

# Tapas

## 2. 50ml Tapas \* 》| 》》

### PAPAYASALAT

Papaya, Karotten, Schlangenbohnen, Cherry-Tomaten, Erdnüsse, Koriander, Fischsoße, Limette

Traditionell mit getrockneten Garnelen,  
Black Tiger Garnelen <sup>2,4,5</sup> ..... 12,00€  
Tofu <sup>4,6,5</sup> ..... 10,00€

## 3. Yum Mui Mueang \* 》| 》》

### MANGOSALAT

Mango, Karotten, Minze, Koriander, Erdnüsse

Gegrillte Riesengarnelen <sup>2,4,5</sup> ..... 15,00€  
Tofu <sup>4,5,6</sup> ..... 10,00€

## 4. Moo Ping Duroc <sup>1,6</sup> ..... 14,00€

### GEGRILLTE DUROC SCHWEINESPIERE

Mit frischem Obstsalat, Tamarindensoße, Sojasoßen-Dip

## 5. Lachb Salmmon \* <sup>4</sup> 》| 》》 ..... 15,00€

### SASHIMI

Lachs Sashimi, geröstetes Reispulver, Kaffirblätter, Galgant, rote Zwiebeln, Minze, Fischsoße, Limette

# Signaturen

## 1a. Tod Muan Pla <sup>4</sup> ) ..... 15,00€

### FISCHFRIKADELLEN NACH THAI-ART

Mit Schlangenbohnen, KaffirLimetteblätter, Kurkuma, frischem Obstsalat mit Tamarindensoße, Nam Jim Jaew-Soße

## 1c. Khao Pad Tom Yum <sup>6</sup> )

### GEBRATENER JASMINREIS MIT TOMYUM-SOÛE

Mit Tom-Yum-Soße, Zucchini, Champignons, Bohnen, Bambus und rotem Pfefferoni.

Gegrillter Babarrie Entenbrust ..... 24,00€  
Garnelen ..... 22,00€  
Hähnchen ..... 20,00€  
Tofu ..... 18,00€

## 1b. Yam Tuol Pu <sup>2,5</sup> ) ..... 14,00€

### FLÜGELBOHNEN-SALAT

Mit Garnelen, gehackter Hähnchenbrust, Minze, Koriander, Limette-Kokosmilch-Dressing, Kokosraspeln, Erdnüsse

## 1d. Pla Sam Rod <sup>4</sup> 》| 》》 ..... 27,00€

### FISCH IN 3-AROMEN-SOÛE

Knusprige Tilapia, Tamarinden-Soße, Zwiebeln, roter Pfefferoni, Ingwer, Chili- Fischsoßen-Dip, Rice

## 7. Satai Gai <sup>1,2,5,6,11</sup> ..... 12,00€

### GEGRILLTE HÄHNCHENSPIERE

Mit frischem Obstsalat, Tamarindensoße, Erdnuss-Soße

## 8. Thai Shrimp in a Blanket <sup>2,6,8</sup> ) ..... 12,00€

### GARNELEN IM KARTOFFELNEST

Knusprige Garnelen in einem Kartoffelnest, Sweet-Chili-Soße

## 9. Gai Hor Bai Toey <sup>1,6</sup> ..... 15,00€

### HÄHNCHEN IM PANDANBLATT

In aromatisch duftenden Pandanblättern gewickelte gegrillte Hähnchenbrust, Sojasoßen-Dip

## 10. Lachb Gai \* <sup>2,4</sup> 》| 》》 ..... 14,00€

### THAILÄNDISCHER HÄHNCHENSALAT

Hühnerhackfleisch-Salat mit geröstetem Reispulver, Minze, Koriander, roten Zwiebeln, Zitronengras, Fischsoße, Krupuk

## 11. Pad Tuol Fak Yam <sup>2,6</sup> ) ..... 12,00€

### GEBRATENE SCHLANGENBOHNEN

Im Wok geschwenkte Schlangenbohnen mit XO-Soße

## 12. Bao Burger <sup>1,2,5,6</sup> 》 ..... 8,50€

Gedämpfte Bao Buns mit scharfer Saté-Hähnchenbrust, Erdnusssoße, Thai-Chili-Soße, Salat, Mangostreifen, roten Zwiebeln

## 13. Tom Yum Suppe \* 》| 》》

Sauer-scharfe Suppe aus Hühnerbrühe, Zitronengras, Galgant, KaffirLimetteblättern, Limettesaft, Champignons, Cherry-Tomaten, Thai-Basilikum

Garnelen <sup>2,4</sup> ..... 10,00€  
Hähnchenbrust <sup>2,4</sup> ..... 9,00€  
Lachs <sup>2,4</sup> ..... 10,00€  
Kräuterseitlingen Austernpilze, Tofu <sup>2,4,6</sup> ..... 9,00€

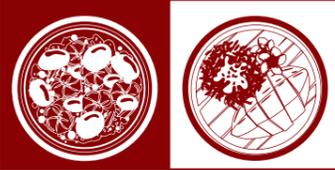
# Side Dishes

Ris ..... 3,00€

Klebreis ..... 4,50€

\* Wählen Sie Ihre gewünschte Schärfestufe. 》| 》》





# HAUPTGERICHTE



## 14. Grünes Curry \* 》| 》》

Mit Kokosmilch, grüner Pfefferoni, thailändischer grüner Aubergine, Bambus, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Aubergine

Entrecôte <sup>2,4</sup>	28,00€
Hähnchenbrust <sup>2,4</sup>	22,00€
Tofu, Kräuterseitlinge <sup>2,4,6</sup>	21,00€

## 15. Rotes Curry \* 》| 》》

Mit Kokosmilch, roter Pfefferoni, Aubergine, Litschis, Zwiebeln, Champignon

Ananas, Lachs <sup>2,4</sup>	26,00€
Gegrillte Barbarie Entenbrust <sup>2,4</sup>	27,00€
Tofu, Kräuterseitlinge <sup>2,4,6</sup>	21,00€

## 16. Mjalakman Curry \* 》| 》》

Mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Zwiebeln, roter Pfefferoni, Sternanis, Kardamom, Karotten, Champignon, Aubergine, Erdnüsse

Hähnchenbrust <sup>2,4,5</sup>	22,00€
Entrecôte <sup>2,4,5</sup>	28,00€
Tofu, Kräuterseitlinge <sup>2,4,5,6</sup>	21,00€

## 17. Gungy Sinna Rod \* 2, 4 》| 》》

### RIESENGARNELEN IN 3-AROMEN-SOÛE

Black Tiger Riesengarnelen, Tamarinden-Soße, Zwiebeln, roter Pfefferoni, Ingwer, Fischsoßen-Dip

## 18. Pad Kra Talay \* 1, 2, 4, 6, 11 》| 》》

### SCHARFES THAI-PFANNENGERICHT MIT MEERESFRÜCHTEN

Gebatener Tintenfisch, Garnelen in Chili-Soße, roter Pfefferoni, Bohnen, Karotten, Thai-Basilikum, grüner Pfeffer

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Do: 11:00 - 22:00

Freitag: 11:00 - 23:00

Samstag: 11:00 - 23:00

Sonntag: 12:00 - 22:00



Instagram



Website

## 19. Pad Thai

Gebatene Reismudeln in süß-scharfer Tamarinden-Soße, Eier, Sojasprossen, Schnittknoblauch, Erdnüsse, Chili-Pulver, Limette

Garnelen <sup>2,3,4,5,6,11</sup>	22,00€
Hähnchen <sup>3,4,5,6,11</sup>	20,00€
Tofu <sup>3,4,5,6,11</sup>	20,00€

## 21. Khao Soi \* 》| 》》

### CURRYNUDELSUPPE

Cremige, würzige Kokos-Currynudelsuppe, Eiernudeln, Schnittknoblauch, rote Zwiebeln, Limette

Hähnchenbrust <sup>1</sup>	23,00€
Lachs <sup>1,4</sup>	24,00€
Tofu, Kräuterseitlinge <sup>1,6</sup>	21,00€

## 23. Pad Kra Pao \* 3, 6, 11 》| 》》

### GEBRATENES HÄHNCHEN-HACKFLEISCH MIT THAI-BASILIKUM

Im Wok geschwenktes Hähnchen-Hackfleisch mit frischem Thai-Basilikum, scharfen Chilis, Bohnen, einem knusprigen Spiegelei, Duftreis



## 24. Pad Kra Pao Nuea \* 3, 6, 11 》| 》》

### CHILI-ENTRECÔTE THAI-BASILIKUM

Im Wok geschwenktes Entrecôte mit frischem Thai-Basilikum, scharfen Chilis, Bohnen, einem knusprigen Spiegelei, Duftreis

## DESSERT

## Mango Sticky Rice ..... 7,00€



## VEGGIE

## 25. Hed Yang<sup>6</sup> 》 ..... 10,00€

### GEGRILLTE PILZSPIEÛE

Kräuterseitlinge, Champignons, Austernpilze, mariniert mit Thai-Chili-Paste

## 26. Shimeji Tempura<sup>1,6</sup> 》 ..... 10,00€

### SHIMEJI-PILZ-TEMPURA

Knuspriges Shimeji-Pilz-Tempura, aromatische Tom-Yum-Gewürze, Sweet-Chili-Soße

## 27. Luab<sup>6</sup> Soy \* 》| 》》 ..... 14,00€

### VEGETARISCHER THAI-LAAB-SALAT

Beyond Meat-Hackfleisch-Salat mit geröstetem Reispulver, Minze, Koriander, roten Zwiebeln, Zitronengras

## 28. Veggie Bao Burger<sup>1</sup> 》 ..... 8,50€

Gedämpfte Bao Buns mit Beyond Meat, Thai-Chili-Soße, Salat, Mangostreifen, roten Zwiebeln, Kaffir-Mayo

## 30. Pad Kra Pao Tofu \* 3, 6, 11 》| 》》 ..... 19,00€

### GEBRATENES TOFU MIT THAI-BASILIKUM

Im Wok geschwenkter Tofu mit frischem Thai-Basilikum, Pilze, scharfen Chilis, Bohnen, Duftreis

## Allergen Kennzeichnung

1 Getreide	6 Soja	11 Sesamen
2 Krebstiere	7 Milch & Milchprodukte	12 Schwefeldioxid und Sulfite
3 Eier	8 Schalenfrüchte	13 Lupinen
4 Fisch	9 Sellerie	14 Weichtiere
5 Erdnüsse	10 Senf	