

COCKTAILS

- | | | |
|------|---|-------|
| 231. | MIDORI - SOUR | 7,90€ |
| | Midori, Zitronensaft, O-Saft | |
| 232. | BOURBON - SOUR | 7,90€ |
| | Bourbon - Whiskey, Zitronensaft, O-Saft | |
| 233. | TEQUILA SUNRISE | 7,90€ |
| | Tequila, Grenadine, O-Saft | |
| 234. | BULLEIT B - MULE | 7,90€ |
| | Whiskey Bourbon, Zitronen, Spicy Ginger | |

MATCHA

- | | | |
|------|-----------------------------|-------|
| 239. | MATCHA LATTE | 5,50€ |
| 240. | MATCHA HAFER-LATTE | 5,50€ |
| 241. | ERDBEER-MATCHA-LATTE | 5,50€ |
| 242. | MATCHA-MANGO | 5,50€ |

YAMMY DESSERT

- | | | |
|------|--|-------|
| 301. | KOKOSEIS IN EINER KOKOSNUS | 7,60€ |
| | Kokosraspeln, Fructose, Lactose, Milchproteine, Kokospulver | |
| 302. | MOCHI (3 Stück) | 6,00€ |
| | Reiskuchen mit verschiedene Füllungen
zur Auswahl Matcha, Sesam, Taro | |
| 303. | MOCHI - EISPLATTE (2 Stück) | 6,00€ |
| | Reiskuchen, gefüllt mit Eis, mit saisonalen Früchten zur Auswahl
Matcha, Kokosnuss, Schokolade, Erdbeer, Mango, Vanille | |
| 304. | GEBACKENE BANANEN | 6,90€ |
| | mit Honig | |
| 305. | BANANE IM KLEBREIS | 6,50€ |
| | Banane ummantelt im Klebreis mit schwarzen Bohnen,
gedämpft mit Kokosmilch und Erdnüsse verfeinert | |

HOMEMADE GETRÄNKE

200. **MARACUJA - CRUSH** 6,00€
Maracuja Saft, Maracuja, Soda oder stilles Wasser
201. **VINPEARL - EISTEE** 6,00€
Schwarzer Tee, Limettensaft, Orange, Limetten, Minze
202. **CUCUMBER - CRUSH** 6,00€
Gurke, Minze, Rohrzucker, Limetten, Soda ad. stilles Wasser
203. **KUMQUAT - CRUSH** 6,00€
Kumquat, Rohrzucker, Ingwer, Zitronengras, Soda oder stilles Wasser
204. **YAMMY LIMONADE** 0,5L 4,90€ 1L 6,00€
wahlweise mit Himbeer, Erdbeer, Blaubeer
205. **YAMMY EISTEE (SCHWARZER TEE)** 0,5L 4,90€ 1L 6,00€
wahlweise mit Himbeer, Erdbeer, Blaubeer

VIETNAM'S KAFFEE

206. **CAFÉ TRUNG NGUYEN (SCHWARZ)** 4,00€
Aromatischer Filterkaffee mit einer Schokonote
207. **CAFÉ SUA** 5,20€
Filterkaffee mit Kondensmilch
208. **CAFÉ SUA DA** 5,20€
Filterkaffee mit Kondensmilch und Eiswürfeln
209. **CAFÉ SUA DUA** 6,00€
Kokos-Kaffee mit eiskaltem Kokosmilch, Eis
210. **BAC XIU** 6,00€
Filterkaffee, Vollmilch, Kondensmilch, Eiswürfeln

COCKTAILS

220.	MOJITO Rum, Rohrzucker, Limetten, Soda, Minze	7,90€
221.	CAIPIRINHA Bacardi, Rohrzucker, Limetten, Soda	7,90€
222.	MOSCOW MULE Vodka, Gurke, Minze, Spicy Ginger	7,90€
223.	LONDON MULE London Gin, Limetten, Minze, Spicy Ginger	7,90€
224.	PINA COLADA Rum, Kokosirup, Sahne, Ananas-Saft	7,90€
225.	CRAZY TOKIO Gin, Vodka, Midori, Sake, Gurke, Zitronen, Ginger Ale	7,90€
226.	SEX ON THE BEACH Vodka, Cointreau, Peach Tree, O-Saft, Cranberrysaft	7,90€
227.	LONG ISLAND ICE TEA Vodka, Rum, Gin, Tequila, Cointreau, O-Saft, Cola	7,90€
228.	SWIMMING POOL Rum, Vodka, Blue Curacao, Kokosirup, Sahne, Ananassaft	7,90€
229.	MINT JULEP Whiskey, Minze, Rohrzucker, Soda	7,90€
230.	GIN DAISY Gin, Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale	7,90€

ERGÄNZUNG / KORREKTUR

ZUR ALLERGEN- UND ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

Diese Ergänzung gilt zusätzlich zu unserer Speisekarte.

Zur Klarstellung unserer Allergenkenzeichnung gilt:

A - Weizen / glutenhaltiges Getreide

B - Fisch

C - Krebstiere

D - Schwefeldioxid und Sulfite

E - Sellerie

F - Milch und Laktose

G - Sesamsamen

H - Schalenfrüchte

I - Eier

J - Lupinen

Hinweis zu H:

Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien oder Macadamianüsse werden in unseren aktuellen Gerichten nicht als Zutat verwendet.

ZUSATZSTOFFE:

1 - koffeinhaltig

2 - mit Farbstoff

3 - mit Konservierungsstoff

4 - mit Süßungsmittel

5 - chininhaltig

6 - mit Geschmacksverstärker

Eine vollständige schriftliche Allergen- und Zusatzstoffliste liegt für unsere Gäste bereit. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal vor der Bestellung an.

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte mit anderen Allergenen in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.