

EST. MODERN ASIAN FUSION



Speisekarte

FOOD • CULTURE • EXPERIENCE

„Jedes Gericht ist ein leises Experiment zwischen Herkunft und
Vorstellungskraft.“

OUR PHILOSOPHY

Philosophie

Vietnamesische Küche · Premium Sushi

Diese Geschichte beginnt mit einem jungen Studenten, der mit einem Koffer voller Erinnerungen nach Deutschland kam — an den Duft der Pho am Morgen, an die Stimmen des Marktes, an die Küche seiner Mutter. Er reiste, er kostete, er lernte — und trug dabei stets einen Traum bei sich: die Aromen seiner vietnamesischen Heimat eines Tages mit der Welt zu teilen. Als der richtige Moment kam, wurde aus dem Traum ein Ort: Pho LaB. Hier findet die Erinnerung an Zuhause ihre neue Bühne — Gericht für Gericht, mit Herz und Handwerk.

This story begins with a young student who arrived in Germany carrying a suitcase full of memories — the scent of morning pho, the voices of the market, his mother's kitchen. He travelled, he tasted, he learned — always keeping one dream close: to one day share the flavours of his Vietnamese homeland with the world. When the right moment came, the dream became a place: Pho LaB. Here, the memory of home finds its new stage — dish by dish, with heart and craft.

FOOD • CULTURE • EXPERIENCE

Vorspeise

1 Hausgemachte Frühlingsrollen

Knusprig goldbraun frittiert, serviert mit einem Chili-Limetten-Dressing.

Homemade spring rolls, fried to a golden crisp, served with a chili-lime dressing.

Allergene 3, 4

A · Hähnchen ----- 6,90 €

B · Gemüse  ----- 6,50 €

2 Mini Frühlingsrollen

Kleine, knusprige Röllchen mit feiner Gemüsefüllung, dazu Süß-Sauer-Sauce.

Bite-sized crispy rolls with a delicate vegetable filling, served with sweet & sour sauce.

Allergen 1

5,90 €

3 Knuspriges Hähnchen mit Pho LaB Sauce

Mariniertes Hähnchen mit Zitronengras und Limettenblättern im luftigen Tempurateig, dazu unsere hausgemachte Pho LaB Sauce.

Chicken marinated in lemongrass and makrut lime leaf, in a light tempura batter, with our signature house sauce.

Allergene 1, 3, 4

6,90 €

4 Hausgemachte Sommerrollen

Gemischter Salat, Minze und Koriander mit Reisnudeln fein in Reispapier gerollt, dazu wahlweise Erdnuss-Dip oder Chili-Limetten-Dressing.

Mixed salad, mint and coriander with rice noodles, delicately wrapped in rice paper, served with peanut dip or chili-lime dressing.

A · Tofu Tempura  Allergene 1, 3, 5, 6 ----- 6,50 €

B · Gegrilltes Hähnchen ----- 7,00 €

C · Garnelen Tempura Allergene 1, 2, 3 ----- 7,00 €

D · Lachs Tempura Allergene 1, 3, 4 ----- 7,00 €

5 Gyoza

Goldbraun gebackene Teigtaschen mit Süß-Sauer-Sauce.

Pan-seared dumplings, golden and delicate, served with sweet & sour sauce.

Allergene 1, 3

A · Hähnchen ----- 6,90 €

B · Gemüse  ----- 6,50 €

Vorspeise

6 Garnelen Tempura ----- 6,90 €

Garnelen im knusprig-leichten Tempuramantel, dazu Salat und Süß-Sauer-Sauce.

Prawns in a light, crisp tempura batter, served with salad and sweet & sour sauce.

Allergene 1, 2, 3

7 Gemüse Tempura mit Erdnuss-Dip ----- 6,50 €

Verschiedenes saisonales Gemüse im luftigen Tempurateig, dazu unser hausgemachter Erdnuss-Dip.

Assorted seasonal vegetables in a light tempura batter, served with our house peanut dip.

Allergene 1, 3, 5

8 Edamame ----- 5,50 €

Grüne Sojabohnen, sanft gedämpft und mit Meersalz vollendet.

