



Teilen Sie mit uns die Liebe
für die königlich-thailändische Küche und Weltklasse Premium Steaks
in einem gemütlichen Ambiente!

Unsere Thai Küche ist so nah an Thailand wie sie sein kann.
In unseren Currys finden Sie nur die besten Zutaten,
von hochwertigem Fleisch über frisches und authentisches Gemüse
bis zu frischen Kräutern und Gewürzen.

So kennen Sie exzellentes Essen aus Thailand. Versprochen!

Wenn sie es noch nicht getan hat, dann wird unsere **Steakhouse-Küche** Sie
noch mehr begeistern, auch das versprechen wir.
Unser Fleisch hat immer Premium-Qualität, ist garantiert hormonfrei
und kommt nur von sorgfältig ausgesuchten Züchtern.

In unserem **eigenen Reiferaum** hängen wir nach traditioneller
Dry-Age-Methode die besten Fleischstücke aus der Region für Sie ab.
Darunter befinden sich **Tomahawk-** und **Porterhouse-Steaks**
sowie unser **Whisky-Aged-Rib-Eye**.

Auch bei unseren **Burgern** achten wir extrem auf Qualität
und verwenden nur Dry-Aged Beef.
Die **Burger Buns** liefert der Bäcker unsres Vertrauens
mehrmals wöchentlich frisch.

Alle unsere **Saucen, Dips, Kräuterbuttervariationen, Gewürzmischungen**
und vieles mehr machen wir mit viel Liebe selbst.
Fragen Sie uns, wenn Sie mehr wissen möchten!

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie...

APERITIFS

St.Germain Hugo	10,50
Ferrari - Minze - Holunder - Limette - Soda	
Aperol Spritz	10,50
Ferrari - Aperol - Soda	
Lillet Wildberry	10,50
Lillet - Minze - Limette - Wildberry	
Rosato Spritz	10,50
Ferrari - Rosato - Limette - Soda	
Thai&Turf Spritz	10,50
Ferrari - Brombeere - Minze - Zitrone - Soda	
Ferrari Red Hugo	10,50
Ferrari - Himbeere - Minze - Zitrone - Soda	

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Virgin Hugo	6,50
Ginger Ale - Minze - Holunder - Limette - Soda	
Virgin Aperol Spritz	6,50
Crodino - Soda - Orange	

COCKTAILS

Cosmopolitan	12,50
Grey Goose - Cointreau - Limette - Cranberrysaft	
Daiquiri	12,50
Brugal 1888 - Limette - Zucker	
Gimlet	12,50
Bombay Sapphire - Limette - Lime Juice	
Sour	14,50
Whisky, Pisco, Vodka, Gin oder Amaretto	
Moscow Mule	12,50
Grey Goose - Ginger Beer - Limette - Minze - Gurke	
Negroni	12,50
Bombay Sapphire - Campari - Martini Reserva Rubino	
Old Fashioned	14,50
Woodford Reserve - Würfelzucker - Angostura	
Dark & Stormy	12,50
Gosling's Dark Rum - Ginger Beer - Limette	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Fruit Punch	6,50
Maracuja - Apfel - Erdbeere - Zitrone	
Virgin Mojito	6,50
Homemade Lemonade - Limette - Minze	
Coconut Kiss	6,50
Milch - Kokos - Ananas - Kirsche	

SOFTDRINKS

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,50
Rapp's Fruchtsäfte	0,2 l / 0,4 l	3,00 / 4,90
Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry, Banane, Kirsche, Ananas, Grapefruit		
Fever Tree Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,25 l (Flasche)	4,50
Red Bull	0,25 l (Dose)	4,50
Karamalz	0,33 l (Flasche)	3,50
Vöslauer (still/sprudel)	0,2 l / 0,75 l (Flasche)	2,90 / 8,50

