

An exotic line-up of tastes
that takes you on a journey across Thailand, India and China.

Covering the four corners of the continent,
this mouthwatering selection of Asian dishes
has been created by renowned Chef Thirakomen Apiradee (Thiou) .

Honing her art in both Thailand and Paris,
Chef Thiou incredible wealth of experience
is reflected in each of these delightful dishes.

STARTERS

GF	Tom Yum Kung Thai spicy soup with Shrimps, Chicken or Vegetables Tom Yum Kung Thai würzige Suppe mit Garnelen, Hühnchen oder Gemüse Soupe épicée Tom Yum Kung Thai aux crevettes, poulet ou légumes	17€
DF	Deep Fried Soft-Shell Crab and green salad with mango Frittierte Softshell Krabben und grüner Salat mit Mango French Crabe mou frit et salade verte à la mangue	19€
DF	Beef Salad with lemongrass, fish-chili & lemon sauce Rindfleischsalat mit Zitronengras, Fisch-Chili & Zitronensauce Salade de boeuf à la citronnelle, poisson-piment & sauce au citron	18€
V DF	Thai Salad with brown rice, bean sprouts, champignon de Paris, and carrot Thailändischer Salat mit braunem Reis, Sojasprossen, Champignon de Paris und Karotte Salade thaïe avec riz brun, germes de soja, champignon de Paris et carotte	16€
	Tuna Tartare with Thai-mayo Thunfisch-tartar mit Thai-Mayo Tartare de thon à la mayo thaïlandaise	18€
DF	Deep Fried Pla Muk Tod Squid with sweet chili and ginger sauce Frittierter Pla Muk Tod Tintenfisch mit süßer Chili-Ingwer-Soße Calmar Pla Muk Tod frits avec sauce chili douce et gingembre	18€
	Homemade Gyoza Dumplings with chicken and teriyaki sauce Hausgemachte Gyoza-Knödel mit Hühnchen und Teriyaki-Sauce Dumplings Gyoza maison au poulet et à la sauce Teriyaki	16€
VG DF	Vegetable Spring Rolls with sweet chili and teriyaki sauce Vegetarische Frühlingsrollen mit süßem Chili und Teriyaki-Sauce Nems végétariens au chili doux et à la sauce Teriyaki	14€
DF	Duck & Vegetable Spring Rolls with green salad and sweet chili Enten-Gemüse-Frühlingsrollen mit grünem Salat und süßem Chili Rouleaux de printemps au canard et aux légumes avec salade verte et piment doux	20€
V	Fried Rice with egg and vegetables Gebratener Reis mit Ei und Gemüse Riz frit avec d'œuf et des légumes	14€

MAIN COURSES

DF	Chicken Skewers Satay with peanut butter sauce and fried rice Hühnchenspieße Satay mit Erdnuss butter sauce und gebratenem Reis Brochettes de poulet Satay avec sauce au beurre d'arachide et riz frit	28€
GF	Thai Red Curry with beef or chicken and Jasmine rice Rotes Thai-Curry mit Rindfleisch oder Huhn und Jasmin reis Curry rouge thaïlandais avec du bœuf ou poulet et riz au jasmin	32€
	Pan Fried Duck with vegetables, basil, krashai root and Koong Pao sauce Gebratene Ente mit Gemüse, Basilikum, Krashai-Wurzel und Koong-Pao-Sauce Canard poêlé aux légumes, basilic, racine de krashai et sauce koong pao	34€
GF	Grilled Pork Loin marinated in coconut milk and coriander, sticky rice and vegetables Gegrillte Schweinelende, mariniert in Kokosmilch und Koriander, Klebreis und Gemüse Longe de porc grillée marinée au lait de coco et coriandre, riz gluant et légumes	26€
DF	Chicken & Prawns Barbeque Skewers with sesame and sriracha sauce Grillspieße mit Hühnchen und Garnelen mit Sesam-Sriracha-Sauce Brochettes de poulet et crevettes grillées au sésame et sauce sriracha	27€
DF	Pad Thai Noodles with prawns and bean sprouts Pad Thai Nudeln mit Garnelen und Sojasprossen Pad Thai Noodles aux crevettes et aux germes de soja	28€
GF DF	Cod Fillet with coconut cream, lime juice and steamed rice Kabeljaufilet mit Kokoscreme, Limettenjus und gedämpftem Reis Filet de morue à la crème de noix de coco, jus de lime et riz vapeur	29€
GF DF	Thai Yellow Curry with seafood and Jasmine rice Gelbes Thai-Curry mit Meeresfrüchten und Jasminreis Curry jaune thaï aux fruits de mer et riz au jasmin	32€
VG	Tofu & Vegetables sautéed with lemongrass and spices Tofu und Gemüse mit Zitronengras und Gewürzen anbraten Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices	23€
VG GF	Thai Yellow Curry with vegetables, chili and coriander Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Paprikas und Koriander Curry jaune thaïlandais avec des légumes, piment et coriandre	23€

DESSERTS

V	Chocolate Mousse with almond touille, vanilla ice cream and passion fruit-lime syrup Schokoladenmousse mit Mandeltouille, Vanilleeis und Maracuja-Lime sirup Mousse au chocolat avec touille aux amandes, glace à la vanilla et sirop du fruit de passion et du citron vert	14€
VG GF	Sticky Rice with coconut milk, seasonal fruits and mango sorbet Klebriger Reis mit Früchten der Saison und Mango-sorbet Riz aux fruits de saison et sorbet à la mangue	14€
VG GF	Coconut Soup with green apple sorbet, almond croutons, raspberries and matcha powder Kokosnussuppe mit grünem Apfelsorbet, Mandelcroutons, Himbeeren und Matchapulver Soupe à la noix de coco avec sorbet pomme verte, croûtons aux amandes, framboises et poudre de matcha	16€
VG DF	Fresh Seasonal Fruit Salad with almonds, wheat and mint Frischer saisonaler Fruchtsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits de saison frais aux amandes, blé et menthe	14€
	Ice Cream Selection, Vanilla, Chocolate, Banana and Strawberry Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	5€
	Oreo Ice Cream Oreo Eis Glace Oreo	6€
	Red Velvet Ice Cream Roter Samt Eis Crème glacée au velours rouge	6€

VEGAN MENU

STARTERS

- GF **Kohlrabi & Carrot Salad with coriander** 15€
Kohlrabi- und Karottensalat mit Koriander
Salade de chou-rave et de carottes à la coriandre
- GF **Thai Salad with brown rice, bean sprouts, champignon de Paris haricot vert and carrot** 16€
Thailändischer Salat mit braunem Reis, Sojasprossen, Champignon de Paris,
Haricot Vert und Karotte
Salade thaïe avec riz brun, germes de soja, champignon de Paris, haricot vert et carotte
- Homemade Gyoza with vegetables and teriyaki sauce** 16€
Haus Gyoza mit Gemüse und Teriyaki- Soße
Gyoza maison aux légumes et sauce Teriyaki
- Vegetable Spring Rolls with sweet chili and teriyaki sauce** 14€
Vegetarische Frühlingsrollen mit süßem Chili und Teriyaki-Sauce
Nems végétariens au chili doux et à la sauce Teriyaki

MAIN COURSES

- Pad Thai Noodles with vegetables** 24€
Pad Thai Nudeln mit Gemüse
Pad Thai Noodles aux légumes
- Tofu & Vegetables sautéed with lemongrass and spices** 23€
Tofu und Gemüse mit Zitronengras und Gewürzen anbraten
Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices
- GF **Thai Yellow Curry with vegetables, chili and coriander** 23€
Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Paprikas und Koriander
Curry jaune thaïlandais avec des légumes, piment et coriander

VEGAN MENU

DESSERTS

Sticky Rice with coconut milk, seasonal fruits and mango sorbet Klebriger Reis mit Früchten der Saison und Mango-Sorbet Riz gluant aux fruits de saison et sorbet à la mangue	14€
Coconut Soup with green apple sorbet, almonds croutons, raspberries and matcha powder Kokosnussuppe mit grünem Apfelsorbet, Mandelcroutons, Himbeeren und Matchapulver Soupe à la noix de coco avec sorbet pomme verte, croûtons aux amandes, framboises et poudre de matcha	16€
Fresh Seasonal Fruit Salad with almonds, wheat and mint Frischer saisonaler Fruchtsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits de saison frais aux amandes, blé et menthe	14€
Mango or Lime Sorbet Sorbetes Auswahl Mango, Limette Sélection de sorbets Mangue, citron vert	6€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.