



Songlam  
37

MENU



*the art of*

# SONG LAM 37

## Öffnungzeiten

Montag - Freitag ab 11:30 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertags  
ab 12:00 Uhr

Schließzeiten in den kalten Monaten

So. - Do. 22:30 Uhr

Fr. & Sa. 23:00 Uhr

Schließzeiten in den warmen Monaten

täglich 23:00 Uhr

### ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, B Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, C Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  
D Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H Schalenfrüchte, I Sulfite, K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L  
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, M Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
N Sesamsamen, P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt,  
6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig,  
11 Süßungsmittel, 13 gewachst

# Vorspeisen

## Starters



### 01. GỎI CUỐN A, B, C, L (vegan möglich)

Frisch zubereitete Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Hoisin Soße.

*Freshly prepared summer rolls made from rice paper, filled with rice noodles, salad, egg, herbs and peanuts, served with hoisin sauce.*

- A. Tofu M 4,9
- B. Hühnerfleisch / Chicken 5,5
- C. Garnelen / Prawns D 5,5

### 02. NEM HÀ NỘI A, C, D, E

Hausgemachte, knusprig gebackene Frühlingsrollen, gefüllt mit Hackfleisch, Ei, Glasnudeln, Morellen und Gemüse, serviert mit kleinem Beilagensalat und hausgemachtem Dip.

*Homemade, crispy baked spring rolls filled with minced meat, egg, glass noodles, morels and vegetables, served with a small side salad and homemade dip.*

### 03. CHIÊN CÓM C, D

In grünen Klebreisflocken gebackene Sticks, serviert mit hausgemachter Soße.

*Sticks baked in green sticky rice flakes, with homemade sauce.*

- A. Tofu M 4,5
- B. Garnelen / Prawns D 5,9
- C. Kräuterseitling / King oyster mushroom (vegan) 5,5
- D. Hähnchen-Imitat / Chicken imitation (vegan) 5,6

### 04. WAN TAN CHIÊN C, D, E

Knusprig gebackene Wan Tan, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen, serviert mit kleinem Salat und Cremige Asian Soße.

*Crispy baked wontons filled with shrimp, chicken and spices, served with a small salad and creamy asia sauce.*

### 05. EDAMAME L, M

Gebratene japanische Sojabohnen mit Schale und hausgemachter Soße.

*Fried Japanese soybeans with skin and homemade sauce.*

### 06. GÀ SATÉ B, L

Gegrillte Hähnchenspieße, mariniert mit vietnamesischen Gewürzen, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Beilagensalat und Cremige Asian Soße.

*Grilled chicken skewers, marinated with Vietnamese spices, refined with peanuts, served with side salad and creamy asia sauce..*

# Vorspeisen

## Starters



# Salate

## Salads

# Suppen

## Soups

### 07. CRISPY WONTON SALAD CUPS A, B, G

Knusprige Wonton-Körbchen gefüllt mit frischem Salat aus Avocado, Gurke, Tomaten, Paprika und Kräutern, verfeinert mit Cremiger Asian Soße.

*Crispy wonton cups filled with fresh salad of avocado, cucumber, tomatoes, peppers and herbs, refined with creamy Asian sauce.*

- A. Tofu M
- B. Hühnerfleisch / Chicken
- C. Garnelen / Prawns D

6,9

6,9

8,9

### 08. GỎI Xoài L

Frischer Mango-Salat mit Mungosprossen, Cherrytomaten, Zwiebeln, Kräutern, Erdnüssen und exotischem Maracuja-Dressing.

*Fresh mango salad with mung bean sprouts, cherry tomatoes, onions, herbs, peanuts and exotic passion fruit dressing.*

- A. Tofu M
- B. Hühnerfleisch / Chicken

4,9

5,5

### 09. GỎI TRÁI BO A, B, G

Frischer Avocado-Salat mit Lotusstengel, Gurke, Cherrytomaten, Zwiebeln, Kräutern und hausgemachtem Maracuja-Dressing.

*Fresh avocado salad with lotus stems, cucumber, cherry tomatoes, onions, herbs and homemade passion fruit dressing.*

- A. Tofu M
- B. Hühnerfleisch / Chicken

4,0

5,5

### 13. SÚP WAN TAN A, B

Wan Tan's gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen in einer klaren Brühe mit Gemüse und Frühlingszwiebeln.

*Wontons filled with shrimp, chicken and spices in a clear broth with vegetables and spring onions.*

5,3

### 14. CANH CHUA M (Zitronengrassuppe)

Würzig säuerliche Suppe mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Koriander und Ihre Auswahl.

*Spicy and sour soup with tomatoes, onions, ginger, lemongrass, spring onions, coriander and your choice.*

- A. Tofu M
- B. Hühnerflesich / Chicken
- C. Garnelen / Prawns D

4,9

5,4

5,7





# Hauptspeisen

## Main dishes

### 20. PHỞ HÀ NỘI M (Reisbandnudelsuppe / Flat rice noodle soup)

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen, klaren Brühe mit Zimt, Sternanis, Ingwer, Chili, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander und Basilikum.

*Traditional Vietnamese rice noodle soup in a rich, clear broth with cinnamon, star anise, ginger, chili, bean sprouts, spring onions, coriander and basil.*

A. Tofu M	11,9	B. Hühnerfleisch / Chicken	12,9
c. Rindfleisch / Beef	14,9	d. medium gegrilltes Entrecôte	17,9

### 21. MÌ UDON XÀO A, E, H (Gebratene japanische Weizennudeln / Fried Japanese wheat noodles)

Gebratene japanische Udon-Nudeln mit , Pak Choi, Kräuterseitling, Zwiebeln, Erdnüssen, Cashewnüssen und Koriander.

*Fried Japanese udon noodles with pak choi, king oyster mushroom, onions, peanuts, cashew nuts and coriander.*

A. Tofu M	11,9	B. Hühnerfleisch / Chicken	13,9
c. Rindfleisch / Beef	14,9	d. Ente kross / Crispy duck A	16,9

### 22. PHỞ XÀO B, E, M (Gebratene Reisbandnudel)

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Eierflocken, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen.

*Fried rice noodles with*

*fresh vegetables, egg flakes, bean sprouts, coriander, peanuts.*

A. Tofu in jungen Klebreis M	13,0	c. Rindfleisch / Beef	14,9
B. Gegrilltes oder paniertes A Hühnerfleisch / Grilled or breaded chicken			14,9
E. Ente kross / Crispy duck A	16,9	F. Garnelen / Prawns A	14,9

# Hauptspeisen

## 23. BÚN BÒ NAM BỘ C, E

Mariniertes Rindfleisch, gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zwiebeln, serviert auf Reisnudeln mit Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und Chili-Limetten-Ingwer Soße.

*Marinated beef, stir-fried with lemongrass, chili, garlic and onions, served on rice noodles with salad, Vietnamese herbs, peanuts, and chili-lime-ginger sauce.*

14,9



## 24. CƠM RANG THẬP CẨM N

Gebratener Eierreis mit Edamame, roter Paprika und Frühlingszwiebeln, aromatisch gewürzt und frisch zubereitet. Serviert mit Ihrer Wahl an Topping und Black-Fusion Soße.

*Fried egg rice with edamame, sweetcorn, red bell pepper, and spring onions, aromatically seasoned and freshly prepared. Served with your choice of topping and black-fusion sauce.*

A. Gegrilltes oder paniertes <sup>A</sup> Hühnerfleisch

Grilled or breaded chicken

14,9

B. Medium gegrilltes Entrecôte Rindfleisch

Medium grilled Entrecôte Beef

17,9

c. Medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet

Medium grilled Barbary duck fillet

19,9

## 25. CÀ RI ĐỎ N (leicht scharf)

Rotes Curry - Kokosmilch Soße mit gemischtem Gemüse, Ihre Auswahl und serviert mit Reis.

