

Getränke

Erfrischungsgetränke	0,3l	0,5l
Coca-Cola ^{4,6} , Coca-Cola light ^{1,3,4,6} , Fanta ^{4,5} , Apfelschorle, Holunderschorle, Tafelwasser	2	2,7
Säfte		
Apfel, Ananas, Mango, Maracuja	2,5	
Saftschorlen	2,3	3
Hausgemachte Eistees		
Ingwer-, Zitronengras-Eistee	2,3	3
Hausgemachte Lassis		
Mango, Himbeer, Kokos-Ananas	2,5	3,5
Superdrinks		
Take it easy, Keep on moving ⁶	2,9	
Cucumis		
Gurkenlimonade, Frühlingszauber	2,7	
FOCO Coconut Water	2,9	
Biere		
Singha, Becks, Weißbier	2,7	
Weine (0,1 l)		
Weißwein, Rotwein, Rosé	2,3	



KAIMUG®
ABSOLUT THAI



KSS 17/12

Hinweise & Allergene

● scharf ● vegetarisch

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| Eier und deren Erzeugnisse | Erdnüsse und deren Erzeugnisse |
| Fisch und deren Erzeugnisse | Glutenthaltiges Getreide |
| Krebstiere und deren Erzeugnisse | Lupine und deren Erzeugnisse |
| Milch und deren Erzeugnisse | Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse |
| Sellerie und deren Erzeugnisse | Senf und deren Erzeugnisse |
| Sesam und deren Erzeugnisse | Soja und deren Erzeugnisse |
| Weichtiere und deren Erzeugnisse | keine Allergene |

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| 1) Süßungsmittel | 2) Konservierungsstoff |
| 3) eine Phenylaminquelle | 4) Farbstoff |
| 5) Antioxidationsmittel | 6) koffeinhaltig |

alle Speisen können aufgrund der Zubereitung
Spuren von Erdnüssen enthalten

KAIMUG Restaurants finden Sie in München, Erding, Frankfurt, Roppenheim und Zürich - sowie in zahlreichen Betriebsgastonomien. Weitere Informationen unter www.kaimug.de







Thai-Currys

Unsere Thai-Currys sind legendär! Und jetzt mit noch mehr Auswahl und Kombinationen.





Veganes Gemüsecurry

mit rotem Thaicurry, Kokosmilch, Brokkoli, Weißkohl, Karotten, Champignons, Bambus, Sojasprossen und Thai-Basilikum    **8**


Grünes Thai-Curry

mit Huhn, Kokosmilch, grüner Currypaste, weißen Auberginen, Blumenkohl, Bambusscheiben und süßem Thai-Basilikum     **9**

Rotes Thai-Curry

mit Huhn, Kokosmilch, roter Currypaste, fruchtiger Ananas, Bambusscheiben und Zitronenblätterstreifen     **9**

Mango-Kokos-Curry

mit Huhn, Kokosmilch, Mango, Brokkoli, Karotten, Zwiebeln, Peperoni und Minze  **9**

Panaeng-Curry



mit Süßkartoffeln, Brokkoli, Bambus, Champignons, mariniertem Tofu, Koriander und gehobeltem Ingwer     **8**
... mit **Tigergarnelen**  **+2,5**



Wokgerichte



Frisches, knackiges Gemüse im Wok gegart - so wie man es aus Thailand kennt und liebt.

Veganes Wokgemüse


Brokkoli, Bambus, Karotten, Weißkohl, Zwiebeln, Sojasprossen, Champignons und schwarze Morcheln, in Sojasoße gebraten   **8**





Hühnerbruststücke

mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Bambusscheiben, Brokkoli und Karotten, in Sojasoße   **9**

Knusprige Entenbrust

auf süß-saurer Soße, mit Ananas, Karotten, Tomaten, Morcheln, Gurke und Champignons  **10**





Tigergarnelen

in Chilipaste, mit Bambusscheiben, Paprika, Champignons und Weißkohl gebraten, mit süßem Thai-Basilikum   **10**




Specials





Sahm Kasat

Dreierlei Gerichte auf einem Teller: Wokgemüse, rotes Thai-Curry und gebratene Hühnerbruststücke     **11**

Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Huhn, Champignons, Galanga, Limettenblättern und Zitronengras  **5**

Tom Yum Gung

Scharf-saure Suppe mit Kokosmilch, Garnelen, Kirschtomaten, Champignons und Koriander     **5**

Nudelgerichte

Mit knackigem Gemüse und authentischen würzigen Soßen sind unsere thailändischen Nudeln einzigartig.

Gebratene Reismudeln

mit Huhn, Ei, knackigen Sojasprossen, Brokkoli, Karotten und Weißkohl in Sojasoße     **9,5**





Pad Thai

gebratene Reismudeln in Pad Thai Soße, mit Erdnüssen, Ei, Sojasprossen, Lauch und mariniertem Tofu       **8,5**
... mit **Huhn**  **+1,5**
... mit **Tigergarnelen**  **+2,5**






Vorspeisen

Frühlingsröllchen


knusprige Teigröllchen mit Gemüsefüllung, serviert mit Sweet-Chili-Dip     **2,5**





Wan Tan

knusprige Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Thai-Basilikum gefüllt, serviert mit Sweet-Chili-Dip     **3,5**



Garnelen im Kokosmantel

Garnelen, umhüllt mit knusprigen Kokosraspeln, serviert mit Sweet-Chili-Dip   **4**

Knusperrollen



knusprige, große Frühlingsrollen mit Gemüse-Huhn-Füllung, serviert mit Sweet-Chili-Dip   **4,5**

Satéspieße vom Huhn



in Kokosmilch marinierte, gegrillte Hühnerbruststücke, serviert mit Erdnuss-Dip     **4,5**
... mit **Gurkensalat und Reis**  **+2,5**

Desserts



Kokosbällchen

gedämpfte Kokosbällchen mit Palmzucker-Kokos-Füllung und Vanilleeis   **4**

Bananenbällchen

gebackene Bananenbällchen mit Honig und Vanilleeis   **4**

Mango Klebreis

Klebreis mit Kokosmilch und frischer Thai-Mango   **5**



Menü-Special

Eistee (0,3l Glas)

oder Softdrink (0,3l Glas)

+

Frühlingsröllchen

+2