

## Mittagstisch Mi.-Sa. 12.00-14.00 Uhr

M.1 Gebratene Reismudeln mit Ei, Gemüse und Sojasauce  
8,50 €

M.2 Gebratene Sojasprossen mit Paprika,  
Lauch und Pilzen serviert mit Reis  
8,50 €

M.3 Reismudeln-Suppe mit Schweinefleisch,  
Schweinefleischbällchen, Chinakohl und Sojasprossen  
8,50 €

M.4 Glasnudeln mit Schweinefleisch, Ei, Lauch und Gemüse  
9,90 €

M.5 Süßsaurer Schweinefleisch mit Gemüse, Ananas,  
Lauch, Zwiebeln und Tomaten serviert mit Reis  
10,90 €

M.6 Hühnercurry mit Grüner-Curry, Gemüse,  
Kokosmilch und Basilikum serviert mit Reis (scharf)  
11,90 €

M.7 Fischfilet auf Gemüse in rotem Thai-Curry mit  
Kokosmilch und Basilikum serviert mit Reis (scharf)  
11,90 €

M.8 Rindfleisch mit Gemüse, Chili, Knoblauch  
und Basilikum serviert mit Reis (scharf)  
11,90 €

M.9 Gebratene Garnelen mit gemischtem Gemüse,  
serviert mit Reis  
11,90 €

M.10 Hühnerfleisch in gelber Thai-Curry, Gemüse,  
Kokosmilch serviert mit Reis (mild)  
11,90 €

M 11

*Hühner Suppe mit Kokosmilch*

\*\*\*\*\*

*Gebackene Ente auf gebratene Gemüse mit Chili,  
Basilikum, Knoblauch serviert mit Reis*

*(scharf)*

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*17,90 €*

M 16 *nur Hauptgericht von Menü*

*13,90 €*

M 12

*Kleine Vorspeisenteller*

\*\*\*\*\*

*Rindfleisch in Thai-Curry  
mit Gemüse, Kokosmilch und Basilikum*

*serviert mit Reis*

*(scharf)*

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*17,90 €*

M 17 *nur Hauptgericht von Menü*

*13,90 €*

M 18

*Gebackene, hausgemachte Frühlingsrollen,  
serviert mit Dip-Sauce*

\*\*\*\*\*

*Hühnerfleisch streifen*

*(aus gekochtes würziges Hühn mit Haut)*

*mit Ingwer streifen, Zwiebeln, Lauch und Gemüse*

*serviert mit Reis.*

*13,90 €*

M 19 *nur Hauptgericht von Menü*

*10,90 €*

# Vorspeisen



อาหารว่าง

*Alle Vorspeisen sind mit besten Zutaten hausgemacht.*

- |  |         |
|--|---------|
| 11. Sateh Gai <i>แซ่เต๊ะไก่</i>  | 8,60 €  |
| <i>Hühnerspießchen in Kokosmilch und Curry eingelegt, serviert mit Erdnuss-Sauce und eingelegtem gemischtem Gemüse.</i>                        |         |
| 12. Thung Thong <i>ตุงทอง</i>  | 8,60 €  |
| <i>Gebackene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse gefüllt.</i>   |         |
| 13. Pohpia Thood <i>ปอเปี๊ยะทอด (Veganische)</i>   | 7,60 €  |
| <i>Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse gefüllt.</i>  |         |
| 14. Lab Muh Thood <i>ลาบหมูทอด</i>   | 7,60 €  |
| <i>Scharf gewürzte Schweinefleischbällchen im Knuspermantel mit einem Hauch Zitrone, Sesam und einer Gewürzmischung aus Nordost-Thailand.</i>  |         |
| 15. Kanom Pang Nah Gung <i>ขนมปังหน้ากุ้ง</i>  | 8,90 €  |
| <i>Frittiertes Brot mit Garnelen -Hühnerfleisch-Pasteaufstrich, Sesam serviert mit einem unwiderstehlichen Salat von Gurken.</i>               |         |
| 16. Gung Hom Sa Bei <i>กุ้งหม้อแซ่ใบ</i>   | 9,60 €  |
| <i>Gebackene Garnelen in dünnem Teigmantel serviert mit Dip-Sauce.</i>   |         |
| 17. Thood Man Gung <i>ทอดมันกุ้ง</i>   | 9,60 €  |
| <i>Fein gebackene Garnelen-Hühnerfleisch-Küchlein, Panko Mehl, Sesam serviert mit einem unwiderstehlichen Salat von Gurken.</i>                |         |
| 18. Kha Nom Jieb <i>ขนมจีบ</i>   | 9,60 €  |
| <i>Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Sesamöl, Wasserkastanien und Shii-Take Pilzen, serviert mit Chili Dip-Sauce.</i> |         |
| 19. Thad Raum Mit 1 <i>อาหารค่ำมิตร ๑</i>  | 14,90 € |
| <i>Gemischte Vorspeisen mit Dip-Sauce, Nr. 11-14, pro Person</i>   |         |
| 20. Thad Raum Mit 2 <i>อาหารค่ำมิตร ๒</i>  | 16,90 € |
| <i>Gemischte Vorspeisen mit Dip-Sauce, Nr. 15-18, pro Person</i>   |         |

