

SOI189

FINE THAI CUISINE

HERZLICH WILLKOMMEN BEI SOI 189

EIN HAUCH VON THAILAND – FRISCH, AUTHENTISCH, MIT
LIEBE ZUBEREITET.

JEDES GERICHT ERZÄHLT SEINE EIGENE GESCHICHTE,
INSPIRIERT VON TRADITION UND VOLLER
AROMENVIELFALT.

GENIESSEN SIE DEN ZAUBER DER
THAILÄNDISCHEN KÜCHE.

SAWASDEE UND GUTEN APPETIT –
IHR SOI 189 TEAM

A WARM WELCOME TO SOI 189

A TOUCH OF THAILAND – FRESH, AUTHENTIC, AND
PREPARED WITH LOVE.

EVERY DISH TELLS ITS OWN STORY, INSPIRED BY
TRADITION AND RICH IN FLAVORS.
ENJOY THE MAGIC OF THAI CUISINE.

SAWASDEE AND BON APPÉTIT –
YOUR SOI 189 TEAM



SOI189

FEIN THAI CUISINE

VORSPEISE/STARTERS

1. TAOHU THOD ^{1,4,a,f,n}

6 FRITTIERTE TOFU MIT SÜSS-SCHARFER ERDNUSSSAUCE
6 FRIED TOFU WITH SWEET-CHILI PEANUT SAUCE

5,50 €

2. POPIA JEH ^{1,4,a,f,g}

2 VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN MIT SÜSS-CHILI-DIP
2 VEGETARIAN SPRING ROLLS WITH SWEET CHILI DIP

5,80 €

3. GIEW THOD ^{1,4,a,b,c,f}

4 KNUSPRIGE TEIGTASCHEN MIT FEIN GEHACKTEN GARNELEN,
MORCHELN & WASSERKASTANIEN

4 CRISPY WONTONS FILLED WITH MINCED SHRIMP, BLACK
MUSHROOMS & WATER CHESTNUTS

6,50 €

4. THOD MAN GUNG ^{1,4,b,c,f}

3 GARNELEN-HÄHNCHEN-FRIKADELLEN MIT SÜSSER C
HILISAUCE

3 SHRIMP & CHICKEN PATTIES WITH SWEET CHILI SAUCE

8,90 €

5. THOD MAN PLA ^{1,4,d,f,g}

3 FISCHFRIKADELLEN MIT ROTER CURRYPASTE &
SCHLANGENBOHNEN, SERVIERT MIT SÜSSER CHILISAUCE

3 FISH CAKES WITH RED CURRY PASTE & SNAKE BEANS, SERVED
WITH SWEET CHILI SAUCE

8,50 €

6. MUH GROB ^{1,4,f}

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH, SERVIERT MIT
HAUSGEMACHTER SEAFOOD-SAUCE 🌶️

CRISPY PORK BELLY SERVED WITH HOMEMADE SEAFOOD SAUCE

7,90 €

7. KOR MUH YANG ^{1,4,f}

GEGRILLTER SCHWEINENACKEN, MARINIERT MIT THAI-
KRÄUTERN, SERVIERT MIT HAUSGEMACHTER
TAMARINDENSAUCE

GRILLED PORK NECK MARINATED WITH THAI HERBS, SERVED
WITH HOMEMADE TAMARIND SAUCE

7,90 €

8. SATEH GAI ^{1,4,f,n,g}

HÄHNCHENSPIESSE MIT HAUSGEMACHTER ERDNUSSSAUCE
CHICKEN SKEWERS WITH HOMEMADE PEANUT SAUCE

6,50 €



SOI189

FINE THAI CUISINE

SALATE/SALADS

10. SOM TAM – PAPAYA SALAT 🌶️ (f c)

FRISCHER GRÜNER PAPAYA-SALAT MIT LIMETTENSAFT, FISCHSAUCE, CHILI,
ERDNÜSSEN & KNOBLAUCH
FRESH GREEN PAPAYA SALAD WITH LIME JUICE, FISH SAUCE, CHILI, PEANUTS &
GARLIC · 10,90 €

