



KWAN KAO

taste of thailand

AUTHENTIC THAI CUISINE SINCE 2004

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE / ADDITIVES & ALLERGENS

4 Geschmacksverstärker / flavor enhancers

A. weizen (Glutengehalt) / wheat

B. Krebstiere / Crustaceans

C. Eier / Eggs

D. Fisch / Fish

E. Erdnüsse / Peanut

F. Soja (Glutengehalt) / Soybeans

G. Milch / Milk

H. Cashewnüsse / Cashew nut

I. Sellerie / Celery

K. Sesam / Sesame

N. Austern (Glutengehalt) / oysters

SUPPEN



1 TOM YAM GUNG 7,90 €

Berühmte thailändische Suppe mit Garnelen, Champignons und Tomaten – scharf, sauer, aromatisch und leicht cremig.

Famous Thai specialty: hot and sour soup with prawns, mushrooms and tomatoes – bold, aromatic and slightly creamy.

4,A,B,D,G,F



2 TOM KHA GAI 7,90 €

Klassische thailändische Kokossuppe mit Hähnchen, Champignons und Galgant (Thai-Ingwer) – cremig und aromatisch.

Classic Thai coconut soup with chicken, mushrooms and galangal – mild, creamy and aromatic.

4,A,F,D



3 GIAO NAM 7,90 €

Klare Suppe mit hausgemachten Teigtaschen (Schwein & Garnelen), Karotten und Sojasprossen – mit feinem Sesamöl, leicht und herzhaft.

Clear soup with pork and shrimp dumplings, carrots and bean sprouts – refined with sesame oil, light and savory.

4,A,B,C,F,K

VORSPEISEN



11 MUH PING 8,90 €
+ KLEBREIS (+2,90€)

Gegrillte Schweinefleischspieße – saftig, leicht süßlich mariniert. Dazu Chili-Dip. (3 Stück)
Grilled pork skewers – juicy, slightly sweet marinated.
Served with chili dip. (3 pieces)
4,A,D,F,N



12 TORD MAN GAI 7,90 €

Frittierte Hähnchenfrikadellen nach thailändischer Art. – Würzig, leicht scharf mit feinem Currygeschmack. Dazu Chili-Erdnusssoße. (4 Stück)
Thai-style chicken fritters. Served with chili peanut sauce. (4 pieces)
4,A,B,C,D,E,F



13 GUI CHAI TORD 7,90 €

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Thai-Schnittlauch – außen goldbraun, innen weich. Dazu Chili-Sojasoße. (4 Stück)
Crispy dumplings filled with Thai chives – golden outside, soft inside.
Served with chili soy sauce. (4 pieces)
A,F



14 POPIA TORD 7,90 €

frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse – knusprig und leicht. Dazu Süß-Sauer-Soße. (3 Stück)
Crispy fried spring rolls filled with vegetables.
Served with sweet and sour sauce. (3 pieces)
A,C,F



15 MIANG KAM 7,90 €

Chaplu gefüllt mit Kokosraspel, Ingwer, Limette, roten Zwiebeln, Erdnüssen und getrockneten Shrimps. Dazu hausgemachte Palmzucker-Soße. (4 Stück)
Chaplu leaves filled with coconut, ginger, lime, red onion, peanuts and dried shrimp. Served with homemade palm sugar sauce.
B,D



16 NÜA YANG 16,90 €
+ KLEBREIS (+2,90€)

Mariniertes Roastbeef vom Grill – zart, saftig und aromatisch. Dazu Chili-Dip.
Thai-style marinated grilled roastbeef – tender, juicy and aromatic.
Served with chili dip.
4,D,F,N,

VORSPEISEN



17 GUNG GRATIAM 12,90 €

Gebratene Garnelen mit geröstetem Knoblauch. Dazu Chili-Lemon Soße. (5Stück)

Fried shrimp with crispy garlic – aromatic and savory. Served with chili-lemon sauce. (5 pieces)

4,B,D,E



18 GAI SATEE 9,90 €

Gegrillte Hähnchenspieße nach thailändischer Art – zart und aromatisch.

Dazu Erdnusssoße. (3 Stück)

Thai-style grilled chicken skewers – tender and aromatic. Served with peanut sauce. (3 pieces)

4,A,D,E,F,N



20 GUYTIEW LUISURN 10,90 €

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Hähnchen, Garnelen, Gemüse und Kräutern – leicht und erfrischend.

Dazu Chili-Limetten-Dip. (4 Stück)

Täglich nur begrenzt verfügbar.

Fresh rice paper rolls with chicken, shrimp, vegetables and herbs – light and refreshing.

Served with chili lime dip.

(4 pieces)

Available daily in limited quantities.

