

Tai Tan

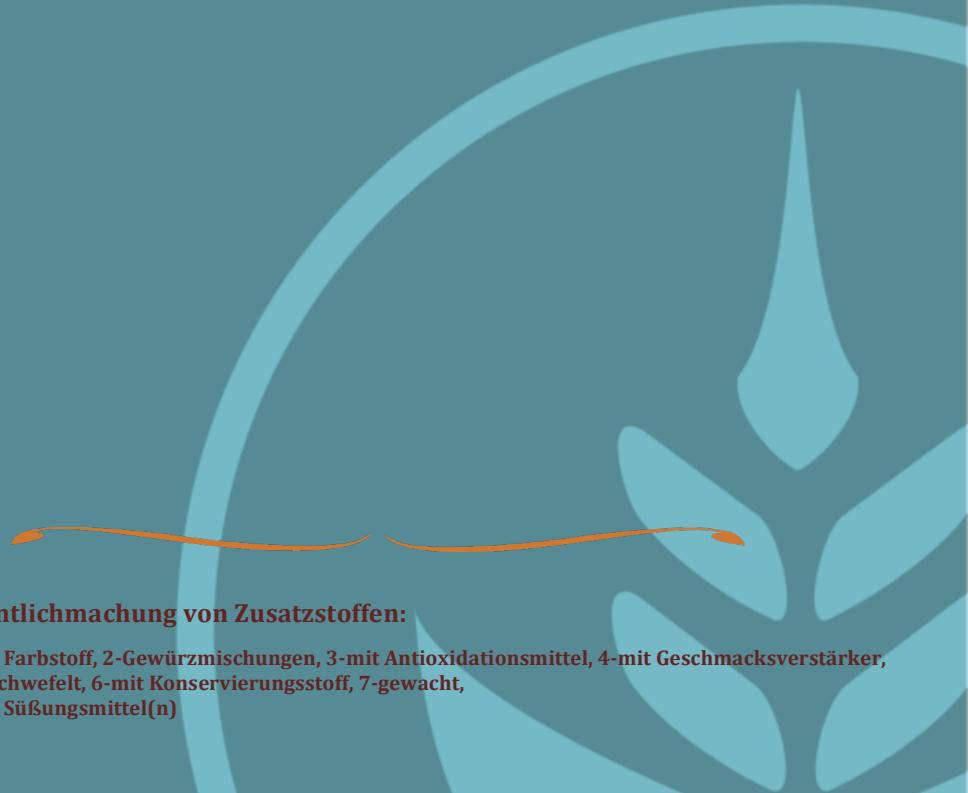
Sawasdee Kha..

HERZLICH WILLKOMMEN

THAI CONTEMPORARY RESTAURANT

THE SPIRIT OF THAI CUISINE

Spezialitäten des Monats



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)

Tai Tan

Spezialitäten des Monats / Special of the Month Vorspeisen / Appetizers

90 Lab Mhu Thod 1,2,4,8

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

12,50 €

3 gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Pfeffer dazu Gebratene Reisnudeln
3 grilled scallops with garlic & pepper and fried noodles

92 Pla Müük Takrai 1,2,4,8

8,50 €

Frittiert Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch, Zitronengras, Schalotten, Erdnüssen in Tamarinden-Soße
Fried squid with crispy garlic, lemongrass in tamarind sauce

93 Lab Ped 1,2,4,8

10,50 €

Entengehackt, mit roten Zwiebeln, Thai Kräutern und gerösteten Reiskörnern ~ **scharf**
Coarsely ground duck with red onions, Thai herbs and toasted rice ~ spicy

Suppe / Soup

94 Hoy Shell Tom Gati 1,2,4,8

10,50 €

Leichte Kokosmilchsuppe mit Jakobsmuscheln, Garnelenpaste, Rotkohl, Chalotten, Cherry Tomaten und Grüner Spargel
Light coconut milk soup with scallops, shrimp paste, purple cabbage, Cherry tomatoes and green asparagus

Hauptgerichte / Main dishes

95 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

96 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



das Leibgericht, favorite dish

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

Tai Tan

Menü des Monats

Menu of the Month

Menü Tai Din

 **Lab Mhu Thod** 7,50€

Frittierte Schweinehackbällchen mit roten Zwiebeln, Thai Kräutern, Chilis und gerösteten Reiskörnern ~ leicht scharf 1,2,4,8

Fried ground pork-balls pork with red onions, Thai herbs and toasted rice ~ light spicy

 **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** 18,50€

(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 1,2,4,8

Coconuts ice-cream (by thai style) homemade

mit 4 Gang-Menü 40,00€ / Person

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

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 32,50€ / Person

Empfehlung: Rotwein „Tai Tan Edition“

Spätburgunder trocken Weingut Geiser - Pfalz ⁵ 0,2l = 6,90 € / 0,75l = 26,00€
Dichter Burgruder, kräftiger Geschmack mit feinen Tanninen

Tai Tan

Menü des Monats

Menu of the Month

Menü Tai Taley

 **Pla Mük Takrai** 8,50€

Frittiert Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch, Schalotten, Erdnüssen,

Zitronengras in Tamarinden Soße 1,2,4,8

Fried squid with crispy garlic, lemongrass in tamarind sauce

 **Hoy Schell Tom Kati** 10,50€

Leichte Kokosmilchsuppe mit Jakobsmuscheln, Garnelenpaste, Rotkohl, Schalotten,

Cherry-Tomaten und Grüner Spargel 1,2,4,8

Light coconut milk soup with scallops, shrimp paste, purple cabbage, shallots, Cherry tomatoes and green asparagus

 **Gung Pad Pong Karee** 28,50€
(serviert mit Jasminreis)

Gebratene Black-Tiger Garnelen mit mit mildem, gelbem Curry, Kokosmilch,

Gemüse und Eier ~ leicht scharf 1,2,4,8

Stir-fry black-tiger-prawn with mild, yellow curry, coconut milk vegetables, and egg ~ 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 55,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 45,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 47,50€ / Person

Empfehlung: Rotwein „Tai Tan Edition“

Grauburgunder trocken Weingut Geiser- Pfalz ⁵ 0,2l = 6,50 € / 0,75l = 24,00€
fruchtig, kräftige Beerenaroma mit einem schönen Schmelz im Nachhall