

GLUTENFREI / GLUTEN FREE

VORSPEISE / STARTER

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

EXOTISCHE SALATE / SALAD

 Laab Gai	Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat mit gemahlener gerösteter Reis Minced chicken, ground roasted rice, chili, lime, sweet basils and herbs	22
 Yam Woonsen	Glasnudelsalat mit Schalotte, Thai-Sellerie, Erdnuss und Meeresfrüchten Glass noodle salad with shallot, Thai celery, peanuts and seafood	22
 Neua Yang Nam Tok	Würziger Rindsfilet-Salat mit Thai-Basilikum, gemahlener gerösteter Reis Grilled sliced beef tenderloin with chili, lime, ground roasted rice, herbs	26
 Pla Gung	 „Black Tiger“ Krevetten-Salat mit Knoblauch, Zitronengras und Zwiebeln Grilled "Black Tiger" prawns salad with garlic, lemon grass and onions	24
 Som Tam	Grüner Papaya-Salat mariniert mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Limette, Tomaten, Langbohnen, Karotten, Fischsauce und Erdnüssen Green papaya salad with garlic, chili, palm sugar, lime, tomatoes long beans, carrots, fish sauce and peanuts	24

SUPPEN / SOUPS

Gang Jeud Woonsen	 Klare Suppe mit Glasnudeln, Strohpilzen, Tofu und Gemüsestreifen Clear soup with glass noodles, mushrooms, tofu and vegetables	15
 Tom Yam Je	 Pikant-saure Suppe mit Gemüse und Strohpilzen Hot and sour soup with mushrooms and vegetables	15
 Tom Yam Gung	 Pikant-saure Suppe mit Garnelen, Strohpilzen, Zitronengras, Galangal-Wurzel und Kaffirblättern Spicy and sour soup with prawns, lemon grass, galangal and kefir leaves	19
 Tom Yam Talay	 Pikant-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Strohpilzen Galangal-Wurzel und thailändischen Basilikumblättern Spicy and sour soup with mixed seafood, lemon grass, galangal and Thai basil leaves	19
 Tom Gai Prung	 Scharf-saure Suppe mit Pouletfleisch, Strohpilzen, Ingwer und Zitronengras Spicy and sour soup with chicken, mushroom, ginger and lemon grass	19
 Tom Kah Gai	 Kokosnussuppe mit Geflügelstücken, Galangal-Wurzel, Zitronengras und Strohpilzen, serviert in einer frischen Kokosnuss Creamy coconut soup with sliced chicken, mushrooms, galangal and lemon grass served in a fresh coconut	23

 = vegan

 = Schärfe des Gerichtes
= spicy dishes

 = Enthält Krevettenpaste or Austernsauce
= contains shrimp paste oyster sauce

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 pork with ginger, fermented soybean, mushrooms, vegetables</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 tails with cashew nuts and sweet chili paste</i>	58
	Gang Graprau	 Gebratene Hummerschwanz mit knusprigen Thai-Basilikumblättern <i>Stir-fried lobster tails with garlic, chili, mushrooms, holy 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 mushrooms sauce</i>	33

CURRY

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

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

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

NUDELN / NOODLE (Pad Thai)

Pad Thai	Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Sojasprossen und Schnittknoblauch können mit Hühnerstreifen, Rindfleischstreifen, „Black Tiger“-Garnelen oder Hummerschwanz serviert werden (Preis siehe oben) <i>Stir-fried rice-noodles with eggs, soybean sprouts and garlic chives can be served with sliced chicken, sliced beef, Black Tiger prawns or lobster tails (see price above)</i>	
----------	---	--

BEILAGEN / SIDE DISHES

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