



GETRÄNKE KARTE

HAMBURG X BANGKOK

DRINK

MENU

SEITE 2

APERITIF

SEITE 2

COCKTAIL

SEITE 3

HIGHBALL

SEITE 4

SHOT

SEITE 4

BIER / CIDER

SEITE 5

WEIN

SEITE 9

SOFT

SEITE 9

HOMEMADE

SEITE 10

TEE / KAFFEE

APEROL SPRITZ

7,5

Aperol Aperitivo, Prosecco, Orange

LILLET WILD BERRY

7,5

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

RECOMMENDED**OT'S SPRITZ**

8

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Lychee, Cranberry, Orange

RECOMMENDED**KRUNG THEP****CRIMSON** 12,H,I,M,T,U

11

[MARGARITA]

*Nicht scharf für sehr Scharf-Esser – Tequila Blanco x Hibiskus, Italicus, Guava, Limetten, Chilisauce***BANG KAEW EXPRESS** A,G,H

10,5

[GIN SOUR]

*Bananen mit Tee?? Sowas sollte man unbedingt einmal probieren
London Dry Gin x Grüner Thai Tee, Banane du Bresil Likör,
Limetten, Orange Bitters***BANGKOK NOSTALGIA** 6,8,B,T

12

[PIÑA COLADA]

*Mango Sticky Rice in a glass – Nep Moi Reisvodka, Kokosnuss-
likör, Mango, Kokosmilch, Sesame, Zitronen, Pandan***DRUNKEN POPEYE** 1,H,I,T

11,5

[OLD FASHIONED]

*Meinst du, du bist trinkfest? Dann probier's aus
Laird's Applejack, Banane du Bresil Likör, Maplesirup, Roter
Thai Tee, Arztec Chocolate Bitters*

RECOMMENDED**LEGALLY PINK** A,H,T

11,5

[COSMOPOLITAN]

Der Lieblingscocktail unserer Chefin – Vodka, Kwai Feh Lychee Likör, Cranberry, Zitronen, Vanille

DARTH VADER A,G,H,T

10

[ESPRESSO MARTINI]

Come join the dark side – black, bold, bitter but beautifully sweetened – Mekhong Spiced Spirit, Kahlua, Viet. Kaffee, Kokos

THAI-PHOON 8,G,H

12

[MAI TAI]

Würzig, tropisch, nussig, süß und sauer – Mekhong Spiced Spirit x Roter Thai Tee, Cointreau, Limetten, Mango, Orgeat

[TIMELESS CLASSIC COCKTAILS]

9,5

Whisky Sour / Gimlet / Margarita / Mai Tai / Daiquiri

THAIPIRINHA H

10

Erfrischend, spritzig mit feinen Kräuternoten – Mekhong Spiced Spirit, Limettenblätter, Limetten, Rohrzucker, Soda

RECOMMENDED**BANGKOK MULE** A,T

10

*Aromatisch, säuerlich, angenehm scharf & subtil süß
Vodka x Zitronengrass, Tamarind, Vanille, Ginger Beer*

BASIL INSTINCT 1,B,H,I,S,T

10

I see basil, I order – London Dry Gin, Thai-Basilikum, Zitronen, Tonic Water

[TIMELESS CLASSIC HIGHBALLS]

9

Gin Tonic / Caipirinha / Cuba Libre / Vodka Lemon / Skinny Bitch / Moscow Mule / Whisky Cola

[2cl]

THE RED DISTRICT ^{12,H,I,T} **4**

Angenehm säuerlich, süß & feurig – Reisvodka x Hisbiskus, Zitronen, Chili

[DIGESTIFS] **3**

Sambuca / Helbing / Jägermeister / Frangelico / Limoncello

OPEN WIFI: otwelcome

BIER / CIDER

@ot.restaurant.hh

[VOM FASS]

CARLSBERG LAGER	0,4L	5
HOLSTEN PILSENER	0,4L	4,5
DUCKSTEIN WEIZENBIER	0,5L	5,5
1664 BLANC TRY ME	0,33L	4,5
ALSTERWASSER	0,4L	4,5

[FLASCHEN]

CARLSBERG 0.0 ^{ALKOHOLFREI}	0,33L	4
ERDINGER WEIZENBIER ^{ALKOHOLFREI}	0,5L	5,5
SOMERSBY APFEL	0,33L	5
SOMERSBY MANGO & LIME	0,33L	5

[SPARKLING]

0,15L

0,75L

ROSECCO

4,5

29

[MARKUS PFAFFMANN / PFALZ]

*Ein prickelndes Fest mit saftigen Erdbeeren, knackigem Apfel & einem Hauch Limette!***SPUMANTE**

5,5

36

"MILLE BOLLE" [SACCHETTO / VENETIEN]

*Der Name (zu deutsch "tausend Bläschen") sagt schon alles: eine schöne Perlage – fruchtig & wunderbar ausgewogen***CHAMPAGNER BRUT
"GRAND CORDON"**

70

[G.H. MUMM]

*Klarer, frischer Zitrusgeschmack & Brioche mit einem Hauch Honig – elegant & mühelos stilvoll***CHAMPAGNER BRUT
"GRAND CORDON" ROSÉ**

85

[G.H. MUMM]

*Saftige Beeren, florale Frische & ein Hauch von Toast – kräftig & lebendig***CHAMPAGNER BRUT
"COLLECTION 244"**

95

[LOUIS ROEDERER]

*Ein prestigevoller Cuvée, vollmundig, mit reifen Früchten, gerösteten Nüssen & einem cremigen, verfeinerten Abgang***CHAMPAGNER BRUT
"VINTAGE ROSÉ"**

150

[LOUIS ROEDERER]

Elegant & zeitlos, mit zarten roten Beeren, floralen Noten & einem klaren, luxuriösen Abgang

[WEISS]

0,15L

0,75L

GRILLO TROCKEN

5,5

26

[BRANCIFORTI DEI BORDONARO / SIZILIEN DOC]

*Frische Zitrustöne, florale Noten – schön knackig mit unerwartete Mineralität im Nachhall***LIEBFRAUMILCH**

6

28

“**WEISSE MADONNA**” FEINHERB

[HAMMEL & CIE / PFALZ]

*Ganz knapp über halbtrocken mit subtile Süße, erfrischender Zitrus- & Gelbfrucht sowie Mandel- & Orangenblüten***GRAUBURGUNDER QBA**

6,5

30

“**NATURBURSCHE**” TROCKEN

[LANDGRAF / RHEINHESSEN]

*Aromen von Steinobst, Heu & Vanille, leicht säuerlich mit samtigem Mundgefühl***CHARDONNAY** TROCKEN

7,5

35

“**CHARD**”

[19 CRIMES / SÜDAUSTRALIEN]

*aka der Curry-Begleiter – würzig-fruchtig mit reifen Steinobst, Röstnoten von Eiche & Honig-Vanille, saftig & vollmundig***WEISSBURGUNDER** TROCKEN

36

[BAMBERGER / NAHE]

*Duft von Honigmelone, Litschi & ein Hauch weißen Blüten, erfrischend-fruchtig & saftig – unkomplizierter Alleskönner!***BLANC DE NOIR** TROCKEN

36

[BAMBERGER / NAHE]

Weiß aus rot(en Trauben) mit Duft nach roten Beeren & einer leichten Würze – ein charaktvoller Alltagswein!“**ROCK ME AMADEUS**” SAUVIGNON

37

BLANC & GRÜNER VELTINER TROCKEN

[HAMMEL & CIE / PFALZ]

Eine harmonische Cuvée mit Vielschichtigkeit & Frische, die mit Aromen von Zitrusfrüchten & grünem Apfel verschmelzt

CHARDONNAY KALKSTEIN TROCKEN

38

[MANZ / RHEINESSEN]

Duft nach gelbe Früchte & dezentem Holz, wunderbar schmelzig mit mineralische Salzigkeit, Struktur & Tiefe

COTE DES ROSES BLANC TROCKEN

40

[GÉRARD BERTRAND / LANGUEDOC]

Ein körperreicher Chardonnay – blumig mit exotischen Fruchtaromen, Mineralität & Noten von Butter & Haselnuss

RIESLING BLAUSCHIEFER QBA TROCKEN

42

[MARKUS MOLITOR / MOSEL]

Dezente Aromen von Zitrus, Pfirsich und Äpfeln. Spritzige Säure mit einem mineralischen Nachhall

“ART DE VIVRE”

44

CLAIRETTE BLANC TROCKEN

[GÉRARD BERTRAND / LANGUEDOC]

Frisch & duftig – Äpfeln, Birnen, weißen Blüten & Zitrusfrüchte – feine Säure, delikate Süße & eine hauchzarte Bitternote

[ROSÉ]

0,15L

0,75L

PHILIPPS ROSÉ TROCKEN

5,5

[PHILIPP KUHN / PFALZ]

Bisquit mit etwas Mandarinen & leichter Kräuternote

“PINK” ROSÉ FEINHERB

25

[METZGER / PFALZ]

Der Sommer in der Flasche! Aromen nach Erdbeeren mit einer frischen Säure & einer süffigen Fruchtsüße

CÔTE DES ROSES ROSÉ

36

[GÉRARD BERTRAND / LANGUEDOC]

Aromen von roten Beeren & schwarzer Johannisbeere, mit leichten Rosen- & Zitrusnoten – frisch & ausbalanciert

[ROT]

0,15L

0,75L

“HERZALLERLIEBST”

CUVÉE HALBTROCKEN

[MANZ / RHEINHESSEN]

Aromen von Brombeeren & Kirschen, vollmundig & würzig mit weichen Tanninen – ein Trinkfluss der große Freude!

6,5

30

“ART COLLECTION”

TEMPRANILLO TROCKEN

[FAUSTINO / RIOJA]

Üppige Beerenaromen, markante Röstakzente, würzige Nuancen, sanfte Tannine – pures Trinkvergnügen

7,5

35

TERROIR MALBEC

TROCKEN

[KAIKEN WINES / ARGENTINIEN]

Saftig, blumig-fruchtig mit feiner Kräuterwürze & mineralischen Anklängen

8

38

SPÄTBURGUNDER

“ALTENBERG” TROCKEN

[BAMBERGER / NAHE]

Ansprechender Duft nach Erdbeeren & Kirschen. Fein & elegant, mit angenehmer Fülle

40

“THE UPRISING”

HALBTROCKEN

[19 CRIMES / SÜDAUSTRALIEN]

Mokka, Karamel, süßen Gewürzen, ausgewogen mit roten Beeren – subtil süß, reichhaltig & mundfüllend

42

RUM BARREL

AGED MERLOT TROCKEN

[ROBERT MONDAVI / KALIFORNIEN]

Das könntest du der Star deines Abends sein – Rumaromen, Vanille, Melasse, süße Gewürze & Kirsch-Pflaumen

46

MAGNUS sprudel/still	0,25L	3
MAGNUS sprudel/still	0,75L	6

FRITZ-KOLA Original / Zero	0,2L	3,5
FRITZ Mischmasch	0,2L	3,5
FRITZ Apfelschorle	0,2L	3,5
FRITZ Orangenlimonade	0,2L	3,5

THOMAS HENRY Ginger Ale	0,2L	3,5
THOMAS HENRY Spicy Ginger	0,2L	3,5
MANGOSAFT / GUAVENSAFT		
MARACUJASAFT / LYCHEESAFT	0,3L	3,5

OPEN WIFI: otwelcome

HOMEMADE

@ot.restaurant.hh

[HAUSGEMACHTE DRINKS]

CHA MANAO ^{G,H}	4,5
Thai Iced Lime Tea	

CHA YEN ^{7,G,H}	4,5
Thai Iced Milk Tea	

FIZZ-A-LING ^{A,T}	4,5
Tamarind, Guava, Zucker, Ginger Beer, Erdnüsse	

PINK PANTHER ^B	4,5
Lychee, Hibiskus, Thai-Basilikum, Zitronen, Soda	

THE SIMPSONS ^{6,T}	5,5
Mango, Maracuja, Kokosmilch	

JASMIN GRÜNTEE ^{G,H}

4

Grüner Thai Tee, Jasminblüten, Honig

JUST CHA ^{A,G,H,T}

4

Roter Thai Tee, Limetten, Vanille

HOT NAM TAKRAI

4

Zitronengrass, Pandan, Orange, Honig

PANDAN GINGER

4

Ingwer, Pandan, Zitronen, Honig

ESPRESSO

2,5

ESPRESSO ^{DOPPIO}

3,5

ESPRESSO TONIC

4,5



ot.restaurant.hh

HAMBURG

MODERN THAI CUISINE

OTTENSEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Do 11:00 - 23:00
Fr - Sa 11:00 - 00:00
So 13:00 - 23:00

KONTAKT

+49 (0) 40 669 31 702
+49 (0) 40 670 49 180
hamburg@ot-restaurant.com

OT-RESTAURANT.COM

OTTENSER HAUPTSTRASSE 32, 22765 HAMBURG

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
- 12 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

- A Mit Süßungsmittel(n)
- B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- C Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
- D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- E Enthält Süßholz
- F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinde, schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- G Enthält Koffein. Für Kinder, schwangere Frauen nicht empfohlen
- H Mit Farbstoff
- I Mit Konservierungsstoff
- J Mit Nitritpökelsalz
- K Mit Nitrat
- L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- M Mit Antioxidationsmittel
- N Mit Geschmacksverstärker
- O Geschwärzt
- P Gewachst
- Q Mit Phosphat
- S Chininhaltig
- T Säuerungsmittel
- U Stabilisatoren

* Alle Preise in € inkl. MwSt.

** Die gezeigten Bilder können vom Original abweichen.

*** Für weitere Unverträglichkeiten / Allergene frage bitte direkt bei unserem Team nach, wir helfen gerne!