



# SCHAUMWEIN

<b>Brut Dargent Ice</b> Demi-Sec	0,75l	<b>36.00 €</b>
Inklusive Erdbeeren, Orangen und Minze		

---

<b>Crémant de Loire Excellence</b>	0,1l	<b>6.00 €</b>
	0,75l	<b>34.00 €</b>

---

<b>Borgo Molino - This Rosé Prestige</b>	0,75l	<b>42.00 €</b>
--	-------	----------------

## CHAMPAGNER

<b>Charles Mignon Brut</b>	0,75l	<b>99.00 €</b>
----------------------------	-------	----------------

---

<b>Röderer Collection 244</b>	0,75l	<b>150.00 €</b>
-------------------------------	-------	-----------------







# WEIN AUS SPANIEN

ROT  
**Bodega Lanzaga. Telmo Rodríguez** Rioja 0,75l 38.00 €

# WEIN AUS ARGENTINIEN

ROT  
**Achaval Ferrer. Mendoza** Malbec 0,75l 52.00 €

# WEIN AUS FRANKREICH

WEISS  
**Plô Roucarels. Limoux Blanc** Chardonnay 0,75l 45.00 €

.....  
**Petit Chablis. La Chablisienne** Chardonnay 0,75l 53.00 €

.....  
**Domaine Vacheron. Sancerre** Sauvignon Blanc 0,75l 72.00 €

ROSÉ  
**AIX. Cuvée** 0,75l 44.00 €

Cuvée aus Grenache, Syrah und Cinsault

ROT  
**Mas Janeil. Le Petit Pas rouge Cuvée** 0,75l 23.00 €

Cuvée aus Grenache Noir, Syrah, Carignan und Mourvèdre

.....  
**Château Haut Musset. Lalande de Pomerol** 0,75l 62.00 €

Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc

# SPEISEKARTE

## Suppen

Tom Kha Gai – Hähnchen - Lotuswurzel - Bambusstreifen	<b>16 €</b>
Tom Kha Gai – Chawanmushi - Lotuswurzel - Bambusstreifen	<b>12 €</b>

## Vorspeise

Hähnchenspieße – Mango – Paprika - Erdnussoße	<b>13 €</b>
---	-------------

## Hauptspeise

Thai-Curry – Bimi – Saisongemüse – Nudeln	<b>14 €</b>
---	-------------

### UPGRADE:

Eingelegter Tofu	<b>14 €</b>
Hähnchen	<b>17 €</b>
Garnelen	<b>17 €</b>

## Sushi

Futomaki-Handrolls - Hähnchen - Gurke - Avocado - Sweet-and-Sour-Soße	<b>16 €</b>
Nigiri-Kugeln - flambierter Thunfisch - Sesam - Chili	<b>15 €</b>
Sushibowl - Lachs - Wakame - Edamame - Avocado	<b>16 €</b>

## Dessert

Bananen-Frühlingsrolle - Erdnüsse - Zimt - Schokolade - Kokos	<b>9 €</b>
---	------------





# COCKTAILS

<b>Ramazotti Sour</b>	<b>7.50 €</b>
Ramazotti. Zitrone. Zucker.	
<b>Cosmopolitan</b>	<b>9.00 €</b>
Absolut Citron Vodka. Triple Sec. Cranberry. Zitrone.	
<b>Moscow Mule</b>	<b>9.00 €</b>
Finlandia Vodka. Limette. Gurke. Ginger Beer.	
<b>Espresso Martini</b>	<b>9.50 €</b>
Absolut Vanilia Vodka. Khalúa. Rohrohrzucker. Espresso.	
<b>Secret Negroni</b>	<b>9.50 €</b>
Brockmans Gin. Vermouth weiß. Monte Negro. Honigbitter.	
<b>Bellini</b>	<b>9.50 €</b>
Pfirsichpüree aus weißem Pfirsich. Peachtree. Crémant de Loire.	
<b>Golden Whisky Sour</b>	<b>9.50 €</b>
Maker's Mark Whisky. Zitrone. Sonnenblumenhonig. Eiweiß.	
<b>Margarita</b>	<b>10.50 €</b>
El Jimador Tequila. Limette. Cointreau. Zucker.	
<b>Gin Basil Smash</b>	<b>11.00 €</b>
Haymans Gin. Zitrone. Basilikum. Puderzucker.	
<b>Rucola Smash</b>	<b>11.00 €</b>
Grand Duque D Alba Brandy. Limette. Rucola. Zucker. Rotwein.	
<b>Mojito</b>	<b>11.00 €</b>
Ron Botucal. Minze. Limette. Puderzucker. Soda.	
<b>Erdbeer Daiquiri</b>	<b>11.00 €</b>
Ron Botucal. Zucker. Zitrone. Erdbeere.	
<b>Bahama Mama</b>	<b>12.50 €</b>
Ron Butocal. Bacardi Black. Myer's Rum. Malibu. Grenadine. Ananas. Orange.	
<b>Porn Star Martini</b>	<b>17.00 €</b>
Finlandia Vodka. Likör 43. Maracuja. Champagner.	

# GIN & TONIC

MIX YOUR OWN GIN & TONIC

GIN NACH WAHL: FRAG GERN UNSER PERSONAL!

<b>Fever Tree Indian Tonic</b>	0,2l	<b>3.50 €</b>
<hr style="border-top: 1px dashed #000;"/>		
<b>Fever Tree Mediterranean Tonic</b>	0,2l	<b>3.50 €</b>
<hr style="border-top: 1px dashed #000;"/>		
<b>Fever Tree Elderflower Tonic</b>	0,2l	<b>3.50 €</b>
<hr style="border-top: 1px dashed #000;"/>		
<b>Fever Tree Ginger Ale</b>	0,2l	<b>3.50 €</b>

# VODKA, WHISKY, SHOTS

UNSER PERSONAL BERÄT DICH GERNE!







**Allergene und Zusatzstoffe können beim Servicepersonal erfragt werden. Alle Preise inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.**



# DALLAS

wine · life · style

Edlmairstraße 1 • 94469 Deggendorf

K Gastronomie GmbH - c/o DALLAS Bar  
info@dallas-bar.de  
www.dallas-bar.de

**Öffnungszeiten:**

**Do - Sa: ab 17:00 Uhr**

