

BATHO
SINCE 1938



Willkommen im Batho Restaurant!

Inspiziert von herzlichen Erinnerungen und dem schönen Gefühl von Familie, möchten wir sie gern nicht nur als Gäste sondern als Freunde im Batho Restaurant begrüßen. Bei uns finden Sie einen guten Mix aus Trend und Tradition: ob Fleisch, Tofu oder andere Alternativen, auf Wunsch servieren wir Ihnen das was Ihr Herz begehrt. Neben herzhaften Speisen finden Sie ebenso leichte Kost; unsere Esskultur basiert auf einer gesunden Balance für Körper und Geist.

Unsere Küche

Jedes unserer Gerichte ist liebevoll zubereitet und aus selektierten & frischen Zutaten hergestellt. Authentische Spezialitäten der vietnamesischen Küche ergänzen die japanische Sushi-Kunst bis aufs Ganze. Die Qualität unserer Speisen ist von höchster Priorität und bedeutet für uns: Pflanzlich, aber wohlschmeckend - unverfälscht & voller Passion.



- | | |
|---|------|
| 60. Vegan Tom kha Suppe | 4,5 |
| Bio-Tofu, Champignon, Cherry Tomaten, Kokosmilch, Koriander, Thai-Basilikum | |
| 61. Vegan Wantan Suppe ^f | 4,5 |
| Hausgemachte Wantan (gefüllt mit Bio-tofu, Karotten, Morcheln, Zwiebeln) Pakchoi, Brokkoli, Sesam oil | |
| 62. Ha Kao (4 Stk.) ^f | 4,5 |
| Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit veganer Tofu-, Frühlingszwiebel-, Gemüsefüllung. Serviert mit hausgemachter Soja-Honig-Sauce. | |
| 63. Vegan Gyoza (4 Stk.) ^f | 4,5 |
| Gebackene Teigtaschen (gefüllt mit Gemüse). Serviert mit Süßsauer Soße | |
| 64. Vegan Sommer Roll (2 Stk.) ^{f, h} | 4,5 |
| Frische Reispapierrollen gefüllt mit Bio-tofu, Reismudeln, Salat-Mix, Kräutern und Hoisin-Erdnuss-Dip | |
| 65. Edamame | 4,9 |
| Japanische Baby Soja Bohnen blanchiert mit Meersalz und hausgemachter Zwiebeln-soße | |
| 66. Vegan Mango Tango ^{b, h, f} | 5,9 |
| Bio-Tofu, aromatischer, herzhafter vietnamesischer Frühlingsalat aus frischer Mango, Lotusstielen, frischen Kräutern und Erdnüssen. Verfeinert mit einem Limettendressing. | |
| 67. Vegan Mien Salat | 5,9 |
| Glasnudelsalat mit frischen vietnamesischer Kräuter, Cherry Tomaten, Erdnüssen, Sesam und Koriander. Abgeschmeckt mit Limetten-Dressing | |
| 68. Pagoda Pho | 8,9 |
| Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Kohlrouladen Seitan, Shiitake Pilze in 5 Kräuter Brühe. Verfeinert mit frischem Koriander, Kräutern, Limette, Chili und herzhafter Hoisin-Soße. | |
| 69. No need beef | 10,9 |
| Reismudeln mit gebratenem Seitan, Zitronengras, gerösteten Erdnüssen, frischem gemischten Salat u. hausgemachtem veganen Limetten-Dressing | |
| 70. Vegan Chigyo Udon ^m | 8,9 |
| Gebratener frischer Udon mit Bio-tofu, Tomaten, Pak-choi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Mix-salat. | |
| 71. Budda Bowl ^{h, f, k} | |
| Bio-tofu mit Mix-salat aus Baby-mai, Cherry Tomaten, Gurken, Avocado, Baby-sojabohne, Paprika, Mango-julienne, Frühlingszwiebeln, und Süß Sauer Hoisin-Erdnuss-soße und Sushi-Reis | |
| A. Vegan-Hähnchenfleisch Imitat | 9,9 |
| B. Garnelen ^c | 10,9 |
| 72. Shaolin Bowl ^f | 8,9 |
| Zarter Bio-tofu und Seitan mit Kartoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kürbis in vegan Curry-kokos Creame. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat. Garniert mit Koriander und Basilikum | |
| 73. Seitan Living | 8,9 |
| Gegrillte Seitanspieße begleitet von im Wok sautierte Kartoffeln, Süßkartoffeln Brokkoli, Paprika, frittiertem Kürbis in veganer Erdnuss-Kokos-Soße. Serviert mit Sesam-Reis und gemischtem Salat. Garniert mit Koriander | |
| 74. Vegan Wok Chili Thai (Schافت) | 8,9 |
| Zarter Bio-Tofu im Wok sautierter Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in vegan hausgemacht Soße aus Chili, Knoblauch, Zitronengras. Serviert mit Sesam-Reis und Mix-salat | |



