

SOFTDRINKS & MORE

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero,
Fanta, Sprite, Mezzo Mix,
Lift (Apfelsaftschorle)

Coca-Cola

0,33l 2,70 €

Wasser Classic / Still

0,25l 1,80 €

Bionade Holunder, Bionade Ingwer-Orange
Bionade Litschi, Bionade Naturtrüb-Zitrone
Bionade Schwarze Johannisbeere-Rosmarin

BIONADE

0,75l 5,20 €

0,33l 2,70 €

Redbull

0,25l 2,90 €

Oishi Black Lemon

0,5l 2,80 €

Oishi Original Green

0,5l 2,80 €

Aloe Vera King

0,5l 2,80 €

Coconut Drink

0,33l 2,80 €

Mango ²

Lychee ²

Orangen²

Maracuja ²

-saft 0,2l/0,4l 2,10 €/3,30 €
-schorle 0,2l/0,4l 1,90 €/2,90 €

SHAKE / SMOOTHIE

Bananen Milchshake

3,50 €

Kokosmilch Milchshake

3,50 €

Zitronen-Minze Smoothie

3,50 €

Thai-Zitronen Mix Eistee[?]

3,20 €

Mango-Lassi ²

3,50 €

HOT DRINKS / BAG OF TEA

Ingwer Tee, Jasmin Tee,

Pot Cup

Grüner Tee, Pfefferminz Tee

2,40 € 1,80 €

Kaffee[?]

2,20 €

Cappuccino[?]

2,50 €

Latte Macchiato[?]

2,90 €

Espresso[?]

1,90 €

HOT TEA

MINZTEE

Tee aus frischen Minzblättern

2,80 €

INGWER-MINZ-TEE

Tee aus frischen Ingwer, Minzblättern und Limette

3,30 €

PANDAN-ZITRONENGRAS-TEE

Tee aus frischen Pandanblättern und frischen Zitronengras

3,50 €

INGWER-ORANGE-TEE

Tee aus frischem Ingwer und Orangensaft

3,50 €

CHA KÉKHUAI

Tee aus getrockneten Chrysanthemenblüten (Thaikamilletee)

3,50 €





ALCOHOLIC

FLASCHEN BIER

Thai Singha Beer		0,33l	3,10 €
Schanzenbräu Hell		0,5l	3,50 €
Tucher Hefweizen		0,5l	3,50 €
Reifbräu Alkoholfrei Bier		0,5l	3,20 €
Tucher Hefeweizen Alkoholfrei		0,5l	3,20 €
Radler		0,5l	3,50 €
Bitburger Pils		0,33l	3,10 €

ROTWEIN

PRIMITIVO		0,2l	4,40 €
Italien		0,75l	16,10 €
trocken, leicht, unkompliziert			

VINO TINTO		0,2l	5,10 €
Spanien		0,75l	18,40 €
Tempranillo, Syrah, Monastrell, Garnacha trocken, mittelschwer, Kirschnote			

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER		0,2l	4,20 €
Deutschland		0,75l	14,90 €
trocken, kaum Säure, fruchtig			

SAUVIGNON BLANC		0,2l	4,90 €
Frankreich		0,75l	17,80 €
halbtrocken, feinherb, blumig-fruchtig			

WEINSCHORLE		0,2l	3,60 €
süß oder sauer		0,4l	6,20 €

WEITERE FLASCHENWEINE

BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICE
MITARBEITER

ALCOHOLIC

LONGDRINK

Jack Daniel's + Cola ¹	5,20 €
Barcardi + Cola	5,20 €
Vodka Orange ²	5,20 €
Vodka + Redbull	5,70 €
Campari Orange ²	5,20 €
Jägermeister + Cola ¹	5,20 €

APERITIF

APEROL SPRIZZ ^{1,10,13}	4,90 €
Sekt, Aperol, Mineralwasser und Orangenscheibe	

HUGO ¹³	4,90 €
Sekt, Holunderblütensirup und Minze	

GIN TONIC

BOMBAY SAPPHIRE GIN ^{10,13}	6,40 €
mit Schweppes Dry Tonic und Zitrone	

HENDRICK'S GIN ¹⁰	7,20 €
mit Schweppes Dry Tonic und Zitrone	

SCHWEPES DRY TONIC	0,2l	2,50 €
---------------------------	------	--------

DIGESTIF

Mekhong - Thai Whisky	0,2l	2,90 €
Jack Daniel's Whisky	0,2l	2,90 €
Jägermeister ¹	0,2l	2,80 €
Vodka	0,2l	2,80 €
Jack Daniel's Whisky	0,4l	5,40 €
Mekhong - Thai Whisky	0,4l	5,40 €