4,B,D,E



26 TOFU TORD 7,90 €

Goldbraun frittierte Tofu – knusprig außen, weich innen. Dazu Chili-Erdnusssoße. (4 Stück)

Crispy fried tofu – golden outside, soft inside. Served with chili peanut sauce. (4 pieces)

E,F



27 GUNG TORD 11,90 €

Knusprig panierte Garnelen – goldbraun und saftig.

Dazu Süß-Chili-Soße. (4 Stück)

Crispy breaded shrimp – golden and juicy. Served with sweet chili sauce.

(4 pieces)

A,B

19 KWAN KAO HORS D'OEUVRE 29,90 €



Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen mit Miang Kam, frischen Reispapierrollen, knusprigen Frühlingrollen, frittierten Schnittlauch-Teigtaschen, Hähnchenfrikadellen und Garnelen mit Knoblauch – abwechslungsreich und perfekt zum Teilen.

Mixed starter platter for 2 people with Miang Kam, fresh rice paper rolls, crispy spring rolls, chive dumplings, chicken fritters and garlic shrimp – a perfect selection to share.

4,A,B,C,D,E,F,N



SALAT



21 SOM TAM

14,90 €



Grüner Papayasalat – frisch, knackig und scharf-säuerlich. Mit Chili, Knoblauch, Limettensaft, getrockneten Shrimps, grünen Bohnen, Tomaten und Erdnüssen.
Green papaya salad – fresh, crunchy and spicy-sour. With chili, garlic, lime juice, dried shrimp, green beans, tomatoes and peanuts.

4,B,D,E



22 YAM WUNSEN

19,90 €



Glasnudelsalat mit Hackfleisch und Meeresfrüchten – würzig, scharf und erfrischend. Mit Chili-Zitronen-Dressing, Zwiebeln, Tomaten und Sellerie.
Glass noodle salad with minced pork and seafood – savory, spicy and refreshing. With chili lemon dressing, onions, tomatoes and celery.

4,B,D,E,I



23 LAB PED

16,90 €



Frittiertes Enten-Hack nach thailändischer Art – Knusprig, würzig und scharf. Mit Limette, Kräutern, Chili und geröstetem Reispulver.

Thai-style fried minced duck – savory, spicy and aromatic. With lime juice, red onions, mint, spring onions, roasted rice powder and chili.

4,A,D,F



24.1 YAM MUHGROB

19,90 €



Knuspriger Schweinebauch-Salat – Knusprig, scharf und erfrischend. Mit Chili-Limetten-Dressing, roten Zwiebeln, Kräutern und Tomaten.

Crispy pork belly salad – savory, spicy and refreshing. With chili lime dressing, red onions, herbs and tomatoes.

4,D,I



24.2 YAM NÜAYANG

19,90 €



Gegrilltes Roastbeef nach thailändischer Art – saftig, würzig und scharf. Mit Chili-Limetten-Dressing, roten Zwiebeln, Kräutern, Gurken und Tomaten.
grilled roast beef Thai-style – juicy, savory and spicy.

With chili lime dressing, red onions, herbs, cucumber and tomatoes.

4,D,I,N



25 YAM PHAKBUNG

16,90 €





Knusprig frittiertes Wasserspinnat nach thailändischer Art – würzig, leicht scharf und knackig. Mit Chili-Limetten-Dressing, Kräutern und Cashewkernen.
crispy fried morning glory Thai-style – savory, slightly spicy and crunchy.
With chili lime dressing and cashew nuts.

A,4,D,I,H

+ OPTIONAL: KLEBREIS ZU ALLEN SALATEN ERHÄLTlich (+2,90 €)

NUDELN

31 PAD THAI 18,90 €  

Bekanntesten Thai Street Food Nudelgerichte.
Gebratene Reismudeln in hausgemachter Tamarindensoße –
perfekt ausbalanciert zwischen süß, sauer und würzig.
Mit Ei, Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen, Thai-Lauch und
eingelegtem Rettich.

Classic Thai street food – fried rice noodles with tamarind
sauce, sweet, tangy and aromatic.

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ PINOT - WINGERATH
4,B,C,D,E,F



32 PAD SIEW 18,90 €

Gebratene Reismudelnblätter in dunkler Sojasoße – herzhaft, leicht süßlich und
aromatisch, verfeinert mit Sesamöl. Mit Ei, Knoblauch, Karotten und Thai-Brokkoli.

Stir-fried flat rice noodles in dark soy sauce – savory, slightly sweet and
aromatic, refined with sesame oil. With egg, garlic, carrots and Thai broccoli.

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS
4,A,C,D,F,N



33 PAD KIEMAO 18,90 € 

Gebratene Reismudelnblätter – würzig und sehr scharf, intensiv im Geschmack.
Mit Chili, Knoblauch, Krachai (Thai-Ingwer), grünem Pfeffer,
Bambussprossen, langen Bohnen und Thai-Basilikum.

Stir-fried flat rice noodles Thai-style – very spicy and bold in flavor.
With chili, garlic and Thai herbs such as krachai (Thai ginger), green peppercorn,
bamboo shoots, long beans and Thai basil.

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS
4,A,D,F,N



36 KAO SOI 18,90 €  

Die beste Suppe der Welt (TasteAtlas, 2022)

Cremige Nudeln Kokos-Curry-Suppe aus Nordthailand. –
leicht würzig und aromatisch. Serviert mit Eiernudeln,
knusprig frittierten Nudeln, eingelegtem Gemüse,
rote Zwiebeln und Koriander.

North-style noodle with creamy coconut-curry soup.

Serve with egg noodle, crispy egg noodle, vegetable, red onion and
fresh coriander.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH
4,A,D,E,F



+ TOFU / TOFU 18,90 €
+ HÄHNCHEN / CHICKEN 18,90 €
+ SCHWEINEFLEISCH / PORK 18,90 €

+ GARNELEN / SHRIMP 19,90 €
+ RINDFLEISCH / BEEF 20,90 €
+ ENTE / DUCK 20,90 €

NUDELN

35 GOUYTIAO NÜA 20,90€

Kräftige Rindfleisch-Nudelsuppe mit feinen Reisnudeln – intensiv, aromatisch und vollmundig.

Mit zart geschmortem Rindfleisch, Rindfleischstreifen, Rindfleischbällchen, Thai-Brokkoli und einer duftenden Gewürzbrühe. getoppt mit knusprig frittierten Wantan.

Rich beef noodle soup with thin rice noodles – intense, aromatic and full-bodied. With tender braised beef, beef strips, beef meatballs, Thai broccoli and a fragrant spiced broth. topped with crispy fried wontons.

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS
4,A,D,F,I



37 BAMI GIAO NAM PED 20,90€



Eiernudelsuppe mit knuspriger Ente und Garnelen-Wantan – mild und aromatisch mit einer feinen duftenden Brühe. Mit Gemüse, Lauch und frischem Koriander.

Egg noodle soup with crispy duck and shrimp wontons – aromatic and well-balanced.

With vegetables, leek and fresh coriander.

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS
4,A,B,C,F,K

34 GOUYTIAO TOMYAM 19,90€

Scharfe thailändische Nudelsuppe mit feinen Reisnudeln – würzig, sauer und intensiv im Geschmack.

Mit Hackfleisch, Schweinefleischscheiben und Schweinefleischbällchen, Sojasprossen, Wasserspinat und gemahlene Erdnüssen, getoppt mit knusprig frittierten Wantan.

Spicy Thai noodle soup with thin rice noodles – savory, tangy and full of flavor.

With minced pork, sliced pork and pork meatballs, bean sprouts, water spinach and ground peanuts, topped with crispy fried wontons.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH
4,A,D,E,F



CURRY

ALLE CURRYGERICHTE WERDEN MIT JASMINREIS SERVIERT



41 GÄNG DÄNG

Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch – würzig, intensiv und scharf.

Kräftiger Geschmack der hausgemachten Currypaste,

mit Thai-Auberginen, Bambussprossen, Paprika und Basilikum.

Red Thai curry with coconut milk – rich, aromatic and pleasantly spicy. Made with flavorful house-made curry paste,

with Thai eggplant, bamboo shoots, bell peppers and basil.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

4,A,B,D,F



42 GÄNG KIEWWANN

Grünes Thai-Curry mit Kokosmilch – aromatisch, würzig und scharf.

Zubereitet mit hausgemachter Currypaste aus grünen Chilis und Thai-

Basilikum, mit Thai-Auberginen, Bambussprossen und Paprika.

Green Thai curry with coconut milk – aromatic, flavorful and pleasantly spicy. Made with house-made curry paste from fresh

green chilies and Thai basil, with Thai eggplant,

bamboo shoots and bell peppers.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

4,A,B,D,F



43 PANÄNG

Mildes rotes Thai-Curry mit Kokosmilch – cremig,

leicht süßlich und aromatisch. Mit Baby-Auberginen, grünen Bohnen,

Karotten und Kaffirlimettenblättern.

Mild red Thai curry with coconut milk – creamy, slightly sweet and aromatic. With baby eggplant, green beans,

carrots and kaffir lime leaves.

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ - WINGERATH

4,A,B,D,F

+ GEMÜSE / VEGETABLES  17,90 €

+ TOFU / TOFU  18,90 €

+ HÄHNCHEN / CHICKEN 18,90 €

+ SCHWEINEFLEISCH / PORK 18,90 €

+ GARNELEN / SHRIMP 20,90 €

+ RINDFLEISCH / BEEF 20,90 €

+ ENTE / DUCK 20,90 €

+ MEERESFRÜCHTE 22,90 €

CURRY

ALLE CURRYGERICHTE WERDEN MIT JASMINREIS SERVIERT

44 MASSAMAN

Mildes Massaman-Curry mit Kokosmilch – cremig, nussig und fein süß-säuerlich. Aromatisch gewürzt mit Erdnüssen, Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln, verfeinert mit knusprigen Röstzwiebeln.
Mild Massaman curry with coconut milk – creamy, nutty and slightly sweet and tangy. Aromatically spiced with peanuts, potatoes, carrots and onions, refined with crispy fried onions.

WEINEMPFEHLUNG: UNFILTERED - PETH-WETZ

4,A,B,D,E,F



45 GÄNG PHA

Scharfes rotes Thai-Curry ohne Kokosmilch – kräftig, würzig und sehr scharf. Intensiv aromatisch mit Thai-Kräutern wie Krachai und grünem Pfeffer, Baby-Auberginen, Bambussprossen, grünen Bohnen, Paprika und scharfem Thai-Basilikum.

Spicy red Thai curry without coconut milk – bold, intense and very spicy. Aromatic with Thai herbs such as krachai and green peppercorn, baby eggplant, green beans, bell peppers and spicy Thai basil.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

4,B,D



46 GÄNG KUR

Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch – fruchtig, aromatisch und fein süß-säuerlich. Eine harmonische Mischung aus rotem Curry mit Ananas, Litschis und Tomaten, mit Paprika und Basilikum.

Red Thai curry with coconut milk – fruity, aromatic and delicately sweet and tangy. A harmonious blend of red curry with pineapple, lychee and tomatoes, with bell peppers and basil.

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS

4,A,B,D,F



+ GEMÜSE / VEGETABLES  17,90 €
+ TOFU / TOFU  18,90 €
+ HÄHNCHEN / CHICKEN 18,90 €
+ SCHWEINEFLEISCH / PORK 18,90 €

+ GARNELEN / SHRIMP 20,90 €
+ RINDFLEISCH / BEEF 20,90 €
+ ENTE / DUCK 20,90 €
+ MEERESFRÜCHTE 22,90 €

WOK

ALLE WOKGERICHTE WERDEN MIT JASMINREIS SERVIERT



51 PAD GRAPAU

Original thailändisches Pad Grapao – würzig, intensiv und scharf.
Mit Chili, Knoblauch und Thai-Basilikum.
+ SPIEGELEI (+2,90€)

Thai-style stir-fried meat – savory, intense and spicy.
With chili, garlic and authentic Thai holy basil

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ PINOT - WINGERATH
4,A,D,F,N



52 PAD PRIKING

Gebratenes Fleisch mit einer würzigen Mischung aus Curry-Paste und Chili-Paste – intensiv und scharf. Mit grünen Bohnen, Paprika und duftenden Kaffirlimettenblättern.

Stir-fried meat with a spicy blend of curry paste and chili paste – intense and spicy. With green beans, bell peppers and kaffir lime leaves.

WEINEMPFEHLUNG: UNFILTERED - PETH WETZ
4,A,B,D,F,N



53 PAD KIEMAO

Gebratenes Fleisch – sehr scharf, würzig und intensiv im Geschmack. Mit Chili, Knoblauch und Thai-Kräutern wie Krachai und schwarzem Pfeffer, Bambussprossen, grünen Bohnen, Paprika und Thai-Basilikum.

Thai-style stir-fried meat – very spicy, bold and intense in flavor. With chili, garlic and Thai herbs such as krachai and black pepper, bamboo shoots, green beans, bell peppers and Thai basil.

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS
4,A,D,F,N



54 PAD PHAKBUNG

Gebratener Wasserspinaat – aromatisch, würzig und leicht scharf.
Mit Chili und Knoblauch in Sojasauce, verfeinert mit knusprig frittiertem Knoblauch.

Empfehlen mit Knusprige Schweine Bauch!

Stir-fried morning glory – aromatic, savory and mildly spicy. With chili and garlic in soy sauce, refined with crispy fried garlic.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH
4,A,D,F,N,K

+ TOFU / TOFU  18,90 €
+ HÄHNCHEN / CHICKEN 18,90 €
+ SCHWEINEFLEISCH / PORK 18,90 €
+ KNUSPRIG SCHWEINEBAUCH 20,90 €

+ GARNELEN / SHRIMP 20,90 €
+ RINDFLEISCH / BEEF 20,90 €
+ ENTE / DUCK 20,90 €
+ MEERESFRÜCHTE 22,90 €

WOK

ALLE WOKGERICHTE WERDEN MIT JASMINREIS SERVIERT

55 PAD KING

Gebratenes Fleisch – aromatisch, würzig und mild.

Verfeinert mit einer feinen Kräutermischung, mit Zwiebeln, Mu-Err-Pilzen, Paprika und Lauch, abgerundet mit Sesamöl und gerösteter Knoblauch.

Stir-fried meat – aromatic, savory and mild.

Refined with a delicate herb blend, with onions, wood ear mushrooms, bell peppers and spring onions, finished with sesame oil and crispy fried garlic.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

4,A,D,F,K,N



57 PAD MEDMAMUANG

Paniertes, knusprig gebratenes Fleisch in einer würzigen Spezial-Sauce aus Tamarinde und Chili-Paste – süß-säuerlich und intensiv im Geschmack.

Mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Lauch und Paprika.

Crispy battered meat in a special tamarind chili sauce – sweet and tangy with an intense flavor.

With cashew nuts, onions, leek and bell peppers.

WEINEMPFEHLUNG: UNFILTERED - PETH WETZ

4,A,D,F,H,N



58 PAD PHET

Gebratenes Fleisch in einer würzigen Curry-Sauce – intensiv, würzig und scharf, leicht cremig abgerundet. Mit Krachai und grünem Pfeffer, grünen Bohnen, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Paprika und Basilikum.

Stir-fried meat in a spicy curry sauce – intense, savory and spicy, slightly creamy. With krachai and green peppercorn, green beans, bamboo shoots, Thai eggplant, bell peppers and basil.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

4,A,B,D,F,N



59 PAD MAKUEA

Ganze Aubergine, sanft gebraten und gefüllt mit gebratenem Schweinehackfleisch – aromatisch, würzig und leicht scharf.


Verfeinert mit Chili, Knoblauch und Thai-Basilikum.

Whole eggplant, gently pan-fried and filled with stir-fried minced pork – aromatic, savory and slightly spicy. Refined with chili, garlic and Thai basil.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

4,A,B,D,F,N



+ TOFU / TOFU 	18,90 €	+ GARNELEN / SHRIMP	20,90 €
+ HÄHNCHEN / CHICKEN	18,90 €	+ RINDFLEISCH / BEEF	20,90 €
+ SCHWEINEFLEISCH / PORK	18,90 €	+ ENTE / DUCK	20,90 €
+ KNUSPRIG SCHWEINEBAUCH	20,90 €	+ MEERESFRÜCHTE	22,90 €

FISCH

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT JASMINREIS SERVIERT



61 PLA NÜNG MANAW 26,90€ 

Gedämpfter Fisch mit Thai-Kräutern – serviert in einer würzig-säuerlichen Chili-Limetten-Suppe mit Knoblauch, Chili und Sellerie und Limetten.

Steamed fish with Thai herbs – served in a spicy and tangy chili-lime broth with garlic, chili and celery, topped with fresh lime slices.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

4,D,I

62 PLA PAD PHET 26,90€ 

Gebatener Fisch in einer würzigen Curry-Sauce – intensiv, würzig und scharf, leicht cremig abgerundet. Mit Thai-Kräutern wie Krachai und grünem Pfeffer, grünen Bohnen, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Paprika und Basilikum.

Stir-fried fish in a spicy curry sauce – intense, savory and spicy, slightly creamy. With Thai herbs such as krachai and green peppercorn, green beans, bamboo shoots, Thai eggplant, bell peppers and basil.

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS

4,A,B,D,F,H,N



63 PLA LUI SURN 26,90€ 



Knusprig gebratener Fisch mit einer intensiven Thai-Yum-Sauce – würzig, frisch und leicht säuerlich, fein cremig abgerundet. Mit Cashewnüssen, roten Zwiebeln, Minze und Thai-Kräutern.

Crispy fried fish with a bold Thai yum dressing – fresh, tangy and aromatic, with a subtle creamy finish.

With cashew nuts, red onions, mint and Thai herbs.

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ PINOT - WINGERATH

4,A,B,D,F,G,H,N



68 PLA RAD PRIK 26,90€ 

NEW

Knusprig gebratener Fisch mit einer würzigen Sauce aus roter Curry-Paste – intensiv, leicht süßlich und scharf. Mit Kaffirlimettenblättern.

Crispy fried fish with a spicy sauce made from red curry paste – intense, slightly sweet and spicy. With kaffir lime leaves.

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ PINOT - WINGERATH

4,A,B,D,F,G,H,N



ROTER TILAPIA – MILDER SÜSSWASSERFISCH,
ALS GANZER FISCH SERVIERT, BEI UNS FILETIERT UND
KNUSPRIG GEBRATEN.

FISCH

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT JASMINREIS SERVIERT



64 MIANG PLA TORD 35,90€ 

Knusprig gebratener Fisch – serviert mit frischem Gemüse, Reisnudeln und verschiedenen Kräutern, zum selbst Zusammenstellen und Einrollen. Frisch, aromatisch und ausgewogen im Geschmack, serviert mit einer würzigen Chili-Erdnussauce.

Baked fish, noodles, ginger, red onions, Coriander, peanuts, mint, basil and salad. Plus chili sauce.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

4,A,D,E



66 PLA TORD NAMPLA 26,90€

Ganze, knusprig gebratener Fisch mit Fischsauce – aromatisch, salzig und intensiv im Geschmack. Serviert mit einem würzigen Mango-Salat mit Cashewnüssen, Tomaten und Sellerie. Dazu Chili-Limetten-Sauce.

Whole crispy fried fish – not filleted – with aromatic fish sauce, bold and savory. Served with a spicy mango salad with cashews, tomatoes and celery, with a spicy chili-lime sauce on the side.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON - WINGERATH

4,A,D,N

67 GÄNG SOM PLA ZA 29,00€ 

Knusprig gebratener Fisch mit einer intensiven, säuerlichen Thai-Currysoße – aromatisch, ausgewogen und angenehm scharf. Mit Wasserspinat und Gemüse.

Crispy fried fish with a rich and tangy Thai curry sauce – aromatic, well-balanced and pleasantly spicy.

With water spinach and mixed vegetables.

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ PINOT - WINGERATH

4,A,D,N



ROTER TILAPIA – MILDER SÜSSWASSERFISCH,
ALS GANZER FISCH SERVIERT, BEI UNS FILETIERT UND
KNUSPRIG GEBRATEN.

MEERESFRÜCHTE

ALLE GERICHTE WERDEN MIT JASMINREIS SERVIERT



71 GUNG OB WUNSEN 22,90€

Große Garnelen im heißen Topf gegart mit Glasnudeln –
aromatisch, mild und ausgewogen, mit Sesamnote.
Verfeinert mit einer Kräutermischung.

Mit Ingwer, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika und Sellerie.

Large prawns cooked in a hot pot with glass noodles –
aromatic, mild and well-balanced, with a hint of sesame.

Refined with a herb blend. With ginger, onions,
spring onions, bell peppers and celery.

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS

4,A,B,D,F,K,N

77 TALEE PAD PONG KAREE 22,90€ NEW

Gebratene Meeresfrüchte in gelber Curry-Sauce –
aromatisch, mild, besonders cremig und vollmundig, mit Ei verfeinert.
Mit Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika und Sellerie.

Stir-fried seafood in yellow curry sauce –
aromatic, mild, extra creamy and rich in flavor, refined with egg.

With onions, spring onions, bell peppers and celery.

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ PIN - WINGERATH

4,A,C,D,F,I,N



73 TALEE BAI CHAPLU 22,90€ 🌶️

Meeresfrüchte in würziger Curry-Thunfisch-Paste
mit Kokosmilch – aromatisch, intensiv und scharf, verfeinert
mit Bai Cha Plu (Pfefferblättern).

Seafood in spicy curry-tuna paste with coconut milk –
aromatic, intense and spicy, refined with bai cha plu

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

4,A,D,F

78 GUNG SAUCE MAKHAM 21,90€ NEW

Gebratene Garnelen und Gemüse auf knusprigen Reismudeln –
mit einer intensiven, süß-säuerlichen Tamarindensauce.
Garniert mit frischem Koriander und knusprig gerösteten Zwiebeln.

Crispy fried prawns and vegetables on crispy rice noodles –
with a rich sweet and tangy tamarind sauce.

Garnished with fresh coriander and crispy fried onions.

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ PIN - WINGERATH

4,A,C,D,F,I,N



MEERESFRÜCHTE

ALLE GERICHTE WERDEN MIT JASMINREIS SERVIERT

74 TALEE FEUERTOFT 25,90€

Meeresfrüchte im Feuertopf – auf aromatischer Basis aus Chili, Galgant, Zitronengras und Kaffirlimettenblättern, wahlweise klar oder mit Kokosmilch, scharf und sauer im Geschmack, mit Tomaten und Champignons, abgerundet mit frischem Koriander.

Seafood hot pot – on an aromatic base of chili, galangal, lemongrass and kaffir lime leaves, choice of clear or coconut milk soup, spicy and sour in flavor, with tomatoes and mushrooms, finished with fresh coriander.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

4,A,B,D,F



75 TALEE TANG 39,90€

Meeresfrüchte mit Mais und Zwiebeln in einer würzigen Chili-Paste – aromatisch, scharf, leicht säuerlich und cremig abgerundet. Mit Thai-Basilikum.

Große Portion, ideal für 2 Personen.

Seafood with corn and onions in a spicy chili paste – aromatic, spicy and slightly tangy from tamarind, with a creamy finish. With Thai basil.

Large portion, perfect for 2 people.

WEINEMPFEHLUNG: GRAUBURGUNDER - RINGS

4,A,B,D,F,G,N

76 YAM KWAN KAO 32,90€

Knusprig gebratener Fisch und Meeresfrüchte in einer würzigen Thai-Yum-Sauce – erfrischend, säuerlich und scharf im Geschmack. Mit Tomaten, Cashewnüssen, Zwiebeln und saurer Mango.

Crispy fried fish and seafood in a spicy Thai yum dressing – refreshing, tangy and spicy in flavor.

With tomatoes, cashews, onions and sour mango.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC - WINGERATH

4,A,B,D,H,I,N



DESSERT



81 KAO NIEW MAMUANG 8,90€



Süßer Klebreis mit frischer Mango und cremiger Kokossauce.
Sweet sticky rice with fresh mango and creamy coconut sauce.

A

82 ROTI 8,90€

Knusprig gebratenes Fladenbrot mit Banane, serviert mit Kokoseis, frischen Früchten und Kondensmilch.
crispy pan-fried flatbread with banana, served with coconut ice cream, fresh fruits and condensed milk.

A,G



84 MANGO EIS 7,20€

Erfrischendes Mangoeis.
Refreshing mango ice cream.

85 KOKOS EIS 7,20€

Kokoseis – serviert mit Erdnüssen und Kondensmilch.
Coconut ice cream served with peanuts and condensed milk.

G,E



86 BUA LOY 7,50€

Reisbällchen mit Taro in warmer, cremiger Kokosmilch
Rice dumplings with taro in warm, creamy coconut milk

87 KANOM KROK 7,90€ 

Kokos-Pfannkuchen mit Taro – außen knusprig, innen cremig.
Coconut pancakes with taro – crispy outside, creamy inside.

A



88 KLUAY BUAD CHEE 7,50€ 

Warme Thai-Banane in cremiger Kokosmilch
Warm Thai banana in creamy coconut milk

THAI-GETRÄNKE



TOM YAM KWAN KAO Ingwer, Zitronengrass, Minze Limonade	0,3L 6,90€
SCHA YEN ^{2,5,B} Kalter Thai-Schwarztee mit Milch	0,3L 4,50€
SCHA MANAW ^{2,5} Kalter Thai-Schwarztee mit Zitrone	0,3L 4,50€
MANGO SODA ^{4,5} Spritzige Mango -Limonade	0,3L 5,90€
YUZU SODA ^{4,5} Spritzige Yuzu -Limonade	0,3L 5,90€
BUTTERFLY PEA Kalter Blauer Blütentee mit Zitrone	0,3L 4,90€
KOKOSWASSER Kokoswasser mit Kokosfleisch	0,4L 6,90€

APERITIFS

MANGO - MARACUJA SPRITZ ^{5,7} Mangosaft, Maracujasaft, Aperol, Secco	0,4L 7,90€
LITCHIS-INGWER SEKT ^{4,5,7} Ingwer, Limetten, Litchissaft, Sekt	0,4L 7,90€
HUGO ^{4,5,7} Holundersirup, Secco, Minze, Limetten	0,4L 7,90€
YUZU SPRITZ ^{4,5,7} Yuzu, Limetten, Sekt	0,4L 7,90€
MIONETTO PROSECCO DOC TREVISO BRUT ⁷ Frischer Prosecco D.O.C. mit feiner Perlage	0,2L 9,30€
RIESZANTE WEINGUT RAUEN ⁷ Fruchtige Aromen nach Pfirsich und Aprikose Sekt.	0,75L 29,00€



SPIRITUOSEN

GRAPPA	2CL 4,20€
SAMBUCA	2CL 4,20€
RAMAZOTTI	4CL 5,90€
MEHKONG	4CL 6,90€
11 TIGER ^{4,5}	2CL 4,50€

GETRÄNKE



Wasser	0,2l	2,80€	0,75l	6,20€
Saftschorle	0,2l	2,90€	0,4l	4,20€
Apfelsaft	0,2l	3,30€	0,4l	5,20€
Maracuja Nektar	0,2l	3,30€	0,4l	5,20€
Johannisbeer	0,2l	3,30€	0,4l	5,20€
Litschi Nektar	0,2l	3,30€	0,4l	5,20€
Mango Nektar	0,2l	3,30€	0,4l	5,20€
Pepsi ^{1,2,4,5,6}	0,3l	3,90€		
Pepsi Zero ^{1,2,4,5,6}	0,3l	3,90€		
Mirinda ^{1,3,5}	0,3l	3,90€		
7up ^{1,3}	0,3l	3,90€		
Schwip Schwap ^{1,2,4,5,6}	0,3l	3,90€		

WARMER GETRÄNKE

Jasmin Tee ²	3,90€	Große Kanne	6,90€
Ingwer Tee	4,20€	Große Kanne	6,90€
Kaffe ^{2,B}	4,90€		
Espresso ²	3,20€		
Doppelte Espresso ²	4,90€		
Cappucino ^{2,B}	5,90€		
Latte Machiatto ^{2,B}	6,90€		



BIER



Pils ^{A3}	0,3l	4,20€	0,5l	5,30€
Hefeweizen ^{A1,3}	0,3l	4,20€	0,5l	5,30€
Radler ^{A3}	0,3l	4,00€	0,5l	4,90€
Hefe AKF ^{A1,3}	0,5l	4,90€		
Pils AKF ^{A3}	0,3l	3,90€		
Singha Bier ^{A3}	0,3l	5,30€		
Chang Bier ^{A3}	0,3l	5,30€		

WEIN

WEINSCHORLE ⁷

0,2L 6,20€

Weisswein

RIESLING ⁷

0,1L 3,80€

0,2L 6,90€

RIESLING TROCKEN QBA

Trockener Riesling aus Württemberg mit frischer Säure und fruchtigen Aromen – elegant und harmonisch.

SAUVIGNON BLANC ⁷

0,1L 4,30€

0,2L 8,30€

0,75L 31,00€

„THÖRNISCHER ENGASS“

WEINGUT WINGERATH TROCKEN, MOSEL

„Beste Sauvignon der Mosel“ Gault Millau 2019 im Stahl vergoren, klassischer Sauvignon, ungewöhnlich für die Mosel, Cassis, Stachelbeere ein Hauch Minze, sehr elegant

GRAUEBURGUNDER ⁷

0,1L 4,10€

0,2 7,90€

0,75L 29,00€

WEINGUT RINGS, PFALZ

Duftiger und frischer Grauburgunder mit Aromen nach frischer Birne und rotem Apfel.

Rosé

ROSÉ PINOT NOIR ⁷

0,1L 4,20€

0,2L 8,10€

0,75L 30,00€

WEINGUT WINGERATH, MOSEL

bestes Rosé der Mosel bekannt aus Eichelmann und Feinschmecker im Stahl vergoren, handgelesener Steillagen Spätburgunder, im Glas Walderdbeeren, und ein Hauch Himbeere, ein Hauch Kräuter durch den Schiefergrund in der Nase

Rotwein

PRIMITIVO, TROCKEN ⁷

0,1L 4,10€

0,2L 7,90€

0,75L 29,00€

MONTE PIETROSO APULIEN, ITALIEN

Intensiver trockener Primitivo mit kräftigen Aromen. Bezaubernde Noten von reifen roten Früchten und Gewürzen. Eleganter Abgang mit beeindruckender Länge.

ROTWEIN CUVEÉ ASSEMBLAGE ⁷

0,1L 4,30€

0,2L 8,30€

0,75L 31,00€

„UNFILTERED“, TROCKEN

WEINGUT PETH-WETZ. BERMERSHEIM - RHEINHESSEN

Hoher Cabernet Sauvignon Anteil, tiefrot, kräftig und strukturiert unfiltriert, offene Maischegärung, dunkle Kirsche, Dörripflaume, ein Hauch Schokolade, würzig, gute Tanninstruktur, Barriqueausbau

ROTWEIN CUVEÉ KLEINES KREUZ, TROCKEN ⁷

0,75L 56,00€

WEINGUT RINGS. PFALZ

Tiefrot, kräftig und strukturiert, viel Cassis und Brombeere, kernige Tanninstruktur, unfiltriert, ein großartiger deutscher Cuvée im Bordeaux Stil, 20 Monate französisches Barrique



Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Milch

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Coffeinhaltig, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 Farbstoff, 6 Phenylalaninquelle 7 Sulfite

COCKTAIL



KWAN KAO SPRITZ 11,90€

MEHKONG, DRY ORANGE, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, SODA ^{4,5}
MEHKONG, DRY ORANGE, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, SODA

THAIJITO 12,90€

SANGSOM, HAVANA, LIMETTE, MINZE, ZITRONENGRASS, ZUCKER, SODA ^{4,5}
SANGSOM, HAVANA, LIME, MINT, LEMONGRASS, SUGAR, SODA



PINK LOTUS 10,90€

WEISSE RUM, LITCHISSAFT, ZITRONENSAFT, ERDBERR SIRUP, CHERRY BRANDY ^{4,5}
WHITE RUM, LITCH JUICE, LEMON JUICE, ERDBERR SYRUP, CHERRY BRANDY

MIDORI 10,90€

WEISSE RUM, APPLE SOUR, CREAM LIKÖR ^{4,5,B}
WHITE RUM, APPLE SOUR, CREAM LIQUEUR



SINGAPORE SLING 10,90€

GIN, CHERRY BRANDY, ZITRONENSAFT, GRENADINE, SODA ^{4,5}
GIN, CHERRY BRANDY, LEMON JUICE, GRENADINE, SODA

Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Milch

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Coffeinhaltig, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 Farbstoff, 6 Phenylalaninquelle 7 Sulfite