



ร้านอาหาร สุขโขทัย

Thai Restaurant  
Sukhothai

Mittagskarte

Nur gültig an Werktagen von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

*Verehrte Gäste,*

*Herzlich Willkommen im Thai Restaurant Sukhothai.*

*Genießen Sie die Exotik der typisch thailändischen Atmosphäre und tauchen Sie ein in eine andere kulinarische Welt.*

*Lassen Sie sich vom Duft und den Farben Asiens verzaubern: dieser unverwechselbare, typische Thaiduft stammt aus der Verwendung von Chillis, Knoblauch und Zwiebeln, aus grünem Koriander und Basilikum, aus Kokossahne, Garnelenpaste, Fisch- und Sojasauce. Und dazu gehört das charakteristische Parfüm von Duftreis, der alles wie eine exotische Wolke einhüllt.*

*In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude bei der Auswahl Ihres Menüs und würden uns freuen, wenn Sie unser Restaurant in guter Erinnerung behalten und wir Sie recht bald wieder als Gast begrüßen dürfen.*



*Einen guten Appetit wünscht Ihnen*

*Das Team des Thai Restaurants **SUKHOTHAI***



Wenn Sie mit Ihrer Kreditkarte bezahlen möchten, können wir ausschließlich die EC-Card akzeptieren. Unsere Mittagsmenüs werden als „**Normal-Portion**“ oder als „**Tellergericht**“ serviert.

Zur **Normal-Portion** wird eine Vorspeise sowie ein Dessert gereicht. Sie können zwischen den folgenden Vorspeisen wählen:

- S1 – Rindfleischsuppe
- S2 – Hühnersuppe
- S3 – Gemüsesuppe
- S4 – Salat
- S5 – Frühlingsrolle (Aufpreis: 1,50 €)
- S6 – Hühnersuppe mit Kokosmilch (Aufpreis 1,20 €)

Unsere **Tellergerichte** enthalten die Speisen in der gleichen Qualität wie die Normal-Portion aber in geringerer Menge zusammen mit einer Portion Reis auf einem Teller, wie Sie es aus kleineren Restaurants in Thailand kennen. Tellergerichte werden ohne Vorspeise und ohne Dessert gereicht. Ein Tellergericht ist besonders für Gäste mit kleinerem Hunger geeignet.



## *Gerichte – Dishes – อาหารจานหลัก*

Für die typische Thai-Küche spielen spezielle **Gewürzkompositionen** eine große Rolle. Sie bilden die Basis für eine Vielzahl von Kompositionsmöglichkeiten. Sie werden aus fein pürierten Kräutern, Gewürzen und Würzgemüsen hergestellt und zu einer Paste verarbeitet. Verwendung finden zum Beispiel Zwiebeln, Knoblauch, Chili, aber auch landestypische exotische Zutaten. Unsere Kompositionen sind aromatische, appetitanregende Mischungen aus bis zu zehn verschiedenen Gewürzen. Sie harmonieren mit fast allen Speisen.

**Nachfolgend stellen wir Ihnen unser Angebot an Gewürzkompositionen vor, erläutern ihre Zusammensetzung, ihre Zubereitung und ihren Geschmack.**

### **Grüne Gewürzkomposition**

Die grüne Gewürzkomposition wird mit verschiedenen Gemüsesorten und Kokosnussmilch zubereitet. Der Geschmack ist sehr intensiv und reicht von pikant scharf bis sehr scharf.

### **Rote Gewürzkomposition**

Diese Komposition setzt sich aus Trockenkräutern zusammen. Sie wird mit verschiedenen Gemüsesorten und Kokosnussmilch zubereitet. Ihr Geschmack reicht von pikant scharf bis sehr scharf.

### **Wald-Gewürzkomposition**

Diese Komposition setzt sich aus frischen Gewürzkräutern zusammen. Sie geben der Mischung ihre spezielle Note. Es handelt sich um sehr scharfe, original thailändische Zutaten. Sollten sie sich der wirklich scharfen Thai-Küche zunächst nur nähern wollen, so geht die Wald-Komposition für Sie schon zu weit. Sie ist wirklich höllisch scharf.

### **Erdnuss-Gewürzkomposition**

Diese pikante, leicht scharfe Komposition wird aus Bergamottblättern und Paprika in Kokosnussmilch zubereitet. Sie ist besonders geeignet für Gäste, die die thailändische Küche kennenlernen möchten.

### **Gelbe Gewürzkomposition**

Zwiebeln und Tomaten in Kokosnussmilch geben dieser Mischung ein mildes Aroma. Sie eignet sich sehr gut, um einen Eindruck von der milden Küche Thailands zu bekommen.

### **Rambutan-Gewürzkomposition**

Diese fruchtige Variation wird aus Ananas, Rambutan und Bergamottblättern in Kokosnussmilch zubereitet. Die Geschmacksrichtungen reichen von leicht süß bis pikant.

### **Massaman-Gewürzkomposition**

Die Basis der Zubereitung bilden hier Bergamottblätter mit Ananas in Kokosnussmilch. Sie gibt der Speise eine pikante bis leicht scharfe Würze.

### **Krabben-Gewürzkomposition**

Aus grünen Bohnen, frischen Bergamottblättern und klein gemahlener Krabben ergibt sich der typische herzhaft-fische Krabbengeschmack, der von pikant bis sehr scharf reicht.

### **Basilikum-Geschmack**

Alle Gerichte mit Basilikum-Geschmack werden mit Paprika, Zwiebeln und frischem Basilikum von pikant bis sehr scharf gewürzt. Duft und Geschmack des typischen Thai-Basilikums unterscheiden sich sehr von den bekannten europäischen Sorten.

### **Pfeffer-Knoblauch-Geschmack**

Gerichte mit dem typischen Pfeffer-Knoblauch-Geschmack werden mit Porree und Bohnen zubereitet. Die pikant bis leicht scharfe Wahl eignet sich für den Genießer, der sich auch der speziellen intensiven Duftnote bewusst ist.

### **Ingwer-Geschmack**

Ananas, Zwiebeln, Paprika und frischer Ingwer geben dem Gericht eine pikante Note. Ingwer ist eine sehr beliebte Gewürzwurzel der thailändischen Küche.

### **Mild gewürzte Gerichte**

Milde asiatische Gewürze geben diesen Gerichten ihren Geschmack. Sie eignen sich für Personen, die die typisch thailändischen Gewürzkompositionen als zu scharf empfinden.

### **Spezialitäten mit Soße**

Die Gerichte mit Soße werden gebacken oder gegrillt. Die Zubereitung dauert in jedem Fall etwa **20 bis 30 Minuten**. Eilige Gäste sollten dies bitte bedenken.

### **Nordthailändische Spezialitäten**

Die Küche Nordthailands ist sehr scharf und besonders geschmacksintensiv. Die Gewürzkomposition Gaeng Normai Dong entwickelt einen Duft, der so anhaltend ist wie Knoblauch.

### **Süß-saure Gerichte**

Süß-saure Gerichte sind besonders gut für Kinder und solche Personen geeignet, die bei der Auswahl ihres Essens kein Experiment machen wollen. Süß-saure Gerichte sind ähnlich der asiatischen Küche gewürzt und werden ohne die typischen thailändischen Gewürzkompositionen zubereitet.

Die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

(1) Farbstoff

(3) Coffein

(5) Konservierungsstoff

(2) Süßungsmittel

(4) Chinin

(6) Geschmacksverstärker

**Hinweis:** Einige unserer Speisen werden mit Geschmacksverstärker zubereitet. Auf Ihren Wunsch kochen wir diese Gerichte auch ohne diese Zutat. Bitte teilen Sie unserem Personal bei der Bestellung mit, falls Sie auf Geschmacksverstärker verzichten wollen.

## *Für den kleinen Hunger*

**M.0 Hühner- oder Rindfleischsuppe mit Gemüse und Reis** 5,50 €  
*Chicken- or Beefsoup with vegetables and rice*

### *Gerichte mit Huhn – Chicken Dishes – ไก่*

Normal-  
Portion    Teller-  
Gericht

**M.1 Huhn mit Gemüse, mild zubereitet** 7,50 €    5,90 €  
*Fried chicken with vegetables, mild* / ไก่ผัดผัก

**M.2 Huhn mit Gemüse „süß-sauer“** 7,50 €    5,90 €  
*Fried chicken with vegetables, “sweet & sour”* /  
 ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน

**M.3 Huhn mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum** 7,50 €    5,90 €  
*Fried chicken with paprika, onion and basil leaves* /  
 ไก่ผัดใบกะเพรา

**M.4 Huhn mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Ingwer** 7,50 €    5,90 €  
*Chicken paprika, onion, pineapple and ginger* / ไก่ผัดขิง

**M.5 Huhn mit Gemüse in Rot- oder Grün-Gewürz** 7,50 €    5,90 €  
*Chicken with vegetables in green-spice* / แกงเขียวหวานไก่

**M.6 Huhn mit Gemüse und Ananas in Massaman-Gewürz <sup>(1)</sup>** 7,50 €    5,90 €  
*Chicken with vegetables and pineapple in massaman-spice* /  
 แกงมัสมั่นไก่

**M.7 Huhn mit Zwiebeln und Tomaten in Gelb-Gewürz** 7,50 €    5,90 €  
*Chicken with vegetables in yellow-spice* / แกงกะหรี่ไก่

**M.8 Huhn mit Paprika in Erdnuss-Gewürz** 7,50 €    5,90 €  
*Chicken with vegetables in peanut-spice* / แพนงไก่

**M.9 Huhn mit Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf)** 8,50 €    6,90 €  
*Chicken with vegetables in forest-spice* / แกงป่าไก่

## Gerichte mit Truthahn – Turkey Dishes –

ไก่งวง

	Normal-Portion	Teller-Gericht
<b>M.10 Truthahn mit Gemüse in Grün-Gewürz</b> <i>Turkey with vegetables in green-spice /</i> แกงเขียวหวานไก่งวง	7,50 €	5,90 €
<b>M.11 Truthahn mit Paprika in Erdnuss-Gewürz</b> <i>Turkey with vegetables in peanut-spice /</i> แพนงไก่งวง	7,50 €	5,90 €
<b>M.12 Truthahn mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum</b> <i>Fried turkey with paprika, onion and basil leaves /</i> ไก่งวงผัดใบกะเพรา	7,50 €	5,90 €
<b>M.13 Truthahn mit Gemüse, mild zubereitet</b> <i>Fried turkey with vegetables, mild /</i> ไก่งวงผัดผัก	7,50 €	5,90 €
<b>M.14 Truthahn mit Gemüse, süß-sauer“</b> <i>Fried turkey with vegetables, “sweet &amp; sour” /</i> ไก่งวงผัดเปรี้ยวหวาน	7,50 €	5,90 €

## Gerichte mit Schwein – Pork Dishes – หมู

	Normal-Portion	Teller-Gericht
<b>M.1 Schwein mit Gemüse, süß-sauer<sup>(2)(5)</sup></b> 5 <i>Fried pork with vegetables, sweet &amp; sour /</i> หมูผัดเปรี้ยวหวาน	7,50 €	5,90 €
<b>M.1 Schwein mit Gemüse, mild zubereitet</b> 6 <i>Fried pork with vegetables, mild /</i> หมูผัดผัก	7,50 €	5,90 €
<b>M.1 Schwein mit Gemüse in Rot-Gewürz</b> 7 <i>Pork with vegetables in red-spice /</i> แกงเผ็ดหมู	7,50 €	5,90 €
<b>M.1 Schwein mit Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf)</b> 8 <i>Pork with vegetables in forest-spice /</i> แกงป่าหมู	7,50 €	5,90 €
<b>M.1 Schwein mit Gemüse in Grün-Gewürz</b> 9 <i>Pork with vegetables in green-spice /</i> แกงเขียวหวานหมู	7,50 €	5,90 €

## *Gerichte mit Rind – Beef Dishes – เนื้อ*

Normal-  
Portion      Teller-  
Gericht

<b>M.20 Rind mit Gemüse, süß-sauer</b> <sup>(1)(2)</sup> <i>Fried beef with vegetables, “sweet &amp; sour” / เนื้อผัดเปรี้ยวหวาน</i>	<b>8,50 €</b>	<b>6,90 €</b>
<b>M.21 Rind mit Gemüse, mild zubereitet</b> <i>Fried beef with vegetables, mild / เนื้อผัดผัก</i>	<b>8,50 €</b>	<b>6,90 €</b>
<b>M.22 Rind mit Gemüse in Rot-Gewürz</b> <i>Beef with vegetables in red-spice / แกงเผ็ดเนื้อ</i>	<b>8,50 €</b>	<b>6,90 €</b>
<b>M.23 Rind mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum</b> <i>Fried beef with paprika, onion and basil leaves / เนื้อผัดใบกะเพรา</i>	<b>8,50 €</b>	<b>6,90 €</b>
<b>M.24 Rind mit Gemüse in Grün-Gewürz</b> <i>Beef with vegetables in green-spice / แกงเขียวหวานเนื้อ</i>	<b>8,50 €</b>	<b>6,90 €</b>
<b>M.25 Rind mit Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf)</b> <i>Beef with vegetables in forest-spice / แกงป่าเนื้อ</i>	<b>8,50 €</b>	<b>6,90 €</b>
<b>M.26 Rind mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Ingwer</b> <i>Fried beef with paprika, onion, pineapple and ginger / เนื้อผัดขิง</i>	<b>8,50 €</b>	<b>6,90 €</b>



## *Gerichte mit Fisch – Fish Dishes – ปลา*

Normal-  
Portion      Teller-  
Gericht

<b>M.27 Seelachs mit Gemüse in Grün-Gewürz</b> <i>Fish with vegetables in green-spice / แกงเขียวหวานปลา</i>	<b>7,00 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>M.28 Seelachs mit Paprika in Erdnuss-Gewürz</b> <i>Fish with vegetables in peanut-spice / แพนงปลา</i>	<b>7,00 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>M.29 Seelachs mit Gemüse, süß-sauer <sup>(1)(2)</sup></b> <i>Fried fish with vegetables, “sweet &amp; sour” / ปลาผัดเปรี้ยวหวาน</i>	<b>7,00 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>M.30 Seelachs auf Thai-Art, scharf</b> <i>Fried pollack Thai style, spicy / ปลาชุบแป้งราดพริก</i>	<b>7,00 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>M.31 Seelachs mit Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf)</b> <i>Fish with vegetables in forest-spice / แกงป่าปลา</i>	<b>7,00 €</b>	<b>5,90 €</b>

## *Gerichte mit Ente – Duck Dishes – เป็ด*

<b>M.34 Ente mit Gemüse in Grün-Gewürz</b> <i>Duck with vegetables in green-spice / แกงเขียวหวานเป็ด</i>	<b>11,50 €</b>
<b>M.35 Ente mit Paprika in Erdnuss-Gewürz</b> <i>Duck with vegetables in peanut-spice / แพนงเป็ด</i>	<b>11,50 €</b>
<b>M.36 Ente mit Ananas in Rambutan-Gewürz</b> <i>Fried Duck with pineapple in rambutan-spice / เป็ดแกงคั่ว</i>	<b>11,50 €</b>

**M.37 Knusprige Ente mit Gemüse, süß-sauer <sup>(2)</sup>** **11,50 €**  
*Crisp fried duck with vegetables, “sweet & sour” /*  
เปิดกรอบเปรี้ยวหวาน

**M.38 Ente mit Gemüse, mild zubereitet** **11,50 €**  
*Fried duck with vegetables, mild /* เปิดผัดผัก

## ***Vegetarische Gemüsegerichte – Vegetarian***

### ***Dishes – ผักรวม***

	Normal- Portion	Teller- Gericht
<b>M.39 Gemischtes Gemüse in Massaman-Gewürz</b> <i>Mixed vegetables with pineapple in massaman-spice /</i> แกงมัสมั่นผัก	<b>6,50 €</b>	<b>5,80 €</b>
<b>M.40 Gemischtes Gemüse, süß-sauer <sup>(1)(2)</sup></b> <i>Fried vegetables, “sweet &amp; sour” / ผัดเปรี้ยวหวานผัก</i>	<b>6,50 €</b>	<b>5,80 €</b>
<b>M.41 Gemischtes Gemüse mit Paprika in Erdnuss-Gewürz</b> <i>Mixed vegetables with vegetables in peanut-spice /</i> แพนงผัก	<b>6,50 €</b>	<b>5,80 €</b>
<b>M.42 Gemischtes Gemüse in Rot-Gewürz</b> <i>Mixed vegetables in red-spice /</i> แกงเผ็ดผัก	<b>6,50 €</b>	<b>5,80 €</b>
<b>M.43 Gemischtes Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf)</b> <i>Mixed vegetables in forest-spice /</i> แกงป่าผัก	<b>6,50 €</b>	<b>5,80 €</b>
<b>M.44 Gemischtes Gemüse in Grün-Gewürz</b> <i>Mixed vegetables in green-spice /</i> แกงเขียวหวานผัก	<b>6,50 €</b>	<b>5,80 €</b>
<b>M.45 Gemischtes Gemüse, mild zubereitet</b> <i>Fried mixed vegetable, mild /</i> ผักผัดจืด	<b>6,50 €</b>	<b>5,80 €</b>

## *Vegetarische Gerichte mit Tofu – Vegetarian*

*tofu Dishes – เต้าหู้ + ผัก*

Normal-  
Portion      Teller-  
Gericht

<b>M.46 Tofu und Gemüse in Grün-Gewürz</b> <i>Tofu with vegetables in green-spice / เต้าหู้แกงเขียวหวาน</i>	<b>6,50 €</b>	<b>5,80 €</b>
<b>M.47 Tofu und Gemüse in Rot-Gewürz</b> <i>Mixed vegetables in red-spice / เต้าหู้แกงเผ็ด</i>	<b>6,50 €</b>	<b>5,80 €</b>
<b>M.48 Tofu und Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf)</b> <i>Tofu with vegetables in forest-spice / เต้าหู้แกงป่า</i>	<b>6,50 €</b>	<b>5,80 €</b>
<b>M.49 Tofu und Gemüse in Erdnuss-Gewürz</b> <i>Tofu with vegetables in peanut-spice / แพนงเต้าหู้</i>	<b>6,50 €</b>	<b>5,80 €</b>
<b>M.50 Tofu und Gemüse in Massaman-Gewürz <sup>(2)</sup></b> <i>Tofu with vegetables in massaman-spice / เต้าหู้แกงมัสมั่น</i>	<b>6,50 €</b>	<b>5,80 €</b>



## *Sukhothai Mittagsmenü – Sukhothai Menu – เมนูสุโขทัย*

**Vorspeise** ❖ Frühlingsrolle

**Suppe** ❖ Tom-Kha-Gai,  
Hühnersuppe mit  
Kokosnussmilch

**Hauptgericht** ❖ Knusprige Ente mit  
Gemüse und 2 Soßen  
❖ Hühnerfleisch mit  
Gemüse in Roter  
Gewürzkomposition  
❖ Seelachs, süß-sauer

**Dessert** ❖ Gebackene Banane mit  
Eis und Sahne

**Preis für 2 Personen:** 28,00 €

**Appetizer** ❖ Spring rolls, thai-style  
ปอเปี๊ยะทอด

**Soup** ❖ Tom Kha Gai, chicken  
soup with coconut milk  
Thai style – ต้มข่าไก่

**Main Course** ❖ **Crisp fried duck with  
vegetables and two  
sauces** เป็ดกรอบผัดผัก + 2 น้ำซอส  
❖ Chicken with vegetables in  
red-spice แกงเผ็ดไก่  
❖ Fried pollack with  
vegetables, sweet & sour  
ปลาปิ้งหวาน

**Dessert** ❖ Vanilla ice-cream with  
assorted fruits and cream –  
ไอศกรีม+ผลไม้รวม+ครีม

**Price for two persons ราคา 2 คน :** 28,00 €

## *Getränke – Drinks – เครื่องดื่ม*

### *Alkoholfreie Getränke*

Tafelwasser	0,3 l	2,40 €
Cola <sup>(1)(3)</sup> , Fanta <sup>(1)</sup> , Sprite, Spezi <sup>(1)</sup>	0,3 l	2,40 €
Apfelschorle	0,3 l	2,40 €
Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Ananas, Mango, Maracuja, Grapefruit)	0,3 l	2,40 €
Aprikosennektar, Bananennektar	0,3 l	2,40 €
Tonic Water, Bitter Lemon <sup>(1)(4)</sup>	0,3 l	2,40 €

### *Bier*

Bitburger vom Fass	0,2 l	2,00 €
	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	2,90 €
Alsterwasser <sup>(1)</sup> , Pils-Schuss, Radler	0,2 l	2,00 €
	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	2,90 €
Singha Beer (Thailändisches Bier)	0,33 l (Flasche)	3,00 €
Kölsch	0,33 l (Flasche)	2,60 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l (Flasche)	2,60 €
Malzbier	0,5 l (Flasche)	3,20 €
Erdinger Weißbier	0,5 l (Flasche)	3,20 €

### *Weine*

Weißwein (trocken), Rotwein (trocken), Rosé	0,1 l	2,00 €
	0,2 l	3,20 €
	0,5 l	5,50 €

## *Heiße Getränke*

Thai-Kaffee (enthält Alkohol) <sup>(3)</sup>	2,50 €
Kaffee <sup>(3)</sup>	1,80 €
Espresso <sup>(3)</sup>	1,80 €
Cappuccino <sup>(3)</sup>	2,50 €
Jasmin-Tee im Kännchen	3,80 €
Grüner Tee im Kännchen	3,80 €
Ingwer-Zitronengras-Tee im Kännchen	3,80 €

## *Aperitif*

Sherry	2,10 €
Campari Soda, Campari Orange <sup>(1)</sup>	3,70 €
Martini Bianco	3,70 €
Pflaumenwein	2,50 €
Portwein	2,50 €
Gin Tonic <sup>(4)</sup>	4,80 €
Rum Cola <sup>(1)(3)</sup>	4,80 €
Wodka Orange	4,80 €
Whisky Soda, Whisky Cola <sup>(1)(3)</sup>	4,80 €
Sake, Japanischer Schnaps	4,80 €
Mekhong, Thai-Reisbrandwein	4,80 €
Tiger-Schnaps	1,80 €
Fernet Branca	2,50 €

# Cocktails

<b>Sukhothai Spezial</b> <sup>(1)</sup> <i>Rum, tropische Fruchtsäfte, herrlich erfrischend</i>	6,50 €
<b>Sukhothai Dream</b> <sup>(1)</sup> <i>Eine besondere Mischung aus Rum, Gin, Cointreau und Fruchtsäften</i>	6,50 €
<b>Sukhothai Sling</b> <sup>(1)</sup> <i>Eine starke Mischung aus Gin und Mekhong, Zitronensaft, Creme de Kassis</i>	6,50 €
<b>Sukhothai Sour</b> <i>Mekhong, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft</i>	6,50 €
<b>Mai Tai</b> <i>Die beste Mischung aus Rum, Cointreau, Ananassaft, Orangensaft</i>	6,50 €
<b>Pataya</b> <sup>(1)</sup> <i>Wodka, Blue Curaçao, Ananassaft</i>	6,50 €
<b>Orchidee</b> <sup>(1)(2)</sup> <i>Kokosmilch, heller Rum, Ananassaft, Cranberrysyrup</i>	6,50 €
<b>Piñacolada</b> <sup>(2)</sup> <i>Kokosmilch, Rum, Ananassaft</i>	6,50 €
<b>Champagner Cocktail</b> <i>Sekt, Weinbrand, Aprikosennektar, Orange,</i>	6,50 €
<b>Zombie</b> <sup>(1)</sup> <i>Ein echtes starker Cocktail aus Rum, Weinbrand, Whisky, Mekhong, Orangensaft und einem Schuss Grenadine</i>	6,50 €
<b>Green Russian</b> <sup>(1)</sup> <i>Wodka, Sekt, Orangensaft, Ananassaft</i>	6,50 €

## *Alkoholfreie Cocktails*

### **Princess Smile**

(1)(2)

5,50 €

*Kokosmilch, tropischen Fruchtsäften, erfrischend*

### **Fruit Punch**

(1)

5,50 €

**Eine erfrischende Mischung aus mehreren Fruchtsäften und einem Schuss Grenadine**

### **Grapefruit Cocktail**

(1)

5,50 €

*Spritziger Grapefruitsaft auf besondere Art*

### **Piñacoco**

(2)

5,50 €

**Eine Mischung mit Ananassaft und Kokosmilch**







Wie wäre es mit einem Original Thailandischen  
Buffet für Ihre nächste Feier?

Wir empfehlen uns für Anlässe aller Art.  
Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gern für Gruppen  
ab 30 Personen ein Thailandisches Buffet zu.

Preis nach Vereinbarung.  
Rufen Sie uns gerne an unter:  
Tel.: 0241 / 402316