



My mem

Speisekarte

**MYMEM**

**Vietnamesische Küche**

Deisterstrasse 24, 30449 Hannover

# Vorspeise



---

1. **GỎI CUỐN TOFU** <sup>5,6,B</sup> 5,50€  
handgemachte Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reismudeln, Salat, Mango, Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Limetten-Chilisoße und Tofu
2. **GỎI CUỐN TÔM** <sup>5,B,2</sup> 6,50€  
handgemachte Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reismudeln, Salat, Ei, Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Limetten-Chilisoße und Garnelen
3. **NEM HÀ NỘI – FRÜHLINGSROLLE** <sup>B,2</sup> 6,50€  
hausgemachte Reisrollen knusprig gebacken, gefüllt mit gemischtem Schweinefleisch, Garnelen, Ei, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit kleinem Beilagensalat und Limetten-Chilisoße
4. **WAN-TAN CHIÊN - GEB. WAN TAN** <sup>B</sup> 6,50€  
frisch und knusprig gebackene Wan Tan gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Süß-Sauer-Dip
5. **HÁ CẢO BAY** <sup>1,B,2</sup> 6,90€  
frisch und gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse-Garnelen-Füllung, Lauch und hausgemachter Soße
6. **NEM HÀ NỘI – FRÜHLINGSROLLE VEGAN** <sup>B</sup>  5,90€  
hausgemachte Reisrollen knusprig gebacken, gefüllt mit grünen Mungobohnen, Ei, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit kleinem Beilagensalat und Limetten-Chilisoße
7. **ĐẬU HŨ CHIÊN XÙ – GEBR. TOFU VEGETARISCH** <sup>6,B</sup>  5,90€  
frisch und knusprig gebackener Tofu, serviert mit Hausdressing Chili-Mayonnaise Soße
8. **EDAMAME (VEGAN)**  5,90€  
gedämpfte grüne Baby-Sojabohnen, serviert mit Meersalz

©copyright



## Salate

Alle Salate werden mit frischen Kräutern, Karotten, Erdnüssen zubereitet und mit Krabbenchips serviert.

21. VEGAN-GURKE <sup>11,B</sup>  
KIMCHI SALAT (leichtscharf)  4,50€  
eingelegte Gurke, Sesam mit  
Chili-Limetten-Soße und Krabbenchip
22. VEGAN GEMÜSE SALAT <sup>5,11,B</sup>  5,20€  
mit Soja-Sesamsoße  
Frische Karotte, Gurke, Salat, Sesam,  
Erdnüssen
23. SALAT NỘM TÔM XOÀI <sup>5,B,2</sup> 6,90€  
Geflammte Garnele und frische Mango-  
streifen, Kräuter, Salat, Erdnüsse und  
Krabbenchip, dazu Maracujadressing



## Vorsuppe

31. GEMÜSE-VEGAN-SUPPE <sup>B</sup>  5,50€  
mit frischen Champignons und Saisongemüse
32. WANTAN SUPPE <sup>B</sup> 6,90€  
Frisch und knusprig gebackene Wan Tan mit  
frischen Champignons und Saisongemüse
33. TOM KHA GAI SUPPE <sup>7,B,N</sup> 6,50€  
Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, rotem  
Thai Curry, Bambus, Champignons, Aubergine,  
Zitronenblättern, Galgant, frischem Basilikum  
und Koriander
34. TOM KHA GUEI  
VEGAN SUPPE <sup>7,B,N</sup>  5,90€  
Kokosmilchsuppe mit Bananen und Tofu,  
rotem Thai Curry, Bambus, Aubergine,  
Galgant, Zitronengras, frischem Basilikum  
und Koriander





