



Thailändische Spezialitäten

— Speisekarte —





Herzlich Willkommen

EHRENWERTE GÄSTE, SAWAHDI KHA, SAWAHD KRABB!

Wir wollen Sie nicht nur mit einem Lächeln verwöhnen, sondern mit den besten kulinarischen Köstlichkeiten der thailändischen Küche.

Traditionsgemäß verwenden wir nur frische, und falls erforderlich auch scharfe Zutaten und Gewürze. Sollte das Original-Gericht zu scharf sein, oder ein besonderer Wunsch vorliegen, lassen Sie es uns bitte wissen!

Ihre Zufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE

Obwohl Thailand als einziges südostasiatisches Land niemals kolonialisiert wurde, heißt dies aber nicht, dass die Thais von äußeren Einflüssen unberührt geblieben sind. Sie haben auf tolerante Art und Weise Dinge aus fremden Kulturen (z.B. aus China und Indien) so aufgenommen, dass diese letztendlich wieder thailändisch wurden. So ist die thailändische Kultur wie ein buntes Mosaik, aus vielen Steinchen zusammengesetzt, die ein geschlossenes Bild ergeben.

Die Küche des Landes hat ebenso wie Kultur auch verschiedene Einfüsse, fremder kulinarischer Traditionen in sich aufgenommen. So haben die Chinesen, Malayen, Indonesier und Inder, die thailändische Küche durch wichtige Zutaten und Gewürze bereichert, die bis heute als typisch thailändisch gelten.

Die Grundlage des Lebens und Essen in Thailand ist der Reis. Das thailändische Wort für Essen heißt "Ginn Khao" – das bedeutet wörtlich: "Reis essen", steht aber ganz allgemein für "Essen".

Thais essen meist Patna-Langkorn-Reis. Die beste Qualität hat ungebrochenes Korn und duftet herrlich nach Reis – "Khao Hohm" = Duftreis (in manchen Regionen im Norden oder Nordosten wird auch Klebreis = "Khao Niau" gegessen).

Reis wird in Fernost nur mit Wasser gegart, keinesfalls darf Reis gesalzen oder gar gewürzt werden. Ideal gekochter Reis muss neutral schmecken, jedoch soll er körnig sein und zusammenhalten. Der Reis wird üblicherweise wassergedämpft.

Thais essen nicht nur scharf. Jedem scharfen Gericht steht immer ein mildes gegenüber. Eine thailändische Tafel ist bunt, vielfältig und kontrastreich.

Beim Anrichten gibt es keine besondere Regel. Alle Gerichte und Beilagen werden zusammen auf den Tisch gestellt und jeder Gast bedient sich nach seinem individuellen Geschmack. Als Besteck dient Löffel und Gabel.



Vorspeisen

Mittagskarte täglich von 11.00 – 14.30 Uhr


VORSPEISEN & SALATE/APPETIZER & SALADS

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 601. | GAI SATEE ^{4,7}
gegrillte Hähnchen-Spießchen mit thailändischer Erdnuss-Kokos-Rahmsoße | 3,90 € |
| 602. | POH PIA TORD ^{1,2,6}
Hausgemachte, frittierte Frühlingsrollen mit feiner Gemüse- und Glasnudelfüllung serviert mit süß-sauer Soße | 3,30 € |
| 603. | PEEK GAI TORD ¹
Frittierte Hühnerflügel serviert mit süß-sauer Soße | 3,30 € |
| 703. | SALAT PHAK
Kleiner gemischter Salat in Essig und Öl | 3,30 € |
| 704. | SALAT BANGKOK ^{4,7}
Kleiner Salat nach Art des Hauses mit Erdnussdressing | 4,00 € |

SUPPEN/SOUPS

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 604. | DOMM JAMM GAI (scharf / spicy) ³ 
Pikante, scharfe Suppe mit Hühnerfleisch, frischen Champignons, Citrusblättern, Zitronengras, Zitronensaft und Chili | 3,50 € |
| 605. | DOMM KHA GAI (scharf / spicy) ³ 
Herzhafte Suppe mit Hühnerfleisch, Kokos-Rahmsoße, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili | 3,70 € |
| 606. | GAEAG DJUET WUNSEN GAI ^{1,6}
Glasnudelsuppe mit Morcheln, Hähnchen und Gemüse | 3,50 € |

VEGETARISCHE SUPPEN/VEGETARIAN SOUPS

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 701. | GAEAG DJUET WUNSEN TAUHU ^{1,6}
Glasnudelsuppe mit Morcheln, Tofu und Gemüse | 3,50 € |
| 702. | DOMM JAMM TAUHU (scharf / spicy) ^{3,6} 
Pikante, scharfe Suppe mit Champignons, Tofu, Zitrusblättern, Zitronengras, Zitronensaft und Chili | 3,50 € |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

¹ Glutenhaltiges Getreide | ² Eier | ³ Fisch | ⁴ Erdnüsse | ⁵ Milch | ⁶ Soja | ⁷ Schalenfrüchte (Nüsse)
⁸ Sellerie | ⁹ Senf | ¹⁰ Sesam | ¹¹ Geschmacksverstärker | ¹² Weichtier (Austern, Muscheln, usw.)


Speisen

Mittagskarte täglich von 11.00 – 14.30 Uhr

VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 626. | PANAENG PHAK (scharf / spicy)  | 7,20 € |
| | Gemüse mit rotem Thai-Curry und Kokos-Rahmsoße | |
| 627. | PHAD PHAK RUAMMIT ^{1,6} | 7,20 € |
| | Verschiedenes Gemüse gebraten nach thailändischer Art | |
| 628. | KHIAU WAAN PARK (scharf / spicy)  | 7,60 € |
| | Gemüse in grüner Thai-Curry-Kokosrahmsoße | |
| 629. | PRIAO WAAN PARK | 7,60 € |
| | Gurken, Paprika, Karotten, Broccoli, Lauch und Ananas in süß-saurer Soße gebraten | |
| 705. | GEANG KHIAU WAAN TAUHU (scharf / spicy) ^{3,6}  | 7,60 € |
| | Tofu mit grünem Thai-Curry, Kokos-Rahmsoße, Thai-Kräutern und frischem Gemüse | |
| 706. | PHAD PHAK TAUHU ^{1,6} | 7,60 € |
| | Verschiedenes Gemüse gebraten nach thailändischer Art mit Sojakeimlingen und Tofu | |
| 707. | GAENG PHET TAUHU (scharf / spicy) ^{3,6}  | 7,60 € |
| | Tofu mit rotem Thai-Curry, Kokos-Rahmsoße und Gemüse | |
| 708. | PHAD THAI TAUHU ^{1,2,4,6} | 7,60 € |
| | Gebratene Thai-Reisnudeln mit Ei, Lauch, Sojakeimlingen, roten Zwiebeln, gemahlenden Erdnüssen und Tofu | |
| 709. | BAH MIE KHIMAO TAUHU (sehr scharf / very spicy) ^{1,2,6,12}  | 7,60 € |
| | Tofu mit Eiernudeln, Peperoni, verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern | |

GEBRATENER REIS / FRIED RICE

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 607. | KHAO PHAD SAPPAROD BEDD ^{1,2,6} | 8,20 € |
| | Gebratener Reis mit Ei, Ananas, Gemüse und Entenfleisch | |
| 608. | KHAO PHAD BEDD ^{2,6} | 8,20 € |
| | Gebratener Reis mit Ei, Gemüse, Sojakeimlingen und Entenfleisch | |
| 609. | KHAO PHAD GAI ^{1,2,6} | 7,20 € |
| | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Sojakeimlingen | |
| 610. | KHAO PHAD KHIMAO GAI (sehr scharf / very spicy) ^{1,6}  | 7,20 € |
| | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Peperoni, frischen Thai-Kräutern und verschiedenem Gemüse | |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.


Preise inkl. Mehrwertsteuer

¹ Glutenhaltiges Getreide | ² Eier | ³ Fisch | ⁴ Erdnüsse | ⁵ Milch | ⁶ Soja | ⁷ Schalenfrüchte (Nüsse)
⁸ Sellerie | ⁹ Senf | ¹⁰ Sesam | ¹¹ Geschmacksverstärker | ¹² Weichtier (Austern, Muscheln, usw.)

Speisen

Mittagskarte täglich von 11.00 – 14.30 Uhr

GEBRATENER REIS / *FRIED RICE*

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 110. | KHAO PHAD SAPPAROD GAI ^{1,2,6}
Gebratener Reis mit Ei, Ananas, Gemüse und Hühnerfleisch | 7,20 € |
| 116. | KHAO PHAD PARK ^{1,3,6}
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei | 7,20 € |
| 117. | KHAO KHIMAO BEDD (sehr scharf / very spicy) ^{1,6} 
Entenbrust auf gebratenem Reis mit Paprika, verschiedenem Gemüse und frischen Thai-Kräutern | 8,70 € |

HÜHNERFLEISCH / *CHICKEN*

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 613. | GAI PHAD PHAK RUAMMIT ^{1,6}
Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse der Saison | 7,60 € |
| 614. | GAENG KHUA SABBARODD GAI (scharf / spicy) ^{3,6} 
Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, Paprika, Ananas und Kokos-Rahmsoße | 7,60 € |
| 615. | GAENG GARIEH GAI (scharf / spicy) ^{3,6} 
Hühnerfleisch mit gelben Thai-Curry, Kokos-Rahmsoße, Zwiebeln und Kartoffeln | 7,60 € |
| 616. | GAENG MASAMANN GAI (scharf / spicy) ⁴ 
Hühnerfleisch mit spezieller Thai-Curry-Mischung, Kartoffeln und Erdnüssen | 7,70 € |
| 630. | GAENG KHIAU WAAN GAI (scharf / spicy) ⁶ 
Hühnerfleisch mit grünem Thai-Curry, Kokos-Rahmsoße mit Bambusstreifen, Thai-Kräutern und frischem Gemüse | 7,60 € |
| 636. | GAI PHAD BAI GRAPAU (scharf / spicy) ^{1,6} 
Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Bambusstreifen, Bohnen, Chili, Knoblauch und Thai-Kräutern | 7,70 € |
| 639. | GAENG GAI NOHMAI (scharf / spicy) ^{3,6} 
Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, Kokos-Rahmsoße, Bambusstreifen, Paprika und Zucchini | 7,70 € |
| 640. | GAI PHAD PRIG THAI ^{1,6}
Hühnerfleisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und verschiedenem Gemüse | 7,60 € |
| 646. | GAI PRIAO WAAN
Hühnerfleisch mit Lauch, Paprika, Karotten, Gurken und Ananas in süß-sauer Soße | 7,60 € |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

¹ Glutenhaltiges Getreide | ² Eier | ³ Fisch | ⁴ Erdnüsse | ⁵ Milch | ⁶ Soja | ⁷ Schalenfrüchte (Nüsse)
⁸ Sellerie | ⁹ Senf | ¹⁰ Sesam | ¹¹ Geschmacksverstärker | ¹² Weichtier (Austern, Muscheln, usw.)

Speisen

Mittagskarte täglich von 11.00 – 14.30 Uhr

SCHWEINEFLEISCH / PORK

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 611. | GAENG PHET MUH (scharf / spicy)  | 7,60 € |
| | Schweinefleisch mit rotem Thai-Curry, Kokos-Rahmsoße und Gemüse | |
| 612. | MUH PRIAO WAAN | 7,60 € |
| | Schweinefleisch mit süß-sauer Soße, Karotten, Gurken, Lauch, Paprika und Ananas | |
| 651. | MUH PHAD PHAK RUAMMIT ^{1,6} | 7,60 € |
| | Schweinefleisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison | |
| 652. | MUH PHAD BAI GRAPAU (scharf / spicy) ^{1,6}  | 7,70 € |
| | Schweinefleisch gebraten mit Paprika, Bohnen, Bambusstreifen, Zwiebeln, Chili, Knoblauch und Thai-Kräutern | |
| 653. | MUH PHAD PRIG THAI ^{1,6} | 7,60 € |
| | Schweinefleisch gebraten mit Paprika, Knoblauch, Pfeffer und verschiedenem Gemüse | |

RINDFLEISCH / BEEF

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 617. | NUEA PHAD KHING (etwas scharf / slightly spicy) ^{1,6}  | 8,20 € |
| | Gebrautes Rindfleisch mit Zwiebeln, Morcheln, Lauch, Karotten, Paprika, Champignons und feingeschnittener Ingwer | |
| 618. | GAENG KHIAU WAAN NUEA (scharf / spicy) ⁶  | 8,20 € |
| | Rindfleisch mit grünem Thai-Curry, Kokos-Rahmsoße, Bambusstreifen, Thai-Kräutern und Gemüse | |
| 660. | GAENG PHET NUEA (scharf / spicy) ⁶  | 8,20 € |
| | Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Kokos-Rahmsoße, Bambusstreifen, Thai-Kräutern und frischem Gemüse | |
| 661. | NUEA NAMMAN HOI ^{1,6,12} | 8,20 € |
| | Gebrautes Rindfleisch in einer Austernsoße mit frischem Gemüse garniert | |
| 663. | NUEA PHAD PHAK RUAMMIT ^{1,6,12} | 8,20 € |
| | Rindfleisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison | |
| 664. | NUEA PHAD BAI GRAPAU (scharf / spicy) ^{1,6,12}  | 8,70 € |
| | Rindfleisch gebraten mit Paprika, Bohnen, Bambusstreifen, Zwiebeln, Chilli, Knoblauch und Thai-Kräutern | |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.



Preise inkl. Mehrwertsteuer

¹ Glutenhaltiges Getreide | ² Eier | ³ Fisch | ⁴ Erdnüsse | ⁵ Milch | ⁶ Soja | ⁷ Schalenfrüchte (Nüsse)
⁸ Sellerie | ⁹ Senf | ¹⁰ Sesam | ¹¹ Geschmacksverstärker | ¹² Weichtier (Austern, Muscheln, usw.)

Speisen

Mittagskarte täglich von 11.00 – 14.30 Uhr

ENTENFLEISCH / DUCK

- 619. GAENG PAET BEDD (scharf / spicy)^{1,6}**  **8,20 €**
Entenbrust mit rotem Thai-Curry, Kokos-Rahmsoße, Ananas und Bambusstreifen
- 620. BEDD PRIAO WAAN^{1,6}** **8,20 €**
Entenbrust mit Lauch, Paprika, Karotten, Gurken und Ananas in süß-sauer Soße
- 621. BEDD PHAD BAI GRAPAU (scharf / spicy)^{1,6,12}**  **8,70 €**
Entenbrust mit Paprika, Zwiebeln, Chili, Bohnen, Bambusstreifen, Knoblauch und Thai-Kräutern
- 622. BEDD PHAD PHAK RUAMMIT^{1,6,12}** **8,20 €**
Gebratene Entenbrust mit Gemüse der Saison
- 672. BEDD PHAD KHING (etwas scharf / slightly spicy)^{1,6,12}**  **8,70 €**
Entenbrust gebraten mit Zwiebeln, Morcheln, Lauch, Karotten, Paprika, Champignons und feingeschnittenem Ingwer
- 674. BEDD PHAD MAMUANG HIMMAH PAHN^{1,7,12}** **8,70 €**
Entenbrust gebraten mit Cashewnüssen, Paprika, Champignons, Karotten, Lauch und Zwiebeln

FISCH / FISH

- 623. GAENG PHET BLAA (scharf / spicy)^{1,6}**  **8,20 €**
Pangasiusfilet in roter Thai-Curry-Kokos-Rahmsoße mit Bambusstreifen, Gemüse und Thai-Kräutern
- 624. BLAA PRIAO WAAN¹** **8,20 €**
Pangasiusfilet mit Lauch, Paprika, Gurken, Karotten, Ananas in süß-sauer Soße
- 625. BLAA MUG BAI GRAPAU (scharf / spicy)^{6,12}**  **8,70 €**
Tintenfisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Bambusstreifen, Chili, Knoblauch und Thai-Kräutern
- 780. BLAA LAD KHING (etwas scharf / slightly spicy)^{1,6,12}**  **8,70 €**
Pangasiusfilet gebraten mit Zwiebeln, Morcheln, Lauch, Karotten, Paprika, Champignons und feingeschnittenem Ingwer
- 781. GAENG KHIAU WAAN BLAA (scharf / spicy)¹**  **8,20 €**
Pangasiusfilet in grüner Thai-Curry Kokos-Rahmsoße mit Bambusstreifen, Thai-Kräutern und frischem Gemüse

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

¹ Glutenhaltiges Getreide | ² Eier | ³ Fisch | ⁴ Erdnüsse | ⁵ Milch | ⁶ Soja | ⁷ Schalenfrüchte (Nüsse)
⁸ Sellerie | ⁹ Senf | ¹⁰ Sesam | ¹¹ Geschmacksverstärker | ¹² Weichtier (Austern, Muscheln, usw.)

Speisen

Mittagskarte täglich von 11.00 – 14.30 Uhr

GEBRATENE NUDELN / FRIED NOODLES

SPAGHETTI PHAD KHIMAO (sehr scharf / very spicy) ^{1,6,12}

Gebratene Spaghetti mit verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern

720. Mit Meeresfrüchten	8,70 €	722. Mit Schweinefleisch	7,60 €
721. Mit Entenfleisch	8,20 €	723. Mit Hühnerfleisch	7,60 €

GAENG PHED LAD SPAGHETTI (scharf / spicy) ¹

Spaghetti-Nudeln in roter Thai-Curry Kokos-Rahmsoße

724. Mit Meeresfrüchten	8,70 €	726. Mit Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch	7,60 €
725. Mit Rindfleisch	8,20 €	727. Mit Entenfleisch	8,20 €

GAENG KHIAU WAAN LAD SPAGHETTI (scharf / spicy) ¹

Spaghetti-Nudeln in grüner Thai-Curry Kokos-Rahmsoße

728. Mit Meeresfrüchten	8,70 €	730. Mit Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch	7,60 €
729. Mit Rindfleisch	8,20 €	731. Mit Entenfleisch ¹	8,20 €

BAH MIE KHIMAO (sehr scharf / very spicy) ^{1,2,6,12}

Gebratene Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern

732. Mit Hühnerfleisch	7,70 €
733. Mit Entenfleisch	8,20 €
734. Mit Scampi	9,80 €

PHAD THAI ^{2,4,6,12}

Gebratene Thai-Reisnudeln mit Ei, Lauch, Sojakeimlingen, roten Zwiebeln, gemahlene Erdnüssen

735. Mit Hühnerfleisch	8,20 €
736. Mit Schweinefleisch	8,20 €
737. Mit Scampi	9,80 €
738. Mit Entenfleisch	8,70 €

BAH MIE PHAD ^{1,2,4,6,12}

Gebratene Eiernudeln mit Ei, verschiedenem Gemüse und Sojakeimlingen nach thailändischer Art

739. Mit Hühnerfleisch	8,20 €
740. Mit Entenfleisch	8,70 €
741. Mit Scampi	9,90 €

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

¹ Glutenhaltiges Getreide | ² Eier | ³ Fisch | ⁴ Erdnüsse | ⁵ Milch | ⁶ Soja | ⁷ Schalenfrüchte (Nüsse)
⁸ Sellerie | ⁹ Senf | ¹⁰ Sesam | ¹¹ Geschmacksverstärker | ¹² Weichtier (Austern, Muscheln, usw.)

Speisen

Mittagskarte täglich von 11.00 – 14.30 Uhr

SCAMPI / SCAMPI

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 782. | GUNG PHAD PHAK RUAMMIT ^{6,12}
Scampi gebraten mit frischem Gemüse der Saison | 9,90 € |
| 783. | GUNG PHAD BAI GRAPAU (scharf / spicy) ^{6,12} 
Scampi gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Bambusstreifen, Chilli, Knoblauch und Thai-Kräutern | 10,00 € |
| 784. | GAENG KHIAU WAAN GUNG (scharf / spicy) 
Scampi mit grünem Thai-Curry, Kokos-Rahmsoße, Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Zucchini und Thai-Kräutern | 9,80 € |
| 785. | GAENG PHET GUNG (scharf / spicy) 
Scampi mit rotem Thai-Curry, Kokos-Rahmsoße, Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Zucchini und Thai-Kräutern | 9,80 € |
| 786. | GUNG PHAD KHING (etwas scharf / slightly spicy) ^{6,12} 
Scampi gebraten mit Zwiebeln, Morcheln, Paprika, Karotten, Champignons, Lauch und feingeschnittenem Ingwer | 9,90 € |

NACHSPEISEN / DESSERTS

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 163. | GLUAY TORD ^{1,10}
Gebackene Bananen und eine Kugel Vanilleeis mit Honig, Sesam und Kokosraspeln verfeinert | 3,30 € |
| 164. | SAPPAROD TORD ^{1,10}
Gebackene Ananas und eine Kugel Vanilleeis mit Honig, Sesam und Kokosraspeln verfeinert | 3,30 € |
| 165. | LITSCHIS TORD ^{1,10}
Gebackene Litschis und eine Kugel Vanilleeis mit Honig, Sesam und Kokosraspeln verfeinert | 3,30 € |
| 166. | GEMISCHTE NACHSPEISEN (je 1 Stück)
Gebackene Banane, gebackene Ananas, gebackene Litschis serviert mit einer Kugel Vanilleeis mit Honig, Sesam und Kokosraspeln verfeinert | 3,80 € |
| 167. | LITSCHIS IN SIRUP
Litschis in Sirup | 3,30 € |
| 168. | EIS-KNÖDEL ^{1,2}
Frittiertes Vanilleeis in Brotkrum mit Honig, Sahne, Sesam und Kokosraspeln verfeinert | 4,20 € |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

¹ Glutenhaltiges Getreide | ² Eier | ³ Fisch | ⁴ Erdnüsse | ⁵ Milch | ⁶ Soja | ⁷ Schalenfrüchte (Nüsse)
⁸ Sellerie | ⁹ Senf | ¹⁰ Sesam | ¹¹ Geschmacksverstärker | ¹² Weichtier (Austern, Muscheln, usw.)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft	0,2 l	2,40 €	Cola/Cola Zero^{1,3}	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,20 €		0,4 l	3,60 €
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,30 €	Fanta^{1,3}	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,60 €		0,4 l	3,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €	Zitronenlimonade	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,40 €		0,4 l	3,00 €
Orangensaft-Schorle	0,2 l	2,50 €	Spezi^{1,3}	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,20 €		0,4 l	3,60 €
Ananassaft	0,2 l	3,00 €	Mineralwasser	0,25 l	2,50 € (Fl.)
	0,4 l	4,90 €		0,4 l	3,50 €
Ananassaft-Schorle	0,2 l	2,90 €		0,5 l	4,50 € (Fl.)
	0,4 l	4,50 €		0,75 l	6,20 € (Fl.)
Mangosaft	0,2 l	3,00 €	Stilles Wasser	0,25 l	2,50 € (Fl.)
	0,4 l	4,90 €		0,4 l	3,50 €
Mangosaft-Schorle	0,2 l	2,90 €		0,5 l	4,50 € (Fl.)
	0,4 l	4,50 €		0,75 l	6,20 € (Fl.)
Litschiesaft	0,2 l	3,00 €	Tonic Wasser²	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,90 €		0,4 l	4,50 €
Litschiesaft-Schorle	0,2 l	2,90 €	Bitter Lemon²	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €		0,4 l	4,50 €
Eistee³	0,2 l	2,40 €	Rivella rot	0,33 l	3,50 €
	0,4 l	3,90 €			

APERITIFS

Aperol Spritz	0,25 l	6,20 €	Campari Soda¹, Orange¹	4 cl	4,80 €
Gin Tonic²	4 cl	4,50 €	Wodka Lemon²	4 cl	4,80 €
Martini Rosso, Bianco, Dry	4 cl	2,10 €	Sherry Medium, Dry	4 cl	2,10 €

ASIATISCHE SPEZIALGETRÄNKE

Mekong Thai Whisky	2 cl	3,30 €	Sake Japan. Reiswein	8 cl	3,20 €
Pflaumenwein (aus Japan)	4 cl	2,10 €	Lychee-Sekt Medium, Dry	0,1 l	2,90 €

Preise inkl. Mehrwertsteuer

¹ Farbstoff | ² Chinin | ³ Koffein/Tein

BIER

Leibinger	0,4 l	3,00 €	Farny	0,5 l	3,60 €
Export vom Fass	0,5 l	3,70 €	Kristall-Weizen		
Leibinger Pils	0,3 l	3,20 €	Leibinger	0,5 l	3,60 €
Vom Fass	0,5 l	4,20 €	Hefe-Weizen		
Singha (5%)	0,35 l	3,50 €	Leibinger	0,5 l	3,60 €
Thai-Bier			Dunkles-Weizen		
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,30 €	Leibinger	0,5 l	3,60 €
Radler (alkoholfrei)	0,4 l	3,30 €	Leichtes-Weizen		
Colaweizen	0,5 l	3,90 €	Radler (süß)	0,5 l	3,90 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,00 €	Radler (sauer)	0,5 l	3,90 €
Colaweizen	0,5 l	4,00 €	Russ	0,5 l	3,90 €
(alkoholfreies Weizenbier)					

WARME GETRÄNKE

Kaffee³	2,00 €	Tee³	2,20 €
Tasse		Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminz- und Schwarztee	
Espresso³	1,90 €	Jasmintee²	4,20 €
Doppel-Espresso³	2,90 €	Kännchen	
Espresso-Macchiato³	2,00 €	Grüner Tee²	4,20 €
Cappuccino³	2,50 €	Kännchen	
Milchkaffee³	2,90 €	Ingwer Tee⁵	4,20 €
Latte Macchiato³	2,90 €	Kännchen	
		Ingwer mit grünem Tee⁵	4,50 €
		Kännchen	
		Eiskaffee³	4,50 €
		Heiße Schokolade	2,90 €
		mit Milchschaum	

Preise inkl. Mehrwertsteuer

¹ Farbstoff | ² Chinin | ³ Koffein/Tein | ⁵ leicht gezuckert

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Weißweinschorle	0,25 l	4,50 €
* Chardonnay Veneto D.O.C., leichter, eleganter Wein, frisch und harmonisch, Duft nach Äpfeln und Hyazinthen, trocken	0,25 l	5,60 €
Hagnauer Weißer Burgunder trocken, QbA	0,25 l	5,60 €
Hagnauer Müller Thurgau trocken, QbA	0,25 l	5,60 €
Hagnauer Müller Thurgau halbtrocken, QbA	0,25 l	5,60 €
Auggener Schäf Baden Gutedel, trocken, QbA	0,25 l	5,60 €

ROTWEINE

Rotweinschorle	0,25 l	4,50 €
Heilbronner Stiftsberg Trollinger, QbA, Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg Trollinger	0,25 l	5,60 €
* Merlot I.G.T. Giol sortentypisch, fruchtig, harmonisch, samtig, weich, leuchtend rot, trocken	0,25 l	5,60 €
* Demeter-Wein D.O. Cabernet Sauvignon Biodynamic Wein aus Spanien	0,25 l	5,60 €
Hagnauer Spätburgunder trocken, QbA	0,25 l	5,60 €
Hagnauer Spätburgunder halbtrocken, QbA	0,25 l	5,60 €

ROSE

Hagnauer Spätburgunder Weißherbst trocken, QbA	0,25 l	5,60 €
Hagnauer Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, QbA	0,25 l	5,60 €

Alle Weine auch in
Flaschen erhältlich –
fragen Sie bei uns nach!

(0,1 l Wein 2,90 €)
Weitere Weine auf Anfrage!

* Kontrollierter Biologischer Anbau

Preise inkl. Mehrwertsteuer

SEKT UND CHAMPAGNER

Fürst von Metternich	0,75 l	20,00 €
Piccolo/Prosecco „Extra Dry Mumm“	0,2 l	5,20 €
	0,75 l	20,00 €
Moët & Chandon „Brut Imperial“	0,75 l	60,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin „Brut“	0,75 l	65,00 €

SPIRITUOSEN

Johnnie Walker „Black Label“	2 cl	3,20 €	Jack Daniels „Black Label“	2 cl	3,20 €
Remy Martin „VSOP“	2 cl	3,20 €	Hennessy „VSOP“	2 cl	3,20 €
Ramazotti	2 cl	2,30 €	Cointreau	2 cl	2,30 €
Aquavit „Lysholm Linie“	2 cl	2,30 €	Sambuca Molinari	2 cl	2,30 €
Wodka Moskowskaja	2 cl	2,30 €	Tequila	2 cl	2,30 €
Fernet Branca	2 cl	2,30 €	Williamsbirne	2 cl	2,30 €
Kirschwasser	2 cl	2,30 €	Obstwässerle	2 cl	2,30 €
Kräuterschnaps	2 cl	2,30 €	Whisky Cola	4 cl	7,60 €
			Mekong Cola	4 cl	8,30 €

COCKTAILS

Scorpion 7,50 €

Honolulu Lieblingsgetränk – eine Mischung aus Rum und tropischen Fruchtsäften

Bodensee Sunset¹ 7,50 €

Spezialität des Barmannes – das Rezept bleibt geheim!

White Cloud 7,50 €

Cremige Köstlichkeit auf Wodkabasis mit Kokosnuss

Bangkok Fever¹ 7,50 €

Mögen Sie 73% Rum?
Dann sollten Sie probieren.
Mit Vorsicht zu genießen!

Caipirinha 7,50 €

Brasilianisches Nationalgetränk

Blue Bodensee¹ 7,50 €

Am Bodensee beliebt:
mit Blue Curacao, hellem Rum,
Kokosnuss und Ananassaft

Margarita 5,50 €

Eine Erfrischung mit Tequila

ERFRISCHUNGEN OHNE ALKOHOL

Coconut Kiss⁵ 4,90 €

Ananassaft mit Kokos

Fruit Punch^{1,5} 4,50 €

Exotische Fruchtsaft Mischung

Bangkok Punch^{1,5} 4,50 €

Sauer macht lustig

Lemon Cooler^{1,5} 4,50 €

Eine herrliche Erfrischung aus
Lemon und Zuckerrohr- Wasser

Pinocchio⁵ 4,50 €

Mango- Mischung

Lee Cooler¹ 4,90 €

Ananassaft, Kokosnuss

Preise inkl. Mehrwertsteuer

¹ Farbstoff | ² Chinin | ³ Koffein/Tein | ⁵ leicht gezuckert



Im "Bangkok am See" bieten wir Ihnen täglich durchgehend warme Küche und einen Mittagstisch an.

Abends ist das Restaurant direkt an der Seepromenade etwas ganz Besonderes. Genießen Sie original thailändische Küche mitten im Stadtzentrum mit traumhafter Aussicht auf den See und die Berge.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Ihr Bangkok-Team

So finden Sie unser Restaurant Bangkok am See:

