

CHOOKDEE

THAI RESTAURANT

Chookdee Thai Restaurant
Spiegelgasse 3
D-65183 Wiesbaden
www.chookdee-restaurant.de
Telefon 0611-305840



Design: Roberto Miano
Druck: Druckerei Brandt, Wiesbaden
Bildmaterial: Vecteezy.com

Mit freundlicher Unterstützung von:



Liebe Gäste!

Willkommen im Chookdee, das Thai-Restaurant in Wiesbaden.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, Ihnen mit unseren traditionellen thailändischen Spezialitäten einen unvergesslichen Genuss bereiten zu können.

Alle Speisen und Getränke gibt es selbstverständlich auch zum Mitnehmen. Sie können auch telefonisch vorbestellen und bei uns abholen. Im Internet auf unserer Homepage: www.chookdee-restaurant.de finden Sie alle Informationen.

Über die in unseren Speisen und Produkten enthaltenen allergenen Inhaltsstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft, eine Auflistung finden Sie am Ende unserer Menükarte.

Sie möchten jemandem eine besondere Freude machen? Fragen Sie einfach nach unserem Geschenk-Gutschein.

Dear guests!

Welcome to Chookdee Thai-Restaurant in Wiesbaden.

We look forward to welcoming you to enjoy our delicious traditional thai specialties.

All food and drinks are also available for take away. You can order ahead by phone or on our homepage at www.chookdee-restaurant.de. You will find all the information online.

If you have concerns about food allergies, we are happy to provide you with a listing of allergenic ingredients in our dishes at the end of this menu.

If you are looking for a special gift for someone, please ask about our gift certificates.

INHALT Content	
Vorspeisen	3
Vegetarische Vorspeisen	4
Suppen	4
Vegetarische Suppen	4
Salate	5
Vegetarische Salate	5
Gerichte mit Rindfleisch	6
Gerichte mit Schweinefleisch	7
Gerichte mit Huhn	8
Gerichte mit Ente	9
Gerichte mit Garnelen	10
Gerichte mit Fisch	11
Vegetarische Gerichte	12
Reis- & Nudelgerichte	13
Beilagen	14
Nachspeisen	14
Cocktails	15
Alkoholfreie Cocktails	16
Aperitifs	16
Long Drinks	16
Sekt & Crémants	17
Weißweine	17
Roséweine	17
Rotweine	17
Biere	17
Alkoholfreie Getränke	18
Heiße Getränke	18
Digestifs	18
Allergene Zusatzstoffe	19

VORSPEISEN Appetizers

1. Khao Griab Gung ^{A, B}	5,00 €
Garnelenchips mit Erdnuss- und Süß-Sauer-Sauce Prawn chips with peanut- and sweet-sour sauce	
2. Toad Man Gai ^B	9,00 €
Gebratene Hähnchen-Küchlein mit Currypaste, grünen Bohnen und Zitronenblätter Baked chicken biscuits with curry, green beans and kaffir leaves	
3. Toad Man Gung ^B	12,00 €
Gebratene Garnelen-Küchlein mit Honig-Sauce Baked prawn biscuits, served with honey sauce	
4. Poa Pia ^B	7,50 €
Frühlingsröllchen, gefüllt mit Hähnchen, Gemüse und Glasnudeln Deep-fried spring rolls, filled with chicken, vegetables and glass noodles	
5. Gung Zahwan ^B	12,00 €
Gemahlene Garnelen in Teigtaschen mit Süß-Sauer-Sauce Deep-fried wan tans, filled with prawns, vegetables and glass noodles	
6. Geow Toad ^{A, B}	9,00 €
Frittierte Teigtaschen (Wan Tan) gefüllt mit gehacktem Hähnchenfleisch mit Honig-Sauce Deep-fried wan tans, filled with minced chicken with honey sauce	
11. Sii Khrong Muh Toad ^{2,3,A}	9,00 €
Marinierte Schweinerippchen mit Chili- und Süß-Sauer-Sauce Marinated spare ribs with chili- and sweet-sour sauce	
12. Cheese Toad ^{A, B}	9,00 €
Frittierte Schinken-Käsebällchen mit Honig-Sauce Deep-fried ham and cheese balls with honey sauce	
13. Satay Gai	9,00 €
Gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce Skewered grilled chicken, with peanut sauce	
15. Satay Nuea	11,50 €
Gegrillte Rindfleischspieße mit Erdnuss-Sauce Skewered grilled beef with peanut sauce	
16. Satay Gung	14,50 €
Gegrillte Garnelenspieße mit Erdnuss-Sauce Skewered grilled prawns with peanut sauce	
17. Pla Muk Yang ^{2,3}	12,00 €
Gegrillter Tintenfisch mit Chili- und Süß-Sauer-Sauce Grilled calamari, with chili- and sweet-sour sauce	
18. Gung Paow ^{2,3}	14,50 €
Gegrillte Garnelen mit Chili- und Süß-Sauer-Sauce Grilled prawns with chili- and sweet-sour sauce	
19. Gung Schup Paeng Toad	15,50 €
Frittierte Garnelen im Kokos-Teigmantel mit Süß-Sauer-Sauce Deep-fried prawns in coconut pastry with sweet-sour sauce	
20. Chookdee Platte ^{A, B}	13,00 €
Gemischte Vorspeisenplatte Mixed appetizer plate	

VEGETARISCHE VORSPEISEN Vegetarian Appetizers

21. **Taow-Hu Toad A** 7,50 €
Frittierter Tofu mit Süß-Sauer-Sauce
Deep-fried tofu with sweet-sour sauce
22. **Geow Cheese Toad A** 7,50 €
Wan-Tan-Teigtaschen mit Käsefüllung und Honigsauce
Deep-fried wan tans, filled with cheese, served with honey sauce
23. **Poh Pia Pak Toad A** 7,50 €
Frühlingsröllchen, gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln
Deep-fried spring rolls, filled with vegetables and glass noodles
24. **Pak Schup Paeng Toad A** 7,50 €
Gemüse im Teigmantel paniert mit Süß-Sauer-Sauce
Deep-fried vegetables in pastry, served with sweet-sour sauce
25. **Vegetarische Chookdee Platte A** 11,00 €
Gemischte vegetarische Vorspeisen
Mixed vegetarian appetizer plate

SUPPEN Soups

30. **Tom Yam Gung** 10,50 €
Scharfe, saure Garnelensuppe mit Pilzen und frischen thailändischen Kräutern
Spicy prawn soup with mushrooms and fresh thai herbs
31. **Tom Kha Gung 2** 11,00 €
Kokossuppe mit Garnelen, Pilzen, Galangawurzel und frischen Kräutern
Coconut soup with prawns, mushrooms, galangal and fresh herbs
32. **Tom Yam Gai** 8,50 €
Scharfe, saure Suppe mit Hähnchen, Pilzen und frischen thailändischen Kräutern
Spicy chicken soup with mushrooms and fresh thai herbs
33. **Tom Kha Gai 2** 9,00 €
Kokossuppe mit Hähnchen, Pilzen, Galangawurzel und frischen Kräutern
Coconut soup with chicken, mushrooms, galangal and fresh herbs
34. **Boh Taek** 12,00 €
Scharfe, saure Meeresfrüchtesuppe mit Pilzen, Chili, Basilikum und frischen Kräutern
Spicy seafood soup with mushrooms, chili, basil and fresh thai herbs
35. **Geow Nam F** 8,50 €
Hähnchenbouillon mit Wan Tan, Sojasprossen und Koriander
Chicken bouillon with wan tan, soy bean sprouts and coriander
37. **Gaeng Jued Wunn Senn F** 8,50 €
Glasnudelsuppe mit Hackfleischbällchen, Morcheln und Gemüse
Glass noodle soup with meatballs, Chinese morels and vegetables

VEGETARISCHE SUPPEN Vegetarian Soups

38. **Tom Yam Pak** 8,50 €
Scharfe, saure Suppe mit Gemüse und Pilzen und frischen thailändischen Kräutern
Spicy vegetable soup with mushrooms and fresh thai herbs
39. **Tom Kha Pak 2** 9,00 €
Kokossuppe mit Gemüse, Pilzen, Galangawurzel und frischen Kräutern
Coconut soup with vegetables, mushrooms, galangal and fresh herbs
41. **Gaeng Jued Taow-Hu F** 8,50 €
Gemüsesuppe mit Tofu
Vegetable soup with tofu

SALATE Salads

45. **Phla Gung 2,3** 18,50 €
Garnelensalat mit Zitronengras, Chilipaste, Chili, rote Zwiebel, Minze und thailändische Kräuter
Prawn salad with lemon grass, chili paste, red onions, mint and thai herbs
46. **Yam Gai** 12,50 €
Hähnchenbrustsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chili, Sellerie und Koriander
Chicken salad with red onions, tomatoes, cucumber, chili, celery and coriander
47. **Yam Nuea** 17,00 €
Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chili, Sellerie und Koriander
Beef salad with red onions, tomatoes, cucumber, chili, celery and coriander
48. **Yam Pla Muk** 17,00 €
Tintenfisch-Salat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chili, Sellerie und Koriander
Calamari salad with red onions, tomatoes, cucumber, chili, celery and coriander
49. **Yam Talee A** 18,50 €
Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chili, Sellerie und Koriander
Seafood salad with red onions, tomatoes, cucumber, chili, celery and coriander
50. **Yam Pla 2,3,A** 18,50 €
Knuspriger Fischsalat mit Mango, Chilipaste, Chili, rote Zwiebeln, Minze und thailändischen Kräuter
Crispy fish salad with mango, chili paste, chili, red onions, mint and thai herbs
51. **Laab Gai A** 13,50 €
Salat aus gehacktem Hähnchen mit thailändischen Kräutern
Minced chicken salad with thai herbs
52. **Laab Pedd A** 18,50 €
Salat aus gehackter Ente mit thailändischen Kräutern
Minced duck salad with thai herbs
53. **Nuea Yang Nam Tok** 18,50 €
Gegrillter Rindfleischsalat mit verschiedenen thailändischen Kräutern
Grilled beef salad with special thai herbs
55. **Yam Wun Senn** 17,00 €
Glasnudelsalat mit Garnelen, Schweinehackfleisch, Tomaten, rote Zwiebeln, Morcheln, Chili, Sellerie und gerösteten Erdnüssen
Glass noodle salad with prawns, minced pork, tomatoes, red onions, Chinese morels, chili, celery and roasted peanuts

VEGETARISCHE SALATE Vegetarian Salads

56. **Yam Toaw-Hu** 11,00 €
Pikanter Tofusalat mit Gurken, Tomaten, Erdnüssen und Sesam
Spicy tofu salad with cucumber, tomatoes, peanuts and sesame
57. **Yam Wun Senn Pak** 11,00 €
Glasnudelsalat mit Gemüse, Chili, Erdnüssen und thailändischen Kräutern
Glass noodle salad with vegetables, chili, peanuts and thai herbs
59. **Som Tam Thai** 13,50 €
Papayasalat mit Karotten, Tomaten, Chili, Knoblauch und Erdnüssen
Papaya salad with carrots, tomatoes, chili, garlic and peanuts

GERICHTE MIT RINDFLEISCH *Beef Dishes*

- 65. Nuea Pad Pak** *A, D, F* **21,00 €**
Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit verschiedenem Gemüse
Stir-fried sliced beef with mixed vegetables
- 66. Nuea Pad Nam Man Hoi** *2, 3* **21,00 €**
Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit Austersauce, Brokkoli und Pilzen
Stir-fried sliced beef with oyster sauce, broccoli and mushrooms
- 67. Nuea Kratiam Prik Thai** *A, D, F* **21,00 €**
Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch
Stir-fried sliced beef with green beans, roasted garlic and leek
- 68. Nuea Pad Khing** *A, D, F* **21,00 €**
Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Paprika und Pilzen
Stir-fried sliced beef with ginger, spring onions, morels, bell pepper and mushrooms
- 69. Nuea Pad Prik** *A, D, F* **21,00 €**
Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit Peperoni, Zwiebeln, Schalotten und Pilzen
Stir-fried sliced beef with chili pepper, onions, shallots and mushrooms
- 70. Nuea Pad Bai Gra-Praow** *D, F* **21,50 €**
Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Basilikum
Stir-fried sliced beef with garlic, chili, green beans, onions, bell pepper and basil
- 71. Pa Naeng Nuea** *2, F* **22,00 €**
Pfannengerührtes Rindfleischgeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit Erdnüssen
Stir-fried sliced beef in red curry coconut milk and peanuts
- 72. Gaeng Mat-Sa Man Nuea** *2, F* **22,00 €**
Thailändisches Rindfleischgulasch, geschmort in spezieller Currymischung mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen
Thai beef goulash braised in special curry blend with coconut milk, potatoes, onions and peanuts
- 73. Gaeng Keow Waan Nuea** *2, F* **22,00 €**
Rindfleischgeschnetzeltes in grüner Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Sliced beef cooked in green curry coconut milk, mixed vegetables and basil
- 74. Gaeng Ped Nuea** *2, F* **22,00 €**
Rindfleischgeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Sliced beef cooked in red curry coconut milk, mixed vegetables and basil
- 75. Pad Ped Nuea Prik Thai Ohn** *2, F* **22,50 €**
Pfannengerührtes Rindfleischgeschnetzeltes mit roter Curry-Kokosmilch, frischen Pfefferkörnern, Grasthai-Wurzeln, Bambus, Chili, Peperoni und verschiedenen thailändischen Kräutern
Stir-fried sliced beef in red curry coconut milk, fresh pepper corns, grachai-roots, bamboo shoots, chili, chili pepper and thai herbs

GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH *Pork Dishes*

- 80. Muh Pad Thua Ngok** *A, D, F* **18,00 €**
Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit Sojasprossen, Pilzen, Schalotten und Paprika
Stir-fried sliced pork with soy bean sprouts, mushrooms, shallots and bell pepper
- 81. Muh Kratiam Prik Thai** *A, D, F* **18,00 €**
Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch
Stir-fried sliced pork with green beans, leek and roasted garlic
- 82. Muh Pad Prieow Waan** *2, A, D, F* **18,50 €**
Geschnetzeltes Schweinefleisch Süß-Sauer mit Tomaten, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Wasserkastanien, in einer frischen Ananashälfte
Sliced pork sweet and sour with tomatoes, pineapples, cucumber, onions, bell pepper and chestnuts, in a fresh hollow pineapple
- 83. Muh Pad Khing** *A, D, F* **18,00 €**
Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Pilzen, Paprika und Schalotten
Stir-fried sliced pork with ginger, onions, morels, mushrooms, bell pepper and shallots
- 84. Muh Pad Prik** **18,00 €**
Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit Peperoni, Zwiebeln, Schalotten und Pilzen
Stir-fried sliced pork with chili pepper, onions, shallots and mushrooms
- 85. Muh Pad Bai Gra-Praow** *D, F* **18,50 €**
Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Basilikum
Stir-fried sliced pork with garlic, chili, green beans, onions, bell pepper and basil
- 86. Gaeng Keow Waan Muh** *2, F* **19,00 €**
Schweinefleischgeschnetzeltes in grüner Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Sliced pork cooked in green curry coconut milk with mixed vegetables and basil
- 87. Gaeng Ped Muh** *2, F* **19,00 €**
Schweinefleischgeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Sliced pork cooked in red curry coconut milk with mixed vegetables and basil
- 88. Muh Pad Khie Maow** *2, F* **19,00 €**
Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Grasthai-Wurzeln, Paprika, Peperoni, Auberginen, Bambus und Basilikum
Stir-fried sliced pork with red curry, garlic, chili, green beans, onions, grachai-roots, bell pepper, chili pepper, eggplants, bamboo shoots and basil

GERICHTE MIT HUHN *Chicken Dishes*

- 90. Gai Pad Khaow Phod Ohn** A,D,F **20,50 €**
Gebratenes Hähnchengeschnetzeltes mit jungem Mais, Pilzen, Zwiebeln und Schalotten
Stir-fried sliced chicken with baby corn, mushrooms, onions and shallots
- 91. Gai Kratiam Prik Thai** A,D,F **20,00 €**
Gebratenes Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch
Stir-fried sliced chicken with green beans, roasted garlic and leek
- 92. Gai Pad Prieow Waan** A,D **20,00 €**
Hähnchengeschnetzeltes Süß-Sauer, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Wasserkastanien, in einer frischen Ananashälfte
Sliced chicken, sweet and sour, pineapple, cucumber, onions, bell pepper and chestnuts, in a fresh hollow pineapple
- 93. Gai Pad Khing** A,D,F **20,00 €**
Gebratenes Hähnchengeschnetzeltes mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Pilzen, Paprika und Schalotten
Stir-fried sliced chicken with ginger, onions, morels, mushrooms, bell pepper and shallots
- 94. Gai Pad Med Mamuang Himapan** A,D,F **21,00 €**
Hähnchengeschnetzeltes mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Schalotten, Wasserkastanien, Paprika und Pilzen
Sliced chicken with cashew nuts, onions, shallots, chestnuts, bell pepper and mushrooms
- 95. Gai Pad Nam Prik Pauw** A,F **20,00 €**
Hähnchengeschnetzeltes mit spezieller Sauce aus Chilipaste und verschiedenen Gemüsesorten
Sliced chicken with special chili paste and mixed vegetables
- 96. Gai Pad Prik** A,D,F **20,00 €**
Gebratenes Hähnchengeschnetzeltes mit Peperoni, Zwiebeln, Schalotten und Pilzen
Stir-fried sliced chicken with chili pepper, onions, shallots and mushrooms
- 97. Gai Pad Bai Gra-Praow** D,F **20,50 €**
Gebratenes Hähnchengeschnetzeltes mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Basilikum
Stir-fried sliced chicken with garlic, chili, green beans, onions, bell pepper and basil
- 98. Gai Pad Khie Maow** D,F **21,00 €**
Gebratenes Hähnchengeschnetzeltes mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Graschai-Wurzeln, Peperoni, Auberginen, Bambus und Basilikum
Stir-fried sliced chicken with red curry, garlic, chili, green beans, onions, bell pepper, grasschai-roots, chili pepper, eggplants, bamboo shoots and basil
- 99. Pa Naeng Gai** F **21,00 €**
Pfannengerührtes Hähnchengeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit Erdnüssen
Stir-fried chicken in red curry coconut milk and peanuts
- 100. Gaeng Mat-Sa Man Gai** D,F **21,00 €**
Thailändisches Hähnchengulasch, geschmort in spezieller Currymischung mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen
Thai chicken goulash braised in special curry blend with coconut milk, potatoes, onions and peanuts
- 101. Gaeng Keow Waan Gai** F **21,00 €**
Hähnchengeschnetzeltes in grüner Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Sliced chicken in green curry coconut milk with mixed vegetables and basil
- 102. Gaeng Ped Gai** F **21,00 €**
Hähnchengeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Sliced chicken in red curry coconut milk with mixed vegetables

- 103. Pad Ped Gai Prik Thai Ohn** F **21,50 €**
Pfannengerührtes Hähnchengeschnetzeltes mit roter Curry-Kokosmilch, frischen Pfefferkörnern, Bambus, Graschai-Wurzeln, Chili, Peperoni und verschiedene thailändische Kräuter
Stir-fried chicken with red curry coconut milk, fresh pepper corns, bamboo shoots, chili pepper, grasschai-roots, chili and thai herbs
- 104. Gaeng Kua Sapparod Gai** F **21,00 €**
Hähnchengeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit Zwiebeln, Ananas und Lychees
Sliced chicken in red curry coconut milk with onions, pineapple and lychees

GERICHTE MIT ENTE *Duck Dishes*

- 110. Pedd Grob Pad Khing** A,D,F **27,50 €**
Knusprige Ente mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Pilzen, Paprika und Schalotten
Crispy duck with ginger, onions, morels, mushrooms, bell pepper and shallots
- 111. Pedd Grob Khie Moaw** A,D,F **28,00 €**
Knusprige Ente mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Graschai-Wurzeln, Peperoni, Auberginen, Bambus und Basilikum
Crispy duck with red curry, garlic, chili, green beans, onions, bell pepper, grasschai-roots, chili pepper, eggplants, bamboo shoots and basil
- 112. Gaeng Ped Pedd Grob** A,D,F **28,50 €**
Knusprige Ente mit roter Curry-Kokosmilch, verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Crispy duck with red curry coconut milk, mixed vegetables and basil
- 113. Pedd Grob Kratim Prik Thai** A,D,F **27,50 €**
Knusprige Ente mit Bohnen, Lauch, geröstetem Knoblauch und Pfeffer, auf einer heißen Platte
Crispy duck with green beans, leek, roasted garlic and pepper, on a hot plate
- 114. Pedd Grob Prieow Waan** A,D,F **27,50 €**
Knusprige Ente Süß-Sauer, mit Tomaten, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Wasserkastanien
Crispy duck sweet-sour with tomatoes, pineapple, cucumber, onions, bell pepper and chestnuts
- 115. Pedd Grob Med Mamuang Himapan** A,F **29,00 €**
Knusprige Ente mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Schalotten, Wasserkastanien, Pilzen und Paprika
Crispy duck with cashew nuts, onions, shallots, mushrooms, bell pepper and chestnuts
- 116. Pedd Grob Rad Prik** A,D,F **28,00 €**
Knusprige Ente mit deftiger Kräuter-Chilisauce auf Brokkoli und Blumenkohl
Crispy duck with solid herb-chili sauce on broccoli and cauliflower
- 117. Gaeng Kua Sapparod Pedd Grob** A,F **28,50 €**
Knusprige Ente mit roter Curry-Kokosmilch, Zwiebeln, Ananas und Lychees
Crispy duck with red curry coconut milk, onions, pineapples and lychees
- 118. Gaeng Keow Waan Pedd Grob** A,F **28,50 €**
Knusprige Ente auf Spinat mit gemischtem Gemüse, Cashewnüssen und Basilikum
Crispy duck with green curry coconut milk, mixed vegetables and basil
- 119. Pedd „CHOOKDEE“** A,D,F **29,50 €**
Knusprige Ente auf Spinat mit gemischtem Gemüse, Cashewnüssen, mit deftiger Tamarinden-Sauce und gerösteten Zwiebeln
Crispy duck on spinach with mixed vegetables, cashew nuts, with tamarind sauce and roasted onions

GERICHTE MIT GARNELEN *Prawn Dishes*

- 120. Gung Pad Pak Ruam Mitt** ^{A,D,F} **27,50 €**
Gebratene Garnelen mit gemischtem Gemüse
Stir-fried prawns with mixed vegetables
- 121. Gung Kratiam Prik Thai** ^{A,D,F} **27,50 €**
Gebratene Garnelen mit grünen Bohnen, Lauch, Pfeffer und geröstetem Knoblauch, auf einer heißen Platte
Stir-fried prawns with green beans, leek, roasted garlic and pepper, on a hot plate
- 122. Gung Pad Prieow Waan** ^{A,D,F} **28,00 €**
Gebratene Garnelen Süß-Sauer, mit Tomaten, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Wasserkastanien, in einer frischen Ananashälfte
Stir-fried prawns sweet and sour with tomatoes, pineapple, cucumber, onions, bell pepper and chestnuts, in a fresh hollow pineapple
- 123. Gung Pad Pong Garie** ^{D,F} **28,00 €**
Gebratene Garnelen in gelber Curry-Sauce und gemischtem Gemüse
Stir-fried prawns in yellow curry sauce and mixed vegetables
- 124. Gung Pad Med Mamuang Himapan** ^{A,D,F} **29,00 €**
Gebratene Garnelen mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Schalotten, Wasserkastanien, Pilzen und Paprika
Stir-fried prawns with cashew nuts, onions, shallots, chestnuts, mushrooms and bell pepper
- 125. Gung Pad Nam Prik Paow** ^{A,D,F} **28,00 €**
Gebratene Garnelen mit spezieller Sauce aus Chilipaste und verschiedenen Gemüsesorten
Stir-fried prawns with special chili sauce and mixed vegetables
- 126. Gung Pad Prik** ^{A,D,F} **27,50 €**
Gebratene Garnelen mit Peperoni, Zwiebeln, Schalotten und Pilzen
Stir-fried prawns with chili pepper, onions, shallots and mushrooms
- 127. Gung Pad Bai Gra-Praow** ^{D,F} **28,00 €**
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Basilikum
Stir-fried prawns with garlic, chili, green beans, onions, bell pepper and basil
- 128. Gung Pad Khie Maow** ^{D,F} **28,50 €**
Gebratene Garnelen mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Graschäi-Wurzeln, Auberginen, Bambus und Basilikum
Stir-fried prawns with red curry, garlic, chili, green beans, bamboo shoots, onions, bell pepper, chili pepper, graishai-roots, eggplants and basil
- 129. Gung Rad Prik** ^{A,D,F} **28,00 €**
Gebratene Garnelen mit deftiger Kräuter-Chilisauce auf Brokkoli und Blumenkohl
Stir-fried prawns with delicious chili sauce on broccoli and cauliflower
- 130. Pa Naeng Gung** ^F **29,00 €**
Pfannengerührte Garnelen in roter Curry-Kokosmilch mit Erdnüssen
Stir-fried prawns in red curry coconut milk and peanuts
- 131. Gaeng Keow Waan Gung** ^F **29,00 €**
Garnelen in grüner Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Prawns in green curry coconut milk with mixed vegetables and basil
- 132. Gaeng Ped Gung** ^F **29,00 €**
Garnelen in roter Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Prawns in red curry coconut milk with mixed vegetables and basil
- 133. Pad Ped Gung Prik Thai Ohn** ^F **29,00 €**
Pfannengerührte Garnelen mit roter Curry-Kokosmilch, frischen Pfefferkörnern, Graschäi-Wurzeln, Bambus, Chili, Peperoni und verschiedene thailändische Kräuter
Stir-fried prawns in red curry coconut milk, fresh pepper corns, graishai-roots, chili pepper, and thai herbs
- 134. Gaeng Kua Sapparod Gung** ^F **29,00 €**
Garnelen in roter Curry-Kokosmilch mit Zwiebeln, Ananas und Lychees
Prawns in red curry coconut milk with onions, pineapple and lychees

GERICHTE MIT FISCH *Fish Dishes*

- 140. Pla Kratiam Prik Thai** ^{*A,D,F} **24,00 €**
Kurz frittiertes Fisch-Filet mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch
Short fried fish-fillet with green beans, leek and roasted garlic
- 141. Pla Sam Rod** ^{*A,D,F} **24,00 €**
Kurz frittiertes Fisch-Filet Süß-Sauer-Chili-Sauce auf Chinakohl
Short fried red fish-fillet with solid sweet-sour-chili sauce on chinese cabbage
- 142. Pla Prieow Waan** ^{*A,D,F} **24,50 €**
Kurz frittiertes Fisch-Filet Süß-Sauer, mit Tomaten, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Wasserkastanien, in einer frischen Ananashälfte
Short fried fish-fillet sweet-sour with tomatoes, pineapple, cucumber, onions, bell pepper, chestnuts, in a fresh hollow pineapple
- 143. Pla Pad Khing** ^{*A,D,F} **24,00 €**
Kurz frittiertes Fisch-Filet mit Ingwer, Zwiebeln, Morellen, Pilzen, Paprika und Schalotten
Short fried fish-fillet with ginger, onions, morels, mushrooms, bell pepper and shallots
- 144. Schu Schie Pla** ^{*A,D,F} **25,00 €**
Kurz frittiertes Fisch-Filet in Spezial Curry-Kokosmilch mit grünen Bohnen und Kaffirlimonenblättern
Short fried fish-fillet in special curry coconut sauce with green beans and kaffir lime leaves
- 145. Pla Rad Prik** ^{*A,D,F} **24,50 €**
Knuspriges Fisch-Filet mit deftiger Kräuter-Chilisauce auf Brokkoli und Blumenkohl
Crispy fish-fillet with herbed chili sauce on broccoli and cauliflower
- 146. Pla Muk Pad Pong Garie** ^{*D,F} **20,50 €**
Gebratener Tintenfisch in gelber Curry-Sauce mit gemischtem Gemüse
Stir-fried calamari in yellow curry sauce and mixed vegetables
- 147. Pla Muk Pad Nam Prik Paow** ^{*D,F} **20,50 €**
Gebratener Tintenfisch mit spezieller Sauce aus Chilipaste und verschiedenen Gemüsesorten
Stir-fried calamari with special chili paste and mixed vegetables
- 148. Pla Muk Kratiam Prik Thai** ^{*A,D,F} **20,50 €**
Gebratener Tintenfisch mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch
Stir-fried calamari with green beans, leek and roasted garlic
- 149. Pla Muk Pad Prik** ^{*A,D,F} **20,50 €**
Gebratener Tintenfisch mit Peperoni, Zwiebeln, Schalotten und Pilzen
Stir-fried calamari with chili pepper, onions, shallots and mushrooms
- 150. Pla Muk Pad Bai Gra-Proaw** ^{*D,F} **21,00 €**
Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Basilikum
Stir-fried calamari with garlic, chili, green beans, onions, bell pepper and basil
- 151. Pla Muk Pad Keow Waan** ^{*F} **21,50 €**
Gebratener Tintenfisch mit grüner Curry-Kokosmilch, gemischtem Gemüse, Graschäi-Wurzeln, frischen Pfefferkörnern und Basilikum
Stir-fried calamari with green curry coconut milk, mixed vegetables, graishai-roots, fresh pepper corns and basil
- 152. Pad Khie Maow Talee** ^{*A,D,F} **29,00 €**
Pfannengerührte Meeresfrüchte mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Graschäi-Wurzeln, Auberginen, Bambus und Basilikum
Stir-fried seafood with red curry, garlic, chili, chili pepper, green beans, bamboo shoots, onions, bell pepper graishai-roots, eggplants and basil
- 153. Homog Talee** ^{*A,D,F} **29,00 €**
Eine Spezialität aus Fischpaste mit Meeresfrüchten in roter Curry-Kokosmilch mit Chinakohl und Basilikum in einer Folie gebacken
Special delicacy fish paste with seafood in red coconut milk with chinese cabbage and basil baked in foil

VEGETARISCHE GERICHTE *Vegetarian Dishes*

- 160. Gaeng Keow Waan Pak F**  **18,50 €**
 Verschiedene Gemüsesorten mit Tofu in grüner Curry-Kokosmilch und Basilikum
Mixed vegetables with tofu in green curry coconut milk and basil
- 161. Gaeng Ped Pak F**  **19,00 €**
 Verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen in roter Curry-Kokosmilch und Basilikum
Mixed vegetables with cashew nuts in red curry coconut milk and basil
- 162. Pad Pak Ruam Mitt A, F** **17,00 €**
 Gebratene verschiedene Gemüsesorten
Stir-fried mixed vegetables
- 163. Pak Ruam Pad Khing A, F** **17,00 €**
 Gebratene verschieden Gemüsesorten mit Ingwer und Morcheln
Stir-fried mixed vegetables with ginger and morels
- 164. Pad Pak Prieow Waan A, F** **17,50 €**
 Gebratene verschiedene Gemüsesorten mit Süß-Sauer-Sauce und Tofu
Stir-fried mixed vegetables with sweet-sour sauce and tofu
- 165. Pak Ruam Pad Nam Prik Paow A, F** **17,50 €**
 Gebratene verschiedene Gemüsesorten mit spezieller Sauce aus Chilipaste
Stir-fried mixed vegetables with special chili paste
- 166. Toaw-Hu Pad Med Mamuang Himapan A, F** **19,00 €**
 Gebratener Tofu mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Schalotten, Wasserkastanien, Pilzen und Paprika
Stir-fried tofu with cashew nuts, onions, shallots, mushrooms, bell pepper and chestnuts
- 168. Khao Pad Pak F** **17,00 €**
 Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse
Stir-fried rice with mixed vegetables
- 169. Pad Sie Iew Pak F** **17,00 €**
 Gebratene Reismudeln mit Sojasauce und gemischtem Gemüse
Stir-fried rice noodles with soy sauce and mixed vegetables
- 170. Pad Thai Jeh F** **17,00 €**
 Gebratene Reismudeln mit Tofu, Sojasprossen, Lauch und Erdnüssen
Stir-fried rice noodles with tofu, soy bean sprouts, leek and peanuts
- 171. Pad Wun Senn Jeh F** **17,00 €**
 Gebratene Glasnudeln mit gemischtem Gemüse
Stir-fried glass noodles with mixed vegetables

Hinweis *Note*

Die Gerichte 168 bis 171 können zusätzlich mit Ei bestellt werden B. **+ 1,00 €**
Dishes 168 through 171 can be ordered with egg

REIS- & NUDELGERICHTE *Rice & Noodle Dishes*

- 175. Khao Pad Sapparod Gung D, F** **21,50 €**
 Gebratener Reis in gelbem Currypulver mit Garnelen, Ei, Gemüse und Ananas
Stir-fried rice in curry powder with prawns, eggs, vegetables and pineapple
- 176. Khao Pad D, F** **18,50 €**
 Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl (Rind, Schwein, Hähnchen)
Stir-fried rice with eggs, vegetables and your choice of sliced beef, pork or chicken
- 177. Khao Pad Nam Prik Paow D, F** **19,00 €**
 Gebratener Reis mit spezieller Chilipaste, Gemüse und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl (Rind, Schwein, Hähnchen)
Stir-fried rice with special chili paste, vegetables and your choice of sliced beef, pork or chicken
- 178. Khao Pad Khie Maow D, F**  **19,50 €**
 Gebratener Reis mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Graschaj-Wurzeln, Auberginen, Bambus, Basilikum und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl (Rind, Schwein, Hähnchen)
Stir-fried rice with garlic, chili, green beans, bamboo shoots, onions, bell pepper, chili pepper, grasshail-roots, eggplants, basil and your choice of sliced beef, pork or chicken
- 180. Pad Thai Gung B, D, F** **21,00 €**
 Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Lauch und Erdnüssen
Stir-fried rice noodles with prawns, tofu, soy bean sprouts, leek and peanuts
- 181. Pad Sie Iew D, F** **18,50 €**
 Gebratene Reismudeln mit Sojasauce, Ei, Gemüse und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl (Rind, Schwein, Hähnchen)
Stir-fried rice noodles with soy sauce, eggs, vegetables and your choice of sliced beef, pork or chicken
- 182. Pad Wun Senn D, F** **18,50 €**
 Gebratene Glasnudeln mit Ei, Gemüse und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl (Rind, Schwein, Hähnchen)
Stir-fried glass noodles with eggs, vegetables and your choice of sliced beef, pork or chicken
- 183. Guai Teauw Pad Khie Maow D, F**  **19,00 €**
 Gebratene Reismudeln mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Graschaj-Wurzeln, Auberginen, Bambus, Basilikum und geschnetzeltes Fleisch nach Ihrer Wahl (Rind, Schwein, Hähnchen)
Stir-fried rice noodles with garlic, chili, green beans, onions, bell pepper, chili pepper, grasshail-roots, eggplants, bamboo shoots, basil and your choice of sliced beef, pork or chicken
- 186. Guai Teauw Pedd A, D, F** **20,50 €**
 Schmackhafte Reismudelsuppe mit knuspriger Ente, Gemüse und Kräutern, in einer grossen Terine
Rice noodle soup with crispy duck, vegetables and herbs, served in a big pot
- 187. Khao Tom Gung A, D, F** **20,50 €**
 Schmackhafte Reissuppe mit Garnelen, Ingwer und Kräutern, in einer großen Terine
Rice soup with prawns, vegetables, ginger and herbs, served in a big pot

BEILAGEN Side Dishes

190. Khao <i>D, F</i>	2,00 €
Reis, kleine Portion <i>Rice, small portion</i>	
191. Khao <i>D, F</i>	3,50 €
Reis, große Portion <i>Rice, large portion</i>	
192. Khao Neow <i>D, F</i>	4,00 €
Klebereis <i>Sticky rice</i>	
193. Khao Pad <i>F, B</i>	5,00 €
Gebratener Eierreis <i>Stir-fried rice with eggs</i>	
194. Guai Teauw Pad <i>F, B</i>	5,00 €
Gebratene Nudeln mit Eiern <i>Stir-fried noodles with eggs</i>	
195. Wun Senn Pad <i>F, B</i>	5,00 €
Gebratene Glasnudeln mit Eiern <i>Stir-fried glass noodles with eggs</i>	
196. Pad Pak <i>F</i>	7,00 €
Gebratenes Gemüse <i>Stir-fried vegetables</i>	
197. Med Mamuang	2,50 €
Cashewnüsse <i>Cashew nuts</i>	
198. Taow-Hu	2,00 €
Tofu <i>Tofu</i>	
199. Nam Jim Satay	2,00 €
Erdnuss-Sauce <i>Peanut sauce</i>	

Nachspeisen Desserts

200. Pon Lamai Ruam	11,50 €
Gemischte exotische Früchteplatte <i>Mixed exotic fruit plate</i>	
202. Ga Thi Taeng Thai	8,50 €
Honigmelone in Kokosmilch (kalt serviert) <i>Honeydew melon, served cold, in coconut milk</i>	
203. Lychees Ice cream	8,00 €
Lychees mit Vanilleeis <i>Lychees with vanilla ice cream</i>	
204. Ma-Muang Ice cream <i>F</i>	10,00 €
Frische Mango mit Vanilleeis <i>Fresh mango with vanilla ice cream</i>	
205. Gluay Toad Ice cream <i>A</i>	8,50 €
Frittierte Bananen in Kokosraspeln mit Vanilleeis <i>Deep-fried bananas, coated in coconut flakes with vanilla ice cream</i>	
206. Khao Neow Ma-Muang <i>K</i>	11,00 €
Süßer Klebereis mit frischer Mango <i>Sticky rice with fresh mango</i>	
207. Gluay Buad Schie	8,00 €
Gekochte Bananen in Kokosmilch mit weißem Sesam <i>Cooked bananas in coconut milk with sesame seeds</i>	

COCKTAILS

222. Fog	11,00 €	252. Sling	12,00 €
Vodka Crème de Cacao, Cocos-Cream		Gin Heering Cherry, Dry Orange, Zitronensaft, Grenadine, Kirschlikör, Cassisee, Soda	
224. Honolulu	11,00 €	253. Shepherd	12,00 €
Rum weiß, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Cocos-Cream		Rum braun, Mandelsirup, Zitronensaft, Gurke	
226. Strawberry Daiquiri	11,00 €	254. Mai Tai	12,00 €
Rum weiß, Erdbeeren, Ananassaft		Rum, Captain Morgan, Mandelsirup, Dry Orange, Limetten	
227. Mango Daiquiri	11,00 €	255. Tiki-Puka Puka	12,00 €
Rum weiß, Mangopüree, Ananassaft		Rum, Ananassaft, Maracuja, Grenadine, Dry Orange	
231. Cocoluha	11,00 €	256. Long Island Iced Tea	13,50 €
Rum weiß, Kahlua, Ananassaft, Cocos-Cream		Rum, Gin, Vodka, Lemon Hart, Zitronensaft, Cola	
232. Pina Colada	11,00 €	258. Daiquiri Classic	11,00 €
Rum, Ananassaft, Cocos-Cream		Rum weiß, Limetten, Lime Juice	
233. Scorpion	13,50 €	260. Gin Fizz	11,00 €
Rum, Weinbrand, Maracuja, Orangensaft, Mandelsirup, Cocos-Cream		Gin, Orangensaft, Zitronensaft, Maracuja	
235. Passion Cocktail	10,00 €	261. Gimlet	11,00 €
Gin, Ananassaft, Maracuja, Zitronensaft		Gin, Lime Juice, Zitronensaft	
236. Barbados Cocktail	11,00 €	262. Whisky Sour	12,00 €
Barbados Rum, Ananassaft, Maracuja, Zitronensaft		Scotch, Lime Juice, Zitronensaft	
237. Gold Daiquiri	10,00 €	263. Bangkok Sour	12,00 €
Rum braun, Pernod, Ananassaft, Maracuja, Zitronensaft, Grenadine		Mekong, Lime Juice, Zitronensaft	
238. Fruit Punch Special	10,00 €	264. Caipirinha	12,00 €
Gin, Orangensaft, Ananassaft, Maracuja, Zitronensaft, Grenadine		Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Zitronensaft	
240. Polynesian Juice	10,00 €	266. Margarita Classic	11,00 €
Rum weiß, verschiedene Gewürze, Dry Orange, Zitronensaft, Mandelsirup		Tequila, Zitronensaft, Triple sec	
242. Blue Hawaii	10,00 €	268. Mojito	12,00 €
Rum weiß, Blue Curacao, Ananassaft, Maracuja		Havana Club, Limetten, Minze, brauner Zucker, Lime Juice	
244. Planters Punch	11,00 €	270. Colva Bowl	20,50 €
Myer's Rum, Heering Cherry, Zitronensaft, Grenadine, Soda		<i>für 2 Personen</i> Rum, Ananassaft, Maracuja, Kirschlikör, Grenadine	
247. Tonga Punch	11,00 €	271. Colva Bowl	35,00 €
Rum, Weinbrand, Ananassaft, Maracuja, Grenadine		<i>für 4 Personen</i> Rum, Ananassaft, Maracuja, Kirschlikör, Grenadine	
249. Dr. Suam Chok	11,00 €	272. Around the World	22,50 €
Rum, Heering Cherry, Dry Orange, Zitronensaft, Grenadine		<i>für 2 Personen</i> Verschiedene Rumsorten, Vodka, Gin, Whisky, verschiedene Säfte	
		273. Around the World	38,00 €
		<i>für 4 Personen</i> Verschiedene Rumsorten, Vodka, Gin, Whisky, verschiedene Säfte	

COCKTAILS ALKOHOLFREI <i>Non-Alcoholic</i>		
274. Fruit Punch /	9,00 €	Orangensaft, Ananassaft, Maracuja, Grenadine
275. Lemon Sour	9,00 €	Limetten, Zitronensaft, Zuckersirup
278. Tropical Sun /, 2	10,00 €	Orangensaft, Ananassaft, Maracuja, Grenadine, Cocos-Cream
280. Pina Coco 2	10,00 €	Ananassaft, Cocos-Cream
281. Strawberry Coco 2	10,00 €	Erdbeere, Ananassaft, Cocos-Cream
282. Mango Coco 2	10,00 €	Mangopüree, Ananassaft, Cocos-Cream
283. Palm Banana 2	10,00 €	Banane, Ananassaft, Cocos-Cream, Zimt

APERITIFS		
370. Chookdee Empfehlung Cocktail /	10,00 €	
371. Sandeman Sherry	5,00 €	Dry / Medium
372. Campari on the Rocks	6,00 €	
373. Aperol Spritz	8,00 €	
374. Hugo	8,00 €	
375. Pastis Ricard	6,00 €	
376. Martini	6,00 €	Bianco / Rosso / Extra Dry

LONG DRINKS		
285. Campari Soda /	7,50 €	
286. Campari Orange /	7,50 €	
287. Gordon's Gin Tonic 9	8,50 €	
289. Vodka Lemon / Tonic 9	8,50 €	
290. Havanna Cola /, 8	9,50 €	

FLASCHENWEINE *Bottled Wines*

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte mit diversen Angeboten zu unseren Flaschenweinen.

Please ask for our wine list with various offers to our bottled wines.

SEKT & CREMANTS		
293. Kir Royal	9,00 €	0,1 L Crème de Cassis, Sekt
300. Rheingau Riesling Sekt	8,00 €	0,1 L
301. Rheingau Riesling Sekt	32,50 €	0,75 L
302. Crémant d'Alsace, Brut - Weiß	9,00 €	0,1 L
303. Crémant d'Alsace, Brut - Weiß	38,00 €	0,75 L
304. Crémant d'Alsace - Rosé	10,00 €	0,1 L
305. Crémant d'Alsace - Rosé	41,00 €	0,75 L

WEISSWEINE <i>White Wines</i>		
318. Grauer Burgunder	6,00 €	0,2 L Weingut Hans Prinz, Rheingau (feinherb)
319. Sauvignon Blanc /0	6,50 €	0,2 L Weingut Pitthan, Rheinhessen (trocken)
320. Riesling /0	7,00 €	0,2 L Weingut Robert Weil, Rheingau (trocken)
321. Chardonnay /0	6,00 €	0,2 L Vigne Verdi, Italien (trocken)

ROSÉWEINE <i>Rosé Wines</i>		
323. Campo Largo /0	7,00 €	0,2 L Concha y Toro, Chile (trocken)
324. Rotling „Dem Fritz sein Schoppe“ QbA /0	6,00 €	0,2 L Weingut Allendorf, Rheingau (halbtrocken)

ROTWEINE <i>Red Wines</i>		
325. Château Roc de Levraut /0	7,00 €	0,2 L Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Frankreich
326. McGregor Ruby Cabernet /0	7,00 €	0,2 L McGregor Winery, Südafrika (trocken)
327. Campo Largo /0	7,00 €	0,2 L Concha y Toro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chile

BIERE <i>Beers</i>		
330. Königs Pilsener vom Fass	4,50 €	0,3 L
331. Königs Pilsener Alkoholfrei	4,00 €	0,33 L
332. Benediktiner Weißbier Naturtrüb	5,50 €	0,5 L
333. Benediktiner Weißbier Dunkel	5,50 €	0,5 L
335. Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	5,00 €	0,5 L
334. Singha Thai Beer Lager	5,00 €	0,33 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE *Non-Alcoholic Drinks*

340. Gerolsteiner Mineralwasser	0,2 L	3,50 €
341. Gerolsteiner Mineralwasser	0,75 L	7,50 €
342. Coca-Cola oder Coca-Cola Light 1, 5, 6, 8	0,2 L	3,50 €
343. Spezi	0,3 L	4,50 €
344. Fanta 1, 7	0,2 L	3,50 €
345. Sprite 7	0,2 L	3,50 €
346. Schweppes Indian Tonic 9	0,2 L	3,50 €
347. Schweppes Bitter Lemon 9	0,2 L	3,50 €
348. Schweppes Ginger Ale 1, 9	0,2 L	3,50 €
349. Rapp's Fruchtsäfte	0,2 L	4,00 €
Orangen-, Apfel-, Trauben-, Mango- oder Ananassaft		
350. Rapp's Apfelschorle	0,3 L	4,50 €
351. Eistee mit Zitrone oder mit Milch 1, 8	0,4 L	5,00 €
352. Malzbier	0,33 L	3,50 €

HEISSE GETRÄNKE *Hot Drinks*

360. Kaffee	8	3,00 €
361. Espresso	8	3,00 €
364. Schwarzer-, Pfefferminz- oder Ingwer-Tee	8	4,00 €
365. Jasmin Tee - Grüner Tee (bio)	8	5,00 €

DIGESTIFS

380. Averna	2 cl	4,00 €
381. Ramazzotti	2 cl	4,00 €
382. Fernet Branca	2 cl	4,00 €
383. Fernet Branca Menta	2 cl	4,00 €
393. Linie Aquavit	2 cl	5,00 €
394. Eau de Vie, Framboise	2 cl	6,00 €
395. Eau de Vie, Poire Williams	2 cl	6,00 €
396. Eau de Vie, Kirsch	2 cl	6,00 €
397. Grappa	2 cl	6,00 €

* Hinweis zu unseren Gerichten mit Fisch

Wir verwenden Filets von Meeresfischen, wie Kabeljau oder Red-Scapper.

* Note on our dishes with fish

We use filets from marine fish, such as cod or red snapper.

Allergene Zusatzstoffe *Allergenic Ingredients*

1	Farbstoffe Food coloring	A	Gluten Gluten
2	Konservierungsstoffe Preservatives	B	Ei Egg
3	Geschmacksverstärker Flavor enhancer	C	Fisch Fish
4	Phosphate Phosphate	D	Krebstiere Shellfish
5	Phenylalanine Amino acids	E	Erdnüsse Peanuts
6	Süßungsmittel Sweetener	F	Soja Soy
7	Antioxidationsmittel Antioxidant	K	Sesam Sesame
8	Tein-/Koffeinhaltig Contains caffeine	N	Weichtiere Molluscs
9	Chininhaltig Contains quinine	J	Senf Mustard
10	Sulfite Sulphates		

Schärfegrade *Spicy levels*

	Scharf Spicy
	Mittelscharf Hot
	Sehr scharf Very hot

Alle unsere Preise beinhalten Service sowie die gesetzliche Umsatzsteuer.

All pricing includes value added tax.