



Unsere "asian cook-art" Küche ist frei von Glutamat und verwendet ausschließlich frische und authentische Zutaten, die unverfälscht zubereitet werden. Vitaminreiches Gemüse, exotisches Obst, wertvolle Kräuter und authentische Gewürze sind nicht nur ein besonderer Genuss, sondern leisten auch ihren gesunden Beitrag für Körper und Geist. Wir bieten einen einzigartigen Mix aus thailändischen, vietnamesischen und japanischen Gerichten. Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert. Große Wein-Auswahl von unserem Lieferanten Vinothek Seleccion.

Über einzelne Zutaten informiert Sie gern unser Servicepersonal. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Wir bieten Ihnen 80 Innensitzplätze über zwei Etagen. Durch die separate obere Etage bietet das Tai Restaurant den idealen Ort für Ihre Firmen- und Geburtstagsfeier.

Ihr Tai-Restaurant Team



Wir verwenden kein Glutamat.

VORSPEISEN

- V1. **NEM RÁN** **5,60 €**
Vietnamesische Frühlingsrolle mit Hackfleisch, Gemüsefüllung in knusprigem Reispapier, dazu Limetten-Ingwer-Sauce
- V2. **SAIGON ROLLS**  **6,30 €**
Reispapierrolle mit Hähnchen, Garnelen, Salat, Kräutern und Limetten-Ingwer-Sauce (kalt serviert)
- V3. **MINI POH PIA** **Vegan** **5,60 €**
Kleine Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Dip
- V4. **WAN TAN CHIÊN** **6,40 €**
Knusprig gebackene Wan Tan mit Hähnchen- und Garnelenfüllung und Sweet-Chili-Dip
- V5. **GYOZA** **6,60 €**
Teigtaschen mit vegetarischer Füllung und Cocktailsauce
- V6. **TOM CHIÊN** **6,70 €**
In Tempura ummantelte, gebackene Garnelen mit Sweet-Chili-Dip
- V7. **TAI STARTER-PLATTE** **16,50 €**
[FÜR 2 PERSONEN]
Gemischte Fingerfood-Platte mit Wan Tan, Tempura-Garnelen, Gyoza, Frühlingsrollen und Krabbenchips, dazu Sweet-Chili-Dip

leicht scharf



scharf



 Glutenfrei

SALATE

- R2. **SEETANGSALAT** **Vegan** **5,50 €**
Japanischer Seetangsalat mit Sesam
- R3. **MANGOSALAT** **Vegan** **9,90 €**
Exotischer Salat aus Mangostreifen, Paprika, Erdnüssen, Koriander und Mango-Chili-Dressing
- R4. **TAI SALAT** **9,90 €**
Bunter Salatmix mit Avocado und geröstetem Sesam-Dressing
- R5. **EDAMAME** **5,90 €**
Blanchierte Sojabohnen, bestreut mit Meersalz

SUPPEN

- N1. **MISO SUPPE** **6,50 €**
Mit frischem Tofu, Seetang und Frühlingzwiebeln in Miso-Brühe
- N2. **WAN TAN SUPPE** **6,70 €**
Köstliche Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen und Garnelen, Shitake, Zuckerschoten und Kräutern
- N4. **TOM YAM GUNG**   **6,70 €**
Zitronengrassuppe mit Garnelen, Ingwer, frischen Champignons und Koriander (sauer-pikant)
- N5. **TOM KHA GAI**  **6,70 €**
Kokosnuss-Suppe mit Hühnerfleisch, Ingwer, frischen Champignons, Zitronenblättern und Koriander
- N6. **SAUER-SCHARF SUPPE** **5,50 €**
Mit Hühnerfleisch, Entenfleisch, Champignons, Bambus, Morcheln und Paprika

Wir verwenden kein Glutamat.

SUSHI ÜBERSICHT

NIGIRI



Maguro
Thunfisch



Sake
Lachs



Surimi
Krebsfleisch-
imitat



Unagi
Flussaal



Ebi
Garnele

MAKI



Tekka
Thunfisch



Sake
Lachs



Paprika
Paprika



Avocado
Avocado



Kappa
Gurke
Sesam



Shinko
Rettich

INSIDE-OUT



Boston
Thunfisch,
Avocado



Alaska
Lachs,
Avocado



California
Krebsfleisch-
imitat,
Avocado



Tori
Frittiertes
Huhn, Gurke,
Mayo



Kamo
Gebratene
Ente, Gurke,
Mayo



Paprika
Philadelphia
Paprika,
Frischkäse



Avocado
Philadelphia
Avocado,
Frischkäse

NIGIRI SUSHI, HANDGEFORMTES SUSHI

[2 Stück]

| | | |
|-----|----------------------------------|---------------|
| S2. | SURIMI Krebsfleischimitat | 5,40 € |
| S4. | SAKE Lachs | 6,00 € |
| S5. | MAGURO Thunfisch | 6,40 € |
| S6. | EBI gekochte Garnele | 6,30 € |
| S7. | UNAGI Flusssaal | 6,50 € |

NORI MAKI

[8 Stück]

| | | |
|------|----------------------------------|---------------|
| S11. | PAPRIKA | 5,20 € |
| S12. | AVOCADO | 5,40 € |
| S13. | KAPPA Gurke und Sesam | 4,90 € |
| S14. | SHINKO Rettich | 5,00 € |
| S16. | SURIMI Krebsfleischimitat | 5,90 € |
| S17. | SAKE Lachs | 6,40 € |
| S18. | TEKKA Thunfisch | 6,70 € |
| S19. | EBI gekochte Garnele | 6,70 € |

INSIDE-OUT

[8 Stück]

| | | |
|------|--|---------------|
| S20. | PAPRIKA PHILADELPHIA Paprika und Frischkäse | 7,30 € |
| S21. | KAPPA PHILADELPHIA Gurke und Frischkäse | 6,90 € |
| S22. | AVOCADO PHILADELPHIA Avocado und Frischkäse | 7,60 € |
| S23. | TORI Frittiertes Huhn, Gurke, Rettich und Mayonnaise | 8,40 € |
| S24. | KAMO Gebratene Ente, Gurke, Rettich und Mayonnaise | 8,90 € |
| S26. | CALIFORNIA Krebsfleischimitat und Avocado | 7,90 € |
| S27. | ALASKA Lachs und Avocado | 8,60 € |
| S28. | BOSTON Thunfisch und Avocado | 8,90 € |

Wir verwenden kein Glutamat.



Wir verwenden kein Glutamat.

FUTO MAKI BIG ROLLS

- S29. **SAKE FUTO** Lachs und Gemüse **8,60 €**
- S30. **TEKKA FUTO** Thunfisch und Gemüse **8,90 €**
- S34. **EBI FUTO** Garnele und Gemüse **8,90 €**
- S35. **VEGAN FUTO** **8,10 €**
Avocado, Gurke, Paprika und Rettich

NEW STYLE SUSHI, GEBACKENES SUSHI

- S43. **EBI TEMPURA FUTO MAKI** **18,90 €**
Große Rolle mit Tempura - Garnelen, Gurke, Avocado, Sesam und Frischkäse
- S44. **SAKE TEMPURA FUTO MAKI** **17,90 €**
Große Rolle mit Lachs, Gurke, Avocado, Sesam und Frischkäse
- S45. **MAGURO TEMPURA FUTO MAKI** **18,90 €**
Große Rolle mit Thunfisch Gurke, Avocado, Sesam und Frischkäse
- S46. **VEGI TEMPURA** **16,90 €**
Große Rolle mit verschiedenem Gemüse

TAI SPECIAL ROLLS UND SASHIMI

- S51. **CRUNCHY SALMON ROLLS** **20,50 €**
Flambierter Lachs auf Mango-Avocado-Rolle im knusprigen Tempura-Mantel, serviert mit Guacamole, Mayonnaise und Teriyakisoße
- S52. **CRUNCHY TUNA ROLLS** **22,70 €**
Flambierter Thunfisch auf Mango-Avocado-Rolle im knusprigen Tempura-Mantel, serviert mit Guacamole, Mayonnaise und Teriyakisoße
- S53. **SAKE SASHIMI** **21,90 €**
Filet vom Lachs
- S54. **SAKE UND TUNA SASHIMI** **24,90 €**
Filet vom Lachs und Thunfisch
- S55. **RAINBOW ROLL** **16,90 €**
Avocado, Mango, Frischkäse ummantelt mit Lachs, Thunfisch und Garnelen



Wir verwenden kein Glutamat.

MORIVASE

MORIVASE 1 **29,50 €**

8 California "Masago", 4 Nigiri (Lachs und Thunfisch),
4 Sashimi gemischt



MORIVASE 2 **19,90 €**

4 California, 4 Alaska, 4 Thunfisch Maki, 4 Lachs Maki,
4 Avocado Maki, 4 Gurke Maki



MORIVASE 3 **27,50 €**

4 Alaska "Masago", 4 Boston "Masago", 3 verschiedene Nigiri,
4 Scheiben Sashimi (Lachs und Thunfisch)



MORIVASE 4 **23,90 €**

8 Tori (frittiertes Huhn), 8 Kamo (gebratene Ente),
8 Avocado Philadelphia



MORIVASE 6 **24,90 €**

4 Surimi Maki, 4 Lachs Maki, 8 Alaska,
4 Nigiri: (Ebi, Lachs, Thunfisch und Surimi)



MORIVASE 7 **20,50 €**

Lachs: 8 Maki, 8 Alaska und 2 Nigiri



MORIVASE 8 VEGI **19,90 €**

4 Paprika Philadelphia, 4 Gurke Philadelphia,
8 Avocado Maki, 6 Futomaki



MORIVASE 9 (FÜR 2 PERSONEN) **54,90 €**

8 California "Masago", 4 Avocado Maki, 4 Gurke Maki, 4
Thunfisch Maki, 4 Lachs Maki, 6 x Nigiri: 2 x (Lachs, Thunfisch
und Garnele) und 6 Sashimi (Thunfisch und Lachs)



MORIVASE 10 (FÜR 2 PERSONEN) **56,90 €**

4 Alaska, 4 Boston, 4 Paprika Philadelphia, 8 Rettich Maki,
8 Avocado Maki, 12 x Nigiri: 2 x (Tuna, Avocado, Lachs,
Flussaal, Surimi und Garnele)





Wir verwenden kein Glutamat.

NUDELN & REIS

- H1. **WOK-REIS TERIYAKI** 16,90 €
Gebratener Duftreis mit Wokgemüse,
serviert mit Hühnerbrustfilet im Knusperteig.

THAILÄNDISCHES NATIONALGERICHT ^G

In Tamarind Soße gebratene Reisbandnudeln mit
Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und
Koriander

- H2. **PAD THAI GAI MIT HUHN** 16,90 €
H3. **PAD THAI GUNG MIT GARNELEN** 19,90 €

- H4. **GEBRATENE NUDELN** 14,60 €
Mit Hühnerfleisch, Brokkoli, Zucchini,
Paprika, Champignons und Curry

- H6. **PHO' BÒ ^G** 17,90 €
Das vietnamesische Nationalgericht
Reisbandnudelsuppe mit zartem Rindfleisch in einer
speziellen, duftig gekochten Rinderbrühe, verfeinert
mit Frühlingszwiebeln, Koriander und Basilikum

- H7. **CRISPY CHICKEN NOODLES** 16,90 €
Hühnerbrustfilet im Knusperteig mit gebratenen
Nudeln, Brokkoli, Karotten, Paprika und
Champignons

- H8. **ENTE - NUDELN** 19,50 €
Knusprige Ente mit gebratenen Nudeln,
Brokkoli, Paprika, Karotten und Champignons

- H9. **BÚN BÒ SÀI GÒN ^G** 17,90 €
Rinderhüfte kurz angebraten auf Reisnudel-Salat,
Erdnüssen und Kräutern, angerichtet mit
Limetten-Ingwer-Soße (Lauwarm)

CURRY-GERICHTE

Serviert mit Jasmin-Duftreis

Hausgemachte Panaeng-Curry-Kokos-Soße mit Zucchini,
Zitronengras, Paprika, Peperoni, Erdnuss, Zuckerschoten
und Basilikum 

- H10. **PANAENG NUA MIT RIND ^G** 19,30 €
H11. **PANAENG GAI MIT HUHN ^G** 17,90 €
H12. **PANAENG PHED LEOD MIT ENTE** 20,90 €
H13. **SEAFOOD ^G** 21,70 €

Hausgemachte Rot-Curry-Kokos-Soße, Bambus, Paprika,
Peperoni, Champignons, Aubergine und Basilikum 

- H15. **GAENG PET GUNG MIT GARNELE ^G** 21,70 €
H16. **GAENG NUA MIT RIND ^G** 18,90 €
H17. **GAENG GAI MIT HUHN ^G** 17,60 €
H18. **GAENG PHED MIT ENTE** 20,40 €
H19. **GAENG RAD MIT LACHS ^G** 21,70 €

VEGETARISCH

- H20. **RAU XÀO ^{Vegan}** 14,00 €
Verschiedenes Gemüse, kurz gebraten mit Pilzen und
Cashewnüssen in Teriyaki-Soße mit Jasmin-Reis
- H21. **TOFU-ERDNUSS*** 16,90 €
Tofu in cremiger Erdnuss-Soße mit knackigem
Gemüse und Jasmin-Reis
- H22. **GAENG TOHU ^{Vegan ^G}**  16,90 €
Tofu mit rotem Thai-Curry, Bambus, Peperoni,
Brokkoli, Champignons, Zitronenblättern und
Basilikum in Kokosmilch mit Jasmin Reis
- H23. **WOKNUDELN ^{Vegan}** 15,50 €
Gebratene Nudeln mit Tofu, Wokgemüse und
Teriyaki-Soße

leicht scharf



scharf



^G Glutenfrei

Wir verwenden kein Glutamat.



Wir verwenden kein Glutamat.

TAI TRADITION

Serviert mit Jasmin-Duftreis

H25. **BO XAO XA OT**  **17,90 €**

Rinderfleisch scharf gebraten mit Gemüse, Zitronengras, Ingwer und Knoblauch

H26. **BO SOI SAM** **17,90 €**

Rinderfleisch gebraten mit Choi Sum, Paprika, Knoblauch und Cashewnüssen

H27. **HÜHNCHEN-ERDNUSS*** **18,90 €**

Paniertes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Brokkoli, Champignons und verschiedenem Gemüse in Erdnuss-Soße

H28. **HÜHNCHEN-EXOTISCH** **17,90 €**

Paniertes Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Gurken, Äpfeln und Ananas in Süß-sauer-Soße

H29. **GA XAO XA OT**  **16,90 €**

Hühnerbrustfilet scharf gebraten mit Gemüse, Zitronengras und Knoblauch

H30. **GEI PHAD GRA PRAU**  **16,90 €**

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Bambus, Champignons, Basilikum in Knoblauch-Soße

H31. **CHICKEN TERIYAKI** **18,20 €**

Paniertes Hühnerbrustfilet mit Bambus, Karotten, Brokkoli, Champions und Paprika

H32. **CHICKEN-MANGO*** **19,30 €**

Paniertes Hühnerbrustfilet mit fruchtiger Mango-Kokosmilch-Soße und frischem Gemüse

H40. **ENTE-ERDNUSS*** **19,90 €**

Knusprige Ente mit Paprika, Brokkoli, Champignons und verschiedenem Gemüse in Erdnuss-Soße

H41. **ENTE-EXOTISCH** **18,90 €**

Knusprige Ente mit Ananas, Äpfeln, Paprika, Gurken, Bambus und Karotten in Süß-Sauer-Soße

H42. **ENTE TERIYAKI** **19,50 €**

Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse in Teriyaki-Soße

H43. **ENTE-MANGO*** **20,50 €**

Knusprige Ente mit fruchtiger Mango-Kokosmilch-Soße und frischem Gemüse

H44. **TAI ENTE**  **21,50 €**

Knusprige Ente mit Garnelen, Hühner- und Rindfleisch, Bambus, Paprika, Brokkoli, Zucchini und Champignons

H45. **ENTE - TAMARINDE** **20,30 €**

Knusprige Ente auf Wokgemüse mit Ananas, Kirschtomaten und Zuckerschoten in fruchtig-würziger Tamarinden-Soße

H46. **PHED PHAD GRA PRAU**  **19,50 €**

Knusprige Ente mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Bambus, Champions, Basilikum in Knoblauch-Soße

Wir verwenden kein Glutamat.

leicht scharf



scharf



* Gericht enthält Lactose; 1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 9 Koffeinhaltig; 12 Phenylalaninquelle; Die in den Speisen enthaltenen Gemüsesorten können saisonal bedingt variieren.



Wir verwenden kein Glutamat.



FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE (Kinder bis 10 J)

- | | | |
|-----|---|---------------|
| K1. | Gebackenes Hähnchen mit Pommes Frites und Ketchup | 7,90 € |
| K2. | Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse | 7,90 € |

BEILAGEN UND SOßEN

- | | |
|--|---------------|
| GEBRATENE NUDELN ODER REIS MIT GEMÜSE | 3,90 € |
| SCHÄLCHEN DIP | 1,20 € |
| ALLE SAUCEN EXTRA | 2,90 € |
| EXTRA REIS | 2,50 € |

DESSERT

- | | | |
|-----|--|---------------|
| D1. | GEBACKENE ANANAS Knusprige Ananas mit Honig, serviert mit zart schmelzendem Eis | 6,60 € |
| D2. | GEBACKENE BANANE Knusprige Banane mit Honig, serviert mit zart schmelzendem Eis | 6,60 € |
| D4. | UNSERE EISSORTEN* 1 KUGEL Mangoeis, Kokoseis, Vanilleeis, Grüntee-Eis | 2,40 € |



TEE

| | |
|-------------------------------|--------|
| TEEBEUTEL VERSCHIEDENE SORTEN | 2,80 € |
| FRISCHER INGWERTEE | 4,40 € |
| FRISCHER PFEFFERMINZTEE | 4,20 € |
| JASMINTEE, KÄNNCHEN | 4,90 € |

KAFFEESPEZIALITÄTEN

| | |
|--------------------------------|--------|
| KAFFEE CREMA ⁹ | 3,20 € |
| ESPRESSO ⁹ | 2,50 € |
| LATTE MACCHIATO ^{*,9} | 4,60 € |
| CAPPUCCINO ^{*,9} | 3,90 € |
| ESPRESSO MACHIATO* | 2,90 € |
| HEIBE SCHOKOLADE* | 4,60 € |
| DOPELTER ESPRESSO | 3,90 € |

FRUCHTSÄFTE

| | 0,2 L | 0,4 L |
|--------------------|--------|--------|
| MANGONEKTAR | 4,50 € | |
| LYCHEENEKTAR | 4,50 € | |
| KIRSCH/BANANE | 3,50 € | 5,90 € |
| KIRSCHSAFT | 3,50 € | 5,90 € |
| APFELSAFT | 3,50 € | 5,90 € |
| ORANGENSAFT | 3,50 € | 5,90 € |
| JOHANNISBEERNEKTAR | 3,50 € | 5,90 € |
| ANANASSAFT | 3,50 € | 5,90 € |
| MARACUJA | 3,80 € | 6,40 € |

SAFTSCHORLEN

| | 0,2 L | 0,4 L |
|---------------------|--------|--------|
| MANGOSCHORLE | 3,30 € | 5,40 € |
| LYCHEESCHORLE | 3,30 € | 5,40 € |
| ORANGENSAFTSCHORLE | 2,90 € | 4,90 € |
| ANANASSAFTSCHORLE | 2,90 € | 4,90 € |
| KIRSCHSCHORLE | 2,90 € | 4,90 € |
| APFELSAFTSCHORLE | 2,90 € | 4,90 € |
| JOHANNISBEERSCHORLE | 2,90 € | 4,90 € |
| MARACUJASCHORLE | 3,10 € | 5,20 € |

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

| | 0,3 L |
|---------------------------|--------|
| MANGO PUR LASSI* | 6,90 € |
| STRAWBERRY COCONUT LASSI* | 6,90 € |
| | 0,4 L |
| FRESH LEMON DRINK | 6,70 € |

SOFTDRINKS

| | | |
|--|-------------------|-------------------|
| COLA ZERO 1, 3, 11 | | FL 0,33 L |
| | | 4,30 € |
| | 0,2 L | 0,4 L |
| COLA 1, 3, 9, 11,16 | 2,90 € | 4,90 € |
| COLA LIGHT 1, 3, 9, 11,12,16 | 2,90 € | 4,90 € |
| FANTA 1, 3,17 | 2,90 € | 4,90 € |
| SPRITE 2,17 | 2,90 € | 4,90 € |
| SPEZI 1, 2, 3, 17 | 2,90 € | 4,90 € |
| EISTEE PFIRSICH | 2,90 € | 4,90 € |
| TAFELWASSER | 2,50 € | 3,90 € |
| | FL. 0,25 L | FL. 0,75 L |
| PETERSTALER GOURMET CLASSIC | 3,10 € | 7,50 € |
| BLACK FOREST GOURMET STILL | 3,10 € | 7,50 € |
| | FL. 0,2 L | |
| SCHWEPES BITTER LEMON | 3,40 € | |

BIERE

| | | |
|--|---------------|---------------|
| TSINGTAO | 0,33 L | 4,70 € |
| HEIDELBERGER 1603 PREMIUM PILSENER [VOM FASS] | 0,3 L | 3,70 € |
| HEIDELBERGER 1603 PREMIUM PILSENER [VOM FASS] | 0,4 L | 4,90 € |
| HEIDELBERGER 1603 PREMIUM EXPORT | 0,5 L | 4,90 € |
| RADLER | 0,3 L | 3,70 € |
| RADLER | 0,5 L | 4,90 € |
| HEIDELBERGER 1603 ALKOHOLFREI | 0,3 L | 3,70 € |
| HEIDELBERGER WEIZEN / HELL | 0,5 L | 4,90 € |
| HEIDELBERGER WEIZEN / KRISTALL | 0,5 L | 4,90 € |
| HEIDELBERGER WEIZEN / DUNKEL | 0,5 L | 4,90 € |
| HEIDELBERGER WEIZEN / ALKOHOLFREI | 0,5 L | 4,90 € |

APERITIF

| | | |
|-----------------------------|------------------|----------------|
| MARTINI BIANCO/ROSSO | 4 CL | 3,40 € |
| PFLAUMENWEIN | 0,1 L | 2,90 € |
| PROSECCO ITALIEN | 0,2 L FL. | 7,90 € |
| PROSECCO ITALIEN | 0,75 L | 22,90 € |
| SAKE [WARM/KALT] | 0,1 L | 3,50 € |

LONGDRINKS

| | | |
|--|--------------|---------------|
| CAMPARI ORANGE/SODA | 0,2 L | 6,90 € |
| APEROL SPRITZ | 0,2 L | 6,90 € |
| BACARDI COLA/ORANGE | 0,2 L | 6,90 € |
| WHISKY COLA | 0,2 L | 6,90 € |
| WODKA LEMON/ORANGE | 0,2 L | 7,90 € |
| HUGO MIT FRISCHER MINZE UND LIMETTE | 0,2 L | 6,80 € |

SPIRITUOSEN

| | | |
|----------------------------------|-------------|---------------|
| JÄGERMEISTER, 35% | 2 CL | 2,70 € |
| BAMBUSSCHNAPS, CHINA, 45% | 2 CL | 2,90 € |
| REISSCHNAPS, VIETNAM, 39% | 2 CL | 2,90 € |
| RAMAZZOTTI | 4 CL | 4,00 € |
| ABSOLUT WODKA | 4 CL | 4,90 € |
| JOHNY WALKER BLACK LABEL | 4 CL | 6,90 € |
| HENNESSY VERY SPECIAL | 4 CL | 6,90 € |

*) Lactose, 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmittel, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaminquelle 13) gewachst, 14) Taurin, 15) mit Nitripökelsalz, 16) Säuerungsmittel Phosphorsäure, 17) Citronensäure 21) Sesamöl, 22) Sojasauce (Sojabohnen, Weizen), 23) Soja, 24) Weizen, 25) Tapiokastärke, 26) Weizenmehl, 27) Weizenstärke, 28) Krabbenextrakt (Soja, Krebstiere), 29) Eiweißpulver, 30) Sojaeiweiß, 31) Maisstärke, 32) Backtriebmittel, 34) Sojaöl



WEIßWEIN, offen 0,2L

WEIßBURGUNDER TROCKEN; 5,70 €
WEINGUT PLAG / BADEN

In der Nase typischer, klarer Burgunder mit exotischer Nuance von Ananas. Voluminös und großzügig im Mund mit lebendiger und gut eingebundener Säure. Saftiger Abgang.

RIESLING TROCKEN; 5,70 €
WEINGUT PLAG / BADEN

Ein kraftvoller, mineralischer Riesling mit elegantem Duft. Aromen von gelben Früchten und eine frische, spritzige Säure.

WEIßWEIN, Flaschen 0,75L

RIESLING PREMIUM TROCKEN; 26,90 €
WEINGUT PLAG / BADEN

Eine strahlend hellgrün-gelbliche Farbe mit einem Duft nach Citrus und Weinbergpfirsich. Typisch die präsen- und verspielte Säure. Der fruchtige und elegante Abgang zeichnen diesen Riesling aus.

GRAUBURGUNDER TROCKEN; 26,90 €
WEINGUT WEBER / NAHE

Kraftvoller, eleganter Grauburgunder mit den typischen erdigen und fruchtigen Burgunderaromen nach reifen Äpfeln. Im Nachhall cremig und schmelzig.

ROSÉWEIN, offen 0,2L

ROSÉ HALBTROCKEN-FEINHERB; 5,70 €
WEINGUT PLAG / BADEN

Klassische Roséfarbe. Im Duft zarte, fein ausgeprägte, fruchtige Aromen nach roten Beeren und Citrus. Die fruchtbetonte, feine Säure prägt den frischen Geschmack. Im Abgang stoffig und nachhaltig.

ROSÉWEIN, Flaschen 0,75L

PORTUGIESER ROSÉ FEINHERB; 26,90 €
WEINGUT WEBER / NAHE

Ein ausgewogener, feinfruchtiger Wein mit großer Harmonie und viel Trinkspaß.

WEINSCHORLE, offen 0,2L 3,90 €

ROTWEIN, **offen 0,2L**

SPÄTBURGUNDER TROCKEN 5,70 €

WEINGUT PLAG / BADEN

Hochreife Beerenfrucht. Weich am Gaumen, mildes Tannin auf kräftiger Grundlage, mineralisch, mit tiefer Säure und Spannung. Sehr guter Abgang!

BORSAO, BODEGA BORSAO, 5,90 €
SPANIEN/CAMPO DE BORJA

Saftige Frucht mit würzigen Anklängen in der Nase. Im Mund vollreife Kirsche sowie feine Nuancen von Oliven und Kräutern der Garrigue.

WEINSCHORLE, **offen 0,2L** 3,90 €

ROTWEIN, **Flaschen 0,75L**

LUCAL APPASSIMENTO 29,90 €

PRIMITIVO , I-APULIEN

Nuancen von Dörrobst, Bitterschokolade und ein wenig Karamell gesellen sich zu den Kirschen. Fruchtbetonter Gaumenschmeichler, der aber auch mit seiner lebendig-frischen Art begeistert.

SERÉ; CELLER VENDRELL-RIVED 29,90 €
MONTSANT SPANIEN

Cuvee aus Garnacha Tinta und Samsó. Ein ausdrucksstarker Rotwein der sofort viele reife rote Früchte mit leichten Röstnoten präsentiert. Am Gaumen ist er ausgewogen, Volumen und Agilität.

UNSER MITTAGSANGEBOT

Von Dienstag bis Samstag erwarten wir Sie mit besonderen Köstlichkeiten zu Ihrer Mittagspause zwischen **11:30 und 14:30 Uhr**.

Unser Mittagsangebot gilt nicht an **Sonn- und Feiertagen**.

SUSHI

- M1. **SUSHI & SALAT** **12,50 €**
8 Stück Inside-Out nach Wahl mit Lachs, Thunfisch oder Surimi, dazu bunter Salat mit Mango-Soße
- M2. **MAKI MIX** **15,20 €**
24 verschiedene Maki Sushi mit Lachs, Thunfisch und Gurke-Sesam
- M3. **MAKI BENTO** **15,70 €**
Sauer-Scharf Suppe
4 Lachs Maki, 4 Gurken Maki, 8 California
- M4. **SUSHI COMBO** **17,50 €**
Miso Suppe
8 Inside Out mit Lachs und Avocado,
3 Nigiri (Lachs, Thunfisch und Surimi)

GEMISCHTE KREATIONEN

- M5. **GEBRATENE NUDELN** **13,90 €**
Mit knuspriger Ente und frischem Gemüse
- M6. **GAENG KHOW WAHN NUA**   **12,90 €**
Rinderhüfte gegart in Grün-Curry mit Kokosmilch, Zitronenblättern, Peperoni, Paprika, Bambus, Aubergine und Basilikum, serviert mit Jasmin Reis
- M7. **RINDFLEISCH „CLASSIC“** **12,90 €**
Rindfleisch geschnitten, saftig gebraten mit knackigem Gemüse, abgeschmeckt mit einer würzigen Austern-Soße und Thai-Basilikum, serviert mit Jasmin Reis
- M8. **GEBRATENE NUDELN** **10,70 €**
Mit Hühnerfleisch und verschiedenen Gemüsesorten
- M9. **VEGETARISCHES**   **TOFU-ROTCURRY** **10,90 €**
Frischer Tofu mit knackigem Gemüse, gegart in einer scharfen Kokos-Curry-Soße und Basilikum, serviert mit Jasmin Reis

leicht scharf  **scharf** 

Wir verwenden kein Glutamat.

 Glutenfrei

UNSER MITTAGSANGEBOT

Von Dienstag bis Samstag erwarten wir Sie mit besonderen Köstlichkeiten zu Ihrer Mittagspause zwischen **11:30 und 14:30 Uhr**.

Unser Mittagsangebot gilt nicht an **Sonn- und Feiertagen**.

GERICHTE MIT HÜHNERFLEISCH mit Jasmin-Reis

- M10. **HÜHNCHEN SÜß-SAUER**  **10,70 €**
Hühnerbrustfilet mit Bambus, Karotten, Paprika und Obst mit Süß-Sauer-Soße
- M11. **HÜHNCHEN-GRÜNCURRY**   **10,90 €**
Zartes Hühnerbrustfilet mit knackigem, frischem Gemüse, gegart in einer scharfen Soße aus Grün-Curry, Kokos, Zitronengras und Basilikum
- M12. **HÜHNCHEN-COCOS**   **10,90 €**
Zartes Hühnerbrustfilet und Gemüse gegart in einer leichten Kokos-Soße mit einem Hauch von gelbem Curry
- M13. **CRISPY CHICKEN & ERDNUSS** **12,90 €**
Hühnerbrustfilet im Knuspersteig auf einer würzig-cremigen Erdnuss-Soße mit verschiedenem Wok-Gemüse
- M15. **HÜHNCHEN „CLASSIC“** **10,90 €**
Zartes Hühnerbrustfilet geschwenkt mit verschiedenem Wok-Gemüse und Cashewnüssen, abgeschmeckt mit einer würzigen Austern-Soße

GERICHTE MIT ENTE mit Jasmin-Reis

- M16. **ENTE „THAI CURRY“**  **13,90 €**
Knusprige Ente auf einer leicht cremigen Grün-Curry-Kokos-Soße mit knackigem, frischem Gemüse
- M17. **ENTE SÜß-SAUER** **13,70 €**
Knusprige Ente mit Karotten, Bambus, Paprika, Gurke und Obst mit Süß-Sauer-Soße
- M18. **ENTE & ERDNUSS*** **13,90 €**
Knusprige Ente auf einer cremig-würzigen Erdnuss-Soße mit verschiedenem Wok-Gemüse
- M19. **ENTE „CLASSIC“** **13,90 €**
Knusprige Ente mit 8 verschiedenen Gemüsesorten und einer würzigen Austern-Soße

leicht scharf  **scharf** 

Wir verwenden kein **Glutamat**.

 **Glutenfrei**