

Sawasdee Kha

HERZLICH WILLKOMMEN

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergene:

aus Schulterteilen zusammengesetzt Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat,
6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = Chinin haltig,
9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

**A = Gluten haltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴,
Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)**

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

**H = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴,
Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und
Queensland Nuss⁹)**

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

**L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als
10mg/kg oder 10mg/l**

M = Lupinen

N = Weichtiere



Vorspeisen / Appetizers

- 01 Khao Greeb Gung** ^{1,2,4,6,A,B} 3,50 €
thailändische Krabbenchips (Krupuk)
Thai shrimp chips
- 🌿 **02 Satay Gai** ^{1,2,4,6, E} 12,50 €
leichter Kokosmilch-Curry gewürzte Hühner fleischspießchen,
gegrillt, serviert mit Erdnusssoße, Gurkensalat und Toast
Grilled chicken served with peanut sauce and toast
- 03 Khanompang Na Mhu** ^{1,2,4,6,C,F,K} 9,50 €
Gebackene Brote mit Schweinehack, serviert mit Thai Gurkensalat
und süßsaurer Soße
*Fried toast with ground pork, served
with Thai cucumber salad in sweet & sour sauce*
- 🌿 **04 Poepia** ^{1,2,4,6,A} 5,50 €
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*
- 🌿 **05 Toad Man Pla** ^{1,2,4,6,C,D} 11,50 €
Fischküchlein aus Red-Snapper Filet mit roter Currypaste gewürzt,
serviert mit Thai-Gurkensalat in süßsaurer Soße ~ leicht scharf
*Fish cakes made from red snapper filet and flavored
with red curry paste, served with Thai cucumber salad
in sweet & sour sauce ~ light spicy*
- 🌿 **06 Gung Takrai** ^{1,2,4,6,A,B} 12,50 €
Frittierte Garnelen mit knusprigem Knoblauch,
Zitronengras in Tamarinsoße
Fried prawns with crispy garlic, lemongrass in tamarin sauce
- 🌿 **07 Pla Mük Takrai** ^{1,2,4,6,A,B} 12,50 €
Frittiert Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch, Zitronengras,
Schalotten, Erdnüssen in Tamarinden-Soße
Fried squid with crispy garlic, lemongrass in tamarind sauce
- 🌿 **08 Gung Chup Peang Toad** ^{1,2,4,6,A,B} 10,50 €
Frittierte Garnelen in einem leichten Teig, serviert mit Pflaumensoße
Fried prawns in a light batter, served with plum sauce
- 🌿 **09 Rang Tong** ^{1,2,4,6,A,B,E,H} 10,50 €
Frittiertes Hühnerbrustfilet gefüllt mit Cashewnüssen und Thai-Basilikum
umwickelt mit Taro serviert mit Erdnüssen in Pflaumensoße
*Fried chicken breast filled with cashews and Thai basil
wrapped with Taro served with peanut in plum sauce*
- 🌿 **10 Vorspeisen Tai Tan** ^{1,2,4,6, C,D,E,F,H} 15,50 €
Gemischte Vorspeise nach Tai Tan-Art mit vier verschiedenen Soßen
Mixed appetizer plate Tai Tan-style with four different sauces
- 

Suppe / Soups

- 20 Giaw Nham** ^{1,2,4,6,A,C,D,E,F,K} 7,50 €
Wantan Teigtaschen mit Schweinefleisch - Füllung in Hühnerbrühe,
Wontons stuffed with pork and shrimp in chicken broth,
-  **21 Tom Yam Gung** ^{1,2,4,6,B,D} 9,50 €
Würzige Garnelensuppe mit Champignons,
Zitronengras, Koriander und Thai Kräutern ~ leicht scharf
*Spicy prawns soup with mushrooms,
lemongrass, cilantro, and Thai herbs ~ light spicy*
-  **22 Tom Kha Gung** ^{1,2,4,6,B,D} 9,50 €
Leichte Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Champignons, Galangal,
Zitronengras, Zitronenblättern und frischem Koriander ~ leicht scharf
*Light coconut milk soup with prawns, mushrooms,
lemongrass, lime leaves and fresh cilantro ~ light spicy*
-  **23 Tom Kha Gai** ^{1,2,4,6,D} 7,50 €
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*



das Leibgericht, favorite dish

Unsere Speisen werden nicht zusätzlich mit **Glutamat** angereichert.
Our meals are not enriched with glutamate

Salate

Unsere Thai-Salate sind pikant und leicht süßsauer, Schärfe nach Belieben.

Salads

*Our Thai salads are spicy and slightly sweet & sour,
with the degree of spiciness according to your preference.*

- 🌿 **30 Yam Nua** ^{1,2,4,6,D} 13,50 €
Gegrilltes Rindfleisch in dünnen Scheiben, mit roten Zwiebeln,
frischem Koriander, Minze und Zitronengras ~ **scharf**
*Grilled, thinly sliced beef with red onions, fresh cilantro,
mint, and lemongrass ~ **spicy***
- 31 Lap Gai** ^{1,2,4,6,D,F} 12,50 €
Hühnerbrustfilet grob gehackt, mit roten Zwiebeln,
Thai Kräutern, Chilis und gerösteten Reiskörnern ~ **scharf**
*Coarsely ground chicken with red onions,
Thai herbs, chilis, and toasted rice ~ **spicy***
- 32 Lab Ped** ^{1,2,4,6,A,D,F} 12,50 €
Entengehackt, mit roten Zwiebeln, Thai Kräutern und gerösteten Reiskörnern ~ **scharf**
*Coarsely ground duck with red onions, Thai herbs and toasted rice ~ **spicy***
- 33 Phla Gung** ^{1,2,4,6,B,D} 12,50 €
Garnelensalat mit Chili-Paste, roten Zwiebeln,
frischem Koriander, Minze und Zitronengras ~ **scharf**
*Prawns salad with chili paste, red onions,
fresh cilantro, mint, and lemongrass ~ **spicy***
- 34 Yam Whun Sen** ^{1,2,4,6,B,D,I} 14,50 €
Glasnudelsalat mit, Schweinehack, Garnelen, Tintenfisch, Zwiebeln,
Knoblauch, frischem Koriander und Minze ~ **scharf**
*Glass noodle salad with ground pork, prawn, squid, onions,
garlic, fresh cilantro, and mint garlic, peanuts,
and shallots (by season) ~ **spicy***
- 🌿 **35 Yam Som-O** ^{1,2,4,6,B} nach Season (Pomelosalat) 13,50 €
Pomelo mit Garnelen, kleinen Streifen von Hühnerbrustfilet,
knusprigem Knoblauch, Erdnüssen und Schalotten
*Pomelo with prawns, sliced chicken breast,
crispy garlic, peanuts, and shallots*
- 🌿 **36 Som Tam Thai** ^{1,2,4,6,D,E} 12,50 €
Grüner Papaya und Karottensalat Thailändische-Art ~ **scharf**
*Thai-style green papaya and carrot salad ~ **spicy***



das Leibgericht, favorite dish

Unsere Speisen werden nicht zusätzlich mit **Glutamat** angereichert.
Our meals are not enriched with glutamate.

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Jasmin Reis serviert.

Main dishes all main dishes are served with jasmine rice.

Gebraten / Stir-fry

- 40 **Nua Pat Gratiem Prigthai** ^{1,2,4,6,D,F} 19,50 €
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Grünes Gemüse und Austernsauce
Stir-fry beef with garlic, pepper, green vegetable and oyster sauce
- 🌿 41 **Nua Pat Gaprau** ^{1,2,4,6,D,F} 19,50 €
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Thai-Basilikum und Chilischoten ~ **scharf**
Stir-fry beef with garlic, Thai basil and chili peppers ~ spicy
- 42 **Mhu Pad Chaa** ^{1,2,4,6,D,F} 19,50 €
Gebratenes Schweinefilet mit Chili, Garnelenpaste, Knoblauch, süßes Thai-Basilikum,
Chinesischer Ingwer, Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen ~ **sehr scharf**
*Stir-fry pork tenderloin with chili, shrimp-paste garlic, sweet Thai basil,
Chinese-ginger, fresh exotic vegetables and bamboo sprouts ~ very spicy*
- 🌿 43 **Ped Grob Pak Raum** ^{1,2,4,6,A,D,F} 21,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse
Crispy-seared duck breast with vegetables
- 🌿 44 **Ped Grob Pad Krapraw** ^{1,2,4,6,A,D,F} 21,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Knoblauch, Chili und Thai Basilikum ~ **scharf**
Crispy seared duck breast with garlic, chili, and Thai basil ~ spicy
- 45 **Gai Grob Prieu Whan** ^{1,2,4,6,A,D} 19,50 €
Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
*Crispy-seared chicken breast with vegetables
and pineapple in sweet & sour sauce*
- 🌿 46 **Gai Pad Med Ma Muang Himmapan** ^{1,2,4,6,D,F,H} 18,50 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet, mit Austernsoße,
Frühlingszwiebeln, Paprika und Cashewnüssen
*Stir-fry chicken breast with oyster sauce,
scallions, bell pepper, and cashews*
- 🌿 47 **Pad Krapraw Gai** ^{1,2,4,6,D} 18,50 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch,
Chili und Thai Basilikum ~ **scharf**
Stir-fry chicken breast with garlic, chili, and Thai basil ~ spicy



das Leibgericht, *favorite dish*

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

Our meals are not enriched with glutamate

Curry / Curry

- 🌿 **50 Gaeng Khiew Whan Nua** ^{1,2,4,6,D} 19,50 €
Grünes Curry mit Rindfleisch, süßes Thai-Basilikum, chinesischer Ingwer,
Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch ~ scharf
*Green curry with beef, sweet Thai basil, Chinese-ginger
and fresh exotic vegetables in coconut milk ~ spicy*
- 51 Panaeng Gai** ^{1,2,4,6,D} 18,50 €
Rotes Curry mit Hühnerbrustfilet, süßes Thai-Basilikum in Kokosmilch ~ scharf
Red curry with chicken, sweet Thai basil in coconut milk ~ spicy
- 🌿 **52 Gaeng Khiew Whan Gai** ^{1,2,4,6,D} 18,50 €
Grünes Curry mit Hühnerbrustfilet, süßes Thai-Basilikum,
Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch ~ scharf
*Green curry with chicken breast, sweet Thai basil
eggplant and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy*
- 🌿 **53 Gaeng Masman Gai** ^{1,2,4,6,D,E,H} 18,50 €
Hühnerbrustfilet in Kokosmilch und einer speziellen
Massaman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ leicht scharf
*Chicken breast in coconut milk and a special massaman curry
with onions, cashews, and potatoes ~ light spicy*
- 🌿 **54 Gaeng Pet Ped Yang** ^{1,2,4,6,D} 21,50 €
Rotes, cremiges Curry mit gegrilltem Entenbrustfilet, Ananas, Lychee,
Tomaten, süßes Thai-Basilikum in Kokosmilch ~ scharf
*Red, creamy curry with grilled duck breast, pineapple,
lychee, tomatoes, and sweet Thai basil in Coconut milk ~ spicy*
- 🌿 **55 Ped Grob Massaman** ^{1,2,4,6,A,D,E,H} 21,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet, Kokosmilch und einer speziellen
Massaman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ leicht scharf
*Crispy-seared duck breast in coconut milk and a special
massaman curry with onions, cashews, and potatoes ~ light spicy*
- 🌿 **56 Gai Grob Massaman** ^{1,2,4,6,A,D,E,H} 19,50 €
Knuspriges Hühnerbrustfilet, Kokosmilch und einer speziellen
Massaman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ leicht scharf
*Crispy-seared chicken breast in coconut milk and a special
massaman curry with onions, cashews, and potatoes ~ light spicy*



Meeresfrüchte / Seafood

- 60 Pla Pad Med Ma Muang Himmapan** ^{1,2,4,6,D,H} **20,50 €**
Frittiertes Rotbarschfilet mit Chili Paste, Austernsoße, Frühlingszwiebeln,
Paprika und Cashewnüssen ~ leicht scharf
*Fried redfish filet with chili paste, oyster sauce, scallions,
bell pepper, and cashews ~ light spicy*
- 61 Pla Toad Gratiem Prigthai** ^{1,2,4,6,D,F} **22,50 €**
Knuspriges Rotbarschfilet in Knoblauch, Pfeffer Soße und gebratener Gemüse
*Crispy fried redfish filet in a garlic & pepper sauce
and stir-fry wok-vegetables*
- 62 Gung Pad Graprau** ^{1,2,4,6,B,D,F} **21,50 €**
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Chili und Thai Basilikum ~ scharf
Stir-fry prawns with garlic, chili, and Thai basil ~ spicy
- 63 Gung Gratiem Prigthai** ^{1,2,4,6,B,D} **32,50 €**
Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer Soße
und gebratenes Gemüse
*Stir-fry black-tiger-prawn with garlic, pepper sauce
and stir-fry wok-vegetables*
- 64 Gung Pad Pong Garee** ^{1,2,4,6,B,C,D,I} **32,50 €**
Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit mildem, gelbem Curry,
Kokosmilch, Gemüse und Eier
*Stir-fry black-tiger-prawn with mild, yellow curry,
coconut milk,vegetables, and egg*
- 65 Gaeng Khiew Whan Talee** ^{1,2,4,6,B,D} **22,50 €**
Grünes Curry mit Meeresfrüchte, süßes Thai-Basilikum, Chinesischer-Ingwer,
Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch ~ scharf
*Green curry with mixed seafood, sweet Thai basil, Chinese-ginger,
eggplant and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy*
- 66 Pad Prig Gaeng Talee** ^{1,2,4,6,B,D} **22,50 €**
Gebratene Meeresfrüchte mit rotem Curry, Thai-Auberginen,
chinesischer-Ingwer und jungen Bambussprossen ~ sehr scharf
*Stir-fry mixed seafood with red curry, eggplant, Chinese-ginger
and bamboo sprouts ~ very spicy*



das Leibgericht, favorite dish

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

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Vorspeisen / Appetizers

- 70 **Poepia Mang** ^{1,2,4,6,A,F} 5,50 €
Thailändische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln,
Morcheln und Gemüse serviert mit süßsaurer Soße
*Thai spring rolls filled with glass noodles, morrels,
and vegetables, served with sweet & sour sauce*


Suppe / Soup

- 71 **Tom Kha Pak Raum** ^{1,2,4,6,D} 6,50 €
Leichte Kokosmilchsuppe mit Gemüse, 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*

Hauptgerichte / Main dishes

- 72 **Priew Whan Tauhu** ^{1,2,4,6,D,F} 16,50 €
Gebratener Tofu mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
Fried tofu and vegetables in sweet & sour sauce
- 73 **Pad Pakraum Med Mamuang Himmapan** ^{1,2,4,6,D,F,H} 16,50 €
Gebratener Tofu und Gemüse mit Chilli Paste, Austernsoße, Frühlingszwiebeln,
Paprika und Cashewnüssen ~ leicht scharf
*Fried tofu and vegetables with chili past, oyster sauce, scallions,
bell pepper, and cashews ~ light spicy*
- 74 **Pad Pak Raum** ^{1,2,4,6,D,F} 15,50 €
Kurz im Wok angebratenes Gemüse in aromatischer Sojasoße
Stir-fry wok-vegetables in an aromatic soy sauce
- 75 **Gaeng Khiew Whan Tauhu** ^{1,2,4,6,D,F} 16,50 €
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*
- 76 **Gaeng Ped Tauhu** ^{1,2,4,6,D,F} 16,50 €
Rotes Curry mit Tofu, süßes Thai-Basilikum,
Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch ~ scharf
*Red curry with tofu, sweet Thai basil,
eggplant and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy*
- 77 **Gaeng Masman Pak Raum** ^{1,2,4,6,D,E,H} 16,50 €
Gemüse in Kokosmilch und einer speziellen
Masman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ scharf
*Vegetables in coconut milk and a special massaman curry
with onions, cashews, and potatoes ~ spicy*

Tellergericht / *Rice and Noodle dishes*

- 80 **Pad Thai Gung** ^{1,2,4,6,B,C,D,H} 18,50 €
Gebratene Reismudeln mit Garnelen und Tofu, Eier, gehackten
Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, dazu knackige Sojasprossen - fruchtig/säuerlich ~ leicht scharf
*Fried rice noodles with prawns and tofu, egg, chopped peanuts, and green
scallions, served with crisp soy bean sprouts – fruity/sour ~ light spicy*
- 

Beilagen / *Side dishes*

- 201 **Jasminreis** 3,00 €
Jasmine rice
- 202 **Gebratener Reis mit Eier** ^{1,2,4,6,C,D} 4,50 €
Fried rice with egg
- 203 **Gebratene Reismudeln** ^{1,2,4,6,D} 4,00 €
Fried rice noodles
- 204 **Pflaumensoße** ^{1,2,4,6} 2,00 €
Plum sauce
- 205 **Erdnusssoße** ^{1,2,4,6,D,E} 2,50 €
Peanut sauce
- 206 **Süßsaure Soße** ^{1,2,4,6} ~ leicht scharf 2,00 €
Sweet & sour sauce ~ light spicy
- 207 **Thai-Gurkensalat in süßsaurer Soße** ^{1,2,4,6,H} 3,50 €
Thai cucumber salad in a sweet & sour sauce
- 208 **Tamarinden-Soße** ^{1,2,4,6} 2,00 €
Tamarind sauce
- 209 **Sriracha Soße** ^{1,2,4,6,A} ~ scharf 2,00 €
Sriracha sauce ~ spicy
- 210 **Prig Nham-Pla** ^{1,2,4,6,A} ~ scharf 2,00 €
Prig nham-pla ~ spicy
- 

Menü des Monats

Menu of the Month

Menü Tai Din (Menü Fleisch)



Khanompang Na Mhu 9,50€

Gebackene Brote mit Schweinehack, serviert mit Thai Gurkensalat und süßsaurer Soße ^{1,2,4,8}

Fried toast with ground pork, served with Thai cucumber salad in a sweet & sour sauce



Tom Kha Gai 7,50€

Leichte Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Champignon, Galangal, Zitronengras, Zitronenblättern und frischem Koriander ~ leicht scharf ^{1,2,4,8}

Light coconut milk soup with chicken, mushrooms, lemongrass, lime leaves and fresh cilantro ~ light spicy



Masaman Ped Grob 21,50€
(serviert mit Jasmin Reis)

Knuspriges Entebrustfilet mit Zwiebeln, Cashewnüssen, Kartoffeln und Kokosmilch in einer speziellen Massaman-Currymischung ~ leicht scharf ^{1,2,4,8}

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



Dessert / Hausgemacht 8,50€

Kokos Eis (nach Thailändische Art) mit Klebreis, gesüßtes Obst und Erdnüssen *Coconuts ice-cream (by thai style) homemade*

mit 4 Gang-Menü 47,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 39,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 38,50€ / Person



Menü des Monats

Menu of the Month

Menü Tai Taley (Menü Meeresfrüchte)


Pla Mük Takrai 12,50€

**Frittiert Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch, Schalotten, Erdnüssen,
Zitronengras in Tamarinden Soße** ^{1,2,4,8}

Fried squid with crispy garlic, lemongrass in tamarind sauce


Tom Kha Gung 9,50€

**Leichte Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Champignons, Zitronengras, Koriander
und Thai Kräutern** ~ leicht scharf

*Light coconut milk soup with shrimp with mushrooms, lemongrass,
cilantro, and Thai herbs* ~ light spicy


Pla Pad Med Mameaung 20,50€
(serviert mit Jasminreis)

**Frittiertes Rotbarschfilet mit Chili Paste, Austernsoße, Frühlingszwiebeln,
Paprika und Cashewnüssen** ~ leicht scharf

*Fried redfish filet with chili paste, oyster sauce, scallions, bell pepper, and
cashews* ~ light spicy


Dessert / Hausgemacht 8,50 €

Gebackene Baby Bananen mit Schokolade Eis ^{1,2,4,8}

Baked baby-banana with chocolate ice cream

mit 4 Gang-Menü 51,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 41,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 42,50€ / Person



Menü des Monats

Menu of the Month

Menü Tai Mang (Menü Vegetarische)



Po Pia 5,50€

**Thailändische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln und Gemüse
serviert mit süßsaurer Soße** ^{1,2,4,8}

*Thai spring rolls filled with glass noodles, morrels, and vegetables, served
with sweet & sour sauce*



Tom Kha Pak Raum 6,50€

**Leichte Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Champignons, Galangal, Zitronengras,
Zitronenblättern und frischem Koriander** ~ leicht scharf ^{2,4,8}

*Light coconut milk soup with chicken breast, mushrooms, lemongrass, lime
leaves and fresh cilantro* ~ light spicy



Pad Pakraum Med Mamuang Himmapan 16,50€

(serviert mit Jasminreis)

**Gebratener Tofu und Gemüse mit Chilli Paste, Austernsoße, Frühlingszwiebeln,
Paprika und Cashewnüssen** ~ leicht scharf

*Fried tofu and vegetables with chili past, oyster sauce, scallions,
bell pepper, and cashews* ~ light spicy



Dessert / Hausgemacht 8,50€

Kokos Eis (nach Thailändische Art) mit Klebreis, gesüßtes Obst und Erdnüssen

Coconuts ice-cream (by thai style) homemade

mit 4 Gang-Menü 37,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 30,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 28,50€ / Person



Tai Tan Dessert

Hausgemacht / *Homemade*

- 102 Kokos Eis (nach Thailändische Art) mit gesüßter Klebreis, und gesüßte Früchte** ^{1,2,4,8} 8,50 €
Coconuts ice-cream with steamed sticky rice sweetest fruits (by thai style)
- 103 Frittiert Reispapier-rolle gefüllt mit Banane und Ananas in Honig dazu Vanilleeis** ^{1,2,4,8} 8,50 €
Fried rice paper-roll stuffed with banana and pineapple Served with vanilla ice cream
- 104 Gebackene Baby Bananen mit Schokolade Eis** ^{1,2,4,8} 8,50 €
Baked baby-banana with chocolate ice cream
- 105 Halbe Reif-Mango dazu gedämpft klebrigen Reis mit Zucker und Kokosmilch oder mit Vanilleeis** ^{1,2,4,8} 12,50 €
Half-ripe mango, served with steamed sticky rice with sugar and coconut milk or with vanilla ice cream
- 106 Tai Tan Dessert Variation** ^{1,2,4,8} (für ab 2 Personen) 19,50 €
Tai Tan Dessert variation / for 2 peoples
- 