

ᄃᄂᄂᄂᄂ

Vorspeisen

Thailändischer Fischkuchen

Thod Mun Goong

Garnelen, Gurken, Zwiebeln,
süße Chilisauce

[GLU, FSH, CRU, SOY, MLS]

290 Rs

Thunfischsalat



Yam Tuna

Minzblätter, Koriander, Sellerie,
Zitronengras, Limetten-Chilisauce

[FSH, CEL]

230 Rs

Tailandischer Rindersalat



Yum Nua Yang

Gurke, Koriander, Tomate, Esan-Sauce

[BEF, FSH, CEL]

560 Rs

Gegrillter Tintenfisch, würzige rote Currysauce

Muek Yang



Calamari, Koriander, Limetten-
Chilisauce

[MLS, FSH]

345 Rs

Papayasalat

Som Tam

Papaya, grüne Bohnen, Erdnüsse,
Limettensauce

[VEG, VEGAN, PNT]

230 Rs

Thailändische Maiskrapfen

Tod mun khao pod

Gebratener Zuckermais mit süßer
Chilisauce

[VEG, VEGAN]

430 Rs

Rindfleisch- & Hühnersatay

Satay Ruam

Huhn, Rind, Gurke, Zwiebel,
Arjad-Sauce, Erdnusssauce

[BEF, PNT]

545 Rs

Frühlingsrolle mit Gemüse & Krabbenstäbchen

Pho Pia Pak

Gurke, Paprika, Krabbenstäbchen,
Basilikum, Koriander

[CRU, FSH, GLU, NUT]

345 Rs

Gegrillter Auberginensalat

Yam Makreua Yao

Gegrillter Auberginensalat mit Thai-
Gewürz

[VEG, VEGAN]

240 Rs

SUPPE

Thailändische Suppe



Tom Yum Goong

Garnelen, Galgant,
Kaffirlimettenblätter, Chili

[CRU, FSH]

126 Rs

Kokossuppe mit Hühnchen

Tom Kha Gia

Kokosmilch, Hühnchen, Galgant, Zitronengras

775 Rs

Fischsuppe

Tom Som Pla

Galgant, Zitronengras, Chili, Wolfsbarsch

[FSH]

340 Rs

HAUPTGERICHTE

Gebratener Reis mit Hühnchen & Ananas

Khao Pad Sapparod

Huhn, Ananas, Rosinen, Karotten und Cashewnüsse

[NUT]

345 Rs

Gedämpfte Dorade mit scharfer

Soße

Pla Nueng Manao

Seebrasse, Pak Choi, Zitronengras, Limette [FSH]

460 Rs

Süß-saurer Marlin

Pla Tod Sam Rod

Marlin, Ananas, Basilikum, Tomate [FSH]

745 Rs

Gebratener Schnapper- und Papayasalat

Pla Tod Yum Papaya

Schnapper, Papaya, Koriander, Minze [FSH]

490 Rs

Rindereintopf mit Longan

Nua Tun Lumyai

Rindfleisch, Logan, Zwiebeln, Gurken [BEF, MLS, GLU, SOY]

690 Rs

Gebratenes Rindfleisch mit

schwarzem Pfeffer

Nua Pad Prik

Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika, schwarzer Pfeffer [BEF, MLS, CRU]

1380 Rs

Gebratenes Huhn mit Cashews

Gai Pad Med Mamuang

Huhn, Cashewnüsse, Zwiebeln, Paprika [SOY, GLU, MLS, NUT]

660 Rs

Gebratenes Rindfleisch mit

scharfem Basilikum

Phad Kapao

Rindfleisch, scharfes Basilikum, Chili, Knoblauch [BEF, SOY, CRU, MLS]

575 Rs

Massaman-Curry mit Rindfleisch



Gaeng Massaman Neua

Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten,
Lotussamen [BEF]

1495 Rs

Grünes Curry mit Hühnchen



Gang Keaw Wan

Huhn, Aubergine, Chili, Kokosmilch
[FSH]

575 Rs

Grünes Curry mit Gemüse



Gaeng keaw wan pak

Saisonales Gemüse, Chili, Kokosmilch,
Jasminreis
[VEG, VEGAN]

560 Rs

Gebratene Glasnudeln & Garnelen



Phad Thai goong

Garnelen, Sojasprossen, Schnittlauch,
Erdnuss
[CRU, NUT, PNT, SOY, FSH]

400 Rs

Rotes Curry mit Tofu



Pad prik gaeng

Tofu, grüne Bohnen, Zwiebeln,
Limette
[VEG, VEGAN, SOY, GLU]

300 Rs

DESSERT

Thailändische Kokos-Crème-Brûlée

Sang ka ya crème brûlée

Kokosmilch, Pandan, Thai-Tee
[EGG, MLK]

285 Rs

Mango-Klebereis

Khao Niaow Mamuang

Mango, Klebereis, Kokosmilch

290 Rs

Kokos-Süßkartoffel-Pudding

Khanom Mo Kaeng

Süßkartoffel, Ei, Kokosmilch
[EGG]

170 Rs

Gebratene Banane

Kluay Thod

Banane, Kokosflocken, Honig
[VEG, MLK]

345 Rs

Eiscreme

Verschiedene Sorten
[MLK]

250 Rs

Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % freiwilliger Service-Trinkgelder.

Bitte beachten Sie, dass die Allergenabkürzungen keine Spuren Mengen von Allergenen umfassen, die in Gerichten enthalten sein können.

Bitte benachrichtigen Sie den Restaurantleiter, falls Sie an einer Lebensmittelallergie leiden.

SOJA	[SOY]
SELLERIE	[CEL]
NÜSSE	[NUT]
ERDNUSS	[PNT]
SENF	[MTD]
LUPINE	[LUP]
SULFATE	[SUL]
SESAM	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILCH	[MLK]
EI	[EGG]
SCHALENTIER	[CRU]
FISCH	[FSH]
MOLLUSK	[MLS]
ALKOHOL	[ALC]
VEGETARISCH	[VEG]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]