

HERZLICH WILLKOMMEN BEI MADAME BUI!

1925 IN HANOI GEBOREN, PRÄGT UND INSPIRIERT DIE NAMENSGEBERIN DES RESTAURANTS MIT IHRER KENNTNIS ÜBER DIE VIETNAMESISCHE KÜCHE DIE MITTLERWEILE VIERTE GENERATION. SOMIT STEHT MADAME BUI FÜR DIE GELUNGENE VERBINDUNG VON TRADITION UND MODERNE.

VOM AUTHENTISCHEN STREET FOOD DER GARKÜCHEN HANOIS, ÜBER LANDESTYPISCHE NATIONALGERICHTE NACH OMA'S FAMILIENREZEPTEN, BIS HIN ZU BUDDHISTISCHEN KLOSTERSPEISEN UND MODERNEN INTERPRETATIONEN - WIR SERVIEREN IHNEN HIER DIE VIELFALT DER GESUNDEN, VIELSEITIGEN UND VOR ALLEM LECKEREN KÜCHE VIETNAMIS.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL SPASS BEI IHRER KLEINEN, KULINARISCHEN REISE.  
IHR TEAM VON MADAME BUI

KÜCHE	17:00 - 21:00UHR
DIENSTAG	17:00 - 21:00 UHR
MITWOCH	17:00 - 22:00 UHR
DONNERSTAG	17:00 - 22:00 UHR
FREITAG	17:00 - 22:00 UHR
SAMSTAG	17:00 - 22:00 UHR
SO&FEIER	17:00 - 21:00 UHR

Zahlungsmöglichkeiten:• EC-Kartenzahlung Kreditkartenzahlung (Visa, Mastercard)

American Express not accepted.

## MADAME BUI Classic

### Vorspeisen - Appetizers

**CHA GIO | Springrolls Veggie, 2st 6,00 €** acdfve VEGAN

Frühlingsrollen Veggie, Reisblätter, Glasnudeln, Taro (Wasserbrotnolle),  
Morcheln, Shiitakepilze,  
knusprig gebacken mit Pflaumendip

**CHA GIO TOM | Springrolls classic**

Frühlingsrollen Klassik, 2st 7,00 € acdfve

Lumpiateig-Blätter, Glasnudeln, Hühnchen-Garnelenhack,  
mit Pflaumendip

**SUP DUA | Cocossoup 6,00 €**

Kokos-Suppe, mit Garnelen, Ananas, Champignons, Zitronengrass,  
Kokosmilch

**BO LA LOT | Beef with Betelnut-leaf 7,00 €**

Rindfleisch im Betelpfefferblatt

STREETFOOD-KLASSIKER, mit Röstscharlotten

**TOM COM | Prawns with fried green rice 10,00 €** acd

Garnelen ausgebacken in grünem Reismantel,  
dazu Chili-Mayo

**WANTAN CHIEN | Crispy Wan Tans, 8,00 €** acd

Knusprige Wan Tans, würzig gefüllt mit zarter Hühnerbrust, Zitronengras,  
Pilzen und Kräutern. Mit Koriander-Mango Dip.

**MON AN CHOI | Appetizer plate Vorspeisenteller**

PERS: 2/3/4

18,00 / 27,00 / 38,00 €

Frühlingsrollen, Nem-Rollen, Papaya-Salat, Tom Com, Rindfleisch im  
Betelpfefferblatt, geröstetes Schweinefleisch, Erdnuss- und Pflaumendip

## VIETNAM NOM | Authentic Vietnamese Salads Authentisch vietnamesische Salate

---

NOM MEKONG | Spicy glass noodle salad with fresh Vietnamese herbs, roasted peanuts, salad, and ginger-coriander dressing <sup>efd</sup>

Pikanter Glasnudelsalat mit frischen vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Salat und Ingwer-Koriander-Dressing

**WAHLWEISE:** TOFU: 8,50 € | HUHN: 8,50 € | GARNELEN 9,50 €

NOM DUDU | Green Papaya Salad with fresh Vietnamese herbs, roasted peanuts, salad and lime dressing <sup>efd</sup>

Grüne Papaya, Karotten, frische, vietnamesische Kräuter, geröstete Erdnüsse, Salat und Limonen Dressing

**WAHLWEISE:** TOFU: 8,50 € | HUHN: 8,50 € | GARNELEN 9,50 €

NOM XOAI | Mangosalad with fresh Vietnamese herbs, roasted peanuts, salad <sup>efd</sup>

Mangosalat mit Karotten, frischen vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Salat und Limonen Sauce

**WAHLWEISE:** TOFU: 8,50 € | HUHN: 8,50 € | GARNELEN 9,50 €

GOI CU REN | Spicy beetrootsalad with spring onions, coriander and a chili-lime dressing. VEGAN TOFU: 8,50 €

Rote Beete Salat mit Frühlingszwiebeln, Koriander und einem fruchtig-pikantem Limonen-Chili Dressing

## NEM CUON | Summer Rolls Sommerrollen

---

SOMMERROLLEN - NEM GENANNT-, SIND IN VIETNAM DER INBEGRIFF VON FINGERFOOD. ZU ALLEN NEM ROLLEN SERVIEREN WIR ZUM DIPPEN EINE FEINE HOISIN SAUCE MIT ERDNÜSSEN, SOWIE DIE ZU DIESEM GERICHT UNABDINGBARE VIETNAMESSISCHE FISCH SAUCE NUOC MAM

NEM CUON | Summer Rolls with rice paper, carrots, salad, cucumber and fresh vietnamese. herbs,

BASIS 2st :Reispapier, Karotten, Salat, Gurken, Frische Kräuter  
Füllung/Filling:

Tom /Garnelen /Vannamei Prawns 9,00 €

Bo/Rindfleisch /Beef 7,00 €

Ga/Huhn /Chicken 7,00 €

Chay /Tofu 6,00€

Cha Ca /Fisch Patties 8,00 €

## VIETNAM NOODLE CLASSICS AUTHENTISCHVIETNAMESISCHE NUDELKLASSIK

---

WAS WÄRE EIN VIETNAMESISCHES RESTAURANT OHNE PHO, DIE ALLSEITS BEKANNTE SUPPE. DIESE GIBT IN VIETNAM TEILWEISE EIN KOMPLETTES HAUPTGERICHT AB UND IST ENTSPRECHEND ÜPPIG. UNSER REZEPT KOMMT DIREKT AUS OMA'S SCHATZKISTE

PHO | Ricenoodlesoup

Rinderbouillon, Reisbandnudeln, Ingwer, Lauch, Koriander und Sojakeimlinge

### WAHLWEISE

Tom /Garnelen /Vannamei Prawns 19,00 €

Bo /Roastbeef & Rinderbrust / Roastbeef & Beef Brisket 19,00 €

Bo Sate /scharf Rindsate /Spicy Beefsate 18,00 €

Vit /Ente /Duck 18,00 €

Ga/Huhn /Chicken 17,00€

Chay /Tofu Shitake und Pakchoi 17,00 €

## BUN | Ricenoodle Bowl

### Vietnamesische Reisnudelschale

---

BUN SIND IN VIETNAM DER KLASSISCHE BESTANDTEIL EINES ABENDESSENS MIT GUTEN FREUNDEN - STELLEN SIE SICH EINE GROSSE SCHALE VOLL LAUWARMER REISNUDELN, FRISCHEM GEMÜSE UND KRÄUTERN, **ERDNÜSSEN, SCHALOTTEN** UND LECKER GEGRILLTEM FLEISCH VOR. DAZU EINE PIKANTE VINIAGRETTE , DIE SOWOHL SÜSS, ALS AUCH SALZIG UND SCHARF IST. HERZ, WAS WILLST DU MEHR?

