



NOODLE BOWL

VIETNAMESE & VEGAN KITCHEN
AUTHENTIC FOOD

SPEISEKARTE

Starters and Soups



		€
1	Sup Cua – Krebsfleisch Suppe ^{b, c} Mit Surimi, Krebsfleisch, Pilze, Mais, Ei und frischer Koriander	5,90
2	Sup Canh Tom Chua Cay ^b - Pieces Tamarind Soup Garnelen, Pilze, Cherrytomaten, Tamarinde, frischer Koriander Wahlweise Garnelen: A) Huhn B) Tofu	5,90 4,90
3	Sup Ga Thuoc Bac Huhn, Yamswurzel, Rote Mispel, schwarze und rote Datteln, Lotuswurzel, verfeinert mit dem Aroma des Süßholzes	6,90
4	Sup Tom Chua Cay – Sauer scharf ^b Mit Garnelen, Kokosmilch, Zitronengras, Basilikum, Pilze, fr. Koriander Wahlweise anstatt Garnelen: A) Huhn B) Tofu	5,90 4,90
5	Sup Wan Tan Mit Huhn, Pack Choi, Frühlingszwiebeln, frischer Koriander	5,90
8	 Sup Rong Bien – Seealgen Suppe ^{f, i} Mit Seiden Tofu, Seealgen, Rau Can (Sellerie), frischer Koriander	4,90
9	 Sup Rau Thit Bam ^{f, i} Mit veganem Hackfleisch, Gemüse, frischer Korander	4,90
11	 Wan Tan vegan ^o Mit Seetang, Pack Choi	4,90
20	Tom Chien Xu – Crispy Prawns ^b (5 Stück) 5 Frisch gebackene Garnelen im knusprigen Tempura Teig, Pflaumen Dip	6,90
21	Ga Xien Nuong – Chicken Sate ^h Zwei marinierte Hühnerfleischspieße gegrillt, Sate Sauce	5,90
22	Ha Noi La Lot Saftiges Rindfleisch in einem aromatischen Pfefferblatt, gegrillt hausgemachter Limetten Dip	6,90
23	Banh It Tran – Sticky rice fried cake ^{b, f} Klebereisteig, Garnelen, Mungobohnen, Frühlingszwiebeln, hausgemachter Limetten Dip	4,50
24	Tom Cuon Khoai Tay – Potato prawns ^b Vier Kartoffeln ummantelte Black Tiger Garnelen, Pflaumen Dip	6,90
25	Nem Nuong ^{b, e} Zwei hausgemachte gegrillte Hühnerfleischspieße gemischt mit Garnelen, hausgemachter Marinade, Sate Dip	6,90
26	 Edamame ^f Junge Sojabohnen mit Meeressalzflöckchen	4,50
27	 Khoai Lang Chien – Sweet potato fries Süßkartoffel Pommes mit Vegan Dip	4,50
28	 Tofu Chien Xu – Fried tofu cubes ^{f, e} Knusprig panierte Tofu Würfel, Sate Dip	5,50
29	 Tom Chay Chien Xu ^b 5 In Tempura Mehl gehüllter vegane Garnelen mit süßer Chillisoße	5,90
29a	Oc Nuong Jakobsmuscheln gegrillt, scharfe Wasabi Soma, Knoblauchöl	7,90
29b	Hen Xao 5 Grünschalmuscheln mit Zitronengras und Limettenblätter	7,90

Starters and Soups

€

FRESH SUMMER ROLLS

2 Stück mit hausgemachter Soße


30	Sommerrollen mit Reisnudeln, Kräutern, Salat		
	A) Ente	6,50	 B) Bio Tofu Vegan 5,50
	C) Huhn	5,90	E) Black Tiger Garnelen 6,50
	F) Vegan Speck	5,90	G) Frischer Seelachs 6,50

FRIED SPRINGROLLS

2 Stück wahlweise mit Pflaumen oder Limetten Dip

31	Cha Gio Saigon ^b	5,90
	Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Garnelen, Huhn Taro, Kartoffel, Karotten, Glasnudeln	
32	 Cha Gio Chay - Vegan Fried Springrolls^f	5,50
	Hausgemacht, vegan mit Taro, Kartoffel, Bio Tofu, veganes Hackfleisch	
33	 Cha Gio Ge Chay – Vegan Royal Springrolls^f	5,50
34	Noodle Bowl Platte für 2 ^{f, e}	25,00
	Gemischte Vorspeisen Platte hausgemachte Kreationen 2 Sommerrollen, 2 La Lot, 2 Chicken Sate, 2 Frühlingsrollen, Edamame	

DUMPLINGS HA CAO

105	Ha Cao Siu Mai (4 Stück) ^b	6,50
	Garnelen,	
108	Chicken Gyoza (4 Stück)	5,50
	Japanische Teigtaschen, Huhn, Gemüse	
109	Sticky Rice Cake (4 Stück) ^{b, f}	4,50
	Klebreis-Teig, Garnelen, Mungobohnen, Schalotten, Frühlingszwiebeln,	
110	 Veggie Dumplings (4 Stück)	4,90
	Japanische Teigtaschen	
111	Gyoza Tofu (4 Stück) ^f	4,50

Salads

Alle Salate mit hausgemachtem Limetten Dressing

€

35 **Goi Du Du – Papaya Salad**

a) Garnelen	7,90	b) Dried Beef	6,90
d) Ente	7,90		
 e) Bio Tofu vegan	6,50	 f) Vegan Shrimp	6,90

36 **Goi Xoai – Mango Salad**

Sour Mango, grüner Apfel, Koriander, Minze, Basilikum, Erdnüsse, Zwiebel

a) Dried Shrimp	6,90	b) Dried Beef	6,90
c) Ente	7,90		
 e) Bio Tofu vegan	6,50	 f) Vegan Shrimps	6,90

37 **Goi Hoa Chuoi – Bananenblüten Salat**

Bananenblüten, Lotus, Gurken, Praew Blätter, Minze, Koriander, Erdnüsse

a) Garnelen	7,50		
 c) Bio Tofu vegan	6,50	 d) Vegan Shrimp	6,90

38 **Salat Rong Bien**

Wakamesalat o, Seealgen Salat

4,50

39 **Kim Chi Salat**

Fermentierter Chinakohl

4,50

Ricenoodle Bowls

Mit frischen Kräutern und Mungosprossen












€

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 40 | Pho Bo Ha Noi – Flat Ricenoodle Soup^f
Traditionell, kräftige Rinderbrühe, Rinderscheiben aus der Wade, Rindbällchen, verschiedene Kräuter, Mungosprossen, mit einem Schuss Rum | 13,90 |
| 41 | Pho Ga Sai Gon – Flat Ricenoodle Soup Chicken^f
Kräftige Hühnerbrühe, Hähnchenfilet, frische Kräuter, Mungosprossen | 12,90 |
| 42 | Bun Bo Hue – Beef Ricnoodle Soup^b
Traditionell, kräftige Rinderbrühe, Rinderscheiben aus der Wade, Shrimpspaste, Bananenblüten | 14,90 |
| 43 | Bun Rieu Cua – Crab Ricenoodle Soup^b
Traditionell, Krebsfleisch, Fischbällchen, Garnelen, Tomaten | 16,50 |
| 45 | Banh Da Cua Hai Phong
Rote Bandnudeln, Lalot Rind, Garnelen, Gemüse | 16,50 |
| 46 | Banh Canh Hai San – Fresh Udon Seafood Suppe^b
Meeresfrüchte, frische Udon Nudeln | 16,50 |
| 47 | My Hoanh Than – Fresh Wan-Tan Noodles^b
Frische Wantan Nudeln, Teigtaschen mit Garnelen-Huhn Füllung | 16,50 |
| 49  | Mi Wan Tan Chay – Vegan fresh Wan-Tan noodles
Frische Wan Tan Nudeln, gefüllte Teigtaschen, veganes Huhn, Speck, Pack Choi | 14,90 |
| 51  | Bun Garry Chay – Veggie Curry Ricenoodle^f
Reisnudeln, Taro, Süßkartoffeln, bio Tofu, Kokoscreme, Karotten | 14,50 |

Viet Nam Specials Vegan Nudeln & Reis




Lauwarm serviert mit frischen Kräutern, Salat, Röstzwiebeln
und Ananas-Limetten Dressing

	€
53  Bun Cha Gio Chay – Veggie springroll ricenoodles ^{f,e} Reisnudeln, vegetarische Röllchen, Erdnüsse, Seidenröllchen	14,90
55  Bun Cha Gio Re Chay ^{f,e} – Veggie Nem Royal Reisnudeln, gebackene Nem Royal, Erdnüsse	14,90
57  Pho Xao Chay – Pho fried vegan ^f Gebratene Reisbandnudeln, veganes Huhn und Garnelen, bio Tofu, Schnittlauch, Karotten, frische Kräuter, Tamarindensoße	14,50
59  Udon Xao Chay – Fried Udon vegan ^{f,k} Gebratene Udon Nudeln, Pak Choi, veganes BBQ Huhn und vegan Garnelen, frisches Gemüse, frische Kräuter, Sesam	14,90
60  Vit Chien Lot My Chay – vegan fried duck noodles ^e Würzig geräucherte vegane Ente, gebratene gelbe Nudeln, frisches Gemüse und Kräuter, Röstzwiebeln, Erdnuss Dip	14,90
61  Ca Kho To Chay ^e Karamellierter Veganer Frisch, Pilze, bio Tofu, Pfeffer, Ingwer	14,90
64  Dau Hu Xao Curry Chay ^{f,g} Seidentofu mit frischem Gemüse in Kokos-Rot-Curry Soße, frische Kräuter	14,90
65  Ca Chua Dau Hu Chay ^{i,f} Seidentofu in fruchtiger Tomatensoße, Thai Sellerie, Schnittlauch, frische Kräuter	13,50
66  Com Tam Bi Chay ^{i,f} Veganes Schwein axin, gedämpfte Eier, Glasnudeln, Morcheln, vegane Garnelen, bio Tofu, Ananas Limetten-Dressing	13,90
67  Bun Cha La Lot Chay Seitan eingewickelt in einem aromatischen Pfefferblatt gegrillt, Salat	14,90
69  Banh Xeo 2 Stück ^{f,g} Traditionelle gelbe Pfannkuchen vietnamesischer Art gefüllt mit Mungosprossen, Mungobohnen, Tofu, vegane Garnelen, Salat (ohne Reisnudeln)	14,50

Main dish Vietnam fried springrolls

Serviert mit lauwarmen Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen, dazu Limetten-Dressing

€

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 70 | Bun Cha Gio Sai Gon – Springrolls Saigon ^{c, b, e}
Nach Art des Hauses, unsere Empfehlung | 15,90 |
| 72 | Bun Cha Gio + Ga Xiem Noug – Springrolls and Teriyaki ^{b, e}
Chicken, Gemischte Meeresfrüchte und Teriyaki Huhn | 16,90 |
| 73 | Bun Cha Gio Re Hai San ^{b, e}
Mit Royal Springrolls und gemischten Meeresfrüchten | 15,90 |
| 73b  | Bun Dau Hu Xao Sa
Nudeln, Tofu und Zitronengras | 15,90 |

Specials

- | | | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 74 | Bun Cha La Lot ^{e, k}
Zartes Rind im Pfefferblatt gegrillt | 15,90 |
| 75 | Bun Cha Ha Noi ^{e, k}
Mit mariniertem Schweinefleisch | 15,90 |
| 76a | Banh Xeo 2 Stück ^{b, g, f}
Traditionelle vietnamesische Pfannkuchen gefüllt mit Garnelen, Schwein, Mungosprossen, frischen Kräutern, Salat, Limetten Dressing | 14,50 |
| 77b | Banh Cuon
Gedämpf, mit Garnelen, Salat, verschiedene Kräuter | 16,90 |

Chicken

Bitte wähle eine Beilage: Lauwarme Reismudeln oder braunem Jasmin-Duftreis €

78	Ga Chien Garry^g – Fried curry chicken Knuspriges Huhn, Süßkartoffeln, Taro, Karotten, Zitronengras, in Curry-Kokos-Soße, Reis oder lauwarmer Reismudeln	14,90
79	Ga Chien My Xao^g – Fried ricenoodles and fried chicken Knuspriges Huhn, gebratene Nudeln	14,90
80	Ga Xao Xa Ot^{e,k} – Chicken vegetables Hühnerfleisch mit Zitronengras, Karotten, in einer pikanten dunklen ??? mit Knoblauch (Wir empfehlen hierzu den Reis)	14,90
81	Ga Xao Hat Dieu^{e,k} – Chicken vegetables Hühnerfleisch mit Gemüse, Cashewnüssen, Zwiebeln, Sesam	14,90

Beef

82	Bo Xao Tieu – Pepper beef Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, grünen Pfefferkörnern, Gemüse, frischen Kräutern, brauner Jasmin-Duftreis	15,90
84	Bo Curry^g – Curry beef Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln, Gemüse, Kokos-Curry-Soße, frischen Kräutern und als Beilage Reismudeln oder brauner Jasmin-Duftreis	15,90
85	Bo Xao Cu Hanh – Beef with onions In einem Feuertopf gebratenes zartes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln, Basilikum, brauner Jasmin-Duftreis	15,90
86	Bun Bo^{e,k} – Beef with ricenoodles Gebratenes Rind, Zitronengras, Salat, frische Kräuter, Erdnüsse, Sesam, Röstzwiebeln, Limetten Dressing, Reismudeln	15,90
87	Bo Xao Mien^k – Beef with glasnoodeles Gebratenes Rindfleisch mit Glasnudeln, Gemüse, frische Kräuter, Sesam	14,90
88	Bo Xao La Lot – La Lot beef Gebratenes Rindfleisch mit La Lot Blättern, Junger Mais, Peperoni, Karotten, brauner Jasmin-Duftreis	15,90

Ente

		€
89	Bun Vit Chien ^e – Fried duck ricenoodles Knusprige Ente, Salat, frische Kräuter, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten Dressing, Reismudeln	15,90
90	Curry Vit ^g – Curry fried duck Knusprige Ente, Rot-Curry-Soße, Kokosmilch, Gemüse, Süß-Basilikum, frische Kräuter, lauwarme Reismudeln oder Reis	16,90
91	Com Rang Vit Chien ^{g, e} – Fried duck with fried rice Knusprige Ente mit gebratenem Reis, Gemüse, Koriander, Röstzwiebeln, Süß-Sauer-Soße,	16,90
92	Vit Chien Rau Xao – Fried duck with vegetables Knusprige Ente, Wok Gemüse mit dunkler Soße, brauner Jasmin-Duftreis	16,90
93	Vit Chien My Xao ^g – Fried duck with fired noodles Knusprige Ente mit gebratenen Kurkuma Nudeln, Gemüse, Röstzwiebeln, Süß-Sauer-Soße	15,90

Meeresfrüchte

94	Ca Chien Sot Ca Chua Gebratener Seelachsfilet, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, frische Kräuter, brauner Jasmin-Duftreis	14,90
95	Ca Kho To Karamellisierte Lachsfilet im Tontopf, Pfeffer, Knoblauch, vietnamesische Koriander (Rau Ram), Ingwer, brauner Jasmin-Duftreis	14,90
96	Ca Chien Carry ^g Gebratene Buttermakrelenfilets, Gemüse, Kokos-Curry-Soße, frische Kräuter, brauner Jasmin-Duftreis	16,90
98	Bun Tom Nuong 4 Jumbo Garnelen gegrillt, Zwiebeln, frische Kräuter, brauner Jasmin, Soße	19,90
99	Tom Xao Pho ^{e, b, f, k} Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Schnittlauch, Tamarinde, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Mungosprossen	16,90
100	Tom Xao Mien ^{b, k} Gebratene Garnelen mit Glasnudeln, Gemüse, Röstzwiebeln, frischen Kräutern, Sesam	16,90
102	Tom Xao Tieu Xanh ^b Gebratene Garnelen mit Knoblauch, grünen Pfefferkörnern, frische Kräuter, brauner Jasmin-Duftreis	17,50
104	Tom Xao Curry ^{b, e, k} Große Garnelen in Kokosmilch, Rot-Curry-Soße, Erdnüsse, Gemüse, Zitronenblätter, Sesam, brauner Jasmin-Duftreis	17,50
104b	Muc Xao ^{b, e, k} Tintenfisch gebraten mit Gemüse und Tamarind Soße mit geringer Schärfe und Selleri	16,90

Desserts

Original Vietnamesische Special Desserts

	€
113 Che Viet Nam^g Kokosmilch, Palmfrucht, Kokosgelwürfel, Grass Jelly schwarz und grün, Agar Agar gelee, Bohnen, Jackfrüchte	5,50
114 Banh Chuoi Nep Dua^{g, e, k} – Banana Cake Banane mit Klebreis, Kokossoße, Erdnüsse, Sesam	4,90
115 Xoi Xoai^{g, e, k} – Sticky Rice Klebreis mit Sesam, Erdnusssoße, Kokossoße, Mangostücke	4,90
116 Che Troi nuoc^{g, e, k, f} Klebreismehl mit Bohnen als Füllung, brauner Zucker, Kokossoße, Erdnüssen, Ingwer, Sesam	4,90
117 Mochi Ice Triologie^g Mochi Kokos + Mango, Mochi Grüner Tee, Mochi Schoko	4,90
118 Ice Cream – Kugeln nach Wahl mit Obst a) Sesam Eis c) Kokosnuss Eis b) Ingwer Eis d) Macha Green Tea Eis Bei drei Kugeln Eis verschiedenem Obst	(pro Kugel) 2,90 7,80
119 Mixed Mochi Ice Cream 4 Kugeln Ingwer Eis, Sesam Eis, Mochi grüner Tee, Mochi Mango	7,80

Bier

			€
151	Saigon Bier	0,33 L	4,50
152	Tiger Bier	0,33 L	4,50
153	Hasen Hell	0,50 L	3,80
154	Lederer Pils	0,33 L	3,20
155	Weißer Hase Weizenbier	0,50 L	3,80
156	Tucher alkoholfreies Weizen	0,50 L	3,80
157	Augsburger Original Kellerbier	0,50 L	3,80
158	Kloster Scheyern Dunkles Bier	0,50 L	3,80
160	Zirndorfer Keller Radler	0,50 L	3,80
162	Kloster Scheyern Dunkles Weizen	0,50 L	4,10

Schnaps

163	Bambusschnaps (Chinesisch)	45% Vol.	2 Cl	4,90
164	Wu Chia Pi Kräuterschnaps (Chinesisch)	54% Vol.	2 Cl	4,90
165	Nep Moi Vodka (Vietnamesischer Vodka)	40% Vol.	2 Cl	5,50
166	Mekhong (Tailändisch)	35% Vol.	2 Cl	5,50
167	Jinro (Koreanischer Liqueur)	13% Vol.	5 Cl	5,50
169	Sake – Japansicher Reiswein (kalt oder warm)	14% Vol.	5 Cl	6,50
170	Choya Pflaumenwein (kalt oder warm)	10% Vol.	5 Cl	5,50

Soft Drinks

			€
133	Pepsi Cola	0,33 L	2,90
134	Pepsi Cola Light	0,33 L	2,90
135	Mirinda	0,33 L	2,90
136	Sprite	0,33 L	2,90
137	Schwip Schwap Colamix	0,33 L	2,90
138	Saxi (<i>Vietnamesisches Erfrischungsgetränk</i>) auf Eis	0,33 L	2,90
139	Ginger Beer	0,33 L	2,90
140	Selters Classic	0,75 L	2,40
141	Selters Naturell	0,75 L	4,90
142	Selters Classic	0,25 L	2,40
143	Selters Naturell	0,25 L	4,90
F 10	Junge Kokosnuss Wasser (Frisch) Stück		4,50
F 11	Zuckerrohr Wasser Mit Crush Ice	0,40 L	5,90
F 12	Soursap Mit Crush Ice und Kondensmilch	0,40 L	5,90

Schorle

145	Apfelsaft Naturtrüb	0,20 L	2,90
145b	Ananassaft	0,20 L	2,90
146	Johannisbeer Nektar	0,20 L	2,90
146b	Maracuja Nektar	0,20 L	2,90
147	Cranberry Nektar	0,20 L	2,90
147b	Rhabarber Nektar	0,20 L	2,90
148	Orangensaft	0,20 L	2,90
148b	Mango Nektar	0,20 L	2,90
149	Guaven Nektar	0,20 L	2,90
150	Saftschorle für alle Säfte	0,40 L	3,80

Longdrinks

			€
171	Cubalibre ^{1, 11, 9} Havana Rum, Limette, Cola	0,40 L	7,50
172	Wodka Long Mango Nektar, Limette, Soda	0,40 L	7,50
173	Jack Daniels ^{1, 11, 9} Whiskey, Cola	0,40 L	7,50
174	Monkey 47 Gin 47, Gurke, Limette, Rosmarine, Thomas Henry tonic Water oder Botanical tonic	0,40 L	8,50

Cocktails

175	Viet Nam Mule Wodka, Limettensaft, Maracujasaft, Butterfly Tee, Maracuja Sirup	0,40 L	7,90
176	Mojito Havana Rum, Limette, weißer Rohrzucker, Soda	0,40 L	7,90
177	Himbeer Caipirinha Pitu, Limette, brauner Rohrzucker, Himbeeren	0,40 L	7,90
178	Planters Punch Havana Rum, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine Sirup	0,40 L	7,90
179	Basil Smash Bombay Gin, Limette, Basilikum, Rohrzucker Sirup	0,40 L	7,90
180	Long Island Ice Tea ^{1, 11, 9} Gin, Rum, Wodka, Tequila, Cointreau, Zitronen Saft, Cola	0,40 L	7,90
181	Heidelbeer Mojito Havana Rum, Limetten Saft, brauner Rohrzucker, Curacao, Tonic Water	0,40 L	7,90
182	Caipirinha Pitu, Limette, brauner Rohrzucker	0,40 L	7,90

Spritz

			€
183	Hugo Prosecco, Limette, Minze, Soda, Holunderblüten Sirup	0,40 L	6,90
184	Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange, Soda	0,40 L	6,90
185	Malibu Malibu, Prosecco, Limette, Minze, Soda	0,40 L	6,90
186	Melon Spritz Prosecco, Mango Nektar, Soda, Melonen Sirup	0,40 L	6,90
187	Hugo Nero Prosecco, Limette, Minze, Holunderblüten Sirup, Grenadine Sirup, Soda	0,40 L	6,90

Smoothie

188	Deep River Apfelsaft, Zitronen Saft, Minze, Brombeeren, Himbeeren, Himbeer Sirup	0,40 L	6,90
189	Avocado Lassi ⁹ Avocado, Kondensmilch, Cocos Milch	0,40 L	6,90
190	Mango Lassi ⁹ Mango Püree, Frische Mango stücken, Kondensmilch, Cocos Milch, Mango Sirup	0,40 L	6,90

Homemade

100% Natur (keine Farbstoffe)

			€
191	Pink Diamond Aloe Vera, Hibiskus Tee, Rosenblüten Sirup	0,40 L	6,90
192	Lemongrass Effect Zitronengras Tee, Limettensaft, Rohrzucker Sirup	0,40 L	6,90
193	Sweet Melon Maracujasaft, Mango Nektar, Zitronen Saft, Basilikum, Ingwer, Melonen Sirup	0,40 L	6,90
194	Magic Butterfly Aloe Vera, Hibiskus Tee, Butterfly Tee, Wassermelonen Sirup	0,40 L	6,90
195	Fresh Garden Limetten Saft, Apfel Saft, Jasmin Tee, Rohrzucker Sirup, Ingwer, Zitronengras	0,40 L	6,90
196	Violet Dream Butterfly Tee, Zitronen Saft, Wassermelonen Sirup, Seven up	0,40 L	6,90
197	Tropical Island Aloe Vera, Litchi Nektar, Zitronensaft, Chiasamen, Himbeere	0,40 L	6,90
198	Tra Sam Bi Dao (<i>Hausgemachte Vietnamesische Spezialität</i>) Rohrzucker, Pandanblätter, Wintermelone, Drachenfrucht, Arhat Frucht	0,40 L	6,90
199	Tra Sam Hat^e (<i>Hausgemachte Vietnamesische Spezialität</i>) Wintermelone, Chiasamen	0,40 L	6,90
200	Macha Tee (Hausgemacht) Macha Tee, Grass Jelly	0,40 L	6,90

Weisswein

Flaschen		€
201	Ca dei Frati I Lugana 0,75L (Italien) Ein reintöniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräuter, Aprikosen und Mandeln; Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig und mit feinem Abgang.	36,00
202	Tognazzi Lugana Cascina Areda 0,75L (Italien) Ein zarter angenehmer Duft, hamoniert mit dem frischen würzigen Geschmack.	29,00
203	Weinsberg Riesling 0,75L (Deutschland) Ein knackiger Apfel harmoniert mit Aprikosen und Grapefruit ein Riesling der Premiumklasse.	33,00
204	Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner 0,75L (Niederösterreich) Ein eleganter springlebendiger Veltliner, dessen Aromen sich im Gaumen mit Pfeffer, Thymian, Grapefruit und herzhaftem Boskop-Apfel vereinen.	38,00
205	Louis Latour Ardeche Chardonnay 0,75L (Südfrankreich) Dieser Weißwein ist von kräftiger Art, dabei elegant und delikat mit Blumen- und Honigaromen. Ein Wein von schöner Reinheit und Reife.	27,00
206	Castello Monaci 0,75L (Italien) Warmer, weicher Geschmack mit einem betörenden Vanilleton und ein intensiver Duft nach tropischen Früchten.	29,00
207	Koonunga Hill Chardonnay 0,75L (Australien) In der Gold gelben Farbe entfalten sich die Aromen Pfirsich und Melone, welche mit geschmeidigen Abhang einer feinen Vanillenote am Gaumen zergehen.	39,00
209	Grüner Veltliner 0,75L Jugendliche Farbe, dezente Fruchtwürze, Apfel, Grapefruit, am Gaumen balancierter Wein mit lebendiger Struktur und zarter Pikanz im Finish.	32,00

Roséwein

208	Ca dei Frati Rosé 0,75L (Italien) Ein hochfeiner Rose kombiniert sich mit filigranem Duft von verschiedenen Himbeer sorten, Kirschen, Zitrusfrüchten und reifen Äpfeln, dessen Leidenschaft das Beste aus	36,00
210	Dr. Koehler Doktorspiele Rose 0,75L (Deutschland) Der sehr lebendige Wein kombiniert sich mit saftigen roten Beerenfrüchten und hat eine kühle und erfrischende Wirkung. Italien hervor heben.	32,00
211	Valdo Rose 0,75L (Italien) Sehr feiner und fruchtiger Duft mit blumigen Noten und einer Nuance grüner Apfel Geschmack. Anhaltender, lebhafter und harmonischer Geschmack mit einer angenehmen Restsüße.	28,00

Rotwein

Flaschen		€
212	IL Passo Primitivo 0,75L (Italien) Warm voll und geschmeidig im Mund, weich und leicht zu Trinken, mit guter Balance und im Abgang angenehme Noten von roten Früchten.	42,00
213	Louis Latour Beaujolais Villages 0,75L Der Rotwein besticht durch seine pralle Kirschfrucht mit großen Beaujolais und geschmeidigen Tanninen, welcher einmalig und unverwechselbar ist.	35,00
214	Chianti Classico 0,75L (Italien) Junger, fruchtiger Wein mit charakteristischen Bitterkirschnoten und einem attraktiven Herbstfruchtroma. Leicht trockene Tannine, eindeutiger Fruchtcharakter und eine klare Säurebalance	34,00
215	Fischer Limited 0,75L Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit einem Hauch von Nougat unterlegtes, schwarzes Beerenkonfit, nach Heidelbeeren und Brombeeren. Straff zarte vegetale Würze, mit Erdbeerkonfit unterlegt, blättriger Touch im Finale.	32,00
216	Astrolabium Reserva 0,75L (Portugal) Nach sechsmonatiger Reife im französischem Holzfass entfalten sich Brombeer- und Kirscharomen mit einem dezenten Vanilleton, welches von saftigen, würzigen und reifen Gerbstoffen abgerundet wird.	27,00

Offene Weingläser

			€
217	Lenotti Bardolino Chiaretto Rose	0,20 L	5,90
218	Bardolino Chiaretto Rotwein	0,25 L	5,90
219	Della Rocca Merlot	0,25 L	5,90
220	Della Rocca Chardonnay del Veneto	0,25 L	5,90
221	Villa San Martino Pinot Grigio	0,25 L	5,90
222	Rotweinschorle	0,33 L	4,90
223	Weißweinschorle	0,33 L	4,90

Champagner

222	Moet et Chandon Brut Imperial	0,75 L	70,00
223	Valdo Origine Rose Prosecco Spumante Brut	0,75 L	30,00
224	Valdo Sekt	0,20 L	6,00

Kaffee

		€
120	Espresso ⁹	2,10
121	Espresso mit Kondensmilch ^{9,9}	2,50
122	Kaffee ⁹	2,90
123	Ca Phe Phin Da ^{9,9} Vietnam Style live Filter Coffee mit Kondensmilch auf Crush Ice	5,50
123b	Ca Phe Phin ^{9,9} Vietnam Style live Filter Coffee	4,90
124	Ca Phe Da ⁹ Vietnam Style Coffee auf Crush Ice	4,90
125	Cocos Coffee ^{9,9} Viet Nam Kaffee, Kokosmilch, Kondensmilch, Cocos Sirup auf Crush Eis	5,90

Heiße Tees

(alle Teesorten auch in der Teekanne)

127	Hot Jasmin Ingwer Frischer Jasmin	4,50
128	Hot Green Mint Frischer Grüner Tee	4,50
129	Hot Ingwer Frische Ingwer, Frische Minze, Limette	4,50
130	Hot Hibiskus Ganze Hibiskus Blüten, Anis, Zimt, Muskat	4,50
131	Hot Chrysanthemen Chrysanthemen Blüten abgeschmeckt mit Süßholz	4,50
132	Hot Erbsenblumentee Erbsenblütentee	4,50



NOODLE BOWL

VIETNAMESE & VEGAN KITCHEN
AUTHENTIC FOOD

Blücherstr. 22
86165 Augsburg
Tel.: 0821 99 860 884
www.noodle-bowl.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Freitag	11:00 - 14:30 Uhr 17:30 - 22:00 Uhr
Samstag	17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag und Feiertag	12:00 - 21:00 Uhr

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

1. Mit Farbstoff, 2. Mit Konservierungsstoff, 3. Mit Antioxidantien, 4. Mit Geschmacksverstärker, 5. Geschwefelt, 6. Geschwärzt, 7. Mit Phosphat, 8. Mit Milcheiweiße (bei Fleischerzeugnissen), 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. Mit Süßungsmitteln, 12. Gewachst, 13. Weizen

Deklarationspflichtige Allergene

a. Glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,
e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f. Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h. Schalenfrüchte,
i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,
k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l. Schwefeldioxid und Sulfite,
m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
o. Seetang und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**Alle Preise sind in € und inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer
Wir verzichten auf Geschmacksverstärker!!**