

# 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

Exept Saturday Noon

AUCH AN SONN- UND FEIERTAGEN

ALSO SUNDAYS AND HOLIDAYS

SAMSTAG Mittag geschlossen – SATURDAY noon closed

[www.restaurant-hue.de](http://www.restaurant-hue.de)

[www.guide-frankfurt.com/restaurants/vietnamese/hue.html](http://www.guide-frankfurt.com/restaurants/vietnamese/hue.html)



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 Tamarine Sauce,**

pikant - spicy

**€ 19,50**

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

**Es können alle im folgenden Menü angebotenen Huhngerichte mit FreilandHuhnfleisch gegen einen Aufpreis von € 4,60 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 div. Gemüse	9,50
Eiernudelsuppe mit Krabben, Schweinefleisch und Gemüse	10,00
Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Zimt, Sternanis, Québlättern	11,50
Eiernudelsuppe mit Entenfleisch, Schalotten und Gemüse	10,00

### **HAUPTGERICHTE**

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und div. Gemüse	11,00
Gebratener Reis mit Krabben und div. Gemüse	12,00
Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und div. Gemüsen, pikant	12,00
Gebratener Reis mit Tofu und Gemüse	11,00
Gebratene Eiernudeln mit verschiedenen Gemüse und Sojasprossen	11,00

## **MITTAGSMENÜ mit Tagessuppe oder Salat**

### **VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN**

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

### **THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN**

6 Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Lauch, Bohnen, Basilikum, pikant	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, Scharf	12,00



# HUẾ

HUẾ – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESSISCHE SPEZIALITÄTEN



## SPEZIALITÄTEN AUS VIETNAM

Bei allergischen Problem, bitte sprechen Sie mit dem Service  
In case of allergic problems, please contact our staff

## SPEZIALMENÜS

### 102 Menü für 2 Personen

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

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

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

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 )

## VIETNAMESSISCHE SPEISEN

### SUPPEN – SOUPS

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

## VEGETARISCHE SUPPEN – VEGETARIAN SOUPS

20 Canh he chay	7,00
Vegetarische Suppe mit Tofu, Schalotten, Koreander, div. Gemüse, mild Garlic-leek soup with tofu and shallots	
21 Canh chua chay	7,00
Vegetarische Suppe mit asiatischem Sauer Kohl (Tamarine), Ananas sauer, pikant Sour cabbage soup	
22 Canh bún tau	7,00
Glasnudelsuppe mit Tofu, Koreander, versch. Gemüsen, mild Glass noodle soup with tofu	
23 Canh nam	7,00
Vegetarische Suppe mit verschiedenen Pilzen, div. Gemüse, mild Vegetarian soup with various mushrooms	
24 Súp Canh Chua Nuoc Dua Chay	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	7,00
Vietnamesische vegetarische Sommerrolle Vietnamese vegetarian summer roll	
27 Cha giò chay	7,00
Vietnamesische Frühlingsrollen, vegetarisch Vietnamese spring rolls, vegetarian style	
28 Rau chien	7,00
Im Bierteig gebackenes Gemüse Baked vegetables	

## SALATE – SALATS

30 Goi ga	7,00
Hühnerfleischsalat mit Weißkohl, Sojakeimlingen, Minze, mild	
Salad with chicken, white cabbage and soy-sprouts	
31 Goi tom thit	7,50
Salat mit Krabben, Schweinefleisch, Sojasprossen, Chinakohl, Minze	
Salad with shrimps, pork, soy-sprouts, cabbage	
32 Goi bún tau	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	10,00
Grüner Salat mit Minz-Vinaigrette, gedünstetem Zitronengras-Rindfleisch, Erdnüssen	
Vietnamese mint salad with beef and lemon grass	
35 Sa-lát tuoi	7,00
Grüner Salat mit Minz-Vinaigrette, Erdnüssen	
Salad with mint-vinaigrette	
36 Rau song	7,00
Salat mit verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, mild	
Mixed salad with herbes, mild	
37 Salat Bò Bóp Thuá	9,00
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Sojabohnen, Peperoni, Minze, Basilikum, Erdn. scharf	
Beef-salad with onions, pepperoni, mint, basil and soy-sprouts	



## HÄPPCHEN – SNACKS

40 Chá giò	7,00
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Fleischfüllung	
Vietnamese spring rolls stuffed with meat	
41 Chá giò cua	7,00
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Krebsfleisch	
Vietnamese spring rolls with crab meat	
43 Goi cuon	7,00
Vietnamesische Sommerrolle mit Garnelen, Schweinefleisch, Minze, Sojasprossen	
Vietnamese summer roll with shrimps, pork, mint leaves, peanuts and scallion	
44 Bánh cuon	7,00
Gedämpfte Reisblätterteigrollen mit Fleisch und Morcheln	
Flaky steamed rice pastry rolls with meat and morels	
45 Bánh phong tom	3,50
Krabbenchips; shrimp chips	
47 Bánh dap	9,00
Garnelen mit Schinkenspeck umwickelt, Reismudeln, Krabbenchips, frischen Kräutern	
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	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	16,00
Vorspeisenplatte für 2 Personen: Mixed appetizers for 2 person	
51 Bo Nuong „LA LOT“	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	

## HAUPTGERICHTE – MAIN DISHES

### CURRYGERICHTE – CURRY DISHES

112 Cà-ry bo	17,00
Rindercurry mit Zitronengras, Kokosmilch und diverse Gemüse, pikant Beef curry with lemon grass and vegetables, spicy	
	113Bò
xào xa o`t	16,00
Hühnercurry mit Zitronengras, Kokosmilch, und verschiedenen Gemüse, pikant Chicken curry, spicy	
114Cà-ry cá	17,00
Fischcurry mit diversen Gemüseund Zitronengras, scharf Fish curry with vegetables, hot	
113 Cà-ry tom	19,00
Garnelencurry mit verschiedenen Gemüse Zitronengras, Kokosmilch, pikant Prawn curry with vegetables, spicy	
114 Cà-ry vit	19,00
Entencurry mit frischer Ananas,diverse Gemüse, Basilikum,Erdnüsse, süßlich scharf Duck curry with pineapple, various vegetables, basil, Thai-style, sweet, hot	
115 Cà-ry chay	16,00
Currygericht vegetarisch mit Tofu und verschiedenen Gemüse in Kokosmilchgeschmort und Zitronengras pikant Curry dish vegetarian style, with tofu, various vegetables stewed in coconut milk, spicy	

## RIND – BEEF

201 Bò xào rau cai	17,00
Rindfleisch, gebraten mit verschiedenen Gemüse, mild Beef, braised with Asian vegetables	
202 Bò xào xa o't	17,00
Rindfleisch, gebraten mit Zitronengras, diversen Gemüse mit Chili, sehr scharf Beef braised with lemon grass and chilli, very hot	
205 Bún bò	17,00
Zitronengras-Rindfleisch auf gedämpften Reismudeln, frischen Gemüse, Erdnüssen und Kräutern Steamed lemon-grass beef with rice-noodles and various vegetables	
206 Bò kho	18,00
Rindfleisch nach HUE-Art geschmort mit Sternanis, würzig scharf Beef stew, HUE-style, spicy	
207 Bò nướng vi	17,00
Geschnetztes Steak vom Rind, gegrillt auf Eisenplatte, mit div. Gemüse, mild Sliced beef steak grilled with lemon grass and various vegetables, mild	
208 Banh fo xao thit bo	16,00
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	16,00
Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Curcuma, div. Gemüse, pikant	
Chicken filet in lemon grass und curcuma, spicy	
303 Gà xào dứa	16,00
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	16,00
Hühnerbrustfilet gebraten mit vietnamesischem Sojapüree, Kokosmilch, div. Gemüse, pikant	
Chicken braised with Vietnamese soy-puree, coconut milk and vegetables, spicy	
305 Dui gà nhồi thịt	18,00
Gefüllte Hühnerkeulen mit Glasnudeln, Morcheln, Gemüse	
Chicken legs stuffed with noodles, morels, vegetable and meat	
306 Gà xào ba ớt	16,00
Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Paprika, Brokkoli, div. Gemüse scharf	
Chicken breast braised with lemon-grass, red-pepper, broccoli, hot	
307 Gà nướng nước dừa	17,00
Hühnerbrustfilet auf Eisenplatte gegrillt, mit verschiedenen frischen Gemüse und Kokosmilch, mild	
Chicken filet grilled on iron-plate, with coconut milk and various fresh vegetables	

## ENTE – DUCK

401 Vit xào thap cam	19,00
Entenfleisch gebraten mit verschiedenen Gemüse, mild Duck braised with various vegetables	
403 Vit xào dúa	19,00
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	19,00
Entenfleisch gebraten mit Soja-Püree, Kokosmilch, Gemüse, pikant Duck braised with sojacream-sauce, coconut-milk and various vegetables, spicy	
405 Vit tiem	19,00
Entenragout mit Cashewnüssen und diversen Gemüse, mild Duck ragout with broccoli, cashew nuts, Thai mushrooms	
406 Vit xào xa nghe	19,00
Entenfleisch gebraten mit Zitronengras, Curcuma und Gemüse, scharf Duck with lemon-grass, curcuma, various vegetables, spicy	
407 Vit nuóng vi	19,00
Ente gegrillt auf Eisenplatte, verschiedenen Gemüse, mit süßsaurer Sauce, knusprig Crispy duck grilled on iron plate with sweet-sour sauce and various vegetables	
408 Vit ro-ti	27,00
Lackierte Ente, gegart in vietnamesischer Spezial-Marinade; und dann knusprig gebraten mit diversen 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	16,00
Tintenfisch gebraten mit Zitronengras, Curcuma und Gemüse, scharf Squid braised with lemon grass, curcuma, various vegetable, hot	
513 Muc xào dúa	16,00
Tintenfisch gebraten mit Ananas, Gurken, Tomaten in süßsaurer Sauce, pikant Squid braised with pineapple, tomatoes in sweet-sour sauce, spicy	
514 Múc xao thap cam	16,00
Tintenfisch gebraten mit Gurken, Tomaten und div. Gemüse, mild Squid braised with cucumber, tomatoes, mild	

### GARNELEN – SHRIMPS

530 Do Bien xào rau	19,00
Garnelen und Tintenfisch mit div. Gemüse, gebraten in Currysauce, scharf Prawns and squid with vegetables in a spicy curry cream-sauce	
531 Tom xào rau cai	19,00
Garnelen gebraten mit verschiedenen Gemüse, mild Braised king prawns with fresh Asian vegetables	
534 Tom rang muoi	22,00
Königsgarnelen geröstet mit Zwiebeln, Bambus und Sojakeimlingen Braised king prawns with onions, bamboo, soy sprouts	
536 Tom rim	22,00
Königsgarnelen geschmort mit Gemüse und Knoblauch, pikant Simmered king prawns with vegetables and garlic, spicy	
537 Tom nướng vi	22,00
Königsgarnelen gegrillt auf Eisenplatte mit versch. Gemüse und Zitronengras King prawns grilled on iron plate with lemon grass	

## FISCH – FISH

525 Cá chung	19,00
Fisch gedämpft in vietn. Bohnensauce mit Glasnudeln, Morcheln und Ingwer Fish steamed with Vietnamese bean-sauce, glass-noodles, ginger	
527 Cá chiem chien	18,00
Gebratene Fischfilets (Barsch) mit verschiedenen Gemüsen, leicht süß-sauer, pikant Bass fish-filets, fried with various vegetables, bit sweet-sour, spicy	
528 Cá chiem xa	18,00
Gebratene Rotbarschfilets, pikant, mit verschiedenen Gemüse Fried Red Perch fish filets, spicy, with various vegetables	
529 Cá hong'chien xa ot	18,50
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	16,00
Breite Reisbandnudeln gebraten mit Garnelen Hühnerfleisch und div. Gemüse	
541 Com chien noi dat	16,00
Gebratener Reis mit Garnelen, Tintenfisch und verschiedenen Gemüsen, mild Fried rice with shrimps, squid and vegetable, not spicy	
547 Do bien nuong	19,00
Grillplatte mit Fischfilets, Tintenfisch, Königsgarnelen und Gemüse Mixed grill with fish-filet, squid, king prawns and vegetable	
548 Mii xào tom thit	16,00
Eiernudeln gebraten mit Hühnerfleisch, Garnelen, Ei, Gemüse Egg noodles fried with chicken, shrimps, egg, and vegetable	

## SCHWEIN – PORK

601 Heo xào thập cam	16,00
Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse, mild	
Pork with different vegetables	
602 Heo kho tieu	16,00
Schweinefleisch geschmort mit grünen Bohnen und Pfeffer, scharf	
Pork with green beans and pepper, spicy	
603 Heo nướng mè	16,00
Schweinefleisch gegrillt auf Eisenplatte mit Sesam und Gemüse	
Pork grilled on iron plate with sesame und vegetables	
604 Heo chien Saté	17,50
Schweinefilet Medaillons auf verschiedenen Gemüse mit SATE-Sauce, leicht pikant	
Filet of pork, various vegetables, with Sate-Sauce, little spicy	

## VEGETARISCHE GERICHTE – VEGETARIAN DISHES

701 Rau xào chay Gebratene Gemüse, mild Fried vegetables	16,00
702 Dau hu xào sá nghe Tofu gebraten mit Zitronengras, Curcuma, Gemüse, scharf Tofu fried with lemon grass, curcuma and vegetables	16,00
704 Hu tieu mii xào chay Reisnudeln und chinesische Nudeln, gebraten mit Gemüse und Tofu Mixed noodles with vegetables and Tofu	16,00
705 Thuc kho tuong Schmorgericht mit Tofu und Gemüse in Kokosmilchsauce, Mild stewed dish with Tofu, vegetable, coconut milk and tofu	16,00
706 Dò chay xào sa ót Gebratene Gemüse: Brokkoli, Paprika, Peperoni, scharf Fried vegetables: broccoli, paprika, pepperoni, spicy	16,00

# HUẾ

HUẾ – THAILÄNDISCHE UND VIETNAMESSISCHE SPEZIALITÄTEN



## SPEZIALITÄTEN AUS THAILAND

Bei allergischen Problem, bitte sprechen Sie mit dem Service  
In case of allergic problems, please contact our staff



## THAILÄNDISCHE VORSPEISEN – APPETIZER

### DIVERSE VORSPEISEN – APPETIZERS

60 Tord Man Plaa	ทอดมันปลา	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 Päng Tord	กุ้งชุบแป้งทอด	9,50
Gebackene Garnelen in Bierteig mit Koriander und pikanter Sauce Wrapped shrimps with coriander and spicy sauce		
62 Gung Lob Nauw	กุ้งหลบนานาว	8,00
Garnelen-Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Morcheln sowie süß-pikanter Sauce Shrimp spring-rolls with glass-noodles and morels		
63 Gai Saté	ไก่สะเต๊ะ	8,00
Gebratene Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnussauce Fried chicken spits with peanut sauce		
64 Phiig Gai Tord	ปีกไก่ทอด	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	ยำมะม่วงกุ้งสด	9,00
Frischer Mango-Salat mit Garnelen, Koriander, Paprika, Erdnüssen, pikant Mango salad with shrimps, coriander, paprika, peanuts, spicy		
66 Poh Pia Thoot	เปาะเปี๊ยะทอด	7,50
Thailändische vegetarische Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce Thai vegetarian spring-rolls with sweet-sour sauce		
67 Giew Thoot	เกี๊ยวทอด	7,50
Knusprige Wan-Tan, gefüllt mit Hühnerfleisch Crispy Wan-Tan, stuffed with chicken meat		
68 Gai Hoa Bai Dtoi		9,50
Gefüllte marinierte Pandanblätter mit Huhn Stuffed pandanleaves with chicken		

## SALATE – SALATS

71 Yam Wunsen	ยำวุ้นเส้น	8,00
Thailändischer Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Thai Kräutern, Erdnüssen, scharf Glass noodle salad with chicken, Thai herbs and peanuts, hot		
72 Plaa Gung	ปลากุ้ง	11,00
Garnelen-Salat mit Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Zitronengras, scharf Shrimp-salad with various vegetables, lemon grass, hot		
73 Yam Samsahaai	ยำสามสะหาย	11,00
Salat mit Garnelen, Tintenfisch, Hühnerfleisch, Sellerie, Paprika, Zwiebeln, scharf salad with shrimp, octopus, chicken und various vegetables, spicy		
74 Laab Gai	ลาบไก่	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	ลาบเนื้อ	10,50
Gehacktes Rindfleisch, ansonsten wie 74 Minced beef-meat, see above 74		
76 Laab Bed	ลาบเป็ด	10,50
Gehacktes Entenfleisch, ansonsten wie 74 Minced duck-meat, see above 74		
77 Laab Plaa		10,50
Gehackter Fisch, ansonsten wie 74 Minced fish-filet, see above 74		

## SUPPEN – SOUPS

### Vegetarische Suppen – Vegetarian Soups

- 80 Gäng Chud Sarei Thalää **แกงจืดสาหร่ายทะเล** 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 **ต้มยำกุ้ง** 7,50  
 Garnelen-Suppe mit Zitronengras, Laoswurzel, Koriander, sauer-scharf  
 Thai soup with lemon grass, coriander, sour-spicy
- 84 Tom Yam Gai **ต้มยำไก่** 7,00  
 Hühnerfleisch-Suppe mit Zitronengras, Laoswurzel, Koriander, sauer-scharf  
 Thai soup with lemon grass, sour-spicy
- 85 Tom Khaa Gung **ต้มข่ากุ้ง** 7,50  
 Garnelen-Suppe mit Zitronengras, Laoswurzel, Kokosmilch, sauer-scharf  
 Thai soup with shrimps, lemongrass and coconut milk, sour-hot
- 86 Tom Khaa Gai **ต้มข่าไก่** 7,00  
 Hühnerfleisch-Suppe mit Zitronengras, Laoswurzel, Kokosmilch, sauer-scharf  
 Thai soup with chicken, lemongrass and coconut milk, sour-hot

## THAILÄNDISCHE HAUPTSPESSEN – MAIN DISHES

### RIND – BEEF

251 Nuea Pat King	เนื้อผัดขิง	17,00
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	แกงเผ็ดเนื้อ	17,00
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	แกงเขียวหวานเนื้อ	17,00
Rindfleisch mit grünem Thai-Curry, Kokosmilch, Auberginen, pikant Beef with green Thai-Curry, coconut milk, basil, aubergines, spicy		
254 Panaeng Nuea	พะแนงเนื้อ	17,00
Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Basilikum, Kokosmilch, pikant Beef with red Thai-Curry, basil and coconut milk, spicy		
255 Nuea Pat Prig	เนื้อผัดพริก	17,00
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, scharf Fried beef with onions, paprika, mushrooms, hot		
256 Gaeng Masaman Nuea	แกงมัสมั่นเนื้อ	17,00
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 Gapraww	เนื้อผัดใบกะเพรา	17,00
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	เนื้อผัดกระเทียมพริกไทย	17,00
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 ไก่ผัดขิง 16,00  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Lauch, Basilikum, Morcheln, Bohnen, pikant Fried chicken with ginger, vegetable, basil, beans and mushrooms
- 352 Gaeng Pet Gai แกงเผ็ดไก่ 16,00  
Hühnerfleisch in rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Basilikum und Gemüse, scharf Chicken with red Thai-Curry, coconutmilk, basil and vegetable, hot
- 353 Gaeng Giowan Gai แกงเขียวหวานไก่- 16,00  
Hühnerfleisch in grünem Thai-Curry, Kokosmilch, Auberginen u. div. Gemüse, pikant Chicken with green Thai-Curry, coconutmilk and vegetables, spicy
- 354 Panaeng Gai พะแนงไก่ 16,00  
Hühnerfleisch in rotem Thai-Curry, Basilikum, Erdnusspaste, Kokosmilch, Gemüse, pikant Chicken with red Thai-Curry, basil, vegetable, peanutcream, coconutmilk, spicy
- 355 Gai Pad Med Mamoung ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 16,00  
Gebratenes Hühnerfleisch in Austernsauce, Gemüse und Cashewkernen, pikant Fried chicken with oystersauce, vegetables and cashewnuts, spicy
- 356 Gaeng KuaSapparod Gai แกงคั่วสับปะรดไก่ 17,00  
Hühnerfleisch gebraten mit Kokosmilch Tomaten frischer Ananas, Basilikum, scharf Chicken fried with coconutmilk, tomatoes, pineapple, basil, hot
- 357 Gaeng Masaman Gai แกงมัสมั่นไก่ 17,00  
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 ไก่ผัดใบกะเพรา 17,00  
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 ไก่ผัดกระเทียมพริกไทย 17,00  
Gebr. Hühnerfleisch mit Austernsc, 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 แกงเผ็ดเป็ดข่าง 19,00  
 Gebratene Ente mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Tomaten, Bambus, Ananas, pikant  
 Fried duck with red Thai-Curry, coconut milk, tomatoes, pineapple, bamboo, spicy
- 452 Bed Kumpawapi เป็ดกุ่มกวาปี 19,00  
 Entenfleisch gebraten mit Blumenkohl, Zucchini, Broccoli, scharf  
 Fried duck with cauliflower, zucchini, broccoli, hot
- 453 Gaeng Kua Bed แกงคั่วเป็ด 19,00  
 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 จูชีปลา 17,00  
 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 17,00  
 Gebratener Fisch mit Ingwer, Paprika, Morcheln, Broccoli, Austernsauce, pikant  
 Baked fish with ginger, paprika, mushrooms, oystersauce, spicy
- 553 Pat Ruam Mid Thalää ผัดรวมมิตรทะเล 18,00  
 Gebratene Garnelen, Tintenfisch mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, pikant  
 Fried shrimps, octopus with tomatoes, pepperoni, onions, cucumber, spicy
- 554 Gung Ob Wunsen กุ้งอบวุ้นเส้น 22,00  
 Garnelen gedämpft mit Glasnudeln mit thail. Broccoli, pikant  
 Shrimps steamed with Thai glass noodles and broccoli, spicy
- 555 Plaa Nung Manao ปลาหนึ่งมะนาว 24,00  
 Ganzer Dorade-Fisch gedämpft in Glasnudeln, Ingwer, Zitronensaft, mild  
 Steamed dorade fish with Thai glass noodles, ginger, lemon-juice, mild

- 556 Plaa Laad Prick ปลาราดพริก 24,00  
 Ganzer Dorade- Fisch knusprig gebraten mit diversen Gemüse und Chili, pikant  
 Fried dorade fish, crispy, with various vegetables and Chili, spicy
- 557 Gaeng Kua Gung 20,00  
 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 ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยกุ้ง 17,00  
 Gebratene thailändische Reismudeln mit Garnelen, Tofu und Ei, pikant  
 Fried Thai noodles with shrimps, tofu and eggs, spicy
- 562 Guitiau Pat Thai Thalää Luam ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยทะเลรวม 17,00  
 Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Tintenfisch und Gemüse, pikant  
 Fried rice noodles with shrimps, octopus, vegetables, spicy
- 563 Guitiau Pat Thai Pak ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยผัก 16,00  
 Gebratene Reismudeln vegetarisch mit Tofu, Gemüse, Eiern, pikant  
 Fried rice noodles vegetarian style with tofu, vegetables, egg, spicy
- 564 Khao Pat Gung ข้าวผัดกุ้ง 16,00  
 Gebratener Reis mit Garnelen, Broccoli, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Eiern,  
 Curcuma, mild  
 Fried rice with shrimps, broccoli, tomatoes, spring onions, eggs and curcuma, mild
- 565 Khao Pad Gai ข้าวผัดไก่ 16,00  
 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Broccoli, Tomaten, Eiern und Curcuma, mild  
 Fried rice with chicken, broccoli, tomatoes, eggs and curcuma, mild
- 566 Guitiau Pad Thai Gai ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยไก่ 16,00  
 Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Tofu, Ei und Gemüse, pikant  
 Fried rice noodles with chicken, tofu, egg and vegetable, spicy

## SCHWEIN – PORK

- 651 Muu Pat King **หมูผัดขิง** 16,00  
 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 **แกงเผ็ดหมู** 16,00  
 Schweinefleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Basilikum, Gemüse, Bambus, pikant  
 Fried pork with red Thai Curry, coconut milk, basil and bamboo, vegetable, spicy
- 651 Gaeng Giowahn Muu **แกงเขียวหวานหมู** 16,00  
 Schweinefleisch mit grünem Thai-Curry, Kokosmilch, Basilikum, Kartoffeln und Karotten, pikant  
 Fried pork with green Thai-Curry, coconut milk, basil and bamboo, spicy
- 652 Panaeng Muu **พะแนงหมู** 16,00  
 Schweinefleisch mit rotem Thai-Curry, Basilikum, Erdnusspaste, Gemüse, Kokosmilch, pikant  
 Fried pork with red Thai-Curry, basil, peanut cream, vegetable, coconut milk, spicy
- 653 Muu Pad Gratiem Prig Thai **หมูทอดกระเทียมพริกไทย** 16,00  
 Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Morcheln, Brokkoli und Pfeffer  
 Fried pork with garlic, mushrooms, broccoli and pepper
- 657 Muu Pad Bai Gapreauw **หมูผัดใบกะเพรา** 16,00  
 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

- |                                                                                                                                                                                                                                                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <p>751 Gaeng Pet Tofu    แกงเผ็ดเต้าหู้</p> <p>Tofu mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Thai-Auberginen, Basilikum, grünen Bohnen, pikant<br/>Red Thai-curry with tofu, coconut milk, bamboo, basil, Thai aubergines, green beans, spicy</p> | <p>16,00</p> |
| <p>752 Gaeng Kiowahn Tofu    แกงเขียวหวานเต้าหู้</p> <p>Tofu mit grünem Thai-Curry, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Basilikum, pikant<br/>Green Thai-curry, with coconutmilk, basil, Thai aubergines, tofu, spicy</p>                                 | <p>16,00</p> |
| <p>753 PanaengTofu    พะแนงเต้าหู้</p> <p>Rotes Thai-Curry mit Basilikum, Kokosmilch, Zucchini, grüne Bohnen ,Tofu, Erdnusspaste, pikant<br/>Red Thai-curry with basil, coconut milk, peanut cream, tofu, green beans, zucchini, spicy</p>         | <p>16,00</p> |
| <p>754 Gaeng Gary Tofu    แกงกะหรี่เต้าหู้</p> <p>Tofu mit gelbem Thai-Curry, Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, pikant<br/>Fried tofu with yellow Thai curry, coconut milk, potatoes, onions, tomatoes, spicy</p>                         | <p>16,00</p> |
| <p>755 Tofu Pad Bai Gaprouw    เต้าหู้ผัดใบกะเพรา</p> <p>Tofu gebraten mit Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Chili, Knoblauch und Thai Basilikum, sehr scharf<br/>Fried tofu with beans, onions, paprika, chilli, garlic and Thai basil, very hot</p>     | <p>16,00</p> |

## NACHTISCH – DESSERTS

### **Banan**

A. Banh Bi	7,50
Vietnamesische Sesambällchen mit Vanilleeis und Lychees Vietnamese sesame-ball with vanilla ice-cream and leeches	
B. Thom dot ruou	8,50
Frische Ananas flambiert mit Reisschnaps (Menü plus € 2,50) Fresh pineapple flambé with rice brandy	
C. Chom chom	7,50
Lychees mit Pflaumenwein Leeches with plum wine	
D. Chuoi chien	7,50
Gebackene Banane mit Honig Fried banana with honey	
E. Kem	7,50
Vanilleeis mit Likör und Lychees Icecream with sweet leech-brandy and leeches	
F. Chuoi chung	7,50
Bananenpudding mit Kokosmilch, Persago und Erdnüssen Banana cream with coconut	
G. Apfelstrudel	7,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis Apple pie with vanilla-ice-cream	
H. Tartufo Classico, Schokoladeneis oder Tartufo Vanille-Kirsch	7,50
Tartufo Ice Creams, chocolate or vanilla	
K. Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladen-Kern (Menü+€ 2,50)	7,00
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
<b>St.Leonhards</b>			<b>Mineralwasser Medium</b>	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	Kirschaft	0,2l	3,00
Pfirsichsaft	0,2l	3,00	Grapefruitsaft	0,2l	3,00
BitterLemon <sup>7,8</sup> , Tonic <sup>7</sup> , Ginger Ale <sup>7</sup> , Schweppes <sup>7</sup>				0,2l	3,00
Fanta <sup>4</sup> , Sprite <sup>8</sup> , Coca-Cola <sup>2</sup>	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 3,70

*König Pilsener*

alkoholfrei 0,3l 3,80

*Benediktiner Weissbier* NATURTRÜB



AUCH ALKOHOLFREI

0,5l 5,10



SINGHA-PILS aus THAILAND

0,3l 4,50

### APERETIFS

Ricard, Pernod, Pastis 51 <sup>1</sup>	4,50	Pastis Bardouin, Pastis Bleu <sup>1</sup>	4,90
Martini Bianco, Rosso, Dry <sup>8</sup>	4,50	Sherry Dry, Medium, Cream	4,50
Portwein	4,50	Aperol <sup>6</sup> mit Orangensaft	4,50
Aperol <sup>6</sup> mit Sekt „Spritz“	7,20	Kir Royal	6,00
Kir	4,20	Sekt, Cava	4,50
Campari-Soda <sup>1</sup>	4,50	Campari-Orange <sup>1</sup>	4,80
Longdrinks	7,80	SIEHE AUCH COCKTAILKARTE	

## OFFENE WEINE – WINES BY THE GLASS

### WEISS - WHITE

Riesling, Altes Schlösschen, St. Martin, <b>Pfalz</b> , trocken, harmonische Säure 12%	0,2 l	5,70
Pinot Blanc, WG Königschaffh. <b>Kaiserstuhl</b> , 13,5%o kräftiger trockner Weißburg	.0,2 l	6,50
Chardonnay, Les Jamelles, <b>Pays d'Oc</b> , 12,5%o voll und kräftig, Südfrankreich	0,2 l	6,50
<b>Verdicchio</b> d.Castelli di Jesi, Piesante, S.Paolo di J.Marche, Italien 13%o, kräftig,	0,2 l	6,70
Sauvignon Blanc, Chateau la Verrière, Bordeaux, 13v%o kräftig, dezente Frische	0,2l	6,70
Blanc de Noir <b>aus Rotweintraupe</b> Pinot Noir, <b>WG Königschaffhausen</b> 13,5%o	0,2l	6,60
<b>Fendant</b> , spritziger trockener Weißwein vom <b>Schweizer</b> Wallis, Cave.deNoé, 12%o	0,2l	8,60
<b>Scheurebe</b> , St.Martin <b>Pfalz</b> , 12%o, <b>lieblich</b>	0,2l	6,00

### ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst Rosé, WG Königschaffhausen <b>Kaiserstuhl</b> , 12,5%o	.0,2 l	6,50
---------------------------------------------------------------------------------	--------	------

### ROT – RED

Primitivo, Cas.di Melzi Salento, <b>Apulien</b> Süd-Italien, kräftiger dunkler Rotwein 13,5%o	0,2	6,70
Herdade Paco do Conde, <b>sehr kräftiger Alentejo</b> , Portugal trocken 14,%o	0,2	6,90
Cabernet-Sauvignon, Les Jamelles, L'Etang-V. <b>Pays d'Oc</b> körperreich, trocken 13%o	0,2l	7,00

## 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	7,00

## WARME GETRÄNKE – HOT DRINKS

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



## 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)

2022 Weißer Burgunder, Königschaffhausen, Kaiserstuhl, harmonisch, trocken,12,5% 33,00

2021 Grauer Burgunder, sehr kräftig, trocken, 13% 34,00

2022 Pinot Noir, Blanc de Noirs, Königschaffhausen, **Weißwein aus roten Trauben**,  
kräftig, trocken, 12% 37,00

### FRANKREICH – FRANCE

#### BURGUND – BURGUNDY

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

2022 **Saint Veran**, Grande Réserve, Verzé, südliches Burgund, sehr kräftig, 13,5% 42,00

#### 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 Castilllo Isabelino, kräftig, dunkler Farbton, 13,5% 32,00

## FLASCHENWEINE ROT – RED WHINES IN BOTTLE

### FRANKREICH – FRANCE

#### CÔTES DU RHONE, CHATEAU NEUF DU PAPE REGION

2007 Do. Guizard, Lavérune Languedoc, sehr harmonisch, 13,5 %	33,00
2007 Do. de Vieux Chêne, Camaret Côtes du Rhone, biologischer Anbau, <b>14,5 %</b>	33,00
2009 Vacqueyras, DoLa Fourmone (Nachbarlage Chateauneuf du Pape) <b>14%</b>	43,00

#### BORDEAUX

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

### ITALIEN – ITALY

2019 Primitivo, <b>Apulien</b> , Azienda Vinicola Mocavero, Armesano, <b>kräftig</b> , , 14 %	34,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------

### SPANIEN – SPAIN

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

### PORTUGAL

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

## FLASCHENWEINE ROSÉ – ROSÉ WINES

2019 Königschaffhauser Steingruble, <b>Kabinett</b> , Spätburgunder Weißherbst, trocken 12 %	31,00
----------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## SEKT – SPARKLING WINE – CHAMPAGNER

<b>Sekt Chardonnay Brut</b> , Weingut Altes Schlößchen, St.Martin Pfalz, <b>volles Bouquet</b>	32,00
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## 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 <sup>1</sup>		Tullamore Dew, Irish	
Johnnie Walker RED LABEL <sup>1</sup>		Jim Beam	
Chivas Regal <sup>1</sup>		Jack Daniels	
Dimple, 12 Jahre		<b>Mekong, Thail. Whisky</b>	

### 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	2cl 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 <sup>4</sup> , Orangensaft	€ 7,90
Mai Tai	Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime Juice <sup>1</sup>	€ 7,90
Milano	Campari <sup>1</sup> , Prosecco	€ 7,50
Saigon Daiquiri	Rum, Limette, Lycheelikör	€ 7,90
Cuba Libre	Rum, Limette, Coke <sup>2</sup>	€ 7,50
Piña Colada	Rum, Coconutcrème, Ananassaft	€ 7,90
Scorpion	Rum, Triple Sec, Orangensaft	€ 7,90
Gin Fizz	Gin, Lemon Juice <sup>1</sup>	€ 7,50
Marlow's Gimlet	Gin, Roses Lime Juice <sup>1</sup>	€ 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 <sup>4</sup> , 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 <sup>4</sup> , Lemon Juice	€ 7,90
<b>Ohne Alkohol</b>		
Hue	Pfirsiche, Lychee, Grapefruitsaft	€ 5,00
Virgin Mary	Tomatensaft, Zitrone, Tabasco, Worcester	€ 5,50
Pussy Foot	Grenadine <sup>4</sup> , 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