



## VORSPEISEN / STARTERS

### PHLA SALMON | 14,50

Salat von rohem Lachs / geröstetes Chilipasten Dressing  
*Raw salmon salad / homemade tart and tangy roasted chili paste dressing*

### TOM YUM GUNG | 9,00

Tom Yum Suppe / Langostinos / Chili / Koriander / Zitronengras  
*Tom Yum Soup / argentine red shrimp / cilantro / lemongrass*

### TOM KHA GAI | 8,00

Kokosmilchsuppe / Hähnchenbrust / Austernpilze / Galgant  
*Coconut milk soup / chicken breast / oyster mushrooms / galangal*

### GUNG TEMPURA | 10,50

Tempura von Langostinos / süßer Chili-Dip  
*Tempura argentine red shrimp / sweet chili dip*

## HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

### GAENG PED PET KROB | 18,50

Knusprige Entenbrust / Saisongemüse / Thai Auberginen / rotes Curry  
*Crispy Duckbreast / seasonal vegetables / Thai eggplants / red curry*

### GAENG KIEW WAN GAI | 18,50

Hähnchenbruststreifen / Thai Basilikum / Kokosmilch / buntes Gemüse / grünes Curry  
*Chickenbreast / Thai basil / coconut milk / mixed vegetables / green Curry*

### PAD PET MOO BHA | 24,50

Wildschwein aus heimischer Jagd im Wok gebraten / Thai Kräuter Chili / Saisongemüse / rotes Curry  
*Locally hunted wild boar stir fried / Thai herbs / Chili / seasonal vegetables / tangy red curry*

### TALAY PAT CHA | 23,50

Langostinos / Jakobsmuschel / Sepia-Tintenfisch / Pak-Choi / junger Pfeffer / grüne Curry Sauce  
*Argentine red shrimp / sepia squid / pak choi / young pepper / green curry sauce*

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

### GAENG DAENG PAK | 16,50

Thai-Auberginen / Saisongemüse / Tofuwürfel / Curry nach Wahl (rot/grün)  
*Thai eggplants / seasonal vegetables / tofu cubes / curry of choice (red/green)*

## DESSERT

### KHAO NIEW MAMUANG | 12,00

Gelbe Mango / süßer Klebreis / Kokoscreme  
*Yellow mango / sweet sticky rice / coconut cream*