



GLORY DUCK



 [gloryduck](#)

 [gloryduck](#)

 [shop.gloryduck.de](#)

Kartenzahlung ab 15€ !
Card payment from 15€ !

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* ^{k,d} 4,9 €
Klare Brühe, Topping Ente, grünes Gemüse,
verfeinert mit Koriander
Soup with duck stripes, fresh vegetables, coriander
02. **WAN TAN SUPPE** *Dumpling Soup* ^{k,d} 5,5 €
Drei Teigtaschen gefüllt mit gehackten Hühnerfleisch & Garnelen im Süd
mit grünem Gemüse, abgeschmeckt mit Koriander
*Three dumpling filled with minced chicken & prawns,
fresh green vegetables, coriander*
03. **TOM CHUA CAY** *Coconut Milk Prawn Soup* ^{g,k} 5,5 €
Herzhafte Kokosnussmilch Suppe, Tomaten, Champignons,
abgeschmeckt mit Zitronengras, Koriander und:
Coconut milk soup, tomatoes, mushrooms, lemongrass, coriander and:
a) Garnelen - *prawns* b) Tofu - *tofu*
04. **SUP RAU CHAY** *Veggie Soup* ^{k,d} 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 strips, cucumber strips, salad, coriander, sesame seeds & peanuts, served with hoisin-peanut sauce

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

5,5 €

Zwei vietnamesische Reispapierrollen, gefüllt Reismudeln, Salat, Gurkenstreifen, Karottenstreifen und vietnamesischen Kräutern, serviert mit Erdnuss-Hoisin-Sauce zum Dippen. Dazu wahlweise:
Two vietnamese rice paper 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** d,c,k

5,5 €

Spring Rolls

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

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

07B. **MINI FRÜHLINGSROLLEN** *Spring Rolls* d,c,k

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*  b,c,k

7,5 €

Erfrischend scharfer grüne Papaya-Julienne, Chilli, Koriander, vietnamesischen
Kräuter & geröstete Erdnüsse, mit süß-sauer-scharfem Dressing. Wahlweise mit:
*Refreshingly spicy green papaya julienne, chili, coriander, Vietnamese herbs & roasted
peanuts, with sweet, sour and spicy dressing. Optionally with:*

a) Garnelen - *prawns*

b) Tofu & Seitan - *tofu & saitan*

09. **GRÜNE MANGO** *Mango Salad*  k,c,b

Salat mit Mangostreifen, Lotusstengel, Karottenstreifen, Sprossen,
gerösteten Erdnüssen, Sesam, vietnamesischen Kräutern &
süßem Limetten Dressing. Wahlweise mit:

*Salad with mango strips, lotus stems, carrot strips, sprouts, roasted peanuts,
sesame seeds, Vietnamese herbs & sweet lime dressing. Optionally with:*

a) Wok Rindfleisch - *wok tossed beef*

b) Tofu & Seitan - *tofu & saitan*

6,5 €

6,0 €



IN LOVE WITH TAPAS

10. **CHA LA LOT** k,b

5,5 €

Beef Lolot Wraps

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 lime-fish
vinaigrette & sesam*



11. **SATAY GA** *Chicken Skewers* b

5,5 €

Marinierte Hühnerspieße gegrillt,
mit hausgemachter Erdnusssoße zum Dippen

*Grilled Satay chicken skewers with
homemade peanut dip*

IN LOVE WITH TAPAS



12. **GYOZA** *Baked Dumplings* ^b

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 €

14. **STEAMED BAO BUNS** ^{b,d,k}

Zwei Mini-Hefeteilchen gefüllt mit
Entenfiletstreifen, Salat, Gurken-und
Karottenstreifen, verfeinert mit
Koriander in Spicy-Mayo-Sosse

*Two mini yeast buns filled with sliced duck breast,
salad, cucumber and carrot strips,
refined with coriander in a spicy mayo sauce.*

6,5 €





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...



NEW!

S1 - ROASTED DUCK with Pancakes „Peking Duck Style“

(Limitierte Tagesmenge, bitte beim Kellner erfragen!)

(Limited daily quantity, please ask the waiter!)

- Ganze gegrillte Ente, in Scheiben tranchiert, Lauch und Gurken,
dazu Peking-Duck Sauce zum selbstrollen Empfohlen für 2-4 Personen

*Whole grilled duck, sliced, with leeks and cucumber, served with
Peking duck sauce for self-rolling. Recommended for 2-4 people.*

44,9€

WÄHLBAR MIT

a - 18 kleine gedämpfte Weizenmehl Pancakes - *18 small steamed wheat flour pancakes*

b - 12 kleine gedämpfte Weizenmehl Pancakes und 4 gedämpfte Bao Buns
12 steamed wheat flour pancakes and 4 steamed bao buns

Extra bestellbar:

- Kleine Pfannkuchen *small pancakes* (6 Stk./pcs.) **2,0€**
- Bao Bun Hefeteilchen (*pro Stück/each*) **1,0€**



GLORY DUCK SPECIALS



20. VIT MANGO d,g,k,i

14,5 €

Mango Duck

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, green vegetables, mango pieces, crispy breaded potato balls, sesame

21. VIT ORANGE d,g,k

14,5 €

Orange Duck

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

Grilled duck in fresh orange-coconut milk sauce, orange pieces, salad, jasmine rice

22. VIT NONG XEO d,g,i,k,i

14,9 €

Duck Hot Pan

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

Grilled duck with wok-tossed green vegetables, with chop suey sauce, served on a hot plate. Served with jasmine rice

23. VIT QUAY GION d,k,n,i

14,5 €

Duck Oyster

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

Grilled duck with wok-tossed green vegetables, pak choi, oyster sauce, jasmine rice



GLORY DUCK SPECIALS



24. **VIT CURRY DO**  b,d,g,i,k

14,5 €

Red Curry Duck

Gegrillte Ente in pikanter rotes Thai-Curry
Kokosnussmilch Soße, verfeinert mit
Zitronengras, Galgant & Limettenblätter mit
grünem Gemüse, serviert mit Jasminreis
*Grilled duck in a spicy red Thai curry coconut milk
sauce, lemongrass, galangal, lime leaves,
green vegetables, jasmine rice*

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

Peanut Duck

Gegrillte Ente in hausgemachter Erdnuss-
Kosmilch Soße mit grünem Gemüse,
verfeinert mit gerösteten Erdnüssen,
serviert mit Duftreis
*Grilled duck in homemade peanut-coconut
milk sauce with green vegetables,
roasted peanuts, fragrant 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 Erdnusssoße / *peanut sauce* 2,5 €

NEW!

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,
peanuts, roasted onions and coriander*



CLASSIC MAIN COURSE

Gewürze und Kräuter wie Koriander, geröstete 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 Teriyaki Chicken*  i,k **12,5 €**
Knuspriges Hühnerschenkel ohne Knochen in herzhafter Austernsoße mit grünes Gemüse, verfeinert mit Koriander und Teriyaki Soße, serviert mit Jasminreis
Crispy boneless chicken thighs in a hearty oyster sauce with green vegetables, coriander, teriyaki sauce, 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**   i,k,c **12,5 €**
Hot Garlic Beef
Im Wok geschwenkter Angus Beefspitzen mit grünem Wokgemüse verfeinert mit Knoblauch & Chilli Soße, serviert mit Jasminreis
Wok-tossed beef with green wok vegetables, refined with garlic & chilli sauce, 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* i,k,c

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** i,k,c

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** 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, with soy reduction, sesame and coriander, served with jasmine rice

38. **FALSCH E - MOCK DUCK** 12,5 €

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** d,k,i

Im Wok geschwenkte Udon-Nudeln mit grünem Gemüse, verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Koriander in herzhafter Sojareduktion. Wählbar:

Wok-tossed udon noodles with green vegetables, refined with peanuts, fried onions and coriander in a savory soy reduction. Choice of:

a) Tofu und Seitanstreifen / *Tofu and seitan strips* 13,5 €

b) Vegane Entenfilet / *vegan duck fillet* 13,5 €

c) Knusprige Vegane Entenfilet / *crispy vegan duck fillet* 13,9 €



CURRY GERICHTE

Gewürze und Kräuter wie Koriander, geröstete 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 Kokosnussmilchsoße mit grünem Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, Limettenblättern, Galgant & Ingwer. Serviert mit Jasminreis
Red Thai curry coconut milk sauce with vegetables, lemon grass, lime leaves, ginger, rice and...

- a) Huhn/ *Chicken* 12,0 €
- b) Rind / *Angus Beef* 12,5 €
- c) Huhn kross / *crispy chicken* 12,5 €
- d) Tofu / *tofu* 12,0 €

41. **TOM RAN MUOI OT - TIGER PRAWNS** a,b,d,g,i,k

14,9 €

Große Garnelen in Salz & Chilli mariniert, gebraten in cremiger Curry Kokosnussmilch Soße mit frischem Gemüse. Serviert mit Jasminreis
Large prawns marinated in salt & chilli, stir-fried 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 vietnam. Kräuter, Röstzwiebeln & Erdnüssen
Rice flat noodles in Thai-curry-coconut milk sauce with fresh vegetable & salad, roasted peanuts & roasted onions

- a) Hühnerfleisch / *chicken* 12,0 €
- b) Rind / *beef* 12,5 €
- c) Hausgegrillte Ente / *home-grilled duck* 14,5 €
- d) Tofu / *tofu* 12,0 €



ERDNUSSSOSSE

MASSAMAN CURRY

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

Hausgemachte cremige Erdnuss-Kokosmilch Soße mit grünem Gemüse, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, serviert mit Jasminreis
Homemade creamy peanut-coconut milk sauce with green vegetables, refined with roasted peanuts, served with jasmine rice.

Alternativ / *you can also choose with:*

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| a) Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 12,0 € |
| b) Rind / <i>beef</i> | 12,5 € |
| c) Huhn Kross / <i>crispy chicken</i> | 12,5 € |
| d) Tofu / <i>tofu</i> | 12,0 € |

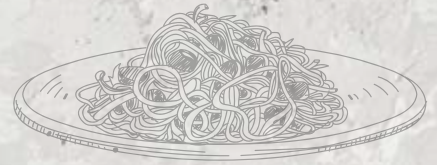
44. MASSAMAN-CURRY a,b,d,g,i

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

(mild scharf) 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 / <i>chicken</i> | 12,0 € |
| b) Rind / <i>beef</i> | 12,5 € |
| c) Huhn Kross / <i>crispy chicken</i> | 12,5 € |
| d) Tofu / <i>tofu</i> | 12,0 € |

NUDELGERICHT



50. I LOVE PHO - PHO NOODLE SOUP ^c

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*

12,0 €

52. BUN CHA LA LOT - LOLOT LEAF ^{c,k,b}

12,5 €

Zartes Rinderhack in saftig grüner Betelblätter gewickelt und gebraten auf lauwarmer Reisnudeln mit Röstzwiebeln, 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 roasted onions, fresh salad and Asian herbs. Plus sweet lime fish dressing

53. BUN GA NUONG - GRILLED ANGRY CHICKEN ^{c,k,b}

12,5 €

In Limetten - Marinade eingelegter Hühnerfilet, gegrillt. Dazu lauwarmer Reisnudeln, Röstzwiebeln, frischer Salat & asiatischer Kräutersüßer Limetten-Fisch-Dressing
Vietnamese grilled chicken marinated in lime, rice noodles, roasted onions, salad, herbs, sweet lemon dressing

NOODLES DISHES

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





NUDELGERICHT

54. **BUN BO NAM BO - RICE NOODLES WOK BEEF** b,c,k

12,5 €

Im Wok geschwenktes Rindfleisch auf lauwarmer Reismudeln mit frischer Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräuter, abgeschmeckt mit süßer Limetten-Fisch-Dressing

Stir-fried beef on warm rice noodles with fresh salad, peanuts, roasted onions, herbs, seasoned with a sweet lime fish dressing.

56. **BUN NEM RAN - SPRINGROLLS** b,c,d,k,a

12,5 €

Traditionelle gebratene Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehack, auf lauwarmer Reismudeln, Röstzwiebeln, frischer Salat, Kräuter, abgeschmeckt mit süßer Lemon-Fisch-Dressing

Traditional fried spring rolls filled with minced pork, warm rice noodles, roasted onions, fresh salad, herbs, seasoned with sweet lemon fish dressing

57. **PHO XAO - VIETNAMESE FRIED RICENOODLES** b,c,k,i,a

Gebratener vietnamesischer Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen & Kräuter, wählbar mit:

Fried Vietnamese flat rice noodles with fresh vegetables, roasted onions, 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 Kartoffelbällchen (3 Stk.)	3,5€
Portion Ente	8,0€

FUN FOR KIDS

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

51. CRISPY CHICKEN k,d

Knusprige Hühnerschenkel ohne Knochen mit Reis
Crispy boneless chicken thighs with rice

6,9 €

58. CHICKEN SKEWERS b,g,k

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

7,5 €

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

Wokgeschwenkte vietnamesische Reisbandnudeln
mit Röstzwiebeln, grünem Gemüse in lieblicher Sojareduktion
Wok tossed rice noodles with roasted onions, green vegetables in soja reduction

6,9 €



NACHTISCH

60. **KOKOS - MANGO PANNA COTTA** veg. 5,0 €
hausgemacht & frisch, mit Mangostücken und Mangopüree
homemade & fresh, with mango sauce and mango fruit
61. **SÜSSER KLEBREIS** 🌿 (warm) 5,0 €
Thailändische Spezialität, verfeinert mit Kokosmilch,
gefüllt mit Banane & rote Bohnen
Thai dessert, with coconut milk & filled with banana and red beans (warm)
62. **MANGO CHEESECAKE** d,g 5,5 €
63. **MATCHA TIRAMISU** a,d,g 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 14⁰⁰ - 22⁰⁰ möglich
 - Bestellung immer 1 Tag im Voraus
- auf Anfrage Lieferung innerhalb Berlins gegen Gebühr möglich
- **VON RÜCKGABE AUSGESCHLOSSEN**





GETRÄNKE

DRINKS



KAFFEE

ESPRESSO ²	3,0 €
KAFFEE ² tasse	3,5 €
VIETNAMESISCHER KAFFEE ² mit Kondensmilch	4,5 €
CAPPUCINO ²	4,5 €
LATTE MACCHIATO ²	4,5 €



TEE

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



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



APEROL SPRITZ

Aperol ⁽¹⁾, Prosecco, Orangenscheiben, Sodawasser

0,2l 6,9 €

HUGO HUGO

Holunderblütensirup, Prosecco, Limette,
frische Minze, Sodawasser

0,2l 6,9 €

LILLET WILDBERRY

Lillet, Fever-Tree Premium Wildberry

0,2l 7,5 €

PROSECCO PEACH

Pfirsichlikör ⁽¹⁾, Prosecco, Orangenfilet

0,1l 4,5 €

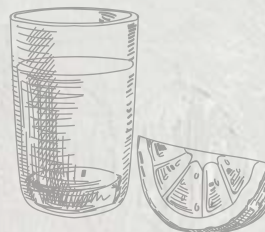
PROSECCO FRIZZANTE

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

0,4l

5,5 €

MANGO DREAM

Mango Shake aus Mangopüree, Joghurt & Milch

5,5 €

GREEN SHAKE

Erfrischender Shake mit Apfel, Gurken, Minze.
Verlängert mit Ginger Ale ¹

5,5 €

YELLOW BUTTERFLY SODA

Frischer vietnamesischer Passionsfrucht
getreckt mit Sodawasser, Pea Butterfly Tea

5,5 €

LEMON SODA

Erfrischender Limetten- Limo mit Minze &
Rohrzucker

0,4l

5,5 €

SPICY STRAWBERRY

GINGER MULE

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

5,5 €

EXOTIC GUAVE

Guavennektar mit Soda verlängert,
dazu Limetten und Rohrzucker

5,5 €

LITSCHI BLISS

Litschinektar, Erdbeersirup, Limetten,
Soda, Butterfly-Tea

5,5 €

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





SOFTDRINKS

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

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



COCKTAILS / LONGDRINKS

IPANEMA BRASILIANER (Alkoholfrei) 5,9 €

Maracujafrucht, Limettensaft, Maracujanektar,
Ginger Ale & Rohrzucker

COCONATA (ALKOHOLFREI) 5,9 €

Kokossirup, Passionsfruchtsaft, frische
Ingwerstreifen Fever-Tree Ginger Beer

GUAVENATA 8,0 €

Tanqueray Gin, Guavensaft, Lime,
Rohrzucker, Sodawasser

GLORY MOJITO 8,0 €

Havana Rum, Limettensaft, Minze,
Rohrzucker & Sodawasser, wählbar:
a - Classic / b - Strawberry / c - Mango

GLORY SPECIAL 8,0 €

Reis-Wodka, Asiatischer Grünertee,
Limettensaft, frische Minze,
Holunderblütensirup, verlängert mit Apfelsaft

ELDERFLOWER SPECIAL 8,0 €

Tanqueray Gin, Limettensaft,
Fever-Tree Elderflower Tonic ^{3,4}

GLORY SUNSHINE 10,0 €

Bacardi Anejo Cuatro, Maracujanektar,
Lychee Nektar, Coco Tara, Fresh Maracuja

LYCHEE COOLER 8,5 €

Vodka, Lychee Nektar,
Lychee Sirup, Limettensaft

MOSCOW MULE 8,0 €

Vodka, Fever-Tree Ginger Beer, Limetten,
Gurken Slice

WHISKEY COLA 8,0 €

Jim Bean Bourbon, Coca-Cola

GIN TONIC

Fever-Tree Indian Tonic Water

Mit Tanqueray 8,0 €

Mit Hendrick's 10,0 €

CUBA LIBRE 8,0 €

Havanna Rum, Coca-Cola

VODKA LEMON 8,0 €

Vodka, Fever-Tree Sicilian Bitter Lemon

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

dunkel / hell / kristall / alc. frei

0,5l 5,0 €

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

0,2l

0,75l

5,5 €

CHARDONNAY, QBA TROCKEN

6,9 €

24,0 €

Weingut Knewitz, Rheinhessen

SAUVIGNON BLANC, QBA TROCKEN

6,9 €

24,0 €

Weingut Knewitz, Rheinhessen

RIESLING 50 GRAD, QBA TROCKEN

6,9 €

24,0 €

Schloss Johannisberg, Rheingau

GRAUBURGUNDER "EDITION" KABINET TROCKEN

6,9 €

24,0 €

Weingut Zimmerlin

ROSÉ

DOKTORSPIELE ROSE, QBA TROCKEN

6,9 €

24,0 €

Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen

ROTWEIN

RIOJA 2017

0,2l

0,75l

6,9 €

24,0 €

Vicente Gandia, Rioja, Spanien

CHIANTI 2018

6,9 €

24,0 €

Ruffino, Toskana, Italien



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 ab 15€!

Card payment from 15€!