

## Mittagsmenü

Montag - Donnerstag von 12.00 Uhr – 15.00 Uhr ( außer an Feiertagen )

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>M1</b>  | <b>Massaman Gai ( leicht-scharf )</b> <sup>e, j</sup><br>Hühnerbrust in Massaman Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und Kartoffeln, mit Jasminreis                              | <b>13,50 €</b> |
| <b>M2</b>  | <b>Gaeng Ped Gai ( scharf )</b> <sup>4, d</sup><br>Hühnerbrust in rotem Curry, Kokosmilch, Bambusscheiben und Thai-Basilikum, mit Jasminreis                              | <b>13,50 €</b> |
| <b>M3</b>  | <b>Khiaw Wan Gai ( scharf )</b> <sup>1,2,3,4,a,f,n</sup><br>Hühnerbrust in grünem Curry, grünen Bohnen und Bambusscheiben, mit Jasminreis                                 | <b>13,50 €</b> |
| <b>M4</b>  | <b>Gai Pad Pak ( mild )</b> <sup>1,2,3,4a,f,n</sup><br>Hühnerfleisch und Gemüse aus dem Wok, mit Jasminreis   | <b>13,00 €</b> |
| <b>M5</b>  | <b>Bedd Namprig-pao ( pikant )</b> <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup><br>Entenscheibchen mit Chiliölpaste, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Karotten und Lauch, mit Jasminreis   | <b>15,50 €</b> |
| <b>M6</b>  | <b>Pla Shuu Shii ( scharf )</b> <sup>4, d</sup><br>Lachsfilet mit rotem Curry, Kokosmilch, grünen Bohnen, Paprika, Karotten und Thai-Basilikum, mit Jasminreis            | <b>15,50 €</b> |
| <b>M7</b>  | <b>Panaeng Pak ( vegetarisch-scharf )</b> <sup>4, d</sup><br>verschiedenes frisches Gemüse in Panaeng Curry, Kokosmilch und Thai-Basilikum, mit Jasminreis                | <b>12,50 €</b> |
| <b>M8</b>  | <b>Khiaw Wan Tofu ( scharf )</b> <sup>4,,f</sup><br>Tofu und Gemüse mit grünem Curry und Kokosmilch, mit Jasminreis   | <b>13,00 €</b> |
| <b>M9</b>  | <b>Tofu Pad Medmamuang ( vegetarisch-pikant )</b> <sup>1,2,4,b,d,f,h,n</sup><br>Tofu, gebraten mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Lauch, mit Jasminreis | <b>13,00 €</b> |
| <b>M10</b> | <b>Gaeng Ped Tofu ( vegetarisch-scharf )</b> <sup>4,,f</sup><br>Tofu mit rotem Curry, Kokosmilch und Bambusscheiben, mit Jasminreis                                       | <b>13,00 €</b> |
| <b>M11</b> | <b>Tofu Pad Prig-Gaeng ( vegetarisch-scharf )</b> <sup>4,,f</sup><br>Tofu, gebraten mit rotem Curry, grünen Bohnen, Paprika und Kafirblättern, mit Jasminreis             | <b>13,00 €</b> |
| <b>M12</b> | <b>Tofu Pad Pak ( vegetarisch-mild )</b> <sup>4,,f</sup><br>Tofu, gebraten mit verschiedenem frischen Gemüse, mit Jasminreis  | <b>13,00 €</b> |
| <b>M13</b> | <b>Pad Thai 'Je' ( vegetarisch-pikant )</b> <sup>4,,f</sup><br>gebratene Reismudeln mit Tofu, Eiern, Erdnüssen, Lauch und Sojasprossen ( nach thailändischer Art )        | <b>13,00 €</b> |
| <b>M14</b> | <b>Pad Thai Gai ( pikant )</b> <sup>4,,f</sup><br>gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Tofu, Eiern, Erdnüssen, Lauch und Sojasprossen                                  | <b>13,50 €</b> |

**Guten Appetit**



## VORSPEISEN / APPETIZER

### Suppen ( das Glück in Schalen )

#### Tom Yam

sauer-scharfe Suppe mit Champignons, Tomaten und Koriander (**sauer-scharf**),  
wahlweise mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch

*sour-spicy soup with mushrooms, tomatoes and coriander (**sour-spicy**),  
to choose with vegetable, prawns or chicken*

A 1	mit Gemüse / with vegetable	1,2,4,d,f	6,00 €
A 2	mit Garnelen / with prawns	1,2,4,b,d,f	7,50 €
A 3	mit Huhn / with chicken	1,2,4,d,f	6,50 €

#### Tom Kha

Kokosnußsuppe mit Champignons, Tomaten und Koriander (**scharf**),  
wahlweise mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch

*spicy coconut milk soup with mushrooms, tomatoes and coriander,  
to choose with vegetables, prawns or chicken (**spicy**)*

A 4	mit Gemüse / with vegetables	1,2,4,d,f	6,50 €
A 5	mit Garnelen / with prawns	1,2,4,b,d,f	7,90 €
A 6	mit Hühnerfleisch / with chicken	1,2,4,d,f	6,90 €

A 7	Poh Taek	4,b,d,f,n	9,50 €
-----	----------	-----------	--------

eine delikate Meeresfrüchtesuppe mit Zitronengras, Galgant, Tomaten, Kafirblättern, Limettensaft, Chillies und Thai-Basilikum (**scharf**)

*delicat seafood soup with lemongrass, galanga, tomatoes, kafir leaves,  
lemonjuice, chillies and thai basil (**spicy**)*



*A 8 Tom Djüd Wunn Senn* <sup>1,2,4,a,d,f,i</sup> 6,90 €

Glasnudelsuppe mit Fischbällchen, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Sellerie, Gurken und Koriander **(mild)**

*glassnoodle soup with fishballs, glassnoodles, morels, carrots, sellerie, cucumber and coriander (mild)*

*A 9 Gäeng Liang* <sup>4, b,d</sup> 8,50 €

pikante Gemüsesuppe mit Garnelen und Thai-Basilikum, ( eine Suppe aus dem Norden Thailands )

*a peppery vegetable soup with prawns and thai basil ( a favorite receipt from north thailand )*

### *Snacks*

*A 10 Pang Na Gai* <sup>4,c,b,k</sup> 10,50 €

knuspriges Toastbrot mit gehacktem Hühnerfleisch, mit süß-saurer Soße und Gurkendip

*crispy toast bread with minced chicken, with sweet-sour sauce and cucumber dip*

*A 11 Gung Groob* <sup>a2,b,d,g,l</sup> 10,50 €

knusprig panierte Garnelen, mit Kokosraspeln, mit süß-saurer Soße

*crispy breaded prawns with grated coconut, with sweet-sour sauce*

*A 12 Tood Man Pla* <sup>c,d,e,l</sup> 10,50 €

gebratene Fischfrikadelle, rote Currypaste, grüne Bohnen und Kafirblättern, mit süß-saurer Gurken-Erdnusssoße ( pikant )

*fried fishcake ( sweetwaterfish ), red curry paste, green beans and kafir leaves, with sweet-sour cucumber peanuts sauce ( piquant )*



- A 13 Gai Saté* <sup>e,j</sup> 10,50 €  
Hähnchenspieße mit Erdnusssoße und Gurkensalat  
*chicken skewers with peanut-coconutcream sauce and cucumber salad*
- A 14 Pho-Phia Thai* <sup>3,a,c,g,i,l</sup> 8,50 €  
knusprige Frühlingsröllchen, gefüllt mit feinen Glasnudeln,  
Hühnerhackfleisch und Gemüse, mit süß-saurer Soße  
*crispy springrolls, stuffed with glassnoodles, minced chicken meat  
and vegetable, with sweet-sour sauce )*
- A 15 Gui Chai* <sup>1,2,a,f</sup> 8,50 €  
frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Thai-Schnittlauch, mit Sojasoße  
( **vegetarisch** )  
*fried dumpling, filled with thai leek, with soy sauce ( vegetarian )*
- A 16 Pak Tempura* <sup>a,c,e,j,l</sup> 7,50 €  
paniertes Gemüse mit süß-saurer Soße ( **vegetarisch** )  
*fried vegetables with sweet-sour sauce ( vegetarian )*
- A 17 Pho-Phia-Pak* <sup>3,a,c,g,i,l</sup> 8,00 €  
knusprige Frühlingsröllchen, gefüllt mit feinen Glasnudeln und  
Gemüse, mit süß-saurer Soße ( **vegetarisch** )  
*crispy springrolls, stuffed with glassnoodles and vegetable, with sweet-sour  
sauce ( vegetarian )*
- A 18 Giew Grob* <sup>a,c,g</sup> 7,50 €  
knuspriger Wantanteig, gefüllt mit Käse und Zwiebeln,  
mit süß-saurer Soße ( **vegetarisch** )  
*crispy wonton dough, stuffed with glassnoodles and vegetable, with sweet-sour  
sauce ( vegetarian )*



## VORSPEISEN / APPETIZER

*A 20 Bangkok Platte für 2 Personen* 25,00 €

- *Gai Saté* <sup>e,j,l</sup>  
Hühnerfleischspießchen - *chicken skewers*
  
- *Pho-Phia Pak* <sup>3,a,c,g,i,l</sup>  
knusprige vegetarische Frühlingröllchen – *crispy vegetarian springrolls*
  
- *Pang Na Gai* <sup>4,c,l,k</sup>  
knuspriges Toastbrot mit gehacktem Hühnerfleisch,  
mit süß-saurer Soße und Gurkendip  
  
*crispy toast bread with minced chicken,  
with sweet-sour sauce and cucumber dip*
  
- *Gung Groob* <sup>a2,b,d,g,l</sup>  
knusprig panierte Garnelen mit Kokosraspeln  
  
*crispy breaded prawns with grated coconut*
  
- *Giew Grob* <sup>a,c,g</sup>  
  
knuspriger Wantanteig, gefüllt mit Käse und Zwiebeln,  
mit süß-saurer Soße ( **vegetarisch** )  
  
*crispy wonton dough, stuffed with glassnoodles and vegetable, with sweet-  
sour sauce ( vegetarian )*
  
- *Pak Tempura* <sup>a,c,e,j,l</sup>  
paniertes Gemüse mit süß-saurer Soße ( **vegetarisch** )  
  
*fried vegetables with sweet-sour sauce ( vegetarian )*

mit süß-saurer Soße, Erdnusssoße und Gurkensalat <sup>e,l</sup>

*all dishes with sweet-sour sauce, peanuts sauce and cucumber salad*



## *Salate / salad*

### *S30 Som Tam Thai* <sup>4,6,d,e</sup>

16,50 €

Salat aus grünem Papaya und Karottenstreifen mit Knoblauch, Chilli, Limettensaft und Erdnüsse, ohne Klebreis  
**( etwas scharf bis sehr scharf )**

*salat of green papaya and carrot slices with garlic,  
chillies, lemonjuice and peanuts, with sticky rice  
( little spicy to very spicy )*

### *S31 Hedd Nam Tok* <sup>4,d</sup>

15,50 €

Salat aus Champignons, Broccoli, Karotten und Tomaten, gewürzt mit gerösteten Chillis, Zwiebeln und Koriander

*salat from champignons, brocolli, carrots and tomatoes,  
prepared with roasted chillies, onions and coriander*

### *S32 Yam Wun Sen* <sup>4,6,d,e</sup>

15,50 €

Glasnudelsalat, gemischt mit Morcheln, Garnelen, gehacktem Hühnerfleisch, Chilli, Erdnüsse, Ingwer, Zwiebeln und Koriander  
**( etwas scharf bis sehr scharf )**

*glassnoodle salad , mixed with morels, shrimps, minced chicken,  
chilli, peanuts, ginger, onions and coriander  
( little spicy to very spicy )*



*S33 Yam Nüa* <sup>4,d</sup> 17,50 €

Rindfleischsalat, gewürzt mit Chilli, Zwiebeln, Gurken,  
Tomaten und Korianderblättern ( **sauer-scharf** )

*beef salad, prepared with chillies, onions, cucumber,  
tomatoes and coriander leaves ( sour - spicy )*

*S34 Yam Pla Müg* <sup>4,d,i,n</sup> 17,50 €

Tintenfischsalat mit Chilli, Zwiebeln, Sellerie,  
Tomaten und Koriander ( **sauer-scharf** )

*stewed cuttlefish salad with chilli, onions, celerie,  
tomatoes and coriander ( sour-spicy )*

*S35 Laab Gai* <sup>4,d</sup> 16,50 €

gehacktes Hühnerfleisch, gewürzt mit getrocknetem Chilli,  
Zwiebeln, Minzeblätter und Koriander ( **sauer-scharf** )

*minced chicken, prepared with dried chillies,  
onions, fresh mince and coriander leaves ( sour-spicy )*

*S36 Laab Bedd* <sup>4,d</sup> 17,50 €

gehackter Entenbrustsalat, gewürzt mit getrocknetem Chilli,  
Zwiebeln, Minzeblätter und Koriander ( **sauer-scharf** )

*minced salad of duck slices, prepared with dried chillies,  
onions, fresh mince and coriander leaves ( sour-spicy )*



## Hauptspeisen

*alle Hauptspeisen werden mit Jasminreis als Beilage serviert*

### Hähnchen / chicken

G 40 *Gäng Ped Gai* <sup>4,d</sup> 22,50 €

Hühnerfleisch mit rotem Curry, Bambussprossen, Peperoni, Kokosmilch und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*chicken slices with red curry paste, bamboo shoots, pepperoni, coconutmilk and thai basil ( spicy )*

G 41 *Gäng Khua Gai* <sup>4,d</sup> 22,50 €

Hühnerfleisch in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*chicken slices in red curry paste, coconutmilk, pineapple pieces, and thai basil ( spicy )*

G 42 *Gäng Khiauw Waan Gai* <sup>4,d</sup> 22,50 €

Hühnerfleisch mit grüner Currypaste, Kokosmilch, Miniauberginen, Bambussprossen, grüne Bohnen und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*chicken with green curry paste, coconutmilk, mini eggplants, bamboo shoots, green beans and thai basil ( spicy )*

G 43 *Massaman Gai* <sup>e,j</sup> 22,50 €

Hühnerfleisch mit Massaman Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und Kartoffeln ( **leicht scharf** )

*chicken with massaman curry, peanuts, coconutmilk and potatoes ( little spicy )*

*ein orientalischer Höhepunkt - an oriental highlight*



G 44 Panäng Gai <sup>4,d,e</sup>

22,50 €

Hühnerfleisch mit Panäng Curry, gemahlene Erdnüssen, grünen Bohnen, Kokosmilch, Kafirblättern und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*chicken slices with panaeng curry, ground peanuts, green beans, coconutmilk, kafir leaves and thai basil ( **spicy** )*

G 45 Gäng Gai Fag Thong <sup>4,d</sup>

22,50 €

Hühnerfleisch mit rotem Curry, Kürbisstückchen, Peperoni, Kokosmilch und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*chicken slices with red curry paste, pumpkin parts, pepperoni, coconutmilk and thai basil ( **spicy** )*

G 46 Gäng Pha Gai <sup>4,d</sup>

21,90 €

ein Currygericht mit Hühnerfleisch, frischem Chilli, Galgant, Zitronengras, Kafirblättern und Knoblauch mit thailändischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum, ohne Kokosmilch ( **sehr scharf** )

*chicken curry made from fresh chilli, galanga, lemongrass, kafir leaves and garlic with thai eggplants, green beans, bamboo shoots, pepperoni and hot basil, no coconutmilk ( **very spicy** )*

G 47 Grapao Gai <sup>1,2,4,a,f,n</sup>

21,90 €

Hühnerfleisch mit Chilli, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und scharfem Basilikum ( **sehr scharf** )

*chicken with chilli, garlic, pepperoni, green beans, onions and hot basil ( **very spicy** )*

*ein Lieblingsgericht von Nord- bis Südthailand - a favorite dish from north until south thailand*

G 48 Gai Pad Khing <sup>1,2,4,a,f,n</sup>

21,50 €

gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Lauch ( **pikant** )

*fried chicken with ginger, morels, onions, paprika, mushrooms and leek ( **piquant** )*



*G 49 Pad Prig Khing Gai* <sup>4,d</sup>

21,90 €

gebratenes Hühnerfleisch mit roter Currypaste, grünen Bohnen, Peperoni und Kafirblättern ( **scharf** )

*fried chicken with red curry paste, green beans, pepperoni and kafir leaves ( spicy )*

*G 50 Gai Pad Medmamuang* <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup>

21,90 €

gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chillipaste 'Nam Prik Pao' ( **pikant** )

*fried chicken with cashewnuts, leek, onions, paprika, mushrooms and chillipaste 'nam prik pao' ( piquant )*

*G 51 Priaw Waan Gai* <sup>6,a,f,l</sup>

21,90 €

Hühnerfleisch mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben und Lauchzwiebeln, in süß-saurer Soße ( **süß-sauer** )

*chicken with tomatoes, cucumber, pineapple, carrots, grapes and leek, in sweet-sour sauce ( sweet-sour )*

*G 52 Gai Gratiam Prig Thai* <sup>1,2,3,4,a,f,n</sup>

21,50 €

gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Karotten und grünen Bohnen ( **mild** )

*fried chicken with garlic, pepper, carrots and green beans ( mild )*  
*ein sehr beliebtes Gericht - a very favorite dish*

*G 53 Pad Pak Ruamid Gai* <sup>1,2,3,4,a,f,n</sup>

21,50 €

pfannengerührte Gemüsekombination mit Hühnerfleisch ( **mild** )

*fried combination of vegetable with chicken ( mild )*



## *Ente / duck*

- B 60 Gäng Bedd Yang* <sup>4,d</sup> 24,50 €
- Entenscheibchen in rotem Curry, Kokosmilch, Cherrytomaten, Trauben, Lychees, Ananasstückchen und Thai-Basilikum ( **scharf** )
- duck slices in a red curry, coconutmilk, cherry tomatoes, grapes, lychee, pineapple parts and thai basil ( spicy )*
- B 61 Gäng Khiaw Waan Bedd* <sup>4,d</sup> 24,50 €
- Entenscheibchen in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum ( **scharf** )
- duck slices in a green curry, coconutmilk, bamboo shoots, mini eggplants, green beans and thai basil ( spicy )*
- B 62 Bedd Pad Medmamuang* <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup> 24,50 €
- gebratene Entenscheibchen mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chillipaste 'Nam Prik Pao' ( **pikant** )
- fried duck slices with cashew nuts, leek, onions, paprika, mushrooms and chillipaste 'nam prik pao' paste ( piquant )*
- B 63 Priaw Waan Bedd* <sup>6,a,f,l</sup> 24,50 €
- gebratene Entenscheibchen mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben, Paprika, Zwiebeln und Lauch in süß-saurer Soße ( **süß-sauer** )
- fried duck slices with tomatoes, cucumber, pineapple, carrots, grapes, paprika, onions and leek in sweet-sour sauce (sweet-sour)*



*B 64 Bedd Pad Khiemao* <sup>1,2,4,a,f,n</sup>

24,50 €

gebratene Entenscheibchen mit Chilli-Knoblauchsoße, Auberginen, Bohnen, Bambusstückchen und Thai-Basilikum ( **scharf bis sehr scharf** )

*fried duck slices with chilli-garlic sauce, eggplants, beans, bamboo shoots and thai basil ( spicy to very spicy )*

*B 65 Pad Pag Ruamid Bedd* <sup>1,2,3,4,a,f,n</sup>

24,50 €

gebratene Entenscheibchen mit pfannengerührter Gemüsekombination ( **mild** )

*fried duck slices with fried combination of vegetable ( mild )*

*B 66 Bedd Pad Prig Thai Oon* <sup>4,d</sup>

24,50 €

Entenscheibchen, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, grüne Bohnen, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*duck slices, fried with coconutmilk, with green curry paste, fresh pepper, green beans, bamboo shoots, mini eggplants and thai basil ( spicy )*

*B 67 Bedd Pad Khing* <sup>1,2,4,a,f,n</sup>

24,50 €

gebratene Entenscheibchen mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch ( **pikant** )

*fried duck slices with ginger, morels, onions, mushrooms, paprika and leek ( piquant )*



## Rind / beef

- N 70 Panäng Nüa* <sup>4,d,e</sup> 24,50 €
- Rindfleisch mit Panäng Curry, gemahlene Erdnüssen, grünen Bohnen, Kokosmilch, Kafirblättern und Thai-Basilikum ( **scharf** )
- beef slices with panaeng curry, ground peanuts, green beans, coconutmilk, kafir leaves and thai basils ( spicy )*
- N 71 Gäng Khiaw Waan Nüa* <sup>4,d</sup> 24,50 €
- Rindfleisch in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum ( **scharf** )
- beef slices in green curry, coconutmilk, bamboo shoots, mini eggplants, green beans and thai basil ( spicy )*
- N 72 Gäng Ped Nüa* <sup>4,d</sup> 24,50 €
- Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, Pepperoni und Thai-Basilikum ( **scharf** )
- beef slices with red curry, coconutmilk, bamboo shoots, mini eggplants, pepperoni and thai basil ( spicy )*
- N 73 Nüa Pad Prig Thai-Oon* <sup>4,d</sup> 24,50 €
- Rindfleisch, mit Kokosmilch gebraten, mit hausgestampfter grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum ( **scharf** )
- beef slices, fried with coconutmilk, homemade green curry paste, fresh pepper, bamboo shoots, mini eggplants and thai basil ( spicy )*



*N 74 Gäng Pha Nüa* <sup>4,d</sup>

23,90 €

ein Currygericht mit Rindfleisch, frischem Chilli, Galgant, Zitronengras, Kafirblättern, Knoblauch mit thailändischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum, ohne Kokosmilch ( **sehr scharf** )

*a beef curry made from fresh chilli, galanga, lemongrass, kafir leaves, garlic with thai eggplants, green beans, bamboo shoots, pepperoni and hot basil, no coconutmilk ( very spicy )*

*N 75 Nüa Pad Medmamuang* <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup>

23,90 €

Rindfleisch, gebraten mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln Champignons, Paprika und Chillipaste 'Nam Prik Pao' ( **pikant** )

*beef slices, fried with cashewnuts, leek, onions, mushrooms, paprika and chilli paste 'nam prik pao' ( piquant )*

*N 76 Grapao Nüa* <sup>1,2,4,a,f,n</sup>

23,90 €

Rindfleisch, gebraten mit Chilli, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und scharfem Basilikum ( **sehr scharf** )

*beef slices, fried with chilli, garlic, pepperoni, green beans, onions and hot basil ( very spicy )*

*N 77 Nüa Pad Nam Man Hoy* <sup>1,2,4,a,f,k,n</sup>

23,90 €

Rindfleisch, gebraten mit Austernsoße, Broccoli, Karotten Sesamsamen, Cocktailtomaten und Shitake Pilzen ( **mild** )

*beef slices, fried with oystersauce, broccoli, carrots, sesame seeds, cocktail tomatoes and shitake mushrooms ( mild )*



## *Fisch / fish*

*P 80 Plaa Shuu-Shii* <sup>4,d</sup>

25,50 €

gebratene Dorade ( ganz ), versehen mit rotem Curry, Kokosmilch, Peperoni, grünen Bohnen und Kafirblättern ( **scharf** )

*fried dorade ( complete ), on top with a red curry, coconutmilk, pepperoni, green beans and kafir leaves ( spicy )*

*P 81 Plaa Jian* <sup>1,2,4,a,d,f,i,n</sup>

25,50 €

gebratenes Lachsfilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Sellerie Tomaten, Morcheln und Koriander ( **würzig** )

*fried fillet of salmen with ginger, paprika, onions, celery, tomatoes, morels and coriander ( aromatic )*

*P 82 Plaa Lad Prig* <sup>1,2,4,a,d,f,n</sup>

25,50 €

gebratene Dorade ( ganz ) mit Chilli-Knoblauchsoße, grünen Bohnen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*fried dorade ( complete ) with chilli-garlic sauce, green beans and thai basil ( spicy )*



## *Meeresfrüchte / seafood*

*P 83 Gung Shuu Shii* <sup>4,b,d</sup> 24,50 €

Garnelen, versehen mit rotem Curry, Kokosmilch, grüne Bohnen, Peperoni und Kafirblättern ( **scharf** )

*prawns, on top with a red curry, coconutmilk, green beans, pepperoni and kafir leaves ( spicy )*

*P 84 Gäng Khiauw Waan Gung* <sup>4,b,d</sup> 24,50 €

Garnelen in grünem Curry, Kokosmilch, Miniauberginen, Cocktailtomaten, Bambussprossen und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*prawns in a green curry, coconutmilk, mini eggplants, cocktail tomatoes, bamboos hoots and thai basil ( spicy )*

*P 85 Gäng Khua Gung* <sup>4,b,d</sup> 24,50 €

Garnelen in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen Cocktailtomaten und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*prawns in red curry, coconutmilk, pineapple pieces cocktail tomatoes and thai basil ( spicy )*

*P 86 Gung Pad Nhomai Farang* <sup>1,2,4,a,b,f,k,n</sup> 24,50 €  
( *nach Saison* )

Garnelen, gebraten mit grünem Spargel, Bambussprossen, Cocktailtomaten, Shitake Pilzen und Karotten ( **mild** )

*prawns, fried with green asparagus, bamboo shoots,, cocktail tomatoes, shitake mushrooms and carrots ( mild )*



*P 87 Gung Pad Prig Thai-Oon* <sup>4,6,d</sup> 24,50 €

Garnelen, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*Prawns, fried with coconutmilk, in green curry paste, fresh pepper, bamboo shoots, mini eggplants and thai basil ( spicy )*

*P 88 Pad Prig Khing Gung* <sup>4,6,d</sup> 24,50 €

Garnelen, gebraten mit roter Currypaste, grünen Bohnen, Peperoni und Kafirblättern ( **scharf** )

*prawns, fried with red curry paste, green beans, pepperoni and kafir leaves ( spicy )*

*P 89 Pad Pak Ruamid Gung* <sup>1,2,4,a,b,f,n</sup> 24,50 €

pfannengerührte Gemüsekombination mit Garnelen ( **mild** )

*fried combination of vegetable with prawns ( mild )*

*P 90 Grapao Plaa Mück* <sup>1,2,4,a,f,n</sup> 24,50 €

Tintenfisch, gebraten mit Chilli und Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln, grünen Bohnen und Thai-Basilikum ( **sehr scharf** )

*octopus, fried with chilli and garlic, pepperoni, onions, green beans and thai basil ( very spicy )*



## *Vegetarische Speisen / vegetarien food*

*V 100 Pad Pag Ruamid Tofu* <sup>1,2,3,4,a,c,g,f,i</sup> 20,90 €

pfannengerührtes frisches Mischgemüse mit Tofu ( **mild** )

*fried fresh mixed vegetables with tofu ( mild )*

*V 101 Panäng Pag* <sup>4</sup> 20,90 €

verschiedenes frisches Gemüse in Panäng Curry, Kokosmilch und Kafirblättern ( **scharf** )

*various fresh vegetables in panaeng curry, coconutmilk and kafir leaves ( spicy )*

*V 102 Gäng Khiaw Waan Tofu* <sup>4,d,f</sup> 20,90 €

Tofu in grünem Curry, Kokosmilch, Miniauberginen, Gemüse, Bambussprossen und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*tofu in a green curry paste, coconutmilk, mini eggplants, vegetables, bamboo shoots and thai basil ( spicy )*

*V 103 Massaman Tofu* <sup>e,f,j</sup> 20,90 €

Tofu in Massaman Curry, Kokosmilch, Kartoffeln und Erdnüssen ( **leicht scharf** )

*tofu in massaman curry, coconut cream, potatoes and peanuts ( little spicy )*

*V 104 Tofu Pad Medmamuang* <sup>1,2,4,,b,d,f,h,n</sup> 20,90 €

Tofu, gebraten mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Lauch ( **pikant** )

*tofu, fried with cashew nuts, onions, paprika, mushrooms and leek ( piquant )*



- V 105 Tofu Prig Khing* <sup>4,f</sup> 20,90 €  
 Tofu, gebraten mit rotem Curry, grünen Bohnen, Paprika und Kafirblättern ( **scharf** )  
*tofu, fried with red curry paste, green beans, paprika and kafir leaves ( spicy )*
- V 106 Tofu Grapao* <sup>4,f</sup> 20,90 €  
 Tofu, gebraten mit Chilli-Knoblauch, Bambussprossen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum ( **sehr scharf** )  
*tofu, fried with chilli-garlic, bamboo shoots, green beans and and thai basil ( very spicy )*
- V 107 Gaeng Ped Tofu* <sup>4,f</sup> 20,90 €  
 Tofu in rotem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen und Thai-Basilikum ( **scharf** )  
*tofu in red curry paste, coconutmilk, bamboo shoots and thai basil ( spicy )*
- V 108 Tofu Priaw Waan* <sup>1,2,6,a,f,l</sup> 20,90 €  
 Tofu, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Ananas, Gurken, Trauben und Tomaten, in süß-saurer Soße ( **süß-sauer** )  
*tofu, fried with onions, paprika, carrots, pineapple, cucumber, grapes and tomatoes, in sweet-sour sauce ( sweet-sour )*
- V 109 Tofu Prig Thai-Oon* <sup>4,f</sup> 20,90 €  
 Tofu, gebraten mit grünem Curry, Bambussprossen, grünen Bohnen, Auberginen, frischem Pfeffer und Thai-Basilikum ( **scharf** )  
*tofu, fried with green curry paste, bamboo shoots, green beans, eggplants, fresh pepper and thai basil ( spicy )*
- V 110 Gaeng Pha Tofu* <sup>4,f</sup> 20,90 €  
 Tofu in rotem Curry, frischem Chilli-Knoblauch, Bambussprossen, grünen Bohnen, Miniauberginen, jungem Mais und Thai-Basilikum ( **scharf-sehr scharf** )  
*tofu in red curry paste, fresh chilli-garlic, bamboo shoots, green beans, mini eggplants, young corn and thai basil ( spicy-very spicy )*



## *Bratreis / Fried Rice*

### *Khao Pad*

gebratener Reis nach thailändischer Art mit Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Eiern, sowie verschiedenen thailändischen Spezialgewürzen (**mild**), wahlweise mit

*fried rice of thai style with tomatoes, onions, leek, eggs and various original thai spices (mild), please choose with*

<i>K 200 Huhn / chicken (Khao Pad Gai) <sup>1,2,4,a,c,f</sup></i>	20,90 €
<i>K 201 Garnelen / prawns (Khao Pad Gung) <sup>1,2,4,a,b,c,f</sup></i>	22,50 €
<i>K 202 vegetarisch / vegetarian (Khao Pad Pak) <sup>1,2,4,a,e,f</sup></i>	20,50 €

## *Nudeln / Noodles*

### *Pad Szi-iew*

gebratene Reismudeln mit Broccoli, Eiern und dunkler Sojasoße (**mild**), wahlweise mit

*fried rice noodles with broccoli, eggs and dark soy sauce (mild), please choose with*

<i>K 203 Huhn / chicken <sup>1,2,4,a,c,f</sup></i>	20,90 €
<i>K 205 Rindfleisch / beef <sup>1,2,4,a,e,f</sup></i>	22,50 €

### *Pad Thai*

gebratene Reismudeln mit Tofu, Eiern, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln und Sojaspssen, wahlweise mit

*fried rice noodles with tofu, eggs, peanuts, onions and sojashoots, please choose with*

<i>K 206 Huhn / chicken <sup>1,2,4,a,c,e,f,l</sup></i>	20,90 €
<i>K 207 Garnelen / prawns <sup>1,2,4,a,b,c,e,f,l</sup></i>	22,50 €
<i>K 208 vegetarisch / vegetarian <sup>1,2,4,a,c,e,f,l</sup></i>	20,50 €



## *zusätzliche Beilagen*

Z 1	Reis (klein)	3,50 €
Z 2	Reis (groß)	6,00 €
Z 3	Eiernudeln (klein) <sup>a2,c,f</sup>	4,00 €
Z 4	Eiernudeln (groß) <sup>a2,c,f</sup>	7,00 €
Z 5	Reisnudeln (klein)	4,00 €
Z 6	Reisnudeln (groß)	7,00 €
Z 7	Glasnudeln (klein)	4,00 €
Z 8	Glasnudeln (groß)	7,00 €
Z 9	Soße (Erdnuss oder süß-sauer) <sup>e,l</sup>	2,50 €
Z 10	Klebereis	3,50 €



## *Nachspeisen / Desserts*

*' Etwas Süßes hinterher '*

- D1 Bangkok Sweety** 12,50 €  
süße Mango mit Klebereis, Kokosmilch und Vanilleeis  
*sweet mango with sticky rice, coconut cream and vanilla ice cream*
- D2 Gluay Tord** <sup>a,z,g,k</sup> 8,50 €  
gebackene Banane mit Honig, Vanilleeis und Sesamsamen  
*baked banana with honey, vanilla ice cream and sesam seeds*
- D3 Buad Shii** <sup>k</sup> 7,50 €  
gekochte Banane oder Taro ( bitte wählen ) mit Kokosmilch,  
Palmzucker und Sesamsamen  
*cooked banana or taro ( please choose ) with coconut cream, palm sugar  
and sesam seeds*
- D4 Ei-Tdim** <sup>2</sup> 6,90 €  
gemischtes Eis mit Schlagsahne  
*mixed ice cream with whipping cream*  
( Schoko-, Erdbeer- und Vanilleeis  
*chocolate , strawberries and vanilla ice cream )*



## *A 001      Aperitif, Liköre, Weinbrände*

<i>Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Lychee Sekt</i> <sup>1</sup>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>chinesischer Kräuterschnaps</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Pflaumenwein</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Martini Rosso</i> <sup>1</sup>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Martini Blanco</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sherry medium</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Campari Soda</i> <sup>1</sup>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Campari Orange</i> <sup>1</sup>	<i>4 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Gin Tonic</i> <sup>10</sup>	<i>4 cl</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Fernet Branca, Menta</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Jameson Irish Whiskey</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Jonny Walker Black Label</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Mekhong Thai Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Kessler Sekt Hochgewächs Chardonay Brut</i>	<i>0,75 l/Fl.</i>	<i>29,90 €</i>
<i>Kessler Sekt Hochgewächs Rosé Brut</i>	<i>0,75 l/Fl.</i>	<i>29,90 €</i>

*1 = Farbstoff*



## A 002

## Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> <sup>1,9</sup> , <i>Fanta</i> <sup>1,3</sup> , <i>Spezi</i> <sup>1,3,9</sup>	0,2 l	2,90 €
<i>Sprite</i> , <i>Coca Cola zero</i> <sup>1,6,9</sup>	0,2 l	2,90 €
<i>Coca Cola</i> <sup>1,9</sup> , <i>Fanta</i> <sup>1,3</sup> , <i>Spezi</i> <sup>1,3,9</sup>	0,4 l	4,90 €
<i>Sprite</i> , <i>Coca Cola zero</i> <sup>1,6,9</sup>	0,4 l	4,90 €
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	2,90 €
<i>Apfelschorle</i>	0,4 l	4,90 €
<i>Bitter Lemon</i> <sup>10</sup>	0,2 l	3,90 €
<i>Teinacher Gourmet (medium oder still)</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Teinacher Gourmet (medium oder still)</i>	0,75 l	6,90 €
<i>Teinacher Genuß Limonade (Rhabarber-Mirabelle, 0,33 l</i>		4,50 €
<i>Johannesbeee-Holunder, Maracuja-Orange, Orange-Mandarine )</i>		
<i>Apfelsaft</i>	0,25 l	3,90 €
<i>Orangensaft</i>	0,25 l	3,90 €
<i>Ananassaft</i>	0,25 l	3,90 €
<i>Maracujanektar</i>	0,25 l	3,90 €
<i>Lycheenektar</i>	0,25 l	3,90 €
<i>Mangonektar</i>	0,25 l	3,90 €
<i>alle Saftschorle</i>	0,2 l	2,90 €
<i>alle Saftschorle</i>	0,4 l	4,90 €

## A 003

## Warme Getränke

<i>Jasmintee</i>	350 ml	3,00 €
<i>Grüner Tee</i>	350 ml	3,00 €
<i>Ingwertee</i>	350 ml	3,90 €
<i>Tasse Kaffee</i> <sup>9</sup>		3,00 €
<i>Espresso</i> <sup>9</sup>		2,50 €
<i>Doppel Espresso</i> <sup>9</sup>		3,50 €

1 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel/Ascorbinsäure, 6 = Süßstoff, 9 = coffeinhaltig  
10 = chininhaltig



*A 004*

*Biere*

<i>Dinkelacker Privat <sup>a2</sup>, vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Dinkelacker Privat <sup>a2</sup>, vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Radler <sup>a2</sup></i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Dinkelacker CD-Pils <sup>a2</sup>, Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Dinkelacker Alkoholfrei <sup>a2</sup>, Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Sanwald Kristallweizen <sup>a1, a2</sup>, Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Sanwald Hefeweizen <sup>a1, a2</sup>, Flasche, hell</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Sanwald Sportweizen <sup>a1, a2</sup>, Flasche, alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Singha <sup>a2</sup>, thailändisches Bier, Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Chang <sup>a2</sup>, thailändisches Bier, Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>5,90 €</i>



## *Cocktails*

### *der kleine klassische Aperitif*

<b><i>Welcome to Bangkok</i></b> <sup>1</sup>	10,50 €
Limettensaft, Ananassaft, Triple Sec, Maracujasirup, Gin	
<b><i>Aperol Spritz</i></b>	10,50 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
<b><i>Margarita</i></b> <sup>1</sup>	10,50 €
Tequila, Cointreau, Limettensaft und der bekannte Salzrand	
<b><i>Gimlet</i></b> <sup>1</sup>	10,50 €
Lime juice, Cointreau, Gin	

### *Longdrinks & Exotisches*

<b><i>Mai Tai</i></b> <sup>1</sup>	11,90 €
Jamaika Rum mit kleinen Geheimnissen	
<b><i>Domm Yamm</i></b>	11,90 €
Exotischer Thai Style Cocktail mit Zitronengras, Limettenblättern mit Gin oder Wodka	
<b><i>Singapore Sling</i></b>	11,90 €
Grenadine, Sherry Herring, D.O.M., Limettensaft und Gin	
<b><i>Planter's Punch</i></b>	11,90 €
Jamaika Rum, Mayer's Rum, Grenadine, Orangen- und Limettensaft	
<b><i>Caipirinha</i></b> <sup>1</sup>	11,90 €
Cachaca, frische Limetten und brauner Zucker	
<b><i>Pina Colada</i></b> <sup>1</sup>	11,90 €
Kokosnusscreme, Ananas, Orangensaft und weißer Rum	

### *Mocktails ( ohne ' Geist ' )*

<b><i>Coconut Kiss</i></b> <sup>1</sup>	9,90 €
Kokosnusscreme, Ananas und Orangensaft	
<b><i>Lemon Punch</i></b> <sup>1</sup>	9,90 €
Limettensaft, Zuckerrohrsirup und frisch gepresste Zitronen	

<sup>1</sup> = Farbstoff



## Ausschankweine

jeweils 0,2 l

Hinweis zu Allergene : alle Weine enthalten Sulfite

### Weiß

<i>Fellbacher Goldberg, QbA, Riesling, trocken</i>	5,90 €
<i>Pinot Grigio delle Venezie, DOC Cantina Valpantena</i>	6,90 € Fl./25,00 €
<i>angenehm leichter, trockener und frischer Pinot Grigio, aus dem Veneto</i>	
<i>Chardonnay Veneto, IGT Baroncino</i>	6,90 € Fl./25,00 €
<i>kräftiger, fruchtbetonter Chardonnay aus speziell selektiertem Traubengut, von Weinbergen rund um die Stadt Verona stammend</i>	
<i>Custoza, DOC Monte del Frà</i>	6,90 € Fl./25,00 €
<i>ein kristallklarer, süffiger und trockener Weißwein mit Anklängen von tropischen Früchten und Pfirsich vom Südufer des Gardasees</i>	

### Rot

<i>Fellbacher Lämmle, QbA, Trollinger, feinherb</i>	5,90 €
<i>Primitivo Puglia IGP Terrapieno Tagaro</i>	6,90 € Fl./25,00 €
<i>reinsortiger Primitivo aus Apulien, herrliche Anklänge von dunklen Kirschen, saftigen Beeren und Gewürzen</i>	
<i>Nero d'Avola Sicilia, DOC Tenuta Sallier de la Tour</i>	6,90 € Fl./25,00 €
<i>kräftiger, samtiger und feuriger Sizilianer</i>	
<i>Antico Feudo della Tappola Toscana Rosso, IGT Barone Ricasoli</i>	6,90 € Fl./25,00 €
<i>herrliches fruchtiges und kräftiges Rotweincuvee aus Sangiovese mit etwas Cabernet und Merlot vom Baron Ricasoli aus der Toscana</i>	



## *Ausschankweine*

*jeweils 0,2 l*

### *Rosé*

*EGA Rosato, IGT* 6,90 €

*Monte del Frà* Fl./25,00 €

*feinfruchtiger und eleganter Roséewein vom Gardasee, saftig  
schöne Kirsch- und Beerennoten, trocken*

*Famille Perrin Lubéron Rosé, AOP* 6,90 €

*aus Frankreich, mit zartem Duft von Zitrusfrüchten* Fl./25,00 €

### *Schorle*

*rot oder weiß* 4,90 €

## *Flaschenweine*

*jeweils 0,75 l*

### *Weiß*

*Südtiroler Gewürztraminer, DOC Selida* 40,00 €

*trockener Gewürztraminer von steilen Hanglagen um das Dorf  
Tramin in Südtirol's Süden. Großartiges Aromenspiel von Papaya,  
Mango bis zu Muskatnuss und Rosenblüten*

*Sauvignon Collio DOP* 40,00 €

*Ronco del Tassi, Friaul*  
*rassiger und mineralischer Sauvignon aus dem Collio-Gebiet bei  
Cormons. Tolle Frische, klare Noten von roter Grapefruit und Stachelbeere*

*Chablis 1<sup>e</sup> Cru, AOC* 45,00 €

*Frankreich, aus dem Burgund, ausdrucksvoll und attraktiv*



## *Flaschenweine*

*jeweils 0,75 l*

### *Rot*

*Rosso di Montalcino, DOC* 45,00 €

*Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toscana*

*der Rosso di Montalcino ist der kleine Bruder des Brunellos und wird wie dieser zu 100 % aus Sangiovese hergestellt. Er reift acht Monate in kleinen Eichenholzfässern. In der Nase Waldbeeren und würzige Akzente, die sich auch im Geschmack wiederfinden*

*Salice Salentino DOP Selvrossa* 45,00 €

*Cantina Due Palme, Apulien*

*das Flaggsschiff der Cantina. Acht Monate im Barrique ausgebaut, mehrfach mit den begehrten Drei Gläsern im Gambero Rosso ausgezeichnet. Tolle Nase mit Kirschen und Pflaumen, voller Körper und ein langer Abgang prägen den Wein.*

*Nebbiolo Lange, DOC* 45,00 €

*La Spientta, Piemont*

*ein Nebbiolo der Spitzenklasse, aus Weinbergen der Barbarescogemeinde Neive stammend. Etwa zwölf Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Frische, klare Nase mit Anklängen von roten Beeren und saftigen Kirschen*



## ***Information***

### ***Zusatzstoffe***

***1 = mit Farbstoff E100 – E 180***

***2 = mit Konservierungsstoff***

***3 = mit Antioxidationsmittel E310 - E 321***

***4 = mit Geschmacksverstärker E 620 – E 635***

***5 = mit Eisensalze ( geschwärzt )***

***6 = mit Süßstoff***

***7 = mit Phosphate***

***8 = gewachst***

***9 = coffeinhaltig***

***10 = chininhaltig***

### ***Allergene***

***a1 = glutenhaltiges Getreide, Gerste***

***a2 = glutenhaltiges Getreide, Weizen***

***b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse***

***c = Eier und Eierzeugnisse***

***d = Fisch und Fischerzeugnisse***

***e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse***

***f = Soja und Sojaerzeugnisse***

***g = Milch und Milcherzeugnisse  
( einschließlich Laktose )***

***h = Schalenfrüchte und -erzeugnisse  
( z. Bsp. Cashewnüsse )***

***i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse***

***j = Senf und Senferzeugnisse***

***k = Sesamsamen und – erzeugnisse***

***l = Schwefeldioxid und Sulphite ( SO<sub>2</sub> )  
( z. Bsp. Essig ) E 220 – E 228***

***m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse***

***n = Weichtiere und -erzeugnisse  
( z. Bsp. Tintenfisch, Schnecken,  
Abalone, Austern und alle Muscheln)***

***Fragen Sie unser Servicepersonal nach detaillierten Allergenen und Zusatzstoffen zu den einzelnen Speisen und Getränke***