



Vorspeisen / Appetizers / อาหารว่าง


1. **Giau Thod** เกี้ยวทอด 3,90 €
6 Stücke Knuspriges Hühnerteigtaschen (Wantan) serviert mit süß-scharfer Soße*
6 Pieces fried crispy chicken in wantanteig with sweet & spicy sauce
2. **Popia Thod** ปอเปี๊ยะทอด (Hausgemacht) 3,90 €
Zwei knusprige Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Kräutern und Gehacktem vom Huhn*
Two Pieces fried crispy spring rolls with glass noodles, herbs and ground chicken
3. **Popia Jeh** ปอเปี๊ยะเจ 3,50 €
7 Stücke Mini vegetarische Frühlingsrollen serviert mit süß-scharfer Soße*
7 Pieces fried crispy vegetarian mini spring rolls served with sweet & spicy sauce
4. **Popia Sod Jeh** ปอเปี๊ยะสดเจ 3,50 €
Zwei frische Sommerrollen von Reismudeln mit Tofu, Gurken und Minzen
Two Pieces fresh herbs wrapped in rice pastry with Tofu, cucumber and Peppermint
5. **Popia Sod Gai** ปอเปี๊ยะสดไก่ 3,90 €
Zwei frische Sommerrollen von Reismudeln mit Hühnerfleisch, Gurken & Minzen
Two Pieces fresh herbs wrapped in rice pastry with chicken, cucumber and Peppermint
6. **Satay Gai** สะเต๊ะไก่ 4,50 €
*Zwei Spießen von gut gewürztem Hühnerfleisch, serviert mit Erdnusssoße**
Two fried chicken on skewers served with peanut sauce
7. **Tau Hu Thod** เต้าหู้ทอด 3,90 €
*4 Stücke knusprige Tofu serviert mit süß-scharfer Soße und Erdnüsse**
4 Pieces fried crispy tofu served with sweet & spicy sauce and peanut
8. **Krupuk** ข้าวเกรียบทอด 3,00 €
Krabbenchips serviert mit gerösteter Chili Paste*
Shrimp chips served with sweet chili paste

Hinweis zu Allergenen :

Für Allergiker stehen die Zutaten mit Allergiemöglichkeit (wie Weizen, Krebstiere, Eier, Erdnüsse, Soja, Zuckermilch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesamsamen und Weichtiere) mit (*).

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen bestimmte Zutaten bzw. Speisen? Bitte sagen Sie Unseren Mitarbeitern Bescheid und /oder entscheiden Sie sich selbst bei der Bestellung!

*mit Weizenmehl paniert, aus Weizenmehl Produkt und/ oder von denen Allergenspür für Allergiker möglich






Suppen / Soups / ซุป

- 9. Sauer-Scharf Suppe** ซุป เปรี้ยว (ชาวเวอร์ชาฟ) 2,90 €
Wohl würzige Suppe mit Hühnerfleisch, Bambus, Eier, Paprika und Morcheln*
Sour & spicy soup with shredded chicken, bamboo, eggs, peppers & morel mushrooms
- 10. Wan Tan Suppe** เกี้ยวซ่า 3,00 €
Klare Brühe mit Hühnerteigtaschen, Möhren, Morcheln und Chinakohl*
Clear broth with chickenfilled dumplings, carrots, morel mushrooms and chinese cabbage
- 11. Gaeng Jüed Wunsen** แกงจืดวุ้นเส้น 3,50 €
Glasnudelsuppe mit gehackten Hühnerfleisch, Morcheln, Möhren & Chinakohl
Glass noodle soup with ground chicken, morel mushrooms, carrots and chinese cabbage
- 12. Tom Kha Gai** ต้มข่าไก่ 3,50 €
Zarte Hühnerbrust in Kokosmilch mit Galangal, Koriander, Zwiebeln & Champignons
Tender Chicken in coconut milk with galangal, coriander, onions and mushrooms
- 13. Tom Kha Tau Hu** ต้มข่าเต้าหู้ 3,50 €
Tofu in Kokosmilch mit Galangal, Koriander, Zwiebeln und Champignons
Tofu in coconut milk with galangal, coriander, onions and mushrooms
- 14. Tom Kha Gung** ต้มข่ากุ้ง 3,90 €
Garnelensuppe mit Kokosmilch, Galangal, Koriander, Zwiebeln & Champignons*
Shrimp soup with coconut milk, galangal, coriander, onions and mushrooms
- 15. Tom Yam Gai** ต้มยำไก่ 3,50 €
Würzige Hühnerbrustsuppe mit Galangal, Zitronengras, Koriander, Zwiebeln & Champignons
Spiced chicken soup with galangal, lemongrass, coriander, onions and mushrooms
- 16. Tom Yam Tau Hu** ต้มยำเต้าหู้ 3,50 €
Würzige Tofu-Suppe mit Galangal, Zitronengras, Koriander, Zwiebeln und Champignons
Spicy tofu soup with galangal, lemongrass, coriander, onions and mushrooms
- 17. Tom Yam Gung** ต้มยำกุ้ง 3,90 €
Würzige Garnelensuppe mit Galangal, Zitronengras, Koriander, Zwiebeln & Champignons*
Spicy shrimp soup with galangal, lemongrass, coriander, onions and mushrooms
- 18. Tom Yam Taleh** ต้มยำทะเล 4,70 €
Würzige Meeresfrüchte mit Galangal, Zitronengras, Koriander, Zwiebeln & Champignons*
Spicy seafood soup with galangal, lemongrass, coriander, onions and mushrooms

* von denen Allergenspür für Allergiker möglich



Thai Salate / Thai Salads / ยำ

(Groß)

- 19. Jai Chada Salat** สลัด ใจชฎา 7,50 €
*Frischer gemischter Salat mit Mangostreifen, Obst, umlegt mit gebratenen Garnelen**
Fresh mixed salad with mango strips, fruits, garnished with fried shrimp
- 20. Som Tam** ส้มตำ (scharf) 6,90 €
*Scharfer Salat aus grünen Papayastreifen mit Tomaten, Karotten, Chili und Erdnüssen**
Papaya salad with Tomatoes, carrots, chili and peanuts
- 21. Laab Gai** ลาบไก่ (pikant) 6,90 €
gehackte Hühnerfleisch mit frischen Thai-Kräutern, geröstetem Reis als Gewürz & Chili
Coarsely ground chicken with reasted grains of rice, Thai herbs and chili
- 22. Laab Tau Hu** ลาบเต้าหู้ (pikant) 6,90 €
Gewürzige Tofu mit frischen Thai Kräutern, geröstetem Reis als Gewürz und Chili
Tofu salad with fresh Thai herbs, reasted grains of rice and chili
- 23. Laab Nueah** ลาบเนื้อ (pikant) 6,90 €
Rindfleisch grob gehackt mit frischen Thai Kräutern, geröstetem Reis als Gewürz & Chili
Coarsely ground beef with fresh Thai herbs, reasted grain of rice and chili
- 24. Laab Ped** ลาบเป็ด (pikant) 7,50 €
Entenfleisch grob gehackt mit frischen Thai-Kräutern, geröstetem Reis als Gewürz & Chili
Coarsely ground duck with fresh Thai herbs, reasted grain of rice and chili
- 25. Yam Nueah** ยำเนื้อ 6,90 €
Scharfe Rindfleischstreifen mit Kräutern, Staudensellerie, Tomaten, Gurken & Zwiebeln*
Spicy beef strips with herbs, celery, tomatoes, cucumbers and onions
- 26. Yam Tau Hu** ยำเต้าหู้ 6,90 €
Tofusalat mit Mangostreifen, Thai Kräutern, Staudensellerie, Zwiebeln und Erdnüssen**
Crispy tofu salad with thin strips of mango, Thai herbs, celery, onions and peanuts
- 27. Yam Taleh** ยำทะเล 7,50 €
Pikanter Meeresfrüchtesalat mit Zwiebeln, Staudensellerie und Koriander*
Spicy seafood salad with onions, celery and coriander
- 28. Yam Wunsen** ยำวุ้นเส้น (pikant) 6,90 €
Glasnudelsalat mit gehacktem Hühnerfleisch, Erdnüssen und Thai Kräutern, Zwiebeln*
Glass noodle salad with ground chicken, peanuts, onions and fresh Thai herbs

* von denen Allergenspür für Allergiker möglich



Beilagen / Extra

- 29. Khao Suay** ข้าวสวย 1,50 €
Duftreis / steamed rice
- 30. Sen Guay Tieaw Pad** เส้นก๋วยเตี๋ยวผัด 1,50 €
Gebratene Reismudeln / Fried rice noodles

Reis- und Nudelngerichte / Rice and Noodles / ข้าวและ ก๋วยเตี๋ยว

Khao Pad ข้าวผัด

Gebratene Reis mit Eiern ,Zwiebeln, Broccoli, Möhren und Erbsen
Fried rice with eggs, onions, broccoli, carrots and green peas*

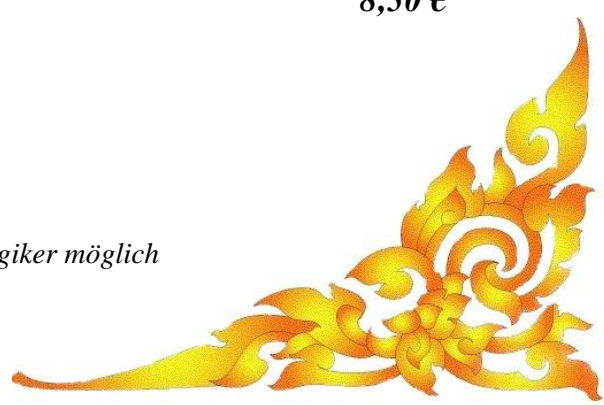
- 31. Tofu** 5,90 €
- 32. Hühnerfleisch / Chicken** 6,90 €
- 33. Schweinefleisch / Pork** 6,90 €
- 34. Rindfleisch / Beef** 6,90 €
- 35. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*** 7,50 €
- 36. Kross gebratenes Seelachsfilet / Crispy fish filet*** 7,50 €
- 37. Knusprige Entenbrust / Crispy duck*** 8,50 €
- 38. Garnelen / Shrimp*** 8,50 €

Pad Si Iew ผัดซีอิ้ว

Gebratene Reisbandnudeln nach Thai Art mit Eier, Broccoli, Möhren und Sojasoße*
Fried rice-noodles in soy sauce with eggs, broccoli and carrots*

- 39. Tofu** 5,90 €
- 40. Hühnerfleisch / Chicken** 6,90 €
- 41. Schweinefleisch / Pork** 6,90 €
- 42. Rindfleisch / Beef** 6,90 €
- 43. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*** 7,50 €
- 44. Knuspriges Seelachsfilet / Crispy fish filet*** 7,50 €
- 45. Knusprige Entenbrust / Crispy duck*** 8,50 €
- 46. Garnelen / Shrimp*** 8,50 €

**mit Weizenmehl paniert und/ oder von denen Allergenspur für Allergiker möglich*





Pad Thai ผัดไทย

Gebratene Reisbandnudeln in Tamarindensoße mit Eier, Sojasprossen*, und Erdnüsse**
Fried rice-noodles in Tamarind sauce with eggs, soy sprouts, and peanuts

47. Tofu	5,90 €
48. Hühnerfleisch / Chicken	6,90 €
49. Schweinefleisch / Pork	6,90 €
50. Rindfleisch / Beef	6,90 €
51. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*	7,50 €
52. Knuspriges Seelachsfilet / Crispy fish filet*	7,50 €
53. Knusprige Entenbrust / Crispy duck*	8,50 €
54. Garnelen / Shrimp*	8,50 €

Guay Tieaw Nam ก๋วยเตี๋ยวน้ำ

Große klare Bandnudelsuppe mit Sojasprossen, Knoblauch & Koriander*
Big noodles soup with soy sprouts, toasted garlic and coriander

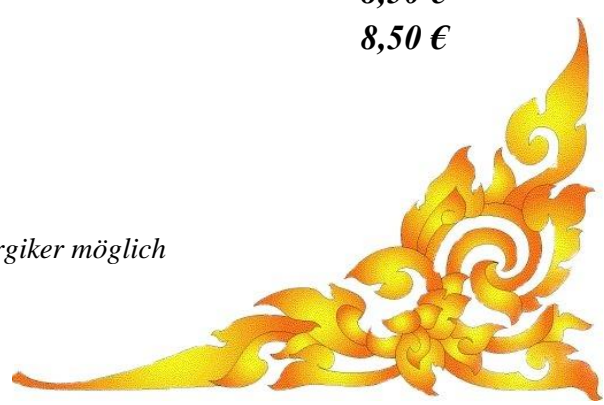
55. Tofu	5,90 €
56. Hühnerfleisch / Chicken	6,90 €
57. Schweinefleisch / Pork	6,90 €
58. Rindfleisch / Beef	6,90 €
59. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*	7,50 €
60. Knusprige Entenbrust / Crispy duck*	8,50 €
61. Garnelen / Shrimp*	8,50 €

Guay Tieaw Tom Yam ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

Große pikante Bandnudelsuppe mit Sojasprossen, Knoblauch, Erdnüsse*, Koriander*
Big noodles soup with soy sprouts, toasted garlic, peanuts, Coriander

62. Tofu	5,90 €
63. Hühnerfleisch / Chicken	6,90 €
64. Schweinefleisch / Pork	6,90 €
65. Rindfleisch / Beef	6,90 €
66. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*	7,50 €
67. Knusprige Entenbrust / Crispy duck*	8,50 €
68. Garnelen / Shrimp*	8,50 €

**mit Weizenmehl paniert und/ oder von denen Allergenspur für Allergiker möglich*





Hauptgerichte / Maincourse / อาหารจานหลัก

serviert mit Duftreis / served with steamed rice

Pad Pak Ruam Mit ผัดผักรวมมิตร

*Kurz gebratene verschiedene Gemüse (Paprika, Zwiebeln, Möhren, Porree, Broccoli, Chinakohl und Morcheln, Sojasprossen und Knoblauch) in Soja-Soße**

Mixed vegetables (paprikas, onions, carrots, leeks, soy sprouts, garlic) lightly fried in soy sauce

69. Tofu	5,90 €
70. Hühnerfleisch / Chicken	6,90 €
71. Schweinefleisch / Pork	6,90 €
72. Rindfleisch / Beef	6,90 €
73. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*	7,50 €
74. Knusprige Entenbrust / Crispy duck*	8,50 €
75. Garnelen / Shrimp*	8,50 €

Pad Khing ผัดขิง

Gebratene Gemüse mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Champignons & Paprika

Fried vegetables with Ginger, onions, morel mushrooms, mushrooms & paprikas

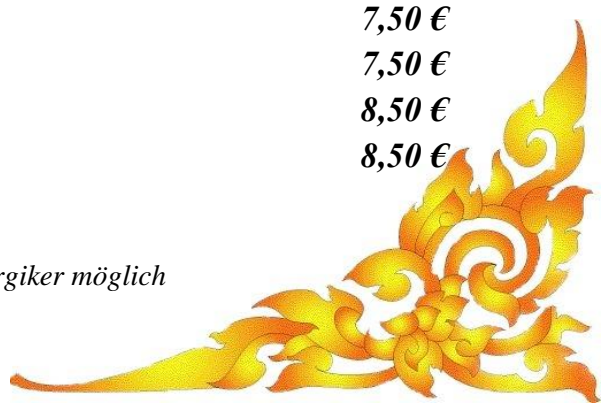
76. Tofu	5,90 €
77. Hühnerfleisch / Chicken	6,90 €
78. Schweinefleisch / Pork	6,90 €
79. Rindfleisch / Beef	6,90 €
80. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*	7,50 €
81. Knuspriges Seelachsfilet / Crispy fish filet*	7,50 €
82. Knusprige Entenbrust / Crispy duck*	8,50 €
83. Garnelen / Shrimp*	8,50 €

Pad Prieaw Whan ผัดเปรี้ยวหวาน

Süß-Sauer Soße mit Ananas, Frühlingszwiebeln, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Gurken

Sweet & sour sauce with pineapples, spring onions, paprika, tomatoes, onions and cucumbers

84. Tofu	5,90 €
85. Hühnerfleisch / Chicken	6,90 €
86. Schweinefleisch / Pork	6,90 €
87. Rindfleisch / Beef	6,90 €
88. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*	7,50 €
89. Knuspriges Seelachsfilet / Crispy fish filet*	7,50 €
90. Knusprige Entenbrust / Crispy duck*	8,50 €
91. Garnelen / Shrimp*	8,50 €



**mit Weizenmehl paniert und/ oder von denen Allergenspur für Allergiker möglich*



Pad Grapau ผัดกะเพรา (scharf)

Scharf gebratene Gemüse (Bambus, Bohnen, Zwiebeln), Paprika, Knoblauch und Basilikum
Spicy fried vegetables with bamboo, string beans, onions, paprika, and Thai-basil

92. Tofu	5,90 €
93. Hühnerfleisch / Chicken	6,90 €
94. Schweinefleisch / Pork	6,90 €
95. Rindfleisch / Beef	6,90 €
96. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*	7,50 €
97. Knuspriges Seelachsfilet / Crispy fish filet*	7,50 €
98. Knusprige Entenbrust / Crispy duck*	8,50 €
99. Garnelen / Shrimp*	8,50 €
100. Tintenfisch / Calamari*	8,50 €

Pad Kratiem Prik Thai ผัดกระเทียมพริกไทย

Gebratene Gemüse (Chinakohl, Broccoli, Zwiebeln, Möhren) als Beilage in Knoblauchsoße
mit jungem Pfeffer
Fried vegetables in garlic sauce with young pepper

101. Tofu	6,90 €
102. Hühnerfleisch / Chicken	7,50 €
103. Schweinefleisch / Pork	7,50 €
104. Rindfleisch / Beef	7,50 €
105. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*	7,90 €
106. Knuspriges Seelachsfilet / Crispy fish filet*	7,90 €
107. Knusprige Entenbrust / Crispy duck*	8,90 €
108. Garnelen / Shrimp*	8,90 €
109. Tintenfisch / Calamari*	8,90 €

Pad Phed ผัดเผ็ด (scharf)

Gebratene Gemüse (Bambus, grünen Bohnen, Paprika, Auberginen) in roter Curry Soße mit
Kokoscreme, Basilikum, grünem Pfeffer, Chili und frischem Zitronenblatt
Fried vegetables (bamboo, string beans, paprika, eggplants) in red curry with coconut creams, basil,
young green pepper, chili and fresh lime leaves

110. Tofu	6,90 €
111. Hühnerfleisch / Chicken	7,50 €
112. Schweinefleisch / Pork	7,50 €
113. Rindfleisch / Beef	7,50 €
114. Meeresfrüchte / Seafood*	8,50 €

*mit Weizenmehl paniert und/ oder von denen Allergenspur für Allergiker möglich





Panaeng พะแนง

Roter Curry im Kokoscreme mit Erdnüssen, Limonenblättern, Bambus und grünen Bohnen*
Creamy red curry in coconut cream with peanuts, lime leaves, bamboo and string beans

115. Tofu	6,90 €
116. Hühnerfleisch / Chicken	7,50 €
117. Schweinefleisch / Pork	7,50 €
118. Rindfleisch / Beef	7,50 €
119. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*	8,50 €
120. Kross gebratene Entenbrust / Crispy duck*	8,90 €

Gaeng Phed แกงแดงเผ็ด (scharf)

Rote Curry mit Kokosmilch, Bambus, grünen Bohnen, Auberginen, Paprika & Thai Basilikum
Red curry with coconut milk, bamboo, string beans, eggplants, paprika and Thai-basil

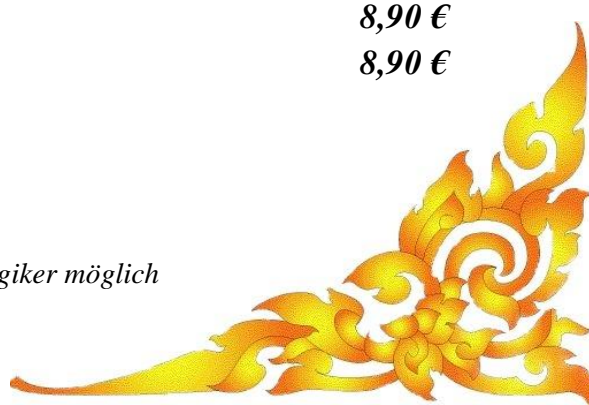
121. Tofu	6,90 €
122. Hühnerfleisch / Chicken	7,90 €
123. Schweinefleisch / Pork	7,90 €
124. Rindfleisch / Beef	7,90 €
125. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken	8,50 €
126. Kross gebratene Seelachsfilet / Crispy fish filet*	8,50 €
127. Kross gebratene Entenbrust / Crispy duck*	8,90 €
128. Garnelen / Shrimp*	8,90 €

Gaeng Kieaw Wahn แกงเขียวหวาน (scharf)

Grüne Curry mit Kokosmilch, Bambus, grünen Bohnen, Paprika, Auberginen & Thai Basilikum
Green curry with coconut milk, bamboo, string beans, paprika, eggplants and Thai-basil

129. Tofu	6,90 €
130. Hühnerfleisch / Chicken	7,90 €
131. Schweinefleisch / Pork	7,90 €
132. Rindfleisch / Beef	7,90 €
133. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*	8,50 €
134. Kross gebratene Seelachsfilet / Crispy fish filet*	8,50 €
135. Kross gebratene / Crispy duck*	8,90 €
136. Garnelen / Shrimp*	8,90 €

**mit Weizenmehl paniert und/ oder von denen Allergenspür für Allergiker möglich*





Gaeng Massaman แกงมัสมั่น

Massaman Curry in Kokosmilch mit Erdnüssen, Kartoffeln und Zwiebeln*

Massaman curry in coconut milk with peanuts, potatoes and onions


137. Tofu	6,90 €
138. Hühnerfleisch / Chicken	7,90 €
139. Schweinefleisch / Pork	7,90 €
140. Rindfleisch / Beef	7,90 €
141. Kross gebratene Hühnerbrust / Crispy chicken*	8,50 €
142. Kross gebratene Seelachsfilet / Crispy fish filet*	8,50 €
143. Kross gebratene Entenbrust / Crispy duck*	8,90 €
144. Garnelen / Shrimp*	8,90 €

Spezialität des Hauses / House specialities / เมนูพิเศษ

serviert mit Duftreis / served with stremed rice

- 145. Gai Krob Pad Metmamuang (auf heißer Platte serviert)** ไก่กรอบผัดเม็ดมะม่วง **10,90 €**
Kross gebratene Hühnerbrust mit Cashewnüssen*, Zwiebeln, Paprika und Wasserkastanien*
Crispy chicken breast with cashew nuts, onions, paprika and water chestnuts
- 146. Ped Krob Pad Metmamuang (auf heißer Platte serviert)** เป็ดกรอบผัดเม็ดมะม่วง **11,90 €**
Kross gebratene Entenbrust mit Cashewnüssen*, Zwiebeln, Paprika und Wasserkastanien*
Crispy duck with cashew nuts, onions, paprika and water chestnuts
- 147. Pla Krob Pad Metmamuang (auf heißer Platte serviert)** ปลากรอบผัดเม็ดมะม่วง **10,90 €**
Knuspriges Seelachsfilet mit Cashewnüssen*, Zwiebeln, Paprika und Wasserkastanien*
Crispy fish filet with cashew nuts, onions, paprika and water chestnuts
- 148. Nueah Pad Kimau (auf heißer Platte serviert)** เนื้อผัดขี้เมา (scharf) **10,90 €**
Scharf gebratenes Rindfleisch mit Chili, Bohnen, grünem Pfeffer, Auberginen, und Basilikum
Spicy fried Beef with chili, string beans, green pepper, eggplant and Basil
- 149. Ped Pad Kimau (auf heißer Platte serviert)** เป็ดกรอบผัดขี้เมา (scharf) **11,90 €**
Scharf gebratenes Entenfleisch mit Chili, Bohnen, grünem Pfeffer, Auberginen & Basilikum*
Spicy crispy duck with chili, string beans, green pepper, eggplant and Basil

**mit Weizenmehl paniert und/ oder von denen Allergenspur für Allergiker möglich*





150. Gaeng Phed Ped Yang (serviert im Steintopf) แกงเผ็ดเป็ดย่าง (scharf) 12,50 €

Kross gebratene Ente in Kokosmilch mit rotem Curry, Ananas, Auberginen, Tomaten, Lychee, Limonen Blättern und Basilikum*

Crispy duck in coconut milk with red curry, pineapples, Thai eggplant, tomatoes, lychee, lime leaves and basil in a stone crock

151. Khao Pad Sapparod ข้าวผัดสับปะรด 11,90 €

Gebratene Reis mit, Eier, Garnelen, Ananas, Zwiebeln, Rosinen*^l, Tomaten, Madras-Curry*
Fried rice with Shrimps, pineapples, eggs, onions, raisin, tomatoes, and Madras curry

152. Shu Shi Gung ชูชีกุ้ง 12,50 €

Gebratene Großgarnelen in cremigem rotem Curry mit Kokosmilch, Limonen Blättern und Basilikum*

Fried prawns in creamy red curry with coconut milk, lime leaves and basil

153. Shu Shi Pla ชูชีปลา 12,50 €

*Kross gebratener ganzer Fisch (Schwarz-Tilapia)*in cremigem rotem Curry mit Kokosmilch, Limonen Blättern und Basilikum*

Crispy fried whole fish in creamy red curry with coconut milk, lime leaves and basil

154. Pla Rad Prig ปลาราดพริก (scharf) 12,50 €

*Kross gebratener ganzer Fisch (Schwarz-Tilapia) * in süß-scharfer Soße & Thai-Basilikum*
Crispy Fried whole fish in sweet & spicy sauce with fresh Thai-basil

Dessert / ของหวาน

160. Ein Kugel Eis nach Wahl 2,00 €

One scoop of ice cream

- Vanille / vanilla
- Schokolade / chocolate
- Erdbeere / Strawberry

161. Lychee in Sirup / Lychee in syrup 2,90 €

162. Gebackene Banane* mit Honig und Vanille Eis 3,90 €

Fried banana with honey and vanilla ice cream

163. Gebackenes Eis* mit Mangosoße 4,50 €

Deep fried vanilla ice cream with mango sauce

**mit Weizenmehl paniert und/ oder von denen Allergenspur für Allergiker möglich, *^l geschwefelt*





Alkoholfreie Cocktails


- 200. Virgin Caipi** 4,00 €
Limetten, Brauner Zucker, Ginger Ale ¹⁾
- 201. Moskito** 4,00 €
Limetten, Minze, Brauner Zucker, Ginger Ale ¹⁾
- 202. Cherry Kiss Natur** 4,00 €
Kokossirup⁷⁾, Sahne, Ananassaft⁶⁾, Kirschnektar*
- 203. Vanilla Girl** 4,00 €
Vanillesirup⁷⁾, Limejuice, Ananassaft⁶⁾, Cranberrynektar
- 204. CoCo Blue** 4,00 €
Blue Caraçao Sirup^{1),7)}, Kokossirup⁷⁾, Sahne, Ananassaft⁶⁾*

Cocktails

- 205. Pina Colada** 4,90 €
Weißer Rum, Sahne, Coconut cream, Ananassaft⁶⁾*
- 206. Flying Cangaroo** 4,90 €
Vodka, Weißer Rum, Galliano, Sahne, Coconut Cream, Ananassaft⁶⁾, Orangensaft*
- 207. Swimming Pool** 4,90 €
Weißer Rum, Vodka, Sahne, Blue Caraçao^{1),7)}, Coconut Cream, Ananassaft⁶⁾*
- 208. Mexican Colada** 4,90 €
Tequila, Kahlúa^{1), 2)}, Coconut Cream, Sahne, Ananassaft⁶⁾
- 209. Hurricane** 4,90 €
Weißer & Brauner Rum¹⁾, Maracujasirup^{1),7)}, Zitronensaft, Ananassaft⁶⁾, Orangensaft
- 210. Mai Tai** 4,90 €
Brauner¹⁾ & Weißer Rum, Apricot Brandy¹⁾, 73% Rum¹⁾, Mandel Sirup⁷⁾, Limejuice, Zitronensaft, Ananassaft⁶⁾
- 211. Zombie** 4,90 €
Weißer & Brauner Rum¹⁾, Cherry Brandy¹⁾, Grenadine^{1),7)}, Orangensaft, Ananassaft⁶⁾

¹⁾ Farbstoffinhaltig, ²⁾ Koffeinhaltig, ³⁾ Teeinhaltig, ⁴⁾ Chininhaltig, *Allergenspür möglich

⁶⁾ Mit Antioxidationsmittel, ⁷⁾ Mit Konservierungsstoff





- 212. Planters Punch** **4,90 €**
Brauner Rum ¹⁾, Grenadine ^{1),7)}, Zitronensaft, Ananassaft ⁶⁾, Orangensaft
- 213. Sex on the Beach** **4,90 €**
Vodka, Pfirsichlikör ¹⁾, Zitronensaft, Ananassaft ⁶⁾, Cranberrynektar, Grenadine ^{1), 7)}
- 214. Singapore Sling** **4,90 €**
Gin, Cherry Brandy ¹⁾, Zitronensaft, Grenadinesirup ^{1), 7)}, Soda
- 215. Tequila Sunrise** **4,90 €**
Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup ^{1),7)}
- 216. Long Island Iced Tea** **4,90 €**
Vodka, Weißer Rum, Gin, Triple Sec, Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Coca Cola ^{1),2)}
- 217. Caipirinha** **4,90 €**
Cachaca, Limetten, Brauner Zucker
- 218. Caipiroska** **4,90 €**
Vodka, Limetten, Brauner Zucker
- 219. Mojito** **4,90 €**
Weißer Rum, Minze, Brauner Zucker, Limetten, Soda
- 220. Mango Sweety** **4,90 €**
Weißer Rum, Tequila, Limejuice, Zitronensaft, Mangonektar, Mangosirup ^{1), 7)}

Special Night Cocktails

- 221. Chada's Night** **7,50 €**
Weißer & Brauner Rum ¹⁾, Apricot Brandy ¹⁾, 73% Rum ¹⁾, Zitronensaft, Limejuice, Maracujanektar ⁶⁾, Grenadinesirup ^{1), 7)}, Blue Caraçao Likör ¹⁾
- 222. Blue Moon** **7,00 €**
Vodka, Blue Caraçao Likör ¹⁾, Zitronensaft, Sekt
- 223. Balance** **7,00 €**
Weißer Rum, Vodka, Triple Sec, Limejuice, Grenadine ^{1), 7)}

¹⁾ Farbstoffinhaltig, ²⁾ Koffeinhaltig, ³⁾ Teeininhaltig, ⁴⁾ Chininhaltig, ⁷⁾ Mit Konservierungsstoff
⁶⁾ Mit Antioxidationsmittel





Shooters

224. B52		4,00 €
<i>Kahlúa^{1), 2)}, Baileys^{1), 2)}, 73% Rum¹⁾</i>		
225. Orgasmus		3,90 €
<i>Sambuca, Baileys^{1), 2)}</i>		
226. B53		4,00 €
<i>Sambuca, Kahlúa^{1), 2)}, Baileys^{1), 2)}</i>		
227. Chada Shot		4,00 €
<i>Sambuca, Kahlúa^{1), 2)}, Baileys^{1), 2)}, 73% Rum¹⁾</i>		

Whisky / Cognac

228. Johnie Walker Red Label¹⁾	2 cl	3,00 €
229. Johnie Walker Black Label¹⁾	2 cl	3,50 €
230. Mekhong (thailändisches Reiswhisky)¹⁾	2 cl	3,00 €
231. Jim Beam¹⁾	2 cl	3,00 €
232. Jack Daniel´s Old No. 7¹⁾	2 cl	3,50 €
233. Ballentine´s¹⁾	2 cl	4,50 €
234. Remy Martin V.S.O.P.¹⁾	2 cl	4,90 €
235. Chivas Regal¹⁾	2 cl	5,50 €

¹⁾ Farbstoffinhaltig, ²⁾ Koffeinhaltig, ³⁾ Teeinhaltig, ⁴⁾ Chininhaltig





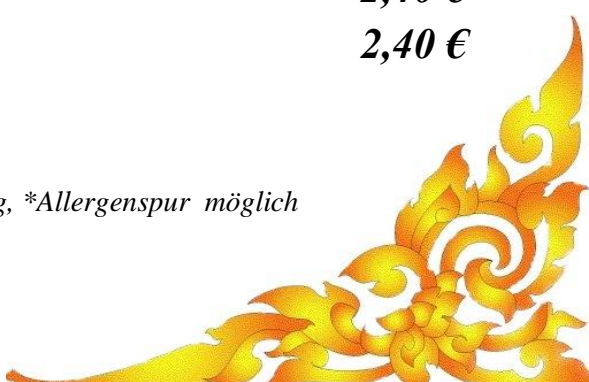
Liköre & Spirituosen

236. Amaretto	4 cl	2,90 €
237. Smirnoff	4 cl	2,90 €
238. Grappa	4 cl	2,90 €
239. Averna	4 cl	2,90 €
240. Jägermeister	4 cl	2,90 €
241. Ramazzotti	4 cl	2,90 €
242. Baileys ^{1), 2)}	4 cl	3,50 €
243. Southern Comfort ¹⁾	4 cl	3,50 €
244. Kahlúa ^{1), 2)}	4 cl	3,50 €
245. Sambuca	4 cl	3,50 €
246. Fernet Branca	4 cl	3,50 €
247. Absolut Wodka	4 cl	3,50 €
248. Weißer Tequila (Sierra Silver)	4 cl	3,50 €
249. Brauner Tequila (Sierra Gold)	4 cl	3,50 €

Hot Drinks

250. Kaffee ²⁾ (Tasse)	2,00 €
251. Espresso ²⁾ (Tasse)	1,80 €
252. Cappuccino ²⁾ (Tasse)	2,30 €
253. Latte Machiato ^{2)*} (Glass 0,2l)	2,60 €
254. Milch Kaffee ^{2)*} (Tasse)	2,60 €
255. Doppelte Espresso ²⁾ (Tasse)	2,60 €
256. Heiße Schokolade ^{2)*} (Glass 0,2l)	2,60 €
257. Jasmin Tee (Tasse) ³⁾	2,00 €
258. Grüner Tee (Tasse) ³⁾	2,00 €
259. Schwarzer Tee (Earl gray) ³⁾	2,00 €
260. Frischer Pfefferminz Tee (Tasse)	2,40 €
261. Frischer Ingwer Tee (Tasse)	2,40 €
262. Frische Zitronen Tee mit Honig (Tasse)	2,40 €

¹⁾ Farbstoffinhaltig, ²⁾ Koffeinhaltig, ³⁾ Teeinhaltig, ⁴⁾ Chininhaltig, *Allergenspür möglich





Aperitifs

263. <i>Pflaumenwein</i>	0,1 l	2,00 €
264. <i>Martini Bianco</i> ⁸⁾	0,1 l	2,90 €
265. <i>Martini Extra Dry</i> ⁸⁾	0,1 l	2,90 €
266. <i>Martini Rosso</i> ⁸⁾	0,1 l	2,90 €
267. <i>Glass Prosecco</i> ⁸⁾	0,1 l	3,90 €
268. <i>Kir Royal (Prosecco⁸⁾ & Cassissèe¹⁾)</i>	0,1 l	4,50 €
269. <i>White Orchid (Prosecco⁸⁾ mit Lychee)</i>	0,1 l	4,50 €
270. <i>Prosecco Aperol</i> ^{1),4),8)}	0,1 l	4,50 €

Long Drinks

0,3 l

271. <i>Gin Tonic</i> ⁴⁾		4,50 €
272. <i>Vodka Lemon</i>		4,50 €
273. <i>Bacardi Cola</i> ^{1), 2)}		4,50 €
274. <i>Southern Ale (Southern Comfort, Ginger Ale)</i> ¹⁾		4,50 €
275. <i>Whisky Cola (Whisky nach Wahl, Cola)</i> ^{1), 2)}		5,50 €
276. <i>Campari Orange</i> ¹⁾		4,50 €
277. <i>Campari Soda</i> ¹⁾		4,50 €
278. <i>Campari Milano (Campari, Cranberrynektar, Prosecco⁸⁾)</i> ¹⁾		5,50 €
279. <i>Cuba Libre (Limetten, Weißer Rum, Cola)</i> ^{1), 2)}		4,50 €
280. <i>Wodka Redbull (Wodka, Redbull Dose)</i> ^{1),2),5)}		5,50 €
281. <i>Martini Apfel (Martini⁸⁾, Apfelsaft klar)</i>		4,50 €

Wasser

282. <i>Güstrower Schlossquell mit Kohlensäuren</i>	0,25 l	2,00 €
283. <i>Güstrower Schlossquell mit Kohlensäuren</i>	0,75 l	4,90 €
284. <i>Güstrower Schlossquell ohne Kohlensäuren</i>	0,25 l	2,00 €
285. <i>Güstrower Schlossquell ohne Kohlensäuren</i>	0,75 l	4,90 €



¹⁾ Farbstoffinhaltig, ²⁾ Koffeinhaltig, ⁴⁾ Chininhaltig, ⁵⁾ mit Taurin, ⁸⁾ enthält Sulfite



Biere

286. Radeberger vom Faß	0,3 l	2,30 €
287. Radeberger vom Faß	0,5 l	3,50 €
288. Clausthaler Classic Alkoholfreies Bier (Flasche)	0,33 l	2,90 €
289. Hefe Weizenbier Schöfflerhopfer (Flasche)	0,5 l	3,50 €
290. Kristall Weizenbier Schöfflerhopfer (Flasche)	0,5 l	3,50 €
291. Hefe Dunkel Weizenbier Schöfflerhopfer (Flasche)	0,5 l	3,50 €
292. Alkoholfreies Weizenbier (Flasche)	0,5 l	3,50 €
293. Heineken (Flasche)	0,33 l	3,00 €
294. Singha Bier Thailändisches Bier	0,33l	3,90 €
295. Tiger Bier (Singaporienes Bier)	0,33 l	3,90 €
296. Gespritztes Bier (mit Sprite, Fanta, Cola)^{1), 2), 6)}	0,3 l	2,60 €
297. Gespritztes Bier (mit Sprite, Fanta, Cola)^{1), 2), 6)}	0,4 l	3,60 €
298. Berliner Weißer Himbeere¹⁾	0,33l	2,90 €
299. Berliner Weißer Waldmeister¹⁾	0,33l	2,90 €

Soft Drinks

300. Coca Cola (Flasche)^{1), 2)}	0,2 l	1,90 €
301. Coca Cola^{1), 2)}	0,4 l	3,50 €
302. Coca Cola Zero (Flasche)^{1), 2)}	0,2 l	1,90 €
303. Coca Cola Zero^{1), 2)}	0,4 l	3,50 €
304. Fanta (Flasche)^{1), 6)}	0,2 l	1,90 €
305. Fanta^{1), 6)}	0,4 l	3,50 €
306. Sprite (Flasche)¹⁾	0,2 l	1,90 €
307. Sprite¹⁾	0,4 l	3,50 €
308. Apfelschorle	0,2 l	1,90 €
309. Apfelschorle	0,4 l	3,50 €
310. Schweppes Bitter Lemon (Flasche)	0,2 l	2,40 €
311. Schweppes Ginger Ale (Flasche)¹⁾	0,2 l	2,40 €
312. Schweppes Tonic Water (Flasche)⁴⁾	0,2 l	2,40 €
313. Malztrunk (Flasche)	0,33 l	2,50 €
314. Red Bull (Dose)^{1), 2), 5)}	0,25 l	3,90 €

¹⁾ Farbstoffinhaltig, ²⁾ Koffeinhaltig, ⁴⁾ Chininhaltig, ⁵⁾ mit Taurin, ⁶⁾ mit Antioxidationsmittel






Säfte

315. Orangensaft	0,2 l	2,20 €
316. Orangensaft	0,4 l	3,90 €
317. Ananassaft ⁶⁾	0,2 l	2,20 €
318. Ananassaft ⁶⁾	0,4 l	3,90 €
319. Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
320. Apfelsaft	0,4 l	3,90 €
321. Mango Nektar	0,2 l	2,20 €
322. Mango Nektar	0,4 l	3,90 €
323. Cranberry Nektar	0,2 l	2,20 €
324. Cranberry Nektar	0,4 l	3,90 €
325. Maracuja Nektar ⁶⁾	0,2 l	2,20 €
326. Maracuja Nektar ⁶⁾	0,4 l	3,90 €
327. Kirsch Nektar	0,2 l	2,50 €
328. Kirsch Nektar	0,4 l	4,20 €
329. Tomatensaft	0,2 l	2,50 €
330. Tomatensaft	0,4 l	4,20 €
331. Bananen-Nektar ⁶⁾	0,2 l	2,50 €
332. Bananen-Nektar ⁶⁾	0,4 l	4,20 €
333. KiBa (Kirsch- und Bananen Nektar)⁶⁾	0,2 l	2,50 €
334. KiBa (Kirsch- und Bananen Nektar)⁶⁾	0,4 l	4,20 €

Healthy & Beauty Drinks

335. Aloe Vera Drink ¹⁾	0,3 l	3,00 €
<i>Erfrischungsgetränk mit Aloe Vera Geschmack mit Blattfleischstücken (Gel)</i>		
336. Mango Lassi	0,3 l	3,20 €
<i>Mangopüree mit saurem Joghurt, Sahne* und brauner Zucker</i>		
337. Lychee Lassi	0,3 l	3,20 €
<i>Lychees mit saurem Joghurt, Sahne *und brauner Zucker</i>		

¹⁾ Farbstoffinhaltig, ²⁾ Koffeinhaltig, ³⁾ Teeinhaltig, ⁴⁾ Chininhaltig, ⁶⁾ mit Antioxidationsmittel
*Allergenspür möglich





Offene Weine

(Glass)

Weiss (Trocken)

- 338. Chardonnay** 0,2 l 3,90 €
Les Jardins, Vin de Pays du Val de Loire
Lieube / Frankreich
- 339. Pinot Grigio** 0,2 l 3,90 €
Villa San Martino, Venezia Giulia
Bertiolo (Udine) / Italien
- 340. Riesling** 0,2 l 3,90 €
Deutscher Qualitätswein B.A. Langenwalter
Pfalz / Deutschland

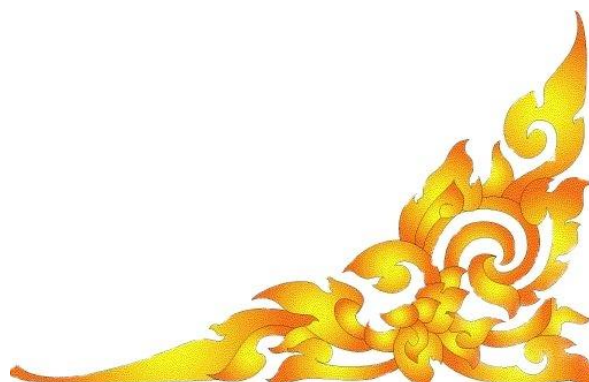
Rosé (Trocken)

- 341. Rosé** 0,2 l 3,90 €
Rosé QbA Weingut Langenwalter
Pfalz / Deutschland

Rot (Trocken)

- 342. Merlot** 0,2 l 3,90 €
Merlot del Veneto
Marano / Italie
- 343. Chateau Planeres** 0,2 l 3,90 €
Côtes du Roussillon, Cuvée Chantail
St Jean Lasseille / Frankreich
- 344. Cabernet Sauvignon** 0,2 l 3,90 €
Villa des Pins, Pay D'Oc
Malras / Frankreich

**Alle Weinsorten enthalten Sulfite.





Flaschenweine

Weiss

- 345. Sauvignon Blanc, El Descanso Estate** 0,75 l 17,00 €
Central Valley 2009, Chile
- 346. Haart to Heart, Riesling (feinherb)** 0,75 l 19,00 €
Mosel 2011, Deutschland
- 347. Monfiore, GAVI** 0,75 l 27,00 €
La Morra 2011, Italien

Rosé

- 348. SARTORI Rosato, Rose´** 0,75 l 18,00 €
Provincia di Verona, Venetien
2013, Italien

Rot

- 349. Primitivo IGT Salento** 0,75 l 18,00 €
Conti Zecca Donna Marzia Primitivo Salento IGT, 2012, Apulien, Italien
- 350. Spätburgunder QbA Weingut Hensel** 0,75 l 18,00 €
Weinhaus Hensel 2010, Deutschland
- 351. Luis Canas, Rioja** 0,75 l 22,00 €
Crianza 2010, Spanien

Champagner & Prosecco (Flaschen)

- 352. Valdo Prosecco** 0,75 l 25,00 €
- 353. Moët & Chandon Impérial Brut** 0,75 l 85,00 €

***Alle Wein- und Sektsorten enthalten Sulfite.*

