



VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

MENU

KINH MOI QUI KHACH - WILLKOMMEN

Bei uns im Vina Pearl können Sie besonders ausgewählte Gerichte aus der reichhaltigen und gesunden vietnamesischen Küche probieren.

Genießen Sie unsere hausgemachten Köstlichkeiten, die wir nach Originalrezepten frisch zubereiten und mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen der asiatischen Küche verfeinern.

Entspannen Sie sich mit unseren ausgesuchten vietnamesischen Kaffee- und Teesorten.

Klausenerstr. 53
39112 Magdeburg
Tel.: 0391 7276266
Fax: 0391 63153166

Montag ist Ruhetag (außer an Feiertagen)

Dienstag bis Sonntag:

11:00 - 14:30 Uhr

17:30 - 21:00 Uhr

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

SUP - SUPPEN

1. SUP CHUA NGOT 3,50 ^{A,E}

Leicht scharfe, süß-saure Suppe mit fein gehacktem Gemüse und Entenfleisch

2. MIEN GA 3,90 ^{S,W}

Würzige Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln und Sprossen, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern

3. SUP GA THAI 4,00 ^M

Scharfe Suppe mit Kokosmilch, Hühnerfleisch, Ananas, Zwiebeln, Champignons und frischem Koriander

4. SUP TOM 4,30 ^{F,K,M}

Leicht scharfe Suppe mit Kokosmilch, ganzen Garnelen, Ananas, Sellerie, Pilzen, Zwiebeln, frischem Koriander

5. SUP RAU 3,90 ^{S,W} 🌱

Leichte Gemüsesuppe mit Tofuwürfeln, Morcheln und frischem Gemüse

5A. SUP WANTAN 4,20 ^{A,K,S}

Klare Gemüsesuppe mit Wantanbällchen gefüllt mit Garnelen und Hähnchen, dazu frisches Gemüse und Kräuter

NOM RAU - SALATE

(MIT FRISCHEN ASIATISCHEN KRÄUTERN UND ERDNÜSSEN)

6. NOM GA LA CHANH 6,50 ^{E,F,S}

Hühnerfleischsalat mit Sojasprossen, Gurken, Möhren, Zwiebeln an hausgemachter Limonen-Fischsauce und Limonenblättern

7. NOM GIA DO 5,70 ^{E,F,S} 🌱

Eingelegte Sojasprossen mit Gurken, Karotten, Paprika und Kräutern

8. TOM CHIEN COM 7,90 ^{A,E,K,S}

Knusprige Riesengarnelen im Klebreismantel, dazu ein Sweet-Chilli Dip und ein Sojasprossen Salat

9. NOM MIEN BO 6,90 ^{E,S,W}

Glasnudelsalat mit Rindfleischstreifen, Sprossen, roten Zwiebeln, Ingwer und Karotten, alternativ a. mit Hähnchen

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

MON KHAI VI- FINGERFOOD

10. NEM HAI SAN 4,90 ^{A,K}

Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Hack-, Krabben- & Garnelenfleisch, Gemüse, Glasnudeln, mit hausgemachter Limonen-Fischsauce oder Sweet-Chili Dip

11. NEM CUON SONG 4,90 ^{A,K,S} 🌱

Reispapierrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Gurken, asiatischen Kräutern und Rindfleisch, serviert mit Limonen-Fisch Sauce, alternativ mit
a. Hühnerfleisch & Garnelen
b. Tofu

12. NEM CHAY 4,30 ^A 🌱

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit versch. Gemüse, dazu Limonen-Fischsauce oder Sweet-Chili-Dip

14. WANTAN CHIEN 4,50 ^A

Knusprig gebackene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, vegetarische Mini-Frühlingsrollen und Krabbenchips, dazu Sweet-Chili Dip

15. HA KAO 4,90 ^{A,K,S}

Gedämpfte Mini-Garnelenknödel mit hausgemachter Knoblauch-Sojasauce

16. TOM MIA VA CANG CUA 6,90 ^{A,K}

Rohrzuckerstange ummantelt von Garnelen- und Krabbenfleisch im Tempurateig knusprig gebacken, dazu Krabbenchips und Sweet-Chili Dip

17. VORSPEISENTELLER 7,90 ^{A,K}

Mit vietnamesischer Frühlingsrolle, Garnele im Klebreismantel, Krabbenchips, gebackene Wantan und Mini-Frühlingsrollen, dazu Sweet-Chili Dip

18. KIM CHI DUMPLINGS 4,90 ^{A,S} 🌱

Gedämpfte Teigtaschen mit Kim Chi-Füllung, leicht scharf, serviert mit unserer Knoblauch-Sojasauce

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

BUN PHO - TRADITIONELLE NUDELGERICHTE

V1. PHO GA 8,90 ^{A,S}

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleischstreifen, frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, alternativ
a. mit Tofu

V2. PHO BO 9,90 ^{A,S}

Reisbandnudelsuppe mit saftigen Kalbsfleisch, Ingwer und vietnamesischen Kräutern

V3. PHO XAO 9,90 ^{A,C,S}

Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Sellerie, Möhrenstiften und anderem knackigen Gemüse, dazu frische Kräuter

V4. MI WANTAN 9,90 ^{A,K,S}

Kartoffelnudeln in einer würzigen Brühe mit Wantan, Hühnerfleisch, Garnelen, Zwiebeln und frischem Gemüse

V5. BUN BO NAM BO 9,90 ^{A,E,S}

Reisnudeln gemischt mit Rindfleisch, knackigen Sprossen, Erdnüssen, Kräutern und unserer hausgemachten Limonen-Fischsauce, alternativ
a. mit Tofu

V6. BUN NEM HAI SAN 9,90 ^{A,K,S}

Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern an Limonen-Fischsauce

V7. MI XAO VIT 11,50 ^{A,S}

Woknudeln angebraten mit Ei, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sprossen und anderem frischem Gemüse, dazu Ente gebacken und eine fruchtig-saure Sauce

V8. MI XAO GA CHIEN 9,50 ^{A,S}

Gebratene Nudeln mit knackigem Wokgemüse und knusprig-zartem Hühnerfleisch, dazu eine fruchtig Sauce

V9. PHO TRON 9,90 ^{A,E,S}

Reisbandnudeln mit knackigem Salat, asiatischen Kräutern, Erdnüssen an unserer hausgemachten Sauce mit zartem Rind, alternativ mit
a. Hühnerfleisch
b. Tofu

V10. MIEN GA 9,90 ^{A,B,S,W}

Würzige Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln und Sprossen, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

DO NUONG - HEISSE PLATTE ^C

Nicht nur die Augen essen mit, sondern auch die Ohren!
Wir servieren Ihnen auf einer heißen gusseisernen Platte kurz gebratenes Gemüse sowie zuerst mariniertes, dann gegrilltes Fleisch und/oder Fisch.

Zu jeder Platte servieren wir Reis und eine von Ihnen ausgewählte Soße.

Wählen sie zwischen:

- Leicht scharfe, würzige Ingwer-Austern Sauce ^W
- Fruchtig-säuerliche Rotcurry Sauce
- Cremige Erdnuss Sauce ^E

S1. MIT ENTE 17,50 ^{A,C}

S2. MIT RIND (ZITRONENGRAS-INGWER-MARINADE) 17,50 ^C

S3. MIT ZARTEM HÜHNERFLEISCH VON DER KEULE 15,50 ^{A,C}

S4. MIT RIESENGARNELEN 19,50 ^{C,K}

S5. MIT LACHSFILET 19,50 ^{C,K}

S6. GEMISCHTE VARIATION I 18,50 ^{A,C,F,K}

... mit knuspriger Ente, knusprigem Hühnerfleisch und Riesengarnelen im Klebreismantel

S7. GEMISCHTE VARIATION II 18,50 ^{A,C}

... mit knuspriger Ente, gebratenem Hühnerfleisch, Garnelen und Rind

S8. MIT TOFU 15,90 ^S 🌱

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

WOK GERICHTE DES HAUSES

ENTE & HÜHNCHEN - SERVIERT MIT DUFTREIS

21. VIT CHIEN XA OT 12,90 ^{A,C,S,W}

Ente im Knuspermantel dazu Bohnen, Paprika, Sellerie, Bambus, Champignons, Morcheln, Zwiebeln und Knoblauch gebraten mit Zitronengras und Chili

