



LIEBLINGSBAR

*Aktionskarte
Vietnam*





LIEBLINGSBAR

Vietnamesische Speisen

MO. – SA. AB 15:00 UHR & SO. AB 12:00 UHR

MANGO-KAROTTEN-SALAT

mit Schweinenacken-Streifen, Gurke, Erdnuss, Röstzwiebeln, Krabbenchips und Koriandersoße

9,20

REISNUDEL-BOWL

mit Erdnusssoße, Champignon-Frikadellen, knusprigem Tofu und Gemüsestreifen

14,80

GEBACKENE SOMMERROLLEN

mit Surimi, Garnelen, Karotten, Erbsen, Gurkensalat und Sriracha-Aioli

10,40

BANH-MI BAGUETTE

mit mariniertem Soja-Zimt-Schweinenacken, Limetten-Chili-Mayonnaise, Erbsen, Minze und Koriander

14,90

KNUSPRIGE HÄHNCHENKEULE

mit Five-Spice-Gewürz mariniert, gepickeltem Gemüse-Salat, in Hühnerbrühe gekochter Reis und Röstzwiebel

19,80

LYCHEE-TARO-PUDDING

mit Kokoscreme und Kokosraspeln

7,20

Banh-Mi Baguette



Lychee-Taro-Pudding



Knusprige Hähnchenkeule



Mango-Karotten-Salat



Gebackene Sommerrollen



Reisnudel-Bowl





VIET-CÀ PHÊ MARTINI

10,90

Die Abwandlung eines der beliebtesten Drinks des Jahres – des Espresso Martinis.

Vietnamesischer Kaffee (Cà Phê) ist stark und intensiv. Er wird mit gesüßter Kondensmilch serviert und enthält meist Robusta-Bohnen, die ihm einen schokoladigen und karamelligen Charakter verleihen.

Niemand-Vodka trägt diese kulturelle Note schon in sich: Eines seiner Botanicals ist weißes Qinan-Sandelholz, das in Vietnam für Gebetsketten und handgefertigte Räucherstäbchen geschätzt wird.



LYCHEE EISTEE ALKOHOLFREI

5,90

Manchmal sind es kleine Brücken, die zwei Drinks miteinander verbinden. Während unser „BEUYS in LieblingsBar“ mit einer Vodka-Lychee-Infusion überrascht, bringt Lien’s Schwester Van die gleiche Frucht in eine alkoholfreie Variante: ihren frischen Lychee-Eistee.

Zartes Lycheepüree trifft auf Jasmintee, dazu Rosensirup und ein Spritzer Zitronensaft. Das Ergebnis: blumig, fruchtig und erfrischend – ein Eistee, der Leichtigkeit ins Glas bringt.



PFIRSICH EISTEE ALKOHOLFREI

5,90

Lien hat uns verraten: In Vietnam gehört Eistee zum Alltag – doch jedes Rezept trägt eine eigene Handschrift. Für sie ist es der Duft von Jasmin und die Süße reifer Pfirsiche, die den perfekten Sommerdrink ausmachen.

Dieser Eistee kombiniert Jasmintee mit Orangen, Pfirsichen und einem Spritzer frischer Limette. Dazu feine Scheiben Zitronengras und als Highlight ein Schmetterlingsblütentee-Float, der dem Drink seine schimmernde violette Krone verleiht. Erst nach dem Foto umrühren ;)

APFEL-MINZ-EISTEE ALKOHOLFREI

4,90

Wir haben unsere vietnamesischen Azubis nach ihren liebsten Drinks aus der Heimat gefragt – ob mit oder ohne Alkohol. Die Antwort kam sofort und von allen gleich: Eistee! Kein Wunder, schließlich ist grüner Tee in Vietnam fast so etwas wie ein Nationalgetränk. Er wird heiß oder kalt getrunken, auf Märkten, in kleinen Straßencafés und zu Hause mit Familie und Freunden.

Für unsere Karte hat Lien ihr Rezept mitgebracht: Jasmin Tee, Apfelsaft, Minzblätter und frischer Limettensaft.



SOMMER IN HANOI

7,90

Fruchtig, leicht und strahlend violett – so zeigt sich dieser Drink. Schmetterlingsblütentee verleiht ihm seine außergewöhnliche Farbe, während Rosen und Pfirsiche eine zarte Süße und florale Leichtigkeit ins Glas bringen.

Mit frischem Zitronensaft und Thomas Henry Wildberry aufgefrischt, erinnert er an die lebendigen Sommerabende in Hanoi: duftend, bunt und voller Lebensfreude.



BEUYS IN LIEBLINGSBAR

9,90

Zum Bar Symposium 2025 war ich zu Gast in der BEUYS Bar in Düsseldorf – erlebe mit uns die art of mixology.

In der ehemaligen Wohnung des prägenden Künstlers und Professors Joseph Beuys befindet sich heute ein Kleinod der Cocktailkunst. „Wir schaffen mit unseren BEUYS Signatures eigene Kunstwerke“, heißt es auf der Webseite – gesagt, getan. Ein ganz besonderes Erlebnis, das man am besten selbst erfahren sollte!

BEUYS-Barmanager Adam Tawrati verzauberte uns dort mit seinem Drink „BEUYS in Tokio“. Um euch auf den Geschmack zu bringen, haben wir BEUYS nach Hannover geholt: In der LieblingsBar interpretieren wir ihn neu – mit dem Sandelholz im Niemand Vodka als Hommage an Vietnam.

