

## Vorwort

„Mamas Banh“ ist bekannt geworden durch ihren Streetfood-Stand in der „Markthalle Neun“ zum „Street-Food-Thursday“ in Kreuzberg. Dort bot „Mamas Banh“ jeden zweiten Donnerstag vietnamesisch-laotische Spezialitäten an.

Unter anderem nahm „Mamas Banh“ im Jahr 2014 bei dem Streetfood-Event „Stadt Land Food“ teil und gewann eine der renommierten „Street Food Award“-Auszeichnungen. Ausgezeichnet wurden Teilnehmer mit dem authentischsten Essen.

Die Besucher konnten sich zwischen ihren hausgemachten delikatsten Reismehlrollen (auf vietn. Banh Uot) oder ihrem ebenfalls hausgemachten gedämpften Hefebrotchen (auf vietn. Banh Bao), die es beide auch in der vegetarischen Variante gibt, entscheiden.

Seit Februar 2017 ist „Mamas Banh“ in der Hufelandstraße 31 zu finden. Dort wird, neben den bereits bekannten Speisen aus der „Markthalle Neun“, eine Vielzahl an weiteren hausgemachten Delikatessen angeboten.

Die Idee hinter dem Namen „Mamas Banh“ war, den Gästen mitzuteilen, dass die angebotenen Speisen von der Mama kommen, denn wer isst schon nicht gern das Essen von Mama?

„Mamas Banh“ bedeutet in diesem Sinne „Mamas Delikatessen“, welche im Restaurant lange unter Mamas Anweisung gekocht wurden. Wie alles vergänglich ist, wird heute nur noch nach Ihren Rezepten gekocht. Unser Ziel ist es daher möglichst lange die Möglichkeit zu haben in ihren Ehren unseren Gästen mit den Speisen, mit denen wir aufgewachsen sind, ein Lächeln und Zufriedenheit zu zaubern.

Um den Geschmack der Zutaten nicht zu verfälschen, wird auf Zusatz von Glutamat verzichtet. Das Besondere an Mamas Banh aber ist die nach traditionellen Rezepten handgemacht, zubereiteten Speisen. So finden sich in der Speisekarte Spezialitäten wieder, welche aufgrund ihres Aufwands sogar sehr selten an einem vietnamesischen Esstisch zu finden sind. Das große Angebot ermöglicht Neueinsteigern, für sich etwas Besonderes zu finden, und jedem Vietnamesen, sein Lieblingsessen zu jeder Zeit genießen zu können.

Wichtiger Hinweis für Sie:

Da unsere Tapas authentisch, unverfälschte Gerichte der vietnamesischen und laotischen Küche sind, fragen Sie bei Unklarheit unsere Kellner, welche Ihnen gerne nach Ihren Vorlieben ausgewählte Tapas empfehlen.

Da alle Tapas von uns selbstgemacht werden, bitten wir um Ihr Verständnis, falls das von Ihnen ausgewählte Tapa an dem Tag nicht mehr verfügbar ist.

## Tapas

Banh Bao - Pork <sup>A,B,F,I,L,M</sup> hausgemachtes, gedämpftes hefebrötchen mit einer zarten und würzigen schweinefleisch-pilzfüllung, ei & chinesischer salami, dazu ein hoisin-dip	6,50
Banh Uot - Pork <sup>B,L,M</sup> (Mama's Lieblingsessen) zwei hausgemachte reisrollen mit einer delikaten schweinefleisch-pilzfüllung, garniert mit salat, geröstetem porree, gurken & koriander, dazu ein nuoc-mam-dressing	5,90
Banh Bot Loc - Prawn-Pork <sup>B,C,L,M</sup> (Dai Quy's Lieblingsessen) vier hausgemachte tapiokateigtaschen mit einer großgarnelen-schweinefleisch-bambus-pilzfüllung, bestrichen mit aromatischem frühlingsschwiebelöl, dazu ein nuoc-mam-dressing	5,90
im korb gedämpft oder in öl gebraten	
Banh Xeo - Pork <sup>B,C,J,M</sup> reispannkuchen mit großgarnelen, delikat mariniertem schweinefleisch, zwiebeln, mungbohnen sprossen, serviert mit pfefferminze, basilikum, salat & einem nuoc-mam-dressing	6,50
Goi Cuon - Pork or Beef or Prawn-Salmon <sup>B,C,L,M,N</sup> zwei sommerrollen mit gegrillter boulette würzig marinierten schweinefleischs, marinierten rindfleischstreifen oder lachs-garnelen-frikadellen, salat, gurke, apfel, mango, bun-nudeln, pfefferminze, basilikum, dazu ein nuoc-mam- und ein erdnuss-chili-dressing	5,50
Saté Ga - Chicken <sup>M,N</sup> drei gegrillte spieße marinierten hühnerfleischs, dazu ein erdnuss-chili-dip	4,90
Cha Ca - Salmon-Prawn <sup>B,C,L,M,N</sup> drei hausgemachte fischfrikadellenspieße vom lachs und großgarnelen, serviert mit einem erdnuss-chili-dip	5,90
Ua - Pork <sup>B</sup> (My Linh's Lieblingsessen) zwei hausgemachte, scharf-würzige schweinewürste nach laotischem rezept, serviert mit reis und einem laotischen salsa-dip aus gegrillten tomaten	7,50
Sum - Papaya <sup>B,N</sup> (My Huong's Lieblingsessen) papayasalat nach traditionell laotischem rezept mit papaya, tomaten, verfeinert mit fischsauce, limetten, chili, knoblauch und erdnüssen	6,90
Nom Xoai - Mango <sup>B,N</sup> mangosalat nach traditionell laotischem rezept mit mango, karotten, verfeinert mit fischsauce, limetten, chili, knoblauch pfefferminze, thaibasilikum und erdnüssen	6,90

## Tapas

Cha Gio - Pork <sup>A,B,M,N</sup>	6,50
optional: mit bun-nudeln und salat (als Hauptgericht)	8,90
drei hausgemachte frühlingsrollen mit schweinefleisch, zwiebeln, gemüsestreifen von karotte und weißkohl, dazu zwei dressings - nuoc-mam, erdnuss-chili	
Thit Heo Sot Ca Chua - Pork <sup>B</sup>	5,50
würziges schweinefleisch in einer vietnamesischen tomatensauce mit angebratenen zwiebeln, koriander und frühlingszwiebeln	
Hoanh Thanh Chien - Prawn-Pork <sup>A,B,C,M</sup>	5,90
sechs frittierte wantan-teigtaschen gefüllt mit einer leicht würzigen schweinefleisch-garnelen-füllung, dazu eine süße chilisaUCE	
Canh Hoanh Thanh - Prawn-Pork <sup>A,B,C,M</sup>	6,50
sechs gedämpfte wantan-teigtaschen mit einer schweinefleisch-garnelen-füllung in einer klaren hühnersuppe und pak choi	
Tom Nuong - Prawns <sup>B,C,M</sup>	5,50
würzig gegrillter garnelenspieß und frischem salat, dazu eine süße chilisaUCE	
Pho Chen Nho - Chicken or Beef <sup>B,M</sup>	4,90
kleine hühner- oder rindersuppe mit reisbandnudeln, dazu koriander und frühlingszwiebeln, wahlweise mit chiliöl und knoblauch	
Pho Chen Nho - Vegan <sup>A,L</sup>	4,90
kleine gemüsesuppe mit reisbandnudeln, tofu und gemüse, dazu koriander und frühlingszwiebeln, wahlweise mit chiliöl und knoblauch	

## Hauptspeisen

### Nudelsuppen

Pho - Chicken or Beef <sup>B,M</sup>	9,90
pho-reisbandnudeln mit einer hühner- oder rindersuppe, dazu koriander und frühlingszwiebeln, wahlweise mit chiliöl und knoblauch	
Chao Banh Canh - Chicken <sup>B,M</sup>	10,90
dicke, hausgemachte reisenudeln in einer hühnersuppe mit hühnerfleischstreifen, koriander und frühlingszwiebeln	
Mi Nuoc Vit - Duck <sup>A,B,F,I,M</sup>	11,90
selbstgemachte weizennudeln in einer kräftigen geflügelbrühe mit entenfleischstreifen, mungbohnen sprossen koriander und frühlingszwiebeln	
Mi Hoanh Thanh - Prawn-Pork <sup>A,B,C,F,I,M</sup>	12,90
selbstgemachte weizennudeln und wantan-teigtaschen mit einer schweinefleisch-garnelen-füllung in einer hühnersuppe, dazu mungbohnen sprossen, pak choi, frühlingszwiebeln und koriander	

