HOTALO

VIETNAMESE RESTAURANT

Zusatzstoffe

Eier	A	Eggs
Erdnüsse	B	Peanuts
Fisch	C	Fish
Glutenhaltiges Getreide	D	grains containing gluten
Krebstiere	E	Crustaceans
Lupinen	F	Lupins
Milch	G	Milk
Schalenfrüchte	H	Nuts
Schwefeldioxid & Sulfite	I	Sulfur dioxide & sulfites
Sellerie	J	celery
Senf	K	Mustard
Sesamsamen	L	Sesame Seeds
Soja	M	Soy
Weichtiere (Mollusken)	N	Mollusca
Konservierungsstoff	1.	preservative
mit Antioxidationsmittel	2.	with antioxidant
enthält eine Phenylalaninquelle	3.	contains phenylalanine
mit Farbstoff	4.	with colorant
mit Süßungsmittel	5.	with sweetener
chininhaltig	6.	contains quinine
Stabilisatoren	7.	stabilizers
koffeinhaltig	8.	caffeine

Für ausführlichere Erklärungen zu unseren Allergenen, wenden SIe sich bitte an unser Servicepersonal.

Please feel free to reach out to our service, if you have any further questions regarding our allergenes.

Zahlungsmöglichkeiten:
EC Kartenzahlung ab 15 €
Kreditkartenzahlung ab 40 € (VISA, Mastercard, American Express)

Für Speisen die im Restaurant konsumiert werden und anschließend eingepackt werden sollen, wird pro Verpackung 1€ berechnet.

Herzlich Willkommen im

HOTALO | VIETNAMESE RESTAURANT

Telefon: 0371/33567053

Öffnungszeiten

Die Küche schließt 30 Minuten vor Schließzeit.

Montag (außer Feiertag)	Ruhetag
Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Sonntag	11:30 - 14:30 17:30 - 22:00
Freitag, Samstag, Feiertag	11:30 - 14:30 17:30 - 22:30

Liebe Gäste,

Eat Fresh, Eat Healthy, Eat Happily - Wir freuen uns Sie heute im HOTALO Vietnamese Restaurant begrüßen zu dürfen. Mit unserem Konzept möchten wir Sie von der Vietnamesischen Kochkunst begeistern, denn unsere gemeinsame kulinarische Reise ist sowohl köstlich als auch gesund.

Unsere Küche legt großen Wert auf Geschmack sowie Gesundheit. Folglich; bitte beachten Sie, dass in bereits geringen Mengen eine starke allergische Reaktion ausgelöst werden kann. Um Ihre Zeit bei uns unbeschwert zu genießen, wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen direkt an unser Servicepersonal.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Reise durch unsere Kochkünste!

Ihr HOTALO Team

MITTAGS MENÜ

Montag bis Freitag (außer Feiertage)
Monday - Friday (excluding holidays)
11.30 bis 14:30 Uhr

1 Wähle deine Base!
Choose your Base!

M1. Bánh Canh Peanut [B,G,D]
Vietnamesische Weizennudeln mit Gemüse der Saison und hausgemachter Erdnuss -Kokosmilch Soße
vietnamese wheat noodles with vegetables and homemade peanut-coconut sauce

M2. Bánh Canh [D,G]
Vietnamesische Weizennudeln mit Gemüse der Saison und hausgemachter pikanter Soße
vietnamese wheat noodles with vegetables and homemade black sauce

M3. Curry & Co [G]
Gekochter Reis mit gemischtem Gemüse und hausgemachter roter Curry Soße
Cooked rice with vegetables and homemade red curry sauce

M4. Peanut & Co [B, G]
Gekochter Reis mit gemischtem Gemüse und hausgemachter Erdnuss-Soße
Cooked rice with vegetables and homemade peanut sauce

M5. Teriyaki & Co [M]
Gekochter Reis mit gemischtem Gemüse und hausgemachter Teriyaki Soße
Cooked rice with vegetables and homemade teriyaki sauce

2 Wähle dein Topping!
Choose your topping!

A Frittierter Tofu [M]
Fried tofu
10,50 EUR

B Hühnerbrust gebacken [D]
Baked chicken
12,50 EUR

C gebackenes Zanderfilet [D, C]
Baked Pike
13,50 EUR

D Ente kross [D]
Crispy duck
14,50 EUR

SÚP

10. Súp Rau (vegetarisch) [F, M] **6,00 EUR**
Suppe mit Gemüse und Frühlingszwiebeln
Organic tofu soup with vegetables, spring onions

A. Bio Tofu [M] **6,50 EUR**
organic tofu

B. Huhn **7,00 EUR**
chicken

11. Súp Cà Ri [G]
Leicht scharfe Curry-Kokosnuss Suppe mit Erbsen, Spinat und vietnamesischem Aroma
Spicy curry-coconut soup with peas, spinach, Vietnamese aroma

A. Frittierter Bio Tofu [M] **6,50 EUR**
fried organic tofu

B. Huhn **7,00 EUR**
chicken

C. Garnelen [E] **7,50 EUR**
shrimp

12. Súp Mì Wan-Tan [D]
Traditionelle, vietnamesische Weizennudeln in einer würzigen, klaren Brühe mit Pak-Choi, Ingwer, Schnittlauch und Sesamöl
Hearty broth served with Vietnamese wheat noodles and bok choy, ginger, spring onions, sesame oil

A. Wan-Tan Gemüsefüllung **6,50 EUR**
vegetable filling

B. Wan-Tan Huhnfüllung **7,00 EUR**
chicken filling

LITTLE STREET FOOD TOUR

20. Edamame[M] **5,50 EUR**
gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz
steamed green Beans with salt

21. Want one Wan-Tan Chiên (5x)[D]
Hausgemachte knusprig gebackene Wan-Tan serviert mit einer Chili-Süß-Sauer Soße
Home-made baked crispy wan-tan filled with vegetables, served with a chili-sweet-sour sauce

A. Gemüsefüllung **6,50 EUR**
vegetable filling

B. Hähnchenfüllung **7,50 EUR**
chicken filling

22. Nem Chay (8x)[D] **6,00 EUR**
Gebackene Minifrühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, serviert mit einer Chili-Süß-Sauer Soße
Baked mini-spring rolls filled with vegetables and served with a chili- sweet-sour sauce

Egal welche Uhrzeit - in den kleinsten Gassen Vietnams findest Du immer die besten und leckersten Häppchen!

"It doesn't matter what time or place - Vietnamese streets are always inviting you to grab little delicious snacks."

Quá ngon!

LITTLE STREET FOOD TOUR

23. Yakitori (2x) **6,50 EUR**

Hühnerspieße mit hausgemachter Soße
chicken skewer with homememade sauce

24. Nem Rán Hà Nội (2x)[A] **7,50 EUR**

Hausgemachte gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Rind und Schweinefleisch, Ei, Glasnudeln, Gemüse serviert mit Kräutersalat und hausgemachter Chili-Knoblauch Soße
Home-made baked spring rolls filled with minced beef and pork, egg, glass noodles, vegetables and served with a mix of fresh herbs and a chili-garlic sauce

25. Tôm Chiên (3x)[D, E] **8,00 EUR**

Panierte Garnelen mit Kräutersalat, serviert mit Chili-Süß-Sauer Soße
Deep fried prawns served with a mix of fresh herbs and a chili-sweet- sour sauce

HOTALO'S CHOICE

26. Sharing is Caring[A, D, E] **(ab 2 Personen / people)**

Verschiedene Vorspeisen aus unserer little Street Food Tour Vietnams
Various appetizers from our little street food tour in Vietnam

6,50 EUR p.P.

Deine Füße tun vom Laufen weh? Lass' uns eine Pause von der Little Street Food Tour einlegen und im gemütlichen Restaurant um die Ecke Platz nehmen.

Tired from walking? Let's take a break from our little street food tour by joining this cozy restaurant right around the corner.

Đi nào!

HOTALO'S HANDMADE SPECIAL ROLLS

30. Summer Breeze Roll [A]

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Reisfadennudeln, Ei, frischem Salat, Kräutersalat, serviert mit hausgemachter Hoisin-Soße
Vietnamese summer rolls filled with rice noodles, egg, fresh salad, Vietnamese herbs, served with a mix of fresh herbs and hoisin sauce

A. Frittierter Bio Tofu [M] **8,00 EUR**
fried organic tofu

B. Hühnchen **10,00 EUR**
chicken

C. Garnelen und Hühnchen [E] **12,00 EUR**
shrimp and chicken

HOTALO'S KOREAN – VIETNAMESE FUSION

31. Hausgemachte Kimbap [A, D]

Kimbap gefüllt mit Ei, Gurke, eingelegter Rettich und Karotten serviert mit hausgemachter Spezial-Soße
Kimbap filled with egg, cucumber, pickled radish and carrot, served with a home-made special sauce

A. Frittierter Bio Tofu [M] **10,00 EUR**
fried organic tofu

B. Hühnchen **12,00 EUR**
chicken

C. panierte Garnelen [E] **14,00 EUR**
deep fried shrimp

HOTALO'S HANDMADE SPECIAL ROLLS

HOTALO'S KOREAN – VIETNAMESE FUSION

32. Crunchy Kimbap [A, D]

Hausgemachte Kimbap umhüllt mit einer knusprigen Panade, gefüllt mit Ei, Gurke, eingelegter Rettich und Karotten, serviert mit hausgemachter Spezial-Soße

Crunchy kimbap roll filled with egg, cucumber, pickled radish and carrot, served with a home-made special sauce

A.	**Frittierter Bio Tofu** [M] / *fried organic tofu*	**11,00 EUR**
B.	**Hühnchen** / *chicken*	**13,00 EUR**
C.	**panierte Garnelen** [E] / *deep fried shrimp*	**15,00 EUR**

33. Can't decide? Choose all bites! [A, D, E]
(ab 3 Personen) 8,50 EUR p.P.

Eine bunte Mischung aus HOTALOs hausgemachten Spezial – Rollen
fun mix of HOTALO's homemade special rolls

HOTALOs Interpretation des Kimbaps ist eine mit Seealgenblatt umhüllte Reisrolle, gefüllt mit leckeren vietnamesischen Zutaten.

HOTALO's creation of Kimbap combines Korean rice rolls wrapped in seaweed and filled with delicious Vietnamese ingredients.

Kimbap là gì?

SALAD BOWLS

Wähle deinen Lieblingssalat und füge Toppings hinzu!
Choose your favourite salad and top it off with extras!

40. HOTALO's Sunrise with Honey-Mustard [K] **8,00 EUR**
Frischer Salat mit saisonalem Obst und hausgemachter Spezial-Soße Sốt Mù Tạc & Mật Ong (Senf & Honig)
Fresh salad with seasonal fruits and a homemade special sauce sốt mù tạc & mật ong (mustard & honey sauce)

41. HOTALO's Sunrise with Cheesy Basil **8,00 EUR**
Frischer Salat mit saisonalem Obst und hausgemachter Spezial-Soße Sốt Phô Mai & Húng Quế (Käse & Basilikum)
Fresh salad with seasonal fruits and a homemade special sauce called Sốt Phô Mai & Húng Quế (cheese & basil)

Toppings

A. vegetarische Wantan [D] **/** *vegetarian Wantan* **+ 2,00 EUR**
B. gegrillte Hühnerbrust / *grilled chicken* **+ 4,00 EUR**
C. gegrillte Garnelen [E] **/** *grilled shrimp* **+ 6,00 EUR**

SALAD BOWLS

Wähle deinen Lieblingssalat und füge Toppings hinzu!
Choose your favourite salad and top it off with extras!

42. HOTALO's Sunrise with M(a)y Honey [A, K] **8,00 EUR**
Frischer Salat mit saisonalem Obst und hausgemachter Spezial-Soße Sốt Mè Rang (Mayonaise & Honig)
Fresh salad with seasonal fruits and a homemade special sauce Sốt Mè Rang (mayonnaise & honey)

43. HOTALO's Sunrise with Simico [A] **8,00 EUR**
Frischer Salat mit saisonalem Obst und hausgemachter Spezial-Soße Sốt Giấm (Balsamico & Mayonaise)
Fresh salad with seasonal fruits and a homemade special sauce Sốt Giấm (balsamic vinegar & mayonnaise)

Toppings

A. vegetarische Wantan [D] **/** *vegetarian Wantan* **+ 2,00 EUR**
B. gegrillte Hühnerbrust / *grilled chicken* **+ 4,00 EUR**
C. gegrillte Garnelen [E] **/** *grilled shrimp* **+ 6,00 EUR**

Eat fresh, eat healthy, eat happily - HOTALO möchte dich nicht nur von der Vietnamesischen Küche überzeugen, sondern auch von dessen gesunden, aber dennoch köstlichen Gerichten!

Eat fresh, eat healthy, eat happily - HOTALO is on a mission to convey both the Vietnamese cuisine as well as its balanced yet delicious food!

Ăn mạnh vào!

NOODLE BOWLS

HOTALO'S COMFORT FOOD

50. Phở Hà Nội

Traditionelle, vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen, klaren Brühe mit Zimt, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum and weiteren asiatischen Gewürzen
Traditional vietnamese broth with cinnamon, ginger, spring onion, coriander, basil and further asian spices – served with rice ribbon noodles

A. frittiertem Bio Tofu [M] **14,00 EUR**
fried organic tofu

B. Hühnchen **14,00 EUR**
chicken

C. gebratenes Rindfleisch **16,00 EUR**
roasted beef

51. Bún Nem Rán Hà Nội [A] **16,00 EUR**

Reisnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen gefüllt mit Ei, gehacktem Rind- und Schweinefleisch, Glasnudeln, Gemüse - serviert mit Kräutersalat und hausgemachter Chili-Knoblauch-Soße
Crispy spring rolls filled with egg, pork, beef, glass noodles, vegetables, served with rice noodles, lettuce, herbs, homemade chili-garlic sauce

52. Bún Chả Hà Nội

Reisnudeln mit gegrilltem Fleisch nach Wahl, dazu Kräutersalat und hausgemachter Chili-Knoblauch-Soße
Rice noodles with grilled meat by choice served with salad, herbs and homemade chili-garlic sauce

A. Schwein / *pork* **14,00 EUR**
B. Hühnchen / *chicken* **16,00 EUR**
C. Schwein & Huhn / *pork & chicken* **18,00 EUR**

NOODLE BOWLS

53. Bún Xả ớt Hà nội [B,L]
leicht scharfe Reisnudeln nach vietnamesischer Art, Zitronengras, Peperoni, Erdnüssen, Röstzwiebeln, frischem Salat, asiatischen Kräutern - serviert mit hausgemachter Chili-Knoblauch-Soße
Spicy Vietnamese style rice noodles with lemongrass, peanuts, crispy onion flakes, fresh salad and Asian herbs served with homemade chili-garlic sauce

A. Frittierter Bio Tofu [M] *fried organic tofu*	**14,00 EUR**
B. Hühnerbrust *chicken breast*	**16,00 EUR**
C. Rindfleisch *beef*	**18,00 EUR**

U-don know Bánh Canh?

54.
Bánh Canh Teriyaki Style [D]
Vietnamesische Weizennudeln mit Pak-Choi, Spinat und hausgemachter Teriyaki Soße
Vietnamese noodles with bok choy, spinach and homemade teriyaki sauce

55.
Bánh Canh CuCo Style [D]
Vietnamesische Weizennudeln mit Pak-Choi, Spinat, hausgemachter rote Curry-Kokosmilch Soße
Vietnamese noodles with bok choy, spinach, homemade red curry-coconut sauce

A. frittiertem Bio Tofu [M] / *fried organic tofu*	**14,00 EUR**
B. gebratene Hühnerbrust / *roasted chicken*	**16,00 EUR**
C. gebratenes Rindfleisch / *roasted beef*	**18,00 EUR**
D. Ente kross / *crispy duck*	**20,00 EUR**
E. Garnelen [E] / *shrimp*	**22,00 EUR**

RICE BOWLS

60. Cà Ri Bowl [G]

Hausgemachte rote Curry-Kokosmilch Soße mit gemischtem Gemüse der Saison, serviert mit Reis
Homemade red curry-coconut sauce with seasonal vegetables, served with rice

A frittiertem Bio Tofu [M] / *fried organic tofu*	**14,00 EUR**
B gebratene Hühnerbrust / *roasted chicken*	**16,00 EUR**
C panierte Hühnerbrust [D] / *breaded chicken*	**18,00 EUR**
D knuspriges Zanderfilet [D, C] / *crispy zander*	**18,00 EUR**
E Ente kross [D] / *crispy duck*	**20,00 EUR**
F Garnelen [E] / *shrimp*	**22,00 EUR**

61. Teriyaki Bowl [M]

Hausgemachte Teriyaki Soße mit gemischtem Gemüse der Saison, serviert mit Reis
Homemade teriyaki sauce with seasonal vegetables, served with rice

A frittiertem Bio Tofu [M] / *fried organic tofu*	**14,00 EUR**
B gebratene Hühnerbrust / *roasted chicken*	**16,00 EUR**
C panierte Hühnerbrust [D] / *breaded chicken*	**18,00 EUR**
D knuspriges Zanderfilet [D, C] / *crispy zander*	**18,00 EUR**
E Ente kross [D] / *crispy duck*	**20,00 EUR**
F Garnelen [E] / *shrimp*	**22,00 EUR**
G Rindfleisch / *beef*	**18,00 EUR**

62. Creamy Crunch Bowl [B, G]

Hausgemachte Erdnuss-Kokosmilch Soße mit gemischtem Gemüse der Saison, serviert mit Reis
Homemade peanut-coconut sauce with seasonal vegetables, served with rice

A frittiertem Bio Tofu [M] / *fried organic tofu*	**14,00 EUR**
B gebratene Hühnerbrust / *roasted chicken*	**16,00 EUR**
C panierte Hühnerbrust [D] / *breaded chicken*	**18,00 EUR**
D knuspriges Zanderfilet [D, C] / *crispy zander*	**18,00 EUR**
E Ente kross [D] / *crispy duck*	**20,00 EUR**
F Garnelen [E] / *shrimp*	**22,00 EUR**

VEGETARIAN BOWLS

70. Súp Mì Wan-Tan D, L, vegetarisch **14,00 EUR**

Traditionelle, vietnamesische Weizennudeln und Teigtaschen gefüllt mit Gemüse & Tofu in einer würzigen Brühe mit Pak-Choi, Ingwer, Schnittlauch und Sesamöl
Hearty broth served with Vietnamese wheat noodles, wan-tan filled with vegetables and tofu; bok choy, ginger, spring onions, sesame oil

71. Rau Xào Teriyaki-Bowl vegan **14,00 EUR**

Gemüsebraten dazu vietnamesische Weizennudeln, Gemüse der Saison und hausgemachte Teriyaki – Soße
Stir-fried vegetables with vietnamese wheat noodles, seasonal vegetables and homemade teriyaki sauce

72. Bio - Tofu Teriyaki Bowl D,M,G, vegan **14,00 EUR**

Gemüsebraten mit frittiertem Tofu dazu vietnamesische Weizennudeln, Pak-Choi, Gemüse, Spinat und hausgemachte Teriyaki – Soße
Stir-fried vegetables with fried tofu, vietnamese wheat noodles, pak-choi, vegetable, spinach and homemade teriyaki sauce

