



+49 30 65865605
Dircksenstraße 37
10178 Berlin



ABOUT US

Willkommen im MOM'S VEGAN COOKING! Vegane hauseigene vietnamesische Kreationen, wo sowohl viel Wert auf den Geschmack gelegt wird, als auch auf die Optik. Speisen Sie guten Gewissens im Herzen von Berlin in einer gemütlichen und herzlichen Atmosphäre.

*Welcome in MOM'S VEGAN COOKING!
Vegan Vietnamese dishes created
in-house, where great emphasis is
placed on both taste and
presentation.*

*Enjoy a guilt-free meal in the heart
of Berlin in a cozy and welcoming
atmosphere.*

LITTLE HELP

Die meistgestellten Fragen, die wir seit der Eröffnung erhalten haben
The most frequently asked questions we have received since opening

Morcheln - Morrels



**Austernseitlinge -
Oyster mushrooms**



**Enokipilze - Enoki
mushrooms**



**Kräuterseitlinge -
King Oyster
Mushrooms**



Was ist die hauseigene Sauce?

Eine hauseigene Kreation auf einer Sojasaucenbasis, verfeinert mit vietnamesischen Gewürzen

A house creation based on soy sauce, refined with Vietnamese spices

Glutenfreie Speisen - Glutenfree dishes

Hier die folgenden Nummern, die Glutenfrei sind oder zubereitet werden können, in dem man den Seitan weglässt:

1 - 2 - 5 - 6 - 12 - 15 - 32 - 40 - 42 - 52 - S2 - S3 - S4

Here are the following numbers that are gluten-free or can be prepared by omitting the seitan:

1 - 2 - 5 - 6 - 12 - 15 - 32 - 40 - 42 - 52 - S2 - S3 - S4



APPETIZER/TAPAS

1. Goi Thap Cam

Salat mit Mango, Gurke, Gemüsemix,
Kräuterseitlingen, Enokipilze und Erdnüsse
*Salad with mango, cucumber, vegetables, king
oyster mushrooms, enoki mushrooms and
peanuts*

6,90€ - E, F



2. Goi Mien Xoai

Glasnudelsalat mit Mango, Gurke, Tofu,
Erdnüssen und Kräutern

*Glasnoodlesalad with mango,
cucumber, Tofu, peannuts and herbs*

6,90€ - E, F

3. Goi Cuon

Sommerrolle gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurke, Möhren,
Kräutern und Limette-Ingwer-Dip, wahlweise mit

a) Kräuterseitlingen

b) Tofu

*Ricepaperroll filled with ricenoodles, salad, cucumber,
carrots, herbs and a lime-ginger-sauce, optionally*

a) king oyster mushrooms

b) Tofu

6,90€ - A, E, F



4. WanTan-Suppe

Gemüsebrühe mit Pakchoi, Champignons und
hausgemachten Wan-Tans (Tofu-Pilz-Füllung),
Frühlingszwiebeln und Koriander

*Veggiebroth with pakchoi, mushrooms and
homemade Wantans (Tofu-mushroom-filling),
leek onions and coriander*

6,90€ - A, F, M



APPETIZER/TAPAS

5. Sup Canh Chua

Pikante Zitronengrassuppe mit Tofu, Cherrytomaten, Kaiserschoten, Champignons, Frühlingszwiebeln und Koriander

Spicy lemongrass soup with Tofu, cherry tomatoes, snow peas, mushrooms, leek onions and coriander

6,90€ – F, L, M



6. Sup Cari Dua

Kokosmilchsuppe mit Tofu, Cherrytomaten, Kaiserschoten, Champignons, Frühlingszwiebeln und Koriander

Coconutmilk soup with Tofu, cherry tomatoes, snow peas, mushrooms, leek onions and coriander

6,90€ – F, M, L

7. Nem Ran

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Mais, Erbsen, und Taro, serviert mit Limetten-Ingwer-Dip

Crispy springrolls filled with Tofu, glassnoodles, corn, peas and Taro, served with lime-ginger-dip

6,90€ – A, F, M, L



8. Cha Bong Cuc

Panierte Enokipilze in Seetang ummantelt, serviert mit sweet-chilli-Dip

Breaded enoki mushrooms wrapped in seaweed, served with sweet-chilli-Dip

6,90€ – A, F, M, L



APPETIZER/TAPAS

9. Com Chien

Im knusprigem grünem Reis ummantelte

Tofusticks, serviert mit Mango-Dip

In crispy green rice coated Tofusticks, served with Mango-Dip

6,90€ – A, F, M, L



10. Ga Chien Xu

Knusprige Kräuterseitlinge mit Hausdip

Crispy king oyster mushrooms with house-Dip

6,90€ – A, F, M, L

11. Wantan Chien

Knusprige Wantans mit Tofu-Pilz-Füllung,

serviert mit Hausdip

Crispy Wantans with Tofu-mushroom-filling, served with house dip

6,90€ – A, F, M, L



12. Tofu Sate

Frittierte Tofuspieße

mit cremiger Erdnuss-Kokos-Sauce

Fried Tofu skewers

with creamy peanut-coconut-sauce

6,90€ – F, E, M, L



APPETIZER/TAPAS

13. Ca Chien Xu

Veganer Backfisch (aus Taro und Süßkartoffeln) mit Seetang umwickelt, serviert mit veganem Chilli-Mayo
Vegan fried fish (made from Taro and sweet potatoes) wrapped in seaweed and served with vegan chilli-Mayo

6,90€ – A, F, M, L



14. Heo Quay Kim Chi

Gegrillter Schweinebauch (aus Taro und Süßkartoffeln) mit knuspriger Kruste, serviert mit Kimchi

Grilled pork belly (made of Taro and sweet potatoes) with crispy crust, served with Kimchi

6,90€ – A, F, M, L

15. Banh Xeo Chay

Vietnamesischer Crepe mit Tofu, Seitan, Mungobohnen und Sojasprossen, serviert mit Salat und Limetten-Ingwer-Sauce
Vietnamese Crepe with Tofu, seitan, mungobean sprouts, served with salad and a lime-ginger-sauce

10,90€ – A, F, M, L



16. Set for 2

Frühlingsrollen, Tofu im Reismantel, frittierte Enokipilze, Sommerrolle, Wantans und Pilzmixsalat, serviert mit Limette-Ingwer-Dip und Mango-Dip
Springrolls, Tofu with rice coating, fried enoki mushrooms, summerrolls and mushroom mix salad, served with Lime-ginger-Dip and Mango-Dip

19,90€ – A, F, M, L



MAINS

17. Banh Mi Chay

Vietnamesisches hausgemachtes Sandwich mit Avocado, Gurke, Zwiebeln, eingelegten Möhren und Rettich, Koriander, Tomatensauce und Haussauce, wahlweise mit

a) Kräuterseitlingen

b) Tofu

Vietnamese Sandwich with Avocado, cucumber, onions, pickled carrots and radish, coriander, tomatosauce and housesauce, optionally with

a) King oyster mushroomms

b) Tofu

8,90€ – A, F, M, L



18. Mom's Vegan Bowl

Mit gebratenem Tofu, Seitan und Gemüse in der Haussauce, Gurke, Tomate, Erbsen, Möhren, Reis, Mango und Avocado

With fried Tofu, Seitan and vegetables in a homemade sauce, cucumber, tomato, peas, carrots, brown rice, Mango, Avocado

15,90€ – A, F, M, L

29. Bun Nem

Knusprige Frühlingsrollen auf Reismudeln und Salat in einer Limetten-Ingwer-Sauce, serviert mit Erfnüssen, Kräutern und Röstzwiebeln

Crispy springrolls on ricenoodles and salad in a lime-ginger-sauce, served with peanuts, herbs and roasted onions

15,90€ – A, E, F, M, L



30. Bun Nam Bo

Gebratener Tofu und Seitan auf Reismudeln und Salat in einer Limetten-Ingwer-Sauce, serviert mit Erfnüssen, Kräutern und Röstzwiebeln

Fried Tofu and Seitan on ricenoodles and salad in a lime-ginger-sauce, served with peanuts, herbs and roasted onions

