

Willkommen

Im Herzen der Stadt Göppingen freuen wir uns auf Ihren Besuch.

Genießen Sie bei uns typisch thailändisches Essen und Atmosphäre wie in Thailand.

Frische Zutaten und ein guter Koch – das schmeckt man, das ist Thai Restaurant Orchidee.

Unsere Öffnungszeiten:

Mittags: Montag bis Samstag von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Abends: Montag bis Samstag von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonntag und Feiertag:

Mittags: von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Abends: von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Unsere Zeichen bedeuten:

- (1) Mit Farbstoff*
- (2) Koffeinhaltig*
- (3) Mit Konservierungsstoff*
- (4) Chininhaltig*
- (5) Antioxidationsmittel*
- (6) Mit Geschmacksverstärker*
- (7) Geschwefelt*
- (8) Geschwärzt*
- (9) Gewachst*
- (10) Mit Süßungsmittel*
- (11) Mit Phosphat*

Sehr geehrte Kunden

aufgrund der momentanen Situation sind wir gezwungen unsere Preise anzupassen

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Spezial-Menü

Aperitifs

Pflaumenwein oder Lycheewein

Vorspeise

- . Thailändische Garnelensuppe mit Champignons, Tomaten und Thai-Kräuter. (scharf)*
- . Gebeizte Hühnerfleisch-Spießchen mit Erdnuß-Soße und Gurkensalat*

Hauptgericht

- . Garnelen mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Paprika, Thailaubergine und Thaibasilikum. (scharf)*
- . Knuspriges Entenfleisch mit Paprika, Gurke und Ananas in Süß-Sauer-Soße*
- . Knuspriges Entenfleisch mit grünem Thai-Curry, Bambus, Kokosmilch, Bohnen, Paprika, Thailaubergine und Thaibasilikum. (scharf)*
- . Hühnerfleisch mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Lauch, Bohnen und frischen Pfefferkörnern gebraten.*

Nachtisch

Mango Sticky Rice.

Preis pro Person 41,50 Euro

ab 2 Personen

MITTAGSMENÜ

Montag bis Samstag von 11 Uhr bis 14.00 Uhr
mit Tagessuppe oder Minirollen

LUNCH MENÜ

Monday to Saturday 11 a.m. to 2.00 p.m.
served with soup of the day or small rolls

- | | |
|---|--------------|
| M1. GUNG PAT PAK RAUMMIT | 13,50 |
| <i>Garnelen mit verschiedenem Gemüse gebraten</i>
<i>prawns and stir-fried mixed vegetables</i> | |
| M2. GAI PAD PAK RAUMMIT | 10,50 |
| <i>Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse gebraten</i>
<i>chicken and stir-fried mixed vegetables</i> | |
| M3. GOU TIAW PAD GAI | 10,50 |
| <i>Gebratene Reismudeln mit Eier, Hühnerfleisch und Gemüse</i>
<i>fried rice noodle with egg, chicken and fresh mixed vegetables</i> | |
| M4. GOU TIAW PAD PAK | 10,50 |
| <i>Gebratene Reismudeln mit Eier und Gemüse</i>
<i>fried rice noodle with egg and fresh mixed vegetables</i> | |
| M5. GOU TIAW PAD PED | 12,50 |
| <i>Gebratene Reismudeln mit Eier, knusprigem Entenfleisch und Gemüse</i>
<i>fried rice noodle with egg, crispy duck meat and fresh mixed vegetables</i> | |
| M6. GÄNG PET PAK *** | 10,50 |
| <i>Verschiedenes Gemüse in roter Thai Curry Paste</i>
<i>mixed vegetables with red thai curry</i> | |
| M7. GÄNG PET GAI *** | 10,50 |
| <i>Hühnerfleisch mit roter Thai Curry Kokosmilch,</i>
<i>Bambus, Paprika, Thai-Aubergine und Thai-Basilikum</i>
<i>chicken with red curry, coconut milk, peppers, bamboo shoots, Thai eggplant and Thai basil</i> | |
- * mild ** mittel scharf *** sehr scharf **** Thai scharf

MITTAGSMENÜ

Montag bis Samstag von 11 Uhr bis 14.00 Uhr
mit Tagessuppe oder Minirollen

LUNCH MENU

Monday to Saturday 11 a.m. to 2.00 p.m.
served with soup of the day or small rolls

