
SUPPEN

Exotische Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und steierischem Kernöl 5,80€

Borkumer Fischsuppe mit Safran, Gemüse und reichlich Fischeinlage, dazu Baguette 8,50€

VORSPEISEN

Picandoukäse im Speckmantel gebraten auf Rote Bete Carpaccio, mit Pinienkernen 7,80€

Portion Garnelen mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl gebraten, dazu Baguette 12,80€

Tatar vom Räuchermatjes mit Pfefferschmand und Wildkräutern, auf Kartoffelrösti 6,80€

SALATE

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing 4,80€

Bunter Salatteller mit Hausdressing und Sesamhähnchenstreifen, dazu Baguette 12,80€

Bunter Salatteller mit Hausdressing und Backfischstreifen, dazu Baguette 12,80€

FISCHGERICHTE

„Paniertes Seelachsfilet“ an hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat und Sauce Remoulade	15,80€
„Kabeljaufilet“ natur gebraten, auf Estragon- Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat	16,80€
„Scholle Finkenwerder“ im Ganzen gebraten, mit knusprigem Speck, dazu geschwenkte Kartoffeln und Salat	17,80€
„Lachsfilet“ rosa gebraten, mit feiner Sesamkruste auf Quellergemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	18,80€
„Fischteller Haus am Meer“ Seelachs, Kabeljau, Lachs und Riesengarnele natur gebraten auf Galgant- Kokossauce, dazu Reis	22,80€

NUDELGERICHTE

„Don Pablo“ Penne Nudeln mit Hähnchenbrust und Paprika in Knoblauchsahne, mit Käse überbacken	13,80€
„Spaghetti mit Garnelen und Kirschtomaten“ in Knoblauch- Kräuter- Olivenöl	14,80€

FLEISCHGERICHTE

„Sesamhähnchen“

mit Sesam gebratene Hähnchenbruststreifen, Süßkartoffelpüree und geschwenktes Pfannengemüse 15,80€

„Medallions vom Schweinefilet“

in Cognac- Pfeffersauce mit Kartoffelrösti und Salat 17,80€

„Züricher Kalbsgeschnetzeltes“

in Champignonsauce, dazu Kartoffelrösti und Salat 17,80€

„Original Wiener Kalbsschnitzel“

mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 18,80€

„Wiener Zwiebelrostbraten“

aus der Rinderhüfte geschnitten mit Bratenjus, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat 19,80€

„Grillteller Haus am Meer“

Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrust und Speck, dazu Bratkartoffeln, geschwenktes Pfannengemüse, Kräuterbutter und Salsa von getrockneten Tomaten 21,80€

„Rumpsteak vom Grill“

mit Steakhouse Pommes, Kräuterbutter, Salsa von getrockneten Tomaten und Salat 21,80€

VERGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Gebratener Reis mit Gemüse, Erdnüssen und Ei	12,80€
Buntes Gemüse in rotem Thaicurry, dazu Reis (scharf)	12,80€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites und kleiner Salatgarnitur	6,80€
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und kleiner Salatgarnitur	6,80€
Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	3,50€

DESSERT

Gebackene Banane mit Vanilleeis und Waldhonig	6,80€
Karamellisierte Ananas mit Mango- Chilli- Chutney und Kokoseis	7,40€
Desserteller „Haus am Meer“ mit Kokos- Ingwer Panna Cotta, Crème brûlée und frischen Früchten	7,80€
Eiskreme nach Wunsch 1 Kugel	1,50€

THAISPEZIALITÄTEN

SUPPEN

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | „Tom Kha Gai“
Kokossuppe mit Hähnchenfleisch und Champignons | 6,80€ |
| 2 | „Tom Yam Gung“
Säuerlich- pikante Garnelensuppe mit Champignons | 8,80€ |
| 3 | „Kaew Nam Mu“
Wan Tan Suppe mit Garnelen- Fleischfüllung und Gemüse | 6,80€ |

VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|--------|
| 4 | „Popia Taud“
Frühlingsrollen mit süßer Chillisauce | 7,50€ |
| 5 | „Gung Rad Prik“
Garnelen im Knuspermantel gebacken, dazu 2 Dippsaucen | 12,80€ |
| | „Jam Thai“ | |
| 6 | Thaisalat mit Hähnchenbrust und Erdnüssen
(Schärfegrad nach Wunsch) | 7,80€ |
| 7 | Thaisalat mit Rindfleisch und Erdnüssen
(Schärfegrad nach Wunsch) | 8,80€ |
| 8 | Thaisalat mit Garnelen und Erdnüssen
(Schärfegrad nach Wunsch) | 12,80€ |

NUDELGERICHTE

- | | | |
|----|---|--------|
| 9 | „Geuy Tiew Pad Thai“
Reisnudel mit Garnelen, Lauchzwiebeln, Sojasprossen,
Erdnüssen und Ei | 14,80€ |
| 10 | „Geuy Tiew Pad Nuea“
Reisnudel mit Rindfleisch und Brokkoli in Oystersauce | 16,80€ |
| 11 | „Geuy Tiew Pad Gai“
Gebratene Reisnudeln mit Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln,
Sojasprossen, Erdnüsse und Ei | 13,80€ |

THAISPEZIALITÄTEN

HAUPTGERICHTE MIT HUHN

- 12., Gaeng Garli Gai“**
Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Blumenkohl in gelben Thaicurry mit Kokosmilch und Thaibasilikum, dazu Reis (scharf) 15,80€
- 13., Gai Pad Bai Ga Prow“**
Hähnchenbrust gebraten mit Chilis, Zwiebeln, Paprika und Thaibasilikum, dazu Reis (scharf) 15,80€
- 14., Gai Priow Wan“**
Gebackene Hähnchenbruststreifen auf süß- saurer Sauce mit Paprika, Annanas und Zwiebeln, dazu Reis 15,80€
- 15., Gai Pad Mamuang Himapan“**
Hähnchenbrust gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen in Tamarinden- Oystersauce, dazu Reis 15,80€

HAUPTGERICHTE MIT SCHWEIN

- 16., Mu Pad Pak“**
Schweinefleisch gebraten mit Gemüse in Oystersauce, dazu Reis 16,80€
- 17., Mu Pad Bai Ga Prow“**
Schweinefleisch gebraten mit Chillis, Zwiebeln, Paprika und Thaibasilikum, dazu Reis 16,80€
- 18., Mu Massaman“**
Schweinefleisch, mit Zwiebeln, Süßkartoffeln und Erdnüssen In Massamancurry, dazu Reis 17,80€

THAISPEZIALITÄTEN

HAUPTGERICHTE MIT RIND

- 19 „Nuea Pad Khing“**
Rindfleisch gebraten mit Ingwer und Gemüse in Oystersauce, dazu Reis 17,80€
- 20 „Panaeng Nuea“**
Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Limettenblättern und Erdnüssen in Panaengcurry, dazu Reis (scharf) 17,80€

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

- 21 „Pla Rad Prik“**
Doradenfilets gebraten auf süßer Chillisauce mit Paprika, Zwiebeln und Thaibasilikum, dazu Reis (leicht scharf) 18,80€
- 22 „Pla Panaeng“**
Doradenfilets gebraten auf Panaengcurry mit Paprika, Zwiebeln, Erdnüssen und Limettenblättern, dazu Reis (Scharf) 18,80€
- 23 „Gung Pad Khing“**
Garnelen gebraten mit Ingwer und Gemüse in Oystersauce, dazu Reis 21,80€

HAUPTGERICHTE MIT KROSS GEBACKENER THAI- ENTE

- 24** auf rotem Thaicurry mit Ananas, Gemüse und Thaibasilikum, dazu Reis (scharf) 18,80€
- 25** auf geschwenktem Thaicurry mit Gemüse in Oystersauce, dazu Reis 18,80€
- 26** auf süß-saurer Sauce, mit Gurken, Paprika, Zwiebel und Ananas, dazu Reis 18,80€