

Vorspeise / Pre

- 1. Bo Tat Rolls / Goi Cuon Chay^{5, 6, 11} (vegetarisch) 3,20**

2 vegetarische Sommerrollen gefüllt mit Reisbandnudeln, Gurke, Ananas, Mango, Avocado, Tofu & frischen Kräutern. Dazu Erdnuss-Kokos-Dip.

2 vegetarian summer rolls filled with rice noodles, cucumber, apple pie, mango, avocado & fresh herbs. Added with a peanut-coconut-dip.
- 2. Summer Rolls / Goi Cuon Tom^{2, 5, 11} 3,50**

2 Sommerrollen gefüllt mit Reisbandnudeln, Garnelen, „Seidenwurst“, Salat & frischen Kräutern. Dazu Erdnuss-Kokos-Dip.

2 summer rolls filled with rice noodles, prawns, viet. sausage, salad & fresh herbs. Served with peanut-coconut-dip.
- 3. Crunchy Rolls / Nem Cua Be^{2, 3, 13} 4,90**

2 knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Garnelen, Möhren, Morcheln, Glasnudeln & Yambohne. Dazu Limetten-Fisch-Dressing.

2 crunchy springrolls filled with minced pork, prawns, carrots, morels, glasnoodles & yam bean. Served with lime-fish-sauce.
- 4. Pho Rolls / Pho Cuon^{4, 11, 13} 4,90**

2 gedämpfte Reismehlrollen gefüllt mit Wok geschwenktem Rindfleisch, Avocado, Porree, Gemüsezwiebeln & Kräutern. Serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsauce.

2 steamed rice flour rolls filled with wok tossed beef, onions, avocado, garden leek & herbs. Served with homemade lime-fish sauce.
- 5. Pillow Cake / Banh Goi^{1, 13} 4,90**

2 Frittierte „Kissenkuchen“ aus knusprigem Teig gefüllt mit Hackfleisch, viet. Salami, Yambohne, Möhren, Glasnudeln & Morcheln. Serviert mit einer hausgemachten Chili-Fisch-Soße.

Vietnamese crispy dumplings filled with minced pork, viet. salami, yambohne, carrots, glas noodles & morel. Served with home made chili-fish-sauce.
- 6. Wrapped In Leaves / Cha La Lot^{2, 13} 3,90**

Zartes Hackfleisch, Garnelen in saftig-grüne Betelblätter gewickelt & über Lavastein gegrillt. Serviert mit Minz-Fisch-Sauce.

Tender minced meat, prawns wrapped in lush green betel leaves & grilled over lava stone. Served with mint-fish-sauce.
- 7. Fish Cake/ Cha Ca^{4, 13} 4,50**

3 hausgemachte Fishpatties aus Lachs, Hähnchen, Dill & Lauchzwiebeln. Serviert mit süß-sauer Dip.

3 home made fish patties from salmon, chicken, dill & onions. Served with sweet-sour sauce.
- 8. Pandan Mantled Eel / Luon Nuong La Dua^{4, 13} 4,90**

Gegrillter Aal & Schweinebauchscheibe umwickelt in Pandan Blättern. Serviert mit Ngu-Lieu-Soße.

Grilled eel & sliced pork wrapped in pandan leaves. Served with ngu-lieu-sauce.
- 9. Du & Du Salad / Nom Du Du^{4, 5, 11} 4,50**

Grüne Papaya-Julienne, Möhren, vietnamesische Kräutern, gerösteten Erdnüssen. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl.

Green papaya-julienne, carrots, vietnamese herbs, roasted peanuts. Refined with lime-fish-dressing & sesame oil.

- 10. Mangifera Salad / Nom Xoai^{4, 5, 11}** **4,50**
- Aromatische Mango-Julienne, Möhren, Gurken, geröstete Erdnüsse, Hühnerfiletstreifen, Lotuswurzel & Kräuter. Mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl abgerundet.
- Flavorful mango-julienne, carrots, cucumber, chicken stripes, lotus roots, roasted peanuts, sesame & herbs. Rounded with lime-fish-dressing & sesame oil.*
- 11. Flower Power Salad / Nom Hoa Chuoi^{4, 5, 11}** **4,90**
- Bananenblüten, Möhren, Gurken, Lotuswurzeln, viet. Kräuter, Hühnerfiletstreifen vermengt mit Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen & Sesam. Mit Limetten-Fisch-Vinaigrette abgerundet.
- Banana-Blossoms, carrots, cucumber, lotus roots, bean sprout, chicken stripes, herbs, roasted peanuts & sesame. Perfect added with lime-fish-dressing.*
- 12. Anjoy's Honey Salad / Nom Buo^{2, 4, 5, 11}** **4,90**
- Honig-Pomelo, Lotuswurzeln, Möhren, Gurken, gedämpfte Garnelen, geröstete Erdnüsse & Kräuter. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl.
- Honey Pomelo, lotus roots, carrots, cucumber, steamed prawns, roasted peanuts, sesame & herbs. Topped off with lime-fish-dressing & sesame oil.*
- Saisonales Angebot bitte unser Service erfragen.
Seasonal offer, please ask our Service.

Hauptspeise / Main

- H1 Beef Salad / Nom Bo^{11, 13}** **8,40**
- Wok geschwenktes Rindfleisch, frischer Salat mit Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radiccio, Avocado, Cherrytomaten & Kartoffelecken. Verfeinert mit Anjoy Dressing, Granatapfel & Sesam.
- Wok tossed beef, fresh salad with roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes & potato wedges. Refined with anjoy dressing, pomegranate & sesam.
- H2 Hanoi's Pho Soup / Pho Hanoi¹³** **7,40**
8,20
- Traditionelle Pho Suppe serviert mit Reisbandnudeln, Hühnerfilet oder medium geschwenktes Rindfleisch & Kräutern.
- Traditional Pho Soup served with rice noodles, chicken or medium tossed beef & herbs.*
- H3 Dumpling Bowl / My Van Than^{1, 2, 3, 13}** **8,90**
- Hoanh Thanh Nudeln, 3 Teigtaschen mit Garnelen- & Hackfleischfüllung, Char Siu, Pak Choi & Ei. Verfeinert mit Knoblauchgras in originaler Hoanh Thanh Brühe.
- Hoanh Thanh noodles, 3 dumplings filled with prawns and minced meat, char siu, pak choi, egg in a original hoanh thanh buillion. Refined with garlic grass.*
- H4 Hue's Bowl / Bun Bo Hue¹³** **8,90**
- Traditionelle Hue Suppe aus dünnen Reisbandnudeln, hausgemachte „Seidenwurst“, Rindfleisch & gedämpften Eisbein in einer Ananas-Zitronengras-Buillion. Verfeinert mit Sprossen & Thaibasilikum.
- Traditional Hue Soup of thin rice noodles, home made „silk sausage“, beef & steamed knuckle of pork in a pineapple-lemongras-buillion. Refined with bean sprout & thai basil.*

- H5 Anjoy's Ragout / Pho Bo Sot Vang¹³** 8,90
- Vietnamesisches Rinderragout auf Reisbandnudeln. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern & Rotwein.
- Vietnamese beef ragout served on rice noodles. Refined with herbs & red wine.*
- H6 Beef Bowl / Bun Bo Nam Bo^{5, 11, 13}** 8,50
- Wok geschwenktes Rindfleisch, Sprossen auf Reisbandnudeln, Salat, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Dazu würziger Anjoy Dressing.
- Wok tossed beef, sprouts on rice noodles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions. Served with aromatic Anjoy dressing.*
- H7 Spring Plate / Bun Nem Cua Be^{2, 3, 4, 13}** 9,90
- 3 knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Garnelen, Möhren, Morcheln, Glasnudeln & Yambohne. Serviert mit dünnen Reisbandnudeln, hausgemachte Limetten-Fisch-Soße, eingelegte Kohlrabi, Salat & vietnamesischen Kräutern.
- 3 crunchy spring rolls filled with minces, prawns, carrots, morels, glassnoodles & yam bean. Served with thin rice noodles, home made lime-fish-sauce, inlaid kohlrabi, salad & vietnamese herbs.*
- H8 Anjoy's Plate / Bun Cha Nem Lui^{11,13}** 10,90
- Gegrillte Spieße, Schweinebauch serviert mit dünnen Reisbandnudeln, Salat und vietnamesischen Kräutern. Abgerundet mit Limetten-Fisch-Soße
- Grilled skewers, served with thin rice noodles & vietnamese herbs. Refined with lime-fish-sauce.*
- H9 Into The Sea / Banh Canh Xao Hai San^{2, 9, 13}** 10,50
- Gebatene Banh Canh Nudeln serviert mit Kalamar, Muscheln, Garnelen, Sellerie, Pak Choi & Kräuterseitlinge. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern.
- Fried banh canh noodles served with calamari, mussels, prawns, celery, pak choy & king oyster mushrooms. Refined with vietnamese herbs.*
- H10 Sweet Potato Poularde / Dui Ga Khoai Lang^{3, 7, 13}** 7,90
- Gegrillter Hühnerschenkel auf saisonalem Gemüse in einer aromatischen Süßkartoffel-Curry-Kokos-Creme. Serviert mit Jasminreis.
- Grilled poularde on seasonal vegetables in a flavourful sweet potato-curry-coconut-creme . Served with jasmine rice.*
- H11 Yellow Chicken / Ga Xien Curry^{7, 13}** 8,20
- 5 Hühnerfleischspieße nach hausgemachten Rezept serviert mit saisonalem Gemüse in einer gelben Curry-Kokos-Creme & Jasminreis.
- 5 chicken skewers in a home made style serve with seasonal vegetables in a yellow curry-coconut-creme & jasmine rice.*
- H12 Golden Duck / Cary Vit^{1, 7, 13}** 8,90
- Knuspriges Entenfilet mit in rotem Kokos-Curry geschwenkten Banh Canh Nudeln, Paprika, Möhren, Champignons & saisonalem Gemüse.
- Crispy duck filet with banh canh noodles tossed in red coconut-curry and carrots, paprika, champignons & seasonal vegetables. Refined with herbs.*

