



ALLERGENE:

1. **Glutenhaltiges Getreide** und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. **Eier** von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. **Milch** von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
8. **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. **Sulfite**
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. **Weichtiere** wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE:

- a. Mit **Farbstoff**
- b. Mit **Konservierungsstoff**
- c. Mit **Antioxidationsmittel**
- d. **Geschwefelt**
- e. Mit **Geschmacksverstärker**
- f. **Geschwärzt**
- g. **Gewachst**
- h. Mit **Phosphat**
- i. Mit **Süßungsmittel**
- j. **Milcheiweiß**
- k. **Koffeinhaltig**
- l. **Chininhaltig**

APERITIFS

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

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Virgin Hugo ^{a,b,l}	6,50
Ginger Ale - Minze - Holunder - Limette - Soda	
Virgin Aperol Spritz ^{a,b}	6,50
Crodino - Soda - Orange	

COCKTAILS

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

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Fruit Punch ^{a,b,i}	6,50
Maracuja - Apfel - Erdbeere - Zitrone	
Virgin Mojito ⁱ	6,50
Homemade Lemonade - Limette - Minze	
Coconut Kiss ^{7,b,i}	6,50
Milch - Kokos - Ananas - Kirsche	

SOFTDRINKS

Cola^{ak}, Cola Zero^{ak}, Fanta^a, Sprite, Spezi^{ak}	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 ^l , Bitter Lemon	0,25 l (Flasche)	4,50
Red Bull^k	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 ¹	0,3 l / 0,4 l	3,90 / 5,00
Radler ¹	0,3 l / 0,4 l	3,90 / 5,00
Cola Bier ^{1k}	0,3 l / 0,4 l	3,90 / 5,00
Franziskaner Weizen Hell ¹	0,5 l	5,50

BIER AUS DER FLASCHE

Corona	0,33 l	4,90
Singha Beer ¹	0,33 l	4,90
Beck's ¹ alkoholfrei	0,33 l	3,50
Franziskaner Weizen ¹ dunkel, Kristall, alkoholfrei	0,5 l	5,50

APFELWEIN VOM FASS

Possmann Frau Rauscher ^{12,d}	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) 1,2,6,9,10,11,14	28,50
Gegrillte Jakobsmuschel, Panko Prawn, Satay Gung, gegrillter Oktopus Rinder-Carpaccio, Rinder- und Thunfisch-Tatar	
Thai Mixed Starter 1,2,4,5,6,11,b	19,90
Sommerrolle, Frühlingsrollen, Satay Gung, Satay Gai, Panko Prawn, Tod Man Pla	
Thai-Caprese 5,7,b,e	14,90
Fruchtige Papaya, Büffelmilch-Mozzarella, Thai-Pesto spicy Mango-Papaya Sauce	
Tempura Fried Softshell Crabs 1,2,5,6,11	26,90
In Tempura frittierte Weichschalen-Krabben, verschiedene Saucen	
Thai Papaya Salat 4,5,b	15,90
Grüne Gemüse-Papaya, scharf, nach original Thai-Rezept	
Sommerrollen 6,11,b	14,90
Mit frischem Gemüse, Reismudeln, frischen Kräutern, Garnelen dazu Hoi-Sin-Erdnusssauce (auf Wunsch auch vegetarisch)	
Bison-Tatar 1,4,6,9,10,11	29,90
U.S. Bisonfilet, von Hand gehackt, klassisch gewürzt, Knoblauch Crostini	
Thai-Beef-Tatar 1,4,7,11	18,90
Arg. Angus-Filet, von Hand gehackt, asiatisch würzig-scharf mariniert Knoblauch Crostini	
Tod Man Plā 1,4,6,7,c	14,90
Thai Kartoffel-Fischbällchen, frittiert, Gurken-Chili Dip	

STARTER

Roastbeef-Tonnato 4,12	17,90
Rosa gegrilltes Roastbeef in feinen Scheiben, Thunfischsauce	
Färöer Salmon Tatar & Sweet Mango Mustard 4,10,b,c	18,90
Wildfang Lachs von den Färöer Inseln, süß-scharfer Mango-Senf Dip Potato Wasabi Salad	
Black Truffel Fassona Carpaccio 7,b	28,90
Feinstes Fassona Rindercarpaccio, sehr mild mariniert mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel nach Saison	
Knusprige Frühlingsrollen vegetarisch 1,b	9,90
Von Hand gerollt, mit frischem Gemüse, Glasnudeln, dazu Süßsauersauce	
Classic Beef-Carpaccio 7,b	17,90
Hauchdünnes Angus Rinderfilet, mariniert mit Zitrone und Olivenöl Rucola, frisch gehobelter Parmesan	
Sashimi-Tuna-Tatar & Spicy Mashed Papaya 4,11,b,e	19,90
Thunfischfilet auf pikantem Papayapüree, von Hand gewürfelt	
Sashimi-Tuna-Thai-Carpaccio 1,4,6,11,b,e	16,90
Hauchdünn geschnittenes Thunfischfilet, würzige Sesam-Sojamarinade feine Lauchzwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander	
Laab 4	
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 4,10	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) 1,4,6,9,10,11,16,a,b,e	pro Person 28,90
Lachs-/ Thunfischtatar, gebeizter Lachs, Thunfisch Carpaccio, Ceviche Jakobsmuschel, Schwertfisch-Carpaccio, Seetang-Salat, Ingwer, versch. Dips	
Hokkaido-Jakobsmuscheln vom Grill 1,6,10,14	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 7,14	19,90
Riesenkrake mit Zitrone, Olivenöl, frischen Kräutern und Sour Cream	
Gambas auf Thai-Guacamole 2,b	18,90
Gedämpfte Bio-Garnelen aus Meerwasserkultur serviert auf pikanter Avocadocreme nach Thai-Rezeptur	
Crispy Panko Prawns 1,2,5,6,11,b	18,90
Knusprig gebackene Bio-Garnelen im Panko-Mantel	
Satay Gai 5,b	9,90
Gegrillte Hähnchenfilet-Spießchen mit Erdnusssauce	
Satay Gung 2,b	18,90
Gegrillte Bio-Garnelen auf Zitronengrasspießen, Knoblauch, Süßsauersauce	
Thai Artichoke Salad	13,90
Artischocken Salat mit pikantem Thai-Dressing	

STARTER

Thai Beef Salad “Šlad neux“ 4,9 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 7,b,c 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 4,a,b,c
Thai-Brühe mit Kokosmilch, Galgant, Lemon Leaves
Zitronengras, Tomaten, Zwiebeln und Champignons

Tom Yam 4,6,a,b,c
Thai-Brühe, sauer-scharf, Galgant, Lemon Leaves
Zitronengras, Tomaten, Zwiebeln und Champignons

jeweils	vegetarisch	9,90
	mit Hähnchen	12,90
	mit Bio-Garnelen ²	14,90
	mit Dorschfilet ⁴	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 ⁷ (Argentinien)	250 g	38,50
	400 g	64,00
Chateaubriand ⁷ tranchiert, für 2 Personen	600 g	94,00
	je weitere 100 g	16,50
Rinderfilet ⁷ (USA, Nebraska Triple-Star)	250 g	62,00
	400 g	98,00
Chateaubriand ⁷ tranchiert, für 2 Personen	600 g	148,00
	je weitere 100 g	25,00
Bisonfilet ⁷ (USA)	250 g	89,00
	400 g	144,00
Chateaubriand ⁷ tranchiert, für 2 Personen	600 g	215,00
	je weitere 100 g	36,50
<hr/>		
Rumpsteak ⁷ (Australian Grain Fed / AUS)	400 g	45,00
	600 g	68,00
	je weitere 100 g	12,00
U.S. Striploin ⁷ (USA-Angus-Rumpsteak aus Nebraska)	400 g	48,00
	600 g	73,00
	je weitere 100 g	12,50
<hr/>		
Orig. Kagoshima Filet ⁷ (Score A4 / Japan)	auf Anfrage je 100 g	99,00

STEAKS

U.S. Rib-Eye ⁷ (USA, Nebraska Angus)	400 g	49,00
	600 g	74,00
	je weitere 100 g	13,00
Whiskey-Aged Rib-Eye ⁷ (Schottland)	400 g	45,00
	600 g	68,00
	je weitere 100 g	12,00
Wagyu Flank Steak ⁷ (AUS) tranchiert, für 2 Personen Dry Aged, Spezialität aus dem Bauchlappen des Rindes	ca. 1.000 g	109,00

Dry-Aged aus der hauseigenen Reifekammer

Porterhouse Steak ⁷ für 2 Personen, T-Bone mit Rumpsteak und Filet am Knochen	je 100 g	14,50
Tomahawk Steak ⁷ für 2 Personen, Sehr zartes Rib-Eye am Oberrippenknochen gereift	mind. 1.000 g	109,00
Côte de Bœuf ⁷ 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 ⁷ (Deutschland)	ca. 400 g	49,00
Chateaubriand vom Filet ⁷ (Deutschland)	ca. 600 g	125,00

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Surf & Turf 1,6,7,9,10,c,e	79,00
Argentinisches Rinderfilet vom Grill und halber mit Kräuterbutter gratinierter Hummer	
jeder weitere halbe Hummer	45,00
Tagliata Robespierre 7,b	49,00
Gegrilltes und tranchiertes Australian Rumpsteak, serviert mit mariniertem Rucola, gerösteten Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan	
Tenderloin Trilogy 7	99,00
Unsere drei Filets: jeweils ca. 160 g Argentinisches Rinderfilet U.S.-Triple-Star-Filet U.S.-Bisonfilet vom Grill	
The Ox Orgy 1,6,7,10,c,e	58,00
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Lemon-Butterhaube und zwei gegrillten Jumbo-Garnelen, serviert auf unserer Senf-Teriyaki Sauce	
Mexican Tenderloin Sword 7	44,90
Gegrillte Rinderfilets, würzige Chorizo, rote Zwiebeln und Paprika am Spieß, serviert auf scharfer Mexican Salsa	
Beef Rossini 1,7	59,00
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Gänsestopfleber-Haube Perigord-Trüffeln, Preiselbeerjus und Röstzwiebeln	

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Just Surf & No Turf ! 2,4,7,11,14,c,e	79,00
Dorschfilet, halber Hummer, Jumbo-Garnele, Jakobsmuscheln und Oktopus alles vom Grill	
jeder weitere halbe Hummer	45,00
Braised U.S.-Angus High Rib 1,6,7,10	34,90
12 Stunden im Ofen geschmorte Rinder-Hochrippe mit unserer Senf-Teriyaki Sauce, serviert auf Süßkartoffelpüree mit Röstzwiebeln	
Grilled Jumbo Prawns (6 Stück) 2	75,00
Gegrillte Riesengarnelen, Knoblauch, frische Kräuter, Olivenöl, Beilagensalat	
Bio-Gambas (1.000 g) 2	69,00
Easy-Peel-Garnelen aus Bio-Meerwasserkultur mit frischen Kräutern	
Lamb Chops 7,b,c	38,50
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 ! 1,3,9,10,b	19,90
Saftig, 6 Stunden geräuchert und gegrillt, mit Cole Slaw	
Mixed Grill For Two 7	ab 2 Personen, pro Person 34,90
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 1,3,7,9,11,a,c,j	15,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke Cheddar, Burgersauce	
BBQ-Burger 1,3,7,10,11,a,b,c,j	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke Cheddar, knuspriger Bacon, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	
Carpese-Burger 1,3,5,7,11,j	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Büffelmilch-Mozzarella, Rucola, extra viel Tomate und original Pesto Genovese	
Hot Mexican-Burger 1,3,7,10,a,b,j	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke feurige Jalapeños, Cheddar, Röstzwiebeln und scharfe Mexican Salsa	
Tenderloin-Burger 1,3,7,10,11,a,b,c,j	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 1,3,7,10,11,a,b,c,j	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 1,2,3,11,a,b,c,j	15,90
Saftiges Spare Ribs-Fleisch ohne Knochen, Salat Cole Slaw, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	

BURGER

Veggie-Burger 1,3,11,c,j 16,90

Gegrilltes Gemüse, geräucherte Trüffelscarmorza, Röstzwiebeln
Spicy-Mango-BBQ-Sauce

Mainhatten Double Cheese-Burger 1,3,7,10,11,a,b,j 23,90

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

Thai & Turf-Burger 1,3,7,9,11,a,b,c,j 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 1,3,7,9,11,a,j 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 1,3,9,b,e,j (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 1,3,9,b,c,j

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 1,3,4,7,9,11,c 11,90

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

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 14,90

²mit gegrillten Bio-Garnelen 19,90

⁷mit tranchierten Rinderfiletmedaillons 24,90

Gemischter Salat der Saison 7,10,b,j 10,90

Wahlweise mit Italian oder American Dressing

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 13,90

²mit gegrillten Bio-Garnelen 18,90

⁷mit tranchierten Rinderfiletmedaillons 23,90

Thai & Turf Salad 2,7,10,b,j 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 1,3,7 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 ^a	5,50
Süßkartoffel Pommes ^{1,3,7,9,a,c} mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	7,90
Truffle Garlic Fries ⁷ mit Trüffel, Knoblauch und Parmesan	6,90
Sweet Truffle Fries ^{7,a} Süßkartoffel Pommes, frischer Trüffel, Parmesan	15,90
<hr/>	
Baked Potato & Sour Cream ⁷	5,90
Mashed Sweet Potatoes ⁷ Curry spiced, Coriander, Coconut	6,50
Classic Mashed Potatoes ⁷	6,50
<hr/>	
Grillgemüse	5,90
Pak Choi ^{1,3,6,7,9,10,11} Pfannen Pak Choi aus dem Wok	7,90
Spinach, Garlic & Roasted Sesam ^{7,11} frischer, junger Blattspinat in Knoblauch und Butter geschwenkt, mit Sesam verfeinert	6,90
<hr/>	
Side Salad mit Italian oder American Dressing ^{7,10,b,j}	4,90
Beilage Caesar Salad ^{1,3,4,7,9,10}	6,90
Tomatensalat Tomaten, rote Zwiebeln, Oregano, Basilikum, Olivenöl	6,90
Cole Slaw ^{1,3,9} U.S.-Krautsalat	3,90
Cucumber Salad ⁷ frischer Gurkensalat mit Dill	4,50
<hr/>	
Garlic Bread ^{1,7,11}	4,90
Brotkorb ^{1,7,11} mit unserer hausgemachten Aioli	4,90
<hr/>	
Hausgemachte Kräuterbutter ^{1,6,7,9,11}	3,50
Hausgemachte Lemon-Pepper-Butter ⁷	3,00
Hausgemachte Trüffelbutter ^{1,7} mit frischem Perigord-Trüffel	5,90
Hausgemachte Trüffelmayonnaise ^{3,7,9}	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 1,4,6,b,e

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

2 Phad Med Mamuang 1,5,6,b,e

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

3 Phad Nam Man Hoi 1,3,4,6,7,9,10,11

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

4 Phad King 1,3,4,6,7,9,10,11

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

5 Gaeng Kheuw Waan 1,3,4,6,7,9,10,11,j

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

6 Gaeng Panaeng 1,3,4,5,6,7,9,10,c

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

7 Gaeng Massaman 1,3,5,6,7,9,11,c

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

8 Gaeng Pet 1,3,6,7,9,10,c

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
	² mit Bio-Garnelen	23,90
	⁴ mit Dorschfilet	26,90

THAI - SUPPEN & SPECIALS

Sup Plā 1,2,3,4,6,7,9,10,11,14	26,90
Thai-Fischsuppe, Dorsch, Bio-Garnelen, Hummer Wan Tan, Jakobsmuschel Oktopus, Seetang, Gemüse und schwarzer Pfeffer	
Kuay Tiaw Nua Puai 1,3,4,6,7,9,10,11,b,c	17,90
Thai Rindfleisch-Suppe mit Reisnudeln, Gemüse und Galgant	
Lobster Wan Tan 1,2,7	25,90
6 gedämpfte Wan Tan mit Hummerfüllung, serviert auf Wok-Gemüse mit Thai-Brühe aufgegossen	
	kleine Portion (4 Stück) 19,90
<hr/>	
Pad Thai 2,3,5,6	19,90
Gebratene Reisnudeln mit Bio-Garnelen, Hähnchen und Tofu Erdnüssen, Limette, Sojasprossen und Lauch	
Lobster Pad Thai 1,2,3,5,6,7,9,10,11	49,90
Gebratene Reisnudeln mit Hummerfleisch vom halben Hummerschwanz	
Cod Plaa Lad Prik 4	29,90
Frisches Dorschfilet, Tomaten Kräuter Haube, exotischer hausgemachter Chilisauce, dazu thailändischer Jasmin-Duftreis	

DESSERT

Süße Wan Tan 1,3,5,6,7,8,11	6,90
Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Haselnuss, Quark, Honig und Rosinen, serviert mit Black Sesame - Ice Cream	
Lemongrass-Crème Brulée 3,7,j	8,90
Mango-Kokos Panna Cotta 7	6,90
Chocolate Custard 1,3,5,6,7,8,j	8,90
Schoko-Pudding mit kandiertem Ingwer und Chili-Kokos-Sauce	
Mango Banana Mousse 3,6,7,8 mit Mango Sorbet	9,90
Double Choc & Grilled Pineapple with Sagù 1,3,5,6,7 (Tapiok in Ananas) 12,90	
Schoko-Brownie, Schoko-Eis, gegrillte Ananas a,b,c,j	
New York Cheesecake 1,3,5,6,7,j mit homemade Ice Cream	11,90
Raspberry Sorbet & Ferrari Brut 3,5,6,7,8	11,90
Sweet Surprise	für 2 Personen 19,90
<hr/>	
Ice Cream Geschmacksrichtungen auf Anfrage 3,5,6,7,8	6,90

Alle Preise in Euro, MwSt. inklusive