



## **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

<b>St.Germain Hugo</b> <sup>a,b</sup>	10,50
Ferrari - Minze - Holunder - Limette - Soda	
<b>Aperol Spritz</b> <sup>a</sup>	10,50
Ferrari - Aperol - Soda	
<b>Lillet Wildberry</b> <sup>a,b,l</sup>	10,50
Lillet - Minze - Limette - Wildberry	
<b>Rosato Spritz</b> <sup>a</sup>	10,50
Ferrari - Rosato - Limette - Soda	
<b>Thai&amp;Turf Spritz</b> <sup>a,b</sup>	10,50
Ferrari - Brombeere - Minze - Zitrone - Soda	
<b>Ferrari Red Hugo</b> <sup>a,b</sup>	10,50
Ferrari - Himbeere - Minze - Zitrone - Soda	

## ALKOHOLFREIE APERITIFS

<b>Virgin Hugo</b> <sup>a,b,l</sup>	6,50
Ginger Ale - Minze - Holunder - Limette - Soda	
<b>Virgin Aperol Spritz</b> <sup>a,b</sup>	6,50
Crodino - Soda - Orange	

## COCKTAILS

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

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Fruit Punch</b> <sup>a,b,i</sup>	6,50
Maracuja - Apfel - Erdbeere - Zitrone	
<b>Virgin Mojito</b> <sup>i</sup>	6,50
Homemade Lemonade - Limette - Minze	
<b>Coconut Kiss</b> <sup>7,b,i</sup>	6,50
Milch - Kokos - Ananas - Kirsche	

## SOFTDRINKS

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

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

## **BIER VOM FASS**

Beck's Pilsner <sup>1</sup>	0,3 l / 0,4 l	3,90 / 5,00
Radler <sup>1</sup>	0,3 l / 0,4 l	3,90 / 5,00
Cola Bier <sup>1k</sup>	0,3 l / 0,4 l	3,90 / 5,00
Franziskaner Weizen Hell <sup>1</sup>	0,5 l	5,50

## **BIER AUS DER FLASCHE**

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

## **APFELWEIN VOM FASS**

Possmann Frau Rauscher <sup>12,d</sup>	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

<b>Mixed Plate Supreme</b> (für 1 Person) 1,2,6,9,10,11,14	26,90
Gegrillte Jakobsmuschel, Panko Prawn, Satay Gung, gegrillter Oktopus Rinder-Carpaccio, Rinder- und Thunfisch-Tatar	
<b>Thai Mixed Starter</b> 1,2,4,5,6,11,b	19,90
Sommerrolle, Frühlingsrollen, Satay Gung, Satay Gai, Panko Prawn, Tod Man Pla	
<b>Thai-Caprese</b> 5,7,b,e	14,90
Fruchtige Papaya, Büffelmilch-Mozzarella, Thai-Pesto spicy Mango-Papaya Sauce	
<b>Tempura Fried Softshell Crabs</b> 1,2,5,6,11	24,90
In Tempura frittierte Weichschalen-Krabben, verschiedene Saucen	
<b>Thai Papaya Salat</b> 4,5,b	15,90
Grüne Gemüse-Papaya, scharf, nach original Thai-Rezept	
<b>Sommerrollen</b> 6,11,b	14,90
Mit frischem Gemüse, Reismudeln, frischen Kräutern, Garnelen dazu Hoi-Sin-Erdnusssauce (auf Wunsch auch vegetarisch)	
<b>Bison-Tatar</b> 1,4,6,9,10,11	29,90
U.S. Bisonfilet, von Hand gehackt, klassisch gewürzt, Knoblauch Crostini	
<b>Thai-Beef-Tatar</b> 1,4,7,11	18,90
Arg. Angus-Filet, von Hand gehackt, asiatisch würzig-scharf mariniert Knoblauch Crostini	
<b>Tod Man Plā</b> 1,4,6,7,c	14,90
Thai Kartoffel-Fischbällchen, frittiert, Gurken-Chili Dip	

## STARTER

<b>Roastbeef-Tonnato</b> 4,12	17,90
Rosa gegrilltes Roastbeef in feinen Scheiben, Thunfischsauce	
<b>Färöer Salmon Tatar &amp; Sweet Mango Mustard</b> 4,10,b,c	18,90
Wildfang Lachs von den Färöer Inseln, süß-scharfer Mango-Senf Dip Potato Wasabi Salad	
<b>Black Truffel Fassona Carpaccio</b> 7,b	26,90
Feinstes Fassona Rindercarpaccio, sehr mild mariniert mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel nach Saison	
<b>Knusprige Frühlingsrollen</b> vegetarisch 1,b	9,90
Von Hand gerollt, mit frischem Gemüse, Glasnudeln, dazu Süßsauersauce	
<b>Classic Beef-Carpaccio</b> 7,b	17,90
Hauchdünnes Angus Rinderfilet, mariniert mit Zitrone und Olivenöl Rucola, frisch gehobelter Parmesan	
<b>Sashimi-Tuna-Tatar &amp; Spicy Mashed Papaya</b> 4,11,b,e	19,90
Thunfischfilet auf pikantem Papayapüree, von Hand gewürfelt	
<b>Sashimi-Tuna-Thai-Carpaccio</b> 1,4,6,11,b,e	16,90
Hauchdünn geschnittenes Thunfischfilet, würzige Sesam-Sojamarinade feine Lauchzwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander	
<b>Laab</b> 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

<b>Thai Salmon Ceviche</b> 4,10	19,90
Marinierter Färöer Lachs mit Limette, Zitronengras, Ingwer, roten Zwiebeln Koriander, Chili, Fischsauce, serviert auf Reisbett mit Gurken-Kimchi	
<b>Deep Blue Surf</b> (ab 2 Personen) 1,4,6,9,10,11,16,a,b,e	pro Person 24,90
Lachs-/ Thunfischtatar, gebeizter Lachs, Thunfisch Carpaccio, Ceviche Jakobsmuschel, Schwertfisch-Carpaccio, Seetang-Salat, Ingwer, versch. Dips	
<b>Hokkaido-Jakobsmuscheln vom Grill</b> 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	
<b>Oktopus vom Grill</b> 7,14	19,90
Riesenkrake mit Zitrone, Olivenöl, frischen Kräutern und Sour Cream	
<b>Gambas auf Thai-Guacamole</b> 2,b	18,90
Gedämpfte Bio-Garnelen aus Meerwasserkultur serviert auf pikanter Avocadocreme nach Thai-Rezeptur	
<b>Crispy Panko Prawns</b> 1,2,5,6,11,b	16,90
Knusprig gebackene Bio-Garnelen im Panko-Mantel	
<b>Satay Gai</b> 5,b	9,90
Gegrillte Hähnchenfilet-Spießchen mit Erdnusssauce	
<b>Satay Gung</b> 2,b	16,90
Gegrillte Bio-Garnelen auf Zitronengrasspießen, Knoblauch, Süßsauersauce	
<b>Thai Artichoke Salad</b>	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 <sup>2</sup>	14,90
	mit Dorschfilet <sup>4</sup>	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

<b>Rinderfilet</b> <sup>7</sup> (Argentinien)	250 g	34,50
	400 g	59,00
<b>Chateaubriand</b> <sup>7</sup> tranchiert, für 2 Personen	600 g	89,00
	je weitere 100 g	16,00
<b>Rinderfilet</b> <sup>7</sup> (USA, Nebraska Triple-Star)	250 g	58,00
	400 g	92,00
<b>Chateaubriand</b> <sup>7</sup> tranchiert, für 2 Personen	600 g	139,00
	je weitere 100 g	24,00
<b>Bisonfilet</b> <sup>7</sup> (USA)	250 g	85,00
	400 g	138,00
<b>Chateaubriand</b> <sup>7</sup> tranchiert, für 2 Personen	600 g	205,00
	je weitere 100 g	35,00
<hr/>		
<b>Rumpsteak</b> <sup>7</sup> (Australian Grain Fed / AUS)	400 g	39,90
	600 g	59,00
	je weitere 100 g	10,00
<b>U.S. Striploin</b> <sup>7</sup> (USA-Angus-Rumpsteak aus Nebraska)	400 g	45,00
	600 g	67,00
	je weitere 100 g	11,50
<hr/>		
<b>Wagyu Rib-Eye Kobe Style</b> <sup>7</sup> (Score AA 8 / AUS)	auf Anfrage je 100 g	65,00
<b>Orig. Kagoshima Filet</b> <sup>7</sup> (Score A4 / Japan)	auf Anfrage je 100 g	95,00

## STEAKS

<b>U.S. Rib-Eye</b> <sup>7</sup> (USA, Nebraska Angus)	400 g	45,00
	600 g	67,00
	je weitere 100 g	11,50
<b>Whiskey-Aged Rib-Eye</b> <sup>7</sup> (Schottland)	400 g	39,90
	600 g	59,00
	je weitere 100 g	10,00
<b>Wagyu Flank Steak</b> <sup>7</sup> (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

<b>Porterhouse Steak</b> <sup>7</sup> für 2 Personen, T-Bone mit Rumpsteak und Filet am Knochen	je 100 g	13,50
<b>Tomahawk Steak</b> <sup>7</sup> für 2 Personen, Sehr zartes Rib-Eye am Oberrippenknochen gereift	mind. 1.000 g	99,00
<b>Côte de Bœuf</b> <sup>7</sup> 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!

<b>Entrecôte / Rib-Eye</b> <sup>7</sup> (Deutschland)	ca. 400 g	45,00
<b>Chateaubriand vom Filet</b> <sup>7</sup> (Deutschland)	ca. 600 g	119,00

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

<b>Surf &amp; Turf</b> 1,6,7,9,10,c,e	69,00
Argentinisches Rinderfilet vom Grill und halber mit Kräuterbutter gratinierter Hummer	
jeder weitere halbe Hummer	35,00
<b>Tagliata Robespierre</b> 7,b	49,00
Gegrilltes und tranchiertes Australian Rumpsteak, serviert mit mariniertem Rucola, gerösteten Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan	
<b>Tenderloin Trilogy</b> 7	89,00
Unsere drei Filets: jeweils ca. 160 g Argentinisches Rinderfilet U.S.-Triple-Star-Filet U.S.-Bisonfilet vom Grill	
<b>The Ox Orgy</b> 1,6,7,10,c,e	55,00
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Lemon-Butterhaube und zwei gegrillten Jumbo-Garnelen, serviert auf unserer Senf-Teriyaki Sauce	
<b>Mexican Tenderloin Sword</b> 7	44,90
Gegrillte Rinderfilets, würzige Chorizo, rote Zwiebeln und Paprika am Spieß, serviert auf scharfer Mexican Salsa	
<b>Beef Rossini</b> 1,7	59,00
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Gänsestopfleber-Haube Perigord-Trüffeln, Preiselbeerjus und Röstzwiebeln	

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

<b>Just Surf &amp; No Turf !</b> 2,4,7,11,14,c,e	69,00
Dorschfilet, halber Hummer, Jumbo-Garnele, Jakobsmuscheln und Oktopus alles vom Grill, serviert auf Wok-Gemüse	
jeder weitere halbe Hummer	35,00
<b>Braised U.S.-Angus High Rib</b> 1,6,7,10	34,90
12 Stunden im Ofen geschmorte Rinder-Hochrippe mit unserer Senf-Teriyaki Sauce, serviert auf Süßkartoffelpüree mit Röstzwiebeln	
<b>Grilled Jumbo Prawns (6 Stück)</b> 2	59,00
Gegrillte Riesengarnelen, Knoblauch, frische Kräuter, Olivenöl, Beilagensalat	
<b>Bio-Gambas (1.000 g)</b> 2	69,00
Easy-Peel-Garnelen aus Bio-Meerwasserkultur mit frischen Kräutern	
<b>Lamb Chops</b> 7,b,c	34,90
Koteletts aus der Lammkrone (Double Cut), Irland, würzig und erfrischend mariniert, dazu Keniabohnen im Bacon-Mantel (auf Wunsch auch ohne Bacon)	
<b>Spare Ribs Texas-Style - Simply The Best !</b> 1,3,9,10,b	19,90
Saftig, 6 Stunden geräuchert und gegrillt, mit Cole Slaw	
<b>Mixed Grill For Two</b> 7	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.

<b>Classic Burger</b> 1,3,7,9,11,a,c,j	15,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke Cheddar, Burgersauce	
<b>BBQ-Burger</b> 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	
<b>Carpese-Burger</b> 1,3,5,7,11,j	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Büffelmilch-Mozzarella, Rucola, extra viel Tomate und original Pesto Genovese, serviert im Focaccia-Bun	
<b>Hot Mexican-Burger</b> 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	
<b>Tenderloin-Burger</b> 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	
<b>Bison-Burger</b> 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	
<b>Spare Ribs-Burger</b> 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, serviert im Roggen-Gewürz-Bun

**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  
karamellisierte 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

<sup>2</sup>mit gegrillten Bio-Garnelen 19,90

<sup>7</sup>mit 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

<sup>2</sup>mit gegrillten Bio-Garnelen 18,90

<sup>7</sup>mit 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 <sup>a</sup>	5,50
Süßkartoffel Pommes <sup>1,3,7,9,a,c</sup> mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	7,90
Truffle Garlic Fries <sup>7</sup> mit Trüffel, Knoblauch und Parmesan	6,90
Sweet Truffle Fries <sup>7,a</sup> Süßkartoffel Pommes, frischer Trüffel, Parmesan	15,90
<hr/>	
Baked Potato & Sour Cream <sup>7</sup>	4,50
Mashed Sweet Potatoes <sup>7</sup> Curry spiced, Coriander, Coconut	5,50
Classic Mashed Potatoes <sup>7</sup>	4,50
<hr/>	
Grillgemüse	4,90
Pak Choi <sup>1,3,6,7,9,10,11</sup> Pfannen Pak Choi aus dem Wok	6,90
Spinach, Garlic & Roasted Sesam <sup>7,11</sup> frischer, junger Blattspinat in Knoblauch und Butter geschwenkt, mit Sesam verfeinert	5,90
<hr/>	
Side Salad mit Italian oder American Dressing <sup>7,10,b,j</sup>	4,90
Beilage Caesar Salad <sup>1,3,4,7,9,10</sup>	6,90
Tomatensalat Tomaten, rote Zwiebeln, Oregano, Basilikum, Olivenöl	5,90
Cole Slaw <sup>1,3,9</sup> U.S.-Krautsalat	3,90
Cucumber Salad <sup>7</sup> frischer Gurkensalat mit Dill	4,50
<hr/>	
Garlic Bread <sup>1,7,11</sup>	4,90
Brotkorb <sup>1,7,11</sup> mit unserer hausgemachten Aioli	4,90
<hr/>	
Hausgemachte Kräuterbutter <sup>1,6,7,9,11</sup>	3,00
Hausgemachte Lemon-Pepper-Butter <sup>7</sup>	3,00
Hausgemachte Trüffelbutter <sup>1,7</sup> mit frischem Perigord-Trüffel	5,90
Hausgemachte Trüffelmayonnaise <sup>3,7,9</sup>	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
	<sup>2</sup> mit Bio-Garnelen	23,90
	<sup>4</sup> mit Dorschfilet	26,90

## THAI - SUPPEN & SPECIALS

<b>Sup Plā</b> 1,2,3,4,6,7,9,10,11,14	21,90
Thai-Fischsuppe, Dorsch, Bio-Garnelen, Hummer Wan Tan, Jakobsmuschel Oktopus, Seetang, Gemüse und schwarzer Pfeffer	
<b>Kuay Tiaw Nua Puai</b> 1,3,4,6,7,9,10,11,b,c	17,90
Thai Rindfleisch-Suppe mit Reisnudeln, Gemüse und Galgant	
<b>Lobster Wan Tan</b> 1,2,7	22,90
6 gedämpfte Wan Tan mit Hummerfüllung, serviert auf Wok-Gemüse mit Thai-Brühe aufgegossen	
kleine Portion (4 Stück)	16,90
<hr/>	
<b>Pad Thai</b> 2,3,5,6	19,90
Gebratene Reisnudeln mit Bio-Garnelen, Hähnchen und Tofu Erdnüssen, Limette, Sojasprossen und Lauch	
<b>Lobster Pad Thai</b> 1,2,3,5,6,7,9,10,11	44,90
Gebratene Reisnudeln mit Hummerfleisch vom halben Hummerschwanz	
<b>Cod Plaa Lad Prik</b> 4	29,90
Frisches Dorschfilet, Tomaten Kräuter Haube, exotischer hausgemachter Chilisauce, dazu thailändischer Jasmin-Duftreis	

## DESSERT

<b>Süße Wan Tan</b> 1,3,5,6,7,8,11	6,90
Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Haselnuss, Quark, Honig und Rosinen, serviert mit Black Sesame - Ice Cream	
<b>Lemongrass-Crème Brulée</b> 3,7,j	8,90
<b>Mango-Kokos Panna Cotta</b> 7	6,90
<b>Chocolate Custard</b> 1,3,5,6,7,8,j	8,90
Schoko-Pudding mit kandiertem Ingwer und Chili-Kokos-Sauce	
<b>Mango Banana Mousse</b> 3,6,7,8 mit Mango Sorbet	9,90
<b>Double Choc &amp; Grilled Pineapple with Sagù</b> 1,3,5,6,7 (Tapiok in Ananas) 12,90	
Schoko-Brownie, Schoko-Eis, gegrillte Ananas a,b,c,j	
<b>New York Cheesecake</b> 1,3,5,6,7,j mit homemade Ice Cream	11,90
<b>Raspberry Sorbet &amp; Ferrari Brut</b> 3,5,6,7,8	11,90
<b>Sweet Surprise</b>	für 2 Personen 16,90
<hr/>	
<b>Grüntee - Ice Cream</b> 3,5,6,7,8	6,90
<b>Vanille - Ice Cream</b> 3,5,6,7,8	6,90
<b>Black Sesame - Ice Cream</b> 3,5,6,7,8	6,90
<b>Erdbeer - Ice Cream</b> 3,5,6,7,8	6,90
<b>Schokoladen - Ice Cream</b> 3,5,6,7,8	6,90
<b>Johannisbeeren - Ice Cream</b> 3,5,6,7,8	6,90
<b>Pistazien - Ice Cream</b> 3,5,6,7,8	6,90
<b>Walnuss - Ice Cream</b> 3,5,6,7,8	6,90
<b>Bananen - Ice Cream</b> 3,5,6,7,8	6,90
<b>Mixed - Ice Cream</b> 3,5,6,7,8	7,50
<b>Zitronen Sorbet</b> 3,5,6,7,8 laktosefrei	6,90
<b>Mango Sorbet</b> 3,5,6,7,8 laktosefrei	6,90

Alle Preise in Euro, MwSt. inklusive