

MAI THAI

Sawasdee im Mai Thai Bad Oldesloe

Vor rund 25 Jahren begann unsere Geschichte in Thailand und findet hier, in Bad Oldesloe, ein neues Zuhause.

Aus unserer Sehnsucht nach vertrauten Aromen, Heimat und der Liebe zum thailändischen Kochen entstand der Wunsch, einen Ort zu schaffen, an dem die traditionelle Küche Thailands in ihrer ursprünglichen Form weiterlebt.

Das Mai Thai Bad Oldesloe steht für authentische Gerichte, wie sie in Thailand wirklich gegessen werden, frisch zubereitet, mit aromatischen Kräutern, sorgfältig ausgewählten Zutaten und ganz viel Liebe.

Denn Kochen ist für uns nicht nur ein Beruf, sondern eine Sprache des Herzens, eine Einladung, das Thailand zu erleben, in dem wir groß geworden sind.

Umso mehr sind wir, die Familie Laosri, erfreut Sie bei uns im Mai Thai zu willkommen, in der jede Speise eine Einladung ist, ein Stück meiner Heimat zu erleben.

Willkommen im Mai Thai, wo Tradition, Familie und Leidenschaft in jedem Gericht lebendig werden.



MAI THAI

M E N U

SPEZIAL MENU I

| €35,90

Frühlingsrollen

Serviert mit süßsaurer Soße und Gurkensalat
Served with sweet and sour sauce

Tom Yam Gai 🌶️

Würzige Zitronengrassuppe mit Hühnchen, Champignons und Zitronenblättern
Spicy lemongrass chicken soup with mushrooms and kaffir leaves

oder

Tom Ka Gai

Kokosmilchsuppe mit Hühnchen, Champignons und frischem Galgant
Coconut milk soup with chicken, mushrooms & fresh galangal

Gebratenes Gemüse

Mit knuspriger Ente in hausgemachter Soße
Crispy duck with vegetables and homemade sauce

Rotes Kokosmilch Curry 🌶️

Mit Rindfleisch, Gemüse, Bambus & Thai Basilikum
Red coconut milk curry with beef, Thai basil & mixed vegetables

Gebackene Banane

Mit Honig
Deep-fried banana with honey

* Inklusive einer Portion Reis

SAMUI

M E N U

SPEZIAL MENU II

Vegetarisch

| €30,90

Frühlingsrollen

Serviert mit süßsaurer Soße und Gurkensalat
Served with sweet and sour sauce

Tom Ka Pag

Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Champignons und frischem Galgant
Coconutsoup with vegetables, mushrooms & fresh galangal

Süß-Sauer Tofu

Gebackener Tofu auf Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
Stir fried Tofu with vegetables & pineapple in sweet sour sauce

Grünes Kokosmilch Curry 🌶️

Mit Gemüse, Bambus und Thai-Basilikum in Kokosmilch
Green coconutmilk curry with bamboo & vegetables

Vanille Eiscreme

Vanilla ice-cream

* Inklusive einer Portion Reis



Suppen

1. Tom Yam Gung

Würzige Zitronengrassuppe mit Garnele, Champignons und Zitronenblättern

Spicy lemongrass prawn soup with mushrooms and kaffir leaves

ต้มยำกุ้ง (1,2,5,B,C,H,M)

€8,90

2. Tom Yam Gai

Würzige Zitronengrassuppe mit Hühnchen, Champignons und Zitronenblättern

Spicy lemongrass chicken soup with mushrooms and kaffir leaves

ต้มยำไก่ (1,2,5,B,C,H,M)

€6,90

3. Tom Ka Gai

Kokosmilchsuppe mit Hühnchen, Champignons und frischem Galgant

Coconutmilk soup with chicken, mushrooms & fresh galangal

ต้มข่าไก่ (5,C,M)

€6,90

4. Tom Ka Gung

Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Champignons und frischem Galgant

Coconutmilk soup with prawns, mushrooms & fresh galangal

ต้มข่ากุ้ง (5,C,M)

€8,90

Vorspeisen

10. Mai Thai Vorspeisenteller

Gebackene Spezialitäten: Frühlingsrollen, gebackene Wantan, Hühnerfleischfrikadellen, kleine Toast Scheiben mit Hühnerfleisch und Garnelen in Nudeln

Baked specialties: Spring rolls, baked wontons, chicken meatballs, small toast slices with chicken & shrimp in batter

(A,C,I,M)

€10,90

11. Gai Choa

Gebackenes Hühnerfleisch mit Garnelen in Tofublättern

Deep fried minced chicken with prawns in soybean curd sheets

ไก่จ๊อ (I,M,D,5)

€7,90

12. Sate Gai

Hühnerfleisch am Spieß serviert mit Erdnusssoße und Gurkensalat

Grilled chicken sate served with peanut sauce & cucumber salad

สะเต๊ะไก่ (F,H,D)

€7,90

13. Sate Gung

Garnelen am Spieß serviert mit Erdnusssoße und Gurkensalat

Grilled prawn sate served with peanut sauce & cucumber salad

สะเต๊ะกุ้ง (C,F,H)

€8,90

14. Giaw Tod

Gebackene Wantan mit gehacktem Hühnerfleischfilet serviert mit süßsaurer Soße

Deep-fried wantan with minced chicken fillet served with sweet and sour sauce

เกี้ยวทอด (I,M,N,5)

€6,90

15. Frühlingsrollen

Thailändische Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, gehacktem Hühnerfleisch, Morcheln und Gemüse serviert mit süßsaurer Soße und Gurkensalat

Thai spring rolls filled with glass noodles, ground chicken, morels and mixed vegetables served with sweet and sour sauce

ปอเปี๊ยะทอด (1,2,5,E,I,M,N)

€8,90

16. Tempura Garnelen

Tempura Garnelen in knusprigem Mehlteig serviert mit süßsaurer Soße

Prawn Tempura in crispy dough served with sweet and sour sauce

กุ้งชุบแป้งทอด (C,I)

€10,90

17. Thai Chicken Wings

Gebackene Chicken Wings serviert mit süßsaurer Soße

Deep fried chicken wings served with sweet and sour sauce

ปีกไก่ทอด (I,M,N,5)

€8,90

Vegetarische Vorspeisen

SUPPEN

101. Tom Ka Pak

Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Champignons und frischem Galgant
Coconutsoup with vegetables, mushrooms & fresh galangal
ต้มข่าผัก (5,M)

€5,90

102. Tom Yam Hed

Würzige Zitronengrassuppe mit Champignons und
Zitronenblättern
Spicy lemongrasssoup with champignons & kaffir leaves
ต้มยำเห็ด (1,2,5,8,H,M)

€5,90

VORSPEISEN

104. Vegetarischer Vorspeiseteller

Gemischtes gebackenes Gemüse & Frühlingsrollen serviert mit
süßsaurer Soße
*Deep-fried mixed vegetables, tofu & spring rolls with sweet and
sour sauce*
ผักชุบแป้งทอด (1,2,5,E,I,M,N)

€8,90

105. Gebackener Tofu

Serviert mit süßsaurer Soße
Deep-fried tofu with sweet and sour sauce
เต้าหู้ทอด (H,M)

€7,90

106. Vegetarische Frühlingsrollen

Gefüllt mit Gemüse serviert mit süßsaurer Soße und Gurkensalat
*Deep-fried spring rolls served with sweet and sour sauce & cucumber
salad*
ปอเปี๊ยะผักทอด (1,2,5,E,I,M,N)

€7,90

Salate

20. Mai Thai Salat

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
Mixed vegetable salad with homemade dressing
(H,K)

€7,90

21. Yam Gai Yang

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit gemischtem Salat und pikantem Dressing
Spicy salad with grilled chicken
ยำไก่ย่าง (5,B,C,E)

€10,90

22. Yam Nüa

Rindfleisch in Streifen geschnitten mit gemischtem Salat und pikantem Dressing
Spicy mixed salad with beef
ยำเนื้อ (5,B,E)

€10,90

23. Yam Wunsen

Glasnudelsalat mit gehacktem Hühnerfleisch und pikantem Dressing
Spicy glass noodle salad with chopped chicken
ยำวุ้นเส้น (5,B,C,E)

€10,90

24. Som Tam

Papaya Salat mit Tomaten & Erdnüssen mit pikantem Tamarinden Dressing übergossen
Spicy Papaya salad with tomatoes & peanuts
ส้มตำ (5,B,C,H)

€9,90

Jede auf dieser Seite genannte Speise enthält keine Portion Reis

 | scharf spicy

Garnele

Prawn

50. Rotes Kokosmilch Curry

Mit Gemüse, Bambus, hai-Basilikum und Garnelen
Red coconutmilk curry with vegetables, bamboo, Thai basil & prawns
แกงเผ็ดกุ้ง (5,B,C)

€22,90

51. Grünes Kokosmilch Curry

Mit Gemüse, Bambus, Thai Basilikum und Garnelen
Green coconutmilk curry with vegetables, bamboo, Thai basil & prawns
แกงเขียวหวานกุ้ง (5,B,C)

€22,90

53. Gebratenes Chili Basilikum

Mit gebratenen Garnelen
Stir fried prawns with chili and Thai basil
กุ้งผัดกะเพรา (1,2,5,B,C,I,K,M,N)

€22,90

54. Gebratenes Gemüse

Mit gebratenen Garnelen in hausgemachter Soße
Stir fried prawns with vegetables and homemade sauce
กุ้งผัดผักรวม (1,2,5,C,I,M,N)

€22,90

55. Gebratene Cashewkerne

Mit Paprika, Zwiebel und Garnelen in hausgemachter Soße
Stir fried prawns with vegetables and homemade sauce
กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (1,2,5,B,I,K,M,N)

€22,90

Jede auf dieser Seite genannte Hauptspeise enthält eine Portion Reis

 | scharf spicy

Rind Beef

60. Rotes Kokosmilch Curry

Mit Gemüse, Bambus & Thai-Basilikum und Rind
Red coconutmilk curry with vegetables, bamboo, Thai basil & beef
แกงเผ็ดเนื้อ (5,B)

€18,90

61. Grünes Kokosmilch Curry

Mit Gemüse, Bambus, Thai Basilikum und Rind
Green coconutmilk curry with vegetables, bamboo, Thai basil & beef
แกงเขียวหวานเนื้อ (5,B)

€18,90

62. Massaman

Massaman Kokosmilch Curry mit Zwiebel, Erdnuss, Ananas, Kartoffel und Rind
Massaman coconutmilk curry with onion, peanut, pineapple, potato & beef
แกงมัสมั่นเนื้อ (5,B,H,I,M)

€18,90

63. Gebratenes Chili Basilikum

Mit gebratenem Rind
Stir fried sliced beef with chili and Thai basil
ผัดกะเพราเนื้อ (1,2,5,I,M,N)

€18,90

65. Gebratene Cashewkerne

Mit Paprika, Zwiebel und Rind in hausgemachter Soße
Stir fried beef with vegetables and homemade sauce
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (1,2,5,B,I,K,M,N)

€18,90

67. Gebratener Ingwer

Mit Rind, Schwarzpilz, Zwiebel und Lauch in hausgemachter Soße
Stir fried sliced beef with ginger, black mushroom, onion and leek in homemade sauce
ไก่ผัดลับปะรด (1,2,5,I,M,N)

€18,90

69. Pfeffer-Koriander-Knoblauch

Soße mit gebratenem Rind und Porree
Stir fried sliced beef in pepper-coriander-garlic sauce and leek
ปลาผัดกระเทียมพริกไทย (1,2,5,B,I,M,N)

€18,90

Jede auf dieser Seite genannte Hauptspeise enthält eine Portion Reis

 | scharf spicy

Huhn Chicken

- 70. Rotes Kokosmilch Curry**  **knusprig | gebraten**
Mit Gemüse, Bambus, Thai-Basilikum und Huhn
Red coconutmilk curry with vegetables, bamboo, Thai basil & chicken
แกงเผ็ดไก่ (5,B) **crispy | stir fried**
€19,90 €18,90
- 71. Grünes Kokosmilch Curry** 
Mit Gemüse, Bambus, Thai Basilikum und Huhn
Green coconutmilk curry with vegetables, bamboo, Thai basil & chicken
แกงเขียวหวานไก่ (5,B) €19,90 €18,90
- 72. Massaman** 
Massaman Kokosmilch Curry mit Zwiebel, Erdnuss, Ananas, Kartoffel und Huhn
Massaman coconutmilk curry with onion, peanut, pineapple, potato & chicken
แกงมัสมั่นไก่ (5,B,H,I,M) €19,90 €18,90
- 73. Gebratenes Chili Basilikum** 
Mit Huhn
Chicken with chili and Thai basil
ผัดกะเพราไก่ (1,2,5,I,M,N) €18,90
- 74. Gebratenes Gemüse**
Mit Huhn in hausgemachter Soße
Chicken with vegetables and homemade sauce
ผัดผักรวมไก่ (1,2,5,I,M,N) €19,90 €18,90
- 75. Gebratene Cashewkerne**
Mit Paprika, Zwiebel und Huhn in hausgemachter Soße
Chicken with vegetables and homemade sauce
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (1,2,5,B,I,K,M,N) €19,90 €18,90
- 76. Süß-Saures Huhn**
Mit Paprika, Ananas, Zwiebel und Tomaten
Sweet and sour chicken with bell pepper, pineapple, onion & tomatoes
ไก่เปรี้ยวหวาน (2,5,7,I) €19,90 €18,90
- 77. Gebratener Ingwer**
Mit Huhn, Schwarzpilz, Zwiebel und Lauch in hausgemachter Soße
Chicken with ginger, black mushroom, onion and leek in homemade sauce
ไก่ผัดขมิ้น (1,2,5,I,M,N) €18,90

Jede auf dieser Seite genannte Hauptspeise enthält eine Portion Reis

 | scharf spicy

Ente Duck

80. Rotes Kokosmilch Curry

Mit Gemüse, Bambus & Thai-Basilikum und knuspriger Ente
Red coconutmilk curry with vegetables, bamboo, Thai basil & crispy duck

แกงเผ็ดเปิด (5,B)

€19,90

81. Grünes Kokosmilch Curry

Mit Gemüse, Bambus, Thai Basilikum und knuspriger Ente
Green coconutmilk curry with vegetables, bamboo, Thai basil & crispy duck

แกงเขียวหวานเปิด (5,B)

€19,90

83. Gebratenes Chili Basilikum

Mit knuspriger Ente
Crispy duck with chili and Thai basil

เปิดผัดกะเพรา (1,2,5,I,M,N)

€19,90

84. Gebratenes Gemüse

Mit knuspriger Ente in hausgemachter Soße
Crispy duck with vegetables and homemade sauce

เปิดกรอบผัดผักรวม (1,2,5,I,M,N)

€19,90

85. Gebratene Cashewkerne

Mit Paprika, Zwiebel und knuspriger Ente in hausgemachter Soße
Crispy duck with vegetables and homemade sauce

เปิดผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (1,2,5,B,I,K,M,N)

€19,90

86. Süß-Saure Ente

Mit Paprika, Ananas, Zwiebel und Tomaten
Sweet and sour crispy duck with bell pepper, pineapple, onion & tomatoes

เปิดเปรี้ยวหวาน (2,5,7,I)

€19,90

88. Dreierlei Geschmack

Mit einer scharfen & süßsauren Ananassoße
Crispy duck with a spicy, sweet & sour pineapple sauce

เปิดราดพริกสามรส (5,B,I)

€19,90

Jede auf dieser Seite genannte Hauptspeise enthält eine Portion Reis

 | scharf spicy

Fisch

Fish

90. Rotes Kokosmilch Curry

Mit Gemüse, Bambus & Thai-Basilikum und Fisch
Red coconutmilk curry with vegetables, bamboo, Thai basil & fish

แกงเผ็ดปลา (5,B)

€19,90

93. Gebratenes Chili Basilikum

Mit gebratenem Fisch
Stir fried fish with chili and Thai basil

ปลาผัดกะเพรา (1,2,5,B,I,M,N)

€19,90

94. Gebratenes Gemüse

Mit gebratenen Fisch in hausgemachter Soße
Stir fried fish with vegetables and homemade sauce

ปลาทอดกรอบผัดผักรวม (1,2,5,B,I,M,N)

€19,90

95. Gebratene Cashewkerne

Mit Paprika, Zwiebel und gebratenem Fisch in hausgemachter Soße

Stir fried fish with vegetables and homemade sauce

ปลาทอดผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (1,2,5,B,I,K,M,N)

€19,90

96. Süß-Saurer Fisch

Mit Paprika, Ananas, Zwiebel und Tomaten
Sweet and sour stir fried fish with bell pepper, pineapple, onion & tomatoes

ไก่เปรี้ยวหวาน (2,5,7,I)

€19,90

97. Gebratener Ingwer

Mit Fisch, Schwarzpilz, Zwiebel und Lauch in hausgemachter Soße

Stir fried fish with ginger, black mushroom, onion and leek in homemade sauce

ไก่ผัดสับปะรด (1,2,5,I,M,N)

€19,90

98. Dreierlei Geschmack

Mit einer scharfen & süßsauren Ananassoße
Stir fried fish with a spicy, sweet & sour pineapple sauce

ปลาราดพริกสามรส (2,5,7,B,I)

€19,90

99. Pfeffer-Koriander-Knoblauch

Soße mit gebratenem Fisch und Porree
Stir fried sliced beef in pepper-coriander-garlic sauce and leek

ปลาผัดกระเทียมพริกไทย (1,2,5,B,I,M,N)

€19,90

Jede auf dieser Seite genannte Hauptspeise enthält eine Portion Reis

 | scharf/spicy

Vegetarisch

Vegetarian

110. Rotes Kokosmilch Curry

Mit Gemüse, Bambus und Thai-Basilikum
Red coconutmilk curry with vegetables, bamboo & Thai basil
แกงแดงผัก (5,B)

€16,90

111. Grünes Kokosmilch Curry

Mit Gemüse, Bambus & Thai Basilikum
Green coconutmilk curry with vegetables, bamboo & Thai basil
แกงเขียวหวานผัก (5,B)

€16,90

112. Massaman Tofu

Massaman Kokosmilch Curry mit Zwiebel, Erdnuss, Ananas, Kartoffel und Tofu
Massaman coconutmilk curry with onion, peanut, pineapple, potato & Tofu
แกงมัสมั่นเต้าหู้ (5,B,H,I,M)

€16,90

113. Gebratener Tofu Chili Basilikum

Mit Tofu
Stir fried tofu with chili and Thai basil
เต้าหู้ผัดกะเพรา (1,2,5,C,I,M)

€16,90

114. Gebratener Gemüse

In hausgemachter Soße
Stir fried vegetables and homemade sauce
ผัดผักรวมมิตร (1,2,5,I,M,N)

€16,90

115. Gebratene Cashewkerne und Tofu

Mit Paprika, Zwiebel, Champignons und Lauch in hausgemachter Soße
Stir fried tofu with bell pepper, onion, champignon, leek & homemade sauce
เต้าหู้ทอดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (1,2,5,I,M,N)

€16,90

116. Süß-Saurer Tofu

Mit Paprika, Ananas, Zwiebel und Tomate
Sweet and sour chicken with bell pepper, pineapple, onion & tomatoe
เปรี้ยวหวานผักเต้าหู้ (2,5,7,M)

€16,90

117. Gebratene Feigen und Tofu

Mit Lauchzwiebeln, Paprika und Tofu
Stir fried tofu with figs, springonions, bell pepper & tofu
เต้าหู้ผัดมะเดื่อ (1,2,5,I,M,N)

€16,90

Jede auf dieser Seite genannte Hauptspeise enthält eine Portion Reis

 | scharf spicy

Bratreis/-nudeln

Fried rice/-noodles

BRATREIS

120. Khao Pad Huhn

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Ei
Fried rice with chicken and egg
ข้าวผัดไก่ (2,5,A,I,M)

€17,90

121. Khao Pad Garnele

Gebratener Reis mit Garnelen und Ei
Fried rice with prawns and egg
ข้าวผัดกุ้ง (2,5,A,C,I,M)

€20,90

122. Khao Pad Tofu

Gebratener Reis mit Tofu & Ei
Fried rice with tofu and egg
ข้าวผัดเต้าหู้ไข่ (2,5,A,I,M)

€15,90

BRATNUDELN

140. Pad Siiew Huhn

Gebratene Reismnudeln mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse
Fried rice noodles with chicken, egg & vegetables
ผัดซีอิ้วไก่ (2,5,A,I,M)

€17,90

141. Phad Thai Huhn

Gebratene Reismnudeln mit Hühnerfleisch, Tofu, Ei, gehackten Erdnüssen, Sojasprossen und Thai Schnittlauch in Tamarindsoße
Stir fried rice noodles with chicken, tofu, egg, peanuts, bean sprouts & Thai chives in tamarind sauce
ผัดไทยไก่ (A,B,H,M)

€18,90

142. Pad Thai Garnele

Gebratene Reismnudeln mit Garnelen, Tofu, Ei, gehackten Erdnüssen, Sojasprossen und Thai Schnittlauch in Tamarindsoße
Stir fried rice noodles with prawns, tofu, egg, peanuts, bean sprouts & Thai chives in tamarind sauce
ผัดไทยกุ้ง (A,B,C,H,M)

€20,90

Jede auf dieser Seite genannte Speise enthält keine Portion Reis

 | scharf/spicy

Thai Spezialitäten



19,9€

S1
Gebratener Schweinebauch
in Koriander- &
Knoblauchsoße 🌶️
1,2,5,C,I,M,N



S2

25,9€

Ganze gebratene
Dorade serviert mit
Mangosalat 🌶️

5,B



S3

28,9€

Ganze gebratene
Dorade mit Chili-
Ananas Soße 🌶️

5,B,C,I,M,N



20,9€

S7
Seafood Nudelsuppe
mit Wantan &
Fischbällchen 🌶️
B,C,I,5



S8

10,9€

Fischfrikadellen mit
Gurkenzwiebelerdnussalat
& Süßsauerer Soße 🌶️

5,A,B,H



S4

28,9€

Ganze gebratene
Dorade mit Chili-
Basilikum 🌶️

1,2,5,B,C,I,M,N



S6

19,9€

Chili Basilikum mit
gebratenem
Schweinebauch 🌶️

1,2,5,B,C,I,M,N



S5

19,9€

Khao Soi
Curry mit Eiernudeln

a) knuspriges Huhn
b) knusprige Ente

5,7,B,I

Kindermenu

Kids Menu

145. Bratreis

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Ei
Fried rice with chicken & egg
ข้าวผัดไก่ (2,5,A,I,M)

146. Reismudeln

Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse
Fried rice noodles with chicken, egg & vegetables
ผัดซีอิ๊วไก่ (2,5,A,I,M)

147. Süß-Saures Huhn

Mit Paprika, Ananas, Zwiebel, Tomaten und einer Portion Reis
Sweet and sour chicken with bell pepper, pineapple, onion & tomatoes
ไก่เปรี้ยวหวาน (2,5,7,I)

148. Gebratenes Gemüse

Mit Hühnerfleisch in hausgemachter Soße und einer Portion Reis
Chicken with vegetables and homemade sauce
ผัดผักรวมไก่ (1,2,5,I,M,N)

€13,90

* **ausschließlich für Kinder bis 10 Jahre**
exclusively for children up to 10 years



Jede auf dieser Seite genannte Speise ausgeschlossen 146 enthält eine Portion Reis

 | scharf/spicy

DESSERT MENU

150. Gebackene Banane mit Honig
Deep-fried banana with honey | กล้วยทอดราดน้ำผึ้ง €6,90
151. Gebackene Banane mit Honig und
Vanilleeis
Deep-fried banana with honey and vanilla ice-cream
| กล้วยทอดไอศกรีม €7,50
152. Gebackene Ananas mit Honig
Deep-fried pineapple with honey | สับปะรดทอด €6,90
153. Gebackene Ananas mit Honig und
Vanilleeis
*Deep-fried pineapple with honey and vanilla
ice-cream* | สับปะรดทอดไอศกรีม €7,50
154. Eiscreme zur Auswahl:
Ice-cream selection:
Vanille | Erdbeere | Schokolade | Mango
Vanilla | Strawberry | Chocolate | Mango €2,90
155. Honigsüße Mango mit Kokosmilch Klebreis
Mango with coconutmilk sticky rice | ข้าวเหนียวมะม่วง €7,90

Unsere Empfehlung



GETRÄNKE

DRINKS

SOFTDRINKS

Mineralwasser	0,25	2,90
<i>still/ mit Kohlensäure</i>	0,75	6,90
Cola/ Cola Light/ Sprite/	0,2	3,20
Fanta/ Spezi	0,4	5,50
Bitter Lemon	0,2	3,20
Ginger Ale	0,2	3,20

SÄFTE

Apfel-, Orangen-, Mango-, Maracuja-, Rhabarbersaft/ -schorle	0,2 0,4	3,20 5,50
Litchischorle	0,3	4,90
Himbeerschorle	0,3	4,90

SPECIALS 0,3 | €4,90

Kokoswasser
Hausgemachte Limonade
Mango Lassi mit Kondensmilch
Thai Eistee *mit Kondensmilch oder Limettensaft*



APERITIFS

Prosecco	0,1 0,75	4,90 16,90
Aperol Spritz	0,2	7,50
Hugo	0,2	7,50
Campari Orange	0,2	7,50
Martini Bianco/ Rosso	5 cl	4,90
Pflaumenwein	5 cl	3,90
Litchiwein	5 cl	3,90
Sake <i>warm</i>	0,2	4,20



DIGESTIFS

Fernet	2 cl	3,90
Grappa	2 cl	3,90
Sambuca	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	3,90
Mekhong	2 cl	3,90



WEIN

Weissweinschorle	0,2	6,90
Chenin Blanc	0,2	6,90
Grauburgunder	0,75	19,90
Riesling		
Cabernet Sauvignon	0,2	6,90
Merlot	0,75	19,90
Primitivo		
Rosé	0,2 0,75	6,90 19,90



BIER

Singha Bier	0,33	4,90
Chang Bier	0,33	4,90
König Pils vom Fass	0,3 0,4 0,3 0,4	4,90 5,90 4,90 5,90
Alsterwasser	0,3 0,4	4,90 5,90
König Pils <i>alkoholfrei</i>	0,33	4,90
Köstritzer Schwarzbier	0,33	4,90
Erdinger Hefe/ Dunkel/ Alkoholfrei	0,5	6,20



COCKTAILS/ LONGDDRINKS

Mai Tai	0,3	7,90
Virgin Mai Tai	0,3	6,50
Gin Tonic	0,3	7,90
John Collins	0,3	7,90
Orange Blossom	0,3	7,90
Cuba Libre	0,3	7,90
Mekong Soda/ Cola	0,3	7,90



KAFFEE/ TEE

Kaffee	3,50
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,20
Cappuccino	4,50
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Grün-, Jasmin-, Ingwer-, Minztee	4,50



ALLERGENE

ALLERGEN LABELING

Bitte informieren Sie uns unbedingt, falls eine Lebensmittelunverträglichkeit bzw. eine Allergie vorliegt.

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den Speisen vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen.

Unsere Allergenkennzeichnung spiegelt die enthaltenen Allergene gemäß aktuellen Rezepturen wieder. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

Please inform us in any case of food intolerance or food allergy.

Please be aware that in artisanal production, despite the utmost care, traces of undeclared allergens in dishes are possible, for which we can not accept any liability.

Our allergen labeling reflects the allergens according to current recipes. All data is provided to the best of our knowledge.

- A** Eier und Erzeugnisse daraus / Eggs and products thereof
- B** Fisch und Erzeugnisse daraus/ Fisch and products thereof
- C** Krebstiere und Erzeugnisse daraus/ Crustaceans and products thereof
- D** Milch und Erzeugnisse daraus / Milk and products thereof
- F** Sesamsamen und Erzeugnisse daraus/Sesame seeds and products thereof
- G** Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg je Kg bzw. 10 mg je L Sulfur and Sulphites
- H** Erdnüsse und Erzeugnisse daraus / Peanuts and products thereof
- I** Glutenthaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus / Cereals containing gluten products and products thereof
- J** Lupine und Erzeugnisse daraus / Lupine and products thereof
- K** Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus/ Nuts and products thereof
- L** Senf und Erzeugnisse daraus/ Mustard and products thereof
- M** Sojabohnen und Erzeugnisse daraus/ Soy beans and products thereof
- N** Weichtiere und Erzeugnisse daraus/ Molluscs and products thereof

Zusatzstoffe / Additives

Unsere Speisen werden ohne zusätzliches Glutamat zubereitet

- 1** Farbstoff / With coloring
- 2** Mit Konservierungsstoff / With preservative
- 3** Mit Antioxidationsmittel / With antioxidants
- 4** Geschwefelt / Sulphurised
- 5** Mit Soja, Austern oder Fischsosse welche Geschmacksverstärker beinhalten können/ With Soy, oyster or fish sauce which could contain flavour enhancer
- 6** Gewachst / Waxed
- 7** Mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 8** Geschwärzt / Blackened

Preise verstehen sich inkl. Gesetzlicher MWST/ Irrtümer und Änderungen vorbehalten
Stand 08/2016/ Sämtliche vorherigen sind hiermit ungültig
All prices inclusive 19% VAT/ Errors and specifications subject to change without notice
/ As from 11/2015/ All previous offers shall be invalid

