



Graf-Adolf-Strasse 70A

40210 Düsseldorf

0211 - 158 012 56

Öffnungszeiten

Mo.- Do.: 11⁰⁰ - 22⁰⁰

Fr. - Sa.: 12⁰⁰ - 23⁰⁰

So. : 12⁰⁰ - 22⁰⁰

Email

info@tol1980.de

www.tol1980.de

Kartenzahlung erst ab 15 EUR

Card payment only from 15 EUR

Willkommen im vietnamesischen Streetfood-Restaurant

“TÔ 1980”

„**AI ẶN PHỔ ĐẶY**“ – „ Hier gibt es leckere Nudelsuppe „ . Diesen Spruch hört man jeden morgen auf den Straßen Vietnams, wenn die Verkäufer ihre Streetfood-Gerichte anpreisen. Er bleibt bei jedem Vietnamesen in Erinnerung und so auch bei uns - vier jungen Menschen mit einer Leidenschaft fürs Kochen und für authentisches vietnamesisches Essen.

Wir stammen aus Nam Dinh- einer kleinen Stadt südlich von Ha Noi, welche als Heimat des Gerichts „**PHỔ**“ bekannt ist, „**PHỔ**“ ist eine Art Nudelsuppe, welche zu den traditionellsten vietnamesischen Gerichten gehört. Typischerweise wird „**PHỔ**“ in großen Essschüsseln serviert, die auf Vietnamesisch „**TÔ**“ genannt werden..

Der Name „**TÔ**“ ist bei uns der Inbegriff für authentisches vietnamesisches Streetfood, welches in Vietnam typischerweise auf kleinen roten und blauen Plastikstühlen neben der Straße gegessen wird. Daher ist es immer etwas laut, etwas chaotisch und voller Leben. Es funktioniert jedoch immer irgendwie und vor allem schmeckt es besonders lecker!

In unserem Restaurant genießt ihr die Kunst der vietnamesischen Küche mit Streetfood-Flair! Unsere Speisen werden von unseren Familienmitgliedern zubereitet und sollen euch davon überzeugen, dass Vietnam allein wegen des Essens schon einen Besuch wert ist. Das Konzept besteht aus der originellen und gleichzeitig einfachen Zubereitung, der Verwendung von frischen Bio-Zutaten, sowie dem schnellen und freundlichen Service. Insbesondere verzichten wir bei der Zubereitung bewusst auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. Alle unsere Suppen, Soßen und Speisen sind selbstverständlich hausgemacht.

Auf unserer Karte findet sich eine große Auswahl anleckeren Streetfood-Speisen, wie beispielsweise frische Sommerrollen, Phở, Flying Nudel, Bao-Burger und zahlreiche hausgemachte Getränke.

Sie sollten unbedingt ein „**Bánh mì**“ probieren: Ein vietnamesisches Baguette mit gegrilltem Fleisch, hausgemachter Soße und eingelegtem BIO-Gemüse. Unser Baguette ist eine Sonderproduktion von unserem Partner und wird nach hauseigenem Rezept hergestellt. Erleben Sie das vietnamesische Flair mit seiner authentischen Straßenküche. Wir wünschen Ihnen „**Chúc Bạn Ặn Ngon**“, oder auf deutsch „Guten Appetit“!



