



Yin Dee Ton Rap – House of Thailand Herzlich willkommen im House of Thailand

Thailand schmeckt nach Vielfalt, Lebensfreude und Gastfreundschaft.

Im House of Thailand möchten wir Ihnen dieses Gefühl authentisch näher bringen. Unsere Küche lebt von frischen Zutaten, aromatischen Kräutern und Gewürzen und der typisch thailändischen Balance aus süß, sauer, salzig und scharf. Traditionelle Rezepte, sorgfältige Zubereitung und die Freude am Kochen bilden dabei die Grundlage unserer Küche.

Wir bereiten unsere Speisen frisch für Sie zu, verzichten auf Fertigprodukte und kochen ohne zugesetztes Glutamat. Auch unsere Dips und Saucen werden hausgemacht.

Wie scharf darf Thailand für Sie sein?

Schärfe wird von jedem Menschen anders empfunden. Deshalb geben Ihnen unsere Chili-Symbole eine kleine Orientierung: von nicht scharf ohne Chili bis sehr scharf mit drei 🌶️🌶️🌶️ Chilis. Und wenn Sie es original thailändisch scharf mögen, sagen Sie uns einfach Bescheid.

Auch besondere Wünsche versuchen wir gerne zu erfüllen. Sprechen Sie dazu unser Serviceteam an. Da wir frisch und individuell für Sie kochen, kann die Zubereitung in diesem Fall manchmal ein wenig länger dauern.

Und vielleicht möchten Sie Thailand einmal so genießen, wie es dort Tradition ist: Essen bringt Menschen zusammen. Häufig stehen verschiedene Gerichte in der Mitte des Tisches, jeder probiert, teilt und entdeckt neue Geschmacksrichtungen. Sie müssen es natürlich nicht so machen – aber wir laden Sie herzlich dazu ein, mehrere Gerichte zu bestellen und gemeinsam die Vielfalt unserer Küche zu entdecken.

Denn für uns bedeutet thailändische Küche mehr als gutes Essen: zusammenkommen, genießen und eine gute Zeit miteinander verbringen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit im House of Thailand – und „Jaroen Aharn“

Guten Appetit wünscht Ihr House of Thailand Team!

Yin Dee Ton Rap – House of Thailand Herzlich willkommen im House of Thailand



Öffnungszeiten

Montag, Dienstag,	
Donnerstag, Freitag	12 bis 15 Uhr 18 bis 23 Uhr
Mittwoch Ruhetag	
Samstag	18 bis 23 Uhr
Sonn- und Feiertags	12 bis 23 Uhr

www.house-of-thailand.de
info@house-of-thailand.de

Hermann-Pleuer-Str. 15 Telefon 0711 273 52 497
70192 Stuttgart Inh. Kittisak Rukkhaphan

Vorspeisensuppe

20 Tom Tschüd Tofu

Klare Gemüsebrühe mit Tofu, Chinakohl, Pak Choi, Karotten, Morcheln, und Frühlingszwiebeln

8,90 €

21 Tom Kha Gung (B, D, G) 🌶️ 🌶️

Herzhafte Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Koriander, Zitronensaft, Tomaten, Chilipaste und Kokosnussmilch

11,90 €

22 Tom Kha Gai (D) 🌶️ 🌶️

Herzhafte Suppe mit Huhn, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Koriander, Zitronensaft, Tomaten, Chilipaste und Kokosnussmilch

9,90 €

23 Tom Kha Pak (F) 🌶️ 🌶️

Herzhafte Suppe mit verschiedenen Gemüse, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Koriander, Zitronensaft, Tomaten, Chilipaste und Kokosnussmilch

8,90 €

24 Wan Tan Suppe (A, B, G)

Hühnerbrühe mit selbstgemachten Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerhackfleisch, Chinakohl, Pak Choi, Karotten, Frühlingszwiebeln und Koriander

9,90 €

25 Tom Tschüd Wun Sen

Klare Glasnudelsuppe mit Hühnerhackfleisch, Karotten, Chinakohl, Pak Choi, Morcheln und Frühlingszwiebeln

9,90 €

26 Tom Yam Gung (B, D) 🌶️ 🌶️ 🌶️

pikante Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Tomaten, Koriander und Chilipaste

11,90 €

27 Tom Yam Gai (D) 🌶️ 🌶️ 🌶️

Pikante Suppe mit Huhn, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Tomaten, Koriander und Chilipaste

9,90 €

28 Tom Yam Pak (F) 🌶️ 🌶️ 🌶️

Pikante Suppe mit verschiedenen Gemüsen, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Tomaten, Koriander und Chilipaste

8,90 €

29 Poh Taek Suppe (B) 🌶️ 🌶️ 🌶️

Pikante Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Schalotten, Fingerwurz, Tomaten und thailändischen Basilikum

11,90 €

Salate

30 Yam Wun Sen (B, C, E) 🌶️ 🌶️

Glasnudelsalat mit Hühnerhackfleisch und Garnelen, dazu Erdnüsse, Zwiebeln, Morcheln, Sellerie und Koriander, mit Salatdressing.
(Fischsauce und Zitronensaft)

als Beilagensalat	1 8,90 €
als Hauptgericht mit Jasminreis	26,90 €

31 Laab Gai (D) 🌶️ 🌶️

Salat mit Hühnerhackfleisch, Zwiebeln, Koriander, Minze, Chili, geröstetem Reispulver mit Fischsauce und Zitronensaft

als Beilagensalat	15,90 €
als Hauptgericht mit Jasminreis oder Klebreis	22,90 €

32 Som Tam Thai (B, D, E) 🌶️ 🌶️

Frische grüne Papaya und Karotten in Streifen geschnitten, mit Knoblauch, Chili, Tomaten und Erdnüssen, mit Salatdressing (Fischsauce und Zitronensaft)

als Beilagensalat	15,90 €
als Hauptgericht mit Jasminreis oder Klebreis	22,90 €

33 Nüa Nam Tok (D) 🌶️ 🌶️

Gegrillter Rindfleischsalat, mit Zwiebeln, Chili, Koriander, Minze und geröstetem Reispulver, mit Salatdressing. (Fischsauce und Zitronensaft)

als Beilagensalat	16,90 €
als Hauptgericht mit Jasminreis oder Klebreis	23,90 €

34 Yam Talee (D) 🌶️ 🌶️

blanchierter Meeresfrüchtesalat, gewürzt mit Chili, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Sellerie und Koriander, Salatdressing (Fischsauce und Zitronensaft).

als Beilagensalat	18,90 €
als Hauptgericht mit Jasminreis oder Klebreis	26,90 €

35 Laab Tofu (B, D) 🌶️ 🌶️

Tofusalat mit getrocknetem Chili, Zwiebeln, Koriander, Minze und geröstetem Reispulver, mit Fischsauce und Zitronensaft

als Beilagensalat	12,90 €
als Hauptgericht mit Jasminreis oder Klebreis	19,90 €

Speisen mit Rind

40 Nüa Pad Nam Man Hoi (J)

Gebratene Rindfleischscheibchen in Soja-Austernsauce, Sesamöl mit Shiitake-Pilzen, Karotten, Brokkoli, Pak Choi mit Mekhong abgelöscht

25,90 €

41 Nüa Pad Khing 🌶️

Gebratene Rindfleischscheibchen in Soja-Austernsauce mit Ingwer, Morcheln Shiitake-Pilzen, Karotten, Peperoni und Champignons mit Mekhong abgelöscht

25,90 €

42 Grapau Nüa (B) 🌶️ 🌶️ 🌶️

Gebratenes Rindfleischscheibchen in Fisch-Austernsauce mit Chili, Peperoni, Knoblauch, Paprika, Bohnen, Bambus, Zwiebeln und thailändischen Basilikum

25,90 €

43 Nüa Nam Prik Pau (D, H) 🌶️

Gebratene Rindfleischscheibchen in Chilipaste, Soja-Austernsauce mit Mekhong abgelöscht, dazu Sesamöl mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Karotten, Champignons und Cashewnüssen

