

Sawasdee Kha..

TAI TAN RESTAURANT
HERZLICH WILLKOMMEN

THE SPIRIT OF THAI CUISINE

BUSINESS-LUNCH

*¡Qué aproveche!
Enjoy your meal!
Guten Appetit!
Eet smakelijk! Buon appetito!
Bon appétit!
Smaczne!*

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1-mit Farbstoff, 2-Gewürzmischungen, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-mit Konservierungsstoff, 7-gewacht, 8-mit Süßungsmittel(n)

Mittagstisch

Vorspeisen / Appetizers

A1 Popia ^{1,2,4,8}

4,50 €

Thailändische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Schweinehack,
Morcheln und Gemüse serviert mit süßsaurer Soße

*Thai spring rolls filled with glass noodles, ground pork, morrels,
and vegetables, served with sweet & sour sauce*

A2 Gung Chup Peang Toad ^{1,2,4,8}

5,50 €

Frittierte Garnelen in einem leichten Teig, serviert mit Pflaumensoße

Fried shrimp in a light batter, served with plum sauce

Suppe / Soups

A3 Tom Yam Gung ^{1,2,4,8}

Klein 6,00 € Groß 8,00 €

Würzige Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras,

Koriander und Thai Kräutern ~ leicht scharf

*Spicy shrimp soup with mushrooms, lemongrass,
cilantro, and Thai herbs ~ light spicy*

A4 Tom Kha Gung ^{1,2,4,8}

Klein 6,00 € Groß 8,00 €

Leichte Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Champignons, Zitronengras,

Koriander und Thai Kräutern ~ leicht scharf

*Light coconut milk soup with shrimp, mushrooms,
Lemongrass, lime leaves and fresh cilantro ~ light spicy*

A5 Tom Kha Gai ^{1,2,4,8}

Klein 5,50 € Groß 7,50 €

Leichte Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Champignons, Galangal,

Zitronengras, Zitronenblättern und frischem Koriander ~ leicht scharf

*Light coconut milk soup with chicken breast, mushrooms,
Lemongrass, lime leaves and fresh cilantro ~ light spicy*

Unsere Speisen werden nicht zusätzlich mit **Glutamat** angereichert.

Businesslunch



Hauptgericht (werden mit Jasmin Reis serviert) / *Main dishes* (served with jasmine rice)

Gebraten / *Stir-fry*

- A6 Pad Preiw Wahn Gai Grob** ^{1,2,4,8} 8,50 €
Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
Crispy-seared chicken breast with vegetables and pineapple in sweet & sour sauce
- A7 Ped Grob Pak Raum** ^{1,2,4,8} 9,00 €
Knuspriges Ente mit knackigem Gemüse
Crispy duck with vegetables
- A8 Gai Pat Gaprau** ^{1,2,4,8} 8,50 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Chili und Thai Basilikum ~ scharf
Stir-fry chicken breast with garlic, chili, and Thai basil ~ spicy

Curry / *Curry*

- A9 Gaeng Keiw Whan Gai** ^{1,2,4,8} 8,50 €
Grünes Curry mit Hühnerbrustfilet, Thai-Basilikum, Thai-Auberginen, und Bambussprossen in Kokosmilch ~ scharf
Green curry with chicken breast, Thai basil, eggplant and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy
- A10 Gaeng Masman Gai** ^{1,2,4,8} 8,50 €
Hühnerbrustfilet in Kokosmilch und einer speziellen Masman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ scharf
Chicken breast in coconut milk and a special massaman curry with onions, cashews and potatoes ~ spicy
- A11 Gaeng Pet Ped Yang** ^{1,2,4,8} 9,00 €
Rotes Curry mit gegrillte Ente, Ananas, Tomaten, Weintrauben und Thai Basilikum in Kokosmilch ~ scharf
Red curry with grilled duck, pineapple, tomatoes, and Thai basil in coconut milk ~ spicy



Mittagstisch

A12 Ped Grob Masman ^{1,2,4,8}

9,00 €

Knuspriges Ente mit kokosmilch und einer speziellen Masman-Currymischung
mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ leicht scharf

*Crispy duck in coconut milk and a special massaman curry with onions,
cashews and potatoes ~ light spicy*



Tellergericht mit Thai-Nudeln / *Rice and Noodle dishes*

A13 Pad Tai Gung ^{1,2,4,8}

9,00 €

Gebratene Reisnudeln mit Garnelen und Tofu,
gehackten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, fruchtig/säuerlich ~ leicht scharf
*Fried rice noodles with prawns and tofu, chopped peanuts
and green scallions, – fruity/sour ~ light spicy*



Vegetarische Gerichte / *Vegetarian dishes*

(werden mit Jasmin Reis serviert) / *(served with jasmine rice)*

A14 Gaeng Masman Pak Raum ^{1,2,4,8}

8,50 €

Gemüse in Kokosmilch und einer speziellen
Masman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ leicht scharf
*Vegetables in coconut milk and a special massaman curry
with onions, cashews, and potatoes ~ light spicy*

A15 Gaeng Khiew Whan Tauhu ^{1,2,4,8}

8,50 €

Grünes Curry mit Tofu, süßes Thai-Basilikum,
Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch ~ scharf
*Green curry with tofu, sweet Thai basil,
eggplant and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy*

Unsere Speisen werden nicht zusätzlich mit **Glutamat** angereichert.