

Sawadee, herzlich Willkommen,

zu einer kulinarischen Reise durch Thailand.

Essen und Trinken ist in Thailand Ausdruck von Geselligkeit.

Die thailändische Küche hat den berechtigten Ruf,
eine der besten Küchen der Welt zu sein.

Sie besitzt einen einzigartigen, unverwechselbaren Charakter.

In thailändischer Gastfreundschaft und familiärer
Atmosphäre wünschen wir Ihnen

einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Saipheth und Uwe Bayer



Die Bezeichnungen der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Vorspeisen

- 1 Poh Pia Thod ^(A1)
Gemüse – Frühlingsrollen, süß-saure Soße4,40 €
- 2 Pag Shub Paeng Thod ^(A1)
Gemüse im Bierteig4,40 €
- 3 Sathé Gai ^(4, E)
Marinierte Hähnchenspieße, Erdnuss- Soße5,30 €
- 4 Gung Schub Paeng Thod ^(A1 ,B)
Garnelen im Bierteig5,90 €
- 5 Thod Man Gung ^(B, C)
Aus rotem Curry und Garnelen zubereitete Frikadellen.....5,90 €
- 6 Gemischter Vorspeisenteller, für zwei Personen ^(4, A1, B, C, E)
Je 2 Frühlingsrollen, Hähnchenspieße, Tung Tong, Frikadellen, Gemüse im Bierteig. 8,50 €
- 7 Gemischter Vorspeisenteller, für eine Person ^(4, A1, B, C, E)
Je eine Frühlingsrolle, Hähnchenspieß, Tung Tong, Frikadelle, Gemüse im Bierteig 4,70 €
- 8 Tung Tong ^(A1, B)
Gefüllte Blätterteigtaschen mit gehacktem Hähnchenbrustfilet
und gehackten Garnelen.....5,90 €

Suppen

- 10 Gaeng Jued Wunsen Tauhu ^(F)
Glasnudelsuppe mit Tofu, vegetarisch.....4,00 €
- 11 Tom Kha Pag ⁽⁴⁾
Gemüsesuppe mit Kokosmilch, vegetarisch..... 4,10 €
- 12 Tom Kha Gai ⁽⁴⁾
Hähnchensuppe mit Kokosmilch.....4,80 €
- 13 Gaeng Jued Wunsen Muh Sab ^(F)
Glasnudelsuppe mit gehacktem Schweinefilet4,60 €
- 14 Tom Yam Gung ^(2, 4, B, F)
Garnelensuppe mit Zitronengras (leicht scharf).....5,60 €
- 15 Tom Kha Talee ^(4, B, N)
Suppe mit Meeresfrüchten und Kokosmilch5,90 €
- 16 Kau Tom Gai ^(C)
Original thailändische Reissuppe mit Ei und Hähnchenbrustfilet.....5,20 €
- 17 Kau Tom Gung ^(B, C)
Original Thailändische Reissuppe mit Ei und Garnelen.....5,60 €
- 18 Tom Yam Tauhu ^(2, 4, F)
Zitronengrassuppe mit Tofu (leicht scharf).....4,90 €

Thailändische Salate (Kalte Speisen!)

- | | | |
|----|---|---------|
| 20 | Som Tam ^(B)
Papaya-Salat mit Garnelen, Limettensaft und Chilis (scharf)..... | 9,60 € |
| 21 | Lab Gai ^(B)
Hähnchenfleischsalat mit frischen thailändischen Kräutern (scharf)..... | 9,30 € |
| 22 | Yam Nua ^(B, I)
Rindfleischsalat mit frischen thailändischen Kräutern (scharf)..... | 9,90 € |
| 23 | Lab Ped ^(B)
Entensalat, würzig zubereitet (scharf)..... | 11,50 € |
| 24 | Yam Wun Sen ^(I, N)
Glasnudeln mit Meeresfrüchten und gehacktem Hähnchenbrustfilet (scharf)..... | 11,70 € |
| 25 | Yam Thale ^(I, N)
Meeresfrüchtesalat nach original thailändischer Art (scharf)..... | 11,70 € |

Tellergerichte mit Reis

- | | | |
|------|---|---------|
| 30 | Kauw Phad ^(C, F)
Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und einer Fleischsorte Ihrer Wahl
(Hähnchenbrustfilet, oder Rindfleisch) | 9,30 € |
| 31 | Kauw Phad Prig Gaeng ^(B, F)
Gebratener Reis mit rotem Curry und einer Fleischsorte Ihrer Wahl
(Hähnchenbrustfilet, oder Rindfleisch) | 9,60 € |
| 32 | Kauw Phad Prig Gaeng Sai Gung ^(B, F)
Gebratener Reis mit rotem Curry und Garnelen | 12,70 € |
| 1132 | Kauw Phad Gung ^(B, C, F)
Gebratener Reis mit Ei, Garnelen und Gemüse | 11,90 € |

Tellergerichte mit Nudeln

- 33 Guai-tiau Phad Siiew ^(C, F, N)
Nudelpfanne mit Ei, Gemüse und einer Fleischsorte Ihrer Wahl
(Hähnchenbrustfilet, oder Rindfleisch)11,20 €
- 34 Phad Thai Gung ^(B, C, F)
Gebratene Nudeln mit Garnelen, Tofu, Ei und Gemüse13,20 €
- 35 Phad Thai Ped ^(B, C)
Gebratene Nudeln mit Entenbrustfilet, Tofu, Ei und Gemüse13,60 €
- 36 Guai-tiau Phad Kie-Mau ^(B, D)
Gebratene Nudeln mit Meeresfrüchten (scharf).....13,60 €
- 37 Guai-tiau Namm
Nudelsuppe mit Rindfleisch, oder Hähnchenbrustfilet
mit Fadennudeln, breiten oder schmalen Nudeln.....8,60 €
- 1133 Phad Wunsen Gung ^(B, F, H4)
Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, Gemüse und Cashewnüssen.....13,20 €
- 1134 Phad Thai Gai ^(C, D, F)
Gebratene Nudeln mit Hähnchenbrustfilet, Tofu, Ei und Gemüse.....12,70 €

Gerichte mit Rindfleisch

- 50 Nua Phad Pag Ruam ^(2, F, N)
Rindfleisch mit knackigem Gemüse13,90 €
- 51 Nua Phad Grapau ^(2, D, F)
Rindfleisch mit Thai-Basilikum und Chilischoten14,20 €
- 52 Panaeng Nua ^(B, E)
Rindfleisch mit roter Curry-Kokosmilch-Soße und gehackten Erdnüssen (leicht
scharf).....14,20 €
- 53 Nua Phad King ^(2, F, I, N)
Rindfleisch mit Gemüse und Ingwer14,20 €
- 54 Gaeng Kiew Whan Nua ^(B, D)
Rindfleisch in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen,
Thai-Auberginen und Thai –Basilikum (scharf).....14,20 €
- 55 Nua Phad Prig Gaeng ^(B, D)
Rindfleisch mit rotem Curry, Auberginen und jungen Bambussprossen14,20 €
- 56 Masaman Nua ^(B, E)
Rindfleisch in Masamancurry mit Kartoffeln,
Erdnusssoße.....14,20 €

Gerichte mit Hähnchenbrustfilet

- 60 Gai Phad Pag Ruam ^(2, F, N)
Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse12,90 €
- 61 Gai Phad Pried Whan
Hähnchenbrustfilet süß-sauer mit Tomaten, Ananas, Paprika und Zwiebeln..... ..12,90 €
- 62 Gaeng Kua Gai Sapparod ^(B, D)
Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Litschy in roter Curry-Kokosmilch-Soße.....13,20 €
- 63 Gai Thod Gratian Prig Thai ^(2, N)
Hähnchenbrustfilet mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer12,90 €
- 64 Gai Phad Grapau ^(2, D, F)
Hähnchenbrustfilet mit Thai-Basilikum und Chilischoten (scharf).....12,90 €
- 65 Gai Phad Mamuang Himmapan ^(2, B, F, H4, N)
Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen (leicht scharf).....13,20 €
- 66 Gai Phad King ^(2, F, I, N)
Hähnchenbrustfilet mit Ingwer12,90 €
- 67 Gaeng Kiew Whan Gai ^(B, D)
Hähnchenbrustfilet in grüner Curry-Kokosmilch-Soße
mit Bambussprossen, Thai-Auberginen und Thai Basilikum (scharf)..... .13,20 €
- 68 Gai Phad Prig Gaeng ^(B, D)
Hähnchenbrustfilet mit rotem Curry, Auberginen und
jungen Bambussprossen (scharf).....13,20 €
- 69 Panaeng Gai ^(B, D, E)
Hähnchenbrustfilet mit roter Curry-Kokosmilch-Soße, jungen Bambussprossen
und gehackten Erdnüssen (leicht scharf).....13,20 €
- 169 Garri Gai ^(B)
Hähnchenbrustfilet in gelber Curry-Kokosmilch-Soße mit Kartoffeln
und Zwiebeln13,20 €
- 269 Masaman Gai ^(B, E)
Hähnchenbrustfilet in Masamancurry mit Kartoffeln, Zwiebeln und
Erdnüssen.....13,20 €

Gerichte mit Ente

- 70 Ped Gorb Pag Ruam ^(2, F, N)
Knuspriges Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse15,90 €
- 71 Ped Phad Prieu Whan
Knuspriges Entenbrustfilet süß-sauer mit Tomaten, Ananas, Paprika und
Zwiebeln.....16,00 €
- 72 Ped Phad Sapparod ^(2, F, N)
Knuspriges Entenbrustfilet mit Ananas und Gemüse 16,00 €
- 73 Ped Phad King ^(2, F, I, N)
Knuspriges Entenbrustfilet mit Ingwer16,00 €
- 74 Ped Phad Grapau ^(2, D, F)
Knuspriges Entenbrustfilet mit Thai-Basilikum und Chilischoten (scharf).....16,00 €
- 75 Gaeng Kiew Whan Ped ^(B, D)
Knuspriges Entenbrustfilet mit grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Auberginen,
Bohnen und Bambussprossen (scharf).....16,30 €
- 76 Gaeng Phed Ped Yang ^(B, D)
Knuspriges Entenbrustfilet mit fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße16,30 €
- 421 Ente „Thai Tawan“ ⁽⁴⁾
Knuspriges Entenbrustfilet mit hausgemachter Orangensoße
mit Reismudeln und Gemüse.....16,90 €

Gerichte mit Sepia / Tintenfisch

- 80 Plah Mueg Phad Phrik ^(2, N)
Sepia in roter Curry-Kokosmilch-Soße, Auberginen
und Bambussprossen, (scharf)14,50 €
- 81 Plah Mueg Phad Grapau ^(2, D, F, N)
Sepia mit Chilis, Basilikum und Zwiebeln, (scharf)14,50 €
- 82 Plah Mueg Kratiem Phrik Thai ^(2, N)
Sepia mit Knoblauch, Pfeffer14,50 €
- 83 Plah Mueg Yung ^(B, N)
Gegrillter Tintenfisch mit knackigem Gemüse und gebratenem Curryreis.....14,90 €
- 84 Plah Mueg Chu Chi ^(B, D, E, N)
Sepia in roter Curry-Kokosmilch-Soße14,50 €
- 85 Gaeng Kiew Whan Plah Mueg ^(B, D, N)
Sepia in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Auberginen, Bohnen
und Bambussprossen (scharf)14,50 €

Gerichte mit Seefisch

- 90 **Gaeng Garri Plah** ^(B, D, J)
 Hoki-Filet mit Kartoffeln in gelber Curry-Kokosmilch-Soße Kartoffeln
 und Zwiebeln14,60 €
- 91 **Plah Priew Whan** ^(D)
 Lachsfilet süß-sauer mit Tomaten, Ananas, Paprika und Zwiebeln.....14,90 €
- 92 **Plah Chu Chi** ^(B, D)
 Lachsfilet in roter Curry-Kokosmilch-Soße14,90 €
- 93 **Plah Nueng Manau** ^(D, F)
 Baramundifilet mit einer speziellen Zitronen-Chili-Knoblauchsoße, (scharf).....14,90 €
- 94 **Plah Sam-Rod** ^(1, D)
 Gebratener ganzer roter Tilapia in drei Geschmacksrichtungen (leicht scharf) 16,90 €
- 95 **Saipheth Teller** ^(D)
 Gebratenes Hoki-Filet mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Knoblauch
 und Gewürzen (scharf).....15,50 €
- 96 **Plah Rad Phrik Gaeng** ^(D)
 Ganzer roter Tilapia mit roter Chilipaste und Zitronenblättern (scharf).....16,90 €
- 97 **Plah Salmon** ^(B, D, J)
 Lachsfilet mit frischem knackigem Gemüse und gebratenem Curry-Reis
 in roter Curry-Kokosmilch-Soße.....16,90 €
- 98 **Plah Phad King** ^(D, I)
 Baramundifilet mit Zwiebeln, Sellerie und Ingwer.....15,90 €
- 99 **Plah Sam Kazad** ^(B, D, J)
 Drei Königsteller: drei Riesengarnelen, Lachsfilet und Baramundifilet
 mit Duft Reis, Gemüsebeet und gelber Curry-Soße.....21,90 €



Gerichte mit Garnelen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 100 | Gung Phad Pag Ruam ^(2, B, F, N)
Garnelen mit knackigem Gemüse | 15,30 € |
| 101 | Gung Phad Prieu Whan ^(B)
Gebratene Garnelen mit Ananas Tomaten, Paprika und Zwiebeln süß-sauer..... | 15,30 € |
| 102 | Panaeng Gung ^(B, D, E)
Garnelen mit rotem Curry, Gemüse, jungen Bambussprossen
und gehackten Erdnüssen..... | 15,60 € |
| 103 | Gung Shu Shi ^(B, D)
Garnelen in roter Curry-Kokosmilch-Soße | 15,60 € |
| 104 | Gaeng Kua Sapparod Sai Gung ^(B, D)
Garnelen mit Ananas in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße | 15,60 € |
| 105 | Phad Grapau Gung ^(2, B, D, F)
Gebratene Garnelen mit Chili und Basilikum, (scharf) | 15,60 € |
| 106 | Gung Ob Wunn Sen ^(B, F, I)
Gedämpfte Glasnudeln mit Garnelen | 15,60 € |
| 107 | Talee Ruam Phad King ^(2, B, F, I, N)
Meeresfrüchte mit Ingwer, (scharf) | 16,50 € |
| 108 | Talee Ruam ^(B, D, N)
Meeresfrüchte (Riesengarnelen, Tintenfisch, Muscheln und Seefisch)
in Chilli-Knoblauch-Soße (scharf)..... | 20,90 € |

Vegetarische Gerichte

- 110 Ped Mangsawirat Pad Pag Ruam ^(2, A1, F, N)
Vegetarische Ente mit knackigem Gemüse11,90 €
- 111 Ped Mangsawirat Pad King ^(2, A1, F, N, I)
Vegetarische Ente mit Ingwer11,90 €
- 112 Gaeng Kua Sapparod Ped Mangsawirat ^(A1, B, D, F)
Vegetarische Ente mit Ananas und Litschi in einer roten
Curry-Kokosmilch-Soße12,50 €
- 113 Gaeng Kiew Whan Ped Mangsawirat ^(A1, B, D, F)
Vegetarische Ente in grüner Curry-Kokosmilch-Soße,
Bambussprossen, Auberginen und Thai-Basilikum (scharf).....12,50 €
- 1113 Ped Mangsawirat Pried Whan
Vegetarische Ente süß-sauer, mit Tomaten, Ananas, Paprika und Zwiebeln.....12,50€
- 1114 Ped Mangsawirat Sai Sot Mamuang
Vegetarische Ente mit hausgemachter Mango-Soße mit Ananas, Lychees.....12,50 €
- 114 Tauhu Pad Pag Ruam ^(2, F, N)
Gebratener Tofu mit knackigem Gemüse11,50 €
- 115 Gaeng Garri Tauhu ^(B, F, J)
Tofu natur mit Kartoffeln in gelber Curry-Kokosmilch-Soße12,20 €
- 116 Tauhu Phad Mamuang Himmapan ^(2, B, F, H4, N)
Tofu natur mit knackigem Gemüse und Cashewnüssen (leicht scharf).....12,20 €
- 1116 Tauhu Pried Whan
Tofu süß-sauer, mit Tomaten, Ananas, Paprika und Zwiebeln.....12,20 €
- 1117 Tauhu Sai Sot Mamuang
Tofu mit hausgemachter Mango-Soße mit Ananas, Lychees..... 12,20 €
- 117 Phad Pag Ruam ^(2, F, N)
Gemüsepfanne mit Sojasoße.....7,90 €
- 118 Geang Pag Ruam ^(B, D, J)
Gemüsepfanne mit Curry-Kokosmilchsoße in gelb, rot oder grün.....8,90 €
- 119 Phad Mii ^(C, F, N)
Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse7,90 €
- 1119 Kauw Pad ^(C, F, N)
Gebratener Reis mit Ei und Gemüse7,90 €

Unsere deutschen Gerichte

120	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Salat und Pommes Frites ^(G)	18,90 €
1122	Rumpsteak mit Kräuterbutter knackigem Gemüse und gebratenem Curry-Reis ^(G)	20,90 €
1123	Thai Tawans Lao-Steak (Rumpsteak Thailändischer Art) mit Kartoffelstücken und Zwiebeln.....	18,90 €
121	Zwei panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat ^(A1, 1,3)	11,90 €
124	Gemischter Salat ^(1, 3)	3,90 €

Für unsere kleinen Gäste / Seniorenteller

122	Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup ⁽⁸⁾	5,70 €
123	Pommes Frites mit Ketchup ⁽⁸⁾	2,90 €
127	Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup ⁽⁸⁾	7,70 €
128	Kauw Phad ^(C, F) Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet.....	5,90 €
129	Guai-tian Phad Siiew ^(D) Gebratene Nudeln mit Hähnchenbrustfilet	6,50 €
1124	Duft Reis mit drei Hähnchenspießen ⁽⁴⁾	5,90 €
1125	Gai Phad Pag Ruam ^(2, F, N) Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse	5,90 €

Gerne bereiten wir Ihnen jedes unserer Gerichte ohne Fleisch zu.
Sie bekommen auch jedes Gericht mit Tofu anstatt Fleisch serviert.

Bitte sprechen Sie uns an.

Auf Wunsch erstellen wir mit Ihnen eine persönlich abgestimmte Menüfolge, für z.B.

- Familienfeiern
- Vereinsfest
- Saisonale Feste (Ostern, Kommunion, Konfirmation, Hochzeiten...etc.)
- Weihnachtsmenü
- Silvester Menü

Für Ihre Feiern haben wir auch ein Catering, damit Ihr Fest zuhause ein voller Erfolg wird.

Alle Speisen sind auch zum Mitnehmen.

Dessert *

130	Eis-Kaffee ^(G)	4,20 €
131	Gemischtes Eis ^(G)	
	Je eine Kugel Vanille-Eis, Schoko-Eis, Erdbeer-Eis mit Sahne	4,20 €
132	Sekt-Sorbet	
	Zitronensorbet mit Sekt	4,80 €
133	Eis & heiße Himbeeren ^(G)	
	Vanille-Eis mit heißen Himbeeren mit Sahne	5,30 €
134	Gebackene Banane mit Honig und Eis ^(A1, G, K)	5,30 €
135	Kokosnuss	
	Kokos-Fruchteis in echter Kokosnuss-Schale	5,00 €
136	Gefüllte Zitrone	
	Zitronen-Fruchteis in echter Zitronen-Schale	5,00 €
137	Gefüllte Mango	
	Mango-Fruchteis in echter Mango-Schale	5,00 €
138	Sticky Rice mit Mango	
	Süßer Klebreis mit Mango, Kokosmilch und Sesam	6,50 €
139	Dessert Saiphet ^(G)	
	Eine Kugel Vanille-Eis mit Früchten (Ananas, Mango, Papaya)	7,20 €
1041	Gebackene Ananas mit Honig und Eis ^(A1, G, K)	5,20 €
1042	Eis mit Eierlikör ^(G)	
	Drei Kugeln Vanille Eis mit Eierlikör und Sahne	5,30 €
1040	Sorbet Teller	
	Cassis-, Mango- und Passionsfrucht Sorbet mit frischem Obst	7,50 €
1043	Thailändischer Kokosmilchpudding à la Saiphet	
	Kokosmilch mit Pandan und Obstdekoration	5,20 €

* Lt. Hersteller kann unser Milcheis Spuren von Schalenfrüchten enthalten.



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,3 l	0,4 l	0,5 l	0,75 l
140 Cola ^(1,10)	2,00 €	2,60 €	3,40 €		
141 Cola light ^(1,3,4,8,8a,10)	2,00 €	2,60 €	3,40 €		
142 Fanta ^(G, 1,3)	2,00 €	2,60 €	3,40 €		
143 Spezi ^(1,8,10)	2,00 €	2,60 €	3,40 €		
144 Sprite ⁽³⁾	2,00 €	2,60 €	3,40 €		
145 Tafelwasser	1,90 €	2,20 €	2,90 €		
146 Bitter Lemon ^(3,11)	2,30 €	2,90 €	3,70 €		
147 Mineralwasser (Flasche)				3,20 €	
148 Mineralwasser medium					3,90 €
149 Tafelwasser (im Krug) Classic/ medium/ still				2,80 €	
1149 Eistee ⁽³⁾ (Orange oder Zitrone)	2,00 €	2,60 €	3,40 €		

Säfte und Nektar ⁽³⁾

	0,2 l	0,3 l	0,4 l
150 Apfelsaft	2,20 €	2,80 €	3,60 €
151 Apfelsaftschorle	2,10 €	2,60 €	3,40 €
152 Orangensaft	2,40 €	2,80 €	3,60 €
153 Orangensaftschorle	2,30 €	2,60 €	3,40 €
154 Johannisbeer-Nektar	2,40 €	3,20 €	3,90 €
155 Johannisbeer-Schorle	2,30 €	3,00 €	3,70 €
156 Kirschsft	2,40 €	3,20 €	3,90 €
157 Kirschsft-Schorle	2,30 €	3,00 €	3,70 €
158 Litschi Saft	2,40 €	3,20 €	3,90 €
160 Litschi Saft-Schorle	2,30 €	3,00 €	3,70 €
161 Ananassaft	2,40 €	3,20 €	3,90 €
162 Ananassaft-Schorle	2,30 €	3,00 €	3,70 €
163 Mango-Maracujasaft	2,40 €	3,20 €	3,90 €
164 Mango-Maracujasaft-Schorle	2,30 €	3,00 €	3,70 €

Bionade

	0,33 l
165 Litschi ^(A3)	2,90 €
166 Ingwer-Orange ^(A3)	2,90 €
167 Holunder ^(A3)	2,90 €

Bier, frisch gezapft vom Fass

	0,25 l	0,3 l	0,4 l	0,5 l
170 Waldhaus Pils ^(A3)		2,50 €	3,40 €	
171 Krone Export ^(A3)	2,40 €		3,40 €	
172 Radler ^(A3)	2,40 €		3,40 €	
173 Erdinger Urweise ^(A1)		2,90 €		3,60 €
1179 Cola Weizen ^(A1,1,10)		3,00 €		3,70 €
2179 Bananen Weizen ^(A1)		3,00 €		3,70 €

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
175 Kristall Weizen ^(A1)		3,60 €
176 Singha Bier (Thailändisches Bier) ^(A3)	3,30 €	

Alkoholfreie Biere

	0,33 l	0,5 l
177 Clausthaler alkoholfrei ^(A3)	2,80 €	
178 Erdinger alkoholfreies Weizen ^(A1)		3,60 €
179 Paulaner alkoholfreies Weizen ^(A1)		3,60 €
1180 Alkoholfreies Cola Weizen ^(1,10,A1)		3,70 €

Weinkarte

Weinschorle

	0,25 l
180 Müllerschorle	2,50 €
181 Badisches Rotweinschorle	2,80 €
182 Weißburgunder-Schorle	2,80 €
183 Riesling-Schorle	2,80 €
184 Weißherbst-Schorle	2,80 €

Offene Weine als 0,25l und 0,1l

	0,1 l
232 Riesling	2,50 €
233 Rivaner	2,40 €
1195 Rose	2,50 €
	0,25 l
235 Riesling	5,00 €
236 Rivaner	4,80 €
1194 Rose	4,90 €

Winzergenossenschaft Sasbach

	0,1 l	0,25 l
190 Müller-Thurgau	2,00 €	3,80 €
191 Weißer Burgunder	2,40 €	4,70 €
193 Spätburgunder Rotwein , lieblich, trocken	2,50 €	4,90 €

Sasbacher Prädikatsweine

	0,75 l
211 Limburg Grauer Burgunder Kabinett trocken	16,90 €
212 Limburg Weißer Burgunder Kabinett trocken	16,90 €
213 Rote Halde Spätburgunder Rotwein trocken	20,90 €

Winzerverein Oberrotweil

	0,1 l	0,25 l
194 Grauer Burgunder Qba trocken	2,50 €	4,80 €
	0,75 l	
197 Rose Qba feinherb	15,00 €	
1198 Rivaner Qba trocken	15,00 €	

Selektions Weine vom Winzerverein Oberrotweil

	0,75 l
198 Grauer Burgunder Spätlese trocken Selektion	17,90 €
199 Spätburgunder Rotwein Qba trocken Selektion	19,90 €

Qualitätsweine vom Weingut Leopold Schätzle, Endingen

	0,1 l	0,25 l
200 Müller-Thurgau, trocken	2,10 €	3,90 €
201 Weißer Burgunder trocken	2,50 €	4,90 €
202 Weißherbst	2,50 €	4,90 €
203 Spätburgunder Rotwein trocken	2,60 €	5,00 €
204 Schätzle Bombacher Sommerhalde Spätburgunder		0,75 l 21,90 €

Weingut Gregor und Thomas Schätzle, Schelingen

Weine in der 375 l Flasche

	0,375 l
503 Spätburgunder Rotwein Gutswein trocken	12,90 €

Weine in der 0,75 l Flasche

	0,75 l
504 Schelinger Chardonnay Ortswein trocken	18,90 €
505 Spätburgunder Rotwein Gutswein trocken	22,90 €

Secco

	0,1 l	0,75 l
240 Secco d'oro WV Oberrotweil	3,90 €	17,90 €

Winzersekte

	0,1 l	0,75 l
241 Baden Cremant extra dry Weingut Zotz	4,50 €	25,50 €
242 Pinot Noir Blanc de Noirs WV Oberrotweil	4,50 €	23,90 €
243 Superb Sekt	3,60 €	17,90 €

Hochprozentiges

	2 cl	4cl
250 Obstler	2,20 €	
251 Topinambur (Rossler)	2,20 €	
252 Mirabellenwasser	2,20 €	
253 Kirschwasser	2,20 €	
254 Williams Christ	2,20 €	
256 Jägermeister		2,80 €
259 Pernod ⁽¹⁾	2,50 €	
262 Fernet Branca ⁽¹⁾	2,80 €	
263 Baileys ^(1,10,G)		3,20 €
264 Martini Rosso/Bianco ^(1,L)		3,90 €
265 Jim Beam Whisky ^(1,A2,A3)	4,50 €	
266 Jack Daniels Whisky ^(1,A2,A3)	4,50 €	
267 Mekhong Thailändischer Whisky ⁽¹⁾	4,50 €	
268 Remy Martin		5,50 €
284 Carlos I ⁽¹⁾		5,50 €

Longdrinks - Aperitif

280	Campari Orange ^(1,3)	4,50 €
281	Barcadi Cola ^(1,10)	4,60 €
282	Gin Tonic ^(3,11)	4,50 €
283	Wodka Lemon	4,50 €
285	Whisky Cola ^(1,10,A2,A3)	4,90 €
286	Mekhong Cola ^(1,10)	4,90 €
287	Aperol Spritz ^(1,11)	4,90 €
293	Hugo ^(3,5,L)	4,90 €
289	Kir Royal	4,70 €

Alkoholfreie Cocktails

300	Cherry Pink ⁽³⁾ Erdbeersaft, Grenadine Sirup, Limettensaft, Sprite	5,20 €
301	Fruit Cup ⁽³⁾ Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Sirup	5,20 €

Alkoholische Cocktails

310	Gimlet ⁽³⁾ Gin und Limettensaft	5,70 €
311	John Collins ^(1,3,A2,A3) Whisky, Limettensaft, Sirup, Soda	6,70 €
312	Mai Tai ^(1,2,3) Dunkler Rum, Heller Rum, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine Sirup	6,90 €
313	Caipirinha Zuckerrohrschnaps, Limette, brauner Zucker	6,50 €
314	Singapore Sling ^(1,2,3) Gin, Cherry Brandy, Limettensaft, Grenadine Sirup, Soda	6,90 €

Heiße Getränke

330 Kaffee	2,10 €
331 Espresso	2,00 €
332 Latte Macchiato ^(G)	2,80 €
333 Milchkaffee ^(G)	2,80 €
334 Cappuccino ^(G)	2,60 €
335 Espresso Macchiato ^(G)	2,30 €

Tee (Beutel)

	Tasse	Kanne
351/357 Schwarzer Tee	2,10 €	4,00 €
353/359 Ingwer Tee	2,10 €	4,00 €
354/360 Pfefferminz Tee	2,10 €	4,00 €
355/361 Früchte Tee	2,10 €	4,00 €

Bio Tee aus Wittisheim

	Tasse	Kanne
366/367 Jasmin Tee	2,30 €	4,50 €
368/369 Chinesischer Grün Tee	2,30 €	4,50 €
370/371 Weißer Tee Mango-Pfirsich	2,30 €	4,50 €

Hinweis:

Wir kochen ohne selbst dazugegebenen Geschmacksverstärker und geben selbst keine Zusatzstoffe zu.

Unsere Speisen können Spuren von Erdnüssen und anderen Nüssen enthalten.

Enthält folgende Zusatzstoffe,

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 2a: mit Nitritpökelsalz, 2b: mit Nitrat, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: gewachst, 8: mit Süßungsmittel(n), 8a: enthält eine Phenylalaninquelle, 9: mit Phosphat (in Fleischerzeugnissen), 10: coffeinhaltig, 10a: erhöhter Coffeingehalt (>150 mg/l), 11: chininhaltig, 12: genetisch verändert

Enthält folgende Allergene:

A: glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶,Hybridstämme⁷), B: Schalentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶,Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid & Sulfite (> 10mg/l), M: Lupinen, N: Weichtiere