



ANGKOR WAT

RESTAURANT

KAMBODSCHANISCHE KÜCHE
CAMBODIAN CUISINE

PAULSTRASSE 22 — 10557 BERLIN



WILLKOMMEN IM ANGKOR WAT

សូមស្វាគមន៍

Entdecken Sie die einzigartigen Aromen Kambodschas -
geprägt von frischen Kräutern, Zitronengras, Kokosmilch
und einer jahrhundertealten Kochtradition.

WELCOME TO ANGKOR WAT

*Discover the unique flavours of Cambodia - inspired by
fresh herbs, lemongrass, coconut milk and a centuries-old
culinary tradition.*

អង្គការវត្ត



INHALTSVERZEICHNIS

CONTENTS

Vorspeisen & Salate <i>Starters & Salads</i>	4
Suppen <i>Soups</i>	5
Gästeliebblinge & Spezialitäten <i>Guest Favourites & Signature Dishes</i>	6
Rindfleischgerichte <i>Beef Dishes</i>	7-8
Geflügelgerichte <i>Poultry Dishes</i>	9
Fisch & Meeresfrüchte <i>Fish & Seafood</i>	10
Gerichte für 2 Personen <i>For 2 People</i>	11
Vegetarische Gerichte <i>Vegetarian Dishes</i>	12-13
Desserts <i>Desserts</i>	14
Alkoholfreie Getränke <i>Soft Drinks</i>	15
Warme Getränke & Bier <i>Hot Drinks & Beer</i>	16
Wein <i>Wine</i>	17
Spirituosen & Schaumwein <i>Spirits & Sparkling Wine</i>	18
Allergene & Zusatzstoffe <i>Allergens & Additives</i>	19-20



VORSPEISEN & SALATE

STARTERS & SALADS

- 1. Say Ja** **8,50 €**

Gebratene Frühlingsrollen mit Weißkohl, Poree, Karotten, Sojabohnen und Rindfleisch; gewürzt mit Austernsoße und Sojasoße (E), (G).
Fried spring rolls with white cabbage, leek, carrots, soybeans and beef; seasoned with oyster sauce and soy sauce (E), (G).
- 2. Say Ja Bankan** **9,00 €**

Frühlingsrollen mit Garnelen, Weißkohl, Poree, Karotten, Sojabohnen, Austernsoße und Sojasoße (E), (G).
Spring rolls with prawns, white cabbage, leek, carrots, soybeans, oyster sauce and soy sauce (E), (G).
- 3. Bankon** **9,00 €**

Gefüllte Reispapierrollen mit Hühnerfleisch, Garnelen, Karotten, Eisbergsalat, Sojakeimlingen und Minzeblättern (G).
Rice paper rolls filled with chicken, prawns, carrots, iceberg lettuce, soybean sprouts and mint leaves (G).
- 4. Trey Jey Hue Banlai** **10,50 €**

Tintenfischsalat mit Möhren, Sojakeimlingen, Paprika, Tomaten und Koriander; gewürzt mit Fischsoße (H) und Tamarindenpulver (J).
Squid salad with carrots, soybean sprouts, bell pepper, tomatoes and coriander; seasoned with fish sauce (H) and tamarind powder (J).
- 5. Phlier** **11,50 €**

Rindfleischsalat mit gerösteten Reiskörnern und Zitronengras; gewürzt mit Fischsoße (H) und Tamarindenpulver (J), (G).
Beef salad with roasted rice grains and lemongrass; seasoned with fish sauce (H) and tamarind powder (J), (G).
- 6. Njom Misur** **10,50 €**

Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Paprika, Tomaten, Sojasprossen, Weißkohl, Gurken, Karotten und Erdnüssen; gewürzt mit Fischsoße (H) und Tamarindenpulver (J).
Glass noodle salad with chicken, bell pepper, tomatoes, soybean sprouts, white cabbage, cucumber, carrots and peanuts; seasoned with fish sauce (H) and tamarind powder (J).
- 8. Njom Troyong Chek Chea Moy Moan** **12,00 €**

Bananenblütensalat mit Hühnerfleisch, Paprika, Sojasprossen, Gurken, Karotten, Bambus und Kräutern; mit Fischsoße (H) und Tamarindenpulver (J).
Banana flower salad with chicken, bell pepper, soybean sprouts, cucumber, carrots, bamboo shoots and herbs; with fish sauce (H) and tamarind powder (J).
- 10. Njom Lahong Chea Moy Trey** **12,50 €**

Papayasalat mit Fisch, Paprika, Sojasprossen, Gurken, Karotten, Papaya, Erdnüssen und Kräutern; gewürzt mit Fischsoße (H) und Tamarindenpulver (J).
Papaya salad with fish, bell pepper, soybean sprouts, cucumber, carrots, papaya, peanuts and herbs; seasoned with fish sauce (H) and tamarind powder (J).
- 19. Krupuk** **4,00 €**

Krabbenchips (G); enthält Geschmacksverstärker (E621).
Prawn crackers (G); contains flavour enhancer (E621).



SUPPEN

SOUPS

11. Samlar Moan Don

6,50 €

Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Champignons, Tomaten und Kokosmilch; gewürzt mit Tom Yam (F) und Tamarindenpulver (J).

Coconut soup with chicken, mushrooms, tomatoes and coconut milk; seasoned with Tom Yam (F) and tamarind powder (J).

12. Samlar Moan Lapoue Don

7,00 €

Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Kürbis, Champignons und Tomaten in Kokosmilch.

Coconut soup with chicken, pumpkin, mushrooms and tomatoes in coconut milk.

13. Kutiew

9,50 €

Rindfleischsuppe mit Reismudeln, Sojasprossen, Poree, Zwiebeln und Karotten; gewürzt mit Tom Yam (F), (G).

Beef soup with rice noodles, soybean sprouts, leek, onions and carrots; seasoned with Tom Yam (F), (G).

14. Samlar Ban Kan Don

7,50 €

Garnelensuppe mit Kokosmilch, Champignons und Tomaten; gewürzt mit Tom Yam (F) und Tamarindenpulver (J).

Shrimp soup with coconut milk, mushrooms and tomatoes; seasoned with Tom Yam (F) and tamarind powder (J).



GÄSTELIEBLINGE & SPEZIALITÄTEN

GUEST FAVOURITES & SIGNATURE DISHES

Gästeliebblinge

Guest Favourites

49. Tea Sroy

17,50 €

Knusprige Ente mit Bambus, Broccoli, Paprika, Sojasprossen, Poree und Zwiebeln; gewürzt mit Austernsoße (E), enthält Weizenmehl (G).

Crispy duck with bamboo shoots, broccoli, bell pepper, soybean sprouts, leek and onions; seasoned with oyster sauce (E), contains wheat flour (G).

50. Tea Ploeung

18,50 €

Flammbierte knusprige Ente mit Bambus, Broccoli, Paprika, Poree, Zwiebeln und Sojasprossen; gewürzt mit Austernsoße (E), enthält Weizenmehl (G).

Flambéed crispy duck with bamboo shoots, broccoli, bell pepper, leek, onions and soybean sprouts; seasoned with oyster sauce (E), contains wheat flour (G).

61. Amok Trey

16,50 €

Gedämpftes Fischfilet mit Ananas, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Zitronenblättern, Erdnüssen und Kokosmilch (C).

Steamed fish fillet with pineapple, bell pepper, mushrooms, onions, lemon leaves, peanuts and coconut milk (C).

Spezialitäten

Khmer Specialities

41. Amok Moan

15,50 €

Gedämpftes Hühnerfleisch mit Ananas, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Erdnüssen, Zitronenblättern und Kokosmilch (C).

Steamed chicken with pineapple, bell pepper, mushrooms, onions, peanuts, lemon leaves and coconut milk (C).

25. Lok Lak

15,50 €

Kurzgebratenes Rindfleisch auf Salat mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, Zwiebeln und Poree; gewürzt nach kambodschanischer Art (A) und mit Austernsoße (D).

Cambodian-style seared beef on salad with cucumber, tomatoes, iceberg lettuce, onions and leek; Khmer-style seasoning (A) with oyster sauce (D).



RINDFLEISCHGERICHTE

BEEF DISHES

- 21. Sach Ko Ang Slökkrey** **15,00 €**
Fleischspieße mit Zitronengras, Salat, Paprika, Sojasprossen, Karotten, Gurke, Weißkohl und Sesam; gewürzt nach kambodschanischer Art (A) und mit Fischsoße (H).
Beef skewers with lemongrass, salad, bell pepper, soybean sprouts, carrots, cucumber, white cabbage and sesame; Khmer-style seasoning (A) and fish sauce (H).
- 22. Sach Ko Ang Siiv** **15,00 €**
Marinierte Fleischspieße mit Salat, Paprika, Sojasprossen, Karotten, Weißkohl und Sesam; gewürzt mit Sojasoße, Knoblauch und Fischsoße (H).
Marinated beef skewers with salad, bell pepper, soybean sprouts, carrots, white cabbage and sesame; seasoned with soy sauce, garlic and fish sauce (H).
- 23. Cha Sach Ko Kroeung** **15,50 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Auberginen, Galanga, Bergamonzitrone, Bambus, Sojasprossen, Champignons, Paprika, Poree, Karotten und Erdnüssen; gewürzt nach kambodschanischer Art (A).
Fried beef with eggplant, galangal, bergamot lime, bamboo shoots, soybean sprouts, mushrooms, bell pepper, leek, carrots and peanuts; Khmer-style seasoning (A).
- 24. Cha Sach Ko Pen Pos** **15,50 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Ananas, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Karotten, Poree und Tomaten; gewürzt mit Austernsoße (D) und frischen Kräutern.
Fried beef with pineapple, bell pepper, mushrooms, onions, carrots, leek and tomatoes; seasoned with oyster sauce (D) and fresh herbs.
- 25. Lok Lak** **15,50 €**
Kurzgebratenes Rindfleisch auf Salat mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, Zwiebeln und Poree; gewürzt nach kambodschanischer Art (A) und mit Austernsoße (D).
Cambodian-style seared beef on salad with cucumber, tomatoes, iceberg lettuce, onions and leek; Khmer-style seasoning (A) with oyster sauce (D).



RINDFLEISCHGERICHTE

BEEF DISHES

- 26. Samlar Ktis Dong** **15,50 €**
Rindfleisch mit Bambus, Karotten, Zwiebeln und Paprika in Kokosmilchsoße, Curry (C).
Beef with bamboo shoots, carrots, onions and bell pepper in coconut milk sauce, curry (C).
- 29. Cha Sach Ko Sondek** **15,50 €**
Gebratenes Rindfleisch mit grünen Bohnen, Champignons, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Poree und Erdnüssen; gewürzt nach kambodschanischer Art (A).
Fried beef with green beans, mushrooms, carrots, onions, bell pepper, leek and peanuts; Khmer-style seasoning (A).
- 30. Samlar Kroeung Ko** **15,50 €**
Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Zitronengras, Bergamonzitronenblättern und Auberginen; gewürzt nach kambodschanischer Art (A) und mit Tamarindenpulver (J), (C).
Beef with bell pepper, onions, lemongrass, bergamot lime leaves and eggplant; Khmer-style seasoning (A) with tamarind powder (J), (C).
- 31. Cha Sach Ko Misur** **15,50 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Glasnudeln, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Champignons, Poree, Sojasprossen und Chinakohl; gewürzt mit Austernsoße (E).
Fried beef with glass noodles, bell pepper, onions, carrots, mushrooms, leek, soybean sprouts and Chinese cabbage; seasoned with oyster sauce (E).
- 32. Cha Lapoue Sach Ko** **16,50 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Kürbis und verschiedenem Gemüse (Sojakeimlinge, Zwiebeln, Champignons und Poree); gewürzt mit Austernsoße.
Fried beef with pumpkin and mixed vegetables (soybean sprouts, onions, mushrooms and leek); seasoned with oyster sauce.