- M9. GÄNG PHA NÄNG GAI **** 10,50
Hühnerfleisch in Kokosmilch mit Zitronenblättern, Paprika,
Karotten, Erdnüsse, Bohnen und spezieller Thai-Currymischung
stir-fry chicken in coconut milk with lemon leaves, peppers, carrots and special Thai curry
- M10. MAS SA MAN GAI **** 10,50
Hühnerfleisch in Kokos Curry-Mischung mit Kartoffeln, Erdnüssen,
Zwiebeln und Karotten
chicken in a coconut curry blend with potatoes, peanuts, onions and carrots
- M11. PED TORD** 12,50
Knuspriges Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse
crispy duck meat and mixed vegetables
- M12. GÄNG PED PED ***** 12,50
Knuspriges Entenfleisch mit rotem Thai Curry, Kokosmilch, Paprika, Bambus,
Thai-Aubergine und Thai-Basilikum
crispy duck meat with red curry, coconut milk, peppers, bamboo shoots,
Thai eggplant, and Thai basil
- M13. PIEW WAN PED** 12,50
Knuspriges Entenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ananas und Gurken in süß-sauer Soße
crispy duck meat with onions, peppers, pineapple and cucumber in a sweet & sour sauce
- M14. GÜNG PAD BAIGRAPHAU ***** 13,50
Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Bambus, Chili und Thai-Basilikum gebraten
roasted prawns with peppers, onions, bamboo shoots, chili and Thai basil

* mild

** mittel scharf

*** sehr scharf

**** Thai scharf

SUPPEN

SOUPS

1. TOM YAM GUNG** 5,50
*Berühmte traditionelle Thai-Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras, Zitronenblätter.
(pikant und säuerlich)*
*Famous traditional Thai crab soup with mushrooms, lemon grass and lemon leaves
(zesty and sourly)*
2. TOM KHA GUNG** 5,50
*Berühmte traditionelle Thai- Garnelensuppe mit Kokosmilch, Champignons, Zitronengras,
Zitronenblätter (pikant und säuerlich)*
*Famous traditional Thai crab soup with coconut milk, mushrooms, lemon grass and lemon leaves
(zesty and sourly)*
3. TOM YAM GAI** 5,50
Hühnersuppe mit Champignons, Zitronengras, Zitronenblätter (pikant und säuerlich)
chicken soup with lemon grass and lemon leaves (zesty and sourly)
4. TOM KHA GAI** 5,50
*Hühnersuppe mit Kokosmilch, Champignons, Zitronengras, Zitronenblätter
(pikant und säuerlich)*
*chicken soup with coconut milk, mushrooms, lemon grass and lemon leaves
(zesty and sourly)*
5. TOM KHA PAK** 5,50
Gemüsesuppe mit Kokosmilch, Champignons, Zitronengras, Zitronenblätter (pikant und säuerlich)
vegetable soup with coconut milk, mushrooms, lemon grass and lemon leaves (zesty and sourly)
6. GÄNG JÜD PAK* 5,50
Suppe mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln
vegetable soup with glass noodles

* mild

** mittel scharf

*** sehr scharf

**** Thai scharf

WARME VORSPESSEN

WARM APPETIZERS

7. **POR PIA TORD *** 6,50
Hausgemachte Thai-Gemüserolle
Thai vegetable roll
8. **PAK TORD *** 6,50
Verschiedenes frisches Gemüse paniert
breaded mixed vegetables
9. **GAI SATE** 7,50
Hühnerfleisch-Spießchen mit Erdnuss-Soße und frischer Gurkensalat
chicken skewer with peanut sauce and fresh cucumber
10. **GUNG TORD *** 7,50
Frische Garnelen frittiert mit Süß - Sauer-Soße
fried prawns with sauce
11. **GUNG SIEM MAI TORD **** 7,50
Frische Garnelenspieß mit scharfer Knoblauchsoße
prawn skewer with garlic sauce
12. **GIAW TORD *** 6,50
Teigtaschen mit Fleischfüllung und süß-saurer Soße
meat stuffed pastry with sweet & sour sauce
13. **ORCHIDEE - KOMBINATIONEN PLATTE *** 9,50
pro Pers. / per person
Frühlingsrolle, panierte Krabben, Tintenfischringe, gebeiztes Hühnerfleisch, gebackene Wan Tan
und verschiedene Gemüse paniert mit unterschiedlichen Soßen serviert
(ab 2 Personen)
spring rolls, breaded prawns, calamari, marinated chicken, baked Wan Tan and breaded mixed
vegetables served with different sauces
(2 and more people)
- * mild ** mittel scharf *** sehr scharf **** Thai scharf

KALTE VORSPESSEN

COLD APPETIZERS

14. YAM PLA MÜK *** 11,50
*Tintenfisch-Salat angemacht mit roten Zwiebeln, Gurke, Chili und frischen Gewürzen
in spezieller Zitronen-Soße scharf
calamari salad prepared with red onions, cucumber, chili and fresh spices
in a special lemon sauce*
15. YAM TALE *** 12,50
*Meeresfrüchte-Salat angemacht mit roten Zwiebeln, Gurke, Chili und frischen Gewürzen
in spezieller Zitronen-Soße
seafood salad prepared with red onions, cucumber, chili and fresh spices in a special lemon sauce*
16. YAM WUNSEN *** 11,50
*Glasnudel-Salat mit Hühnerfleisch und Shrimps, angemacht mit roten Zwiebeln
Gurke, Chili, Erdnüsse und frischen Gewürzen in spezieller Zitronen-Soße scharf
glass noodle salad with chicken and shrimp prepared with red onions, cucumber, chili
and fresh spices in a special lemon sauce*
17. SOM TAM **** 15,50
*Thailändischer grüner Papaya-Salat mit verschiedenen thailändischen Gewürzen
und frischem Gemüse (sehr scharf)
thai papaya-salad with mixed spices and fresh vegetables (very hot)*
18. LAB PED **** 19,50
*Entenfleisch-Salat mit roten Zwiebeln, Chili, Pfefferminzblättern
und frischem Gemüse (sehr scharf)
duck meat salad with red onions, chili, peppermint leaves and fresh vegetables (very hot)*

* mild

** mittel scharf

*** sehr scharf

**** Thai scharf

HÜHNERFLEISCH

CHICKEN

26. GÄNG PHANÄNG GAI ** 15,50
Hühnerfleisch in Kokosmilch, Karotten, Paprika, Bohnen frischen Zitonenblättern, Erdnüssen und spezieller Thai- Currymischung gekocht
roasted chicken in coconut milk with fres lemon leaves and a special Thai Curry
25. GAI PAD BAI GRAPAU *** 15,50
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Bambus, Chili und Thai-Basilikum gebraten
roasted chicken with peppers, onions, bamboo shoots, chili and Thai basil
24. GÄNG PHET GAI *** 15,50
Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Paprika, Thai-Aubergine und Thai - Basilikum
chicken with red Thai curry, coconut milk, bamboo shoots, peppers, Thai eggplant and Thai basil
23. MASAMAN GAI ** 15,50
Hühnerfleisch in Kokos Curry-Mischung mit Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen und Paprika gekocht
cooked chicken in a coconut-curry blend with potatoe cubes, onions, peanuts and peppers
22. GAI PAD MED MAMUANG 15,50
Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Karotten, Bohnen, Zwiebeln und Cashewnüssen
roasted chicken with peppers, carrots, beans, onions and cashew nuts
21. GAI PRIEW WAN 15,50
Hühnerfleisch mit frischen Paprika, Gurken, Ananas und Zwiebeln
in süß – saurer - Soße gekocht
cooked chicken with peppers, cucumber, pineapple and onions in a sweet & sour sauce
20. GAI PAD PAK 15,50
Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse gebraten
roasted chicken and mixed vegetables