## Hauptspeise

41. PHO VIỆT NAM <sup>B,N,E</sup> Traditionelle Reisbandnudelsuppe  
Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, Chili, Sternanis, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, und
- A. Hühnerfleischfilet 14,90€
  - B. Rindfleisch und Rinderbällchen 15,90€
  - C. Rindfleischscheiben und Rinderbällchen 15,90€
  - D. Rindfleisch mit Full Topping 16,90€
42. PHO BÁT ĐÁ <sup>B,E,N</sup> Traditionelle Reisbandnudelsuppe in heißer Steinschale  
Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, Chili, Sternanis, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, und
- A. Rindfleisch mit Full Topping 17,90€
  - B. Nach Wunsch
43. PHO TRỘN TRUYỀN THỐNG <sup>S,B</sup> Frische und gemischte Reisbandnudeln  
mit frischem Gemüse, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Soja-Limetten-Chilis,
- A. Tofu <sup>6</sup> 14,90€
  - B. paniertes Hühnerfleisch <sup>1</sup> 15,90€
  - C. Rindfleisch 15,90€
  - D. Minifrühlingsrolle 15,90€
  - E. Ente kross <sup>1</sup> 17,90€
  - F. Garnelen <sup>2</sup> 17,90€
44. BÚN NEM LỤI <sup>1,5,B</sup> 16,90€  
Gekochte Reismudeln mit Gemüse, Koriander, Gurke, Zitronengras, Mango, Karotte mit Reispapier zum Selbstrollen oder fertige Portion, mit hausgemachter Erdhusssoße und gegrilltem Schweinefleisch

# Hauptspeise

45. **BÚN CHÁ HÀ NỘI** <sup>1,B</sup> Tradition aus Hauptstadt Hanoi  
Gekochte Reismudeln mit Gemüse, Koriander, Sojasprossen, Karotte, Kohlrabi mit warmem Limetten-Chilisoße und mit  
A. ge grilltem Schweinefleisch – Tradition 15,90€
46. **COM RANG** <sup>B</sup> gebr. Reis mit Ei und Gemüse und  
A. Veget. Gemüse mit gebratenem Tofu 13,90€  
B. paniertes Hühnerfleisch <sup>1</sup> 15,90€  
C. Rindfleisch 15,90€  
D. gebackene Ente <sup>1</sup> 17,90€  
E. Garnelen <sup>2</sup> 17,90€
47. **THAI CURRY SOSSE** <sup>7,B,N</sup>  
mit Gemüse, Paprika, Bambus, Zwiebeln, Brokkoli, Champignons, Karotte und Beilage Reis  
A. Tofu <sup>6</sup> 13,90€  
B. paniertes Hühnerfleisch <sup>1</sup> 15,90€  
C. Rindfleisch 15,90€  
D. gebackene Ente <sup>1</sup> 17,90€  
E. Garnelen <sup>2</sup> 17,90€
48. **PIKANTE SOSSE MIT** <sup>B</sup>  
Gemüse, Paprika, Bambus, Zwiebeln, Brokkoli, Champignons, Karotte und eine Beilage Reis  
A. Tofu <sup>6</sup> 13,90€  
B. paniertes Hühnerfleisch <sup>1</sup> 15,90€  
C. Rindfleisch 15,90€  
D. gebackene Ente <sup>1</sup> 17,90€  
E. Garnelen <sup>2</sup> 17,90€
49. **CHICKEN MANGO** <sup>5,7,B</sup> 15,90€  
Zartes Hühnerfleisch in Mango-Kokosmilchsoße mit Paprika, Zwiebeln, Erdnüssen und Koriander



# SUSHI KARTE

## HOSO-MAKI

Kleine Sushi Rollen (6 Stück)

- |                       |                |       |
|-----------------------|----------------|-------|
| S1. KAPPE MAKI        | Gurke          | 3,90€ |
| S2. OSHIKO MAKI       | Rettich        | 4,50€ |
| S3. AVOCADO MAKI      | Avocado        | 4,90€ |
| S4. INARI MAKI        | 6 Tofutaschen  | 4,90€ |
| S5. SAKE MAKI         | Lachs          | 5,50€ |
| S6. SAKE NEGI MAKI    | Lachs, Lauch   | 5,50€ |
| S7. SAKE AVOKADO MAKI | Lachs, Avocado | 5,50€ |



