



ABENDKARTE

LOTUS LOUNGE

THAI KITCHEN AND BAR

SPEISEN



SUPPEN / SUP

Sup Pag 8,00

Würzige Gemüsesuppe mit Pilzen, Karotten, Babymais, frischem Paprika und Zucchini

Aromatic mixed vegetable soup, with mushrooms, carrots, baby corn, fresh peppers and zucchini

Giaw Nam 8,50

Wantan-Teigtaschen mit Hühnchenfleischfüllung in einer Hühnerbrühe, Sojasprossen und Frühlingzwiebeln

Wantan dumplings filled with minced chicken in chicken broth with bean sprouts and spring onions

Gao Laoh 9,50

Thailändische Rindfleischsuppe mit Gemüse

Thai beef soup with vegetables

Tom Kha Gai 9,30

Leichte Kokosnussuppe mit Hühnchenfleisch, Zitronengras und -blättern, frischem Koriander und Pilzen

Light coconut soup with chicken, lemongrass and kaffirlime leaves, fresh galangal (Kah) coriander and mushrooms

Tom Kha Tofu 9,30

Leichte Kokosnussuppe mit Tofu, Zitronengras und -blättern, frischem Koriander und Pilzen

Light coconut soup with tofu, lemongrass and kaffirlime leaves, fresh galangal (Kah) coriander and mushrooms

Tom Yam Gung 11,00

Hummerkrabben in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitronengras und -blättern, frischem Koriander und Pilzen

Prawns in sour spicy soup with lemongrass and kaffirlime leaves, fresh galangal (Kah) coriander and mushrooms

Tom Yam Talee 🍋🍋

für 2 Personen **24,00**

Kokosnuss-Curry-Suppe mit Hummerkrabben, Kabeljau, Oktopus, Garnelen, Muscheln, Koriander, Zitronengras, roten Zwiebeln, Pilzen, getrockneter Chili
Coconut-curry-soup with seafood (prawns, codfish, octopus, shrimps, mussels), lemongrass, red onions, mushrooms and dried chili

SALATE / YAM

Yam Tofu

10,00

Grüner Salat mit Tofu, Gurken, Tomaten und frischem Koriander, angerichtet an einer leicht säuerlich-würzigen Soße
Green salad with tofu, cucumber, tomatoes and fresh coriander served in a slightly sour aromatic sauce

Salat Sate

11,50

Gemischter Salat mit Hühnchenstreifen und Erdnussoße
Mixed salad with chicken strips and peanut-dressing

Som Tam Thai 🍋🍋🍋

15,00

Frische grüne Papayastreifen mit Krabben, Tomaten, grünen Bohnen und gehackten Erdnüssen, angerichtet an einer leicht scharfen Zitronensoße
Fresh green papaya-strips with shrimps, tomatoes, green beans and chopped peanuts, served in a slightly spicy lemon-dressing

Yam Som-O (nach Saison) 🍋

14,50

Fruchtfleisch einer Pomelo mit Kokosmilch und Chilipaste, Limettensaft, Cashewnüssen, Koriander und Zwiebeln mit Hummerkrabben
Pomelo with coconut milk and hot chili paste, lime juice, cashew nuts, coriander, onions and prawns

Yam Som-Tofu (nach Saison) 🌶️ **13,50**

Fruchtfleisch einer Pomelo mit Kokosmilch und Chilipaste, Limettensaft, Cashewnüssen, Koriander und Zwiebeln mit Tofu

Pomelo with cocnut milk and hot chili paste, lime juice, cashew nuts, coriander, onions and tofu

Yam Wunsen Tale 🌶️🌶️🌶️ **15,50**

Glasnudeln und Meeresfrüchte, würzig angerichtet mit Zitrone, Tomate und Koriander

Glass noodles and seafood salad, dressed aromatic flavored with lemon, tomato and coriander

VORSPEISEN

Pöpia **9,00**

Thailändische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße

Thai spring rolls filled with vegetables, served with sweet sour sauce

Giew Tood **9,00**

Gebackene Wantan-Teigtaschen mit Hühnchenfüllung und süß-saurer Soße

Deep fried wantan dumplings filled with minced chicken, served with sweet sour sauce

