

APERITIF

เหล้าก่อนอาหาร

LILLET VIVE 9,5

LILLET BLANC, TONIC WATER, GURKENSCHNITZEL, BEERE, MINZE

MALFY ROSA SICILIA 9,5

GRAPEFRUITGIN SICILIA TONIC WATER UND ROSMARIN

LIEBE GÄSTE,

WIR KOCHEN GLUTAMAT FREI UND BEREITEN THAIGERICHTE FRISCH UND
IN AUTHENTISCHER SCHÄRFE ZU.

AUF WUNSCH AUCH MILDER.

- BITTE BEACHTEN KEIN FAST FOOD-

SUPPEN

ซุ๊ป

TOM KHA GAI ต้มข่าไก่ 6,9
HÜHNERSUPPE MIT KOKOSMILCH, GALGANT, LIMETTENBLÄTTER,
ZITRONENGRAS, CHAMPIGNONS UND CHERRYTOMATEN

WAN TAN SOUP เกี้ยว น้ำ 9,5
KLARE BRÜHE MIT HUHN GEFÜLLTEN TEIGTASCHEN, ASIATISCHEN GEMÜSE,
THAI KRÄUTERN UND SOJASPROSSEN

SALATE

สลัด

SOM TAM THAI ส้มตำ ไทย 12,-
PAPAYA SALAT MIT CHERRYTOMATEN, SPARGELBOHNEN, KNOBLAUCH,
ERDNÜSSEN, LIMETTE UND FRISCHEN **CHILI**

INSALATA RUCOLA E PECORINO SARDO 9,5
RUCOLA SALAT, CHERRYTOMATEN UND SARDINISCHEN SCHAFSKÄSE AUF
RADICCHIO BLÄTTER MIT HAUSDRESSING

INSALATA DI FINOCCHIO 11,9
ANGEMACHTER FENCHELSALAT MIT MANGO, CASHEWNÜSSE, MINZE,
LIMETTE, OLIVENÖL UND ROTEN PFEFFER

GAI YAM PONLAMAI ยำเปิดผลไม้ (LAUWARM) 17,9
HÄHNCHENBRUST ANGEMACHT MIT FRISCHER MANGO, ZWIEBELN, APFEL,
CASHEWNÜSSEN, WEINTRAUBEN, ANANAS, MELONE, SELLERIE,
CHERRYTOMATEN, FRISCHEN **CHILI**,
SERVIERT MIT JASMIN REIS UND SALAT

EXTRAS

SÜSSKARTOFFELN POMMES MIT SÜSS-SAUER DIP UND SESAM	6,-
KAU HOM MALI PORTION JASMIN REIS	3,-
BROT MIT KRUPPUCK	3,-

VORSPEISEN

สตาร์ท

MIX.IT FÜR 2 PERSONEN DIVERSE WARME UND KALTE VORSPEISEN AUS THAILÄNDISCHEN UND ITALIENISCHEN KÖSTLICHKEITEN	17,-
BRUSCHETTE TRI COLOR 3 GERÖSTETE BROTSCHNITTEN MIT PACCHINO CHERRYTOMATEN, KNOBLAUCH, PETERSILIE, OREGANO UND SAN DANIELE SCHINKEN, RUCOLA	7,5
PO PIAH ป้อเปี้ย ทอด 6 HAUSGEMACHTE, VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN UND SÜSS SAURER SAUCE, SERVIERT MIT SALAT	5,9
TOD MAN GAI ทอดมันไก่ THAI BOULETTEN AUS HÜHNERFLEISCH, ROTEM CURRY, SPARGELBOHNEN, LIMETTENBLÄTTER, SÜSS SAURER SAUCE MIT ERDNÜSSEN UND GURKE, SERVIERT MIT SALAT	8,-
NUA DET DIAUW เนื้อ แดง เดี่ยว MARINIERTER RINDFLEISCHSTREIFEN MIT SESAM UND SÜSS SCHARFEN DIP, SERVIERT MIT SALAT	9,-

PIZZE

พิซซ่า

SCAMPI TOMATENSAUCE, PARMESANKÄSE, GARNELEN, KRABBen, KNOBLAUCH UND PETERSILIE	16,-
ITALIA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHERRYTOMATEN, RUCOLA, PARMESANKÄSE UND SAN DANIELE SCHINKEN	14,-
AMICO SEBASTIANO TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND SCHARFER SPIANATA SALAMI	9,5

P A S T A

พาสต้า

SPAGHETTI ON TOUR	19,9
ITALIENISCHE SPAHGETTI TRIFFT AUF SCHARFEN ROTEM THAI CURRY, KOKOSMILCH, THAI BASILIKUM UND GEGRILLTER JUMBO GARNELE ON TOP	
RAVIOLI ALLA SARDA	14,9
HAUSGEMACHTE RIESEN RAVIOLI GEFÜLLT MIT WALNÜSSEN, KRÄUTER, RICOTTA, PECORINO SARDO KÄSE IN EINER CHERRYTOMATENSAUCE	
PHAT THAI KUNG ผัดไทย กุ้ง	14,-
REISNUDELN MIT GARNELEN, EI, SOJASPROSSEN, SCHNITTKNOBLAUCH, ERDNÜSSEN, SERVIERT MIT SALAT, LIMETTE UND EXTRA GETR. CHILI	
LASAGNA DI CARNE	11,-
HAUSGEMACHTE FLEISCHLASAGNE MIT KAROTTEN, SELLERIE, BASILIKUM, ZWIEBELN, PARMESAN KÄSE, RICOTTA FRISCHKÄSE, TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA ÜBERBACKEN	
PENNE ALLA NORMA	9,9
KURZE NUDELN MIT AUBERGINEN, CHERRYTOMATENSAUCE, RICOTTA FRISCHKÄSE, BASILIKUM UND PARMESANKÄSE	
YAM WUN SEN KUNG BAMUEK ยำวุ้นเส้น กุ้ง ปลา หมึก (LAUWARM)	16,-
GLASNUDEL MIT GARNELEN, BABYTINTENFISCH, SELLERIE, ZWIEBELN, FRÜHLINGSZWIEBELN, CHERRYTOMATEN, CASHEWNÜSSE IN EINER SAUREN SÜSSEN SAUCE MIT FRISCHEN CHILI , SERVIERT MIT SALAT	
CANNELLONI CON SPINACI E RICOTTA	12,-
HAUSGEMACHTE ÜBERBACKENE CANNELLONI GEFÜLLT MIT SPINAT, RICOTTA UND PARMESANKÄSE	

FISCH/KRUSTENTIERE

ปลา / หอย

CALAMARI ALLA GRIGLIA

15,9

BABYTINTENFISCH VOM GRILL MIT KRÄUTER VINAIGRETTE,
SERVIERT MIT ZITRONE UND GEMISCHTEN SALAT

BAH YAM MAMUANG

22.9

DORADENFILET ROYAL SERVIERT MIT FRISCHER MANGO IN EINER LEICHTEN SÄURE
KOMBINIERT MIT FRISCHEN ZITRONENGRAS, LIMETTEN , MINZE, INGWER UND **CHILI**
HERVORRAGENDE BALLONS ZWISCHEN SÜSS UND SAUER UND SCHARF

GAENG PET BAH แกงเผ็ดปลา

19,9

DORADENFILET ROYAL IN TRADITIONELLEM ROTEM THAI CURRY MIT KOKOSMILCH,
BAMBUS, THAI AUBERGINEN, SPARGELBOHNEN, THAI BASILIKUM,
PAPRIKA, PALMENHERZEN, FRISCHER **CHILI**,
SERVIERT MIT JASMIN REIS UND SALAT

BAH LACHS ปลาทอด

16,9

LACHSFILET STÜCKE IN GETROCKNETEN MILDEN GELBEN CURRY,
GRÜNER PFEFFER, PAPRIKA, BAMBUS, AUBERGINEN, LIMETTENBLÄTTER,
UND THAI BASILIKUM,
SERVIERT MIT JASMIN REIS UND SALAT

FLEISCH

จานเนื้อ

GAENG MASSAMAN BET แกงมัถสมันเป็ด	18,9
KNUSPRIGE ENTENBRUST AUF MILDEN MASSAMAN CURRY MIT KOKOSMILCH, ZWIEBELN, KARTOFFELN, ERDNÜSSE, CASHEWNÜSSE SERVIERT MIT JASMIN REIS UND SALAT	
ONE NIGHT IN BANGKOK เนื้อผัดกระเพา พริกไทยอ่อน HOT	19,9
ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK IN SCHEIBEN GESCHNITTEN MIT KORIANDERWURZEL, KNOBLAUCH, SPARGELBOHNEN, THAI BASILIKUM, GRÜNEN PFEFFER, FRISCHEN CHILI , SERVIERT MIT JASMIN REIS UND SALAT	
BET PHETCHABUN MIX.IT	21,9
KNUSPRIGE ENTENBRUST IN EINER HAUSGEMACHTEN TAMARINDENSAUCE MIT KORIANDERWURZEL, KNOBLAUCH, FRISCHEN CHILI AUF THAI GEMÜSE, SERVIERT MIT JASMIN REIS UND SALAT	
AGNELLO ALL' ABRUZZESE	29,-
LAMMKOTELETTS VOM LAMMKARREE IN OLIVENÖL, OREGANO, KALAMATA OLIVEN, KNOBLAUCH, PEPERONCINO, PETERSILIE, SERVIERT MIT GEMÜSE DER SAISON UND GEMISCHTEN SALAT	
GAI SATE ไก่สะเต๊ะ	14,5
GEGRILLTE, MARINIERTЕ HÄHNCHENBRUST AM SPIESS MIT ERDNUSSSAUCE UND MILDER GURKENSАUCE, SERVIERT MIT JASMIN REIS UND SALAT	

DESSERT

ขนม

BANANA BANANA กล้วย ทอด ลาด น้ำผึ้ง GEBACKEN BANANE MIT BOURBON VANILLEEIS, HONIG UND SESAM	7,5
THAI EXPLOSION KOKOSMILCH „PANNA COTTA“ MIT MANGO PÜREE, SÜSS, SALZIGER KOKOSSAUCE UND SESAM	7,5
ZABAIONE CON GELATO ALLA VANIGLIA FRISCH AUFGESCHLAGENE WEINSCHAUMCREME AUS EI UND MARSALA MIT BOURBON VANILLEEIS, SERVIERT IM GLAS	9,5
PIATTI DI FORMAGGIO MISTO KÄSEPLATTE AUS GORGONZOLA KÄSE, PARMESAN KÄSE, TRAUBEN GETROCKNETEN TOMATEN UND MANDEL- FEIGENBROT (DAZU PASSEND DESSERTWEIN, SIEHE WEINKARTE)	14,-
PANNA COTTA AL LAVANDA MIT LAVENDEL MIT EINER KARAMELLISIERTEN ORANGENSAUCE	7,5
LADYBOY BOURBON VANILLEEIS MIT SALZIGEN ERDNÜSSEN UMMANTELT UND ESPRESSO ON TOP ODER EXTRA	7,5

VINI AL BICCHIERE

0,2L 0,75L

BIANCO - WEISS

UMBRIA 2019

7,50 24.-

IST EIN ANGENEHMER UND FRISCHER WEIN MIT EINER TIEFEN STROHGELBEN FARBE. DIE NASE ZEICHNET SICH DURCH EINE KLARE UND ANGENEHME TROPISCHE ADER UND EINE WICHTIGE NOTE REIFER FRÜCHTE (BIRNE UND WEISSER PFIRSICH) AUS. IM MUND ZEIGT SICH GROSSE FRISCHE, GESCHMACK...

ROSSO – ROT

0,2L 0,75L

7,50 24.-

REFOSCO MANIN FRIULI - 2018

IGP KRÄFTIG DUNKELROT, ÄTHERISCH WÜRZIGES BUKETT MIT MARKANTEN TANNINEN, SAMTIG DELIKATER GESCHMACK MIT DEUTLICHEN NOTEN VON ROTEM STEINOBST REBSORTE: 100% FRIULI REFOSCO

VINI BIANCHI

0,75 L FLASCHE

LANGHE ARNEIS CORDERO DI MONTEZEMOLO DOC 2019	38.-
GAVI DEI GAVI 'D'ANTAN' 2004	180.-
GAJA CHARDONNAY LANGHE "ROSSJ BASS" ANGELO GAJA 2016-18	149.-
LUGANA 2019	39.-
LUGANA ROSE 2019	39.-
WINKL SAUVIGNON 2019	38.-

VINI ROSSI

0,75 L FLASCHE

PUGLIA / CAMPANIA / BASILICATA / CALABRIA / SARDEGNA

PRIMITIVO DI MANDURIA ZOLLA ANNI 2017	36.-
TAURASI FEUDI DI SAN GREGORIO 2011 2013	59.-
PIANO DI MONTE VERGINE TAURASI 2011	79.-
PATRIMO FEUDI DI SAN GREGORIO 2015	199.-
ANGELO GAJA SITO MORESCO 2015	79.-

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA COLA ZERO FANTA SPRITE 0,2 L (2)(5)(8)(14)	2,7
BAUER APFELSAFT RHABARBERSAFT SAFTSCHORLE 0,2 L	2,5
BAUER APFELSAFT RHABARBERSAFT SAFTSCHORLE 0,4 L	4,5
AQUA PANNA 0,25 L	2,5
AQUA PANNA 0,75 L	6,5
SAN PELLEGRINO 0,25 L	2,5
SAN PELLEGRINO 0,75 L	6,5
BITTER LEMON GINGER ALE TONIC WATER 0,2 L (3)(7)	2,9

FLASCHENBIERE

NASTRO AZZURO 0,32L	3,5
---------------------	-----

FLASCHENBIERE

MAISEL'S HEFE 0,5 L	5,5
MAISEL'S KRISTALL 0,5 L	5,5

FLASCHENBIERE ALKOHOLFREI

MAISEL'S HEFE ALKOHOLFREI 0,5 L	5,5
---------------------------------	-----

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO	2,4
DOPPIO ESPRESSO	3,6
CAPPUCCINO (TASSE)	3,-
LATTE MACCHIATO (GLAS) 0,3 L	3,5
FRISCHER MINZ TEE (GLAS) 0,2 L	3,-
FRISCHER INGWER TEE (GLAS) 0,2 L	3,-

