

## VORSPEISEN

<b>Kauw Kiab Gung</b> .....	<b>2.5</b>
Krabbenchips	
<b>Jor</b> (2 Stück).....	<b>6.0</b>
Frische Frühlingsrollen mit Huhn, frittiert	
<b>Jor vegetarisch</b> (6 Minirollen).....	<b>3.8</b>
Frische frittierte vegetarische Frühlingsrollen	
<b>Jor Kau</b> (2 Stück)	
Frische Reispapierrollen	
<i>Wahlweise mit Huhn 6.0 ... Garnelen 6.9</i>	
<i>Tofu 5.5 ... Vegetarisch 5.0</i>	
<b>Gai Sate</b> (2 Stück).....	<b>6.0</b>
Hühnerfleischspieße mit Erdnussauce	
<b>Manima´s Vorspeisenteller</b> .....	<b>15.0</b>
Gemischte Vorspeisen für 2 Personen	

## SUPPEN

### Tom Kha

Pikante Kokosmilchsuppe mit Basilikum  
*Wahlweise mit Huhn 5.9 ... Garnelen 6.9*  
*Vegetarisch 5.9*

### Tom Yam

Spritzig – Scharfe Suppe mit Koriander  
*Wahlweise mit Huhn 5.9 ... Garnelen 6.9*  
*Meeresfrüchten 7.9 ... Vegetarisch 5.9*

### Khao Poon Gai (Huhn).....

**14.5**

Bun Nudelsuppe (runde Reisnudeln) mit Kokosmilch, Sojasprossen, Möhren, Blattsalat, rotem und gelbem Curry, Kartoffeln und Koriander

### Gaeng Mi

Reisnudelsuppe mit Gemüse, Knoblauch und Koriander  
*Wahlweise mit Rind 14.5 ... Huhn 13.5 ... Tofu 12.5*  
*Vegetarisch 11.5*

## SALATE

<b>Yam Bpa Muek</b> .....	<b>10.9</b>
Tintenfischsalat	
<b>Yam Sen Lorn Sai Gai</b> .....	<b>10.9</b>
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch	
<b>Yam Gung</b> .....	<b>12.9</b>
Garnelensalat	
<b>Yam Sin manima</b> .....	<b>12.9</b>
Rindfleischsalat (mit Klebreis)	
<b>Manima Bowl</b> (kalt)	
Bun Nudeln (dünne Reisnudeln) mit gemischtem Salat, Sojasprossen, Ei und hausgemachter Sauce mit gemahlener Erdnüssen	
<i>Wahlweise mit Rind 13.9 ... Huhn 13.5 ... Tofu 12.5</i>	
<i>Vegetarisch 11.5 ... Sei Gorg (Laotische Wurst) 14.0</i>	
<i>Sinh Lord (getrocknetes Rindfleisch) 15.5</i>	

Wählen Sie zu jedem Gericht Ihren Schärfegrad

Mild  Mittel  Scharf  sehr Scharf 

*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.*

# LAOTISCHE SPEZIALITÄTEN

**Dtam Marg Hung** mit Klebreis.....**11.5**  
Papayasalat scharf (mit Fischsauce)

**Dtam Marg Daeng** mit Klebreis.....**9.9**  
Gurkensalat scharf (mit Fischsauce)

**Sei Gorg** mit Klebreis.....**11.5**  
Laotische Wurst (Schweinefleisch) gefüllt mit  
frischen Kräutern, leicht pikant

**Sinh Lord** mit Klebreis.....**12.5**  
Getrocknetes Rindfleisch

## Mock

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

*Wahlweise mit Huhn 16.5 ... Schwein 16.0*

*Rind 18.0 ... Fisch 17.5 ... Garnelen 18.5*

*Tofu 15.5 ... Vegetarisch 15.5*

## Ork

Broccoli, Bohnen, Paprika, Chinakohl,  
Zucchini, Peperoni, Auberginen, Chili, Dill,  
Lauchzwiebeln (Art laotischer Eintopf)

*Wahlweise mit Huhn 16.5 ... Schwein 16.0*

*Rind 18.0 ... Vegetarisch 15.5*

## Larb

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

*Wahlweise mit Huhn 16.9 ... Schwein 16.5*

*Rind 18.5 ... Ente 19.9 ... Fisch 18.0 ... Tofu 15.5*

**Mi Gorb Gung**.....**16.0**

Frittierte knusprige Eiernudeln mit Garnelen,  
Knoblauch und Broccoli  
in dunkler Soja-Austersauce

## Khua Mi Lao

Gebratene Reismudeln mit Broccoli, Möhren,  
Zwiebeln, Sojasprossen, gemahlene Erdnüssen,  
Ei und einem Spritzer Limette

*Wahlweise mit Huhn 16.5 ... Schwein 16.0*

*Rind 18.5 ... Ente 19.9 ... Tintenfisch 16.0*

*Garnelen 18.5 ... Fisch 17.0 ... Tofu 15.5*

*Vegetarisch 15.0*

**Bpa Tord Som Wan**.....**22.9**

Ganze Dorade mit Paprika, Tomaten, Ingwer,  
Zwiebeln an süß-saurer Tamarindsauce mit  
Basilikum und Koriander

**Mu Sam San**.....**15.9**

Marinierter Schweinebauch, Klebreis und  
Limetten-Chili-Sauce

**Khua Kimao Ente**.....**19.9**

Möhren, Broccoli, Paprika, Zucchini, Bohnen,  
Peperoni, Bambus, Knoblauch, Basilikum und  
Pfefferkörner in pikanter Sauce

**Khua Krapao Kaidao**.....**15.5**

Schweinefilet klein gehackt mit Bohnen, Chili,  
Knoblauch und Basilikum in dunkler Austern-  
Sojasauce und Spiegelei

Wählen Sie zu jedem Gericht Ihren Schärfegrad

Mild  Mittel  Scharf  sehr Scharf 

*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.*

## 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 16.5 ... Schwein 16.0 ... Rind 18.5*

*Ente 19.9 ... Tintenfisch 16.0 ... Fisch 17.0*

*Garnelen 18.5 ... Tofu 15.5 ... Vegetarisch 15.0*

Wählen Sie zu jedem Gericht Ihren Schärfegrad

Mild  Mittel  Scharf  sehr Scharf 

## EXTRA'S

Portion Reis.....2.8

Portion Klebreis.....3.0

Portion Reismudeln.....2.8

Viele Gerichte können auch vegan bestellt werden!

## DESSERT

**Gebackene Banane.....5.8**

mit Honig, Sesam und Eis

**Gebackene Ananas.....5.8**

mit Honig, Sesam und Eis

**Kau Mau Markmuang.....6.7**

Frische Mango mit Klebreis, Eis und Kokosmilch

**Nam Wan Kaugam.....6.7**

Klebreis mit etwas Schwarzeis, Eis und Kokosmilch

**Gebackenes Eis.....6.8**

**Lao Pfannekuchen.....6.6**

mit frischen Früchten, Eis und Kondensmilch

*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.*

## BIERE FRISCH VOM FASS

<b>Carlsberg Premium Beer</b> .....	<b>2.7 / 4.7</b>
0,25 l / 0,4 l	
<b>Duckstein Weizen</b> .....	<b>3.2 / 5.5</b>
0,3 l / 0,5 l	
<b>Schlüssel Alt</b> .....	<b>2.7</b>
0,25 l	

## FLASCHENBIER

<b>Astra Kiezmische</b> .....	<b>3.0</b>
naturtrübes Radler aus Hamburg / 0,33 l	
<b>Erdinger Alkoholfrei</b> .....	<b>4.5</b>
0,5 l	
<b>Holsten Alkoholfrei</b> .....	<b>2.8</b>
0,33 l	
<b>Tiger Beer</b> .....	<b>3.8</b>
0,33 l	

## CIDER

<b>Sommersby Apple</b> .....	<b>4.0</b>
Jetzt Frisch vom Fass / 0,33 l	
<b>Sommersby Mango &amp; Lime</b> .....	<b>4.0</b>
Unsere leckere neue Sorte serviert mit dem neusten Clip over Ice. / 0,33 l	

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Cafe Lao</b> .....	<b>3.5</b>
heiß oder kalt mit Kondensmilch	
<b>Kaffee</b> .....	<b>2.6</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>2.8</b>
<b>Latte Macchiato</b> .....	<b>3.0</b>
<b>Milchkaffee</b> .....	<b>3.2</b>
<b>Espresso</b> .....	<b>2.0</b>
<b>Doppio</b> .....	<b>2.5</b>
<b>Jasmin Tee</b> .....	<b>3.2</b>
Kännchen 0,3l	
<b>Grüner Tee</b> mit & ohne Ingwer.....	<b>3.2</b>
Kännchen 0,3l	
<b>Frische Minze</b> .....	<b>3.0</b>
<b>Frische Minze/Orange/Ingwer</b> .....	<b>3.5</b>
<b>Kamillentee</b> (Tasse).....	<b>2.0</b>
<b>Pfefferminztee</b> (Tasse).....	<b>2.0</b>
<b>Schwarzer Tee</b> (Tasse).....	<b>2.0</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Mineralwasser</b> .....	<b>2.2 / 6.5</b>
0,25 l . 0,75 l	
<b>Mineralwasser still</b> .....	<b>2.2 / 6.5</b>
0,25 l / 0,75 l	
<b>Mango Nektar</b> <sup>1,4,6</sup> .....	<b>4.2</b>
0,375 l	
<b>Maracujanektar</b> <sup>1,4,6</sup> .....	<b>4.2</b>
0,375 l	
<b>Cranberryingwerschorle</b> <sup>6</sup> .....	<b>4.2</b>
0,375 l	
<b>Mangominzschorle</b> .....	<b>4.2</b>
0,375 l	
<b>Maracuja-Minzschorle</b> .....	<b>4.2</b>
0,375 l	
<b>Fl. Apfelschorle</b> .....	<b>2.7</b>
0,25 l	
<b>Fl. Mexxo Mix</b> <sup>1,5,6</sup> .....	<b>2.7</b>
0,2 l	
<b>Fl. Coca Cola</b> <sup>1,2</sup> .....	<b>2.7</b>
0,2 l	
<b>Fl. Coca Cola Zero</b> <sup>1,2,4,12,19</sup> .....	<b>2.7</b>
0,2 l	
<b>Fl. Fanta Orange</b> <sup>1,5,6</sup> .....	<b>2.7</b>
0,2 l	
<b>Fl. Sprite</b> <sup>1,5,6</sup> .....	<b>2.7</b>
0,2 l	
<b>Thomas Henry Tonic</b> .....	<b>2.9</b>
0,2 l	
<b>Hausgemachter Eistee</b> .....	<b>3.8</b>
0,375 l	
<b>ai:tea Bio Cold Brewed Ice Tea</b> .....	<b>3.8</b>
White Peach, Lemon oder Blackberry / 0,33 l	

## APERITIF

<b>Mekong-Sour</b> .....	<b>7.5</b>
<b>Martini Bianco</b> .....	<b>6.5</b>
<b>Hugo</b> .....	<b>7.5</b>
<b>Aperol Sprizz</b> .....	<b>7.5</b>
<b>Lillet Vive</b> .....	<b>7.9</b>

## COCKTAILS

Happy Hour 18 – 20 Uhr ... 7.0 mit \*

**Aperol Sour\*** ..... 8.5

Aperol, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orangensaft

**Caipirinha\*** ..... 8.5

Limette, weißer Rohrzucker, Canario Cachaca

**Caipiroska\*** ..... 8.5

Limette, weißer Rohrzucker, Smirnoff Wodka

**Long Island Ice Tea** ..... 10.5

Bacardi Rum, Parliament Wodka, Sierra Tequila, Finsbury Gin, Triple Sec, Limette, Cola

**Mojito\*** ..... 9.0

Ron Barcelo, Limette, weisser Rohrzucker, frische Minze, Soda

**Mai Tai Classic** ..... 12.0

Myers Rum, Bacardi 8 Anos, Cointreau, Mandelsirup, Limette

**Planters Punch\*** ..... 9.0

Myers Rum, frischer Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Muskat

**Whiskey Sour\*** ..... 9.5

Bourbon, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Angostura

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

**Virgin Caipirinha** ..... 7.0

Limette, weißer Rohrzucker, Soda

**Ipanema** ..... 7.5

Limette, weißer Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale

**Fruit Punch** ..... 7.5

Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, frischer Zitronensaft, Erdbeersirup

## GIN & TONICS

**Bulldog** ..... 10.5

Fevertree Mediterrenan Tonic, Orange, Zimt

**Gin Mare** ..... 12.5

Fevertree Med Tonic, Rosmarin

**Gin Sul** ..... 12.5

Fevertree Mediterrenan Tonic, Zitronenzeste

**Friedrichs** ..... 10.5

Thomas Henry Tonic, Orange, Rosmarin

## WEISSWEINE

0,15l / 0,75l

### Chardonnay –

**Silène des Peyrals IGP (2020)..... 4.0 / 18.0**

Feiner Duft nach exotischen Früchten, angenehme Säure (*Domaines Paul Mas, Languedoc*)

### Mineralschiefer Riesling –

**Grans-Fassian (2020)..... 5.0 / 24.0**

Qualitätswein trocken - herrliche Frucht, pikante Säure (*Weingut Grans-Fassian, Mosel*)

**Blanc de Noir - Fußler (2019)..... 4.5 / 21.0**

Qualitätswein trocken – feines Aroma, Himbeeren, animierende Säure  
(*Weingut Martin & Georg Fußler, Pfalz*)

### Grauburgunder –

**Lisa Bunn(2020)..... 5.9 / 28.0**

Duftet intensiv nach exotischen Früchten, etwas Grapefruit, elegant und finessenreich, trocken  
(*Weingut Lisa Bunn, Rheinhessen*)

### Weissburgunder –

**Wagner-Stempel (2020)..... 5.5 / 26.0**

Qualitätswein trocken – fruchtiges Bukett, voller Geschmack  
(*Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen*)

### Wiener Grüner

**Veltliner (2020)..... 5.5 / 26.0**

feinwürzige Akzente, elegantes Säurespiel  
(*Weingut Fritz Wieninger, Wien*)

### Riesling feinherb –

**Haag (2020)..... 5.5 / 26.0**

Qualitätswein feinherb – pikanter Pfirsichduft, filigrane (*Frucht Weingut Fritz Haag, Mosel*)

**Pouilly Fumé AOC (2020)..... 35.0**

Pikante Frucht, Anklänge von Holunder und Feuerstein, mineralisch (*Domaine Saget, Loire*)

### Wiltinger Alte Reben

**Riesling (2021)..... 32.0**

Erdigwürzig, fruchtig, kräutrig, trocken  
(*Weingut Nik Weis, Mosel*)

## APERITIF

0,1l / 0,75l

### Prosecco Frizzante –

**Treviso DOC..... 4.0 / 26.0**

Cantina Colli del Soligo

### Cremant de Loire Brut Rosé

**AOP..... 5.9 / 39.0**

Chapin & Landais - Loire

### Champagne Apollonis

**„Authentic Meunier“ Brut AOC..... 55.0**

Michel Lorient

## ROTWEINE

0,15l / 0,75l

### **Altano Red Douro DOC (2019).....4.0 / 18.0**

feine Röstaromen gepaart mit Anklängen von dunklen Früchten

*(Symington Family Estates, Douro)*

### **Merlot –**

### **Silène des Peyrals IGP (2020).....4.0 / 18.0**

Bouquet von roten Früchten, feinwürzig im

Geschmack *(Domaines Paul Mas, Languedoc)*

### **Primitivo Don Cosimo Salento**

### **IGP (2019).....5.0 / 24.0**

Reife, dunkle Früchte, kraftvoll

*(Cantine due Palme, Apulien)*

### **Cotes du Rhone Rouge Réserve –**

### **Perrin AOC (2019).....6.0 / 28.0**

Anklänge von Sauerkirschen, etwas Lakritz,

weiche Tannine *(Perrin, Rhone)*

### **Altos de Reserva Navarra DO –**

### **Inurrieta (2017).....34.0**

sehr komplex, Waldbeeren, langer Nachhall

*(Bodegas Inurrieta, Navarra)*

## ROSÉWEIN

0,15l / 0,75l

### **Pastel de Rosé de Syrah 'LOT 14' –**

### **Domaine Astruc IGP (2020).....4.5 / 21.0**

Frischer Duft von Himbeeren, feinwürzig

*(Domaines Paul Mas, Languedoc)*