



KANTOK MENÜ

Eine Tradition aus dem Norden Thailands, die "miteinander teilen und genießen" bedeutet. Die landestypischen Gerichte servieren wir auf dem original Kantok- Ständer aus Bambus.

Menü 1: Yam Nua (für 2 Personen) EUR 32,00

Suppe: Tom Yam Gai (Hühnersuppe) chicken soup
Vorspeise: 3 Frühlingsrollen mit Dip. small spring rolls with dip
Hauptgang: Schweinefilet mit rotem Thai-Curry pork tenderloin with red thai curry
 Rinderfilet mit Tung-Ku Pilzen beef tenderloin with tung-ku mushrooms
 Hühnerbrustfilet gebraten, süß-saurer Sauce und Gemüse. fried chicken with sweet sour sauce and vegetables
Dessert: Gemischte Früchte mit einem Schuss Batida de Coco fruit mix with a dash of batida de coco

Menü 2: Yam Talay (für 2 Personen) EUR 38,00

Suppe: Tom Yam Gung (Hummerkrabbensuppe) king prawns soup
Vorspeise: 3 Mini-Frühlingsrollen mit Dip. small spring rolls with dip
Hauptgang: Hühnerfleisch gebraten mit Mu-Err-Pilzen. fried chicken with mu err mushrooms
 Fischfilet gebacken mit süß-saurer Sauce. fisch baked with sweet sour sauce
 Entenfleisch gebraten mit Thai-Curry Sauce. fried duck with thai-curry sauce
Dessert: Gemischte Früchte mit einem Schuss Batida de Coco fruit mix with a dash of batida de coco

SUPPEN



3 1 Tom Yam Gai EUR 3,30
 Zärtlich säuerlich-scharfe Hühnersuppe mit Zitronengras, Limettenblatt, wilden Strohpilzen und frischem Koriander (sauer und scharf) spicy sweet sour soup with chicken, mushrooms, lemongrass, Lime leave, and fresh cilantro

3 2 Tom Yam Nue EUR 3,50
 Zärtlich säuerlich-scharfe Rindfleischsuppe mit Limettenblatt, Tomaten, frischem Koriander (sauer und scharf) spicy sweet sour soup with beef, tomatoes and fresh cilantro

3 3 Tom Yam Gung EUR 4,50
 Zärtlich säuerlich-scharfe Suppe mit Hummerkrabben, Zitronengras, Limettenblatt, wilden Strohpilzen und frischem Koriander (sauer und scharf) spicy sweet sour soup with king prawns, lemon grass, lime leave, mushrooms and fresh cilantro

3 6 Tom Har Gai EUR 4,50
 Klassische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Limettenblatt, wildem Ingwer, Tomaten und Koriander (raffiniert mild scharf) spicy chicken soup with coconut milk, tomatoes, lemon grass, lime leave, ginger and fresh cilantro

3 5 Tom Har Gung EUR 4,50
 Klassische Hummerkrabbensuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Limettenblatt, wildem Ingwer, Tomaten und Koriander (raffiniert mild scharf) spicy king prawn soup with coconut milk lime leave, ginger, tomatoes, lemon grass and fresh cilantro



Vorspeisen

U 2 Pic Gai Tord EUR 3,00
 6 gebackene Hähnchenflügel mit süß-saurem Dip baked chicken wings with sweet sour dip

U 3 Tempura Titbits EUR 4,00
 2 knusprig gebackene Garnelen-Gemüse-Spieße in Teigmantel mit aromatischen Salat und süß-saurem Dip two deep-fried, batter-coated prawn and vegetable kebabs with aromatic salad and a sweet sour dip

U 4 Satay Thai Gai EUR 3,50
 2 Hühnerspieße vom Grill in Curry und Kokosmilch mariniert. Traditionell mit würziger Erdnuss-Sauce und Weißkohl Salat. grilled kebabs of chicken marinated in curry and coconut milk, served with a traditional tangy peanut sauce and salad

U 5 Pbu Pbu Platte (für 2 Personen) EUR 14,00
 Grill-Platte mit Satay vom Huhn, Hummerkrabben, Schweinefleisch 4 Hähnchenflügel, 2 Tempura-Spieße, Krupuk und Salat Serviert mit Hibachi-Feuer am Tisch grill-platter with saty-prawn, satay-pork, satay-chicken, chicken-wings, 2 tempura kebabs, kroepuk and salad with spicy sweet sour dip. Served with hibachi-fire

SALATE



U 10 Yam Nua EUR 4,30
 Salat mit würzig marinierten Rinderfilet-Scheiben, Staudensellerie, Schalotten, Tomaten und frischem Koriander (leicht scharf) salad of spicy beef sliced with celery, shallots, tomatoes and fresh cilantro

U 11 Yam Wun Sen EUR 5,00
 Zärtlich scharfer Glasnudelsalat mit feinen Pazifik-Krabben, Schalotten, roten Thai-Chili, Mu-Err-Pilzen, Sellerie und etwas gehacktem Schweinefleisch (köstlich gewürzt) spicy glass noodle salad with delicate pacific crabs, shallots, red thai chilies, mu err mushrooms, celery and a hint of chopped pork

U 12 Yam Ped Yarng EUR 5,00
 Exquisiter Salat mit fein gebackenen Entenscheiben, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Limetten und Schalotten (scharf) exquisite salad of delicately broiled duck with tomatoes, cucumber, red onions, limes and shallots, spicy

U 13 Yam Plaoh Mok EUR 5,50
 Tintenfischsalat mit roten Zwiebeln (säuerlich scharf) spicy salad of cuttle-fish with red onions, acid sharfly and sweet sour



Hauptspeisen

T 1 Muu Pat Prink Thai Omn EUR 10,50
 Geschnetzeltes Schweinefleisch mit frischem roten Thai-Curry, Kokosmilch, grünen Pfefferkörnern und frischem Koriander (pikant) a thinly sliced pork, stir with fresh red thai curry and a hint of coconut milk, piquantly rounded off with green peppercorns and fresh cilantro

T 2 Rinderfilet mit Tomaten EUR 10,50
 Rinderfilet gebraten mit Cocktailtomaten, Ananas, Gurke und frischem Koriander (leicht scharf) fried beef with cherry tomatoes, pineapple, cucumber and fresh cilantro, spicy.

T 3 Rinderfilet mit Tung Hu EUR 10,50
 Rinderfilet gebraten mit Tung-Ku Pilzen, schwarzen Bohnen, Zitronengras und Koriander. Würzig abgeschmeckt mit Limettensaft. (leicht scharf) beef with tung-ku mushrooms, black beans, lemon grass, and fresh cilantro

Hauptspeisen



T 4 Nua Pat Prik Thai Omn EUR 11,00

geschnetzeltes Rinderfilet mit frischem rotem Thai-Curry, Kokosmilch, grünen Pfefferkörnern und frischem Koriander (pikant) a thinly sliced beef, stir with fresh red thai curry and a hint of coconut milk, piquantly rounded off with green peppercorns and fresh cilantro

T 5 Hähnchen mit Zucchini EUR 10,50

Hühnerbrustfilet gebraten mit Zucchini und Minzblättern
fried chicken with zucchini and peppermint leaves

T 6 Hühnerbrustfilet mit Tung Hu EUR 10,50

Hühnerbrustfilet gebraten mit Tung-Ku Pilzen, schwarzen Bohnen Zitronengras und Koriander.
fried chicken with tung-ku mushrooms, black beans, lemon grass and fresh cilantro.

T 7 Gai Pat Met Ma Muang EUR 11,00

Kurz gebratenes Hühnerfleisch mit Frühlingszwiebeln, Mu-Err Pilzen und Cashew Nüsse. Etwas "verschärft" durch frischen Chili. Stir fried chicken spring onions, mushrooms and cashew, slightly "heated up" with fresh chili.

T 8 Gai Preown Wan EUR 10,00

Kurz gebratenes und in süß-saurer Sauce glasiertes Hühnerfleisch. Mit Ananas, Tomaten und Gurke.
chicken fried, glazed in a sweet sour sauce, with pineapple, tomatoes, cucumber.

T 9 Tintenfisch mit Tung Hu EUR 10,00

Tintenfisch gebraten mit Tung-Ku Pilzen, schwarzen Bohnen, Zitronengras und Koriander. Würzig abgeschmeckt mit Limettensaft. (leicht scharf).
custtlefish with tung-ku mushrooms, black beans, lemon grass and fresh cilantro

T 10 Plakapong Preown Wan EUR 10,30

Fisch gebacken mit würziger süß-saurer Glasur und Ananasstücken, Tomaten, Gurke, Zwiebeln und Paprika.
fish filet fried, glazed in a sweet sour sauce with tomatoes, cucumber, onions and sweet pepper

T 11 Gung Pat Met Ma Muang EUR 15,00

Kurz gebratene Hummerkrabben mit Frühlingszwiebeln, Mu-Err Pilzen und Cashew Nüssen. Etwas "verschärft" durch frischen Chili.
stir fried king prawns with spring onions, mushrooms and cashews, slightly "heated up" with fresh chili



Hauptspeisen

T 12 Moo Pat Gung EUR 9,50

In Thailand gebratener Reis, allein wegen seiner unzähligen Variationen eine beliebte Mahlzeit. Unwiderstehlich, duftig gebratener Reis mit Krabben, Cocktailltomaten und Frühlingszwiebeln. rice fried in thailand. popular because of its many variations. irresistible, fragrant fried rice with shrimps, spring onions and cherry tomatoes

T 13 filet Pla Chuchi EUR 10,00

Fischfilet gebacken auf einem Limettenblatt und Kokosmilch verfeinert mit roter Thai-Curry Sauce.
fish filet baked on a lime leaf and coconut milk with red thai curry sauce

T 14 Gung Tord Chuchi EUR 15,50

Hummerkrabben auf einer mit Limettenblatt, Bambussprossen, rotem Paprika, frischem Koriander und Kokosmilch verfeinerten, roten Thai-Curry Sauce.
king prawns with lime leaves, bamboo shoots, coconut milk, fresh cilantro and a red thai curry sauce

T 15 Pandaeng Gai EUR 10,00

Hähnchenbrustfilet auf einer mit Limettenblatt, Bambussprossen, rotem Paprika, frischem Koriander und Kokosmilch verfeinerten roten Thai-Curry Sauce.
chicken breast on a red thai curry sauce with lime leaf, red paprika, fresh cilantro, bamboo shoots and coconut milk

T 16 Gaeng Gai Nor Mai EUR 10,50

Hähnchenbrustfilet mit grünem Thai-Curry, Kokosmilch, Bambussprossen und frischem Koriander geben das blumige Aroma.
chicken breast with green thai curry, coconut milk, bamboo shoots and fresh cilantro give a flowery aroma

T 17 Gaeng Ped Pet Gai EUR 11,00

Hühnerfleischstücke gebraten mit rotem Thai-Curry, frischer Ananas und Cocktailltomaten in Kokosmilch gegart.
chicken with red thai curry, fresh pineapple, cherry tomatoes and coconut milk

T 18 Gaeng Ped Pet Gai EUR 12,50

Knusprig gebackenes Entenfleisch mit rotem Thai-Curry, frischer Ananas und Cocktailltomaten in Kokosmilch gegart.
crispy fried duck with red thai curry, fresh pineapple, cherry tomatoes and coconut milk

www.GRAFIK POSCH.de



info@grafikposch.de



TAI PING

Rosenheimer Str. 62
83043 Bad Aibling
Tel.: 08061 / 36685



Täglich von
11.30 Uhr - 14.30 Uhr
17.30 Uhr - 23.00 Uhr
Kein Ruhetag!

Thailändische Spezialitäten