VORSPEISEN

1. **ROLLING GỎI CUỐN** 2 Stk. ^{E,F}
 Frische Sommerrollen, serviert mit Hoisin-Erdnuss Sauce, gefüllt mit ...
 Fresh summer rolls, served with hoisin peanut sauce, filled with ...
 A. Tofu tofu 7,50
 B. Hühnerfleisch chicken 7,50
 C. Garnelen prawns 7,90
 D. Rinderfleisch, Avocado beef, avocado 7,90
2. **NEM HÀ NỘI** ✓ 2 Stk. ^{A,C,D} 7,90
 Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Garnelen, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Sweet-Chili Sauce.
 Homemade spring rolls filled with mixed minced meat, prawns, glass noodles and vegetables, served with sweet-chili sauce
3. **DIM SUM HÁ CẢO HẤP** 4 Stk. ^{A,B} 7,90
 Gedämpfte Reisteigtaschen gefüllt mit Garnelen, serviert mit Sojasauce
 Steamed rice dumplings filled with prawns, served with soy sauce
4. **TÔM CHIÊN CỐM** 2 Stk. ^{A,B,C} 8,50
 Garnelen im Crispy-Reismantel, serviert mit hausgemachter Mayo
 Prawns in a crispy rice cover, served with homemade mayo
5. **EDAMAME** ^F 7,50
 Gekochte grüne Sojabohnen mit Himalaya Kristallsalz
 Cooked green soy beans with himalaya cristal salt
6. **LOVE SWEET POTATO** ^{C,G} 7,50
 Frittierte Süßkartoffel-Sticks mit hausgemachter Mayo
 Fried sweet potato sticks with homemade mayo
7. **COLOURFUL VEGGIE** ^{A,C,G} 7,90
 Frittierte Brokkoli, Aubergine, Paprika und Lotuswurzel, serviert mit Süß-Sauer Sauce
 Deep fried broccoli, eggplant, bell pepper and lotus root, served with sweet and sour sauce
8. **BÁNH TÔM HỒ TÂY** ^{A,B,C} 8,50
 Süßkartoffel mit Garnelen in Teig gebacken mit frischem Salat und Limetten Dressing
 Sweet potato with shrimp baked in batter with fresh salad and lime dressing
9. **GEMISCHTE VORSPEISEN** ✓ ^{A,B,C,D,E,F} 16,90
 2 Sommerrollen, 1 Frühlingsrolle, Süßkartoffeln Pommes, frittierten Gyoza
 2 summer rolls, 1 spring roll, sweet potato fries, deep fried gyoza
10. **MYBAO** ^{A,F,C,G} 8,90
 Gedämpftes Hefebrötchen mit Gurken, Mango, knusprigen Ente, Teriyaki Soße, Mayonnaise, Koriander, Röstzwiebeln
 Steamed yeast roll with cucumber, mango, crispy duck, teriyaki sauce, mayonnaise, coriander, roasted onions
11. **GYOZA** ^{A,F} 5 Stk./pcs. 7,90
 gegrillte Gyoza mit 5 verschiedenen Füllung, serviert mit Teriyaki Sauce
 grilled gyoza with 5 different fillings, served with Teriyaki sauce
12. **PHỞ NHỎ** ^F 7,90
 Traditionelle, vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen klaren Brühe mit Gewürzen, Ingwer, Koriander, Sojasprossen, Frühlingzwiebeln und ...
 Traditional, vietnamese rice ribbon noodle soup in a clear and strong broth with spices, ginger, cilantro, soy bean sprouts, spring onions and ...
 A. Tofu tofu
 B. Hühnerfleisch chicken
 C. Rindfleisch beef

SALATE

Wir verwenden für unsere Salate,
je nach Verfügbarkeit, regionale Bio Produkte
mit möglichst hoher Qualität an.

15. **THE HEALTHY GARDEN** ✓^{B,D,E,F}
Frischer Salat mit Cherrytomaten,
Avocado, Rucola, Sesam Dressing und ...
Fresh salad with cherry tomatoes,
avocado, rocket salad, sesame dressing and ...
A. Hühnerfleisch chicken 14,90
B. Garnelen prawns 15,90
16. **NỘM ĐU ĐỦ** ✓^{B,D,E} 15,90
Grüne Papaya, Garnelen, Möhren, Kräuter
und Erdnüsse mit Chili-Knoblauch Dressing
Green papapya, prawns, carrots, herbs and
peanuts with chili-garlich dressing
18. **NỘM XOÀI** ✓^{B,D,E} 8,90
Mango, Garnelen, Möhren, Lotusstängel, Gurken, Sojasprossen,
Kräuter und Erdnüsse in Limetten Dressing
Mango, shrimp, carrots, lotus stalks, cucumbers, bean sprouts,
herbs and peanuts in lime dressing

Auch vegetarisch möglich / Vegetarian options available ✓

Die meisten Gerichte enthalten Sojasprossen^F und Fischsoße^D
Most dishes contain soy sprouts^F and fish sauce^D

