

THE BAVERAGE

เครื่องดื่ม

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFTDRINK

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola, Cola Light ^{1, 2, 3, 7, 8}	0,3l	3,- €	0,5l	4,50 €
Fanta ^{1, 2, 3}	0,3l	3,- €	0,5l	4,50 €
Sprite ^{2, 3}	0,3l	3,- €	0,5l	4,50 €
Stilles Wasser / Still water	0,3l	3,- €	0,5l	4,50 €
Sprudel Wasser / Sparkling water	0,3l	3,- €	0,5l	4,50 €
Bitter Lemon ^{2,10}	0,3l	3,80 €	0,5l	4,80 €
Ginger Ale ^{2,10}	0,3l	3,80 €	0,5l	4,80 €
Tonic Water ^{2,10}	0,3l	3,80 €	0,5l	4,80 €
Flasche Wasser Still / Sprudel / Water			0,75l	7,50 €

SÄFTE / SCHORLE / JUICE

Orangensaft / Orange juice	0,3l	3,80 €	0,5l	5,80 €
Apfelsaft / Apple juice	0,3l	3,80 €	0,5l	5,80 €
Apfelsaft Schorle / Sparkling Apple juice	0,3l	3,80 €	0,5l	5,80 €
Grapefruitsaft / Grapefruit juice	0,3l	3,80 €	0,5l	5,80 €
Ananassaft / Schorle	0,3l	3,80 €	0,5l	5,80 €
Maracujasaft / Passionsfruit juice	0,3l	3,80 €	0,5l	5,80 €
Maracujasaft Schorle / Passionsfruit juice	0,3l	3,80 €	0,5l	5,80 €
Mangosaft / Mango juice	0,3l	3,80 €	0,5l	5,80 €
Bananennektar / Banana juice	0,3l	3,80 €	0,5l	5,80 €
Kirschnektar / Cherry juice	0,3l	3,80 €	0,5l	5,80 €
Kirschnektar Schorle / Sparkling Cherry juice	0,3l	3,80 €	0,5l	5,80 €
Kiba / Cherry & Banana	0,3l	3,80 €	0,5l	5,80 €

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

THE BAVERAGE

เครื่องดื่ม

APERITIF & LONGDRINKS & BIER

APERITIF

Martini Bianco	5 cl	5,50 €	Pflaumenwein	5 cl	4,50 €
Martini Rosso	5 cl	5,50 €	Mekhong	5 cl	5,80 €

LONGDRINKS

Campari Orange ¹	4 cl	7,50 €	Whisky Cola ^{1,2,3,7,8}	4 cl	8,50 €
Campari Soda ¹	4 cl	7,50 €	Whisky Soda	4 cl	8,50 €
Barcadi Cola ^{1,2,3,7,8}	4 cl	7,50 €	Vodka Soda	4 cl	8,50 €
Gin Tonic ^{3,10}	4 cl	7,50 €	Cuba Libre ^{1,2,3,7,8}	4 cl	8,50 €

BIER / ALKOHOLFREIES BIER

Kölsch vom Fass	0,3l	3,20 €	Weizenbier	0,5l	4,80 €
Kölsch Cola ^{1,2,3,7,8}	0,3l	3,20 €	Bananen Weizen	0,5l	4,80 €
Radler	0,3l	3,20 €	Singha / Chang	0,33l	3,80 €
Alsterwasser	0,3l	3,20 €	Pils (0 %)	0,33l	3,40 €
Pils (Flasche)	0,33l	3,40 €	Weizen (0%)	0,5l	4,80 €

SPIRITUOSEN

Vodka	2 cl	2,80 €	Asbach Uralt	2 cl	5,50 €
Sambucca	2 cl	2,80 €	Cognac	2 cl	6,50 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €	Ballentines	4 cl	5,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,80 €	Chivas Regal	4 cl	6,50 €
Rammazotti	2 cl	2,80 €	Jim Bim	4 cl	6,50 €
Grappa	2 cl	3,80 €	Johnnie Walker	4 cl	6,50 €

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

THE BAVERAGE

ဇာ

WEIN / WINE

HAUSWEIN OFFEN

Weisswein	0,2l	4,80 €
Rose	0,2l	4,80 €
Rotwein	0,2l	5,20 €

FLASCHEN WEIN

WEISSWEIN:

VIER JAHRESZETEN	1l / Flasche	22,80 €
Kerner (Kabinett Trocken), Pfalz Deutschland		

ROSE:

GAVOTTE	0,75l / Flasche	27,50 €
Côtes de Provence Frankreich		

ROTWEIN:

LA TRINITE	0,75l / Flasche	28,50 €
Saint - Emillion Frankreich		

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 13 gewachst

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

DRINKS

ค็อกเทล COCKTAILS

THE VIRGINS ohne Alkohol

PATAYA FRUITPUNCH^{1,2,11} 6,- €
Grenadine, Maracuja-, Orangen-
und Ananassaft

STRAWBERRY COLADA^{1,2,11} 6,50 €
Kokossirup, Ananassaft
Erdbeersirup

ROAD RUNNER¹ 6,- €
Bitter Lemon, Maracujasaft
und Zitronensaft

VIRGIN PINA COLADA^{2,11} 6,50 €
Kokossirup und Ananassaft

IPANEMA¹ 6.50 €
Ginger Ale, Rohrzucker, Limetten
Zitronensaft

WAIKIKI^{1,2,11} 6.-€
Grenadine, Mandelsirup, Zitronen-,
Orangen- und Ananassaft

THE BEST SELLERS mit Alkohol

MAI TAI 8,50 €
73% Rum, Dry Orange
Dunkel Rum, Mandelsirup, Orangen-und
Zitronensaft

ZOMBIE^{1,2,11} 9,- €
73% Rum, Grenadine
Dry Orange, Dunkel Rum
Orangen-und Zitronensaft

MOJITO 8,50 €
Weißer Rum, Minze, Limetten
und Rohrzucker

CAIPIRINHA 8,- €
Pitu, Limetten, Rohrzucker
Zitronensaft und Limejuice

PINACOLADA^{2,11} 8,50 €
Weißen und Dunkel Rum Kokossirup
und Ananassaft

PLANTHERS PUNCH^{1,2,11} 8,- €
Mayers Rum, Grenadine, Soda, Orangen-
und Zitronensaft

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 13 gewachst

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

ERFRISCHUNG

ค็อกเทล

COKTAILS

KLEIN & FEIN

BLUE LAGOON^{1,11} 7,50 €

Tequila, Zuckersirup, Blue Curaçao
Zitronensaft mit Salzrand

WHITE CLOUD^{2,11} 7,50 €

Vodka, Creame de Cacao
Kokossirup, Milch

HONOLULU^{1,11} 7,- €

Weißer Rum, Grenadine, Ananas-
und Zitronensaft

MARGARITA 7,50 €

Tequila, Zuckersirup, Triple Sec
Zitronensaft mit Salzrand

DER KLASSIKER

BLUE BIRD^{1,11} 8,50 €

Weißer Rum, Blue Curaçao
Kokossirup und Ananassaft

WHISKY SOUR 8,50 €

Whisky, Zuckersirup, Orange-
und Zitronensaft

BLUE HAWAII^{1,11} 8,- €

Weißer Rum, Blue Curaçao Mandelsirup,
Zitronen- und Ananassaft

SEX ON THE BEACHE^{1,11} 8,50 €

Vodka, Apricot Brandy, Erdbeersirup,
Lime Juice
Orangen- und Zitronensaft

POGO STICK 8,- €

Gin, Triple Sec, Zuckersirup Ananas-
Grapefruit- und Zitronensaft

SCORPION 8.50 €

Dunkel Rum, Dry Orange, Brandy
Mandelsirup, Orangen- und Zitronensaft

SWIMMING POOL^{1,11} 8,50€

Vodka, BlueCuraçao
Milch, Kokossirup und Ananassaft

KAMASUTRA^{1,11} 8,50 €

Weißer Rum, Mangosirup, Safari Likör
Zitronensaft, Anassaft

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 13 gewachst

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

DAS ORIGINAL
ໂຮຕາ ຫາຍິນ ໂອເລັຍ
SODA / THAI TEE / EISKAFFEE

alle Getränke in 0.3l 5,- €

ນ້ຳເຮັດໂຮຕາມະນາວ^{1,11}
NAM KIAUW SODA MANAU
Creame Soda Sirup, Soda
mit Limette

ນ້ຳແດງໂຮຕາມະນາວ^{1,11}
NAM DAENG SODA MANAU
Salak Sirup, Soda
mit Limette

ນ້ຳແດງໂຮຕາ^{1,11}
NAM DAENG SODA
Salak Sirup und Soda

ນ້ຳເຮັດໂຮຕາ^{1,11}
NAM KIAUW SODA
Creame Soda Sirup, Soda

ຫາດຳຍິນ^{1,11}
CHA DAM YEN
Thai Eistee Classik

ຫາມະນາວ^{1,11}
CHA MANAU
Thai Eistee mit Zitronen

ຫາໝເຍິນ^{1,11}
CHA NOM YEN
Thai Eistee mit Milch

ໝເຍິນ^{1,11}
NOM YEN
Salak Sirup mit Milch

ຫາເຮັດມະນາວ^{1,11}
CHA KIAUW MANAU
Matcha mit Limette

ຫາເຮັດໝເຍິນ^{1,11}
CHA KIAUW NOM YEN
Matcha mit Milch

ໂອເລັຍ^{1,9,11}
O - LIANG
Thai Eiskaffee

ກາຟເຍິນ^{1,9,11}
GA FAE YEN
Thai Eiskaffee mit Milch

1Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 13 gewachst

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

DAS ORIGINAL
ปลาทั้งตัว
GANZER FISCH / WHOLE FISH
(ca. 800 gr. - 900 gr.)

T1. ปลาทอดกระเทียม PLA TORD GRATIEM 🌶️ 29,- €^{d, f, 4}

Frittierter Tilapia mit Knoblauchsoße

serviert mit einem Dip aus Fischsoße, Chili, Knoblauch und Limetten

Deep fried Tilapia with garlic and Pepper, served with chili lime dip

T2. ปลาทอดพริกสามรส PLA RAD PRIG SAM ROD 🌶️🌶️ 29,- €^{d, f, 4}

Frittierter Tilapia mit Chili-Tamarindensoße

Pepperonie, Zwiebeln, Ananas, Paprika, Basilikum und Frühlingszwiebeln

Deep fried Tilapia with garlic, chili, tamarind sauce, onions

pineapples, sweet peppers, Thai basil and spring onions

T3. ปลาทอดพริกแกง PLA RAD PRIG GAENG 🌶️🌶️ 29,- €^{d, 4}

Frittierter Tilapia mit rotem Thai Curry, Thai Aubergine, Bambussprossen

Grüne Bohnen, Fingerwurz, Kaffirblätter und Thai Basilikum

Deep fried Tilapia with red curry, Thai eggplants, green beans, finger roots

kaffir lime leaves, bamboo shoots and Thai basil

T4. ปลาผัดฉ่า PLA PHAD CHA 🌶️🌶️🌶️🌶️ 29,- €^{d, f, 4}

Frittierter Tilapia frittiert mit grünem Bohnen, Bambussprossen

Thai Aubergine, grüne Pfeffer, Fingerwurz, Kaffirblätter

Chili, Knoblauch, und Thai Basilikum

Deep fried Tilapia with chili, garlic, Thai eggplants, green beans, green peppers

finger roots, kaffir lime leaves, bamboo shoots and Thai basil

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

DAS ORIGINAL
ปลาทั้งตัว
GANZER FISCH / WHOLE FISH
(ca. 800 gr. - 900 gr.)

T5. ปลาสุ่ว PLA LUEY SUAN 🌶️🌶️🌶️ 29,- €^{d, h, 4}
Frittierter Tilapia in einer Marinade aus Chili, Fisch- und Tamarindensoße
mit frittiertem Kaffirblätter, Limetten, Zitronengras, Rote Zwiebeln
gerösteter Reispulver, Chili, Cashewnüsse und Minze
Deep fried Tilapia in chili-fish-tamarind sauce with crispy kaffir lime leaves
lime, lemongrass, red onions, roasted rice, chili, cashewnuts and mint

T6. ปลานึ่งมะนาว PLA NUENG MA NAU 🌶️🌶️ 29,- €^{d, 4}
Tilapia gedämpft, mit Zitronengras, Limetten, Chili
Knoblauch und Koriander (etwa 45 min. Zubereitungszeit)
Steamed Tilapia with lemongrass, lime, chili, garlic and coriander
* In Feuertopf serviert * / served in hot pot

T7. ปลาทอดน้ำปลา PLA TORD NAM PLA 🌶️ 29,- €^{d, h, 4}
Frittierter Tilapia , serviert mit einem Dip aus Fischsoße, grüne Mango
Chili, Limetten, Charlotten, Cashewnüsse und getrocknete Shrimps
Deep fried Tilapia served with chili-fish-lime sauce with green mango
dried shrimps, shallots and cashewnuts

T8. แกงส้มปลาทู GENG SOM PAE ZA 🌶️🌶️ 29,- €^{d, 4}
Frittierter Tilapia in Tamarindensud mit Saison Gemüse
Deep fried Tilapia in Tamarind soup and mix vegetables
* In Feuertopf serviert / served in hot pot *

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

DAS ORIGINAL

ជំរំ / ជំរំ / អ៊ុយ
FEUERTOPF / SUPPEN

T9. ជំរំក្បូន TOM YAM GUNG  d, 4
Zitronengras Suppe mit Garnelen, Chili, Kaffirblätter, Champignons
Koriander und Frühlingszwiebeln
អ៊ុយ Feuertopf 29,- € SSSM៣ normal 22,50 €

T10. ជំរំរួមរំពេច TOM YAM RUAMMIT  d, 4
Zitronengras Suppe mit Meeresfrüchten
Champignons, Kaffirblätter, Chili, Koriander und Frühlingszwiebeln
អ៊ុយ Feuertopf 29,- € SSSM៣ normal 22,50 €

T11. ពាហ្មឡាញ៉ាតុន GAU LAU NUEA TUN ^{d, f, 4}
Rindfleischsuppe mit Fleischbällchen, geschmortes Rindfleisch, Sojasprossen
Saison Gemüse, Frühlingszwiebeln und Koriander
អ៊ុយ Feuertopf 29,- € SSSM៣ normal 16,50 €

T12. ជំរំគ្រឿងក្នុងវ៉ូ TOM ZABB KRUENG NAI WUA  d, f, 4
Zitronengras Suppe mit Rinder Innereien
Champignons, Chili, Kaffirblätter, Koriander und Frühlingszwiebeln
អ៊ុយ Feuertopf 29,- € SSSM៣ normal 10,50 €

T13. ជំរំគ្រឿងក្នុងវ៉ូ TOM ZABB SI KRONG MUU  d, f, 4
Zitronengras Suppe mit Schweinerippchen
Champignons, Chili, Kaffirblätter, Koriander und Frühlingszwiebeln
អ៊ុយ Feuertopf 29,- € SSSM៣ normal 10,50 €

T14. ពាហ្មឡាញ៉ាតុន GAU LAU YEN TAFO ^{l, d, f, 4}
Traditionelle Suppe mit Meeresfrüchten
Tofu, Sojasprossen, Saison Gemüse, Frühlingszwiebeln
Koriander und frittierte Wantan
អ៊ុយ Feuertopf 29,- € SSSM៣ normal 16,50 €

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

DAS ORIGINAL

ส้มตำ / ตำซั่ว

SOM TAM / PAPAYASALAT

T15. ส้มตำไทย SOM TAM THAI 🌶️🌶️ 14,- €^{d, e, 4}

Grüne Papaya, Tomaten, Limette, Grüne Bohnen, Chili, Knoblauch
getrocknete Shrimps und Erdnüssen

T16. ส้มตำถั่ว SOM TAM TUA 🌶️🌶️ 14,50 €^{d, 4}

Grüne Bohnen, Tomaten, Limette, Chili, Knoblauch mit fermentiertem Fisch
und Baby Flusskrebis

T17. ส้มตำปูปลาร้า SOM TAM PUH PLA RAH 🌶️🌶️ 14,- €^{d, 4}

Grüne Papaya, mit fermentiertem Fisch, Tomaten, Limette, Chili
Grüne Bohnen, Baby Flusskrebis und Knoblauch

T18. ส้มตำกุดเสด SOM TAM GUNG SOD 🌶️🌶️🌶️ 18,50 €^{d, 4}

Grüne Papaya, Tomaten, Limetten, Grüne Bohnen, Chili, Knoblauch
rohen Gambas mit fermentiertem Fisch

T19. ตำซั่วปูปลาร้า TAM SUA PUH PLA RAH 🌶️🌶️🌶️ 14,- €^{d, 4}

Grüne Papaya, Tomaten, Limette, Grüne Bohnen, Langer Koriander
Chili, Knoblauch, Vermicelli Nudeln
Bambus,-und Sojasprossen mit fermentiertem Fisch

T20. ตำซั่วทะเล TAM SUA THALAY 🌶️🌶️🌶️ 18,50 €^{d, 4}

Grüne Papaya, Tomaten, Limette, Grüne Bohnen, Langer Koriander
Chili, Knoblauch, Meeresfrüchten, Vermicelli Nudeln
Bambussprossen mit fermentiertem Fisch

T21. ตำถาด TAM THAD 🌶️🌶️ 40,- €^{d, 4}

Som Tam Platte serviert mit Chicken wings, gekochten Eier
knuspriger Schweinebauch, Schweinefleischwurst, fermentierte Eier
Vermicelli Nudeln, gegrillten Gambas und Tintenfisch

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.