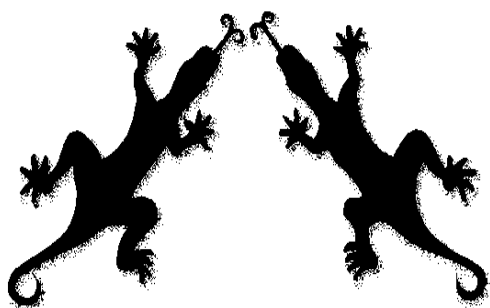


INDOCHINE

ASIA RESTAURANT & COCKTAILBAR



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

So./Di. – Do.: 17:30 bis 22:30 Uhr
Fr., Sa. & vor Feiertagen: 17:30 bis 23:30 Uhr
Montag Ruhetag
(Küche So./Di. – Do. bis 22:00 Uhr
Fr., Sa. & vor Feiertagen bis 23:00 Uhr)

COCKTAIL HAPPY HOUR
Di. – So. von 17:30 – 20:00 Uhr

Alle Cocktails 2,00€ günstiger (Alkoholfreie 1,50€)

Die Happy Hour gilt nicht bei Sonderveranstaltungen.

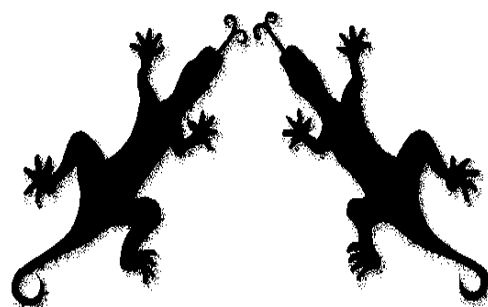
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Die Asiatische Küche besticht durch ihre Fülle aus Kräutern, Gewürzen, Gemüse und exotischen Früchten.

Sie ist leicht, da sehr wenig mit Fett gekocht wird, zudem frisch, bekömmlich und intensiv würzig.

Verschiedene Chilisorten, Knoblauch, Basilikum, Koriander, Galgant (Thailändischer Ingwer), Zitronengras, Schalotten, Kokosmilch, Fisch- oder Sojasauce und viele weitere Zutaten verleihen der asiatischen Küche ihren einzigartigen Geschmack.

Alle Zutaten werden immer frisch im Wok gedünstet oder gebraten und natürlich darf bei keinem Gericht der Reis fehlen, sofern es nicht mit Glas- oder Reismudeln serviert wird.



VORSPEISEN

- 1. TOM YAM GUNG** THAILAND 5,90
Garnelensuppe mit Chilies, Zitronengras, Pilzen, Zucchini und Koriander (scharf)^{B,C,I,2}
Die berühmteste aller Thai-Suppen, ausgezeichnet durch ihren sauer-scharfen Geschmack mit einem Hauch Zitronenaroma.
- 2. TOM KHA GAI** THAILAND 5,10
Hühnersuppe mit Kokosmilch, Chilies, Zitronengras Gemüse, Paprika, Pilzen und Koriander (mittelscharf)^{B,I,2}
Eine leichte, aromatische und erfrischende Suppe.
- 3. CHA GIO** VIETNAM 5,90
Frühlingsrollen⁹ mit Schweinehack, Eiern, Weißkraut, Karotten und Glasnudeln gefüllt
Traditionell werden die Röllchen in Salatblätter mit frischer Minze gewickelt und in einen pikanten Dip getunkt.
- 4. SATÉ GAI** THAILAND 7,50
Hähnchenspieße¹ mit Erdnußsauce^{C,D,I,K,13} und scharfem Gurkensalat
Ein Klassiker der thailändischen Küche.

5. TOM KHA PAK ^{THAILAND} 4,10

Gemüsesuppe mit Kokosmilch, Chilies, Pilzen, Zitronengras und Koriander (mittelscharf)^{B,1,2}

Eine leichte, aromatische und erfrischende Suppe.

