

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

	Chicken ramen soup with vegetables Hühnerramen Suppe mit Gemüse Ramen au poulet aux légumes	15€
GF	Green papaya and carrot salad Grüner Papaya-Karotten-Salat Salade de papaye verte et carottes	18€
GF	Beef salad with lemongrass Rindfleischsalat mit Zitronengras Salade de bœuf à la citronnelle	16€
VG	Vegetarian spring rolls with Teriyaki and sweet chili sauce Gemüsefrühlingsrollen mit Teriyaki und süßer Chilisauce Rouleaux de printemps végétariens avec sauce teriyaki et chili doux	16€
V GF	Fried rice with egg and spring onions Gebratener Reis mit Ei und Frühlingszwiebeln Riz frit aux œufs et oignons verts	14€
VG	House Gyoza with vegetables and gyoza sauce Haus Gyoza mit Gemüse und Gyoza-Sauce Raviolis chinois maison gyoza aux légumes à la sauce gyoza	14€
	Deep fried soft shell crab with green mango salad Frittierte Softshell-Krabbe mit grünem Mangosalat Salade de mangue verte au crabe en friture	17€
	Deep fried Chiu Yim squid with Kobawa sauce Frittierter Chiu Yim Tintenfisch mit Kobawa Sauce Calamars Chiu Yim frits avec sauce Kobawa	16€
	House gyoza with chicken and shrimp with soy and apple sauce Haus Gyoza mit Huhn und Garnelen mit Soja-Apfelsauce Raviolis chinois maison Gyoza au poulet et aux crevettes	15€
	Deep fried duck and vegetables spring rolls Frittierte Enten und Gemüse Frühlingsrollen Filet de canard frit et rouleaux de printemps aux légumes	15€

*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
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

GF	Thai yellow curry with prawns or chicken and steamed rice Thai gelbes Curry mit Garnelen oder Hühnchen und gedämpfte reis Crevettes ou poulet au curry jaune Thaï accompagnée de riz à la vapeur	32€
	Pad Thai noodles with prawns or chicken Pad Thai Nudeln mit Garnelen oder Huhn oder Gemüse Nouilles Pad Thai aux crevettes ou au poulet	32€
	Grilled chicken and prawns barbecue skewers with sesame and sriracha sauce served with fried rice Gegrilltes Hhnchen und Garnelen Barbecue spießen mit Sesam-Sriracha-sauce und gebratene reis Brochettes de poulet grille et de crevettes BBQ avec sésame et sauce sriracha accompagnées de riz frit	26€
	Miso marinated salmon with steamed rice Marinierter Lachs mit miso und gedmpfte reis Saumon mariné au miso et riz à la vapeur	32€
	Pan fried duck with vegetables, basil and krashai served with steamed rice Gebratene Ente mit Gemüse, Basilikum und Krashai, serviert mit gedämpfte reis Canard à la poêle aux légumes, basilic et krachai servi avec riz à la vapeur	34€
	Grilled pork loin marinated with coconut milk and coriander served with sticky rice and vegetables Gegrilltes Schweinefleisch mit Kokosmilch und koriander, Gemüse und gedämpfte reis Longe de porc mariné au lait de coco et coriandre servi avec riz gluant et légumes	28€
	Sweet and sour pork Süß Saures gebratene Schweinefleisch Porc à la sauce aigre-doux	26€
GF	Black pepper beef with vegetables Gebratene Rindfleisch mit Schwarzer Pfeffer sauce und Gemüse Bœuf au poivre noir avec des légumes	26€
	Satay chicken skewers with peanut butter sauce and fried rice Satay Hühnchen-Spieße mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis Brochettes de poulet Satay avec sauce aux arachides et riz frit	32€
GF	Stir fried tofu and vegetables with lemon grass and spices Gebratene Tofu und Gemüse mit Zitronengras und Gewürzen Tofu sauté à la poêle et légumes à la citronnelle et épices	22€
VG GF	Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander Thaigelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Légumes au curry jaune Thaï, chili et coriandre	28€
V	Vegetarian Pad Thai noodles with eggs and vegetables Vegetarische Pad Thai Nudeln mit Eiern und Gemüse Nouilles végétariennes Pad Thaï aux légumes et à l'œuf	20€

*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
SÜßE GERICHTE
DESSERTS

GF	Chocolate mousse with almond touille Schokoladenmousse mit Mandeltouille Mousse au chocolat et tuiles aux amandes	14€
GF	Coconut & white chocolate cream with crushed meringues and shredded coconut Kokos-weiße Schokoladencreme mit zerquetschten Meringues und Kokosraspeln Crème de noix de coco et chocolat blanc avec meringues écrasées et noix de coco râpée	14€
V GF	Pineapple carpaccio with mango sorbet Ananas-Carpaccio mit Sorbe-Mango Carpaccio d'ananas et sorbet à la mangue	14€
VG GF	Seasonal fruits Saisonalers Obstsalat Fruits de saison	14€
V	Ice cream selection : vanilla, chocolate, strawberry, pistachio Auswahl an Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie Assortiment de glaces: vanille, chocolat, fraise, pistachee	14€
V	Sorbet selection: mango or lemon Sorbetauswahl: Mango oder Zitrone Assortiment de sorbet: mangue ou citron	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.*

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

STARTERS VORSPEISEN ENTRÉES

VG	Vegetarian spring rolls with Teriyaki and sweet chili sauce Gemüsefrühlingsrollen mit Teriyaki und süßer Chilisauce Rouleaux de printemps végétariens avec sauce teriyaki et chili doux	14€
GF	Fried rice with egg and spring onions Gebratener Reis mit Ei und Frühlingszwiebeln Riz frit aux œufs et oignons verts	14€
VG	House Gyoza with vegetables and gyoza sauce Haus Gyoza mit Gemüse und Gyoza-Sauce Raviolis chinois maison gyoza aux légumes à la sauce gyoza	15€
GF	Green papaya and carrot salad Grüner Papaya-Karotten-Salat Salade de papaye verte et carottes	18€

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.

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

MAIN COURSES HAUPTGERICHTE PLATS PRINCIPAUX

VG GF	Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander Thai gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Légumes au curry jaune Thaï, chili et coriandre	30€
	Vegetarian Pad Thai noodles with eggs and vegetables Vegetarische Pad Thai Nudeln mit Eiern und Gemüse Nouilles végétariennes Pad Thaï aux légumes et à l'œuf	20€
	Stir fried tofu and vegetables with lemon grass and spices Gebratene Tofu und Gemüse mit Zitronengras und Gewürzen Tofu sauté à la poêle et légumes à la citronnelle et épices	22€

*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.*

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

DESSERTS SÜßE GERICHTE PLATS SUCRES

GF	Pineapple carpaccio with mango sorbet Ananas-Carpaccio mit Sorbe-Mango Carpaccio d'ananas et sorbet à la mangue	14€
VG GF	Seasonal fruits salad Saisonalers Obstsalat Fruits de saison	14€
	Ice cream selection : vanilla, chocolate, strawberry, pistachio Auswahl an Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie Assortimentde glaces: vanille, chocolat, fraise, pistache	14€
	Sorbet selection: mango or lemon Sorbetauswahl: Mango oder Zitrone Assortiment de sorbet: mangue ou citron	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.*

GLUTEN FREE OPTIONS

STARTERS VORSPEISEN ENTRÉES

Green papaya and carrot salad Grüner Papaya-Karotten-Salat Salade de papaye verte et carottes	18€
Fried rice with egg and spring onions Gebratener Reis mit Ei und Frühlingszwiebeln Riz frit aux œufs et oignons verts	17€
Beef salad with lemongrass Rindfleischsalat mit Zitronengras Salade de bœuf à la citronnelle	16€

*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.*

GLUTEN FREE OPTIONS

MAIN COURSES HAUPTGERICHTE PLATS PRINCIPAUX

	Thai yellow curry with prawns or chicken and steamed rice	21€
	Thai gelbes Curry mit Garnelen oder Hühnchen und gedmpfte reis Crevettes ou poulet au curry jaune Thaï accompagne de riz à la vapeur	
	Sweet and sour pork	28€
	Süß Saures gebratene Schweinefleisch Porc à la sauce aigre-doux	
	Stir fried tofu and vegetables with lemongrass and spices	32€
	Gebratene Tofu und Gemüse mit Zitronengras und Gewürzen Tofu sauté à la poêle et légumes à la citronnelle et épices	
VG	Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander	18€
	Thai gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Légumes au curry jaune Thaï, chili et coriandre	
	Black pepper beef with vegetables	18€
	Gebratene Rindfleisch mit Schwarzer Pfeffer sauce und Gemüse Boeuf au poivre noir avec des 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.*

GLUTEN FREE OPTIONS

DESSERTS

SÜßE GERICHTE

PLATS SUCRES

V	Coconut & white chocolate cream with crushed meringues and shredded coconut Kokos-weiße Schokoladencreme mit zerquetschten Meringues und Kokosraspeln Crème de noix de coco et chocolat blanc avec meringues écrasées et noix de coco râpé	14€
V	Pineapple carpaccio with sorbet mango Ananas-Carpaccio mit Sorbe-Mango Carpaccio d'ananas et sorbet à la mangue	14€
VG GF	Seasonal fruits Saisonalers Obstsalat Fruits de saison	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.

TODDLER'S MENU
MENÜ FÜR KLEIN KINDER
MENU POUR LES TOUT-PETITS

GF VG	Puree with potato, leek and zucchini Puree aus Kartoffel, Lauch und Zucchini Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes	10€
DF GF	Puree of chicken, potato and zucchini Puree aus Hhnchen, Kartoffel, Lauch und Zucchini Purée de poulet, pommes de terre et courgettes	10€
DF GF	Puree of cod fillet, zucchini and broccoli Puree aus Fisch Fillet, Kartoffel, Lauch und Zucchini Purée de filet de morue, courgettes et brocolis	10€
GF VG	Fruit puree with apple and banana Frische fruchte Puree Purée de fruits pommes et bananes	10€

*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.*

KIDS MENU
MENÜ FÜR KINDER
MENU POUR LES ENFANTS

	Mini salad with julienne vegetables Mini Salat mit Gemüse Mini salade aux juliennes de légumes	8€
VG GF	Mini salad with sweet potato, baby spinach and carrot Mini Salat mit Susskartoffen, Spinat und Möhren Mini salade avec patate douce, jeunes pousses d'épinard, carottes	9€
VG	Edamame noodle salad with peanuts dressing Edamame-Nudelsalat mit Erdnuss-Dressing Salade de nouilles edamame avec vinaigrette aux arachides	9€
V GF	Fried rice with egg and spring onions Gebratener Reis mit Ei und Frühlingszwiebeln Riz frit avec œuf et oignons nouveaux	9€
V	Vegetarian spring rolls Vegetarische Frühlingsrollen Rouleaux de printemps végétariens	9€
	Pad Thai noodles with prawns Pad Thai Nudeln mit Garnelen Nouilles Pad Thai aux crevettes	16€
	Chinese style fish fillets with jasmin rice Gebratene Fischfilets nach chinesischeser Art, serviert mit gedämpftem Jasminreis Filets de poisson frits à la chinoise, servis avec riz au jasmin cuit à la vapeur	16€
	Yakitori chicken skewer with jasmin rice Yakitori Hähnchen-Spieß mit Jasminreis Brochette de poulet yakitori avec riz au jasmin	16€
	Sweet and sour chicken Süß und sauer Hähnchen Poulet aigre-doux	14€
	Spaghetti with tomato or bolognese sauce Spaghetti mit Tomaten - oder Rinderhackfleischsauce Spaghetti à la sauce tomate ou bolognaise	10€

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.

KIDS MENU
MENÜ FÜR KINDER
MENU POUR LES ENFANTS

DESSERTS
SÜßE GERICHTE
PLATS SUCRES

V	Sorbet choice of: mango or lemon Sorbet Mango oder Zitrone Sorbet mango or lemon	14€
V	Ice cream flavored selection: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio Auswahl mit Eisgeschmack: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie Assortiment de glaces:: vanille, chocolat, fraise, banane, pistache	14€
VG GF	Chocolate fondue with fruit Schokoladenfondue mit Früchten Fondue au chocolat et aux fruits	9€
V GF	Chocolate mousse Schokoladenmousse Mousse au chocolat	9€

*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 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.

Dieses À-la-carte-Menü wurde speziell von dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Küchenchef Thiou für Sie zusammengestellt. Da alle unsere Gerichte auf Bestellung frisch zubereitet werden, empfehlen wir maximal ein Gericht pro Gast für jeden Gang. Obwohl alle gebotene Sorgfalt angewendet wird, können Gerichte Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel bitten.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par le chef étoilé Thiou pour votre plaisir. 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.