Hoan nghênh,

wir möchten Ihnen eine Jahrtausend alte Esskultur nahe bringen, die Essen nicht als bloße Notwendigkeit, sondern immer als ein ausgewogenes Zusammenspiel von Kochen und Kultur versteht.

Unsere asiatische Küche zeichnet sich dadurch aus, dass die Gerichte stehts frisch und mit Biss serviert werden. Die sorgfältige Vorbereitung ist daher von großer Wichtigkeit. Alle Zutaten werden Mundgerecht geschnitten, dadurch wird die Garzeit entschieden verkürzt. Das schont nicht nur die Vitamine und Mineralstoffe, sondern auch die heilsame Wirkung der Gewürze. So wird etwa dem Szechuan-Pfeffer eine günstige Wirkung bei Rheuma oder schwachen Funktion der Milz zugesprochen. Und Ingwer erhöht nachweislich die Blutzirkulation, wirkt wohltuend bei Erkältung, regt die Darmfunktion an und Teil üblen Mundgeruch.

Die Liste könnte noch lange fortgesetzt werden. Tatsache ist, dass die asiatische Küche für Leib und Seele gleichermaßen ein Genuss ist.

Asiatisch essen ist mehr als nur ein Blick in fremde Töpfe - asiatisch essen ist ein kulturelles Genuss - Abendteuer!

Mögen Reis, Fisch, Geflügel und Gemüse sanft in den Magen gleiten!

Mittagsmenü

Montag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr
Jeder Gericht erhält 1 Frühlingsrollen oder 1 Suppe

Reis und Nudeln

M1	Gebratener Reis mit Gemüse, Eier und Fleisch nach Wahl (Huhn, Schwein, Rind oder Tofu)	7,30€
M2	Gebratene Nudeln mit Gemüse, Eier und Fleisch nach Wahl (Huhn, Schwein, Rind oder Tofu)	7,30€

Gericht vom Huhn

M3	Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas, Paprika, Bambus und Gurken in Tamarinde Soße (süß-sauer)	8,90€
M4	Knuspriges Hühnerfleisch mit grünen Bohnen, Sojakeimen und Erdnuss-Soße	8,90€
M5	Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und Gemüse (leicht scharf)	9,90€
M6	Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashewnüssen	9,90€
M7	Hühnerfleisch mit Ananas, Gemüse und Chili Soße (leicht scharf)	9,90€
M8	Verschiedenes Fleisch mit grünen Bohnen, Gemüse und Erdnussbutter Curry (scharf)	9,90€

Gericht vom Schwein

M9	Schweinefleisch mit rotem Thai Curry, Kokosmilch und Gemüse (Leicht scharf)	10,00€
M10	Schweinefleisch mit Gemüse und Austernsoße	9,00€
M11	Schweinefleisch mit grünen Bohnen, Gemüse und Erdnussbutter Curry (scharf)	10,00€
M12	Schweinefleisch mit Champignons, Shi Take Pilzen, Morcheln, Gemüse und Austernsoße	10,00€
M13	Schweinefleisch mit Ananas, Gemüse und Chili Soße (Leicht scharf)	9,00€

Enten Gerichte

M17	Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse und Austernsoße	10,50€
M18	Knusprige Ente mit grünen Bohnen, Sojakeimen und Erdnusssoße	10,50€
M19	Knusprige Ente mit Ananas, Paprika, Bambus und Gurken in Tamarinde Soße (süß-sauer)	10,50€
M20	Knusprige Ente mit Sojakeimen, verschiedenem Gemüse und Knoblauchsoße	10,50€
M21	Knusprige Ente mit rotem Thai Curry, Kokosmilch und Gemüse (leicht scharf)	10,50€
M21a	Knusprige Ente mit grünen Bohnen, Gemüse und Erdnussbutter Curry (scharf)	10,50€
M21b	Knusprige Ente mit grünem Thai Curry, Kokosmilch und Gemüse (leicht scharf)	10,50€

Gericht vom Rind

M14	Rindfleisch mit Champignons, Shi Take Pilzen, Morcheln, Gemüse und Austernsoße	9,90€
M15	Rindfleisch mit rotem Thai Curry, Kokosmilch und Gemüse (Leicht scharf)	9,90€
M16	Rindfleisch mit grünen Bohnen, Gemüse und Erdnussbutter Curry (Scharf)	9,90€

Fisch und Meeresfrüchte

M22	Fischfilet (paniert) mit Ananas, Gemüse und Chili Soße (leicht scharf)	9,90€
M23	Fischfilet (paniert) mit grünem Thai Curry, Kokosmilch und Gemüse (leicht scharf)	9,90€
M24	Garnelen mit rotem Thai Curry, Kokosmilch und Gemüse (leicht scharf)	10,90€

Vegetarische Gerichte

M26	Verschiedenes Gemüse mit Champignons, Shi Take Pilzen, Morcheln, Ingwer und Austernsoße	8,50€
M27	Hausgemachtes Tofu mit verschiedenem Gemüse und Cashewnüssen	8,90€
M29	Hausgemachtes Tofu mit rotem Thai Curry, Kokosmilch und Gemüse	8,90€

Suppen

1	**Sup Ga** *Hühnerfleischsuppe mit Gemüse (sauer-leicht scharf)*	Kl. 3,50€
2	**Sup Mien Ga** *Hühnerfleischsuppe mit Glasnudeln, frischen Champignons, Morcheln und frischen Ingwer*	Kl. 3,90€ Gr. 6,90€
4	**Sup Mien Chay** *Vegetarische Suppe mit Tofu, Glasnudeln, frischen Champignons, Morcheln und Ingwer*	Kl. 3,90€ Gr. 6,50€
5	**Tom Yam Gai** *Hühnerfleischsuppe mit frischen Champignons, Zitronensaft, Zitronengrass, Galangal und Chili (Sauer-scharf)*	Kl. 3,90€ Gr. 6,90€
6	**Tom Yam Gung** *Garnelensuppe mit frischen Champignons, Zitronensaft, Zitronengras, Galangal und Chili (Sauer-scharf)*	Kl. 4,90€ Gr.7,90€
7	**Tom Kha Gai** *Hühnerfleischsuppe mit frischen Champignons, Zitronensaft, Zitronengrass, Tomaten und Kokosmilch (Leicht-scharf)*	Kl. 3,90€ Gr. 6,90€
8	**Giew Nam** *Wantansuppe gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse*	Kl.4,90€ Gr. 7,90€
9	**Tom Kha Gung** *Garnelensuppe mit frischen Champignons, Zitronensaft, Zitronengrass, Tomaten und Kokosmilch (Leicht-scharf)*	Kl. 4,90€ Gr. 7,90€
10	**Bo Ga** *Vietnamesische Reisnudelsuppe mit Rindfleisch oder Hühnerfleisch Zwiebeln und Kräuter (Leicht-scharf)*	Gr. 8,90€

Vorspeisen

11	**Bahn Phong Tom** *Knusprige Krabbenchips*	2,80€
12	**Cha Gio** *Vietnamesische Frühlingsrollen mit Fleisch und Gemüse und Morcheln* *Dazu hausgemachte Nouc Mam Soße*	4,50€
12a	**Goi Cuon** *Sommerrollen mit Salat, Kräuter, Hühnerfleisch oder Tofu, Garnelen, Reisnudeln, dazu hausgemachte Nuoc Mam Soße serviert.*	4,80€
13	**Cha Gio Chay** *Vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüse und Glasnudeln* *Dazu hausgemachte Nouc Mam Soße*	3,80€
14	**Wan Tan Chien** *Gebackene Wantan mit hausgemachter Süß-sauer Soße*	4,50€
15	**Rau Chien** *Gebackenes Gemüse mit Süß-sauer Soße*	4,50€
16	**Sate Gai** *Hühnerspieße mit Erdnusssoße*	4,50€
17	**Thod Man Gai** *Hühnerfleischbällchen auf thailändischer Art dazu süß-saure Soße*	3,80€
18	**Tom Chien** *Knusprige Garnelen mit süß-sauer Soße*	4,80€
19	**Viet-Thai Teller (Vorspeisenteller für Zwei Personen)** *Vietnamesische Frühlingsrollen, knusprige Garnelen, gebackene Wan Tan und Krabbenchips mit Nuoc Mam und Süß-sauer Soße serviert*	9,50€

Salate

20	**Frischer Salat** *Frisch gemachter Salat mit Senf Soße*	4,90€
22	**Yam Nüa / Yam Gai** *Rindfleischsalat oder Hühnerfleischsalat mit Kräutern, Zitronensaft, Chili und Koriander (scharf)*	7,50€
23	**Yam Wunsen Gung** *Glasnudelsalat mit Garnelen, Koriander, roten Zwiebel und Kräuter (Scharf)*	8,50€
24	**Garnelensalat** *mit Kräuter, Koriander, Zitronensaft und roten Zwiebeln*	8,50€
25	**Larb Gai/ Larb Nüa** *Pikanter Rinder- oder Hühnerfleischsalat mit Fischsoße, Limettensaft, Koriander und Reispulver*	12,50€

Reis und Nudeln

31	**Khao Pad** *Gebratener Reis mit Eiern, Erbsen mit Fleisch nach Ihrer Wahl (Schwein, Huhn, Rind oder Tofu)*	12,50€
33	**Phed Bakmel** *Gebratene Eiernudeln mit Sojakeimen, Gemüse, Eiern mit Fleisch nach Ihrer Wahl (Schwein, Huhn, Rind oder Tofu)*	12,50€
34	**Bamie Pad Gung** *Gebratene Eiernudeln mit Sojakeimen, Gemüse, Eiern und Garnelen*	14,90€
35	**Ped Pad Bakmel** *Knusprige Ente auf gebratenen Eiernudeln mit Sojakeimen, Gemüse und Eiern*	14,90€
37	**Phad Thai** *Gebratene Reisbandnudeln nach Thai Art mit Gemüse, Eier und Fleisch nach Wahl (Schwein, Huhn, Rind oder Tofu)*	14,90€
38	**Bun Bo Nam Bo** *Mariniertes Rindfleich oder Tofu mit Zitronengras, Kräuter serviert mit Reisnudeln, Salat dazu geröstete Erdnüsse und hausgemachte Nuoc Mam Soße*	10,90€

Ente

40	**Vit Dac Biet** *Knusprige Ente mit Zwiebeln, Karotten, Zitronengras und Knoblauch in Pfeffersoße auf heißer Pfanne serviert (leicht scharf)*	14,90€
41	**Ped Xacha** *Knusprige Ente mit Xachasoße, Gemüse und Knoblauch (Leicht-scharf)*	14,90€
42	**Viet Thai Ped** *Knusprige Ente mit grünen Bohnen, Sojakeimen in Erdnusssoße*	14,90€
43	**Geang Ped Pad Yang** *Knusprige Ente mit rotem Thai Curry, Auberginen, Tomaten, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (scharf)*	15,50€
44	**Geang Khiew Wan Ped** *Knusprige Ente mit grünem Thai Curry, Gemüse, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (scharf)*	15,50€
45	**Ped Ma Kaam** *Knusprige Ente mit Ananas, Paprika, Gurken und Tomaten in Tamarinde Soße (süß-sauer)*	14,90€
47	**Ped Phed Kee Mao** *Knusprige Ente mit Chili, Bohnen, Basilikum, Zwiebeln und Bambus in Austern Soße (scharf)*	15,50€
48	**Ped A Roy** *Knusprige Ente mit Paprika, Champignons, Sojakeimen und Morcheln in Knoblauchsoße*	15,50€
49	**Paneng Ped** *Knusprige Ente mit grünen Bohnen und Gemüse in Erdnussbutter Curry, leicht scharf*	15,50€

