

SALADS

Y01	BEET ROOT SALAD ^{s, f}  vegan Rote Bete grüner Apfel Limonen-Chili-Dressing frische Kräuter <i>Beetroot green apple lime-chili dressing fresh herbs</i>	7.9
Y02	SPINACH TRUFFLE SALAD ^l  vegan Spinat Salat Sesam-Vinaigrette schwarzer Trüffel <i>Spinach salad sesame vinaigrette black truffle</i>	9.9
Y03	AVOCADO CUCUMBER CHERRY TOMATO SALAD ^{h, l}  vegan Avocado Gurken Kirschtomaten Cashewnüsse Koriander Spezialvinaigrette <i>Avocado cucumber cherry tomatoes cashews cilantro special vinaigrette</i>	8.9
Y04	CRISPY BEAN CURD SALAD ^{f, d, r}  vegetarisch Knuspriger Tofu Zitronengras gereifte Papaya Mango Walnüsse Kräuter fermentiertes Chili-Prik Pao-Dressing <i>Crispy tofu lemongrass ripe papaya mango walnuts herbs fermented chilli prik pao dressing</i>	10.9
Y05	GRILLED ASIAN EGGPLANT SALAD ^l  vegan Gegrillte Thai Auberginen rote Zwiebeln Amazu Kräuter-Chili-Öl <i>Grilled Thai eggplants red onions amazu herb-chilli oil</i>	8.8
Y06	SOM TAM PAPAYA & MANGO SALAD ^e   vegan Grüne Papaya Mango Amazu Erdnüsse Tomaten Thai-Bohnen <i>Green papaya mango amazu peanuts tomato wild bean</i>	9.9

SOUPS

S01	BRAISED DAIKON NOODLES SOUP  vegan Kräftige Gemüsebrühe Limetten geschmorter Rettich chinesische Crostini glutenfreie Reisnudeln Chili <i>Rich vegetable broth lime braised radish Chinese crostini gluten-free rice noodles chili</i>	13.9
-----	--	------

CRISPY STARTERS

A01	ORIGINAL HOMEMADE SPRING ROLLS a, l  vegan Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse Süßkartoffeln hausgemachter Pflaumen-Chili-Dip <i>Crispy spring rolls filled with vegetables sweet potatoes </i> <i>homemade plum chilli dip</i>	5
A02	CORN FRITTERS WITH SWEET POTATO a, e, k  vegetarisch Gefüllte Maisküchlein mit Süßkartoffeln Mais Thaibohnen Kaffirlimettenblätter rote Currypaste <i>Stuffed corn fritters with sweet potatoes sweetcorn Thai beans </i> <i>kaffir lime leaves red curry paste</i>	5.9
A03	CRISPY FRIED ORGANIC TOFU a, f  vegan Knuspriges Tofu Tempura hausgemachter Pflaumen-Chili-Dip <i>Crispy tofu tempura homemade plum and chilli dip</i>	6.9
A04	WONTONS GARLIC SPINACH & CREAM CHEESE a, g, k  vegetarisch Wantan Knoblauchspinat Frischkäse <i>Wontons garlic spinach cream cheese</i>	5.5
A05	SPICY KRUPUK   vegan Scharfe Cassave-Krabbenchips mit Erdnuss-Massaman-Dip <i>Spicy cassava crab chips with peanut massaman dip</i>	3.9

CURRY DISHES

C01	GREEN CURRY d, g  vegetarisch - mit Avocado Gemüse / - with avocado vegetables oder / or - mit Tofu Gemüse /- with bean curd vegetables	12.9
C02	BRAISED CAULIFLOWER MASSAMAN CURRY d, g, h  vegetarisch - mit geschmortem Blumenkohl Annabelle Kartoffeln Cashewnüssen - with braised cauliflower Annabelle potatoes cashews	14.9
C03	PEANUT CURRY WITH CRISPY SILK TOFU e, h  vegetarisch - mit knusprigem Seidentofu Gemüse - with crispy silken tofu vegetables	13.9

LIVE WOK

Alle Wok- und Currygerichte werden mit Reis serviert, ausgenommen Nudelgerichte

W01	PAD SEE EW c, d  vegetarisch Gebratene glutenfreie Reismudeln Austernpilze Brokkoli Bio-Ei <i>Stir-fried gluten-free rice noodles oyster mushrooms broccoli organic egg</i>	11.9
W02	STIR FRY AVOCADO WITH BAMBOO JUNGLE CURRY   vegan Avocado Ananas Bambus Madras-Curry <i>Avocado pineapple bamboo Madras curry</i>	12.9
W04	TAO HOO KI MAO f   vegan Bio-Tofu Thai-Auberginen Bohnen Thai-Chilli Knoblauch <i>Organic tofu Thai eggplants beans Thai chilli garlic</i>	12.9
W05	TAO HOO GINGER f  vegan Bio-Tofu Thai-Ingwer Austernpilze Pak Choi <i>Organic tofu Thai ginger oyster mushrooms pak choi</i>	12.9
W06	TAO HOO & EGGPLANT PRIK PAO f   vegetarisch Tofu Auberginen scharfes Basilikum Tomaten Knoblauch Chili <i>Tofu eggplant spicy basil tomatoes garlic chili</i>	11.9
W07	FRIED RICE c, h  vegetarisch Gebratener Reis Cashewnüsse Bio-Ei Gemüse Ananas <i>Thai-Basilikum</i> <i>Fried rice cashew nuts organic egg vegetables pineapple Thai basil</i>	11.9
W08	MIXED VEGETABLES IN ROASTED CHILI d, h  vegetarisch Wok-Gemüse gerösteter Chili Soja-Kräuter-Sauce <i>Wok vegetables roasted chilli soy-herb sauce</i>	11.9

DESSERTS

D01	LYCHEE SORBET  vegan - mit Himbeer-Rosen-Sauce - <i>with raspberry rose chili sauce</i>	4.5
D02	MANGO COCONUT PANNA COTTA g  vegetarisch	4.5

EXTRAS

E01	EXTRA SCHALE DUFTREIS <i>Extra rice bowl</i>	2
E02	EXTRA CHILI ODER KRÄUTER <i>Extra chili or herbs</i>	1

HOMEMADE LEMONADES

L01	TAMARINDE GINGER LEMONADE	4.5
L02	MANGO / CHILLI / CARDAMOM / PASSION FRUIT / KAFFIR LEMONADE	4.5
L03	ORGANIC LEMON GRASS HERBAL (HOT TEA OR ICED TEA)	4.5

ALLERGENE/ALLERGENES:

a glutenhaltiges getreide | b krebstiere | c eier | d fisch | e erdnüsse | f sojabohnen | g milch/laktose | h schalenfrüchte | i sellerie | k senf | l sesamsamen | m schwefeldioxid/sulfide | n lupinen | o weichtiere | p mandeln | q haselnüsse | r walnüsse | s hafer | t weizen | u roggen | w dinkel | y reis | j pinienkerne | z gerstenmalz

a cereals containing gluten | b crustaceans | c eggs | d fish | e peanuts | f soybeans | g milk/lactose | h nuts | i celery | k mustard | l sesame seeds | m sulphur dioxide/sulphides | n lupins | o molluscs | p almonds | q hazelnuts | r walnuts | s oats | t wheat | u rye | w spelt | y rice | j pine nuts | z barley malt

ZUSÄTZE/ADDITIVES:

1 konservierungsstoffe | 2 farbstoffe | 3 antioxidationsmittel | 4 süßungsmittel saccharin | 5 süßungsmittel cyclamat | 6 süßungsmittel aspartam, enth. phenylalaninquelle | 7 süßungsmittel acesulfam | 8 phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

1 preservatives | 2 colourings | 3 antioxidants | 4 sweetener saccharin | 5 sweetener cyclamate | 6 sweetener aspartame, contains phenylalanine source | 7 sweetener acesulfame | 8 phosphate | 9 sulphurised | 10 containing quinine | 11 containing caffeine | 12 flavour enhancer | 13 blackened | 14 waxed | 15 genetically modified