SASSI'S
BEACH CLUB
11:00 - 23:00 HRS.

DINNER MENU
FROM 17:00 - 22:30 HRS.



A LA CARTE
Savor the flavors of Thai and Western cuisine by the sea,
where the ocean breeze and stunning views create the perfect dining experience.

Genießen Sie die Aromen der thailändischen und westlichen Küche am Meer, wo die Meeresbrise und atemberaubende Ausblicke das perfekte kulinarische Erlebnis schaffen.



Vegetarian
Vegetarier



Mild
Leicht



Medium
Mittel



Hot
Heiß



Chef Recommended
Koch Empfohlen

All prices are in Thai baht and inclusive of service charge and government tax.
Alle Preise sind in thailändischen Baht und inklusive Servicegebühr und staatlicher Steuer.

THAI APPETIZERS

MOO SAM CHAN THOD NUM PLA — 250.-
Crispy pork belly marinated in premium fish sauce, served with spicy Thai chili dipping sauce
Knuspriger Schweinebauch, in hochwertiger Fischsauce mariniert, serviert mit scharfer thailändischer Chilisauce


MOO SAM CHAN NUM PLA

GAI HOR BAI TOEY — 180.-
Tender chicken marinated in Thai seasonings, wrapped in fragrant pandan leaves and deep-fried, served with sweet sesame sauce
Zartes Hähnchenfleisch, in thailändischen Gewürzen mariniert, in duftende Pandanblätter gewickelt und frittiert, serviert mit süßer Sesamsauce


GAI HOR BAI TOEY

PAK RUAM THOD — 150.-
Fresh seasonal vegetables, lightly battered and deep-fried until crispy, served with tartar sauce
Frisches saisonales Gemüse, leicht paniert und knusprig frittiert, serviert mit Tartarsauce

THOD MAN PLA — 190.-
Deep-fried Thai fish cakes, served with sweet chili dipping sauce and cucumber relish
Frittierte thailändische Fischküchlein, serviert mit süßer Chilisauce und Gurkenrelish


THOD MAN PLA

GOONG SARONG — 260.-
Crispy marinated shrimp wrapped in delicate noodles, served with plum sauce
Knusprige, marinierte Garnelen im knusprigen Teigfadennest, serviert mit Pflaumensauce


GOONG SARONG

POR PIAH PAK THOD — 150.-
(VEGETABLE SPRING ROLLS)
Crispy, golden spring rolls filled with seasoned vegetables, served with sweet plum sauce
Frittierte Frühlingsrollen
Knusprige, goldbraun frittierte Frühlingsrollen mit würziger Gemüsefüllung, serviert mit süßer Pflaumensauce

SATAY GAI — 190.-
Grilled marinated chicken skewers served with creamy peanut sauce and cucumber relish
Hühnchen-Satay
Gegrillte, marinierte Hähnchenspieße, serviert mit cremiger Erdnusssauce und Gurkenrelish


STAY GAI

PEAK GAI THOD — 210.-
Marinated chicken wings deep-fried until golden and crispy, served with sweet chili dipping sauce
Frittierte Hähnchenflügel
Marinierte Hähnchenflügel, goldbraun und knusprig frittiert, serviert mit süßer Chilisauce


PEAK GAI THOD

THAI SALAD



YUM TALAY



YUM NUA YANG



YUM MAMUANG PLA KROB



SOM TUM THAI



LARB

YUM TALAY 280.-
Mixed seafood tossed with fresh vegetables, Thai herbs, and a spicy, tangy lime dressing
Meeresfrüchtesalat mit frischem Gemüse, thailändischen Kräutern und würzig-säuerlichem Limettendressing

YUM MOO YANG 250.-
Spicy grilled pork neck salad with fresh cucumber, Thai herbs, and a tangy lime dressing
Würziger gegrillter Schweinenackensalat mit frischer Gurke, thailändischen Kräutern und säuerlichem Limettendressing

YUM NUA YANG 280.-
Spicy grilled beef salad with fresh cucumber, Thai herbs, and a tangy lime dressing
Würziger gegrillter Rindfleischsalat mit frischer Gurke, thailändischen Kräutern und säuerlichem Limettendressing

YUM MAMUANG PLA KROB 190.-
Shredded green mango tossed in a spicy, tangy Thai dressing and topped with crispy fried fish
Geraspelte grüne Mango mit würzig-säuerlichem thailändischem Dressing und knusprig frittiertem Fisch

SOM TUM THAI 160.-
Shredded green papaya tossed with dried shrimp, cherry tomatoes, peanuts, long beans, garlic, and chili in a tangy lime dressing
Geraspelte grüne Papaya mit getrockneten Garnelen, Kirschtomaten, Erdnüssen, langen Bohnen, Knoblauch und Chili, angemacht mit einem würzig-säuerlichen Limettendressing