## Nudelgerichte

Mi Kho - Duck <sup>A,B,F,I,L,M,N</sup> (Dai Cuong's Lieblingsessen)	11,90
vietnamesischer nudelsalat mit hausgemachten weizennudeln auf einem salatbett mit einem soja-chili-limetten-dressing, dazu koriander, frühlingzwiebeln, gerösteten erdnüssen & dünn geschnittene scheiben saftiger ente	
Bun Bo Nam Bo - Beef <sup>B,M,N</sup>	10,90
vietnamesischer bun-nudelsalat mit herzhaft marinierten rindfleischstreifen auf einem salatbett mit einem nuoc-mam-dressing, dazu koriander, pfefferminze und gerösteten erdnüssen	
Bun Ga - Chicken <sup>B,M,N</sup>	9,90
vietnamesischer bun-nudelsalat mit herzhaft mariniertem hühnerfleisch auf einem salatbett mit einem nuoc-mam-dressing, dazu koriander, pfefferminze und gerösteten erdnüssen	
Mi Udon – Chicken <sup>A,B,L,M</sup>	9,90
or Beef <sup>A,B,L,M,N</sup>	10,90
or Prawns <sup>A,B,C,L,M,N</sup>	11,90
vietnamesisch interpretiertes udon gericht mit im wok geschwenktem gemüse und udon-nudeln, dazu herzhaft mariniertes hühnerfleisch, rindfleisch oder garnelen, in einer leicht pikanten sauce	
Mien Tron – Chicken <sup>B,E,J,M,N</sup>	9,90
or Beef <sup>B,E,J,M,N</sup>	10,90
or Prawns <sup>B,C,E,J,M,N</sup>	11,90
vietnamesischer glasnudelsalat mit herzhaft mariniertem hühnerfleisch, rindfleisch oder garnelen, glasnudeln, limettensaft, zwiebeln, koriander, pfefferminze, sellerie, erdnüssen und einem nuoc mam dressing	

## Reisgerichte

Ga Nuong La Chanh - Chicken <sup>A,B,L,M</sup>	9,90
gegrilltes, in würziger limetten-zitronengras-marinade eingelegtes hühnerfilet mit im wok geschwenktem gemüse, verfeinert mit koriander, serviert mit reis	
Thit Heo Sot Ca Chua Rau Luoc - Pork <sup>B,I</sup>	9,90
würziges schweinefleisch in einer vietnamesischen tomatensauce, dazu pochiertes gemüse mit einer chili-knoblauch-fischsauce-marinade und einem gebratenen ei, serviert mit reis	
Bo Xao Dua - Beef <sup>A,B,L,M</sup>	10,90
zartes rinderfilet, gebraten mit frischer ananas und verschiedenem gemüse in einer barbecuesauce, serviert mit reis	
Tom Thap Cam – Prawns <sup>A,B,C,L,M</sup>	11,90
würzig marinierte großgarnelen, gebraten mit frischem gemüse der saison und vietnamesischen kräutern in einer pikanten sauce, serviert mit reis	

## Reisgerichte

Tom Hat Dieu – Prawns <sup>A,B,C,H,L,M</sup> aromatisch in zitronengras und limettenblättern marinierte großgarnelen, serviert mit diverser gemüse und cashewnüssen in einer knoblauch-austernsauce, serviert mit reis	11,90
Vit Hat Sen <sup>A,B,G,L,M</sup> würzig gebratenes entenbrustfilet, serviert mit gemüse und lotuskernen, verfeinert mit koriander und einer hausgemachten sauce und mit reis serviert	11,90
Larb - Duck <sup>A,B,G</sup> laotischer fleischsalat verfeinert mit gerösteten reiskernen, koriander, galgant, limettensaft, zwiebeln und chili, serviert mit reis	11,90