- H13 Roasted Duck / Vit Nuong¹³** **11,90**
- Gegrilltes Barbarie Entenfilet auf Wok-geschwenktem Pak Choi, Kräuterseitlinge, Wasserkastanien, Babymais, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse serviert mit Lotusreis oder Süßkartoffel Pommies. Abgerundet mit Ingwer-Hoisin-Soße.
- Grilled barbarie duck filet on wok-tossed pak choi, king oyster mushrooms, baby corn, sugar pea & seasonal vegetables served with lotus rice or sweet potatoe fries. Rounded with ginger-hoisin-sauce.*
- H14 Salmon On Grill / Ca Hoi Nuong^{4, 13}** **12,90**
- Gegrilltes norwegisches Lachsfilet auf Wok-geschwenkten, Pak Choi, Wasserkastanien, Babymais, Kräuterseitlingen, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse serviert mit Lotus Reis oder Süßkartoffel Pommies. Ngu-Lieu-Soße als Abrundung.
- Grilled salmon filet with wok-tossed, pak choi, water chestnut, baby corn, broccoli, king oyster mushrooms, sugar pea & seasonal vegetables served lotus rice or sweet potatoe fries. Topped off ngu-lieu-sauce*
- H15 Turf / Bo Nuong¹³** **14,90**
- Gegrilltes brasilianisches Roastbeef (ca. 200g) auf angebratenen Pak Choi, Wasserkastanien, Babymais, Kräuterseitlingen, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse mit Süßkartoffel Pommies & hausgemachte Cocktail Creme.
- Grilled brasilian roast beef (ca. 200g) served with wok-tossed pak choi, water chestnut, baby corn, king oyster mushrooms, sugar pea & seasonal vegetables with sweet potato fries & home made cocktail creme.*
- H16 Galgant Lamb / Cuu Nuong¹³** **16,90**
- 4 gegrillte Lammkoteletts in einer Galgant-Zitronengras-Marinade. Serviert auf frischem Salat mit Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radicchio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Dressing, Granatapfel, Sesam & Klebreis nach königlicher Art. Dazu Wasabi-Limetten-Dip.
- 4 grilled lamb racks in a galgant-lemongras-marinade. Served on a fresh salad with roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes & sticky rice in a royal style. Refined with anjoy dressing, sesam & pomegranate. Added with wasabi-lime-dip.*
- H17 Vietnamese Beefsteak / Bo Bit Tet ^{1, 3, 13}** **16,90**
- Nach vietnamesischer Art mariniertes Roastbeef (ca. 200g), Spiegelei, vietnamesische Le Pate, Kartoffelecken, Gemüsezwiebeln & Tomaten auf einer heißen Eisenguss Pfanne. Serviert mit Baquette & Salat.
- In vietnamese style marinated steak (ca. 200 g), fied egg, vietnamese pate, potatoe wedges, onions & tomatoes on a hot iron frying pan. Served with baquette & salad.*
- H18 Sandy Prawns / Tom Rang Muoi^{1, 2, 3, 13}** **17,90**
- 5 Großgarnelen bestreut mit Reissalz serviert mit Du & Du Salat, Wok geschwenktem Pak Choi, Wasserkastanien, Babymais, Kräuterseitlingen, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse. Dazu Süßkartoffel Pommies oder Lotusreis. Abgerundet mit hausgemachter Cocktail-Creme.
- 5 large prawns sprinkled with rice salt served with du & du salad wok-tossed pak choi, water chestnut, baby corn, king oyster mushrooms, sugar pea & seasonal vegetables. Added with sweet potato fries or lotus rice. Rounded with homemade cocktail cream.*

