



SONGLAM
37
MENU

the art of
SONG LAM 37
Öffnungszeiten

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 Reismudeln, 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, Morcheln 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.

5,5

03. **CHIÊN CỐM** ^{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.

4,9

05. **EDAMAME** ^{L, M}

Gebratene japanische Sojabohnen mit Schale und hausgemachter Soße.
Fried Japanese soybeans with skin and homemade sauce.

5,0

06. **GÀ SÁTẾ** ^{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..

5,0

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

6,9

B. Hühnerfleisch / Chicken

6,9

C. Garnelen / Prawns ^D

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

4,9

B. Hühnerfleisch / Chicken

5,5

09. GỎI TRÁI BÒ ^{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

4,0

B. Hühnerfleisch / Chicken

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. CÀNH 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

4,9

B. Hühnerfleisch / Chicken

5,4

C. Garnelen / Prawns ^D

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
C. Rindfleisch / Beef 14,9

- B. Hühnerfleisch / Chicken 12,9
D. medium gegrilltes Entrecôte 17,9

21. MI 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
C. Rindfleisch / Beef 14,9

- B. Hühnerfleisch / Chicken 13,9
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
B. Gegrilltes oder paniertes ^A Hühnerfleisch / Grilled or breaded chicken 14,9
E. Ente kross / Crispy duck ^A 16,9

- C. Rindfleisch / Beef 14,9
F. Garnelen / Prawns ^A 14,9

Hauptspeisen

23. BÚN BÒ NAM BỘ ^{C, E}

14,9

Mariniertes Rindfleisch, gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zwiebeln, serviert auf Reismudeln 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.

24. CƠM RANG THẬP CẨM ^N

Gebratener Eierreis mit Edamame, roter Paprika und Frühlingszwiebeln, aromatisch gewürzt und frisch zubereitet. Serviert mit Ihrer Wahl on 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 ^A 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 ^M

12,0

C. Paniertes Hühnerfleisch / Breaded chicken

13,9

D. Ente kross / Crispy duck ^A

16,5

E. Garnelen / Prawns ^D

16,5

F. Gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C

18,5

26. SỚT SÔNG LAM 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 ^M

13,5

B. Gegrilltes Hühnerfleisch / Grilled Chicken

14,9

C. Rindfleisch / Beef

15,0

D. Ente kross / Crispy duck ^A

17,9

E. Gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C

19,9

F. Gegrillte Garnelen / Grilled prawns ^D

19,9

Main dishes



Hauptspeisen

Main dishes



27. BÒ CHÁY TỎI ^N 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 NƯỚNG ^{N (scharf)} 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 NƯỚNG ^{N (leicht scharf)} 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. CƠM HẢI SẢN ^{D, R, N (leicht scharf)} 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 TẨM MẬT ONG ^{C, E} 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 THỊNH VƯỢNG^{N, M} (leicht scharf) 15,9

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.



61. BÚN CHAY LEMONGRASS^{H, N, M} (leicht scharf) 16,9

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.



66. PHỞ CHAY^{N, M} (leicht scharf) 14,5

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.



62. COM CHAY FUSION DELUXE^{N, M} (leicht scharf) 16,9

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.

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 choy, 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 choy, onions, peanuts, cashew nuts, coriander and other mixed vegetables.



65. CÀ RI CHAY ^N (leicht scharf)

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

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

A. Tempura Tofu & Vegan Hühnerfleisch / Chicken ^M 16,5

B. Knusprige Vegan Ente / Crispy Vegan duck ^M 16,0

Desserts

70. **GOLDEN BANANA CÔM** 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.
73. **HAPPY VANILIA** 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 ĐÁ** G, 2, 6 4,9
Vietnamesischer Eiskaffee mit gezuckerter Kondensmilch.
Vietnamese iced coffee with sweetened condensed milk.
202. **KAFFEE CREMA** 2 2,9
5,9
203. **CAPPUCCINO** G, 2 3,4
5,9
204. **LATTE MACCHIATO** G, 2 4,9
5,9
205. **ESPRESSO** G, 2 2,4
5,9
206. **DOPPELTER ESPRESSO** 2 2,9
5,9

Heißer Tee - Hot Tea

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

Fisch Bereiteter Eistee

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

Getränke - Drinks

Säfte - Juices

		0,3l	0,7l
• 240.	Fischer Orangensaft	6,5	---
• 241.	Apfelsaft naturtrüb ^{3, 4}	2,9	4,8
• 242.	Mangonektar	2,9	4,8
• 243.	Maracujanektar ^{3, 4, 9}	2,9	4,8
• 244.	Guavensaft	2,9	4,8
• 245.	Lycheesaft ^{3, 4, 9}	2,9	4,8
	Flasche Flasche	0,2l	Flasche 0,75l
• 256.	Mineralwasser sprudelnd	2,9	6,5
• 257.	Mineralwasser still	2,9	6,5

Softdrinks

		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** ^G 5,5
 Mit Avocado, Milch, Kokosmilch, Sahne, Zucker und Joghurt.
With avocado, milk, coconut milk, cream, sugar and yoghurt.
231. **MANGO LASSI** ^G 4,9
 Mit Mango, Milch, Sahne und Joghurt.
With mango, milk, cream and yoghurt.

Alkoholfreie Cocktails

260. **VIRGIN COLADA** ^G 6,5
 Mit Ananas, Kokossirup, Sahne und Ananassaft.
With pineapple, coconut syrup, cream and pineapple juice.
261. **HOA QUÀ SƠN** 6,5
 Frische Orange, Lychee, Limetten, Pfirsich, Kokossirup, Grenadine.
Fresh orange, lychee, lime, coconut syrup, grenadine.
262. **IPANEMA** 6,5
 Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale.
Limes, cane sugar, ginger ale.
263. **QUÊ HƯƠNG** 6,5
 Ananas, Mango, Lychee, Kokossirup, Grenadine.
pineapple, mango, lychee, coconut syrup, grenadine.

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	8,5
	Sekt, Holunder Sirup, Limetten und frische Minze. <i>Sekt, elderberry syrup, limes and fresh mint.</i>	
291.	APEROL SPRITZ	8,5
	Sekt, Aperol, Orangenscheibe und Soda. <i>Sekt, Aperol, orange slice and soda.</i>	
292.	CUBA LIBRE ^{1, 2, 3}	8,9
	Havana Club, Limetten, Cola. <i>Havana Club, lime, Cola.</i>	
293.	BASIL SMASH	9,9
	Hendricks Gin, frisch gepresster Limettensaft, Rohrzucker, Vietnam Basilikum. <i>Hendrick's Gin, freshly squeezed lime juice, cane sugar, Vietnamese basil</i>	

Alle Cocktails auch alkoholfrei erhältlich (~2,00 €)
All cocktails are also available alcohol-free (~€2.00)

Cocktails

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

Spirituosen

- | | | |
|------|--|------------------|
| 295. | NẾP MỚI (Vietnamesischer Reisschnaps) | 2 cl |
| 296. | ABSOLUT WODKA | 2,9 |
| 297. | JOHNNIE WALKER (Red Label) | 3,5 |
| 298. | HENNESSY V. S COGNAC | 3,5 ⁵ |
| 299. | JÄGERMEISTER | 2,9 ⁵ |

Weisswein

		0,1l	0,2l	0,75l
300.	RIESLING RÉSERVE ¹ halbtrocken (Empfehlung des Hause)	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.	RIESLING RÉSERVE ¹ 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.	WEISSBURGUNDER ¹ 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.	SPÄTBURGUNDER ROSÉ ¹ 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.	SPÄTBURGUNDER / PINOT NOIR ¹ trocken	4,5	8,1	28,0
	Frisch und leicht mit Waldbeeren <i>Fresh and light with forest berries</i>			
305.	BLACK OX ¹ trocken	4,5	8,1	28,0
	Kräftig mit dunkler Kirsche und Schokolade. <i>Strong with dark cherry and chocolate.</i>			

Schaumwein - Sparkling Wine

		Flasche	0,75l	3l,0
306.	GELDERMANN SEKT „CARTE BLANCHE“ ¹ trocken	kleine Flasche	0,75l	8,2
	Privatsektkellerei GELDERMANN (Baden)			



SONGLAM
37