

Liebe Gäste,

„Sawaddi“ oder „seien Sie begrüßt“!

Wir heißen Sie herzlich willkommen im Restaurant ‚Thai by Thai‘ und laden Sie ein, sich bei uns wohlfühlen und unsere hervorragende Küche zu genießen.

Sie werden bei uns mit einer besonders feinen und authentischen Thai-Cuisine verwöhnt, die nicht nur schmackhaft, sondern auch kalorienarm und gesund ist.

Die Verwendung von Qualitätsprodukten sowie Zutaten und Kräutern, welche frisch aus Thailand importiert werden, sind ein unverzichtbarer Bestandteil unseres Konzepts.

Wir sind sehr darum bemüht, den guten Ruf der thailändischen Küche zu bewahren und zu fördern, indem wir Ihnen sowohl klassische Gerichte als auch Speisen nach hauseigenem Rezept anbieten.

Lassen Sie sich von unserem Serviceteam beraten.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit in unserem Haus
und einen

Guten Appetit!

Ihr Thai by Thai-Team

Suppen / Soups

- 1. Sauer-Scharf-Suppe** € 6,20
Zubereitung mit Hähnchenfleisch, Chilischoten, Essig, Ei, Pilzen, Bambus, Tofu und Koriander
Soup with chicken, chili, vinegar, egg, mushrooms, bamboo, tofu and coriander
- 2. Gaeng Djüed Tauhu Sarai** € 6,20
Klare Suppe mit Hackfleischbällchen, Tofu, Seetang und Gemüse
Tofu Soup with meatballs, seaweed and vegetables
- 3. Giew Nam Gung** € 6,90
Wantan-Suppe mit grünem Blattgemüse, gefüllt mit Garnelen
Wantan soup with prawn and vegetables
- 4. Tom Kha Gai** € 6,90
Hühnersuppe mit Galgant, Champignons, Zwiebeln und Kokosmilch, garniert mit Koriander
Tender chicken in coconut milk, galgant, mushrooms, herbs and coriander
- 5. Tom Yam Gung**  € 7,70
Pikante süß-säuerliche Suppe mit Garnelen, Champignons, Zitronengras, -blättern und -saft
Prawn soup with mushrooms, lemon grass and herbs
- 6. Thai By Thai Suppe**  € 7,70
Teigtaschensuppe mit gefüllten Garnelen und Eiernudeln, pikant abgeschmeckt nach Art des Hauses
Spicy Wantan soup with eggnoodles, herbs, ThaiByThai style

Vorspeisen / Appetizer

11. **Bangkok Rolls** € 7,00
Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Thai-Basilikum mit süß-saurer Sauce
Crispy Spring Rolls with minced chicken, vermicelli, Thai basil with sweet-sour sauce
12. **Giew Krob** € 7,00
Knusprig gebratene Eierpapiertaschen mit würziger Schweinefleischfüllung
Crispy fried Wantan with minced pork
13. **Summer Rolls** € 7,70
Reis-Papierrollen mit gebratenem Tofu, Glasnudeln und Gemüse
Vegetarian Ricepaper rolls, Thai style
14. **Tempura Jeh** € 6,90
Gebackenes Gemüse und Tofu im Teigmantel mit süß-saurer Sauce und Erdnüssen
Vegetables tempura with sweet-sour sauce
- 14.1 **Tempura Gung** € 9,90
Gebackene Garnelen im Teigmantel mit süß-saurer Sauce und Erdnüssen
Prawn tempura with sweet-sour sauce
15. **Sate Gai** € 9,10
Gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce
Grilled chicken on skewers, served with peanut sauce
16. **Thodman Gung** € 10,90
Gebackene Garnelenfrikadellen mit Pflaumen-Dip
Fried shrimp balls
17. **Winter Rolls** € 9,10
Peking Pancake Rollen mit Ente, Gurke und Sojabohnensauce
Peking Pancake Rolls with duck meat and cucumber
18. **Kha Nom Jieb** € 9,30
Gedämpfte Teigtaschen mit gehacktem Schweinefleisch, Bambus und Schwarz-Pilzen
Peking Pancake Rolls with duck meat and cucumber
19. **Krupuk** € 3,90
Krabbenchips mit Erdnuss-Sauce
Crispy prawn crackers with peanut sauce
20. **Vorspeisen @ Thai by Thai - klein / groß** € 15,50 / € 21,00
Gemischte Vorspeisen: Bangkok Rolls, Giew Krob, Kha Nom Jieb, Sate Gai und Krupuk
Mixed appetizer: Bangkok Rolls, Giew Krob, Kha Nom Jieb, Sate Gai und Krupuk

Salate / Salads

21. Lahn Tao Hu  € 12,20
Pikanter Tofu-Salat nach nordostthailändischer Art mit Zwiebeln und Thai-Kräutern
Spicy tofu salad with fresh thai herbs in northeastern Thai style
22. Yam Ma Muang Pla Krob  € 12,20
Salat nach Hauses mit knusprigem Fischfilet in feiner würziger Sauce, mit Mangostreifen und Erdnüssen
Home style salad of crispy fish filet with spicy sauce, mango and peanuts
23. Lahn Ped  € 13,30
Pikanter Salat aus gehackter Entenbrust mit verschiedenen Kräutern nach nordostthailändischer Art
Spicy salad of duck with various herbs in northeastern Thai style
- 23.1 Lahn Gai - mit Hähnchenbrust - Chicken  € 12,80
23.2 Lahn Nueah - mit Rind - Beef  € 13,30
24. Som Tam  € 13,30
Würziger Salat aus grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Bohnen in Limetten-Sauce
Papaya salad with peanuts, tomato and green beans in lime sauce
25. Yam Sai Sa Muth  € 13,90
Pikanter Glasnudel-Salat mit Meeresfrüchten, Seetang, Sellerie und Koriander
Glassnoodle Salad with seafood, seaweed, onions and celery
- 25.1 Yam Wun Sen Gai  € 12,80
Pikanter Glasnudel-Salat mit Hähnchen, Sellerie und Koriander
Glassnoodle Salad with chicken, onions and celery
26. Yam Nueah  € 13,30
Scharfe Rindfleischstreifen mit frischen Kräutern, Tomaten und Gurken in Limetten-Chili-Sauce
Spicy beef salad with herbs, tomato, cucumber in lime-chili sauce
27. Jakobmuschel-Salat  € 13,90
Gegrillte Jakobsmuschel mit Thai-Kräutern in pikanter Sauce nach Art des Hauses
Grilled scallops with herbs and spicy sauce


Curry

31. **Gaeng Krari**
Gelbes Curry mit Kartoffeln, Möhren und Kokosmilch
Yellow curry with potatoes, carrots and coconut milk
32. **Gaeng Kiew Wahn** 
Grünes Curry mit Thai-Auberginen, Basilikum und Kokosmilch
Green curry with eggplants, basil and coconut milk
33. **Gaeng Daeng** 
Rotes Curry mit Kokosmilch, Thai-Basilikum und -
Auberginen
Green curry with eggplants, basil and coconut milk
34. **Phanaeng** 
Rotes cremiges Curry mit Kaffirlimettenblättern und
Kokosmilch
Red curry with leaves from kaffir limes and coconut milk

Alles mit Curry

mit Tofu with Tofu	€ 13,90
mit Hühnerbrust oder Schweinefleisch with chicken or pork	€ 15,50
mit Rindfleisch with beef	€ 18,30
mit kross gebackenem Hähnchenfleisch with crispy chicken	€ 17,20
mit kross gebackener Ente with crispy duck	€ 19,10
mit Großgarnelen with king prawns	€ 21,60


Huhn / Chicken

41. **Gai Metmamoung** € 15,30
Gebratenes Hähnchenfilet mit Cashewnüssen, Paprika, Wasserkastanien, Frühlingszwiebeln und Spargel in einer speziellen Gewürzmischung
Stir-fried chicken with cashew nuts, paprika, water chestnuts, spring onions and special paste
42. **Gai Sam Rod** € 17,20
Knuspriges Hühnerfleisch mit Dreigeschmäcker-Sauce, Wasserkastanien, Ananas, Tomaten und Gemüse
Deep fried chicken, marinated with special sauce and topped with water chestnuts, pineapples and vegetables
43. **Sate Gai** € 15,30
Gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce und Salat
Grilled chicken on skewers, served with peanut sauce and salad
44. **Gai Gra Pau**  € 15,30
Gebratenes Hühnerfleisch mit scharfem Thai-Basilikum, Knoblauch und Chili in einer scharfen Austernsauce
Fried chicken in spicy oyster sauce with thai basil, chili and green beans
45. **Gai Khing** € 15,30
Hähnchenfilet, pikant in Ingwer gebraten, mit Zwiebeln, Champignons und Frühlingszwiebeln
Stir-fried chicken with ginger, onions, mushrooms and spring onions
46. **Gai Zab** € 18,30
Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ananas und Cashewkernen in süß-scharfer Tomatensauce, serviert in einer Ananas
Pineapple filled with stir-fried chicken with onions, tomatoes and cashewnuts, in sweet-spicy tomato sauce

51. Thai by Thai Ente € 19,90
Ente Royal: Knusprige Entenbrust mit Maiskölbchen, Spargel, Wasserkastanien, Shiitake-Pilzen und Garnelen in Soja-Sauce
Crispy duck with young corns, carrots, asparagus, water chestnuts, shiitake mushrooms and prawns in soja sauce
52. Ped Zah  € 19,60
Ente kross mit frittiertem Basilikum, Knoblauch, grünem Pfeffer und Peperoni
Crispy duck with deep fried basils, garlic and peperoni
53. Gaeng Kua Ped Grob  € 19,70
Krosse Entenbrust in pikantem roten Curry mit frischer Ananas, Cocktailtomaten, Lychee, Kokosmilch, Basilikum und Thai-Auberginen
Crispy duck in red curry with pineapple, cocktail tomatoes and basils
54. Ped Kratiem Prik Thai € 19,40
Gebratene Ente in einer Marinade aus Knoblauch, Pfeffer, Korianderwurzel-Sauce und Gemüse
Deep fried duck with garlic, pepper and vegetables in coriander roots sauce
55. Ped BBQ € 19,40
Gegrillte Ente auf gebratenen Maiskölbchen, Zuckerschoten, Paprika, Tomaten und Ananas mit BBQ-Sauce
Grilled duck on fried baby corn, mange touts and pineapple in BBQ sauce
56. Ped Classic € 19,40
Kross gebackene Ente in süß-saurer Sauce, mit frischen exotischen Gemüse und Cashewnüssen
Crispy baked duck in sweet-sour sauce, with exotic vegetables and cashew nuts

57. **Ped Sam Rod** € 19,40
Knusprig gebackene Ente mit Dreigeschmäcker-Sauce,
Wasserkastanien, Ananas, Zuckererbsen und Gemüse
*Crispy baked duck with water chestnuts, ananas,
mangetouts and vegetables in three tastes sauce*
58. **Ped Erdnuss-Sauce** € 19,40
Gebackene Ente auf Wok-Gemüse mit Erdnuss-Sauce
Baked duck on vegetables with peanut sauce



Rind / Beef

61. Nueah Kaorea € 18,40
Heiße Rinderfleischpfanne mit Maiskölbchen, Paprika, Frühlingszwiebeln, Tomaten mit Dreigeschmäckersauce
Fried beef with mixed vegetables and three tastes sauce
62. Nueah Nam Man Hoi € 17,80
Gebratenes Rindfleisch in einer Austernsauce mit Champignons und Frühlingszwiebeln
Fried beef in oyster sauce with mushrooms and chili
63. Nueah Na Rok  € 19,10
Scharfe Rindfleischpfanne mit Basilikum, Knoblauch, grünem Pfeffer, Thai-Kräutern und Chili - sehr scharf
Stir-fried spicy beef with garlic, basils and green pepper

Schwein / Pork

66. Muh Kratiem Prik Thai € 14,40
Gegrilltes Schweinefleisch in einer Marinade aus Knoblauch, Pfeffer und Korianderwurzel
Grilled pork with garlic, pepper and coriander roots
67. Krari tonkatsu € 15,00
Knusprig gebackenes Schweinefleisch in gelbem Curry nach Art des Hauses
Crispy tempura pork with yellow curry, ThaibyThai style
68. Muh Hang Leh  € 16,50
Schweinerippchen in rotem Curry mit Ingwer, Zwiebeln, Tamarinde nach nördlichem Thai-Stil
Pork ribs with ginger, onions, tamarind and red curry, northern Thai style

Aus dem Meer / Sea Food

71. Taleh Düad  € 19,40
„Siedendes Meer“: Pikante gebratene Meersfrüchte mit verschiedenen Kräutern und grünen Pfefferkörnern
Hot and spicy seafood with herbs and fresh green peppers
72. Pla Sam Rod € 17,20
Knusprig gebratenes Fischfilet mit Ananas und Babymais in pikanter süß-saurer Sauce
Crispy deep fried fish in spicy sweet-sour sauce
73. Khiau Wahn Luk Chin Gung  € 20,00
Garnelenbällchen in grünem Curry mit Thai-Auberginen, Gemüse und Thai-Basilikum
Green curry with homemade shrimpballs, thai eggplants and basil
74. Gung Kratiem € 21,10
Gebratene Großgarnelen mit Korianderwurzel, Knoblauch und Pfeffer
Fried king prawns with coriander roots, garlic and pepper
75. Gung Ma Kham € 23,30
Gegrillte Tiger-Großgarnelen mit Spargel in Tamarinden-Sauce
Grilled tiger king prawns with asparagus in tamarind sauce

Vegetarisch / Vegetarian

76. Tau Hu Grob € 13,30
Kross gebackener Tofu mit verschiedenem Pfannengemüse und Sojasauce
Stir-fried tofu with vegetables and soja sauce
77. Tau Hu Samrod € 13,90
Knuspriger Tofu mit Zuckerbohnen, Miniaturmais und Wasserkastanien in pikanter süß-saurer Sauce
Deep-fried Tofu in spicy sweet-sour sauce
78. Tau Hu Metmamoung € 13,90
Gebratener Tofu mit Cashewnüssen, Paprika, Wasserkastanien, Frühlingszwiebeln und Spargel in spezieller Gewürzmischung
Stir-fried tofu with cashew nuts, paprika, water chestnuts, spring onions and special paste
79. Tao Hu Phat Ped  € 13,90
Gebratener Tofu mit rotem Curry, Kokosmilch, Basilikum, grünem Pfeffer und frischen Zitronenblättern
Fried tofu in red curry with coconutmilk, fresh basil, green pepper and fresh lime leaves

Special des Hauses

81. Tao HU Song Kreung  € 16,10
Gebackener Tofu mit Füllung verschiedener Gemüse
Hot and spicy tofu with herbs and fresh green peppers
- 81.1 Tao HU Classic € 16,10
Kross gebackener Tofu in süß-saurer Sauce, mit frischem
exotischen Gemüse und Cashewnüssen
Crispy baked tofu in sweet-sour sauce, with exotic vegetables and
cashew nuts
82. Tao Hu Ob Moh Din  € 20,00
Gedämpfte Tofu mit Hähnchen, Garnelen, Tintenfisch und
Shitakepilzen
Crispy deep fried fish in spicy sweet-sour sauce
83. Zalaman Lamm  € 20,00
Lammkeule in rotem cremigen Curry mit Zwiebeln, Kokosmilch und
Süßkartoffeln
Lamb shank in red curry with onions, sweet potatoes and coconutmilk
84. Pla Rad Prik  € 23,30
Gebratene ganze Dorade, ca. 400g in süß-scharfer Chilisauce auf
gebratenem Gemüse und Kaffirlimettenb Tofulättern
Deep-fried whole dorade in sweet-spicy chili sauce, served with
vegetables

Reis & Nudeln / Rice & Noodles

85. **Phad Thai Gung** € 16,00
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei Garnelen, Sojasprossen, Thai-Gemüse und Tamarind-Sauce
Stir-fried noodles with shrimps, beancurd, bean sprouse, thai vegetable and peanut-tamarind sauce
- 85.1 **Phad Thai Gai** € 15,50
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei Hähnchen, Sojasprossen, Thai-Gemüse und Tamarind-Sauce
Stir-fried noodles with chicken, beancurd, bean sprouse, thai vegetable and peanut-tamarind sauce
86. **Phad Wunsen Gai** € 15,20
Gebratene Glasnudeln mit Hähnchenbrust und Gemüse
Fried glass noodles with chicken and vegetables
- 86.1 **Khao Phad Gai** € 15,20
Gebratener Reis mit Hähnchenbrust und Gemüse
Fried rice with chicken and vegetables
87. **Mama Nong Gai** € 16,20
Knuspriges Hähnchenfleisch auf Wokgemüse und gebratenen Eiernudeln mit süß-saurer Sauce
Fried eggnoodles with crispy chicken, vegetables and sweet-sour sauce
88. **Thai by Thai Reis** € 18,40
Gebratener Curryreis mit Großgarnelen, Ei, fischer Ananas und Rosinen nach Art des Hauses
Fried curry-rice with prawns and egg, ThaibyThai style
89. **Gung Ob Wunsen** € 20,50
Garnelenschwänze, gegart in Sojasauce, mit Glasnudeln, Thai-Gewürzen, Thai-Sellerie, Speck und Koriander
Steamed shrimps in soy sauce, with glass noodles, bacon and Thai-cellery

Beilagen	klein	groß
Eierreis oder gebratene Nudeln	€ 3,90	€ 5,00
extra Reis	€ 2,80	€ 3,90
extra Sauce	€ 1,20	€ 2,30
Pfand	€ 1,00	€ 2,00

Dessert

91. Ice Cream Thod € 5,80
Vanilleeis in frittiertem Kokosraspelmantel mit
saisonalen Früchten
Fried cocos-covered icecream with fruit
92. Ro Ti Ice Cream € 6,90
Thailändische Pfannkuchen, serviert mit Vanilleeis und
frischen saisonalen Früchten
Thai pancake, served with vanilla ice cream and fruit
93. Gluai Thod € 5,80
Gebackene Bananen mit Vanilleeis
Fried banana with vanilla icecream
94. Thab Thim Krob € 6,90
Thailändischer Nachtisch mit Rubin-Wasserkastanien
in Kokosmilch
Water chestnuts in syrup with coconut milk
95. Bua Loi € 7,00
Reismehlbällchen mit Taro, Kürbis, Süßkartoffeln und
Pandanusblätter in der Kokosmilch [K]
*Small balls from taro, pumpkin, thai sweet potatoes
and pandan leaves in coconut milk*

Säfte/ Juice

Ananas-Saft 0,2l	€ 3,00
Ananas-Saft 0,4l	€ 4,60
Apfel-Saft 0,2l	€ 2,60
Apfel-Saft 0,4l	€ 4,40
Cranberry-Saft 0,2l	€ 3,00
Cranberry-Saft 0,4l	€ 4,60
Fruchtsaft-Schorle 0,2l	€ 2,60
Fruchtsaft-Schorle 0,4l	€ 4,40
Mango-Saft 0,2l	€ 3,00
Mango-Saft 0,4l	€ 4,60
Maracuja-Saft 0,2l	€ 3,00
Maracuja-Saft 0,4l	€ 4,60
Orangen-Saft 0,2l	€ 3,00
Orangen-Saft 0,4l	€ 4,60

Heiße Getränke / Hot drinks

KAFFEE / SCHOKOLADE

Kaffee	Tasse	€ 2,60
Espresso	Tasse	€ 2,50
Espresso Doppio	Tasse	€ 4,00
Espresso Macchiato	Tasse	€ 3,00
Capuccino	Tasse	€ 3,50
Latte Macchiato	Glas	€ 4,60
Milchkaffee	Schale	€ 4,60
Heiße Schokolade mit Milch	Schale	€ 4,60

TEE

Grüner Tee Japan/China	Schale	€ 2,90
Jasmin-Tee	Schale	€ 2,90
Schwarzer Tee	Schale	€ 2,90
Earl Grey	Schale	€ 2,90
Frischer Pfefferminztee	Schale	€ 3,00
Frischer Ingwer mit grünem Tee	Schale	€ 3,00
Frischer Limettentee mit Ingwer	Schale	€ 3,00

Aperitifs

Prosecco	0,2 l	€ 7,20
Sherry - trocken, medium	5 cl	€ 4,50
Martini - Bianco, Rosso, Dry	5 cl	€ 4,50
Pflaumenwein	5 cl	€ 4,50
Lycheewein	5 cl	€ 4,50

Longdrinks

Campari - Soda, Orange	0,2 l	€ 6,90
Wodka Lemon	0,2 l	€ 6,90
Whisky Cola	0,2 l	€ 6,90

Biere

vom Fass

Bitburger Pilsner	0,3 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 4,20
Benediktiner Weizenbier, hell	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 4,60
Alsterwasser, Bier mit Sprite	0,3 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 4,30
Flaschenbier		
Bitburger Pilsner, alkoholfrei	0,33 l	€ 3,20
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	€ 4,40
Benediktiner Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,60
Benediktiner Weißbier, dunkel	0,5 l	€ 4,60
Erdinger Kristallweizen	0,5 l	€ 4,60
Singha	0,33 l	€ 4,60
Chang	0,33 l	€ 4,60

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit Kohlensäure

Gerolsteiner	Flasche 0,25l	€ 3,00
	Flasche 0,75l	€ 7,00

Mineralwasser ohne Kohlensäure

Gerolsteiner	Flasche 0,25l	€ 3,00
	Flasche 0,75l	€ 7,00

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	0,2 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 4,50
Spezi	0,2 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 4,50
Tonic Water	0,2 l	€ 3,20
Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,20
Ginger Ale	0,2 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 4,50
Fassbrause	0,2 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 4,50
Vitamalz	0,33 l	€ 3,60

COCKTAILS

Mai Thai	€ 8,20
Weißer Rum, Jamaica Rum ⁽³⁾ , Mandelsirup, frischer Ananassaft, Orangensaft, frische Limette	
Caipirinha	€ 8,20
Cachaca, brauner Zucker, Himbeer- ⁽³⁾ , Maracuja- ⁽³⁾ , Wassermelonenlikör ⁽³⁾ oder Wodka, frische Limette	
Mojito Ananas	€ 8,20
Weißer Rum, Havanna Club, Tonic ⁽²⁾ , frische Limette, brauner Zucker, frische Minze	
Mango Colada	€ 8,20
Weißer Rum, Batida de Coco, Curacao-Sirup, Orangen-, Mangosaft	
Margarita	€ 8,20
Tequila, Cointreau, Wodka, Erdbeer- ⁽³⁾ oder Melonenlikör ⁽³⁾ , Orangen-, Mango-, Ananas-, Apfel- oder Maracujasaft, frische Limette	
Blue Hawaii	€ 8,20
Gin, Blue Curacao, Limetten-, Ananassaft, Zuckersirup	
Long Island Ice Tea	€ 8,20
Weißer Rum, Tequila, Gin, Wodka, Limettensaft, Cola ^(1, 3, 5)	
Sex on the Beach	€ 8,20
Wodka, Pfirsich-Likör, Cranberry- & Orangensaft	

MOCKTAILS

Summer Blessing	€ 7,30
Tonic Water, Maracujasirup, brauner Zucker, frische Minze, Gurke und Limetten	
Green Diamond	€ 7,30
Curacao- & Kokossirup, Orangen- & Mangosaft, Sahne	
Wild Orchid	€ 7,30
Orangen-, Ananas-, Maracuja- und Mangosaft, Grenadine, Mandelsirup und frische Limetten	
Blue Angel	€ 7,30
Ginger Ale, Blue Curacao, frische Limetten, Rohrzucker und Apfel	
Mojito Virgin	€ 7,30
Ginger Ale, frische Limetten, Rohrzucker und Minze	

HAUSGETRÄNKE

Cha Manao Thai-Eistee, Limette, Rohrzucker	€ 5,10
Tom Yam Soda Mineralwasser, Limette, Zitronengras, Chili, Rohrzucker	€ 5,10
Lemon Freschy Mineralwasser, Zuckersirup, Limette	€ 5,10
Cha Yen Thai Eistee, Kondensmilch	€ 5,10

SHAKES

Summer Smoothie Saisonobst	€ 6,40
Mango Lassie klein Mangosaft, Mango-Püree, Joghurt	€ 5,10
Mango Lassie groß Mangosaft, Mango-Püree, Joghurt	€ 7,70
Ingwer-Shake Limette, Rohrzucker	€ 5,10
Lyhee-Shake Lychee-Saft, Joghurt	€ 5,10

LONGDRINKGS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol	€ 6,90
Hugo Prosecco, Holunderlikör, Minze	€ 6,90
Ginger Gin Gin, Ginger Ale, Ingwer, Minze	€ 6,90
Ramazzotti Aperitivo Prosecco, Ramazzotti, Minze	€ 6,90

WEIN

WEISS	0,2l	0,5l
D Riesling, QbA - Barth/Nahe	€ 6,00	€ 13,90
Fein, klar, mit leicht erdigen Tönen, pikant mit feinfuchtigem Säurekleid		
D Weißburgunder, QbA - Hahnmühle/Nahe	€ 6,30	€ 14,20
Aromen reich an Kiwi, weißem Pfeffer, würzige Töne - aus ökologischem Anbau		
D Grauburgunder, QbA - Müller-Leimen/Baden	€ 6,30	€ 14,20
Feiner Mandelduft, saftig und feinwürzig		
D Grüner Veltliner, Landwein - Mantler	€ 6,00	€ 13,90
Zart würzig, leicht fruchtig und pfeffrig		
F Chardonnay, VdP d'Oc - Terres Noir	€ 6,00	€ 13,90
Anklänge reifer Kiwi, saftig, zarte Bittermandelnote		
D Bacchus Riesling, QbA - Barth/Nahe	€ 6,00	€ 13,90
Lieblich - pikante, feine Süße, saftig-fruchtig		
ROSÉ	0,2l	0,5l
D Spätburgunder, QbA - Müller-Leimen/Baden	€ 6,30	€ 14,20
Reife Beerenfrüchte-, Himbeer-Aromen, frischer Abgang		
I Rosato, VDT - Campagnola/Veneto	€ 6,30	€ 14,20
Strahlendes Rosé, frische, herzhaft-saftige Noten		
ROT	0,2l	0,5l
F Cabernet Sauvignon, VdP d'Oc - Terres Noir	€ 6,30	€ 14,20
Preiselbeer-, Holunderduft, feine Gerbstoffe		
E Tempranillo - Bodega Eguren/Rioja	€ 6,30	€ 14,20
Vanilleduft, reife, würzige Beerenfrüchte		
CL Merlot, Qualitätswein - Vina Marquez	€ 6,60	€ 15,00
Tief dunkel-füllige Struktur, sehr harmonisch		
WEINSCHORLE		0,2l
Weißweinschorle		€ 5,10
Rotweinschorle		€ 5,10
Prosecco, DOC - Tonon/Veneto	Flasche 0,75l	€ 25,00
Frizante Metico		
Prosecco, DOC - Tonon/Veneto	0,2l	€ 7,20
Frizante Metico		