22. VIT CA RI DO 12,90 ^{A,M}

Rotcurry mit Kokosmilch, Tomaten, frischer Ananas, Lychee, Gurke und Limonenblättern, serviert mit knuspriger Ente

23. VIT CHUA NGOT 12,90 ^A

Knusprig gebackene Ente mit frischer Ananas, Paprika, Bambus, Sprossen und Erbsen in einer süß-sauren Sauce

24. VIT SOT LAC 12,90 ^{A,E,M}

Geröstete Ente mit Brokkoli, Bohnen, Champignons und Paprika in einer cremigen Erdnusssauce

25. VIT CA RI VANG 12,90 ^{A,E,M}

Gebackene Ente auf einem leicht scharfen Gelbcurry mit Kokosmilch, Bambus, Champignons, Paprika, Brokkoli, Bohnen und Limonenblatt, verfeinert mit Erdnuss

31. GA XA OT 11,90 ^{A,C,S,W}

Hühnerbruststreifen gebraten mit Sellerie, Knoblauch, Zwiebeln, Bohnen, Ingwer, Morcheln, Bambus, Champignons, Zitronengras und Chili in einer würzigen Austernsauce, alternativ mit

- a. knusprigem Hühnchen (Brust)
- b. knusprigem Hühnchen (Schenkel)

32. GA CA RI DO 11,90 ^{A,M}

Zartes Hühnerfleisch gebraten auf einem leicht-scharfen Rotcurry mit Kokosmilch, dazu Tomaten, frische Ananas, Lychee, Gurke und Zwiebeln

- a. knusprigem Hühnchen (Brust)
- b. knusprigem Hühnchen (Schenkel)

33. GA CHUA NGOT 11,90 ^A

Gebratenes Hühnerfleisch mit einer fruchtigen Sauce, Erbsen, Paprika, Bambus, Sprossen, Karotten und frischer Ananas, alternativ mit

- a. knusprigem Hühnchen (Brust)
- b. knusprigem Hühnchen (Schenkel)

34. GA SOT LAC 11,90 ^{A,E,M}

Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Bohnen, Brokkoli und Zwiebeln an unserer hauseigenen Erdnusssauce, alternativ mit

- a. knusprigem Hühnchen (Brust)
- b. knusprigem Hühnchen (Schenkel)

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

WOK GERICHTE DES HAUSES

RIND & FISCH - SERVIERT MIT DUFTREIS

35. GA CA RI VANG 11,90 ^{A,E,M}

Hühnerfleisch angebraten mit einem leicht scharfen Gelbcurry, dazu Bohnen, Paprika, Brokkoli, Champignons und Limonenblatt, verfeinert mit Erdnuss, alternativ mit
a. knusprigem Hähnchen (Brust)
b. knusprigem Hähnchen (Schenkel)

41. BO XAO XA OT 13,50 ^{A,C,S,W}

Zartes Rindfleisch in hauseigener Marinade gebraten mit Knoblauch, Chili, Paprika, Bohnen, Champignons und Sellerie in einer Ingwer-Austernsauce

44. BO XAO SOT LAC 13,50 ^{E,M}

Zartes Rindfleisch gebraten mit Paprika, Bohnen, Brokkoli und Zwiebeln in unserer hauseigenen Erdnusssauce

45. BO CA RI VANG 13,50 ^{A,K,M,S}

Gebratenes Rindfleisch in einem leicht scharfen Gelbcurry mit Kokosmilch, Bambus, Champignons, Paprika, Brokkoli, Bohnen und Limonenblatt, verfeinert mit Erdnuss

51. CA CHIEN RAU XAO 12,50 ^{A,F}

Knuspriges Pangasiusfilet mit kurz gebratenen Bohnen, Sellerie, Chili, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Zitronengras

54. CA CHIEN SOT LAC 12,50 ^{A,E,F}

Pangasiusfilet knusprig gebacken mit Brokkoli, Bohnen, Champignons und Paprika in einer cremigen Erdnusssauce

55. CA CHIEN CA RI VANG 12,50 ^{A,E,F}

Pangasiusfilet im Mantel gebacken, dazu leicht scharfes Gelbcurry mit Kokosmilch, Brokkoli, Champignons, Paprika und Bohnen, verfeinert mit Erdnuss

61. TOM XAO XA OT 14,50 ^{C,K}

Garnelen gebraten in einem bunten Gemüse-Mix mit Knoblauch, Chili, Ingwer und Limonenblatt in einer würzigen Ingwer-Austernsauce

62. TOM CA RI DO 14,50 ^{A,K,M}

Garnelen gebraten mit fruchtig scharfem Rotcurry und Kokosmilch, dazu frische Ananas, Tomaten, Lychee und Limonenblatt, alternativ
a. mit knusprigen Garnelen im Klebreismantel

71. HAI SAN XAO XA OT 14,90 ^{C,F,K}

Ein Mix aus Garnelen, Fisch und Tintenfisch scharf angebraten mit Knoblauch, Chili, Sellerie, Bohnen, Paprika, Limonenblatt, Ingwer und Bambus in einer würzigen Ingwer-Austernsauce

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

WOK GERICHTE DES HAUSES

VEGETARISCH - SERVIERT MIT DUFTREIS 

81. DAU PHU XAO CAY 9,90 ^{C,S}

Frische Tofuwürfel angebraten mit frischem, knackigem Wokgemüse und Knoblauch, leicht scharf in einer Ingwer-Austernsauce

82. DAU PHU CA RI DO 9,90 ^{S,M}

Gebratener Tofu im fruchtigen Rotcurry mit Kokosmilch, Tomaten, frischer Ananas, Lychee, Gurke und Limonenblättern

83. GIA DO XAO CAY 9,50 ^S

Knackige Sojasprossen angebraten mit Chili und Knoblauch, dazu Paprika, Karotten, Bambus und Zitronengras

84. DAU PHU SOT LAC 9,90 ^{S,E,M}

Tofu gebraten mit Paprika, Bohnen, Brokkoli und Zwiebeln an unserer hauseigenen Erdnusssauce

85. DAU PHU CA RI VANG 9,90 ^{S,E,M}

Leicht scharfes gelbes Kokoscurry mit Tofuwürfeln, Champignons, Paprika, Brokkoli und Bambus, verfeinert mit Limonenblatt und etwas Erdnuss

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

WOK GERICHTE DES HAUSES

MENÜ FÜR 2 PERSONEN - SERVIERT MIT DUFTREIS

90. MENÜ I 37,00 ^{A,E,K,S,W}

Als Vorspeise servieren wir Ihnen eine Glasnudelsuppe, darauf folgt im Hauptgang Ente im Knuspermantel, sowie gebratenes Hähnchen, Rind und Garnelen auf frischem Gemüse in unserer leicht scharfen Ingwer-Austernsauce, zum Abschluss servieren wir gebackene Banane mit Erdnüssen und Honig

91. MENÜ II 37,00 ^{A,K,S}

Eine scharfe Suppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch servieren wir als Vorspeise, danach folgen gebackenes Hühnerfleisch und Ente mit Paprika Champignons, Bambus und anderem frischen Gemüse in einer leicht scharfen Gelbcurry Sauce, als Dessert gibt es gebackene Apfelscheiben

TRE CON - KIDS MENÜ

111. KHOAI CHIEN TOM/GA 7,90 ^{A,F}

Pommes Frites mit knusprigen Garnelen im Klebreismantel oder knusprigem Hühnerfleisch und Dip

112. MI XAO VA GA CHIEN 6,90 ^{A,B,S}

Woknudeln geschwenkt mit Gemüse und knusprigem Hühnerfleisch

113. COM TRANG GA SOT LAC 6,50 ^{A,E}

Duftreis mit Hühnerfleisch im Knuspermantel, dazu eine cremige Erdnuss Sauce

EXTRA BEILAGEN

B1. GEBRATENE NUDELN 3,00 ^{A,B}

B2. GEBRATENER REIS 2,50 ^{A,B}

B3. POMMES 2,50 ^A

B4. EXTRA SAUCE 1,50

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

MON TRANG MIENG- DESSERTS

100. HOA QUA CHIEN 4,20 ^{A,E}

Gebackene Bananen- und Lycheebällchen mit Erdnüssen und Honig

101. CHUOI CHIEN KEM 4,20 ^{A,E,M}

Im Knusperteig gebackene Bananenbällchen, dazu Honig, Erdnüsse und Vanilleeis

102. TAO CHIEN KEM 4,20 ^{A,E,M}

Gebackene Apfelscheiben mit Honig, Erdnüssen und Vanilleeis

103. KEM - KUGEL EIS 1,50 ^{D,M}

Wählen Sie aus: Vanille und Schoko oder fragen Sie unser Personal nach aktuellen asiatischen Eissorten (Mango, Sesam, Kokos, Grünter Tee...)

ALLE PREISE IN EURO INKL. GESETZLICHER
MEHRWERTSTEUER

 vegetarisch/mit vegetarischer Option

(alle Speisen mit wenig Geschmacksverstärker)

Kennzeichnung Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen (Dinkel, Khorsan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme)

B Eier / **C** Sellerie / **D** Sesamsamen/ **E** Erdnüsse / **F** Fisch / **G** Schwefeldioxide

H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)

J Senf / **K** Krebstiere / **L** Lupinen / **M** Milch / **S** Sojabohnen / **W** Weichtiere

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

MITTAGS- KARTE

DIENSTAG-FREITAG VON 11:00 BIS 14:00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir als Vorspeise eine
süß-saure, leicht scharfe Suppe

M1. MI XAO GA VIT ^{A,B,S}

Woknudeln geschwenkt mit
vitaminreichem Gemüse, dazu

- a. gebratenes Hühnerfleisch 7,90
- b. gebackenes Hühnerfleisch 8,50
- c. knusprige Ente 9,50

M2. COM RANG GA VIT ^{A,B,S}

Duftreis gebraten mit Ei und
knackigem Wokgemüse, dazu

- a. gebratenes Hühnerfleisch 7,90
- b. gebackenes Hühnerfleisch 8,50
- c. knusprige Ente 9,50

M3. VIT CHIEN CHUA NGOT 9,90 ^{A,S}

Geröstete Ente in einer fruchtigen,
süß-sauren Sauce mit frischer
Ananas, Sprossen, Karotten,
Bambus, Erbsen und Paprika

M4. VIT CHIEN RAU XAO 9,90 ^{A,C,W}

Ente im Knuspermantel auf einem
bunten Gemüse-Mix in einer
würzigen, leicht scharfen Ingwer-
Austernsauce

M5. VIT CHIEN CA RI VANG 9,90 ^{A,E,M}

Knusprige Ente auf einem milden
Gelbcurry mit Kokosmilch, Bambus,
Champignons, Paprika und Brokkoli,
verfeinert mit Erdnuss und
Limonenblatt

M6. GA CHIEN CHUA NGOT 8,90 ^{A,S}

Hühnerfleisch im Knusperteig mit
frischem Gemüse in einer fruchtigen,
süß-sauren Sauce mit frischer Ananas

M7. GA XAO RAU 8,90 ^{A,C,W}

Zarte Hühnerbruststreifen gebraten
mit Knoblauch, Chili und knackigem
Gemüse in einer würzigen Ingwer-
Austernsauce

M8. GA XAO CA RI VANG 8,90 ^{A,M}

Hühnerbrust gebraten in einem leicht
scharfen Gelbcurry mit Kokosmilch,
Paprika, Bambus, Karotten, Brokkoli,
Champignons und Bohnen, verfeinert
mit Limonenblatt und Erdnuss

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

MITTAGS- KARTE

DIENSTAG-FREITAG VON 11:00 BIS 14:30 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir als Vorspeise eine
süß-saure, leicht scharfe Suppe

M9. BO XAO XA OT 9,50 ^{A,C,S,W}

Zartes Rindfleisch gebraten mit
knackigem Wokgemüse, Chili,
Knoblauch und Zitronengras in einer
würzigen Ingwer-Austernsauce

M10. CA CHIEN CA RI VANG 9,50 ^{A,E,F}

Tilapiafilet im Knuspermantel auf
einem mildem Gelbcurry mit Kokos-
milch, Zwiebeln, Bambus, Brokkoli,
Champignons, Paprika und etwas
Erdnuss

M11. TOM XAO XA OT 9,50 ^{C,K}

Gebratene Garnelen mit knackigem
Gemüse in einer leicht scharfen
Ingwer-Austernsauce

M12. DAU PHU RAU XAO 8,50 ^{C,S}

Frische Tofuwürfel angebraten mit
frischem, knackigen Wokgemüse
und Chili

ALLE PREISE IN EURO INKL. GESETZLICHER
MEHRWERTSTEUER

 vegetarisch/mit vegetarischer Option

(alle Speisen mit wenig Geschmacksverstärker)

Kennzeichnung Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen (Dinkel, Khorsan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme)

B Eier / **C** Sellerie / **D** Sesamsamen / **E** Erdnüsse / **F** Fisch / **G** Schwefeldioxide

H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- oder Queenslandnüsse)

J Senf / **K** Krebstiere / **L** Lupinen / **M** Milch / **S** Sojabohnen / **W** Weichtiere

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

NUOC UONG - GETRÄNKE

NUOC GIAI KHAT - SOFTDRINKS

Cola ^{1,2}	0,3 l	2,90
Cola light ^{1,2,6}		2,90
Fanta ^{2,4}		2,90
Sprite		2,90
Spezi ^{1,2,4}		2,90
Mineralwasser	0,75l	4,90
Ginger Ale ²		2,90
Tonic Water ³		2,90

BIA - BIERE

Pils	0,3 l	3,20	0,5 l	4,20
Alster ⁵		3,20		4,20
Diesel ^{1,2}		3,20		4,20
Pils alkoholfrei	0,5 l	4,20		
Hefeweizen Hell		4,50		
Hefe alkoholfrei		4,50		
Dunkelbier		4,50		
Asia Bia	0,33 l	4,50		
(wechselnd Shinga, Saigon, Tsingtao)				

CA PHE - KAFFESPEZIALITÄTEN ¹

Kaffee Crema	2,50
Espresso	2,50
Cafe Vietnam (im Filter gebrüht, mit gezuckerter Kondensmilch)	3,90
Cafe Sua Da (vietnamesischer Eiskaffee)	4,50

SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	2,90
Bananennektar		2,90
Kirschnektar		2,90
Kiba		2,90
Mangonektar		3,10
Lycheennektar		3,10
Guavennektar		3,10

FRUCHTIG & EXOTISCH

Aloe Vera Drink	0,3 l	3,90
Chanh Da (Limette, Rohrzucker, Soda)		4,20

AM TRE - TEEKÄNNCHEN ¹

Grüner Tee	3,20
Jasmintee	3,20
Tra Thanh Nhiet (vietnamesischer Kräutertee)	3,20

TACH TRA - TEESCHALEN

Tra Gung (fr. Ingwertee mit Honig)	3,10
Tra Chanh Xa (fr. Zitronengraste mit Honig)	3,10
Artischockentee	3,10
Glas Tee (Pfefferminz, Earl Grey, Kamille, Früchte)	2,50

VINA PEARL

- ORIGINAL VIETNAMESE CUISINE

NUOC UONG - GETRÄNKE

RUOU MANH - ASIASCHNÄPSE

Lycheewein	5 cl	3,90
Pflaumenwein	5 cl	3,90
Bambusschnaps	2 cl	3,50
Reisschnaps	2 cl	3,50
Kräuterschnaps	2 cl	3,50
Rosenschnaps	2 cl	3,50

LONGDRINKS

Gin Tonic ³	0,2 l	5,20
Bacardi Cola ^{1,2}	0,2 l	5,20
Whiskey Cola ^{1,2}	0,2 l	5,20

RUOU VANG DO - ROTWEIN

Lambrusco	lieblich	
Merlot	trocken	
Rosé	trocken	
Glas	0,2 l	4,80
Karaffe	0,5 l	8,50

APERITIF & SPIRITUOSEN

Sekt	0,1 l	2,90
Aperol Spritz	0,2 l	6,50
Ramazotti	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Malteser	2 cl	2,90

RUOU VANG TRANG - WEIßWEIN

Müller Thurgau	lieblich	
Müller Thurgau	trocken	
Chardonnay	trocken	
Riesling	halbtrocken	
Glas	0,2 l	4,80
Karaffe	0,5 l	8,50

ALLE PREISE IN EURO INKL. GESETZLICHER
MEHRWERTSTEUER

1 Koffein 2 Farbstoff 3 Chinin 4 Antioxidationsmittel 5 Konservierungsstoff 6 Süßstoff