

# 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 Schärfeegrad.



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

11 €

### 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



**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



**Tood Man Gung**

Garnelen-Frikadelle im Pankoteig /  
Wakamesalat / Pflaumensauce

## Unser Degustationsmenü

Genießen Sie eine Auswahl an Speisen der besonderen Art. Kreiert von unseren Gastgebern Sunisa und Jörg Eisenschmidt, inspiriert durch die royale thailändische Küche.

### Nuggets Sai Or

Krusteln von der Thai-Bratwurst / Thai-Gurkensalat

15 €



### Tom Juet Carambi How Tung

Zitronengrasssenz / Wirsingbällchen / Garnelenfarce

13 €



### Gaeng Kori Pla Salmon How Gung

Gelbes Curry / Tempura-Lachsrolle / Garnele / Thai-Spargel

35 €



oder

### Nuea Pad Het

Wagyu-Rumpsteak / Pilze aus dem Wok

39 €



### Thai Tea Ice Cream

Eis von der Teeessenz

14 €

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen roten und schwarzen Jasminreis.

### 3-Gänge-Menü

Vorspeise oder Suppe / Hauptgang zur Wahl / Dessert

59 €

### 4-Gänge-Menü

Hauptgang zur Wahl / Dessert

69 €

### Hela Waai - Weinbegleitung

zum 3-Gänge-Menü

23 €

zum 4-Gänge-Menü

30 €

Zu jedem Gang servieren wir 0,1l ausgewählten Wein.

## Ahan lak – Hauptgerichte

**Pad Pak Ruam** 20 €

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

**Gai Pad Med Mamuang Himapan** 23 €

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



**Ghe Tood** 30 €

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

**Pad Thai Gung Sood** 29 €

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

**Pad Cha Pla** 29 €

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** 11 €

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

# Getränke

## Thiyy Fiing dum – Typisch thailändische Getränke

### Thailändisches Bier

0,33 l 5 €

### Lychee Cidre Cocktail

0,2 l 7,50 €

Ein ideales Sommergetränk, leicht und nicht zu süß!  
Passend als Aperitif oder in 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

0,4 l 7 €

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

### Ananas-Smoothie

alkoholfrei

0,4 l 7 €

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

### Trink-Kokosnuss

alkoholfrei

8,50 €

## Suraa – Spirituosen

### Verschiedene thailändische Spirituosen

0,02 l 5,50 €

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gern zu den diversen Spirituosen.

## Waai – Weine im offenen Ausschank

### GROHSARTIG Weißburgunder & Chardonnay, trocken

0,2 l	10 €
0,75 l	34 €

Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland

Eleganter Speisenbegleiter mit bekannten Burgunderaromen, wie Zitrus, Pfirsich und gelben Früchten.

### Riesling Blauschiefer, trocken

0,2 l	10 €
0,75 l	34 €

Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland

Klare Aromen von Zitrus und frischen Äpfeln mit feiner Mineralik und lebendiger Säurestruktur.

### Grauburgunder, feinherb

0,2 l	11,50 €
0,75 l	40 €

Weingut Klaus und Marius Meyer, Pfalz, Deutschland

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

### Sauvignon Blanc, trocken

0,2 l	11,50 €
0,75 l	40 €

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	10 €
0,75 l	34 €

Weingut Jürgen Krebs, Pfalz, Deutschland

Ein feingliedriger Wein mit viel Frucht und sortentypischer Blume.

### EL CIRCO VOLATINERO Tempranillo, trocken

0,2 l	9,50 €
0,75 l	30 €

Grandes Vinos Y Vinedos, Carinena, Spanien

Noten von dunklen Beeren, Sauerkirsche, Pflaume und etwas Lakritze mit eleganten, reifen Tanninen.

## **Waai – Flaschenweine**

### **2020 Grauburgunder, trocken**

0,75 l 38 €

Weingut Franz Keller, Baden, Deutschland

Kräftige und delikate Burgunderfrucht von Birne, Grapefruit und Ananas. Animierende Frische durch feine, gut eingebundene Säure.

### **2017 Gewürztraminer, trocken**

0,75 l 52 €

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!

### **2020 EDELSTAHL Scheurebe Cyriakusberg, trocken**

0,75 l 68 €

Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland

Dezentes Bukett von Kräutern und Zitrus, dennoch griffig, zupackend und kraftvoll. Am Gaumen Aromen von Weinbergpfirsich, Grapefruit und reifer Stachelbeere.

### **2020 „1435“ Riesling, trocken**

0,75 l 52 €

Weingut Künstler, Rheingau, Deutschland

Fruchtige Aromen von Quitte, Pfirsich und Mango in der Nase. Auch am Gaumen wunderbar aromatisch mit feiner Mineralik und elegantem Abgang.

### **2019 Merlot, trocken**

0,75 l 52 €

Weingut Zelt, Pfalz, Deutschland

Erdig-mineralisch und feinwürzig. Anklänge an Paprika, Kirschen und rote Beeren. Am Gaumen eine saftige Frucht, gefolgt von feiner Säure und floralen Noten mit süßlichem Schmelz im Finale.

## **Chaa – Tee**

Erlesene Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt.

### **ชาหลวม Chaa hhlwm – lose Teesorten**

8 €

#### **Yuncui Wokon Garden – Grüner Tee**

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

6 €

#### **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 - 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	3,50 €
-------	--------

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

Saftschorle Apfel oder Rhabarber

### Wasser

0,25 l	3,50 €
0,75 l	8,50 €

Staatlich Fachingen medium oder naturell, San Pellegrino & Aqua Panna