

Der Treffpunkt für Genießer



Kulinarisches und mehr im schönsten Stadtteil von Essen

Sommeröffnungszeiten

Mo. Ruhetag
Di.*– Fr. ab 15:00 Uhr
Sa. – So. ab 12:00 Uhr

Winteröffnungszeiten

Mo. Ruhetag
Di.*– Sa. ab 16:30 Uhr
Sonntag ab 12:00 Uhr





SUPPE

01. Tom Kha Gai^{G,I} 6,50 €

Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Pilzen und Hähnchenfleisch

02. Tom Yam Gung 8,50 €

Garnelensuppe mit Zitronengras, Lauchzwiebeln, Koriander & Champignons



VORSPEISEN

03. Hausgemachte Frühlingsröllchen 7,90 €

mit allem drin, was lecker ist
(vegetarisch oder mit Hackfleisch)
dazu süß-saure Sauce

04. Satay Gai 7,50 €

Drei Hühnerfleischspieße lecker mariniert,
gereicht mit hausgemachter körniger
Erdnuss-Curry Sauce

05. Gebackene Wan Tan 6,90 €

Teigtaschen mit Shrimps

06. Heibreak Vorspeisenteller 11,90 €

Mix aus Frühlingsrolle, Satay-Spießen,
gebackene Wan Tan und gebackene Shrimps



HAUPTGERICHTE

07. Guitiau 15,90 €

Klare Suppe mit Reisbandnudeln,
blanchiertem Gemüse, frischem Koriander
und Hackfleisch

08. Kao Pad Gai 12,00 €

Gebratener Reis mit Gemüse,
Ei und Hühnerfleisch

09. Kao Pad Gai 12,00 €

Gebratener Reis mit Gemüse,
Ei und Hühnerfleisch

10. Pra Sam Lot 14,90 €

gebackenes Fischfilet Fisch in süß-sauer-
scharfer Soße, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch,
dazu Jasmin-Duftreis

11. Thai Curry (Gelb)

mit frischen Gemüsen und Jasminduftreis¹²
mit Hähnchenfilet 15,00 €
mit Rindfleisch 15,00 €
vegetarisch 12,00 €

12. Pad Med Mamueng 15,00 €

Hühnchen nach „Thai-Art“ zubereitet,
mit gerösteten Cashewnüssen und
zerhackten Chilis, Tamarindensauce,
würzig-fruchtig, dazu Jasmin-Duftreis

13. Gaeng Phed Ped^F 15,90 €

Gebackenes Entenbrustfilet mit exotischen
Früchten und Gemüse in roter Curry-Kokos-
milch Sauce, dazu Jasminduftreis

14. Pad Prik Nuah^F 15,90 €

Gemüse in Austernsoße mit Rindfleisch
dazu Jasminduftreis





SUPPE

15. Pad Thai C, E, F, 12

Fruchtig-exotisch mit Tamarindensaft, pfannengerührten Reisnudeln, Ei, Sojasprossen und jungem Lauch, garniert mit fein gehackten Erdnüssen

mit Hähnchenfilet **15,00 €**

mit Garnelen^H **17,00 €**

vegetarisch **12,00 €**

16. Pad Krapao Muh **15,00 €**

fein gehacktes Schweinefleisch, gebraten mit Bohnen und Paprika sowie Chili, Knoblauch und Basilikum, dazu Jasmin-Duftreis

17. Pad See Ew

gebratene Eiernudeln mit Gemüse

Hähnchenfilet **15,00 €**

Garnelen^H **17,00 €**

vegetarisch **12,00 €**

18. Pla Neung Manao **24,00 €**

Ganze Dorade in Zitronensaft gedünstet dazu Jasmin-Duftreis

19. Pla Sa Mun Prai **24,00 €**

Ganze Dorade frittiert mit Thai-Kräutern, Cashewnüssen, Chili und Tamarindensauce dazu Jasmin-Duftreis

