Uncle Son

Vietnamese kitchen & Sushi



Speisekarte

Herzlich willkommen im UNCLE SON!

Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise, die alle Sinne verzaubert.
Unser Restaurant vereint die traditionelle Handwerkskunst
der Kochkunst mit einer modernen und gemütlichen Atmosphäre.
Wir laden Sie ein, einen Moment der Entspannung zu genießen
und sich von unseren exquisiten Gerichten verwöhnen zu lassen.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag:	**Ruhetag**
Di. - Do.:	**12:00 - 15:00 Uhr | 17:00 - 21:30 Uhr**
Fr. & Sa.:	**12:00 - 15:00 Uhr | 17:00 - 22:00 Uhr**
So.:	**12:00 - 15:00 Uhr | 17:00 - 21:30 Uhr**

Oppener Straße 106 - 52146 Würselen

02405 - 479 3728

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Für Ihre Gesundheit und die Qualität der Speisen kochen wir ohne Glutamat.

Unsere Speisen werden erst auf Bestellung frisch für Sie zubereitet.
Daher bitten wir Sie um Verständnis, falls es in Stoßzeiten zu längeren Wartezeiten kommt.
Falls Sie Ihr Essen bei uns mal nicht schaffen sollten, packen wir Ihr Essen gerne für Sie ein.
*Dafür berechnen wir eine Verpackungspauschale von **1,00 €**. Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

www.uncleson.de

Uncle Son Restaurant

STARTERS

1.) Hanoi Summer Rolls *(2 Stk.)*

Sommerrollen sind ein kalt serviertes Fingerfood aus Vietnam. Die fettarmen und vitaminreichen Rollen sind einfach super gesund. Sie werden mit frischem Salat, Reisnudeln, Kräutern und Fleisch nach Wahl in Reispapier eingerollt. Dazu servieren wir einen hausgemachten Dip.

T.	Tofu ***(vegan)*** [F]	**6,50€**
H.	Hühnerfleisch	**6,50€**
G.	Garnelen [B]	**7,00€**

2.) Hanoi Spring Rolls *(2 Stk.)* 6,50€

T. Traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, Tofu und grünen Bohnen. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Sweet Chilli Sauce ***(vegan)*** [A,F]

H. Vietnamesische knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse und Garnelen-Hühnerfleischfüllung. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Dip Sauce [B,C,F]

3.) Mini Spring Rolls [A,F] *(6 Stk.)* 4,50€

(vegan) knusprigen mini Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse

4.) Hanoi in Autumn [A,F] *(2 Stk.)* 5,90€

(vegan) Seidiger Tofu im Mantel aus knusprigen grünen Reisflocken

5.) Crispy Tofu-Avocado [A,F] *(4 Stk.)* 6,90€

(vegan) Tofustick und Avocado, ummantelt von knusprigen Teigflocken. Dazu servieren wir hausgemachten Teriyaki

6.) Grilled Chicken [E] *(2 Stk.)* — 6,90€

Gegrillte Hühnerfleischspieße mit Erdnusssauce

7.) Edamame [F] — 4,90€

(vegan) Blanchierte grüne Sojabohnen

8.) Veggie Gyoza [A,F,K] *(5 Stk.)* — 6,00€

(vegan) Gyoza- Teigtaschen mit Gemüsefüllung

9.) Chicken Gyoza [A,K] *(5 Stk.)* — 6,00€

Gyoza- Teigtaschen mit gehacktem Hühnerfleisch, Gemüse und Sesam

10.) Tempura Garnelen [A,B,K] *(6 Stk.)* — 6,00€

Frittiert Garnelen

11.) UNCLE SON Spezialteller [A,B,F,K]

Tempura Garnelen, Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch und Garnelen, Chicken Gyoza

A. für 2 Personen — **16,90€**
B. für 3 Personen — **22,90€**



SALATE

12.) Gỏi Xoài [E,K,F,D]

Salat bestehend aus Mango, Sojasprossen, Möhren, Cherrytomaten und Erdnüssen mit einer vietnamesischen Vinaigrette

