

Vorspeisen

- SATE MUH** e, g **11,50**
Zartes, mariniertes Schweinefleisch mit Korianderkörnern, Kümmel, Galangawurzel, Zitronengras, Curry und Kokosmilch am Spieß, gegrillt und mit zwei verschiedenen Dips serviert
- GARII PAPP** a, f **7,00**
Feingehacktes Hühnerfleisch, kleingewürfelte Kartoffeln gebraten mit Zwiebeln und Curry als Füllung in frittierten Teigtaschen serviert mit einem Dip aus thailändischer Chili-Sauce
- POPIA PAG** / **POPIA MUH** a, f **7,00**
Gebratene Shiitake-Pilze, und Gemüse / oder auch mit Schweinehackfleisch und Glasnudeln mit Pfeffer, Knoblauch und Korianderwurzeln als Füllung für knusprige thailändische Frühlingsrolle
- THOADMANN GUNG** a, b, f **9,50**
Frittierter Garnelenkuchen, dazu ein Dip aus thailändischer Pflaumensauce-Sauce
- GIAU GAI GUNG THOAD** a, b, f **8,00**
Feingeschnittene verschiedene Gemüse, kleingeschnittenes Hühnerfleisch und gehackte Garnelen mariniert mit Knoblauch und Pfeffer, als Füllung in frittierten Teigtaschen

Salat

- SOM DTAM THAI** b, d, e **15,90**
Ein Salat aus knackiger, grüner Papaya mit Garnelen, Nüssen, Cherrytomaten, Chili, Knoblauch und mit Tamarind, Palmzucker und Limettensaft abgeschmeckt
- SOM DTAM THOAD** a, b, d, e **21,50**
eine moderne Art, bekannte Som dtam Gerichte zu servieren. Hier wird Papaya frittiert und mit üblichem Somdtam-Dressing und blanchierten Garnelen und Tintenfisch serviert
- YAM THUAPLU GUNG** b, d, f **21,50**
Salat aus Flügelbohnen, Garnelen und gerösteter geriebener Kokosnuss
- LAAB PED** d **20,00**
Fein gehacktes gebratenes Entenfleisch wird mit thailändischen Kräutern und Gewürzen wie Thaiminze, Galanga, Reisgries, Chilipulver, Fischsoße, Zitronensaft usw. zum Salat untermengt und mit Korianderblätter dekoriert (mittelscharf bis scharf).

Suppe

- TOM KHA GAI** d **6,00**
Suppe von Hühnerfleisch mit Galangawurzel, Chili, Schalotten, Kaffirblättern, Zitronengras und Zitronensaft in Kokosmilch

Hauptspeise

- GÄNGPHET GAI** d **16,50**
Hühnerfleisch auf rotem Curry mit thailändischer Aubergine, Thai Basilikum und Gemüse
- GÄNGPHET PET JANG** d **19,90**
Gegrillte Ente in dünnen Scheiben auf rotem Curry mit Litschi
- GANG KIAUWAN GAI ODER MUH** d **16,50**
(WAHLWEISE MIT ENTENFLEISCH) d **19,90**
Hühnerfleisch oder Schweinefleisch in Scheiben in grüner Curry-Sauce mit Gemüse und thailändischer Aubergine

- MASSAMAN GAI** b, d, e **17,50**

Zartgekochte Hühner Oberschenkel ohne Knochen in Masaman-Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen

- GAI PHAD MEDMAMUANG** a, e, f **16,50**
Gebratene, frittierte Hühnerfleischstücke mit Cashew Nüsse, Lauch und rotem Paprika

- PHAD GRAPRAU MUHNUMM ODER GAI** a, f, g **16,50**
(WAHLWEISE MIT PED) a, f, g **19,90**
Gebratenes, mariniertes zartes Schweinefleisch oder Hühnerfleisch (wahlweise mit Entenfleisch) mit Knoblauch, Chili, Thaibasilikum und Bohnen

- PHAD KHI MAU MUHNUMM ODER GAI** a, f, g **17,50**
(WAHLWEISE MIT PED) a, f, g **20,90**
Gebratenes, mariniertes zartes Schweinefleisch oder Hühnerfleisch (wahlweise mit Entenfleisch) mit Knoblauch, Chili, Thaibasilikum, junger frische Pfefferkörner, Kaffirblättern, Fingerwurzel, rotem Paprika und Bohnen

- PHAD TOM YUM HAENG MIT GAI** b, d **17,50**
(WAHLWEISE MIT GUNG) b, d **20,90**
Wok Gericht "Tom Yum Style" mit Galangawurzel, Zitronengras, Kaffirblättern, Chili, Langer Koriander, Tomaten, Paprika, Schalotten und Champignon in säuerlich-scharfer Tom Yum Art Sauce mit Hühnerfleisch oder mit Garnelen

- PAD THAI PAG** a, b, c, e **14,50**
(WAHLWEISE MIT MUH ODER GAI a, b, c, e **16,50**
ODER GUNG) a, b, c, e **19,50**
Reisnudeln mit Gemüse (wahlweise mit mariniertem zartem Schweinefleisch oder mit Hühnerfleisch oder mit Garnelen) mit Lauch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, knuspriger Tofu, Eier, Limette und fein gehackten Erdnüssen

- GUYTIEW PHAD KHIMAU PAG** a, f, g **15,50**
(WAHLWEISE MIT MUH ODER GAI **17,50**
ODER GUNG ODER PED) **20,50**
Reisnudeln mit Gemüse (wahlweise mit mariniertem zartem Schweinefleisch oder mit Hühnerfleisch oder mit Garnelen oder Ente) mit Knoblauch, Chili, Thaibasilikum, jungen frischen Pfefferkörnern, Kaffirblättern, Fingerwurzel, rotem Paprika und Bohnen

Nachspeise

- KHAUNIAU MAMUANG** **8,50**
Mango auf Klebereis in Kokosmilch und Zucker

Zeichenerklärung

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse

 = scharf  = ohne Fleisch

Wir legen Wert auf das Wohl unserer Gäste, indem wir eine Harmonie des Geschmacks unserer Speisen und die gesundheitlichen Vorzüge thailändischer Kräuter ohne Zuhilfenahme von Geschmacksverstärkern, wie z.B. Glutamat, offerieren.

Ihr Longgrain Team



Tel. 089 32667582

Besuchen Sie uns auf unserer Website: www.longgrain.de