15,90€ – A, E, F, M, L



MAINS

31. Mien Xao

Gebratene Glasnudeln mit Tofu, Seitan, Kräuterseitlingen und Gemüse, serviert mit Salat, Kräutern, Röstzwiebeln und Erdnüssen

Fried Glasnoodles with Tofu, Seitan, oyster mushrooms and vegetables, served with salad, herbs, roasted onions and peanuts

15,90€ – A, E, F, M , L



32. Pho Xao

Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Seitan, Kräuterseitlingen und Gemüse, serviert mit Salat, Kräutern, Röstzwiebeln und Erdnüssen

Fried rice ribbon noodles with Tofu, Seitan, king oyster mushrooms and vegetables, served with salad, herbs, roasted onions and peanuts

15,90€ – A, E, F, M , L



33. Udon Tron Ga

Knuspriges Huhn (Kräuterseitlinge) auf Udonnudeln und Gemüse im hauseigenem Pesto vermengt, serviert mit Salat, Erdnüssen und Röstzwiebeln

Crispy chicken (king oyster mushrooms) on Udonnoodles with vegetables in a homemade Pesto, served with salad, peanuts and roasted onions

16,90€ – A, E, F, M , L



34. Ramen Tron Vit

Knusprige Ente (Seitan) auf Ramennudeln und Gemüse im hauseigenem Pesto vermengt, serviert mit Salat, Erdnüssen und Röstzwiebeln

Crispy duck (Seitan) on Ramennoodles with vegetables in a homemade Pesto, served with salad, peanuts and roasted onions

16,90€ – A, E, F, M , L





MAINS

35. Banh Hoi Heo Quay

Gegrillter Schweinebauch (aus Taro und Süßkartoffeln) mit knuspriger Kruste, serviert mit Reisnudelhäppchen, Limetten-Ingwer-Dip, Salat und Kräutern

Grilled pork belly (made of Taro and sweet potatoes) with crispy crust, served with rice noodle bites, lime-ginger-Dip, salad and herbs

16,90€ – A, E, F, M, L



40. Pho Chay

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Kräuterseitlingen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander

Traditional rice ribbon noodle soup with Tofu, oyster mushrooms, bean sprouts, leek onions and coriander

14,90€ – F, M, L

41. Ramen Chay

Ramensuppe mit Tofu, Seitan Kräuterseitlingen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander

Ramen noodle soup with Tofu, Seitan, oyster mushrooms, bean sprouts, leek onions and coriander

15,90€ – A, F, M, L



42. Bun Bo Hue

Pikante Zitronengrasbrühe mit Reisnudeln, Kräuterseitlingen, Tofu, Seitan, Frühlingszwiebeln und Koriander

Spicy lemongrass soup with rice noodles, oyster mushrooms, Tofu, Seitan, leek onions and coriander

15,90€ – A, F, M, L



MAINS

50. Ca Tim Kho

Geschmorte Aubergine. Tofu, Seitan und Gemüse in der dunklen Haussauce, serviert mit schwarzem Reis und Salat

Braised eggplant, tofu, seitan and vegetables in a dark house sauce, served with black rice and salad

15,90€ – A, F, M, L



51. Kho To

Gebratene Kräuterseitlinge, Tofu, Seitan, Champignons und Gemüse in der dunklen Haussauce, serviert mit schwarzem Reis und Salat

Fried king oyster mushrooms, tofu, seitan, mushrooms and vegetables in a dark house sauce, served with black rice and salad

15,90€ – A, F, M, L

52. Curry Thap Cam

Geschmorter Tofu, Seitan und Gemüse in der Curry-Kokos-Sauce, serviert mit schwarzem Reis und Salat

Steamed Tofu, Seitan and vegetables in a Curry-coconut-sauce, served with black rice and salad

15,90€ – A, F, M, L



53. Dau Kho Nhoi Nam

Gefüllter Tofu (mit Champignons) geschmort in der dunklen Haussauce, serviert mit schwarzem Reis und Salat
Stuffed Tofu (with mushrooms) braised in a dark house sauce, served with black rice and salad

15,90€ – A, F, M, L



MAINS

54. Com Ga Chien

Knuspriges Hühnchen (Kräuterseitlinge) auf buntem Gemüse, serviert mit schwarzem Reis und Salat, dazu wahlweise mit

- a) Erdnuss-Kokos-Sauce
- b) Curry-Kokos-Sauce
- c) pikante dunkle Haussauce

Crispy chicken (king oyster mushrooms) on vegetables, served with black rice and salad, optionally with

- a) peanut-coconut-sauce*
- b) curry-coconut-sauce*
- c) spicy dark house sauce*

15,90€- A, F, M, L



55. Com Vit Chien

Knusprige Ente (Seitan) auf buntem Gemüse, serviert mit schwarzem Reis und Salat, dazu wahlweise mit

- a) Erdnuss-Kokos-Sauce
- b) Curry-Kokos-Sauce
- c) pikante dunkle Haussauce

Crispy duck (Seitan) on vegetables, served with black rice and salad, optionally with

- a) peanut-coconut-sauce*
- b) curry-coconut-sauce*
- c) spicy dark house sauce*

15,90€ - A, F, M, L



56. Com Ca Chien

Veg. Backfisch auf buntem Gemüse in der dunklen Haussauce, serviert mit schwarzem Reis und Salat

veg. fried fish on vegetables in a dark housesauce, served with black rice and salad

15,90€ - A, F, M, L





NEW NEW NEW !!!

Ab dem 01.01.26

SPECIALS

NEW NEW NEW !!!

S1. Mom's Thap Cam

Knuspriges Hühnchen (Kräuterseitlinge), knusprige Ente (Seitan) und in grünem Teigmantel knuspriger Tofu auf buntem Gemüse, serviert mit schwarzem Reis und Salat, dazu wahlweise mit

- a) Erdnuss-Kokos-Sauce
- b) Curry-Kokos-Sauce
- c) pikante dunkle Haussauce

Crispy chicken (oyster mushrooms), crispy duck (Seitan), in green rice coated Tofu on steamed vegetables, black rice & salad, optionally with

- a) peanut-coconut-sauce*
- b) curry-coconut-sauce*
- c) spicy dark house sauce*

17,90€ – A, F, M, L

S2. Nam Xao Sa

Gebratene Austernpilze mit Gemüse in einer scharfen Zitronengras-Kokos-Sauce, serviert mit Reisbandnudeln und Salat

Fried snails (oyster mushrooms) with vegetable in a spicy lemongras-coconut-sauce, served with rice ribbon noodles and salad

16,90€ – F, M, L

S3. Nam Xien

Gegrillte Pilz – Spieße (Austernseitlinge und Morcheln) auf gebratenem Gemüse in der dunklen Haussauce, serviert mit schwarzem Reis und Salat

Grilled snails (oyster mushrooms and morels) on fried vegetables in the dark house sauce, served with black rice and salad

16,90€ – A, F, M, L

S4. Bun Cha La Lot

Gegrillte gehackte Pilze (Kräuterseitlinge, Austernseitlinge, Champignons) mit Betelblättern, serviert mit Reismudeln, Salat, eingelegtem

Rettich & Möhren in einer Limetten-Ingwer-Sauce

Grilled chopped mushrooms (king oyster mushrooms, oyster mushrooms, mushrooms) with betel leaves, served with rice noodles salad, pickles carrots & radish and a lime-ginger-sauce

16,90€ – M, L



Sides

Kimchi	4,90€
Edamame	4,90€
Reis	2,00€
Süßkartoffelpommes	4,50€
Pommes	4,00€
Seetangsalat	4,50€
Udonnudeln	4,00€
Ramennudeln	4,00€
Reisnudeln	2,00€
Pho - Reisbandnudeln	2,50€

DESSERT

60. Che Com

Süßer vietnamesischer Klebreisbrei aus grünen Reisflocken, serviert mit Kokoscreme und Sesam

Sweet vietnamese sticky rice porridge made from green rice flakes, served with coconut cream and sesame seeds

5,90€ - K, L



61. Che Chuoi Chien

Frittierte Bananenbällchen mit grünem Reismantel, serviert mit Kokos-Tapioka-Creme, Erdnüssen, Sesam und veganem Honig

Fried banana balls with green rice coating, served with coconut-tapioca-cream, peanuts, sesame seeds and vegan honey

5,90€ - A, E, K, L, M

62. Che Buoi

Sweet pudding with mung beans and grapefruit peel, served with coconut cream and sesame seeds

Süßer Pudding mit Mungobohnen, und Grapefruitschale, serviert mit Kokoscreme und Sesam

5,90€ - K, L





MENU FOR 2

Alle Menüs werden mit schwarzem Reis, Salat, knusprigen Frühlingsrollen, Sommerrollen mit Tofu und 2 Dips serviert

All menus will be served with black rice, salad, crispy springrolls, rice paper rolls filled with Tofu and 2 Dips

M1

Vorspeise

Kokosmilchsuppe mit Tofu,
Cherrytomaten, Kaiserschoten,
Champignons, Frühlingszwiebeln und
Koriander

Starter

*Coconutmilk soup with Tofu,
cherry tomatoes, snow peas,
mushrooms, leek onions
and coriander*

Hauptgang

Knuspriges Huhn (Kräuterseitlinge) auf
geschmortem Tofu und Aubergine mit
Gemüse in der dunklen Haussauce

Main Course

*Crispy Chicken (oyster mushrooms) on
steamed Tofu with eggplant and
vegetables in the dark housesauce*

Dessert

- a) Che Com
- b) Che Chuoi Chien
- c) Vietnamesischer Kaffee (warm)

Dessert

- a) Che Com*
- b) Che Chuoi Chien*
- c) Vietnamese Coffee (hot)*

46,90€- A, F, K, M, L

M2

Vorspeise

Gemüsebrühe mit Pakchoi,
Champignons und hausgemachten
Wan-Tans (Tofu-Pilz-Füllung,
Frühlingszwiebeln und Koriander

Starter

*Veggiebroth with pakchoi, mushrooms
and homemade Wantans (Tofu-
mushroom-filling), leek onions and
coriander*

Hauptgang

Knusprige Ente (Seitan) auf gegartem
Tofu mit Gemüse in der Curry-Kokos-
Sauce

Main Course

*Crispy duck (Seitan) on steamed Tofu
with vegetables in the Curry-coconut-
sauce*

Dessert

- a) Che Com
- b) Che Chuoi Chien
- c) Vietnamesischer Kaffee (warm)

Dessert

- a) Che Com*
- b) Che Chuoi Chien*
- c) Vietnamese Coffee (hot)*

46,90€- A, F, K, M, L



COCKTAILS

Mojito – 1l	8,90€
Bacardi Carta Blanca, Limette, Minze, brauner Rohrzucker, Soda <i>Bacardi Carta Blanca, lime, mint, brown sugar, soda</i>	
Caipirinha – 1l	8,90€
Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker <i>Cachaca, lime, brown sugar</i>	
Sex on the beach – 1, 2, 3, 4, 1l	8,90€
Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine <i>Vodka, peach liqueur, orange juice, pineapple juice, grenadine</i>	
Vegan Colada – 1, 2, 3, 4	8,90€
Bacardi Carta Blanca, Kokosmilch, Kokossirup, Ananassaft <i>Bacardi Carta Blanca, coconut milk, coconut sirup, pineapple juice</i>	
I see trees of green – 1l	8,90€
Vodka, Cachaca, Apfel, Apfelsaft, Minze, Ingwer <i>Vodka, Cachaca, fresh apple, apple juice, mint, ginger</i>	
Red roses too – 1, 5	8,90€
Nep Moi, Lycheesaft, Kokossirup, Rotwein <i>Nep Moi, lychee juice, coconut sirup, red wine</i>	
I see them bloom – 1	9,90€
Vodka, Mangosaft, Sekt, Grenadine <i>Vodka, mango juice, sparkling wine, grenadine</i>	



ALCOHOLIC DRINKS

Aperol Spritz – 1, 2, 3, 9, 10 Aperol, Lutter&Wegener Sekt, Soda, Orange	8,90€
Martini Pomegranate – 1, 2, 3, 9, 10, 11 Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Limette, Minze	8,90€
Lillet Wildberry – 1, 2, 3, 9, 10, 11 Lillet, Schweppes Wildberry	8,90€
Cuba Libre – 1, 2, 3, 9, 10 Bacardi Carta Blanca, Coca Cola, Limette	8,90€
Gin Tonic – 2, 3 Bombay Gin, Schweppes Tonic Water	8,90€
Dragon Spritz – 11 Lutter&Wegener Sekt, Granini Drachenfrucht, Soda, Lychee	8,90€
Haku Dragon – 2, 3 Haku Vodka, Granini Drachenfrucht, Lychee	8,90€
Roku Pomegranate – 2, 3 Roku Gin, Schweppes Pomegranate, Minze	8,90€
Nep Moi (<i>Riceliqueur</i>) 2cl	3,50€
Bambusschnaps (<i>Bambooliqueur</i>) 2cl – 1, 2, 3	3,50€

BIERE/ BEERS

	0,3l	0,5l
Löwenbräu – 11	4,00€	5,50€
Alster (<i>Beer with sprite</i>) – 11	4,00€	5,50€
Diesel (<i>beer with coca cola</i>) – 11	4,00€	5,50€
Franziskaner Hefeweizen		5,50€
Franziskaner Alkoholfrei		5,50€
Tiger (0,33l)	4,00€	



SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
Coca Cola 1,3,9	3,00€	4,00€
Coca Cola Light 1,3,9,12	3,00€	4,00€
Coca Cola Zero	3,00€	4,00€
Fanta 1,3	3,00€	4,00€
Sprite 1l	3,00€	4,00€
Wasser Spreequell 0,25l (still/prickelnd)		3,00€
Wasser Spreequell 0,75l (still/prickelnd)		7,00€
Schweppes Ginger Ale	3,00€	4,00€
Schweppes Tonic Water	3,00€	4,00€
Schweppes Wildberry	3,00€	4,00€
Schweppes Pomegranate	3,00€	4,00€

JUICES

	0,2l	0,4l
Apfelsaft (<i>Applejuice</i>)	3,50€	4,50€
Maracujanektar (<i>Passionfruit</i>)	3,50€	4,50€
Mangonektar (<i>Mango</i>)	3,50€	4,50€
Lycheenektar (<i>Lychee</i>)	3,50€	4,50€
Granini Drachenfrucht (<i>Dragon fruit</i>)	3,50€	4,50€
Saftschorle (<i>half juice and half Soda</i>)	3,00€	4,50€

FRESH JUICES

Apfel, Möhren, Maracujasaft, veganer Honig (<i>apple, carrot, passion fruit juice, veg. honey</i>)	7,00€
Apfel, Orange, Möhren, Ingwer (<i>apple, orange, carrot, ginger</i>)	7,00€
Rote Beete, Apfel, Möhren, Ingwer (<i>beetroot, apple, carrot, ginger</i>)	7,00€
Frisch gepresster Zuckerrohrsaft (<i>fresh sugar cane juice</i>)	7,00€
Frisch gepresster Orangensaft (<i>fresh orange juice</i>)	7,00€



SHAKES / COLD DRINKS

Apple-Ginger-Ice Tea 9, 13	6,00€
mit frischem Apfel, Ingwer, Schwarztee und Rohrzucker <i>with fresh apple, ginger, black tea and cane sugar</i>	
Apfelminzshake 13	6,00€
mit frischem Apfel, Minze, Ingwer – <i>with fresh apple, mint, ginger</i>	
Avocadoshake 1,2,F	7,00€
mit Kokosmilch, Sojamilch und veganem Honig <i>with coconut milk, soy milk and vegan honey</i>	
Cam Dau 13	7,00€
frisch gepresster Orangensaft, Erdbeeren – <i>fresh orange juice, strawberries</i>	
Chanh Da 13	6,00€
frische Limetten, Rohrzucker, Soda – <i>fresh lime, cane sugar, soda</i>	
Erdbeershake 1,2,F	7,00€
mit Kokosmilch, Sojamilch – <i>with coconut milk, soy milk</i>	
Mangoshake 1,2,F	6,00€
mit Kokosmilch, Sojamilch – <i>with coconut milk, soy milk</i>	
Wildberryshake 1, 2, 3, 13	6,00€
mit Beerenmix, Limette, Soda – <i>with wild berries, lime, soda</i>	
Tra Chanh Da 9, 13	6,00€
frische Limetten, Rohrzucker, Schwarztee, Grüntee – <i>fresh lime, cane sugar, blacktea, greentea</i>	

TEE / TEA

Grüntee / Jasmintee 9 (<i>Greentea / Jasmintea</i>)	4,00€
Limette-Ingwer-Tee mit veg. Honig (<i>lime-ginger-tea with veg. honey</i>)	4,50€
Limette Zitronengras-Tee mit veg. Honig (<i>lime-lemongrass-tea with veg. honey</i>)	4,50€
Minze-Ingwer-Tee mit veg. Honig (<i>mint-ginger-tea with veg. honey</i>)	4,50€
Apfel-Ingwer-Tee mit veg. Honig (<i>apple-ginger-tea with veg. honey</i>)	4,50€
Orange-Ingwer-Tee mit veg. Honig (<i>orange-ginger-tea with veg. honey</i>)	4,50€



COFFEE

Vietnamesischer Kaffee (mit Filteraufsatz) 9, F (<i>Vietnamese Coffee</i>)	4,00€
Vietnamesischer Eiskaffee mit Soymilch 9, F (<i>vietnamese ice-coffee with soymilk</i>)	5,50€
Vietnamesischer Kokos - Eiskaffee 9, F (<i>vietnamese ice-coffee with coconutmilk</i>)	6,00€

WINE

Offene Weißweine/ <i>white wine</i>	0,2l	0,5l
Riesling, trocken - 5	7,00€	16,00€
Grauburgunder, trocken - 5	7,00€	16,00€
Chardonnay, trocken - 5	7,00€	16,00€
Rosé - 5	7,00€	16,00€
Flasche Weißwein/ <i>bottle white wine</i>		24,00€
Riesling, trocken 0,75l		
Weingut Emil Bauer, Pfalz - 5		
Offene Rotweine/ <i>red wine</i>	0,2l	0,5l
Dornfelder, trocken - 5, l	7,00€	16,00€
Merlot, trocken - 5, l	7,00€	16,00€
Cabernet Sauvignon, trocken - 5, l	7,00€	16,00€
Flasche Rotwein/ <i>bottle red wine</i>		24,00€
Merlot, trocken 0,75l		
Weingut Emil Bauer, Pfalz - 5, l		



KENNZEICHNUNGEN ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLGERGENE *ADDITIVES AND ALLERGENS*



- A) glutenhaltiges Getreide (*Cereals containing gluten*)
- E) Erdnüsse (*Peanuts*)
- F) Soja (*Soy*)
- H) Schalenfrüchte (Nüsse) (*Nuts*)
- I) Sellerie (*Celery*)
- J) Senf (*Mustard*)
- K) Sesam (*Sesame seeds*)
- L) Schwefeldioxid (*Sulphites/Sulphur dioxides*)
- M) Lupine (*Lupins*)
- 1 mit Farbstoffen (*artificial colouring*)
- 2 mit Konservierungsmitteln (*preservatives*)
- 3 mit Antioxidationsmitteln (*antioxidants*)
- 4 mit Geschmacksverstärkern (*flavor enhancer*)
- 5 mit Schwefeldioxid (*Sulphites*)
- 6 mit Schwärzungsmitteln (*dark colouring*)
- 7 mit Phosphat (*phosphates*)
- 9 koffeinhaltig (*caffeine*)
- 10 chininhaltig (*chinin*)
- 11 mit Süßungsmitteln (*artificial sweetener*)
- 12 enthält eine Phenylalaminquelle (*contains Phenylalamin*)
- 13 gewachst (*waxed*)
- 14 Taurin (*taurin*)
- 15 mit Nitritpökelsalz (*Nitrite*)



Follow us :)

