



[VIBES RESTAURANT]

Food

Menu

Tapas

	normal (medium)	groß (large)	normal (medium)	groß (large)
01. Nem Rán ^{1,3,5,11} *Vegetarian pos.	3,50 €	6,50 €		
knusprige Rolle gefüllt mit Gemüse, Schweinehack (*oder Bohnen, Tofu) und Fischsauce (*oder Limetten-Chilli Sauce) <i>crunchy roll filled with vegetable, pork mince (*or beans and tofu) and spicy fish sauce (*or lime-chilli sauce)</i>				
02. Nem Cuốn ^{3,5,11} *Vegan possible	3,50 €	6,50 €		
hauchdünne Reispapierrolle mit Garnelen, Eier (*oder Tofu), Salat und frischen Kräutern <i>summer roll with shrimp, egg (*or tofu), fresh herbs, salad wrapped in thin rice paper</i>				
03. Gỏi Đu Đủ ^{3,7} *Vegan possible	3,50 €	6,50 €		
frischer und pikanter grüner Papayasalat mit Erdnüssen und Chilli-Limetten-Fischsauce (*oder Limetten-Chilli-Sauce) <i>fresh and spicy green papaya salad with peanuts and chili-lime-fishsauce (*or lime-chili-sauce)</i>				
04. Gỏi Xoài ^{3,7} *Vegan possible	3,50 €	6,50 €		
frischer und pikanter Mangosalat mit Erdnüssen, Kräutern, Lotusstängeln und Fischsauce (*oder Limetten-Chilli-Sauce) <i>fresh and spicy mango salad with carrots, pickled lotus, peanuts, fresh herbs and fishsauce (*or lime-chili-sauce)</i>				
05. Tôm Xiên Vừng ^{2,6,9}		6,50 €		
gegrillter Garnelenspieß mit Salat, Sesam auf Mangosauce <i>crispy prawns served with salad, sesame on mango sauce</i>				
06. Tôm Tempura ^{1,2}	3,50 €	6,50 €		
knusprige Garnelen in Tempura Mantel mit Sweet Chili Dip <i>crispy tempura prawns with sweet chili dip</i>				
07. Bò Lá Lốt ³	3,50 €	6,50 €		
gegrilltes Schweinehackfleisch umhüllt von frischen Betelblättern serviert mit Chili-Limetten-Fischsauce <i>homemade grilled minced pork wrapped in fresh betel leaves served with chili-lime-fishsauce</i>				
08. Nem Lụi	3,50 €	6,50 €		
gegrillte Hackfleischspieße mariniert mit Zitronengras <i>grilled minced pork sticks marinated with lemongras</i>				
09. Thịt Chiên ⁵	3,50 €	6,50 €		
knusprig frittierte dünne Schweinefleischstückchen <i>crunchy thin fried pork pieces with spice dip</i>				
10. Thịt Bò Xào Tỏi ^{1,5,8}		6,50 €		
Im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Knoblauch, Sellerie und saisonalem Gemüse <i>stir-fried beef with garlic, celeriac and seasonal vegetables</i>				
11. Đậu Rán ^{5,6,7} *Vegetarian	3,50 €	6,50 €		
Gebratener Tofu mit *Erdnussauce (*Gewürzsauce) <i>stir fried tofu with *peanut sauce (*spice sauce)</i>				
12. Gà Saté ^{6,7}	3,50 €	6,50 €		
Gegrillte Hühnerspieße mit Erdnussauce <i>grilled chicken skewers with peanut sauce</i>				
13. Vịt Mật Ong ^{1,3}		6,50 €		
knusprige Ente mit hausg.Honigglasur dazu Hoisin Dip <i>crispy duck with homemade honey glaze and hoisin dip</i>				
14. Cà Ri Đỏ ^{3,5,6} 🌶️ *Vegetarian pos.	3,50 €	6,50 €		
Roter Curry mit Kokosmilch, saisonalem Gemüse (Karotten, Brokkoli...) und Hühnchen (*auf Wunsch mit Tofu) <i>red curry with coconut milk, seasonal vegetables and chicken (*or tofu)</i>				
15. Rau Xả Ót ^{3,5} 🌶️ *Vegetarian	3,50 €	6,50 €		
Im Wok geschwenktes saisonales Gemüse mit Zitronengras, Chili und Austernsauce <i>spicy stir-fried vegetables of the season with lemongras, chili and oyster sauce</i>				
16. Cải Xào ^{3,5,9} *Vegetarian		6,50 €		
Im Wok mit Knoblauch, Zwiebeln und Austernsauce geschwenkter Pak Choi <i>with garlic, onion and oyster sauce stir-fried Pak Choi</i>				
17. Canh Chua ^{2,5}	3,50 €	6,50 €		
Saure Suppe mit Tomaten, Colocasia, Lauchzwiebeln und Garnelen (*oder Tofu) <i>sour soup with tomatos, colocasia and prawns (*or tofu)</i>				
18. Canh Rau Chay ^{5,9}	3,50 €	6,50 €		
Vietnamesische Gemüsesuppe mit Pak Choi, Champignons und Tofu <i>vietnamese soup with pak choy, moshrooms and tofu</i>				
19. Canh Wan Tan ^{1,2,9}	3,50 €	6,50 €		
Wan Tan Suppe mit Hühnchen und Garnelenfüllung <i>Wonton soup with chicken and shrimps minced inside</i>				
20. Wan Tan Chien ^{1,2}	3,50 €	6,50 €		
Knusprige Wan Tan mit Hühnchen und Garnelenfüllung <i>fried Wonton with chicken and shrimps minced inside</i>				

Beilagen | Sides

Cơm Reis <i>rice</i>	2,00 €	3,50 €
Bún Reisnudeln <i>rice noodles</i>	2,00 €	3,50 €

Weisen Sie gerne unseren Servicepersonal auf mögliche vorhandene Allergien hin.

Hauptgerichte | Main Dishes

21. Phở (*auf Anfrage Vegan möglich)

traditionelle Reisbandnudelsuppe mit frischen Kräutern und
traditional noodle soup with fresh herbs and...

- A. Đậu⁵** - Tofu – Tofu 6,90 €
B. Gà - Hühnerfleisch - *chicken* 7,50 €
C. Bò¹ - Rindfleisch - *beef* 7,90 €
D. Đặc Biệt¹ - Vibes Version 8,90 €
einem Mix aus Rindfleisch und Rinderbällchen
mixed with different beef sorts and beef balls

Extras Toppings zu den Pho Suppen möglich:
(mix up your Pho with):

-Tofu, Hühnerfleisch je 1,20 €
(tofu or chicken for 1,20 € each)
-2x Rinderbällchen o. zarte Rindfleischscheiben je 1,50 €
(2x beef balls or tender beef slices for 1,50 € each)

-
- E. Phở Xào (*no soup)^{3,5,9,11} *Vegetarian possible** 8,50 €
gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Sojasprossen,
Eier und Rindfleisch (*auf Wunsch mit Tofu)
*stir fried rice noodles with vegetables, egg, soy bean
sprouts and beef (*or tofu)*

22. Bún

Reisnudelgerichte
rice noodle dishes

- A. Bún Nem^{1,3,5,7} *Vegetarian possible** 7,50 €
Hausgemachte Frühlingssrollen mit Schweinehackfüllung
(*oder Bohnen) auf Reisnudeln serviert mit Salat, frischen
Kräutern, Erdnüssen und Chili-Limetten-Fischsauce
*homemade spring rolls with pork (*or beans) on rice
noodles served with lettuce, fresh herbs, peanuts and
chili-lime-fishsauce*
- B. Bún Bò Nam Bộ^{3,5,7} *Vegan possible** 7,90 €
Im Wok angebraten mariniertes Rindfleisch (*oder Tofu),
mit Knoblauch, Zitronengras, Chili und Zwiebeln auf
lauwarmen Reisnudeln serviert mit Salat, Kräutern,
Erdnüssen und Chili-Limetten-Fischsauce
*marinated stir fried beef (*or tofu) pieces with lemongras,
chili, garlic and onions on rice noodles served with lettuce,
herbs, peanuts and chili-lime-fishsauce*
- C. Bún Chả Hà Nội³** 8,50 €
Gegrilltes Schweinefleisch serviert mit frischen Kräutern,
Salat und Reisnudeln dazu Chili-Limetten-Fischsauce
*grilled pork pieces with fresh herbs, salad, rice noodles and
chili-lime-fishsauce*

23. Cơm Việt

Reisplatte bestehend aus einer Suppe, in Wok
geschwenktes Gemüse, Reis und wahlweise...
*plate served with a portion of rice, a soup, stir fried
vegetables and a choice of...*

- A. Đậu⁵ *Vegan possible** 9,80 €
Tofu im Tomatensut angeschwitzt - *Tofu with tomatoes*
- B. Thịt Kho Tau^{3,5,11}** 10,50 €
zart geschmortes Schweinefleisch mit Wachteleier
tender braised pork with an egg
- C. Cá Kho To^{3,5}** 11,50 €
zart geschmorter Pangasius - *tender braised pangasius*
- D. Thịt Bò^{3,5}** 11,50 €
Rindfleisch - *beef*

24. Món Salat⁷

Gemischter Salat mit frischen vietn. Kräutern. serviert mit
Erdnüssen, hausg. Chili-Limetten Dressing dazu wahlweise...
*mixed salad and fresh herbs. Served with peanuts and chili-
lime dressing and a choice of...*

- A. gebratener Tofu⁵ *Vegetarian** 6,90 €
fried tofu
- B. Gegrillter Lachs^{3,5} *Vegetarian** 7,90 €
grilled salmon

Món Đặc Biệt

Vibes Spezialitäten
Vibes specials

- 25. Vịt Đặc Biệt^{1,3,5,6}** 9,50 €
Knusprige Ente mit einer hausgemachten Honigglasur
dazu saisonales Gemüse in einer hausgemachten
würzigen Hoisin Sauce serviert mit Reis
*crispy duck with a homemade honey glaze and seasonal
vegetables in a homemade aromatic hoisin sauce served
with rice*
- 26. Cá Hồi Nướng^{3,5,6}** 10,90 €
Gegrillter Lachs, mit saisonalem Gemüse in einer
hausgemachten Kokos Curry Sauce 🌶️
(*oder würziger Hoisin Sauce) serviert mit Reis
*grilled salmon with seasonal vegetables in a homemade
coconut curry sauce 🌶️ (*or aromatic hoisin sauce)
served with rice*
- 27. Tôm Nướng^{2,3,5}** 11,90 €
Gegrillte Garnelen mit gebratenem Gemüse in einer
Teriyaki Sauce, serviert mit Reis.
*grilled prawns with stir fried seasonal vegetables in a
Teriyaki sauce served with rice*

Weisen Sie gerne unseren Servicepersonal auf mögliche
vorhandene Allergien hin

Nachtisch | *Dessert*

28. Kem Dừa^{4,6} 4,50 €
Kokoseis (3 Kugeln) mit Kokosstreifen und Erdnüssen
coconut ice cream (3 scoopes), coconut strips and peanuts

29. Kem Chiên^{1,6} 4,90 €
frittiertes Vanilleeis serviert mit Obstbeilage
fried vanilla ice cream served with fruits

Drinks Menu



Softdrinks

	0,2 l	0,4l
Cola ^{4,12}	1,80 €	3,40 €
Cola Light ^{4,12,16}	1,80 €	3,40 €
Sprite	1,80 €	3,40 €
Fanta ^{4,15}	1,80 €	3,40 €
Spezi ^{4,12,15}	1,80 €	3,40 €
Ginger Ale ⁴	1,80 €	3,40 €
Fever Tree Tonic Water ^{13,15}	0,2l Fl.	2,90 €
Fever Tree Ginger Beer	0,2l Fl.	2,90 €

Säfte | Juices

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft naturtrüb <i>apple juice</i>	1,80 €	3,40 €
Orangensaft <i>orange juice</i>	1,80 €	3,40 €
Ananassaft <i>pineapple juice</i>	1,80 €	3,40 €
Mangonektar <i>mango juice</i>	1,80 €	3,40 €
Kirschnektar <i>cherry juice</i>	1,80 €	3,40 €
Bananennektar <i>banana juice</i>	1,80 €	3,40 €
Cranberrynektar <i>cranberry juice</i>	1,80 €	3,40 €
Rhabarbernektar <i>pieplant juice</i>	1,80 €	3,40 €
Kiba <i>banana-cherry juice</i>	1,80 €	3,40 €
Saftschorle <i>spritzer</i>	1,70 €	3,20 €
Frisch gepres. Orangensaft <i>fresh made orange juice</i>	2,50 €	4,50 €

Kaffee¹² | Coffee

Espresso	1,80 €
Kaffee – Coffee	2,00 €
Milchkaffee – Milk Coffee	2,60 €
Cappucino	2,90 €
Latte Macchiatto	3,50 €
Cà Phê Phin ¹² vietnamesischer Filter-Kaffee <i>vietnamese filter coffee</i>	2,60 €
Cà Phê Sữa ^{6,12} vietnamesischer Filter-Kaffee mit Kondensmilch <i>vietnamese coffee with condensed milk</i>	2,90 €
Cà Phê Sữa Đá ^{6,12} Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch <i>vietnamese iced coffee with condensed milk</i>	3,90 €

Hausgemachter Tee

Homemade Tea

	klein (small)	groß (large)
Kanne Grüner Tee <i>pot of green tea</i>	2,60 €	4,90 €
Kanne Jasmintee <i>pot of jasmine tea</i>	2,60 €	4,90 €
Kanne Tee mit Rosenknospen, Gojibeeren und Agaven Dicksaft <i>pot of tea with rose</i>		5,50 €
Kanne Tee mit einer Teerose <i>pot of tea with a tea rose</i>		5,50 €
		0,2 l
Frischer Minztee <i>fresh mint tea</i>		2,60 €
Frischer Ingwertee <i>fresh ginger tea</i>		2,60 €
Frischer Minze - Ingwer Tee <i>fresh mint ginger tea</i>		2,60 €
Frischer Minze - Zitrone - Ingwer Tee <i>fresh mint, lemon, ginger tea</i>		2,60 €
Frischer Orange - Ingwer Tee <i>fresh orange ginger tea</i>		2,60 €
Frischer Zitronengraste <i>fresh lemongrass tea</i>		2,60 €
Frischer Zitronentee <i>fresh lemon tea</i>		2,60 €

Wasser | Water

	0,2 l	0,4 l
Stilles Wasser <i>still water</i>	1,60 €	2,90 €
Tafelwasser <i>sparkling water</i>	1,60 €	2,90 €
Flasche Selters Wasser <i>bottle of water (still or sparkling water)</i>	0,75 l	4,90 €

Durstlöscher | Refresher

Very Berry ⁴ hausgemachter Waldbeerensirup und Mangosirup mit Eis und Tafelwasser aufgefüllt <i>homemade wild berry sirup and mango sirup with ice and sparkling water</i>	0,5 l	4,20 €
Spicy Strawberry ⁴ Erdbeersirup mit einem Schuss hausgemachtem Limettensaft und feurigem Ingwersirup und frischer Minze mit Eis und Tafelwasser aufgefüllt <i>strawberry sirup with homemade lime juice, spicy ginger and fresh mint filled with ice and sparkling water</i>	0,5 l	4,20 €
Flower Power Holundersirup mit einem Schuss hausgemachtem Limettensaft und frischer Minze mit Eis und Tafelwasser aufgefüllt <i>elderflower with homemade lime juice and fresh mint filled with ice and sparkling water</i>	0,5 l	4,20 €
Red Rhababer Himbeersirup mit einem Schuss Rhababersaft mit Eis und Tafelwasser aufgefüllt <i>raspberry sirup with pieplant juice filled with ice and sparkling water</i>	0,5 l	4,20 €

Hausgemachte Lassi's und Eistee Homemade lassi's and iced tea

Chanh Đá Frischer hausg. Limettensaft mit Zucker gesüßt auf Eis <i>fresh homemade sweetend lime juice on Ice.</i>	4,50 €
Green Thai Iced Tea Gekühlter Thai Tee gemixt mit Milch und Crushed Ice <i>Thai tea mixed with milk and crushed ice</i>	4,50 €
Mangolassi ⁴ Mangopüree mit Milch, Joghurt und Crushed Eis <i>mango puree mixed with milk, yoghurt and crushed ice</i>	4,50 €
Hibiskus Dream Hausg. Hibiskustee gekühlt mit Limettensirup auf Eis <i>homemade hibiscus tea sweetend lime juice on Ice.</i>	4,50 €

Bier | Beer

Fassbier / Draft Beer	0,3 l	0,5 l
Bitburger ¹	2,50 €	3,90 €
Alster ¹ <i>mixed beer with lemonade</i>	2,30 €	3,50 €
Flaschenbier / Bottle Beer	0,33 l	
Tiger Bier (Singapore) ¹		3,20 €
Alkoholfreies Bier ¹ <i>alcohol-free beer</i>		2,50 €
		0,5 l
Paulaner Hefeweizen ¹ <i>Paulaner wheat beer</i>		3,50 €
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei ¹ <i>Paulaner non-alcohol wheat beer</i>		3,20 €
Berliner Weiße mit Schuss ^{1,4} Himbeere, Waldbeere oder Holunder <i>beer with sirup... raspberry, woodruff or elderflower</i>		2,80 €
Prosecco		
Prosecco ¹⁷	0,1 l	2,50 €
Scavi & Ray Prosecco ¹⁷	0,75 l Fl.	18,- €
Aperol Spritz ^{4,13, 17} Aperol, Prosecco, Orangenscheibe <i>aperol, prosecco, orange slice</i>	0,2 l	4,90 €
Hugo ¹⁷ Holunderblütensirup, Prosecco, fr. Minze, Limette <i>elderflower, prosecco, fresh mint, lime</i>	0,2 l	4,90 €
Moet & Chandon Brut	0,75 l	69,90 €
Moet & Chandon Rosé	0,75 l	84,90 €

Wein | Wine

- Weinschorle**¹⁷ 0,2 l 4,50 €
wine spritzer
- **Riesling**¹⁷ 0,2 l 4,90 €
Qualitätswein feinherb, Rheingau / Deutschland
Ein lebendiges, frisch-fruchtiges Bouquet mit Noten von Limetten, Birnen und Ananas. Im Geschmack ausgewogen mit einemanregenden Süße-Säure-Spiel.
0,75l Fl. 18, - €
- **La Petit Perriere Savignon**¹⁷ 0,2 l 4,90 €
Loire / Frankreich
Intensive, blassgoldene Farbe. Explosive Nase mit Aromen sehr reifer gelber Früchte und auch exotischer Früchte. Im Mund klar und erfrischend mit Melone-Note und mineralischer Struktur.
0,75l Fl. 18, - €
- **Grauburgunder**¹⁷ 0,2 l 5,50 €
Qualitätswein, trocken, Pfalz / Deutschland
Dieser Wein wächst auf kalksteinhaltigem Boden, von dem er seinen feinwürzigen Geschmack bekommt. Aromen von Wallnüssen, reifen Äpfeln und Quitten finden sich im Duft und Geschmack. Leicht bis mittelkräftig.
0,75l Fl. 20, - €
- **Pink St. Laurent Rosé**¹⁷ 0,2 l 4,90 €
Qualitätswein, Pfalz / Deutschland
Dieser PINK Rose besitzt noch einen leichten Rot-Weincharakter und ist mit seiner natürlichen Restsüße und seiner dezenten leichten Säure ein Allroundtalent.
0,75l Fl. 18, - €
- **Tapps Rot**¹⁷ 0,2 l 5,50 €
Cuvée aus Saint Laurent & Merlot, Qualitätswein, trocken
Eine Cuvée aus Saint Laurent und Merlot. Harmonisch mit viel Frucht von Brombeeren und saftigen Kirschen. Weich und rund passt er zu Fisch und hellem Fleisch.
0,75l Fl. 20, - €
- **Crianza**¹⁷ 0,2 l 4,90 €
Rioja / Spanien
Sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten. Dezente würzige Note vom Holz. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen, würzig.
0,75l Fl. 18, - €

Vibes Finest Selection

(Vibes House Cocktails)

Good Vibes (Good Vibes Only) 6,50 €

Likör 43, hausgemachter Limettensaft, Orangensaft und Zitronengras

If you had a bad day this drink will bring you the good vibes back! A smooth and light drink for your soul.

Viet Girl (Sweet and Sour) 5,90 €

Wodka, Lychee Liqueur, hausgemachter Limettensaft, Orangensaft

You like to date a viet girl? Sweet little tender girls like sugar that are ice cold like the sibirien water. Be careful that you don't burn your tongue with that taste of sourness.

Lost in Translation (Diese smek gut!) 6,50 €

Gin, Lychee Liqueur, Minze, Zitronenscheibe, hausgemachter Limettensaft, Ananassaft, Ginger Ale

Ngon lam or just try it :)

Bangkok Nights(mak bum bum, aua aua) 5,90 €

Wodka, hausgemachter Limettensaft, Apfelsaft, Ginger Beer und eine Stange Zimt

Bangkok nights are full of sins. But if alcohol is in it it's a good one.

Vibes Virgin Selection

(Vibes Non Alcohol House Cocktails)

IP Man⁴ (The Ginger flavour) 4,90 €

Br. Zucker, Limette, hausgemachter Limettensirup mit Ginger Ale aufgefüllt

Coconut Kiss⁴ 4,90 €

Kokussirup, Sahne, hausg. Grenadine, Ananassaft, Kirschnektar

Mosquito⁴ 4,90 €

Brauner Zucker, Limette, frische Minze, Ginger Al

Classic Selection

Rum

Daiquiri Classic 4,90 €

Rum weiß, Maraschino, fr. Limettensaft, fr. Zitronensaft & Zuckersirup

Caipirinha 5,50 €

Cachaca, Limette & brauner Rohrzucker

Mojito 5,90 €

Rum weiß, brauner Rohrzucker, frische Minze & hausg. Ingwersirup

Mojito Raspberry 6,50 €

Rum weiß, brauner Rohrzucker, frische Minze, Himbeeren & hausg. Ingwersirup

Mai Tai⁴ 6,90 €

Rum braun, hochpr. Rum, Apr. Brandy, fr. Zitronensaft, Mandelsirup, Orangensaft & Angustura Bitters

Pina Colada⁴ 5,90 €

Rum weiß, Kokoscreme, Ananassaft & Sahne

Mango Colada⁴ 6,50 €

Rum weiß, Kokoscreme, Mangonektar, Mangopüree & Sahne

Gin

Ingwer Gimlet 4,90 €

Gin, hausg. Ingwersirup & fr. Limettensaft

Holunder Gurken Fizz 5,90 €

Gin, Holunderblütensirup, fr. Zitronensaft, Soda & Gurkenscheibe

Gin Tai 5,90 €

Gin, Triple sec., fr. Limettensaft, Mandelsirup & Orangensaft

Hemingway 5,90 €

Gin, fr. Zitronensaft, fr. Limettensaft & hausg. Grenadine

Tequila

Margarita 4,90 €

Tequila Weiß, Triple sec., fr. Zitronensaft & Salzrand

Long Island Iced Tea^{4,12} 7,50 €

Tequila weiß, Triple sec., Rum weiß, Gin, Zitronensaft & Coca Cola

Wodka

Cosmopolitan 4,90 €

Wodka, hausg. Grenadine, Triple sec., fr. Zitronensaft & Cranberrynektar

Watermelon Man⁴ 6,50 €

Wodka, Wassermelonenlikör, hausg. Grenadine, fr. Zitronensaft, Ananassaft & Orangensaft

Whiskey

Old Fashioned 5,90 €

Whiskey, Würfelzucker, Angustura Bitters, Soda & Zitronenzeste

Whiskey Sour 5,90 €

Whiskey, fr. Zitronensaft, fr. Limettensaft, Zuckersirup & Angostura Bitters

Longdrinks 4cl

Gin Tonic mit Fever Tree Tonic Water

Gordons Gin (Großbritannien) 6,50 €

Tanqueray (Großbritannien) 6,90 €

Bombay Sapphire, (Großbritannien) 6,90 €

Hendrick's (Großbritannien) 7,90 €

The Duke (München) 8,50 €

Elephant Gin (Hamburg) 8,90 €

Jinzu Gin (Großbritannien) 8,90 €

Gin Sul (Hamburg) 9,50 €

Berliner Brandstifter (Berlin) 9,50 €

Monkey (Schwarzwald) 9,50 €

Moscow Mule 7,90 €

Wodka Absolut, Gurke, Limette, Fever Tree Ginger Beer

Saigon Mule 8,50 €

Lua Mới, Limette, Gurke, hausg. Limettensirup, Fever Tree Ginger Beer

Vibes Mule 8,50 €

Lua Mới, Limette, hausg. Limettensirup, Old Jamaican Ginger Beer

Kurze I Shots

	2cl	4cl
Vodka		
Absolut	2,50 €	4,50 €
Smirnoff	2,50 €	4,50 €
Lúa Mói (Reisschnaps / <i>rice liquor</i>)	2,50 €	4,50 €
Nếp Mói (Klebreisschnaps / <i>sticky rice liquor</i>)	2,50 €	4,50 €

Gin

Gordons	2,50 €	4,50 €
Tanqueray	2,90 €	4,90 €
Bombay Sapphire	2,90 €	4,90 €
The Duke	2,90 €	4,90 €
Hendricks	3,50 €	5,90 €
Elephant Gin	3,50 €	5,90 €
Monkey	3,90 €	6,90 €
Gin Sul	3,90 €	6,90 €
Berliner Brandstifter	3,90 €	6,90 €

Rum

Havana 3 Anos (Weiß/ <i>white</i>)	2,90 €	4,90 €
Havana 7 Anos (Braun/ <i>brown</i>)	3,50 €	5,90 €

Whiskey

Jameson ⁴	2,90 €	5,50 €
Chivas	3,50 €	6,50 €

Cognac

Remy Martin	3,90 €	6,90 €
Hennessy V.S	3,90 €	6,90 €

Kräuter

Jägermeister	2,20 €	3,90 €
Ramazzotti	2,20 €	3,90 €

Tequila

Weiß (<i>white</i>)	2,90 €	4,90 €
Gold (<i>gold</i>)	2,90 €	4,90 €

Kennzeichnung

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Fisch
- 4 Farbstoffe
- 5 Soja
- 6 Milch und Laktose
- 7 Erdnüsse
- 8 Sellerie
- 9 Sesamsamen
- 10 Geschmacksverstärker
- 11 Eier
- 12 Koffeinhaltig
- 13 Chininhaltig
- 14 Süßstoffe
- 15 Antioxidationsmittel
- 16 Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 17 Sulfite

Alle Preise sind in Euro angegeben und inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

All prices are in Euro including tax.

Vibes Restaurant
Schliemannstraße 16
10437 Berlin

Tel.: 030 / 55604311

Email: info@vibes-berlin.de

www.vibes-berlin.de

Öffnungszeiten

Montag - Sonntag 12.00 Uhr - 22.30 Uhr
Unsere Küche schließt täglich um 22.00 Uhr
Kreditkarten Zahlung ist ab 25,- € möglich.

opening hours

Monday - Sunday 12.00 pm - 10.30 pm

kitchen closes daily at 10.00 pm

Visa and Mastercard starting from 25,-€

Alle Gerichte auch zum mitnehmen.

All dishes for take away possible.

You can find us on:

 @vibesberlin

 /vibesberlin

 /vibes-berlin

TIP IS NOT INLCUED.