DER THAI

Sehr geehrte Gäste, wir heißen Sie willkommen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Seit 2004 dürfen wir unsere Gäste mit thailändischen Spezialitäten verwöhnen. Unser Ziel ist es, sowohl das Ambiente als auch unsere Speisen auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche anzupassen.

Wer die Thai-Küche kennt, kommt bei uns auf seine Kosten. Mit einem kompetenten Küchenteam, bestehend aus erfahrenen Köchen, sind wir stets dabei unsere Qualität zu verbessern und Sie mit unseren Thai-Spezialitäten positiv zu überraschen.

Auf unserer Internetseite stellen wir Ihnen unsere Spezialitäten, sowie alle Neuheiten vor.

Sprechen Sie uns gerne auf Ihre Feierlichkeiten an, in unseren separaten Räumlichkeiten können wir gemeinsam mit Ihnen planen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit,

Ihr "Der Thai" Team

Unsere Gerichte werden OHNE GLUTAMAT zubereitet

We cook with fresh natural ingredients, without glutamate

SUPPEN | SOUPS

01 Giow Nam 4,20
Suppe mit Teigtaschen (gefüllt mit Hähnchen) und Gemüse
Soup with dumplings (filled with chicken) and vegetables

02 Gaeng Jud Wun Sen 4,20
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleischbällchen und Gemüse
Glass noodle soup with chicken meatballs and vegetables

03 Tom Kha Gai 4,50
Hühnersuppe mit Kokosmilch[2] und Gemüse
Chicken soup with coconut milk[2] and vegetables

61 Tom Kha Gung 4,90
Shrimps-Suppe mit Kokosmilch[2] und Gemüse
Shrimps soup with coconut milk[2] and vegetables

62 Tom Yam Gai 4,50
Suppe mit Hähnchenbruststreifen[2], Champignons, Tomaten und Tom-Yam-Gewürz
Soup with chicken breast strips, mushrooms, tomatoes and tom yam spice

63 Tom Yam Gung 4,90
Shrimps-Suppe mit Champignons, Tomaten und Tom-Yam-Gewürz
Shrimps soup with mushrooms, tomatoes and tom yam spice

VORSPEISEN | STARTERS

04 Poh Pia Frühlingsrolle 6 Stk 3,20
Mit süß-saurer Soße
6 vegetarian spring rolls with sweet and sour sauce

05 Giow Grob 6 Stk 3,20
Wan Tan mit süß-saurer Soße
6 Wan Tan served with sweet and sour sauce

06 Satay Gai 4 Stk 4,50
Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Soße
4 chicken skewers with peanut sauce

65 Ruam Mit 6,90
Gemischter Vorspeisenteller mit 3 Frühlingsrollen, 3 Wan Tan, 3 Hühnerfleischspießen, dazu Erdnuss-süß-saurer-Soße
Mixed starter with 3 spring rolls, 3 Wan Tan and 3 chicken skewers, served with peanut-sweet and sour sauce

SALATE | SALADS

08 **Yam Nua** 8,00
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Paprika, Sellerie und Zitronensaft
Beef salad with onions, cucumbers, tomatoes, peppers and lemon juice

09 **Yam Gai Grob** 8,00
Salat mit knusprigem Hühnerfleisch, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Paprika, Sellerie und Zitronensaft
Salad with crispy chicken, onions, cucumbers, tomatoes, peppers, celery and lemon juice

70 **Yam Wun Sen** 9,90
Glasnudelsalat mit gehacktem Hühnerfleisch und Shrimps, Erdnüssen, Chili und Zitronensaft
Glass noodle salad with minced chicken, prawns, peanuts, chili and lemon juice

71 **Lab Gai** 9,50
Salat mit gehacktem Hühnerfleisch und vielen frischen Kräutern
Salad with chopped chicken and lots of fresh herbs

72 **Lab Ped** 10,50
Salat mit gehacktem Entenfleisch und vielen frischen Kräutern
Salad with chopped duck and lots of fresh herbs

Reisgerichte

REISGERICHTE | RICE DISHES

10 **Khaou Phad Gai** 8,50
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse
Fried rice with chicken, egg and vegetables

11 **Khaou Phad Asia** 8,50
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und süß-saurer Soße
Fried rice with chicken, egg, vegetables, sweet and sour sauce

12 **Khaou Phad Sapa Ross** 8,70
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ananas, Erbsen, Ei und Gemüse „Thai Curry“[2]
Fried rice with chicken, pineapple, peas, egg and vegetables Thai curry[2]

75 **Khaou Phad „Der Thai“** 9,90
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Shrimps, gelber Currypaste, Ei und Gemüse
Fried rice with chicken and prawns "Der Thai" style, yellow curry paste, egg and vegetables

76 **Khaou Phad Gai Grob** 8,90
Gebratener Reis mit knusprigem Hühnerfleisch, Ei und Gemüse
Fried rice with crispy chicken, egg and vegetables

77 **Khaou Phad Ped Grob** 9,90
Gebratener Reis mit knusprigem Entenfleisch, Ei und Gemüse
Fried rice with crispy duck, egg and vegetables

78 **Khaou Phad Nua** 8,90
Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Gemüse
Fried rice with crispy beef, egg and vegetables

Nudelgerichte

NUDELGERICHTE | PASTA DISHES

13 **Phad Thai Gai** 8,50
Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Erdnüssen in süß-saurer Soße
Fried rice noodles with chicken, egg, vegetables and peanuts in sweet-sour sauce

14 **Ba Mi Phad Gai** 8,50
Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse, Sojasprossen und Champignons
Fried egg noodles with chicken, egg, vegetables, soybean sprouts and mushrooms

15 **Ba Mi Phad Ped** 9,90
Gebratene Eiernudeln mit knusprigem Entenfleisch, Ei, Gemüse, Sojasprossen und Champignons
Fried egg noodles with crispy duck, egg, vegetables, soybean sprouts and mushrooms

80 **Phad Sie lew Gai** 8,50
Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Champignons
Fried rice noodles with chicken, egg, vegetables and mushrooms

81 **Phad Thai Gung** 9,90
Gebratene Reisnudeln mit Shrimps, Ei, Gemüse und Erdnüssen in süß-saurer Soße
Fried rice noodles with prawns, egg, vegetables and peanuts in sweet and sour sauce

82 **Phad Wun Sen Gai** 9,00
Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Ei, Tomaten, Morcheln und Sojasprossen
Fried glass noodles with chicken, egg, tomatoes, morels and soybean sprouts

HÜHNERFLEISCHGERICHTE MIT REIS
CHICKEN DISHES WITH RICE

16 **Pa Naeng Gai** 9,50
Hühnerfleisch mit rotem „Thai Curry“, Paprika, Bohnen, Karotten und Erdnüssen in Kokosmilch[2]
Chicken with red Thai curry, peppers, beans, carrots and peanuts in coconut milk[2]

17 **Gaeng Gai** 9,50
Hühnerfleisch mit rotem „Thai Curry“, Bambussprossen, Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum, in Kokosmilch[2]
Chicken with red Thai curry, bamboo shoots, aubergines, peppers and Thai basil in coconut milk[2]

18 **Gaeng Kheuw Whan Gai** 9,50
Hühnerfleisch mit grünem „Thai Curry“, Bambussprossen, Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum in Kokosmilch[2]
Chicken with green Thai curry, bamboo shoots, aubergines, peppers and Thai basil in coconut milk[2]

19 **Gaeng Kua Gai** 9,50
Hühnerfleisch mit rotem „Thai Curry“, Paprika, Karotten, Erbsen, Lauch, Tomaten und tropischen Früchten in Kokosmilch[2]
Chicken with red Thai curry, peppers, carrots, peas, leek, tomatoes and tropical fruits in coconut milk[2]

Hühnerfleischgerichte

20 **Gai Phad Ruam Mit** 8,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse
Fried chicken with mixed vegetables

21 **Gai Gra Tiam Prik Thai** 8,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Erbsen, Paprika, Pfeffer und grünen Bohnen
Fried chicken with garlic, peas, peppers, pepper and green beans

22 **Gai Phad Nor Mai** 8,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Morcheln, Champignons, Erbsen, Karotten, Lauch, Bambussprossen und Paprika
Fried chicken with morels, mushrooms, peas, carrots, leek, bamboo shoots and peppers

23 **Gai Sam Ros** 🌶 9,50
Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas, Erbsen, Paprika, Karotten, Lauch und Zwiebeln in süßlich-pikanter Soße
Crispy chicken with pineapple, peas, peppers, carrots, leek and onions in spicy-sweet sauce

24 **Gai Preuw Whan** 9,50
Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas, Erbsen, Paprika, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Tomaten und Gurken in süß-saurer Soße
Crispy chicken with pineapple, peas, peppers, carrots, leek, onions, tomatoes and cucumbers in sweet and sour sauce

25 **Gai Phad Gra Prau** 🌶🌶🌶 8,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Chili, Zwiebeln, Paprika, Bohnen und Thai-Basilikum
Fried chicken with chili, onions, peppers, beans and Thai basil

26 **Gai Phad Prik** 🌶🌶 8,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Chili, Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Lauch, Champignons, Paprika und Frühlingszwiebeln
Fried chicken with chili, onions, peas, carrots, leek, mushrooms, peppers and spring onions

27 **Gai Phad Med Mamuang** 9,30
Gebratenes Hühnerfleisch mit Bohnen, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Lauch, Paprika und Cashew-Nüssen
Fried chicken with beans, mushrooms, carrots, onions, leek, peppers and cashew nuts

83 **Gai Phad Prik Prau** 🌶🌶 10,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Bohnen, Champignons, Chili, Karotten, Zwiebeln, Lauch, Paprika, Thai Basilikum, Chili Paste und Cashew-Nüssen
Fried chicken with beans, mushrooms, chili, carrots, onions, leek, peppers, Thai basil, chili paste and cashew nuts

84 **Gai Grob Sauce Satay** 10,50
Knuspriges Hühnerfleisch mit Gemüse und Erdnusssoße
Crispy chicken with vegetables and peanut sauce

85 **Gai Pad Khing** 🌶 8,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Champignons, Chili, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Karotten, Lauch, Paprika und Zwiebeln
Fried chicken with ginger, mushrooms, chili, peas, spring onions, carrots, leek, peppers and onions

86 **Gai Grob** 9,50
Knuspriges Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Soja-Soße mit einem süßlich-pikanten Dip
Crispy chicken with mixed vegetables in soy sauce with sweet-spicy dip

87 **Massaman Gai** 🌶 9,50
Hühnerfleisch mit „Massaman Curry“, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Erdnüssen in Kokosmilch[2]
Chicken with Massaman curry, potatoes, onions, carrots, peppers and peanuts in coconut milk[2]

88 **Pa Naeng Gai Grob** 🌶 10,50
Knuspriges Hühnerfleisch mit rotem „Thai Curry“, Paprika, Bohnen, Karotten und Erdnüssen in Kokosmilch[2]
Crispy chicken with red Thai curry, peppers, beans, carrots and peanuts in coconut milk[2]

ENTENGERICHTE MIT REIS
DUCK DISHES WITH RICE

28 **Ped Grob** 10,50
Knuspriges Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse, in Soja-Soße, mit einem süßlich-pikanten Dip
Crispy duck with mixed vegetables in soy sauce, with sweet-spicy dip

29 **Gaeng Kua Ped Grob** 🌶 10,80
Knuspriges Entenfleisch mit rotem „Thai Curry" und Paprika, Karotten, Erbsen, Lauch, Tomaten und tropischen Früchten in Kokosmilch[2]
Crispy duck with red Thai curry and peppers, carrots, peas, leek, tomatoes and tropical fruits in coconut milk[2]

30 **Gaeng Kheuw Whan Ped Grob** 🌶🌶 10,80
Knuspriges Entenfleisch mit grünem „Thai Curry", Bambussprossen, Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum in Kokosmilch[2]
Crispy duck with green Thai curry, bamboo shoots, aubergines, peppers and Thai basil in coconut milk[2]

31 **Pa Naeng Ped Grob** 🌶 10,80
Knuspriges Entenfleisch mit rotem „Thai Curry", Paprika, Bohnen, Karotten und Erdnüssen in Kokosmilch[2]
Crispy duck with red Thai curry, peppers, beans, carrots and peanuts in coconut milk[2]

32 **Preuw Whan Ped Grob** 10,80
Knuspriges Entenfleisch mit Ananas, Erbsen, Paprika, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Gurken in süß-saurer Soße
Crispy duck with pineapple, peas, peppers, carrots, leek, onions, tomatoes, cucumbers in sweet and sour sauce

33 **Ped Grob Phad Khing** 🌶🌶 10,50
Knuspriges Entenfleisch mit Ingwer, Chili, Erbsen, Champignons, Frühlingszwiebeln, Paprika und Zwiebeln
Crispy duck with ginger, chili, peas, mushrooms, spring onions, peppers and onions

34 **Ped Grob Phad Nor Mai** 10,50
Knuspriges Entenfleisch mit Morcheln, Champignons, Erbsen, Karotten, Lauch, Bambussprossen und Paprika
Crispy duck with morels, mushrooms, peas, carrots, leek, bamboo shoots and peppers

35 **Ped Grob Phad Gra Prau** 🌶🌶🌶 10,50
Knuspriges Entenfleisch mit Chili, Zwiebeln, Paprika, Bohnen und Thai-Basilikum
Crispy duck with chili, onions, peppers, beans and Thai basil

36 **Ped Grob Sauce Satay** 11,90
Knuspriges Entenfleisch mit Gemüse und Erdnusssoße
Crispy duck with vegetables and peanut sauce

RINDFLEISCHGERICHTE MIT REIS
BEEF DISHES WITH RICE

37 Pa Naeng Nua 9,90
Rindfleisch mit rotem „Thai Curry“, Paprika, Bohnen, Karotten und Erdnüssen in Kokosmilch[2]
Beef with red Thai curry, peppers, beans, carrots and peanuts in coconut milk[2]

38 Nua Phad Ruam Mit 9,30
Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse
Fried beef with mixed vegetables

39 Nua Phad Gra Prau 9,30
Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Zwiebeln, Paprika, Bohnen und Thai-Basilikum
Fried beef with chili, onions, peppers, beans and Thai basil

40 Nua Sam Sahai Spezial 11,90
Drei verschiedene Fleischsorten (Rind-, Hühner- und knuspriges Entenfleisch) mit verschiedenem Gemüse in Soja-Soße, mit süßlich-pikantem Dip
Three various types of meat (beef, chicken and crispy duck) with mixed vegetables in soy sauce and spicy-sweet sauce

90 Nua Phad Khing 9,30
Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Champignons, Chili, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Karotten, Lauch, Paprika und Zwiebeln
Fried beef with ginger, mushrooms, chili, peas, spring onions, carrots, leek, peppers and onions

91 Massaman Nua 9,90
Rindfleisch mit „Massaman Curry“, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Erdnüssen in Kokosmilch[2]
Beef with „Massaman curry“, potatoes, onions, carrots, peppers and peanuts in coconut milk[2]

92 Nua Gra Tiam Prik Thai 9,30
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Erbsen, Paprika, Pfeffer und grünen Bohnen
Fried beef with garlic, peas, peppers, pepper and green beans

93 Nua Phad Prik Prau 10,50
Gebratenes Rindfleisch mit Bohnen, Champignons, Chili, Karotten, Zwiebeln, Lauch, Paprika, Thai Basilikum, Chili Paste und Cashew-Nüssen
Fried beef with beans, mushrooms, chili, carrots, onions, leek, peppers, Thai basil, chili paste and cashew nuts

VEGETARISCHE GERICHTE
VEGETARIAN DISHES

41 Phad Thai 7,80
Gebratene Reisnudeln mit verschiedenem Gemüse, Ei und Erdnüssen in süß-saurer Soße
Fried rice noodles with mixed vegetables, egg and peanuts, in sweet and sour sauce

42 Khaou Phad Pak 7,50
Gebratener Reis mit Ei und verschiedenem Gemüse
Fried rice with egg and mixed vegetables

43 Ba Mi Phad Pak 7,50
Gebratene Eiernudeln mit Ei und verschiedenem Gemüse
Fried egg noodles with egg and mixed vegetables

44 Gaeng Prik Sana 8,30
Verschiedenes Gemüse mit rotem „Thai Curry“, Thai-Basilikum und Sojasprossen in Kokosmilch[2], dazu Reis
Mixed vegetables with red Thai curry, Thai basil and soybean sprouts in coconut milk[2], with rice

45 Phad Thua Ngorg 8,00
Verschiedenes Gemüse mit Sojasprossen und Tofu, dazu Reis
Mixed vegetables with soybean sprouts and tofu, with rice

46 Phad Pak Wun Sen 8,00
Gebratene Glasnudeln mit Ei, Morcheln und Gemüse
Fried glass noodles with egg, morels and vegetables

95 Gaeng Pak Tofu 8,90
Verschiedenes Gemüse mit grünem „Thai Curry“, Thai-Basilikum, Sojasprossen und Tofu, in Kokosmilch[2], dazu Reis
Mixed vegetables with green Thai curry, Thai basil, soybean sprouts and tofu in coconut milk[2], served with rice

SHRIMPSGERICHTE | SHRIMPS DISHES

47 **Ba Mi Phad Gung** 9,90
Gebratene Eiernudeln mit Shrimps, Gemüse, Ei, Champignons und Sojasprossen
Fried egg noodles with prawns, vegetables, egg, mushrooms and soybean sprouts

48 **Khaou Phad Gung** 9,90
Gebratener Reis mit Shrimps, Ei und Gemüse
Fried rice with prawns, egg and vegetables

49 **Gung Phad Gra Prau** 🌶🌶🌶 9,90
Gebratene Shrimps mit Chili, Zwiebeln, Paprika, Bohnen und Thai-Basilikum, dazu Reis
Fried prawns with chili, onions, peppers, beans and Thai basil, served with rice

50 **Gung Phad Ruam Mit** 9,90
Gebratene Shrimps mit verschiedenem Gemüse, dazu Reis
Fried prawns with mixed vegetables, served with rice

51 **Pa Naeng Gung** 🌶 10,90
Shrimps mit rotem „Thai Curry", Paprika, Bohnen, Karotten und Erdnüssen in Kokosmilch[2], dazu Reis
Shrimps with red Thai curry, peppers, beans, carrots and peanuts in coconut milk[2], served with rice

52 **Gung Phad Khing** 🌶 9,90
Gebratene Shrimps mit Ingwer, Champignons, Chili, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Karotten, Lauch, Paprika und Zwiebeln, dazu Reis
Fried Shrimps with ginger, mushrooms, chili, peas, spring onions, carrots, leek, peppers and onions, served with rice

53 **Gung Phad Prik Prau** 🌶🌶 10,90
Gebratene Shrimps mit Bohnen, Champignons, Chili, Karotten, Zwiebeln, Lauch, Paprika, Thai Basilikum, Chili Paste und Cashew-Nüssen, dazu Reis
Fried prawns with beans, mushrooms, chili, carrots, onions, leek, peppers, Thai basil, chili paste and cashew nuts, served with rice

DESSERT

99 **Gluay Thord** 5,90
Gebackene Banane mit Sesam und Honig, serviert mit Eis
Baked Banana with sesame and honey, served with ice cream

🌶 leicht scharf
slightly spicy

🌶🌶 scharf
spicy

🌶🌶🌶 sehr scharf
very spicy

Vegetarisch
vegetarian

EXTRAS

Portion Reis Extra portion of rice	1,80
Portion Nudeln mit Ei Extra portion noodles with egg	4,00
Tofu	1,50
Erdnuss-Soße Peanut sauce	1,50
Cashewnüsse Cashew nuts	1,50
Krabbenchips Prawn crackers	2,00

Spezialitäten

101 Guey Tiauw Nua 8,90
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse
Rice noodle soup with beef and vegetables

102 Guey Tiauw Nahm Ped 9,90
Eiernudelsuppe mit knusprigem Entenfleisch
Egg noodle soup with crispy duck

103 Som Tam Thai 🌶🌶 10,90
Papayasalat, Shrimps, frische grüne Papayastreifen, Karotten, Cocktailtomaten, Chili, Knoblauch und Zitronensaft
Papaya salad, prawns, fresh green papaya strips, carrots, cocktail tomatoes, chili, garlic and lemon juice

104 Phad Thai Spezial 11,50
Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Shrimps, Tofu, Ei, Gemüse und Erdnüssen in Tamarindensoße
Fried rice noodles with chicken, prawns, tofu, egg, vegetables and peanuts in tamarind sauce

105 Kau Soy Gai 12,00
Gekochte Nudeln mit knuspriger Hühnerbrust, Sellerie, Karotten und Chinakohl in gelbem Sahne-Curry
Boiled noodles with crispy chicken breast, celery, carrots and Chinese cabbage in yellow cream curry

106 Nua Phad Grau Pau Spezial 🌶🌶🌶 11,50
Gehacktes Rindfleisch mit Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Bambussprossen, Thai-Basilikum, Spiegelei und Reis
Minced beef, beans, peppers, onions, bamboo sprouts, Thai basil, fried egg and rice

107 Gai Phad Grau Pau Spezial 🌶🌶🌶 10,50
Gehacktes Hühnerfleisch, Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Bambussprossen, Thai-Basilikum, Spiegelei und Reis
Minced chicken, beans, peppers, onions, bamboo sprouts, Thai basil, fried egg and rice

108 Nueah Phad Med Mamuang 🌶🌶 11,50
Rindfleisch in Tamarinden-Chili-Soße mit Cashewnüssen und knusprigem Thai-Basilikum, ohne Gemüse
Beef in tamarind chili sauce with cashew nuts and crispy Thai-Basil, without vegetables

109 Ped Phad Med Mamuang 🌶🌶 12,90
Knusprige Entenfleisch in Tamarinden-Chili-Soße mit Cashewnüssen und knusprigem Thai-Basilikum, ohne Gemüse
Crispy duck in tamarind chili sauce with cashew nuts and crispy Thai basil, without vegetables

GETRÄNKE | DRINKS

Coca-Cola[1,2] / Coca-Cola light[1,2,8,11]	0,33 l	2,50
Coca-Cola Zero[1,2,8] / Fanta[2]	0,33 l	2,50
Sprite / Mezzo-Mix[1,2]	0,33 l	2,50
Apfelschorle Apple spritzer	0,33 l	2,70
Rhönsprudel Still / Sprudel Still or sparkling water	0,25 l 0,75 l	2,00 4,80
Trade Islands Iced Tea	0,33 l	2,80
Bionade Holunder / Kräuter / Ingwer-Orange / Litschi Elderberry / Herbs / Ingwer-Orange / Lychee	0,33 l	2,70
Hausgemachter Eistee Homemade Iced Tea	0,4 l	3,30
Hausgemachte Limonade Homemade Lemonade	0,4 l	3,30

SÄFTE | JUICES

Mango-Nektar Mango nectar	0,25 l	2,30
Litschi-Nektar Lychee nectar	0,25 l	2,30

HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

Kaffee Coffee	2,00
Espresso	1,80
Cappuccino	2,20
Milchkaffee Coffee with milk	2,50
Latte macchiato	2,50

TEESORTEN | TEA

Assamtee Assam Tea	2,50
Darjeelingtee (Bio & Fairtrade) Darjeeling Tea	2,50
Jasmintee (Bio) Jasmine Tea	2,50
Grüntee Green Tea	2,50
Pfefferminztee Peppermint Tea	2,50
Kamillenblütentee Chamomile Flower Tea	2,50
Kräutergartentee Herbal Garden Tea	2,50
Detox Broken Tee Detox Broken Tea	2,50
Sonne Asiens Blatt Asian Sun Tea	2,50

BIERE | BEER

Beck's Pils	0,33 l	2,70
Beck's Alkoholfrei Non-alcoholic	0,33 l	2,70
Warsteiner	0,33 l	2,60
Radler Shandy	0,33 l	2,50
Singha Bier Thai draught beer	0,33 l	3,30
Weltenburger Kloster Hefe-Weißbier Hell Aus der ältesten Klosterbrauerei der Welt. Aromatisch herzhaft, kräftig, angenehm frisch und fein abgerundet im Geschmack.	0,5 l	3,80
Franziskaner Hefe-Weissbier Naturtrüb Wheat beer naturally cloudy	0,5 l	3,60
Franziskaner Alkoholfrei Non-alcoholic	0,5 l	3,60

WEISSWEINE | WHITE WINE

Weißburgunder[5]	0,2 l	4,50
halbtrocken semidry / Rheinhessen Frisch mit eleganten Fruchtnoten! Sein Duft erinnert an Stachelbeere und Quitte	0,75 l	15,70
Riesling	0,2 l	4,70
trocken dry / Rheinhessen Riesling, die Königin der Reben! Fruchtig und füllig! Feine Rieslingaromen erinnern an Pfirsich und Aprikose!	0,75 l	16,50
Grauer Burgunder (Pinot Grigio)[5]	0,2 l	4,70
trocken dry / Rheinhessen Vollmundig und elegant! Der Kräftige mit vollem Muskatbukett und feiner Apfel- und Birnen-Note!	0,75 l	16,50

ROTWEINE | RED WINE

Cabernet Dorsa Spätlese[5]	0,2 l	4,50
trocken dry / Rheinhessen Würzig, feines Aroma nach (grünem) Paprika und Pfeffer, umspielt mit einer feinen Sauerkirschnote	0,75 l	15,70
Cabernet Sauvignon[5]	0,2 l	4,70
trocken dry / Rheinhessen Edel, kräftig und würzig	0,75 l	16,50

Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden. **Zusatzstoffe:** [1]koffeinhaltig, [2]mit Farbstoff(en), [3]chininhaltig, [4]mit Taurin, [5]geschwefelt (enthält Sulfite), [6]mit Schwärzungsmittel, [7]mit Phosphat, [8]mit Süßungsmittel, [9]mit Antioxidationsmittel, [10]mit Konservierungsstoff(en), [11]enthält eine Phenylalaninquelle, [12]mit Geschmacksverstärker(n), [13]gewachst, [14]erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Note Allergens: An exact declaration is displayed in our restaurant, please ask our service staff. Please note that normal kitchen operations may involve some shared cooking and preparation areas and utensils, and the possibility exists that your food items may come in contact with other food products, including other allergens. **Additives:** [1]containing caffeine, [2]with colorant(s), [3]containing quinine, [4]with taurin, [5]sulphurised (contains sulphites), [6]blackened, [7]with phosphate, [8]with sweetener, [9]with antioxidant, [10]with preservative(s), [11]contains a phenylalanine source, [12]with flavour enhancer(s), [13]waxed, [14]enhanced level of caffeine (32 mg/100 ml)

© 11/2019 designed by Finestyle | Tel. 06150-544630 | www.finestyle.eu

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. | All prices are in Euro, including legal V.A.T. and service.

COCKTAILS

Mojito Limette, Minzblätter, Havana Rum	6,90	Blue Hawaii Blue Curaçao[2], Rum, Kokoscreme, Ananassaft	6,90
Kava Bowl Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine[2], Mandelsirup, Rum	6,90	Margherita Tequila, Triple Sec, Zitronensaft	6,90
Caipirinha Brauner Zucker, Limette, Cachaça	6,90	Mai Tai Zitronensaft, Mandelsirup, Havana Rum, brauner Rum	6,90
Pinky Gonzales Zitronensaft, Red Orange, Mandelsirup, Tequila	6,90	Piña Colada Rum, Ananassaft, Sahne, Kokoscreme	6,90
Planter's Punch Orangensaft, Zitronensaft, Rum, Mandelsirup	6,90	Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine[2]	6,90
Green Jungle Tequila, Blue Curaçao[2], Maracujanektar, Kokoscreme, Zitronensaft	6,90	Swimming Pool Vodka, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne	6,90