

H  
O  
O  
^  
R  
O  
N  
C



## SMALL DISHES

<b>THE ENCHANTED EGGS</b> 1, 4, 6	3,80
<i>Gedämpftes Ei mit Soja-Kokosnote am Spieß. Serviert mit Limettensalz und Knöterich.</i>	
<b>SAPA'S SUMMER ROLL</b> 1, 3, 5, 8	5,50
<i>Zwei Sommerrollen gefüllt mit Gurke, Salatblatt, frischen Kräutern und Vermicelli. Serviert mit selbstgemachtem Erdnuss-Hoisin-Dip.</i>	
A) Seitan 1 VEGAN      B) Garnele 2      C) Flambierter Lachs 5	
<b>SAPA'S SPRING ROLL</b> 1, 3, 6	6,50
<i>Zwei knusprig gefüllte Päckchen mit Glasnudeln, Morcheln, Mungbohnen, Zwiebeln, Taro, Wasserkastanie, Kräuterteilchen, Tofu und Nori. Serviert mit eingelegten Möhren-Rettichstreifen und süß-säuerlichem Ananas-Limetten-Honig-Dip. VEGETARISCH</i>	
Optional mit Hühnerfleisch	
<b>FOREST OF BAMBOO</b> 1, 6 VEGAN	5,50
<i>Lauwarmer Salat mit Bambussprossen, fein gehacktem Galgant und Knoblauch. Verfeinert mit Zitronengras-Limetten-Dressing und frischen Kräutern.</i>	
<b>FOREST OF MUSHROOMS</b> 1, 3, 6 VEGAN	6,50
<i>Lauwarmer Pilzsalat mit Buchenpilz und Silberohr. Verfeinert mit Soja-Limetten-Sesam-Dressing, frischen Kräutern und geröstetem Sesam.</i>	
<b>EARLY SPRING DAYS</b> 8	6,50
<i>Erfrischender Salat mit grünen Papaya-Julienne, Möhren, frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen. Verfeinert mit Ingwer-Limetten-Dressing.</i>	
A) Tofu & Seitan 1, 6 VEGAN      B) Garnele 2	
<b>STAY CRISPY</b> 1, 6, 7	6,50
<i>Zwei Garnelen/Auberginen umhüllt mit knusprigem Nori-Tofublattmantel. Serviert mit grünem Cocktail-Dip.</i>	
A) Auberginen VEGAN      B) Garnele 2	
<b>MAGICAL TRIO</b> 1, 2, 3, 6	5,50
<i>Gedämpftes Dreierlei von Teigtaschen mit Garnelen- und Gemüsefüllung. Serviert mit Soja-Limetten-Knoblauch-Dip.</i>	
<b>HEAVEN AND EARTH</b> 1, 6 VEGAN	5,50
<i>Vier gefüllte Okraschoten mit verschiedenen Pilzen, Tofu und Tapiokamehl. Serviert mit fermentiertem Tofu-Dip.</i>	

## MEDIUM DISHES

<b>THE PRECIOUS PEARL</b> 1, 3, 6, 8	7,50
<i>Drei gefüllte Tapiokaperlenknödel auf Salatbett. Serviert mit Zitronengras-Ingwer-Galgant-Soja-Limetten-Dip.</i>	
A) Seitan, Soja-Schnetzel & Wasserkastanie 1 VEGAN      B) Rindfleisch 5	
<b>HANDMADE PEARLS</b> 4, 8, 12 VEGETARISCH	9,50
<i>Drei gebackene Reisbällchen mit knuspriger Panade aus Kokosraspeln, Limettenblättern und Curry. Serviert mit Papayasalat, gerösteten Erdnüssen und frischen Kräutern.</i>	
<b>ROLLING IN THE BEEF</b> 1, 2, 6	8,50
<i>Gegrillte Rinder-Auberginen-Roulade mit Enoki-Pilzen in einer abgeschmeckten fermentierten Garnelenpastemarinade.</i>	
<b>GOLDEN DAYS</b> 1, 3, 6	7,50
<i>Fünf kleine Reismehlkurkumaküchlein gefüllt mit Mungbohnen und Porree. Serviert mit frischen Kräutern, Salat und Soja-Limetten-Ingwer-Dip.</i>	
A) Tofu, Seitan, Soja-Schnetzel & Pilze 1, 6 VEGETARISCH      B) Garnele 2	
<b>EMPIRE OF SAPA</b> 1, 3, 6	8,50
<i>Im Wok geschwenkte Entrecôte-Rinderwürfel mit Zwiebeln, Knoblauch, Babymais, Möhren, Kaiserschoten in leicht scharfer Hoa Rong-Sauce.</i>	
<b>GATEWAY TO HEAVEN</b> 1, 3, 6, 8	7,00
<i>Zwei gegrillte Saté-Spieße in Zitronengras-Galgantmarinade. Serviert mit eingelegten Möhren-Rettichstreifen, frischen Kräutern und Erdnuss-Dip.</i>	
A) Tofu 6 VEGETARISCH      B) Hühnerfleisch (+1,0)	

## EXTRAS

Schwarzer Vollkornreis	4,00
Reis-Vermicelli	2,50

## MAIN DISHES

### SIGNATURE

**SAPA'S TREASURES** <sup>1, 6 VEGAN</sup> **12,00**  
*Knusprig gebackener schwarzer Klebreisknödel gefüllt mit Soja-Schnetzel auf goldenem Tofusteak und Salat-Avocadomix.*

**LEGEND OF CARP** <sup>1, 3, 6</sup> **15,50**  
*Gefüllte Dinkel-Kurkumawaffel mit lauwarmem Salat aus Buchenpilz, Silberohr und frischen Kräutern.  
Serviert mit veganem Kaviar und Seitan. **VEGETARISCH***

*Optional mit Hühnerfleisch & Schwarzer Kaviar <sup>2</sup> (+1,50)*

**PEARL OF SAPA** <sup>1, 3, 6, 7, 12</sup> **12,50**  
*Gebackener Kokos-Klebreisball gefüllt mit verschiedenen Pilzen, Möhren, Seitan, Tofu, Soja-Schnetzel, Porree, Lauchzwiebeln und feiner Pandannote auf lauwarmen Salat mit gebratenen Morcheln, Buchenpilzen und Tapiokaperlen. Verfeinert mit vietn. Basilikum-Limetten-Dressing. Serviert mit zweierlei Dips aus fermentiertem Tofu sowie Limette, Chili und Kohl. **VEGETARISCH***  
*Optional mit Hühnerfleisch*

### SOUP

**PHO SAPA** <sup>6</sup> **11,50**  
*Traditionelle Breitbandnudelsuppe in kräftig aromatischer 5-Kräuter-Brühe mit Gemüse. Serviert mit Seitan, Tofu, Kräuterseitlingen, Morcheln, Mais, Pak Choi und Sojasprossen. Garniert mit Koriander und Frühlingszwiebeln. **1 VEGAN***

*Traditionelle Breitbandnudelsuppe in kräftig aromatischer 5-Kräuter-Brühe mit Rinder- und Hühnerknochen. Serviert mit gegrillten Rinderspitzen ODER Hühnerfilet und Sojasprossen. Garniert mit Koriander und Frühlingszwiebeln. <sup>5</sup> (+1,0)*

**RISE AND SHINE** <sup>10</sup> **13,50**  
*Leichte Reissnudelsuppe in einer leicht scharfen Tamarindenbrühe mit vietn. Sellerie, Tomaten, Pilzen, Dill und frischen Kräutern.*  
A) Sojakotelett <sup>6 VEGAN</sup>      B) Fischküchlein <sup>5</sup>

### NOODLE

**A DANCE WITH DRAGONS** <sup>6, 8 lauwarm</sup> **13,00**  
*Reisbandnudeln mit frischem Kräutersalat. Verfeinert mit Galgant-Zitronengras-Dressing und gerösteten Erdnüssen.*  
A) Seitan, Tofu & Pilze <sup>1, 6 VEGAN</sup>      B) Entrecôte

**GOLDEN SPRING** <sup>1, 3, 6 lauwarm</sup> **13,00**  
*Unsere frischen Hu-Tieu-Nudeln werden perfekt mit unserem aromatischen Aglio-Olio-Kurkuma-Knoblauch-Öl kombiniert. Dieses Gericht ist ein wahres Geschmackserlebnis mit einer subtilen Schärfe durch die Chili-Flocken und Pfeffer, einer reichen Tiefe durch den Knoblauch und die Gewürze. Die Nudeln sind wunderbar al dente und werden durch die Sapa Kräuter (Thai-Basilikum, Shiso & Koriander) und die sautierten Pilze aufgewertet. Diese Kombination aus knusprigem Gemüse, saftigen Pilzen und aromatischen Nudeln sorgt für eine harmonische Balance zwischen Textur und Geschmack. Dies ist ein perfektes Gericht für alle, die auf der Suche nach einem gesunden und leckeren kulinarischen Erlebnis sind.*  
A) Seitan <sup>1 VEGAN</sup>      B) Gegrilltes Maishähnchen

### RICE

**SAPA KITCHEN** <sup>1, 4, 6</sup> **13,50**  
*Im Wok sautierte Entrecôte-Rinderspitzen mit Zwiebeln, Shiitake-Pilze, Zucchini-Möhren-Julienne und Süßkartoffeln-Nudeln. Serviert mit schwarzem Vollkornreis, Kräutersalat, Kimchi und Ei.*

**GOLDEN GATE** <sup>1, 6</sup> **12,90**  
*Goldenes Curry mit cremiger Kokosmilch und Zitronengrasnote. Begleitet von Süßkartoffeln, Möhren und Kürbis.  
Serviert mit schwarzem Vollkornreis und Kräutersalat.*  
A) Tofu & Seitan <sup>1, 6 VEGAN</sup>      B) Hühnerfilet      C) Ente (+2,5)      D) Knusprige Hähnchenkeule (+1,5)

**GRAND DUCK** <sup>1, 3, 6</sup> **18,50**  
*Gegrilltes Barbarie-Entenfilet mit Thaibasilikum-Pesto und im Wok geschwenktem Pak Choi, Babymais, Kaiserschoten, Möhren und Paprika in Hoisin-Sauce. Serviert mit schwarzem Klebreisknödel.*

**SIGHT OF SAPA** <sup>1, 6, 8</sup> **13,50**  
*Im Wok sautierter Brokkoli, Zucchini, Möhren und Paprika in Saté-Sauce. Serviert mit schwarzem Vollkornreis und Kräutersalat.*  
A) Tofu & Seitan <sup>1, 6 VEGAN</sup>      B) Gamele & Tintenfisch <sup>2, 5, 14</sup> (+2,5)

**UNDER THE SUN** <sup>1, 5, 6, 10</sup> **15,50**  
*Gebeiztes Grill-Lachsfilet mit sautiertem Sellerie, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika, Ingwer und Knoblauch in karamellisierten Sojasauce. Serviert mit schwarzem Vollkornreis und Kimchi.*

**EMPIRE OF SAPA** <sup>1, 5, 6</sup> **19,00**  
*Gegrilltes Entrecôte-Rindersteak nach vietnamesischer Art mit Rosmarinnote und Avocado-Kräutersalat.  
Serviert mit schwarzem Klebreisknödel und dunkler Kaffeesauce.*

**MAGNIFICENT VIEW** <sup>1, 2, 5, 6</sup> **18,50**  
*Gegrillter Garnelenspieß auf Lachsfilet Avocado-Kräutersalat in Tamarinden-Dressing. Serviert mit schwarzem Vollkornreis und Mangosauce.*

### EXTRAS

Schwarzer Vollkornreis 4,00  
Reis-Vermicelli 2,50

**FAMILIENPLATTE (AB 2 PERSONEN)****39,00****SAPA SWEET HOME** <sup>2, 5, 6</sup>

Serviert mit 5 verschiedenen Spießen, bestehend aus einem La-Lot-Spieß (Rind), Meeresfrüchte-Spießen, einem gegrillten Hähnchenspieß sowie einem Speiß mit Rind und Enokipilzen. Als Beilage: Schwarzer Vollkornreis oder Reismudeln mit einem Dip der Wahl (Chili-Rot-Grün, Sapa-BBQ oder Knötterich). Optional auch vegetarisch möglich (Seitan<sup>2</sup>, Tofu<sup>6</sup> und Gemüse).

**MOUNTAIN GRILL** <sup>3, 6</sup>

Dieses Gericht bietet eine interaktive und unterhaltsame Erfahrung für die Gäste und gibt ihnen die Möglichkeit, ihre eigenen Mahlzeiten zu kreieren und zu grillen. Die Verwendung der traditionellen vietnamesischen Marinade Sapa gibt dem Gericht auch einen authentischen Geschmack. Sie erhalten eine Auswahl an Fleisch und Gemüse auf einem Teller (optional auch vegetarisch). Auf dem Tisch wird ein Grill oder eine heiße Platte bereitgestellt, auf der die Gäste ihre Zutaten grillen können. Die Gäste können ihre Zutaten selber grillen wie sie es möchten. Serviert wird es mit Reispapier, Reismudeln und Salat zum selber Rollen. Dazu als Dip gibt es Sojasauce, Sesam, fermentierten Tofu, Joghurt-Limetten-Dip und Chili-Honig-Dip.

**EXTRAS**

Schwarzer Vollkornreis	4,00
Reis-Vermicelli	2,50

**DESSERT****IN THE GLORY OF SAPA** <sup>4, 7</sup>

Weißer Schokoladenmousse mit Kokosnote. Garniert mit Passionsfrucht und Mango.

**8,00****KUCHEN DES TAGES** <sup>1, 7</sup>**6,50****YUZU CHEESECAKE** <sup>1, 7</sup>

Yuzu-Zitronen-Cheesecake mit Keksboden und weißer Schokolade.

**DRAGON LADY** <sup>1, 7</sup>

Lieblicher Drachenfruchtkuchen mit Vollkornkeksboden.

**PASSIONFRUIT CHEESECAKE** <sup>1, 7</sup>

Süß-saurer Passionsfruchtkuchen mit Vanille.

**DRAGON BALLS** <sup>4, 7</sup>**8,00**

Waffel mit Fruchtmix.

Dazu entweder:

Kokos Holunder Eis

Apfel Birne Ingwer Eis

Honigmelone Eis

Optional mit Dinkel-Kurkuma-Waffel (+3,00)

**SHAVED ICE**

Wird für eine Personen bestellt, kostet ein Eis 4,90.

**FROSTY GREEN** (für zwei Personen)**8,00**

Geraspeltes Eis infundiert mit Matcha | Rote Bohnen | Hoa Rong Matcha-Sauce | kondensierte Milch

**FROSTY YELLOW** (für zwei Personen)**8,00**

Geraspeltes Eis infundiert mit Mango und Passionsfrucht | Süße Mango-Würfel | Passionsfrucht | kondensierte Milch  
Hausgemachte Mango-Passionsfrucht-Sauce

**FROSTY RUBY** (für zwei Personen)**8,00**

Geraspeltes Eis infundiert mit Himbeeren, Erdbeeren and Cranberries Granatapfel-Mix | kondensierte Milch | Geröstete Mandeln  
Hoa Rong Granatapfel-Sauce

## GETRÄNKE

### TEA - BIO HOT OR COLD BREW

Jasmin-Grüntee	5,50
DATTAN SOBA Buchweizentee	5,50
Sencha Konacha	5,50
Hojicha Yoshinaga	5,00
Honeybush Tee	4,50

### HOMEMADE TEA

Fall Winter Dragon	6,00
Ingwer, Minze, Orange & Zitronenhonig	
Sapa Winter	6,00
Zitronengras, Limettenblatt, Limette, Honig	
Zen Dragon (Sapa-Heilkräuter-Tee)	6,50
Goji Beeren, Ume Pflaume, Süßholz, Oolong-Perle	

### COFFEE

Matcha-Latte 7	4,50
Kokosmilch-Latte	4,50
Esspresso mit Eigelbcreme 4	3,50
Vietnam. Kaffee 7	3,50
Espresso/ Doppio	2,50 / 3,50
Cappuccino 7	3,50
Latte Macchiato 7	4,50

### SOFTDRINKS

Still	0,3l - 3,50	1,0l - 6,50
Sprudel	0,3l - 3,50	1,0l - 6,50
Tonic Water	0,2l - 4,00	
Ginger Ale	0,2l - 4,00	
Ginger Beer	0,2l - 4,00	
Bitter Lemon	0,2l - 4,00	

### JUICE

Apfel Naturtrüb	0,3l	3,80
Banane	0,3l	
Kirsche	0,3l	
Maracuja	0,3l	
Mango	0,3l	
Orange	0,3l	
Ananas	0,3l	
Cranberry	0,3l	

### FRESH JUICE

Orangensaft (optional mit Ingwer   Kurkuma)	0,3l	5,50
---	------	------

### SMOOTHIES

#### TASTE SAPA <sup>9</sup>

Ananas   Mango   Passionsfrucht   Minze   Mandelmilch   Chili   Honig		6,00
---	--	------

#### FOREST CLOUD <sup>10</sup>

Sellerie   Gurke   Apfel   Yuzu   Koriander   Ingwer		6,00
--	--	------

#### LAO CAI

Avocado   Banane   Spinat   Limette   Kokoswasser		6,50
---	--	------

#### SUMSAP

Mango   Orange   Ananas   Limette   Minze   Ingwer		5,50
--	--	------

## HOMEMADE LEMONADES

<b>HOA RONG CLOUD</b>	6,00
<i>Holunderblüte   Limette   Litschi   Soda</i>	
<b>SPARKLING MATCHA</b>	6,00
<i>Matcha   Limette   Ginger Beer</i>	
<b>HIBISCUS BLOOM</b>	6,50
<i>Hibiskus   Limette   Zuckersirup   Soda</i>	
<b>DRAGON GARDEN</b>	6,00
<i>Gurke   Limette   Zuckersirup</i>	
<b>EAST DRAGON <sup>9</sup></b>	6,00
<i>Koriander   Ginger Beer   Limette   Mandelsirup   Soda</i>	
<b>YU-SA</b>	6,50
<i>Yuzu   Zitronengras   Rohrzucker</i>	
<b>YARAZU</b>	6,50
<i>Yakult   Himbeere   Limette   Sprite</i>	

## ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>MELY</b>	10,00
<i>Vodka   Litschi   Limette   Himbeere   Zuckersirup</i>	
<b>GOOD MORNING DRAGON <sup>4</sup></b>	12,00
<i>Sapa Wodka   Espresso   Kahlúa   Zuckersirup   Eierschaum</i>	
<b>I'M THE DRAGON</b>	11,00
<i>Gin   Kirsch-Likör   Drachenfrucht   Limette   Basilikum   Eiweiß</i>	
<b>HOA RONG MULE</b>	10,00
<i>Sapa Wodka   Gurke   Limette   Agave   Minze</i>	
<b>DEAR HONEY</b>	10,00
<i>Bourbon   Limette   Honig   Orangen-Likör</i>	
<b>PASSION MOJITO</b>	10,00
<i>Havana   Passionsfrucht   Minze   Limette   Soda   Rohrzucker</i>	
<b>PHO SMASH</b>	12,00
<i>Hausgemachter Pho-Gin   Thai-Basilikum   Koriander   Limette   Chili</i>	

## BEERS <sup>1</sup>

<i>Tiger Bier</i>	0,3l - 4,50	0,5l - 6,00
<i>Warsteiner</i>	0,3l - 4,50	0,5l - 6,00
<i>Matcha Bier</i>	0,3l - 4,50	0,5l - 6,00
<i>Alster</i>	0,3l - 4,50	0,5l - 6,00
<i>Diesel</i>	0,3l - 4,50	0,5l - 6,00

## LONGDRINK

<b>THE ILLUSIONIST GIN</b>	10,00
<i>Gin   FT Indian Tonic Water</i>	

## SPRITZ

<b>APEROL SPRITZ <sup>13</sup></b>	8,50
<i>Aperol   Prosecco   Soda</i>	
<b>LIMON SPRITZ</b>	8,50
<i>Don Pasquale Limoncello   Vermouth Ambrato   Prosecco   Soda</i>	

## WINE HOA RONG

<b>1 PROSECCO SPUMANTE BRUT</b> <i>DOC   Bellussi   Venetien   Italien   0,75l</i>	0,1l - 6,50	0,75l - 34,00
<b>2 CUVÉE WEISSE REBEN OFFEN</b> <i>QbA   trocken   Weingut Ludi Neiss Pfalz   Deutschland   0,75l</i>	0,2l - 6,80	0,75l - 38,00
<b>3 JUNG RIESLING CLASSIC OFFEN</b> <i>VDP   QbA   feinherb   Weingut Jakob Jung Rheingau   Deutschland   0,75l</i>	0,2l - 6,80	0,75l - 38,00
<b>4 CHARDONNAY „SANDSTEIN“ OFFEN</b> <i>QbA   trocken   Weingut Oliver Zeter Pfalz   Deutschland</i>	0,2l - 6,80	0,75l - 38,00
<b>5 SAUVIGNON BLANC II FLASCHE</b> <i>QbA   trocken   Weingut von Winning Pfalz   Deutschland   0,75l</i>		0,75l - 40,00
<b>6 STETTENER SCHEUREBE FLASCHE</b> <i>VDP   QbA   feinherb   Weingut am Stein Franken   Deutschland   0,75l</i>		0,75l - 43,00
<b>7 SANCERRE BLANC CLASSIQUE FLASCHE</b> <i>Weingut Hubert Brochard   Appellation Contrôlée Loire   Frankreich   0,75l</i>		0,75l - 59,00
<b>8 „DER KLEINE BÄR“ CUVÉE ROSÉ OFFEN</b> <i>QbA   trocken   Weingut Oliver Zeter Pfalz   Deutschland   0,75l</i>	0,2l - 6,50	0,75l - 38,00
<b>9 365 TAGE ROSÉ FLASCHE</b> <i>VDP   QbA   trocken   Weingut Rings Pfalz   Deutschland   0,75l</i>		0,75l - 40,00
<b>10 CUVÉE URSPRUNG OFFEN</b> <i>QbA   trocken   Weingut Markus Schneider Pfalz   Deutschland   0,75l</i>	0,2l - 6,80	0,75l - 38,00
<b>11 CHÂTEAU LE LOUP FLASCHE</b> <i>Grand Cru   Appellation Saint Emilion Contrôlée   0,75l</i>		0,75l - 59,00
<b>12 RISERVA DUCALE CHIANTI FLASCHE</b> <i>Classico Riserva   DOCG   Ruffino Toscana   Italien   0,75l</i>		0,75l - 55,00
<b>13 BLACK PRINT FLASCHE</b> <i>QbA   trocken   Weingut Markus Schneider Pfalz   Deutschland   0,75l</i>		0,75l - 49,00

## ALLERGENE

- |   |                         |    |                      |    |                            |
|---|-------------------------|----|----------------------|----|----------------------------|
| 1 | Glutenhaltiges Getreide | 6  | Soja                 | 11 | Lupinen                    |
| 2 | Krebstiere              | 7  | Milch                | 12 | Senf                       |
| 3 | Sesam                   | 8  | Erdnüsse             | 13 | Schwefeldioxid und Sulfite |
| 4 | Eier                    | 9  | Nüsse/Schalenfrüchte | 14 | Weichtiere                 |
| 5 | Fisch                   | 10 | Sellerie             |    |                            |