25,90 €

44 Gäng Phed Nüa (B, H) 🌶️ 🌶️

Rindfleisch gekocht in roter Curry- Kokosmilch mit Peperoni, breiten Bohnen, Paprika, Bambus, Zucchini, thail. Auberginen und thailändischem Basilikumals

25,90 €

45 Gäng Bah Nüa (B) 🌶️ 🌶️ 🌶️

Rindfleisch gekocht in scharfem Curry dazu Peperoni, Paprika, breiten Bohnen, Bambus, thailändischen Auberginen, Fingerwurz, jungem Pfeffer, Kaffirblättern und scharfem thailändischen Basilikum

25,90 €

46 Nüa Gratiem Prik Thai

Gebratene Rindfleischscheibchen in Soja-Austernsoße mit Knoblauch, Peperoni, jungem grünen Pfeffer, Paprika, Zwiebeln, Karotten und breiten Bohnen

25,90 €

47 Panäng Nüa (B) 🌶️ 🌶️ 🌶️

Rindfleischscheibchen gekocht in roter Panäng-Curry-Kokosmilch mit Paprika, Peperoni, Kaffirblättern, breiten Bohnen und thailändischen Basilikum

25,90 €

Speisen mit Huhn

60 Gai Priaou Waan

Gebratene Hähnchenstreifen in süß- saurer Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Karotten, Tomaten, Weintrauben und Ananas

24,90 €

61 Gai Pad King (F)

Gebratene Hähnchenstreifen in Soja-Austernsoße, mit Ingwer, Shiitake-Pilzen, Morcheln, Peperoni und Champignons, abgelöscht mit Whisky

24,90 €

62 Grapau Gai (D, J)

Gebratene Hähnchenstreifen, in einer Fisch- Austernsoße, mit Peperoni, Paprika, Bohnen, Bambus, Zwiebeln und thailändischen Basilikum

24,90 €

63 Gai Pad Med Mamuang Himmaphahn (B, H)

Gebratene Hähnchenstreifen in Chilipaste mit Soja- Austernsauce, abgelöscht mit Mekhong, dazu Sesamöl, mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Karotten, Champignons und Cashewnüssen

24,90 €

64 Gäng Kiaou Waan Gai (B)

Hühnerfleischstreifen gekocht, in grünem Curry mit Kokosmilch, Peperoni, Paprika, breiten Bohnen, Zucchini, Kaffirblätter, Bambus, thailändischen Auberginen und thailändischen Basilikum

24,90 €

65 Massaman Gai (A, B, E)

Gewürfeltes Hühnerfleisch in einer speziellen Curry-Erdnusssauce in Kokosmilch mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, garniert mit Erdnüssen, Lauch und Röstzwiebeln

24,90 €

66 Gai Pad Pak (F, H, J)

Gebratene Hühnerfleischstreifen auf verschiedenen Saisongemüse, mit Soja-Austernsoße

24,90 €

67 Panäng Gai (B)

Hühnerfleischstreifen, gekocht in roter Panäng- Curry- Kokosmilch mit, Paprika, Peperoni, Kaffirblätter, breite Bohnen und thailändischen Basilikum

24,90 €

68 Gäng Khua Gai (B, E)

Hühnerfleischscheibchen gekocht mit roter Curry-Paste in Kokosmilch auf Peperoni, Paprika, Ananasstückchen, Lychees, Tomaten, Weintrauben und thailändischen Basilikum

Speisen mit Ente

70 Ped Priaou Waan

Knusprige Ente auf Paprika, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Tomaten mit Weintrauben und Ananas, in hausgemachter, süß-saurer Sauce

29,90 €

71 Ped Pad Khing (F)

Knusprige Ente, auf Ingwer, Peperoni, Paprika, Shiitake-Pilzen, Morcheln und Champignons, in Soja-Austernsoße abgelöscht mit braunem Rum

29,90 €

72 Ped Pad Kimau (B, D, F)

Knusprige Ente auf Chili, Peperoni, Paprika, Bohnen, Bambus, thailändischen Auberginen, jungem Pfeffer, Fingerwurz, Kaffirblätter und thailändischen Basilikum in Fisch- Austernsoße

29,90 €

73 Ped Pad Med Mamuang (B, H)

Knusprige Ente auf Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Karotten, dazu Champignons und Cashewnüsse, in Soja-Austernsauce mit Chilipaste und Sesamöl, abgelöscht mit Mekhong

29,90 €

74 Gäng Kiauw Waan Ped (B)

Knusprige Ente auf Peperoni, Paprika, breiten Bohnen, Bambus, Zucchini, Kaffirblätter, thailändischen Auberginen und Basilikum in grünem Curry mit Kokosmilch

29,90 €

75 Ped Wein Daeng (Sulfite)

Knusprige Ente auf Spargel, Shiitake-Pilzen, Erbsen, Karotten, jungem Mais, Brokkoli und Pak Choi in Soja-Austernsauce mit Rotwein

29,90 €

76 Ped Pad Pak Ruamit (A, F)

Knusprige Ente auf verschiedenen Saisongemüse, mit Soja-Austernsoße

29,90 €

77 Ped Chili Sauce (D)

Knusprige Ente auf Paprika, Knoblauch, Peperoni, Schalotten und jungem Mais in süß- saurer Chilisauce

29,90 €

78 Gäng Khua Ped (F, J)

Knusprige Ente auf Peperoni, Paprika, Ananasstückchen, Lychees, Tomaten, Weintrauben und thailändischen Basilikum in roter Curry-Paste mit Kokosmilch

29,90 €



HOUSE OF THAILAND

AUTHENTISCHE THAIKÜCHE

Gebratene Nudeln/Reis

80 Khao Pad Gung (B, C)

Gebratener Reis mit Garnelen, Eiern, Brokkoli, Karotten, Tomaten, Zwiebeln und Pak Choi

vegetarisch

19,90 €

mit Huhn

22,90 €

mit Garnelen

26,90 €

81 Pad Sieiw Gai (C, F)

Gebratene Reismudeln mit Huhn, Eier, Brokkoli, Karotten, Pak Choi und Sojasprossen

22,90 €



82 Pad Thai Gung (B, C, E, F)

Wahlweise gebratene Reismudeln oder Glasnudeln in Pad-Thai-Sauce (Tamarinden-Sojasauce) mit Erdnüssen, Garnelen, Eiern, Karotten, Tofu, Lauch und Sojasprossen

22,90 €

mit Huhn

26,90 €



83 Khao Pad Kimau Gung (B, D, F, J)

Gebratener Reis mit frischem Chili und Knoblauch, dazu Fischasternsoße mit Garnelen, Zwiebeln, breiten Bohnen, Zucchini, Peperoni, Bambus, Kaffirblättern, Paprika, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum, jungem Mais & Pfeffer

29,90 €



84 Guaytiao Pad Kimau Thalee (J)

Gebratene Reismudeln mit frischem Chili und Knoblauch, dazu Fischasternsoße mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, breiten Bohnen, Zucchini, Peperoni, Bambus, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum, Paprika, Fingerwurz, jungem Mais & Pfeffer und Kaffirblättern

29,90 €

85 Khao Ob Sapparod (B, D, F, H, J)

Gebratener Reis mit Kurkumapulver, Garnelen, Butter, Zwiebeln, Paprika, Ananas, Mais, Lauch, Erbsen, Karotten und Cashewkernen, serviert in einer ganzen Ananasschale und in Sojasauce sowie diversen Gewürzen

31,90 €

Speisen mit Fisch

90 Chu Chi Pla Lachs (B, D) 🌶️ 🌶️

Frittierter Lachs in roter Curry-Kokosmilch mit Chili, grünen Bohnen, Peperoni, Paprika, Karotten und Thai-Basilikum

31,90 €

91 Pla Pad Khing (F) 🌶️

Gebratener Lachs in Soja-Austernsoße, mit Ingwer, Shiitake-Pilzen, Paprika, Morcheln, Peperoni und Champignons, abgelöscht mit Whisky

31,90 €

92 Grapau Thalee (B, D, J) 🌶️ 🌶️ 🌶️

Gebratene Meeresfrüchte in Fisch-Austernsoße mit Chili, Peperoni, Paprika, Bohnen, Bambus, Zwiebeln und Thai-Basilikum

29,90 €

93 Gung Pad Nam Prik Pau (D, F, J) 🌶️

Gebratene Garnelen in Chilipaste, Soja-Austernsauce, abgelöscht mit Mekhong dazu Sesamöl, mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Karotten, Champignons und Cashewnüssen

29,90 €

94 Gäng Kiaou Waan Gung (B, H) 🌶️ 🌶️

Garnelen in grünem Curry in Kokosmilch mit Peperoni, Paprika, breiten Bohnen, Bambus, Zucchini, Kaffirblätter, thailändischen Auberginen und Thai-Basilikum

29,90 €

95 Pla Chu Chi (B, D) 🌶️ 🌶️

Frittierter, ganzer roter Tilapia mit einer roten Curry-Kokosnussrahmsauce übergossen, mit Peperoni, breiten Bohnen, Paprika und Karotten

32,90 €

96 Pla Gratiem Prik Thai (D) 🌶️

Frittierter, ganzer roter Tilapia mit Knoblauch, jungem Pfeffer, Paprika, Peperoni, Karotten, Zwiebeln und grünen Bohnen

32,90 €

97 Pla Chilisauc (B, D) 🌶️

Frittierter, ganzer roter Tilapia auf süß-saurer Chilisauc mit Paprika, Knoblauch, Peperoni, Schalotten und jungem Mais

32,90 €

Vegetarische Speisen

100 Pad Pak Ruamit (F)

Gebratener Tofu in Soja-Austernsoße mit Saisongemüse gebraten

20,90 €

101 Pad Sieiw Che (C, F)

Gebratene Reismudeln mit Tofu, Eier, Brokkoli, Karotte, Pak Choi und Sojasprossen

20,90 €

102 Pad Thai Che (C, E, F)

Wahlweise gebratene Reismudeln oder Glasnudeln in Pad-Thai Tamarinden-Sojasauce mit Eiern, Karotten, Tofu, Lauch und Sojasprossen

20,90 €

103 Tofu Pad Med Mamuang (B, F) 🌶️

Gebratener Tofu in Chilipaste, Soja-Austernsauce, abgelöscht mit Mekhong dazu Sesamöl mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Champignons und Cashewnüssen

20,90 €

104 Gäng Kiaou Waan Tofu (B, F) 🌶️ 🌶️

Tofu in grünem Curry mit Kokosmilch, Peperoni, Paprika, breiten Bohnen, Bambus, Zucchini, Kaffirblätter, thailändischen Auberginen, Thai-Basilikum

20,90 €

105 Massaman Pak Tofu (A, B, F)

Massaman-Tofu in Spezial-Curry-Erdnusssauce dazu Kokosmilch mit Kartoffeln und verschiedenem Saisongemüse

20,90 €

106 Wun Sen Pad Tofu (C, E, F)

Gebratener Tofu mit Glasnudeln in Soja-Austernsoße mit Shiitake-Pilzen, Tomaten, Pak Choi, Karotten, und Sellerie

20,90 €

107 Panäng Pak (B, F, H) 🌶️ 🌶️

Panäng-Tofu gekocht in rotem Panäng-Curry in Kokosmilch, mit Chili, Paprika, Peperoni, Kaffirblätter, breiten Bohnen und Thai-Basilikum

20,90 €

Neue Speisen

200 Pla Luy Suan (D, E, H) 🌶️ 🌶️

Frittierter, ganzer, roter Tilapia in einem hausgemachten, scharfen, süß-sauren Dressing aus Tamarinden-Fischsauce, Zitronensaft, Ingwer, Koriander, frischen Chilis, Minze, Europagrass, Limetten, gewürfelten Cashewkernen, Schalotten und Erdnüssen

32,90 €

201 Gai Takrai (E, B) 🌶️

Gebratenes Hähnchen in Soja-Austernsoße mit Zitronengras, Bohnen, Paprika, Peperoni, Karotten, Zwiebeln und obendrauf Koriander

24,90 €

202 Pla Lachs Tamarindensauce (A, D)

Gebratener Lachs in Tamarindensauce mit grünen Bohnen, Schalotten, Lauch, Karotten, Paprika und Peperoni

31,90 €

203 Gäng Phed Pak Tofu (F) 🌶️ 🌶️

Tofu in Rotes Curry-Kokosmilch mit Chili, breiten Bohnen, Bambus, Zucchini, Paprika, Peperoni, thailändischen Auberginen und Thai-Basilikum

20,90 €

204 Pad Kimau Pak (B, D, F, J) 🌶️ 🌶️ 🌶️

Gebratenes Gemüse mit Tofu in Fisch-Austernsoße mit Chili, Peperoni, Paprika, Bohnen, Bambus, thailändischen Auberginen, jungem Pfeffer, Kaffirblättern und Thai-Basilikum

20,90 €

205 Massaman Nüa (B, D)

Massaman Rindfleischcurry in Spezial Curry-Erdnusssoße mit Kokosmilch, mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln garniert mit Erdnüssen, Lauch und Röstzwiebeln

25,90 €

206 Gäng Phed Gai (A, B) 🌶️ 🌶️

Rotes Hähnchencurry in Curry-Kokosmilch mit Chili, breiten Bohnen, Paprika, Peperoni, Bambus, Zucchini und Thai-Basilikum

24,90 €

Desserts

110 Gluay Buad Chi (E, G)

In Kokosmilch gekochte Banane, mit Sesam garniert

7,90 €

111 gemischtes Eis (G)

Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis (mit Sahne)

7,90 €

112 gebratene Ananas (G)

Gebratene Ananas mit Butter, Honig, Vanilleeis und Sahne, garniert mit Schokosoße

9,90 €

113 gebratene Banane (A, G)

Gebratene Banane mit Butter, Honig, Vanilleeis und Sahne, garniert mit Schokosoße

9,90 €

114 Aitim Thoad (G)

Frittierte Eiskugel im Teigmantel mit Sahne, garniert mit Karamel- und Schokosoße, flambiert mit Rum

14,90 €

115 Hausdessertbecher (G)

Eis aus und mit Früchten der Saison mit Sahne

11,90 €

116 GluayChub Bäng Thoad (A, G, I)

frittierte mehlierte Banane mit Honig, Kokosraspeln, Sesam und Vanilleeis

9,90 €

117 Khao Niau Mamuang (G, I)

Klebreis mit frischen Mangos, einer Kugel Vanilleeis, Kokosmilch und garniert mit Sesam

13,90 €

118 Obstteller

Obstteller mit Früchten der Saison

12,90 €

119 Roti (G)

Knusprig frittierter Teig, übergossen mit süßer Kondensmilch dazu Vanilleeis

12,90 €

Beilagen & Extras

Jasminreis

120 kleine Portion	3,90 €
121 mittlere Portion	5,90 €
122 große Portion	7,50 €

Gebratene Nudeln

123 Portion	7,50 €
-------------	--------

Klebreis

124 Portion	4,50 €
-------------	--------

Hausgemachte Dips

125 Erdnuß Dip	1,50 €
126 Pflaumen Dip	1,50 €
127 süß - sauer Dip	1,50 €

Kinderteller

130 nach Absprache mit unserem Service	16,90 €
--	---------

Seniorenteller

131 nach Absprache mit unserem Service	19,90€
--	--------

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

- A. Weizen, Dinkel (Gluten)
 - B. Krebstiere
 - C. Eier
 - D. Fisch
 - E. Erdnüsse
 - F. Soja (Gluten)
 - G. Milch (Laktose)
 - H. Cashewnüsse
 - I. Sesam
 - J. Weichtiere
-



HOUSE OF THAILAND

AUTHENTISCHE THAIKÜCHE

Getränkekarte

WARME KAFFEEGETRÄNKE

Kaffee	2,90 €
Espresso	2,30 €
Espresso doppelt	3,20 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Espresso Macchiato doppelt	3,60 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	4,90 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	3,90 €

WARME TEEGETRÄNKE

Heiße Zitrone	2,50 €
Yasmin Tee	3,10 €
Grüner Tee	3,10 €
Frischer Ingwer Tee	3,30 €
Anchan Tee	2,80 €
Süßkraut Tee	2,80 €
Frischer Minz Tee	2,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi je 0,33l	3,60 €
Cola Zero Flasche 0,33l	3,60 €
Tonic Water Flasche 0,2l	3,20 €
Bitter Lemon Flasche 0,2l	3,20 €
Ginger Ale Flasche 0,2l	3,20 €
Orangina Flasche 0,2l	3,60 €
Teinacher Klassik 0,25l	2,80 €
Teinacher Klassik 0,75l	6,90 €
Teinacher Medium 0,25l	2,80 €
Teinacher Medium 0,75l	6,90 €
Teinacher Naturel 0,25l	2,80 €
Teinacher Naturel 0,75l	6,90 €
Orangensaft 0,3l	3,90 €
Apfelsaft 0,3l	3,90 €
Ananassaft 0,3l	3,90 €
Maracujanektar 0,3l	3,90 €
Johannisbeernektar 0,3l	3,90 €
Mangonektar 0,3l	3,90 €
Lycheenektar 0,3l	3,90 €
Saftschorle 0,3l	3,40 €
Saftschorle 0,4l	4,30 €

Getränkekarte

EXOTISCHE GETRÄNKE

Unsere exotischen Getränke sind reine Naturprodukte und werden von uns hausgemacht.

Zitronengras Eistee 0,4l	7,90 €
Minzeistee 0,4l	7,90 €
Blue Diamond Eistee 0,4l	7,90 €
Thailändischer Eistee 0,4l mit Milch oder Zitrone	7,90 €

BIERE

Stuttgarter Hofbräu Herrenpils 0,33l	3,90 €
Stuttgarter Hofbräu alkoholfrei 0,5l	4,90 €
Stuttgarter Hofbräu Radler 0,5l	4,90 €
Schönbuch Kristallweizen 0,5l	4,90 €
Schönbuch Hefeweizen hell 0,5l	4,90 €
Schönbuch Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	4,90 €
Thailändisches Singha Bier 0,33l	4,90 €
Thailändisches Chang Bier 0,33l	4,90 €

SEKT UND CHAMPAGNER

Piccolo Fürst von Metternich Riesling Sekt Flasche 0,2l	11,20 €
Fürst von Metternich Riesling Sekt Flasche 0,75l	33,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial Flasche 0,75l	99,00 €

WEINE

ROT	0,1L	0,2L	0,75L
Doppio Passo Primitivo Saleno IGT halb trocken	4,50 €	8,20 €	27€
Auberge Cabernet Sauvignon trocken	4,10 €	7,20 €	
Ramon Bilbao DOCa 2016 Tempranillo, trocken	4,50 €	8,20 €	27€
Beau Rivage AOC 2022 Bordeaux, trocken	4,50 €	8,20 €	27€

Getränkekarte

WEIN

WEISS	0,1L	0,2L	0,75L
Besigheimer Felsengartenkellerei Riesling Kastellan, halb trocken	3,80 €	6,90 €	
Sauvignon Blanc Marlborough Neuseeland, trocken	4,50 €	8,20 €	
Fortant de France IGP Chardonnay, trocken	4,70 €	8,50 €	
Pinot Grigio delle Venezia IGT trocken	4,70 €	8,50 €	28 €
Lugana DOC 2022 Italien trocken			39 €

ROSÉ

La Baume Languedoc trocken	4,70 €	8,50 €	28 €
Primitivo Puglia IGT trocken	4,70 €	8,50 €	28 €
Weinschorle rot oder weiß		5,90 €	

SPIRITUOSEN

Williams-Christ-Birne 2cl	3,20 €
Fernet Branca 2cl	2,90 €
Jägermeister 2cl	2,90 €
Averna 2cl	3,70 €
Martini bianco 4cl	4,90 €
Ramazotti 4cl	5,10 €
Grappa 2cl	3,20 €
Mekhong 4cl	5,50 €
Dessertwein - Japanischer Pflaumenwein Choya 4cl	3,90 €