Gai Sate **11,00**

In leichter Kokosmilch-Currybeize gewürzte Hühnchenfleischspießchen gegrillt, serviert mit einer Erdnussoße

Grilled chicken-skewers marinated in light coconut-curry sauce, served with peanut-sauce

Pla Gung 🌶️ **13,00**

Blanchierte Krabben mit Zitronengras, Minze, Zwiebeln und Kokosmilch

Blanched shrimps with lemongrass, mint leaves, onions and coconut milk

Gung Kroob **13,00**


Hummerkrabben in einem Teig mit Kokosraspeln an einer süß-sauren Soße
Prawns battered with coconut rasps, served with sweet sour sauce

Tood Man Pla **13,00**


Gebratene Fischküchlein aus Thaisch-Filet mit roter Curry in süß-saure
Soße, Gurkenstückchen und gehackten Erdnüssen
*Fried fishcakes from codfish filets flavored with red curry, served with sweet sour sauce,
cucumber and chopped peanuts*

Lab Gai  **12,50**

Gehacktes Hühnchenbrustfilet mit Limone, frischen Kräutern und Gewürzen
Minced chicken filet with lime, fresh herbs and thai-spices

Nua Nom Tok  **13,00**

Gebrilltes Rindfleisch mit Thai-Kräutern, Zitronensaft, Zwiebeln und Reispulver
Grilled beef with thai-herbs, lemon juice, onions and rice-powder

Lab Ped  **14,50**

Gehacktes Entenbrustfilet mit Limone, Zwiebeln, frischen Kräutern und Gewürzen
Chopped duck breast filets with lime, onions, fresh thai-herbs and spices

Lotusmix pro Person **14,00**

Gemischte Vorspeise ab zwei Personen mit Frühlingsrollen, Wantan, Gai Sate,
Tood Man Pla, paniertes Gemüse, Krupuk
*Mixed appetizer for two people or more with spring rolls, wantan, gai sate, tood man pla,
breaded vegetables, krupuk*

HÜHNCHEN / GAI

Gai Pad Med Ma Muang 22,50

Gebratenes Hühnchenfleisch mit Frühlingszwiebeln, Cashwenüssen und Gemüse
Fried chicken with mushrooms, spring onions, cashew nuts and vegetables

Gaeng Garie Gai 🍋 21,50

Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit mildem gelben Curry, Zwiebeln, Kartoffeln und Gemüse
Chicken in coconut milk with mild yellow curry, onions, potatoes and vegetables

Gai Pad Khing 🍋 21,50

Gebratenes Hühnchenfleisch mit Ingwerstreifen, Zwiebeln, Peperoni und Frühlingszwiebeln
Fried chicken with ginger strips, onions, hot peppers and spring onions

Gaeng Pet Gai 🍋🍋 21,50

Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit rotem Curry und Gemüse
Chicken in coconut milk with red curry and vegetables

Gaeng Kieovan Gai 🍋🍋🍋 21,50

Hühnchenfleisch in grünem Kokosmilch-Curry mit Gemüse
Chicken in coconut milk with green curry and vegetables

Panaeng Gai 🍋🍋 21,50

Hühnchenfleisch in einer cremigen Currymischung mit Kokosmilch mit klein gehackten Zitronenblättern
Chicken in a creamy panaeng curry sauce with coconut milk and finely chopped kaffirlime leaves

Gai Kaprao sap sap 🍋🍋🍋 21,50

Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischen Thaibasilikum, Zwiebeln und Chilischoten
Fried chicken with thai-basil, onions, chili and chili peppers

SCHWEIN / MU

Mu Kroob Pad Pak Choi 22,00

Knuspriger Schweinebauch mit Pak Choi, Knoblauch und Austernsauce
Crispy pork belly with pak choy, garlic and oyster sauce

Mu Pad Priggaeng 🌶️🌶️🌶️ 22,00

Schweinefleisch gebraten mit rotem Curry, Thaibasilikum und Peperoni
Pork roasted with red curry, thai basil and hot peppers

Pad Kaprao Mu sap sap 🌶️🌶️🌶️ 22,00

Gehacktes Schweinefleisch mit Thaibasilikum, Zwiebeln und Chilischoten
Minced pork with thai basil, onions and chilies

RINDFLEISCH / NUA

Nua Pad Nam Man Hoi 23,00

Gebratenes Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln und frischem Gemüse in Austernsoße
Fried beef with spring onions and fresh vegetables in oyster sauce

Nua Pad Hoomjai 23,00

Gebratene Rindfleischstreifen in einer Chilisoße mit Thaibasilikum, Peperoni, Zwiebeln und Gemüse
Fried beef strips in chili sauce with Thai basil, hot peppers, onions and vegetables

Gaeng Massaman Nua 🌶️ 23,00

Rindfleisch in Kokosmilch-Curry mit Gemüse, Zwiebeln, Nüssen und Kartoffeln
Beef in coconut milk thai-massaman curry with vegetables, onions, nuts and potatoes

Panaeng Nua 🌶️🌶️ 23,00

Rindfleisch in Kokosmilch mit einer cremig-roten Currymischung, Gemüse und fein gehackten Zitronenblättern
Beef in coconut milk with creamy red curry mixture (paneang curry), vegetables and finely chopped kaffirlime leaves

Gaeng Kieovan Nua 🍋🍋🍋 **23,00**

Rindfleisch in grünem Kokosmilch-Curry mit Gemüse
Beef in green coconut milk curry with vegetables

Pad Kaprao Nua sap sap 🍋🍋🍋 **23,00**

Frisch gehacktes Rindfleisch mit Thaibasilikum, Zwiebeln und Chilischoten
Fresh chopped beef with Thai-basil, onions and chili peppers

ENTE / PED

Ped Kroob **24,50**

In Sojasoße und speziellen Gewürzen marinierte Ente, gebacken, mit angebratenem, frischem Gemüse
Duck marinated in soy sauce and special spices, deep fried, with sautéed fresh vegetables

Gaeng Garie Ped 🍋 **24,50**

Ente in Kokosmilch mit mildem, gelben Curry, Kartoffeln und Gemüse
Duck in coconut milk with mild yellow curry, potatoes and vegetables

Gaeng Pet Ped Yang 🍋🍋 **24,50**

Ente in Kokosmilch mit rotem Curry und Ananas
Duck in coconut milk with red curry and pineapple

Panaeng Ped 🍋🍋 **24,50**

Ente in Kokosmilch in Kokosmilch mit einer cremig-roten Currymischung und klein gehackten Zitronenblättern
Duck in coconut milk with a creamy red curry mixture and finely chopped kaffirlime leaves

Ped Kaprao 🍋🍋🍋 **24,50**

Gebratene Ente mit frischem Thaibasilikum, Zwiebeln, Peperoni und Chilischoten
Roasted duck with fresh Thai basil, onions, hot peppers and chili peppers

LAMM / GEE

Gee Gratiem

24,50

Gebratenes Lammfilet mit Knoblauch, Pfeffer und frischem Koriander auf Wokgemüse

Stir-fried lamb with garlic, pepper, fresh coriander and vegetables

Gaeng Massaman Gee

24,50

Lammfilet in Kokosmilch-Currymischung mit Zwiebeln, Tomaten, Erdnüssen und Kartoffeln

Lamb in coconut milk thai-massaman curry with onions, tomatoes, peanuts and potatoes

Gee Pad Ped

24,50

Lammfilet gebraten mit rotem Curry, Zitronenblättern und frischem Gemüse

Stir-fried lamb with red curry, kaffirlime leaves and vegetables

FISCH / PLA

Gaeng Kieovan Pla

24,50

Doradenfilet in grünem Kokosmilch-Curry mit Gemüse

Sea bream filet in coconut milk with green curry and fresh vegetables

Pla Nil Takrai

24,50

Tilapiafilet gebraten mit Zitronengras und Schalotten auf Gemüse

Roasted Tilapia fillet fried with lemongrass and shallots on vegetables

Gaeng Pla Lachs

24,50

Lachs in rotem Curry mit Ananas, Lychee, Gemüse und Thaibasilikum

Salmon in red curry with pineapple, lychee, vegetables and Thai basil

Pla Gratiem Prigthai

29,00

Im Ganzen gebratene Dorade oder Loup de Mer mit Knoblauch, Pfeffer und frischem Koriander

Whole roasted sea bream or loup de mer with garlic, pepper and fresh coriander



Pla Sam Rod 🍷 **29,00**

Im Ganzen gebratene Dorade oder Loup de Mer mit Chili in säuerlicher Tamarindensoße

Whole roasted gilthead or loup de mer with chili in sour tamarind sauce

Pla Nueng manao 🍷🍷🍷 **29,00**

Im Ganzen gedämpfter Loup de Mer in säuerlicher Soße mit Paprika, Peperoni, Chinakohl, garniert mit Limettenscheiben im original Thaifischtopf

Loup de Mer steamed whole in a sour sauce with peppers, hot peppers, and Chinese cabbage, garnished with lime slices in original Thai fish pot

Pla Rad King 🍷 **29,00**

Im Ganzen gebratene Dorade oder Loup de Mer mit Lauchzwiebeln, Pilzen, Peperoni, Thaisellerie in Ingwersauce

Whole roasted gilthead or loup de mer with spring onions, mushrooms, hot peppers and Thai celery in ginger sauce

Schu Schi Pla 🍷🍷 **29,00**

Dorade im Ganzen in Chilisoße mit Kokoscreme und Thaibasilikum

Whole sea bream in chili sauce with coconut cream and Thai basil

MEERESFRÜCHTE

Kao Op Sapparot Gung **26,00**

Gebratener Reis mit Ananas, Currypulver, Ei, Gemüse und Hummerkrabben

Fried rice with pineapple, curry powder, egg, vegetables and prawns

No Mai Pad Gung **26,00**

Hummerkrabben mit grünem Spargel, Babymais, Zwiebeln, Karotten, Pilzen und Paprika in Austernsoße mit Sesam

Prawns with green asparagus, baby corn, onions, carrots, mushrooms and peppers in oyster sauce with sesame

Gung Gratiem **31,00**

Tiger Prawns in Knoblauch auf Wokgemüse mit Koriander
Tiger Prawns in garlic on wok vegetables with coriander

Pla Mug Gratiem **24,50**

Babycalamari in Knoblauchsoße mit Thai-Koriander und Gemüse
Baby calamari in garlic sauce with Thai coriander and vegetables

Schu Schi Gung 🌶️🌶️ **31,00**

Tiger Prawns in rotem Kokosmilch-Curry
Tiger Prawns in red coconut milk curry

Pla Mug Pad Bai Kaprao 🌶️🌶️ **24,50**

Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch, frischem Chili, Zwiebeln, Peperoni und Thaibasilikum
Fried squid with garlic, fresh chili, onions, hot peppers and Thai basil

Gung Pad Bai Kaprao 🌶️🌶️ **28,00**

Hummerkrabben gebraten mit Knoblauch, frischem Chili, Zwiebeln und Thaibasilikum
Fried prawns with garlic, fresh chili, onions and Thai basil

Gaeng Kieovan Gung 🌶️🌶️🌶️ **28,00**

Hummerkrabben in grünem Kokosmilch-Curry
Prawns in green coconut milk curry

Gaeng Seafood 🌶️ **31,00**

Meeresfrüchte in Ananascurry mit Kokoscreme
Mixed seafood in pineapple-curry with coconut cream

REIS- UND NUDELGERICHTE

Khao Pad Gai **20,50**

Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse
Fried rice with chicken and fresh vegetables

Pad Thai Gai **20,50**

Gebratene Reismudeln mit Hühnchenfleisch, gehackten Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, fruchtig-säuerlich
Fried rice noodles with chicken, chopped peanuts, spring onions and bean sprouts, fruity, slightly sour taste

Pad Thai Mu **20,50**

Gebratene Reismudeln mit Schweinefleisch, gehackten Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, fruchtig-säuerlich
Fried rice noodles with pork, chopped peanuts, spring onions and bean sprouts, fruity, slightly sour taste

Sen Lüang Pad Gai **20,50**

Gebratene Eiernudeln mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse
Fried egg noodles with chicken and fresh vegetables

Pad Si-iao Gai **20,50**

Gebratene Reismudeln mit Hühnchenfleisch, frischem Gemüse und Eier
Fried rice noodles with chicken, fresh vegetables and egg

Pad Si-iao Nua **21,00**

Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, frischem Gemüse und Eier
Fried rice noodles with beef, fresh vegetables and egg

Pad Thai Gung **24,00**

Gebratene Reismudeln mit Hummerkrabben, gehackten Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, fruchtig-säuerlich
Fried rice noodles with prawns, chopped peanuts, spring onions and bean sprouts, fruity, slightly sour taste

Wunsen Pad Talee 🍋

28,00

Gebratene Glasnudeln mit Mixed Seafood, Eiern, Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, Thaisellerie, Peperoni, Karotten

Fried glass noodles with mixed seafood, egg, onions, spring onions, Thai celery, hot peppers and carrots

Ki Mau Gai 🍋🍋

20,50

Gebratene Reismudeln mit Hühnchenfleisch, Chili, Zitronengras, Zitronenblättern, Bohnen und Basilikum

Fried rice noodles with chicken, chili, lemongrass, kaffirlime leaves, beans and basil

VEGETARISCHE SPEISEN

Gaeng Pag 🍋

20,00

Gebatener Tofu in rotem Thaicurry und Kokosmilch mit frischem saisonalem Gemüse

Fried tofu in red thai curry and coconut milk with vegetables

Pad Pag Ruam

20,00

Gemischtes Gemüse gebraten mit geröstetem Sesam und Tofu

Stir-fried mixed vegetables with roasted sesame and tofu

Khao Pad Pag

20,00

Gebatener Reis mit frischem Gemüse, Ei und Tofu

Stir-fried rice with mixed vegetables, egg and tofu

Pad Wunsen Pak 🍋🍋

20,00

Gebatene Glasnudeln mit Ei, Zwiebeln, Thaisellerie, Peperoni, Karotten und Tofu

Fried glass noodles with egg, onions, Thai celery, hot peppers, carrots and tofu

Pad Thai Tofu **20,00**

Gebratener Tofu mit Reisnudeln, Ei, Sojasprossen und Erdnüssen,
fruchtig-säuerlich

Fried tofu with rice noodles, egg, bean sprouts and peanuts, fruity and sour

Sen Lüang Pad **20,00**

Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse

Fried egg noodles with fresh vegetables

Ki Mau Pag 🍋🍋 **20,00**

Gebratene Reisnudeln mit Chili, Zitronengras, Zitronenblättern,
Bohnen und Basilikum

Fried rice noodles with chili, lemongrass, kaffirlime leaves, beans and basil

Gaeng Kieovan Jackfruit 🍋🍋🍋 **22,00**

Jackfruit in grünem Kokosmilch-Curry mit Gemüse

Jackfruit in green coconut milk curry with vegetables

Pad Jackfruit Kaprao 🍋🍋🍋 **22,00**

Jackfruit mit Thaibasilikum, Zwiebeln, Bohnen und Chilischoten

Jackfruit with Thai basil, onions, beans and chili peppers

DESSERTS

Gluey Tood **7,50**

Gebackene Bananen mit Honig und Vanilleeis

Baked bananas with honey and vanilla ice cream

Saparot Tood **7,50**

Gebackene Ananas mit Honig und Vanilleeis

Baked pineapple with honey and vanilla ice cream

Green Tea Ice	8,00
3 Kugeln (nach Verfügbarkeit) <i>3 scoops (depends on availability)</i>	
Kha Nom Tom	9,00
Kokosnussbällchen <i>Coconut balls</i>	
Gluey Buad Chii	10,50
In Kokosmilch gekochte Bananen mit Palmzucker <i>Bananas cooked in coconut milk with palm sugar</i>	
Thai Rotii	11,50
Thai-Pfannkuchen mit Vanilleeis <i>Thai pancakes with vanilla ice cream</i>	
Sticky Rice mit Mango	13,00
Frische Mango mit Kokosklebereis und Palmzucker <i>Fresh mango with coconut sticky rice and palm sugar</i>	

REIS UND KRUPUK

Thai Duftreis, extra	4,40
<i>Thai Jasmin rice, extra</i>	
Krupuk mit Erdnuss-Soße	6,00
<i>Krupuk (rice prawn chips) with peanut-sauce</i>	
Kai Dao	3,80
Knuspriges Thai-Spiegelei auf dem Essen serviert <i>Crispy Thai fried egg served on the main plate</i>	

GETRÄNKE



APERITIFS

Prosecco Spumante, Bertoldi	0,1l	6,00
Aperol Sprizz	0,25l	7,80
Campari Sprizz	0,25l	8,80
Hugo, Prosecco mit Minze, Soda	0,25l	8,80
Campari Soda Orange	4cl	7,50

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,50
Espresso doppio	3,50
Kaffee	3,60

Tee im Kännchen 4,90

Lotustee, Jasmintee, Ingwertee, grüner Tee
Lotus tea, jasmine tea, ginger tea, green tea

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fiordilino Frizzante	0,25l	2,90
	0,7l	6,90
Fiordilino naturale	0,25l	2,90
	0,7l	6,90
Coca-Cola	0,33l	3,90
Coca-Cola Zero	0,33l	3,90
Mezzo-Mix	0,33l	3,90
Vio Biolimonade Orange	0,33l	3,90
Vio Biolimonade Zitrone	0,33l	3,90
Vio Rhababerschorle	0,33l	3,90
Obstschorle	0,4l	4,50
Apfel trüb, Ananas, Johannesbeer, Mango, Maracuja, Grapefruit, Lychee, Orange		
<i>Cloudy apple, pineapple, currant, mango, passion fruit, grapefruit, rhubarb, lychee, orange – all with sparkling water</i>		
Fever Tree Tonic Water	0,2l	3,80
Fever Tree Bitter Lemon	0,2l	3,80
Fever Tree Ginger Ale	0,2l	3,80

BIERE

Oberbräu Helles	0,4l	4,80
Radler	0,4l	4,80
Weißbier, hell	0,5l	5,10
Weißbier, dunkel	0,5l	5,10
Weißbier, alkoholfrei	0,5l	5,10
Russ'n	0,5l	5,10
Pils, Premium	0,33l	4,80
Pils, alkoholfrei	0,33l	4,80
Tiger-Beer, Singapore	0,33l	5,20

WEINSCHORLE

Rieslingschorle	0,25l	7,50
	0,5l	12,50
Chardonnayschorle	0,25l	8,00
	0,5l	13,00
Roséschorle	0,25l	8,00
	0,5l	13,00

SHORTS & CO.

Nonino Grappa Vuisinar	2cl	6,00
Ramazotti	4cl	6,00
Averna	4cl	6,00
Baileys Original Irish Cream	4cl	6,00
Remy Martin Cognac VSOP	4cl	9,50
Williams-Birnenschnaps	2cl	5,50
Obstler Schnaps	2cl	5,50
Tequila	2cl	5,50

WHISKYS

Mekhong, Original Thai	4cl	9,00
Glenfiddich Single Malt, 12 Jahre	4cl	14,00
Black Label	4cl	14,00



WEISSWEINE

Bianco di Custoza „Corte Olivi“	0,2l	8,60
Leicht und spritzig, leichter Duft nach grünen Äpfeln, Zitruszesten, Mandel-Honignote	0,75l	32,00
Grauburgunder trocken , Scherner-Kleinhanss	0,2l	9,40
Elegante Fruchtnoten von Apfel und Zitrus	0,75l	35,00
Chardonnay DOC , Altkirch von Schreckbichl	0,2l	9,40
Strohgelb mit grünen Reflexen, exotische Fruchtnote von Ananas und Mango	0,75l	35,00
Riesling trocken , Weingut Thörle, Rheinhessen	0,2l	9,40
Saftig und frisch, Pfirsich-/Zitrusnoten, körperreich	0,75l	35,00
Grüner Veltliner , Tassilo Steinmauer	0,2l	9,40
Elegante Steinobstanklänge, Apfel- und Birnennoten	0,75l	35,00
Sauvignon Blanc , Dr. Bassermann	0,2l	10,40
Cremig, kraftvoller Körper, grasige Fruchtsäure	0,75l	39,00
Lugana DOC Wighel , von Tenuta Rovaglia	0,2l	10,40
Aromen von Zitrus und gelben Früchten, wie Aprikose und Pfirsich	0,75l	39,00
Gewürztraminer DOC , von Muri Gries	0,2l	11,00
Goldgelb, Aroma von Rosenblättern und Nelken, leicht rauchig und speckig	0,75l	41,00

WEISSWEINE IN FLASCHEN

Muskateller Bassermann 0,75l **42,00**

Zart und elegant, leicht duftig, feine Aromen von Rosen und Litschi

Gavi del Comune di Gavi „Villa Broglia“ 0,75l **43,00**

Duftige Nase von weissen und gelben Früchten, wie Apfel, Birne und Aprikose

ROTWEINE

Nero D'Avolo Kore 0,2l **8,60**

Kräftige Aromatik von dunklen Beeren, Kirsche und Pflaume

0,75l **32,00**

Montepulciano D'Abruzzo 0,2l **9,40**

Rubinrote Farbe, Bukett von Kirschen und weißem Pfeffer

0,75l **35,00**

Primitivo IGT Tarantino 0,2l **10,20**

Im Duft finden sich Kirschen und Beeren, leicht rauchige Gewürznoten

0,75l **38,00**

ROTWEINE IN FLASCHEN

Mara Ripasso	0,75l	45,00
Aus dem Amarone gepresster Schoten, Kirschnote, Vanille		
Brunello di Montalcino, La Fuga	0,75l	62,00
Charakteristisches Bukett von Herzkirsche, getrockneten, roten Beeren, Pflaume, Dörrfeige und etwas Schokolade (3 Jahre Holzfass)		
Amarone della Valpolicella Saltari	0,75l	65,00
Charakteristisches Bukett von getrockneten roten Früchten, vor allem Kirsche, sowie Gewürzkräutern		

ROSÉWEINE

Rosé Miti, Roveglia	0,2l	9,60
Leuchtendes Kirschrot, Beerenduft, Kirschen, Zitrus		
	0,75l	36,00

SEKT UND CHAMPAGNER

Prosecco Spumante „Bertoldi“	0,75l	35,00
Sortentypischer Duft von grünen Äpfel und Zitrus		
Moët & Chandon Rosé	0,75l	88,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Coconut Kiss 11,00

Ananas-Orangensaft, Kokosnussmilch, Grenadine

Fruit Punch 11,00

Ananas-Maracuja-Banane-Orangensaft, Grenadine

COCKTAILS MIT RUM

Mai Tai 14,00

Brauner/weißer Rum, Apricot Brandy, Mandel, Limetten, Ananassaft

Caipirinha 14,00

Cachaca, Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

Mojito 14,00

Weißer Rum, Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker,

Mojito Ginger 14,00

Weißer Rum, Limette, Ingwer, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

Mojito Lemongrass 14,00

Weißer Rum, Limette, Zitronengras, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

Piña Colada 14,00

Weißer Rum, Ananassaft, Kokosnussmilch

Cuba Libre 14,00

Havanna Club, Cola, Limetten



COCKTAILS MIT VODKA

Sex on the Beach 14,00

Vodka, Peach tree, Orangensaft, Grenadine, Zitrone

Cosmopolitan 14,00

Vodka, Triple Sec, Cranberry, Lime Juice

COCKTAILS MIT GIN

Singapore Sling 14,00

Gin, Sherry Brandy, Angostura, Benedictine, Grenadine, Zitrone, Soda

GIN TONIC

Tanqueray Gin 14,00

mit Fever Tree Tonic Water

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 16,00

mit Fever Tree Tonic Water

Hendrick's Gin 16,00

mit Fever Tree Tonic Water

THE DUKE Munich Dry Gin 16,00

mit Fever Tree Tonic Water

KI NO BI Kyoto Dry Gin 16,00

Japanischer Gin, Fever Tree Tonic Water



Lotus Lounge

Thai Kitchen & Bar
Hans-Sachs-Straße 10
80469 München

Design: Super Digital, München
Fotos: Benjamin Asher, München

