

# *Sawasdee Kha..,*

HERZLICH WILLKOMMEN

## **Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergene:**

### **aus Schulterteilen zusammengefügt 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 (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>,  
Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)**

**B = Krebstiere**

**C = Eier**

**D = Fisch**

**E = Erdnüsse**

**F = Soja**

**G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)**

**H = Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>,  
Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup> und  
Queensland Nuss<sup>9</sup>)**

**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** <sup>1,2,4,6,A,B</sup> 3,50 €  
thailändische Krabbenchips (Krupuk)  
*Thai shrimp chips*
- ✿ **02 Satay Gai** <sup>1,2,4,6, E</sup> 11,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,C,F,K</sup> 8,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,F</sup> 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** <sup>1,2,4,6,C,D</sup> 10,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,B</sup> 10,50 €  
Frittierte Garnelen mit knusprigem Knoblauch,  
Zitronengras in Tamarinsobse  
*Fried prawns with crispy garlic, lemongrass in tamarin sauce*
- ✿ **07 Pla Miuk Takrai** <sup>1,2,4,6,A,B</sup> 10,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,B</sup> 9,50 €  
Frittierte Garnelen in einem leichten Teig, serviert mit Pflaumensoße  
*Fried prawns in a light batter, served with plum sauce*
- ✿ **09 Rang Tong** <sup>1,2,4,6,A,B,E,F,H</sup> 9,50 €  
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 Lab Mhu Thod** <sup>1,2,4,6,A,D</sup> 9,50 €  
Frittierte Schweinehackbällchen mit roten Zwiebeln, Thai Kräutern,  
Chilis und gerösteten Reiskörnern ~ leicht scharf  
*Fried ground pork-balls with red onions, Thai herbs  
and toasted rice ~ light spicy*
- ✿ **11 Vorspeisen Tai Tan** <sup>1,2,4,6, C,D,E,F,H</sup> 13,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,C,D,E,F,K</sup> 7,50 €  
Wantan Teigtaschen mit Schweinefleisch - Füllung in Hühnerbrühe,  
*Wontons stuffed with pork and shrimp in chicken broth,*
-  **21 Tom Yam Gung** <sup>1,2,4,6,B,D</sup> 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** <sup>1,2,4,6,B,D</sup> 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** <sup>1,2,4,6,D</sup> 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** <sup>1,2,4,6,D</sup> 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** <sup>1,2,4,6,D,F</sup> 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** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 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** <sup>1,2,4,6,A,B,D</sup> 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** <sup>1,2,4,6,B,D,I</sup> 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** <sup>1,2,4,6,A,B</sup> 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** <sup>1,2,4,6,D,E</sup> 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 Namm Mann Hoy** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 17,50 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Austernsoße  
*Stir-fry beef with oyster sauce*
- 🌿 41 **Nua Pat Gaprau** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 17,50 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Thai-Basilikum und Chilischoten ~ **scharf**  
*Stir-fry beef with garlic, Thai basil and chili peppers ~ spicy*
- 42 **Mhu Pad Chaa** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 17,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 18,50 €  
Knuspriges Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse  
*Crispy-seared duck breast with vegetables*
- 🌿 44 **Ped Grob Pad Krapraw** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 18,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 17,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D,F,H</sup> 17,50 €  
Gebratenes Hühnerbrustfilet, mit Austernsoße,  
Frühlingszwiebeln, Paprika und Cashewnüssen  
*Stir-fry chicken breast with oyster sauce,  
scallions, bell pepper, and cashews*
- 🌿 47 **Pad Krapraw Gai** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 17,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D</sup> 17,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D</sup> 17,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D</sup> 17,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,D,E,H</sup> 17,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D</sup> 18,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D,E,H</sup> 18,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D,E,H</sup> 17,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D,H,F</sup> 18,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 18,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,B,D,F</sup> 19,50 €  
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Chili und Thai Basilikum ~ scharf  
*Stir-fry prawns with garlic, chili, and Thai basil ~ spicy*
- 63 Gung Gratiem Prigthai** <sup>1,2,4,6,A,B,D,F</sup> 29,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,B,C,D,F</sup> 29,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,B,D</sup> 19,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,B,D</sup> 19,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,F</sup> 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** <sup>1,2,4,6,D</sup> 6,00 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 15,50 €  
Gebratener Tofu mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße  
*Fried tofu and vegetables in sweet & sour sauce*
- 73 **Pad Pakraum Med Mamuang Himmapan** <sup>1,2,4,6,A,D,F,H</sup> 15,50 €  
Gebratener Tofu und Gemüse mit Chilli Paste, Austernsoße, Frühlingzwiebeln,  
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** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 14,50 €  
Kurz im Wok angebratenes Gemüse in aromatischer Sojasoße  
*Stir-fry wok-vegetables in an aromatic soy sauce*
- 75 **Gaeng Khiew Whan Tauhu** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 15,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 15,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,D,E,H</sup> 15,50 €  
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** <sup>1,2,4,6,A,B,C,D,F,H</sup> 17,50 €  
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** 2,00 €  
*Jasmine rice*
- 202 **Gebratener Reis mit Eier** <sup>1,2,4,6,C,D,F</sup> 3,00 €  
*Fried rice with egg*
- 203 **Gebratene Reismudeln** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> 3,00 €  
*Fried rice noodles*
- 204 **Pflaumensoße** <sup>1,2,4,6</sup> 1,00 €  
*Plum sauce*
- 205 **Erdnusssoße** <sup>1,2,4,6,D,E,H</sup> 2,00 €  
*Peanut sauce*
- 206 **Süßsaure Soße** <sup>1,2,4,6</sup> 1,00 €  
*Sweet & sour sauce ~ light spicy*
- 207 **Thai-Gurkensalat in süßsaurer Soße** <sup>1,2,4,6,H</sup> 2,00 €  
*Thai cucumber salad in a sweet & sour sauce*
- 208 **Tamarinden-Soße** <sup>1,2,4,6,A</sup> 1,00 €  
*Tamarind sauce*
- 209 **Sriracha Soße** <sup>1,2,4,6,A</sup> ~ scharf 1,00 €  
*Sriracha sauce ~ spicy*
- 210 **Prig Nham-Pla** <sup>1,2,4,6,A</sup> ~ scharf 1,00 €  
*Prig nham-pla ~ spicy*
- 

## Spezialitäten / *Special*

### Vorspeisen / *Appetizers*

- 91 Hoy Shell Yang Gratiem Prigthai** <sup>1,2,4,6,D,F,N</sup> **14,50 €**  
Gegrillte Kammuscheln mit Knoblauch und Pfeffer dazu Gebratene Reismudeln  
*Grilled scallops with garlic & pepper and fried noodles*

### Hauptgerichte / *Main dishes*

- 🌿 **92 Gae Gratiem Prigthai** <sup>1,2,4,6,A,D,F</sup> (Lammcarée aus Neuseeland) **29,50 €**  
Gegrillt mariniert Lammcarée in Pfeffer und Knoblauch Soße  
serviert mit gebratener Reis  
*Grilled Marinated lamb carée, in pepper and garlic sauce  
served with fried rice*
- 

# 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 <sup>1,2,4,8</sup>**

*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 <sup>1,2,4,8</sup>**

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



*Masaman Ped Grob 18,50€*

(serviert mit Jasmin Reis)

**Knuspriges Entebrustfilet mit Zwiebeln, Cashewnüssen, Kartoffeln und Kokosmilch  
in einer speziellen Massaman-Currymischung ~ leicht scharf <sup>1,2,4,8</sup>**

*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 44,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 36,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 35,50€ / Person



# Menü des Monats

*Menu of the Month*

## Menü Tai Taley (Menü Meeresfrüchte)

  
*Pla Mük Takrai* 9,50€

**Frittiert Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch, Schalotten, Erdnüssen,  
Zitronengras in Tamarinden Soße** <sup>1,2,4,8</sup>  
*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* 17,50€  
(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** <sup>1,2,4,8</sup>  
*Baked baby-banana with chocolate ice cream*

mit 4 Gang-Menü 45,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 35,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 36,50€ / 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** <sup>1,2,4,8</sup>

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



*Tom Kha Pak Raum* 6,00€

**Leichte Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Champignons, Galangal, Zitronengras,  
Zitronenblättern und frischem Koriander** ~ leicht scharf <sup>2,4,8</sup>

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



*Pad Pakraum Med Mamuang Himmapan* 15,50€

(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 35,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 29,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 27,00€ / Person



# Tai Tan Dessert

Hausgemacht / *Homemade*

- 102 Kokos Eis (nach Thailändische Art) mit gesüßter Klebreis, und gesüßte Früchte** <sup>1,2,4,8</sup> 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** <sup>1,2,4,8</sup> 8,50 €  
*Fried rice paper-roll stuffed with banana and pineapple Served with vanilla ice cream*
- 104 Gebackene Baby Bananen mit Schokolade Eis** <sup>1,2,4,8</sup> 8,50 €  
*Baked baby-banana with chocolate ice cream*
- 105 Halbe Reif-Mango dazu gedämpft klebrigen Reis mit Zucker und Kokosmilch oder mit Vanilleeis** <sup>1,2,4,8</sup> 11,50 €  
*Half-ripe mango, served with steamed sticky rice with sugar and coconut milk or with vanilla ice cream*
- 106 Tai Tan Dessert Variation** <sup>1,2,4,8</sup> (für ab 2 Personen) 19,50 €  
*Tai Tan Dessert variation / for 2 peoples*
- 