



aperitif		bier		softdrink			
cava cossetània brut reserva do	10 cl	7.1	hofbräu original*	0.4 l	4.9	coca cola***	0.2 l 4.2
martini bianco   rosso	5 cl	7.0	hofbräu münchener weisse*	0.5 l	5.4	coca cola light***	0.2 l 4.2
campari soda*	4 cl	8.5	hofbräu schwarze weisse*	0.5 l	5.4	spezi***	0.33 l 4.2
campari orange*   sprizz*	4 cl	10.5	hofbräu weissbier alkoholfrei*	0.5 l	5.4	bio zitronen ingwer limonade	0.3 l 6.5
aperol soda*	4 cl	8.5	radler mit hofbräu original*	0.4 l	4.9	elephant bay ice tea*	0.33 l 6.5
aperol orange*   sprizz*	4 cl	10.5	hofbräu alkoholfrei*	0.4 l	4.9	mango pineapple   passionfruit	
<b>hugo</b>			<b>singha beer*</b>	<b>0.3 l</b>	<b>5.4</b>	<b>thomas henry</b>	<b>0.2 l 4.6</b>
elderflower   lime   mint   sparkling wine						bitter lemon**   tonic water**   ginger ale   spicy ginger	
<b>lillet sprizz</b>		<b>11.5</b>				* enthält gluten	
lillet blanc   tonic   sparkling wine						* enthält koffein ** enthält chinin *** enthält farbstoff	
<b>sparkling lemon mint cooler</b>		<b>11.5</b>					
limoncello   lime   mint   sparkling wine							
* enthält farbstoff							
drinks		14.5	spirit		saft & nektar		
<b>kaffir mule</b>			averna amaro	4 cl	6.5	saft	0.2 l 4.2
infused gin   spicy ginger   lime   kaffir leave   cucumber			ramazotti amaro	4 cl	6.5	apfel trüb   pink grapefruit   ananas   orange	
<b>spicy mule</b>			fernet branca	4 cl	6.5	nektar	0.2 l 4.2
infused vodka   spicy ginger   lime   cucumber						johannisbeere   maracuja   mango   rhabarber   lychee	
<b>basil mule</b>			fassbind suisse	2 cl	7.0	saftschorle   nektarschorle	0.3 l 4.5
infused vodka   spicy ginger   lime   basil   cucumber			vieille prune   vieille poire				
<b>mekhong mule</b>			lantenhammer	2 cl	7.0	<b>wasser</b>	
mekhong whiskey   spicy ginger   lime   cucumber			williams   marille   haselnuss			plose mineralwasser naturale	0.25 l 3.5
<b>mint mojito</b>			cognac 1840 pierre ferrand	2 cl	9.5		0.75 l 8.0
brown & white rum   lime   sugar   mint			ron botucal -			plose mineralwasser frizzante	0.25 l 3.5
<b>basil mojito</b>			reserva exclusiva 12 jahre	4 cl	15.0		0.75 l 8.0
brown & white rum   lime   sugar   basil			ron zacapa 23 jahre	4 cl	16.0	<b>caffé &amp; tee</b>	
<b>watermelon mojito</b>			mekhong reiswhiskey	4 cl	8.5	espresso*	2.7
brown & white rum   lime   sugar   mint   watermelon			johnnie walker -			espresso doppio*	3.5
<b>coconut mojito</b>			black label 12 years	4 cl	11.0	caffé lungo*	3.6
brown & white rum   lime   sugar   mint   cocos			jack daniels black	4 cl	11.0	cappuccino* **	4.4
<b>mai tai</b>			woodford -			ingwer tee frisch	5.9
brown & white rum   almond sirup   lime   pineapple			reserve distiller's select	4 cl	12.0	minze tee frisch	5.9
<b>thai daiquiri</b>			bunnahabbain -			lemongrass tee	5.9
brown rum   pineapple   lime   rose			12 years islay single malt	4 cl	13.0	wilder basilikum tee	5.9
<b>golden buddha</b>						grüner tee   biologisch*	5.9
brown rum   kahlua   cocos			bombay sapphire gin	4 cl	9.0	jasmin tee   biologisch*	5.9
<b>ginger blossom</b>			tanqueray rangpur gin	4 cl	9.5	auruun teemischung   biologisch	5.9
vodka   lime   ginger   mint   sugar			hendrick's gin	4 cl	10.5	zitronengras   hibiskus   pfefferminze	
<b>zero drinks</b>	12.5		monkey 47 schwarzwalder dry gin	4 cl	15.0	dara teemischung   biologisch	5.9
<b>zero spicy mule</b>						roter pfeffer   kardamom   kamille	
spicy ginger   lime   cucumber   chili   mint			stolichnaya vodka	4 cl	8.0	joy teemischung   biologisch	5.9
<b>zero basil mule</b>			absolut vodka	4 cl	8.0	süßholz   ingwer   anis   zimt	
spicy ginger   basil   cucumber   lime   bitter						erawan teemischung   biologisch	5.9
<b>zero mojito</b>						apfel   nelke   pfeffer   chili	
lime   mint   sugar   soda						taya teemischung   biologisch	5.9
<b>zero lemongrass</b>			alle longdrinks   spirituose + 4.0 euro			ingwer   orange   zimt	
lime   lemongrass   kaffir leave   sugar   soda						lamai teemischung   biologisch	5.9
<b>zero watermelon</b>						pfirsich   mango   cranberry	
watermelon   lime   pomegranate   mint						* enthält koffein ** enthält milch	

## vorspeise

v1 poa pia krob	12.9
gebackene frühlingsrollen, gefüllt mit glasnudeln, pilzen, weisskraut, karotten, dazu thai pflaumensauce	
v2 kwan thong	
gebackene reispapiertaschen, gefüllt mit schweinefleisch, shrimps, thaikräutern, dazu cranberry chili sauce	
v3 satay gai 2, 4, 5	
hähnchenfilet auf holzspieß, in thaikräutern und kokosmilch mariniert, am tisch gegrillt, dazu pickles und erdnuss sauce	
v4 tod man gai	
plätzchen aus hähnchenhack, rotes curry, kräutern, dazu hausgemachte gurken erdnuss sauce	
v5 pa tad lom	
gebackene reispapierrollen, gefüllt mit garnelen und schweinefleisch, dazu hausgemachte ingwer chili sauce	
v6 gung thod samulphai 2	
garnelen und gemüse tempura mit thaikräutern, dazu pfauen sauce und sriracha sauce	
v7 krupuk	5.9
mit cranberry dip und erdnuss sauce	

## suppe

s1 gaeng jueed woon sen	11.9
glasnudelsuppe mit frischen thaikräutern, ei, frühlingszwiebeln, schweinefleisch	
s2 tom kha gai 4	
aromatische hähnchen kokossuppe mit galanga, pilzen, zwiebeln, tomaten, kaffirblättern, limette	
s3 tom yum gung 4, 1, 2, 4	
traditionelle, scharf saure suppe mit garnelen, pilzen, chili, zitronengras, kaffirblättern, tomaten, roten zwiebeln	
s4 tom yum pla krob 4, 1, 2, 4	
scharf saure suppe mit fisch, pilzen, zitronengras, chili, kaffirblättern, tomaten, roten zwiebeln	
s5 glow nam mu	
wonton suppe mit schweinefleisch, frischen thaikräutern, gemüse	

## yum

- y1 yum nur yang** 1, 4  
rindfleisch salat mit zwiebeln, zitronengras, koriander und scharf saurem dressing
- y2 yum tor plue** 1, 4  
hähnchenbrust salat mit bohnen, garnele, chili, kokosmilch, limette und erdnüssen
- y3 yum pak pridsana** ♀  
gemüse salat mit, tofu, kokosmilch, limette und chili
- y4 yum mamuang** 1, 4  
grüner mango salat mit getrockneten shrimps, chilipaste, frühlingszwiebeln, fischsauce, limette und cashewkernen
- y5 yum woon sen** ♀  
glasnudel salat mit schweinefleisch, garnelen, zwiebeln, tomaten, fischsauce, thaikräutern und limette
- y6 yum king sod** ♀  
salat von garnelen und schweinefleisch mit roten zwiebeln, ingwer, erdnüssen, pilzen, limette und fischsauce
- y7 som tam** ♀  
grüne papaya salat mit karotten, tomaten, knoblauch, chili, fischsauce, getrockneten shrimps, limette und erdnüssen
- y8 laab gai** ♀ 4  
salat von gehacktem hähnchenfilet mit chili, paprika, roten zwiebeln, limette und koriandergrün
- y9 yum takrai** ♀  
salat von gebratenem fisch mit zitronengras, zwiebeln, chili, grüner mango, limette, fischsauce und cashewkernen

16.9

## dessert

- d1 thai pudding**  
gekochte aus tapioka, kokosmilch, wasserkastanien, palmzucker und fruchtfleisch von junger kokosnuss
- d2 gluay tohd**  
reispapierrolle gefüllt mit kokos und bananen, gebraten mit honig und gehackten pistazien
- d3 lychee thod** 4  
lychee frittiert mit pistazien und vanilleeis,
- d4 exotisches frucht & kräuter sorbet** ♀  
mango sorbet mit ananas, minze und chili
- d5 kokos mango creme**
- d6 sticky rice mit mango | saisonal**  
frische mango serviert mit kokos klebereis und palmzucker

12.9

15.9

## wok serviert mit duftreis

- wahlweise räuchertofu, hähnchen, schwein, rind oder garnelen (+4.0)
- w1 gaeng karee** 1, 3, 4  
gelbes kokoscurry, chili, rote zwiebel, tomate, gemüse
- w2 gaeng keow whan** ♀  
grünes kokoscurry, chili, thaiaubergine, thaibasilikum, paprika, bambussprossen
- w3 gaeng phed** ♀  
rotes kokoscurry, bambussprossen, grüne bohnen, paprika, thaibasilikum
- w4 pad krapow** ♀♀  
scharfe oystersauce, chili, knoblauch, thaibasilikum, paprika, zwiebel
- w5 pad king sod** 1, 2, 4  
ingwerpilzsauce, shiitake, ingwer, zwiebel, knoblauch, paprika, wolkenpilz, frühlingszwiebel
- w6 panang avocado** ♀  
panang kokoscurry, avocado, chili, kaffirblätter, paprika, thaibasilikum
- w7 pad mamuang himapan** 1, 2, 4  
milde oystersauce, zwiebel, pilze, cashew, paprika, tomate, knoblauch, frühlingszwiebel
- w8 pad praow whan** 2, 4, 5  
süß saure sauce, rote paprika, zwiebel, tomate, shiitake, frische ananas
- w9 gaeng massaman** 1, 2, 4  
massaman kokoscurry, zwiebel, paprika, süßkartoffeln und tomaten
- w10 pra ram long song** ♀ 1, 2, 4  
kokoscurry mit hausgemachter erdnuss chili sauce und gemüse

24.9

## ente serviert mit duftreis

- e1 gaeng phed ped yang** ♀ 4  
entenbrust mit rotem curry, kokosmilch, frischer ananas, thaiauberginen, tomaten, paprika, thaibasilikum, chili
- e2 panang ped krob** ♀♀  
entenbrust mit panang curry, kokosmilch, kaffirblättern, thaibasilikum
- e3 ped krob pad krapow** ♀♀  
entenbrust mit frischen chili, scharfem basilikum, roten paprika, zwiebeln, oystersauce, sojasauce
- e4 keow whan ped yang** ♀  
entenbrust mit grünem curry, kokosmilch, thaibasilikum, thaiauberginen, paprika, bambussprossen, chili
- e5 ped king hed hom** 1, 2, 4  
entenbrust in ingwerpilzsauce, paprika, ingwer, shiitake, zwiebeln, wolkenpilzen, frühlingszwiebeln
- e6 ped dork mai** 1, 2, 4  
entenbrust mit süßer chili mango sauce, zwiebeln, koriandergrün, frischer mango
- e7 ped praow whan** 2, 4, 5  
entenbrust in süß saurer sauce sautiert mit zwiebeln, wolkenpilzen, ananas, gemüse, tomaten

27.9

## meer serviert mit duftreis

- f1 pla sam rot** ♀  
dorade im ganzen knusprig gebraten mit paprika, roten chili, dazu süß scharfe chili sauce
- f2 pla chu chee** ♀♀  
dorade im ganzen knusprig gebraten mit rotem curry, paprika, kokosmilch, kaffirblättern, chili und thaibasilikum
- f3 pla thod kratiem prik thai**  
dorade im ganzen knusprig gebraten mit knoblauch, paprika, weissem pfeffer, oystersauce und koriandergrün
- f4 gung krouw sapparot** ♀♀  
sautierte garnelen mit kokosmilch, paprika, rotem curry, frischer ananas, chili und thaibasilikum
- f5 kee mao talay** ♀♀  
gebratene meeresfrüchte mit chilisauce, knoblauch, scharfem basilikum, paprika und frühlingszwiebeln
- f6 pla muk pridsana** ♀♀  
tintenfischtuben gefüllt mit gebratenem schweinehack und thaikräutern, gebraten mit hausgemachtem curry, zwiebeln, paprika, kokosmilch und thaibasilikum
- f7 chu chee plu nim** ♀♀  
soft shell crab gebacken in rotem kokoscurry, mit chili, kaffirblättern, thaiauberginen, bohnen und basilikum

28.9

## extra thai duftreis

31.9

3.5

## reis & nudel

- wahlweise räuchertofu, hähnchen, schwein, rind oder garnelen (+4.0)
- n1 pad thai** 1, 2, 4  
reisnudeln gebraten mit zwiebeln, erdnüssen, ei, frühlingszwiebeln, bohnensprossen, tamarinde, fischsauce
- n2 gwoy tiew kee mao** 1, 2, 4  
reisnudeln gebraten mit chili, scharfem basilikum, tomaten, frühlingszwiebeln, paprika
- n3 pad see you** 1, 2, 4  
reisnudeln gebraten mit, grünen bohnen, pfeffer, brokkoli, ei
- n4 yum fried rice** 1, 2, 4  
duftreis gebraten mit tomaten, frühlingszwiebeln, paprika, ei, frischem gemüse, pfeffer
- n5 kao pad kee mao** 1, 2, 4  
duftreis gebraten mit thaiauberginen, peperoni, paprika, fischsause, ei
- n6 kao pad tom yam** 1, 2, 4  
duftreis gebraten mit ei, galgant, chili, kaffirblättern, zitronengras, pilzen, gemüse und scharfem basilikum

21.9