



speisekarte

VIELE GERICHTE KÖNNEN AUCH VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN.
TEILEN SIE UNS IM VORAUS MIT, FALLS SIE BESONDERE WÜNSCHE HABEN. VIELEN DANK!



Vegetarisch / vegetarian



Leicht scharf / spicy

VORSPEISE

FINGER FOOD & APPETIZER

01. GỎI CUỐN (2 Stk.)

Eine **Sommerrolle** ist eine frisch in Reispapier gerollte Vorspeise der vietnamesischen Küche. Sie ähnelt die Frühlingsrolle, wird aber nicht frittiert
A summer roll is a fresh appetizer of Vietnamese cuisine, rolled in rice paper. It is similar to the spring roll but is not fried

a. TÔM^D 6,50
Garnelen (mit Fisch-Soße)
Prawns (with fish sauce)

b. CÁ HỒI^D 7,50
Gegrilltem Lachs (mit Teriyaki-Soße)
Grilled salmon (with teriyaki sauce)

c. BÒ^A 6,50
Rind (mit Fisch-Soße)
Beef (with fish sauce)

d. CHAY^A 5,90
Tofu (mit Hoisin-Soße)
Tofu (with hoisin sauce)

e. XOÀI, BƠ^D 6,50
Mango, Avocado (mit Mango-Soße)
Mango, avocado (with mango sauce)

02. GÀ XIÊN SATÉ^E 6,50
Saté Hühnerspieße in Erdnuss Soße
Satay chicken skewers with peanut sauce

03. CHẢ GIÒ VIỆT NAM (2 Stk.)

Vietnamesische frittierte **Frühlingsrollen** gefüllt mit Karotten, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Glasnudeln
Vietnamese fried spring rolls filled with carrots, mushrooms, spring onions, glass noodles

a. THỊT^{A,B,C,D} 6,20
Original mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Eier
Original with minced pork, prawns, eggs

b. CHAY^A 6,20
Vegetarisch mit Gemüse & Mungobohnen
Veggie with vegetables & mung beans

04. TÔM CUỘN KHOAI TÂY (3 Stk.)^B 6,50
Garnelen eingerollt in Kartoffelstreifen
Potato-wrapped shrimps

05. ĐẬU NÀNH NHẬT BẢN^F 5,50
Edemame - japanische Sojabohnen mit Meersalz
Edemame - japanese soybeans with salt

06. SÒ ĐIỆP NƯỚNG (2 Stk.)^F 7,90
Gegrillte Jakobsmuscheln mit hausgemachter Soße
Grilled scallop with homemade sauce

07. NOM-MIX^{A,B,C,D,E} 11,90
Platte mit diversen Spezialitäten:
Sommerrollen / Frühlingsrollen / Saté Hühnerspieße
/ Garnelen eingerollt in Kartoffelstreifen
*Plate with diverse specialities:
Summer rolls / Spring rolls / Satay chicken skewers
/ Potato-wrapped shrimps*

- 08. RONG BIỂN**  5,50
Seetang Salat mit Sesam
Seaweed salad with sesame
- 09. KIM CHI**   5,50
Scharfer, fermentierter Chinakohl
Spicy, fermented napa cabbage
- 10. BẠCH TUỘC VIÊN CHIÊN** ^{A,N} 6,50
Takoyaki - japanische Oktopusbällchen
Takoyaki - japanese octopus balls
- 11. CUA LỘT CHIÊN XÙ** ^{A,B,D} 6,90
Knuspriger Butterkrebs mit Tamarinde Soße
Crispy soft-shell crab with tamarind sauce
- 12a. GYOZA GÀ** ^A 5,90
Japanische Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch
Japanese dumplings filled with chicken
- b. GYOZA CHAY** ^A  5,90
Japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
Japanese dumplings filled with vegetables

- 13a. BÁNH TÔM HỒ TÂY** (2 Stk.)  6,50
Knusprige vietnamesische Schrimpsküchlein mit Fischsoße
Crispy Vietnamese shrimp cakes with fish sauce
- 13b. BÁNH GỎI** ^{A,C,D} 6,90
Bánh Gỏi (Kissen) sind knusprige vietnamesische Teigtaschen. Die Tasche ist gefüllt mit einer Mischung aus zerhackten Schweinefleisch, Glasnudeln, Mu-Err Pilze, Ei
Bánh gỏi (pillows) are crispy Vietnamese dumplings. It's filled with a mixture of minced pork, glass noodles, black fungus, egg
- 14. BẠCH TUỘC CHIÊN GIÒN** ^{A,N} 6,50
Knuspriger Oktopus
Crispy octopus
- B. BAO BAO**
Bánh Bao ist gefüllter vietnamesischer Hefekloß aus Weizenmehl
Bánh Bao is a Vietnamese steamed bun made from wheat flour with filling
- a. THỊT, TRỨNG** ^{A,C} 6,50
Schweinehackfleisch, Eier
Minced Pork, eggs
- b. CHAY** ^A  6,50
Gemüse & Fleischersatz aus Soja
Vegetables & meat substitute made from soy

SALAT

SALAD

- G1. GỎI XOÀI GÀ** ^{D,E} 7,90
Frischer Mango Salat mit Hähnchen
Fresh mango salad with chicken
- G2. GỎI ĐU ĐỦ TÔM** ^{B,D,E} 8,50
Frischer grüner Papaya Salat mit Garnelen
Fresh green papaya salad with prawns
- G3. GỎI BƠ TÔM** ^{B,C} 8,90
Frischer Avocado Salat mit Garnelen & hausgemachter Mayo Soße
Fresh avocado salad with prawns & homemade mayonnaise sauce

SUPPEN

SOUP

- S1. “NOM” SUPPE** ^{B,D}  6,50
Ist eine leicht scharf-würzige duftende klare Suppe mit Garnelen, Cherry Tomaten, Champignons & Zitronengras
Is a slightly hot-spicy, fragrant clear soup with prawns, cherry tomatoes, champignons & lemongrass
- S2. SÚP CÀRI GÀ** ^{D,G} 6,50
Kokosmilch Curry Suppe mit Hühnerfleisch
Chicken coconut curry soup

HAUPTSPEISE

MAIN DISH

Was ist "Pho"?

Phở
/fə:/

Phở sind vietnamesische Reisbandnudeln, ein beliebtes Street Food in Vietnam, die normalerweise als **Suppe** oder als **gebratenen Nudeln** mit Rindfleisch / Hühnchen serviert werden

*Phở is vietnamese wide rice noodles, a popular street food in Vietnam, usually served as **soup** or **stir-fry noodles** with beef / chicken*

Was ist "Bun"?

Bún
/bʌn/

Bún sind vietnamesische dünne Reisnudeln (Reisnudeln vermicelli), die normalerweise als **Suppe** oder **mit Salat** und Fleisch / Fisch serviert werden

*Bún is vietnamese thin rice noodles (Rice noodles vermicelli), usually served as **soup** or **with salad**, meat / fish*

P1. PHỞ BÒ^F 11,90
Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Kräuter & kräftiger Rinderbrühe
Rice noodle soup with beef, herbs & flavourful beef broth

P2. PHỞ GÀ^F 11,50
Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfilet, Kräuter & kräftiger Hühnerbrühe
Rice noodle soup with chicken, herbs & flavourful chicken broth

P3. PHỞ CHAY^F 11,50
Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Gemüse, Kräuter & aromatischer Gemüsebrühe
Rice noodle soup with tofu, vegetables, herbs & flavourful vegetable broth

+ **EXTRA: QUẢY^A** 2,00
Frittierte Brotstange aus Hefeteig / Fried breadstick

15. BÚN BÒ NAM BỘ^{A,D,E,F,K} 12,50
Reisnudeln Vermicelli mit gebratenem Rindfleisch, Salat, Kräuter, Röstzwiebeln & Erdnüsse
Rice noodles vermicelli with fried beef, salad, herbs, crispy onions & peanuts

16. BÚN NEM 11,90
Reisnudeln Vermicelli, Salat, Kräuter, Röstzwiebeln & Erdnüsse mit...
Rice noodles vermicelli, salad, herbs, crispy onions & peanuts with...

a. Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen ^{A,B,C,D,K}
Spring rolls filled with pork, prawns

b. Veggie Frühlingsrollen gefüllt mit Mungobohnen, Gemüse ^{A,F,K}

Wahlweise: Fisch-Soße / hausgemachte Soja-Soße 

Veggie spring rolls filled with mung beans, vegetables

Optional: fisch sauce / homemade soy sauce 

17. BÚN CHAY^{A,F,K}  10,90
Reisnudeln Vermicelli mit Tofu, Salat, Kräuter Röstzwiebeln & Erdnüsse
wahlweise: Fisch Soße / hausgemachte Soja Soße
Rice noodles vermicelli with tofu, salad, herbs, crispy onions & peanuts
optional: fisch sauce / homemade soy sauce

18. BÚN CÁ HỒI NƯỚNG^{A,D,K} 14,90
Reisnudeln Vermicelli mit gegrilltem Lachs, Salat, Kräuter, Röstzwiebeln & Erdnüsse
Rice noodles vermicelli with grilled salmon, salad, herbs, crispy onions & peanuts

19a. PHỞ BÒ XÀO A,C,F,I 13,90
Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Gemüse
Stir-Fried rice noodles with beef, vegetables

19b. PHỞ GÀ XÀO A,C,F,I 13,90
Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse
Stir-Fried rice noodles with chicken, vegetables

REISGERICHTE
RICE DISHES

EXTRA BEILAGEN
SIDE DISHES

CÓM 1, 2, 6 2,00
Reis / Rice

BÚN 1, 2, 6 2,00
Reisfadennudeln Vermicelli / Rice noodles vermicelli

KHOAI LANG CHIÊN 1, 2, 6 5,00
Frittierte Süßkartoffeln / Fried sweet potatoes

20. BÒ XÀO LÚC LẮC A,D 13,90
Im Wok geschwenkte Rindfleischwürfel mit
Kräutern & Gemüse nach süßvietnamesischer Art -
serviert mit Süßkartoffel Pommes
*South Vietnamese shaking beef herbs and vegeta-
bles - served with sweet potato fries*

21. GÀ XÀO LĂN A,D 12,50
Im Wok geschwenkte Hühnerfleisch, mariniert mit
vietnamesischer aromatischer Gewürzmischung, mit
Gemüse, Zitronengras & Peperoni serviert mit Reis
*Chicken wok tossed, marinated in flavorful
vietnamese spice with vegetables, lemongrass,
pepper served with rice*

22. VỊT HÚNG QUẾ A,D 14,90
Knusprige Ente & Gemüse in Thai-Basilikum-Soße
serviert mit Reis
*Crispy duck & vegetables in Thai-Basil sauce
served with rice*

23. VỊT CÀ RI A,D,G 14,90
Knusprige Ente & Gemüse in Curry-Kokos-Soße
serviert mit Reis
*Crispy duck & vegetables in curry-coconut sauce
served with rice*

24. CÁ CÀ RI D,G,K 14,90
Gegrillter Lachs & Gemüse in Curry-Kokos-Soße
serviert mit Reis
*Grilled salmon & vegetables in curry-coconut
sauce served with rice*

25. CÁ TERIYAKI A,D,F,K 14,90
Gegrillter Lachs Teriyaki & Gemüse serviert mit Reis
Grilled salmon teriyaki & vegetables served with rice

signature

“NOM” SPEZIALITÄTEN

SIGNATURE DISHES OF “NOM”

MUST TRY

26. MÌ XÀO GIÒN *

Vietnamesische frittierte **knusprige Eiernudeln** wird traditionell zubereitet mit:
Crispy fried Vietnamese egg noodles traditionally prepared with:

- | | | |
|-----------|---|-------|
| a. | Rindfleisch & Gemüse A,C,D,F,K | 15,50 |
| | <i>Beef & vegetables</i> | |
| b. | Meeresfrüchte & Gemüse A,B,C,D,F,K,N | 17,50 |
| | <i>Seafood & vegetables</i> | |

27. GÀ NƯỚNG LÁ DỨA ** A,D,K

15,50

Gegrilltes, in **Pandanblätter** umhülltes Hühnerfleisch, mariniert in Honig und feinen Gewürzen - serviert mit Salat & Reis

Grilled chicken wrapped in pandan leaves, marinated in honey and refined spices, served with salad & rice

28. BÚN BÒ HUẾ *** D,F

13,90

Dicke Reisnudeln in scharfer Suppe nach der **Art von Huế'** mit Rindfleisch, hausgemachter vietnamesischer Wurst, Kräuter

Thick vermicelli noodle in spicy soup á la Huế' style with beef, homemade sausage, herbs

29. TÔM XÀO SẢ ỚT **** A,B,D

15,50

Geschwenkte Garnelen mit Gemüse, **Zitronengras**, Peperoni serviert mit Reis

Stir-fried prawns with vegetables, lemongrass, pepper served with rice

30. MÌ UDON TÔM

17,90

Udonnudeln mit Garnelen, Pak Choi und Lauch in unserer feinen hausgemachten Brühe

Udon noodle soup with shrimps, pak choi and leek in our special homemade broth

* **Mì Xào Giòn** ist eine Spezialität aus Süd-vietnam und nur bei NOM zu bekommen. Die Nudeln werden nicht einfach frittiert, sondern nur ganz kurz in heißem Öl geschwenkt und sind somit frisch und knusprig zu servieren.

*** **Bún Bò Huế** ist eine kräftige Rindfleisch-Suppe welche die königliche Küche von Hue repräsentiert. Die Abwechslungen zwischen süß, salzig und umami Aromen lösen wahrhafte Geschmacksexplosionen im Mund aus.

** **Pandanblätter** werden in vietnamesischer Küche als Würze genutzt und dienen zur Aromatisierung.

**** **Zitronengras** gehört zur Alltagsküche in Vietnam. Der wunderbar zitronige Geschmack gibt dem Gericht einzigartiges Aroma.

signature

signature

Guten Appetit!

NACHTISCH

DESERT

XÔI XOÀI NẾP (3 Stk.)^K 5,90

Klebreis mit Kokosmilch und Mango

Mango sticky rice

KEM CHUỐI VIỆT NAM^E 5,50

Hausgemachtes vietnamesisches Bananeneis mit Bananen, Kokoscreme, junges Kokosfleisch, garniert mit zerstoßene Erdnüsse

Homemade vietnamese banana ice-cream with bananas, coconut cream, young coconut jerky, garnished with crushed peanuts

MOCHI ICE-CREAM^G 3,80/Stk.

Grüner Tee / Mango / Himbeer

Green tea / mango / raspberry

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|--|------------------|
| 1. mit Konservierungsstoff | 8. geschwefelt |
| 2. mit Farbstoff | 9. koffeinhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 10. chininhaltig |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 11. Alkohol |
| 5. mit Phosphat | |
| 6. mit Süßungsmittel(n) | |
| 7. erhält eine Phenylalanin-
quelle | |

ALLERGENE

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| A. Weizen | I. Sellerie |
| B. Krebstiere | J. Senf |
| C. Eier | K. Sesamsamen |
| D. Fisch | N. Weichtiere |
| E. Erdnüsse | |
| F. Soja | |
| G. Milch (einschließlich Laktose) | |

getränke

Hausgemachte Getränke

HOMEMADE DRINKS

TRÀ CHANH SẢ HẠT CHIA ĐÁ

5,50

Zitronengras - Limetten - Chia Detox

Lemongrass - Lemon - Chia Detox

NƯỚC ÉP THANH LỘC

5,90

Ananas - Gurken - Ingwer - Minze Detox

Pineapple - Cucumber - Ginger - Mint Detox

NƯỚC NHA ĐAM ⁶

5,50

Aloe Vera Saft

Aloe vera juice

TRÀ SỮA THÁI XANH ^{9,G}

5,90

Matcha-Milchtee, Gelée 🍃

Matcha milk tea, jelly 🍃

NƯỚC DÂU CHIA ĐÁ ⁶

5,50

Erdbeer Soda mit Chiasamen

Strawberry Soda Chia

CHANH ĐÁ

5,50

Vietnamesische Limetten-Limonade

Vietnamese Lemonade

SODA CHANH ĐÁ

5,50

Vietnamesische Limetten-Limonade, Soda

Vietnamese Lemonade, soda

MANGO LASSI ^G

5,50

Fettarmer Naturjoghurt, Mango Püree

Low-fat natural yogurt, mango puree

Vietnamesischer Tee & Kaffee

VIETNAMESE TEA & COFFEE

CÀ PHÊ ĐEN ⁹	4,50
Schwarzer vietnamesischer Filterkaffee <i>Vietnamese black coffee</i>	
CÀ PHÊ SỮA ⁹	5,50
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch (warm) <i>Vietnamese coffee with condensed milk (warm)</i>	
CÀ PHÊ SỮA ĐÁ ⁹	5,90
Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch <i>Vietnamese iced coffee with condensed milk</i>	
TRÀ XANH THÁI NGUYÊN ⁹	4,50
Grüner Tee aus Vietnam <i>Vietnamese green tea</i>	
TRÀ NHÀI QUÁN NOM ⁹	4,90
“NOM” Jasmin Tee aus Vietnam <i>“NOM” jasmine tea from Vietnam</i>	
TRÀ HUGO ⁶	4,90
Minze, Limetten, Holundersirup Tee <i>Mint, lime, elderberry syrup tea</i>	
TRÀ GỪNG	4,90
Frischer Ingwer Tee <i>Fresh ginger tea</i>	

Softgetränke

SOFT DRINKS

COLA / COLA LIGHT / FANTA / SPRITE / SPEZI ^{2,6,9}	0,2l	2,90
	0,4l	4,20
GINGER ALE / BITTER LEMON / TONIC WATER ^{2,10}	0,2l	3,00
	0,4l	4,50
FRITZ-COLA / FRITZ-COLA ZUCKERFREI / FRITZ APFEL-KIRSCH-HOLUNDER / FRITZ ORANGE / FRITZ ZITRONE ^{2,6,9}	0,33l (Fl.)	3,00
SÄFTE / juice	0,2l	3,00
	0,4l	4,90
Orange / Mango / Maracuja		
Orange / mango / passion fruit		
SCHORLE / juice spritzer	0,2l	3,00
	0,4l	4,50
Orange / Mango / Maracuja / Apfel / Rhabarber		
Orange / mango / passion fruit / apple / rhubarb		
WASSER	0,2l	2,50
	0,4l	3,40
	0,75l (Fl.)	6,90
Still / Sprudel		
Natural / sparkling		

softdrinks

Aperitif

APERITIF

HUGO

Prosecco, Minz, Limettensaft, Soda
Prosecco, mint, lime juice, soda

0,3l

8,50

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Orange

0,3l

8,50

PROSECCO

0,2l

6,50

PIMM'S NO 1

Pimm's No 1, Ginger Ale, Orange, Gurke, Limettensaft
Pimm's No 1, ginger ale, orange, cucumber, lime juice

0,2l

8,50

GIN TONIC ^{3,10}

Roku Gin, Tonic Water, Limetten
Roku Gin, tonic water, lime

0,33l

8,50

MARTINI BIANCO

8cl

4,50

NEBEL ÜBER MEKONG

Thailändischer Whiskey, O-saft
Thai whiskey, orange juice

0,2l

7,90

MEKONG SAUER

Thailändischer Whiskey, Limettensaft
Thai whiskey, lime juice

0,2l

7,90

BACARDI COLA ^{2,6,9}

0,33l

6,90

VODKA RED BULL ^{2,6,7,9}

0,33l

7,50

aperitif

Cocktails

COCKTAILS

SAIGON SUNLIGHT ⁶	0,33l	9,90
Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Soda <i>Whiskey, lime juice, simple syrup, soda</i>		
MOON LIGHT ⁶	0,33l	9,50
Vodka, Grenadinesirup, Pfrischsirup, O-Saft <i>Vodka, grenadine syrup, peach syrup, orange juice</i>		
HALONG BAY ⁶	0,33l	9,90
Bombay Sapphire, Limettensaft, Zuckersirup, Soda <i>Bombay Sapphire, lime juice, simple syrup, soda</i>		
GARDEN-FRESH	0,33l	10,90
Japanischer Roku Gin, Yuzu, Soda <i>Japanese Roku gin, yuzu, soda</i>		
SPIRITS OF VIETNAM	0,33l	9,50
Japanischer Roku Gin, Tonic Water, Ingwer <i>Japanese Roku gin, tonic water, ginger</i>		
SAIGON MULE	0,45l	9,90
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Minze, Chilipulver <i>Vodka, ginger beer, lime juice, mint, chili powder</i>		
ASIAN PEARL ⁶	0,45l	9,90
Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Ginger Beer <i>Gin, lime juice, simple syrup, ginger beer</i>		
POP POPCORN	0,33l	9,90
Gin, Pandansirup, Limettensaft, Kokoswasser <i>Gin, pandan syrup, lime juice, coconut water</i>		
SUMMER MULE ⁶	0,45l	9,50
Vodka, Kokossirup, Ginger Beer <i>Vodka, coconut syrup, ginger beer</i>		