T.	Tofu *(vegan)* [F]	**6,50€**
H.	Hühnerfleisch	**6,50€**
G.	Gegrillte Garnelen [B]	**9,50€**

SUPPEN

14.) Süß-sauer Suppe [B,C] — 4,00€

Mit Hühnerfleisch und Entefleisch und Shiitake - Japanische Pilz, Gemüse

15.) Gemüse Suppe [B,D,F]

Suppe mit Gemüse in klarer Brühe

T.	Tofu *(vegetarisch)* [F]	**4,50€**
H.	Hühnerfleisch	**5,00€**
G.	Garnelen [B]	**7,50€**

16.) Súp Sữa Dừa [B,D,F,G]

Sauer scharfe Suppe mit Kokosmilch, Gemüse und Frühlingszwiebeln und wahlweise mit:

T.	Tofu *(vegetarisch)* [F]	**5,90€**
H.	Hühnerfleisch	**5,90€**
G.	Garnelen [B]	**7,90€**

Main Dishes

17.) Phở Suppe [D,F]

Phở ist eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Eine mögliche Wortherkunft ist die vietnamesische Aussprache für das französische Gericht Pot-au-feu.
Phở ist eine kräftige Suppe mit Reisnudeln, Rindfleisch und Kräutern, gewürzt mit Kardamom, Sternanis, Zimt und geröstetem Ingwer

T.	Tofu	**12,90€**
H.	Hühnerfleisch	**13,90€**
R.	Rinderhüftsteak	**15,90€**



Bún

Reisnudeln sind ein nudelartiges Lebensmittel, welches aus Reismehl hergestellt wird. Reisnudeln gibt es in verschiedenen Durchmessern und unterschiedlichen Breiten. Um die Transparenz der Reisnudeln zu erhöhen sowie das Aussehen und die Konsistenz zu verbessern, wird manchen Sorten ein Tapiokamehl oder Maisstärke zugegeben.

MAIN DISHES

18.) Bún [B,D,E]

Auf frischem bunten Salat, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen, serviert mit lauwarmen Reisnudeln. Wahlweise dazu:

D.	Gebackene Tofu mit hausgemachte Sojasauce *(vegan)* [E,F]	**12,90€**
H.	knusprige Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Garnelen-Füllung und einem aromatischen Limettendressing [B,D,E]	**13,90€**
T.	knusprige vegetarischen Frühlingsrollen mit hausgemachte Sojasauce *(vegan)* [E,F]	**13,90€**
R.	**Bún Bò Huế** - Gegrillte und mit vietnamesischen Kräutern marinierte Rindfleischfüllung in Lốt-Blättern eingerollt, einem aromatischen Limettendressing [D,E,F]	**15,90€**
B.	**Bò Lá Lốt** - Gegrillte und mit vietnamesischen Kräutern marinierte Rindfleischfüllung in Lốt-Blättern eingerollt, einem aromatischen Limettendressing [D,E,F]	**15,90€**



19.) Uncle Son Mango-Kokos-Sauce A,D,E,F,G,K

Frisches, knackiges Gemüse einschließlich frischer Mango und fruchtiger Mango-Kokosmilch-Sauce. Serviert mit Reis, Salat, Sesam und wahlweise mit:



T.	Tofu [F]	**12,90€**
H.	zartem Hühnerfleisch	**12,90€**
P.	Tempura Hühnerfleisch [A,C]	**15,90€**
C.	gewürzter, gegrillter Hühnerfleischbrust [A]	**15,90€**
E.	knuspriger Ente [A]	**17,90€**

20.) Uncle Son Curry Sauce *(scharf)* A,D,E,G,K

Hausgemachte cremige rote Curry-Kokosmilch-Sauce mit Kräutern, Erdnüsse und Gemüse der Saison, serviert mit Salat, Sesam, gerösteten Erdnüsse und Reis und wahlweise mit:



T.	Tofu [F]	**12,90€**
H.	zartem Hühnerfleisch	**12,90€**
P.	Tempura Hühnerfleisch [A,C]	**15,90€**
R.	gegrilltem Rinderhüftsteak (in Scheiben)	**15,90€**
C.	gewürzter, gegrillter Hühnerfleischbrust [A]	**15,90€**
E.	knuspriger Ente [A]	**17,90€**
G.	gegrillten Garnelen [B]	**19,90€**
L.	gegrilltem Lachs [D]	**23,90€**

21.) Uncle Son Avocado-Kokos-Sauce A,D,E,G,K

Hausgemachte frische Avocado- Kokos- Sauce mit Sesam und Saisongemüse, serviert mit Reis und wahlweise mit:



T.	Tofu [F]	**13,90€**
H.	zartem Hühnerfleisch	**13,90€**
P.	Tempura Hühnerfleisch [A,C]	**16,90€**
R.	gegrilltem Rinderhüftsteak (in Scheiben)	**16,90€**
C.	gewürzter, gegrillter Hühnerfleischbrust [A]	**16,90€**
E.	knuspriger Ente [A]	**18,90€**
G.	gegrillten Garnelen [B]	**20,90€**
L.	gegrilltem Lachs [D]	**24,90€**



22.) Sốt Mặn [A,D,E,K]

Würzige dunkle Sauce,Sesam, Saisongemüse serviert mit Reis.
Wahlweise mit:

T.	Tofu [F]	**12,90€**
H.	zartem Hühnerfleisch	**12,90€**
P.	Tempura Hühnerfleisch [A,C]	**15,90€**
R.	gegrilltem Rinderhüftsteak (in Scheiben)	**15,90€**
C.	gewürzter, gegrillter Hühnerfleischbrust [A]	**15,90€**
E.	knuspriger Ente [A]	**17,90€**
G.	gegrillten Garnelen [B]	**19,90€**
L.	gegrilltem Lachs [D]	**23,90€**



23.) Uncle Son Udon [A,D,F,E]

Gebratene Udon Nudeln in würziger dunkler Sauce,
dazu Saisongemüse und wahlweise mit:

T.	Tofu [F]	**12,90€**
H.	zartem Hühnerfleisch	**12,90€**
P.	Tempura Hühnerfleisch [A,C]	**15,90€**
R.	gegrilltem Rinderhüftsteak (in Scheiben)	**15,90€**
C.	gewürzter, gegrillter Hühnerfleischbrust [A]	**15,90€**
E.	knuspriger Ente [A]	**17,90€**
G.	gegrillten Garnelen [B]	**19,90€**
L.	gegrilltem Lachs [D]	**23,90€**



24.) Uncle Son Udon Curry *(scharf)* [A,D,E,G,K]

Hausgemachte cremige rote Curry-Kokosmilch-Sauce mit Kräutern, gerösteten Erdnüsse und Gemüse der Saison, serviert mit Salat. Wahlweise mit:

T.	Tofu [F]	**12,90€**
H.	zartem Hühnerfleisch	**12,90€**
P.	Tempura Hühnerfleisch [A,C]	**15,90€**
R.	gegrilltem Rinderhüftsteak (in Scheiben)	**15,90€**
C.	gewürzter, gegrillter Hühnerfleischbrust [A]	**15,90€**
E.	knuspriger Ente [A]	**17,90€**
G.	gegrillten Garnelen [B]	**19,90€**
L.	gegrilltem Lachs [D]	**23,90€**

25.) Uncle Son Bulgogi [A,D,E,K]

Koreanische Soja-Glasnudeln mit Gemüse der Saison, Lauchzwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:



T.	Tofu [F]	**13,90€**
H.	zartem Hühnerfleisch	**13,90€**
P.	Tempura Hühnerfleisch [A,C]	**16,90€**
R.	gegrilltem Rinderhüftsteak (in Scheiben)	**16,90€**
C.	gewürzter, gegrillter Hühnerfleischbrust [A]	**16,90€**
E.	knuspriger Ente [A]	**18,90€**
G.	gegrillten Garnelen [B]	**20,90€**
L.	gegrilltem Lachs [D]	**24,90€**

Uncle Son Bowls

Reisschale mit Sesam und Röstzwiebeln, Cherrytomaten, Gurken, buntem Salat, Röstzwiebeln, Edamame und Avocado. Wahlweise mit:



B1.) Beef Bowl [A,F,K] **15,90€**
Zart gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und hausgemachter Teriyaki Soße

B2.) Lachs Bowl [A,D,F,K] **23,90€**
Gegrillter Lachs mit hausgemachter Teriyaki Soße

B3.) Chicken Bowl [A,F,K] **13,90€**
Gegrillter Hähnchenspieß mit hausgemachter Teriyaki Soße

B4.) Buddha Bowl *(vegan)* [A,F,K] **12,90€**
Tofu gebraten mit hausgemachter Teriyaki Soße

B5.) Tempura Chicken Bowl [A,C,F,K] **12,90€**
Knusprige Hühnerfilet mit hausgemachter Teriyaki Soße

Kinder Menü

K1.) Crispy Tiger [A,B] **7,90€**
Knusprige Tempura-Garnelen, serviert mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise

K2.) Tempura Chicken [A,C] **8,90€**
Tempura Hühnerfilet mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise

K3.) Hühnerfleischspieße [E] **9,90€**
Gegrillte Hühnerfleischspieße mit Erdnusssauce, serviert mit Pommes

Maki Sushi *(8 Stk.)*

Maki-Sushi ist die bekannteste Form von Sushi und bedeutet übersetzt „gerollte Sushi“.



M1.) Avocado Maki K — 4,30€
(vegan) Avocado

M2.) Kappa Maki K — 4,30€
(vegan) Gurke

M3.) Sake Maki D,K — 4,70€
Lachs

M4.) Maguro Maki D,K — 5,50€
Thunfisch

M5.) Tempura Ebi Maki A,B,C,K — 4,50€
frittierte Garnelen

Maki Mix

Mix 1)	**32 Stk. Maki** K	Avocado & Gurken (vegan)	**12,90€**
Mix 2)	**32 Stk. Maki** D,K	Lachs, Thunfisch	**16,90€**
Mix 3)	**40 Stk. Maki** A,B,D,K	Avocado, Gurke, Lachs, Thunfisch, frittierte Garnelen	**20,90€**

Nigiri Sushi *(1 Stk.)*

Nigiri-Sushi bedeutet übersetzt „Ballen-Sushi“.
Ein kleiner Reisballen mit verschiedenen Leckereien belegt.



N1.) Avocado Nigiri K — 1,90€
(vegan) Avocado

N2.) Sake Nigiri D,K — 2,30€
Lachs

N3.) Maguro Nigiri D,K — 2,50€
Thunfisch

N4.) Ebi Nigiri B,K — 2,30€
blanchierte Garnelen

N5.) Kani Nigiri 3,4,A,B,D,K — 1,90€
Surimi

N6.) Tofu Nigiri F,K — 1,90€
(vegan) Tofutasche

Nigiri Mix

6 Stk. Nigiri 1,2,4,A,B,D,F,K		Avocado, Tofu, Surimi,Garnelen, Lachs, Thunfisch	**10,90€**

Inside Out Sushi *(8 Stk.)*

Bei dieser Art der Sushi-Zubereitung befindet sich die Füllung im Inneren der Rolle und der Reis außen.

O1.) Veggie I.O F,K — **9,50€**
(vegan) Tofu, Gurke und ummantelt mit Sesam

O2.) California I.O 3,4,A,B,C,G,K — **9,50€**
Surimi, Avocado und Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit Sesam

O3.) Chicken I.O 1,4,A,C,G,K — **9,50€**
Paniertes Hähnchenfilet, Gurke, Lauchzwiebeln, Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit Sesam

O4.) Ebi Tempura I.O A,B,C,F,G,K — **9,50€**
frittierte Garnelen, Avocado und Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit Sesam und Teriyakisauce

O5.) Sake I.O D,G,K — **9,90€**
Lachs, Avocado und Philadelphia-Frischkäse ummantelt mit Sesam

O6.) Maguro I.O D,K — **10,00€**
Thunfisch und Gurke ummantelt mit Sesam



Tempura Sushi *(10 Stk.)*

Knusprig frittiertes Sushi mit Mango-Mayonnaise
und Teriyakisauce

T1.) Tofu Crunchy A,C,F,K — **11,90€**
(vegan) Tofu, Gurke, Nori und Sesam

T2.) California Crunchy 3,4,A,B,C,G,K — **11,90€**
Surimi, Avocado, Philadelphia-Frischkäse, Nori und Sesam

T3.) Salmon Crunchy A,C,D,F,G,K — **12,90€**
Gegrilltes Lachs-Gehacktes, Gurke, Philadelphia-Frischkäse, Nori & Sesam

T4.) Ebi Crunchy A,B,C,G,K — **13,90€**
Panierte Garnelen, Gurke, Philadelphia-Frischkäse, Nori und Sesam

T5.) Sake Crunchy A,C,D,F,G,K — **13,90€**
Lachs, Avocado, Philadelphia-Frischkäse, Nori und Sesam

T6.) Tekka Crunchy A,C,D,F,G,K — **13,90€**
Gegrillter Thunfisch, Gurke, Frühlingszwiebeln,
Philadelphia-Frischkäse,
Nori und Sesam



Sashimi *(6 Stk.)*

Bei Sashimi-Sushi wird auf die Beilage verzichtet.
Einfach pur genießen!

S1.) Lachs Sashimi A,D,K — **11,50€**
6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado und Sesam

S2.) Maguro Sashimi A,D,K — **14,50€**
6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado und Sesam

S3.) Sashimi Mix A,D,K — **15,50€**
3 Scheiben Lachs u. 3 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado und Sesam

Sushi For All A,B,D,F,G,K,1,2

für 2 Personen — **40,00€**
Maki Mix 1, Nigiri Mix, Inside Out Sake, Salmon Crunchy

für 3 Personen — **69,90€**
Maki Mix 2, Nigiri Mix, Inside Out Ebi Tempura, Sashimi Lachs, California Crunchy, Salmon Crunchy

für 4 Personen — **85,90€**
Maki Mix 3, Nigiri Mix, Inside Out Sake, Inside Out Ebi Tempura, Sashimi Mix, Ebi Crunchy, Salmon Crunchy





D1.) Mochi Eis [A,C,G] — 7,90€
Verschiedene Geschmacksrichtungen serviert mit verschiedenen Früchten der Saison.

D2.) Bánh Rán [G,K] — 5,90€
Frittierte Sesambällchen mit süßen Rotbohnen

D3.) Gebackene Banane [A,K] — 5,90€
Knusprige gebackene Banane

D4.) Vanilleeis [C,G] — 4,90€
zwei Eiskugeln

DESSERTS

Extras

E1.) Sesamreis [K]	2,00€
E2.) Pommes	5,00€

Weitere Extras auf Anfrage

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Erdnüsse
F - Soja
G - Milch
K - Sesam

1 - enthält Milch/-Erzeugnisse 2 - mit Zucker und Süßungsmitteln 3 - mit Konservierungsstoff 4 - mit Farbstoff 5 - chininhaltig 6 - enthält Koffein 7 - mit Antioxidationsmittel 8 - enthält Schwefel oxid/Sulfite 9 - enthält glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnis 10 - Gerste 11- enthält Sulfite

Bitte stellen Sie sicher, dass Sie uns bei Allergien und Intoleranzen vorher Bescheid geben, damit wir sicherstellen können, welche Gerichte für Sie in Ordnung sind.
Wir nehmen dieses Anliegen sehr ernst und kommen der Kennzeichnungspflicht nach bestem Wissen und Gewissen gerne nach. Wir weisen darauf hin, dass wir trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausschließen können, dass durch z.B. Kreuzkontaminationen auch Spuren anderer allergener Stoffe in unseren Speisen vorhanden sein können.

Kalte Getränke

Cola [2,3,4] | Cola Zero [2,3,4,6,7] | Cola Light [2,3,4,6,7] |	*0,3L*	**2,90€**
Fanta [4,7] | Sprite [4,7]	*0,5L*	**4,90€**
Apfelschorle [2,4] | Mangoschorle [2,4] |	*0,3L*	**2,90€**
Maracujaschorle [2,4]	*0,5L*	**4,90€**
Gerolsteiner Wasser	*Glas 0,3L*	**2,50€**
(mit oder ohne Kohlensäure)	*Flasche 0,75L*	**6,00€**
Schweppes Ginger Ale [2,4]	*0,3L*	**2,90€**
Bitter Lemon [2,4]	*0,5L*	**4,90€**
Wildberry [2,4]		

Tee & Kaffee

Grüner Tee | Jasmin Tee	**3,50€**
Hausgemachter gemischter frischer Tee	**3,50€**
| Ingweer, Minze, Limette und Honig	
Früchtige Blütentee	**4,50€**
| Tee aus Jujube, Gojibeeren, Chrysanthemen, Orangen und Honig	

Café [6]	**2,50€**
Espresso [6]	**2,50€**
Cappuccino [1,6]	**2,90€**
Latte Macchiato [1,6]	**3,50€**
Café G7 [1,6] *| Vietnamesicher Instant- Kaffee*	**2,90€**
Traditionelle vietnamesischer Café [1,6] -	**4,50€**
Empfehlung des Hauses -	
| Vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch	

Kalte Getränke

CHANH DA [2] — 5,90€
Limette, Minze und Rohrzucker

MANGO MARACUJA ICE TEA [2,3] — 5,90€
Jasmintee, Mangosirup, Maracujasaft, Chia-Samen

LYCHEE ICE TEA [2,3] — 5,90€
Jasmintee, Lycheesirup, Chia-Samen

PEACH ICE TEA [2,3,4] — 5,90€
Jasmintee, Pfirsichsirup, Chia-Samen

GINGER LEMONADE [2,3,6] — 6,20€
Ingwer, Limette, Minze und Ginger Beer (alkoholfrei)

WATERMELON CHILL [2,3] — 6,20€
Wassermelonesirup, Minze, Gurke, Limetten, Soda



Hausgemachte Cocktails

IPANEMA (alkoholfrei) [2,3,4] — 6,50€
Maracujasaft, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze

APEROL SPRITZ [4,5,8] — 6,50€
Prosecco, Aperol, Orange, Minze und Soda

HUGO [2,4,8] — 6,50€
Prosecco, Holunderblüten, Soda und Minze

LILLET WILDBERRY [2,3,4] — 6,50€
Lillet, Prosecco, Russian Wildberry

MOJITO [2,3,4] — 6,50€
Limette, Minze, Rohrzucker, weißer Rum

PINK MOJITO [2,3,4] — 6,50€
Limette,Himmbeer, Minze, Rohrzucker, weißer Rum

BIER

BITBURGER PILS [10] *vom Fass*	*0,3L*	**2,20€**
BITBURGER PILS [10] *vom Fass*	*0,5L*	**4,50€**
BITBURGER [10] *0,0%* - ***alkoholfrei*** -	*0,33L*	**2,90€**
RADLER [4,7,10]	*0,33L*	**2,90€**
BENEDIKTINER [10] *Weissbier*	*0,5L*	**4,90€**
BENEDIKTINER [10] *Weissbier* - ***alkoholfrei*** -	*0,5L*	**4,90€**
TIGER BEER [10] *Flasche*	*0,33L*	**3,90€**

WEIßWEIN

	0,2L	*Fl. 0,75L*
Sauvignon Blanc [11] | *trocken*	**5,90€**	**21,00€**
Grauburgunder [11] | *trocken*	**6,30€**	**23,00€**

ROSÉ

	0,2L	*Fl. 0,75L*
Rosé [11] | *trocken*	**5,90€**	**21,00€**

ROTWEIN

	0,2L	*Fl. 0,75L*
Primotivo [11] | *trocken*	**6,30€**	**23,00€**

SCHNAPS

Reiswein | *vietnamesischer Vodka*	*2cl*	**3,60€**
Jägermeister	*2cl*	**3,60€**
Johny Walker	*2cl*	**3,60€**
Jack Daniels	*2cl*	**3,60€**

