

SALADS		FISH		CURRIES		HOMEMADE ICED TEAS		5dl	5.00
SOM TAM ☆	10.50	SALMON TERIYAKI ☹️	20.00	CHICKEN TIKKA MASALA	21.50	CLASSIC THAI			
Grüne Papaya, Chili, Erdnüsse, Thai-Langbohnen, Limetten-Palmzucker-Dressing		Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner, Rettich-Sojasprossen-Salat		In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurkendip, Naan		Thai Schwarzteemischung mit Vanille, süss			
GADO GADO 🌿	13.50	TOM YAM GUNG 🍀	21.00	PANJI RENGA 🌿	19.50	BUTTERFLY			
Gurken, Thai-Langbohnen, Sojasprossen, Karotten, Tomaten, Blattsalate, Bio-Ei, Erdnüsse, Kokos-Tamarinden-Dressing		Scharfsaure Suppe mit Crevetten und frischen Shiitake-Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblättern, Zwiebeln, Koriander und Chili		Indisches Gemüse-Curry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Naan		Anchanblüten, Bergpfefferminz, Zitronensaft, mittel-süss			
SOUPS		NOODLES & RICE		TAMIL CHICKEN CURRY		21.50	WHITE GRASS		
THAI VEGI SOUP 🌿	17.00	CHIANG MAI NOODLES 🍀	21.00	Koriander-Kokosmilch-Curry, Poulet, Mango-Pickles, Tomaten, Joghurt, Zwiebeln, Naan			Weissteeknospen, Zitronengras, Rohrohrzucker		
Gemüsebrühe, Räuchertofu, Glasnudeln, Mini-Mais, Chinakohl, Karotten, Thaisellerie, Wakame-Algen, Salicornia		Rot-gelbes Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Thai-Langbohnen, Federkohl, Crispy Noodles		LAMB CURRY		22.50	PINK DRAGON		
TOM KHA GAI	19.00	PAD THAI GAI	19.50	Pakistinisches Lamm-Curry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Naan			Nepal Earl Grey, Drachenfrucht, leicht gesüsst, 12h cold brewed		
Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galgant, Zitronengras, Kaffirblätter		Gebratene Reismudeln, Poulet, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingsknoblauch, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen		DAAL 🌿		15.50	CHILLING BLUE		
WOK & GRILL		PAD SI YU		21.00	Würziges Linsen-Curry, Joghurt-Koriander-Sauce, Naan		Nepal Grüntee, Anchanblüten, Wildblütenhonig, 15h cold brewed		
ORANGE DUCK	22.50	Gebratene Reismudeln, Rindfleisch, Pakana, Knoblauch, Bio-Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen		GREEN THAI CURRY ☆		20.50	CRAFT BEER		
Knusprige Ente, Orangenfilets, Chili		YAKI SOBA 🌿		18.00	Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Thai-Basilikum		LILY'S BREW BLOND 5%		
CHICKEN CASHEW NUTS ☆	20.00	Gebratene, japanische Nudeln, Marktgemüse, Bio-Ei, Soja-Sauce, Nori, Ingwer		RED THAI CURRY ☆		22.50	3,3dl 5.00		
Gebratenes Poulet, geröstete Cashewnüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis		CHICKEN FRIED RICE		19.00	Rotes Curry, Freiland-Ente aus dem Appenzell, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Trauben, Thai-Basilikum		LILY'S BREW AMBER 5.2%		
BAI KRPAO ☆	21.00	Gebratener Reis, Poulet, Bio-Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingszwiebeln, Karotten		YELLOW THAI CURRY 🌿		19.50	2,9dl 5.00		
Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Thai-Langbohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Bio-Spiegelei		PERFUME RICE / Extra-Portion		3.00	Gelbes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum		VRENELISGÄRTLI 4.7%		
Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce		Thailändischer Parfümreis ist bei SOUPS, FISH, WOK & GRILL sowie CURRIES inklusive.		MASSAMAN CURRY		21.50	SHANGRI LA SON GHA 5.2%		
scharf ☆		asiatisch für Kenner 🍀		vegetarisch 🌿		ca. 15 - 20 Min. ☹️		3,3dl 5.50	
								MOUNTAIN PALE ALE 4.8%	
								3,3dl 6.00	
								LOG-OUT & LIVE 5%	
								3,3dl 6.00	
								TEMPÊTE 8%	
								3,3dl 6.00	
								ASIAN BEER	
								LEO 5%, Thailand	
								3,3dl 5.00	
								SINGHA 5%, Thailand	
								3,3dl 5.00	
								TIGER 5%, Singapore	
								3,3dl 5.00	
								TSING TAO 5%, China	
								3,3dl 5.00	
								COBRA 5%, India	
								3,3dl 5.00	
								ASAHI 5%, Japan	
								3,3dl 5.00	