



## RESTAURANT DER KULTUREN

Wir, die Familie Nguyen besitzen das Restaurant „Kaiser Garten“ in der Franz-Josef-Baumgartner-Str. 1/1, 79312 Emmendingen, mittlerweile schon seit 15 Jahren. Papa Giang Nguyen hat über die letzten Jahre sein Können am Herd bewiesen und all unsere Gäste zur vollsten Zufriedenheit verköstigt. Mama, Lisa und ich (Kim) haben unsere Gäste bewirten und bei Laune gehalten.

Für mich als Kind war es früher immer ein Highlight im Restaurant. Der Duft des leckeren Essens, die Arbeit als Gastronom und vor allen Dingen die zufriedenen Gäste nachdem sie bekocht wurden. Es hat mich schon immer fasziniert wie „Essen“ Menschen zusammenbringt und glücklich macht. Voller Begeisterung stand ich immer mit Papa in der Küche und lernte sein Handwerk kennen. Die Leidenschaft zum Kochen habe ich wohl von Papa geerbt.

In meiner Jugend war ich es leid, ständig im Geschäft arbeiten zu müssen, während meine Freunde Freizeit hatten. Hatte ich Freizeit, mussten meine Freunde arbeiten. Es war gefühlt ein 24-Stundenjob, der kein Privatleben zulässt. Somit entschied ich mich eine komplett andere Richtung einzuschlagen. Erst war ich im Marketingbereich tätig, was unheimlich interessant war, jedoch habe ich schnell gemerkt, dass dieser Beruf nicht meinem Lebensinhalt entspricht, weil ich nicht mein eigener Chef sein konnte. Ich lernte dann meinen heutigen Ehemann Fabian kennen, folgte ihm in die Finanzbranche, habe eine Umschulung absolviert und mich danach selbständig gemacht.

Der Beruf hat mir sehr viel Spaß gemacht, weil es viele Parallelen zur Gastronomie gab. Jedoch war es nicht die Gastronomie! Mir fehlte die Freude der Gäste, wenn sie zu uns ins Restaurant kommen, die glücklichen Gesichter nach dem Essen, die Dankbarkeit für die wundervollen Stunden im Restaurant und vor allem das Kochen als solches. Da ich nicht mehr im Restaurant tätig war, hatte ich fast jeden Tag Freunde zu uns nach Hause eingeladen, damit ich sie bekochen konnte, um meiner Leidenschaft nachzukommen. Nach ein paar Wochen erklärte mir Fabian, dass er endlich mal wieder Ruhe bräuchte und es so nicht mehr weiter gehe. Damit fiel die Entscheidung für mich, zurück in die Gastronomie, zurück zu meiner Liebe und zurück zu meinem Zuhause.








Die Idee aus dem „Kaiser Garten“ das „Restaurant der Kulturen“ zu machen, ist an einem Abend entstanden, als wir mit Freunden unterwegs waren. Irgendwann kam die Frage: Was sollen wir essen? Jeder wollte woanders hin: Deutsch, Asiatisch, Italienisch... Die Diskussion ging fast eine Stunde lang, bis wir uns entscheiden konnten. Da kam die Idee, wie toll es wäre, wenn ein Restaurant verschiedene kulturelle Spezialitäten anbieten würde. Diese Idee schlug ich meiner Familie vor und auch sie waren begeistert. Nach 15 Jahren brauchen auch wir mal frischen Wind! Da ich in Deutschland geboren und aufgewachsen bin und einen deutschen Mann geheiratet habe, habe ich mir natürlich auch die deutsche Küche angeeignet. Somit war die Aufteilung klar: Papa macht die asiatische Küche, ich die deutsche Küche, Mama, Lisa und Fabian den Service. Nach wie vor wollen wir das Restaurant als Familienunternehmen fortführen, denn nur als Familie geben wir dem Restaurant den besonderen Zauber, den die Gäste die letzten Jahre genossen haben. Nun freuen wir uns, Sie in unseren alten, neuen Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen. Wir freuen uns darauf, Sie mit den Spezialitäten unserer neuen Karte zu verköstigen. Natürlich gibt es für unsere Stammkundschaft ein Teil der alten Karte immer noch. Das Ziel ist jedoch auch, unsere Stammkundschaft für die neue Karte zu begeistern.

Ihr „Restaurant der Kulturen“ Team.



## RESTAURANT DER KULTUREN


### SUPPEN

- |  |       |
|--|-------|
| <b>0. Vietnamesische Suppe</b> f    | €5,00 |
| mit Hühnchen oder Tofu, Gemüse, vietnamesischen Pilzen und Koriander   |       |
| <b>1. Tom Yam Gai Suppe</b> (scharf oder mild) dg   | €5,00 |
| thailändische Curry Suppe mit Kokosmilch, Ananas, Gemüse, Hühnchen oder Tofu   |       |
| <b>2. Tom Yam Gung Suppe</b> (scharf oder mild) bdg  | €6,50 |
| thailändische Curry Suppe mit Kokosmilch, Ananas, Gemüse und Garnelen  |       |
| <b>3. Peking Suppe</b> (scharf) 4cf  | €4,90 |
| <b>4. Wantan Suppe</b> 4acf  | €5,50 |
| vietnamesische Maultaschensuppe  |       |
| <b>5. Hühner Suppe</b> 4f  | €5,00 |
| mit Glasnudeln, Gemüse und Pfeffer   |       |
| <b>6. Gemüse Suppe</b> f    | €4,50 |
| <b>7. Curry Suppe</b> (scharf oder mild) g   | €5,50 |
| mit Rindfleisch, Gemüse und Glasnudeln   |       |
| <b>8. Kartoffelsuppe</b> 4g  | €4,90 |
| Kartoffelcremesuppe mit Speck  |       |
| <b>9. Tomatensuppe</b>   | €4,50 |
| mit oder ohne Schlagsahne  |       |





## RESTAURANT DER KULTUREN

### VORSPEISEN

- |  |       |
|--|-------|
| <b>10. Frühlingsrolle</b> 4acf<br>eine große Rolle (Pfannkuchenteig) gefüllt mit Schweine- und Rinderhackfleisch, verschiedenem Gemüse und Glasnudeln  | €5,00 |
| <b>11. Wantan</b> a<br>mit Hühnchen- und Schweinehackfleisch gefüllte Teigtaschen mit süß-sauer Soße   | €6,00 |
| <b>12. Krabbenchips</b> ab<br>mit süß-sauer Soße   | €4,00 |
| <b>13. Herbstrollen</b> 4a <br>mit süß-sauer Soße   | €4,00 |
| <b>14. Spezialrollen</b> 4cdf<br>zwei Rollen (Reisteig) gefüllt mit Schweine- und Rinderhackfleisch, sowie Hühnerfleisch, verschiedenem Gemüse und Glasnudeln (alternativ nur mit Hühnchen), mit Sweet-Chilli Soße | €5,00 |
| <b>15. Krabben</b> ab<br>im Teigmantel gebacken mit Sweet-Chilli Soße  | €6,50 |
| <b>16. Gemischte Vorspeise</b> 4ab<br>Wantan, Herbstrollen, Satéspeiß vom Huhn, Krabbenchips, Salat und süß-sauer Soße   | €7,50 |

### SALATE




mit Hausdressing (Essig, Öl und Röstzwiebeln)

- |   |       |
|---|-------|
| <b>17. gemischter Salat</b>  | €5,00 |
| <b>18. Hühnerfleisch Salat</b> acg  | €6,00 |
| <b>19. Spezial Salat</b> (scharf oder mild) df<br>mit gegrilltem Schweinefleisch                                | €6,50 |
| <b>20. Gurkensalat</b>       | €5,00 |
| <b>21. Krabbensalat</b> abcg  | €7,00 |
| <b>22. Wurstsalat</b> 24  | €5,50 |



## RESTAURANT DER KULTUREN

### DEUTSCH

- |   |        |
|---|--------|
| <b>D1. Kartoffelrösti</b> ac<br>- mit Lachs und Dill-Sahne-Soße adg   | €17,50 |
| - Züricher Art (Hähnchenbruststreifen in einer Champignonrahmsauce) ag  | €14,90 |
| - mit Tomaten und Mozzarella überbacken ag  | €13,90 |
| - mit Gemüsegeschnetzeltem ag              | €13,00 |
| <b>Wurstsalat</b> 24  |        |
| <b>D2. mit Brot</b> ag  | €9,50  |
| <b>D3. mit Brägele</b>  | €12,00 |
| <b>Elsässer Wurstsalat</b> 24g  |        |
| <b>D4. mit Brot</b> ag  | €10,50 |
| <b>D5. mit Brägele</b>  | €13,00 |
| <b>D6. Badisches Dreierlei</b> 24ag<br>Brägele, Wurstsalat, Kräuterquark  | €15,00 |
| <b>D7. Schnitzel mit Buttergemüse oder gemischtem Salat und einer Beilage Deiner Wahl</b> acg<br>Beilage: Brägele oder Pommes |        |
| - Schweineschnitzel   | €17,00 |
| - Hühnerschnitzel   | €17,00 |
| - knusprige Ente  | €19,90 |
| <b>D8. Veganer Teller</b>                | €13,00 |
| Verschiedenes Gemüse mit verschiedenen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl angebraten<br>Beilage: Brägele oder Pommes          |        |
| <b>D9. Vegetarischer Teller</b> g        | €13,00 |
| verschiedenes Gemüse und Knoblauch in Butter gebraten<br>Beilage: Brägele oder Pommes   |        |



## RESTAURANT DER KULTUREN

### FLAMMENKUCHEN NACH MICHAEL BONATH

Eine kleine Geschichte zu den Flammenkuchen: wir waren auf der Suche nach dem perfekten Flammenkuchen. Wie Du weißt ist das gar nicht so einfach. Eines Abends saßen wir mit ein paar Freunden zusammen und erzählten von der verzweifelten Suche. Einer unserer Freunde erzählte ganz Stolz, dass er das Rezept für den perfekten Flammenkuchen habe.

Wie es manchmal im Leben so ist, braucht man Hilfe von jemanden und bekommt etwas als Gegenleistung zurück. Dies war bei Michael Bonath auch so. Jahrelang war er bei einem Wirt zum Flammenkuchen essen und wünschte sich das Rezept, aber der Wirt blieb hartnäckig und rückte damit nicht raus. Bis eines Tages der Wirt die Hilfe von Michael benötigte. Als Gegenleistung bekam Michael das Rezept. Nach ein paar Verfeinerungen von Michael können wir bestätigen, dass das Rezept einfach nur genial ist. Leider lebt der Wirt nicht mehr, deshalb nennen wir unsere Flammenkuchen nach Michael, denn er hat die Suche beendet. Ein großer Dank an Michael Bonath. Überzeugen Sie sich selbst.

#### Flammenkuchenauswahl <sup>acg</sup>

<b>D10. Speck und Zwiebeln</b> 24	€11,00
<b>D11. Gratin</b> 24g Speck, Zwiebeln und Lauch mit Käse überbacken	€12,00
<b>D12. Vegetarisch</b> mit Paprika, Karotten, Zucchini, Pilzen und Zwiebeln	€11,00
<b>D13. Vegetarisch Gratin</b> g mit Paprika, Karotten, Zucchini, Pilzen, Zwiebeln und Käse überbacken	€12,00
<b>D14. Kartoffeln</b>	€10,00
<b>D15. Kartoffel Gratin</b> g mit Lauch und Käse überbacken	€11,00
<b>D16. Tomaten Mozzarella</b> g	€11,00
<b>D17. Ente</b> <sup>cfg</sup> mit Ei, Glasnudeln, Morcheln, Zwiebeln und Käse überbacken	€17,00

#### Extra Beilagen:

Portion Brägle	€4,00
Portion Pommes 24	€4,00
Portion Soße <sup>ag</sup>	€1,00



## RESTAURANT DER KULTUREN

### VIETNAM

Auch hier gibt es eine kleine Geschichte zu erzählen. Warum auf einmal original vietnamesisch? Meine Oma hatte früher, als sie noch lebte, in Vietnam ein Restaurant und war selber auch Köchin. Ich nehme an, dass Papa die Leidenschaft daher hat. Jahrelang hat Papa das eingedeutschte Asiatisch angeboten, was ohne Frage sehr lecker war, aber das hatte nichts mit seiner Heimat zu tun und schon gar nichts mit Omas Küche. Als Papa sich vor 23 Jahren selbständig gemacht hat, war es schwierig die vietnamesische Küche anzubieten, weil der Mensch getreu nach dem Motto: was der Bauer nicht kennt, isst er nicht, lebte. Für Oma war das nicht nachzuvollziehen, denn Papa hatte ihr Handwerk gelernt und bietet es nicht an. Nun haben sich die Zeiten geändert, die Menschen sind bereit mehr zu probieren, wollen sich ein Bild von anderen Kulturen machen und wünschen sich das Original, nicht das eingedeutschte. Somit passt auch dieser Schritt, Omas Küche nun endlich anzubieten.

### BUN (REISNUDEL) GERICHTE

Die traditionellen Reisnudelgerichte werden lauwarm serviert!

<b>V0. Bun Saigon</b> <sup>4acdef</sup> Reisnudeln mit Spezialrollen, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer süß-sauren, leicht pikanten Fischsoße	€16,50
<b>V1. Bun Cha Hanoi</b> <sup>adeft</sup> Reisnudeln mit vietnamesischen Frikadellen, gegrilltem Schweinefleisch, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sesam, Salat, frischen Kräutern und einer süß-sauren, leicht pikanten Fischsoße	€16,50
<b>V2. Bun Thit Nuong</b> <sup>adeft</sup> Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sesam und einer süß-sauren, leicht pikanten Fischsoße	€15,50
<b>V3. Bun Chay</b> <sup>aef</sup> Reisnudeln mit Tofu, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer süß-sauren, leicht pikanten Soße	€13,50
<b>V4. Bun xao xa ot</b>	
- <b>Bun Bo xao xa ot</b> <sup>adeft</sup> Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer süß-sauren, leicht pikanten Fischsoße	€17,50
- <b>Bun Ga xao xa ot</b> <sup>adeft</sup> Reisnudeln mit gebratenem Hühnerfleisch, Zitronengras, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer süß-sauren, leicht pikanten Fischsoße	€15,50
- <b>Bun Tom xao xa ot</b> <sup>abdef</sup> Reisnudeln mit gebratenen Garnelen, Zitronengras, Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer süß-sauren, leicht pikanten Fischsoße	€21,00



## RESTAURANT DER KULTUREN

**V5. Bun Moc (Suppe)** df €15,90  
Reisnudelsuppe mit vietnamesischen Fleischklößchen, Sojasprossen und frischen Kräutern

### PHO (REISBANDNUDEL) GERICHTE

**V6. Pho Bo (Suppe)** df €16,50  
Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Sojasprossen und frischen Kräutern

**V7. Pho Ga (Suppe)** df €14,50  
Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Sojasprossen und frischen Kräutern

**V8. Pho Vit (Suppe)** adf €18,00  
Reisbandnudelsuppe mit Ente, Sojasprossen und frischen Kräutern

**V9. Pho Chay (Suppe)** f €13,00  
Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Gemüse, Sojasprossen und frischen Kräutern

**V10. Pho xao** aef €14,00  
Reisbandnudeln mit Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Koriander

**Toppings:**

- mit Rind c €18,90
- mit Huhn c €15,90
- mit Ente a €21,90
- mit Garnelen b €22,90
- mit Tofu f €15,90

### REIS GERICHTE

**V11. Com Bo luc lac** f €17,90  
Rindfleisch, Zwiebeln und Pfeffer scharf angebraten auf frischem Salat, mit weißem Reis

**V12. Com Chay** aef €14,90  
verschiedenes Gemüse, Tofu, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Koriander, mit weißem Reis



## RESTAURANT DER KULTUREN

### GOI CUON

Goi Cuon, auf Deutsch Sommerrollen, ist eine vietnamesische Spezialität. Dieses Gericht kann man zu jeder Uhrzeit essen, ob als Vorspeise oder Hauptspeise. Hierbei handelt es sich um verschiedene Zutaten, die in Reisblätter eingerollt werden. Dazu wird eine Hoi Sin - Erdnusssoße serviert. Das Highlight an diesem Gericht ist, dass man seine Zutaten selbst zusammenstellt und die Rollen selbst rollt. Wer die Geduld dazu nicht hat, kann auch fertige Rollen bestellen.

**V13. Fertige Rollen (pro Portion 2 Stück)** ef €4,00  
Grundlage: Reisblätter, Reisnudeln, Salat, Kräuter und Erdnusssoße

**Toppings:**

- Garnelen b €8,00
- Hühnerfleisch €5,00
- gegrilltes Schwein f €6,00
- Ente a €7,00
- Tofu f €5,00

**V14. Zum selber rollen** €11,00  
Grundlage: 6x Reisblätter, Reisnudeln, Salat, Kräuter und Soße ef

**Toppings:**

- Eier c +€2,00
- gegrilltes Schwein f +€3,00
- gegrillter Bauchspeck f +€3,00
- Ente a +€5,00
- Tofu f +€3,00
- Hühnerfleisch +€3,00
- Garnelen b +€6,00
- 2x Reisblätter +€0,50
- Soße eg +€0,50
- Reisnudeln +€1,00
- Salat +€1,00
- Kräuter +€1,00



## RESTAURANT DER KULTUREN

### SPEZIALGERICHTE

<b>SP1. Rindfleisch mit Zwiebeln</b> cf mit Lauch und Karotten scharf angebraten	€17,90
<b>SP2. Hühnerfleisch mit Steinpilzen und Morcheln</b> 4cf	€15,90
<b>SP3. Knusprige Ente mit Steinpilzen und Morcheln</b> 4acf	€21,90
<b>SP4. Ba Pao Ya</b> (scharf oder mild) 4abcfj zwei verschiedene Fleischsorten, knusprige Ente, Krabben und Gemüse in einer dunklen Soße gebraten	€21,90
<b>SP5. Menü der Chinesischen Mönche</b> 4f Steinpilze, Morcheln, verschiedenes Gemüse, Tofu und Cashewnüsse	€14,90
<b>Sp6. Lohanzei</b> 4f nach dem Rezept der buddhistischen Mönche: verschiedenes Gemüse, Glasnudeln, Tofu und Pilze	€13,90
<b>Sp7. Pasta a la Kulturen</b> aeg Spaghettinudeln in einer Käse-Sahnesoße mit verschiedenem Gemüse, Röstzwiebeln und Popreis	€14,00
<b>Toppings:</b>	
- mit Rind c	€18,90
- mit Huhn c	€15,90
- mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn a	€17,90
- mit knuspriger Ente a	€21,90
- mit Garnelen b	€22,90
- mit Veggi Ente a	€19,90
<b>Sp8. Spaghetti Bolognese a la Kulturen</b> a Schweinebauchbolognese	€16,90
<b>SP9. Vietnamesischer Curry-Gulasch</b> a Rinder Curry-Gulasch mit Karotten, Kartoffeln, Zitronengras und asiatischen Kräutern <b>Beilage: Brot oder Reisbandnudeln</b>	€18,90
<b>Extra Beilagen:</b>	
Portion gebratener Reis acf	€4,00
Portion gebratene Nudeln acf	€4,00
Portion weißer Reis	€1,00
Portion Reismudeln	€1,50
Portion Soße	€1,00



## KAISER GARTEN

### 23. Chop Suey

verschiedenes Gemüse in einer hellen Soja-Soße im Wok geschwenkt

#### Beilage: gekochter Reis

<b>Toppings:</b>		
- mit Rind 4cfj		€16,90
- mit Huhn 4cfj		€13,90
- mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn 4afj		€15,90
- mit knuspriger Ente 4afj		€19,90
- mit Garnelen 4bfj		€20,90
- mit paniertem Fisch 4adfj		€14,90
- mit Veggi Ente 4af		€17,90

### 24. Kong Pou (scharf oder mild)

verschiedenes Gemüse und Cashewnüsse in einer dunklen Soja-Soße im Wok geschwenkt

#### Beilage: gekochter Reis

<b>Toppings:</b>		
- mit Rind 4cfhj		€17,90
- mit Huhn 4cfhj		€14,90
- mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn 4afhj		€16,90
- mit knuspriger Ente 4afhj		€20,90
- mit Garnelen 4bfhj		€21,90
- mit Veggi Ente 4afhj		€18,90

### 25. Süß-Sauer

verschiedenes Gemüse in einer süß-sauren Soße im Wok geschwenkt

#### Beilage: gekochter Reis

<b>Toppings:</b>		
- mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn a		€15,90
- mit knuspriger Ente a		€19,90
- mit gebackenen Garnelen ab		€20,90
- mit paniertem Fisch ad		€14,90
- mit Veggi Ente a		€17,90




## KAISER GARTEN


### 26. Gelbes Curry (scharf oder mild) €13,00

verschiedenes Gemüse mit gelbem Curry und Sahne im Wok geschwenkt 


**Beilage: gekochter Reis**

- Toppings:**
- mit Rind 4cg €17,90
  - mit Huhn 4cg €14,90
  - mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn 4ag €16,90
  - mit knuspriger Ente 4ag €20,90
  - mit Garnelen 4bg €21,90
  - mit paniertem Fisch 4adg €15,90
  - mit Veggi Ente 4ag  €18,90

### 27. Rotes Thai Curry (scharf oder mild) €14,00

verschiedenes Gemüse mit roter Thai Currypaste und Kokosmilch im Wok geschwenkt 


**Beilage: gekochter Reis**



- Toppings:**
- mit Rind cdg €18,90
  - mit Huhn cdg €15,90
  - mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn adg €17,90
  - mit knuspriger Ente adg €21,90
  - mit Garnelen bdg €22,90
  - mit paniertem Fisch dg €16,90
  - mit Veggi Ente adg  €19,90




## KAISER GARTEN



### 28. Nudelgerichte €13,00

Eiernudeln mit Gemüse und Röstzwiebeln gebraten 

- Toppings:**
- mit Rind cj €17,90
  - mit Huhn cj €14,90
  - mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn aj €16,90
  - mit knuspriger Ente aj €20,90
  - mit Garnelen aj €21,90
  - mit Tofu f  €14,90
  - mit Veggi Ente a  €18,90
  - mit Krabben bj €18,90
  - nach Art des Hauses bcj €20,90  
drei Fleischsorten, Krabben, Steinpilze und Gemüse
  - Bami Goreng (scharf oder mild) bc €19,90  
drei Fleischsorten, Krabben, Gemüse und gelbes Curry

### 29. Reisgerichte €13,00

Reis mit Gemüse, Ei und Röstzwiebeln gebraten 

- Toppings:**
- mit Rind cf €17,90
  - mit Huhn cf €14,90
  - mit knusprigem Huhn oder paniertem Huhn ad €16,90
  - mit knuspriger Ente ad €20,90
  - mit Garnelen bd €21,90
  - mit Tofu f  €14,90
  - mit Veggi Ente a  €18,90
  - mit Krabben bd €18,90
  - nach Art des Hauses bcd €20,90  
drei Fleischsorten, Krabben, Steinpilze und Gemüse
  - Nasi Goreng (scharf oder mild) bc €19,90  
drei Fleischsorten, Krabben, Gemüse und gelbes Curry



## RESTAURANT DER KULTUREN

### DESSERTS

N1. gebackene Bananen, Ananas oder Äpfel mit Honig und Mandeln ah	€4,50
N2. gebackene Früchte mit Eis flambiert a	€5,50
N3. gebackene Bananen, Ananas oder Äpfel flambiert a	€5,00
N4. Lychee	€4,50
N5. Panna Cotta mit Früchtepüree g	€5,00
N6. Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren) g	€6,00
N7. gebackenes Eis g	€5,00
N8. Apfel Flammenkuchen ag	€8,00
N9. Schwarzwälder im Glas acg	€6,00
N10. Mochi Eis g drei Mochi Eis deiner Wahl (Klebreis gefüllt mit Eissorten: Schoko, Mango, Maracuja, Kokos)	€6,00
N11. Banh Chuoi Klebreis-Bananenkuchen mit Kokosmilch und Erdnüssen	€6,00



## GETRÄNKE

### ROTHAUS FASSBIER

	klein 0,3l	groß 0,4l
Pils k	€2,90	€3,50
Hefe Weizenbier (0,5l) a		€3,90
Cola Weizenbier (0,5l) a		€3,90
Radler k	€2,90	€3,50

### FLASCHENBIER

Paulaner Kristall Weizenbier (0,5L) a		€3,90
Paulaner Dunkles Weizenbier (0,5L) a		€3,90
Rothaus Alkoholfreies Weizenbier (0,5L) a		€3,90
Rothaus Alkoholfreies Bier k	€2,90	
Tsingtao Bier k	€3,20	
Saigon Bier k	€3,20	

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

#### Lieler Schlossbrunnen



Mineralwasser Flasche (0,25L)		€2,50
Mineralwasser Flasche (0,5L) jeweils classic, medium oder natur		€3,90

Coca Cola (0,33L) 1,3,7



€3,10

Coca Cola light (0,33L) 1,3,7



€3,10

Mezzo Mix (0,33L) 1,3,7



€3,10

Fanta (0,33L)



€3,10

Sprite (0,33L)



€3,10





## GETRÄNKE

	klein 0,2l	groß 0,4l
MIO MIO MATE (0,5L) 3		€3,90
Orangensaft	€2,50	€3,50
Orangensaftschorle	€2,20	€3,20
Apfelsaft	€2,50	€3,50
Apfelsaftschorle	€2,20	€3,20
Johannisbeersaft	€2,50	€3,50
Johannisbeersaftschorle	€2,20	€3,20
Lycheesaft	€2,70	€3,70
Lycheesaftschorle	€2,50	€3,50
Mangosaft/Maracujasaft	€2,70	€3,70
Mangosaftschorle/Maracujasaftschorle	€2,50	€3,50
Guavensaft	€2,70	€3,70
Guavensaftschorle	€2,50	€3,50
Guanabanasaft	€2,70	€3,70
Guanabanasaftschorle	€2,50	€3,50
Bitter Lemon 5	€2,70	
Ginger Ale 5	€2,70	
Tonic Water 5,7	€2,70	
Chan Da (vietnamesische Zitronen Limonade)		€4,90
Sommerliebe (hausgemachter Ice Tea) Wildberry Brause, Minze, Wildberry		€4,90
Frischer Wind (hausgemachter Ice Tea) Holundersirup, Limetten, Minze		€4,90
Ice Tea der Kulturen (hausgemachter Ice Tea) Guanabanasaft, Limetten		€4,90



## GETRÄNKE

### WARME GETRÄNKE

Zitronen Tee (frisch, mit oder ohne Honig)	€4,50
Minze Zitronen Tee (frisch, mit oder ohne Honig)	€4,50
Ingwer Tee (frisch mit oder ohne Honig)	€4,50
Jasmin Tee (Kännchen)	€3,90
Grüner Tee (Kännchen)	€3,90
Schwarz Tee (mit Zitrone oder Milch)	€3,20
Kamille/Pfefferminz/Früchte Tee	€3,20
Café 3	€2,90
Espresso 3	€2,30
Doppelter Espresso 3	€3,80
Cappuccino 3	€3,20
Espresso Macchiato 3	€3,10
Latte Macchiato 3	€3,90
Milchcafé 3	€3,20
Heiße Schokolade	€3,20
Café Vietnam (warm oder kalt) 3	€3,50
Café Sua Vietnam (warm oder kalt) 3	€3,90

### ASIATISCHE SPIRITUOSEN

Bambus Schnaps (2cl, 45%)	€3,90
Kao Liang (2cl, 62%)	€3,90
Mai Kuei Lu (2cl, 54%)	€3,90
Mai Tai (2cl, 53%)	€3,90
Pflaumenwein (5cl, warm oder kalt)	€4,00
Sake (5cl warm)	€4,50



## GETRÄNKE

### APERITIF

Sherry „Sandemann“	€3,90
Campari Soda/Orange/Maracuja 1,7	€4,90
Vermouth Cinzano (rot/weiß)	€4,50
Martini weiß Dry 7,10	€4,50
Aperol Sprizz 1,5,7	€5,50
Lillet Wildberry 1,7,8,9	€5,50
Hugo 1,7	€5,50

### SPIRITUOSEN

Malteserkreuz – Aquavit (2cl)	€3,20
Vodka (2cl)	€3,20
Himbeergeist (2cl)	€3,50
Williamsbirne (2cl)	€3,50
Asbach Uralt (2cl)	€3,20
Remy Martin (2cl)	€4,20
Underberg (2cl)	€3,20
Fernet Branca (2cl)	€3,20
Gin (2cl)	€3,20
Jägermeister (2cl)	€3,20
Ramazzotti (2cl)	€3,20
Grappa (2cl)	€3,20
Kirschwasser (2cl)	€3,50

### LONG DRINKS

Havanna Cola	€5,90
Jacky Cola	€5,90
Vodka Orange	€5,90
Vodka Lemon	€5,90
Gin Tonic	€5,90
Gin Wildberry	€5,90



## WEINKARTE

Wir bieten keinen Wein aus der direkten Umgebung an, wollten aber dem Baden-Württembergischem Land treu bleiben. Dies ist uns durch einen glücklichen Umstand gelungen. Hier die Geschichte:  
Wir waren auf einer Hochzeit von unseren Freunden Domi & Anni. Die Feier war auf einem Weingut abseits von Heilbronn, mit einer Traumlandschaft wie im Bilderbuch. Dieses Weingut ist ein Familienbetrieb. Die Familie hat die Feier der beiden so schön organisiert und die Hochzeitsgäste so herzlich empfangen, dass man sich direkt geborgen gefühlt hat. Nach der interessanten Führung durch das Weingut sowie die leckere Weinverkostung, war uns klar, dass wir die Weine bei uns im Restaurant anbieten wollen und die Familie unser neuer Partner wird. Die familiäre Note schmeckt man im Wein und das passt zu unserem Familienkonzept.  
Hier ein Danke an Domi & Anni und an die Familie Neumann.

### WEIßWEIN

	0,1l	0,25l
W1 Riesling lieblich 6	€2,20	€4,20
W2 Riesling trocken 6	€2,20	€4,20
W3 Pinot Meunier feinherb 6	€2,40	€4,60
W4 Savignon Blanc trocken 6	€2,90	€5,50
W5 Great Wall China trocken 6	€2,20	€4,20

### ROSÉWEIN

	0,1l	0,25l
W6 Schwarzriesling Weißherbst trocken 6	€2,20	€4,20
W7 Spätburgunder Weißherbst 6	€2,40	€4,50

### ROTWEIN

	0,1l	0,25l
W8 Schwarzriesling lieblich 6	€2,20	€4,20
W9 Spätburgunder dry 6	€2,70	€5,20
W10 Samtrot Kabinett lieblich 6	€2,70	€5,20
W11 Cabernet Sauvignon dry 6	€2,90	€5,50
W12 Great Wall China trocken 6	€2,20	€4,20



## WEINKARTE

### WEINSCHORLE

0,25l

W13 Weinschorle Weiß (süß/sauer) 6

€3,00

W14 Weinschorle Rot (süß/sauer) 6

€3,50

### FLASCHENWEINE WEIß

0,75l

W15 Riesling trocken 6

€12,00

W16 Pinot Meunier 6

€13,00

W17 Sauvignon Blanc trocken 6

€16,00

W18 Great Wall China trocken 6

€12,00

### FLASCHENWEINE ROSÉ

0,75l

W19 Spätburgunder Weißherbst 6

€13,00

W20 Schwarzriesling Weißherbst trocken 6

€12,00

### FLASCHENWEINE ROT

0,75l

W21 Spätburgunder trocken 6

€15,00

W22 Cabernet Sauvignon trocken 6

€16,00

W23 Samtrot Kabinett 6

€15,00

W24 Great Wall China trocken 6

€12,00

### SEKT

Glas Sekt

0,1 l €3,50

W25 Henkell Piccolo

0,2 l €7,00

W26 Henkell

0,75 l €20,00

W27 Brut Dargent Ice Chardonnay

0,75 l €25,00

W28 Brut Dargent Ice Rosé Pinot Noir

0,75 l €25,00

W29 Geldermann Brut

0,75 l €25,00

### Symbolerklärung:

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Koffeinhaltig

4 Geschmacksverstärker

5 chininhaltig

6 Sulfite

7 Süßungsmittel

8 geschwefelt

9 Phosphat

10 Taurin

### Zu kennzeichnendes Allergen

a. Glutenhaltiges Getreide

b. Krebstiere

c. Eier

d. Fisch

e. Erdnüsse

f. Soja

g. Milch/ Lactose

h. Schalenfrüchte

i. Sesam

j. Weichtiere

k. Gerste

Weizenmehl, Paniermehl

Garnelen, Krabben

Eier

alle Fischarten, Fischsoße

Erdnussbutter

Sojasprossen, Sojasoße, Tofu

Vollmilch, Butter, Sahne, Milchspeiseeis,

Kondensmilch, Schokolade

Mandeln, Cashew-Kerne

Sesamöl

Tintenfisch, Austeresoße



Veganes Gericht



Vegetarisches Gericht

