

Cơm Việt

willkommen - chào mừng

Liebe Kundschaft,
wir danken Ihnen für Ihre Treue von ganzem Herzen. Danke, dass Sie dem Cơm Việt seit
den ersten Tagen unserer Gründung am 21.08.2018

Ihr Vertrauen und Ihre Zuneigung schenken.

Die zurückliegenden Jahre waren für uns alle nicht immer einfach, nicht nur die
Pandemie, sondern für uns ganz persönlich der traurige Verlust unseres Gründers,
Bruders und Kapitäns des Cơm-Việts am 22.06.2022, haben uns schwer zugesetzt. Oft
dachten wir, dass wir es nicht mehr schaffen, doch dann kamen Sie, mit Verständnis und
Dankbarkeit und haben uns den Mut gegeben weiterzumachen.

Unsere Familie kommt aus dem Norden Vietnams, dem Landkreis Bồ Trách, im
Nationalpark Phong Nha - ca. 8600 km entfernt von Birkenwerder. Unser Dorf liegt am
Son-Fluss, der von Laos kommend durch eine märchenhafte Höhle in unserem Dorf zum
Meer fließt. Gern sitzt man dort am Abend zusammen, singt, isst und trinkt gemeinsam.

Das Cơm-Việt möchte Ihnen, Ihren Familien und Freunden unsere Herzlichkeit und
Gastfreundschaft als ein Stück aus unserer Heimat weitergeben.

Wir freuen uns, wenn uns das gelingt, sind aber auch aufmerksam für ihre ehrliche Kritik.

Wir schätzen die Liebe und Treue unserer Gäste – mit jeder einzelnen Mahlzeit, jedem
ermutigendem Wort und jedem Besuch – das gibt uns neue Kraft um täglich
weiterzumachen, allen Herausforderungen standzuhalten,

Ihre Wünsche zu erfüllen und stetig weiterzuwachsen.

Wir, die gesamte Cơm-Việt-Familie, schätzen und bewahren die Zuneigung, die Sie uns
geschenkt haben. Wir werden uns weiterhin mit ganzer Kraft bemühen, jeden Tag besser
zu werden, damit jedes Gericht, welches wir Ihnen servieren, nicht nur frisch und köstlich
ist, sondern auch unsere Dankbarkeit, Aufrichtigkeit und
Herzenswärme in sich trägt.

Ihre Cơm-Việt-Familie



unser Bruder Hữu Đức Phạm 1990-2022

Com Viet

Menü

Suppen

I. Súp Miso_F

Würzige Sojasuppe mit Seetang und Lauchzwiebeln

- | | |
|----------|-------|
| a. Tofu | 4,5 € |
| b. Lachs | 6,5 € |

2. Súp Sữa Dừa_G

Kokossuppe mit Zucchini, Cherry Tomaten, Kaiserschoten, Galgant, frischen Zitronenblättern und Thaibasilikum

- | | |
|-------------|-------|
| a. Tofu | 5,0 € |
| b. Huhn | 5,5 € |
| c. Garnelen | 6,5 € |

3. Súp Vần Thẩn_A

Aromatische Brühe mit Pak-Choi und Frischem Kräutern

- | | |
|-----------------------|-------|
| a. Tofufüllung | 5,0 € |
| b. Hackfleischfüllung | 6,0 € |

4. Súp Trứng Trăn 5,5 €

eine leichte, klare Suppe, in der zwei Eier in die aromatische Brühe gegeben wird mit Lauchzwiebeln und Koriander

Vorspeise

8. Gỏi Cuốn Sài Gòn_E

Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Eisbergsalat, Sojasprossen, Kräutern und Erdnuss

- | | |
|--------------------------|-------|
| a. Tofu | 5,5 € |
| b. Hühnchen | 6,0 € |
| c. Garnelen | 6,5 € |
| d. Hühnchen und Garnelen | 7,5 € |

9. Edamame mit Meersalz

Zarte Edamame-Bohnen, gedämpft und mit feinem Meersalz bestreut, als perfekter Snack oder Vorspeise

5,5 €

10. Vần Thẩn Chiên_A (6 Stk.)

frittierte Wantan Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Kräutern und