* mild

** mittel scharf

*** sehr scharf

**** Thai scharf

RINDFLEISCH

BEEF

44. NÜA PAD GRATIAM ** 16,50
Rindfleisch gebraten mit Knoblauch, Paprika, Lauch, Bohnen und Pfeffer
roasted beef with garlic, peppers, leek, beans and pepper
43. NÜA PAD BAI GRAPAU *** 16,50
Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Bambus, Chili und Thai-Basilikum gebraten
roasted beef with peppers, onions, bamboo shoots, chili and Thai basil
42. GÄNG KHIEW WAN NÜA *** 16,50
Rindfleisch mit grünem Thai-Curry, Bohnen, Kokosmilch, Bambus, Paprika
und Thai - Basilikum
beef with green Thai curry, beans, coconut milk, bamboo shoots, peppers and Thai basil
41. GÄNG PET NÜA *** 16,50
Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Paprika, Thai-Aubergine
und Thai - Basilikum
beef with red Thai curry, coconut milk, bamboo shoots, peppers, Thai eggplant
and Thai basil
40. NÜA PAD MED MAMUANG 16,50
Rindfleisch gebraten mit Paprika, Karotten, Bohnen, Zwiebeln und Cashewnüssen
roasted beef with peppers, carrots, onions and cashew nuts

* mild

** mittel scharf

*** sehr scharf

**** Thai scharf

ENTENFLEISCH

DUCK

55. GÄNG PET PED SAPAROS ** 22,50
Knuspriges Entenfleisch wird mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Paprika, Lychee und Thai-Basilikum in einer frischen Ananas serviert
crispy duck meat with red Thai curry, coconut milk, peppers, lychee and Thai basil, served in a fresh pineapple
54. PED PAD BAIGRAPAU *** 18,50
Knuspriges Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Bambus, Chili und Thai-Basilikum gebraten
crispy duck meat with peppers, onions, bamboo shoots, chili and Thai basil
53. GÄNG KHIEW WAN PED *** 18,50
Knuspriges Entenfleisch mit grünem Thai-Curry, Kokosmilch, Bohnen, Bambus, Paprika und Thai-Basilikum
crispy duck meat with green Thai curry, coconut milk, beans, bamboo shoots, peppers and Thai basil
52. GÄNG PET PED *** 18,50
Knuspriges Entenfleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Paprika, Thai-Aubergine und Thai-Basilikum
crispy duck meat with red Thai curry, coconut milk, bamboo shoots, peppers, Thai eggplant and Thai basil
51. PED PRIEW WAN 18,50
Knuspriges Entenfleisch mit frischen Paprika, Gurken, Ananas und Zwiebeln in süß-saurer Soße
crispy duck meat with peppers, cucumber, pineapple and onions in a sweet & sour sauce
50. PED – ORCHIDEE 18,50
Knuspriges Entenfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse gebraten
crispy duck meat and mixed vegetables
- Sp5. PED LAD PRIG **** 20,50
Entenfleisch mit Thai Orchidee Spezial -Soße und Gemüse
duck meat in a thai-chili-sauce (very hot)
- * mild ** mittel scharf *** sehr scharf **** Thai scharf

GARNELLEN

PRAWNS

64. GÜNG PAD BAIGRAPAU *** 28,50
Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Bambus, Chili und Thai-Basilikum gebraten
roasted prawns with peppers, onions, bamboo shoots, chili and Thai basil
63. GÄNG KHIEW WAN GÜNG *** 28,50
Garnelen mit grünem Thai-Curry, Bohnen, Kokosmilch, Bambus, Paprika und Thai-Basilikum
prawns with green Thai curry, beans, coconut milk, bamboo shoots, peppers and Thai basil
62. GÄNG PET GÜNG *** 28,50
Garnelen mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Paprika, Thai-Aubergine und Thai-Basilikum
prawns with red Thai curry, coconut milk, bamboo shoots, peppers, Thai eggplant and Thai basil
61. GÜNG PAD MED MAMUANG 28,50
Garnelen gebraten mit Paprika, Karotten, Bohnen, Zwiebeln und Cashewnüssen
roasted prawns with peppers, carrots, onions and cashew nuts
60. GÜNG PAD PAK 28,50
Garnelen mit verschiedenem frischem Gemüse gebraten
prawns and mixed vegetables

* mild

** mittel scharf

*** sehr scharf

**** Thai scharf

MEERESFRÜCHTE

SEAFOOD

74. **PLA CHU CHI** ** 26,50
*Frittierte Dorade (ca. 400g) in Kokosmilch, frischen
Zitronenblättern und spezieller Thai-Currymischung
deep-fried gilthead in coconut milk, fresh lemon leaves and a special Thai curry blend*
73. **PLA LAD PRIG** **** 26,50
*Frittierte Dorade (ca. 400g) mit thailändischer Chili-Soße und Gemüse (sehr scharf)
deep-fried gilthead with peppers, onions, bamboo shoots, chili and Thai basil*
72. **PLA TORD GRATIAM** ** 26,50
*Frittierte Dorade (ca. 400g) mit Knoblauch, Paprika, Lauch, Bohnen und Pfeffer
deep-fried gilthead with garlic, peppers, leek, beans and pepper*
71. **PAD TALE BAIGRA PAU** *** 19,50
*Meeresfrüchte mit Paprika, Zwiebeln, Bambus, Chili und Thai-Basilikum gebraten
fried seafood with peppers, onions, bamboo shoots, chili and Thai basil*
70. **PLA MUK PAD GRATIAM** * 16,50
*Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, Paprika, Lauch, Bohnen und Pfeffer.
fried calamari with garlic, peppers, leek, beans and pepper*

* mild

** mittel scharf

*** sehr scharf

**** Thai scharf

VEGETARISCHES

VEGETARIAN DISHES

83. GUOY TIOA PAD PAK 13,50
Gebratene Thai-Reisnudeln mit Ei und verschiedenem frischen Gemüse.
fried rice noodles with egg fresh mixed vegetables
82. GÄNG PAK PRIEW WAN 13,50
Verschiedenes frisches Gemüse in süß-saurer Soße gekocht.
fresh mixed vegetables in a sweet & sour sauce
81. GÄNG PET PAK RUM MIT *** 13,50
Verschiedenes frisches Gemüse in roter Thai-Curry Paste.
mixed vegetables in red curry paste
80. PAD PAK RUM MIT 13,50
Verschiedenes frisches Gemüse gebraten.
fried mixed vegetables

* mild

** mittel scharf

*** sehr scharf

**** Thai scharf

REIS UND NUDELN

RICE AND NOODLES

93. GUOY TIAO PAD THAI *** 16,50
Gebratene Thai-Reisnudeln mit Ei, Garnelen, Erdnüssen und frischen Soja-Sprossen.
stir-fried Thai rice noodles with egg prawns , peanuts and fresh bean sprouts
92. GUOY TIAO PAD GUNG 16,50
Gebratene Thai-Reisnudeln mit Ei, Garnelen, Brokkoli, Blumenkohl und Karotten.
stir-fried Thai rice noodles with egg, prawns and vegetables
91. GUOY TIAO PAD GAI 15,50
Gebratene Thai-Reisnudeln mit Ei, Hühnerfleisch, Brokkoli, Blumenkohl und Karotten
stir-fried Thai rice noodles with egg, chicken and mixed vegetables
90. KHAO PAD GAI 15,50
Gebratener Reis mit Ei, Hühnerfleisch, Brokkoli, Blumenkohl und Karotten.
stir-fried egg rice with chicken and vegetables

* mild

** mittel scharf

*** sehr scharf

**** Thai scharf

DESSERTS

100. *GLUAY TORD* 6,50
Gebackene Bananen mit Honig und Sesam
banana fritter with honey and sesame
101. *GLUAY TORD ICE CREAM* 6,50
Gebackene Bananen mit Honig, Vanille-Eis und Sesam
banana fritter with honey, vanilla ice cream and sesame
102. *BANANA SPLIT* 6,50
Vanille-Eis mit frischen Bananen, Sesam und Schokosauce
vanilla ice cream with banana, sesame and chocolate sauce
103. *GLUI BUAT – CHI* 6,50
Bananen gekocht in Kokosmilch und Sesam
bananas cooked in coconut milk and sesame
108. *Mango Sticky Rice* 10,50
Thailändische Klebreis harmoniert mit frischem Mango, Kokosmilch und Sesam

EXTRA

104. *Extra Soße oder Tofu* 3,50
105. *Extra Reis* 5,50
106. *Extra gebratener Eier Reis* 7,50
107. *Extra gebratener Eier Nudeln* 7,50

* mild

** mittel scharf

*** sehr scharf

**** Thai scharf

COCKTAILS MIT ALKOHOL

110. **MAI-TAI (3)** 9,50
Das beste aus TAHITI, es besteht aus Rum, Zitronen und Orangensaft
111. **ZOMBIE (3)** 9,50
Eine Mischung aus Rum, Kirschlikör, Zitronensaft und Grenadine
112. **SINGAPORE SLING** 9,50
Ein traumhaftes Erlebnis, es besteht aus Gin, Sherry, Zitronen und Ananassaft
113. **PINA COLADA (4)** 9,50
Sieht unschuldig aus, eine Mischung aus Rum, Kokoscreme und Ananassaft
114. **MARGARITA** 9,50
Eine besondere Kreation aus Mexiko, es besteht aus Tequila und Zitronensaft
115. **CAIPIRINIA** 9,50
Brasilianisches National Getränk, es besteht aus Pitu, braunem Zucker und frischen Limetten
116. **MEKONG-SOUR** 9,50
Etwas Besonderes, es besteht eine Mischung aus Thai-Whisky, Rum, Zitronen und Orangensaft
117. **BLUE HAWAII (3)** 9,50
Eine Mischung aus Kokoscreme, Rum, blue Curacao und Ananassaft
118. **MARKETING-THAI** 9,50
Eine Mischung aus Thai-Whisky, Rum, Ananas, Zitronensaft und Thai-Sirup
119. **KARIBIK NIGHT (3)** 9,50
Sehr schmackhaft Eine Mischung aus Amaretto, blue Curacao, Kiwisaft, grüne Orange Kiwi-Likör

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

- | | |
|--|------|
| 120. FRUCHT PUNCH (3) | 6,50 |
| <i>Eine Mischung aus tropischen Fruchtsäften und Grenadin</i> | |
| 121. PINOCIO (4) | 6,50 |
| <i>Eine Mischung aus Mango, Orangen und Zitronensaft</i> | |
| 122. SIAM (4) | 6,50 |
| <i>Land des Lächelns, eine Mischung aus Kokoscreme, Orangen und Ananassaft</i> | |
| 123. EAST WIND (4) | 6,50 |
| <i>Eine Mischung aus Kokoscreme, Lychee und Ananassaft</i> | |
| 124. THAI-COOL (3) (4) | 6,50 |
| <i>Eine Mischung aus Kokoscreme, Thai-Sirup, Ananas und Zitronensaft</i> | |
| 125. THAI-SMILE (3) (4) | 6,50 |
| <i>Eine Mischung aus tropischen Fruchtsäften, Zitronensaft und Thai-Sirup</i> | |
| 126. LEMON DRINK | 6,50 |
| <i>Ein Mix aus braunem Zucker, Limette und Orangensaft</i> | |
| 127. LEMON SODA | 6,50 |
| <i>Ein Mix aus braunem Zucker, Limette und Soda</i> | |

APERITIFS

130. <i>Lillet Berry</i>		7,50
131. <i>Hugo</i>		7,50
132. <i>Gin Tonic</i>		7,50
133. <i>Aperolspritz</i>		7,50
134. <i>Prosecco Schorle</i>		5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

135. <i>Coca Cola (1) (2)</i>	0,20l	3,00
136. <i>Coca Cola (1) (2)</i>	0,40l	4,00
137. <i>Fanta (3) (4)</i>	0,20l	3,00
138. <i>Fanta (3) (4)</i>	0,40l	4,00
139. <i>Spezi (2) (4)</i>	0,20l	3,00
140. <i>Spezi (2) (4)</i>	0,40l	4,00
141. <i>Sprite</i>	0,20l	3,00
142. <i>Sprite</i>	0,40l	4,00
143. <i>Tafelwasser</i>	0,20l	2,50
144. <i>Tafelwasser</i>	0,40l	3,50
145. <i>Apfel-Schorle</i>	0,20l	3,00
146. <i>Apfel-Schorle</i>	0,40l	4,00
147. <i>Orangen - oder Lychee - oder Mango - oder Maracuja - Schorle</i>	0,40l	4,00
148. <i>Bitter Lemon Schweppes (4)</i>	0,20l	3,00
149. <i>Tonic Water Schweppes</i>	0,20l	3,00
150. <i>Teinacher Gourmet Medium oder Natural</i>	0,75l	6,50
151. <i>Eis Tee aus verschiedene Sorten</i>	0,33l	4,00
152. <i>Apfelsaft</i>	0,30l	4,00
153. <i>Orangensaft</i>	0,30l	4,00
154. <i>Maracuja - oder Ananas - oder Lychee - oder Mango Nektar</i>	0,30l	4,00

ASIATISCHE SPEZIALGETRÄNKE

157. Singha	Thailändische Bier		0,33l	4,50
158. Thai Eistee	aufgeschäumter Milch		0,4l	6,50
159. Mekong	Thai-Whisky	Flasche 70€	0,4cl	6,00
160. Sake	Reiswein warm		0,4cl	5,00
161. Lycheewein			0,1l	4,00
162. Pflaumenwein			0,1l	4,00
163. Thailändische Whisky	mit Cola			7,50
164. Reisschnaps	62% aus China		0,2cl	4,00
165. Kräuterschnaps	54% aus China		0,2cl	4,00
166. Rosenschnaps	54% aus China		0,2cl	4,00
167. Bambusschnaps	45% aus China		0,2cl	4,00

SPIRITUOSEN

168. Johnnie Walker Black	Flasche 0,75l 70€	0,4cl	6,00
169. Chivas Regal	Flasche 0,75l 70€	0,4cl	6,00
170. Remy Martin VSOP	Flasche 0,75l 99€	0,4cl	7,50
171. Hennessy VS	Flasche 0,75l 99€	0,4cl	7,50
172. Underberg		0,2cl	4,00
173. Tequila	Flasche 0,75l 45€	0,2cl	4,00
174. Jägermeister		0,2cl	4,00
175. Ramazzotti		0,2cl	4,00

WARMER GETRÄNKE

176. Tasse Kaffee Bio	3,50
177. Tasse Espresso	2,50
178. Tasse Cappuccino	4,00
179. Milchkaffee	4,00
180. Heiße Schokolade	4,00
181. Kännchen Jasmin Drachenperlen Tee	5,50
182. Kännchen Grüner Tee Premium	5,50
183. Kännchen Chrysanthemen Tee	5,50

Flasche BIERE

184. Stuttgarter Hofbräu Pils	0,3l	3,50
185. Stuttgarter Hofbräu Bier	0,5l	4,00
186. Paulaner Hefeweizen hell	0,5l	4,00
187. Paulaner Hefeweizen Kristall	0,5l	4,00
188. Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5l	4,00
189. Alkoholfreies Hefeweizen Paulaner	0,5l	4,00
190. Radler	0,5l	4,00

SEKT & CHAMPAGNER

204. Fürst Metternich	0,75l	31,00
205. Moet Chandon	0,75l	95,00

Weinkarte

Prosecco Spumante

Zardetto, Venetien, Italien

Die feine und langanhaltende Perlage unterstreicht die frischen, floralen Aromen von Akazienblüten, Aprikosen und grünen Äpfeln.^{1,2,3}

0,1 l 4,50 € 0,75 l 31,00 €

Chardonnay »Black Forest Heritage«

Johannes Kopp, Baden, Deutschland | trocken

Fruchtbetonter Chardonnay mit Aromen von Zitrus, Birne und exotischen Anklängen. Sehr weich, harmonisch und elegant am Gaumen mit schönem Schmelz.^{1,2,3}

0,2 l 7,50 € 0,75 l 24,50 €

Sauvignon Blanc »Dreisatz«

Geb Brüder Kitzer, Rheinhessen, trocken

Knackig, in der Nase nach frischem Gras, aromatischen Holunderblüten und reifen Stachelbeeren duftend. Dazu eine klare mineralische Struktur und saftige Frucht.^{1,2,3}

0,2 l 7,50 € 0,75 l 24,50 €

Riesling »Hillview«

Stefan Winter, Rheinhessen, trocken

Mit Riesling zeigt Stefan Winter Profil! Im Duft grüne Äpfel und feine Kräuter. Im Geschmack saftig, voll und kompakt mit viel frischer Frucht und schöner Länge.¹

0,2 l 7,50 € 0,75 l 24,50 €

Grauburgunder »Der Graue«

Weingut Spiess, Rheinhessen, Deutschland | trocken

In der Nase schöne Würzigkeit, sowie Birne und Mandel. Trocken am Gaumen, mit einer animierenden Säure.^{1,2,3}

0,2 l 8,00 € 0,75 l 25,50 €

Mosel Riesling

VDP. Weingut Nik Weis, Mosel, trocken

Moseltypisch mit saftigem Steinobst, Schiefermineralik und würzigen Noten. Feine Säure mit balanciertem Körper.¹

0,75 l 28,50 €

Lugana

Villabelle, Venetien, Italien | trocken

Aus den besten Lagen. Sehr komplex, mit feinen Aromen von weißen Blüten und reifen Birnen. Rassige und gut balancierte Struktur mit schöner Mineralität und Länge.^{1,2,3}

0,75 l 29,50 €

Kreuznacher Paradies Riesling

Lagenwein

Weingut Korrell, Nahe, Deutschland | trocken

Herzstück und Stolz der Familie. Muschelkalk- und Tonmergel schaffen ein elegantes und vielschichtiges Gewächs. Pfirsich, Aprikose, Zitronat und Limette sowie feine Mineralität.^{1,2,3}

0,75 l 55,00 €



Weinkarte

Chiaretto di Bardolino Classico

Cecilia Beretta, Venetien, Italien | trocken

Leichter Rosé geprägt von Erdbeeren, würzigen Zitrusnoten und etwas Grapefruit. Ein saftiger, unkomplizierter Genuss!¹

0,2l 7,50€ 0,75l 24,50€

Rosé »Dreisatz«

Gebrüder Kitzer, Rheinhessen, Deutschland | trocken

In der Nase ein kraftvoller Duft von roten Früchten, insbesondere Kirsche und Erdbeere. Am Gaumen ebenso elegant fruchtig mit animierendem Süße-Säure-Spiel und anhaltendem Finish.^{1,2,3}

0,2l 7,50€ 0,75l 24,50€

Muskat Rosé Gutswein

Weingut Leon Gold,

Württemberg, Deutschland | halbtrocken

Der Hidden Champion Württembergs! Leon Gold zeigt mit seinem Muskat-Trollinger intensive Aromen von Himbeere, Kirsche und feiner Muskatnote. Sein Schwäbischer Rosé ist spontan vergoren und zeigt sich freudvoll fruchtig mit ausgewogenem Süße-Säure-Spiel.^{1,2,3}

0,2l 8,50€ 0,75l 26,00€

Rot »Dreisatz«

Gebrüder Kitzer, Rheinhessen, Deutschland | trocken

Ein Dreisatz aus Regenten, Spätburgunder und St. Laurent mit dunkler Waldfrucht, Kirsche und Vanille, die am Gaumen in Schokolade und Würze eine Begleitung finden.^{1,2,3}

0,2l 7,50€ 0,75l 24,50€

Barolo »Ginestra Riserva«

Paolo Conterno, Piemont, Italien | trocken

0,75l 249,00€

Cabernet Sauvignon »Terroir d'Altitude«

Fortant de France, Languedoc, Frankreich | trocken

Die herbe Aromatik der südfranzösischen Landschaft im Glas. Eindrucksvolle Würze und ein Bouquet intensiver Waldfrüchte mit erfrischender Minze.^{1,2,3}

0,2l 8,50€ 0,75l 26,00€

Primitivo Salento »Orus«

Vinosia, Apulien, Italien | trocken

In der Nase blumig-fruchtig mit Aromen roter und schwarzer Beeren. Am Gaumen saftig, frisch und harmonisch.¹

0,2l 8,50€ 0,75l 26,00€

Rosso Sicilia »Ammasso«

Barone Montalto, Sizilien, Italien | halbtrocken

Perfektes Zusammenspiel aus Tradition und Moderne, der Barriqueeinfluss verleiht dem nach dunklen Beeren und Schokolade duftenden Wein Komplexität.¹

0,75l 35,00€

Château des Laurets

Baron Edmond de Rothschild, Bordeaux, Frankreich | trocken

Dieser Wein präsentiert sich mit Aromen von schwarzen Früchten, leichten Holznoten und weichen Tanninen.

Vollmundig, komplex und viel Charakter!^{1,2,3}

0,75l 42,00€

Barolo »Ginestra«

Paolo Conterno, Piemont, Italien | trocken

Elegantes Bouquet mit fruchtigen, würzigen, balsamischen und mineralischen Untertönen. Kräftiger, warmer Körper mit einem langen Abgang.^{1,2,3}

0,75l 89,00€