VORSPEISE

1. Tom Kha Gai Suppe

Kokosmilch-suppe mit Zitronengras, Limettenblätter, Champignon, Cherry Tomaten, Koriander und Basilikum.

- A. Hähnchen 4,5
- B. Garnelen^c 4,9

2. Wantan Suppe^{c, f} 4,5

Hausgemachte Teigtaschen (aus Hühnchen und Garnelen) mit Pak-choi, Brokkoli, Sesamöl

3. Miso Tofu Suppe 4,2

Miso-paste, seetang, japanische Bio-tofu, Frühlingszwiebeln.

4. Miso Lachs Suppe^b 5,9

Miso-paste, seetang, Bio-Lachs, Frühlingszwiebeln.

5. Edamame 4,9

Japanische Baby Soja Bohnen blanchiert mit Meersalz und hausgemachter Zwiebeln-Soße

6. Summer Rolls (2 Stk.)^h

Frische Reispapierrollen mit Reisnudeln, Mix-salat, Gurke, Koriander. Hoisin-Erdnuss-Dip

- A. Hühnerfleisch 4,5
- B. Garnelen^c 4,9

7. Spring Rolls (2 Stk.)^b 4,5

Frittierte hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch. Serviert mit vietnamesischer Soße.

8. Spring Rolls Veggi (2 Stk.)^{a, h, k} 4,2

Frittierte hausgemachte Frühlingsrollen mit verschiedenem Gemüse. Serviert mit vietnamesischer Soße.

9. Hakao (4 stk.)^{c, m, f} 4,5

Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit Garnelenfüllung. Serviert mit hausgemachter Soja-Honig-Sauce.

10. Wantan (5 Stk.)^{c, i} 5,5

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch, gehackter Garnelen, Morcheln, Zwiebeln, Karotten. Serviert mit Süßsauer-soße

11. Yakitori (3 Stk.)^f 6,5

Japanische gegrillte Hähnchen, Mix-Salat, Avocado Creme, Cherry Tomaten, Unagi-Sesam Soße

12. Ebi Tempura (3 Stk.)^{a, c, i} 6,9

Garnelen im Tempura, Mix-Salat, Avocado Creme, Cherry Tomaten, Unagi-Cocktail Soße

13. Mango Tango^{m, b, h}

Aromatischer, herzhafter vietnamesischer Frühlingsalat aus frischer Mango, Lotus Stängeln, frische Kräuter und Erdnüssen. Verfeinert mit einer Fisch-Limetten-Dressing.

- A. Tofu 5,5
- B. Hühnerfleisch 5,9
- C. Garnelen^c 6,5

14. Mien Salad

Glasnudelsalat mit frische vietnamesische Kräuter, Cherry Tomaten, Erdnüssen, Sesam und Koriander. Abgeschmeckt mit hausgemachten Soße.

- A. Tofu 5,5
- B. Hühnerfleisch 5,9
- C. Garnelen^c 6,5

15. Wakame Salad 5,5

Seetang-Salat mit Rote-Bete-, und Sesam-Sauce

16. Sate-Chicken (2 Stk.)^{h, f} 5,5

Gegrillte Hühnerbruste im Spiesen. Serviert mit Erdnuss-soße

17. Gyoza (4 Stk.) 4,5

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Süßsauer Soße

18. Bo Chien (3 Stk.) 4,5

Avocado im Tempura, Salat Mix, Salsa, Sesam, serviert mit Cocktail-Unagi-Soße



20. Tapas Combo 1 19,90

2 Frühlingsrollen, 1 Saté Chicken, 2 Shrimp Tempura, 2 Sommerrollen (Chicken), 4 Hakao, 1 überraschende Dessert

21. Tapas Combo 2 29,90

3 yakitori, 3 Frühlingsrollen, 3 grilled salmon Skewer, 1 Seetang salat, 1 Edamame, 3 Gyoza, 1 überraschende Dessert.

BEILAGE

- Reis 1,5
- Sushi Reis 2,5
- Süßkartoffel Pommes 3,5



HAUPTSPEISE

Noodle Bowl

30. Pho Lover

Original Vietnamesische Reisbandnudel-Suppe in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, asiatischen Gewürzen, Ingwer, Zwiebeln, Koriander und..

- | | |
|------------------|------|
| A. Tofu | 8,9 |
| B. Hühnerfleisch | 9,5 |
| C. Rindfleisch | 10,9 |

31. Batho Bowl^{h, f, k}

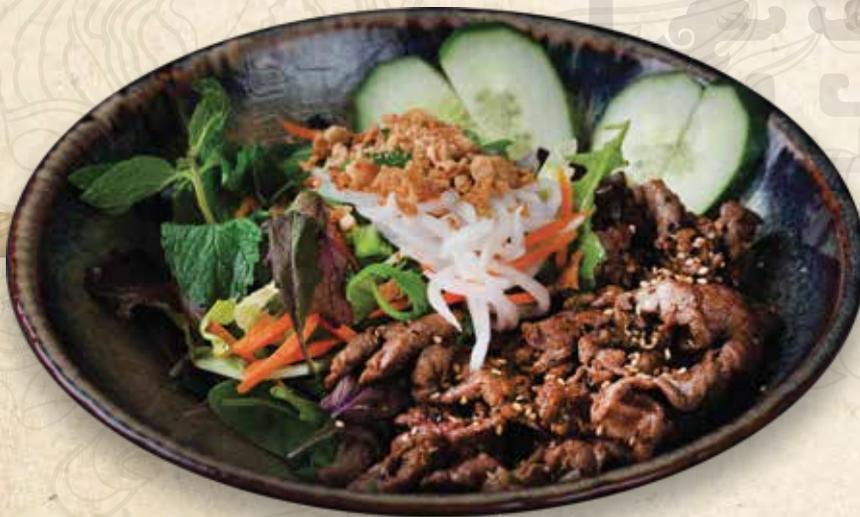
Cherry Tomaten, Gurken, Avocado, Edamame, Paprika, Mango-julienne, Frühlingszwiebeln, mit Sesam-Soße und Sushi-Reis

- | | |
|--------------------------------|------|
| A. Tofu | 8,9 |
| B. Knusprige Hühnerfleisch | 10,9 |
| C. gegrillte Garnelen (6 Stk.) | 11,9 |
| D. Medium gegrillte Lachs | 10,9 |
| E. Medium gegrillte Thunfisch | 10,9 |

32. Crunchy Plate

(Oder Veggi)^{h, k}

Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen mit Reisnudeln, frischem Kräuter-salat, dazu Fisch-limetten-soße (oder Veggi)



33. Bun Bo Nam Bo^{h, b, f}

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln, frischen Mix-salat. Serviert mit Fisch-limetten-soße.

10,9

34. Bun Cha Nuong^{h, b, f}

Warm Reisnudel-Schale mit frischem Kräutersalat, Minze, Koriander, vietnamesischem Coleslaw und würzig gegrilltem Schweinefleisch in Zitronengras-Honig-Marinade. Dazu Limetten-Ingwer Vinaigrette, Röstzwiebeln und Erdnüsse.

9,9

35. Chigyo Udon

Gebratener frischer Udon mit Tomaten, Pak-choi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Eier, Mix-salat.

- | | |
|------------------|------|
| A. Hühnerfleisch | 9,9 |
| B. Rindfleisch | 10,9 |
| C. Garnelen | 10,9 |



36. Shifudo Udon ^f 12,9

Frischer Udon mit medium Lachs, Butterfisch, gekochte Garnelen und Eier in leicht scharfer Sate-Brühe. Serviert mit Pakchoi, Cherry-Tomaten, Sojasprossen Koriander und Lauchzwiebeln.

37. Sinatal Mekong ^f

Wok sautiertem Kartoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Erdnuss kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat. Garniert mit Thai Basilikum.

- A. Knusprige Hühnerfl. 9,9
- B. Knusprige Ente 11,9

38. King Mekong ^f

Wok sautiertem Kartoffel, Süßkartoffel Brokkoli, Paprika, frittierte Kurbis in Curry kokos-Soße. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat. Garniert mit Koriander

- A. Tofu 8,9
- B. Hühnerfleisch 9,5
- C. Knusprige Hühnerfl. 9,9
- D. Knusprige Ente 11,9
- E. Garnelen 11,9

39. Wok Chilli Thai ^{b, f}

Wok sautierte Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Pak-choi, Paprika, Champignon, Zwiebeln in hausgemacht Soße aus Chili, Knoblauch, Zitronengras. Serviert mit Sesam-reis und Mix-salat

- A. Hühnerfleisch 9,5
- B. Knusprige Hühnerfl. 9,9
- C. Knusprige Ente 11,9
- D. Garnelen 11,9
- E. Rindfleisch 11,9
- F. gegrillte Lachs 11,9

40. BATHO Guriru ^f

Grill-Gerichte mit gekocht Rotbete, Rettich, Aubergine, Baby-Mais, Zuckerkornerbsen. Serviert mit hausgemachte BBQ-Honig-Soß. Süßkartoffel-pommes als Beilage

- B. Rindfleisch (200g) 14,9
- C. Barbarie Entenbrustfilet (200g) 14,9
dazu Thai-Basilikum-Pesto
- D. Lachs (150g) 13,9
- F. Gelbflossen Thunfisch (150g) 13,9

41. BATHO-Family Burger (oder Veggi) ^f

Gegrillte Rinderpatty (oder Tofu-patty) (ca.150g) auf gedämpften Banh Bao (Baaxi - asiatische Hefebrötchen) mit vietnamesischen Coleslaw, frische Koriander und Mango Julienne. Verfeinert mit würziger Soja-BBQ-Soße. Knusprige Süßkartoffel als Beilage

- A. Rinderpatty 11,9
- B. Tofu-patty 10,9

SUSHI

SASHIMI (6 Stk.)

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis. Roh oder Flambiert nach Art des Hauses plus Premium Soße nach BATHO Art.

Von unserem täglich frisch gelieferten Fisch, verwenden wir für unser Sashimi ausschließlich das Beste vom Filet. Dieses wird mit Guacamole, Salsa Roja, Rettich, Daikon-Kresse und Salat serviert.

S1. Lachs Sashimi	Schottischer Label Rouge Lachs	11,9
S2. Thunfisch Sashimi	Gelbflossen-Thunfisch	13,9
S3. Mutsu Sashimi	Weißer Butterfisch	11,9
S4. Maguro Sashimi	flambierter Gelbflossen- Thunfisch, & Unagi-Sesam Soße	12,9
S5. Mutzu Aburi Sashimi	Kurz gegrillter weißer Butterfisch	12,9
S7. Sake & Tuna Sashimi	Lachs und Thunfisch	13,9
S8. BATHO SASHIMI	3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Butterfisch 2 Stk. gekochte Garnelen	18,9



NIGIRI (2 Stk.)

Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der daraufliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

N1. Sake	Schottischer Label Rouge Lachs	4,5
N2. Maguro	Gelbflossen-Thunfisch	4,9
N3. Ebi	Gekochte Garnelen	5,5
N4. Mutsu	Weißer Butterfisch	4,5
N5. Unagi	Gegrillter Süßwasseraal	5,5
N6. Maguro Aburi	Flambierter Thunfisch	5,5
N7. Sake Aburi	Flambierter Lachs	4,5
N8. Mutsu Aburi	Flambierter weißer Butterfisch	4,5
N9. Gung Kang Tobiko	Flugfisch Roggen	4,5
N10. Tamago	Japanisches Omelette	4,9
N11. Avocado	Avocado	4,5
N12. Inari	Japanische Tofu, Sesam	4,5





INSIDE-OUT-ROLLS (8 Stk.)

A1. Alaska	Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko.	9,5
A2. Maguro	Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Tobiko	10,9
A3. Spicy Tuna	Thunfisch, Gurke, Chili, Lauchzwiebel, Tobiko	10,9
A4. California Roll	Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse, Tobiko	8,5
A5. Philadelphia Roll	Flambierter Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko	9,5
A6. Yakitori Roll	Japanisches Hähnchen, Avocado, Gurke, Sesam	8,9
A7. Ebi Avocado	Gekochte Garnelen, Avocado und Sesam	10,5
A8. Ebi Tempura	Garnelen in Tempura, Gurke, Frischkäse, Sesam	10,5
A9. Salmon Skin	Gegrillte Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Sesam	9,5
A10. Unagi Roll	Gegrillte SüßwasserAal, Gurke, Frischkäse, Sesam	10,9
A11. Vegi Roll	Avocado, Gurke, gelber Rettich, Sesam	8,9
A12. Vegan Roll	Grüner Spargel, Avocado, Gurke, Sesam	8,9
A13. Tamago Avo	Japanisches Omelette, Avocado, Sesam	8,9
A14. Peanut Avocado Cream	Frischkäse, Avocado, Erdnüsse, Sesam	8,9



MAKI (8 Stk.)

Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke. Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt.

M1. Sake	Schottland Lachs	4,5
M2. Sake Avocado	Lachs und Avocado	5,5
M3. Spicy Sake	Lachs, Chili, Lauchzwiebeln	5,5
M4. Tekka	Gelbflossen-Thunfisch	5,5
M5. Tekka Kappa	Gelbflossen-Thunfisch und Gurke	5,5
M6. Spicy Tuna	Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln	5,5
M7. Mutsu	Weißer Butterfisch	4,5
M8. Ebi	Gekochte Garnele	5,5
M9. Fly Ebi	Garnele in Tempura	5,5
M10. Salmon Skin	Lachshaut	4,5
M11. California	Surimi, Avocado	4,5
M12. Unagi	Gegrillte SüßwasserAal, Gurke	5,5
M13. Avocado	Avocado	4,5
M14. Peanut Avocado	Erdnüsse und Avocado	4,5
M15. Kappa	Gurke	4,5
M16. Spargel	Grüner Spargel	4,5
M17. Oshinko	Pickled radish	4,5
M18. Tamago	Japanese omelet	4,5
M19. Inagi	Japanese tofu	4,5

SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

Premium Rolle im Tempuramantel und Premium Soße nach BATHO Art.



H1. BATHO Special Roll	12,9
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia und bedeckt mit Feuerlachs	
H2. Salmon on Fire Roll	12,5
Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Feuerlachs	
H3. Tuna on Fire Roll	12,9
Thunfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Feuerthunfisch	
H4. Tokyo by Night	12,9
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Philadelphia und bedeckt mit Lachs	
H5. Wild Snow	12,5
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia und bedeckt mit Feuer Butterfisch	
H6. Mami Ebi	13,5
Knusprige Avocado, Gurke, Grüner Spargel ,Philadelphia und bedeckt mit Gekochte Garnelen	
H7. Dragon	13,5
Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Gegrillte SüßwasserAal	
H8. Rainbow	12,5
Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch	
H9. Futo Maki	9,5
Lachs, Thunfisch, Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia	
H10. Green Roll (veggie)	11,5
Grüner Spargel im Tempuramantel, Gurke und bedeckt mit Avocado	
H11. Budda (veggie)	11,5
Avocado, Gurke, Gelb Rettich und bedeckt mit Japanisches Tofu	
H12. Mango Roll (veggie)	11,5
Grüner Spargel, Avocado, Gurke und bedeckt mit Mango	
H13. Fress Style Roll	12,5
Nach Empfehlung von Sushi Meister	



TEMPURA BIG ROLLS (6 Stk.)

Alle unsere Tempura Rolls werden mit Salsa Roja, Guacamole, Rettich, Daikon-Kresse, Salat, Sesamsauce und Unagi Sauce serviert. (Auf Wunsch auch mit Cocktail Sauce).

T1. Lachs Tempura	10,5
Lachs, Avocado, Gurke, Cheam Cheese, Tempuramantel	
T2. Tuna Tempura	11,9
Thunfisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel	
T3. Ebi Tempura	11,9
Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel	
T4. Mutzu Tempura	9,9
Butterfisch, Gurke, Spargel, Cream Cheese, Tempuramantel	
T5. Vegi Tempura	8,9
Omelett, Gurke, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel	
T6. Vegan Tempura	8,9
Spargel, Rettich, Avocado, Gurke, Tempuramantel	
T7. Batho Spezial Tempura	12,9
Lachs, Garnelen, gegrillter Süßwasseraal, Gurke, Spargel, Cream Cheese, Tempuramantel.	

SUSHI SETS

Alle Sushi Sets werden mit Salat, Salsa Roja, Guacamole, Rettich und Daikon-Kresse serviert.

Mixed Maki Set	12,5
8 St. Lachs Maki 8 St. Tekka Maki 8 St. Avocado Maki	
Salmon Lover Set	14,9
8 St. Lachs Maki, 2 St. Lachs Nigiri, 4 St. Lachs Sashimi	
Tuna Lieber Set	15,9
8 St. Tekka Maki, 2 St. Maguro Nigiri, 4 St. Thunfisch Sashimi	
BATHO Set	16,9
8 St. Lachs Maki, 8 St. California IO, 2 St. Tuna Sashimi, 2 St. Lachs Sashimi	
Ocean Driver Set	18,9
6 St. Tempura Salmon, 2 St. Tuna Nigiri, 4 St. Kurz gegrillter Butterfisch Sashimi	
Deep Blue Ocean	16,9
Lachs, Thunfisch, Feuer Butterfisch, Tempura Garnelen, Gekochte Garnelen, serviert mit Sushi Reis, Wildkräuter Salat, Guacamole, Sesam-cocktail-unagi Sauce.	
Nigiri's Lover Set	17,9
2 St. Lachs Nigiri, 2 St. Maguro Nigiri, 2 St. Mutsu Nigiri, 2 St. Ebi Nigiri	
Take me to Tokyo	18,9
8 St. Tokyo by Night, 2 St. Salmon Nigiri, 4 St. Lachs Sashimi	
Vegan Set 1	13,9
8 St. Kappa Maki 8 St. Spargel Maki 6 St. Vegan Tempura	
Vegan Set 2	13,9
8 St. Avocado Maki 8 St. Kappa Maki 6 St. Vega I.O	
Love Platte (für 2 Personen)	42,5
8 St. Lachs Maki 8 St. Kappa maki 8 St. Frees tyle Roll	
6 St. Lachs Tempura 4 St. Sashimi Mix	
2 St. Lachs Nigiri 2 St. Maguro Nigiri	
Batho Family (für 3 Personen)	65,0
8 St. Lachs Maki 8 St. Avocado Maki 8 St. Kappa Maki	
8 St. Alaska I.O 8 St. BATHO Special Roll	
9 St. Sashimi Mix 6 St. Tuna Tempura	
2 St. Lachs Nigiri 2 St. Maguro Nigiri 2 St. Mutsu Nigiri	

DESSERT

80. Chia-Exotic 5,5
Chiasamen-Pudding in Kokoscreme und exotischen Saisonfrüchte

81. Black Mountain 5,5
Schwarzer Klebreis mit Mango-Kokosnusscreme und exotischen Saisonfrüchte

GETRÄNKE

SOFTDRINK

Marke: Thomas Henry

. Cola	. Cola light	. Fanta	. Sprite	0,33l	2,9
. Tonic	. Bitter Lemon	. Ginger Ale	. Ginger Beer	0,2l	2,9

Marke: SpreeQuell

. Water Still/ Sparkling	0,25 l	2,9
	0,75 l	5,9

Marke: Fahner

. Orange	. Apfelsaft trüb	. Maracuja	0,3 l	3,5
. Kirsche	. Banane	. Ananassaft		

Vina Coco

Erfrischendes Kokosnusswasser und Kokosfleisch	0,3 l	4,2
--	-------	-----

Tropical Liquid

Aloe Vera Nektar mit Limetten	0,3 l	4,2
-------------------------------	-------	-----



BIER

. Batho-Bier vom Fass	0,3l	3,2
	0,5l	4,4

. Warsteiner (Fass)	0,3l	3,2
	0,5l	4,4

. Erdinger Hefeweizen	0,5l	4,4
. Erdinger alkoholfrei	0,5l	4,4

. Saigon Bier	0,33l	3,9
. Asahi Bier	0,33l	4,2

. Kirin Ichiban	0,33l	4,2
. Tiger Bier	0,33l	3,9





COFFEE

Black oder Brown Coffee	Aromatischer vietnamesischer Mocca aus dem Hochland, Schwarz oder mit karamellisierter Milch	3,5
Sua Da Sai Gon	Traditioneller vietnamesischer Eiskaffee mit karamellisierter Milch	4,5
Cocoffe	Vietnamesischer Kaffee mit Coconut cream	4,5
Matcha Shake	Matchapulver, Eis, Sojamilch	3,9

ICETEА / LEMONADE 0,25 l

Sa da	Zitronengraste	4,5
Hojicha Ice tea	Hojicha Tee, Minze, Orange, frisch Ingwer	4,5
Yuzu limonade	Yuzusaft, Apfelsaft, Zuckersirup	4,5
Blauwunder Ice tea	Blaue Anchan Blüten Tee, Maracuja, Frisch Limettensaft	4,2
Ingwer limonade	Frisch Ingwer, Minze, Kumquat	4,5

SMOOTHIES 0,3 l

Creamy Gold	Honigmango, Kokosmilch	4,5
Green Piece	Avocado, Minze, Hafermilch, Agavendicksaft,	4,5
Roots booster	Süßkartoffel, Banane, Kokosmilch, Maracuja	4,5
Cocobay	Kokoscream, kokosfleisch, Bio-joghurt	4,5

TEE

Botanical Garden	Frisch Ingwer, Orange, Minze, Kumquat (Schale)	3,9
Winter Warmth	Frisch Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter, (Schale) Agavendicksaft	3,9
Hojicha Tee	Gerösteter Grüntee aus Japan mit warmer (Kanne) Karamell-Note	3,9

COCKTAILS

Yuzu Yoo	Gin, Pflaumenlikör, Yuzu, Lemon Bitter	(Martini-glas)	7,4
Hanoi Mule	Vietnamesisch Klebreis-vodka, Kumquat, frisch Ingwer, Ginger Beer	(Metalglas)	7,4
Toki Minto	Japan. Whisky, Peachtree, Minze, Ginger Ale	(Longdrink)	7,9
BaTho Sour	Eiweiß, Agustura bitter, Hausgemacht Gin (mit Anis, Zimt, Kardamom eingeweicht)	(Tumbler)	7,9
Gurin Passion	White Rum, Matcha, Passionsfrucht,	(LongDrink)	7,9
Black Eye	Vietnamesisch Klebreis-vodka, Kahlua, karamellisiert Milch	(Martini-glas)	7,9
Yuzu Levada	Yuzu, Aperol, Lavender Syrup, Sparkling wein	(Weinglas)	6,9
Green Hugo	Minze, Shisho, Matcha, Holunder, Sparkling Wein	(Weinglas)	6,9
The Taiyo	Gin, Apricot, Shisho, Vanila	(Weinglas)	6,9

SHOTS

Nep Moi	Traditioneller vietnamesischer Reislikör	2cl - 4,0	4cl - 6,0
Gingseng-Wein	Traditioneller koreanischer Ginseng-Likör	2cl - 4,0	4cl - 6,0





WINE

Rotwein : QbA, **Oberkircher, Spätburgunder**,
trocken, Aus Baden, Deutschland.

Aromen an schwarze Johannisbeere, mit einem Anklang von grünem und roten Pfeffer

5,4 - 0,2l 19,9 - 0,75l

Rotwein: **Fortant de France, Merlot**,
trocken, aus Pays d'Oc, Frankreich.

Wein mit Vitalität, Frische und Klarheit, Das Aroma ist duftig bis exotisch

5,4 - 0,2l 19,9 - 0,75l

Weißwein: **Achkarrer, Sauvignon Blanc, Weissburgunder**,
trocken, Aus Baden, Deutschland

Aromen von Pfirsich, Mirabelle, grünem Apfel und Brennessel - Mit erfrischender Säure

5,9 - 0,2l 21,9 - 0,75l

Weißwein: QbA, **Diehl, Grauer Burgunder**,
trocken, Aus Pfalz, Deutschland.

Grüne Äpfel und Aromen von Pfirsich und Mirabelle, Im Geschmack zeigt er sich sehr lebendig und erfrischend mit einer ausgewogenen Säure.

5,9 - 0,2l 21,9 - 0,75l

Weißwein: **Vereinigte Hospitien, Riesling**,

halbtrocken , Aus Mosel, Deutschland

Aromen von reifen Pfirsichen, zarte Süße und mild abgestimmte Fruchtsäure, Fein blumige Noten, elegant und lang im Finale

5,9 - 0,2l 21,9 - 0,75l

Rosewein QbA: **Vollmer, Portugieser Pinot Noir Rosé**,

Aus Pfalz, Deutschland

Leichte Erdbeeraromen und feine florale Anklänge, frisch und fruchtig mit elegantem Finale

5,9 - 0,2l 21,9 - 0,75l

Sekt: **Scavi & Ray Prosecco Frizzante**, trocken - Aus Italien

Langanhaltendes Bouquet von Aprikosen und reifen Früchten. Am Gaumen würzig, rassig und elegant Harmonisch trocken

5,9 - 0,2l flasche

Champagner: Veuve Pelletier, Brut, trocken, Aus Champagne, Frankreich
Elegantes Säurespiel. Komplexe Aromen von Zitronengras und Broiche

34,9 - 0,75l

Yamato-Shizuku, Aus Akita, Kal

Leichter und knuspriger Ton. Feiner und frischer Duft. Sanfter aber schlanker Körper

6,5 - 100ml 17,9 - 300ml Flasche

Kikumasumune, Aus Kobe, Warm/Kalt

Der liebeliche Sake. Klarer und lieblicher Ton,Fruchtiger und blumiger Duft. Feiner Nachgeschmack vom Reis. Sauberer Abgang mit der Säure

4,5 - 100ml

Ozeki Karatamba, Aus Kobe, Warm/Kalt

Der trockene Sake. Klarer und knuspriger Ton. Fülliger und dichter Körper Feiner Nachgeschmack vom Reis. Meisterwerk von Sakebrauer aus Tamba

4,5 - 100ml

- a) Ei -
- b) Fisch -
- c) Krebstiere -
- d) Milch -
- h) Erdnüsse -
- e) Sellerie -
- f) Sesam -
- k) Schalenfrüchte -
- m) Soja -
- n) Weichtiere