



NAH & FERN

WEISSWEIN

2025 Sauvignon Blanc	0.2	12.00
Jochen Uebel, Pfalz	0.75	40.00
2023 Riesling	0.2	10.00
Zehn Morgen, Nahe	0.75	35.00
2024 Grauburgunder	0.2	10.00
Zehn Morgen, Nahe	0.75	35.00



ROSÉ WEIN

2024 Dianthà Rose	0.2	10.00
Pellegrino, Italien	0.75	35.00

SCHAUMWEIN

Crémant Rosé Brut	0.1	9.00
Bouvet Ladubay	0.75	59.00
Crémant Blanc Brut	0.1	9.00
Bouvet Ladubay	0.75	59.00

ROTWEIN

2022 Nero D'Avola	0.2	12.00
Feudo Maccari, Italien	0.75	40.00
2022 Cabernet Sauvignon	0.2	10.00
Baron Philippe De Rothschild, Pays D'oc Frankreich	0.75	35.00

APERITIF

Hausaperitif Nah und Fern	11.00
Crémant Blanc Brut, hausgemachtes Passionsfruchtpüree & Limette auf Eis	
Aperol Spritz	12.00
Crémant Blanc Brut, Aperol, Soda & Orange auf Eis	
Hugo	10.00
Crémant Blanc Brut, Holunderblütensirup, Minze, Limette & Soda auf Eis	



NAH & FERN

WASSER

VIO still	0.25	2.50
	0.75	6.50
Apollinaris sprudel	0.25	2.50
	0.75	6.50



FASSBRAUSE

Pittiplatsch, Brauerei BRLO	5.00
-----------------------------	------

LIMONADEN

Nah und Fern limonade	6.00
Raspberry Kiss	7.00

BIER

Happy Pils, Brauerei BRLO	0.33	5.00
Helles, Brauerei BRLO	0.33	5.00
Naked, Brauerei BRLO	0.33	5.00
alkoholfreies Bier		
Naked Hell, Brauerei BRLO	0.33	5.00
alkoholfreies Bier		

SOFTS

Coca Cola	0.2	3.00
Coca Cola zero	0.2	3.00
Sprite	0.2	3.00
Fanta	0.2	3.00
Ginger Ale	0.2	3.00

SÄFTE VON RAUCH

Apfelsaft	0.2	4.00
Mango	0.2	4.00
Maracuja	0.2	4.00
Ananas	0.2	4.00



NAH & FERN

COCKTAILS

Pornstar Martini

Belvedere Vodka, Passionfrucht,
Limettensaft, Sekt

13.00

Espresso Martini

Belvedere Vodka, Kahlua, Espresso

13.00

Cà Phê Martini

Reis Vodka, Kahlua, Kondensmilch,
vietn. Kaffee

12.00

Margarita

Tequila, Cointreau, Limettensaft

11.00

Basil Smash

Basilikum, Tangueray Gin,
Limettensaft, Läuterzucker

9.00

Gin Tonic

Tangueray Gin, Tonic Water

10.00

Gin Fizz

Tangueray Gin, Limettensaft,
Läuterzucker

11.00

Negroni

London Dry Gin, Vermouth, Campari

9.00

Hemingway Sour

Tangueray Gin, Grenadine,
Limettensaft

9.00

Whiskey Sour

Jameson Irish Whiskey, Limettensaft,
Läuterzucker, Eiweiß

11.00



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Pornstar

Passionfrucht, Maracuja Limette,
Vanillesirup, alkoholfreier Sekt

9.00

Sunny Basil Smash

Basilikum, Tangueray 0% Gin,
Limettensaft, Läuterzucker

7.00

Gin Tonic zero

Tangueray 0% Gin, Tonic Water

8.00

Gin Fizz zero

Tangueray 0% Gin, Zitronensaft,
Läuterzucker

9.00

Hemingway zero

Tangueray 0% Gin, Grenadine,
Limettensaft

7.00





NAH & FERN

VORSPEISEN

gerösteter Caesar Salad  9.00

Wasabi- Limetten Dressing und Banh Quay-
Croûtons

wahlweise mit 3 Black-Tiger Garnelen + 6.00

Rindertatar 18.00

Soja Eigelb Creme mit knusprigen
Reispapier

Reisnudelsalat  9.00

mit Erdnuss-Dressing und
winterlichem Gemüse

wahlweise mit geräuchertem Tofu + 3.00
wahlweise mit 3 Black-Tiger Garnelen + 6.00

Brotkorb mit Miso-Butter  3.00

Der erste Brotkorb ist gratis

HAUPTSPEISEN

Backhähnchen 22.00

Nuoc-Cham Kartoffelsalat und
Chili-Mayonnaise

Bao Buns Sandwich  20.00

Oma's glasierte Möhren, Teriyaki-Mayonnaise
und Süßkartoffelpommes

wahlweise mit Backhähnchen + 4.00
wahlweise mit 4 Black-Tiger Garnelen + 8.00

Vietnamesische Königsberger
Klopse vom Kalb 27.00

Sake-Beurre-Blanc und zweierlei Kartoffeln

Geröstete Miso-Aubergine  18.00

gefüllte Kartoffel Wantan und Miso-Hollandaise

3- GANG MENÜ

Pho- Suppe 12.00

mit Thüringer Kartoffelkloß,
gefüllt mit Hähnchen und Gemüse

Confierte Barberie Entenkeule 34.00

verfeinert mit vietnamesischen Gewürzen,
dazu cremiges Kürbispüree und
Granatapfelkernen

Sticky Rice Mousse 11.00

winterlichem Bratapfel und feinem
Karamell

MENÜPREIS 50€

auch einzeln wählbar

3- GANG MENÜ VEGAN

in Salz gebackene Bete 11.00

mit Cashew-Kimchi-Creme

Wirsing-Roulade mit 27.00

Beyond Meat

verfeinert mit einer Misoglasur,
cremigem Kürbispüree und
Shiitake-Pilzen

Sticky Rice Mousse 11.00

winterlichem Bratapfel und feinem
Karamell

MENÜPREIS 45€

auch einzeln wählbar

- alle Preise in Euro inkl. der Mwst. -

 VEGETARISCH
 VEGAN



NAH & FERN



Sticky Rice Mousse

winterlichem Bratapfel und
feinem Karamell

11.00

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crema	4.00
Americano	3.80
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4.50
Cà Phê Sữa Đá (vietn. Eiskaffee)	5.50
Cà Phê nóng (vietn. Kaffee)	5.00

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen flüssigem Kern und Sesam-Eis	11.00
Hausgemachte Crème Brûlée Limette, Ingwer und Zitrusfruchtkompott	7.00
Hausgemachtes Eis oder Sorbet	4.00

TEESPEZIALITÄTEN

Frischer Ingwer-Minz Tee	5.00
Frischer Minz Tee	4.50
Earl Grey - Eilles Tea	4.00
Grüner Tee - Eilles Tea	4.00
Kamille - Eilles Tea	4.00
Früchte - Eilles Tea	4.00

DIGESTIF 4CL

Haselnuss - Stettner	5.00
Williams Birne - Schladerer	5.00
Kirschwasser - Schladerer	5.00
Kräuterlikör - KR/23	5.00
Irish Whiskey Black Barrel - Jameson	8.00
Belverdere Vodka	8.00
Reis Vodka Nếp Mới	6.00