

## **Vorspeise**

### **Gebackener Camembert**

Wildpreiselbeer-Senf, Rucola, Ciabatta

9.50

### **Black Tiger Garnelen**

Scampis, Olivenöl, Tomate, Knoblauch, Ciabatta

12.00

### **Carpaccio**

Rind, Parmesan, Ciabatta

13.50

## **Suppe**

### **Rinderkraftbrühe**

Grießklößchen, Gemüsestreifen

6.00

### **Steinpilzrahm**

Kräuter

6.00

### **Zwiebelsuppe**

Käse

6.00

## Hauptspeise

### Schweizer Leckerli

Filet vom Schwein, Champignons, Spätzle, überbacken mit Käse  
19.00

### Wiener Schnitzel

Kalb, Gurkensalat, hausgemachte gebackene Kartoffelstifte  
23.00

### Rumpsteak

Argentinisches Roastbeef, Kräuterbutter  
Gemüse, hausgemachte gebackene Kartoffelstifte  
26.00

### Rinderfilet

Argentinisches Rinderfilet, Sauce Béarnaise  
Gemüse, hausgemachte gebackene Kartoffelstifte  
32.00

### Kotelett

Stielkotelett vom Ibericoschwein  
Thymianjus, Tomatensalat  
hausgemachte gebackene Kartoffelstifte  
24.50

### Rotwild

Ragout, Waldpilze, Rotkohl, Spätzle  
19.00

### Caprese Steak

Hähnchenbrust, Tomate, Mozzarella, Kräuterpasta  
16.00

### Lachs

Filet, Pasta, Parmesan  
Karotten-Lauchgemüse  
19.00

### Zander

Filet, Pasta, Parmesan  
Karotten-Lauchgemüse  
19.00

## Vegetarisch und Vegan

### Wokgemüse

Sojasauce, Knoblauch  
12.00

oder mit

Kokosmilch, Grüner Thai Curry  
13.50

zu dem Wokgemüse reichen wir Basmati Duftreis  
oder  
gebackene Eiernudeln + 3.00

### Pasta "Aglio e Olio"

Tomate, Peperoni, Zwiebel, Kräuter  
10.00

mit gebratenen Scampis  
16.00

Thailändische Spezialitäten  
aus dem Thai Wok  
frisch für Sie  
zubereitet

## Vorspeisen

### **Po Pia Toad**

Thailändische Frühlingsrollen

Chilisauce

7.00

### **Kra Dong Thai**

Thailändischer Vorspeisenteller

Wan Tan, Hähnchenspieß, Garnelen- und Frühlingsrolle  
drei verschiedene Saucen

9.50

## Suppen

### **Guai Tiau Gai Wun Sen**

Hühnersuppe

mit Glasnudeln und gemahlene Erdnüssen

mild scharf

6.50

### **Kung Ka Ti**

Garnelen Chili Suppe

mit Kokosmilch

mild scharf

7.50

## Hauptgerichte

### **Gai Phad Med Ma Muang**

Gebratene Hähnchenbrust  
mit Cashewnüssen, Zwiebeln und Paprika  
19.00

### **Gäng Ped Nue**

Zartes Roastbeef  
Roter Thai Curry in Kokosmilch, Bambussprossen  
Paprika und Auberginen  
21.00

### **Muhpa Phad Phrik Kaeng**

Gebratenes Wildschwein  
Gelber Thai Curry, Feige, grüne Bohnen, Zwiebel  
21.00

### **Gung Phad Kau Pod on**

Gebratene Garnelen mit Baby-Mais, Zuckerschoten  
und Knoblauch-Ingwer Sauce  
22.00

### **Ped Phad Pag**

Knusprig gebratene Entenbrust  
frisches Wokgemüse  
23.00

Zu den Hauptgerichten reichen wir  
Basmati Duftreis  
oder  
gebackene Eiernudeln + € 3.00

## Dessert

### **Ei Tim Tod**

Gebackenes Vanilleeis im Kokosmantel  
auf Orangen – Lychee Sauce € 8.50

### **Tan Hai A-Roi Krab**

**Wir wünschen „Guten Appetit“**

## **Thailändische Küche**

### **Geschichte**

Die thailändische Küche ist eine Mischung aus chinesischen, indischen und europäischen Einflüssen, die im Laufe der Jahrhunderte zu einer Landesküche verschmolzen sind.

Ursprünglich war die Küche Thailands vom Wasser geprägt, auf den Tisch kamen vornehmlich Wassertiere und Wasserpflanzen. Veränderungen in den Kochgewohnheiten gab es sowohl durch chinesische und japanische Einflüsse als auch, ab dem 17. Jahrhundert, durch Einflüsse aus Europa. Chilis wurden zum Beispiel von portugiesischen Missionaren in Thailand eingeführt und sind heute aus der thailändischen Küche nicht mehr wegzudenken.

Die ideale thailändische Mahlzeit ist eine harmonische Mischung aus scharf, mild und süß-sauer. Trotz oder gerade wegen dieser einzigartigen Kontraste gilt die Thai Küche als eine der besten und beliebtesten der Welt. Sie soll sowohl Auge und Nase als auch den Gaumen erfreuen.

## Dessert

### Stracciatella-Minzeis

Erdbeermark

7.50

### Gebackenes Vanilleeis

Kokosmantel, Orangen-Lychee Sauce

8.50

### Schokoladenvariation

Dunkles Mousse au Chocolat, Nougateis

Warmes Schokoküchlein, Nüsse

9.00

Alle unsere Gerichte werden frisch zubereitet, bisweilen ohne Rezeptur spontan verändert. Es können alle gängigen Allergene enthalten sein.  
Bitte halten sie mit unseren Mitarbeitern Rücksprache.