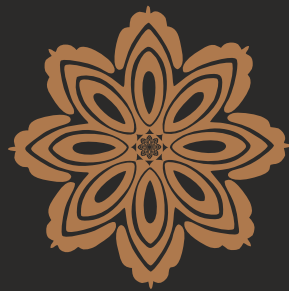


mint

dine & bar





Lieber Gast,

willkommen in unserem Tempel, genießen Sie in Ruhe, zu zweit oder gemeinsam mit ihrer Parea (Freunde und Familie) die frisch zubereiteten Gerichte, die wir Ihnen in unserem Restaurant anbieten.

Das gemeinsame Essen mit Familie und Freunden ist eine alte Tradition in Thailand und genauso wichtig wie das Essen selbst. Die Speisen mögen vielleicht nicht allzu raffiniert sein, dafür punkten sie mit der Verwendung von frischen Zutaten und Gewürzen aus Thailand. Da alle Gerichte frisch zubereitet werden, kann die Zubereitung in Stoßzeiten etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen. Unser Restaurant bietet Ihnen ebenfalls viel Platz für Familienfeiern, Betriebsfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Taufen und vieles mehr.

Interessiert an Catering?

Unser Team steht Ihnen bei Veranstaltungen jeglicher Art zur Verfügung. Von der privaten Feier mit Freunden und Familie bis hin zum großen Business Event, vom Fingerfood bis zum großen Buffet. Sprechen Sie uns an.

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag:

17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonntag und Feiertagen:

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr & 17:00 bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21.30





Für Feiern und Veranstaltungen aller Art, wie z.B. Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläum und sonstige große Familienfeste, sowie für Präsentationen, Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern, können wir unser Nebezimmer mit Platz für bis zu 120 Personen anbieten.

Wenn Sie mehr Platz benötigen, steht Ihnen auch unser gesamtes Restaurant mit Platz für ca. 250 Personen zur Verfügung.

Für die Bewirtung Ihrer Gäste stellen wir Ihnen gerne spezielle Menüs und Büffets aus unserer Karte zusammen. Teilen Sie uns Ihre Anforderungen mit - wir freuen uns auf Ihre Anfrage. Und wenn Sie lieber zu Hause oder in Ihrem Unternehmen feiern wollen, steht Ihnen unser Partyservice zur Verfügung.

Partyservice

Ob geschäftlich oder privat, genießen Sie die Qualität unserer Speisen an einem Ort Ihrer Wahl. Nach vorheriger Absprache zur Selbstabholung direkt bei uns im Restaurant. So wird Ihr Fest zum unvergesslichen Erlebnis, über das alle Gäste noch lange sprechen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage





Suppen

1. **Tom Jam Suppe** ^{B,D} 6,90 €
pikante Thai Hühnersuppe mit verschiedenen Gemüsen,
frischem Thai Basilikum und Zitronengras, sauer/scharf
*Spicy Thai chicken soup with vegetables, fresh sweet basil
and lemongras*
- oder mit **Garnelen** ^{B,D} *or with Prawns on a skewer* 8,90 €
2. **Tom Kha Suppe** ^{D,G} 7,50 €
duftende Kokossuppe mit zartem Hühnerfleisch und frischen Gemüsen
Fragrant coconut soup with tender chicken and fresh vegetables
- oder mit **Garnelen** ^B *or with Prawns on a skewer* 8,90 €

Salate

4. **Kleiner gemischter Salat** ^M *Small mixed green salad* 5,50 €
5. **Glasnudelsalat mit Chilli und Rindfleisch** ^{7,D,M} 12,50 €
scharf gebratenes Rindfleisch mit Tomaten, Karotten, rotem Paprika
Zwiebeln, Koriander, Glasnudeln an Chilli / Limetten Dressing.
*Spicy fried beef on a bed of lettuce with tomatoes, cucumbers, carrots, red onions,
cilantro, glass noodles, Thai basil, sesame chill/lime dressing*
6. **Feuriger Ingwer/Garnelensalat** ^{2,B,D,N,F} 16,50 €
Garnelen mit Ingwer und roten Zwiebeln auf einem Salatbett,
mit Tomaten, Paprika, Karotten, roten Zwiebeln, Koriander,
Thai Basilikum an Balsamico Dressing. Dazu servieren wir Baguette
*Prawns with Ginger and red onions are flambéed at the table, and served on a bed of lettuce.
tomatoes, cucumbers, bell peppers, carrots, red onions, cilantro. Sweet basil, sesame with a
chill/lime dressing. Served with baguette*
7. **Hähnchenbrustsalat** ^{2,B,D,N,F} 11,90 €
gebratene Hühnerbruststreifen auf knackigen Blattsalaten
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, roten Zwiebeln und
Champignons, Balsamico/Oliven Honig Dressing.
Dazu servieren wir Baguette
*Fried stripes of chicken breast on top of crunchy greens with tomatoes, cucumbers,
bell peppers, carrots, red onions, mushrooms, your choice of yoghurt dressing with
fine herbs or balsamico and olive oil dressing. Served with baguette*



Für die Verpackung zum Mitnehmen berechnen wir je 1,00 €



Klassische warme Vorspeisen

- 8.6 **Gebackene Chicken Dumplings** ^{A1,C,N} 7,00 €
an pikanten süß-saueren Dipp.
Gefüllte Teigtaschen mit würzigem Hähnchenhackfleisch,
mit Ingwer, Koriander, Zwiebel
Served with a spicy sweet and sour dip.
9. **6 Torpedo Garnelen in Knusperteig** ^{A1,B,D} 8,90 €
von Tempura umhüllt an pikantem süß/sauerem Dipp
*Prawn dipped in tempura batter and deep fried,
served with a spicy sweet and sour dip.*
10. **3 Satespieße vom Huhn** ^E 6,90 €
mit Erdnusssoße serviert. *Served with peanut sauce.*
11. **3 Vietnamesische Frühlingsrollen** ^{A1} 6,50 €
mit Hühnerfleisch und Glasnudeln, ummantelt von knusprigem
Reispapier und mit süß/sauerer Sauce.
*With chicken, glass noodles, wrapped in crispy rice paper,
served with a traditional chili lime sauce.*
12. **6 Vegetarische Frühlingsrollen** ^{A1,F} 5,50 €
mit leckerer Gemüsefüllung und pikantem süß/sauerem Dipp.
Delicious vegetable filling served with spicy sweet & sour dip

Vietnamesische Goi Cuon Sommerrollen

Kalt, leicht, lecker und gesund

es muss nicht alles gebraten werden, was eingewickelt wird, Sommerrollen, sind ein hervorragendes Beispiel für die Vielfalt der Anwendung von frischen Kräutern in der vietnamesischen Küche und der feine Kräuterduft würde durch das Garen oder Frittieren zum großen Teil verlorengehen.

Stattdessen werden die Zutaten wie Nudeln, Fleisch oder Meeresfrüchte wo nötig vorgegart und dann zusammen mit eine Salatblatt oder einer Portion frischen Kräutern in ein Blatt Reispapier eingewickelt. Gegessen wird das Ganze dann in einer würzigen Soße.

13.2 Vietnamesische Sommerrollen *Vietnamese summer rolls*

- mit zartem Hühnerbrustfilet *with tender chicken breast* 7,50 €
mit Shrimps ^B *with prawns* 8,50 €
mit Tofu ^F *with tofu* 7,00 €



Für die Verpackung zum Mitnehmen berechnen wir je 1,00 €



Unsere Hauptgerichte

14. Rotes Thai/Curry ^{D,G}

Kokosmilch mit würziger Schärfe, gebratenem Wokgemüse, Zucchini, Broccoli, Paprika, Princess-Bohnen, Champignons und frischem Thai Basilikum.

Coconut milk with spicy hot stir fried vegetables , zucchini, broccoli, peppers green beans, mushrooms and fresh sweet basil

wahlweise mit: *your choice of:*

Tofu ^F <i>tofu</i>	14,90 €
Hühnerbrustscheiben, nicht knusprig <i>chicken not crisp</i>	15,90 €
knusprige Hähnchen <i>crispy chicken</i>	16,90 €
knusprige Entenbrust <i>crispy duck</i>	19,90 €
Rindfleischscheiben <i>beef</i>	17,90 €
Zanderfilet ^D <i>filet of pikeperch</i>	22,50 €
Butterfisch ^D <i>butterfish</i>	22,50 €
Garnelen ^B <i>prawns</i>	23,50 €

15. Grünes Thai Curry ^{D,G}

mit Kokosmilch würziger Schärfe, gebratenem Wokgemüse, Zucchini, Broccoli. Paprika, Princess-Bohnen, Campignons und frischem Thai-Basilikum

Cocunut milk with spicy hot stir fried vegetables, zucchini.broccoli, peppers, green beans, mushrooms an fresh sweet basil

wahlweise mit: *your choice of:*

Tofu ^F <i>tofu</i>	14,90 €
Hühnerbrustscheiben, (nicht knusprig) <i>chicken - not crisp</i>	15,90 €
knusprige Hähnchen <i>crispy chicken</i>	16,90 €
Knusprige Ente <i>crispy duck</i>	19,90 €
Rindfleischscheiben <i>beef</i>	17,90 €
Zanderfilet ^D <i>filet of pikeperch</i>	22,50 €
Butterfisch ^D <i>butterfish</i>	22,50 €
Garnelen ^D <i>prawns</i>	23,50 €

**Alle Hauptgerichte (ausser Nudel- und Reisgerichte)
werden mit Jasminreis serviert.**



Für die Verpackung zum Mitnehmen berechnen wir je 1,00 €



Unsere Hauptgerichte

16. Süss und sauer *sweet and sour*

mit Paprika, Karotten, Ananas und Thai Basilikum, Zwiebel
Peppers, carrots, ginger, pineapple, sweets basil

wahlweise mit: your choice of:

Tofu, tofu	14,90 €
knusprige Hähnchen <i>crispy chicken</i>	16,90 €
knusprige Entenbrust <i>crispy duck</i>	19,90 €
Zanderfilet ^D <i>pikeperch</i>	22,50 €
Butterfisch ^D <i>butterfish</i>	22,50 €
Garnelen ^B <i>brawns</i>	23,50 €

17. Süss und Sauer Tropicana ^{B,D,G} *Sweet and Sour Tropicana*

mit Kokosmilch, roter Papaya, in rotem Thai-Curry, gelber Papaya,
Guaven, Basilikum, Ananas und Lychees (leicht scharf)

Cocomilk with red papaya, yellow papaya, guave, pineapple, lychees

wahlweise mit: your choice of:

Tofu ^F <i>tofu</i>	14,90 €
Hühnerbrustscheiben, nicht knusprig <i>chicken not crisp</i>	15,90 €
Knusprige Hähnchen <i>crispy chicken</i>	16,90 €
knusprige Entenbrust <i>crispy duck</i>	19,90 €
Rindfleischscheiben <i>beef</i>	17,90 €
Zanderfilet ^D <i>filet of pikeperch</i>	22,50 €
Butterfisch ^D <i>butterfish</i>	22,50 €
Garnelen ^B <i>brawns</i>	23,50 €

18. Gebratener Reis ^{C,D,F,N,5}

mit Ei, Sojasprossen, Zucchini, Broccoli, Paprika, Karotten,
Lauch, Thai-Basilikum und Koriander

With egg, bean sprouts, zucchini, pepper carrot, leek, peas, sweet basil, peppermint, cilantro

wahlweise mit: your choice of

Tofu <i>tofu</i>	14,90 €
mit knusprige Hähnchen <i>crispy chicken</i>	16,90 €
Hühnerbrustscheiben, (nicht knusprig) <i>chicken not crisp</i>	15,90 €
Knusprige Entenbrust <i>crispy duck</i>	19,90 €
Rindfleischscheiben <i>beef</i>	17,90 €
Garnelen ^B <i>brawns</i>	23,50 €

**Alle Hauptgerichte (ausser Nudel- und Reisgerichte)
werden mit Jasminreis serviert.**



Für die Verpackung zum Mitnehmen berechnen wir je 1,00 €



Unsere Hauptgerichte

19. Gebratene Pho Reismudeln oder Eiernudeln ^{A1,5,C,D,F,N}

mit Ei, Sojasprossen, Zucchini, Broccoli, Paprika, Karotten, Lauch, Thai-Basilikum

With egg, bean sprouts, zucchini, peppere, carrot leek, peas, sweet basil, mint, cilantro

wahlweise mit: your choice of:

Tofu ^F <i>tofu</i>	14,90 €
mit knusprige Hähnchen <i>crispy chicken</i>	16,90 €
Hühnerbrustscheiben, nicht knusprig <i>chicken no crisp</i>	15,90 €
Knusprige Entenbrust <i>crispy duck</i>	19,90 €
Rindfleischscheiben <i>beef</i>	22,50 €
Garnelen ^B <i>prawns</i>	23,50 €

20. Shiritaki Konjak Nudeln ^{C,D,F,N,5}

kohlenhydratarmer Nudeln (4g Kohlenhydrate auf 100g Nudeln) mit Sojasprossen, Zucchini, Paprika, Karotten, Broccoli, Lauch, Thai-Basilikum

(Low carb noodles / 4g of carbs per 100g noodles) with egg, soy sprouts, uucchini, bell pepper, carrot, leek, peas, Thai basil, mint, cilantro

wahlweise mit: your choice of:

Tofu ^F <i>tofu</i>	17,50 €
mit knusprigem Hähnchen <i>crispy chicken</i>	19,00 €
Hühnerbrustscheiben, nicht knusprig <i>chicken not crisp</i>	18,50 €
knusprige Entenbrust <i>crispy duck</i>	21,50 €
Rindfleischscheiben <i>beef</i>	19,00 €
Garnelen ^B <i>prawns</i>	24,50 €

Alle Gerichte auch als vegan.

**Alle Hauptgerichte (ausser Nudel- und Reisgerichte)
werden mit Jasminreis serviert.**



Für die Verpackung zum Mitnehmen berechnen wir je 1,00 €



Unsere Hauptgerichte

21. **Wokgemüse an feiner Austernsoße** ^{B,D,F,N 5}

mit Paprika, Broccoli, Zucchini, Karotten, Princess-Bohnen u. Champignons
With pepper, broccoli, zucchini, carrot, bean sprouts, leek, green beans, mushrooms

wahlweise mit: your choice of:

Tofu ^F tofu	14,90 €
Hühnerbrustscheiben, nicht knusprig <i>chicken not crisp</i>	15,90 €
knusprige Hähnchen <i>crispy chicken</i>	16,90 €
knusprige Entenbrust <i>crispy duck</i>	19,90 €
Rindfleischscheiben <i>beef</i>	17,90 €
Zanderfilet ^D <i>filet of pikeperch</i>	22,50 €
Butterfisch ^D <i>butterfish</i>	22,50 €
Garnelen ^B <i>prawns</i>	23,50 €

22. **Wokgemüse an feiner Erdnussoße** ^{A1,B,D,E,F,N,5}

mit Paprika, Broccoli, Zucchini, Karotten, Princess-Bohnen und Champignons
Pepper, broccoli, zucchini, carrot, bean sprouts, leek, green beans, mushrooms

wahlweise mit: your choice of:

Tofu ^F tofu	14,90 €
Hühnerbrustscheiben (nicht knusprig) <i>chicken not crisp</i>	15,90 €
Knusprige Hähnchen <i>crispy chicken</i>	16,90 €
Knusprige Entenbrust <i>crispy duck</i>	19,90 €
Rindfleischscheiben <i>beef</i>	17,90 €
Zanderfilet ^D <i>filet of pikeperch</i>	22,50 €
Butterfisch ^D <i>butterfish</i>	22,50 €
Garnelen ^D <i>prawns</i>	23,50 €

**Alle Hauptgerichte (ausser Nudel- und Reisgerichte)
werden mit Jasminreis serviert.**



Für die Verpackung zum Mitnehmen berechnen wir je 1,00 €



Extra Beilagen (nur zu den Hauptgerichten)

Sides *only in combination with a main

- | | | |
|-----|--|--------|
| 23. | Gebratener Reis ^{C,D,F,N,5}
<i>fried rice</i> | 6,50 € |
| 24. | Gebratene Eiernudeln ^{C,D,F,N,5}
<i>fried eggnoodles</i> | 6,50 € |
| 25. | Pommes frites ^{Fs}
<i>french fries</i> | 4,90 € |
| 26. | Soja Austernsoße ^{A1,C,D,F,N,5}
<i>soy - oyster sauce</i> | 3,50 € |
| 27. | Rote Thai Kokossoße ^{D,G}
<i>red thai curry/kokonut sauce</i> | 3,90 € |
| 28. | Erdnussosse ^{E,G} <i>peanut sauce</i> | 3,90 € |

Für unsere kleinen Schlemmer *For our little gourmets*

- | | | |
|-----|---|---------|
| 29. | 6 Chicken Nuggets mit Pommes ^{A1,C}
<i>6 chicken nuggets with french fries</i> | 9,50 € |
| 30. | 3 Sate Hühnchenspieße mit Pommes oder Reis
<i>3 saté chicken skewers with french fries or rice</i> | 9,50 € |
| 31. | Gebratene Nudeln ^{A1,C,D,F,N,5}
mit Gemüse und Hühnerfleisch
<i>fried noodles with chicken and veggies</i> | 10,50 € |
| 32. | Gebratener Reis ^{C,D,F,N,5}
mit Gemüse und Hühnerfleisch
<i>fried rice with chicken and veggies</i> | 10,50 € |
| 33. | Kinderschnitzel vom Huhn ^{A1,C}
mit Pommes frites
<i>childrens schnitzel from chicken with french fries</i> | 11,50 € |



Für die Verpackung zum Mitnehmen berechnen wir je 1,00 €



Loc's Spezialitäten

34. **Riesengarnelen**^{A1,B,5} 32,50 €
mit Grand Marnier flambiert, mit frischem Wock/Gemüse
Tiger Prawns, flambeed on the table with fresh bok choy
35. **Zarte Rindfleischstreifen**^{A1,B,D,F,N,5} 18,90 €
mit Cherry-Tomaten, Ananas, roten Zwiebeln, Koriander,
Thai-Basilikum und geröstetem Knoblauch
*Tender Beef Strips with cherry tomatoes, pineapple, red onions, cilantro,
sweet basil, mint roasted garlic*
36. **Ingwerjulien mit Knoblauch**^{B,D,F,N}
Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Peperoni, Champignons,
Thai Basilikum, Zucchini, Paprika
*Juliennes of ginger with garlic, bamboo sprouts, morels, scallions, lemongras,
chili pepper, mushrooms, sweet basil mint*
wahlweise mit: Your choice of:
- | | |
|--|---------|
| Tofu ^F <i>tofu</i> | 14,90 € |
| Hühnerbrustscheiben, nicht knusprig <i>chicken not crisp</i> | 15,90 € |
| knusprige Hähnchen <i>crispy chicken</i> | 16,90 € |
| knusprige Entenbrust <i>crispy duck</i> | 19,90 € |
| Rindfleischscheiben <i>beef</i> | 17,90 € |
| Zanderfilet ^D <i>filet of pikeperch</i> | 22,50 € |
| Garnelen ^B <i>prawns^C</i> | 23,50 € |
37. **Rindfleisch**^{A1,C,D,F,N,5} 18,90 €
in leckerer Knoblauch-Pfeffersauce mit Broccoli, Zucchini,
Zwiebeln, Princess-Bohnen und grünem Pfeffer
Beef in a delicious garlic / pepper sauce, with broccoli, green beans and green peppercorns
38. **Argentinisches Blockhousesteak 30 Tage gereift** 32,50 €
mit Chilli, Knoblauch und Wokgemüse, dazu Pommes frites oder Reis
Steak with chili, garlic spicy stir fried vegetables, your choice of french fries or jasmine rice
39. **Arg. Blockhousesteak an Zitronengraskruste** 32,50 €
30 Tage gereift mit Kräuterbutter und gebratenem Wok-Gemüse,
dazu wahlweise Pommes frites oder Reis
*Steak with homemade cilantro-sweet basil il garlic butter and spicy stir fried
vegetables, your choice of french fries or jasmine rice*
40. **Lammcarre an Zitronengras**^{B,D,F,N} 33,50 €
mit Wok-Gemüse, dazu Jasminreis oder Pommes frites
Rack of lamb with asian chard. Your choice of french fries or jasmine rice



Bei Beilagenwechsel auf Salat berechnen wir 4,00 € zusätzlich.



Loc's Spezialitäten

41. Kartoffeln mit Cashewnüssen ^{A1,B,D,F,N}

roten Zwiebeln und Karotten an rotem Thai Curry

Patatoes with cashews, red onions, carrots and red Thai curry

wahlweise mit: your choice of:

Tofu ^F <i>tofu</i>	14,90 €
Hühnerbrustscheiben, nicht knusprig <i>chicken not crisp</i>	15,90 €
knusprige Hähnchen <i>crispy chicken</i>	16,90 €
knusprige Entenbrust <i>crispy duck</i>	19,90 €
Garnelen ^B <i>prawns</i>	23,50 €

42. Gebratene Pfifferlinge ^{A1,B,D,F,}

in roter Thai Curry-Kokosmilchsosse (leicht scharf)

Fried chanterelles in red Thai Curry with coconut sauce

wahlweise mit: your choice of:

Tofu <i>tofu</i>	17,50 €
Hühnerbrustscheiben, nicht knusprig <i>chicken not crisp</i>	19,50 €
knusprige Hähnchen <i>crispy chicken</i>	20,50 €
knusprige Entenbrust <i>crispy duck</i>	22,50 €
Rindfleischscheiben <i>beef</i>	20,50 €
Zanderfilet ^D <i>filet of pikeperch</i>	24,50 €
Butterfisch ^D <i>butterfish</i>	24,50 €
Garnelen ^B <i>prawns</i>	26,50 €

**Alle Hauptgerichte (ausser Nudel- und Reisgerichte)
werden mit Jasminreis serviert.**



Für die Verpackung zum Mitnehmen berechnen wir je 1,00 €



Loc's Spezialitäten

43. Pad Thai ^{A1,B,D,F,N}

gebratene Reisbandnudeln mit Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen u. Paprika.
Verfeinert mit Erdnüssen und Tamarindensoße (leicht scharf).

*Fried flat rice noodles with carrots, peppers, bean sprouts, onions, perfected
with peanuts and a tamarind sauce (slightly hot).*

wahlweise mit: your choice of:

Tofu ^F <i>tofu</i>	15,90 €
Hühnerbrustscheiben, nicht knusprig <i>chicken not crisp</i>	16,90 €
knusprige Hähnchen <i>crispy duck</i>	17,90 €
Garnelen ^B <i>prawns</i>	23,50 €

**Alle Hauptgerichte (ausser Nudel- und Reisgerichte)
werden mit Jasminreis serviert.**

Bei Beilagenwechsel auf Salat berechnen wir 4,00 € zusätzlich

Dessert

44. Gebackene Banane ^{B,D,F,N}	7,50 €
in Tempuramantel mit 1 Kugel Mövenpick Vanilleeis	
45. Pannacotta mit Mango-Purree ^G	7,50 €
50. Vanille Creme brulee ^{A,E,G}	7,50 €
51. Tiramisu ^G	7,50 €

Eis & Sorbet

Kugel Eis

Vanille		2,00 €
Erdbeer		2,00 €
Schokolade		2,00 €
Maple Walnut		2,00 €

Kugel Sorbet

Citrone / Passionsfrucht / Himbeere	2,00 €
-------------------------------------	--------





Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	3,00 €
Tasse Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	5,50 €
Cappuccino ^c	3,90 €
Milchkaffee ^c	4,50 €
Latte Macchiato ^c	4,50 €
Espresso Macchiato ^c	3,50 €
Heiße Schokolade ^c	4,50 €

Teespezialitäten

Glas Tee	3,50 €
Schwarzer Tee / Grüner Tee / Kamillentee / Pfefferminztee Früchtetee / Kurkuma Ingwer / Moroccan Mint / Rooibos Vanille	

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{4,6,7} / Coca-Cola Zero ^{3,4,5,6,7}	0,33 l. Fl.	4,00 €
Coca-Cola Light ^{3,4,5,6,7} / Mezzo Mix ^{4,7,8}	0,33 l. Fl.	4,00 €
Fanta Orange ^{2,4,7,8} / Sprite ⁷	0,33 l. Fl.	4,00 €
Tafelwasser	0,4 l. Fl.	4,00 €
Bitter-Lemon ^{4,11} / Ginger-Ale ^{4,11} / Tonic ¹¹	0,2 l. Fl.	3,90 €
Red Bull Energy Drink ^{1,4,6}	0,25 l Dose	4,00 €

Teinacher Gourmet medium oder still	0,25 l. Fl.	3,00 €
	0,75 l. Fl.	7,00 €

Teinacher Genuss-Limonaden

Orange-Mandarine ^{2,8}	0,33 l. Fl.	4,00 €
Rhabarber-Mirabelle ^{2,8}	0,33 l. Fl.	4,00 €
Johannisbeer-Holunder ^{2,8}	0,33 l. Fl.	4,00 €
Limette / Minze ^{2,8}	0,33 l. Fl.	4,00 €



Teinacher Genuss-Eistee

Zitrone ⁴	0,33 l. Fl.	4,00 €
Pfirsich ⁴	0,33 l. Fl.	4,00 €
Heidelbeere	0,33 l. Fl.	4,00 €





Fruchtsäfte und Nektare

	0,2 l.	0,4 l.
Apfelsaft klar	3,00 €	4,90 €
Orangensaft	3,00 €	4,90 €
Mangosaft	3,00 €	4,90 €
Ananassaft	3,00 €	4,90 €
Grapefruitsaft	3,00 €	4,90 €
Johannisbeernektar	3,00 €	4,90 €
Maracujanektar	3,00 €	4,90 €
Kiba(Kirsch/Bananennektar)	3,00 €	4,90 €
Guaven-Nektar	3,00 €	4,90 €
Alle Säfte und Nektare als Schorlen	2,90 €	4,50 €



Fassbiere

	0,3 l.	0,4 l.
Wolf Pils ^{A1}	3,50 €	4,50 €
Wolf Kräusen Pils ^{A1}	3,50 €	4,50 €
	0,3 l.	0,5 l.
Wolf Hefeweizen ^{A1}	3,50 €	4,90 €
Radler (süß oder sauer) ^{A1,4}	3,50 €	4,90 €
Diesel (Cola-Bier) ^{A1,4,6,7}	3,50 €	4,90 €
Russ (Heferadler) ^{A1,4}	3,50 €	4,90 €
Cola-Weizen ^{A1,4,6,7}	3,50 €	4,90 €
Bananenweizen ^{A1}		4,90 €



Flaschenbiere

Heidelberger Kristallweizen ^{A,1}	0,5 l.FI	4,90 €
Heidelberger Hefeweizen Dunkel ^{A,1}	0,5 l.FI	4,90 €
Alkoholfrei ^{A,1}	0,5 l.FI	4,90 €
Jever Fun, alkoholfreies Pils ^{A,1}	0,33 l.FI	3,90 €





Offene Deutsche Weißweine

	0,1 l.	0,25 l.
Grauburgunder ^{z16} trocken, QbA, Baden <i>elegant, fruchtig und würzig</i>	3,00 €	5,90 €
Riesling ^{z16} trocken, Kabinett, Baden <i>erfrischend, mit feinem Duft nach Pfirsichen</i>	3,00 €	5,90 €
Müller-Thurgau ^{z16} halbtrocken, QbA, Baden fruchtig	3,00 €	5,90 €
Alle diese Weine als Schorlen, süß oder sauer		4,90 €

Offene Italienische Weißweine

Pinot Grigio ^{z16} trocken Veneto <i>hellgrün, duftend nach frischen Äpfeln</i>		6,50 €
Chardonnay ^{z16} trocken Veneto <i>harmonisch, dezente Frucht</i>		6,50 €

Offene Deutsche Rotweine

Dürkheimer Dornfelder ^{z16} , trocken, Qualitätswein, Pfalz <i>nach reifen Brombeeren u. Pflaumen</i>	3,00 €	6,90 €
Spätburgunder ^{z16} trocken, Qualitätswein, Baden	3,00 €	5,90 €
Alle diese Weine als Schorlen, süß oder sauer		4,90 €





Offene Italienische Rotweine

Lambrusco , DOC ^{z16} <i>fruchtig, spritzig und lieblich</i>	0,25 l	5,90 €
Chianti , DOCG ^{z16} <i>tiefrote Farbe, fruchtig</i>	0,25 l	6,50 €
Montepulciano DOC ^{z16}	0,25 l	6,50 €
Primitivo IGT ^{z16} <i>rubinrot, delikates Bouquet, trocken</i>	0,25 l	6,50 €

Offene Deutsche Rosé / Weißherbste

	0,1 l.	0,25 l.
Spätburgunder Rosé ^{z16} Qualitätswein, Baden <i>trocken, leicht, mit fruchtigem Bouquet</i>	3,00 €	5,90 €
Portugieser Weissherbst ^{z16} Qualitätswein, Baden - <i>lieblich, feingliedrig, süffig und fruchtig</i>	3,00 €	5,90 €
Alle diese Weine als Schorle, süß oder sauer		4,90 €

Champagner, Cremant & Prosecco

Moet Chandon Brut Imperial	0,75 l.FI	100,00 €
Moet Chandon Ice Imperial	0,75 l.FI	135,00 €
Moet Chandon Brut Rosé	0,75 l.FI	135,00 €
Dom Pérignon Vintage	Preis auf Anfrage	
Ruinart Brut Rosé	0,75 l.FI	150,00 €
Crémant	0,75 l.FI	45,00 €
Prosecco	0,75 l.FI	35,00 €

Aperitifs

Martini bianco / rosso / rosato / d'Oro	10 cl.	6,50 €
Martini Extra dry	10 cl.	6,50 €
Ramazotti Aperitivo Rosato	4 cl.	5,50 €
Campari Soda ⁴	0,3 l.	7,90 €
Campari Orange ⁴ oder Maracuja	0,3 l.	7,90 €





Digestifs / Bitters

	0,2 cl.	0,4 cl.
Sambuca	3,00 €	5,50 €
Jägermeister ⁴	3,00 €	5,50 €
Ouzo 12	3,00 €	5,50 €
Tequila Weiß.	3,00 €	5,50 €
Tequila Gold	3,00 €	5,50 €
Fernet Branca ⁴	3,00 €	5,50 €
Malteser Aquavit	3,00 €	5,50 €
Linie Aquavit	3,00 €	5,50 €
Rosenschnaps	3,00 €	5,50 €
Bambusschnaps	3,00 €	5,50 €
Kirschwasser	3,90 €	7,00 €
Williams-Birne	3,90 €	7,00 €
Mirabell	3,90 €	7,00 €
Ramazotti ⁴		5,50 €
Amaro di Averna ⁴		5,50 €
Baileys ^{4,G}		6,00 €

Cognac / Weinbrand

Hennessy V.S	2 cl.	6,50 €
Hennessy Fine de Cognac VSOP	2 cl.	8,50 €
Hennessy X.O.	2 cl.	23,00 €
Hennessy Paradis Imperial	2 cl.	90,00 €
Otard VSOP	2 cl.	5,50 €
Merlet	2 cl.	7,50 €
Merlet XO	2 cl.	12,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl.	5,50 €
Remy Martin Grand Cru	2 cl.	7,50 €
Maison Gantier VS	2 cl.	5,50 €
Maison Gantier XO	2 cl.	12,50 €
Frapin Cognac	2 cl.	14,50 €
Asbach Uralt Weinbrand	2 cl.	5,50 €





Rum

Hansen Rum	4 cl.	5,50 €
Ron Zacapa	4 cl.	8,50 €
Havana Club Anejo 3 Anos	4 cl.	6,00 €
Havana Club Anejo 7 Anos	4 cl.	8,50 €
Don Papa	4 cl.	7,50 €
Alle Rum als Longdrinks	0,2 l.	+2,00 €

Whisky / Whiskey

Johnnie Walker Red Label	4 cl.	6,50 €
Johnnie Walker Black Label	4 cl.	8,50 €
Jack Daniel's Old No. 7	4 cl.	6,50 €
Maker's Mark	4 cl.	6,50 €
Ardmore Single Malt Scotch	4 cl.	8,50 €
Four Roses	4 cl.	7,50 €
Mekong	4 cl.	7,50 €
Southern Comfort	4 cl.	7,50 €
Ardberg 10 years old	4 cl.	8,50 €
Alle Whiskeys als Longdrinks	0,2 l.	+2,00 €

Vodka

Absolut Vodka	4 cl.	6,50 €
Belvedere	4 cl.	9,50 €
Beluga Vodka	4 cl.	9,50 €
Grey Goose	4 cl.	9,50 €
Alle Vodkas als Longdrinks	0,2 l.	+ 2,00 €





GIN

4 cl. mit 0,2 l. Tonicwater

Bombay Sapphire London Dry Gin	11,50 €
Tanqueray	11,50 €
London No. 1	11,50 €
Brokers Gin	11,50 €
Hendrick's Gin	12,90 €
Brockmans	12,90 €
Monkey 47	12,90 €
Tanqueray No. 10	12,90 €
Ziegler Gin	12,90 €

Classic Cocktails

1 Caipirinhas <i>Cachaca, brauner Rohrzucker, Limette</i>	8,90 €
2 Harvey Wallbanger <i>Vodka, Galliano, Orangensaft</i>	8,90 €
3 Mojito <i>Havanna Rum, Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker, Soda</i>	8,90 €
4 Cuba Libre <i>Havanna Rum, Limette, Cola^{4,6,7}</i>	8,90 €
5 Vodka Fizz^{8,z17} <i>Vodka, Zitronen-, Ananassaft, Soda, Zuckersirup</i>	8,90 €
6 Gin Gimlet <i>Gin, Martini, Limette, Lime Juice</i>	8,90 €
7 Vodka Martini <i>Vodka, Noilly Prat, grüne Oliven</i>	8,90 €
8 Singapore Sling <i>Gin, Cherry, Zitrone, Grenadine⁴, Soda</i>	8,90 €





Strong & Beasty Cocktails

- 9 Loc's special Mai Tai** 9,50 €
brauner Rum 73%, Lime Juice, Zitrone, Mandelsirup, Limettensaft
- 11 Long Island Ice Tea** ^{4,6,7} 9,50 €
weißer Rum, Vodka, Gin, Triple Sec, Limette, Lime Juice, Coca-Cola
- 12 Zombie** 9,50 €
Appleton Dark, weißer Rum, Old Pascas 73, Cointreau, Grenadine, Maracuja, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft ^{2,16,17}

Sour Cocktails

- 13 Rum Sour** 8,50 €
Vodka, Zitronen-, Ananassaft, Zuckersirup, Soda
- 14 Gin Sour** 8,50 €
Gin, Zitrone, Zuckersirup
- 15 Vodka Sour** 8,50 €
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup
- 16 Campari Sour** ^{4,11} 8,50 €
Campari ^{2,13}, Zitronensaft, Zuckersirup
- 17 Aperol Sour** ^{4,11} 8,50 €
Aperol ^{2,13}, Zitrone, Zuckersirup, Orangensaft
- 18 Amaretto Sour** 8,50 €
Amaretto, Zitrone, Zuckersirup
- 19 Whiskey Sour** 8,50 €
Four Roses, Zitronensaft, Zuckersirup

Creamy Dream Cocktails

- 20 Bailey's Colada** ^{4,8,G,z17} 9,50 €
Bailey's, Malibu, Kokossirup, Ananass., Sahne
- 21 Strawberry Colada** ^{4,8,G,z17} 9,50 €
Vodka, Galliano, Erdbeersirup, Ananas, Sahne
- 22 Mango Colada** ^{4,8,G,z17} 9,50 €
Vodka, Galliano, Mangosirup, Ananas, Sahne
- 23 Pina Colada** ^{8,G,z17} 9,50 €
weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne
- 24 Swimmingpool** ^{4,G} 9,50 €
Vodka, weißer Rum, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne





Prosecco Intermixtures

- | | |
|--|---------------|
| 38 Prosecco ^{8,z16} | 5,50 € |
| 39 Kir, Prosecco ^{4,z16}
<i>Crème de Cassis</i> | 5,50 € |
| 40 Campari Spritz ^{4,11}
<i>Prosecco, Campari, Soda</i> | 7,90 € |
| 41 Aperol Spritz ^{4,11} | 7,90 € |
| 42 Hugo, Prosecco ^{z16}
<i>frische Minze + Limette, Holunderblütensirup</i> | 7,90 € |
| 43 Lillet Wild Berry ^{4,6}
<i>Lillet, Prosecco, Russian Berry</i> | 7,90 € |

Non Alcoholic Cocktails

- | | |
|--|---------------|
| 44 Dr. Love ^{8,z17}
<i>Ananassaft, Maracujanektar, Vanille, Erdbeerpüree</i> | 8,50 € |
| 45 Rasp Mosquito ^{z17}
<i>Limette, frische Minze, weißer Rohrzucker, Himbeerpüree, Maracujanektar</i> ¹⁷ | 8,50 € |
| 46 Ipanema ^{4,z17}
<i>Limette, weißer Rohrzucker, Minze, Maracujanektar, Ginger Ale</i> ^{2,17} | 8,50 € |
| 47 Virgin Maracuja Split ^{G,z17}
<i>Maracujanektar, Vanillesirup, Milch</i> | 8,50 € |
| 48 Frostberry`s
<i>Erdbeerpüree, frische Zitrone, Erdbeersirup</i> | 8,50 € |
| 49 Virgin Colada ^{8,G,z17}
<i>Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i> | 8,50 € |
| 50 Fruitpunch
<i>Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Soda</i> ^{4,8,z17} | 8,50 € |





Sweet & Fruits Cocktails

- 26 Sweet Kiss** ^{8,z17} **9,50 €**
Vodka, Malibu, Maracujanektar, Ananassaft, Erdbeersirup
- 27 Coco Loco** ^{8,z17} **9,50 €**
weißer Rum, Tequila, Gin, Zitrone, Ananassaft, Kokossirup
- 28 Planter's Punch** ^{4,8,z17} **9,50 €**
Myer's Rum, Angostura, Orangen-,Ananassaft, Zitrone, Grenadinesirup
- 29 Tropical Dream** ^{4,11} **9,50 €**
weißer Rum, Amaretto, Ananassaft, Lime Juice
- 30 Lemontree** ^{4,z17} **9,50 €**
weißer Rum, weißer Rohrzucker, Limette, Lime Juice, Maracujanektar, Ginger Ale ^{2,17}
- 31 Tequila Sunrise** **9,50 €**
Tequila blanco, Zitrone, Orangens. Grenadine
- 32 Cosmopolitan** **9,50 €**
Absolut Citron Vodka, Cointreau, frische Limette, Lime Juice, Cranberrysaft
- 33 Sex on the Beach** **9,50 €**
Vodka, Peachtree, Orangen-,Cranberrysaft

Margaritas & Daiquiris

- 34 Frozen Strawberry Margarita** **8,50 €**
Tequila, Cointreau , Zitrone, Erdbeerpüree
- 35 Frozen Margarita** **8,50 €**
Tequila, Cointreau, Zitrone, Zuckersirup
- 37 Classic Daiquiri** **8,50 €**
Havana Club 3 Years, Lime Juice, Zuckersirup





Flaschenweine weiß

0,7 l.

Philipp Kuhn, Pfalz

Riesling^{z16}, trocken 12,5 Vol% **35,00 €**

Mineralischer, feinfruchtiger und feingliedriger Riesling mit zarter Struktur. Finessenreich mit intensiver Nase nach grünen Äpfeln, Limetten und reifer Mango.

TRADITION, Weisser Burgunder^{z16}, trocken 12 Vol% **35,00 €**

Die Reben stehen auf massivem Kalksteinfels. Wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer dezenten feinen Burgunderfrucht, reife Birne, Walnuss, getrockneter Apfel und im Abgang ein Hauch süßer Melone. Elegant und trocken mit kleinen Holzfassakzenten.

Dr. von Bassermann Pfalz

Grauburgunder^{z16} trocken 13 Vol% **35,00 €**

Bereits 1718 beeinflusst diese Familiendynastie den Qualitätsweinanbau. Dieser Grauburgunder besticht durch reife Apfelfrucht und milde Säure.

Sauvignon Blanc^{z16}, trocken 12 Vol% **35,00 €**

Der Sauvignon blanc präsentiert sich mit fruchtigen Nuancen von Cassis, Holunderblüte und grasigen Noten und Pfeffer.

Knipser, Pfalz

Chardonnay & Weissburgunder^{z16}, trocken 13 Vol% **35,00 €**

Harmonisch durch die Fülle des Weissburgunders und die typische Würze des Chardonnays. Duftet nach eingemachten Früchten.

Italien

Lugana Cadei Frati^{z16} 13 Vol% **35,00 €**

Duft nach Kräutern, Blumenwiese und etwas Mandelcreme. Hocharomatisch, vollmundig, mit delikater Säure. Im Nachhall weich, ausgewogen, und elegant.





Flaschenweine, rot

	0,7 l.
Spanien - Marques de Riscal,	
Rioja ^{z,16} Spanien 14 %Vol	45,00 €
<i>Zugänglicher Rioja, nach roten Beeren, Süsskirchen und Gewürzen duftend. Mit weichem Fruchtkern und harmonischem Spiel.</i>	
Italien	
Chianti Riserva ^{z,16}	33,00 €
<i>Erfrischender Chianti Riserva. Er zeigt Frucht und hat einen trockenen, appetitanregenden Abgang.</i>	
Brunello di Montalcino ^{z,16} 13,5% Vol	75,00 €
<i>Sagiovese Grosso mit perfektem leicht cremigen Eichenroma. Die lange Reifezeit von 4 Jahren, teilweise im Holzfass, lässt einen vollmundigen tanninhaltigen Wein entstehen, mit Aromen von Früchten, Vanille und Tabak</i>	
Primitivo ^{z,16} 13,5 %Vol	29,00 €
<i>Kraftvoll mit Aromen roter Beeren und Pflaumen, runder Würze und dezenten Holztoenen. Vollmundig, fruchtig und zurückhaltenden Tanninen.</i>	
Anticaia, Salice Salentino Riserva ^{z,16} 14% Vol	29,00 €
<i>Dieses trockene Cuvee aus Negroamaro und Malvasia Nera lagerte mindestens 2 Jahre im Barrique. Es repräsentiert sich rubinrot, mit feinem floralem Duft, großem Körper und Struktur, sowie und anhaltendem Aroma.</i>	
Barolo DOCG ^{z,16} 14%Vol	55,00 €
<i>Trockener, vollmundiger Barolo mit charakteristisch heller Farbe. Er hat ein reichhaltiges und kompromissloses Wesen.</i>	

Flaschenweine, rosé

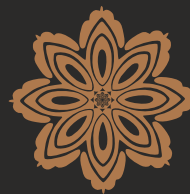
Philipp Kuhn, Pfalz	
Philipp Rose ^{z,16}, trocken 12 Vol%	35,00 €
<i>Frisch und fruchtig, nach einem bisschen Himbeere, Kirsche und roten Johannisbeeren. Schöner leichter Sommer Rose.</i>	
Knipser, Pfalz	
Johannishof Rosé ^{z,16}, trocken 12 Vol%	35,00 €
<i>Mit zartem lachsrosa Ton und erfrischender Note reifer Früchte. am Gaumen trocken und frisch, ideal für laue Sommerabende.</i>	





\

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung



Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe

2 = Mit Antioxidationsmittel

3 = enthält eine Phenylalaninquelle

4 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

6 = koffeinhaltig

7 = Säuerungsmittel

8 = Stabilisatoren

11 = chininhaltig

z16 = Sulfid

z17 = Pektin

Allergene:

A1= Glutenhaltiges Getreide
(WEIZEN und daraus hergestellte Erzeugnisse)

B = Krebstiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier
und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fische
und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse
und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Sojabohnen
und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch
und daraus gewonnene Erzeugnisse

M = Lupinen
und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Weichtiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse



mint