



GLUTENFREI / GLUTEN FREE


VORSPEISE / STARTER


Kau Kieb Pak Moh Gedämpfte Teigklöße gefüllt mit gehacktem Pouletfleisch und Erdnüssen 20
Steamed dumplings filled with Thai style minced chicken and peanuts


EXOTISCHE SALATE

 Laab Gai Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat mit geröstetem Reis 22
Hot and sour minced chicken salad with roasted rice


 Yam Woonsen Glasnudel-Salat mit Meeresfrüchten 22
Glass noodle salad with seafood




 Neua Yang Nam Tok Würziger Rindsfilet-Salat mit Basilikumblättern und geröstetem Reis 26
Spicy beef tenderloin salad, served with Thai basil leaves and roasted rice




 Pla Gung „Black Tiger“ Krevetten-Salat mit Knoblauch, Zitronengras und Zwiebeln 24
Grilled "Black Tiger" prawns salad with garlic, lemon grass and onions




 Som Tam Grüner Papaya-Salat mariniert mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Limette, 24
Fischsauce und Erdnuss
Green papaya salad, marinated with garlic, chili, palm sugar, lime, fish sauce and peanuts




SUPPEN / SOUPS



Gang Jeud Woonsen  Klare Suppe mit Glasnudeln, Strohpilzen, Tofu und Gemüsestreifen 15
Clear soup with glass noodles, mushrooms, tofu and vegetables

  Tom Yam Je  Pikant-saure Suppe mit Gemüse und Strohpilzen 15
Hot and sour soup with mushrooms and vegetables

  Tom Yam Gung  Pikant-saure Suppe mit Garnelen, Strohpilzen, Zitronengras, 19
Galangal-Wurzel und Kaffirblättern
Spicy and sour soup with prawns, lemon grass, galangal and kefir leaves

  Tom Yam Talay  Pikant-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Strohpilzen 19
Galangal-Wurzel und thailändischen Basilikumblättern
Spicy and sour soup with mixed seafood, lemon grass, galangal and Thai basil leaves

  Tom Gai Prung  Scharf-saure Suppe mit Pouletfleisch, Strohpilzen, Ingwer und Zitronengras 19
Spicy and sour soup with chicken, mushroom, ginger and lemon grass

 Tom Kah Gai  Kokosnusssuppe mit Geflügelstücken, Galangal-Wurzel, Zitronengras 23
und Strohpilzen, serviert in einer frischen Kokosnuss
Creamy coconut soup with sliced chicken, mushrooms, galangal and lemon grass served in a fresh coconut

 = vegan

 = Schärfe des Gerichtes
= spicy dishes











 = Enthält Krevettenpaste
= contains shrimp paste

Den Gerichten wird kein Mononatriumglutamat hinzugefügt
No MSG added

HAUPTGANG / MAIN COURSES

(alle Hauptgänge werden mit gedämpftem „Jasmin“ Reis serviert)











(all main dishes are served with steamed "Jasmine" rice)

 Gai Pad Med	 Pouletfleisch gebraten mit süsser Chilipaste und Cashew-Nüssen <i>Stir-fried sliced chicken with cashew nuts and sweet chili paste</i>	44
 Moo Pad King	Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Peperoni und Zwiebeln <i>Stir-fried sliced pork with ginger, bell pepper and spring onions</i>	42
 Neua Prig Gang	 Fein geschnittenes Rindsfilet mit Pfeffer, Chilipaste und Kokosmilch <i>Sliced beef tenderloin with young pepper, chili paste and coconut milk</i>	49
 Gang Pad Med	 Hummerschwanz gebraten mit süsser Chilipaste und Cashew-Nüssen <i>Stir-fried lobster tail with cashew nuts and sweet chili paste</i>	58
 Gang Graprau	Gebratene Hummerschwanz mit knusprigen Thai-Basilikumblättern <i>Stir-fried lobster tail in spices with Thai basil leaves</i>	58
 Pla Nueng Manau	Gedämpfter Wolfsbarsch mit Zitrone, Chili und Knoblauch <i>Seabass steamed with lemon, chili and garlic</i>	58
Pad Kana	 Gebratener thailändischer Grünkohl mit Knoblauch und Pilz Sauce <i>Stir-fried Thai kale with garlic and mushroom sauce</i>	33

CURRY

(alle Curries werden mit gedämpftem „Jasmin“ Reis serviert)

(all curries are served with steamed "Jasmine" rice)

 Gang Ped	 Rotcurry mit Auberginen und thailändischen Basilikumblättern <i>Red curry with eggplants and Thai basil leaves</i>	
 Gang Keow	 Grüncurry mit Auberginen, Zitronengras und thailändischen Basilikumblättern <i>Green curry with eggplants, lemon grass and Thai basil leaves</i>	
 Panang	 Panang Curry mit zerriebenen Erdnüssen und Kaffirblättern <i>Panang curry with grinded peanuts and kefir leaves</i>	
 Gang Gari	 Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln <i>Yellow curry with onions and potatoes</i>	
 Gang Pha	 Curry Sauce mit Bambussprossen, Pfeffer und Auberginen (ohne Kokosmilch) <i>Curry sauce with bamboo, young pepper and eggplants (without coconut milk)</i>	

NUDELN

Padthai	Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Sojasprossen und Schnittknoblauch <i>Stir-fried rice-noodles with eggs, soy bean sprouts and garlic chives</i>	
---------	---	--

Alle Curries und Nudeln können mit folgenden Fleischvariationen serviert werden:

Tau Hou	 Thailändischer Tofu, TH / <i>Thai Tofu, TH</i>	39
Gai	Fein geschnittenes Poulet, CH / <i>Sliced chicken, CH</i>	43
Moo	Fein geschnittenes Schweinefleisch, CH / <i>Sliced pork, CH</i>	42
Neua	Fein geschnittenes Rindsfilet, CH / <i>Sliced beef tenderloin, CH</i>	49
Gung	„Black Tiger“ Riesenkrevetten, VNM / <i>„Black Tiger“ prawns, VNM</i>	49
Gang	Hummerschwanz, USA / <i>Lobster tail, from Maine, USA</i>	58
Talay	Meeresfrüchte (VNM, USA, NZ) / <i>Seafood (VNM, USA, NZ)</i>	68

BEILAGEN

Kao Pad Je	Gebratener Jasminereis mit Eiern und Gemüsestreifen <i>Stir-fried Jasmine rice with eggs and vegetables</i>	6
Kao Seuy	Gedämpfter Jasminereis / <i>steamed rice</i>	3

