

*Sawasdee Kha..*

TAI TAN RESTAURANT  
HERZLICH WILLKOMMEN  
THE SPIRIT OF THAI CUISINE

BUSINESS-LUNCH

*iQué aproveche!*  
*Enjoy your meal!*  
*Guten Appetit!*  
*Eet smakelijk!* *Buon,appetito!*  
*Bon appétit!*  
*Smacznego!*

**Kennlichmachung von Zusatzstoffen:**

1-mit Farbstoff, 2-Gewürzmischungen, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-mit Konservierungsstoff, 7-gewacht, 8-mit Süßungsmittel(n)

## Mittagstisch

### Vorspeisen / Appetizers


- A1 Popia** <sup>1,2,4,8</sup> 5,00 €  
Thailändische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Schweinehack,  
Morcheln und Gemüse serviert mit süßsaurer Soße  
*Thai spring rolls filled with glass noodles, ground pork, morrels,  
and vegetables, served with sweet & sour sauce*
- A2 Gung Chup Peang Toad** <sup>1,2,4,8</sup> 6,50 €  
Frittierte Garnelen in einem leichten Teig, serviert mit Pflaumensoße  
*Fried shrimp in a light batter, served with plum sauce*

### Suppe / Soups

- A3 Tom Yam Gung** <sup>1,2,4,8</sup> Klein 6,50 € Groß 8,50 €  
Würzige Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras,  
Koriander und Thai Kräutern ~ leicht scharf  
*Spicy shrimp soup with mushrooms, lemongrass,  
cilantro, and Thai herbs ~ light spicy*
- A4 Tom Kha Gung** <sup>1,2,4,8</sup> Klein 6,50 € Groß 8,50 €  
Leichte Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Champignons, Zitronengras,  
Koriander und Thai Kräutern ~ leicht scharf  
*Light coconut milk soup with shrimp, mushrooms,  
Lemongrass, lime leaves and fresh cilantro ~ light spicy*
- A5 Tom Kha Gai** <sup>1,2,4,8</sup> Klein 6,00 € Groß 8,00 €  
Leichte Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Champignons, Galangal,  
Zitronengras, Zitronenblättern und frischem Koriander ~ leicht scharf  
*Light coconut milk soup with chicken breast, mushrooms,  
Lemongrass, lime leaves and fresh cilantro ~ light spicy*

Unsere Speisen werden nicht zusätzlich mit **Glutamat** angereichert.

## *Businesslunch*

 **Hauptgericht** (werden mit Jasmin Reis serviert) / *Main dishes* (served with jasmine rice)

### **Gebraten** / *Stir-fry*

- A6 Pad Preiw Wahn Gai Grob** <sup>1,2,4,8</sup> 10,50 €  
Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße  
*Crispy-seared chicken breast with vegetables  
and pineapple in sweet & sour sauce*
- A7 Ped Grob Pak Raum** <sup>1,2,4,8</sup> 11,50 €  
Knuspriges Ente mit knackigem Gemüse  
*Crispy duck with vegetables*
- A8 Gai Pat Gaprau** <sup>1,2,4,8</sup> 10,50 €  
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Chili und Thai Basilikum ~ scharf  
*Stir-fry chicken breast with garlic, chili, and Thai basil ~ spicy*

### **Curry** / *Curry*

- A9 Gaeng Keiw Whan Gai** <sup>1,2,4,8</sup> 10,50 €  
Grünes Curry mit Hühnerbrustfilet, Thai-Basilikum, Thai-Auberginen,  
und Bambussprossen in Kokosmilch ~ scharf  
*Green curry with chicken breast, Thai basil, eggplant  
and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy*
- A10 Gaeng Masman Gai** <sup>1,2,4,8</sup> 10,50 €  
Hühnerbrustfilet in Kokosmilch und einer speziellen Masman-Currymischung  
mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ scharf  
*Chicken breast in coconut milk and a special massaman curry with onions,  
cashews and potatoes ~ spicy*
- A11 Gaeng Pet Ped Yang** <sup>1,2,4,8</sup> 11,50 €  
Rotes Curry mit gegrillte Ente, Ananas, Tomaten, Weintrauben und  
Thai Basilikum in Kokosmilch ~ scharf  
*Red curry with grilled duck, pineapple, tomatoes, and  
Thai basil in coconut milk ~ spicy*
- 

## Mittagstisch

**A12 Ped Grob Masman** <sup>1,2,4,8</sup> 11,50 €

**Knuspriges Ente mit kokosmilch und einer speziellen Masman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln** ~ leicht scharf

*Crispy duck in coconut milk and a special massaman curry with onions, cashews and potatoes ~ light spicy*

 **Tellergericht mit Thai-Nudeln** / *Rice and Noodle dishes*

**A13 Pad Tai Gung** <sup>1,2,4,8</sup> 11,50 €

**Gebratene Reismudeln mit Garnelen und Tofu, gehackten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, fruchtig/säuerlich** ~ leicht scharf

*Fried rice noodles with prawns and tofu, chopped peanuts and green scallions, – fruity/sour ~ light spicy*

 **Vegetarische Gerichte** / *Vegetarian dishes*

(werden mit Jasmin Reis serviert) / *(served with jasmine rice)*

**A14 Gaeng Masman Pak Raum** <sup>1,2,4,8</sup> 10,50 €

**Gemüse in Kokosmilch und einer speziellen**

**Masman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln** ~ leicht scharf

*Vegetables in coconut milk and a special massaman curry with onions, cashews, and potatoes ~ light spicy*

**A15 Gaeng Khiew Whan Tauhu** <sup>1,2,4,8</sup> 10,50 €

**Grünes Curry mit Tofu, süßes Thai-Basilikum,**

**Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch** ~ scharf


*Green curry with tofu, sweet Thai basil, eggplant and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy*

**A16 Pad Tai Mang** <sup>1,2,4,8</sup> 10,50 €

**Gebratene Reismudeln mit Gemüse und Tofu,**

**gehackten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, fruchtig/säuerlich** ~ leicht scharf

*Fried rice noodles with prawns and tofu, chopped peanuts and green scallions, – fruity/sour ~ light spicy*



## Drink



### Biere vom Fass

Stauder Pils	0,25l	2,90 €
	0,40l	4,50 €
Alsterwasser	0,25l	2,90 €
	0,40l	4,50 €



### Flaschenbiere

Köstritzer Schwarzbier	0,50l	3,90 €
Herrnbrän Hefe Weißbier	0,50l	4,90 €
Herrnbrän Hefe Weißbier alkoholfrei	0,50l	4,90 €
Stauder alkoholfrei	0,33l	3,90 €



### Thai Biere

Singha	0,33l	4,20 €
--------	-------	--------



### Softdrinks

S.Pellegrino	0,25l	2,60 €
	0,75l	6,50 €
Acqua Panna	0,25l	2,60 €
	0,75l	6,50 €
Coca-Cola <sup>1,3,9</sup>	0,20l	2,70 €
	0,33l	4,20 €
Coca-Cola Zero <sup>1,3,9,12</sup>	0,20l	2,70 €
	0,33l	4,20 €
Coca-Cola Light <sup>1,3,9</sup>	0,20l	2,70 €
	0,33l	4,20 €
Mezzo mix <sup>1,3,9</sup>	0,20l	2,70 €
	0,33l	4,20 €
Fanta <sup>1,3</sup>	0,20l	2,70 €
	0,33l	4,20 €
Spezi <sup>1,3,9</sup>	0,20l	2,70 €
	0,33l	4,20 €
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,20l	2,90 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>10</sup>	0,20l	2,90 €
Thomas Henry Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20l	2,90 €
Thomas Henry Mystic Mango <sup>1</sup>	0,20l	2,90 €





*Säfte von Klindworth*

<b>Orange</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Apfel</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Ananas</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Kirsche</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Banane</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Pfirsich</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Maracuja</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Mango</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Cranberry</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Tomate</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Rhabarber</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Kiba</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €
<b>Alle Säfte als Schorle</b>	0,20l	2,70 €	0,40l	4,50 €



*Wellness*

<b>Bionade - Litschi</b>	0,33l	3,90 €
<b>Bionade - Holunder</b>	0,33l	3,90 €

LIEBE GÄSTE, DER GESETZGEBER VERPFLICHTET UNS, ZUSATZSTOFFE DIE IN SPEISEN UND GETRÄNKEN ENTHALTEN SIND, DURCH ZAHLEN ZU KENN- ZEICHNEN:  
 (\*) ERHÖHTER KOFFEINGEHALT (32 MG/100 ML) / (1) MIT FARB- STOFF / (2) MIT KONSERVIERUNGSSTOFF / (3) MIT ANTIÖXIDATIONSMITTEL (4) MIT  
 GESCHMACKSVERSTÄRKER / (5) GESCHWEFELT / (9) KOFFEINHALTIG / (10) CHININHALTIG / (11) MIT SÜSSUNGSMITTEL / (14) MIT TAURIN

## *Kaffee von Nespresso*

Espresso <sup>9</sup>	2,40 €
Espresso Machiato <sup>9</sup>	2,50 €
Espresso doppelt <sup>9</sup>	3,50 €
Kaffee <sup>9</sup>	2,40 €
Cappuccino <sup>9</sup>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>9</sup>	4,50 €
Espresso (ohne Kaffein)	2,40 €
Kaffee (ohne Kaffein)	2,40 €

## *Tee* (im Kännchen)

<b>Green Harmony</b>	3,90 €
Grüner Tee, ein weicher und milder Grüntee aus China	
<b>Darjeeling</b>	3,90 €
Schwarzer Tee, ausgeprägtes-Flavour aus feiner Blume	
<b>Pfefferminztee</b>	3,90 €
Erfrischender Tee aus Pfefferminzkraut	
<b>Ginger Tee (aus Thailand)</b>	3,90 €
Ingwer Tee, bekömmlicher Geschmack, und wohltuende Wirkung (gesüßten Tee)	
<b>Jasmin Tee</b>	3,90 €

## *Ayurvedischer Tee* (im Kännchen)

<b>Just Relax (Kräutertee)</b>	3,90 €
Tulsi, Eisenkraut, Melisse, Apfel, Ananas, Ingwer und Passionsblume ergeben eine unvergleichliche Mischung	
<b>Masalachai (Gewürztee)</b>	3,90 €
Schwarzer Tee, nach traditioneller indischer Art gewürzt mit Cassia, Ingwer, Kardamom, Nelken und Pfeffer	

## *Sekt / Prosecco / Cremant / Champagner*

### *Sekt / Prosecco*

#### **Sekt extra trocken**

0,1l 4,00 € / 0,75l 19,00 €

Eine Cuvée aus den Rebsorten Trebbiano, Verdicchio und Garganega: Feines Aroma, harmonisch und erfrischend

#### **Prosecco Saccheto /Veneto**

0,1l 5,00 € / 0,75l 20,00 €

Frisch, fruchtig und trockener Prosecco

#### **Aperol spritz**

8,50 €

Prosecco, Aperol, Lime Juice, Soda<sup>1</sup>

#### **Hugo (in Cocktail Glas)**

9,50 €

Prosecco, St. Germain Holunderblütenlikör, Lime Juic, Minze, Soda<sup>1</sup>

#### **Red Hugo (in Cocktail Glas)**

9,50 €

Prosecco, Campari, St. Germain Holunderblütenlikör, Lime Juic, Minze, Soda<sup>1</sup>

### *Cremant*

#### **Cremant de Limoux Brut, Chateau Beausoleil**

0,1l 6,00 € / 0,75l 29,00 €

#### **Crémant de Loire Rosé Brut , Louis Despas**

0,1l 6,50 € / 0,75l 31,00 €

### *Champagner*

#### **Mailly Grand Cru Brut Reserve**

0,1l 9,50 € / 0,75l 59,00 €

#### **Mailly Grand Cru Rosé Reserve**

0,2l 12,00 € / 0,75l 65,00 €

#### **Veuve Cliquot-Brut**

0,75l 69,00 €

#### **Veuve Cliquot-Rosé**

0,75l 79,00 €


## *Tai Tan-Edition Wein*

### *Weißwein*

#### **Weisswein - Grauburgunder trocken Weingut Geiser – Pfalz<sup>5</sup>**

0,2l = 7,50 € / 0,75l = 28,00 €

fruchtig, kräftige Beerenaroma mit einem schönen Schmelz im Nachhall





## Offene Wein 0,20l



### Offene Weisswein 0,20l

- Weingut WOLF Grauerburgunder Edition C Kalkstein - Pfalz** <sup>5</sup> 6,50 €  
Die typischen Aromen von saftigen Äpfeln sowie frischer Melone bekommen
- Prestige Lugana Ca Maiol** <sup>5</sup> 11,50 €  
duftige Nase, Zitrone, Apfel, Frisch am Gaumen feiner Schmelz
- Chardonnay IGT, trocken - Weingut Fortant de France/Languedoc/Frankreich** <sup>5</sup> 6,50 €  
duftige Nase, Zitrone, Apfel, Frisch am Gaumen feiner Schmelz
- Weißburgunder KOPP/Baben trocken** <sup>5</sup> 6,50 €  
Mit Aromen von Zitrusfrüchten und reifer Aprikose, aber auch von tropischen Früchten wie Ananas und Melone, Weich
- Sauvignon Blanc „Portillo“, trocken - Weingut Salentein/Mendoza/Argentinien** <sup>5</sup> 6,50 €  
Frische, exotische Note, leichter Sauvignon Blanc im Stahltank ausgebaut.
- Riesling „St. Urbans-Hof“, trocken - Weingut Nik Weis/Mosel** <sup>5</sup> 7,50 €  
Würzige und Noten, reif an regionalem Kern- und Steinobst, runder und ausbalancierter Körper, feine und Säure. Ein Moseltypischer Riesling.
- Weißweinschorle** <sup>5</sup> 6,50 €



### Offene Rotwein 0,20l

- Talabira do Algarve Primum Casa Santos Lima – Portugal** <sup>5</sup> 6,50 €  
Dichter Burgrunder, kräftiger Geschmack mit feinen Tanninen
- Merlot DOC, trocken - Ca' di Prata/Friuli/Italien** <sup>5</sup> 6,50 €  
Kräftige Fruchtnoten von reifen Kirschen, weiche harmonische Struktur, mit Noten von dunklen Beeren und einem angenehmen Schmelz.
- Cabernet Sauvignon, trocken-Weingut Fortant de France/Languedoc/Frankreich** <sup>5</sup> 6,50 €  
Grandioser Cabernet mit eleganter Festigkeit am Gaumen, abgerundet durch ein klassisches Aromenprofil von Cassis, Zedernholz und Gewürzen. Ein Liebhaberstück!
- Shiraz „Promis Land“, trocken - Weingut Wakefield/Clare Valley/Australien** <sup>5</sup> 6,50 €  
Ein eleganter und saftiger Rotwein voller Frucht und ausdrucksstärke.



### Offene Roséwein

- Bardolino Chiaretto Rosé DOC, trocken – Weingut Villabella/Italien** 0,2l = 6,50 €/0,75l = 25,00 €  
Ausgeprägtes Aroma von roten Beeren wie reifen Himbeeren und saftigen Johannisbeeren.