

# 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

12 €

### 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

12 €

### 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**  
Zitronengrasessenz / Wirsingbällchen / Garnelenfarce

13 €



**Gaeng Kori Pla Salmon How Gung**  
Gelbes Curry / Tempura-Lachsrolle / Garnele / Thai-Spargel



39 €

oder

**Nuea Pad Het**  
Wagyu-Rumpsteak / Pilze aus dem Wok

45 €



**Thai Tea Ice Cream**  
Eis von der Teeessenz

14 €

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen roten und schwarzen Jasminreis.

**3-Gänge-Menü** 65 €  
Vorspeise oder Suppe / Hauptgang zur Wahl / Dessert

**4-Gänge-Menü** 75 €  
Hauptgang zur Wahl / Dessert

**Hela Waai - Weinbegleitung**

zum 3-Gänge-Menü 24 €  
zum 4-Gänge-Menü 32 €

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

## Ahan lak – Hauptgerichte

**Pad Pak Ruam** 22 €

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

**Gai Pad Med Mamuang Himapan** 25 €

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



**Ghe Tood** 32 €

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

**Pad Thai Gung Sood** 31 €

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

**Pad Cha Pla** 31 €

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



**Massaman Ped Tood** 31 €

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



## Ahan waan – Desserts

**Ice Cream Tood** 11 €

Gebackenes Vanille-Eis / Mango / Kokos

**Kao Niew Mamuang** 11 €

Süßer Kokos-Klebreis / Thai Mango / Kokossauce

**Thai Ice Cup** 12 €

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