

Bangkok Foodland

Thailändisches Restaurant



Frisch zubereitet vom Wok
www.bangkok-foodland.com

Alle Gerichte auch zum mitnehmen

Alle Hauptgerichte sind mit Reis als Beilage. Alle Preise incl. MwSt.

scharf (kann auf Anfrage aber auch milder oder schärfer zubereitet werden) 🌶️🌶️🌶️

❖ Thai-Suppe

1. **Entensuppe** ก๋วยเตี๋ยวเป็ด (i,m) 7,50 € Gr.Portion 11,50 €
Reisnudelsuppe mit Ente
2. **Reisnudelsuppe** ก๋วยเตี๋ยวไก่/หมู/เนื้อ (i,m) 7,00 € Gr.Portion 10,50 €
Reisnudeln mit Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch
3. **Glasnudelsuppe** คัมจืดวุ้นเส้น (i,m) 4,90 € Gr.Portion 9,90 €
Glasnudeln mit Hühner- oder Schweinefleisch, Morcheln
4. **Wantahnsuppe** เกี๊ยวน้ำ (i,m) 4,50 € Gr.Portion 9,90 €
Teigtaschen mit Schweinehackfleisch, Sojasprossen und Morcheln
5. **Hühnersuppe** ต้มขาไก่ 5,20 € Gr.Portion 9,90 €
Hühnerfleisch mit Kokosmilch, Zitronengras und Pilzen
- 🌶️ 6. **Garnelensuppe** ต้มยำกุ้ง (c) 5,20 € Gr.Portion 10,90 €
Garnelen mit Zitronengras, Tomaten und Pilzen
- 🌶️ 7. **Meeresfrüchtesuppe** ต้มยำทะเล(c) 5,20 € Gr.Portion 11,90 €
Meeresfrüchte mit Zitronengras, Tomaten und Pilzen



1.



3.



5.



6.



8.



10.



11.

8. **Mini Frühlingsrollen** ปอเปี๊ยะทอด (Veg.) (g,i,m) 3,90 €
9. **Chicken Wings** ไก่ทอด (i) 5,90 €
10. **Gebackene WanTahn** เกี๊ยวทอด (i) 3,90 €
Gebackene Teigtaschen mit Schweinehackfleisch
11. **Hühnerspieße** mit Erdnüssen Soße ไก่สะเต๊ะ(h) 5,20 €
12. **Sanusa** Teigtaschen mit Gemüsecurry (Veg.) (i,m) 3,90 €
- 🌶️ 13. **Somtam** Papaya Salat mit Erdnüsse ส้มตำ (b,h) 11,90 €
- 🌶️ 14. **Lab Gai** ลาบไก่ (b,m) 11,90 €
Lauwarmer Salat aus gehacktem Hühnerfleisch mit thai. Kräutern
- 🌶️ 15. **Yam Pla Mueg** ยำปลาหมึก(b,e,m) 12,90 €
Lauwarmer Salat aus Tintenfisch mit Zwiebeln und Selleriekraut
- 🌶️ 16. **Yam Wunssen Gung** ยำวุ้นเส้น (b,e,i) 12,90 €
Lauwarmer Glasnudeln mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Morcheln und Zwiebeln
- 🌶️ 17. **Yam-Muh,Nuea, Namtok** ยำเนื้อ/น้ำตกเนื้อ (b,i) 12,90 €
Wahlweise gebratenes Schweine- oder Rindfleisch mit thai Kräutern oder Zwiebeln Gurken und Tomaten



13.



14.



15.



16.



17.

❖ Hühnerfleisch

18. Kai Phad Prik ^(m,n)

Gebrautes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Paprika

11,90 €

🌶️ 19. Gaeng Kathi Kai ^(d) แกงเผ็ดไก่หน่อไม้

Hühnerfleisch mit roter Curry-Pasta, Bambussprossen, Basilikum und Kokosmilch

12,50 €

20. Kai Phad Phak ^(m,n) ไก่ผัดผัก

Gebrautes Hühnerfleisch mit diverser Gemüse

11,90 €

21. Kai Phad Khing ^(m,n) ไก่ผัดขิง

Gebrautes Hühnerfleisch mit Ingwer, Morcheln, Paprika, Zwiebeln

11,90 €

22. Kai Phad Normai ^(m,n) ไก่ผัดหน่อไม้

Gebrautes Hühnerfleisch mit Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln

11,90 €



19.



25.



20.



21.

23. Kai Phad Tua Ngoog ^(d,m,n) ไก่ผัดถั่วงอกใส่เต้าหู้

Gebrautes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Broccoli oder Sojasprossen und Tofu

11,90 €

24. Kai Phad Preow Warn ^(m,n) ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน

Gebr. Hühnerfleisch mit Ananas, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln in süß-saurer Soße

11,90 €

🌶️ 25. Kai Phad Kraprao ^(m,n) ผัดกระเพราไก่

Gebrautes Hühnerhackfleisch mit Basilikum, Bambussprossen und Zwiebeln

11,90 €

26. Kai Phad Woon Sen ^(e,i,m,n) ไก่ผัดวุ้นเส้น

Gebrautes Hühnerfleisch mit Glasnudeln, Chinakohl, Morcheln und Ei

11,90 €

🌶️ 27. Gaeng Kiaw Warn Kai (scharf) ^(d) แกงเขียวหวานไก่

Hühnerfleisch mit grüner Curry-Paste, Kokosmilch, Basilikum und Auberginen

12,50 €

28. Kai Phad Med Mamuang ^(h,m,n) ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Gebrautes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Paprika und Zwiebeln

11,90 €

🌶️ 29. Kai Phad Prik Tua ^(d,h) แกงกะทิไก่ใส่ถั่วฝักยาว

Hühnerfleisch mit roter Curry-Paste, Kokosmilch und Bohnen

11,90 €



27.



24.



26.



28.

❖ Rindfleisch

30. Nuer Phad Nam Man Hoi ^(m,n) เนื้อผัดน้ำมันหอย **11,90 €**

Gebratenes Rindfleisch mit Pilzen, Paprika, Zwiebel in Austernsauce

31. Nuer Phad Phak ^(m,n) เนื้อผัดผัก **11,90 €**

Gebratenes Rindfleisch mit diverser Gemüse oder Broccoli

32. Nuer Phad Normai ^(m,n) เนื้อผัดหน่อไม้ **11,90 €**

Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Bambussprossen, Basilikum

 **33. Nuer Phad Priktai** ^(m,n) เนื้อผัดพริกไทยอ่อน **12,50 €**

Gebratenes Rindfleisch mit frischem grünem Pfeffer

 **34. Gaeng Kathi Nuer** ^(d,h) แกงกะทิเนื้อใส่ถั่วฝักยาว **11,90 €**

Rindfleisch mit roter Curry-Paste, Kokosmilch, Basilikum und Bohnen

 **35. Gaeng Nuer Normai** ^(d) แกงกะทิเนื้อใส่หน่อไม้ **12,50 €**

Rindfleisch mit Bambussprossen in Kokosmilch

 **36. Gaeng Kiaw Warn Nuer** ^(d) แกงเขียวหวานเนื้อ **12,50 €**

Rindfleisch mit grüner Curry-Paste, Kokosmilch, Basilikum und Auberginen



35.



36.



30.



31.



33.

❖ Schweinefleisch

37. Muh Phad Normai ^(m,n) หมูผัดหน่อไม้ **11,90 €**

Gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen

38. Muh Preow Warn ^(m,n) หมูผัดเปรี้ยวหวาน **11,90 €**

Gebratenes Schweinefleisch mit Ananas, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln in süß-saurer Soße

39. Muh Phad Phak ^(m,n) หมูผัดผัก **11,90 €**

Gebratenes Schweinefleisch mit diverser Gemüse oder Broccoli und Knoblauch oder mit Sojasprossen und Tofu

 **40. Gaeng Kiaw Warn Muh** ^(d) แกงเขียวหวานหมู **12,50 €**

Gebratenes Schweinefleisch mit grüner Curry-Paste, Kokosmilch, Basilikum und Auberginen

41. Muh Phad Med Mamuang ^(h,m,n) หมูผัดเม็ดมะม่วง **11,90 €**

Gebratenes Schweinefleisch mit Cashewnüssen, Paprika und Zwiebeln

42. Muh Phad Khing ^(m,n) หมูผัดขิง **11,90 €**

Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Morcheln, Paprika, Zwiebeln



38.



