



KWAN KAO

taste of thailand

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1 MIT FARBSTOFF / WITH DYE
- 2 KONSERVIERUNGSMITTEL / PRESERVATIVE
- 3 ANTIOXIDATIONSMITTEL / ANTIOXIDANT
- 4 GESCHMACKSVERSTÄRKER / FLAVOR ENHANCERS
- 5 GESCHWEFELT / SULFURED
- 6 GESCHWÄRZT / BLACKENED
- 7 GEWACHST / WAXED
- 8 PHOSPHAT / PHOSPHATE

ALLERGENE / ALLERGENS

- A. WEIZENMEHL GLUTENHALTIG/ WHEAT FLOUR GLUTEN-CONTAINING
- B. KREBSTIERE / CRUSTACEANS
- C. EIER / EGGS
- D. FISCH / FISH
- E. ERDNÜSSE / PEANUT
- F. SOJASAUCE ,SOJABOHNEN GLUTENHALTIG / SOYBEANS GLUTEN-CONTAINING
- G. MILCH / MILK
- H. CASHEWNÜSSE / CASHEW NUT
- I. SELLERIE / CELERY
- J. SENF / MUSTARD
- K. SESAM / SESAME
- L. SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE / SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
- N. AUSTERN ENTHÄLT GLUTEN / OYSTER SAUCE GLUTEN-CONTAINING



KWAN KAO
taste of thailand

Vegetarisch Speisekarte

**VEGETARISCHE
KÖSTLICHKEITEN AUS DER
THAILÄNDISCHEN KÜCHE**

CREATE!

BY CHEF KITTINAT



Suppen



1 TOM YAM GUNG 7,50 €

Scharf-Sauer Suppe mit Garnelen, Chilipaste, Kaffirlimettenblätter, Zitronensaft, Zitronengras, Galgant, Champignons, Tomaten und Koriander.
Hot and sour soup with prawns, chili paste, kaffir lime leaves, lemon juice, Lemongrass, galangal, mushrooms, tomatoes and coriander.

4,B,D,G,F



2 TOM KHA GAI 7,50 €

Kokosnuss-Suppe mit Hühnerfleisch, Kaffirlimettenblätter, Galgant, Zitronengras, Zitronensaft, Chillipaste, Champignons, Tomaten und Koriander.
Coconut soup with chicken, kaffir lime leaves, galangal, lemongrass, Lime juice, chilli paste, mushrooms, tomatoes and coriander.

4,D



3 GIAO NAM 7,90 €

Suppe mit gefüllte Teigtaschen aus Schweinefleisch und Garnelen, Sesamöl, Sojasprossen, Karotten und Lauch.
Soup with stuffed pork and shrimp dumplings, sesame oil, bean sprouts, carrots and leek.

4,A,C,K



4 TOM ZÄB NÜA 8,90 €

Scharf-Sauer Rindfleisch Suppe mit rote Zwiebeln, Tomaten, Champignons, geröstete Chili und Koriander.
Hot and sour beef soup with red onions, Tomatoes, chili and coriander.

4, B, D, F



Die Suppe kann vegetarisch zubereitet werden,
indem das Fleisch durch Tofu oder Pilze ersetzt wird.

Vorspeisen



11 MUH PING 8,90 €

Gegrillte Schweinefleisch-Spieße. Dazu geröstete Chili-Soße.
(3 Stück)

Grilled pork skewers. With roasted chili sauce. (3 pieces)

4,A,D,F,N



12 TORDMAN 7,90 €

Hähnchen Frikadellen nach thailändische Art
mit grünen Bohnen und Dazu Chili-Soße.(4 Stück)
Chicken patties Thai style, with green beans (4 pieces)

4,B,D,E



13 GUI CHAI TORD 7,90 €

Frittierte Teigtasche gefüllt mit Thai-Lauch.
Dazu Chili-Soja-Soße.(4 Stück)

Deep fried dumplings filled with Thai leek.
With chilli-soy sauce.

A,F



14 POPIA PHAK TORD 7,70 €

Frittierte vegetarische Frühlingrollen.
Dazu Süß-Sauer Soße.(3 Stück)

Fried spring rolls filled with glass noodles and vegetables.

4,A,C,F



15 MIANG KAM 7,90 € **RECOMMEND**

Chaplo Blatt gewickelt mit Kokosraspel, Ingwer, Limetten,
rote Zwiebel, Erdnüsse und getrocknete Shrimps.
Serviert mit Palmsucker-Soße.(4 Stück)

Chaplo leaf wrapped with desiccated coconut, ginger, limes,
red onion, peanuts and dried shrimp.

Serve with homemade palm sugar sauce.(4 pieces)

B,D



16 NÜA YANG 16,90 €

Gegrillte marinierte Rindfleisch(Roastbeef).
Dazu geröstete Chili-Soße.

Grilled marinated Roastbeef Thai style.
With roasted chili sauce.

4,D,F,N



17 GUNG GRATIAM 12,90 €

Gebatene Garnelen mit geröstetem Knoblauch,
dazu Chili-Soße. (6Stück)

Fried shrimp with roasted garlic and chili sauce. (6pieces)

4,B,D



18 GAI SATEE 9,50 € **RECOMMEND**

Gegrillte Hähnchen-Spieße nach thailändische Art,
dazu Erdnuss-Soße. (3Stück)

Grilled chicken skewers Thai style, with peanut sauce.
(3pieces)

4,A,D,E,F,N

Vorspeisen



19 KWAN KAO HORS D'OEUVRE 29,90 €

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen.

Mixed starter for 2 people.

4,A,B,C,D,E,F,N

RECOMMEND

Salat



21 SOM TAM 14,70 €  **RECOMMEND**

Grünen Papaya Salat mit Chili, Knoblauch, Limetten, getrockneten Shrimps, grünen Bohnen, Tomaten und Erdnüsse


Green papaya salad with chilli, garlic, lime juice, Dried shrimp, green beans, tomatoes and peanuts. 4,B,D,E

22 YAM WUNSEN 18,90 €

Glasnudelsalat mit Schweinehackfleisch und Meeresfrüchte, Morcheln, Zwiebeln, Tomaten, Erdnüsse und Sellerie in Chili-Zitronen Dressing.

Glass noodle salad with minced pork and seafood in a chilli-lemon dressing. 4,B,D,E,I



23 LAB 

- + HÜHNER HACKFLEISCH / MINCED PORK 14,90 €
- + SCHWEINE HACKFLEISCH / MINCED CHICKEN 14,90 €
- + RIND HACKFLEISCH / MINCED BEEF 15,90 €
- + ENTEN HACKFLEISCH/ MINCED DUCK 15,90 €

Geröstete Fleischsalat gewürzt mit getrocknetem Chili, Zitronensaft, rote Zwiebeln, Minze, Lauchzwiebeln und Koriander.

Roasted minced meat or salad seasoned with dried chilli, lemon, red onions, mint, spring onions and coriander. 4,A,D,F



24 YAM YAM 

- + RINDFLEISCH(ROASTBEEF) / BEEF 18,90 €
- + KNUSPRIGE SCHWEINEBAUCH / PORK BELLY 18,90 €
- + MEERESFRÜCHTE / SEAFOOD 19,90 €

Thai Schaf Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Sellerie in Chili-Lemon Dressing. Crispy pork belly salad with tomatoes, Onions, cucumbers and celery in chili-lemon dressing. 4,D,I



25 PLA GUNG 18,90 €  **New!**

Garnelen gewürzt mit Zitronensaft, Zitronengrass, rote Zwiebeln, Cashewnüssen und Minze
Fried fish seasoned with lemon juice, lemongrass, red onions, cashew nuts and mint. 4,B,D,H,

EMPFOHLENE BEGLEITUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH.

Wok Nudeln



31 PAD THAI **RECOMMEND**

- + GARNELEN / SHRIMP 19,90 €
- + HÄHNCHEN / CHICKEN 18,90 €
- + TOFU / TOFU  17,90 €

Reisnudel gebraten mit hausgemachte Tamarind-Soße, Ei, Erdnüsse, Tofu, Sojasprossen, Thai-Lauch, eingelegte Rettich und rote Zwiebeln.

Fried rice noodle with homemade tamarind sauce, egg, peanuts, tofu, bean sprouts, Thai leek, pickled radish and red onions.

4,A,B,C,D,E,F

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ PINOT - WINGERATH



32 PAD SIEW

- + HÄHNCHEN / CHICKEN 18,90 €
- + SCHWEINEFLEISCH / PORK 18,90 €
- + RINDFLEISCH / BEEF 19,90 €
- + TOFU / TOFU 17,90 €

Reisnudelblätter gebraten mit schwarze Sojasoße, Knoblauch, Ei, Karotten und Thai-Broccoli.

Fried rice noodle with black soy sauce, garlic, Egg, carrots and Thai broccoli

4,A,C,D,F

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS



33 Pad Kiemao Reis / Nudeln

- + HÄHNCHEN / CHICKEN 18,90 €
- + SCHWEINEFLEISCH / PORK 18,90 €
- + RINDFLEISCH / BEEF 19,90 €
- + MEERESFRÜCHTE / SEAFOOD 20,90 €
- + ENTE / DUCK 20,90 €

Gebratene Reis oder Reisnudelblätter mit Chili-Knoblauch-Soße, Bambus, Thai-Auberginen, Junge Pfeffer, Grünen Bohnen, Paprika und Basilikum.

Fried rice or rice noodle sheets with chilli-garlic sauce, bamboo, Thai eggplant, green beans, paprika and sheep basil.

4,A,B,D

WEINEMPFEHLUNG: RIESLING



38 RAD NAH **NEW!**

- + Hähnchen / Chicken 18,90 €
- + Schweinefleisch / Pork 18,90 €
- + Rindfleisch / beef 19,90 €
- + Meeresfrüchte / seafood 20,90 €
- + Ente / duck 20,90 €

Gebratene Reisnudelblätter mit Knoblauch-Bohnen Soße, Karotten und Thai-Broccoli

Fried rice noodle sheets with garlic-bean sauce, carrots and Thai broccoli,

4,A,B,D

Nudeln Suppen



34 GOUYTIAO TOMYAM 18,90€

Scharfe Nudelnsuppe mit Schweinefleisch, Hackfleisch, Fleischbälle, Sojasprossen, Wasserspinaat, Erdnüssen, Zitronensaft, gebackene Wantan, Koriander und Lauch.

Spicy noodle soup with pork, minced meat, meatballs, bean sprouts, water spinach, peanuts, lemon juice, baked wonton, coriander and leek

4,A,D,E,F
WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH



35 GOUYTIAO NÜA 19,90€

Schwarze Soja Nudelsuppe mit Rindfleisch, Fleischbälle, Sojasprossen, Thai Broccoli, gebackene Wantan, Koriander, Sellerie und Lauch.

Black soy noodle soup with beef, Meatballs, bean sprouts, Thai broccoli, baked wontons, coriander, celery and leeks.

4,A,D,F,I
WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS



36 BAMI GIAO NAM PED 19,90€ *New!*

Ente Suppe mit gefüllte Teigtaschen aus Genelen und Eiernudeln, Sesamöl, Gemüse und Lauch.

Duck Soup with stuffed shrimp dumplings, Egg Noodles, sesame oil, vegetable and leek.

4,A,B,C,F,K



37 MAMA TOM YAM TALEE 20,90€ *New!*

Instant Nudeln Scharf-Sauer Suppe mit Meeresfrüchte, Chilipaste, Kaffirlimettenblätter, Zitronensaft, Zitronengras, Galgant, Champignons, Tomaten und Koriander.

Hot and sour soup with prawns, chili paste, kaffir lime leaves, lemon juice, Lemongrass, galangal, mushrooms, tomatoes and coriander.

2,4,A,B,D,G,F

Curry



41 GÄNG DANG PHET

Rotes Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bambussprossen, Paprika und Basilikum.

Red curry with coconut milk, Thai eggplant, bamboo, paprika and basil.

4,A,B,D,F

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH



42 GÄNG KIEWWANN

Grünem Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bambussprossen, Paprika und Basilikum.

Green curry with coconut milk, eggplant, bamboo, paprika and basil.

4,A,B,D,F

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH



43 PANÄNG



mildes rotes Curry mit Kokosmilch, Baby-Auberginen, Grünen Bohnen, Karotten, Limettenblatt und Paprika.

mild red curry with coconut milk, baby eggplant, Green beans, carrots, lime leaf and peppers.

4,A,B,D

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ - WINGERATH

FLEISCHAUSWAHL / MEAT SELECTION:

+ HÄHNCHEN / CHICKEN	18,90 €	+ SCHWEINEFLEISCH / PORK	18,90 €
+ RINDFLEISCH / BEEF	19,90 €	+ ENTE / DUCK	20,90 €
+ GARNELEN / PRAWNS	20,90 €	+ TOFU / TOFU 	17,90 €
		+ GEMÜSE / VEGETABLES 	17,90 €

Curry

44 MASSAMAN

Mildes Erdnuss Curry mit Kokosmilch, Erdnüsse, Zwiebeln, Karotten und Kartoffel.

mild peanut curry with coconut milk, peanuts, onions Carrot and potatoes.

4,A,B,D,E,F

WEINEMPFEHLUNG: UNFILTERED - PETH-WETZ



45 GÄNG PHA

Scharfes rotes Curry ohne Kokosmilch mit Thai-Auberginen, Bambus, Paprika, Kachai, grünen Bohnen, jungem Pfeffer, Baby-Auberginen und Basilikum.

Spicy red curry without coconut milk with Thai aubergines, bamboo, paprika, kachai, green beans, young pepper, baby aubergines and basil.

4,B,D

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH



46 GÄNG KUR

Rotes Sauer Curry Mit Kokosmilch, Litchis, Ananas, Tomaten, Paprika und Basilikum.



Red sour curry with coconut milk, litchis, pineapple, tomatoes, bell pepper and basil.

4,A,B,D,F

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS



FLEISCHAUSWAHL / MEAT SELECTION:

+ HÄHNCHEN / CHICKEN	18,90 €	+ SCHWEINEFLEISCH / PORK	18,90 €
+ RINDFLEISCH / BEEF	19,90 €	+ ENTE / DUCK	20,90 €
+ GARNELEN / PRAWNS	20,90 €	+ TOFU / TOFU 	17,90 €
		+ GEMÜSE / VEGETABLES 	17,90 €

Wok



51 PAD GRAPAU

Fleisch gebraten mit Chili-Knoblauch,
Paprika und Basilikum.

Meat of your choice fried with chili garlic,
Paprika and basil.

4,A,D,F,N

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ PINOT - WINGERATH



52 PAD PRIKING

Fleisch gebraten mit rotem Curry-Paste,
grünem Bohnen, Limettenblatt und Paprika.

Meat fried with curry paste, green beans,
lime leaves and paprika.

4,A,B,D,F,N

WEINEMPFEHLUNG: UNFILTERED - PETH WETZ



53 PAD KIEMAO

Fleisch gebraten mit Chili-Knoblauch-Soße,
grünen Bohnen, Kachai, Junge Pfeffer, Bambus,
Thai Auberginen, Baby Auberginen, Paprika und Basilikum.

Meat fried with chilli-garlic sauce, green beans, kachai,
young pepper, bamboo, Thai eggplant,
baby eggplant, paprika and basil.

4,A,D,F,N

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS



54 PAD PHAKBUNG **RECOMMEND**

Wasserspinat gebraten mit Fleisch,
Chili, Knoblauch in Sojabohnen-Soße.

Empfehlen mit Knusprige Schweine Bauch!

Meat fried with water spinach,
chili garlic in soy sauce.

4,A,D,F,N,K

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

Wok

55 PAD KING

Fleisch gebraten mit Knoblauch-Koriander-Pfeffer, Sojabohnen Soße, Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Paprika und Lauch.

Meat fried with garlic-cilantro-pepper, soybean sauce, ginger, morels, onions, peppers and leeks.

4.A,D,F,K,N

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH



57 PAD MEDMAMUANG RECOMMEND

Paniertes Hähnchen oder Ente in Chilipaste-Tamarind-Soße, Cashewnüssen, Zwiebeln, Lauch und Paprika.

Breaded chicken or Duck fried with chili - tamarind sauce, Cashews, onions, leek and pepper

4.A,D,F,H,N

WEINEMPFEHLUNG: UNFILTERED - PETH WETZ



58 PAD PHET

Fleisch Gebraten mit Curry-Rahm Soße, grünen Bohnen, Kachai, Junge Pfeffer, Bambus, Thai Auberginen, Paprika und Basilikum.


Meat fried with curry-cream sauce, green beans, kachai, young pepper, bamboo, Thai eggplant, paprika and basil.

4.A,B,D,F,N

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH



FLEISCHAUSWAHL / MEAT SELECTION:

+ HÄHNCHEN / CHICKEN	18,90 €
+ SCHWEINEFLEISCH / PORK	18,90 €
+ RINDFLEISCH / BEEF	19,90 €
+ ENTE / DUCK	20,90 €
+ KNUSPRIGE SCHWEINEBAUCH / PORK BELLY	19,90 €
+ GARNELEN / PRAWNS	20,90 €
+ MEERESFRÜCHTE / SEAFOOD	21,90 €
+ TOFU / TOFU 	18,90 €

Fisch



61 PLA NÜNG MANAW 26,90€ 

Gedämpfter Fisch in Chili-Lemon Suppe mit Koriander, Chili, Knoblauch, Sellerie und Limetten.
Steamed fish in chili-lemon soup with coriander, Chili, garlic, celery and lime.

^{4,DI}
WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH



62 PLA PAD PHET 26,90€ 

Frittierter Fisch gebraten mit Curry Rahm Soße, Thai-Auberginen, Bambus, grünen Bohnen, Kachai, Paprika, grünem Pfeffer und Basilikum.
Fried fish with red curry paste, Thai eggplant, bamboo, green beans, kachai, paprika, green pepper and basil.

^{4,A,B,D,F,H,N}
WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS



63 PLA LUI SURN 26,90€  **RECOMMEND**

Frittierter Fisch gewürzt mit Chilipaste, Zitronensaft, Ingwer, Zitronengrass, rote Zwiebeln, Cashewnüssen und Minze.
Fried fish seasoned with chili paste, lemon juice, ginger, lemongrass, red onions, cashew nuts and mint.

^{4,A,B,D,F,G,H,N}
WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ PINOT - WINGERATH

Fisch



64 MIANG PLA TORD 35,90€ *New!*

Gebackene Fisch, Nudeln, Ingwer, rote Zwiebeln, Koriander, Erdnüsse, Minze, Basilikum und Salat. Dazu Chili Soße.

Baked fish, noodles, ginger, red onions, Coriander, peanuts, mint, basil and salad. Plus chili sauce.

4,A,D,E

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH



65 PLA SAM ROS 26,90€ 

Frittiertes Fisch in Chili-Süß-Sauer Soße, Zwiebeln, Ananas, Paprika und Lauch.

Fried fish in chilli-sweet-sour sauce, onions, pineapple, paprika and leek.

4,A,B,D,F,N

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS

66 PLA TORD NAMPLA 26,90€

Frittiertes Fisch mit hausgemachte Braten-Fischsoße. Dazu Chili-Lemon Dip.

Fried fish with homemade gravy.

With chilli-lemon dip.

4,A,D,N

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON - WINGERATH



FISCHAUSWAHL / FISH SELECTION:

+ ROTER TILAPIA / RED TILAPIA

+ DORADE / DORADE

Meeresfrüchte



71 GUNG OB WUNSEN 21,90€ 🌶️

Garnelen gebraten mit Glasnudeln gewürzt mit Austerensoße, Ingwer, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Koriander und Paprika in einem Dampftopf.

Fried shrimps with glass noodles seasoned with oyster sauce, ginger, celery, onions, leek, coriander and bell pepper in a steaming pot.

4,A,B,D,F,K,N

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS

72 PLAMÜG PAD KAIKEM 21,90€ 🌶️

Sepia gebraten mit Eigelb-Chilipaste, Zwiebeln, Lauchzwiebel, Sellerie und Paprika.

Fried sepia with egg and chili paste, onions, spring onions, celery and peppers.

4,A,C,D,F,I,N

WEINEMPFEHLUNG: ROSE PINOT - WINGERATH



73 TALEE BAI CHAPLU 21,90€ 🌶️

Meeresfrüchte und Thunfisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Lalotblätter.

Prawns, mussels, sepia and tuna in red curry with coconut milk and lalot leaves.

4,A,D,F

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH



Meeresfrüchte



74 TALEE FEUERTOFT 23,90€

Scharfe Klare- oder Kokosnuss Suppe in Feuertopf mit Meeresfrüchte, Chili, Tomaten, Kaffirlimettenblätter, Zitronengras, Galgant, Champignons und Koriander.

Spicy clear or coconut soup with seafood, Chilli, tomatoes, kaffir lime leaves, lemongrass, galangal, mushrooms and coriander.

4.A,B,D,F

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

75 TALEE TANG 39,90€ *New!*

Meeresfrüchte mit Mais, Chilipaste Soße, Zwiebeln, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Paprika und Basilikum. (Für 2 Personen)

Seafood with corn, chili paste sauce, onions, garlic, spring onions,

Paprika and basil. (For 2 people)

4.A,B,D,F,G,N

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS



76 YAM KWAN KAO 30,90€

Fischfilet, Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Cashewnüssen, Sellerie, rote Zwiebeln, Sauer Mango und Tomaten in Chili-Lemon Soße.

Fish fillet, prawns, squid, mussels, cashews, celery, red onions, sour mango and tomatoes in a chilli-lemon sauce.

4.A,B,D,H,I,N

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH



Dessert



81 KAO NIEW MAMUANG 8,90€ **RECOMMEND**

Süße Klebereis mit Frischem Mango. Dazu Kokos-Dressing.
Sweet sticky rice with fresh mango and coconut dressing.

A



82 ROTI 8,50€

Knusprige Fladenbrot mit Früchten und Vanille Eis.
Dazu Süße Kondensmilch.

Crispy flatbread with fruits and vanilla
ice cream, sweet condensed milk.

A,G



83 KAO TOM MAD 7,30€

Gedämpfte Klebreis mit Banane und schwarze Bohnen
gewickelt in Bananenblatt.

Steamed sticky rice with banana and
beans wrapped in banana leaf.



84 MANGO EIS 6,90€

Topping mit Erdnüsse und Kondensmilch.
Topping with peanuts and condensed milk.

G,E



87 GLUAY PING 8,50€ **NEW!**

Gegrillte Bananen mit Palmzucker Soße und Kokosraspel.
Grilled bananas with palm sugar sauce and desiccated coconut.

Hausgemachte Getränke



TOM YAM KWAN KAO 0,3L 6,50€
Ingwer, Zitronengrass, Minze Limonade
Ginger, lemongrass, mint lemonade

SCHA YEN
Kalte Thai Schwarze Milchtee ^{2,5,B}
Cold Thai Black Milk Tea
mit Crush Eis

0,3L 4,20€



SCHA KIEW
Kalte Thai Matcha Milchtee ^{2,5,B}
Cold Thai Matcha milk tea
mit Crush Eis

0,3L 4,20€



SCHA MANAW
Kalte Thai Schwarze Lemon Tee ^{2,5}
Cold Thai Black Lemon Tea
mit Crush Eis

0,3L 4,20€



O-LIANG ^{NEW!}
Kalte Thai Milch Kaffee ^{2,5,B}
Cold thai Milk Coffee
mit Crush Eis

0,3L 4,20€



BUTTERFLY PEA 0,3L 4,50€
Kalte Blaue Blumen Tee mit Zitronensaft
Cold blue tea with lemon juice

KOKOSWASSER 0,4L 6,90€
Kokosnusswasser gesüßt mit Kokosfleisch
Coconut water sweetened with coconut meat

Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Milch
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Coffeinhaltig, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 Farbstoff,
6 Phenylalaninquelle 7 Sulfite

Aperitifs

MANGO - MARACUJA SPRITZ 0,4L 7,90€
Mangosaft, Maracujasaft, Aperol, Secco ^{5,7}
Mango juice, passion fruit juice, Aperol, Secco



LITCHIS-INGWER SEKT 0,4L 7,90€
Ingwer, Limetten, Litchissaft, Erdbeersirup, Sekt ^{4,5,7}
Ginger, limes, litchis juice, strawberry syrup, sparkling wine

HUGO 0,4L 7,90€
Holundersirup, Secco, Minze, Limetten ^{4,5,7}
Elderberry syrup, secco, mint, limes

YUZU SPRITZ 0,4L 7,90€
Yuzu, Limetten, Sekt ^{4,5,7}
Yuzu, limes, sparkling wine

RIESZANTE WEINGUT RAUEN ⁷ 0,1L 4,50€ 0,75L 26,00€
Feine fruchtige Aromen nach Pfirsich und Aprikose Sekt.
Fine fruity aromas of peach and apricot Sparkling wine.



Spirituosen

GRAPPA 2CL 3,90€
SAMBUCA 2CL 3,90€
RAMAZOTTI 4CL 4,90€
MEHKONG 4CL 6,90€
11 TIGER ^{4,5} 2CL 3,90€

Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Milch
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Coffeinhaltig, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 Farbstoff,
6 Phenylalaninquelle 7 Sulfite



AKF Getränke

Wasser Water	0,2l 2,50€	0,75l 5,90€
Saftschorle Juice spritzer	0,2l 2,50€	0,4l 3,90€
Apfelsaft Apple juice	0,2l 2,90€	0,4l 4,90€
Maracuja Nektar Passion juice	0,2l 2,90€	0,4l 4,90€
Johannissbeer Nektar juice	0,2l 2,90€	0,4l 4,90€
Litschi Nektar Lychee juice	0,2l 2,90€	0,4l 4,90€
Mango Nektar Mango juice	0,2l 2,90€	0,4l 4,90€
Cola ^{1,2,4,5,6}	0,2l 2,50€	0,4l 3,90€
Cola Zero ^{1,2,4,5,6}	0,2l 2,50€	0,4l 3,90€
Fanta ^{1,3,5}	0,2l 2,50€	0,4l 3,90€
Sprite ^{1,3}	0,2l 2,50€	0,4l 3,90€
Spezi ^{1,2,4,5,6}	0,2l 2,50€	0,4l 3,90€



Bier

Pils pils beer ^{A3}	0,3l 3,90€	0,5l 4,90€
Hefeweizen wheat beer ^{A1,3}	0,3l 3,90€	0,5l 4,90€
Radler beer with sprite ^{A3}	0,3l 3,90€	0,5l 4,90€
Hefe AKF wheat beer non-alc ^{A1,3}	0,5l 4,90€	
Pils AKF beer non-alc ^{A3}	0,3l 3,90€	
Singha Bier ^{A3}	0,3l 4,90€	
Chang Bier ^{A3}	0,3l 4,90€	

Warme Getränke

Jasmin Tee jasmine tea ²	3,90€
Ingwer Tee ginger tea	3,90€
Heißwasser hot water	0,50€
Kaffe coffee ²	4,20€
Espresso ²	2,90€
Doppelte Espresso ²	3,90€
Cappucino ^{2,B}	4,90€
Latte Machiatto ^{2,B}	5,90€



Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Milch
 Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Coffeinhaltig, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 Farbstoff,
 6 Phenylalaninquelle

Weisswein

WEINSCHORLE ⁷ 0,2L 5,90€



RIESLING 0,1L 3,80€ 0,2L 6,70€
DEIDESHEIMER WEINMANUFAKTUR, TROCKEN, PFALZ

Aufgehobener weißer Pfirsich, eine Note Minze. Trockene, helle Früchte, guter mittlerer Gaumen, frisch, jung, Geschmack entwickelt sich. Saftig. ⁷

Raised white peach, a touch of mint. Dry, bright fruits, good medium palate, fresh, young, flavor developing. Juicy.

SAUVIGNON BLANC 0,1L 4,20€ 0,2L 7,50€ 0,75L 28,00€
„THÖRNISCHER ENGASS“
WEINGUT WINGERATH TROCKEN, MOSEL

„Bester Sauvignon der Mosel“ Gault Millau 2019 im Stahl vergoren, klassischer Sauvignon, ungewöhnlich für die Mosel, Cassis, Stachelbeere ein Hauch Minze, sehr elegant ⁷

Fermented in steel, classic Sauvignon, unusual for the Moselle, cassis, gooseberry, a hint of mint, very elegant

GRAUEBURGUNDER 0,1L 3,90€ 0,2 7,30€ 0,75L 27,00€
WEINGUT RINGS, PFALZ

Duftiger und frischer Grauburgunder mit Aromen nach frischer Birne und rotem Apfel. ⁷

Fragrant and fresh Pinot Gris with aromas of fresh pear and red apple.

Rosé

ROSÉ PINOT NOIR
WEINGUT WINGERATH, MOSEL

besten Rosé der Mosel bekannt aus Eichelmann und Feinschmecker im Stahl vergoren, handgelesener Steillagen Spätburgunder, im Glas Walderdbeeren, und ein Hauch Himbeere, ein Hauch Kräuter durch den Schiefergrund in der Nase ⁷

fermented in steel, hand-picked steep slope pinot noir, in the nose you will find wild strawberries, and a hint of raspberry, a touch of herbs through the slate background in the nose

0,1L 3,90€ 0,2L 7,30€ 0,75L 27,00€



Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Milch
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Coffeinhaltig, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 Farbstoff, 6 Phenylalaninquelle 7 Sulfite

Rotwein

PRIMITIVO, TROCKEN MONTE PIETROSO APULIEN, ITALIEN

Intensiver trockener Primitivo mit kräftigen Aromen.
Bezaubernde Noten von reifen rote Früchten und Gewürzen.
Eleganter Abgang mit beeindruckender Länge. ⁷

*Intense dry Primitivo with strong aromas.
Enchanting notes of ripe red fruits and spices.
Elegant finish with impressive length.*



0,1L 4,20€ 0,2L 7,50€ 0,75L 28,00€

ROTWEIN CUVEÉ ASSEMBLAGE,„UNFILTERED“, TROCKEN WEINGUT PETH-WETZ. BERMERSHEIM - RHEINHESSEN

Hoher Cabernet Sauvignon Anteil, tiefrot, kräftig und strukturiert
unfiltriert, offene Maischegärung, dunkle Kirsche, Dörrpflaume,
ein hauch Schokolade, würzig, gute Tanninstruktur, Barriqueausbau ⁷

*High proportion of Cabernet Sauvignon, deep red, strong and structured,
unfiltered, open fermentation, dark cherry, prune,
a touch of chocolate, spicy, good tannin structure, french barrel aging*

0,1L 4,20€ 0,2L 7,50€ 0,75L 28,00€

ROTWEIN CUVEÉ KLEINES KREUZ, TROCKEN WEINGUT RINGS. PFALZ

tiefrot, kräftig und strukturiert, viel Cassis und Brombeere,
kernige Tanninstruktur, unfiltriert, ein großartiger deutscher
Cuvée im Bordeaux Stil, 20 Monate französisches Barrique ⁷

*Deep red, bold and structured, lots of cassis and blackberry,
robust tannin structure, unfiltered, a great German Cuvée in Bordeaux style, 20 months in French
barrique.*

0,75L 50,00€

Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Milch
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Coffeinhaltig, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 Farbstoff,
6 Phenylalaninquelle ⁷ Sulfite

Cocktail



Kwan Kao Spritz

MEHKONG, DRY ORANGE, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, SODA^{4,5}
MEHKONG, DRY ORANGE, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, SODA

10,90€

Thaijito

SANGSOM, HAVANA, LIMETTE, MINZE, ZITRONENGRASS, ZUCKER, SODA^{4,5}
SANGSOM, HAVANA, LIME, MINT, LEMONGRASS, SUGAR, SODA

11,90€



Pink Lotus

WEISSE RUM, LITCHISAFT, ZITRONENSAFT, ERDBERR SIRUP, CHERRY BRANDY^{4,5}
WHITE RUM, LITCH JUICE, LEMON JUICE, ERDBERR SYRUP, CHERRY BRANDY

9,90€



Singapore Sling

GIN, CHERRY BRANDY, ZITRONENSAFT, GRENADINE, SODA^{4,5}
GIN, CHERRY BRANDY, LEMON JUICE, GRENADINE, SODA

9,90€



Lychee jakapat **MOCKTAIL**

LITSCHI SAFT, KOKOSGELEE, ZITRONENSAFT, ERDBEERSIRUP, SODA (AKF)^{4,5}
LYCEE JUICE, COCONUT JELLY, LEMON JUICE, STAWBERRY SYRUP, SODA

7,90€



Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Milch
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Coffeinhaltig, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 Farbstoff,
6 Phenylalaninquelle 7 Sulfite