

SEASIDE

THAI CUISINE

ยินดีต้อนรับ

Sawadee & herzlich willkommen

im Restaurant SEASIDE Thai Cuisine.
Hier erwarten Sie edle Speisen mit einer Vielzahl an Aromen
und exotischen Rezepten – ganz nah an der
original thailändischen Küche.

Lassen Sie sich in eine Kultur mit für uns
außergewöhnlichen Sitten und Bräuchen entführen.

Thailändische Bräuche und Gepflogenheiten

Es wird geteilt

Anders als in Deutschland werden mehrere Portionen (**Khan tok**) als Schüsselgerichte gereicht – und dies in einer großen Auswahl. Neben dem eigenen Essen steht dabei im Vordergrund, sich um das Wohl der anderen Tischgäste zu kümmern. Man schaut also nicht nur auf den eigenen Teller, sondern auch auf den Teller der anderen. Wenn jemand etwas benötigt, dann wird es ihm gern gereicht.

Die Vielfalt macht es

Die Thaiküche liebt die Vielfalt. Die Portionen sind so bemessen, dass jeder am Tisch ein bis zwei Bissen von allem zu sich nehmen kann. So kann jeder die große Vielfalt der Speisen voll auskosten - vergleichbar mit einem Raclette.

Herzhaft muss es sein

Ganz gleich ob zum Frühstück, Mittag oder Abendessen: Zu jeder Mahlzeit am Tag werden herzhaftere Speisen gereicht. Morgens werden eher Suppen mit Reis- oder Nudleinlagen serviert, mittags und abends wiederum bevorzugt man Speisen wie beispielsweise Beef Jerky, Wachteleier oder Frühlingsrollen. Darüber hinaus wird sehr viel Wert auf eine salzig-scharfe Note gelegt. Sollte es doch einmal etwas Süßes sein, wird Obst gereicht – oft in gebackenem oder gebratenem Zustand.

Thailand ist nicht Japan

Entgegen dem weit verbreiteten Mythos, dass man überall in Asien mit Stäbchen isst, wird in Thailand nur mit dem Löffel gegessen. Als Hilfsbesteck kann gegebenenfalls noch eine Gabel genommen werden. Messer hingegen wird man gar nicht auf einem original thailändischen Tisch finden. Da die meisten Speisen sowieso in mundgerechten Portionen serviert werden, übernimmt das Besteck nur eine nebensächliche Rolle.

Speisen

In unserer Speisekarte symbolisiert die Chili Schote den Schärfegrad.



Die Skala reicht von einer Schote (Schärfe für den ungeübten Europäer) bis hin zu drei Schoten (Schärfe für den geübten Europäer).

Bei Änderungswünschen des Schärfegrades bitten wir Sie, den Service zu informieren.

Bei spezifischen Unverträglichkeiten und Wünschen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Serviceteam. Dieses kann Ihnen nach Bedarf gerne die Allergenkarte reichen.

Khan tok – Schüsselgerichte

เย็น Jenn – Kalte Gerichte

€ 10,50

Yam Pamuk

Gemischter Salat mit Tintenfisch
Zwiebeln / Chili / Tomaten / Sellerie / Limette / Fischsauce



Yam Nuea

Gemischter Salat vom Rinderfilet
Minze / Zitronengras / Koriander / Limettenblätter



Laab Ped

Gemischter Salat mit würzig scharfer Ente
Minze / Koriander / Schalotten / Chili / gerösteter Reis / Limettensaft



Som Tum Gung Sood

Papayasalat
Garnelen / Knoblauch / Chili / geröstete Erdnüsse / Tomaten / grüne Bohnen / Karotten



ร้อน Roon – Warme Gerichte

€ 10,50

Tom Yam Gung

Klare Suppe mit Garnelen
Pilze / Limettenblätter / Zitronengras



Tom Kha Gai

Kokos-Cremesuppe / Hühnchen / Galanga Wurzel /
Zitronengras / Cherry-Tomaten / Pilze

Yam Pla Fuu

Knuspriger Salat vom Wels / Schalotten / Chili /
Karotten / Mango / Cashew / Koriander



Gaeng Keow Waan Gai

Grünes Curry vom Hähnchen / Thai-Aubergine /
Bambus / Thai-Basilikum / Kokosmilch



Gaeng Panaeng Nuea

Panaeng Curry vom Rinderfilet / Peperoni /
Aubergine / Limettenblätter / Kokosmilch



Gaeng Kori Gung

Gelbes Curry mit Riesengarnele / grüner Spargel /
Brokkoli / Cherry-Tomaten / Kokosmilch



Poor Pia Tood

Vegane Frühlingsrollen / Weißkraut / Karotten /
Sojasprossen / Glasnudeln / Chili Dip

Pu Nim

Softshell-Krabben im Tempurateig /
Chili / Limetten



Sai Or

Nordthailändische Bratwurst vom Schwein / Minze /
Zitronengras / Koriander / Chili / Limetten



Suang ve kong pha – Saisonale Gerichte

Kong & Pa – Für die kalte Jahreszeit Wild & Ente

Neben den beliebten Seaside – Thai Cuisine Klassikern bieten wir Ihnen in der Rubrik „Suang ve kong pha – Saisonale Gerichte“ die Möglichkeit typisch saisonale Produkte mit der thailändischen Küche zu kombinieren und so ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu erfahren.

จานเล็ก ๆ ahaan chan lek – Kleine Gerichte

Paw Pia sai Ped

€ 10,-

Seaside Frühlingsrollen
Ente / Ananas / Rotkohl

Tom Yam Moo pha

€ 10,-

Scharf saure Suppe
Wildschwein / Pilze / Koriander



Laap Kwang nam tok

€ 12,-

Würziger Salat vom Rehrücken
Minze / Chili / Limette



อาหารจานอร่อย ahaan chan yai – Große Gerichte

Khaa Ped pha loo

€ 19,-

Geschmorte Entenkeule mit fünf Gewürzen
Zimt / Koriander / Sternanis / Fenchel / Galanga /
Pilze / Karotten / Pak Choi

Ped makham

€ 24,-

Rosa gebratene Entenbrust
Sojabohnen-Pak Choi / Tamarinde / Koriander /
Knoblauch / Zwiebeln

Paw Pia Gwang

€ 34,-

Rehrücken im Frühlingsrollenteig
Waldpilze / saure Kirschen / Litschi

Kha naana kong host – Empfehlung des Gastgebers

Sie fühlen sich mit der thailändischen Küche noch nicht vertraut,
möchten aber die Vielfalt Thailands probieren und genießen?

In diesem Fall haben unsere Gastgeber Eheleute Eisenschmidt für Sie
ein Menü kreiert, das Sie auf die Reise Thailands mitnimmt.
Hier entdecken Sie klassische thailändische Gerichte, sowie
Kompositionen, die für den europäischen Gaumen bestimmt sind.

Tom Kha Gai

Kokos-Cremesuppe / Hühnchen / Galanga Wurzel /
Zitronengras / Cherry-Tomaten / Pilze

Gaeng Kori Gung

Gelbes Curry mit Riesengarnele / grüner Spargel /
Brokkoli / Cherry-Tomaten / Kokosmilch



Poor Pia Tood

Vegane Frühlingsrollen / Weißkraut / Karotten /
Sojasprossen / Glasnudeln / Chili Dip



Massaman Ped Tood

Knusprige Ente in Massaman Curry
Karotten / Kartoffeln / Zwiebeln / Erdnüsse / Kokosmilch



oder

Ghe Tood

Lammrücken / Erdnuss-Sauce / Kokosschaum /
Pak Choi / Sojabohnen



Ice Cream Tood

Gebackenes Vanille-Eis / Mango / Kokos

drei Khan tok, zwei Hauptgerichte und zwei Desserts für € 99,-

zwei Khan tok, ein Hauptgericht und ein Dessert für € 55,-

Ahan lak – Hauptgerichte

Pad Pak Ruam € 16,-

Im Wok gebratenes Gemüse
Karotte / Blumenkohl / Brokkoli / Pilze /
grüner Spargel / Soja

Gai Pad Med Mamuang Himapan € 19,-

Im Wok gebratenes Hähnchen
Zwiebeln / Pilze / Karotten / Paprika /
Lauchzwiebeln / Cashew



Ghe Tood € 27,-

Lammrücken / Erdnuss-Sauce / Kokosschaum /
Pak Choi / Sojabohnen

Pad Thai Gung Sood € 27,-

Gebratene Reismudeln / Garnelen / Ei / Schalotten /
Lauchzwiebeln / Sojasprossen / Erdnüsse /
Tamarindensauce

Pad Cha Pla € 27,-

Gebratener Heilbutt / Thai-Basilikum / Thai-Aubergine /
Knoblauch / grüner Pfeffer / Fingerwurz



Massaman Ped Tood € 29,-

Knusprige Ente in Massaman Curry
Karotten / Kartoffeln / Zwiebeln / Erdnüsse / Kokosmilch



Ahan waan – Desserts

Ice Cream Tood € 10,-

Gebackenes Vanille-Eis / Mango / Kokos

Kao Niew Mamuang € 10,-

Süßer Kokos-Klebreis / Thai Mango / Kokossauce

Thai Ice Cup € 10,-

Ananas-Eis mit Thai-Basilikum / Jackfrucht /
Jasmin-Sirup / Schlagsahne

Getränke

Thiyy Fiing dum – Typisch thailändische Getränke

Chang Bier

0,33 l

€ 5,-

Das thailändische Chang Bier wird aus Reis gebraut, besitzt eine hellgelbe Farbe und schmeckt etwas milder als das typisch deutsche Pilsener. Eine Erfahrung wert!

Lychee Cidre Cocktail

0,2 l

€ 7,50

Als ideales Sommergetränk, leicht und nicht zu süß!
Passend als Aperitif oder als Begleitung zu leichten Vorspeisen.

Hong Wan Shou - Pflaumenwein

0,1 l

€ 6,-

Der aus Japan stammende Pflaumenwein ist auch in Thailand sehr beliebt. Mit eigentlichem Wein nicht zu vergleichen, bringt er eine sehr süße Note mit sich. Ideal zum Dessert zu genießen.

Mango-Smoothie

alkoholfrei

0,2 l

€ 5,50

Unser hausgemachter Mango-Smoothie hat eine feine zurückhaltende Süße. Durch typisch thailändische Gewürze entwickelt er eine leichte Schärfe.

Ananas-Smoothie

alkoholfrei

0,2 l

€ 5,50

Unser hausgemachter Ananas-Smoothie ist fruchtig süß. Neben frischer Ananas sind Orange, Banane und Litschi die Hauptbestandteile.

Trink-Kokosnuss

alkoholfrei

€ 7,90

Waai – Weine im offenen Ausschank

Chardonnay, trocken

0,2 l	€ 9,-
0,75 l	€ 28,-

Weingut Mandrarossa, Sizilien, Italien

In der Nase viele, aber diskrete florale Noten, weiterhin Litschi & weißer Pfeffer.

Riesling, trocken

0,2 l	€ 9,-
0,75 l	€ 28,-

Weingut Krieger, Pfalz, Deutschland

Ein schlanker Wein, mit Zitrusaromen und frisch geschnittenem grünen Gras.

Grauburgunder, feinherb

0,2 l	€ 10,50
0,75 l	€ 38,-

Weingut Klaus und Marius Meyer, Pfalz, Deutschland

Strahlendes Gelb. Fruchtig, süß mit einer Birnen- und Mandelnote.

Sauvignon Blanc, trocken

0,2 l	€ 10,50
0,75 l	€ 38,-

Weingut Klaus und Marius Meyer, Pfalz, Deutschland

Aromen von Cassis, Stachelbeere, Heu und Holunder.
Ein perfekter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.

KREBS Rosé, trocken

0,2 l	€ 9,-
0,75 l	€ 28,-

Weingut Jürgen Krebs, Pfalz, Deutschland

Ein feingliedriger Wein mit viel Frucht und sortentypischer Blume.

Merlot, trocken

0,2 l	€ 9,-
0,75 l	€ 28,-

Weingut Le Cochonnet, Pays d'Oc, Frankreich

Aromen dunkler, reifer Beeren, einer guten Struktur und angenehmer Länge. Passt gut zu gegrilltem Fisch und Fleischgerichten.

Waai – Flaschenweine

2018, Weißburgunder & Chardonnay, trocken

0,75 l € 38,-

Weingut Weinreich, Rheinhessen, Deutschland

Die Eigenschaften der beiden Rebsorten verschmelzen zu einem satten, reifen Duft nach Honigmelone. Die Cuvée bezaubert durch ihre feine Säure und ihre Kraft am Gaumen und überrascht immer wieder aufs Neue mit ihren verspielten Nuancen.

2017, Gewürztraminer, trocken

0,75 l € 40,-

Weingut Emmerich, Franken, Deutschland

In der Nase viele, aber diskrete florale Noten, weiterhin Rosenblüten, Litschi, weißer Pfeffer und nasser Stein. Sehr diskret am Gaumen mit saftiger Säure. Der perfekte Wein für die thailändische Küche!

2018, Grauburgunder, trocken

0,75 l € 40,-

Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland

Kraft und Finesse, in der Nase Aromen von gelbem Kernobst, mineralisch-salzig, dezente cremige Nuancen durch den Ausbau im Holzfass. Vom Schiefer.

2016, >M<, Merlot, trocken

0,75 l € 38,-

Weingut Emmerich, Franken, Deutschland

Nach Iphöfer Holzfass-Lagerung und anschließender Flaschenreifung verkörpert der Merlot Dichte und Vielschichtigkeit mit einem herrlichen Kirschtou.

2017, Spätburgunder Hand in Hand, trocken

0,75 l € 55,-

Weingut Klumpp, Baden, Deutschland

ZWEI Rotweinemacher aus ZWEI Rotweingebieten ergeben EINEN Rotwein, der es in sich hat: Meike Näkel (Ahr) und Markus Klumpp (Baden) haben HAND IN HAND einen Spätburgunder vinifiziert. Gewachsen ist der Wein auf typisch badischem Löss-Lehmboden. Entstanden ist er aus der Leidenschaft zweier Winzer mit dem Wissen aus zwei bekannten Rotweinregionen. Das Resultat ist ein wunderschön ausbalancierter Spätburgunder mit Substanz, Tiefe und einnehmender Eleganz.

Chaa – Tee

Erlesene Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt.

ชาหลวม Chaa hhlwm – lose Teesorten

€ 7,-

Yuncui Wokon Garden – Grüner Tee

Einer der besten, in Handarbeit hergestellten Tees – duftig und feinherb mit zarter Süße. Ein großer Geschmack.

Masala Chai – Schwarzer Tee mit Gewürzmischung

Die feinsten Düfte Indiens in einer Tasse Tee. Klassische indische Gewürze, die traditionell mit Schwarztee gemischt werden.

Jasmine Gold – Jasmin Tee

China-Tee mit dem lieblichen Aroma frisch gepflückter Jasminblüten.

Pai Mu Tan & Melon – Weißer Tee

Zartes Melonen-Aroma über dem weißen Frühlingstee aus China.

ถุงชา Chaa Thuung – Beutel-Teesorten

€ 5,-

Morgentau – Aromatisierter grüner Tee

Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und feinfruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

Spring Darjeeling – Schwarzer Tee

Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya. Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma

Refreshing Mint – Kräutertee

Der typische Geschmack der Pfefferminze.

Wellness – Kräutertee

Geschmackvolle Wellness-Momente mit Rooibos, Minze und Anis.

Sweet Berries - Fruchtetee

Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte.

Thiyy Fiing dum – Biere

Störtebeker Braumanufaktur

Pilsener	0,3 l	€ 3,90
Pilsener	0,5 l	€ 5,90
Kellerbier	0,5 l	€ 5,90
Bernsteinweizen (alkoholfrei)	0,5 l	€ 5,90

Radeberger & Köstritzer

Pilsener	0,3 l	€ 3,90
Pilsener	0,5 l	€ 5,90
Schwarzbier	0,3 l	€ 3,90
Schwarzbier	0,5 l	€ 5,90

Erdinger Brauerei

Hefeweizen (trüb)	0,5 l	€ 5,90
Weizen (dunkel)	0,5 l	€ 5,90
Kristallweizen	0,5 l	€ 5,90
Weizen (alkoholfrei)	0,5 l	€ 5,90

Thiyy Fiing dum – Alkoholfreie Getränke

Säfte & Nektar

0,2 l € 3,90

Mangonektar, Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft,
Apfelsaft, Kirschsft, Cranberrysaft

Limonaden

0,2 l € 3,90

Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite, Fanta, Lift Apfelschorle,
Schweppes Ginger Ale, Schweppes Bitter Lemon

Wasser

0,25 l € 3,20
0,75 l € 8,50

Apollinaris, Vio (still), San Pellegrino & Aqua Panna

Suraa – Spirituosen

Verschiedene thailändische Spirituosen

0,02 l € 4,50

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne zu den diversen Spirituosen.