ERFRISCHUNG FÜR LEIB UND SEELE

Alle unsere Eistees und Limonaden sind hausgemacht

Homemade Thai Ice Tea	0,4 l	4,90
Authentischer Thai-Schwarztee mit Zitrone und Minze		
Homemade Seasonal Thai Ice Tea	0,4 l	4,90
Maracuja Lemonade	0,4 l	5,50
Maracuja, Limette und frische Minze		
Lime Ginger Lemonade	0,4 l	5,50
Limette, Ingwer und frische Minze		
Orientale Hibiscus Lemonade	0,4 l	5,90
Hibiscus, Limette, frische Minze, Soda		
Homemade Seasonal Lemonade	0,4 l	5,50

BIER VOM FASS

Beck's Pilsner	0,3 l / 0,4 l	3,90 / 5,00
Radler	0,3 l / 0,4 l	3,90 / 5,00
Cola Bier	0,3 l / 0,4 l	3,90 / 5,00
Franziskaner Weizen Hell	0,5 l	5,50

BIER AUS DER FLASCHE

Corona	0,33 l	4,90
Singha Beer	0,33 l	4,90
Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,50
Franziskaner Weizen dunkel, Kristall, alkoholfrei	0,5 l	5,50

APFELWEIN VOM FASS

Possmann Frau Rauscher	0,25 l / 0,5 l	2,90 / 4,90
------------------------	----------------	-------------

WARME GETRÄNKE

Kaffee	3,50
Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso	5,50
Doppelter Espresso Macchiato	5,50
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	5,00
Thai & Turf Tea (frische Minze, Limette, Granatapfel)	4,90
Herrengedeck (Espresso, Grappa & Praline)	9,90
Damengedeck (Espresso, Likör & Praline)	9,90

Lust auf einen besonderen BIO Tee?

Fragen Sie nach unserer Teekarte!

STARTER

Mixed Plate Supreme (für 1 Person)	26,90
Gegrillte Jakobsmuschel, Panko Prawn, Satay Gung, gegrillter Oktopus Rinder-Carpaccio, Rinder- und Thunfisch-Tatar	
Thai Mixed Starter	19,90
Sommerrolle, Frühlingsrollen, Satay Gung, Satay Gai, Panko Prawn, Tod Man Pla	
Thai-Caprese	14,90
Fruchtige Papaya, Büffelmilch-Mozzarella, Thai-Pesto spicy Mango-Papaya Sauce	
Tempura Fried Softshell Crabs	24,90
In Tempura frittierte Weichschalen-Krabben, verschiedene Saucen	
Thai Papaya Salat	15,90
Grüne Gemüse-Papaya, scharf, nach original Thai-Rezept	
Sommerrollen	14,90
Mit frischem Gemüse, Reismudeln, frischen Kräutern, Garnelen dazu Hoi-Sin-Erdnusssauce (auf Wunsch auch vegetarisch)	
Bison-Tatar	29,90
U.S. Bisonfilet, von Hand gehackt, klassisch gewürzt, Knoblauch Crostini	
Thai-Beef-Tatar	18,90
Arg. Angus-Filet, von Hand gehackt, asiatisch würzig-scharf mariniert Knoblauch Crostini	
Tod Man Plā	14,90
Thai Kartoffel-Fischbällchen, frittiert, Gurken-Chili Dip	

STARTER

Roastbeef-Tonnato	17,90
Rosa gegrilltes Roastbeef in feinen Scheiben, Thunfischsauce	
Färöer Salmon Tatar & Sweet Mango Mustard	18,90
Wildfang Lachs von den Färöer Inseln, süß-scharfer Mango-Senf Dip Potato Wasabi Salad	
Black Truffel Fassona Carpaccio	26,90
Feinstes Fassona Rindercarpaccio, sehr mild mariniert mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel nach Saison	
Knusprige Frühlingsrollen vegetarisch	9,90
Von Hand gerollt, mit frischem Gemüse, Glasnudeln, dazu Süßsauersauce	
Classic Beef-Carpaccio	17,90
Hauchdünnes Angus Rinderfilet, mariniert mit Zitrone und Olivenöl Rucola, frisch gehobelter Parmesan	
Sashimi-Tuna-Tatar & Spicy Mashed Papaya	19,90
Thunfischfilet auf pikantem Papayapüree, von Hand gewürfelt	
Sashimi-Tuna-Thai-Carpaccio	16,90
Hauchdünn geschnittenes Thunfischfilet, würzige Sesam-Sojamarinade feine Lauchzwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander	
Laab	
Scharfer Thai-Fleischsalat aus gehacktem Fleisch, mit Minze, Zwiebeln frisch geröstetem Chili und thailändischen Kräutern und Gewürzen	
	mit Hähnchen 14,90
	mit Rindfleisch 16,90
	mit Ente 19,90

STARTER

Thai Salmon Ceviche	19,90
Marinierter Färöer Lachs mit Limette, Zitronengras, Ingwer, roten Zwiebeln Koriander, Chili, Fischsauce, serviert auf Reisbett mit Gurken-Kimchi	
Deep Blue Surf (ab 2 Personen)	pro Person 24,90
Lachs-/ Thunfischtatar, gebeizter Lachs, Thunfisch Carpaccio, Ceviche Jakobsmuschel, Schwertfisch-Carpaccio, Seetang-Salat, Ingwer, versch. Dips	
Hokkaido-Jakobsmuscheln vom Grill	23,90
Glasig gegrillte japanische Jakobsmuscheln von der Insel Hokkaido, serviert auf süß-sauren Auberginen mit Senf-Teriyaki-Sauce und knusprigen Röstzwiebeln	
Oktopus vom Grill	19,90
Riesenkrake mit Zitrone, Olivenöl, frischen Kräutern und Sour Cream	
Gambas auf Thai-Guacamole	18,90
Gedämpfte Bio-Garnelen aus Meerwasserkultur serviert auf pikanter Avocadocreme nach Thai-Rezeptur	
Crispy Panko Prawns	16,90
Knusprig gebackene Bio-Garnelen im Panko-Mantel	
Satay Gai	9,90
Gegrillte Hähnchenfilet-Spießchen mit Erdnusssauce	
Satay Gung	16,90
Gegrillte Bio-Garnelen auf Zitronengrasspießen, Knoblauch, Süßsauersauce	
Thai Artichoke Salad	13,90
Artischocken Salat mit pikantem Thai-Dressing	

STARTER

Thai Beef Salad “Šlad neux“ 16,90
Rare gegrilltes und fein tranchiertes Steak, feurig und würzig
(Familien-Rezept unseres Wok-Meisters)

...Wenn's GAAANZ schnell gehen soll...

Unser Speed-Starter

Datteln im Speckmantel 9,90
Unsere 2 Dips, Korb mit hausgemachtem Brot servieren wir Ihnen
unabhängig von jeder Bestellung innerhalb von 5 Minuten

STARTER THAI - SUPPEN

Tom Kha

Thai-Brühe mit Kokosmilch, Galgant, Lemon Leaves
Zitronengras, Tomaten, Zwiebeln und Champignons

Tom Yam

Thai-Brühe, sauer-scharf, Galgant, Lemon Leaves
Zitronengras, Tomaten, Zwiebeln und Champignons

jeweils	vegetarisch	9,90
	mit Hähnchen	12,90
	mit Bio-Garnelen	14,90
	mit Dorschfilet	16,90

STEAKS

Alle Steaks werden "medium rare" auf heißem Lavastein mit knusprigen Pommes serviert
Andere Garstufen gern auf Wunsch

Jede Beilagenänderung dem Preis der Beilage entsprechend, mind. 2,00 € Aufpreis

Rinderfilet (Argentinien)	250 g	34,50
	400 g	59,00
Chateaubriand tranchiert, für 2 Personen	600 g	89,00
	je weitere 100 g	16,00
Rinderfilet (USA, Nebraska Triple-Star)	250 g	58,00
	400 g	92,00
Chateaubriand tranchiert, für 2 Personen	600 g	139,00
	je weitere 100 g	24,00
Bisonfilet (USA)	250 g	85,00
	400 g	138,00
Chateaubriand tranchiert, für 2 Personen	600 g	205,00
	je weitere 100 g	35,00
<hr/>		
Rumpsteak (Australian Grain Fed / AUS)	400 g	39,90
	600 g	59,00
	je weitere 100 g	10,00
U.S. Striploin (USA-Angus-Rumpsteak aus Nebraska)	400 g	45,00
	600 g	67,00
	je weitere 100 g	11,50
<hr/>		
Wagyu Rib-Eye Kobe Style (Score AA 8 / AUS)	auf Anfrage je 100 g	65,00
Orig. Kagoshima Filet (Score A4 / Japan)	auf Anfrage je 100 g	95,00

STEAKS

U.S. Rib-Eye (USA, Nebraska Angus)	400 g	45,00
	600 g	67,00
	je weitere 100 g	11,50
Whiskey-Aged Rib-Eye (Schottland)	400 g	39,90
	600 g	59,00
	je weitere 100 g	10,00
Wagyu Flank Steak (AUS) tranchiert, für 2 Personen Dry Aged, Spezialität aus dem Bauchlappen des US Rindes	ca. 1.000 g	109,00

Dry-Aged aus der hauseigenen Reifekammer

Porterhouse Steak für 2 Personen, T-Bone mit Rumpsteak und Filet am Knochen	je 100 g	13,50
Tomahawk Steak für 2 Personen, Sehr zartes Rib-Eye am Oberrippenknochen gereift	mind. 1.000 g	99,00
Côte de Bœuf Roastbeef am Knochen	je 100 g	12,50

Von der renommierten Manufaktur Metzgerei "Fleisch Pur & More"
Dry Aged Färsen, 4 Wochen am Knochen gereift +2 Wochen im natürlichen Rindertal
Exklusiv bei uns!

Entrecôte / Rib-Eye (Deutschland)	ca. 400 g	45,00
Chateaubriand vom Filet (Deutschland)	ca. 600 g	119,00

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Surf & Turf	69,00
Argentinisches Rinderfilet vom Grill und halber mit Kräuterbutter gratinierter Hummer	
jeder weitere halbe Hummer	35,00
Tagliata Robespierre	49,00
Gegrilltes und tranchiertes Australian Rumpsteak, serviert mit mariniertem Rucola, gerösteten Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan	
Tenderloin Trilogy	89,00
Unsere drei Filets: jeweils ca. 160 g Argentinisches Rinderfilet U.S.-Triple-Star-Filet U.S.-Bisonfilet vom Grill	
The Ox Orgy	55,00
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Lemon-Butterhaube und zwei gegrillten Jumbo-Garnelen, serviert auf unserer Senf-Teriyaki Sauce	
Mexican Tenderloin Sword	34,90
Gegrillte Rinderfilets, würzige Chorizo, rote Zwiebeln und Paprika am Spieß, serviert auf scharfer Mexican Salsa	
Beef Rossini	59,00
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Gänsestopfleber-Haube Perigord-Trüffeln, Preiselbeerjus und Röstzwiebeln	

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Just Surf & No Turf !	69,00
Dorschfilet, halber Hummer, Jumbo-Garnele, Jakobsmuscheln und Oktopus alles vom Grill, serviert auf Wok-Gemüse	
jeder weitere halbe Hummer	35,00
Braised U.S.-Angus High Rib	34,90
12 Stunden im Ofen geschmorte Rinder-Hochrippe mit unserer Senf-Teriyaki Sauce, serviert auf Süßkartoffelpüree mit Röstzwiebeln	
Grilled Jumbo Prawns (6 Stück)	59,00
Gegrillte Riesengarnelen, Knoblauch, frische Kräuter, Olivenöl, Beilagensalat	
Bio-Gambas (1.000 g)	69,00
Easy-Peel-Garnelen aus Bio-Meerwasserkultur mit frischen Kräutern	
Lamb Chops	34,90
Koteletts aus der Lammkrone (Double Cut), Irland, würzig und erfrischend mariniert, dazu Keniabohnen im Bacon-Mantel (auf Wunsch auch ohne Bacon)	
Spare Ribs Texas-Style - Simply The Best !	19,90
Saftig, 6 Stunden geräuchert und gegrillt, mit Cole Slaw	
Mixed Grill For Two	ab 2 Personen, pro Person 29,90
Gemischte Grillplatte mit Rindersteaks, Chorizo (Schwein) Lamb Chops, knuspriger Entenbrust und Hähnchenbrust	

BURGER

Alle Burger kommen mit unseren knusprigen Pommes

Extra Angus-Rind-Beef-Paddy 6,50 €

Jede Beilagenänderung mind. 2,00 €

Unsere Beef-Paddies (200 g) bestehen zu 100% aus Dry Aged Beef und werden von der berühmten Manufaktur-Metzgerei „Fleisch Pur & More“ mit größter Sorgfalt hergestellt. Die Burger-Buns bestehen ebenfalls aus besten Zutaten und werden vom Meddeler Bäcker aus Freigericht / Hasselroth bezogen.

Classic Burger	15,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke Cheddar, Burgersauce	
BBQ-Burger	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke Cheddar, knuspriger Bacon, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	
Carpese-Burger	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Büffelmilch-Mozzarella, Rucola, extra viel Tomate und original Pesto Genovese, serviert im Focaccia-Bun	
Hot Mexican-Burger	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke feurige Jalapeños, Cheddar, Röstzwiebeln und scharfe Mexican Salsa	
Tenderloin-Burger	21,90
Sehr zarte, saftig gegrillte Rinderfiletscheiben im BBQ Style mit unserem Steakpfeffer, Salat und Tomate, dazu frische und saure Gurke Cheddar, knuspriger Bacon und Röstzwiebeln	
Bison-Burger	29,90
Sehr zarte, saftig gegrillte Bisonfiletscheiben im BBQ Style mit unserem Steakpfeffer, Salat und Tomate, dazu frische und saure Gurke Cheddar, knuspriger Bacon und Röstzwiebeln	
Spare Ribs-Burger	15,90
Saftiges Spare Ribs-Fleisch ohne Knochen, Salat Cole Slaw, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	

BURGER

Veggie-Burger 16,90

Gegrilltes Gemüse, geräucherte Trüffelscarmorza, Röstzwiebeln
Spicy-Mango-BBQ-Sauce, serviert im Roggen-Gewürz-Bun

Mainhatten Double Cheese-Burger 23,90

2 mal 200 g saftiges Angus-Rind, Salat, Tomate, mit knusprigem Bacon
karamellisierte Rotweinzwiebeln, Cheddar

Thai & Turf-Burger 19,90

200g saftig gegrilltes Angus-Rind und gegrillte Bio-Garnele, Salat, Tomate
Gurke, knuspriger Bacon, Röstzwiebeln und unsere Burger Teriyaki-Sauce

Wagyu Truffle-Burger 79,00

300 g saftig gegrilltes original Wagyu-Beef mit 15% Perigord-Trüffel
geräucherte Trüffelscarmorza, Foie-Gras-Mayonnaise und Röstzwiebeln.
Dazu Süßkartoffel-Pommes und extra Trüffelmayonnaise

Mayer Lansky-Burger (low-carb as it can be!)

Der Klassiker aus der Prohibitionszeit in den USA!

200g saftig gegrilltes Angus-Rind, Cheddar, Spiegelei, knuspriger Bacon

Röstzwiebeln, wird auf extra viel Salat, Tomate und Gurke mit Burgersauce serviert

authentisch: ohne Bun, ohne Pommes 15,90

mit Bun und Pommes 19,80

Mayer Lansky-Burger Deluxe

300 g saftig gegrilltes original Wagyu-Beef mit 15% Perigord-Trüffel

geräucherter Trüffelscarmorza, Spiegelei, knusprigem Bacon, Röstzwiebeln

auf extra viel Salat, Tomate und Gurke mit Burgersauce

authentisch: ohne Bun, ohne Pommes 69,00

mit Bun und Pommes 72,90

SALATE & TRÜFFEL-PASTA

Caesar Salad 11,90

Knackiger Romana Salat mit dem klassischen Parmesan-Knoblauchdressing
frisch gehobeltem Parmesan und knusprigen Croutons

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 14,90
mit gegrillten Bio-Garnelen 19,90
mit tranchierten Rinderfiletmedaillons 24,90

Gemischter Salat der Saison 10,90

Wahlweise mit Italian oder American Dressing

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 13,90
mit gegrillten Bio-Garnelen 18,90
mit tranchierten Rinderfiletmedaillons 23,90

Thai & Turf Salad 24,90

Gemischter Salat der Saison mit gegrillten Bio-Garnelen im
Zitronengras-Spieß und Rinderfiletmedaillons
wahlweise mit Italian oder American Dressing

Truffle Caprese 24,90

Tomaten-Carpaccio, Büffelmilchmozzarella, serviert auf Rucolabett
mit Olivenöl, Oregano und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

T & T-Truffle-Cheese-Pasta 26,90

Homemade Raviolotti mit Parmesan-Trüffelüllung und
frisch gehobelten Perigord-Trüffeln

als Zwischengang/ kleine Portion 18,90

BEILAGEN

Royal Jasmin-Duftreis	3,90
Knusprige Pommes	3,90
Süßkartoffel Pommes	5,50
Süßkartoffel Pommes mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	7,90
Truffle Garlic Fries mit Trüffel, Knoblauch und Parmesan	6,90
Sweet Truffle Fries Süßkartoffel Pommes, frischer Trüffel, Parmesan	15,90

Baked Potato & Sour Cream	4,50
Mashed Sweet Potatoes Curry spiced, Coriander, Coconut	5,50
Classic Mashed Potatoes	4,50

Grillgemüse	4,90
Pak Choi Pfannen Pak Choi aus dem Wok	6,90
Spinach, Garlic & Roasted Sesam frischer, junger Blattspinat in Knoblauch und Butter geschwenkt, mit Sesam verfeinert	5,90

Side Salad mit Italian oder American Dressing	4,90
Beilage Caesar Salad	6,90
Tomatensalat Tomaten, rote Zwiebeln, Oregano, Basilikum, Olivenöl	5,90
Cole Slaw U.S.-Krautsalat	3,90
Cucumber Salad frischer Gurkensalat mit Dill	4,50

Garlic Bread	4,90
Brotkorb mit unserer hausgemachten Aioli	4,90

Hausgemachte Kräuterbutter	3,00
Hausgemachte Lemon-Pepper-Butter	3,00
Hausgemachte Trüffelbutter mit frischem Perigord-Trüffel	5,90
Hausgemachte Trüffelmayonnaise	3,90

THAI WOK- & CURRYGERICHTE

Soll es mild / pikant (🌶️), mittelscharf (🌶️🌶️) oder scharf (🌶️🌶️🌶️) sein?

Oder authentisch thaischarf (🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️) ja, wirklich)?

Zu allen diesen Gerichten servieren wir Jasmin-Duftreis.

1 Phad Bai Grapraow 🌶️🌶️🌶️

Fein geschnittenes Fleisch (wenn mit Fleisch gewählt) mit Chili, Knoblauch Zwiebeln und Grapraow-Basilikum an Soja- und Austernsauce

2 Phad Med Mamuang 🌶️

Geschnetzeltes Fleisch (wenn mit Fleisch gewählt) mit Cashewnüssen, Schalotten Lauch, Paprika und Zwiebeln

3 Phad Nam Man Hoi 🌶️

Angebratenes, geschnetzeltes Fleisch (wenn mit Fleisch gewählt) mit Austernsauce Zwiebeln, Karotten, Paprika, Brokkoli und Champignons

4 Phad King

Pfannengerührtes, geschnetzeltes Fleisch (wenn mit Fleisch gewählt) an Soja- und Austernsauce, Ingwer, Zwiebeln, Lauch und Paprika

5 Gaeng Kheuw Waan 🌶️🌶️🌶️

Grünes Curry mit Kokosmilch, Bambus, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum

6 Gaeng Panaeng 🌶️🌶️

Panaeng-Curry mit Kokosmilch, Bohnen, Paprika und gerösteten Erdnüssen

7 Gaeng Massaman 🌶️

Massaman-Curry (die Königin unter den Currys) mit besonderen Noten und Aromen, mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Erdnüssen

8 Gaeng Pet 🌶️🌶️🌶️

Rotes Curry mit Kokosmilch, Bambus, Aubergine, Paprika, Thai-Basilikum und Thai-Aubergine

jeweils	vegetarisch	15,90
	mit Tofu	16,90
	mit Hähnchen	17,90
	mit Rindfleisch	19,90
	mit Ente	21,90
	mit Bio-Garnelen	23,90
	mit Dorschfilet	26,90

THAI - SUPPEN & SPECIALS

Sup Plä	21,90
Thai-Fischsuppe, Dorsch, Bio-Garnelen, Hummer Wan Tan, Jakobsmuschel Oktopus, Seetang, Gemüse und schwarzer Pfeffer	
Kuay Tiaw Nua Puai	17,90
Thai Rindfleisch-Suppe mit Reisnudeln, Gemüse und Galgant	
Lobster Wan Tan	22,90
6 gedämpfte Wan Tan mit Hummerfüllung, serviert auf Wok-Gemüse mit Thai-Brühe aufgegossen	
	kleine Portion (4 Stück) 16,90
<hr/>	
Pad Thai	19,90
Gebratene Reisnudeln mit Bio-Garnelen, Hähnchen und Tofu Erdnüssen, Limette, Sojasprossen und Lauch	
Lobster Pad Thai	34,90
Gebratene Reisnudeln mit Hummerfleisch vom halben Hummerschwanz	
Cod Plaa Lad Prik	29,90
Frisches Dorschfilet, Tomaten Kräuter Haube, exotischer hausgemachter Chilisauce, dazu thailändischer Jasmin-Duftreis	
Moo Dang	19,90
Saftig gegrillter und gewürzter Schweinebauch, mit Thai-Gemüse in Chili-Soja Sauce, dazu thailändischer Jasmin-Duftreis	
Froschschenkel nach Thai Art	21,90
Saftige Froschschenkel Thai-Style aus dem Wok dazu thailändischer Jasmin-Duftreis	

DESSERT

Süße Wan Tan	6,90
Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Haselnuss, Quark, Honig und Rosinen, serviert mit Black Sesame - Ice Cream	
Lemongrass-Crème Brulée	8,90
Mango-Kokos Panna Cotta	6,90
Chocolate Custard	8,90
Schoko-Pudding mit kandiertem Ingwer und Chili-Kokos-Sauce	
Mango Banana Mousse mit Mango Sorbet	9,90
Double Choc & Grilled Pineapple with Sagù (Tapiok in Ananas)	12,90
Schoko-Brownie, Schoko-Eis, gegrillte Ananas	
New York Cheesecake mit homemade Bourbon Whiskey - Ice Cream	11,90
Raspberry Sorbet & Ferrari Brut	11,90
Sweet Surprise	für 2 Personen 16,90
<hr/>	
Green Tea - Ice Cream	6,90
Cinnamon Apple - Ice Cream	6,90
Black Sesame - Ice Cream	6,90
Lychee - Ice Cream	6,90
Chocolate - Ice Cream	6,90
Papaya - Ice Cream	6,90
Vanille - Ice Cream	6,90
Mixed - Ice Cream	7,50
Bourbon Whiskey - Ice Cream	12,50
Raspberry Sorbet laktosefrei	6,90
Mango Sorbet laktosefrei	6,90
Lime Sorbet laktosefrei	6,90

Alle Preise in Euro, MwSt. inklusive