

A close-up, dramatic photograph of a chef cooking in a black wok. The wok is filled with a variety of colorful vegetables, including yellow bell peppers, green bell peppers, and orange carrots. Bright yellow and orange flames are visible at the bottom of the wok, indicating high heat. A hand is visible on the right side, holding a long-handled metal spatula. The background is dark and out of focus, emphasizing the action in the wok. The word "SPEISEN" is overlaid in the center in a bold, white, sans-serif font.

**SPEISEN**

## SUPPEN / SUP

**Sup Pag** **6,50**  
Würzige Gemüsesuppe mit Pilzen, Karotten, Babymais, frischem Paprika und Zucchini

**Giaw Nam** **7,50**  
Wantan-Teigtaschen mit Hühnchenfleischfüllung in einer Hühnerbrühe, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln

**Gao Laoh** **8,00**  
Thailändische Rindfleischsuppe mit Gemüse

**Tom Kha Gai** **8,00**  
Leichte Kokosnussuppe mit Hühnchenfleisch, Zitronengras und -blättern, frischem Koriander und Pilzen

**Tom Kha Tofu** **8,00**  
Leichte Kokosnussuppe mit Tofu, Zitronengras und -blättern, frischem Koriander und Pilzen

**Tom Kha Gung** **8,50**  
Hummerkrabben in leichter Kokosnusssuppe, Zitronengras und -blättern, frischem Koriander und Pilzen

**Tom Yam Gung** **8,50**  
Hummerkrabben in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitronengras und -blättern, frischem Koriander und Pilzen

**Tom Yam Talee** **19,00** für 2 Personen  
Kokosnuss-Curry-Suppe mit Hummerkrabben, Kabeljau, Oktopus, Garnelen, Muscheln, Koriander, Zitronengras, roten Zwiebeln, Pilzen, getrockneter Chili

## SALATE / YAM

**Yam Tofu** **8,00**  
Grüner Salat mit Tofu, Gurken, Tomaten und frischem Koriander, angerichtet an einer leicht säuerlich-würzigen Soße

**Salat Sate** **10,00**  
Gemischter Salat mit Hühnchenstreifen und Erdnussoße

**Yam Som-O** **12,00**  
Fruchtfleisch einer Pomelo mit Kokosmilch und Chilipaste, Limettensaft, Cashwenüssen, Koriander und Zwiebeln mit Hummerkrabben

**Som Tam Thai** **12,00**  
Frische grüne Papayastreifen mit Krabben, Tomaten, grünen Bohnen und gehackten Erdnüssen, angerichtet an einer leicht scharfen Zitronensoße

## VORSPEISEN

**Pöpia** **7,50**  
Thailändische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße

**Giew Tood** **7,50**  
Gebackene Wantan-Teigtaschen mit Hühnchenfüllung und süß-saurer Soße

**Gai Sate** **9,50**  
In leichter Kokosmilch-Currybeize gewürzte Hühnchenfleischspießchen gegrillt, serviert mit einer Erdnussoße

**Pla Gung** **10,50**  
Blanchierte Krabben mit Zitronengras, Minze, Zwiebeln und Kokosmilch

**Gung Kroob** **11,00**  
Hummerkrabben in einem Teig mit Kokosraspeln an einer süß-sauren Soße

**Yam Wunsen Tale** **11,00**  
Glasnudeln und Meeresfrüchte, würzig angerichtet mit Zitrone, Tomate und Koriander

**Tood Man Pla** **11,00**  
Gebratene Fischküchlein aus Thaisch-Filet mit roter Currypaste in süß-saure Soße, Gurkenstückchen und gehackten Erdnüssen

**Lab Gai** **10,50**  
Gehacktes Hühnchenbrustfilet mit Limone, frischen Kräutern und Gewürzen

**Lab Mu** **10,80**  
Gehacktes Schweinefleisch mit Limone, Zwiebeln, frischen Kräutern und Gewürzen

**Nua Nom Tok** **11,00**  
Gegrilltes Rindfleisch mit Thai-Kräutern, Zitronensaft, Zwiebeln und Reispulver

**Mu Nom Tok** **11,00**  
Gegrilltes Schweinefleisch mit Thai-Kräutern, Zitronensaft, Zwiebeln und Reispulver

**Lab Ped** **12,50**  
Gehacktes Entenbrustfilet mit Limone, Zwiebeln, frischen Kräutern und Gewürzen

**Lotusmix** **12,50** pro Person  
Gemischte Vorspeise ab zwei Personen mit Frühlingsrollen, Wantan, Gai Sate, Chicken Wings, Tood Man Pla, paniertes Gemüse, Krupuk

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Leichtscharf Scharf Sehr scharf



## HÜHNCHEN / GAI

### Gai Pad Med Ma Muang

Gebratenes Hühnchenfleisch mit Champignons, Frühlingszwiebeln und Cashwenüssen

19,00

### Gai Pad Nam Hoi

Gebratenes Hühnchen mit Frühlingszwiebeln, frischem Gemüse und Austernsoße

19,00

### Kao Op Sapparot Gai

Gebratener Reis mit Ananas, Currypulver, Ei, Gemüse und Hühnchen

20,50

### Gaeng Garie Gai

Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit milder gelber Currypaste, Zwiebeln, Kartoffeln und Gemüse

19,00

### Gai Pad Khing

Gebratenes Hühnchenfleisch mit Ingwerstreifen, Zwiebeln, Peperoni, Frühlingszwiebeln

19,00

### Masaman Nong Gai

Kokos-Currymischung mit Hähnchenkeulen, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Thai Kräutern, Cashwenüssen

20,50

### Gaeng Pet Gai

Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit roter Currypaste und Bambus auf Thaigemüse

19,00

### Gaeng Kieovan Gai

Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit grüner Currypaste und Bambus auf Thaigemüse

19,00

### Panaeng Gai

Hühnchenfleisch in einer cremig-nussigen Currymischung mit Kokosmilch und klein gehackten Zitronenblättern

19,00

### Gai Kaprao

Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischen Thaibasilikum, Zwiebeln und Chilischoten

19,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Leicht scharf Scharf Sehr scharf

## SCHWEIN / MU

### Mu Tood Gratiem Prigthai

Gebrautes Schweinefleisch mit Knoblauch und Pfeffer auf Wokgemüse

### Mu Kroob Pad Pak Choi

Knuspriger Schweinebauch mit Pak Choi, Knoblauch und Austernsauce

### Gaeng Pet Mu 🍴🍴

Schweinefleisch in Kokosmilch mit roter Currypaste und Bambus auf Thaim Gemüse

### Mu Pad Priggaeng 🍴🍴🍴

Schweinefleisch gebraten mit rotem Curry, Bohnen, Paprika, Thaibasilikum und Peperoni

### Pad Kaprao Mu 🍴🍴🍴

Gehacktes Schweinefleisch mit Thaibasilikum, Zwiebeln und Chilischoten

## RINDFLEISCH / NUA

19,50

### Nua Pad Nam Man Hoi

Rindfleisch gebraten mit Frühlingszwiebeln, frischem Gemüse und Austernsoße

19,50

### Nua Pad Hoomjai

Gebatene Rindfleischstreifen in einer Chilisoße mit Thaibasilikum, Babyauberginen, Peperoni, Zwiebeln und Paprika

19,50

### Gaeng Massaman Nua 🍴

Rindfleisch in Kokosmilch und einer speziellen Currymischung mit Gemüse, Zwiebeln, Bohnen, Erbsen, Erdnüssen und Kartoffeln

19,50

### Panaeng Nua 🍴🍴

Rindfleisch in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung, Gemüse und fein gehackten Zitronenblättern

19,50

### Gaeng Kieovan Nua 🍴🍴🍴

Rindfleisch in Kokosmilch mit grüner Currypaste, Gemüse und Bambus

### Nua Pad Prig Gaeng 🍴🍴🍴

Rindfleisch in rotem Curry, Paprika, Peperoni, Babymais und Thaibasilikum

### Pad Kaprao Nua sap sap 🍴🍴🍴

Frisch gehacktes Rindfleisch mit Thaibasilikum, Zwiebeln und Chilischoten

20,50

20,50

20,50

20,50

20,50

20,50

20,50



## ENTE / PED

### **Ped Prieo Van** 22,00

Gebackene Ente mit Tomaten, Zwiebeln, Ananas und Gurken in einer süß-sauren Soße

### **Ped Kroob** 22,00

In Sojasoße und speziellen Gewürzen marinierte Ente, gebacken, mit angebratenem frischem Gemüse

### **Gaeng Garie Ped** 🍋 22,00

Ente in Kokosmilch mit milder gelber Currypaste, Kartoffeln und Gemüse

### **Gaeng Pet Ped Yang** 🍋🍋 22,00

Ente in Kokosmilch mit roter Currypaste, Ananas und Bambus

### **Panaeng Ped** 🍋🍋 22,00

Ente in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung, Bohnen, Erbsen und klein gehackten Zitronenblättern

### **Ped Kaprao** 🍋🍋🍋 22,00

Gebratene Ente mit frischen Thaibasilikum, Zwiebeln, Bohnen, Paprika, Peperoni und Chilischoten

## LAMM / GEE

### **Gee Gratiem** 22,00

Gebratenes Lammfilet mit Knoblauch, Pfeffer und frischem Koriander auf Wokgemüse

### **Gaeng Massaman Gee** 🍋 22,00

Lammfilet in Kokosmilch und einer speziellen Currymischung mit Zwiebeln, Tomaten, Karotten, Erdnüssen und Kartoffeln

### **Gee Pad Ped** 🍋🍋 22,00

Lammfilet gebraten mit roter Currypaste, Zitronenblättern und frischem Gemüse

## STRAUSS / NOK (Wenn verfügbar)

### **Nok Grachork Gratiem Prigthai** 28,00

Gebratenes Straußenfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und frischem Koriander auf Wokgemüse

### **Gaeng Garie Nok Grachork Thed** 28,00

Straußenfleisch in Kokosmilch mit milder gelber Currypaste, Zwiebeln und Kartoffeln auf Thaipgemüse

### **Gaeng Kieovan Nok Grachork Thed** 🍋🍋 28,00

Straußenfleisch in Kokosmilch mit grüner Currypaste, Gemüse und Bambus

## KROKODIL / JORAKEH (Wenn verfügbar)

### **Jorakeh Takrai** 🍋 26,00

Gebratenes Krokodil mit Chili, Zwiebeln, Bohnen, frischem Pfeffer, Zitronengras und Thaipgewürzen

### **Panaeng Jorakeh** 🍋 26,00

Krokodil in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung, Gemüse und fein gehackten Zitronenblättern

### **Jorakeh Pad Ped** 🍋🍋 26,00

Krokodil gebraten mit roter Currypaste, Zitronenblättern und frischem Gemüse

## FISCH / PLA

### **Pla Mug Gratiem** 21,00

Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch, Pfeffer und frischem Koriander auf Wokgemüse

### **Gaeng Kieovan Pla** 🍋 21,00

Doradenfilet in Kokosmilch mit grüner Currypaste und Gemüse

### **Pla Nil Takrai** 21,00

Tilapiafilet gebraten mit Zitronengras, Schalotten auf Gemüse

### **Gaeng Pla Lachs** 21,00

Lachs in rotem Curry mit Ananas, Lyche, Gemüse und Thaibasilikum

### **Pla Gratiem Prigthai** 25,00

Im Ganzen gebratene Dorade oder Loup de Mer mit Knoblauch, Pfeffer und frischem Koriander

### **Pla Sam Rod** 25,00

Im Ganzen gebratene Dorade oder Loup de Mer mit Chili in säuerlicher Tamarindensoße

### **Pla Nueng manao** 26,00

Im Ganzen gedämpfter Loup de Mer in säuerlicher Soße mit Paprika, Peperoni, Chinakohl, garniert mit Limettenscheiben im original Thaipischtopf

### **Pla Rad Khing** 🍋 25,00

Im Ganzen gebratene Dorade oder Loup de Mer mit Lauchzwiebeln, Pilzen, Peperoni, Thaisellerie in Ingwersauce

### **Pla Mug Pad Bai Kaprao** 🍋🍋 21,00

Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch, frischem Chili, Zwiebeln, Peperoni und Thaibasilikum

### **Schu Schi Pla** 🍋🍋 25,00

Dorade im Ganzen in Chilisoße mit Kokoscreme und Thaibasilikum

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Sehr scharf

🍋🍋🍋

Scharf

🍋🍋

🍋 Leichtscharf



## HUMMERKRABBen UND MEERESFRÜCHTE

<b>Kao Op Sapparot Gung</b>	<b>22,50</b>
Gebratener Reis mit Ananas, Currypulver, Rosinen, Ei, Gemüse und Hummerkrabben	
<b>No Mai Pad Gung</b>	<b>22,50</b>
Hummerkrabben mit grünem Spargel, Babymais, Zwiebeln, Karotten, Pilzen und Paprika in Austernsoße mit Sesam	
<b>Gung Gratiem</b>	<b>26,00</b>
Tiger Prawns in Knoblauch auf Wokgemüse mit Koriander	
<b>Pla Mug Gratiem</b>	<b>21,00</b>
Babycalamari in Knoblauchsoße, Thai-Koriander und Gemüse	
<b>Schu Schi Gung</b> 🍋🍋	<b>22,50</b>
Hummerkrabben in Kokosmilch in einer roten Currypaste	
<b>Gung Pad Bai Kaprao</b> 🍋🍋	<b>22,50</b>
Hummerkrabben gebraten mit Knoblauch, frischem Chili, Zwiebeln und Thaibasilikum	
<b>Gaeng Kieovan Gung</b> 🍋🍋	<b>22,50</b>
Hummerkrabben in Kokosmilch mit grüner Currypaste und Bambus	
<b>Gaeng Seafood</b> 🍋	<b>22,50</b>
Meeresfrüchte in Ananascurry mit Kokoscreme	

## REIS- UND NUDELGERICHTE

<b>Khao Pad Gai</b>	<b>17,50</b>
Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse	
<b>Pad Thai Gai</b>	<b>17,50</b>
Reisnudeln mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse	
<b>Sen Lüang Pad Gai</b>	<b>17,50</b>
Gebratene Eiernudeln mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse	
<b>Pad Si-ieo Gai</b>	<b>17,50</b>
Gebratene Reisnudeln mit Hühnchenfleisch, frischem Gemüse und Eier	
<b>Pad Si-ieo Nua</b>	<b>17,50</b>
Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch, frischem Gemüse und Eier	
<b>Pad Thai Gung</b>	<b>19,50</b>
Gebratene Reisnudeln mit Hummerkrabben und Tofu, gehackten Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, fruchtig-säuerlich	
<b>Khao Phad Pu</b>	<b>22,00</b>
Gebratener Reis mit Krabbenfleisch und frischem Gemüse	

<b>Rad Na Talee</b>	<b>23,00</b>
Gebratene Reisnudeln mit Mixed Seafood, Gemüse und Pilzen in dicker Austernsoße	
<b>Wunsen Pad Talee</b> 🍋	<b>23,00</b>
Gebratene Glasnudeln mit Mixed Seafood, Eiern, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Thaisellerie, Pepperoni, Karotten	
<b>Ki Mau Gai</b> 🍋🍋	<b>17,50</b>
Gebratene Reisnudeln mit Hühnchenfleisch, Chili, Zitronengras, Zitronenblättern, Bohnen und Basilikum	

## VEGETARISCHE SPEISEN

<b>Gaeng Pag</b>	<b>17,00</b>
Gebratener Tofu in rotem Thaicurry und Kokosmilch mit frischem saisonalem Gemüse	
<b>Pad Pag Ruam</b>	<b>17,00</b>
Gemischtes Gemüse gebraten mit geröstetem Sesam und Tofu	
<b>Khao Pad Pag</b>	<b>17,00</b>
Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Eiern und Tofu	

**Pad Thai Tofu** 17,00  
Gebratener Tofu mit Reismudeln, Eiern, Sojasprossen und Erdnüssen, fruchtig-säuerlich

**Sen Lüang Pad** 17,00  
Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse

**Gaeng Kieovan Jackfruit** 🍏 19,00  
Jackfruit in Kokosmilch mit grüner Currypaste, Gemüse und Bambus

**Ki Mau Pag** 🍏🍏 17,00  
Gebratene Reismudeln mit Chili, Zitronengras, Zitronenblättern, Bohnen und Basilikum

**Pad Jackfruit Kaprao** 🍏🍏 19,00  
Jackfruit mit Thaibasilikum, Zwiebeln, Bohnen und Chilischoten

## REIS UND KRUPUK

**Thai Duftreis** 4,00

**Krupuk mit Erdnuss-Soße** 4,50

**Kai Dao** 3,00  
Knuspriges Thai-Spiegelei auf dem Essen serviert

## DESSERTS

**Gluey Tood** 6,50  
Gebackene Bananen mit Honig und Vanilleeis

**Saparot Tood** 6,50  
Gebackene Ananas mit Honig und Vanilleeis

**Green Tea Ice** 6,50  
3 Kugeln (nach Verfügbarkeit)

**Kha Nom Tom** 7,50  
Kokosnussbällchen

**Gluey Buad Chii** 9,00  
In Kokosmilch gekochte Bananen mit Palmzucker

**Thai Rotii** 9,00  
Thai-Pfannkuchen mit Vanilleeis

**Sticky Rice mit Mango** 10,50  
Frische Mango mit Kokosklebereis und Palmzucker

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.



## APERITIFS

Prosecco Spumante, Bertoldi	0,1l	3,90
Prosecco Spumante mit Aperol	0,1l	4,20
Aperol Sprizz	0,25l	7,20
Hugo, Prosecco mit Minze, Soda	0,25l	7,20
Campari, Soda, Orange	4cl	4,50
Martini, bianco oder rosso	4cl	4,50
Pflaumenwein (warm oder kalt)	5cl	4,30

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,20
Espresso doppio	3,20
Cappuccino	3,70
Kaffee	3,20
Latte Macchiato	3,90
<b>Tee im Kännchen</b>	<b>3,80</b>
Lotustee, Jasmintee, Ingwertee, grüner Tee	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener Gourmet	0,25l	2,70
	0,7l	5,70
Apollinaris Silence	0,25l	2,70
	0,7l	5,70
Coca-Cola	0,33l	2,80
Coca-Cola light	0,33l	2,80
Schwip-Schwap	0,33l	2,80
Apfelschorle, klar	0,4l	3,30
Saftschorle	0,4l	3,90
Orange, Ananas, Johannesbeer, Mango, Maracuja, Grapefruit, Rhababar, Lychee, Kirsche		
Mango- und Ananas-Shake	0,33l	5,00
Mango-Shake mit Wodka	0,33l	7,50
Tonic Water	0,2l	2,90
Bitter Lemon	0,2l	2,90
Ginger Ale	0,2l	2,90

## BIERE

Helles	0,4l	3,90
Radler	0,4l	3,90
Weißbier, hell	0,5l	4,20
Weißbier, dunkel	0,5l	4,20
Weißbier, light	0,5l	4,20
Weißbier, alkoholfrei	0,5l	4,20
Russ'n	0,5l	4,20
Pils, Premium	0,33l	3,80
Pils, alkoholfrei	0,33l	3,80
Singha-Bier, Thai	0,33l	4,20

## WEINSCHORLE

Rieslingschorle	0,25l	5,00
	0,5l	9,50
Chardonnayschorle	0,25l	6,00
	0,5l	11,00
Weißherbstschorle	0,25l	5,00
	0,5l	9,50

## SHORTS & CO.

Nonino Grappa Vuisinar	2cl	4,50
Ramazotti	4cl	5,00
Averna	4cl	5,00
Baileys Original Irish Cream	4cl	5,00
Kahlúa Coffee-Likör	4cl	5,00
Remy Martin Cognac VSOP	4cl	8,00
Williams-Birnenschnaps	2cl	4,00
Obstler Schnaps	2cl	4,00
Tequila	2cl	4,00

## WHISKYS

Mekhong, Original Thai	4cl	7,00
Chivas Regal	4cl	8,00
Oban West Highland Malt, 14 Jahre	4cl	10,50
Macallan Highland Malt, 12 Jahre	4cl	10,50
Black Label	4cl	10,50



## WEISSWEINE

<b>Bianco di Custoza „Corte Olivi“</b>	0,2l	<b>6,80</b>
Leicht und spritzig, leichter Duft nach grünen Äpfeln, Zitruszesten, Mandel-Honignote	0,75l	<b>24,00</b>
<b>Grauburgunder trocken</b> , Scherner-Kleinhanss	0,2l	<b>7,20</b>
Elegante Fruchtnoten von Apfel und Zitrus	0,75l	<b>26,00</b>
<b>Chardonnay DOC</b> , Altkirch von Schreckbichl	0,2l	<b>7,30</b>
Strohgelb mit grünen Reflexen, exotische Fruchtnote von Ananas und Mango Fruchtnoten	0,75l	<b>27,00</b>
<b>Riesling trocken</b> , Weingut Thörle, Rheinhessen	0,2l	<b>7,30</b>
Saftig und frisch, Pfirsich-/Zitrusnoten, körperreich	0,75l	<b>27,00</b>
<b>Grüner Veltliner</b> , Tassilo Steinmauer	0,2l	<b>7,30</b>
Elegante Steinobstanklänge, Apfel- und Birnnennoten	0,75l	<b>27,00</b>
<b>Sauvignon Blanc „Aufwind“</b> , Hensel	0,2l	<b>8,70</b>
Cremig, kraftvoller Körper, grasige Fruchtsäure	0,75l	<b>32,00</b>
<b>Lugana DOC Wighel</b> , von Tenuta Roveglia	0,2l	<b>8,70</b>
Aromen von Zitrus und gelben Früchten, wie Aprikose und Pfirsich	0,75l	<b>32,00</b>
<b>Gewürztraminer DOC</b> , von Muri Gries	0,2l	<b>8,70</b>
Goldgelb, Aroma von Rosenblättern und Nelken, leicht rauchig und speckig	0,75l	<b>32,00</b>

## WEISSWEINE IN FLASCHEN

<b>Muskateller Bassermann</b>	0,75l	<b>34,00</b>
Zart und elegant, leicht duftig, feine Aromen von Rosen und Litschi		
<b>Gavi del Comune di Gavi „Villa Broglia“</b>	0,75l	<b>35,00</b>
Duftige Nase von weissen und gelben Früchten, wie Apfel, Birne und Aprikose		

## ROTWEINE

<b>Nero D'Avolo Kore</b>	0,2l	<b>6,80</b>
Kräftige Aromatik von dunklen Beeren, Kirsche und Pflaume	0,75l	<b>24,00</b>
<b>Montepulciano D'Abruzzo</b>	0,2l	<b>7,30</b>
Rubinrote Farbe, Bukett von Kirschen und weißem Pfeffer	0,75l	<b>27,00</b>
<b>Sartori „Regolo“</b>	0,2l	<b>7,30</b>
Vollreife schwarze Kirsche, Gewürze, Vanille und feine Röstnoten	0,75l	<b>27,00</b>
<b>Primitivo IGT Tarantino</b>	0,2l	<b>7,70</b>
Im Duft finden sich Kirschen und Beeren, leicht rauchige Gewürznoten	0,75l	<b>28,00</b>

## ROTWEINE IN FLASCHEN

<b>Mara Ripasso Valpolicella</b>	0,75l	<b>39,00</b>
Tiefes Rubinrot, reife Früchte, samtiges Tanin		
<b>Brunello di Montalcino</b> , La Fuga	0,75l	<b>49,00</b>
Charakteristisches Bukett von Herzkirsche, getrockneten, roten Beeren, Pflaume, Dörrfeige und etwas Schokolade (3 Jahre Holzfass)		
<b>Amarone della Valpolicella Saltari</b>	0,75l	<b>59,00</b>
Charakteristisches Bukett von getrockneten roten Früchten, vor allem Kirsche, sowie Gewürzkräutern		

## ROSÉWEINE

<b>Rosé Bardolino Corte Olivi</b>	0,2l	<b>6,80</b>
Leuchtendes Kirschrot, Beerenduft, Kirschen, Zitrus	0,75l	<b>24,00</b>
<b>Rosé trocken</b> , Weingut Thörle, Rheinhessen	0,2l	<b>7,30</b>
Rassig-frisch, rotbeerige Fruchtaromen, finessenreich	0,75l	<b>27,00</b>

## SEKT UND CHAMPAGNER

<b>Prosecco Spumante „Bertoldi“</b>	0,75l	<b>25,00</b>
Sortentypischer Duft von grünen Äpfel und Zitrus		
<b>Moët &amp; Chandon Rosé</b>	0,75l	<b>79,00</b>

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

**Coconut Kiss** 8,50  
Ananas-Orangensaft, Kokosnussmilch, Grenadine

**Fruit Punch** 8,50  
Ananas-Maracuja-Banane-Orangensaft, Grenadine

**Sherley Temple** 8,50  
Ginger Ale, Sprite, Grenadine, Zitrone

**Virgin Caipirinha** 8,50  
Ginger Ale, Limette, Zucker

## COCKTAILS MIT RUM

**Mai Tai** 9,50  
Brauner/weißer Rum, Apricot Brandy, Mandel, Limetten, Ananassaft

**Caipirinha** 9,50  
Cachaca, Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

**Caipirinha Aperol** 9,50  
Cachaca, Limetten, brauner Rohrzucker, Aperol, Ginger Ale

**Mojito** 9,50  
Weißer Rum, Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

**Mojito Ginger** 9,50  
Weißer Rum, Limette, Ingwer, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

**Mojito Lemongrass** 9,50  
Weißer Rum, Limette, Zitronengras, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

**Pina Colada** 9,50  
Weißer Rum, Ananassaft, Kokosnussmilch

**Blue Hawaii** 9,50  
Weißer Rum, Blue Curacao, Ananassaft, Kokosnussmilch

## COCKTAILS MIT TEQUILA

**Tequila Sunrise** 9,50  
Tequila, Orangensaft, Grenadine

**Margarita Classic** 9,50  
Tequila, Triple Sec, Zitrone, Salzrand

## COCKTAILS MIT VODKA

**Sex on the Beach** 9,50  
Vodka, Peach tree, Orangensaft, Grenadine, Zitrone

**Swimming Pool** 9,50  
Vodka, Rum Weiß, Ananassaft, Kokosnussmilch, Blue Curacao

**Cosmopolitan** 9,50  
Vodka, Triple Sec, Cranberry, Lime Juice

**Blue Lagoon** 9,50  
Vodka, Blue Curacao, Zitronenlimo

**Fire Fly** 9,50  
Vodka, Grapefruitsaft, Cranburry, Zitronenlime

## COCKTAILS MIT GIN

**Singapore Sling** 9,50  
Gin, Sherry Brandy, Angostura, Benedictine, Grenadine, Zitrone, Soda

## HARD STUFF

**Zombie** 13,00  
Brauner oder weißer Rum, Cherry Brandy, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Zitrone

**Long Island Ice Tea** 13,00  
Rum Weiß, Gin, Vodka, Triple Sec, Zitrone, Cola

## SOURS

**Aperol Sour** 9,50  
Aperol, Zitrone, Zucker, dash Orange

**Whisky Sour** 9,50  
Whisky, Zitrone, Zucker, dash Orange

**Amaretto Sour** 9,50  
Amaretto, Zitrone, dash Orange

## LONGDRINKS

<b>Cuba Libre</b> Havanna Club, Cola, Limetten	9,50
<b>Screwdriver</b> Vodka Orangensaft	9,50
<b>Campari Orange</b> Campari Orangensaft	9,50
<b>Vodka Lemon</b> Vodka Bitter Lemon	9,50
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic	9,50
<b>Gin Tonic Bombay oder Tanqueray</b> Gin mit Tonic Water	10,50
<b>Summertime Fizz</b> Gin, Holunder, Zitrone, Soda	9,50

