

Alkoholfreie Getränke



Wellness & Vegan

Kokos-Wasser, 100% Bio, natürlich erfrischend

Kokosmilchgetränk, von jungen Kokosnüssen, laktosefrei

Aloe vera Saft die Heilpflanze für Wohlbefinden & Schönheit 0,35l € 4,90

Tropische Fruchtsäfte (alle Säfte sind vegan)

Granatapfel, Mango, Lychee, Pink Guave, Maracuja, Tamarinde, Zuckerrohr, Papaya, Ananas, Orange, Apfel und Johannisbeere

auch als Schorle erhältlich

0,35l € 4,50

0,35l € 3,50

Thai Eistee selbstgemacht (5, 7, 10, g)

klassisch mit einem Schuss Zitronensaft oder **Milch** auf Wunsch

0,35l € 3,50

Klassische Softdrinks

Coca Cola (1,2,4,7,10), **Coca Cola light** (1,2,5,6,8,10), **Coca Cola Zero** (1,2,5,10) 0,2l € 2,50

Fanta (1,2,4,8), **Sprite** (2,4) 0,4l € 4,00

Bitter Lemon (4,7,11), **Tonic Water** (,7,11), **Ginger Ale** (1,7,5,l) 0,2l € 3,00

Besondere Empfehlung

Edelsteinwasser (aus der über Jahrhunderten überlieferten Steinheilkunde)

Durch Klangschrwingungen der Kristalle wird frisches, klares Quellwasser energetisch-belebend angereichert und veredelt. Der mineralische Reichtum fördert auf natürliche Weise das körperliche und seelische Wohlbefinden.

0,35l € 3,00

1l € 7,50

Hauswasser (mit Blubber)

versetzt mit frischer Minze, Ingwer und Zitrusfrüchten

0,35l € 3,00

1l € 7,50

Apollinaris Selection (feinperlig)

als Ergänzung zu edlen Speisen und Weinen.

0,25l € 2,50

Taste Award Sieger mit drei Sternen in Folge seit 2012.

0,75l € 6,50

Vio still (weich im Geschmack)

0,25l € 2,50

0,75l € 6,50

Aperitiv / Whiskey



Für einen guten Start in einen gelungenen Abend!

Mini Mai Tai ⁽¹⁾ (sehr beliebt zum Anstoßen), Vol. 40-73% 0,1l € 5,50
eine kleine Erfrischung aus verschiedenen Rumsorten
und tropischen Fruchtsäften

Mekhong Thai Whiskey ⁽¹⁾ Vol. 35% 2cl € 5,50
Seele Thailands. Hergestellt aus Reis und Zuckerrohr. Wärmt den Magen vor
und erhöht die Vorfreude auf exotische Speisen

SangSom Thai Rum ⁽¹⁾ Vol. 40% 2cl € 5,50
über 5 Jahre gereift, vollendet im Geschmack und Aroma durch fein selek-
tierte Kräuter und Gewürze. Wird gern bei Mischgetränken verwendet

Samui Exotic Prosecco ⁽¹⁾ (sehr beliebt zum Anstoßen) Vol. 40-73% 0,1l € 6,50
Prosecco mit einem Schuss Exotic. Lassen Sie sich überraschen

Lychee- oder Pflaumenwein ⁽¹⁾ 2cl € 4,00



exotische Longdrinks

Zum selber variieren:

**Likör mit tropischem Fruchtsaft oder
Spirituose mit Softdrink** 0,2l € 7,50

Likör 43 (31%), **Batida** (16%), **Passoa** (17%), **Malibu** (16%), **Bacardi Razz** (32%),
Pernod (40%), **Southern Comfort** (35%), **Campari** (25%), **Captain Morgan** (35%),
Bacardi (37%), **Gin** (37,5%), **Cachaça** (40%), **Jägermeister** (35%), **Wodka** (40%),
Tequila, Rum (80%), **Cointreau** (40%), **Thai Whiskey** (37%), **Jonny Walker** (40%),
Kahlua (20%), **Baileys** (17%)



Biere

König Pilsener ^(d) (vom Fass)

0,2l € 2,60
0,4l € 4,00

König Pilsener ^(d) (Alkoholfrei)

