



SPICES & GREENS

Menu

Con Tho, der kleine Hase, kommt aus Vietnam.

In der Neuköllner Heide hat er ein
neues Zuhause gefunden.

Wie unter Hasen üblich, speist er vegetarisch und vegan.

Aus der Heimat brachte Con Tho erlesene Rezepte mit,
die er ideenreich variiert.

Für seine Kreationen sammelt er
feine Kräuter und frisches Gemüse in der Region.

Kartenzahlung ab 20 EUR

Happy To Share

Unsere Happy To Share Gerichte eignen sich als Vorspeisen, es können aber auch mehrere bestellt und im Sinne der vietnamesischen Tradition als Hauptspeise gemeinsam genossen werden

Small Dishes

- | | | |
|----|--|------|
| 1. | Softly bedded v+ (L) | 3,50 |
| | In Gemüsesud blanchierter Porree, serviert mit geräuchertem Tofu-Carpaccio und Zitronengras-Lavendel-Pesto | |
| 2. | Rabbit's Favourite v+ (L) | 3,30 |
| | Gegrillte Süßkartoffel mit Knoblauch-Mayonnaise | |
| 3. | Spring Snow v+ (L) | 3,80 |
| | Im Kokosbad gegarter Tofu mit hausgemachter Knoblauch-Mayonnaise, dazu ein asiatisches Kräuter-Pesto, verfeinert mit angemachten Frühlingszwiebeln und Rosenblättern | |
| 5. | Umbrellas v+ | 4,20 |
| | Gedämpfte Pilze der Saison mit einer Sauce aus Rosmarin, Pfeffer und Limetten | |
| 6. | Black Roll v+ | 3,50 |
| | Gegrillte Nori-Reisrolle, gefüllt mit Aubergine, verfeinert mit Zwiebel, dazu ein Rosmarin-Zitronengras Dip | |
| 7. | Wild Flower (Banh Bao) v+ (A,L) | 3,80 |
| | Gedämpfte bunte Mehlblume mit herzhafter Füllung aus Morcheln, Wasserkastanie, Wurzelgemüse und Tofu, dazu hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise | |
| | A Sun Flower - verfeinert mit Kurkuma | |
| | B Green Hallebore - verfeinert mit Spinat | |
| | C Wild Rose - verfeinert mit roter Beete | |
| 8. | Tempura Wild Flower (Tempura Banh Bao) v+ (A,L) | 4,40 |
| | Gebackene bunte Mehlblume mit herzhafter Füllung aus Morcheln, Wasserkastanie, Wurzelgemüse und Tofu, dazu hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise | |
| | A Sun Flower Tempura- verfeinert mit Kurkuma | |
| | B Green Hallebore Tempura - verfeinert mit Spinat | |
| | C Wild Rose Tempura - verfeinert mit Roter Beete | |

Wir verwenden ausschließlich Naturfarben.

Medium Dishes

- | | | |
|----------------------------------|--|------|
| 20. | Chrysanthemum Field v+ (L) | 7,00 |
| | Mit frischem Chinakohl und Noriblatt umwickelte Tofustreifen, gebacken in würzigem Kartoffelmehl, serviert in einem Chrysanthemen-Zitronengras-Sojasud | |
| 21. | Double Trouble v+ (L) | 7,00 |
| | Gegrillte Auberginenhälften mit einem Dressing aus in Öl geschwenkten Kräutern, Knoblauch, Limette und Sojasoße, getoppt mit Nori-Flocken | |
| 22. | Rabbit Monk v+ (L) | 7,00 |
| | Geräucherter Tofu auf einem knackigen Chinakohl- und Spitzkohlbett mit erfrischenden Kräutern der Saison, dazu ein hausgemachtes Dressing | |
| 23. | Con Tho Package v+ (A,L) | 6,50 |
| | Gedämpfter Klebreis, ummantelt mit einem Bananenblatt, als Füllung marinerter Tofu, Seitan, Pilze und Frühlingszwiebeln | |
| 24. | Crispy Cubes v+ (L) | 5,50 |
| | Knusprig gebratene Tofuwürfel im Tempuramantel mit einer Prise Meersalz, Pfeffer und frischem Lauch | |
| 25. | Small but mighty v+ (L) | 6,00 |
| | Zwei Champignons ummantelt vom roten Reismehl - Tapioka - Tempura, dazu ein herzhaftes Püree aus Süßkartoffel, geräuchertem Tofu und Zwiebeln - serviert mit einem Rosmarin - Teriyaki Dressing. | |
| 26. | Saigon Street Wrap v (I,L,F) | 7,00 |
| | Gegrilltes Reispapier, belegt mit Bio-Rührei und Lauch, dazu hausgemachte Knoblauchmayonnaise, Räuchertofu, gegrilltes Noriblatt und Schmelzkäse, verfeinert mit Thymian | |
| 27. | Celery Garden (E, L) | 7,00 |
| | Salatmischung aus kleinen Selleriestangen, Tomaten, Zwiebeln, Chili, Limette, gerösteten Noriflocken, frittierten Reiskörnern und frischen Kräutern | |
| Auf Wunsch mit einer Schale Reis | | |
| Z1 | Jasminreis | 1,50 |

REIS

Com Tam

Vietnamesisches Reisgericht

serviert in einer heißen Steinschale, wahlweise mit verschiedenen Toppings

8,00

30. **Saigon Summer** v+ (L)

Hausgemachte Tofu Julienne, verfeinert mit geröstetem Reismehl, dazu gegrillte marinierte Süßkartoffel, kross gebratene Süßkartoffelnudeln, Frühlingszwiebeln, eingelegtes Wurzelgemüse, Spinat und eine Limetten-Knoblauch-Sojasoße, verfeinert mit Kräutern der Saison

31. **Happy Monk** v+ (A,L)

Geräucherter Seitan mit Rosmarin-Thymian-Ummantelung, Tofu, Frühlingszwiebeln, eingelegtem Wurzelgemüse, Spinat und einer Limetten-Knoblauch-Sojasoße, verfeinert mit Kräutern der Saison

32. **Hot Rabbit** v+ (L)

Gegrillte Aubergine, hausgemachte Tofu-Quiche, karamellisierte Zwiebeln, Noriblätter, Frühlingszwiebeln, eingelegtes Wurzelgemüse, Spinat und eine Limetten-Knoblauch Sojasauce, verfeinert mit Kräutern der Saison

zusätzliche Beilagen

Z3	Gegrillte Pilze der Saison	v+ (L)	1,00
Z4	Bio-Spiegelei	v (I)	1,00
Z5	Gegrillte Aubergine	v+ (L)	1,00

Crêpe

Banh Xeo

Vietnamesischer Reismehlcrêpe, verfeinert mit Kokosmilch, dazu Salat und Kräuter der Saison, serviert mit einem Limetten-Dressing und vietnamesischem Reispapier

Es kann zu einer verlängerten Wartezeit kommen, da wir unsere Banh Xeo besonders kross anbieten. Perfekt, um unsere „Happy To Share“ Gerichte auszuprobieren!

8,50

40. **Hello Sunshine (gelb)** v+ (L)

Reismehlcrêpe mit Kurkuma, fein gewürzten Mungbohnen, gegrillten Zwiebeln, mariniertem Tofu und marinierten Pilzen, verfeinert mit Kräutern der Saison, dazu ein Limetten-Dressing und vietnamesisches Reispapier

41. **Afternoon Break (rosa)** v (I,L)

Reismehlcrêpe mit Roter Bete, gegrillten Zwiebeln, Rucola, Räuchertofu und Bio-Spiegelei, verfeinert mit Kräutern der Saison, dazu ein Limetten-Dressing und vietnamesisches Reispapier

42. **Before Midnight (grün)** v (F,L)

Reismehlcrêpe mit Spinat, gegrilltem Porree, mariniertem Tofu und überbackenem Käse, verfeinert mit Thymian und Kräutern der Saison, dazu ein Limetten-Dressing und vietnamesisches Reispapier

Nudeln und Suppen

Hue Bowl

Kraftvolle Zitronengras-Annatto-Suppe, eine Spezialität aus Vietnams Landesmitte

46. **Classic Bowl** v+ (A, L) *(glutenfrei möglich)* 8,00
Kräftige Reismudeln, angereichert mit einem Zitronengras-Annatto-Sud, dazu Seitanwölkchen, Tofu, Mungbohnenprossen, knackiges Gemüse und Kräuter der Saison
47. **Green Bowl** v+ (A, L) *(glutenfrei möglich)* 8,50
Crunchy grüne Reismudeln im Tempuramantel (glutenfrei), angereichert mit einem Zitronengras-Annatto-Sud, dazu Seitanwölkchen, Tofu, Mungbohnenprossen und knackiges Gemüse, unser Special hierzu ein Rosmarin-Dressing
48. **Yellow Bowl** v+ (A, L) *(glutenfrei möglich)* 8,50
Crunchy gelbe Reismudeln im Tempuramantel (glutenfrei), angereichert mit einem Zitronengras-Annatto-Sud, dazu Seitanwölkchen, Tofu, Mungbohnenprossen und knackiges Gemüse, unser Special hierzu ein Zitronengras-Dressing

Pho

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudeln

43. **Con Tho's Pho Salat** v+ (L) 9,00
Breite Reisbandnudeln mit Sojasprossen, Karottenstreifen, Gurke, Tofu und Buchenpilze, verfeinert mit einem Zitronengras-Knoblauch-Dressing
44. **Con Tho's Pho Suppe** v+ (L) 9,00
Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe
Reisbandnudeln in einer Brühe aus Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sternanis, Nelken, Zimt, Koriander, Sojasauce und Kardamom, dazu Tofu, Frühlingszwiebeln, Buchenpilze, Karottenstreifen, frische Kräuter, Limette und Gemüse der Saison

Dessert

50. **Chocolate Land** v (F,I,H) 5,00
Zartschmelzende Schokoladenmousse auf cremiger Kokoschokoladenganache mit Limetten- und Hibiskusgelee, verfeinert mit Kokosraspeln
51. **Soft Silk Cheesecake** v (A,F,I) 5,00
Cremiger Cheesecake, serviert mit Limetten - Hibiskusteegel und Früchten der Saison, getoppt mit Kokosflocken
52. **Snow White** v+ 5,00
Banane im Klebreismantel, gegrillt in einem Bananenblatt, dazu cremige Kokosmilch, frische Früchte und dunkle Schokoladenraspeln
53. **Cotton Candy Cloud** v+ 6,00
Dreierlei: Wolke aus Zuckerwatte, Frucht-Sorbet, französische Buttercreme
(bitte fragen Sie unseren Service, ob der cotton candy master im Haus ist ☺)

Getränke

*Die Zutaten für unsere frisch zubereiteten Getränke sind hausgemacht.
Daher kann es zu leichten saisonal bedingten Abweichungen kommen.*

Limos und Shakes

Limonaden still 0,3l	3,80
70. Snow Rabbit (L) Ingwersirup. Limettensaft. Apfelessig. Sojamilch.	
71. Five Gardens Tomate. Ingwer. Apfel. Minze. Lavendel.	
72. Mangrove Tamarinde. Ingwer. Petersilie. Jasmin tee.	
73. Red Lampions Pandan. Limette. Hibiskus. Nelken. Minze.	
74. Green Chaos Mango. Petersilie. Limette. Ingwersud.	
Limonaden sprudel 0,3l	3,50
75. Chanh Da Limo Hausgemachte Limetten-Limonade	
76. Gung Limo Hausgemachte Ingwer-Limonade mit erfrischender Limette	
Shake 0,3l	4,50
80. Popeye's After Workout (G) Spinat. Sesam. Datteln. Reismilch.	

Unsere Strohhalme sind vollständig biologisch abbaubar und kompostierbar. Die Halme sind ohne Weichmacher und enthalten einen sehr hohen Stärkeanteil aus verschiedenen, gentechnisch nicht veränderten Pflanzen.

Apéritif

171.	Original Berliner Cidre 0,33l	3,00
172.	Prosecco Tramici (D) 0,1l	3,80
173.	Jasmine Fizz (D) Prosecco. Jasminetea. Früchte der Saison.	6,50
174.	Aperitivo Spritz (D) Veneziano Bio Aperitivo. Prosecco. Soda.	6,00
175.	Bottled Negroni (D) Gin. eXtra Kirsch. Roter Vermouth. Veneziano Bio Aperitivo.	8,50

Bier

Bier vom Fass (A)

178.	Tiger Bier 0,3l	3,00
179.	Tiger Bier 0,5l	4,50

Bier Flasche (A)

180.	Tiger Bier 0,33l	3,00
181.	Warsteiner Premium Pils 0,33l	3,00
184.	Paulaner Hefeweizen 0,5l	4,50

Bier alkoholfrei (A)

183.	Warsteiner Pils 0 % 0,33l	3,00
185.	Paulaner Hefeweizen 0 % 0,5l	4,50

Radler (A)

186.	Gösser Naturradler 0,5l	4,00
------	-------------------------	------

Wein

All unsere Weine sind vegan (v+). Alle Weine sind gekennzeichnet (D).

Weißwein

130.	Tre Piume Bianco IGT 2016 Fasoli	0,2l	5,50	
	Erfrischend und aromatisch, einfacher und gefälliger italienischer Alltagswein			
131.	Weißburgunder QW 2016 Weingut Keth	0,2l / 0,75l	6,50	21,50
	Einladend und frisch duftet er nach grüner Bananenschale und weißem Pfirsich, wirkt schlank mit typischer, lebendiger Säure			
141.	Grauburgunder QW 2017 Faust	0,2l / 0,75l	6,50	21,50
	Schlanker Grauburgunder-Typ, feine Aromen von gelben Früchten und etwas Kräuter. Am Gaumen rassig, frisch und verspielt. Vornehm zurückhaltende Eleganz.			
142.	Riesling 100 Hügel QW 2016 Wittmann	0,2l / 0,75l	6,80	23,50
	Ausgewogene Kombination aus munterer Säure und Extrakt, elegant und mit belebender Frische erinnert er an Grapefruit und Weinbergpfirsich			
132.	Chardonnay QW 2015 Weingut Keth	0,2l / 0,75l	6,50	21,50
	Cremige Struktur, kräftiger Körper, aber auch für das Weingut typische Finesse und eleganter Nachhall			
140.	Grillo Antura IGP 2016 Maggio	0,2l / 0,75l	6,00	19,50
	Kräftiger, anregender Grillo mit Anklängen von Pfirsich und Aprikose in der Nase, am Gaumen eine Apfelnote, mineralisch im Abgang			
133.	Weinschorle	0,2l	4,50	

Rotwein

150.	Tre Piume Rosso IGT 2015 Fasoli	0,25l	5,80	
	Angenehm weich, aromatisch, sanft			
151.	Tempranillo Parra Demeter 2016 Irjimpa (ohne Schwefel)	0,25l	6,50	
	Fruchtbetont und vollmundig, geschmeidige Tannine, eher weich und dabei nicht ohne Tiefgang			
160.	Nero d`Avola Antura IGP 2015 Maggio	0,75l		21,00
	Verhalten bodenständig, würzig, reife rote Beeren			
161.	Rebel.lia Tinto Utiel-Requena DOP 2015 Vegalfaro	0,75l		19,00
	Expressive Nase nach Kokos und Kakao, im Mund feine Anklänge von Bittermandeln, eine dezente Fruchtnote nach roten Johannisbeeren rundet das Geschmacksbild ab			

Rosé

170.	Rebel.lia Rosado Utiel-Requena DOP 2016 Vegalfaro	0,2l / 0,75l	5,50	19,00
	Feine Aromen von dunklen Kirschen und Erdbeeren, stoffig und rund im Auftakt, zurückhaltende Säure, verstärkt von einer natürlichen Restsüße, die auch im Abgang überwiegt			

Highballs.Longdrinks.Cocktails

Mandellikör

195. **Ribbeck´s Tree** (H) 9,00
Mandellikör. Gelber Bio Williams Birnenbrand. Spicy Ginger Thomas Henry.

Mezcal

190. **Smoky Jasmine** 9,00
Mezcal. Jasmin-Tee. Ingwersirup. Limette.
193. **Mezcal Mule** 9,50
Mezcal. Maracujapüree. Limette. Chilisirup. Spicy Ginger Thomas Henry.

Wodka

191. **Drunk Rabbit** 8,50
Vanilla infused Wodka. Limettensaft. Hibiskustee. Sirup. Minze.
194. **Moscow Mule** 7,50
Wodka. Limette. Spicy Ginger Thomas Henry. Gurke.

Gin

196. **London Buck** 7,50
White Socks Bio Gin. Limettensaft. Spicy Ginger Thomas Henry.
- A **Letherbee Gin Original Label Chicago 48% Vol** 9,50
Dieser Gin wird noch traditionell von Hand hergestellt. Die gesamte Mischung der Botanicals umfasst Wacholder, Koriander und Kardamom sowie Zimt und Kubeben Pfeffer, verfeinert durch einen Hauch Ingwer und Orangenschalen. Insgesamt geschmeidig und zugleich robust.
- B **Monkey 47 Schwarzwald 47% Vol** 10,50
Genau 47 Botanicals sind es, die dem Monkey Dry Gin seinen einzigartigen Geschmack verleihen. Trotz der viele verschiedenen Aromen, sind es doch vor allem Orange, Fichtennadeln, Koriandersamen und Wacholder, die wir auf der Zunge wiederfinden.
197. **Gin Tonic Classic** 7,50
White Socks Bio Gin. Tonic Water Thomas Henry. Limette.
198. **Gin Tonic Lemon Thyme** 9,50
Lethertbee Gin. Tonic Water Thomas Henry. Zitrone. Thymian.
199. **Gin Tonic Grapefruit Rosemary** 9,50
Letherbee Gin. Tonic Water Thomas Henry. Grapefruitsaft. Rosmarin.

Unsere Strohhalme sind vollständig biologisch abbaubar und kompostierbar. Die Halme sind ohne Weichmacher und enthalten einen sehr hohen Stärkeanteil aus verschiedenen, gentechnisch nicht veränderten Pflanzen.

Digestif

200.	Viet Coco Rum. eXtra Kirsch. Sirup. Kokosmilch.	7,50
201.	Gelber Bio Williams Birnenbrand 43% Vol 2 cl	4,50
202.	eXtra Kirsch 45% Vol 2cl	5,50
203.	Vietnamesischer Reisschnaps Nep Moi 40% Vol 2 cl	3,00
204.	Bio Mandellikör di Mattia Walcher 28% Vol 2 cl	2,50

Kaffee

100.	The Last Kiss (F) Vietnamesischer Filterkaffee mit Jasminblüten und Milchschaum (auf Wunsch mit Bio-Sojamilch) (L) + 0,50	3,00
101.	Get Up, Get Down (F) Vietnamesischer Filterkaffee mit Orangenschalen und Milchschaum (auf Wunsch mit Bio-Sojamilch) (L) + 0,50	3,00
102.	Saigon Mood (L) Vietnamesischer Filterkaffee mit hausgemachter gesüßter Sojakondensmilch	2,80
103.	Cloud 16 (F) Vietnamesischer Filterkaffee mit Milchschaum und geröstetem Sesam (auf Wunsch mit Bio-Sojamilch) (L) + 0,50	3,00
104.	Iced Ca Phe (L) Vietnamesischer Eiskaffee mit haugemachter gesüßter Sojakondensmilch	4,00

Tee

Teekreationen 3,00

- 110. **Golden Nectar**
Ingwer. Orangen. Limetten. Minze. Gesüßt.
- 111. **Silk Road (L)**
Jasmin. Sojamilch. Weihrauch. Rohrzucker.
- 112. **Last Christmas**
Hibiskus. Anisstern. Zimt. Rohrzucker.

Pure Tee 2,50

- 120. **Sencha**
- 121. **Jasmin**
- 122. **Genmaicha**

Wasser

- 60. **Leogant still** 0,25l / 0,75l 2,50 5,50
- 61. **Leogant sprudel** 0,25l / 0,75l 2,50 5,50

Was ist LEOGANT?

Aus ethischen und ökologischen Gründen nutzen wir eine Wasseraufbereitungsanlage von Leogant, um regionales Wasser in bester Qualität anbieten zu können. Unser Wasser wird nicht nur mit einem Aktivkohlefilter gereinigt, sondern in seine ursprüngliche Quellwasser-Qualität zurückgebracht, da Minerale und Spurenelemente bei diesem System erhalten bleiben. Wenn Sie unser Wasser trinken, wirkt sich dies daher positiv auf Ihre Gesundheit und auf den Umweltschutz aus. Gerne können Sie sich auch unter <https://www.leogant.de/home> näher informieren.

Zutaten – und Allergielegende

A:	Glutenhaltiges Getreide	D:	Schwefeldioxid und Sulfite
E:	Sellerie	F:	Milch und Laktose
G:	Sesamsamen	H:	Nüsse/Schalenfrüchte
I:	Eier	J:	Lupinen
K:	Senf	L:	Soja
N:	Erdnüsse		

v: vegetarisch

v+: vegan

Da in unserem Betrieb auch gluten-, milch-, ei-, und selleriehaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Con tho

SPICES & GREENS

Menu

English

Con Tho, a little rabbit, came from Vietnam.
In the grounds of Neukölln it found a new home.
As usual under rabbits, Con Tho dines vegetarian and vegan.
From its homeland it brought exquisite recipes,
which are being variegated experimentally.
For its creations Con Tho collects
fine herbs and fresh vegetables in the regional surroundings.

Card payment from 20 EUR

Happy To Share

Our Happy To Share dishes are suitable as starters. In the sense of the Vietnamese tradition you can order several ones and share them to experience the variety of different tastes.

Small Dishes

1. **Softly bedded** v+ (L) 3,50
Leek blanched in vegetable stock, served with smoked tofu-carpaccio and a lemongrass-lavender-pesto
2. **Rabbit's Favourite** v+ (L) 3,50
Grilled sweet potato with homemade garlic-mayonnaise
3. **Spring Snow** v+ (L) 3,80
Tofu cooked in a coconut bath with homemade garlic-mayonnaise, Asian herb-pesto, spring onion and rose petals
5. **Umbrellas** v+ 4,20
Steamed mushrooms of the season with a rosemary-pepper-lime sauce
6. **Black Roll** v+ 3,50
Grilled nori-ricerole, filled with eggplant, refined with onion and a rosemary-lemongrass-dip
7. **Wild Flower (Classic Banh Bao)** v+ (A,L) 3,80
Steamed colorful Banh Bao with a hearty filling of morels, water chestnut, root vegetable and tofu, served with homemade garlic-mayonnaise
 - A Sun Flower - refined with turmeric
 - B Green Hallebore - refined with spinach
 - C Wild Rose - refined with beetroot
8. **Tempura Wild Flower (Tempura Banh Bao)** v+ (A,L) 4,40
Baked colourful Ban Bao with a hearty filling of morels, water chestnut, root vegetable and tofu, served with homemade garlic-mayonnaise
 - A Sun Flower Tempura - refined with turmeric
 - B Green Hallebore Tempura - refined with spinach
 - C Wild Rose Tempura - refined with beetroot

We only use natural colours, so that there can be variations in colour.

Medium Dishes

- | | | |
|-----|---|------|
| 20. | Chrysanthemum Field v+ (L) | 7,00 |
| | Stripes of tofu, wrapped in fresh Chinese cabbage and nori leaf, baked in spicy potato flour, served with a chrysanthemum-lemongrass-soy-stock | |
| 21. | Double Trouble v+ (L) | 7,00 |
| | Grilled eggplant halves with a dressing of herbs swung in oil, garlic, lime and soysauce, topped with nori-flakes | |
| 22. | Rabbit Monk v+ (L) | 7,00 |
| | Smoked tofu on a bed of cabbage with fresh herbs of the season and a homemade dressing | |
| 23. | Con Tho Package v+ (A,L) | 6,50 |
| | Steamed sticky rice, wrapped in a banana-leaf, stuffed with marinated tofu, seitan, mushrooms and spring onions | |
| 24. | Crispy Cubes v+ (L) | 5,50 |
| | Crispy baked tofu-cubes in a tempura with a prize of sea-salt, pepper and fresh leek | |
| 25. | Small but Mighty v+ (L) | 6,00 |
| | Two champignons in a red riceflour - tapioka - tempura, with a hearty sweetpotato-puree, smoked tofu and onions - served with a rosemary - teriyaki dressing. | |
| 26. | Saigon Street Wrap v (I,L,F) | 7,00 |
| | Grilled ricepaper, topped with scrambled eggs (bio) und leek, homemade garlic-mayonnaise, smoked tofu, grilled nori leaf and cheese, refined with thyme | |
| 27. | Celery Garden (E, L) | 7,00 |
| | Saladmix of small celery sticks, tomatoes, onions, chili, lime, roasted nori flakes, fried rice grains und fresh herbs | |
| | By request with a rice bowl | |
| Z1 | Jasmine Rice | 1,50 |

RICE

Com Tam

*Vietnamese rice dish,
served in a hot stone bowl, optionally with different toppings*

8,00

30. **Saigon Summer** v+ (L)

Homemade tofu julienne, refined with roasted rice flour, grilled and marinated sweet potato, crispy baked sweet-potato-noodles, spring onions, pickled root vegetables, spinach, a lime-garlic-soy-sauce and herbs of the season

31. **Happy Monk** v+, (A,L)

Smoked seitan sheathed with rosemary and thyme, spring-onions, pickled root vegetables, spinach, a lime-garlic-soy-sauce and herbs of the season

32. **Hot Rabbit** v+ (L)

Grilled eggplant, homemade tofu-quiche, caramelized onions, nori-leaves, spring-onions, pickled root vegetables, spinach, a lime-garlic-soy-sauce and herbs of the season

Additional side dishes

Z3	Grilled mushrooms of the season	v+ (L)	1,00
Z4	Bio fried egg	v (I)	1,00
Z5	Grilled eggplant	v+ (L)	1,00

Crêpe

Banh Xeo

Vietnamese rice-flour-crêpe refined with coconut-milk, salad and herbs of the season, a lime-dressing and Vietnamese rice paper

There may be an extending waiting period, as we offer our Banh Xeo very crispy. Perfect to try our „Happy To Share“ dishes!

8,50

40. **Hello Sunshine (yellow)** v+ (L)

Rice-flour-crêpe with turmeric, seasoned mung beans, grilled onions, marinated tofu and marinated mushrooms, refined with herbs of the season, a lime-dressing and Vietnamese rice-paper

41. **Afternoon Break (rosé)** v (I,L)

Rice-flour-crêpe with beetroot, grilled onions, arugula, smoked tofu, a bio fried egg, refined with herbs of the season, a lime-dressing and Vietnamese rice-paper

42. **Before Midnight (green)** v (F,L)

Rice-flour-crêpe with spinach, grilled leek, marinated tofu and baked cheese, refined with thyme and herbs of the season, a lime-dressing and Vietnamese rice-paper

Noodles und Soups

Hue Bowl

Powerful lemongrass-annatto-soup, a specialty from the center of Vietnam

46. **Classic Bowl** v+ (A, L) (gluten-free is possible) 8,00
Powerful rice-noodles, enriched with a lemongrass-annatto-stock, seitan-clouds, tofu, mung beans sprouts, crisp vegetables and herbs of the season
47. **Green Bowl** v+ (A, L) (gluten-free is possible) 8,50
Crunchy green rice-noodles in a tempura (gluten-free), enriched with a lemongrass-annatto-stock, seitan-clouds, tofu, mung beans sprouts and crisp vegetables, as our special a rosemary-dressing
48. **Yellow Bowl** v+ (A, L) (gluten-free is possible) 8,50
Crunchy yellow rice-noodles in a tempura (glutenfree), enriched with a lemongrass-annatto-stock, seitan-clouds, tofu, mung beans sprouts and crisp vegetables, as our special a lemongrass-dressing

Pho

Traditional Vietnamese Ricenoodles

43. **Con Tho´s Pho Salad** v+ (L) 9,00
Ricenoodles with soybean sprouts, carrot strips, cucumber, tofu and mushrooms, refined with a lemongrass-garlic-dressing
44. **Con Tho´s Pho Soup** v+ (L) 9,00
Ricenoodles in a broth of ginger, onions, garlic, star anise, cloves, cinnamon, coriander, soy sauce and cardamom, with tofu, spring onions, mushrooms, carrot strips, fresh herbs, lime seasonal vegetables

Dessert

50. **Chocolate Land** v (F,I,H) 5,00
Delicate chocolate-mousse on a creamy coconut-chocolate-ganache with a lime- and hibiscus-gel, refined with coconut flakes
51. **Soft Silk Cheesecake** v (A,F,I) 5,00
Creamy cheesecake, served with lime - and hibiscus jelly, seasonal fruits and on top sprinkled coconut flakes - Voilà
52. **Snow White** v+ 5,00
Banana in a sticky-rice-wrap, grilled in a banana leaf, creamy coconut-milk, fresh fruit and dark-chocolate-flakes
53. **Cotton Candy Cloud** v + 6,00
Cotton candy, fruit-sorbet, French butter cream

(please ask our staff, if the cotton candy master is available ☺)

Drinks

The ingredients for our homemade drinks are fresh. Therefore, seasonal variations can occur.

Lemonades & Shakes

Lemonade still 0,3l	3,80
70. Snow Rabbit Gingersyrup. Lime. Apple-Vinegar. Soy-Milk.	
71. Five Gardens Tomato. Ginger. Apple. Mint. Lavender.	
72. Mangrove Tamarind. Ginger. Parsley. Jasmine Tea.	
73. Red Lampions Pandan. Lime. Hibiscus. Cloves. Mint.	
74. Green Chaos Mango. Parsley. Lime. Gingersyrup.	
Lemonade sparkling 0,3l	3,50
75. Chanh Da Limo Homemade Lime lemonade	
76. Gung Limo Homemade Ginger-Lime Lemonade	
Shake 0,3l	4,50
80. Popeye's After Workout Spinach. Sesame. Dates. Rice-milk.	

Our straws are fully biodegradable and compostable. The straws are free of plasticizers and contain a very high proportion of starch from various non-genetically modified plants.

Apéritif

171.	Original Berliner Cidre 0,33l	3,00
172.	Prosecco Tramici 0,1l (D)	3,80
173.	Jasmine Fizz (D) Prosecco. Jasmine Tea. Fruit of the Season.	6,50
174.	Aperitivo Spritz (D) Veneziano Bio Aperitivo. Prosecco. Soda.	6,00
175.	Bottled Negroni (D) Gin. Cherry Liqueur. Red Vermouth. Bio Aperitivo.	8,50

Beer

Draft Beer (A)

178.	Tiger Beer 0,3l	3,00
179.	Tiger Beer 0,5l	4,50

Bottled Beer (A)

180.	Tiger Beer 0,33l	3,00
181.	Warsteiner Premium Pils 0,33l	3,00
184.	Paulaner Hefeweizen 0,5l	4,50

Beer non-alcoholic (A)

183.	Warsteiner Pils 0 % 0,33l	3,00
185.	Paulaner Hefeweizen 0 % 0,5l	4,50

Radler (Beer and Lemonade) (A)

186.	Gösser Naturradler 0,5l	4,00
------	--------------------------------	------

Wine

All wines we offer are vegan (v+). All wines contain sulfur dioxide/sulfites (D).

White Wine

130.	Tre Piume Bianco IGT 2016 Fasoli	0,2l	5,50	
	Brisk und aromatic, easy and favourable Italian everyday wine			
131.	Weißburgunder QW 2016 Weingut Keth	0,2l / 0,75l	6,50	21,50
	Inviting and fresh smell of green banana-leaf and white peach, seems slim with a typical, living acid			
141.	Grauburgunder QW 2017 Faust	0,2l / 0,75l	6,50	21,50
	Slender Pinot Gris type, fine aromas of yellow fruits and some herbs. Racy on the palate, fresh and playful. Elegant understated elegance.			
142.	Riesling 100 Hügel QW 2016 Wittmann	0,2l / 0,75l	6,80	23,50
	Balanced combination of chewing acid and extract, elegant and with invigorating freshness it reminds of grapefruit and vineyard peach			
132.	Chardonnay QW 2015 Weingut Keth	0,2l / 0,75l	6,50	21,50
	Creamy structure, strong body, typical finesse of the winery and elegant reverberation			
140.	Grillo Antura IGP 2016 Maggio	0,2l / 0,75l	6,00	19,50
	Strong, stimulating Grillo with hints of peach and apricot in the nose, an apple note at the palate, mineral in the finish			
133.	Wine Spritzer		4,50	

Red Wine

150.	Tre Piume Rosso IGT 2015 Fasoli	0,25l	5,80	
	Pleasantly soft, aromatic, gently			
151.	Tempranillo Parra Demeter 2016 Irjimpa (without sulfur)	0,25l	6,50	
	Fruity and full-bodied, supple tannins, rather soft but not without draft			
160.	Nero d`Avola Antura IGP 2015 Maggio	0,75l		21,00
	Muted down-to-earth, aromatic, ripe red berries			
161.	Rebel.lia Tinto Utiel-Requena DOP 2015 Vegalfaro	0,75l		19,00
	Expressive nose of coconut and cocoa, fine appeals of bitter almond in the mouth, discreet fruit note of red currant			

Rosé

170.	Rebel.lia Rosado Utiel-Requena DOP 2016 Vegalfaro	0,2l / 0,75l	5,50	19,00
	Fine aromas of dark cherries and strawberries, round at the beginning, restrained acid, reinforced by a natural rest sweetness, that dominates at the end			

Highballs.Longdrinks.Cocktails

Almond Liqueur

193. **Ribbeck´s Tree** (H) 9,00
Almond Liqueur. Bio Williams Pear Liqueur. Spicy Ginger Thomas Henry.

Mezcal

190. **Smoky Jasmine** 9,00
Mezcal. Jasmin-Tea. Gingersyrup. Lime.
194. **Mezcal Mule** 9,50
Mezcal. Passionfruit Puree. Lime. Chilisyryp. Spicy Ginger Thomas Henry.

Vodka

191. **Drunk Rabbit** 8,50
Vanilla infused Vodka. Lime. Hibiscus Tea. Syrup. Mint.
195. **Moscow Mule** 7,50
Vodka. Lime. Spicy Ginger Thomas Henry. Cucumber.

Gin

196. **London Buck** 7,50
White Socks Bio Gin. Lime. Spicy Ginger Thomas Henry.
- A **Letherbee Gin Original Label Chicago 48% Vol** 9,50
This gin is still traditionally made by hand. The entire mix of botanicals includes juniper, coriander and cardamom, as well as cinnamon and kubeben pepper, enhanced by a hint of ginger and orange peel. Overall supple and at the same time robust.
- B **Monkey 47 Schwarzwald 47% Vol** 10,50
It is exactly 47 Botanicals that give the Monkey Dry Gin its unique taste. Despite the many different flavors, it is mainly orange, spruce needles, coriander seeds and juniper, which we find on the tongue.
197. **Gin Tonic Classic** 7,50
White Socks Bio Gin. Tonic Water Thomas Henry. Lime.
198. **Gin Tonic Lemon Thyme** 9,50
Lethertbee Gin. Tonic Water Thomas Henry. Lemon. Thyme.
199. **Gin Tonic Grapefruit Rosemary** 9,50
Letherbee Gin. Tonic Water Thomas Henry. Grapefruit. Rosemary.

Our straws are fully biodegradable and compostable. The straws are free of plasticizers and contain a very high proportion of starch from various non-genetically modified plants.

Digestif

200.	Viet Coco	7,50
	Rum. Cherry Liqueur. Syrup. Coconut Milk.	
201.	Bio Williams Pear Liqueur 43% Vol 2 cl	4,50
202.	eXtra Kirsch Cherry Liqueur 45% Vol 2cl	5,50
203.	Vietnamese Rice Liqueur Nep Moi 40% Vol 2 cl	3,00
204.	Bio Almond Liqueur di Mattia Walcher 28% Vol 2 cl	2,50

Coffee

100.	The Last Kiss (F)	3,00
	Vietnamese filter coffee with jasmine blossoms and milk froth (on request with bio-soy-milk) (L)	+ 0,50
101.	Get Up, Get Down (F)	3,00
	Vietnamese filter coffee with orange-peel and milk froth (on request with bio-soy-milk) (L)	+ 0,50
102.	Saigon Mood (L)	2,80
	Vietnamese filter coffee with homemade sweetened soy condensed milk	
103.	Cloud 16 (F)	3,00
	Vietnamese filter coffee with milk froth and roasted sesame (on request with bio-soy-milk) (L)	+ 0,50
104.	Iced Ca Phe (L)	4,00
	Vietnamese iced coffee with homemade sweetened soy condensed milk	

		<u>Tea</u>		
Tea Creations				3,00
110.	Golden Nectar	Ginger. Orange. Lime. Mint. Sweetened.		
111.	Silk Road (L)	Jasmine. Soy Milk. Incense. Cane Sugar.		
112.	Last Christmas	Hibiscus. Anise. Cinnamon. Cane Sugar.		
Pure Tea				2,50
120.	Sencha			
121.	Jasmine			
122.	Genmaicha			

		<u>Water</u>		
60.	Leogant still	0,25l / 0,75l	2,50	5,50
61.	Leogant sparkling	0,25l / 0,75l	2,50	5,50

Why LEOGANT?

For ethical and environmental reasons, we use a Leogant water treatment plant to provide top-quality local water. Our water is not only purified with an activated carbon filter, but returned to its original spring water quality, as minerals and trace elements are retained in this system. Drinking our water therefore has a positive effect on your health and on protecting the environment. You are welcome to get more information at <https://www.leogant.de/home>.

Allergy Key

A:	crop containig gluten	D:	sulfur dioxide and sulfites
E:	celeriac	F:	milk and lactose
G:	sesame seed	H:	nuts/edible nuts
I:	eggs	J:	lupines
K:	mustard	L:	soy
N:	peanuts		

v: vegetarian

v+: vegan

Since gluten, milk, celery and celery-containing ingredients are processed in our company, despite all care a transition of traces of these substances cannot be completely excluded.