

Cocktails - Die Leichten

200. Angle Dream € 6,00
Aromatische Mischung mit Rum, Aprikosen und Kokosnuss
201. Butterfly⁴ € 6,00
Bacardi, Blue Curacao und Ananas
202. Banana Daiquiri € 6,00
Abendaperitiv mit Ananassaft & weißem Rum
203. Bangkok Night¹ € 6,00
Mischung mit Whiskey, Campari und Cointreau
204. Gimlet € 6,00
Aus Gin und Limetten
205. Margarita € 6,00
Die beste Mischung mit Tequila
206. Pink Lady⁴ € 6,00
Gin, Grenadine, Kokosnuss und Cream
207. White Lady € 6,00
Wodka, Crème de Cacao und Kokosnuss

Cocktails - Die Exotischen

209. Bird⁴ € 7,50
Mit Rum & Blue Curaçao
... um noch höher fliegen zu können
210. Coconut Cooler € 7,50
Gin und Kokosnuss
211. Phuket Bowl⁴ € 13,00
Variation von Rum, Grenadine & Ananassaft
Für 2 Personen geeignet
212. King Cobra⁴ € 8,00
Rum, Grenadine, Mandel und Orange
Sichtbar in der Dunkelheit
213. Tropical⁴ € 8,00
Urlaubsfeeling pur ... - Weisser Rum,
Melonenlikör, Blue Curaçao & Orangensaft
214. Mekong Sour € 8,00
Mit Thai Whiskey und Orangensaft
Night on the rocks
215. Opium⁴ € 8,00
Erfrischende Mischung aus dem Golden Triangle
mit Rum und Sake
216. Time Bomb⁴ € 7,50
Gin und Wodka - explodiert in 15 Minuten
217. Passion Punch⁴ € 6,00
Gin mit Passionsfrüchten

Cocktails - Die Klassischen

220. Pina Colada € 8,00
Mit Rum Cocos Cream & Ananassaft
Eine Versuchung für Alle
221. Scorpion € 8,00
Rum, Brandy und Orangensaft
Je frischer desto erfrischender
222. Singapore Sling⁴ € 7,50
Gin & Ananas
Ein beliebtes internationales Getränk
223. Tequila Sunrise⁴ € 7,50
Tequila und Orangensaft - liegt im Trend
224. Thai Own Punch € 7,50
Klassischer Punch mit Rum aus Thailand
225. Bird Bowl⁴ € 14,00
Mit Rum & Blue Curaçao
... zu zweit fliegen wir
226. Thai Haus Rum Bowl⁴ € 24,00
(für 3-4 Personen)
Erfrischende Bowle mit vielen Rumvariationen
227. Zombie⁴ € 8,50
Mischung mit dunklem Rum
Richtig bei einer dunklen Nacht
229. Planter's Punch⁴ € 8,00
Rum & Orange - Die Augen trinken immer mit
230. Mai Tai⁴ € 8,50
Die berühmte Rum-Mischung aus Hawaii
231. Caipirinha € 7,00
Der Klassiker mit Cachaça aus Brasilien

Cocktails - Die Alkoholfreien

232. Bahia € 5,50
Kokosnusscreme mit Ananassaft
233. Fruit Punch⁴ € 5,50
Aus verschiedenen Fruchtsäften
234. Pinocchio € 5,50
Mango mit Orange
235. Peter Pan € 5,50
Mango mit Ananassaft
236. Green Peace⁴ € 5,50
Grünes Licht für den Fahrer
237. Power Juice⁴ € 5,50
Eine Vitaminbombe
238. Melon Coco⁴ € 5,50
Melone & Kokosnuss -
Die neuste Cocktailzüchtung

Bier (0,3l)

240. Bitburger Pils 0,33 l	€ 2,50
241. Ganser Kölsch vom Faß	€ 2,50
242. Bitburger Alkoholfrei 0,33 l	€ 2,50
243. Schuß	€ 2,50
244. Alsterwasser ⁴	€ 2,50
245. Singha Beer	€ 3,50
246. Weizen 0,5 l	€ 4,50

Alkoholfreies

250. Malzbier 0,3 l	€ 2,20
251. Mineralwasser	€ 2,20
252. Mineralwasser 0,75 l	€ 6,50
253.  469 l  49 l  9	€ 2,20
254.  469 l  46789 Flasche 0,2 l	€ 2,50
255. Apfelsaft	€ 2,50
256. Apfelsaftschorle	€ 2,20
257. Mangosaft	€ 3,50
258. Orangensaft	€ 3,50
259. Ananassaft	€ 3,50
260. Tonic Water ⁵	€ 2,50
261. Bitter Lemon ⁵	€ 2,50
262. Ginger Ale ⁴	€ 2,50
263. Kaffee Yen 0,3 l	€ 3,50
264. Eistee (0,3 l)	€ 3,50

Heiße Getränke

265. Tasse Kaffee ⁶	€ 2,20
266. Espresso ⁶	€ 2,20
267. Capuccino ⁶	€ 2,50
268. Thai Haus Kaffee Spezial ⁶ mit Rum und Kokosnuss	€ 6,50
269. Irish Coffee ⁶ mit Whiskey und Sahne	€ 6,50
270. Schwarzer Tee	€ 2,80
271. Jasmin Tee	€ 3,50
272. Grüner Tee	€ 3,50
273. Pfefferminz Tee	€ 3,40
274. Früchte Tee	€ 2,50
275. Ingwer Tee	€ 3,50

Aperitifs (5 cl)

276. Martini (rosso / bianco / dry)	€ 4,50
277. Sherry (dry / medium)	€ 4,50
278. Campari mit Orangensaft ⁴	€ 7,50
279. Campari mit Soda ⁴	€ 6,50
280. Gin Tonic ⁵	€ 6,50
281. Wodka Lemon	€ 6,50
282. Pflaumenwein	€ 4,50
283. Lychee Sekt	€ 6,00

Schnäpse, Bitter & Likör (2 cl)

284. Aquavit Malteser Kreuz	€ 3,30
285. Underberg	€ 3,30
286. Fernet Branca	€ 3,30
287. Tequila	€ 3,30
288. Grappa ^{4 cl}	€ 5,50
289. Wodka ^{4 cl}	€ 5,50
290. Ramazzotti ^{4 cl}	€ 5,50
291. Cointreau ^{4 cl}	€ 5,50
292. Grand Marnier ^{4 cl}	€ 5,50
293. Baileys ^{4 cl}	€ 5,50
294. Myers's Rum ^{4 cl}	€ 5,50

Weinbrand, Cognac, Whiskey (4 cl)

295. Asbach Uralt	€ 6,00
296. Remy Martin	€ 6,00
297. Hennessy	€ 6,00
298. Scotch Whiskey	€ 6,00
299. Mekhong Thai Whiskey	€ 6,00

Sekt und Champagner

320. Mumm Dry Sekt (0,2l) € 6,00
321. Mumm Dry Sekt (0,75l) € 23,00
Zart-hellgelb in der Farbe, mit rein-weinigem Bukett und dezenten Chardonnay-Noten präsentiert sich dieser Sekt. Sein fruchtig-trockener Geschmack passt ideal zu unseren milden und leicht würzigen thailändischen Vorspeisen.
322. Champagner Taittinger Brut (0,75l) € 85,00
Aromen von reifem Pfirsich und süßen Aprikosen, zart getoastetem Brioche und Vanille. Wir empfehlen ihn als Aperitif und als Begleiter zu mild zubereiteten Meeresfrüchten und Fisch.
323. Champagner Moët & Chandon (0,75l) € 90,00
Ein lebhafter Cuvee aus 50% Pinot Noir, 10% Chardonnay und 40% Pinot Meunier, der sich durch seine ausgeprägte Frucht, verführerische Gaumennote sowie durch eine elegante Reife auszeichnet. Ein Aperitif für den besonderen Anlass aber auch ein optimaler Begleiter für unsere milden Speisen mit Huhn, Fisch oder Garnelen.
324. Prosecco (0,2l) € 6,00
325. Lychee Sekt (0,75l) € 21,00

Weine offen

300. Chardonnay weiß (0,2l) € 4,00
Aromen von Nüssen, buttrige Noten und Rauchtöne. Ein opulenter Wein für kräftigere und leicht scharfe Fisch- oder Fleischgerichte.
301. Merlot rot (0,2l) € 4,00
Körperreich, fruchtig und vollmundig, mit den typischen Aromen von Pflaume, Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Ein idealer Wein für Ente, Lamm oder Rind.
302. Côtes de Provence rosé (0,2l) € 4,00
314. Côtes de Provence rosé (0,75l) € 21,00
Die zarten Aromen von Beeren und Zitrusfrüchten harmonieren elegant mit blumigen und säuerlichen Nuancen. Dieser feine und frische Wein passt gut zu unseren Salaten, als auch zu leicht scharf bis mittelscharfen Gerichten.
303. Sake Reiswein (kleine Karaffe) € 6,50
Unser frischer und leichter Sake ist der etwas andere Speisenbegleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.
304. Weinschorle (0,2l) € 3,50
305. Hauswein rot oder weiß (0,5l) € 8,00

Zusatzstoffe: 1) mit Geschmacksverstärker · 2) mit Farbstoff · 3) mit Konservierungsstoff 4) mit Farbstoff · 5) chininhaltig · 6) koffeinhaltig · 7) mit Süßungsmittel 8) enthält eine Phenylalaninquelle · 9) mit Säuerungsmittel

Allergene: a) Gluten · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Sojabohnen g) Milch · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid & Sulphite · m) Lupinen · n) Weichtiere

Weine zu milden Gerichten Flasche (0,75l)

Diese Auswahl an trockenen Weinen passt gut zu unseren milden und leicht scharfen Speisen.

310. Gran Dominio Crianza Rioja DOC rot € 25,00
Nach 12 Monaten Reifung in Fässern aus amerikanischer Eiche entwickelt dieser Crianza ein tolles Bukett von Sauerkirschen, Heidelbeeren und Tabak. Fein, aber doch füllig passt er gut zu milder oder leicht scharfer Ente, Lamm oder Rind.
311. Leiner Riesling „Handwerk“ Pfalz weiß € 23,00
In der Nase feine Frucht, begleitet von einer milden Würze. Im Mund straffe Mineralität, begleitet von einer harmonischen Säure. Dieser Riesling passt gut zu unseren milden Salaten, Huhn, Fisch, Meeresfrüchten oder vegetarischen Gerichten.
312. Chateau Bel Air rot € 25,00
Im Aroma reife, dunkle Johannisbeeren und Kirschen unterstützt von schönen Holztönen präsentiert sich dieser Bordeaux mit einem harmonischen, weichen Geschmack und einem langen Nachklang am Gaumen. Ein guter Partner zu nicht zu scharfer Ente, Lamm oder Rind.
313. Chablis weiß € 27,00
Fruchtig, trocken mit einer erfrischenden Säure und einer grün-goldenen Farbe. Ein guter Partner zu würzigen aber nicht zu scharfen Gerichten, insbesondere Fisch und Meeresfrüchten.
315. Touraine Sauvignon Blanc, Domaine Bellevue / Loir weiß € 23,00
Leuchtende hellgelbe Farbe mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Rosen und einem sortentypischen Geschmack nach Zitrusfrüchten. Dieser Wein harmoniert gut mit unseren leicht scharfen Salaten, Huhn, Fisch, Meeresfrüchten oder vegetarischen Gerichten.

Weine zu scharfen Speisen Flasche (0,75l)

Asiatische Gerichte mit mittlerer bis starker Schärfe brauchen Frucht und etwas Restsüße um gegen die Schärfe bestehen zu können.

316. Irene Söngen Rheingau Riesling Kabinett feinherb weiß € 25,00
Ein Duft nach Pfirsich & Apfel und ein frischer und klarer Geschmack von weißem Pfirsich und Ananas. Mit seinem ausgewogenen Verhältnis von Weinsäure und Fruchtsüße ist dieser Riesling ein idealer Begleiter für scharfe Gerichte mit Huhn, Fisch oder Garnelen.
317. Heinrich Gies Pfalz Grauer Burgunder weiß € 23,00
Der Graue Burgunder mit seiner ausgewogenen Säure und der körper- & extraktreichen Struktur ist ein hervorragender Begleiter für viele thailändische milde aber auch scharfe Speisen.
318. Conte di Campiano Sangiovese del Conte rot € 22,00
Drei Monate in kleinen Eichenfässern gereift, hat dieser reife und vollmundige Sangiovese aus der Emilia Romagna ein Aroma nach reifen Kirschrüchten. Er ist sehr fruchtig und weich im Gaumen und hat einem geschmeidigen Abgang. Mit seiner starken Fruchtigkeit passt er gut zu scharfer Ente, Lamm oder Rind.