

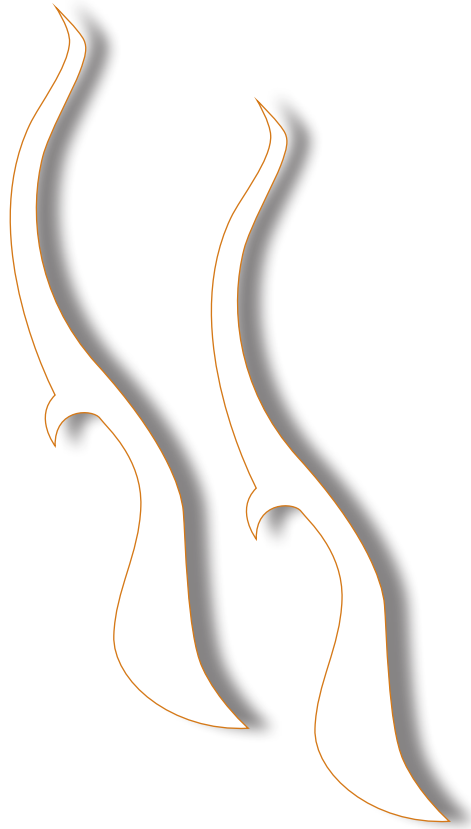


KLEINES
RESTAURANT
TuansHütte

**Thai-Küche
&
Getränkete**



TuansHütte



SIAM
SPEISERESTAURANT
Thailändische
&
südchinesische Küche

10178 Berlin-Mitte · Dircksenstrasse 40
Phone (+49 30) 283 6940 Fax 280 96350
WEBSITE : WWW.TUANSHUETTE.DE
EMAIL : RESERVIERUNG.TUANS50@GMAIL.COM
KÜCHE MO. - SA. 12.00-23.00
SO. 13.00-22.00

TuansHütte

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie hier im SIAM-Restaurant

TUANS HÜTTE

am Alexanderplatz begrüßen zu können. Sie werden bei uns mit der besonders authentischen Thai-Küche im Stile des Maothai Stammhauses verwöhnt. Erfahrene Köche aus Thailand bereiten ausschließlich frische Produkte. Jedes Gericht, selbst jede Suppe, wird nach der Bestellung eigens für Sie zubereitet. Die Gemüse und Kräuter werden per Direktimport jede Woche aus Thailand eingeflogen. Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse, die nur kurz durch die Pfanne gezogen werden, sind die Grundlage der meisten Gerichte, die mit Löffel und Gabel zu sich genommen werden.

Guten Appetit !

Sollten Sie das Essen mehr oder weniger scharf wünschen, lassen Sie uns das bitte vor der Bestellung wissen.

Wir verwenden einige Gewürze, die teilweise Glutamat enthalten.
Bei Unverträglichkeit, bitte Bescheid sagen.

Welcome!

We take great pleasure in welcoming you to SIAM Restaurant

TUANS HÜTTE

in Alexanderplatz. We like to share with you the authentic Thai-cuisine in the style of the Maothai Stammhaus. Our food is often freshly prepared by the experienced cooks from Thailand and comes to the table with an intense flavour. Lightly sauteed meats, fish, poultry and vegetables from the basics of Thai cooking.

The vegetables and herbs are imported every week from Thailand.

Most Thai dishes are best eaten with fork and spoon.

Enjoy!

Should you prefer any dish less (or more) spicy,
please make your wishes known to your waiter when you order.

We use some cooking ingredients, which some of them contain glutamate. In case of intolerance, please let us know.










TuansHütte

Vorspeisen

appetizers

EUR










- 100 **Thod Ruammit**^{1,2,4va} 
Gebackene Garnelen und Gemüse in Eihülle
Fried Shrimp and vegetables in egg batter 9,50
- 101 **Popia Thod**^{1,2,4} 
Zwei knusprige Frühlingrollen mit Glasnudeln, Thai-Kräutern und Gehacktem vom Schwein
Two crispy Spring Rolls with glass-noodles, Thai spices and ground pork 6,50
- 102 **Lahb Muh**^{1,2} 
Schweinefleisch, grob gehackt mit frischen Thai-Kräutern nach ländlicher Art
Coarsely ground pork, sharply seasoned, in the Thai style 8,50
- 103 **Yam Nueah**^{1,2}  
Scharfe Rindfleischstreifen mit frischen Kräutern à la Nordost-Thailand
Spicy beef strips, seasoned with herbs in the northeastern Thai style 9,50
- 104 **Yam Wunsen**^{1,2,4} 
Würziger Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Schweinegehacktem und frischen Thai-Kräutern
Seasoned salad with glass-noodles and ground pork 8,50
- 105 **Satay**^{1,2,4} 
Kleine Spieße von gut gewürztem Hühnerfleisch serviert mit Erdnuß-Sauce
Grilled chicken on skewers, served with peanut sauce 8,50
- 106 **Hors d'oeuvre**^{1,2,4} 
Ein Arrangement gebackener Kleinigkeiten und Hühnerfleisch Spieße
An assortment of fried and grilled chicken, Thai appetizers 14,50
- 107 **Yam Pla Mamoung**^{1,2} 
Nach Art des Hauses, gebratenes Welsfilet mit grünen Mangostreifen, Kräutern und Erdnüssen
Fried Wels filet with green mango strips, herbs and peanut 15,50

TuansHütte

Suppen

soups

EUR














- | | | | |
|------|--|--|-------|
| 110 | Tom Kha Gai ^{1,2}  | Kokosmilchsuppe mit Laoswurzel, Koriander, Würzkräutern, Champignons und Hühnerfleisch
<i>Coconut milk soup, with galangal, cilantro, herbs, mushrooms and chicken</i> | 6,50 |
| 1101 | im Steintopf | | 12,00 |
| 111 | Tom Yam Gai ^{1,2,4}   | Zarte würzige Hühnerbrust mit Laoswurzeln, Zitronengras, Koriander und Champignons
<i>Tender spiced Chicken, with galangal, lemongras, cilantro and mushrooms</i> | 6,50 |
| 1111 | im Steintopf | | 12,00 |
| 112 | Tom Yam Gung ^{1,2,4}   | Garnelensuppe mit Laoswurzel, Zitronengras, Koriander und Champignons
<i>Shrimp Soup with mushrooms, abundantly seasoned with lemongrass and cilantro</i> | 7,50 |
| 1121 | im Steintopf | | 14,50 |
| 113 | Gaeng Jüed Wunsen ^{1,2}  | Glasnudelsuppe mit Morcheln, Hackfleisch, Lilyblüten, Seetang und Thai-Gewürzen
<i>Glass noodles soup, with ear-mushrooms and ground pork, amply seasoned with Thai herbs and dried lily petals</i> | 6,50 |
| 1131 | im Steintopf | | 12,00 |
| 114 | Gaeng Jüed Manadong ^{1,2}  | Zitronen-Duft-Suppe nach Art des Hauses mit Glasnudeln und Hackfleisch vom Schwein
<i>Scent-of-Lemon Soup Maothai, with glass-noodles and ground pork</i> | 6,50 |
| 1141 | im Steintopf | | 12,00 |
| 116 | Tom Kha Gung ^{1,2}  | Garnelensuppe in Kokosmilch mit Laoswurzel, Koriander, Würzkräutern und Champignons
<i>Shrimp soup in coconut milk, with galangal, cilantro, herbs and mushrooms</i> | 7,50 |
| 1161 | im Steintopf | | 14,50 |
| 117 | Tom Kha Phak (veg.) ^{1,2}  | Verschiedene Gemüse Suppe in Kokosmilch mit Laoswurzel, Koriander und Würzkräutern
<i>Mixed vegetable soup in coconut milk, with galangal, cilantro and herbs</i> | 6,00 |
| 1171 | im Steintopf | | 12,00 |

TuansHütte

Vom Rind/Schwein

beef/pork dishes

EUR

- 120 **Pha-Naeng Nueah**^{1,2}  
Würziger Thai-Curry vom Rind mit Kokoscreme, rotem Chilli, frischem Zitronenblatt und Thai-Basilikum
Spicy Thai beef curry, with coconut cream and red chillis, fresh kaffir, lime leaves and basil 15,50
- 121 **Nueahpadnammanhoi**^{1,2,4} 
Rindfleischstreifen in Austernsauce, sautiert mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Champignons und rotem Chili
Beef stripes sautéed in oyster sauce, with scallions, ginger, mushrooms and red chillis 15,00
- 122 **Phad Nueah Prew Whan**^{1,2,4,6,10} 
Gebratene Rindfleischstreifen in süßsaurer Tomatensauce mit Paprika, Gurken, Schaluppen, Chili, Tomaten und Ananas
Fried beef strips in sweet-and-sour tomatoe-sauce with peppers, cucumbers, spring onions, chillis, tomatoes and pineapple 15,90
- 123 **Gaeng Kiewwahn Nueah**^{1,2}  
Im Steintopf, Rindfleisch in Kokosnußmilch mit grünem Curry, Basilikum, Chili und Thai-Gemüsen
Beef in coconut milk with green curry, basil, chillis and fresh vegetables in stone crock 17,90
- 124 **Gaeng Pah Nueah**^{1,2}  
Frische Thai-Gemüse im Currysud mit Chili, Rindfleischstreifen und verschiedenen Auberginen im Steintopf
Mixed vegetables in red curry, with beef stripes, chillis and Thai eggplant in stone crock 17,90
- 130 **Gaeng Kiewwahn Muh**^{1,2}  
Im Steintopf, Schweinefleisch in Kokoscreme mit grünem Curry, Basilikum, Chili und Thai-Gemüsen
In stone crock, pork in coconut milk with green curry, basil, chillis and fresh vegetables 17,50
- 131 **Muethod Grathiam Prigthai**^{1,2,4} 
Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch und Pfeffer
Fried pork with garlic and pepper 14,00
- 132 **Muh Phad King**^{1,2,4} 
Würziges Schweinefleisch mit Chili, Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Frühlingszwiebeln und Champignons
Spicy pork with chillis, ginger, onions, ear-mushrooms, fresh mushrooms and scallions 14,50
- 133 **Muh Phad Prig**^{1,2,4} 
Gebratenes Schweinefleisch in Austern-Sauce mit Paprika, Frühlingszwiebeln, rotem Chili, und Champignons
Fried pork in oyster sauce with scallions, mushrooms, peppers and chillis 14,50

TuansHütte

Vom Huhn

chicken dishes

EUR















- 140 **Gai Phad King**^{1,2,4}  Würzige Hühnerbrust mit Chili, Ingwer, Schluppen, Champignons und Morcheln
Spicy chicken breast, with chilis, ginger, ascallions mushrooms and ear-mushrooms 14,50
- 141 **Gai Pried Whan**^{1,2,4,6,10}  Gebratene Hühnerbrust in süß-saurer Tomatensauce mit rotem Chili, Tomaten, frischen Ananas, Schaluppen und Gurken
Fried chicken breast in tomatoe sauce, with chilis, tomatoes, scallions, pineapple and cucumbers 15,50
- 142 **Gai Phadmetmamoung**^{1,2,4}  Gebratene Hühnerbrust in Sojasauce mit Chili, Cashewkernen, Schluppen und Wasserkastanien
Fried chicken breast in soy sauce, with cashewnuts, chilis, scallions, peppers and waterchestnuts 15,90
- 143 **Gai Phad Baigrapau**^{1,2,4}   Sautiertes Hackfleisch vom Huhn mit Chili, Knoblauch und frischem Basilikumblatt
Sauted ground chicken breast with garlic, chilis and fresh basil 14,50
- 144 **Gai Ob Sapparod**^{1,2,4}  Frische Ananas, gefüllt mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Cashewkernen
Whole pineapple filled with chicken, onions, tomatoes and cashewnuts 19,50
- 145 **Gaeng Phed Gai**^{1,2}   Im Steintopf, zarte Hühnerbrust in Kokosnußmilch mit rotem Curry, Thai Auberginen und Gemüse
In stone crock, chicken breast in coconut milk and red curry sauce with Thai eggplant and mixed vegetables 17,50
- 146 **Phanaeng Gai**^{1,2}   Roter , cremiger Curry vom Huhn mit Kokoscreme, Chili, Basilikum und Limonenblättern
Creamy, red Chicken curry, with coconut cream, Chilis, basil and chopped kaffir lime leaves 15,50
- 147 **Phanaeng Gai Maprao**^{1,2}  Frische Kokosnuß, gefüllt mit rotem Curry vom Huhn, Kokosnußcreme und Limonenblättern
Fresh coconut filled with red Chicken curry, with coconut cream and chopped kaffir lime leaves 22,50

TuansHütte

Enten

duck dishes

EUR







- 150 **Ped „TUANS“^{1,2,4}** 
Ente nach Art des Hauses: Kross gebratene Ente mit Schwarzpilz, jungem Mais, Erbsen, Möhren und Garnelenfleisch in Soya- und Austernsauce
TUANS DUCK: Fried duck in soy and oyster sauces, with black mushrooms, young corn, carrots and shrimp 21,90
- 151 **Ped Prieu Wahn^{1,2,4,6,10}** 
Kross gebratene Ente mit frischen Ananas, Gurken, Zwiebeln, Chili, Schluppen, Paprika in süß-saurer Sauce
Crispy, fried duck in sweet- and -sour sauce, with pineapple, cucumbers, onions, scallions, peppers and red chilis 21,90
- 152 **Gaeng Phed Ped^{1,2}**  
Im Steintopf, gebackene Ente in Scheiben mit rotem Curry, Kokoscreme, Thai Auberginen, Basilikum, Babymais und Limonenblatt
In stone crock, fried duck in red curry with coconut milk, Thai eggplant, basil, baby corn and fresh lime leaves 22,50
- 153 **Ped Sam Rod^{1,2}** 
Knusprige Ente mit Thai-Blattspinat in der Sauce der Drei Geschmäcker
Crispy, fried duck in the Sauce of the Three Tastes, with Thai broccoli 21,90
- 154 **Kiewahn Ped Krob^{1,2}**  
Knusprige Ente in grünem cremigem Curry, mit Kokoscreme und Gemüsen
Fried duck in creamy, green curry with coconut and vegetables 22,50
- 155 **Ped Khi Mau^{1,2,4}**  
Gebratene Ente mit grünen Thai-Bohnen, Knoblauch, Thai-Auberginen, Chili und Basilikum (scharf)
Fried duck with green Thai-Longbean, garlic, Thai eggplant, chili and basil (spicy) 22,50
- 156 **Ped Loohn^{1,2}** 
Knusprige Ente mit kross gebratenen Nudeln, Thai Blattspinat und extra Sauce
Crispy, fried duck with noodles, thai broccoli and extra sauce 20,50
- 157 **Ped Lad Prig^{1,2}**  
Knusprig gebratene Ente in süß-scharfer Chili Sauce mit frischem Thai-Basilikum
Crispy, fried duck in sweet-spicy chili sauce with fresh thai basil 20,50
- 158 **Phanaeng Ped^{1,2}**  
Roter, cremiger Curry von der Ente mit rotem Chili, Kokosnußcreme und Limonenblättern
Creamy, red chicken duck, with chilis, coconut cream and chopped kaffir lime leaves 21,50

TuansHütte

Aus See und Meer

fish dishes

EUR





















































- 160 **Pla Pried Wahn**^{1,2,4,6,10} 
Kross gebratene ganze Dorade ca. 500g umlegt mit Gemüsen, Chili und frischen Ananas in süß-saurer Sauce
Fried whole Dorade ca. 500gr. in sweet- and -sour sauce, with vegetables, chillies and pineapple 24,00
- 1601 oder mit Welsfilet 20,50
- 161 **Pla Lad Prig**^{1,2}  
Knusprig gebratene ganze Dorade in süß scharfer Chili-Sauce mit frischem Thai Basilikum
Fried whole Dorade in sweet-spicy chilli sauce with fresh thai basil 23,50
- 1611 oder mit Welsfilet 20,50
- 162 **Pla Nam Daeng**^{1,2,4} 
Gebratene ganze Dorade in Soya- und Austernsauce mit Schwarzpilzen, feinen Schweinefleischstreifen, Ingwer, Chinakohl und rotem Chili
Whole fried Dorade in soy and oyster sauces, with black mushrooms, thin pork strips, ginger, chinese cabbage and red chillies 24,50
- 1621 oder mit Welsfilet 21,50
- 163 **Pla Neung Siyuh**^{1,2} 
Gedämpfte ganze Dorade in würziger Soya Sauce, mit rotem Chili, Ingwer und frischen Thai-Kräuter umlegt
Steamed Dorade in soy sauce, with red chillies, ginger and fresh Thai herbs 24,50
- 1631 oder mit Welsfilet 21,50
- 164 **Chu Che Pla**^{1,2}  
Kross gebratene ganze Dorade in rotem cremigem Curry mit Kokoscreme, Chili und Basilikum
Fried whole Dorade in creamy, red curry with coconut milk, chillies and basil 23,00
- 165 **Yam Pla Mamoung**^{1,2}  
Nach Art des Hauses gebratene ganze Dorade mit grünen Mangostreifen, Kräutern und Erdnüssen
Fried Dorade with green mango strips, herbs and peanut 25,50

Tuanshütte

Garnelen

shrimp dishes










EUR

- 170 **Gung Thod Grathiam Prigthai**^{1,2,4}     
Garnelenschwänze, in Öl gebraten mit Knoblauch und Pfeffer
Shrimps tails fried in oil with garlic and pepper 20,50
- 171 **Thaleh Duad**^{1,2,4}      
Scharf gebratene Garnelen, Tintenfisch, Muscheln mit Knoblauch, Chili, Koriander, Basilikum und gehackten Kräuternwurzeln
Spicy seafood with garlic, chilis, cilantro, basil and ground herbsroots 21,00
- 172 **Gaeng Kiewwahn Gung**^{1,2}      
Garnelen in Kokoscreme mit grünem Curry, Basilikum, Chili und Gemüse im Steintopf
Shrimp in coconut cream with green curry, basil, chilis and vegetables in stone crock 22,50
- 173 **Gaeng Phed Gung**^{1,2}      
Im Steintopf, Garnelenschwänze in Kokosnußmilch mit rotem Curry, Thai Auberginen, Tomaten und Basilikum
In stone crock, Shrimp breast in coconut milk with red curry, Thai eggplant, tomatoes and basil 22,50
- 174 **Gung Phad Phak Ruammit**^{1,2,4}     
Gebratene Garnelenschwänze mit verschiedener Gemüse in Austern-Sauce
Fried shrimps tails with mix vegetables in oyster sauces 19,50
- 175 **Gaeng Kiewahn Gung Maprao**^{1,2}      
Frische Kokosnuß gefüllt mit Garnelenschwänze in Kokosmilch, grünem Curry, Basilikum, Chili und grünem Pfeffer
Whole fresh coconut filled with Shrimp in coconut milk, green curry, basil, chillies and green peppers 26,50
- 176 **Gung Phad Prig Pau**^{1,2,4}      
Gebratenes Garnelenfleisch in angerösteter Chili-Sauce, mit vielen Thai-Kräutern
Fried shrimps in soy-chili-sauce with Thai herbs 21,50
- 177 **Phanaeng Gung**^{1,2}      
Garnelenschwänze mit würzigem Thai-Curry, Kokoscreme mit Basilikum, Chili und Limonenblättern
Shrimp tails with spicy Thai curry, coconut cream, basil, red chilis and fresh chopped kaffir lime leave 20,50
- 178 **Gung Phad Phed**^{1,2}      
Garnelen in Kokoscreme mit rotem Curry, frischen Bohnen und grünen Pfeffer
Shrimp in red curry with coconut milk, chilis, fresh bean and green peppers 22,50

TuansHütte

Mit Reis, Nudeln und Eiern










rice & noodle dishes

		EUR
180	Khao Ob Sapparod ^{1,2}  Ananas gefüllt mit gebratenem Reis, Eierstich, Kleingarnelen, Hühnerfleisch, Gemüse, Ananasstücken und Madras-Curry <i>Whole pineapple filled with rice, shrimp, chicken, Madras curry and vegetables</i>	19,90
	Khao Phad ^{1,2}  Gebratener Reis, Gemüse und Eierstich mit <i>Fried rice, vegetables and egg batter with</i>	
1821	Fleisch vom Huhn/Rind/Schwein/Veg. <i>chicken</i>	11,50
1824	kleinen Garnelen  <i>shrimps</i>	13,50
	Phad Siyuh ^{1,2}  Gebratene Streifennudeln mit Eierstich, Soya Sauce und <i>Fried noodles with egg batter, soy sauce with</i>	
1831	Fleisch vom Huhn/Rind/Schwein/Veg. <i>chicken</i>	11,50
1834	kleinen Garnelen  <i>shrimps</i>	13,50
	Lad Na ^{1,2,4}  Thai-Eintopf mit Streifennudeln und <i>Thai stew with noodles with</i>	
1841	Fleisch vom Huhn/Rind/Schwein/Veg. <i>chicken</i>	12,50
1844	kleinen Garnelen  <i>shrimps</i>	14,50
	Phad Thai ^{1,2,4}  Brat-Streifennudeln mit Thai- Kräutern, Soyakeimen, Tofu, Eierstich und Erdnüssen <i>Frieds noodles with Thai-herbs, bean curd, egg batter, peanut and soy sprouts</i>	
1851	Fleisch vom Huhn/Rind/Schwein/Veg. <i>chicken</i>	12,50
1854	kleinen Garnelen  <i>shrimps</i>	14,50

TuansHütte

Vegetarisches vegetarian

EUR

- 190 **Jam Wun Sen Jeh**^{1,2,4}  Würziger Glasnudelsalat mit Erdnüssen und frischen Thai-Kräutern
Seasoned salad with glass-noodles and peanuts 8,50
- 191 **Popia Thod Jeh**^{1,2,4}  Zwei Frühlingsrollen mit gehackten Glasnudeln und vielen Thai-Kräutern
Two crispy spring rolls (vegetarian) 6,50
- 192 **Som Tam Jeh**^{1,2}   Salat aus frischen, grünen Papaya mit Tomaten, Chili und Erdnüssen
Spicy salad of fresh finely-chopped green papaya with tomatoes, chilis and peanuts 10,50
- 193 **Phanaeng Phak**^{1,2}   Verschiedene Gemüse mit Tofu und rotem, cremigem Curry, Chili, Kokosnußcreme und Limonenblättern
Mixed vegetable wand tofu ith creamy, red curry, chilis, coconut cream and chopped kaffir lime leaves 13,50
- 194 **Gaeng Phed Phak**^{1,2}   Im Steintopf, verschiedene Gemüse und Tofu in Kokosnußmilch mit rotem Curry
In stone crock, mixed vegetables and tofu in coconut milk and red curry sauce 15,50
- 195 **Phad Phak Ruammit**^{1,2}   Verschiedene Gemüse, kurz in Soya-Sauce durch die heiße Pfanne gezogen
Mixed vegetable plate, very lightly sauted in soy sauce 12,50
- 196 **Gaeng Kiew Whan Phak**^{1,2}   Im Steintopf, verschiedene Gemüse und Tofu in Kokosnußmilch mit grünem Curry, Basilikum und Chili
In stone crock, mixed vegetables in coconut milk with green curry, basil and chilis 15,50

TuansHütte

Heiße Getränke/hot drinks

		EUR
300	1 Tasse Espresso ¹	2,50
3001	1 Tasse Doppelt Espresso ¹	3,50
301	1 Tasse Cappuccino ¹	3,50
302	1 Tasse Kaffee ¹	4,50
303	1 Tasse Milchkaffee ¹	4,50
306	1 Tasse Grüner Japan-Tee	4,50
307	1 Tasse Schwarzer Tee	4,50
308	1 Tasse Jasmintee	4,50
309	1 Tasse frischer Ingwer Tee mit Honig	
310	1 Tasse „Tuans lime special“ Mit zerstoßenem frischem Zitronengras & Limettenschale	
311	Glas Latte Macchiato ¹	4,50
312	Tasse Espresso Macchiato ¹	3,50

Dessert

313	Tako 2 Stück Kokoskuchen nach Thailändischer Art mit Kokosnußcreme und Taro, im Pandanußblatt-Körbchen <i>2 Piese Coconut Cake in the Thai style with coconut cream and taro in Pandanus leaf basket</i>	5,50
314	Kluai Thod Hausgemachte gebackene Bananen mit Vanilleeis <i>Fried banana with Vanile-Icecream</i>	5,50
317	Mango Sticky Rice Hausgemachter Klebreis, mit frischer Mango, Kokosmilch und Sesam <i>Mango, Sticky Rice with Coconut Milk and Sesame</i>	7,90
318	Bua Loy Bualoy-Dessert aus Klebreismehl, Süß Kartoffel, Taro, Kokosmilch und Sesam	6,50

(1) Koffeinhaltig

(2) Chininhaltig

(3) Farbstoffhaltig

(4) Antioxidationsmittelhaltig

(5) enthält eine
Phenylalaninquelle

(6) Säuerungsmittel

(7) Konservierungsmittel

(8) Aromastoffe

(9) Schwefeldioxid

TuansHütte

Aperitifs & Cocktails/aperitivs & cocktail

		EUR
400	Cocktail „Tuans“ [0,25l] Weißer Rum, Batida de Coco ³ , Orangensaft und Mangofruktnektar	8,50
401	Mochito [0,2l] Frische Limonen, weißer Rum, Havana Club, Tonic ^{2,4} , Rohrzucker und frische Minze	9,00
402	Mai Tai [0,25l] frische Limonen, weißer Rum, brauner Rum, Cointreau, Orangen, Mandelsirup ^{3,6,7}	9,90
403	Caipirinha [0,2l] Frische Limonen, Cachaca, brauner Zucker	9,00
404	Hugo [0,2l] Prosecco, frische Minze, Holunderblütensirup ^{3,6,7} , Zitronenscheibe und Eiskwürfel	7,50
409	Campari³ [4cl] On ice	4,50
4091	Orange / Soda / Tonic^{2,4} [0,2l]	6,50
410	Gin Tonic^{2,4} [0,2l]	7,50
411	Japanischer Sake [10cl] warm oder kalt	7,50
412	Aperol Spritz³ [0,2l] Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Soda und Crush Eis	7,50
413	Prosecco [0,1l]	6,00

Homade-Drink [0,25l]

414	Siam Delight Frische Minze, Limette, Orangen, Tonic ^{2,4} u. Gurkenscheiben	6,00
415	Mango Lassi Mangobrei, Naturjogurt und Mangofruktnektar	6,00
416	Lime Juice Frische Limonen, brauner Zucker, Zuckersirup und Sodawasser	5,50
417	Thai Ice Tea^{3,8} Thai Tea mit frischen Zitronen und crush ice	5,00

Wasser /water

430	Gerolsteiner Gourmet spr./still [0,75l]	7,00
432	Gerolsteiner Gourmet spr./still. [0,25l]	2,90

TransHütte

Bier/beer

		EUR
4202	Lübzer Pils [0,3l]/ [0,5l] <small>„Unser Hausbier“ [0,4l]</small>	4,50/5,50
423	Duckstein-Weizen Hopfenfruchtig 0.3l / [0.5l]	5,50
424	Erdinger Hefe Dunkel [0.5l]	5,50
425	Erdinger Kristall [0.5l]	5,00
426	Singha-Bier [0,33l]	5,50
427	Kirin-Bier, Japan [0,33l]	5,50
428	Erdinger Hefe alkoholfrei [0.5l]	5,00
429	Lübzer alkoholfrei 0,33 l	4,00

Limonade/lemonade

440	Coca Cola ^{1,3,4} [0,2l]	2,90
441	Sprite ^{3,4} / Fanta ^{3,4} [0,2l]	2,90
4431	Coca Cola ^{1,3,4} groß [0,4l]	4,50
444	Bitter Lemon ^{2,4} [0,20l]	3,50
445	Tonic Water ^{2,4} [0,20l]	3,50
446	Ginger Ale ^{3,6,8} [0,20l]	3,50

Saft & Nektar/juice & nectar

450	Orangensaft [0,2l]	3,50
451	Apfelsaft [0,2l]	3,50
453	Ananassaft [0,2l]	3,50
454	Mangofruktnektar [0,2l]	3,90
4541	Mangofruktnektar groß [0,4l]	5,90
455	Apfelsaftschorle [0,2l]	3,00
4551	Apfelsaftschorle groß [0,4l]	4,50

Weinbrand, Whisky, Likör/ brandy, whisky, liqueur

491	Mekhong, Thailand ^{3,6,7} [2cl] <small>Brandy aus jungen unreifen Reiskörnern</small>	4,00
492	Jack Daniel´s	4,00
493	Büffelgras-Wodka / Moskowskaya	4,00
494	Grappa	4,00
495	Gordon´s Dry Gin	3,50
496	Averna / Jägermeister	4,00

TuansHütte

Offener Weißwein* 0,2l / 0,5l

		EUR
600	Pfalz Riesling, Deutschland Duft von reiner Ananas, fruchtiger, süffiger Riesling	6,90/15,50
601	Pfalz Weißburgunder, Deutschland feiner Duft von Melone und Papaya, harmonischer Burgunder mit feiner Säure	6,90/15,50
604	Weinschorle	5,90

Offener Roséwein* 0,2l/0,5l

610	Pfalz Rosé schöner Himbeerduft, frischer, spritziger Rose	6,90/15,50
-----	---	------------

Offener Rotwein* 0,2l/0,5l

620	Villa Rocca, Venteo, Merlot trocken zartes, duftiges und fruchtiges, leicht kräuteriges Bukett	6,90/15,90
621	Cabernet Sauvignon, Vanel, Frankreich Feinfruchtiges Bukett von Beerenfrüchten	5,90/15,90

Flaschen Weißwein* 0,75l

630	Vignerons Caze Blanque, Sauvignon trocken, Pays d'OC Grapefruit und Zitrusfrüchte geprägt von mineralischen Noten	27,50
631	Vignerons Caze Blanque, Chardonnay trocken, Pays d'OC Weiße Blumen und ein Hauch von Zitrone, frischer spritziger Wein	27,50

Flaschen Rotwein* 0,75l

640	L'abeille et la Fleur, Bergerac, Biowein, trocken fleischige rotr Früchte wie rote johannisbeere und ausgewogene Tannine	27,90
641	collection Sinsans, Merlot, Languedoc Frankreich dunkle Kirsche trifft auf Pfeffer, sanfte Tannine	27,90

TransHütte

Allergieinformation

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie
Allergen Labelling according to EU directive

- a** glutenhaltiges Getreide (Weizen, Mehl, Austernsauce, Kikkoman oder Öl)
cereals containing gluten (wheat, flour, oyster sauce, Kikkoman or oil)
- b** Erdnüsse und Erdnussprodukte
peanuts and peanut product
- c** Nüsse (Cashewnüsse, Mandel)
nuts (cashew nut, almond)
- d** Soja (Sojasprossen, Sojabohnen, Sojasauce, Austernsauce, Kikkoman, Tofu)
soy (soybean sprouts, soybeans, soy sauce, oyster sauce, Kikkoman, tofu)
- e** Sesam und Sesamöl
sesame and sesamum oil
- f** Eier
eggs
- g** Milch (Produkte aus Kuhmilch, Butter, Kondensmilch)
milk (products of cow's milk, butter, condensed milk)
- h** Sellerie (Thai-Sellerie)
celery (thai celery)
- i** Weichtiere (Tintenfisch, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
mollusk (squid, fish sauce, asian condiment paste)
- j** Schalen-/Krustentiere (Garnelen, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
shellfishes and crustaceans (prawns/shrimps, fish sauce, asian condiment paste)
- k** Fisch (alle Arten von Fisch, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
fish (all kind of fish, fish sauce, asian condiment paste)
- l** Lupine (Meerrettich)
lupin (horse radish)

Zusatzstoffe

1- mit Konservierungsstoff(preservative); 2-mit Geschmacksverstärker(flavor enhancers); 3- mit Antioxidationsmittel(Antioxidant); 4- mit Farbstoff(dye)
5- mit Phosphat(phosphate); 6- mit Süßungsmittel(sweeteners),
7- koffeinhaltig(with caffeine); 8- chininhaltig(quinine),
9-geschwärzt(blackened); 10-enthält Phenylalaninquelle(phenylalanine)