- |                       |                            |       |
|-----------------------|----------------------------|-------|
| S8. TEKKA MAKI        | Thunfish                   | 5,90€ |
| S9. TEKKA NEGI MAKI   | Thunfish, Lauch            | 5,90€ |
| S10. EBI AVOCADO MAKI | Gekochte Garnelen, Avocado | 5,60€ |
| S11. UNAGI MAKI       | Gegrillter Aal, Avocado    | 5,90€ |
| S12. SALMON SKIN MAKI | Gegrillte Lachshaut        | 4,90€ |
| S13. CALIFORNIA MAKI  | Surimi, Avocado            | 5,20€ |

# SUSHI KARTE

## NIGIRI

Reisbällchen mit Beleg (2 Stück)

- S14. AVOCADO NIGIRI <sup>10,11</sup> mit Avocado 4,90€
- S15. INARI NIGIRI <sup>10,11</sup> mit Tofutaschen 4,90€
- S16. SAKE NIGIRI <sup>10,11</sup> Lachs 5,20€
- S17. EBI NIGIRI <sup>2,10,11</sup> Gekochte Garnele 5,20€
- S18. UNAGI NIGIRI <sup>10,11</sup> Gegrillter Aal 5,20€
- S19. MAGURO NIGIRI <sup>10,11</sup> Thunfish 5,40€



## URAMAKI

Seetang innen, Reis außen, Sesam (8 Stück)

- S20. VEGGIE ROLL <sup>10,11</sup> 8,50€  
mit Gurke, Avocado, Frischkäse
- S21. BUDDHA ROLL <sup>10,11</sup> 8,50€  
mit Gemüsetempura, Frischkäse
- S22. CALIFORNIA ROLL <sup>10,11</sup> 8,80€  
Surimi, Avocado, Gurke, Fischrogen
- S23. SAMOL ROLL <sup>10,11</sup> 8,90€  
Lachshaut, Avocado, Gurke, Frischkäse, Fischrogen
- S24. PHILADELPHIA ROLL <sup>10,11</sup> 9,10€  
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Fischrogen
- S25. TEKKA ROLL <sup>10,11</sup> 9,40€  
Thunfish, Gurke, Fischrogen
- S26. EBI ROLL <sup>2,10,11</sup> 9,10€  
Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke und Chili
- S27. UNAGI ROLL <sup>10,11</sup> 9,30€  
Gegrillter Aal, Avocado, Gurke
- S28. SALMON SKIN <sup>10,11</sup> 8,50€  
Gegrillte Lachshaut, Avocado, Gurke
- S29. EBI TEMPURA ROLL <sup>2,10,11</sup> 9,90€  
Gebak. Großgarnelen, Avocado
- S30. CRUNCHY SALMON ROLL <sup>10,11</sup> 9,80€  
Gebakener Lachs, Salat, Unagisoße
- S31. CRUNCHY TEKKA ROLL <sup>10,11</sup> 9,90€  
Gebakener Thunfish, Salat, Unagisoße
- S32. THE ROYAL ROLL <sup>10,11</sup> 9,50€  
Flußkrebs, Avocado, Mango

# SUSHI KARTE

## AGE-MAKI

Frittierte Sushi Rolle mit Unagi-, & Cocktailssoße  
(6 Stück)

S33. AGE BUDDHA <sup>10,11</sup> 8,90€  
mit Avocado, Gurke, Paprika, Rettich, Frischkäse

S34. AGE SAKE <sup>10,11</sup> 9,80€  
mit Lachs, Avocado, Lauch, Frischkäse

S35. AGE TSUNA <sup>10,11</sup> 9,90€  
Gekochter Thunfisch, Avocado, Lauch

S36. FRISCHKÄSE AGE EBI <sup>2,10,11</sup> 9,80€  
mit gekochten Garnelen, Avocado, Lauch, Frischkäse

S37. AGE CALIFORNIA SPEZIAL <sup>2,10,11</sup> 9,80€  
(6 Stück) Flußkrebbs, Mango, Avocado, Frischkäse

S38. AVOCADO TEMPURA <sup>10,11</sup> 9,00€  
Avocado, Unagi- und Mangosoße Tekka

S39. NEGI TEMPURA <sup>10,11</sup> 10,20€  
(8 Stück) Thunfisch, Lauch, Unagi- Mangosoße  
Surimi, Avocado



## FUTO-MAKI

Große Rollen (5 Stück)

Futo-Maki sind dicke, aus einem ganzen Nori-Blatt hergestellte Reisrollen, die mit einer Kombination aus verschiedenen Zutaten gefüllt werden. Oft werden dafür Fisch, Gemüse und Pilze verwendet.

