



Aperitif

Aperol Spritz^{1,X}

Spritzig-frisch und fruchtig herb

0,25l 6,20 €

Vorspeise

Tomatensuppe mit Sahnehaube^{15,L}

4,40 €

(Nr. 3) Tom Yam Gai ; (leicht scharf- sauer)^{1,2,4,K,U} Thai Suppe mit Hähnchenfleisch mit Lemongrass und Limetten verfeinert, Champignons, Karotten, Cherrytomaten, Lauch



5,40 €

Fingerfood Basket

2 Mini Frühlingsrolle^{2,A,K,W,3}, Thai Samosa^{A,K,W,XX}, Wantan Holy Basil, Scampis im Kartoffelnest^{4,G},

9,80 €

6 St. Mini Frühlingsrollen

4,20 €

Hauptspeisen

Rumpsteak` ` Maitre d` Hotel`

22,90 €

mit Kräuterbutter^{15,L} dazu Kroketten^{13,A,XX} und Salat mit Kräuterdressing^{1,8,15,L,V}

Schweinefilet gebraten, Cognacrahmsauce^{5,15,A,C,H,L,XX} mit Champignons und Zwiebeln dazu Rösti^{13,XX} und Salat^{1,8,15,L,V}

21,80 €

Für unsere kleinen Gäste

3 Stück panierte Hähnchen Dinos^{A,H,K,L,U,V} mit Pommes Frites

7,80 €

Aus dem Wok vom Huhn

(Nr. 9) Gai pad Prik sod - Unser klassiker

geschnitzelte Hähnchenbrust gebraten mit grünen Spargel, Karotten, Zwiebeln, Lauch, Zucchini, Paprika und frischen Chilli, Sojasauce^{2,13,A,K,Z}, dazu Reis



16,60 €

UNSERE BIEREMPFEHLUNG: SINGHA DAS KLASSISCHE THAI BIER € 0,33L 4,01€

(Nr.41) Nüa pad Prik sod ; geschnitzeltes Argentinisches Roastbeef gebraten, mit grünen Spargel, Karotten, Zwiebeln, Lauch, Zucchini, Paprika und frischen Chilli, in Sojasauce^{2,13,A,K,Z} dazu Reis



21,80 €

Currytime

Gelbes Kokosnussmilch - Curry mit Kurkuma

gegrillte Hähnchenspieße mariniert mit Indian Space, auf gelbem Kokosnussmilch - Curry^{1,13,L} mit Karotten, Zucchini, Paprika, Bambussprossen, Kichererbsen und Ananas dazu Reis



17,70 €

(Nr. 10) Gäng Gai

geschnitzelte Hähnchenbrust in rotem Kokosnussmilch - Curry^{1,13,L} gegart mit Karotten, Zucchini, Paprika, Bambussprossen, dazu Reis



16,60 €



Currytime

HAUSCURRY NR.13

Panäng Gai geschneuzelte Hähnchenbrust in rotem Kokosnussmilch - Curry
1,13,L gegart mit Erdnüssen J , Karotten, Zucchini, Paprika, Bambussprossen,
dazu Reis

UNSERE BIEREMPFEHLUNG: MÖNCHSAMBACHER LAGER A,C

0,5L 3,80€



17,40 €

(Nr. 21) Moo Yang Prik gäng

Schweinefilet gegrillt, auf Paprika, Zucchini, Karotten, Bambussprossen,
Champignons, in rotem Kokosnussmilch - Curry 1,13,A,L gegart , dazu Reis



21,00 €

(Nr. 29) 6 frittierte Scampis 4,6 im Kartoffelnest

in rotem Kokosnussmilch - Curry 1,13,L

mit Karotten, Paprika, Ananasstücken, Zucchini, Bambussprossen, dazu Reis

UNSERE BIEREMPFEHLUNG: NR. 4 CRAZY CORIANDER A,C

0,33L 5,10€



18,80 €

(Nr. 45) Rotes Rindcurry

geschneuzeltes Argentinisches Roastbeef gebraten
auf Karotten, Zucchini, Paprika, Bambussprossen,
in rotem Kokosnussmilch - Curry 1,13,L, dazu Reis



21,80 €

Vegetarisch

(Nr. 37) Gäng Pak

gemischtes Gemüse: grüner Spargel, Karotten, Paprika, Zucchini,
Brokkoli, Lauch, Bambussprossen in rotem Kokosnussmilch - Curry 1,13,L,
dazu Reis



13,90 €

Vegan

Vegan Greene Thai Curry

gemischtes Gemüse (grüner Spargel, Karotten, Paprika, Zucchini, Brokkoli,
Lauch, Bambussprossen) in grünem Kokosnussmilch - Curry 13 dazu Reis



13,90 €

Salate

Salatteller `` Balsamico``

Salatteller von Blattsalaten mit gebratenen Hähnchenbruststreifen mit
Balsamico - Dressing 1,X,XX, Balsamico - Glace 1,X, gemahlene Erdnüssen J, dazu
Toast A,K,L und Butter

15,30 €

Dessert

Tartuffo Bianco halbgefrorenes aus Zabaione
Creme und Kaffe Creme, umhüllt von weißen
Baiserstückchen. 10,13,15,A,H,K,L,X mit Schlagsahne
und Schokosauce

5,90€