

An exotic line-up of tastes that takes you on a journey across Thailand, India and China. Covering the four corners of the continent, this mouth watering selection of Asian dishes has been created by renowned Chef Thirakomen Apiradee (Thiou) . Honing her art in both Thailand and Paris, Chef Thiou incredible wealth of experience is reflected in each of these delightful dishes.

STARTERS
VORSPEISEN
ENTRÉES

	Prawn noodle soup with lemongrass Garnelennudelsuppe mit Zitronengras Soupe de nouilles aux crevettes à la citronnelle	15€
GF VG	Green salad with papaya and carrot Grüner Salat mit Papaya und Karotte Salade verte à la papaye et à la carotte	18€
	Deep fried soft shell crab and green mango salad Frittierte Softshell-Krabben und grüner mango salat Salade de crabe à carapace molle et mangue verte	18€
DF GF	Green salad with beef, lemongrass, red radish and Thai dressing Grüner Salat mit Rindfleisch, Zitronengras, Radieschen und Thai-Dressing Salade verte au bœuf, citronnelle, radis et vinaigrette thaïlandaise	18€
V	Vitamin Thai salad with brown rice, bean sprouts, champignon de Paris, haricot vert, carrot and tofu Vitamin Tai Salat mit braunem Reis, Sojasprossen, Champignon de Paris, Haricot Vert, Karotte und Tofu Salade de vitamine Tai avec riz brun, germes de soja, haricot vert, champignon de paris, carotte et tofu	16€
GF	Marinated sea bass with cucumber, avocado, peas sprouts, wasabi mayonnaise and lime Marinierter Wolfsbarsch mit Gurke, Avocado, Erbsensprossen, Wasabi-Mayonnaise und Limette Loup de mer mariné au concombre, avocat, germes de pois, mayonnaise au wasabi et citron vert	17€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.*

STARTERS
VORSPEISEN
ENTRÉES

	Deep fried Pla Muk Tod squid with sweet chili	17€
	Frittierter Pla Muk Tod Tintenfisch mit süßem Chili Calmars Pla Muk Tod frits au piment doux	
	Homemade Gyoza dumplings with chicken and Teriyaki sauce	15€
	Hausgemachte Gyoza-Kndel mit Hühnchen und Teriyaki-Sauce Dumplings Gyoza maison avec poulet et sauce Teriyaki	
	Spring rolls with deep fried duck and vegetables	14€
	Frühlingsrollen mit frittierter Ente und Gemüse Rouleaux de printemps au canard frit et légumes	
V	Vegetable spring rolls with sweet chili	14€
	Gemüsefrühlingsrollen mit süßem Chili Rouleaux de printemps au légumes et piment doux	
V	Fried jasmine rice with egg and vegetables	14€
	Gebratener Jasminreis mit Ei und Gemüse Riz au jasmin frit, oeuf et légumes	

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and
these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information
on the allergen content of our food.*

MAIN COURSES
HAUPTGÄNGE
PLATS PRINCIPAUX

	Chicken skewers Satay with peanut butter sauce and soba noodles Hühnchen-Spieße Satay mit Erdnussbuttersauce und Soba-Nudeln Brochettes de poulet Satay, sauce au beurre d'arachide et nouilles soba	26€
	Black pepper beef with vegetables and jasmine rice Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Gemüse und Jasminreis Boeuf au poivre noir accompagné de légumes et riz au jasmin	34€
	Pan fried duck with vegetables, basil and krashai root Gebratene Ente mit Gemüse, Basilikum und Krashai-Wurzel Canard poilé aux légumes, basilic et racine de krashai	32€
DF GF	Sweet and sour pork with jasmine rice Süß-saures Schweinefleisch mit Jasminreis Porc aigre-doux et ou accompagné riz au jasmin	30€
	Prawn and chicken cake skewers on lemongrass with green salad and Thai pesto sauce Garnelen-Hühnchen-Kuchen-Spieße auf Zitronengras mit grünem Salat und Thai-Pesto-Sauce Brochettes de gâteaux aux crevettes et au poulet sur citronnelle avec salade verte et sauce au pesto thaï	30€


*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.*


MAIN COURSES
HAUPTGÄNGE
PLATS PRINCIPAUX

GF DF **Pad Thai rice noodles with prawns and soy sprouts** 30€
Pad Thai Reismudeln mit Garnelen und Sojasprossen
Nouilles de riz Pad Thai aux crevettes et pousses de soja

 GF DF **Thai yellow curry with seafood and jasmine rice** 34€
Thailändisches gelbes Curry mit Meeresfrüchten und Jasminreis
Curry jaune thaï aux fruits de mer et riz au jasmin

Miso marinated salmon with jasmine rice 28€
Miso mariniertes Lachs mit Jasminreis
Saumon mariné au miso accompagné de riz au jasmin

 VG **Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander** 22€
Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander
Curry jaune thaï aux légumes, piment et coriandre

 VG **Tofu and sautéed vegetables with lemongrass, spices and curry** 26€
Tofu und sautiertes Gemüse mit Zitronengras, Gewürzen und Curry
Tofu et légumes sautés à la citronnelle, aux épices et au curry

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and
these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information
on the allergen content of our food.*

DESSERTS
NACHSPEISEN
DESSERTS

V	Chocolate mousse with almond touile, vanilla ice cream and lime syrup Schokoladenmousse mit Mandeltuile, Vanilleeis und Limettensirup Mousse au chocolat tuile d'amande, glace vanille et sirop de citron vert	14€
VG GF	Sticky rice with coconut milk syrup and mango sorbet Klebreis mit Kokosmilchsirup und Mangosorbet Riz gluant au sirop de lait de coco et sorbet à la mangue	14€
V	Grilled pineapple with banana crumbles and coconut sorbet Gegrillte Ananas mit Bananenstreuseln und Kokosnusssorbet Ananas grillé, crumbles de banane et sorbet à la noix de coco	14€
VG GF	Seasonal fruit salad Saisonalers Obstsalat Salade de fruits de saison	14€
V	Ice cream selection vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie Assortiment de boules de glace vanille, chocolat, fraise, banane, pistache	14€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and
these ingredients may cause an allergic reaction.
Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information
on the allergen content of our food.*

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Apiradee Thirakomen as known as "Thiou" for your pleasure. As all of our dishes are freshly prepared to order, we recommend a maximum of one dish per guest for each course. Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu pour votre plaisir par le chef étoilé Apiradee Thirakomen dit "Thiou". Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons un maximum d'un plat par personne pour chaque plat. Bien que toutes les précautions soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas dans le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients allergiques doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.