

Sawasdee Kha..

HERZLICH WILLKOMMEN

THE SPIRIT OF THAI CUISINE

Im Jahr 2008 wurde das Tai Tan Restaurant von Frau Worapoj Meemangkang (Khun Lana) als erstes Thai Restaurant in der Hamburger Hafen City eröffnet. Im Jahr 2018 auch erste Thai Restaurant am Fischmarkt eröffnet. Das von Frau Meemangkang selbst mit viel Engagement im Contemporary Thai Style eingerichtete Restaurant sucht seinesgleichen.

Im Sommer können Sie zusätzlich die Außenterrasse mit 25 Sitzplätzen und einem beeindruckendem Lichterspiel am Fischmarkt genießen.

Die original thailändische Küche im Tai Tan Restaurant zeichnet sich durch seine kulinarische Vielfalt aus. Die schmackhaften und sorgfältig zubereiteten Speisen werden mit viel Liebe zum Detail serviert.

Es werden ausschließlich erlesene und frische Zutaten verwendet, unsere Speisen werden nicht zusätzlich mit **Glutamat** angereichert.

Genießen Sie unseren freundlichen Service in einer stilvollen Atmosphäre und lassen Sie sich verwöhnen.

Das Wohlbefinden unserer Gäste hat bei uns oberste Priorität im TAI TAN.

Ihr Tai Tan Team.

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

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)

Vorspeisen / Appetizers

- 01 **Khao Greeb Gung** ^{1,2,4,8} ข้าวเกรียบกุ้ง 3,50 €
thailändische Krabbenchips (*Krupuk*)
Thai shrimp chips
- 02 **Satay Gai** ^{1,2,4,8} สะเต๊ะไก่ 9,50 €
leichter Kokosmilch-Curry gewürzte Hühnerfleischspießchen,
gegrillt, serviert mit Erdnusssauce, Gurkensalat und Toast
Grilled chicken served with peanut sauce and toast
- 03 **Khanompang Na Mhu** ^{1,2,4,8} ขนมปังหน้าหมู 6,50 €
Gebackene Brote mit Schweinehack, serviert mit Thai Gurkensalat
und süßsaurer Soße
*Fried toast with ground pork served
with Thai cucumber salad in sweet & sour sauce*
- 04 **Poepia** ^{1,2,4,8} ปอเปี๊ยะ 5,50 €
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*
- 05 **Toad Man Pla** ^{1,2,4,8} ทอดมันปลา 8,50 €
Fischküchlein aus Red-Snapper Filet mit roter Currypaste gewürzt,
serviert mit Thai-Gurkensalat in süßsaurer Soße ~ leicht scharf
*Fish cakes made from red snapper filet and flavored
with red curry paste, served with Thai cucumber salad
in sweet & sour sauce ~ light spicy*
- 06 **Gung Takrai** ^{1,2,4,8} กุ้งตะไคร้ 8,50 €
Frittierte Garnelen mit knusprigem Knoblauch,
Zitronengras in Tamarinsauce
Fried shrimp with crispy garlic, lemongrass in tamarin sauce
- 07 **Pla Muk Takrai** ^{1,2,4,8} ผัดปลาหมึกตะไคร้ 9,50 €
Frittiert Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch, Zitronengras,
Schalotten, Erdnüssen in Tamarinden-Soße
Fried squid with crispy garlic, lemongrass in tamarind sauce
- 08 **Gung Chup Peang Toad** ^{1,2,4,8} กุ้งชุบแป้งทอด 8,50 €
Frittierte Garnelen in einem leichten Teig, serviert mit Pflaumensauce
Fried shrimp in a light batter, served with plum sauce
- 09 **Rang Tong** ^{1,2,4,8} รังทอง 8,50 €
Frittiertes Hühnerbrustfilet gefüllt mit Cashewnüssen und Thai-Basilikum
umwickelt mit Taro serviert mit Erdnüssen in Pflaumensauce
*Fried chicken breast filled with cashews and Thai basil
wrapped with Taro served with peanut in plum sauce*
- 10 **Vorspeisen Tai Tan** ^{1,2,4,8} ของว่างรวมสี่รส 11,50 €
Gemischte Vorspeise nach Tai Tan-Art mit vier verschiedenen Saucen
Mixed appetizer plate Tai Tan-style with four different sauces

Suppe / Soups

- 20 **Giaw Nham** ^{1,2,4,8} เกี้ยวหน้า 6,00 €
Wantan Teigtaschen mit Schweinefleisch - Füllung in Hühnerbrühe,
Wontons stuffed with pork and shrimp in chicken broth,
- 21 **Tom Yam Gung** ^{2,4,8} ต้มยำกุ้ง 8,50 €
Würzige Garnelensuppe mit Champignons,
Zitronengras, Koriander und Thai Kräutern ~ leicht scharf
Spicy shrimp soup with mushrooms,
lemongrass, cilantro, and Thai herbs ~ light spicy
- 22 **Tom Kha Gung** ^{2,4,8} ต้มข่ากุ้ง 8,50 €
Leichte Kokosmilchsuppe mit Garnelen, 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
- 23 **Tom Kha Gai** ^{2,4,8} ต้มข่าไก่ 6,50 €
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



das Leibgericht, *favorite dish*

Unsere Speisen werden nicht zusätzlich mit **Glutamat** angereichert.
Our meals are not enriched with glutamate

Salate

Unsere Thai-Salate sind pikant und leicht süßsauer, Schärfe nach Belieben.

Salads

*Our Thai salads are spicy and slightly sweet & sour,
with the degree of spiciness according to your preference.*

- 🌿 30 **Yam Nua** ^{1,2,4,8} ยำเนื้อย่าง 12,50 €
Gegrilltes Rindfleisch in dünnen Scheiben, mit roten Zwiebeln,
frischem Koriander, Minze und Zitronengras ~ **scharf**
*Grilled, thinly sliced beef with red onions, fresh cilantro,
mint, and lemongrass ~ **spicy***
- 31 **Lap Gai** ^{2,4,8} ลาบไก่ 10,50 €
Hühnerbrustfilet grob gehackt, mit roten Zwiebeln,
Thai Kräutern, Chilis und gerösteten Reiskörnern ~ **scharf**
*Coarsely ground chicken with red onions,
Thai herbs, chilis, and toasted rice ~ **spicy***
- 32 **Lab Ped** ^{1,2,4,8} ลาบเป็ด 11,50 €
Entengehackt, mit roten Zwiebeln, Thai Kräutern und gerösteten Reiskörnern ~ **scharf**
*Coarsely ground duck with red onions, Thai herbs and toasted rice ~ **spicy***
- 33 **Phla Gung** ^{1,2,4,8} พล่ากุ้ง 12,50 €
Garnelensalat mit Chili-Paste, roten Zwiebeln,
frischem Koriander, Minze und Zitronengras ~ **scharf**
*Shrimp salad with chili paste, red onions,
fresh cilantro, mint, and lemongrass ~ **spicy***
- 34 **Yam Whun Sen** ^{1,2,4,8} ยำวุ้นเส้น 13,50 €
Glasnudelsalat mit, Schweinehack, Garnelen, Tintenfisch, Zwiebeln,
Knoblauch, frischem Koriander und Minze ~ **scharf**
*Glass noodle salad with ground pork, prawn, squid, onions,
garlic, fresh cilantro, and mint ~ **spicy** garlic, peanuts, and shallots (by
season)*
- 🌿 35 **Yam Som-O** ^{1,2,4,8} nach Season (Pomelosalat) ยำส้มโอ 11,50 €
Pomelo mit Scampis, kleinen Streifen von Hühnerbrustfilet,
knusprigem Knoblauch, Erdnüssen und Schalotten
*Pomelo with shrimp, sliced chicken breast,
crispy garlic, peanuts, and shallots*
- 🌿 36 **Som Tam Thai** ^{1,2,4,8} ส้มตำไทย 11,50 €
Grüner Papaya und Karottensalat Thaiändische-Art ~ **scharf**
*Thai-style green papaya and carrot salad ~ **spicy***



 das Leibgericht, *favorite dish*

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

Our meals are not enriched with glutamate.

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Jasmin Reis serviert.

Main dishes all main dishes are served with jasmine rice.

Gebraten / Stir-fry

- 40 **Nua Pat Namm Mann Hoy** ^{1,2,4,8} เนื้อผัดน้ำมันหอย 16,50 €
Gebratenes Rindfleisch mit Austernsoße
Stir-fry beef with oyster sauce
- 41 **Nua Pat Gaprau** ^{1,2,4,8} เนื้อผัดกระเพรา 16,50 €
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Thai-Basilikum und Chilischoten ~ **scharf**
Stir-fry beef with garlic, Thai basil and chili peppers ~ spicy
- 42 **Mhu Pad Chaa** ^{1,2,4,8} หมูผัดฉ่า 16,50 €
Gebratenes Schweinefilet mit Chili, Garnelenpaste, Knoblauch, süßes Thai-Basilikum,
Chinesischer Ingwer, Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen ~ **sehr scharf**
*Stir-fry pork tenderloin with chili, shrimp-paste garlic, sweet Thai basil,
Chinese-ginger, fresh exotic vegetables and bamboo sprouts ~ very spicy*
- 43 **Ped Grob Pak Raum** ^{1,2,4,8} เป็ดกรอบผักรวม 17,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse
Crispy-seared duck breast with vegetables
- 44 **Ped Grob Pad Krapraw** ^{1,2,4,8} เป็ดกรอบผัดกระเพรา 17,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Knoblauch, Chili und Thai Basilikum ~ **scharf**
Crispy seared duck breast with garlic, chili, and Thai basil ~ spicy
- 45 **Gai Grob Priew Whan** ^{1,2,4,8} ไก่กรอบเปรี้ยวหวาน 17,00 €
Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
*Crispy-seared chicken breast with vegetables
and pineapple in sweet & sour sauce*
- 46 **Gai Pad Med Ma Muang Himmaphan** ^{1,2,4,8} ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 16,50 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet, mit Austernsoße,
Frühlingszwiebeln, Paprika und Cashewnüssen
*Stir-fry chicken breast with oyster sauce,
scallions, bell pepper, and cashews*
- 47 **Pad Krapraw Gai** ^{1,2,4,8} ผัดกระเพราไก่ 16,50 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch,
Chili und Thai Basilikum ~ **scharf**
Stir-fry chicken breast with garlic, chili, and Thai basil ~ spicy



 **das Leibgericht, favorite dish**

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

Our meals are not enriched with glutamate

Curry / Curry

- 🌿 50 **Gaeng Khiew Whan Nua** ^{1,2,4,8} แกงเขียวหวานเนื้อ 16,50 €
Grünes Curry mit Rindfleisch, süßes Thai-Basilikum, chinesischer Ingwer,
Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch ~ **scharf**
*Green curry with beef, sweet Thai basil, Chinese-ginger
and fresh exotic vegetables in coconut milk ~ spicy*
- 51 **Panaeng Gai** ^{1,2,4,8} แพนงไก่ 16,50 €
Rotes Curry mit Hühnerbrustfilet, süßes Thai-Basilikum in Kokosmilch ~ **scharf**
Red curry with chicken, sweet Thai basil in coconut milk ~ spicy
- 🌿 52 **Gaeng Khiew Whan Gai** ^{1,2,4,8} แกงเขียวหวานไก่ 16,50 €
Grünes Curry mit Hühnerbrustfilet, süßes Thai-Basilikum,
Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch ~ **scharf**
*Green curry with chicken breast, sweet Thai basil
eggplant and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy*
- 🌿 53 **Gaeng Masman Gai** ^{1,2,4,8} แกงมัสมั่นไก่ 16,50 €
Hühnerbrustfilet in Kokosmilch und einer speziellen
Massaman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ **leicht scharf**
*Chicken breast in coconut milk and a special massaman curry
with onions, cashews, and potatoes ~ light spicy*
- 🌿 54 **Gaeng Pet Ped Yang** ^{1,2,4,8} แกงเผ็ดเป็ดย่าง 17,50 €
Rotes, cremiges Curry mit gegrilltem Entenbrustfilet, Ananas, Lychee,
Tomaten, süßes Thai-Basilikum in Kokosmilch ~ **scharf**
*Red, creamy curry with grilled duck breast, pineapple,
lychee, tomatoes, and sweet Thai basil in Coconut milk ~ spicy*
- 🌿 55 **Ped Grob Massaman** ^{1,2,4,8} เป็ดกรอบมัสมั่น 17,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet, Kokosmilch und einer speziellen
Massaman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ **leicht scharf**
*Crispy-seared duck breast in coconut milk and a special
massaman curry with onions, cashews, and potatoes ~ light spicy*
- 🌿 56 **Gai Grob Massaman** ^{1,2,4,8} ไก่กรอบมัสมั่น 16,50 €
Knuspriges Hühnerbrustfilet, Kokosmilch und einer speziellen
Massaman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ **leicht scharf**
*Crispy-seared chicken breast in coconut milk and a special
massaman curry with onions, cashews, and potatoes ~ light spicy*



Meeresfrüchte / Seafood

- 60 Pla Pad Med Ma Muang Himmaphan** ^{1,2,4,8} 17,50 €
Frittiertes Rotbarschfilet mit Chili Paste, Austernsoße, Frühlingszwiebeln,
Paprika und Cashewnüssen ~ leicht scharf
*Fried redfish filet with chili paste, oyster sauce, scallions,
bell pepper, and cashews ~ light spicy*
-  **61 Pla Toad Gratiem Prigthai** ^{1,2,4,8} ปลาทอดราดซอสกระเทียมพริกไทย 17,50 €
Knuspriges Rotbarschfilet in Knoblauch, Pfeffer Soße und gebratener Gemüse
*Crispy fried redfish filet in a garlic & pepper sauce
and stir-fry wok-vegetables*
- 62 Gung Pad Graprau** ^{1,2,4,8} กุ้งผัดกระเพรา 18,50 €
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Chili und Thai Basilikum ~ scharf
Stir-fry shrimp with garlic, chili, and Thai basil ~ spicy
-  **63 Gung Gratiem Prigthai** ^{1,2,4,8} กุ้งกระเทียมพริกไทย 27,50 €
Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer Soße
und gebratenes Gemüse
*Stir-fry black-tiger-prawn with garlic, pepper sauce
and stir-fry wok-vegetables*
-  **64 Gung Pad Pong Garee** ^{1,2,4,8} กุ้งผัดผงกะหรี่ 27,50 €
Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit mildem, gelbem Curry,
Kokosmilch, Gemüse und Eier
*Stir-fry black-tiger-prawn with mild, yellow curry,
coconut milk, vegetables, and egg*
-  **65 Gaeng Khiew Whan Talee** ^{1,2,4,8} แกงเขียวหวานทะเล 18,50 €
Grünes Curry mit Meeresfrüchte, süßes Thai-Basilikum, Chinesischer-Ingwer,
Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch ~ scharf
*Green curry with mixed seafood, sweet Thai basil, Chinese-ginger,
eggplant and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy*
- 66 Pad Prig Gaeng Talee** ^{1,2,4,8} ผัดพริกแกงแดงทะเล 18,50 €
Gebratene Meeresfrüchte mit rotem Curry, Thai-Auberginen,
chinesischer-Ingwer und jungen Bambussprossen ~ sehr scharf
*Stir-fry mixed seafood with red curry, eggplant, Chinese-ginger
and bamboo sprouts ~ very spicy*



das Leibgericht, favorite dish

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

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Vorspeisen / Appetizers

- 70 **Poepia Mang** ^{1,2,4,8} ปอเปี๊ยะมังสวิรัต 5,50 €
Thailändische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln,
Morcheln und Gemüse serviert mit süßsaurer Soße
*Thai spring rolls filled with glass noodles, morrels,
and vegetables, served with sweet & sour sauce*

Suppe / Soup

- 71 **Tom Kha Pak Raum** ^{2,4,8} ต้มข่าผักรวม 6,00 €
Leichte Kokosmilchsuppe mit Gemüse, 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*

Hauptgerichte / Main dishes

- 72 **Priew Whan Tauhu** ^{1,2,4,8} ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้ 14,50 €
Gebratener Tofu mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
Fried tofu and vegetables in sweet & sour sauce
- 73 **Pad Pakraum Med Mamuang Himmapan** ^{1,2,4,8} ผัดผักรวมเม็ดมะม่วง 14,50 €
Gebratener Tofu und Gemüse mit Chili Paste, Austernsoße, Frühlingszwiebeln,
Paprika und Cashewnüssen ~ leicht scharf
*Fried tofu and vegetables with chili past, oyster sauce, scallions,
bell pepper, and cashews ~ light spicy*
- 74 **Pad Pak Raum** ^{1,2,4,8} ผัดผักรวม 13,50 €
Kurz im Wok angebratenes Gemüse in aromatischer Sojasoße
Stir-fry wok-vegetables in an aromatic soy sauce
- 75 **Gaeng Khiew Whan Tauhu** ^{1,2,4,8} แกงเขียวหวานเต้าหู้ 14,50 €
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*
- 76 **Gaeng Ped Tauhu** ^{1,2,4,8} แกงเผ็ดเต้าหู้ 14,50 €
Rotes Curry mit Tofu, süßes Thai-Basilikum,
Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch ~ scharf
*Red curry with tofu, sweet Thai basil,
eggplant and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy*
- 77 **Gaeng Masman Pak Raum** ^{1,2,4,8} แกงมัสมั่นผักรวม 14,50 €
Gemüse in Kokosmilch und einer speziellen
Masman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ scharf
*Vegetables in coconut milk and a special massaman curry
with onions, cashews, and potatoes ~ spicy*

Tellergericht / *Rice and Noodle dishes*

- 🌿 80 **Pad Thai Gung** ^{1,2,4,8} ผัดไทยกุ้ง **16,50 €**
Gebratene Reismudeln mit Garnelen und Tofu, Eier, gehackten
Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, dazu knackige Sojasprossen - fruchtig/säuerlich ~ leicht scharf
*Fried rice noodles with prawns and tofu, egg, chopped peanuts, and green
scallions, served with crisp soy bean sprouts – fruity/sour ~ light spicy*
- 

Beilagen / *Side dishes*

- 201 **Jasminreis** **2,00 €**
Jasmine rice
- 202 **Gebratener Reis mit Eier** ^{1,2,4,8} **3,00 €**
Fried rice with egg
- 203 **Gebratene Reismudeln** ^{1,2,4,8} **2,50 €**
Fried rice noodles
- 204 **Pflaumensoße** ^{1,2,4,8} **0,30 €**
Plum sauce
- 205 **Erdnusssoße** ^{1,2,4,8} **1,00 €**
Peanut sauce
- 206 **Süßsaure Soße** ^{1,2,4,8} ~ leicht scharf **0,30 €**
Sweet & sour sauce ~ light spicy
- 207 **Thai-Gurkensalat in süßsaurer Soße** ^{1,2,4,8} **1,50 €**
Thai cucumber salad in a sweet & sour sauce
- 208 **Tamarinden-Soße** ^{1,2,4,8} **0,60 €**
Tamarind sauce
- 209 **Sriracha Soße** ^{1,2,4,8} ~ scharf **0,30 €**
Sriracha sauce ~ spicy
- 

Spezialitäten des Monats / *Special of the Month*

Vorspeisen / *Appetizers*

- 90 **Lab Mhu Thod** ^{1,2,4,8} ลาบหมูทอด 7,50 €
Frittierte Schweinehackbällchen mit roten Zwiebeln, Thai Kräutern,
Chilis und gerösteten Reiskörnern ~ leicht scharf
*Fried ground pork-balls with red onions, Thai herbs
and toasted rice ~ light spicy*
- 91 **Hoy Shell Yang Gratiem Prigthai** ^{1,2,4,8} หอยเชลล์ย่าง 12,50 €
3 Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Pfeffer dazu Gebratene Reismudeln
3 Grilled scallops with garlic & pepper and fried noodles

Hauptgerichte / *Main dishes*

- 🌿 92 **Gae Gratiem Prigthai** ^{1,2,4,8} (Lammcarée aus Neuseeland) 29,50 €
Gegrillt mariniert Lammcarée in Pfeffer und Knoblauch Soße
serviert mit gebratener Reis
*Grilled Marinated lamb carée, in pepper and garlic sauce
served with fried rice*
- 

Menü des Monats

Menu of the Month

Menü Tai Din

(Menü Fleisch)



Khanompang Na Mhu 7,50€

**Gebackene Brote mit Schweinehack, serviert mit Thai Gurkensalat
und süßsaurer Soße** ^{1,2,4,8}

Fried toast with ground pork served with Thai cucumber salad in sweet & sour sauce



Tom Kha Gai 6,50€

**Leichte Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Champignon, Galangal,
Zitronengras, Zitronenblättern und frischem Koriander** ~ leicht scharf ^{1,2,4,8}

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



Masaman Ped Grob 17,50€

(serviert mit Jasmin Reis)

**Knuspriges Entebrustfilet mit Zwiebeln, Cashewnüssen, Kartoffeln und Kokosmilch
in einer speziellen Massaman-Currymischung** ~ leicht scharf ^{1,2,4,8}

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



Dessert / Hausgemacht 7,90€

Kokos Eis (nach Thailändische Art) mit Klebreis, gesüßtes Obst und Erdnüssen

Coconuts ice-cream (by thai style) homemade

mit 4 Gang-Menü 39,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 32,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 31,50€ / Person

Empfehlung: Rotwein „Tai Tan Edition“

Cuvee Karl, Weingut Geisser – Pfalz ⁵

0,2l = 7,50 € / 0,75l = 28,00€

Das sorgsame Verschneiden der Rebsortenweine, die zum einen Teil 12 Mon. Im Holzfass,
zum anderen Teil 12 Mon. In Medium getoasteten französischen Barriquefässern ausgebaut wurden,
zaubert eine kraftvolle, ausgewogene Art hervor. Schöner Körper, feine Aromatik.



Menü des Monats

Menu of the Month

Menü Tai Taley (Menü Meeresfrüchte)


Pla Mük Takrai 9,50€

**Frittiert Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch, Schalotten, Erdnüssen,
Zitronengras in Tamarinden Soße** ^{1,2,4,8}
Fried squid with crispy garlic, lemongrass in tamarind sauce


Tom Kha Gung 8,50€

**Leichte Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Champignons, Zitronengras, Koriander
und Thai Kräutern** ~ leicht scharf
*Light coconut milk soup with shrimp with mushrooms, lemongrass,
cilantro, and Thai herbs* ~ light spicy


Pla Pad Med Mameaung 17,50€
(serviert mit Jasminreis)

**Frittiertes Rotbarschfilet mit Chili Paste, Austernsoße, Frühlingszwiebeln,
Paprika und Cashewnüssen** ~ leicht scharf
*Fried redfish filet with chili paste, oyster sauce, scallions, bell pepper, and
cashews* ~ light spicy


Dessert / Hausgemacht 7,90€

Gebackene Baby Bananen mit Schokolade Eis ^{1,2,4,8}
Baked baby-banana with chocolate ice cream

mit 4 Gang-Menü 43,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 34,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 34,50€ / Person

Empfehlung: Weißwein „Tai Tan Edition“

Grauburgunder trocken Weingut Geiser- Pfalz ⁵ 0,2l = 7,00 € / 0,75l = 26,00€
fruchtig, kräftige Beerenaroma mit einem schönen Schmelz im Nachhall



Menü des Monats

Menu of the Month

Menü Tai Mang (Menü Vegetarische)



Po Pia 5,90€

**Thailändische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln und Gemüse
serviert mit süßsaurer Soße** ^{1,2,4,8}

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



Tom Kha Pak Raum 6,00€

**Leichte Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Champignons, Galangal, Zitronengras,
Zitronenblättern und frischem Koriander** ~ leicht scharf ^{2,4,8}

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



Geang Masaman Pak Raum 14,50€

(serviert mit Jasminreis)

**Gemüse in Kokosmilch und einer speziellen Massaman-Currymischung mit Zwiebeln,
Cashewnüssen und Kartoffeln** ~ scharf ^{1,2,4,8}

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



Dessert / Hausgemacht 7,90€

Gebackene Baby Bananen mit Schokolade Eis ^{1,2,4,8}

Baked baby-banana with chocolate ice cream

mit 4 Gang-Menü 33,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 27,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 25,50€ / Person



Tai Tan Dessert

Hausgemacht / *Homemade*

- 102 Kokos Eis (nach Thailändische Art) mit gesüßter Klebreis, und gesüßte Früchte** ^{1,2,4,8} **7,90 €**
*Coconuts ice-cream with steamed sticky rice
sweetest fruits (by thai style)*
- 103 Frittiert Reispapier-rolle gefüllt mit Banane und Ananas in Honig dazu Vanilleeis** ^{1,2,4,8} **7,90 €**
*Fried rice paper-roll stuffed with banana and pineapple
Served with vanilla ice cream*
- 104 Gebackene Baby Bananen mit Schokolade Eis** ^{1,2,4,8} **7,90 €**
Baked baby-banana with chocolate ice cream
- 105 Halbe Reif-Mango dazu gedämpft klebrigen Reis mit Zucker und Kokosmilch oder mit Vanilleeis** ^{1,2,4,8} **9,50 €**
*Half-ripe mango, served with steamed sticky rice with sugar
and coconut milk or with vanilla ice cream*
- 106 Tai Tan Dessert Variation** ^{1,2,4,8} (für ab 2 Personen) **18,50 €**
Tai Tan Dessert variation / for 2 peoples

