



Informationen

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoffe E 100 – E 180
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel E 310 – E 321
4. mit Geschmacksverstärker E 620 – E 635
5. mit Eisensalze (geschwärzt)
6. mit Süßstoff
7. mit Phosphaten
8. mit gewachst
9. mit koffeinhaltige
10. mit chininhaltig

Allergene

- a. glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c. Eier und Eierzeugnisse
- d. Fische und Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f. Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- g. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte und Erzeugnisse (z.B. Cashewnüsse)
- i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j. Senf und Senferzeugnisse
- k. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite (SO₂) (z.B. Essig) E 220 – E 228
- m. Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Tintenfisch, Schnecken, Abalone, Austern und alle Muscheln)

Falls sie gegen etwas allergisch sind, informieren sie bitte unser Servicepersonal, und fragen sie bitte nach detaillierten Allergenen und Zusatzstoffen zu den einzelnen Speisen und Getränken.



VORSPEISEN / APPETIZER

Suppen / soups

(das Glück in kleinen Schalen)

Tom Yam

scharf-saure Suppe mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch, Kaffirblättern, Zitronengras, Galgant, Limettensaft, Chili, Champignons, Tomaten und Korianderblättern (scharf)

spicy soup with vegetable, prawns or chicken, kafir leaves, lemongrass, galanga, lemonjuice, chillies, mushrooms, tomatoes, and coriander **(spicy)**

V01	mit Gemüse / with vegetable ^{1,2,4,d,f}	6,50 €
V10	mit Garnelen / with prawns ^{1,2,4,b,d,f}	7,90 €
V11	mit Hühnerfleisch / with chicken ^{1,2,4,d,f}	7,50 €

Tom Kha

Kokosnussmilch, Galgant, Zitronengras, Kaffirblättern, Limettensaft, Chili, Tomaten, Champignons und Korianderblättern (**scharf**)

spicy coconut cream soup with vegetable, prawns or chicken, coconut cream, galanga, lemongrass, kafir leaves, lemon juice, chillies, tomatoes, mushrooms and coriander **(spicy)**

V02	mit Gemüse / with vegetable ^{1,2,4,d,f}	6,50 €
V12	mit Garnelen / with prawns ^{1,2,4,b,d,f}	7,90 €
V13	mit Hühnerfleisch / with chicken ^{1,2,4,d,f}	7,50 €



V14 Poh Tack ^{4,b,d,f,n}

8.50 €

eine delikate Meeresfrüchtesuppe mit Zitronengras, Galgant, Tomaten, Kafirblättern, Limettensaft, getrocknete Chilis und Thai- Basilikum (scharf)

delicat seafood soup with lemongrass, galanga, Tomatoes, kafir leaves, lemon juice, dried chillies and Thai-Basilikum (spicy)

V15 Tom Djüd Wunn Senn ^{1,2,4,a,d,f,i}

7.50 €

Glasnudelsuppe mit gehacktem Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Sellerie, Gurken und Koriander (mild)

glass noodle soup with minced chicken, glass noodles, morles, carrots, celery, cucumber and coriander (mild)

Snacks

V17 Thung-Thong ^{a,b,g,j,l}

9.50 €

Knusprige Reisteigtäschchen mit feingewürfelten Zwiebeln, Krabben, Kartoffeln, Karotten und Mais, mit süß-saurer Soße (eine klassische Vorspeise)

crispy rice batter with minced onions fragments, prawns, Potatoes, carrots and maize, with sweet-sauce

V18 Tood Man Pla ^{c,d,e,l}

8.00 €

gebratenen Fischfrikadelle (aus Süßwasserfisch), roter Currypaste, grünen Bohnen und Kaffirblättern , mit süß-saurer Gurken-Erdnusssoße (pikant)

fried fish cake (freshwater fish), red curry paste, green beans and kafir leaves, with sweet-sour cucumber-peanuts sauce (piquant)

V19 Gai Sate ^{e,j}

8.90 €

Hühnerfleischspieße mit Erdnuss- Kokosrahmsoße und süß-sauren Gurkenscheiben

chicken skewers with peanut cream sauce and pickled cucumber slices



V20 Pho-Phia Thai ^{3,a,c,g,i,l,k}

8.90 €

knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit feinen Glasnudeln, Hühnerhackfleisch und Gemüse, mit süß-saurer Soße

crispy spring rolls, stuffed with glass noodles, minced chicken meat and vegetable, with sweet-sour sauce

V21 Pho-Phia Pak ^{3,a,c,g,i,l,k}

8.50 €

knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit feinen Glasnudeln und Gemüse, mit süß-saurer Soße

crispy spring rolls, stuffed with glass noodles and vegetable with sweet-sour sauce (vegetarian)

V22 Pak Tood ^{a,c,e,j,l}

8.50 €

paniertes Gemüse mit süß-saurer Erdnusssoße (vegetarisch)

fried vegetables with sweet-sour peanuts sauce (vegetarian)

V23 Tufu Tood ^{a,e,j,l}

8.50 €

gebackener Tofu mit süß-saurer Erdnußsoße (vegetarisch)

baked tofu with sweet-sour peanuts sauce (vegetarian)

V24 Gung Groob ^{b,c,e,j,l}

9.50 €

frittierte Krabben mit Kokosraspeln und süß- saurer Soße

fried prawns with desiccated coconut and sweet-sour sauce



V25 Laai-Kanok Platte für 2 Personen (Vorspeisen)

24.90 €

- **Gai sate** ^{e,j}

Hühnerfleischspieße – chicken skewers

- **Pho Phia Thai** ^{3,a,c,g,i,l,k}

knusprige Frühlingsröllchen – crispy spring rolls

- **Thung Thong** ^{a,b,g,j,l}

knusprige Reisteigtaschen, gefüllt mit feingewürfelm Gemüse und Krabbenfleisch -
crispy rice batter with minced vegetable and minced prawns

- **Gung Goob** ^{b,c,e,j,l}

knusprige Garnelen, mit Kokosraspeln - crispy prawns, with grated coconut

- **Tofu Tood** ^{a,e,j,l}

gebackener Tofu - baked tofu

- **Tood Man Pla** ^{c,d,e,l}

gebratene Fischfrikadelle - fried fish cake

mit süß-saurer Soße und Erdnusssoße - with sweet-sour sauce and peanuts sauce



Salate / salad

S30 Som Tam Thai / Papayasalat ^{4,b,d,e}

12.90 €

Salat aus grüner Papaya und Karottenstreifen mit getrockneten Shrimps, Knoblauch, Chili, Limettensaft und Erdnüsse, mit Klebereis **(etwas scharf bis sehr scharf)**

salat of green papaya and carrot slices with dried shrimps, garlic , chillies, lemon juice and peanuts, with sticky rice **(little spicy to very spicy)**

S31 Yam Wun Sen / Glasnudelsalat ^{4,b,d,e}

12.90 €

gemischt mit Morcheln, Garnelen, gehacktem Hühnerfleisch, Chili, Erdnüsse, Ingwer, Zwiebeln und Koriander **(etwas scharf bis sehr scharf)**

glass noodle salad, mixed with morels, shrimps, minced chicken, chilli, peanuts, ginger, onions and coriander **(little spicy to very spicy)**

S32 Yam Nüa / Rindfleischsalat ^{4,d}

12.90 €

gewürzt mit Chili, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Korianderblätter (sauer- scharf)

beaf salad, prepared with chillies, onions, cucumber, tomatoes and coriander leaves (sour-spicy)



S33 Yam Pla Müg / Tintenfischsalat ^{4,d,i,n} **13.90 €**

mit Chili, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten und Koriander **(sauer- scharf)**

stewed cuttlefish salad with chilli, onions, celery, tomatoes and coriander **(sour-spicy)**

S34 Laab Gai / Hühnerfleischsalat ^{4,d} **12.90 €**

gehacktes Hühnerfleisch, gewürzt mit getrocknetem Chili, Zwiebeln, Minze und Koriander **(sauer- scharf)**

minced chicken, prepared with dried chillies, onions, fresh mince and coriander leaves **(sour-spicy)**

S35 Laab Bedd / Entensalat ^{4,d} **13.90 €**

gehackter Entenbrustsalat, gewürzt mit getrocknetem Chili, Zwiebeln, Minze und Koriander **(sauer- scharf)**

minced duck, prepared with dried chillies, onions, fresh mince and coriander leaves **(sour-spicy)**



Hauptspeisen

H40-Massaman Gai ^{e,j} **18.90 €**
Hühnerfleisch mit Massaman-Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und Kartoffeln (**leicht scharf**)

Panäng (panäng curry) ^{4,d,e}

Panäng Curry (gestampft aus getrockneten Chilischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, Erdnüssen und Kreuzkümmel), grüne Bohnen, Kaffirblätter in Kokosnussrahmsauce (**scharf**)

panaeng curry (made from dried chilli, lemongrass, galanga, coriander roots, peanuts and caraway seed), green beans and kaffir leaves in coconut cream (**Spicy**)

H41 - Tofu / Tofu **16.90 €**

H42 - Hühnerfleisch / chicken slices **17.90 €**

H43 - Schweinefilet / filet of pork slices **17.90 €**

H44 - Rindfleisch / beef slices **19.90 €**

H45 - Garnelen / prawns **20.90 €**

Gäng ped (mit rotem curry) ^{4,d}

Rotes Curry, Bambussprossen, Peperoni, Kokosmilch und thailändischem Basilikum (scharf)
red curry , bamboo shoots , peperoni, coconut cream and Thai basil (spicy)

H46 - Hühnerfleisch / chicken slices **17.90 €**

H47 - Schweinefilet / filet of pork slices **17.90 €**

H48 - Rindfleisch / beef slices **19.90 €**



Gäng Khua (rotes curry) ^{4,d}

rotes Curry, Kokosmilch, Ananas und thailändischem Basilikum (**scharf**)

red curry, coconut cream, pineapple pieces, thai basil (**spicy**)

H49 - Tofu / tofu	16.90 €
H50 - Hühnerfleisch / chicken slices	17.90 €
H51 - Entenscheiben / fried duck	19.90 €
H52 - Garnelen / prawns	20.90 €

Gäng Khiaw Waan (grüne Currypaste) ^{4,d}

mit grüner Currypaste, Kokosmilch, Miniauberginen, Bambussprossen, grüne Bohnen und Thaibasilikum (**scharf**)

green curry paste, coconut cream, mini eggplants, bambooshoots, green beans and Thai-Basil (**scharf**)

H53 - Tofu / tofu	16.90 €
H54 - Hühnerfleisch / chicken	17.90 €
H55 - Schweinefilet / filet of pork	17.90 €
H56 - Rindfleisch / beef slices	18.90 €
H57 - Entenscheiben / duck slices	19.90 €
H58 - Garnelen / prawns	20.90 €

Pad Medmanuang (Cashewnüssen) ^{1,2,4,a,b,d,f,h,n}

mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Chilipaste 'Nam Prik Pao' (**pikant**)

with cashewnuts, leek, onions, paprika, mushrooms, chillipaste 'nam prik pao' (**piquant**)

H59 - Tofu / tofu	16.90 €
H60 - Hühnerfleisch / chicken	17.90 €
H61 - Rindfleisch / beef slices	18.90 €
H62 - Entenscheiben / fried duck slices	19.90 €



Gäng Pha (Currygericht) ⁴

ein Currygericht mit frischem Chili, Galgant, Zitronengras, Kaffirblätter und Knoblauch mit Thai-Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum **(sehr scharf)**

chicken curry made from fresh chilli, galanga, lemongrass, kafir leafs and garlic with Thai eggplants, green beans, bambooshoots, pepperoni and hot basil **(very spicy)**

H63 - Hühnerfleisch / chicken 19.90 €

H64 - Rindfleisch / beef 20.90 €

Gra Pao (scharfes Basilikum) ^{2,4}

mit Chili, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und scharfem Basilikum **(sehr scharf)**

with chilli, garlic, pepperoni, green beans, onions and hot basil **(very spicy)**

Ein Lieblingsgericht von Nord – Südthailand / a favorite dish from North to South Thailand

H65 - Hühnerfleisch / chicken 18.90 €

H66 - Schweinefilet / filet of pork 18.90 €

H67 - Rindfleisch / beef slices 19.90 €

H68 - Tintenfisch / octopus 21.90 €



Priaw Waan^{6,a,f,l} (süß-saurer)

mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben und Lauchzwiebeln, in süß-saurer Soße
with tomatoes, cucumber, pineapple, carrots, grapes and leek, in sweet-sour sauce

H69 - Tofu / tofu	16.90 €
H70 - Hühnerfleisch / chicken	17.90 €
H71 - Schweinefilet / filet of pork	17.90 €
H72 - Entenbrustscheibchen / fried duck	19.90 €
H73 - Garnelen / prawns	20.90 €

Pad Khing^{1,2,4,a,f,n} (mit Ingwer)

mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Lauch (pikant) fried chicken with
ginger, morels, onions, paprika, mushrooms and leek (piquant)

H74 - Hühnerfleisch / chicken	17.90 €
H75 - Schweinefilet / fried filet of pork slices	17.90 €
H76 - Rindfleisch / beef slices	18.90 €
H77 - Entenbrustscheiben / fried duck slices	19.90 €

H780 Pag Bung Fai Däng^{e,f,i} (scharf) **17.90 €**

pfannengerührtes 'Pag Bung' (sogenannter Wasserspinat, aus Thailand importiert) mit Chilli-Knoblauch, Karotten Sojasoße

fried vegetable 'pag bung' (as it is called water spinach, imported from Thailand) with chili-garlic, carrots and soy sauce (**spicy**)



Pad Pak Ruamid ^{1,2,3,4,a,c,g,f,k,i}

pfannengerührte Gemüsekombination (mild) - fried combination of vegetable (mild)

H78 - Tofu / tofu	16.90 €
H79 - Hühnerfleisch / chicken	17.90 €
H80 - Entenbrustscheibchen / fried duck slices	19.90 €
H81 - Garnelen / prawns	20.90 €

Pad Prig Thai-Oon ^{4,f}

mit Kokosmilch gebraten, mit hausgestampfter - roter Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum (scharf)

with coconutmilk, homemade red curry paste, fresh pepper, bambooshoots and thai basil (spicy)

H82 - Hühnerfleisch / chicken	19.90 €
H83 - Entenbrustscheibchen / duck slices	20.90 €
H84 - Garnelen / prawns	21.90 €

Pad Khiemao ^{1,2,4,a,f,n}

gebratenes mit Chilli- Knoblauch, Auberginen, Bambussprossen, Bohnen und Thai-Basilikum (sehr scharf)

fried with chilli-garlic, eggplants, bambooshoots, beans and thai basil (very spicy)

H85 - Rindfleisch / beef slices	19.90 €
H86 - Entenscheibchen / fried duck slices	20.90 €
H87 - Garnelen / prawns	21.90 €



Fisch / fish

H88 Plaa Shuu-Shii ^{4,d} **1000 - 1300 gr.** **31.90 €**

Gebackener Tilapia (ganz) versehen mit rotem Curry, Kokosmilch, Peperoni, grüne Bohnen und Kafirblättern (scharf)

fried Tilapia (complete), on top with a red curry ,coconut cream,pepperoni, green beans and kafir leaves (spicy)

H89 Plaa Lad Prig ^{2,4,d} **1000 – 1300 gr.** **31.90 €**

Gebackene Tilapia (ganz), mit Chili-Knoblauchsoße, grüne Bohnen und Thai-Basilikum (scharf)

fried Tilapia (complete) with chilli-garlic sauce, green beans and Thai-basil (spicy)

H90 Plaa Lad Khiaw Waan ^{2,4,d} **1000 – 1300 gr.** **31.90 €**

Gebackene Tilapia (ganz) in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grünen Bohnen und thailändischem Basilikum (scharf)

baked Tilapia (complete) with green curry paste, coconutmilk, bambooshoots, mini eggplants, green beans and Thai basil (spicy)

H91 Plaa Saam Rot ^{2,4,d,f,n} **1000 – 1300 gr.** **31.90 €**

Gebackener Tilapia (ganz) mit Chili- Knoblauchsoße, Ingwer, Tamarindensoße, Zwiebel, Ananasstückchen (süß-saurer, scharf)

baked Tilapia (complete) with chili-garlic sauce, ginger, tamarind sauce, onions, pineapple pieces (sweet-sour, spicy)

H92 Plaa Pad Khiemao ^{2,4,d} **(sehr scharf) 1000 – 1300 gr.** **31.90€**

Gebackener Tilapia (ganz) gebraten mit Chili- Knoblauch Auberginen, Bambussprossen, Bohnen und Thai- Basilikum



Gebratener Reis / Fried Reis

Khao Pad²

gebratener Reis nach thailändischer Art mit Tomaten, Zwiebel, Lauch, Eiern, sowie verschiedenen thailändischen Spezialgewürze (mild)

fried rice of Thai style with tomatoes, onions, leek, eggs and various original Thai spices (mild)

B100 - Huhn / chicken (Khao Pad Gai) ^{1,2,4,a,c,f} **15.90 €**

B101 - Garnelen / prawns (Khao Pad Gung) ^{1,2,4,a,b,c,f} **16.90 €**

Gebratene Nudeln / Noodles

N102 Pad Szi-iew ^{1,2,4,a,c,f} **16.90 €**

gebackene Reismnudeln mit Hühnerfleisch, Broccoli, Eiern und dunkler Sojasoße (mild)

fried rice noodles with chicken ,broccoli, eggs and dark soy sauce

Pad Thai

gebackene Reismnudeln mit Tofu, Eiern, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen

fried rice noodles with Tofu, eggs, peanuts, onions and sojashoots,

N103 - Huhn / chicken ^{1,2,4,a,c,e,f,l} **16.90 €**

N104 - Garnelen / prawns ^{1,2,4,a,b,c,e,f,l} **17.90 €**



201 Laai - Kanok Dinner für 2 Personen

95.00 €

Vorspeisen

- **Tom Kha Gung** ^{1,2,4,b,d,f}
Kokosnusssuppe mit Garnelen (scharf) – coconut soup with prawns (spicy)
- **Laai Kanok Platte** ^{a,b,c,d,e,g,i,j,k,l,3}
verschiedene thailändische Snacks – various of Thai appetizer

Hauptspeisen

- **Gung Pad Prig Thai Oon** ^{4,f}
4 Riesengarnelen, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum(scharf)
King prawns, fried with coconutmilk, with green curry paste, fresh pepper, bambooshoots, mini eggplants and Thai basil (spicy)
- **Bedd Pad Khing** ^{1,2,4,a,f,n}
gebratene Entenbrustscheibchen mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch (pikant)
fried duck slices with ginger, morels, onions, mushrooms, paprika and leek (piquant)
Dessert -Orangeneis oder Gluay Buad Shii -orange ice cream or Gluay Buad Shii

Dessert

- **Gefüllte Eisfrucht oder Gluay Buad Shii / orange ice cream or Gluay Buad Shii**



202 Laai-Kanok Dinner für 4 Personen

190.00 €

Vorspeisen

- **Tom Kha Gung** ^{1,2,4,b,d,f}
Kokosnussuppe mit Garnelen (scharf) – coconut soup with prawns (spicy)
- **Laai Kanok Platte** ^{a,b,c,d,e,g,i,j,k,l,3}
verschiedene thailändische Snacks – various of Thai appetizer

Hauptspeisen

- **Gäng Ped Gai** ^{4,d}
Hühnerfleisch mit rotem Curry, Bambussprossen, Peperoni, Kokosmilch und thailändischem Basilikum (scharf)
chicken slices with red curry, bambooshoots, pepperoni, coconut cream and Thai basil (spicy)
- **Gäng Khiaw Waan Nüa** ^{4,d}
Rinderfleisch in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai Basilikum (scharf)
beef slices in green curry, coconut cream, bambooshoots, mini eggplants, green beans and Thai basil (spicy)
- **Gung Pad Prig Thai Oon** ^{4,f}
4 Riesengarnelen, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum(scharf)
King prawns, fried with coconutmilk, with green curry paste, fresh pepper, bambooshoots, mini eggplants and Thai basil (spicy)
- **Bedd Pad Khing** ^{1,2,4,a,f,n}
gebratene Entenbrustscheibchen mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch (pikant)
fried duck slices with ginger, morels, onions, mushrooms, paprika and leek (piquant)
Dessert -Orangeneis oder Gluay Buad Shii -orange ice cream or Gluay Buad Shii

Dessert

- gefüllte Eisfrucht oder Gluay Buad Shii / orange ice cream or Gluay Buad Shii



Alle unsere Hauptspeisen (außer die Nudelgerichte) beinhalten auch eine Portion Duftreis. Darüber hinaus können sie gerne auch extra Beilagen bestellen.

Beilagen (Extra)

Reis klein	4.00 €
Reis mittel	5.50 €
Reis groß	7.00 €
Klebereis	4.00 €
Reisnudeln klein	4.50 €
Reisnudeln mittel	5.50 €
Reisnudeln groß	7.00 €
extra Soße (Erdnuss oder süß – sauer)	2.00 €
extra Verpackung	0.80 €



Nachspeisen / Desserts

D1 Gluay Thood **8.90 €**

gebackene Bananen (oder Ananasscheiben) mit Honig und Vanilleeis

baked banana (or pineapple slices) with honey and vanilla ice cream

D2 Gluay Buad Shii **8.90 €**

Banane, gegart in Kokosmilch und Palmzucker

banana, cooked until well-done, in coconut milk and palm sugar

D3 Taro Buad Shii **9.90 €**

Taro, gegart in Kokosmilch und Palmzucker

Taro, made in coconut milk and palm sugar

D4 gefüllte Eisfrucht **8.50 €**

exotische, gefüllte Eisfrüchte in eigener Fruchtschale

exotic ice cream in its own fruit skin

- **Kokosnuss - coconut**
- **Orange - orange**
- **Mango – mango**
- **Ananas – pineapple**

D5 Khaw Niaw Mamuang **9.90 €**

Klebereis mit Mango und Kokosmilch

sticky rice with mango and coconutmilk



Alkoholfreie Getränke

Wasser Naturell/Classic	0.25 l	3.20 €
	0.5 l	4.50 €
	0.75 l	6.50 €
Coca Cola ^{1,7} / Cola light ^{1,6,7} / Fanta ^{1,8} / Spezi ^{1,7,8} / Sprite	0.2 l	3.50 €
	0.4 l	4.50 €
Bitter Lemon ⁹	0.2 l	3.50 €
	0.5 l	4.50 €
Säfte	0.2 l	3.50 €
	0.4 l	4.50 €
Saftschorle	0.2 l	3.20 €
	0.4 l	4.50 €
Apfel, Ananas, Orangensaft, Maracuja & Johannisbeere		
Lychee- und Mangosaft	0.2 l	3.90 €
	0.4 l	4.90 €

1=Farbstoff, 6=Süßstoff, 7=coffeinhaltig, 8=Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, 9=chininhaltig



Warme Getränke

Espresso	3.20 €
Doppelter Espresso	4.20 €
Kaffee	3.50 €
Milchkaffe	3.90 €
Cappuccino	3.90 €
Latte Macchiato	4.20 €
Espresso Macchiato	3.90 €
Teekanne 0.5 l	5.50 €
Jasmintee, Ingwertee und Grüntee	

Bier

Moninger Pils vom Fass	0.3 l	4.20 €
	0.5 l	5.50 €
Radler	0.3 l	4.20 €
	0.5 l	5.50 €
Bleifrei alkoholfrei, Flasche	0.33 l	4.20 €
Hefeweizen, Flasche	0.5 l	5.50 €
Alkoholfreies Hefeweizen,	0.5 l	5.50 €
Dunkles Hefeweizen	0.5 l	5.50 €
Kristallweizen	0.5 l	5.50 €
Singha/Chang Thai Bier	0.33 l	5.90 €



Ausschankweine jeweils 0.25 l

Rotweine

Dornfelder halb-trocken/trocken 5.90 €

Chianti 7.50 €

italienischer Flaschen Wein von der qualitäts Kellerei Predela aus der Toscana 2014er Jahrgang

Merlot 7.90 €

aus der Region Trentino/Italien. Ein trockener vollmundiger Wein aus dem traditions Weingut Mezzacorona das seit 1904 für seine Weinqualität berühmt ist. Aus dem 2014er Jahrgang mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Weißweine

Riesling trocken 5.90 €

Weißburgunder trocken 5.90 €

Pinot Grigio trocken 7.90 €

italienischer Weißwein aus Region Trentino, bekannt für seine guten Weißweine, vom Winzer CA`Eresto aus dem Jahrgang 2015/2016

Chardonnay 7.90 €

italienischer Weißwein aus der Region Trention kommt dieser trockene Weißwein vom Winzer CA`Eresto aus dem Jahrgang 2015/2016.

Rose

Coteaux d`Aix en Provence 7.90 €

typischer Rosewein aus der geschützten franz. Region um Marseille, die bekannt ist für ihren guten Roseweine. Sehr aromatischer, komplexer Wein mit einer Erdbeer- und roten Früchtenote.

Weinschorle 0.5 l 5.90 €



Flaschenweine jeweils 0,75 l

Rot

Chianti 0.75 l **20.90 €**

italienischer Flaschen Wein von der qualitäts Kellerei Predela aus der Toscana 2014 er Jahrgang

Merlot 0.75 l **20.90 €**

aus der Region Trentino/Italien. Ein trockener vollmundiger Wein aus dem traditions Weingut Mezzacorona das seit 1904 für seine Weinqualität berühmt ist. Aus dem 2014 er Jahrgang mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Dornfelder halbtrocken/trocken 1 l **23.90 €**

Weiß

Chardonnay 0.75 l **20.90 €**

italienischer Weißwein aus der Region Trention kommt dieser trockene Weißwein vom Winzer CA`Eresto aus dem Jahrgang 2015/2016.

Pinot Grigio trocken 0.75 l **20.90 €**

italienischer Weißwein aus Region Trentino, bekannt für seine guten Weißweine, vom Winzer CA`Eresto aus dem Jahrgang 2015/2016

Riesling trocken 1l **23.90 €**

Weißburgunder trocken 1l **23.90 €**



Spirituosen

Thai Whisky	0,4 cl	6.50 €
Jack Daniels	0,4 cl	6.50 €
Chivas Regal	0,4 cl	6.50 €
Pflaumenwein	0,2 cl	3.90 €
Martini Bianco	0,4 cl	4.90 €
Campari	0,4 cl	4,90 €
Ramazzotti	0,2 cl	3.90 €
Sambuca	0,2 cl	3.90 €
Fernet Branca	0,2 cl	3.90 €
Jägermeister	0,2 cl	3.90 €
Kirschwasser	0,2 cl	3.90 €
Williams	0,2 cl	3.90 €
Ouzo	0,2 cl	3.90 €
Grappa	0,2 cl	3.90 €
Sekt	0,2 l	6,90 €