



LYLO Quán

SPEISEKARTE

"LyLo" ist mehr als nur ein Name - er vereint die Namen der Inhaberin und ihrer beiden Kinder, die alle "LY" in sich tragen. Eine ganz persönliche Widmung und ein Symbol für Familie, Liebe und tiefen Zusammenhalt.

Bei uns trifft die Seele Vietnams auf die Vielfalt Asiens: Freuen Sie sich auf authentische vietnamesische Gerichte, frisch zubereitet nach traditionellen Rezepten - ehrlich, aromatisch und voller Charakter.

Ergänzt wird unsere Küche durch fein abgestimmtes Sushi sowie wärmende, aromatische Ramen - für alle, die echte Geschmackserlebnisse suchen.

Mit Liebe gekocht, zum Teilen gemacht.

Good vibes. Good food. LyLo

Rudolf-Klug-Weg 7-9 | 22455 Hamburg

Tel.: 040 55549688

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo.- Do: 11:30 - 22:00 Uhr

Sa., So., Feiertags: 13:00 - 22:00 Uhr

1. MINI SPRINGROLLS^C (veg) 5,50€
Mini Frühlingsrollen, dazu Sweet-Chili Dip

2. CHẢ GIÒ - SPRINGROLLS^C 6,50€
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schwein, Morcheln, Karotten, dazu Sweet-Chili Dip

3. GỎI CUỐN^{E,F}
Sommersrollen mit Reismudeln, Mango, frischem Salat und asiatischen Kräutern in Reispapier gewickelt, dazu Hoisin-Erdnuss Dip, gefüllt mit:

A. Ente^A 6,50€ B. Garnelen^B 6,50€ C. Tofu^{A,F}  6,00€

4. BÒ LÁ LỐT^E 6,50€
Gegrilltes Hackfleisch in Betelblättern gewickelt, dazu Chili-Ingwer-Limetten-Dip

5. TÔM CHIÊN CỐM^{A,B,C} 7,50€
Knusprige Riesengarnelen in Reisflocken gebacken, dazu Sweet-Chili Dip

6. YAKITORI SPIEßE^{A,F} (3 Stk.) 6,50€
Gegrillte Hähnchenkeulespieße, dazu Teriyaki Dip

7. WANTAN TEIGTASCHEN^{A,B,C} 6,50€
Knusprige Teigtaschen, dazu Sweet-Chili Dip

8. GYOZA^{A,F} 6,50€
Frittierte Teigtaschen mit Hähnchen gefüllt, dazu Teriyaki Dip

9. GYOZA VEGGIE^{A,F}  6,00€
Frittierte Teigtaschen mit Gemüse gefüllt, dazu Teriyaki Dip

10. LYLO FRIED CHICKEN^{A,C,K} 8,00€
Zarte Hähnchenfilets mit hausgemachter Sweet & Spicy Sauce, überstreut mit Frühlingszwiebeln und Sesam

11. AVOCADO STICK^{A,G}  6,00€
Avocado Sticks im Tempuramantel, dazu Cocktail Dip

12. EDAMAME^F  6,00€
Japanische Bohnen mit Meersalz

13. FRIED SWEET POTATOES^{C,G,F}  5,50€
Frittierte Süßkartoffeln, dazu Cocktail Dip

14. STARTER PLATE^{A,C,G,F} (ab 2 Personen) (pro Person) 9,90€
WanTan Chien, Chả Giò, Yakitory Spieß, Bò Lá Lốt, Gỏi Cuốn Tofu, Avocado Stick
dazu verschiedene Dips

SUPPEN

20. INGWER KOHL SUPPE ^B 7,00€

Mit Garnelen und Hähnchen, frischem Gemüse der Saison, Ingwer und Frühlingszwiebeln

21. KOKOS SUPPE ^G 7,00€

Frisches Gemüse der Saison verfeinert mit Kokosmilch, Frühlingszwiebeln

A. Garnelen ^B 7,00€ B. Huhn 6,00€ C. Tofu ^{A,F} 6,00€

22. GLASNUDELSUPPE ^A 7,00€

Mit Hähnchen, frischem Gemüse der Saison und Frühlingszwiebeln

23. WAN TAN SUPPE ^{A,B} 7,00€

Teigtaschen gefüllt mit Huhn und Garnelen, frischem Gemüse der Saison und Frühlingszwiebeln

SALATE

30. LACHS AVOCADO ^{A,D} 11,00€

Roher Lachstatar auf Avocado, Ingwer und Wasabi

31. ALGEN GOMA WAKAME ^{A,K} 7,00€

Algen, Sesam mariniert mit Sesamöl

32. MANGO SALAT ^E 11,00€

Mangostreifen, Salatmix, asiatische Kräuter und Erdnüssen

A. Tofu ^{A,F} 10,50€ C. Rind 11,00€
B. Huhn 10,50€ D. Garnelen ^B 11,00€

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

40. PHỞ^{4,D,F}

Traditionelle Reisbandnudelsuppe aus Rinderknochen-Brühe mit Sternanis, Zimt, Kardamom, Ingwer, verfeinert mit Basilikum, Koriander und Frühlingszwiebeln

A. Rind	15,90€	B. Huhn	14,90€	C. Tofu ^{A,F}	14,90€
D. Phở Đặc Biệt ^A - Rind, Huhn, hausgemachte Fleischklößchen und Quẩy Teigstange					17,90€

41. UDON SUPPE^{4,A,D,F}

Traditionelle Udon Suppe mit Basilikum, Koriander und Frühlingszwiebeln

A. Rind	16,90€	B. Huhn	15,90€	C. Tofu ^{A,F}	15,90€
---------	--------	---------	--------	------------------------	--------

42. BÚN TOM YUM SUPPE^{D,F}

Traditionelle Reisnudelsuppe mit Basilikum, Koriander und Frühlingszwiebeln

A. Rind	15,90€	B. Huhn	14,90€	C. Tofu ^{A,F}	14,90€
---------	--------	---------	--------	------------------------	--------

43. BÚN^{C,D,E,F} (lauwarmes Gericht)

Reisnudeln mit frischem Saisonsalat, Basilikum, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, dazu ein Chili-Ingwer-Limetten-Dressing

A. gegrilltes Rindfleisch	16,90€
B. Chả Giò ^{C,F}	15,90€
C. Bò Lá Lốt	15,90€
D. gebratener Tofu ^{A,F} 	14,90€
E. Springrolls vegetarisch ^F 	14,90€
F. Bún Đặc Biệt ^{A,F} - gegrilltes Scheinfleisch Thịt Nướng, Bò Lá Lốt, Chả Giò	17,90€

REISGERICHTE

mit frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis

50. TERIYAKI ^{A,F}

A. Tofu ^{A,F} 	12,90€
B. Hähnchen	12,90€
C. Gà Xù - knusprigen Hähnchenstreifen ^A	14,90€
D. knuspriger Hähnchenkeule ^A	14,90€
E. Rind	15,90€
F. knusprigem Entenfilet ^A	17,90€
G. Garnelen ^B	18,90€
H. gegrilltem Lachsfilet ^D	17,90€

51. CURRY KOKOS ^{4,G,F}

A. Tofu ^{A,F} 	12,90€
B. Hähnchen	12,90€
C. Gà Xù - knusprigen Hähnchenstreifen ^A	14,90€
D. knuspriger Hähnchenkeule ^A	14,90€
E. Rind	15,90€
F. knusprigem Entenfilet ^A	17,90€
G. Garnelen ^B	18,90€
H. gegrilltem Lachsfilet ^D	17,90€

52. MANGO ^{G,F}

A. Tofu ^{A,F} 	12,90€
B. Hähnchen	12,90€
C. Gà Xù - knusprigen Hähnchenstreifen ^A	14,90€
D. knuspriger Hähnchenkeule ^A	14,90€
E. Rind	15,90€
F. knusprigem Entenfilet ^A	17,90€
G. Garnelen ^B	18,90€
H. gegrilltem Lachsfilet ^D	17,90€

53. ERDNUSS ^{E,F}

C. Gà Xù - knusprigen Hähnchenstreifen ^A	14,90€
D. knuspriger Hähnchenkeule ^A	14,90€
F. knusprigem Entenfilet ^A	17,90€

54. SÜß SAUER ^{A,F}

C. Gà Xù - knusprigen Hähnchenstreifen ^A	14,90€
D. knuspriger Hähnchenkeule ^A	14,90€
F. knusprigem Entenfilet ^A	17,90€

55. ZITRONENGRAS CHILI ^{D,F}

A. Tofu ^{A,F} 	12,90€
B. Hähnchen	12,90€
E. Rind	15,90€
G. Garnelen ^B	18,90€



SPEZIALITÄT DES HAUSES

60. HOT PLATE - IRON DUCK & GARNELEN^{A,B,F} 21,90€

Knusprige Ente und Garnelen auf frischem Gemüse in Teriyaki Soße,
serviert auf heißer Platte, dazu Duftreis

61. HOT PLATE - IRON BEEF^{A,F} 18,90€

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse in Teriyaki Soße,
serviert auf heißer Platte, dazu Duftreis

62. GRILLED SALMON SAKE^{A,B,D,F} 20,90€

Gegrillter Bio-Lachs & Garnelen mit Schale,
Fried Sweet Potatoes und Salat, dazu Sweet-Chili Dip

WOK Bratnudeln / Bratreis

70. PHỞ XÀO^{C,F}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei und verschiedenem Gemüse

A. Tofu ^{A,F} 	12,50€
B. Hähnchen	12,50€
C. Gà Xù - knusprigen Hähnchenstreifen ^A	14,50€
E. Rind	13,90€
F. knusprigem Entenfilet ^A	17,50€
G. Garnelen ^B	15,90€
I. Rind, Huhn & Garnelen ^B	17,50€
J. Veggie mit Ei 	12,00€

71. UDON XÀO^{A,F}

Udonnudeln aus Weizen mit Ei und verschiedenem Gemüse

A. Tofu ^{A,F} 	13,50€
B. Hähnchen	13,50€
C. Gà Xù - knusprigen Hähnchenstreifen ^A	15,50€
E. Rind	14,90€
F. knusprigem Entenfilet ^A	18,50€
G. Garnelen ^B	16,90€
I. Rind, Huhn & Garnelen ^B	18,50€
J. Veggie mit Ei 	12,00€

72. BRATNUDELN^{A,C,F}

Gebratene Asia-Nudeln mit Ei und verschiedenem Gemüse

A. Tofu ^{A,F} 	11,50€
B. Hähnchen	11,50€
C. Gà Xù - knusprigen Hähnchenstreifen ^A	13,50€
E. Rind	12,90€
F. knusprigem Entenfilet ^A	16,50€
G. Garnelen ^B	14,90€
I. Rind, Huhn & Garnelen ^B	16,50€
J. Veggie ohne Ei 	11,00€

73. BRATREIS^{C,F}

Gebratener Reis mit Ei und verschiedenem Gemüse

A. Tofu ^{A,F} 	11,50€
B. Hähnchen	11,50€
C. Gà Xù - knusprigen Hähnchenstreifen ^A	13,50€
E. Rind	12,90€
F. knusprigem Entenfilet ^A	16,50€
G. Garnelen ^B	14,90€
I. Rind, Huhn & Garnelen ^B	16,50€
J. Veggie mit Ei 	11,00€

RAMEN

74. MISO RAMEN ^{A,C,D,F,K}

Weizennudeln mit Sojabohnenpaste, dazu Pak Choi, Seetang, Sojasprossen, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, weichem Ei

A. Veggie	13,00€
B. Tofu ^{A,F}	14,00€
C. Hähnchen-Chashu	16,00€
D. Schwein-Chashu	16,00€
E. mariniertem BBQ-Beef	18,00€

75. SHOUYU RAMEN ^{A,C,D,F,K}

Weizennudeln mit Sojasauce Basis, Pak Choi, Seetang, Sojasprossen, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, weichem Ei

A. Veggie	13,00€
B. Tofu ^{A,F}	14,00€
C. Hähnchen-Chashu	16,00€
D. Schwein-Chashu	16,00€
E. mariniertem BBQ-Beef	18,00€

76. TANTANMEN RAMEN ^{A,C,D,F,K}

Weizennudeln mit scharfer Chili-Sesambrühe, Pak Choi, Seetang, Sojasprossen, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, weichem Ei

A. Veggie	13,00€
B. Tofu ^{A,F}	14,00€
C. Hähnchen-Chashu	16,00€
D. Schwein-Chashu	16,00€
E. mariniertem BBQ-Beef	18,00€
H. Garnelen ^B	18,00€

77. THAI CURRY RAMEN ^{A,C,D,G,F,K}

Weizennudeln mit Curry Brühe, Pak Choi, Seetang, Sojasprossen, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Basilikum, weichem Ei

A. Veggie	13,00€
B. Tofu ^{A,F}	14,00€
C. Hähnchen-Chashu	16,00€
E. mariniertem BBQ-Beef	18,00€
H. Garnelen ^B	18,00€





KIDS MENÜ

80. FRIED NOODLES^{A,C} 8,90€

Gebratene Asia Nudeln mit Hähnchen, Ei und Gemüse

81. FRIED RICE^C 8,90€

Gebratener Reis mit Hähnchen, Ei und Gemüse

82. GÀ XÙ^{A,C} 9,90€

Knusprige Hähnchenfiletsticks mit Dutfreis

EXTRAS

100. Gekochter Dutfreis 3,00€

101. Bratnudeln^{A,C} 5,00€

102. Bratreis^C 5,00€

103. Sushireis 4,00€

104. Saucen 3,00€

105. Samba Olek 1,00€

106. Quẩy Teigstange^A 3,00€

90. CHUỐI CHIÊN KEM ^{A,C,G,E} 8,00€
Gebackene Banane und Vanille-Eis überstreut mit Honig und Erdnüssen

91. BÁNH RÁN ^{A,F,K} 6,50€
Süß gefüllte Klebreisbällchen frittiert mit Sesam

92. MOCHI ^F 7,00€
Süß gefüllter Klebreiskuchen überstreut mit Sauce und Crispies





SUSHI REIS BOWL

B1. YAKITORY BOWL ^{F,K} 13,00€

Hähnchen Teriyaki, Salat, Avocado, Edamame, Mais, Tomaten, Mango, Sesam, Teriyaki Sauce

B2. LACHS AVOCADO BOWL ^{C,D,G,F,K} 15,00€

Lachs, Salat, Wakame, Avocado, Edamame, Mais, Tomaten, Mango, Masago, Sesam, Cocktail Sauce

B3. TUNA BOWL ^{D,F,K} 17,00€

Thunfisch, Salat, Wakamame, Avocado, Edamame, Mais, Tomaten, Mango, Masago, Sesam, Teriyaki Sauce

B4. VEGGIE BOWL ^{C,G,F} 13,00€

Tofu, Salat, Wakame, Avocado, Edamame, Reis, Tomaten, Mais, Gurke, Mango, Paprika, Cocktail Sauce

B5. MIX BOWL ^{B,C,D,G,F,K} 21,00€

Lachs, Thunfisch, Garnelen, Salat, Wakamame, Avocado, Edamame, Mais, Tomaten, Mango, Masago, Sesam, Teriyaki Sauce

NIGIRI SUSHI (2 STK.)

N1. SAKE ^D Lachs	5,00€	N4. SURIMI ^{1,A,B,D} Kreisfleischimitat	4,40€
N2. MAGURO ^D Thunfisch	5,70€	N5. EBI ^B gekochte Garnelen	5,40€
N3. UNAGI ^D gegrillter Aal	5,70€	N6. AVOCADO 	4,70€
		N7. KAPPA 	4,40€
		Gurke	

MAKI SUSHI (6 STK.)

M1. SAKE ^D Lachs	6,00€	M6. MAGURO SPECIAL ^D Thunfischtatar, Chilisauce, Lauch	7,00€
M2. TEKKA ^D Thunfisch	7,40€	M7. TUNA ^{D,C,G} gekochter Thunfisch, Mayo	6,40€
M3. UNAGI ^D gegrillter Aal	7,40€	M8. AVOCADO ^K 	4,70€
M4. SURIMI AVO ^{1,A,B,D} Kreisfleischimitat, Avocado	5,00€	M9. KAPPA ^K 	4,40€
M5. EBI AVO ^{1,B} gekochte Garnelen, Avocado	6,40€	M10. OSHINKO ^K 	4,00€
		eingelegerter Rettich, Sesam	
		M11. MANGO 	4,40€



SASHIMI (4 STK.)

S1. SAKE^D
Lachs

10,00€

S2. MAGURO^D
Thunfisch

13,00€

INSIDE OUT ROLL (8 STK.)

i1. SAKE^{D,K} 8,40€
Lachs, Avocado, Sesam, Masago

i2. MAGURO^D 9,40€
Thunfisch, Gurke, Avocado, Masago

i3. CALIFORNIA^{1,A,B,C,D,G,K} 8,10€
Surimi, Avocado, Mayo, Sesam, Masago

i4. TIGER^{B,D,K} 9,00€
gekochte Garnelen, Avocado, Sesam, Masago

i5. EBI TEMPURA^{A,B,D,G,K} 10,00€
knusprige Garnelen, Gurke, Cream Cheese, Unagi Sauce, Masago, Sesam

i7. SAKE TEMPURA^{A,D,G,K} 9,00€
Lachs Tempura, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Unagi Sauce, Sesam

i8. CHICKEN TEMPURA^{A,G,K} 8,40€
Hähnchen Tempura, Avocado, Cream Cheese, Sesam

i9. VEGGIE^{G,K} 8,00€
Avocado, Gurke, Paprika, Rucola, Cream Cheese, Sesam





CRUNCHY ROLL (6 STK.)

C1. SALMON ^{A,C,D,G,K} 8,50€
Lachs, Frischkäse, Avocado, Rucola, Sesam

C2. TUNA ^{A,C,D,G,K} 9,50€
Thunfischtatar, Frischkäse, Avocado, Sesam

C3. CHICKEN ^{A,C,B,G,K} 7,50€
Chicken, Avocado, Gurke, Mayo, Sesam

C4. FUJI ^{A,B,C,G,K} 9,50€
Garnelen, Gurke, Avocado, Mayo, Sesam

C5. VEGGIE ^{A,C,K} 7,50€
Gurke, Avocado, Rettich, Mango, Sesam

SPECIAL ROLL (6 STK.)

R1. LYLO SPECIAL ROLL ^{A,B,C,D,F,G,K}15,00€
Ebi Tempura, Avocado & Frischkäse umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Sesam, Unagi-Sauce

R2. LYLO CRAZY ROLL ^{A,B,C,D,F,G,K} 16,00€
Ebi Tempura, Avocado, Gurke & Mayo umwickelt mit Aal, Avocado, Sesam, Unagi-Sauce

R3. CHICKEN CHICKS ^{A,C,E,F,G,K}14,00€
Chicken, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Avocado, Sesam, Unagi-Sauce

R4. SALMON SPECIAL ^{A,C,D,F,G,K} 14,00€
Lachstatar, Avocado, Gurke, Mayo umwickelt mit Reisflocken, Sesam On Top, Unagi-Sauce

R5. DRAGON ROLL ^{A,C,D,F,G,K} 16,00€
Lachs Tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse umwickelt mit flambiertem Lachs, Sesam, Chili-Mayo-Sauce

R6. RAINBOW ROLL ^{1,A,B,C,D,E,F,G,K} 16,00€
Tempura-Surimi, Avocado, Frischkäse umwickelt mit Lachs, Aal, Avocado, Sesam, Unagi-Sauce

R7. RAGING TSUNAMI ^{A,C,D,G,K} 14,00€
Gekochter Thunfisch, Gurke, Avocado, Röstzwiebeln umwickelt mit Reisflocken, Sesam, Cocktail-Sauce

R8. VEGGIE SPECIAL ^{A,F,K}13,00€
Gurke, Avocado, Rettich, Paprika umwickelt mit Avocado, Sesam, Mango-Sauce



BENTO

U1. CLASSIC BENTO ^{D,F,K} 15,00€

1 Mix Salat	6 Sake Maki
2 Nigiri (Sake, Maguro)	6 Maguro Maki

U2. MAKI VEGGIE LOVE 14,00€

1 Mix Salat	6 Mango
6 Avocado	6 Oshinko
6 Kappa	

U3. VEGGIE BENTO ^{A,C,F,G,K} 19,00€

1 Mix Salat	3 Avo Maki
1 Tamago Nigiri	8 Veggie I.O.
1 Avo Nigiri	6 Veggie Crunchy
3 Kappa Maki	

U4. OSAKA BENTO ^{A,C,D,G,K} 17,00€

1 Mix Salat
2 Sake Nigiri
6 Sake Maki
8 Sake I.O.

U5. FULL HOUSE ^{A,C,D,F,G,K} 18,00€

1 Mix Salat
2 Sake Nigiri
6 Kappa Maki



BENTO

U6. CAPTAIN SOLO

A,C,D,F,G,K

.....

22,00€

1 Mix Salat

6 Sake Maki

1 Sake Nigiri

4 Sake I.O.

1 Tuna Nigiri

6 Salmon Crunchy

6 Avocado Maki

U7. BENTO TWO

1,A,B,C,D,F,G,K

.....

48,00€

2 Mix Salat

4 California I.O.

2 Sake Nigiri

8 LYLO Special Rolls

2 Maguro Nigiri

4 Sake Sashimi

6 Sake Maki

6 Salmon Crunchy

6 Avocado Maki

U8. TANGO TWO

A,B,C,D,F,G,K

.....

39,00€

2 Mix Salat

8 Ebi Tempura I.O.

8 Sake Tempura I.O.

8 Dragon Roll

6 Salmon Crunchy

U9. PARTY BENTO FOUR

A,B,C,D,F,G,K

.....

105,00€

4 Mix Salat

8 Sake I.O.

6 Nigiri-Mix

8 California i.O

1 Sake Blume

8 LYLO Crazy Roll

6 Sake Maki

6 Fuji Crunchy

6 Kappa Maki

6 Salmon Crunchy

6 Avocado Maki

4 Maguro Sashimi

6 Tekka Maki

MOCKTAILS

hausgemachte Limonaden

7,50€

CUCUMBERLY

Gurke, Limetten, Sirup

LYLO VIRGIN

FrISChe Ananas, Litschi, Maracuja,
Grüner Tee, Kokossirup

CORIANDER STYLE

FrISChe Koriander, Limetten
in Ingwerlimonade, Mandelsirup

STRAWBERRY TO HEAVEN

FrISChe Orangen, Limetten,
Erdbeeren, Mango, Rohrzucker

BERRY LYCHEE

Lycheefrucht, Yakult,
Wild Berry, Limette

BERRY BERRY

Strawberry, Limonade, Yakult, Limette

CHANH ĐÁ

FrISChe Limetten, Rohrzucker
und Minze

SAHARA

FrISChe Orangen, Limetten,
Rhabarber, Rohrzucker

ALOHA ALOE

FrISChe Limetten,
Nektar aus Aloe Vera

MANGO DREAM SHAKE

FrISChe Mango, Yoghurt,
Milch

POMEGRANATE SPRITZ

Granatapfelkerne, -saft,
Sekt alkoholfrei



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola/ Zero/ Fanta/ Sprite/
Spezi/ Wild Berry/
Ginger Ale/ Bitter Lemon

0,2l Flasche 3,30€

0,4l Glas 4,40€

Wasser mit oder ohne Kohlensäure

0,2l Flasche 3,30€

0,4l Glas 4,40€

0,75l Flasche 7,00€

SÄFTE/SAFTSCHORLEN

Apfel/ Orange/ Ananas/ Maracuja/
Rhabarber/ Mango/ Litschi/ Banane/
Kirsche/ Granatapfel/ Kiba

0,2l 3,60€

0,4l Glas 5,20€

ALKOHOLFISCHE GETRÄNKE

Krombacher Bier vom Fass

0,25l 3,80€

0,4l 4,80€

Alsterwasser

0,25l 3,80€

0,4l 4,80€

Krombacher alkoholfrei

0,33l Flasche 4,50€

Hefeweizen

0,5l 5,80€

Hefeweizen alkoholfrei

0,5l 5,80€

Saigon Bier

0,33l Flasche 4,90€

Tiger Bier

0,33l Flasche 4,90€

Schnaps

3,50€

Vietnamesischer Schnaps (hausgemacht)

4,00€

KAFFEE

Kaffee Crema

3,40€

Espresso

2,90€

Cappuccino

4,40€

Vietnamesischer HOT Café Phin

5,50€

Vietnamesischer COLD Café SỮA ĐÁ

6,50€

TEE

Ingwerhonig Tee

4,90€

Zitronenhonig Tee

4,50€

Frischer Pfefferminztee

3,70€

Jasmintee

3,20€

Grüntee

3,20€

Aloe Vera Tee

4,00€

ROTWEIN

Merlot (trocken)

0,2l Glas **7,00€**

0,75l Flasche **23,00€**

Dieser Merlot wurde von der Sonne Frankreichs verwohnt. Er bezaubert mit fruchtigen Aromen der Brombeere und Kirsche in der Nase.

Nero d'Avola/Shiraz (halbtrocken)

0,2l Glas **7,00€**

0,75l Flasche **23,00€**

Dieser zeigt sich nicht nur etwas markant durch den Nero d'Avola, sondern wird durch den Shiraz perfektioniert. Dank seiner Frucht und den Würznoten bietet der Wein ein einzigartiges Spiel. Auch hier wurde auf den Ausbau im Holz verzichtet.

WEIßWEIN

Riesling (trocken)

0,2l Glas **7,00€**

0,75l Flasche **23,00€**

Ein jugendlicher Wein mit Noten von Apfel und Limette. Am Gaumen zeigt er sich frisch mit einem schlanken, mineralischem Körper.

Grauburgunder (halbtrocken)

0,2l Glas **7,00€**

0,75l Flasche **23,00€**

Ein gradliniger und fruchtiger Wein. Eher etwas zurückhaltend und doch intensiv. Ein äußerst schmeichelnder Speisenbegleiter, der mit seiner geringen Säurestruktur überzeugt.

ROSÉ

Rosé (halbtrocken)

0,2l Glas **7,00€**

0,75l Flasche **23,00€**

Feine Saftigkeit von Himbeeren und Kirschen, verbindet sich mit leichtfüßiger Trinkfreude.

Weinschorle

0,2l Glas **7,00€**



COCKTAILS

Da Nang Mule	10,90€
Hausgemachter Naturreis-Wodka, Limetten, Ginger Beer, Gurke	
Watermelon	10,90€
Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	
Mai Tai	12,90€
Barcadi White, Black & Gold, Amaretto, Mandelsirup, Orangensaft, Limetten	
Strawberry Caipi	10,90€
Cachaca, Erdbeersirup, Rohrzucker, Limetten	
Long Island Ice Tea	12,90€
Wodka, Rum, Triple Sec, Gin, Tequila, Cola, Orangensaft, Limetten	
Mickey Mouse	11,90€
Malibu, Curacao Blue, Tequila Gold, Wodka, Orangensaft	
MamaLY	9,90€
Malibu, Maracuja	

SEKT

Prosecco	0,1l 3,50€
Hugo	8,50€
Aperol Spritz	8,50€





vegetarisch



leicht scharf



scharf

ALLERGENE:

A = GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT) B = KREBSTIERE
(Z. B. GARNELEN, KRABBen, HUMMER) C = EIER D = FISCHE = ERDNÜSSE F = SOJA G = MILCH
H = SCHALENFRÜCHTE (Z. B. MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHEWS) I = SELLERIE J = SENF
K = SESAM L = SCHWefeldIOXID UND SULFITE M = LUPINEN N = WEICHTIERE (Z. B. MUSCHELN, TINTENFISCH)

ZUSATZSTOFFE:

1 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER 2 = MIT KONSERVIERUNGSSTOFF 3 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4 = MIT FARBSTOFF 5 = GESCHWEFELT 6 = GESCHWÄRZT 7 = GEWACHST 8 = MIT PHOSPHAT
9 = KOFFEINHALTIG 10 = CHININHALTIG 11 = MIT SÜSSUNGSMITTELN 12 = ENTHÄLT ZUCKERARTEN
13 = ENTHÄLT PHENYLALANIN 14 = ENTHÄLT ALKOHOLALLERGENE



www.LyLoQuan.de