Steamed young soybeans, finished with sea salt.

Allergen 6

9 Tapas Pho LaB (für 1 Person) ----- 10,90 €

Eine kleine Reise durch unsere Küche: 2 Gyoza, 2 Garnelen Tempura, 4 Mini Frühlingsrollen und Edamame.

A small journey through our kitchen: 2 gyoza, 2 prawn tempura, 4 mini spring rolls and edamame.

Allergene 1, 2, 3, 6

10 Tapas Pho LaB (für 2 Personen) ----- 18,90 €

Unsere Auswahl zum Teilen: 2 hausgemachte Frühlingsrollen, 2 Garnelen Tempura, Edamame, 1 Miso-Suppe und 1 Sommerrolle mit Hähnchen.

Our selection to share: 2 homemade spring rolls, 2 prawn tempura, edamame, miso soup and a summer roll with chicken.

Allergene 1, 2, 3, 4, 6

11 Kleine Pho ----- 6,90 €

Kräftige Rinderbrühe mit pochiertem Ei und frischer Frühlingszwiebel.

Rich beef broth with a poached egg and fresh spring onion.

Allergene 3, 4

12 Miso-Suppe ----- 5,50 €

Weißer Miso-Brühe mit Bio-Tofu, Seetang und Frühlingszwiebel.

White miso broth with organic tofu, seaweed and spring onion.

Allergene 1, 6

Premium Vorspeise

20 Lachstatar ----- 9,90 €

Rohe Lachswürfel mit Avocado-Salsa, Nori-Chip und hausgemachter Tartarsauce.

Diced raw salmon with avocado salsa, nori chip and our house tartar sauce.

Allergene 1, 3, 4, 7

21 Tuna-Salmon Pho LaB Art ----- 10,90 €

Roher Thunfisch und Lachs, fein im Nori-Blatt gerollt, dazu Ponzu-Sauce, Yuzu-Gel, Wasabi-Mayonnaise und ein Nori-Chip.

Raw tuna and salmon delicately rolled in nori, served with ponzu sauce, yuzu gel, wasabi mayonnaise and a nori chip.

Allergene 1, 3, 4, 6, 11

22 Tuna Tataki ----- 10,90 €

Kurz angebratener Thunfisch mit Chili-Mango-Salsa, Ponzu-Sauce, Trüffel-Mayonnaise und Kresse.

Seared tuna with a chili-mango salsa, ponzu sauce, truffle mayonnaise and cress.

Allergene 3, 4, 6, 11

23 Carpaccio von Lachs und Thunfisch ----- 10,90 €

Hauchdünn geschnitten, in Ponzu-Sauce mit Orangenfilet, Yuzu-Gel und Kresse.

Thinly sliced, in ponzu sauce with orange segments, yuzu gel and cress.

Allergene 4, 6

24 Fruchtiger Salat von Pho LaB 🌿 ----- 8,50 €

Gemischter Salat mit Avocado, Kirschtomaten, Gurke und Croutons, dazu unser hausgemachtes Maracuja-Dressing.

Mixed greens with avocado, cherry tomatoes, cucumber and croutons, finished with our house passion fruit dressing.

Allergen 1

SIGNATURE PHO

Suppe

30 Phở Bò ----- 16,90 €

Reisbandnudeln mit hauchdünn geschnittenem Tafelspitz in einer kräftigen, langsam gezogenen Rinderbrühe, dazu frische Kräuter und Koriander.

Rice noodles with thinly sliced beef in a rich, slow-simmered beef broth, served with fresh herbs and coriander.

Allergen 4

31 Phở Đặc Biệt ----- 18,90 €

Reisbandnudeln mit Roastbeefscheiben in kräftiger Rinderbrühe, dazu knusprige Teigstangen (Quẩy), Salat und Kräuter.

Rice noodles with roast beef slices in a rich beef broth, served with crispy fried dough sticks, salad and herbs.

Allergene 1, 4

32 Phở LaB im Stein Bowl ----- 23,90 €

Dreierlei vom Rind mit Reisbandnudeln, serviert im heißen Stein, dazu knusprige Teigstangen (Quẩy), Salat und Koriander.

Three preparations of beef with rice noodles, served in a hot stone bowl, with crispy fried dough sticks, salad and coriander.

Allergene 1, 4

33 Phở Chay 🌿 ----- 15,90 €

Reisbandnudeln in einer kräftigen Gemüsebrühe mit Seidentofu und Kräuterseitlingen, dazu frische Kräuter und Salat.

Rice noodles in a rich vegetable broth with silken tofu and king oyster mushrooms, served with fresh herbs and salad.

Allergen 6

FROM THE GRILL

Vom Grill

Hochwertiges Saisongemüse, Tomaten-Avocado-Salsa, dazu Orangen-Teriyaki-Sauce und Yakniku-Sauce. Wahlweise Basmati-Reis oder Pommes.

Premium seasonal vegetables, tomato-avocado salsa, orange-teriyaki sauce and yakiniku sauce. Choice of basmati rice or fries.

- | | |
|---|----------------|
| 40 Lab mit Duck – 250 g | 25,00 € |
| Gegrillte Barbarie-Entenbrust | |
| Allergen 7 | |
| 41 Lab mit Hähnchen | 19,00 € |
| Gegrillte Maishähnchenbrust | |
| Allergen 7 | |
| 42 Salmon Lab – 250 g | 23,00 € |
| Gegrilltes Lachsfilet | |
| Allergene 4, 7 | |
| 43 Tiger Lab | 23,00 € |
| Gegrillte Black-Tiger-Garnelen | |
| Allergene 2, 7 | |
| 44 Steak Lab – 250 g | 25,00 € |
| Gegrilltes Roastbeef | |
| Allergen 7 | |
| 45 Surf & Turf | 30,90 € |
| Gegrilltes Roastbeef und Black-Tiger-Garnelen | |
| Allergene 2, 7 | |

SALADS

Salate

- | | |
|--|----------------|
| 50 Pho LaB Spezial Salat | |
| Knackiger Eisberg- und Romanasalat, Radicchio, Rucola, Kirschtomaten, Avocado und Rettich, dazu Croutons. Wahlweise mit hausgemachtem Maracuja-Dressing oder Asian-Dressing. | |
| <i>Crisp iceberg and romaine, radicchio, rocket, cherry tomatoes, avocado and radish, with croutons. Choice of house passion fruit or Asian dressing.</i> | |
| A · Tofu Tempura 🌿 Allergene 1, 3, 6, 7 | 10,90 € |
| B · Gebratene Maishähnchenbrust Allergen 7 | 12,90 € |
| C · Gebratene Black-Tiger-Garnelen Allergene 2, 7 | 13,90 € |
| D · Gebratene Rinderstreifen Allergen 7 | 12,90 € |
| E · Gebratenes Lachsfilet Allergene 4, 7 | 13,90 € |
| 51 Delight Salat 🌿 | 12,50 € |
| Gemischter Salat mit Kirschtomaten, getrockneten Früchten, Goji-Beeren, Orangenfilet und Avocado, dazu Asia-Dressing. | |
| <i>Mixed greens with cherry tomatoes, dried fruit, goji berries, orange segments and avocado, with Asian dressing.</i> | |
| Allergen 11 | |

BITTE INFORMIEREN SIE UNSER PERSONAL ÜBER ALLERGIEN · PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES

Warme Gerichte

60 Bún Bò Nam Bộ ----- 16,90 €

Gebratene Rinderstreifen in Teriyaki-Zitronengras-Sauce auf Reisnudeln mit gemischtem Salat und gerösteten Erdnüssen, dazu Chili-Limetten-Dressing.

Wok-seared beef strips in a teriyaki-lemongrass sauce over rice noodles with fresh salad and roasted peanuts, finished with a chili-lime dressing.

Allergene 1, 5, 6, 11

61 Bún Nem Rán ----- 16,90 €

Hausgemachte Frühlingsrollen auf Reisnudeln mit gemischtem Salat, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln, dazu Chili-Limetten-Dressing.

