

Vietnam Vorspeisen

326 **Cha gio** 6,90 €

hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Morcheln, Nuoc Nam Sauce (Fisch-Limetten-Sauce)

327 **Bo la lot** 6,90 €

Herzhaft gewürztes Rindfleisch, in Betelblätter gerollt, mit Reismudel-Kräutersalat, leicht scharfer Knoblauch Dip

332 „**Quynh Potpourri**“ für 2 Personen 23,90 €

Ein Potpourri aus unseren beliebtesten Vorspeisen, serviert auf Kantok
Vietnamesische Frühlingsrollen, gebackene Butterflygarnelen, Gyoza,
"Yam Wun Sen" Salat, serviert mit passenden Dipsaucen

306 **Goi Cuon** 7,70 €

Frische Glücksrollen gefüllt mit Garnelen, Ei und Reismudel-Kräutersalat, serviert mit hausgemachter HoiSin Sauce und gestoßenen Erdnüssen

Sommerrolle

Thailand Vorspeisen

320 **Satay Gai** 7,70 €

5 gegrillte Hühnchen Spieße, mit Zitronengras mariniert, würziger Erdnuss-Dip

321 **Poh Piard Tord** 8,90 €

4 knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Garnelen, Pflaumensauce

322 **Won Ton Tord** 6,90 €

5 knusprige Nudeltaschen gefüllt mit Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, Pflaumensauce

Vietnam Suppen

342 **Canh ca** 6,50 €

Süß-sauer-scharfe Fischsuppe mit Tomaten, Ananas, Sojakeimen, Tamarinde, Kurkuma, frischem Koriander, Dill, Zitronensaft und Chili

343 **Mien Ga** 6,40 €

Mien Glasnudeln mit Hühnchen Fleisch, Bambussprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln, gereicht in schmackhafter Brühe

344 **Pho Bo** „National Suppe Vietnam“ Vorspeise: 6,60 €

Sattmacher Portion 12,30 €

Breite Reismnudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Sternanis, Zitronengras und Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum

Thailand Suppen

340 **Tom Kha Gai** 6,60 €

Kokosmilchsuppe mit Pilzen und Hühnchen, verfeinert mit Zitronengras, Frühlingszwiebel und Galgant

341 **Tom Yam Gung**  6,90 €

Säuerlich-Scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Champignons und Limettenblättern

Salate aus Thailand

300 **Yam Ped**  8,90 €

Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft mariniert mit Limette, roten Schalotten, Tomaten, feinen Lauchzwiebeln und Koriander

301 **Lab Gai**  8,70 €

Salat von gehacktem Hühnchen Fleisch und gerösteten Reiskörnern, fein gewürzt mit Limette, Schalotten, Zitronenblättern und Europagras

303 **Yam Wun Sen**  9,70 €

Leicht scharfer Glasnudelsalat mit Eismeergarnelen, gehacktem Hühnchen Fleisch, Mu-Err Pilzen und Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili und Kräutern in Szene gesetzt

304 **Som Tam Talay**  10,70 €

Knackig grüne Papayastreifen mit Garnelen, Tintenfisch, Tomate und grünen Bohnen in einer leicht scharfen Limettensoße, gehackte Erdnüsse

Huhn

Vietnam

503 Thit Ga Xao Mien 14,50 €

Im Wok gebratene Hühnerbrust mit Glasnudeln, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, verführerisch gewürzt mit Soja-, Austern- und Fischsauce (gern auch mit Eier- oder Reissnudeln)

514 Thit Gà Xào Xa-Chanh 15,50 €

Feine Hühnerbruststreifen, im Wok gebraten, lebhaft gewürzt mit Limettenblättern, Zitronengras, Austern-, Fisch- und Sojasauce

Thailand

410 Gai Pat Met Ma Muang 15,90 €

Gebratenes Hühnchen Fleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Paprika in leichter Austern-Sojasauce

411 Gai Preow Wan 15,90 €

Rösch gebackenes Geflügelfleisch, glasiert mit süß-saurer Tamaridensauce Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke

412 Massaman Gai 15,90 €

Mild-scharfes Massaman Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch

413 Gaeng Kiau Wan Gai 15,90 €

Hühnchen Fleisch in Kokosmilch mit grünem Curry, frischem Bambus und Thai-Aubergine

415 Chu Chi Gai 15,90 €

Gebratenes Hühnchen Fleisch in cremigem roten Thaicurry mit Paprika und Zucchini, abgerundet mit Limettenblättern

417 Kao Soi 15,90 €

Traditionelle Eiernudeln in gelbem Kokosmilch-Curry mit feinen Hühnerbruststreifen, obenauf knusprige Nudeln, Gurke und rösche Zwiebelstückchen

Rindfleisch

Vietnam

504 Pho xao thit Bo 15,50 €

Breite Reismudeln mit gehacktem Rindfleisch, Gemüse und Lauchzwiebeln, mit Koriander und gestoßenen Erdnüssen serviert

515 Thit Bo Dau Den „Grandios“ 17,90 €

Würzige Rindfleischstreifen mit Erbsenschoten, Paprika- und Chilistreifen und Cashewkernen, intensiver Hoi Sin Sauce

506 Thit Bo xao Rau Muong 17,50 €

Hohlstieliger Wasserspinat mit Rindfleisch, Peperoni, Austern- und Sojasauce, mit einer Spur Knoblauch in Szene gesetzt

Thailand

420 Nua Pat Prik Thai Onn 17,90 €

Kurz gebratene, geschnetzelte Rinderhüfte in rotem Thai-Curry mit Zucchini, Karotten, Thai-Basilikum und frischen grünen Pfefferkörnern

421 Nua Kratiem Prik Thai 17,90 €

Gewoktes Rindfleisch mit einem hinreißenden Aroma durch gerösteten Knoblauch, Koriander und Austersauce, angerichtet auf einem Gemüsebett

423 Penang Nua 17,90 €

Würziges rotes, fein cremiges Rindfleischcurry mit Thai-Bohnen, Paprika, Karotte und Perlauberginen, Peperoni und feine Zitronenblättern verleihen dem Gericht Frische

Ente

Vietnam

507 **Vit chien – Rau xao** 18,80 €

Rösche ½ Entenbrust, auf schmackhaft gewokter Gemüse-Variation,
Frühlingszwiebeln, Koriander

508 **Vit Xao Mang Mien** 18,80 €

Gebratene halbe Ente auf Glasnudeln und jungem Bambus, mit Morcheln, Peperoni
und Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Mix aus Soja-, Austern- und Fischsauce

Thailand

400 **Bamee Ped Yang** 18,80 €

Gebratene Eiernudeln in leichter Sojasauce, gekrönt von einer
knusprigen ½ Entenbrust, knackiges Gemüse

401 **Geang Koa Ped Grob**  18,80 €

Kross gebacken ½ Ente mit rotem Kokosmilch-Curry, Litschi und jungen Bambus

402 **Ped Grob Pat Sot Thua !! Brilliant !!** 19,50 €

Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnussauce,
obenauf eine knusprige 1/2 Ente

<<Spezialitäten>>

470 **Curry Sampler** für 2 Pers. p. P.20,30 €

für 1 Pers.22,90 €

3 raffinierte Thai Currys: Penang Nua (Rindfleisch), Gaeng Kari Gai (Hühnchen)
und Geang Kiauw Wan Pak (Gemüse)

477 **Pad King Nua**  18,50 €

gewoktes Weide Rind mit gestiftetem Ingwer, Morcheln,
Frühlingszwiebeln, Paprika und Austernsauce

476 **Penang Uthai**  „Deliziose Teller - Party“ 19,90 €

Ein Trio aus Garnelen, Hühnchen und Rindfleisch in delikater ISAN Currysauce, verfeinert
mit Limettenblättern, dazu ein separat gebratener Gemüsemix aus Zucchini,
Champignons, Brokkoli, Paprika und MuErr Pilzen

Fisch / Meeresfrüchte

Vietnam

509 **CÀ Tom Muc Xao Rau** 18,90 €

Filet vom Buntbarsch, Garnelen und Tintenfisch mit buntem Gemüse, gebraten mit reichlich Ingwer und Knoblauch

511 **Tom Xao Cai Dau Hao** 19,20 €

Erlesene Pazifik-Garnelen mit knackigem Pak Choi, im Wok gebraten, Koriander, Soja-Austern-Sauce

Thailand

442 **Sen Lek Pat Thai** 16,90 €

Thailändisches Nationalgericht aus dem Wok mit Reismudeln, Garnelen, Tofu, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, gestoßene Erdnüsse

444 **Gung Nam Prik Pao**  18,90 €

Ein Medley von knackigen Gemüse, Blue Pearl Garnelen, umgarnt von, einer leicht scharfen, aber sehr leckeren thailändischen Nam Prik Pao-Sauce

452 **Pla Lard Prik** 19,50 €

Im ganzen gebratene Dorade Royale, süß-scharf glasiert, Kefir-Limetten-Blätter, knackiges Gemüse

453 **Pla Yarng King** 16,90 €

gegrilltes Zanderfilet auf Gemüsebett, verfeinert mit Ingwer und Austernsauce, gereicht mit einem süß-säuerlich-scharfen Dip

461 **Yarng Geang Kiauw Lachs Pak**  17,90 €

Knackiges Gemüse in grünem Kokos Thai Curry, obenauf ein zart gegrilltes „Bakka“-Lachs Filet Steak

463 **Ho Mok Pla !! Genussfeuerwerk!!**  18,50 €

Gedämpftes Fischfilet mit Kokosmilch, rotem Curry, Chinakohl, Ei und Paprika, verfeinert mit Holapa Thai Basilikum

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.
Sofern angegeben, sind alle Preise in € Euro, inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung. Preisänderungen vorbehalten.

VEGETARISCH

610 Poh Pia Phak Tord 6,20 €

8 vegetarische Frühlingsrollen, kross gebacken, Pflaumensauce

611 Phak Tord Grob 5,90 €

Knusprig gebackenes Gemüse, cremige Erdnuss-Sauce

616 Som Tam 8,80 €

Pikant gewürzter Salat von grüner Papaya mit Chili, Knoblauch und Erdnüssen, traditionell gewürzt mit Limettensaft und Fischsauce

620 Tom Kha Phak Hed 6,20 €

Leichte Kokosnuss-Suppe mit knackigem Gemüse, frischem Koriander und Pilzen

Hauptgerichte

4420 Sen Lek Pad Thai 13,90 €

Thai Original im Wok gebratene Reismudeln mit Gemüse, Ei, Tofu, fein gewürzt mit Tamarinde

625 Geang Kiau Wan Phak 14,90 €

Köstlich scharfes, grünes Curry mit jungem Gemüse, gegart in Kokosmilch

633 Bamee Pat Phak 12,90 €

Gebratene Eiernudeln mit bissfestem Gemüse, Ei, gewürzt mit Sojasauce (Gerne auch mit Reis-oder Glasnudeln)

627 Pat Phak Ruam Mit Het 13,20 €

Gemischtes Gemüse mit Pilzen, im Wok gebraten, glasiert mit herzhafter Austersauce

630 Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“ 12,90 €

Hohlstieliger Wasserspinat im Wok gebraten, raffiniert mit Peperoni, Paprika, Knoblauch, Schalotten und Bohnensauce in Szene gesetzt

631 Dau Phu Chua Ngot 12,20 €

gebackener Tofu in feiner süß-saurer Sauce, mit Sweet Ananas, Gurken und Tomaten, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln

632 Geang Kari Phak 14,90 €

Mildes, gelbes Curry mit Gemüse, Ananas- Tomaten und Kartoffelstückchen, geröstete Zwiebelflocken, mit Fisch- und Austernsauce gewürzt

634 Khai Jiao Hua Chai 12,70 €

Streifen von mildem Thai-Rettich, im Wok gebraten, mit Ei, Lauchzwiebeln und Kräutern, das perfekte Zusammenspiel von Aromen und Konsistenz

Auf Wunsch kochen wir Ihr Gericht auch ohne den klassischen Fisch-/Austernsauce: „Vegan“

Dessert:

600 Gluei Tord oder Zapparod Tord 6,90 €

Gebackene Banane oder Ananas mit Vanilleeis

601 Gebackene thailändische Kokosnuss – Bällchen 7,20 €

mit feiner Nougatfüllung

602 Schmelzendes Herz 8,90 €

zerschmilzt im Mund: gebackene Schokoladen-Tarte mit weichem Kern,
Cointreau Banane

605 „Kao Niau Ma Muang“ 9,90 €

Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis, frisch geschnittene Mango

606 Espresso Kem „Vietnam Affogato“ 3,90 €

Espresso mit einer Kugel Vanille- oder Kokos-Nuss -Eiscreme

607 Roti „Phumisak .“Thai Palatschinken“ 7,80 €

Direkt aus dem Giant Wok: Süßer, hausgemachter Roti, in Ei gebraten,
mit einer verlockenden Palmzuckersauce
+ 1 Kugel Milchkaramell-Eis . . . 2,00

608 Mochi Mango 6,90 €

Klebreis-Bällchen mit einer Füllung aus Mango-Kokos-Eis

DIGESTIF

Asia Spezialitäten

200	Nep Moi Reisschnaps aus Klebreis, Vietnam	2 cl	€ 3,50
201	Loa Moi Reisschnaps aus jungem Reis, Vietnam	2 cl	€ 3,50
202	Bambuslikör	2 cl	€ 3,50
204	Sake Reiswein	2 cl	€ 3,50
206	Sang Som Thai Rum	2cl	€ 3,90

EDELBRÄNDE "Exakt am Extrakt"

220	Gölles "Alter Apfel"	2cl	€ 4,90
	Im Eichenfaß ausgebauter Brand aus steirischen Äpfeln, rund und weich mit würzigem Finale		
221	Gansloser "Ingwer Geist"	2cl	€ 4,80
	Hergestellt aus thailändischem Bio Ingwer, er besticht durch sein intensiv würziges Ingweraroma, welches an Zitronengras erinnert		
222	Eisschlehe Gansloser	2cl	€ 4,90
	Subtile, feine Qualität mit einem zartem Aroma aus Frucht und Stein, frisch und klar definiert, im Mund authentische Frucht- und Marzipannoten, deutliche Gerbstoffe, mittlerer Körper und feuriger Alkohol		
223	Zigarren Birnen- Brand „Gößwein“	2cl	€ 4,90
	Perfekt strukturierte Aromen die an saftige Birnen erinnern, mineralisch, filigran und konzentriert, am Gaumen perfekte fleischige Birnenfrucht, frisch, körperreich und ausdrucksstark		

APERITIF

130	Mango – Ingwer – Spritz mit Prosecco	€ 6,60
130	Zitronengras – Lime Spritz mit Prosecco	€ 6,60
130	Aperol Spritz mit Prosecco	€ 6,60
121	Campari, Maracuja oder Orange(*mit Farbstoff)	€ 6,60

BIERE

18	Tegernseer Hell vom Fass	0,5 l	€4,30
17		0,3 l	€2,90
18	Tegernseer Dunkel Bier	0,5 l	€4,30
18	alkoholfreies Spaten Hell	0,5 l	€4,30
10	Tegernseer -Pils vom Fass	0,3 l	€3,50
16	Radler ³	0,5 l	€ 4,30
11	Schneider Weisse “Original”, frisch gezapft	0,3 l	€ 2,90
13	Schneider Weisse „Original“, frisch gezapft	0,5 l	€ 4,60
13	Schneider Weisse leicht	0,5 l	€ 4,60
13	Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,60
12	Shinga Beer	0,33 l	€ 3,90
12	Chang Beer	0,33 l	€ 3,90
12	Saigon	0,33 l	€ 3,90

Alle Biere glutenhaltig

OFFENE Weißweine 0,2 l

- 150 2021er Thüngersheimer Johannisberg, Bachus, Franken** € 5,70
Eine junge Rebsorte, blumig und duftig, für Liebhaber von halb-trockenen Weinen mit dezenter Säure und feinfruchtigen Geschmack
- 152 2021er SONNENGELB Muskateller BIO - Weingut Holger Hagen** € 6,60
Faszinierend exotischer Duft, dennoch dezent gehalten, vollmundig und harmonisch, nach steirischer Tradition ist dieser Muskateller ganz trocken
- 153 2021er Aimery, Chardonnay, Frankreich** € 6,30
Ein kraftvoll fruchtiger, trockener Wein, im Duft Akazie mit feiner Fruchtnote, kristallklar und strohgelb mit grünem Glanz, ein Anflug von Haselnuss
- 156 2021er Ehmoser von den Terrassen Grüner Veltliner trocken.** € 6,60
Pikant würzig mit hochfeiner Frucht, sehr klar strukturiert, der unverkennbare Österreicher und universelle Essensbegleiter, besonders schön zu Fisch und scharfen Speisen
- 157 2021er Provenza Lugana, Maiolo, Italien** € 6,90
Der Lugana Maiolo von Azienda Agricola hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Aromen von weißen Blüten und Mandeln, harmonischer mit leicht salzigen Nuancen

offene Rotweine 0,2l:

- 161 2021er, Baron Philippe de Rothschild, Merlot, Frankreich** € 7,40
Rassig, samtiges kirschrot mit leuchtenden Reflexen, ein wirklich begeisternder Merlot mit einem Duft nach reifen Schattenmorellen und ein wenig Lakritz
- 162 2021er Conte di Campiano, Primitivo, trocken, Italien** € 7,90
Rubinrot, ins Violette spielend, starker Duft von Brombeere, Kirsche und Sauerkirsche mit leichtem Veilchengeschmack und Feldminze, voller, eleganter und samtiger Geschmack, langer, nachhaltiger Mandelgeschmack
- 166 2019er De Bortoli Family Selction Shiraz** € 7,80
Volles Bouquet reifer Früchte, leichte Pfeffernote, eine herrliche Würze, feine Vanilletöne und eine angenehme Tanninstruktur runden diesen Wein ab, auch im Finish zeigt er sich von großer Klarheit und Intensität

Rotling

- 172 2021er 5 Freunde PINKFEIN – Weingut zur Schwane 0,2 l** € 6,90
Fränkischer Rotling, mit einer kräftigen Farbe gesegnet, aber dennoch leicht und süffig. Der ideale Begleiter für kräuterreiche Gerichte.

Flaschenweine

Weißweine 0,75l Zu zweit fast 4 Gläschen genießen!

- 154 2019er Privat Weingut Hart, Silvaner, Kabinett Trocken** € 17,80
Ein fränkischer Bocksbeutel mit viel Charakter, typisch kräftiger und frischer Silvaner Kabinett mit gelbem Aromenspiel
- 155 2020er DuToitskloof, Sauvignon blanc, Südafrika** € 25,90
Mit seiner saftigen Art und der feinen Säure ist er ungemein süffig und trinkfreudig, ein eleganter Begleiter zur Asia-Küche, Spargel oder Fischgerichten
- 167 2020er Lugana Zenato aus Veneto** € 28,40
Seine kräftige Frucht erinnert an Birnen und Aprikosen, im Abgang finden wir würzig mineralische Nuancen, dieser Wein ist ein schmackhafter Begleiter, vor allem, wenn pikante Saucen im Spiel sind

Rotwein 0,75 l

- 173 2018er DuToitskloof, Cabernet Sauvignon - Shiraz, Süd Afrika** € 29,20
Dieser Cabernet Sauvignon - Shiraz hat Aromen von schwarzen und roten Johannisbeeren, ausgesprochen weich und harmonisch, mittlerer Körper und reife Tannine, dieser Wein ist der perfekte Begleiter für die thailändische Küche
- 169 2019er Zweigelt Salzl, Barrique Reserve, Österreich** € 31,50
Intensives kaminrot mit violetten Reflexen, in der Nase extrem fruchtig, an Kirsch-Weichsel-Likör erinnernd, Zwetschgen, Steinobst, vielschichtige Nase, dezenter Holzeinsatz, Brombeeren, am Gaumen sehr elegant und feingliedrig, weiche Tanninstruktur, sehr rund und balanciert, schöne Extraktsüße, bleibt extrem lange haften, typischer Zweigelt mit viel Trinkspaß
- 170 2018er Long View, Adelaide , Australien** € 35,20
Der Yakka Shiraz hat einen dunkel-violetten Farbton, mit Aromen von schwarzen Kirschen, Anis und Backgewürzen sowie dunkler Schokolade und Kaffee, er zeigt einen gut integrierten, minimalen Eichencharakter, perfekt ausgewogenes Tannin und einen langen, klaren Abgang
- 171 2019er Die Weinmacher, Dornfelder Pfalz** € 21,60
Markanter, frischer Dornfelder mit intensiven Fruchtnoten, harmonisch und zart, ein unkomplizierter Genuss, der einfach Spaß macht, sein herrlich nuanciertes Bukett ergänzt fabelhaft seine üppigen, intensiven Fruchtnoten

WEINBRAND - COGNAC – ARMAGNAC

- | | | | |
|-----|------------------------|------|--------|
| 186 | Weinbrand Asbach Uralt | 2 cl | € 3,50 |
| 205 | METAXA 5 Stern | 2 cl | € 3,50 |

GRAPPA

- | | | | |
|-----|---|------|--------|
| 196 | fränkischer Tresterbrand von Müller - Thurgau - Trauben, frech, | 2 cl | € 3,50 |
| 188 | Grappa Vuisinar – Nonino Tresterbrand im Holzfass gelagert aus Friaul | 2 cl | € 4,20 |

BITTER

- | | | | |
|-----|--------------|------|--------|
| 190 | Ramazotti | 2 cl | € 3,50 |
| 199 | Jägermeister | 2 cl | € 3,50 |

WHISKY

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|------|--------|
| 192 | Jonny Walker Red Label | 2 cl | € 3,50 |
| 193 | Mekhong Thailändischer Reiswhisky | 2 cl | € 3,50 |

LIKÖRE

- | | | | |
|-----|--|------|--------|
| 225 | Bio Ingwer Likör rassig, runder Geschmack mit wenig Süße | 2 cl | € 3,50 |
| 194 | Amaretto di Saronno – Mandellikör | 2 cl | € 3,50 |
| 195 | Pflaumenwein | 2 cl | € 3,50 |

Die Gute Erfrischung

SCHORLEN	0,2l	0,4l
31 mit naturtrübem Apfelsaft "Pölz",	€ 2,40	€ 3,80
36 Johannisbeere- oder Orangenschorle "Pölz"[3,5]	€ 2,40	€ 3,80
32 Guaven- oder Mangoschorle [33]	€ 2,40	€ 3,80
30 Maracuja- oder Ananasschorle "Pölz"[3,4]	€ 2,40	€ 3,80
37 Litschi- [4], oder Zitronengrass Schorle	€ 2,40	€ 3,80
43 Weiß- oder Rotweinschorle	€ 4,10	€ 7,80

20	 Ingwer Orange, Holunder	0,33l	€ 3,90
----	---	-------	--------

		0,2l	0,4l
39 /38	Cola, Cola light (1.2), Orangenlimo, Zitronenlimo, Mezzo Mix	€ 2,40	€ 3,80
41	Bitter Lemon (6),Ginger Ale (2), Tonic Water (6)	€ 2,90	€ 4,30

MINERALWASSER

45	Adelholzner Gourmet, still oder spritzig	0,25l	€ 2,90
48	Adelholzner Classic, medium	0,50l	€ 4,90
46	Adelholzner Gourmet, still oder spritzig	0,75l	€ 5,90
47	Tafelwasser	0,40l	€ 3,40

CAFÉ

60	Café	€ 2,20
61	Espresso	€ 2,30
62	Cappuccino	€ 2,90
63	Espresso doppio	€ 3,30
64	Espresso macchiato	€ 2,40
66	Latte Macchiato	€ 3,40
69	Vietnamesischer Kaffee	€ 3,30

große Henkeltasse TEE

52	Ingwer, biologischer Anbau	€ 3,50
53	Jasmin	€ 3,50
54	Zitronengrass Ingwer	€ 3,50
55	Ayurvedische Kräuter, Indisches Tulsikraut mit Ingwer u. Orange	€ 3,50
56	Oolong	€ 3,50
57	Sencha, biologischer Anbau	€ 3,50

1 = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Süßstoff, 4 = mit Konservierungsstoffen,

5 = gefärbt mit Beta-Carotin, 6 = chininhaltig, a = glutenhaltiges Getreide

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer