

Erfrischende Getränke

Softdrinks

Coca Cola^{1,6}, Coke light^{1,3,4,6}, Coke Zero^{1,4,6},
Fanta^{4,5}, Holunderblütenschorle 0,3l 2,90 €

Wasser

Tafelwasser 0,3l 2,00 € 0,5l 2,50 €
San Pellegrino, Aqua Panna 0,3l 2,70 € 0,75l 5,50 €

Säfte

Apfel, Ananas, Mango, Maracuja 0,3l 2,90 €

Saftschorlen

0,3l 2,70 € 0,5l 3,50 €

Hausgemachte Eistees

Ingwer, Zitronengras 0,3l 2,50 € 0,5l 3,20 €

Hausgemachte Lassis

Mango, Himbeer 0,5l 3,90 €

Bionade

Holunder, Ingwer-Orange 0,3l 2,90 €

Cucumis

Gurkenlimonade 0,3l 2,90 €

FOCO Coconut Water

Kokos, Mango 0,5l 3,20 €

Goldberg

Tonic Water⁷, Bitter Lemon⁷ 0,2l 2,90 €

Alkoholische Getränke

Biere

Singha, Beck's, Beck's Gold/Lemon/Blue 0,3l 2,90 €
Franziskaner Weißbier, Weißbier alkoholfrei 0,5l 3,90 €

Weißwein

Heitlinger Grauburgunder D.Q. trocken, Baden 0,2l 4,80 € 1,0l 19,90 €

Allendorf Riesling, halbtrocken, Kabinett, Rheingau 0,2l 5,50 € 0,75l 16,90 €

Domdechant Werner Riesling, trocken, Rheingau 0,2l 4,50 € 1,0l 18,90 €

Heinrich Gieß Sauvignon Blanc D.Q. trocken, Pfalz 0,2l 5,70 € 0,75l 17,90 €

Rotwein

Feudo Principi di Butera, Riesi, Nero d'Avola-Syrah DOC, Sizilien, Italien 0,2l 6,50 € 0,75l 19,90 €

Casa Agricola Alexandre Relvas, Alentejo, Portugal 0,2l 3,50 € 0,75l 10,90 €

Sekt

Prosecco Fizzante Brut DOC 0,1l 2,90 €

Aperol Spritz⁴ 0,3l 4,50 €

Lychee Spritz 0,3l 4,50 €

Heißgetränke

Espresso	1,90 €	Latte Macchiato	3,50 €
Espresso doppio	2,90 €	Milchkaffee	3,50 €
Café Crema	2,90 €	heiße Schokolade	3,50 €
Cappuccino	3,50 €	Tee	2,70 €

¹ Süßungsmittel

⁴ Farbstoff

⁷ chininhaltig

² Konservierungsstoff

⁵ Antioxidationsmittel

alle Weine

³ eine Phenylaminquelle

⁶ koffeinhaltig

enthalten Sulfite



Lunchkarte

Fast Business Lunch

Montag bis Freitag von 11:00 bis 15:00 Uhr

3 täglich wechselnde Gerichte
mit 4 Frühlingsröllchen
oder einem hausgemachten
Eistee, Tafelwasser oder
Holunderblütenschorle

ab 8,00 €



10% Rabatt*
auf alle Speisen zur Mitnahme

* ausgenommen Fast Business Lunch. Nicht in Verbindung mit anderen Rabattaktionen.

Wir servieren frische, gesunde und original thailändische Gerichte, schnell und lecker zubereitet, frei von Glutamat.

Vorspeisen

Frühlingsröllchen

6 knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung, serviert mit Sweet Chili Dip

3,00 €

Garnelen im Kokosmantel

3 Garnelen umhüllt mit knusprigen Kokosraspeln, serviert mit Sweet Chili Dip

4,00 €

Wan Tan

3 knusprige Teigtaschen gefüllt mit zartem Hühnerfleisch und duftendem Thai Basilikum, serviert mit Sweet Chili Dip

3,50 €

Satéspeie vom Huhn

3 Hühnerbrustfiletspieße in Kokos-Curry-Marinade, serviert mit würzigem Erdnuss Dip

5,00 €

Suppen

Tom Kha Gai

Milde Kokosmilchsuppe mit zarten Hühnerbruststücken, Champignons und Aromen von Galangal, Limettenblättern und Zitronengras

als Vorspeise 3,00 €
groß 5,50 €

Tom Yum Gung

Scharf-saure Suppe mit samtiger Kokosmilch, zarten Garnelen, fruchtigen Kirschtomaten und Champignons, verfeinert mit Koriander

als Vorspeise 3,50 €
groß 6,00 €

Thai-Currys

Rotes Thai-Curry

Rotes Thaicurry mit cremiger Kokosmilch, Hähnchenbrustfilet, fruchtiger Ananas, Bambusscheiben und frischen Limettenblättern, dazu Duft- oder Vollkornduftreis

9,50 €

Panaeng-Curry

Zartes Rindfleisch mit Süßkartoffeln, Brokkoli, Bambusscheiben, gebackenem Tofu, Champignons und gehobeltem Ingwer, verfeinert mit Koriander, gekocht in feiner Currysauce, dazu Duft- oder Vollkornduftreis

11,00 €

Grünes Thai-Curry

Grünes Thaicurry mit Hähnchenbrustfilet, Blumenkohlröschen, Bambusscheiben, weißen Thailauberginen und süßem Thai-Basilikum, dazu Duft- oder Vollkornduftreis

10,00 €

Hinweise und Allergene

- scharf
- vegetarisch
- Eier
- Fisch
- Krebstiere
- Milch
- Sellerie
- Sesam
- Weichtiere
- Erdnüsse
- Glutenhaltiges Getreide
- Lupine
- Schalenfrüchte
- Senf
- Soja

Thai-Currys vegetarisch

Veganes Gemüsecurry

Veganes Gemüsecurry in roter Thai-Currysauce mit süßem Thai Basilikum, Kokosmilch, Brokkoli, Karotten, Bambus, Weißkohl, Champignons und knackigen Sojasprossen, dazu Duft- oder Vollkornduftreis

8,50 €

... mit knusprigen Hähnchenstreifen

+1,50 €

... mit Tigergarnelen

+2,50 €

... mit knusprigen Entenbruststreifen

+2,50 €

... mit Veggie-Chikken

+2,00 €

Mango-Kokos-Curry

Mildes Mango-Kokos-Curry mit Brokkoli, Karotten, glasierten Zwiebeln und Champignons, verfeinert mit frischer Minze, dazu Duft- oder Vollkornduftreis

8,50 €

... mit knusprigen Hähnchenstreifen

+1,50 €

... mit Tigergarnelen

+2,50 €

... mit knusprigen Entenbruststreifen

+2,50 €

... mit Veggie-Chikken

+2,00 €

Nudelgerichte

Pad Siu

Mild gebratene Reisnudeln mit Pad Siu Sauce, Sojasprossen, Ei, knackigem Brokkoli, Karotten und Weißkohl

9,00 €

... mit knusprigen Hähnchenstreifen

+1,50 €

... mit Tigergarnelen

+2,50 €

... mit knusprigen Entenbruststreifen

+2,50 €

... mit Veggie-Chikken

+2,00 €

Pad Thai

Gebratene Reisnudeln in pikanter Pad Thai Soße mit gebackenem Tofu, Erdnüssen, Ei, knackigen Sojasprossen, Brokkoli und Lauch

9,00 €

... mit knusprigen Hähnchenstreifen

+1,50 €

... mit Tigergarnelen

+2,50 €

... mit knusprigen Entenbruststreifen

+2,50 €

... mit Veggie-Chikken

+2,00 €

Wokgericht

Knusprige Entenbrust

auf fruchtiger süß-saurer Soße mit Ananas, Brokkoli, Karotten, Weißkohl, Cherytomaten, Zwiebeln, Champignons, Gurken und Morcheln, dazu Duft- oder Vollkornduftreis

10,50 €

Desserts

Kokosbällchen

Gebackene Kokosbällchen mit süßer Palmzucker-Kokos-Füllung und Vanilleiscreme

4,50 €

Mango Klebreis

Klebreis mit süßer Kokosmilch und frischer Thai Mango

5,50 €