

Cô Chú


Vietnamese Gourmet

Alle Speisen auch zum Mitnehmen - Kartenzahlung ab 15€.
All meals are also available to take away - Card payment from 15€.

SPEZIALITÄTEN

Heute empfehlen wir Ihnen
Today we recommend you

- A. Co Chu Tapas Mix (für 2 Personen.)** ^{A,C,E,D,N} **16,90**
Sommerrollen mit Hühnerfleisch, Frühlingsrollen,
Kalbsrippchen, Garnelen Tempura, dazu Kimchi Salat.
*Summer rolls with chicken, spring rolls, veal ribs,
Prawn tempura and kimchi salad.*
- B. Kalbsrippchen (4 Stk.)** ^{L,D,N} **9,90**
Geschmorte Kalbsrippchen nach vietnamesischer Art mit
Sternanis, Ingwer, gemischter Salat.
*Braised veal ribs Vietnamese style with star anise, ginger,
mixed salad.*
- C. Enter to the Heaven** ^{D,N} **18,90**
Gegrilltes, frisches Französische Entenbrustfilet mit
verschiedenem Gemüse der Saison in
Mekong-Whiskysoße, Jasmin Reis.
*Grilled fresh French duck breast fillet with various
seasonal vegetables in Mekong whiskey sauce, jasmine rice.*
- D. Lammkarree (leicht scharf)** ^{D,N} **18,90**
Gegrilltes Lammkarree nach vietnamesischer Art,
Wok geschwenktes Gemüse der Saison in
grüner Pfeffersoße, Jasmin Reis.
*Grilled rack of lamb Vietnamese style, wok-fried seasonal
vegetables in green pepper sauce, jasmine rice.*

F. Co Chu Lachs ^c  18,90

Gegrilltes 180g-Steak vom Wildfang Lachs mit krosser Haut, Schalotten, Dill, pikanter Pflaumensoße, abgerundet mit kanadischem Ahornsirup serviert mit Jasminreis, Gurkensalat, leichtem Ingwer-Limetten Dressing.
Grilled 180g steak from wild-caught salmon with crispy skin, shallots, dill, spicy plum sauce, rounded off with Canadian maple syrup, served with jasmine rice, cucumber salad, light ginger-lime dressing.

H. Black Tiger Ozean - Garnelen Spezial ^{D,E}  18,90

8 Stk. gerillte Riesengarnelen mit gebratenem Gemüse der Saison, mit spezielle hausgemachter Soße und Dufreis. Serviert auf einer Heizplatte.
8 grooved king prawns with fried vegetables of the season, with special homemade sauce and fruity rice. Served on a heating plate.

Kleinigkeiten

1. Tôm chiên ^{D,E} (3. Stk.) 4,90

Black Tiger Garnelen in Panade mit frischem Salat und süß sauer Soße.
Black Tiger prawns in breading with fresh salad and sweet-sour sauce

2. Ga Sa Tể ^{B,D,L} 4,90

Gegrillte Hähnchenspieße verfeinert mit Erdnüssen, frischen Kräutern und Erdnuss-Soße.
Grilled chicken skewers refined with peanuts, fresh herbs and peanut sauce.

3. Wan Tan Chiên ^D 4,90

Frisch und knusprig gebackene Wan Tan mit Hühnerfleisch, Morcheln, serviert mit Salat und Süß-Sauer-Scharf-Soße.
Freshly and crispy baked wontons with chicken, morels, served with salad and sweet-sour sauce.

4. Nem Chay Huế ^c 5,50

Hausgemachte gebackene vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüse, Mungbohnen, Morcheln, Glasnudeln und frischem Salat serviert mit hausgemachter Soße.
Homemade fried vegetarian spring rolls with vegetables, mung beans, morels, glass noodles and fresh salad served with homemade sauce.

5. Nem Hà Nội ^c 4,90

Hausgemachte gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Rind und Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln Gemüse und frischem Salat, serviert mit hausgemachter Soße.
Homemade spring rolls filled with minced beef and pork, glass noodles, morels, vegetables and fresh salad served with homemade sauce.

