



Mittagskarte / Lunchmenü

Individuell & frisch zubereitet 11.30 – 14.30 Uhr



800 **Gaeng Pet Phak Ped Krob** **scharf** 15,80 €

rotes Thai Kokosmilchcurry mit Bambus, Gemüse, oben auf knuspriges Ente, Reis

801 **Nua Pat Phet** **scharf** 14,70 €

Im Wok gebratenes Rindfleisch, Gemüse, Krachai Wurzeln. Aromatisiert mit Zitronengrass, Limettenblätter und originaler Curry Schärfe. Jasmin Reis

802 **B U N B O W L S** 12,90 € mit Huhn + 2,-€, Garnele + 3,20 €

lauwarme Reisnudelschale mit verschiedenen Kräutern, Edamame, Erdnüssen und frischem Salat serviert mit hausgemachte Limetten-Chili-Dressing

803 **Lachs Wun Sen Sukiyaki** **leicht scharf** 15,80 €

Im Wok gebratene Glasnudel (auch mit runden Reisnudeln) mit Lachsstreifen, knackigem Gemüse, Ei, herrlich gewürzt mit pikanter Bohnensauce (Sukiyaki)

804 **Panang Nua & Gung** **scharf** 15,90 €

Cremiges, mittelscharfes Thai-Curry mit zartem Rindfleisch und saftigen Garnelen. mit Kokosmilch, roten Chilischoten, frischen Limettenblätter, Gemüse, Reis

805 **Pat Thai Tofu** 13,80 € mit Huhn + 2,- €; mit Garnele + 3,20 €

mit Rind +2,50 € mit Ente + 3,- €

Thai Nationalgericht mit Reisnudeln, Tofu, Ei, Sojasprossen, gestoßenen Erdnüssen

806 **Gai Krob Soss Thua** 14,80 €

Knuspriges gebackenes Hähnchenfleisch, hausgemachter Erdnusssoße mit erlesenen Gemüse, Reis

807 **Kao Pat Gai** 13,90 €

Gebratener Thai-Reis mit Hühnchen, frischem, knackigem Gemüse, Ei und Frühlingszwiebeln, auch gerne Eiernudeln zubereitet.

808 **Gaeng Kiau Phak Tofu** **mild** 13,80 €

Cremiges, intensives grünes Kokoscurry, frischem Gemüse, Tofu, Jasmin Reis

Auf Wunsch können viele Gerichte vegetarisch oder vegan zubereitet werden.

Nasch und Genießer Ecke:

610 Poh Pia Phak Tord 8,50 €

8 Stück gebackene Gemüse Frühlingsrollen mit süß-scharfen Dip.

322 Won Ton Tord 9,30 €

knusprige Nudeltaschen gefüllt mit Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, Pflaumensauce

306 Goi Cuon 9,90 €



Frische Glücksrollen gefüllt mi Garnelen, Ei und Reisnudel-Kräutersalat, serviert mit hausgemachter HoiSin Sauce und gestoßenen Erdnüssen

Sommerrolle

340 Tom Kha Gai 7,90 €

Kokosmilchsuppe mit Pilzen und Hühnchen, verfeinert mit Zitronengras, Frühlingszwiebel und Galgant

3433 Tom Yam Khanom Jeen 14,60 €

Aromatische Garnelensuppe mit runden Reisnudeln, verfeinert mit Zitronengras, Austernpilzen, Limettenblättern Frühlingszwiebeln – ein harmonisches Spiel aus Säure und Schärfe.

500 Udon Gai Pack Choi 14,90 €

Gewokte Hühnerbrust mit knackigem Pack Choi, eingerahmt in Udon Nudeln, veredelt mit hausgemachter HoiSin Sauce, Ingwer und einer Spur Sesam.

400 Bamee Ped Yang 22,90 €

Aromatisch gebratene Eiernudeln, serviert mit einer kross gebratenen halben Entenbrust und knackigem Gemüse der Saison.

„Wenn es draußen kalt wird, wärmt Tee von innen. Ob Zitronengras, Ingwer, Grüner, Jasmin oder aromatische ayurvedische Teemischungen – entdecke deine Tasse Geborgenheit.“

Erfrischungen

Thai-Mango-Ingwer Eistee 0,5l 4,90 €

herrlich fruchtig / erfrischend belebend, hausgemacht mit erlesenen Ceylon-Tee

UNSERE HAUSGEMACHTEN LASSIS



6,40 €



CA PHE SUA 4,10€

Vietnam Kaffee am Tisch gebrüht, gereicht mit gesüßter Kondensmilch

Schorlen: Mango, Litschi, Guave, usw.