6. MEENAKSHI VADA ^{INDIEN} 4,70

Würzige Kichererbsenküchlein^{G1} mit Chilies, Ingwer, Cashewnüssen, dazu Sweet-Chili-Sauce und kleine Salatbeilage^B (mittelscharf)

In diesem tamilischen Gericht gehen Kichererbsen, Cashewnüsse, Chilies und Gewürze eine herzhafte Verbindung ein.

7. YAKITORI-SALAT ^{JAPAN} 3,00

Kleiner gemischter Salat mit Paprika, Tofu^I und Sojasprossen

Ein erfrischender Salat mit pikanter Sojasauce^{G1,1,2}

SALATE

Chilies, Koriander und ThaiKräuter zusammen mit einem Dressing aus Fisch- bzw. Sojasauce und Limetten verleihen diesen Salaten den einzigartigen erfrischenden und scharfen Geschmack.

8. GỎI ĐU ĐỦ ^{VIETNAM} 7,20

Salat aus grüner Papaya mit Karotten, Chilies, Koriander und Erdnüssen in Fischsauce^B

9. YAM WUNSEN GAI ^{THAILAND} 6,40

Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch^I, Karotten, Gurken, Zwiebeln, Chilies, Koriander, Pilzen und Erdnüssen in Fischsauce^B (scharf)

10. YAM WUNSEN ^{THAILAND} (vegan) 5,40

Glasnudelsalat mit Karotten, Gurken, Zwiebeln, Chilies, Koriander, Pilzen und Erdnüssen in Sojasauce^{G1,1} (scharf)

YAKITORI-SPIESSCHEN

YAKITORI gehört zu den klassischen japanischen Schnellgerichten. Die marinierten Spießchen werden mit den verschiedensten Zutaten bestückt. Ausgewählt werden können Spieße mit Fleisch, Garnelen oder vegetarische Spieße. Die Anzahl und Zusammenstellung richtet sich dabei nach dem ganz persönlichen Hunger. Serviert werden die Spieße mit Yakitorisauce^{G1,1} und kleiner Salatbeilage.

Vegetarische Spieße:

11. CHAMPIGNON 1,20

12. GEMÜSE (nach Saison) 1,20

Spieße mit Fleisch oder Fisch:

13. HÜHNERBRUST^I 1,60

14. ENTENBRUST 2,00

15. RINDERHÜFTE 2,50

16. GARNELE 2,50

Mindestbestellmenge: Fünf Spießchen nach freier Wahl

17. Schälchen REIS 1,50

18. Schälchen TOFU^I 1,80

PHỞ BÒ

Phở ist eine traditionelle Suppe aus der Vietnamesischen Küche. Sie gilt als Nationalgericht und wird zu jeder Tageszeit gegessen.

19. PHỞ BÒ ^{VIETNAM} 7,80

Aromatische Suppe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Koriander, Zwiebeln und Chilies

CURRYS

Thailändische Currys sind Gerichte mit viel Flüssigkeit. Grundlagen für thailändische Currys sind Currypasten, die traditionell im Mörser hergestellt werden und aus einer Vielzahl von Kräutern und Gewürzen bestehen, wie z. B. rote oder grüne Chilischoten, Koriander, Zitronengras, Galgant (thailänd. Ingwer), Schalotten, Pfeffer, Knoblauch und Kreuzkümmel. Die Currypasten sind extrem scharf, daher wird dem jeweiligen Curry immer nur eine kleine Menge beigegeben.

In Indien bezeichnet das Wort „Curry“ keine Gewürzmischung, sondern ist der Oberbegriff für beliebige Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichte in Sauce, die zu Reis gegessen werden. Die verschiedenen Gewürzmischungen zur Zubereitung indischer Currys werden dort Masala genannt und in jeder Region anders zusammengestellt, von süßlich über pikant bis extrem scharf.

20. GĂNG KIAU WAN GAI ^{THAILAND} 11,50

Grünes Curry^{B,C} mit Hühnerfleisch^I, Gemüse, Pilzen, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch (mittelscharf), dazu Reis

Ein beliebtes würziges Curry aus dem zentralen Tiefland Thailands.

21. GĂNG PHET PED YANG ^{THAILAND} 12,50

Rotes Curry^{B,C} mit Entenfleisch, Chilies, Gemüse, Zucchini, Pilzen, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch (mittelscharf), dazu Reis

Ein Curry in würzig-scharfer Sauce, durch Kokosmilch gemildert.

22. MASSAMAN NUEA ^{THAILAND} 12,50

Currymischung^{B,C} mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Erdnüssen, Thai-Basilikum und Kokosmilch (mittelscharf), dazu Reis

Rindfleisch in einer köstlichen Mischung aus typisch thailändischen und indischen Gewürzen.

23. MURG KARI ^{INDIEN} 10,50

Currymischung^{B,G1,1N,2,13} mit Hühnerfleisch^I, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Tomaten, Kartoffeln, Joghurt und indischer Gewürzmischung (mittelscharf), dazu Reis

Der Klassiker unter den indischen Currys.

VEGANE GERICHTE

24. GÄNG PHAD PRIG 8,20

Gemischtes Gemüse mit Bambussprossen, Pilzen, Ingwer, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum in roter Currysauce mit Kokosmilch (scharf), dazu Reis

25. ASIATISCHE MIE NUDELN 7,90

mit Gemüse, Paprika, Koriander, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Pilzen und Thai-Basilikum, gebraten in Soja-Ingwer-Sauce^{G1}

26. DAN HU CHIEN SA 6,90

Knuspriger Toful mit großem Salat, Sojadressing^{G1,I} und Dip

FLEISCHLOSE HAUPTGERICHTE

(mit Fischsauce)

Diese Gerichte werden mit der landestypischen Fischsauce zubereitet. Gerne bereiten wir Ihnen diese auch als vegetarische oder vegane Gerichte zu. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

27. KHAO PAD PAKSAI KHAI THAILAND 6,90

Gebratener Reis mit Gemüse, Knoblauch, Koriander und Eiern^{B,G1,I,N2,13}

Der Klassiker unter den vegetarischen Reisgerichten, landestypisch zubereitet.

28. PAD THAI THAILAND 6,90

Gebratene Reisnudeln mit Gemüse, Eiern, Toful, Erdnüssen und Sojasprossen^{B,I,10}

Das bekannteste und beliebteste Nudelgericht Thailands.

29. GÄNG KIEW WAHN PAK THAILAND 8,50

Gemüse der Saison in grüner Currysauce mit Pilzen, Bambussprossen, Kokosmilch und Thai-Basilikum (mittelscharf), dazu Reis^{B,C}

Knackiges Gemüse in scharfer grüner Currysauce, durch Kokosmilch gemildert.

HAUPTGERICHTE

30. KHAO PAD GAI BAI GA PROW THAILAND 8,30

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch^I, Gemüse, Eiern, Knoblauch, Thai-Basilikum, Chilies und Koriander (mittelscharf)^{B,C,G1,I,N2}

Der Klassiker der Reisgerichte, mit Hühnerfleisch, Chilies und thailändischen Kräutern zubereitet.

31. KHAO SOI THAILAND 8,50

Chiang Mai Weizennudeln mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Gemüse, Pilzen und Thai-Basilikum in rotem Curry (mittelscharf)^{B,C,G1}

Diese frischen Nudeln mit Curry sind eines der beliebtesten Gerichte Nordthailands.

32. PAD THAI GUNG SOTT THAILAND 11,50

Gebratene Reisnudeln mit Garnelen, Gemüse, Eiern und Erdnüssen^{B,G1,10}

Das bekannteste und beliebteste Nudelgericht Thailands, traditionell zubereitet.

HAUPTGERICHTE

33. GA XAO CHUA NGOT VIETNAM 9,40

Hühnerfleisch^I süß-sauer mit Ananas, Pilzen, Paprika, Sellerie und Zwiebeln (mittelscharf), dazu Reis^B

Durch das süße, frische Aroma der Ananas ein beliebtes Gericht.

