



 [gloryduck](https://www.facebook.com/gloryduck)  [gloryduck](https://www.instagram.com/gloryduck)

 [shop.gloryduck.de](https://shop.gloryduck.de)

Kartenzahlung: EC - Girocard ab 15€ !

Keine Annahme von Mastercard, Visa und Debitkarten!

*We do not accept Visacard, Mastercard & Debitcard!*

## **Herzlich Willkommen im Glory Duck!**

*"Vital, leicht, lecker"*

mit diesen Schlagworten lässt sich die asiatische Küche treffend charakterisieren. Sie zeichnet sich durch ihre gesunden, gut bekömmlichen und genussvollen Gerichte aus und präsentiert sich in einer sehr großen Bandbreite. Gewürze, Kräuter und Zutaten, die in Asien heimisch sind, schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.

Unsere Qualitätsversprechen an Sie:

Alle unsere Köstlichkeiten werden sorgfältig und individuell frisch zubereitet. Wir legen sehr viel Wert auf frisches Gemüse & Fleischsorten, dementsprechend werden diese von uns auch nach diesem Kriterium ausgesucht. 90% unserer Gerichten werden einzeln und frisch im Wok zubereitet, daher sind wir auch in der Lage Ihren individuellen Wünschen nachzukommen. Bitte sprechen Sie uns an.

*Mit besten Grüßen*

**Nguyen Truong Giang**

*Geschäftsinhaber*

# GLORY SOUPS



01. **SUP VIT** *Glory Soup* <sup>k,d</sup> 4,9 €  
Klare Brühe, Topping Ente, grünes Gemüse,  
verfeinert mit Koriander  
*Soup with duck stripes, fresh vegetable, coriander*
02. **WAN TAN** *Dumpling Soup* <sup>k,d</sup> 5,5 €  
Drei Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch & Garnelen im Süd  
mit grünem Gemüse, abgeschmeckt mit Koriander  
*Dumpling filled with minced chicken & shrimps,  
fresh green vegetables, coriander*
03. **TOM CHUA CAY** *Coconutmilk Prawn Soup* <sup>g,k</sup> 5,5 €  
Herzhafte Kokosnussmilchsuppe, Tomaten, Champignons,  
abgeschmeckt mit Zitronengras, Koriander und:  
*Coconutmilk Soup, prawns, tomato, mushroom, lemongrass, coriander and:*  
a. Garnelen - *prawns*                      b. Tofu - *tofu*
04. **SUP RAU CHAY** *Veggie Soup* <sup>k,d</sup> 4,9 €  
Vegane Suppe mit Tofustreifen,  
grünem Gemüse, Koriander  
*Vegan soup with tofu strips, green vegetables, coriander*



# IN LOVE WITH TAPAS



05. **PFANNKUCHEN** *Pancakes* a,b,d,k,g

5,5 €

Hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit Entenstreifen, Gurkenstreifen, Salat, Koriander, Sesam & Erdnüssen, serviert mit Hoisin-Erdnuss Sauce

*Homemade pancakes filled with duck stripes, cucumber, salad, coriander & sesame & peanuts, pekingduck dip*

06. **SOMMERROLLEN** *Summer Rolls* b,k,g 5,5 €

Zwei vietnamesische Reispapierrollen, gefüllt Reisnudeln, Salat, Gurkenstreifen, Karottenstreifen & vn. Kräutern, serviert mit Erdnuss-Hoisin-Sauce zum Dippen. Dazu Wahlweise:

*Two vietnamese ricepaper roll filled with rice vermicelli, salad, cucumber, carrot strips & vietnamese herbs, served with peanut-hoisin sauce for dipping. Optionally with:*

- a) Ente - *duck*
- b) Gemischt **Huhn-Tofu-Garnelen** - *mix chicken-tofu-shrimps*
- c) Wok Rindfleisch – *wok tossed beef*
- d) Tofu - *tofu*





# IN LOVE WITH TAPAS

07A. **FRÜHLINGSROLLEN** *Spring Rolls* <sup>d,c,k</sup> **5,5 €**

Klassisch mit gehacktem Schweinefleisch.  
Serviert mit süßer Limetten-Fisch Sauce.

*Classic with minced pork. Served with sweet lime-fish sauce*

07B. **FRÜHLINGSROLLEN** *Spring Rolls* <sup>d,c,k</sup> **4,5 €**

Mini-Vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse  
zum Dippen in süß-Chilli Sosse

*Mini vegetarian spring rolls filled with vegetables for  
dipping in sweet chili sauce*

08. **GRÜNE PAPAYA** *Papaya Salad* <sup>b,c,k</sup> **7,5 €**

Erfrischend scharfer grüne Papaya-Julienne, Chilli,  
Koriander, vietnamesischen Kräuter & geröstete  
Erdnüsse, mit süß-sauer-scharfem Dressing.

Wahlweise mit:

*Green Papay-Julienne, chili, coriander,  
vietnamese herbs, roasted peanuts with  
sweet-sour and hot dressing. Optionally with:*

a. Garnelen – *prawns*

b. Tofu & Seitan  
*tofu & saitan*

09. **GRÜNE MANGO** *Mango Salad* <sup>k,c,b</sup>

Salat mit Mangostreifen, Lotusstengel,  
Karottenstreifen, Sprossen, gerösteten  
Erdnüssen, Sesam, vietnamesischen Kräutern  
& süßem Limetten Dressing. Wahlweise mit:  
*Mango Salad, lotus stems, carrot strips, sprouts,  
roasted peanuts, sesame, vietnamese herbs and  
sweet lime Dressing. Optionally with:*

a) Wok Rindfleisch - *wok tossed beef* **6,5 €**

b) Tofu & Seitan **6,0 €**  
*tofu & saitan*



# IN LOVE WITH TAPAS

10. **CHA LA LOT** - *Beef Lolot Wraps* <sup>k,b</sup> 5,5 €

Zartes Rinderhack in saftig grünen Betelblätter gewickelt und gebraten, serviert mit Limetten-Fisch-Vinaigrette, verfeinert mit Sesam  
*Minced beef wrapped in lush green betel leaves, fried, served with lemon-fish sauce & sesam*



11. **SATAY GA** *Chicken Skewers* <sup>b</sup> 5,5 €

Marinierte Hühnerspieße gegrillt,  
mit hausgemachter Erdnussoße zum Dippen  
*Grilled Satay chicken Skewers with homemade peanut dip*



# IN LOVE WITH TAPAS



12. **GYOZA** *Baked Dumplings* <sup>b</sup>

Gold gebackene Teigtaschen mit süß-scharfem Dressing  
*Gold-baked dumplings, served with sweet-hot dip*

a. Hühnerfleisch - *Chicken*

5,5 €

b. Vegetarisch mit Gemüse - *Vegan with vegetables*

5,5 €



# GLORY DUCK SPECIALS



## GLORY DUCK KULINARISCHES GEHEIMNIS

Die Ente ist bei uns nicht nur Namensgeber sondern auch ein kulinarisches Highlight. Unsere Entenzubereitung ist sehr aufwendig. Sie beginnt bei der richtigen Technik des Ausnehmens und Würzens, erfordert dann stundenlanges Garen in einem Entenofen. Die gelungene Ente ist knusprig und sehr saftig. Durch das langsame grillen im sogenannten Entenofen ist die Ente nahezu fettfrei. Nicht die Beigabe von Salz und Gewürzen macht den guten Geschmack, es ist die aufwendige Zubereitung, die zum kulinarischen Ereignis führt. Lassen Sie sich überraschen...

# GLORY DUCK SPECIALS

20. **VIT MANGO** *Mango Duck* 🍷 d,g,k,i **14,5 €**

Gegrillte Ente in frischer Mango-Kokosnussmilch Soße, dazu grünem Gemüse und Mangostücken, serviert mit knusprig panierte Kartoffelbällchen, verfeinert mit Sesam

*Grilled duck in fresh mango coconut milk sauce, with green vegetables and mango pieces, served with crispy breaded potato balls, refined with sesame*

21. **VIT ORANGE** *Orange Duck* d,g,k **14,5 €**

Gegrillte Ente in frischer Orangen-Kokosnussmilch Soße, dazu Orangenstücken und Salat, serviert mit Jasminreis

*Grilled duck in fresh orange-coconut milk sauce, with orange pieces and salad, served with jasmine rice*

22. **VIT NONG XEO** *Duck Hot Pan* 🍷 d,g,l,k,i **14,9 €**

Ente mit Wokgeschwenktem grünem Gemüse, übergossen mit Chop Suey Soße, in der heißen Platte serviert. Dazu Jasminreis

*Duck with wok-tossed green vegetables, topped with chop suey sauce, served on a hot plate. Served with jasmine rice*

23. **VIT QUAY GION** *Duck Oyster* d,k,n,i **14,5 €**

Ente mit Wokgeschwenktem grünem Gemüse & Pakchoi, verfeinert mit Austernsoße, serviert mit Jasminreis

*Duck with wok-tossed green vegetables and pak choi, refined with oyster sauce, served with jasmine rice*



# GLORY DUCK SPECIALS



24. **VIT CURRY DO** *Red Curry Duck* b,d,g,i,k **14,5 €**

Gegrillte Ente in pikanter rotes Thai-Curry  
Kokosnusmilchsoße, verfeinert mit Limettengrass,  
Galgant & Limettenblätter mit grünem Gemüse,  
serviert mit Jasminreis

*Grilled duck in spicy red Thai curry coconut milk sauce,  
refined with lime grass, galangal and lime leaves  
with green vegetables, served with jasmine rice*

25. **VIT GION ERDNUSS** *Peanut Duck*  b,d,g,i,k **14,5 €**

Gegrillte Ente in hausgemachter Erdnuss-Kokosmilchsoße  
mit grünem Gemüse, verfeinert mit  
gerösteten Erdnüssen, serviert mit Duftreis

*Grilled duck in homemade peanut-coconutmilk-sauce  
with fresh vegetable & roasted peanuts, served with rice*



# GLORY DUCK SPECIALS



26. **PEKING DUCK NOODLES**  **14,9 €**

Gegrillte Ente auf gebratenen Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln & vietnamesischen Kräutern

*Grilled duck on stir fried rice ribbon noodles with fresh vegetables, peanuts, roasted onions & vietnamese herbs*

Empfohlen mit zusätzlich kleine Schale  
*recommended with an additional small bowl*

Curry Sosse / *curry sauce*

**2,5 €**

oder Erdnussosse / *peanut sauce*

**2,5 €**

27. **UDON DUCK**

**14,90 €**

Gegrillte Ente auf gebratene Udon- Nudeln mit grünem Gemüse, herzhafter Sojareduktion, verfeinert mit Erdnüssen & Röstzwiebeln und Koriander

*Grilled duck on stir fried udon noodles with green vegetables, hearty soy reduction, refined with peanuts & roasted onions and coriander*

**NEW!**



# CLASSIC MAIN COURSE

Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse, Röstzwiebel und Sesam sowie auch Knoblauch & Zwiebeln schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.  
Falls Sie eines der Zutaten nicht in ihrem Gericht haben wollen. Geben Sie uns bitte Bescheid.



30. **DUI GA** *Crispy Honey Chicken* 🍴 i,k 12,5 €

Knuspriges Hühnerschenkel ohne Knochen in herzhafter Austernsoße mit grünes Gemüse, verfeinert mit Koriander, serviert mit Jasminreis

*Crispy boneless chicken thighs in a hearty oyster sauce with green vegetables, refined with coriander, served with jasmine rice*

31. **GA NUONG VUNG** i,k 12,5 €

*Grilled Tamarinde Chicken*

Zartes mariniertes Hühnerfilet gegrillt, dazu gedämpftes grünes Gemüse, hausgemachte Süß-sauer-scharfe Soße aus der Tamarinde-frucht, serviert mit Jasminreis

*Tender marinated chicken fillet grilled, with steamed green vegetables, homemade sweet-sour-spicy sauce from the tamarind fruit, served with jasmine rice*

34. **BO XAO CAY TOI** *Hot Garlic Beef* 🍴 i,k,c 12,5 €

Im Wok geschwenkter Angus Beefspitzen mit grünem Wokgemüse verfeinert mit Knoblauch & Chilli Soße, serviert mit Jasminreis

*Wok beef tossed with green wok vegetables refined with garlic & chilli sauce, served with jasmine rice*



# CLASSIC MAIN COURSE

*Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse, Röstzwiebel und Sesam sowie auch Knoblauch & Zwiebeln schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.  
Falls Sie eines der Zutaten nicht in ihrem Gericht haben wollen. Geben Sie uns bitte Bescheid.*

35. **THAP CAM XEO** *Mix & Match Plate* <sup>i,k,c</sup> 14,9 €

Im Wok geschwenkte Garnelen, Hühnerfleisch, Rindfleisch, dazu grünem Gemüse, übergossen mit Austernsoße, verfeinert mit Sesam, Koriander & Jasminreis, serviert in der heißen Platte  
*Prawns sautéed in the wok, chicken, beef, green vegetables, doused with oyster sauce, refined with sesame, coriander & jasmine rice, served on a hot plate*

36. **SALMON BOWL**  <sup>i,k,c</sup> 14,9 €

Gebratenes Lachsfilet auf Wokgemüse, abgeschmeckt mit dunkler würzigen Sauce, verfeinert mit Sesam & Koriander, serviert mit Duftreis  
*Fried salmon fillet on wok vegetables, seasoned with darker spicy sauce, refined with sesame & coriander, served with fragrant rice*



# VEGANE GERICHTE

37. **DAU XAO RAU - VEGAN PLATE**  <sup>i,j</sup> **12,0 €**

Tofustreifen im WoK geschwenkt, dazu grünem Wokgemüse, übergossen mit Sojareduktion, verfeinert mit Sesam und Koriander, serviert mit Jasminreis

*Tofu strips tossed in the wok, with green wok vegetables, doused with soy reduction, refined with sesame and coriander, served with jasmine rice*

38. **FALSCH E ENTE - MOCK DUCK**   <sup>i,i,d</sup>

Veganes Entenfiletstreifen (Seitan), knackiges Wokgemüse, Jasminreis

*Vegan duck fillet strips (seitan), crunchy wok vegetables, jasmine rice*

a) Vegane Austernsosse / *Vegan oyster sauce* **12,5 €**

b) Roter - Curry Sosse / *Red curry sauce* **12,5 €**

c) Erdnuss-Curry Sosse / *Peanut curry sauce* **12,5 €**

39. **UDON XAO TOFU**   <sup>i,i,d</sup> **13,5 €**

Im Wok geschwenkte Tofustreifen mit grünes Gemüse und Seitanstreifen auf gedämpften Udon-Nudeln, verfeinert mit Erdnüssen & Röstzwiebeln und Koriander, in herzhafter Sojareduktion. Auch mit Vegan Entenfilet (Seitan) möglich.

*Tofu strips sautéed in the wok with green vegetables and seitan strips on steamed udon noodles, refined with peanuts, roasted onions, coriander, in hearty soy reduction. Also possible with vegan duck fillet (seitan).*



# CURRY GERICHTE

Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse und Röstzwiebel schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen. Falls Sie eines der Zutaten nicht in Ihrem Gericht haben wollen. Geben Sie uns bitte Bescheid.

40. **CURRY SPECIAL**  a,b,d,g,i  
Rotes Thai-Curry Kokosnusmilchsoße mit grünem Gemüse, verfeinert mit Limettengrass, Limetteblättern, Galgant & Ingwer. Serviert mit Jasminreis  
*Red Thai curry coconut milk sauce with vegetables, lime grass, lime leaves, ginger, rice and...*
- |                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| a) Huhn/ <i>Chicken</i>               | 11,5 € |
| b) Rind / <i>Angus Beef</i>           | 12,0 € |
| c) Huhn kross / <i>crispy chicken</i> | 12,5 € |
| d) Tofu / <i>tofu</i>                 | 11,5 € |
41. **TOM RAN MUOI OT - TIGER PRAWNS**  a,b,d,g,i,k 14,9 €  
Große Garnelen in Salz & Chilli mariniert, gegrillt in cremiger Curry Kokosnusmilch Soße mit frischem Gemüse. Serviert mit Jasminreis  
*Large prawns marinated in salt & chilli, grilled in a creamy curry coconut milk sauce with fresh vegetables. Served with jasmine rice*
42. **PHO TRON CURRY - RICE NOODLES CURRY**  a,b,d,g,i  
Reisbandnudeln in Thai-Curry-Kokosmilchsoße mit grünem Gemüse & Salat, verfeinert mit vietn. Kräuter, Röstzwiebel & Erdnüssen  
*Rice noodles in Thai-Curry-Coconutmilk Sauce with fresh vegetable & salad, roasted peanuts & roasted onions*
- |                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| a) Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 11,5 € |
| b) Rind / <i>beef</i>             | 12,0 € |
| d) Tofu / <i>tofu</i>             | 11,5 € |



## ERDNUSSSOSSE

## MASSAMAN CURRY

### 43. PEANUT SAUCE b,d,g,i,k

Hausgemachte cremige  
Erdnuss-Kokosmilchsoße mit grünem  
Gemüse, verfeinert mit gerösteten  
Erdnüssen, serviert mit Jasminreis  
*in homemade peanut- coconutmilk- sauce  
with fresh vegetable & roasted peanuts,  
served with rice*

Alternativ / *you can also choose with:*

- a) Hühnerfleisch / *chicken* **11,5 €**
- b) Rind / *beef* **12,0 €**
- c) Huhn Kross / *crispy chicken* **12,5 €**
- d) Tofu / *tofu* **11,5 €**

### 44. MASSAMAN-CURRY a,b,d,g,i

Des Königs Leibgericht  
Curry Gericht aus der Süd thailändischen  
Küche, es unterscheidet sich deutlich von  
den bekannteren Thai-Currys. Einen Unterschied  
machen Gewürze wie Zimt, Kardamom,  
Kreuzkümmel und Nelken, welche dem  
Massamen- Curry eine aromatische Note  
verleihen. **(mildscharf)** Massaman-Curry,  
frischem Gemüse, Kartoffeln, Röstzwiebeln, Reis  
*Thai massaman curry, also known as matsaman  
or mussaman curry is a creamy, mildly spicy,  
nutty, slow-cooked curry*

- a) Hühnerfleisch / *chicken* **11,5 €**
- b) Rind / *beef* **12,0 €**
- c) Huhn Kross / *crispy chicken* **12,5 €**
- d) Tofu / *tofu* **11,5 €**

alle Angaben in € inkl.g.Mwst. Farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), Antioxidationsmittel (4)



# NUDELGERICHT



## 50. I LOVE PHO - PHO NOODLE SOUP <sup>c</sup>

Traditionelle Reisbandnudelsuppe der vietnamesischen Küche.  
Kräftige klare Brühe, Reisbandnudeln, vietnamesischen Kräuter,  
Zwiebeln & Koriander

*Traditional Vietnamese flat rice noodle soup. Strong clear broth, flat rice noodles,  
Vietnamese herbs, onions & coriander*

a) Hühnerfleisch / *chicken*

**12,0 €**

b) Rindfleisch / *beef*

**12,0 €**

c) Tofu mit Gemüse & Seitan / *tofu with vegetables & seitan*

**11,5 €**

## 51. WAN TAN - NOODLESOUP <sup>c,d</sup>

Mit Hühnerfleisch und Garnelen gefüllte Wan Tans im Kräutersud  
mit feinem Gemüse der Saison, verfeinert mit Kräuter

*Wontons filled with chicken and shrimps in herb stock  
with fine seasonal vegetables, refined with herbs*

**12,5 €**

## 52. BUN CHA LA LOT - LOLOT LEAF <sup>c,k,b</sup>

Zartes Rinderhack in saftig grüner Betelblätter gewickelt und gebraten auf  
lauwarmer Reisnudeln mit frischer Salat & asiatischer Kräuter.

Dazu süßer Limetten-Fisch-Dressing

*Tender minced beef wrapped in juicy green betel leaves and fried on  
lukewarm rice noodles with fresh salad and Asian herbs.*

*Plus sweet lime fish dressing*

**12,5 €**

alle Angaben in € inkl.g.Mwst. Farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), Antioxidationsmittel (4)





# NUDELGERICHT

- 53. BUN GA NUONG - GRILLED ANGRY CHICKEN** c,k,b **12,5 €**  
In Limetten - Marinade eingelegter Hühnerfilet, gegrillt. Dazu lauwarmer Reissnudeln, frischer Salat & asiatischer Kräutersüßer Limetten-Fisch-Dressing  
*Vietnamese grilled Chicken, rice noodles, salad, herbs, sweet lemon dressing*
- 54. BUN BO NAM BO - RICE NOODLES WOK BEEF** b,c,k **12,5 €**  
Im Wok geschwenkter Rindfleisch auf lauwarmer Reissnudeln mit frischer Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräuter, abgeschmeckt mit süßer Limetten-Fisch-Dressing  
*Wok Beef served with rice noodles - salad - peanuts - herbs- sweet lemon dressing*
- 56. BUN NEM RAN - SPRINGROLLS** b,c,d,k,a **12,5 €**  
Traditionelle gebratene Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehack, auf lauwarmer Reissnudeln, frischer Salat, Kräuter, abgeschmeckt mit süßer Lemon-Fisch-Dressing  
*Vietnamese fried Springrolls served with rice noodles, salad, herbs, lemon fish dressing*
- 57. PHO XAO - VIETNAMESE FRIED RICENOODLES**  b,c,k,i,a  
Gebratener vietnamesischer Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Erdnüssen & Kräuter, wählbar mit:  
*Fried Vietnamese flat rice noodles with fresh vegetables, peanuts & herbs, selectable with:*
- a) Hühnerfleisch / *chicken* **12,5 €**
  - b) Rind / *beef* **13,5 €**
  - c) Tofu / *tofu* **12,5 €**

# NOODLES DISHES

alle Angaben in € inkl.g.Mwst. Farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), Antioxidationsmittel (4)



# BEILAGE

## ZUSÄTZLICHE BEILAGE:

Portion Reis	2,5€
Portion Reisbandnudeln	3,0€
Portion Udonnudeln	3,5€
Portion Ente	8,0€

# FUN FOR KIDS

(Verkauf nur an Kindern von 0 bis 14 Jahre alt)

## 58. CHICKEN SKEWERS b,g,k

**7,5 €**

Zwei Sate-Hühnerspieße in Erdnuss-Kokosnussmilchsoße mit Salat, serviert mit Jasminreis  
*Two chicken skewers in peanut coconut milk sauce with salad and rice*

## 59. LONG LONG NOODLES a,b,i,l,k

**6,9 €**

Wokgeschwenkte vietnamesische Reisbandnudeln  
mit grünem Gemüse in lieblicher Sojareduktion  
*Wok tossed rice noodles with green vegetables in sojareduction*



# NACHTISCH

60. **KOKOS - MANGO PANNA COTTA** <sup>g</sup> 5,0 €  
hausgemacht & frisch, mit Mangostücken und Mangopüree  
*homemade & fresh, with Mango sauce and Mangofruit*
61. **SÜSSER KLEBREIS** <sup>(warm)</sup> 5,0 €  
Thailändische Spezialität, verfeinert mit Kokosmilch,  
gefüllt mit Banane & rote Bohnen  
*Thai dessert, with coconutmilk & filled with banana and red beans (warm)*
62. **MANGO CHEESECAKE** <sup>d,g</sup> 5,5 €





# OUR SPECIAL PEKING DUCK

*Bestellen Sie unsere Peking Duck Kochbox für Zuhause 55,00€*

## INHALT

- Vorgegarte Peking Ente *pre cooked peking duck*
- 180 ml Peking Duck Sauce *180 ml peking duck sauce*
  - 18 Pfannkuchlein *18 pancakes*
  - 2 Stäbchen *2 chop sticks*
  - Anleitung *cooking instructions*

## ANMERKUNG / NOTE:

- Abholung Werktags von 14<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup> möglich
  - Bestellung immer 1 Tag im Voraus
- auf Anfrage Lieferung innerhalb Berlins gegen Gebühr möglich
- **VON RÜCKGABE AUSGESCHLOSSEN**





  
**GLORY DUCK**

**GETRÄNKE**

**DRINKS**



# KAFFEE

<b>ESPRESSO</b> <sup>2</sup>	3,0 €
<b>KAFFEE</b> <sup>2</sup> tasse	3,5 €
<b>VIETNAMESISCHER KAFFEE</b> <sup>2</sup> mit Kondensmilch	4,5 €
<b>CAPPUCINO</b> <sup>2</sup>	4,5 €
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>2</sup>	4,5 €



# TEE

<b>GESUNDER INGWERTEE</b> mit frischen Minzblätter & Limettensaft	4,5 €	<b>JASMINTEE</b>	3,5 €
<b>FRISCHER INGWER, HONIG</b> Ingwerstreifen, scheibe Limette, Honig	4,0 €	<b>GRÜNER TEE</b>	3,5 €
<b>FRISCHE MINZE TEE</b>	4,0 €	<b>LIMETTEN - ZITRONENGRASS TEE</b>	4,5 €
		<b>FRUCHTIGER HEISSER MARACUJA-TEE</b> <sup>4,5€</sup> mit Limetten & Basilikumsamen	



alle Angaben in € inkl.g.Mwst. Farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), Antioxidationsmittel (4)



## APEROL SPRITZ

Aperol <sup>(1)</sup>, Prosecco, Orangenscheiben, Sodawasser

## HUGO HUGO

Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, frische Minze, Sodawasser

## LILLET WILDBERRY

Lillet, Fever-Tree Premium Wildberry

## PROSECCO PEACH

Pfirsichlikör <sup>(1)</sup>, Prosecco, Orangenfilet

## PROSECCO FRIZZANTE

0,2l 6,9 €

0,2l 6,9 €

0,2l 7,5 €

0,1l 4,5 €

0,1l 3,0 € 0,75l 18,0 €

# APERITIF

## HOMEMADE

*Erfrischende & gesunde Getränke aus unserem traditionellem Rezeptschrank*

### TRA XANH DA

Frisch aufgebrühter Eistee aus Grüntee, Zitronengras, verfeinert mit Limettensaft & Rohrzucker

### MANGO DREAM

Mango Shake aus Mangopüree, Joghurt & Milch

### GREEN SHAKE

Erfrischender Shake mit Apfel, Gurken, Minze. Verlängert mit Ginger Ale <sup>1</sup>

### YELLOW BUTTERFLY SODA

Frischer vietnamesischer Passionsfrucht getreckt mit Sodawasser, Pea Butterfly Tea

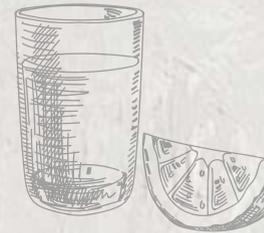
0,4l

4,9 €

5,5 €

5,5 €

5,5 €



### LEMON SODA

Erfrischender Limetten- Limo mit Minze & Rohrzucker

### SPICY STRAWBERRY GINGER MULE

Fever-Tree Ginger Beer, Erdbeersirup, Limetten Ingwerstreifen, & verlängert mit Sodawasser

### EXOTIC GUAVE

Guavennektar mit Soda verlängert, dazu Limetten und Rohrzucker

### LITSCHI BLISS

Litschinektar, Erdbeersirup, Limetten, Soda, Butterfly-Tea

0,4l

4,9 €

5,5 €

5,5 €

5,5 €





# SOFTDRINKS

	0,25l	0,75l
<b>SELTERS MINERALWASSER</b>	3,0 €	5,0 €
<b>STILL / PRICKELND</b>		
	0,2l	0,4l
<b>COCA - COLA / COCA - COLA LIGHT</b> <sup>1,2</sup>	3,0 €	4,5 €
<b>SAFTSCHORLE</b>	3,0 €	4,5 €
Mango-, Apfel-, Maracuja-, Rhabarber		
<b>VAIHINGER</b>	3,2 €	4,6 €
Apfelsaft / Mangonektar / Maracujanektar		
<b>GUAVENSAFT / LITSCHISAFT</b>	3,2 €	4,6 €
	0,2l	0,4l
<b>FEVER-TREE</b>	3,2 €	
Premium Indian Tonic Water <sup>3</sup> / Sicilian Bitter Lemon / Ginger Beer		
<b>SCHWEPPE GINGER ALE</b> <sup>1</sup>	3,2 €	4,6 €

alle angaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



# COCKTAILS / LONGDRINKS

<b>IPANEMA BRASILIANER</b> (Alkoholfrei) 5,9 € Maracujafrucht, Limettensaft, Maracujanektar, Ginger Ale & Rohrzucker	<b>MOSCOW MULE</b> 8,0 € 42 Below Vodka, Fever-Tree Ginger Beer, Limetten, Gurken Slice
<b>COCONATA (ALKOHOLFREI)</b> 5,9 € Kokossirup, Passionsfruchtsaft, frische Ingwerstreifen Fever-Tree Ginger Beer	<b>WHISKEY COLA</b> 8,0 € Jim Bean Bourbon, Coca-Cola
<b>GUAVENATA</b> 7,5 € Tanqueray Gin, Guavensaft, Lime, Rohrzucker, Sodawasser	<b>GIN TONIC</b> Fever-Tree Indian Tonic Water Mit Tanquery 7,5 € Mit Hendrick's 10,0 €
<b>GLORY MOJITO</b> 7,5 € Havana Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Sodawasserr wählbar: a - Classic / b - Strawberry / c - Mango	<b>CUBA LIBRE</b> 8,0 € Bacardi Anejo Cuatro, Coca-Cola
<b>GLORY SPECIAL</b> 7,5 € Reis-Wodka, Asiatischer Grünertee, Limettensaft, frische Minze, Holunderblütensirup, verlängert mit Apfelsaft	<b>VODKA LEMON</b> 8,0 € 42 Below Vodka, Fever-Tree Sicilian Bitter Lemon
<b>ELDERFLOWER SPECIAL</b> 7,5 € Tanqueray Gin, Limettensaft, Fever-Tree Elderflower Tonic <sup>3,4</sup>	
<b>GLORY SUNSHINE</b> 10,0 € Bacardi Anejo Cuatro, Maracujanektar, Lychee Nektar, Coco Tara, Fresh Maracuja	
<b>MARTINI A LA LYCHEE</b> 8,5 € 42 Below Vodka, Lychee Nektar, Lychee Sirup, Limettensaft	

alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



# BIER

**TIGER BIER VOM FASS** (Singarpore)

0,3l 3,5 € 0,5l 5,0 €

**KÖNIG LUDWIG WEISSBIER**

0,5l 5,0 €

dunkel / hell / kristall / alc. frei

**TIGER** (Flasche)

0,33l

3,6 €

**SAIGON VIETNAM BIER**

4,0 €

**BECKS / BECKS ALKOHOLFREI**

4,0 €

# SCHNAPS

**MOSKOVSKAYA WODKA 40%**

2cl

4,0 €

**NEP MOI REISSCHNAPS**

4,0 €

**BAMBUSSCHNAPS**

4,0 €

alle angaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



# WEISSWEIN

## WEINSCHORLE

### CHARDONNAY, QBA TROCKEN

Weingut Knewitz, Rheinhessen

### SAUVIGNON BLANC, QBA TROCKEN

Weingut Knewitz, Rheinhesse

### RIESLING 50 GRAD, QBA TROCKEN

Schloss Johannesberg, Rheingau

### GRAUBURGUNDER "EDITION" KABINET TROCKEN

Weingut Zimmerlin

0,2l	0,75l
5,5 €	
6,5 €	24,0 €
6,9 €	24,0 €
6,5 €	24,0 €
6,9 €	24,0 €

# ROSÉ

## DOKTORSPIELE ROSE, QBA TROCKEN

Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen

6,9 €	24,0 €
-------	--------

# ROTWEIN

## RIOJA 2017

Vicente Gandia, Rioja, Spanien

## CHIANTI 2018

Ruffino, Toskana, Italien

0,2l	0,75l
6,9 €	24,0 €
6,9 €	24,0 €



alle angaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)





## **GUTEN APPETIT**

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen und allgemeine Informationen:**

**Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln:**

- a) Eier b) Erdnüsse c) Fisch d) Gluten e) Krebstiere
- f) Lupine g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senfsaaten
- k) Sesam l) Sojabohnen m) Schwefeldioxid und Sulphite n) Weichtiere

**Kartenzahlung: EC - Girocard ab 15€ !**

**Keine Annahme von Mastercard, Visa und Debitkarten!**

***We do not accept Visa, Mastercard & Debitcard!***