40.



42.

❖ Entenfleisch

43. Ped Phad Tua Ngoog ^(i,m,n) เป็ดผัดถั่วอก **12,90 €**

Gebackene Ente mit Sojasprossen und Morcheln

44. Ped Phad Phak ^(i,m,n) เป็ดผัดผัก **12,90 €**

Gebackene Ente mit diverssem Gemüse

45. Ped Preow Warn ^(i,m,n) เป็ดผัดเปรี้ยวหวาน **12,90 €**

Gebackene Ente mit Ananas Gurke Tomaten, Paprika Zwiebeln in süß-saurer Soße

 **46. Gaeng Kathi Ped** ^(d,i) แกงกะทิเป็ด **12,90 €**

Gebackene Ente mit roter Curry-Paste, Kokosmilch, Basilikum und Ananas

47. Ped Phad Normai ^(i,m,n) เป็ดผัดหน่อไม้ **12,90 €**

Gebackene Ente mit Bambussprossen, Pilzen, Paprika, Lauch



ลาบเป็ด Lab Ped (Ente Salat)

14,90 €

Lauwarmer Salat aus gehacktem Entenfleisch mit Frühlingszwiebeln, Chili und frischen Thai-Kräutern ^(b,i,m)



Spezialitäten



Garnelen mit Glasnudeln in Dampf gegart. ^(e,i,m,n)
(Portion ist für 2-3 Personen) **35,50 €**

❖ Reisgerichte

- 48. Kaa Phad Phak** ^(a,m,n) ข้าวผัดผัก **10,90 €**
Gebratener Reis mit diverssem Gemüse und Ei
- 49. Kaa Phad Kai** ^(a,m,n) ข้าวผัดไก่ **11,90 €**
Gebratener Reis mit Hühnerbrust, diverssem Gemüse und Ei
- 50. Kaa Phad Muh** ^(a,m,n) ข้าวผัดหมู **11,90 €**
Gebratener Reis mit Schweinefleisch, diverssem Gemüse und Ei
- 51. Kaa Phad Nuer** ^(a,m,n) ข้าวผัดเนื้อ **11,90 €**
Gebratener Reis mit Rindfleisch, diverssem Gemüse und Ei
- 52. Kaa Phad Goong** ^(a,c,m,n) ข้าวผัดกุ้ง **12,50 €**
Gebratener Reis mit Garnelen, diverssem Gemüse und Ei



❖ Nudelgerichte

- 53. Phad Guay Teow** ^(a,i,m,n) **10,90 €**
Gebratener Eiernudeln mit diverssem Gemüse und Ei
- 54. Phad Guay Teow** ^(a,i,m,n) **11,90 €**
Gebratener Eiernudeln mit diverssem Gemüse und Ei mit wahlweiser Hühnerbrust oder Schweinefleisch
- 55. Guay Teow Kih Mow** ^(a,i,m,n) **11,90 €**
Gebratener Reismudeln mit Rindfleisch, Sojasprossen und Basilikum
- 56. Phad Thai** ^(a,i,m,n) ผัดไทย **12,90 €**
Gebratener Reismudeln mit Ei, Sojasprossen, Erdnüssen mit wahlweisen Garnelen, Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch
- 57. Phad See Ew** ^(a,i,m,n) ผัดซีอิ๊ว **12,90 €**
Gebratener Reismudeln mit Hühnerbrust oder Schweinefleisch, Ei und Broccoli
- 58. Rhat Nha (Suppe)** ^(i,m,n) ราดหน้า **14,90 €**
Gebratener Reismudeln mit wahlweise Hühner-, oder Schweinefleisch und Broccoli Gemüse in viel dicker, leckerer Soße



❖ Fisch

59. Pla Preow Warn ^(b,i,m,n) ปลาผัดเปรี้ยวหวาน 11,90 €

Gebackenes Pangasiusfilet mit Ananas, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln in süß-sauer Soße

60. Pla Muek Phad Kraprao ^(m,n) ผัดกระเพราปลาหมึก 12,90 €

Gebackener Tintenfisch mit Basilikum, Zwiebeln und Bohnen

61. Pla Phad Tua Ngoog ^(b,d,i,m,n) ปลาผัดถั่วงอกใส่เต้าหู้ 11,90 €

Gebackenes Pangasiusfilet mit Sojasprossen, Morcheln und Tofu

 **62. Gaeng Kathi Pla** ^(d) แกงกะทิปลาใส่ถั่วฝักยาว 11,90 €

Gebackenes Pangasiusfilet mit roter Curry-Paste, Kokosmilch und Bohnen

63. Pla Phad Khing ^(b,i,m,n) ปลาผัดขิง 11,90 €

Gebackenes Pangasiusfilet mit Ingwer, Morcheln, Paprika, Zwiebeln



59.



60.

 **64. Gaeng Kathi Goong** ^(c,d) แกงกะทิกุ้ง 12,90 €

Gebratene Garnelen mit roter Curry-Paste, Kokosmilch, Basilikum und diversem Gemüse

65. Goong Phad Phak ^(c,m,n) กุ้งผัดผัก 12,90 €

Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Broccoli oder diversem Gemüse

66. Goong Phad Normaï ^(c,m,n) กุ้งผัดหน่อไม้ 12,90 €

Gebratene Garnelen mit Bambussprossen, Pilzen, Paprika, Lauch

67. Goong Preow Warn ^(c,i,m,n) กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน 12,90 €

Gebackene Garnelen mit Ananas, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln in süß-saurer Soße



63.



64.



65.



67.

❖ Vegetarische Gerichte

68. Phad Phak Roum ^(m) ผัดผักรวม 10,90 €

Diverses gebratenes Gemüse

69. Phad Tua Ngoog ^(d,m) ผัดถั่วงอกใส่เต้าหู้ 11,90 €

Gebratene Sojasprossen mit Tongu-Pilzen, Paprika und Tofu

 **70. Gaeng Kathi Phak** แกงกะทิผักรวม (vegane) 11,90 €

Pikanter Gemüsecurry mit roter Curry-Paste, Kokosmilch und diversem Gemüse



68.



69.



70.

❖ Dessert

72. Gebackene Banane mit Honig⁽ⁱ⁾ 5,90 €
 73. Gebackene Banane mit Eis und Sahne⁽ⁱ⁾ 6,50 €
 74. Lychee mit Sirup^(g) 5,90 €
 75. Banane Split mit Vanille Eis und Sahne^(d) 5,90 €



73.

❖ Beilagen

76. Reis⁽ⁱ⁾ 1,50 €
 77. Gemischter Salat^(e,m) 5,50 €
 78. Krabben Chips^(c) 1,50 €
 79. Klebereis⁽ⁱ⁾ 3,50 €



74.

alle Hauptgerichte haben Reis als Beilage. Alle Preise incl. MwSt.



**Gemischte Vorspeisen mit Dip-Sauce 15,90 €
 (Nr.8 /10/11/12)**

- 1) Koffeinhaltig
- 2) Mit Farbstoff
- 3) Mit Konservierungsstoff
- 4) Mit Süßungsmittel
- 5) Enthält Phenylalaninquelle
- 6) Gewachst
- 7) Mit Antioxidationsmittel
- 8) Chininhaltig
- 9) Taurinhaltig

- Allergenkennzeichnung
- a Eier und Ei- Erzeugnisse
 - b Fisch und Fisch-Erzeugnisse
 - c Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse
 - d Milch und Milcherzeugnisse
 - e Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
 - g Schwefeldioxid und Sulfite
 - h Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
 - i Glutenhaltiges
 - m Soja und Soja-Erzeugnisse
 - n Weichtiere

Original Thai Spezialitäten

- ❖ หมูแดดเดียว/เนื้อแดดเดียว 12,50 €/ 12,50 €



Getrocknetes Schweinefleisch ^(b,m,n)
oder
Getrocknetes Rinderfleisch ^(b,m,n)

- ❖ กุ้งอบวุ้นเส้น Gung Obb Wun Sen 35,50 €



Garnelen mit Glasnudeln in Dampf gegart. ^(c,i,m,n)
(Portion ist für 2-3 Personen)

- ❖ เมี่ยงปลา Ganzer Rote Tilapia* 29,50 €



Ganzer Rote Tilapia* Gebacken (zum selbst filetieren)
Serviert mit Reismudeln und Erdnusssoße (scharf) ^(b,h,i,m)
*asiatischer Süßwasserfisch (Portion ist für 2 Personen)

- ❖ หอยแมลงภู่ออบ Hoi Maeng Puh Obb 22,90 €



Gedämpfte Muscheln mit süßem Basilikum und
Zitronengras. Dazu scharfe Soße und Reis. ^(b,i,m,n)

- ❖ ปูผัดผงกะหรี่ Puh Pad Pong Garie 21,90 €



Gebratener Krebs mit thailändische Curry-Paste, Ei,
Sellerie und Reis. ^(a,b,i,m,n) (zum selbst filetieren)

- ❖ 🌶️ ผัดเผ็ดปลาดุก Pad Phed Pla Duk 16,90 €



Catfish*(Welsfisch) mit rotem Curry
und frischem grünem Pfeffer, Basilikum,
Zitronengras (scharf) ^(b,i,m) *asiatischer Süßwasserfisch
(zum selbst filetieren)

- ❖ 🌶️ ลาบเป็ด Lab Ped (Ente Salat) 14,90 €



Lauwarmer Salat aus gehacktem Entenfleisch
mit Frühlingszwiebeln, Chili und frischen
Thai-Kräutern ^(b,i,m)

Getränkekarte

Biere vom Faß

1. König Pilsener ⁽³⁾	0,30 l	3,50 €
2. Weizenbier Hefe	0,50 l	4,20 €
3. Radler ⁽³⁾	0,30 l	3,50 €

Flaschenbiere

4. Singha Thai Bier	0,33 l	3,50 €
5. Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,50 €
6. Alkohol. Weizenbier Hefe	0,50 l	4,20 €
7. Kristall Weizen	0,50 l	4,20 €



Alkoholfreie Getränke

8. Badnerland Mineralwasser	0,25 l	2,40 €	0,40 l	3,80 €
9. Mineralwasser mit Kohlensäure			0,70 l	4,90 €
10. Mineralwasser ohne Kohlensäure			0,50 l	2,70 €
11. Bitterlemon	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,80 €
12. Tonic Water	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,80 €
13. Coca cola / light / Zero ^(1,2)	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,80 €
14. Fanta ^(2,7)	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,80 €
15. Spezi ^(1,2,7)	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,80 €
16. Apfelsaft ⁽⁷⁾	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,80 €
17. Orangensaft	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,80 €
18. Bananensaft ⁽⁷⁾	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,80 €
19. Ananassaft ⁽⁷⁾	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,80 €
20. Thailändische Ice Tee ^(1,2)	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,80 €
21. Saft Wahlweise Kokonuss; Mango; Lychee; Guaven			Dose: 0,33 l	3,80 €
22. Roter Sala (Sirup mit Sprudel) ^(2,4)	0,20 l	2,40 €	0,40 l	3,80 €

Aperitif

23. Martini Bianco, Dry, Rosso		4 cl	5,50 €
24. Sandemann sherry Dry, Medium		4 cl	5,50 €
25. Fernet Branca		2 cl	2,50 €



Long Drinks

26. Bacardi Cola	4 cl	5,50 €
27. Campari Soda, Orange ⁽⁷⁾	4 cl	5,50 €
28. Gin Tonic	4 cl	5,50 €

Spirituosen

29. Asbach Uralt	2 cl	3,00 €		
30. Tequilla	2 cl	3,00 €	0,7 l	34,50 €
31. Barcardi	4 cl	5,50 €		
32. Dimple Scotch	4 cl	4,50 €	0,7 l	60,00 €
33. Chivas Regal	4 cl	4,50 €	0,7 l	60,00 €
34. Jack Daniels	4 cl	4,50 €	0,7 l	55,00 €
35. Remy Martin	4 cl	4,50 €	0,7 l	67,00 €
36. Ouzo 12	2 cl	3,00 €	0,7 l	34,50 €
37. Johnny Black Label	4 cl	4,50 €	0,7 l	60,00 €

Aus Asien


38. Mekhong ^(g) (thai Whisky)	4 cl	4,50 €	0,7 l	46,50 €
39. Lychee Wein ^(g)			5 cl	3,20 €
40. Sake ^(g) (Japanische Reiswein)			10 cl	5,20 €
41. Pflaumenwein ^(g)			5 cl	3,20 €

Warme Getränke

42. Grüner, Schwarzer Tee, Pfefferminz Tee, Kamille Tee	Tasse	3,20 €
43. Jasmin Tee	Tasse	3,50 €
44. Ingwer Tee ⁽¹⁾ *aus frische Ingwer	Tasse	3,50 €
45. Kaffee ⁽¹⁾	Tasse	2,50 €
46. Kaffee Kahlua ⁽¹⁾ (Rum, Kaffee Kahlua, Sahne)	Tasse	4,50 €
47. Espresso ⁽¹⁾	Tasse	2,50 €

Weine

48. Müller-Thurgau Weißwein trocken ^(g)	0,20 l	4,20 €	1,0 l	18,00 €
49. Durbacher <u>Weißwein</u> Riesling trocken ^(g)	0,20 l	4,20 €	1,0 l	18,00 €
50. Durbacher Spätburgunder <u>Rotwein</u> trocken	0,20 l	4,20 €	1,0 l	18,00 €
51. Franz. Landwein Cellier DÒR <u>Rotwein</u>	0,20 l	4,20 €	1,0 l	18,00 €
52. Franz. Landwein Cellier DÒR <u>Rosewein</u> ^(g)	0,20 l	4,20 €	1,0 l	18,00 €
53. Durbacher <u>Weißherbst</u> trocken ^(g)	0,20 l	4,20 €	1,0 l	18,00 €
54. Henkell Sekt trocken ^(g)	0,20 l	6,90 €	1,0 l	18,00 €



Cocktail-Drinks

- 1. Maitai** ⁽⁷⁾ **7,90 €**
Mandelsyrub, Maracujasyrub, White Rum, Brown Rum, Ananassaft und Lime Juice
- 2. Singapore Sling** ⁽⁷⁾ **7,90 €**
Gin, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine, Tonic Water und Lime Juice
- 3. Planters' Punch** ⁽⁷⁾ **7,50 €**
Bacardi, Brown Rum, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine und Lime Juice
- 4. Margarita** ⁽⁷⁾ **7,50 €**
Tequilla, Zitronensaft, Cointreau, und Lime Juice
- 5. Rickshaw Cooler** ⁽⁷⁾ **7,50 €**
Gin, Maracujasaft, Zitronensaft, Ananassaft und Lime Juice
- 6. Pina Colada** ^(d,7) **7,90 €**
Myer's Rum, Bacardi, Cocosyrub, Ananassaft und Lime Juice
- 7. Lemon Grass** ⁽⁷⁾ **7,90 €**
Brauner Zucker, Zitronenblätter, Zitronengrass, Zitronen, Wodka und Lime Juice
- 8. Zombie** ⁽⁷⁾ **7,90 €**
Myer Rum, Bacardi, apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft und Lime Juice
- 9. Bahamamama** ⁽⁷⁾ **7,90 €**
Malibu, Kahlua, White Rum, Brown Rum, Zitronensaft, Ananassaft und Lime Juice
- 10. Caipirinha** ⁽⁷⁾ **7,90 €**
Brauner Zucker, Zitronen, Pitu, Tripel Sec und Lime Juice
- 11. Paschen** ⁽⁷⁾ **7,90 €**
Maracujasyrub, Gin, Zitronensaft und Lime Juice

Non-Alcoholic

- 12. Siam** ⁽⁷⁾ **6,90 €**
Bananen, Bananensaft, Cocosyrub, Ananassaft, Orangensaft, und Lime Juice
- 13. Fruit Punch** ⁽⁷⁾ **6,90 €**
Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, und Lime Juice

