

Limoncello - Ingwer Spritz „Lecker, frisch, vital“

8,20

Erfrischender Aperitif, mit frischer Minze & Prosecco aufgegossen

Hausgemachte Ingwer-Mango-Schorle oder Zitronengrass – Limetten-Schorle 6,10

VORSPEISEN

Espresso Martini

intensiv, cremig und belebend 8,20

920 Yam Moo Grob 12

Knusprige Schweinebauchwürfel umgarnt mit frischen Kräutern, Gurken, Tomaten und eine herzhaften Limettendressing.

930 Pla Gung Aromasegel. . . 14

Traditioneller thailändischer Salat mit zarten Garnelen, frischen Kräutern, Limettensaft, Chili und einer fein abgestimmten süß-sauren Würze.

921 Tom Yam Pla Lachs 8,80

Aromatische Thai-Suppe mit frischer Säure, feiner Schärfe und exotischen Kräutern, Austernpilze & Edel Lachsstreifen von den Färöer Inseln.

HAUPTGERICHTE



418 BUN BOWLS

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

Bun bo mariniertes Black Angus / Frühlingsrolle 16,9

Bun Ga Hühnerbrustfilet gegrillt / Frühlingsrolle 15,9

Bun Vit Entenbrust knusprig / Frühlingsrolle 17,9

Bun Tofu mariniertes Tofu / vegetarische Frühlingsrolle 14,9



937 Gung Tord Prik Thai Onn 25

Goldbraun gebratene Garnelen mit frischem grünem Pfeffer, Knoblauch, Zucchini, Karotte, Thai Basilikum und einer mild-würzigen Thai-Note.

Fest für die Sinne

929 Gai Tord Wun Sen Sukiyaki 19

Knusprig frittiertes Hähnchenfilet auf feinen Glasnudeln, knackiges Gemüse begleitet von einer aromatischen Sukiyaki-Sauce.

938 Massaman Ped Grob Luxuriös 25

Mild-aromatisches, cremiges Massaman Curry obenauf thront eine knusprige Ente, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch, Jasmin Duft Reis