

An exotic line-up of tastes that takes you on  
a journey across Thailand and China.  
Watering selection of Asian dishes  
has been created by renowned 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

GF DF*	<b>Tom Yum Kung Thai spicy soup with shrimps</b> Thailändische würzige Tom Yum Kung suppe mit garnelen Tom Yum Kung Thai soupe épicée aux crevettes	17€
GF*	<b>Thai summer salad with shrimps, calamansi and wakame salad</b> Thailändische Sommersuppe mit Garnelen, Calamodinorange und Wakamesalat Salade thaï estivale avec crevettes, calamondin et salade d'algues Wakame	16€
	<b>Tuna tartare with thai-mayo</b> Thunfisch tartar mit thai-mayo Tartare de thon à la mayo thaïlandaise	22€
	<b>Deep fried Pla Muk Tod squid with sweet chili and ginger sauce</b> Frittierte softshell krabbe mit grünem mangosalat Crabe à carapace molle frit avec salade verte de mangue	17€
	<b>Beef salad with lemongrass</b> Rindfleischsalat mit zitronengras Salade de boeuf à la citronnelle	20€

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

V GF*	<b>Vitamin Thai salad with brown rice, bean sprouts, champignon de Paris, haricot vert and carrot</b> Vitamin Thai salat mit braunem reis, Bohnensprossen, champignon de Paris, haricot vert und karotten Salade thaïlandaise aux vitamines avec riz brun, germes de haricots, champignon de Paris, haricot vert et carotte	17€
	<b>Homemade gyoza dumplings with chicken and teriyaki sauce</b> Hausgemachte gyoza knödel mit hühnchen und teriyaki sauce Boulettes de gyoza maison avec poulet et sauce teriyaki	16€
V	<b>Vegetarian spring rolls with sweet chili and teriyaki sauce</b> Vegetarische frühlingsrollen mit süßem chili und teriyaki sauce Nems végétariens au chili doux et à la sauce teriyaki	14€
	<b>Deep fried duck and vegetable spring rolls</b> Frittierte enten und gemüsefrühlingsrollen Rouleaux de printemps au canard frit et aux légumes	22€
V	<b>Fried rice with egg and vegetables</b> Gebratener reis mit ei und gemüse Riz frit avec d'œuf et des legumes	14€

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

GF DF*	<b>Chicken satay skewers with peanut butter sauce and fried rice</b> Hähnchen satay spieße mit erdnussbuttersauce und gebratenem reis Brochettes de poulet satay avec sauce au beurre d'arachide et riz frit	26€
	<b>Thai red curry with beef or chicken and jasmine rice</b> Thai rotes curry mit rindfleisch oder huhn und jasminreis Curry rouge thaïlandais avec du bœuf ou poulet et riz au jasmin	32€
	<b>Pan fried duck with vegetables, basil and krashai</b> Gebratene ente mit gemüse, basilikum und krashai Canard poêlé aux légumes, basilic et krashai	34€
GF*	<b>Grilled pork loin marinated with coconut milk and coriander served with sticky rice and vegetables</b> Gegrillte schweinelende, mariniert mit kokosmilch und koriander, serviert mit klebreis und gemüse Longe de porc grillée marinée au lait de coco et coriandre servie avec riz gluant et légumes	26€
GF DF*	<b>Grilled chicken and prawn barbeque skewers with sesame and sriracha sauce</b> Gegrillte hähnchen und garnelen grillspieße mit sesam und sriracha sauce Brochettes de poulet grillé et crevettes grillées au sésame et sauce sriracha	30€
GF DF*	<b>Pad Thai noodles with shrimps or chicken or vegetables</b> Pad Thai Nudlen mit Garnelen, Hähnchen oder Gemüse Nouilles sautées à la thaïlandaise aux crevettes ou au poulet ou aux légumes	23€

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

GF DF*	<b>Cod fillet with coconut cream, lime juice and steamed rice</b> Kabeljaufilet mit kokoscreme, limettensaft und gedämpftem reis Filet de morue à la crème de coco, jus de citron vert et riz vapeur	34€
GF DF*	<b>Sea bass with basil sauce and vegetables</b> Wolfsbarsch mit basilikumsauce und gemüse Basse mer avec sauce au basilic et legumes	32€
GF DF*	<b>Thai yellow curry with seafood and jasmine rice</b> Gelbes Thai curry mit meeresfrüchten und jasminreis Curry jaune thaï aux fruits de mer et riz au jasmin	23€
VG	<b>Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices</b> Tofu und gemüse mit zitronengras und gewürzen anbraten Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices	23€
VG GF*	<b>Thai yellow curry with vegetables, chilli and coriander</b> Gelbes Thai curry mit gemüse, paprikas und koriander Curry jaune thaïlandais avec des légumes, piment et coriandre	18€

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

V	<b>Chocolate mousse with almond tuile, vanilla ice cream and passion fruit-lime syrup</b> Schokoladenmousse mit mandeltouille, vanilleeis und maracujasirup Mousse au chocolat avec touille aux amandes, glace à la vanille et sirop du fruit de passion et du citron vert	14€
VG	<b>Coconut Exotic Soup</b> Exotische Kokonußsuppe Soupe exotique à la noix de coco	14€
V	<b>Roasted pineapple with coconut ice cream</b> Gebratene ananas mit kokoseis Ananas rôti avec glace à la noix de coco	14€
VG	<b>Antioxidant Fruit Salad with wheat, almonds, and cherry sauce</b> Antioxidanter Früchtesalat mit Weizen, Mandelnd und Kirschsauce Salade de Fruit Anti-Oxydante, avec du blé, des amandes et son coulis de cerises	14€
V	<b>Brownie ice cream</b> Brownie eis Brownie glace	9€
V GF*	<b>Marshmallow ice cream</b> Marshmallow eis Marshmallow glace	9€
V GF*	<b>Ice Cream Selection</b> <b>Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana</b> Notre sélection de glaces Vanille, Chocolat, Fraise, Banane	3€
VG GF*	<b>Sorbet Selection</b> <b>Mango, Lime</b> Mango, Limette Mangue, Citron vert	5€

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

# ANAYA VEGAN MENU

## STARTERS

GF*	<b>Thai summer salad with calamansi and wakame salad</b> Thailändischer sommersalat mit calamansi und wakame algen Salade d'été thaïlandaise aux algues calamansi et wakame	16€
	<b>Vitamin Thai salad with brown rice, bean sprouts, champignon de Paris, green beans and carrot</b> Vitamin Thai salat mit braunem reis, sojasprossen, champignon de Paris, grüne bohnen und karotten Salade thaïlandaise aux vitamines avec riz brun, germes de soja, champignon de Paris, haricots verts et carotte	17€
	<b>Homemade gyoza dumplings with vegetables and teriyaki sauce</b> Hausgemachte gyoza knödel mit hühnchen und teriyaki sauce Boulettes de gyoza maison avec légumes et sauce teriyaki	16€
	<b>Vegetarian spring rolls with sweet chilli and teriyaki sauce</b> Vegetarische frühlingsrollen mit süßer chili und teriyaki sauce Rouleaux de printemps végétariens au piment doux et sauce teriyaki	14€

## MAIN COURSES

	<b>Pad Thai noodles with vegetables</b> Pad Thai nudeln mit gemüse Pad Thai nouilles aux légumes	23€
	<b>Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices</b> Tofu und gemüse mit zitronengras und gewürzen anbraten Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices	23€
GF*	<b>Thai yellow curry with vegetables, chilli and coriander</b> Thailändisches gelbes curry mit gemüse, chili und koriander Curry jaune thaï avec des légumes, le piment et la coriandre	18€

## DESSERTS

GF*	<b>Coconut Exotic Soup</b> Exotische Kokonußsuppe Soupe exotique à la noix de coco	14€
	<b>Antioxidant Fruit Salad with wheat, almonds, and cherry sauce</b> Antioxydanter Früchtesalat mit Weizen, Mandelnd und Kirschsauce Salade de Fruit Anti-Oxydante, avec du blé, des amandes et son coulis de cerises	14€
	<b>Sorbet Selection</b> Lime, Mango Notre sélection de sorbets Citron vert, Mangue	14€

## KIDS MENU



## JUNIOR CHOICES

### STARTERS

VG GF*	<b>Mini tomato salad with cucumber, peppers and olives</b> Mini Tomatensalat mit Gurke, Paprika und Oliven Salade de tomates cerises accompagnées de concombre, poivrons et olives	10€
V GF*	<b>Mini mixed salad with iceberg, parmesan flakes, cucumber, corn, carrot and sweet &amp; sour dressing</b> Mini gemischter Salat mit Eisbergsalat, Parmesanflocken, Gurke, Mais, Karotten und süß-saurem Dressing Petite salade mixte avec salade iceberg, flocons de parmesan, concombre, maïs, carotte, assaisonnement aigre doux	10€
V	<b>Vegetable spring rolls with sweet sour and teriyaki sauce</b> Gemüsefrühlingsrolle mit Teriyaki- und süß-saurer Sauce Rouleau de printemps végétarien, sauce teriyaki aigre douce	14€
	<b>"Pia muk tod" deep fried squid with sweet &amp; sour sauce</b> "Pia muk tod" frittierte Calamari mit süß-saurer Sauce "Pia muk tod", calamar frit avec sa sauce aigre douce	17€

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

## JUNIOR CHOICES

### MAIN DISHES

DF	<b>Chicken Satay Skewers with jasmine rice</b> Hähnchenspießchen "Satay" mit Jasminreis Brochettes de Poulet Satay avec son riz au jasmin	26€
V GF*	<b>Pad Thai noodles with chicken and broccoli</b> Pad Thai Nudeln mit Hähnchen und Brokkoli Pâtes façon Pad Thaï au Poulet et Broccoli	23€
	<b>Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries</b> Kinder Rinderburguer mit Tomate, Salad und Pommes frites Burger enfant au boeuf, avec tomates, laitue & frites	12€
GF*	<b>Cod fillet with steamed rice and vegetables</b> Kabeljaufilet mit gedämpften Reis und Gemüse Filet de bar avec son riz vapeur et ses légumes	14€
V	<b>Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce</b> Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza Margarita avec mozzarella et sauce tomate	12€
V	<b>Penne pasta with tomato sauce</b> Penne mit Tomatensauce Pâtes Penne à la sauce tomate	12€

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

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / \*May contain traces*

## JUNIOR CHOICES

### DESSERTS

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| V  | <b>Chocolate mousse with Oreo wafer rolls</b><br>Schokoladenmousse mit Oreo-Waffelröllchen<br>Mousse au chocolat avec des tranches de roulés à l'Oreo  | 10€ |
| V  | <b>Roasted Pineapple with vanilla ice cream</b><br>Gegrillte Ananas mit Vanilleeise<br>Ananas rôti avec glace à la vanille   | 10€ |
| VG | <b>Fruit salad with seasonal fruits</b><br>Früchtesalat mit Obst der Saison<br>Salade de fruits de saison  | 10€ |
|    | <b>Ice cream selection</b><br><b>Vanilla , Chocolate, Strawberry, Banana</b><br>Eisauswahl<br>Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane<br>Notre sélection de glaces<br>Vanille, Chocolat, Fraise, Banane | 3€  |

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

## BABY CHOICES

### TODDLER' S MENU

V GF*	<b>Cream of green vegetables, rice and olive oil</b> Crème von grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Velouté de légumes verts, riz et huile d'olive	9€
GF*	<b>Cream of chicken, potato, carrots and celery</b> Hühnercrème, Kartoffel, Karotten und Sellerie Velouté de poulet, pomme de terre, céleri et carottes	10€
GF*	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes</b> Crème vom Fischfillet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pomme de terre	10€
V	<b>Cream of seasonal fruits and biscuits</b> Saisonaler Früchte- und Biskuitbrei Velouté de fruits de saison et ses biscuits	9€

*All of our "Ikos Andalusia Baby" choices have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added*

*Alle Auswähle "Ikos Andalusia Baby" sind mit frischen Zutaten gekocht und natives Olivenöl, ohne Pfeffer und Salz*

*Toutes nos sélections "Ikos Andalusia Baby" ont été préparées avec ingrédients frais et huile d'olive vierge sans sel ni poivre ajouté*