MIXED BOWLS - TÔ TRỘN

- 20. BÚN TRỘN** ^{E,F}  17,90
- Reisnudeln mit frischen Mix Salat,
Sojasprossen, Gurken, Kräutern,
Erdnüssen, Röstzwiebeln, hausgemacht
Limetten Dressing und...
Rice noodles with fresh mixed salad, soybean
sprouts, cucumbers, herbs, peanuts, fried onions,
homemade lime dressing and...
- A.** gegrillter Hähnchen
grilled chicken
- B.** gebr. Rinderfleisch mit Zitronengrass
stir fried beef with lemongrass
- C.** knusprigen Frühlingsrollen gefüllt mit
gemischtem Hackfleisch & Garnelen ^{A,C}
crispy spring rolls filled with mixed minced
meat and prawns
- D.** knuspriger Ente ^A
crispy duck
- E.** gegrillten Lalotblättern Rolls
gefüllt mit Rinderhackfleisch
grilled Lalot leaf rolls with minced beef
- 21. PHỞ TRỘN** ^{D,E} 18,90
- Lauwarme Reisbandnudeln mit frischem
Salat, Kräutern, Sojasprossen, Bio-Gurken,
Erdnüssen, Röstzwiebeln & hausgemachter
Tamarindensauce mit Rindfleisch
Lukewarm rice ribbon noodles with fresh salad,
herbs, soy sprouts, organic cucumber, peanuts,
roasted onions and homemade tamarind sauce
with beef
- 22. BÚN CHẢ 1980** ^D 18,90
- Gegrillter marinierter Schweinenacken /
Hackbällchen mit Reisnudeln, Koriander und
frischem Salat in Limetten Dressing
Grilled marinated pork neck / meat balls with
rice vermicelli, cilantro and fresh salad in lime
dressing
- 23. CHẢ CÁ LÃ VỌNG** ^E 19,90
- Gebratener Pangasius Fisch in Spezialsauce
mit Kurkuma, Galgant, Zitronengras, Dill,
Lauchzwiebeln, frischem Salat,
Erdnüssen, Reisnudeln, Kräutern
Fried pangasius fish in special sauce with
turmeric, galangal, lemongrass, dill, spring onions,
fresh lettuce, peanuts, rice noodles, herbs

Auch vegetarisch möglich / Vegetarian options available 

Die meisten Gerichte enthalten Sojasprossen ^F und Fischsoße ^D
Most dishes contain soy sprouts ^F and fish sauce ^D





TÔ SPECIALS

- 40. PARADISE BOWL** ^{A,C,F,M,N} 21,90
 Kurz gebratenes Lachsfilet mit frischem Salat, grünen Bohnen, Avocado, Sesam Dressing und Teriyaki Sauce, serviert mit Jasminreis
Slightly fried salmon filet with fresh salad, green beans, avocado, sesame dressing and Teriyaki Sauce, served with jasmine rice
- 42. FLYING CURRY GREEN** ^{F,G}
 Grünes Curry mit Kokosmilch, Avocado und frischem Gemüse, frischen Salat, serviert mit fliegenden Reisbandnudeln und ...
Green curry with coconut milk, avocado, fresh vegetables, fresh salad, served with flying rice noodles and ...
A. Knuspriger Tofu *crispy tofu* 14,90
B. Knuspriges Hühnerfilet ^A *crispy chicken fillet* 16,90
C. Knusprige Ente ^A *crispy duck* 18,50
- 43. KING OF XÀO** ^{B,F}
 Im Wok geschwenktes Gemüse, Shiitake, Baby Mais, Zuckererbsen, Morcheln, Ingwer-Austernsosse, serviert mit Reis
Wok-fried vegetables, shiitake, baby corn, sugar peas, morels, ginger oyster sauce, served with rice
A. Rinderfleisch & Garnelen *beef & prawns* 22,90
B. Gegrilltem Lachs *grilled salmon* 21,90
C. Knusprige Ente ^A *crispy duck* 18,90
- 44. TO ERDNUSS CURRY** ^{F,G}
 Erdnuss Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse, mix Salaten, Erdnüssen, Reis
Peanut curry with coconut milk, fresh vegetables, mix salads, peanuts, rice
A. Knuspriger Tofu *crispy tofu* 14,90
B. Knuspriges Hühnerfilet ^A *crispy chicken fillet* 16,90
C. Knusprige Ente ^A *crispy duck* 17,90
- 45. TO MANGO CURRY** ^{F,G}
 Mango-Curry Soße mit Kokosmilch, gemischtem Gemüse, frischer Mango, frischem Salat und Jasminreis mit ...
Mango-Curry sauce with coconut milk, various vegetables, fresh mango, fresh salad & jasmine rice with ...
A. Knuspriger Tofu *crispy tofu* 14,90
B. Knuspriges Hühnerfleisch ^A *crispy chicken* 16,90
C. Knusprige Ente ^A *crispy duck* 17,90
- 46. PHỞ XÀO** ^{A,C,F,E}
 Reisbandnudeln gebraten mit Ei, Zuckererbsen, Sojasprossen, Pak Choi, Karotten, Baby Mais, Röstzwiebeln, Erdnüssen...
Flat rice noodles fried with egg, sugar peas, bean sprouts, pak choy, carrots, baby corn, fried onions, peanuts...
A. Tofu *tofu* 15,90
B. Knuspriges Hühnerfilet ^A *crispy chicken fillet* 17,90
C. Knusprige Ente *crispy duck* 18,90
D. Rindfleisch *beef* 18,90
- 47. CƠM BỤI COMBO** ^{A,D,G,E} für 1 Person 19,50
 Menü bestehend aus einer kleinen Suppe, einer Frühlingsrollen, gebratenem Gemüse, Hühnerfleisch in roter Curry-Kokosmilch, serviert mit Jasminreis
Menu with a small soup, spring rolls, fried vegetables, chicken in red curry-coconut milk, served with jasmine rice
- 48. PHỞ CARI** ^{B,E,G}
 Reisbahnndnudeln in rote Curry-Kokosmilch, gedämpften Gemüsen, frischen Salaten, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Minze.
Rice train noodles in red curry coconut milk, steamed vegetables, fresh salads, peanuts, fried onions, mint.
A. Knuspriger Tofu *crispy tofu* 14,90
B. Knuspriges Hühnerfilet ^A *crispy chicken fillet* 16,90
C. Knusprige Ente ^A *crispy duck* 17,90
D. Meeresfrüchten *seafood* 23,90