## Curry

alle curries werden mit frischem gemüse zubereitet und mit jasminreis serviert  
wähle dein curry aus - **rot – massaman (erdnuss)** <sup>N</sup> – **grün – gelb**

Ca Ri Ga - Chicken <sup>B,M</sup>	9,90
Ca Ri Bo - Beef <sup>B,M</sup>	10,90
Ca Ri Vit - Duck <sup>A,B,G</sup>	11,90
Ca Ri Tom - Prawn <sup>B,C,M</sup>	11,90

## Vegetarische / Vegane Tapas

Banh Bao – Vegetarian <sup>A,F,I,L,N</sup> hausgemachtes, gedämpftes hefebrötchen mit in pilzsud geschmortem tofu, krautsalat und hoisin-sauce, verfeinert mit koriander, roten zwiebeln und erdnüssen	6,50
Banh Uot - Vegan <sup>A,L</sup> zwei hausgemachte reisrollen mit einer delikaten tofu-pilzfüllung, garniert mit salat, geröstetem porree, gurken & koriander, dazu ein nuoc-mam-dressing	5,90
Banh Bot Loc - Vegan <sup>A,L</sup> vier hausgemachte tapiokateigtaschen mit einer tofu-pilzfüllung, bestrichen mit aromatischem frühlingzwiebelöl, dazu ein nuoc- mam-dressing	5,90
im korb gedämpft oder in öl gebraten	
Banh Xeo - Vegan <sup>A,J,L</sup> reis-pfannkuchen mit einer tofu-schalotten füllung, champignons, zwiebeln, mungbohnen sprossen, pfefferminze, basilikum & salat, serviert mit einem nuoc-mam-dressing	6,50

## Vegetarische / Vegane Tapas

Dau Phu Sot Ca Chua - Vegetarian <sup>B</sup> zwei leicht frittierte und weiche tofuquader in einer vietnamesischen tomatensauce mit gebratenen zwiebeln, lauchzwiebeln und koriander	4,90
Goi Cuon - Vegan <sup>A,L,N</sup> zwei sommerrollen mit mariniertem tofu, salat, gurke, apfel, mango, bun-nudeln, pfefferminze, basilikum, dazu ein nuoc-mam- und ein erdnuss-chili-dip	4,90
Cha Gio - Vegan <sup>A,L,N</sup> optional mit bun-nudeln und salat drei hausgemachte frühlingsrollen mit würzig mariniertem tofu, zwiebeln, gemüsestreifen von karotte und weißkohl, dazu zwei dressings - nuoc-mam & erdnuss-chili & salat	6,50 8,90

## Vegetarische / Vegane Hauptspeisen

### Nudelsuppen

Pho - Vegan <sup>A,L</sup> pho in einer gemüsesuppe mit tofu und gemüse, dazu koriander, und frühlingzwiebeln, wahlweise mit chiliöl und knoblauch	8,90
Chao Banh Canh - Vegan <sup>A,L</sup> dicke, hausgemachte reismudeln in einer klaren gemüsebrühe, tofustücken, gemüse, koriander und frühlingzwiebeln, wahlweise mit chiliöl und knoblauch	9,90

### Nudelgerichte

Mi Kho - Vegetarian <sup>A,F,I,L,N</sup> vietnamesischer nudelsalat mit hausgemachten weizennudeln auf einem salatbett mit einem soja-chili-limetten-dressing, dazu koriander, frühlingzwiebeln & marinierte tofuscheiben	9,90
Bun Chay - Vegan <sup>A,L,N</sup> vietnamesischer bun-nudelsalat mit marinierten tofustreifen auf einem salatbett mit einem nuoc-mam-dressing, dazu koriander, pfefferminze und gerösteten erdnüssen	8,90
Mien Tron Chay - Vegan <sup>A,E,J,L,N</sup> vietnamesischer glasnudelsalat mit marinierten tofustreifen, limettensaft, zwiebeln, koriander, pfefferminze, sellerie, erdnüssen und einem nuoc mam dressing	8,90

## Reisgerichte

Dau Phu Sot Ca Chua Rau Luoc - Vegetarian <sup>B,I</sup> zwei leicht frittierte und weiche tofuquader in einer vietnamesischen tomatensauce mit gebratenen zwiebeln, lauchzwiebeln und koriander, dazu pochiertes gemüse mit einer chili-knoblauch-fischsaucen-marinade und einem gebratenen ei, serviert mit reis	9,90
Larb Dau Phu - Vegan <sup>A,L</sup> laotischer tofusalat verfeinert mit gerösteten reiskernen, koriander, galgant, limettensaft, zwiebeln und chili, serviert mit reis	9,90

## Veganes Curry

das vegane curry wird mit frischem gemüse zubereitet und mit jasminreis serviert  
wähle dein curry aus - **rot - massanman (erdnuss) <sup>N</sup> - grün - gelb**

Ca Ri Dau Phu – Tofu	9,90
----------------------	------

## Extras

Com – Rice jasminduftreis	1,50
Pho – Rice reisbandnudeln	1,50
Khoai Tay Chien – Sweet Potato süßkartoffelpommes	3,00

## Desserts

Banh Bao Kem <sup>A,F</sup> hefeteigbrötchen mit mangostücken und vanilleeiscreme	4,90
Chuoï Chien Kem <sup>A</sup> gebackene banane, serviert mit vanilleeiscreme	4,90
Dua Chien Kem <sup>A</sup> gebackene ananas, serviert mit vanilleeiscreme	4,90

## Tasse Tee

Grüner Tee	2,50
Jasmintee	2,50
Schwarztee	2,50
Pfefferminztee & Honig	2,50
Zitrone & Honig	2,50
Ingwer - Zitrone & Honig	2,50
Ingwer - Pfefferminz & Honig	2,50

## Tasse Vietnamesischer Kaffee Mit Kondensmilch

Ca Phe No. 1 <sup>F.2</sup> der starke robusta	3,00
Ca Phe No. 2 <sup>F.2</sup> mix aus arabica und robusta	3,00
Ca Phe No. 3 <sup>F.2</sup> der klassiker, reiner arabica	3,00
Da mit extra eiswürfeln	0,50

## Softdrinks

Apollinaris Selection 0,25 L	2,00
Apollinaris Selection 0,75 L	5,50
ViO Still 0,25 L	2,00
ViO Still 0,75 L	5,50
Saft / <i>Nektar</i> / <u>Fruchtsaftgetränk</u> / Schorle 0,33 L apfel, orange, <i>mango</i> , <i>pfirsich</i> , <i>maracuja</i> , <i>banane</i> , <i>kirsche</i> , <u>cranberry</u>	3,00
Vitamalz 0,33 L <sup>A</sup>	3,00
fritz-kola 0,33 L <sup>1,2</sup> normal, zuckerfrei	3,00
mischmasch 0,33 L <sup>1,2</sup>	3,00
fritz-limo 0,33 L melone <sup>1</sup> , orange <sup>1,6</sup> , zitrone, apfel-kirsch-holunder	3,00



## Softdrinks

Anjola (Fairtrade-Bio-Limonade) ananas-limette, ingwer-zitrone	3,50
Mangolassi 0,33 L <sup>F</sup> selbstgemachtes lassi aus mango und joghurt	3,50
Nuoc Chanh 0,33 L vietnamesische hauslimonade mit frischer limette und selbstaufgebrühtem ingwerkonzentrat aus bio ingwer	3,50

## Bier

Heineken Fasbier 0,3 L <sup>A</sup> 0,5 L	3,20 5,00
Berliner Pilsner 0,33 L <sup>A</sup>	3,20
Pilsner Urquell 0,33 L <sup>A</sup>	3,20
Krombacher Pils alkoholfrei 0,33 L <sup>A</sup>	3,20
Paulaner Hefeweizen Naturtrüb 0,50 L <sup>A</sup> normal, alkoholfrei	4,10
Bia Saigon 0,33 L <sup>A</sup>	3,50

## Aperitif

Aperol Spritz 0,2 L <sup>D,1,3</sup> aperol, weißwein, soda, orange	5,50
Hugo 0,2 L <sup>D</sup> weißwein, limette, holunderblütensirup, soda, pfefferminze	5,50

