

## Frühstück / Breakfast



### 75. Bei Otto's Breakfast

German bread and roll basket, Cold cuts, cheese cuts, 2 grilled Nurnberger sausages, crispy bacon, fresh fruit salad, butter, homemade jam and **choose of your egg: pan fried, scrambled, or boiled**

*1 pot of coffee or pot of tea and  
1 orange juice or water*

**380.-**

### 76. Farmers Breakfast

German bread and roll basket, 2 grilled Nurnberger sausages, home fried potatoes with onion, pan fried egg, crispy bacon, fresh fruit salad, butter and homemade jam

*1 pot of coffee or pot of tea and  
1 orange juice or water*

**295.-**



### 77. Cheese plate

German bread and roll basket, assorted cheese cuts, Camembert, fresh fruits, butter and homemade jam

*1 pot of coffee or pot of tea and  
1 orange juice or water*

**285.-**

### 78. Ham and Cold Cut plate

German bread and roll basket, Farmer ham, Black forest ham, assorted cold cuts, butter and homemade jam

*1 pot of coffee or pot of tea and  
1 orange juice or water*

**280.-**



### 79. "Strammer Max"

2 slices rye bread with pan fried ham, pan fried eggs and pickled gherkin

**225.-**

## Frühstück / Breakfast

### 80. Hot Croissant

With cooked ham, scramble egg, cheese and crispy bacon

180.-



### 81. Fresh fruit plate

Fresh fruit's of the season served with yoghurt and honey

125.-

### 82. Fit in the morning cereals bowl

With oatmeal, cornflakes, fresh fruits of the season, nuts, yoghurt and honey

220.-



### 83. Omelette from 3 eggs

120.-

### 84. Cereals with milk, yoghurt or homemade quark

190.-

Corn flakes, Choco Crispi's, Oatmeal

### Extras:

85. 1 Pan fried egg

25.-

86. 1 Boiled egg

25.-

87. Portion of scrambled eggs ( from 2 eggs)

60.-

88. Pan fried crispy bacon

60.-

89. Pan fried mixed vegetables

40.-

90. Pan fried mushrooms

40.-

91. Homemade quark

80.-

92. Yogurt

80.-

93. Small Fresh fruit salad

45.-

94. Small Fresh fruit salad with yogurt or quark

80.-

*All prices in THB including applicable government tax*

# Vorspeisen & Kalte Gerichte / Appetizers & Cold Dishes



## 2. Leberwurst-Platte

Leberwurst Pfälzer Art, feine und grobe Leberwurst nach Hausmacherart, Mixed Pickles und hausgebackenes Brot **365.-**

*Liver pâté platter  
liver pâté Palatinate style, homemade style  
fine and coarsely liver pâté, mixed pickles  
and homemade bread*

ตับหมูบดแบบหยาบและละเอียดเสิร์ฟพร้อมผักดองรวม ขนมปังโฮมเมตส์ไต้สเยอรมัน

## 3. Hausgemachte Sülze vom Schwein

mit roten Zwiebeln, gekochtem Ei, Vinaigrette und Bratkartoffeln **320.-**

*Home-made pork jelly  
with red onions, boiled egg, vinaigrette  
and fried potatoes*

เนื้อหมูในเจลลี่เสิร์ฟพร้อมไข่ต้ม, หอมแดงสไลด์, น้ำสลัดแบบใสและขนมปังสูตรผสมเบียร์



## 4. Bei Otto's Brotzeit-Platte

Schwarzwälder Schinken, Bauernschinken, Bierschinken, Blut- und Leberwurst Pfälzer Art, feine Hausmacher Leberwurst, Bierknacker, Griebenschmalz, Radieschen, sauren Gurken, hausgebackenes Brot und Butter

*Bei Otto's farmer's meal*

*Black Forest ham, farmer's ham, beer ham cold cut, black pudding and liver pâté (Palatinate style), home-made-style fine liver pâté, Bierknacker pork lard, red radish, pickled gherkins, homemade bread and butter*

อาหารจานรวมแบบเยอรมันดั้งเดิมรวมแฮมสไลด์, ไส้กรอกรมควันแบบแห้ง, ตับบด, หัวผักกาดเรดิช, ผักดองรวมและขนมปังโฮมเมตส์ไต้สเยอรมัน

Für 1 Person / for 1 person / สำหรับ 1 ท่าน **470.-**

Für 2 Personen / for 2 people / สำหรับ 2 ท่าน **820.-**

*All prices in THB including applicable government tax*



# Vorspeisen & Kalte Gerichte / Appetizers & Cold Dishes

## 5. Bei Otto's Käse- Wurst-Salat

In Essig und Öl mariniertes Fleischkäse mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Emmentaler dazu hausgebackenes Brot

*Bei Otto's sausage salad with cheese  
Chopped meatloaf marinated in vinegar and vegetable oil with pickled gherkins, onions, Emmentaler cheese and homemade bread*

375.-

สลัดไส้กรอกแบบหั่นเส้นปรุงด้วยน้ำส้มแดงและ  
น้ำมันสลัด มีแตงดอง, หอมแดงและขนมปังแผ่น  
สังเพิ่มไส้ชีสอีมენტาล์



## 6. Norwegischer Räucherlachs

mit Honig-Senf-Dill-dip und Schwarzbrot

*Norwegian smoked salmon with  
honey-mustard-dill dip  
and dark bread*

395.-

ปลาแซลมอนรมควันจากนอร์เวย์เสิร์ฟกับมัสดาร์ท  
ผสมน้ำผึ้งใส่อิตัวและขนมปังสีขาวยิ่ง



## 7. Obatzter

mit roten Zwiebeln Radieschen dazu hausgebackenes Brot

390.-

*Bavarian cheese spread  
with red onions and radish served with  
homemade bread*

ชีสปรุงรสสไตล์บาวาเรียนเสิร์ฟกับหอมแดงสไลด์  
และหัวผักกาดเรดิช



## 8. Käseplatte

verschiedener Käseaufschnitt, Obatzter, Camembert, Frischkäse, Blauschimmelkäse, Weintrauben und Nüsse, dazu hausgebackenes Brot und Butter



*Mixed cheese platter*

*Variation of imported and local cheese, Bavarian cheese spread with fruits, nuts, homemade bread and butter*

