



Vorwort

Essen mit allen Sinnen. Das ist es, was die Thailänder lieben. Betörende Düfte , scharfe Gaumenkitzel, exotische Früchte, all das wird in der thailändischen Küche miteinander kombiniert und entführt Sie in ein kulinarisches Märchen aus Tausend und einer Nacht.

Die thailändische Küche wird von den Europäern als leicht & gesund empfunden. Das liegt zum einen an der Frische der Zutaten, aber auch an der guten Verträglichkeit der Speisen, da selbst für frittierte Speisen reine pflanzliche Öle mit ausgewogenen Fettsäuren verwendet werden.

Die „**Royal Thai Cuisine**“ wird immer wieder als eine asiatische Variante der „**Nouvelle Cuisine**“ bezeichnet. Kleine, äußerst liebevoll angerichtete Köstlichkeiten in unermesslicher Fülle und Vielfalt sind typisch für die thailändische Tafel.

Die thailändischen Gerichte werden häufig begleitet von feurigen Würzsaucen und frischen Gemüse und Obst. Als Beilage passt der gekochte Duftreis am besten, da man den Geschmack der Gerichte unverfälscht genießen würde. Oft werden in Thailand die Suppen als Hauptspeise serviert und helfen die Schärfe zu mindern.

Zum Besteck benutzen die Thailänder hauptsächlich Löffel und Gabel, weil fast alle Zutaten mundgerecht geschnitten sind. In Thailand ist es üblich, dass man das Essen auf dem Löffel mit Hilfe einer Gabel befördert. Essstäbchen ist eigentlich nur für Nudelgericht geeignet.

Alle Gerichte bei uns werden frisch zubereitet. Deswegen bitten wir Sie um Ihr Verständnis, dass wir bei manchen Gerichten etwas Zeit brauchen bei der Zubereitung. Für Ihre Wünsche sind wir immer offen, solange wir es Ihnen erfüllen können. Auch für den Schärfegrad ist es immer variierbar nach Ihrem Wunsch.

Wir wünschen Ihnen, lieber Gast, viele Freude und Guten Appetit.

Ihr Lai Thai Team



Vorspeise / Appetizer /



<i>Frühlingsrolle / Springrolls /</i>	€
<i>Wantan / Crispy Wontons /</i>	€
<i>Tofu / Deep Fried Tofu /</i>	€
<i>Gebäckene Gemüse / Deep Fried Vegetables /</i>	€
<i>Gegrillte Schweinerspies/</i>	€
<i>Gebäckene Tintenfischringe / Crispy Calamari Rings</i>	€
<i>Hühner-Saté/ Chicken Satay /</i>	€
<i>Chicken Wings /</i>	€
<i>Pikante Spareribs / Spicy Spareribs /</i>	 €
<i>Gebäckene Garnelen / Deep Fried Prawn /</i>	€
<i>Garnelenfrikadelle / Prawn Cakes /</i>	 €
<i>Lai Thai Vorspeisenteller / Lai Thai Mixed Appetizers</i>	€



Suppe/ Soup /



...paradiesischer Genuss !

Mit den Suppen, „Tom“ stellt sich die wahre Liebe ein. Manchmal teuflisch scharf, ein anderes Mal durch Kokosmilch gemildert, samtig und lieblich, aber immer würzig! In der Sinfonie der „Thailändischen Küche bildet die Suppe das Allegro: fröhlich tanzend, reichlich an Zutaten, betörend im Duft. Zitronengras, Limettenblätter, Galgantwurzel, der Saft von Zitronen oder Limetten und natürlich „Nam Pla“ (die würzige Fischsauce) geben den thailändischen Suppen das paradiesische Aroma.

Tom Jam /



Sauer-scharfe Suppe zubereitet mit Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Galgantwurzel. Zitronensaft, Fischsoße und Champignon. Dazu passt

- | | |
|--|--------|
| 21. Hühnerfleisch/ chicken | 4,10 € |
| 22. Fisch / fish (Pangasiusfilet / pangasius fillet) | 4,50 € |
| 23. Garnelen / shrimps | 5,50 € |
| 24. Gemüse | 4,00 € |

Tom Khaa /



Sauer-scharfe Suppe zubereitet mit Kokonußmilk, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Galgantwurzel. Zitronensaft, Fischsoße und Champignon. Tom Khaa schmeckt milder und süßlicher als Tom Jam . Dazu passt

- | | |
|--|--------|
| 25. Hühnerfleisch/ chicken | 4,50 € |
| 26. Fisch / fish (Pangasiusfilet / pangasius fillet) | 4,90 € |
| 27. Garnelen / shrimps | 5,50 € |
| 28. Gemüse | 4,50 € |

Tom Jued /

Klare Suppe zubereitet mit Chinakohl, Karotten , und Frühlingszwiebel . Dazu passt...

- | | |
|------------------|--------|
| 29. Glasnudeln. | 3,90 € |
| 30. Weiches Tofu | 4,10 € |
| 31. Wantan | 4,50 € |



Oft werden in Thailand die Suppen als Hauptspeise serviert und dienen manchmal die Schärfe zu mindern.





Salat/ Salad /





...mit „Jam“

Ein thailändischer Salat kann aus Fisch oder Meeresfrüchten, aus kurz gegrilltem oder gebratenem Fleisch oder Geflügel, aus Nudeln oder Früchten bestehen.

Gemischt wird die jeweilige Hauptzutat mit einer Auswahl aus marktfrischem Gemüse, Gurken, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Karotten. Abgeschmeckt wird reichlich mit frischen Kräutern, Pfefferminze, Limettenblättern und Koriander.

Thai Salat /		€
<i>Gemischter Salat mit Erdnußsauce, Ei und Hühnerfleisch/ Mixed Salads with egg, Chicken and peanut sauce</i>		
Laab Gai /		€
<i>Hühnerfleischsalat, sauer-scharf, mit Pfefferminzblätter Minced chicken, sauer-scharf</i>		
Jam Gung /		€
<i>Garnelensalat, sauer-scharf/ Prawn salad, spicy and sour</i>		
Jam Wunsen /		€
<i>Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten und Hühnerfleisch / Glass noodle salad with seafood and chicken, spicy-sour</i>		
Jam Thaley /		€
<i>Meeresfrüchte-Salat, sauer-scharf / seafood salad, spicy and sour</i>		
Jam Nüa /		€
<i>Rindfleischsalat, sauer-scharf / Beef salad, spicy and sour</i>		
Jam Jai /		€
<i>Gemischter Salat, sauer-scharf / mixed salad spicy and sour</i>		
Som Tam /		€
<i>Papaya Salat, sauer-scharf / frische Jungpapaya salad</i>		



Hauptspeise / Main Course /


...höllisch scharf bis samtig mild !

Mit den thailändischen Fleischgerichten verwandelt sich die durch Salate und Suppen geweckte Liebe zu lodernder Leidenschaft. Die Currygerichte sind das Furioso in der Sinfonie der thailändischen Küche, feurig und stürmisch. Andere Fleischgerichten führen in ruhigere Gewässer, schmeicheln den Sinnen und verwöhnen den Gaumen mit vielfältigen Geschmacksnuancen, mal süß, mal sauer, mal mild.



Unser  Schärfesymbol



 = leicht scharf

 = scharf

 = sehr Scharf

*Alle Speisen können auch
Schärfer oder milder als angegeben zubereitet werden*

Naam Plaa Prik /

Chili-Fischsoße ist ein Bestandteil von thailändischer Mahlzeit.

Das Geschmacksempfinden von salzig oder auch scharf ist bei jedem Menschen unterschiedlich. Deshalb wird die Chili-Fischsauce verwendet, um dies abzustimmen.


Gäng Däng /



„Gäng Däng“ wird mit rotem Curry und Kokosmilch gekocht . Es enthält Zutaten: Bambussprossen, grüne Bohnen, Thai-Aubergine, Kaffir-Limettenblätter, Chilischoten und Basilikumblätter (Bai Horapha) mit dem Fleisch ihrer Wahl zusammen zubereitet. Es schmeckt salzig und leicht süß.

Red Curry cooked with coconut milk, green peas, bamboo shoots, Thai eggplants, kaffir lime leaves, chilli peppers and fresh Thai basil leaves

..dazu passt

51. Hühnerfleisch/ chicken	11,50 €
52. Rindfleisch / beef	12,90 €
53. Ente / duck	14,90 €
54. Hühnerfilet / chicken fillet	13,50 €
55. Tintenfisch / Squid	12,90 €
56. Fisch / fish (Pangasiusfilet / pangasius fillet)	12,50 €
57. Garnelen / shrimps	15,90 €
58. Tofu	11,50 €


Gäng Kuar /



„Gäng Kuar“ wird mit rotem Curry, Kokosmilch, Ananas, Litchis, Kaffir-Limettenblätter, Chilischoten und dem Fleisch Ihrer Wahl zubereitet. Es ist eine Alternative zu Gäng Däng. Da es süß, fruchtig und leicht scharf schmeckt, ist es sehr geeignet für den Anfänger, der ein scharfes Essen noch nicht gewöhnt ist.

Red curry cooked with coconut milk, pineapple, lychee, kaffir lime leaves and chilli peppers

..dazu passt

61. Hühnerfleisch/ chicken	11,50 €
62. Ente / duck	14,90 €
63. Gegrillte Hühnerfilet / chicken fillet	13,50 €
64. Garnelen / shrimps	15,90 €
65. Tofu	11,50 €



Gäng Khiao Waan /



„Gäng Khiao Waan“ wird mit grünem Curry und Kokosmilch gekocht . Es enthält folgende Zutaten: Bambussprossen, grüne Bohnen, Thai-Aubergine, Kaffir-Limettenblätter, Chilischoten und Basilikumblätter (Bai Horapha) mit dem Fleisch ihrer Wahl zusammen zubereitet. Im Gegensatz zu Gäng Däng ist er süßlicher.

Green Curry cooked with coconut milk, green peas, bamboo shoots, Thai eggplants, kaffir lime leaves, chilli peppers and fresh Thai basil leaves

..dazu passt

71. Hühnerfleisch/ chicken	11,50 €
73. Rindfleisch / beef	13,50 €
74. Ente / duck	14,90 €
75. Gegrilltes Hühnerfilet/ chicken fillet	12,90 €
76. Tintenfisch / Squid	12,90 €
77. Fisch / fish (Pangasiusfilet / pangasius fillet)	12,50 €
78. Garnelen / shrimp	15,90 €
79. Tofu	11,50 €



Gäng Chu Chi /



„Gäng Chi Chi“ wird mit rotem Curry und Kokosmilch zubereitet. Dazu Kaffir-Limettenblätter, Krachaiwurzel, Chilischoten und frittierte Basilikumsblätter. Die Soße ist dickflüssig und kräftig mit süßem Geschmack.

Red Curry cooked with coconut milk, lesser siamse ginger, kaffir lime leaves, topped with deep fried Thai basil leaves and chilli peppers

..dazu passt

81. Lachs / salmon	13,50 €
82. Garnelen / shrimp	15,90 €



Gäng Paa /



„Gäng Paa“ oder „Wald Curry“ ist eins der schärfsten Gerichte bei uns. Es wird mit Brüh und rotem Curry gekocht. Mit Krachaiwurzel, Galgantwurzel, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter und grünen Pfefferkern macht es die Schärfe sehr intensiv. Zusammen mit grünen Bohnen, Bambussprossen, Möhren, Blumenkohl, Chilischoten, Bai Krapao und dem Fleisch Ihrer Wahl.

Cooked with red curry, galangal, lesser siamese ginger, lemon grass, green peas, bamboo shoots, Thai eggplants, carrot, cualiflower, kaffir lime leaves, chilli peppers and fresh Thai basil leaves

..dazu passt /with

91. Hühnerfleisch/ chicken	11,50 €
92. Rindfleisch / beef	12,90 €
93. Tintenfisch / Squid	12,90 €
94. Fisch / fish (Pangasiusfilet / pangasius fillet)	12,90 €
95. Garnelen / shrimps	15,90 €
96. Tofu	11,50 €



Phad Phed (Phad Chaa) /



„Phad Chaa“ ist ebenfalls eins der schärfsten Gerichte bei uns. Das rote Curry wird mit Krachaiwurzel, Galgantwurzel, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter und grünen Pfefferkern angebraten zusammen mit grünen Bohnen, Bambussprossen, Thai-Aubergine, Chilischoten, Bai Krapao und dem Fleisch Ihrer Wahl.

Stir-fried with red cuury, galangal, lesser siamese ginger, lemon grass, green peas, bamboo shoots, Thai eggplants, kaffir lime leaves, chili peppers and fresh Thai basil leaves

..dazu passt /with

101. Hühnerfleisch/ chicken	11,50 €
102. Rindfleisch / beef	12,90 €
103. Ente / duck	14,90 €
104. Tintenfisch / Squid	12,90 €
105. Garnelen / shrimp	15,90 €
106. Tofu	11,50 €



Gäng Panäng /



„Gäng Panäng“ wird mit Panäng Currypaste und Kokosmilch gekocht. Im Vergleich zum roter Curry ist das Panäng Curry cremiger, süßlicher und leicht scharf. Es wird mit Kaffir-Limkettenblätter, Prinzessbohnen und dem Fleisch Ihrer Wahl zubereitet.

Panang Curry cooked with coconut milk, green peas, topped with kaffir lime leaves and chilli peppers.

..dazu passt

111. Hühnerfleisch/ chicken	11,50€
112. Rindfleisch / beef	12,50€
113. Ente / duck	14,90€
114. Gegrilltes Hühnerfilet / chicken fillet	13,50€
115. Tofu	11,50€



Gäng Massaman /



„Gäng Massaman“ wird mit Massaman Curry, Kokosmilch, Kaffir-Limkettenblätter, Zwiebeln, Erdnüsse, Kartoffeln, Tamarindsoße und dem Fleisch Ihrer Wahl zubereitet. Es schmeckt leicht süßlich und ein bisschen säuerlich.

Massaman Curry cooked with coconut milk, potatoes, onions, peanuts, kaffir lime leaves and tamarind juice.

..dazu passt

121. Hühnerfleisch/ chicken	11,50€
122. Rindfleisch / beef	12,90€
123. Ente / duck	14,90€
124. Gegrilltes Hühnerfilet / chicken fillet	13,50€
125. Tofu	11,50€



Phad Saam Rod /



Drei Köstlichkeiten in folgender Kombination: Chili, Knoblauch und Süßsauersoße. Dazu wird es mit Zwiebeln, Karotten, Paprika und Ananas zubereitet.

Chili-Sauce sweet-sour-spicy with pineapple, chilli peppers

..dazu passt /with

131. Ente / duck	14,90 €
132. Gegrilltes Hühnerfilet / chicken fillet	13,50 €
133. Fisch / fish (Pangasiusfilet / pangasius fillet)	12,50 €
134. Garnelen / shrimp	15,90 €
135. Tofu	11,50 €



Phad Kraprao /



„Phad Kraprao ist ein sehr beliebtes Gericht in Thailand. Die Zutaten (Bambus, Prinzessbohnen, Zwiebeln und Basillikumblätter)werden mit Chili und Knoblauch angebraten. Dazu kommen noch Austernsoße und Sojasoße. Es schmeckt salzig, scharf und sehr aromatisch.

Cooked with chilies, garlic, green peas, bamboo shoots, onions, chilli peppers and fresh Thai basil leaves

141. Hühnerfleisch/ chicken	11,50 €
142. Rindfleisch / beef	12,90 €
143. Ente / duck	14,90 €
144. Gegrilltes Hühnerfilet / chicken fillet	13,50 €
145. Tintenfisch / Squid	12,90 €
146. Garnelen / shrimp	15,90 €
147. Tofu	11,50 €



Phad Nam Prik Pao /



Die Zutaten (Zwiebeln, Champignon, Broccoli, Chilischoten, Karotten und Basilikumblätter) wird mit Chili-Tamarind Paste angebraten. Es schmeckt leicht süß und leicht scharf.

stir-fried with chilli-tamarind paste, fresh vegetables and Thai basil

..mit /with

<i>161. Rindfleisch / beef</i>	<i>12,90 €</i>
<i>162. Ente / duck</i>	<i>14,90 €</i>
<i>163. Gegrilltes Hühnerfilet / chicken fillet</i>	<i>13,50 €</i>
<i>164. Garnelen / shrimps</i>	<i>15,90 €</i>
<i>165. Meeresfrüchte / seafood</i>	<i>15,90 €</i>



Phad Phriaw Waan /



Süß-sauer mit frischem Gemüse und Ananas

Sweet and Sour with fresh vegetables and pineapple

.. dazu passt/with

<i>171. Ente / duck</i>	<i>14,90 €</i>
<i>172. Gegrillter Hühnerfilet / chicken fillet</i>	<i>12,90 €</i>
<i>173. Fisch / fish (Pangasiusfilet / pangasius fillet)</i>	<i>12,50 €</i>
<i>174. Garnelen / shrimp</i>	<i>15,90 €</i>
<i>175. Tofu</i>	<i>10,90 €</i>



Phad Med Mamuang /



Es wird mit Zwiebeln, Champignon, Broccoli, Paprika, Karotten, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen zubereitet.

stir-fried with cashew nuts and fresh vegetables

..mit /with

<i>181. Hühnerfleisch/ chicken</i>	<i>11,50 €</i>
<i>183. Rindfleisch / beef</i>	<i>12,90 €</i>
<i>184. Ente / duck</i>	<i>14,90 €</i>
<i>185. Gegrilltes Hühnerfilet / chicken fillet</i>	<i>13,50 €</i>
<i>186. Tofu</i>	<i>11,50 €</i>



Phad Khing /



Es wird mit Zwiebeln, Sellerie, Champignon, Broccoli, Paprika, Karotten, Frühlingszwiebeln und Ingwer zubereitet.

stir-fried with ginger and fresh vegetables

..dazu passt /with

<i>191. Hühnerfleisch/ chicken</i>	<i>11,50 €</i>
<i>193. Rindfleisch / beef</i>	<i>12,90 €</i>
<i>194. Gegrilltes Hühnerfilet / chicken fillet</i>	<i>13,50 €</i>
<i>195. Fisch / fish (Pangasiusfilet / pangasius fillet)</i>	<i>12,50 €</i>
<i>196. Garnelen / shrimp</i>	<i>15,90 €</i>
<i>197. Tofu</i>	<i>11,50 €</i>



Reisgericht / Rice /



Khao Phad

*Gebratener Reis mit Ei und frischem Gemüse.
stir-fried rice with fresh vegetables and Thai basil*

dazu passt .. /with ..

201. Hühnerfleisch/ chicken	11,50 €
203. Ente / duck	14,90 €
204. Gegrilltes Hühnerfilet / chicken fillet	13,50 €
205. Garnelen / shrimps	15,90 €

Khao Phad Kraprao



*Gebratener Reis mit Knoblauch-Chili Soße, frischem Gemüse und Basilikumblätter./
Rice stir-fried with chicken, fresh chilli, broccolis, carrots, onions, chilli peppers and
fresh Thai basil leaves.*

dazu passt /with

206. Hühnerfleisch/ chicken	11,50 €
207. Rindfleisch / beef	12,90 €



Nudeln/Noodles/



Phad Thai

gebraten, Reismudeln Thai-Art, mit Eiern, Sojaspro chinesisches Schnittlauch und Tamerinsoße /

Rice noodles stir-fried with eggs, bean sprouts, green onions, deep-fried tofu and Phad-Thai Sauce

dazu passt .. /

- | | |
|-----------------------------|---------|
| 211. Hühnerfleisch/ chicken | 11,90 € |
| 212. Garnelen / shrimp | 13,90 € |

Guay Tiaw Phad Kraproa

Gebratene Reisbandnudeln mit Knoblauch-Chili Soße, frischem Gemüse und Basilikumblätter./ *Rice noodles stir-fried with chicken, fresh chilli, broccolis, carrots, onions, chili peppers and fresh Thai basil leaves.*

dazu passt .. / with ..

- | | |
|-----------------------------|---------|
| 215. Hühnerfleisch/ chicken | 12,50 € |
| 216. Rindfleisch / beef | 13,50 € |

Bami Phad

Gebratene Eiernudeln mit Ei und frischem Gemüse .

Egg noodles stir-fried with fresh Vegetable, spring onions and bean sprouts.

dazu passt .. / with ..

- | | |
|-----------------------|---------|
| 217. Gegrillte Hühner | 13,50 € |
| 218. Knusprige Ente | 14,90 € |

219. Bami Namm

11,50 €

Eiernudelsuppe mit gehaktem Hühnerfleisch, frittierten Fischbällchen und Gemüse.
Noodle Soup with chicken, deep fried fishballs and fresh vegetables.



Spezialität/special dish/



- Gäng Phed Ped Yaang /*  €
Ente, knusprig, in roter Currysoße, mit Bambus, Lychees, Trauben, Cherry Tomaten. / Deep-fried duck in red curry sauce, with Bamboos, Lychee, Grapes, Cherry Tomatoes
- Tord Mann Gung /*  €
Garnelen-Frikadelle à la „Lai Thai“ / Shrimp Cakes
- Plaa Nueng Manao /*  €
Gedünste Dorade in scharfer Zitronensoße / Steamed sea bream in spicy lime sauce
- Suki Naam /*  €
Glasnudelsuppe mit Meeresfrüchten, Hühnerfleisch, frischem Gemüse, Thai Suki Soße / Glass noodle soup with shrimps, squids, chicken, fresh vegetables, Thai Suki sauce
- Suki Haeng /*  €
Gebratene Glasnudeln mit Meeresfrüchten, Hühnerfleisch, frischem Gemüse und Thai Suki Soße / Glass noodles stir-fried with shrimps, squids, chicken, fresh vegetables and Thai Suki sauce
- Phad Wunsen Ruam Mid /* €
Glasnudeln gebraten mit Hühnerfleisch, Meeresfrüchten und frischem Gemüse / Glass noodles stir-fried with shrimps, squids, chicken, eggs and fresh vegetables
- Hoh Mok Taleh/*  €
Meeresfrüchte in Rotem Curry Teig mit Chinakohl und Basilikum / Seafood in red curry sauce
- Plaa Raad Phrik /*  €
Rottlilapia frittert in roter Currysoße, Kaffirlimetten-Blätter und Basilikumblätter / Deep-fried tilapia with stir-fried red curry



Dessert/Desserts/



	<i>Gluy Tord /</i>	4,00 €
	<i>Gebackene Banane in Kokoraspelsteig mit Honigsoße und Sahne / deep fried banane with honey sauce and whipped cream</i>	
	<i>Sapparod Tord /</i>	4,00 €
	<i>Gebackene Ananas in Kokoraspelsteig mit Honigsoße und Sahne / deep fried pineapple with honey sauce and whipped cream</i>	
	<i>Gluy Buad Chee /</i>	4,00 €
	<i>Gekochte Banane in Kokosmilch / Bananas in coconut milk</i>	
	<i>Kokosnuss-Eis / Coconut Ice Cream /</i>	4,50 €
	<i>Eis mit Kokosnussgeschmack, Kokosnussfleisch und Sahne Coconut Ice with pieces of young coconut and whipped cream</i>	
245.	<i>Eis mit Gluy Tord oder Sapparod Tord/</i>	4,50 €
	<i>Litschis „on the rock“</i>	4,00 €
	<i>Eis / Ice Cream</i>	4,00 €
	<i>Auswahl von folgenden Eissorten : Vanille, Shokolade, Kokos oder Taro / With the selection of the following flavours: vanilla, chocolate, coconut or taros</i>	

Alle Gerichte enthalten Geschmacksverstärker. Diese sind Bestandteil von den Currypasten, Sojasoße, Austernsoße, Fisschsoße etc. Wir verwenden keine zusätzlichen Geschmacksverstärker!!!

Zusatzstoffe :

1 = mit Farbstoffen

4 = mit Süßungsmitteln

7 = koffeinhaltig

2 = mit Antioxidationsmitteln

5 = enthält eine Phenylalaninquelle

8 = Krebsfleischnimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt

3 = mit Geschmacksverstärkern

6 = chininhaltig

9 = aus genetisch veränderten Sojabohnen hergestellt



Biere / Beers



251. <i>Bitburger-Pils</i> (vom Fass/draught beer)	0,3 l	2,40 €
252. <i>Gaffel Kölsch</i> (vom Fass/draught beer)	0,4 l	3,50 €
253. <i>Gaffel Kölsch</i> (vom Fass/draught beer)	0,2 l	1,80 €
254. <i>Benediktiner Weißbier</i> (Flasche/bottle)	0,5 l	3,70 €
255. <i>Benediktiner Dunkel</i> (Flasche/bottle)	0,5 l	3,70 €
256. <i>Benediktiner Alkoholfrei</i> (Flasche/bottle)	0,5 l	3,70 €
257. <i>Singha Bier „Thai Bier“</i> (Flasche/bottle)	0,33 l	3,70 €
258. <i>Chang Bier „Thai Bier“</i> (Flasche/bottle)	0,33 l	3,70 €
259. <i>Malzbier</i> (Flasche/bottle)	0,33 l	2,20 €
260. <i>Alkoholfreies Bier</i> (Flasche/bottle)	0,33 l	2,20 €



Aperitifs



271. <i>Pflaumenwein /Plum wine</i>	4 cl	2,50 €
272. <i>Lycheewein /Lychee wine</i>	4 cl	2,50 €
273. <i>Portwein / Port</i>	4 cl	3,00 €
274. <i>Martini Bianco</i>	4 cl	3,50 €
275. <i>Martini extra Dry</i>	4 cl	3,50 €
276. <i>Sherry Medium</i>	4 cl	3,00 €
277. <i>Sherry Dry</i>	4 cl	3,00 €



Magenbitter / Bitters



281. <i>Fernet Branca</i>	2 cl	2,00 €
282. <i>Ramazotti</i>	2 cl	2,00 €
283. <i>Tigerschnaps</i>	2 cl	2,50 €



Spirituosen / Spiritus



284. <i>Tequila</i>	2 cl	2,50 €
285. <i>Grappa</i>	2 cl	2,50 €
286. <i>Remy Martin</i>	4 cl	5,50 €
287. <i>Jim Beam Bourbon</i>	4 cl	4,50 €
288. <i>Johnnie Walker Black Label</i>	4 cl	4,50 €
289. <i>Jack Daniels</i>	4 cl	4,50 €
290. <i>Mekhong</i>	4 cl	4,50 €



Kalte Getränke / Soft Drinks



291. Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet	0,25 l	2,20 €
292. Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet	0,75 l	5,90 €
293. Coca Cola ^[1,7]	0,3 l	2,60 €
294. Coca Cola Light ^[1,4,5,7]	0,3 l	2,60 €
295. Fanta ^[1]	0,3 l	2,60 €
296. Sprite ^[2]	0,3 l	2,60 €
297. Spezi ^[1,2,7]	0,3 l	2,60 €
298. Apfelschorle	0,3 l	2,60 €
299. Tonic Water ^[6]	0,2 l	2,50 €
300. Ginger Ale ^[6]	0,2 l	2,50 €
301. Bitter Lemon ^[6]	0,2 l	2,50 €
302. Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
303. Orangensaft	0,2 l	2,30 €
304. Ananassaft	0,2 l	2,30 €
305. Traubensaft	0,2 l	2,30 €
306. Maracujasaft	0,2 l	2,30 €
307. Bananensaft	0,2 l	2,30 €
308. Kirschsafte	0,2 l	2,30 €
309. Mangosaft	0,2 l	2,30 €
310. Grapefruitsaft	0,2 l	2,30 €
311. Ice Tea	0,3 l	2,50 €
312. Kokossaft.	0,3 l	3,00 €



Warme Getränke / coffe & co



321. Tasse Kaffee / Coffee		2,00 €
322. Espresso		2,00 €
323. Doppelter Espresso/Double Espresso		3,50 €
324. Cappuccino		2,60 €
325. Latte Macchiato		2,80 €
326. Kännchen Jasmin Tee klein		2,20 €
327. Jasmin Tea (pot) groß		4,00 €
328. Kännchen Grüner Tee klein		2,20 €
329. Green Tea (pot) groß		4,00 €
330. Kännchen Schwarzer Tee		2,20 €
331. Kännchen Zitronengras Tee klein		2,20 €
332. Lemon Grass Tea(pot) groß		4,00 €
333. Saçe Reiswein		4,00 €



Longdrinks



341.	<i>Campari Soda</i>	5,00 €
342.	<i>Campari Orange</i>	5,00 €
343.	<i>Whiskey Cola</i> ^[1,7]	5,50 €
344.	<i>Barcadi Cola</i> ^[1,7]	5,50 €
345.	<i>Mekhong Cola</i> ^[1,7]	5,50 €
346.	<i>Wodka Lemon</i> ^[6]	5,00 €
347.	<i>Gin Tonic</i> ^[6]	5,00 €
348.	<i>Gekko</i> ^[6]	5,00 €
349.	<i>Absolut Kurant Tonic</i> ^[6]	5,00 €
350.	<i>Martini Jigger</i> ^[6]	5,00 €



Cocktails



... ohne Alkohol

351.	<i>Virgin Colada</i> <i>Ananassaft, Kokosmilch</i>	4,90 €
352.	<i>Princess Smile</i> <i>Ananassaft, Kokosmilch, Grenadine</i>	4,90 €
353.	<i>Lucky Driver</i> <i>Maracujanektar, Ananassaft, Kokosmilch</i>	4,90 €
354.	<i>Lai Thai Punch</i> <i>Maracujanektar, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine</i>	4,90 €
355.	<i>Sunshine Kiss</i> <i>Orangensaft, Ananassaft, Kokosmilch, Grenadine</i>	4,90 €
356.	<i>Lemon Gras</i> ^[6] <i>Limetten, Orange, Zitronengras, Bitter Lemeon</i>	4,90 €
357.	<i>Wake Up</i> ^[6] <i>Limettensaft, Maracujasaft, Orangensaft, Ginger Ale</i>	4,90 €



Cocktails



...mit Alkohol

- | | |
|---|--------|
| 361. <i>Sawasdee Punch</i> ((Rum, Weinbrand, Maracujanektar, A-Saft, O-Saft) | 7,50 € |
| 362. <i>Goa</i> (2 Sorten Rum Kokosmilch A-Saft) | 7,50 € |
| 363. <i>Fog</i> (Creme de Cacao, Wodka, Milch Kokosmilch) | 7,50 € |
| 364. <i>Fog Cutter</i> (Rum, Weinbrand, Z-Saft, O-Saft, A-Saft, Maracujanektar) | 7,50 € |
| 365. <i>Thai Coconut Cooles</i> (Gin, Triple Sec, Kokosmilch, Zitronensaft) | 7,50 € |
| 366. <i>Siam Smile</i> (Rum, Kokosmilch, A-Saft, Grenadine) | 7,50 € |
| 367. <i>Chi Chi</i> (Wodka, Kokosmilch, A-Saft, Grenadine) | 7,50 € |
| 368. <i>Tequila Sunrise</i> (Tequila, O-Saft, Grenadine) | 7,50 € |
| 369. <i>Blue Hawaii</i> ^[1] (Barcadi, Blue Curacao, Z-Saft) | 7,50 € |
| 370. <i>Blue Hawaii Special</i> ^[1] (Barcadi , Blue Curacao, A-Saft, Kokosmilch) | 7,50 € |
| 371. <i>Phuket</i> (Rum, A-saft , O-Saft Grenadine) | 7,50 € |
| 372. <i>Caipirinha</i> | 7,50 € |
| 373. <i>Mai Thai</i> | 7,50 € |
| 374. <i>Zombie</i> ^[1] (Rum , 73, O-Saft, Z-Saft, Dry Orange, Grenadine) | 8,50 € |
| 375. <i>Singapore Sling</i> (Gin, Triple Sekt, Cherry Weinbrand ,Z-saft, Grenadine) | 8,50 € |
| 376. <i>Scorpion</i> ^[1] (Rum, Weinbrand,73, Kokosmilch, Z-Saft, O-Saft, A-Saft) | 8,50 € |
| 377. <i>Sabai Sabai</i>
(Mekhong (Thai-Spirituose), Z-Saft, Zuckersirup, Thai-Basilikum, Soda) | 6,00 € |
| 378. <i>Sweet Solada</i>
(Mekhong (Thai-Spirituose), Kokosmilch, Ananas, Limettensaft) | 6,00 € |
| 379. <i>Meh-Jito</i>
(Mekhong (Thai-Spirituose), Limettensaft, Zucker, Zuckersirup, frische Minzblätter, Ingwer und Sodawasser) | 6,00 € |