
 [gloryduck](#)

 [gloryduck](#)

[shop.gloryduck.de](http://shop.gloryduck.de)

## **Herzlich Willkommen im Glory Duck!**

*"Vital, leicht, lecker"*

mit diesen Schlagworten lässt sich die asiatische Küche treffend charakterisieren. Sie zeichnet sich durch ihre gesunden, gut bekömmlichen und genussvollen Gerichte aus und präsentiert sich in einer sehr großen Bandbreite. Gewürze, Kräuter und Zutaten, die in Asien heimisch sind, schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.

Unsere Qualitätsversprechen an Sie:

Alle unsere Köstlichkeiten werden sorgfältig und individuell frisch zubereitet. Wir legen sehr viel Wert auf frisches Gemüse & Fleischsorten, dementsprechend werden diese von uns auch nach diesem Kriterium ausgesucht. 90% unserer Gerichten werden einzeln und frisch im Wok zubereitet, daher sind wir auch in der Lage Ihren individuellen Wünschen nachzukommen. Bitte sprechen Sie uns an.

*Mit besten Grüßen*

**Nguyen Truong Giang**

*Geschäftsinhaber*

# GLORY SOUPS



01. **SUP VIT** *Glory Soup* <sup>k,d</sup> 4,5 €  
Klare Brühe, Topping Ente, grünes Gemüse,  
verfeinert mit Koriander & Röstzwiebel  
*Soup with duck stripes, fresh vegetable, coriander, roasted onions*
02. **WAN TAN** *Dumpling Soup* <sup>k,d</sup> 4,5 €  
Drei Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch & Garnelen im Süd  
mit grünem Gemüse, abgeschmeckt mit Koriander & Röstzwiebeln  
*Dumpling filled with minced chicken & shrimps,  
fresh green vegetables, coriander & roasted onions*
03. **TOM CHUA CAY** *Coconutmilk Prawn Soup* <sup>g,k</sup> 4,5 €  
Herzhafte Kokosnussmilchsuppe, Tomaten, Champignons,  
abgeschmeckt mit Zitronengras, Koriander und:  
*Coconutmilk Soup, prawns, tomato, mushroom, lemongrass, coriander and:*  
a. Garnelen - *prawns*                      b. Bio-Tofu - *organic tofu*
04. **SUP RAU CHAY** *Veggie Soup* <sup>k,d</sup> 4,5 €  
Vegane Suppe mit Bio Tofustreifen,  
grünem Gemüse, Koriander & Röstzwiebeln  
*Vegan soup with organic tofu strips, green vegetables, coriander & fried onions*



# IN LOVE WITH TAPAS



05. **PFANNKUCHEN** *Pancakes* a,b,d,k,g

4,9 €

Hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit Entenstreifen, Gurkenstreifen, Salat, Koriander, Sesam & Erdnüssen, serviert mit Hoisin-Erdnuss Sauce

*Homemade pancakes filled with duck stripes, cucumber, salad, coriander & sesame & peanuts, pekingduck dip*

06. **SOMMERROLLEN** *Summer Rolls* b,k,g 4,2 €

Zwei vietnamesische Reispapierrollen, gefüllt Reisnudeln, Salat, Gurkenstreifen, Karottenstreifen & vn. Kräutern, serviert mit Erdnuss-Hoisin-Sauce zum Dippen. Dazu Wahlweise:

*Two vietnamese ricepaper roll filled with rice vermicelli, salad, cucumber, carrot strips & vietnamese herbs, served with peanut-hoisin sauce for dipping. Optionally with:*

- a) Ente - *duck*
- b) Gemischt **Huhn-Tofu-Garnelen** - *mix chicken-tofu-shrimps*
- c) Wok Rindfleisch – *wok tossed beef*
- d) Bio-Tofu - *organic tofu*



# IN LOVE WITH TAPAS



07. **FRÜHLINGSROLLEN** *Spring Rolls* <sup>d,c,k</sup> 4,0 €

Serviert mit süßer Limetten-Fisch Sauce.

Dazu Wahlweise:

*Served with sweet lime-fish sauce. Optionally with:*

a. Klassisch mit gehacktem Schweinefleisch 4,0 €

*Classic with minced pork*

b. Vegan mit Gemüse 3,5 €

*Vegan with vegetables*

08. **GRÜNE PAPAYA** *Papaya Salad* <sup>b,c,k</sup> 6,5 €

Erfrischend scharfer grüne Papaya-Julienne, Chilli, Koriander, vietnamesischen Kräuter & geröstete Erdnüsse, mit süß-sauer-scharfem Dressing.

Wahlweise mit:

*Green Papaya-Julienne, chili, coriander, vietnamese herbs, roasted peanuts with sweet-sour and hot dressing. Optionally with:*

a. Garnelen – *prawns*

b. Bio-Tofu & Seitan  
*organic tofu & saitan*

09. **GRÜNE MANGO** *Mango Salad* <sup>k,c,b</sup>

Salat mit Mangostreifen, Lotusstengel, Karottenstreifen, Sprossen, gerösteten Erdnüssen, Sesam, vietnamesischen Kräutern & süßem Limetten Dressing. Wahlweise mit:  
*Mango Salad, lotus stems, carrot strips, sprouts, roasted peanuts, sesame, vietnamese herbs and sweet lime Dressing. Optionally with:*

a) Wok Rindfleisch - *wok tossed beef* 5,5 €

b) Bio-Tofu & Seitan 4,9 €  
*organic tofu & saitan*



# IN LOVE WITH TAPAS

10. **CHA LA LOT** - *Beef Lolot Wraps* <sup>k,b</sup> 4,5 €

Zartes Rinderhack in saftig grünen Betelblätter gewickelt und gebraten, serviert mit Limetten-Fisch-Vinaigrette, verfeinert mit Sesam  
*Minced beef wrapped in lush green betel leaves, fried, served with lemon-fish sauce & sesam*



11. **SATAY GA** *Chicken Skewers* <sup>b</sup> 4,5 €

Marinierte Hühnerspieße gegrillt, mit hausgemachter Erdnussoße zum Dippen  
*Grilled Satay chicken Skewers with homemade peanut dip*



# IN LOVE WITH TAPAS



12. **GYOZA** *Baked Dumplings* <sup>b</sup>

Gold gebackene Teigtaschen mit süß-scharfem Dressing  
*Gold-baked dumplings, served with sweet-hot dip*

a. Hühnerfleisch - *Chicken*

4,9 €

b. Vegetarisch mit Gemüse - *Vegan with vegetables*

4,9 €



# GLORY DUCK SPECIALS



## GLORY DUCK KULINARISCHES GEHEIMNIS

Die Ente ist bei uns nicht nur Namensgeber sondern auch ein kulinarisches Highlight. Unsere Entenzubereitung ist sehr aufwendig. Sie beginnt bei der richtigen Technik des Ausnehmens und Würzens, erfordert dann stundenlanges Garen in einem Entenofen. Die gelungene Ente ist knusprig und sehr saftig. Durch das langsame grillen im sogenannten Entenofen ist die Ente nahezu fettfrei. Nicht die Beigabe von Salz und Gewürzen macht den guten Geschmack, es ist die aufwendige Zubereitung, die zum kulinarischen Ereignis führt. Lassen Sie sich überraschen...



# GLORY DUCK SPECIALS

20. **VIT MANGO** *Mango Duck* <sup>d,g,k,i</sup> 11,5 €

Gegrillte Ente in frischer Mango-Kokosnussmilch Soße, dazu grünem Gemüse und Mangostücken, serviert mit knusprig panierte Kartoffelbällchen, verfeinert mit Sesam

*Grilled duck in fresh mango coconut milk sauce, with green vegetables and mango pieces, served with crispy breaded potato balls, refined with sesame*

21. **VIT ORANGE** *Orange Duck* <sup>d,g,k</sup> 11,5 €

Gegrillte Ente in frischer Orangen-Kokosnussmilch Soße, dazu Orangenstücken und Salat, serviert mit Jasminreis

*Grilled duck in fresh orange-coconut milk sauce, with orange pieces and salad, served with jasmine rice*

22. **VIT NONG XEO** *Duck Hot Pan* <sup>d,g,l,k,i</sup> 11,5 €

Ente mit Wokgeschwenktem grünem Gemüse, übergossen mit Chop Soy Soße, in der heißen Platte serviert. Dazu Jasminreis

*Grilled Duck, Wokvegetables, Chop Suey Sauce, served in the hot pan with rice*

23. **VIT QUAY GION** *Duck Oyster* <sup>d,k,n,i</sup> 11,5 €

Ente mit Wokgeschwenktem grünem Gemüse & Pakchoi, verfeinert mit Austernsoße, serviert mit Jasminreis

*Grilled Duck, wok vegetable & Pakchoi, Oyster Sauce, served with rice*



# GLORY DUCK SPECIALS



24. **VIT CURRY DO** *Red Curry Duck* b,d,g,i,k 11,5 €

Gegrillte Ente in pikanter rotes Thai-Curry  
Kokosnusmilchsoße, verfeinert mit Limettengrass,  
Galgant & Limettenblätter mit grünem Gemüse,  
serviert mit Jasminreis

*Grilled duck in spicy red Thai curry coconut milk sauce,  
refined with lime grass, galangal and lime leaves  
with green vegetables, served with jasmine rice*

25. **VIT GION ERDNUSS** *Peanut Duck* b,d,g,i,k 11,5 €

Gegrillte Ente in hausgemachter Erdnuss-Kokosmilchsoße  
mit grünem Gemüse, verfeinert mit  
gerösteten Erdnüssen, serviert mit Duftreis

*Grilled duck in homemade peanut-coconutmilk-sauce  
with fresh vegetable & roasted peanuts, served with rice*



# GLORY DUCK SPECIALS

NEW!



26. **PEKING DUCK NOODLES**

11,5 €

Gegrillte Ente auf gebratenen Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln & vn. Kräuter  
*Grilled duck on stir fried rice ribbon noodles with fresh vegetables, peanuts, roasted onions & vietnamese herbs*

# CLASSIC MAIN COURSE

*Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse, Röstzwiebel und Sesam sowie auch Knoblauch & Zwiebeln schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.  
Falls Sie eines der Zutaten nicht in ihrem Gericht haben wollen. Geben Sie uns bitte Bescheid.*

30. **DUI GA** *Crispy Honey Chicken* <sup>i,k</sup> **9,5 €**  
Knuspriges Hühnerfilet in herzhafter Austernsoße mit grünes Gemüse,  
verfeinert mit Koriander, serviert mit Jasminreis  
*Grilled Chicken Breast, steamed fresh vegetable, Tamarinde Sauce, served with rice*
31. **GA NUONG VUNG** *Grilled Tamarinde Chicken* <sup>i,k</sup> **9,0 €**  
Zartes mariniertes Hühnerfilet gegrillt, dazu gedämpftes grünes Gemüse,  
hausgemachte Süß-sauer-scharfe Soße aus der Tamarinde-frucht,  
serviert mit Jasminreis  
*Grilled Chicken Breast, steamed fresh vegetable, Tamarinde Sauce, served with rice*
34. **BO XAO CAY TOI** *Hot Garlic Beef* <sup>i,k,c</sup> **9,0 €**  
Im Wok geschwenkter Angus Beefspitzen mit grünem Wokgemüse  
verfeinert mit Knoblauch & Chilli Soße, serviert mit Jasminreis  
*Wok Beef, fresh vegetables, hot garlic sauce, served with rice*



# CLASSIC MAIN COURSE

*Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse, Röstzwiebel und Sesam sowie auch Knoblauch & Zwiebeln schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.  
Falls Sie eines der Zutaten nicht in ihrem Gericht haben wollen. Geben Sie uns bitte Bescheid.*

35. **THAP CAM XEO** *Mix & Match Plate* i,k,c 10,9 €

Im WOK geschwenkte Garnelen, Hühnerfleisch, Rindfleisch, dazu grünem Gemüse, übergossen mit Austernsoße, verfeinert mit Sesam, Koriander & Jasminreis, serviert in der heißen Platte  
*Prawns, chicken, beef, and green vegetables doused with oyster sauce, refined with sesame, cilantro & jasmine rice. Served in the hot plate*

36. **SALMON BOWL** i,k,c 10,9 €

Gegrilltes Lachsfilet auf Wokgemüse, abgeschmeckt mit dunkler würzigen Sauce, verfeinert mit Sesam & Koriander, serviert mit Duftreis  
*Grilled salmon fillet on wok vegetables, seasoned with darker spicy sauce, refined with sesame & coriander, served with fragrant rice*





# VEGANE GERICHTE

37. **DAU XAO RAU - VEGAN PLATE**  <sup>l,i</sup> **8,5 €**

Bio-Tofustreifen im WoK geschwenkt, dazu grünem Wokgemüse, übergossen mit Sojareduktion, verfeinert mit Sesam und Koriander, serviert mit Jasminreis

*Organic tofu strips in the WoK panned, to green  
WoK vegetables, doused with soya reduction, refined with  
sesame and coriander, served with jasmine rice*

38. **FALSCH E ENTE - MOCK DUCK**  <sup>l,i,d</sup> **8,5 €**

Veganes Entenfiletstreifen (Seitan), knackiges Wokgemüse, vegane Austernsoße, serviert mit Duftreis

*Vegan Duck Stripes (Seitan), Wokvegetables,  
vegan oyster sauce, served with rice*

39. **UDON XAO TOFU**  <sup>l,i,d</sup> **9,5 €**

Im Wok geschwenkte Bio-Tofustreifen mit grünes Gemüse und Seitanstreifen auf gedämpften Udon-Nudeln, verfeinert mit Erdnüssen & Röstzwiebeln und Koriander, in herzhafter Sojareduktion

*WoK tossed organic tofu strips with green vegetables and  
seitan strips on steamed Udon-noodles, refined with peanuts  
and roasted onions and cilantro in soy reduction*



# CURRY GERICHTE

Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse und Röstzwiebel schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen. Falls Sie eines der Zutaten nicht in Ihrem Gericht haben wollen. Geben Sie uns bitte Bescheid.

40. **CURRY SPECIAL**  a,b,d,g,i  
Rotes Thai-Curry Kokosnussmilchsoße mit grünem Gemüse, verfeinert mit Limettengrass, Limetteblättern, Galgant & Ingwer. Serviert mit Jasminreis  
*red Thai Curry Coconutmilk sauce, fresh vegetables, rice to choose with:*
- |                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| a) Huhn/ <i>Chicken</i>               | 8,9 € |
| b) Rind / <i>Angus Beef</i>           | 9,5 € |
| c) Huhn kross / <i>crispy chicken</i> | 9,5 € |
| d) Bio Tofu / <i>organic tofu</i>     | 8,9 € |
41. **TOM RAN MUOI OT - TIGER PRAWNS**  a,b,d,g,i,k **12,0 €**  
Große Garnelen in Salz & Chilli mariniert, gegrillt in cremiger Curry Kokosnussmilch Soße mit frischem Gemüse. Serviert mit Jasminreis  
*Grilled Tiger Prawns marinated with salt & chili, creamy curry coconutmilk sauce, fresh vegetable, served with jasmine rice*
42. **PHO TRON CURRY - RICE NOODLES CURRY**  a,b,d,g,i  
Reisbandnudeln in Thai-Curry-Kokosmilchsoße mit grünem Gemüse & Salat, verfeinert mit vietn. Kräuter, Röstzwiebel & Erdnüssen  
*Ricenoodles in Thai-Curry-Coconutmilk Sauce with fresh vegetable & salad, roasted peanuts & roasted onions*
- |                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| a) Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 8,9 € |
| b) Rind / <i>beef</i>             | 9,5 € |
| d) Bio Tofu / <i>tofu</i>         | 8,9 € |



## ERDNUSSSOSSE

## MASSAMAN CURRY

### 43. PEANUT SAUCE b,d,g,i,k

Hausgemachte cremige  
Erdnuss-Kokosmilchsoße mit grünem  
Gemüse, verfeinert mit gerösteten  
Erdnüssen, serviert mit Jasminreis  
*in homemade peanut- coconutmilk- sauce  
with fresh vegetable & roasted peanuts,  
served with rice*

Alternativ / *you can also choose with:*

- a) Hühnerfleisch / *chicken* **8,9 €**
- b) Rind / *beef* **9,5 €**
- c) Huhn Kross / *crispy chicken* **9,5 €**
- d) Bio-Tofu / *organic tofu* **8,9 €**

### 44. MASSAMAN-CURRY-Des Königs Leibgericht

a,b,d,g,i

Curry Gericht aus der Süd thailändischen  
Küche, es unterscheidet sich deutlich von  
den bekannteren Thai-Currys. Einen Unterschied  
machen Gewürze wie Zimt, Kardamom,  
Kreuzkümmel und Nelken, welche dem  
Massamen- Curry eine aromatische Note  
verleihen. **(mildscharf)** Massaman-Curry,  
frischem Gemüse, Kartoffeln, Röstzwiebeln, Reis  
*Thai massaman curry, also known as matsaman or mus-  
saman curry is a creamy, mildly spicy, nutty, slow-cooked  
curry*

