MITTAGSKARTE

Mo. bis Fr. (11:30 - 14:30 Uhr)

Für die Speisen auf der Mittagskarte verwenden wir kein Glutamat

	Vorspeise	EURO
V.1	Glasnudelsuppe mit Hähnchenbrust und Gemüse g.a	5.50
V2	Suppe mit Hähnchenbrust, Champignons, Zitronengrass b	5.50
V3	Suppe mit Hähnchenbrust, Champignons, Kokosmilch f	6.00
V4	Hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse (3stk)	5.00
V5	Hähnchenspieße mit Erdnusssoße - Currysoße h.f (4stk)	6.00
V6	Gemischter Salat b	6.00

	Hauptgerichte	
M.1	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenbrust j.m	11.50
M.2	Gebratene Eirenudeln mit Gemüse und Hähnchenbrust b.j	11.50
M.3	ReisBandnudeln gebraten mit Hähnchenbrust j.m	12.00
M.4	Buntes Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch f.b	12.00
M.5	Buntes Gemüse gebraten mit Tofu und Glasnudeln m	12.00
M.6	Hähnchenbrust mit rotem Curry und Kokosmilch f.b	12.50
M.7	Knuspriges Huhn mit buntem Gemüse und Erdnusssoße a.h.m	12.50
M.8	Gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse und Cashewkernen i.m	12.50
M.9	Gebr. Rindfleisch mit Zwiebeln, Chili, Champignons & Paprika m	12.50
M.10	Knusprige Ente auf buntem Gemüse a.m	14.00
M.11	Knusprige Ente mit thailändischem Basilikum, Chili, Paprika Jungmaiskölbchen und grünen Bohnen a.m	14.00
M.12	Hähnchenbrust mit geröstetem Sesam auf buntem Salat mit Pfefferminz-Limonensoße mit Reis serviert b.g	13.00
M.13	Gebratenes Rindfleisch oder knusprige Ente auf buntem Salat mit Thailändische Basilikum, Limonensoße mit Reis serviert b.g	14.00
M.14	Hähnchenspieße mit Erdnusssoße und Salat b.h.f	10.00

Tagesangebot

Wählen Sie zwischen Glasnudelsuppe, Frühlingsrollen oder gemischter Salat und das Tagesangebot für **15.00** Euro

Montag	Hähnchenbrust mit rotem Curry, Gemüse und Kokosmilch b.f
Dienstag	Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse m
Mittwoch	Knuspriges Huhn mit Erdnusssoße und Gemüse a.h.m
Donnerstag	Gebratenes Hähnchenfilet mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika m
Freitag	Knusprige Ente auf buntem Gemüse a.m

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
b. Fischsoße
f. Milch und Laktose
g. Sesamsamen
h. Erdnüsse
i. Nüsse
m. Soja
3. Mit Geschmacksverstarker
4. Mit Sulfiten

THAILÄNDISCHE VORSPEISEN

01.	**PO PIA (3 stk)** [a] Frühlingsröllchen aus Gemüse und Glasnudeln *Spring rolls of vegetables and glassnoodle with sweet-sour sauce*	5.00 €
02.	**WAN TAN (6 stk)** [a] Gebackener Wantan mit Hühnerfleisch *Fried wantan with chicken*	6.00 €
03.	**SATE (4 stk)** [h] Zarte Hähnchenspießchen mit Erdnusssoße *Chicken sate with peanut sauce*	6.50 €
04.	**CHO CHO (4 stk)** [h] Zarte Rindfleischspeißchen mit Erdnusssoße *Beef sate with peanut sauce*	7.00 €
05.	**THUNG THONG (5 stk)** [a] Gehackte Garnelen und Gemüse, serviert in Beutelchen aus Reisteig *Mince shrimps and vegetables served in bag made from rice dough*	6.90 €
06.	**GUM HAOM PHA (5 stk)** [a] Garnelen nach Thai- Art gewürzt mit süß- saurer Soße *Prawns Thai style with sweet and sour sauce*	6.90 €
07.	**MAI TAI PLATTE** [a.j.h] Gemischte Vorspeisen *Mixed appetizers*	12.50 €
08.	**PAK CHAU PANG THOOD** [a] Frisches Gemüse frittert nach Thai-Tempura Art *Deep fried vegetables Thai-Tempura style*	8.50 €

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
b. Fischsoße
h. Erdnüsse
j. Eier

3. Mit Geschmacksverstärker
4. Mit Sulfiten
5. Mit Süßungsmittel
6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel

VIETNAMESISCHE VORSPEISEN

09. CHA GIO (3 stk) [b.j] — **6.50 €**
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Mocheln und Glasnudeln
Spring rolls with pork, chinese mushrooms and cellophane noodle

10. SUON HEO NUONG (5 stk) [a.m] — **9.50 €**
Gegrillte Schweinerippchen mariniert mit Honig
Grilled spare rips with honey

11. BANH TOM CHIEN (3 stk) [a.b.n] — **7.00 €**
Gebackener Süßkartoffelteig mit Garnelen serviert mit Salat und Minze
Fried sweet potato with shrimps served with salad and mint

12. GOI CUON (2 stk) [i.n.m] — **7.50 €**
Sommerrollen mit Garnelen
Summer rolls with prawns

THAILÄNDISCHE SUPPEN

13. TOM YAM CUNG [c.b] — **7.50 €**
Garnelensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras & Thai Ingwer
Thai prawns soup with mushroom, coriander, lemongrass and Thai -ginger

14. TOM YAM GAI [b] — **6.50 €**
Thai Hähnchensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras & Thai Ingwer
Thai chicken soup with mushroom, coriander, lemongrass and Thai -ginger

15. TOM KHA GAI [f] — **7.00 €**
Hähnchensuppe mit Champignons und Kokosmilch
Chicken soup with mushrooms and coconut milk

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
b. Fischsoße
c. Krebstiere
i. Nüsse
f. Milch und Laktose
j. Eier
l. Senf
m. Soja
n. Weichtiere
2. Mit Konservierungsstoffen
3. Mit Geschmacksverstärker
5. Mit Süßungsmittel
6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel

16. **GAENG CHUD WUNSEN** [g.a] — **6.50 €**
Milde schmackhafle Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse
Mild and tasty glass noodles soup with chicken and fresh vegetables

17. **GIOW NAAM** [a.g] — **6.50 €**
Wantansppe mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse
Wantan soup with chicken and fresh vegetables

VIETNAMESISCHE SUPPEN

18. **CANH CHUA TOM** [b.c.a] — **7.50 €**
Sauerscharfe Suppe mit Garnelen und Gemüse nach südlicher Art
Sour and spicy soup with prawns and vegetables Southern style

19. **CANH CHUA GA** [b.a] — **6.50 €**
Sauerscharfe Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse nach südlicher Art
Sour and spicy soup with chicken and vegetables Southern style

THAILÄNDISCHE SALATE

20. **YAM NUA** [b] — **12.00 €**
Rindfleischsalat mit Gemüse und Chili-Limettensaft-Soße
Beef salad with vegetables and chili lime juice sauce

21. **YAM WUN SEN** [b.c] — **12.50 €**
Glasnudelsalat mit Hähnchen, Garnelen, Morcheln und Zwiebeln
Cellophane noodles salad with chicken, shrimps, Chinese mushrooms and onions

22. **YAM RUAMMIT TALEE** [b.c.n] — **14.00 €**
Ozeansalat mit Gemüse und Zitronengras
Ocean salad with vegetables and lemongrass

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
b. Fischsoße
c. Krebstiere
g. Sesamsamen
n. Weichtiere
6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel

23. LAP GAI b — **11.00 €**

Gehackter Hähnchensalat mit Gemüse und Chili-Limettensaft-Soße

Minced chicken salad with vegetables and lime juice sauce

VIETNAMESISCHE SALATE

24. SALAT TRON b — **8.00 €**

Gemischter Salat

Mixed salad

25. BO TAI CHANH i.b — **12.00 €**

Rindfleisch mit Zwiebeln, Erdnüssen und frischer Minze

Beef salad with onions, peanut and fresch mint

26. GOI THOM MUC i.b — **11.50 €**

Tintenfishchsalat mit Ananas und Lotusstängel

Squid salad with pineapple and lotus rhizome

27. GOI NGO SEN TOM THIT i.b — **13.00 €**

Lotusstängelsalat mit Garnelen und Schweinefleisch

Lotus rhizome salad with shrimps and pork

GAI/ GA/ HÜHNERFLEISCH/ CHICKEN THAILÄNDISCHE GERICHTE

30. GÄNG GAI f.b — **15.80 €**

Hähnchenfilet mit rotem Curry, Gemüse und Kokosnussmilch

Chicken filet with red curry, vegetables and coconut milk

31. GÄNG KIOWAR GAI f.b — **15.80 €**

Hähnchenfilet mit grünes Curry, Gemüse und Kokosnussmilch

Chicken filet with green curry, vegetables and coconut milk

b. Fischsoße
i. Nüsse
f. Milch und Laktose

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel

32. GANG KIOWAR GAI m — **15.80 €**
Gebratenes Hähnchenfilet mit Pfeffer, Knoblauch und Prinzess Bohnen
Stir-fried chicken filet with pepper, garlic and beans

33. GAI PAT NAHM MAN HOY m — **15.80 €**
Gebratenes Hähnchenfilet mit Brokkoli, Champignons und Paprika in Austernsoße
Stir-fried chicken filet with broccoli, mushrooms and pepper oyster sauce

34. PA NANG GAI f.b — **15.80 €**
Hähnchenfilet mit Limettenblätter in rotem Thai Curry und Kokosnussmilch
Chicken filet with lime leaves in Thai red curry and coconut milk

35. GAI PAT RUAM MIT m — **15.80 €**
Gebratenes Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse
Stir-fried chicken filet with various vegetables

36. GAI PAT PRIG m — **15.80 €**
Gebratenes Hähnchenfilet mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika
Stir-fried chicken filet with chilli, onions, mushrooms and pepper

37. GAI PAT KHING m — **15.80 €**
Gebratenes Hähnchenfilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, und Morcheln
Stir-fried chicken filet with ginger, pepper, onions and Chinese mushroom

38. PRIOW WAAN GAI — **15.80 €**
Gebratenes Hähnchenfilet mit Gemüse in süß-sauer Soße
Stir-fired chicken filet with vegetables in sweet and sour sauce

39. GAI PAT MET MA MUANG i.m — **17.80 €**
Gebratenes Hähnchenfilet mit Gemüse und Cashewkerne
Stir-fired chicken filet with vegetables and cashew nuts

40. GAI PAT KIAMAU m — **15.80 €**
Gehacktes Hühnerfleisch mit Gemüse und Basilikum
Stir-fried minced chicken with vegetables and basil

b. Fischsoße
f. Milch und Laktose
i. Nüsse
m. Soja

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel

41. GA CHIEN GION SOT DAU a.h.m — **17.50 €**
Knuspriges Huhn mit Erdnusssoße
Crispy chicken with peanut sauce

42. GA CHIEN GION SOT CAM a — **17.50 €**
Knuspriges Huhn mit Orangensoße
Crispy chicken with orange sauce

43. GA CHIEN GION SOT NGU VI HUONG a.m — **17.50 €**
Knuspriges Huhn mit 5 Gewürzen
Crispy chicken with 5 herbs

44. GA CHIEN GION SOT XA OT a.m — **17.50 €**
Knuspriges Huhn mit Zitronengrassoße und Chili
Crispy chicken with lemongrass sauce and chilli

45. GA XAO XA OT b.f — **17.50 €**
Gebratenes Hühnchenfilet mit Zitronengras, Chili und Kokosnussmilch
Stir-fired chicken filet with lemongrass, chilli and coconut milk

46. GA KHO GUNG b — **18.00 €**
Hähnchenschenkelfleisch geschmort mit Ingwer im heißen Tontopf
Simmered thigh meat of chicken with ginger in hot clay pot

50. GANG KOU MOO b.f — **15.80 €**
Schweinefleisch mit rotem Thai Curry und tropischen Früchten in Kokosnussmilch
Pork with Thai curry and excotic fruit in coconut milk

51. MOO PAT KHING m — **15.80 €**
Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Morcheln und Paprika
Stir-fired pork with ginger, Chinese mushrooms and pepper

52. MOO PAT RUAM MIT m — **15.80 €**
Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Gemüse
Stir-fried pork with fresh vegetables

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
b. Fischsoße
f. Milch und Laktose
h. Erdnüsse
m. Soja
6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel

53. PRIOW WAAN MOO **15.80 €**

Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse und Früchten in süß-sauer Soße

Stir-fried pork with vegetables and fruit in sweet and sour sauce

54. MOO PAT PRIG m **15.80 €**

Gebratenes Schweinefleisch mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika

Stir-fried pork with chilli, onions, mushrooms and pepper

55. MOO KRAT NAM PRIG THAI m **15.80 €**

Gebratenes Schweinefleisch mit Pfeffer, Knoblauch und Princess- Bohnen

Stir-fried pork with pepper, garlic and beans

56. MOO KIMAU m **15.80 €**

Gebratenes Schweinefleisch mit Chili,Knoblauch und frischem Basilikum

Stir-fried pork with chilli, garlic and fresh basil

NÜA/ RINDFLEISCH/ BEEF
THAILÄNDISCHE GERICHTE

60. GÄNG NÜA f.b **17.00 €**

Rindfleisch mit rotem Curry, Gemüse und Kokosnussmilch

Beef with red curry, vegetables and coconut milk

61. GÄNG KIOWAR NÜA f.b **17.00 €**

Rindfleisch mit grünes Curry, Gemüse und Kokosnussmilch

Beef with green curry, vegetables and coconut milk

62. NÜA KRATNAM PRIG THAI m **17.00 €**

Gebratenes Rindfleisch mit Pfeffer, Knoblauch und Prinzess Bohnen

Stir-fried beef with pepper, garlic and beans

63. GÄNG PAA NÜA b **17.00 €**

Rindfleisch mit Auberginen,Babymais und Ingwerwurzeln in Thai Curry

Stir-fried beef with egg plant, baby corn and ginger root cooked with Thai curry

f. Milch und Laktose
b. Fischsoße
6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel
m. Soja

64. NÜA PAT NAHM MAN HOY m — **17.00 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Champignons, Brokkoli und Paprika in Austernsoße
Stir-fried beef with mushrooms, broccoli and pepper in oyster sauce

65. NÜA PAT SATAY b.f — **17.00 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Satay Soße und kokosnussmilch
Stir-fried beef with lemongrass, chilli and onions in satay sauce

66. NÜA PAT RUAM MIT m — **17.00 €**
Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße
Stir-fried beef with various vegetables in soy sauce

67. NÜA PAT PRIG m — **17.00 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika
Stir-fried beef with chili, onions, mushrooms, and pepper

68. NÜA PAT KHING m — **17.00 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Morcheln, Paprika und Zwiebeln
Stir-fried beef with ginger, Chinese mushrooms, pepper and onions

69. NÜA KIMAU m — **17.00 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Knoblauch und frischem Basilikum
Stir-fried beef with chilli, garlic and fresh basil

PED/ VIT ENTE/ DUCK
THAILÄNDISCHE GERICHTE

70. PED PAT KHING a.m — **19.50 €**
Ente mit Ingwer, Morcheln und Paprika
Duck with ginger, Chinese mushrooms and pepper

71. GANG KOU PED a.b.f — **19.50 €**
Ente mit rotem Curry, Kokosnussmilch und tropischen Früchten
Duck with red curry, coconut milk and exotic fruits

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
b. Fischsoße
f. Milch und Laktose
m. Soja
6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel

72. PED PKAH LOH a.m — **19.50 €**

Ente in Sojasoße mit aromatischen Gewürzen, Morcheln und Brokkoli

Duck in soy sauce with aromatic flavour, Chinese mushrooms and brocccoli

73. PED GRAPAU a.m — **19.50 €**

Ente mit Chili, Knoblauch und frischem süßen Basilikum

Duck with chilli, garlic and fresh sweet basil

74. PED MAI TAI a.m — **19.50 €**

Knusprige Ente mit gebratenem Germüse

Crispy duck with fried vegetables

75. PED NAM DANG a.m — **19.50 €**

Ente in Rotweinsoße

Duck in red wine sauce

VIETNAMESISCHE GERICHTE

76. VIT NUONG NGU VI HUONG a.m — **19.50 €**

Knusprige Ente mit 5 Gerwürzen

Crispy duck with 5 herbs

77. VIT NUONG XA OT a.m — **19.50 €**

Knusprige Ente mit Zitronengrass Soße

Crispy duck with lemongrass sauce

78. VIT CHUA NGOT a — **19.50 €**

Ente in süß- sauer Soße

Duck with sweet and sour sauce

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
m. Soja
6.Mit einer zuckerart und Süßungsmittel

PAK/ RAU/ GEMÜSE/ VEGETABLE
THAILÄNDISCHE GERICHTE

Auf Wunsch mit Tofu + 2.00 € Aufpreis

80. PAT PAK RUAM MIT [m] **15.00 €**
Verschiedene frische Gemüsesorten, gebraten in Soja- oder Austernsoße
Mixed fresh vegetables in soy or oyster sauce

81. PAT BORCCOLI [m] **15.00 €**
Frisches Brokkolu in Soja- oder Austernsoße
Fresh broccoli in soy or oyster sauce

82. GANG KIOW PAK b.f **15.50 €**
Frisches Gemüse mit grünem Curry und Kokosnussmilch
Fresh vegetables with green curry and coconut milk

83. GANG KIOW PAK b.f **15.50 €**
Frisches Gemüse mit Limettenblätter in rotem Curry und Kokosnussmilch
Fresh vegetables with lime leaves in red curry and coconut milk

84. PRIOW WAAN **15.00 €**
Verschiedene frische Gemüsesorten in süß-saurer soße
Mixed fresh vegetables in sweet sour sauce

85. JAD CHALI [m] **15.00 €**
Frisches Gemüse mit Glasnudeln in Soja-oder Austern soße
Mixed fresh vegetables with grass noodle in soy or oyster sauce

VIETNAMESISCHE GERICHTE

86. MON KHO CHAY [m] **16.00 €**
Tofu mit Gemüse, geschmort im heißen Tontopf
Tofu with vegetable braised in hot clay pot

b. Fischsoße
f. Milch und Laktose
m. Soja
6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel

87. DAU HOA LAN XAO TOI **14.50 €**
Gebratene prinzess bohnen mit Knoblauch
Stir - fried princess beans with garlic

TALEE HAI SAN - MEERESFRÜCHTE - SEAFOOD
THAILÄNDISCHE GERICHTE

90. GUNG PAT PRIG c.m **21.50 €**
Gebratene Garnelen mit chilli, zwiebeln, champignons und paprika
Stir-fried king prawns with chilli, onions, mushrooms and pepper

91. GUNG PRIOW WAAN c **21.50 €**
Gebratene Garnelen mit Gemüse und Früchten in Thai süß- saurer Soße
Stir-fried king prawns with vegetables and fruits in Thai sweet and sour sauce

92. GUNG KUO GÄNG b.c.f **21.50 €**
Garnelen mit rotem Thai Curry und tropischen Früchten in kokosnussmilch
Prawns with red Thai curry and tropical fruits in coconutmilk

93. GUNG KIOWAR GÄNG b.c.f **21.50 €**
Garnelen mit grünes Thai Curry, Auberginen und Bambus in Kokosnussmilch
Prawns with green Thai curry with egg plant bamboo-shoots in coconut milk

94. GUNG KRATIAW PRIG THAI c.m **21.50 €**
Gebratene Garnelen in Pfeffer, Knoblauch und prinzess bohlnen
Stir-fried king prawns with pepper, garlic and princess beans

95. GUNG PAT PRIG GANG c.b **21.50 €**
Geb. Garnelen mit Auberginen, Bambussprossen und Basilikum in Thai Curry
Stir-fried king prawns with egg plant, bamboo-shoots and basil in Thai Curry

96. PLAH MÜK PAT PRIG n.m **16.00 €**
Gebratene Tintenfisch mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika
Stir-fried squid with chili, onions, mushrooms and pepper

b. Fischsoße **f. Milch und Laktose** **n. Weichtiere**
c. Krebstiere **m. Soja** **6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel**

97. PLAH MÜK PAT KRATNAM PRIG THAI n.m — **16.00 €**
Gebratene Tintenfisch mit Pfeffer, Knoblauch und prinzess bohnen
Stir-fried squid with pepper, garlic and princess beans

98. PLAH PRIOW WAAN a.j.n — **16.00 €**
Paniertes Fischfilet, frittiert. In süß-saurer Soße, Früchten und frischem Gemüse
Deep fried filet of fish,tempura style In sweet/ sour sauce with fruits and vegetables

99. PLAH PAT KHING a.j.n.m — **16.00 €**
Paniertes Fischfilet, frittiert.Mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln und Paprika
Deep fried filet of fish, tempura style with ginger,
Chinese mushrooms, onions and sweet pepper

100. PLAH SCHU SCHIE a.b.j.n.f — **16.00 €**
Paniertes Firschfilet frittiert mit rotem curry, Gemüse und Kokosnussmilch
Deep fried filet of fish with red curry, vegetables and coconut milk

101. GÄNG TALEE a.b.c.j.n.f — **18.00 €**
Meeresfrüchte mit Gemüse im rotem Curry, Gemüse und Kokosnussmilch
Seafood with vegetables in red curry, vegetables and coconut milk.

102. TOM YAM b.c.n **(Nur Vorbestellung)** — **65.00 €**
Berühmte traditionelle Thai fondue für 2 personen mit Garnelen, Tintenfisch, Frischfilet, Rindfleisch, Hühnerfleisch und Gemüse, serviert mit Reisnudeln
Traditional famous Thai fondue for 2 persons with prawns, cutle fish, filet of fish, beef, chicken and vegetables served with rice noodles.

TALEE HAI SAN - MEERESFRÜCHTE SEAFOOD
VIETNAMESISCHE GERICHTE

103. TOM KHO TO c.b — **21.50 €**
Gambas geschmort im heißen Tontopf
Simered cambas in hot clay pot

104. TOM RANG MUOI a.c — **21.50 €**
Ganze Gambas gebraten mit Salz, Chili und Zwiebeln
Stir-fried cambas with salt, chilli and onions

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig) **f. Milch und Laktose** **n. Weichtiere**
b. Fischsoße **j. Eier** **m. Soja**
c. Krebstiere **6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel**

105. TOM RANG ME b.c — **21.50 €**
Ganze Gambas gebraten in Tamarinde-Soße
Stir-fried cambas with tamarinde sauce

106. LAU THAP CAM b.c.n.g **(auf Vorbestellung)** — **65.00 €**
Fondue für 2 personen mit Garnelen, Tintenfisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Gemüse, serviert mit Glasnudeln
Fondue for 2 persons with prawns, cutle fish, beef, chicken, pork and vegetables served with glass noodles.

VIETNAMESISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN

Wir servieren zu diesen Gerichten Reispapier, Reisnudeln, Salat und frische Kräuter

111. BO NUONG b.i.m — **17.50 €**
Gegrilltes Rindefleisch mit Zitronengrass
Grilled beef with lemongrass

112. BO NUONG LA LOT b.i.m — **18.00 €**
Gegrilltes Rindefleisch gerollt in Betel Blätter
Grilled beef rolled in a La-Lot leaves

113. HEO NUONG b.i.m — **17.00 €**
Gegrilltes Schweinefleisch mit Zitronengrass
Grilled pork with lemongrass

114. BANH DAP b.c.i — **18.00 €**
Garnelen umhüllt von knusprigem Speckmantel
Grilled prawn rolled in bacon

115. TOM NUONG b.c.i — **21.50 €**
Ganze Gambas gegrillt mit Knoblauch
Grilled prawn with garlic

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
b. Fischsoße
c. Krebstiere
g. Sesamsamen
i. Nüsse
m. Soja
n. Weichtiere
6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel

116. THAP CAM NUONG b.c.i **21.50 €**
Gemischte Grillplatte (aus Nr. 111/ 112/ 114)
Mixed grilled plate (No. 111/ 112/ 114)

KHAO - BAMI- RAAD NAA/ COM-MI-PHO/ REISNUDELN/ RICE NOODLE THAILÄNDISCHE GERICHTE

117. PAT THAI b.i.j.n **19.00 €**
Gebratene Reisnudeln mit Krabben, Tofu, und gemahlenen Erdnüssen
Stir-fried rice noodles with shrimps, tofu and ground peanuts

118. PAD BAMI PED a.j.m **19.50 €**
Eiernudeln mit Ente und Sojakeimen
Egg noodles with duck and bean sprouts

119. KHAO PAT GAI j.m **15.80 €**
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse
Stir-fried rice with chicken and vegetables

120. KHAO PAT NUA j.m **17.00 €**
Gebratener Reis mit Rindfleisch und Gemüse
Stir-fried rice with beef and vegetables

121. KHAO PAT MOO j.m **15.80 €**
Gebratener Reis mit Schweinefleisch und Gemüse
Stir-fried rice with pork and vegetables

122. COM CHIEN TOM c.j.m **19.50 €**
Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse
Stir-fried rice with prawns and vegetables

123. MI XAO TOM c.j.m **19.50 €**
Eiernudeln weich gebraten mit Garnelen und Gemüse
Stir- fried soft egg noodles with prawns and vegetables

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
b. Fischsoße
c. Krebstiere
i. Nüsse
j. Eier
m. Soja
n. Weichtiere
6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel

124. MI XAO GA [j.m] **15.80 €**
Eiernudeln weich gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse
Stir-fried soft egg noodles with chicken and vegetables

125. MI XAO THAP CAM [c.j.m] **19.50 €**
Eiernudeln knusprig oder weich gebraten mit Garnelen, Tintenfisch,verschiedene Fleischsorten und Gemüse
Stir-fried crispy or soft egg noodles with prawns,squid,mixed meats and vegetables

126. HU TIEU XAO THAP CAM [c.j.m] **19.50 €**
Reis-Bandnudeln gebraten mit Gebraten mit Garnelen, Tintenfisch, verschiedene Fleischsorten und Gemüse
Stir-fried rice noodles with prawns, squid,mixed meats and vegetables

127. BANH CANH XAO DO BIEN [c.j.n.m] **19.50 €**
Gebratene Udonnudeln mit Meeresfrüchten
Stir-fried Udon noodles with seafood

128. MIEN XAO GA [j.m] **15.80 €**
Gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Hähnchenfilet
Fried Cellophane noodle with vegetables and chicken

129. PHO BO [b] **18.00 €**
Reis- Bandnudelsuppe mit Rindfleisch
Rice noodle soup with beef

130. PHO GA [b] **16.00 €**
Reis- Bandnudelsuppe mit Hühnerfleisch
Rice noodle soup with chicken

131. HU TIEU THAP CAM [b.c.g.n] **19.50 €**
Reis-Bandnudelsuppe mit Garnelen, Tintenfisch, Fischbällchen und verschiedene Fleischsorten
Rice noodle soup with prawns,squid, fish boll and mixed meat

132. MIEN GA [b.g] **15.80 €**
Glasnudelsuppe mit Hähnchenfilet und Gemüse
Cellophane noodles soup with chicken and vegetables

133. BUN BO NUONG CHA GIO [b.i.m] **17.50 €**
Reisnudeln mit gegrilltem Rindfleisch,Frühlingsrolle, Salat, Minze und Sojasprossen
Rice noodle with grilled beef, spring rolls, salad, mint and bean sprouts

b. Fischsoße **i. Nüsse** **g. Sesamsamen** **n. Weichtiere**
c. Krebstiere **j. Eier** **m. Soja** **6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel**

134. PHO XAO GA j.m — **15.80 €**
Reisbandnudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Germüse
Stir-fried ricenoodles with chicken and vegetables

135. PHO XAO BO j.m — **17.00 €**
Reisbandnudeln gebraten mit Rindfleisch und Germüse
Stir-fried ricenoodles with beef and vegetables

136. MI XAO BO j.m — **17.00 €**
Eiernudeln weich gebraten mit Rindfleisch und Germüse
Stir-fried soft egg noodles with beef and vegetables

137. COM-MI-PHO XAO RAU j.m — **15.00 €**
Reis, Eiernudeln oder Reisbandnudeln gebraten mit Germüse (vegetarisch)
Stir-fried rice, egg noodles or rice noodles with vegetables

DESSERT

140. GEBACKENE BANANE MIT HONIG a.g — **5.00 €**
Fried banana with honey

141. GEBACKENE ANANAS MIT HONIG a.g — **5.00 €**
Fried pineapple with honey

142. GEBACKENE LYCHEE MIT HONIG UND VANILLEEIS a.g — **6.00 €**
Fried lychee with vanilla ice-cream

143. LYCHEE — **5.50 €**
Lychee

144. GEMISCHTES EIS — **5.50 €**
Mixed ice-cream

145. GEBACKENES VANILEEIS MIT ERDUSSMANTEL UND KOKONUS a.g.i — **7.00 €**
Fried vanilla ice-cream with peanuts

146. FLAMBIERTE BANANE ODER ANANAS a.g — **7.00 €**
Flamed banana or pineapple

147. SÜSSE BANANE MIT KOKOSNUSSMILCH, ERDNÜSSEN f.i — **6.00 €**
Sweet banana with coconut milk and peanuts

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig) **i. Nüsse** **m. Soja**
g. Sesamsamen **j. Eier** **6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

168.	Wasser	*0,4l*	**4.00 €**
169.	Wasser	*0,25l*	**3.30 €**
170.	Wasser Elisabethenquelle Still	*0,5l*	**6.00 €**
171.	Wasser Elisabethenquelle	*0,75l*	**7.50 €**
172.	Bionade Ingwer / Orange	*0,33l*	**4.50 €**
173.	Bionade Lychee	*0,33l*	**4.50 €**
174.	Bionade Holunder	*0,33l*	**4.50 €**
175.	Malzbier	*0,33l*	**4.50 €**
176.	Coca Cola (1,2)	*0,2l*	**3.50 €**
177.	Coca Cola (1,2)	*0,4l*	**5.00 €**
178.	Cola Light (1,2)	*0,2l*	**3.50 €**
179.	Cola Light (1,2)	*0,4l*	**5.00 €**
180.	Fanta (2)	*0,2l*	**3.50 €**
181.	Fanta (2)	*0,4l*	**5.00 €**
182.	Sprite (2)	*0,2l*	**3.50 €**
183.	Sprite (2)	*0,4l*	**5.00 €**
184.	Bitter Lemon	*0,2l*	**3.50 €**

185.	Bitter Lemon (3)	*0,4l*	**4.50 €**
186.	Tonic Water (3)	*0,2l*	**3.50 €**
187.	Tonic Water (3)	*0,4l*	**4.50 €**
188.	GingerAle (3)	*0,2l*	**3.50 €**
189.	GingerAle (3)	*0,4l*	**4.50 €**
190.	Apfelsaftschorle	*0,2l*	**3.50 €**
191.	Apfelsaftschorle	*0,4l*	**4.50 €**
192.	Orangensaft	*0,2l*	**3.50 €**
193.	Orangensaft	*0,4l*	**4.50 €**
194.	Mangosaft	*0,2l*	**4.50 €**
195.	Lycheesaft	*0,2l*	**4.50 €**
197.	Thai Eistee	*0,4l*	**4.50 €**

WARME GETRÄNKE

199.	Kaffee (1)	**4.00 €**
200.	Espresso (1)	**3.00 €**
201.	Cappuccino (1)	**5.00 €**
202.	Latte Machiatto (1)	**5.30 €**

203.	Schwarzer Tee (1)		3.50 €
204.	Jasmin Tee (1) Kännchen		3.50 €
205.	Lotus Tee (1) Kännchen		3.50 €
206.	Grüner Tee (1) Kännchen		3.50 €

BIERE

207.	Pils vom Faß Warsteiner	*0,33l*	4.50 €
208.	Pils vom Faß Warsteiner	*0,5l*	5.50 €
209.	Alkoholfreies Bier	*0,33l*	4.50 €
210.	Hefeweizen	*0,5l*	5.50 €
211.	Dunkelweizen	*0,5l*	5.50 €
212.	Kristallweizen	*0,5l*	5.50 €
213.	Bananenweizen	*0,5l*	5.50 €
214.	Alkoholfreies Weizen	*0,5l*	5.00 €
215.	Singha Thai Bier	*0,33l*	5.00 €
217.	Saigon Vietnam Bier	*0,33l*	5.00 €

SPIRITOUSEN

218.	Malteser	*2cl*	**4.00 €**
219.	Jubïlaumsaquavit	*2cl*	**4.00 €**
220.	Linie Aquavit	*2cl*	**4.00 €**
221.	Gordons Gin	*2cl*	**4.00 €**

WHISKY

222.	Johnnie Walker Red Label (1)	*2cl*	**4.00 €**
223.	Johnnie Walker Black Label (1)	*2cl*	**5.30 €**
224.	Chivas Regal 12 Jahre (1)	*2cl*	**5.30 €**
225.	Dimple 12 Jahre	*2cl*	**5.30 €**
226.	Jim Beam	*2cl*	**4.00 €**
227.	Jack Daniels	*2cl*	**4.00 €**

COGNAC

228.	Remy Martin V.S.O.P	*2cl*	**4.50 €**

SPEZIALITÄTEN AUS ITALIEN

230.	Averna	*2cl*	**4.00 €**
231.	Ramazzotti	*2cl*	**4.00 €**

SPEZIALITÄTEN AUS ASIEN

232.	Chines. Lycheewein	*5cl*	**4.70 €**
233.	Jap. Pflaumenwein	*5cl*	**4.50 €**
234.	Jap. heißer Sake Reiswein	*5cl*	**5.00 €**
235.	Mekong Thai Whisky 35% vol	*4cl*	**7.00 €**
236.	Bambusschnaps 45% vol	*2cl*	**5.30 €**
237.	Kaoliang 62% vol	*2cl*	**5.30 €**
238.	Rosenschnaps 54% vol	*2cl*	**5.30 €**
239.	Mou Tai 54% vol	*2cl*	**6.00 €**
240.	Klebreisschnaps 29% vol	*2cl*	**5.00 €**

1 mit Koffein bzw. Teein
2 mit Farbstoff
3mit Chinin
4 mit Taurin

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

270. **SUPER BLEIFREI** **8.00 €**
Kokos, Zitronensaft, Orangensaft, Apfesaft, Curacao blau alkoholfrei

271. **COCONUT KISS** **8.00 €**
Kokos, Ananassaft, Orangensaft, Sahne

272. **FRUIT PUNCH** **8.00 €**
Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Maracujasaft, Ananassaft

273. **FIESTA** **8.00 €**
Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Maracujasaft, Sahne

274. **PISTOLERO** **8.00 €**
Ananassaft, Mandelsirup, Sahne, Curacao blau alkoholfrei

275. **MAMBO NUMMER 1** **8.00 €**
Kokos, Zitronensaft, Ananassaft, Mandesirup, Sahne

276. **STRAWBERRY KISS** **8.00 €**
Ananassaft, Erdbeeren, Erdbeersirup, Sahne

COCKLAILS MIT ALKOHOL

276. **MAITAI** **10.00 €**
Zitronensaft, Rum, Orzata, Dry Orange

279. **MAITAI FÜR 2 PERSONEN** **17.50 €**
Zitronensaft, Orangensaft, Rum, Dry Orange, Grenadine

280. **ERFÜLLUNG** **10.00 €**
Pflaumenwein, Ananassaft, Orangensaft, Erbeersirup, Sahne (wenig Alkohol)

281.	**VERFÜHRUNG** Lycheewein, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup, Sahne	**9.00 €**
282.	**GREEN SECTACLES** Gin, Blue Curacao, verschiedene Säfte	**9.00 €**
284.	**MARGARITA** Tequila, Tripple sec, Zitronensaft, Lime Juice	**10.00 €**
285.	**CAIPIRINHA** Zuckerrohrschnaps, frische Limetten, brauner Zucker	**10.00€**
286.	**CAIPIROSKA** Wodka, frische Limetten, brauner Zucker	**10.00€**
287.	**TEQUILA SUNRISE** Tequila, Orangnsaft, Grenadine	**9.00 €**
288.	**MOJITO** Rum, frische Limetten, brauner Zucker, Pfeffreminze	**10.00€**
290.	**STRAWBERRY DAIQUIRI** Rum, frische Limetten, brauner Zucker, Pfefferminze	**9.00 €**
291.	**BANANEN DAIQUIRI** Kokos, Bananensirup, Ananassaft, Rum, Sanhe	**9.00 €**
292.	**PASSIONS, COCKTAIL** Gin, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasaft	**9.00 €**
293.	**DRAGON** Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft, Orzata	**9.00 €**
294.	**SINGAPORE SLING** Gin, Kirschlikör, Apricot Brandy, Grand Manier, Grenadine, Ananassaft Zitronensaft	**10.00€**

295. **FOG** **9.00 €**
Wodka, Crème de Cacao, Kokos, Sanhe

296. **CHI CHI** **9.00 €**
Wodka, Kokos, Ananassaft

297. **BLUE ANGEL** **9.00 €**
Blue Curacao, Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Kokos

298. **HAWAII** **9.00 €**
Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

299. **FOG CUTTER** **9.00 €**
Gin, Rum, Weinbrand,Orzata, Orangensaft, Maracujsaft

300. **PINA COLADA** **9.00 €**
Kokos, Rum, Ananassasft, Sahne

301. **HONULULU** **9.00 €**
Kokos, Rum, Ananassasft, Grenadine

302. **LADY KILLER** **10.00 €**
Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasaft, Southern Comfort

303. **WHITE DEVIL** **10.00€**
Rum, Weinbrand, Orzata, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft

304. **SHINGLES STAIN** **10.00 €**
Rum, Myer's Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

306. **BLUE NIGHT SHADOW** **9.00 €**
Crème de Cacao, Blue Curacao, Ananassaft, Zitronensaft, Kokos,Sahne

307. **LONG ISLAND ICE TEA** **10.00 €**
Rum 73%, Ri,. Tequila, Gin. Kirschlikör, Wodka, Lime juice, Cola, Zitronensaft

SPEZIALITÄTEN COCKTAILS

308. **HURRICANE** **10.00 €**
Rum 73%, Rum, Jin Bean, Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft

309. **ZOMBIE** **10.00 €**
Rum 73%, Rum, Dry Orange, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

310. **LAVA** **10.00 €**
Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Rum, Weinbrand, Grenadine

311. **SEX ON THE BEACH** **10.00 €**
Wodka, Peach Likör, Cranberry, Sirup, Ananassaf

APERITIF

360.	Cherry dry oder Medium	5cl	**4.50 €**
361.	Martini Bianco oder Rosso, Dry	5cl	**4.30 €**

SEKT

362.	Prosecco	0,1l	**5.00 €**
363.	Prosecco, Piccolo	0,2l	**7.50 €**
364.	Prosecco	0,75l	**25.50 €**
365.	Fürst Metternich, trocken	0,75l	**32.00 €**

LONGDRINKS

366.	Campari Soda (1)	**5.50 €**
367.	Campari Orange (4)	**6.50 €**
368.	Gin Tonic (3)	**6.50 €**
369.	Wodka Lemon / Orange (4)	**6.50 €**

WEISSWEINE

400. **CHARDONNAY** **5.90 €**
Frankreich, Burgund, Pierre & Remy Gauthier
Reintöniger, leichter und trockener Chardonnay

401. **RIESLING, HALB ODER TROCKEN, BALTHASAR RESS** **5.90 €**
Feingliedriger, trockener, süffiger und frischer Riesling mit
dezenter Säure, Rheingau

402. **GRÜNER VELTINER** **5.90 €**
Würziger rassig im Geschmack, trocken, Baden

403. **GRAUBURGUNDER ,WASENWEILER** **5.90 €**
Ein goldgelbfarbener, voller, kräftiger, saftiger Wein mit feinen
Aromen von Steinobst und Kräutern, Baden

ROSEWEIN

406. **CHAVEL ROSE** **5.90 €**
Leicht trockener, würziger, fruchtiger und eleganter Rose, Frankreich

407. **WASENWEILER** **5.90 €**
Weissherbst trocken, Baden

ROTWEINE

408. **MERLOT, SYRAH & CABERNET** **5.90 €**
Chavel Vin de Pays d'Oc fruchtiger, gefälliger, harmonischer und leicht trockener Rotwein
Südfrankreich

409. **CABERNET SAUVIGNON, CONOSUR** **5.90 €**
Tiefdunkel, vollmundig, mit harmonischer Frucht,
Chile

410. **CÔTES DU RHONE** **5.90 €**
Frankreich, Rhone, Pierre & Remy Gauthier, kraftvoller, ausgewogener, rassiger
Rhône

FLASCHENWEINE 0,75 L WIESSWEINE

420. **SAUVINGNON BLANC, eins zu eins "Kabinet / Wgt. Diehl, Pfalz** **29.00 €**
Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von exotischen Früchten sowie Minze Parika und Muskat. Am Gaumen rassig, viel saftige Frucht, feinwürzig, tolles Spiel, zupackend, mineralisch, unglaublich frisch und klar.

421. **Silvaner Kabinett trocken Bocksbeutel / Wgt. Sommeracher Katzenkopf** **28.00 €**
In der Nase verströmt der Silvaner Noten von kandierten Früchten, Stachelbeere und Quitte. Im Geschmack leicht, erinnert an Blüten, frisches Heu und Karamell. Abgerundet von einer mineralischen Saure und einem Fränkisch trockenen Finish.

422. **PINOT GRIGIO, Castel Firmian, Trentin, Italien** **29.00 €**
trockener, ausgewogener und fruchtiger Trentinowein mit harmonisch-zarter Säure

423. **Grauner Burgunder, trocken Weingut Weinreich, Rheinhessen** **27.00 €**
Duft nach gelben Früchten. Am Gaumen voluminös, schöne Mineralik, reife Mirabellen und Honignoten, viel Körper, ausgeglichenstes Säurespiel.

FLASCHENWEINE 0,75 L ROSÉ

426. **Re1serve du Cochonnet Rosé Vin de Pays d'Oc** **28.00€**
Le Cochonnet versprüht einen unwiderstehlichen Duft von taufrischen Waldhimbeeren, der sich am Gaumen mit reifen Kirschen und einem Hauch von Zitronenschale vermählt. Ein kleiner Traum in Rosa, den Sie unbedingt probieren sollten!

FLASCHENWEINE 0,75 L ROTWEINE

428. **TERRE DI MONTELUSA RISERVA, Brindisi, Italien** **24.50€**
Rebsorten: Sangiovese, Malvasia, Negroamro
opulent, intensiv - aromatisch, elegant und rund mit einer samtig - weichen Holznote

429. **CHÂTEAU La Freynelle, Brodeaux, Frankreich** **25.50€**
Rebsorten: Merlot und Cabernet Sauvignon
Der Kalkstein-Lehmboden von Château La Freynelle verleiht diesem Wein seinen Charakter. Komplexe Tannine und Aromen von reifen, roten fruchten (schwarze Johannisbeere, Brombeere) zeichnen ihn aus. Wunderbar fruchtig.

430. **Cal Y Canto tinto Lopez Mecier, Tempranillo, Merlot & Syrah** **19.50€**
Kastilien, Spanien
Fruchtig, frisch und weich im Geschmack, beerig im Aroma, Durch seine wunderschöne frische Frucht ist er auch leicht gekühlt ein Germuß

431. **DADA Nr. 1 Fina Las Moras, Argentinien** **26.50€**
Rotwein-Cuve1e aus Malbec und Bonarda.
Intensiv im duft unterlegt mit feine Rostnoten, Vanille und gebrannten Mandeln.
Am Gaumen füllig und weich mit würzigem Biss und voller Frucht, in der eingelegte Sußkirschen hervorstechen.