

SPEZIALITÄTEN

30 JAHRE „RÜEN THAI“

Champagner Thiènot Rosè 0,1 l 12.50

VORSPEISE

Yam pla muk Salad with Squids
Tintenfisch mit Zitronengras und thailändischen
Gewürzen, mild oder scharf 12.50

Gung Malago Kingprawns with Papaya
2 Stück Riesen-Hummerkrabben in Prikpau-Sauce mit reifer Papaya, pikant 16.00

Tom Yam Potek Lemongrassoup with Seafood
Zitronengrassuppe mit Hummerkrabben, Red Snapper filet, Tintenfisch,
Jakobsmuscheln im Feuertopf, leicht scharf
am Tisch serviert ab 2 Personen pro Person 14.00

HAUPTGANG

Seafood Tanyong
Hummerkrabben, Jakobsmuscheln, Red Snapper filet in
leichter roter Curry-Sauce mit Kokosnussfleisch, leicht scharf
wird in der Kokosnussschale serviert
Seafood in red-curry-sauce with coconutmeat, served in a coconut 30.00

Gäng Kiewvan Seafood - Green curry Seafood
Hummerkrabben, Jakobsmuscheln, Red Snapper filet in
grüner Curry-Kokosmilch-Sauce, scharf 28.00

Gung Yai Pau Kingprawns in Prikpau-Sauce
2 Stück thailändische Kingprawns (Riesengarnelen, Wildfang)
Gemüwestreifen, Prikpau-Sauce, scharf 36.00

Gung Yai Special - halbe Hummer, auf thailändische Art
Lobster, thai Style 30.00

Guang Pad Dakrai Deer in Lemongras-Sauce
Hirschlende gebraten in Kräuter-Zitronengras-Sauce, scharf 27.00

Gae Kratiem Prik Thai Lamb with Garlic, green Peppers
gebratenes Lammfilet mit Knoblauch, grünem Pfeffer, scharf 26.00

Nüe San Kua beef glazed with sauce of herbes
Glasiertes Rinderfilet mit thailändischer Kräutersauce, mild oder scharf 30.00

ÜBERRASCHUNGSMENÜ Menu of surprises

**6-Gang-Menü, wir nehmen dabei auf Ihre Vorlieben Rücksicht und
beraten Sie bei der Weinauswahl, auch als 5 oder 4-Gang-Menü
We serve a 6, 5 or 4-course dinner that accommodates your preferences**

Ab 2 Personen 6-Gang-Menü pro Person 84.00 / incl. Wein 132.00
Ab 2 Personen 5-Gang-Menü pro Person 70.00 / incl. Wein 102.50

Ab 2 Personen 4-Gang-Menü pro Person 56.00 / incl. Wein 82.00
VORSPEISEN – APPETIZERS

01. POPIA Springrole gebackener Reisteig mit Gemüsefüllung	6.50
02. Giaugrob* Fried Wantans Hühnerbrustfiletmousse in Teigtaschen, frittiert, m.süß-sauerer Sauce	6.50
03. Toodman deep fried Fish Cakes gebackene Fischfiletbällchen mit thailändischen Gewürzen, pikant	9.00
04. Sate Gai Chicken Skews Sate Hühnerbrustfiletspiesschen auf Hibachi-Feuer gebraten	11.00
10. Sate Nüe Beef Skews Sate Rinderfiletspiesschen auf Hibachi-Feuer gebraten	17.00
12. Gung Tood gebackene Hummerkrappen	19.00
11. Rüen Thai Piset mixed Appetizer gemischte thailändische Vorspeisenplatte: Mangosalat,gebackene Fischfiletbällchen, Hühnerbrustfilet in Teigtaschen*, gebackener Reisteig mit Gemüsefüllung, und Hühnerbrustfilet-Satespiesse auf Hibachi-Feuer gebraten ab 2 Personen	15.00
pro Person	

