citta

1. MERAKIK

5,50€

Gemüsesuppe mit Miso-Paste, Frühlingszwiebeln und Seindentofu

2. EUNOIA K,U

5,90€

Reisnudelrollen mit Avocado, Thai Basillikum und süß-sauer Soße

3. FLAWSOME J.K

5,50€

Frische Sommerrollen aus Reispapier mit Tofu, Mango und Rotkohl, serviert mit Bananen-Erdnuss-Soße

4. HYGGE K

5,50€

Frühlingsrollen aus Hanoi, gefüllt mit Mungobohnen, Pilzen, Gemüse und Koriander, serviert mit süß-saurer Soße

5. CITTA AV

5,50€

Avocado in knusprigem Tempuramantel mit Kurkuma Mayosoße

6. KAIRA A

5,50€

Geschmorte Kürbisse und Champignons der Saison, gekocht mit einer speziellen Soße nach Familienrezept

7. LAGOM A,K,V

5,50 €

Zarte Tofustreifen umhüllt von knusprigen Reisflocken, serviert mit Himbeer-Chilisoße

8 . BIMBLE A

5,90€

Käsekugeln mit Mayo-Chili Dip

9. APRI v

5,50€

Gedämpfte Süßkartoffeln in Kurkuma-Mayo-Soße

10 . BRUS v

5,50€

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Kartoffeln, Seetang und Mais, serviert mit Himbeer-Chili-Soße

11. NEMO u,w

5,50€

Cremiges Curry mit grünen Erbsen , Broccoli und Kartoffeln, mit knusprigem Sesamreispapier

12. TOSKA J

5,50€

Geröstete Erdnüsse und Koriander auf einem Bett aus Mango und Karotten , mit süß-saurem Soße

13 . AN K,V

5,50 €

Knusprige Tofuhaut gefüllt mit marinierter Fünf-Gewürze -Jackfrucht, serviert mit Mayo-Chili-Soße

14. MOONWAKE A,K

5,50 €

Frittierte Tofuwürfel in Wasabi-Pulver mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, geröstetem Sesam 15 . SISU A,V

5,50 €

Knusprige hausgemachte Wan Tan gefüllt mit Schnittlauch und Champignons mit süß-saurer Soße

Small Bowls

16 . AITA A,K

5,50€

Gebratene Gemüsevariationen der Saison in Pilzsauce mit frittiertem Tempeh

17 . NOORI A,K,W

5,50 €

Karamellisierter Tofu in Seetang gerollt, mit hausgemachter Teriyako- Soße und gerösteten Sesamkörnern

18 . EVENFALL A,V

5,50 €

Citta Tempura mit Gemüse: Babymais, Spargel und Süßkartoffeln, serviert mit Mayo-Chili-Dip

19 . FIKA K,V

5,50 €

Eine halbe Avocado, gefüllt mit einer schmackhaften Mischung aus Karotten, Edamame und Petersiliendressing

20. WOODNOTE A,K

5,50 €

Weicher und fluffiger Bao, gefüllt mit würzigem Räuchertofu, Shiso, Mango und Pilzsauce

Big Bowls

21. MUDITA A,K,V

13,90 €

Aromatische, vietnamesische Gemüsebrühe mit Bok Choy, Pilz, ungeschliffenen Reisnudein, Jackfruchtbällchen, gebratenem Tofu, Koriander, Frühlingszwiebeln und Minze

22. ABENDROT A,K,V &

13,90 €

Kräftige, leicht würzige und geschmackvolle Brühe mit Reisnudeln, gebratenem Tofu, Bok Choi, Pilzen Jackfruchtbällchen, Mungobohnensprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander und Minze

23. WANDERLUST A,V

13,90 €

Brauner Reis mit Jackfruchtbällchen, Lotussamen, Spargel, Austernpilzen, gekrönt mit Mango, Rotkohl und Mungosprossen.

