

# Aperol – Maracuja-Spritz "frisch, frech, fröhlich".....

## Limoncello-Ingwer Spritz "Lecker, frisch, vital"

7.90

Erfrischender Aperitifs, mit frischer Minze & Prosecco aufgegossen

Hausgemachte Ingwer-Mango-Schorle oder Zitronengrass – Limetten-Schorle

## **VORSPEISEN**

#### Lab Ped "Aroma Rakete" 900

Geröstetes Entenfleisch mit Mango, Koriander, Minze, Thai Basilikum, Schalotten und gerösteten Isan-Reiskörner

## 901 Tord Grob "Knuspereien" 11

Gebackene Butterflygarnelen, Mando Taschen & veg. Frühlingsrollen mit Dip Triologie





902 Dim Sum......."kleine Herzwärmer"........... 10

Im Bambussteamer gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit einer Kräuter-Schweinefleisch, gebettet auf Pak Choi Gemüse, Sesam-Soja Dip,

#### **HAUPTGERICHTE**

### 635 Asian Green Zauber 16

Zarter Tofu mit Pak Choi, frischem Zitronen-Ingwer, Sojasprossen - aromatisch, leicht & bekömmlich.

12

Soft tofu with pak choi, fresh ginger and bean sprouts – aromatic, light & digestible

#### 418 BUN BOWLS

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

Bun bo marinierter 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





935 Pattaya Ein Streifzug durch unsere Speisekarte: 35 gegrillte Satayspieße Erdnussdip, Frühlingsrollen Thai -Dip, Enten-Mango-Salat,

rotes KokosCurry mit Rindfleisch, Wokgemüse mit Garnelen, Jasmin-Reis

A selection from our menu:

Grilled satay skewers with peanut dip, spring rolls with Thai dip, duck and mango salad, Red coconut curry with beef, stir-fried vegetables with shrimp, jasmine rice

#### Pak Choi Ped Grob "Sündhaft Gut" 937

gewoktes Pak Choi Gemüse in exzellenter Nam Man Hoy Sauce, oben auf eine knusprige Entenbrust , geröstete Sesamkörner setzten das i-Tüpferl. Woked pak choi vegetables in excellent Nam Man Hoy sauce, topped with crispy duck breast, roasted sesame seeds added the finishing touch.





# Gai Khua Kling "Gaumen Aquaplaning"

19.80



Zartes Hühnerfleisch aus dem Wok – ohne Kokosmilch, ohne Sauce, dafür mit einem intensiven, pikant-scharfen Spiel der Gewürze Südthailands.

Southern Thai dry curry with chicken – pure wok-fried chicken, no coconut milk or sauce, infused with the bold and spicy flavors of southern Thailand.