

STARTERS

VORSPEISEN

Goong Sahrong 300

Deep-fried Shrimp Wrapped in Egg Noodles With Sweet & Chili Sauce
Frittierte Garnelen, eingewickelt in Eiernudeln mit süßer Chilisauce

Satay Gai 230

Chicken Skewers Marinated in Turmeric and Coconut Milk, Served with Peanut Sauce
In Kurkuma und Kokosmilch marinierte Hähnchenspieße, serviert mit Erdnusssauce

Chor Muang 260

Traditional Thai Steamed Dumplings with Chicken Filling, are beautifully presented in the shape of a flower
Traditionelle thailändische gedämpfte Teigtaschen mit Hühnchenfüllung wunderschön in Form einer Blume präsentiert

Terrace Signature 360

Chicken Salad, Minced Pork Kaffir with Curry Paste, Thai Sausage, Deep-Fried Shrimp
Hühnersalat, gehackter Schweinefleisch-Kaffir mit Currypaste, Thai-Wurst, frittierte Garnelen

Poo Jah 320

Blue Crab Meat Combined with Pork, Egg and Garlic Served with Plum Sauce
Blaues Krabbenfleisch kombiniert mit Schweinefleisch, Ei und Knoblauch, serviert mit Pflaumensauce

Goong Hom Sabai 300

Whole Shrimp Wrapped in Spring Roll Wrappers and Deep Fried until crispy served with Sweet Chili Sauce
Ganze Garnelen in Frühlingsrollenpapier gewickelt und knusprig frittiert, serviert mit Chili Sauce

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT.

Die Preise verstehen sich in thailändischen Baht, zuzüglich 10 % Servicegebühr und 7 % Mehrwertsteuer.

SALADS

SALATE

Som Tum Goong Yang 350

Thai Spicy Salad made from Shredded Green Papaya with Grilled Prawn
Thailändischer würziger Salat aus geriebener grüner Papaya mit gegrillten Garnelen

Yum Tua Plu Gai Sab 290

Thai Winged Bean Chicken Salad with Boiled Egg
Thailändischer Flügelbohnen-Hühnersalat mit gekochtem Ei

Plar Goong 350

Spicy Thai Shrimp Salad, Fresh Herbs, Veggies, and Drizzled in Spicy Thai Salad Dressing
Würziger thailändischer Garnelensalat aus Garnelen, frischen Kräutern, Gemüse und beträufelt mit würzigem Thai-Salats dressing

Yum Talay 360

Spicy mixed Seafood Salad with Fresh Thai Herbs, Lime, King Prawn, Squid & Mussel
Würziger gemischter Meeresfrüchtesalat mit frischen thailändischen Kräutern, Limette, Riesengarnelen, Tintenfisch und Muscheln

Tuna Salad 380

Tuna Loin, Onions, Tomato, Olive, Lettuce
Thunfischlende, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Salat

Caesar salad 310

Cos Lettuce Leaves, Garlic Croutons, our Caesar Dressing & Cheese
Romana-Salatblätter, Knoblauchcroutons, unser Caesar-Dressing und Käse

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT.

Die Preise verstehen sich in thailändischen Baht, zuzüglich 10 % Servicegebühr und 7 % Mehrwertsteuer.

THAI CURRIES

THAILÄNDISCHE CURRYS

Gaeng Massaman

Chicken or Beef in Massaman Curry with Peanut, Potato, Tamarind Juice & Coconut Cream
Huhn oder Rindfleisch in Massaman-Curry mit Erdnüssen, Kartoffeln, Tamarindensaft und Kokoscreme

Chicken **320**

Beef **360**

Gaeng Kiew Wan Gai 320

Chicken in Green Curry with Eggplant, Sweet Basil & Coconut Cream
Hähnchen in grünem Curry mit Auberginen, süßem Basilikum und Kokoscreme

Thai Panaeng Curry

Fish or Prawns in Red Curry Topped with Lime Leaves & Coconut Cream
Fisch oder Garnelen in rotem Curry, garniert mit Limettenblättern und Kokoscreme

Fish **340**

Prawns **380**

Gang Kua Sapparod

Chicken or Prawns in Yellow Curry with Pineapple & Coconut Cream
Hähnchen in gelbem Curry mit Ananas und Kokoscreme

Chicken **320**

Prawns **380**

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT.

Die Preise verstehen sich in thailändischen Baht, zuzüglich 10 % Servicegebühr und 7 % Mehrwertsteuer.

THAI FAVOURITES

THAILÄNDISCHE FAVORITEN

Goong Sauce Makham 380

Deep-fried Tiger Prawns, Tamarind Sauce, Crisp-Fried Chili and Shallots
Frittierte Tigergarnelen, Tamarindensauce, knusprig gebratenes Chili und Schalotten

Goong Thord Gratiem Prik Thai 380

Deep-fried Tiger Prawn with Garlic and Black Pepper
Frittierte Tigergarnelen mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer

Pla Neung Manow 590

Thai Steamed Sea bass with Lime, Chilli and Garlic
Thailändischer gedämpfter Seebarsch mit Limette, Chili und Knoblauch

Gai Pad Med Mamuang 280

Stir-fried Chicken with Cashew Nuts, Onions, Bell pepper and Chili
Gebratenes Hähnchen mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Paprika und Chili

Pad Preaw Wann

Stir-fried Chicken or Fish with Sweet & Sour Sauce, Pineapple, Bell Peppers, Tomatoes & Onions

Gebratenes Hähnchen oder Fisch mit süß-saurer Soße, Ananas, Paprika, Tomaten und Zwiebeln

Chicken **270**

Fish **350**

Pad Thai

Stir-Fried Rice Noodles with Eggs, Vegetables and Tofu in Tamarind Sauce
Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Gemüse und Tofu in Tamarindensauce

Chicken **280**

Prawns **340**

Tom Kha Gai 290

Chicken Coconut Cream Soup with Mushrooms, Lemongrass, Galangal & Chili
Hühner-Kokoscremesuppe mit Pilzen, Zitronengras, Galgant und Chili

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT.

Die Preise verstehen sich in thailändischen Baht, zuzüglich 10 % Servicegebühr und 7 % Mehrwertsteuer.

Tom Yum Goong 380  Spicy

Hot & Sour Soup with King Prawns, Mushrooms and Thai Herbs
Scharf-saure Suppe mit Riesengarnelen, Pilzen und thailändischen Kräutern

Khao Pad Sapporod Goong 380   SO²

Pineapple Fried Rice with Prawns, Cashew Nuts, Raisins and Spring Onions
Gebratener Ananasreis mit Garnelen, Cashewnüssen, Rosinen und Frühlingszwiebeln

Khao Pad  

Thai Style Stir Fried Rice with Prawns or Chicken, Eggs & Vegetables
Gebratener Reis nach thailändischer Art mit Garnelen, Eiern und Gemüse

Chicken **270**

Prawns **320**

Pad Kaprao 280   Spicy Garlic

Stir-Fried Chicken or Pork with Basil, Garlic & Chili
Gebratenes Hähnchen oder Schweinefleisch mit Basilikum, Knoblauch und Chili

Pad Kaprao Talay 480     Spicy Garlic

Stir-Fried Seafood with Basil, Garlic & Chili
Gebratene Meeresfrüchte mit Basilikum, Knoblauch und Chili

Pad See Eew Gai 280   

Stir-Fried Flat Rice Noodles with Chicken, Dark Soy Sauce, Egg and Vegetables
Gebratene Reisbandnudeln mit Huhn, dunkler Sojasauce, Ei und Gemüse

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT.

Die Preise verstehen sich in thailändischen Baht, zuzüglich 10 % Servicegebühr und 7 % Mehrwertsteuer.

FROM THE GRILL

VOM GRILL

Grilled Salmon 520

Grilled Salmon Fillet with Lemon and Dill Sauce Served with Potato Gratin
Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronen-Dill-Sauce, serviert mit Kartoffelgratin

Grilled Sea Bass 480

Grilled Sea Bass Fillet Served with Seasoned Vegetables and Potato Gratin
Gegrilltes Wolfsbarschfilet, serviert mit gewürztem Gemüse und Kartoffelgratin

Australian Beef Steak 620 SO²

Australian Beef Tenderloin Steak with Red Wine Sauce Served with Seasoned Vegetables
and Fries
*Australisches Rinderfiletsteak mit Rotweinsauce, serviert mit gewürztem Gemüse und
Pommes Frites*

Grilled Chicken Breast 390

Grilled Chicken with Mushroom Sauce Served with Mashed Potato and Seasoned
Vegetables
Gegrilltes Hähnchen mit Pilzsauce, serviert mit Kartoffelpüree und gewürztem Gemüse

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT.

Die Preise verstehen sich in thailändischen Baht, zuzüglich 10 % Servicegebühr und 7 % Mehrwertsteuer.

PASTA

Carbonara 350

Bacon, Parmesan, Egg Yolk, Black Pepper
Speck, Parmesan, Eigelb, schwarzer Pfeffer

Spaghetti Aglio E Olio Prawn 380

Prawns, Olive Oil, Garlic, Chili
Garnelen, Olivenöl, Knoblauch, Chili

Spaghetti Aglio E Olio Bacon 290

Bacon, Olive Oil, Garlic, Chili
Speck, Olivenöl, Knoblauch, Chili

Pork Bolognese 290

Tomato Meat Sauce, Parsley and Parmesan Cheese
Tomatenfleischsauce, Petersilie und Parmesankäse

Penne Pomodoro 250

Tomato Concasse, Olive Oil, Parmesan Cheese, Garlic and Basil
Tomatenmark, Olivenöl, Parmesankäse, Knoblauch und Basilikum

Pad Kee Mao Talay 380

Thai Style Noodles with Holy Basil, Chili, Garlic, Mussel, Prawn and Squid
*Nudeln nach thailändischer Art mit heiligem Basilikum, Chili, Knoblauch, Muscheln,
Garnelen und Tintenfisch*

VEGETARIAN OPTIONS

VEGETARISCHE OPTIONEN

Vegetarian Fried Noodles 220

Stir-fried Noodles with Egg and Vegetables

Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse

Pasta al Pomodoro 200

Spaghetti with Tomato Sauce and Fresh Basil

Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum

Tofu Green Curry 260

Tofu in Green Curry with Eggplant, Sweet Basil & Coconut Cream

Tofu in grünem Curry mit Auberginen, süßem Basilikum und Kokoscreme

Pad Kaprow with Tofu 250

Stir-Fried Tofu with Basil, Garlic & Chili

Gebratener Tofu mit Basilikum, Knoblauch und Chili

Stir Fry Mixed Vegetables with Tofu 220

Gebratenes Gemüse mit Tofu

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT.

Die Preise verstehen sich in thailändischen Baht, zuzüglich 10 % Servicegebühr und 7 % Mehrwertsteuer.

DESSERTS

NACHSPEISEN

Fresh Fruit Platter 220

Mixed Seasonal Fruits
Saisonaler Früchtemix

Thai Mango Sticky Rice 250

Fresh Mango, Glutinous Rice & Coconut Milk
Frische Mango, Klebreis und Kokosmilch

Chocolate Fondant 280

Chocolate Cake with a Molten Chocolate Center, topped with Vanilla Ice Cream
Schokoladenkuchen mit geschmolzener Schokolade, garniert mit Vanilleeis

Ice Cream (Per Scoop) 120

Vanilla, Coconut, Chocolate, Strawberry
Vanille, Kokosnuss, Schokolade, Erdbeere

Sorbet Ice Cream (Per Scoop) 120

Strawberry, Mango
Erdbeere, Mango

Prices are in Thai Baht, subject to 10% Service Charge and 7% VAT.

Die Preise verstehen sich in thailändischen Baht, zuzüglich 10 % Servicegebühr und 7 % Mehrwertsteuer.

Allergens · Allergene



Celery · Sellerie



Crustacean · Krebstiere



Egg · Ei



Fish · Fisch



Gluten



Hazelnut · Haselnuss



Lupins · Lupinen



Milk · Milch



Molluscs · Weichtiere



Mustard · Senf



Peanut · Erdnuss



Sesame · Sesam



Soy · Soja



Sulfur Dioxide & Sulfite
Schwefeldioxid & Sulfite