

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

Watering selection of Asian dishes has been created by renowned 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

### 起 动 器

 GF DF*	<b>Tom Yum Kung Thai spicy soup with shrimps</b> Thailändische würzige Tom Yum Kungusuppe mit Garnelen Tom Yum Kung Thai soupe épicée aux crevettes	17€
DF	<b>Kale tuna salad with sesame and bonito flakes</b> Grünkohl-Thunfisch-Salat mit Sesam und Bonitoflocken Salade de thon au chou frisèaux flocons de sésame et de bonite	22€
DF	<b>Crab with yuzu mayo and tobiko</b> Krabbe mit Yuzu Mayo und Tobiko Crabe avec mayonnaise au yuzu et tobiko	17€
DF	<b>Deep fried Pia Muk Tod squid with sweet chili and ginger sauce</b> Frittierter Pia Muk Tod Tintenfisch mit süßer Chili-Ingwer-Sauce Calamars Pia Muk Tod frits avec sauce au piment doux et gingembre	16€
DF	<b>Beef salad with lemongrass</b> Rindfleischsalat mit Zitronengras Salade de boeuf à la citronnelle	22€
VG	<b>Vegan mushroom salad with ginger and coriander</b> Veganer Pilzsalat mit Ingwer und Koriander Salade végétalienne aux champignons au gingembre et coriandre	14€
DF	<b>Homemade gyoza dumplings with chicken and teriyaki sauce</b> Hausgemachte Gyoza-Knödel mit Hühnchen und Teriyaki-Sauce Boulettes de gyoza maison avec poulet et sauce teriyaki	14€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces

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

## STARTERS

起 动 器

VG	<b>Vegetarian spring rolls with Prik pao and plum sauce</b> Vegetarische Frühlingsrollen mit Prik Pao und Pflaumensauce Rouleaux de printemps végétariens avec Prik pao et sauce aux prunes	14€
DF	<b>Deep fried spring rolls with duck and vegetables</b> Frittierte Frühlingsrollen mit Ente und Gemüse Rouleaux de printemps frits au canard et légumes	16€
V GF*	<b>Fried rice with egg and vegetables</b> Gebratener Reis mit Ei und Gemüse Riz sauté avec œuf et légumes	17€
DF	<b>Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence</b> Garnelen-Ravioli mit Kokoscreme und Zitronengras-Essenz Raviolis aux crevettes à la crème de coco et essence de citronnelle	20€
DF	<b>Deep fried salmon &amp; tobiko eggs maki, spring onion, Sriracha</b> Frittierter Lachs & Tobiko-Eier Maki, Frühlingszwiebel, Sriracha Maki saumon & oeufs tobiko frits, ciboule, Sriracha	20€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces*

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

## GRILL & FISH


燒烤和魚

GF* DF*	<b>Chicken Satay Skewers with peanut butter sauce and fried rice</b> Hähnchen-Satay-Spieße mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis Brochettes de poulet satay avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit	26€
 DF*	<b>Grilled pork loin marinated with coconut milk and coriander served with fried rice and vegetables</b> Gegrillte Schweinelende mariniert mit Kokosmilch und Koriander, serviert mit gebratenem Reis und Gemüse Longe de porc grillée marinée au lait de coco et coriandre servie avec riz sauté et légumes	30€
	<b>Roasted silver cod with champagne sauce and honey</b> Gerösteter Kabeljau mit Champagnersauce und Honig Morue argentée rôtie avec sauce au champagne et miel	34€
GF* DF*	<b>Sea bass with basil sauce, vegetables and spicy bean sauce</b> Wolfsbarsch mit Basilikumsauce, Gemüse und scharfer Bohnensauce Loup de mer avec sauce au basilic, légumes et sauce aux haricots épicés	32€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces

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

## WOK 炒鍋

-  DF **Pan fried duck with vegetables, basil, krashai and jasmine rice** 26€  
Gebratene Ente mit Gemüse, Basilikum, Krashai und Jasminreis  
Canard poêlé aux légumes, basilic, krashai et riz au jasmin
- DF **Stir fried squid, octopus and Thai lemongrass sausage with vegetables and jasmine rice** 34€  
Gebratener Tintenfisch, Tintenfisch und thailändische Zitronengraswurst mit Gemüse und Jasminreis  
Calmars sautés, poulpe et saucisse thaïlandaise à la citronnelle avec légumes et riz au jasmin
- DF **Pad Thai noodles with prawns or chicken or vegetables** 23€  
Pad Thai Nudlen mit Garnelen, Hähnchen oder Gemüse  
Nouilles sautées à la thaïlandaise aux crevettes ou au poulet ou aux légumes

## THAI CURRY 泰式咖哩

-   
  
 GF\* DF **Thai red curry with beef or chicken and jasmine rice** 32€  
Rotes Thai Curry mit Rindfleisch oder Huhn und Jasminreis  
Curry rouge thaïlandais avec du boeuf ou poulet et riz au jasmin
- GF\* DF **Pan fried scallops with lentils and peas in green curry** 23€  
Gebratene Jakobsmuscheln mit Linsen und Erbsen in grünem Curry  
Curry Pétoncles poêlés aux lentilles et petits pois au curry vert
-  GF\* DF **Thai yellow curry with seafood and jasmine rice** 23€  
Gelbes Thai Curry mit Meeresfrüchten und Jasminreis  
Curry jaune thaï aux fruits de mer et riz au jasmin
-  VG GF\* **Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander** 18€  
Gelbes Thai Curry mit Gemüse, Paprika und Koriander  
Curry jaune thaïlandais avec des légumes, piment et coriandre

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces*

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

## DESSERTS

點心

V	<b>Chocolate mousse, raspberries, yuzu and raspberries sorbet</b> Schokoladenmousse, Himbeeren, Yuzu und Himbeersorbet Mousse au chocolat, framboises, sorbet yuzu et framboises	14€
VG GF*	<b>Coconut exotic soup with apple sorbet</b> Exotische Kokossuppe mit Apfelsorbet Soupe exotique à la noix de coco et sorbet aux pommes	14€
V DF	<b>Roasted pineapple with mint sponge cake, coriander granita and coconut ice cream</b> Geröstete Ananas mit Minzbiskuit, Koriandergranita und Kokoseis Ananas rôti avec génoise à la menthe, granité de coriandre et glace à la noix de coco	14€
VG	<b>Antioxidant fruit salad with almonds, wheat, cherry sauce and fresh mint</b> Antioxidativer Obstsalat mit mandeln, weizen, kirschsauce und frischer minze Salade de fruits antioxydante aux amandes, blé, sauce cerise et menthe fraîche	14€
V	<b>Brownie ice cream</b> Brownie-Eis Brownie glace	9€
V	<b>Marshmallow ice cream</b> Marshmallow-Eis Marshmallow glace	9€
V	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla, chocolate, strawberry, banana</b> Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Notre sélection de glaces Vanille, Chocolat, Fraise, Banane	3€
VG	<b>Sorbet selection</b> <b>Mango, lime</b> Mango, Limette Mangue, citron vert	5€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces

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

## VEGAN MENU



## STARTERS

起 动 器

GF*	<b>Kale and mesclun salad with lemongrass, cashews and yuzu dressing</b> Grünkohl-Mesclun-Salat mit Zitronengras, Cashewnüssen und Yuzu-Dressing Salade de kale et mesclun avec citronnelle, noix de cajou et vinaigrette au yuzu	17€
	<b>Vegan mushroom salad with ginger and coriander</b> Vegane Pilzsalat mit Ingwer und Koriander Salade végétalienne aux champignons au gingembre et coriandre	16€
	<b>Homemade gyoza dumplings with Prik pao and plum sauce</b> Hausgemachte Gyoza-Knödel mit Prik Pao und Pflaumensauce Boulettes de gyoza maison avec Prik pao et sauce aux prunes	16€
	<b>Vegetarian spring rolls with Prik pao and plum sauce</b> Vegetarische Frühlingsrollen mit Prik Pao und Pflaumensauce Rouleaux de printemps végétariens avec Prik pao et sauce aux prunes	14€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces*

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

## MAIN COURSES

### 主修課

GF*	<b>Pad Thai noodles with vegetables</b> Pad Thai Nudeln mit Gemüse Pad Thai nouilles aux légumes	23€
	<b>Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices</b> Tofu und Gemüse mit Zitronengras und Gewürzen angebraten Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices	23€
 GF*	<b>Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander</b> Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Curry jaune thaï avec des légumes, le piment et la coriandre	18€

## DESSERTS

### 點心

GF*	<b>Coconut exotic soup with apple sorbet</b> Exotische Kokossuppe mit Apfelsorbet Soupe exotique à la noix de coco et sorbet aux pommes	14€
	<b>Antioxidant fruit salad with wheat, almonds, and cherry sauce</b> Antioxidanter Früchtesalat mit Weizen, Mandeln und Kirschsauce Salade de fruit anti-oxydante, avec du blé, des amandes et son coulis de cerises	14€
	<b>Sorbet selection</b> <b>Lime, mango</b> Limette, Mango Citron vert, mangue	5€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces*

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

## KIDS MENU

## STARTERS

### 启动器

V GF*	<b>Mini tomato salad with cucumber and peppers</b> Mini Tomatensalat mit Gurke und Paprika Salade de tomates cerises accompagnées de concombre et poivrons	10€
V GF*	<b>Mini mixed salad with iceberg, cucumber, corn, carrot and olive oil lemon dressing</b> Mini gemischter Eisbergsalat, Gurke, Mais, Karotte und Olivenöl-Zitronendressing Mini salade mixte avec iceberg, concombre, maïs, carotte et vinaigrette citron à l'huile d'olive	10€
V	<b>Vegetable spring rolls with sweet sour and teriyaki sauce</b> Gemüsefrühlingsrolle mit Teriyaki- und süß-saurer Sauce Rouleau de printemps végétarien, sauce teriyaki aigre douce	14€
	<b>"Pia muk tod" deep fried squid with sweet &amp; sour sauce</b> "Pia muk tod" frittierte Calamari mit süß-saurer Sauce "Pia muk tod", calamar frit avec sa sauce aigre douce	17€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces*

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

## MAIN DISHES

### 主修課

	<b>Chicken satay skewers with fried rice</b>	26€
	Hähnchen-Satay-Spieße mit gebratenem Reis Brochettes de poulet satay avec riz frit	
V	<b>Pad Thai noodles with chicken and broccoli</b>	23€
	Pad Thai Nudeln mit Hähnchen und Brokkoli Pâtes façon Pad Thaï au poulet et broccoli	
	<b>Kids burger with tomato, lettuce and french fries</b>	12€
	Kinderburguer mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger enfant, avec tomates, laitue & frites	
	<b>Cod fillet with steamed rice and vegetables</b>	14€
	Kabeljaufilet mit gedämpften Reis und Gemüse Filet de bar avec son riz vapeur et ses légumes	
V	<b>Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce</b>	12€
	Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza margarita avec mozzarella et sauce tomate	
V	<b>Penne pasta with tomato sauce</b>	12€
	Penne mit Tomatensauce Pâtes penne à la sauce tomate	

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option /

\*May contain traces

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

## DESSERTS

### 點心

V	<b>Chocolate mousse with oreo wafer rolls</b> Schokoladenmousse mit Oreo-waffelröllchen Mousse au chocolat avec des tranches de roulés à l'oreo	10€
VG	<b>Fruit salad with seasonal fruits</b> Früchtesalat mit Obst der Saison Salade de fruits de saison	10€
	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla , chocolate, strawberry, banana</b> Eisauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane Notre selection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	3€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option /

\*May contain traces

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

## TODDLER 'S MENU

### 幼儿的菜单

VG GF	<b>Cream of green vegetables, rice and olive oil</b> Crème von grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Velouté de légumes verts, riz et huile d'olive	9€
GF	<b>Cream of chicken, potato, carrots and celery</b> Hühnercrème, Kartoffel, Karotten und Sellerie Velouté de poulet, pomme de terre, céleri et carottes	10€
GF	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes</b> Crème vom Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pomme de terre	10€
V	<b>Cream of seasonal fruits and biscuits</b> Saisonaler Früchte- und Biskuitbrei Velouté de fruits de saison et ses biscuits	9€

*All of our "Ikos Andalusia Baby" choices have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added*

*Alle "Ikos Andalusia Baby" Auswahl sind mit frischen Zutaten gekocht und natives Olivenöl, ohne Pfeffer und Salz*

*Toutes nos sélections "Ikos Andalusia Baby" ont été préparées avec ingrédients frais et huile d'olive vierge sans sel ni poivre ajouté*

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces*