

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 Erdnusssoße

Chicken breast pieces on wooden skewers, marinated in coconut cream and thai spices. Served with peanut dip

3 CRISPY PORK

13,50

Schweinbauch gekocht, gegrillt und in Tempura Teig ausgebacken, serviert mit Hot Spezial Dip

Pork belly cooked, grilled and deep-fried in tempura batter, served with our hot special dip

4 SOM DAM THAI SALAT (scharf / **spicy**)

12,70

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



SATE GAI

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 spi-**) 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-Erdnussdip

wählen Sie mit:

81 Avocado (vegan)

82 Garnelen

44 Lachs Tempura

8,70

8,70

8,70

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)

23,00

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 | 7,00 |
| Fried egg rice | |
| 103 PORTION GEBRATENE REISNUDELN | 7,00 |
| Fried rice noodles | |
| 104 SEPARAT ZUBEREITETE SOBE | 6,00 |
| 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-Suppe 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**) 18,50

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**) 21,50

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**) 21,50

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**) 19,00

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**)

21,50

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**)

21,50

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

18,00

85 Salmon pieces

18,00

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.