- | | |
|-----------------------|-------|
| a. Tofufüllung | 5,5 € |
| b. Hackfleischfüllung | 6,0 € |

11. Gà Xiên Sa Tế_E (2 Stk.)

6,5 €

Hühnchen Sate Spieße mit Erdnusssauce

12. Nem Hà Nội_C

6,0 €

Frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Glasnudeln, Morcheln und Shiitake Pilzen

13. Tôm Chiến Cốm_{A,B} (2 Stk.)

7,5 €

Frittierte und panierte Garnelen mit Reisflockenmantel dazu Spezialsauce

Salate

17. Kimchi_{A,F,J}

5,5 €

Scharf eingelegter Chinakohl nach japanischer Art

18. Seetang Salat_E

5,5 €

Verfeinert mit Sweet-Sauce und Sesam

19. Nộm Đu Đủ_E

10,00 €

Grüner Papaya Salat mit hausgemachtem Dressing, frischen Kräutern und Erdnüssen

20. Nộm Xoài Ngô Sen_E

9,5 €

Grüner Mango Salat mit Lotusstängeln, Hühnchen, Sojasprossen, Karotten, frischen Kräutern und Erdnüssen

Großer Salatteller

21. Gỏi Đặc Biệt

Wildkräutersalate, Eisbergsalat, Radieschen, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteten Erdnüssen und Sesam, nativem Olivenöl und verfeinert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

- | | |
|--|--------|
| a. gegrilltes, mariniertes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili | 15,5 € |
| b. gegrillte Garnelen mit Schalotten und spezialsauce | 17,5 € |
| c. medium gegrillter Lachs mit spezialsauce | 17,5 € |

Cơm Việt

Phở

Die Brühe der traditionellen Phở wird aus Knochen gekocht – auf kleiner Flamme und über viele Stunden –, damit sie klar und aromatisch wird. Mit ausgewählten Gewürzen verfeinert, entsteht so eine duftende und geschmackvolle Basis. Dieses Rezept wurde über Generationen hinweg weitergegeben – von den Großeltern zu den Eltern und schließlich zu uns. Vietnamesische Kinder und Enkel kennen es bis heute und erzählen stolz davon weiter.

Mit dieser besonderen, geliebten Phở möchten wir unseren geschätzten Gästen ein Stück unserer kulinarischen Tradition näherbringen.

24. Cơm Việt Phở (Große Suppe)

Kräftige hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen,
frischem Koriander & Frühlingszwiebeln

a. Phở Gà - Hühnchen

14.5 €

b. Phở Bò - Rinderfleisch

15,5 €

c. Phở Chay - Tofu

13.5 €

25. Phở Đá – Die Erlebnis- Phở

Die duftende und köstliche PHỞ wird Ihnen in einer speziellen Steinschüssel serviert, die vorher erhitzt wurde und dann direkt an Ihren Tisch gebracht wird. Dort können Sie dann selbst jede einzelne Scheibe des frischen zarten Rindfleischs in die noch kochende Brühe eintauchen – zusammen mit Reisnudeln, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Limette und frischen Chilis. So wird die Phở zu Ihrer persönlichen Phở und Sie bereiten sich das äußerst schmackhafte Erlebnis nach Ihren persönlichen Wünschen selbst.

22.5 €

* bei extra Wünschen können Sie gerne nachfragen

Com Viet

BÚN

30. BÚN BÒ NAM BỘ_E

Angebratenes Rindfleisch mit Zitronenstangen, dazu Wildkräutersalate, Rucola, und verschiedene asiatische Kräuter, Erdnüsse, serviert mit Reisnudeln und hausgemachtem Chili-Limetten- Dressing.

14,50€

31. BÚN CHẢ

Vietnamesische Hackfleischbällchen mit Zitrongras, Zwiebeln, Knoblauch dazu Wildkräutersalate, Rucola und verschiedene asiatischen Kräuter, Erdnüsse, serviert mit Reisnudeln und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

14,50€

32. BÚN NEM HÀ NỘI_{C,E}

Zwei Frühlingrollen mit Reisnudeln, dazu Wildkräutersalat, Rucola, und verschiedene asiatischen Kräuter, Erdnüsse und hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing.

13,50€

* bei extra Wünschen können Sie gerne nachfragen

Com Viet

Mì

33. MÌ TÔM XÀO_{A,B}

Gebratene Instant Nudeln mit Austernsauce, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch sowie frischem Gemüse und vietnamesischen Kräutern

a. Hackfleisch	13,5€
b. mariniertem Rindfleisch	14,5€
c. gebratenem Tofu	12,5€

34. MÌ UDON XÀO_{A,B}

Gebratene Udon Nudeln mit Austernsauce sowie frischem Gemüse und:

a. knusprigem Hühnerfilet	15,5€
b. frittierten und panierte Garnelen	17,5€
c. mariniertem Rindfleisch	15,5€
d. gebratenem Tofu	13,5€

35. MÌ UDON TRỘN CARI_{A,G}

Udon Nudeln mit cremiger Kokos-Currysauce, Zitronengras sowie frischem Gemüse und:

a. knusprigem Hühnerfilet	15,5€
b. frittierten panierte Garnelen	17,5€
c. mariniertem Rindfleisch	15,5€
d. gebratenem Tofu	13,5€

36. MÌ UDON ĐUÌ_G

Udon Nudelsuppe mit knusprigen Hühnerfilet, 2 frittierten Wan Tan, einem gekochten Ei,
Lauchzwiebeln, Champignons, Kaiserschoten, Pak Choi und frischem Koriander
18,5€

37. MÌ UDON HẢI SẢN_{A,B}

Udon Nudelsuppe mit Lachs, Garnelen, Surimi, 2 frittierten Wan Tan, einem gekochten Ei,
Lauchzwiebeln, Champignons, Kaiserschoten, Pak Choi und frischem Koriander
19,5€

* bei extra Wünschen können Sie gerne nachfragen

Cơm Việt

CƠM

38. CƠM TRỘN C, D, F, J

Traditionelles Reisschüssel-Gericht mit manirierter Zucchini, Spiegelei, Möhren, Gurken, gewürzten Sojasprossen, Shinko und scharfer Paprikasauce

a. Mariniertem Rindfleisch	16.5€
b. Gebackenen Tempura Garnelen	18.5€
c. Medium gegrillter Biolachs mit Spezialsauce	19.5€
d. gebratener Tofu	14.5€

39. CÀ RI A, F

Cremige Kokosmilch, rotes Curry, Paprika, Brokkoli, Zuckerschoten, Zitronengras, Wildkräutersalat und Thai-Kräuter. Dazu Jasminreis.

a. Knusprige Entenbrust	16.5€
b. Gegrillte Hühnerbrust	15.5€
c. Rindfleisch	15.5€
d. Garnelen	17.5€
e. Tofu	

40. RAU XÀO SẢ ÓT A, F, I

Verschiedene Gemüse gebraten mit Sojasprossen, Zitronengras, frischem Chili, Austernsauce. Dazu Jasminreis, Wildkräutersalat

a. Knusprige Entenbrust	16.5€
b. Gegrillte Hühnerbrust	15.5€
c. Rindfleisch	15.5€
d. Garnelen	17.5€
e. Lachs	18.5€
f. Tofu	13.5€

41. SỐT CÀ CHUA

Frische selbstgemachte Tomatensauce mit Knoblauch und frischem Gemüse, serviert mit Jasminreis sowie mit:

a. Knusprige Entenbrust	16.5€
b. Gegrillte Hühnerbrust	15.5€
c. Rindfleisch	15.5€
d. Garnelen	17.5€
e. Lachs	18.5€
f. Tofu	13.5€

* bei extra Wünschen können Sie gerne nachfragen

Cow Viet

Kindermenü

Die Kinder sollen etwas Besonderes bekommen. Es soll gesund sein, gut schmecken und den Kleinen Freude machen. Alles wird von uns frisch und mit Sorgfalt zubereitet.

Alle Gerichte werden mit Gemüse (Brokkoli, Karotte und Gurke), Spezialsoße, Mayonnaise oder Ketchup sowie wahlweise Reis, Nudeln, Süßkartoffeln, Pommes serviert.

45. ĐÙI GÀ CHIÊN GIÒN

2 Hähnchenunterschenkel paniert und frittiert

10.5 €

46. ỨC GÀ NƯỚNG_A

Hähnchenbrust gegrillt

9.5 €

47. TÔM GIÒN_A

Panierte und frittierte Garnelen (3 Stk.)

10.5 €

48. CÁ HỒI CHIÊN GIÒN

Panierte und frittierte hausgemachte Fischstäbchen (4 Stk.)

10.5 €

48. CÁ HỒI NƯỚNG

Gegrillter Lachs mit Spezialsoße

11.5 €

Cow Viet

Nachtisch

Nachtische sind kleine Glücksmomente, die jedes Menü auf sanfte Weise abrunden. Sie vereinen cremige, fruchtige, knusprige oder schokoladige Komponenten zu einem harmonischen Finale, das den Gaumen verwöhnt und das Herz erfreut.

Er ist ein kleiner Moment der Pause, ein Genussaugenblick, der Erinnerungen weckt und das Essen mit einem besonderen Gefühl vollendet.

51. KEM THẬP CẨM_c

3 Kugeln Gemischtes Eis mit Sahne, Karamellsauce und Waffeln

7.5 €

52. CHUỐI CHIÊN_{A, J}

Gebackene Banane mit Honig, Kokosraspel und Sesam

7.5 €

53. DỨA CHIÊN_{A, J}

Gebackene Ananas mit Honig, Kokosraspel und Sesam

7.5 €

54. XÔI XOÀI_{J, L}

Gedämpfter Klebreis in Mango-Kokos-Crème, Sesam und gerösteten Erdnüssen

7.5 €

55. EINZELNE EIS KUGEL_c

1 Kugel Eis mit Karamellsauce, Karamellsauce und Waffeln

Vanille / Erdbeer / Schoko

3.0 €

Com Viet

Sushi

NIGIRI

Handgeformte Sushi-Reisbällchen belegt mit Zutat nach Wahl (1 Stk.)

60. Avocado _J		2.5€
61. Inari _{A,E,J}	Tofutasche	2.5€
62. Sake _D	Lachs	2.6€
63. Maguro _D	Thunfisch	2.9€
64. Ebi _B	Garnelen	2.6€
65. Unagi _{A,D,F}	Flussaal	2.9€
66. Mutzu _D	Butterfisch	2.5€

MAKI ROLL

Sushi-Reis in Seetang gewickelt mit einer Füllung (6 Stk.)

70. Sake Maki _D	Lachs	4.0€
71. Sake Avocado Maki _D	Lachs, Avocado	4.5€
72. Teka Maki _D	Thunfisch	4.7€
73. Ebi Maki _B	Garnelen	4.5€
74. Ebi Avocado Maki _B	Garnelen, Avocado	4.5€
75. Mutzu Maki _D	Butterfisch, Lauch	4.0€
76. Salmon Skin Maki _J	Lachshaut	4.2€
77. California Maki _{3, 5, A, B}	Surimi, Avocado	4.2€

INSIDE-OUT-ROLL

Sushi-Reis in Seetang gewickelt mit einer Füllung, mit Sesam oder Masago (8 Stück)

80. Sake I-O _D	Lachs, Avocado	8.5€
81. Sake Spicy I-O _G	Lachs, Tartar, Gurke, Lauch	9.5€
82. Tuna I-O _D	Thunfisch, Avocado	10.5€
83. Tuna Spicy I-O _G	Thunfisch, Gurke, Lauch	10.5€
84. California I-O _{3,5,A,B,D,E}	Surimi, Avocado	8.5€
85. Ebi I-O	Garnelen, Avocado, Gurke	8.0€
86. Ebi Spicy I-O _{B, C}	Garnelen, Lauch, Gurke, Spicysoße	9.5€
87. Unagi I-O _{A, D, F}	Flussaal, Gurke, Unagisoße	9.5€
88. Salmon Skin I-O	Lachshaut, Gurke, Unagisoße	8.5€

Cơm Việt

Sushi

CRUNCHY ROLL

Mit Tempuraflocken umhüllt, garniert mit Unagi & Cocktailsauce (8 Stück)

Hausempfehlung

90. Crunchy Sake Aburi	Gegrillte Lachs, Avocado, Lauch	9.5€
91. Crunchy Salmon	Marinierter Lachs, Avocado, Lauch	8.5€
92. Crunchy Tuna	Marinierter Thunfisch, Lauch, Gurke	10.0€
93. Crunchy Ebi	Marinierte Garnelen, Lauch, Gurke	9.5€

CRISPY ROLL

Sushi-Reis mit Füllung, in knusprige Umhüllung mit scharfer Mayonnaise und Unagisoße

96. Salmon Tempura _{D,G}	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lauch	6 Stk./12 Stk. 7.5€ / 14.0€
97. Tuna Tempura _G	Spicy Thunfisch, Gurke, Lauch	8.5€ / 15.5€
98. Ebi Tempura _B	Garnelen, Gurke, Lauch	8.0€ / 15.0€
99. Mini gebackene Roll	Makifüllung nach Wunsch, gern auch vegetarisch	8.0€

CƠM VIỆT SPECIAL ROLL

Sushi-Reis mit Füllung und Umhüllung (8Stk)

105. Philadelphia Roll _{D,G}	Lachs, Avocado, Frischkäse, Umhüllung mit Gurke	11.9€
106. Tiger Roll _{D,G}	Garnelen, Avocado, Gurke Umhüllung mit Lachs	14.9€
107. Rainbow Roll _{3, 5, A, B, C, D, F}	Surimi, Gurke, Avocado Umhüllung mit Lachs, Thunfisch, Red Snapper	14.9€
108. Dragon Roll _{1, 2, A, D, F, J}	Ebi Tempura, Gurke Umhüllung mit Aal und Masago, dazu Unagi- und Spezialsoße	15.5€
109. CƠM VIỆT Roll _{D,G}	Gegrillte Lachshaut, Avocado, Frischkäse, Umhüllung mit flambiertem Lachs, dazu Unagi- und Spezialsoße	14.0€
110. "Pham-" Roll _{1, 2, A, D, F, J}	Garnelen, Gurke, Umhüllung mit Avocado und Cocktailsauce	14.0€

Com Viet

Sushi

SUSHI-MENÜS

120. Salmon Menü D, G, J

2 Sake Nigiri, 6 Sake Avocado Maki, 6 Salmon Tempura

17.5€

121. Tuna Menü D, G

2 Maguro Nigiri, 4 Crunchy Tuna, 6 Tuna Tempura

19.5€

122. Veggie Menü D, J

2 Stk. Nigiri: Avocado, Shinko 6 Kappa Maki, 6 Avocado Maki,
6 Stk. Buddha Tempura Roll

20.0€

123. Crunchy Menü D, G, J

4 Crunchy Salmon, 4 Crunchy Tuna, 4 Crunchy Ebi

16.5€

124. Yokohama Menü 3, 5, A, B, D, F, J

4 Nigiri: Sake / Maguro / Mutzu / Ebi, 6 Sake Maki, 4 California I-O,
6 Salmon Tempura Roll

24.5€

125. Japan Menü D, G

3 Nigiri: Sake / Maguro / Ebi, 6 Sake Maki, 6 Ebi Maki, 4 Tuna I-O,
6 Salmon Tempura Roll

26.5€

Com Viet

Sushi

SUSHI-MENÜS

126. CƠM VIỆT Menü A, D, E, J

(Für 2 Personen)

4 Nigiri: Sake / Maguro / Ebi / Unagi, 6 Sake Maki, 6 Tekka Maki
4 Ebi I-O, 4 Sake I-O, 6 Tuna Tempura

45.0€

127. "Pham" Menü 3, 5, A, B, D, E, J

(Für 4 Personen)

8 Nigiri: 2 Sake / 2 Maguro / 2 Ebi / 2 Unagi / 6 Sake Maki / 6 Tekka Maki /
6 Ebi Maki / 6 Mutzu Maki / 4 Crunchy Salmon / 4 California I-O / 6 Salmon
Tempura Roll / 6 Tuna Tempura Roll / 4 PHAM Roll

69.5€

VEGETARISCHES

SUSHI J

SASHIMI A, D, F

Roher Fisch in feine Scheiben

130. Sake Sashimi 14.5€

6 Stk. - Lachs

131. Maguro Sashimi 18.5€

6 Stk. - Thunfisch

132. Mix Sashimi 34.5€

15 Stk. - Fischfilet mit Meeresfrüchten

V1. Avocado Maki 4.0€

V2. Kappa Maki 4.0€
Gurke

V3. Osinko Maki 4.0€
Rettich

V4. Inari Maki 4.0€
Tofutasche 3, F

V5. Veggie I-O 8.5€
Avocado, Gurke, Frischkäse (8 Stück)

V6. Crunchy Veggie 8.5€
Avocado, Gurke, Rettich (8 Stück)

V7. Buddha Tempura Veggie 8.0€
Gebackene Roll mit Gurke, Avocado, Rettich,
Kürbis & Sesam (6 Stück)

Com Viet

Getränke

HOMEMADE-DRINKS

(0.4)

Mangolassi	6.0€
Mango Nektar, Naturjoghurt, Mangopüree, Milch und Zucker	
Limetten Eistee	6.5€
Limette, kalter Grüntee, Ingwer, Honig auf Eis	
Mango Eistee	7.5€
Limette, kalter Grüntee, Ingwer, Mango Nektar, Honig auf Eis	
Chanh Đá	6.5€
Frischer Limettensaft mit Minze, Rohrzucker, Soda, Ginger Ale auf Eis	
Pink	7.5€
Rhabarber Nektar, frische Orangen, Limette, Ginger Ale, Ingwer, Minze	
Cucumber Mint Lemonade	7.5€
Gurken, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda, Ingwer	
Dâu Đá	7.5€
Erdbeeren, Himbeeren, Limetten, Zitronengras, Rohrzucker, Lemon auf Eis	
Chanh Leo Dâu	7.5€
Limetten, Maracuja Nektar, Erdbeeren, Minze, mit Eis gemischt	

ALKOHOLFREI COCKTAILS

Coco Kiss	7.0€
Kokossirup, Sahne, Ananas, Maracujasaft, Erdbeersirup	
Bananen Baby	7.0€
Bananensirup, Sahne, Bananen, Ananassaft, Erdbeersirup	
Ipanema Girl	7.0€
Limetten, Rohrzucker, Lime-Juice, Ginger Ale	
Exotic Lover	7.0€
Mangosirup, Zitronen, Kirsche, Apfel, Maracujasaft, Ginger Ale	
California Sunset	7.0€
Mandelsirup, Orange, Maracujasaft, Zitronen, Grenadinersirup	

MINERALWASSER 0.25L 0.75L

Vöslauer ohne Kohlensäure	3.0€	7.0€
Vöslauer mit Kohlensäure	3.0€	7.0€

APERITIF

Aperol Spritz	7.5€
Prosecco, Aperol, Soda auf Eis	
Hugo	7.5€
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Soda auf Eis	
Campari Orange	7.0€
Campari, Orangensaft auf Eis	
Sekt	5.0€
Martini (5 CL)	5.5€
Bianco / Rosso auf Eis und Limette	

COCKTAILS

Caipirinha	8.0€
Limette, Rohrzucker, Lime-Juice, Cachaca/Rum	
Mojito	8.0€
Limette, Rohrzucker, frische Minze, Lime-Juice, Havana Club 3 Anos, Soda	
Watermelon Man	8.0€
Wodka, Melonen-Likör, Grenadine, Zitronen- und Ananassaft	
Pina Colada	8.0€
Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Maitai	10.0€
Bacardi-Weiß, Black & Gold, Amaretto, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft	
Singapore Sling	8.0€
Gin, Cherry, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, Soda	
Sex on the Beach	8.0€
Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft	
Long Island Ice Tea	10.0€
Wodka, Rum, Triple Sec, Gin, Tequila, Cola, Limette und Orangensaft	
Hurricane	8.0€
Brauner Rum, weißer Rum, Orangensaft, Maracujasirup, Zitronensaft, Grenadinensirup	
Tequila Sunrise	8.0€
Tequila Silver, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinensirup	

Com Viet

Getränke

BIERE

BIER VOM FASS

	0.3L	0.5L
Krombacher Pils / Dunkel	3.9€	4.9€
Radler	3.9€	4.9€
Diesel	3.9€	4.9€

FLASCHENBIER

	0.5L
Krombacher Pils Alkoholfrei	4.9€
Krombacher Weizen	4.9€
Krombacher Weizen Alkoholfrei	4.9€
Saigon Bier 0.33l	4.9€

SAKE

Choya traditionell - Japanischer Reiswein	5.0€
--	------

SOFTDRINKS

	0.2L	0.4L
Coca Cola / Zero	3.0€	4.5€
Fanta	3.0€	4.5€
Sprite	3.0€	4.5€
Spezi	3.0€	4.5€
Ginger Ale	3.0€	4.5€
Tonic Water	3.0€	4.5€

SÄFTE, FRUCHTSCHORLE

	0.2L	0.4L
Apfelsaft	3.0€	4.5€
Orangensaft	3.0€	4.5€
Bananensaft	3.0€	4.5€
Kirschsaft	3.0€	4.5€
Rhabarbersaft	3.0€	4.5€
Maracujasaft	3.0€	4.5€
Ananassaft	3.0€	4.5€
Mangosaft	3.0€	4.5€
Kiba	3.0€	4.5€

WEINE

WEISSWEIN

	0.2L	0.75L
50° Riesling feinherb Schloss Johannisberg Deutschland	6.5€	23.5€
La Scala Chardonnay IGT Italien Venetien trocken	6.5€	23.5€
Grauburgunder Kabinett Wein gut Deutschland - trocken	6.5€	23.5€

ROTWEIN

Merlot Pays d'Oc Vanel Vanel Frankreich, trocken	6.5€	23.5€
Dornfelder Weinbiet Deutschland Pfalz, halbtrocken	6.5€	23.5€

ROSÉWEIN

Cep Du Soleil Rosé SAS Aligan du Vent Frankreich, trocken	6.5€	23.5€
--	------	-------

TEE / KAFFEE

Trà Xả Gừng Gesunder Bio-Tee mit Ingwer, Zitronengras, Limetten, Limettenblätter und Honig	6.0€
Minze-Ingwer Tee frischer Ingwer, Minze, Limetten und Honig	6.0€
Orange-Ingwer Tee frische Orange, Ingwer, Limetten, Limettenblätter und Honig	6.0€
Trà Cầm Hứng frische Orange, Ingwer, Limetten, Limettenblätter und Honig	4.5€
Trà Xanh Grüner Tee aus Vietnam mit Teekännchen	6.5€
Trà Lài Jasmin Tee aus Vietnam mit Teekännchen	6.5€
Kaffee	3.5€
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch	5.5€
Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch	8.5€

Com Viet

Getränke

LONGDRINKS

Cuba Libre	7.0€
Barcadi Cola	7.0€
Gin Tonic	7.0€
Whiskey Cola	7.0€

SHOT

Fernet Branca	5.5€
Ramazzotti	5.5€
Sambuca	5.5€
Jägermeister	5.5€
Ouzo	5.5€
Kümmerling	5.5€

Ein Buffet bieten wir ab 30 Personen in unserem Restaurant individuell für Sie an. Für Feiern jeglicher Art bereiten wir gerne, Ihnen auf Wunsch auch Buffets, Speisen und Menüs individuell zu.

Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne persönlich.

ZUSATZSTOFFE

- A. Glutenhaltige Getreide(Sortenbezeichnung)
- B.Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C.Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D.Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E.Erdnüssen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F.Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G.Milch-und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H.Schalenfrüchte(Nussorte)
- I.Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K.Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J.Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L.Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen(10mg/kg)
- M.Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N.Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 1-2. mit Farbstoff
- 3. mit Konservierungsstoffen
- 4. mit Säuerungsmittel
- 5. Geschmacksverstärker
- 6. Geschwefelt
- 7. Geschwärzt
- 8. Gewachts(Gerstenmalz)
- 9. Chininhaltig
- 10. Koffeinhaltig
- 12. Pherrylanalin

A. Glutenhaltige Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch H. Schalenfrüchte(Nussorte), J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen(10mg/kg) N. Lupinen, O. Weichtiere

1. mit Farbstoff 3. mit Konservierungsstoffen 4. mit Säuerungsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. Geschwefelt 7. Geschwärzt 8. Gewachst (Gerstenmalz) 9. chininhaltig 10. koffeinhaltig 12. Pherrylanali