Hühnerfleisch

51	**Gai Pad Xa-Cha** *Gebratenes Hühnerfleisch mit Xachasoße, Gemüse und Knoblauch (Scharf)*	14,50€
52	**Viet Thai Gai** *Gebackenes Hühnerfleisch mit grünen Bohnen, Sojakeimen in Erdnusssoße*	14,50€
53	**Geang Gai** *Gebratenes Hühnerfleisch mit rotem Thai Curry, Auberginen, Tomaten, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (scharf)*	14,90€
54	**Geang Kew Wan Gai** *Gebratenes Hühnerfleisch mit grünem Thai Curry, Gemüse, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (scharf)*	14,90€
55	**Preaw Wan Gai** *Gebackenes Hühnerfleisch mit Ananas, Paprika, Gurken und Tomaten in Tamarinde Soße (süß-sauer)*	14,50€
56	**Gai Pad Mamuang** *Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashewnüssen*	14,50€
57	**Gai Sam Ros** *Gebratenes Hühnerfleisch mit Ananas, Gemüse und Chilisoße (süß sauer)*	14,50€
58	**Paneang Gai** *Gebratenes Hühnerfleisch mit grünen Bohnen und Gemüse in Erdnussbutter Curry (würzig- leicht scharf)*	14,90€
59	**Ga Xao Hanh** *Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Karotten, Zitronengras und Knoblauch in Pfeffersoße auf heißer Pfanne serviert (leicht scharf)*	14,90€

Schweinefleisch

61	**Moo Pad Xacha** *Gebratenenes Schweinefleisch mit Xachasoße, Gemüse und Knoblauch (leicht scharf)*	13,90€
62	**Moo Pad Broccoli** *Gebratenenes Schweinefleisch mit Brokkoli, Paprika, Champignons und Knoblauch (Scharf)*	13,90€
63	**Geang Moo** *Gebratenenes Schweinefleisch mit rotem Thai Curry, Auberginen, Tomaten, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (scharf)*	14,50€
64	**Geang Kiew Wan Moo** *Gebratenenes Schweinefleisch mit grünem Thai Curry, Gemüse, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (scharf)*	14,50€
65	**Preaw Wan Moo** *Knuspriges Schweinefleisch mit Ananas, Paprika, Gurken und Tomaten in Tamarinde Soße (süß-sauer)*	13,90€
67	**Moo Sam Ros** *Gebratenes Schweinefleisch mit Ananas, Gemüse und Chilisoße (süß sauer)*	13,90€
68	**Paneang Moo** *Gebratenenes Schweinefleisch mit mit grünen Bohnen und Gemüse in Erdnussbutter Curry (leicht scharf)*	13,90€

Rindfleisch

71	**Nüa Pad Xacha** *Gebratenes Rindfleisch mit Schweinefleisch mit Xachasoße, Gemüse und Knoblauch (leicht-scharf)*	14,90€
72	**Nüa Pad Broccoli** *Gebratenenes Rindfleisch mit Brokkoli, Paprika, Champignons und Knoblauch (Scharf)*	14,90€
73	**Geang Nüa** *Gebratenes Rindfleisch mit rotem Thai Curry, Auberginen, Tomaten, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (scharf)*	14,90€
74	**Geang Kiew Wan Nüa** *Gebratenes Rindfleisch mit grünem Thai Curry, Gemüse, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (scharf)*	14,90€
76	**Bo Xao Nam** *Gebratenes Rindfleisch mit Shi Take Pilzen, Morcheln, Champignons, Ingwer, und Gemüse in Austernsoße*	14,90€
77	**Nüa Pad Kee Mao** *Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Bohnen, Basilikum, Zwiebeln und Bambus in Austern Soße (scharf)*	14,90€
78	**Paneang Nüa** *Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und grünen Bohnen in Erdnussbutter Curry (Scharf)*	14,90€
79	**Bo Xao Hanh** *Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Karotten, Zitronengras und Knoblauch in Pfeffersoße auf heißer Pfanne serviert (leicht scharf)*	14,90€