BUN GA NUONG | Ricenoodle bowl with crispy Chicken 17,00 €  
Knuspriges Hühnerfleisch, dazu Frühlingrolle und Bo La Lot Reisnudeln, Papaya, Karotte , Papaya, Karotten, Sojasprossen und Frischen Kräuter

SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

BUN BO NAM BO | Ricenoodle bowl with Beef 18,00 €  
Rinder Roastbeef aus Argentinien vom Lavastein-Grill, dazu Frühlingrolle und Bo La Lot, Reisnudeln, Papaya, Karotten, Sojasprossen und frische vietnamesische Kräuter

BUN TOM | Ricenoodle bowl with Vannamei Prawns 19,00 €  
Reisnudelschale mit Tigergarnelen in Kokossauce;  
In Panko ausgebackene Garnelen, dazu Frühlingrolle und Reisnudeln, Papaya, Karotten, Sojasprossen und frische, vietnamesische Kräuter

## NUDELN/Noodlebowl

---

### MI UDONG | Sauteed Udong Bowl aefd

Dicke sautierte Weizennudeln mit Kokos, Zitronengrass, Champignons und Chili, **LEICHT SCHARF**, Sojaprossen, Brokkoli, frische vietnamesische Kräuter Erdnüsse, Salat

**WAHLWEISE:** SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

TOFU: 17,00 € | HUHN: 17,00 € | ENTE: 18,00 € | GARNELEN 19,00 €

### PHO XAO | Sauteed Ricenoodle-Bowl aefd

Geschwenkte Reisbandnudeln, Zuckerschoten, Brokkoli Zwiebeln Tamarinde, Sojakeimlinge, frische vietnamesische Kräuter, Erdnüsse und Salat

**WAHLWEISE:** SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

TOFU: 17,00 € | HUHN: 17,00 € | ARG RIND: 18,00 € | ENTE: 18,00 € | GARNELEN 19,00 €

### MI DAN | Lemon Chicken Bowl 16,00 € aefdn

Eiernudeln in Sesam Chilisaucе, Pakchoi, Frühlingszwiebeln, und Sojasprossen dazu knupriges Limonen Hühnchen

( **SCHARF** ) SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

### MI SUI CAO | Pork Bowl with Prawn Dumplings 19,00 € aefdn

Mariniert: Eiernudeln, Pakchoi-Gemüse, frische vietnamesische Kräuter, Sojakeimlinge, gerösteter Knoblauch, karamellisiertes Schweinefleisch, separat dazu: Garnelen Teigtaschen in Brühe  
(**LEICHT SCHARF**)

## MADAME BUI RICE CLASSICS

### MADAME BUI Reis Klassiker

---

ZU ALL UNSEREN HAUPTGERICHTEN SERVIEREN WIR  
SALAT UND DUFTREIS

#### LA CHANH |Lemon Leaf <sup>aefdn</sup>

Gemüse mit Kaffir-Limonen, grüner Pepperoni, Zwiebeln,  
Zucchini, Paprika, Kaffirlimonenblätter, Chilisauce (**SCHARF**),

**WAHLWEISE:** TOFU: 17,00 € | HUHN:17,00 € |

ARGENTINISCHES RIND: 18,00 € | ENTE: 18,00 € |

GARNELEN 19,00 € | SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

#### SOT XOAI |steamed Fresh Mango <sup>def</sup>

Gedünstete frische Mango, Ananas, Zucchini, Zuckerschoten  
Brokkoli, junge Sojabohnen; in Kokosmilch, mit Erdnüssen und  
frischer vietnamesischer Melisse

**WAHLWEISE:** TOFU: 17,00 € | HUHN:17,00€ | ENTE: 18,00 € VANAMEI

GARNELEN 19,00 € SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

#### CARY | SWEET POTATOE CURRY <sup>def</sup>

Süßkartoffel-Curry mit 2erlei Kartoffeln, Zwiebeln, Pepperoni  
Paprika und Erdnüssen (**SCHARF**)

**WAHLWEISE:** TOFU: 17,00 € | HUHN:17,00 € |ARGENTINISCHES RIND:  
18,00 € | ENTE: 18,00 € | SOJAGESCHNETZELTES VEGAN 17,00 €

VANAMEI GARNELEN 19,00 €

#### GA LEN MAM |CHICKEN SHARING 45,90 € <sup>defan</sup>

FÜR 2 PERSONEN

Lemon Chicken , Sautiertes Hühnchen mit Kaffirlimonen,  
geb. Hühnerbrustfilet , Sprossensalat , Papaya, Sommerrolle ,  
Lumpiarolle , Eiernudeln Jasminreis und verschiedene Dips



## EM BE /Kinderteller/ Children's Plate 7,50 €

Rice noodles or Vietnamese scented rice with chicken breast or baked organic tofu and vegetables in fresh chicken broth.

Reisbandnudeln oder vietnamesischer Duftreis mit Hühnerbrust oder gebackenem BioTofu und Gemüse in frischer Hühnerbrühe.

## SUP MIEN GA 6,00 €

A bowl of hearty chicken broth and Glassnoodles with lots of herbs and fresh ginger. Warms up and gives vitality.

Eine Schale kräftiger Hühnerbrühe mit Glassnudeln, frischen Kräutern und Ingwer.

## DESSERTS | Sweets

---

### Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis

Warm chocolate cake with vanilla ice cream g 8,00 €

Vanilleeis | Kaffirsauce | Banane cashew ge 8,00 €

Vanille Icecream | Kaffirlime-sauce| Banana cashew

## CHÉ /TEATIME

---

VIETNAM WIRD AUCH "DAS WIEGENLAND DES TEEBAUMS" GENANNT. WIR HABEN IHNEN EINIGE AUSGEWÄHLTE SORTEN ZUSAMMENGESTELLT. **GERNE AUCH 2. AUFGUSS nur für jasmin tee**

**Tra Chanh Xa** 4,5€

Heisser Limettensaft mit frischem Ingwer, Zitronengras und Honig. Fruchtig, wohltuend, entspannend | Hot lime juice with fresh ginger, lemon grass and honey.

**TRA NHGE** 4,5€

Mango-Kurkuma mit Mango, Orange und frischem Kurkuma. tea with mango, orange and fresh curcuma

**TRA GUNG** 4,5€

Ingwer Tee Aus frisch geschnittenem Ingwer. Made with freshly cut, young ginger. If desired, with honey

**JASMIN TEE** Tasse 0,3L 3,00 € Kännchen 0,65L 6,00€

aus Vietnam Mit dem feinen Aroma junger Jasmin Blüten. Goldgelb und belebend. With the fine aroma of young jasmine blossoms. Golden yellow and refreshing.

**MINZTEE** 4,5€

Aus frischen Minzblättern | Prepared with fresh peppermint leaves.

## CÀPHÊ /COFFEE

BEDINGT DURCH DIE FRANZOSEN, DIE IN DER KOLONIALZEIT IHRE STRASSENCAFÉS UND PATISSERIEN MITBRACHTEN, HAT SICH IN VIETNAM EINE GANZ EIGENE KAFFEEHAUS KULTUR ENTWICKELT, DIE BIS HEUTE

**Cá Phê Sua** coffee with condensed milk 3,50 €

Traditionelle, vietnamesische Espresso-Variante, Aromatisch und cremig zugleich.

**Cá Phê Sua dua** coffee with Cocosmilk 4,50 €

Traditionelle, vietnamesische Espresso-Variante mit Kokosmilch

**Cá Phê Trung** coffee with eggcreme 5,50 €

Traditionelle vietnamesische Espresso-Variante mit geschlagener Eicreme

**Cá Phê Sua Da** A Vietnamese coffee classic: Espresso on the rocks 5,50 €

Der Caféklassiker in Vietnam: Ein großes Glas mit Espresso auf Eis.

