



Als Mittelpunkt unseres Lebens stehen Speisen als Verbindung der Gesellschaften,
Das Kochen verkörpert die Seele der jeweiligen Leute und die Identität der Kulturen,

Um die thailändische Küche vollkommen zu erleben,

lohnt es sich die geschichtlichen Gedanken der Entwicklung zu erfahren,

Über die Jahrhunderte hinweg verschmolzen die chinesischen und indischen Einflüsse zu der
alleinstehenden Komposition der thailändischen Landesküche,

Die Gegebenheiten der Bergregionen bis zu den

sonnigen Küstenregionen im Süden

definierten die Speisen noch zusätzlich auf eine ganz spezielle Weise,

Aus der funktionalen Notwendigkeit

entstand eine besondere Philosophie für Körper und Geist,

Wer thailändisches Essen wirklich authentisch kochen will,

sollte sich mit den langen Kochgewohnheiten

der unterschiedlichen Regionen Thailands auseinandersetzen,

Zudem die Wichtigkeit der frischen Zutaten

in der Tradition für den unverwechselbaren Geschmack beherzigen,

Mit dieser Absicht entstand "Chon Thong",

Mit der Leidenschaft und Erfahrung des Kochens

lädt Sie der Goldene Löffel zur kulinarischen Entdeckungsreise ein,

Für alle jene, die authentische Küche lieben oder auch gerne etwas Neues erleben wollen, bietet
die ausgewählte Speisekarte jedem das passende Geschmackserlebnis an,

Ihr Chon Thong Team wünscht Ihnen einen guten Appetit,



Bitte teilen Sie uns stets Ihr Schärfeempfinden und Ihre Wunschscharfe mit!

pikant 

mittlere Schärfe 

scharf 

FEUERTÖPFE

1. **Tom Yam Tale**  **ต้มยำทะเลหม้อไฟ** 25,60 €
Suppe mit Meeresfrüchten, Champignons, Zitronengras und Koriander
2. **Tom Saep**  **ต้มแซบกระดูกหมูอ่อนหม้อไฟ** 19,90 €
Suppe mit Schweinerippchen, thailändischen Kräutern, Zitronengras und Koriander

SUPPEN

Tom Kha **ต้มข่า**

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander und...

3. ... Hähnchenfleisch 5,50 €
311. ... Tofu 5,50 €
312. ... Garnelen 5,50 €

Tom Yam **ต้มยำ**

Zitronengrassuppe mit Champignons, thailändischen Kräutern, Koriander und...

4. ... Hähnchenfleisch 5,50 €
411. ... Tofu 5,50 €
412. ... Garnelen 5,50 €

6. **Giaw Nam** **เกี้ยวน้ำ** 5,50 €
Wan-Tan-Suppe (Wan-Tan gefüllt mit Hähnchenfleisch und Garnelen)

7. **Gaeng Jued Wunsen Gai** **แกงจืดวุ้นเส้นไก่** 5,50 €
Glasnudelsuppe mit Hähnchenfleisch und Gemüse

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ **** Cash only(no cards)

VORSPEISEN

- | | | | |
|-----|---|---------------|---------------|
| 8. | Thod Man Pla ทอดมันปลา | 4 Stk. | 7,70 € |
| | Fischboulette mit thailändischen Kräutern und Chili,
serviert mit süß-sauer Soße | | |
| 9. | Thod Man Gung ทอดมันกุ้ง | 3 Stk. | 8,90 € |
| | Garnelenboulette mit thailändischen Kräutern, serviert mit Pflaumensauce | | |
| 10. | Por Pia Thod ปอเปี๊ยะทอด | 3 Stk. | 5,50 € |
| | Frittierte Frühlingsrolle gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch,
serviert mit süß-sauer Soße | | |
| 11. | Por Pia Thod Dje ปอเปี๊ยะทอดเจ | 3 Stk. | 5,50 € |
| | Frittierte Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse, serviert mit süß-saurer Soße | | |
| 12. | Giaw Thod เกี้ยวทอด | 5 Stk. | 5,50 € |
| | Frittierte Wan-Tan gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen,
serviert mit süß-sauer Soße | | |
| 14. | Gai Saté ไก่สะเต๊ะ | 3 Stk. | 6,60 € |
| | Frittierte Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnusssoße | | |
| 15. | Gai Thod ไก่ทอด | 1 Stk. | 7,70 € |
| | Frittierte Hähnchenschenkel mit scharfer hausgemachter Soße (ca. 10-15 min) | | |
| 17. | Tauhu Thod เต้าหู้ทอด | 7 Stk. | 6,60 € |
| | Frittierte Tofu mit Tamarindenchilisoße und Erdnüssen | | |

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ **** Cash only(no cards)

SALAT

Diese Gerichte werden ohne Reisbeilage serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 18. | Kor Muh Yang คอหมูย่าง | 9,90 € |
| | Gegrillter Schweinefleisch, serviert mit hausgemachter Chilisoße | |
| 19. | Yam Wunsen Muh  ยำวุ้นเส้นหมูสับ | 9,90 € |
| | Glasnudesalat mit gehacktem Schweinefleisch, Chili, Koriander, Erdnüssen und thailändischem Sellerie in hausgemachtem Dressing | |
| 20. | Yam Muh Yor  ยำหมูยอ | 11,10 € |
| | Hausgemachter scharfer Wurstsalat mit Koriander, thailändischer Sellerie und Chili | |
| 21. | Yam Nueah  ยำเนื้อ | 11,10 € |
| | Rumpfstreifen-Salat mit thailändischer Sellerie, Gurken, Tomaten und Chili in hausgemachtem scharfem Dressing | |
| 22. | Yam Tale  ยำทะเล | 15,60 € |
| | Meeresfrüchtesalat mit Chili, Koriander und Sellerie in hausgemachtem scharfem Dressing | |
| 23. | Yam Pladukfu  ยำปลาตุ๋น | 18,90 € |
| | Frittierter gehackter Raubwels nach Art des Hauses mit grün-saurem Apfel | |

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ **** Cash only(no cards)

SALAT SREZIALITÄTEN

Diese Gerichte werden ohne Reisbeilage serviert

24. **Som Tam Thai**  **ส้มตำไทย** 8,90 €
Grüner Papayasalat mit getrockneten Shrimps, Knoblauch, Erdnüssen, Chili und Tomaten in hausgemachtem Dressing
25. **Som Tam Pu**  **ส้มตำปู** 8,90 €
Grüner Papayasalat mit Knoblauch, Chili, Tomaten und eingelegten rohen Flusskrebbs in hausgemachtem Dressing
26. **Som Tam Plara**  **ส้มตำปลาไร้** 8,90 €
Grüner Papayasalat mit Knoblauch, Chili, Tomaten und vergorenem Fischpaste in hausgemachtem Dressing
30. **Lab Muh**  **ลาบหมู** 9,90 €
Schweinehacksalat mit thailändischen Kräutern, Chili und geröstetes Reispulver
31. **Lab Gai**  **ลาบไก่** 9,90 €
Hähnchenhacksalat mit thailändischen Kräutern, Chili und geröstetes Reispulver
32. **Lab Nueah**  **ลาบเนื้อ** 10,90 €
Rinderhacksalat mit thailändischen Kräutern, Chili und geröstetes Reispulver
33. **Lab Ped**  **ลาบเป็ด** 12,20 €
Entenhacksalat mit thailändischen Kräutern, Chili und geröstetes Reispulver
65. **Lab Tauhu**  **ลาบเต้าหู้** 10,90 €
Tofuhacksalat mit thailändischen Kräutern, Chili und geröstetes Reispulver
34. **Muh Nam Tok**  **หมูน้ำตก** 10,90 €
Gegrillte Schweinefleisch mit thailändischen Kräutern, Chili und geröstetes Reispulver
35. **Nueah Nam Tok**  **เนื้อน้ำตก** 12,20 €
Gegrillte Rumpfstekstreifen mit thailändischen Kräutern, Chili und geröstetes Reispulver

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ **** Cash only(no cards)

NUDELSUPPEN

Diese Gerichte werden ohne Reisbeilage serviert

- | | | |
|------|--|---------|
| 36. | Guaytiaw Nueah ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ | 9,90 € |
| | Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen und Sojasprossen | |
| 37. | Guaytiaw Ped ก๋วยเตี๋ยวเป็ด | 10,90 € |
| | Reisnudelsuppe mit Entenfleisch und Sojasprossen | |
| 38. | Guaytiaw Muh ก๋วยเตี๋ยวหมู | 9,90 € |
| | Reisnudelsuppe mit mariniertem Schweinefleisch, Schweinefleischbällchen, thailändischen Kräutern und Sojasprossen | |
| 39. | Guaytiaw Tom Yam Muh  ก๋วยเตี๋ยวต้มยำหมู | 10,90 € |
| | Reisnudelsuppe mit Schweinefleisch, Schweinehackfleisch, Schweinefleischbällchen, Koriander und Erdnüssen in Tom Yam (scharfe Brühe) | |
| 40. | Yen Tafo เย็นตาโฟ | 12,90 € |
| | Reisbandnudelsuppe mit Meeresfrüchten und eingelegtem rotem Tofu-Brühe | |
| | Sukiyaki Nam  สุกี้น้ำ | |
| | Glasnudelsuppe mit Ei, Gemüse, thailändischem Sellerie, geröstete Sesamkernen in Sukiyakichilisoße-Suppe und... | |
| 43. | ... Schweinefleisch | 10,90 € |
| 431. | ... Hähnchenfleisch | 10,90 € |
| 432. | ... Garnelen | 12,20 € |

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ **** Cash only(no cards)





HUHN

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

44. **Panaeng Gai**  **พะแนงไก่** **10,90 €**
Hähnchenfleisch in rotem Curry mit Chili, Kokosmilch und Limettenblättern
45. **Gaeng Massaman Gai**  **แกงมัสมั่นไก่** **10,90 €**
Hähnchenfleisch in Massaman Curry, Kartoffeln, Zwiebeln
Kokosmilch und Erdnüssen
46. **Gaeng Phed Gai**  **แกงเผ็ดไก่** **10,90 €**
Hähnchenfleisch in rotem Curry mit Kokosmilch,
Bohnen, Bambus und Thai-Aubergine
47. **Gai Pad Metmamuang**  **ไก่ผัดเม็ดมะม่วง** **10,90 €**
Gebackene Hähnchenbruststreifen mit Cashewkernen, Wasserkastanien und
Frühlingszwiebeln in Austernsauce
48. **Pad Phed Gai**  **ผัดเผ็ดไก่** **10,90 €**
Hähnchenbruststreifen mit rotem Curry, Bohnen, Bambus und
Thai-Aubergine (OHNE Kokosmilch)

RINDFLEISCH

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

49. **Nueah Nam Man Hoi** **เนื้อน้ำมันหอย** **12,20 €**
Rindfleisch gebraten mit Brokkoli in Austernsoße
50. **Pad Kaprau Nueah**  **oder**  **oder**  **ผัดกะเพราเนื้อ** **12,20 €**
Rinderhackfleisch mit Knoblauch, Bohnen, Chili und Basilikum
51. **Gaeng Kiaw Wan Nueah**  **แกงเขียวหวานเนื้อ** **12,20 €**
Rindfleisch in grünem Curry mit Bambus, Bohnen, Aubergine und Kokosmilch

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ **** Cash only(no cards)

ENTE

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

52. **Gaeng Phed Ped**  **แกงเผ็ดเปิด** **13,30 €**
Krosse Entenbrust in rotem Curry mit Basilikum, Bohnen, Aubergine
Bambus und Kokosmilch
53. **Ped Sam Rod**   **เปิดสามรส** **13,30 €**
Krosse Entenbrust in Drei-Geschmack-Soße (süß, sauer, scharf) und
Basilikum
54. **Ped Khi Mau**   **เปิดขี้เมา** **13,30 €**
Krosse Entenbrust mit Bohnen, Knoblauch, Bambus, Chili und thail. Basilikum
Pfefferschoten, Aubergine
55. **Ped Phad Pak Ruam** **เปิดผัดผักรวม** **13,30 €**
Krosse Entenbrust mit Wok-Gemüse und Soja-Soße gebraten

GARNELEN

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

56. **Gung Thod Kratiam Prik Thai** **กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย** **13,30 €**
Panierte Garnelen in Knoblauch-Pfeffer-Soße mit Koriander und Gemüse
57. **Pad Phed Gung**   **ผัดเผ็ดกุ้ง** **13,30 €**
Gebratene Garnelen mit roter Currysoße Aubergine,
Bambus und Bohnen (OHNE Kokosmilch)
58. **Gaeng Kiaw Wan Gung**   **แกงเขียวหวานกุ้ง** **13,30 €**
Garnelen in grünem Curry mit Gemüse, Aubergine, Bambus, Bohnen
und Kokosmilch
155. **Gung Chon Thong** **กุ้งช้อนทอง** **4 Stk.** **21,10 €**
Frittierte ganze Black Tiger Riesengarnelen (mit Kopf und Schale) in
Tamarindersoße mit Kräutern und Röstzwiebeln

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ **** Cash only(no cards)

FISCH(25,60€)

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

59. **Pla Nueng Manao**  **ปลานึ่งมะนาว** (mind. 30 Minuten Wartezeit)
Ganze Dorade, gedämpft, in Chili-Limetten-Knoblauch-Soße und Koriander
60. **Pla Nueng Siiew** **ปลานึ่งซีอิ๊ว** (mind. 30 Minuten Wartezeit)
Ganze Dorade, gedämpft, mit thailändischen Kräutern in Sojasoße-brühe
61. **Pla Thod Kratiam Prik Thai** **ปลาทอดกระเทียมพริกไทย**
Ganze Dorade, kross gebraten in Knoblauch-Pfeffer-Soße und Koriander
62. **Pla Rad Prik**  **ปลาราดพริก**
Ganze Dorade, kross gebraten mit Chili-Knoblauch-süß-saurer Soße
64. **Pla Samunprai**  **ปลาสมุนไพร**
Dorade, kross in Würfeln frittiert, mit saurem Apfel, Minze, Erdnüssen, Koriander und Cashewnüssen, gewürzt mit Chili-Thai-Kräuter-Dressing.
150. **Pla Khimau**  **ปลาขี้เมา**
Ganze Dorade, kross gebraten mit Bambus, Bohnen, Aubergine, Knoblauch, Chili und Thai-Basilikum
154. **Gaeng Som ChonThong**  **แกงส้มข้อนทอง**
Ganze frittiert Dorade in Tamarindenbrühe mit Gemüse, Chili und thail. Kräutern

Hinweis für unsere Gäste:

Sehr gerne bereiten wir einige Gerichte auch wahlweise mit Rotbarschfilet zu. (21.10€)

* (gilt nicht für gedämpft und Salat Variante)

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ **** Cash only(no cards)

TOFU

(NICHT VEGAN)

(Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Tofu im selben Fett wie unser Fleisch frittiert/ausgebacken wird!)

Alle Gerichte werden mit Reis Serviert.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 66. | Pad Pak Ruam Mit Tauhu ผัดผักรวมมิตรเต้าหู้
Gebratener Tofu mit Gemüse in Soja-soße | 10,90 € |
| 67. | Pad Khi Mao Tauhu  ผัดขี้เมาเต้าหู้
Gebratener Tofu mit Bohnen, Knoblauch, Bambus, Chili und Basilikum | 10,90 € |
| 68. | Gaeng Phed Tauhu  แกงเผ็ดเต้าหู้
Gebratener Tofu in rotem Curry mit Gemüse, Bohnen, Bambus und Kokosmilch | 10,90 € |
| 69. | Gaeng Massaman Tauhu  แกงมัสมั่นเต้าหู้
Gebratener Tofu in Massaman-Curry mit Karotteln, Zwiebeln, Erdnüssen und Kokosmilch | 10,90 € |
| 70. | Pad Kratiam Prik Thai Tauhu ผัดกระเทียมพริกไทยเต้าหู้
Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse und Koriander in Knoblauch-Pfeffer-Soße | 10,90 € |
| 71. | Pad Praiw Wan Tauhu ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้
Gebratener Tofu mit Ananas, Gurken und Paprika in süß-sauer Soße | 10,90 € |
| 72. | Pad Khing Tauhu ผัดขิงเต้าหู้
Gebratener Tofu mit Paprika, Lauch, Zwiebeln und frischem Ingwer | 10,90 € |
| 74. | Gaeng Kiaw Wan Tauhu  แกงเขียวหวานเต้าหู้
Gebratener Tofu mit grünem Curry, Kokosmilch, Gemüsen und Bohnen | 10,90 € |

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ **** Cash only(no cards)

REISTELLER

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 75. | Kao Pad Gai ข้าวผัดไก่ | 10,90 € |
| | Gebratener Reis mit Ei, Hähnchenfleisch und Gemüse | |
| 76. | Kao Muh Daeng ข้าวหมูแดง | 10,90 € |
| | Reis mit rot mariniertem gegrilltem Schweinefleisch und einem halben Ei.
(Ohne frittiertem Schweinebauch) -- Lauwarmes Gericht! | |
| 77. | Kao Man Gai ข้าวมันไก่ | 10,90 € |
| | Hähnchenfleisch mit Knoblauch-Ingwer-Reis, dazu Chili-Sojabohnen-Soße | |
| 78. | Kao Muh Grob ข้าวหมูกรอบ | 10,90 € |
| | Reis mit frittiertem Schweinebauch und hausgemachter Soße -- Lauwarmes Gericht! | |
| 79. | Kao Ka Muh ข้าวขาหมู | 12,90 € |
| | Reis mit gekochtem Eisbein und hausgemachter Soße | |
| 80. | Muh Grob Nam Man Hoi หมูกรอบน้ำมันหอย | 14,90 € |
| | Reis mit frittiertem Schweinebauch, Knoblauch, Paprika,
Zwiebeln und Brokkoli in Austernsoße | |

BEILAGEN

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| Jasminreis ข้าว | 1,90 € |
| Klebereis ข้าวเหนียว | 2,50 € |
| Extra süß-sauer Soße | 1,90 € |
| Extra Erdnuss Soße | 1,90 € |
| Extra Curry Soße/ Extra Soße | 3,90 € |
| Extra, frische Chili | 1,50 € |
| Extra, frische Limettenstücke | 1,50 € |
| Extra, | ab 1,50 € |

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ **** Cash only(no cards)

NUDELGERICHTE

Diese Gerichte werden ohne Reisbeilage serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 81. | Pad Siiew Gai ผัดซีอิ้วไก่ | 10,90 € |
| | Gebratene Reisnudeln in schwarzer Sojasoße mit Hähnchenfleisch, Ei und Gemüse | |
| 82. | Pad Siiew Gung ผัดซีอิ้วกุ้ง | 12,90 € |
| | Gebratene Reisbandnudeln in schwarzer Sojasoße mit Garnelen, Ei und Gemüse | |
| 83. | Rad Na Muh ราดหน้าหมู | 10,90 € |
| | Reisbandnudeln, mit Gemüse und Schweinefleisch, werden mit einer dickflüssigen schwarzen Sojasoßen-Suppe übergossen. | |
| 84. | Rad Na Gung ราดหน้ากุ้ง | 12,90 € |
| | Reisbandnudeln, mit Gemüse und Garnelen, werden mit einer dickflüssigen schwarzen Sojasoßen-Suppe übergossen. | |
| 85. | Pad Thai Gai ผัดไทยไก่ (süß sauer Geschmack) | 10,90 € |
| | Gebratene Reisnudeln mit Hähnchenfleisch, Ei, Sojasprossen und Erdnüssen in Tamarinden-Soße. | |
| 86. | Pad Thai Gung ผัดไทยกุ้ง (süß sauer Geschmack) | 12,90 € |
| | Gebratene Reisnudeln mit Garnelen, Ei, Sojasprossen und Erdnüssen in Tamarinden-Soße. | |
| 87. | Pad Thai Tauhu ผัดไทยเต้าหู้ (süß sauer Geschmack) | 10,90 € |
| | Gebratene Reisnudeln mit Tofu, Ei, Sojasprossen und Erdnüssen in Tamarinden-Soße. | |
| 88. | Sukiyaki Haeng Muh  สุกี้แห้งหมู | 10,90 € |
| | Gebratene Glasnudeln mit Schweinefleisch, Ei, Chinakohl, Lauchzwiebeln und Sellerie in Sukiyakisoße | |
| 89. | Sukiyaki Haeng Gung  สุกี้แห้งกุ้ง | 12,90 € |
| | Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, Ei, Chinakohl, Lauchzwiebeln und Sellerie in Sukiyakisoße | |
| 90. | Guaytiaw pad Khimau Ped  ก๋วยเตี๋ยวมัดซีเม้าเปิด | 13,30 € |
| | Gebratene Reisbandnudeln mit krosser Ente, Knoblauch, Chili und Basilikum, Aubergine und Bohnen | |

** Please inform us in case that you have an allergies or a food intolerance

*** Packaging to ho have an extra charge of each 0,50€ **** Cash only(no cards)

TEE

670.	Grüner Tee	ชาเขียว	Tasse ถ้วย	2,80 €
671.	Jasminetea	ชามะลิ	Tasse ถ้วย	2,80 €
673.	Frischer Ingwertee	ชาขิงสด	Tasse ถ้วย	3,20 €
674.	Frischer Pfefferminztee	ชาสะระแหน่สด	Tasse ถ้วย	3,20 €
675.	Heißes Wasser		Tasse ถ้วย	1,80 €
676.	Frischer Ingwer+ Pfefferminz+Limetten			3,90 €
677.	Frischer Ingwer+ Pfefferminz			3,50 €

WASSER

629.	Leitungswasser	น้ำเปล่า (filter)	0,25l	1,20 €
630.	Stille Wasser (klein)	น้ำเปล่า (still)	0,25l	2,60 €
631.	Stille Wasser (groß)	น้ำเปล่า (still)	0,75l	5,90 €
632.	Sprudelwasser (klein)	น้ำโซดา (sparkling)	0,25l	2,60 €
633.	Sprudelwasser (groß)	น้ำโซดา (sparkling)	0,75l	5,90 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

				Klein	Groß
640.	Coca Cola	โค้ก	0,2l	2,60 €	4,90 €
641.	Coca Cola Light/Zero	โค้กไลท์/Zero	0,2l	2,60 €	4,90 €
642.	Fanta	แฟนต้า	0,2l	2,60 €	4,90 €
643.	Sprite	สไปรท์	0,2l	2,60 €	4,90 €
644.	Spezi	โค้กผสมแฟนต้า	0,2l	2,60 €	4,90 €
648.	Apfelsaft	น้ำแอปเปิ้ล	0,2l	2,90 €	5,20 €
649.	Orangensaft	น้ำส้ม	0,2l	2,90 €	5,20 €
650.	Mangonektar	น้ำมะม่วง	0,2l	2,90 €	5,20 €
651.	Apfelschorle	น้ำแอปเปิ้ลผสมโซดา	0,2l	2,90 €	5,20 €

** Please inform us in case that you have an allergies or a food intolerance

*** Packaging to ho have an extra charge of each 0,50€ **** Cash only(no cards)

WEIßWEIN

- 740. Chadonnay Vdp Mammessin, Languedoc,**
FRANCE; dry 0,2l **5,80 €**
apricot, elegant, well balanced
- 742. Riesling QbA Weingut Langenmüller, Pfalz,**
GERMANY; dry 0,2l **5,80 €**
sparkly, fresh, exciting

ROTWEIN

- 750. Cabernet Sauvignon IGT Mammessin,**
LANGUEDOC, FRANCE; dry 0,2l **5,80 €**
dark berries, spicy, medium strength
- 752. Tempranillo Tinto doven Aspa, Al conde,**
NAVARRA, SPAIN; dry 0,2l **5,80 €**
cherries, elegant, well balanced

ROSÈ & WEITERE

- 760. Rosè Cuvee, Hammel, Pfalz,**
GERMANY; dry 0,2l **5,80 €**
sparkly, fruity, mildly
- 761. Weinschorle** 0,2l **5,60 €**

BIER VOM FASS

- 600. BITBURGER Premium Pils** 0,3l **3,90 €**
- 601. BITBURGER Premium Pils** 0,5l **4,90 €**

FLASCHENBIERE

- 602. Singha, Thail Bier** 0,33l **4,50 €**
- 604. Benediktiner Weissbier, Naturtrüb** 0,5l **4,90 €**
- 605. Benediktiner Weissbier, Dunkel** 0,5l **4,90 €**
- 607. Benediktiner Weissbier, Alkoholfrei** 0,5l **4,90 €**
- 603. BITBURGER Premium Pils, Alkoholfrei** 0,33l **3,90 €**

** Please inform us in case that you have an allergies or a food intolerance

*** Packaging to ho have an extra charge of each 0,50€ **** Cash only(no cards)

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

730.	Oliang Thailändischer schwarzer Kaffee mit Sirup	โอเลี้ยง	mit Crushed Eis	4,50 €
731.	Cafe Jen Thailändischer schwarzer Kaffee mit gesüßter Kondensmilch	กาแฟเย็น	mit Crushed Eis	4,50 €
732.	Cha Yen Thailändischer schwarzer Tee mit Sirup und gesüßter Kondensmilch	ชาเย็น	mit Crushed Eis	4,50 €
733.	Nam Lamyai Longan-Limonade mit Sirup (extra-süß)	น้ำลำไย	mit Crushed Eis	4,50 €
734.	Nam Grajiab Hibiscuslimonade mit Sirup	น้ำกระเจี๊ยบ	mit Crushed Eis	4,50 €
735.	Nam Manao Limettenlimonade mit Sirup	น้ำมะนาว	mit Crushed Eis	4,50 €
736.	Cha Kiaw Yen Thailändischer Grüner Tee mit Sirup und gesüßter Kondensmilch	ชาเขียวเย็น	mit Crushed Eis	4,50 €
738.	Cha Manao Thailändischer schwarzer Tee mit Limettensaft und Sirup	ชามะนาว	mit Crushed Eis	4,50 €

JOGHURT MIXETRÄNKE

650.	Mango Lassi	มะม่วงปั่นโยเกิร์ต		4,50 €
------	--------------------	---------------------------	--	--------

HOCHPROZENTIGES

Jägermeister	3,50 €
Mekhong	3,50 €
11 Tiger (Thai Bitter Schnapps)	3,50 €
Hennessy - Cognac	3,50 €

** Please inform us in case that you have an allergies or a food intolerance

*** Packaging to ho have an extra charge of each 0,50€ **** Cash only(no cards)

ALLERGENS

	Glutenhaltiges Getreide	Erdnüsse	Schalenfrüchte	Sojabohnen	Sesamsamen	Eier	Sellerie	Weichtiere	Krebstiere	Fisch
1								x		x
2								x		x
3								x		x
311				x				x		x
312								x	x	x
4				x				x		x
411								x		x
412								x	x	x
6	x			x		x		x		x
7				x				x		x
8				x				x		x
9				x				x	x	x
10	x			x		x		x		x
11	x			x		x				
12	x			x		x		x		x
13		x		x				x		x
14		x		x				x		x
15	x			x						x
17	x			x						
18				x				x		x
19		x						x		x
20								x		x
21								x		x
22		x						x	x	x
23		x		x				x	x	x
24		x						x	x	x
25		x						x	x	x
26		x						x	x	x
30								x		x
31								x		x
32								x		x
33								x		x
34								x		x
35								x		x
36				x			x	x		x
37				x			x	x		x
38				x				x		x
39		x		x				x		x
40							x	x		x
43				x	x	x		x		x
431				x	x	x		x		x
432				x	x	x		x	x	x
44				x				x		x
45	x	x	x	x				x		x
46				x				x		x
47	x		x	x				x		x

	Glutenhaltiges Getreide	Erdnüsse	Schalenfrüchte	Sojabohnen	Sesamsamen	Eier	Sellerie	Weichtiere	Krebstiere	Fisch
48				x				x		x
49				x				x		x
50				x				x		x
51				x				x		x
52	x			x				x		x
53	x			x				x		x
54	x			x				x		x
55	x			x				x		x
56	x			x				x		x
57				x				x		x
58				x				x		x
59								x		x
60				x	x		x	x		x
61	x			x				x		x
62	x			x				x		x
64	x		x				x	x		x
65	x			x				x		x
66	x			x				x		x
67	x			x				x		x
67	x			x				x		x
68	x			x				x		x
69	x	x		x				x		x
70	x			x				x		x
71	x			x				x		x
72	x			x				x		x
74	x			x				x		x
75				x		x		x		x
76	x			x		x		x		x
77				x				x		x
78	x			x				x		x
79				x				x		x
80	x			x				x		x
81				x		x		x		x
82				x		x		x	x	x
83				x			x	x		x
84				x			x	x	x	x
85		x		x		x		x		x
86		x		x		x		x	x	x
87		x		x		x	x	x		x
88				x	x	x		x		x
89				x	x	x		x	x	x
90	x			x				x		x
150	x			x				x		x
154								x		x
155	x			x				x	x	x
156	x	x	x					x		x

ZUSATZSTOFFE - GETRÄNKE

	Farbstoff	Koffein	Säuerungsmittel	Süßstoff	Sulfite	Milch
Coca Cola	x	x	x			
Coca Cola Light	x	x	x	x		
Fanta	x		x			
Sprite			x			
Schwarzer Tee		x				
Grüner Tee		x				
Kaffee		x				
Oliang		x				
Cafe Jen	x	x				x
Cha Jen	x	x				x
Cha Manao	x	x				
Cha Kiew Pann	x	x				x
Wein					x	

Allgemeine Hinweise

Wir kochen natürlich ohne zusätzliche Geschmacksverstärker;
Dennoch benutzen wir asiatische Grundsoßen (bspw. Sojasoße)
in denen gelegentlich solche enthalten sein können.

Trotz größter Sorgfalt bei der Erstellung dieser Speisekarte können
auch uns Fehler unterlaufen und so bitten wir dies zu entschuldigen
falls eben jene geschehen und freuen uns über jeden Hinweis
Ihrerseits

Alle Angaben ohne Gewähr.

** Please inform us in case that you have an allergies or a food intolerance

*** Packaging to ho have an extra charge of each 0,50€ **** Cash only(no cards)