## Chicken Roll

*Knusprige Teigrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Pilzen, Gemüse, Lauch und Glasnudeln. Serviert mit Mango Dip-Sauce. 8,60 €*

# Suppen Salat



ต้มยำ แกงจืด  
ยำ เฉ็ด

- |  |        |
|--|--------|
| 40. Tom Yam Gai* ต้มยำไก่  | 7,50 € |
| <i>Scharfgewürzte thailändische Suppe mit Hühnerfleisch, Pilzen und Kräutern</i>   |        |
| 41. Tom Yam Gung* ต้มยำกุ้ง  | 9,50 € |
| <i>Scharfgewürzte thailändische Suppe mit Garnelen, Pilzen und Kräutern</i>  |        |
| 42. Tom Kha Thaley* ต้มข่าทะเล   | 9,50 € |
| <i>Meeresfrüchtesuppe (Garnelen, Muschel, Kammuschel, Seeteufel-Fischfilet und Tintenfisch) mit Kokosmilch, Pilzen und thailändischen Kräutern</i> |        |
| 43. Tom Kha Gai* ต้มข่าไก่   | 8,50 € |
| <i>Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pilzen und thailändischen Kräutern</i>  |        |
| 44. Gaeng Jued Wun Sen** แกงจืดวุ้นเส้น  | 6,90 € |
| <i>Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Chinakohl und Baumohrenpilzen</i>   |        |
| 46. Gaeng Jued Gai Sai Phag** แกงจืดไก่ในผัก   | 6,90 € |
| <i>Kräftig klare Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch und Gemüse</i>  |        |
- \*Diese vier Suppen sind mit Zitronensaft und Fischsauce abgeschmeckt und enthalten die Kräuter: Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern (Limettenblätter) und Koriander .*  
*\*\*Diese zwei Suppen werde mit Korianderblättern und geröstetem Knoblauch garniert*

- |  |         |
|--|---------|
| *31. Lab Gai ลาบไก่  | 9,50 €  |
| <i>Lauwarmer Salat aus gehacktem Hühnerfleisch mit Schalotten und Minze</i>  |         |
| *33. Phlah Gung ผลหกุ้ง  | 12,90 € |
| <i>Garnelensalat mit Schalotten, Zitronengras, Kaffirblättern und Minze</i>  |         |
| *35. Yam Wun Sen Gung ยำวุ้นเส้นกุ้ง   | 10,90 € |
| <i>Glasnudelsalat mit Garnelen, Hühnerhackfleisch, Selleriekraut, Zwiebeln und Baumohrenpilzen</i>   |         |
| <i>*alle Salate sind scharf (können auf Anfrage aber auch milder oder schärfer zubereitet werden) und werden mit Fischsauce, Zitronensaft, Chili und frischem Koriander zubereitet</i> |         |
| 36. Som Tam Thai ส้มตำไทย <u>Auch als vegetarische und vegane Variante bestellbar</u>  | 10,90 € |
| <i>Salat aus jungen rohen Papaya streifen mit Tomaten, Knoblauch, Chili, Erdnüssen und Langenbohnen Abgeschmeckt mit Tamarinde, Zitronensaft, Palmzucker und Fischsauce.</i>           |         |
| - Gemischter Salatteller (Blattsalaten) serviert mit Pandan Brot   | 7,90 €  |
| - Gegrillte frische Japanisches Kammuschelnfleisch mit Zitronengrass und Mandel an Blattsalaten  | 15,90 € |

# Vegetarische

\*=Vegane



มังสวิรัติ

- \*51. Phad Pag Ruam Mit ผัดผักรวมมิตร 13,50 €  
 Gebratenes, gemischtes frisches Gemüse, serviert mit Reis
- \*52. Phad Thua Ngoog Tao Huh ผัดถั่วงอกเต้าหู้ 13,50 €  
 Sojasprossen mit Tofu, Lauch, Pilzen und Paprika, serviert mit Reis
- \*53. Ped Jeh Phad Prig Sod Nor Mai เป็ดเล่ผัดพริกขี้หมูไม้ 20,50 €  
 Gebratenes, imitiertes Entenfleisch mit Bambussprossen, Chili, Knoblauch, Lauch, Paprika und Basilikum, serviert mit Reis-(scharf)-
54. Gaeng Phag Ruam แกงผักรวม 1 8,90 €  
 Gemischtes Gemüse in rotem Curry mit Kokosmilch und Basilikumblättern, serviert mit Reis –(scharf)
55. Steak Tao Huh สเต๊กเต้าหู้ 20,50 €  
 Gegrilltes Tofu-Steak auf Thai-Curry-Sauce (scharf) serviert mit Gemüse und Reis
- \*56. Tempeh Hed Sauce Tao Jiew เตมเป้กับเห็ดในซอสเต้าหู้ยี่ 17,90 €  
 Tempeh mit gemischten Pilzen (Strohpilze, Baumohrenpilze, Shiitake Pilzen und Champignons) mit Sojabohnen-Paste, Kokosmilch und Knoblauch, serviert mit Reis

## Nudeln und Reis ฤดูร้อนและหน้าร้อน

71. Phad Thai Gung Sod Hor Khai ผัดไทยกุ้งสดห่อไข่ 19,90 €  
 Gebratene thailändische Reismudeln mit Garnelen, Ei, Tofu, Lauch, Sojasprossen, grobgehackten Erdnüssen und süß-saurer Tamarindensauce abgeschmeckt, serviert in Eiercrêpe-Taschen.  
 (\*73.ohne Garnelen Zubereitung 17,90 €)
72. Guay Tiew Phad Prig Gai ก๋วยเตี๋ยวผัดพริกไก่ 17,90 €  
 Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Chili, Knoblauch, Paprika, Lauch, Sojasprossen und Basilikum –(scharf)
75. Khao Suay ข้าวสุ่ย 2,50 €  
 Portion thailändischer Duft Reis

# Hühnerfleisch



เนื้อไก่

Die folgenden Gerichte werden in der Regel mit Hühnerfleisch zubereitet,  
auf Wunsch können diese auch mit **Schweinefleisch** zubereitet werden.

- |   |         |
|---|---------|
| 100. Gai Phad Khing ไก่ผัดขิง   | 21,90 € |
| Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwerstreifen, Zwiebeln, Lauch, Paprika und Baumohrenpilzen, serviert mit Reis  |         |
| 102. Gai Phad Prig Gaeng ไก่ผัดพริกแกง  | 22,90 € |
| Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, Basilikum, Kokosmilch und Kaffirblättern, serviert mit Reis -(scharf)-  |         |
| 103. Gai Phad Gra Prao ไก่ผัดกระเทียม   | 21,90 € |
| Gebratenes Hühnerfleisch mit wildem Basilikum, Paprika, Chili und Knoblauch, serviert mit Reis -(scharf)-   |         |
| 104. Gaeng Gai Noh Mai แกงไก่หน่อไม้  | 20,90 € |
| Hühnercurry aus rotem Curry mit Bambussprossen, Kokosmilch und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-  |         |
| 105. Gai Phad Med Ma Muang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง   | 21,90 € |
| Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Lauch, Paprika, Zwiebeln und Baumohrenpilzen, serviert mit Reis  |         |
| 106. Gai Priaw Waan ไก่เปรี้ยวหวาน  | 21,90 € |
| Süßsaures Hühnerfleisch mit Ananas, Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Gurken und Paprika, serviert mit Reis   |         |
| 107. Gai Thood Gaeng Pag ไก่ทอดแกงพริก  | 22,90 € |
| Würziges Hühn (paniert mit Panko Mehl und Sesam) knusprig gebacken auf Gemüse in Thai-Curry mit Kokosmilch und Basilikum serviert mit Reis (scharf)                             |         |
| 109. Gaeng Keaw Wan Lug Schin gai แกงเขียวหวานอกไก่   | 22,90 € |
| Hühnerfleisch-seetang Bällchen in Grüner Thai-Curry, Kokosmilch, Thai Auberginen, Thai Basilikum, Kaffirblättern streifen und Fingerwurzel streifen serviert mit Reis-(scharf)- |         |

# Rindfleisch Entenfleisch



เนื้อวัว  
เนื้อเป็ด

91. Nuea Nam Man Hloy เนื้อวัวมันเทศ 22,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Lauch, Paprika,  
Pilzen und Austernsauce, serviert mit Reis
92. Nuea Phad Prig Sod เนื้อสัตว์ปีกสดต้มไม่ 22,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Bambussprossen, frischem Chili,  
Knoblauch und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-
93. Nuea Phad Prig Thai Onn เนื้อสัตว์ปีกไทยอ่อน 23,90 €  
Geschnetzeltes Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Fingerwurzel,  
frischen grünen Pfefferkörnern und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-
94. Gaeng Kiew Wann Nuea แกงเขียวหวานเนื้อ 23,90 €  
Original Grünes Thai-Curry von Rindfleisch mit Thai-Auberginen,  
Kokosmilch, Basilikum und Kaffirblättern, serviert mit Reis-(scharf)-

## Gerichte mit saftig gegarter, unpanierter Entenbrust aus Thailand.

201. Ped Phad Phag เป็ดผัดผัก 22,90 €  
Gebackene Ente auf gebratenem gemischtem Gemüse, serviert mit Reis
202. Gaeng Phed Ped Yang แกงเผ็ดเป็ดข่า 21,90 €  
Gekochte Entenfleischstücke in rotem Curry, Kokosmilch, Ananas,  
Kirschtomaten und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-
203. Ped Ma Maong เป็ดมะม่วง (Modern Thai) 23,90 €  
Gebackene Ente auf Mango-Sojasauce serviert mit Gemüse und Reis
204. Ped Phad Gra Prao เป็ดผัดกระเพรา 23,90 €  
Gebackene Ente mit wildem Basilikum, Lauch, Paprika,  
Chili und Knoblauch, serviert mit Reis -(scharf)-
205. Ped Schu Schi เป็ดสุกี้ 23,90 €  
Gebackene Ente auf rotem Curry, Kokosmilch,  
Kaffirblättern und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-

# Special



# Food

60-Lamm เนื้อย่าง fleischstreifen mit Chili, Knoblauch, Lauch, Paprika und wildem Basilikum serviert mit Reis (scharf) 23,90 €

61-Lamm เนื้อย่าง Curry aus grünem Thai-Curry mit Bambussprossen, Kokosmilch und Basilikum, serviert mit Reis (scharf) 23,90 €

62-Känguru เนื้อสัตว์ป่า mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Basilikum frischen grünen Pfefferkörnern serviert mit Gemüse und Reis (scharf) 23,90 €

65-Hühnercurry (นกอินทรี) mit jungem Kokosfleisch, Kokosmilch und Basilikum in einer ganzen Kokosnuss serviert mit Reis (scharf) 23,90 €

66-Massaman Gai หมูพะโล้ Geschmorte Hühnerbrust-Stücke in Massaman Curry mit Kokosmilch, Erdnüssen, Zwiebeln und Kartoffeln Abgeschmeckt mit Palmzucker, Fischsauce und Tamarindensauce Nach Art des thailändischen Königshauses serviert mit Reis-(mild)- 22,90 €

## For Gourmet Lovers Als Vorspeise

Stopfleber (Foie Gras) mit gebratenem Mango und Ananas an Mango-Chutney serviert mit Pandan-Brioche (Brot) 15,90 €

## Für Feinschmecker (Modern Thai)

Ente Brust auf Thai-Curry-Eiernudeln (scharf),  
Stopfleber (Foie Gras), Garnelen  
kombiniert mit Maronen und Mango-Chutney 33,90 €

Gegrillte frische Japanisches Kammuschelnfleisch  
auf Thai-Curry-Sauce serviert mit  
Gemüse und Reis (scharf) 28,90 €

# Meeresfrüchte



ร้านอาหารทะเล

301. Gung Thod Gra Thiam หุ้งทอดกระเทียม 23,90 €  
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Koriander,  
Soja- und Austernsauce, serviert mit Gemüse und Reis.
302. Schu Schi Gung หุ้งชุ๊ว 23,90 €  
Garnelen mit rotem Curry, Kokosmilch,  
Kaffirblättern und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-
303. Mok Tha Ley Thiam หมกทะเลเค็ม 28,90 €  
Meeresfrüchte (Garnelen, Japanische Kammuschelfleisch, Muschel,  
Tintenfisch und Seeteufel Fischfilet) In sämiger Thai-Curry-Sauce mit  
Kokosmilch, Kaffirblättern und Basilikum, serviert mit Reis-(scharf)-
304. Gung Phad Gra Prao หุ้งผัดกระเพรา 23,90 €  
Gebratene Garnelen mit wildem Basilikum, Lauch, Paprika,  
Chili und Knoblauch, serviert mit Reis -(scharf)-
305. Pla Mueg Phad Prao ปลาหมึกผัดกระเพรา 23,90 €  
Gebratene Tintenfischstücke mit wildem Basilikum, Lauch, Paprika,  
Chili und Knoblauch, serviert mit Reis -(scharf)-
306. Phad Ruam Mit Tha Ley ผัดรวมมิตรทะเล 27,90 €  
Gebratene Meeresfrüchte (Garnelen, Japanisches Kammuschelfleisch,  
Muschel, Tintenfisch und Kabeljau Fischfilet) mit Shii-Take Pilzen,  
Sellerie, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Lauch, serviert mit Reis .
307. Pla Phad Khing ปลาสดหุ้ง 24,90 €  
Frischer Kabeljau-Fischfilet mit Ingwer, Pilzen, Lauch,  
Soja- und Austernsauce, serviert mit Reis.
308. Schu Schi Pla หุ้งชุ๊วปลา 24,90 €  
Frischer Kabeljau -Fischfilet mit rotem Curry, Kokosmilch,  
Kaffirblättern und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-
309. Pla Thod Gra Thiam ปลาสดทอดกระเทียม 24,90 €  
Frischer Kabeljau-Fischfilet mit einer Sauce aus Austern-Sojasauce  
und Knoblauch, garniert mit Koriander, serviert mit Gemüse und Reis.

Bei Allergien verlangen sie unsere Allergiker Karte.



**Ganzer Tilapia Fisch ปลาเนื้อทั้งตัว** 27,90 €

Gebacken (Selbst zum Filetieren) serviert mit Reis und Sauce nach Wahl:

- süßsaure Sauce mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Lauch und Paprika (เสฉงเป็ร็ยอทอวม)

- Thai-Curry-Sauce mit Kokosmilch (scharf) (เสฉงค็ย)

- süßsaure Chili-Knoblauch-Sauce (scharf) (เสฉงอามรแฉ)

- Knoblauch-Soja-Sauce (เสฉงทอระเท็ยอวม)

### For Thai-Curry- Lovers

*Vier verschiedene Thai -Currys (ab 2 Personen) pro Person 27,50 €*

\*Hühnercurry mit Bambussprossen (aus rotes Curry)

\*Entencurry mit Ananas (aus rotes Curry)

\*Lammcurry mit Bambussprossen (aus grünes Curry)

\*Rindercurry mit Thai-Auberginen ( aus grünes Curry)

\*alle Currys sind scharf und original

mit Kokosmilch, Thai-Basilikum und Paprika gekocht

### Garnelen Menü

Variationen von Garnelen

\*\*\*\*\*

Süßwasser Garnelensuppe  
mit Kokosmilch und Kräutern

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Basilikum-Sorbet

\*\*\*\*\*

Garnelencurry mit jungem Kokosfleisch,  
Kokosmilch und Basilikum  
serviert in einer ganzen Kokosnuss  
dazu mit Reis (scharf)

\*\*\*\*\*

Warme Apfel-Kokos-Rolle  
mit Kompott von Mango und Ananas

!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

45,50 Euro/Person

**Nur Hauptgericht 25,90 €**

Menü ab



2 Personen

pro Person 38,90 € Samrab Thai 1 *อาหารไทย ๑*

Variation von Vorspeisen



Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pilzen und Kräutern



*ต้มขมิ้น*

Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Lauch und Zwiebeln

*ไก่บริวอดทาน*

Süßsaures Hühnerfleisch mit Ananas, Zwiebeln und Tomaten

*แกงเผ็ดเม็ดต่าง*

Gekochtes Entenfleisch in Thai- Curry mit Ananas (scharf)

*เนื้อสัตว์กระเพรา*

Rindfleisch mit Basilikum, Knoblauch und Chili (scharf)



Variationen von Dessert

pro Person 47,90 € Samrab Thai 2 *อาหารไทย ๒*

Variation von Vorspeisen



Meeresfrüchtesuppe mit Kokosmilch, Pilzen und Kräutern



*สุกี้ทะเล*

Jakobsmuscheln mit Thai-Curry und Kokosmilch (scharf)

*กุ้งสดขี้*

Gebratene Garnelen mit gemischtem frischem Gemüse

*ปลาสดกระเทียม*

Frischer Kabeljau-Fischfilet mit Knoblauch und Sojasauce

*ปลาหมึกสดกระเพรา*

Tintenfisch mit Basilikum, Chili und Knoblauch (scharf)



Variationen von Dessert

*Alle vier Hauptgerichte werden auf einmal nach traditioneller „Samrab“ Art serviert, so dass Sie sie gemeinsam genießen können.*

# Desserts



# ของหวาน

## Mango sticky rice ข้าวเหนียวมะม่วง

Das berühmte und traditionelle Thai-Dessert.

Süßer Klebereis mit Kokosmilch gekocht, serviert mit Süßer Mango.

11,90 €

- |   |         |
|---|---------|
| 801. Ta Goh ตะโก้   | 5,90 €  |
| Thailändischer Pudding mit Wasserkastanien und Kokosmilch   |         |
| 802. Klauy Thod กุ้งทอด   | 8,90 €  |
| Gebackene Banane mit Honig serviert mit Mangosauce und Vanilleeis                                 |         |
| 803. Giew Waan เกี้ยวหวาน   | 8,90 €  |
| Knusprig gebackene, gefüllte Teigtaschen mit Kokosmasse, serviert auf Vanillesauce und Vanilleeis |         |
| 804. Mango Parfait พาร์เฟต์มะม่วง   | 9,90 €  |
| Hausgemachtes Mango-Parfait auf Mango Sauce mit frischen Früchten                                 |         |
| 805. Ice Cream Ga Thi Sod ไอศกรีมกะทิสด   | 8,90 €  |
| Hausgemachtes Kokosmilch Eis  |         |
| 806. Sorbet เซอร์เบท  | 9,90 €  |
| Variation von hausgemachten Sorbets (Ananas, Lychee und Mango) an frischen Früchten               |         |
| 807. Crème Caramel คร์มคาราเมล  | 5,90 €  |
| Warme Crème Caramel aus Kokosmilch  |         |
| 808. Dessert Variation ของหวานรวม   | 11,90 € |
| Variationen von hausgemachten Desserts  |         |

- 1 Kugel Vanilleeis

0,90 €

- 1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Kokosmilch-Eis

2,60 €

## Hot Dessert ของเขี้ยวแอปเปิ้ล

Warme Kokos-Apfel-Tasche auf Kompott von Ananas und Mango

8,90 €