

Willkommen im O.Sha

Wir freuen uns, dass Sie heute unsere Gäste sind. Lassen Sie sich von der Vielfalt und Kreativität der thailändischen Küche verzaubern. Jedes unserer Gerichte, von den frisch zubereiteten Glasnudel-Salaten bis hin zu den aromatischen Currys mit Thai-Basilikum, steht für Qualität und eine kulinarische Reise der Sinne.

Sollten Sie Empfehlungen benötigen oder irgendwelche Wünsche haben, zögern Sie bitte nicht, unser freundliches Servicepersonal anzusprechen.

Wir sind hier, um sicherzustellen, dass Ihr Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis wird.

Guten Appetit und genießen Sie
Ihren Besuch im O.Sha!

Schärfegrade



NICHT SCHARF

Traditionell gibt es in Thailand auch viele nicht-scharfe Gerichte, die mit Sojasoße oder anderen nicht scharfen Gewürzen zubereitet werden.



LEICHT SCHARF

Durch die Komposition der Gewürze entsteht ein voller aromatischer Geschmack, der ein leichtes Kribbeln erzeugen kann.



SCHARF

Es werden viele aromatische Gewürze verwendet, die dem Gericht - zusätzlich zu der Schärfe - ein volles, stark aromatisches Thailerlebnis verleihen.



THAI SCHARF

Es wird im Einklang mit dem Gericht und den zur Verfügung stehenden Möglichkeiten ein Schärfegrad zubereitet, der in dem Gast die Sehnsucht nach Thailand stillt.

Levels of spiciness



NOT SPICY

Traditionally, there are also many non-spicy dishes in Thailand that are prepared with soy sauce or other non-spicy herbs.



SLIGHTLY SPICY

The composition of spices creates a full, aromatic taste with a slight tingling.



SPICY

Many aromatic spices are used, which - in addition to the spiciness - give the dish a full and strong aromatic Thai experience.



THAI SPICY

In harmony with the dish and all available options, a level of spiciness, that satisfies the guests longing for Thailand, is prepared.

Getränke

Drinks



Wasser

MINERALWASSER TEINACHER

Medium / Still

Mineral water Teinacher
with gas / without gas

0,75l 6,90

TAFELWASSER

Still

Table water without gas

0,2l 2,50

0,4l 3,50

TAFELWASSER

Spritzig

Table water with gas

0,2l 2,50

0,4l 3,50

TAFELWASSER

mit frischer Zitrone

Table water with fresh lemon

0,2l 2,80

0,4l 3,80

Kaffee

ESPRESSO 2,70
Espresso

DOPPELTER ESPRESSO 3,70
Double Espresso

KAFFEE 3,20
Coffee

CAPPUCCINO 4,20
Cappuccino

LATTE MACCHIATO 4,50
Latte Macchiato

INDOCHINE KAFFEE 6,70
Dreifacher Espresso, gesüßte Milch und Milchschaum
Triple espresso, sweet milk and milk foam

MATCHA TEE 3,50
Feingemahlener Grüner Tee
Sie können ihn anstatt eines Espressos trinken
Finely ground green tea
You can drink it instead of an espresso

Kalter Kaffee

KAFFEE JEN

6,50

Frappé mit doppeltem Espresso, süßer Thaimilch und Palmzucker

Frappé with double espresso, sweet Thai milk and palm sugar



Tee

Kännchen / pot 6,00

HIBISKUSBLÜTEN TEE THAILAND

Hibiscus blossom tea Thailand

GRÜNER TEE

Green tea

FOUR SEASONS OOLONG TEE (THAILAND)

Four seasons oolong tea (Thailand)

JASMIN DRAGON PEARL TEE

Jasmin dragon pearl tea

PU-ER TEE

Pu-Er tea

KAMILLENTÉE

Chamomile tea

JIN XUAN BLACK PEARL TEE

Jin Xuan black pearl tea

ROTER ROSENKNOSPEN TEE

Red rosebud tea

Kännchen / pot 6,00

GERSTEN TEE

Barley tea

MANGO SCHWARZER TEE

Mango black tea

SÜBER CHAI

Sweet Chai

FRISCHE TEES

Fresh teas

- Ingwer

Ginger

- Minze

Mint

- Zitronengras

Lemongrass

- Horapa

Horapa (Thai basil)

Softdrinks

COCA COLA	0,2l	3,10
	0,4l	4,50

COCA COLA ZERO	0,2l	3,10
	0,4l	4,50

COLA MIX	0,2l	3,10
	0,4l	4,50

FANTA	0,2l	3,10
	0,4l	4,50

SPRITE	0,2l	3,10
	0,4l	4,50

TONIC WATER	0,2l	4,00
-------------	------	------

BITTER LEMON	0,2l	4,00
--------------	------	------

GINGER ALE	0,2l	4,00
------------	------	------

Säfte

APFELSAFT NATURTRÜB	0,2l	3,00
Apple juice, unfiltered	0,4l	4,80
<hr/>		
ORANGENSAFT	0,2l	3,00
Orange juice	0,4l	4,80
<hr/>		
ANANASSAFT	0,2l	3,00
Pineapple juice	0,4l	4,80
<hr/>		
MARACUJANEKTAR	0,2l	3,00
Passion fruit nectar	0,4l	4,80
<hr/>		
JOHANNISBEERNEKTAR	0,2l	3,00
Blackcurrant	0,4l	4,80
<hr/>		
MANGONEKTAR	0,2l	3,00
Mango nectar	0,4l	4,80
<hr/>		
LYCHEENEKTAR	0,2l	3,00
Lychee nectar	0,4l	4,80
<hr/>		
SAFT / NEKTAR ALS SCHORLE	0,2l	2,90
Juice / nectar as spritzer	0,4l	4,20

O.sha Homemade Refreshers & Ice Teas

HORAPA SODA

6,90

Thai-Basilikum, Limette, Zucker, Eis, Soda
Thai basil, lime, sugar, ice, soda

LIMETTEN SODA

6,90

Limette, Zucker, Eis, Soda
Lime, sugar, ice, soda

ZITRONENGRAS LIMONADE

6,90

Zitronengras, Zucker, Eis
Lemongrass, sugar, ice

ROTER THAI EISTEE

6,90

mit Zitrone oder Milch, Eis
Red thai iced tea with lemon or milk, ice

MATCHA EISTEE

6,90

Lime Juice, Zitronensaft, Zucker. Zubereitet als Frappé
Lime juice, lemon juice, sugar. Prepared as a Frappé

ORANGEN SODA	6,90
Orangensaft, Zucker, Eis, Soda Orange juice, sugar, ice, soda	
GREEN KUMQUAT SODA (saisonal)	6,90
Grüne Kumquat, Zucker, Eis, Soda Green kumquat, sugar, ice, soda	
KHING LIME	6,90
Ingwer, Limette, Zucker, Eis, Soda Ginger, lime, sugar, ice, soda	
MINT LIME	6,90
Minze, Limette, Zucker, Eis, Soda Mint, lime, sugar, ice, soda	
NAM MANAO (sauer)	6,90
Zitronensaft, Limettensaft, Palmzucker, Eis, Salz Lemon juice, lime juice, palm sugar, ice, salt	
NAM MAKAM	6,90
Tamarinde, Zucker, Soda, Eis Tamarind, sugar, soda, ice	
GINGER MINT	6,90
Ingwer, Minze, Limette, Zucker, Eis, Soda Ginger, mint, lime, sugar, ice, soda	

Biere

PILS VOM FASS

Pils on tap

0,5l 5,70

EDEL HELL

Lager beer

0,5l 5,20

DUNKELS BIER

Dark beer

0,5l 5,20

RADLER / COLAWEIZEN

Shandy / wheat beer with coke

0,5l 5,20

HEFEWEIZEN

Wheat beer

0,5l 5,20

ALKOHOLFREIES BIER

Non-alcoholic beer

0,5l 5,20

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

Non-alcoholic wheat beer

0,5l 5,20

Thailändische Biere

SINGHA

Beer from Thailand

0,33l 4,50

CHANG IMPORT

Beer from Thailand

0,33l 4,50

Aperitif

APEROL SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

SARTI SPRITZ

LYCHEE SPRITZ

CRODINO SPRITZ

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI

Crodino spritz, non-alcoholic

0,2l 7,20

HUGO

0,2l 7,20

LILLET WILD BERRY

0,2l 7,20

Wein & Sekt

Wine & Sparkling wine

Eine separate Weinkarte erhalten Sie auf Anfrage beim Personal
A separate wine menu is available on request from the staff

Offene Hausweine

WEIß	0,1l	2,80
Deutschland	0,2l	5,50
<hr/>		
ROSÉ	0,1l	2,80
Italien	0,2l	5,50
<hr/>		
ROT	0,1l	2,80
Spanien	0,2l	5,50

Prickelndes

SECCO RATOSI (weiß / white)	0,1l	4,50
Weingut Hemberger, Franken	0,75l	27,-
<hr/>		
WEISSBURGUNDER BRUT	0,75l	31,-
Weingut Hemberger, Franken		
<hr/>		
TAITTINGER	0,375l	37,50
Brut Reserve	0,75l	75,-
<hr/>		
MOËT & CHANDON	0,75l	120,-
Ice Impérial		
<hr/>		
MOËT & CHANDON	0,75l	120,-
Rosé Impérial		

Speisen

Food



Lunch Special

MONTAG BIS FREITAG VON 11:30 - 14:30

MONDAY TO FRIDAY FROM 11:30 - 14:30



Lunch Special

KOMBINIEREN SIE SELBST:

Vorspeise

+ Suppe	2,50
+ Frühlingsrollen	2,50
ohne Vorspeise	-

Hauptgang

+1 Ente	13,50
+2 Hähnchen	10,50
+3 Steakhüfte	13,50
+4 Tofu	10,50
+5 Meeresfrüchte	13,50
+6 Garnelen	13,50
+7 Tintenfisch	13,50

Starter

+ Soup	
+ Springrolls	
without starter	

Main course

+1 Duck	
+2 Chicken	
+3 Steak hip	
+4 Tofu	
+5 Seafood	
+6 Shrimp	
+7 Squid	

Lunch Special

+11 GÄNG DÄNG (leicht scharf / *slightly spicy*)

Rotes Kokos Curry mit gemischtem Gemüse und Thai-Basilikum

Red coco curry with mixed vegetables and thai basil

+13 GÄNG PANÄNG (leicht scharf / *slightly spicy*)

Erdnuss Kokos Curry mit Cashewnüssen, Pilzen, Gemüse und Limettenblättern

Peanut coco curry with cashews, mushrooms, mixed vegetables and lime leafs

+15 PRIOW WAAN (nicht scharf / *not spicy*)

Süß-Sauer mit frischer Ananas, Zwiebeln und gemischtem Gemüse

Sweet-sour with fresh pineapple, onion and mixed vegetables

+16 PAD KHING (leicht scharf / *slightly spicy*)

Frischer Ingwer, gebraten mit gemischtem Gemüse in Soja-Austernsoße

Fresh ginger, seared with mixed vegetables in soy-oyster sauce

Alle Gerichte mit einer Portion Reis
All meals with a serving of rice

+17 PAD KRAPAU (scharf / *spicy*)

Scharfer Thai-Basilikum, scharf angebraten mit Zwiebeln, gemischtem Gemüse und Chili-Knoblauchsoße. Die Kombinationen mit Hähnchen und Rind werden als gehacktes Fleisch serviert

Spicy thai basil seared with onions, mixed vegetables and chili garlic sauce.

The combinations with chicken and beef will be served as minced meat

+18 PAD PET (scharf / *spicy*)

Rotes Curry, scharf angebraten mit grünem Pfeffer, Zwiebeln, gemischtem Gemüse und Thai-Basilikum

Red curry seared with green pepper, onions, mixed vegetables and thai basil

+21 PAD SEE YOU (nicht scharf / *not spicy*)

Gebratene Reismudeln mit gemischtem Gemüse, Eiern und Sojasoße

Fried rice noodles with mixed vegetables, eggs and soy sauce

+22 KAO PAD (nicht scharf / *not spicy*)

Gebratener Reis mit Eiern, gemischtem Gemüse und Sojasoße

Fried rice with eggs, mixed vegetables and soy sauce

After Work Special

MONTAG BIS FREITAG VON 17:30 - 18:30

MONDAY TO FRIDAY FROM 17:30 - 18:30



After Work Special

KOMBINIEREN SIE SELBST:

Vorspeise

Suppe oder
Frühlingsrollen

Hauptgang

+1 Ente	18,50
+2 Hähnchen	15,50
+3 Steakhüfte	18,50
+4 Tofu	15,50
+5 Meeresfrüchte	18,50
+6 Garnelen	18,50
+7 Tintenfisch	18,50

Starter

Soup or
Springrolls

Main course

- +1 Duck
- +2 Chicken
- +3 Steak hip
- +4 Tofu
- +5 Seafood
- +6 Shrimp
- +7 Squid

After Work Special

+31 GÄNG DÄNG (leicht scharf / slightly spicy)

Rotes Kokos Curry mit gemischtem Gemüse
und Thai-Basilikum

Red coco curry with mixed vegetables and
thai basil

+33 GÄNG PANÄNG (leicht scharf / slightly spicy)

Erdnuss Kokos Curry mit Cashewnüssen, Pilzen,
Gemüse und Limettenblättern

Peanut coco curry with cashews, mushrooms,
mixed vegetables and lime leafs

+35 PRIOW WAAN (nicht scharf / not spicy)

Süß-Sauer mit frischer Ananas, Zwiebeln
und gemischtem Gemüse

Sweet-sour with fresh pineapple, onion and
mixed vegetables

+36 PAD KHING (leicht scharf / slightly spicy)

Frischer Ingwer, gebraten mit gemischtem Gemüse
und Soja-Austernsoße

Fresh ginger, fried with mixed vegetables in soy-oyster sauce

Alle Gerichte mit einer Portion Reis
All meals with a serving of rice

+37 PAD KRAPAU (scharf / *spicy*)

Scharfer Thai-Basilikum, scharf angebraten mit Zwiebeln, gemischtem Gemüse und Chili-Knoblauchsoße. Die Kombinationen mit Hähnchen und Rind werden als gehacktes Fleisch serviert

Spicy thai basil seared with onions, mixed vegetables and chili garlic sauce.

The combinations with chicken and beef will be served as minced meat

+38 PAD PET (scharf / *spicy*)

Rotes Curry, scharf angebraten mit grünem Pfeffer, Zwiebeln, gemischtem Gemüse und Thai-Basilikum

Red curry seared with green pepper, onions, mixed vegetables and thai basil

+41 PAD SEE YOU (nicht scharf / *not spicy*)

Gebratene Reismudeln mit gemischtem Gemüse, Eiern und Sojasoße

Fried rice noodles with mixed vegetables, eggs and soy sauce

Starter

- 1 POR PIA KROB** (vegetarisch / *vegetarian*) 7,50
Hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Weißkraut, Karotten, Frühlingszwiebeln und Morcheln, dazu ein süß-sauer Dip
Homemade spring rolls, filled with glass noodles, carrots, spring onions and morels. Served with sweet sour dip
-
- 2 SATE GAI** 8,00
Hähnchenbruststreifen auf Holzspießen, in Thai Gewürzen und Kokosmilch mariniert, dazu Erdnussoße
Chicken breast pieces on wooden skewers, marinated in coconut cream and thai spices. Served with peanut dip
-
- 4 SOM DAM THAI SALAT** (scharf / *spicy*) 11,50
Grüne Papaya in Streifen mit Tomaten, Karottenstreifen, Erdnüssen, Limette, Tamarinde, Chili und Knoblauch
Green papaya cut into stripes, tomatoes, carrot stripes, lime, peanuts, tamarind, chili and garlic
-
- 5 AVOCADO** 9,80
mit Mixsalat und Hausdressing
with mixed salad and house dressing

Starter

78 TUNA SASHIMI (leicht scharf / *slightly*) 18,00
mit Chili-Minz-Soja-Limetten Dressing
with chili-mint-soy-lime dressing

79 TUNA TARTAR (leicht scharf / *slightly spicy*) 18,50
Frisch gehackter Thunfisch mit Avocado und
Chili-Minz-Soja-Limetten Dressing
*Freshly chopped tuna with avocado and
chili-mint-soy-lime dressing*

80 BRUSCHETTA THAI 7,50
Garnelen-Hähnchen-Farce auf Baguette gebacken mit
Erdnuss-Gurken Dip
*Shrimp and chicken stuffing baked on baguette with
peanut-cucumber dip*

47 KNUSPRIGE SPINAT-KÄSE ROLLEN 7,50
Knusprige Rolle mit Blattspinat und Käse im Teigmantel
mit Dip
*Crunchy roll with spinach and cheese wrapped in dough
with dip*

59 GEGRILLTER OKTOPUS (leicht scharf / *slightly*) 19,00
mit hausgemachter Tamarindensoße und Kräutern
*Grilled octopus with homemade tamarind sauce
and herbs*

60 DIM SUM (nicht scharf / *not spicy*) 9,50
Gedämpfte Maultaschen mit Garnelen und Dip
Steamed dumplings with shrimp and dip

83 SEAWEED SALAD (nicht scharf / *not spicy*) 7,00
mariniert mit Chili und Sesam
*mit Farbstoff
Marinated with chili and sesame
**contains food coloring*

26 DRY PORK | 48 DRY BEEF (leicht scharf / *slightly*) 12,50
Luftgetrocknetes und in Öl ausgebratenes
Schweinefleisch oder Rindfleisch mit
Kräuter-Chili-Tamarinden Dip
Air-dried and fried pork or beef with
herb-chili-tamarind dip

14 THOD MAN GUNG (nicht scharf / *not spicy*) 13,50
Gebackene Garnelen-Donuts
Fried shrimp-donuts

73 THAI CHICKEN WINGS (leicht scharf / *slightly*) 9,50
Knusprige Hähnchenflügel nach Thai Art gewürzt
Crispy chicken wings, thai style seasoned

Starter

SUMMER ROLLS

Reisnudeln und Thaikräuter umwickelt mit Reispapier.
Dazu süßen Chili-Limette-Soja-Erdnusssdip

wählen Sie mit:

81 Avocado (vegan)

82 Garnelen

44 Lachs Tempura

8,50

8,50

8,50

Rice noodles and thai herbs wrapped in rice paper.
Served with sweet chili-lime-soy-peanut dip

your choice of:

Avocado (vegan)

Shrimp

Salmon tempura



91 VORSPEISENPLATTE (für 2 Personen)

22,00

Gemischte saisonale Vorspeisen O.sha Style mit speziellen Hausdips, für 2 Personen

Mixed starters O.sha style
with special dips, for 2 persons

Beilagen

100 JASMINREIS	3,00
Jasmin rice	
101 KLEBREIS	4,00
Sticky rice	
102 PORTION GEBRATENER EIERREIS	6,00
Fried egg rice	
103 PORTION GEBRATENE REISNUDELN	6,00
Fried rice noodles	
104 SEPARAT ZUBEREITETE SOBE	5,00
Extra sauce	
105 PORTION CASHEWNÜSSE	3,50
Cashew nuts	
106 SPIEGELEI	3,50
Fried egg	
107 PORTION FRISCH GEHACKTE CHILI	2,50
Freshly chopped chili	

Suppen

911 DOM YAM O.SHA STYLE (leicht scharf / slightly spicy) 9,00

Garnelen in traditioneller scharf-sauer Kokos-Supper mit Chili, Zitronengras, Galanga, Limette, Pilzen und Tomaten, garniert mit Koriander.

Shrimp in a traditional hot-sour coco soup with chili, lemon grass, galanga root, lime, mushrooms and tomatoes garnished with cilantro

10 DOM DJÜD (nicht scharf / not spicy) 8,50

Klare Suppe, Glasnudeln, Lauch, Morcheln, Gemüse und hausgemachte Hähnchen Hackbällchen (auch in vegetarisch möglich)

Clear soup, glass noodles, leek, morels and vegetables with homemade chicken meat balls (also in vegetarian is possible)

11 GUDIÖU NÜA (nicht scharf / not spicy) 18,00

Große Reismudelsuppe mit gemischtem Gemüse und Rindfleisch.

Large rice noodle soup with mixed vegetables and beef.

Salate

* Als Beilage servieren wir Klebreis

* Served with sticky rice

6 GLASS NOODLE SALAD (scharf / spicy) 17,50

Gehacktes Hähnchen und Garnelen, Koriander, Zwiebeln und Chili-Knoblauch-Limetten Dressing

Minced chicken and shrimps, cilantro, onions and chili-garlic-lime dressing

13 YAM NÜA (scharf / spicy) 19,80

Argentinische Steakhüfte geschnitten dazu Gurke, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Karotten und unsere Yam Soße*

Grilled argentinian steak hip with cucumber, cellery, onions, tomatoes, cilantro, carrots and yum sauce*

15 NAM DOK BED (scharf / spicy) 19,80

Ente in feine Stücke geschnitten zusammen mit Minze, Thai-Basilikum, Koriander, Schalotten, geröstetem Chili, geröstetem Reis und Limettensaft vermischt*

Duck cut into stripes with mint leaves, thai basil, cilantro, shallot, roasted chili, roasted rice and lime juice*

16 LAAB GAI (scharf / spicy) 18,00

Hähnchen gehackt mit geröstetem Reis, geröstetem Chili, vermischt mit frischer Minze, Schalotten, Zitronenblättern und Koriander*

Minced chicken with roasted rice, roasted chili, fresh mint leaves, shallot, lemon leaves and cilantro*

* Als Beilage servieren wir Klebreis

* Served with sticky rice

17 LAAB NÜA (scharf / *spicy*)

19,80

Argentinische Steakhüfte gehackt mit geröstetem Reis, geröstetem Chili vermischt mit frischer Minze, Schalotten, Zitronenblättern und Koriander*

Minced argentinian steak hip with roasted rice, roasted chili, fresh mint leaves, shallot, lemon leaves and cilantro*

18 SOM DAM THAI (scharf / *spicy*)

19,80

Grüne Papaya in Streifen mit Tomaten, Karottenstreifen, Erdnüssen, Limette, Tamarinde, Chili und Knoblauch*

Green papaya cut in stripes with tomatoes, carrot stripes, peanuts, lime, tamarind, roasted chili and garlic*

SALAD WITH FRIED... (nicht scharf / *not spicy*)

84 Chicken pieces

15,50

85 Salmon pieces

16,50

auf gemischtem Blattsalat und Avocado wahlweise mit:
Ingwer-Sesam-Sojasoße Dressing,
Joghurt Mayonnaise Dressing,
oder Balsamico Dressing

On mixed green salad with avocado and optional:
ginger-sesame-soy sauce dressing,
yogurt-mayonnaise dressing
or balsamic dressing

Fisch & Meeresfrüchte

27 GUNG SCHUSCHI (leicht scharf / *slightly spicy*) 33,00

Gebratene Riesengarnelen übergossen mit sämigem roten Kokos-Curry, garniert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum
Grilled King Prawns served with creamy red coco curry, lime leaves and thai basil

28 LOUP DE MER PAD PET (scharf / *spicy*) 28,50

Ganzer gebackener Loup de Mer, sämige rote Curry Soße mit Krachai, grünem Pfeffer, Basilikum und Gemüse
Whole baked Loup de Mer with creamy red curry sauce with Krachai, green pepper, basil and vegetables

29 LOUP DE MER PAD SCHA (leicht scharf / *slightly spicy*) 28,50

Ganzer gebackener Loup de Mer mit Zitronengras, Krachai, Thai Basilikum, Limettenblättern und Gemüse
Whole baked Loup de Mer with lemongrass, Krachai, Thai basil, lime leaves and vegetables

76 PAD SCHA TALLEE (leicht scharf / *slightly spicy*) 28,50

Meeresfrüchte mit Zitronengras, Krachai, Thai-Basilikum, Limettenblättern und Gemüse
Seafood (shrimp, squid, mussel) with lemongrass, Krachai, thai basil, lime leaves and vegetables

Alle Gerichte mit einer Portion Reis
All meals with a serving of rice

Gung Special

GARNELEN MIT SCHALE + KOPF

mit süß-scharfem Thai Meeresfrüchte Dip

Shrimps with shell + head with sweet and spicy Thai seafood dip

122	500g	35,00
123	1.000g	60,00

Hauptspeisen Variationen

Kombinieren Sie selbst:

- +1 Knusprige Thai Ente
- +2 Hähnchen
- +3 Steakhüfte
- +4 Tofu
- +5 Meeresfrüchte
- +6 Garnelen
- +7 Tintenfisch

Choice of:

- + Crispy thai duck 22,00
- + Chicken 16,50
- + Steak hip 22,00
- + Tofu 16,50
- + Seafood 22,00
- + Shrimp 22,00
- + Squid 22,00

50+ PRIOW WAAN (nicht scharf / not spicy)

Süß-Sauer mit Tomaten, Ananas, Paprika, Gurken und Zwiebeln

Sweet and Sour with tomatoes, pineapple, peppers, cucumber and onions

52+ PAD KHING (leicht scharf / slightly spicy)

Frischer Ingwer, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Paprika und Pilze in Soja-Austernsoße

Fresh ginger, onions, scallions, zucchini, peppers and mushrooms in soy-oyster sauce

53+ PAD KRAPAU (scharf / spicy)

Scharf angebraten mit scharfem Thai-Basilikum, Paprika, Karotten, Bohnen, Chili, Zwiebeln und Chili-Knoblauch Soße.

Die Kombinationen mit Hähnchen und Rind werden als gehacktes Fleisch serviert

Seared with thai basil, peppers, carrots, beans, chili, onions and chili-garlic-sauce. The combinations with chicken and beef will be served as minced meat

Alle Gerichte mit einer Portion Reis
All meals with a serving of rice

54+ PAT PET (scharf / *spicy*)

- Gebratenes rotes Curry mit grünem Pfeffer, Paprika, Zucchini, Karotten, gemischtem Gemüse, Thai-Basilikum und Limettenblättern
Red curry roasted with green pepper, peppers, zucchini, carrots, mixed vegetables, thai basil and lime leaves
-

55+ PANÄNG (leicht scharf / *slightly spicy*)

- Erdnuss-Kokos-Curry mit Cashewnüssen, Bohnen, Paprika, Pilzen, Limettenblättern und Thai-Basilikum
Peanut coco curry with cashews, beans, peppers, mushrooms, lime leaves and thai basil
-

56+ GÄNG DÄNG (leicht scharf / *slightly spicy*)

- Rotes Kokos-Curry mit Bambusstreifen, Paprika, Brokkoli, Zucchini und Thai-Basilikum
Red coco curry with bamboo stripes, peppers, broccoli, zucchini and thai basil

Nudel- & Reisgerichte

- 20 PAD THAI O.SHA STYLE** (nicht scharf / *not spicy*) 18,00
Reisbandnudeln mit Tofu, Eiern, Garnelen, Erdnüssen,
Sojasprossen, Tamarinden-Soße und Frühlingszwiebeln
*Fried rice ribbon noodles with tofu, eggs, shrimps,
peanuts, bean sprouts, tamarind sauce and scallions*
-
- 21 PAD SEE YOU GAI** (nicht scharf / *not spicy*) 17,00
Gebratene Reisbandnudeln mit Hähnchen, Eiern und
Gemüse in dunkler Sojasoße
*Fried rice ribbon noodles with chicken, eggs and
vegetables in dark soy sauce*
-
- 22 PAD SEE YOU NÜA** (nicht scharf / *not spicy*) 19,50
Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Eiern und
Gemüse in dunkler Sojasoße
*Fried rice ribbon noodles with beef, eggs and
vegetables in dark soy sauce*

23 KAO PAD GAI (nicht scharf / *not spicy*)

17,00

Gebratener Reis mit Sojasoße, Hähnchen, Eiern, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Erbsen, serviert mit Tomaten und Gurken

Fried rice with soy sauce, chicken, eggs, onions, carrots, bell peppers and peas, served with tomatoes and cucumber

24 LINGUINE KI MAO NÜA (scharf / *spicy*)

19,50

Gebratene Weizennudeln mit gehacktem Rindfleisch, Sojasoße, Gemüse, frischem Chili, Knoblauch, Peperoni, grünem Pfeffer und scharfem Basilikum

Fried wheat noodles with chopped beef, soy sauce, vegetables, fresh chili, garlic, hot pepper, green pepper and hot basil

25 LINGUINE PAD PET TALEE (leicht scharf / *slightly spicy*)

23,50

Weizennudeln mit roter Curry-Paste, Meeresfrüchten, Thai-Basilikum und Limettenblättern

Wheat noodles with red curry paste, seafood, thai basil and lime leaves

Hauptspeisen

Alle Gerichte mit einer Portion Reis
All meals with a serving of rice

8 BEEF CURRY A LA MASSAMAN (leicht scharf / *slightly spicy*) 23,80
mit Erdnüssen, Kartoffeln und Zwiebeln
with peanuts, potatoes and onions

71 PORK BELLY WITH MORNING GLORY (scharf / *spicy*) 19,80
Schweinebauch gekocht, gegrillt und gebraten, mit
Wasserspinat, Chili, Knoblauch und Austern-Sojasoße.

*Pork belly cooked, grilled and fried with water spinach,
chili, garlic, and oyster soy sauce.*

72 CHICKEN IN SWEET CHILIPASTE (leicht scharf / *slightly spicy*) 19,50
Hähnchenschenkel geschnitten, gebraten mit
Gemüse, Basilikum, Chili und süßer Chilipaste
*Chicken thighs sliced, fried with vegetables, basil,
chili and sweet chili paste*

75 PANÄNG AVOCADO (leicht scharf / *slightly spicy*) 19,00
Erdnusskokos-Curry mit Hähnchen, Avocado und
Cashewnüssen on top
*Peanut-coconut curry with chicken, avocado and
cashews on top*

77 SALMON SCHUSCHI (leicht scharf / slightly spicy)

18,70

Lachs gebraten mit Kokos-Curry übergossen und dazu Gemüse

Salmon fried with coconut curry poured over it, served with vegetables



BEEF CURRY A LA MASSAMAN

Desserts



Desserts

61 KHAO NIOU DAM

9,00

Süßer schwarzer Klebreis mit Palmzucker aufgekocht, getoppt mit Kokos-Creme und einer Kugel Vanilleeis
Sweet black sticky rice cooked with palm sugar, topped with coconut cream and one scoop of vanilla ice cream

62 ROTI SAI GLUI

9,00

Thailändischer Crêpe mit Banane gebraten, mit süßer Milch und Schokosoße garniert
Thai crêpes fried with banana, sliced, garnished with sweet milk and chocolate sauce

46 COCOREIS MIT MANGO

9,50

Mango mit süßem Kokosklebreis
Mango with sweet coconut sticky rice

PORTION MIT ZWEI KUGELN

6,00

Matcha Eis
Sesam Eis
Yuzu Zitronen Eis
Vanille Eis
Matcha ice cream
Sesame ice cream
Yuzu lemon ice cream
Vanilla ice cream

Happy Hour

17:30 - 18:30 / 21:00 - 21:45

COCKTAILS

7,00

STRONGS

9,50



O.sha Mixology

Cocktails mit Alkohol / Cocktails with alcohol

9,80

COSMOPOLITAN

Wodka Zitrone, Triple Sec, Cranberry, Limette
Lemon vodka, Triple Sec, cranberry, lime

GIN TAI

Gin, Triple Sec, Mandel, Limette, Orange, Nep Moi
Gin, Triple Sec, almond, lime, orange, nep moi

PINA COLADA (vegan)

Rum, Kokoscreme, Palmzucker, Ananas, Orange
Rum, coconut cream, palm sugar, pineapple, orange

PLANTERS PUNCH

Rum, Grenadine, Zitrone, Orange, Ananas, Maracuja
Rum, grenadine, lemon, orange, pineapple, passion fruit

SINGAPORE SLING

9,80

Gin, Cherry Likör, Benedictine, Angostura, Ananas, Soda
Gin, Cherry Liqueur, Benedictine, Angostura, pineapple, soda

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orange, Grenadine, Limette
Tequila, orange, grenadine, lime

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Limette, Limettensaft
Tequila, triple sec, lime, lime juice

MEKHONG-GINGER-MINT

Mekhong, Limette, Palmzucker, Minze, Ingwer, Soda
Mekhong, lime, palm sugar, mint, ginger, soda

O.sha Mixology

Cocktails mit Alkohol / Cocktails with alcohol

9,80

NEGRONI

Gin, Campari, roter Wermut
Gin, Campari, red vermouth

BOULEVARDIER

Whiskey, Campari, roter Wermut
Whiskey, Campari, red vermouth

AMERICANO

Wasser, Campari, roter Wermut
Water, Campari, red vermouth

BLUE LAGOON

Wodka, Blue Curacao, Limettensaft, Zitronenlimonade
Vodka, Blue Curacao, lime, lemonade

THAI PEACH TEA

Roter Thai-Tee, Rum, Peachtree
Red thai tea, rum, Peachtree

Drivers Section

Cocktails ohne Alkohol / Cocktails without alcohol

9,80

COCONUT KISS (vegan)

Palmzucker, Kokosnusscreme, Ananas, Orange
Palm sugar, coconut cream, pineapple, orange

PAULCHEN

Orange, Ananas, Maracuja, Zitronensaft, Mandelsirup
Orange, pineapple, passion fruit, lemon juice, almond syrup

PUSSY FOOT

Orange, Ananas, Maracuja, Zitronensaft, Grenadine
Orange, pineapple, passion fruit, lemon juice, grenadine

TRIXIE

Frisch gestampfte Limette, Palmzucker, Grenadine, Orange,
Ananas, Tonic Water
Freshly squeezed lime, palm sugar, grenadine, orange,
pineapple, tonic water

ICE COCO SHAKE (vegan)

Wahlweise mit Mango, Lychee, Matcha (Grüner Tee) oder Kokos
Choice of mango, lychee, matcha (green tea) or coconut

Long Drinks

GIN TONIC 9,80

WHISKEY COLA 9,80

VODKA LEMON 9,80

Sours

SOURS 9,80

Zitrone und Palmzucker
Lemon and palm sugar

Mekhong Sour
Sang Som Sour
Whiskey Sour
Aperol Sour
Lychee Sour

Strongs

Starke Cocktails / Strong cocktails

13,00

MAI TAI

Rum, Triple Sec, Mandel, Zitrone, Ananas, Orange, Grenadine
Rum, Triple Sec, almond, lime juice, lemon, pineapple, orange, grenadine

SCORPION

Rum, Gin, Apricot-Likör, Mandel, Grenadine, Zitrone, Orange, Maracuja, Ananas
Rum, gin, apricot brandy, almond, grenadine, lemon, orange, passion fruit, pineapple

ZOMBIE

Weißer Rum, brauner Rum, Apricot-Likör, Willi, Mandel, Orange, Ananas, Limettensaft
White rum, brown rum, apricot brandy, Willi, almond, orange, pineapple, lime juice

BANGKOK ICE TEA

Mekhong, Gin, Wodka, Tequila, Rum, Triple Sec, Bitter, Zitrone, Limettensaft, Palmzucker, Roter Thai Tee
Mekhong, gin, vodka, tequila, rum, Triple Sec, bitter, lemon, lime juice, palm sugar, red thai tea

VOODOO

Rum, Cherry Brandy, Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine
Rum, cherry brandy, orange, pineapple, lemon, grenadine

Spirituosen

Kurze / Shots

Shochu (japanischer Likör)

Shochu, japanese liqueur

2 cl 5,00

4 cl 8,00

Tequila (weiß oder braun)

Tequila, white or brown

Ramazzotti

Fernet Branca

Klebreisschnaps

Sticky rice schnaps

Grappa

Lycheelikör

Lychee liqueur

Obstbrand

Fruit schnaps

Marille

Apricot

Aquavit

Johnny Walker Red Label

Mekhong

Sang Som

Caipis

CAIPIS

9,80

Limette, Palmzucker
Lime, palm sugar

+ Cachaça
+ Aperol
+ Mekhong

Mojitos

MOJITOS

9,80

Minze, Limette, Palmzucker, Soda
Mint, Lime, palm sugar, soda

+ Rum
+ Wodka
+ Mekhong

PrickelIndes

SECCO RATOSI (weiß / white)	0,1l	4,50
Weingut Hemberger, Franken	0,75l	27,-

WEISSBURGUNDER BRUT	0,75l	31,-
Weingut Hemberger, Franken		

TAITTINGER	0,375l	37,50
Brut Reserve	0,75l	75,-

MOËT & CHANDON	0,75l	120,-
Ice Impérial		

MOËT & CHANDON	0,75l	120,-
Rosé Impérial		

Eine separate Weinkarte erhalten Sie auf Anfrage beim Personal
A separate wine menu is available on request from the staff

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang
For allergens and additives see notice