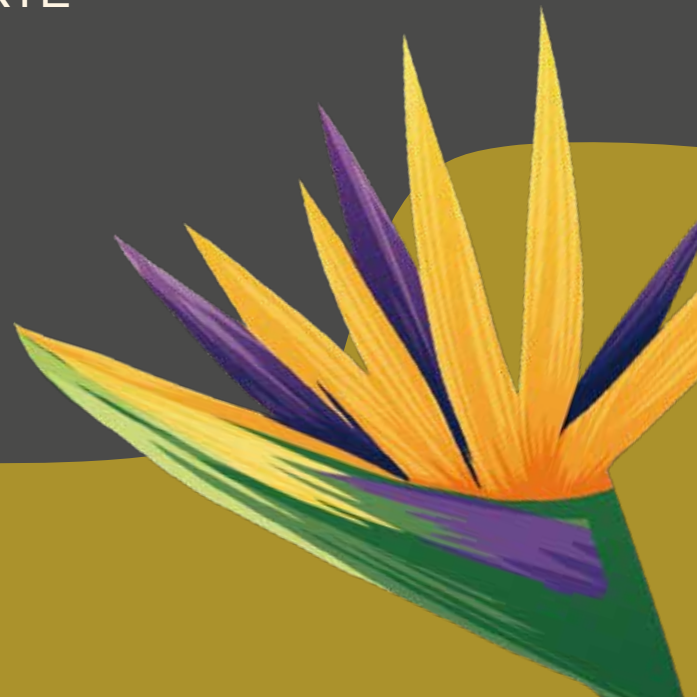


**HAI** COFFEE &  
ASIAN FOOD

SPEISEKARTE





Über unsere heisse traditionelle Pho Suppe erfreuen und währenddessen die Schönheit der Blumen und exotischen Pflanzen bewundern.. Sie können aber auch einen Caphe Phin (vietnamesischer Espresso) genießen und dabei über die Welt philosophieren.

# Vorspeisen / Starter

- 01. Sup Sua Dua (Kokosmilchsuppe)** <sup>G,H,8</sup>  
Cremige Kokosmilchsuppe mit Champignons, Tomaten, Zitronengras und Koriander  
coconut milk soup with mushrooms, tomatoes, lemongrass, and coriander
- a. Tofu** 4.80  
**b. Huhn / Chicken** 4.80  
**c. Garnelen/ Shrimp** 5.40
- 02. Sup Wantan** <sup>A,D,E</sup> 4.80  
klassische Wan Tan Suppe mit Teigtaschen (Fleisch)  
Classic Wan Tan soup with dumplings (meat)
- 03. Miso Suppe** 3.50  
Traditionelle japanische Miso-Suppe mit Tofu und Algen  
Traditional Japanese miso soup with tofu and seaweed
- b. mit Lachs / salmon** 4.80
- 04. Gyoza** <sup>A,D,2</sup> 5.00  
5 Stück japanische Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Gemüse  
5 pieces of Japanese dumplings filled with meat or vegetables
- 05. Yakitori Huhn Teriyaki** <sup>1,2,3,4,B</sup> 4.50  
3 Hähnchen Spieße mit Teriyaki Soße  
3 Chicken skewers with teriyaki sauce
- 06. Ebi Tempura** <sup>A,D,E,N</sup> 6.50  
3 Stück Garnelen im japanischen Teigmantel  
3 pieces of shrimps in Japanese dough coat
- 07. Grüne Bio Edamame mit Meersalz** 4.50  
Japanischer Name für Bohnen  
Japanese name for Beans
- 08. Kimchi Salat** <sup>I,L</sup> 3.90  
Fermentiertes Gemüse nach koreanischer Art  
Fermented vegetables, korean style





# Vorspeisen / Starter

## 10. Mango-Salat <sup>B,E,H,I,L,N</sup>

Frischer Mangosalat mit Karotten vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen mit hausgemachtem Dressing mit:  
Fresh mango salad with carrots, vietnamese herbs, peanuts with homemade dressing with:

**a. Tofu**

**b. Rind / Beef**

**c. Garnelen / Shrimp <sup>E,N</sup>**

**6.50**

## 11. Nom Su Hao <sup>B,E,H,I,L,N</sup>

Frischer Kohlrabi-Salat mit Karotten, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen mit hausgemachtem Dressing mit:  
Fresh kohlrabi salad with carrots, vietnamese herbs, peanuts with homemade dressing with:

**a. Tofu**

**b. Rind / Beef**

**c. Garnelen / Shrimp <sup>E,N</sup>**

**7.50**

**7.90**

**6.50**

**7.50**

**7.90**

## 12. Seetang-Salat <sup>I,L,1,2,3</sup>

Japanischer Salat. Das neue Superfood aus dem Meer.  
Japanese salad. The new Super Food from the Ocean.

**4.50**

## 13. Goi Cuon (Sommerrolle) <sup>B,H,L</sup>

Hausgemachte vietnamesische Sommerrolle mit Reissnudeln, Gurke, frischem Salat, Erdnüssen und einer Hoisin-Erdnussauce mit:

Homemade Vietnamese summerroll with rice noodles, cucumber, fresh salad, peanuts and a Hoisin-Peanutsauce with:

**a. Tofu**

**b. Huhn / Chicken**

**c. Garnelen / Shrimp <sup>E,N</sup>**

**4.80**

**4.80**

**5.40**

## 14. Wantan Gebacken <sup>A,D,2,E,N</sup>

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen  
Crispy dumplings filled with chicken and prawns

**4.50**

## 15. Süßkartoffelpommes

**4.50**



# Unser Sushi

Wenn du unser Restaurant besuchst, solltest du unbedingt einmal das Sushi probieren. Alle Sushi-Gerichte werden frisch und von Meisterhand kreiert - dabei werden der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Dank dieser Offenheit entsteht eine große Auswahl, sodass du immer wieder etwas Neues ausprobieren kannst, ohne, dass es langweilig wird

When you visit our restaurant, you should definitely try the sushi. All sushi dishes are fresh and created by master craftsmen - there are no limits to creativity. Thanks to this openness, there is a wide choice, so you can always try something new without getting bored!

## MAKI SUSHI <sup>3,4,5,8,11,13,14</sup> 6 STK.

M1.	Sake	3.80
M2.	Sake, Avo	4.30
M3.	Tekka	4.80
M4.	Tekka, Avo	5.30
M5.	White Tuna	3.80
M6.	White Tuna, Avocado	4.30
M7.	Surimi	3.80
M8.	Surimi, Avo	4.30
M9.	Ebi	4.80
M10.	Ebi Avo	5.30
M11.	Unagi	5.80
M12.	Spargel 🌿	4.00
M13.	Avocado 🌿	4.00
M14.	Shinko 🌿	3.20
M15.	Gurke 🌿	3.20
M16.	Avo mit Röstzwiebeln 🌿	4.50

## MAKI TEMPURA 8 STK.

(in Jap. Teig)

K1.	Lachs	5.70
K2.	Tuna	6.00
K3.	Lachs, Avo	6.20
K4.	Tuna, Avo	6.50
K5.	Ebi, Avo	6.50
K6.	Avo 🌿	5.00
K7.	Avo, Gurken 🌿	5.20





## TEMAKI

- T1. Temaki California** 5.80  
Surimi, Gurke, Avocado,  
Tobiko, Kresse
- T2. Temaki Sake** 6.30  
Lachs, Gurke, Avocado,  
Tobiko, Kresse
- T3. Temaki Tuna** 6.50  
Tuna, Gurke, Avocado,  
Tobiko, Kresse
- T4. Temaki Veggie** 5.00  
Spargel, Avo, Shinko,  
Gurke, Röstzwiebel

## INSIDE OUT 8 STK.

(Old School)

- U1. Alaska Roll** 8.80  
Mit Lachs, Avocado, Mayo,  
Tobiko, Sesam, Lauch
- U2. Maguro Roll** 9.80  
Tuna, Avo, Mayo,  
Tobiko
- U3. California Roll** 7.80  
Surimi, Avo, Gurke,  
Mayo, Tobiko
- U4. Unagi Roll** 10.20  
Süßwasser Aal mit Avo,  
Gurke, Mayo, Tobiko
- U5. Dragons Roll** 10.20  
Ebi Tempura, Gurke, Avo,  
Mayo, Tobiko
- U6. Green Roll** 7.20  
Avocado, Sesam

## SIGNATURE ROLLS HAICOFFEE

- H1. Salmon Rucola** 9.20  
Lachs, Avo, Gurke, Philly Cheese,  
Rucola, Spicy Mayo, Best Friend Soße
- H2. Unagi Salmon** 12.50  
Lachs, Avo, Gurke, Philly Cheese,  
bedeck mit All und Unagi Soße
- H3. Ebi Salmon Hot Flame** 12.50  
Ebi Tempura mit Avo, Gurke, Philly Cheese  
Lachs Mantel flambiert, Spicy Mayo,  
Unagi Soße, Chili Fäden
- H4. Spicy Tuna** 12.50  
Scharfe Tuna Tartar mit Avo, Gurke,  
Philly Cheese, Tuna Mantel, Spicy Mayo
- H5. Rainbow Deluxe** 13.00  
Inside Surimi, Avo Outside Lachs,  
Tuna, Ebi, White Tuna, Avo,  
Spicy Mayo und Best Friend Soße
- H6. White Deluxe** 10.80  
White Tuna, Avocado, Spicy Mayo,  
Tobiko, Minze, Chili Fäden
- H7. Vulcano Rolls** 12.50  
EbiTempura, Philly Cheese, Avo,  
Tuna Tartar Flambiert, Blue Chips, Pfeffer
- H8. Sake Supreme** 12.20  
Lachs, Avo, Philly Cheese  
mit Lachs Mantel
- H9. Kappa Salmon Tartar** 9.20  
Gurke Inside, Lachs Tartar Outside,  
Blue Chips
- H10. Kappa Tuna Tartar** 9.20  
Gurke Inside, Tuna Tartar Outside,  
Blue Chips
- H11. My Way** 11.50  
Avo Tempura, Avocado Mantel mit  
Avotartar, Lila Chip

## NIGIRI 2 STK.

<b>N1.</b>	<b>Sake</b>	<b>4.80</b>
<b>N2.</b>	<b>Tuna</b>	<b>5.80</b>
<b>N3.</b>	<b>Sake Tuna</b>	<b>4.80</b>
<b>N4.</b>	<b>Unagi</b>	<b>5.80</b>
<b>N5.</b>	<b>White Tuna</b>	<b>4.80</b>
<b>N6.</b>	<b>Spargel</b> 🌿	<b>4.00</b>
<b>N7.</b>	<b>Avocado</b> 🌿	<b>4.00</b>
<b>N8.</b>	<b>Inagi</b> 🌿	<b>4.00</b>

## CRISPY ROLLS (6 STK.)

<b>C1.</b>	<b>Crispy Tuna</b> Chilimajo Thunfisch, Gurke, Lauch, Sesam	<b>11.30</b>
<b>C2.</b>	<b>Crispy Salmon</b> Chilimajo Lachs, Avo, Gurke	<b>10.30</b>
<b>C3.</b>	<b>Crispy Ebi</b> Ebi Tempura, Avo, Gurke, Lauch, Philly Cheese, Thai-Basilikum	<b>11.30</b>
<b>C4.</b>	<b>Crispy Green</b> 🌿 Avo, Gurke, Mango	<b>9.50</b>
<b>C5.</b>	<b>Grispy Avo Rolls</b> 🌿	<b>8.50</b>

## SASHIMI 5 STK.

<b>S1.</b>	<b>Sake</b>	<b>10.50</b>
<b>S2.</b>	<b>Tuna</b>	<b>11.90</b>
<b>S3.</b>	<b>Sake Tuna</b> (10 Stk.)	<b>21.90</b>
<b>S4.</b>	<b>Sashimi Moriawase</b> (12 Stk.)	<b>19.90</b>
<b>S5.</b>	<b>Sashimi Moriawase</b> (18 Stk.)	<b>29.90</b>

Auf Wunsch machen wir auch flambierte,  
wir bitten um 50 Cent Aufpreis.





# Sushi Menü Haicoffee

- |                |   |              |                |   |              |
|----------------|---|--------------|----------------|---|--------------|
| <b>Menü 1.</b> | <b>Salmon on fire</b><br>8 Alaska Rolls<br>6 Sake Maki<br>2 Sake Nigiri   | <b>15.00</b> | <b>Menü 7.</b> | <b>East Sea Deluxe 4.2</b><br>12 Maki Avo, Sake<br>4 Alaska Roll<br>4 Maguro Roll<br>4 Nigiri Sake, Tekka, Unagi, White Tuna<br>8 Tuna Kappa Tempura<br>Temaki Cali, Temaki Sake  | <b>37.00</b> |
| <b>Menü 2.</b> | <b>Salmon Sea</b><br>6 Sake Maki<br>2 Sake Nigiri<br>4 I-O sake<br>3 Stk. Sashimi Lachs   | <b>18.00</b> | <b>Menü 8.</b> | <b>Titanic Business 4.4</b><br>Tobiko,<br>Edamame<br>4 Ebi Tempura<br>Wakame<br>12 Maki Tuna, Sake<br>12 Maki Avo, Sake<br>4 I-O Ebi Salmon Hot<br>4 I-O Spicy Tuna<br>4 I-O Salmon Rucola<br>4 I-O Unagi Salmon<br>4 I-O Cali<br>8 Sake Avo Tempura Maki<br>4 Nigiri Sake, Tekka, Unagi, White Tuna      | <b>55.00</b> |
| <b>Menü 3.</b> | <b>Salmon Friends 4.2</b><br>8 I-O Alaska Roll<br>8 I-O Kappa Salmon<br>6 Sake Maki<br>6 Maki Tempura Lachs, Avo<br>4 Lachs Nigiri                  | <b>28.00</b> | <b>Menü 9.</b> | <b>Titanic First Class</b><br>Gyoza, Ebi Tempura, Kimchi<br>6 Maki Tuna, Avo<br>6 Maki Sake, Avo<br>6 Maki Ebi Avo<br>6 Maki White Tuna, Avo<br>8 I-O Kappa Salmon<br>8 I-O Green Rolls<br>8 I-O Rainbow<br>8 I-O Spicy Tuna<br>4 I-O Sake Supreme<br>4 Sashimi Tuna<br>4 Nigiri Spargel, Avo, Sake, Tuna | <b>90.00</b> |
| <b>Menü 4.</b> | <b>Salmon Friends Premium</b><br>8 I-O Sake Supreme<br>8 I-O Salmon Rucola<br>6 Maki Sake, Avo<br>6 Grispy Salmon<br>4 Lachs Nigiri                 | <b>35.00</b> |                |   |              |
| <b>Menü 5.</b> | <b>Tuna Friends</b><br>4 I-O Maguro<br>6 Tuna Maki<br>3 Nigiri Thunfisch  | <b>17.50</b> |                |   |              |
| <b>Menü 6.</b> | <b>Pacific 4.2</b><br>12 Maki Sake, Tekka<br>8 Maki Avo Tempura<br>4 Nigiri: Unagi, White Tuna, Sake, Tuna<br>8 I-O Lachs, Avo Mantel<br>4 I-O Cali | <b>28.00</b> |                |   |              |







**HAI**

COFFEE &  
ASIAN FOOD



## VEGGIE SUSHI MENÜ

- V1. Green Lady ** **14.00**  
6 Avo Maki  
8 I-O Green Roll  
3 Nigiri Avo, Inari, Grünspargel
- V2. Veggie Delight 4.2 ** **22.50**  
12 Maki Gurke, Shinko  
8 I-O Green Roll  
8 Avo Maki Tempura  
4 Nigiri Avo, Inari, Grünspargel
- V3. Zen Veggie 4.4 ** **40.00**  
16 Maki Gurke, Grünspargel, Avo, Mango  
8 I-O Green Roll, 8 I-O My Way  
6 Crispy Green,  
8 Avo Maki Tempura  
4 Nigiri Avo, Inari, Grünspargel



## POKE BOWL

- P1. Hawai Lachs Bowl** **12.50**
- P2. Hawai Tuna Bowl** **13.50**
- P3. Haicoffee Surprise Bowl** **14.50**
- P4. Ocean Lachs Tartar** **13.50**  
Gehacktes Lachs mit Avo, Tomaten,  
Zwiebeln, Olivenöl frische Saisonsalat auf  
frittiertem Sushi Reis

## EXTRAS

Sushi Reis	2.00
Ingwer	1.00
Spicy Sauce	1.00
Unagi Soße	1.00
Best Friend Soße	1.00





# Reis Gerichte / Rice Dishes

## 20. Com Xao Rau

Gemüse in hausgemachter Austernsauce serviert mit Jasmin-Reis mit

Vegetables in homemade oyster sauce served with jasmin-rice with

## 21. Com Ca Ri (Red Curry) <sup>F,L,M,1</sup>

### mit Reis / with Rice

Frisches Gemüse in rotem Curry, Kokosmilch und Basilikum mit

Fresh vegetables in red curry, coconut milk and basil with

## 22. Sot Lac (Erdnuss) mit Reis <sup>B,F,G,H,L,M</sup>

Frisches Gemüse in cremiger Erdnuss-/Kokosmilchsauce mit Reis

Fresh vegetables in creamy peanut / coconutmilk sauce with rice

## 23. Lemon Chicken <sup>B,F,G,H,L,M,N</sup> 12.50

Hähnchenfilet mit Gemüse und einer hausgemachten Soße-, serviert mit Jasminreis

Chicken fillet with vegetables and a homemade sauce, served with Jasmin-rice

## 24. Sot me <sup>B,F,G,H,L,M,N</sup>

Rinderfilet in einer hausgemachten süß-sauren Tamarindensauce und frischen Salaten und Kräutern, serviert mit Jasminreis

Beef fillet in a homemade sweet&sour tamarind sauce and fresh salads and herbs, served with Jasmin-rice

a. Tofu	11.50
b. Huhn / Chicken	11.90
c. Rind / Beef	12.50
d. Garnelen / Shrimp <sup>E,N</sup>	14.50

a. Tofu	11.50
b. Huhn / Chicken	11.90
c. Rind / Beef	12.50
d. Garnelen / Shrimp <sup>E,N</sup>	14.50

a. Tofu	11.50
b. Huhn / Chicken	11.90
c. Rind / Beef	12.50
d. Garnelen / Shrimp <sup>E,N</sup>	14.50

- a. Mangosoße
- b. Currysoße
- c. Teriyakisoße

a. Rind Filet / Beef	12.50
b. Garnelen / Shrimp <sup>E,N</sup>	14.50



# Reis Gerichte / Rice Dishes

## 25. Com Vit Teriyaki <sup>B,F,G,H,L,M,N</sup> 15.90

Reis mit gegrilltem Entenfilet und Gemüse in einer Teriyaki-Sauce und Jasmin-Reis

Rice with grilled duck fillet and vegetables in a teriyaki sauce and Jasminrice

## 26. Com Ca Hoi Teriyaki <sup>B,F,G,H,L,M,N</sup> 15.90

Gegrillter Lachs mit Gemüse und einer Teriyaki-Sauce, serviert mit Jasmin-Reis

Grilled salmon with vegetables and a teriyaki sauce served with Jasmin-rice

## 27. Crusty Chicken <sup>B,F,G,H,L,M,N</sup> 12.50

Knuspriger Hähnchenschenkel in hausgemachter Soße und Saisongemüse, serviert mit Jasmin Reis

Crispy chicken thighs in homemade sauce and seasonal vegetables served with jasmine rice with:

**a. Red Curry Soße**

**b. Erdnusssoße**

**c. Teriyakisoße**

## 28. Crusty See Lachs <sup>B,F,G,H,L,M,N</sup> 13.50

Gebackener knuspriger Seelachs mit knackigem Saisongemüse in hausgemachter Soße serviert mit Jasmin Reis

Baked crispy pollock with fresh seasonal vegetables in homemade sauce served with jasmine rice and:

**a. Red Curry**

**b. Erdnusssoße**

**c. Teriyaki Soße**

## 29. Seitan Chicken Veggie <sup>🌱</sup> 12.90

Knuspriges veganes Hähnchen in hausgemachter Soße, dazu Saisongemüse serviert mit Reis und:

Crispy vegan chicken in homemade sauce with seasonal vegetables served with rice and:

**a. Red Curry**

**b. Erdnusssoße**

**c. Teriyaki Soße**





# Reisnudeln Gerichte

## Ricenoodles Dishes



- |  |              |  |              |
|--|--------------|--|--------------|
| <b>30. Bun Bo Nam Bo</b> <sup>B,H,L,J,M</sup><br>Reisnudelsalat mit Rindfleisch, Kräutern, Erdnüssen und Sojasprossen mit hausgemachtem Dressing<br>Ricenoodle salad with beef, herbs, peanuts and bean sprouts with a homemade dressing | <b>12.50</b> | <b>33. Bun Ga Xien</b> <sup>B,H,L</sup><br>Reisnudelsalat mit Hähnchensticks, Kräutern, Erdnüssen, Sojasprossen und hausgemachtem Dressing<br>Ricenoodle salad with chicken sticks, herb, peanuts bean sprouts and homemade dressing   | <b>11.90</b> |
| <b>31. Bun Cha Old Town</b> <sup>B,H,L</sup><br>Reisnudelsalat mit im Ofen gegrilltem Schweinefleisch mit karamellierter Fischsauce<br>Ricenoodle salad with oven-grilled pork with caramelized fish sauce                               | <b>11.90</b> | <b>34. Bun Ga Xao Sa Ót</b> <sup>V, B,H,L</sup> <br>Reisnudelsalat mit Hähnchenbrustfilet und Zitronengras, Chili und Knoblauch in einer hausgemachten Sauce<br>Ricenoodle salad with chicken breast filet and lemongrass, chili and garlic in a homemade sauce | <b>11.90</b> |
| <b>32. Bun Cha Vit</b> <sup>B,H,L</sup><br>Reisnudelsalat mit im Ofen gegrillter Ente mit karamellierter Fischsauce<br>Ricenoodle salad with oven-grilled duck with caramelized fish sauce   | <b>14.50</b> | <b>35. Bun Tofu</b> <sup>B,H,L</sup><br>Reisnudelsalat mit Tofu, Kräutern, Erdnüssen, Sojasprossen und einem hausgemachten Dressing<br>Ricenoodle salad with tofu, herbs, peanuts bean sprouts and a homemade dressing   | <b>11.50</b> |





# Reisnudeln Gerichte

## Ricenoodles Dishes

### 36. Udon Tron <sup>B,H,L</sup>

Udon Nudeln in einer Tamarinden-Ingwersoße mit frischem Salat, Kräutern, Koriander, Erdnüsse, dazu  
Udon noodles in a tamarind-ginger sauce with fresh lettuce, herbs, coriander, peanuts

### 37. Mien Tron <sup>B,H,L</sup>

Glasnudeln mit frischen Salaten, Kräutern, Koriander und Erdnüssen  
Glasnoodles with fresh Salats, herbs, coriander and Peanuts

- |                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| a. Rind / Beef                      | 12.90 |
| b. Homemade Tofu                    | 12.50 |
| c. Garnelen / Shrimp <sup>E,N</sup> | 14.90 |
| d. Huhn / Chicken                   | 12.50 |

- |                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| a. Rind / Beef                      | 11.90 |
| b. Homemade Tofu                    | 11.50 |
| c. Garnelen / Shrimp <sup>E,N</sup> | 13.90 |
| d. Huhn / Chicken                   | 11.50 |

## Suppen / Soups

### 40. Pho Authentic

Traditionelle klassische Viet-Suppen mit  
Traditional Classic Viet Soups with

### 41. Udon Soups


Udon-Suppen mit Koriander, Pilzen, Pak Choi und Gewürzgemüse mit:  
Udon Soups with coriander, mushrooms, pak choi, and season vegetable with:

### 42. Wallstreet Ramen Soup

Brühe aus verschiedenen Fleischsorten und Misopaste mit Pak Choi, Champignons, Morcheln, Frühlingszwiebeln und 1/2 gekochtem Ei und Wahl aus Schwein, Huhn oder Lachs  
Broth from different meats and miso paste with pak choi, mushrooms, morels, spring onions and 1/2 boiled egg and free choice of pork (pork) or Chicken or Salmon

- |                   |       |
|-------------------|-------|
| a. Tofu           | 11.50 |
| b. Huhn / Chicken | 11.50 |
| c. Rind / Beef    | 12.50 |

- |                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| a. Tofu                             | 12.50 |
| b. Huhn / Chicken                   | 12.50 |
| c. Rind / Beef                      | 13.50 |
| d. Garnelen / Shrimp <sup>E,N</sup> | 14.90 |

- |   |       |
|---|-------|
| a. Schweinefleisch / Pork   | 14.90 |
| b. Huhn / Chicken   | 13.90 |
| c. Lachs / Salmon   | 15.90 |
| d. Veggie  | 13.50 |





# Homemade Drinks

**Fresh Lemon** 0,3l 0,4l  
**6.50**  
Frisch gepresste Orange, Limetten, Rohrzucker, Holundersirup und Soda  
Freshly pressed orange, lemons, cane sugar, elder syrup and soda

**Orange Limo** 0,3l 0,4l  
**6.50**  
Frisch gepresste Limetten mit Minze, Rohrzucker und Soda  
Freshly pressed Lemons with mint, cane sugar and soda

**Red River** 0,3l 0,4l  
**6.50**  
Frische Zitronen, Minze, Beeren, Beerensirup und Soda  
Fresh lemons, mint, berrys, berry syrup and soda

**Mango Lassi** <sup>1,8</sup> 0,3l 0,4l  
**3.90 4.90**  
Gesunder Yoghurt Getränk mit Mango Geschmack  
Healthy yoghurt drink with mango flavor

**Frisch gepresste Orangen Saft** 0,3l 0,4l  
**4.20 5.90**  
Freshly pressed orange juice

**Blue Hawaii** 0,3l 0,4l  
**6.50**  
Der Blue Hawaii ist ein tropischer Mocktail aus Kokosnuscreme, Ananassaft und Blue Curaçao  
The Blue Hawaii is a tropical mocktail made with coconut cream, pineapple juice and Blue Curaçao

**Tra Dao Cam Sa** 0,3l 0,4l  
**6.50**  
Erfrischende Orange Lemongras Pfirsich Tee  
Fresh Orange Lemongras Peach Tea

**Saigon Morning** 0,3l 0,4l  
**6.50**  
Frischer Orangensaft, Cranberrysaft, Pfirsichnektar, Cranberrysirup und Soda  
Fresh Orange Juice ,Cranberry Juice, peach nectar, cranberry syrup and soda



## CLASSIC CAFE

	Small	Big
<b>Cafe Crema</b>	<b>2.00</b>	<b>3.00</b>
<b>Espresso</b>	<b>2.00</b>	<b>2.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2.50</b>	<b>3.50</b>
<b>Latte Machiato</b>		<b>3.90</b>
<b>Milchkaffee</b>		<b>3.50</b>
<b>Heiße Schokolade</b>		<b>3.50</b>
Hafer, Soja Milch +0.50		

## TEA

<b>Grüner Tee</b>	<b>2.80</b>
<b>Jasmin Tee</b>	<b>2.80</b>
<b>Ingwer Limetten</b>	<b>3.50</b>
<b>Ingwer Minze</b>	<b>3.50</b>
<b>Ingwer-Orange</b>	<b>3.50</b>
<b>Ingwer-Limetten- Zitronengras</b>	<b>3.90</b>

## VIETNAMESE COFFEE

<b>Ca Phe Sua Da</b>	<b>5.50</b>
Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch und Crushed Ice Vietnamese Espresso with condensed milk and crush ice	
<b>Ca phe Sữa Nóng (Hot)</b>	<b>4.50</b>
Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch Vietnamese Espresso with condensed milk	
<b>Bac Xiu Panda</b>	<b>5.90</b>
Vietnamesischer Latte mit Kondensmilch, Crush-Eis, Panda-Geschmack und Schuss vietnamesischen Espresso Vietnamese Latte with condensed milk, crush ice, Panda Flavor and shot Vietnamese Espresso	

<b>Bac Xiu (Cold)</b>	<b>5.90</b>
Vietnamesischer Latte mit Kondensmilch, Crush-Eis und Schuss vietnamesischen Espresso Vietnamese Latte with condensed milk, crush ice and shot Vietnamese Espresso	

<b>Ca Phe Cot Dua (Cold)</b>	<b>5.90</b>
Vietnamese Latte mit Kokosmilch, Kondensmilch, Crushed Ice und Schuss Vietnamesischen Espresso Vietnamese Latte with cocos milk, condensed milk, crush ice and shot Vietnamese Espresso	





# Soft Drinks <sup>1,2,3,4,5,6,7,9</sup>

<b>Water Spreequell Classic / Naturell</b>	Flasche 0,25l	<b>2.90</b>		
<b>Water Morelli Sparkling / Still</b>	Flasche 0,75l	<b>5.90</b>		
<b>Coca-Cola</b>	Glas 0,25l	<b>2.80</b>	Glas 0,4l	<b>3.50</b>
<b>Coca-Cola Light</b>	Glas 0,25l	<b>2.80</b>	Glas 0,4l	<b>3.50</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>	Glas 0,25l	<b>2.80</b>	Glas 0,4l	<b>3.50</b>
<b>Fanta</b>	Glas 0,25l	<b>2.80</b>	Glas 0,4l	<b>3.50</b>
<b>Sprite</b>	Glas 0,25l	<b>2.80</b>	Glas 0,4l	<b>3.50</b>
<b>Spezi</b>	Glas 0,25l	<b>2.90</b>	Glas 0,4l	<b>3.50</b>
<b>Apfelschorle</b>	Glas 0,25l	<b>2.90</b>	Glas 0,4l	<b>3.90</b>
<b>Mangoschorle</b>	Glas 0,25l	<b>2.90</b>	Glas 0,4l	<b>3.90</b>
<b>Ginger Ale</b>	Flasche 0,20l	<b>2.90</b>		
<b>Club Mate</b>	Flasche 0,33l	<b>3.20</b>		
<b>Fritz Traubenschorle</b>	Flasche 0,33l	<b>3.20</b>		

## ALCOHOL FREE BEER

<b>Warsteiner</b>	Glas 0,33l	<b>3.20</b>		
<b>Becks</b>	Glas 0,33l	<b>3.20</b>		
<b>Erdinger Weizen</b>	Glas 0,33l	<b>3.20</b>	Glas 0,5l	<b>4.50</b>
<b>Radler Alkoholfrei</b>	Glas 0,33l	<b>4.50</b>		
<b>Diesel Alkoholfrei</b>	Glas 0,33l	<b>4.50</b>		

# Dessert

## 50. Franz. Creme Brullee

**flambiert** H,F,A,1,2,3,4,8

**4.90**

Crème brûlée ist eine Süßigkeit aus Eigelb, Sahne und Zucker, die in der französischen Küche als Dessert serviert wird. Das Besondere an der Creme ist die Karamellkruste

Crème brûlée is a sweet made from egg yolks, cream and sugar served as a dessert in French cuisine.

The special thing about the cream is the caramel crust.

## 51. Mochi Ice Cream

H,1,2,3,4,8

**5.90**

2 Stück japanische Reiskuchen mit Eiscremefüllung

2 Geschmacksrichtungen und Eis

2 pieces Japanese rice cakes with ice cream filling in

2 flavors and Ice Cream

## 52. Cake of the day

H,F,A,1,2,3,4,8

**5.50**

Wechselnde Kuchen des Tages mit 1 Kugel Eis

Wechselnde Kuchen des Tages mit 1 Kugel Eis

## 53. Ice cream cup

H,F,A,1,2,3,4,8

**4.50**

3 Kugel Nachwahl

Schokolade, Vanille, Erdbeere und Sahne

3 bullet by-election

Chocolate, vanilla, strawberry and Cream

## 54. Dessert Surprise

H,F,A,1,2,3,4,8

**5.90**

Süßes Dessert des Tages mit Vanilleeis

Lassen Sie sich überraschen.

Sweet dessert of the day with vanilla ice cream

Let your self be surprised.



## EXTRAS

Extra Sahne	0.50
Extra Schoko Soße	0.50
Extra Früchte	1.50





# ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

## Allergens and Additives

A.)Eier (Eggs)	J).Sellerie (Celery)	1) Farbstoffe (colorants)
B).Erdnüsse (Peanuts)	K).Senf (Mustard)	2) Konservierungsmittel (preservatives)
C).Fisch (Fish)	L). Sesam (Sesame)	3) Antioxidantien (antioxidants)
D).Glutenhaltiges Getreide (Cereals containing gluten)	M) Soja (Soy)	4) Geschmacksverstärker (flavor enhancers)
E.)Krebstiere (Crustaceans)	N).Weichtiere (Mollusks)	5) Geschwefelt (Sulfurized)
F).Lupinen (Lupins)		6) Geschwärzt (Blackened)
G).Milch einschließlich Laktose (Milk including lactose)		7) Phosphat (Phosphate)
H).Nüsse (Nuts)		8) Milcheiweiß (Milk Protein)
I).Schwefeldioxid und Sulfite (Sulphur dioxide and sulphites)		9) Koffeinhaltig (Caffeinated)



**Tel.: 030/ 32593243**

Wallstraße 2, 10179 Berlin, Germany

haicoffeeasianfood@gmail.com

www.haicoffee.de

### **Öffnungszeiten**

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

Sa. - So.: 12:00 - 22:30 Uhr



Instagram



Google



TripAdvisor