

VORSPEISEN

- | | | | |
|--|----|--|----|
| GAI SATAY | 22 | SOM TUM THAI MALAGOR | 19 |
| Zart gegrillte Hähnchenschenkel
thailändische Gewürze, Currypulver, Kokosmilch
Erdnuss-Sosse und Gurken Relish | | Thailändischer Grüner Papaya-Salat
lange Bohnen, Palmzucker, getrocknete Crevetten
und geröstete Erdnüsse | |
| MOO PING ISAAN | 21 | LAAB PLA TUNA | 25 |
| Thailändische Isaan Schweinehalsspieße
thailändische Gewürze, frische Milch, Klebreis
und würzige Limetten-Sauce | | Aromatischer Thai-Kräuter-Salat
frischer Thunfisch, Chili-Flocken, gerösteter
Klebreis und Limetten-Dressing | |
| POR PIA PHAK THOD **** | 18 | YUM NEUA YANG | 28 |
| Hausgemachte Frühlingsrollen
knusprig gebraten, gefüllt mit Saison-Gemüse
und süße Pflaumensauce | | Warmer Rindsfiletsalat
Zitronengras, Zwiebeln, Tomaten, Koriander
und würziges Chili Dressing | |
| YUM SOM AO GOONG YANG | 19 | POO JAA | 22 |
| Frischer Pomelo-Salat
geröstete Kokosflocken, scharfe Kokosnusscrème
und gegrillte Riesencrevetten | | Kombination aus frittiertem Krabbenfleisch
Crevetten und gehacktem Schweinefleisch,
aromatische Gewürze und frischer Mango-Salat | |

SUPPEN

- | | | | |
|--|----|--|----|
| TOM YUM GOONG | 19 | PLA TOM KAMIN | 19 |
| Aromatische scharf-saure, cremige Suppe
Riesencrevetten, Chili Paste, Zitronengras
und Galgant | | Klare, aromatische scharf-saure Suppe
Seebarsch, frischer Kurkuma, Schalotten
und frischer Chili | |
| TOM KHA GAI | 18 | | |
| Aromatische süß-saure Kokosmilchsuppe
Hähnchenschenkel, Zitronengras, Galgant
und getrocknetem Chili | | | |

DESSERT

- | | | | |
|--|----|---|----|
| BUA LOY SIAM | 11 | KHAO NIAO MOON MAMUANG | 12 |
| Natürliche Farbe der Kürbis-Mehlklöße
in süßer, warmen Kokoscrème mit dem Aroma
von Pandan | | Aromatische Kokosnussmilch-Pandan
süßer Klebreis, Mango Nam Dok Mai
und knusprig, gebratenen Mungbohnen | |

HAUPTGÄNGE

GANG KIEW WAN GAI 33 Grünes Curry Hähnchenschenkel, lokale thailändische Auberginen und süße Basilikumblätter	GANG PANANG NUEA 36 Klassisches Panang Curry geschmorter Rinderrücken, geröstete Erdnüsse und Kaffernlimettenblätter
GANG PHED PED YANG 38 Rotes Curry gebratene Ente, Erbsen-Auberginen, Kirschtomaten, sortierte Früchte und süße Basilikumblätter	GANG MASSAMAN GAI 34 Massaman Curry Gewürze nach Melayu Art, geschmorte ganze Hühnerbeine, Kartoffeln und geröstete Erdnüsse
GANG KARI PHAK **** 28 Gelbes Curry Kari Currypulver, Kartoffeln, Zwiebeln, Kirschtomaten, Capsicums und knusprige Schalotte	PLA THOD RAD PRIK 36 auf der Haut gebratener roter Schnappfisch herzhafte süss-sauer Sauce und knusprig gebratene Gewürze
PLA NEUNG MANAW 36 Gedämpfter Wolfsbarsch gedämpfter Pak Choi und scharfe Limettensauce	KAU KLING MOO 28 Aromatisch scharfer Wok - südthailändischer Art gehacktes Schweinefleisch, Currypaste, frisches Kurkuma, grüner Pfeffer und Mais
PHAD KAPRAO NUEA 34 Aromatisch scharfer Wok gehacktes Rindfleisch und scharfe thailändische Basilikumblätter	GAI PHAD MED MAMAUN 36 Knusprig gebratene Hühnchen-Oberschenkel Austernsauce, Cashew-Nüsse und grosse getrocknete Chili
PHAD THAI GOONG 39 Wok gebratenen Reismudeln Riesencrevetten, Sojasprossen, Schnittlauch, Limetten und zerkleinerte, geröstete Erdnüsse	KAO PHAD PHAK **** 24 Wok mit gebratenem Reis Ei, Sojasauce, Zwiebeln, Tomaten, Limetten und Gurken-Sticks
PHAD PHAK **** 23 Wok mit gebratenem Pak Choi Gemüse Tofu, frischer Knoblauch, frisches Chili und Sojasauce	Zu allen Hauptgerichte servieren wir gedämpften thailändischen Jasmin Reis. **** Vegetarisch

DESSERT

LEMONGRASS & GINGER CREME BRÛLÉE 10 Kombination aus ätherischem Aroma frisches Zitronengras, altem Ingwer im süßen, modernem Stil und gegrillte Ananas
--