GEFLÜGELGERICHTE

POULTRY DISHES

- 41. Amok Moan** **15,50 €**
Gedämpftes Hühnerfleisch mit Ananas, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Erdnüssen, Zitronenblättern und Kokosmilch (C).
Steamed chicken with pineapple, bell pepper, mushrooms, onions, peanuts, lemon leaves and coconut milk (C).
- 42. Moan Chan Kak** **15,00 €**
Hühnerfleischspieße mit Salat, Paprika, Sojasprossen, Karotten, Weißkohl und Sesam; gewürzt nach kambodschanischer Art (A) und mit Fischsoße (H).
Chicken skewers with salad, bell pepper, soybean sprouts, carrots, white cabbage and sesame; Khmer-style seasoning (A) and fish sauce (H).
- 45. Moan Kary Don** **15,50 €**
Hühnerfleischcurry mit Paprika, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Koriander und Kokosmilch (C).
Chicken curry with bell pepper, carrots, onions, potatoes, coriander and coconut milk (C).
- 46. Moan Mnas** **15,00 €**
Hühnerfleisch mit Ananas, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Karotten, Poree und Tomaten; gewürzt mit Austernsoße (D).
Chicken with pineapple, bell pepper, mushrooms, onions, carrots, leek and tomatoes; seasoned with oyster sauce (D).
- 47. Moan Khney** **15,50 €**
Hühnerfleisch mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Poree, Sojasprossen und Karotten; gewürzt mit Austernsoße (E).
Chicken with ginger, bell pepper, onions, mushrooms, leek, soybean sprouts and carrots; seasoned with oyster sauce (E).
- 48. Moan Cha Kreung** **15,50 €**
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Bambus, Zwiebeln, Karotten, Champignons, Poree, Erdnüssen, Sojasprossen und Auberginen; gewürzt nach kambodschanischer Art (A).
Fried chicken with bell pepper, bamboo shoots, onions, carrots, mushrooms, leek, peanuts, soybean sprouts and eggplant; Khmer-style seasoning (A).
- 49. Tea Sroy** **17,50 €**
Knusprige Ente mit Bambus, Broccoli, Paprika, Sojasprossen, Poree und Zwiebeln; gewürzt mit Austernsoße (E), enthält Weizenmehl (G).
Crispy duck with bamboo shoots, broccoli, bell pepper, soybean sprouts, leek and onions; seasoned with oyster sauce (E), contains wheat flour (G).
- 50. Tea Ploeung** **18,50 €**
Flambierte knusprige Ente mit Bambus, Broccoli, Paprika, Poree, Zwiebeln und Sojasprossen; gewürzt mit Austernsoße (E), enthält Weizenmehl (G).
Flambéed crispy duck with bamboo shoots, broccoli, bell pepper, leek, onions and soybean sprouts; seasoned with oyster sauce (E), contains wheat flour (G).



FISCH & MEERESFRÜCHTE

FISH & SEAFOOD

61. Amok Trey

16,50 €

Gedämpftes Fischfilet mit Ananas, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Zitronenblättern, Erdnüssen und Kokosmilch (C).

Steamed fish fillet with pineapple, bell pepper, mushrooms, onions, lemon leaves, peanuts and coconut milk (C).

62. Cha Trey Khney

21,50 €

Gebratene Scholle mit Paprika, Tomaten, Poree, Zwiebeln und Ingwer; gewürzt mit Austernsoße (D) und Tamarindenpulver (J).

Fried plaice with bell pepper, tomatoes, leek, onions and ginger; seasoned with oyster sauce (D) and tamarind powder (J).

63. Cha Ban Kan Mnas

19,00 €

Gebratene Garnelen mit frischer Ananas, Paprika, Champignons, Karotten, Poree und Tomaten; in einer Ananashälfte serviert, gewürzt mit Austernsoße (D).

Fried prawns with fresh pineapple, bell pepper, mushrooms, carrots, leek and tomatoes; served in half a pineapple and seasoned with oyster sauce (D).

64. Cha Trey Jey Hue

16,00 €

Gebratener Tintenfisch mit Bambussprossen, Tomaten, Zwiebeln, Poree, Karotten und Paprika; gewürzt mit Austernsoße (D).

Fried squid with bamboo shoots, tomatoes, onions, leek, carrots and bell pepper; seasoned with oyster sauce (D).

66. Kary Trey

16,50 €

Fischcurry in Kokosmilch mit Paprika, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln und Koriander (C).

Fish curry in coconut milk with bell pepper, carrots, onions, potatoes and coriander (C).



GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

FOR 2 PEOPLE

71. Chao Hoan

45,00 €

Kambodschanisches Fondue mit Rindfleisch, Garnelen, Eiern, Reisnudeln und Gemüse (Paprika, Champignons, Broccoli, Sojakeimlinge, Chinakohl, Erdnüsse); gewürzt mit Tom Yam (F) und Kräutern.

Cambodian-style fondue with beef, prawns, eggs, rice noodles and vegetables (bell pepper, mushrooms, broccoli, soybean sprouts, Chinese cabbage, peanuts); seasoned with Tom Yam (F) and herbs.

72. Chao Hoan Chamros

48,00 €

Kambodschanisches Fondue mit Hühnerfleisch, Garnelen, Eiern, Reisnudeln, Tintenfisch und Gemüse (Paprika, Champignons, Broccoli, Sojakeimlinge, Chinakohl, Erdnüsse); gewürzt mit Tom Yam (F) und Kräutern.

Cambodian-style fondue with chicken, prawns, eggs, rice noodles, squid and vegetables (bell pepper, mushrooms, broccoli, soybean sprouts, Chinese cabbage, peanuts); seasoned with Tom Yam (F) and herbs.

73. Samlar Michou Krubmok

31,00 €

Feuertopf mit Hummerkrabben, Hühnerfleisch, Tintenfisch und Gemüse (Paprika, Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Pfefferminz); gewürzt mit Sojasoße, Tom Yam (F), (J).

Hot pot with lobster prawns, chicken, squid and vegetables (bell pepper, mushrooms, tomatoes, onions, coriander, mint); seasoned with soy sauce, Tom Yam (F), (J).

74. Dot Sach Leu Tok

45,00 €

Zartes Rindfleisch am Tisch gegrillt, mit gemischtem Salat und Reisnudeln; gewürzt nach kambodschanischer Art (A).

Tender beef grilled at the table, served with mixed salad and rice noodles; Khmer-style seasoning (A).



VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

81. Saya Banlai

7,50 €

Vegetarische Frühlingsrollen mit Poree, Karotten, Zwiebeln, Sojakeimlingen und Glasnudeln; gewürzt nach kambodschanischer Art für Vegetarier (B), enthält eine Getreideart (G).

Vegetarian spring rolls with leek, carrots, onions, soybean sprouts and glass noodles; vegetarian Khmer-style seasoning (B), contains a cereal (G).

82. Ban Kon Banlai

7,50 €

Gefüllte Reispapierrollen mit Reispnudeln, Karotten, Sojasprossen, Eisbergsalat und Minzeblättern (G).

Rice paper rolls filled with rice noodles, carrots, soybean sprouts, iceberg lettuce and mint leaves (G).

83. Banlai Chamros

7,50 €

Gemischter Salat mit Sojakeimlingen, Paprika, Karotten, Gurken, Tomaten, Weißkohl und frischen Minzeblättern; gewürzt mit Fischsoße (H), Sojasoße und Tamarinde (J).

Mixed salad with soybean sprouts, bell pepper, carrots, cucumber, tomatoes, white cabbage and fresh mint leaves; seasoned with fish sauce (H), soy sauce and tamarind (J).

84. Samlar Ictis Taohu

6,50 €

Kokossuppe mit Tofu, Champignons, Tomaten und Koriander; gewürzt mit Tom Yam (F) und Tamarinde (J).

Coconut soup with tofu, mushrooms, tomatoes and coriander; seasoned with Tom Yam (F) and tamarind (J).

85. Samlar Slökkerey Baonlai

6,00 €

Zitronengrassuppe mit Sojakeimlingen, Tomaten und Champignons; gewürzt mit Tom Yam (F) und Tamarinde (J).

Lemongrass soup with soybean sprouts, tomatoes and mushrooms; seasoned with Tom Yam (F) and tamarind (J).



VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

91. Cha Banlai Khmer

14,50 €

Gemischte Gemüsepfanne mit Paprika, Champignons, Poree, Zwiebeln und Karotten; gewürzt nach kambodschanischer Art für Vegetarier (B).

Mixed vegetable stir-fry with bell pepper, mushrooms, leek, onions and carrots; vegetarian Khmer-style seasoning (B).

95. Kary Banlai

15,00 €

Vegetarisches Curry mit Bambus, Paprika, Karotten, Kartoffeln, Broccoli, Zwiebeln und Kokosmilch (C).

Vegetarian curry with bamboo shoots, bell pepper, carrots, potatoes, broccoli, onions and coconut milk (C).

98. Cha Taohu Slökkrey

15,50 €

Gebratener Tofu mit Broccoli, Paprika, Champignons, Poree, Zwiebeln, Karotten und Sojakeimlingen; gewürzt nach kambodschanischer Art für Vegetarier (B).

Fried tofu with broccoli, bell pepper, mushrooms, leek, onions, carrots and soybean sprouts; vegetarian Khmer-style seasoning (B).

99. Kary Taohu

15,50 €

Tofu-Curry mit Paprika, Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln in Kokosmilch (C).

Tofu curry with bell pepper, carrots, potatoes and onions in coconut milk (C).

100. Chnang Ploeung Baonlai · 2 Personen

28,00 €

Vegetarischer Feuertopf mit Tofu, Tomaten, Zitronengras, Champignons, Ananas und Sojakeimlingen; gewürzt mit Tom Yam (F) und Tamarinde (J).

Vegetarian hot pot with tofu, tomatoes, lemongrass, mushrooms, pineapple and soybean sprouts; seasoned with Tom Yam (F) and tamarind (J).



DESSERTS

DESSERTS

- | | |
|--|---------------|
| 101. Gebackene Banane | 6,00 € |
| mit Honig (G).
<i>Baked banana with honey (G).</i> | |
| 102. Gebackene Ananas | 6,00 € |
| mit Honig (G).
<i>Baked pineapple with honey (G).</i> | |
| 105. Frische Mango | 6,50 € |
| mit Vanilleeis (8).
<i>Fresh mango with vanilla ice cream (8).</i> | |
| 106. Zuckerpalmfrucht | 6,50 € |
| mit Süßreis und Kokosmilch (8), (G).
<i>Sugar palm fruit with sweet rice and coconut milk (8), (G).</i> | |
| 107. Lapoue Don | 6,50 € |
| Kürbis mit Süßreis, Kokosmilch und Sesam.
<i>Pumpkin with sweet rice, coconut milk and sesame.</i> | |
| 108. Schwarzreis | 6,50 € |
| mit Kokosraspeln (G).
<i>Black rice with coconut flakes (G).</i> | |



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

201 Coca Cola	0,2 l	3,00 €	212 Bitter Lemon	0,2 l	3,10 €
202 Coca Cola, groß	0,4 l	5,00 €	213 Spezi / Apfelsaftschorle	0,2 l	3,00 €
203 Fanta	0,2 l	3,00 €	214 Spezi, groß / Apfelsaftschorle	0,4 l	5,00 €
204 Fanta, groß	0,4 l	5,00 €	215 Orangensaft	0,2 l	3,20 €
205 Sprite	0,2 l	3,00 €	216 Apfelsaft	0,2 l	3,20 €
206 Sprite, groß	0,4 l	5,00 €	217 Sauerkirsch Premium-Nektar	0,2 l	3,50 €
207 Fassbrause	0,2 l	3,00 €	218 Mangogetränk	0,3 l	4,50 €
208 Mineralwasser, Flasche	0,25 l	3,00 €	219 Kokospalmengetränk	0,3 l	4,50 €
209 Mineralwasser, Flasche	0,7 l	6,50 €	220 Lycheegetränk	0,3 l	4,50 €
210 Tonic Water	0,2 l	3,10 €	221 Malztrunk	0,3 l	4,00 €
211 Ginger Ale	0,2 l	3,00 €			

1 = farbstoffhaltig · 2 = coffeinhaltig · 3 = chininhaltig

Milchshakes

Milkshakes

240 Milchshake · gemischte Früchte	0,2 l	5,50 €
241 Milchshake · Banane	0,2 l	5,50 €
242 Milchshake · Ananas	0,2 l	5,50 €
243 Milchshake · Mango	0,2 l	5,50 €
244 Milchshake · Lychee	0,2 l	5,50 €



WARMER GETRÄNKE & BIER

HOT DRINKS & BEER

Heiße Getränke

Hot Drinks

260 Tasse Kaffee	3,50 €
261 Latte Macchiato	4,00 €
262 Espresso	3,00 €
263 Tasse Cappuccino	3,80 €
264 Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	4,50 €
265 Kambodschanischer Kaffee <i>Cambodian coffee</i>	4,50 €

Tee

Tea

270 Kännchen Jasmin Tee	3,90 €
271 Kännchen Schwarzer Tee	3,90 €
272 Kännchen Grüner Tee	3,90 €
273 Kännchen Ingwertee	4,00 €
274 Kännchen Zitronengraste	4,00 €

Bier vom Fass

Draft Beer

301 König Pilsner	0,3 l	4,20 €
302 König Pilsner	0,4 l	4,80 €
303 Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	5,00 €
304 Köstritzer Schwarzbier	0,4 l	5,50 €
305 Alsterwasser	0,3 l	4,20 €
306 Alsterwasser	0,4 l	4,80 €

Flaschenbiere

Bottled Beer

311 Paulaner Kristallweizen	0,5 l	5,50 €
312 Paulaner Hefeweizen, hell	0,5 l	5,50 €
313 Paulaner Hefeweizen, dunkel	0,5 l	5,50 €
314 Beck's Bier	0,33 l	4,30 €
316 Warsteiner	0,33 l	4,30 €

Alkoholfreies Bier

Alcohol-free Beer

321 Erdinger Weißbier	0,5 l	5,90 €
322 Jever	0,33 l	4,50 €

Asiatisches Bier

Asian Beer

331 Tsingtao Bier	0,33 l	5,00 €
-------------------	--------	---------------



WEIN

WINE

Offene Weißweine

White Wines by the Glass

500 Weinschorle	0,2 l	6,00 €
501 Elsässer Riesling	0,2 l	6,50 €
502 Elsässer Riesling	0,5 l	14,00 €
503 Badischer Wein	0,2 l	6,50 €
504 Badischer Wein	0,5 l	14,00 €
509 Soave	0,2 l	6,00 €
510 Soave	0,5 l	13,00 €

Offene Roséweine

Rosé by the Glass

521 Côtes de Provence	0,2 l	6,50 €
522 Côtes de Provence	0,5 l	14,00 €
523 Portugieser Weißherbst	0,2 l	6,00 €
524 Portugieser Weißherbst	0,5 l	13,00 €

Offene Rotweine

Red Wines by the Glass

541 Côtes du Rhône	0,2 l	6,50 €
542 Côtes du Rhône	0,5 l	14,00 €
546 Bordeaux	0,2 l	6,00 €
547 Bordeaux	0,5 l	13,00 €
551 Badischer Rotwein	0,2 l	6,00 €
552 Badischer Rotwein	0,5 l	13,00 €

Flaschenweine

Bottled Wines

Weißweine

White Wines

602 Chablis	0,75 l	41,00 €
603 Sancerre	0,75 l	39,50 €
604 Riesling	0,75 l	30,50 €

Rotweine

Red Wines

611 Beaujolais	0,75 l	29,50 €
612 Côtes du Rhône	0,75 l	31,50 €

Roséweine

Rosé Wines

622 Côtes de Provence Les trois Cypres	0,75 l	29,50 €
--	--------	----------------



SPIRITUOSEN & SCHAUMWEIN

SPIRITS & SPARKLING WINE

Spirituosen

Spirits

801 Pflaumenwein	5 cl	4,00 €
861 Reiswein	5 cl	4,00 €
802 Martini, weiß	5 cl	4,00 €
803 Martini, dry	5 cl	4,00 €
804 Martini, rot	5 cl	4,00 €
805 Portwein	5 cl	4,00 €
811 Asbach Uralt	2 cl	4,00 €
812 Hennessy	2 cl	4,50 €
813 Remy Martin	2 cl	4,50 €

1 = Farbstoff E 150 C · 2 = Zuckerulör

814 Mekong	2 cl	4,50 €
821 Johnny Walker	2 cl	4,50 €
831 Grand Marnier	2 cl	4,00 €
832 Cointreau	2 cl	4,00 €
841 Wodka	2 cl	3,50 €
842 Gin	2 cl	3,50 €
843 Baccardi	2 cl	3,50 €
851 Underberg	2 cl	4,00 €

Sekt

Sparkling Wine

901 Piccolo	0,2 l	6,50 €
902 Brut Dargent	0,75 l	34,00 €

Champagner

Champagne

911 Moët & Chandon Brut	0,75 l	65,00 €
912 Nicole d'Aurigny Brut	0,75 l	56,00 €



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS & ADDITIVES

A) Gewürzt nach kambodschanischer Art / Khmer-style seasoning

Enthält: Zitronengras, Kurkuma, Galgant, Bergamonzitronenblätter, Knoblauch, Erdnüsse, Salz, Zucker, Fischsoße.

Contains: lemongrass, turmeric, galangal, bergamot lime leaves, garlic, peanuts, salt, sugar and fish sauce.

B) Gewürzt nach kambodschanischer Art für Vegetarier / Vegetarian Khmer-style seasoning

Enthält: Zitronengras, Kurkuma, Galgant, Bergamonzitronenblätter, Knoblauch, Erdnüsse, Salz, Zucker, Sojasoße (E150a = 1), E202 = 2), E631 und E627 = 4)).

Contains: lemongrass, turmeric, galangal, bergamot lime leaves, garlic, peanuts, salt, sugar, soy sauce (E150a = 1), E202 = 2), E631 and E627 = 4)).

C) Curry / Curry

Enthält: Currypaste, Kokosmilch, Kurkuma, Galgant, Knoblauch, Sternanis, Salz, Zucker, Sojasoße (E150a = 1), E202 = 2), E631 und E627 = 4)).

Contains: curry paste, coconut milk, turmeric, galangal, garlic, star anise, salt, sugar, soy sauce (E150a = 1), E202 = 2), E631 and E627 = 4)).

D) Gewürzt mit Austernsoße / Seasoned with oyster sauce

Enthält: Knoblauch, Salz, Zucker, Pfeffer, Sojasoße (E150a = 1), E202 = 2), E631 und E627 = 4)), E621 = 4, 150a = 1 und Tomatenmark.

Contains: garlic, salt, sugar, pepper, soy sauce (E150a = 1), E202 = 2), E631 and E627 = 4)), E621 = 4, 150a = 1 and tomato paste.

E) Gewürzt mit Austernsoße / Seasoned with oyster sauce

Enthält: Knoblauch, Zucker, Salz, Pfeffer, Sojasoße (E150a = 1), E202 = 2), E631 und E627 = 4)), E621 = 4, 150a = 1.

Contains: garlic, sugar, salt, pepper, soy sauce (E150a = 1), E202 = 2), E631 and E627 = 4)), E621 = 4, 150a = 1.



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS & ADDITIVES

F) Gewürzt mit Tom Yam / Seasoned with Tom Yam

Enthält: Salz, Zucker, Pfeffer, Sojasoße (E150a = 1), E202 = 2), E631 und E627 = 4)), Tamarindenpulver, E621 = 4, E160c = 1, E211 = 2 sowie Tomatenmark und Knoblauch.

Contains: salt, sugar, pepper, soy sauce (E150a = 1), E202 = 2), E631 and E627 = 4)), tamarind powder, E621 = 4, E160c = 1, E211 = 2, as well as tomato paste and garlic.

G) Enthält eine Getreideart / Contains a cereal

Weizenmehl, Tapioka oder Reismehl.
Wheat flour, tapioca or rice flour.

H) Gewürzt mit Fischsoße / Seasoned with fish sauce

Enthält: Fisch, Meeresfrüchte, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker.

Contains: fish, seafood, vinegar, salt, pepper and sugar.

J) Tamarindenpulver / Tamarind powder

Tamarindenpulver.
Tamarind powder.

Getränke / Drinks: 1 = farbstoffhaltig / contains colouring; 2 = koffeinhaltig / contains caffeine; 3 = chininhaltig / contains quinine. Spirituosen / Spirits: 1 = Farbstoff E 150 C / colouring E 150 C; 2 = Zuckerkulör / caramel colouring. Desserts: 2 = enthält Konservierungsstoffe / contains preservatives; 8 = enthält Milch oder Milcheiweiß / contains milk or milk protein.

Tamarindenwürzmischung / Tamarind seasoning mix

Wir verwenden „Mamasita's Tamarindenwürzmischung“: 20,2 % Tamarindenpulver, Salz, E330 Säureregulator, E621 Geschmacksverstärker, Tomatenpulver, Reismehl, Rohrzucker und schwarzen Pfeffer. Kann Spuren von Weizen, Fisch, Erdnüssen, Soja und Milch enthalten.

We use "Mamasita's tamarind seasoning mix": 20.2% tamarind powder, salt, E330 acidity regulator, E621 flavour enhancer, tomato powder, rice flour, cane sugar and black pepper. May contain traces of wheat, fish, peanuts, soy and milk.