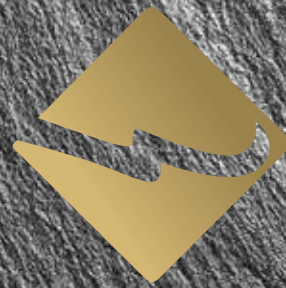


Getränke

	0,3l	0,5l
Erfrischungsgetränke		
Coca-Cola ^{4,6} , Coca-Cola light ^{1,3,4,6} , Fanta ^{4,5} , Apfelschorle, Holunderschorle, Tafelwasser	2 €	
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	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



ZOB 18/03

Hinweise & Allergene

● scharf ● vegetarisch

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 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 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    **7 €**


Grünes Thai-Curry

mit Huhn, Kokosmilch, grüner Currypaste, weißen Auberginen, Blumenkohl, Bambusscheiben und süßem Thai-Basilikum     **8 €**

Rotes Thai-Curry

mit Huhn, Kokosmilch, roter Currypaste, fruchtiger Ananas, Bambusscheiben und Zitronenblätterstreifen     **8 €**

Mango-Kokos-Curry

mit Huhn, Kokosmilch, Mango, Brokkoli, Karotten, Zwiebeln, Peperoni und Minze  **8 €**

Panaeng-Curry

mit Süßkartoffeln, Brokkoli, Bambus, Champignons, mariniertem Tofu, Koriander und gehobeltem Ingwer     **7 €**
... mit **Tigergarnelen**  **+2,5 €**



Nudelgerichte

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

Gebratene Weizennudeln

mit knackigen Sojasprossen, Brokkoli, Ei, Karotten und Weißkohl in Sojasoße    **7 €**




Pad Thai

gebratene Reissnudeln in Pad Thai Soße, mit Erdnüssen, Ei, Sojasprossen, Lauch und mariniertem Tofu      **7,5 €**
... 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 €**



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    **7 €**





Hühnerbruststücke

mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Bambusscheiben, Brokkoli und Karotten, in Sojasoße    **8 €**

Knusprige Entenbrust

auf süß-saurer Soße, mit Ananas, Karotten, Tomaten, Morcheln, Gurke und Champignons  **9 €**






Tigergarnelen

in Chilipaste, mit Bambusscheiben, Paprika, Champignons und Weißkohl gebraten, mit süßem Thai-Basilikum   **9 €**




Specials





Sahm Kasat

Dreierlei Gerichte auf einem Teller: Wokgemüse, rotes Thai-Curry und gebratene Hühnerbruststücke      **10 €**

Tom Kha Gai



Kokosmilchsuppe mit Huhn, Champignons, Galanga, Limettenblättern und Zitronengras  **4,5 €**

Tom Yum Gung




Scharf-saure Suppe mit Kokosmilch, Garnelen, Kirschtomaten, Champignons, Koriander     **4,5 €**

Desserts



Kokosbällchen

gedämpfte Kokosbällchen mit Palmzucker-Kokos-Füllung   **3 €**

Bananenbällchen

gebackene Bananenbällchen mit Honig    **3 €**

Mango Klebreis

Klebreis mit Kokosmilch und frischer Thai-Mango   **4,5 €**



Menü-Special

Eistee (0,3l Glas)
oder
Softdrink (0,3l PET)

+ **Frühlingsröllchen** **+2,5 €**