24. WABI SABI A,K

13,90 €

Pfannengerührte Udon mit Tofuwürfeln, verschiedenen Pilzen und Gemüse der Saison in hausgemachter Soße. Topping mit Edamame, eingelegtem Rettich, Spinat und knusprigen Tofustreifen mit Himbeersoße

25 . MORII

12,50 €

Massaman-Curry mit Kokosmilch, Kichererbsen, grünen Erbsen, Broccoli, braunem Champignons, Kartoffeln und Limettenblättern, serviert mit brauem Reis

26 . YEOUBI A,K,W

13,90 €

Dangmyeon - Glasnudeln mit Tempura - Tofuwürfeln, Gemüse der Saison, knusprigem Seetang und Sesamsamen

27 . YUGEN J,K,A

13,90 €

Cremiger Soba-Nudelsalat mit Spargel, Broccoli, Edamame, Spinat und Avocado, dazu eine Bananen - Erdnusssoße

28. DEAMFLUM J,K

12,90 €

Vietnamesischer Nudelsalat mit knusprigen Frühlingsrollen, verschiedenen frischen grünen Salaten, Mango, Karotten zusammen mit gerösteten Zwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Chili - Knoblauchsoße

Extra

2,70 €

. BRAUNER REIS

. UDON NUDEL

Dussent

5.50 €

Bitte Fragen Sie Unsere Mitarbeiter Über Das Aktuell Angebotene Dessert

A Weizen - B Roggen - C Gerste - D Hafer - E Dinkel - F Khorasan - G Krebstiere - H Eier - I Fische - J Erdnüsse - K Soja bohnen - L Milch - N Haselnüsse - O Walnüsse - P Cashewnüsse Q Pecannüsse - R Paranüsse - S Pistazien - U Sellerie - V Senf - W Sesamsamen - Y Lupinen - Z Weichtiere - M Mandeln - X Schwefeldioxid und Sulfite - T Macadamia oder Queenslandnüsse

Falls Sie eine besondere Anfrage haben, wenden Sie sich gerne an die Kellner vor Ort.



. VIETNAMESISCHER CAFE

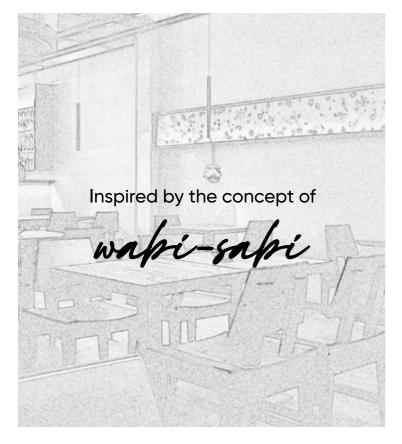
4,90€

Mit gesüßter Creme, aromatisch und cremig zugleich. Typisch vietnamesisch

. VIETNAMESISCHES EISCAFE

5,20€

Der Klassiker in vietnamesischen Kaffeehäusern: Ein großes Glas mit Espresso auf Eis



Veganer Bio Wein

WEIßWEIN

SECKINGER, PFALZ 2021 BLANC DE NOIR

0,2L **6,90€** *0,75L* **22,00€**

Ein Trinkwein mit viel Zug und Spaß, frei nach dem Motto, dass eine Flasche am Tag oder Abend nicht reichen soll. Die Trauben werden nicht physiologisch reif gelesen, Säure, leichte Rote Würze, helle gelbe Frucht, gepaart mit 9 g/l RZ sorgen für einen leichten Kabi Charakter mit viel Trinkfluss.

HÖRNER, PFALZ 2021 GRAUBURGUNDER "STEINBOCK"

0,2L **6,90€** 0,75L **22,00€**

Jugendlich mit frischer Frucht und feiner Säure, animiert dieser Wein seinen schmelzigen Abgang zu erfahren. Feines, nussiges Aroma mit einem Hauch Aprikose. Am Gaumen bleibt die Erinnerung an Melone lange präsent.

HÖRNER, PFALZ 2021 HORNY ROSÉ "STIER", FEINHERB

0,2L **6,90€** *0,75L* **22,00€**

Spätburgunder, Merlot und Cabernet Dorsa. Leuchtendes Pink, fruchtig-würzige Nase nach Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren und etwas Paprika duftet aus dem Glas. Sehr trinkanimierend und beschwingt, dabei stets ernsthaft gleitet dieser Spaßmacher über die Zunge.

ROTWEIN

HECHT & BANNIER, LANGUEDOC 2019 LANGUEDOC ROUGE

0,2L **6,90€** 0,75L **22,00€**

Syrah, Grenache und Carignan. Feine Noten von Waldbeeren mit samtig weichen Tanninen.

CANTINE DI SAN MARZANO, APULIEN 2019 TRATTURI PRIMITIVO PUGLIA, IGP

0,2L **6,90€** 0,75L **22,00€**

Tief-rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche. Würzig mit Noten von Rosmarin.

, ool ant juicey

Hausgemachte Limonade mit frisch gepresstem Limettensaft, Soda und Rohrzucker

. GREEN ICE TEA

5,50€

Frisch aufgebrühter Mate Grüntee auf Eis mit Ingwer und Limettensaft

. RED DISTRICT

5,50 €

Frische Himbeeren, Basilikumsamen, Limetten und Hibiskus Ice Tea

. THOM DUA

. TRA CHANH

wohltuend, entspannend

. ROSE GARDEN

. TRA THAO MOC

5,50€

5,20€

5,20 €

5,20€

Ananassaft, Kokosmilch und Chiasamen

Heißer Limettensaft mit frischem Ingwer,

Zitronengras und Agavendicksaft. Fruchtig,

Bio-Rosenknospen mit Limetten, Gojibeeren und Agavendicksaft schmeichelnder Duft-

Orangen tee mit getrockneter Mango,

. UDUMBARA

5,90€

Frische Maracuja, Lycheenektar auf Eis mit Kokossirup und Limetten, frische Minze

. SÄFTE PUR **ODER ALS SCHORLE** 3,30€ 4,30€

Apfelsaft naturtrüb, Maracujasaft, Ananassaft, Rhabarber, Orange, Lychee

. WASSER **GEROLSTEIN** 2,50€ 4,90€



. JASMIN TEE

Mit dem feinen Aroma junger Jasmin Blüten. Goldgelb und belebend.

. MINT & INGWER

5,50€

. GENMAICHA

5.50€

Japanischer grüner Tee mit braunen Reiskernen

8,90€

Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orange Flower Water, Orange Tree Bitter, Dry Tonic

. LILLET WILDBERRY Lillet Blanc, Wild Berry

7,90 €

ocktails

10,00€

. TOKYO SUNRISE

Frische Himbeeren, Maracuja, Limetten, Chili und Zitronengras Vodka.

. THE CRAZY SAIGON 90'S

Junger Ingwer, Mango, Orangensaft und Vodka mit Zitronengras infusioniert

. CITTA GARDEN

Hendricks Gin mit Tonic Water, frische Gurke und Thai Basilikum

. VIETNAM MULE

Naturreis Vodka, Ingwer, Limetten, Gurke gestreckt mit Ingwersoda

Gojibeeren, Limetten und Agave

. TIGER BIER

. HEINEIKEN BIER ALKOHOLFREI

5,50€

FOREVER YOUNG

Frischer Spinat, Banane, Ananas Saft, Matcha und Limettensaft

citta_veganhouse

. GOLD BUDDHA

Mango und Kokos

. DETOX GREEN

Frischer, grüner Apfel, Ingwer, Avocado mit Minze und

. GOOD MORNING VIETNAM

Frische Gurke, Spinat, Ananassaft und gepresste Limetten

. MONKEY KING

Frische Banane mit Sojamilch und geröstetem Sesam





