



**Thanh Nam**

---

**GRILL & FUSION**

Asian Restaurant

## ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

1 Konservierungsstoffe, 2 Geschmacksverstärker,  
3 Antioxidationsmittel,  
4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig,  
8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle,  
11 Surimi 2,4,a,b,d,f Fischzubereitung  
mit Krebsextrakt in alter japanischer Tradition

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch,  
E Erdnüsse, F Soja  
G Milch & Milchprodukte, H Schalenfrüchte, I Sellerie,  
J Senf, K Sesamsamen  
L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

## Vorspeisen/Appetizer

- 1. Garnele Suppe <sup>c,e,n</sup>** **5,90**  
*Pikante Suppe mit Garnelen, Tomaten, Baby-Karotten und koreanischen Pilzen.  
Verfeinert mit frischen Kräutern.*
- 2. Kokos Suppe <sup>c,g</sup>** **4,90**  
*Eine Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Shimeji- Pilzen, Tomaten,  
Baby-Karotten und asiatischen Kräutern.*
- 3. Sup Ca Hoi <sup>c,e,n</sup>** **6,50**  
*Hausgemachte Fischbrühe mit Lachsfilet, Ananas, Cocktail-Tomaten,  
gekochten asiatischen Gemüse und frischen Kräutern.*
- 4. Sup Hai San <sup>c,e,n</sup>** **6,90**  
*Pikante Suppe mit Garnelen und Muscheln. Dazu Ananas,  
asiatisches Gemüse und frischen Kräutern.*
- 5. Goi Cuon <sup>b,c,e,n</sup> (2 Stück)** **5,90**  
*Sommerrollen mit frischen Salat, Koriander, Reismudeln und Sesam.  
Gefüllt mit gegrillten Hühnerbrustfilet und Garnelen.  
Serviert wird es mit einer Hoisin-Soße.*
- 6. Goi Cuon Tofu <sup>b,m</sup> (2 Stück)** **5,90**  
*Sommerrollen mit frischen Salat, Koriander, Reismudeln und Sesam.  
Gefüllt mit Tofu. Serviert wird es mit einer Hoisin-Soße.*
- 7. Nem Viet <sup>c,m</sup> (2 Stück)** **5,90**  
*Hausgemachte Frühlingssrolle mit Hackfleisch, vers. Gemüse und Kräutern.  
Serviert mit Limetten- Vinaigrette.*
- 8. Nem Ran Mini <sup>d,j</sup> (6 Stück)** **4,90**  
*Vegetarische Mini- Frühlingssrolle mit Süß-Chili- Soße*
- 9. Ebi Shumai <sup>d,j</sup> (3 Stück)** **5,90**  
*Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und gehacktem Schweinefleisch.  
Serviert mit Soja-Soße.*



## Vorspeisen/Appetizer

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>10. Edamame</b>   | <b>5,90</b>  |
| <i>Gedämpfte Sojabohnen mit feinen Meerzsalz.</i>  |              |
| <b>11. Ga Sate <sup>b</sup> (2 Stück)</b>  | <b>5,90</b>  |
| <i>Marinierte Hühnerspieße gegrillt mit einer Hoisinsoße.<br/>Verfeinert mit gestoßenen Erdnüsse.</i>          |              |
| <b>12. Ebi Tempura <sup>d,e,g</sup> (3 Stück)</b>  | <b>6,50</b>  |
| <i>Gebackene Riesengarnele in Tempurateig. Serviert mit einem hausgemachten Mayo-Dip.</i>                      |              |
| <b>13. Ven Xanh Nuong <sup>e</sup> (3 Stück)</b>   | <b>6,90</b>  |
| <i>Gegrillte Grünschalenmuscheln in Butterschmalz, Frühlingszwiebeln und einer hausgemachten Soße.</i>         |              |
| <b>14. So Diep Nuong <sup>e</sup> (3 Stück)</b>  | <b>7,90</b>  |
| <i>Gegrillte Jacobsmuscheln in Butterschmalz, Frühlingszwiebeln und einer hausgemachten Soße.</i>              |              |
| <b>15. Spezial-Vorspeise <sup>b,c,e,n</sup> (für 2 Personen)</b>   | <b>13,90</b> |
| <i>Eine Platte mit verschiedenen Vorspeisen, Grillspezialitäten, Reismudeln, Salat und hausgemachten Soße.</i> |              |



## Salat

- 16. Gemischter Salat<sup>b</sup>** **5,90**  
*Frischer Salat mit hausgemachten Dressing, Erdnüsse und frischen Kräutern*
- 17. Goi Ga Nuong<sup>b,c</sup>** **7,90**  
*Salat mit gegrillten Hühnchenspießen, Erdnüssen und asiatischen Kräutern.  
Serviert mit einem Chili-Limetten-Dressing*
- 18. Goi Bo<sup>b,c</sup>** **8,90**  
*Salat mit gegrillten Rindersteak, Erdnüssen und asiatischen Kräutern.  
Serviert mit einem Chili-Limetten-Dressing*
- 19. Goi Tom<sup>b,c,e</sup>** **8,90**  
*Gegrillte Großgarnelen (2 Stück) auf einem frischen Salatbett mit Erdnüssen  
und frischen Kräutern. Serviert mit einer Limetten- Vinaigrette.*

## Reisnudelgerichte

- 25. Bun Tofu<sup>b,m,c</sup>** **12,90**  
*Reisnudeln mit gebratenen Tofu, Frühlingszwiebeln, Zitronengras  
auf einem Salatbett mit einem Chili-Limetten-Dressing.*
- 26. Bun Ga Nuong<sup>b,m,c</sup>** **14,90**  
*Reisnudeln mit gegrillten Hühnerbrust, Frühlingszwiebeln, Zitronengras  
auf einem Salatbett mit einem Chili-Limetten-Dressing.*
- 27. Bun Bo Luc Lac<sup>b,m,c</sup>** **15,90**  
*Im Wok-geschwenkte Rinderwürfel mit Zitronengras und Chili auf Salat  
und Reisnudeln mit einer hausgemachten Chili-Vinaigrette*
- 28. Spezial Bun Cha Ca La Vong<sup>b,m,c</sup>** **16,90**  
*Reisnudeln nach Hanoi Art mit Lachsfilet, Frühlingszwiebeln, Salat,  
Zitronengras und Dill. Serviert mit einer hausgemachten Spezial-Soße.*



## Spezial Nudelgerichte

- 30. My Xao Ga Nuong <sup>a</sup>** **14,90**  
*Gebratene Eiernudeln mit gegrillten Hühnerbrust mit selbstgemachten Röstzwiebeln. Serviert mit blanchierten Pak Choi.*
- 31. My Xao Vit Chien <sup>a,d</sup>** **15,90**  
*Gebackene Entenbrust mit gebratenen Eiernudeln und Röstzwiebeln. Serviert mit blanchierten Pak Choi.*
- 32. My Xao Bo Nuong <sup>a</sup>** **17,90**  
*Gebratene Eiernudeln mit gegrillten Rindersteak mit selbstgemachten Röstzwiebeln und blanchierten Pak Choi.*
- 33. My Tom Nuong <sup>a,e</sup>** **17,90**  
*Gebratene Eiernudeln mit gegrillten Riesengarnelen mit selbstgemachten Röstzwiebeln. Serviert mit blanchierten Pak Choi.*

## Spezial Eierreisgerichte

- 34. Com Rang Ga Nuong <sup>a</sup>** **14,90**  
*Gebratener Eierreis mit Baby-Mais, gestoßene Grüne Bohnen, Röstzwiebeln und gegrillte Hühnerbrust. Serviert mit Gurkenscheiben.*
- 35. Com Rang Vit Chien <sup>a,d</sup>** **15,90**  
*Gebratener Eierreis mit Baby-Mais, gestoßene Grüne Bohnen, Röstzwiebeln und gebackene Entenbrust. Serviert mit Gurkenscheiben.*
- 36. Com Rang Bo Nuong <sup>a</sup>** **17,90**  
*Gebratener Eierreis mit Baby-Mais, gestoßene Grüne Bohnen, Röstzwiebeln und gegrillten Rindersteak. Serviert mit Gurkenscheiben.*
- 37. Com Rang Tom Nuong <sup>a,e</sup>** **17,90**  
*Gegrillte Riesengarnelen mit gebratener Eierreis, Baby-Mais, gestoßene Grüne Bohnen. Serviert Gurkenscheiben.*



## Pho Gerichte

- 40. Pho-Suppe** <sup>c,m</sup> **12,90**  
*Traditionelle 5-Kräuter Suppe mit Reisbandnudeln und frischen Kräutern. Serviert mit Limetten, Chili und Sojasprossen.*  
**A. Tofu** <sup>m</sup>  
**B. Huhn**  
**C. medium Rindfleisch**
- 41. Pho Ap Chao** <sup>c,m</sup> **14,90**  
*Traditionelle 5-Kräuter Suppe mit Wok-geschwenktem Rindfleisch, Tomaten, Pak Choi, Knoblauch. Serviert wird es mit Reisbandnudeln ,frischen Kräutern, Limetten, Chili und Sojasprossen.*
- 42. Pho Xao Ga Nuong** <sup>l</sup> **14,90**  
*Gebratene Reisbandnudeln mit Pak Choi, Zwiebeln und Sojasprossen und gegrillten Hühnerbrust.*
- 43. Pho Xao Vit Chien** <sup>l,d</sup> **15,90**  
*Gebratene Reisbandnudeln mit Pak Choi, Zwiebeln und Sojasprossen und gebackene Entenbrust.*
- 44. Pho Xao Bo Nuong** <sup>l</sup> **17,90**  
*Gegrilltes Rindersteak mit gebratenen Reisbandnudeln Pak Choi, Zwiebeln und Sojasprossen.*
- 45. Pho Xao Tom Nuong** <sup>l,e</sup> **17,90**  
*Gegrillte Riesengarnelen mit gebratenen Reisbandnudeln Pak Choi, Zwiebeln und Sojasprossen.*



# Hähnchen BBQ

Jedes Gericht enthält 200gr Hühnerbrustfilet

- 50. Ga Nuong Teriyaki** <sup>i,m</sup> **16,90**  
*Gegrillte Hähnchenbrust mit Baby- Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische Pilze in einer Teriyaki Soße. Serviert mit Kartoffeln.*
- 51. Ga Nuong Sot Lac** <sup>b,d,g</sup> **15,90**  
*Gegrillte Hühnchenbrust in einer cremigen Erdnussoße mit Süßkartoffeln, Hokkaido-Kürbis, Rote Zwiebeln und Babykarotten. Serviert mit Reis.*
- 52. Ga Nuong Sot Xoa** <sup>d,g</sup> **15,90**  
*Gegrillte Hühnchenbrust in einer cremigen Mangosose mit Süßkartoffeln, Hokkaido-Kürbis, Rote Zwiebeln und Babykarotten. Serviert mit Reis.*
- 54. Ga Nuong Car** <sup>d,g</sup> **15,90**  
*Cremiges Rotes Curry mit Süßkartoffeln, Hokkaido- Kürbis, Rote Zwiebeln und Babykarotten, Serviert mit Jasminreis und gegrillte Hähnchenbrust.*
- 55. Ga Nuong Thanh Nam** <sup>d,c,e,l</sup> **16,90**  
*Gegrillte Hühnerbrust mit Baby-Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische Pilze und einer speziellen Soße aus einer Reduktion verschiedenen Arten von Zwiebeln und Meeresfrüchten. Serviert mit Kartoffeln.*
- 56. Ga Xao Sot Thuong Hai** <sup>c,d,l</sup> **14,90**  
*Gebratenes Huhn mit Baby-Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische. Serviert mit pikanten Soße aus Chili-Butter und Knoblauch, dazu Jasminreis.*
- 57. Ga Xao Thanh Nam** <sup>c,d,e,l</sup> **14,90**  
*Gebratenes Huhn mit Baby-Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische Pilze und einer speziellen Soße aus einer Reduktion verschiedenen Arten von Zwiebeln und Meeresfrüchten. Serviert mit Jasminreis.*





## Rindersteak

Jedes Gericht enthält 200gr Rinderfilet.

- 60. Bo Nuong Teriyaki** <sup>i,m</sup> **21,90**  
*Gegrillte Rindersteak mit Baby- Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische Pilze in einer Teriyaki Soße. Serviert mit Kartoffeln.*
- 61. Bo Nuong BBQ** <sup>i,m</sup> **20,90**  
*Gegrilltes Rindersteak mit Baby-Brocccoli, Kleine Karotten, Rote Zwiebeln und Shimeji- Pilzen in einer BBQ Soße und Kartoffeln.*
- 62. Bo Nuong Thanh Nam** <sup>c,d,e,l</sup> **22,90**  
*Gegrilltes Rindersteak mit Baby-Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische Pilze und einer speziellen Soße aus einer Reduktion verschiedenen Arten von Zwiebeln und Meeresfrüchten. Serviert mit Kartoffeln.*

## Riesengarnelen

Jedes Gericht enthält 4 Riesengarnelen mit Kopf.

- 70. Tom Nuong Teriyaki** <sup>e,i,m</sup> **21,90**  
*Gegrillte Riesengarnelen mit Baby-Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische Pilze in einer Teriyaki Soße. Serviert mit Kartoffeln.*
- 71. Tom Nuong Sot Thuong Hai** <sup>c,d,e,l</sup> **22,90**  
*Gegrillte Riesengarnelen mit Baby-Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische. Serviert mit pikanten Soße aus Chili-Butter und Knoblauch, dazu Jasminreis.*
- 72. Tom Nuong Thanh Nam** <sup>c,d,e,l</sup> **22,90**  
*Gegrillte Riesengarnelen mit Baby- Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische Pilze und einer speziellen Soße aus einer Reduktion verschiedenen Arten von Zwiebeln und Meeresfrüchten. Serviert mit Jasminreis.*



## Lachsfilet

Jedes Gericht enthält 200 gr Lachsfilet

- 80. Ca Hoi Nuong Teriyaki** <sup>c,i,m</sup> **21,90**  
*Gegrillte Lachsfilet mit Baby- Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische Pilze in einer Teriyaki Soße. Serviert mit Kartoffeln.*
- 81. Ca Hoi Sot Thuong Hai** <sup>c,d,e,l</sup> **22,90**  
*Gegrilltes Lachsfilet mit Baby- Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische. Serviert mit pikanten Soße aus Chili-Butter und Knoblauch , dazu Jasminreis.*
- 82. Ca Hoi Thanh Nam** <sup>c,d,e,l</sup> **22,90**  
*Gegrilltes Lachsfilet mit Baby- Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische Pilze und einer speziellen Soße aus einer Reduktion verschiedenen Arten von Zwiebeln und Meeresfrüchten. Serviert mit Jasminreis.*

## Gebackene Entenbrust

- 90. Vit Chien Sot Lac** <sup>b,d,g</sup> **15,90**  
*Gebackene Entenbrust in einer cremigen Erdnussoße mit Süßkartoffeln, Hokkaido-Kürbis, Rote Zwiebeln und Babykarotten. Serviert mit Reis.*
- 91. Vit Chien Sot Xoai** <sup>d,g</sup> **15,90**  
*Gebackene Entenbrust in einer cremigen Mangosoße mit Süßkartoffeln, Hokkaido-Kürbis, Rote Zwiebeln und Babykarotten. Serviert mit Reis.*
- 92. Vit Chien Cari** <sup>d,g</sup> **15,90**  
*Cremiges Rotes Curry mit Süßkartoffeln, Hokkaido- Kürbis, Rote Zwiebeln und Babykarotten, Serviert mit Jasminreis und Entenbrust*
- 93. Vit Sot Thuong Hai** <sup>c,d,e,l</sup> **16,90**  
*Gebackene Entenbrust mit Baby- Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische. Serviert mit pikanten Soße aus Chili-Butter und Knoblauch, dazu Jasminreis*
- 94. Ente „Acht Kostbarkeiten“** <sup>c,d,e,l</sup> **1 Per 16,90 2 per 29,90**  
*Kunspig gebackene Entenbrust mit Rindfleisch, Riesengarnelen, Hühnerfleisch und Gemüse der Saison. Dazu Jasminreis.*



## Vegetarisch

- 100. Tofu Sot Lac** <sup>b,g,m</sup> **13,90**  
*Tofu in einer cremigen Erdnussoße mit Süßkartoffeln, Hokkaido-Kürbis, Rote Zwiebeln und Babykarotten. Serviert mit Reis.*
- 101. Tofu Sot Xoai** <sup>g,m</sup> **13,90**  
*Tofu in einer cremigen Mangosoße mit Süßkartoffeln, Hokkaido-Kürbis, Rote Zwiebeln und Babykarotten. Serviert mit Reis.*
- 102. Tofu Cari** <sup>g,m</sup> **13,90**  
*Cremiges Rotes Curry mit Tofu, Süßkartoffeln, Hokkaido- Kürbis, Rote Zwiebeln und Babykarotten, Serviert mit Jasminreis*
- 103. Tofu Sot Thuong Hai** <sup>g,m</sup> **14,90**  
*Tofu mit Baby- Broccoli, kleine Karotten, Rote Zwiebeln und koreanische. Serviert mit pikanten Soße aus Chili-Butter und Knoblauch, dazu Jasminreis.*

## Kindergerichte

- 110. My Xao Ga Nuong** <sup>a</sup> **6,90**  
*Gebratene Eiernudeln mit gegrillten Hühnerbrust.*
- 111. Ga Sate Sot Lac** <sup>b,g</sup> **6,90**  
*Hühnerbrust mit cremiger Erdnussoße vers. Gemüse und Jasminreis.*

## Nachspeise

- Chuoï Chien** <sup>d,l</sup>  
*Gebackene Banane mit Honig und Sesam*
- Dua Chien** <sup>d,l</sup>  
*Gebackene Ananas mit Honig und Sesam*
- Mochi Eis** <sup>b,l</sup>  
*Japanischer Reiskuchen mit Eis*

## Beilege

- 120. Reis** **2,00**
- 121. Kartoffeln** **3,90**
- 122. Soße** **2,00**

## Getränke

<b>Cola Light</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€
<b>Fanta</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€
<b>Sprite</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€
<b>Schweppes - Ginger Ale</b>	
<b>Schweppes - Bitter Lemon</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€
<b>Schweppes - Tonic Water</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€
<b>Mineral Wasser (Klassik – Still)</b>	250ml – 2,20€
<b>Mineral Wasser (Klassik – Still)</b>	750ml – 5,50€

## Fruchtsäfte

<b>Apfel</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€
<b>Mango</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€
<b>Orange</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€
<b>Lychee</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€
<b>Maracuja</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€
<b>Ananas</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€
<b>Banane</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€
<b>Kirsche – Banane</b>	200ml – 2,90€ / 400ml – 4,50€

<b>Tee</b>	Tasse 2,80€ / Kännchen 3,50€
<b>Jasmin</b>	
<b>Grün</b>	

<b>Ingwer</b>	3,90€
<i>Ingwer, Limetten, Minze, Honig</i>	
<b>Minze</b>	3,90€
<i>Minze, Limetten, Honig</i>	
<b>Zitronengras</b>	3,90€
<i>Zitronengras, Limetten, Minze, Honig</i>	
<b>Orange-Minze</b>	3,90€
<i>Orange, Ingwer, Minze, Honig</i>	



## Kaffee

<b>Ca Phe</b>	3,50€
<i>Vietnamesischer Kaffee warm mit Kondensmilch</i>	
<b>Ca Phe Da</b>	3,90€
<i>Vietnamesischer Kaffee kalt mit Kondensmilch und Eiswürfeln</i>	
<b>Kaffee</b>	3,50€
<b>Espresso</b>	3,50€
<b>Doppelt Espresso</b>	5,00€
<b>Cappuccino</b>	3,90€
<b>Latte Machiato</b>	3,90€

<b>GANTER Pilsner Premium herb</b> / <i>hopfing, edelherb</i>	0,3l	3,80€
<b>GANTER Pilsner Premium herb</b> / <i>hopfing, edelherb</i>	0,5l	4,80€
<b>GANTER Weizen Hefehell</b> / <i>naturtrüb, fruchtig</i>	0,3l	3,80€
<b>GANTER Weizen Hefehell</b> / <i>naturtrüb, fruchtig</i>	0,5l	4,80€
<b>GANTER Badisch Hell</b> / <i>Weich, mild</i>	0,3l	3,80€
<b>GANTER Badisch Hell</b> / <i>Weich, mild</i>	0,5l	4,80€
<b>Amer Bier</b> / <i>mit Picon, französische Bierspezialität</i>	0,3l	4,50€
<b>Radler</b>	0,3l	3,80€
<b>Radler</b>	0,5l	4,80€

## FLASCHENBIERE

<b>Freiburger Pilsner</b> / <i>jung, frisch</i>	0,33l	3,80€
<b>GANTER Weizen Kristallklar</b> / <i>spritzig, zitrusfruchtig</i>	0,5l	4,80€
<b>FREIBURGER Pilsner Premium herb alkoholfrei</b>	0,33l	3,80€
<b>GANTER Weizen Hefehell alkoholfrei</b>	0,5l	4,80€
<b>Saigon Bier</b> ( <i>Vietnam Flaschenbier</i> )	0,33l	4,50€



## Homemade

<b>Frischer Limettendrink (kalt)</b>	<b>0,4l 5,90€</b>
<b>Mango Power</b> - <i>frischer Mango Smoothie mit Naturjoghurt</i>	<b>0,4l 6,50€</b>
<b>Maralover</b> - <i>frischer Maracujaft mit Fruchtfleisch, Soda, Minze</i>	<b>0,5l 6,50€</b>
<b>Guave-Breeze</b> - <i>Guave-Fruchtsaft, Soda, Minze</i>	<b>0,5l 6,50€</b>
<b>Coconut Kiss</b> - <i>Sahne, Kocos, Erdbeer, Orangensaft, Ananassaft</i>	<b>0,5l 6,90€</b>

## COCKTAILS

<b>Moscow mule</b> - <i>Vodka, Zitronen, Ginger Beer</i>	<b>7,90€</b>
<b>Maitai</b> - <i>Rum, Ananassaft</i>	<b>7,90€</b>
<b>Pinacolada</b> - <i>Rum, Ananassaft, Sahne, Kocos</i>	<b>7,90€</b>
<b>Classic Mojito</b> - <i>Limette, Minze, Rum, Zucker, Soda</i>	<b>7,50€</b>
<b>Kumquat Mojito</b> - <i>Limette, Minze, Rum, Zucker, Ginger Ale, Kumquat</i>	<b>7,50€</b>
<b>Lemongrass Mojito</b> - <i>Limette, Minze, Rum, Zucker, Ginger Ale, Lemongrass</i>	<b>7,50€</b>

## LONG DRINKS

<b>Hugo</b>	<b>6,90€</b>
<b>Lillet Wildberry</b>	<b>6,90€</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>6,90€</b>
<b>Campari Orangensaft</b>	<b>6,90€</b>
<b>Whisky-Cola</b>	<b>6,90€</b>
<b>Gin Tonic</b>	<b>6,90€</b>



## Whiskey

Jim Beam

2cl – 2,90€ / 4cl – 5,00€

## Wodka

Gorbatschow

2cl – 2,50€ / 4cl – 4,00€

Green Mark Wheat Wodka

2cl – 2,50€ / 4cl – 4,00€

Smirnoff

2cl – 2,50€ / 4cl – 4,00€

Nep Moi

2cl – 2,50€ / 4cl – 4,00€

## Kräuter

Jägermeister

2cl – 2,50€ / 4cl – 4,00€

## Gin

London Dry Gin

2cl – 2,50€ / 4cl – 4,00€

## Rum

Havana Club 3 Jahre

2cl – 2,50€ / 4cl – 4,00€

Bacardi Superior White Rum

2cl – 2,50€ / 4cl – 4,00€



