

## Vietnam Vorspeisen

326 **Cha gio** 6,90 €

hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Morcheln, Nuoc Nam Sauce (Fisch-Limetten-Sauce)

327 **Bo la lot** 6,90 €

Herzhaft gewürztes Rindfleisch, in Betelblätter gerollt, mit Reisnudel-Kräutersalat, leicht scharfer Knoblauch Dip

332 **„Quynh Potpourri“ für 2 Personen** 22,90 €

Ein Potpourri aus unseren beliebtesten Vorspeisen, serviert auf Kantok  
Vietnamesische Frühlingsrollen, gebackene Butterflygarnelen, Gyoza, "Yam Wun Sen" Salat, serviert mit passenden Dipsaucen

## Vietnam Suppen

342 **Canh ca** 6,50 €

Süß-sauer-scharfe Fischsuppe mit Tomaten, Ananas, Sojakeimen, Tamarinde, Kurkuma, frischem Koriander, Dill, Zitronensaft und Chili

343 **Mien Ga** 6,40 €

Mien Glasnudeln mit Hühnchenfleisch, Bambussprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln, gereicht in schmackhafter Brühe

344 **Pho Bo „National Suppe Vietnam“ Vorspeise:** 6,60 €

**Sattmacher Portion** 12,20 €

Breite Reisnudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Sternanis, Zitronengras und Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum

## Klassiker aus Vietnam

*Sommerrolle*

306 **Goi Cuon** 7,60 €

Frische Glücksrollen gefüllt mit Garnelen, Ei und Reisnudel-Kräutersalat, serviert mit hausgemachter HoiSin Sauce und gestoßenen Erdnüssen

# Thailand Vorspeisen

## 320 Satay Gai 7,50 €

5 gegrillte Hühnchenspieße, mit Zitronengras mariniert, würziger Erdnuss-Dip

## 321 Poh Piard Tord 8,90 €

4 knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Garnelen, Pflaumensauce

## 322 Won Ton Tord 6,90 €

5 knusprige Nudeltaschen gefüllt mit Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, Pflaumensauce

# Thailand Suppen

## 340 Tom Kha Gai 6,50 €

Kokosmilchsuppe mit Pilzen und Hühnchen, verfeinert mit Zitronengras, Frühlingzwiebel und Galgant

## 341 Tom Yam Gung 6,50 €

Säuerlich-Scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Champignons und Limettenblättern

# Salate aus Thailand

## 300 Yam Ped 8,50 €

Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft mariniert mit Limette, roten Schalotten, Tomaten, feinen Lauchzwiebeln und Koriander

## 301 Lab Gai 8,10 €

Salat von gehacktem Hühnchenfleisch und gerösteten Reiskörnern, fein gewürzt mit Limette, Schalotten, Zitronenblättern und Europagrass

## 303 Yam Wun Sen 9,20 €

Leicht scharfer Glasnudelsalat mit Eismeergarnelen, gehacktem Hühnchenfleisch, Mu-Err Pilzen und Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili und Kräutern in Szene gesetzt

## 304 Som Tam Talay 10,30 €

Knackig grüne Papayastreifen mit Garnelen, Tintenfisch, Tomate und grünen Bohnen in einer leicht scharfen Limettensoße, gehackte Erdnüsse

# Vietnam Hauptgerichte

## Hähnchenfleisch

### 503 Thit Ga Xao Mien 14,50 €

Im Wok gebratene Hühnerbrust mit Glasnudeln, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, verführerisch gewürzt mit Soja-, Austern- und Fischsauce (gern auch mit Eier- oder Reismnudeln)

### 514 Thit Gà Xào Xa-Chanh 15,50 €

Feine Hühnerbruststreifen, im Wok gebraten, lebhaft gewürzt mit Limettenblättern, Zitronengras, Austern-, Fisch- und Sojasauce

## Rindfleisch

### 504 Pho xao thit Bo 15,50 €

Breite Reismnudeln mit gehacktem Rindfleisch, Gemüse und Lauchzwiebeln, mit Koriander und gestoßenen Erdnüssen serviert

### 515 Thit Bo Dau Den „Grandios“ 17,90 €

Würzige Rindfleischstreifen mit Erbsenschoten, Paprika- und Chilistreifen, Maiskölbchen und Cashewkernen, Hoi Sin Sauce

### 506 Thit Bo xao Rau Muong 17,20 €

Hohlstieliger Wasserspinat mit Rindfleisch, Peperoni, Austern- und Sojasauce, mit einer Spur Knoblauch in Szene gesetzt

## Ente

### 507 Vit chien – Rau xao 18,50 €

Rösche ½ Entenbrust, auf schmackhaft gewokter Gemüse-Variation, Koriander

### 508 Vit Xao Mang Mien 18,50 €

Gebratene halbe Ente auf Glasnudeln und jungem Bambus, mit Morcheln, Peperoni und Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Mix aus Soja-, Austern- und Fischsauce

## Fisch / Meeresfrüchte

### 509 CÀ Tom Muc Xao Rau 18,90 €

Filet vom Buntbarsch, Garnelen und Tintenfisch mit buntem Gemüse, gebraten mit reichlich Ingwer und Knoblauch

### 511 Tom Xao Cai Dau Hao 19,20 €

Erlesene Pazifik-Garnelen mit knackigem Pak Choi, im Wok gebraten, Koriander, Soja-Austern-Sauce

# Thailand Hauptgerichte

## Ente

### 400 Bamee Ped Yang 18,50 €

Gebratene Eiernudeln in leichter Sojasauce, gekrönt von einer knusprigen ½ Entenbrust, knackiges Gemüse

### 401 Geang Koa Ped Grob ~~18,50~~ €

Kross gebacken ½ Ente mit rotem Kokosmilch-Curry, Litschi und Bambus

### 402 Ped Grob Pat Sot Thua **!! Brilliant !!** 19,20 €

Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnusssauce, obenauf eine knusprige 1/2 Ente

## Hühnchen

### 410 Gai Pat Met Ma Muang 15,90 €

Gebratenes Hühnchenfleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Paprika in leichter Austern-Sojasauce

### 411 Gai Preow Wan 15,90 €

Rösch gebackenes Geflügelfleisch, glasiert mit süß-saurer Tamaridensauce mit Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke

### 412 Massaman Gai 15,90 €

Mild-scharfes Massaman Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch

### 413 Gaeng Kiau Wan Gai 15,90 €

Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit grünem Curry, frischem Bambus und Thai-Aubergine

### 415 Chu Chi Ga: 15,90 €

Gebratenes Hühnchenfleisch in cremigem roten Thaicurry mit Paprika und Zucchini, abgerundet mit Limettenblättern

### 417 Kao Soi 15,90 €

Traditionelle Eiernudeln in gelbem Kokosmilch-Curry mit feinen Hühnerbruststreifen, obenauf knusprige Nudeln, Gurke und rösche Zwiebelstückchen

## Rindfleisch

### 420 Nua Pat Prik Thai Onn



17,90 €

Kurz gebratene, geschmetzelte Rinderhüfte in rotem Thai-Curry mit Zucchini, Karotten, Thai-Basilikum und frischen grünen Pfefferkörnern

### 421 Nua Kratiem Prik Thai 17,90 €

Gewoktes Rindfleisch mit einem hinreißenden Aroma durch gerösteten Knoblauch, Koriander und Austersauce, angerichtet auf einem Gemüsebett

### 423 Penang Nua 17,90 €

Würziges rotes, fein cremiges Rindfleischcurry mit Thai-Bohnen, Paprika, Karotte und Perlauberginen, Peperoni und feine Zitronenblättern verleihen dem Gericht Frische

## Fisch und Meeresfrüchte

### 442 Sen Lek Pat Thai 16,90 €

*Spitzenklasse*

Thailändisches Nationalgericht aus dem Wok mit Reisnudeln, Garnelen, Tofu, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, gestoßene Erdnüsse

### 444 Gung Nam Prik Pao 18,90 €

Ein Medley von knackigen Gemüse, Schiffkiel Garnelen, umgarnt von, einer leicht scharfen, aber sehr leckeren thailändischen Nam Prik Pao-Sauce

### 461 Yarng Geang Kiauw Lachs Pak 17,90 €

Knackiges Gemüse in grünem Kokos Thai Curry, obenauf ein zart gegrilltes „Bakka“-Lachs Steak

### 452 Pla Lard Prik 19,50 €

Im ganzen gebratene Dorade Royale, süß-scharf glasiert, Kefir-Limetten-Blätter, knackiges Gemüse

### 453 Pla Yarng King 16,90 €

gegrilltes Zanderfilet auf Gemüsebett, verfeinert mit Ingwer und Austersauce, gereicht mit einem süß-säuerlich-scharfen Dip

### 463 Ho Mok Pla !! **Genussfeuerwerk!!** 18,50 €

Gedämpftes Fischfilet mit Kokosmilch, rotem Curry, Chinakohl, Ei und Paprika, verfeinert mit Holapa Thai Basilikum

## <<Spezialitäten>>

### 470 Curry Sampler

für 2 Pers. p. P. 19,90 €

für 1 Pers. 22,90 €

3 raffinierte Thai Currys: Penang Nua (Rindfleisch), Gaeng Kari Gai (Hühnchen) und Geang Kiauw Wan Pak (Gemüse)

### 477 Pad King Nua

18,30 €

gewoktes Weiderind mit gestifteltem Ingwer, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Paprika und Austernsauce

### 476 Penang Uthai **„Deliziose Teller - Party“** 19,90 €

Ein Trio aus Garnelen, Hühnchen und Rindfleisch in delikater ISAN Currysauce, verfeinert mit Limettenblättern, dazu ein separat gebratener Gemüsemix aus Zucchini, Maiskölbchen, Champignons, Brokkoli, Paprika und MuErr Pilzen

## Dessert:

### 600 Gluei Tord oder Zapparod Tord 6,90 €

Gebackene Banane oder Ananas mit Vanilleeis

### 601 Gebackene thailändische Kokosnuss – Bällchen 7,20 €

mit feiner Nougatfüllung

### 602 Schmelzendes Herz 8,90 €

zerschmilzt im Mund: gebackene Schokoladen-Tarte mit weichem Kern, Cointreau Bananen

### 605 „Kao Niau Ma Muang“ 9,90 €

Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis, frisch geschnittene Mango

### 606 Espresso Kem „Vietnam Affogato“ 3,90 €

Espresso mit einer Kugel Vanille- oder Kokoseis

### 607 Roti „Phumisak .“Thai Palatschinken“ 7,80 €

Direkt aus dem Giant Wok: Süßer, hausgemachter Roti, in Ei gebraten, mit einer verlockenden Palmzuckersauce

+ 1 Kugel Milchkaramell-Eis . . . 2,00

### 608 Mochi Mango 6,90 €

Klebreis-Bällchen mit einer Füllung aus Mango-Kokoseis

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

Sofern angegeben, sind alle Preise in € Euro, inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung. Preisänderungen vorbehalten.

## VEGETARISCH

### 610 Poh Pia Phak Tord 5,90 €

8 vegetarische Frühlingsrollen, kross gebacken, Pflaumensauce

### 611 Phak Tord Grob 5,70 €

Knusprig gebackenes Gemüse, cremige Erdnuss-Sauce

### 616 Som Tam 8,20 €

Pikant gewürzter Salat von grüner Papaya mit Chili, Knoblauch und Erdnüssen, traditionell gewürzt mit getrockneten Garnelen und Fischsauce

### 620 Tom Kha Phak Hed 6,20 €

Leichte Kokosnuss-Suppe mit knackigem Gemüse, frischem Koriander und Pilzen

## Hauptgerichte

### 4420 Sen Lek Pad Thai 13,90 €

Thai Original: im Wok gebratene Reismudeln mit Gemüse Tofu, fein gewürzt mit Tamarinde

### 625 Geang Kiau Wan Phak 14,90 €

Köstlich scharfes, grünes Curry mit jungem Gemüse, gegart in Kokosmilch

### 633 Bamee Pat Phak 12,90 €

Gebratene Eiernudeln mit bissfestem Gemüse, gewürzt mit Sojasauce  
(Gerne auch mit Reis-oder Glasnudeln)

### 627 Pat Phak Ruam Mit Het 13,20 €

Gemischtes Gemüse mit Pilzen, im Wok gebraten, glasiert mit herzhafter Austersauce

### 630 Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“ 12,90 €

Hohlstieliger Wasserspinat im Wok gebraten, raffiniert mit Peperoni, Paprika, Knoblauch, Schalotten und Bohnensauce in Szene gesetzt

### 631 Dau Phu Chua Ngot 12,20 €

gebackener Tofu in feiner süß-saurer Sauce, mit Sweet Ananas, Gurken und Tomaten, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln

### 632 Geang Kari Phak 14,90 €

Mildes, gelbes Curry mit Gemüse, Ananas- Tomaten und Kartoffelstückchen, geröstete Zwiebflocken, mit Fisch- und Austersauce gewürzt

### 634 Khai Jiao Hua Chai 12,70 €

Streifen von mildem Thai-Rettich, im Wok gebraten, mit Ei, Lauchzwiebeln und Kräutern, das perfekte Zusammenspiel von Aromen und Konsistenz

Auf Wunsch kochen wir Ihr Gericht auch ohne diese Würzzutaten Vegan

## APERITIF

130	Mango – Ingwer – Spritz mit Prosecco	€ 6,20
130	Zitronengras – Lime Spritz mit Prosecco	€ 6,20
130	Aperol Spritz mit Prosecco	€ 6,20
121	Campari, Maracuja oder Orange(*)	€ 6,20
122	Mini “MAI TAI”	€ 5,80
124	PROSECCO Vino Frizzante 0,1 l	€ 3,80

\* mit Farbstoff

## BIERE

18	Tegernseer Hell vom Fass	0,5 l	€4,00
17		0,3 l	€2,80
18	Tegernseer Dunkel Bier	0,5 l	€4,00
18	alkoholfreies Spaten Hell	0,5 l	€4,00
10	Tegernseer -Pils vom Fass	0,3 l	€3,50
16	Radler <sup>3</sup>	0,5 l	€ 4,00
11	Schneider Weisse “Original”, frisch gezapft	0,3 l	€ 2,80
13	Schneider Weisse „Original“, frisch gezapft	0,5 l	€ 4,10
13	Schneider Weisse leicht	0,5 l	€ 4,10
13	Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,10
12	Shinga Beer	0,33 l	€ 3,90
12	Chang Beer	0,33 l	€ 3,90
12	Saigon	0,33 l	€ 3,90

Alle Biere glutenhaltig



## OFFENE Weißweine 0,2 l

- 150 2020er Thüngersheimer Johannisberg, Bachus, Franken** € 5,70  
Eine junge Rebsorte, blumig und duftig, für Liebhaber von halb-trockenen Weinen mit dezenter Säure und feinfruchtigen Geschmack
- 152 2020er SONNENGELB Muskateller BIO - Weingut Holger Hagen** € 6,40  
Faszinierend exotischer Duft, dennoch dezent gehalten, vollmundig und harmonisch, nach steirischer Tradition ist dieser Muskateller ganz trocken
- 153 2020er Aimery, Chardonnay, Frankreich** € 6,10  
Ein kraftvoll fruchtiger, trockener Wein, im Duft Akazie mit feiner Fruchtnote, kristallklar und strohgelb mit grünem Glanz, ein Anflug von Haselnuss
- 156 2020er Ehmoser von den Terrassen Grüner Veltliner trocken.** € 6,30  
Pikant würzig mit hochfeiner Frucht, sehr klar strukturiert, der unverkennbare Österreicher und universelle Essensbegleiter, besonders schön zu Fisch und scharfen Speisen
- 157 2020er Provenza Lugana, Maiolo, Italien** € 6,80  
Der Lugana Maiolo von Azienda Agricola hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Aromen von weißen Blüten und Mandeln, harmonischer mit leicht salzigen Nuancen

## offene Rotweine 0,2l:

- 161 2018er, Baron Philippe de Rothschild, Merlot, Frankreich** € 7,10  
Rassig, samtiges kirschrot mit leuchtenden Reflexen, ein wirklich begeisternder Merlot mit einem Duft nach reifen Schattenmorellen und ein wenig Lakritz
- 162 2018er Conte di Campiano, Primitivo, trocken, Italien** € 7,60  
Rubinrot, ins Violette spielend, starker Duft von Brombeere, Kirsche und Sauerkirsche mit leichtem Veilchengeschmack und Feldminze, voller, eleganter und samtiger Geschmack, langer, nachhaltiger Mandelgeschmack
- 166 2018er De Bortoli Family Selction Shiraz** € 7,40  
Volles Bouquet reifer Früchte, leichte Pfeffernote, eine herrliche Würze, feine Vanilletöne und eine angenehme Tanninstruktur runden diesen Wein ab, auch im Finish zeigt er sich von großer Klarheit und Intensität

## Rotling

- 172 2019er 5 Freunde PINKFEIN – Weingut zur Schwane 0,2 l** € 6,80  
Fränkischer Rotling, mit einer kräftigen Farbe gesegnet, aber dennoch leicht und süffig. Der ideale Begleiter für kräuterreiche Gerichte.

# Flaschenweine

## Weißweine 0,75l Zu zweit fast 4 Gläschen genießen!

- 154 2020er Privat Weingut Hart, Silvaner, Kabinett Trocken** € 17,80  
Ein fränkischer Bocksbeutel mit viel Charakter, typisch kräftiger und frischer Silvaner Kabinett mit gelbem Aromenspiel
- 155 2019er DuToitskloof, Sauvignon blanc, Südafrika** € 25,90  
Mit seiner saftigen Art und der feinen Säure ist er ungemein süffig und trinkfreudig, ein eleganter Begleiter zur Asia-Küche, Spargel oder Fischgerichten
- 167 2019er Lugana Zenato aus Veneto** € 28,40  
Seine kräftige Frucht erinnert an Birnen und Aprikosen, im Abgang finden wir würzig mineralische Nuancen, dieser Wein ist ein schmackhafter Begleiter, vor allem, wenn pikante Saucen im Spiel sind

## Rotwein 0,75 l

- 173 2018er DuToitskloof, Cabernet Sauvignon - Shiraz, Süd Afrika** € 29,20  
Dieser Cabernet Sauvignon - Shiraz hat Aromen von schwarzen und roten Johannisbeeren, ausgesprochen weich und harmonisch, mittlerer Körper und reife Tannine, dieser Wein ist der perfekte Begleiter für die thailändische Küche
- 169 2019er Zweigelt Salzl, Barrique Reserve, Österreich** € 31,50  
Intensives kaminrot mit violetten Reflexen, in der Nase extrem fruchtig, an Kirsch-Weichsel-Likör erinnernd, Zwetschgen, Steinobst, vielschichtige Nase, dezenter Holzeinsatz, Brombeeren, am Gaumen sehr elegant und feingliedrig, weiche Tanninstruktur, sehr rund und balanciert, schöne Extraktsüße, bleibt extrem lange haften, typischer Zweigelt mit viel Trinkspaß
- 170 2018er Long View, Adelaide , Australien** € 35,20  
Der Yakka Shiraz 2014 hat einen dunkel-violetten Farbton, mit Aromen von schwarzen Kirschen, Anis und Backgewürzen sowie dunkler Schokolade und Kaffee, er zeigt einen gut integrierten, minimalen Eichencharakter, perfekt ausgewogenes Tannin und einen langen, klaren Abgang
- 171 2019er Die Weinmacher, Dornfelder Pfalz** € 21,60  
Markanter, frischer Dornfelder mit intensiven Fruchtnoten, harmonisch und zart, ein unkomplizierter Genuss, der einfach Spaß macht, sein herrlich nuanciertes Bukett ergänzt fabelhaft seine üppigen, intensiven Fruchtnoten

## DIGESTIF

### Asia Spezialitäten

200	Nep Moi Reisschnaps aus Klebreis, Vietnam	2 cl	€ 3,50
201	Loa Moi Reisschnaps aus jungem Reis, Vietnam	2 cl	€ 3,50
202	Bambuslikör 2 cl		€ 3,50
204	Sake Reiswein 2 cl		€ 3,50
206	Sang Som Thai Rum 2cl		€ 3,90

### EDELBRÄNDE "Exakt am Extrakt"

220	Gölles "Alter Apfel" Im Eichenfaß ausgebauter Brand aus steirischen Äpfeln, rund und weich mit würzigem Finale	2cl	€ 4,90
221	Gansloser "Ingwer Geist" Hergestellt aus thailändischem Bio Ingwer, er besticht durch sein intensiv würziges welches an Zitronengras erinnert	2cl	€ 4,80 Ingweraroma,
222	Eisschlehe Gansloser Subtile, feine Qualität mit einem zartem Aroma aus Frucht und Stein, frisch und klar definiert, im Mund authentische Frucht- und Marzipannoten, deutliche Gerbstoffe, mittlerer Körper und feuriger Alkohol	2cl	€ 4,90
223	Zigarren Birnen- Brand Gößwein Perfekt strukturierte Aromen die an saftige Birnen erinnern, mineralisch, filigran und konzentriert, am Gaumen perfekte fleischige Birnenfrucht, frisch, körperreich und ausdrucksstark	2cl	€ 4,90

### Vodka

185	Wodka „Moskovskaya“	2 cl	€ 3,50
208	Grey Goose, sanfter französischer Wodka	2 cl	€ 3,50

### WEINBRAND - COGNAC – ARMAGNAC

186	Weinbrand Asbach Uralt	2 cl	€ 3,50
205	METAXA 5 Stern	2 cl	€ 3,50

### GRAPPA

196	fränkischer Tresterbrand von Müller - Thurgau - Trauben, frech,	2 cl	€ 3,40
188	Grappa Vuisinar – Nonino Tresterbrand im Holzfass gelagert aus Friaul	2 cl	€ 4,20

### BITTER

190	Ramazotti	2 cl	€ 3,50
199	Jägermeister	2 cl	€ 3,50


### WHISKY

192	Jonny Walker Red Label	2 cl	€ 3,50
193	Mekhong Thailändischer Reiswhisky	2 cl	€ 3,50

### LIKÖRE

225	Bio Ingwer Likör rassig, runder Geschmack mit wenig Süße	2 cl	€ 3,50
194	Amaretto di Saronno – Mandellikör	2 cl	€ 3,40
195	Pflaumenwein	2 cl	€ 3,40

## Die Gute Erfrischung

SCHORLEN		0,2l	0,4 l
31	mit naturtrübem Apfelsaft "Pölz",	€ 2,20	€ 3,60
36	Johannisbeere- oder Orangenschorle "Pölz"[3,5]	€ 2,20	€ 3,60
32	Guaven- oder Mangoschorle [33]	€ 2,20	€ 3,60
30	Maracuja- oder Ananasschorle "Pölz"[3,4]	€ 2,20	€ 3,60
37	Litschi- [4], oder Zitronengrass Schorle	€ 2,20	€ 3,60
43	Weiß- oder Rotweinschorle	€ 2,90	€ 5,80
20	 Ingwer Orange, Holunder	0,33l	€ 3,70
		0,2 l	0,4 l
39 /38	Cola, Cola light (1.2), Orangenlimo, Zitronenlimo, Mezzo Mix	€ 2,20	€ 3,60
41	Bitter Lemon (6) ,Ginger Ale (2), Tonic Water (6)	€ 2,80	€ 4,30
MINERALWASSER			
45	Adelholzner Gourmet, still oder spritzig	0,25l	€ 2,70
48	Adelholzner Classic, medium	0,50l	€ 4,50
46	Adelholzner Gourmet, still oder spritzig	0,75l	€ 5,50
47	Tafelwasser	0,40l	€ 3,10
CAFÉ			
60	Café	€ 2,20	
61	Espresso	€ 2,30	
62	Cappuccino	€ 2,60	
63	Espresso doppio	€ 3,30	
64	Espresso macchiato	€ 2,40	
66	Latte Macchiato	€ 3,40	
69	Vietnamesischer Kaffee	€ 3,30	
große Henkeltasse TEE			
52	Ingwer, biologischer Anbau	€ 3,20	
53	Jasmin		
	€ 3,20		
54	Zitronengrass Ingwer		€ 3,20
55	Ayurvedische Kräuter, Indisches Tulsikraut mit Ingwer u. Orange	€ 3,20	
56	Oolong		€ 3,20
57	Sencha, biologischer Anbau	€ 3,30	

1 = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Süßstoff, 4 = mit Konservierungsstoffen,

5 = gefärbt mit Beta-Carotin, 6 = chininhaltig, a = glutenhaltiges Getreide

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer