

# THAI & TURF

ZWEI KULINARISCHE GAUMENFREUDEN AN EINEM BESONDEREN ORT

Teilen Sie mit uns die Liebe  
für die königlich-thailändische Küche und Weltklasse-Premium-Steaks  
in einem gemütlichen Ambiente!

---

Unsere Thai-Küche ist so nah an Thailand wie sie sein kann.  
In unseren Currys finden Sie nur die besten Zutaten,  
von hochwertigem Fleisch über frisches und authentisches Gemüse  
bis zu frischen Kräutern und Gewürzen.

So kennen Sie exzellentes Essen aus Thailand. Versprochen!

---

Wenn sie es noch nicht getan hat, wird unsere **Steakhouse-Küche** Sie  
noch mehr begeistern, auch das versprechen wir.  
Unser Fleisch hat immer Premium-Qualität, ist garantiert hormonfrei  
und kommt nur von sorgfältig ausgesuchten Züchtern.

In unserem **eigenen Reiferaum** hängen wir nach traditioneller  
Dry Age - Methode die besten Fleischstücke aus der Region für Sie ab.  
Darunter befinden sich **Tomahawks-** und **Porterhouse-Steaks**  
sowie unser **Whisky-Aged-Rib-Eye**.

Auch bei unseren **Burgern** achten wir extrem auf Qualität  
und verwenden nur (ja, wirklich zu 100 %) Dry-Aged Beef.  
Die **Burger Buns** liefert der Bäcker unseres Vertrauens  
mehrmals wöchentlich frisch.

---

Alle unsere **Saucen, Dips, Kräuterbuttervariationen, Gewürzmischungen**  
**und vieles mehr** machen wir mit viel Liebe selbst.  
Fragen Sie uns, wenn Sie mehr wissen möchten!

Sit back and enjoy...

# STARTER

<b>Thai-Caprese</b>	14,90
Fruchtige Papaya, Büffelmilch-Mozzarella, Thai-Pesto, spicy Mango-Papaya Sauce	
<b>Tempura Fried Softshell Crabs</b>	24,90
In Tempura frittierte Weichschalen-Krabben, verschiedene Saucen	
<b>Thai Papaya Salat</b>	15,90
Grüne Gemüse-Papaya, scharf, nach original Thai-Rezept	
<b>Sommerrollen</b>	14,90
mit frischem Gemüse, Reisnudeln, frischen Kräutern, Garnelen, dazu Hoi-Sin-Erdnusssauce (auf Wunsch auch vegetarisch)	
<b>Bison-Tatar</b>	29,90
U.S.-Bisonfilet, von Hand gehackt, klassisch gewürzt, Knoblauch Crostini	
<b>Thai-Beef-Tatar 150 g</b>	18,90
Arg. Angus-Filet, von Hand gehackt, asiatisch würzig-scharf mariniert, Knoblauch-Crostini	
<b>Classic Fassona Beef Tatar</b>	19,90
Fassona BIO-Rind aus dem Piemont, klassisch gewürzt, Knoblauch Crostini	
<b>Tod Man Plā</b>	14,90
Thai Kartoffel-Fischbällchen, frittiert, Gurken-Chili Dip	

## STARTER

**Roastbeef-Tonnato** 17,90

Rosa gegrilltes Roastbeef in feinen Scheiben, Thunfischsauce

**Färöer Salmon Tatar & Sweet Mango Mustard** 18,90

Wildfang-Lachs von den Färöer Inseln, süß-scharfer Mango-Senf Dip  
potato wasabi salad

**Pickled Salmon Sashimi, Lemongrass & Ginger** 21,90

Gebeizter Färöer Wildlachs, Zitronengras-Ingwermarinade

**Black Truffel Fassona Carpaccio** 26,90

Feinstes Fassona Rindercarpaccio, sehr mild mariniert, frisch gehobelter schwarzer  
Trüffel nach Saison. Weißer Alba-Trüffel nach Saison bzw. Preis auf Anfrage

**Knusprige Frühlingsrollen** vegetarisch 9,90

von Hand gerollt, mit frischem Gemüse, Glasnudeln, dazu Süßsauersauce

**Classic Beef-Carpaccio** 17,90

Hauchdünnes Angus Rinderfilet, mariniert mit Zitrone und Olivenöl  
Rucola, frisch gehobelter Parmesan

**Sashimi-Tuna-Tatar & Spicy Mashed Papaya** 19,90

Thunfischfilet auf pikantem Papayapüree, von Hand gewürfelt

**Sashimi-Tuna-Thai-Carpaccio** 16,90

Hauchdünn geschnittenes Thunfischfilet, würzige Sesam-Sojamarinade  
feine Lauchzwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander

# STARTER

<b>Thai Salmon Ceviche</b>	19,90
Marinierter Färöer Lachs mit Limette, Zitronengras, Ingwer, roten Zwiebeln Koriander, Chili, Fischsauce, serviert auf Reisbett mit Gurken-Kimchi	
<b>Smoked Marlin Carpaccio &amp; Thai-Chimichurri</b>	18,90
Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio, Thai-Marinade	
<b>Deep Blue Surf</b> (ab 2 Personen)	pro Person 24,50
Lachs-/ Thunfischtatar, gebeizter Lachs, Thunfisch-Carpaccio, Ceviche Jakobsmuschel, Schwertfisch-Carpaccio, Seetang-Salat, Ingwer, versch. Dips	
<b>Hokkaido-Jakobsmuscheln vom Grill</b>	23,90
Glasig gegrillte japanische Jakobsmuscheln von der Insel Hokkaido, serviert auf süß-sauren Auberginen mit Senf-Teriyaki-Sauce und knusprigen Röstzwiebeln	
<b>Oktopus vom Grill</b>	19,90
Riesenkralke vom Grill mit Zitrone, Olivenöl, frischen Kräutern Sour Cream und Salatbouquet	
<b>Gambas auf Thai-Guacamole</b>	18,90
Gedämpfte Bio-Garnelen aus Meerwasserkultur serviert auf pikanter Avocadocreme nach Thai-Rezeptur	
<b>Crispy Panko Prawns</b>	16,90
Knusprig gebackene Bio-Garnelen im Panko-Mantel	
<b>Satay Gung</b>	16,90
Gegrillte Bio-Garnelen auf Zitronengrasspießen, Knoblauch, Süßsauersauce	
<b>Cucumber Kimchi &amp; Pastrami</b>	14,90
Gurken, sauer, scharf	

# STARTER

## Laab

Scharfer Thai-Fleischsalat aus gehacktem Fleisch, mit Minze, Zwiebeln frisch geröstetem Chili und thailändischen Kräutern und Gewürzen

mit Hähnchen	14,90
mit Rindfleisch	16,90
mit Ente	19,90

## Thai Artichoke Salad

13,90

Artischocken-Salat mit pikantem Thai-Dressing

## Thai-Beef-Salat "Šlad neux"

16,90

Rare gegrilltes und fein tranchiertes Steak, feurig und würzig (Familien-Rezept unseres Wok-Meisters)

## Satay Gai

9,90

gegrillte Hähnchenfilet-Spießchen mit Erdnunsssauce

## Mixed Plate Supreme (für 1 Person)

26,90

Gegrillte Jakobsmuschel, Panko Prawn, Satay Gung, gegrillter Oktopus Rinder-Carpaccio, Rinder- und Thunfisch Tatar

## Thai Mixed Starter

19,90

Sommerrolle, Frühlingsrollen, Satay Gung, Satay Gai, Panko-Prawn, Tod Man Pla

---

...Wenn's GAAANZ schnell gehen soll...

## Unser Speed-Starter

### Datteln im Speckmantel

9,90

unsere 2 Dips, Korb mit hausgebackenem Brot servieren wir Ihnen unabhängig von jeder Bestellung, innerhalb von 5 Minuten, versprochen!

# STEAKS

Alle Steaks werden „medium rare“ auf heißem Lavastein mit  
knusprigen Pommes serviert Andere Garstufen gern  
auf Wunsch

Jede Beilagenänderung dem Preis der Beilage entsprechend, mind. 2,00 € Aufpreis

<b>Rinderfilet</b> (Argentinien)	250 g	29,90
	400 g	48,00
<b>Chateaubriand</b> tranchiert, für 2 Personen	600 g	69,00
	je weitere 100 g	12,00
<b>Rinderfilet</b> (USA, Nebraska Triple-Star)	250 g	55,00
	400 g	88,00
<b>Chateaubriand</b> tranchiert, für 2 Personen	600 g	129,00
	je weitere 100 g	22,00
<b>Bisonfilet</b> (USA)	250 g	59,00
	400 g	94,00
<b>Chateaubriand</b> tranchiert, für 2 Personen	600 g	139,00
	je weitere 100 g	23,50

---

<b>Rumpsteak</b> (Australian Grain Fed/ AUS)	400 g	39,90
	600 g	59,00
	je weitere 100 g	10,00
<b>U.S. Striploin</b> (USA-Angus-Rumpsteak aus Nebraska)	400 g	45,00
	600 g	67,00
	je weitere 100 g	11,50

---

<b>Wagyu Rib Eye Kobe Style</b> (Score AA 8/ Australien)	100 g	69,00
<b>Orig. Japan Kagoshima Filet</b> (Score A4/ Japan)	100 g	95,00

# STEAKS

U.S. Rib-Eye (USA, Nebraska Angus)	400 g	45,00
	600 g	67,00
	je weitere 100 g	11,50

Whiskey-Aged Scotch Rib-Eye (Schottland)	400 g	39,90
	600 g	59,00
	je weitere 100 g	10,00

<b>Flank Steak</b> (USA) tranchiert, für 2 Personen Dry Aged, Spezialität aus dem Bauchlappen des US Rindes	ca. 1.000 g	79,00
--	-------------	-------

<b>Picanha</b> (USA) ca. 1 Std. Vorbereitungszeit! für 2-3 Pers , ca. 1.400 g U.S.-Dry-Aged-Tafelspitz, Nationalgericht Brasiliens authentisch mit Farofa (Maniok-Gewürz) und tranchiert serviert		149,00
---	--	--------

<b>Fassona T-Bone / Côte de Bœuf</b> (Italien) Bio-Rind aus dem Hochgebirge des Piemont. Dieses edle und einzigartige Fleisch enthält trotz seiner butterzarten Konsistenz weniger als 1% Fett	je 100 g	12,50
--	----------	-------

## Dry-Aged aus der hauseigenen Reifekammer

<b>Porterhouse Steak</b> für 2 Personen, mind. 1.200 g T-Bone mit Rumpsteak und Filet am Knochen		119,00
---	--	--------

<b>Tomahawk Steak</b> für 2 Personen, mind. 1.000 g Sehr zartes Rib-Eye am Oberrippenknochen gereift		89,00
---	--	-------

<b>Côte de Bœuf</b> ca. 800 g Roastbeef am Knochen		69,00
---	--	-------

Von der renomierten Manufaktur Metzgerei „Fleisch Pur & More“ Dry Aged  
Färse, 4 Wochen am Knochen gereift, + 2 Wochen im natürlichen Rindertalg

Exklusiv bei uns!

<b>Entrecôte/ Rib-Eye</b> (Deutschland)	ca. 400 g	45,00
<b>Rinderfilet</b> (Deutschland) Chateaubriand	ca. 600 g	99,00

# SPEZIALITÄTEN VON GRILL

## Surf & Turf 59,00

Argentinisches Rinderfilet (250 g) vom Grill und halber, mit Kräuterbutter gratinierter Hummer

jeder weitere halbe Hummer 29,00

## Tagliata Robespierre 49,00

Gegrilltes und tranchiertes Australian Rumpsteak, serviert mit marinierter Rucola, gerösteten Pinienkerne und frisch gehobeltem Parmesan

## Tagliata Fassona

Gegrilltes und tranchiertes Fassona Hüftsteak, serviert wie Tagliata Robespierre

400g 59,00

Ladies Cut 200g 34,90

## Tenderloin Trilogy 79,00

Unsere drei Filets: jeweils ca. 160 g

Argentinisches Rinderfilet

U.S.-Triple-Star-Filet

U.S.-Bisonfilet vom Grill

## The Ox Orgy 49,00

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Lemon-Butterhaube und zwei gegrillten Jumbo-Garnelen, serviert auf unserer Senf-Teriyaki Sauce

## Mexican Tenderloin Sword 34,90

Gegrillte Rinderfilets, würzige Chorizo

rote Zwiebeln und Paprika

am Spieß, serviert auf scharfer Mexican Salsa

## Beef Rossini 49,00

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet

mit Gänsestopfleber-Haube

Perigord-Trüffeln, Preiselbeerjus und Röstzwiebeln



# SPEZIALITÄTEN VON GRILL

<b>Just Surf &amp; No Turf !</b>	59,00
Dorschfilet, halber Hummer, Jumbo-Garnele Jakobsmuscheln und Oktopus alles vom Grill, serviert auf Wok-Gemüse	
jeder weitere halbe Hummer	29,00
<b>Braised U.S.-Angus High Rib</b>	34,90
Im Ofen 12 Stunden geschmorte Rinder-Hochrippe mit unserer Senf-Teriyakisauce serviert auf Süßkartoffelpüree mit Röstzwiebeln	
<b>Grilled Jumbo Prawns (6 Stück)</b>	55,00
Gegrillte Riesengarnelen, Knoblauch frische Kräuter, Olivenöl, Beilagensalat	
<b>Grilled Sole</b>	45,00
fangfrische Seezunge vom Grill, für Sie am Tisch filetiert, Blattspinat	
<b>Bio-Gambas (1000g)</b>	69,00
Easy-Peel-Garnelen aus Bio-Meerwasserkultur mit frischen Kräutern	
<b>Lamb Chops</b>	34,90
Koteletts aus der Lammkrone (Double Cut), Irland, würzig und erfrischend mariniert, dazu Keniabohnen im Bacon-Mantel (auf Wunsch auch ohne Bacon)	
<b>Spare Ribs Texas-Style – Simply the Best!</b>	19,90
Saftig, 6 Stunden geräuchert und gegrillt mit Cole Slaw	
<b>Mixed Grill For Two</b>	pro Person 29,90
Gemischte Grillplatte mit Rindersteaks, Chorizo (Schwein) Lamb Chops, knuspriger Entenbrust und Hähnchenbrust	

# BURGER

Alle Burger kommen mit unseren knusprigen Pommes

Extra Angus-Rind-Beef-Paddy 6,50 €  
Jede Beilagenänderung mind. 2,00 €

Unsere Beef-Paddies (200g) bestehen aus 100% Dry Aged Beef und werden von der berühmten Manufaktur-Metzgerei „Fleisch Pur & More“ mit grösster Sorgfalt hergestellt. Die Burger-Buns bestehen ebenfalls aus besten Zutaten und werden vom Meddeler Bäcker aus Freigericht/ Hasselroth bezogen.

<b>Classic Burger</b>	15,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke, Cheddar, Burgersauce	
<b>BBQ-Burger</b>	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke Cheddar, knuspriger Bacon, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	
<b>Caprese-Burger</b>	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Büffelmilch-Mozzarella, Rucola, extra viel Tomate und original Pesto Genovese, serviert im Focaccia-Bun	
<b>Hot Mexican Burger</b>	16,90
Saftiges Angus Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke feurige Jalapeños, Cheddar, Röstzwiebeln und scharfe Mexican Salsa	
<b>Tenderloin-Burger</b>	21,90
Sehr zarte, saftig gegrillte Rinderfiletscheiben im BBQ-Style mit unserem Steakpfeffer, Salat, Tomate, frischer und saurer Gurke Cheddar, knusprigem Bacon und Röstzwiebeln	
<b>Bison-Burger</b>	29,90
Sehr zarte, saftig gegrillte Bisonfiletscheiben im BBQ Style mit unserem Steakpfeffer, Salat und Tomate, dazu frische und saure Gurke, Cheddar, knuspriger Bacon und Röstzwiebeln	
<b>Spare Ribs-Burger</b>	15,90
Saftiges Spare Ribs-Fleisch ohne Knochen, Salat Cole Slaw, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	

# BURGER

## Veggie-Burger 16,90

Gegrilltes Gemüse, geräucherte Trüffelscamorza, Röstzwiebeln  
Spicy-Mango-BBQ-Sauce, serviert im Roggen-Gewürz-Bun

## Mainhattan-Double-Cheese-Burger 23,90

2-mal 200 g saftiges Angus-Rind, Salat, Tomate, Whiskey-Aged-Bacon  
aus der hauseigenen Reifekammer, karamellisierte Rotweinzwiebeln, Cheddar

## Thai & Turf-Burger 19,90

200 g saftig gegrilltes Angus-Rind und gegrillte Bio-Garnele, Salat, Tomate  
Gurke, knuspriger Bacon, Röstzwiebeln und unsere Burger-Teriyaki Sauce

## Wagyu-Trüffel-Burger 79,00

300 g saftig gegrilltes original Wagyu-Beef mit 15 % Perigord-Trüffel  
geräucherte Trüffelscamorza, Foie Gras-Mayonnaise und Röstzwiebeln  
serviert im Black Bun, dazu Süßkartoffel-Pommes und extra Trüffelmayonnaise

---

## Meyer Lansky-Burger (low-carb as can be!)

Der Klassiker aus der Prohibitionszeit in den USA!

200 g saftig gegrilltes Angus-Rind, Cheddar, Spiegelei, knuspriger Bacon  
Röstzwiebeln, wird auf extra viel Salat, Tomate und Gurke mit Burgersauce serviert

authentisch: ohne Bun, ohne Pommes 15,90

mit Bun und Pommes 19,80

## Meyer Lansky-Burger Deluxe

300 g saftig gegrilltes original Wagyu-Beef mit 15 % Perigord-Trüffel  
geräucherter Trüffelscamorza, Spiegelei, knusprigem Bacon, Röstzwiebeln  
auf extra viel Salat, Tomate und Gurke, mit Burgersauce

authentisch: ohne Bun, ohne Pommes 69,00

mit Bun und Pommes 72,90

# SALATE & TRÜFFEL-PASTA

<b>Caesars Salad</b>	11,90
Knackiger Romana-Salat mit dem klassischen Parmesan-Knoblauchdressing frisch gehobeltem Parmesan und knusprige Croutons	
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	14,90
mit gegrillten Bio-Garnelen	19,90
mit tranchierten Rinderfiletmedaillons	24,90
<b>Gemischter Salat der Saison</b>	10,90
wahlweise mit Italian oder American Dressing	
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	13,90
mit gegrillten Bio-Garnelen	18,90
mit tranchierten Rinderfiletmedaillons	23,90
<b>Thai &amp; Turf - Salad</b>	24,90
Gemischter Salat der Saison mit gegrillten Bio-Garnelen im Zitronengras-Spieß und Rinderfiletmedaillons, wahlweise mit Italian oder American Dressing	
<b>Truffle Caprese</b>	24,90
Tomaten-Carpaccio, Büffelmilchmozzarella serviert auf Rucolabett mit Olivenöl, Oregano und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel	
<hr/>	
<b>T&amp;T - Truffle - Cheese-Pasta</b>	26,90
Homemade Raviolotti mit Parmesan-Trüffelüllung und frisch gehobelten Perigord-Trüffeln aus dem Parmesanlaib	
als Zwischengang/ kleine Portion	18,90
<hr/>	

## BEILAGEN

Royal Jasmin-Duftreis	3,90
Knusprige Polmmes	3,90
Süßkartoffel Pommes	5,50
Süßkartoffel Pommes mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	7,90
Truffle Garlic Fries mit Trüffel, Knoblauch und Parmesan	6,90
Sweet Truffle Fries Süßkartoffel Pommes, frischer Trüffel, Parmesan Flocken	15,90
-----	
Polenta Taler knusprig frittierte Polenta Taler mit Parmesan Kruste	5,90
Baked Potato & Sour Cream	4,50
Mashed Sweet Potatos Curry spiced, Coriander, Coconut	5,50
Classic Mashed Potatos	4,50
-----	
Grillgemüse	4,90
Pak Choi Pfannen-Pak Choi aus dem Wok	6,90
Spinach, Garlic & Roasted Sesam	5,90
Frischer, junger Blattspinat, in Butter und Knoblauch geschwenkt , mit Sesam verfeinert	
-----	
Beilagensalat mit Italian oder American Dressing	4,90
Beilage Caesars Salad	6,90
Tomatensalat Tomaten, rote Zwiebeln, Oregano, Basilikum, Olivenöl	5,90
Cole Slaw U.S.-Krautsalat	3,90
Gin Cucumber Salad frischer Gurkensalat mit Gin und Dill	4,50
-----	
Garlic Bread Knoblauchbaguette	4,90
Brotkorb mit unserer hausgemachten Aioli	4,90
-----	
Hausgemachte Kräuterbutter	3,00
Hausgemachte Lemon-Pepper-Butter	3,00
Hausgemachte Trüffelbutter mit frischem Perigord-Trüffel	5,90
Hausgemachte Trüffelmayonnaise	3,90



# THAI - SUPPEN & SPECIALS

**Tom Kha** 9,90

Thai-Brühe mit Kokosmilch, Galgant, Lemon Leaves  
Zitronengras, Tomaten, Zwiebeln und Champignons

**Tom Yam** 9,90

Thai-Brühe, sauer-scharf, Galgant, Lemon Leaves  
Zitronengras, Tomaten, Zwiebel und Champignons

Jeweils	mit Hähnchenfilet	12,90
	mit Bio-Garnelen	14,90
	mit Dorschfilet	16,90

---

**Sup Plä** 21,90

Thai-Fischsuppe, Dorsch, Bio-Garnelen, Hummer Wan Tan  
Jakobsmuschel, Oktopus, Seetang, Gemüse und schwarzer Pfeffer

**Kuay Tiaw Nua Puai** 17,90

Thai Rindfleisch Suppe mit Reismudeln, Gemüse und Galgant

**Lobster Wan Tan** 22,90

6 gedämpfte Wan Tan mit Hummerfüllung, serviert  
auf Wok-Gemüse, mit Thai-Brühe aufgegossen kleine Portion (4 Stück) 16,90

---

**Pad Thai** 19,90

Gebratene Reismudeln mit Bio-Garnelen, Hähnchen und Tofu  
Erdnüssen, Limette, Sojasprossen und Lauch

**Lobster Pad Thai** 34,90

Gebratene Reismudeln mit Hummerfleisch vom halben Hummerschwanz

**Cod Plaa Lad Prik** 29,90

Frisches Dorschfilet, Tomaten Kräuter Haube, exotischer  
hausgemachter Chilisauce, dazu thailändischer Jasmin-Duftreis

## DESSERT

<b>Süße Wan Tan</b>	6,90
Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Haselnuss, Quark Honig und Rosinen serviert mit Black-Sesame-Eiscreme	
<b>Lemongrass-Crème Brulée</b>	8,90
<b>Mango-Kokos Panna Cotta</b>	6,90
<b>Chocolate Custard</b>	8,90
Schoko-Pudding mit kandiertem Ingwer und Chili Kokos Sauce	
<hr/>	
<b>Green Tea - ice cream</b>	6,90
<b>Applepie-Lemon - ice cream</b>	6,90
<b>Black Sesam - ice cream</b>	6,90
<b>Lychee - ice cream</b>	6,90
<b>Chocolate - ice cream</b>	6,90
<b>Papaya - ice cream</b>	6,90
<b>Mixed - ice cream</b>	7,50
<hr/>	
<b>Double Choc &amp; Grilled Pineapple with Sagù</b> (Tapiok in Ananas) 12,90	
Schoko-Brownie, Schoko-Eis, gegrillte Ananas und eine Geschmacksexplosion!	
<b>Raspberry Sorbet</b> laktosefrei	6,90
<b>Mango Sorbet</b> laktosefrei	6,90
<b>Raspberry Sorbet &amp; Ferrari Brut</b>	11,90
<b>Süße Überraschung</b>	für 2 Personen 16,90



## WARME GETRÄNKE

Kaffee	3,50
Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso	5,50
Doppelter Espresso Macchiato	5,50
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	5,00
Thai & Turf Tee (frische Minze, Limette, Granatapfel)	4,90
Herrengedeck (Espresso, Grappa & Edelbitterschokolade)	9,90
Damengedeck (Espresso, Likör & Praline)	9,90

Lust auf einen besonderen **BIO Tee**?

Fragen Sie nach unserer Teekarte!

## Bier vom Fass

Krombacher Pils	0,25 l / 0,4 l	3,50 / 5,00
Radler	0,25 l / 0,4 l	3,50 / 5,00
Cola Bier	0,25 l / 0,4 l	3,50 / 5,00
Franziskaner Weizen hell	0,5 l	5,50

## Bier aus der Flasche

T&T Beer Unser Naturtrübes Pilsner	0,33 l	4,90
Singha Beer	0,33 l	4,90
Krombacher <i>Alkoholfreies</i>	0,33 l	3,50
Franziskaner Weizen <i>Dunkel, Kristall, Alkoholfrei</i>	0,5 l	5,50
Ogden Ale <i>Dunkles Ale, Frankfurter Manufaktur</i>	0,5 l	8,90

## Apfelwein vom Fass

Geiselbacher Gold	0,25 l / 0,5 l	2,50 / 3,90
-------------------	----------------	-------------

## SOFTDRINKS

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,50
Rapp's Fruchtsäfte	0,2 l / 0,4 l	3,00 / 4,90
<i>Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry, Banane, Kirsche, Ananas, Grapefruit</i>		
Rapp's Fruchtsäfte	0,2 l / 0,4 l	3,00 / 4,90
<i>Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry, Banane, Kirsche, Ananas, Grapefruit</i>		
28 Drinks <i>Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon</i>	0,25 l (Dose)	3,50
Black 28, Silver 28	0,25 l (Dose)	3,80
Karamalz	0,33 l (Flasche)	3,50
Vöslauer (still/ sprudel)	0,2 / 0,75 l (Flasche)	2,90 / 8,50

---

## Erfrischung für Leib und Seele

Alle unsere Eistees und Limonaden sind hausgemacht.

Homemade Thai-Ice Tea	0,4 l	4,90
<i>Authentischer Thai-Schwarztee mit Zitrone und Minze</i>		
Homemade Seasonal Thai-Ice Tea	0,4 l	4,90
Maracuja Lemonade	0,4 l	5,50
<i>Maracuja, Limette und frische Minze</i>		
Lime Ginger Lemonade	0,4 l	5,50
<i>Limette, Ingwer, frische Minze</i>		
Oriental Hibiscus Lemonade	0,4 l	5,90
<i>Hibiscus, Limette, frische Minze, Soda</i>		
Homemade Seasonal Lemonade	0,4 l	5,50
Old Jamaica Ginger Beer	Dose 0,33 l	5,90

---

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

---

## KONNTEN WIR SIE BEGEISTERN?

Ja?

Teilen Sie Ihre Liebe für unsere Küche  
mit Ihren Freunden oder bewerten Sie uns!

TripAdvisor



Yelp



Google Maps



---

Nein?!?

Auch wir können an uns arbeiten.  
Wenn mal etwas nicht so sein sollte, wie Sie sich das wünschen,  
sagen Sie uns bitte, was wir besser machen können!

Wir wollen, dass Sie mit einem Lächeln gehen!

kòbkûn kráb

---

**AUF WIEDERSEHEN + BIS ZUM NÄCHSTEN MAL**