

Tai Tan

Sawasdee Kha..

HERZLICH WILLKOMMEN

THAI CONTEMPORARY RESTAURANT
THE SPIRIT OF THAI CUISINE

Spezialitäten des Monats

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)

Tai Tan

Spezialitäten des Monats / *Special of the Month*

Vorspeisen / *Appetizers*

- 🌿 **90 Lab Mhu Thod** ^{1,2,4,8} 7,50 €
Frittierte Schweinehackbällchen mit roten Zwiebeln, Thai Kräutern,
Chilis und gerösteten Reiskörnern ~ **leicht scharf**
*Fried ground pork-balls with red onions, Thai herbs
and toasted rice ~ **light spicy***
- 🌿 **91 Hoy Shell Yang Gratiem Prigthai** ^{1,2,4,8} 12,50 €
3 gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Pfeffer dazu Gebratene Reismudeln
3 grilled scallops with garlic & pepper and fried noodles
- 🌿 **92 Pla Mük Takrai** ^{1,2,4,8} 8,50 €
Frittiert Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch, Zitronengras,
Schalotten, Erdnüssen in Tamarinden-Soße
Fried squid with crispy garlic, lemongrass in tamarind sauce
- 93 Lab Ped** ^{1,2,4,8} 10,50 €
Entengehackt, mit roten Zwiebeln, Thai Kräutern und gerösteten Reiskörnern ~ **scharf**
*Coarsely ground duck with red onions, Thai herbs and toasted rice ~ **spicy***

Suppe / *Soup*

- 94 Hoy Shell Tom Gati** ^{1,2,4,8} 10,50 €
Leichte Kokosmilchsuppe mit Jakobsmuscheln, Garnelenpaste, Rotkohl,
Chalotten, Cherry Tomaten und Grüner Spargel
*Light coconut milk soup with scallops, shrimp paste,
purple cabbage, Cherry tomatoes and green asparagus*

Hauptgerichte / *Main dishes*

- 🌿 **95 Gung Pad Pong Garee** ^{1,2,4,8} 28,50 €
Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit mildem, gelbem Curry,
Kokosmilch, Gemüse und Eier ~ **leicht scharf**
*Stir-fry black-tiger-prawn with mild, yellow curry,
coconut milk vegetables, and egg ~ **light spicy***
- 🌿 **96 Gae Gratiem Prigthai** ^{1,2,4,8} (Lammcarée aus Neuseeland) 29,50 €
Gegrillt mariniert Lammcarée in Pfeffer und Knoblauch Soße
serviert mit gebratener Reis
*Grilled Marinated lamb carée, in pepper and garlic sauce
served with fried rice*



das Leibgericht, *favorite dish*

Unsere Speisen werden nicht zusätzlich mit **Glutamat** angereichert.

Our meals are not enriched with glutamate

Tai Tan

Menü des Monats

Menu of the Month

Menü Tai Din


Lab Mhu Thod 7,50€

Frittierte Schweinehackbällchen mit roten Zwiebeln, Thai Kräutern, Chilis und gerösteten Reiskörnern ~ **leicht scharf** 1,2,4,8

Fried ground pork-balls pork with red onions, Thai herbs and toasted rice ~ light spicy


Tom Kha Gai 6,50€

Leichte Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Champignon, Galangal, Zitronengras, Zitronenblättern und frischem Koriander ~ **leicht scharf** 1,2,4,8

Light coconut milk soup with chicken, mushrooms, lemongrass, lime leaves and fresh cilantro ~ light spicy


Masaman Ped Grob 18,50€
(serviert mit Jasmin Reis)

Knuspriges Entebrustfilet mit Zwiebeln, Cashewnüssen, Kartoffeln und Kokosmilch in einer speziellen Massaman-Currymischung ~ **leicht scharf** 1,2,4,8

Crispy duck breast with onions, cashews, potatoes, coconut milk and a special massaman curry ~ light spicy


Dessert / Hausgemacht 7,90€

Kokos Eis (nach Thailändische Art) mit Klebreis, gesüßtes Obst und Erdnüssen 1,2,4,8

Coconuts ice-cream (by thai style) homemade

mit 4 Gang-Menü 40,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 31,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 32,50€ / Person

Empfehlung: Rotwein „Tai Tan Edition“

Spätburgunder trocken Weingut Geiser - Pfalz ⁵ 0,2l = 6,90€ / 0,75l = 26,00€

Dichter Burgruder, kräftiger Geschmack mit feinen Tanninen



Tai Tan

Menü des Monats

Menu of the Month

Menü Tai Taley


Pla Mük Takrai 8,50€

**Frittiert Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch, Schalotten, Erdnüssen,
Zitronengras in Tamarinden Soße** 1,2,4,8

Fried squid with crispy garlic, lemongrass in tamarind sauce


Hoy Schell Tom Kati 10,50€

**Leichte Kokosmilchsuppe mit Jakobsmuscheln, Garnelenpaste, Rotkohl, Schalotten,
Cherry-Tomaten und Grüner Spargel** 1,2,4,8

Light coconut milk soup with scallops, shrimp paste, purple cabbage, shallots, Cherry tomatoes and green asparagus


Gung Pad Pong Karee 28,50€
(serviert mit Jasminreis)

**Gebratene Black-Tiger Garnelen mit mildem, gelbem Curry, Kokosmilch,
Gemüse und Eier** ~ **leicht scharf** 1,2,4,8

Stir-fry black-tiger-prawn with mild, yellow curry, coconut milk vegetables, and egg ~ light spicy


Dessert / Hausgemacht 7,90€

Gebackene Baby Bananen mit Schokolade Eis 1,2,4,8
Baked baby-banana with chocolate ice cream

mit 4 Gang-Menü 55,00€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Suppe 45,50€ / Person

mit 3 Gang-Menü ohne Dessert 47,50€ / Person

Empfehlung: Rotwein „Tai Tan Edition“

Grauburgunder trocken Weingut Geiser- Pfalz ⁵ 0,2l = 6,50 € / 0,75l = 24,00€

fruchtig, kräftige Beerenaroma mit einem schönen Schmelz im Nachhall