

# [ Speisekarte ]

## Vorspeisen

**Kauw Kiab Gung** (Krabbenchips) 2,00 €

**Jor** (2 Stück) 4,50 €  
Frische Frühlingsrollen, frittiert

**Jor vegetarisch** (6 Minirollen) 3,50 €  
Frische frittierte vegetarische Frühlingsrollen

**Jor Kau** (2 Stück)  
Frische Reispapierrollen

Wahlweise: Vegetarisch 4,50 €  
mit Huhn 5,00 €  
mit Garnelen 5,90 €

**Gai Sate** (2 Stück) 6,00 €  
Hühnerfleischspieße mit Erdnussauce

**Manima's Vorspeisenteller** 13,90 €  
Gemischte Vorspeisen für 2 Personen

## Salate

**Yam Bpa Muek** 8,90 €  
Tintenfischsalat

**Yam Sen Lorn Sai Gai** 8,90 €  
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch

**Yam Gung** 9,90 €  
Garnelensalat

## Suppen

**Gaeng Gai** 4,50 €  
Hühnersuppe mit Koriander

**Tom Kha**  
Pikante Kokosmilchsuppe mit Basilikum

Wahlweise: Huhn 4,50 €  
Garnelen 5,00 €

**Tom Yam**  
Spritzig – Scharfe Suppe mit Koriander

Wahlweise: Huhn 4,50 €  
Garnelen 5,00 €  
Meeresfrüchte 5,90 €

## Dessert

**Gebackene Banane** 4,20 €  
mit Honig, Sesam und Eis

**Gebackene Ananas** 4,20 €  
mit Honig, Sesam und Eis

**Kau Mau Markmuang** 5,50 €  
Frische Mango mit Klebreis, Eis und Kokosmilch

**Nam Wan Kaugam** 5,50 €  
Schwarzreis mit Eis und Kokosmilch

**Gebackenes Eis** 5,80 €

**Lao Pfannekuchen** mit frischen Früchten der Saison, Eis und Kondensmilch 5,80 €

## Extra

Portion Reis 2,80 €  
Portion Klebreis 2,80 €  
Portion Reismudeln 3,00 €

Wählen Sie zu jedem Gericht Ihren Schärfegrad

Mild  Mittel  Scharf  Sehr Scharf 

# [ Speisekarte ]

## Laotische Spezialitäten

**Dtam Marg Hung** 9,00 €  
Papayasalat scharf (mit Fischsauce)

**Dtam Marg Daeng** 8,00 €  
Gurkensalat scharf (mit Fischsauce)

**Sei Gorg** (mit Klebreis serviert) 8,50 €  
Gebratene laotische Wurst (Schweinefleisch)  
Gefüllt mit frischen Kräutern, leicht pikant

**Sinh Lord** (mit Klebreis serviert) 9,00 €  
Getrocknetes Rindfleisch

**Mock**  
Glasnudeln, Dill, Morcheln, Zwiebeln,  
Lauchzwiebeln, Zitronengras, Zitronenblätter,  
Knoblauch und Kokosmilch in Bananenblatt  
gedünstet

Wahlweise:	mit Huhn	13,50 €
	mit Schwein	13,50 €
	mit Fisch	14,50 €
	mit Garnelen	16,50 €

**Ork**  
Broccoli, Bohnen, Paprika, Chinakohl, Zucchini,  
Peperoni, Auberginen, Chilli, Dill, Lauchzwiebeln  
(Art laotischer Eintopf)

Wahlweise:	mit Huhn	13,50 €
	mit Schwein	13,50 €
	mit Rind	14,50 €

**Larb**  
Das Nationalgericht von Laos wird mit Klebreis und  
vielen Kräutern serviert ( kalte Hauptspeise )

Wahlweise:	mit Huhn	14,50 €
	mit Schwein	14,50 €
	mit Rind	16,00 €
	mit Ente	16,50 €
	mit Fisch	15,00 €

## Curries & Khua

**Gaeng Kiauw Wan**  
Maiskolben, Bohnen, Paprika, Bambus, Zucchini,  
Broccoli, Champignons in grünem Curry ,  
Kokosmilch und Basilikum

**Gaeng Ped**  
Maiskolben, Paprika, Bambus, Zucchini, Ananas,  
Zwiebeln, Karotten, Champignons, Basilikum in  
rotem Curry und Kokosmilch

**Pa Naeng**  
Bambus, Peperoni, Bohnen, Paprika, Zwiebeln,  
gemahlene Erdnüsse, Zitronenblätter in rotem Curry mit  
Kokosmilch und Basilikum

**Massaman Pik Gaeng Daeng**  
Bambus, Karotten, Paprika, Bohnen, Kartoffeln mit  
Erdnüssen, in Rotem Curry und Kokosmilch

**Geang Curry Leang**  
Bambus, Karotten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln,  
Zitronenblätter, Kartoffeln, Zitronengras in gelbem Curry und  
Kokosmilch

**Khua Marg Muang Himaphan**  
Broccoli, Zwiebeln, Karotten, Lauchzwiebeln, Paprika,  
Bambus, Zucchini und Cashewkerne in pikanter Sauce

**Khua King**  
Paprika, Peperoni, Broccoli, Bohnen, Bambus, Morcheln,  
Karotten, Zucchini, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch, in  
pikanter Ingwersauce

Wahlweise:	mit Huhn	13,50 €
	mit Schwein	13,50 €
	mit Rind	14,50 €
	mit Ente	16,50 €
	mit Tintenfisch	13,80 €
	mit Fisch	14,50 €
	mit Garnelen	16,50 €
	mit Tofu	12,50 €
	Vegetarisch	11,50 €

Wählen Sie zu jedem Gericht Ihren Schärfegrad

Mild  Mittel  Scharf  Sehr Scharf 

Alle Gerichte können auch vegan bestellt werden!

# [ Getränke ]

## Alkoholfreie Getränke

Coralba Frizzante	0,25 l / 0,75 l	2,20 / 6,50 €
Coralba Naturell	0,25 l / 0,75 l	2,20 / 6,50 €
Mango Nektar <sup>-1,4,6</sup>	0,375 l	4,20 €
Leechy Nektar <sup>-1,4,6</sup>	0,375 l	4,20 €
Qua Nektar <sup>-1,4,6</sup>	0,375 l	4,20 €
Orangensaft	0,375 l	4,20 €
Ananassaft <sup>-6</sup>	0,375 l	4,20 €
Maracujanektar <sup>-1,4,6</sup>	0,375 l	4,20 €
Maracuja-Minzschorle	0,375 l	4,20 €
Mango-Minzschorle	0,375 l	4,20 €
Cranberry-Ingwerschorle	0,375 l	4,20 €
Apfelschorle	0,3 l	2,80 €
Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,3 l	2,80 €
Coca Cola light <sup>-1,2,4,12,19</sup>	0,3 l	2,80 €
Fanta Orange <sup>-1,5,6</sup>	0,3 l	2,80 €
Sprite <sup>-1,5,6</sup>	0,3 l	2,80 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	2,90 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	2,90 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	2,90 €

## Biere

Schlüssel Alt	0,25 l	2,30 €
Carlsberg Beer	0,2 l / 0,4 l	2,30 / 4,50 €
Holsten Alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Erdinger Weizen	0,5 l	4,50 €
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Beer Lao	0,33 l	3,20 €
Beer Lao Dark	0,33 l	3,20 €

6)mit Antioxidationsmittel

1)mit Farbstoff

2)coffeinhaltig

3)chininhaltig

4)mit Süßungsmitteln

5)mit Konservierungsstoff

12)mit

Süßstoff

19)brennwert

vermindert

## Heiße Getränke

Cafe Lao heiß oder kalt mit Kondensmilch	3,50 €
Kaffee	2,30 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,70 €
Milchkaffee	2,70 €
Espresso	1,80 €
Doppio	2,50 €
Jasmin Tee (Kännchen 0,5l)	4,30 €
Grüner Tee (Kännchen 0,5l)	4,30 €
Grüner Tee mit Ingwer (Kännchen 0,5l)	4,30 €
Frische Minze	3,00 €
Frische Minze/Orange/Ingwer	3,50 €
Kamillentee (Tasse)	1,80 €
Pfefferminztee (Tasse)	1,80 €
Schwarzer Tee (Tasse)	1,80 €
	€

## Aperitif

Mekong-Sour	5,50 €
Martini	4,50 €
Hugo	5,90 €
Aperol Sprizz	5,90 €
Lillet Vive	6,90 €
	€
B'resco	5,90 €
	€

# [ Getränke ]

## Cocktails

<b>Aperol Sour</b> Aperol, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orangensaft	7,00 €	<b>Flying Kangaroo</b> Parliament Wodka, Bacardi Rum, Kokoscreme, Galliano, Ananassaft, Orangensaft	7,50 €
<b>Bombay Crushed</b> Bombay Sapphire, Kumquats, weisser Rohrzucker, Limejuice	7,50 €	<b>Gin Fizz</b> Finsbury Gin, fr. Zitronensaft, Soda	7,00 €
<b>Black Russian</b> Parliament Wodka, Kahlua	6,50 €	<b>Gimlet</b> Finsbury Gin oder Parliament Wodka, fr. Zitronensaft, Limejuice	6,50 €
<b>Caipirinha</b> Limette, weißer Rohrzucker, Canario Cachaca	6,00 €	<b>Huys Dream</b> Likör 43, Sierra Tequila Gold, Sahne, Kokoscreme, Maracujasaft	7,00 €
<b>Caipirinha Royal</b> Nega Fulo, weisser Rohrzucker, Limette	7,50 €	<b>Louisiana Sour</b> Likör 43, Johnny Walker Red, fr. Zitronensaft, Rohrzuckersirup	7,50 €
<b>Caipiroska</b> Limette, weißer Rohrzucker, Smirnoff Wodka	6,00 €	<b>Long Island Ice Tea</b> Bacardi Rum, Parliament Wodka, Sierra Tequila, Finsbury Gin, Triple Sec, Limette, Cola	8,00 €
<b>Caipiroska Royal</b> Alpha Noble Wodka, weisser Rohrzucker, Limette	7,50 €	<b>Lolita</b> Likör 43, Kumquats, fr. Limettensaft, Himbeersirup	6,80 €
<b>Cosmopolitan</b> Parliament Wodka, frischer Limettensaft, Cointreau, Cranberrysaft	6,80 €	<b>Mojito</b> Havana Club, Limette, weisser Rohrzucker, fr. Minze, Soda	6,80 €
<b>Frozen Strawberry Daiquiri</b> Bacardi Rum, fr. Zitronensaft, pürierte Erdbeeren, Erdbeersirup	7,00 €	<b>Mojito Royal</b> Havana Club, Limette, fr. Minze, weisser Rohrzucker, Prosecco	7,80 €
<b>Frozen Strawberry Margarita</b> Sierra Tequila, Cointreau, fr. Zitronensaft, pürierte Erdbeeren, Erdbeersirup	7,00 €	<b>Mai Tai</b> Bacardi Rum, Myers Rum, fr. Zitronensaft, Mandelsirup, Dry Orange, fr. Ananas, Orangensaft, Grenadine	8,00 €
<b>Frozen Raspberry Daiquiri</b> Bacardi Rum, fr. Zitronensaft, pürierte Himbeeren, Himbeersirup	7,00 €	<b>Mai Tai Classic</b> Myers Rum, Bacardi 8 Anos, Cointreau, Mandelsirup, Limette	8,50 €
<b>Frozen Raspberry Margarita</b> Sierra Tequila, Cointreau, fr. Zitronensaft, pürierte Himbeeren, Himbeersirup	7,00 €	<b>Nikita</b> Parliament Wodka, Limette, weißer Rohrzucker, Cranberrysaft	7,00 €
<b>Strawberry Caipirinha</b> Limette, weißer Rohrzucker, pürierte Erdbeeren, Canario Cachaca	6,50 €		

# [ Getränke ]

## Cocktails

**Planters Punch** 7,50 €

Myers Rum, fr. Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Muskat

**Pina Colada** 6,80 €

Bacardi Rum, fr. Zitronensaft, Kokoscreme, fr. Ananas

**Raspberry Mojito** 7,00 €

Havana Club, fr. Minze, Limette, weisser Rohrzucker, pürierte Himbeeren, Soda

**Strawberry Colada** 7,50 €

Bacardi Rum, Kokoscreme, fr. Zitronensaft, pürierte Erdbeeren, fr. Ananas

**Swimming Pool** 7,50 €

Parliament Wodka, Bacardi Rum, fr. Zitronensaft, Kokoscreme, Blue Curacao, fr. Ananas

**Singapore Sling** 7,50 €

Finsbury Gin, Cherry Heering, fr. Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Benedictine

**Tequila Sunrise** 6,50 €

Sierra Tequila, fr. Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

**Whiskey Sour** 7,00 €

Johnny Walker Red, fr. Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Angostura

**Whiskey Sour 1930** 7,50 €

Johnny Walker Red, fr. Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Rotwein

## Alkoholfreie Cocktails

**Virgin Colada** 5,00 €

Ananassaft, Kokoscreme

**Virgin Caipirinha** 4,50 €

Limette, weißer Rohrzucker, Soda

**Ipanema** 5,00 €

Limette, weißer Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale

**Fruit Punch** 5,00 €

Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, frischer Zitronensaft, Erdbeersirup

## Spirituosen

**Gin 4 cl** 5,00 €

Finsbury 5,00 €

Bombay Sapphire 5,50 €

Tanqueray 5,50 €

Tanqueray 10 8,00 €

Hendrick's 8,00 €

Beefeater 24 7,00 €

Adler Berlin 7,50 €

Monkey 47 9,00 €

Bulldog 5,50 €

Mombasa Club 5,50 €

Gin Mare 8,50 €

G'Vine Floraison 8,00 €

Martin Miller's Westbourne Strength 8,50 €

Gin Sul 8,50 €

Siegfried 8,50 €

Friedrichs 7,00 €

The Botanist 8,50 €

**Wodka 4 cl** 6,50 €

Alpha Noble Wodka 6,50 €

Adler Berlin Wodka 7,50 €

Belvedere Wodka 8,00 €

Ciroc Wodka 8,00 €

Beluga Wodka 8,00 €

Grey Goose Wodka 7,50 €

Koskenkorva Wodka 5,00 €

**Single Malts 4 cl** 7,50 €

Glenfiddich 12 years 7,50 €

Laphroaig 10 years 8,00 €

Highland Park 12 years 7,50 €

Glenkinchie 12 years 8,00 €

Lagavulin 16 years 8,50 €

# [ Weinkarte ]

## Aperitif

0,1 l 0,75 l

**Prosecco Frizzante –Treviso DOC** 4,00 € 26,00 €  
Cantina Colli del Soligo (Veneto)

**Cremant de Bourgogne Brut – Rosé** 5,90 € 39,00 €  
Methode Traditionnelle – Cave de Lugny

**Champagne Michel Lorient – Reserve Brut** 50,00 €

## Weißweine

0,2 l 0,75 l

**2014 Chardonnay – Domaine CaudeVal IGP**  
frischer Duft nach Akazienblüten und  
reifen Birnen, viel Frucht und Geschmack  
Domaine CaudeVal (Südfrankreich) 4,50 € 16,50 €

**2014 Riesling – Groebe**  
feines Bouquet von exotischen Früchten, elegant  
fruchtig und mineralisch im Geschmack, trocken  
Weingut Fritz Groebe (Rheinhessen) 4,90 € 18,00 €

**2014 Blanc de Noir - Fußler**  
Zart rosefarben, feines Aroma von frischen  
Himbeeren, Akzente von Rosenblättern  
Weingut Martin & Georg Fußler (Pfalz) 5,50 € 20,00 €

**2014 Grauburgunder – Lisa Bunn**  
duftet intensiv nach exotischen Früchten, etwas  
Grapefruit, elegant und finessenreich, trocken  
Weingut Lisa Bunn (Rheinhessen) 5,90 € 21,00 €

**2014 Weissburgunder – Wagner-Stempel**  
fruchtbetontes Bukett, exotische Anklänge,  
voller Fruchtgeschmack, nuancenreich, trocken  
Weingut Wagner Stempel (Rheinhessen) 6,00 € 23,00 €

**2014 MaximinGrünhauser Riesling**  
elegantes Bouquet von reifen Aprikosen und Mirabellen,  
frischer und voller Geschmack, harmonisch, feinherb  
C. von Schubert'sche Gutsverwaltung (Ruwer)  
Empfehlung zum scharfen Curry 6,90 € 26,00 €

**2014 Grüner Veltliner ›Am Berg‹**  
hochfeine, exotische Düfte mit feinwürzigen Akzenten,  
Hauch von Honig und Minze, typische Aromen, feines  
Säurespiel, Bernhard Ott (Wagram) 6,90€ 26,00€

0,75l

**2014 ›Su wie frieja‹ Riesling – Trittenheim Apotheke**  
ausgeprägte, frische Frucht, etwas Weinbergpfirsich,  
feinwürzig und finessenreich, perfekte Balance,  
dezente Süße, feinherb, Weingut Franz-Josef Eifel  
(Mosel – biologischer Anbau)  
Empfehlung zum scharfen Curry 29,00 €

**2014 Sancerre Blanc – Cuvée Les Caillottes AC**  
pikante Apfelnote, feingliedrige Frucht, Aromen  
von Ginster und Limetten, saftige Fülle  
Domaine Jean Max Roger (Loire) 32,00 €

## Rosé

0,2 l 0,75 l

**2014 Bardolino Chiaretto – Cavalchina DOC**  
ausdrucksstarker Duft nach Erdbeeren und Kirschen,  
Anklänge von Zitrusfrüchten, zahlreiche Fruchtaromen  
Luciano Piona –Cavalchina (Veneto – Gardasee)  
5,50 € 19,00 €

# [ Weinkarte ]

## Rotweine

0,2 l | 0,75 l

0,75 l

### 2013 Candidato – Tempranillo Tinto

feines, fruchtiges Bouquet von reifen Kirschen, samtiger Geschmack, angenehmer Sortencharakter  
Cosecheros y Criadores (Castilla) 4,00 € 14,00 €

### 2014 Domaine Caude Val – Pays d’Oc IGP

ausgewogenes Bouquet von roten Früchten und Backpflaumen, feinwürzige Geschmacksnuancen, harmonisch  
Domaine CaudeVal (Südfrankreich) 4,50 € 16,50 €

### 2013 Syrah – Alto Muina - Salento IGP

dunkles Rot mit violetten Reflexen, im Duft dunkle Kirschen, Cassis und schwarzer Pfeffer, vollmundig und fruchtig  
Cantine Due Palme (Apulien) 5,50 € 22,00 €

### 2013 Primitivo “Don Cosimo”- Salento DOC

Feinwürzige Düfte nach Backpflaumen und Himbeeren, Akzente von exotischen Gewürzen  
Cantine Due Palme (Apulien) 5,90 € 23,00 €

### 2011 Cotes du Rhone Villages AC

feines, rundes Bouquet mit Beerentönen, zahlreiche Fruchtaromen, geschmeidige Tannine, ausgewogen  
Famille Perrin & fils (Rhône) 6,90 € 25,00 €

### 2010 Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Aromen von schwarzen Johannisbeeren, feine Röstaromen und Noten von Vanille und Zedernholz, gut strukturierte Tannine  
Tenuta Icaro (Toskana) 35,00 €

### 2011 Sela – Rioja DO

konzentriertes, feinnerviges Bouquet, herrliche Beerenaromen, Tabak- und Karamellnoten, vielschichtig und elegant, vollmundig  
Bodegas Roda (Rioja) 36,00 €

### 2009 Merlot – Musa di Rocca Antica

Voller und kräftiger Duft nach schwarzen Früchten, Hauch von exotischen Gewürzen, langer Runder Geschmack  
Di Camillo Vini (Abruzzen) 26,00 €

### 2011 Villa Donoratico – Bolgheri DOC

Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc feinwürziges Bouquet von dunklen, eingemachten Früchten, Nuancen von Tabak, Karamell und Unterholz, ausgewogene Tannine  
Tenuta Argentina (Bolgheri/Toskana) 45,00 €

### 2008 Navarra Reserva – Ochoa DO

Dunkles Kirschrot, Aromen von dunklen Früchten, Akzente von Schokolade und Karamell, kraftvoll, samtige Tannine  
Bodegas Ochoa (Navarra) 38,00 €

Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Zutaten und Stoffe der 14 Allergen Gruppen enthalten können. Die einzelnen Allergen Gruppen sowie alle Zutaten für jedes Gericht können Sie in unserem Barbereich einsehen.