*Fried rice noodles with fresh vegetables, egg flakes, bean sprouts, coriander, peanuts and fried onions.*

A. gebackenen Tofu <sup>M</sup>

12,0

C. Paniertes Hühnerfleisch / Breaded chicken

13,9

D. Ente kross / Crispy duck <sup>A</sup>

16,5

E. Garnelen / Prawns <sup>D</sup>

16,5

F. Gegrillter Lachs / Grilled salmon <sup>C</sup>

18,5

Main dishes

## 26. SỐT SÔNG LẠM 37 E, N (leicht scharf)

Gebratenes Gemüse mit Pak Choi, Betelblättern, Spargel, Tomaten, Paprika, Mini Karotten, Zwiebeln, verfeinert mit Koriander und Erdnüssen in dunkler Sauce, serviert mit Reis.

*Fried vegetables with pak choi, betel leaves, asparagus, tomatoes, bell peppers, mini carrots and onions, refined with coriander and peanuts in a dark sauce, served with rice.*

A. Tofu <sup>M</sup>

13,5

B. Gegrilltes Hühnerfleisch / Grilled Chicken

14,9

C. Rindfleisch / Beef

15,0

D. Ente kross / Crispy duck <sup>A</sup>

17,9

E. Gegrillter Lachs / Grilled salmon <sup>C</sup>

19,9

F. Gegrillte Garnelen / Grilled prawns <sup>D</sup>

19,9

Alle Preise in Euro €



# Hauptspeisen

## Main dishes



### 27. BÒ CHÁY TỎI <sup>N</sup>

18,0

Knoblauch- Entrecôte Rindfleisch mit Kräuterseitlingen, Mini Karotten, Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten und grünem Pfeffer in aromatischer dunkler Soße, serviert mit Duftreis.

*Garlic Entrecôte beef with king oyster mushrooms, baby carrots, asparagus, pak choi, cherry tomatoes and green pepper in an aromatic dark sauce, served with rice.*



### 28. BÒ NUÔNG <sup>N (scharf)</sup>

21,0

Medium gegrilltes argentinisches Entrécote mit Kräuterseitlingen, Mini-Karotten, Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten, grünem Pfeffer und Black-Fusion-Soße, dazu Reis.

*Medium grilled Argentinian entrecote with king oyster mushrooms, baby carrots, asparagus, pak choi, cherry tomatoes, green pepper and black fusion sauce, served with rice.*



### 29. VỊT NUÔNG <sup>N (leicht scharf)</sup>

23,9

Medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet mit vietnamesischem Basilikum, Kräuterseitlingen, Mini-Karotten, Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten, grünem Pfeffer und Black-Fusion-Soße, dazu Reis.

*Medium grilled Barbary duck fillet with Vietnamese basil, king oyster mushrooms, mini carrots, asparagus, pak choi, cherry tomatoes, green pepper and black fusion sauce, served with rice.*

### 30. COM HẢI SẢN <sup>D, R, N (leicht scharf)</sup>

19,9

Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Garnelen und Lachs kurz gebraten mit Kräuterseitlingen, Mini-Karotten, Spargel, Paprika, Zucchini, Cherrytomaten, grünen Pfeffer und hausgemachter dunkler Soße, dazu Duftreis.

*Scallops, squid, prawns and salmon briefly stir-fried with king oyster mushrooms, baby carrots, asparagus, bell peppers, zucchini, cherry tomatoes, green pepper and homemade dark sauce, served with rice.*

### 31. VỊT TẮM MẬT ONG <sup>C, E</sup>

18,0

Gegrillte Ente mit Honigglasur, gebraten mit grünem Spargel, Pak Choi, Kräuterseitlingen, Pilzen, Mini-Karotten, gemischtem Gemüse, und Zwiebeln, serviert mit Duftreis.

*Grilled duck with honey glaze, roasted with green asparagus, pak choi, king oyster mushrooms, baby carrots, mixed vegetables and onions, served with rice.*

# Vegane Speisen

## Vegan dishes

### 60. COM CHAY THINH VUONG N, M (leicht scharf)

Vegane Ente kross & veganes Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse im Wok (Edamame, Kräuterseitlinge, Mini-Karotten, „Betelblätter, Spargel, Pak Choi, Zwiebeln) in aromatischer dunkler Soße, dazu Duftreis.

*Crispy vegan duck & vegan chicken with mixed vegetables in a wok (edamame, king oyster mushrooms, mini carrots, betel leaves, asparagus, pak choi, onions) in aromatic dark sauce, served with rice.*



15,9

### 61. BUN CHAY LEMONGRASS H, N, M (leicht scharf)

Mariniertes Hühnerfleisch Imitat und Tofu, gebraten mit Zitronengras, Betelblätter, Chili, Knoblauch und Zwiebeln auf Reisnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashew Nüssen, vietn. Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

*Marinated imitation chicken and tofu, fried with lemongrass, betel leaves, chili, garlic and onions on rice noodles, served with salad, peanuts, cashew nuts, Vietnamese herbs and chili-lime-ginger sauce.*

16,9

### 62. PHO CHAY N, M (leicht scharf)

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen Gemüsebrühe mit Tofu, Hühnerfleisch-Imitat, Pak Choi, Shimeji, verfeinert mit frischem Koriander, Basilikum und Sojasprossen.

*Traditional Vietnamese flat rice noodle soup in a strong vegetable broth with tofu, imitation chicken, pak choi shimeji, refined with fresh coriander, basil and bean sprouts.*

14,5



### 62. COM CHAY FUSION DELUXE N, M (leicht scharf)

Vegane Ente kross & veganes Shimeji-Pilz-Tempura mit gemischtem Gemüse im Wok (Edamame, Kräuterseitlinge, Mini Karotten, Betelblätter, Spargel, Pak Choi, Zwiebeln in aromatischer dunkler Soße, dazu Duftreis.

*Crispy vegan duck & vegan shimeji mushroom tempura with mixed vegetables in a wok (edamame, king oyster mushrooms, mini carrots, betel leaves, asparagus, pak choi, onions in aromatic dark sauce, served with rice.*

16,9

# Vegane Speisen

## Vegan dishes



### 63. JADE GREEN VEGAN RICE N (leicht scharf) 16,5

Gebratene Kräuterseitlinge und Tofu, ummantelt mit grünem Klebreis, mit Betelblättern, Spargel, Pak Choi, Edamame und Cherrytomaten, serviert in aromatischer dunkler Soße, dazu Reis.

*Fried king oyster mushrooms and tofu, coated in green sticky rice, with betel leaves, asparagus, pak choi, edamame and cherry tomatoes, served in aromatic dark sauce, with rice.*



### 64. JADE GREEN UDON WOK A, H, N (leicht scharf) 15,0

Gebratene Udon-Nudeln mit Tofu, Hühnerfleisch-Imitat, Kräuterseitlingen und Betelblätter, mit grünem Klebreis gebacken, dazu Pak Choi, Zwiebeln, Erdnüsse, Cashew Nüsse, Koriander und weiterem gemischtem Gemüse.

*Fried udon noodles with tofu, imitation chicken, king oyster mushrooms and betel leaves, baked with green sticky rice, with pak choi, onions, peanuts, cashew nuts, coriander and other mixed vegetables.*

### 65. CÀ RI CHAY N (leicht scharf)

Cremiges Kokos-Curry (Rotes Curry) mit gemischemt Gemüse, serviert mit Reis.

*Creamy coconut curry (red curry) with mixed vegetables, served with rice.*

A. Tempura Tofu & Vegan Hühnerfleisch / Chicken M

B. Knusprige Vegan Ente / Crispy Vegan duck M

16,5

16,0

# Desserts

## 70. GOLDEN BANANA CÓM

A, B, G

5,9

Mit grünem Klebreis gebackene Banane, überzogen mit Honig, serviert mit Vanilleeis sowie Erdbeer- und Schokoladensoße.

*Banana baked with green sticky rice, coated with honey, served with vanilla ice cream and strawberry and chocolate sauce.*

## 71. LITSCHI - HIMBEER CHEESECAKE

A, B, G

5,9

Hausgemachter Cheesecake mit feinem Kokosboden, cremiger Litschi-Cheesemousse und fruchtigem Himbeer-Gelee.

*Homemade cheesecake with a fine coconut base, creamy lychee cheese mousse and fruity raspberry jelly.*

## 72. MATCHA TIRAMISU

A, B, G

5,9

Hausgemachtes Tiramisu mit Bio-Matcha und feiner Mascarponecreme und Eissahne.

*Homemade tiramisu with organic matcha and fine mascarpone cream and iced cream.*

## 72. HAPPY VANILLA

G

5,5

Drei Kugeln cremiges Vanilleeis, serviert mit Erdbeer- und Schokoladensoße

*Three scoops of creamy vanilla ice cream, served with strawberry and chocolate sauce.*

# Coffee Kaffee Café

## 200. CÀ PHÊ SỮA

G, 2, 6

3,9

Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch.

*Vietnamese coffee with sweetened condensed milk*

## 201. CÀ PHÊ SỮA DÁ

G, 2, 6

4,9

Vietnamesischer Eiskaffee mit gezuckerter Kondensmilch.

*Vietnamese iced coffee with sweetened condensed milk.*

## 202. KAFFEE CREMA

2

2,9

## 203. CAPPUCCINO

G, 2

3,4

## 204. LATTE MACCHIATO

G, 2

4,9

## 205. ESPRESSO

G, 2

2,4

## 206. DOPPELTER ESPRESSO

2

2,9

# Heißer Tee - Hot Tea

210.	GRÜNER TEE / GREEN TEA	3,9
211.	JASMINTEE / JASMINE TEA	3,9
212.	TRÀ TÁO QUÉ	4,6
	Frischer Tee mit Zimt, frischem Apfel, Zitronengras, Ingwer, Limette und Honig. <i>Fresh tea with cinnamon, fresh apple, lemongrass, ginger, lime and honey.</i>	
213.	TRÀ GÜNG BẠC HÀ	4,6
	Frischer Tee mit Ingwer, Limette, Minze, Zitronengras und Honig. <i>Fresh tea with ginger, lime, mint, lemongrass and honey.</i>	
214.	HOA QUẢ SƠN TRÀ	4,6
	Tee mit frischer Orange, Apfel, Ingwer, Limette, Zitronengras und Honig. <i>Tea with fresh orange, apple, ginger, lime, lemongrass and honey.</i>	
215.	TRÀ DÚA	4,6 <sub>5,9</sub>
	Trà Frischer Tee mit Jasminknospen, Ananasblätter, grüne Knospe, viet. Kräuter & Honig. <i>Fresh tea with jasmine buds, pineapple leaves, green bud, Vietnamese herbs and honey.</i>	

# Fisch Bereiteter Eistee

220.	TRÀ DÀO	5,5
	Pfirsich-Eistee auf feinem Jasmintee, verfeinert mit frischer Orange, Rohrzucker, Limette und Eiswürfeln. <i>Peach iced tea on fine jasmine tea, refined with fresh orange, cane sugar, lime and ice cubes..</i>	
221.	TRÀ CHANH CAM SÀ	5,5
	Hausgemachter Eistee mit Zitronengras, frischer Orange, Ingwer, Limette, Minze und Rohrzucker, serviert auf Eis. <i>Homemade iced tea with lemongrass, fresh orange, ginger, lime, mint and raw cane sugar, served over ice.</i>	
222.	LEMON SODA	5,0
	Erfrischende Limonade aus Limette, Minze, Rohrzucker und Soda, serviert auf Eis. <i>Refreshing lemonade made with lime, mint, cane sugar and soda, served over ice.</i>	
223.	CHANH VÀY BẠC HÀ	3,4,9 5,2
	Frisches Getränk aus Lycheesaf, Guavensaft, Limette und frischer Minze, serviert auf Eis. <i>A refreshing drink made with lychee juice, guava juice, lime and fresh mint, served over ice.</i>	
224.	CHANH DÂY BẠC HÀ	3,4,9 5,2
	Erfrischendes Getränk aus Maracujasaft, Limette und frischer Minze, serviert auf Eis. <i>A refreshing drink made from passion fruit juice, lime and fresh mint, served over ice.</i>	
225.	FRISCHE MELONE MIT CRUSHED ICE	5,5 <sub>5,9</sub>
	Frisch pürierte Melone mit Crushed Ice. Nur in der Sommerzeit. <i>Freshly pureed melon with crushed ice. Only available during the summer months.</i>	

# Getränke - Dinks

## Säfte - Juices

		0,3l	0,7l
240.	Fischer Orangensaft	6,5	----
241.	Apfelsaft naturtrüb <sup>3, 4</sup>	2,9	4,8
242.	Mangonektar	2,9	4,8
243.	Maracujanektar <sup>3, 4,, 9</sup>	2,9	4,8
244.	Guavensaft	2,9	4,8
245.	Lycheesaft <sup>3, 4, 9</sup>	2,9	4,8
	Flasche	0,2l	Flasche 0,75l
256.	Mineralwasser sprudelnd	2,9	6,5
257.	Minerelwasser still	2,9	6,5

## Softdrinks

		Flasche	Flasche	0,33l	0,3l
250.	Coca Cola	1,2, 4, 6		3,6	
251.	Coca Cola Zero	1, 2, 4, 6, 7		3,6	
252.	Fanta	1, 2, 4, 6, 9		3,6	
253.	Sprite	3, 4, 6		3,6	
254.	Ginger Ale	6		3,3	
255.	Tonic Water	9		3,3	

## Alkoholfreie Cocktails

### 230. AVOCADO LASSI <sup>G</sup>

Mit Avocado, Milch, Kokosmilch, Sahne, Zucker und Joghurt.  
*With avocado, milk, coconut milk, cream, sugar and yoghurt.*

5,5

### 231. MANGO LASSI <sup>G</sup>

Mit Mango, Milch, Sahne und Joghurt.  
*With mango, milk, cream and yoghurt.*

4,9

## Alkoholfreie Cocktails

### 260. VIRGIN COLADA <sup>G</sup>

Mit Ananas, Kokossirup, Sahne und Ananasssaft.  
*With pineapple, coconut syrup, cream and pineapple juice.*

6,5

### 261. HOA QUÀ SƠN

Frische Orange, Lychee, Limetten, Pfirsich, Kokossirup, Grenadine.  
*Fresh orange, lychee, lime, coconut syrup, grenadine.*

6,5

### 262. IPANEMA

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale.  
*Limes, cane sugar, ginger ale.*

6,5

### 263. QUÊ HƯƠNG

Ananas, Mango, Lychee, Kokossirup, Grenadine.  
*pineapple, mango, lychee, coconut syrup, grenadine.*

6,5

# Biere - Beer

		0,3l	0,33l	0,5l
270.	KROMBACHER VOM FASS A	3,3		5,5
271.	ALSTER / RADLER A	3,3		5,5
272.	KROMBACHER WEIZEN HELL A			5,5
273.	KROMBACHER WEIZEN DUNKEL TRÜB A			5,5
274.	KROMBACHER WEIZEN ALKOHOLFREI A			5,5
275.	KROMBACHER ALKOHOLFREI A	Flasche 0,33	3,5	
276.	TIGER BIER A	Flasche 0,33	4,2	
277.	SAIGON BIER VIETNAM ORIGINAL A	Flasche 0,33	4,2	

# Longdrinks

## 290. HUGO

Sekt, Holunder Sirup, Limetten und frische Minze.  
*Sekt, elderberry syrup, limes and fresh mint.*

8,5

## 291. APEROL SPRITZ

Sekt, Aperol, Orangenscheibe und Soda.  
*Sekt, Aperol, orange slice and soda.*

8,5

## 292. CUBA LIBRE 1,2,3

Havana Club, Limetten, Cola.  
*Havana Club, lime, Cola.*

8,9

## 293. BASIL SMASH

Hendricks Gin, frisch gepresster Limettensaft, Rohrzucker, Vietnam Basilikum.  
*Hendrick's Gin, freshly squeezed lime juice, cane sugar, Vietnamese basil*

9,9

Alle Cocktails auch alkoholfrei erhältlich (-2,00 €)

All cocktails are also available alcohol-free (-€2.00)

# Cocktails

280.	<b>HANOI MULE</b>	<sup>6</sup>	9,5
	Natureis-Wodka, Limetten, frische Gurkenscheiben und Ginger Ale. <i>Brown rice vodka, limes, fresh cucumber slices and ginger ale</i>		
281.	<b>PASSION FRUIT MAI TAI</b>		10,9
	White & Dark Rum, Passionsfrucht, frischer Limettensaft, Mandelsirup, Orange Likör. <i>White &amp; dark rum, passion fruit, fresh lime juice, almond syrup, orange liqueur</i>		
282.	<b>SAKURA MOJITO</b>		10,5
	Gin, frische Limette, Minze, feiner Kirschblüten sirup, Soda. <i>Gin, fresh lime, mint, fine cherry blossom syrup, soda</i>		
283.	<b>SAIGON MULE</b>	<sup>6</sup>	9,9
	Hendricks Gin, Rohrzucker, Limetten, Koriander, Holundersirup, Ginger Ale. <i>Hendrick's Gin, cane sugar, limes, coriander, elderflower syrup, ginger ale</i>		
284.	<b>MOJITO CLASSIC</b>		9,5
	Weißer Rum, frische Limette, Minze, Rohrzucker, Soda. <i>White rum, fresh lime, mint, cane sugar, soda</i>		

# Spirituosen

		2 cl
295.	<b>NÉP MÓI</b> <i>(Vietnamesischer Reisschnaps)</i>	2,9
296.	<b>ABSOLUT WODKA</b>	3,5
297.	<b>JOHNNIE WALKER</b> <i>(Red Label)</i>	3,5
298.	<b>HENNESSY V. S COGNAC</b>	3,5
299.	<b>JÄGERMEISTER</b>	2,9

# Weisswein

		0,1l	0,2l	0,75l
300.	<b>RIESLING RÉSERVE</b>   halbtrocken <i>(Empfehlung des Hauses)</i>	4,5	8,1	28,0
	Fruchtiger Riesling mit feiner Restsüße. Aromen von Mango, Kiwi, Bitterorange und Kräutern. Passt zu vietnamesischen Gerichten und vegetarischer Küche. <i>A fruity Riesling with a delicate residual sweetness. Aromas of mango, kiwi, bitter orange, and herbs. Pairs well with Vietnamese and vegetarian dishes.</i>			
301.	<b>RIESLING RÉSERVE</b>   trocken	4,5	8,1	28,0
	Klassischer Riesling mit Pfirsich, Aprikose und mineralischer Frische. Passt zu leichten Vorspeisen und Salaten. <i>Classic Riesling with peach, apricot and mineral freshness. Goes well with light appetizers and salads.</i>			
302.	<b>WEISSBURGUNDER</b>   trocken	4,5	8,1	28,0
	Elegant mit Zitrusnoten, Haselnuss und Kräutern. Passt zu Frühlingsrollen und milden Gerichten. <i>Elegant with citrus notes, hazelnut and herbs. Goes well with spring rolls and mild dishes.</i>			

# Rose

		0,1l	0,2l	0,75l
303.	<b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ</b>   trocken	4,5	8,1	28,0
	Fruchtiger Riesling mit feiner Restsüße. Aromen von Mango, Kiwi, Bitterorange und Kräutern. Passt zu vietnamesischen Gerichten und vegetarischer Küche. <i>A fruity Riesling with a delicate residual sweetness. Aromas of mango, kiwi, bitter orange, and herbs. Pairs well with Vietnamese and vegetarian dishes.</i>			

# Rotwein

		0,1l	0,2l	0,75l
304.	<b>SPÄTBURGUNDER / PINOT NOIR</b>   trocken	4,5	8,1	28,0
	Frisch und leicht mit Waldbeeren <i>Fresh and light with forest berries</i>			
305.	<b>BLACK OX</b>   trocken	4,5	8,1	28,0
	Kräftig mit dunkler Kirsche und Schokolade. <i>Strong with dark cherry and chocolate.</i>			

# Schaumwein - Sparkling Wine

		0,1l	0,75l
306.	<b>GELDERMANN SEKT „CARTE BLANCHE“</b>   trocken	8,2	31,0
	Privatsektkellerei GELDERMANN (Baden)		

**SONGLAM**  
**37**