SUPPEN – SOUPS

14. Tom Yam Gung Lemongrassoup with Kingprawns Zitronengrassuppe mit Hummerkrabben und Pilzen, leicht scharf	8.00
15. Tom Yam Gai Lemongrassoup with chicken Zitronengrassuppe mit Hühnerbrustfilet und Pilzen, leicht scharf	6.00
16. Giau Nam* Wonton Soup Suppe mit Hühnerbrustfilet in Teigtschen und Gemüse	6.00
17. Tom Kha Gai/Gung Coconutsoup with Chicken or Kingprawns Suppe mit Kokosmilch und Kha-Gewürz, mit Gai – Hühnerbrustfilet pikant mit Gung – Hummerkrabben	6.00 8.00
18. Tom Yam Potek Lemongrassoup with Seafood Zitronengrassuppe mit Hummerkrabben, Red Snapper filet, Tintenfisch, Jakobsmuscheln im Feuertopf, leicht scharf am Tisch serviert ab 2 Personen	14.00
pro Person	

- in der Füllung ist eine sehr kleine Menge Shrimps enthalten

SALATE – SALADS

05.	Yam pla muk Salad with Squids Tintenfisch mit Zitronengras und thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	12.50
06.	Yam gung Salad with Kingprawns Hummerkrabben mit Zitronengras und thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	16.00
07.	Yam nüe Salad with Beef Rinderfilet mit Zitronengras und thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	15.00
08.	Somtām / Yam Mamoang Salad of green Papaya + Mango Salat aus junger Papaya / Mango nach Thai-Art mit getrockneten Shrimps, Erdnüssen, mild oder scharf	11.00
09.	lab gai / ped Lab chicken / duck gehacktes Fleisch (Huhn /Ente) mit Thai-Kräutern und Salatbeilage 15-20 Minuten Zubereitungszeit, scharf	12.50
20.	yam wunsen Salad with Glass Noodles Glasnudelsalat mit gehackten Hummerkrabben, pikant gewürzt	12.50
100.	Gung Pla Salad from half-raw kingprawns Salat aus halbgegartem Hummerkrabben mit Zitronengras Limonen- und Horapablättern, roten Zwiebeln, thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	16.00
110.	Yam Pla Sod Salad from raw Salmon Salat aus frischem rohem Lachs mit Zitronengras, Limonen- und Korianderblättern, thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	13.50
111.	Gung Malago Kingprawns with Papaya 2 Stück Riesen-Hummerkrabben in Prikpau-Sauce mit reifer Papaya, pikant	16.00

Yum GUNG YAI - SALAD LOBSTER

Salat:	1/2 Hummer/Lobster, Zitronengras, thailändische Gewürze, mild oder scharf	30.00
	1 ganzer Hummer/Lobster	60.00

Zusätzliche Portion Reis	2.50
Zusätzliche kleine Portion gebratene Nudeln mit Gemüse	6.00
Portion Krupoek	3.50

Alle Preise sind inclusive Mehrwertsteuer

NUDEL- UND REISGERICHTE – NOODLES AND RICE

- | | | |
|--|--|-------|
| 21. Pad Wunsen | | |
| gebratene Glasnudeln – fried Glass Noodles | | |
| mit Hühnerbrustfilet, Ei und Gemüse – Chicken | | 15.00 |
| mit Hummerkrabben, Ei und Gemüse – Kingprawns | | 19.00 |
| 22. Pad Ruen Thai nNudeln | fried Rice Noodles Thai-Style | |
| gebratene Reismnudeln „auf thailändische Art“ (süßlich) mit Erdnüssen | | |
| Hühnerbrustfilet, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln – Chicken | | 15.00 |
| Hummerkrabben, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln – Kingprawns | | 19.00 |
| 23. Kao Pad Gung | fried Rice with Kingprawns | |
| Reis, gebraten mit Hummerkrabben und Gemüse | | 19.00 |
| 24. Bahmee Pad Gung | fried Noodles with Kingprawns | |
| Nudeln, gebraten mit Hummerkrabben, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln | | 19.00 |
| 25. Bahmee Pad Ruom | fried Noodles with Meat and Kingprawns | |
| Nudeln, gebraten mit verschiedenem Filetfleisch,
Hummerkrabben, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln | | 22.00 |
| 26. Bahmee Pad Seafood | fried Noodles with Seafood | |
| Nudeln, gebraten mit Red Snapper filet, Jakobsmuscheln
Hummerkrabben, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln | | 25.00 |
| 27. Kao Pad Gai | fried Rice with Chicken | |
| Reis, gebraten mit Hühnerbrustfilet und Gemüse | | 15.00 |
| 28. Bahmee Pad Gai | fried Noodles with Chicken | |
| Nudeln, gebraten mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln | | 15.00 |
| 29. Pak Rak ruom | fried mixed Vegetables | |
| Gemüseplatte: verschiedene gebratene Gemüse in Praram-Sauce | | 15.00 |

WILDSPEZIALITÄTEN – SPECIALS FROM DEER

- | | | |
|---|---------------------------------|-------|
| 90. Guang Pad Prik Khing | Deer with Ginger | |
| Hirschlende mit Pepperoni, jungen Zwiebeln, Paprika,
Khing-Ingwer, scharf | | 27.00 |
| 91. Guang Ki Mau | Deer Ki Mau | |
| Hirschlende gebraten mit thailändischen Gewürzen, sehr scharf | | 27.00 |
| 92. Gäng Kua Saparot Guang | Curry with Deer, Bamboo, Ananas | |
| Hirschlende als thailändisches Spezialcurry mit
Bambus und Ananas, würzig und scharf | | 27.00 |

93. **Gäng Pa Guang** hot Curry with Deer
 Provinzspezialcurry mit Hirschlende, würzig, sehr scharf 27.00

CURRY-SEZIALITÄTEN - CURRIES

Gäng Phed rote Curry-Kokosnuß-Sauce, scharf red Curry

30. **Gäng Phed ped yang** mit Ente Duck 18.50
 31. **gäng Phed Gai** mit Hühnerbrustfilet Chicken 17.00
 32. **Gäng Phed Nüe** mit Rinderfilet Beef 25.00

Gäng Kiewvan grüne Curry-Kokosnuß-Sauce, scharf green Curry

33. **Gäng Kiewvan Gai** mit Hühnerbrustfilet Chicken 17.00
 34. **Gäng Kiewvan Nüe** mit Rinderfilet Beef 25.00
 112. **Pla Muk Pad Gäng Kiewvan** mit Tintenfisch Squid 20.00
 116. **Gäng Kiewvan Gung** mit Hummerkrabben Kingprawns 26.00

Gäng Curry gelbe Curry-Kokosnuß-Sauce mit Ananas,mild yellow Curry

35. **Gäng Curry Gai** mit Hühnerbrustfilet Chicken 17.00
 36. **Gäng Curry Nüe** mit Rinderfilet Beef 25.00
 37. **Gäng Curry Gae** mit Lamm Lamb 26.00

105. **Pad Nam prik Gäng Gai/Nüe/Gung** Curry Nam prik
 in Nam prik-Gäng-Sauce gebraten, ohne Kokoscreme, mit
 thailändischen Bohnen und Baumbaucherginen, scharf

Gai mit Hühnerbrustfilet Chicken 17.00
Nüe mit Rinderfilet Beef 25.00
Gung mit Hummerkrabben Kingprawns 26.00

113. **Nogkata Pad Nam prikpau** Quails in Nam prikpau-Sauce
 halb-ausgelöste Wachteln in Nam prikpau-Sauce,
 thailändischen Kräutern, Gemüsestreifen, pikant oder scharf 18.00

114. **Gäng Kua Sapat Gai/Nüe/Gung** Special hot Curry
 thailändisches Spezialcurry mit Bambus und Ananas, würzig und scharf

Gai mit Hühnerbrustfilet Chicken 17.00
Nüe mit Rinderfilet Beef 25.00
Gung mit Hummerkrabben Kingprawns 26.00

Gäng Pa Provinzspezialität, würzig, sehr scharf from the countryside, very hot

38. **Gäng Pa Nüe** mit Rinderfilet Beef 25.00
 39. **Gäng Pa Gung** mit Hummerkrabben Kingprawns 26.00
 115. **Gäng Pa Gae** mit Lamm Lamb 26.00

117. **Gäng Pak** , vegetable Curry
 Verschiedene Gemüse in Thai Curry-Sauce 17.00

GEFLÜGEL UND FLEISCH - POULTRY AND MEAT

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 40. | Gai Mamoang Himapan Chicken with cashewnuts
gebratenes Hühnerbrustfilet, Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln | 17.00 |
| 41. | Gai Pad Pak Chicken with Vegetables
gebratenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse | 17.00 |
| 42. | Gai Pad Baikaprau Chicken with Basil
gebratenes Hühnerbrustfilet mit Thai-Basilikum, scharf | 17.00 |
| 43. | Ped Pad Prik Duck with Chillies
gebratene Ente mit Pepperoni, jungen Zwiebeln, Paprika, scharf | 18.50 |
| 44. | Ped Ki Mau Duck Ki Mau
Ente, gebraten mit thailändischen Gewürzen, sehr scharf | 18.50 |
| 45. | Ped Tood Grob crispy fried Duck
halbe ausgelöste Ente, knusprig gebraten, auf Gemüse
mit Ingwer-Sojasauce (mild) und Thai-Basilikum-Sauce (scharf) | 20.00 |
| 46. | Ped Prieuwan Duck sweet-sour
gebratene Ente in süß-saurer Sauce (Thai-Art) | 18.50 |
| 47. | Nüe Ki Mau Beef ki mau
Rinderfilet, gebraten mit thailändischen Gewürzen, sehr scharf | 25.00 |
| 48. | Nüe San Kgab Gung Beef glazed with sauce of herbes and prawns
glasiertes Rinderfilet in thailändischer Kräutersauce und Hummerkrabben
mild oder scharf | 34.00 |
| 49. | Nüe Kratiem Prik Thai Beef with Garlic, green Peppers
gebratenes Rinderfilet mit Knoblauch, grünem Pfeffer, scharf | 25.00 |
| 50. | Nüe Pad Baikaprau Beef with Basil
gebratenes Rinderfilet mit Thai-Basilikum, scharf | 25.00 |
| 51. | Nüe Pad Dakrai Beef with Lemongras
gebratenes Rinderfilet in Kräuter-Zitronengras-Sauce, scharf | 25.00 |
| 52. | Nüe Pad Prik / Nüe Pad Prik Khing Beef with Chillies/Ginger
gebratenes Rinderfilet mit Pepperoni, jungen Zwiebeln,
Paprika, scharf
mit Khing – Ingwer/Ginger | 25.00
25.00 |
| 53. | Nüe Pad Beef in Praram-Sauce
gebratenes Rinderfilet mit Gemüse und Pilzen in Praram-Sauce | 25.00 |
| 54. | Gae Pad Tua Lamb with beans in red Sauce
gebratenes Lammfilet mit Bohnen in roter Sauce, scharf | 26.00 |
| 55. | Gae Kratiem Prik Thai Lamb with Garlic, green Peppers
gebratenes Lammfilet mit Knoblauch, grünem Pfeffer, scharf | 26.00 |

56. **Mixed Meat Piset**
Rinderfilet, Ente, Hühnerbrustfilet, Gemüsestreifen, gebraten
In hausgemachter Kräuter-Sauce, mild oder scharf 25.00

SEAFOOD

60. **Gung Pad Nam prik pau** Kingprawns in Prikpau-Sauce
gebratene Hummerkrabben in Prikpau-Sauce, Gemüsestreifen, scharf 26.00
61. **Gung Pad Prik Nara** Kingprawns with Herbes
gebratene Hummerkrabben in Kräuter-Sauce, mild oder scharf 26.00
62. **Gung Kratiem Prik Thai** Kingprawns with Garlic, green Peppers
gebratene Hummerkrabben mit Knoblauch und grünem Pfeffer, scharf 26.00
63. **Gung Chuchi** Kingprawns in Chuchi-Sauce
gebratene Hummerkrabben in Shushi-Sauce (rote Curry-Basis), scharf 26.00
64. **Gung Ob** casseroled Kingprawns, Vegetables, Glass Noodles
Hummerkrabben „Thai-Art“ in Gemüsesud, Glasnudeln,
Ingwer und Knoblauch 26.00
104. **Gung Orchid** Kingprawns with Glass Noodles
gebratene Hummerkrabben auf Gemüse nach
thailändischer Art mit Glasnudeln 26.00
65. **Pla Muk Pad Prik** Squid with Chillies
gebratener Tintenfisch mit Pepperoni, jungen Zwiebeln, Paprika, scharf 18.50
66. **Pla Muk Kratiem Prik Thai** Squid with Garlic, green Peppers
gebratener Tintenfisch mit Knoblauch, grünem Pfeffer, scharf 18.50
67. **Pla Rad Prik Nara** white parrotfishfilet with Herbes
weisses Papageifischfilet in Kräuter-Sauce, mild oder scharf 20.00
68. **Pla Praram** Salmon in Praram-Sauce
Lachsfilet mit Gemüse und Pilzen in Praram-Sauce 20.00
69. **Pla Chuchi** Salmon in Chuchi-Sauce
Salmon in Shushi-Sauce (rote Curry-Basis), scharf 20.00
70. **Hoi Pad Nam prik pau** Scallops in Prikpau-Sauce
Jakobsmuscheln in Prikpau-Sauce, Gemüsestreifen, scharf 28.00
71. **Seafood Chuchi** mixed Seafood in Chuchi-Sauce
Hummerkrabben, weisses Papageifischfilet, Jakobsmuscheln
in Shushi-Sauce (rote Curry-Basis), scharf 28.00
72. **Mixed Seafood Piset**
Hummerkrabben, weisses Papageifischfilet, Lachs, Jakobsmuscheln
in Spezial-Sauce 28.00
101. **Royal Seafood** Seafood with Herbes and Mushrooms
Hummerkrabben, weisses Papageifischfilet, Jakobsmuscheln in leichter
pikanter Sauce gedünstet mit thailändischen Kräutern und Pilzen 28.00
103. **Gung Yai Pau** Kingprawns in Prikpau-Sauce
2 Stück thailändische Kingprawns (Riesengarnelen, Wildfang)

Gemüwestreifen, Prikpau-Sauce, scharf	36.00
Gung yai shushi – Lobster in Shushi-Sauce	
½ Hummer/Lobster in Shushi-Sauce (rote Curry-Basis), scharf	30.00
Gung yai prikpau – Lobster in prikpau-Sauce	
½ Hummer/Lobster in Shushi-Sauce /rote curry-Basis), scharf	30.00

DESSERT

80. Klue Tood fried Bananas gebackene Bananen mit Vanille-Eis und Sahne	7.50
82 Mamoang Sod (Thai-Mango) frische Mango mit Vanille-Eis	12.00
84. Kao Niew Mamoang Mango with sticky rice Mango mit thailändischem Klebreis	13.00
120. Sorbet & Eis gemischtes Eis und Sorbet (3 Kugeln)	9.00
121. Affogato heiße Espresso auf Vanille-Eis + Schoko-Trüffel	6.00
125. Exotisches Parfait hausgemachtes Parfait mit exotischen Früchten	12.00
127. Kanom Thai Creme Thailändische Creme auf exotischen Früchten mit Mangojus	12.00

Als Digestif empfehlen wir die feinen **Destillate** aus thailändischen exotischen Früchten aus dem **Hause Coreth 1772**: die exotischen Früchte stammen aus den **Royal Fruit Gardens** in Chiang Mai/Thailand und werden in biologischer Anbauweise kultiviert

Lychee	40%	2 cl	16.00
Banane	40%	2 cl	14.00
Tangerine	40%	2 cl	16.00
Niikki duftreis-destillat	40%	2 cl	5.00

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso	2.50
Capuccino	3.50
Grüner tee, yasmin tee	5.00

HACKER - PSCHORR / PAULANER - BIERE

Fürstenberg premium pilsener	0,33 l	4.00
Edelhell export	0,50 l	4.00
Pschorr-weisse	0,50 l	4.00
Alkoholfrei naturtrüb	0,50 l	4.00
Radler, Russen	0,50 l	4.00

APERITIFS

Mekhongcocktail - MekhongBrandy und Limonensaft		9.50
Negroni - Gin, Campari, Martini Rubino		9.50
Boulevardier - Whiskey, Campari, Martini Rubino		9.50
Vodka Martini - Vodka, Martini Ambrato Riserva, Oliven		9.50
Margarita - Tequila, Limonensaft, Salz		9.50
Yuzu Spritz – Yuzushu , Martini Ambrato Riserva, Sodawasser, Zitronenschale		9.50
Kir royal, Champagner mit Cassis	0,1 l	13.50
Hugo Prosecco mit St-Germain, Limette, Minze	0,2 l	8.50
Aperol* sprizz, Prosecco, Aperol, Sodawasser	0,2 l	7.50
Thiénot brut rosé, trocken, Champagner/Frankreich	0,1 l	12.50
De Saint Gall blanc de blancs 1er Cru, Champ/Frankr.	0,375 l	37.00

LONG - DRINKS

Maitai - bester Drink der Tropen		11.50
Bangkok sour - heißgeliebter Longdrink auf Mekhongbasis		10.50
Pina colada - Rum, Kokosmilch, Ananassaft		9.50
Mekhong sling* - Sling auf Mekhongbasis		10.50
Rüen thai passion punch - Gin, Marakuja, weckt Gefühle		9.50
Pattaya cooler* - ein Kuß aus Pattaya, Rum, Kokos, Blue Curacao, Ananassaft		11.50
Phuket Sunrise - Tequila, Pomelosaft, Orangensaft, Zitronengras, Passion Sirup		11.50
Caipiroska - Vodka, Limette, Rohrzucker		9.50
Thai Mojito - Rum, Limette, Rohrzucker, Thai Basilikum		9.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Frische Junge Coconut Drink		7.00
Hausgemachte Limonade	Ingwer-Zitronen Ananas-Minze Erdbeer-Basilikum	5.00
ChiangMai Orchid		7.00
Säfte Wolfra	0,20 l	3.00

Saftschorle, Spezi,	0,40 l	4.00
Cola, Cola light, Fanta, Sprite	0,20 l	3.00

San Pellegrino, Sprudel und Panna Still	0,25 l	3.00
San Pellegrino, Sprudel und Panna Still	0,75 l	6.50

Adelholzner Classic und Naturel	0,75 l	6.50
Bitter Lemon*. Tonic Water* Ginger Ale	0,20 l	3.50

GIN

Brockmans	4 cl	8.50
Beefeater	4 cl	6.50
Heindrick`s	4 cl	6.50
Roku Gin	4 cl	7.50
Monkey 47	4 cl	8.50
Gin Mare	4 cl	8.50
Tanqueray No.10	4 cl	7.50
Illusionist	4 cl	10.50

Fever Tree Tonic Water (Indian,Aromatic,Mediterranean)	0,20l	3.50
--	-------	------

SPIRITUSOSEN

Remy Martin VSOP	4 cl	8.50
Mekhong, Thailändischer Reisbrandy	4 cl	6.00
Niikki Pure Spirits Duftreisdestillat	2 cl	5.00
Grappa Nonino	2 cl	4.50
Williamsbirne Ziegler	2 cl	7.00
Vodka Grey Goose	4 cl	8.00
Sherry, Tio Pepe Dry oder Medium	5 cl	6.00
Pflaumenwein, gute Qualität	5 cl	6.00
Fernet Branca, Fernet Menta	4 cl	6.00
Ramazotti / Averna / Jägermeister	4 cl	6.00

OFFENE WEINE

Riesling Morstein, trocken, Keth, Rheingau/Deutschl.,weiß	0,2 l	9.50
Sylvaner, Juliusspital, Franken/Deutschland, weiß	0,2 l	9.50
Sauvignon Blanc, Neetlingshof, Südafrika, weiß	0,2 l	8.50
Gr.Veltliner Steinberg, Fritsch, Wagr /Österreich,weiß	0,2 l	9.50
Chardonnay Los Vascos, Rothschild/Lafite, Chile weiß	0,2 l	8.50
Arneis Langhe, Marrone, Piemont/Italien	0,2 l	9.50
Rosè Provence, Ch. D'Esclans, Südfrankreich	0,2 l	13.50
Cabernet-Sauvignon, Leopard's Leap, Südafrika, rot	0,2 l	8.50
Mariana Rosso, H.Rocim, Alentejo/Portugal, rot	0,2 l	9.50
Barbera/Nebbiolo, Marrone, Piemont/Italien rot	0,2 l	9.50
Valpolicella Amarone, Barsoli, Valpolicella/Italien, rot	0,2 l	14.00
Weinschorle, weiß, rot	0,2 l	5.00

Konservierungsstoff: *= Farbstoff, Cola: Coffein, BitterLemon+TonicWater: Chinin
 Alle Preise sind inclusive Mehrwertsteuer

DIGESTIF

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 2009			4 cl	10.50
Ziegler Aureum Single Malt Whisky			4 cl	13.00
Jack Daniel's, Bourbon/USA			4 cl	9.00
Chivas regal			4 cl	9.50
Chivas regal royal salute, 21 Jahre			4 cl	21.00
Ballantine's			4 cl	9.00
Johnnie walker black label			4 cl	9.00
2007 Grahmas Vintage Port	20%		5 cl	7.00
Grand Duque d'Alba	40%		2 cl	7.50
Vieille Prune	42%		2 cl	6.00
Calvados Pierre Huet 1972	40%		2 cl	21.50
Rum Ron Cartavio Solera	40%	12 Jahre	2 cl	8.00
Rum Ron Cartavio X.O	40%	18 Jahre	2 cl	11.00
Armagnac von 1951	40%		2 cl	18.50
Armagnac von 1950	40%		2 cl	20.50
Armagnac von 1949	40%		2 cl	20.50
Remy Martin XO	40%		2 cl	14.50
Martell XO	40%		2 cl	14.50
Hennessy XO	40%		2 cl	17.00
Léopold gourmet "Age des Fleurs" 42 %			2 cl	17.50

CHAMPAGNER UND SEKT

Dei casel Prosecco docg, A. Adami, Valdobb./Italien	0,75 l	42.00
Barth primus riesling brut 2007, Erstes Gewächs, Rheingau/Deutschland Wein.u.Sektgut Barth, Champagnerverfahren	1,50 l	155.00
De Saint Gall blanc de blancs 1er cru / Frankreich	0,375 l	35.00
Moet & chandon Brut Imperial / Frankreich	0,75 l	85.00
Taittinger brut reserve Champagner / Frankreich	0,75 l	90.00
Taittinger les folies de la marquetterie rosé,Champ.Fr.	0,75 l	150.00
Thiénot brut rosé Champagner/Frankreich	0,75 l	95.00
Pol Roger Reseve, Champagner/Frankreich	0,75 l	95.00
Sir Winston Churchill Pol Roger 2002, Champ./Frankr.	0,75l	95.00
Palmes d'or brut rosé 2004, Champagne N.Feuillatte	0,75 l	540.00
Bollinger Special Cuvée Brut Champ/agner Frankreich	0,75 l	95.00
Bollinger Grande Annee 1997 / Frankreich	0,75 l	320.00
Bollinger Grande Annee 2004 / Frankreich	0,75 l	320.00
Bollinger Grande Annee 2005 / Frankreich	0,75 l	320.00
Dom Perignon 1996 / Frankreich	0,75 l	420.00
Dom Perignon 1990 / Frankreich	0,75 l	400.00
Louis Roederer Brut Premier / Frankreich	0,75 l	95.00

Louis Roederer Cristal 2006 / Frankreich	0,75 l	360.00
Krug 1998 Champagner/ Frankreich	0,75 l	420.00
Krug Grand Cuvée Brut Champagner/ Frankreich	0,75 l	299.00

DESSERT- UND SÜSSWEINE

2011 kracher auslese cuvée, Burgenland/Österreich	0,375 l	30.00
2011 kracher auslese cuvée, Burgenland/Österreich	0,1 l	8.00
2013 Traminer Auslese, Potzinger, Steiermark/Österreich	0,375 l	36.00
1983 Don P.X. Gran Reserva, Pedro Ximenez, D.O.Montila-Moriles	0,05 l	15.00
Toro Albalà, aus Rosinen hergestellt, Cordoba/Spanien	0,375 l	90.00
2013 Rieslaner Auslese, Juliusspital, Franken/Deutschland	0,5 l	39.00
2007 Riesling Auslese Markelsheimer Probstberg, halbtrocken P.Fürst/Geisel, Württemberg/Deutschland	0,75 l	49.00
2015 Josephshöfer Riesling Spätlese, grosse Lage, 8,5% Alk. Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel/Deutschland	0,75 l	42.00
2016 Huxelrebe Spätlese, Framersheimer Zechberg, vegan	0,75 l	42.00
Weingut Dr. Hinkel, Rheinhessen/Deutschland	0,25 l	14.00
66,6% Restzucker, passt sehr gut zu scharfen Gerichten	0,01 l	6.00
2008 Chateau du Vieux Moulin AC, Loupiac, Sauternes/Frankreich	0,75 l	38.00
2007 Chateau Jany AOC, Sauternes, Frankreich Maison Schröder et Schyler, Grand Vin de Bordeaux	0,75 l	55.00
2010 Les Lions de Suduiraut, Sauternes, Ch. Suduiraut, Frankreich	0,375 l	42.00