Vegetarisch

- V1 Creamy Chicken / Cary Ga Chay** ^{6, 7, 13} 7,90
Sojahühnerfleisch & saisonalem Gemüse in einer Süßkartoffel-Kokos-Curry-Creme. Serviert mit Jasminreis
Soja chicken & seasonal vegetables in a sweet potato-cocounut-curry-creme. Served with jasmin rice
- V2 Pagoda Lotus / Rau Xao Dau Phu** ^{6, 13} 7,40
Wok geschwenktes saisonales Gemüse & Biotofu serviert mit Lotus Reis
Wok-tossed seasonal vegetables & bio tofu served with lotus rice
- V3 Monk's Noodles / Bun Tron Xa Ot** ^{9, 13} 7,40
Wok geschwenkter Biotofu mit Zitronengras, Paprika & Zwiebeln auf dünnen Reisbandnudeln, Salat, vietnamesische Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Verfeinert mit Anjoy Dressing.
Wok tossed bio tofu with lemon gras, paprika & onions on thin rice noodles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions. Refined with Anjoy dressing.
- V4 Veggie Pot / Dau Phu Chien** ^{9, 13} 7,90
Tempura Tofu auf Süßkartoffeln & Gemüse aus der Saison in einer roten Curry-Kokos-Creme. Serviert mit Jasminreis
Tempura tofu on sweet potatos & seasonal vegetables in a red curry-coconut-creme. Served with jasmin rice.
- V5 Pho Curry / Pho Curry** ^{6, 13} 8,90
Sojahühnerfleisch, Salat, Sprossen, Reisbandnudeln in einer roten Curry-Kokos-Creme. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern.
Soja chicken, salad, sprouts, rice noodles in a red curry-coconut-creme. Refined with vietnamese herbs.

For Kids

- K1 Kids Poularde / Dui Ga Khoai Lang** ^{3, 7, 13} 4,90
Gegrillte Hühnerschenkel in aromatischer Süßkartoffel-Curry-Kokos-Creme serviert mit saisonalem Gemüse und Jasminreis
Grilled poularde in a flavourful sweet potato-curry-coconut-creme served with jasmin rice
- K2 Pho Kids / Pho Ga Hanoi** ¹³ 4,90
Traditionelle Pho Suppe serviert mit Hühnerfiletstreifen und Kräutern
Traditional Pho Soup served with chicken stripes and herbs
- K3 Crispy Chicken / Ga Chien** ¹³ 4,90
Knusprige Hühnerfiletstreifen mit Süßkartoffeln & süß sauer Soße
Crispy chicken with sweet potato fries & sweet sour sauce

BEILAGEN

B1	Jasmin Reis	2,50
	<i>Jasmin Rice</i>	
B2	Lotus Reis	2,90
	<i>Lotus Rice</i>	
B3	Süßkartoffel Pommes	3,50
	Sweet Potato Fries	

Dessert

D1	Pandan Pannacotta⁷	3,90
	Pannacotta mit Pandansaft, Kokosmilch & Mangocreme.	
	<i>Pannacotta with pandanus juice, coconut milk & mangocreme.</i>	
D2	Che Xoai⁷	3,90
	Cremiger Mangopudding aus Mango & Sahne. Verfeinert mit einer Chia-Kokos-Soße.	
	<i>Creamy mango pudding of mango & cream. Refined with a chia-coconut-sauce.</i>	
D3	Che Sen^{3,7}	4,90
	Gekochte Lotuskerne in eigener Brühe mit getrockneter Jackfruit, Kokosmilch & Crushed Ice	
	Lotos seeds, dried jackfruit, coconut milk & crushed ice	
D4	Sua Chua⁷	4,90
	Oma's hausgemachter Jogurt. Serviert mit verschiedenen Früchten & Maracuja Pürree.	
	Grandma's home made yogurt. Served with different fruits & maracuja puree.	
D5	Häagen Dazs Eis (100ml)	
	Macadamia Nut Brittle	3,90
	Mango & Raspberry	3,90
	Cookies & Cream	3,90
	Strawberry & Cheesecake	3,90
	Belgian Chocolate	3,90
	Vanilla Caramel Brownie	3,90
	Strawberry & Cream	3,90

SOFT DRINKS

Cola ^{a,i} / Fanta ^{a,c} / Sprite / Cola Light ^{a,h,i,j} (0,2l) / (0,4l)	2,40/4,50
Ginger B. / Bitter Lemon (0,2l)	2,40
Schweppes Tonic Water ^{c,g} / Ginger Ale ^{a,g} (0,2l)	2,40
Vöslauer Mineralwasser (0,25l)	2,20
Vöslauer Mineralwasser Still (0,25l)	2,20
Vöslauer Mineralwasser (0,75l)	5,50
Vöslauer Mineralwasser Still (0,75l)	5,50

Juice

Apfel trüb / Ananas / Orange (0,2) / (0,4)	2,40/4,50
Mangonektar / Maracujanektar (0,2) / (0,4)	2,40/4,50
Cranberrynektar / Sauerkirschnektar (0,2l) / (0,4)	2,40/4,50
Lycheenektar (0,2l) / (0,4)	2,40/4,50

FRESHMADE

Frisch gepresster Orangensaft (0,2l) / (0,4l)	4,20/7,90
Frische Kokosnuss / Fresh Coconut	5,20
Saisonales Angebot bitte unser Service erfragen Seasonal offer, please ask our Service.	

COFFEE

Espresso	1,80
Espresso Machiato	2,00
Doppel Espresso	3,50
Kaffee	2,20
Doppelte Kaffe	3,90
Cappuccino	2,50
Milchkaffee	3,50
Latte Machiatto	3,50
Highland Coffee	3,30
(hot vietnamese coffee with/no condensed milk)	3,60
Anjoy Ice Coffee	
(vietnamese ice coffee with condensed milk and crushed ice)	
Bac Siu Dua	3,90
(vietnamese coffee with condensed milk, coconut milk and crushed ice)	
Hot Chocolate mit Sahne	3,20

TEETIME

Diverse Teesorten	2,60
Grüner Tee, Jasmin Tee, Schwarzer Tee	
Winter Sonata / Tra Gung Xa	3,20
Zitronengrass, Limettenblatt, Ingwer, frische Limette <i>(lemongrass, lime leaves, ginger, fresh lime)</i>	
Pepper Goji / Tra Ky Tu	3,50
Gojibeeren, Minze, frische Limette <i>(fresh lime, goji beer, mint)</i>	
Lovely Roses / Tra Hoa Hong	3,50
Früchtetee aus Mango, Apfel, Hibiskus, Rosenblüten <i>(fruit tea from mango, apple, hibiscus, rose blossoms)</i>	
Blue Butterfly / Tra Hoa Buom	3,50
Butterflyblüten, Biosojamilch, Zimt <i>(butterfly blossoms, bio soy milk, cinnamon)</i>	
Into The Wood / Tra Chanh Leo	3,50
Maracujäfrucht, Honig, Basilikumsamen, Minze <i>(hot lime, maracujajuice, basil seeds, mint)</i>	
Sweet November / Tra Que	3,50
Hibiskusblüten, frische Orangen, Äpfel, Zimtstange <i>(hibiscus blossoms, fresh orange, apple, cinnamon stick)</i>	
Hot Colada / Tra Dua	3,50
Heißer Ananas-, Orangensaft, frische Orangen, Ananas & Kokossirup <i>(hot pineapple-, orange juice, fresh orange, pineapple & coconut sirup)</i>	

BEER

<u>Flaschenbier</u>	2,90
Tiger Beer (0,33l)	2,60
Warsteiner Alkoholfrei (0,33l)	3,60
Königludwig Hefeweizen (0,5l)	3,60
Königludwig Kristallweizen (0,5l)	3,60
Königludwig Alkoholfreies Hefeweizen (0,5l)	
<u>Fassbier</u>	2,90
Warsteiner Pilsner (0,3l)	3,90
Warsteiner Pilsner (0,5l)	

FRESH HOMEMADE DRINKS

Sunny Cocos	4,20
Mangocreme, Kokosmilch <i>(mango creme, coconut milk)</i>	
Minty Pineapple	4,50
Frische Ananas, Kokosmilch, Sahne & Minze <i>(fresh pineapple, coconut milk, cream & mint)</i>	
Tea on Ice	4,50
Hausgemachter Ice Tea mit frische Limette, Orange und Ingwer <i>(homemade ice tea with fresh lime, orange and ginger)</i>	

Sparkling Lime	4,20
hausgemachter Limettensaft, frische Limette, Minze verlängert mit Sodawasser <i>(homemade lime juice, fresh lime, mint, refined with soda water)</i>	
Flavourful Lemongrass	4,50
Zitronengrass Tee, Kirschsafte, Grenadinesirup & Thaibasilikum <i>(lemongrass tea, cherry juice, grenadine syrup & thai basil)</i>	
Sweet Dreams	4,80
Maracuja-, Mangonektar, frische Maracuja, Vanillesirup, Minze <i>(maracuja, mango nectar, fresh maracuja, vanilla syrup, mint)</i>	
Summer Time^{a,g}	4,50
Ginger Ale, Gurke, Apfel, Minze, frische Limetten <i>(ginger ale, cucumber, apple, mint, fresh lime)</i>	
Red River	4,80
Lycheenektar, frische Himbeeren, Grenadinesirup & Zitronengrasste <i>(lycheenectar, fresh raspberry, grenadine syrup & lemongrass tea)</i>	
Virgin Sunrise	4,80
Lychee-, Maracujanektar, Minze, Kokussirup & Chiasamen <i>(lychee-, maracuja nectar, cocos syrup, mint & chia seeds)</i>	
Honey Passion	4,80
Hausgemachter Maracuja-Honig-Sirup, Minze, frische Maracuja verlängert mit Sodawasser. <i>(home made maracuja-honey-syrup, mint, fresh maracuja refined with soda water)</i>	

SIGNATURE COCKTAILS

Anjoy's Sunrise	8,50
Bacardi 8 Anos, Maracuja-, Lycheenektar, Coco Tara, frische Maracuja <i>(bacardi 8 anos, maracuja, lychee juice, coco tara, fresh maracuja)</i>	
Highland Martini	7,50
42 Below Vodka, Kahlua, vietnamesischer Espresso <i>(42 below vodka, kahlua, vietnamese espresso)</i>	
Ginger Mojito	7,90
Bacardi Carta Blanca, hausgemachter Ingwersirup, frische Limette, Minze, Rohrzucker <i>(bacardi carta blanca, home made ginger syrup, fresh lime, mint, cane sugar)</i>	
Anjoylicious	7,50
42 Below Vodka, Mangopüree, frische Limette, Rohrzucker <i>(42 below vodka, mango puree, fresh lime, cane sugar)</i>	
King meets Queen	7,90
Bourbon Whiskey, Aperol, Angostura bitter, frischer Zitronensaft, Honig <i>(bourbon whiskey, aperol, angostura bitter, fresh lemon juice, honey)</i>	

CLASSIC COCKTAILS

Long Island Ice Tea	7,90
Bacardi Carta Blanca, 42 Below Wodka, Bombay Sapphire, Tequila, Cointreau, Coca Cola <i>(bacardi carta blanca, 42 below vodka, bombay sapphire, tequila, cointreau, coke)</i>	
Caipirinha	6,90
Cachaca , Limettensaft , frische Limette, Limejuice & Rohrzucker <i>(cachaca, lime juice, fresh lime, cane sugar)</i>	
Cosmopoliton	6,90
42 Below Vodka, Cointreau, frischer Zitronensaft & Cranberrynektar <i>(absolut vodka, limejuice, cranberry nectar)</i>	

Lychee Martini	6,90
42 Below Vodka, Kwafeh Liquer, Lycheenektar, Roses Limejuice (42 below vodka, kwafeh liquer, lychee nectar, roses limejuice)	
Tequila Sunrise	6,90
Tequila, Orangenektar, Grenadinesirup (tequila, orange nectar, grenadine syrup)	
Gin Tai	7,50
Bombay Sapphire, Apricot Brandy, Cointreau, Mandelsirup, frischer Limettensaft, Limejuice (bombay saphir gin, cointreau, almond syrup, fresh lime& Lime juice)	
Mai Tai^a	7,90
Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negra, Cointreau, Apricot Brandy, Mandelsirup, Orangen-, Ananassaft, frische Limettensaft, Roses Limejuice (bacardi carta blanca, bacardi carta negra, cointreau, apricot brandy, orgeat, orange-, pineapple, fresh limejuice, roses lime juice)	
Thom Dua	7,50
Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negra, Ananassaft, Kokosmilch, Coco Tara, Sahne (bacardi carta blanca, bacardi carta negra, pineapple juice, coconut milk, coco tara, cream)	
Choco Colada	7,90
Bacardi Carta blanca, Bacardi Carta Negra, Bailey's, Kahlua, Coco Tara, Kokosmilch, Kakao, Sahne (bacardi carta blanca, bacardi carta negra, bailey's, kahlua, coco tara, coconutmilk, cacao, cream)	

LONGDRINKS

Whiskey Cola	6,90
Jack Daniel's Black Jim Beam Bourbon	
Gin Tonic^{c,g}	6,90
Bombay Sapphire	7,20
Bombay Sapphire East	7,50
Hendrick's	
Others	
Moscow Mule	6,90
42 Below Vodka, Ginger B.	
Cuba Libre	6,90
Bacardi Carta Oro, Coca Cola	
Dark & Stormy	6,90
Gosling, Ginger B	

SPARKLING COCKTAIL

Hugo Cremant, Holundersirup, frische Limetten, Minze <i>(cremant, elderflower syrup, fresh lime, lime juice, mint)</i>	6,90
Aperol Spritz Aperol, Cremant, Soda, Orange	6,90
Aperol Lemon Spritz Aperol, Cremant, Schweppes Bitter Lemon, Ingwer, Minze <i>(aperol, schweppes bitter lemon, ginger, mint)</i>	6,90
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Cremant, Schweppes Russian Wild Berry & frische Beeren <i>(lillet blanc, schweppes russian wild berry & fresh berries)</i>	6,50
Martini Bianco Tonic^{c,9} <i>Martini Bianco, Indian Tonic</i>	6,50
Martini Fiero Tonic^{c,9} <i>Martini Fiero, Indian Tonic</i>	6,50

SPIRITOUSEN

Liquer 5cl Baileys/Kahlua/Aperol Ramazotti/Jägermeister	3,50 3,50
American Whiskey 4cl Jack Daniels Black Jim Beam Bourbon	4,50 3,50
Scotch Whiskey 4cl Glenfiddich Chivas Regal 12J. Chivas Regal 18J. Chivas Regal 21J.	9,50 4,50 7,50 21,50
Rum 4cl Bacardi Carta Blanca Bacardi Carta Oro Bacardi Ron 8 Anos	2,90 2,90 4,50
Tequila 4cl Jose Cuervo Classico Patron Silver	2,90 7,50
Aperitifs auf Weinbasis 5cl Martini Bianco Martini Rosso	2,90 2,90
Gin 4cl Bombay Sapphire Bombay Sapphire East Hendrick's	3,50 4,20 4,50
Vodka 4cl Absolut Rice Vodka (Lua Moi) Grey Goose	2,90 2,90 5,50

Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln:

- ¹ Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer
- ² Krebstiere
- ³ Eier
- ⁴ Fische
- ⁵ Erdnüsse
- ⁶ Sojabohnen
- ⁷ Milch (einschließlich Laktose)
- ⁸ Schalenfrüchte
- ⁹ Sellerie
- ¹⁰ Senf
- ¹¹ Sesamsamen
- ¹² Weichtiere
- ¹³ Geschmacksverstärker E621

Zusatzstoffe Speisen und Getränke:

- a mit Farbstoff
- b Konservierungsstoff, konserviert
- c Antioxidationsmittel
- d geschwefelt
- e geschwärzt
- f gewachst
- g chininhaltig
- h mit Süßungsmittel
- i koffeinhaltig
- j enthält Phenylalanin
- k Zuckeraustauschstoffe - kann beim Verzehr abführend wirken
- l mit Taurin
- m E zxy: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen