

„TOM KHA GAI“ KOKOS-CHILI-SUPPE MIT HUHN, AUSTERNPILZE, FRÜHLINGSZWIEBEL € 13,90  
*„TOM KHA GAI“ SPICY SOUR THAI COCONUT SOUP WITH CHICKEN*

WILDGARNELE, GEMÜSETEMPURA IN DER BENTOBIX MIT YUZU-CHILIMAYONNAISE € 22,90  
(F,C,A,M,B)  
*WILD PRAWNS, VEGETABLE TEMPURA WITH YUZU-CHILIMAYONNAISE IN BENTOBIX*

THAI SALAT, GRÜNE PAPAYA, DATTERINO TOMATEN, KORIANDER, MINZE, € 18,90  
THAI BASILIKUM UND CHILI-LIMEDRESSING (D)  
*THAI SALAD, GREEN PAPAYA, DATTERINO TOMATOES, CILANTRO, MINT,  
THAI BASIL AND CHILI-LIMEDRESSING*



ROTES THAICURRY MIT FRANZÖSISCHER MAISHENDLBRUST, € 29,00  
GERÖSTETEN ERDNÜSSEN, THAIBASILIKUM, JASMINREIS (A,E,R) SCHARF  
*RED THAI CURRY, CHICKEN BREAST, THAI BASIL, PEANUTS AND JASMINRICE*

ARGENTINISCHE WILDGARNELEN MIT GEMÜSE AUS DEM WOK, € 28,50  
CHILI, KNOBLAUCH, ZITRONENGRAS UND JASMINREIS (A,F,N,R)  
*ARGENTINIAN WILDPRAWNS, WOK VEGETABLE, CHILI,  
GARLIC, LEMONGRASS AND JASMINRICE*

ODER MIT BRUST VOM FRANZÖSCHISCHEN MAISHENDL GESCHNITTEN € 27,50  
*OR WITH FRENCH CORNFED CHICKEN BREAST*

RIBEYE VOM BLACK ANGUS RIND MIT PAK-CHOY, WASABI-SENSAUCHE € 37,00  
UND SELLERIEPÜREE (A,F,N,L)  
*BLACK ANGUS RIBEYE WITH PAK-CHOY, WASABI-MUSTARD-SAUCE AND CELERY PUREE*



CREME BRULÉE VON DER TAHITI-VANILLE MIT NOUGATEIS (C,G,H) € 11,00  
*CREME BRULÉE OF TAHITI-VANILLA WITH NOUGAT ICE CREAM*

HAUSGEMACHTE SORBETS PRO KUGEL € 3,50  
*HOMEMADE SORBET*

FONDANT VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE MIT VANILLEEIS (C,A,G) € 14,50  
*FONDANT OF THE VALRHONA CHOCOLATE WITH VANILLA ICECREAM*

MUS VON DER THAIMANGO, KOKOS SORBET € 13,50  
*MASHED THAI MANGO WITH COCONUT SORBET*

GEDECK (EDAMAME, OLIVENÖL, BAGUETTE) € 3,50

OLIVENÖL EXTRA VERGINE, GRANITO FRANTOIO SCANSANESE BARGAGLI 0,75L € 23,50