

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 mouth watering 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

DF	Chicken ramen soup with vegetables Hühnchen-Ramen-Suppe mit Gemüse Ramen au poulet et légumes	18€
VG GF	Mushroom salad with coriander and ginger Champignonsalat mit Koriander und Ingwer Salade de champignons à la coriandre au gingembre	18€
DF	Beef salad with lemongrass and green salad leaves Rindfleischsalat mit Zitronengras und grünen salat Blättern Salade de boeuf à la citronnelle et feuilles vertes	22€
DF	Tuna and kale salad with bonito flakes and sesame oil Thunfisch-Grünkohl-Salat mit Bonitoflocken und Sesamöl Salade de thon et chou frisé avec flocons de bonite et huile de sésame	22€
DF	Deep-fried soft-shell crab with green mango salad Frittierte Softshell-Krabbe mit grünem Mangosalat Crabe à carapace molle frit avec salade de mangue verte	17€
VG	Vegetarian spring rolls with Teriyaki and sweet chili sauce Gemüsefrühlingsrollen mit Teriyaki und süßer Chilisauce Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce teriyaki et piment doux	14€
DF	Deep fried duck and vegetables spring rolls Frittierte Enten und Gemüse Frühlingsrollen Rouleaux de printemps au canard frit et légumes	19€
VG	House gyoza with vegetables and gyoza sauce Gyoza des Hauses mit Gemüse und Gyoza-Sauce Gyoza maison aux légumes et sauce gyoza	18€

STARTERS

	House gyoza with chicken and shrimp	21€
	Gyoza des Hauses mit Huhn und Garnelen Gyoza maison au poulet et crevettes	
V GF DF	Fried rice with egg and vegetables	14€
	Gebratener Reis mit Ei und Gemüse Riz sauté aux oeufs et légumes	
DF	Deep fried Chiu Yim squid	22€
	Frittierter Chiu Yim Tintenfisch Calamars frits Chiu Yim	

MAIN COURSES

V DF	Pad Thai noodles with eggs and vegetables Pad-Thai-Nudeln mit Eiern und Gemüse Nouilles pad thai aux oeufs et légumes	23€
DF	Pad Thai noodles with prawns Pad-Thai-Nudeln mit Garnelen Nouilles pad thaï aux crevettes	32€
VG GF	Stir fried tofu and vegetables with lemongrass and spices Gebratener Tofu and Gemüse mit Zitronengras und Gewürzen Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices	25€
VG GF	Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander served with steamed rice Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Chili und Koriander serviert mit gedämpfte reis Curry jaune thaï aux légumes, piment et coriandre servi avec riz vapeur	26€
GF DF	Thai yellow curry with prawns or chicken served with steamed rice Thai gelbes Curry mit Garnelen oder Hühnchen serviert mit gedämpfte reis Curry jaune thaï aux crevettes ou poulet avec riz vapeur	28€
	Miso marinated salmon with steamed rice Marinierter Lachs mit miso mit gedmpfte reis Saumon mariné au miso avec riz vapeur	34€
	Stir fried squid, octopus and Thai lemongrass sausages with vegetables served with steamed rice Gebratener Tintenfisch, Oktopus und thailändische Zitronengraswürste mit Gemüse serviert mit gedämpfem Reis Calmars sautés, poulpes et saucisses thaï à la citronnelle avec légumes and riz vapeur	26€
DF	Pan fried duck with vegetables, basil and krashai served with steamed rice Gebratene Ente mit Gemüse, Basilikum und Krashai, serviert mit gedämpfte reis Canard poêlé aux légumes, basilic, krachai servi avec riz vapeur	34€

MAIN COURSES

DF	Sweet and sour pork Süß-saures gebratenes Schweinefleisch Porc aigre-doux	30€
DF	Grilled pork loin marinated with coconut milk, coriander and vegetables, served with sticky rice Gegrilltes Schweinefleisch mit Kokosmilch, coriander und Gemüse serviert mit Klebreis Filet de porc grillé mariné au lait de coco, coriandre et légumes, servi avec riz gluant	28€
DF	Chicken satay skewers with peanut butter sauce served with sticky rice Hühnchen-Satay-Spieße mit Erdnussbuttersauce, serviert mit Klebreis Brochettes de poulet satay avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit	26€
	Black pepper beef with vegetables served with steamed rice Gebratene Rindfleisch mit Schwarzer Pfeffer sauce und Gemüse, serviert mit gedämpftem Reis Bœuf au poivre noir avec légumes servi avec riz vapeur	31€

DESSERTS

	Chocolate mousse with almond touille Schokoladenmousse mit Mandeltouille Mousse au chocolat à la touille aux amandes	14€
GF	Coconut and white chocolate cream Kokosnuss- und weiße Schokoladencreme Crème coco et chocolat blanc	14€
VG GF	Grilled pineapple with mango sorbet Gegrillte Ananas mit Mangosorbet Ananas grillé avec sorbet à la mangue	14€
VG GF	Seasonal fruit salad with pineapple and lemongrass Obstsalat mit Ananas und Zitronengras Salade de fruits de saison à l'ananas et à la citronnelle	12€
V GF	Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Banana, Strawberry, Pistachio) Eisauswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie) Sélection des glaces (Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache)	8€
VG GF	Mango or Lime Sorbet Mango oder Limetten Sorbet Sorbet mangue ou citron vert	8€

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 bitten

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.