

Tai Tan

Sawasdee Kha..

HERZLICH WILLKOMMEN

THAI CONTEMPORARY RESTAURANT

THE SPIRIT OF THAI CUISINE

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

Die Panoramafenster mit Blick auf den Sandtorhafen und die traditionellen Museumsschiffe laden zum Verweilen ein.

Im Sommer können Sie zusätzlich die Außenterrasse mit 30 Sitzplätzen und einem beeindruckendem Lichterspiel der Hafenskyline 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, ohne Zugabe von Glutamat. 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.

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)

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

Tai Tan

Thailändische Küche

Geschichte

Ursprünglich war die Küche Thailands vom Wasser geprägt, auf den Tisch kamen vornehmlich Wassertiere und Wasserpflanzen. Veränderungen in den Kochgewohnheiten gab es sowohl durch chinesische und japanische Einflüsse als auch, ab dem 17. Jahrhundert, durch Einflüsse aus Europa. Chilis wurden zum Beispiel von portugiesischen Missionaren in Thailand eingeführt.

Grundnahrungsmittel

Reis ist das Grundnahrungsmittel in Thailand. Der thailändische Ausdruck für essen (กินข้าว – Aussprache: [kin-káo]) bedeutet wörtlich „Reis essen“, egal um welche Art von Speisen es sich handelt.

Unter den vielen Reissorten ist der vor allem im Isaan angepflanzte langkörnige Jasminreis besonders beliebt, aber auch am teuersten. Im Norden und Osten Thailands wird der Klebreis bevorzugt, der nicht gekocht, sondern in einem aus Bambus geflochtenen Behälter über einem Wassertopf gedämpft wird und dessen Körner so zusammenkleben.

Esskultur

Ein thailändisches Menü besteht typischerweise aus einer Suppe, einem „Curry“-Gericht oder alternativ einem scharf gewürzten Salat und einer Sauce mit Fisch und Gemüse (als Dip). Alle Speisen werden zusammen serviert, so dass bei der Zusammenstellung zwischen scharfen und milden Komponenten auf ein ausgeglichenes Verhältnis geachtet wird. Sehr häufig wird auch Rohkost gereicht.

Grundlage der meisten Gerichte ist eine zu Beginn des Kochens in einem kleinen Mörser zubereitete Gewürzmischung aus Knoblauch, kleinen roten oder grünen Chillischoten und verschiedenen Kräutern. Die so zubereitete Paste kommt zunächst mit etwas Öl in den über einer offenen Flamme stehenden Wok. Anschließend werden die weiteren Zutaten wie Fleisch, Fisch, Nudeln, Gemüse usw. nacheinander hinzugefügt und geschmort.

Tischsitten

Ursprünglich wurde thailändisches Essen mit den Fingern gegessen, was in manchen Regionen bei einigen Gerichten noch heute der Fall ist. Anfang des 19. Jahrhunderts führte König Mongkut, angeregt durch seine vielen Auslandsaufenthalte, bei Hofe die Sitte ein, mit Löffel und Gabel zu essen. Dies wurde schnell in den Restaurants von Bangkok en vogue, und es dauerte nicht lange, bis es im ganzen Land Brauch war, Löffel und Gabel zu benutzen. Die Gabel wird verwendet, um das bereits vom Koch in mundgerechte Stücke zerkleinerte Essen portionsweise auf den Löffel zu schieben. Für die meisten Thais gilt es als unfein, die Gabel in den Mund zu führen; ausgenommen davon sind nur kleine Obstgabeln.

Ihr Tai Tan Team.

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

Tai Tan

Vorspeisen / Appetizers

- 01 Khao Greeb Gung** ^{1,2,4,8} **3,50 €**
thailändische Krabbenchips (*Krupuk*)
Thai shrimp chips
- 02 Satay Gai** ^{1,2,4,8} **8,50 €**
4 in leichter Kokosmilch-Curry gewürzte Hühnerfleischspießchen,
gegrillt, serviert mit Erdnusssoße, Gurkensalat und Toast
4 Grilled chicken served with peanut sauce and toast
- 03 Khanompang Na Mhu** ^{1,2,4,8} **6,50 €**
5 gebackene Brote mit Schweinehack, serviert mit Thai Gurkensalat
und süßsaurer Soße
*5 Fried toast with ground pork served
with Thai cucumber salad in sweet & sour sauce*
- 04 Poepia** ^{1,2,4,8} **5,90 €**
6 thailändische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Schweinehack,
Morcheln und Gemüse serviert mit süßsaurer Soße
*6 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} **8,50 €**
5 Fischküchlein aus Red-Snapper Filet mit roter Currypaste gewürzt,
serviert mit Thai-Gurkensalat in süßsaurer Soße ~ leicht scharf
*5 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 GungTakrai** ^{1,2,4,8} **8,00 €**
Frittierte Garnelen mit knusprigem Knoblauch,
Zitronengras in Tamarinssoße
Fried shrimp with crispy garlic, lemongrass in tamarin sauce
- 07 Gung Chup Peang Toad** ^{1,2,4,8} **7,50 €**
5 frittierte Garnelen in einem leichten Teig, serviert mit Pflaumensoße
5 Fried shrimp in a light batter, served with plum sauce
- 08 Rang Tong** ^{1,2,4,8} **7,00 €**
4 frittiertes Hühnerbrustfilet gefüllt mit Cashewnüssen und Thai-Basilikum
umwickelt mit Taro serviert mit Erdnüssen in Pflaumensoße
*4 Fried chicken breast filled with cashews and Thai basil
wrapped with Taro served with peanut in plum sauce*
- 09 Vorspeisen Tai Tan** ^{1,2,4,8} **11,50 €**
Gemischte Vorspeise nach Tai Tan-Art mit vier verschiedenen Soßen
Mixed appetizer plate Tai Tan-style with four different sauces



das Leibgericht, favorite dish

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

Tai Tan

Suppe / Soups

- 20 Giaw Nham Gung** ^{1,2,4,8} **6,00 €**
Wantan Teigtaschen mit Schweinehack - Füllung in Hühnerbrühe,
Wontons stuffed with pork in chicken broth,
-  **21 Tom Yam Gung** ^{2,4,8} **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} **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} **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
- 24 Gaeng Jued Mhu-Sab** ^{2,4,8} **6,50 €**
Schweinehackbällchen suppe mit Gemüse und Morcheln
Ground pork-balls soup with vegetables and morrels
- 25 Nau Tun** ^{1,2,4,8} **8,50 €**
Suppe mit geschmortem Rindfleisch und Sojasprossen
Soup with braised beef and crisp vegetables



das Leibgericht, *favorite dish*

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

Tai Tan

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} 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} 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 Phla Gung** ^{1,2,4,8} 13,50 €
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***
- 33 YamWhun Sen** ^{1,2,4,8} 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***
- 🌿 **34 Yam Som-O** ^{1,2,4,8} (Pomelosalat) 11,50 €
Pomelo mit Scampis, kleinen Streifen von Hühnerbrustfilet,
knusprigem Knoblauch, Erdnüssen und Schalotten (nach Saison)
*Pomelo with shrimp, sliced chicken breast,
crispy garlic, peanuts, and shallots (by season)*
- 🌿 **35 Som Tam Thai** ^{1,2,4,8} 11,50 €
Grüner Papaya und Karottensalat Thailändische-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.

Tai Tan

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} 17,50 €
Gebratenes Rindfleisch mit Austernsoße
Stir-fry beef with oyster sauce
- 41 Nua Pat Gaprau** ^{1,2,4,8} 17,50 €
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} 17,00 €
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} 18,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse
Crispy-seared duck breast with vegetables
- 44 Ped Grob Pried Whan** ^{1,2,4,8} 18,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
*Crispy-seared duck breast with vegetables
and pineapple in sweet & sour sauce*
- 45 Ped Grob Pad Krapraw** ^{1,2,4,8} 18,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Knoblauch, Chili und Thai Basilikum ~ **scharf**
Crispy seared duck breast with garlic, chili, and Thai basil ~ spicy
- 46 Gai Grob Pried Whan** ^{1,2,4,8} 18,50 €
Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
*Crispy-seared chicken breast with vegetables
and pineapple in sweet & sour sauce*
- 47 Gai Pad Med Ma Muang Himmapan** ^{1,2,4,8} 16,50 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet, mit Chili-Paste, Austernsoße,
Frühlingszwiebeln, Paprika und Cashewnüssen ~ **leicht scharf**
*Stir-fry chicken breast with chili paste oyster sauce,
scallions, bell pepper, and cashews ~ light spicy*
- 48 Pad Krapraw Gai** ^{1,2,4,8} 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

Tai Tan

Curry / Curry

- ❖ **50 Gaeng Khiew Whan Nua** ^{1,2,4,8} 17,50 €
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 Nua** ^{1,2,4,8} 17,50 €
Rotes Curry mit Rindfleisch, süßes Thai-Basilikum
in Kokosmilch ~ **scharf**
Red curry with beef, sweet Thai basil in coconut milk ~ spicy
- 52 Panaeng Gai** ^{1,2,4,8} 16,50 €
Rotes Curry mit Hühnerbrustfilet, süßes Thai-Basilikum in Kokosmilch ~ **scharf**
Red curry with chicken breast, sweet Thai basil in coconut milk ~ spicy
- ❖ **53 Gaeng Khiew Whan Gai** ^{1,2,4,8} 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*
- 54 Gaeng Pet Mhu** ^{1,2,4,8} 16,50 €
Rotes Curry mit Schweinefilet, süßes Thai-Basilikum,
Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch ~ **scharf**
*Red curry with pork tenderloin, sweet Thai basil
eggplant and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy*
- ❖ **55 Gaeng Masman Gai** ^{1,2,4,8} 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*
- ❖ **56 Gaeng Pet Ped Yang** ^{1,2,4,8} 18,50 €
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*
- ❖ **57 Ped Grob Massaman** ^{1,2,4,8} 18,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet, Kokosmilch und einer speziellen
Masman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ **leicht scharf**
*Crispy-seared duck breast in coconut milk and a special
masman curry with onions, cashews, and potatoes ~ light spicy*
- ❖ **58 Gai Grob Massaman** ^{1,2,4,8} 17,50 €
Knuspriges Hühnerbrustfilet, Kokosmilch und einer speziellen
Masman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ **leicht scharf**
*Crispy-seared chicken breast in coconut milk and a special
masman curry with onions, cashews, and potatoes ~ light spicy*



das Leibgericht, favorite dish

Meeresfrüchte / Seafood

- 60 Pla Toad Pad Med Ma Muang Himmapan** ^{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} 17,50 €
Frittiertes Rotbarschfilet in Knoblauch, Pfeffer Soße und gebratener Gemüse
*Fried redfish filet in a garlic & pepper sauce
and stir-fry wok-vegetables*
- 62 Gung Pad Graprau** ^{1,2,4,8} 19,50 €
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} 28,50 €
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} 28,50 €
Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit mildem, gelbem Curry,
Kokosmilch, Gemüse und Eier ~ leicht scharf
*Stir-fry black-tiger-prawn with mild, yellow curry,
coconut milk vegetables, and egg ~ light spicy*
- 65 Gung Pad Prig Gaeng** ^{1,2,4,8} 28,50 €
Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit rotem Curry, Thai-Auberginen,
chinesischer-Ingwer und jungen Bambussprossen ~ sehr scharf
*Stir-fry black-tiger-prawn with red curry, eggplant,
Chinese-ginger and bamboo sprouts ~ very spicy*
- 66 Gaeng Sabparod Gung** ^{1,2,4,8} 19,50 €
Rotes Curry mit Garnelen und Ananas in Kokosmilch ~ scharf
Red curry with shrimp and pineapple in coconut milk ~ spicy
- 67 Gaeng Khiew Whan Talee** ^{1,2,4,8} 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*
- 68 Pad Prig Gaeng Talee** ^{1,2,4,8} 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.

Tai Tan

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Vorspeisen / Appetizers

- 70 **Poepia Mang** ^{1,2,4,8} 5,90 €
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} 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

werden mit Jasmin Reis serviert / served with jasmine rice.

- 72 **Priew Whan Tauhu** ^{1,2,4,8} 13,50 €
Gebratener Tofu mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
Fried tofu and vegetables in sweet & sour sauce
- 73 **Pad Pakraum Med Mamuang Himmaphan** ^{1,2,4,8} 13,50 €
Gebratener Tofu und Gemüse mit Chilli Paste, Austernsoße, Frühlingzwiebeln,
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} 12,50 €
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} 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} 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} 14,50 €
Gemüse in Kokosmilch und einer speziellen
Masman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ scharf
*Vegetables in coconut milk and a special masman curry
with onions, cashews, and potatoes ~ spicy*

Tai Tan

Tellergericht / Rice and Noodle dishes

- 80 **Khao Pad Gung** ^{1,2,4,8} 14,50 €
Gebratener Reis mit Garnelen, Tomaten, Eier,
Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und frischem Gemüse
*Fried rice with prawn, tomatoes, egg,
onion, garlic, cilantro, and fresh vegetables*
- 81 **Pad Siew Gai** ^{1,2,4,8} 14,50 €
Gebratene Nudeln mit Hühnerbrustfilet, Eier und Gemüse in süßer Sojasoße
Fried noodles with chicken, egg and vegetables in a sweet soy sauce
- 82 **Pad Tai Gung** ^{1,2,4,8} 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} 3,50 €
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} 0,80 €
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} 0,80 €
Tamarind sauce
- 209 **Sriracha Soße** ^{1,2,4,8} ~ scharf 0,30 €
Sriracha sauce ~ spicy



das Leibgericht, favorite dish

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

Tai Tan

Tai Tan Dessert

Hausgemacht / *Homemade*

- | | | |
|-----|---|---------|
| 101 | Mango Eis dazu gesüßte Früchte ^{1,2,4,8} | 7,90 € |
| | <i>Mango ice cream with sweetest fruits</i> | |
| 102 | Kokos Eis (nach Thailändische Art) mit gesüßter Klebreis, und gesüßte Früchte ^{1,2,4,8} | 7,90 € |
| | <i>Coconuts ice-cream with steamed sticky rice sweetest fruits (by thai style)</i> | |
| 103 | Frittiert Reispapier-rolle gefüllt mit Banane und Ananas in Honig dazu Vanilleeis ^{1,2,4,8} | 7,90 € |
| | <i>Fried rice paper-roll stuffed with banana and pineapple Served with vanilla ice cream</i> | |
| 104 | Gebackene Baby Bananen mit Schokolade Eis ^{1,2,4,8} | 7,90 € |
| | <i>Baked baby-banana with chocolate ice cream</i> | |
| 105 | Halbe Reif-Mango dazu gedämpft klebrigen Reis mit Zucker und Kokosmilch oder mit Vanilleeis ^{1,2,4,8} | 9,00 € |
| | <i>Half-ripe mango, served with steamed sticky rice with sugar and coconut milk or with vanilla ice cream</i> | |
| 106 | Eis nach Wahl (3 Kugel) | 6,90 € |
| | Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone | |
| | <i>Ice cream of your choice (3 scoops)</i> | |
| | <i>Vanilla, chocolate, strawberry, lemon</i> | |
| 107 | Tai Tan Dessert Variation ^{1,2,4,8} (für ab 2 Personen) | 18,50 € |
| | <i>Tai Tan Dessert variation / for 2 peoples</i> | |

