

MUTTER

Hohenstaufenstraße 4 • 10 781 Berlin
T 030-21915100 • www.mutter-berlin.de

TAGESKARTE

Montag bis Freitag von 12.00 - 15.00 Uhr

MITTAGSMENÜ 8,90

*) wird mit Duftreis gereicht

Da unsere
Speisen frisch
zubereitet werden,
können verschiedene
Gerichte nicht immer
gleichzeitig am Tisch
serviert werden.

Leider ist keine
EC-Kartenzahlung
möglich!

MUTTER

^a, die; -, Mütter /Verkl.: Mütterchen, Mütterlein/
Frau, die ein oder mehrere Kinder geboren hat.

Das indogermanische Stammwort **mātér-* („Mutter“) ist der Ursprung für die heutige Bezeichnung der Mutter in den meisten indoeuropäischen Sprachen. Aus der lateinischen und griechischen Form leiten sich viele Fremd- und Lehnwörter der deutschen Sprache ab. Ebenso werden auch heute noch in vielen Kulturen ähnliche Wörter für Himmel und Mutter verwendet.



^b, die; -, -n /vgl. Flügel-, Rad-, Schraubenmutter/
Teil der Schraube, der das Gewinde drehbar umschließt

- MENÜ 1**
- a) Thailändische Sauer-Scharf-Suppe (9)^{l, D}
 - b) Gai Saam Jahng* (17) (25)
wahlweise Tofu / Hühnerbrust gebraten mit
Lauchgemüse und gerösteten Cashewnüssen
 - c) Vanilleeis^C oder kleiner Eierkuchen^{A, C, E} mit Erdbeerkonfitüre
- MENÜ 2**
- a) vier Frühlingsrollen (vegetarisch) (2)^{l, D}
 - b) Kau Pat Gai (30)
gebratener Reis und Hühnerbrust mit frischem
Gemüse und Ei
 - c) Vanilleeis^C oder kleiner Eierkuchen^{A, C, E} mit Erdbeerkonfitüre
- MENÜ 3**
- a) Thailändische Sauer-Scharf-Suppe (9)^{l, D}
 - b) Gai Pat Naman Hoi* (14) (28) (35)^{l, E, N}
wahlweise Tofu / Hühnerbrust / Rind in
Austernsoße mit Zwiebeln, Paprikagemüse und
frischen Champignons
 - c) Vanilleeis^C oder kleiner Eierkuchen^{A, C, E} mit Erdbeerkonfitüre
- MENÜ 4**
- a) vier Frühlingsrollen (vegetarisch) (2)^{l, D}
 - b) Rotes Curry* (66)
wahlweise Tofu / Hühnerbrust / Rind
mit frischen Thai-Bohnen
 - c) Vanilleeis^C oder kleiner Eierkuchen^{A, C, E} mit Erdbeerkonfitüre
- MENÜ 5**
- a) Thailändische Sauer-Scharf-Suppe (9)^{l, D}
 - b) Pat Siiu Gai (29)
gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerbrust, Ei
und frischen Sojasprossen
 - c) Vanilleeis^C oder kleiner Eierkuchen^{A, C, E} mit Erdbeerkonfitüre

MENÜS AUCH ERHÄLTlich MIT GARNELEN^M + 2,00
MIT BIO-SEITAN^A + 2,00

FRÜHSTÜCK

täglich bis 16.00 Uhr

Das Frühstück wird mit Butter und Brotkorb serviert.

FRANZÖSISCH ^{10, A, C, D} 3,90

Croissant, Konfitüre / Honig, frisches Obst

KÄSEFRÜHSTÜCK ^{1, 10, A, C, D, H} 9,60

drei Sorten Käse, hausgemachte Paprika-Cashew-Paste, ein Ei, frisches Obst (Brotkorb)

GEMISCHTES FRÜHSTÜCK ^{1, 10, A, C, D} 9,90

luftgetrockneter Schinken, Salami, zwei Sorten Käse, ein Ei, frisches Obst (Brotkorb)

SPANISCH ^{1, 6, 10, A, C, D} 10,60

Chorizo gebraten mit Rührei, Manchego, luftgetrockneter Schinken, Oliven, Olivenpaste (Brotkorb)

ITALIENISCH ^{1, 3, 10, A, C, D} 10,90

Gorgonzola, Peccorino, Mozzarellabällchen, Mortadella, Salami, Kleines Tomatenrührei (Brotkorb)

ENGLISCH ^{1, A, C, D, I, J} 9,10

Spiegeleier auf Speck, gebackene Bohnen in Tomatensauce, Würstchen, Orangenmarmelade

BAUERNFRÜHSTÜCK ^{1, 10, A, C, D} 8,90

Bratkartoffeln, Rührei, Zwiebel, Lauch, Speck (auch vegetarisch mit Feta)

VEGETARISCH ^{1, 3, 10, A, C, H, I} 10,50

hausgemachte Paprika-Cashew-Paste, Avocadocreme, zwei Sorten Käse, Staudensellerie, Kräuterquark, frisches Obst, Nusspaprikapaste (Brotkorb)

LACHSFRÜHSTÜCK ^{1, 10, A, C, D, L, M} 11,30

Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Toast, Thunfischpaste Salatbeilage und kleines Shrimps-Rührei

MUTTER ALLER SCHLACHTEN ^{1, 10, A, C, D, H, L} 14,90

luftgetrockneter Schinken, Räucherlachs, hausgemachte Paprika-Cashew-Paste, Thunfischpaste, 2 Sorten Käse, Salami, ein Ei, Konfitüre, 0,1l Orangensaft, Obst- und Salatbeilage (Brotkorb)

DR. STRUNZ FITNESSFRÜHSTÜCK ^{10, A, C, H} 9,10

Portion Müsli oder Birchermüsli mit Obst, eine Grapefruit, Käse, Kräuterquark (Brotkorb)

VEGANES FRÜHSTÜCK ^{1, 3, A} 10,90

gegrilltes Gemüse, Avocadocreme, eingelegtes Paprikagemüse, vier Frühlingsrollen, gefüllte Paprika, Obst, vegane Butter (Brotkorb)

MÜSLI

- mit frischen Früchten und Vollmilch ^{10, C} 6,40
- mit frischen Früchten, Joghurt und Vollmilch ^{10, C} 6,50
- Birchermüsli mit Nüssen und Früchten ^{10, C, H} 6,90

EXTRAS

- Croissant ^A 2,00
- Portion Butter ^C 1,00
- Portion Marmelade 1,00
- Portion Honig 1,00
- Portion Nutella ^{C, E, H, 14} 1,00
- Scheibe Vollkornbrot ^A 1,00
- Brötchen ^A 1,00
- gekochtes Ei ^D 1,00
- Orangensaft 01, l 2,00

FRÜHSTÜCK

täglich bis 16.00 Uhr

JOGHURT ^{10, C} 6,00
mit frischen Früchten

OBSTSALAT 6,30

ZIMTQUARK ^{10, C} 6,60
mit frischen Früchten

PFANNKUCHEN ^{10, A, L} 6,90
mit frischen Früchten und Bio-Ahornsirup

STRAMMER MAX ^{1, A, D} 6,50
Spiegelei auf Brot mit luftgetrocknetem Schinken

ZWEI EIER IM GLAS ^{A, D} 5,60
mit Toast

RÜHREIVARIATIONEN (MIT DREI EIERN UND TOAST) ^{10, D, L}

- mit frischen Kräutern ¹ 6,10
- mit frischen Kräutern und Käse ¹ 6,60
- mit gekochtem Schinken ^{1, 15} 6,10
- mit frischen Champignons 6,20
- mit geräuchertem Lachs und Dill ^L 6,90
- mit getrockneten oder frischen Tomaten 6,50
- Mexikanisch (mit Chilis, roter Paprika, schwarzen Oliven) ⁶ 6,70
- mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln 6,70
- mit Chorizo ^{1, 3} 6,50

KOMBINATIONEN JE + 1,00
• Garnelen ^M + 2,00

BAGUETTES / TOASTS

täglich bis 16.00 Uhr

Vegetarisches Baguette: Mozzarella-Tomate-Basilikum ^{A, C} 5,50

Italienisches Baguette: italienische Salami, Pecorino, getrocknete Tomaten ^{1, A, C} 5,90

Club Sandwich (mit Hähnchenbrust, Salat, Ei, Tomate, Röstzwiebeln, Bacon, Cocktailsoße) ^{1, 15, A, C, I} 8,00

Thunfischpaste mit Baguette und Ei - auf Wunsch auch scharf mit Chili ^{A, C} 6,50



SALATE

täglich bis 24.00 Uhr

Dressing wahlweise:

Balsamico / Öl, Joghurt-Dressing, Kräuter-Dressing,
Honig-Senf-Dressing, Himbeer-Dressing

GEMISCHTE BLATTSALATE

• mit Thunfisch ^L	9,60
• mit Feta ^C	9,30
• mit Hähnchenbruststreifen	10,10
• mit Garnelen ^M	11,20
• mit Zwiebeln und Champignons in Butter gedünstet und Pecorino ^C	10,40
• mit Zwiebeln, Hähnchen, Champignons und Pecorino ^C	11,00
• kleiner gemischter Salat	5,00

TORTILLA CHIPS

• mit Käse überbacken, Sauerrahm mit Schnittlauch und Salsa (scharfe Tomatensauce) ^C	8,50
---	------

SÜSSSPEISEN UND EIS

gebackene Früchte in Honig ^{A, C, D}	6,50
gebackene Früchte in Honig mit Vanilleeis und Sahne ^{12, A, C, D}	8,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{12, C}	6,90
Kugel Eis Schoko / Vanille ^{12, C}	1,00
Portion Sahne ^C	0,80
Pancake mit Apfelringen ^{A, C, D}	4,00
thailändischer Pancake mit gebratener Banane und Vanilleeis ^{1, 12, A, C}	6,40
Obstteller der Saison	5,50
Wantans gefüllt mit Banane, dazu 1 Kugel Vanilleeis und Schokodressing	5,60

SPEZIALITÄTEN AUS THAILAND

täglich ab 12.00 bis 1.00 Uhr, sonntags bis 23.00 Uhr

Die Thai-Küche gilt zu Recht als eine der besten
und vielfältigsten der Welt.

Sie ist fettarm, vitaminreich, leicht verdaulich und
lebt von ihren stets frischen und sehr aromatischen
Zutaten. Wir machen darauf aufmerksam, dass
für die Zubereitung unserer Speisen überwiegend
original thailändische Zutaten verwendet werden.

Die Gerichte werden Ihnen für thailändische
Verhältnisse recht mild serviert.

Daher bitten wir Sie, nach Belieben selbst
nachzuwürzen.

Guten Appetit!

HAUSGEMACHTE SUPPEN

7	MISOSUPPE ^E mit frischen Champignons, Lauchzwiebeln, Tofu	6,20
8	GIAN NAAM SUPPE mit Hühnerfleischtaschen	7,20
9	THAILÄNDISCHE SAUER-SCHARF-SUPPE ^{D, E}	6,50
10	WUN SEN SUPPE ^I Glasnudelsuppe mit Chinakohl, Thai-Sellerie und Morcheln mit a) Hühnerbrust b) Tofu (vegetarisch)	7,40
700	HÜHNERSUPPE mit Reisbandnudeln und thailändischem Gemüse	7,90
701	GARNELENSUPPE ^M mit Reisbandnudeln und thailändischem Gemüse	8,90
702	TOM YAM GUNG (scharf) ^{1, 5, 16, E, M} mit Garnelen und thailändischem Gemüse	9,90
703	TOM KHA GAI Kokosnussmilchsuppe mit Huhn, Zitronengras, Koriander, frischen Champignons und Galgantwurzel	8,80



KLEINE GERICHTE

1	GERÖSTETE CASHEWNÜSSE mit frisch gehackten Chilis und roten Zwiebeln	6,20
2	VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN ^{16, A, E} mit süß-scharfem Chilidip 6 Stk. 5,80 10 Stk. 7,50	
3	GIAU THOD (WANTAN) ^A gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und süß-scharfem Chilidip	7,00
4	SATE SPIESSE ^G zwei marinierte Hühnerspieße mit hausgemachter Erdnusssoße	7,80
704	TEMPURA EBI ^{A, M} knusprig gebackene Garnelen umhüllt von einem goldenen Teigmantel	8,50
705	2 SOMMERROLLEN a) vegetarisch 5,90 b) Huhn, Rind oder Schwein 6,90 c) Garnelen ^M 7,80	
706	YAM TALE SALAT (scharf) ^{L, M, N} Meeresfrüchtesalat mit Thai-Sellerie und roten Zwiebeln	9,40
707	YAM WUN SEN (scharf) Glasnudelsalat mit Hühnerbrust, Cashewnüssen, Chili, Koriander, Zwiebeln	9,10
708	THOD MAN GAI ^G Hühnerfleischbuletten mit hausgemachtem Chili-Erdnussdip	7,60
709	VORSPEISENTELLER ^{A, G, M} 1 Satespieß, 2 Frühlingsrollen, 2 Wantan, 2 Tempura Ebi, 1 Sommerrolle, 2 Hühnerfleischbuletten; dazu hausgemachte Erdnusssoße und süß-scharfer Chilidip für zwei Personen 24,00	13,00
715	FLEISCHTELLER NACH THAILÄNDISCHER ART Rind, Huhn und Schweinefleisch mit Reis, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika 10,50	

SPECIALS

*) wird mit Duftreis gereicht

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle aufgeführten Gerichte
gerne auch weniger scharf!



GRATIEM PRIK TAI (scharf)*

... auf zart gedünstetem Lauchgemüsebett mit Chili-Knoblauch-Pfeffersauce

a) gebratene Entenbrust	16,60
b) gebratene Großgarnelen	16,50
c) gebratener Rotbarsch ^L	15,60
d) gebratenes Rindfleisch	13,70
e) gebratene Hühnerbrust	12,50
f) kross gebratener Tofu ^E	11,70

NAM TOK (scharf)*

... in würzigem Thaisalat mit frischen Asiakräutern und frischer Minze

a) gebratenes Rindfleisch	13,40
b) gebratenes Schweinefleisch	12,60

KRAPAO NUA SAB (scharf)*

... mit frischem Chili und Thai-Basilikum in Knoblauch-Zitronengrascurry

a) Bio-Seitan ^A	14,10
b) gehacktes und gebratenes Rindfleisch	15,20

KIE MAU (scharf)

... mit Reisbandnudeln, frischem Chili, Knoblauch, Bambus und Thai-Basilikum

a) gebratenes Rindfleisch	13,30
b) gebratenes Schweinefleisch	12,40
c) gebratene Hühnerbrust	12,30

PAT PRIK SIIU (scharf)

... gebratenen in Chili-Knoblauch-Pfeffersauce, Thaim Gemüse und Reisbandnudeln

a) gebratene Entenbrust	17,10
b) gebratene Großgarnelen	16,40
c) gebratener Rotbarsch ^L	15,50
d) gebratenes Rindfleisch	13,80
e) gebratene Hühnerbrust	12,70
f) kross gebratener Tofu ^E	11,90



UNSERE EMPFEHLUNG

*) wird mit Duftreis gereicht

580	MU KING* ^I Schweinefleisch gebraten mit Karotten, Thai-Sellerie, Morcheln, Ingwer und roten Zwiebeln	12,40
581	LAB MU (scharf)* Schweinefleisch fein gehackt mit gestoßenem Reis in Zitronensaft, roten Zwiebeln, Koriander und Zitronenblättern	12,60
582	YAM MU (scharf)* ^I thail. Schweinefleischsalat mit Gemüse und Duftreis	12,20
583	PAT TAI ^{E,G} a) gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerbrust, Curry und thailändischem Gemüse b) original	11,20 11,40
584	JAN GO MU (scharf)* ^{I,E,N} gebratenes Schweinefleisch mit Chili, Knoblauch, Ingwer, Thai-Bohnen, Thai-Basilikum, frischem Pfeffer und Austernsoße	12,70
591	ROTI ^{I2,A,C} thailändischer Pancake mit gebratener Banane und Vanilleeis	7,40
100	PAT PRIK SIU MU (scharf) ^I gebratenes Schweinefleisch in Chili-Knoblauch-Pfeffersoße, Thaic Gemüse und Reisbandnudeln	12,90
101	PAPAYASALAT (leicht scharf) ^G grüne Papaya- und Karottenstreifen mit gestoßenen Nüssen und frischen Thaibohnen in einer Palmzucker-Zitronengras-Soße	9,50
102	PANAENG GAI (leicht scharf)* gebratene Hühnerbrust mit rotem Curry in Kokos-Soße und Zitronenblättern	12,10

FEUERTÖPFE FÜR 2 PERSONEN

*) wird mit Duftreis gereicht

585	TOM YAM GUNG (scharf)* ^{1,5,16,E,M} Zitronengrassuppe mit Garnelen, frischen Champignons, thailändischem Gemüse und Duftreis	20,40
586	TOM KHA GAI* Hühnerbrust in Kokosnussmilchsuppe mit Zitronengras, Koriander, frischen Champignons, Galgantwurzel und Duftreis	16,90
103	GAENG PET GAI* Hühnerbrust in Kokosmilchsuppe mit rotem Curry, Paprika und frischer Ananas	19,40

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH / VEGAN

*) wird mit Duftreis gereicht

Alle Gerichte können auf Wunsch auch vegan zubereitet werden.

Bio-Seitan ist ein hervorragender Fleischersatz aus Vollweizen. Es enthält viel hochwertiges pflanzliches Eiweiß und wenig Fett.

		Tofu ^{B,E}	Bio-Seitan ^A
11	GAENG KIAW WAN* Kokosnussmilchsuppe mit grünem Curry, thail. Auberginen, Bambus und Thai-Basilikum mit gebratenem Tofu oder Bio-Seitan	11,10	13,60
12	LAB SEITAN* Bio-Seitan-Hack mit gestoßenem Reis in Zitronensaft, roten Zwiebeln, Koriander und Zitronenblättern		13,00
13	PAT WUN SEN ^{D,I} gebratene Glasnudeln mit gebratenem Tofu oder Bio-Seitan, Ei, Thai-Sellerie und frischem thail. Gemüse der Saison	10,60	13,10
14	PAT NAMAN HOY* ^{1,E,N} Bio-Seitan oder Tofu in Austernsoße mit frischem Gemüse und Champignons	11,50	14,00
15	PAT BRIAN WAAN* ^I Tofu oder Bio-Seitan mit frischen Ananasstücken, Gurken, Zwiebeln, Morcheln in süß-saurer Soße	10,80	13,30
16	GAENG MATH SEMAN* Kokosnussmilchsuppe mit rotem Curry, Tofu oder Bio-Seitan, Kartoffeln und Zwiebeln	10,90	13,40
17	TAU HU SAAM JAHNG* Tofu oder Bio-Seitan gebraten mit Lauch und gerösteten Cashewnüssen	10,90	13,40
18	PAT KING* ^I Tofu oder Bio-Seitan gebraten mit Morcheln, Karotten, Thai-Sellerie, gebratenem Ingwer und Zwiebeln	11,20	13,70
19	PAT KI MAU (scharf)* in Knoblauch gebratener Tofu oder Bio-Seitan mit rotem Chili, Bambus und Thai-Basilikum	11,40	13,90



HAUPTGERICHTE

MIT HÜHNERBRUST

*) wird mit Duftreis gereicht

20	TOM KHA GAI* Hühnerbrust in Kokosnusmilchsuppe mit Zitronengras, Koriander, frischen Champignons und Galgantwurzel	10,20
21	LAB GAI (scharf)* Hühnerbrust fein gehackt mit gestoßenem Reis in Zitronensaft, roten Zwiebeln, Koriander und Zitronenblättern	12,00
22	GAENG PET GAI* Hühnerbrust in Kokosnusmilchsuppe mit rotem Curry, Paprika und frischer Ananas, serviert in eigener Frucht	15,00
23	GAI PAT BRIAN WAAN*^l Hühnerbrust mit verschiedenen frischen Gemüsen, mit Ananas in hausgemachter süß-saurer Soße	11,90
24	GAENG CURRY GAI (leicht scharf)* Kokosnusmilchsuppe mit Hühnerbrust, gelbem oder rotem Curry, Zwiebeln und Kartoffeln	12,00
25	GAI SAAM JAHNG* Hühnerbrust gebraten mit Lauchgemüse und gerösteten Cashewnüssen	12,10
26	GAENG KIAW WAN GAI (leicht scharf)* Kokosnusmilchsuppe mit Hühnerbrust und grünem Curry, Bambussprossen und thail. Auberginen, Thai-Basilikum	12,20
27	GAI PAT KI MAU (scharf)* Hühnerbrust gebraten mit Knoblauch, Bambus, rotem Chili und Thai-Basilikum	12,40
28	GAI PAT NAMAN HOI*^{1,E,M} gebratene Hühnerbrust in Austernsoße mit frischen Champignons, grünem Pfeffer, Paprikagemüse und Zwiebeln	12,20
29	PAT SIIU GAI^{D,E} gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerbrust, Ei und frischen Sojasprossen	11,60
30	KAU PAT GAI^D gebratener Reis mit Hühnerbrust, frischem Gemüse und Ei	10,20
31	GAI YAT SE*^{C,D,I} Thai-Omelette gefüllt mit klein gehackter Hühnerbrust in hausgemachter süß-saurer Soße mit frischem Gemüse und Koriander	13,40
66	ROTES CURRY* mit frischen Thai-Bohnen und gebratenem Hühnerfleisch	11,30
587	GAI PHAD PHRIK (scharf)* gebratene Hühnerbrust mit grüner Paprika, frischen roten Chilis und Thai-Basilikum	11,90
588	GAI PHAT MET ME MUANG (scharf)* ^{1,E,N} gebratene Hühnerbrust mit Cashewkernen, Frühlingszwiebeln, getrockneten roten Chilis, Knoblauch und Zwiebeln in Austern-Soja-Soße	12,60
710	GAI KING*^l Hühnerbrust gebraten mit Morcheln, Karotten, Thai-Sellerie, Ingwer und Zwiebeln	12,40

HAUPTGERICHTE

MIT RIND

*) wird mit Duftreis gereicht

32	LAB NUA (scharf)* Rind fein gehackt mit gestoßenem Reis in Zitronensaft, roten Zwiebeln, Koriander und Zitronenblättern	13,20
33	GAENG PET NUA (leicht scharf)* Rind in Kokosnusmilchsuppe mit rotem Curry, thail. Auberginen, Bambus und Babymaiskolben	13,30
34	PAT SIIU NUA^{D,E} gebratene Nudeln mit Rind, Ei und frischen Sojasprossen	12,50
35	NUA PAT NAMAN HOY*^{1,E,N} Rind in Austernsoße mit Zwiebeln, grünem Pfeffer, Paprikagemüse und frischen Champignons	13,40
36	YAM NUA (scharf)* ^l gedünstetes Rindfleisch mit Gurken, roten Zwiebeln, Tomaten, frischem Koriander und Thai-Sellerie	12,40
67	ROTES CURRY* mit frischen Thai-Bohnen und gebratenem Rindfleisch	12,50
68	NUA PHAT MET ME MUANG (scharf)* ^{1,E,N} gebratenes Rindfleisch mit Cashewkernen, Frühlingszwiebeln, getrockneten roten Chilis, Knoblauch und Zwiebeln in Austern-Soja-Soße	13,50
590	PANAENG NUA (leicht scharf)* gebratenes Rindfleisch mit rotem Curry in Kokos-Soße und Zitronenblättern	12,90

MIT ENTENBRUST

*) wird mit Duftreis gereicht

37	PED THOT GROB PAT PAK*^{1,E,N} Entenbrust kross gebraten auf frischem Gemüse in Austernsoße	15,80
38	PED PRIAW WAN*^l Entenbrust kross gebraten mit frischen Ananasstücken, Tomaten und Gurken in hausgemachter süß-sauer Soße	15,90
39	PED KI MAU (scharf)* Entenbrust gebraten mit Chili, Knoblauch, Bambus und Thai-Basilikum	16,20
40	GAENG PET PED-JANG (leicht scharf)* Entenbrust in Kokosnusmilch mit rotem Curry, frischer Ananas und Bambus	16,30
711	LAB PED (scharf)* Entenbrust fein gehackt mit gestoßenem Reis in Zitronensaft, Koriander, Zitronenblättern und roten Zwiebeln	16,90
52	EXTRAS Portion Reis	+ 2,00

HAUPTGERICHTE



AUS DEM MEER *) wird mit Duftreis gereicht

41	TOM YAM GUNG (scharf)* 1,5,16,E,M Zitronengrassuppe mit Garnelen, Champignons, Tomaten, Galgant und Koriander	11,80
42	GUNG PAT PRIAW WAN * I,M gebratene Garnelen mit hausgemachter süß-saurer Soße, frischer Ananas, Paprika, Gurke und Zwiebeln	14,70
43	GAENG KIAW WAN GUNG (leicht scharf)* M Kokosnusmilchsuppe mit Garnelen, grünem Curry, Bambussprossen, thail. Auberginen und Thai-Basilikum	15,10
44	PAT SIU GUNG D,E,M gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Ei und Sojasprossen	14,30
45	GAENG PET GUNG (leicht scharf)* M Garnelen in Kokosnusmilchsuppe mit rotem Curry, Paprika und frischer Ananas, serviert in eigener Frucht	17,60
46	KAU PAT GUNG D,M gebratener Reis mit Garnelen, verschiedenen frischen Gemüsen und Ei	13,20
47	KAI YAT SEE * C,D,I,M Thai-Omelette gefüllt mit Garnelen in hausgemachter süß-saurer Soße mit frischem Gemüse und Koriander	16,10
712	GUNG KI MAO (scharf)* M Garnelen gebraten mit Chili, Knoblauch, Bambus, frischem Pfeffer und Thai-Basilikum	15,90
714	PLA PAD KI MAO (scharf)* L Rotbarschfilet gebraten mit Chili, Knoblauch, Bambus, frischem Pfeffer und Thai-Basilikum	15,50
48	PLA PAD PRIAW WAN * I,L gebratenes Rotbarschfilet in hausgemachter süß-saurer Soße mit frischen Ananasstücken, Gurken, Zwiebeln und Paprika	14,80
49	PLA PAD KING * I,L gebratenes Rotbarschfilet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Thai-Sellerie, Karotten und Morcheln	15,00
50	GAENG KIAW WAN PLA (leicht scharf)* L Kokosnusmilchsuppe mit Rotbarschfilet und grünem Curry, Bambus und Thai-Auberginen	14,90
589	PAT TAI GUNG E,M a) gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Curry und thailändischem Gemüse b) original	13,50 13,70

CHAMPAGNER

Moët & Chandon ^K	0,75l	79,00
Moët & Chandon Rosé ^K	0,75l	85,00
Crémant ^K	0,1l	5,90
	0,75l	37,00

PROSECCO / SEKT

Prosecco ^K	0,1l	4,90	0,75l	27,00
Prosecco auf Eis ^K	0,2l	6,50		
Aperol Spritz ^{5,K}	0,2l	6,90		
Campari Tocco Rosso ^{5,K}	0,2l	6,90		
Hugo ^K	0,2l	6,90		
Martini Fiero, Tonic ^{5,K}	0,2l	6,90		
Schorle weiß / rot (weinhaltiges Getränk) ^K	0,2l	4,80		
Cidre Sommersby Apfel / Blackberry	0,33l	4,00		



ROTWEINE

Charles Smith Wines „The Velvet Devil“ - USA^K 0,75l **38,00**
Teuflich-sanfter, seidiger Merlot der Extraklasse aus Washington State

Oude Compagnie „The Buchu Trail“ - Südafrika^K 0,75l **28,00**
Saftige Cuvée aus Shiraz und Mourvèdre mit schöner Würze

Scott Creek Growling Frog Shiraz - Australien^K 0,2l **7,40** 0,75l **26,00**
Volle Waldfrucht voraus, hintendran zarter Pfeffer

Tenute Rubino Primitivo IGT - Italien^K 0,2l **7,00** 0,75l **24,50**
Würze, Waldboden, Waldfrüchte, zarter Pfeffer - ein perfektes Zusammenspiel!

Leuvenkop Cape Red - Südafrika^K 0,2l **6,40** 0,75l **22,50**
würzige Cuvée mit zarten Pflaumenuancen aus Pinotage & Cabernet

La Conda Merlot - Chile^K 0,2l **6,40** 0,75l **22,00**
Beerige Frucht nuances gepaart mit harmonischer Würze.

Salice Salentino - DOC „Barrique“ - Italien^K 0,2l **5,70** 0,75l **20,00**
rubinrot, sehr harmonisch

Puerta Cerrada Tinto - Spanien^K 0,2l **5,70** 0,75l **20,00**
feine, weiche, beerige Nuancen

KÄSEPLATTE^{A,C} **8,00**

OLIVEN GEMISCHT⁶ **3,00**



WEISSWEINE

Weingut Geisser Weißer Burgunder - Deutschland, Pfalz^K 0,75l **29,00**
Im Glas entfaltet sich eine feine, milde Frucht, es duftet ganz zart nach Ananas und auch im Geschmack findet sich die Ananas wieder. Eine feine, milde Säure begleitet die schönen Fruchtnuancen.

Pairings Byrne Vines Riesling Gewürztraminer - Australien^K 0,75l **27,00**
florale Nuancen verbinden sich mit harmonischer Frische

Scheurebe, Weingut Geisser - Deutschland, Pfalz^K 0,2l **7,10** 0,75l **25,00**
feinherb, weich, nicht zu schwer

Futuro Si Sauvignon Blanc - Chile^K 0,2l **6,70** 0,75l **24,00**
intensive Frucht von weißen Johannisbeeren, frisch und saftig

Trenz Riesling Feinherbe Schönbergerin - Deutschland, Rheingau^K 0,2l **6,50** 1l **30,00**
Birnenaromen und feine Rieslingsäure sind gekonnt verstrickt.

Leuvenkop Chardonnay - Südafrika^K 0,2l **6,50** 0,75l **22,50**
feine Guavenoten, zarter Schmelz, weich & mild

Puerta Cerrada Blanco - Spanien^K 0,2l **5,70** 0,75l **20,00**
feinfruchtige Cuvée aus Malvar & Àiren

Pinot Grigio - Italien^K 0,2l **4,90**
stoffig, aromatisch und trocken

ROSÉ

Puerta Cerrada Rosado - Spanien^K 0,2l **5,70** 0,75l **20,00**
sanfte Himbeerfarbe, jung und trocken

WACHMACHER

alle Kaffees auch coffeinfrei

Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,40
Espresso Macchiato	2,30
Verlängerter Espresso	2,30
Tasse Cappuccino	2,70
Tasse Milchkaffee	3,20
Großer Kaffee	3,80
Latte Macchiato	3,30
Latte Macchiato (klein)	2,60
Tasse CARO-Milchkaffee (coffeinfrei)	3,90
Ovomaltine ^C	3,90
heiße Schokolade ^C	3,10
heiße Schokolade mit Sahne ^C	3,50
heiße Milch mit Honig ^C	2,40
Eiskaffee ^{12,C}	4,50
Eisschokolade ^{12,C}	4,50
Laktosefreie Milch	+ 0,30
Sojamilch	+ 0,50

TEES

Alle Ronnefeldt Tees	2,90
Fruit Power (aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack)	
Classic Earl Grey	
Classic Darjeeling	
Classic Green Tea	
Jasmin Tee	
Pai Mu Tan (weißer Tee)	
Kräutertee	
Rooibos	
Kamille	
Classic Chai Tea / Assam, Gewürzmischung, Milch	3,50
frischer Minztee	3,50
Glas heiße Zitrone (frisch gepresst)	3,00
Frischer Ingwer-Tee	3,50
Frischer Ingwer-Minze-Tee	3,50
Frischer Ingwer-Minze-Zitrone-Tee	3,80

WENN ES KALT WIRD

Glas Glühwein ^K	4,80
Glas Glühwein mit Pott Rum ^{5,K}	5,80
Grog - Pott 54 4cl ⁵	5,80
heiße Schokolade mit Pott Rum ^{5,C}	5,50
Yogitee mit Milch und Honig	3,50

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Tafelwasser	0,2l	2,20	0,4l	3,30
San Pellegrino			0,75l	5,50
Acqua Panna			0,5l	3,80
Honest Bio Tee Pfirsich Rosmarin	0,33l	3,90		
Honest Bio Tee Himbeere Basilikum	0,33l	3,90		
Honest Bio Tee Zitrone Honig	0,33l	3,90		
Red Bull Simply Cola ^{2,5}	0,25l	3,80		
Coca Cola ^{2,5}	0,2l	2,50	0,4l	4,60
Coca Cola light ^{2,3,5,6,8}	0,2l	2,50	0,4l	4,60
Spezi ^{1,2,3,5}	0,2l	2,50	0,4l	4,60
Fanta ^{1,3,5}	0,2l	2,50	0,4l	4,60
Sprite ^{1,3}	0,2l	2,50	0,4l	4,60
Schweppes Premium Tonic Hibiscus ⁷	0,2l	3,50		
Schweppes Premium Pink Pepper ⁷	0,2l	3,50		
Schweppes Bitter Lemon ⁷	0,2l	2,50	0,4l	4,60
Schweppes Tonic Water ⁷	0,2l	2,50	0,4l	4,60
Schweppes Ginger Ale ⁵	0,2l	2,50	0,4l	4,60
Vitalalz ⁵	0,33l	3,00		
Orangina	0,25l	3,50		
Paloma Pink Grapefruit Limonade ^{1,3,5}	0,25l	3,20		
Coca Cola ^{2,5}	Flasche 0,2l	2,90		
Coca Cola Zero ^{2,5}	Flasche 0,2l	2,90		
Red Bull Energy Drink ^{2,5}	0,25l	4,00		
Red Bull Sugarfree ^{2,5,14}	0,25l	4,00		
Red Bull Blue Edition ^{2,5}	0,25l	4,00		

FRUCHTIGES

frisch gepresster Orangensaft	0,2l	3,80		
Saftschorle	0,2l	2,50	0,4l	4,10
			1,5l	10,00
Orangensaft	0,2l	2,60	0,4l	4,70
Apfelsaft	0,2l	2,60	0,4l	4,70
Kirsche	0,2l	2,70	0,4l	4,80
Banane	0,2l	2,70	0,4l	4,80
Kirsch-Banane	0,2l	2,70	0,4l	4,80
Grapefruitsaft	0,2l	2,70	0,4l	4,80
Ananassaft	0,2l	2,70	0,4l	4,80
Tomatensaft	0,2l	2,70	0,4l	4,80
Bio-Pflaume	0,2l	2,90	0,4l	5,20
Maracuja	0,2l	2,60	0,4l	4,80
Cranberry	0,2l	2,60	0,4l	4,80
Mango	0,2l	2,60	0,4l	4,80
Rhabarber	0,2l	2,80	0,4l	5,00
Johannisbeere	0,2l	2,80	0,4l	5,00
Milchshakes (Erdbeere, Himbeere, Banane)			0,4l	5,90

BIER VOM FASS

Grevensteiner	0,3l	3,40	0,5l	4,80
Pilsner Urquell	0,3l	3,40	0,5l	4,80
Warsteiner	0,3l	3,30	0,5l	4,60
			1,5l	12,90
König Ludwig hell	0,3l	3,10	0,5l	4,20
	1l	8,00	1,5l	11,60
König Ludwig Hefeweizen	0,3l	3,20	0,5l	4,40
Radler mit Zitronenlimonade ^{1,3}	0,3l	3,10	0,5l	4,20
Alster mit Orangenlimonade ^{1,3,5}	0,3l	3,10	0,5l	4,20

FLASCHENBIERE

Pilsener Urquell	0,33l	3,50
Warsteiner	0,33l	3,50
Warsteiner alkoholfrei	0,33l	3,50
Tiger Bier	0,33l	4,00
König Ludwig Kristalweizen	0,5l	4,50
König Ludwig Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	4,50

APERITIF

Martini Fiero ^K	5cl	4,00
Martini Bianco ^K	5cl	4,00
Martini Rosso ^K	5cl	4,00
Martini Extra Dry ^K	5cl	4,00
Martini d'Oro ^K	5cl	4,00
Noilly Prat ^K	5cl	4,50

VODKA

Grey Goose	2cl	4,20
Ketel One	2cl	4,20
Ciroc	2cl	4,20
Russian Standard	2cl	3,20
Smirnoff Red	2cl	3,10
Eristoff	2cl	3,10

GIN

Bombay Sapphire London Dry Gin	4cl	7,20
Star of Bombay	4cl	9,20
Bombay East	4cl	9,20
G'Vine Gin	4cl	8,20
Tanqueray No. 10 Gin	4cl	8,20
Hendrick's Gin	4cl	8,20
Tanqueray Gin	4cl	7,20
Bombay Dry	4cl	5,20
Gordon's Dry Gin	4cl	5,00
Finsbury	4cl	5,00

TEQUILA

Patron Silver	2cl	4,70
Tequila Herradura ⁵	2cl	3,90
Tequila El Jimador ⁵	2cl	3,40
Tequila Jose Cuervo ⁵	2cl	3,20

GRAPPA

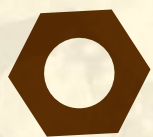
Grappa di Gavi barrique (im Holzfass gereift)	2cl	5,00
Grappa di Prosecco	2cl	4,00
Grappa Hausmarke	2cl	3,20
Pisco ⁵	2cl	3,40

OBSTBRÄNDE

Obstbrände	2cl	3,80
Kirsch, Mirabelle, Poire Williams (Birne), Framboise (Himbeere)		
Slivovic	2cl	3,50

BITTER

Cynar ^{5,7}	2cl	3,00
Campari ⁵	2cl	3,00
Aperol ^{5,7}	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,10
Branca Menta ⁵	2cl	3,10
Jägermeister	2cl	3,10
Pelinkovac	2cl	3,10



ANIS

Ricard ⁵	4cl	4,90
Ouzo	2cl	3,10
Molinari Sambuca Extra	2cl	3,20

BRANNTWEIN / BRANDY

Carlos 1 ⁵	2cl	3,70
Gran Duque ⁵	2cl	3,70
Bobadilla 103 ⁵	2cl	3,20
Osborne Veterano ⁵	2cl	3,20
Vecchia Romagna ⁵	2cl	3,10

RUM

Bacardi Ron 8 Años ⁵	4cl	7,60
Bacardi Cuatro ⁵	4cl	6,90
Bacardi Carta Oro ⁵	4cl	6,30
Bacardi Carta Blanca ⁵	4cl	6,20
Ron Zacapa Solera 23 Jahre ⁵	4cl	11,00
Cuate 13 Jahre ⁵	4cl	8,00
Diplomatico 12 Jahre ⁵	4cl	8,00
Pyrat 12 Jahre ⁵	4cl	7,80
Flor de Caña Centenario Gold 18 Jahre ⁵	4cl	8,50
Flor de Caña Centenario 12 Jahre ⁵	4cl	7,80
Appleton Estate 12 Jahre ⁵	4cl	7,80
Myers's Original Dark ⁵	4cl	6,50
Sailor Jerry ⁵	4cl	6,90
Pott Rum 54% ⁵	4cl	5,50
Captain Morgan Spiced Gold ⁵	4cl	6,20
Pampero aniversario ⁵	4cl	7,60
Pampero Selection ⁵	4cl	6,30
Pampero Especial ⁵	4cl	6,20

COGNAC

Otard VSOP ⁵	2cl	4,50
Hennessy VS ⁵	2cl	4,00

WHISKY SCOTCH

Johnnie Walker (Black Label) ⁵	4cl	6,90
Johnnie Walker (Red Label) ⁵	4cl	6,40
J & B ⁵	4cl	6,40

WHISKY TENNESSEE

Single Barrel ⁵	4cl	8,50
Gentleman Jack ⁵	4cl	8,00
Jack Daniel's Rye & Dry ⁵	4cl	7,50
Jack Daniel's ⁵	4cl	6,80

WHISKY MALT

Lagavulin 16 Jahre ⁵	4cl	11,00
Oban 14 Jahre ⁵	4cl	10,70
Dalwhinnie 15 Jahre ⁵	4cl	10,20
The Dalmore 12 Jahre ⁵	4cl	10,10
Bowmore 12 Jahre ⁵	4cl	10,00
Dewar's 12 Jahre ⁵	4cl	9,70
Laphroaig 10 Jahre ⁵	4cl	9,20
Glenkinchie 12 Jahre ⁵	4cl	9,10
Talisker 10 Jahre ⁵	4cl	8,20
Cragganmore 12 Jahre ⁵	4cl	8,10
Glenfiddich 12 Jahre ⁵	4cl	7,80
Glenmorangie 10 Jahre ⁵	4cl	7,60

WHISKEY IRISH

Redbreast 12 Jahre ⁵	4cl	9,00
Teeling ⁵	4cl	8,90
Tullamore Dew ⁵	4cl	6,50

WHISKEY BOURBON

Woodford Reserve ⁵	4cl	8,50
Wild Turkey 81 ⁵	4cl	8,00

LIKÖR

Chambord ¹⁴	2cl	3,20
Grand Marnier ⁵	2cl	3,10
Southern Comfort ⁵	2cl	3,30
Licor43 ⁵	2cl	3,00
Amaretto di Saronno ⁵	2cl	3,10
Bailey's Irish Cream ⁵	2cl	3,10
Frangelico ⁵	2cl	3,00



LONG DRINKS

BACARDI CUBA LIBRE ⁵ (4cl)	8,00
BACARDI CUATRO & GRAPEFRUIT / GINGER ALE ⁵ (4cl)	8,50
OAK & COKE (Bacardi OakHeart, Cola ^{2,5} (4cl)	8,20
WHISKY COLA ^{2,5} (4cl)	8,00
JACK DANIEL'S COLA ^{2,5} (4cl)	8,50
CAMPARI ⁵ ORANGE / SODA / MARACUJA (4cl)	7,90
BOMBAY DRY TONIC ⁷ (4cl)	7,90
VODKA LEMON ⁷ / TONIC ⁷ / ORANGE / CRANBERRY (4cl)	7,90
VODKA RED BULL ^{2,5} (4cl)	8,90
SOUTHERN COMFORT / GINGER ALE ⁵ (4cl)	7,90
PIMM'S CUP ⁵ (4cl)	8,60
BLOODY MARY ¹ (4cl)	8,60

GIN TONIC

mit Schweppes Tonic Water⁷

MONKEY 47 (4cl)	11,50
BOMBAY EAST (4cl)	10,90
GINMARE (4cl)	10,50
HENDRICK'S (4cl)	9,90
RUTTE CELERY (4cl)	9,60
BOTANIST (4cl)	9,60
BEEFEATER 24 (4cl)	9,10
BULLDOG (4cl)	9,10
TANQUERAY NO. 10 (4cl)	9,00
BOMBAY SAPPHIRE (4cl)	8,50
TANQUERAY (4cl)	8,40
oder wahlweise mit Schweppes Premium Tonic Hibiscus ⁷ / Pink Pepper ⁷	+2,00

COCKTAILS

täglich ab 19.00 Uhr

BLUE HOUR! TÄGLICH 19.00 - 21.00 UHR
ALLE COCKTAILS 7,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

COCONUT KISS Ananassaft, Kirschsaff, CocoTara	7,00
BRUCE'S JUICE ^{1,5} Orangensaft, CocoTara, Zitronensaft, Mangosirup	7,00
FAIR BROTHER ⁵ Zitronensaft, Maracujasirup, Orangensaft, Grapefruitsaft, Ginger Ale	7,00
IPANEMA ⁵ Rohrzucker, Limette, Ginger Ale	7,00
SOFT MOSQUITO ⁵ Rohrzucker, Limette, Zitronensaft, Ginger Ale, Minze	7,00
SPRING FEVER ^{1,5} Zitronensaft, Mangosirup, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	7,00

SHOTS

BACARDI CARTA FUEGO ^{1,5,1} Rum, Tabasco	3,50
B52 SHOT ⁵ Kahlua, Bailey's, Cointreau, Rum 73 %	6,00
PATRONI ⁵ Patron Silver, Kahlua, frischer Limettensaft	6,00
HEMINGWAY ⁵ Gin, Zitronensaft, Grenadine, Puderzucker	3,40
RITUAL DE PAMPERO ² Pampero, brauner Zucker, Kaffeepulver, Limette	3,50
WOODINI ⁷ Vodka, Bitter Lemon, frischer Limettensaft	3,20

SOURS

Zitronensaft, Orangensaft, Puderzucker
wahlweise mit diversen Spirituosen, beispielsweise



WHISKEY SOUR

8,50

VODKA

BLACK RUSSIAN⁵

Vodka, Kahlua

7,50

WHITE RUSSIAN^{5,C}

Vodka, Kahlua, Sahne oder Milch

8,00

LONG ISLAND ICE TEA^{2,5}

Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cointreau, Zitronensaft, Cola

10,30

CAIPIROSCHKA

Vodka, Rohrzucker, Limette

9,00

COSMOPOLITAN⁵

Vodka, Cointreau, Cranberrynektar, Zitronensaft

8,50

CUJA MARA SPLIT⁵

Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Maracujanektar, Sahne

9,10

MOSCOW MULE⁵

Vodka, Ginger Beer, Zitronensaft, zwei Gurkenscheiben

8,30

SEX ON THE BEACH⁵

Vodka, Peachtree, Grenadine, Cranberry, Zitronensaft, Orangensaft

9,30

VODKA MARTINI

Vodka, Noilly Prat

8,00

VODKA TAI^{1,5}

Vodka, Apricot Brandy, DryOrange, Lime Juice, Mandelsirup,
Zitronensaft, Ananassaft

9,90

WATERMELON MAN⁵

Vodka, Grenadine, Watermelon, Zitronensaft, Orangensaft

9,60

WHISKEY

BOURBON JULEP⁵

Bourbon, frische Minze, Limetten, Zucker, Soda

8,90

MANHATTAN^{5,K}

Whiskey, Vermouth, Angostura

8,50

OLD FASHIONED⁵

Bourbon, Angostura, Zucker, Soda

8,50

LYNCHBURG LEMONADE⁵

Jack Daniel's Old No. 7, Triple Sec, Zitronensaft, Zitronenlimonade

8,80

GIN

MARTINI COCKTAIL

Tanqueray, Noilly Prat

8,50

GIN FIZZ

Gin, Zitrone, Zucker, Soda

8,50

GIN GIMLET¹

Bombay Sapphire, Lime Juice, Limette

9,50

GIN TAI^{1,5}

Gin, Apricot Brandy, Dry Orange, Zitrone, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft

9,90

HEMINGWAY XL⁵

Gin, Grenadine, Zitrone, Orangensaft

9,10

NEGRONI⁵

Gin, Campari, Martini Rosso

8,00

THE BEST DRINK^{1,5}

Gin, Zitronensaft, frische Minze, brauner Zucker, Vanille, Limette, Topping Ginger Beer

9,90

TEQUILA

CLASSIC MARGARITA

Tequila, Cointreau, Zitronensaft

8,00

FROZEN MARGARITA

Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Früchte (z. B. Erdbeeren), entspr. Fruchtsirup

9,00

RUM

PLANTER'S PUNCH⁵

Myers's Rum, Orangen- & Zitronensaft, Grenadine, Muskat

9,40

MAI-TAI⁵

Rum 73%, Myers's Rum, Apricot Brandy, Dry Orange, Mandelsirup,
Zitronensaft, Ananassaft

10,30

IRIES RASTA KILLER^{1,5}

Myers's Rum, Brandy, Ananas- & Zitronensaft, Mangosirup

9,40

CAIPIRINHA

Cachaca, Rohrzucker, Limette

9,80

DAIQUIRI NATURAL⁵

Rum, Zitrone, Zucker, Puderzucker

8,50

FROZEN FRUIT DAIQUIRI⁵

Rum (w), Zitronensaft, Frucht (z. B. Erdbeeren), entspr. Fruchtsirup

9,50

MOJITO⁵

Rum, frische Minze, Limettensaft, Zucker, Soda

9,00

ROYALE: aufgefüllt mit Prosecco^K

9,80

RAZZ MOJITO⁵

Bacardi, Chambord, Himbeeren, Limettensaft, Zucker, frische Minze, Soda

9,50

ZOMBIE^{1,5}

Rum (w), Rum 73%, Lime Juice, Cherry Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft

11,00

MUTTIS NEW SHIT

von der Happy Hour ausgeschlossen

FRENCH MULE ⁵ Moscow Mule mit Grey Goose	10,70
CUCUMBER FIZZ Vodka, Zitrone, Holunderblütensirup, Gurke, Soda	10,10
CELERY / BASIL SMASH Gin, Zitrone, Zucker, Basilikum	10,80
EARL GREY GIMLET ¹ Gin (Earl Grey Infusion), Lime Juice, Zitrone, Honig, Orange Bitter	10,40
IRISH HUNTER ^{1,5} Jägermeister, Irish Whiskey, Maracujasirup, Lime Juice, Apfelsaft, Zucker	10,50
BOURBON LEMONADE ⁵ Wild Turkey, Zitrone, Zucker, Angostura, Ginger Ale	10,20
ART OF BOURBON ⁵ Wild Turkey, Apricot Brandy, Zitrone, Zucker, Apfelsaft	10,30
GRAPEFRUIT CHILHITO ^{5,14} El Jimador Reposado Tequila, Grapefruitsaft, Limette, Minze, Zucker, Chili	11,20
CUCUMBER APPLETINI Gin oder Vodka, Gurke, Zitrone, Holunder, Apfelsaft	10,00
OLD CUBAN ^{5,14} Bacardi Ron 8 Años, Zitrone, Zucker, Angostura, Minze, Crémant	10,70
RUM OLD FASHIONED ^{5,14} Bacardi Ron 8 Años, Zucker, Chocolate Bitter, Orange Bitter	10,80
GOT MILK ^{5,14,C} Botucal Rum Blanco Reserve, Zitrone, Vanillesirup, Milch, Maracujanektar	11,10
GREY GOOSE ESPRESSO MARTINI ^{2,5} Grey Goose, Espresso, Kaluha	10,90
BACARDI CUATRO AIR MAIL ^{5,14} Bacardi Cuatro, Cremant, Limettensaft, Honigsirup	9,90

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER!

A Gluten, B Lupinen, C Milch & Milcherzeugnisse, D Eier, E Soja, F Sesam,
G Erdnuss, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Schwefeldioxid & Sulfite,
L Fisch, M Krebstiere (Shrimps), N Weichtiere

1 mit Konservierungsstoffen, 2 koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmitteln,
4 geschwefelt, 5 mit Farbstoff, 6 geschwärzt, 7 chininhaltig, 8 Aspartam
(Phenylalaninquelle), 9 genetisch verändert, 10 Milcheiweiß, 11 Eiklar,
12 Eiscreme, 13 Eis mit Pflanzenfett, 14 mit Süßungsmitteln, 15 mit Phosphat,
16 mit Geschmacksverstärker, 17 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch,
18 Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt