



 gloryduck

 gloryduck

shop.gloryduck.de

Herzlich Willkommen im Glory Duck!

"Vital, leicht, lecker"

mit diesen Schlagworten lässt sich die asiatische Küche treffend charakterisieren. Sie zeichnet sich durch ihre gesunden, gut bekömmlichen und genussvollen Gerichte aus und präsentiert sich in einer sehr großen Bandbreite. Gewürze, Kräuter und Zutaten, die in Asien heimisch sind, schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.

Unsere Qualitätsversprechen an Sie:

Alle unsere Köstlichkeiten werden sorgfältig und individuell frisch zubereitet. Wir legen sehr viel Wert auf frisches Gemüse & Fleischsorten, dementsprechend werden diese von uns auch nach diesem Kriterium ausgesucht. 90% unserer Gerichten werden einzeln und frisch im Wok zubereitet, daher sind wir auch in der Lage Ihren individuellen Wünschen nachzukommen. Bitte sprechen Sie uns an.

Mit besten Grüßen

Nguyen Truong Giang

Geschäftsinhaber

GLORY SOUPS



01. **SUP VIT** *Glory Soup* ^{k,d} 4,5 €
Klare Brühe, Topping Ente, grünes Gemüse,
verfeinert mit Koriander & Röstzwiebel
Soup with duck stripes, fresh vegetable, coriander, roasted onions
02. **WAN TAN** *Dumpling Soup* ^{k,d} 4,5 €
Drei Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch & Garnelen im Süd
mit grünem Gemüse, abgeschmeckt mit Koriander & Röstzwiebeln
*Dumpling filled with minced chicken & shrimps,
fresh green vegetables, coriander & roasted onions*
03. **TOM CHUA CAY** *Coconutmilk Prawn Soup* ^{g,k} 4,5 €
Herzhafte Kokosnussmilchsuppe, Tomaten, Champignons,
abgeschmeckt mit Zitronengras, Koriander und:
Coconutmilk Soup, prawns, tomato, mushroom, lemongrass, coriander and:
a. Garnelen - *prawns* b. Bio-Tofu - *organic tofu*
04. **SUP RAU CHAY** *Veggie Soup* ^{k,d} 4,5 €
Vegane Suppe mit Bio Tofustreifen,
grünem Gemüse, Koriander & Röstzwiebeln
Vegan soup with organic tofu strips, green vegetables, coriander & fried onions



IN LOVE WITH TAPAS



05. **PFANNKUCHEN** *Pancakes* a,b,d,k,g

4,9 €

Hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit Entenstreifen, Gurkenstreifen, Salat, Koriander, Sesam & Erdnüssen, serviert mit Hoisin-Erdnuss Sauce

Homemade pancakes filled with duck stripes, cucumber, salad, coriander & sesame & peanuts, pekingduck dip

06. **SOMMERROLLEN** *Summer Rolls* b,k,g 4,2 €

Zwei vietnamesische Reispapierrollen, gefüllt Reisnudeln, Salat, Gurkenstreifen, Karottenstreifen & vn. Kräutern, serviert mit Erdnuss-Hoisin-Sauce zum Dippen. Dazu Wahlweise:

Two vietnamese ricepaper roll filled with rice vermicelli, salad, cucumber, carrot strips & vietnamese herbs, served with peanut-hoisin sauce for dipping. Optionally with:

- a) Ente - *duck*
- b) Gemischt **Huhn-Tofu-Garnelen** - *mix chicken-tofu-shrimps*
- c) Wok Rindfleisch – *wok tossed beef*
- d) Bio-Tofu - *organic tofu*



IN LOVE WITH TAPAS



07. **FRÜHLINGSROLLEN** *Spring Rolls* ^{d,c,k} 4,0 €

Serviert mit süßer Limetten-Fisch Sauce.

Dazu Wahlweise:

Served with sweet lime-fish sauce. Optionally with:

a. Klassisch mit gehacktem Schweinefleisch 4,0 €

Classic with minced pork

b. Vegan mit Gemüse 3,5 €

Vegan with vegetables

08. **GRÜNE PAPAYA** *Papaya Salad* ^{b,c,k} 6,5 €

Erfrischend scharfer grüne Papaya-Julienne, Chilli, Koriander, vietnamesischen Kräuter & geröstete Erdnüsse, mit süß-sauer-scharfem Dressing.

Wahlweise mit:

Green Papaya-Julienne, chili, coriander, vietnamese herbs, roasted peanuts with sweet-sour and hot dressing. Optionally with:

a. Garnelen – *prawns*

b. Bio-Tofu & Seitan
organic tofu & saitan

09. **GRÜNE MANGO** *Mango Salad* ^{k,c,b}

Salat mit Mangostreifen, Lotusstengel, Karottenstreifen, Sprossen, gerösteten Erdnüssen, Sesam, vietnamesischen Kräutern & süßem Limetten Dressing. Wahlweise mit:
Mango Salad, lotus stems, carrot strips, sprouts, roasted peanuts, sesame, vietnamese herbs and sweet lime Dressing. Optionally with:

a) Wok Rindfleisch - *wok tossed beef* 5,5 €

b) Bio-Tofu & Seitan 4,9 €
organic tofu & saitan



IN LOVE WITH TAPAS

10. **CHA LA LOT** - *Beef Lolot Wraps* ^{k,b} 4,5 €

Zartes Rinderhack in saftig grünen Betelblätter gewickelt und gebraten, serviert mit Limetten-Fisch-Vinaigrette, verfeinert mit Sesam
Minced beef wrapped in lush green betel leaves, fried, served with lemon-fish sauce & sesam



11. **SATAY GA** *Chicken Skewers* ^b 4,5 €

Marinierte Hühnerspieße gegrillt, mit hausgemachter Erdnussoße zum Dippen
Grilled Satay chicken Skewers with homemade peanut dip



IN LOVE WITH TAPAS



12. **GYOZA** *Baked Dumplings* ^b

Gold gebackene Teigtaschen mit süß-scharfem Dressing
Gold-baked dumplings, served with sweet-hot dip

a. Hühnerfleisch - *Chicken*

4,9 €

b. Vegetarisch mit Gemüse - *Vegan with vegetables*

4,9 €



GLORY DUCK SPECIALS



GLORY DUCK KULINARISCHES GEHEIMNIS

Die Ente ist bei uns nicht nur Namensgeber sondern auch ein kulinarisches Highlight. Unsere Entenzubereitung ist sehr aufwendig. Sie beginnt bei der richtigen Technik des Ausnehmens und Würzens, erfordert dann stundenlanges Garen in einem Entenofen. Die gelungene Ente ist knusprig und sehr saftig. Durch das langsame grillen im sogenannten Entenofen ist die Ente nahezu fettfrei. Nicht die Beigabe von Salz und Gewürzen macht den guten Geschmack, es ist die aufwendige Zubereitung, die zum kulinarischen Ereignis führt. Lassen Sie sich überraschen...

GLORY DUCK SPECIALS

20. **VIT MANGO** *Mango Duck* ^{d,g,k,i} 11,5 €

Gegrillte Ente in frischer Mango-Kokosnussmilch Soße, dazu grünem Gemüse und Mangostücken, serviert mit knusprig panierte Kartoffelbällchen, verfeinert mit Sesam

Grilled duck in fresh mango coconut milk sauce, with green vegetables and mango pieces, served with crispy breaded potato balls, refined with sesame

21. **VIT ORANGE** *Orange Duck* ^{d,g,k} 11,5 €

Gegrillte Ente in frischer Orangen-Kokosnussmilch Soße, dazu Orangenstücken und Salat, serviert mit Jasminreis

Grilled duck in fresh orange-coconut milk sauce, with orange pieces and salad, served with jasmine rice

22. **VIT NONG XEO** *Duck Hot Pan* ^{d,g,l,k,i} 11,5 €

Ente mit Wokgeschwenktem grünem Gemüse, übergossen mit Chop Soy Soße, in der heißen Platte serviert. Dazu Jasminreis

Grilled Duck, Wokvegetables, Chop Suey Sauce, served in the hot pan with rice

23. **VIT QUAY GION** *Duck Oyster* ^{d,k,n,i} 11,5 €

Ente mit Wokgeschwenktem grünem Gemüse & Pakchoi, verfeinert mit Austernsoße, serviert mit Jasminreis

Grilled Duck, wok vegetable & Pakchoi, Oyster Sauce, served with rice



GLORY DUCK SPECIALS



24. **VIT CURRY DO** *Red Curry Duck* b,d,g,i,k 11,5 €

Gegrillte Ente in pikanter rotes Thai-Curry
Kokosnusmilchsoße, verfeinert mit Limettengrass,
Galgant & Limettenblätter mit grünem Gemüse,
serviert mit Jasminreis

*Grilled duck in spicy red Thai curry coconut milk sauce,
refined with lime grass, galangal and lime leaves
with green vegetables, served with jasmine rice*

25. **VIT GION ERDNUSS** *Peanut Duck* b,d,g,i,k 11,5 €

Gegrillte Ente in hausgemachter Erdnuss-Kokosmilchsoße
mit grünem Gemüse, verfeinert mit
gerösteteten Erdnüssen, serviert mit Duftreis

*Grilled duck in homemade peanut-coconutmilk-sauce
with fresh vegetable & roasted peanuts, served with rice*



GLORY DUCK SPECIALS

NEW!



26. **PEKING DUCK NOODLES**

11,5 €

Gegrillte Ente auf gebratenen Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln & vn. Kräuter
Grilled duck on stir fried rice ribbon noodles with fresh vegetables, peanuts, roasted onions & vietnamese herbs

CLASSIC MAIN COURSE

*Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse, Röstzwiebel und Sesam sowie auch Knoblauch & Zwiebeln schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.
Falls Sie eines der Zutaten nicht in ihrem Gericht haben wollen. Geben Sie uns bitte Bescheid.*

30. **DUI GA** *Crispy Honey Chicken* ^{i,k} 9,5 €
Knuspriges Hühnerfilet in herzhafter Austernsoße mit grünes Gemüse,
verfeinert mit Koriander, serviert mit Jasminreis
Grilled Chicken Breast, steamed fresh vegetable, Tamarinde Sauce, served with rice
31. **GA NUONG VUNG** *Grilled Tamarinde Chicken* ^{i,k} 9,0 €
Zartes mariniertes Hühnerfilet gegrillt, dazu gedämpftes grünes Gemüse,
hausgemachte Süß-sauer-scharfe Soße aus der Tamarinde-frucht,
serviert mit Jasminreis
Grilled Chicken Breast, steamed fresh vegetable, Tamarinde Sauce, served with rice
34. **BO XAO CAY TOI** *Hot Garlic Beef* ^{i,k,c} 9,0 €
Im Wok geschwenkter Angus Beefspitzen mit grünem Wokgemüse
verfeinert mit Knoblauch & Chilli Soße, serviert mit Jasminreis
Wok Beef, fresh vegetables, hot garlic sauce, served with rice



CLASSIC MAIN COURSE

*Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse, Röstzwiebel und Sesam sowie auch Knoblauch & Zwiebeln schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.
Falls Sie eines der Zutaten nicht in ihrem Gericht haben wollen. Geben Sie uns bitte Bescheid.*

35. **THAP CAM XEO** *Mix & Match Plate* i,k,c 10,9 €

Im WOK geschwenkte Garnelen, Hühnerfleisch, Rindfleisch, dazu grünem Gemüse, übergossen mit Austernsoße, verfeinert mit Sesam, Koriander & Jasminreis, serviert in der heißen Platte
Prawns, chicken, beef, and green vegetables doused with oyster sauce, refined with sesame, cilantro & jasmine rice. Served in the hot plate

36. **SALMON BOWL** i,k,c 10,9 €

Gegrilltes Lachsfilet auf Wokgemüse, abgeschmeckt mit dunkler würziger Sauce, verfeinert mit Sesam & Koriander, serviert mit Duftreis
Grilled salmon fillet on wok vegetables, seasoned with darker spicy sauce, refined with sesame & coriander, served with fragrant rice





VEGANE GERICHTE

37. **DAU XAO RAU - VEGAN PLATE**  ^{l,i} **8,5 €**

Bio-Tofustreifen im WoK geschwenkt, dazu grünem Wokgemüse, übergossen mit Sojareduktion, verfeinert mit Sesam und Koriander, serviert mit Jasminreis

*Organic tofu strips in the WoK panned, to green
Wok vegetables, doused with soya reduction, refined with
sesame and coriander, served with jasmine rice*

38. **FALSCH E ENTE - MOCK DUCK**  ^{l,i,d} **8,5 €**

Veganes Entenfiletstreifen (Seitan), knackiges Wokgemüse, vegane Austernsoße, serviert mit Duftreis

*Vegan Duck Stripes (Seitan), Wokvegetables,
vegan oyster sauce, served with rice*

39. **UDON XAO TOFU**  ^{l,i,d} **9,5 €**

Im Wok geschwenkte Bio-Tofustreifen mit grünes Gemüse und Seitanstreifen auf gedämpften Udon-Nudeln, verfeinert mit Erdnüssen & Röstzwiebeln und Koriander, in herzhafter Sojareduktion

*Wok tossed organic tofu strips with green vegetables and
seitan strips on steamed Udon-noodles, refined with peanuts
and roasted onions and cilantro in soy reduction*



CURRY GERICHTE

Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse und Röstzwiebel schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen. Falls Sie eines der Zutaten nicht in Ihrem Gericht haben wollen. Geben Sie uns bitte Bescheid.

40. **CURRY SPECIAL**  a,b,d,g,i
Rotes Thai-Curry Kokosnussmilchsoße mit grünem Gemüse, verfeinert mit Limettengrass, Limetteblättern, Galgant & Ingwer. Serviert mit Jasminreis
red Thai Curry Coconutmilk sauce, fresh vegetables, rice to choose with:
- | | |
|---------------------------------------|-------|
| a) Huhn/ <i>Chicken</i> | 8,9 € |
| b) Rind / <i>Angus Beef</i> | 9,5 € |
| c) Huhn kross / <i>crispy chicken</i> | 9,5 € |
| d) Bio Tofu / <i>organic tofu</i> | 8,9 € |
41. **TOM RAN MUOI OT - TIGER PRAWNS**  a,b,d,g,i,k **12,0 €**
Große Garnelen in Salz & Chilli mariniert, gegrillt in cremiger Curry Kokosnussmilch Soße mit frischem Gemüse. Serviert mit Jasminreis
Grilled Tiger Prawns marinated with salt & chili, creamy curry coconutmilk sauce, fresh vegetable, served with jasmine rice
42. **PHO TRON CURRY - RICE NOODLES CURRY**  a,b,d,g,i
Reisbandnudeln in Thai-Curry-Kokosmilchsoße mit grünem Gemüse & Salat, verfeinert mit vietn. Kräuter, Röstzwiebel & Erdnüssen
Ricenoodles in Thai-Curry-Coconutmilk Sauce with fresh vegetable & salad, roasted peanuts & roasted onions
- | | |
|-----------------------------------|-------|
| a) Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 8,9 € |
| b) Rind / <i>beef</i> | 9,5 € |
| d) Bio Tofu / <i>tofu</i> | 8,9 € |



ERDNUSSSOSSE

MASSAMAN CURRY

43. PEANUT SAUCE b,d,g,i,k

Hausgemachte cremige

Erdnuss-Kokosmilchsoße mit grünem

Gemüse, verfeinert mit gerösteten

Erdnüssen, serviert mit Jasminreis

in homemade peanut- coconutmilk- sauce

with fresh vegetable & roasted peanuts,

served with rice

Alternativ / *you can also choose with:*

a) Hühnerfleisch / *chicken*

8,9 €

b) Rind / *beef*

9,5 €

c) Huhn Kross / *crispy chicken*

9,5 €

d) Bio-Tofu / *organic tofu*

8,9 €

44. MASSAMAN-CURRY-Des Königs Leibgericht

a,b,d,g,i

Curry Gericht aus der Süd thailändischen Küche, es unterscheidet sich deutlich von den bekannteren Thai-Currys. Einen Unterschied machen Gewürze wie Zimt, Kardamom, Kreuzkümmel und Nelken, welche dem Massamen- Curry eine aromatische Note verleihen. **(mildscharf)** Massaman-Curry, frischem Gemüse, Kartoffeln, Röstzwiebeln, Reis *Thai massaman curry, also known as matsaman or mus-saman curry is a creamy, mildly spicy, nutty, slow-cooked curry*

a) Hühnerfleisch / *chicken*

8,9 €

b) Rind / *beef*

9,5 €

c) Huhn Kross / *crispy chicken*

9,5 €

d) Bio-Tofu / *organic tofu*

8,9 €

alle angaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)

NUDELGERICHT



50. I LOVE PHO - PHO NOODLE SOUP ^c

Traditionelle Reisbandnudelsuppe der vietnamesischen Küche.

Kräftige klare Brühe, Reisbandnudeln, vietnamesischen Kräuter, Zwiebeln & Koriander

Famous vietnamese rice noodle soup-onions-coriander

A: Hühnerfleisch / *chicken*

8,5 €

B: Rindfleisch / *beef*

9,0 €

C: Bio-Tofu mit Gemüse & Seitan / *organic tofu with vegetables & seitan*

8,5 €

51. WAN TAN - NOODLESOUP ^{c,d}

Mit Hühnerfleisch und Garnelen gefüllte Wan Tans im Kräutersud

mit feinem Gemüse der Saison verfeinert mit Kräuter

wan tan filled with chicken & prawns in soup - fresh vegetable - herbs

8,9 €

52. BUN CHA LA LOT - LOLOT LEAF ^{c,k,b}

Zartes Rinderhack in saftig grüner Betelblätter gewickelt und gebraten auf lauwarmer

Reisnudeln mit frischer Salat & asiatischer Kräuter. Dazu süßer Limetten-Fisch-Dressing

Minced beef wrapped in lush green betel leaves, rice noodles,

salad, herbs, sweet lemon dressing

8,9 €

53. BUN GA NUONG - GRILLED ANGRY CHICKEN ^{c,k,b}

In Limetten - Marinade eingelegter Hühnerfilet, gegrillt. Dazu

lauwarmer Reisnudeln, frischer Salat & asiatischer Kräutersüßer Limetten-Fisch-Dressing

Vietnamese grilled Chicken, rice noodles, salad, herbs, sweet lemon dressing

8,9 €

alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



NUDELGERICHT

54. BUN BO NAM BO - RICE NOODLES WOK BEEF ^{b,c,k}

8,9 €

Im Wok geschwenkter Rindfleisch auf lauwarmer Reismudeln mit frischer Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräuter, abgeschmeckt mit süßer Limetten-Fisch-Dressing

Wok Beef served with rice noodles - salad - peanuts - herbs- sweet lemon dressing

56. BUN NEM RAN - SPRINGROLLS ^{b,c,d,k,a}

8,9 €

Traditionelle gebratene Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehack, auf lauwarmer Reismudeln, frischer Salat, Kräuter, abgeschmeckt mit süßer Lemon-Fisch-Dressing

Vietnamese fried Springrolls served with rice noodles, salad, herbs, lemon fish dressing

57. PHO XAO - VIETNAMESE FRIED RICENOODLES ^{b,c,k,i,a}

Gebratener vietnamesischer Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Erdnüssen & Kräuter, wählbar mit:

Vietnamese fried rice noodles with wok vegetables, peanuts & herbs, choose with:

A: Hühnerfleisch / *chicken*

B: Rind / *beef*

C: Bio Tofu / *organic tofu*

8,9 €

9,5 €

8,9 €

ZUSÄTZLICHE BEILAGE:

Portion Reis	1,5€
Portion Reisbandnudeln	2,0€
Portion gebratene Reisbandnudeln	2,5€
Portion Ente	5,0€
Portion Huhn Kross	4,5€

NOODLES DISHES

alle angaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



FUN FOR KIDS

(Verkauf nur an Kindern von 0 bis 14 Jahre alt)

58. CHICKEN SKEWERS b,g,k

5,5 €

Zwei Sate-Hühnerspieße in Erdnuss-Kokosnussmilchsoße mit Salat, serviert mit Jasminreis
Two chicken skewers in peanut coconut milk sauce with salad and rice

59. LONG LONG NOODLES a,b,i,l,k

5,5 €

Wokgeschwenkte vietnamesische Reisbandnudeln
mit grünem Gemüse in lieblicher Sojareduktion
Wok tossed rice noodles with green vegetables in sojareduction

NACHTISCH

60. KOKOS - MANGO PANNA COTTA g

4,5 €

hausgemacht & frisch, mit Mangostücken und Mangopüree
homemade & fresh, with Mango sauce and Mangofruit

61. SÜSSER KLEBREIS (warm)

4,0 €

Thailändische Spezialität, verfeinert mit Kokosmilch, gefüllt mit Banane & rote Bohnen
Thai dessert, with coconutmilk & filled with banana (warm)

YAMMY DESSERTS

alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



APEROL SPRITZ

Aperol ⁽¹⁾, Prosecco, Orangenscheiben, Sodawasser

0,2l 5,5 €

HUGO HUGO

Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, frische Minze, Sodawasser

0,2l 5,5 €

PROSECCO PEACH

Pfirsichlikör ⁽¹⁾, Prosecco, Orangenfilet

0,1l 3,5 €

PROSECCO SPUMANTE

0,1l 2,5 € 0,75l 16,0 €

APERITIF

TRA XANH DA

Frisch aufgebrühter Eistee aus Bio-Grüntee, Zitronengras, verfeinert mit Limettensaft & Rohrzucker

0,4l

4,2 €

MANGO DREAM

Mango Shake aus Bio Mangopüree, Joghurt & Biomilch

4,2 €

GREEN SHAKE

Erfrischender Shake mit Apfel, Gurken, Minze. Verlängert mit Ginger Ale ¹

4,2 €

YELLOW BUTTERFLY SODA

Frischer vietnamesischer Passionsfrucht getreckt mit Sodawasser, Pea Butterflye Tea

4,2 €

LEMON SODA

Erfrischender Limetten- Limo mit Minze & Rohrzucker

4,2 €

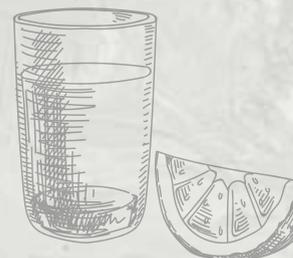
SPICY STRAWBERRY GINGER MULE

Fever-Tree Ginger Beer, Erdbeersirup, Ingwerstreifen, Limetten & verlängert mit Sodawasser

4,2 €

HOMEMADE

*Erfrischende & gesunde Getränke
aus unserem traditionellem
Rezeptschrank*



alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)

KAFFEE

ESPRESSO ²	2,5 €
KAFFEE ² tasse	2,5 €
KAFFEE ² vietnamesische Kaffee	3,5 €
CAPPUCINO ²	3,0 €
LATTE MACCHIATO ²	3,5 €



TEE

GESUNDER INGWERTEE	3,5 €	BELEBENDER GRÜNER BLÜTENTEE	3,5 €
mit frischen Minzblätter & Limettensaft		Asiatische Blüte aus grüner Tee	
FRISCHER INGWER, HONIG	3,0 €	LIMETTEN - ZITRONENGRASS TEE	3,5 €
Ingwerstreifen, schiebe Limette, Honig		FRUCHTIGER HEISSER MARACUJA-TEE	3,5 €
FRISCHE MINZE TEE	3,0 €	mit Limetten & Basilikumsamen	



alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



SOFTDRINKS

	0,25l	0,75l
SELTERS MINERALWASSER	2,5 €	5,0 €
STILL / PRICKELND		
	0,2l	0,4l
COCA - COLA / COCA - COLA LIGHT^{1,2}	2,5 €	4,0 €
SAFTSCHORLE	2,5 €	4,0 €
Mango-, Apfel-, Maracuja-, Rhabarber		
VAIHINGER	2,5 €	4,0 €
Apfelsaft / Mangonektar / Maracujanektar		
	0,2l	0,4l
FEVER-TREE	2,9 €	
Premium Indian Tonic Water ³ / Sicilian Bitter Lemon / Ginger Beer		
SCHWEPPE'S GINGER ALE¹	2,5 €	4,0 €

alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



COCKTAILS / LONGDRINKS

	0,3l
IPANEMA BRASILIANER (ALKOHOLFREI) Maracujafrucht, Limettensaft, Maracujanektar, Ginger Ale & Rohrzucker	4,8 €
COCONATA (ALKOHOLFREI) Kokossirup, Passionsfruchtsaft, frische Ingwerstreifen Fever-Tree Ginger Beer	4,8 €
GLORY MOJITO Havana Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Sodawasserr wählbar: a - Classic / b - Strawberry / c - Mango	6,9 €
GLORY SPECIAL Reis-Wodka, Asiatischer Grünertee, Limettensaft, frische Minze, Holunderblütensirup, verlängert mit Apfelsaft	6,9 €
ELDERFLOWER SPECIAL Tanqueray Gin, Limettensaft, Fever-Tree Elderflower Tonic ^{3,4}	7,5 €
CARDAMOM MOSCOW MULE Moskovskaya - Wodka, Cardamom, Limettensaft, frische Gurken & Fever-Tree Gingerbeer ³	6,9 €
GIN TONIC Tanqueray Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic Water, Limettensaft ^{3,4}	7,5 €
CUBA LIBRE Havana Rum ¹ , Limettensaft, Coca-Cola ²	5,9 €
LILLET PINK TONIC Lillet, Fever-Tree Premium Wildberry	6,9 €
VODKA LEMON Moskovskaya - Wodka, Fever-Tree Sicilian Bitter Lemon ^{3,4}	6,9 €

alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



BIER

TIGER BIER VOM FASS (Singarpore)

0,3l 3,2 € 0,5l 4,5 €

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER

0,5l 4,0 €

dunkel / hell / kristall / alc. frei

TIGER (Flasche)

0,33l

3,2 €

SAIGON VIETNAM BIER

3,2 €

BECKS / BECKS ALKOHOLFREI

3,0 €

SCHNAPS

MOSKOVSKAYA WODKA 40%

0,02l

3,0 €

NEP MOI REISSCHNAPS

3,0 €

BAMBUSSCHNAPS

3,0 €

alle angaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)



WEISSWEIN

WEINSCHORLE

CHARDONNAY, QBA TROCKEN

Weingut Knewitz, Rheinhessen

SAUVIGNON BLANC, QBA TROCKEN

Weingut Knewitz, Rheinhessen

RIESLING 50 GRAD, QBA TROCKEN

Schloss Johannesberg, Rheingau

0,2l

4,2 €

5,4 €

5,9 €

5,4 €

0,75l

19,9 €

19,9 €

19,9 €

ROSÉ

DOKTORSPIELE ROSE, QBA TROCKEN

Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen

4,5 €

16,9 €

ROTWEIN

RIOJA 2017

Vicente Gandia, Rioja, Spanien

CHIANTI 2018

Ruffino, Toskana, Italien

0,2l

5,9 €

5,9 €

0,75l

19,9 €

19,9 €



alleangaben in € inkl.g.Mwst. farbstoffe (1), Koffeinhaltig (2), Chininhaltig (3), antioxidationsmittel (4)





GUTEN APPETIT

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und allgemeine Informationen:

Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln:

- a) Eier b) Erdnüsse c) Fisch d) Gluten e) Krebstiere
- f) Lupine g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senfsaaten
- k) Sesam l) Sojabohnen m) Schwefeldioxid und Sulphite n) Weichtiere