

Allergene:

1. **Glutenhaltiges Getreide** und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. **Eier** von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. **Milch** von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
8. **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. **Sulfite**
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. **Weichtiere** wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- a. Mit **Farbstoff**
- b. Mit **Konservierungsstoff**
- c. Mit **Antioxidationsmittel**
- d. **Geschwefelt**
- e. Mit **Geschmacksverstärker**
- f. **Geschwärzt**
- g. **Gewachst**
- h. Mit **Phosphat**
- i. Mit **Süßungsmittel**
- j. **Milcheiweiß**
- k. **Koffeinhaltig**
- l. **Chininhaltig**

Aperitifs

Hugo ^{a,b} 11.9

Prosecco - Minze - Holunder - Limette - Soda

Aperol Spritz ^a 11.9

Prosecco - Aperol - Soda

Wildberry Spritz ^{a,b,l} 11.9

Martini - Beeren - Wildberry

White Peach Spritz ^a 11.9

Martini - Limette - Schweppes White Peach

Thai&Turf Spritz ^{a,b} 11.9

Prosecco - Brombeere - Minze - Zitrone - Soda

Red Hugo ^{a,b} 11.9

Prosecco - Himbeere - Minze - Zitrone - Soda

Alkoholfreie Aperitifs

Virgin Hugo ^{a,b,l} 9.5

Ginger Ale - Minze - Holunder - Limette - Soda

Virgin Aperol Spritz ^{a,b} 9.5

Crodino - Soda - Orange

Starter

Freestyle Mixed Plate (ab 2 Personen) 1,2,6,9,10,11,14

Das Beste, was unsere Küche zu bieten hat

29.9 p.P

Thai Mixed Starter 1,2,4,5,6,11,b

Sommerrolle, Frühlingsrollen, Satay Gung, Satay Gai, Panko
Prawn

19.9

Thai-Caprese 5,7,b,e

Fruchtige Papaya, Burata, Grünes Pesto spicy Mangosauce

17.9

Thai Papaya Salat 4,5,b

Thai-Papaya, scharf, nach original Thai-Rezept

17.9

Sommerrollen 6,11,b

Mit frischem Gemüse, Reisnudeln,
frischen Kräutern dazu Hoi-Sin-
Erdnussauce

15.9

Rinder-Tatar 1,4,6,9,10,11

Klassisch gewürzt, Knoblauch Crostini

22

mit Trüffel +8

Thai-Beef-Tatar 1,4,7,11

Koriander, asiatisch würzig-scharf
mariniert Knoblauch Crostini

22

Starter

Salmon Tatar ^{4,10,b,c}

Norwegischer Lachs, süß-scharfer Mango-Senf Dip, Wasabi-Kartoffel, Knoblauch Crostini

22

Knusprige Frühlingsrollen ^{1,b}

mit frischem Gemüse , Glasnudeln dazu Süßsauersauce

10.9

Classic Beef-Carpaccio ^{7,b}

Hauchdünnes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl Rucola, frisch gehobelter Parmesan

19.9

mit Trüffel +8

Tempura Softshell Crabs ^{1,2,5,6,b}

Knusprig gebackene Softshell Crabs in einem Tempuramantel

26.9

Sashimi-Tuna-Tatar ^{4,11,b,e}

Thunfischfilet, gerösteter Sesam,

Knoblauch Crostini

24

Laab ⁴

Scharfer Thai-Fleischsalat aus gehacktem Fleisch, mit Minze, Zwiebeln frisch geröstetem Chili und thailändischen Kräutern und Gewürzen

Hähnchen / Rind / Ente

17.9 19.9 22.9

Thai Mix Ceviche ^{4,10}

3 Sorten Fisch Thai Style

24.9

Starter

Grilled Thai Oktopus ^{7,14}

Riesenkralke mit Wasabi-Kartoffelpüree, Olivenöl, Knoblauch, frischen Kräutern und Sour Cream

26.5

“The Hot Five“ ^{2,b}

Gambas, Chili, Knoblauch im Thai Style mit Knoblauch Crostini

19.9

Crispy Panko Prawns ^{1,2,5,6,11,b}

Knusprig gebackene Garnelen im Panko-Mantel

19.9

Satay Gai ^{5,b}

Gegrillte Hähnchenbrustfilet-Spieße mit Erdnusssauce

12.5

Satay Gung ^{2,b}

Gegrillte Garnelenspieße, Knoblauch, Kurkuma, Süßsauce

19.9

Thai Beef Salad “Šlad neù“ ^{4,9}

Rare gegrilltes und fein tranchiertes Steak,

feurig und würzig

24.9

...Wenn's GAAANZ schnell gehen soll...

Speed-Starter Datteln im Speckmantel ^{7,b,c}

Unsere 2 Dips, Korb mit Brot servieren wir Ihnen unabhängig von

jeder Bestellung innerhalb von 5 Minuten

12

Edamame ^{7,b,c}

Scharf oder salzig

9

Starter

Thai - Suppen

Tom Kha ^{4,a,b,c}

Thai-Brühe mit Kokosmilch, Galgant, Lemon Leaves Zitronengras, Tomaten, Zwiebeln und Champignons

Vegetarisch / Hähnchen / Garnelen

10.9 13.9 16.9

Tom Yam ^{4,6,a,b,c}

Thai-Brühe, sauer-scharf, Galgant, Lemon Leaves Zitronengras, Tomaten, Zwiebeln und Champignons

Vegetarisch / Hähnchen / Garnelen

10.9 13.9 16.9

**Man soll
dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin
zu wohnen.....**

„ Winston Churchill “

Steaks

Alle Steaks werden "medium rare" serviert
Andere Garstufen gern auf Wunsch

Rinderfilet ⁷ (Argentinien) 200g / 39
Chateaubriand ⁷ tranchiert, für 2 Personen 500g / 92
je weitere 100g / 19

Rinderfilet ⁷ (U.S. Prime Beef) 200g / 68
Chateaubriand ⁷ tranchiert, für 2 Personen 500g / 168
je weitere 100g / 34

Bisonfilet⁷ (Canada) 200g / 89
je weitere 100g / 45

Rumpsteak (Grain Fed)⁷ (Australien) 300g / 48
je weitere 100g / 16

Rib-Eye ⁷ 300g / 58
(U.S. Prime Beef)
je weitere 100g / 19

Flank Steak (Grain Fed)⁷ (AUS) tranchiert, für 2 Personen,
Spezialität aus dem Bauchlappen des Rindes
ca. 1.000 g / 119

Dry Aged Porterhouse Steak ⁷ für 2 Personen,
Rumpsteak und Rinderfilet am Knochen
je 100g / 14.5
mind. 1.000 g

Tomahawk Steak ⁷ für 2 Personen,
Sehr zartes Rib-Eye am Oberrippenknochen
je 100g / 13.5
mind. 1.000 g

Spezialitäten vom Grill

Surf & Turf ^{1,6,7,9,10,c,e} 79

Argentinisches Rinderfilet vom Grill und mit Kräuterbutter
gratinierter Hummerschwanz auf Rotwein-Jus

jeder weitere Hummerschwanz 45

Tagliata Robespierre ^{7,b} 55

Gegrilltes und tranchiertes Australian Rumpsteak, serviert mit
mariniertem Rucola, gerösteten Pinienkernen und frisch
gehobeltem Parmesan

Trilogy ⁷ 119

Unsere drei Filets , jeweils ca. 120 g Argentinisches Rinderfilet /
120 g US Filet / 120 g Bisonfilet vom Grill

Spare Ribs Texas-Style ^{1,3,9,10,b} 26

Saftig, 12 Stunden im Ofen, mit Cole Slaw

300 g Black Tiger Prawns ^{1,6,7,10,c,} 38

Gegrillte Black Tiger Garnelen in Knoblauch
geschwenkt, Chili und Rosmarin

The Ox Orgy ^{1,6,7,10,c,e} 69

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet und zwei
gegrillten Jumbo-Garnelen, serviert mit einer Rotwein-
Jus

Mexican Tenderloin Sword ⁷ 48

Gegrillte Rinderfilets, würzige Salsiccia, rote Zwiebeln und
Paprika am Spieß, serviert auf scharfer Mexican Salsa

High Rib ^{1,7} 38

12 Stunden geschmorrte Hochrippe
Rotwein-Jus und Kartoffelpüree

Mixed Grill For Two ⁷ ab 2 Personen p.P 38

Gemischte Grillplatte mit Rindersteaks, Salsiccia (Schwein) ,
knuspriger Entenbrust und Hähnchenbrust

Burger

Alle Burger kommen mit unseren knusprigen Pommes

Rind-Beef-Paddy 9

Jede Beilagenänderung mind. 3

Classic Burger 1,3,7,9,11,a,c,j	24
Saftiges Rind (180g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke Cheddar, Burgersauce	
BBQ-Burger 1,3,7,10,11,a,b,c,j	26
Saftiges Rind (180g), Salat, Tomate, frische und saure Gurke Cheddar, knuspriger Bacon, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	
Tenderloin-Burger 1,3,7,10,11,a,b,c,j	32
Sehr zarte, saftig gegrillte Rinderfiletscheiben im BBQ Style mit unserem Steakpfeffer, Salat und Tomate, dazu frische und saure Gurke Cheddar, knuspriger Bacon und Röstzwiebeln	

Mainhatten Double Cheese-Burger 1,3,7,10,11,a,b,j	34
2 mal 180g saftiges Rind, Salat, Tomate, mit knusprigem Bacon karamellisierte Rotweinzwiebeln, Cheddar	

Mayer Lansky-Burger 1,3,9,b,e,j	
Der Klassiker aus den USA	
180g saftig gegrilltes Rind, Cheddar, Spiegelei, knuspriger Bacon Röstzwiebeln, wird auf extra viel Salat, Tomate und Gurke mit Burgersauce serviert	

authentisch: ohne Bun, ohne Pommes	24
mit Bun und Pommes	26

Salate & Trüffel-Pasta

Caesar Salad 1,3,4,7,9,11,c **16**

Knackiger Romana Salat mit dem Parmesan-Knoblauchdressing
frisch gehobeltem Parmesan und knusprigen Croutons

Hähnchenbruststreifen / Garnelen² / Rinderfilet

22 / 25 / 29

Gemischter Salat der Saison 7,10,b,j **14**

mit Italian-Dressing

Hähnchenbruststreifen / Garnelen² / Rinderfilet

20 / 23 / 27

Thai & Turf Salad 2,7,10,b,j **34**

Gemischter Salat der Saison mit gegrillten
Garnelen-Spieß und Rinderfilet

T & T-Truffle-Cheese-Pasta 1,3,7 **28**

Homemade Ravigioli mit Parmesan und frisch
gehobeltem Trüffel

Mc'n Cheese 1,3,7 **22**

Klassisches Gericht aus den USA mit Käse

Beilagen

Jasmin-Duftreis	4.5	Side Salad 7,10,b,j	5.5
Knusprige Pommes	5	Beilage Caesar Salad 1,3,4,7,9,10	6.5
Cheddar Fries	7.5	Tomatensalat	7.5
Süßkartoffel Pommes ^a	6.5	Cole Slaw 1,3,9	5
Süßkartoffel Pommes 1,3,7,9,a,c mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	9.5	Garlic Bread 1,7,11	5.5
Truffle Garlic Fries ⁷ mit Trüffel, Knoblauch und Parmesan	11.5	Brotkorb 1,7,11 mit unserer hausgemachten Aioli	5.5
Baked Potato & Sour Cream ⁷	7	Hausgemachte Kräuterbutter 1,6,7,9,11	3.5
Classic Mashed Potatoes ⁷	7	Hausgemachte Trüffelbutter 1,7 mit frischem Trüffel	8
Grillgemüse	7	Hausgemachte Trüffelmayonnaise 3,7,9	4
Spinach, Garlic & Roasted Sesam 7,11	8	Whisky Pfeffer Sauce 9,11	6.5
Frischer Blattspinat in Knoblauch und Butter geschwenkt, mit Sesam verfeinert			

Thai Wok & Currygerichte

Soll es mild / pikant () , mittelscharf () oder scharf () sein?

Oder authentisch thaischarf ()

Zu allen diesen Gerichten servieren wir Jasmin-Duftreis.

1 Phad Bai Grapraow ^{4,6,b,e}

Fein geschnittenes Fleisch (wenn mit Fleisch gewählt) mit Chili, Knoblauch Zwiebeln und Grapraow-Basilikum an Soja- und Austernsauce

2 Phad Med Mamuang ^{5,6,b,e}

Geschnetzeltes Fleisch (wenn mit Fleisch gewählt) mit Cashewnüssen, Schalotten Lauch, Paprika und Zwiebeln

3 Phad Nam Man Hoi ^{3,4,6}

Angebratenes, geschnetzeltes Fleisch (wenn mit Fleisch gewählt) mit Austernsauce Zwiebeln, Karotten, Paprika, Brokkoli und Champignons

4 Phad King ^{3,4,6}

Pfannengerührtes, geschnetzeltes Fleisch (wenn mit Fleisch gewählt) an Soja- und Austernsauce, Ingwer, Zwiebeln, Lauch und Paprika

Vegetarisch	18.9
Tofu	22.9
Hähnchen	24.9
Rind	27.9
Garnelen	26.9
Ente	28.9

Thai Wok & Currygerichte

5 Gaeng Kheuw Waan 1,3,4,j

Grünes Curry mit Kokosmilch, Bambus, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum

6 Gaeng Panaeng 1,3,4,5,c

Panaeng-Curry mit Kokosmilch, Bohnen, Paprika und gerösteten Erdnüssen

7 Gaeng Massaman 1,3,5,c

Massaman-Curry (die Königin unter den Currys) mit besonderen Noten und Aromen, mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Erdnüssen

8 Gaeng Pet 1,3,6,c

Rotes Curry mit Kokosmilch, Bambus, Aubergine, Paprika, Thai-Basilikum und Thai-Aubergine

Vegetarisch	18.9
Tofu	22.9
Hähnchen	24.9
Rind	27.9
Garnelen	26.9
Ente	28.9

Thai - Specials

Pad Thai ^{2,3,5,6} 19.9

Gebratene Reismudeln, Erdnüssen, frisches Gemüse
Limette, Sojasprossen und Lauch

mit Tofu 24.9

mit Hähnchen 26.9

mit Garnele 27.9

mit Hähnchen & Garnele 29.9

Lobster Pad Thai ^{1,2,3,5,6,9,10,11} 59.9

Gebratene Reismudeln mit Hummerfleisch
vom halben Hummerschwanz

Thai Dorade ^{2,4,7,11,14,c,e} 29.9

In der Folie gegart, Thai Gemüse,
scharfe Gewürze und Reis

**Die Erfahrung ist wie eine Laterne im
Rücken, sie beleuchtet stets nur das
Stück Weg, das wir bereits hinter uns
haben.**

Konfuzius

Dessert

New York Cheesecake 1,3,5,6,7,j mit homemade Ice Cream	14.5
Mango Bananen Mousse ^{3,7,j}	10,9
Sticky Rice mit frischer Mango	14.5
Lemongrass-Crème Brulée ^{3,7,j}	12.5
Wildberry Sorbet & Prosecco ^{3,5,6,7,8}	16.5
Sweet Surprise für 2 Personen	34.9
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern , Ice Cream	12.9
Ice Cream ^{3,5,6,7,8} je Kugel Vanille/Schokolade/Haselnuss/Zitronen Sorbet	3.5

Alle Preise in Euro, MwSt. inklusive

Süßer Dessertwein auf Anfrage 0,1l / 14.5

Softdrinks

Cola ^{ak} , Cola Zero ^{ak}	0,2l / 4
Fanta ^a , Sprite, Mezzo Mix ^{ak}	0,2l / 4
Rapp's Fruchtsäfte	0,2l / 0,4l 3.5 / 5
Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry, Ananas	
Schweppes	0,2l / 4
Indian Tonic ^l , Ginger Ale ^a , Bitter Lemon ^l , Wildberry ^{ak} White Peach, Pomegranate	
Silberpfeil (Energy Drink)	0,25 / 5
Verschiedene Sorten	
Vöslauer (Still/Sprudel)	0,2l / 0,75l 3 / 9

Erfrischung für Leib und Seele

Alle unsere Eistees und Limonaden sind
hausgemacht

0,5l / 6.9

Homemade Thai Ice Tea

Authentischer Thai-Schwarztee mit Zitrone und Minze

Homemade Thai Ice Tea mit Milch

Authentischer Thai-Schwarztee mit Milch und Minze

Maracuja Lemonade

Maracuja, Limette und frische Minze

Lime Ginger Lemonade

Limette, Ingwer und frische Minze

Pink Grapefruit Lemonade

Pink Grapefruit, Limette, frische Minze, Soda

Bier vom Fass

Oberdorfer ¹ vom Fass	0,3l / 0,5l 5 / 6.9
Jever FUN ¹ Alkoholfrei	0,33l / 5

Flaschenbier

NOAM ¹ Bavaria Beer	0,34l / 6.5
Schöferhoffer ¹ Alkoholfrei, Naturtrüb	0,5l / 6.9

Warme Getränke

Kaffee	3.5
Espresso	3.5
Espresso Macchiato	3.8
Doppelter Espresso	5.5
Doppelter Espresso Macchiato	5.8
Cappuccino	4
Latte Macchiato	5
Thai & Turf Tea	4.5
(frische Minze, Limette, Granatapfel)	
Frischer Minze o. Ingwer Tee	4.5

Cocktails

Cosmopolitan ^{a,i} 14

Grey Goose - Cointreau - Limette - Cranberrysaft

Daiquiri ⁱ 14

Bacardi 8 - Limette - Zucker

Gimlet ^{b,i} 14

Bombay Sapphire - Limette - Lime Juice

Sours ⁱ 16

Whisky, Pisco, Vodka, Gin oder Amaretto

Moscow Mule ^l 14

Grey Goose - Ginger Beer - Limette - Minze - Gurke

Asian Fusion 16

42 Below - Lychee - Limette - Zucker - Gurke - Eiweiß

Dalmacija 16

42 Below - Zitrone - Karamel - Maracuja - Eiweiß

Pornstar Martini ^{a,i} 17

42 Below - Zitrone - Maracuja - Vanille - Prosecco

Negroni ^a 14

Roku Gin - Campari - Martini Reserva Rubino

Old Fashioned ⁱ 15

Maker's Mark - Zucker - Angostura -Orangen Zeste

Smokey Old Fashioned ⁱ 18

Laphroaig 10 - Zucker - Angostura -Orangen Zeste

Dark & Stormy ^l 14

Gosling's Dark Rum - Ginger Beer - Limette

Mocktails

Fruit Punch ^{a,b,i} 9.5

Maracuja - Apfel - Erdbeere - Zitrone

Virgin Mojito ⁱ 9.5

Ginger Ale - Limette - Minze - Zucker

Melissa ⁱ 9.5

Holunder Limonade - Zitronenmelissen Cordial - Soda

Vodka 4cl

Grey Goose	11
42 Below	10

Gin 4cl

Bombay Sapphire	10
Monkey 47	14
Hendrick´s	11
Tanqueray 10	10
Tanqueray Sevilla	10
Le Tribute	10
Roku Gin	10
Brockman´s	10
Gin Mare	10
Bobbys Gin	13

Rum 4cl

Bacardi 8y	9
Don Papa	14
Botucal Reserva	12
Zacapa 23y	15
Zacapa XO	26
Havana 7y	12
Havana 15y	28
Havana Tributo 2018	58
Plantation XO	12
Flor de Cana 12y	12
Havana Maximo	229

Tequila/Mezcal 4cl

Patron Blanco	12
Patron Reposado	13
Ojo de Tigre (Mezcal)	9
Cazadores Blanco	9
Cazadores Reposado	9

Scotch/Whiskey/Bourbon 4cl

Maker´s Mark	10
Gentleman Jack	11
Chivas 12y / 18y	9/14
Yamazaki 12y	38
Hakushu 12y	29
Hibiki Harmony	24
Talisker Skye	10
Talisker 18	32
Glenlivet Founders Reserve	10
Glenfiddich 15y	16
Glenfiddich 21y	34
Oban 14	13
Auchentoshan 18y	19
Woodford Reserve	14
Johnny Walker Black Label	12
Lagavulin 16	17
Laphroig 10	16

Grappa/Obstbrände 2cl

Haus Grappa	8
Berta Tre Soli Tre	16
Villa de Varda Grappa Riserva	9
Haselnuss Brand	9
Himbeergeist	11
Marille	11
Williamsbirne	12
Alte Zwetschge	12

Bitters/Liköre/Vermouth

Fernet Menta	4cl	8
Jägermeister	4cl	8
Averna	4cl	7
Ramazzotti	4cl	7
Campari	5cl	7
Aperol	5cl	7
Lillet Blanc	5cl	7
Martini Bianco	5cl	7
Martini Rosso	5cl	7
Licor 43	5cl	7
Bailey´s	5cl	7
Molinari Sambuca	4cl	8
Cointreau	5cl	8

Brandy /Cognac 4cl

Lustau Solera Brandy de Jerez	15
Carlos I	14
Remy Martin V.S.O.P	15
Hennessy XO	38
Hennessy VSOP	15