



**HEILIGENSEESTRAßE 51
13503 BERLIN**

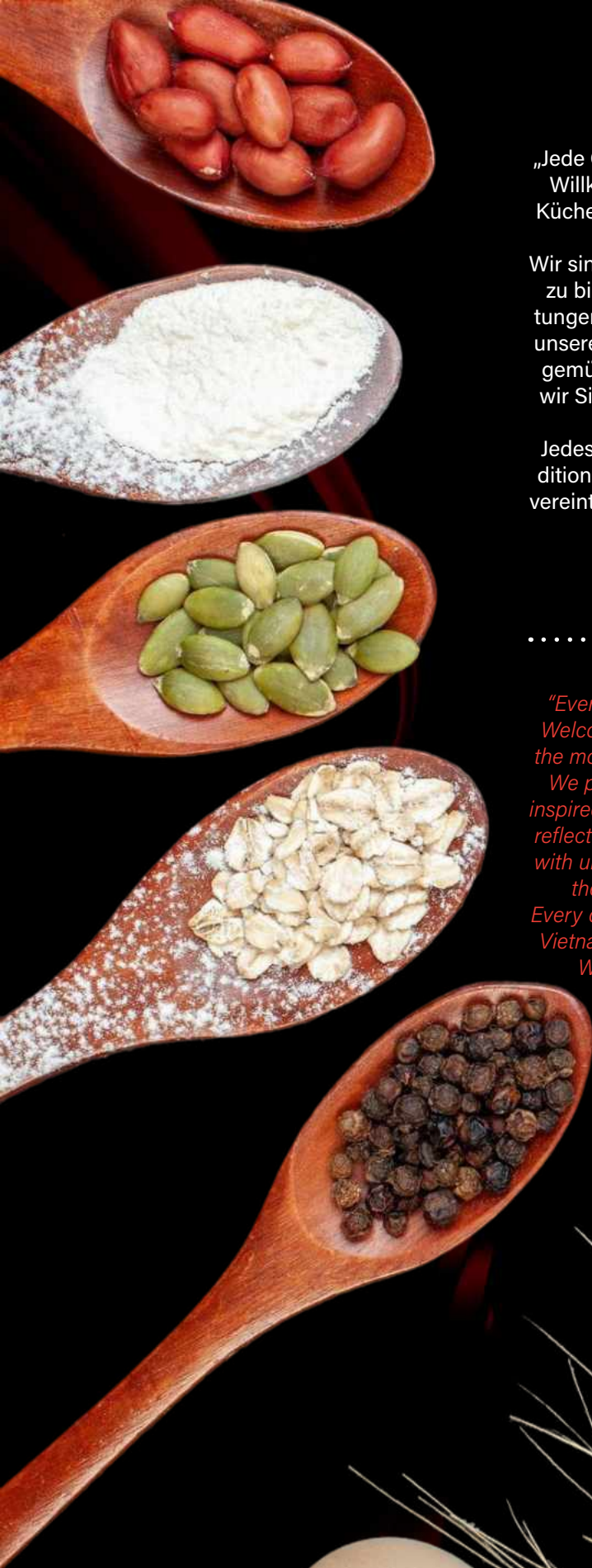
TEL.: 030 53028215

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Do.: 12.00 - 22.00 Uhr
Feiertage: 12.00 - 22.00 Uhr

**KOMM ALS GAST, GEH ALS FREUND
KARTE ZAHLEN AB 30€**





ÜBER UNS

„Jede Generation trägt die Verantwortung, Neues zu entdecken.“
Willkommen im Lua Viet, in dem traditionelle vietnamesische Küche auf die moderne Generation und eine einzigartige Fusion aus Vergangenheit und Zukunft entsteht.

Wir sind stolz darauf, unseren Gästen ein kulinarisches Erfahrung zu bieten, das von den reichen Aromen und Geschmacksrichtungen der vietnamesischen Küche inspiriert ist und gleichzeitig unsere modernen Visionen und Kreativität reflektiert. In unserer gemütlichen Atmosphäre mit einzigartigen Gerichten möchten wir Sie verführen und einladen, die Geschichte und Kultur Vietnams durch Geschmack und Aromen zu entdecken.

Jedes Gericht im Lua Viet ist eine einzigartige Kreation, die traditionelle vietnamesische Rezepte mit modernen Komponenten vereint, um den Gaumen zu begeistern. Wir freuen uns darauf, Sie in unserer Lua Viet-Familie begrüßen zu dürfen!

**Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Lua Viet-Team**

.....

ABOUT US

*“Every generation has the responsibility to discover new things.”
Welcome to Lua Viet, where traditional Vietnamese cuisine meets the modern generation, creating a unique fusion of past and future.*

We pride ourselves on offering our guests a culinary experience inspired by the rich aromas and flavors of Vietnamese cuisine, while reflecting our modern vision and creativity. In our cozy atmosphere with unique dishes, we aim to entice you and invite you to discover the history and culture of Vietnam through taste and flavor.

Every dish at Lua Viet is a unique creation that combines traditional Vietnamese recipes with modern ingredients to delight the palate.

We look forward to welcoming you to our Lua Viet family!

**Sincerely,
The Lua Viet Team**



VORSPEISEN | appetizers

- 1 Nem Saigon - Frühlingsrollen | *springroll* (2 Stk./pcs) ^D** 5,90€
 Gebackene reispapierrollen gefüllt mit glasnudeln, Morcheln, Hackfleisch und Gemüse dazu gewürzt-Sauce
Fried ricepaperroll filled with glass noodles, Morels , minced meat and vegetables served with a spicy Sauce
- 2 Nem Mini | *mini spring rolls* (5 Stk./pcs) ⁵** 5,90€
 vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse, dazu Süß-Sauer-Soße
vegetarian spring rolls filled with vegetables and served with sweet sour sauce
- 3 Goi Cuon | *summer rolls* (2 Stk./pcs) ^D**
 gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln, Hackfleisch und Gemüse, dazu hausgemachte Sauce
fried ricepaper roll filled with glass noodles, morels , minced meat and vegetables served with a homemade sauce

A	Tofu ^F	tofu	5,90€
B	Hähnchen	chicken	5,90€
C	Garnelen ^B	prawns	6,50€
D	Lachs ^D	salmon	6,90€
- 4 Cha Gio Re | *rice net spring rolls* (3 Stk./pcs) ^B** 5,90€
 Netzfrühlingsrolle gefüllt mit Morcheln, Garnelen und würzigem Salat, dazu traditionelle Soße
net spring roll filled with morels, shrimp, and spicy salad, served with traditional sauce
- 5 Edamame | *edamame* ^F** 5,90€
 gedämpfte junge Sojabohnenschoten mit Meersalz
steamed young soybean pods with sea salt
- 6 Wantan Chien | *crispy dumplings* (5 Stk./pcs) ^{A1,B,K,5}** 6,90€
 knusprige Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen, Garnelenhack, Sesamöl, Gemüse, dazu Süß-Sauer-Soße
crispy dumplings filled with chicken, minced shrimp, sesame oil, vegetables, and sweet and sour sauce
- 7 Ha Cao | *steamed dumplings* (4 Stk./pcs) ^F**
 gedämpfte Teigtaschen serviert mit Sojasoße
steamed dumplings served with soy sauce

