

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 | |
| GOONG NOONG SARONG | 21 | LAAB PLA TUNA | 25 |
| Knusprig gebratene Tigergarnelen
umwickelt mit Eiernudeln und süsse Chilisauce | | 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 | LAAB GAI THAI BAAN | 22 |
| Frischer Pomelo-Salat
geröstete Kokosflocken, scharfe Kokosnusscreme
und grillierte Riesencrevetten | | Hühnchen Thai Style
Thai-Gewürze, gebratenes und getrocknetes Chili
gerösteter Klebreis und Limetten-Dressing | |

SUPPEN

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

DESSERT

- | | | | |
|---|----|--|----|
| KHAO NIAO MOON MAMUANG | 11 | KHANOM MO KAENG KHAI | 12 |
| Mango-Mousse mit frischer Sahne
gedämpfter Klebreis in aromatisch süßer
Kokosmilch mit Pandan | | Traditioneller thailändischer Nachtisch
Eierpudding mit Palmzucker, Pandan, Kokosmilch
Kokosnuss-Eis und Erdnüssen | |

HAUPTGÄNGE

GANG KIEW WAN GAI 33 Grünes Curry Hähnchenschenkel, Thai-Aubergine Erbsen-Auberginen und süsse Basilikumblätter	GANG PANANG NUEA 36 Klassisches Panang Curry geschmorter Rinderrücken, geröstete Erdnüsse und Kaffirlimettenblätter
GANG PHED PED YANG 38 Rotes Curry gebratene Ente, Erbsen-Auberginen, Kirschtomaten Früchte und süsse Basilikumblätter	GANG MASSAMAN GAI 34 Massaman Curry Gewürze nach Melayu Art, geschmorte ganze Hühnerbeine, Süsskartoffeln und geröstete Erdnüsse
GANG KARI PHAK **** 28 Gelbes Curry Kari Currypulver, Kartoffeln, Zwiebeln Kirschtomaten, Capsicums und knusprige Schalotten	PLA THOD RAD PRIK 36 Auf der Haut gebratener Red Snapper herzhafte süss-sauer Sauce und knusprig gebratene Gewürze
PLA NEUNG MANAW 36 Gedämpfter Wolfsbarsch sautierter Pak Choi und scharfe Limettensauce	MOO PHAD KRATIAM PRIKTHAI 28 Gebratenes Schweinefilet knusprig gebratener Knoblauch, schwarzer Pfeffer und frischer Chili
PHAD KAPRAO NUEA 34 Aromatisch scharfer Wok Gehacktes Rindfleisch, scharfer Thaibasilikum Chili und Knoblauch	GAI PHAD MED MAMAUN 36 Knusprig gebratene Hühnchen-Oberschenkel Austernsauce, Cashew-Nüsse und grosse getrocknete Chili
PHAD THAI GOONG 39 Gebratener Reismudel Wok Riesenscrevetten, Sojasprossen, Schnittlauch Limetten und zerkleinerte, geröstete Erdnüsse	KAO PHAD PHAK **** 24 Gebratener Reis Wok Ei, Sojasauce, Zwiebeln, Tomaten, Limetten und Gurken-Sticks
PHAD PHAK **** 23 Wok-Gemüse Gebratenes Gemüse der Saison, frischer Knoblauch, frisches Chili, Karotten, Bohnen, Pilzen und Pak Choi	Zu allen Hauptgerichte servieren wir gedämpften thailändischen Reis. **** Vegetarisch

DESSERT

ASSORTED TROPICAL FRUITS PLATE 10 Tropische Früchteplatte Ananas, Wassermelone, Papaya und Passionsfrucht
--