

# THAI & TURF

## ZWEI KULINARISCHE GAUMENFREUDEN AN EINEM BESONDEREN ORT

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 (ja, wirklich zu 100%) Dry-Aged Beef.  
Die **Burger Buns** liefert der Bäcker unsres Vertrauens  
mehrmals wöchentlich frisch.

---

Alle unsere **Saucen, Dips, Kräuterbuttersvariationen, 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...**

## Starter

<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-Erdnussauce (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>Classic Fassona Beef Tatar</b>	19,90
Fassona Bio-Rind aus dem Piemont, klassisch gewürzt, 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>Pickled Salmon Sashimi, Lemongrass &amp; Ginger</b>	21,90
Gebeizter Färöer Wildlachs, Zitronengras-Ingwermarinade	
<b>Black Truffel Fassona Carpaccio</b>	26,90
Feinstes Fassona Rindercarpaccio, sehr mild mariniert, frisch gehobelter schwarzer Trüffel nach Saison, weißer Alba-Trüffel nach Saison, Preis auf Anfrage	
<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	

## 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>Smoked Marlin Carpaccio &amp; Thai Chimichurri</b>	18,90
Geräuchertes Schwertfisch Carpaccio, Thai-Marinade	
<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
Riesenkralke mit Zitrone, Olivenöl, frischen Kräutern, Sour Cream und Salatbouquet	
<b>Gambas auf Thai-Guacamole</b>	18,90
Gedämpfte Bio-Garnelen aus Meerwasserkultur serviert auf pikanter Avocadocreame nach Thai-Rezeptur	
<b>Crispy Panko Prawns</b>	16,90
Knusprig gebackene Bio-Garnelen im Panko-Mantel	
<b>Satay Gung</b>	16,90
Gegrillte Bio-Garnelen auf Zitronengrasspießen, Knoblauch, Süßsauersauce	
<b>Cucumber Kimchi &amp; Pastrami</b>	14,90
Gurken, sauer, scharf	

## Starter

### 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

### Thai Artichoke Salad

13,90

Artischocken Salat mit pikantem Thai-Dressing

### Thai Beef Salad “Šlad neux“

16,90

Rare gegrilltes und fein tranchiertes Steak, feurig und würzig  
(Familien-Rezept unseres Wok-Meisters)

### Satay Gai

9,90

Gegrillte Hähnchenfilet-Hähnchenfilet-Spießchen mit Erdnussauce

### 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

---

...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, versprochen!

# 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	29,90
	400 g	48,00
<b>Chateaubriand</b> tranchiert, für 2 Personen	600 g	69,00
	je weitere 100 g	12,00
<b>Rinderfilet</b> (USA, Nebraska Triple-Star)	250 g	55,00
	400 g	88,00
<b>Chateaubriand</b> tranchiert, für 2 Personen	600 g	129,00
	je weitere 100 g	22,00
<b>Bisonfilet</b> (USA)	250 g	79,00
	400 g	127,00
<b>Chateaubriand</b> tranchiert, für 2 Personen	600 g	190,00
	je weitere 100 g	32,00
<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)	100 g	65,00
<b>Orig. Japan Kagoshima Filet</b> (Score A4 / Japan)	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>Flank Steak</b> (USA) tranchiert, für 2 Personen Dry Aged, Spezialität aus dem Bauchlappen des US Rindes	ca. 1.000 g	79,00
<b>Picanha</b> (USA) ca. 1 Std. Vorbereitungszeit! Für 2-3 Pers., U.S. Dry Aged-Tafelspitz, Nationalgericht Brasiliens authentisch mit Farofa (Maniok-Gewürz) und tranchiert serviert	ca. 1.400 g	149,00
<b>Fassona T-Bone / Côte de Bœuf</b> (Italien) Bio-Rind aus dem Hochgebirge des Piemont. Dieses edle und einzigartige Fleisch enthält trotz seiner butterartigen Konsistenz weniger als 1% Fett	je 100 g	12,50

### Dry-Aged aus der hauseigenen Reifekammer

<b>Porterhouse Steak</b> für 2 Personen, T-Bone mit Rumpsteak und Filet am Knochen	mind. 1.200 g	119,00
<b>Tomahawk Steak</b> für 2 Personen, Sehr zartes Rib-Eye am Oberrippenknochen gereift	mind. 1.000 g	89,00
<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>Rinderfilet Chateaubriand</b> (Deutschland)	ca. 600 g	99,00

## Spezialitäten vom Grill

**Surf & Turf** 59,00

Argentinisches Rinderfilet (250 g) vom Grill und halber, mit Kräuterbutter gratinierter Hummer

jeder weitere halbe Hummer 29,00

**Tagliata Robespierre** 49,00

Gegrilltes und tranchiertes Australian Rumpsteak, serviert mit marinierter Rucola, gerösteten Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan

**Tagliata Fassona**

Gegrilltes und tranchiertes Fassona Hüftsteak, serviert wie Tagliata Robespierre

400 g 59,00

Ladies Cut 200 g 34,90

**Tenderloin Trilogy** 79,00

Unsere drei Filets: jeweils ca. 160 g

Argentinisches Rinderfilet

U.S.-Triple-Star-Filet

U.S.-Bisonfilet vom Grill

**The Ox Orgy** 49,00

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Lemon-Butterhaube und zwei gegrillten Jumbo-Garnelen, serviert auf unserer Senf-Teriyaki Sauce

**Mexican Tenderloin Sward** 34,90

Gegrillte Rinderfilets, würzige Chorizo, rote Zwiebeln und Paprika am Spieß, serviert auf scharfer Mexican Salsa

**Beef Rossini** 49,00

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Gänsestopfleber-Haube Perigord-Trüffeln, Preiselbeerjus und Röstzwiebeln



## Spezialitäten vom Grill

<b>Just Surf &amp; No Turf !</b>	59,00
Dorschfilet, halber Hummer, Jumbo-Garnele, Jakobsmuscheln und Oktopus alles vom Grill, serviert auf Wok-Gemüse	
Jeder weitere halbe Hummer	29,00
<b>Braised U.S.-Angus High Rib</b>	34,90
Im Ofen 12 Stunden geschmorte Rinder-Hochrippe mit unserer Senf-Teriyaki Sauce, serviert auf Süßkartoffelpüree mit Röstzwiebeln	
<b>Grilled Jumbo Prawns (6 Stück)</b>	55,00
Gegrillte Riesengarnelen, Knoblauch, frische Kräuter, Olivenöl, Beilagensalat	
<b>Grilled Sole</b>	45,00
Fangfrische Seezunge vom Grill, für Sie am Tisch filetiert, Blattspinat	
<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>	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, Whiskey-Aged-Bacon  
aus der hauseigenen Reifekammer, karamellierte 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  
serviert im Black Bun, 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 Ravioletti mit Parmesan-Trüffelüllung und  
frisch gehobelten Perigord-Trüffeln aus dem Parmesanleib

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>Polenta Taler</b> knusprig frittierte Polenta Taler mit Parmesan Kruste	5,90
<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>Gin Cucumber Salad</b> frischer Gurkensalat mit Gin und 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

**Tom Kha** 9,90

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

**Tom Yam** 9,90

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

jeweils mit Hähnchen 12,90

mit Bio-Garnelen 14,90

mit Dorschfilet 16,90

---

**Sup Plā** 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 Reismudeln, 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

---

**Pad Thai** 19,90

Gebratene Reismudeln mit Bio-Garnelen, Hähnchen und Tofu  
Erdnüssen, Limette, Sojasprossen und Lauch

**Lobster Pad Thai** 34,90

Gebratene Reismudeln mit Hummerfleisch vom halben Hummerschwanz

**Cod Plaa Lad Prik** 29,90

Frisches Dorschfilet, Tomaten Kräuter Haube, exotischer hausgemachter  
Chilisauce, dazu thailändischer Jasmin-Duftreis

## Dessert

**Süße Wan Tan** 6,90

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Haselnuss, Quark  
Honig und Rosinen, serviert mit Black-Sesame-Eiscreme

**Lemongrass-Crème Brulée** 8,90

**Mango-Kokos Panna Cotta** 6,90

**Chocolate Custard** 8,90

Schoko-Pudding mit kandiertem Ingwer und Chili-Kokos-Sauce

---

**Green Tea - Ice Cream** 6,90

**Apple-Pie Lemon - 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

**Mixed - Ice Cream** 7,50

---

**Double Choc & Grilled Pineapple with Sagù (Tapiok in Ananas)** 12,90

Schoko-Brownie, Schoko-Eis, gegrillte Ananas  
und eine Geschmacksexplosion!

**Raspberry Sorbet laktosefrei** 6,90

**Mango Sorbet laktosefrei** 6,90

**Raspberry Sorbet & Ferrari Brut** 11,90

**Sweet Surprise** für 2 Personen 16,90



## 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!

## Bier vom Fass

Krombacher Pils	0,25 l / 0,4 l	3,50 / 5,00
Radler	0,25 l / 0,4 l	3,50 / 5,00
Cola Bier	0,25 l / 0,4 l	3,50 / 5,00
Franziskaner Weizen Hell	0,5 l	5,50

## Bier aus der Flasche

T&T Beer unser naturtrübes Pilsner	0,33 l	4,90
Singha Beer	0,33 l	4,90
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	3,50
Franziskaner Weizen dunkel, Kristall, alkoholfrei	0,5 l	5,50

## Apfelwein vom Fass

Apfelwein	0,25 l / 0,5 l	2,50 / 3,90
-----------	----------------	-------------

## 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>28 Drinks</b> Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,25 l (Dose)	3,50
<b>Black 28, Silver 28</b>	0,25 l (Dose)	3,80
<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

---

Alle Preise in Euro, MwSt. inklusive

## Konnten wir Sie begeistern?

Ja?

Teilen Sie Ihre Liebe für unsere Küche mit Ihren Freunden  
oder bewerten Sie uns!

TripAdvisor



Yelp



Google Maps



Nein?

Auch wir können an uns arbeiten.

Wenn mal etwas nicht so sein sollte, wie Sie es wünschen,  
sagen Sie uns bitte, was wir besser machen können!

Wir wollen, dass Sie mit einem Lächeln gehen!

kòbkûn kráb

**Auf Wiedersehen & bis zum nächsten Mal**