34. GAI PHAD PAK SAMJANG THAILAND 9,40

Hühnerfleisch^I mit Sojasprossen, Paprika, Zucchini, Pilzen, Thai-Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch und Zitronengras, dazu Reis^{G1,N2,13}

Aromatisches pfannengerührtes Gemüse mit Hühnerbrust und thailändischen Kräutern.

35. NUEA PHAD PAK SAMJANG THAILAND 11,50

Rindfleisch mit Sojasprossen, Paprika, Zucchini, Pilzen, Thai-Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch und Zitronengras, dazu Reis^{G1,N2,13}

Aromatisches pfannengerührtes Gemüse mit Rindfleisch und thailändischen Kräutern.

36. LAAB NUEA THAILAND 11,50

Gebratenes und gehacktes Rindfleisch mit Chilies, Zwiebeln, gemahlene gerösteten Reiskörnern und Koriander, lauwarm serviert, dazu Klebreis (scharf & säuerlich)^B

Ein aus Nordostthailand stammendes sehr scharfes und beliebtes Gericht.

37. YERA VAVUVAL INDIEN 13,50

Gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Ingwer, Frühlingslauch, Thai-Basilikum und Koriander (mittelscharf), dazu Reis^{B,C}

Ein äußerst schmackhaftes Curry, in Westindien ein Klassiker.

38. GUNG SAAH THAILAND 12,60

Garnelen mit Thai-Basilikum, Thai-Auberginen, Ingwer, Frühlingslauch, Koriander und Knoblauch in grüner Kokos-Sauce (mittelscharf), dazu Reis^{B,C}

Garnelen in einer aromatischen Sauce aus grüner Currypaste und Kokosmilch.

DESSERT

39. GEBACKENE BANANE 5,50

mit Honig, Sesam und Vanilleeis^{A,G1}

Banane im Teigmantel fritiert und mit Honig beträufelt, dazu eine Kugel Mövenpick Eiscreme

40. SCHWARZER KOKOSREIS 5,50

mit Vanilleeis und Mangomus^{A,G1}

Der von Natur aus schwarze Reis wird mit Kokosmilch und Palmzucker verfeinert. Ein sehr beliebtes Dessert in Thailand.

41. KUGEL VANILLEEIS 1,30

1 Kugel Mövenpick Eiscreme^A

42. MANGO-LASSI 3,70

Cremiger Joghurtdrink^A mit Mango

APERITIF & LONGDRINKS

Martini Bianco^M	5 cl	3,50
Prosecco spumante brut Schaumwein ^M , Italien DOC	0,1 l	3,60
Aperol Sprizz 2 cl Aperol ^{2,6} , Prosecco ^M , Tafelwasser	0,2 l	5,50
Campari Orange 4 cl Campari ² , Orangensaft	0,2 l	5,50
Hugo Scavi & Ray – Prosecco ^M mit Holunder und frischer Minze auf Eis	0,2 l	5,70
Lillet Wild Berry Prosecco ^M mit Lillet, Schweppes Wild-Berry	0,2 l	5,90
Bombay Sapphire Gin Tonic Bombay Sapphire Gin 4cl, Tonic Water ⁶	0,2 l	6,40
Bombay Sapphire Gin Lemon Bombay Sapphire Gin 4cl, Bitter Lemon	0,2 l	6,40
Smirnoff Lemon 4 cl Smirnoff Wodka, Bitter Lemon ⁶	0,2 l	5,90
Jack Daniel's Cola Cola ^{2,4} , 4 cl Whiskey	0,2 l	6,90

WEINE

Pinot Grigio Tafelwein ^M , Italien (weiß)	0,20 l	4,70
Chardonnay Qualitätswein ^M , Italien (weiß)	0,20 l	4,90
Bardolino Chiaretto DOC Qualitätswein ^M , Italien (rosé)	0,20 l	5,10
Rioja Casa de la Reina Qualitätswein ^M , Spanien (rot)	0,20 l	5,10
Primitivo Qualitätswein ^M , Italien (rot)	0,20 l	4,90
Weinschorle (mit Tafelwein ^M weiß oder rot)	0,20 l	3,80
Prosecco spumante brut Soligo – Venetien (Ital. Schaumwein ^M DOC)	0,75 l	25,10

DIGESTIF

Averna	2 cl	2,50
Cuervo Tequila (weiß)	2 cl	2,70
Smirnoff Wodka	2 cl	2,70
Jack Daniel's	2 cl	3,20
Grappa di Brunello Banfi	2 cl	3,40
Ramazotti	4 cl	3,60
Mekhong² (Thail. Whiskey)	2 cl	3,80

BIER

Singha Bier^{G4} (Flasche) Lagerbier aus Thailand	0,33 l	3,50
Edelpils Zzzisch^{G4} (Flasche)	0,33 l	3,40
Lammsbräu Alkoholfrei^{G4} (Flasche)	0,33 l	3,40
Edel Hell^{G4} (Flasche)	0,50 l	3,60
Radler^{G4} (Flasche)	0,50 l	3,60
Hefeweizen hell^{G1,G4} (Flasche)	0,50 l	3,60
Hefeweizen dunkel^{G1,G4} (Flasche)	0,50 l	3,60
Hefeweizen leicht^{G1,G4} (Flasche)	0,50 l	3,60
Hefeweizen alkoholfrei^{G1,G4} (Flasche)	0,50 l	3,60
Jever Pilsener^{G4} (Flasche)	0,33 l	3,40
Jever Fun^{G4} (Flasche / alkoholfrei)	0,33 l	3,40
Becks^{G4} (Flasche)	0,33 l	3,40

NOW 100% BIO 100% Geschmack Neumarkter Lammsbräu (Flasche)

Black Cola⁴	0,33 l	3,30
Fresh Lemon	0,33 l	3,30
Grape Fruit	0,33 l	3,30
Holler Blüte	0,33 l	3,30
Orange Cola⁴	0,33 l	3,30
Pink Rhabarber	0,33 l	3,30
Red Berry	0,33 l	3,30
Sunny Orange	0,33 l	3,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{2,4}	0,30 l 0,50 l	2,80 3,60
Coca Cola Light ^{2,4,5,7}	0,30 l 0,50 l	2,80 3,60
Coca Cola Zero ^{2,4,5,8}	0,50 l	3,60
Mezzo Mix ^{2,4} Cola & Fanta	0,30 l 0,50 l	2,80 3,60
Fanta ² Orangenlimonade	0,30 l 0,50 l	2,80 3,60
Sprite ¹¹ Zitronenlimonade	0,30 l 0,50 l	2,80 3,60
Goldberg Bitter Lemon ⁶ (Flasche)	0,20 l	2,70
Goldberg Tonic Water ⁶ (Flasche)	0,20 l	2,70
Goldberg Ginger Ale ² (Flasche)	0,20 l	2,70
Bio-Apfelschorle (Flasche)	0,33 l	3,40
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,25 l 0,50 l	2,40 3,00
Mineralwasser		
Bio-Kristall medium oder still (Flasche)	0,33 l	3,20
Frankenbrunnen Exquisit Spritzig (Flasche)	0,25 l 0,50 l 0,75 l	3,00 4,30 5,10
Frankenbrunnen Exquisit Naturelle (Flasche)	0,25 l 0,50 l 0,75 l	3,00 4,30 5,10
SÄFTE	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,70	4,50
Orangensaft	2,70	4,50
Maracuja-Nektar	2,70	4,50
Sauerkirsch-Nektar	2,70	4,50
Ananassaft	2,70	4,50
Mangosaft	2,70	4,50
Saftschorle	0,3 l 0,5 l	3,40 4,50

COCKTAILS

Indo Mule	7,90
Mekhong Whiskey, Spicy Ginger, Limette	
Pina Colada	7,90
Ananassaft, Kokos, Sahne, brauner Rum ² , weißer Rum	
Mai Tai	8,50
Zitronensaft, Lime Juice ¹⁰ , Apricot Brandy ² , brauner Rum ²	
Planters's Punch	7,90
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine ^{2,10} , brauner Rum ²	
Indo Cooler	8,50
Orangensaft, Maracujasaft, Apricot Brandy ² , Triple Sec, Cherry Brandy, weißer Rum, Lime Juice ¹⁰ , Grenadine ²	
Cuba libre	7,20
Havana Club, Cola ^{2,4} , Limette	
Mojito	7,50
Havana Club, Lime Juice ¹⁰ , Limette, Zucker, frische Minze, Soda	
Touchdown	7,90
Wodka, Zitrone, Apricot Brandy ² , Grenadine ^{2,10} , Maracuja-Nektar, Ananassaft	
Gin Tropical	7,90
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasirup ² , Gin	
Golden Butterfly	7,20
Gin, Vanille ² , Zucker, Maracuja-Nektar	

CAIPIS & SOURS

Caipirinha	7,20
Cachaca, Limette, brauner Zucker	
Caipiro	7,20
Aperol ^{2,6} , Limette, brauner Zucker	
Sours	6,60
wahlweise mit	
Ramazzotti, Rum, Aperol ^{2,6} oder Whiskey	
Orangensaft, Zitronensaft, Zucker	
Mekhong² Sour	7,20
Mekhong Whiskey, Orangensaft, Zitronensaft, Zucker	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Coconut Kiss	5,90
Kokos, Sahne, Ananassaft, Grenadine ^{2,10}	
Safe Drive Home	5,90
Grenadine ^{2,10} , Lime Juice ¹⁰ , Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft	
Ipanema	5,90
Ginger Ale ² , Limette, brauner Zucker	

COCKTAIL HAPPY HOUR Di. – So. von 17:30 – 20:00 Uhr

Alle Cocktails 2,00€ günstiger (Alkoholfreie 1,50€)

Die Happy Hour gilt nicht bei Sonderveranstaltungen.

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	2,40
Espresso	2,20
Espresso Macchiato ^A	2,30
Doppelter Espresso	3,40
Cappuccino ^A klein	2,60
Cappuccino ^A groß	3,20
Milchkaffee	3,00
Kakao ^A	2,60



ERLESENE TEES SEIT 1823

English Breakfast Aromatisierter Schwarztee, Sri Lanka	2,20
Earl Grey Aromatisierter Schwarztee, Darjeeling	2,20
Green Dragon Grüner Tee, China	2,20
Refreshing Mint Kräutertee	2,20
Fruity Camomille Kräutertee	2,20
Sweet Berries Aromatisierter Früchtetee	2,20
Jasmine Gold Aromatisierter Grüner Tee, China	2,20
Wellness Vitalisierender Kräutertee	2,20
Oriental Oolong Aromatisierte Oolong Tee	2,20

Allergene:

A=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) • B=Fisch • C=Krebstiere • D=Senf
• E=Sesam • F=Schalenfrüchte (F1=Mandel, F2=Haselnuss, F3=Walnuss, F4=Cashew, F5=Pecannuss, F6=Paranuss, F7=Pistazie, F8=Macadamianuss, F9=Queenslandnuss) • G=Glutenhaltiges Getreide oder deren Hybridstämme (G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Dinkel, G4=Gerste, G5=Hafer, G6=Kamut) • H=Eier
• I=Soja • J=Lupine • K=Erdnüsse • L=Sellerie • M=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l • N=Weichtiere

Zusatzstoffe/Hinweise:

• 1=mit Konservierungsstoff und Antioxidationsmittel • 2=mit Farbstoff • 3=geschwärzt
• 4=koffeinhaltig • 5=mit Süßstoffen Cyclamat, Acesulfan und Aspartam (enthält Phenylalanin)
• 6=chininhaltig • 7=Nährwertangaben je 100 ml: Brennwert 0,8 kJ (0,19 kcal), Eiweiß 0,012g, Kohlenhydrate 0,03g, Fett 0,0g • 8=Nährwertangaben je 100 ml: Brennwert < 1,0 kJ (0,25 kcal), Eiweiß < 0,1g, Kohlenhydrate < 0,1g, Fett 0,0g • 9=mit Taurin • 10=mit Konservierungsstoff • 11=mit Antioxidationsmittel • 12=mit Phosphat
• 13=mit Geschmacksverstärker

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer