

Vorspeise

Gebackener Camembert

Wildpreiselbeer-Senf, Rucola, Ciabatta

9.50

Black Tiger Garnelen

Scampis, Olivenöl, Tomate, Knoblauch, Ciabatta

14.00

Carpaccio

Rind, Parmesan, Ciabatta

14.00

Suppe

Rinderkraftbrühe

Grießklößchen, Gemüsestreifen

6.50

Steinpilzrahm

Kräuter

6.50

Zwiebelsuppe

Käse

6.50

Hauptspeise

Schweizer Leckerli

Filet vom Schwein, Champignons, Spätzle, überbacken mit Käse
21.00

Wiener Schnitzel

Kalb, Gurkensalat, hausgemachte gebackene Kartoffelstifte
24.50

Rumpsteak

Argentinisches Roastbeef, Kräuterbutter
Salat, hausgemachte gebackene Kartoffelstifte
28.00

Rinderfilet

Argentinisches Rinderfilet, Sauce Béarnaise
Salat, hausgemachte gebackene Kartoffelstifte
34.00

Kotelett

Stielkotelett vom Ibericoschwein
Thymianjus, Salat
hausgemachte gebackene Kartoffelstifte
26.00

Rotwild

Ragout, Waldpilze, Rotkohl, Knödel
21.00

Caprese Steak

Hähnchenbrust, Tomate, Mozzarella, Kräuterpasta
18.00

Lachs

Filet, Pasta, Parmesan
Karotten-Lauchgemüse
21.00

Zander

Filet, Pasta, Parmesan
Karotten-Lauchgemüse
21.00

Vegetarisch und Vegan

Wokgemüse

Sojasauce, Knoblauch
13.00

oder mit

Kokosmilch, Grüner Thai Curry
14.50

zu dem Wokgemüse reichen wir Basmati Duftreis
oder
gebackene Eiernudeln + 3.00

Pasta "Aglio e Olio"

Tomate, Peperoni, Zwiebel, Kräuter
11.00

mit gebratenen Scampis
17.00

Dessert

Stracciatella-Minzeis

Erdbeermark

7.50

Gebackenes Vanilleeis

Kokosmantel, Orangen-Lychee Sauce

8.50

Schokoladenvariation

Dunkles Mousse au Chocolat, Nougateis

Warmes Schokoküchlein, Nüsse

9.00

Thailändische Spezialitäten aus
dem Thai Wok
frisch für Sie
zubereitet

Vorspeisen

Po Pia Toad

Thailändische Frühlingsrollen

Chilisauce

7.00

Kra Dong Thai

Thailändischer Vorspeisenteller

Wan Tan, Hähnchenspieß, Garnelen- und Frühlingsrolle
drei verschiedene Saucen

9.50

Suppen

Guai Tiau Gai Wun Sen

Hühnersuppe

mit Glasnudeln und gemahlene Erdnüssen

mild scharf

6.50

Kung Ka Ti

Garnelen Chili Suppe

mit Kokosmilch

mild scharf

7.50

Hauptgerichte

Gai Phad Med Ma Muang

Gebratene Hähnchenbrust
mit Cashewnüssen, Zwiebeln und Paprika
19.00

Gäng Ped Nue

Zartes Roastbeef
Roter Thai Curry in Kokosmilch, Bambussprossen
Paprika und Auberginen
21.00

Muhpa Phad Phrik Kaeng

Gebratenes Wildschwein
Gelber Thai Curry, Feige, grüne Bohnen, Zwiebel
21.00

Gung Phad Kau Pod on

Gebratene Garnelen mit Baby-Mais, Zuckerschoten
und Knoblauch-Ingwer Sauce
22.00

Ped Phad Pag

Knusprig gebratene Entenbrust
frisches Wokgemüse
23.00

Zu den Hauptgerichten reichen wir
Basmati Duftreis
oder
gebackene Eiernudeln + € 3.00

Dessert

Ei Tim Tod

Gebackenes Vanilleeis im Kokosmantel
auf Orangen – Lychee Sauce € 8.50

Tan Hai A-Roi Krab

Wir wünschen „Guten Appetit“

Thailändische Küche

Geschichte

Die thailändische Küche ist eine Mischung aus chinesischen, indischen und europäischen Einflüssen, die im Laufe der Jahrhunderte zu einer Landesküche verschmolzen sind.

