischem Gemüse, frischen Kräutern und Chilli-Sauce serviert wird.*

*Phở ist genau das richtige Essen, um unsere Gäste mit dem exotischen Aroma zu beeindrucken.*

**Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch alle Nudelsuppen als kleine Portion.  
Sprechen Sie uns einfach an!**

**Alle kleine Suppen 4,90 EUR**

#### **21. Phở Gà <sup>K</sup> 7,80 EUR**

Kräftige Hühner- Brühe mit Zimt, Anisstern und Ingwer aromatisiert. Serviert mit Pho-Reisbandnudeln und zarter Hühnerbrust. Verfeinert mit frischen Sojasprossen, Koriander und Limettenblättern, Schalotten und Frühlingszwiebeln.

*Vietnamese chicken soup with Pho rice noodles, soy bean sprouts, coriander and lemons leafs, fine tasted with cinnamon, star anise and ginger..*

#### **22. Phở Bò <sup>K</sup> 8,40 EUR**

Kräftige Rinderbrühe mit Zimt, Anisstern und Ingwer. Serviert mit Pho-Reisbandnudeln und dünnen Rindfleischstreifen. Verfeinert mit frischen Sojasprossen, Koriander.

*Vietnamese beef noodles soup with rice noodles, soy bean sprouts and coriander. Fine tasted with cinnamon, star anise and ginger.*

#### **23. Phở Chay <sup>F, K</sup> 7,80 EUR**

Gemüsesuppe mit Zimt, Anisstern und Ingwer aromatisiert. Serviert mit Pho-Reisbandnudeln, Seitanstreifen, würzigem Tofu und Gemüsetasche gefüllt mit mariniertem Tofu und Shiitake Pilzen. Verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen. (vegan)

*Vegan Pho noodles soup with tofu, seitan, vietnamese herbs and dumplings filled with vegetables and marinated tofu. The broth is fine tasted with cinnamon, star anise and ginger. (vegan)*

#### **24. Mì Hoàn Thành <sup>A, B, C, K</sup> 8,40 EUR**

Gemüsebrühe mit Eiernudeln und hausgemachtem Wantan (Teigtasche) gefüllt mit Garnelen - Hühnerhackfleisch - Paste. Verfeinert mit Gemüse der Saison, Frühlingszwiebeln und Koriander. Auf Wunsch auch mit würziger Tofufüllung.

*Homemade vegetable broth with egg noodles and homemade wantan with shrimps - chicken filling. Served vegetable and spring onions and coriander. Also available with tofu filling.*

## MÓN CHÍNH - HAUPTSPEISEN

### 25. Cơm Nấm <sup>C, G</sup> 9,40 EUR

Kokos-Reis-Burger mit pikantem Rinderpattie, frischem Salat, eingelegtes Senfgemüse , Karottenstreifen und karamellierte Nuoc Mam- Sauce. Dazu servieren wir gebackene Süßkartoffel mit Mayonnaise als Beilage. Auf Wunsch auch mit zartem Tofu.(Vegan)  
*Cocos-Rice-Burger with tender beef, fresh salads, piccalilli, carrot strips and caramelized Nuoc mam sauce. Served with baked sweet potatoes and mayonnaise. Also available with tofu. (vegan)*

### 26. Gỏi Miên Cá Hôi <sup>D, E, I, K</sup> 10,90 EUR

Warmer Glasnudelsalat mit Lachsfilet, Dill, Koriander, gerösteten Erdnüssen und Minze, verfeinert mit Nuoc Mam- Sauce . Auf Wunsch auch mit seidenzartem Tofu.(Vegan)  
Warm glass noodles salads with grilled salmon fillet, dill, coriander, mint and peanuts and refined with Nuoc Mam sauce. Also available with tofu. (vegan)

### 27. Bún Bò Nam Bộ <sup>D, E, I, K</sup> 9,40 EUR

Warmer Reisbandnudelsalat geschwenkt in hausgemachter Nuoc Nam - Sauce. Serviert mit mariniertem Rindfleisch, Zitronengras, gerösteten Erdnüssen und frischem Koriander. Auf Wunsch auch mit seidenzartem Tofu.(Vegan)  
Warm bun-rice noodles salads with tender beef, lemongrass, peanuts and fresh coriander, tasted with Nuoc Mam sauce. Also available with tofu.(vegan)

### 28. Bún Chả Giò <sup>D, E, I, K</sup> 8,70 EUR

Bun- Reisbandnudelsalat geschwenkt in hausgemachter Nuoc Mam - Sauce. Serviert mit Schweinehackfleisch in Frühlingsrollen, Koriander und Erdnüssen. Auf Wunsch auch mit Tofufüllung.(Vegan )  
Bun-Rice noodles salads with pork springs rolls, coriander, peanuts, refined with Nuoc mam sauce. Also available with vegetable. (vegan)

### 29. Bún Bò Lá Lốt <sup>D, E, I, K</sup> 9,40 EUR

Rinderhackfleisch in La Lot Blättchen. Serviert mit Bun- Reisbandnudeln, Salat, gerösteten Erdnüssen, Koriander und Röstzwiebeln. Abgeschmeckt mit hausgemachter Nuoc Mam Sauce. Auf Wunsch auch mit zartem Tofu. (vegan)  
Warm rice noodles salad with beef chops in La Lot leaf, roasted peanuts, and coriander, tasted with a homemade Nuoc Mam sauce. Also available with tofu. (vegan)

### 30. Bún Chả Cô Ba <sup>D, E, I, K</sup> 9,90 EUR

Mariniertes Schweinefleisch gegrillt und mit Bun - Reisnudeln und Salat serviert. Fein abgeschmeckt mit Koriander, Erdnüssen und hausgemachter Nuoc Mam -Sauce.  
Rice noodles with marinated pork on lemongrass, fresh salad and Vietnamese herbs .  
Finely seasoned with coriander, peanuts and a homemade Nuoc Mam sauce.

### 31. Mì Xào Giòn <sup>A, C, D, E, K</sup> 10,90 EUR

Knusprig und kross gebackene Eiernudeln mit zartem Rindfleisch, Garnelen und Gemüse der Saison. Aromatisiert mit unseren Co Ba - Sauce. Auf Wunsch auch mit Tofu. (vegan)  
*Crispy homemade eegs noodles with beef , shrimps and seasonal vegetables.*  
Flavored with our Co Ba - Sauce. Also available with tender tofu. (vegan)

### 32. Vịt Hoisin Cô Ba <sup>A</sup> 10,90 EUR

Knusprige Entenbrust mit gedämpftem Gemüse der Saison und Jasminreis. Abgestimmt mit einer Hoisin- Kokoscreme. Auf wünsch auch mit Tofu. (vegan)

*Baked duck breast with seasonal vegetables, hoisin sauce and Jasmin rice.*  
Also available with tofu. (vegan )

## TRÁNG MIỆNG - NACHTISCH

- 40. Xôi Xoài** <sup>J</sup> **4,70 EUR**  
Schwarzer Kokos-Klebreis mit frischer Mango, Kokosmilch und gerösteten Sesam. (Vegan)  
*Black sticky rice with mango, coconut milk and roasted sesame.*
- 41. Thạch Trà Xanh** <sup>E, G</sup> **4,70 EUR**  
Matcha Panacotta mit frischer Mango, Chiasamen und Erdnüssen.  
*Matcha panacotta with fresh mango, chia sesame and peanuts.*
- 42. Chè Trôi Nước** <sup>E, J</sup> **4,50 EUR**  
Hausgemachte Reisklößchen mit Erdnüssen, Schokolade, Sesam und warmer Ingwer-Kokosmilch-Sauce. (Vegan)  
*Homemade delicate rice dumplings, filled with roasted peanuts, chocolate cream in warm ginger-coconut sauce and fine sesame. (vegan)*
- 43. Bánh Khoai Mi** <sup>E, G</sup> **3,70 EUR**  
Maniokkuchen mit Kokosmilch und Erdnüssen.  
*Casava cake with warm coconut milk and peanuts.*
- 44. Bánh Chuối Nướng** <sup>A, E, G</sup> **3,70 EUR**  
Zwergbananenkuchen mit Kokosmilch und gerösteten Erdnüssen.  
*Banana cake with coconut milk and roasted peanuts .*
- 45. Mochi** <sup>E</sup> **1,00 EUR / Stk**  
Klebreis - Kuchen mit verschiedenen Füllung.  
(Matcha, Taro, Erdnüssen, Sesam, Rote Bohnen).  
*Rice cake with different filling. ( matcha , taro, peanuts, sesame, red beans )*



## **CÀ PHÊ VIET NAM – ORIGINAL VIETNAMEISCHER KAFFEE**

Vietnam ist der zweitgrößte Kaffeeproduzent der Welt. Bereits im neunzehnten Jahrhundert wurde in Vietnam Kaffee angebaut und wer einen Urlaub in Vietnam macht, sollte ein vietnamesisches Kaffeegetränk probieren.

### **50. Cà Phê<sup>9</sup> G**

**3,30 EUR**

Aromatischer vietnamesischer Mokka aus dem Hochland Trung Nguyên, schwarz, mit Kondensmilch oder als vegane Version mit Kokosmilch.

*Aromatic Vietnamese mocha coffee from highland Trung Nguyen, black or with condensed milk or as vegan version with coconut milk.*

### **51. Cô Ba Espresso<sup>9</sup> E,G**

**3,60 EUR**

Vietnamesischer Kaffee mit Milchschaum, Erdnüssen und Kondensmilch.

*Vietnamese coffee with milk foam, peanut and condensed milk.*

### **52. Cà Phê Sữa Đá<sup>9</sup> G**

**4,50EUR**

Ein vietnamesischer Eiskaffee nennt sich Cà phê sữa đá. Dieser wird ebenfalls mit gesüßte Kondensmilch, Milchschaum und Eiswürfeln zubereiten.

*Cô Ba coffee on ice with condensed milk and milk foam.*

## TRÀ - TEE

- 60. Trà Sâm Dứa** **3,80 EUR**  
Bio-Jasmintee aus Mitten Vietnams mit zarten Jasminknospen, verfeinert mit getrockneten Pandan-Blättern.  
*Organic jasmin tea from Vietnam with jasmin bud, refine with dried Pandan leaves.*
- 61. Trà Tiểu Long Châu** **3,80 EUR**  
Weißer Drachenperlen-Tee, seit über 100 Jahren wird dieser Tee-Spezialität traditionell immer noch per Hand zu kleinen Kugeln gerollt. Diese werden dann zur Aromatisierung frisch gepflückte Jasminblüten beigegeben. Angenehm kräftig-frisches Jasmin-Aroma und eine grün-gelb aufgießende Tasse.  
*White Dragon peal, a small ball shaped buds with pur aroma. A great tea with jasmine has numerous benefits: it improves mood, stimulates brain activity, promotes nervous system activity and vision sharpness, and helps to fight insomnia.*
- 62. Trà Hoa Sen** **3,50 EUR**  
Bio-Sencha Grüner Tee mit geröstetem Vollkornreis. Der Tee duftet feinfruchtig.  
*Organic Sencha green tea with roasted grain rice.*
- 63. Trà Xả** **3,50 EUR**  
Bio-Zitronengrasteer mit frischem Ingwer und Honig.  
Light, organic lemon grass tea with ginger and honey.
- 64. Trà Gừng** **3,80 EUR**  
Hausgemachter Ingwertee mit Minze, Limettensaft, Zitronengras und Honig.  
*Home made ginger tea with peppermint, lime juice, lemon grass and honey.*
- 65. Trà Hoa Bụt** **3,80 EUR**  
Hibiskusblütentee mit Honig, fein abgeschmeckt mit Zimt und Anis.  
Ein kostbarer und gesunder Tee aus der alten asiatischen Heilkräuter-Medizin, schmeckt erfrischend und leicht säuerlich.  
Hibiscus flower tea with honey, feint tasted with cinnamon and anise.  
A precious and healthy tea of the old Asian healers medicine.
- 66. Trà Húng** **3,50 EUR**  
Frischer Pfefferminztee mit Ingwer und Honig.  
*Fresh peppermint tea with ginger and honey.*
- 67. Trà Khổ Qua** **3,50 EUR**  
Bittermelonentee, ein gesunder Tee aus der alten vietnamesischen Heilkräuter-Medizin, schmeckt leicht bitter und süßlich, wirkt gallen- und leberreinigend.  
*Bitter melon tea, a healthy tea from Vietnam, tastes light bitter and sweet.*
- 68. Trà Chuồn Chuồn Xanh** **4,20 EUR**  
Blau-Butterfly-Pea Tee, eine wunderschön leuchtende blaue Blüte, duftet fein-fruchtig. In der thailändischen Kräuterheilkunden wird die Butterfly Pea verwendet, um das Gedächtnis, die Zirkulation und Sehkraft zu verbessern. Gerne bereiten wir mit Bio- Reismilch.  
*Blue Butterfly-pea tea, helps to strengthen the body's immune system and increases the body strength, reduces blood sugar levels in diabetics. Also available with organic rice milk.*
- 69. Trà Hoa Hồng** **3,80 EUR**  
Aus der vom Vietnam-Hochland stammenden, duftenden rosafarbenen Rosenknospen-Blüte, fein abgeschmeckt mit grünem Tee, Apfel und Honig. Schmeckt elegant und zum Verlieben.  
*Rose bud tea from Vietnam highlands, refined with green tea, apple and honey.*

## SINH TỐ - SMOOTHIE/ SHAKES

0,4l 4,70 EUR

### 70. Thơm Húng

FrISChe Ananas mit Ananassaft und Pfefferminz.

*Fresh pineapple with pineapple juice and peppermint.*

### 71. Khô Qua

FrISChe Ananas mit Ananassaft und Bittermelone.

*Fresh pineapple with pineapple juice and bitter melon*

### 72. Mango Lassi <sup>g</sup>

Mango Shake mit Joghurt und Milch.

*Mango shake with yoghurt and milk.*

### 73. Mãng Cầu

Vietnamesischer Rahmapfelshake, fruchtig und cremig, ein sehr beliebtes Getränk in Saigon

*Vietnamese custard apple shake, fruity and milky, a Saigon staple.*

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

0,4l 4,70 EUR

### 77. Cô Ba Liebe

FrISChe Erdbeerpüree, Limettensaft, Minze, Chiasamen, Lychee, gestreckt mit Mineralwasser

*Homemade purée of strawberry, lime juice, mint, chia seeds, lychee and sparkling soda*

### 78. Lychee-Limonade

Lycheesaft mit Limetten, frischer Minze und Zitronengras auf Eis

*Lychee juice with lime, fresh mint and lemongrass on ice*

### 79. Ingwer - Limonade

Karamellisiert Ingwertee mit Limetten , frischer Minze , Ingwer auf Eis

*Ginger tea with lime , fresh mint , ginger on ice .*

### 80. Hello Cô Ba

Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Ginger Ale.

*Orange juice, pineapple juice, lime juice and ginger ale.*

## COCKTAILS MIT ALKOHOL

0,4l 6,40 EUR

### 90. Cô Ba Mojito

Frisch gepresster Limettensaft, Ingwer, hausgemachtes Erdbeermark und frische Pfefferminze auf Eis, verfeinert mit Lychee, Chiasamen und Rum

*Fresh lime juice, ginger, strawberry and peppermint on ice, refined with lychee, chia seeds and rum*

### 91. Co Ba Bitter

frische Ananas mit Ananassaft, Bittermelone, Vodka, Cranberry Sirup auf Eis.

*Fresh pineapple with pineapple juice, bitter melon, Vodka and cranberry syrup on ice.*

### 92. Sai Gon Crushed

Kumquat, Gin, Limetten, Thai Basilikum. *Kumquat, gin, lime, basil*

### 93. Aperol Spritz

Weißwein, Aperol, Soda. *White wine, aperol, soda*

### 94. Granatapfel Spritz

Granatapfelsirup, Prosecco, Tonic Water, Minze und Limetten.

*Pomegranate syrup, Prosecco, Tonic water, mint and lime*

### 95. Green Tea Sour

Grüner Tee, Apfelsaft mit frischen Pfefferminze, blumigem Holunderblütensirup und Reis-Wodka

*Green tea, apple juice with peppermint, elderflower syrup and rice-wodka*

## GIẢI KHÁT - SOFT DRINKS

0,2l

0,4l

1 3 9 19  
100. Coca Cola

2,40 EUR

1 3 9 19  
101. Coca Cola Light

2,40 EUR

1 3  
102. Fanta

2,40 EUR

1 3 9 19  
103. Spezi

3,80 EUR

1 3  
104. Ginger Ale

2,40 EUR

3,80 EUR

107. Natürliches Mineralwasser

0,2l

0,75l

*Gerolsteiner Mineralwasser. Feinperlig oder Naturelle*

1,90 EUR

4,80 EUR

## SÄFTE

0,2l

0,4l

108. Apfelsaft Naturtrüb

2,40 EUR

3,80 EUR

110. Lycheesaft

2,50 EUR

3,80 EUR

112. Mangosaft

2,60 EUR

3,80 EUR

114. Ananassaft

2,50 EUR

3,80 EU

## BIA - BIER

120. Tiger Bier	Flasche	0,33l	3,20 EUR
121. Tiger Bier	Vom Fass	0,3l	3,60 EUR
122. Tiger Bier	Vom Fass	0,5l	4,90 EUR
123. Tiger Bier	Vom Fass	3,0l	27,00 EUR
124. Maisel's Weisse Hefe Hell	Flasche	0,5l	3,90 EUR
125. Maisel's Weisse alkoholfrei	Flasche	0,5l	3,90 EUR
126. Beck's Blue alkoholfrei	Flasche	0,33l	3,00 EUR

## WEISSWEINE

128. Sauvignon Blanc, Fortant de France		0,2l	0,75l
<i>Frankreich, nach Kräutern und Kiwi duftend, milde Säure, trocken</i>	5,20 EUR		18,50 EUR
130. Chardonnay, Fortant de France	5,20 EUR		19,50 EUR
<i>Frankreich, Aromen von Honigmelone, Banane und Vanille, trocken</i>			
132. Riesling, Geil	5,20 EUR		19,50 EUR
<i>Deutschland, Pfirsich- und Zitrusnoten, feinherb, klassisch trocken</i>			
134. Weißweinschorle		0,2l	4,50 EUR

## ROTWEIN

135. Cabernet Sauvignon, TRIBU Mendoza	0,2l	0,75l
<i>Argentinien, ausgeprägte Cassis -Frucht mit viel Saft, trocken</i>	5,20 EUR	18,50 EUR
137. Merlot, Fortant de France	5,20 EUR	18,50 EUR
<i>Frankreich, reif geschmeidig, Nuancen von Beeren, trocken</i>		

## ROSÉWEIN

139. Rosé Galcibar Rosado	0,2l	0,75l
<i>Spanien, fruchtig leichte Erdbeere- Himbeeraromen, trocken</i>	5,20 EUR	18,50 EUR

## SEKT

141. Co Ba Sekt	0,1l	0,75l
<i>Prickelnd trocken, frisch und fruchtig mit Nachgeschmack</i>	3,50 EUR	18,90 EUR

## SCHNAPS

143. Reisschnaps	2cl	2,80 EUR
<i>Hausgemachter vietnamesischer Reisschnaps</i>		

## Allergene

Bitte beachten Sie folgende Kennzeichnungen von Allergenen und informieren Sie uns bitte über ihre Unverträglichkeit.

- A. Glutenhaltiges Getreide ( Weizen)
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch, Fischsoße
- E. Erdnüsse
- F. Sojabohnen, Sojasprossen
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- J. Sesamsamen
- K. Koriander

## ZUSÄTZE

<sup>1</sup> mit Farbstoff

<sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel.

<sup>9</sup> koffeinhaltig

<sup>19</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