Auch vegetarisch möglich / Vegetarian options available ✓

Die meisten Gerichte enthalten Sojasprossen ^F und Fischsoße ^D
 Most dishes contain soy sprouts ^F and fish sauce ^D

BÁNH MÌ / BAO BURGER

Vietnamesische Baguettes mit eingelegtem Bio-Gemüse,
frischen Kräutern und spezieller hausgemachter Sauce
(auch mit scharfer Sauce möglich)

Vietnamese baguettes with fresh pickled organic vegetables, fresh herbs and a
special homemade sauce (available with spicy sauce on request)

49. **BÁNH MÌ CLASSIC** ^{A,F} 9,90
Schweinenacken vom Grill, Enten Pâté, vietnamesische Wurst
Grilled pork neck, duck Pâté, vietnamese ham
50. **BÁNH MÌ GÀ** ^{A,F} 9,90
Gebratenes Hühnerfleisch - Stir fried chicken
51. **BÁNH MÌ BÒ** ^{A,F} 9,90
Gebratenes, mariniertes Rindfleisch, Avocado - Stir fried, marinted beef, avocado
52. **BÁNH MÌ VEGGIE** ^{A,F} 8,90
Würzig gebratener Tofu - Fried tofu
53. **BÁNH BAO BURGER** ^{A,F,G} 14,90
Vietnamesisches „Banh Bao“ mit frischem Salat, Zwiebeln, grünem Mango, Kräutern,
Süßkartoffel-Pommes, Spezial Sauce und ...
Vietnamese „Banh Bao“ with fresh salad, onions, green mango, herbs,
sweet potato fries, special sauce and ...
- | | | |
|---------------------|----------------|-------|
| A. Rindfleisch | beef | 14,90 |
| B. Hühnerfleisch | chicken | 13,90 |
| C. Tofu | tofu | 13,50 |
| D. gegrilltem Lachs | grilled salmon | 15,90 |
54. **BÁNH MÌ CHẢO** ^{A,C,D,F,G} 17,90
in heißer Pfanne - Gebratenes zartes Rindfleisch, Omelett,
vietnamesischem Pâté, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln,
hausgemachter Spezialsoße. Dazu noch ein Baguette.
on a hot plate - Fried tender beef, Vietnamese pâté, omelette, tomatoes,
garlic, onions, homemade special sauce. Served with a baguette.

Auch vegetarisch möglich / Vegetarian options available ✓

Die meisten Gerichte enthalten Sojasprossen ^F und Fischsoße ^D

Most dishes contain soy sprouts ^F and fish sauce ^D



© 2014 Torrnwald-
Brotbäckerei





NOODLES SOUP - TÔ PHỞ

55. **MIẾN GÀ**
 Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Möhren, Pilze, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander
 Glass noodle soup with chicken, carrots, mushrooms, soy bean sprouts, spring onions and cilantro
 klein / small 7,90
 groß / big 16,90
56. **PHỞ NAM DINH**
 Traditionelle, vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen klaren Brühe mit Gewürzen, Ingwer, Koriander, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und ...
 Traditional, vietnamese rice ribbon noodle soup in a clear and strong broth with spices, ginger, cilantro, soy bean sprouts, spring onions and ...
A. Tofu tofu 15,90
B. Hühnerfleisch chicken 16,90
C. Rindfleisch beef 17,90
D. Rindersteak in Brühe gegart, Rinderbällchen 17,90
 Beef steak cooked in broth, beef meatballs
57. **PHỞ SỐT VANG** ^{A,D} 17,90
 Reisbandnudelsuppe mit vietnamesischem Rindergulasch, Karotten, 5 Gewürzen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander
 Rice ribbon noodle soup with vietnamese beef goulash, carrots, 5 spices, soy bean sprouts, spring onions and cilantro
58. **BÚN BÒ HUẾ** ^{A,B,D,F} 18,90
 Spezielle Suppe nach vietnamesischer „Hue-Art“ mit Chili-Zitronengrass, gebratene Tofufladen, Rindfleisch, Rinderbällchen, vietnamesischer Wurst, Sojasprossen, Reisnudeln, Basilikum
 Special soup „vietnamese hue style“ with chili-lemongrass, fried tofu patties, beef, beef meat balls, vietnamese sausage, soy bean sprouts, rice vermicelli and basil
59. **PHỞ ÁP CHÀO** 18,90
 NAM DINH besondere Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen klareren Brühe, gebratenes zartes Rindfleisch mit Pakchoi, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln
 NAM DINH special rice ribbon noodles soup in a strong, clear broth, stir-fried tender beef with pak choi, garlic, onions, tomatoes, coriander, soy bean sprouts, spring onions

Auch vegetarisch möglich / Vegetarian options available 

Die meisten Gerichte enthalten Sojasprossen ^F und Fischsoße ^D
 Most dishes contain soy sprouts ^F and fish sauce ^D

DESSERTS

60. **„TÔ“ BLACKREIS** ^{G,N} 7,90
Schwarzer Klebreis in Mango-Johurt, Saisonfrüchte
Black sticky rice in mango-yoghurt, seasonal fruits
61. **STICKYREIS MONKEY** ^{E,N,G} 7,90
Gegrillte Banane mit Klebreiscover
in Kokosmilch mit Erdnüssen und Rotebohnen
Grilled banana with sticky rice cover
in coconut milk with peanuts and red beans
62. **KEM XÔI** ^G 7,90
Pandan-Klebreis, eine Kugel Eis, geröstete Kokosraspeln
und frische Kokosstreifen
Pandan sticky rice, a scoop of ice cream, toasted coconut flakes
and fresh coconut strips
63. **MOCHI EIS** ^{G,N} 7,90
3 verschiedene Sorten Mochi Eis
3 different Mochi ice cream

BEILAGEN / EXTRAS

- JASMINREIS** / Jasmine rice 3,00
- REISNUDELN** / Rice vermicelli 3,00
- EXTRA SOSSE** / extra sauce 1,50