Ursprünglich war die Küche Thailands vom Wasser geprägt, auf den Tisch kamen vornehmlich Wassertiere und Wasserpflanzen.

Veränderungen in den Kochgewohnheiten gab es sowohl durch chinesische und japanische Einflüsse als auch, ab dem 17. Jahrhundert, durch Einflüsse aus Europa. Chilis wurden zum Beispiel von portugiesischen Missionaren in Thailand eingeführt und sind heute aus der thailändischen Küche nicht mehr wegzudenken.

Die ideale thailändische Mahlzeit ist eine harmonische Mischung aus scharf, mild und süß-sauer. Trotz oder gerade wegen dieser einzigartigen Kontraste gilt die Thai Küche als eine der besten und beliebtesten der Welt. Sie soll sowohl Auge und Nase als auch den Gaumen erfreuen.

Frisch vom Fass 0,25 ltr. + 0,4 ltr.

Veltins Pilsener 0,25	€ 3,00
Veltins Pilsener 0,4	€ 4,50
Alster 0,25	€ 3,00
Cola Bier 0,25	€ 3,00
BMW 0,25	€ 3,00

Flaschenbier 0,33 ltr + 0,5 ltr.

Weizen 0,5	€ 4,50
Veltins Alkoholfrei	€ 3,00
Veltins Malzbier	€ 3,00

Spirituosen 2 cl

Jubiläums Aquavit	€ 3,50
Linie Aquavit	€ 3,50
Eversbusch	€ 3,50
Kümmerling	€ 3,50
Wodka Lemon	€ 6,00
Bacardi Orange	€ 6,00
Krabbeldiwandenuff 50%	€ 3,50
Aufgesetzter	€ 2,50
Doppelkorn	€ 2,50
Steinhäger	€ 2,50
Bommerlunder	€ 2,50
Malteser Kreuz	€ 3,00
Ron Zacapa 4 cl	€14,00
Sambuca	€ 3,00
Feigling	€ 2,50
Calvados	€ 3,50
Doppelwach. Uerdinger	€ 3,00
Asbach Uralt	€ 4,50
Mariacron	€ 4,00
Himbeergeist	€ 3,50
Williams Christ Birne	€ 3,50
Kirschwasser	€ 3,50
Longdrink 4cl	€ 6,00
Johnny Walker 4cl	€ 6,00
Jim Beam 4cl	€ 6,00
Remy Martin VSOP	€ 5,50
Hennessy VS	€ 5,50
Baileys 4 cl	€ 4,50
Frangelico	€ 2,50
Cointreau	€ 4,00
Grand Marnier	€ 4,00
Wodka	€ 3,00
Frangelico	€ 2,50
Grappa Dic Otto Lune	€ 4,50
Grappa La Trentina	€ 4,00
Trester 15 Jahre, Barrique	€ 8,00

Alkoholfreie Getränke

Original Selters CLASSIC 0.25	€ 3,00
Original Selters CLASSIC 0.75	€ 7,00
Original Selters LEICHT 0.75	€ 7,00
Vittel 1.50 ltr.	€ 8,00
Pepsi Cola 0.2	€ 3,00
Pepsi Cola light 0.2	€ 3,00
Seven Up 0.2	€ 3,00
Mirinda Orange 0.2	€ 3,00
Schwip Schwap 0.2	€ 3,00
Traubensaft 0.2	€ 3,00
Apfelsaft 0.2	€ 3,00
Orangensaft 0.2	€ 3,00
Bitter Lemon 0.2	€ 3,00
Tonic Water 0.2	€ 3,00
Tomatensaft 0.2	€ 3,00
Johannisbeerensaft 0.2	€ 3,00

Magenliköre, 2 cl

Underberg	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,50
Ramazzotti	€ 3,50
Fernet Menta	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,50
Averna	€ 3,50

Warme Getränke

Grog von Rum 4cl	€ 4,50
Glühwein	€ 4,00
Jagertee	€ 5,50
Tee mit Rum 4cl	€ 5,50
Tasse Kaffee	€ 2,00
Milchkaffee	€ 3,00
Tasse Tee	€ 2,00
Irish Coffee	€ 5,00
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 2,00
Latte Macchiato	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 3,00
Espresso Macchiato	€ 2,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,00
Heiße Zitrone	€ 4,00
Glas Milch	€ 2,00

Unsere Ausschankweine, 0.2 ltr.

