

HUẾ

HUẾ – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN



ECKE BERGERSTRASSE/SCHOPENHAUERSTRASSE 5
U-BAHNSTATION „HÖHENSTRASSE“
60316 FRANKFURT MAIN TELEFON 069 432500

EC VISA MASTERCARD ACCEPTED

ÖFFNUNGSZEITEN – OPEN

TÄGLICH VON 12.00 BIS 14.30 UHR UND AB 17.00 UHR

Ausser Samstag Mittag

DAILY 12 a.m. – 2.30 p.m. AND 5 p.m. – 12 p.m

Except Saturday Noon

AUCH AN SONN- UND FEIERTAGEN

ALSO SUNDAYS AND HOLIDAYS

SAMSTAG Mittag geschlossen – SATURDAY noon closed

www.restaurant-hue.de

www.guide-frankfurt.com/restaurants/vietnamese/hue.html



H U Ě – T H A I L Ä N D I S C H E U N D V I E T N A M E S I S C H E S P E Z I A L I T Ä T E N

Allergenverzeichnis für die Speisekarte:

- 1: Gluten
- 2: Fisch
- 3: Krebstiere
- 4: Sulfite
- 5: Sellerie
- 6: Milch und Lactose
- 7: Sesam
- 8: Nüsse
- 9: Eier
- 10: Lupinen
- 11: Senf
- 12: Soja
- 13: Weichtiere
- 14: Erdnüsse

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bei Fragen können Sie sich jederzeit an das Servicepersonal wenden.

Allergens are listed if the substances indicated or products made from them are contained as ingredients in the final product. Despite the careful preparation of our dishes, traces of other substances used in the production process in the kitchen may be present in addition to the ingredients listed. If you have any questions, please do not hesitate to contact our service staff.



designed by freepik

Liebe Gäste,

ab sofort haben wir Hühnerbrustfilets aus Freilandhaltung aus Deutschland für Sie auf unserer Speisekarte

Dear guests,

From now on, we offer special chicken breast filets on our menu. These chickens are kept in free-range farming conditions in Germany.

Knuspriges Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Saté- oder TamarineSauce, pikant

€ 19,50

Crispy chicken breast file with different vegetable with Saté- or Tamarine-Sauce, spicy

Es können alle im folgenden Menü angebotenen Hühnergerichte gegen einen Aufpreis von € 4,60 mit Freiland-Huhn zubereitet werden.

You can order these chicken breast filets also for the chicken dishes in the following menu.

plus € 4,60.



HUẾ – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

MITTAGSKARTE von 12.00 bis 14.30 (werktags) Lunch menu week-days

GROSSE SUPPEN

Vegetarische Suppe mit Glasnudeln und Gemüse	9,50
Eiernudelsuppe mit Krabben, Schweinefleisch und Gemüse ^{1, 9}	10,00
Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Zimt, Sternanis, Québlättern ^{1, 12}	11,50
Eiernudelsuppe mit Entenfleisch, Schalotten und Gemüse ^{1, 9}	10,00

HAUPTGERICHTE

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{1, 9, 12}	11,00
Gebratener Reis mit Krabben und Gemüse ^{1, 9, 12}	12,00
Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüsen, pikant ^{1, 9, 12, 14}	12,00
Gebratener Reis mit Tofu und Gemüse ^{1, 9, 12}	11,00
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Sojasprossen ^{1, 9, 12}	11,00

MITTAGSMENÜ mit Tagessuppe oder Salat

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

1 Tofu gebraten mit Zitronengras, Curcuma und Gemüse, pikant ¹²	11,00
2 Hühnerfleisch gebraten mit Ananas, Gurken, Gemüse, süß-sauer ¹²	12,00
3 Rindfleisch gebraten mit Zitronengras und Gemüse ¹²	12,00
4 Knusprige Ente mit Gemüse ¹²	14,00
5 Schweinefleisch geschmort mit Bohnen und Pfeffer, scharf ¹²	12,00

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN

6 Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Lauch, Bohnen, Basilikum, pikant ¹²	12,00
7 Hühnerfleisch in rotem Thai-Curry, Basilikum und Gemüse, scharf	12,50
8 Rindfleisch in grünem Thai-Curry, Kokosmilch und Gemüse, pikant	13,50
9 Tofu und div. Gemüse in rotem Thai-Curry, Kokosmilch und Erdnuss-Paste ¹⁴ Scharf	12,00

Huế

HUẾ – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN



SPEZIALITÄTEN AUS VIETNAM



HUE – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

SPEZIALMENÜS

102 Menü für 2 Personen 1, 2, 12, 14

pro Person 38,00

Fischsuppe süßsauer; fishsoup sweet-sour
Grüner Salat mit Minz-Vinaigrette und Rindfleisch;
salad with minth-vinaigrette and beef
Ente gegrillt auf Eisenplatte mit süßsaurer Soße und Gemüse, mild; fried duck
Gebratene Garnelen, Tintenfisch, Hühnerfleisch, Ananas und Gemüse;
Fried shrimps, squid, chicken, pineapple and various vegetable
Nachtisch nach Wunsch; Dessert at your choice

103 Menü für 3 Personen 1, 2, 12

pro Person 38.00

Garnelensuppe, süßsauer, pikant; sweet-sour shrimp soup, spicy
Gemischte Frühlingsrollen; mixed spring-rolls
Gemischte Grillplatte mit Fischfilet, Tintenfisch, Königsgarnelen;
Grill plate with fish filets, squid, prawns
Knusprige Ente mit verschiedenen Gemüse, mild; crispy duck with various vegetables
Hühnercurry mit Zitronengras, Kokosmilch und Gemüse, pikant; chicken-curry
Nachtisch nach Wunsch; Dessert at your choice

104 Menü für 4 Personen 1, 2, 12

pro Person 38.00

Süßsaure Krabbensuppe mit Kokosmilch; sweet-sour crab-soup with coconut milk
Gemischte Häppchen; mixed Appetizers
Riesengarnelen, gegrillt mit Zitronengras und Gemüse; prawns, grilled with lemon grass
Fischcurry mit verschiedenen Gemüse, scharf; fish-curry with various vegetables
Geschmortes Rindfleisch nach HUE-Art, pikant; beef HUE-style, spicy
Lackierte Ente mit Spezialsaucen und Gemüse, mild; boneless duck with special sauce
Nachtisch nach Wunsch; Dessert at your choice

105 Cù lao dac biet 2, 3, 12.

pro Person 38.00

Vietnamesischer Feuertopf mit verschiedenen Fleischsorten
Fisch- und Meeresfrüchten, Gemüse, Beilagen (nur nach Vorbestellung)
Vietnamese fire-pot with various meat, sea-food and vegetables, rice, noodles
(please order in advance)

VIETNAMESISCHE SPEISEN

SUPPEN – SOUPS

- | | | |
|----|---|------|
| 1 | Canh chua thit bo ¹²
Rindfleischsuppe mit Basilikum, Koriander. Sojasprossen, pikant;
beef soup, spicy | 7,00 |
| 2 | Canh chua cá ¹²
Fischsuppe mit Lauch, Tomaten, Basilikum, Sojasprossen, pikant;
Fish soup, spicy | 7,00 |
| 3 | Canh chua tom ¹²
Krabbensuppe süß-sauer, mit Ananas, Tomaten, Sellerie, Sojasprossen pikant
shrimp soup, spicy | 7,50 |
| 4 | Bún bo Hue ¹²
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Krabbenpaste, Zitronengras, Gemüse, scharf
Rice noodle soup, Hue-style with beef, shrimp paste and lemon grass, hot | 7,50 |
| 5 | Canh chua nu'oc dua ¹²
Süßsaure Krabbensuppe mit Kokosmilch, Sojakeimen, Sellerie, Tomaten, Ananas scharf
Sweet-sour soup with shrimps, soy sprouts, mushrooms, hot | 7,50 |
| 6 | Phó ¹²
Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Zimt, Sternanis, Québlättern,
Spezialität aus Nordvietnam, mild, auf Wunsch auch pikant oder scharf
Tonkin soup with rice noodles, beef, cinnamon, aniseed, Northern-Vietnam style | 7,50 |
| 7 | Mi vit ^{1, 12}
Eiernudelsuppe mit Entenfleisch, Schalotten, Sojasprossen, Koriander, Gemüse, mild
Egg noodle soup with duck and shallots | 7,50 |
| 8 | Mi tom thit ^{1, 12}
Eiernudelsuppe mit Krabben, Schweinefleisch, Koriander, Lauch, Sojasprossen mild
Egg noodle soup with shrimps and pork | 7,50 |
| 9 | Mien`ga ^{1, 12}
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln, Koriander, Gemüse, mild
Glass noodle soup with chicken and morels | 7,00 |
| 10 | Sui cao ¹
Wan-Tan-Suppe (gefüllt mit Krabben, Hähnchenfleisch) und Gemüse, mild
Soup with vegetables and dumplings stuffed with minced shrimps and pork | 7,50 |

VEGETARISCHE SUPPEN – VEGETARIAN SOUPS

20 Canh he chay ¹	7,00
Vegetarische Suppe mit Tofu, Schalotten, Koriander, Gemüse, mild Garlic-leek soup with tofu and shallots	
21 Canh chua chay ¹²	7,00
Vegetarische Suppe mit asiatischem Sauerkohl (Tamarine), Ananas sauer, pikant Sour cabbage soup	
22 Canh bún tau ¹	7,00
Glasnudelsuppe mit Tofu, Koriander, Gemüse, mild Glass noodle soup with tofu	
23 Canh nam ^{1, 12}	7,00
Vegetarische Suppe mit verschiedenen Pilzen, Gemüse, mild Vegetarian soup with various mushrooms	
24 Súp Canh Chua Nuoc Dua Chay ¹²	7,00
Süßsaure Gemüsesuppe mit Tofu, Pilzen, Ananas, Basilikum, Kokosmilch, scharf Sweet-sour vegetable soup with tofu, mushrooms, pineapple, coconut-milk, spicy	

VEGETARISCHE HÄPPCHEN – VEGETARIAN SNACKS

26 Goi cuon chay ^{12, 14}	7,00
Vietnamesische vegetarische Sommerrolle Vietnamese vegetarian summer roll	
27 Cha giò chay ¹²	7,00
Vietnamesische Frühlingsrollen, vegetarisch Vietnamese spring rolls, vegetarian style	
28 Rau chien ^{1, 12}	7,00
Im Bierteig gebackenes Gemüse Baked vegetables	



H U Ě – T H A I L Ä N D I S C H E U N D V I E T N A M E S I S C H E S P E Z I A L I T Ä T E N

SALATE – SALATS

30 Goi ga ^{1, 2, 12, 14}	7,00
Hühnerfleischsalat mit Weißkohl, Sojakeimlingen, Minze, mild	
Salad with chicken, white cabbage and soy-sprouts	
31 Goi tom thit ^{1, 2, 12, 14}	7,50
Salat mit Krabben, Schweinefleisch, Sojasprossen, Chinakohl, Minze	
Salad with shrimps, pork, soy-sprouts, cabbage	
32 Goi bún tau ^{5, 14}	8,50
Salat mit Glasnudeln, Sellerie, Peperoni, Tintenfisch, Krabben, Erdnüssen, scharf	
Salad with glass noodles, celery, chili, squid, shrimps, hot	
34 Sa-lát thit bo ^{2, 14}	10,00
Grüner Salat mit Minz-Vinaigrette, gedünstetem Zitronengras-Rindfleisch, Erdnüssen	
Vietnamese mint salad with beef and lemon grass	
35 Sa-lát tuoi ^{2, 14}	7,00
Grüner Salat mit Minz-Vinaigrette, Erdnüssen	
Salad with mint-vinaigrette	
36 Rau song ^{1, 2, 12, 14}	7,00
Salat mit verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, mild	
Mixed salad with herbes, mild	
37 Salat Bò Bóp Thaú ^{12, 14}	9,00
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Sojabohnen, Peperoni, Minze, Basilikum, Erdnüsse scharf	
Beef-salad with onions, pepperoni, mint, basil and soy-sprouts	

HÄPPCHEN – SNACKS

40 Chá giò ²	7,00
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Fleischfüllung	
Vietnamese spring rolls stuffed with meat	
41 Chá giò cua ²	7,00
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Krebsfleisch	
Vietnamese spring rolls with crab meat	
43 Goi cuon ^{12, 14}	7,00
Vietnamesische Sommerrolle mit Garnelen, Schweinefleisch, Minze, Sojasprossen	
Vietnamese summer roll with shrimps, pork, mint leaves, peanuts and scallion	
44 Bánh cuon ^{1, 2,}	7,00
Gedämpfte Reisblättertorteigrollen mit Fleisch und Morcheln	
Flaky steamed rice pastry rolls with meat and morels	
45 Bánh phong tom ³	3,50
Krabbenchips; shrimp chips	
47 Bánh dap ^{1, 2, 12, 14}	9,00
Garnelen mit Schinkenspeck umwickelt, Reismudeln, Krabbenchips, Frische Kräuter	
Prawns wrapped with bacon, with rice noodles and shrimp chips	
48 Ba mon an choi	9,00
Gemischte Häppchen: Frühlingsrollen mit Krebsfleisch, Garnelenfleischtüten und Eiermehltaschen mit gehacktem Hühnerfleisch	
Mixed specialities: spring rolls with crabmeat, shrimp-rissoles, dumplings stuffed with minced chicken meat	
49 Ha cao ^{1, 9}	9,00
Verschiedene in Dampf gegarte Garnelen- und Schweinefleisch-Maultaschen	
Steamed shrimp and pork meat balls (ha cao and sio mei)	
50 Mam khai vi-cho 2 nguoi ^{12, 14}	16,00
Vorspeisenplatte für 2 Personen: Mixed appetizers for 2 person	
51 Bo Nuong „LA LOT“ ^{12, 14}	11,50
„La Lot“ Blätter gefüllt mit Rindfleisch sowie Reispapier mit diversen frischen Kräutern, Gemüse, Erdnüssen und pikanter Knoblauch-Spezial-Sauce	
„La Lot“ leaves filled with beef and rice papers with various fresh vegetables and spicy garlic-sauce	



HUẾ – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

HAUPTGERICHTE – MAIN DISHES

CURRYGERICHTE – CURRY DISHES

112 Cà-ry bo	17,50
Rindercurry mit Zitronengras, Kokosmilch und Gemüse, pikant	
Beef curry with lemon grass and vegetables, spicy	
113 Cà-ry ga	16,50
Hühnercurry mit Zitronengras, Kokosmilch, und Gemüse, pikant	
Chicken curry, spicy	
114 Cà-ry cá	17,50
Fischcurry mit Gemüse und Zitronengras, scharf	
Fish curry with vegetables, hot	
115 Cà-ry tom	19,50
Garnelencurry mit Gemüse, Zitronengras, Kokosmilch, pikant	
Prawn curry with vegetables, spicy	
116 Cà-ry vit	19,50
Entencurry mit frischer Ananas, Gemüse, Basilikum, süßlich scharf	
Duck curry with pineapple, various vegetables, basil, Thai-style, sweet, hot	
117 Cà-ry chay	16,50
Currygericht vegetarisch mit Tofu und Gemüse in Kokosmilch geschmort, pikant	
Curry dish vegetarian style, with tofu, various vegetables stewed in coconut milk, spicy	



H U Ę – T H A I L Ä N D I S C H E U N D V I E T N A M E S I S C H E S P E Z I A L I T Ä T E N

RIND – BEEF

201 Bò xào rau cai ^{3, 12}	17,50
Rindfleisch, gebraten mit Gemüse, mild	
Beef, braised with Asian vegetables	
202 Bò xào xa o'† ^{3, 12}	17,50
Rindfleisch, gebraten mit Zitronengras, Gemüse mit Chili, sehr scharf	
Beef braised with lemon grass and chilli, very hot	
205 Bún bò ^{2, 3, 12, 14}	17,50
Zitronengras-Rindfleisch auf gedämpften Reisnudeln, Gemüse, Erdnüssen und Kräutern	
Steamed lemon-grass beef with rice-noodles and various vegetables	
206 Bò kho	18,50
Rindfleisch nach HUE-Art geschmort mit Sternanis, würzig scharf	
Beef stew, HUE-style, spicy	
207 Bò nướng vi ^{12, 14}	17,50
Geschnetztes Steak vom Rind, gegrillt auf Eisenplatte, mit Gemüse, mild	
Sliced beef steak grilled with lemon grass and various vegetables, mild	
208 Banh fo xao thit bo ^{12, 14}	16,50
Gebratene Reisband-Nudeln mit Rindfleisch, Sojakeimlingen, Karotten, Lauch, Chinakohl und Erdnüssen, pikant	
Fried rice-noodles with beef, various fresh vegetables, spicy	

HUHN – CHICKEN

302 Gà xào sa nghe ^{3, 12}	16,50
Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Curcuma, Gemüse, pikant Chicken filet in lemon grass und curcuma, spicy	
303 Gà xào dứa	16,50
Hühnerbrustfilet gebraten mit frischer Ananas, Gurken, Tomaten und Gemüse, mit süßsaurer Sauce, pikant Chicken filets with fresh pineapple, cucumber, tomatoes und other vegetables sweet-sour, spicy	
304 Gà nấu cháo ¹²	16,50
Hühnerbrustfilet gebraten mit vietnamesischem Sojapüree, Kokosmilch, Gemüse, pikant Chicken braised with Vietnamese soy-puree, coconut milk and vegetables, spicy	
305 Dui gà nhồi thịt ^{3, 12}	18,50
Gefüllte Hühnerkeulen mit Glasnudeln, Morcheln, Gemüse Chicken legs stuffed with noodles, morels, vegetable and meat	
306 Gà xào ba ớt ^{3, 12}	16,50
Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Paprika, Brokkoli, Gemüse scharf Chicken breast braised with lemon-grass, red-pepper, broccoli, hot	
307 Gà nướng nước dừa ^{1,3, 12, 14}	17,50
Hühnerbrustfilet auf Eisenplatte gegrillt, mit Gemüse und Kokosmilch, mild Chicken filet grilled on iron-plate, with coconut milk and various fresh vegetables	



H UẾ – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

ENTE – DUCK

401 Vit xào thập cam ^{1, 3, 12}	19,50
Entenfleisch gebraten mit Gemüse, mild Duck braised with various vegetables	
403 Vit xào dứa ¹	19,50
Entenfleisch gebraten mit Ananas, Gurken, Tomaten und Gemüse in süßsaurer Sauce, mild Duck braised with fresh pineapple, curcuma, tomatoes, and vegetables in sweet-sour sauce, mild	
404 Vit sáo chao ^{1, 12}	19,50
Entenfleisch gebraten mit Soja-Püree, Kokosmilch, Gemüse, pikant Duck braised with sojacream-sauce, coconut-milk and various vegetables, spicy	
405 Vit tiem ^{3, 8, 12}	19,50
Entenragout mit Cashewnüssen und diversen Gemüse, mild Duck ragout with broccoli, cashew nuts, Thai mushrooms	
406 Vit xào xa nghe ^{1, 3, 12}	19,50
Entenfleisch gebraten mit Zitronengras, Curcuma und Gemüse, scharf Duck with lemon-grass, curcuma, various vegetables, spicy	
407 Vit nướng vi ^{1, 3, 12}	19,50
Ente gegrillt auf Eisenplatte, Gemüse, mit süßsaurer Sauce, knusprig Crispy duck grilled on iron plate with sweet-sour sauce and various vegetables	
408 Vit ro-ti ^{1, 3, 12}	27,00
Lackierte Ente, gegart in vietnamesischer Spezial-Marinade; und dann knusprig gebraten mit Gemüse; serviert mit Spezial-Saucen, mild Boneless duck, pickled in a special Vietnamese sauce and then fried; served with vegetables and two special sauces; crispy and not spicy	

MEERESFRÜCHTE – SEAFOOD

TINTENFISCH – SQUID

512 Muc xào sá nghe ^{3, 12}	16,50
Tintenfisch gebraten mit Zitronengras, Curcuma und Gemüse, scharf Squid braised with lemon grass, curcuma, various vegetable, hot	
513 Muc xào dứa	16,50
Tintenfisch gebraten mit Ananas, Gurken, Tomaten in süßsaurer Sauce, pikant Squid braised with pineapple, tomatoes in sweet-sour sauce, spicy	
514 Múc xào thập cam ^{3, 12}	16,50
Tintenfisch gebraten mit Gurken, Tomaten und Gemüse, mild Squid braised with cucumber, tomatoes, mild	

GARNELEN – SHRIMPS

530 Do Bien xào rau ⁶	19,50
Garnelen und Tintenfisch mit Gemüse, gebraten in Currysauce, scharf Prawns and squid with vegetables in a spicy curry cream-sauce	
531 Tom xào rau cai ^{3, 12}	19,50
Garnelen gebraten mit verschiedenen Gemüse, mild Braised king prawns with fresh Asian vegetables	
534 Tom rang muoi ^{1, 3, 12}	22,50
Königsgarnelen geröstet mit Zwiebeln, Bambus und Sojakeimlingen Braised king prawns with onions, bamboo, soy sprouts	
536 Tom rim ^{3, 12}	22,50
Königsgarnelen geschmort mit Gemüse und Knoblauch, pikant Simmered king prawns with vegetables and garlic, spicy	
537 Tom nướng vi ^{1, 3, 12}	22,50
Königsgarnelen gegrillt auf Eisenplatte mit Gemüse und Zitronengras King prawns grilled on iron plate with lemon grass	

FISCH – FISH

525 Cá chung ^{1, 12}	19,50
Fisch gedämpft in vietn. Bohnensauce mit Glasnudeln, Morcheln und Ingwer Fish steamed with Vietnamese bean-sauce, glass-noodles, ginger	
527 Cá chiem chien	18,50
Gebratene Fischfilets (Barsch) mit Gemüse, leicht süß-sauer, pikant Bass fish-filets, fried with various vegetables, bit sweet-sour, spicy	
528 Cá chiem xa ^{1, 3, 12}	18,50
Gebratene Rotbarschfilets, pikant, mit Gemüse Fried Red Perch fish filets, spicy, with various vegetables	
529 Cá hong'chien xa ot ^{1, 3, 12}	19,00
Gebratenes Rotbarsch-Filet auf Glasnudel-Gemüse-Bett, leicht pikant Fried Red Perch filet with glass noodles, mixed with vegetables, a little bit spicy Preis je nach Größe ab / price according weight, from –	

SONSTIGE GERICHTE MIT MEERESFRÜCHTEN – OTHER DISHES WITH FRUITS DE MER

540 Hu tieu xào tom thit ^{9, 12, 14}	16,50
Breite Reisbandnudeln gebraten mit Garnelen Hühnerfleisch und div. Gemüse	
541 Com chien noi dat ^{1, 9, 12}	16,50
Gebratener Reis mit Garnelen, Tintenfisch und Gemüse, mild Fried rice with shrimps, squid and vegetable, not spicy	
547 Do bien nuong ^{1, 3, 12}	19,50
Grillplatte mit Fischfilets, Tintenfisch, Königsgarnelen und Gemüse Mixed grill with fish-filet, squid, king prawns and vegetable	
548 Mii xào tom thit ^{9, 12, 14}	16,50
Eiernudeln gebraten mit Hühnerfleisch, Garnelen, Ei, Gemüse Egg noodles fried with chicken, shrimps, egg, and vegetable	



HUẾ – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

SCHWEIN – PORK

601 Heo xào thập cam ^{3, 12}	16,50
Schweinefleisch mit Gemüse, mild	
Pork with different vegetables	
602 Heo kho tieu ^{3, 12}	16,50
Schweinefleisch geschmort mit grünen Bohnen und Pfeffer, scharf	
Pork with green beans and pepper, spicy	
603 Heo nướng mè ^{1, 3, 7, 12}	16,50
Schweinefleisch gegrillt auf Eisenplatte mit Sesam und Gemüse	
Pork grilled on iron plate with sesame und vegetables	
604 Heo chien Saté ^{3, 8, 12, 14}	18,00
Schweinefilet Medaillons auf Gemüse mit SATE-Sauce, leicht pikant	
Filet of pork, various vegetables, with Sate-Sauce, little spicy	

VEGETARISCHE GERICHTE – VEGETARIAN DISHES

701 Rau xào chay ^{3, 12} Gebratenes Gemüse, mild Fried vegetables	16,50
702 Dau hu xào sá nghe ^{3, 12} Tofu gebraten mit Zitronengras, Curcuma, Gemüse, scharf Tofu fried with lemon grass, curcuma and vegetables	16,50
704 Hu tieu mii xào chay ^{9, 12, 14} Reisnudeln und chinesische Nudeln, gebraten mit Gemüse und Tofu Mixed noodles with vegetables and Tofu	16,50
705 Thuc kho tuong ¹⁴ Schmorgericht mit Tofu und Gemüse in Kokosmilchsauce, Mild stewed dish with Tofu, vegetable, coconut milk and tofu	16,50
706 Dò chay xào sa ót ^{3, 12} Gebratene Gemüse: Brokkoli, Paprika, Peperoni, scharf Fried vegetables: broccoli, paprika, pepperoni, spicy	16,50

Huế

HUẾ – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN



SPEZIALITÄTEN AUS THAILAND

THAILÄNDISCHE VORSPEISEN – APPETIZER

60 Tord Man Plaa ²	9,50
Fischfilet und thail. Bohnen fein gehackt, dann gebraten, gewürzt mit rotem Curry, Zitronenblättern, serviert mit thail. Karotten-Weißkohlsalat und pikanter Sauce Fried minced fish with red curry and lemon leaves, cabbage-carrot-salad and spicy sauce	
61 Gung Tschub Pääng Tord ¹	9,50
Gebackene Garnelen in Bierteig mit Koriander und pikanter Sauce Wrapped shrimps with coriander and spicy sauce	
62 Gung Lob Nauw ^{1,9}	8,00
Garnelen-Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Morcheln sowie süß-pikanter Sauce Shrimp spring-rolls with glass-noodles and morels	
63 Gai Saté ¹⁴	8,00
Gebratene Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnusssauce Fried chicken spits with peanut sauce	
64 Phiig Gai Tord ¹²	8,00
Gebratene Hühnerflügel mit Koriander und Zitronengras und pikant-süßer Sauce Fried chicken wings with coriander and lemon grass and a sweet-spicy sauce	
65 Yam Ma Mouang Gung Sod ¹⁴	9,00
Frischer Mango-Salat mit Garnelen, Koriander, Paprika, Erdnüssen, pikant Mango salad with shrimps, coriander, paprika, peanuts, spicy	
66 Poh Pia Thoot ^{1,9}	7,50
Thailändische vegetarische Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce Thai vegetarian spring-rolls with sweet-sour sauce	
67 Giew Thoot ^{1,9}	7,50
Knusprige Wan-Tan, gefüllt mit Hühnerfleisch Crispy Wan-Tan, stuffed with chicken meat	
68 Gai Hoa Bai Dtoi ¹²	9,50
Gefüllte marinierte Pandanblätter mit Huhn Stuffed pandanleaves with chicken	



HUẾ – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

SALATE – SALATS

71 Yam Wunsen ^{2, 5, 14}	8,00
Thailändischer Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Thaikräutern, Erdnüssen, scharf Glass noodle salad with chicken, Thai herbs and peanuts, hot	
72 Plaa Gung ^{2, 5}	11,00
Garnelen-Salat mit Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Zitronengras, scharf Shrimp-salad with various vegetables, lemon grass, hot	
73 Yam Samsahaai ^{2, 5}	11,00
Salat mit Garnelen, Tintenfisch, Hühnerfleisch, Sellerie, Paprika, Zwiebeln, scharf salad with shrimp, octopus, chicken und various vegetables, spicy	
74 Laab Gai ²	10,00
Gehacktes Hühnerfleisch mit Koriander und Minze, serviert mit rohen Gurken und Chinakohl, pikant Minced chicken-meat with typical Thai condiments and mint, served with raw Cucumber and china-cabbage, spicy	
75 Laab Nua ²	10,50
Gehacktes Rindfleisch, ansonsten wie 74 Minced beef-meat, see above 74	
76 Laab Bed ²	10,50
Gehacktes Entenfleisch, ansonsten wie 74 Minced duck-meat, see above 74	
77 Laab Plaa ²	10,50
Gehackter Fisch, ansonsten wie 74 Minced fish-filet, see above 74	



H U Ě – T H A I L Ä N D I S C H E U N D V I E T N A M E S I S C H E S P E Z I A L I T Ä T E N

SUPPEN – SOUPS

Vegetarische Suppen – Vegetarian Soups

80 Gäng Chud Sarei Thalää	7,00
Seetang-Suppe mit Morcheln, Chinakohl und Pfeffer, mild	
See-weed-soup with morels, china-cabbage and pepper, mild	

Andere Suppen – Other Soups

83 Tom Yam Gung	7,50
Garnelen-Suppe mit Zitronengras, Laoswurzel, Koriander, sauer-scharf	
Thai soup with lemon grass, coriander, sour-spicy	
84 Tom Yam Gai	7,00
Hühnerfleisch-Suppe mit Zitronengras, Laoswurzel, Koriander, sauer-scharf	
Thai soup with lemon grass, sour-spicy	
85 Tom Khaa Gung	7,50
Garnelen-Suppe mit Zitronengras, Laoswurzel, Kokosmilch, sauer-scharf	
Thai soup with shrimps, lemongrass and coconut milk, sour-hot	
86 Tom Khaa Gai	7,00
Hühnerfleisch-Suppe mit Zitronengras, Laoswurzel, Kokosmilch, sauer-scharf	
Thai soup with chicken, lemongrass and coconut milk, sour-hot	

THAILÄNDISCHE HAUPTSPEISEN – MAIN DISHES

RIND – BEEF

251 Nuea Pat King ^{3,12}	17,50
Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Thai-Bohnen, rotem Curry, Lauch, Morcheln, pikant Fried beef with long beans, red curry, ginger and mushrooms, spicy	
252 Gaeng Pet Nuea	17,50
Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Basilikum, pikant Beef with red Thai-Curry, coconut milk, basil, aubergine and bamboo, spicy	
253 Gaeng Kiowahn Nuea	
Rindfleisch mit grünem Thai-Curry, Kokosmilch, Auberginen, pikant	17,50
Beef with green Thai-Curry, coconut milk, basil , aubergines, spicy	
254 Panaeng Nuea ¹⁴	17,50
Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Basilikum, Kokosmilch, pikant Beef with red Thai-Curry, basil and coconut milk, spicy	
255 Nuea Pat Prig ^{3, 12}	17,50
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, scharf Fried beef with onions, paprika, mushrooms, hot	
256 Gaeng Masaman Nua	17,50
Thai Curry mit Rindfleisch, Kartoffeln, kleine Tomaten, Zwiebeln, Kokosmilch, scharf Thai Curry with beef, potatoes, little tomatoes, onions, coconut milk, hot	
257 Nua Pad Bei Gaprauw ^{3, 12}	17,50
Gehacktes Rindfleisch, gebraten mit Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Chili, Knoblauch und Thai Basilikum, sehr scharf Minced beef, fried with beans, paprika, onions, chili, garlic and Thai basil, very hot	
258 Nua Pad Gratiem Prig Thai ^{3, 12}	17,50
Gebratenes Rindfleisch mit Austernsauce, Broccoli, Zwiebeln, Bohnen, schwarzem Pfeffer, Knoblauch, sehr scharf Fried beef with oyster sauce, broccoli, onions, beans black pepper, garlic, very hot	

HUHN/CHICKEN

- 351 Gai Pat King ^{3, 12} 16,50
 Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Lauch, Basilikum, Morcheln, Bohnen, pikant
 Fried chicken with ginger, vegetable, basil, beans and mushrooms
- 352 Gaeng Pet Gai 16,50
 Hühnerfleisch in rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Basilikum und Gemüse, scharf
 Chicken with red Thai-Curry, coconut milk, basil and vegetable, hot
- 353 Gaeng Giowan Gai 16,50
 Hühnerfleisch in grünem Thai-Curry, Kokosmilch, Auberginen, Gemüse, pikant
 Chicken with green Thai-Curry, coconut milk and vegetables, spicy
- 354 Panaeng Gai ¹⁴ 16,50
 Hühnerfleisch in rotem Thai-Curry, Basilikum, Erdnusspaste, Kokosmilch, Gemüse, pikant
 Chicken with red Thai-Curry, basil, vegetable, peanut cream, coconut milk, spicy
- 355 Gai Pad Med Mamoung ^{3, 12} 16,50
 Gebratenes Hühnerfleisch in Austernsauce, Gemüse und Cashewkernen, pikant
 Fried chicken with oystersauce, vegetables and cashewnuts, spicy
- 356 Gaeng KuaSapparod Gai 17,50
 Hühnerfleisch gebraten mit Kokosmilch Tomaten frischer Ananas, Basilikum, scharf
 Chicken fried with coconutmilk, tomatoes, pineapple, basil, hot
- 357 Gaeng Masaman Gai 17,50
 Thai Curry mit Huhn, Kartoffeln, kleine Tomaten, Zwiebeln, Kokosmilch, scharf
 Thai Curry with chicken, potatoes, little tomatoes, onions, coconut milk, hot
- 358 Gai Pad Bei Gaprauw ^{3, 12} 17,50
 Gehacktes Hühnerfleisch, gebraten mit Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Chili, Knoblauch und Thai Basilikum, sehr scharf
 Minced chicken, fried with beans, onions, paprika, chili, garlic, Thai basil, very hot
- 359 Gai Pat Grathiem Prig Thai ^{3, 12} 17,50
 Gebr. Hühnerfleisch mit Austern, Brokkoli, Zwiebeln, Bohnen, Knoblauch sehr scharf
 Fried chicken with oysters, broccoli, onions, beans, garlic, black pepper, very hot

ENTE – DUCK

- 451 Gaeng Bed Pet Yaang ¹ 19,50
 Gebratene Ente mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Tomaten, Bambus, Ananas, pikant
 Fried duck with red Thai-Curry, coconut milk, tomato, pineapple, bamboo, spicy
- 452 Bed Kumpawapi ^{1, 3, 12} 19,50
 Entenfleisch gebraten mit Blumenkohl, Zucchini, Broccoli, scharf
 Fried duck with cauliflower, zucchini, broccoli, hot
- 453 Gaeng Kua Bed ¹ 19,50
 Entenfleisch gebraten mit Ananas, Lychees, Tomaten, rotem Curry, Kokosmilch, pikant
 Fried duck with pineapple, tomatoes, red curry, coconut cream, spicy

FISCH und GARNELEN – FISH and SHRIMPS

- 551 Schu Schi Plaa ² 17,50
 Gebackener Fisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und Basilikum, scharf
 Baked fish with red Thai curry, tomatoes, coconut milk, basil, hot
- 552 Plaa Phad King ^{2, 3, 12} 17,50
 Gebratener Fisch mit Ingwer, Paprika, Morcheln, Broccoli, Austernsauce, pikant
 Baked fish with ginger, paprika, mushrooms, oyster sauce, spicy
- 553 Pat Ruam Mid Thalää ^{3, 12} 18,50
 Gebratene Garnelen, Tintenfisch mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, pikant
 Fried shrimps, octopus with tomatoes, pepperoni, onions, cucumber, spicy
- 554 Gung Ob Wunsen ¹² 22,50
 Garnelen gedämpft mit Glasnudeln mit thail. Broccoli, pikant
 Shrimps steamed with Thai glass noodles and broccoli, spicy
- 555 Plaa Nung Manao ^{1, 12} 24,50
 Ganzer Dorade-Fisch gedämpft in Glasnudeln, Ingwer, Zitronensaft, mild
 Steamed dorade fish with Thai glass noodles, ginger, lemon-juice, mild

556 Plaa Laad Prick	24,50
Ganzer Dorade- Fisch knusprig gebraten mit Gemüse und Chili, pikant Fried dorade fish, crispy, with various vegetables and Chili, spicy	
557 Gaeng Kua Gung	20,50
Gebratene Garnelen mit Ananas, Lychees, Tomaten, rotem Curry, pikant Fried shrimps with pineapple, tomatoes, red curry, spicy	

NUDELN und REIS – NOODLES and RICE

561 Guitiau Pat Thai Gung 9, 12, 14	17,50
Gebratene thailändische Reismudeln mit Garnelen, Tofu und Ei, pikant Fried Thai noodles with shrimps, tofu and eggs, spicy	
562 Guitiau Pat Thai Thalää Luam 9, 12, 14	17,50
Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Tintenfisch und Gemüse, pikant Fried rice noodles with shrimps, octopus, vegetables, spicy	
563 Guitiau Pat Thai Pak 9, 12, 14	16,50
Gebratene Reismudeln vegetarisch mit Tofu, Gemüse, Eiern, pikant Fried rice noodles vegetarian style with tofu, vegetables, egg, spicy	
564 Khao Pat Gung 1, 9, 12, 14	16,50
Gebratener Reis mit Garnelen, Broccoli, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Eiern, Curcuma, mild Fried rice with shrimps, broccoli, tomatoes, spring onions, eggs and curcuma, mild	
565 Guitiau Pad Thai Gai 9, 12, 14	16,50
Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Tofu, Ei und Gemüse, pikant Fried rice noodles with chicken, tofu, egg and vegetable, spicy	
566 Khao Pad Gai 1, 9, 12	16,50
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Broccoli, Tomaten, Eiern und Curcuma, mild Fried rice with chicken, broccoli, tomatoes, eggs and curcuma, mild	

SCHWEIN – PORK

651 Muu Pat King ^{3, 12}	16,50
Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Lauch und Morcheln, rotem Curry, Bohnen, scharf	
Fried pork with ginger, vegetable, red curry and mushrooms, hot	
652 Geng Pet Muu	16,50
Schweinefleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Basilikum, Gemüse, Bambus, pikant	
Fried pork with red Thai Curry, coconut milk, basil and bamboo, vegetable, spicy	
653 Gaeng Giowahn Muu	16,50
Schweinefleisch mit grünem Thai-Curry, Kokosmilch, Basilikum, Kartoffeln und Karotten, pikant	
Fried pork with green Thai-Curry, coconut milk, basil and bamboo, spicy	
654 Panaeng Muu ¹⁴	16,50
Schweinefleisch mit rotem Thai-Curry, Basilikum, Erdnusspaste, Gemüse, Kokosmilch, pikant	
Fried pork with red Thai-Curry, basil, peanut cream, vegetable, coconut milk, spicy	
655 Muu Pad Gratiem Prig Thai ^{3, 12}	16,50
Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Morcheln, Brokkoli und Pfeffer	
Fried pork with garlic, mushrooms, broccoli and pepper	
657 Muu Pad Bai Gapreauw ^{3, 12}	16,50
Gehacktes Schweinefleisch, gebraten mit Chilli, Knoblauch, Bohnen, Zwiebeln und würzig-scharfem Thai Basilikum, sehr pikant	
Minced pork, fried with chilli, garlic, beans, onions and spicy Thai basil, very spicy	

THAI VEGETARISCHE GERICHTE – THAI VEGETARIAN DISHES

751 Gaeng Pet Tofu	16,50
Tofu mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Thai-Auberginen, Basilikum, grünen Bohnen, pikant Red Thai-curry with tofu, coconut milk, bamboo, basil, Thai aubergines, green beans, spicy	
752 Gaeng Kiowahn Tofu	16,50
Tofu mit grünem Thai-Curry, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Basilikum, pikant Green Thai-curry, with coconutmilk, basil, Thai aubergines, tofu, spicy	
753 Panaeng Tofu ¹⁴	16,50
Rotes Thai-Curry mit Basilikum, Kokosmilch, Zucchini, grüne Bohnen, Tofu, Erdnusspaste, pikant Red Thai-curry with basil, coconut milk, peanut cream, tofu, green beans, zucchini, spicy	
754 Gaeng Gary Tofu	16,50
Tofu mit gelbem Thai-Curry, Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, pikant Fried tofu with yellow Thai curry, coconut milk, potatoes, onions, tomatoes, spicy	
755 Tofu Pad Bai Gaprouw ^{3, 12}	16,50
Tofu gebraten mit Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Chili, Knoblauch und Thai Basilikum, sehr scharf Fried tofu with beans, onions, paprika, chilli, garlic and Thai basil, very hot	

NACHTISCH – DESSERTS

A. Banh Bi ^{6,7,9}	7,50
Vietnamesische Sesambällchen mit Vanilleeis und Lychees	
Vietnamese sesame-ball with vanilla ice-cream and leeches	
B. Thom dot ruou	
Frische Ananas flambiert mit Reisschnaps (Menü plus € 2,50)	8,50
Fresh pineapple flambé with rice brandy	
C. Chom chom	7,50
Lychees mit Pflaumenwein	
Leeches with plum wine	
D. Chuoi chien ¹	7,50
Gebackene Banane mit Honig	
Fried banana with honey	
E. Kem ^{6,9}	7,50
Vanilleeis mit Likör und Lychees	
Icecream with sweet leech-brandy and leeches	
F. Chuoi chung ¹⁴	7,50
Bananenpudding mit Kokosmilch, Perlsago und Erdnüssen	
Banana cream with coconut	
G. Apfelstrudel ^{1,9}	7,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis	
Apple pie with vanilla-ice-cream	
H. Tartufo Classico ^{6,9}	7,50
Schokoladeneis oder Tartufo Vanille-Kirsch	
Tartufo Ice Creams, chocolate or vanilla	
K. Warmes Schokoladentörtchen ^{1,9}	
mit flüssigem Schokoladen-Kern (Menü+€ 2,50)	7,50
Chocolate tarte with liquid chocolate filling	

GETRÄNKE – DRINKS

ALKOHOLFREI

Isabethen Mineralwasser	0,2l	2,50	Isabethen Mineralwasser	0,75l	6,00
Isabethen Stilles Wasser	0,2l	2,50	Isabethen Stilles Wasser	0,75l	6,00
St.Leonhards			Mineralwasser Medium	1,0l	6,50
Orangensaft	0,2l	3,00	Apfelsaft	0,2l	2,80
Traubensaft, rot	0,2l	3,00	Ananassaft	0,2l	3,00
Bananensaft	0,2l	3,00	Kirschsaft	0,2l	3,00
Pfirsichsaft ⁸	0,2l	3,00	Grapefruitsaft	0,2l	3,00
BitterLemon ^{7,8} , Tonic ⁷ , Ginger Ale ⁷ , Schweppes ⁷				0,2l	3,00
Fanta ⁴ , Sprite ⁸ , Coca-Cola ²	0,2l	2,80	Thai Eis-Tee mit Zitrone	0,2l	2,80

APFELWEIN BIERE - CIDER BEER



Unser Apfelwein aus Hungen-Rodheim

0,25l 3,00

König Pilsener

0,3l 3,90

König Pilsener

alkoholfrei 0,3l 3,90

Benediktiner Weissbier NATURTRÜB



AUCH ALKOHOLFREI

0,5l 5,20



SINGHA-PILS aus THAILAND

0,3l 4,70

APERETIFS

Ricard, Pernod, Pastis 51 ¹	4,50	Pastis Bardouin, Pastis Bleu ¹	5,00
Martini Bianco, Rosso, Dry ⁸	4,50	Sherry Dry, Medium, Cream	4,50
Portwein	4,50	Aperol ⁶ mit Orangensaft	5,00
Aperol ⁶ mit Sekt „Spritz“	7,50	Kir Royal	6,00
Kir	4,50	Sekt, Cava	4,50
Campari-Soda ¹	4,50	Campari-Orange ¹	5,00
Longdrinks	7,80	SIEHE AUCH COCKTAILKARTE	



HUẾ – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

OFFENE WEINE – WINES BY THE GLASS

WEISS - WHITE

Riesling, Altes Schlösschen, St. Martin, Pfalz , trocken, harmonische Säure 12%	0,2 l	6,20
Pinot Blanc, WG Königschaffh. Kaiserstuhl , 13,5% kräftiger trockener Weißburg	0,2 l	6,90
Chardonnay, Les Jamelles, Pays d'Oc , 12,5% voll und kräftig, Südfrankreich	0,2 l	6,90
Verdicchio d.Castelli di Jesi, Piesante, S.Paolo di J.Marche, Italien 13%, kräftig,	0,2 l	7,00
Sauvignon Blanc, Chateau la Verrière, Bordeaux, 13v% kräftig, dezente Frische	0,2 l	7,00
Blanc de Noir aus Rotweintraupe Pinot Noir, WG Königschaffhausen 13,5%	0,2 l	6,90
Fendant , spritziger trockener Weißwein vom Schweizer Wallis, Cave.deNoé, 12%	0,2 l	9,50
Scheurebe , St.Martin Pfalz , 12%, lieblich	0,2 l	6,90

ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst Rosé, WG Königschaffhausen Kaiserstuhl , 12,5%	0,2 l	6,90
--	-------	------

ROT – RED

Primitivo, Cas.di Melzi Salento, Apulien Süd-Italien, kräftiger dunkler Rotwein 13,5%	0,2 l	7,20
Herdade Paco do Conde, sehr kräftiger Alentejo , Portugal trocken 14,5%	0,2 l	7,50
Cabernet-Sauvignon, Les Jamelles, L'Etang-V. Pays d'Oc körperreich, trocken 13%	0,2 l	7,50

ASIATISCHE WEINE UND SCHNÄPSE - ASIAN DRINKS

Pflaumenwein, warm oder kalt	5 cl	4,00
Reiswein „Sake“, warm	5 cl	4,00
Reisschnaps, Vietnamesischer „Nep Moi“	2 cl	4,00
Maekong, Thailändischer Whisky	4 cl	7,50

WARME GETRÄNKE – HOT DRINKS

Tasse Kaffee	2,50	Espresso	2,50
Cappuccino	3,00	Espresso Macciato	3,00
Kännchen Grüner Tee	3,50	Kännchen Schwarzer Tee	3,50
Kännchen Tee mit frischem Ingwer	3,50	Kännchen Jasmin Tee	3,50



HUẾ – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

FLASCHENWEINE WEISS – WHITE WINES IN BOTTLE

DEUTSCHLAND – GERMANY

Pfalz und Rheingau (West Germany)

2022 Riesling Weingut AltesSchlösschen,St.Martin,harmonische Säure,trocken,12,5% 31,00

Kaiserstuhl (Southern Germany)

2023 Weißer Burgunder, Königschaffhausen, Kaiserstuhl, harmonisch, trocken,12,5% 33,00

2023 Grauer Burgunder, sehr kräftig, trocken, 13% 34,00

2023 Pinot Noir, Blanc de Noirs, Königschaffhausen, **Weißwein aus roten Trauben**,
kräftig, trocken, 12% 35,00

FRANKREICH – FRANCE

2023 **Chardonnay**, Domaine de Miselle, Côtes de Gascogne 12,5% 32,00

BURGUND – BURGUNDY

2021 **Chablis**, Domaine Le Verger, Alain Geoffrey, berühmter Chardonnay, 12,5% 51,00

LOIRE

2022 **Sancerre**, Pierre Prieur & Fils, Domaine de St. Pierre, feine Frucht, kräftig,13,5% 54,00

SCHWEIZ – SUISSE

2018 **Fendant** AOC Grand Vin du Valais,Cave Valcombe, Saillon,
spritziger Süd-Schweizer, 12,5% 46,00

ITALIEN – ITALY

2020 Verdicchio d.Cas.di Jesi, TerreSampaolo, O.Piesanti, San Paolo,Clas.Superiore
sehr kräftiger , vollmundiger Italiener der Spitzenklasse13,5% 39,00

2022 Roero Arneis Anterisio,Cascina Chicco,DOCG,**sehr kräftiger Piemontese** ,13% 39,00

SPANIEN – SPAIN

2021 VERDEJO, Reina de Castillo Isabelino, kräftig, dunkler Farbton, 13,5% 32,00

FLASCHENWEINE ROT – RED WHINES IN BOTTLE

FRANKREICH – FRANCE

CÔTES DU RHONE, CHATEAU NEUF DU PAPE REGION

2022 Château Marjolet, Laurent Pontand, Vigneron Goujac, 14%	34,00
2009 Vacqueyras, DoLa Fourmone (Nachbarlage Chateauneuf du Pape) 14%	43,00

BORDEAUX

2015 Chateau la Verrière, Bordeaux Supérieur, Alain Bessette, kräftig, 14,5%	36,00
--	-------

ITALIEN – ITALY

2019 Primitivo, Apulien , Azienda Vinicola Mocavero, Armesano, kräftig , , 14 %	34,00
---	-------

SPANIEN – SPAIN

2015 Rioja ; Solar de Becquer, Crianza , Bodega Escudero, Pradejoon, 14 %	35,00
2019 Ribera del Duero , Valdehermoso, Burgos, Crianza 14,5%, berühmte Lage	41,00
2005 <i>Navarra Réserve</i> , Aroa Gorena, biologischer Anbau , sehr kräftig 14 %	43,00

PORTUGAL

2015 Monte Velho, Herdade do Esporao, Alentejo, sehr volles Aroma 14 %	29,00
2013 Monte das Servas, Alentejo, kräftig , 14,5 %	33,00
2013 Herdade das Servas, Alentejo, sehr körperreich , kräftiges Bouquet , 15,5 %	41,00

FLASCHENWEINE ROSÉ – ROSÉ WINES

2019 Königschaffhauser Steingruble, Kabinett , Spätburgunder Weißherbst, trocken 12 %	31,00
--	-------

SEKT – SPARKLING WINE – CHAMPAGNER

Sekt Chardonnay Brut , Weingut Altes Schlöbchen, St.Martin Pfalz, volles Bouquet	34,00
--	-------

DIGESTIFS

COGNAC – ARMAGNAC – CALVADOS

Le Panto, kräftiger Sherry-Brandy 2cl	5,50	Cardenal Mendoza, kräftiger	
Gran Duque de Alba, kräftig	2 cl 5,50	Sherry Brandy, Spanien	2 cl 5,50
Courvoisier, V.S.O.P	2 cl 5,50		
Remy Martin Fine V.S.O.P.	2 cl 5,50	Armagnac, Chev. Gaubert 10 Jahre 2c	5,00
Frapin, Vieille Fine, Frankreich	2 cl 5,50	Vieux Calvados V.S.O.P.	2 cl 5,00

TRESTER – GRAPPE – MARCS

Grappa Mangilli	2 cl 4,00	Marc de Gewürz, Marlenheim	2 cl 4,50
Marc v. Spätburgunder, weich	2 cl 4,50	Marc de Bourgogne, 1983	2 cl 4,70

OBSTBRÄNDE – L'EAU DE VIE

Quetsch, Elsaß	2 cl 4,00	Haselnussgeist	2 cl 4,50
Kirsch, Ringsheim Kaiserstuhl	2 cl 4,00	Framboise-Himbeere, France	2 cl 4,50
Williamsbirne, Ringsheim	2 cl 4,00	Sauerkirsch, Ringsheim	2 cl 4,50
Fraises des Bois, (Walderdb.)	2 cl 4,50	Prunelle Sauvage, (Schlehe)	2 cl 4,50
Vieille Prune, Burgund	2 cl 5,00	Coin (Quitte), Elsaß	2 cl 4,50

MAGENSCHNAPS – AMARI

Fernet Branca, Mentha	2 cl 4,00		
Al Pestre, (Amaro)	2 cl 4,00	Hierbas Secas oder Dulces	2 cl 4,00

WHISKY (4 cl) ALLE € 7,00

Ballantines ¹		Tullamore Dew, Irish	
Johnnie Walker RED LABEL ¹		Jim Beam	
Chivas Regal ¹		Jack Daniels	
Dimple, 12 Jahre		Mekong, Thail. Whisky	

KLARE BRÄNDE

Tequila, weiß oder braun	2 cl 4,00	Jubiläums Aquavit	2 cl 4,00
ABSOLUT, der beste Wodka	2 cl 4,00	Nep Moi, Vietn. Klebereisschnaps	2 cl 4,00

LIKÖRE

Sambucca, Maulbeer	2cl 3,00	Jägermeister	2cl 3,00
Amaretto	2cl 3,50	Southern Comfort	2cl 4,00
Averna ,Pfirsichlikör	2cl 4,00	Benedictine, Ramazzotti	2cl 4,00
Cointreau, Gr. Marnier (Orange)	2cl 4,00	Mandel, Kirschlikör (Portugal)	2cl 4,00

Cocktail Cabinet

Planters Punch	Rum, Grenadine ⁴ , Orangensaft	€ 7,90
Mai Tai	Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime Juice ¹	€ 7,90
Milano	Campari ¹ , Prosecco	€ 7,50
Saigon Daiquiri	Rum, Limette, Lycheelikör	€ 7,90
Cuba Libre	Rum, Limette, Coke ²	€ 7,50
Piña Colada	Rum, Coconutcrème, Ananassaft	€ 7,90
Scorpion	Rum, Triple Sec, Orangensaft	€ 7,90
Gin Fizz	Gin, Lemon Juice ¹	€ 7,50
Marlow's Gimlet	Gin, Roses Lime Juice ¹	€ 7,70
Kir Royal	Prosecco, Crème de Cassis	€ 6,50
Whisky Sour	Bourbon, Lemon Juice	€ 7,50
Hue Royal	Pfirsiche, pürierte Lychees, Cava	€ 6,20
Frozen Margarita	Cointreau, Tequila, Limetten	€ 7,90
Tequila Sunrise	Tequila, Grenadine ⁴ , Orangensaft	€ 7,90
Blood Mary	Wodka, Lemon Juice, Tabasco, Tomatensaft	€ 7,50
Martini Dry	Gin, Noilly Prat	€ 7,90
Singapore Sling	Gin, Cherry Brandy, Grenadine ⁴ , Lemon Juice	€ 7,90

Ohne Alkohol

Hue	Pfirsiche, Lychee, Grapefruitsaft	€ 5,00
Virgin Mary	Tomatensaft, Zitronen, Tabasco, Worcester	€ 5,50
Pussy Foot	Grenadine ⁴ , Lemon, Orange, Pineapple	€ 5,80
Sportsman	Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	€ 5,80

Liste der Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Farbstoff, koffeinhaltig
- 3 mit Farbstoff, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 4 mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel † Farbstoff, mit Antioxidationsmittel und Süßungsmittel
- 5 mit Farbstoff, chininhaltig
- 6 chininhaltig
- 7 mit Antioxidationsmittel (Konservierungsmittel) z.B. Sulfite, natürlich enthalten in Weinen, als Säuerungsmittel bzw. Regulator wie Apfelsäure, Citronensäure