DRINKS ĐỒ UỐNG



HOMEMADE DRINKS

NON-ALCOHOLIC

- | | | | |
|---|------|---|------|
| 65. CHANH ĐÁ | 6,50 | 70. 1980 ICE TEA | 6,90 |
| Limette, Minze, Rohrzucker, Sprudelwasser
Lime, mint, cane sugar, soda | | Grüntee, Limettensaft, Holundersirup, Kumquat
Green tea, lime juice, elderberry syrup, kumquat | |
| 66. LYCHEE LIMO | 6,90 | 71. SẢ ĐÁ | 6,90 |
| Lycheesaft, Lycheefrucht, Sprite
Lychee juice, lychee, Sprite | | Zitronengras Eistee, Limettensaft, Rohrzucker
Lemongrass ice tea, lime juice, cane sugar | |
| 67. REDHOPE | 6,90 | 72. SODA GALAXY | 6,50 |
| Frischer Limettensaft, frische Minze,
Erdbeeren, Blaubeeren, Lychee
Fresh lime juice, fresh mint,
strawberry, blue berry, lychee | | Blau Butterflysirup, Limetten, Rohrzucker, Soda
Blue butterfly syrup, lime, cane sugar, soda | |
| 68. MARACUJA MIX ⁴ | 6,90 | 73. SOMMERGARTEN TEE | 6,90 |
| Frische Maracujafrucht, Mangosaft,
Maracujasaft, Soda, Chia Samen, frische Minze
Fresh passion fruit, mango juice,
passion fruit juice, soda, chia seeds, fresh mint | | Rosen, Lycheesaft, Lycheefrüchte, Rosen Sirup
Roses, lychee juice, lychee fruit, rose syrup | |
| 69. THƠM DẦU ^{1,3,4} | 6,90 | 74. TRÀ THẢO MỘC <i>warm oder kalt</i> | 6,90 |
| Frische Ananas, Kokosmilch, Erdbeere
Fresh pineapple, coconut milk, strawberry | | Warm oder Kalt - Gojibeeren, rote Datteln,
Schneepilze, Chiasamen, getrocknete
Longanfrüchte, Pandanblätter, Rohrzucker
Warm or cold - goji berries, red dates,
Snow mushrooms, chia seeds, dried longan fruits,
pandan leaves, cane sugar | |

HOMEMADE DRINKS

ALCOHOLIC

75. **„TÔ“ GẠO** 8,90
Blaubeeren, Erdbeeren, frische Minze,
Limetten, Reiswodka, Lychee, Chia
Blue berry, strawberry, fresh mint,
lime, rice vodka, lychee, chia
76. **SUNSHINE** 8,90
Mangosaft, Limonade, Gin, Gingerbeer
Mango juice, lemonade, Gin, ginger beer
77. **MEKONG** 8,90
Margarita, Tequila, Passionsfrucht, Erdbeeren
Margarita, tequila, passion fruit, strawberry
78. **„TÔ“ MŨI NÉ** 8,90
Blaubeeren, Wodka, Limonade,
Basilikum, Gingerbeer
blueberries, vodka, lemonade, basil, ginger beer
79. **GREENTEA SOUR** 8,90
Limette, Apfelsaft, grüner Tee, Wodka, Holunder
Lime, apple juice, green tea, vodka, elderberry
80. **SUNDOWNER** 8,90
Aperol, Gin, Limettensaft,
Eisweiss, Holunder Sirup
Aperol, gin, lime juice, egg white, elderberry syrup
81. **APEROL MARACUJA** 7,50
Aperol, Prosecco, Maracujasaft,
frische Maracuja
Aperol, Prosecco, passion fruit juice,
fresh passion fruit
82. **BLUE SKY** 7,90
Blue Curaçao, Ananas Saft , Limetten Sirup
Blue Curaçao, pineapple juice, lime syrup





Schönheitstees für strahlende Haut!

Genießen Sie die perfekte Mischung TRA THẢO MỘC: Reich an Antioxidantien und Vitaminen – für eine gesunde Haut, starke Immunität und innere Balance. Tun Sie sich und Ihrer Schönheit etwas Gutes!

TEE / TEA

83. **GRÜNER TEE / JASMINTEE** Tasse 3,20
84. **„TÔ“ WINTER** 4,20
Belebender Bio Tee aus frischem Ingwer,
Zitronengras, Limetten, Limettenblättern,
Honigkumquat
*Vitalizing organic tea made of fresh ginger,
lemon grass, lime, lime leaves, honey kumquat*
85. **MINZE-INGWER TEE /**
MINT GINGER TEA 3,80
Frische Bio Ingwer - *fresh organic ginger*
86. **HERBSTLAUB** 4,50
Kamillenblüten, Jujube, Gojibeeren
Chamomile blossoms, jujube, goji berries
87. **SWEET WINTER** 4,20
Frischer Ingwer, Orange, Zimt, Honig
Fresh ginger, orange, cinnamon
88. **ROSE ON THE WATER** 3,80
Liebliche Rosenblüten auf Grünteeblättern
Delicate rose blossoms on green tea leaves
89. **BUTTERFLY SPRING** 4,50
Heiße Reismilch mit frischem Ingwer,
Blautee-Schmetterlings-Erbse
*Hot rice milk with fresh ginger,
blue tea butterfly peas tea*

KAFFEE / COFFEE

90. **VIETNAM. KAFFEE** ^{8,G} Tasse 4,50
mit Kondenmilch
Vietnamese coffee with condensed milk
91. **VIETNAM. EIS KAFFEE** ^{8,G} Tasse 4,50
Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondenmilch
Vietnamese iced coffee with condensed milk
92. **CÀ PHÊ MUỐI** ^{8,G} 0,3l 6,50
Vietnamesische Eiskaffee mit
Kondensmilch, Schlagsahne, Salz
*Vietnamese iced coffee with condensed milk,
whipped cream, salt*
- 

SOFTDRINK

110. **COLA** ^{1,3,9} / 0,3 L 3,90
COLA ZERO ^{1,3,9} / 0,4 L 4,90
SPRITE / FANTA ³
113. **GEROLSTEINER WASSER** 0,25 L 2,90
Still oder Sprudel / *natural or sparkling* 0,75 L 6,90
Sprudel mit Holunder / 0,5 L 6,90
Sparkling with elderberry
114. **SAFT** 0,2 L 2,90
Apfel, Rhabarber, Maracuja, 0,4 L 5,20
Mango, Ananas oder Lychee
Apple, rhubarb, passion fruit, mango, pineapple or lychee
115. **SAFTSCHORLE /** 0,2 L 2,50
JUICE SPRITZER 0,4 L 4,20

BEER BIA

- 0,3 L 0,5 L
120. **BITBURGER VOM FASS** ^A 4,50 5,50
121. **RADLER** ^A 3,90 4,90
122. **SAIGON/TIGER BIER** ^A 4,50
123. **HEFEWEIZEN** ^A 4,50
124. **HEFEWEIZEN** *Alkoholfrei / non-alcoholic* ^A 4,50
125. **BOLTEN ALT** ^A 0,33 L 3,90



ALKOHOLISCHES

OFFENE WEINE

0,2 L 0,5l
130. WEISSWEIN WILHELM B. M 6,90 12,90
Riesling - Trocken
Weißburgunder - Trocken
Grauburgunder - Trocken

0,2 L 0,5l
131. ROTWEIN WILHELM B. M 6,90 12,90
Dornfelder - Halbtrocken
Dornfelder - Trocken

FLASCHENWEINE

140. WEISSWEIN
Manz Grauer Burgunder 0,75l 24,9
Trocken Alte Reben

Manz Weißer Burgunder Feinherb 0,75l 21,9

Gran Passione Bianco Veneto I.G.T 0,75l 19,9

141. ROTWEIN
A Mano Primitivo Puglia I.G.T 0,75l 21,9

Gran Passione Rosso Veneto I.G.T 0,75l 19,9

SPIRITUOSEN

150. LUA MOI (Viet.Reisschnaps) 2 cl 3,50



ALLE PREISE IN EUR, INKL. MWST

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Alle Gerichte werden ohne Glutamat zubereitet.

ALLERGENE

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch einschließlich Laktose
Milchzucker
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- M. Senf
- N. Sesamsamen
- O. Schwefeldioxid
- P. Lupinen
- R. Weichtiere (Mollusken)

ZUSATZSTOFFE

- 1. Mit Farbstoff
- 2. Mit Konservierungsstoff
- 3. Mit Antioxidationsmittel
- 4. Mit Säuerungsmittel
- 5. Mit Stabilisator
- 6. Mit Süßstoff
- 7. Mit Phenylalalinquelle
- 8. Mit Koffein
- 9. Mit Geschmacksverstärker
- 10. Geschwärzt
- 11. Chininhaltig
- 12. Mit Phosphat
- 13. Mit Milcheiweiß
- 14. Mit Taurin
- 15. Mit Schwefeldioxid
- 16. Mit Teein

