



HOONGY MENU

SUSHI & ASIAN FUSION CUISINE



HOONGY MENU

SUSHI & ASIAN FUSION CUISINE

INDEX

Vorspeisen.....	2
Nudelgerichte.....	3
Hauptgerichte.....	4
Starters (eng).....	6
Noodles (eng).....	7
Main dishes (eng).....	8
Sushi.....	10
Kids Menu & Dessert & Allergene.....	13
Drinks.....	15

SEA SEA SUMMERROLLS | 4.9 ^{h,b,f,m}

frische Reispapierrollen mit Reisnudeln, Gurke, Salat und hausgemachtem Hoisin-Erdnuss-Dip

- Lachs oder Garnele
- Tofu oder Seitan 

GOLDEN ROLLS | 4.9 ^{a,b}

knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln & Gemüse, mit Limetten-Ingwer-Sauce

- Rind
- Tofu und Seitan 

HA GAO | 5.5 ^k

gedämpfte Reisteigtaschen gefüllt mit

- Garnele
- Gemüse 

SÜSSKARTOFFEL-POMMES | 5.5

hausgemacht, mit veganem Chili-Mayo-Dip

EDAMAME | 4.5

blanchierte Soja-Bohnen mit Meersalz

CRISPY WANTAN | 5.5 ^{c,i}

knusprige haugemachte Teigtaschen, gefüllt mit

- Garnele & Huhn
- Seitan & Tofu 

TEMPURA SHRIMP STICKS | 6.5 ^{a,c,i}

knusprig gebackene Garnelen in Tempura mit veganem Chili-Mayo-Dip


BATHING POCKETS | 4.9 ^{c,i}

leichte Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit

- Huhn und Garnele
- Tofu und Seitan 

TOM KHA ^d

leichte Suppe auf Kokosnussmilch-Basis, mit Cherry-tomaten, Champignons, Zitronengras und Galgant

- Huhn | 5.9
- Tofu | 5.5 

SHADES OF SHRIMPS | 6.5 ^c

leichte Suppe mit Black-Tiger-Garnelen, Tomaten, Limettenblättern, Champignons, Zitronengras, Tamarind

MANGO TANGO | 7 ^h

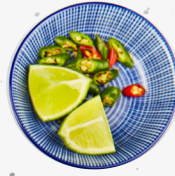
frische Mangojulienne mit Tofu, frischen Kräutern und veganem Dressing

SHRIMPY DUDU | 7 ^{b,c,h}

Salat aus junger Papaya, Garnelen, Karotten, frischen Kräutern und Limetten-Fischsauce-Dressing

GRILLED SCALLOPS | 7

gegrillte Jakobsmuscheln mit Wasabi-Unagi-Glasur und frischen Kräutern



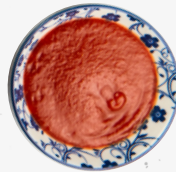
PHO | 12

traditionell vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in würziger klarer Brühe, serviert mit frischen Kräutern, Limette und Chili

- Rind (medium gegart, dazu Fleischbällchen)
- Huhn (zart gegrillt)
- Vegan (vegane Brühe, Tofu-Seitan Roulade) 

HANOI'S FISH SOUP | 14.9 ^{b,c}

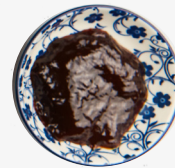
traditionell vietnamesische Reismudelsuppe mit hausgemachten frittierten Fischbällchen und gegrilltem Lachs in würziger Tomaten-Zitronengras-Brühe, dazu frische Kräuter



SMOKING BEEF | 12 ^{b,h}

gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch auf warmen Reismudelsalat mit eingelegtem Rettich und Karotten, serviert mit Erdnüssen und Limetten-Vinaigrette

- wahlweise vegan 



PHO STIR FRY

gebratene Reisbandnudeln mit frischem saisonalen Gemüse, verfeinert mit Thaibasilikum

- Rind | 12
- Huhn | 11
- Tofu | 10.5 

UDON STIR FRY | 12 ^{a,b,e,f,k}

gebratene Udon Nudeln mit saisonalem Gemüse und Meeresfrüchten in hausgemachter BBQ-Sauce

GRILL

SALMON ON FIRE | 13 ^{b,f,i}

gegrillter Lachs auf frischem Gemüse in dunkler pikanter Sauce, dazu Duftreis

SHRIMP ON A BARBIE | 14 ^{f,i}

gegrillte Großgarnelen-Spieße mit frischem Gemüse in würziger dunklen Sauce, dazu Süßkartoffel-Pommes als Beilage

HOISIN DUCKLING | 14 ^{g,i}

medium gegrillte Barbarie-Ente auf frischem Gemüse der Saison in Rotwein-Hoisin-Sauce, dazu Süßkartoffel-Pommes als Beilage

ASIAN SURF 'N TURF | 23 ^{f,g,i}

250g gegrilltes Entrecôte-Steak mit Großgarnelen-Spieß auf Whiskey-BBQ-Sauce und frischem Gemüse, dazu Süßkartoffel-Pommes als Beilage

TUNA STEAK | 18.9 ^{b,f}

gegrilltes Tunfisch Steak auf Pak Choi, Baby Möhren, Sojabohnen und Spargel in hausgemachter BBQ-Sauce, dazu Süßkartoffel-Pommes als Beilage



WOK

U WANT BEEF? | 10.9 ^{f,h}

im Wok geschwenkte Rinderfiletstreifen mit Glasnudeln und Gemüse in dunkler würziger Sauce, dazu Salatbeilage und brauner Reis

SPICY DUCK STIR FRY | 12 ^f

sautierte Entenfiletstreifen, serviert mit frischem saisonalem Gemüse und Peperoni in Hoisin-Sambal Sauce verfeinert mit Thaibasilikum, dazu Duftreis

CHICKEN UMAMI | 12.5 ^{a,f}

sautiertes Hackfleisch vom Huhn mit Aubergine und Thaibasilikum, serviert mit Spiegelei und Duftreis

LEMONGRAS PRAWNS | 15

im Wok geschwenkte Garnelen mit Zitronengras & Chili und saisonalem Gemüse in hausgemachter BBQ-Sauce, dazu Duftreis

VEGGIE

SATE SEITAN | 11.9 ⁱ

gebratenes Seitan mit frischem Gemüse und Tofu in würziger Saté-Sauce, serviert mit hausgemachtem Kimchi und Duftreis

SHROOM AND GREENS | 10.9 ⁱ

Wok geschwenter Tofu mit Pilzen, Pak Choi, Kaiserschoten und Möhren in herzhafter Sauce mit Knoblauch, serviert mit Duftreis

CURRY

HOKKAIDO CURRY ^{a,d,h,i}

Hoongy's hausgemachte Curry-Sauce mit Hokkaido Kürbis, Kartoffeln und Möhren

RED CURRY / GREEN CURRY ^{a,d,h,i}

Hoongy's hausgemachte rote oder grüne Curry-Sauce mit Kokosmilch, Aubergine, grünen Bohnen, Bambus Streifen; verfeinert mit Thaibasilikum

wahlweise mit :

- Tofu | **9.9**
- Hühnerbrust | **11**
- Knuspriges Hähnchen | **11.5**
- Knusprige Ente | **13**
- Garnelen | **15**



HOONGY SPECIALS

WHAT THE DUCK | **15** ^{a,h,i}

knusprige Entenbrust auf frischem buntem Gemüse in 5-Spice-Gewürz-Sauce mit Wasserkastanien und gerösteten Cashewkernen, dazu Duftreis

- wahlweise mit veganer knusprigen Ente

DUCK OLD-FASHIONED | **15** ^{t,i}

gehacktes krosses Entenfleisch mit frischen Kräutern und Mango, verfeinert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing und gerösteten Reiskörnern, serviert mit Duftreis

- knuspriges Huhn | **13**

BOXING BÒ | **16**

Wok geschwenkte Entrecôte-Steakstreifen mit Süßkartoffeln, frischem Gemüse und Salat-Mix, serviert mit Duftreis

HOT CALAMARI | **13.9** ^{b,e,f}

Wok geschwenkte Calamari mit frischem Gemüse in Saté-Sauce, dazu Duftreis (leicht scharf)

UNDER THE SEA | **18** ^{b,c,f}

sautierte Black-Tiger-Garnelen, Miesmuscheln, Jacobsmuscheln, Tintenfisch mit Peperoni, Limettenblättern, Aubergine und Thaibasilikum, dazu Duftreis

SEA SEA SUMMERROLLS | 4.9 ^{h,b,f,m}

fresh rice paper rolls with rice noodles, cucumber, salad and homemade Hoisin-peanut-dip

- Salmon or shrimps
- Tofu or Seitan 

GOLDEN ROLLS | 4.9 ^{a,b}

crispy springrolls filled with glass noodles, mu-err mushrooms and vegetables, served with lime-ginger-sauce

- Beef
- Tofu & Seitan 

HA GAO | 5.5 ^k

steamed rice flour dumplings filled with

- Shrimps
- Vegetables 

SWEET POTATO FRIES | 5.5

homemade, served mit vegan chili-mayo-dip

EDAMAME | 4.5

blanched soybeans with flaky sea salt

CRISPY WANTAN | 5.5 ^{c,i}

crispy homemade dumplings, filled with

- Shrimps & Chicken
- Seitan & Tofu 

TEMPURA SHRIMP STICKS | 6.5 ^{a,c,i}

crispy tempura coated shrimps, served with vegan chili-mayo-dip

**BATHING POCKETS | 4.9** ^{c,i}

light broth with homemade dumplings, filled with

- Shrimps & Chicken
- Tofu & Seitan 

TOM KHA ^d

light soup on coconut-milk-base, with cherry tomatoes, mushrooms, lemongrass and galangal

- chicken | 5.9
- tofu | 5.5 

SHADES OF SHRIMPS | 6.5 ^c

light soup with black tiger shrimps, cherry tomatoes, kaffir lime leaves, mushrooms, lemongrass and tamarind

MANGO TANGO | 7 ^h

fresh mango julienne with tofu, fresh herbs and tangy vegan dressing

SHRIMPY DUDU | 7 ^{b,c,h}

young papaya salad with shrimps, carrot, fresh herbs and lime-fish sauce-dressing

GRILLED SCALLOPS | 7

with Wasabi-Unagi-glaze and fresh herbs



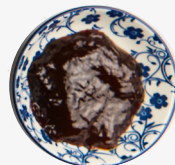
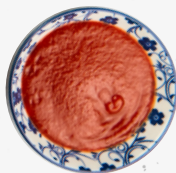
PHO | 12

traditional vietnamese rice noodle soup in savory clear broth, served with bean sprouts, fresh herbs, lime and chili

- beef (medium cooked, with meat balls)
- grilled chicken
- vegan (vegan broth, Tofu-Seitan roulade) 

HANOI'S FISH SOUP | 14.9 ^{b,c}

traditional vietnamese rice noodle soup with fried homemade fish balls and grilled salmon, in savory tomato lemongrass broth, served with fresh herbs



SMOKING BEEF | 12 ^{b,h}

stir fried beef with garlic on warm rice noodle salad with pickled daikon and carrot julienne, served with peanuts and lime vinaigrette

- optionally vegan 

PHO STIR FRY

with fresh seasonal vegetables and thai basil

- beef | 12
- chicken | 11
- tofu | 10.5 

UDON STIR FRY | 12 ^{a,b,e,f,k}

with seasonal vegetables and assorted seafood, in homemade BBQ-Sauce

GRILL

SALMON ON FIRE | 13 ^{b,f,i}

grilled salmon with fresh saisonal vegetables in dark piquant sauce, served with Jasmin rice

SHRIMP ON A BARBIE | 14 ^{f,i}

grilled Black-Tiger-shrimp-skewers with fresh vegetables in savory dark sauce, served with sweet potato fries

HOISIN DUCKLING | 14 ^{g,i}

medium grilled Barbarie-duck on fresh saisonal vegetables in red wine hoisin sauce, served with sweet potato fries

ASIAN SURF 'N TURF | 23 ^{f,g,i}

250g grilled Entrecôte-steak with Black-Tiger-shrimp-skewer on Whiskey-BBQ-Sauce and fresh vegetables, served with sweet potato fries

TUNA STEAK | 18.9 ^{b,f}

grilled tuna steak on pak choi, baby carrots, edamame and asparagus in homemade BBQ-sauce, served with sweet potato fries



WOK

U WANT BEEF? | 10.9 ^{f,h}

wok tossed beef fillet strips with glass noodles & fresh vegetables in dark savory sauce, with side salad and brown rice

SPICY DUCK STIR FRY | 12 ^f

sautéed duck fillet strips with fresh vegetables and pepperoni in Hoisin-Sambal sauce, served with thai basil and Jasmin rice

CHICKEN UMAMI | 12.5 ^{a,f}

sautéed minced chicken with eggplant and thai basil, with sunny side up and Jasmin rice

LEMONGRASS PRAWNS | 15

wok tossed Black Tiger shrimps with lemongrass, chili and saisonal vegetables in homemade BBQ-sauce, served with Jasmin rice

VEGGIE

SATE SEITAN | 11.9 ⁱ

wok tossed seitan with fresh vegetables and tofu in savory Saté-Sauce, served with homemade Kimchi and Jasmin rice

SHROOM AND GREENS | 10.9 ⁱ

wok tossed Tofu with assorted mushrooms, pak choi, snow peas and carrots in savory sauce with garlic, served with Jasmin rice

CURRY

HOKKAIDO CURRY ^{a,d,h,i}

Hoongy's homemade Curry-Sauce with Hokkaido pumpkin, potatoes and carrots

RED CURRY / GREEN CURRY ^{a,d,h,i}

Hoongy's homemade red or green Curry-Sauce with coconut milk, egg plant, green beans, bamboo strips and thai basil

optionally with :

- tofu | **9.9**
- chickenbreast | **11**
- crispy chicken | **11.5**
- crispy duck | **13**
- Black Tiger shrimps | **15**



HOONGY SPECIALS

WHAT THE DUCK | **15** ^{a,h,i}

crispy fried duck breast on fresh assorted vegetables in 5-Spice-Sauce with water chestnuts and roasted cashews, served with Jasmin rice

- optionally with vegan crispy duck 

DUCK OLD-FASHIONED | **15** ^{t,i}

minced crispy duck with fresh herbs, mango, roasted rice grains and homemade chili-lime-dressing, served with Jasmin rice

- crispy chicken | **13**

BOXING BÒ | **16**

wok tossed Entrecôte-Steakstrips with sweet potatoes and fresh vegetables, served with side salad and Jasmin rice

HOT CALAMARI | **13.9** ^{b,e,f}

wok tossed calamari with seasonal vegetables in Saté-Sauce, served with Jasmin rice (mildly hot)

UNDER THE SEA | **18** ^{b,c,f}

sautéed Black-Tiger-shrimps, mussels, scallops, calamari with pepperoni, kaffir lime leaves, egg plant and thai basil, served with Jasmin rice

SASHIMI

für unser Sashimi verwenden wir ausschließlich die besten Stücke des täglich frisch angelieferten Fisches aus bestem Ursprung

SAKE | 13^b

(6 Stk) Lachs aus Färöer- Inseln

MAGURO | 15^b

(6 Stk) Gelbflossen - Thunfisch

SAKE & MAGURO - (12 Stk) | 25^b

SAKE ABURI SASHIMI | 13.5^b

(6 Stk) flambiert Lachs mit Teriyaki-Sauce, Chili-Mayo, Avocado

MAGURO ABURI SASHIMI | 15.50^b

(6 Stk) flambiert Thunfisch mit Teriyaki-Sauce, Chili-Mayo, Avocado

NIGIRI

Belag auf Reisbällchen (2 Stk)

AVOCADO | 3.6

TAMAGO - japanisches Omelett | 3.8^a

SAKE - norwegischer Lachs | 4^b

MAGURO - Thunfisch | 4.4^b

UNAGI - gegrillter Süßwasseraal | 4.4^b

EBI - Black Tiger Großgarnelen | 4.2^c

SAKE ABURI - flambierter Lachs | 4.2^b

MAGURO ABURI - flambierter Thunfisch | 4.6^b

MANAGATUSO ABURI | 4.2^b

- flambierter Butterfisch



MAKI (8 Stk)

AVOCADO - mit Philadelphia | 3.6^d

RUCULA - mit Philadelphia | 3.6^d

KAPPA | 3.5^d

frische Gartengurke, Philadelphia & Sesam

TAMAGO - japanisches Omelett | 3.8^a

SAKE - norwegischer Lachs | 4^b

SAKE AVO - Lachs, Avocado | 4.2^b

SPICY SALMON - Lachs, Lauch, Chili | 4.2^b

MAGURO - Thunfisch | 4.4^b

SPICY TUNA - Thunfisch, Lauch, Chili | 4.6^b

MANAGATUSO - Butterfisch | 4^b

UNAGI - gegrillter Süßwasseraal | 4.4^b

EBI - Black Tiger Großgarnelen | 4.2^c

EBI AVO - Großgarnelen, Avocado | 4.4^c

CALIFORNIA - Surimi, Avocado | 3.8^b

SALMON SKIN - knusprige Lachshaut | 3.8^b



TEMPURA HOT ROLL

Panierte Sushi-Rolle (6 Stk)

SAKE | 7.9 ^{b,f,i}

Lachs, Avocado, Gurke, Lauch & Sesam

MAGURO | 8.5 ^{b,d,i}

Thunfisch, Avocado, Gurke & Philadelphia

SALMON TUNA | 8.5 ^{b,d,f,i}

Lachs, Thunfisch, Avocado, Philadelphia & Sesam

EBI | 8.5 ^{b,c,d,f,i}

Garnele, Lachs, Avocado, Sesam & Philadelphia

VEGGIE | 7.5 ⁱ

Avocado, Gurke

INSIDE-OUT (8 Stk)

CALIFORNIA | 7.5 ^{b,f}

Surimi, Avocado, Masago & Sesam

EBI TEMPURA | 8.5 ^{c,f,i}

gebackene Garnele, Avocado & Sesam

ALASKA | 7.9 ^{b,f}

Lachs, Avocado, Sesam & Masago

SPICY TUNA | 8.5 ^b

Thunfisch, Lauch, Gurke & Masago

EBI INSIDE-OUT | 7.9 ^{c,f}

Garnele, Gurke, Sesam & Masago

AVOCADO KAPPA | 6.9 ^f

Avocado, Gurke, Mango, Philadelphia & Sesam

SALMON-SKIN | 6.9 ^{b,f}

gegrillte Lachshaut, Avocado, Gurke, Philadelphia & Sesam

CHICKEN ROLL | 7.2 ^{f,i}

gebackenes Hühnerbrustfilet, Avocado, Gurke & Sesam

UNAGI | 8.5 ^{b,f}

Flussaal, Gurke, Avocado & Sesam

HOONGY SPECIAL ROLL

4 Stk | 7.9 / 8 Stk | 15

Eigenkreationen des Hauses mit 2 hausgemachten Saucen.

KING DRAGON ^{b,d}

Flambierter Lachs, Mango, Avocado, Philadelphia umwickelt mit Aal

HOONGY ROLL ^{b,d}

Lachs, Gurke, Avocado, Philadelphia umwickelt mit Avocado

RAINBOW ROLL ^{b,c}

Krebsfleisch, Avocado, Mayo, Lauch umwickelt mit Lachs, Thunfisch

EBI TEMPURA ROLL ^{b,c,d}

Garnele, Mango, Avocado, Philadelphia mit flambiertem Lachs belegt

SALMON PRINCE ^{b,d,i}

Avocado Tempura, Philadelphia umwickelt mit Thunfisch und Lachs

FIRE SALMON ^{b,c,d,i}

Ebi Tempura, Rucola, Philadelphia mit flambiertem Lachs belegt

AVO BOBO

Avocado, Gurke, Rucola umwickelt mit Avocado

SKINNY MAMA ^{b,d}

Lachshaut, Avocado, Mango, Philadelphia, mit flambiertem Thunfisch

TUNA ON FIRE ^{b,d}

Surimi, Mango, Avocado, Philadelphia, mit flambiertem Thunfisch



HOONGY SUSHI SET

VEGGIE CLASSIC (24 Stk) | 10

8 Stk Kappa Maki - Gurke, 8 Stk Avocado Maki
8 Stk Rucola Maki

VEGGIE SPECIAL (14 Stk) | 14

8 Stk Veggie Spécial Roll I.O.
- Philadelphia, Mango, Avocado, Gurke
6 Stk Avo Big Roll Tempura
2 Stk Tamago Nigiri

PRAWNS SET (18 Stk) | 16.9

8 Stk Ebi Tempura Maki
8 Stk Ebi Inside Out, 2 Stk Ebi Nigiri

TUNA-SAKE CLASSIC 3 (24 Stk) | 11.5

8 Stk Sake Maki - Lachs
8 Stk Tekka Maki - Thunfisch
8 Stk California Maki - Surimi & Avocado

LACHS SET (18 Stk) | 16.9

8 Stk Crispy Sake Maki - panierte Mini-Rolle
8 Stk Sake Inside Out, 2 Stk Sake Nigiri

TUNA SET (18 Stk) | 17.9

8 Stk Crispy Tekka Maki - panierte Mini-Rolle
8 Stk Maguro Inside Out, 2 Stk Maguro Nigiri

FLUSSAAL SET (18 Stk) | 17.9

8 Stk Crispy Unagi Maki
8 Stk Unagi Inside Out, 2 Stk Unagi Nigiri

CRISPY SKIN (14 Stk) | 15.9

8 Stk Salmon Skin Inside Out
6 Stk Crispy Salmon Skin Big Roll
2 Butterfisch Nigiri

YOU & ME Veggie (2 P, 26 Stk) | 32.9

8 Stk Tamago Maki
6 Stk Avo Big Roll Tempura
8 Stk Avo Bobo
2 Stk Avocado Nigiri
2 Stk Tofu Nigiri + Seetang Salat

YOU & ME (2 P, 30 Stk) | 39

8 Stk Avocado Maki
6 Stk Sake Tempura
8 Stk Ebi Tempura Special
2 Stk Salmon Nigiri, 2 Stk Tuna Nigiri,
2 Stk Butterfisch Nigiri
2 Stk Salmon Sashimi + Seetang Salat

TRIPLE SET (3 P, 42 Stk) | 59

6 Stk Sake-Tuna Tempura
8 Stk Ebi Tempura Special
8 Stk Salmon Inside-Out
8 Stk Tuna Maki,
3 Stk Salmon Nigiri,
3 Stk Tuna Nigiri, 3 Stk Butterfisch Nigiri
3 Stk Salmon Sashimi + Seetang Salat

HAPPY FAMILY (4 P, 56 Stk) | 79

8 Stk Tamago Maki
12 Stk Salmon-Tuna Tempura
8 Stk Ebi Tempura Inside-Out
8 Stk Skinny Mama Special Roll
8 Stk Chef Roll - Kreation vom Sushi Chef
4 Stk Salmon Nigiri, 4 Stk Tuna Nigiri,
4 Stk Salmon Sashimi + Seetang Salat



KIDS-MENU

KIDS CHICKEN | 4.9 ⁱ

gebratenes Hähnchen und Gemüse mit hausgemachten Süßkartoffel-Pommes / *stir fired chicken with vegetables. served with homemade sweet potato fries*

CHICKEN CHIM | 4.9 ⁱ

knusprige Hähnchenfiletstreifen mit hausgemachtem Mayo-Dip / *crispy chicken fingers with homemade mayo*

BABY PHO | 4.9

kleine Pho-Suppe mit einer Zutat nach Wahl / *small Pho with topping of your choice*

- Huhn / *chicken*
- Rind / *beef*
- Tofu & Seitan 

EGG FRIED RICE | 4.9 ^a

gebratener Reis mit Ei

EXTRAS

REIS / RICE | 2

NUDELN / NOODLES | 2.5

GEDÄMPFTES GEMÜSE / | 3.5 STEAMED VEGGIES

HAUSGEMACHTES KIMCHI / | 3 ^b HOMEMADE KIMCHI

DESSERT

MATCHA ICE CREAM | 4.5

Hausgemachtes Grüntee Eis / *homemade green tea ice cream*

CARAMEL FLAN | 5.5 ^{a,d}

Mit frischen Früchten auf Maracuja Sauce / *with fresh fruits and passionfruit sauce*

KEM BO | 5.5 ^d

Kremige Avocado mouise mit Kokosnuss Eis / *creamy avocado mouse with coconut ice cream*

CHIA PUDDING | 4.5

Mit frischem Obst und Kokosnuss Sauce / *with fresh fruits and coconut sauce*



ALLERGENE

a) Eier b) Fisch c) Krebstiere d) Milch e) Sellerie f) Sesamsamen g) Schwefeldioxid und Sulphite h) Erdnüsse
i) Getreide (gutenhaltig) j) Lupine k) Schalenfrüchte l) Senf m) Sojabohnen n) Weichtier

COLD DRINKS

Gerolstein Wasser

0,25L | 3.2

0,75L | 6.4

Cola / Fanta / Sprite 0,2L | 3.2

Thomas Henry Ginger Ale / Ginger Beer /
Tonic Water / Wild Berry 0,2L | 3.2

Bauer Saft/ Bauer Juice 0,3L | 3.5

Orange, Apple, Pineapple, Banana, Cherry

Fresh Orange juice 0,3L | 4.5

COFFEE & TEA

Vietnamese coffee | 3.9

Hot with sweet condensed milk

Vietnamese iced coffee | 4.9

Peppermint ginger tea | 4.5*

with fresh ginger and mint leaves

Hoongy tea | 4.9*

with goji berry and sweet gan cao

* served in a tea pot | 5.5

BEER

Heineken vom Fass / draftbeer

0,3L | 3.9

0,5L | 4.5

Heineken alkoholfree 0,33L | 3.9

Weihensteph Hefeweizen 0,5L | 4.50

Tiger 0,33L | 4.50

light beer with 5% Pilsener, one of the top beer
brands in Singapore

HOMEMADE

Hoongy Ice Tea | 5.5

Homemade tea with Orange, Peach, Lemongrass

Iced passion fruit juice | 4.8

Trà đá | 4.8

Traditional Vietnamese iced green tea

Mango Lassi | 4.8

Mango Juice, Mango puree, coconut milk

Avocado Lassi | 5.5

Avocado, whipped cream, milk, condensed milk,

Hibiskus Sky | 5.5

Strawberry puree, lime, sugar syrup, hibiskus tea,
soda water

Chiaxotic | 4.8

Lime, aloe vera juice, chia seeds, grenadine syrup

Hoongsy | 5.5

Coconut syrup, lime, passionfruit, mint, lychee juice



COCKTAILS

VODKA

Moscow Mule | 7.5

Vodka, lime wedges, ginger beer

Vodka Wild Berry | 7.5

Vodka, wildberry

Woo Woo | 7.5

Vodka, peach liquor, cranberry juice

LIGHT RUM

Cuba Libre | 7.5

Rum, lime juice, coca cola

Caipirinha | 7.5

Cachaca, lime wedges, brown sugar

Daiquiri | 8.9

Rum, lime juice, sugar syrup

PROSECO/CHAMPAGNE

Kir Royal | 6.90

Crème de Cassis, Champagne

Aperol Spritz | 6.90

Campari, prosecco, soda water

Hugo | 6.90

Lime juice, mintleaves, elderflower syrup, prosecco

MOCKTAILS (Non Alcohol)

Ipanima | 5.5

Lime, ginger ale, brown sugar

Solero | 5.9

Passionfruit juice, vanilla syrup, milk

Virgin Colada | 5.9

Coconut milk, coconut syrup, pineapple juice

Hello Lovely | 5.9

Peach nectar, cranberry juice, soda water

GIN

Gin Tonic | 7.5

Gin, Tonic Water

Roku | 8.9

Roku Gin, PX Pedro, grapefruit syrup

Clover Club | 8.9

Egg white, raspberry puree, Gin, lemon juice

Junos | 8.9

Yuzu sake, Gin, Lillet, passionfruit syrup, lime

Negroni | 7.5

Gin, sweet Vermouth, Campari

Wasabi Trip | 7.5

Gin, egg white, lime juice, sugar syrup

WHISKY

Whiskey Sour | 7.5

Angostura Bitter, Bourbon, egg white, lemon juice, sugar syrup

Manhattan (Sweet) | 7.5

Angostura Bitter, sweet Vermouth, Bourbon

LIQUOR

Amaretto Sour | 7.5

Angostura Bitter, Amaretto, egg white, lemon juice, sugar syrup

Hoongy Refresher | 8.9

Lillet, tea infusion, wild berry, grapefruit





WHITE WINE 0,2L | 6.5 / 0,75L | 22

Bischel Weißer Burgunder

trocken/ dry
weicher Weißburgunder, light floral,
aromas of green apple, almond and toffee

Damaszener Stahl Silvaner

trocken/ dry
refreshing scent, low acidity with aromas of
citrus, apple, pear and lychee

Gälweiler Grauburgunder

trocken/ dry
great notes of banana and native yellow
fruits, fresh and heady taste

Flick Riesling Classic

halbtrocken/ off dry
fresh and fruity, intensive scent reminiscent
of apple and yellow stone fruits

SHOTS 4cl

Vodka | 3.5

Hibiki | 5.5

Haku Vodka | 4.5

Reis Vodka | 3.5

Kamikaze | 4.5

Tequila | 3.5

RED WINE 0.2L / 0.75L

Gälweiler Spätburgunder | 6.6 / 22

trocken/ dry
color of deep pomegranate,
flavors of dark berries, fruity, low acidity

Château Jamin rouge. Bordeaux AC, J.P. Lobre | 5.9 / 21

trocken/ dry
tones of red fruits, with cherry and currant,
decorations are notes of earth and pepper

