

MENÜ



HO RESTAURANT

Vietnamesische Küche | Hot Pot | BBQ

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
MITTAGSTISCH	3
VORSPEISEN	4-5
KINDERMENÜ	5
REISGERICHTE	6-7
NUDELGERICHTE	8
HOT POT	9-12
BBQ	13-16
NACHSPEISEN	17-18
GETRÄNKE	18-23
COCKTAILS	24-26
WEINE	27-32
ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE	33

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

MITTAGSTISCH

11€

INKLUSIVE
EINER TAGESSUPPE
ODER FRÜHLINGSRÖLLCHEN



Dienstag-Freitag: 11:00-14:30
außer Samstag, Sonntag, Feiertagen

M1. CURRY FANATIC ^{G, 15.1}

Rote Currysoße, Saisongemüse,
Reis und eine Zutat Ihrer Wahl:

mit Tofu  ^F

mit Hühnerbrustfilet

mit Rindfleisch

mit knuspriger Ente ^{A, Wh}

M2. ERDNUSSLIEBHABER ^E

Erdnusssoße, Saisongemüse,
Reis und eine Zutat Ihrer Wahl:

mit Hühnerbrustfilet

mit knuspriger Ente ^{A, Wh}

M3. MANGO EXOTIC ^{G, 15.1}

Mangosoße, Saisongemüse,
Reis und eine Zutat Ihrer Wahl:

mit Hühnerbrustfilet

mit knuspriger Ente ^{A, Wh}

M4. geNUSS ^{Ca}

Cashewnüsse, Saisongemüse,
Reis und eine Zutat Ihrer Wahl:

mit Hühnerbrustfilet

mit knuspriger Ente ^{A, Wh}

M5. HO BEEF ^{A, Wh, N, 15.2}

Rindfleisch in Paniermehl
gebacken, Saisongemüse, dazu
herzhafte Soße mit geröstetem
Sesam und Reis

M6. PIKANT CLASSICS

Pikante Soße, Saisongemüse, Reis
und eine Zutat Ihrer Wahl:

mit Hühnerbrustfilet

mit knuspriger Ente ^{A, Wh}

M7. FEURIGER

Zitronengras, Chili, Saisongemüse,
Reis und eine Zutat Ihrer Wahl:

mit Tofu  ^F

mit Hühnerbrustfilet

mit Rindfleisch

M8. REISNUDEL-BOWL ^E

Reisnudeln, frische Kräuter und
Salatblätter, gehackte Erdnüsse und
eine Zutat Ihrer Wahl:

mit Tofu  ^F

mit Frühlingsrollen ^{A, Wh}

mit Hühnerbrustfilet

mit knuspriger Ente ^{A, Wh}

M9. NUDELGAUMEN

Gebratene Weizennudeln mit
Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

mit Hühnerbrustfilet

mit Rindfleisch

mit Garnelen ^B

M10. PHO

Reisbandnudelsuppe mit kräftiger
Brühe, frische Kräutern und eine Zutat
Ihrer Wahl:

mit Tofu  ^F

mit Hühnerbrustfilet

mit Rindfleisch

VORSPEISEN

V1. SOMMERROLLEN

Reisnudeln, Salatblätter, frische Kräuter, dazu Hoisin-Dip und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 5€  ^F
- b) mit Hühnerbrustfilet | 6€
- c) mit Garnelen | 6€ ^B

V2. EDAMAME | 5€

Gekochte junge Sojabohnen am Zweig, verfeinert mit Salz

V3. FRÜHLINGSROLLEN | 5€

Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Gemüse, dazu hausgemachte Dipsoße

V4. VEGANE ^{A, Wh} FRÜHLINGSRÖLLCHEN | 4,50€

mit Gemüse, dazu Süß-Sauer-Dip

V5. EBI FRY | 7€ ^{A, Wh, B}

Knusprige panierte Black Tiger Garnelen, dazu Cocktailsoße

V6. GEBACKENE WANTAN | 6€ ^{A, Wh, B, C}

Gebackene Teigtaschen mit Hühnerfleisch- & Garnelenfüllung

V7. CHICKEN-SATÉ-SPIESSCHEN | 6€ ^E

Gewürztes Hühnerbrustfilet, dazu Erdnusssoße

V8. KOKOSMILCHSUPPE

Kräuterseitlinge, Zitronengras, frische Kräuter und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Hühnerbrustfilet | 5,50€
- b) mit Garnelen | 6,50€ ^B

V9. SÜSS - SAUER - SUPPE

Kräuterseitlinge, Zitronengras, frische Kräuter und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Hühnerbrustfilet | 5,50€
- b) mit Garnelen | 6,50€ ^B

V10. SALMON CRUNCHY ROLLS | 7,50€ ^{A, Wh, D, G}

Knusprige Rollen mit Lachs, Avocado, Japanische Mayonnaise

V11. TIGER CRUNCHY ROLLS | 7,50€ ^{A, Wh, B, G}

Knusprige Rollen mit Garnelen, Avocado, Japanische Mayonnaise

V12. CHICKEN CRUNCHY ROLLS | 7,00€ ^{A, Wh, G}

Knusprige Rollen mit gegrilltem Hühnerfleisch, Avocado, Japanische Mayonnaise

V13. GEDÄMPFTE DUMPLINGS

- a) Vegetable Dumplings | 5€  ^{A, Wh, 15.2}
- b) Chicken Dumplings | 6€ ^{A, Wh}
- c) Shrimp Dumplings | 6€ ^{B, 15.2}

VORSPEISEN

V14. MANGO-ENTE-SALAT | 7,50€

Mango, Entestückchen, frische Kräuter, hausgemachtes Dressing

V15. RINDERSALAT | 7,50€

Rindfleisch, Bohnensprossen, frische Kräuter, Zitronengras, rote Zwiebeln, hausgemachtes Dressing

V16. GRÜNER PAPAYASALAT MIT GARNELEN | 7,50€^B

Grüne Papaya, Black Tiger Garnelen, frische Kräuter, hausgemachtes Dressing

V17. GLASNUDELSALAT | 7,50€ ^{B, 15.2}

Glasnudeln, Black Tiger Garnelen, Mu-Err-Pilze, rote Zwiebeln, frische Kräuter

V18. HO VORSPEISENPLATTE | 19,50€

- Sommerrollen mit Garnelen^B (2 Stk.)
- Chicken-Saté-Spießchen^E (2 Stk.)
- Gebackene Wantan (4 Stk.)^{A, Wh, B, C}
- Frühlingsrollen (2 Stk.)
- Grüner Papayasalat mit Garnelen^B

Perfekt für zwei!

KINDERMENÜ

ELSA | 10 €

- Pommes Frites
- Gebratene Weizennudeln mit zartem Hühnerfleisch und Saisongemüse^{A, Wh}
- Eine Portion Eis

NEMO | 10€

- Chicken Nuggets^{A, Wh}
- Gebratene Eiernudeln mit zartem Hühnerfleisch und Saisongemüse^{A, Wh}
- Eine Portion Eis

REISGERICHTE

1. CURRY FANATIC G, 15.1

Rote Currysoße mit Kokosmilch, Saisongemüse, und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 13€ 
- b) mit Hühnerbrustfilet | 14€
- c) mit Rindfleisch | 15€
- d) mit knuspriger Ente | 16€ ^{A, Wh}
- e) mit Garnelen | 17€ ^B
- f) mit Lachs | 17€ ^D

2. ERDNUSSLIEBHABER ^E

Erdnusssoße, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Hühnerbrustfilet | 14€
- b) mit knuspriger Ente | 16€ ^{A, Wh}

3. MANGO EXOTIC ^{G, 15.1, 15.2}

Mangosoße, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 13€ 
- b) mit Hühnerbrustfilet | 14€
- c) mit knuspriger Ente | 16€ ^{A, Wh}

4. geNUSS ^{Ca}

Cashewnüsse, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 13€ 
- b) mit Hühnerbrustfilet | 14€
- c) mit Rindfleisch | 15€
- d) mit knuspriger Ente | 16€ ^{A, Wh}
- e) mit Garnelen | 17€ ^B

5. FEURIGER

Zitronengras, Chili, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 13€ 
- b) mit Hühnerbrustfilet | 14€
- c) mit Rindfleisch | 15€
- d) mit knuspriger Ente | 16€ ^{A, Wh}
- e) mit Garnelen | 17€ ^B

6. PIKANT CLASSICS

Pikante Soße, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Hühnerbrustfilet | 14€
- b) mit knuspriger Ente | 16€ ^{A, Wh}
- c) mit Garnelen | 17€ ^B

7. PFEFFERSTRAUCH

Frischer grüner Pfeffer, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 13€ 
- b) mit Hühnerbrustfilet | 14€
- c) mit Rindfleisch | 15€
- d) mit Garnelen | 17€ ^B

8. TAMARINDE

Tamarindensoße, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Hühnerbrustfilet - 14€
- b) mit knuspriger Ente - 16€ ^{A, Wh}
- c) mit Garnelen - 17€ ^B

REISGERICHTE

9. CURRY INTENSIV

Gebratene Saisongemüse mit Currypaste, dazu eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 13€ 
- b) mit Hühnerbrustfilet | 14€
- c) mit Rindfleisch | 15€
- d) mit knuspriger Ente | 16€ ^{A, Wh}
- e) mit Garnelen | 17€ ^B
- f) mit Lachs | 17€ ^D

10. DSCHINGIS KHAN

Paprika, Zwiebeln, BBQ-Soße und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit pikant gebratenem Rindfleisch | 15€
- b) mit pikant gebratenem Entenbrustfilet | 16€

11. HO BEEF | 15€ ^{A, Wh, N, 15.2}

Rindfleisch in Paniermehl gebacken, Saisongemüse, dazu herzhafte Soße mit geröstetem Sesam und Reis als Beilage

12. STEAK PFANNE | 23€ ^{A, Wh}

Saftiges Rindersteak (Entrecôte) in pikanter Soße aus dem Gusseisenpfanne mit Spargeln und grünem Pfeffer, dazu gedämpfte Hefeteigtaschen als Beilage

13. SALMON LUC LAC | 17€ ^{D, N}

Lachsfilet, gewürfelt und kurz angebraten in Teriyaki-Soße mit geröstetem Sesam-Topping

14. GRÜNER GARTEN | 21€ ^D

Gebratene Pilzen und grüne Spargeln mit Jakobmuscheln

15. PILZSAMMLER | 16€ ^F

Gebratene Pilzen mit Japanischer Seidentofu

NUDELGERICHTE

30. NUDELGAUMEN ^{A, Wh}

Gebratene Weizennudeln, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 13€  ^F
- b) mit Hühnerbrustfilet | 14€
- c) mit Rindfleisch | 15€
- d) mit knuspriger Ente | 16€ ^{A, Wh}
- e) mit Garnelen | 17€ ^B

31. PHO

Reisbandnudelsuppe mit kräftiger Brühe, frische Kräutern und einer Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 13€ ^F
- b) mit Hühnerbrustfilet | 14€
- c) mit Rindfleisch | 15€

32. REISNUDEL - BOWLS ^E

Lauwarme Reisnudeln, Salat, Gurken, Kräutern, Erdnüsse, hausgemachtes Dressing und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 13€  ^F
- b) mit veganer Frühlingsröllchen | 13€  ^{A, Wh}
- c) mit Frühlingsrollen | 14€
- d) mit Hühnerbrustfilet | 14€
- e) mit knuspriger Ente | 16€ ^{A, Wh}
- e) mit Rindfleisch | 15€
- f) mit Garnelen | 17€ ^B

33. CURRY UDON ^{A, Wh, G, 15.1}

Gebratene Udon-Nudeln in roter Currysoße, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 13€  ^F
- b) mit knusprigem Hühnerbrustfilet | 14€ ^{A, Wh}
- c) mit Rindfleisch | 15€
- d) mit knuspriger Ente | 16€ ^{A, Wh}
- e) mit Garnelen | 17€ ^B

34. FRIED UDON NOODLES ^{A, Wh}

Würzig gebratene Udon-Nudeln, Saisongemüse und eine Zutat Ihrer Wahl:

- a) mit Tofu | 13€  ^F
- b) mit Hühnerbrustfilet | 14€
- c) mit Rindfleisch | 15€
- d) mit knuspriger Ente | 16€ ^{A, Wh}
- e) mit Garnelen | 17€ ^B



HOT POT

UNSERE BRÜHEN



Zuerst wählen Sie zwei Brühen aus, welche wir Ihnen am Tisch im Ying-Yang-Topf servieren.

- Spicy Brühe 🌶️🌶️
- Spicy-Kokosmilch-Brühe 🌶️ ^{G. 15.1}
- Süß-Sauer-Brühe 🌶️
- Vietnamesische Pho-Brühe mit Rindgeschmack
- Vegetarische Brühe

Dann wählen Sie Ihre Lieblingsset und legen Sie sofort los!

JEDES SET IST AB 2 PERSONEN BESTELLBAR.



SET H1 | 27,00€ PRO PERSON

Fleisch | Rinderhüftsteak, Entrecôte, Hühnerbrustfilet, Rindfleischbällchen, Hühnerbällchen

Meeresfrüchte | Black Tiger Garnelen, ^{B,D}
Fischplätzli, Krabbenstäbchen ^{1,2,3,4}

Frischer Tofu ^F

Gemüsekorb | Saisongemüse, Pilzen

Kleine Leckerbissen | Har Gow mit Garnelenfüllung, ^{B, 15.2}
Chicken Gyoza ^{A, Wh}

Beilagen | Reismudeln, Weizennudeln ^{A, Wh}

Hausgemachte Soßen zum Dippen

"The Mix Game"

SET H2 | 29,00€ PRO PERSON^{B, D}

Meeresfrüchte | Lachs, Fischplätzli, Black Tiger Garnelen, Jakobmuscheln, Miesmuscheln, Krabbenstäbchen

Gemüsekorb | Saisongemüse, Pilzen

Kleine Leckerbissen | Har Gow mit Garnelenfüllung^{B, 15.2}

Beilagen | Reisnudeln, Weizennudeln^{A, Wh}

Hausgemachte Soßen zum Dippen

Für Seafood Lovers!



SET H3 | 23,00€ PRO PERSON

Gemüsekorb | Saisongemüse, Pilzen

Fleischimitaten (*) | Hühner-, Enten-, Schweinefleischimitat

Frischer Tofu^F

Kleine Leckerbissen | Har Gow mit Gemüsefüllung, Vegetable Gyoza^{A, Wh, 15.2}

Beilagen | Reisnudeln, Weizennudeln^{A, Wh}

Hausgemachte Soßen zum Dippen

(*) Alle Fleischimitaten bestehen im Grunde aus isoliertem Sojaprotein und Seitan (Weizengluten) ohne Gentechnik und ohne Konservierungsstoffe.

Für Vegetarier!



SET H4 | 35,00€ PRO PERSON

Fleisch | Hühnerbrustfilet, Rinderhüftsteak, Entrecôte, Wagyu Beef

Fleischbällchen | Hühnerfleisch-, Rinderfleisch-, Schweinefleischbällchen

Frischer Tofu^F

Kleine Leckerbissen | Chicken Gyoza^{A, Wh}

Gemüsekorb | Saisongemüse, Pilzen

Hausgemachte Soßen zum Dippen

Für Meat Lovers!



NACHBESTELLUNG HOT POT

nur in Kombination mit unseren Hot-Pot-Sets



FLEISCH

Hühnerbällchen	6€
Hühnerbrustfilet	6€
Entenbrustfilet	6€
Rinderbällchen	7€
Rinderhüftsteak	7€
Entrecôte	7€
Wagyu Beef	20€



VEGAN

Tofu ^F	5€
Gemüsekorb	5€
Pilzen	6€
Fleischimitaten (Hühner-, Enten-, Schweinefleischimitat)	6€



MEERESFRÜCHTE ^{B, D}

Krabbenstäbchen ^{1,2,3,4}	6€
Miesmuscheln	7€
Fischplätzli	7€
Lachs	9€
Black Tiger Garnelen	8€
Jakobmuscheln	10€



BEILAGEN

Glasnudeln ^{15.2}	2€
Süßkartoffel-Bandnudeln ^{15.2}	2€
Weizennudeln ^{A, Wh}	2€
Reisnudeln	2€
Reis	2€



DUMPLINGS

Har Gow mit Garnelenfüllung ^{B, 15.2}	6€
Har Gow mit Gemüsefüllung	6€ 
Chicken Gyoza ^{A, Wh}	6€
Vegetable Gyoza ^{A, Wh}	6€ 

BBQ





BBQ



SET B1 | 34,00€ PRO PERSON

Kleines Vorab | Edamame, Suppe

Fleisch | Entrecôte, Schweinenacken, Entenbrustfilet

Meeresfrüchte | Black Tiger Garnelen, Lachs^{B, D}

Beilagen | Gemischter Saisonsalat, Reis

Hausgemachte Soßen zum Dippen

Let's Mix & Match!

JEDES SET IST AB 2 PERSONEN BESTELLBAR.



SET B2 | 30,00€ PRO PERSON

Kleines Vorab | Edamame, Suppe

Meeresfrüchte | Black Tiger Garnelen, Lachs,
Miesmuscheln, Jakobmuscheln, Oktopusarme,
Fischplätzli^{B, D}

Beilagen | Gemischter Saisonsalat, Reis

Hausgemachte Soßen zum Dippen

Großartig für die Meeresfrüchtefreunde!

JEDES SET IST AB 2 PERSONEN BESTELLBAR.



SET B3 | 45,00€ PRO PERSON

Kleines Vorab | Edamame, Suppe

Rindfleisch | Entrecôte, Rinderhüftsteak, Tomahawk, Premium Wagyu Beef

Beilagen | Gemischter Saisonsalat, Reis

Hausgemachte Soßen zum Dippen

Total "Beefy"!

JEDES SET IST AB 2 PERSONEN BESTELLBAR.



SET B4 | 30,00€ PRO PERSON

Kleines Vorab | Edamame, Suppe

Fleisch | Schweinebauch, Schweinenacken, Hühnerbrustfilet, Entenbrustfilet, Entrecôte

Beilagen | Gemischter Saisonsalat, Reis

Hausgemachte Soßen zum Dippen

Perfekt für die reinen Fleischesser!

JEDES SET IST AB 2 PERSONEN BESTELLBAR.

 **FLEISCH**

Entrecôte | 7€
Rinderhüftsteak | 7€
Tomahawk | 9€
Wagyu Beef | 20€

Schweinebauch | 7€
Schweinenacken | 7€

Hühnerbrustfilet | 7€
Entenbrustfilet | 9€

 **MEERESFRÜCHTE^{B, D}**

Black Tiger Garnelen | 8€
Lachs | 9€
Miesmuscheln | 7€
Jakobmuscheln | 10€
Oktopusarme | 9€
Fischplätzli | 7€

 **VEGAN** 

Tofu | 5€
Gemischter Saisonsalat | 3€
Pilzen | 6€
Fleischimitaten | 6€
(Hühner-, Enten-, Schweinefleischimitat)

 **BEILAGEN**

Reis | 2€
Reisnudeln | 2€

NACHBESTELLUNG  **BBQ**

nur in Kombination mit unseren BBQ-Sets

NACHTSPEISE



NACHSPEISEN

100. SWEET NUTELLA | 6€ ^{A, Wh, G, Al}

Klebreisröllchen mit Schokoladenkuchen-Füllung, verfeinert mit Mandelsplittern und frischer Nutellasose

101. SWEET MAHONI | 6€ ^G

Klebreisröllchen mit Mango-Frischkäse-Füllung, verfeinert mit Zimtzucker und Schokoladense

102. SWEET KOKOS | 6€

Klebreisröllchen mit Mangofüllung, umgewickelt mit grünen Reisflocken, verfeinert mit Kokosraspeln und Honig

103. COCONUT BALLS | 6€

Gebackene Kokosbällchen, verfeinert mit Honig

104. MOCHI EIS PLATTE | 8€ ^G

Klebreisbällchen mit verschiedenen Eisfüllungen, garniert mit frischen Früchten

105. BANANENBÄLLCHEN | 6€ ^{A, Wh, G}

Gebackene Bananen, verfeinert mit Honig, dazu Vanilleneis

106. LOTUS SEED BUNS | 6€ ^{A, Wh}

Gedämpfte Hefeklößchen mit süßer Lotuspaste-Füllung, warm serviert mit Kokosmilchsoße

GETRÄNKE



mit Unterstützung von



GETRÄNKE

APERITIF

Aperol Spritz¹ 6,90€
Aperol, Prosecco, Orange, Soda

Aperol Litschi Spritz¹ 7,20€
Aperol, Prosecco, Litschisaft, Soda

Hugo 6,90€
Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze, Soda

Campari Soda oder Orange 7,20€
Campari, Soda oder Orangensaft

Lillet Wild Berry 6,90€
Lillet, frische Beeren, Prosecco, Wild Berry

WASSER 0,25L 0,75L

Still (Flasche) 2,90€ 6,40€

Sprudel (Flasche) 2,90€ 6,40€

SOFTDRINKS 0,33L

Coca-Cola^{1, 10.1, 13} 3,60€

Cola Zero^{1, 9, 9.1, 10.1, 13} 3,60€

Fanta^{1, 3, 13, 14} 3,60€

Sprite¹³ 3,60€

Mezzo Mix^{1, 10.1, 13, 14} 3,60€

SCHWEPES 0,2L

Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry, Tonic Water¹¹ 2,90€

GETRÄNKE

SÄFTE ^{3, 13, 14}

Apfel, Litschi, Mango, Maracuja, Guave,
Rhabarber, Johannisbeere, Granatapfel

0,2L

0,33L

3,60€

4,50€

SCHORLEN ^{3, 13, 14}

Apfel, Litschi, Mango, Maracuja, Guave,
Rhabarber, Johannisbeere, Granatapfel

0,2L

0,33L

3,50€

4,20€

0,33L

Hausgemachte Holunderblütenschorle

5,00€

0,1L

0,2L

Weinschorle (weiß | rot) ^{5, 18+}

3,50€

5,90€

EISTEE

Schwarzer Tee Pfirsich
Schwarzer Tee Zitrone
Blaubeere Lavendel



0,3L

4,00€

4,00€

4,00€

GETRÄNKE

BIERE

	0,3L	0,5L
König Ludwig Hell (vom Fass) ^{A, Ba, 18+}	3,90€	4,50€
König Ludwig Weißbier Naturtrüb (vom Fass) ^{A, Wh, Ba, 18+}	4,00€	4,90€
König Ludwig Weißbier Dunkel ^{A, Wh, Ba, 18+}		4,90€
König Ludwig Weißbier Leicht ^{A, Wh, Ba, 18+}		4,90€
König Ludwig Weißbier Alkoholfrei ^{A, Wh, 18+}		4,80€
König Ludwig Dunkel ^{A, Ba, 18+}		4,50€
	0,33L	
Warsteiner Premium Pilsener ^{A, Ba, 18+}	3,90€	
Warsteiner Alkoholfrei ^{A, Wh, 18+}	3,80€	

BIERMISCHGETRÄNKE

	0,5L
Radler ^{A, Ba, 18+}	4,50€
Russ'n ^{A, Wh, Ba, 18+}	4,90€
Colaweizen ^{A, Wh, Ba, 18+}	4,90€



KAFFEE¹⁰

Café Crema	2,90€
Cappuccino ^G	3,50€
Latte Macchiato ^G	3,50€
Espresso	2,00€
Espresso Doppio	3,00€
Espresso Macchiato ^G	2,50€
Vietnamesischer Kaffee	4,50€

TEE

Eilles Grüntee Asia Superior Blatt Unfermentierte Tee - zart und angenehm herb	4,00€
Eilles Bio Grüntee Jasmin Blatt  Grüner Tee traditionell mit dem Duft von Jasminblüten aromatisiert.	4,50€
Eilles Kamillenblüten Noch immer zählen Kamillenblüten mit dem typisch honigartigen Geschmack zu den beliebtesten Hausmitteln	4,00€
Eilles Pfefferminze Die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter verleihen dem Tee einen besonders aromatischen und erfrischenden Geschmack.	4,00€
Eilles Darjeeling Royal Second Flush Blatt Spitzenqualität vom Fuße des Himalaya. Zart-blumig mit gelbgoldener Tassenfarbe.	4,00€
Eilles Kräutergarten Reine Kräutermischung, sorgfältig komponiert mit erfrischendem Geschmack.	4,00€
Frischer Zitronengraste (hausgemacht)	4,50€
Frischer Ingwertee (hausgemacht)	4,50€

COCKTAILS



COCKTAILS

LONG DRINKS

Gin Tonic | 8,40€¹¹

Dry Gin, Tonic Water, Gurke

Whisky Cola | 8,40€

Whisky, Coca-Cola

Cuba Libre | 8,40€

Rum, Coca-Cola, Limette

Jameson Ginger | 8,40€

Jameson Whisky, Limette, Ginger Ale, Minze

MOCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

Coconut Kiss | 7,50€

Kokosirup, Kondensmilch, Ananas und Orangensaft, Grenadine

Verry Berry | 7,50€

Frische Waldbeeren, Limetten, Zuckersirup, Wild Berry, Thymian

Virgin Mojito | 7,50€

Limette, Brauner Zucker, Minze, Ginger Ale

Fresh Lemon | 7,50€

Limette, Chiasamen, Brauner Zucker, Soda

Ginger Cooler | 7,50€

Ingwer, Limette, Brauner Zucker, Ginger Ale, Soda

Summer on Island | 7,50€

Maracujasaft, Guavensaft, Kokossirup, Limettensaft, Soda

Berry Soda | 7,50€

Erdbeerpüree, Limette, Erdbeersyrup, Minze, Soda

COCKTAILS

COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

Mai Tai | 9,00€

Verschiedene Rumsorten, Cointreau, Mandelsirup, Limetten, Ananas- und Orangensaft

Mojito | 8,50€

Rum, Brauner Zucker, Limette, Minze, Ginger Ale, Soda

Litschi Mojito | 8,50€

Rum, Limette, Litschisaft, Minze, Soda

Pina Colada | 8,50€

Weißer Rum, Kokossirup, Kondensmilch, Ananas- und Orangensaft

Whiskey Sour | 8,50€

Bourbon Whiskey, Zitronen- und Orangensaft, Puderzucker

Long Island Ice Tea | 8,50€

Weißer Rum, Gin, Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cola

Sex on the Beach | 8,50€

Vodka, Peachtree, Grenadine, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft

Tequila Sunrise | 8,50€

Tequila, Grenadine, Limettensaft, Orangensaft

Blue Ocean | 8,50€

Dry Gin, Blue Curaçao, Kokossirup, Limette, Ananassaft

No Money No Honey | 8,50€

Brauner Rum, Apricot Brandy, Kokossirup, Ananas- und Maracujasaft, Muskatnuss



*Wine
time*

SCHAUMWEIN ^{5, 18+}

I | Prosecco Frizzante DOC

Bertoldi 

Feine Aromen von Zitrus, grünem Apfel und etwas Mandel.

Langanhaltende frische Perlage.

0,1L | 3,90 €

I | Pinot Rosé Spumante „Bertoldi“

Bertoldi, Venetien 

Im Bukett rote Beeren, sowie Rosen und tropische Frucht. Harmonisch und ausgewogen mit angenehmer Säure.

0,1L | 4,50 € 0,75L (FL.) | 27,00 €

WEISSWEINE ^{5, 18+}

Ö | Hauswein Grüner Veltliner QUW
Aigner, Niederösterreich 

Aromen von grünem Apfel, Zitrus und sortentypisches „Pfefferl“.

Knackige Säure und guter Trinkfluss.

0,2L | 4,90 €

I | Chardonnay „Bertoldi Rotondo“

Bertoldi, Venetien 

Frische Fruchtaromen wie Birne, Apfel und Pfirsich. Dazu etwas reifes Obst und Honig mit saftiger Säure.

0,2L | 5,90 € 0,75L (FL.) | 19,00 €

**D | Grauburgunder trocken QbA
Schräglage, Rheinhessen **

Viel Frucht und Spiel mit nussigen Noten im Hintergrund. Am Gaumen leicht und elegant.

0,2L | 6,50€ 0,75L(FL.) | 21,00€

**F | Sauvignon Blanc IGP
Tariquet, Gascogne **

Duft nach Grapefruit, Stachelbeere und gelber Frucht am Gaumen. Cremige Textur und frisches, animierendes Finale.

0,2L | 6,90€ 0,75L(FL.) | 24,00€

**I | Lugana DOC „Arco dei Giovi“
Sartori, Venetien **

Ausgeprägter Duft nach Limone, Aprikose und etwas Pfirsich. Lebendige Frucht und saftige Säure im Nachhall.

0,2L | 7,50€ 0,75L(FL.) | 26,00€

**D | Riesling halbtrocken QbA „Lenz“
Emrich-Schönleber, Nahe **

Klassische Rieslingfrucht gepaart mit Weinbergspfirsich und Mirabelle. Animierendes Süße-Säure-Spiel.

0,75L(FL.) | 32,00€

**I | Weissburgunder DOC „Berg“
Schreckbichl, Südtirol **

Top Lagenwein aus dem Eppan Berg. Finesse, Frucht und salzig-mineralischer Abgang.

0,75L(FL.) | 36,00€

ROSÉWEINE ^{5, 18+}

**I | Chiaretto Classico DOC „Corte Olivi“
(Corvina, Rondinella, Molinara)
Lenotti, Venetien **

Intensive Nase nach reifen Trauben, feine Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren. Sehr harmonisch und feinwürzig im Abgang.

0,2L | 5,90€ 0,75L (FL.) | 19,00€

**I | Pfefferer IGT „Pink“ (Pinot Noir, Merlot, SB, Müller-Thurgau)
Schreckbichl, Südtirol **

Leuchtender Rosé mit Aromen von Erdbeere und zarter Pfirsich-Würznote. Anregendes Säurespiel ganz typisch für diesen Gaumenschmeichler.

0,75L (FL.) | 23,00€

I | Hauswein Primitivo IGT „Messer del Fauno“ Messer del Fauno, Apulien

Nuancen von Waldbeeren und Kirsche mit dezenten Gewürznoten. Voller Körper mit weicher Tanninstruktur.

0,2L | 4,90€

I | Merlot-Primitivo IGT „Luce del Sole“ Luce del Sole, Apulien

Dunkle reife Frucht, wie Kirsche, Brombeere und Cassis. Feine Würznoten wie Muskat und Pfeffer. Kräftig und rund.

0,2L | 5,90€ 0,75L (FL.) | 19,00€

F | Merlot IGP „Classique“ Marrenon, Rhone

Vielschichtiges Bukett von roten Früchten, Kirschen, Himbeere und etwas Pflaume. Konzentriert mit schönem Extrakt und guter Länge.

0,2L | 6,50€ 0,75L (FL.) | 21,00€

D | Pinot Noir trocken QbA Schräglage, Pfalz

Anklänge von Sauerkirsche und leichten Röstaromen. Elegant und fein-fruchtig mit langem Finish.

0,2L | 6,90€ 0,75L (FL.) | 24,00€

I | Syrah DOC „Kore“ Colomba Bianca, Sizilien

Dunkelrot, fast schwarz im Glas dominieren reife Früchte und schwarzer Pfeffer. Körperreich, samtig im Mund mit balanciertem Finale.

0,2L | 7,50€ 0,75L (FL.) | 26,00€

ROTWEINE ^{5, 18+}

Ö | Blaufränkisch QUW Strehn, Burgenland

*Ausgeprägte Frucht nach Brombeeren,
Sauerkirschen und Lakritz.
Saftig und langanhaltender Trinkfluss.*

0,75L (FL.) | 19,00 €

F | Les 3 Soeurs AOC Bio (Carignano, Grenache, Syrah) Les Grands Bois, Rhone

*Dichte, reife Frucht mit süßlichem
Tannin und einem ewigen Finale.*

0,75L (FL.) | 30,00 €

I | Primitivo di Manduria DOC „Antico Ceppo“ Masca del Tacco, Apulien

*Im Bukett vielschichtige Früchte wie
Pflaume, Kirsche, Himbeere und Brombeere.
Gepaart mit ausgewogenen Würz- und
Rostaromen.*

0,75L (FL.) | 34,00 €

ALLERGENE

- A | Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
- Wh | Weizen Ry | Roggen Ba | Gerste
- B | Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- C | Enthält Ei/-Erzeugnisse
- D | Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- E | Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- F | Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- G | Enthält Milch/-Erzeugnisse (lactosehaltig)
- H | Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- Al | Mandeln
- Ha | Haselnüsse
- Ca | Cashewnüsse
- Pi | Pistazien
- L | Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- M | Enthält Senf/-Erzeugnisse
- N | Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- O | Enthält Schwefeloxid/Sulfite
- P | Enthält Lupine/-nerzeugnisse
- R | Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

Liebe Gäste,

mit dieser Informationen bieten wir Ihnen Auskunft über die in unseren Speisen und Getränken enthaltene Allergene. Leider können wir eine Kreuzkontamination durch unterschiedlichste Zutaten in unserer Küche nicht zu 100% ausschließen.

Falls Sie weitere Fragen haben, ein Produkt nicht finden oder Ihre Allergene nicht gelistet ist, können Sie sich jederzeit gerne an unsere Mitarbeiter*innen wenden.

ZUSATZSTOFFE

- 1 | Mit Farbstoff
- 2 | Mit Konservierungsstoff
- 3 | Mit Antioxidationsmittel
- 4 | Mit Geschmackverstärker
- 5 | Enthält Sulfite
- 9 | Mit Süßungsmittel(n)
- 9.1 | Enthält Phenylalanin
- 9.2 | Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 10 | Enthält Koffein
- 10.1 | Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- 10.2 | Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht geeignet
- 11 | Enthält Chinin
- 13 | Enthält Säuerungsmittel
- 14 | Enthält Stabilisatoren
- 15 | Enthält Eiweiß
- 15.1 | Enthält Milcheiweiß
- 15.2 | Enthält Stärke
- 15.3 | Enthält Eiweiß (aus Eiern gewonnen)



leicht scharf



mittelscharf



vegetarisch



vegan



authentisch vietnamesisch



Bio-Produkte



**Kurt-Huber-Ring 11
82256 Fürstenfeldbruck**



www.ho-hotpotbbq.de



08141 23866



Montag | Ruhetag

**Dienstag - Sonntag |
11:00 - 14:30 & 17:00 - 22:00**

**Feiertage |
11:00-14:30 & 17:00-22:00**