- 6. Gỏi Cuốn** ^{A, C}
Sommerrolle gefüllt mit Reisfadennudeln, Ei, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, serviert mit Chili-Knoblauch Soße. Wahlweise mit:
summer rolls filled with rice noodles, egg, fresh salad, herbs, served with a chili-garlic. Optionally with:
- | | |
|-------------------------------------|------|
| T. Bio Tofu ^M / bio tofu | 4,90 |
| H. Hühnerfleisch/ chicken | 4,90 |
| G. Garnelen ^E / shrimp | 5,50 |
- 7. Nem Hải Sản** ^{E, D} 5,50
Knusprige Frühlingsrollen mit fein gehackten Garnelen, Krebsfleisch, Salat und hausgemachtem Dressing.
Crispy seafood spring rolls with shrimp, crab meat, salad and homemade sauce
- 8. Gỏi Miến** ^{B, C, D} 4,90
Glasnudeln mit frischem Salat, Asia-Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, hausgemachtem Limetten-Chili-Dressing. Wahlweise mit:
Glass noodles with fresh salad, Asian herbs, peanuts, fried onions, homemade lime-chili sauce. Optionally with:
- | | |
|-------------------------------------|--|
| T. Bio Tofu ^M / bio tofu | |
| H. Hühnerfleisch/ chicken | |
- 9. Bò Cuốn Lá Lốt** ^C (4 Stk.) 5,90
gebratenes gemischtes Hackfleisch ummantelt mit Betelblättern serviert mit hausgemachtem Limetten-Chili-Dressing.
fried mixed minced meat coated with Betel leaves served with homemade Lime Chili Dressing.
- 10. Súp Dừa Kokosmilchsuppe** ^G 5,50
Suppe mit natürlichem vietnamesischem Aroma, Kokosmilch und Hühnerfleisch Filet oder Tofu ^M, Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Koriander.
Soup with a natural Vietnamese flavor, coconut milk and chicken fillet or tofu ^M, onions, mushrooms, tomatoes, coriander. Fried mixed minced meat coated with betel leaves served with a homemade lime-chili sauce.

- 11. Canh Chua** 5,50
Würzig-Sauer-Suppe mit Champignons, Tomaten, Koriander, Zitronengras. Wahlweise mit:
Spicy and sour soup with mushrooms, tomatoes, coriander, lemongrass. Optionally with:
- | | |
|-------------------------------------|--|
| T. Bio Tofu ^M / bio tofu | |
| H. Hühnerfleisch/ chicken | |
| G. Garnelen ^E / shrimp | |
- 12. Há Cảo** ^{D, E} 5,50
Teigtaschen mit Füllung aus fein gemahlenden Garnelen und serviert mit Soja Soße.
Dumplings filled with finely ground prawns and served with Soy sauce
- 13. Tôm Avocado** ^{D, E, L} 7,90
Avocado Salat mit Black Tiger Garnelen, knackiger Salarico, Radicchio, Rucola, Cherry Tomaten und hausgemachtem Dressing.
Avocado salad with black tiger prawns, salarico, radicchio, rucola, cherry tomatoes and homemade sauce.
- 15. Gà Trộn Đu Đủ** ^{B, C} 7,90
Frischer Salat aus grüner Papaya, roten Beeten, Karotten, Cherry Tomaten, gegrilltem Hühnerfleisch, Erdnüssen, Kräutern und hausgemachtem Dressing.
papaya salad with grilled chicken, beetroots, carrots, cherry tomatoes, peanuts, herbs & homemade dressing

Hauptgerichte

20. Phở Hà Nội ^c

Traditionelle, vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen, klaren Brühe mit Zimt und weiteren Asien- Gewürzen, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Basilikum, Koriander. Wahlweise mit:

Traditional Vietnamese rice noodle soup in a pure broth with asia spices, ginger, spring onions, basil, coriander. Optionally with:

T. Bio Tofu ^m / bio tofu	9,50
H. Hühnerfleisch/ chicken	10,50
R. Rindfleisch/ beef	11,90

21. Bún Bò Nam Bộ ^{B, C, D}

Gebratenes Rindfleisch mit Reisnudeln nach südvietnamesischer Art, Erdnüssen, Röstzwiebeln, frischem Salat und asiatischen Kräutern serviert mit hausgemachter Soße.

Fried beef with rice noodles in the South Vietnamese style, peanuts, fried onions, fresh salad and Asian herbs served with a homemade sauce.

22. Phở Xào ^{A, B, D, J, M, N}

Reisbandnudeln gebraten mit Sellerie, Gemüse, Ei, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

Flat rice noodles fried with celery, vegetables, egg, coriander, peanuts and fried onions. Optionally with:

T. Bio Tofu ^m / bio tofu	9,50
H. Hühnerfleisch/ chicken	10,50
R. Rindfleisch/ beef	11,90
G. Garnelen ^E / shrimp	12,90
E. Ente Kross ^D / crispy duck	12,90

23. Cơm Cà Ri ^{G, L} (serviert mit Reis)

Roter Curry-Kokosmilch mit grünen Bohnen, Paprika, Zucchini, Brokkoli. Wahlweise mit:

Red curry coconut milk with green beans, bell pepper, zucchini, broccoli. Optionally with:

T. Bio Tofu ^m / bio tofu	9,50
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken	10,50
E. Ente Kross ^D / crispy duck	12,90
G. Garnelen ^E / shrimp	12,90

24. Cơm Sốt Lạc ^{B, D, G, M, L} (serviert mit Reis)

Fein gehackte Erdnüsse in Kokosmilch mit gemischtem frischem Salat und Kräutern. Wahlweise mit:

Finely chopped peanuts in coconut milk with fresh mixed salad and herbs. Optionally with:

T. Bio Tofu ^m / bio tofu	9,50
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken	10,50
E. Ente Kross ^D / crispy duck	12,90

25. Cơm Xoài Cà Ri ^{G, L} (serviert mit Reis)

Mango-Curry-Soße mit Kokosmilch, frische Mango, gemischtem Salat. Wahlweise mit:

Mango curry sauce with coconut milk, fresh mango, mixed salad. Optionally with:

T. Bio Tofu ^m / bio tofu	9,50
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken	10,50
E. Ente Kross ^D / crispy duck	12,90

26. Bò Lúc Lắc ^{D, M, N, L}

Kurz im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Schalotten, Paprika und Weinbrand auf frischem Salat, Süßkartoffel-Pommes.

Briefly tossed beef with shallots, peppers, and brandy on fresh salad, sweet potato fries.

27. Bò Xào Cẩn Tỏi ^{D, J, M, N, L} (serviert mit Reis) 11,90

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Sellerie, Paprika, Zucchini, Karotte, Brokkoli, Knoblauch, Zwiebeln und Chili.

Marinated beef fried with celery, bell pepper, zucchini, carrot, broccoli, garlic, onions and chilli.

28. Cơm sốt Hoisin ^{D, M, N, L} (serviert mit Reis)

Hoisin Soße mit grünen Bohnen, Paprika, Zucchini, Brokkoli. Wahlweise mit:

Hoisin sauce with green beans, peppers, zucchini, broccoli. Optionally with:

T. Bio Tofu ^M / bio tofu	9,50
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken	10,50
R. Rindfleisch/ beef	11,90
E. Ente Kross ^D / crispy duck	12,90

29. Matsaman ^{B, G, L} (serviert mit Reis)

Matsaman Curry in Kokosmilch mit Gemüse, Möhren, Zwiebeln, Süßkartoffeln, Tomaten, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

Matsaman curry in coconut milk with vegetables, carrots, onions, sweet potatoes, tomatoes, peanuts and fried onions. Optionally with:

T. Bio Tofu ^M / bio tofu	9,50
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken	10,50
R. Rindfleisch/ beef	11,90
E. Ente Kross ^D / crispy duck	12,90

31. Avocado Bowl ^{D, L, M}

Avocadowürfel auf Sushi-Reis, Lauch, Seetangsalat mit spezielle, hausgemachte Soße. Wahlweise mit:

Avocado cubes on sushi rice, leek, seaweed salad with special homemade sauce. Optionally with:

T. Bio Tofu ^M / bio tofu	9,50
H. Hühnerfleisch/ chicken	10,50
L. Lachs ^C / salmon	12,90

32. Bún Nem Hà Nội ^{C, B} 10,90

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Mörchen, Gemüse, serviert mit Reismudeln, frischem Salat, Kräutern und Limetten-Chilli Dressing.

Crispy spring rolls filled with chicken, Glass noodles, Mörchen, vegetables, served with Rice noodles, fresh lettuce, herbs and Lime Chili Dressing.

33. Japanische Udonnudeln ^{D, M, L, N}

Gebratene Japanische Udon Nudeln mit Zwiebeln, verschiedenem Gemüse, Pak-Choi, Sojasprossen und hausgemachter Teriyaki-Soße. Wahlweise mit:

Fried Japanese udon noodles with onions, various vegetables, pak choi, soy bean sprouts and homemade teriyaki sauce. Optionally with:

T. Bio Tofu ^M / bio tofu	9,50
H. Gegrilltes Hühnerfleisch/ grilled chicken	10,50
E. Ente Kross ^D / crispy duck	12,90
G. Garnelen ^E / shrimp	12,90

34. Vịt Quay - Honig Enter in Hoisin ^{D, M, N, L}

(serviert mit Reis) 12,90

Honig-Ente mit feinem Gemüse, Duftpilzen und Knoblauch in Hoisin-Soße.

Honey duck with fine vegetables, scented mushrooms and garlic in hoisin sauce.

71. Kürbis Curry ^{B, D}

Cremiges Kokos-Curry mit Kürbis, frischem Salat, Asia Kräutern, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln. Wahlweise mit:

Creamy coconut curry with pumpkin, fresh lettuce, Asian herbs, peanuts, roasted onions. Optionally with:

T. Bio Tofu ^M / bio tofu	9,50
H. gebackene Hähnchenfleisch/ crispy chicken	10,50
E. Ente Kross ^D / crispy duck	12,90

Extra: 1,50

- Duftreis/ reis
- Reismudeln/ noodles
- Soße/ sauce

Vegan

88. Bánh Bao ^{D, 1, 4} (1 Stk.) 5,50

gedämpfte Hefeteig Klöße gefüllt mit Morcheln, Möhren, Erbsen.

Steamed yeast dumplings filled with morels, carrots, peas.

89. Avocado - Salat Tofu ^{M, D, L} 7,90

Knackiger Salarico, Radicchio, Rucola, Cherry Tomaten, Avocado und gegrillter Tofu.

Crunchy salarico, radicchio, rocket, cherry tomatoes, avocado and grilled tofu.

90. Súp Miến Tofu ^L 9,50

Glasnudeln serviert mit einer Gemüsebrühe, Tofu, Champignons, Pak Choi, Lauchzwiebeln, Kräuter.

Glass noodles served with vegetable broth, tofu, mushrooms, pak choi, spring onions, herbs.

92. Cà Ri Chay ^{B, D, L} (mit Duft Reis) 10,50

Cremiger gelber Curry mit Kürbis, frischem Salat, Asia Kräutern, Erdnüssen & gerösteten Zwiebeln. Wahlweise mit:

Creamy yellow curry with pumpkin, fresh lettuce, asia herbs, peanuts & roasted onions. Optionally with:

- panierte vegan Hähnchenbruststreifen/ 10,50
breaded vegan chicken breast strips

- kross gebackene vegan Ente/ 12,90
baked vegan duck

93. Cơm Sốt Miso ^{M, D, L} (mit Reis) 10,50

Miso Soße mit frischem Gemüse und Duftreis.

Wahlweise mit:

Miso sauce with fresh vegetables and rice. Optionally with:

- paniertes vegan Hühnerfleisch/ 10,50
vegan chicken

- vegane Ente Kross / 12,90
vegan crispy duck

94. Sốt Nấm Tiêu Xanh ^{D, M, L} (serviert mit Reis) 10,50

Pilz Soße mit grünem Pfeffer, Aubergine, Champignons und gemischtem Gemüse.

Mushroom sauce with green pepper, aubergine, mushrooms and mixed vegetables.

- panierte vegan Hähnchenbruststreifen/ 10,50
breaded vegan chicken breast strips

- kross gebackene vegan Ente/ 12,90
baked vegan duck

95. Shaolin ^{D, L, M} 10,90

Wok geschwenktes Gemüse mit Pak Choi, Seidentofu in reinem Sesamöl mit lieblicher Soja-Soße, Duftreis.

Vegetables tossed in a wok with pak choi, silken tofu in pure sesame oil with sweet soy sauce, scented rice.

96. Dau Nam ^{1, 4, B, M, D, L} 10,90

Kurz im Wok geschwenktes Tofu, Seitan, Shiitake, Pilze, Champignons, Tomaten, Cashewkerne, paniert mit frischen Kräutern, Ingwer in dunkle Sauce, Duftreis.

