



# Wort



*Essen mit allen Sinnen.* Das ist es, was die Thailänder lieben. Betörende Düfte, scharfe Gaumenkitzel, exotische Früchte, all das wird in der thailändischen Küche miteinander kombiniert und entführt Sie in ein kulinarisches Märchen aus Tausend und einer Nacht.

Die thailändische Küche wird von den Europäern als leicht & gesund empfunden. Das liegt zum einen an der Frische der Zutaten, aber auch an der guten Verträglichkeit der Speisen, da selbst für im Fett Ausgebäckene reine pflanzliche Öle mit ausgewogenen Fettsäuren verwendet werden.

Die „**Royal Thai Cuisine**“ wird immer wieder als eine asiatische Variante der „**Nouvelle Cuisine**“ bezeichnet. Kleine, äußerst liebevoll angerichtete Köstlichkeiten in unermesslicher Fülle und Vielfalt sind typisch für die thailändische Tafel.

Die thailändischen Gerichte werden häufig begleitet von feurigen Würzsaucen und frischen Gemüse und Obst. Als Beilage passt der gekochte Duftreis am besten, da man den Geschmack der Gerichte unverfälscht genießen würde. Oft werden in Thailand die Suppen als Hauptspeise serviert und dienen manchmal die Schärfe zu mindern.



Zudem Besteck benutzen die Thailänder hauptsächlich Löffel und Gabel, weil fast alle Zutaten mundgerecht geschnitten worden sind. Dabei fordert man das Essen auf dem Löffel mit Hilfe der Gabel. Essstäbchen ist eigentlich nur für Nudelgericht geeignet.

Alle Gerichte bei uns werden frisch zubereitet. Deswegen bitten wir Sie um Ihr Verständnis, dass wir bei manche Gerichte etwas Zeit brauchen bei der Zubereitung. Für Ihre Wünsche sind wir immer offen natürlich solange, wir es Ihnen erfüllen können. Auch für den Schärfegrad ist es immer variierbar nach Ihrem Wunsch.

Wir wünschen Ihnen, lieber Gast, viele Freude und Guten Appetit.

Ihr Lai Thai Team









## Vorspeise / Appetizer / ของว่าง

1. Frühlingsrolle / Springrolls / ปอเปี๊ยะ 3,50 €
2. Gebackene Wantan / Crispy Wantan / เกี๊ยวทอด 3,50 €
3. Gebackene Tofu / Deep Fried Tofu / เต้าหู้ทอด 3,70 €
4. Gebackene Gemüse / Deep Fried Vegetables / ผักทอด 3,70 €
5. Gebackene Fischbällchen / Deep Fried Fishballs / ลูกชิ้นทอด 4,20 €
6. Gebackene Tintenfischringe / Crispy Calamari Rings / ปลาหมึกทอด 4,20 €
7. Hühner-Saté / Chicken Satay / สะเต๊ะไก่ 4,50 €
8. Lai Thai Chicken Wings / ไก่ทอด 4,90 €
9. Pikante Spareribs / Speicy Spareribs / กระดุกหมูทอด  5,50 €
10. Gebackene Garnelen / Deep Fried Prawn / กุ้งทอด 5,10 €
11. Garnelenfrikadelle / Prawn Cakes / ทอดมันกุ้ง  5,10 €
12. Gebackene Hühnchentoast / Deep Fried Chicken Toast / หมมปังหน้าไก่ 4,90 €
14. Lai Thai Vorspeiseteller / Lai Thai Mixed Appetizers / ของว่างรวม 11,50 €

## Suppe / Soup / ซุป

...paradiesischer Genuss !

Mit den Suppen, „Tom“ stellt sich die wahre Liebe ein. Manchmal teuflisch scharf, ein anderes Mal durch Kokosmilch gemildert, samtig und lieblich, immer aber würzig! In der Sinfonie der Thailändischen Küche bildet die Suppe das Allegro: fröhlich tanzend, verschwenderisch mit den Zutaten, betörend im Duft. Zitronengras, Limettenblätter, Galgantwurzel, der Saft von Zitronen oder Limetten und natürlich „Nam Pla“, die würzige Fischsauce, geben den thailändischen Suppen das paradiesische Aroma.

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 21. | Tom Jam Gai, / ต้มยำไก่      | 4,10 € |
|     | <i>Hühnersuppe, sauer-scharf mit Champignon / Thai Spicy Sour Soup with Chicken</i>                           |        |
| 22. | Tom Khaa Gai / ต้มยำไก่      | 4,50 € |
|     | <i>Hühnersuppe, sauer-scharf mit Kokosmilch / Thai Coconut Soup with Chicken</i>                              |        |
| 23. | Tom Jam Gung / ต้มยำกุ้ง     | 5,10 € |
|     | <i>Garnelensuppe, sauer-scharf / Thai Spicy Sour Soup with Shrimp</i>   |        |
| 24. | Tom Khaa Gung / ต้มยำกุ้ง  | 5,50 € |
|     | <i>Garnelensuppe, sauer-scharf mit Kokosmilch / Thai Coconut Soup with Shrimp</i>                             |        |
| 25. | Tom Jam Plaa / ต้มยำปลา    | 4,50 € |
|     | <i>Fischsuppe, sauer-scharf / Thai Spicy Sour Soup with Fish</i>  |        |
| 26. | Tom Khaa Plaa / ต้มยำปลา   | 4,90 € |
|     | <i>Galgant Fischsuppe, sauer-scharf mit Kokosmilch / Thai Coconut Soup with Fish</i>                          |        |
| 27. | Tom Jam Taleh / ต้มยำทะเล  | 5,90 € |
|     | <i>Meeresfrüchtesuppe, sauer-scharf / Thai Spicy Sour Soup with Sea Food</i>                                  |        |
| 28. | Tom Jam Phak / ต้มยำผัก    | 3,90 € |
|     | <i>Gemüsesuppe, sauer-scharf / Thai Spicy Sour Soup Vegetables</i>  |        |
| 29. | Gäng Jued Wunsen / แกงจืดวุ้นเส้น   | 3,90 € |
|     | <i>Glassnudelsuppe, mit frischem Gemüse / Glass Noodles Soup</i>  |        |
| 30. | Giau Naam / เกี๊ยวซ่า   | 4,50 € |
|     | <i>Wan Tan Suppe / Wontons Soup</i>   |        |




Oft werden in Thailand die Suppen als Hauptspeise serviert und dienen manchmal die Schärfe zu mindern.



# Salat / Salad / สลัด

...mit „Jam“

Ein thailändischer Salat kann aus Fisch oder Meeresfrüchten, aus kurz gegrilltem oder gebratenem Fleisch oder Geflügel, aus Nudeln oder Früchten bestehen. Gemischt wird die jeweilige Hauptzutat mit einer Auswahl aus marktfrischem Gemüse, Gurken, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Karotten. Abgeschmeckt wird verschwenderisch mit frischen Kräutern, Pfefferminze, Limettenblättern und Koriander.

- |   |        |
|---|--------|
| 31. Thai Salat / ไทยสลัด  | 5,90 € |
| Gemischter Salat mit Erdnußsauce, Ei und Hühnerfleisch/<br>Mixed Salads with Egg, Chicken and Peanut Sauce  |        |
| 32. Laab Gai / ลาบไก่    | 5,90 € |
| Hühnerfleischsalat, sauer-scharf, mit Pfefferminzblätter<br>Minced Chicken, sauer-scharf  |        |
| 33. Phlao Gung / พล่ากุ้ง   | 9,90 € |
| Garnelensalat, sauer-scharf, mit Zitronengras, roter Zwiebel, Pfefferminzblätter /<br>Prawn Salads, spicy and sour, with red onion, lemon grass and peppermint leaves                           |        |
| 34. Jam Plaa Tuna / ยำปลากระป๋อง   | 5,50 € |
| Thunfishsalat, sauer-scharf / Tuna Salads, spicy and sour   |        |
| 35. Jam Wunsen / ยำวุ้นเส้น    | 7,50 € |
| Glasnudelsalat mit Meeresfrüchte und Hühnerfleisch /<br>Glass Noodles Salads with Sea Food and Chicken, spicy-sour  |        |
| 36. Jam Thaley / ยำทะเล    | 7,50 € |
| Meeresfrüchte-Salat, sauer-scharf / Sea Food Salads, spicy and sour   |        |
| 37. Jam Nua / ยำเนื้อ    | 6,10 € |
| Rindfleischsalat, sauer-scharf / Beef Salads, spicy and sour  |        |
| 38. Jam Tau Hou / ยำเต้าหู้    | 4,90 € |
| Tofu-Salat, sauer-scharf / Tofu Salads, spicy and sour  |        |
| 39. Jam Jai / ยำในตู้    | 4,90 € |
| Gemischter Salat, sauer-scharf / mixed Salads spicy and sour  |        |
| 40. Som Tam / ส้มตำ    | 7,50 € |
| Papaya Salat, sauer-scharf / Papaya Salads  |        |

## Hauptspeise / Main Course / อาหารหลัก


...höllisch scharf bis samtig mild !

Mit den thailändischen Fleisch-Gerichten verwandelt sich die durch Salate und Suppen geweckte Liebe zu lodender Leidenschaft. Die Curry-Gerichte sind das Furioso in der Sinfonie der Thailändischen Küche, feurig und stürmisch. Andere Fleisch-Gerichte führen in ruhigere Gewässer, schmeicheln den Sinnen und verwöhnen den Gaumen mit vielfältigen Geschmacksnuancen, mal süß, mal sauer, mal mild. Folgende Seite sind wiederum die kleineren Erläuterungen, die als Hilfe für den Einsteiger betrachten sollten.



Unser  Schärfer-Symbol



 leicht scharf

 = scharf

 sehr Scharf

Alle Speisen können auch  
Schärfer oder milder als angegeben zubereitet werden

Naam Plaa Prik / น้ำปลาพริก

Chili-Fischsoße ist ein Bestandteil von thailändischer Mahlzeit.  
Die Empfindlichkeit auf salzige oder scharfe Geschmack von jede Person ist sehr unterschiedlich . Die Chili-Fischsoße ist dafür, um diese abzustimmen .

# Erklärung zu den Zutaten / Explanation for Ingredients



## Roter Curry / Red Curry / แดง



Zubereitet mit Bambussprossen, grünen Bohnen, Thai-Aubergine, Kaffir-Limettenblätter, Chilischoten, Basilikumsblätter (Bai Horapha), und Kokosmilch.  
Geschmackrichtung ist salzig und leicht süß. Schärfegrad ist scharf

Cook with coconut milk, green peas, bamboo shoots, Thai eggplants, kaffir lime leaves, chili peppers and fresh Thai basil leaves



## Panäng Curry / Panang Curry / แดงหนึ่



Zubereitet mit grünen Bohnen, Kaffir-Limettenblätter, Chilischoten, Kokosmilch.  
Geschmackrichtung ist süß und leicht salzig. Die Soße ist dickflüssiger als roter und grüner Curry  
Schärfegrad ist leicht scharf

Cook with coconut milk, green peas, topped with kaffir lime leaves and chili peppers



## Massaman Curry / Massaman Curry / แดงมัน



Zubereitet mit Zwiebeln, Kartoffeln, Erdnüsse, Kaffir-Limettenblätter, Kokosmilch, Tamarindensoße  
Geschmackrichtung ist süß, salzig und leicht sauer. Schärfegrad ist leicht scharf

Cook with coconut milk, potatoes, onions, peanuts, kaffir lime leaves and tamarind juice



## Trockener Curry / Red Curry stir-fried / แดงเจ็ด



Zubereitet mit Krachaiwurzel, Galgantwurzel, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Thai-Aubergine, grünen Bohnen, Bambussprossen, Chilischoten, und Bai Krapao  
Geschmackrichtung ist salzig und leicht süß. Schärfegrad ist sehr scharf.

Cook with galangal, lesser siamese ginger, lemon grass, green peas, bamboo shoots, Thai eggplants, kaffir lime leaves, chili peppers and fresh Thai basil leaves



## Chu Chi Curry / Chu Chi Curry / แดงจี่



Zubereitet mit Krachaiwurzel, Kaffir-Limettenblätter, Chilischoten, und frittierte Bai Horapha  
Geschmackrichtung ist süß und leicht salzig. Schärfegrad ist leicht scharf.  
Die Soße ist dickflüssig und sehr cremig

Cook with coconut milk, lesser siamese ginger, topped with deep fried Thai basil leaves and chili peppers



### Grüner Curry / Green Curry / แกงเขียวหวาน



Zubereitet mit Bambussprossen, grünen Bohnen, Thai-Aubergine, Kaffir-Limettenblätter, Chilischoten, Bai Horapha, Kokosmilch  
Geschmackrichtung ist süß und leicht salzig. Schärfegrad ist scharf

Cook with coconut milk, green peas, bamboo shoots, Thai eggplants, kaffir lime leaves, chili peppers and fresh Thai basil leaves



### Gäng Kuar Curry / Gang Kuar Curry / แกงคั่ว



Zubereitet mit Ananas, Litchis, Kaffir-Limettenblätter, Chilischoten, Kokosmilch  
Geschmackrichtung ist süß, leicht salzig und sehr fruchtig . Schärfegrad ist leicht scharf.

Cook with coconut milk, pineapple, lychee, kaffir lime leaves and chili peppers



### Wald Curry / Jungle Curry / แกงป่า



Zubereitet mit Krachaiwurzel, Galgantwurzel, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, grünen Pfefferkern, grünen Bohnen, Bambussprossen, Möhren, Blumenkohl, Chilischoten, Bai Krapao.  
Geschmackrichtung ist salzig und sehr aromatisch. Schärfegrad ist sehr scharf.

Cook with galangal, lesser siamese ginger, lemon grass, green peas, bamboo shoots, Thai eggplants, carrot, cauliflower, kaffir lime leaves, chili peppers and fresh Thai basil leaves



### Chili Basilikum / Basil stir-fried / ผัดกระเพรา



Zubereitet mit Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambussprossen, Chilischoten, Bai Krapao  
Geschmackrichtung ist salzig und leicht süß. Schärfegrad ist scharf.

Cook with chilies, garlic, green peas, bamboo shoots, onions, chili peppers and fresh Thai basil leaves



### Gäng Phed Ped Yaang / แกงเผ็ดเป็ดย่าง



Zubereitet mit Bambussprossen, Kaffir-Limettenblätter, Chilischoten, Cherry Cocktails Tomaten, Trauben, Bai Horapha, Kokosmilch.  
Geschmackrichtung ist süß und leicht salzig. Schärfegrad ist leicht scharf

Cook with coconut milk, bamboo shoots, kaffir lime leaves, cherry cocktails tomato, grapes, chili peppers and fresh Thai basil leaves



### Saurer Curry / Sour Curry / แกงส้ม











Zubereitet mit Blumenkohl, Chinakohl und grünen Bohnen  
Geschmackrichtung ist leicht süß und sauer. Schärfegrad ist scharf.

Cook with , green peas, cauliflower, chinese cabbage

## Hühnerfleisch / Chicken / ไก่

41. Gäng Däng Gai / Gang Dang Gai / แกงแดงไก่  10,90€  
Hühnerfleisch in Rotem Curry / Chicken in Red Curry
42. Gäng Khiao Waan Gai / Gang Khiao Gai / แกงเขียวหวานไก่  10,90€  
Hühnerfleisch in grünem Curry / Chicken in green curry
43. Gäng Kuar Gai / Gang Kuar Gai / แกงคั่วไก่  10,90€  
Hühnerfleisch in Gäng Kuar Curry / Chicken in gang kuar curry
44. Panäng Gai / Panang Gai / แพนงไก่  10,90€  
Hühnerfleisch in frischem Panäng Curry / Chicken in panang curry
45. Gäng Massaman Gai / Gang Massaman Gai / แกงมัสมั่นไก่  10,90€  
Hühnerfleisch in Massaman Curry / Chicken in massaman curry
46. Gäng Paa Gai / Gang Paa Gai / แกงป่าไก่  10,90€  
Hühnerfleisch in Wald Curry / Chicken in jungle curry
47. Phad Phed Gai / Phad Phed Gai / ผัดเส็ดไก่  10,90€  
Hühnerfleisch in trockenem Curry / Chicken stir-fried with red curry
48. Phad Kraprao Gai / Phad Kraprao Gai / ผัดกระเพราไก่  10,50€  
Hühnerfleisch in Chili-Basilikum / Chicken basil stir-fried with chilies, garlic
49. Gai Tord Grathiam Phrik Thai / ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย 10,50€  
Hühnerfleisch frittiert in Knoblauch und Pfeffer-Soße mit frischem Salat /  
Deep-fried chicken in garlic and pepper sauce, served with fresh salads
50. Gai Phad Med Mamuang Himaphan / ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 10,90€  
Hühnerfleisch gebraten mit Cashew-Nüssen und frischem Gemüse /  
Cashew nuts stir-fried with spring onions, carrots, onions, mushrooms
51. Gai Phad Khing / ไก่ผัดขิง 10,50€  
Hühnerfleisch gebraten mit Ingwer und frischem Gemüse /  
Ginger stir-fried with spring onions, carrots, onions, mushrooms
52. Phad Phriaw Waan Gai / ผัดเปรี้ยวหวานไก่ 10,50  
Hühnerfleisch süß-sauer mit frischen Gemüse und Ananas /  
Chicken sweet and sour sauteed with pineapples and fresh vegetables

## Schwienerfleisch / Pork / หมู

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 55.  | Gäng Däng Moo / Gang Dang Moo / แกงแดงหมู                                        | 10,90€ |
|      | <i>Schweinefleisch in rotem Curry / Pork in red curry</i>  |        |
| 56.  | Gäng Khiao Waan Moo / Gang Khiao Moo / แกงเขียวหวานหมู                          | 10,90€ |
|      | <i>Schweinefleisch in grünem Curry / Pork in green curry</i>   |        |
| 57.  | Panäng Moo / Panang Moo / แพนงหมู   | 10,90€ |
|      | <i>Schweinefleisch in Panäng Curry / Pork in panang curry</i>  |        |
| 58.. | Gäng Massaman Moo / Gang Massaman Moo / แกงมัสมั่นหมู                           | 10,90€ |
|      | <i>Schweinefleisch in Massaman Curry / Pork in massaman curry</i>  |        |
| 59.  | Gäng Paa Moo / Gang Paa Moo / แกงป่าหมู    | 10,90€ |
|      | <i>Schweinefleisch in Wald Curry / Pork in jungle curry</i>  |        |
| 60.  | Phad Phed Moo / Phad Phed Moo / ผัดเผ็ดหมู                                     | 10,90€ |
|      | <i>Schweinefleisch in trockenem Curry / Pork stir-fried with red curry</i>   |        |
| 61.  | Phad Kraprao Moo / Phad Kraprao Moo / ผัดกระเพราหมู                           | 10,50€ |
|      | <i>Schweinefleisch in Chili-Basilikum / Pork basil stir-fried with chilies, garlic</i>   |        |
| 62.  | Moo Tord Grathiam Phrik Thai / หมูทอดกระเทียมพริกไทย   | 10,50€ |
|      | <i>Schweinefleisch frittiert in Knoblauch und Pfeffer-Soße mit frischem Salat / Deep-fried pork in garlic and pepper sauce, served with salads and chili sauce</i> |        |
| 63.  | Moo Phad Med Mamuang Himaphan / หมูผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์   | 10,90€ |
|      | <i>Schweinefleisch gebraten mit Cashew-Nüssen und frischem Gemüse / Pork cashew nuts stir-fried with spring onions, carrots, onions, mushrooms</i>                 |        |
| 64.  | Moo Phad Khing / หมูผัดขิง   | 10,50€ |
|      | <i>Schweinefleisch gebraten mit Ingwer und frischem Gemüse / Pork ginger stir-fried with spring onions, carrots, onions, mushrooms</i>                             |        |
| 65.  | Phad Phriaw Waan Moo / ผัดเปรี้ยวหวานหมู   | 10,50€ |
|      | <i>Schweinefleisch süß-sauer mit frischen Gemüse und Ananas / Pork sweet and sour sauteed with pineapples and fresh vegetables</i>                                 |        |
| 66.  | Kradook Moo Tord / กระดุกหมูทอด   | 10,50€ |
|      | <i>Pikante Spareribs mit frischem Salat / Spicy spare ribs served with fresh salads</i>  |        |

## Rindfleisch / Beef / เนื้อ

67. *Gäng Däng Nüa / Gang Dang Nua / แกงแดงเนื้อ*  11,90€  
*Rindfleisch in rotem Curry / Beef in Red Curry*
68. *Gäng Khiao Waan Nüa / Gang Khiao Nua / แกงเขียวหวานเนื้อ*  11,90€  
*Rindfleisch in grünem Curry / Beef in green curry*
69. *Panäng Nüa / Panang Nua / แพนงเนื้อ*  11,90€  
*Rindfleisch in Panäng Curry / Beef in panang curry*
70. *Gäng Massaman Nüa / Gang Massaman Nua / แกงมัสมั่นเนื้อ*  11,90€  
*Rindfleisch in Massaman Curry / Beef in massaman curry*
71. *Gäng Paa Nüa / Gang Paa Nua / แกงป่าเนื้อ*  11,90€  
*Rindfleisch in Wald Curry / Beef in jungle curry*
72. *Phad Chaa Nüa / Phad Chaa Nua / ผัดฉ่าเนื้อ*  11,90€  
*Rindfleisch in trockenem Curry / Beef stir-fried with red curry*
73. *Phad Kraprao Nüa / Phad Kraprao Nua / ผัดกระเพราเนื้อ*  11,50€  
*Rindfleisch in frischem Chili-Basilikum / Beef basil stir-fried with chilies, garlic*
74. *Nüa Tord Grathiam Phrik Thai / เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย* 11,50€  
*Rindfleisch frittiert in Knoblauch und Pfeffer-Soße mit frischem Salat /  
 Deep-fried beef in garlic and pepper sauce, served with salads and chili sauce*
75. *Nüa Phad Med Mamuang Himaphan / เนื้อผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์* 11,50€  
*Rindfleisch gebraten mit Cashew-Nüssen und frischem Gemüse /  
 Beef cashew nuts stir-fried with fresh vegetables*
76. *Nüa Phad Khing / เนื้อผัดขิง* 11,50€  
*Rindfleisch gebraten mit Ingwer und frischem Gemüse /  
 Beef ginger stir-fried with spring onions and fresh Vegetables*
77. *Nüa Phad Naam Prik Pao / เนื้อผัดน้ำพริกเผา*  11,90€  
*Rindfleisch gebraten mit Chili-Tamarind Paste, Broccoli und Chilischoten /  
 Beef stir-fried with chili tamarind paste, broccoli and chili peppers*

## Ente / Duck / เป็ด

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 81. | Gäng Däng Ped / Gang Dang Ped / แกงแดงเป็ด                      | 14,50€ |
|     | Ente, knusprig, in rotem Curry / Deep-fried duck in red Curry   |        |
| 82. | Gäng Kuar Ped / Gang Kuar Ped / แกงคั่วเป็ด                      | 14,50€ |
|     | Ente, knusprig, in Gäng Kuar Curry / Deep-fried duck in gang kuar curry   |        |
| 83. | Gäng Khiao Waan Ped / Gang Khiao Ped / แกงเขียวหวานเป็ด        | 14,50€ |
|     | Ente, knusprig, in grünem Curry / Deep-fried duck in green curry  |        |
| 84. | Panäng Ped / Panang Ped / พริกแกงเป็ด                            | 14,50  |
|     | Ente, knusprig, in Panäng Curry / Deep-fried duck in panang curry   |        |
| 85. | Gäng Massaman Ped / Gang Massaman Ped / แกงมัสมั่นเป็ด         | 14,50€ |
|     | Ente, knusprig, in Massaman Curry / Deep-fried duck in massaman curry   |        |
| 86. | Gäng Phed Ped Yaang / Gang Phed Ped Yaang / แกงเผ็ดเป็ดย่าง  | 14,50€ |
|     | Ente, knusprig, in Gäng Phed Ped Yaang /<br>Deep-fried duck in Gang Phed Ped Yaang sauce  |        |
| 87. | Phad Chaa Ped / Phad Chaa Ped / ผัดเผ็ดเป็ด                   | 14,50€ |
|     | Ente, knusprig, in trockenem Curry / Deep-fried duck stir-fried with red curry  |        |
| 88. | Phad Kraprao Ped / Phad Kraprao Ped / ผัดกระเพราเป็ด         | 14,50€ |
|     | Ente, knusprig, in Chili-Basilikum / Deep-fried duck basil stir-fried   |        |
| 89. | Ped Saam Rod / Ped Saam Rod / เป็ดสามรส                        | 14,50€ |
|     | Ente, knusprig, in Chili-Sauce süß-sauer-scharf mit Ananas /<br>Deep-fried duck in sweet-sour-spicy sauce with pineapple, and chili peppers       |        |
| 90. | Ped Phad Med Mamuang Himaphan / เป็ดผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์   | 14,50€ |
|     | Ente, knusprig, gebraten mit Cashew-Nüssen und frischem Gemüse /<br>Deep-fried duck stir-ried with cashew nuts and fresh Vegetbles                |        |
| 91. | Phad Phriaw Waan Ped / ผัดเปรี้ยวหวานเป็ด   | 14,50€ |
|     | Ente, knusprig, süß-sauer mit frischen Gemüse und Ananas /<br>Deep-fried duck sweet and sour sauteed with pineapples an vegetable                 |        |
| 92. | Ped Phad Phak / เป็ดผัดผัก  | 14,50€ |
|     | Ente, knusprig, mit frischem Gemüse gebraten /<br>Deep fried duck with stir fried vegetables  |        |

## Aus dem Fluß et Meer / Fish et Seafoods /

### ปลา และ อาหารทะเล

Die Nähe des Meeres ist in Thailand überall zu spüren, zu riechen, zu schmecken und sie hat auch in der Thai-Küche ihre Spuren hinterlassen. Nie sind Fische „Plaa“, und Meeresfrüchte „Ahaantaleh“ nur Mittel zum Zweck. Sie sind Teil der Harmonie, nehmen sich hier und da zurück, spielen die Begleitmelodie um dann wieder voll im Rampenlicht zu stehen. Die Thais lieben Ihre Fische und Meeresfrüchte in jeder Form und genießen sie roh, gedämpft, gebraten, gegrillt und frittiert, in Salaten, Suppen und Hauptgerichten eine paradiesische Auswahl






## Tintenfisch / Squid / ปลาหมึก

101. Gäng Däng Plaa Mueg / Gang Dang Plaa Mueg / แกงแดงปลาหมึก   12,90€  
Tintenfisch in Rotem Curry / Squid in Red Curry
102. Gäng Khiao Waan Plaa Mueg / แกงเขียวหวานปลาหมึก   12,90€  
Tintenfisch in Grünem Curry / Squid in green curry
103. Phad Kraprao Plaa Mueg / กระเพราปลาหมึก   12,90€  
Tintenfisch in frischem Chili-Basilikum / Squid basil stir-fried with chilies, garlic
104. Gäng Paa Plaa Mueg / Gang Paa Plaa Mueg / แกงป่าปลาหมึก    12,90€  
Tintenfisch in frischem Wald Curry / Squid in wald curry
105. Plaa Mueg Nueng Manao / ปลาหมึกนึ่งมะนาว   12,90€  
Gedünste Tintenfisch in scharfe Zitronensoße / Steamed squid in spicy lime sauce
106. Plaa Mueg Tord Grathiam Phrik Thai / ปลาหมึกทอดกระเทียมไทย 12,90€  
Tintenfisch frittiert, in Knoblauch und Pfeffer-Soße mit frischem Salat / Deep-fried Squid in garlic-pepper sauce, served with fresh salads and chili sauce
107. Plaa Mueg Phad Phed / ปลาหมึกผัดเผ็ด    12,90€  
Tintenfisch in trockenem Curry / Squid with red curry stir-fried









## Fisch / Fish / ปลา

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 111. | <p>Gäng Däng Plaa / Gang Dang Plaa / แกงแดงปลา </p> <p><i>Pangasiusfilet in Rotem Curry / Deep-fried pangasius fillet in Red Curry</i></p>  | 11,50€ |
| 112. | <p>Gäng Khiao Waan Plaa Tord / แกงเขียวหวานปลา </p> <p><i>Pangasiusfilet in Grünem Curry / Deep-fried pangasius fillet in green curry</i></p>   | 11,50€ |
| 113. | <p>Phad Kraprao Plaa / Phad Kraprao Plaa / ผัดกระเพราปลา </p> <p><i>Pangasiusfilet, knusprig, in frischem Chili-Basilikum / Deep-fried pangasius fillet basil stir-fried with chilies, garlic</i></p>        | 11,50€ |
| 114. | <p>Gäng Paa Plaa / Gang Paa Plaa / แกงป่าปลา </p> <p><i>Pangasiusfilet in frischem Wald Curry / Pangasius fillet in wald curry</i></p>  | 11,50€ |
| 115. | <p>Plaa Phad Khing / ปลาผัดขิง </p> <p><i>Pangasiusfilet, gebraten mit Ingwer und frischem Gemüse / Pangasius filet ginger stir-fried with spring onions, carrots, onions, mushrooms and chili peppers</i></p> | 11,50€ |
| 116. | <p>Phad Phriaw Waan Plaa / ผัดเปรี้ยวหวานปลา</p> <p><i>Pangasiusfilet, süß-sauer mit frischen Gemüse und Ananas / Pangasius filet sweet and sour sauteed with pineapples, cucumbers, tomatoes, onions and carrots</i></p>   | 11,50€ |
| 117. | <p>Plaa Raad Phrik / ปลาแดดพริก </p> <p><i>Rote Tilapia in trockenem Curry / Deep-fried tilapia with stir-fried red curry</i></p>  | 12,90€ |
| 118. | <p>Plaa Chu Chi / ปลาชุฉี </p> <p><i>Frittierte Lachs in Chu Chi Curry / Deep-fried Salmon in Chu Chi Curry</i></p>  | 13,50€ |
| 119. | <p>Plaa Saam Rod / ปลาสามรส </p> <p><i>Frittrierte Seebrasse, in Chilisoße süß-sauer-scharf mit Ananas und Chilischoten / Deep-fried black pomfret in Chili-Sauce sweet-sour-spicy</i></p>                   | 12,50€ |
| 120. | <p>Plaa Tord Grathiam Phrik Thai / ปลาทอดกระเทียมพริกไทย</p> <p><i>Rotttilapia frittiert, in Knoblauch und Pfeffer-Soße / Deep-fried Red Tilapia in garlic and pepper sauce</i></p>   | 12,90€ |

## Garnelen / Shrimp / กุ้ง

121. Gäng Däng Gung / Gang Dang Gung / แกงแดงกุ้ง  15,50€  
Garnelen in Rotem Curry / Shrimp in Red Curry
122. Gäng Khiao Waan Gung / แกงเขียวหวานกุ้ง  15,50€  
Garnelen in Grünem Curry / Shrimp in green curry
123. Phad Kraprao Gung / Phad Kraprao Gung / ผัดกระเพรากุ้ง  15,50€  
Garnelen in frischem Chili-Basilikum / Shrimp basil stir-fried with chilies, garlic
124. Gäng Paa Gung / Gang Paa Gung / แกงป่ากุ้ง  15,50€  
Garnelen in frischem Wald Curry / Shrimp in wald curry
125. Gäng Som Gung / แกงส้มกุ้ง  15,50€  
Garnelen, in Saurer Curry / Shrimp in sour curry
126. Gung Phad Khing / กุ้งผัดขิง 15,50€  
Garnelen, gebraten mit Ingwer und frischem Gemüse / Shrimp ginger stir-fried with spring onions, carrots, onions, mushrooms and chili peppers
127. Phad Phriaw Waan Gung / ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง 15,50€  
Garnelen, süß-sauer mit frischen Gemüse und Ananas / Shrimp sweet and sour sauteed with pineapples, cucumbers, tomatoes, onions and carrots
128. Gung Phad Phed / กุ้งผัดเผ็ด  15,50€  
Garnelen in trockenem Curry / Shrimp with red curry stir-fried
129. Gung Tord Grathiam Phrik Thai / กุ้งทอดกระเทียมไทย 15,50€  
Garnelen frittiert, in Knoblauch und Pfeffer-Soße mit frischem Salat / Deep-fried Shrimp in garlic and pepper sauce, served with fresh salads and chili sauce
130. Gung Saam Rod / กุ้งสามรส  15,50€  
Garnelen in Chilisoße süß-sauer-scharf mit Ananas, Chilischoten / Shrimp in Chili-Sauce sweet-sour-spicy with pineapple, chili peppers

## Meeresfrüchte / Sea Food / อาหารทะเล

131. Gäng Khiao Waan Taleh / แกงเขียวหวานทะเล  15,50€  
Meeresfrüchte in Grünem Curry / Seafoods in green curry
132. Phad Kraprao Taleh / Phad Kraprao Taleh / ผัดกระเพราทะเล  15,50€  
Meeresfrüchte in frischem Chili-Basilikum /  
Seafoods basil stir-fried with chilies, garlic
133. Gäng Paa Taleh / Gang Paa Taleh / แกงป่าทะเล  15,50€  
Meeresfrüchte in frischem Wald Curry / Seafoods in wald curry
134. Gäng Som Taleh / แกงส้มทะเล  15,50€  
Meeresfrüchte, knusprig in Saurer Curry / Seafoods in sour curry
135. Taleh Phad Khing / ทะเลผัดขิง 15,50€  
Meeresfrüchte, gebraten mit Ingwer und frischem Gemüse / Seafoods ginger stir-fried with spring onions, carrots, onions, mushrooms and chili peppers
137. Taleh Phad Phed / ทะเลผัดเผ็ด  15,50€  
Meeresfrüchte in trockenem Curry / Seafood with red curry stir-fried
138. Taleh Tord Grathiam Phrik Thai / ทะเลทอดกระเทียมไทย 15,50€  
Garnelen frittiert, in Knoblauch und Pfeffer-Soße mit frischem Salat / Deep-fried Seafood in garlic and pepper sauce, served with fresh salads and chili sauce
139. Taleh Saam Rod / ทะเลสามรส  15,50€  
Meeresfrüchte in Chilisauce süß-sauer-scharf mit Ananas, Chilischoten/  
Seafoods in Chili-Sauce sweet-sour-spicy with pineapple, chili peppers
140. Taleh Phad Naam Prik Pao / ทะเลผัดน้ำพริกเผา  15,50€  
Meeresfrüchte gebraten mit Chili-Tamarind Paste, Broccoli und Chilischoten/  
Seafoods stir-fried with chili tamarind paste, broccoli and chili peppers
141. Taleh Chu Chi / ซูฉีทะเล  15,50€  
Meeresfrüchte in Chu Chi Curry / Seafoods in Chu Chi Curry

## Nudlengerichte / Noodles / ก๋วยเตี๋ยว

151. *Phad Thai Gai-Moo* / ผัดไทย ไก่-หมู 11,50€  
*Reisnudeln gebraten, Thai-Art, mit Hühner- oder Schweinefleisch, Eiern, Soja-sprossen, frittierte Tofu und Chinesischer Schnittlauch / Rice noodles stir-fried with chicken or pork, eggs, bean sprouts, green onions, deep-fried tofu and Phad-Thai Sauce*
152. *Phad Thai Gung-Taleh* / ผัดไทย กุ้ง-ทะเล 13,50  
*Reisnudeln gebraten, Thai-Art, mit Garnelen oder Meeresfrüchte / Rice noodles stir-fried with shrimp or seafood, eggs, bean sprouts, green onions, deep-fried tofu and Phad-Thai Sauce*
153. *Phad Siw Gai-Moo* / ผัดซี๊ว ไก่-หมู 11,50€  
*Reisbandnudel gebraten, mit Hühner- oder Schweinefleisch, Broccoli, Möhren und Eier/ Rice noodles stir-fried with chicken or pork, broccolis, carrots and eggs*
154. *Phad Siw Gung-Taleh* / ผัดซี๊ว กุ้ง-ทะเล 13,90€  
*Reisbandnudel gebraten, mit Garnelen oder Meeresfrüchte, Broccoli, Möhren und Eier/ Rice noodles stir-fried with shrimp or seafood, broccolis, carrots and eggs*
155. *Guay Tiaw Phad Kraprao Gai* / ก๋วยเตี๋ยวผัดกระเพราไก่ 11,90€  
*Gebratenen Reisnudeln in Chili-Basilikum mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse / Rice noodles stir-fried with chicken, fresh chiles, broccolis, carrots, onions, chili peppers and fresh Thai basil leaves*
156. *Bami Phad Gai-Moo* / บะหมี่ผัด ไก่-หมู 11,50€  
*Eiernudeln gebraten, mit Hühner- oder Schweinefleisch, Eiern und frischem Gemüse / Egg noodles stir-fried with chicken or pork, spring onions and bean sprouts*
157. *Phad Wunsen Ruam Mid* / ผัดวุ้นเส้นรวมมิตร 13,90€  
*Glasnudeln gebraten mit Hühnerfleisch, Meeresfrüchte und frischen Gemüse / Glass noodles stir-fried with shrimps, squids, chicken, eggs and fresh vegetables*
158. *Guay Tiaw Naam* / ก๋วยเตี๋ยวน้ำ 10,90€  
*Thai Nudelsuppe mit Fleischbällchen, Hühnerfleisch und frischem Gemüse / Thai rice noodle soup with chicken or pork, bean sprouts and spring onions*



Mit Zucker, Essig, Chilipulver und Fischsoße können Sie den Nudlengerichte nach ihrem Geschmack selbst bestimmen. Das tut die Thailänder auch gern.



## Reis / Rice / ข้าวผัด

160. *Khao Phad Gai-Moo* / ข้าวผัด ไก่-หมู 10,50€  
*Reis gebraten mit Schweine- oder Hühnerfleisch, Ei und frischem Gemüse / Fried rice with chicken or pork, eggs, onions, carrots, tomatoes and spring onions*
161. *Khao Phad Gung* / ข้าวผัด กุ้ง 13,50€  
*Reis gebraten mit Garnelen, Ei und frischem Gemüse / Fried rice with shrimp, onions, carrots, tomatoes and spring onions*
163. *Khao Phad Ruam Mid Taleh* / ข้าวผัด รววมมิตรทะเล 13,50€  
*Reis gebraten mit Garnelen, Ei und frischem Gemüse / Fried rice with shrimp, onions, carrots, tomatoes and spring onions*
164. *Khao Phad Krapao Nua Kai Daow* / ข้าวผัดกระเพราเนื้อไข่ดาว  11,90€  
*Reis gebraten mit Rindfleisch, Chili-Basilikum, frischem Gemüse und Spiegelei / Chilis-basil fried rice with beef, vegetables and fresh Thai basil leaves*
165. *Khao Phad Prig Gäng Däng Gai-Moo* / ข้าวผัดพริกแกงแดง ไก่-หมู  11,50€  
*Reis gebraten mit rotem Curry, Hühner- oder Schweinefleisch, Chilischoten und Basilikums blätter / Fried rice with red curry, chicken or pork, chili peppers and fresh Thai basil*
166. *Khao Phad Prig Gäng Khiao Gai-Moo* / ข้าวผัดพริกแกงเขียว ไก่-หมู  11,50€  
*Reis gebraten mit grünem Curry, Hühner- oder Schweinefleisch, Chilischoten und Basilikums blätter / Fried rice with green curry, chicken or pork, chili peppers and fresh Thai basil*
167. *Khao Phad Sapparod Gai-Moo* / ข้าวผัดส้มประรด ไก่-หมู 10,90€  
*Reis gebraten mit Hühner- oder Schweinefleisch, Ei, Currypulver und Ananas / Fried rice with curry, chicken or pork, eggs, curry powder and pineapple*











Chilisoße und einbißchen frisch gepresste Limettensaft geben dem Reisgericht harmonischen Duft und Geschmack.



# Spezialitäten / Specialities / อาหารจานพิเศษ

171. Tord Mann Gung / ทอดมันกุ้ง  14,50 €  
Garnelen-Frikadelle à la „Lai Thai“ / Shrimp Cakes
172. Gäng Som Plaa Tord / แกงส้มปลาทอด  12,50 €  
Pangasiusfilet, knusprig in Saurer Curry / Pangasius fillet in sour curry
173. Gung Phad Naam Prik Pao / กุ้งผัดน้ำพริกเผา  15,50 €  
Garnelen gebraten mit Chili-Tamarind Paste, Broccoli und Chilischoten/  
Shrimp stir-fried with chili tamarind paste, broccoli and chili peppers
174. Plaa Nueng Manao / ปลาหมึกมะนาว  15,50 €  
Gedünste Dorade in scharfe Zitronensoße / Steamed sea bream in spicy lime sauce
175. Taleh Phad Phong Gari / ทะเลสดผัดกะหรี่  15,50 €  
Meeresfrüchte gebraten mit Eier, Champignon, Karotten, Sellerie, Currypulver /  
Seafood stired-fried with eggs, mashroom, carrots, and curry powder
176. Plaa Jien / ปลาเจียง  15,50 €  
Gedünstete Seebrasse mit Ingwer, eingelegte Pflaumen und Sojasoße /  
Steamed black pomfret with ginger, salty plum and soy sauce
177. Gung Chu Chi / กุ้งชุฉี  15,90 €  
Garnelen in Chu Chi Curry / Shrimp in Chu Chi Curry
178. Sukj Naam / สุกีน้ำ  13,90 €  
Glasnudel Suppe mit Meeresfrüchte, Hühnerfleisch, frischem Gemüse, Thai Sukj Soße  
Glass noodle soup with shrimps, squids, chicken, fresh vegetables, Thai Sukj sauce
179. Sukj Haeng / สุกีแห้ง  13,90 €  
Gebraten Glasnudel mit Meeresfrüchte, Hühnerfleisch, frischem Gemüse und Thai  
Sukj Soße / Glass noodles stir-fried with shrimps, squids, chicken, fresh vegetables  
and Thai Sukj sauce
180. Gai Saté / ไก่สะเต๊ะ 12,90 €  
Hühner-Saté mit frischem Salat, Erdnusssoße und Gurkenrelisch /  
Chicken Satay served with fresh salads and peanut sauce
181. Hoh Mok Taleh / หมกทะเล  15,50 €  
Meeresfrüchte in Rotem Curry Teig mit Chinakohl und Basilikum/  
Sea-food in red curry sauce

## Vegetarisch / Vegetarian / มังสวิรัติ

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 182. | <p>Gäng Däng Tofu / Gang Dang Tofu / แกงแดงเต้าหู้ </p> <p>Tofu in Rotem Curry / Deep-fried Tofu in Red Curry</p>  | 9,90€ |
| 183. | <p>Gäng Khiao Waan Tofu / Gang Khiao Tofu / แกงเขียวหวานเต้าหู้ </p> <p>Tofu in frischem grünen Curry / Deep fried Tofu in green curry with fresh vegetables</p>                                     | 9,90€ |
| 184. | <p>Gäng Kuar Tofu / Gang Kuar Tofu / แกงคั่วเต้าหู้ </p> <p>Tofu in Gäng Kuar Curry / Deep fried Tofu in gang kuar curry</p>  | 9,90€ |
| 185. | <p>Panäng Tofu/ Panang Tofu / แพนงเต้าหู้ </p> <p>Tofu in Panäng Curry / Deep fried Tofu in panang curry</p>   | 9,90€ |
| 186. | <p>Gäng Massaman Tofu / Gang Massaman Tofu/ แกงมัสมั่นเต้าหู้ </p> <p>Tofu in Massaman Curry / Deep fried Tofu in massaman curry</p>   | 9,90€ |
| 187. | <p>Phad Phed Tofu / Phad Phed Tofu / ผัดเผ็ดเต้าหู้ </p> <p>Tofu in trockenem Curry / Deep-fried Tofu stir-fried with red curry</p>   | 9,90€ |
| 188. | <p>Phad Kraprao Tofu / Phad Kraprao Tofu / ผัดกระเพราเต้าหู้ </p> <p>Tofu in frischem Chili-Basilikum/Deep fried Tofu basil stir-fried</p>   | 9,90€ |
| 189. | <p>Tofu Saam Rod / Tofu Saam Rod / เต้าหู้สามรส </p> <p>Tofu in Chili-Sauce süß-sauer-scharf mit Ananas /<br/>Deep-fried Tofu in Chili-Sauce sweet-sour-spicy with pineapple, und chili peppers</p> | 9,90€ |
| 190. | <p>Tofu Phad Med Mamuang Himaphan / เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์</p> <p>Tofu gebraten mit Cashew-Nüssen und frischem Gemüse /<br/>Deep fried Tofu cashew nuts stir-fried with vegetables</p>  | 9,90€ |
| 191. | <p>Phad Khing Tofu / Phad Khing Tofu / เต้าหู้ผัดขิง</p> <p>Tofu gebraten mit Ingwer und frischem Gemüse / Deep fried Tofu ginger stir-fried with spring onions , carrots, onions, mushrooms and chili peppers</p>  | 9,90€ |
| 192. | <p>Phad Phriaw Waan Tofu / ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้</p> <p>Tofu in süß-sauer mit frischen Gemüse und Ananas / Deep fried Tofu sweet and sour sauteed with pineapples, cucumbers, tomatoes, onions and carrots</p>  | 9,90€ |



## Dessert / Desserts / ของหวาน

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 201. | <p><i>Glauy Tord / กล้วยทอด</i></p> <p><i>Gebackene Banane in Kokoraspelsteig mit Honigsoße und Sahne /<br/>deep fried banane with honey sauce and whipped cream</i></p>                                | 4,00 € |
| 202. | <p><i>Sapparod Tord / ฝรั่งทอด</i></p> <p><i>Gebackene Ananas in Kokoraspelsteig mit Honigsoße und Sahne /<br/>deep fried pineapple with honey sauce and whipped cream</i></p>                          | 4,00 € |
| 203. | <p><i>Glauy Buad Chee / กล้วยบวชชี</i></p> <p><i>Gekochte Banane in Kokosmilch / Bananas in coconut milk</i></p>  | 4,00 € |
| 204. | <p><i>Jack Fruit Rolle / กล้วยไม้ทอดไส้ครีม</i></p> <p><i>Jack Fruit in Frühlingsrollenteig mit Honigsoße und Sahne /<br/>jack fruit rolls with honey sauce and whipped cream</i></p>                   | 5,50 € |
| 205. | <p><i>Kokosnuss-Eis / Coconut Ice Cream / ไอศกรีม กะทิ</i></p> <p><i>Eis mit Kokosnussgeschmack, Kokosnussfleisch und Sahne<br/>Coconut Ice with pieces of young coconut and whipped cream</i></p>      | 4,50 € |
| 206. | <p><i>Eis mit Glauy Tord oder Sapparod Tord / ไอศกรีม กล้วยทอดหรือฝรั่งทอด</i></p>  | 4,50 € |
| 207. | <p><i>Litschis „on the rock“</i></p>  | 4,00 € |
| 208. | <p><i>Eis / Ice Cream</i></p> <p><i>Auswahl von folgende Geschmack: Vanille, Shokolade, Kokos oder Taro /<br/>With the selection of the following flavors: vanilla, chocolate, coconut or taros</i></p> | 4,00 € |

Alle Gerichte enthalten Geschmacksverstärker. Dieser sind Bestandteil von dem Currypaste, Sojasoße, Austernsoße, Fischsoße etc. Wir verwendet keinen zusätzlichen Geschmacksverstärker!!!

Zusatzstoffe :

1 = mit Farbstoffen

4 = mit Süßungsmitteln

7 = koffeinhaltig

2 = mit Antioxidationsmitteln

5 = enthält eine Phenylalaninquelle

8 = Krebsfleischnimitat aus Fischmuskeleiwei geformt

3 = mit Geschmacksverstärkern

6 = chininhaltig

9 = aus genetisch veränderten Sojabohnen hergestellt



*Getränke / Drinks / เครื่องดื่ม*



## Biere / Beers

221. Bitburger-Pils (vom Fass/draught beer)	0,3 l	2,20 €
222. König Pilsener (vom Fass/draught beer)	0,3 l	2,20 €
223. Gaffel Kölsch (vom Fass/draught beer)	0,2 l	1,70 €
224. Erdinger Weißbier (Flasche/bottle)	0,5 l	3,50 €
225. Erdinger Dunkel (Flasche/bottle)	0,5 l	3,50 €
226. Erdinger Kristall (Flasche/bottle)	0,5 l	3,50 €
227. Singha Bier „Thai Bier“ (Flasche/bottle)	0,33 l	3,50 €
228. Chang Bier „Thai Bier“ (Flasche/bottle)	0,33 l	3,50 €
229. Malzbier (Flasche/bottle)	0,33 l	2,20 €
230. Alkoholfreies Bier (Flasche/bottle)	0,33 l	2,20 €

## Apéritifs

251. Pflaumenwein / Plum wine	4 cl	2,50 €
252. Lycheewein / Lychee wine	4 cl	2,50 €
253. Portwein / Port	4 cl	3,00 €
254. Cinzano Bianco	4 cl	3,00 €
255. Martini Bianco	4 cl	3,00 €
256. Martini extra Dry	4 cl	3,00 €
257. Sherry Medium	4 cl	3,00 €
258. Sherry Dry	4 cl	3,00 €

## Kalte Getränke / Soft Drinks

231. Mineralwasser Girolstein Gourmet	0,25 l	2,20 €
232. Mineralwasser Girolstein Gourmet	0,75 l	5,90 €
233. Coca Cola <sup>[1,2]</sup>	0,3 l	2,60 €
234. Coca Cola Light <sup>[1,2,4,5,7]</sup>	0,3 l	2,60 €
235. Fanta <sup>[4,6]</sup>	0,3 l	2,60 €
236. Sprite <sup>[4]</sup>	0,3 l	2,60 €
237. Spezi <sup>[1,2,4,6]</sup>	0,3 l	2,60 €
238. Apfelschorle	0,3 l	2,60 €
239. Tonic Water	0,2 l	2,50 €
240. Giger Ale	0,2 l	2,50 €
241. Bitter Lemon <sup>[3]</sup>	0,2 l	2,50 €
242. Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
243. Orangensaft	0,2 l	2,20 €
244. Ananassaft	0,2 l	2,20 €
245. Traubensaft	0,2 l	2,20 €

## Spirituosen / Spiritus

261. Barcadi Rum	2 cl	2,50 €
262. Tequila	2 cl	2,20 €
263. Malteser	2 cl	2,20 €
264. Grappa	2 cl	2,20 €
265. Remy Martin	4 cl	5,50 €
266. Ballantines	4 cl	4,50 €
267. Jim Beam Bourbon	4 cl	4,50 €
268. Johnnie Walker Black Label	4 cl	4,50 €
269. Jack Daniels	4 cl	4,50 €
270. Mekhong	4 cl	4,50 €

## Heiße Getränke / Coffee et Co.

271. Tasse Kaffee / Coffee	2,00 €
272. Espresso	2,00 €
273. Doppelte Espresso/ Double Espresso	3,50 €
274. Capuccino	2,60 €
275. Latte Machiato	2,80 €
276. Kännchen Jasmin Tee / klein	2,20 €
Jasmin Tes (pot) groß	3,50 €
277. Kännchen Grüner Tee / klein	2,20 €
Green Tea (pot) groß	3,50 €
278. Kännchen Schwarze Tee	2,20 €
279. Sake Reiswein	3,50 €

## Cocktails

... ohne Alkohol

300. Virgin Colada	4,50 €
Ananassaft, Kokosmilch	
301. Princess Smile	4,50 €
Ananassaft, Kokosmilch, Grenadine	
302. Lucky Driver	4,50 €
Maracujanektar, Ananassaft, Kokosmilch	
304. Lai Thai Punch	4,50 €
Maracujanektar, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine-	
305. Sunshine Kiss	4,50 €
Orangensaft, Ananassaft, Kokosmilch, Grenadine	

... mit Alkohol

310. Sawasdee Punch (Rum, Weinbrand, Maracujanektar, A-Saft, O-Saft)	7,50 €
311. Goa (2 Sorte Rum Kokosmilch A-Saft)	7,50 €
312. Fog (Creme de Cacao, Wodka, Milch Kokosmilch)	7,50 €
313. Fog Cutter (Rum, Weinbrand, Z-Saft, O-Saft, A-Saft, Maracujanektar)	7,50 €

## Magenbitter / Bitters

281. Fernet Branca	2 cl	2,00 €
282. Underberg	2 cl	2,00 €
283. Ramazotti	2 cl	2,00 €
284. Tigerschnapps	2 cl	2,50 €

## Likör / Liqueur

286. Amaretto	2 cl	2,50 €
287. Cointreau	2 cl	2,50 €
288. Batida de Coco	2 cl	2,50 €
289. Baileys Irish Cream	4 cl	3,50 €

## Songdrinks

291. Campari Soda	4,50 €
292. Campari Orange	5,00 €
293. Whiskey Cola	5,50 €
294. Barcardi Cola	5,50 €
295. Mekhong Cola	5,50 €
296. Wodka Lemon	5,00 €
297. Gin Tonic	5,00 €

... mit Alkohol

314. Thai Coconut Cooles (Gin, Triple Sekt, Kokosmilch, Zitronensaft)	7,50 €
315. Siam Smile (Rum, Kokosmilch, A-Saft, Grenadine)	7,50 €
316. Chi Chi (Wodka, Kokosmilch, A-Saft, Grenadine)	7,50 €
317. Tequila Sunrise (Tequila, O-Saft, Grenadine)	7,50 €

## Cocktails

### ... mit Alkohol

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 318. | <i>Blue Hawaii</i> (Barcadi, Blue Curacao, Z-Saft)                             | 7,50 € |
| 319. | <i>Blue Hawaii Special</i> (Barcadi, Blue Curacao, A-Saft, Kokosmilch)         | 7,50 € |
| 320. | <i>Phuket</i> (Rum, A-saft, O-Saft Grenadine)                                  | 7,50 € |
| 321. | <i>Caipirinha</i>  | 7,50 € |
| 322. | <i>Mai Thai</i>  | 8,00 € |
| 323. | <i>Zombie</i> (Rum, 73, O-Saft, Z-Saft, Dry Orange, Grenadine)                 | 8,50 € |
| 324. | <i>Singapore Sling</i> (Gin, Triple Sekt, Cherry Weinbrand, Z-saft, Grenadine) | 7,50 € |
| 325. | <i>Scorpion</i> (Rum, Weinbrand, 73, Kokosmilch, Z-Saft, O-Saft, A-Saft)       | 8,50 € |

## Wein / Wine

### offene Weine / open wine

- |      |   |              |
|------|---|--------------|
| 331. | <i>Chardonnay del Veneto Italien</i><br><i>Weiß mittleres Gelb, Mirabelle, elegant, weich / white middle yellow, mirabelle, elegant, soft-</i>                                | 0,2 l 4,50 € |
| 332. | <i>Pinot Grigio del Veneto Italien</i><br><i>Weiß helles Gelb, Mirabelle, Pfirsich, frisch / white light yellow, mirabelle, peace, fresh</i>                                  | 0,2 l 4,50 € |
| 333. | <i>Vidocq AOC, Corbieres Südfrankreich</i><br><i>Rot tiefes Rot, harmonisch, vollmundig, kräftigt / red deep red, harmonious, full-bodied, nourishing</i>                     | 0,2 l 4,50 € |
| 334. | <i>Merlot VdP-Südfrankreich</i><br><i>Rot mittleres Rot, feine Fruchtaromen / red middle red, fine fruity aroma</i>   | 0,2 l 4,50 € |
| 335. | <i>Rose d' Anjou AOC-Loire Frankreich</i><br><i>Rose' fruchtig, frisch, lieblich nach eine Note von Himbeere / rose' fruity, fresh, soft, according to raspberry fragrace</i> | 0,2 l 4,10 € |

## Glascheneite / bottle wine

- |      |   |                |
|------|---|----------------|
| 341. | <i>Bourgogne Chardonnay AOC</i><br><i>Weiß überzeugend, fruchtig, angenehm, stilvoll / white convincing, fruity, pleasant, stylish</i>  | 0,75 l 20,50 € |
| 342. | <i>Chateau du Grand Caumont AOC Corbiere</i><br><i>Rot Cuvee Louis Rigal, tiefes Blau-Rot, kräftigt, gute Struktur / red Cuvee Louis Rigal, deep blue-red, nourishing, good structure</i> | 0,75 l 20,50 € |

## Sekt / bottle wine

- |      |                         |              |
|------|-------------------------|--------------|
| 343. | <i>Schwarzlack Sekt</i> | 0,2 l 4,50 € |
|------|-------------------------|--------------|