S40. YASAI NO FUTO MAKI <sup>10,11</sup> 7,90€  
Tofu, Gurke, Rettich, Avocado

S41. EHO NO FUTO MAKI <sup>10,11</sup> 8,70€  
Gemischter Fisch, Avocado, Gurke

S42. EBI TEMPURA <sup>10,11</sup> 8,90€  
Frittierte Garnelen, Gurke, Avocado



# SUSHI KARTE

## SASHIMI

Die besten Stücke (6 Stück)

Sashimi wird in vielen Sushi-Kochbüchern erwähnt, ist aber kein Sushi, da es ohne Reis angerichtet wird, Sashimi besteht nur aus ästhetisch zubereitem Fisch und Meeresfrüchten

S43. SAKE SASHIMI <sup>11</sup> mit Lachs 14,90€

S44. MAGURO SASHIMI <sup>11</sup> 16,90€  
mit Thunfisch

S45. SAKE MAGURO SASHIMI <sup>11</sup> 15,90€  
mit Lachs, Thunfisch



## SUSHI EXKLUSIV

Luxusrolle (8 Stück)

S46. YOKOHAMA ROLL <sup>10,11</sup> 14,50€  
gebackener Lachs, Avocado, Frischkäse ummantelt mit flambiertem Lachs, dazu Cocktailsoße und Teriyakisoße

S47. HYOGO ROLL <sup>10,11</sup> 15,20€  
gekochter Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili ummantelt mit flambiertem Thunfisch (dazu Cocktailsoße und Teriyakisoße)

S48. SHIGA ROLL <sup>10,11</sup> 14,50€  
mit Thunfisch, Gurke, Chilli und ummantelt mit Thunfisch

S49. KALANI <sup>10,11</sup> 13,90€  
Lachs, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Lachs

S50. FRIENDS <sup>10,11</sup> 13,50€  
frittiertes Gemüse, Frischkäse und ummantelt mit Avocado, dazu Cocktailsoße und Teriyakisoße

S51. TAZUNA <sup>2,10,11</sup> 15,20€  
gebackene Großgarnelen, Gurke und ummantelt mit Flussaalen, dazu Cocktailsoße und Teriyakisoße

# SUSHI KARTE

## SINGLE MENÜS

- S52. MAKI MENÜ <sup>10,11</sup> 18 Stück 13,60€  
6 Kappa Maki, 6 Sake Maki, 6 California
- S53. MATSU MENÜ <sup>10,11</sup> 15 Stück 14,50€  
6 Kappa Maki, 6 California Maki,  
3 gemischte Nigiri
- S54. VEGGIE MENÜ <sup>10,11</sup> 22 Stück 20,50€  
6 Kappa Maki, 6 Avocado Maki,  
2 Inari Nigiri, 8 Veggie Roll
- S55. LACHS MENÜ <sup>10,11</sup> 18 Stück 18,90€  
6 Sake Maki, 4 Sake Nigiri, 8 Salmon Roll
- S56. THUNFISCH MENÜ <sup>10,11</sup> 18 Stück 24,50€  
6 Tekka Maki, 4 Maguro, 8 Tekka Roll
- S57. TAKE MENÜ <sup>10,11</sup> 18 Stück 22,30€  
6 Sake Maki, 4 gemischte Nigiri,  
8 California Roll
- S58. AGE MENÜ <sup>10,11</sup> 18 Stück 26,90€  
6 Age Buddha, 6 Age Sake,  
6 Age Tsuna, Cocktail-, und Unagisoße
- S59. NIGIRI MENÜ <sup>10,11</sup> 8 Stück 19,50€  
2 Thunfisch, 2 Garnele, 2 Unagi, 2 Lachs
- S60. HAPPY AGE MENÜ <sup>10,11</sup> 12 Stück 17,90€  
6 Age Tsuna, 6 Age Sake, Mangi-,  
Cocktail-, Unagisoße
- S61. INSIDE-OUT MENÜ <sup>10,11</sup> 24 Stück 25,90€  
8 Veggie Roll, 8 California Roll, 8 Salmon Roll



## PARTY MENUS

### S62. PARTY MENÜ 1

(FÜR 2-3 PERS.) <sup>10,11</sup> 40 Stück 44,80€

6 Kappa Maki, 6 Sake Maki  
8 California Inside-Out, 8 Salmon Roll  
6 Age Buddha, 6 Age Sake

### S63. PARTY MENÜ 2

(FÜR 2-3 PERS.) <sup>10,11</sup> 36 Stück 46,90€

6 Kappa Maki, 6 Sake Maki, 8 gemischte Nigiri,  
8 Salmon Roll, 8 California Roll

### S64. PARTY MENÜ 3

(FÜR 2 PERS.) <sup>10,11</sup> 28 Stück 36,90€

6 Kappa Maki, 6 Sake Maki,  
2 gemischte Nigiri, 8 California Roll,  
6 Age Sake

### S65. PARTY MENÜ 4

(FÜR 3-4 PERS.) <sup>10,11</sup> 64 Stück 72,90€

6 Kappa Maki, 6 Avocado Maki,  
6 Sake Maki, 6 Salmon Skin Maki,  
4 gemischte Nigiri, 8 Veggie Roll,  
8 California Roll, 8 Philadelphia Roll,  
6 Age Buddha; 6 Age Sake

### S66. PARTY MENÜ 5

(FÜR 6-8 PERS.) <sup>10,11</sup> 104 Stück 112,00€

Inside-Out Menü (24 Stück)  
Age Menü (18 Stück)  
Lachs Menü (18 Stück)  
Veggie Menü (44 Stück)

## HAWAIIAN POKE BOWL

Jede Bowl wird mit Salat, Wasabi-Dressing, Reis und Buchweizen serviert

67. OHANA VEGAN BOWL <sup>1a,6,10,11,B</sup> 14,20€

mit Tofu, Salat, Wasabi-Soja-Dressing, Wakame, Edamame, Avocado, Gurken Kimchi, Mai, Seetang, Sesam, Sonnenblumenkerne, Soja-Sesam-Soße und Reis mit Buchweizen

68. CHICKEN TERIYAKI BOWL <sup>1a,10,11,B</sup> 15,50€

mit Chicken Teriyaki Spießchen, Salat, Wasabi-Soja-Dressing, Gurken Kimchi, Karotten, Sesam, Wakame, Sonnenblumenkerne, Koriander, Teriyakisauce und Reis mit Buchweizen

69. BEEF AVO CURRY BOWL <sup>1a,5,7,10,11,B</sup> 15,90€

gebratenes Rindfleisch mit Avocado, Gurken Kimchi, Salat, Erdnüssen, Edamame, Sonnenblumenkerne, Sesam, Currysoße und Reis mit Buchweizen

70. MANGO SHRIMPS BOWL <sup>1a,5,10,11,B</sup> 16,50€

mit Großgarnelen, Salat, Wasabi-Soja-Dressing, Erdnüssen, Mango, Mai, Gurken Kimchi, Avocado, Sesam, Sonnenblumenkerne, Schnittlauch, Soja-Chili-Mayonnaise und Reis mit Buchweizen

71. ALOHA SALMON BOWL <sup>1a,5,10,11,B</sup> 16,50€

mit Lachs, Salat, Wasabi-Soja-Dressing, Avocado, Masago, Wakame, eingelegten Karotten, Schnittlauch, Mai, Sonnenblumenkerne, Seetang, Sesam, Soja-Chili-Mayonnaise und Reis mit Buchweizen

72. MANA GRILLED SALMON BOWL <sup>1a,10,11,B</sup> 17,90€

mit flambiertem Lachs, Großgarnelen, Salat, Wasabi-Soja-Dressing, Gurken Kimchi, Mai, Guacamole, Edamame, Masago, Seetang, Sonnenblumenkerne, Cashew, Sesam, Reis mit Buchweizen und Sesamsoße

## Nachtisch

---

81. FLAN CARAMEL <sup>3,7,B</sup> 4,90€  
aus Ei, Milch, Zucker und Schlagsahne
82. CHÈ <sup>7,B</sup> 6,50€  
VIETNAMESISCHE PUDDING  
nach Saison
83. CHUOI RÁN <sup>1,5,B</sup> 5,50€  
Eis mit Erdnuss und Honig
84. GEBACKENE  
SÜSSKARTOFFELBALL <sup>1,B</sup> 6,90€  
mit Käse
86. EIS MIT ERDNÜSSEN <sup>5</sup> 3,90€



©copyright

# GETRÄNKE

## KAFFEE

201. CAFE PHIN ĐEN <sup>G</sup> schwarzer Filterkaffee 4,50€  
CAFE PHIN NÂU <sup>G,7</sup> 5,20€  
vietnam. Filterkaffee mit Kondensmilch
202. CAFE SUA DA 5,50€  
Milchkaffee mit Eis
203. CAFFE MUỐI <sup>G,7</sup> 5,70€  
vietnam. Salzkaffee mit Milch & Schlagsahne
204. BẠC XỬ <sup>G,7</sup> 5,70€  
vietnam. Kaffee mit Kondensmilch & Milch

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

205. MANGO-MARACUJA LIMONADE <sup>B</sup> 5,90€  
Limette, Zuckerrohr, Maracujasirup, Mangosirup,  
Mangosaft, Minze
206. LYCHEE LIMONADE <sup>B</sup> 5,90€  
Limette, Zuckerrohr, Lycheesaft, Lycheesirup, Minze
207. MELONE-HIMBEERE LIMONADE <sup>B</sup> 5,90€  
Limette, Zuckerrohr, Melonensaft, Melonensirup,  
Himbeersirup, Minze
208. SINH TO XOÀI <sup>7</sup> Mango Lassi 6,50€
209. TRÀ CHANH ĐÁ <sup>B</sup> 5,90€  
HAUSGEMACHTER LEMONTEE  
Gekochter Grün-Jasmin Tee  
mit Limette, Zucker, Eis





## ALKOHOLFREI

213. WASSER Still/Sprudel	0,25l 3,30€	0,75l 7,50€
214. COLA / COLA LIGHT	0,2l 3,30€	0,4l 4,90€
215. FANTA	0,2l 3,30€	0,4l 4,90€
216. SPRITE	0,2l 3,30€	0,4l 4,90€
217. BITTER LEMON	0,2l 3,30€	0,4l 4,90€
218. GINGER ALE	0,2l 3,30€	0,4l 4,90€
219. TONIC	0,2l 3,30€	0,4l 4,90€
220. ORANGENSAFT	0,2l 3,50€	0,4l 5,50€
221. ANANASSAFT	0,2l 3,50€	0,4l 5,50€
222. MANGOSAFT	0,2l 3,50€	0,4l 5,50€

Wahlweise als:

Nr. 220 - Nr. 222 als Schorle	0,2l 3,00€	0,4l 5,00€
-------------------------------	------------	------------

## TEE

	Tasse	Kanne
223. JASMIN GRÜN TEE	3,90€	4,50€
224. MINZE Ingwer, Honig, Minze	3,90€	4,50€
225. PFIRSICH ORANGE Honig, Orange, Pfirsich	3,90€	4,50€
226. PFIRSICH ORANGE ZIMT Honig, Orange, Pfirsich, Zimt	3,90€	4,50€
227. TROCKENE BLÜTE HONIG TEE getrocknete Rosen, Chrysantheme, Jasmin tee, Honig	3,90€	4,50€

## ALKOHOL - BIER VOM FASS

- |      |                 |      |       |      |       |
|------|-----------------|------|-------|------|-------|
| 228. | WARSTEINER BIER | 0,3l | 3,90€ | 0,5l | 5,20€ |
| 229. | RADLER          | 0,3l | 3,90€ | 0,5l | 5,20€ |

## BIER FLASCHE

- |      |                                  |       |       |
|------|----------------------------------|-------|-------|
| 230. | FLASCHENBIER                     | 0,5l  | 4,90€ |
|      | Weizen Bier / Alkoholfreies Bier |       |       |
|      | SAIGON BIER                      | 0,33l | 4,50€ |

## CLASSIC COCKTAILS

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 231. | COSMOPOLITAN   | 8,90€ |
|      | Vodka Citron, Cranberry, Reisvodka, Triple Sec, Limette und Eiswürfel                        |       |
| 232. | MARGARITA  | 8,90€ |
|      | Limette, Zucker, Tequila, Salz und Eiswürfel   |       |
| 233. | DAIQUIRI   | 8,90€ |
|      | Limette, Zucker, Hanava 3 und Eiswürfel  |       |
| 234. | MOJITO   | 9,20€ |
|      | Limette, Minze, Rohrzucker, Hanava 3 und Eiswürfel   |       |
| 235. | SEX ON THE BEACH   | 9,20€ |
|      | Vodka, Beach Tree, Lemon Likör, Triple Sec, Cranberry, Organgensaft, Limejuice und Eiswürfel |       |
| 236. | TEQUILA SUNRISE  | 9,20€ |
|      | Tequila, Limejuice, Orangensaft, Ananassaft und Eiswürfel                                    |       |

## KREATIVE COCKTAILS

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 237. | SCHWARZER BÄR COCKTAIL   | 9,20€ |
|      | Limette, Basilikum und Zuckerrohr, Vodka, Mangosaft und Eiswürfel          |       |
| 238. | MY MEM COCKTAIL  | 9,20€ |
|      | Limette, Minze, Zuckerrohr, Reisvodka, Prosecco, Lycheecidre und Eiswürfel |       |



## APERITIF

241. HUGO 0,2l 7,90€  
Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze  
und Eiswürfel
242. WILD BERRY LILET 0,2l 7,90€  
Lilet, Wild Berry, Obst, Eiswürfel
243. APEROL SPRITZ 0,2l 7,90€  
Aperol, Prosecco, Sprudelwasser  
und Eiswürfel
244. PROSECCO 0,1l 4,90€
245. PROSECCO AUF EIS 0,2l 7,90€
246. PROSECCOSCHORLE 0,2l 6,50€
247. LYCHEE PROSECCO 0,2l 8,20€

## LONGDRINK

248. RUM/ WHISKEY COLA 8,90€
249. VODCA LEMON 8,90€
250. GIN TONIC 9,20€

## WEIN - WEISS/SCHORLE

251. VIGNE VERDE PINOT GRIGIO  
0,2l 6,90€ / 5,90€ Fl. 0,75l 23,00€
252. SELVA CAPUZZA LUGANA SAN VIGILIO  
0,2l 7,50€ / 6,50€ Fl. 0,75l 28,00€

## ROT

253. VIGNE VERDI MERLOT  
0,2l 6,50€ Fl. 0,75l 22,00€

## ROSE´

254. 4 J SPÄTBURGUNDER ROSE  
0,2l 6,50€ Fl. 0,75l 24,00€

## ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

- Enthält glutenhaltige/s Getreide
- 1a. Weizen
- 1b. Gerste
- Krebstiere/-Erzeugnisse
- Ei/-Erzeugnisse
- Fisch/-Erzeugnisse
- Erdnüsse/-Erzeugnisse
- Sojabohnen/-Erzeugnisse
- Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- Schalenfrüchte/Nüsse
- Sellerie/-Erzeugnisse
- Senf/-Erzeugnisse

- Sesamsamen/-Erzeugnisse
- Schwefeloxid/Sulfite
- Lupine/-nerzeugnisse
- Weichtiere/-Erzeugnisse
- A. Süßungsmittel(n)
- B. Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- C. Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
- D. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- E. Süßholz
- F. Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- G. Koffein

- H. Farbstoff
- I. Konservierungsstoff
- J. Nitritpökelsalz
- K. Nitrat
- L. Nitritpökelsalz und Nitrat
- M. Antioxidationsmittel
- N. Geschmacksverstärker
- O. Geschwärtz
- P. Gewächst
- Q. Phosphat
- S. Chininhaltig
- T. Säuerungsmittel
- U. Stabilisatoren