

HEISSGETRÄNKE

Kaffee	3,50
Espresso	2,90
Espresso Macchiato ^A	3,20
Cappuccino ^A	4,10

TEE

English Breakfast Aromatisierter Schwarztee, Sri Lanka	3,40
Earl Grey Aromatisierter Schwarztee, Darjeeling	3,40
Green Dragon Grüner Tee, China	3,40
Refreshing Mint Kräutertee	3,40
Fruity Camomille Kräutertee	3,40
Sweet Berries Aromatisierter Früchtetee	3,40
Jasmine Gold Aromatisierter Grüner Tee, China	3,40
Wellness Vitalisierender Kräutertee	3,40

Auf Wunsch erhalten Sie Ihr Heißgetränk auch laktosefrei, mit
Haferdrink (+ 0,40 €) oder mit Honig (+ 0,60 €).



ORIENTAL

restaurant • bar

Von Beirut bis Bangkok - von Zatar bis Zitronengras

Das Beste aus zwei faszinierenden Regionen:

In der unteren Etage gibt es eine leckere Auswahl an levantinischen Mezze, authentische, kleine Gerichte zum Teilen, die den Geschmack des Nahen Ostens einfangen. Passend dazu servieren wir köstliche Drinks.

In der oberen Etage geht es geschmacklich nach Südostasien, mit klassischen Speisen aus Thailand und Vietnam. Frische Kräuter, aromatische Gewürze und vielfältige Aromen prägen unsere Gerichte.

Die Gerichte beider Küchenrichtungen können frei kombiniert und unabhängig von der Etage bestellt werden.

Alle Speisen und Getränke gibt es auch zum Mitnehmen.



vegetarisch



vegan

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

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch & Donnerstag
17:00 bis 22:00 Uhr
(Küchenschluss 21:30 Uhr)

Freitag & Samstag
17:00 bis 22:30 Uhr
(Küchenschluss 22:00 Uhr)

Sonntag
17:00 bis 22:00 Uhr
(Küchenschluss 21:30 Uhr)

AUS DEM NAHEN OSTEN

Levantinische Mezze sind eine Auswahl an kleinen Gerichten, die aus der Küche der Levante-Region stammen, die Länder von der Türkei bis Libanon, Syrien, Jordanien, Palästina, Israel und die arabischen Länder umfasst. Diese Häppchen werden traditionell geteilt und bieten eine bunte Mischung aus Aromen und Texturen. Sie sind ideal zum gemeinsamen Genießen und stehen für gesellige Tischrunden und den reichhaltigen Geschmack des Nahen Ostens.

KALTE MEZZE

1. Cacık 	4,50
Sahnejoghurt mit Gurken, Knoblauch, Minze & Olivenöl ^A	
2. Patlıcan Salatası 	6,50
Gerösteter Auberginensalat mit Tahin & Petersilie ^E	
3. Baba Ganoush 	6,50
Auberginencreme mit Tahin, Gewürzen, Zitronen & Petersilie ^E	
4. Humus 	5,00
Kichererbsenpüree mit Tahini & Gewürzen ^E	
5. Domates Biber Sosu 	3,50
Tomaten-Paprika-Zwiebel-Relish mit Chili	
6. Marine Edilmiş Zeytin 	5,00
Marinierte grüne & schwarze Oliven ³	
7. Mercimek Köftesi 	5,00
Rote Linsen, Bulgur, Lauchzwiebeln, Minze, Petersilie, & Römersalat ^{G1}	
8. Havuç Esmesi 	5,00
Möhrenpüree mit Sahnejoghurt und Kreuzkümmel ^A	
9. Köfte	6,50
Rinderhackfleischbällchen mit Pistazie ^{F7, G1, H} (warm)	
10. Mezze Trio 	8,00
Cacık ^A , Baba Ganoush ^E , Humus ^E	
11. Oktopussalat	7,50
Marinierter Pulpo mit Staudensellerie und Zitrone ^{N, L}	
12. Hanımın Pidesi 	1,50
Fladenbrot Pide ^{G1}	

Brot bei der ersten Mezze-Bestellung inklusive.



LONGDRINKS

	0,20 l
Campari Orange	7,30
Campari ² 4cl und Orangensaft auf Eis	
Bombay Sapphire Gin Tonic / Lemon	8,90
Bombay Sapphire Gin 4cl und Tonic Water ⁶ / Bitter Lemon	
Jack Daniel's Cola	8,90
Jack Daniel's 4cl und Cola ^{2,4} auf Eis	
Wodka Lemon	8,90
Smirnoff Vodka No. 21 4cl und Bitter Lemon ⁶ auf Eis	

COCKTAILS

	0,20 l
Cuba Libre	9,70
Havana Club, Cola ^{2,4} , Limette	
Mojito	9,70
Havana Club, Lime Juice ¹⁰ , Limette, Zucker, frische Minze, Soda	
Moscow Mule	9,70
Smirnoff Vodka No. 21, Spicy Ginger, Limette	
Munich Mule	9,70
Bombay Sapphire Gin, Spicy Ginger, Limette	
Mai Tai	10,80
Rum weiß, Rum braun ² , Rum 73% ² , Apricot Brandy ² , Zitrone, Ananassaft, Mandel, Limette	
Caipirinha	9,70
Cachaca, Limette, brauner Zucker	

Caipiroil	8,30
Aperol ^{2,6} , Limette, brauner Zucker	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

	0,20 l
Coconut Kiss	8,10
Kokos, Sahne, Ananassaft, Grenadine ^{2,10}	
Ipanema	8,10
Ginger Ale ² , Limette, brauner Zucker	
Virgin Mojito	8,10
Lime Juice ¹⁰ , Limette, Zucker, frische Minze, Soda	

DIGESTIF

Averna	4 cl	4,50
Jack Daniel's Old No. 7	2 cl	4,00
Tequila Blanco El Jimador (weiß)	2 cl	3,40
Tequila Reposado El Jimador (braun)	2 cl	3,40
Smirnoff Vodka	2 cl	3,40
Yeni Raki	4 cl	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{2,4} / Light ^{2,4,5,7}	0,33 l	3,70
Coca Cola Zero ^{2,4,5,8}	0,33 l	3,70
Sprite ¹¹	0,33 l	3,70
Fanta ²	0,33 l	3,70
Mezzo Mix ^{2,4}	0,33 l	3,70

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,25 l	3,00
	0,50 l	3,70

Mineralwasser Bio-Kristall	0,33 l	3,90
medium oder still (Flasche)	0,75 l	6,20

Karaffe Wasser mit Obst	1,00 l	6,50
Pro Karaffe stehen zwei der folgenden Komponenten zur Auswahl: Limette, Zitrone, Orange, Beeren oder Minze (max. zwei)		

SCHWEPPES	0,20 l	3,40
Bitter Lemon ⁶ / Ginger Ale ² / Tonic Water ⁶ (Flasche)		

NOW	0,33 l	4,10
Fresh Lemon / Hollerblüte / Passion Crush 100% BIO 100% Geschmack Neumarkter Lammsbräu (Flasche)		

Hausgemachte Limonade	0,30 l	4,50
Soda, Limettensaft, Zuckersirup, dekoriert mit Minze		

WOLFRA-SÄFTE

	0,20 l	0,40 l
Ananas / Apfel / Johannisbeer-Nektar	3,40	5,50
Mango / Maracuja-Nektar / Orange /		

Saftschorle	0,30 l	4,10
	0,50 l	5,50

FLASCHENBIER

Edelpils Zzzisch ^{G4}	0,33 l	4,10
Lammsbräu Alkoholfrei ^{G4}	0,33 l	4,10
Radler ^{G4}	0,50 l	4,70

Zeltner Vollbier Hell ^{G4}	0,50 l	4,70
Ammerndorfer Hell ^{G4}	0,50 l	4,70
Huppendorfer ^{G4}	0,50 l	4,70
Schanzenbräu Rot ^{G4}	0,50 l	4,70

Hefeweizen Dunkel ^{G1,G4}	0,50 l	4,70
Hefeweizen Leicht ^{G1,G4}	0,50 l	4,70
Hefeweizen Alkoholfrei ^{G1,G4}	0,50 l	4,70
Gutmann Weizen Hell ^{G1,G4}	0,50 l	4,70

Jever Pilsener ^{G4}	0,33 l	4,10
Jever Fun ^{G4} Alkoholfrei	0,33 l	4,10

AUS DEM FERNEN OSTEN

Die südostasiatische Küche ist bekannt für ihre frischen Zutaten, aromatischen Gewürze und eine perfekte Balance aus süßen, sauren, salzigen und scharfen Geschmacksnoten.

VORSPEISEN

13. Tom Yam Gung ^{THAILAND}	8,00
Garnelensuppe mit Chilies, Zitronengras, Pilzen, Zucchini und Koriander ^{B, C, I, 2}	

14. Tom Khaa Gai ^{THAILAND}	7,50
Hühnersuppe mit Kokosmilch, Chilies, Zitronengras, Gemüse, Paprika, Pilzen und Koriander (mittelscharf) ^{B, I, 2}	

15. Cha Gio ^{VIETNAM}	8,50
Frühlingsrollen mit Shitakepilzen, Eiern, Weißkraut, Karotten und Glasnudeln gefüllt ^B Traditionell werden die Röllchen in Salatblätter mit frischer Minze gewickelt und in einen pikanten Dip getunkt.	

16. Saté Gai ^{THAILAND}	8,50
Hähnchenspieße mit Erdnusssauce und scharfem Gurkensalat ^{C, D, I, K, 13}	

SALATE

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

17. Yam Wunsen Gai ^{THAILAND}	11,90
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Karotten, Gurken, Zwiebeln, Chilies, Koriander, Pilzen und Erdnüssen in Fischsauce ^{B, I} (scharf)	

18. Yam Wunsen ^{THAILAND} 	9,90
Glasnudelsalat mit Karotten, Gurken, Zwiebeln, Chilies, Koriander, Pilzen und Erdnüssen in Sojasauce ^{G1, I} (scharf)	



HAUPTGERICHTE

Alle Gerichte werden frisch im Wok zubereitet und mit Reis oder Reismudeln serviert.

19. Khao Pad Gai Bai Ga Prow ^{THAILAND} 13,00
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Gemüse, Eiern, Knoblauch, Thai-Basilikum, Chilies und Koriander (mittelscharf) ^{B, C, G1, I, N, 2}

20. Khao Pad Paksai Khai ^{THAILAND} 10,50
Gebratener Reis mit Gemüse, Knoblauch, Koriander und Eiern ^{B, G1, I, N, 2, 13}

21. Pad Thai Gung Sott ^{THAILAND} 15,50
Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Gemüse, Eiern und Erdnüssen ^{B, G1, 10}

22. Pad Thai ^{THAILAND} 10,50
Gebratene Reismudeln mit Gemüse, Eiern, Tofu, Erdnüssen und Sojasprossen ^{B, I, 10}

23. Khao Soi ^{THAILAND} 13,50
Chiang Mai Weizennudeln mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Gemüse, Pilzen und Thai-Basilikum in rotem Curry (mittelscharf) ^{B, C, G1, I}

24. Nuea Phad Pak Samjang ^{THAILAND} 17,00
Rindfleisch mit Sojasprossen, Paprika, Zucchini, Pilzen, Thai-Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch und Zitronengras, dazu Reis ^{G1, N, 2, 13}

25. Laab Nuea ^{THAILAND} 17,50
Gebratenes und gehacktes Rindfleisch mit Chilies, Zwiebeln, gemahlenen gerösteten Reiskörnern und Koriander, lauwarm serviert, dazu Klebreis ^B (scharf & säuerlich)

26. Gäng Kiau Wan Gai ^{THAILAND} 14,50
Grünes Curry mit Hühnerfleisch, Gemüse, Pilzen, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch (mittelscharf), dazu Reis ^{B, C, I}

27. Gäng Phet Ped Yang ^{THAILAND} 17,50
Rotes Curry mit Entenfleisch, Chilies, Gemüse, Zucchini, Pilzen, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch (mittelscharf), dazu Reis ^{B, C}

28. Gäng Plah ^{THAILAND} 19,50
Rotes Curry mit Kabeljau, Chilies, Gemüse, Zucchini, Pilzen, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch (mittelscharf), dazu Reis ^{B, C}

29. Gäng Kiew Wahn Pak ^{THAILAND} 11,00
Gemüse der Saison in grüner Currysauce mit Pilzen, Bambussprossen, Kokosmilch und Thai-Basilikum (mittelscharf), dazu Reis ^{B, C}

DESSERT

30. Mochi pro Stück 2,20
Schokolade / Mango / Kokosnuss

31. Gebackene Banane 5,50
Banane im Teigmantel frittiert, mit Honig und Sesam ^E
+ 1 Kugel Vanilleeis ^A 7,30



APERITIF

Nachschlag „Bubbles Against Troubles“ 0,10 l 4,80
Winzersekt 2022, Trocken, Deutschland (Flasche) 0,75 l 33,10

Aperol Sprizz 0,20 l 8,30
Aperol ^{2,6}, Winzersekt und Tafelwasser auf Eis

Hugo 0,20 l 8,30
Winzersekt mit Holunder und frischer Minze auf Eis

Lillet Wild Berry 0,20 l 8,30
Winzersekt mit Lillet 4cl, Schweppes Wild-Berry und Limette auf Eis

WEISSWEIN

Pinot Grigio 0,10 l 3,60
Tafelwein ^M, Italien 0,20 l 6,00

Chardonnay 0,10 l 3,60
Qualitätswein ^M, Italien 0,20 l 6,00

Cas „Tell Me“ 0,10 l 3,70
Qualitätswein ^M, Franken, Deutschland 0,20 l 6,90
0,75 l 24,20

Lugana Vigneto „La Mandolara“ DOC 0,10 l 4,80
Qualitätswein ^M, Italien 0,20 l 8,30
0,75 l 30,50

Manz Grauburgunder 0,10 l 5,40
Qualitätswein ^M, Deutschland 0,20 l 8,30
0,75 l 30,50

ROSÉWEIN

Bardolino Chiaretto DOC 0,10 l 3,50
Qualitätswein ^M, Italien 0,20 l 6,20
0,75 l 23,10

ROTWEIN

Chianti DOC 0,10 l 3,50
Qualitätswein ^M, Italien 0,20 l 6,00

Primitivo 0,10 l 3,50
Qualitätswein ^M, Italien 0,20 l 6,00

Zweigelt Feuersbrunn 0,10 l 4,80
Qualitätswein ^M, Österreich 0,20 l 9,00
0,75 l 32,60

WEINSCHORLE

Weinschorle 0,20 l 5,00
weiß, rot oder rosé 0,40 l 7,30