

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 Schlüsselgerichte 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

14 €

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

14 €

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

Ahan lak – Hauptgerichte

Pad Pak Ruam  25 €

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

Gai Pad Med Mamuang Himapan  28 €

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

Ghe Tood 37 €

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

Pad Thai Gung Sood 36 €

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

Pad Cha Pla  36 €

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

Massaman Ped Tood  36 €

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

Ahan waan – Desserts

Ice Cream Tood 13 €

Gebackenes Vanille-Eis / Mango / Kokos

Kao Niew Mamuang 13 €

Süßer Kokos-Klebreis / Thai Mango / Kokossauce

Thai Ice Cup 14 €

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

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

17 €



Tom Juet Carambi How Tung

Zitronengrasessenz / Wirsingbällchen / Garnelenfarce

15 €



Gaeng Kori Pla Salmon How Gung

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

45 €

oder

Nuea Pad Het

Wagyu-Rumpsteak / Pilze aus dem Wok

52 €



Thai Tea Ice Cream

Eis von der Teeessenz

16 €



Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen roten und schwarzen Jasminreis.

3-Gänge-Menü

Vorspeise oder Suppe / Hauptgang zur Wahl / Dessert

75 €

4-Gänge-Menü

Hauptgang zur Wahl / Dessert

85 €

Hela Waai - Weinbegleitung

zum 3-Gänge-Menü

26 €

zum 4-Gänge-Menü

34 €

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

Getränke

Thiyy Fiing dum – Typisch thailändische Getränke

Thailändisches Bier

0,33 l 6 €

Lychee Cidre Cocktail

0,2 l 8 €

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

Hong Wan Shou - Pflaumenwein

0,1 l 7 €

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 8 €

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

Ananas-Smoothie

alkoholfrei

0,4 l 8 €

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

Trink-Kokosnuss

alkoholfrei

9 €

Suraa – Spirituosen

Verschiedene thailändische Spirituosen

0,02 l 6 €

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gern zu den diversen Spirituosen.

Waai – Weine im offenen Ausschank

GROHSARTIG Weißburgunder & Chardonnay, trocken

0,2 l	11 €
0,75 l	37 €

Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland

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

Riesling Blauschiefer, trocken

0,2 l	11 €
0,75 l	37 €

Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland

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

Grauburgunder, feinherb

0,2 l	12 €
0,75 l	42 €

Weingut Klaus und Marius Meyer, Pfalz, Deutschland

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

Sauvignon Blanc, trocken

0,2 l	12 €
0,75 l	42 €

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	11 €
0,75 l	37 €

Weingut Jürgen Krebs, Pfalz, Deutschland

Ein feingliedriger Wein mit viel Frucht und sortentypischer Blume.

EL CIRCO VOLATINERO Tempranillo, trocken

0,2 l	10 €
0,75 l	34 €

Grandes Vinos Y Vinedos, Carinena, Spanien

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

Waai – Flaschenweine

2020 Grauburgunder Oberrotweil, trocken

0,75 l 68 €

Weingut Peter Wagner, Baden, Deutschland

In der Nase Aromen von gelbem & grünem Apfel, Quitte- und Birnenfrucht, daneben feine Würze- und Hefenoten, sowie Assoziationen gerösteter Nüsse. Am Gaumen saftig, elegante Fruchtnuancen, feine Würze und Komplexität, präzise, mit animierendem Säurespiel und schöner Spannung.

2018 Gewürztraminer, trocken

0,75 l 58 €

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!

2021 Weißburgunder Rosengarten, trocken

0,75 l 56 €

Weingut Klaus und Marius Meyer, Pfalz, Deutschland

Faszinierender Duft von Zitrusfrüchten und gelbem Steinobst. Am Gaumen ein cremiges Fruchtspiel, eine mineralische Struktur, reife Mirabelle, Ananaschale, gute Würze, sehr dicht und einfach fein!

2020 „1435“ Riesling, trocken

0,75 l 54 €

Weingut Künstler, Rheingau, Deutschland

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

2021 Blended White, trocken

0,75 l 65 €

Weingut Monsoon Valley, Thailand

Reife Honigmelone und Mango mit einem Hauch von Banane. Leichte und erfrischende Säure, ausgeglichen durch einen Hauch saftiger Süße mit weichem Abgang.

2020 Weißburgunder & Chardonnay, trocken

0,75 l 70 €

Weingut Jochen Beurer, Württemberg, Deutschland

Ungeheuer fruchtig und schlotzig. Reife gelbe Früchte und Limetten treffen auf salzige Töne. Elegante Säure puffert die Fruchtnoten wunderbar ab.

2021 Impossible Rosé Pinotage, trocken

0,75 l 34 €

Weingut Laborie, Südafrika

Dichtes, fruchtbetontes Bukett mit Noten von Himbeere und Kirsche.

2022 Blended Rosé, trocken

0,75 l 65 €

Weingut Monsoon Valley, Thailand

Herrliche rote Beeren und tropische Früchte gepaart mit saftigem Gaumen. Mittlerer Körper mit fester Säureunterstützung.

2021 Rock Angel Rosé, trocken

0,75 l 110 €

Weingut Chateau d'Esclans, Côte de Provence, Frankreich

In der Nase: mineralische Noten und reife, dunkle Beeren.

Am Gaumen werden die Fruchtaromen von floralen, würzigen Tönen untermalt und bilden eine wunderbar cremige Textur.

Im Finish: mit einer leichten Säure durchzogen, erwartet Sie ein seidiges, langanhaltendes Finale.

2020 Cabernet Franc, trocken

0,75 l 50 €

Weingut Klaus und Marius Meyer, Pfalz, Deutschland

Aromen von Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren und Veilchen, gepaart mit Noten von Paprika und grünem Pfeffer.

2022 Blended Red, trocken

0,75 l 65 €

Weingut Monsoon Valley, Thailand

In der Nase Pflaumen und rote Früchte. Die weiche und samtige Textur bleibt am Gaumen im Abgang mit erdigen Untertönen und Beerennoten.

2018 Auf dem Haun Spätburgunder, trocken

0,75 l 90 €

Weingut Adams, Ingelheim, Deutschland

Ein süßer Duft nach Honig, getrockneten Feigen und Pflaumen.

Am Gaumen spürt man seidig-zarte Gerbstoffe im Zusammenspiel

Mit einer gefühlvoll balancierten Fruchtsäure. Ein Wein der Spaß macht!

Chaa – Tee

Erlesene Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt.

ชาหลวม Chaa hhlwm – lose Teesorten

9 €

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

7 €

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.

Thiyy Fiing dum – Biere

Störtebeker Braumanufaktur

Pilsener	0,3 l	5 €
Pilsener	0,5 l	7 €
Kellerbier	0,5 l	7 €
Bernsteinweizen (alkoholfrei)	0,5 l	7 €

Radeberger & Köstritzer

Pilsener	0,3 l	5 €
Pilsener	0,5 l	7 €
Schwarzbier	0,3 l	5 €
Schwarzbier	0,5 l	7 €

Erdinger Brauerei

Hefeweizen (trüb)	0,5 l	7 €
Weizen (dunkel)	0,5 l	7 €
Kristallweizen	0,5 l	7 €
Weizen (alkoholfrei)	0,5 l	7 €

Thiyy Fiing dum – Alkoholfreie Getränke

Säfte & Nektar

0,25 l	6 €
--------	-----

Mangonektar, Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft,
Apfelsaft, Kirschsaff, Cranberrysaft

Limonaden

0,2 l	5 €
-------	-----

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

Wasser

0,25 l	5 €
0,75 l	10 €

Staatlich Fachingen medium oder naturell,
San Pellegrino oder Aqua Panna



Vegetarisch



Vegan