

Menükarte

Vom Filmset zum thailändischen Restaurant

nach über 25 Jahren Filmproduktionen, die ich auf der ganzen Welt realisieren und erleben durfte, haben meine Frau und ich uns 2019 einen Traum erfüllt und unser eigenes Restaurant eröffnet.

Gehen Sie mit uns zusammen auf eine kulinarische Reise und lassen Sie sich von unseren ausgesuchten Spezialitäten aus Thailand verwöhnen!

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Abend

Vorspeisen und Salate

BEEF TATAR THAI STYLE

mit Butter und Toastbrot

A, C, F, G

18,90

GELBFLOSSEN THUNFISCH TATAR

mit Avocado und Wasabi Aioli

A, C, D, F, G, N

19,90

GOONG SARONG

gebratene Garnelen mit Eiernudeln umwickelt dazu süß-sauer Sauce

B, C, F, N

13,90

NEUA YANG

Black Angus Rib eye Steak medium rare in Streifen geschnitten

mit Tamarindensauce und Thai Kräutern

D

18,50

CHICKEN SATAY

Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce dazu Thai Ajaad - Sauer eingelegte

Gurkenstücke, Schalotten und sweet Chilli Sauce

A, E, F, N

11,00

A HAR RIAG NAM YOY

verschiedene Vorspeisen Variationen

A, B, C, D, F, G, N, R

24,50

YUM TALE

Meeresfrüchtesalat mariniert mit Thai Kräutern, Gemüse und Glasnudeln

B, D, F, R

16,90

SOM TAM THAI

grüner Papaya Salat mit gerösteten Erdnüssen und getrockneten Garnelen

B

13,90

PO PIA PAK

hausgemachte Frühlingsrollen

A, F

7,90

ORIENTALISCHER SALAT

mit Sesamdressing

6,90

& Garnelen

A, F

9,90



Suppen

TOM YAM GOONG

mit Garnelen, Thai Kräutern und Chili
B, D, F, G

11,90

TOM KA GAI

mit Hühnerfleisch, Kokosmilch und Thai Kräutern
D

9,00

KHAO SOI

Spezialität aus Chang Mai
mit Huhn, Curry, Kokosnuss, Eiernudeln
A, F, C

9,80



Thai Burger

wahlweise mit Kartoffel Fries oder Süßkartoffel Fries

BEEF BASIL

Black Angus Beef, Tomaten, Avocado, Zwiebel, und Thai Basilikum Mayonaise
A, C, D, M

15,90

SPICY BEEF

Black Angus Beef, Thai Coleslaw, Tomaten, Zwiebel, Avocado und Jalapenomayonaise
A, C, D, M

15,90

KOH LIPE BEEF - SURF & TURF

Black Angus Beef, Garnelen, Thai Coleslaw, Tomate, Zwiebel, Avocado und Thai Basilikum Mayonaise
A, B, C, D, M

20,90

BBQ CHICKEN

gegrilltes Huhn, Avocado, Tomaten, Zwiebel, Limetten Zitronengras Tomaten Salsa
A, C, D

14,50

BBQ TOFU

gegrillter Bio Tofu, Thai Coleslaw, Tomate, Avocado, Zwiebel, Limetten Zitronengras-Tomaten Salsa
A, C

13,50

Hauptgerichte

PAD THAI

dünne Reismudeln im Wok gebraten mit Gemüse, Ei, Sojasprossen, Jungzwiebeln, Thai Schnittknoblauch und Erdnüssen - Wahlweise mit:

- **Black Tiger Garnelen**

20,90

- **Meeresfrüchte**

19,90

- **Huhn**

18,90

- **Bio Tofu**

15,90

B, C, D, E, F, R

PAD SEE EW

breite Reismudeln im Wok gebraten im Brokkoli, Knoblauch, Ei. - Wahlweise mit:

- **Rind**

18,50

- **Huhn**

16,90

- **Gemüse** (ohne Ei)

16,00

C, D, F

KHAO PAD SAPPALOT GOONG

gebratener Reis mit Gemüse in der Ananas serviert

- **Garnelen**

20,90

- **Huhn**

16,90

B, D, F

PAD KRA PAO NEUA

24,00

zart gehacktes Rinderfilet im Wok gebraten mit Thai Basilikum, Spiegelei dazu Reis

B, D, F

PA NAENG NEUA

27,00

Rinderfiletspitzen mit Pa Naeng Curry, Kokosmilch und Zitronenblättern dazu Reis

B, D, F

GAENG PET PED YANG

20,90

Ente mit roter Currysauce, Melanzani und Litchi dazu Reis

B, D, F, H

GAENG KIEW WAN GAI

18,00

Huhn mit grünem Curry, Gemüse und Kokosmilch dazu Reis

B, D, F

MOO KROB

17,00

Knuspriger Thai Schweinebraten mit Tamarindensauce dazu Reis

D, F



Hauptgerichte

PAK OP WUN SEN

Glasnudeln in Pilzsauce mit saisonalem Gemüse und Pilzen
A, F

13,50

PLA TOD GROB

Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit pikanter
Tamarinden-Limetten-Chili-Sauce dazu Reis
A, D, F

25,90

PLA MUEK TOD GROB

Calamari frittiert mit Kräuter-Knusper und pikanter Fischesauce dazu Reis
A, F, R

16,00

THAI STEAMED FISH

Victoriabarsch mit Chilli, Knoblauch und Limette, dazu Reis
A, D, F,

23,90

THAI STYLE RIBEYE STEAK

Black Angus Rind vom Holzkohlegrill mit Pfeffer-Austern-Sauce,
saisonaem Gemüse dazu Reis
B, D, F, L

39,00

THUNFISCH STEAK

vom Holzkohlegrill mit saisonalem Gemüse dazu Reis
D, F

26,90



Für unsere kleinen Gäste

FRITTATENSUPPE

mit hausgemachte Frittaten
A, C, G, L

5,00

BACKHENDL

mit Pommes & Ketchup
A, C, D

8,50

GEBACKENER FISCH

mit Pommes & Ketchup
A, C, D

8,90

SPAGHETTI BOLOGNESE

A, C, G, L

7,50

SPAGHETTI POMODORO

A, C, G, L

6,50



Deserts

KHANOM MO KAENG

traditionell gebackener Thai Kokos Pudding

C

7,00

STICKY REIS MIT MANGO

gelbe Mango mit Kokos Klebereis

A

11,00

CREME BRULEE

mit Himbeer-Sternanis Sauce

C, G

7,00

SCHOKOLADEN KÜCHLEIN

mit flüssigem Kern dazu Vanille Eis

A, C, G

9,00

SCHOKO TRIO

dreierlei Schokoladen Mousse mit Früchtegarnitur

C, G, E

9,50

COCO ISLAND

hausgemachtes Kokosnuss Eis mit frischer Minze
in der Kokosnuss serviert

C, G

9,50



Poke Bowl
original Hawaii Style

MARINIERTER GELBFLOSSEN THUNFISCH (roh)

marinierter Reis mit knackigen Gemüse, Avocado, Seealgen, frischen Kräutern
L, E, F, N

20,00

BLACK ANGUS RIB EYE VOM HOLZKOHLEGRILL

marinierter Reis mit knackigen Gemüse, Avocado, Seealgen, frischen Kräutern
D, E, N

23,00

GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN

marinierter Reis mit knackigen Gemüse, Avocado, Seealgen, frischen Kräutern
B, D, E, N

20,00

TEMPURA SPICY CRISPY HUHN

marinierter Reis mit knackigen Gemüse, Avocado, Seealgen, frischen Kräutern
A, D, E, N

18,00

BIO TOFU (vegan)

marinierter Reis mit knackigen Gemüse, Avocado, Seealgen, frischen Kräutern
A, D, E, N

18,00