ถาดชีสรวมหลายชนิดพร้อมผลไม้, ถั่วและขนมปังสไลด์และเนย

Für 1 Person / for 1 person / สำหรับ 1 ท่าน

520.-

All prices in THB including applicable government tax

## Suppen / Soups

### 9. Bayrische Leberknödelsuppe

Bavarian liver dumpling in beef  
consommé

210.-

ซूपใสเนื้อมีลูกซूपเป็นตับดปั้นเป็นลูก



### 10. Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speckwürfeln im Brotlaib serviert

Potato leek soup with crispy diced bacon,  
served in a bread bowl

220.-

ซूपมันฝรั่งกับเบคอนหั่นทอดกรอบเสิร์ฟ  
ในขนมปังแบบถ้วย



### 11. Deftige Gulaschsuppe

Hearty beef goulash soup

260.-

ซूपเนื้อเข้มซันมีเนื้อหั่นเต๋าและผักรวม



*All prices in THB including applicable government tax*

## Suppen / Soups



### 12. Hühnersuppe mit Wurzelgemüse und Nudeln

Chicken consommé with root  
vegetables and noodles

185.-

ซุปลีไก่มีผักและเส้นพาสต้า

### 13. Deutsche Erbsensuppe mit Frankfurter Würstchen

German pea soup  
with Frankfurter

ซุปลั้วพีกับไส้กรอกแฟรงเฟิร์ตหั่น

195.-



### 14. Deftiger Linseneintopf mit Frankfurter Würstchen

Hearty lentil stew  
with Frankfurter

195.-

ซุปลั้วเลนทิวกับไส้กรอกแฟรงเฟิร์ตหั่น





## Salate / Salads

### 15. Mozzarella-Tomaten-Salat

mit frischem Basilikum, Olivenöl  
und Balsamico-Essig

*Mozzarella tomato salad with  
fresh basil, olive oil and  
balsamic vinegar*

320.-

สลัดมะเขือเทศกับมอสซาเรล่าชีสกับโหระพานอก,  
โอลิวออยส์และน้ำสลัดบาซิลิก



### 16. Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und  
Blattsalat-Garnitur

*deep fried Camembert cheese with  
mixed lettuces and  
cranberries*

350.-

ชีสคาร์แมมแบร์ทอดกับผักสลัดและ  
แครนเบอร์รี่ซอส



### 17. Gemischter Salatteller

mit verschiedenen Blattsalaten, und  
klassischen marinierten Salaten

*Mixed assorted greens and classical  
marinated salads*

สลัดผักปรุงรสรวมแบบเยอรมัน มีสลัดมัน  
และสลัดกะหล่ำปลี

*Klein / Small / เล็ก  
Groß / Large / ใหญ่*

170.-

295.-



### 18. Gemischte Blattsalate

mit Hausdressing und  
Balsamico-Reduktion

*mixed lettuce  
with house-dressing and a reduction of  
balsamic vinegar*

*Klein / Small / เล็ก  
Groß / Large / ใหญ่*

130.-

195.-

*Auf Wunsch mit Beilage nach Wahl / on request you can add / เมนูสิ่งเพิ่ม:*  
สลัดผักสดรวมมีแตงกวา, มะเขือเทศ, แครอท น้ำสลัดสูตรเฉพาะและน้ำส้มบาซิลิกเข้มข้น

*Gegrillte Hähnchenbrust-Streifen/ grilled chicken stripes / เนื้ออกไก่ย่าง*

95.-

*Gebackener Mozzarella/ baked mozzarella / ชีสมอสซาเรล่าทอด*

195.-

*Knoblauchbaguette/ garlic baguette / ขนมปังกระเทียม*

55.-

*All prices in THB including applicable government tax*

## Unsere Klassiker / Our Classic Dishes

### 19. Frikadellen mit Kartoffel-Gurkensalat und Bratensoße

German style Meatballs with potato-cucumber salad and gravy

เนื้อบดปรุงรสแบบก้อนกลมเสิร์ฟกับสลัดมันฝรั่งผสมสลัดแตงกวาและเกรวี่

320.-



### 20. Jägerschnitzel

vom Schweinefilet auf Pilzsoße mit Butterspätzle und Preiselbeersahne

grilled pork escalope on mushroom sauce with homemade Swabian soufflé pasta and lingonberry cream

380.-

เนื้อหมูสันในสไลด์ย่างราดด้วยซอสเห็ดเสิร์ฟกับเส้นพาสต้าฟูนุ่มแบบเยอร์มันและแครนเบอร์รี่ซอส



### 21. Wiener Schnitzel

mit Beilage nach Wahl: Bratkartoffeln, Pommes frites oder Kartoffelsalat, dazu Preiselbeeren

crumbed escalope Viennese style with cranberries and your choice: of fried potatoes, French fries or German potato salad

หมูสันนอกหรือไก่สไลด์ชุบแป้งขนมปังป่นทอดมีซอสแครนเบอร์รี่ เลือกเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง, เฟรนช์ฟรายหรือสลัดมัน

Schwein/ pork / เนื้อหมู  
Hähnchen / chicken / เนื้อไก่



340.-

340.-

### 22. Cordon Bleu

vom Schwein gefüllt mit Käse&Kochschinken, dazu Pommes frites und Preiselbeeren

Pork Cordon Bleu filled with cheese&ham, served with French fries and cranberries

425.-

หมูสันนอกห่อด้วยแฮมกับชีสเสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายและแครนเบอร์รี่ซอส



All prices in THB including applicable government tax



## Unsere Klassiker / Our Classic Dishes

### 23. Halbes gegrilltes Hähnchen von unserem "Rotisserie Grill"

mit Beilage nach Wahl: Pommes frites oder Kartoffelsalat

*half grilled chicken from our famous Rotisserie Grill with side dish of your choice: French-fries or potato salad*

ไก่ย่างครึ่งตัวเสิร์ฟกับ  
เฟรนช์ฟรายหรือสลัดมันฝรั่ง

350.-



### 24. Knusprige Schweinshaxe Bayrische Art

mit Sauerkraut, Kartoffelknödel und Bratensoße

*Bavarian style crispy pork knuckle with Sauerkraut, potato dumpling and gravy*

595.-

ขาหมูกรอบเสิร์ฟกับซาวเคร้าท์,  
มันบดต้มแบบลูกและซอสเกรวี

### 25. Eisbein Berliner Art

mit Sauerkraut und Kartoffel-Erbsempüree

*boiled pork knuckle with Sauerkraut and potato-pease pudding*

595.-

ขาหมูต้มเสิร์ฟกับซาวเคร้าท์และมันบด  
ผสมถั่วกรีนพี



All prices in THB including applicable government tax

## Unsere Klassiker / Our Classic Dishes



### 26. Zigeunerspieß

am Spieß gegrillte Schweinefilet-Medaillons mit Paprika und Zwiebeln auf pikanter Paprikasoße und Pommes frites

*pork filet skewer with bacon, paprika and onions, served with French fries and paprika sauce*

380.-

เนื้อหมูสันในเสียบไม้มีเบคอน, พริกหวาน, หอมใหญ่ย่างและเสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายและซอสพริกหวาน

### 27. Ofenfrischer Leberkäse oder gebratener Leberkäse

mit Beilage nach Wahl: Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

*oven-fresh meatloaf or grilled meatloaf with your choice of fried potatoes or potato salad*

340.-

หมอบดละเอียดอบแบบก้อนสี่เหลี่ยมหรือย่างเครื่องเคียงเลือกเป็นสไลด์มันหรือมันผัด

Extra 2 Spiegeleier/  
Additional 2 fried eggs:  
ไข่ดาว 2 ฟอง

25.-



### 28. Flammkuchen Elsässer Art

mit Speck, Käse und Zwiebeln auf Sauerrahm

*Tarte Flambée with bacon, cheese and onions on sour-cream base*

340.-

พิซซ่าแป้งบางกรอบสไตส์เยอรมัน, หน้าเบคอน, ชีส, หอม, ครีมชีสเปรี้ยว



All prices in THB including applicable government tax

## Unsere Klassiker / Our Classic Dishes

### 29. Sauerbraten

mit Rotkohl und Semmelknödel

*Braised beef marinated in vinegar with red cabbage and bread dumpling*

เนื้อวัวหมักปรุงรสด้วยน้ำส้มแดงเคี้ยวจนนุ่ม  
เสิร์ฟกับกะหล่ำปลีแดงปรุงรสและขนมปัง  
ปิ้งกลมปรุงรส

650.-



### 30. Geschmorte Rinderroulade mit Speck, Essiggurke, Zwiebel und Senf gefüllt, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

*braised beef rolls stuffed with bacon, pickled gherkins, onions and mustard served with red cabbage and mashed potatoes*

650.-

เนื้อวัวสไลต์แผ่นม้วนไส้เบคอน, แดงดอง, หอม,  
มัสตาร์ด เคี้ยวจนนุ่มเสิร์ฟกับกะหล่ำปลีแดง  
ปรุงรสและมันบด

### 31. Deftiges Rindergulasch

mit Semmelknödel und  
Essiggurke

*braised beef goulash with bread dumpling and pickled gherkin*

เนื้อวัวหั่นเต๋า เคี้ยวจนนุ่มในซอสเนื้อ  
เสิร์ฟกับขนมปังปิ้งกลมปรุงรสและแตงดอง

625.-



All prices in THB including applicable government tax



## Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes



### 32. Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

*Swabian soufflé pasta  
with melted  
cheese and crispy onions*

340.-

เส้นพาสตาพูนุ่มสไตล์เยอรมันอบชีส  
และหอมทอดกรอบ

### 33. Vegetarischer Flammkuchen

mit Feta-Käse, Balsamico-  
Zwiebeln, Lauch und Kürbis  
auf Sauerrahm

*vegetarian Tarte Flambée with  
feta cheese, onion jam,  
leek and pumpkin  
on a sour cream base*

พิซซ่าแป้งบางกรอบอบกับชีสเฟต้า, หอม,  
ต้นกระเทียม, พริกทองและครีมชีสเปรี้ยว

340.-



## Fischgerichte / Fish Dishes



### 34. Gebratenes Lachsfilet

auf buntem Gemüse und cremiger  
Weißwein Meerrettich-Soße

*pan-fried salmon filet on seasonal  
vegetables and horseradish  
white wine sauce*

620.-

เนื้อปลาแซลมอนทอดเลิร์ฟกับผักต้มรวม  
ราดครีมซอสไวน์ขาวและฮอสมเรดิช

## Bei Otto's Wurst Spezialitäten/ Bei Otto's sausage specialities

### 35. Drei Frankfurter Würstchen

mit Kartoffelsalat

*three poached Frankfurter  
with potato salad*

250.-

ไส้กรอกแฟรงเฟิร์ต 3 ชิ้นต้มเสิร์ฟกับสลัดมัน



### 36. Zwei würzige Debreziner (enthält Schwein und Rind)

mit Kartoffelsalat

*two poached Debreziner  
(contains pork and beef)  
sausages with potato salad*

320.-

ไส้กรอกดีเพนซิเนอร์ 2 ชิ้นต้มเสิร์ฟกับสลัดมัน

### 37. Thüringer Bratwurstschnecke

mit Bratensoße, Sauerkraut  
und Bratkartoffeln

*grilled Thuringian sausage with  
Sauerkraut, fried potatoes  
and gravy*

420.-

ไส้กรอกหมูบดหยาบแบบม้วนเสิร์ฟกับ  
กะหล่ำปลีดอง, มันผัด, เกรวีซอส



*All prices in THB including applicable government tax*

## Bei Otto's Wurst Spezialitäten / Bei Otto's sausage specialities



### 38. Sechs Nürnberger Rostbratwürstchen

mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree

*six grilled Nuremberg sausages with Sauerkraut, mashed potatoes and gravy*

420.-

ใส่กรอกหมูบดหยาบ 6 ชิ้นเสิร์ฟกับกะหล่ำปลีดอง, มันบด, เกรวีซอส

### 39. Gemischter Grill Würstchenteller

Nürnberger Würstchen, Schweinsbratwurst, Rinder bratwürste mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree

*assorted grilled sausages Nurnberger sausages, pork grill sausage, beef grill sausages with Sauerkraut and mashed potatoes*

540.-

ใส่กรอกรวมย่างเสิร์ฟกับกะหล่ำปลีดอง, มันบด, เกรวีซอส



### 40. Currywurst

mit Currysoße, Pommes frites und Mayonnaise

*grilled sausage with classic German curry sauce, French fries and mayonnaise*

ใส่กรอกย่างราดซอสปรุงรสผงกะหรี่เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายและมายองเนส

Schweineurst /  
pork sausage / เนื้อลูกวัว

295.-

Rinderwurst /  
beef sausage / เนื้อหมู

350.-



*All prices in THB including applicable government tax*



# Otto's Thai Gerichte / Otto's Thai Food



## 1. Yum Ka Moo

Knuspriges Schweinehaxen  
Fleisch scharf mariniert mit  
Glassnudeln

320.-

*Yum Ka Moo  
Crispy pork knuckle meat spicy  
marinated with glass noodles*

ยำขาหมูทอดใส่วุ้นเส้น

## 2. Yum Honey Ham

Honig Schinken scharf mariniert  
mit Glassnudeln

320.-

*Yum Honey Ham  
Honey ham spicy marinated with  
glass noodles*

ยำฮันนี่แฮมใส่วุ้นเส้น



## 3. Yum White Sausage

Weisswurst scharf mariniert mit  
Glassnudeln

280.-

*Yum White Sausage  
Bavaria style white sausage spicy marinated  
with glass noodles*

ยำไส้กรอกขาวบาวาเรีย



## 4. Yum Seafood

Meeresfrüchte scharf mariniert  
mit Glassnudeln

320.-

*Yum Seafood  
Seafood spicy marinated with glass  
noodles*

ยำซีฟู้ดใส่วุ้นเส้น



All prices in THB including applicable government tax

# Otto's Thai Gerichte / Otto's Thai Food

## 5. Tom Yum Gai

Thailändische Hähnchensuppe

*Tom Yum Gai*

*Thai style chicken soup*

ต้มยำไก่ใส

220.-



## 6. Tom Yum Seafood

Thailändische Meeresfrüchte Suppe  
mit Kokosnussmilch scharf

*Tom Yum Seafood*

*Thai style spicy Seafood soup with  
coconut milk*

320.-

ต้มยำซีฟู้ดใส่น้ำขุ่น

## 7. Laab Ped

Thailändisches Entenhackfleisch  
gebraten und scharf mariniert

220.-

*Laab Ped*

*Thai style duck minced meat spicy  
marinate*

ลาบเป็ด



*All prices in THB including applicable government tax*



## Unsere Klassiker / Our Classic Dishes

### 41. Bayrische Platte (für 2-4 Personen)



mit knuspriger Schweinshaxe, gegrillten Nürnberger, Schweins und Rinderbratwürste dazu Sauerkraut, Röstzwiebeln, Semmelknödel, Kartoffelpüree und Bratensoße

*Bavarian platter (suitable for 2-4 persons)  
crispy pork knuckle, grilled Nurnberger, grilled pork and beef sausages  
with Sauerkraut, fried onions, bread dumpling, mashed potatoes and gravy*

อาหารถาดใหญ่สไตล์บาวาเรียน มีขาหมูทอดกรอบ, ไส้กรอกกรวมย่าง, กะหล่ำปลีดอง, หอมทอด, ขนมปังก้อนกลมและมันบด, เกรวี่ซอส

**1,690.-**

*All prices in THB including applicable government tax*



## Unsere Klassiker / Our Classic Dishes

### 42. Otto's Grill-Platte (für 4-6 Personen)



medium gegrillte Rindersteak's, gegrillte Thüringer Bratwurstschnecken, Rinder-Knoblauchbratwürste, Schweineschnitzel, Schweinefilet Grillspieß, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Tomaten gefüllte mit Spinat und mit Käse überbackene, mit verschiedenen Soßen und Kräuterbutter

*Otto's platter (suitable for 4 - 6 persons)*

*medium grilled beef sirloin steak's, grilled Thuringian sausages, grilled beef sausages, crumbed pork escalope's, grilled pork filet skewer, baked potatoes with sour cream, tomatoes stuffed with spinach and gratin with cheese, sauces and herb butter*

อาหารขนาดใหญ่แบบอ้อโตโต้ มีเสต็กเนื้อ, ไส้กรอกหมูม้วนกลม, ไส้กรอกเนื้อผสมกระเทียม, หมูชุบแป้งขนมปังทอด, เนื้อสันในเสียบไม้ย่าง, มันฝรั่งอบราดครีมชีส, มะเขือเทศหน้าผักขม และชีสย่างเนย ปิ้งรสด้วยเครื่องเทศ, เกรวีซอส, ซอสพริกหวานและซอสพริกไทย

**2,290.-**

*All prices in THB including applicable government tax*

## Nachspeise / Dessert



### 63. Handgezogener Apfelstrudel Wiener Art mit Vanilleeis und Vanillesoße

*hand-drawn apple strudel Viennese style with vanilla ice cream and vanilla sauce*

260.-

ขนมผสมแอปเปิ้ลอบสไตส์เวียนนาเสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลาและวานิลลาซอส

### 64. Kaiserschmarren mit Rum-Rosinen, Mandeln und Apfelkompott

*sugared pancake with rum flavoring raisins, almond slices and apple sauce*

แพนเค้กแบบฟูนุ่ม, มีลูกเกด, อัลมอนด์สไลด์ และแอปเปิ้ลซอส (มีส่วนผสมของเหล้ารัม)



320.-



### 65. Rote Grütze mit Vanillesoße

*red fruit jelly with vanilla sauce*

210.-

ผลไม้รวมกวนแบบช้นกับวานิลลาซอส



### 66. Frische Früchte der Saison

*fresh fruits of the season*

145.-

ผลไม้รวมตามฤดูกาล



*All prices in THB including applicable government tax*

## Eiskreme Becher / Ice Sundae



### 67. Schwarzwälder Eisbecher Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser, Schokoladensoße und Schlagsahne

*Black Forrest sundae  
with chocolate ice cream,  
cherries, German cherry spirit,  
whipped cream and  
chocolate sauce*

310.-

เชอร์รี่เปรี้ยวผสมเหล้าเชอร์รี่กับไอศกรีม  
ช็อกโกแลต วิปป์ครีมและช็อกโกแลตซอส

### 68. Nussbecher

Walnuss-, Haselnuss-, Mandel- und  
Schokoladeneis, Schokoladensoße,  
Schlagsahne und verschiedenen  
Nüssen

*Nut sundae  
walnut ice cream, hazelnut ice cream,  
almond ice cream and  
chocolate ice cream, chocolate  
sauce, whipped cream  
and mixed nuts*

ไอศกรีมรวมถั่ววอลนัท, เฮเซลนัท, อัลมอลด์,  
ช็อกโกแลต วิปป์ครีม โรยด้วยถั่วบดรวม

310.-





## Eiskugeln / Scoops of ice cream

<b>69. Schokoladeneis</b>	
Chocolate ice cream/ ไอศกรีมช็อกโกแลต	95.-
<b>70. Erdbeereis</b>	
Strawberry ice cream/ ไอศกรีมสตอร์เบอร์รี่	95.-
<b>71. Mango-Eis</b>	
Mango ice cream/ ไอศกรีมมะม่วง	95.-
<b>72. Hausgemachtes Vanilleeis</b>	
Home made vanilla ice cream/ ไอศกรีมวานิลลา	95.-
<b>73. Hausgemachtes Walnusseis</b>	
Home made walnut ice cream/ ไอศกรีมวอลนัท	140.-
<b>74. Hausgemachtes Haselnusseis</b>	
Home made hazelnut ice cream/ ไอศกรีมเฮเซลนัท	140.-
<b>Topping</b>	
<b>75. Schlagsahne, Schokoladensauce</b>	
Whipped cream, Chocolate sauce/ วิปครีม, ซอสช็อกโกแลต	25.-
<b>76. Frische Früchte, Nuss-mix</b>	
Fresh fruits, Nut mix/ ผลไม้รวม, ถั่วรวม	65.-

## Hausgemachte Kuchen / Homemade Cakes

<b>77. Apfelkuchen</b>	
apple Pie/ แอปเปิ้ลพาย	95.-
<b>78. Apfelstreusel Kuchen</b>	
apple crumble cake/ แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลเค้ก	80.-
<b>79. Bienenstich</b>	
bee sting cake/ บีสดึงเค้ก	95.-
<b>80. Tiramisu</b>	
Tiramisu/ ทิรามิสุ	95.-
<b>81. Schwarzwälder Kirschtorte</b>	
Black Forest cake/ แบล็คฟอว์เรสเค้ก	160.-
<b>82. Rhabarber-Kuchen</b>	
rhubarb cake/ รูบาร์บเค้ก	140.-
<b>83. Sachertorte</b>	
Sacher cake/ ซาเซอร์เค้ก	120.-
<b>84. Erdbeer-Rhabarber-Kuchen</b>	
strawberry-rhubarb cake/ สตอร์เบอร์รี่รูบาร์บเค้ก	140.-
<b>85. Käsekuchen</b>	
cheese cake/ ซีสเค้ก	120.-

*All prices in THB including applicable government tax*

## Belegte Brote / Sandwiches



### 66. Belegtes Wurst-Brötchen mit Wurstaufschnitt, Tomate, Essiggurke und Butter

*German roll with cold cuts,  
tomato, slices of a gherkin  
and butter*

140.-

### 67. Belegtes Kochschinken-Brötchen mit Ei, Tomate, roten Zwiebeln und Remoulade

*German roll with cooked ham,  
egg, tomato, red onion  
and tartare sauce*

160.-



### 68. Belegtes Salami-Brötchen mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Butter

*German roll with salami,  
red onions, slices of  
a gherkin and butter*

160.-



## Belegte Brote / Sandwiches

### 71. Belegtes Mehrkornbrötchen mit Käse

mit Tomaten, Gurken und Käsesorte nach Wahl: Edam, Gouda oder Emmenthal

*Buttered multi grain roll with tomato, cucumber, and your choice of Edam, Gouda or Emmental cheese*

160.-



### 72. Belegtes Mehrkornbrötchen

mit geräucherten Lachs, rote Zwiebeln und Honig-Senf-Dill-Sosse

*Buttered multi grain roll with smoked salmon, red onion and honey-mustard-dill-sauce*

265.-

### 73. Ciabatta Mozzarella

mit Tomaten, Mozzarella, frischen Balsilikum, Olivenoel und Balsamico

*Ciabatta roll with mozzarella, tomato, fresh basil, olive oil and balsamic*

250.-



### 74. Schnitzelbrötchen

mit Tomate, Gurke, rote Zwiebel und Remouladensosse

*German roll with pork escalope, tomato, cucumber, red onion and tartar sauce*

180.-