## EISTEE 0,4L

---

<b>CHA DA</b>	5,00 €
GRÜNER TEE MIT EISWÜRFELN OHNE ZUCKER	
<b>MANGO EISTEE</b>	4,90 €
JASMINTEE ; ORANGE, LIMETTEN, MANGOSIRUP;	
<b>PFIRSICH INGWER EISTEE</b>	4,90 €
SCHWARZTEE ; ORANGE, INGWERSIRUP , PFIRSICH SIRUP	
<b>ZITRONEN EISTEE</b>	4,90 €
JASMINTEE FRISCHELIMENTEN LIMEJUICE BRAUNERZUCKER	

## REFRESHER 0,65L

---

<b>PASSION DREAM 6,90 €</b>	
JASMINTEE , MARACUJA, KOKOSSIRUP, GUAVENSAFT, LYCHEESAFT UND LIMEJUICE	
<b>INGWER COOLER 6,90€</b>	
INGWER,MINZE; ORANGE, LIMETTEN, GINGER ALE, ROHRZUCKER,SODA	
<b>DETOX DELIGHT 6,90 €</b>	
FRISCHE GURKE, , KAFFIR , ZITRONE, ZITRONENGRAS, SODA;MIT ALOEVERA	

## SOFTDRINKS

---

<b>COCA COLA 0,33L</b> <small>1 7 11 17</small>	3,50€
<b>COLA ZERO 0,33L</b> <small>1 7 11 17</small>	3,50€
<b>SPRITE 0,33L</b> <small>1 7 11 17</small>	3,50€
<b>MEZZOMIX 0,33L</b> <small>1 7 11 17</small>	3,50€
<b>GINGER ALE 0,33L</b> <small>1 7 11 17a</small>	3,50€

## SAFT UND NEKTAR

---

APFELSAFT 0,2L	3,00 €
MARACUJA NEKTAR 0,2L 3	3,00 €
MANGO SAFT 0,2L	3,00 €
GUAVEN SAFT 0,2L	3,00 €
LYCHEE SAFT 0,2L	3,00 €

JOHANNISBEER SAFT 0,2L  
3,00€

---

**ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLEN 0,33L**  
3,50€ **ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLEN 0,50L**  
4,30€

## WASSER

---

STILL | SPRUDEL | MEDIUM

WAHLWEISE: 0,33L 2,90 € | 0,5L 3,50 € | 1,0L KARAFFE 6,00 €

SAN PELLEGRINO STILL 0,75 L FLASCHE  
6,00 €

SAN PELLEGRINO PERLEND 0,75 L FLASCHE  
6,00 €

KOKOSWASSER 0,33L OHNE ZUCKER ZUSATZ  
4,50 €

## SPALTER BIERE

---

HELLES VOLLBIER 0,5L a  
4,20 €

WEIZEN 0,5L a 4,20  
€

ZWICKL 0,5L a 4,20  
€

SPALTER EXPORT DUNKEL 0,5L a 4,20 €

LEICHTES WEIZEN 0,5L a  
4,20 €

DUNKLES WEIZEN | 0,5L a 4,20  
€

COLA WEIZEN 0,5L a 1 7 11 17  
4,20 €

SPALTER ALKOHOLFREIES WEIZEN 0,5L  
4,20 €

RADLER 0,5L a 4,20  
€

SPALTER FREIHEIT ALKOHOLFREI 0,33L a 3,50  
€

PILS NO 1 0,33L a 3,50  
€

HELLES VOLLBIER 0,33L a 3,50  
€

RADLER 0,33L a  
3,50 €

## OFFENE WEINE

---

WEINSCHORLE WEISS /ROT 0,2L  
4,20€

WEINSCHORLE WEISS /ROT 0,5L  
6,90€

HAUSWEIN RICHARDIER TROCKEN 2020  
FRANKREICH WEISS 0,125/ 0,25L 3,50  
/6,50 €

FL.0,75L

19,00 €

SILVANER GUTSWIEN WEINGUT JULIUSPITAL 2020

FRANKEN DL WEISS 0,125/ 0,25L

5,00

/9,00€

FL 0,75L

28,00€

FRUCHT VON REIFEN UND GELBEN APFEL ETWAS FRISCH GESCHNITTENES GRAS; GUT  
EINGEBUNDEN UND MODERATE SÄURE TROCKEN ALK 12,5%

2021 RIESLING aus dem Garten Eden WEINGUT MARKUS

MEIER

ULSENHEIM

Deutschland trocken WEISS 0,125/0,25L

4,00/8,00€

FL 0,75L

24,00€

Elegant-fruchtige Nase mit Noten Pfirsichen, Aprikosen und Äpfeln. Dazu etwas Honig sowie eine Hauch Ananas. Am  
Gaumen schlank und frisch, mit kräftiger Frucht, einer gut stützenden Säure und toller Cremigkeit. Sehr elegant

BORDEAUX TROCKEN 2020

FRANKREICH ROT 0,125/0,25L

6,50/ 9,50€

FL 0,75L

23,00 €

COTE DU RHONE TROCKEN 2020

FRANKREICH ROT 0,125/0,25L

6,50/9,50€

FL 1,00 L

36,00

€

## FLASCHEN WEINE WEISS

---

2020 LEA METZGER CUVÉE DEUTSCHLAND 30,00

€

Cuvée aus Riesling, Bacchus, Scheurebe und Muskateller, frischer, saftiger und würziger Wein mit viel Charakter, Trocken

2021 SCHEUREBE ORTSWEIN WEINGUT HANS WIRSCHING  
IPHOFEN

35,00 €

Explosive Frucht von exotischen Früchten, präsentiert aber sehr feine Säure, ein Mundfüller trocken ALK12%

## FLASCHEN WEINE ROT

---

2015 COTES DU RHONE AP 0,75L

38,00€

REBSORTEN SYRAH 50% GRENACHE 40% MOUVEDERE 10% E: GIGAL ; RHONE ETWAS VANILLE UND PFEFER UND BITTER SCHOKOLADE GESCHLIFFENES PEREKT EINGEBUNDENES TANNIN; TROCKEN ALK 14%

2018 CHATEAUNEUF DU PAPE FRANKREICH

49,00 €

Frankreich, Rhone aus 13 Rebsorten gekeltert und oft als „wilder Wein“ bezeichnet. Zeigt er sich mit dunklen gereiften Früchten aus dem Rumtopf, sehr saftig, moderates Tannin Trocken

## FLASCHEN WEINE ROSE

---



2020 DOMINA ROSE FRANKEN MEIER SCHMIDT 29,00  
€

## FEINE PERLE

---

PROSECCO 0,1L	4,50 €
VALDO 0,75L	24,00 €
VEUVE CLICQUOT 0,75L	75,00 €

## APERITIFS

---

PORTWEIN 2CL <sup>2 10</sup>	2,90 €
SHERRY 2CL <sup>2 10</sup>	2,90 €
MARTINI AUF EIS (BIANCO/ROSSO), 5CL <sup>2 10</sup>	4,50 €
CAMPARI AUF EIS, 5CL <sup>2 10</sup>	4,50 €
APEROL AUF EIS 5CL <sup>2 10</sup>	4,50 €
APEROL SPRITZ 0,25L	7,00 €
APEROL, SODA, PROSECCO	
MADAME BUI SPRITZ 0,25L	7,00 €
PFLAUMENWEIN, PROSECCO,SODA: LIMETTEN;MINZE	
FRENCH 75 0,25L	7,00 €
GIN, ZITRONENSAFT, GRENADINE, PROSECCO;	
HUGO 0,25L	7,00 €
HOLLUNDERBLÜTENSIRUP, LIMETTE, MINZBLÄTTER, PROSECCO;	
APEROL MARACUJA SPRITZ 0,25L	7,00 €
APEROL, MARACUJA, PROSSECCO, MINZE	

# LONGDRINKS

---

<b>CUBA LIBRE</b> <small>1 7 11 17</small>	8,50 €
BACARDI, LIMETTEN, COCA COLA;	
<b>GIN TONIC</b> <small>4 1 7 11 17</small>	8,50 €
TONIC WATER ;BOMBAY SAPHIRE 8,50 €, TANQUERAY 8,50	
<b>HORSE S NECK</b> <small>1 7 11 17</small>	8,50 €
GINGER ALE ,ANGOSTURA ,MARKERS MARK WHISKEY	

# COCKTAILS

---

<b>CAIPIRINHA</b>	10,00
€	
CACHACA, BRAUNER ZUCKER, SODA, LIMETTEN;	
<b>CAIPIRINHA BERRIES</b>	10,00
€	
CACHACA, BEEREN, BRAUNER ZUCKER, LIMETTEN;	
<b>MOJITO</b>	10,00
€	
HAVANA 3 ANOS, LIMETTEN, WEISER ZUCKER, MINZE, SODA;	
<b>BARCADI RAZZ MOJITO</b>	10,00
€	
BARCADI RAZZ, HIMBEEREN, LIMETTEN, WEISER ZUCKER, MINZE, SODA;	
<b>CHALLENGER</b>	10,00
€	
TEQUILA, COINTREAU, LIMETTE, ROHRZUCKER, ERDBEERSIRUP, MARACUJA;	
<b>SINGAPORE SLING</b>	
10,00 €	
GIN, CHERRY BRANDY, BENEDICTINE, ZITR.SAFT, ANANASSAFT, GRENADINE, ANGOSTUNA;	

## SOURS

---

MEKONG SOUR 8,50 €  
MEKONG, ORANGENSAFT, ZITRONENSAFT, ROHRZUCKER;

WHISKY SOUR 8,50 €  
JIM BEAM, ORANGENSAFT, ZITRONENSAFT, ROHRZUCKER;

## DIGESTIF

---

SAMBUCA, 2CL 2,90 €

GRAPPA, 2CL 2,90 €

NEP MOI, REISSCHNAPS, 2CL

2,90 €

MEKONG, ZUCKERROHRSCHNAPS, 2CL

2,90 €

MIRABELLE, 2CL 2,90 €

ASBACH URALT, 2CL 3,60 €

REMY, 2CL 5,50 €

HENNESY, 2CL

5,50 €

## BITTERS

---

AVERNA, 2CL 3,50 €

RAMAZOTTI, 2CL	3,50 €
FERNET BRANCA, 2CL	3,50 €

## WHISKY & WHISKEY

---

JIM BEAM, 2CL	
3,90 €	
JOHNNIE WALKER, 2CL	3,90 €
MARKER S MARK, 2CL	4,90 €
GLENMORANGIE, SINGLE MALT, 2CL	7,90 €
LAPHROIAG, SINGLE MALT, 2CL	7,90 €

BITTE WENDEN SIE SICH FÜR NÄHERE  
INFORMATIONEN ZUM THEMA ALLERGIEN AN UNSER  
PERSONAL, WIR HELFEN IHNEN HIER GERNE WEITER

## ALLERGEN-LISTE

**A**  
GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

**B**  
KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

**C**  
EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

**D**

FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

## E

ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

## F

SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

## G

MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

## H

SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

## L

SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

## M

SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

## N

SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

## O

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

## P

LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

## R

WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.

1 FARBSTOFF

7 SÜßUNGSMITTEL

11 KOFFEIN

12 CHININHALTIG

15 TAURIN

2 KONSERVIERUNGSTOFF

17 SÄURUNGSMITTEL

17 SÄURUNGSMITTEL