Tofu tossed briefly in a wok, seitan, shiitake, mushrooms, mushrooms, tomatoes, cashew nuts breaded with fresh herbs, ginger in a dark sauce, scented rice.

97. Kho To ^{1, 4, D, L, M} 10,90

geschmorte Tofutaschen mit Seitan, Champignons, Shiitake, Pilze, Vietnamesische Gewürzmischung, gedünstetes Gemüse, Duftreis.

Braised tofu bags with seitan, mushrooms, shiitake, mushrooms, Vietnamese spice mix, steamed vegetables, scented rice.

98. Kho Ram ^{1, 4, D, L, M} 10,90

geschmorter Tofu, Seitan, Aubergine, Champignons mit Vietnamesische Gewürzmischung, frischer, gemischter Salat, Duftreis.

Braised tofu, seitan, aubergine, mushrooms with Vietnamese spice mix, fresh mixed salad, scented rice.

KINDER MENÜ

- 62. Phở Nhỏ ^c**
traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen,
Kräutern, Zwiebeln. Wahlweise mit:
Traditional rice noodle soup with soy sprouts, herbs, onions.
Optionally with:
H. Hühnerfleisch / chicken 7,90
R. Rindfleisch / beef 8,50
- 63. Chicken Satay ^{d, B}** 7,90
Hühnerspieße mit Erdnuss Soße, frischem Salat
und Duftreis.
Chicken skewers with peanut sauce, fresh salad and rice.
- 64. Süßkartoffel Pommes** 5,50
Sweet potato fries
- 65. Chicken Nuggets ^{d, L}** 5,90

D essert

- 40. Chuối Chiên ^{d, G}** 4,90
Gebackene Bananen mit
Honig & Vanilleeis
*Baked banana with honey
and vanilla ice cream*
- 41. Xoài Nếp Than ^L** 5,50
vietnamesischer schwarzer
Klebreis, mit Süßer Mango
verfeinert mit Kokosmilch
und geröstetem Sesam.
*Vietnamese black sticky rice,
with sweet mango, refined
with coconut milk and
roasted sesame.*
- 42. Happy Vanilla ^G** 5,50
3 Kugeln Vanilleeis mit frischem
Obst, Erdbeersoße und
Schokoladensoße.
*3 Scoops vanilla ice cream with
fresh fruits, strawberry sauce
and chocolate sauce.*
- 43. Kem Matcha ^G** 4,90
2 Kugeln Grüntee Eis
2 Scoops green tea ice cream
- 44. Chuoi Nep Nuong ^{B, L}** 5,50
Knusprig gebackene Banane,
eingewickelt in Klebreis dazu
Kokosmilch, mit Erdnüsse und
Sesam garniert.
*Crispy baked banana, wrapped
in sticky rice with coconut milk,
garnished with peanuts and sesame.*

Getränke

// Drinks

Kaffee

- 124. Cafe Sữa Nóng ^{2, G}** 3,50
Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch.
Vietnamese Espresso with sweet condensed milk.
- 125. Cafe Sữa Đá ^{2, G}** 4,50
Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch
und Eiswürfeln.
*Vietnamese Espresso with sweet condensed milk and
vanilla ice cubes.*
- 126. Cafe Vanilla Ice Cream** 4,90
Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch
und Vanilleeis.
*Vietnamese Espresso with sweet condensed milk
and vanilla ice cream.*

Tee

- 220. Trà Xanh - Grüner Tee** 2,90
- 221. Trà Nhài - Jasmin Tee** 2,90
- 222. Trà Gừng - Ingwertee** 3,50
mit Limetten, Honig.
with limes, honey.
- 223. Trà Bạc Hà - Frischer Pfefferminztee** 3,50
mit Ingwer, Limetten, Honig
with ginger, limes, honey.
- 224. Trà Sả - Zitronengraste** 3,50
mit Limetten, Honig
with limes, honey.
- 225. Trà Cam Gừng - Orangen - Ingwertee** 3,50
mit Ingwer, Zitronengras, Orange, Limetten, Honig
lemongrass, limes, honey.
- 226. Trà Sả Đá Chanh - Zitronengras Eistee** 4,50
Zitronengras Eistee mit frischem Zitronengras, Limetten,
Rohrzucker, Eiswürfeln
*lemongrass ice tea with fresh lemongrass, limes,
cane sugar, ice cubes*
- 227. Trà Đá - Eistee** 4,50
Jasmin grüner Tee, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel
Jasmine green tea, limes, cane sugar, ice cubes
- 228. Táo Quế** 4,50
Heißer Apfelsaft mit Zimt, Sternanis, Pfefferminz, Honig
Hot apple juice with cinnamon, star anise, mint, honey
- 229. Trà Hoa Hồng** 4,50
Rosenblütentee, Ingwer, Honig
Rose tea, ginger, honey

Kühl & Alkoholfrei

- 320. Mango Lassi** € 3,90
Mango, Milch, Joghurt/ Mango, milk, yogurt.
- 321. Mango Kokos Lassi** € 3,90
Mango, Milch, Kokosmilch, Joghurt/ Mango, milk, coconut milk, yogurt.
- 322. Mango Banane Lassi** € 3,90
Mango, Bananen, Milch, Joghurt/ Mango, bananas, milk, yogurt.
- 323. Kokos Lassi** € 3,90
Kokosmilch, Joghurt, Zucker/ Coconut milk, yogurt, sugar.
- 324. Ananas Minze** 4,90
Aromatisch frische Ananas, Pfefferminzblättern, Kokosmilch.
Aromatic fresh pineapple, peppermint leaves, coconut milk.
- 330. Lemon Soda** 4,90
Limetten, Rohrzucker, Pfefferminz, Soda, Eiswürfeln.
Limes, cane sugar, peppermint, soda, ice cubes.
- 331. Chanh Muối** 4,90
Gesalzene Limetten mit Pfefferminz, Limetten, Rohrzucker,
Eiswürfeln.
Salted limes with peppermint, limes, cane sugar, ice cubes.
- 332. Chanh Leo Bạc Hà** 4,90
Maracuja, Limetten, Pfefferminz, Eiswürfeln.
Passion fruit, lime, peppermint, ice cubes.
- 334. Chanh Leo Ổi** 4,90
Maracuja, Guave, Limetten.
Passion fruit, guava, limes.
- 335. Holunderblüten** 4,90
Minze Limonade mit Limetten und Soda.
Mint lemonade with lime and soda.
- 336. Lychee Limo** 4,90
Lychee mit Limetten, Soda.
Lychee with limes, soda.
- 337. Red Water** 4,90
Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Soda
Strawberry puree, lime, mint, soda

Erfrischungsgetränke

340. Cola ^{1,2}	fl.0,2l	2,90	0,4l	4,50
341. Cola light ^{1,2,5}	fl.0,2l	2,90	0,4l	4,50
342. Fanta ^{1,3}	fl.0,2l	2,90	0,4l	4,50
343. Sprite ³	fl.0,2l	2,90	0,4l	4,50
344. Spezi ^{1,2,3}	Glas 0,2l	2,90	0,4l	4,50
345. Selt. Gastro Classic	fl.0,25l	2,90		
346. Selt. Gastro Classic	fl.0,75l	5,90		
347. Selt. Gastro Naturell	fl.0,25l	2,90		
348. Selt. Gastro Naturell	fl.0,75l	5,90		
350. Ginger Ale ⁶	fl.0,2l	3,50		
351. Bitte Lemon ⁶	fl.0,2l	3,50		
352. Tonic ⁶	fl.0,2l	3,50		
353. Fritz-Kola zuckerfrei	fl.0,33l	3,50		
<i>fritz-kola no sugar</i>				
354. Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder	fl.0,33l	3,50		
<i>fritz-limo apple-cherry-elderflower</i>				
355. Fritz-Limo Honigmelone	fl.0,33l	3,50		
<i>fritz-limo honeydew soda</i>				

Fruchtgetränk

358. Rhabarbersaft	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
359. Ananassaft	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
360. Apfelsaft naturtrüb	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
361. Mango Frucht	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
362. Lycheefruchtsaft	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
363. Guavefruchtsaft	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
364. Banane Nektar	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
365. Kirschsafte	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
366. Maracuja Nektar	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
377. Orangensaft	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
378. Kiba	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50
379. Saftschorle	Glas 0,2l	2,90	Glas 0,4l	4,50

Alkoholfreier Cocktail

380. Co Chu ⁶	5,90
Ananassaft, Lycheesaft, Kokosnuss Sirup, Curacao Sirup, Sahne.	
381. Virgin Caipirinha	5,90
Limetten, Ginger Ale, brauner Zucker.	
382. Pink Colada ⁶	5,90
Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine.	

Alkoholhaltiger Cocktail

383. Zombie	7,50
Weißer Rum, brauner Rum, Kirschlikör, Grenadine, Stroh 80(Rum), Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft.	
384. Mai Tai ^H	7,50
Brauner Rum, weißer Rum, Mandelsirup, Limetten, Stroh 80(Rum), Ananassaft, Orangensaft.	
385. Bong Lai	7,50
Reisschnaps, Mangosaft, Ananassaft, Kokossirup, Grenadine Sirup.	
386. Pina Colada ^E	7,50
Bacardi, Ananassaft, Kokossirup, Sahne.	
387. Caipirinha	7,50
Limetten, Cachaca, brauner Zucker.	
388. Mojito	7,50
Limetten, Barcadi, brauner Zucker, Minz, Sodawasser.	
389. Mango Fridge	7,50
Reisschnaps, Orange, Limette, Rohrzucker, Mangonektar.	

Longdrinks (0,3L)

390. Campari Orange	6,90
391. Bacardi Orange	6,90
392. Wodka Cola / Whisky Cola	6,90
393. Gin Tonic	6,90
394. Aperol Spritz	6,90
395. Hugo	6,90
Holunderblüten, Minze, Limetten, Sekt, Soda.	
396. Mango mit Sekt	6,90
397. Tequila Sunrise	6,90
Tequila, Orangensaft, Grenadine.	

Spritousen (2CL)

400. Bambus - Schnaps	3,50
401. Nếp Mới - Klebreisschnaps	3,50
402. Wodka Gorbatschow	3,50
403. Kümmerling	3,50
404. Jägermeister	3,50
405. Sake (Gekkeikan Brauerei, California, U.S.A)	0,15l 5,50
Internationaler Klassiker, mild und weich aus Kalifornischem Wasser und Reis gebraut. Ein Allrounder zu vielen Speisen. Am besten heiß.	

Biere

410. Berliner Pilsner vom Fass	0,3l 3,50	0,5l 5,50
411. Schöfferhofer Hefeweizen Hell	1,0,5l 5,50	
412. Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel	1,0,5l 5,50	
413. Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei	1,0,5l 5,50	
414. Schöfferhofer Kristall	1,0,5l 5,50	
416. Singha - Thai Bier	1,0,3l 4,20	

Wein

Schoppen Weine Weiss (White Wine)

501. Bassermann, Riesling halbtrocken

Ein herrlicher Wein mit Rieslingtypischen mineralischen Noten. Der halbtrockene Gutsriesling präsentiert sich sehr saftig und verspielt mit dezenter Restsüße, welche die Säure umschmeichelt.

/Geheimer Rat Dr. von Bassermann – Jordan, Pfalz.....0,10 **3,00** 0,20 **5,90**

502. Chardonnay | Cellier des Vicomtes, IGP Pays d'Oc

Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Blumiges Bukett mit Noten von Birne und Butterbrioche. Im Geschmack ist er saftig, voll mit Honig- und Nussaromen.

/Languedoc, Südfrankreich.....0,10 **3,00** 0,20 **5,50**

503. Eichstetter, Weissburgunder trocken

Gelb mit grünen Reflexen. Vielschichtiges Bukett mit Anklängen von reifem, grünem Apfel. Elegant und nachverlangend durch sein erfrischendes Säurespiel.

/Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden.....0,10 **3,00** 0,20 **5,50**

Wein

Schoppen Weine Rot (Red Wine)

504. Il Mio Primitivo, Puglia IGT

Typisch fruchtiger Charakter dieses Weins mit leicht würzigen Akzenten. Er ist dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunklen Kirschen und zeigt ganz leichte, würzige Noten.

/Il Mio, Apulien.....0,10 **3,00** 0,20 **5,90**

505. Tempranillo tinto, Dehesa Lavilla

Im Glas kräftig-lebendige Farbe. In der Nase fruchtig-beerige Aromen mit etwas Unterholz und am Gaumen harmonisch und saftig mit sanften Tanninen.

/Bodegas Olarra, Rioja, Spanien.....0,10 **3,00** 0,20 **5,00**

Wein

Flaschenweine Weiss

506. Eichstetter Herrenbuck,

Grauburgunder Kabinett trocken

Strahlendes Gelb mit goldenen Reflexen, sehr schöne Aromen von Quitten, Birne, Aprikosen, Mandarine, Mandeln, Kräuter und Frühlingsblumen. Am Gaumen füllig, ausgewogen, saftig, schöne Frucht, feines Spiel, elegant, mineralisch, feinwürzig, fitnessreich und mit einem langen Nachhall.

/Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden.....0,75 **30,00**

507. Nachschlag , Bright Side of Life

Eine perfekte Cuvée von Riesling und Scheurebe : aromatischer Duft und Geschmack mit Nuancen von Hollunderblüte, Grapefruit, Apfel. Sehr erfrischend, strahlende Mineralität und moderate Säure, komplex und saftig, ohne schwer zu sein. Anhaltend im Abgang.

/Winzerhof Stahl (v), Franken.....0,75 **29,90**

508. Sauvignon Blanc Rafale, IGP Pays d'Oc

Ein leichter, frischer und saftiger Sauvignon Blanc. Wunderbar zu aromatischen Speisen oder solo auf der Terrasse.

/Languedoc, Südfrankreich.....0,75 **25,90**

Wein

Flaschenweine Rose & Rot

509. Herr Gaul, Cuvée Rot

Diese Cuvée aus Spätburgunder und Merlot ist dunkel, weich und beerig. Sein Körper ist kraftvoll und harmonisch strukturiert. Die runden Tannine sind schön eingebunden. Eine feine Würze sorgt für Pepp. Ein Allrounder, der den Alltags bereichert, aber mit Hut und Fliege ebenso festliche Anlässe perfekt begleitet.

/Matthias Gaul, Pfalz.....0,75 **29,00**

510. Merlot IGP Pays d'Oc, bio

Sehr schöne rubinrote Farbe. Ein typischer Merlot mit frischer ausgeprägter Frucht, Noten von Brombeeren und dunklen Kirschen. Sein Körper ist rund, mit Gehalt und samtigen Tanninen.

/Vignerons Catalans, Languedoc.....0,75 **25,00**

511. Agramont crianza, Tempranillo

/ Cabernet Sauvignon

Ein Jahr im Barrique gereift, gefällt diese elegante Cuvée durch ihr brillantes Rubinrot und ein Bukett ausgeprägter Beerenaromen. Vanille- und Zimtnoten sind neben dem fruchtigen, vollmundigen Geschmack und sanften Tanninen weitere Eigenschaften, die nach und nach im Glas hervortreten.

/Bodegas Principe de Viana, Navarra D.O.....0,75 **25,00**

Die 14 HAUPTALLERGENE

A - Eier

alle Arten von Nutzgeflügeliern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube, Strauß.. und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigel, Eipulver, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E332=Lecithin (Ei) und E1105 =Lysozym (Ei).

B - Erdnüsse

alle Erdnussorten..und Erdnuss Erzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter.

C - Fisch

alle Fischarten..und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce.

D - Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme ..und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl.

E - Krebstiere

alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi.. und Krebstiere Erzeugnisse wie Krebspulver, Krebsemehl, Krebs Konserven und pasteurisierte Krebs Erzeugnisse.

F - Lupinen

alle Lupinen Sorten.. und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Linsensprossen, Lupinenprotein, Lupinen Konzentrat und Lupinenisolat.

G - Milch

alle Arten von Nutztieren Milch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd.. und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Creme fraiche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker(Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee.

H- Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Queenslandnüsse.. und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse.

I - Schwefeldioxid & Sulfit

E220- E228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂).. die damit geschwefelten Erzeugnisse Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst.

J - Sellerie

alle Sellerie Sorten .. und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesamen, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz.

K - Senf

alle Senfsorten .. und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten.

L - Sesamsamen

alle Sesamsamen.. und Senferzeugnisse wie Sesamsaat (schwarz und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz.

M - Soja

alle Sorten von Sojabohnen... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin.

N - Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken.. und Weichtiere Zeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtiere Dauerkonserven und Austernsauce.

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff -2. koffeinhaltig - 3. mit Antioxidationsmittel -4. Säuerungsmittel -5.Konservierungsmittel -6. mit Süßstoff -7.enthält eine Phenylalaninquelle -8.chininhaltig -9. Stabilisatoren.

