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.

អង្គរវត្ត

INHALTSVERZEICHNIS

CONTENTS

Vorspeisen & Salate 4
Starters & Salads

Suppen 5
Soups

Gästelieblinge & Spezialitäten 6
Guest Favourites & Signature Dishes

Rindfleischgerichte 7-8
Beef Dishes

Geflügelgerichte 9
Poultry Dishes

Fisch & Meeresfrüchte 10
Fish & Seafood

Gerichte für 2 Personen 11
For 2 People

Gerichte für 3 Personen 12
For 3 People

Vegetarische Gerichte 13-14
Vegetarian Dishes

Desserts 15
Desserts

Alkoholfreie Getränke 16
Soft Drinks

Warme Getränke & Bier 17
Hot Drinks & Beer

Wein 18
Wine

Spirituosen & Schaumwein 19
Spirits & Sparkling Wine

Allergene & Zusatzstoffe 20-21
Allergens & Additives

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. **6,50 €**

Samlar Moan Don

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. **7,00 €**

Samlar Moan Lapoue Don

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

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

13. **9,50 €**

Kutiew

Rindfleischsuppe mit Reisnudeln, 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. **7,50 €**

Samlar Ban Kan Don

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).

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Reis.
All main courses are served with rice.

GÄSTELIEBLINGE & SPEZIALITÄTEN

GUEST FAVOURITES & SIGNATURE DISHES

Gästelieblinge

Guest Favourites

49. Tea Sroy — **18,50 €**

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 — **19,50 €**

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).

61. Amok Trey — **17,00 €**

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 — **16,50 €**

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 — **17,00 €**

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).

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Reis.
All main courses are served with rice.

RINDFLEISCHGERICHTE

BEEF DISHES

21. Sach Ko Ang Slökkrey — **16,50 €**

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 Siiw — **16,50 €**

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 — **16,50 €**

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 — **16,50 €**

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 — **17,00 €**

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).

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Reis.
All main courses are served with rice.

RINDFLEISCHGERICHTE

BEEF DISHES

26. Samlar Ktis Dong — **16,50 €**

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 — **16,50 €**

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 — **16,50 €**

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 — **16,50 €**

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.

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Reis.
All main courses are served with rice.

GEFLÜGELGERICHTE

POULTRY DISHES

41. Amok Moan — **16,50 €**

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 — **16,00 €**

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 — **16,50 €**

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 — **16,00 €**

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 — **16,00 €**

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 — **16,50 €**

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 — **18,50 €**

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 — **19,50 €**

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).

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Reis.
All main courses are served with rice.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

FISH & SEAFOOD

61. Amok Trey — **17,00 €**

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. — **23,50 €**

Cha Trey Khney

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

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

---

63. — **19,50 €**

Cha Ban Kan Mnas

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. — **17,00 €**

Cha Trey Jey Hue

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. — **17,50 €**

Kary Trey

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).

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Reis.

All main courses are served with rice.

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

FOR 2 PEOPLE

71. Chao Hoan — **47,00 €**

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 — **49,50 €**

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 — **32,50 €**

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 — **49,00 €**

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).

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Reis.
All main courses are served with rice.

GERICHTE FÜR 3 PERSONEN

FOR 3 PEOPLE

75. Chao Hoan — **69,00 €**

Kambodschanisches Fondue mit Rindfleisch, Garnelen und verschiedenem Gemüse.
Cambodian fondue with beef, prawns and mixed vegetables.

76. Chao Hoan Chamros — **73,00 €**

Kambodschanisches Fondue mit Hühnerfleisch, Garnelen und Tintenfisch.
Cambodian fondue with chicken, prawns and squid.

77. Samlar Michou Krubmok — **48,00 €**

Feuertopf mit Hummerkrabben, Hühnerfleisch, Tintenfisch und verschiedenem Gemüse.
Hot pot with lobster prawns, chicken, squid and mixed vegetables.

78. Dot Sach Leu Tok — **69,50 €**

Zartes Rindfleisch, am Tisch gegrillt, mit verschiedenen Beilagen.
Tender beef grilled at the table, served with assorted side dishes.

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 Reisnudeln, 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).

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Reis.
All main courses are served with rice.

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

91. Cha Banlai Khmer — **15,50 €**

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 — **16,00 €**

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 — **16,50 €**

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 — **16,50 €**

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 — **29,50 €**

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. **6,00 €**

Gebackene Banane

mit Honig (G).

Baked banana with honey (G).

102. **6,00 €**

Gebackene Ananas

mit Honig (G).

Baked pineapple with honey (G).

105. **6,50 €**

Frische Mango

mit Vanilleeis (8).

Fresh mango with vanilla ice cream (8).

106. **6,50 €**

Zuckerpalmfrucht

mit Süßreis und Kokosmilch (8), (G).

Sugar palm fruit with sweet rice and coconut milk (8), (G).

107. **6,50 €**

Lapoue Don

Kürbis mit Süßreis, Kokosmilch und Sesam.

Pumpkin with sweet rice, coconut milk and sesame.

108. **6,50 €**

Schwarzreis

mit Kokosraspeln (G).

Black rice with coconut flakes (G).

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Erfrischungen

Soft Drinks

201	Coca Cola	0,2 l	**3,50 €**
202	Coca Cola, groß	0,4 l	**5,50 €**
203	Fanta	0,2 l	**3,50 €**
204	Fanta, groß	0,4 l	**5,00 €**
205	Sprite	0,2 l	**3,50 €**
206	Sprite, groß	0,4 l	**5,00 €**
207	Fassbrause	0,2 l	**3,50 €**
208	Mineralwasser, Flasche	0,25 l	**3,50 €**
209	Mineralwasser, Flasche	0,75 l	**7,20 €**
210	Tonic Water	0,2 l	**3,60 €**
211	Ginger Ale	0,2 l	**3,60 €**
212	Bitter Lemon	0,2 l	**3,60 €**
213	Spezi / Apfelsaftschorle	0,2 l	**3,50 €**
214	Spezi, groß / Apfelsaftschorle	0,4 l	**5,50 €**
215	Orangensaft	0,2 l	**3,60 €**
216	Apfelsaft	0,2 l	**3,60 €**
217	Sauerkirsch Premium-Nektar	0,2 l	**4,00 €**
218	Mangogetränk	0,3 l	**4,90 €**
219	Kokospalmengetränk	0,3 l	**4,90 €**
220	Lycheegetränk	0,3 l	**4,90 €**
221	Malztrunk	0,3 l	**4,20 €**

1 = farbstoffhaltig · 2 = coffeinhaltig · 3 = chininhaltig

Milchshakes

Milkshakes

240	Milchshake · gemischte Früchte	0,3 l	**6,00 €**
241	Milchshake · Banane	0,3 l	**5,90 €**
242	Milchshake · Ananas	0,3 l	**5,90 €**
243	Milchshake · Mango	0,3 l	**5,90 €**
244	Milchshake · Lychee	0,2 l	**5,50 €**

WARME GETRÄNKE & BIER

HOT DRINKS & BEER

Heiße Getränke

Hot Drinks

260	Tasse Kaffee	3,60 €
261	Latte Macchiato	4,80 €
262	Espresso	3,00 €
263	Tasse Cappuccino	4,50 €
264	Doppelter Espresso *Double espresso*	4,50 €
265	Kambodschanischer Kaffee *Cambodian coffee*	4,50 €

Tee

Tea

270	Kännchen Jasmintee	4,50 €
271	Kännchen Schwarzer Tee	4,00 €
272	Kännchen Grüner Tee	4,00 €
273	Kännchen Ingwertee	4,90 €
274	Kännchen Zitronengrastee	4,90 €

Bier vom Fass

Draft Beer

301	König Pilsner	0,3 l	4,80 €
302	König Pilsner	0,4 l	5,80 €
303	Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	5,00 €
304	Köstritzer Schwarzbier	0,4 l	6,80 €
305	Alsterwasser	0,3 l	4,80 €
306	Alsterwasser	0,4 l	5,80 €

Flaschenbiere

Bottled Beer

311	Paulaner Kristallweizen	0,5 l	6,00 €
312	Paulaner Hefeweizen, hell	0,5 l	6,00 €
313	Paulaner Hefeweizen, dunkel	0,5 l	6,00 €
314	Beck's Bier	0,33 l	4,90 €
316	Warsteiner	0,33 l	4,90 €

Alkoholfreies Bier

Alcohol-free Beer

321	Erdinger Weißbier	0,5 l	6,00 €
322	Jever	0,33 l	4,90 €

Asiatisches Bier

Asian Beer

331	Tsingtao Bier	0,33 l	5,60 €

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

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

Rotweine · Red

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

Roséweine · Rosé

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	Hennessey	2 cl	**4,50 €**
813	Remy Martin	2 cl	**4,50 €**
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 €**

1 = Farbstoff E 150 C · 2 = Zuckerkulör

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 = coffeinhaltig / 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.