A	Tofu ^F	tofu	5,90€
B	Garnelen ^B	prawns	6,90€
- 8 Gyoza | *fried dumplings* (4 Stk./pcs) ^{A1,5}** 6,90€
 Frittierte gefüllte Dumplings Gemüse und Tofu serviert mit süß sauer Soße
Deep-fried dumplings filled with vegetables and tofu, served with sweet and sour sauce
- 9 Chien Com | *crispy green puffed rice* (2 Stk./pcs) ^{C,J,2,5}**
 grüne Puffreispanade serviert mit einem Dip aus Honig, Mayonnaise und Chili
crispy green puffed rice coating, served with homemade honey, mayonnaise, chili dip

A	Tofu ^F	tofu	6,50€
B	Garnelen ^B	prawns	7,90€

VORSPEISEN | appetizers

10 Saté Spieße | *satay skewer* ^E

marinierte Spieße mit cremiger Erdnuss-Soße
marinated skewers with creamy peanut sauce

- | | | | |
|---|--------------------------------|----------------------|-------|
| A | Veganes Hähnchen ^{A1} | <i>vegan chicken</i> | 6,50€ |
| B | Hähnchen | <i>chicken</i> | 6,50€ |

11 Tempura Japanisch ^{A1}

serviert hausgemachte Soße und salat
served with homemade sauce and salad

- | | | | |
|---|-----------------------|----------------------|-------|
| A | Auberginen | <i>Eggplant</i> | 5,90€ |
| B | Gemüse Mix | <i>vegetable Mix</i> | 5,90€ |
| C | Tofu ^F | | 5,90€ |
| D | Garnelen ^B | <i>Prawn</i> | 7,90€ |

12 Khoai Lang Chien | *baked sweet potato* ^{C,J,2,5}

gebackene Süßkartoffeln mit Honig-Mayonnaise-Chili-Soße
baked sweet potatoes with honey-mayonnaise-chili sauce

5,90€

13 Seetangsalat | *seaweed salad* ^{A1,F,K,1}

Algensalat mit Sesam und Unagi-Soße
seaweed salad with sesame and unagi sauce

5,90€

14 Lua Viet Tatar | *Lua Viet tartare* ^{A1,D,F,1}

Avocado, Gurke, Tobico (Fischrogen), Unagi-Cocktail-Soße mit knusprigem Wantan-Papier

avocado, cucumber, fish roe, unagi cocktail sauce with crispy wantan paper

- | | | | |
|---|----------------------------------|------------------------|--------|
| A | Lachs ^D | <i>salmon</i> | 10,90€ |
| B | Thunfisch ^D | <i>tuna</i> | 11,90€ |
| C | Lachs-Thunfisch Mix ^D | <i>salmon-tuna mix</i> | 11,90€ |

15 Tapas Mix | *tapas mix* ^{A1,B,D,E}

2 Hähnchenspieße, 2 Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung, 2 knusprige Wantan-Dumplings, 2 gebackene Garnelen

2 chicken skewers, 2 spring rolls with minced meat filling, 2 crispy wantan dumplings, 2 baked prawns

18,90€

16 gegrillte Luaviet ^{C,J,2,5}

serviert hausgemachte Soße und salat mix.
served with homemade Sauce and salad mix.

- | | | | |
|---|----------------------------------|-------------------------|--------|
| A | Kräute- Seitling Pilze | <i>oyster mushrooms</i> | 5,90€ |
| B | große Garnelen 3stk ^B | <i>big prawns 3pcs</i> | 9,50€ |
| C | Frankreich Ente | <i>French Duck</i> | 10,90€ |



SALATE & SUPPEN | **salads & soups**

17 **Goi Mien** | *glass noodle salad* ^{D,E}

feiner Glasnudelsalat mit frischem Gemüse, Röstzwiebeln, Limetten, Zitronengras und asiatischen Kräutern

fine glass noodle salad with fresh vegetables, roasted onions, limes, lemongrass and Asian herbs

		Klein/ small	groß/big
A	Tofu ^F	6,90€	12,90€
B	Hähnchen	7,90€	13,90€
C	Garnelen ^B	9,90€	15,90€
D	Rind	8,90€	14,90€
E	Gebackene Ente ^{A1}		15,90€
F	Lachs ^D		17,90€

18 **Mango Salat** | *mango salad* ^{D,E}

Mangoscheiben mit Karotten, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, asiatischen Kräutern und erfrischendem Limettendressing

mango slices with carrots, salad, peanuts, fried onions, Asian herbs, refreshing lime dressing

		Klein/ small	groß/big
A	Tofu ^F	6,90€	12,90€
B	Hähnchen	7,90€	13,90€
C	Rind	8,90€	14,90€
D	Garnelen ^B	9,90€	15,90€
E	Gebackene Ente ^{A1}		15,90€
F	Lachs ^D		17,90€

19 **Avocado Salat** | *avocado salad* ^{D,E}

Avocadoscheiben mit Karotten, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, asiatischen Kräutern und erfrischendem Limettendressing

avocado slices with carrots, salad, peanuts, fried onions, Asian herbs, refreshing lime dressing

		Klein/ small	groß/big
A	Tofu ^F	6,90€	12,90€
B	Hähnchen	7,90€	13,90€
C	Rind	8,90€	14,90€
D	Garnelen ^B	9,90€	15,90€
E	Gebackene Ente ^{A1}		15,90€
F	Lachs ^D		17,90€

SALATE & SUPPEN | **salads & soups**

20 Dumpling Dream | *dumpling soup* ^{A1}

gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und asiatischen Kräutern in einer aromatischer Brühe

filled dumplings with vegetables and Asian herbs in an aromatic broth

A	Sup Wantan ^{A1}	<i>sup wantan</i>	6,90€
B	Ha Cao Tofu ^F	<i>ha cao tofu</i>	6,50€
C	Ha Cao Garnelen ^B	<i>ha cao prawns</i>	6,90€

21 Sup Canh Chua (scharf/spicy)

aromatische Brühe mit Champignons, Tomaten, Zitronengras, Limettensaft und Kräutern

aromatic broth with mushrooms, tomatoes, lemongrass, lime juice and herbs

A	Tofu ^F	<i>tofu</i>	5,90€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	6,50€
C	Garnelen ^B	<i>prawns</i>	6,90€
D	Lachs ^D	<i>salmon</i>	7,50€

22 Sup Kokosmilch ^C (scharf/spicy)

cremige Kokosmilchsuppe mit Champignons, Tomaten, Zitronengras und asiatischen Kräutern

creamy coconut milk soup with mushrooms, tomatoes, lemongrass and Asian herbs

A	Tofu ^F	<i>tofu</i>	5,90€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	6,50€
C	Garnelen ^B	<i>prawns</i>	6,90€
D	Lachs ^D	<i>salmon</i>	7,50€



NUDELSUPPEN | noodle soups

23 Pho | *pho soup* ^F

berühmte Pho Suppe mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, asiatischen Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimt und Koriander

famous Pho soup with bean sprouts, spring onions, Asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon and coriander

- | | | | |
|---|--|------------------|--------|
| A | Tofu ^F | <i>tofu</i> | 12,90€ |
| | milde aromatische Nudelsuppe mit frischem Gemüse und feinem Tofu in leichter Gemüsebrühe | | |
| | <i>mild, aromatic noodle soup with fresh vegetables and fine tofu in a light vegetable broth</i> | | |
| B | Hähnchen | <i>chicken</i> | 13,50€ |
| | zartes Hühnerfilet in schmackhafter Hühnerbrühe | | |
| | <i>tender chicken fillet in tasty chicken broth</i> | | |
| C | Rind | <i>beef</i> | 13,90€ |
| | dünne Rindfleischscheiben in kräftiger aromatischer Rinderbrühe | | |
| | <i>thin slices of beef in strong, aromatic beef broth</i> | | |
| D | Pho Thap Cam | <i>pho mixed</i> | 14,90€ |
| | Mix aus Rindfleischscheiben und Hühnerfilet | | |
| | <i>mix of beef slices and chicken fillet</i> | | |



24 Udon | *udon noodles* ^{A1}

ist ein traditionelles japanisches Nudelgericht, Udon- Nudeln werden in der Regel aus Weizenmehl die typischerweise

is a traditional Japanese noodle dish, Udon noodles are usually made from wheat flour and typically have a diameter of about 4 to 6 mm

- | | | | |
|---|---|--|--------|
| A | Udon Tofu ^F | | 13,90€ |
| | milde aromatische Udonuppe mit frischen Gemüse mit Tofu in leichte Gemüsebrühe, serviert Frühlingszwiebeln und Koriander. | | |
| | <i>mild aromatic udon soup with fresh vegetables with tofu in light vegetable broth, served with spring onions and coriander.</i> | | |
| B | Udon Hähnchen | | 14,50€ |
| | zartes Hühnerfilet in schmackhafter Hühnerbrühe | | |
| | <i>tender chicken fillet in tasty chicken broth</i> | | |
| C | Udon Rind | | 14,90€ |
| | Milde, aromatische udon-Suppe mit Rindfleisch in einer schmackhaften RinderBrühe. | | |
| | <i>Mild, aromatic Udon soup with beef in a flavorful beef broth.</i> | | |
| D | Udon Thap Cam ^B | | 15,90€ |
| | milde aromatische udonsuppe mit Hühnefilet und Rindfleischscheiben, Garnelen in einer schmackhaften RinderBrühe, serviert Frühlingszwiebeln und Koriander | | |
| | <i>Mild, aromatic udon soup with chicken fillet and slices of beef, shrimp in a tasty beef broth, spring onions and coriander.</i> | | |

NUDELGERICHTE | noodle dishes

25 Bun Nam Bo ^{D,E}

Reisnudeln mit frischem Salat, Kräutern, Erdnüssen, röstzwiebeln und Chili, Limetten Dressing

Rice noodles with fresh salad, herbs, peanuts, fried onions and chili, lime dressing

A	Tofu ^F		12,90€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	13,90€
C	Rind	<i>beef</i>	14,90€
D	Garnelen Tempura ^{A1,B}	<i>prawns</i>	15,90€
E	Gebackene Ente ^{A1}	<i>Duck</i>	16,90€
F	Lachs ^D	<i>salmon</i>	17,90€

26 Pho Tron (scharf/spicy) ^{E,G}

vietnamesische Reisbandnudeln mit frischen Kräutern und Salat, serviert in einer cremigen Soße aus Kokosmilch und Erdnüssen

Vietnamese rice noodles with fresh herbs and salad, served in a creamy coconut milk and peanut sauce

A	Tofu ^F		12,90€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	13,90€
C	Rind	<i>beef</i>	14,90€
D	Garnelen ^B	<i>prawns</i>	15,90€
E	gebackene Ente ^{A1}	<i>baked Duck ⁱ</i>	16,90€
F	Lachs ^D	<i>salmon</i>	17,90€

27 Pho Saté | *pho satay* (scharf/spicy) ^{5,10}

vietnamesische Reisbandnudeln mit frischem Gemüse der Saison, Kaiserschoten, Brokkoli und hausgemachter Saté-Soße

Vietnamese rice noodles with fresh seasonal vegetables, snow peas, broccoli, and homemade satay sauce

A	Tofu ^F		12,90€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	13,90€
C	Rind	<i>beef</i>	14,90€
D	Garnelen ^B	<i>prawns</i>	15,90€
E	gebackene Ente ^{A1}	<i>baked Duck</i>	16,90€
F	Lachs ^D	<i>salmon</i>	17,90€

28 Pho Xao ^C

gebratene Reisbandnudeln mit Ei, verschiedenem Gemüse der Saison, Röstzwiebeln, Pak Choi, Kaiserschoten und Kräuterseitlingen

fried rice noodles with egg, various seasonal vegetables, fried onions, pak choi, snow peas and oyster mushrooms

A	Tofu ^F		12,90€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	13,90€
C	Rind	<i>beef</i>	14,90€
D	Garnelen ^B	<i>prawn</i>	15,90€
E	gebackene Ente ^{A1}	<i>baked Duck ⁱ</i>	16,90€
F	Lachs ^D	<i>salmon</i>	17,90€

NUDELGERICHTE | noodle dishes

29 Udon Xao ^{A1,B,F,1,10}

gebratene Udon Nudeln mit verschiedenem Gemüse der Saison, Röstzwiebeln, Pak Choi, Kaiserschoten und Kräuterseitlingen

fried udon noodles with various seasonal vegetables, fried onions, pak choi, snow peas and oyster mushrooms

A	Tofu ^F		12,90€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	13,90€
C	Rind	<i>beef</i>	14,90€
D	Garnelen ^B	<i>prawn</i>	15,90€
E	gebackene Ente ^{A1}	<i>baked Duck</i>	16,90€
F	Lachs ^D	<i>salmon</i>	17,90€

30 Ramen

Ramen Nudeln gebraten mit verschiedene Gemüse Saison Serviert mit Salad & Fisch-Auster-Limetten-Sauce

Ramen noodles fried with various seasonal vegetables Served with salad & fish-oyster-lime sauce

A	Tofu ^F		12,90€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	13,90€
C	Rind	<i>beef</i>	14,90€
D	Garnelen ^B	<i>prawn</i>	15,90€
E	gebackene Ente ^{A1}	<i>baked Duck ⁱ</i>	16,90€
F	Lachs ^D	<i>salmon</i>	17,90€



REISGERICHTE | rice dishes

31 Curry Sauce (scharf/spicy) ^G

hausgemachter Curry mit cremiger Kokosmilch, Zucchini, Champignons, frischem Gemüse der Saison, Zitronengras, Limettenblättern, Hokkaido-Kürbis und frischem Thai Basilikum, serviert mit Duftreis

homemade curry with creamy coconut milk, zucchini, mushrooms, fresh seasonal vegetables, lemongrass, lime leaves, Hokkaido pumpkin and fresh Thai basil, served with fragrant rice

A	Tofu ^F		12,90€
B	Hähnchen	chicken	13,90€
C	Rind	beef	14,90€
D	Garnelen ^B	prawn	15,90€
E	Gebackene Ente ^{A1}	duck	16,90€
F	Lachs ^D	salmon	17,90€

32 Erdnuss Sauce ^{c,i,m}

hausgemachte Erdnusssoße mit Kokosmilch, Zucchini, Brokkoli, Pilzen, frisches Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis

homemade peanut sauce with coconut milk, zucchini, broccoli, mushrooms, and fresh seasonal vegetables, served with fragrant rice

A	Tofu ^F		12,90€
B	Hähnchen	chicken	13,90€
C	Rind	beef	14,90€
D	Garnelen ^B	prawn	15,90€
E	Gebackene Ente ^{A1}	duck	16,90€
F	Lachs ^D	salmon	17,90€

33 Mango Sauce ^E

hausgemachte Mangosoße mit Kokosmilch, Zucchini, Brokkoli, Mangoscheiben, frisches Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis

homemade mango sauce with coconut milk, zucchini, broccoli, mango slices, and fresh seasonal vegetables, served with fragrant rice

A	Tofu ^F		12,90€
B	Hähnchen	chicken	13,90€
C	Rind	beef	14,90€
D	Garnelen ^B	prawn	15,90€
E	Gebackene Ente ^{A1}	duck	16,90€
F	Lachs ^D	salmon	17,90€



REISGERICHTE | rice dishes

34 Austern Woksoße ^{B,F,1,10}

im Wok geschwenkt mit frischem Gemüse der Saison, Pak Choi, Kaiserschoten, Sojasprossen und hausgemachter Austernsoße, serviert mit Duftreis

stir-fried with fresh seasonal vegetables, pak choi, snow peas, soybean sprouts and homemade oyster sauce, served with fragrant rice

A	Tofu ^F		12,90€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	13,90€
C	Rind	<i>beef</i>	14,90€
D	Garnelen ^B	<i>prawn</i>	15,90€
E	Gebackene Ente ^{A1}	<i>duck</i>	16,90€
F	Lachs ^D	<i>salmon</i>	17,90€

35 Tempura Chicken ^{A1}

15,90€

gebackenes Hühnerfilet mit gebratenem Gemüse, serviert mit Duftreis

baked chicken fillet with fried vegetables, served with fragrant rice

A	Curry Soße ^G	<i>curry sauce</i>
B	Erdnusssoße ^E	<i>peanut sauce</i>
C	Mango Soße ^G	<i>mango sauce</i>
D	Austernsoße ^{B,F,1,10}	<i>oystersauce</i>

36 Garnelen Tempura ^{A1}

16,90€

gebackene Garnelen mit verschiedenem Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis

baked shrimp with various seasonal vegetables, served with fragrant rice

A	Curry Soße ^G	<i>curry sauce</i>
B	Erdnusssoße ^E	<i>peanut sauce</i>
C	Mango Soße ^G	<i>mango sauce</i>
D	Austernsoße ^{B,F,1,10}	<i>oystersauce</i>

37 Streetbowl ^{C,J,K,2,5}

hausgemachte Sesamsoße aus Mayonnaise und Olivenöl, serviert mit frischem Gemüse, Salat, Paprika und Duftreis

homemade sesame sauce made from mayonnaise and olive oil, served with fresh vegetables, salad, peppers and fragrant rice

A	Tofu ^G		12,90€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	13,90€
C	Rind	<i>beef</i>	14,90€
D	Garnelen ^B	<i>prawn</i>	15,90€
E	Gebackene Ente ^{A1}	<i>duck</i>	16,90€

38 Frankreich Ente ^{B,F,1,10}

23,90€

Entenbrust aus Frankreich serviert mit frischem Gemüse der Saison, Pak Choi, Kräuterseitlingen und Kaiserschoten, serviert mit einer köstlichen, braunen Lua Viet Soße und Duftreis

French duck breast served with fresh seasonal vegetables, pak choi, king oyster mushrooms, and snow peas, served with a delicious brown Lua Viet sauce and fragrant rice

LUAVIET SPECIALS

39 LuaViet Burger ^{A1,F,K}

einzigartige Fusion aus Banh Bao und dem Amerikanischen Burger nach Lua Viet Style, leicht süßliches Brötchen kombiniert mit frischem Salat, Gurke, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Avocado und hausgemachter Burger Soße, serviert mit Süßkartoffel

unique fusion of Banh Bao and the American burger Lua Viet style, slightly sweet bun combined with fresh lettuce, cucumber, tomatoes, onions, coriander, avocado and homemade burger sauce, served with sweet potato

A	Tofu ^F		13,90€
B	Hähnchen	chicken	14,90€
C	Rind	beef	15,90€
D	Lachs ^D	salmon	17,90€

40 Com Nieu Tontopt ^C

Reis im Tontopf: Vor der Erfindung des elektrischen Reiskochers wurde Reis in Vietnam in kleinen Tontöpfen gekocht. Feinschmecker sagen heute noch, er sei im Tontopf aromatischer und feiner im Geschmack. Tontopf nach Lua Viet Style auf frischem Gemüse der Saison, Spargel, Champignons, Zwiebeln, Spiegelei, serviert mit Reis.

Rice in a clay pot: Before the invention of the electric rice cooker, rice in Vietnam was cooked in small clay pots. Gourmets still say it's more aromatic and has a more delicate flavor in a clay pot. Lua Viet-style clay pot with fresh seasonal vegetables, asparagus, mushrooms, onions, and a fried egg, served with rice.

A	Tofu ^F		13,90€
B	Hähnchen	chicken	14,90€
C	Rind	beef	15,90€
D	Garnelen ^D	prawn	16,90€
E	Gebackene Ente ^{A1}	duck	17,90€
F	Lachs ^D	salmon	17,90€



LUA VIET SPECIALS

41 Rainbowl ^{A1,D,F,K,1}

Sashimi mit hausgemachter Sesam- und Unagi Soße nach Lua Viet Style auf frischem Salat, Avocado, eingelegtem Rettich, jungen Sojabohnen, Seetang Salat, serviert mit Sushireis

sashimi with homemade sesame and unagi sauce, Lua Viet style, on fresh lettuce, avocado, pickled radish, baby soybeans, and seaweed salad, served with sushi rice

A	Lachs ^D	salmon	17,90€
B	Thunfisch ^D	tuna	18,90€
C	Mix Thunfisch-Lachs ^D	tuna-salmon mix	18,90€

42 Gegrillt Steak | *grilled steak* ^{A1,F,1}

verschiedene Kräuter mit Zucchini, Auberginen, frischer Salat in Teriyaki-Soße, serviert mit Süßkartoffeln

assorted herbs with asparagus, zucchini, eggplant, fresh salad in teriyaki sauce, served with sweet potatoes

A	Rind	beef	22,90€
B	Garnelen ^B	Prawn	22,90€
C	Ente Frankreich	Duck France	24,90€
D	Lachs ^D	salmon	22,90€
E	Thunfisch ^D	Tuna	23,90€

43 Fire Sunrise| *spicy* ^{A1,F,1}

in der Gusseisenpfanne gebraten mit verschiedenem Gemüse der Saison, Kaiserschoten, Kräuterseitlingen, Zwiebeln in hausgemachter Lua Viet Soße, serviert mit Duftreis

fried in a cast iron pan with various seasonal vegetables, snow peas, king oyster mushrooms, onions in homemade Lua Viet sauce, served with fragrant rice

A	Rind	beef	22,90€
B	Rind-Hähnchen- Garnelen Mix ^B	mix Beef-chicken- prawn	21,90€
C	Gebackene Ente ^{A1}	Duck	21,90€
D	Ente Frankreich	Duck France	24,90€
E	Lachs ^D	salmon	22,90€
F	Thunfisch ^D	Tuna	23,90€



LUA VIET VEGAN

- 44 Kho To** ^{A1,F} 17,90€
 gegrillte Auberginen im Tontopf mit Tofu-Seitan, serviert mit einer hausgemachten Soja-Miso-Soße und Thai-Basilikum, dazu gedämpftes Gemüse und Duftreis
grilled eggplant in a clay pot with tofu seitan, served with a homemade soy miso sauce and Thai basil, steamed vegetables and fragrant rice
- 45 Am Duong** ^{A1,F} 17,90€
 hausgemachte Soja-Miso-Soße mit frischem Gemüse der Saison, Zucchini, Brokkoli, Kaiserschoten, Kräuterseitlingen, Tofu-Seitan, serviert mit Duftreis
homemade soy miso sauce with fresh seasonal vegetables, zucchini, broccoli, snow peas, king oyster mushrooms, and tofu seitan, served with fragrant rice



KINDER-MENÜ | kids menu

- 46 Kinder 1** ^{A1,E} 8,90€
 knuspriges Hähnchen mit Erdnusssoße, serviert mit Reis oder Nudeln
crispy chicken with peanut sauce, served with rice or noodles
- 47 Kinder 2** (3 Stk./pcs) ^{A1,B,5} 9,90€
 gebackene Garnelen mit Süß-Sauer-Soße und Süßkartoffeln
baked shrimp with sweet and sour sauce and sweet potatoes

BEILAGEN

- 48 Duftreis** *fragrant rice* 2,00€
- 49 Nudeln** ^{A1} *noodles* 2,50€
- 50 Udon Nudeln** ^{A1} *udon noodles* 3,50€
- 51 Sushi Reis** *sushi rice* 3,00€
- 52 Rind** *beef* 6,00€
- 53 Knusprige Ente** ^{A1} *crispy duck* 8,50€
- 54 Lachs** ^D *salmon* 8,50€
- 55 Thunfisch** ^D *tuna* 10,90€
- 56 Knuspriges Hähnchen** ^{A1} *crispy chicken* 6,90€
- 57 Gebackener Tofu** ^{A1,F} *baked tofu* 5,00€
- 58 Extra Curry-** ^G **/ Erdnuss-** ^{E,G} **/ Mangosoße** ^G 3,90€

DESSERT

- 60 Bananen gebacken** ^{A1,E} 6,90€
gebackene Bananen mit Honig und Erdnüssen
baked bananas with honey and peanuts
- 61 Matcha Käse** ^{G,4,5} 6,90€
Matchapulver mit Philadelphia Frischkäse und Erdbeersoße
matcha powder with Philadelphia cream cheese and strawberry sauce
- 62 Kokos-Panna Cotta** ^{G,5} 6,90€
hausgemachte Panna Cotta aus Kokosmilch mit frischem Mango, Erdbeer- und Mangosoße
homemade panna cotta made from coconut milk with fresh mango, strawberry and mango sauce
- 63 Nep Cam** 6,90€
schwarzer Klebreis mit Joghurt und Erdnüssen
black sticky rice with yogurt and peanuts
- 64 Mochi ice** ^G 6,90€
3 Kugel japanische reiskuchen-eis
3 scoops of Japanese Mochi ice cream
3 Kugel 3 scoops
- 65 Eis** ^G
Schoko-, Vanille- oder Erdbeereis mit Obst
chocolate, vanilla or strawberry ice cream with fruit
- | | | | |
|---|---------|----------|-------|
| A | 1 Kugel | 1 scoop | 3,90€ |
| B | 2 Kugel | 2 scoops | 5,90€ |
| C | 3 Kugel | 3 scoops | 7,90€ |



SUSHI



- 100 Avocado
- 101 Ebi Nigiri ^B
- 102 Unagi Nigiri ^D
- 103 Sake Nigiri ^D
- 104 Fire Sake ^D
- 105 Maguro Nigiri ^D
- 106 Fire Maguro ^D

NIGIRI (2 Stk./pcs.)

Avocado	<i>avocado</i>	4,10€
Garnele	<i>prawn</i>	4,90€
Aal	<i>freshwater eel</i>	5,90€
Lachs	<i>salmon</i>	5,50€
Feuerlachs	<i>flambéed salmon</i>	5,90€
Thunfisch	<i>tuna</i>	5,90€
Feuerthunfisch	<i>flambéed tuna</i>	6,40€



- 107 Kappa Maki
- 108 Avocado Maki
- 109 Shinko Maki
- 110 Ebi Tempura Maki ^{A1,B}
- 111 Maki Paprika ^{K,F,A1}
- 112 Sake Maki ^D
- 113 Sake Avocado Maki ^D
- 114 Tekka Maki ^D
- 115 Unagi Maki
- 116 Tekka Avocado Maki ^D
- 117 Chicken Maki
- 118 Mango Maki ⁱ

MAKI (8 Stk./pcs.)

Gurke	<i>cucumber</i>	5,50€
Avocado	<i>avocado</i>	5,50€
eingelgter Rettich	<i>pickled radish</i>	5,50€
panierte Garnele	<i>baked prawn</i>	6,50€
Bell Pepper	<i>Bell Pepper</i>	5,90€
Lachs	<i>salmon</i>	5,90€
Lachs, Avocado	<i>salmon, avocado</i>	6,50€
Thunfisch	<i>tuna</i>	6,90€
Süßwasseraal maki	<i>Freshwater eel</i>	5,90€
Thunfisch, Avocado	<i>tuna, avocado</i>	7,50€
gebackenes Hähnchen	<i>baked chicken</i>	6,50€
Mango	<i>mango</i>	5,90€

SASHIMI

119	Sake Sashimi (4 Stk./pcs.) ^D	Lachs, Seetang Salat	<i>salmon</i>	11,50€
120	Maguro Sashimi (4 Stk./pcs.) ^D	Thunfisch, Seetang Salat	<i>tuna</i>	12,50€
121	Sashimi Mix (8 Stk./pcs.) ^D	Lachs, Thunfisch, Seetang Salat	<i>salmon, tuna</i>	23,50€

INSIDE OUT (8 Stk./pcs.)

122	Veggie Inside Out ^{G,K}			8,90€
	Gurke, Avocado, eingelegter Rettich, Philadelphia, Sesam <i>cucumber, avocado, pickled radish, Philadelphia, sesame</i>			
123	Alaska Inside Out ^{D,G}			10,90€
	Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobiko (Fischrogen) <i>salmon, avocado, Philadelphia, tobiko (fish roe)</i>			
124	Maguro Inside Out ^{D,G}			11,90€
	Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tobiko (Fischrogen) <i>tuna, avocado, Philadelphia, tobiko (fish roe)</i>			
125	Ebi Tempura Inside Out ^{A1,B,G,K}			10,90€
	gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam <i>baked shrimp, avocado, Philadelphia, sesame</i>			
126	Ebi Inside Out ^{B,D}			11,90€
	Großgarnele, Gurke, Tobiko (Fischrogen) <i>king prawn, cucumber, tobiko (fish roe)</i>			
127	Unagi Inside Out ^D			11,90€
	Süßwasseraal, Avocado, Tobiko (Fischrogen) <i>freshwater eel, avocado, tobiko (fish roe)</i>			
128	Chicken Inside Out ^{A1,G,K}			10,90€
	gebackenes Hühnchen, Gurke, Philadelphia, Sesam <i>baked chicken, cucumber, Philadelphia, sesame</i>			
129	Paprika Inside Out ^{K,F,A1}			8,90€
	Gurke, Paprika eingelegter Rettich, Philadelphia, Sesam <i>Cucumber, bell pepper, pickled radish, Philadelphia cream cheese, sesame seeds</i>			



SPECIAL ROLL (8 Stk./pcs.)

- | | |
|---|--------|
| 130 Tiger Roll ^{A1,B,D,G} | 16,90€ |
| gebackene Garnelen, Mango, Philadelphia, ummantelt mit flambiertem Lachs
<i>baked shrimp, mango, Philadelphia, coated with flamed salmon</i> | |
| 131 Löwe Roll ^{A1,B,D,G} | 17,90€ |
| gebackene Garnelen, Mango, Philadelphia, ummantelt mit flambiertem Thunfisch
<i>baked shrimp, mango, Philadelphia, coated with flamed tuna</i> | |
| 132 Maguro Roll ^{D,G} | 16,90€ |
| Thunfisch, Avocado, Philadelphia, ummantelt mit Thunfisch
<i>tuna, avocado, Philadelphia, coated with tuna</i> | |
| 133 Sake Roll ^{D,G} | 15,90€ |
| Lachs, Avocado, Philadelphia, ummantelt mit Lachs
<i>salmon, avocado, Philadelphia, coated with salmon</i> | |
| 134 Avo On Line ^D | 14,90€ |
| Lachs, Avocado, Gurke, ummantelt mit Avocado
<i>salmon, avocado, cucumber, coated with avocado</i> | |
| 135 Dragon Roll ^{A1,B,D,G} | 16,90€ |
| gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Süßwasser-Aal
<i>baked shrimp, avocado, Philadelphia, covered with freshwater eel</i> | |



TEMPURA ROLL

- | | | |
|------------|---|--------|
| 136 | Sake Maki Tempura Roll (8 Stk./pcs.) ^{A1,D,G}
Lachs, Philadelphia
<i>salmon, Philadelphia</i> | 8,90€ |
| 137 | Maguro Maki Tempura Roll (8 Stk./pcs.) ^{A1,D,G}
Thunfisch, Philadelphia
<i>tuna, Philadelphia</i> | 8,90€ |
| 138 | Sake Tempura Roll (6 Stk./pcs.) ^{A1,D,G}
Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia
<i>salmon, avocado, cucumber, Philadelphia</i> | 11,50€ |
| 139 | Maguro Tempura Roll (6 Stk./pcs.) ^{A1,D,G}
Thunfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia
<i>tuna, avocado, cucumber, Philadelphia</i> | 12,50€ |
| 140 | Mix Tempura Roll (6 Stk./pcs.) ^{A1,D,G}
Thunfisch, Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia
<i>tuna, salmon, avocado, cucumber, Philadelphia</i> | 12,50€ |
| 141 | Ebi Tempura Roll (6 Stk./pcs.) ^{A1,D,G}
Garnelen, Avocado, Gurke, Philadelphia
<i>shrimp, avocado, cucumber, Philadelphia</i> | 11,50€ |
| 142 | Veggie Tempura Roll (6 Stk./pcs.) ^G
eingelegter Rettich, Avocado, Gurke, Philadelphia
<i>pickled radish, avocado, cucumber, Philadelphia</i> | 10,90€ |
| 143 | Chicken Tempura (6 Stk./pcs.)
groß Garnelen , Avocado, Gurke Philadelphia Käse gebacken
<i>Big Chicken, Avocado, cucumber, Philadelphia cheese baked</i> | 10,90€ |



SUSHI MENÜ

- | | |
|--|--|
| 144 Lachs Menü (18 Stk./pcs.) ^{D,G} | 20,90€ |
| 2 Sake Nigiri
8 Sake Maki
8 Alaska Inside Out | |
| 145 Maguro Menü (18 Stk./pcs.) ^{D,G} | 21,90€ |
| 2 Maguro Nigiri
8 Tekka Maki
8 Maguro Inside Out | |
| 146 Ebi Menü (18 Stk./pcs.) ^{A1,B,D} | 20,90€ |
| 2 Ebi Nigiri
8 Ebi Tempura Maki
8 Ebi Roll Inside Out | |
| 147 Veggie Menü (18 Stk./pcs.) | 15,90€ |
| 2 Avocado Nigiri
8 Mango Maki
8 Veggie Inside Out | |
| 148 Deluxe (für 2 Personen/for 2 people) (36 Stk./pcs.) ^{A1,B,D,G} | 50,90€ |
| 2 Sake Nigiri
2 Ebi Nigiri
2 Maguro Nigiri
8 Alaska Inside Out | 8 Sake Maki
8 Maguro Maki
6 Big Mix Tempura Roll |
| 149 Deluxe für 4 Personen (für 4 Personen/for 4 people) (68 Stk./pcs.) | 96,90€ |
| ^{A1,B,C,D,F,1,6,10} | |
| 2 Sake Nigiri
2 Ebi Nigiri
2 Maguro Nigiri
8 Sake Maki
8 Maguro Maki
8 Mango Maki | 8 California Inside Out
8 Alaska Inside Out
8 Tiger Roll
6 Big Mix Tempura Roll
4 Sake Sashimi
4 Maguro Sashimi |



GETRÄNKE



SOFTDRINKS

200	Coca Cola	1,4,5	0,2L	3,90€	0,4L	5,10€
201	Cola Zero	1,3,5,11	0,2L	3,90€	0,4L	5,10€
202	Sprite	5	0,2L	3,90€	0,4L	5,10€
203	Fanta	1,3,5,11	0,2L	3,90€	0,4L	5,10€
204	Wasser Naturell		0,2L	3,90€	0,75L	7,90€
205	Wasser Medium		0,2L	3,90€	0,75L	7,90€
206	Ginger Ale	1,5	0,2L	3,90€	0,4L	5,10€
207	Bitte Lemon	5,7,8	0,2L	3,90€	0,4L	5,10€
208	Tonic Water	5,7,9	0,2L	3,90€	0,4L	5,10€

SÄFTE-SCHORLEN

209	Apfel		0,2L	3,90€	0,4L	5,10€
210	Lychee	5,6,7	0,2L	3,90€	0,4L	5,10€
211	Maracuja	5,7	0,2L	3,90€	0,4L	5,10€
212	Mango	5,7	0,2L	3,90€	0,4L	5,10€
213	Orange		0,2L	3,90€	0,4L	5,10€
214	Aloe Vera	5,6	0,2L	3,90€	0,4L	5,10€

HOMEMADE LEMONADES

215 Chanh Da	0,4L	6,50€
Limetten, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel <i>limes, cane sugar, soda, ice cubes</i>		
216 Tra Chanh ⁴	0,4L	6,50€
Grüntee, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel <i>green tea, limes, cane sugar, ice cubes</i>		
217 Blue Butterfly ^{5,6,7}	0,4L	6,50€
Lychee Saft, Limetten, Sprite, Butterfly Pea Tee, Eiswürfel <i>lychee juice, limes, Sprite, butterfly pea tea, ice cubes</i>		
218 Saigon Skype	0,4L	6,50€
Limetten, Rohrzucker, Butterfly Pea Tee, Soda, Eiswürfel <i>limes, cane sugar, butterfly pea tea, soda, ice cubes</i>		
219 Zen Lua Viet ^{4,5,7}	0,4L	6,50€
Grüntee, Mangosaft, Limetten, Eiswürfel <i>green tea, mango juice, limes, ice cubes</i>		
220 Sunset	0,4L	6,50€
Orange, Erdbeeren, Limetten, Soda, Eiswürfel <i>orange, strawberries, limes, soda, ice cubes</i>		
221 Mango Limited ^{5,7}	0,4L	6,50€
Mangosaft, Limetten, Soda, Eiswürfel <i>mango juice, limes, soda, ice cubes</i>		
222 Aloe Vera ^{5,6}	0,4L	6,50€
Aloe Vera Saft, Limetten, Honig, Eiswürfel <i>aloe vera juice, limes, honey, ice cubes</i>		
223 Tropical Iced Tea ^{5,7}	0,4L	6,50€
Maracuja, Maracujasaft, Limetten, Soda, Eiswürfel <i>passion fruit, passion fruit juice, limes, soda, ice cubes</i>		

SMOOTHIES

224 Mango Lassi ^{G,5}	0,4L	6,90€
frische Mango, Mangopulp, Milch, Kokosmilch <i>fresh mango, mango pulp, milk, coconut milk</i>		
225 Mango-Minz-Saft ⁵	0,4L	6,90€
frische Mango, Mangopulp, frische Minze, Orangensaft <i>fresh mango, mango pulp, fresh mint, orange juice</i>		
226 Avocado Lassi ^G	0,4L	6,90€
frische Avocado, Kondensmilch, Milch <i>fresh avocado, condensed milk, milk</i>		
227 Erdbeer Shake ^{G,5}	0,4L	6,90€
frische Erdbeere, Erdbeersoße, Joghurt, Milch <i>fresh strawberry, strawberry sauce, yogurt, milk</i>		

LONGDRINKS

- | | 0,4L |
|---|-------|
| 228 Ginger Limo (alkoholfrei) (0,0%)
frischer Ingwer, Limetten, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel
<i>fresh ginger, limes, mint, cane sugar, ice cubes</i> | 9,90€ |
| 229 Orange Tee Lua Viet (alkoholfrei) (0,0%) ^{4,5}
Grüntee, Orangesaft, frische Orange, Limetten, Holundersirup, Eiswürfel
<i>green tea, orange juice, fresh orange, limes, elderberry syrup, ice cubes</i> | 9,90€ |
| 230 Mango Vodka ⁵
Vodka, Mangosaft, Limetten, Soda, Eiswürfel
<i>Vodka, mango juice, limes, soda, ice cubes</i> | 9,90€ |
| 231 Maracuja Vodka ⁵
Vodka, Maracujasaft, Limetten, Soda, Eiswürfel
<i>Vodka, passion fruit juice, limes, soda, ice cubes</i> | 9,90€ |
| 232 Saigon Mule ^{1,5}
Vodka, Ginger Ale, Limetten, Eiswürfel
<i>Vodka, ginger ale, limes, ice cubes</i> | 9,90€ |
| 233 Lua Viet Lemo ^{5,7,8}
Vodka, Bitter Lemon, Limetten, Eiswürfel
<i>Vodka, bitter lemon, lime, ice cubes</i> | 9,90€ |



RUM

- | | 0,4L |
|---|-------|
| 234 Mojito Lady
Havana Club, Limetten, frisch Minze, Soda, Eiswürfel
<i>Havana Club, lime, fresh mint, soda, ice cubes</i> | 9,90€ |
| 235 Cuba Libre ^{1,4,5}
Havana Club, Limetten, Coca Cola, Eiswürfel
<i>Havana Club, lime, Coca-Cola, ice cubes</i> | 9,90€ |
| 236 Lua Viet Moon ^{5,6,7}
Havana Club, Limetten, Lychee Saft, Soda, Eiswürfel
<i>Havana Club, lime, lychee juice, soda, ice cubes</i> | 9,90€ |

CLASSIC

- 237 Aperol Spritz** ^{1,8} 9,90€
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eiswürfel
Aperol, Prosecco, soda, orange, ice cubes
- 238 Hugo** ^{5,8} 9,90€
Holundersirup, Prosecco, Soda, Limetten, Eiswürfel
elderflower syrup, prosecco, soda, limes, ice cubes
-

GIN

- 239 Tanqueray Gin** ^{5,7,9} 9,90€
Tonic Water, Limetten, Eiswürfel
Tonic water, limes, ice cubes
- 240 Hendrick's Gin** ^{5,7,9} 10,90€
Tonic Water, Limetten, Gurke, Eiswürfel
Tonic water, limes, cucumber, ice cubes
- 241 Monkey 47** ^{5,7,9} 11,90€
Tonic Water, Limetten, Eiswürfel
Tonic water, limes, ice cubes
-

SPECIAL

- 242 Lua Viet Special** ⁵ 10,90€
Vodka, Reisschnaps, Mangosaft, Maracujasaft, Limetten, Eiswürfel
Vodka, rice schnapps, mango juice, passion fruit juice, limes, ice cubes
- 243 Mojito Lua Viet Style** 9,90€
Reisschnaps, Limetten, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel
rice schnapps, limes, cane sugar, soda, ice cubes
- 244 Lua Viet Mule** ^{1,5} 9,90€
Reisschnaps, Ginger Ale, Limetten, Gurke, Eiswürfel
rice schnapps, ginger ale, limes, cucumber, ice cubes



WHISKY

245 Whisky Cola ^{1,4,5} 10,90€

246 Scotch Whisky Talisker 2CL 4,90€

SAKE

247 Choya Sake (*kalt*) 6CL 5,90€

248 Hot Sake 6CL 5,90€

SHOT

249 Lua Moi 2CL 3,90€
Reisschnaps
rice schnapps

250 Jägermeister 2CL 3,90€

251 Absolut Vodka 2CL 3,90€

FASSBIER | draft beer

252 König Pilsener ^{A2} 0,3L 3,90€ 0,5L 5,50€

253 Benediktiner Lager Hell ^{A2} 0,3L 3,90€ 0,5L 5,50€

FLASCHENBIER | bottled beer

254 Benediktiner Weißbier ^{A2} 0,5L 5,50€

255 Köstritz Schwarzbier ^{A2} 0,5L 5,50€

256 Benediktiner Weiss Alkoholfrei ^{A2} 0,5L 5,50€

257 Bitburger Pils Alkoholfrei ^{A2} 0,33L 4,50€

258 Tiger ^{A2} 0,33L 4,50€



WEISWEIN | white wine

(trocken/dry)

259	Riesling (<i>Fruits de Mer 12%</i>) ^L	0,2L	6,90€	1L	25,90€
260	Grauburgunder (<i>Lergenmüller 12,5%</i>) ^L	0,2L	6,90€	1L	25,90€
261	Chardonnay (<i>IL MIO IGT 12%</i>) ^L	0,2L	6,90€	1L	25,90€
262	Weinschorle ^L	0,2L	6,90€		
263	Ca'scavi Lugana (<i>Savi& Ray 13%</i>)	0,2L	7,90€	0,75L	34,90€

.....

ROSÉ

264	Rose Spätburgunder (<i>Schumacher 13%</i>) ^L	0,2L	7,50€	0,75L	25,90€
265	Rosato (<i>Puglia Mio IGT 12%</i>) ^L	0,2L	6,90€	1L	25,90€

.....

ROTWEIN | red wine

266	Cabernet Sauvignon (<i>Le Cochonnet 13,5%</i>) ^L	0,2L	6,90€	0,75L	25,90€
267	Merlot (<i>IL Mio IGT 13,5%</i>) ^L	0,2L	6,90€	1L	25,90€
268	Primitivo IL Mio IGT (<i>il Mio IGT 13%</i>) ^L	0,2L	6,90€	1L	25,90€
269	Pritimvo Salento (<i>Scavi& Ray 13%</i>)	0,2L	7,90€	0,75L	35,90€

.....

PROSECCO

270	Bianco Frizzante Casa Gheller ⁸	0,1L	4,90€	0,75L	24,90€
271	Prosecco D.Valdo DOCG ⁸			0,75L	39,90€



TEE | tea

		<i>Tasse</i>
272 Jasmintee ⁴	mit dem Duft von Jasminblüten mit Zucker <i>with the scent of jasmine blossoms and sugar</i>	4,10€
273 Grüntee ⁴	milder Grüntee und ausgeglichen mit Zucker <i>mild green tea and balanced with sugar</i>	4,10€
274 Ingwer Tee	frischer Ingwer, frische Pfefferminze, Limetten, Honig <i>fresh ginger, fresh peppermint, lime, honey</i>	4,50€
275 Minze Tee	frische Pfefferminze, Limetten, Orange, Honig <i>fresh peppermint, lime, orange, honey</i>	4,50€
276 Zitronengras Tee	frisches Zitronengras, Orange, Limetten, Honig <i>fresh lemongrass, orange, lime, honey</i>	4,50€
277 Lua Viet Tee	frischer Ingwer, Zitronengras, Limetten, Orange, Honig <i>fresh ginger, lemongrass, lime, orange, honey</i>	4,90€

MATCHA TEE | matcha tea

		<i>Glass</i>
278 Matcha Latte ^{G,4}	Matcha Tee, Milch, Eiswürfel <i>matcha tea, milk, ice cubes</i>	6,90€
279 Strawberry Matcha ^{G,4,5}	Matcha Tee, Milch, Erdbeersoße, Eiswürfel <i>matcha tea, milk, strawberry sauce, ice cubes</i>	6,90€
280 Kokos Matcha ^{G,4}	Matcha Tee, Kokosmilch, Kondensmilch, Eiswürfel <i>matcha tea, coconut milk, condensed milk, ice cubes</i>	6,90€
281 Mango Kokos Matcha ^{G,4}	Matcha Tee, Mango Soße, Kokosmilch, Eiswürfel <i>matcha tea, mango sauce, coconut milk, ice cubes</i>	6,90€
282 Lime Matcha ^{G,4}	Matcha Tee, Limetten, Eiswürfel <i>matcha tea, lime, ice cubes</i>	6,90€



KAFFEE | coffee

	Tasse
283 Kaffee ⁴	3,50€
284 Americano ⁴	3,50€
285 Espresso ⁴	3,00€
286 Cappuccino ^{G,4}	4,20€
287 Latte Macchiato ^{G,4}	4,20€
288 Milchkaffee ^{G,4}	4,20€
289 Heiße Schokolade ^{G,4}	4,90€

VIETNAMESISCHER KAFFEE | Vietnamese coffee

290 Mocha Vietnam ^{G,4}	4,90€
Kaffee, Schokolade, Milch, Eiswürfel <i>coffee, chocolate, milk, ice cubes</i>	
291 Cold Brew Vietnam ⁴	4,50€
Kaffee mit Eiswürfel <i>coffee with ice cubes</i>	
292 Café Phin ^{G,4}	5,50€
Filterkaffee mit Kondensmilch (Wartezeit 7-10 Minuten) <i>filter coffee with condensed milk (waiting time 7-10 minutes)</i>	
293 Café Sua Da - Eiskaffee ^{G,4}	5,50€
Kaffee mit Eiswürfel, Kondensmilch <i>coffee with ice cubes, condensed milk</i>	
294 Kokos Café ⁴	5,50€
Kaffee mit cremiger Kokosmilch, Eiswürfel <i>coffee with creamy coconut milk, ice cubes</i>	
295 Maracuja Café ⁴	5,50€
Kaffee mit Maracujasaft, Eiswürfel <i>coffee with passion fruit juice, ice cubes</i>	
296 Limetten Café	5,50€
Kaffee mit Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel <i>coffee with lime, cane sugar, ice cubes</i>	



Allergene | *allergens*

A - Glutenhaltiges Getreide | A1 - Weizen | A2 - Gerste | B -
Krebstiere | C - Ei | D - Fische | E - Erdnüsse
F - Sojabohnen | G - Milch | H - Schalenfrüchte
I - Sellerie | J - Senf | K - Sesamsamen
L - Schwefeldioxid und Sulphite | M - Lupinen | N - Weichtiere

*A - cereals containing gluten | A1 - wheat | A2 - barley | B - crusta-
ceans | C - egg | D - fish | E - peanuts
F - soybeans | G - milk | H - nuts
I - celery | J - mustard | K - sesame seeds
L - sulfur dioxide and sulphites | M - lupins | N - molluscs
Other: Shrimp products with added drinking water*

.....

Zusatzstoffe | *additives*

1 - mit Farbstoff | 2 - mit Konservierungsstoff
3 - mit Süßungsmittel | 4 - koffeinhaltig | 5 - mit Säuerungsmittel
6 - mit Stabilisator | 7 - mit Antioxidationsmittel | 8 - chininhaltig
9 - mit Taurin | 10 - mit Geschmacksverstärker
11 - enthält eine Phenylalaninquelle

*1 - with coloring | 2 - with preservative
3 - with sweetener | 4 - contains caffeine
5 - with acidifier | 6 - with stabilizer | 7 - with antioxidant
8 - contains quinine | 9 - with taurine | 10 - with flavor enhancer
11 - contains a source of phenylalanine*

.....

Sonstiges | *Miscellaneous / Others*

Garnelenerzeugnisse mit Trinkwasserzusatz
Shrimp products with added drinking water