cocktails

Asiatische Spirituosen

ASIAN ALCOHOLIC DRINKS

LÚA MỎI Vietnamesischer Reisschnaps <i>Vietnamese rice liquor</i>	2cl	3,90
MEKONG WHISKEY Thailändischer Whiskey <i>Thai Whiskey</i>	4cl	5,90
PFLAUMENWEIN Japanischer Wein <i>Japanese wine</i>	4cl	5,50
JAPANISCHER SAKE Warm oder kalt <i>Warm or cold</i>	10cl	5,90

Bier

BEER

WARSTEINER PILS (vom Fass / <i>tap beer</i>)	0,3l	3,50
	0,5l	5,50
ALSTERWASSER (beer mixed with Sprite)	0,3l	3,50
	0,5l	5,50
PAULANER WEISSBIER Normal / dunkel / alkoholfrei <i>Normal / dark / alcohol-free</i>	0,5l	5,50
WARSTEINER (alkoholfrei / <i>alcohol-free</i>)	0,3l	3,90
SAIGON BEER (Vietnam)	0,33l	4,50
TIGER BEER (Singapur / <i>Singapore</i>)	0,33l	4,50

alcoholic drinks

Wein

WEIN

GRAUER BURGUNDER

0,2l 6,20

Weißwein / white wine

SAUVIGNON BLANC

0,2l 6,20

Weißwein / white wine

CHARDONNAY

0,2l 6,20

Weißwein / white wine

WEISSWEINSCHORLE

0,2l 5,50

White wine spritzer

MERLOT

0,2l 6,20

Rotwein / red wine

CABERNET SAUVIGNON

0,2l 6,20

Rotwein / red wine

SHIRAZ

0,2l 6,20

Rotwein / red wine

ROSEWEIN

0,2l 6,20

Rosé

Flasche-Wein

WEIN IN BOTTLE

WEISSWEIN

WHITE WINE

GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN

30,00

Weingut Rings, Pfalz, Deutschland

Klar & fein saftig. Reife Apfelfrucht mit etwas Kräutrigkeit und Mineralität

Clear & juicy. Ripe apple fruit with a bit of herbalism and minerality

SAUVIGNON BLANC RIVER GARDEN

30,00

Lourensford, Stellenbosch, Südafrika

Frisch & lebendig. Aromen von Litschi, Ananas, Guave, Kiwi & etwas grüner Pfeffer

Fresh & lively. Lychee, pineapple, guava, kiwi & some green pepper aromas

CHARDONNAY DE LA CHEVALIER

28,00

Laroche, Languedoc, Frankreich

Duftige Aromen von Geißblatt, Äpfeln, Zitronen, etwas Grapefruit & feiner Mineralität

Fragrant aromas of honeysuckle, apples, lemons, grapefruit & fine minerality

ROSÉWEIN

ROSÉ

LES FUMÉES BLANCHES MERLOT ROSÉ

28,00

Francois Lurton, Côtes de Gascogne, Frankreich

Tiefe Aromen von weißen Sommerblüten, roten Beeren & pink Grapefruit. Elegant & lebendig

Deep aromas of white summer flowers, red berries & pink grapefruit. Elegant & lively

ROTWEIN

RED WINE

MERLOT

28,50

Montes, Colchagua Valley, Chile

Saftige Frucht von Beeren, Kirschen, Pflaumen & sanfter. Würze, leichte Vanillenote

Juicy fruit of berries, cherries, plums & gentler. Spice, light vanilla note

TWIN OAKS CABERNET SAUVIGNON

29,50

Robert Mondavi, Kalifornien, USA

Samtweiche Tannine. Fülliger & tiefgründiger Wein mit viel dunkler Frucht

Velvety soft tannins. Full- and deep flavored wine with lots of dark fruit

VINEYARD SELECTION SHIRAZ

29,50

Rhebokskloof, PArl, Südafrika

Würzige Nuancen, rote Früchte, schwarzer Pfeffer & Schokolade

Spicy nuances, red fruits, black pepper & chocolate

wein