



KWAN KAO

taste of thailand

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1 mit Farbstoff / with dye
- 2 Konservierungsstoff / preservative
- 3 Antioxidationsmittel / antioxidant
- 4 Geschmacksverstärker / flavor enhancers
- 5 geschwefelt / sulfured
- 6 geschwärzt / blackened
- 7 gewachst / waxed
- 8 Phosphat / phosphate

ALLERGENE / ALLERGENS

- A. weizen (Glutengehalt) / wheat
- B. Krebstiere / Crustaceans
- C. Eier / Eggs
- D. Fisch / Fish
- E. Erdnüsse / Peanut
- F. Soja (Glutengehalt) / Soybeans
- 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 (Glutengehalt) / oysters

Suppen



1 TOM YAM GUNG 7,50 €

Scharf-Sauer Suppe mit Garnelen, Chilipaste, Kaffirlimettenblätter, Zitronensaft, Zitronengras, Galgant, Champignons und Koriander.

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

4,A,B,D,G,F



2 TOM KHA GAI 7,50 €

Kokosnuss-Suppe mit Hühnerfleisch, Kaffirlimettenblätter, Galgant, Zitronengras, Zitronensaft, Chillipaste, Champignons und Koriander.

Coconut soup with chicken, kaffir lime leaves, galangal, lemongrass, Lime juice, chilli paste, mushrooms and coriander.

4,A,F,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,B,C,F,K

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 TORD MAN GAI 7,90 €

Hähnchen Frikadellen nach thailändischen Art.
Dazu Chili Erdnuss Soße
Thai style chicken meatballs. Plus chili peanut sauce

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



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 Frühlingsrollen.
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 NŪA YANG 16,90 € **NEW!**

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 €

Gebratene Garnelen mit geröstetem Knoblauch, dazu Chili-Soße. (6Stück)
Fried shrimp with roasted garlic and chili sauce. (6pieces)

4,B,D,E



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



20 GUYTIEW LUI SURN 9,90 € **NEW!**

Reispapier gewickelt mit Salat, Hähnchen, Garnelen, Ingwer, Minze, rote Zwiebel, Erdnüsse und Koriander. Serviert mit Chili-Lemon Soße.(4 Stück)
Rice paper wrapped with lettuce, chicken, shrimp, ginger, mint, red onion, Peanuts and coriander. Serve with chili lemon sauce (4 pieces)

4,B,D,E

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 Hackfleisch und Meeresfrüchte, Morcheln, Zwiebeln, Tomaten, Erdnüsse und Sellerie in Chili-Zitronen Dressing.

Glass noodle salad with minced meat and seafood in a chilli-lemon dressing.

4,B,D,E,I



23 LAB PED 15,90 € 

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

Roasted minced duck or salad seasoned with dried chilli, lemon , red onions, mint, spring onions and coriander.

4,A,D,F



24 YAM YAM  **New!**

+ RINDFLEISCH(ROASTBEEF) / BEEF 18,90 €

+ KNUSPRIGE SCHWEINEBAUCH / PORK BELLY 18,90 €

Thai Schaf Salat mit Tomaten,

Zwiebeln, Gurken und Sellerie in Chili-Lemon Dressing.

Salad with tomatoes, Onions, cucumbers and celery in chili-lemon dressing.

4,D,I

Nudeln



31 PAD THAI **RECOMMEND**

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

Reisnudel gebraten mit hausgemachte Tamarind-Soße, eingelegte Rettich, Ei, Erdnüsse, Tofu, Sojasprossen, Thai-Lauch und rote Zwiebeln.
Fried rice noodle with homemade tamarind sauce, egg, peanuts, tofu, bean sprouts, Thai leek, pickled radish and red onions.

4,B,C,D,EF

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ PINOT - WINGERATH



32 PAD SIEW

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

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 NUDELN PAD KIEMAO

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

Gebratene 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



34 GOUYTIAO TOMYAM 18,90€

Scharfe Nudelsuppe mit Schweinefleisch, Hackfleisch, Fleischbälle, Sojasprossen, Wasserspinat, 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,DEF

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH



35 GOUYTIAO NÜA 19,90€

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

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

4,A,D,F,I

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS



38 RAD NAH *New!*

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

Gebratene Reisnudelblätter mit dicke Soja-Bohnen Soße, Karotten und Thai-Broccoli.
Fried rice noodle sheets with Soy-bean sauce, carrots and Thai broccoli.

4,A,B,D,F,K

WEINEMPFEHLUNG: RIESLING

Curry



41 GÄNG 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, F

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ - WINGERATH

FLEISCHAUSWAHL / MEAT SELECTION:

+ HÄHNCHEN / CHICKEN 18,90 €
+ RINDFLEISCH / BEEF 19,90 €
+ GARNELEN / PRAWNS 20,90 €

+ SCHWEINEFLEISCH / PORK 18,90 €
+ ENTE / DUCK 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 €
+ RINDFLEISCH / BEEF 19,90 €
+ GARNELEN / PRAWNS 20,90 €

+ SCHWEINEFLEISCH / PORK 18,90 €
+ ENTE / DUCK 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,B,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 	17,90 €

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,D,I

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,DE

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH



65 PLA SAM ROS 26,90€ 🌶️

Frittierter 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€

Frittierter 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 (GANZEFISCH FILITIERT)

+ DORADE / DORADE (GANZE FISCH)

Meeresfrüchte



71 GUNG OB WUNSEN 21,90€ 🌶️

Garnelen gebraten mit Glasnudeln gewürzt mit Austernsoße, 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: ROSÉ 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€

85 KOKOS EIS 7,20€

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

G,E



86 BUA LOY 7,30€

Reisbällchen und Taro in warme Kokosmilch.
Rice balls and taro in warm coconut milk.

Hausgemachte Getränke



TOM YAM KWAN KAO

0,3L 6,50€

Ingwer, Zitronengrass, Minze Limonade

Ginger, lemongrass, mint lemonade

SCHA YEN

0,3L 4,20€

Kalte Thai Schwarze Milchtee ^{2,5,B}

Cold Thai Black Milk Tea

SCHA KIEW

0,3L 4,20€

Kalte Thai Matcha Milchtee ^{2,5,B}

Cold Thai Matcha milk tea

SCHA MANAW

0,3L 4,20€

Kalte Thai Schwarze Lemon Tee ^{2,5}

Cold Thai Black Lemon Tea

O-LIANG

0,3L 4,20€

Kalte Thai Milch Kaffee ^{2,5,B}

Cold thai Milk Coffee



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 ⁴

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, Sekt^{4,5,7}

Ginger, limes, litchis juice 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

Yuzu, limes, sparkling wine

RIESZANTE WEINGUT RAUEN 0,1L 4,50€ 0,75L 26,00€

Feine fruchtige Aromen nach Pfirsich und Aprikose Sekt.⁷

Fine fruity aromas of peach and apricot Sparking 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}	0,3l	3,90€		
Cola Zero ^{1,2,4,5,6}	0,3l	3,90€		
Fanta ^{1,3,5}	0,3l	3,90€		
Sprite ^{1,3}	0,3l	3,90€		
Spezi ^{1,2,4,5,6}	0,3l	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€	Große Kanne	6,90€
Ingwer Tee ginger tea	3,90€	Große Kanne	6,90€
Heißwasser hot water	0,50€		
Kaffe coffee ^{2,B}	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 7 Sulfite

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“ Gaultt Millau 2019 im Stahl vergoren, klassischer Sauvignon, ungewöhnlich für die Mosel, Cassis, Stachelbeere ein Hauch Minze, sehr elegant⁷

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

bester 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 Nase⁷

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, Dörripflaume,
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 Koo 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, LITCHISSAFT, 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€

Midori

WEISSE RUM, APPLE SOUR, CREAM LIKÖR ^{4,5,B}
WHITE RUM, APPLE SOUR, CREAM LIQUEUR

9,90€



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