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 herzhafte Speisen gereicht. Morgens werden eher Suppen mit Reis- oder Nudeleinlagen 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 gern 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

Sap Da Plah Hering – Thai-Heringswochen

Neben den beliebten Seaside Klassikern verwöhnen wir Ihren Gaumen mit außergewöhnlichen Kreationen.
Ostsee trifft Thailand – Erfahren Sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis durch die Fusion der norddeutschen und der thailändischen Küche.

จานเล็ก ๆ Ahaan chan lek – Kleine Gerichte

Yam Pla-Hering Tood 8 €

Salat vom gebratenen Hering
Thai-Kräuter / Tamarindensauce / Erdnüsse

Yam Pla-Hering Fuu 9 €

Salat vom Hering
Mango / Schalotten / Cashewnüsse

Gaeng Som Pla-Hering Pak Ruam 7 €

Scharf-saure Suppe mit Heringsfilet
Und Gemüse

อาหารจานอร่อย Ahaan chan yai – Große Gerichte

Gaeng Kori Pla-Hering Tood 17 €

Gebratenes Heringsfilet
Gelben Curry / grüner Spargel / Brokkoli /
Blumenkohl / Zwiebeln

Pad Krapao Pla-Hering 18 €

Im Wok gebratenes Heringsfilet
Basilikum / Zwiebeln / Paprika / Bambus /
Austern-Sojasauce / Knoblauch

Kha naana kong host – Empfehlung des Gastgebers

Duftende Aromen, würziger Geschmack und originale Zutaten – die thailändische Küche entführt Sie in eine Welt voller unbekannter Genusskomponenten.
Ihr Gastgeber- Ehepaar Eisenschmidt hat für Sie eine Menüauswahl kreiert, die Sie auf eine perfekt abgestimmte Genussreise Thailands mitnimmt.

Wählen Sie Ihr perfektes Menü:
- Drei Khan tok, zwei Ahan lak und zwei Ahan waan für 99 €
- Zwei Khan tok, ein Ahan lak und ein Ahan waan für 55 €

Khan tok – Schüsselgerichte

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

Ahan lak – Hauptgerichte

Massaman Ped Tood

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

Ghe Tood

Lammrücken
Erdnuss-Sauce / Kokosschaum / Pak Choi / Sojabohnen

Ahan waan – Desserts

Ice Cream Tood

Gebackenes Vanille-Eis
Mango / Kokos

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 Reisnudeln
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

Thiiy 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 7,90 €
alkoholfrei

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 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 Kirschton.

2017, Spätburgunder Hand in Hand, trocken

0,75 l 55 €

Weingut Klumpp, Baden, Deutschland
ZWEI Rotweinmacher 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 Himalayas.
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 - Früchtetee

Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte.

Thiiy 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 €

Thiiy Fiing dum – Alkoholfreie Getränke

Säfte & Nektar

0,2 l 3,90 €

Ananas-, Maracuja-, Orangen-, Apfel-, Kirsch- und Cranberrysaft, Mangonektar

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 gern zu den diversen Spirituosen.