# Mittagskarte / Lunchmenü

Individuell & frisch zubereitet 11.30 – 14.30 Uhr

800 **Gaeng Pet Phak Ped Krob** scharf 15,90 €
rotes Thai Kokosmilchcurry mit Bambus, Gemüse, oben auf knuspriges Ente, Reis

801 **Nua Pat Phet** scharf 14,80 €
Im Wok gebratenes Rindfleisch, Gemüse, Krachai Wurzeln. Aromatisiert mit Zitronengrass, Limettenblätter und originaler Curry Schärfe. Jasmin Reis

802 **Khai Jiao Mama** 12,90 € mit Huhn + 2,-€, Garnele + 3,20 €
Wok Omelett mit feinen „Mendake“ Eiernudeln, Gemüse, Soja, Asia-Kräuter

803 **Lachs Wun Sen Sukiyaki** leicht scharf 15,90 €
Im Wok gebratene Glasnudel (auch mit runden Reisnudeln) mit Lachsstreifen, knackigem Gemüse, Ei, herrlich gewürzt mit pikanter Bohnensauce (Sukiyaki)

804 **Panang Nua & Gung** scharf 16,00 €
Cremiges, mittelscharfes Thai-Curry mit zartem Rindfleisch und saftigen Garnelen. mit Kokosmilch, roten Chilischoten, frischen Limettenblätter, Gemüse, Reis

805 **Pat Thai Tofu** 13,90 €
mit Huhn + 2,- €; mit Garnele + 3,20 €
mit Rind +2,50 € mit Ente + 3,- €
Thai Nationalgericht mit Reisnudeln, Tofu, Ei, Sojasprossen, gestoßenen Erdnüsse

806 **Gai Krob Soss Thua** 14,90 €
Knuspriges gebackenes Hähnchenfleisch, hausgemachter Erdnusssauce 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 13,90 €
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 €
Sommerrolle
Frische Glücksrollen gefüllt mi Garnelen, Ei und Reisnudel-Kräutersalat, serviert mit hausgemachter HoiSin Sauce und gestoßenen Erdnüssen

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 erlesenem Ceylon-Tee

**Hausgemachte Erdbeer-Limo**
Mit frischer Minze, Spritzer Limette 6,10 €

Schorlen: Mango, Litschi, Guave, usw.