0,33l € 3,50

Frankenheimer Alt ^(d) (vom Fass)

0,2l € 2,60
0,4l € 4,00

Erdinger Weizen ^(a,d)

Erdinger ^(a,d) (Alkoholfrei)

0,5l € 4,50

Malzbier ^(d) (Alkoholfrei)

0,33l € 3,50

Thai Bier

Chang ^(d) Vol. 5%

Meist verkauftes Thai-Bier, hergestellt mit Reis, Hopfen und Gerstenmalz, süßlich-feinherb im Geschmack

0,33l € 4,50

Singha ^(d) Vol. 5%

Ausgezeichnet mit dem Gold Quality Award, würzig, mild
Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot

0,33l € 4,50

Prosecco, Sekt & Champagner

(auf Anfrage)

Prosecco, Flöte ^(I) Vol. 11% aus Italien

0,1l € 5,50

Samui Exotic Prosecco ^(I) Vol. 11%

Prosecco mit einem Schuss Exotic. Lassen Sie sich überraschen.

0,1l € 6,50

Piccolo Prosecco ^(I) Vol. 10,5%

Frisch geöffnet verwöhnt er mit seiner Frische, zartem Duft und dezenter Perlung.

0,2l € 7,50

Weitere Piccolo Sorten auf Anfrage.

Kaffeespezialitäten



Auf Wunsch koffeinfrei

Kaffee (10)	€ 2,80
Espresso (10)	€ 2,60
Doppelter Espresso (10)	€ 3,50
Latte Macchiato (10,g)	€ 4,20
Cappuccino (10,g)	€ 3,50
Cafe au Lait (10,g)	€ 4,20
Matcha Gesundheitstee (g)	€ 4,50

Digestif

Verschiedene Sorten auf Anfrage

Tequila Gold, Tequila Silber, Zitronenschnaps, cremiger Kokosmilchschnaps, Kahlua Kaffeelikör, Passoa, Batida, Likör des Tages	2cl	€ 3,50
Bambusschnaps (1) Vol. 45% Schmeckt nach Rauch & Specknote	2cl	€ 4,70
Rosenschnaps Vol. 54% Erfrischend kühlend	2cl	€ 4,70
Hirschnaps Vol. 62% Mild, kühlend	2cl	€ 4,70
Empfehlung: Samui Spezial Kräuterlikör Vol. 54% Für eine gute Verdauung und Verbrennung	2cl	€ 5,50



Weine

(offen) 0,2 Karaffe

Weißwein

Hauswein weiß QbA (I) Vol. 10% € 5,50
Prickelnd fruchtig, vollmundig, spritzig. Passend zu Vorspeisen

Grauer Burgunder I Baden QbA trocken (I) Vol. 12,5% € 6,50
Kraftvoll & frisch, mineralische Note mit einem Hauch Honig, Birne & Haselnüssen.
Passend zu Meeresfrüchten, Fisch und Huhn

Sauvignon Blanc I Süd Afrika QbA trocken (I) Vol. 12% € 6,50
Frische Säure und würzige Komponenten, Grapefruit, Zitrusfrüchte, Pfirsich.
Passend zum Gemüse, Fisch und Huhn

Riesling Chardonnay I Pfalz QbA feinherb (I) Vol. 10,5% € 6,50
Im Gaumen saftig, elegante Säure, Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel & Ananas.
Passend zu Salat, Vorspeisen und Huhn

Rotwein

Dornfelder I Deutschland QbA halbtrocken (I) Vol. 11% € 5,50
Milder, trockener Geschmack nach reifen Beerenfrüchten, Pflaumen und Kirschen.
Passend zur Ente

Merlot I Süd Frankreich QbA trocken (I) Vol. 13% € 6,50
Fruchtig rund am Gaumen, Beerenfrüchte mit fein-würziger Note.
Passend zum Rind

Hauswein rot QbA lieblich (I) Vol. 10% € 5,50
Süffig. Passend zu rotem Kokoscurry mit Garnelen

Rosé

Portug. Weissherbst I Rheinhessen QbA lieblich (I) Vol. 10,5% € 5,50
Duft von Rosen, Erdbeeren & Granatapfel und einem hauch von Johannisbeere.
Angenehm süffig. Passend zur Ente mit tropischen Früchten

Spätburgunder Weissherbst I Baden QbA halbtrocken (I) Vol. 12% € 5,50
Feine Beerenfruchtaromen, am Gaumen frisch.
Passend zu Currygerichten mit Ente

Vina Asador I Rioja I Spanien QbA trocken (I) Vol. 12% € 6,50
Himbeerrote Farbe, saftig & frisch am Gaumen.
Passend zu Currygerichten

Flaschenweine

0,75l € 22,90

Weißwein

Grauer Burgunder (I) Vol. 12%

Die intensiven Aromen sind ausgesprochen fruchtig und erinnern an grüne Nüsse, Ananas und Aprikosen.

Passend zu Vorspeisen, bunten Salaten

Weißer Burgunder (I) Vol. 12%

Die Fruchtaromen dieses Weißen Burgunder erinnern an Birne und grüne Paprika

Beliebt bei Fisch und Meeresfrüchten

Riesling (I) Vol. 12,5%

Ein besonderes Fruchtspiel aus Aromen von reifen Äpfeln und Aprikosen. Seine unkomplizierte Frische und die pikante Fruchtnote zeigen deutlich die Stärken dieses Weines.

Passend zu Schweinefleischgerichten

Sauvignon Blanc (I) Vol. 11%

Ein Sauvignon Blanc, dessen fruchtige Aromen an Pfirsich und Stachelbeeren erinnern.

Seine fruchtige Säure verleiht dem weichen Geschmack eine besonders frische Art.

Passend zu Geflügel

Rotwein

Spätburgunder (I) Vol. 14%

Duftet angenehm nach reifen Waldbeeren und Kirschen

Passend zu Rind und Ente.

**Weitere Sekt, Wein & Champagner Varianten
auf Anfrage, auch Piccolos**



alle Weine enthalten (I) = Sulfite

Tee



Thailändischer Blumengruß

Glas € 4,00

Blumengebinde öffnet sich im heißen Wasser wie von Geisterhand. Lassen Sie sich überraschen.

Jasmin Tee

Glas € 2,90 / Kanne € 4,50

Der zarte, blumige Duft verwöhnt die Seele. Er ist weniger anregend als erfrischend und belebend.

Ingwer Tee

Nach Hausrezeptur (auch ungesüßt). Wirkt wärmend und wohltuend bei regnerischen, kalten Tagen, vorbeugend bei Erkältungen durch seine ätherischen Öle.

Lotusblüten Tee

Das Geheimnis für jugendliche Ausstrahlung, Reinheit und Unberührtheit liegt in dieser beliebtesten Heilpflanze Asiens. Blumig-herb im Geschmack, Linderung bei Schlafstörungen.

Grüner Thai

Aus handgerollten Blättern, kräftig im Geschmack. Gilt als Fitmacher und fördert die Konzentrationsfähigkeit bei stressigen Arbeitstagen.

Nana Minze

Bezaubernd kühlend und erfrischend durch seinen feinwürzigen Menthol Duft. Hilft bei Kopfschmerzen und verstopften Atemwegen.

Rooibos Tee

Dieser mild würzige, koffeinfreie Tee, vollmundig im Geschmack, ist besonders beliebt bei Allergikern und Menschen mit Eisenmangel sowie Hautproblemen, wirkt antidepressiv.

Schwarzer Tee ⁽¹⁰⁾ (auch koffeinfrei)

Der leichte Genuß wirkt entwässernd und entschlackend, belebend und konzentrationsfördernd.

Früchte Tee

Verschiedene Beeren harmonisch vereint für ein fruchtig-herbes, intensives Früchteerlebnis.



Wilder Hibiskus Tee (mit Blütenzauber)

Färbt leuchtend rot, blumig vollmundig schmeckt die Liebe die zur Leidenschaft wird. Regt den Stoffwechsel an, hilft bei Kreislaufbeschwerden und Entschlackung.



Thailändischer Gesundheits Tee (mit überraschend prachtvollen Farbeffekten)

Eine Mischung von verschiedenen Heilkräutern und handverlesenen tropischen Blüten, süßlich blumig & feinherb im Geschmack, wirkt verjüngend.

Weitere verschiedene Kräuter- und Früchtetees bitte erfragen:

Apfel, Orange, Kirsche, Ginseng, Kamille, Salbei, verschiedene schwarze Tees

Cocktails

absolut frisch gemixt!

mit Alkohol

€ 9,50

Maracuja Flip

Gin (Vol. 37,5%), Vodka (Vol. 40%), Weißer Rum (Vol. 37,5%), Vanille-Zucker
Maracuja-Saft und Coconut-Cream

Swimming Pool ⁽¹⁾

Übersee Rum (Vol. 54%), Weißer Rum (Vol. 37,5%), Blue Curaçao (Vol. 29%),
Ananas-Saft und Coconut-Cream

Pina Colada

Weißer Rum (Vol. 37%), Übersee Rum (Vol. 40%), Ananas-, Orangen-Saft und Coconut-Cream

Caipirinha

Cachaça (Vol. 40%), Pitu (Vol. 40%), frische Limetten und Rohrzucker

Mai Tai ⁽¹⁾

Brauner Rum (Vol. 73%), Cointreau (Vol. 40%), Übersee Rum (Vol. 54%),
Ananas-Saft und Mandelsirup

Long Island Iced Tea ^(1,2,10)

Gin (Vol. 37,5%), Vodka (Vol. 40%), Weißer Rum (Vol. 37,5%),
frische Limetten und Coca-Cola

ohne Alkohol

€ 7,50

Ipanema ^(1,11)

Ginger Ale, frische Limetten und Rohrzucker

Frucht Punch ^(1,2,)

Eine köstliche Mischung von verschiedenen Fruchtsäften, Grenadine

Samui White Dream

Ananas-Saft und Coconut-Cream

Alle verwendeten Fruchtsäfte sind allergenfrei



Kochschule

Aktuelle
Termine finden
Sie auf [www.
samui-duisburg.de](http://www.samui-duisburg.de)

Unsere Kochschule

Kochen Sie mit Freunden, der Familie oder Kollegen in einer geselligen Runde Köstlichkeiten aus dem Land des Lächelns. Auch beliebt bei Einzelpersonen.

Entdecken Sie die Vielfalt der thailändischen Kochkunst und lassen Sie sich von einem Geschmacksfeuerwerk mitreißen. Bei uns lernen Sie unter anderem, was einen guten Gastgeber ausmacht und begeistern Ihre Lieben und Freunde mit Ihrem Wissen, um die Geheimnisse unserer Esskultur mit außergewöhnlich leckeren Speisen.

Unsere Kochkurse finden regelmäßig samstags in der Zeit zwischen 11.00 und 15:30 Uhr statt und haben eine Teilnehmerzahl von 10-20 Personen. (Nur 3G lt. Bundesregierung).

Anders als bei anderen Kochschulen legen wir Wert darauf, dass alle Teilnehmer unter fachkundiger Anleitung „aktiv“ jede einzelne Speise selbst zubereiten. Dadurch können Sie zu Hause die Speisen auch wirklich selbständig nachkochen.

Aktuell liegen die Kochkurse bei 95 € pro Person. Inbegriffen sind dabei die Kochutensilien, Material, wie auch die Getränke, die sie am Kurstag verzehren.

Der Ablauf

- Begrüßungs-Cocktail
- Warenkunde mit kurzer Einweisung
- Anfertigen von kleinen Gemüseschnitzereien zur Dekoration
- Zubereitung mehrerer Gerichte je nach Schwierigkeitsgrad
- Gemeinsames Verkosten der Speisen in einer entspannten Atmosphäre direkt nach dem erfolgten Gang
- Übrig gebliebene Köstlichkeiten dürfen eingepackt werden
- Rezeptmappe zum Mitnehmen

Samui
Koch-
schule



Die Anmeldung

Erfolgt per E-Mail mit verbindlicher Rückmeldung.

Aufgrund der hohen Nachfrage und limitierten Teilnehmerzahl bitten wir um frühzeitige Anmeldung Ihres gewünschten Kurses – mindestens 14 Tage im Voraus.

Der Gutschein

Unsere Erlebnisgutscheine können bei uns im Restaurant erworben werden und haben ab dem Tag der Ausstellung eine Gültigkeit von 3 Jahren.

