

THAI & TURF

ZWEI KULINARISCHE GAUMENFREUDEN AN EINEM BESONDEREN ORT

Teilen Sie mit uns die Liebe
für die königlich-thailändische Küche und Weltklasse Premium Steaks
in einem gemütlichen Ambiente!

Unsere Thai Küche ist so nah an Thailand wie sie sein kann.
In unseren Currys finden Sie nur die besten Zutaten,
von hochwertigem Fleisch über frisches und authentisches Gemüse
bis zu frischen Kräutern und Gewürzen.

So kennen Sie exzellentes Essen aus Thailand. Versprochen!

Wenn sie es noch nicht getan hat, dann wird unsere **Steakhouse-Küche** Sie
noch mehr begeistern, auch das versprechen wir.
Unser Fleisch hat immer Premium-Qualität, ist garantiert hormonfrei
und kommt nur von sorgfältig ausgesuchten Züchtern.

In unserem **eigenen Reiferaum** hängen wir nach traditioneller
Dry-Age-Methode die besten Fleischstücke aus der Region für Sie ab.
Darunter befinden sich **Tomahawk-** und **Porterhouse-Steaks**
sowie unser **Whisky-Aged-Rib-Eye**.

Auch bei unseren **Burgern** achten wir extrem auf Qualität
und verwenden nur (ja, wirklich zu 100%) Dry-Aged Beef.
Die **Burger Buns** liefert der Bäcker unsres Vertrauens
mehrmals wöchentlich frisch.

Alle unsere **Saucen, Dips, Kräuterbuttervariationen, Gewürzmischungen**
und vieles mehr machen wir mit viel Liebe selbst.
Fragen Sie uns, wenn Sie mehr wissen möchten!

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie...

Starter

Thai-Caprese	14,90
Fruchtige Papaya, Büffelmilch-Mozzarella, Thai-Pesto spicy Mango-Papaya Sauce	
Tempura Fried Softshell Crabs	24,90
In Tempura frittierte Weichschalen-Krabben, verschiedene Saucen	
Thai Papaya Salat	15,90
Grüne Gemüse-Papaya, scharf, nach original Thai-Rezept	
Sommerrollen	14,90
Mit frischem Gemüse, Reismudeln, frischen Kräutern, Garnelen dazu Hoi-Sin-Erdnussauce (auf Wunsch auch vegetarisch)	
Bison-Tatar	29,90
U.S. Bisonfilet, von Hand gehackt, klassisch gewürzt, Knoblauch Crostini	
Thai-Beef-Tatar	18,90
Arg. Angus-Filet, von Hand gehackt, asiatisch würzig-scharf mariniert Knoblauch Crostini	
Classic Fassona Beef Tatar	19,90
Fassona Bio-Rind aus dem Piemont, klassisch gewürzt, Knoblauch Crostini	
Tod Man Plā	14,90
Thai Kartoffel-Fischbällchen, frittiert, Gurken-Chili Dip	

Starter

Roastbeef-Tonnato	17,90
Rosa gegrilltes Roastbeef in feinen Scheiben, Thunfischsauce	
Färöer Salmon Tatar & Sweet Mango Mustard	18,90
Wildfang Lachs von den Färöer Inseln, süß-scharfer Mango-Senf Dip Potato Wasabi Salad	
Pickled Salmon Sashimi, Lemongrass & Ginger	21,90
Gebeizter Färöer Wildlachs, Zitronengras-Ingwermarinade	
Black Truffel Fassona Carpaccio	26,90
Feinstes Fassona Rindercarpaccio, sehr mild mariniert, frisch gehobelter schwarzer Trüffel nach Saison, weißer Alba-Trüffel nach Saison, Preis auf Anfrage	
Knusprige Frühlingsrollen vegetarisch	9,90
Von Hand gerollt, mit frischem Gemüse, Glasnudeln, dazu Süßsauersauce	
Classic Beef-Carpaccio	17,90
Hauchdünnes Angus Rinderfilet, mariniert mit Zitrone und Olivenöl Rucola, frisch gehobelter Parmesan	
Sashimi-Tuna-Tatar & Spicy Mashed Papaya	19,90
Thunfischfilet auf pikantem Papayapüree, von Hand gewürfelt	
Sashimi-Tuna-Thai-Carpaccio	16,90
Hauchdünn geschnittenes Thunfischfilet, würzige Sesam-Sojamarinade Feine Lauchzwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander	

Starter

Thai Salmon Ceviche	19,90
Marinierter Färöer Lachs mit Limette, Zitronengras, Ingwer, roten Zwiebeln Koriander, Chili, Fischsauce, serviert auf Reisbett mit Gurken-Kimchi	
Smoked Marlin Carpaccio & Thai Chimichurri	18,90
Geräuchertes Schwertfisch Carpaccio, Thai-Marinade	
Deep Blue Surf (ab 2 Personen)	pro Person 24,90
Lachs- / Thunfischtatar, gebeizter Lachs, Thunfisch Carpaccio, Ceviche Jakobsmuschel, Schwertfisch-Carpaccio, Seetang-Salat, Ingwer, versch. Dips	
Hokkaido-Jakobsmuscheln vom Grill	23,90
Glasig gegrillte japanische Jakobsmuscheln von der Insel Hokkaido, serviert auf süß-sauren Auberginen mit Senf-Teriyaki-Sauce und knusprigen Röstzwiebeln	
Oktopus vom Grill	19,90
Riesenkralke mit Zitrone, Olivenöl, frischen Kräutern, Sour Cream und Salatbouquet	
Gambas auf Thai-Guacamole	18,90
Gedämpfte Bio-Garnelen aus Meerwasserkultur serviert auf pikanter Avocadocreme nach Thai-Rezeptur	
Crispy Panko Prawns	16,90
Knusprig gebackene Bio-Garnelen im Panko-Mantel	
Satay Gung	16,90
Gegrillte Bio-Garnelen auf Zitronengrasspießen, Knoblauch, Süßsauersauce	
Cucumber Kimchi & Pastrami	14,90
Gurken, sauer, scharf	

Starter

Laab

Scharfer Thai-Fleischsalat aus gehacktem Fleisch, mit Minze, Zwiebeln frisch geröstetem Chili und thailändischen Kräutern und Gewürzen

mit Hähnchen	14,90
mit Rindfleisch	16,90
mit Ente	19,90

Thai Artichoke Salad

13,90

Artischocken Salat mit pikantem Thai-Dressing

Thai Beef Salad “Šlad neux“

16,90

Rare gegrilltes und fein tranchiertes Steak, feurig und würzig
(Familien-Rezept unseres Wok-Meisters)

Satay Gai

9,90

Gegrillte Hähnchenfilet-Hähnchenfilet-Spießchen mit Erdnussauce

Mixed Plate Supreme (für 1 Person)

26,90

Gegrillte Jakobsmuschel, Panko Prawn, Satay Gung, gegrillter Oktopus
Rinder-Carpaccio, Rinder- und Thunfisch-Tatar

Thai Mixed Starter

19,90

Sommerrolle, Frühlingsrollen, Satay Gung, Satay Gai, Panko Prawn, Tod Man Pla

...Wenn's GAAANZ schnell gehen soll...

Unser Speed-Starter

Datteln im Speckmantel

9,90

Unsere 2 Dips, Korb mit hausgemachtem Brot servieren wir Ihnen unabhängig von jeder Bestellung innerhalb von 5 Minuten, versprochen!

Steaks

Alle Steaks werden "medium rare" auf heißem Lavastein mit knusprigen Pommes serviert
Andere Garstufen gern auf Wunsch

Jede Beilagenänderung dem Preis der Beilage entsprechend, mind. 2,00 € Aufpreis

Rinderfilet (Argentinien)	250 g	29,90
	400 g	48,00
Chateaubriand tranchiert, für 2 Personen	600 g	69,00
	je weitere 100 g	12,00
Rinderfilet (USA, Nebraska Triple-Star)	250 g	55,00
	400 g	88,00
Chateaubriand tranchiert, für 2 Personen	600 g	129,00
	je weitere 100 g	22,00
Bisonfilet (USA)	250 g	79,00
	400 g	127,00
Chateaubriand tranchiert, für 2 Personen	600 g	190,00
	je weitere 100 g	32,00
<hr/>		
Rumpsteak (Australian Grain Fed / AUS)	400 g	39,90
	600 g	59,00
	je weitere 100 g	10,00
U.S. Striploin (USA-Angus-Rumpsteak aus Nebraska)	400 g	45,00
	600 g	67,00
	je weitere 100 g	11,50
<hr/>		
Wagyu Rib-Eye Kobe Style (Score AA 8 / AUS)	100 g	65,00
Orig. Japan Kagoshima Filet (Score A4 / Japan)	100 g	95,00

Steaks

U.S. Rib-Eye (USA, Nebraska Angus)	400 g	45,00
	600 g	67,00
	je weitere 100 g	11,50
Whiskey-Aged Rib-Eye (Schottland)	400 g	39,90
	600 g	59,00
	je weitere 100 g	10,00
Flank Steak (USA) tranchiert, für 2 Personen Dry Aged, Spezialität aus dem Bauchlappen des US Rindes	ca. 1.000 g	79,00
Picanha (USA) ca. 1 Std. Vorbereitungszeit! Für 2-3 Pers., U.S. Dry Aged-Tafelspitz, Nationalgericht Brasiliens authentisch mit Farofa (Maniok-Gewürz) und tranchiert serviert	ca. 1.400 g	149,00
Fassona T-Bone / Côte de Bœuf (Italien) Bio-Rind aus dem Hochgebirge des Piemont. Dieses edle und einzigartige Fleisch enthält trotz seiner butterartigen Konsistenz weniger als 1% Fett	je 100 g	12,50

Dry-Aged aus der hauseigenen Reifekammer

Porterhouse Steak für 2 Personen, T-Bone mit Rumpsteak und Filet am Knochen	mind. 1.200 g	119,00
Tomahawk Steak für 2 Personen, Sehr zartes Rib-Eye am Oberrippenknochen gereift	mind. 1.000 g	99,00
Côte de Bœuf Roastbeef am Knochen	ca. 800 g	69,00

Von der renommierten Manufaktur Metzgerei "Fleisch Pur & More"

Dry aged Färsen, 4 Wochen am Knochen gereift, +2 Wochen im natürlichen Rindertal

Exklusiv bei uns!

Entrecôte / Rib-Eye (Deutschland)	ca. 400 g	45,00
Rinderfilet Chateaubriand (Deutschland)	ca. 600 g	99,00

Spezialitäten vom Grill

Surf & Turf 59,00

Argentinisches Rinderfilet (250 g) vom Grill und halber, mit Kräuterbutter gratinierter Hummer

jeder weitere halbe Hummer 29,00

Tagliata Robespierre 49,00

Gegrilltes und tranchiertes Australian Rumpsteak, serviert mit marinierter Rucola, gerösteten Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan

Tagliata Fassona

Gegrilltes und tranchiertes Fassona Hüftsteak, serviert wie Tagliata Robespierre

400 g 59,00

Ladies Cut 200 g 34,90

Tenderloin Trilogy 79,00

Unsere drei Filets: jeweils ca. 160 g

Argentinisches Rinderfilet

U.S.-Triple-Star-Filet

U.S.-Bisonfilet vom Grill

The Ox Orgy 49,00

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Lemon-Butterhaube und zwei gegrillten Jumbo-Garnelen, serviert auf unserer Senf-Teriyaki Sauce

Mexican Tenderloin Sward 34,90

Gegrillte Rinderfilets, würzige Chorizo, rote Zwiebeln und Paprika am Spieß, serviert auf scharfer Mexican Salsa

Beef Rossini 49,00

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Gänsestopfleber-Haube Perigord-Trüffeln, Preiselbeerjus und Röstzwiebeln

Spezialitäten vom Grill

Just Surf & No Turf !	59,00
Dorschfilet, halber Hummer, Jumbo-Garnele, Jakobsmuscheln und Oktopus alles vom Grill, serviert auf Wok-Gemüse	
Jeder weitere halbe Hummer	29,00
Braised U.S.-Angus High Rib	34,90
Im Ofen 12 Stunden geschmorte Rinder-Hochrippe mit unserer Senf-Teriyaki Sauce, serviert auf Süßkartoffelpüree mit Röstzwiebeln	
Grilled Jumbo Prawns (6 Stück)	55,00
Gegrillte Riesengarnelen, Knoblauch, frische Kräuter, Olivenöl, Beilagensalat	
Grilled Sole	45,00
Fangfrische Seezunge vom Grill, für Sie am Tisch filetiert, Blattspinat	
Bio-Gambas (1.000 g)	69,00
Easy-Peel-Garnelen aus Bio-Meerwasserkultur mit frischen Kräutern	
Lamb Chops	34,90
Koteletts aus der Lammkrone (Double Cut), Irland, würzig und erfrischend mariniert, dazu Keniabohnen im Bacon-Mantel (auf Wunsch auch ohne Bacon)	
Spare Ribs Texas-Style - Simply The Best !	19,90
Saftig, 6 Stunden geräuchert und gegrillt, mit Cole Slaw	
Mixed Grill For Two	pro Person 29,90
Gemischte Grillplatte mit Rindersteaks, Chorizo (Schwein) Lamb Chops, knuspriger Entenbrust und Hähnchenbrust	

Burger

Alle Burger kommen mit unseren knusprigen Pommes

Extra Angus-Rind-Beef-Paddy 6,50 €

Jede Beilagenänderung mind. 2,00 €

Unsere Beef-Paddies (200 g) bestehen zu 100% aus Dry Aged Beef

und werden von der berühmten Manufaktur-Metzgerei

„Fleisch Pur & More“ mit größter Sorgfalt hergestellt.

Die Burger-Buns bestehen ebenfalls aus besten Zutaten und werden vom

Meddeler Bäcker aus Freigericht / Hasselroth bezogen.

Classic Burger	15,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke Cheddar, Burgersauce	
BBQ-Burger	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke Cheddar, knuspriger Bacon, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	
Carpese-Burger	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Büffelmilch-Mozzarella, Rucola, extra viel Tomate und original Pesto Genovese, serviert im Focaccia-Bun	
Hot Mexican-Burger	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke feurige Jalapeños, Cheddar, Röstzwiebeln und scharfe Mexican Salsa	
Tenderloin-Burger	21,90
Sehr zarte, saftig gegrillte Rinderfiletscheiben im BBQ Style mit unserem Steakpfeffer, Salat und Tomate, dazu frische und saure Gurke Cheddar, knuspriger Bacon und Röstzwiebeln	
Bison-Burger	29,90
Sehr zarte, saftig gegrillte Bisonfiletscheiben im BBQ Style mit unserem Steakpfeffer, Salat und Tomate, dazu frische und saure Gurke Cheddar, knuspriger Bacon und Röstzwiebeln	
Spare Ribs-Burger	15,90
Saftiges Spare Ribs-Fleisch ohne Knochen, Salat Cole Slaw, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	

Burger

Veggie-Burger 16,90

Gegrilltes Gemüse, geräucherte Trüffelscarmorza, Röstzwiebeln
Spicy-Mango-BBQ-Sauce, serviert im Roggen-Gewürz-Bun

Mainhatten Double Cheese-Burger 23,90

2 mal 200 g saftiges Angus-Rind, Salat, Tomate, Whiskey-Aged-Bacon
aus der hauseigenen Reifekammer, karamellisierte Rotweinzwiebeln, Cheddar

Thai & Turf-Burger 19,90

200g saftig gegrilltes Angus-Rind und gegrillte Bio-Garnele, Salat, Tomate
Gurke, knuspriger Bacon, Röstzwiebeln und unsere Burger Teriyaki-Sauce

Wagyu Truffle-Burger 79,00

300 g saftig gegrilltes original Wagyu-Beef mit 15% Perigord-Trüffel
geräucherte Trüffelscarmorza, Foie-Gras-Mayonnaise und Röstzwiebeln
serviert im Black Bun, dazu Süßkartoffel-Pommes und extra Trüffelmayonnaise

Mayer Lansky-Burger (low-carb as it can be!)

Der Klassiker aus der Prohibitionszeit in den USA!

200g saftig gegrilltes Angus-Rind, Cheddar, Spiegelei, knuspriger Bacon
Röstzwiebeln, wird auf extra viel Salat, Tomate und Gurke mit Burgersauce serviert

authentisch: ohne Bun, ohne Pommes 15,90

mit Bun und Pommes 19,80

Mayer Lansky-Burger Deluxe

300 g saftig gegrilltes original Wagyu-Beef mit 15% Perigord-Trüffel
geräucherter Trüffelscarmorza, Spiegelei, knusprigem Bacon, Röstzwiebeln
auf extra viel Salat, Tomate und Gurke mit Burgersauce

authentisch: ohne Bun, ohne Pommes 69,00

mit Bun und Pommes 72,90

Salate & Trüffel-Pasta

Caesar Salad 11,90

Knackiger Romana Salat mit dem klassischen Parmesan-Knoblauchdressing
frisch gehobeltem Parmesan und knusprigen Croutons

- mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 14,90
- mit gegrillten Bio-Garnelen 19,90
- mit tranchierten Rinderfiletmedaillons 24,90

Gemischter Salat der Saison 10,90

Wahlweise mit Italian oder American Dressing

- mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 13,90
- mit gegrillten Bio-Garnelen 18,90
- mit tranchierten Rinderfiletmedaillons 23,90

Thai & Turf Salad 24,90

Gemischter Salat der Saison mit gegrillten Bio-Garnelen im
Zitronengras-Spieß und Rinderfiletmedaillons
wahlweise mit Italian oder American Dressing

Truffle Caprese 24,90

Tomaten-Carpaccio, Büffelmilchmozzarella, serviert auf Rucolabett
mit Olivenöl, Oregano und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

T & T-Truffle-Cheese-Pasta 26,90

Homemade Ravioletti mit Parmesan-Trüffelüllung und
frisch gehobelten Perigord-Trüffeln aus dem Parmesanleib

- als Zwischengang/ kleine Portion 18,90
-

Beilagen

Royal Jasmin-Duftreis	3,90
Knusprige Pommes	3,90
Süßkartoffel Pommes	5,50
Süßkartoffel Pommes mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	7,90
Truffle Garlic Fries mit Trüffel, Knoblauch und Parmesan	6,90
Sweet Truffle Fries Süßkartoffel Pommes, frischer Trüffel, Parmesan	15,90

Polenta Taler knusprig frittierte Polenta Taler mit Parmesan Kruste	5,90
Baked Potato & Sour Cream	4,50
Mashed Sweet Potatoes Curry spiced, Coriander, Coconut	5,50
Classic Mashed Potatoes	4,50

Grillgemüse	4,90
Pak Choi Pfannen Pak Choi aus dem Wok	6,90
Spinach, Garlic & Roasted Sesam frischer, junger Blattspinat in Knoblauch und Butter geschwenkt, mit Sesam verfeinert	5,90

Side Salad mit Italian oder American Dressing	4,90
Beilage Caesar Salad	6,90
Tomatensalat Tomaten, rote Zwiebeln, Oregano, Basilikum, Olivenöl	5,90
Cole Slaw U.S.-Krautsalat	3,90
Gin Cucumber Salad frischer Gurkensalat mit Gin und Dill	4,50

Garlic Bread	4,90
Brotkorb mit unserer hausgemachten Aioli	4,90

Hausgemachte Kräuterbutter	3,00
Hausgemachte Lemon-Pepper-Butter	3,00
Hausgemachte Trüffelbutter mit frischem Perigord-Trüffel	5,90
Hausgemachte Trüffelmayonnaise	3,90

Thai Wok- & Currygerichte

Soll es mild / pikant (🌶️), mittelscharf (🌶️🌶️) oder scharf (🌶️🌶️🌶️) sein?

Oder authentisch thaischarf (🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️) ja, wirklich)?

Zu allen diesen Gerichten servieren wir Jasmin-Duftreis.

1 Phad Bai Grapraow 🌶️🌶️🌶️

Fein geschnittenes Fleisch (wenn mit Fleisch gewählt) mit Chili, Knoblauch Zwiebeln und Grapraow-Basilikum an Soja- und Austernsauce

2 Phad Med Mamuang 🌶️

Geschnetzeltes Fleisch (wenn mit Fleisch gewählt) mit Cashewnüssen, Schalotten Lauch, Paprika und Zwiebeln

3 Phad Nam Man Hoi 🌶️

Angebratenes, geschnetzeltes Fleisch (wenn mit Fleisch gewählt) mit Austernsauce Zwiebeln, Karotten, Paprika, Brokkoli und Champignons

4 Phad King

Pfannengerührtes, geschnetzeltes Fleisch (wenn mit Fleisch gewählt) an Soja- und Austernsauce, Ingwer, Zwiebeln, Lauch und Paprika

5 Gaeng Kheuw Waan 🌶️🌶️🌶️

Grünes Curry mit Kokosmilch, Bambus, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum

6 Gaeng Panaeng 🌶️🌶️

Panaeng-Curry mit Kokosmilch, Bohnen, Paprika und gerösteten Erdnüssen

7 Gaeng Massaman 🌶️

Massaman-Curry (die Königin unter den Currys) mit besonderen Noten und Aromen, mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Erdnüssen

8 Gaeng Pet 🌶️🌶️🌶️

Rotes Curry mit Kokosmilch, Bambus, Aubergine, Paprika, Thai-Basilikum und Thai-Aubergine

jeweils	vegetarisch	15,90
	mit Tofu	16,90
	mit Hähnchen	17,90
	mit Rindfleisch	19,90
	mit Ente	21,90
	mit Bio-Garnelen	23,90
	mit Dorschfilet	26,90

Thai - Suppen & Specials

Tom Kha 9,90
Thai-Brühe mit Kokosmilch, Galgant, Lemon Leaves
Zitronengras, Tomaten, Zwiebeln und Champignons

Tom Yam 9,90
Thai-Brühe, sauer-scharf, Galgant, Lemon Leaves
Zitronengras, Tomaten, Zwiebeln und Champignons

jeweils mit Hähnchen 12,90
mit Bio-Garnelen 14,90
mit Dorschfilet 16,90

Sup Plā 21,90
Thai-Fischsuppe, Dorsch, Bio-Garnelen, Hummer Wan Tan, Jakobsmuschel
Oktopus, Seetang, Gemüse und schwarzer Pfeffer

Kuay Tiaw Nua Puai 17,90
Thai Rindfleisch-Suppe mit Reismudeln, Gemüse und Galgant

Lobster Wan Tan 22,90
6 gedämpfte Wan Tan mit Hummerfüllung, serviert auf Wok-Gemüse
mit Thai-Brühe aufgegossen

kleine Portion (4 Stück) 16,90

Pad Thai 19,90
Gebratene Reismudeln mit Bio-Garnelen, Hähnchen und Tofu
Erdnüssen, Limette, Sojasprossen und Lauch

Lobster Pad Thai 34,90
Gebratene Reismudeln mit Hummerfleisch vom halben Hummerschwanz

Cod Plaa Lad Prik 29,90
Frisches Dorschfilet, Tomaten Kräuter Haube, exotischer hausgemachter
Chilisauce, dazu thailändischer Jasmin-Duftreis

Dessert

Süße Wan Tan 6,90

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Haselnuss, Quark
Honig und Rosinen, serviert mit Black-Sesame-Eiscreme

Lemongrass-Crème Brulée 8,90

Mango-Kokos Panna Cotta 6,90

Chocolate Custard 8,90

Schoko-Pudding mit kandiertem Ingwer und Chili-Kokos-Sauce

Green Tea - Ice Cream 6,90

Apple-Pie Lemon - Ice Cream 6,90

Black Sesame - Ice Cream 6,90

Lychee - Ice Cream 6,90

Chocolate - Ice Cream 6,90

Papaya - Ice Cream 6,90

Mixed - Ice Cream 7,50

Double Choc & Grilled Pineapple with Sagù (Tapiok in Ananas) 12,90

Schoko-Brownie, Schoko-Eis, gegrillte Ananas
und eine Geschmacksexplosion!

Raspberry Sorbet laktosefrei 6,90

Mango Sorbet laktosefrei 6,90

Raspberry Sorbet & Ferrari Brut 11,90

Sweet Surprise für 2 Personen 16,90

Alle Preise in Euro, MwSt. inklusive