Fisch- und Garnelengerichte

80	**Pla Sam Ros** *Ganze Dorade mit Ananas, Gemüse und Chilisoße (Leicht scharf)*	21,50€
81	**Pla Viet Thai** *Ganze Dorade mit Knoblauch, Knoblauch, Koriander und Gemüse (Scharf)*	21,50€
82	**Pla Sam Ros** *Gebratenes Fischfilet mit Ananas, Gemüse und Chilisoße (Leicht Scharf)*	14,90€
83	**Geang Pla** *Gebratenes Fischfilet mit rotem Thai Curry, Gemüse, Auberginen, Tomaten, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (Scharf)*	14,90€
84	**Geang Kiew Wan Pla** *Gebratenes Fischfilet mit grünem Thai Curry, Gemüse, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (scharf)*	14,90€
85	**Pla Ma Kaam** *Gebratenes Fischfilet mit Ananas, Paprika, Gurken und Tomaten in Tamarinde Soße (süß-sauer)*	14,90€
86	**Pla Muk Pad Kee Mao** *Gebratener Tintenfisch mit Chili, Bohnen, Basilikum, Zwiebeln, Bambusstreifen und Austernsoße (scharf)*	14,90€
87	**Geang Pla Muk** *Gebratener Tintenfisch mit rotem Thai Curry, Gemüse, Auberginen, Tomaten, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (Scharf)*	14,90€
93	**Geang Kung** *Garnelen mit rotem Thai Curry, Gemüse, Auberginen, Tomaten, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (Scharf)*	15,90€
94	**Tom Curry Xanh** *Garnelen mit grünem Thai Curry, Gemüse, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (scharf)*	15,90€
95	**Tom Xao Hanh** *Gebratene Garnelen mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch in Pfeffersoße auf heißer Pfanne serviert (Leicht scharf)*	15,90€
96	**Tom Muc Xao Hanh** *Gebratene Garnelen und Tintenfische mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch in Pfeffer-soße auf heißer Pfanne serviert*	15,90€
98	**Paneang Gung** *Garnelen mit Gemüse und grünen Bohnen in Erdnussbutter Curry (Scharf)*	15,90€

Vegetarisch

102	**Pad Pak Tauhu** *Gebratenes hausgemachtes Tofu mit Gemüse und Cashewnüssen*	11,90€
103	**Geang Tauhu** *Hausgemachtes Tofu rotem Thai Curry, Gemüse, Auberginen, Tomaten, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (Scharf)*	13,50€
104	**Geang Kiew Wan Tauhnu** *Hausgemachtes Tofu mit grünem Thai Curry, Kokosmilch, Gemüse (leicht scharf)*	13,50€
105	**Paneang Tauhu** *Hausgemachtes Tofu mit Gemüse und grünen Bohnen in Erdnussbutter Curry (Scharf)*	13,50€
106	**Dau Phu Dac Biet** *Hausgemachtes Tofu mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch in Pfeffersoße auf heißer Pfanne serviert (Leicht scharf)*	13,50€

Spezialitäten vom Haus

S1	**Xao Thap Cam** *Verschiedenes Fleisch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch in Pfeffersoße auf heißer Pfanne serviert (Scharf)*	16,50€
S3	**Paneang Sam Mitt** *Verschiedenes Fleisch mit Gemüse und grünen Bohnen in Erdnussbutter Curry (scharf)*	16,50€
S4	**Geang Ped Saparod** *Knusprige Ente auf Hühnerfleisch mit rotem Thai Curry, Gemüse, Ananas, Kokosmilch und Basilikum in ganzer Ananas serviert (scharf)*	16,50€
S6	**Geang Kua Teang Thai** *Garnelen und Hühnerfleisch mit gelben Thai Curry, Gemüse und Kokosmilch in Honigmelone serviert (Scharf)*	16,50€
S7	**Bun Thit Nuong (Einen Tag vorher bestellen)** *Gegrilltes mariniertes Schweinefleisch mit Reisnudeln und Salate mit hausgemachter Nuoc Mam Soße serviert*	18,50€
S8	**Ca Hap (Einen Tag vorher bestellen)** *Ganze Dorade gedämpft mit Ingwern, Kräutern, Reisnudeln und Salate mit hausgemachter Nouc Mam Soße serviert*	22,50€
S9	**Lau Thai (Zwei Tage vorher bestellen)** *Thailändisches Fondue mit Garnelen, Hühnerfleisch, Rindfleisch, Lachsfilet, Tintenfisch, Tofu, Shanghai Pakchoi, und verschiedenes Gemüse mit Reisnudeln serviert*	29,50€

Menü für 2 Personen

Viet Menü

Vorspeise: (Wahlweise)
Hühnerfleischsuppe mit Glasnudeln, Champignons, Morcheln und Ingwer
oder Vietnamesische Frühlingsrollen mit Fleisch und Gemüse

A1 **Hauptgericht:** 41,90€
Knusprige Ente mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch in Pfeffersoße auf heißer Pfanne serviert (leicht scharf)
Hühnerfleisch mit Paprika, Champignons, Sojakeimen, Morcheln in Knoblauchsoße

Nachtisch: *Gebackene Banane oder Ananas mit Honig*

Thai Menü

Vorspeise: (Wahlweise)
Tom Kha Gai – Hühnerfleischsuppe mit Chili, Zitronensaft, Champignons und Kokosmilch (leicht scharf) oder Vietnamesische Frühlingsrollen mit Fleisch und Gemüse

A2 **Hauptgericht:** 41,50€
Knusprige Ente mit grünem Thai Curry, Gemüse, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (scharf)
Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse und Cashewnüssen

Nachtisch: *Lychee Früchte*

Vegetarisches Menü

Vorspeise: (Wahlweise)
Vegetarische Suppe mit Tofu Glasnudeln, Champignons, Morcheln und Ingwer
oder Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Glasnudeln und Morcheln

A3 **Hauptgericht:** 39,50€
Hausgemachtes Tofu mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch in Pfeffersoße auf heißer Pfanne serviert (leicht scharf)
Hausgemachtes Tofu mit rotem Thai Curry, Gemüse, Auberginen, Tomaten, Kokosmilch und Basilikum im Feuertopf serviert (scharf)

Nachttisch: *Gebackene Banane oder Ananas mit Honig*

After Work Menü (von 17:30 – 20:00)

Stellen sie sich ihr Menü selbst zusammen!

A4 *Sie haben die Wahl über 50 verschiedene Hauptgericht (Nr.30 bis Nr.79)* 30,50€
Suchen sie sich Zwei ihrer Lieblingsgerichte auf. Dazu servieren wir ihnen wahlweise unsere Tagessuppe oder eine Frühlingsrolle als Vorspeise.
Zum Nachtisch bieten wir gebackene Banane oder Ananas mit Honig an.

Menü gilt nicht am Sonntag, an Feiertagen und am Valentinstag

Kinder Menü

K1	**Donald Duck** *Knusprige Ente mit Reis oder Pommes und Süß-sauer Soße* *Nachttisch: Gebackene Banane oder Eis*	8,90€
K2	**Mickey Mouse** *Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Reis oder Pommes und Süß-sauer Soße* *Nachttisch: Gebackene Banane oder Eis*	8,90€
K3	**Asterix & Obelix** *Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse* *Nachttisch: Gebackene Banane oder Eis*	8,90€
K4	**Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse** *Nachttisch: Gebackene Banane oder Eis*	8,90€

Nachtisch

N1	**Gebackene Ananas mit Honig oder Eis**	3,80€ 4,50€
N2	**Gebackene Banane mit Honig oder Eis**	3,80€ 4,50€
N5	**Matsumoto Ice**	4,50€
N9	**Gemischtes Ice**	4,50€

Liste der Zusatzstoffe

1	**Konserviert**
2	**Antioxidationsmittel**
3	**Erhält eine Phenlyalaninquelle**
4	**Farbstoff**
5	**Koffeinhaltig**
7	**Chininhaltig**
8	**Geschmacksverstärker**
9	**Süßungsmittel**
10	**Für eine zusätzliche Allergikerspeisekarte mit allen Bezeichnungen der Allergene bitte nachfragen**

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Spezi (0,3 / 0,4 l)	2,90€ 3,90€
Gerolsteiner Wasser (0,25 / 0,4 / 0,7 l)	2,80€ 3,50€ 5,30€
Apfel-, Trauben-, Orangen-, Lychee-, Guaven-, Mango- Saft (0,2 / 0,4 l)	2,90€ 3,90€
Apfel-, Trauben-, Orangen-, Lychee-, Guaven-, Mango,- Rhabarber-Schorle (0,2 / 0,4 l)	2,90€ 3,90€
Zitronen Lemon (0,2 l)	3,10€
Schweppes Bitterlemon / Tonic / Ginger Ale (0,2 l)	3,30€
Vitamalz (0,33 l)	3,10€
Hausgemachte Limonade mit Zitrongrass	4,80€
Hausgemachter Thai Ice Tee	4,80€

Heiße Getränke

Schwarzer Tee/ Pfefferminztee/ Früchte Tee/ (Tasse)	2,90€
Grüner Tee/ Jasmin Tee/ Ingwer Tee/ Zitronengrass Tee (Kännchen)	2,90€
Espresso/ Doppelter Espresso	2,80€ 3,80€
Kaffee (Tasse)	3,10€
Milchkaffee/ Cappuccino (Tasse)	3,80€
Vietnamesischer Kaffee	3,80€

Bier

Krombacher Bier vom Fass (0,3 / 0,5 l)	3,30€ 4,80€
Krombacher Dunkel Bier vom Fass (0,3 / 0,5 l)	3,30€ 4,80€
Krombacher Weißbier Hell/ Dunkel/ Kristall 0,5 l Flasche	4,80€
Erdinger Weißbier alkoholfrei 0,5 l Flasche	4,80€
Singha Bier 0,33 l Flasche 6%	4,20€
Tsingtao Bier 0,33 l Flasche 6%	4,20€

Aperitif

Baileys	3,50€
Sandermann Sherry Dry 17%	3,50€
Martini Rosso, Bianca Dry 15%	3,50€
Pflaumenwein 10%	3,50€
Lycheewein 10%	3,50€

Asiatische Spezialitäten

Kaoling (Reisschnaps) 62%	3,50€
Meikuelu (Rosenschnaps) 50%	3,50€
Wuchiapi (Kräuterschnaps) 54%	3,50€
Bambusschnaps 46%	3,50€
Nap Moi (vietnamesischer Reisschnaps) 30%	3,50€
Mekong Whiskey 46%	3,50€

Longdrinks und Cocktails

Wodka- Bitterlemon	5,50€
Bacardi-Cola	5,50€
Gin Tonic	5,50€
Campari Orange	5,50€
Caipirinha	6,50€
Classic Brazilian Cocktail *mit Cachaça Rum, Brauner Zucker Limetten und Eis*	6,50€

Spirituosen

Grappa 40%	3,30€
Obstwasser 35%	3,30€
Jägermeister 35%	3,30€
Ramazzoti 35%	3,30€
Fernet Branca 39%	3,30€
Wodka 40%	3,30€
Pernod	3,30€

Weißwein

Riesling *Qualitätswein- klassischer Mosel, Halbtrocken*	5,50€
Weißer Burgunder *Qualitätswein- rassig ausdrucksstark, Trocken*	5,50€
Grüner Veltliner *Österreichischer Weißwein, Trocken*	5,50€
Prosecco Frizzante	5,50€
Weinschorle	5,00€

Rotwein

Dürkheimer Feuerberg *Halbtrocken Rotwein, mild- süffig*	5,80€
Bordeaux *Elegant, vollmundig, trocken*	5,80€
Cotes du Rhone *Kraftvoll, würzig, trocken*	5,80€
Merlot *Kraftvoll, samtig, Harmonisch*	5,80€

Rosé

Pinot Noir Rose *Leicht, Elegant, feinherb*	5,80€
Cote de Provence *Erfrischend, trocken*	5,80€