

House of Thailand Speisekarten deutsch

Öffnungszeiten :

Montag bis Freitags von 12.00- 15.00 Uhr von 18.00- 23.30 Uhr

von 12.00- 23.30 Uhr

Montag - Samstag 18.00- 23.30 Uhr

Sonntag/Feiertag 12:00 - 23:30 Uhr

warme Küche

Mo - Fr 12.00 - 14.30 Uhr

Mo - Sa 18.00 - 22.30 Uhr

Sonntag Feiertag 12:00 - 22:30

Mittagsmenüs von Montag bis Freitag 12.00 - 14.30 Uhr (außer Feiertags)

Mittwochs Ruhetag

Mittagsmenüs Mo – Fr von 12.00 – 14.30 Uhr

M 1 Gäng Kiaou Waan Tofu 13,90 €

Tofu in grünem Curry mit Kokosmilch, Peperoni, Paprika, breiten Bohnen, Bambus, Zucchini, Kaffirblättern, thailändischen Auberginen und thailändischem Basilikum

M 2 Tofu Pad Med Mamuang Himmaphan 13,90 €

Gebratener Tofu in Chilipaste, Soja-Austernsauce, abgelöscht mit Mekhong, dazu Sesamöl mit Paprika, Zwiebeln, Karotten, Champignons und Cashewnüssen

M 3 Gai Prikau Waan 14,90 €

Gebratene Hähnchenstreifen in süß- saurer Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Tomaten, Weintrauben und Ananas

M 4 Panäng Pak Tofu 13,90 €

Panäng-Tofu gekocht in rotem Panäng-Curry, Kokosmilch mit Chili, Paprika, Peperoni, Kaffirblättern, breiten Bohnen und thailändischem Basilikum

M 5 Massaman Gai 14,90 €

Gewürfeltes Hühnerfleisch in einer speziellen Curry – Erdnusssauce in Kokosmilch, mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, garniert mit Erdnüssen, Lauch und Röstzwiebeln.

M 6 Gai Pad King 14,90 €

Gebratene Hähnchenstreifen in Soja-Austernsoße, mit Ingwer, Shiitake-Pilzen,

Morcheln und Champignons, abgelöscht mit braunem Rum

M 7 Gäng Phed Gai 14,90 €
Hühnchen, gekocht in roter Curry- Kokosmilch, mit Chili, breiten Bohnen, Bambus, Zucchini, thail. Auberginen und thailändischem Basilikum

M 8 Bamie Ped 16,90 €
gebratene Eiernudeln mit Enterscheibchen und Saisongemüse in Austern – Sojasauce

M 9 Ped Pad Pak Ruamit 16,90 €
knusprig gebratene Enterscheibchen, mit verschiedenen Gemüse in Austern- und Sojasauce

M 10 Chu Chi Pla Lachs 16,90 €
Frittierter Lachs in roter Curry-Kokosmilch mit Chili, grünen Bohnen, Paprika, Peperoni, Karotten und thailändischem Basilikum

M 11 Gäng Khua Ped 16,90 €
knusprige Ente auf gekochter, roter Curry-Paste in Kokosmilch mit Peperoni, Paprika, Ananasstückchen, Lychees, Tomaten, Weintrauben und thailändischem Basilikum.

M 12 Pad Thai Gung 16,90 €
Wahlweise gebratene Reismudeln oder Glasnudeln in Pad-Thai-Sauce (Tamarinden- Sojasauce) mit Erdnüssen, Garnelen, Eiern, Karotten, Tofu, Lauch und Sojasprossen

Zu allen Mittagsmenüs servieren wir Ihnen eine Tagessuppe und außer M 12, eine Portion Reis

Abendmenü

Werte Gäste,

Thailändische Speisen sind, unter anderem, dafür bekannt, daß sie sehr scharf sein können. Jedoch ist Schärfe ein ausgesprochen subjektiver Begriff, da jeder die Schärfe anders bewertet. Um Ihnen einen kleinen Anhaltspunkt zu bieten, haben wir unsere Gerichte mit kleinen Chili Symbolen markiert und unsere Speisen so in vier Schärfegrade aufgeteilt: Von nicht scharf, ohne Chili Symbol bis zu sehr scharf, mit drei Chili Symbolen. Da wir alle unsere Speisen frisch

zubereiten, können Sie, wenn Sie thailändisch scharf essen möchten, oder wenn Sie besondere Wünsche haben, unser Servicepersonal gerne darauf ansprechen, die Ihren Wunsch gerne an unsere Köche weitergeben werden, das gilt auch für unsere hausgemachten Dips und Saucen. Wir bitten Sie deshalb um Ihr Verständnis, wenn es dadurch etwas länger dauern kann. Wir möchten Sie noch darauf aufmerksam machen, daß wir weitgehend ohne Fertigprodukte und ohne Glutamat kochen.

Vorspeisen

1 Pak Chub Bäng Thoad 7,90 €

verschiedene, panierte Gemüse, frittiert mit hausgemachtem Pflaumendip

2 Wan Tan Thoad 8,90 €

frittierte, selbst gemachte Teigtaschen, mit Hackfleisch gefüllt, dazu einen hausgemachtem Pflaumendip

3 Popia Thoad 9,90 €
Frittierte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße

4 Bieg Gai Thoad 8,90 €
frittierte, mehlierte Hähnchenflügel, serviert mit süß/sauerm Dip

5 Gai Satee 9,90 €

marinierte Hühnerfleischspieße mit einem hausgemachtem Essig / Erdnuss – Dip

6 Thung Thong (goldene Säckchen) 9,90 €

hausgemachte, frittierte, mit geschnittenen Möhren, Zuckererbsen und Mais gefüllte Teigtaschen. Sie werden serviert mit hausgemachtem Pflaumendip.

7 Tofu Thoad 8,90 €

frittierter Tofu, mit hausgemachtem, süß- saurem Dip mit gehackten Ernüssen

8 Gung Chub Bäng Thoad 10,90 €
panierte Garnelen mit hausgemachtem Pflaumendip

9 Krabbenchips 6,90 €

schneller Snack für zwischendurch. Mit Dip aus Chilipaste

10 Gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen 21,90 € (pro Person?)

bestehend aus : Nr.3,4,6,8 und 9, serviert mit drei verschiedenen Dips

11-19 fehlen

Vorspeisensuppen

20 Tom Tschüd Tofu 8,90 €

eine klare Gemüsebrühe mit Tofu, Chinakohl, Pak Choi, Karotten, Morcheln, und Frühlingszwiebeln

21 Tom Kha Gung 11,90 €

herzhafte Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Koriander, Zitronensaft, Tomaten, Chilipaste und Kokosnussmilch

22 Tom Kha Gai 9,90 €

herzhafte Suppe mit Huhn, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Koriander, Zitronensaft, Tomaten, Chilipaste und Kokosnussmilch

23 Tom Kha Pak 8,90 €

herzhafte Suppe mit verschiedenem Gemüse, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Koriander, Zitronensaft, Tomaten, Chilipaste und Kokosnussmilch

24 Wan Tan Suppe 9,90 €

Hühnerbrühe mit selbstgemachten Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerhackfleisch, Chinakohl, Pak Choi, Karotten, Frühlingszwiebeln und Koriander

Vorspeisensuppen

25 Tom Tschüd Wun Sen 9,90 €

eine klare Glasnudelsuppe mit Hühnerhackfleisch, Karotten, Chinakohl, Pak

Choi, Morcheln und Frühlingszwiebeln

26 Tom Yam Gung 11,90 €

pikante Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Tomaten, Koriander und Chilipaste

27 Tom Yam Gai 9,90 €

Pikante Suppe mit Huhn, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Tomaten, Koriander und Chilipaste

28 Tom Yam Pak 8,90 €

Pikante Suppe mit verschiedenen Gemüsen, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Tomaten, Koriander und Chilipaste

pikante Suppe, wahlweise mit Garnelen (26), mit Huhn (27) oder verschiedenen Gemüse (28)

29 Poh Taek Suppe 11,90 €

pikante Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Schalotten, Fingerwurz, Tomaten und thailändischen Basilikum

Salate

30 Yam Wun Sen als Beilagensalat 8,90 €

als Hauptgericht mit Jasminreis

Glasnudelsalat mit Hühnerhackfleisch und Garnelen, dazu Erdnüsse, Zwiebeln, Morcheln, Sellerie und Koriander, mit Salatdressing. (Fischsauce und Zitronensaft)

31 Laab Gai als Beilagensalat 15,90 €

als Hauptgericht mit Jasmin- oder Klebreis
22,90 €

Salat mit Hühnerhackfleisch, Zwiebeln, Koriander, Minze, Chili, geröstetem Reispulver mit Fischsauce und Zitronensaft

32 Som Tam Thai als Beilagensalat / as side salad 15,90 €

als Hauptgericht mit Jasmin- oder Klebreis
22,90 €

Frische grüne Papaya und Karotten in Streifen geschnitten, mit Knoblauch, Chili, Tomaten und Erdnüssen, mit Salatdressing (Fischsauce und Zitronensaft)

33 Nüa Nam Tok als Beilagensalat

16,90 €

als Hauptgericht mit Jasmin- oder Klebreis /

23,90 €

Gegrillter Rindfleischsalat, mit Zwiebeln, Chili, Koriander, Minze und geröstetem Reispulver, mit Salatdressing. (Fischsauce und Zitronensaft)

34 Yam Talee als Beilagensalat 18,90 €

als Hauptgericht mit Jasminreis 26,90 €

blanchierter Meeresfrüchtesalat, gewürzt mit Chili, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Sellerie und Koriander, mit Salatdressing (Fischsauce und Zitronensaft).

35 Laab Tofu als Beilagensalat 12,90 €

als Hauptgericht mit Jasmin- oder Klebreis

19,90 €

Tofusalat mit getrocknetem Chili, Zwiebeln, Koriander, Minze, und geröstetem Reispulver, mit Fischsauce und Zitronensaft

mit Rind

40 Nüa Pad Nam Man Hoi 25,90 €

gebratenes Rindfleisch Scheibchen in Soja-Austernsauce, Sesamöl mit Shiitake-Pilzen, Karotten, Brokkoli, Pak Choi und mit Mekhong abgelöscht

41 Nüa Pad Khing 25,90 €

gebratenes Rindfleisch Scheibchen in Soja-Austernsauce mit Ingwer, Morcheln Shiitake-Pilzen, Karotten, Peperoni und Champignons, abgelöscht mit Mekhong

42 Grapau Nüa 25,90 €

gebratenes Rindfleisch Scheibchen in Fisch-Austernsauce mit Chili, Peperoni, Knoblauch, Paprika, Bohnen, Bambus, Zwiebeln und thailändischen Basilikum

43 Nüa Nam Prik Pau

25,90 €

gebratene Rindfleischscheibchen in Chilipaste, Soja-Austernsauce, abgelöscht mit Mekhong, dazu Sesamöl mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Karotten, Champignons und Cashewnüssen

44 Gäng Phed Nüa

25,90 €

Rindfleisch gekocht in roter Curry- Kokosmilch mit Peperoni, breiten Bohnen, Paprika, Bambus, Zucchini, thail. Auberginen und thailändischem Basilikum

45 Gäng Bah Nüa

25,90 €

Rindfleisch Scheibchen gekocht in scharfem Curry dazu Peperoni, Paprika, breiten Bohnen, Bambus, thailändischen Auberginen, Fingerwurz, jungem Pfeffer, Kaffirblättern und scharfem thailändischen Basilikum

46 Nüa Gratiem Prik Thai

25,90 €

gebratene Rindfleischscheibchen in Soja-Austernsoße mit Knoblauch, Peperoni, jungem grünen Pfeffer, Paprika, Zwiebeln, Karotten und breiten Bohnen

47 Panäng Nüa

25,90 €

Rindfleischscheibchen, gekocht in roter Panäng-Curry-Kokosmilch mit Paprika, Peperoni, Kaffirblättern, breiten Bohnen und thailändischen Basilikum

48 - 59 fehlen

Huhn

60 Gai Priaou Waan

24,90 €

Gebratene Hähnchenstreifen in süß- saurer Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Karotten, Tomaten, Weintrauben und Ananas

61 Gai Pad King

24,90 €

Gebratene Hähnchenstreifen in Soja-Austernsoße, mit Ingwer, Shiitake-Pilzen, Morcheln, Peperoni und Champignons, abgelöscht mit Whisky

62 Grapau Gai 24,90 €
Gebratene Hähnchenstreifen, in einer Fisch- Austernsoße, mit Peperoni, Paprika, Bohnen, Bambus, Zwiebeln und thailändischen Basilikum

63 Gai Pad Med Mamuang Himmapahn 24,90 €
Gebratene Hähnchenstreifen in Chilipaste mit Soja- Austernsauce, abgelöscht mit Mekhong, dazu Sesamöl, mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Karotten, Champignons und Cashewnüssen

64 Gäng Kiaou Waan Gai 24,90 €
Hühnerfleischstreifen gekocht, in grünem Curry mit Kokosmilch, Peperoni, Paprika, breiten Bohnen, Zucchini, Kaffirblätter, Bambus, thailändischen Auberginen und thailändischen Basilikum

65 Massaman Gai 24,90 €
Gewürfeltes Hühnerfleisch in einer speziellen Curry – Erdnusssauce in Kokosmilch, mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, garniert mit Erdnüssen, Lauch und Röstzwiebeln

66 Gai Pad Pak 24,90 €
Gebratene Hühnerfleischstreifen auf verschiedenen Saisongemüse, mit Soja- Austernsoße

67 Panäng Gai 24,90 €
Hühnerfleischstreifen, gekocht in roter Panäng- Curry- Kokosmilch mit, Paprika, Peperoni, Kafirblätter, breite Bohnen und thailändischen Basilikum

68 Gäng Khua Gai 24,90 €
Hühnerfleischscheibchen, gekocht, mit roter Curry-Paste in Kokosmilch auf Peperoni, Paprika, Ananasstückchen, Lychees, Tomaten, Weintrauben und thailändischen Basilikum

Ente

70 Ped Piau Waan 29,90 €
Knusprige Ente auf Paprika, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Tomaten mit

Weintrauben und Ananas, in hausgemachter, süß-saurer Sauce

71 Ped Pad Khing

29,90 €

Knusprige Ente, auf Ingwer, Peperoni, Paprika, Shiitake-Pilzen, Morcheln und Champignons, in Soja-Austernsoße, abgelöscht mit braunem Rum

72 Ped Pad Kimau

29,90 €

Knusprige Ente auf Chili, Peperoni, Paprika, Bohnen, Bambus, thailändischen Auberginen, jungem Pfeffer, Fingerwurz, Kaffirblätter und thailändischen Basilikum in Fisch- Austernsoße

73 Ped Pad Med Mamuang

29,90 €

Knusprige Ente auf Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Karotten, dazu Champignons und Cashewnüsse, in Soja-Austernsauce mit Chilipaste und Sesamöl, abgelöscht mit Mekhong

74 Gäng Kiau Waan Ped

29,90 €

Knusprige Ente auf Peperoni, Paprika, breiten Bohnen, Bambus, Zucchini, Kaffirblätter, thailändischen Auberginen und thailändischen Basilikum in grünem Curry mit Kokosmilch

75 Ped Wein Daeng

29,90 €

Knusprige Ente auf Spargel, Shiitake-Pilzen, Erbsen, Karotten, jungem Mais, Brokkoli und Pak Choi in Soja, - Austernsauce mit Rotwein

76 Ped Pad Pak Ruamit

29,90 €

Knusprige Ente auf verschiedenen Saisongemüse, mit Soja-Austernsoße

77 Ped Chili Sauce

29,90 €

Knusprige Ente auf Paprika, Knoblauch, Peperoni, Schalotten und jungem Mais, in süß- saurer Chilisauce

78 Gäng Khua Ped

29,90 €

knusprige Ente auf Peperoni, Paprika, Ananasstückchen, Lychees, Tomaten,

Weintrauben und thailändischen Basilikum in roter Curry-Paste mit Kokosmilch

Gebratene Nudeln/Reis

80 Khao Pad Gung 26,90 € auf Wunsch mit Huhn

22,90 € oder vegetarisch 19,90 €

Gebratener Reis mit Garnelen, Eiern, Brokkoli, Karotten, Tomaten, Zwiebeln und Pak Choi

81 Pad Sieiw Gai 22,90 €

Gebratene Reismudeln mit Huhn, Eier, Brokkoli, Karotten, Pak Choi und Sojasprossen.

82 Pad Thai Gung 26,90 €

auf Wunsch mit Huhn 22,90 €

Wahlweise gebratene Reismudeln oder Glasnudeln in Pad-Thai-Sauce (Tamarinden- Sojasauce) mit Erdnüssen, Garnelen, Eiern, Karotten, Tofu, Lauch und Sojasprossen

83 Khao Pad Kimau Gung 29,90 €

Gebratener Reis mit frischen Chili, Knoblauch angebraten, dazu Fisch-Austernsoße mit Garnelen, Zwiebeln, breiten Bohnen, Zucchini, Peperoni, Bambus, Kaffirblättern, Paprika, Thai Auberginen, thai Basilikum, jungem Mais und jungem Pfeffer

84 Guaytiao Pad Kimau Thalee 29,90 €

Gebratene Reismudeln mit frischen Chili und Knoblauch angebraten, dazu Fisch-Austernsoße mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, breite Bohnen, Zucchini, Peperoni, Bambus, Thai Auberginen, Thai Basilikum, Paprika, Fingerwurz, junger Mais, junger Pfeffer und Kaffirblätter

85 Khao Ob Sapparod 31,90 €

Gebratener Reis in Kurkumapulver mit Garnelen, Butter, Zwiebeln, Paprika, Ananas, Mais, Lauch, Erbsen, Karotten und Cashewnüssen, In Sojasauce und diversen Gewürzen serviert in einer ganzen Ananasschale

Fisch

90 Chu Chi Pla Lachs 31,90 €

Frittierter Lachs in roter Curry-Kokosmilch mit Chili, grünen Bohnen, Peperoni, Paprika, Karotten und thailändischen Basilikum

91 Pla Pad Khing 31,90 €

Gebratener Lachs in Soja-Austernsoße, mit Ingwer, Shiitake-Pilzen, Paprika, Morcheln, Peperoni und Champignons, abgelöscht mit Whisky

92 Grapau Thalee 29,90 €
Gebratene Meeresfrüchte in Fisch-Austernsoße mit Chili, Peperoni, Paprika, Bohnen, Bambus, Zwiebeln und thailändischen Basilikum

93 Gung Pad Nam Prik Pau 29,90 €

Gebratene Garnelen in Chilipaste, Soja-Austernsauce, abgelöscht mit Mekhong dazu Sesamöl, mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Karotten, Champignons und Cashewnüssen

94 Gäng Kiaou Waan Gung 29,90 €
Garnelen in grünem Curry in Kokosmilch mit Peperoni, Paprika, breiten Bohnen, Bambus, Zucchini, Kaffirblätter, thailändischen Auberginen und thailändischen Basilikum

95 Pla Chu Chi 32,90 €

Frittierter, ganzer roter Tilapia mit einer roten Curry – Kokosnussrahmsauce übergossen, mit Peperoni, breiten Bohnen, Paprika und Karotten.

96 Pla Gratiem Prik Thai 32,90 €

Frittierter, ganzer roter Tilapia mit Knoblauch, jungem Pfeffer, Paprika, Peperoni, Karotten, Zwiebeln und grünen Bohnen.

97 Pla Chilisauce 32,90 €

Frittierter, ganzer roter Tilapia auf süß / saurer Chilisauce mit Paprika, Knoblauch, Peperoni, Schalotten und jungem Mais.

vegetarisch

100 Pad Pak Ruamit 20,90 €

Gebratener Tofu in Soja-Austernsoße mit Saisongemüse gebraten

101 Pad Sieiw Che 20,90 €

Gebratene Reismnudeln mit Tofu, Eier, Brokkoli, Karotte, Pak Choi und Sojasprossen

102 Pad Thai Che 20,90 €

Wahlweise gebratene Reismnudeln oder Glasnudeln in Pad-Thai Tamarinden-Sojasauce mit Eiern, Karotten, Tofu, Lauch und Sojasprossen

103 Tofu Pad Med Mamuang 20,90 €

Gebratener Tofu in Chilipaste, Soja-Austernsauce, abgelöscht mit Mekhong dazu Sesamöl mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Champignons und Cashewnüssen

104 Gäng Kiaou Waan Tofu 20,90 €

Tofu in grünem Curry mit Kokosmilch, mit Peperoni, Paprika, breiten Bohnen, Bambus, Zucchini, Kaffirblätter, thailändischen Auberginen und thailändischem Basilikum.

105 Massaman Pak Tofu 20,90 €

Massaman-Tofu in Spezial-Curry – Erdnusssauce dazu Kokosmilch mit Kartoffeln und verschiedenem Saisongemüse

106 Wun Sen Pad Tofu 20,90 €

Gebratener Tofu mit Glasnudeln in Soja-Austernsoße mit Shiitake-Pilzen, Tomaten, Pak Choi, Karotten, und Sellerie

107 Panäng Pak 20,90 €

Panäng-Tofu gekocht in rotem Panäng-Curry in Kokosmilch, mit Chili, Paprika, Peperoni, Kafirblätter, breiten Bohnen und thailändischem Basilikum.

200 Pla Luy Suan 32,90 €
Frittierter, ganzer, roter Tilapia, in einem hausgemachten, scharfen, süß saurem Dressing (Tamarinden-Fischsauce, Zitronensaft) mit Ingwer, Koriander, frischen Chilis, Minze, Europagrass, Limetten, gewürfelten Cashewsnüssen, Schalotten und Erdnüssen

201 Gai Takrai 24,90 €
Gebratenes Hähnchen in Soja-Austernsoße mit Zitronengras, Bohnen, Paprika, Peperoni, Karotten, Zwiebeln und obendrauf Koriander

202 Pla Lachs Tamarindensauce 31,90 €
Gebratener Lachs in Tamarindensauce mit grünen Bohnen, Schalotten, Lauch, Karotten, Paprika und Peperoni

203 Gäng Phed Pak Tofu 20,90 €
Tofu- in Rotes Curry- Kokosmilch mit Chili, breiten Bohnen, Bambus, Zucchini, Paprika, Peperoni, thailändischen Auberginen und thailändischen Basilikum

Neues auf der Karte

204 Pad Kimau Pak 20,90 €
Gebratenes Gemüse mit Tofu in Fisch-Austernsoße mit Chili, Peperoni, Paprika, Bohnen, Bambus, thailändischen Auberginen, jungem Pfeffer, Kaffirblätter und thailändischen Basilikum

205 Massaman Nüa 25,90 €
Massaman -Rindfleischcurry in Spezial-Curry – Erdnusssoße in Kokosmilch mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln garniert mit Erdnüssen, Lauch und Röstzwiebeln

206 Gäng Phed Gai 24,90 €
Rotes Hähnchencurry- in Roter Curry- Kokosmilch mit Chili, breiten Bohnen, Paprika, Peperoni, Bambus, Zucchini, thailändischen Auberginen und thailändischen Basilikum

Desserts

110 Gluay Buad Chi 7,90 €

in Kokosmilch gekochte Banane, mit Sesam garniert

111 gemischtes Eis 7,90 €

Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis (mit Sahne)

112 gebratene Ananas 9,90 €

gebratene Ananas mit Butter, Honig, Vanilleeis und Sahne, garniert mit Schokosoße

113 gebratene Banane 9,90 €

gebratene Banane mit Butter, Honig, Vanilleeis und Sahne, garniert mit Schokosoße

114 Aitim Thoad 14,90 €

frittierte Eiskugel im Teigmantel mit Sahne, garniert mit Karamel- und Schokosoße, flambiert mit Rum

115 Hausdessertbecher 11,90 €

Eis aus und mit Früchten der Saison mit Sahne

116 GluayChub Bäng Thoad 9,90 €

frittierte mehlierte Banane mit Honig, Kokosraspeln, Sesam und Vanilleeis

117 Khao Niau Mamuang 13,90 €

Klebreis mit frischen Mangos, einer Kugel Vanilleeis, Kokosmilch und garniert mit Sesam

118 Obstteller 12,90 €

Obstteller mit Früchten der Saison

119 Roti 12,90 €
Knusprig frittierter Teig, übergossen, mit süßer Kondensmilch dazu Vanilleeis

Beilagen / Extras

Jasminreis,

120 kleine Portion 3,90 €
121 mittlere Portion 5,90 €
122 große Portion 7,50 €

gebratene Nudeln

123 Portion 7,50 €

Klebreis

124 Portion 4,50 €

hausgemachte Dips

125 Erdnuß Dip 1,50 €
126 Pflaumen Dip 1,50 €
127 süß - sauer Dip 1,50 €

Kinderteller

was ist das?

130 nach Absprache mit unserem Service 16,90 €

Seniorenteller

was ist das?

131 nach Absprache mit unserem Service 19,90 €

Warme Kaffeegetränke

Kaffee 2,90 €
Espresso 2,30 €
Espresso doppelt 3,20 €
Espresso Macchiato 2,90 €
Espresso Macchiato doppelt 3,60 €
Affogato 4,90 €
Espresso mit Vanilleeis
Cappuccino 3,60 €

Latte Macchiato	3,90 €
-----------------	--------

Warme Teegetränke

Heiße Zitrone	2,50 €
Yasmin Tee	3,10 €
Grüner Tee	3,10 €
Frischer Ingwer Tee	3,30 €
Anchan Tee	2,80 €
Süßkraut Tee	2,80 €
Frischer Minz Tee	2,80 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	je 0,33 L	3,60 €
Cola Zero Flasche	0,33l	3,60 €
Tonic Water Flasche	0,2l	3,20 €
Bitter Lemon Flasche	0,2l	3,20 €
Ginger Ale Flasche	0,2l	3,20 €
Orangina Flasche	0,2l	3,60 €
Teinacher Klassik	0,25l	2,80 €
	0,75l	6,90 €
Teinacher Medium	0,25l	2,80 €
	0,75l	6,90 €
Teinacher Naturel	0,25l	2,80 €
	0,75l	6,90 €
Orangensaft	0,3 L	3,90 €
Apfelsaft	0,3l	3,90 €
Ananassaft	0,3l	3,90 €
Maracujanektar	0,3l	3,90 €
Johannisbeernektar	0,3l	3,90 €
Mangonektar	0,3l	3,90 €
Lycheenektar	0,3l	3,90 €
Saftschorle	0,3l	3,40 €
	0,4l	4,30 €

Exotische Getränke

Unsere exotischen Getränke sind reine Naturprodukte und werden von uns hausgemacht.

Zitronengras Eistee	0,4l	7,90 €
Minzeistee	0,4l	7,90 €
Blue Diamond Eistee	0,4l	7,90 €
Thailändischer Eistee	0,4l	7,90 €

mit Milch oder Zitrone

Biere

Stuttgarter Hofbräu Herrenpils	0,33l	3,90 €
--------------------------------	-------	--------

Stuttgarter Hofbräu alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Stuttgarter Hofbräu Radler	0,5l	4,90 €
Schönbuch Kristallweizen	0,5l	4,90 €
Schönbuch Hefeweizen hell	0,5l	4,90 €
Schönbuch Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Thailändisches Singha Bier	0,33l	4,90 €
Thailändisches Chang Bier	0,33l	4,90 €

Sekt und Champagner

Piccolo Fürst von Metternich Riesling Sekt	Flasche 0,2 L	11,20 €
Fürst von Metternich Riesling Sekt	Flasche 0,75 L	31,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	Flasche 0,75 L	99,00 €

Weine

rot **0,1l** **0,2l** **0,75l**

Doppio Passo Primitivo Saleno IGT
halb trocken 4,50 € 8,20 € 27€

Auberge Cabernet Sauvignon
trocken 4,10 € 7,20 €

Ramon Bilbao DOCa 2016
Tempranillo, trocken 4,50 € 8,20 € 27€

Beau Rivage AOC 2022
Bordeaux, trocken 4,50 € 8,20 € 27€

weiß **0,1l** **0,2l** **0,75l**

Besigheimer Felsengartenkellerei
Riesling Kastellan, halb trocken 3,80 € 6,90 €

Sauvignon Blanc
Marlborough Neuseeland, trocken 4,50 € 8,20 €

Fortant de France IGP
Chardonnay, trocken 4,70 € 8,50 €

Pinot Grigio delle Venezia IGT
trocken 4,70 € 8,50 € 28

Lugana DOC 2022 Italien 0,75 L 39,00 €

trocken

rosé

0,1l

0,2l

0,75l

La Baume Languedoc
trocken

4,70 €

8,50 €

28€

Primitivo Puglia IGT
trocken

4,70 €

8,50 €

28€

Weinschorle rot oder weiß 0,2l

5,90 €

Spirituosen

Obstbrände aus dem Schwarzwald

Williams-Christ- Birne 2cl 3,20 €

Bitter

Fernet Branca 2cl 2,90 €

Jägermeister 2cl 2,90 €

Averna 2cl 3,70 €

Martini bianco 4cl 4,90 €

Ramazotti 4cl 5,10 €

Weinbrände Rum ?????

Grappa 2cl 3,20 €

Mekhong 4cl 5,50 €

Longdrinks

Hugo 0,2l 8,20 €

Campari Soda 0,3l 8,90 €

Campari Orange 0,3l 8,90 €

Aperol Sprizz 0,3l 8,20 €

Wodka Lemon 0,3l 9,90 €

Wodka Orange 0,3l 9,90 €

Gin Tonic 0,3l 9,90 €

Dessertweine

Japanischer Pflaumenwein Choya 4cl 3,90 €