COCKTAILS & CO

TEQUILA SUNRISE ^{1,2}	6,60 €
Tequila, Orangensaft, Zitrone, Grenadine	
MANGO GIN RICKEY ^{2,3,4}	6,60 €
Gin, Mangosirup, Zitronensaft, Mineralwasser	
PIÑA COLADA ^{2,3,4}	6,90 €
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
BLUE LAGOON ^{1,2,3,4}	6,90 €
Vodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Sprite	
PASSION OF LOVE ^{1,2,3,4}	7,60 €
Dark Rum, Gin, Maracuja, Zitronensaft, Mango Sirup, Zucker Sirup	
CUBA LIBRE ^{1,9}	6,90 €
Havana Club Rum, Limette, Cola	
LONG ISLAND ICE TEA ^{1,9}	7,90 €
weißer Rum, Tequila, Gin, Wodka, Triple Sec, Cola, Zitronensaft	

MOCKTAILS

KOKOSNUT KISS ^{2,3,4}	5,60 €
Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, Sahne	
VIRGIN COLADA ^{2,3,4}	5,40 €
Kokosmilch, Ananassaft, Sahne	
SUNDOWN ^{2,3,4}	5,60 €
Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmittel

13= gewachst

14= mit Taurin

Alle Weine enthalten Sulfite



TRY AND ENJOY
VORSPEISE
THAI KITCHEN



- | | | | | | |
|---|---|--------|---|---|--------|
| 1 | Pig Gai Tohd | 3,80 € | 5 | Marai | 4,50 € |
| | Marinierte und frittierte Hähnchenflügel mit süß-saurer Sauce ~mild~ | | | Hausgemachte Seetangröllchen in Scheiben mit feiner Füllung aus Tintenfisch, Garnelen und Hähnchenstreifen ~mild~ | |
| 2 | Por Pier Thod | 3,80 € | 6 | Gai Sate | 4,50 € |
| | 6 hausgemachte Mini-Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce ~mild~ | | | 3 Gebratene Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce ~mild~ | |
| 3 | Tohd Man Pla | 3,80 € | 7 | Tom Kha Gai | 4,50 € |
| | Gebratene Fischplätzchen mit hausgemachter süß-saurer Sauce und Erdnüssen ~pikant~ | | | Feine Hühnersuppe mit Kokosmilch, Gemüse, Champignons ~sauer~ | |
| 4 | Giau Naam | 4,50 € | 8 | Tom Khai Thalee | 4,50 € |
| | Feine Suppe mit hausgemachten, gefüllten Fleischnudelbällchen, Kräutern und Gemüse ~mild~ | | | Feine Kokosmilchsuppe mit Tintenfisch, Garnelen, Gemüse, Champignons ~sauer~ | |

TRY AND ENJOY
H A U P T G E R I C H T
 B E E F & P O R K

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| <p>9 Nuea Thong</p> <p>Nordostthailändische Spezialität aus Rindfleisch mit Tamarinde, Zitronengras und Klebreis ~scharf~</p> | <p>8,40€</p> | <p>14 Gaeng Paah Nuea</p> <p>Rindfleisch in rotem Curry mit jungem Pfeffer, Bambusscheiben und exotischen Gewürzen ~scharf~</p> | <p>8,40€</p> |
| <p>10 Laab Nuea</p> <p>Feines Rindfleisch in scharfer, hausgemachter Marinade mit Fischsoße und Zitronensaft, serviert mit Klebreis ~sauer-scharf~</p> | <p>8,40€</p> | <p>15 Mhu Priauw Waan</p> <p>Gebratenes Schweinefleisch mit Ananas und buntem Gemüse (süß-sauer) ~mild~</p> | <p>7,80€</p> |
| <p>11 Nuea Krapau</p> <p>Feines Rindfleisch mit buntem Gemüse, Thaibasilikum und würziger Marinade ~Thai scharf~</p> | <p>8,40€</p> | <p>16 Kao Pad Mhu</p> <p>Gebratener Reis mit Ei, Schweinefleisch und gemischtem Gemüse ~mild~</p> | <p>7,80€</p> |
| <p>12 Masaman Nuea</p> <p>Rotes Curry, Kokosmilch mit Rindfleisch, gemischtem Gemüse, Erdnüssen und Süßkartoffelstreifen ~pikant~</p> | <p>8,40€</p> | <p>17 Nuea Pad Prig Kra Chay</p> <p>Gebratenes Rindfleisch mit rotem Curry, Gemüse, Fingerwurzeln, Thaibasilikum und Zitronenblättern ~Thai scharf~</p> | <p>8,40€</p> |
| <p>13 Khao Pad Krapau Nuea</p> <p>Gebratener Reis mit Gehacktem vom Rind, Zwiebeln, Bohnen und Thaibasilikum ~Thai scharf~</p> | <p>8,40€</p> | <p>18 Khao Pad Prig Gaeng Khiaow Waan</p> <p>Gebratener Reis mit Rindfleisch, grünem Curry, Kokosmilch, Gemüse und Thaibasilikum ~scharf~</p> | <p>8,40€</p> |



CHICKEN

- | | | | | | |
|----|--|-------|----|---|-------|
| 19 | Gaeng Khiaow Waan Gai | 7,80€ | 25 | Pad Thai Gai | 7,80€ |
| | Grünes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, gemischtem Gemüse und Thiauberginen ~scharf~ | | | Gebratene Reismudeln mit Hähnchen, Sojasprossen, Ei, gehackten Erdnüssen und buntem Gemüse ~mild~ | |
| 20 | Panaeng Gai | 7,80€ | 26 | Pad Kieemou Gai | 7,80€ |
| | Rotes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, gemischtem Gemüse und Erdnüssen ~pikant~ | | | Gebratene Reismudeln mit Hähnchen, buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~ | |
| 21 | Gari Gai | 7,80€ | 27 | Khao Soy Gai | 7,80€ |
| | Gelbes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, buntem Gemüse und Bambusscheiben ~pikant~ | | | Nordthailändisches Currygericht mit Hähnchen, Eiernudeln, Senfkohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und knusprigen Wantan Teigblättern ~pikant~ | |
| 22 | Gai Pad Med Mamuang | 7,80€ | 28 | Gai Priauw Wann | 7,80€ |
| | Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse und Cashewnüssen ~mild~ | | | Gebratenes Hähnchen mit Ananas, buntem Gemüse und Champignons Blanc (süß-sauer) ~mild~ | |
| 23 | Gai Saparot | 7,80€ | 29 | Gai Pad Prig | 7,80€ |
| | Gebratenes Hähnchen mit Ananas, Ingwer und verschiedenem Gemüse ~mild~ | | | Gebratenes Hähnchen in rotem Curry mit Gemüse, Zitronenblättern und frischem Thaibasilikum ~pikant~ | |
| 24 | Tom Saep | 7,80€ | | | |
| | Leicht scharfe Hähnchensuppe mit Zitronengras, Zitronenblättern, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Tamarind-Sauce, Reis ~pikant~ | | | | |



D U C K

- 30 Gaeng Pbed 8,40€
Gebratene Entenbruststreifen in rotem Curry, Kokosmilch, Ananas, Gemüse und Bambusscheiben ~pikant~
- 31 Krapau Pbed 8,40€
Gebratene Entenbruststreifen mit buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~
- 32 Pbed Pad Prig Sod 8,40€
Gebratene Entenbruststreifen mit milden Chilischoten und buntem Gemüse ~pikant~
- 33 Laab Pbed 8,40€
Entenbruststreifen in scharfer, hausgemachter Marinade mit Fischsoße und Zitronensaft, serviert mit Klebreis ~sauer-scharf~
- 34 Pad Wunsen Pbed 8,40€
Gebratene Glasnudeln mit frischem Gemüse, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Entenbruststreifen ~mild~
- 35 Goi Si-mie Pbed 8,40€
Gebratene Eiernudeln mit Entenbruststreifen, buntem Gemüse und frischen Champignons ~mild~

F I S H & S R I M P S

- 36 Ruam Mitr Thalee 9,20€
Meeresfrüchteteller mit Seeteufelfilet, Tintenfisch, Garnelen und Gemüse in rotem Curry, Kokosmilch ~pikant~
- 37 Shu Shee Pla 8,40€
Fischfilet in rotem Curry, Kokosmilch mit buntem Gemüse und Limettenblättern ~pikant~
- 38 Pla Grai 8,40€
Fischpaste-Bällchen in rotem Curry, Bambusscheiben, Gemüse, Limettenblätter, Fingerwurzeln ~scharf~
- 39 Pla Muek Gratiem 8,40€
Gebratener Tintenfisch mit buntem Gemüse, in feiner Knoblauch-Sauce ~mild~
- 40 Gaeng Som Thalee 9,20€
Rotes Curry mit Tamarinde-Sauce, Garnelen, Tintenfisch und gemischtem Gemüse ~sauer-scharf~
- 41 Pla Muek Krapau 8,40€
Gebratener Tintenfisch mit gemischtem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~
- 42 Pad Thai Gung 8,40€
Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Ei, Sojasprossen, gehackten Erdnüssen und Gemüse ~mild~
- 43 Gung Pad 8,40€
Gebratene Garnelen mit buntem Gemüse in feiner Sauce ~mild~
- 44 Isan Thalee 9,20€
Nordostthailändische Spezialität mit Garnelen, Tintenfisch, Tamarinde-Sauce und Klebreis ~scharf~
- 45 Kao Pad Prig Gaeng 8,40€
Gebratener Reis mit Ei, Tintenfisch in rotem Curry, buntem Gemüse und Ananas ~pikant~

TOFU & VEGETABLES

- 46 Panaeng Tau Huu **-Vegan-** 7,80€
Rotes Curry, Kokosmilch mit gebratenem Tofu, buntem Gemüse, Thaibasilikum und Erdnüssen ~pikant~
- 47 Tau Huu Pad Pak 7,80€
Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse in feiner Soja-Sauce ~mild~
- 48 Pad Thai Tau Huu 7,80€
Gebratene Reismnudeln mit Tofu, Ei, Sojasprossen, gehackten Erdnüssen und buntem Gemüse ~mild~
- 49 Pad Kieemou Tau Huu 7,80€
Gebratene Reismnudeln mit Tofu, buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~
- 50 Pad Pak Namanhoy 7,80€
Gebratenes Gemüse in feiner Austersauce ~mild~
- 51 Khao Soy Tau Huu 7,80€
Nordthailändisches Currygericht mit Tofu, Eiernudeln, Senfkohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und knusprigen Wantan-Teigblättern ~pikant~

SPECIAL

- 52 Pad Sen Prik Gaeng Daeng 7,80€
Gebratene Reismnudeln in rotem Curry mit Kokosmilch, Hähnchen, gemischtem Gemüse und Thaibasilikum ~pikant~
- 53 Gai Isan 7,80€
Nordostthailändische Spezialität aus Hähnchenfleisch in Tamarind-Sauce, Zitronengras, Klebreis ~scharf~
- 54 Pad Thai Wunsen 7,80€
Gebratene Glasnudeln mit Hähnchen, Sojasprossen, Ei, buntem Gemüse und Erdnüssen ~mild~
- 55 Goi Si-Mie Gai 7,80€
Gebratene Eiernudeln mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch ~mild~
- 56 Panaeng Nuea 8,40€
Rotes Curry mit Rindfleisch, gemischtem Gemüse, Erdnüsse, Thaibasilikum und Limettenblättern ~pikant~
- 57 Gai Pad Normai 7,80€
Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse und Bambusscheiben ~mild~
- 58 Gai Gratiem 7,80€
Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse in feiner Knoblauch-Sauce ~mild~
- 59 Thalee Pad Ped 9,20€
Gebratenes Gemüse mit Garnelen und Tintenfisch in rotem Curry, Bambusscheiben, Thaibasilikum ~scharf~
- 60 Tau Huu pad Prig 7,80€
Gebratener Tofu mit rotem Curry, buntem Gemüse, Fingerwurzeln, Thaibasilikum, Limettenblätter ~pikant~

SPECIAL

-
-
- | | | |
|----|--|-------|
| 61 | Gai Krapau
Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse, Thaibasilikum und würziger Marinade ~Thai scharf~ | 7,80€ |
| 62 | Sen leg Khiaow Waan
Gebratene Reismudeln in grünem Curry mit Kokosmilch, Gemüse, Hähnchen, Thaibasilikum und Thaliaubergine ~pikant | 7,80€ |
| 63 | Panaeng Gung
Rotes Curry mit Garnelen, buntem Gemüse, Thaibasilikum, Erdnüssen und Limettenblätter ~pikant~ | 8,40€ |
| 64 | Gai Pad Khing
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit gemischtem Gemüse, Ananas, Ingwer und rotem Curry ~süß-pikant~ | 7,80€ |
| 65 | Pad Wunsen Gang Daeng
Gebratene Glasnudeln in rotem Curry mit buntem Gemüse, Garnelen, Tintenfisch, Thaibasilikum und Erdnüssen ~pikant~ | 9,20€ |
| 66 | Khiaow Waan Nuea
Grünes Curry mit Kokosmilch, Rindfleisch, Bambusscheiben, Gemüse, Thaibasilikum und Thaliaubergine ~pikant~ | 8,40€ |
| 67 | Kwei Tiau Geang
Süd-Thaiändische Spezialität mit Rindfleisch, Reismudeln in rotem Curry, Röst- und Frühlingszwiebeln ~pikant~ | 8,40€ |
| 68 | Kwei Tiau Haeng
Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln in feiner Knoblauch-Sauce ~pikant~ | 8,40€ |

DESSERT

Sticky Rice Mango #124

Kokosmilchreis mit frischer Mango 5,20€

Roti Pancake #126

Thailändische Pfannkuchen mit Bananen und Vanilleeis ~süß~ 5,20€

Klua Tohd #127

Gebackene Banane mit Honig 4,10€



Eine spezielle Allergenspeisekarte erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen können neben den Kennzeichnungen noch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

03/2021



Amazing Thailand

