

# 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



# 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*

## 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	

# 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

# 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

# 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.