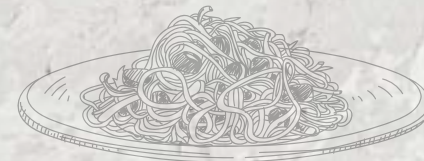
- a) Hühnerfleisch / *chicken* **8,9 €**
- b) Rind / *beef* **9,5 €**
- c) Huhn Kross / *crispy chicken* **9,5 €**
- d) Bio-Tofu / *organic tofu* **8,9 €**

alle angaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)





# NUDELGERICHT



## 50. I LOVE PHO - PHO NOODLE SOUP <sup>c</sup>

Traditionelle Reisbandnudelsuppe der vietnamesischen Küche.

Kräftige klare Brühe, Reisbandnudeln, vietnamesischen Kräuter, Zwiebeln & Koriander

*Famous vietnamese rice noodle soup-onions-coriander*

A: Hühnerfleisch / *chicken*

8,5 €

B: Rindfleisch / *beef*

9,0 €

C: Bio-Tofu mit Gemüse & Seitan / *organic tofu with vegetables & seitan*

8,5 €

## 51. WAN TAN - NOODLESOUP <sup>c,d</sup>

Mit Hühnerfleisch und Garnelen gefüllte Wan Tans im Kräutersud

mit feinem Gemüse der Saison verfeinert mit Kräuter

*wan tan filled with chicken & prawns in soup - fresh vegetable - herbs*

8,9 €

## 52. BUN CHA LA LOT - LOLOT LEAF <sup>c,k,b</sup>

Zartes Rinderhack in saftig grüner Betelblätter gewickelt und gebraten auf lauwarmer

Reisnudeln mit frischer Salat & asiatischer Kräuter. Dazu süßer Limetten-Fisch-Dressing

*Minced beef wrapped in lush green betel leaves, rice noodles,*

*salad, herbs, sweet lemon dressing*

8,9 €

## 53. BUN GA NUONG - GRILLED ANGRY CHICKEN <sup>c,k,b</sup>

In Limetten - Marinade eingelegter Hühnerfilet, gegrillt. Dazu

lauwarmer Reisnudeln, frischer Salat & asiatischer Kräutersüßer Limetten-Fisch-Dressing

*Vietnamese grilled Chicken, rice noodles, salad, herbs, sweet lemon dressing*

8,9 €

alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



# NUDELGERICHT

## 54. BUN BO NAM BO - RICE NOODLES WOK BEEF <sup>b,c,k</sup>

8,9 €

Im Wok geschwenkter Rindfleisch auf lauwarmer Reismudeln mit frischer Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräuter, abgeschmeckt mit süßer Limetten-Fisch-Dressing

*Wok Beef served with rice noodles - salad - peanuts - herbs- sweet lemon dressing*

## 56. BUN NEM RAN - SPRINGROLLS <sup>b,c,d,k,a</sup>

8,9 €

Traditionelle gebratene Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehack, auf lauwarmer Reismudeln, frischer Salat, Kräuter, abgeschmeckt mit süßer Lemon-Fisch-Dressing

*Vietnamese fried Springrolls served with rice noodles, salad, herbs, lemon fish dressing*

## 57. PHO XAO - VIETNAMESE FRIED RICENOODLES <sup>b,c,k,i,a</sup>

Gebratener vietnamesischer Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Erdnüssen & Kräuter, wählbar mit:

*Vietnamese fried rice noodles with wok vegetables, peanuts & herbs, choose with:*

A: Hühnerfleisch / *chicken*

B: Rind / *beef*

C: Bio Tofu / *organic tofu*

8,9 €

9,5 €

8,9 €

### ZUSÄTZLICHE BEILAGE:

Portion Reis	1,5€
Portion Reisbandnudeln	2,0€
Portion gebratene Reisbandnudeln	2,5€
Portion Ente	5,0€
Portion Huhn Kross	4,5€

# NOODLES DISHES

alle angaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



# FUN FOR KIDS

(Verkauf nur an Kindern von 0 bis 14 Jahre alt)

## 58. CHICKEN SKEWERS b,g,k

5,5 €

Zwei Sate-Hühnerspieße in Erdnuss-Kokosnussmilchsoße mit Salat, serviert mit Jasminreis

*Two chicken skewers in peanut coconut milk sauce with salad and rice*

## 59. LONG LONG NOODLES a,b,i,l,k

5,5 €

Wokgeschwenkte vietnamesische Reisbandnudeln

mit grünem Gemüse in lieblicher Sojareduktion

*Wok tossed rice noodles with green vegetables in sojareduction*

# NACHTISCH

## 60. KOKOS - MANGO PANNA COTTA g

4,5 €

hausgemacht & frisch, mit Mangostücken und Mangopüree

*homemade & fresh, with Mango sauce and Mangofruit*

## 61. SÜSSER KLEBREIS (warm)

4,0 €

Thailändische Spezialität, verfeinert mit Kokosmilch, gefüllt mit Banane & rote Bohnen

*Thai dessert, with coconutmilk & filled with banana (warm)*

# YAMMY DESSERTS

alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhalting (2), Chininhalting (3), antioxidationsmittel (4)



## APEROL SPRITZ

Aperol <sup>(1)</sup>, Prosecco, Orangenscheiben, Sodawasser

0,2l 5,5 €

## HUGO HUGO

Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, frische Minze, Sodawasser

0,2l 5,5 €

## PROSECCO PEACH

Pfirsichlikör <sup>(1)</sup>, Prosecco, Orangenfilet

0,1l 3,5 €

## PROSECCO SPUMANTE

0,1l 2,5 € 0,75l 16,0 €

# APERITIF

## TRA XANH DA

Frisch aufgebrühter Eistee aus Bio-Grüntee, Zitronengras, verfeinert mit Limettensaft & Rohrzucker

0,4l

4,2 €

## MANGO DREAM

Mango Shake aus Bio Mangopüree, Joghurt & Biomilch

4,2 €

## GREEN SHAKE

Erfrischender Shake mit Apfel, Gurken, Minze. Verlängert mit Ginger Ale <sup>1</sup>

4,2 €

## YELLOW BUTTERFLY SODA

Frischer vietnamesischer Passionsfrucht getreckt mit Sodawasser, Pea Butterfly Tea

4,2 €

## LEMON SODA

Erfrischender Limetten- Limo mit Minze & Rohrzucker

4,2 €

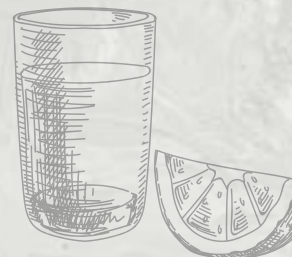
## SPICY STRAWBERRY GINGER MULE

Fever-Tree Ginger Beer, Erdbeersirup, Ingwerstreifen, Limetten & verlängert mit Sodawasser

4,2 €

# HOMEMADE

*Erfrischende & gesunde Getränke  
aus unserem traditionellem  
Rezeptschrank*



alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)

# KAFFEE

<b>ESPRESSO</b> <sup>2</sup>	2,5 €
<b>KAFFEE</b> <sup>2</sup> tasse	2,5 €
<b>KAFFEE</b> <sup>2</sup> vietnamesische Kaffee	3,5 €
<b>CAPPUCINO</b> <sup>2</sup>	3,0 €
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>2</sup>	3,5 €



# TEE

<b>GESUNDER INGWERTEE</b>	3,5 €	<b>BELEBENDER GRÜNER BLÜTENTEE</b>	3,5 €
mit frischen Minzblätter & Limettensaft		Asiatische Blüte aus grüner Tee	
<b>FRISCHER INGWER, HONIG</b>	3,0 €	<b>LIMETTEN - ZITRONENGRASS TEE</b>	3,5 €
Ingwerstreifen, schiebe Limette, Honig		<b>FRUCHTIGER HEISSER MARACUJA-TEE</b>	3,5 €
<b>FRISCHE MINZE TEE</b>	3,0 €	mit Limetten & Basilikumsamen	



alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



# SOFTDRINKS

	0,25l	0,75l
<b>SELTERS MINERALWASSER</b>	2,5 €	5,0 €
<b>STILL / PRICKELND</b>		
	0,2l	0,4l
<b>COCA - COLA / COCA - COLA LIGHT<sup>1,2</sup></b>	2,5 €	4,0 €
<b>SAFTSCHORLE</b>	2,5 €	4,0 €
Mango-, Apfel-, Maracuja-, Rhabarber		
<b>VAIHINGER</b>	2,5 €	4,0 €
Apfelsaft / Mangonektar / Maracujanektar		
	0,2l	0,4l
<b>FEVER-TREE</b>	2,9 €	
Premium Indian Tonic Water <sup>3</sup> / Sicilian Bitter Lemon / Ginger Beer		
<b>SCHWEPPE'S GINGER ALE<sup>1</sup></b>	2,5 €	4,0 €

alle angaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



# COCKTAILS / LONGDRINKS

	0,3l
<b>IPANEMA BRASILIANER (ALKOHOLFREI)</b> Maracujafrucht, Limettensaft, Maracujanektar, Ginger Ale & Rohrzucker	4,8 €
<b>COCONATA (ALKOHOLFREI)</b> Kokossirup, Passionsfruchtsaft, frische Ingwerstreifen Fever-Tree Ginger Beer	4,8 €
<b>GLORY MOJITO</b> Havana Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Sodawasserr wählbar: a - Classic / b - Strawberry / c - Mango	6,9 €
<b>GLORY SPECIAL</b> Reis-Wodka, Asiatischer Grünertee, Limettensaft, frische Minze, Holunderblütensirup, verlängert mit Apfelsaft	6,9 €
<b>ELDERFLOWER SPECIAL</b> Tanqueray Gin, Limettensaft, Fever-Tree Elderflower Tonic <sup>3,4</sup>	7,5 €
<b>CARDAMOM MOSCOW MULE</b> Moskovskaya - Wodka, Cardamom, Limettensaft, frische Gurken & Fever-Tree Gingerbeer <sup>3</sup>	6,9 €
<b>GIN TONIC</b> Tanqueray Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic Water, Limettensaft <sup>3,4</sup>	7,5 €
<b>CUBA LIBRE</b> Havana Rum <sup>1</sup> , Limettensaft, Coca-Cola <sup>2</sup>	5,9 €
<b>LILLET PINK TONIC</b> Lillet, Fever-Tree Premium Wildberry	6,9 €
<b>VODKA LEMON</b> Moskovskaya - Wodka, Fever-Tree Sicilian Bitter Lemon <sup>3,4</sup>	6,9 €

alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



# BIER

**TIGER BIER VOM FASS** (Singarpore)

0,3l 3,2 € 0,5l 4,5 €

**KÖNIG LUDWIG WEISSBIER**

0,5l 4,0 €

dunkel / hell / kristall / alc. frei

**TIGER** (Flasche)

0,33l

3,2 €

**SAIGON VIETNAM BIER**

3,2 €

**BECKS / BECKS ALKOHOLFREI**

3,0 €

# SCHNAPS

**MOSKOVSKAYA WODKA 40%**

0,02l

3,0 €

**NEP MOI REISSCHNAPS**

3,0 €

**BAMBUSSCHNAPS**

3,0 €

alle angaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)





# WEISSWEIN

## WEINSCHORLE

### CHARDONNAY, QBA TROCKEN

Weingut Knewitz, Rheinhessen

### SAUVIGNON BLANC, QBA TROCKEN

Weingut Knewitz, Rheinhessen

### RIESLING 50 GRAD, QBA TROCKEN

Schloss Johannesberg, Rheingau

0,2l

4,2 €

5,4 €

5,9 €

5,4 €

0,75l

19,9 €

19,9 €

19,9 €

# ROSÉ

## DOKTORSPIELE ROSE, QBA TROCKEN

Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen

4,5 €

16,9 €

# ROTWEIN

## RIOJA 2017

Vicente Gandia, Rioja, Spanien

## CHIANTI 2018

Ruffino, Toskana, Italien

0,2l

5,9 €

5,9 €

0,75l

19,9 €

19,9 €



alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)





## **GUTEN APPETIT**

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen und allgemeine Informationen:**

**Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln:**

- a) Eier b) Erdnüsse c) Fisch d) Gluten e) Krebstiere
- f) Lupine g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senfsaaten
- k) Sesam l) Sojabohnen m) Schwefeldioxid und Sulphite n) Weichtiere