11. YAM MAMUANG GUNG 🌶️ (f c b)

AROMATISCHER MANGOSALAT MIT GARNELEN, CHILI, MINZE,
LIMETTENSAFT, ZWIEBEL UND CASHEWKERNEN
FRAGRANT MANGO SALAD WITH SHRIMP, CHILI, MINT, LIME JUICE,
ONION AND CASHEWS · 14,90 €

12. YAM NUEAH YANG 🌶️ (f c)

RINDFLEISCHSALAT MIT GEGRILLTEM RUMPSTEAK, THAI-KRÄUTERN,
ZWIEBEL, CHILI, LIMETTENSAFT UND KORIANDER
GRILLED BEEF RUMP SALAD WITH THAI HERBS, ONION, CHILI, LIME
JUICE AND CORIANDER · 15,90 €

13. YAM PLA MEUK 🌶️ (f c)

WÜRZIGER SALAT MIT ZARTEM SEPIA, LIMETTENSAFT, SELLERIE, CHILI
UND THAI-KRÄUTERN
SPICY SALAD WITH TENDER GRILLED SAPIA, LIME JUICE, CELERY, CHILI
AND THAI HERBS · 15,90 €

14. YAM TALEH 🌶️🌶️ (f c b)

MEERESFRÜCHTESALAT MIT GARNELEN, SEPIA, MUSCHELN, SELLERIE,
THAI-KRÄUTERN UND CHILI-LIMETTEN-DRESSING
SEAFOOD SALAD WITH SHRIMP, SEPIA, MUSSELS, CELERY, THAI HERBS
AND CHILI-LIME DRESSING · 15,90 €

15. GAI YANG AVOCADO (f)

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST MIT FRISCHER AVOCADO UND BUNTEM
SAISONSALAT MIT LIMETTE UND HAUSGEMACHEM DRESSING
GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRESH AVOCADO AND SEASONAL
MIXED SALAD WITH LIME AND HOMEMADE DRESSING · 11,90 €

16. LAAB GAI 🌶️ (f c)

WÜRZIGER SALAT AUS GEHACKTEM HÄHNCHEN, GERÖSTETEM
REISPULVER, MINZE, LIMETTENSAFT, THAI-CHILI UND ZWIEBEL
SPICY MINCED CHICKEN SALAD WITH ROASTED RICE POWDER, MINT,
LIME JUICE, THAI CHILI AND ZWIEBEL · 11,90 €



SOI189

FEIN THAI CUISINE

SUPPE / SOUPS

20. GEANG JÜD WUNSEN SARAY (f)

KLARE BRÜHE MIT GLASNUDELN, EI, SEELACHSFILET UND
CHINAKOHL · 5,80 €

CLEAR BROTH WITH GLASS NOODLES, EGG, POLLOCK FILLET AND
CHINESE CABBAGE

21. TOM YAM GUNG 🌶️ (f c b)

WÜRZIGE GARNELENSUPPE MIT ZITRONENGRAS, GALGANT,
CHAMPIGNONS, KORIANDER UND LIMETTENSAFT · 7,90 €

SPICY PRAWN SOUP WITH LEMONGRASS, GALANGAL, MUSHROOMS,
CORIANDER AND LIME JUICE

22. TOM KHA GAI (f c)

AROMATISCHE KOKOSMILCHSUPPE MIT HÄHNCHEN, GALGANT,
PILZEN, ZITRONENGRAS UND KORIANDER · 6,90 €

COCONUT MILK SOUP WITH CHICKEN, GALANGAL, MUSHROOMS,
LEMONGRASS AND CORIANDER

23. GUAY TIEW NUEAH (f c)

THAILÄNDISCHE RINDFLEISCHNUDELSUPPE MIT REISNUDELN,
GEWÜRZEN, RINDFLEISCHSCHEIBEN UND KRÄUTERN · 14,90 €

THAI BEEF NOODLE SOUP WITH RICE NOODLES, SPICES, SLICED BEEF
AND FRESH HERBS



ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER.

SOI189

FEIN THAI CUISINE

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

50. PED PAD SAUCE TOU 🌶️(f 9)

ENTE IN PANÄNG-CURRY, KOKOSMILCH, GERÖSTETE ERDNUSSSAUCE UND GEMÜSE
DUCK IN PANANG CURRY, COCONUT MILK, ROASTED PEANUT SAUCE AND VEGETABLES ·
19,80 €

51. PED SAMROD 🌶️(f 9)

KNUSPRIGE ENTE MIT DREIERLEI THAI-CHILI-SOSSE, FRISCHEM GEMÜSE UND
KRÄUTERN
CRISPY DUCK WITH TRIPLE THAI CHILI SAUCE, FRESH VEGETABLES AND HERBS · 19,80 €

52. GRAPAO NUEAH 🌶️🌶️(f 9)

RINDFLEISCH GEBRATEN MIT THAI-BASILIKUM, CHILI, KNOBLAUCH UND GRÜNEM
PFEFFER
BEEF STIR-FRIED WITH THAI BASIL, CHILI, GARLIC AND GREEN PEPPER · 19,80 €

53. RAGA KLAÜB SAUCE MEDMAMUANG 🌶️(f 9)

GEBACKENE HÜHNERBRUSTSTREIFEN MIT SOJASOSSE, CASHEWKERNEN, PAPRIKA UND
WASSERKASTANIEN
BATTERED CHICKEN BREAST STRIPS WITH SOY SAUCE, CASHEW NUTS, BELL PEPPER
AND WATER CHESTNUTS · 16,80 €

54. RAGA PAD KIING(f 9)

GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT SOJASOSSE, INGWER, CHAMPIGNONS,
FRÜHLINGSZWIEBELN UND CHILI
CHICKEN STIR-FRIED WITH SOY SAUCE, GINGER, MUSHROOMS, SPRING ONIONS AND
CHILI · 16,80 €

55. PAD PAK TOFU(f)

GEBRATENES GEMÜSE MIT TOFU UND LEICHTER SOJASOSSE
STIR-FRIED VEGETABLES WITH TOFU AND LIGHT SOY SAUCE · 15,80 €

56. GRÜNER TEMPEL-CURRY MIT TOFU 🌶️(f 9)

TOFU UND FRISCHES GEMÜSE IN GRÜNEM CURRY MIT KOKOSMILCH
TOFU AND FRESH VEGETABLES IN GREEN CURRY WITH COCONUT MILK · 15,80 €

57. PHAD THAI GUNG(f 9)

GEBRATENE REISNUDELN MIT GARNELEN, EIERN, ERDNÜSSEN, SOJASPROSSEN UND
LIMETTE
STIR-FRIED RICE NOODLES WITH SHRIMP, EGGS, PEANUTS, BEAN SPROUTS AND LIME ·
16,80 €

58. KAO PAD GAI(f 9)

GEBRATENER REIS MIT HÄHNCHEN, EI, ZWIEBELN UND FRÜHLINGSZWIEBELN
FRIED RICE WITH CHICKEN, EGG, ONIONS AND SPRING ONIONS · 15,80 €



SOI189

FEIN THAI CUISINE

Empfehlungen des Hauses / House Specials

59. Soi 189 mit Rind (f d)

Medium gebratener Rindfleisch in Austernsauce, serviert auf heißer Pfanne – mit Champignons, Paprika, Ingwer & grünem Pfeffer · 23,80 €

Soi 189 with beef – medium rare beef in oyster sauce, served sizzling hot with mushrooms, bell pepper, ginger and green pepper

60. Soi 189 mit Ente 🌶️ (f c)

Gegrillte Ente in rotem Curry mit cremiger Kokosmilch, Lychee, Weintrauben, Ananas, Paprika & Thai-Basilikum · 23,80 €

Soi 189 with duck – grilled duck in red curry with creamy coconut milk, lychee, grapes, pineapple, bell pepper and Thai basil

61. Soi 189 mit Garnelen 🌶️ (b f 1 4)

Garnelen im grünen Curry mit Kokosmilch, Auberginen, Bambus, Thai-Basilikum & Chili – serviert in junger Kokosnuss · 24,80 €

Soi 189 with prawns – prawns in green curry with coconut milk, eggplant, bamboo, Thai basil and red chili, served in a young coconut

62. Soi 189 mit Lammkotelett 🌶️ (f c n 4)

Gegrillte Lammkoteletts in mildem Massaman-Curry mit Erdnüssen, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln & Kardamom · 24,80 €

Soi 189 with lamb – grilled lamb chops in mild Massaman curry with peanuts, potatoes, carrots, onions and a hint of cardamom

63. Soi 189 mit Lachs 🌶️ (f d c)

Zarter Lachs in cremiger Kokosmilch mit Panang-Currypaste, Gemüse & Thai-Kräutern · 23,80 €

Soi 189 with salmon – tender salmon in creamy coconut milk with Panang curry paste, vegetables and Thai herbs

64. Soi 189 mit Sepia 🌶️🌶️ (f d)

Gegrillte Sepia mit Knoblauch, Limette & hausgemachter Seafood-Sauce · 14,90 €

Soi 189 with cuttlefish – grilled sepia with garlic, lime and homemade seafood sauce

65. Pla Nueng Siiew (f d 4)

Gedämpfter Zander mit leichter Sojasauce, Ingwer, Frühlingszwiebeln & Koriander · 25,80 €

Steamed zander with light soy sauce, ginger, spring onions and coriander

66. Pla Nueng Manow 🌶️🌶️ (f d)

Gedämpfter Zander mit frischem Limettensaft, Knoblauch, Thai-Chili und Koriander – serviert auf feinem Gemüse in hausgemachter Meeresfrüchtesoße · 25,80 €

Steamed zander with fresh lime juice, garlic, Thai chili and coriander – served on a bed of vegetables with homemade seafood sauce

67. Pad Kie Mao Ped 🌶️🌶️ (f c)

Knusprige Ente mit Thai-Chili, Knoblauch, Thai-Aubergine, jungem Pfeffer, Basilikum, Paprika & frischen Kräutern · 20,80 €

Crispy duck stir-fried with Thai chili, garlic, Thai eggplant, young pepper, basil, bell pepper and fresh herbs

68. Laab Ped 🌶️ (f c)

Aromatischer Salat aus gehackter, knuspriger Ente mit geröstetem Reispulver, Minze, Schalotten, Limettensaft & Thai-Chili · 16,80 €

Spicy salad of minced crispy duck with toasted rice powder, mint, shallots, lime juice and Thai chili



SOI189

FEIN THAI CUISINE

BEILAGEN

- | | |
|---|-------|
| 110. JASMINREIS | 3€ |
| Duftender Thai-Jasminreis | |
| 111. KLEBREIS | 3,5 € |
| Traditionell gedämpfter Klebreis | |
| 112. GEBRATENER REIS MIT EI ^(c f) | 6,9 € |
| Fried rice with egg | |
| 113. GEBRATENE NUDELN MIT EI ^(a c f) | 6,9 € |
| Fried noodles with egg | |
| 114. SPIEGELEI ^(c) | 2,5€ |
| Thai-style fried egg | |
| 115. THAILÄNDISCHES OMELETT ^(c f) | 7,9 € |
| Thai omelet with spring onions | |

DESSERTS / NACHSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| 120. KHAO NIEW MAMUANG ^(f) | 8,8 € |
| Klebreis mit frischer Mango und Kokosmilch
Sticky rice with fresh mango and coconut milk | |
| 121. ROTI BANANA ^(a 1 4) | 6,8 € |
| Süßes Roti mit Banane und Kondensmilch
Sweet Thai roti with banana and condensed milk | |
| 122. GLUAY THOD ^(a) | 4,8 € |
| Frittierte Banane mit Honig
Deep-fried banana with honey | |
| 123. KHAO TOM MAD | 6,8 € |
| Traditionelle thailändische Süßspeise aus Klebreis
Kokosmilch und Banane.
Traditional Thai dessert made of sticky rice, coconut milk and
banana. | |
| 124. KUGEL EIS ^(1 3 4 6) JE NACH SORTE | 1,8 € |
| Pro Kugel – Tagesauswahl
Scoop of ice cream – daily flavors | |





SOI189

FEIN THAI CUISINE

Softdrinks & Wasser / Soft Drinks & Water

200. Softdrinks (diverse Sorten)	0,2l · 3,50 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero, Mezzo Mix, Spezi ^{1 4 8 9}	
201. Fever-Tree Ginger Ale ^{j'n}	0,2l · 4,50 €
202. Fever-Tree Tonic Water ^{j'n}	0,2l · 4,50 €
203. Fever-Tree Bitter Lemon ^{3'4'7}	0,2l · 4,50 €
204. Fever-Tree Wild Berry ^{4'7}	0,2l · 4,50 €
205. Fever-Tree Ginger Beer	
206. Wasser still oder Medium	0,25l · 3,50 €
0,75l · 7,50 €	
207. Red Bull ⁸	0,25l · 4,20 €

Säfte & Schorlen / Juices & Spritzers

Alle Sorten als Saft oder Schorle erhältlich · 0,3l · 4,50 €
All varieties available as juice or spritzer · 0.3l · €4.50

- 210. Kiba (Kirsch-Banane)
- 211. Apfel / Apple
- 212. Mango
- 213. Rhabarber / Rhubarb
- 214. Maracuja / Passion Fruit
- 215. Ananas / Pineapple
- 216. Lychee
- 217. Guave / Guava
- 218. Orange





SOI189

FEIN THAI CUISINE

Heiße Getränke / Hot Beverages

220. Espresso	3,00 €
221. Doppio (doppelter Espresso)	4,50 €
222. Kaffee / Coffee	3,20 €
223. Latte Macchiato	4,20 €
223A. Cappuccino	3,60 €
224. Milchkaffee / Café au lait	4,20 €
225. Heiße Schokolade / Hot Chocolate	3,80 €
226. Haus-Tee (Hot House Tea)	4,90 €
Tee mit thailändischen Kräutern & Spezialrezept	

227. Tee nach Wahl 3,50 €

228. Frischer Kräutertee 3,90 €
Mit frischem Ingwer, Minze, Limette — nach Wahl



Biere / Beer

230. König Pilsener von Fass	0,3l: 3,50 € 0,5l: 5,80 €
231. Benediktiner Hefeweißbier	5,50 €
232. Benediktiner Hefeweißbier alkoholfrei	5,50 €
233. Benediktiner Kristallweißbier	5,50 €
234. Benediktiner Dunkles Hefeweißbier	5,50 €
235. Alsterwasser	0,3l: 3,50 € · 0,5l: 5,50 €
236. Radler	0,3l: 3,50 € · 0,5l: 5,50 €
237. Singha Bier (Thailand)	5,50 €



Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

SOI189

FINE THAI CUISINE

SIGNATURE DRINKS

305. KAFFEE BORAN (OLIANG YOKLOR)¹⁴

THAILÄNDISCHER ESPRESSO MIT KONDENSMILCH & ZUCKER
THAI-STYLE ICED ESPRESSO WITH CONDENSED MILK & SUGAR
6,50 €

306. CHAKEAW NOMSOD¹⁴⁶

THAILÄNDISCHER GRÜNER TEE MIT KONDENSMILCH, ZUCKER & KAKAO
THAI GREEN TEA WITH CONDENSED MILK, SUGAR & COCOA
6,50 €

307. INFUSED WATER

STILLES WASSER MIT VERSCHIEDENEN FRÜCHTEN & GEMÜSE
STILL WATER INFUSED WITH SEASONAL FRUIT & VEGETABLES
0,3 L 4,90 € / 0,7L 8,9€

308. MAI TAI¹⁴

BRAUNER & WEISSER RUM, COINTREAU, ZUCKERSIRUP, MANDELSIRUP, LIMETTENSaft & MINZE
DARK & WHITE RUM, COINTREAU, SUGAR SYRUP, ALMOND SYRUP, LIME JUICE & MINT
13,90 €

309. HUGO SOI 189^{1 3 11}

SEKT MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP, LIMETTEN & MINZE
SPARKLING WINE WITH ELDERFLOWER SYRUP, LIME & MINT
8,90 €

APERITIFS / APERITIFS

340. PFLAUMENWEIN ODER LYCHEEWEIN 5 CL

PFLAUMEN- ODER LYCHEEWEIN, SÜSS UND AROMATISCH
PLUM OR LYCHEE WINE, SWEET AND AROMATIC · 4,50 €

341. MARTINI BIANCO ODER ROSSO 5 CL¹

ITALIENISCHER WERMUT – BIANCO (MILD) ODER ROSSO (WÜRZIG)
ITALIAN VERMOUTH – BIANCO (MILD) OR ROSSO (SPICY) · 4,50 €

342. APEROL SPRITZ^{1 11}

APEROL, PROSECCO, SODA, AUF EIS MIT ORANGENSCHNITTE
APEROL, PROSECCO, SODA, SERVED ON ICE WITH ORANGE SLICE · 8,90 €



SOI189

FEIN THAI CUISINE

Hausgemachte Erfrischungsgetränke Homemade Refreshments

300. Lemon Kiing Manao

Limette, Zitrone, Ingwer, brauner Zucker und Wasser
Lime, lemon, ginger, brown sugar and water · 6,50 €

301. Mango Lassi⁽¹⁴⁾

Mangopüree, Joghurt, Zucker und Mangosaft
Mango purée, yoghurt, sugar and mango juice · 5,50 €

302. Cha Thai⁽¹⁴⁾

Thailändischer Eistee mit Milch oder Limette
Thai iced tea with milk or lime · 5,50 €

303. Thai Lady Daiquiri^(1 4 13)

Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Kokosnuss-Sirup, Grenadine
und Frozen-Erdbeeren
Pineapple juice, orange juice, cream, coconut syrup, grenadine
and frozen strawberries · 7,50 €

304. A & Co.

Ananassaft und Kokosmilch
Pineapple juice and coconut milk · 5,50 €

LONGDRINKS

350. CAMPARI-ORANGE¹ · 9,50 €

Campari, Orangensaft & eine Scheibe Orange
Campari with orange juice and a slice of orange

351. GIN TONIC¹ · 9,50 €

GORDON'S GIN MIT TONIC WATER – KLASSISCH & ERFRISCHEND
GORDON'S GIN WITH TONIC WATER – CLASSIC & REFRESHING

352. WODKA LEMON¹ · 9,50 €

ABSOLUT WODKA MIT BITTER LEMON – FRISCH & BELEBEND
ABSOLUT VODKA WITH BITTER LEMON – FRESH & INVIGORATING

353. CUBA LIBRE^{1 4} · 9,50 €

HAVANNA CLUB ODER BACARDI MIT COLA & FRISCHER LIMETTE
HAVANA CLUB ODER BACARDI WITH COLA & FRESH LIME

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.





SOI189

FEIN THAI CUISINE

COCKTAILS

310. SOI 189 – 13,90 €

ANANASSAFT, ORANGENSAFT, ZITRONENSAFT, MARACUJASAFT, GRENADINE, SIRUP
UND GIN

PINEAPPLE JUICE, ORANGE JUICE, LEMON JUICE, PASSION FRUIT JUICE,
GRENADINE, SYRUP AND GIN

311. GIN RABER – 12,90 €

GIN MIT RHABARBERSAFT UND LIMETTE
GIN WITH RHUBARB JUICE AND LIME

312. PIÑA COLADA¹⁴ – 12,90 €

RUM, KOKOSNUSSCREME UND ANANASSAFT
RUM, COCONUT CREAM AND PINEAPPLE JUICE

313. STRAWBERRY DAIQUIRI¹⁴ – 12,90 €

RUM, ERDBEEREN, LIMETTENSAFT UND ZUCKERSIRUP
RUM, STRAWBERRIES, LIME JUICE AND SUGAR SYRUP

314. SEX ON THE BEACH¹ – 12,90 €

WODKA, PFIRSICHLIKÖR, ORANGENSAFT UND CRANBERRYSAFT
VODKA, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE AND CRANBERRY JUICE

315. SWIMMING POOL¹⁴ – 12,90 €

RUM, ANANASSAFT, KOKOSNUSSCREME UND BLUE CURAÇAO
RUM, PINEAPPLE JUICE, COCONUT CREAM AND BLUE CURAÇAO

316. MOJITO – 12,90 €

HELLER RUM, LIMETTENSAFT, MINZE, ZUCKER UND SODA
WHITE RUM, LIME JUICE, MINT, SUGAR AND SODA

317. CAIPIRINHA – 12,90 €

CACHAÇA, LIMETTEN, ZUCKER UND EIS
CACHAÇA, LIMES, SUGAR AND CRUSHED ICE

318. BANGKOK NIGHT¹ – 13,90 €

RUM, ANANASSAFT, KOKOSMILCH, LIMETTENSAFT UND GRENADINE
RUM, PINEAPPLE JUICE, COCONUT MILK, LIME JUICE AND GRENADINE

SOI189

FEIN THAI CUISINE

SPIRITUOSEN / SCHNAPS

2 CL / 4 CL

320 SAMBUCA

SÜSSER ANISLIKÖR AUS ITALIEN
SWEET ANISE LIQUEUR

3,90 € / 7,50 €

321 JÄGERMEISTER

KRÄUTERLIKÖR AUS DEUTSCHLAND
GERMAN HERBAL LIQUEUR

3,90 € / 7,50 €

322 FERNET BIANKA

BITTERER MAGENLIKÖR
HERBAL BITTER LIQUEUR

3,90 € / 7,50 €

323 AMARO AVERNA

ITALIENISCHER KRÄUTERLIKÖR
SICILIAN HERBAL DIGESTIF

3,90 € / 7,50 €

324 GRAPPA

TRESTERBRAND AUS ITALIEN
ITALIAN GRAPE POMACE BRANDY

3,90 € / 7,50 €

325 MEKHONG

THAILÄNDISCHER WHISKY-RUM
THAI SPIRIT BLEND

4,50 € / 8,50 €

326 SANGSOM

TRADITIONELLER THAI-RUM
CLASSIC THAI RUM

4,50 € / 8,50 €

327 JOHNNIE WALKER RED LABEL

BLENDED SCOTCH WHISKY

3,90 € / 7,50 €

328 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

12 JAHRE GEREIFTER BLENDED SCOTCH

6,0 € / 10,50 €

329 JIM BEAM

KENTUCKY BOURBON WHISKEY

4,50 € / 8,50 €

330 CHIVAS REGAL

PREMIUM SCOTCH WHISKY

6,50 € / 10,90 €



ALLE PREISE IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER.

SOI189

FEIN THAI CUISINE

CRÉMANT & SECCO

0,1 l / 0,75 l

- AOP Crémant de Loire – Raphaël Midoir 7,50 € / 42,00 €
Feine Perlage, elegant und frisch
- AOP Crémant de Loire Rosé – Raphaël Midoir 7,50 € / 42,00 €
Fruchtig, zart roséfarben
- „Fritz Müller“ alkoholfreier Secco – Rheinhessen 6,50 € / 39,00 €
Erfrischende alkoholfreie Alternative mit feinem Mousseux

OFFENE WEISSWEINE

jeweils 0,2 l

- 2024 Grauburgunder – Pfalz QbA, Weingut Johannes 6,50 €
Körperreich, aromatisch, mild
- 2024 Riesling – Pfalz QbA, Weingut Johannes 6,50 €
Frisch mit exotischen Zitrusnoten
- 2024 Chardonnay – IGP Languedoc, Domaine de Mairan 7,00 €
Weich mit pfirsichartiger Frucht

OFFENE ROSÉWEINE

Jeweils 0,2 l

- 2024 Syrah & Malbec – IGP Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet 7,00 €
Kräftige Farbe, beerig und frisch
- Zero sur Vin Rosé alkoholfrei – Provence, Estandon 7,50 €
Gut ausbalanciert, alkoholfrei, typisch provenzali

Alle Weine enthalten Sulfite

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.



SOI189

FEIN THAI CUISINE

OFFENE ROTWEINE

jeweils 0,2 l

- 2023 Merlot "Lune Rouge" – IGP Languedoc, Domaine de Mairan 6,50 €

Intensive rote Frucht, nicht zu schwer

- 2023 Syrah – IGP Languedoc, Domaine du Grand Caumont 6,50 €

Würzig und fruchtig mit saftiger Struktur

Weißweine (Flaschenweine 0,75 l)

- 2024 Loup y es-tu? (Sauvignon Blanc & Muscat) – Vin de France, Dom. de l'Hortus 27,00 €

Aromatisch, zitrisch, frisch

- 2023 Sauvignon Blanc – AOP Touraine, Raphaël Midoir 29,00 €

Gelbe & grüne Aromen – ideal zu Meeresfrüchten

- 2023 Chenin Blanc – AOP Vouvray sec, Domaine du Margalleau 36,00 €

Cremige Textur, nicht zu trocken – verträgt Schärfe

- 2023 Weißburgunder "Sur bois" – Nahe QbA, Weingut Mathern 43,00 €

Leicht nussig, weiße Birne, wenig Säure – ideal zu hellem Fleisch oder frittierten Speisen

- 2024 Sancerre Blanc – AOP Sancerre, Domaine Balla 49,00 €

Mineralisch, elegant – ideal zu vegetarischen Gerichten und Fisch

- 2023 Chablis – AOP Chablis, Thomas Labille 49,00 €

Elegant, klar, apfelige Frucht – passt zu Fisch, Geflügel und Pilzgerichten

Alle Weine enthalten Sulfite



Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

SOI189

FEIN THAI CUISINE

ROSÉWEINE (FLASCHENWEINE 0,75 L)

- 2023 Grenache, Cinsault, Merlot – IGP Vacluse, Domaine Roger Perrin 27,00 €

Rote Frucht, mittlere Intensität – aus dem südlichen Rhôneal

- 2024 Syrah & Grenache – Vin de France, Domaine de l'Hortus 32,00 €
- Harmonisch, klare Farbe – gute Alternative zum Rotwein

ROTWEINE (FLASCHENWEINE 0,75 L)

- 2022 Merlot, Grenache, Cabernet Sauvignon – IGP Vacluse, Domaine Roger Perrin 27,00 €

Geschmeidig, fruchtig – ehrlicher Rotwein aus dem südlichen Rhôneal

- 2024 Grenache, Syrah – IGP Pays d'Hérault, Domaine de l'Hortus 32,00 €

Kleinbeerige rote Frucht – leicht und harmonisch, auch zu Tofu gut.

- 2022 Malbec (Bio) – AOP Cahors, Château Haut-Monplaisir 37,00 €

Kraftvoll, reif – mit weichen Tanninen, passt zu scharfen Gerichten

- 2023 Gamay „Les Charmes“ – AOP Morgon, Domaine Didier Desvignes 40,00 €

Fruchtiger leichter Rotwein und trotzdem mit Tiefe. Kaum Säure und Tannin. Perfekt zu leichteren Gerichten. Ein Beaujolais Cru!

- 2020 Syrah, Grenache, Mourvèdre – AOP Côtes du Roussillon, Mas Bécha (Bio, Barrique) 47,00 €

Im Barrique gereift – Pure Konzentration von reifen dunklen Früchten mit einer rauchigen Note. Wer die Schärfe im Essen sucht findet hier den perfekten Wein zum Essen.

Alle Weine enthalten Sulfite



Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

SOI189

FEIN THAI CUISINE

ALLERGENE (KENNZEICHNUNGSPFLICHTIG NACH EU-VERORDNUNG)

A = GLUTENHALTIGES GETREIDE (Z. B. WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL)

B = KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE

C = EIER UND EIERERZEUGNISSE

D = FISCH UND FISCHERZEUGNISSE

E = ERDNÜSSE UND ERDNUSSEERZEUGNISSE

F = SOJA UND SOJAERZEUGNISSE

G = MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)

H = SCHALENFRÜCHTE (Z. B. MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHEWNÜSSE, PEKANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIANÜSSE)

I = SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE

J = SENF UND SENFERZEUGNISSE

K = SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE

L = SCHWefeldioxid und Sulfite >10mg/kg

M = LUPINEN UND LUPINENERZEUGNISSE

N = WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE

O = ENTHÄLT GERSTENMALZEXTRAKT

ZUSATZSTOFFE

1 = MIT FARBSTOFF

2 = MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

3 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

4 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

5 = GESCHWEFELT

6 = GESCHWÄRZT

7 = GEWACHST

8 = MIT PHOSPHAT

9 = MIT SÜSSUNGSMITTEL

10 = ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

11 = KANN BEI ÜBERMÄSSIGEM VERZEHR ABFÜHREND WIRKEN

12 = MIT ZUCKERARTEN UND SÜSSUNGSMITTELN

13 = KOFFEINHALTIG