Homemade spring rolls over rice noodles with fresh salad, roasted peanuts and crispy shallots, finished with a chili-lime dressing.

Allergene 1, 3, 5, 11

62 Miến Love -----

Koreanische Glasnudeln mit hochwertigem Saisongemüse, hausgemachter Sauce, Röstzwiebeln und frischen Kräutern.

Korean glass noodles with premium seasonal vegetables, house sauce, crispy shallots and fresh herbs.

A · Gebratener Tofu  Allergen 6 ----- 15,50 €

B · Gebratene Maishähnchenbrust Allergen 6 ----- 16,90 €

C · Gebratene Black-Tiger-Garnelen Allergene 2, 6 ----- 18,90 €

D · Gebratene Rinderstreifen Allergen 6 ----- 18,90 €

63 Pork & Bún ----- 17,90 €

Goldbraun gegrilltes Schweinefleisch nach Pho LaB Art auf Reisnudeln mit gemischtem Salat, Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln, dazu Chili-Limetten-Dressing.

Golden grilled pork Pho LaB style over rice noodles with fresh salad, herbs, roasted peanuts and crispy shallots, finished with a chili-lime dressing.

Allergene 4, 5, 11

64 Pork & Egg ----- 18,90 €

BBQ-Nackensteak mit Spiegelei, duftendem Basmatireis, Salat und süß-sauer eingelegtem Gemüse, dazu feine Teriyaki-Sauce.

BBQ pork neck steak with a fried egg, fragrant basmati rice, salad and sweet-and-sour pickled vegetables, finished with a delicate teriyaki sauce.

Allergene 1, 3, 4

Warme Gerichte

65 Cremiges Kokos-Curry

Pilze, Kürbis, Ananas und Brokkoli in cremiger Kokos-Curry-Sauce mit gemischtem Salat, Tomaten-Avocado-Salsa und Basmatireis.

Mushroom, pumpkin, pineapple and broccoli in a creamy coconut curry sauce, with fresh salad, tomato-avocado salsa and basmati rice.

A · Tofu Tempura 🌿	Allergene 1, 3, 6, 7	15,50 €
B · Knusprige Maishähnchenbrust	Allergene 1, 3, 7	16,90 €
C · Gebratene Black-Tiger-Garnelen	Allergene 2, 3, 7	18,90 €
D · Gegrilltes Roastbeef	Allergen 7	18,90 €
E · Gebratenes Lachsfilet	Allergene 4, 7	18,90 €
F · Gebratene Barbarie-Ente	Allergen 7	19,50 €

66 Udon-Nudeln

Gebratene Udon-Nudeln mit hochwertigem Saisongemüse, Bio-Ei, Salat und hausgemachter Sauce.

Wok-fried udon noodles with premium seasonal vegetables, organic egg, salad and house sauce.

A · Seidentofu 🌿	Allergene 1, 6	15,50 €
B · Knusprige Maishähnchenbrust	Allergene 1, 7	16,90 €
C · Gebratene Black-Tiger-Garnelen	Allergene 1, 2, 7	18,90 €
D · Gegrilltes Roastbeef	Allergene 1, 7	18,90 €
E · Gebratenes Lachsfilet	Allergene 1, 3, 4, 7	18,90 €
F · Gegrillte Barbarie-Entenbrust	Allergene 1, 3, 7	19,50 €

67 Veganer Pho LaB 🌿

16,00 €

Berry-Reis, gegrillter Romana-Salat und Kräuterseitlinge, dazu Tomaten-Avocado-Salsa und frische Kräuter.

Riceberry rice, grilled romaine lettuce and king oyster mushrooms, with tomato-avocado salsa and fresh herbs.

Allergen 6

Sushi

Jede Bestellung wird mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Sojasauce serviert. *Each order comes with pickled ginger, wasabi and soy sauce.*

MAKI · 8 STÜCK

M1 Sake Maki	5,00 €
Lachs · <i>Salmon</i> Allergen 4	
M2 Sake Avo Maki	6,00 €
Lachs, Avocado · <i>Salmon, avocado</i> Allergen 4	
M3 Tekka Maki	6,00 €
Thunfisch · <i>Tuna</i> Allergen 4	
M4 Ebi Tempura Maki	6,50 €
Knusprige Tempura-Garnelen · <i>Crispy prawn tempura</i> Allergene 1, 2, 3	
M5 Ebi Maki	5,00 €
Gekochte Garnelen · <i>Cooked prawn</i> Allergen 2	
M6 Unagi Maki	6,00 €
Aal · <i>Eel</i> Allergene 4, 6	
M7 Avocado Maki 🥑	5,00 €
Avocado	
M8 Kappa Maki 🥒	5,00 €
Gurke · <i>Cucumber</i>	

TEMPURA ROLL · 6 STÜCK

Serviert mit hausgemachter Mayonnaise und Teriyaki-Sauce. *Served with house mayonnaise and teriyaki sauce.*

T1 Crunchy Salmon Roll	8,90 €
Lachs, Avocado, Philadelphia · <i>Salmon, avocado, cream cheese</i> Allergene 1, 3, 4, 6, 7	
T2 Crunchy Tuna Roll	9,90 €
Thunfisch, Avocado, Philadelphia · <i>Tuna, avocado, cream cheese</i> Allergene 1, 3, 4, 6, 7	
T3 Crunchy Ebi Roll	8,90 €
Garnelen Tempura, Avocado, Philadelphia · <i>Prawn tempura, avocado, cream cheese</i> Allergene 1, 2, 3, 6, 7	
T4 Crunchy Chicken Roll	8,90 €
Knuspriges Hähnchen, Avocado, Philadelphia · <i>Crispy chicken, avocado, cream cheese</i> Allergene 1, 3, 6, 7	
T5 Crunchy Veggie Roll 🥒	8,90 €
Avocado, Gurke, Mango, Philadelphia · <i>Avocado, cucumber, mango, cream cheese</i> Allergene 1, 3, 7	

NIGIRI · 2 STÜCK

N1 Avocado 🥑	5,00 €
Avocado	
N2 Sake	5,00 €
Lachs · <i>Salmon</i> Allergen 4	
N3 Tekka	6,00 €
Thunfisch · <i>Tuna</i> Allergen 4	
N4 Ebi	5,00 €
Gekochte Riesengarnele · <i>Cooked king prawn</i> Allergen 2	
N5 Hamachi	6,00 €
Gelbschwanzmakrele · <i>Yellowtail</i> Allergen 4	
N6 Unagi	6,00 €
Aal · <i>Eel</i> Allergene 4, 6	
N7 Hotate	7,00 €
Jakobsmuschel · <i>Scallop</i> Allergen 14	
N8 Rosa Aburi Sake	6,50 €
Flambierter Lachs, Kaviar · <i>Flame-seared salmon, caviar</i> Allergen 4	
N9 Rosa Aburi Tekka	7,00 €
Flambierter Thunfisch, Kaviar · <i>Flame-seared tuna, caviar</i> Allergen 4	
N10 Rosa Aburi Hamachi	7,00 €
Flambierte Gelbschwanzmakrele, Kaviar · <i>Flame-seared yellowtail, caviar</i> Allergen 4	

SASHIMI

S1 Lachs Sashimi	15,50 €
6 Scheiben Lachs, Avocado, Seetangsalat · <i>6 slices salmon, avocado, seaweed salad</i> Allergen 4	
S2 Thunfisch Sashimi	18,50 €
6 Scheiben Thunfisch, Avocado, Seetangsalat · <i>6 slices tuna, avocado, seaweed salad</i> Allergen 4	
S3 Sashimi Mix	24,90 €
3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch, 3 Garnelen, 2 Scheiben Jakobsmuschel, Avocado, Seetangsalat · <i>3 slices salmon, 3 slices tuna, 3 prawns, 2 slices scallop, avocado, seaweed salad</i> Allergene 2, 4, 14	

Sushi

URA MAKI · 8 STÜCK

U1 Alaska Roll ----- 10,50 €
Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobiko · *Salmon, avocado, cream cheese, tobiko* Allergene 4, 7

U2 Maguro Roll ----- 11,50 €
Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tobiko · *Tuna, avocado, cream cheese, tobiko* Allergene 4, 7

U3 Ebi Tempura Roll ----- 11,50 €
Garnelen Tempura, Avocado, Philadelphia, Sesam · *Prawn tempura, avocado, cream cheese, sesame* Allergene 1, 2, 3, 7, 11

U4 Chicken Roll ----- 10,50 €
Knuspriges Hähnchen, Gurke, Philadelphia, Röstzwiebel · *Crispy chicken, cucumber, cream cheese, crispy shallots* Allergene 1, 3, 7

U5 Unagi Roll ----- 11,50 €
Aal, Gurke, Philadelphia, Tobiko · *Eel, cucumber, cream cheese, tobiko* Allergene 4, 7

U6 Veggie Roll ----- 9,50 €
Avocado, Gurke, Mango, Philadelphia · *Avocado, cucumber, mango, cream cheese* Allergen 7

SUSHI MENÜ

Menü 1 Veggie Set ----- 20,00 €
8 Maki, 8 Ura Veggie Maki, 6 Crunchy Veggie Roll. · *8 maki, 8 veggie ura maki, 6 crunchy veggie roll.* Allergene 1, 3, 7

Menü 2 Solo Set (für 1 Person) ----- 30,90 €
2 Sashimi Lachs, 3 Nigiri, 8 Maki, 8 Special Sushi Roll. · *2 salmon sashimi, 3 nigiri, 8 maki, 8 special sushi roll.* Je nach Auswahl: Allergene 1, 2, 3, 4, 6, 7

Menü 3 Big Love (für 2) ----- 58,00 €
8 Avocado Maki, 8 Gurken Maki, 2 Sake Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 8 Veggie Roll, 8 Crispy Tiger Roll, 6 Crunchy Salmon Roll, 2 Sashimi. · *8 avocado maki, 8 cucumber maki, 2 salmon nigiri, 2 tuna nigiri, 2 prawn nigiri, 8 veggie roll, 8 crispy tiger roll, 6 crunchy salmon roll, 2 sashimi.* Allergene 1, 2, 3, 4, 6, 7

SPECIAL SUSHI ROLL · 8 STÜCK

U11 Green Roll ----- 11,50 €
Avocado, Gurke, Mango, bedeckt mit Avocado · *Avocado, cucumber, mango, topped with avocado*

U12 Salmon Special Roll ----- 13,50 €
Lachstatar, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Lachs und Kaviar · *Salmon tartare, avocado, cream cheese, topped with salmon and caviar* Allergene 4, 7

U13 Crazy Salmon Roll ----- 14,50 €
Lachstempura, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Spicy-Lachstatar · *Salmon tempura, avocado, cream cheese, topped with spicy salmon tartare* Allergene 1, 3, 4, 7

U14 Crispy Tiger Roll ----- 15,00 €
Garnelen Tempura, Avocado, Mango, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs, dazu japanische Mayonnaise und Teriyaki-Sauce · *Prawn tempura, avocado, mango, cream cheese, topped with flame-seared salmon, with Japanese mayonnaise and teriyaki sauce* Allergene 1, 2, 3, 4, 6, 7

U15 Saro Roll ----- 15,00 €
Thunfisch, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Lachs, dazu Spicy-Mayonnaise · *Tuna, avocado, cream cheese, topped with salmon, spicy mayonnaise* Allergene 3, 4, 7

U16 Tuna Special Roll ----- 15,00 €
Thunfischstatar, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Thunfisch und Kaviar · *Tuna tartare, avocado, cream cheese, topped with tuna and caviar* Allergene 4, 7

U17 Rainbow Roll ----- 15,00 €
Garnelen Tempura, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit verschiedenen Fischarten und Avocado · *Prawn tempura, avocado, cream cheese, topped with assorted fish and avocado* Allergene 1, 2, 3, 4, 7

U18 Chicken Special Roll ----- 13,50 €
Knuspriges Hähnchen, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit Käse, dazu Teriyaki-Sauce und Röstzwiebel · *Crispy chicken, cucumber, cream cheese, topped with cheese, teriyaki sauce and crispy shallots* Allergene 1, 3, 6, 7

Kindermenü

K1 Kid Menü 1 ----- 10,00 €

Knusprige Hähnchenstücke mit Pommes frites, dazu Mayonnaise und Teriyaki-Sauce.

Crispy chicken pieces with fries, served with mayonnaise and teriyaki sauce.

Allergene 1, 3, 6

K2 Kid Menü 2 ----- 14,00 €

8 Stück Lachs Maki, 8 Stück Avocado Maki, 8 Stück Gurken Maki.

8 pieces of salmon maki, 8 avocado maki and 8 cucumber maki.

Allergen 4

DESSERTS

Dessert

70 Matcha Panna Cotta ----- 7,50 €

Zart-cremige Matcha-Panna-Cotta mit Beeren und Crumble.

Silky matcha panna cotta with berries and crumble.

Allergene 1, 7

71 Knuspriger Dampfkuchen mit Kondensmilch ----- 6,50 €

Gedämpftes Küchlein, serviert mit gesüßter Kondensmilch.

Steamed cake, served with sweetened condensed milk.

Allergene 1, 7

72 Mochi-Kuchen mit Vanilleeis ----- 7,50 €

Zarte Mochi mit einer Kugel Vanilleeis und Beeren.

Delicate mochi with a scoop of vanilla ice cream and berries.

Allergene 1, 7

Getränke

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE · 0,4L

Tra Chanh ----- 6,50 €

Frische Limetten, Kumquat, Rohrzucker, Minze, Jasmin tee · *Fresh lime, kumquat, raw cane sugar, mint, jasmine tea*

Eistee Lychee ----- 6,50 €

Grüner Tee, Lycheesaft, Minze, Beerenmix · *Green tea, lychee juice, mint, mixed berries*

Eistee Mango ----- 6,50 €

Grüner Tee, Mangosaft, Minze, Beerenmix · *Green tea, mango juice, mint, mixed berries*

Eistee Granatapfel ----- 6,50 €

Grüner Tee, Granatapfelsaft, Minze, Beerenmix · *Green tea, pomegranate juice, mint, mixed berries*

Eistee Erdbeere ----- 6,50 €

Grüner Tee, Erdbeersaft, Minze, Beerenmix · *Green tea, strawberry juice, mint, mixed berries*

TEE IN DER KANNE · 0,4L

Trà Hoa Hồng — Rosentee ----- 6,50 €

Rosenblüten, Goji-Beeren, roter Apfel · *Rose blossoms, goji berries, red apple*

Trà Hoa Cúc — Kamillentee ----- 6,50 €

Kamillenblüten, Goji-Beeren, roter Apfel · *Chamomile blossoms, goji berries, red apple*

Trà Đậu Biếc — Schmetterlingsblütentee --- 6,50 €

Schmetterlingsblüten, Goji-Beeren, roter Apfel · *Butterfly pea blossoms, goji berries, red apple*

Grüner Tee ----- 4,00 €

Jasmin tee ----- 4,00 €

Ingwertee ----- 4,50 €

Frischer Ingwer, Minze · *Fresh ginger, mint*

LaB Tea ----- 6,50 €

Frischer Ingwer, Zitronengras, Minze, Orangen · *Fresh ginger, lemongrass, mint, orange*

Maracuja on Ice ----- 6,50 €

Maracujasaft, Gurkensirup, Minze, Soda, frische Maracuja · *Passion fruit juice, cucumber syrup, mint, soda, fresh passion fruit*

Ginger Lemonade ----- 6,50 €

Mikks Ginger Mint, Soda, frischer Ingwer, Minze · *Mikks ginger mint, soda water, fresh ginger, mint*

Berry Lemonade ----- 6,50 €

Mikks Berry Lemon, Soda, Minze, Beeren · *Mikks berry lemon, soda water, mint, berries*

Spezial-Limonade ----- 6,50 €

Yuzu Mikks, Orangen, Soda, Schmetterlingsblütenwasser · *Yuzu mikks, orange, soda water, butterfly pea flower water*

Limetten-Limonade ----- 6,50 €

Limettensaft, frische Minze, Rohrzucker · *Lime juice, fresh mint, raw cane sugar*

KAFFEE

Espresso ----- 3,00 €

Doppelter Espresso ----- 4,00 €

Cappuccino ----- 3,80 €

Cà Phê Việt Nam ----- 4,50 €

Vietnamesischer Filterkaffee, Kondensmilch · *Vietnamese filter coffee, condensed milk*

Eiskaffee LaB ----- 5,50 €

Vietnamesischer Kaffee, Kondensmilch, Eiswürfel, Kaffeeschaum · *Vietnamese coffee, condensed milk, ice, coffee foam*

Salt Coffee LaB ----- 6,50 €

Vietnamesischer Kaffee, Kondensmilch, Eis, Salt Cream · *Vietnamese coffee, condensed milk, ice, salted cream*

Coconut Coffee ----- 6,50 €

Vietnamesischer Kaffee, Kokosmilch, Kondensmilch, Kaffeeschaum · *Vietnamese coffee, coconut milk, condensed milk, coffee foam*

Getränke

SAFT & SCHORLE · 0,4L

Lychee	5,50 €
Mango	5,50 €
Maracuja	5,50 €
Granatapfel	5,50 €
Erdbeere	5,50 €
Apfel	5,50 €

SOFTDRINKS & WASSER

Cola / Cola Zero 0,33l	4,00 €
Fanta 0,33l	4,00 €
Sprite 0,33l	4,00 €
Mezzo Mix 0,33l	4,00 €
Wasser Still 0,25l / 1l · 0,25l / 1l bottle	3,50 / 7,50 €
Wasser Sprudel 0,25l / 1l · 0,25l / 1l bottle	3,50 / 7,50 €

APERITIFS & COCKTAILS · 0,4L

Sarti Grapefruit Mikks Grapefruit Lime, Sarti, Soda, Grapefruit	7,50 €
Mojito Mikks Citrus Lime, Gin, Soda, Limetten	7,50 €
Limoncello Basil Mikks Basil Lime, Limoncello, Soda, Zitrone	7,50 €
Lillet Berry Mikks Berry Lemon, Lillet, Soda, Beeren	7,50 €
Ginger Spritz Mikks Ginger Mint, Prosecco, Soda, Ingwer	7,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	7,50 €
Yuzu Spritz Mikks Yuzu Elder, Prosecco, Soda, Limetten	7,50 €
Berry Spritz Mikks Berry Lemon, Prosecco, Soda, Beeren	7,50 €

ALLERGEN INFORMATION

Allergene

- | | |
|---|---|
| 1 Glutenhaltiges Getreide
<i>Cereals containing gluten</i> | 2 Krebstiere
<i>Crustaceans</i> |
| 3 Eier
<i>Eggs</i> | 4 Fisch
<i>Fish</i> |
| 5 Erdnüsse
<i>Peanuts</i> | 6 Soja
<i>Soybeans</i> |
| 7 Milch und Milchprodukte
<i>Milk and dairy products</i> | 8 Schalenfrüchte
<i>Tree nuts</i> |
| 9 Sellerie
<i>Celery</i> | 10 Senf
<i>Mustard</i> |
| 11 Sesam
<i>Sesame</i> | 12 Schwefeldioxid und Sulfite
<i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 13 Lupinen
<i>Lupin</i> | 14 Weichtiere
<i>Molluscs</i> |

Hinweis: Die Allergenkennzeichnung basiert auf den aktuell angegebenen Rezepturen. Bitte beachten Sie, dass Allergene je nach verwendeter Sojasauce, Teriyaki-Sauce, Mayonnaise, Tempura-Mischung, Dressing, Kaviar, Chips und weiteren Fertigprodukten abweichen können. Die endgültige Kennzeichnung muss anhand der tatsächlichen Zutatenlisten und Produktspezifikationen der verwendeten Waren überprüft werden.

BESUCHEN SIE UNS

Lichtenbergstraße 75 · 64289 Darmstadt

pholab2026@gmail.com