Weinschorle, rot oder weiß € 4.50

Rheinhessen

**Bechtheimer Pilgerpfad
Kerner, Kabinett
Prädikatswein, lieblich € 6.50**

**Flonheimer Adelberg
Portugieser und Spätburgunder Rotwein
Q.b.A., halbtrocken € 6.50**

Pfalz

**Edesheimer Ordensgut
Dornfelder Rotwein, Q.b.A., trocken € 6.50**

**Deidesheimer Hofstück
Riesling halbtrocken, Prädikatswein € 6.50**

**Edersheimer Ordensgut
Riesling, Q.b.A. trocken € 6.50**

**Munzinger Attilafelsen
Spätburgunder, Weißherbst, Qualitätswein, trocken € 6.50**

Italien

**Bixio, Merlot
trocken, Indicazione Geografica Tipica € 6.50**

Frankreich

**Chantillon Rouge
Französischer Rotwein, trocken
Languedoc D'Aumelas € 6.50**

Spanien

**Oroya Sant Sadurni d'Anoia
Spanischer Weißwein, trocken
Vino de la Tierra de Castilla € 7.00**

Flaschenweine Weiß

Detzemer Würzgarten Weißburgunder trocken Weingut Lorenz, Detzem/Mosel

0,75 l € 23,00

Eine der wenigen Rebsorten, die an der Mosel neben dem Riesling ihre Berechtigung haben. Typischer, saftiger Weißburgunder, einerseits ein typischer schlanker und eleganter Moselwein andererseits. Ein spritziger Durstlöscher, ideal zu Salaten und zur kalten Küche.

Haardter Chardonnay Kabinett trocken Weingut Herbert Müller Erben, Neustadt/Pfalz

0,75 l € 23,00

Ein Weltbürger, der auch seinen Weg nach Deutschland gefunden hat: eine dezente, aromatische Frucht geht mit dem mittelkräftigen, vollen Körper dieses Weins eine schöne Harmonie ein. Zu hellem Fleisch auch kurzgebraten, eine schöne Wahl – und sogar eine Alternative zum Rotwein.

Riesling „ML“ trocken Weingut Otto Laubenstein, Hochstätten/Nahe

0,75 l € 24,00

Obwohl dieser Wein auf der Weinkarte des Bundeskanzleramtes steht ist das Weingut noch ein absoluter Geheimtipp: ein zartfruchtiger beschwingter Riesling, der ideal die leichte Küche und Fischgerichte begleitet.
Ein unbeschwerter Genuss!

Grauburgunder „Hasenberg“ QbA trocken Winzergenossenschaft Königschaffhausen, Baden

0,75 l € 24,00

Klassischer Grauburgunder aus Baden mit Aromen von Birne und roten Äpfeln. Die milde Säure macht diesen Wein zu einem echten Schmeichler!

Flaschenweine Weiß

Chardonnay "Domus" Spätlese trocken Weingut Raabe, Pfalz

0,75 l € 23,00

Ein überraschend fülliger und cremiger Chardonnay, der natürlich die klassischen Gelbfruchtaromen samt Kräuterwürze mitbringt, aber in seiner Mineralität und Rassigkeit ein absolutes Unikat darstellt. Klasse!

Vernaccia di San Gimignano Tenuta Rocca delle Macie, Toskana, Italien

0,75 l € 24,00

Der berühmteste Weißwein der Toskana: nicht schwer und breit, sondern mit strahligen, mineralischen Körper, dabei mit geringer Säure. Ein Wein, der sich sehr gut mit Gewürzen „versteht“ und somit die asiatische Küche bestens ergänzt.

Knipser Sauvignon Blanc QbA trocken Weingut Knipser, Pfalz

0,75 l € 32,00

Deutscher Cloudy Bay. Kraftvolle, typische Sauvignonaromen mit viel Stachelbeeren, Holunder, gemähtem Gras und mineralischen Aromen, kristallklar und erfrischend am Gaumen. Laut einhelliger Expertenmeinung Jahr für Jahr einer der besten Sauvignon Blancs Deutschlands!

I Frati Lugana DOC trocken Ca dei Frati, Lugana, Italien

0,75 l € 32,00

Dieser Wein ist der ganze Stolz und das Aushängeschild dieses Weingutes. Die Rebsorte Lugana, aus der dieser Wein hergestellt wird, spiegelt die Tradition im Weinbau am südlichen Gardasee wieder. Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.

Flaschenweine Weiß

Forster Herrgottsacker Riesling Kabinett halbtrocken Forster Winzerverein, Pfalz

0,75 l € 23,00

Das wunderschöne Zusammenspiel von Frucht und Frische hat dieser Riesling zu bieten. Seine Süße steht nicht im Vordergrund sondern unterstreicht den runden Gesamteindruck dieses Weines.

Bechtheimer Kerner Spätlese mild Weingut Jean Buscher, Bechtheim/Rheinhessen

0,75 l € 23,00

Intensive Süße und üppige Aromatik zeichnen diesen Wein aus. Seine Fruchtsüße wirkt jedoch nicht simpel und aufgesetzt, sondern ist gut eingebunden und ausgewogen. Nicht nur für die Freunde restsüßer Weine unsere Empfehlung!

Segura Viudas „Unser Asiatipp“ Oroya Sant Sadurni d'Anoia Vino de la Tierra de Castilla

0,75 l € 26,00

Die bei Segura Viudas tätige japanische Önologin Yoko Sato hat mit „Oroya“ einen Wein kreiert, der hervorragend auf die besonderen Geschmackskomponenten von Sushi und asiatischer Küche generell abgestimmt ist. Er ist ein leichter, fruchtiger Weißwein mit Aromen von Apfel und Zitrusfrüchten. Der Moscatel-Anteil verleiht ihm eine spürbare Auftaktsüße und Aromatik.

Beste Lagen „Vielleicht das Beste aus dem Keller?“ Gutenberger Römerberg, Sauvignon blanc trocken Weingut Genheimer-Kiltz/Nahe

0,75 l € 32,00

Eine klare, moderne Handschrift und setzen auf naturnahen Anbau bei ihrem bis zu 30-jährigen Rebbestand.“ (Gault Millau 2017) „Weltweit bester Sauvignon“ (Concours Mondial du Sauvignon Paris) „Bester deutscher Sauvignon-Produzent“ (AWC Vienna)

DEEP BLUE® Spätburgunder QbA trocken
Weingut Tesch, Nahe, Der rote, trotzdem weiße Wein

0,75 l € 26,00

Wo sich vor über 20 Mio. Jahren Haie tummelten, stehen heute unsere Spätburgunder-Reben. Sie bilden die Grundlage für diesen filigranen Weisswein, der in keine Schublade passt. DEEP BLUE ist gehaltvoll aber nicht schwer. Er balanciert geschickt mit feinen Gerbstoffen, Mineralität und Frucht. Im Abgang glänzt er mit trockener, burgundertypischer Geschmeidigkeit. DEEP BLUE passt ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten.

Flaschenweine Rosé

Zeller Spätburgunder Rosé halbtrocken
Winzergenossenschaft Zell-Weierbach, Baden

0,75 l € 24,00

Ein süffiger, barocker Rosé mit kräftiger, intensiver Frucht und einem schönen Nachhall nach roten Beeren. Ein Rosé, wie er so nur in Deutschland wächst; bei Tisch eine „Allzweckwaffe“, die sich flexibel vielen Speisen anpasst.

Tesch Spätburgunder Rosé trocken
Weingut Tesch, Nahe

0,75 l € 24,00

Dieser trockene Rosé wurde reinsortig aus der Rebsorte Spätburgunder erzeugt und verströmt ein wunderbares Bukett von Cassis, Kirschen, Himbeeren, Veilchen, Kräuter und mineralische Noten. Am Gaumen ist der Wein frisch, fruchtbetont, die vibrierende Leichtigkeit und die saftige Frucht verleihen dem Wein eine beschwingte Eleganz.

Harry & George Rosé trocken
Weingut Genheimer-Kiltz, Nahe

0,75 l € 24,00

Ein Rosé der nach Erdbeere, Himbeere und Kirsche erinnert. Man erlebt einen relativ intensiven Rosé, der sich kräftig am Gaumen zeigt und einen cremigen Eindruck hinterlässt.

Flaschenweine Rot

„Esperado“ Shiraz-Malbec, mild Bodegas Callia, San Juan, Argentinien

0,75 l € 26,00

Weinrot mit violetten Tönen, so präsentiert sich diese Cuvée. Großer aromatischer Ausdruck, von roten Früchte mit Noten von reifen Feigen.

Edesheimer Ordensgut Dornfelder trocken Weingut Provis-Anselmann, Edesheim/Pfalz

0,75 l € 23,00

Ein eher südeuropäisch wirkender Rotwein mit tiefdunkler Farbe, kraftvollem Aroma nach roten Beeren und dabei süffigem, geschmeidigem Körper.

Spätburgunder trocken Weingut Herbert Müller Erben, Neustadt/Pfalz

0,75 l € 23,00

Eleganz ist die Stärke des Burgunders, der edelsten roten Rebsorte in Deutschland. Leichte Würze paart sich mit einer aromatischen Frucht.

Senorio de Sarria Crianza trocken Vinicola Senorio de Sarria, Navarra, Spanien

0,75 l € 26,00

Aus der Gluthitze Zentralspaniens stammt dieser intensive, vielschichtige Rotwein, dessen Körper von Feuer und Würze getragen wird. Barrique gelagert.

„Alta“ Shiraz trocken Bodegas Callia, San Juan, Argentinien

0,75 l € 26,00

Der Shiraz aus der Callia Alta Serie wurde ganz kurz in Barriques veredelt. Der Wein hat ein sehr fruchtbetontes Bukett von Pflaume, Zimt, Pfeffer, Flieder und dezent mineralische Noten und ein Hauch Lakritze.

Doppio Passo trocken Primitivo, Rotwein, trocken

0,75 l € 28,00

Ein intensiver, vollmundiger und außerordentlich aromatischer Primitivo, mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Blaubeeren und Kakao.

Sekt und Champagne

Riesling Sekt extra Brut
traditionelle Flaschengärung
Südliche Weinstraße, Winzerei Provis – Anselmann, Pfalz
0,75 l € 26,00

Jahrgangssekt Pinot Rosé Brut
traditionelle Flaschengärung
Weingut Provis-Anselmann, Pfalz

0,1 l € 4,50
0,75 l € 29,00

„Superb“ Brut
Geldermann Sektkellerei

0,1 l € 4,00
0,75 l € 24,00

Für die Produktion des Superb Sekt wird das qualitativ hochwertige Verfahren der Flaschengärung angewendet, wobei der Sekt in der Flasche sein erlesenes Bouquet und seine einzigartigen Aromen entwickelt.

Champagne Pierre Moncuit Brut
Cuvée Hugues de Coulmet Blanc de Blancs

0,75 l € 48,00

Sensationelle Aromen von Brioche und Birne in einem Zusammenspiel von tausend Perlen und einer Nacht. Als Aperitif ist er eine ausgezeichnete Wahl. Perfekte Mousse und Perlage. Im Abgang ist er schön mineralisch mit dem typischen Mesnil-Terroir.

Champagne Moët&Chandon Brut Imperial

0,75 l € 65,00

Der Klassiker des 1743 von Claude Moët gegründeten Hauses ist der Brut Impérial, stets mit attraktiver Frucht ausgestattet, gestützt von einer frischen Säure und einer geschmeidigen Textur. Er präsentiert sich vielschichtig und subtil-elegant mit großer Persönlichkeit und gehört völlig zu Recht weltweit zu den beliebtesten Schäumern.