



Sampan

Authentic Asian Cuisine

Eckenheimer Landstraße 93

60318 Frankfurt am Main

Tel. +49 (0) 69 95924681

- Unsere Küche schließt um 21.45

Öffnungszeiten

- Montag, Mittwoch-Sonntag
- Dienstag

11:30-22:00

Geschlossen

DIM SUM

2. GEBACKENE WAN TAN (5 ST.) A,C,K

gefüllt mit Hühnerbrustfilet

炸云吞

5 deep-fried wantans filled with chicken

4.00



4. VEGETARISCHE MINIROLLEN (6 ST.) A

小春卷

6 vegetarian mini springrolls

3.20

5. SATAY SPIESSE MIT ERDNUSS SOSSE (2 ST.) A,E

鸡串

2 chicken satays with peanut sauce

4.50



6. KRABBENCHIPS

炸虾片

prawn crackers

3.00

8. VIETNAMESSISCHE FRÜHLINGSROLLEN (2 ST.) C,D,F,K

Hausgemacht; gefüllt mit Schweinefleisch, Karotten, Glasnudeln und serviert mit einem Limetten-Fischsoße Dip

炸越南春卷

2 homemade vietnamese spring rolls filled with pork, carrots, glass vermicelli and served with a lime-fish sauce dip

4.50



9. GEKOCHTE JIAOZI (6 ST.) A,F,K

Hausgemacht; gefüllt mit Gemüse & Schweinefleisch. Serviert mit chinesischem Essig-Ingwer Dip

饺子

6 home-made Chinese dumplings, filled with vegetables & pork. Served with Chinese vinegar-ginger dip

5.50

10. GEBACKENE ENTENRÖLLCHEN (3 ST.)

gefüllt mit Ente, Gemüse & Frühlingszwiebeln. Serviert mit hausgemachtem Dip

鸭卷

2 duck rolls filled with duck meat, vegetables & spring onions. Served with home-made dip

4.50



*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

DIM SUM

12. KNUSPRIGER TOFU IN SALZ-PFEFFER KRUSTE

Serviert mit einen süß-sauer Dip

椒盐豆腐

Crispy tofu in salt-pepper-crust, served with sweet-and-sour dip

4.50



13. GUO TIE A,F,K

6 gebratene hausgemachte chinesische Maultaschen, gefüllt mit Gemüse & Schweinefleisch.
Serviert mit Essig-Ingwer Dip

煎饺

6 pan-fried Chinese dumplings, filled with vegetable & pork. Served with a vinegar-ginger dip

5.80



15. HAUSGEMACHTE SIU MAI A,E,F,K

4 gedämpfte Teigkörnchen gefüllt mit Schweinefleisch & Krabben

烧卖

4 home-made steamed Chinese dumplings filled with pork & shrimps

5.50



16. HAUSGEMACHTE HAR GOW C,D,I,K

4 gedämpfte Nudelteigtaschen gefüllt mit Krabben & Gemüse

虾饺

4 home-made steamed Chinese dumplings filled with shrimps & vegetables

5.50

17. CHOI BAO (2 ST.) A,F,K

vegan; gedämpfte Hefeteigtaschen mit einer vegetarischen Füllung

菜包

2 steamed Chinese buns filled with vegetables (vegan)

4.50

18. CHA SUI BAO (2 ST.) A,B,E,F,K

Gedämpfte Hefeteigtaschen mit gefüllt mit Cha Sui (Schweinefleisch nach Hong Kong Art)

叉烧包

2 steamed Chinese buns filled with char sui (barbecued pork in Hong Kong style)

4.80



*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

DIM SUM

21. VEGANE GEBACKENE WANTAN (4 ST.) A,F,I,K 4.50

Hausgemacht; gefüllt mit Tofu, Sellerie, verschiedenes Gemüse und Ingwer. Serviert mit süß-sauer Soße

素炸云吞

Fried veggie wantan filled with tofu, celery, mixed vegetables and ginger. Served with a sweet and sour sauce.



23. VEGANE MÖNCHROLLEN (2 ST.) A,F,K 4.50

Hausgemacht; gefüllt mit Tofu, Glasnudeln und Shiitake Pilzen

素豆腐粉丝香菇卷

2 homemade vegan monk rolls filled with Tofu, glass vermicelli and shiitake mushrooms



26. VEGANE HAM SUI GOK (2 ST.) F,I,K 5.00

Hausgemacht; gefüllt mit Tofu, veggie Hühnerfleisch und Shiitake Pilzen

素咸水角

2 homemade fried Ham Sui Gok, filled with tofu, veggie chicken and shiitake mushrooms

29. KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH IN EINER SALZ-PFEFFER KRUSTE A,C,E,K 5.90

Serviert mit Erdnuss-Soße

椒盐鸡球

Crispy chicken with a salt and pepper crust. Served with peanut sauce



30. KNUSPRIGE GARNELEN TEIGTASCHEN (4 ST.) A,D,I,K 5.50

Hausgemacht; serviert mit einem süßen Chili Dip

沙律明虾饺

4 homemade crispy prawn dumplings, served with a sweet chili dip

33. LO MA GAI F,K 5.50

Lotusblätter gefüllt mit Klebereis, Schweinefleisch und Shiitake Pilzen

糯米鸡

Steamed glutinous rice filled with pork and shiitake mushrooms, wrapped in lotus leaves.



*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

SUPPEN

SOUPS

35. PEKING SUPPE A,C,F,K

Sauerscharfe Suppe mit Hühnerfleisch & Gemüse
北京汤
Chinese hot-and-sour soup with chicken & vegetables

3.90



37. WAN TAN SUPPE A,F,K

Suppe mit Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerbrustfilet
云吞汤
Wan tan soup: dumpling soup (filled with chicken)

4.50

38. TOM YAM KUNG 🌶️🌶️ A,B,D,G,I

Thailändische sauerscharfe Suppe mit Pilzen, Bambus & Garnelen
泰式虾酸辣汤
Thai hot-and-sour soup with button mushrooms, bamboo shoots & prawns

5.50



39. TOM KHA GAI 🌶️🌶️ A,B,D,G,I

Thailändische sauerscharfe Suppe mit Pilzen, Bambus, Hühnerfleisch & Kokosmilch
泰式椰奶酸辣汤
Thai hot-and-sour soup with button mushrooms, bamboo shoots, chicken meat & coconut milk

5.00



40. GARNELEN-MAULTASCHEN SUPPE A,D,I,K

鲜虾水饺汤
Soup with home-made prawn dumplings

5.50

41. SEETANGSUPPE MIT HÜHNERFLEISCH, TOMATEN UND TOFU F,K

紫菜豆腐鸡肉片汤
Seaweed soup served with chicken, tomatoes and tofu

4.50



42. PAK CHOI SUPPE MIT HÜHNERFLEISCH K

芥菜肉片汤
Pak Choi soup with chicken meat

4.50

44. HAUSGEMACHTE MAULTASCHENSUPPE MIT GEMÜSE A,F,K

Gefüllt mit Schweinefleisch & chinesischem Weißkohl
猪肉白菜饺子汤
Soup with home-made dumplings (filled with pork & Chinese cabbage)

5.50

*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

SALAT

SALAD

46. GEMISCHTER SALAT

青菜沙拉
mixed salad

C,F

4.50

47. MORCHELN SALAT MIT CHINESISCHEN ESSIG UND SESAM

木耳沙拉
Morel salad with Chinese vinegar & sesame

A,F,K

5.50

48. GARNELEN SALAT

Gebratene Garnelen auf frischem Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Paprika

大虾沙拉
Pan-fried prawns salad with lettuce, tomatoes, cucumber, onion & bell peppers

A,F,K

14.50

49. KNUSPRIGER ENTENSALET

Knusprige Ente auf frischem Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Paprika

烤鸭沙拉
Crispy duck salad with lettuce, tomatoes, cucumber, onion & bell peppers

A,F,K

13.90

51. KNUSPRIGER TOFU SALAT

Gebackener Tofu auf frischem Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Paprika, in hausgemachtem Sesam-Dressing

豆腐沙拉

Pan-fried tofu salad with lettuce, tomatoes, cucumber, onion & bell peppers in home-made sesame dressing

A,F,K

11.50

52. THAILÄNDISCHER ENTENSALAT

Sauerscharfer Salat mit Ente, Minzeblätter, Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Paprika

泰式鸭沙拉

Thai sour-spicy duck salad with lettuce, mint leaves, tomatoes, cucumber, onion & bell peppers

A,D,F,K

14.90



*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

SPEZIALITÄTEN

SPECIAL DISHES

56. KNUSPRIGE RIESENGARNELEN IN EINER SALZ-PFEFFER KRUSTE A,C,F,K

Garnelen in Salz-Pfeffer-Teig gebacken, mit Knoblauch, Chili & roten Zwiebeln sautiert
椒盐大虾

Large prawns deep-fried in salt-pepper batter & sautéed with garlic, chili & red onions

23.90



58. CHINESISCHE REISTAFEL (2 PERSONEN)

* Vorspeise: Vietnamesische Frühlingsrollen
* Hauptgericht: Gebackene Garnelen, knusprige Ente, Hühnerfleischspieße, Rindfleisch gebraten in scharfer Soße, knuspriger Hühnerfleisch süß-sauer & Gemüse
* Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig

中式拼盘

* Starter: Vietnamese springrolls A,C,D,E,F,K
* Main course: Deep-fried prawns, chicken satays, crispy duck, deep-fried sweet-and-sour chicken, beef stir-fried in spicy sauce & vegetables
* Dessert: Deep-fried bananas with honey

35.00



61. THAILÄNDISCHE KNUSPRIGE DORADE 🌶️🌶️ D,F,I

Knusprig gebratene frische Dorade mit gestifteltem Ingwer, Koriander, Minze, Erdnuß, Schalotten & Tamarinde-Chili Soße

泰式酸辣炸鱼

Thai deep-fried fresh gilthead with julienned ginger, coriander, mint leaves, peanuts, shallot & tamarind-chili sauce

25.90



156. KNUSPRIG GEBRATENE JIAO ZI (15 ST.)

Gefüllt mit Gemüse & Schweinefleisch. Serviert mit chinesischem Essig-Ingwer Dip A,F,K

煎饺

15 pan-fried Chinese dumplings filled with pork & vegetables. Served with Chinese vinegar-ginger dip

13.50



157. GEKOCHTE JIAO ZI (15 ST.)

Gefüllt mit Gemüse & Schweinefleisch. Serviert mit chinesischem Essig-Ingwer Dip A,F,K

饺子

15 Chinese dumplings, filled with vegetables & pork. Served with Chinese vinegar-ginger dip

13.50

157

HÜHNERFLEISCH

CHICKEN

66. HÜHNERFLEISCH MIT GEMÜSE NACH KUNGPAO ART  12.50

宫保鸡

1,2,4,A,F,K

Chicken with vegetables in kung pao style

67. HÜHNERFLEISCH MIT GEMÜSE UND CASHEW NÜSSEN 13.50

腰果炒鸡丁

3,A,F,H,K

Chicken with vegetables & cashew nuts

68. HÜHNERFLEISCH MIT GEMÜSE IN ROTEN THAI

KOKOSCURRY  

D,G

泰式红咖喱鸡

Chicken with vegetables in red/ green Thai coconut-curry

69. HÜHNERFLEISCH MIT GEMÜSE, ZITRONENGRAS UND KNOBLAUCH  12.50

香茅鸡

1,4,A,D,F,K

Chicken with vegetables, lemongrass & garlic

70. KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH IN EINER SÜSS-SAUER SOSSE NACH CHINESISCHER ART 13.50

糖醋古老鸡

A,C,F,K

Chinese sweet-and-sour chicken

72. AUTHENTISCHER KUNG PAO HÄHNCHEN NACH MALAYSISCHER ART   13.50

马式宫保鸡丁

A,F,K

Malaysian kung pao chicken (spicy)



*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

HÜHNERFLEISCH

CHICKEN

73. HÜHNERFLEISCH GESCHMORT MIT SHIITAKE PILZE

香菇蒸滑鸡

A,F,K

Braised chicken with dried shiitake mushrooms

14.50

76. KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH IN EINER SALZ-PFEFFERKRUSTE

sautiert mit Knoblauch und Chili

A,C,E

椒盐鸡球

Crispy chicken in salt-pepper batter, sautéed with chili & garlic

13.50

78. HÜHNERFLEISCH GEBRATEN MIT SHANG-HAI BAK CHOI UND FRISCHEM INGWER ODER KNOBLAUCH

K

上海白菜炒鸡丁

Chicken stir-fried with Shanghai bak-choi & fresh ginger or garlic

12.50

79. SPEZIALITÄT DES HAUSES: KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH GEBRATEN MIT ASIATISCHEM PREMIUM-ESSIG UND KNOBLAUCH/INGWER

A,C,F,K

福州蒜香糖醋鸡球

Crispy chicken with premium Asian vinegar & garlic or ginger

14.50



*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

PANIERTES HÜHNERBRUST

CRISPY CHICKEN BREAST FILET

80. PANIERTES HÜHNERBRUST MIT GEMÜSE IN SÜSS-SAUER SOSSE

甜酸炸鸡胸 A,K

Deep-fried chicken breast filet in sweet-and-sour sauce

12.50

82. PANIERTES HÜHNERBRUST MIT GEMÜSE NACH KANTON ART 

广东炸鸡胸 2,4,A,F,K

Deep-fried chicken breast filet with vegetables in canton style

12.50

83. PANIERTES HÜHNERBRUST MIT GEMÜSE IN ERDNUSS-SOSSE

花生汁炸鸡胸 A,E,F,K

Deep-fried chicken breast filet with vegetables in peanut sauce

12.50

85. PANIERTES HÜHNERBRUST MIT GEMÜSE IN ROTEN THAI KOKOSCURRY  

泰式红咖喱炸鸡 A,D,G

Deep-fried chicken breast filet with vegetables in red Thai coconut-curry

13.50



*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

RINDFLEISCH

BEEF

87. RINDFLEISCH MIT CHINESISCHEN SAISONGEMÜSE
UND INGWER A,F,K

时菜炒牛肉

Beef stir-fried with Chinese seasonal vegetables
& ginger

13.50

88. RINDFLEISCH MIT GEMÜSE NACH KUNG PAO ART 

宫保牛肉 1,2,4,A,F,K

Beef with vegetables in kung pao style

13.50

89. RINDFLEISCH MIT GEMÜSE IN ROTEM THAI CURRY 

泰式红咖喱牛 D,G

Beef with vegetables in red thai coconut-curry

13.50

91. RINDFLEISCH MIT BROKKOLI UND CHAMPIGNONS

西兰花蘑菇炒牛肉 A,F,K

Beef stir-fried with broccoli & button mushrooms

13.50

92. RINDFLEISCH MIT SHIITAKE PILZEN UND BAMBUS

双东牛肉 A,F,K

Beef stir-fried with Shiitake mushrooms and
bamboo shoots

14.50

93. RINDFLEISCH GEBRATEN IN EINER CHINESISCHEN
SCHWARZER-PFEFFER SOSSE  A,F,K

黑胡椒牛肉

Beef stir-fried with Chinese black-pepper sauce

14.50



89



91



92



93

*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

ENTE

DUCK

95. KNUSPRIGE ENTE MIT GEMÜSE IN SÜSS-SAUER SOSSE

甜酸炸鸭 A,F,K

Crispy duck filet in sweet-and-sour sauce

13.50

97. KNUSPRIGE ENTE NACH KUNG PAO ART 1,2,4,A,F,K

宫保炸鸭

Crispy duck filet in kung pao style

13.50

98. KNUSPRIGE ENTE MIT GEMÜSE UND CASHEW NÜSSE

腰果炸鸭 3,A,F,H,K

Crispy duck filet with vegetables & cashew nuts

14.50

99. KNUSPRIGE ENTE MIT GEMÜSE IN ROTEM THAI KOKOSCURRY

泰式红/绿咖喱炸鸭 A,D,G

Crispy duck filet with vegetables in red/ green Thai coconut-curry

14.50

100. KNUSPRIGE ENTE MIT GEMÜSE IN ERDNUSS SOSSE

花生汁炸鸭 A,E,F,K

Crispy duck filet with vegetables in peanut sauce

13.50

101. KNUSPRIGE ENTE MIT GEMÜSE NACH KANTON ART

广东炸鸭 1,2,4,A,F,K

Crispy duck filet with vegetables in peanut sauce

13.50

103. KNUSPRIGE ENTE MIT GEMÜSE UND KNOBLAUCH IN EINER CHINESISCHEN SCHWARZEN-

PFEFFER SOSSE 

黑胡椒鸭丁 A,F,K

Beef stir-fried with Chinese black-pepper sauce

14.50



99



101

*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

MEERESFRÜCHTE

SEAFOOD

107. GARNELEN MIT GEMÜSE IN ROTEN THAI-KOKOSCURRY

泰式红咖喱

Prawns with vegetables in red Thai coconut-curry



A,C,F,K

14.90



107

108. GARNELEN IN EINER CHINESISCHEN SCHWARZEN PFEFFER SOSSE

黑胡椒炒虾

Prawns stir-fried with vegetables & garlic, in Chinese black-pepper sauce



A,F,K

14.90



110

109. GEBRATENER TINTENFISCH

Mit Gemüse & Knoblauch, in chinesischer scharfe Schwarze Bohnen Soße

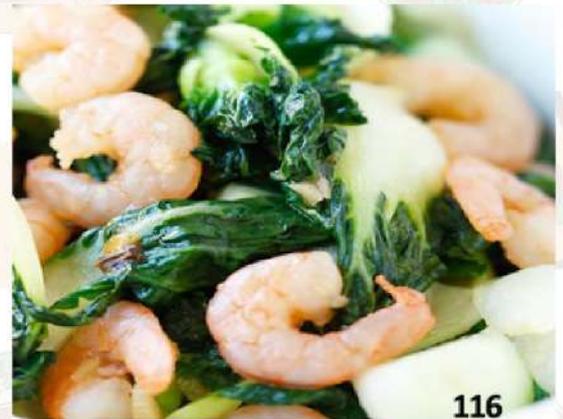
豉汁炒鱿鱼

Squids stir-fried with garlic in spicy Chinese black-bean sauce



A,F,K

14.50



116

110. KNUSPRIGER TINTENFISCH IN EINER SALZ-PFEFFER KRUSTE

椒盐鱿鱼

Crispy squids in salt-pepper batter, sautéed with chili & garlic



A,C,E,F,K

14.50

116. GARNELEN GEBRATEN MIT CHINESISCHEN SAISONGEMÜSE UND INGWER

时菜炒虾球

Prawns stir-fried with Chinese seasonal vegetables & ginger

A,F,K

14.90



117

*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

SCHWEINEFLEISCH

PORK

125. CHINESISCH GEGRILLTES SCHWEINEFLEISCH NACH HONG-KONG ART

A,E,F,K

Mariniertes Schweinefleisch wird im Ofen gegrillt & anschließend mit Malzzucker glaciert

叉烧

Chinese barbequed pork in Hong-kong style.

Marinated pork is grilled in the oven and brushed with maltose to give it a shiny glaze

14.50



125

127. KNUSPRIGES SCHWEINEFLEISCH IN SÜSS-SAUER SOSSE NACH KANTON ART

A,C,E,F,K

糖醋古老肉

Crispy fried sweet-and-sour pork in canton style

13.50



127

128. CHINESISCH GEGRILLTES SCHWEINEFLEISCH GEBRATEN MIT CHILI, KNOBLAUCH UND GEMÜSE



回锅叉烧

A,E,F,K

Chinese barbequed pork stir-fried with garlic, chili & vegetables

14.90

130. KNUSPRIGES SCHWEINEFLEISCH MIT EINER SALZ-PFEFFER KRUSTE



A,C,E,F,K

Mit Knoblauch & Chili sautiert

椒盐猪排

Crispy pork in salt-pepper batter, sautéed with chili & garlic

13.50



131

131. AUBERGINEN GEBRATEN MIT HACKFLEISCH UND KNOBLAUCH

A,F,K

鱼香茄子

Eggplants stir-fried with garlic & minced meat

12.50

132. SPEZIALITÄT DES HAUSES: KNUSPRIGES SCHWEINEFLEISCH MIT ASIATISCHEN PREMIUM-ESSIG UND KNOBLAUCH/INGWER

A,E,F,K

福州蒜香糖醋猪排

Crispy pork with premium Asian vinegar & garlic or ginger (without vegetables)

14.50



132

*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

TOFU

TOFU

135. MAPO TOFU

 A,F,K

Tofuwürfel mit Chili & Hackfleisch, scharf gebraten

麻辣豆腐

Tofu cubes stir-fried with minced meat & chili

12.50

137. GESCHMORTER TOFU IN AUSTERN SOSSE

Mit frischem Ingwer & Frühlingszwiebeln

红烧滑豆腐

A,F,K

Braised tofu with vegetables, fresh ginger & spring onions, in oyster sauce

12.50

139. GESCHMORTER TOFU MIT SHIITAKE PILZEN

香菇卤豆腐

A,F,K

Tofu braised with shiitake mushrooms

12.50

140. KNUSPRIGER TOFU IN EINER SALZ-PFEFFER KRUSTE

Mit Knoblauch & Chili sautiert

A,E,F,K

椒盐豆腐

Crispy tofu in salt-pepper-crust, sautéed with chili & garlic

12.50

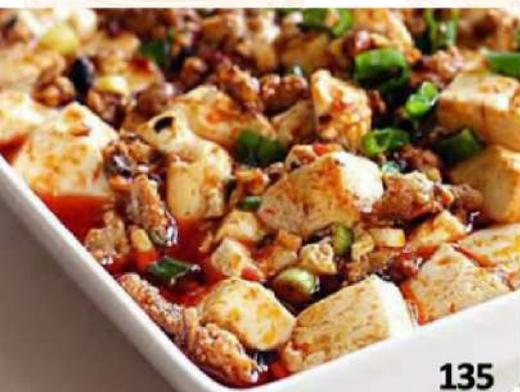
141. TOFU GEBRATEN MIT GEMÜSE IN EINER CHINESISCHEN SCHWARZER-PFEFFER SOSSE

黑椒豆腐

A,F,K

Tofu stir-fried with vegetables in Chinese black-pepper sauce

12.50



135



139



140

*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

NUDELN

NOODLES

142. GEBRATENE NUDELN MIT VERSCHIEDENEN GEMÜSE 10.50

素炒面

1,A,C,F,K

Fried noodles with different types of vegetables

144. GEBRATENE NUDELN MIT HÜHNERFLEISCH 11.50

Mit Sojasprossen und Karotten

1,A,F,K

鸡炒面

Chicken fried noodles with soya sprouts & carrots

146. BAMI GORENG  12.50

4,A,F,K

Gebratene Nudeln mit Curry, Hühnerfleisch & Shrimps

咖哩炒面

Curry fried noodles with chicken & shrimps

147. GEBRATENE NUDELN MIT GARNELEN UND KNOBLAUCH 14.50

1,A,F,K

大虾炒面

Fried noodles with prawns & garlic

148. GEBRATENE NUDELN MIT KNUSPRIGER ENTE 13.50

炸鸭炒面

1,A,F,K

Fried noodles with crispy duck filet

149. GEBRATENE NUDELN MIT PANIERTE HÜHNERBRUST 12.50

炸鸡排炒面

1,A,F,K

Fried noodles with deep-fried chicken breast filet

150. GEBRATENE GLASNUDELN MIT KNOBLAUCH UND GEMÜSE 12.50

1,A,F,K

ODER HÜHNERFLEISCH

ODER GARNELEN

大虾炒冬粉

vermicelli stir-fried with garlic & vegetables or chicken or prawns

151. GEBRATENE UDON-NUDELN MIT RINDFLEISCH IN CHINESISCHER SCHWARZE-PFEFFER SOSSE 13.50

A,F,K

黑胡椒牛肉炒乌冬面 

Japanese udon-noodles stir-fried with beef in Chinese black-pepper sauce

152. GEBRATENE REISNUDEL NACH SINGAPUR ART 13.50

Mit Curry, Hühnerbrust & Shrimps

K

星洲炒米粉

Fried rice-noodles in Singapore style with curry, chicken & shrimps

154. GEBRATENE REISBANDNUDELN MIT RINDFLEISCH 13.50

干炒牛河

A,F,K

Fried broad rice-noodles with beef



*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

NUDELSUPPE (GROSS)

LARGE NOODLE SOUPS

158. GROSSE TOM YAM REISNUDELSUPPE MIT GARNELEN

泰式酸辣大虾米粉汤 A,D,F,G
Thai tom yam rice-noodles soup with prawns



14.50



158

159. GROSSE REISBANDNUDELSUPPE MIT GARNELEN TEIGTASCHEN UND CHINESISCHEN GEMÜSE

鲜虾水饺汤河粉 A,K,I
Broad rice-noodles soup with Chinese vegetables & prawn dumplings

14.90



159

160. UDON- NUDELN MIT KNUSPRIGER ENTE IN EINER ROTEN THAI KOKOSCURRYSUPPE

炸鸭乌冬咖喱汤面 A,D,F,G
Udon-noodles with crispy duck filet in coconut-curry soup



14.50



161

161. GROSSE TOM YAM REISNUDELSUPPE MIT HUHN UND GEMÜSE

泰式酸辣鸡肉什菜米粉汤 D,G
Thai tom yam rice-noodles soup with chicken & vegetables

12.50



162

162. UDON-NUDELN MISO-SUPPE MIT GEMÜSE UND TOFU (VEGETARISCH)

素汤青菜豆腐乌冬汤面 F,K
Udon-noodles with tofu & vegetables in miso soup

12.50

*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

REIS

RICE

164. GEBRATENER REIS MIT VERSCHIEDENEN GEMÜSE
UND EIER

1,A,C,F,K

素炒饭

Fried rice with different types of vegetables & eggs

10.50



165

165. GEBRATENER REIS MIT HÜHNERFLEISCH,
KAROTTEN & EIER

1,A,C,F,K

鸡炒饭

Chicken fried rice with carrots & eggs

11.50

166. NASI GORENG 

Gebratener Reis mit Curry, Hühnerfleisch,
Shrimps, Karotten & Eier

4,C,K

咖喱炒饭

Curry fried rice with chicken, shrimps, carrots & eggs

12.50



168

168. GEBRATENER REIS MIT GARNELEN, KAROTTEN,
KNOBLAUCH UND EIER

1,A,C,F,K

大虾炒饭

Fried rice with prawns, carrots, garlic & eggs

14.50

169. GEBRATENER REIS MIT KNUSPRIGER ENTE,
KAROTTEN UND EIER

1,A,C,F,K

炸鸭炒饭

Fried rice with crispy duck filet, carrots & eggs

13.50



169

170. GEBRATENER REIS MIT PANIERTER HÜHNERBRUST,
KAROTTEN UND EIER

1,A,C,F,K

炸鸡排炒饭

Fried rice with deep-fried chicken breast filet, carrots & eggs

12.50

171. GEBRATENER REIS NACH YANGZHOU ART A,C,F,K
mit Hühnerfleisch, Shrimps, Salatstreifen &
Frühlingszwiebeln

扬州炒饭

Fried rice in Yangzhou style (with chicken, shrimps, cabbage strips & spring onions)

13.50



172

172. GEBRATENER REIS MIT RINDFLEISCH, KAROTTEN,
KNOBLAUCH UND EIER

1,A,C,F,K

牛肉炒饭

Beef fried rice with carrots, garlic & eggs

13.50

*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

174. FASTENSPEISE DER BUDDHISTEN 3,5,A,F,K

Vegetarisches Chop Suey mit viel Gemüse & milder heller Soße

炒杂菜

Vegetarian chop suey in a mild & light sauce

11.50

175. GEMÜSECURRY 🌶️ 4,F,G,K

什菜咖喱

Vegetable curry

11.50

176. GEMÜSE NACH KUNG PAO ART 🌶️🌶️ 1,2,4,A,F,K

宫保什菜

Vegetables in kung pao style

11.50

177. GEMÜSE UND TOFU IN ROTEN THAI KOKOSCURRY 🌶️🌶️ D,F,G

泰式红咖喱豆腐

Vegetables with tofu in red Thai coconut-curry

11.50

178. GEMÜSE GEBRATEN MIT TOFU, KNOBLAUCH UND CHILI 🌶️🌶️ A,F,K

蒜茸豆腐辣杂菜

Vegetables stir-fried with tofu, garlic & chili

11.50

179. SHANG HAI BAK CHOI GEBRATEN MIT TOFU, FRISCHEM INGWER UND KNOBLAUCH 1,A,F,K

上海白菜炒豆腐

Shanghai bak choy stir-fried with tofu, ginger and garlic

12.50

181. KNUSPRIGE AUBERGINEN IN EINER SALZ-PFEFFER KRUSTE 🌶️ A,E,F,K

椒盐炸茄子

Deep-fried eggplants in salt-pepper batter

12.50



179



181

*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

NACHTISCH

DESSERTS

198. GEBACKENE BANANEN MIT HONIG UND SESAM A 4.50



199. SESAMBÄLLCHEN E,K 4.50



200. NUO MI CI
Gedämpfte Reismehlteigtaschen umhüllt mit einer Kokosraspeln Hülle, gefüllt mit roten Bohnen

4.50

202. GEDÄMPFTE HEFETEIGTASCHEN MIT EINER SÜSSEN TARO- ODER SESAMFÜLLUNG A
Steamed buns with a taro or sesame filling

4.50



*Gezeigten Bilder dienen nur als Referenz

BEILAGEN

193. GEBRATENER REIS
Fried rice

1,A,C,F,K

194. GEBRATENE NUDELN
Fried noodles

1,A,F,K

195. GEDÄMPFTER REIS
Steamed rice

196. GEBRATENE GLASNUDELN
Stir fried glass vermicelli

197. SOSSE NACH WAHL

4,A,E,F,G,K

Süß-Sauer, Erdnuss, und Kanton Soße
Roten Thai Curry/ Curry Soße mit einem Aufpreis von +0,50
Choice of sauces: sweet and sour sauce, peanut and canton sauce. Red thai
curry/curry sauce with surcharge of +0,50

1960. UDON NUDELN
Udon noodles

3.50

3.50

2.50

4.50

2.50

5.50

Alle Gerichte werden mit Reis serviert (außer Nudelsuppen und Nudelgerichten)

Liste der in der EU Kennzeichnungspflichtigen Allergene

- A. Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C. Eier und Eierzeugnisse
- D. Fisch und Fischerzeugnisse
- E. Erdnüsse und Erdnusszeugnisse
- F. Soja und Sojaerzeugnisse
- G. Milch und Milcherzeugnisse
- H. Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J. Senf und Senferzeugnisse
- K. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulfite
- M. Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- N. Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Alle Speisen werden mit Geschmacksverstärker zubereitet (auf Wunsch können wir es auch ohne kochen)

1. Soja Soße dunkel: Farbstoff E150C, Konservierungsstoff E211, Geschmacksverstärker E631, E627
2. Hoi Sin Soße: Geschmacksverstärker E621, Konservierungsstoff E210
3. Sambal Olek: Konservierungsstoff E210, Säuerungsmittel E260, E330
4. Soja Soße hell: Farbstoff E150C, Konservierungsstoff E202, Geschmacksverstärker E621, E631, E627
5. Sacha Soße: Geschmacksverstärker E621, E631, E627
6. Tom Yam: Geschmacksverstärker E621, natürlicher Farbstoff E160C, Zitronensäure E330

