

Tai Tai

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 8,50€

**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 9,50€

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

Coconuts ice-cream (by thai style) homemade

mit 4 Gang-Menü 49,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 40,50€ / Person

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

Tai Tai

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 10,50€

**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 22,50€
(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 9,50 €

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

Baked baby-banana with chocolate ice cream

mit 4 Gang-Menü 55,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 44,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 45,50€ / Person

Menü des Monats

Menu of the Month

Menü Tai Mang (Menü Vegetarische)

✿
Po Pia 6,50€

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 17,50€
(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 9,50€

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

Coconuts ice-cream (by thai style) homemade

mit 4 Gang-Menü 40,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 33,50€ / Person

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