73. Bio - Tofu Curry Bowl D,M,G, vegetarisch **14,00 EUR**

Gemüsebraten mit frittiertem Tofu dazu vietnamesische Weizennudeln, Pak-Choi, Gemüse Spinat und hausgemachter Curry-Soße
Stir-fried vegetables with fried tofu, vietnamese wheat noodles, pak-choi, vegetable, spinach and homemade curry sauce

74. Bio - Tofu Peanut Bowl D,M,G,B, vegan **14,00 EUR**

Gemüsebraten mit frittiertem Tofu dazu vietnamesische Weizennudeln, Pak-Choi, Gemüse, Spinat und hausgemachter Erdnuss – Soße
Stir-fried vegetables with fried tofu, vietnamese wheat noodles, pak-choi, vegetable, spinach and homemade peanut sauce

KID'S AREA

80. Eine Portion Pommes mit Dips [A] **5,00 EUR**
A portion of fries with dips

81. Chicken Teriyaki [M] **10,00 EUR**
Hühnerbrustbraten mit gekochtem Reis, Pak-Choi, Gemüse, Spinat und hausgemachter Teriyaki – Soße
Chicken breast with steamed rice, pak-choi, vegetables, spinach and homemade teriyaki sauce

82. Totoro's Tofu [M, vegan] **10,00 EUR**
frittierter Tofu mit gekochtem Reis, Pak-Choi, Gemüse Spinat und hausgemachter Teriyaki – Soße
deep fried tofu with cooked rice, pak-choi, vegetable, spinach and homemade teriyaki sauce

82. Totoro's Bánh Canh [D,M] **10,00 EUR**
Vietnamesische Weizennudeln mit Hühnerbrust, Pak-Choi und Gemüse in Teriyaki Soße
vietnamese wheat noodles with chicken breast, pak-choi and vegetables in teriyaki sauce

83. Totoro's Chicken [A,D] **10,00 EUR**
Panierte Hühnerbrust mit Pommes und Dips
breaded chicken breast with fries and dips

DESSERT

90. Hausgemachter Avocado Pudding [G, M] **5,50 EUR**
Homemade Avocado Pudding

91. Mochi Eis-Creme **7,00 EUR**
Mochi ice-cream

92. Kokosnussbällchen mit Eis-Creme [D] **8,00 EUR**
Coconut balls with ice-cream

HOTALO'S CHOICE

93. Sharing is Caring (ab 2 Personen / people)
Verschiedene Desserts
Various desserts **6,50 EUR p.P.**

HOTALO

VIETNAMESE RESTAURANT

DRINKS

CÀ PHÊ

100. Cà Phê Nâu Nóng [2, G, 8] **4,50 EUR**
Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch
Vietnamese Espresso with condensed milk

101. Cà Phê Sữa Đá [2, G, 8] **5,50 EUR**
eiskalter Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondensmilch
cold Vietnamese Espresso with condensed milk

102. Cà Phê Crema [8] **3,50 EUR**
Caffeé Crema

103. Cà Phê Latte [8] **3,50 EUR**
Cà Phê Latte

104. Cappucino [8] **4,00 EUR**

105. Espresso einfach [8] **3,00 EUR**

106. Espresso doppelt [8] **5,00 EUR**

107. Heiße Schokolade **3,50 EUR**
hot choclate

TRÀ

110. verschiedene Teesorten **3,50 EUR**
Tasse Grüner/ Kamille/ Schwarzer/ Pfefferminz/ Früche Tee
cup of green/ chamomile/ black/ peppermint/ fruit tea

111. Trà Gừng **5,00 EUR**
Tasse frischer Ingwertee mit Limetten und Honig
Fresh ginger tea with lime and honey

112. Trà Bạc Hà **5,00 EUR**
Tasse frischer Pfefferminztee mit Ingwer, Limetten, Honig
A cup of fresh peppermint tea with ginger, lime and honey

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

120. Tafelwasser "Naturell" Mit Minze und Limette *With mint and lime*	**0,25L** **0,5L** **1,0L**	**2,50 EUR** **4,00 EUR** **7,00 EUR**
121. Tafelwasser "Classic" Mit Minze und Limette *With mint and lime*	**0,25L** **0,5L** **1,0L**	**2,50 EUR** **4,00 EUR** **7,00 EUR**
122. Softdrinks Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	**0,2L** **0,4L**	**3,50 EUR** **4,50 EUR**
123. Verschiedene Fruchtsäfte Mango, Lychee, Guave, Maracuja, Rhabarber, Banane, Kirsche, Anans, Apfel naturtüb, Orange, KiBa *(alle Säfte auch als Schorle erhältlich)*	**0,2L** **0,4L**	**3,50 EUR** **5,00 EUR**

ENERGY DRINK

130. The Original [8] Red Bull, Limette, Minze *Red bull, lime, peppermint*	**8,50 EUR**
131. Coco Power Kokos Blaubeere, Orange, Minze *Coconut berry, orange, peppermint*	**8,50 EUR**
132. Berry Energy Açai, Orange, Minze *Açai; orange, peppermint*	**8,50 EUR**
133. Watermelon Splash Wassermelone, Orange, Minze *Watermelon, orange, peppermint*	**8,50 EUR**

BIERE

140. **Radeberger Pilsner** *vom Fass*	0,3L	3,90 EUR	0,5L	5,00 EUR
141. **Radeberger Alkoholfrei**	FL 0,33L	3,50 EUR		
142. **Oberdorfer Hell** *vom Fass*	0,3L	3,90 EUR	0,5L	5,00 EUR
143. **Büble Weissbier** *vom Fass*	0,3L	3,90 EUR	0,5L	5,00 EUR
144. **Büble Weissbier Alkoholfrei**			FL 0,5L	5,00 EUR
145. **Radler** *vom Fass*	0,3L	3,90 EUR	0,5L	5,00 EUR
146. **Diesel** *vom Fass*	0,3L	3,90 EUR	0,5L	5,00 EUR
147. **Bier Saigon**	FL 0,33L	4,50 EUR		

SPIRITUOSEN

150. **Whisky Suntory Toki**	43%	2 cl	4,50 EUR
151. **Johnnie Walker Black Label**	40%	2 cl	3,50 EUR
152. **Bambus-Schnaps**	45%	2 cl	4,50 EUR
153. **Reisschnaps**	40%	2 cl	4,00 EUR
154. **Absolut Vodka**	40%	2 cl	3,50 EUR
155. **Ramazzotti**	30%	2 cl	3,50 EUR
156. **Jägermeister**	35%	2 cl	3,50 EUR

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

160. Guave Maracuja **7,50 EUR**

Limette, Maracuja, Rohrzucker, Litschi
Lime, maracuja, cane sugar, lychee

161. Kokoro Calpico **7,50 EUR**

Limette, Himbeeren, Minze, Ingwer, Calpico, Soda, Rohrzucker
Lime, rasberry, pepeprmint, ginger, calpico, sparkling water, cane sugar

162. Kimono Calpico **7,50 EUR**

Limette, Erdbeere, Calpico, Soda
Lime, strawberry, calpico, sparkling water

163. Kokoro Island **7,50 EUR**

Limette, Maracuja, Rohrzucker, Litschi
Lime, maracuja, cane sugar, lychee

164. Berry Lovers **7,50 EUR**

Limette, Erdbeere, Minze
Lime, strawberry, peppermint

165. Ginger Cooler **7,50 EUR**

Pfefferminze, Ingwer, Gurke, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Soda
Peppermint, ginger, cucumber, lime, cane sugar, ginger ale, sparkling water

166. Blue Sky **7,50 EUR**

Blue Curacao, Limette, Soda, Maracuja, Minze
Blue curacao, lime, sparkling water, maracuja, peppermint

167. Virgin Piña Colada[G] **7,50 EUR**

Ananas, Kokosmilch, Sahne
Pineapple, coconut, heavy cream

COCKTAILS MIT ALKOHOL

170. Aperol Spritz **8,00 EUR**

Aperol, Prosecco, Orange, Soda
Aperol, prosecco, orange, sparkling water

171. Lillet Vive **8,00 EUR**

Lillet, Schweppes, Beeren
Lillet, Schweppes, berries

172. Hugo **8,00 EUR**

Holunderblüte, Prosecco, Limette, Minze
Elderflower, prosecco, lime, peppermint

173. Martini **7,50 EUR**

Limette, Martini, Prosecco
Lime, martini, prosecco

174. Mojito **8,50 EUR**

Limetten, Bacardi, brauner Zucker, Minze, Sodawasser
Lime, bacardi, brown sugar, peppermint, sparkling water

175. Piña Colada [G] **10,50 EUR**

Bacardi, Ananas, Kokusmilch, Sahne, Rum
Bacardi, pineapple, coconut milk, heavy cream, rum

176. Mai Tai [H] **12,00 EUR**

Brauner Rum, weißer Rum, Mandelsirup, Limetten, Stroh 80 (Rum), Ananassaft, Orangensaft
Brown rum, white rum, almond sirup, lime, stroh 80 rum

LONGDRINKS

180. Whisky Cola [4, 6, 7] **8,00 EUR**
Johnnie Walker Red Label

181. Vodka Lemon **8,00 EUR**
Absolut Vodka

182. Gin Tonic [7, 11] **8,00 EUR**
London Dry Gin

183. Gin Lemon **8,00 EUR**
London Dry Gin

184. Cuba Libre [4, 6, 7] **8,00 EUR**
Havana Club

SEKT & CHAMPAGNER

190. Schnaufer Jahrgangssekt Cabinet Trocken

Fl 0,2L	8,50 EUR
Fl 0,75L	29,00 EUR

191. Schnaufer Pinot Rose Jahrgangssekt Brut

Fl 0,75L	32,00 EUR

192. Moet & Chandon Brut Imperial

Fl 0,2L	50,00 EUR
Fl 0,75L	170,00 EUR

WEISSWEIN

W1. Weissburgunder	**0,2L**	**8,50 EUR**
Rheinhessen, trocken	**Fl 0,75 L**	**29,50 EUR**
W2. Plansel Branco	**0,2L**	**7,00 EUR**
Alentjeo, trocken	**Fl 0,75 L**	**25,00 EUR**
W3. Asio Otus Vino Bianco	**0,2L**	**7,50 EUR**
Italien, halbtrocken	**Fl 0,75 L**	**26,00 EUR**

ROSÉWEIN

W4. Rotling	**0,2L**	**8,00 EUR**
Rheinhessen, feinherb	**Fl 0,75 L**	**27,00 EUR**

ROTWEIN

W5. Spätburgunder	**0,2L**	**8,50 EUR**
Rheinhessen, trocken	**Fl 0,75 L**	**29,50 EUR**
W6. Soltema Primitivo del Salento	**0,2L**	**8,00 EUR**
Apulien, trocken	**Fl 0,75 L**	**27,00 EUR**
W7. Lifili Primitivo Salento	**0,2L**	**7,50 EUR**
Italien, halbtrocken	**Fl 0,75 L**	**26,00 EUR**

HOTALO
VIETNAMESE RESTAURANT

Bạn đã no chưa?

Vielen Dank für Ihren Besuch. Wir hoffen sehr, dass Sie Ihre Zeit bei uns im HOTALO Vietnamese Restaurant genossen haben. In diesem Sinne ...

Hẹn bạn lại nhé!

oder auf deutsch

Auf Wiedersehen!