## Longdrinks / Sours

alle longdrinks werden mit einem filler der wahl gereicht, zur auswahl stehen limonaden von thomas henry (spicy ginger, tonic water<sup>3</sup>, ginger ale<sup>1</sup>, bitter lemon<sup>3,6</sup>) und alle weiteren softdrinks, anderenfalls kann auch ein sour mit frischen limetten serviert werden

+ Smirnoff Black 4 cL	7,50
+ Tanqueray London Dry Gin 4 cL	7,50
+ Havana Club 7 Años 4 cL <sup>1</sup>	7,50
+ Johnnie Walker Black Label 4 cL <sup>1</sup>	7,50

## Highballs

Dark And Stormy 0,25 L <sup>1</sup> gosling's black seal 4 cL, frische limette, thomas henry's spicy ginger	8,00
Moscow Mule 0,25 L smirnoff black 4 cL, frische limette, thomas henry's spicy ginger	8,00
Gin Gin Mule 0,25 L tanqueray london dry gin 4 cL, frische limette & minze, thomas henry's spicy ginger	8,00
Cuba Libre 0,25 L <sup>1,2</sup> havana 7 años 4 cL, frische limette, cola	8,00
Mojito 0,25 L <sup>1</sup> havana 7 años 4 cL, frische limette & minze, rohrzucker, soda	8,00
Mystic & Spice 0,25 L <sup>1</sup> the kraken 4 cL, frische limette, thomas henry's mystic mango	8,00
Drunken Mango 0,25 L ron botucal reserva 4 cL, luxardo mascharino 2 cL, frische limette, thomas henry's mystic mango	9,00
Lemony Snicket 0,25 L <sup>3,6</sup> tanqueray london dry gin 4 cL, frische zitrone, rohrzucker, thomas henry's bitter lemon	8,00
Red Light District 0,25 L <sup>1</sup> smirnoff black 4 cL, frische limette, cranberrysaft, thomas henry's ginger ale	8,00
Mama's Special 0,25 L <sup>3,6</sup> smirnoff black 4 cL, cranberrysaft, frische minze, thomas henry's bitter lemon	8,00
Q! Borgmann 0,25 L <sup>1,3</sup> borgmann 4 cL, angostura bitters, frische limette, thomas henry's spicy ginger	8,00
Pimm's Henry 0,25 L <sup>1,3,6</sup> pimm's 6 cL, borgmann 2 cL, thomas henry's spicy ginger	9,00
Tinto de Verano 0,50 L <sup>D</sup> rotwein / rosé 16 cL, belsazar 3 cl, fritz-limo zitrone, zitrone und orange	6,50

## Kräuterlikör

Borgmann 1772 2 cL <sup>1</sup>	3,00
---------------------------------	------

## Whisky / Whiskey

Johnnie Walker Black Label 4 cL <sup>1</sup>	6,00
whisky soda	7,50
Glenmorangie The Original 10 Years 4 cL <sup>1</sup>	8,00
whisky soda	9,50
Aberlour 12 Years 4 cL <sup>1</sup>	9,00
whisky soda	10,50
Talisker 10 Years 4 cL <sup>1</sup>	8,00
whisky soda	9,50
Jameson Black Barrel 4 cL <sup>1</sup>	8,00
whisky soda	9,50
Basil Hayden's Bourbon 4 cL	8,00
whiskey soda	9,50
Blanton's Special Reserve 4 cL	8,00
whiskey soda	9,50

## Wodka

Smirnoff Black Label 2 cL	3,00
Nep Moi 2 cL	3,00
aromatisch, nussiger vodka aus vietnamesischem klebreis	
Grey Goose 2 cL	4,00

## Rum

Havana Club 7 Años 2 cL <sup>1</sup>	3,00
The Kraken Spiced Rum 2 cL <sup>1</sup>	3,00
Gosling's Black Seal 2 cL <sup>1</sup>	4,00
Ron Botucal Reserva 2 cL <sup>1</sup>	4,00
Ron Botucal Reserva Exclusiva 2 cL <sup>1</sup>	4,50

## Gin

Tanqueray London Dry Gin 2 cL	3,00
Hendrick's Gin 2 cL	4,00
Siegfried Rheinland Dry Gin 2 cL	4,00

## Tequila

San Cosme Mezcal 2 cL	3,00
Herradura Reposado 2 cL <sup>1</sup>	3,50

## Weißwein

Edition Harth, Weißburgunder, 2016 Q.b.A. 0,1 L <sup>D</sup>	3,00
0,2 L	5,50
0,75 L	19,00
noten von zitrusfrüchten und birne, spritzig, frisch	
Edition Harth, Grauburgunder, 2016 Q.b.A. 0,1 L <sup>D</sup>	3,00
0,2 L	5,50
0,75 L	19,00
noten von birnen und quitte, harmonische säure, ausgewogener körper	
Domaine Guillaman Les Pierres Blanches 2016 0,10 L <sup>D</sup>	3,50
0,2 L	6,00
0,75 L	21,00
duft nach grapefruit, orange und pfirsich, am gaumen herrlich charmant, jugendlich-frisch dennoch harmonisch	
WG Königsschaffhausen Rivaner 2015 0,10 L <sup>D</sup> (Empfehlung des Hauses)	3,50
0,2 L	6,00
0,75 L	21,00
feinherb, mit angenehmem apfel-bananenduft, am gaumen exotische früchte, schönes süße-säure-spiel	
Uno   Duo   Cinque Malvasia Del Salento 2016 0,10 L <sup>D</sup>	3,00
0,2 L	5,50
0,75 L	19,00
leicht, weich, harmonisch, intensive fruchtaromen mit interessanten noten von honig und vanille, dahinter noten unreifer mango und ananas	
Hexamer Riesling 2015 QbA 0,10 L <sup>D</sup>	3,00
0,2 L	5,50
1,0 L	24,50
frische aromen von gelben früchten und apfel, harmonisch, mit fruchtigem nachhall	
Prosecco Vitocoltori Ponte 0,75 L <sup>D</sup>	21,00
fruchtnoten von apfel und stachelbeere, cremige perlage, leicht	

## Roséwein

Mesa 4.9 Rosado 0,1 L <sup>D</sup> (Empfehlung des Hauses)	3,00
0,2 L	5,50
0,75 L	19,00
duft nach kirschen, himbeeren & lakritz, erfrischend mit feiner struktur, harmonisch-eleganter ausklang	

## Rotwein

Noble Blason Pays D'Oc 2015 0,10 L <sup>D</sup>	4,50
0,2 L	8,00
0,75 L	26,00
vollmundig, komplex, reich an fruchtaromen mit noten von vanille und schokolade	

Manoro Primitivo 2015 0,10 L <sup>D</sup>	4,50
0,2 L	8,00
0,75 L	26,00
vielschichtig, intensive aromen von pflaumen, kirschen mit zarten rosmarin- vanille-noten, ausgewogen	

Uno   Due   Cinque Primitivo del Salento 2015 0,10 L <sup>D</sup>	4,50
0,2 L	8,00
0,75 L	26,00
ausgewogen, weich, samtig, leicht, reife pflaume und kirsche, hauch von nelke	

Alchymia 2015 Primitivo 0,10 L <sup>D</sup> (Empfehlung des Hauses)	5,00
0,2 L	9,00
0,75 L	29,00
vollmundig, weich mit intensiven aromen von dunklen waldfrüchten wie sauerkirsche und brombeere	

## Allergene

A – Gluten, B – Fisch, C – Krebstiere, D - Schwefeldioxid / Sulfit, E – Sellerie, F – Milch / Laktose, G – Sesam, H – Nüsse, I – Eier, J – Lupine, K – Senf, L – Soja, M – Weichtiere, N – Erdnüsse

## Zusatzstoffe

1 – Farbstoff, 2 – Koffein, 3 – Chinin, 4 – Süßungsmittel, 5 – Konservierungsmittel, 6 – Antioxidationsmittel, 7 – Geschmacksverstärker, 8 – Schwefel, 9 – Wachs, 10 – Phosphat, 11 – Sulfat, 12 – Taurin

ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEGEBEN