



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

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

## ALKOHOLFREIE APERITIFS

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

## COCKTAILS

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

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

## SOFTDRINKS

<b>Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi</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, Bitter Lemon	0,25 l (Flasche)	4,50
<b>Red Bull</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	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

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

## STARTER

<b>Roastbeef-Tonnato</b>	17,90
Rosa gegrilltes Roastbeef in feinen Scheiben, Thunfischsauce	
<b>Färöer Salmon Tatar &amp; Sweet Mango Mustard</b>	18,90
Wildfang Lachs von den Färöer Inseln, süß-scharfer Mango-Senf Dip Potato Wasabi Salad	
<b>Black Truffel Fassona Carpaccio</b>	26,90
Feinstes Fassona Rindercarpaccio, sehr mild mariniert mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel nach Saison	
<b>Knusprige Frühlingsrollen</b> vegetarisch	9,90
Von Hand gerollt, mit frischem Gemüse, Glasnudeln, dazu Süßsauersauce	
<b>Classic Beef-Carpaccio</b>	17,90
Hauchdünnes Angus Rinderfilet, mariniert mit Zitrone und Olivenöl Rucola, frisch gehobelter Parmesan	
<b>Sashimi-Tuna-Tatar &amp; Spicy Mashed Papaya</b>	19,90
Thunfischfilet auf pikantem Papayapüree, von Hand gewürfelt	
<b>Sashimi-Tuna-Thai-Carpaccio</b>	16,90
Hauchdünn geschnittenes Thunfischfilet, würzige Sesam-Sojamarinade feine Lauchzwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander	
<b>Laab</b>	
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>	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)	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>	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>	19,90
Riesenkrake mit Zitrone, Olivenöl, frischen Kräutern und Sour Cream	
<b>Gambas auf Thai-Guacamole</b>	18,90
Gedämpfte Bio-Garnelen aus Meerwasserkultur serviert auf pikanter Avocadocreme nach Thai-Rezeptur	
<b>Crispy Panko Prawns</b>	16,90
Knusprig gebackene Bio-Garnelen im Panko-Mantel	
<b>Satay Gai</b>	9,90
Gegrillte Hähnchenfilet-Spießchen mit Erdnusssauce	
<b>Satay Gung</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“** 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

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

## STEAKS

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

<b>Porterhouse Steak</b> für 2 Personen, T-Bone mit Rumpsteak und Filet am Knochen	je 100 g	13,50
<b>Tomahawk Steak</b> für 2 Personen, Sehr zartes Rib-Eye am Oberrippenknochen gereift	mind. 1.000 g	99,00
<b>Côte de Bœuf</b> Roastbeef am Knochen	ca. 800 g	69,00

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> (Deutschland)	ca. 400 g	45,00
<b>Chateaubriand vom Filet</b> (Deutschland)	ca. 600 g	119,00

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

<b>Surf &amp; Turf</b>	69,00
Argentinisches Rinderfilet vom Grill und halber mit Kräuterbutter gratinierter Hummer	
jeder weitere halbe Hummer	35,00
<b>Tagliata Robespierre</b>	49,00
Gegrilltes und tranchiertes Australian Rumpsteak, serviert mit mariniertem Rucola, gerösteten Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan	
<b>Tenderloin Trilogy</b>	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>	55,00
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Lemon-Butterhaube und zwei gegrillten Jumbo-Garnelen, serviert auf unserer Senf-Teriyaki Sauce	
<b>Mexican Tenderloin Sword</b>	34,90
Gegrillte Rinderfilets, würzige Chorizo, rote Zwiebeln und Paprika am Spieß, serviert auf scharfer Mexican Salsa	
<b>Beef Rossini</b>	59,00
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Gänsestopfleber-Haube Perigord-Trüffeln, Preiselbeerjus und Röstzwiebeln	

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

<b>Just Surf &amp; No Turf !</b>	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>	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>	59,00
Gegrillte Riesengarnelen, Knoblauch, frische Kräuter, Olivenöl, Beilagensalat	
<b>Bio-Gambas (1.000 g)</b>	69,00
Easy-Peel-Garnelen aus Bio-Meerwasserkultur mit frischen Kräutern	
<b>Lamb Chops</b>	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>	19,90
Saftig, 6 Stunden geräuchert und gegrillt, mit Cole Slaw	
<b>Mixed Grill For Two</b>	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>	15,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke Cheddar, Burgersauce	
<b>BBQ-Burger</b>	16,90
Saftiges Angus-Rind (200 g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke Cheddar, knuspriger Bacon, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	
<b>Carpese-Burger</b>	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>	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>	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>	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>	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

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

---

<b>Baked Potato &amp; Sour Cream</b>	4,50
<b>Mashed Sweet Potatoes</b> Curry spiced, Coriander, Coconut	5,50
<b>Classic Mashed Potatoes</b>	4,50

---

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

---

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

---

<b>Garlic Bread</b>	4,90
<b>Brotkorb</b> mit unserer hausgemachten Aioli	4,90

---

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

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

## DESSERT

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

Alle Preise in Euro, MwSt. inklusive