

## APPETITANREGEND PRE-APPETIZER

### YAM TAKRAI BAI CHA PLU GUNG <sup>b,d</sup>

Salat aus Zitronengras mit Garnelen, geröstete Schalotten<sup>a</sup>, Schalotten, Chili, Knoblauch und mit Betelpfeffer Blatt

Traditional lemongrass salad with prawn, roasted shallot<sup>a</sup>, shallot, traditional dressing served on betel leaf

3,30 pro Stück per piece



### YAM TAKRAI BAI CHA PLU <sup>d</sup>

Salat aus Zitronengras mit geröstete Schalotten<sup>a</sup>, Schalotten, Chili, Knoblauch und mit Betelpfeffer Blatt

Traditional lemongrass salad with roasted shallot<sup>a</sup>, shallot, traditional dressing served on betel leaf

3,00 pro Stück per piece



## VORSPEISEN APPETIZER

### SATE MUH <sup>g,e</sup>

Zartes, mariniertes Schweinefleisch am Spieß gegrillt mit Korianderkörnern, Kümmel, Galangawurzel, Zitronengras, Curry, Kokosmilch und mit zwei verschiedenen Dips serviert  
Grilled, traditional style marinated pork satay skewers served with homemade peanut sauce and cucumber salad

10,50

### GARII PAPP <sup>a,f</sup>

Feingehacktes Hühnerfleisch, kleingewürfelte Kartoffeln gebraten mit Zwiebeln und Curry als Füllung in frittierten Teigtaschen serviert mit einem Dip aus thailändischer Chilli-Sauce  
Homemade small pie consisting of specialized curry with minced chicken, onions and potatoes served with Longgrain's sweet chilli sauce

6,90

### POPIA MUH <sup>a,f</sup>

Gebratene Shiitake-Pilze, Gemüse, Schweinehackfleisch und Glasnudeln mit Pfeffer, Knoblauch und Korianderwurzeln als Füllung für knusprige, thailändische Frühlingsrollen  
Homemade spring roll with minced pork, vegetables and glass noodles served with Longgrain's sweet chili sauce

6,90



### POPIA PAG <sup>a,f</sup>

Gebratene Shiitake-Pilze, Gemüse und Glasnudeln mit Pfeffer, Knoblauch und Korianderwurzeln als Füllung für knusprige, thailändische Frühlingsrollen  
Homemade thai style spring roll with vegetables and glass noodles served with Longgrain's sweet chili sauce

6,50

### THOADMANN GUNG <sup>a,b,f</sup>

Frittierter Garnelenkuchen, dazu ein Dip aus thailändischer Chilli- Sauce  
Deep fried prawn cakes served with plum sauce

8,50

### GIAU GAI GUNG THOAD <sup>a,b,f</sup>

Feingeschnittene verschiedene Gemüse, kleingeschnittenes Hühnerfleisch und gehackte Garnelen mariniert mit Knoblauch und Pfeffer, als Füllung in frittierten Teigtaschen  
Thai style fried wonton filled with minced chicken and prawn served with Longgrain's sweet chili sauce

7,50

## SUPPE SOUP

### TOM KHA GAI <sup>d</sup>

Suppe von Hühnerfleisch mit Galangawurzel, Chili, Schalotten, Kaffirblättern, Zitronengras und Zitronensaft in Kokosmilch

Tom Kha soup with galangal, lemon grass, lime leaves, chili and chicken

6,00

## SALAT SALAD

### YAM THUAPLU GUNG <sup>b,d,f</sup>

Salat aus Flügelbohnen mit Gernelen, geröstete Schalotten <sup>a</sup>, Schalotten, gekochten Eiern und gerösteter geriebener Kokosnuss

Thai winged bean salad served with traditional salad dressing, prawns, roasted shallot <sup>a</sup>, boiled eggs and roasted coconut flakes

normale oder kleine Portion regular or small portion 18,90 / 12,00



### YAM THUAPLU <sup>b,d,f</sup>

Salat aus Flügelbohnen, geröstete Schalotten <sup>a</sup>, Schalotten, gekochten Eiern und gerösteter geriebener Kokosnuss

Thai winged bean salad served with traditional salad dressing, roasted shallot <sup>a</sup>, boiled eggs and roasted coconut flakes

normale oder kleine Portion regular or small portion 15,90 / 9,50



### YAM HUA BLII <sup>e</sup>

Salat aus Bananenblüte mit gerösteten Schalotten <sup>a</sup>, Schalotten, gehackten Erdnüssen und Thai-Minze

Banana blossom salad with roasted shallots <sup>a</sup>, crushed peanuts, Thai mint and traditional dressing

mit oder ohne Garnelen with or without prawns 12,00 / 9,50



### SOM DTAM THAI <sup>b,d,e</sup>

Eine traditionelle Art, bekannte Som dtam Gerichte zu servieren. Ein Salat aus knackiger, grüner Papaya mit Nüssen, Cherrytomaten, Chili, Knoblauch und mit Tamarind, Palmzucker und

Limettensaft abgeschmeckt

Traditional papaya salad with cherry tomato, Thai long beans, peanuts  
mit blanchierten Garnelen prawns 14,90



### SOM DTAM THOAD <sup>a,b,d,e</sup>

Eine moderne Art, bekannte Som dtam Gerichte zu servieren. Hier wird Papaya frittiert und mit üblichem Somdtam-Dressing und blanchierten Garnelen und Tintenfisch serviert

Modern style deep fried papaya salad served with Som Tum dressing, prawns and calamaries

17,90



### LAAB PED <sup>d</sup>

**NEU**

Fein gehacktes gebratenes Entenfleisch wird mit thailändischen Kräutern und Gewürzen wie Thai-minze, Galanga, Reisgries, Chilipulver, Fischsoße, Zitronensaft usw. zum Salat untergemengt und mit Korianderblätter dekoriert (mittelscharf bis scharf)

North-eastern Thai style duck spicy salad with Thai mint, galangal, roasted rice, chili powder, fish sauce, lime juice and etc.

18,90

## HAUPTSPEISE MAIN COURSE



### GAENGPHEP GAI<sup>d</sup>

Hühnerfleisch auf rotem Curry mit thailändischer Aubergine und Thai Basilikum  
Traditional Thai styled red curry with chicken, Thai basil and Thai eggplants

15,90



### GAENGPHEP PET JANG<sup>b,d</sup>

Gegrillte Ente in dünnen Scheiben auf rotem Curry mit thailändischer Aubergine, Cherry Tomaten, Thai Basilikum und Litschi  
Traditional Thai styled red curry with grilled duck, tomatoes, Thai basil, Thai eggplants and lychees

18,90

### GAENG KIAUWAN<sup>b,d</sup>

Grüner Curry mit thailändischer Aubergine, Thai Basilikum  
Thai styled green curry with Thai sweet basil and Thai eggplants

Tofu Tofu 15,90

mit Hühnerfleisch with chicken 15,90

mit Garnelen with prawns 18,90

mit mariniertes zartes Schweinefleisch with marinated pork 15,90

### MASSAMAN GAI<sup>b,d,e</sup>

Zartgekochte Hühner Oberschenkel ohne Knochen in Masaman-Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen  
Creamy, mildly spicy, nutty, slow-cooked curry with chicken thighs, potatoes, onions and peanuts

16,90

### PLA BORAN<sup>b,d</sup>

Spezielles Kräuterdressing auf frittierten Fischlets  
Deep fried whole fish with traditional Thai dressing and herbs

22,50



### PLA LUI SUAN<sup>d,e</sup>

Leicht gebackenes Saint-Pierre Fisch-Filet mit grüne Mango, Zitronengras, Langem Koriander, Chili, Erdnüssen, Knoblauch, gerösteten Schalotten, Thai-Minze und mit traditionellem Dressing serviert  
Lightly deep fried St Pierre fish fillets served with lemongrass salad, fresh green mango, peanuts, chili, garlic, roasted shallots<sup>a</sup>, Thai mints and traditional dressing

21,50

### GAI PHAD MEDMAMUANG<sup>a,e,f</sup>

Gebratene, frittierte Hühnerfleischstücke mit Cashew nuts, Lauch und rotem Paprika  
Stir fried chicken with cashew nuts, spring onions and red capsicums

15,90



### PHAD GRAPRAU<sup>a,f,g</sup>

Gebratenes, mariniertes zartes Schweinefleisch (wahlweise mit Entenfleisch) mit Knoblauch, Chili, Thaibasilikum und Bohnen

Stir fried marinated pork (or duck) with chili, Thai holy basil and string beans  
mit Schweinefleisch oder Ente with pork or duck 15,90 / 18,90



### PHAD KHI MAU<sup>a,f,g</sup>

Gebratenes, mariniertes zartes Schweinefleisch (wahlweise mit Entenfleisch) mit Knoblauch, Chili, Thaibasilikum, jungen frischen Pfefferkörnern, Kaffirblättern, Fingerwurzeln, rotem Paprika und Bohnen

Stir fried marinated pork (or duck) with finger roots, fresh green peppers, Kaffir leaves, chili, garlic, Thai holy basil, paprika and string beans  
mit Schweinefleisch oder Ente with pork or duck 16,90 / 18,90

### PAD TOM YUM HAENG <sup>b,d</sup>

Wok Gericht "Tom Yum Style" mit Galangawurzel, Zitronengras, Kaffirblättern, Chili, Langer Koriander, Tomaten, Paprika, Schalotten und Champignon in säuerlich-scharfer Tom Yum Art Sauce

Stir-fried Tom Yum style with galangal, lemongrass, kafir leaves, chili, long corianders, tomatoes, shallots, mushrooms in spicy and sour Tom Yum style sauce  
mit Schweinefleisch oder Garnelen with pork or prawns 16,90 / 18,90

### PAD THAI <sup>a,b,c,e</sup>

Reisnudeln mit Asiatische Schnittlauch, Sojasprossen, Tofu, Eier, Limette und fein gehackten Erdnüssen

Stir-fried rice noodle with egg, chopped firm tofu, bean sprouts, garlic chives and crushed peanuts on the side

Ohne Fleisch without meat	14,50	
mit Schweinefleisch oder Hühnerfleisch with pork or chicken		15,90
mit Garnelen with prawns	17,90	



### GUY TIEW PHAD KHI MAU <sup>a,f,g</sup>

Reisnudeln mit Knoblauch, Chili, Thaibasilikum, jungen frischen Pfefferkörnern, Kaffirblättern, Fingerwurzel, rotem Paprika und Bohnen

Stir-fried Thai drunken noodle with finger roots, fresh green peppers, kafir leaves, chili, garlic, Thai holy basil, paprika and string beans

Ohne Fleisch without meat	14,90	
mit Schweinefleisch oder Hühnerfleisch with pork or chicken		16,30
mit Garnelen with prawns	17,90	

## NACHSPEISE DESSERT

### KHAUNIAU MAMUANG

Mango auf Klebreis in Kokosmilch und Zucker  
Sticky rice with sweet mango

8,80

### LONGGRAIN-KUCHEN MIT VANILLEEIS <sup>a,c,g</sup>

Luftig-feiner Kuchen mit Karamelsauce, serviert mit Vanilleeis  
Longrain style cake served with vanilla ice cream

6,50



**Ohne Fleisch**  
No meat



**schärfer zubereitete Gerichte** **schärfer zubereitete Gerichte** **schärfer zubereitete Gerichte**  
**contains fresh chili and tends to be spicy**

**Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern** all prices are in Euro and include VAT

**Zeichenerklärung** Legend to symbol

---

**Allergene** Allergy

**a = glutenhaltiges Getreide (gluten inhalts), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (shell fishes and related products), c = Eier und Eierzeugnisse (eggs and related products), d = Fisch und Fischerzeugnisse (fishes and related products), e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (peanuts and related products), f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse (soy beans and soy bean products), g = Milch und Milcherzeugnisse (milk and milk products)**

**1 = enthält Farbstoff (colorant inhalts) 2 = enthält Koffein (Caffeine inhalts) 3 = enthält Süßstoff (Sweetening agents) 4 = enthält Chinin (Quinine inhalts)**

---

# GETRÄNKE DRINKS MENU

APERITIF  
BIERE BEER  
ERFRISCHUNGSGETRÄNKE SOFT DRINK  
KAFFEE COFFEE  
SÄFTE JUICE  
SPIRIT  
TEE TEA  
WEIN WINE