

Menufarte

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 🌶️ 18
mit Butter und Toastbrot
A, C, F, G

GELBFLOSSEN THUNFISCH TATAR 19
mit Avocado und Wasabi Aioli
A, C, D, F, G, N

GOONG SARONG 12
gebratene Garnelen mit Eiernudeln umwickelt dazu süß-sauer Sauce
B, C, F, N

NEUA YANG 18
Black Angus Rib eye Steak medium rare in Streifen geschnitten
mit Tamarindensauce und Thai Kräutern
D

CHICKEN SATAY 11
Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce dazu Thai Ajaad - Sauer eingelegte
Gurkenstücke, Schalotten und sweet Chilli Sauce
A, E, F, N

A HAR RIAG NAM YOY 🌶️ 21
verschiedene Vorspeisen Variationen
A, B, C, D, F, G, N, R

YUM TALE 🌶️ 15
Meeresfrüchtesalat mariniert mit Thai Kräutern, Gemüse und Glasnudeln
B, D, F, R

YUM NEUA 🌶️ 18
spicy Thai Rinderfiletsalat mariniert mit Thai Kräutern, Minze und Gemüse
D

SOM TAM THAI 🌶️ 13
grüner Papaya Salat mit gerösteten Erdnüssen und getrockneten Garnelen
B

GRÜNER BLATTSALAT 4

GEMISCHTER GARTENSALAT 5

Suppen

TOM YAM GOONG 🌶️ 11
mit Garnelen, Thaikräutern und Chili
B, D, F, G

TOM KA GAI 9
mit Hühnerfleisch, Kokosmilch und Thaikräutern
D

GUAY TIEW PED 11
Nudelsuppe mit Ente, Pak Choi und Sojasprossen
A, C, F, L

GUAY TIEW NEUA 11
Nudelsuppe mit Rind, Pak Choi und Sojasprossen
A, C, F, D

Hauptgerichte

PAD THAI

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

- **Black Tiger Garnelen**

19

- **Meeresfrüchte**

18

- **Bio Tofu**

15

B, C, D, E, F, R

PAD SEE EW

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

- **Rind**

19

- **Huhn**

16

C, D, F

KHAO PAD SAPPALOT GOONG

19

gebratener Reis mit gegrillten Garnelen und Gemüse in der Ananas serviert

B, D, F

PAD KRA PAO NEUA

23

zart gehacktes Rinderfilet im Wok gebraten mit Thai Basilikum dazu Reis

B, D, F

PA NAENG NEUA

29

Rinderfilet mit Pa Naeng Curry, Kokosmilch und Zitronenblättern dazu Reis

B, D, F

GAENG KIEW WAN GAI

18

Huhn mit grünem Curry, Gemüse und Kokosmilch dazu Reis

B, D, F

MOO KROB

16

Knuspriger Thai Schweinebraten mit Tamarindensauce dazu Reis

D, F

PAK OP WUN SEN

13

Glasnudeln mit Pilzsauce und saisonalem Gemüse

A, F

GAENG PET PED YANG

19

Ente mit roter Currysauce, Melanzani und Litchi dazu Reis

B, D, F, H

PLA TOD GROB

23

Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit pikanter

Tamarinden-Limetten-Chili-Sauce dazu Reis

A, D, F

PLA MUEK TOD GROB

15

Calamari frittiert mit Kräuter-Knusper und pikanter Fischsauce dazu Reis

A, F, R

THAI STYLE RIBEYE STEAK 39
Black Angus Rind vom Holzkohlegrill mit Pfeffer-Austern-Sauce,
saisonaem Gemüse dazu Reis
B, D, F, L

BARRAMUNDI FISCH FILET 19
Gegrillt mit saisonalem Gemüse, Ingwer-Chili-Soya-Sauce dazu Reis
D, F

THUNFISCH STEAK 25
vom Holzkohlegrill mit saisonalem Gemüse dazu Reis
D, F

BACKHENDL TEMPURA 16
mit Thai Coleslaw Kraut Salat
A, C

Poke Bowl Original Hawaii

Gedämpfter Reis belegt mit einer Variation von frischem Gemüse, Avocado, Seealgen,
frischen Kräutern und diversen Saucen. Nach Wahl zubereitet mit

MARINIERTER GELBFLOSSEN THUNFISCH (roh) 17
D, E, F, N

BLACK ANGUS RIB EYE VOM HOLZKOHLE GRILL 21
D, E, N

GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN 17
B, D, E, N

BIO ORA KING LACHS (roh) 19
D, E, N

KNUSPRIGES TEMPURA CHICKEN 16
A, D, E, N

BIO TOFU  15
A, D, E, N

Thai Burger

wahlweise mit hausgemachten Kartoffel Fries oder Süßkartoffel Fries

BEEF BASIL Black Angus Beef, Koriander, Tomaten, Avocado, Schalotten, und Thai Basilikum Sauce A, C, D, M	17
SPICY BEEF Black Angus Beef, Thai Coleslaw, Avocado und Chilisauce A, C, D, M	17
KOH LIPE BEEF - SURF & TURF Black Angus Beef, Garnelen, Thai Coleslaw, Koriander, Avocado und Thai Basilikum Sauce A, B, C, D, M	21
BBQ CHICKEN  gegrilltes Huhn, Avocado, Tomaten, Zitronengras Salsa und Limetten Aioli A, C, D	15
BBQ TOFU gegrillter Bio Tofu, Thai Coleslaw, Avocado und Zitronengras-Tomaten Salsa A, C	15

Für unsere kleinen Gäste

FRITTATENSUPPE hausgemachte Rindsboullion A, C, G, L	5
BACKHENDL mit hausgemachten Pommes und Ketchup - Mayonaise A, C,	8
GEBACKENER FISCH mit hausgemachten Pommes, Ketchup - Mayonaise A, C, D	8
LASAGNE AL FORNO hausgemachte Lasagne mit Tomatensauce A, C, G, L	8
SPAGHETTI BOLOGNESE A, C, G, L	7

Deserts

KHANOM MO KAENG

traditionell gebackener Thai Kokos Pudding
C

7

STICKY REIS MIT MANGO

gelbe Mango mit Kokos Klebereis
A

11

CREME BRULEE

mit Himbeer-Sternanis Sauce
C, G

7

SCHOKOLADEN KÜCHLEIN

mit flüssigem Kern dazu hausgemachtes Eis
A, C, G

9

SCHOKO TRIO

dreierlei Schokoladen Mousse
C, G, E

9

COCO ISLAND

hausgemachtes Kokosnusseis mit frischer Minze
C, G

7

Allergene

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere- und -erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) E Erdnüsse und -erzeugnisse

F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse L Sellerie und -erzeugnisse

M Senf- und Senferzeugnisse

N Sesam-Samen und -erzeugnisse

O Schwefeldioxid und -erzeugnisse

P Lupinen und daraus hergestellte Produkte

R Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. MwSt.