

PREISEN



- 1 GREEN BEANS € 6**
Breite, grüne Fisolen mit Thai-Chili-Jam (kalt)
- 2 SPRING ROLLS € 7**
2 Knusprige Rollen mit Pilzen, Zucchini, Karotten und Kraut, dazu Ananas-Sriracha (vegan)
- 3 SALAD ROLLS € 7.5**
2 Salatrollen im Reispapier mit Thai-Omelett, Powidl, Zitronengras und Nüssen (auch vegan möglich)
- 4 GREEN KOHLRABI SALAD € 9**
Leicht scharfer Kohlrabisalat aus dem Mörser mit Karotten, Radieschen, Erdnüssen und Tamarinde, inspiriert vom berühmten Papayasalat (mit Fischsauce)
- 5 RICE BALLS € 10.5**
Green Curry Reisbällchen mit Ingwer, karamellisierten Nüssen, Limetten, hausgemachter Kräutermayo, dazu La Lot-Blätter
- 6 FRIES € 6.5**
Frittierte Erdäpfel aus der Nachbarschaft mit Tamarind-Ketchup (vegan)
- 7 LARB SIEN € 17**
Laotisches Bio Beef Tartare mit Galgant, Zitronengras, frischen Kräutern, Chili, Sticky Rice Pulver und hausgemachter Mayo, dazu Toastbrot
- 8 FRIED RICE TACO € 10.5/12.5**
Fried Rice mit Erbsen, Mango, gerösteten Zwiebeln, süß-sauer-scharfer Mayo und Ei im gegrillten Reispapier (vegetarisch oder mit geräuchertem Wels)
- 9 ISAAN STYLE PORK NECK € 15**
Scharf angebratener Bio-Schweineschopf, säuerlich mariniert mit Kräutern, Gewürzpaste und Sticky Rice Pulver, dazu eine kleine Portion Reis (lauwarm)

- 10 SPICY SATÉ TOFU NOODLES € 15.5**
Reisvermicelli mit Satésauce, deep fried Tofu, saisonales grünes Gemüse aus dem Wok, Karottenkraut und Gurken (lauwarm)
- 11 PHAT THAI EGR STYLE € 15**
Das beliebteste Nudelgericht Thailands mit Tofu, Sojasprossen und Erdnussbutter (mit Fischsauce)
- 12 SIU WUN SEN € 15**
Scharf angebratene Glasnudeln aus dem Wok mit Brokkoli, Wasserspinat, Salzgemüse und Ei (optional mit Pork Neck + 2€)
- 13 FRIED FISH CURRY € 24**
Knusprige Forelle in feurig-scharfem Thai Curry mit Cashews, Okras und geröstetem Knoblauch, dazu eiskaltes rohes Gemüse und Reis
- 14 LAO SAMBAL FISH € 23**
Knusprige Forelle mit würzigem Tomatensambal, gepufften Reismudeln, Kräutern und Limette, dazu Salatblätter zum Rollen
- 15 FISH & CHIPS € 18**
Welsstreifen im Backteig, dazu unsere Fries mit Tamarind-Ketchup, Kräutermayo und marinierten Kräutern
- 16 CAMEL CHICKEN € 17**
Gegrillte ausgelöste Bio-Hühnerkeule in süß-salziger Karamellsauce, mit Ingwer, Jungzwiebel und roter Paprika, dazu Reis (optional mit gekochtem Ei + 2€)
- 17 PHAT KAPRAO € 15.5**
Würziges Bio-Schweinefaschiertes mit Chili, Fisolen, roten Zwiebeln, Thai-Basilikum und Spiegelei, dazu Reis

DESSERTS

- 18 PA THONG GO € 8.5**
Germteigkrapfen in süßer Kokosmilch mit Mango, Ingwer und 5-Spice Staubzucker (vegan)
- 19 THAI ICE CREAM COOKIE € 6.5**
Thai Kokos Bussal mit Pandan-Eis und Kaffee Creme

WIR VERWENDEN BIO-EIER UND BIO-FLEISCH,
AUSSERDEM HEIMISCHEN FISCH!

EGR

