

Tai Tan

Sawasdee Kha..

HERZLICH WILLKOMMEN

THAI CONTEMPORARY RESTAURANT
THE SPIRIT OF THAI CUISINE

Businesslunch



Montag ist Ruhetag.... Businesslunch: Di.-Fr. : 12:00-15:00 Uhr

Tai Tan

Mittagstisch

Vorspeisen / Appetizers

- A1 Popia** ^{1,2,4,8} 4,50 €
5 thailändische Frühlingsrollen, gefüllt mit Meeresfrüchtesalat ~ **leicht scharf**
5 thai spring rolls filled with seafood salad ~ light spicy
- A2 Gung Chup Peang Toad** ^{1,2,4,8} 5,50 €
4 Frittierte Garnelen in einem leichten Teig, serviert mit Pflaumensoße
4 Fried shrimp in a light batter, served with plum sauce

Suppe / Soups

- A3 Tom Yam Gung** ^{1,2,4,8} 5,90 €
Würzige Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras, Koriander und Thai Kräutern ~ **leicht scharf**
Spicy shrimp soup with mushrooms, lemongrass, cilantro, and Thai herbs ~ light spicy
- A4 Tom Kha Gai** ^{1,2,4,8} 5,50 €
Leichte Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Champignons, Galangal, Zitronengras, Zitronenblättern und frischem Koriander ~ **leicht scharf**
Crispy fried tilapia-fish in spicy sauce ~ light spicy

Hauptgericht (werden mit Jasmin Reis serviert) / Main dishes (served with jasmine rice)

Gebraten / Stir-fry

- A5 Pad Preiw Wahn Gai Grob** ^{1,2,4,8} 8,90 €
Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
Crispy-seared chicken breast with vegetables and pineapple in sweet & sour sauce
- A6 Ped Grob Pak Raum** ^{1,2,4,8} 9,50 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse
Crispy duck breast with vegetables

Curry / Curry

- A7 Gaen Pet Mhu** ^{1,2,4,8} 8,90 €
Rotes Curry mit Schweinefilet, süßes Thai-Basilikum, Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch ~ **scharf**
Red curry with pork, sweet Thai basil, eggplant and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy
- A8 Gaeng Keiw Whan Gai** ^{1,2,4,8} 8,90 €
Grünes Curry mit Hühnerbrustfilet, Thai-Basilikum, Thai-Auberginen, und Bambussprossen in Kokosmilch ~ **scharf**
Green curry with chicken breast, Thai basil, eggplant and bamboo sprouts in coconut milk ~ spicy
- A9 Gaeng Masman Gai** ^{1,2,4,8} 8,90 €
Hühnerbrustfilet in Kokosmilch und einer speziellen Masman-Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln ~ **leicht scharf**
Chicken breast in coconut milk and a special massaman curry with onions, cashews and potatoes ~ light spicy
- A10 Gaeng Pet Ped Yang** ^{1,2,4,8} 9,50 €
Rotes Curry mit gegrillte Ente, Ananas, Tomaten, Weintrauben und Thai Basilikum in Kokosmilch ~ **scharf**
Red curry with grilled duck, pineapple, tomatoes, and Thai basil in coconut milk ~ spicy

Tai Tan

Businesslunch

Tellergericht mit Thai-Nudeln / *Rice and Noodle dishes*

- | | |
|---|--------|
| A11 Pad Süew Gai ^{1,2,4,8} | 8,00 € |
| Gebratene Reismudeln mit Hühnerbrustfilet und Gemüse in süßer Sojasoße
<i>Fried noodles with chicken breast and vegetables in a sweet soy sauce</i> | |
| A12 Pad Tai Gung ^{1,2,4,8} | 9,50 € |
| Gebratene Reismudeln mit Garnelen und Tofu,
gehackten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, fruchtig/säuerlich ~ leicht scharf
<i>Fried rice noodles with prawns and tofu,
chopped peanuts and green scallions, – fruity/sour ~ light spicy</i> | |

Unsere Speisen werden nicht zusätzlich mit **Glutamat** angereichert.
Our meals are not enriched with glutamate.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1-mit Farbstoff, 2-Gewürzmischungen, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-mit Konservierungsstoff, 7-gewacht, 8-mit Süßungsmittel(n)