



Vorspeisen

Suppen

20	Misoshiru – Misosuppe, Meeresalgen, Enokipilzen, Seidentofu, Frühlingszwiebeln	7,5
21	Geang Jud Wunsen – Glasnudelsuppe, Maishuhn, Shimeji-Pilzen, Gemüse	10
22	Tom Kha Gai – Kokossuppe, Maishuhn, Shimeji-Pilzen	12
23	Tom Yam Gung – sauer-scharfe Thaisuppe, Wildfang-Garnelen, Shimeji-Pilzen, Kirschtomaten, Thai Chilli	15

Fingerfood

30	Edamame – japanische grüne Bohnen, gekocht, gesalzen	7,5
31	Sate Spieße – 4 Maishähnchenspieße, Erdnussdip	10
32	Ebi Fry – 4 gebackene japanische Garnelen, Pflaumensoße	12
33	Poh Pia Tod – 4 hausgemachte Thaifühlingsrollen, Pflaumensoße	8,5
34	Tod Man Pla – 4 Fisch-Garnelen Bällchen, Süßsauersoße	15,9
35	Kaews Vorspeise-Selektion – Satay Spieße, Ebi fry, Poh Piard, Tod man Pla (ab 2 Personen bestellbar)	13 p.P



Tatar

41	Thunfischtatar – pikant	27
	Flugfischkaviar, Sesam, grüner Algensalat	
42	Lachstatar – pikant	23
	Lachs kaviar, Sesam, grüner Algensalat	
43	Wagyutatar – pikant	24
	Wachtelei, Walnussbrot	
44	Avocadotatar	17,9
	Walnussbrot	

Salate

51	Goma Wakame Salat – grüner Seealgen, Sesam	8
52	Pla Gung – Wildfang-Garnelensalat	25
	Lemongrass, Pfefferminze, Chilli-Paste, scharf	
53	Som Tam – grüner Papayasalat,	24
	Soft Shell Crab Tempura, Erdnüsse, scharf	
54	Som Tum Tod	25
	Softshell Crab, Ebi fry, gebackene grüne Papaya	
55	Yam Nua – US Flank Rinderstreifensalat,	25
	Thaikräuter, scharf	
56	Oktopussalat	23
	Avocado, Tomaten Tom Yum Sud	



Nigiri Sushi = 1 Stück

101	Maguro – Filet vom Bluefin Tuna	6,5
102	Toro – Bauch vom Bluefin Tuna	8
103	Sake – Lachsfilet	5,5
104	Hamachi – Gelbschwanz-Makrele	5,5
105	Unagi – gegrillter Aal	6
106	Ebi – Wildfanggarnele, gegart	5,5
107	Tako – Oktopus	4
108	Hotategai – Jakobsmuschel (Saison)	7
109	Hokkigai – Hornmuschel	6
110	Ikura – Lachskaviar	7
111	Tobiko – Flugfischkaviar	5
112	Beef – Rinderfilet	7
113	Zuwaigani – Krebsfleisch	7
114	Madai – Dorade Royal	5
115	Aburi Toro – angebratener Thunfischbauch	8,5
116	Aburi Toro – N25 Caviar	13
117	Kobe-Filet – mit Imperial-Kaviar und Yuzu	20

Maki Sushi – Rolle = 6 Stück

120	Tekka Maki – Thunfisch	8
121	Negi Toro Maki – Thunfischbauch und Frühlingszwiebeln	10
122	Sake Maki – Lachs	7
123	Avo Maki – Avocado	5
124	Kappa Maki – Gurke	5
125	Kanpyo Maki – marinierter Melone	5
126	Futo Maki – Krebsfleisch, Gurke, Avo, Spargel, Melone	10
128	Oshinko Maki – eingelegter Rettich	5
129	California Maki – echtes Krebsfleisch, Avo, Mayo, Tobiko	14
130	Alaska Maki – Lachs, Avocado, Sesam	8,5
131	Philadelphia Maki – Lachs, Avo, Frischkäse, Sesam	9
132	Spicy Tuna Maki – Thunfischtatar, Tobiko, scharf	15
133	Mexican Maki – Tempura Garnele, Avocado, Tobiko	10
134	Una Avo – gegrillter Aal, Avocado, Sesam	14
135	Rainbow Maki – Mexican Maki mit Maguro, Sake, Ebi	19
136	Salmon Teriyaki Maki – gegrillter Lachs, Thaispargel	10
137	Rock&Roll – gebacken mit Ebi-Fry, Avo, Spargel	14
139	Aburi Toro Maki – Mexican Maki mit angebratenem Thunfischbauch	26,5

serviert mit Sojasauce, eingelegtem Ingwer und Wasabi

Alle Preise sind in Euro, inklusive Bedienung und MwSt.



Sashimi=5 Stück

150	Maguro – Filet vom Bluefin Tuna	25
151	Toro – Bauchfleisch vom Thunfisch	35
152	Sake – Lachsfilet	22
153	Hamachi – Gelbschwanz-Makrele	22
154	Tako – Oktopus	14
155	Hotategai – Jakobsmuschel (Saison)	25
156	Madai – Dorade Royal	20

Sashimi Sets

161	Standard Sashimi – gemischte Sashimi - 12 Stück	36
162	Deluxe Sashimi – das Beste vom Sashimi – 15 Stück	45

Sushi Sets

171	Set Standard Maguro, Sake, Madai, Hotategai, Ebi, Philadelphia Maki	25
172	Set Deluxe Maguro, Toro, Sake, Hamachi, Unagi, Mexican Maki	35
173	Set Royal – Sushi & Sashimi für 2 Personen je 2 Maguro, Sake und Hamachi Nigiri je 4 Maguro, Toro und Sake Sashimi Salmon Teriyaki Maki, Rock&Roll	110
174	Chirashi Sushi Sashimi vom Maguro, Sake, Hamachi, Toro und Ikura auf Sushireis	38

Serviert mit Sojasauce, eingelegtem Ingwer und Meerrettich-Senfpulver



Aus dem Wok

60	Pat Pak Ruam – knackiges Marktgemüse, Duftreis	17
61	Bamee Pat Gung – gebratene Eiernudeln Wildfang-Garnelen, knackiges Gemüse	25
62	Gai Krapao – Maishuhnbrust, Zucchini, Feuerbasilikum Zwiebeln, lange Bohnen, Peperoni, Duftreis, scharf	22
63	Gai Pat Met Mamuang – panierte Maishuhnbrust, Cashewnüssen, Paprika, Zwiebeln, Shimeji-Pilzen, Frühlingszwiebeln, Duftreis, scharf	22
64	Nua Pat Prik – US Flank Rinderlendenscheiben, Babymais, Thaibasilikum, Peperoni, grüner Pfeffer Duftreis, scharf	30
65	Pad Thai Gung – gebratene Reisnudeln mit Gemüse und Wildfang-Garnelen	25
66	Pad Thai Gai – gebratene Reisnudeln mit Gemüse und Maishuhnbrust	22
67	Pla Tod Lui Suan – gebackene Dorade im Ganzen mit Lemongrass, Pfefferminze, Chilli-Paste, scharf	55
68	Kao Pat Gung – gebratener Reis mit Wildfang-Garnelen und Gemüse	25
69	Kao Pat Gai – gebratener Reis mit Maishuhnbrust und Gemüse	22



Thaicurrys

70	Geang Pet Gai – rotes Thaicurry, Maishuhnbrust, Bambusstreifen, Brokkoli, Blumenkohl, Thai-Auberginen, Peperoni, Basilikum, Duftreis	22
71	Geang Ped Pet Yang – rotes Thaicurry, knusprige Ente grüner Thaispargel, Cherrytomaten, Ananas, Duftreis	25
72	Geang Kua Gung – rotes Thaicurry, Wildfang Garnelen, Ananas, Babymais, Cherrytomaten, Duftreis	38
79	Geang Pak Ruam – rotes Thaicurry, Gemüse, Duftreis	18
73	Kao Soy – gelbes Thaicurry, Maishuhnbrust Sauerkohl, Zwiebeln, Sojasprossen, Eiernudeln	22
74	Panang Nua – Panangcurry, US Rinderlendenscheiben, Gemüse, Erdnüsse, Duftreis	30
75	Panang Gai – Panangcurry, Maishuhn, Gemüse, Erdnüsse, Duftreis	22
78	Panang Ped –Panangcurry, knusprige Ente, Trauben, Litschi, Lotuswurzel, Duftreis	25
76	Massaman Nua – Massamancurry, US Flank Rinderlenderscheibe, Zwiebeln, Kartoffel, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Duftreis	30
77	Massaman Gai – Massamancurry, Maishuhn, Zwiebeln, Kartoffel, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Duftreis	22



Vom Grill

	Französisches Wildfang-Wolfsbarschfilet	34
80	knackiges Wokgemüse, Teriyakisauce, Duftreis	
81	rotes Thaicurry, Thaispargel, Babymais, Duftreis	
	Lachssteak	25,9
82	knackiges Wokgemüse, Teriyakisauce, Duftreis	
	US Ribeye „Prime“ 250g	46
83	knackiges Wokgemüse, Teriyakisauce, Duftreis	



Dessert

91	Mango mit Pandanus-Kokosklebreis	16
92	Exotische Früchte Papaya, Mango, Ananas	15
93	Mochi Variation Himbeer/Mango/Kokos/Schokolade	14
94	Pikachu Kokosnuss-Pudding mit Mangosoße	14,9
95	gebackene Mochieis ummantelt mit Pandanus-Klebreis und Erdbeersoße	12,9
96	Kugeleis wahlweise Vanille/Caramel/Sesam/Yuzu	3,5



Mittagsmenüs

Montag bis Freitag von 11:30 bis 14:30 außer Feiertage

Sushi Lunch 1

Avocado Phila- und Kappa Phila Maki
13,9

Sushi Lunch 2

Philadenphia Maki und Rock'n'Roll Maki
16,9

Lunch 3

Gemüsecurry mit Tofu oder Wokgemüse, Duftreis
14,9

Lunch 4

Pad Thai
gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse und Garnelen
16

Lunch 5

Ped Peaw Wan
knusprige Ente Süß-Sauer mit
Ananas, Gurken, Zwiebeln und Duftreis
16

Lunch 6

Gai Nam Prik Pao
panierte Maishähnchen mit Chilli Öl, Cashewnüssen
und Gemüse, leicht scharf, Duftreis
16

Lunch 7

Fisch-Variation
rotes Thaicurry und Gemüse, Duftreis
18,9

Lunch 8

Massaman Gai
Maishähnchenbrust mit Kartoffeln, Erdnüssen,
Röstzwiebeln und Duftreis
16



Alle Preise sind in Euro, inklusive Bedienung und MwSt.



Wasser/ Bier/ Softdrinks/ Kaffee / Tees

Wasser

Fiordilino Frizzante 0,75L	8
Fiordilino Frizzante 0,25L	3
Fiordilino Naturale 0,75L	8
Fiordilino Naturale 0,25L	3

Bier

Augustiner Hell 0,5L	5
Augustiner Alkoholfrei Hell 0,5L	4,5
Unertl Weißbier 0,5L	5
Unertl Alkoholfreies Weißbier 0,5L	4,5
Budweiser Pils 0,33L	5

Säfte

Wolfra Apfelsaft 0,2L	3,5
Wolfra Orangensaft 0,2L	3,5
Wolfra Johannisbeersaft 0,2L	3,5
Wolfra Mangosaft 0,2L	3,5
Wolfra Maracujasaft 0,2L	3,5
Wolfra Saftschorle 0,4L	5

Softdrinks

Coca Cola 0,33L	4
Cola Light 0,33L	4
Cola Zero 0,33L	4
Sprite 0,33L	4
Fanta 0,33L	4
Paulaner Spezi 0,33L	4

Kaffee/ DINZLER

Espresso	3
Espresso Macchiato	3,5
Doppelter Espresso	5,5
Cappuccino	3,5
Latte macchiato	5,5
Kaffee Crema	3,5

Tee/ Ronnefeldt

Grüntee Lung Ching	5
Jasmine Tea	5



hausgemachte Ingwertee

6

Spirituosen / Digestif

BITTER

Aperol / 4cl	5
Campari / 4cl	5
Ramazzoti / 4cl	5
Cynar / 4cl	5
Fernet Branca / 4cl	6

VODKA

Absolut Vodka / 2cl	5
---------------------	---

RUM

Havana Club / 4cl	5
Botucal Reserva Exclusiva / 4cl	8

LIKÖR/ LIQUOR

Kahlúa Coffee-Liqueur / 4cl	6
Verpoorten Eierlikör / 4cl	6
Sambuca Molinari / 2cl	5
Amaretto Disaronno / 2cl	6

WHISKY/ WHISKEY

Marker's Mark / Bourbon Whisky / 4cl	8
Laphroaig / Islay Single Malt Scotch Whisky / 4cl	10

GRAPPA

Grappa Nonino / Chardonnay Barriques / 2cl	8
--	---

OBSTBRAND/ FRUIT BRANDY

Williams Christ / Brennerei Familie Braun / 2cl	8
Waldhimbeergeist / Brennerei Familie Braun / 2cl	8

COGNAC/ AMARNAC

Cognac VSOP / Cognac de Chateau Beaulon / 2cl	10
---	----



Alle Preise sind in Euro, inklusive Bedienung und MwSt.