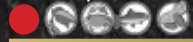


Specials

Sahm Kasat

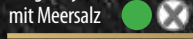
Eine Zusammenstellung der absoluten KAIMUG Spezialitäten: Scharfes grünes Thaicurry, vegetarisches Wokgemüse sowie fruchtiges Mango-Kokos-Curry mit Hühnerbruststücken



12 €

Edamame

Junge Sojabohnen in der Schale, mit Meersalz



4,5 €

Tagessuppe

Suppe mit wechselnden Spezialitäten z.B. Tom Kha, milde Kokosmilchsuppe oder Tom Yum, scharf-saure Suppe

5 €



KAIMUG®

ABSOLUT THAI

Getränke

Erfrischungsgetränke

Coca-Cola^{4,6}, Coca-Cola light^{1,3,4,6}, Fanta^{4,5}, Apfelschorle, Holunderschorle, Tafelwasser

0,3l 0,5l

2 € 2,7 €

Säfte

Apfel, Ananas, Mango, Maracuja

2,5 €

Saftschorlen

2,3 € 3 €

Hausgemachte Eistees

Ingwer, Zitronengras

2,3 € 3 €

Hausgemachte Lassis

Mango, Himbeer

2,5 € 3,5 €

Biere

Singha, Becks, Weißbier

2,7 €

Weine² (0,1l)

Weißwein, Rotwein, Rosé

2,3 €

KSH 18/02

Hinweise & Allergene

scharf

vegan

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Eier und deren Erzeugnisse | Erdnüsse und deren Erzeugnisse |
| Fisch und deren Erzeugnisse | Glutenhaltiges Getreide |
| Krebstiere und deren Erzeugnisse | Lupine und deren Erzeugnisse |
| Milch und deren Erzeugnisse | Schalenfrüchte u d 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 Sulfite |
| 3 eine Phenylaminquelle | 4 Farbstoff |
| 5 Antioxidationsmittel | 6 koffeinhaltig |



Thai-Currys

Gemüsecurry

Frisches Gemüse in leichter roter Currysoße und süßem Thai Basilikum, mit Kokosmilch, Brokkoli, Karotten, Bambus, Weißkohl, Champignons und knackigen Sojasprossen ●●●●● 8 €

Grünes Curry

Grünes Thaicurry mit Kokosmilch, scharfer Currypaste, weißen Auberginen, Blumenkohl, feinen Bambusscheiben und süßem Thai-Basilikum ●●●●● 8 €

Panaeng-Curry

Milde Süßkartoffeln mit Brokkoli, Bambus, mariniertem Tofu, Champignons, Koriander und gehobeltem Ingwer ●●●●● 8 €

Mango-Kokos-Curry

Duett aus fruchtiger Mango und cremiger Kokosmilch, frischem Brokkoli, Karotten, glasierten Zwiebeln, Champignons, verfeinert mit frischer Minze ●●●●● 8 €

Rotes Curry mit Hühnchen

Rotes Thaicurry mit zartem Hühnchen, cremiger Kokosmilch, Currypaste, fruchtiger Ananas, Bambusscheiben und frischen Limettenblättern ●●●●● 9,5 €



Wokgerichte



Wokgemüse

Komposition aus Brokkoli, Bambus, Karotten, frischem Weißkohl, Zwiebeln, aromatischen Champignons, Morcheln, knackigen Sojasprossen, in veganer Sojasoße gebraten ●●●●● 7,5 €

Süß-saures Gemüse

Süß-saures Vergnügen aus Ananas, Brokkoli, Karotten, frischem Weißkohl, Cherrytomaten, Zwiebeln, aromatischen Champignons, Gurken und schwarzen Morcheln ●●●●● 7,5 €

Nudelgerichte

Reisnudeln

Mild gebratene Reisnudeln mit knackigen Sojasprossen, Ei, Brokkoli, Karotten, vitaminreichem Wirsing und Sojasoße ●●●●● 8,5 €

Glasnudeln

Thailändische Köstlichkeit aus Glasnudeln mit Karotten, Chinakohl, erlesenen Shitake-Pilzen, Sojasoße, Sojasprossen, Knoblauch und Koriander ●●●●● 8,5 €

Pad Thai

Klassische Kombination von gebratenen Reisnudeln in pikanter Pad Thai Soße mit mariniertem Tofu, Erdnüssen, Ei, knackigen Sojasprossen und frischem Lauch ●●●●● 8,5 €



Toppings

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

- zarte Hühnerbruststücke +1,5 €
- knuspriges Hähnchensteak +2 €
- knusprige Entenbruststreifen ● +2,5 €
- Tigergarnelen ●● +2,5 €
- Veggie Chikken ●●● +2 €
- Cashewnüsse ●● +0,5 €



Menü

- Hausgemachter Eistee (0,3l Glas) + Frühlingsröllchen +2,5 €
- oder Softdrink (0,3l Glas) + oder Vorspeisensuppe

Vorspeisen

Frühlingsröllchen

Knusprige gebratene Teigröllchen mit Gemüsefüllung, serviert mit Sweet-Chili-Dip ●●●●● 2,5 €

Wan Tan

Knusprige Teigtaschen mit zartem 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

Gegrillte Hühnerbruststücke mariniert in Kokosmilch, serviert mit würzigem Erdnuss-Dip ●●●●● 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 €