LARB GAI 220.-
Spicy minced chicken tossed with roasted rice powder, fresh Thai herbs, and lime juice, served with fresh vegetables
Würziger gehackter Hähnchensalat mit geröstetem Reispulver, frischen thailändischen Kräutern und Limettensaft, serviert mit frischem Gemüse

LARB MOO 240.-
Spicy minced pork tossed with roasted rice powder, fresh Thai herbs, and lime juice, served with fresh vegetables
Würziger gehackter Schweinefleischsalat mit geröstetem Reispulver, frischen thailändischen Kräutern und Limettensaft, serviert mit frischem Gemüse

THAI SOUP

BAK KUT TEH **280.-**
Tender pork ribs simmered in a rich, aromatic broth with shiitake mushrooms, garlic, and fragrant spices
Zarte Schweinerippchen, in einer kräftigen, aromatischen Brühe mit Shiitake-Pilzen, Knoblauch und duftenden Gewürzen geschmort

TOM KHA GAI **250.-**
Creamy Thai chicken soup with coconut milk, mushrooms, and aromatic galangal, infused with fragrant Thai herbs
Cremige thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pilzen und aromatischem Galgant, verfeinert mit duftenden thailändischen Kräutern

TOM YUM GOONG **280.-**
Classic Thai hot and sour shrimp soup with chili paste, mushrooms, tomatoes, lemongrass, galangal, and fresh lime juice
Klassische thailändische Garnelensuppe, scharf und sauer, mit Chilipaste, Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Galgant und frischem Limettensaft



BAK KUT TEH



TOM KHA GAI



TOM YUM GOONG

THAI CURRY

ROASTED DUCK RED CURRY — 350.-
Tender roasted duck simmered in creamy red curry with coconut milk, pineapple, eggplants, tomatoes, and grapes
Zarte gebratene Ente, in cremigem rotem Curry mit Kokosmilch, Ananas, Auberginen, Tomaten und Weintrauben geschmort


DUCK RED CURRY

MASSAMAN
Thai Massaman curry with tender meat, potatoes, onions, peanuts, and a rich coconut sauce infused with aromatic spices
Thailändisches Massaman-Curry mit zartem Fleisch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen in einer cremigen Kokossauce mit aromatischen Gewürzen

Choice of:			
	Chicken	Hähnchen	320.-
	Beef	Rindfleisch	390.-


MASSAMAN

GAENG PANANG (PANANG CURRY)
Aromatic Thai Panang curry paste stir-fried with tender meat and rich, creamy coconut milk.
Aromatische thailändische Panang-Currypaste, gebraten mit zartem Fleisch und cremiger, reichhaltiger Kokosmilch

Choice of:			
	Tofu		240.-
	Chicken	Hähnchen	250.-
	Pork	Schweinefleisch	260.-
	Beef	Rindfleisch	270.-


PANANG CURRY

GAENG PHED (RED CURRY)
Aromatic Thai red curry paste simmered with tender meat, mixed vegetables, and creamy coconut milk
Aromatische thailändische rote Currypaste, mit zartem Fleisch und gemischtem Gemüse in cremiger Kokosmilch gekocht

Choice of:			
	Tofu		240.-
	Chicken	Hähnchen	250.-
	Pork	Schweinefleisch	260.-
	Beef	Rindfleisch	270.-


RED CURRY

GAENG KEAW WAN (GREEN CURRY)
Aromatic Thai green curry paste simmered with tender meat, eggplant, and creamy coconut milk
Aromatische thailändische grüne Currypaste, mit zartem Fleisch und Auberginen in cremiger Kokosmilch gekocht

Choice of:			
	Tofu		240.-
	Chicken	Hähnchen	250.-
	Pork	Schweinefleisch	260.-
	Beef	Rindfleisch	270.-


GREEN CURRY

GAENG KARI (YELLOW CURRY)
A mild Thai coconut curry with curry powder, tender meat, potatoes, bell peppers, and creamy coconut milk
Mildes thailändisches Kokos-Curry mit Currypulver, zartem Fleisch, Kartoffeln, Paprika und cremiger Kokosmilch

Choice of:			
	Tofu		240.-
	Chicken	Hähnchen	250.-
	Pork	Schweinefleisch	260.-
	Beef	Rindfleisch	270.-


KARI CURRY

THAI RICE & NOODLES FAVORITE

SASSI'S GAI YANG

Tender chicken breast marinated with Sassi's special seasoning, grilled to perfection and served with fragrant coconut rice — 250.-
Zarte Hähnchenbrust, mariniert mit Sassis spezieller Gewürzmischung, perfekt gegrillt und serviert mit aromatischem Kokosreis

KHAO PHAD SAPPAROT

Thai-style fried rice with fresh pineapple and mixed vegetables, prepared with your choice of meat and tossed in a savory sauce
Gebratener Reis nach thailändischer Art mit frischer Ananas und gemischtem Gemüse, nach Wahl mit Fleisch zubereitet und in einer herzhaften Sauce geschwenkt

Choice of:	Chicken	Hähnchen	320.-
	Pork	Schweinefleisch	340.-
	Shrimp	Garnelen	380.-

KHAO PRIK THAI DUM

Steamed rice topped with stir-fried meat or tofu, black pepper, and bell peppers, ***served with a fried egg***
Gedämpfter Reis mit gebratenem Fleisch oder Tofu, schwarzem Pfeffer und Paprika, ***serviert mit einem Spiegelei***

Choice of:	Tofu (no egg)	Tofu (ohne Ei)	200.-
	Chicken	Hähnchen	220.-
	Pork	Schweinefleisch	240.-
	Beef	Rindfleisch	260.-
	Squid	Tintenfisch	280.-

KHAO PAD

Thai fried rice with vegetables, egg, and soy sauce, ***served with a fried egg***
Thailändischer gebratener Reis mit Gemüse, Ei und Sojasauce, ***serviert mit einem Spiegelei***

Choice of:	Tofu (no egg)	Tofu (ohne Ei)	180.-
	Egg	Ei	180.-
	Chicken	Hähnchen	200.-
	Pork	Schweinefleisch	220.-
	Beef	Rindfleisch	240.-
	Seafood	Meeresfrüchte	280.-

KHAO KRAPAO

Steamed rice topped with stir-fried meat or tofu with Thai basil, chili, and garlic, ***served with a fried egg***
Gedämpfter Reis mit gebratenem Fleisch oder Tofu, Thai-Basilikum, Chili und Knoblauch, ***serviert mit einem Spiegelei***

Choice of:	Tofu (no egg)	Tofu (ohne Ei)	180.-
	Chicken	Hähnchen	200.-
	Pork	Schweinefleisch	220.-
	Beef	Rindfleisch	240.-
	Seafood	Meeresfrüchte	280.-

KHAO PRIK GAENG

Steamed rice topped with stir-fried meat or tofu with red curry paste, chili, and long beans, ***served with a fried egg***
Gedämpfter Reis mit gebratenem Fleisch oder Tofu, roter Currypaste, Chili und langen Bohnen, ***serviert mit einem Spiegelei***

Choice of:	Tofu (no egg)	Tofu (ohne Ei)	200.-
	Chicken	Hähnchen	220.-
	Pork	Schweinefleisch	240.-
	Beef	Rindfleisch	260.-
	Seafood	Meeresfrüchte	300.-

PHAD THAI

Stir-fried rice noodles with traditional tamarind sauce, wrapped in a thin fried egg and served with fresh bean sprouts and garlic chives
Gebratene Reisnudeln mit traditioneller Tamarindensauce, umhüllt von einem dünnen Omelett und serviert mit frischen Sojasprossen und Knoblauch-Schnittlauch

Choice of:	Tofu (no egg)	Tofu (ohne Ei)	180.-
	Chicken	Hähnchen	220.-
	Pork	Schweinefleisch	240.-
	Shrimp	Garnelen	280.-

PHAD SEE EW

Stir-fried rice noodles with egg and vegetables in savory soy sauce
Gebratene Reisnudeln mit Ei und Gemüse in herzhafter Sojasauce

Choice of:	Tofu (no egg)	Tofu (ohne Ei)	180.-
	Chicken	Hähnchen	200.-
	Pork	Schweinefleisch	220.-
	Beef	Rindfleisch	240.-
	Seafood	Meeresfrüchte	280.-

MEE HOKKIEN

Stir-fried Hokkien noodles with fresh vegetables and savory soy sauce, ***served with a poached egg***
Gebratene Hokkien-Nudeln mit frischem Gemüse und herzhafter Sojasauce, ***serviert mit einem pochierten Ei***

Choice of:	Chicken	Hähnchen	200.-
	Pork	Schweinefleisch	220.-
	Beef	Rindfleisch	240.-
	Seafood	Meeresfrüchte	280.-

SASSI'S GAI YANG





KHAO PHAD SAPPAROT

KHAO PRIK THAI DUM





KHAO PAD

KHAO KRAPAO





KHAO PRIK GAENG

PHAD THAI





PHAD SEE EW

MEE HOKKIEN



THAI MAIN DISH

STEAMED RICE (1 plate) 20.-

SIZZLING SEAFOOD PHAD CHA 480.-
Sizzling seafood stir-fried with chili, young peppercorns, black peppercorns, fingerroot, and aromatic Thai herbs
Meeresfrüchte, brutzelnd serviert und gebraten mit Chili, jungen Pfefferkörnern, schwarzen Pfefferkörnern, Fingerwurz und aromatischen thailändischen Kräutern

CHU CHEE SALMON 450.-
Salmon topped with rich, aromatic red curry sauce made with coconut milk and fragrant Thai herbs
Lachs mit einer reichhaltigen, aromatischen roten Currysauce aus Kokosmilch und duftenden thailändischen Kräutern

DEEP-FRIED SOFT SHELL CRAB 380.-
Crispy soft-shell crab deep-fried with fragrant garlic and pepper
Knusprig frittierte Weichschalenkrabbe mit aromatischem Knoblauch und Pfeffer

SOFT-SHELL CRAB WITH BLACK PEPPER SAUCE 390.-
Soft-shell crab stir-fried with garlic, black pepper, onions, and bell peppers in a savory sauce
Weichschalenkrabbe, gebraten mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Zwiebeln und Paprika in einer herzhaften Sauce

MOO HONG 320.-
Phuket-style slow-braised pork belly in a rich, aromatic soy sauce with garlic, pepper, and fragrant spices
Schweinebauch nach Phuket-Art, langsam in einer kräftigen, aromatischen Sojasauce mit Knoblauch, Pfeffer und duftenden Gewürzen geschmort

DEEP-FRIED SEABASS WITH THAI HERBS 290.-
Crispy battered sea bass with spicy lime sauce, roasted cashew nuts, dried chili, and aromatic lemongrass and kaffir lime leaves
Knusprig frittierter Wolfsbarsch im Teigmantel mit scharfer Limettensauce, gerösteten Cashewnüssen, getrockneten Chilischoten, aromatischem Zitronengras und Kaffirlimettenblättern

PLA PHAD KUEN CHAI 280.-
Stir-fried fish fillet with fresh Chinese celery, aromatic herbs, and a savory sauce with a hint of chili
Gebratenes Fischfilet mit frischem chinesischem Sellerie, aromatischen Kräutern und einer herzhaften Sauce mit einem Hauch Chili

GAI PAD MED MAMUANG 250.-
Tender chicken stir-fried with cashew nuts, bell peppers, and onions in a savory sauce
Zartes Hähnchenfleisch, gebraten mit Cashewnüssen, Paprika und Zwiebeln in einer herzhaften Sauce

PHAD PONG KARI
ender meat stir-fried with aromatic curry powder, onions, and bell peppers in a rich, flavorful sauce
Zartes Fleisch, gebraten mit aromatischem Currypulver, Zwiebeln und Paprika in einer kräftigen, geschmackvollen Sauce

Choice of:			
	Tofu		240.-
	Seafood	Meeresfrüchte	350.-
	Squid	Tintenfisch	380.-

PHAD KRAPOW
Stir-fried meat with Thai basil, chili, and garlic
Gebratenes Fleisch mit Thai-Basilikum, Chili und Knoblauch

Choice of:			
	Tofu		240.-
	Chicken	Hähnchen	260.-
	Pork	Schweinefleisch	280.-
	Beef	Rindfleisch	320.-
	Seafood	Meeresfrüchte	350.-

PHAD PRIK THAI DAM
Tender meat stir-fried with black pepper sauce for a rich, savory, and aromatic flavor
Zartes Fleisch, gebraten in schwarzer Pfeffersauce für einen kräftigen, herzhaften und aromatischen Geschmack

Choice of:			
	Tofu		240.-
	Chicken	Hähnchen	260.-
	Pork	Schweinefleisch	280.-
	Beef	Rindfleisch	320.-

PHAD PREAW WAAN
Stir-fried meat with fresh vegetables in a sweet and tangy sauce
Gebratenes Fleisch mit frischem Gemüse in einer süß-säuerlichen Sauce

Choice of:			
	Tofu		240.-
	Chicken	Hähnchen	260.-
	Pork	Schweinefleisch	280.-
	Fish	Fisch	320.-

SIZZLING
SEAFOOD
PHAD CHA





CHU CHEE
SALMON



DEEP-FRIED
SOFT SHELL CRAB



SOFT-SHELL CRAB
WITH BLACK
PEPPER SAUCE



DEEP-FRIED
SEABASS WITH
THAI HERBS



PHAD PONG KARI



PHAD PRIK
THAI DAM



DEEP-FRIED
CALAMARI



SALMON ROLL
FRUIT SALAD



PORK GYOZA



SMOKED SALMON
CAESAR SALAD



FRITTO MISTO



INSALATA
CAPRESE SALAD

APPETIZER

PORK GYOZA 180.-
Japanese-style pork dumplings, pan-fried until golden and crispy, served with a savory dipping sauce
Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung, goldbraun und knusprig in der Pfanne gebraten, serviert mit einer herzhaften Dip-Sauce

FRITTO MISTO 290.-
A mix of seafood and onions, lightly battered and deep-fried until golden and crispy, served with creamy tartar sauce
Eine Mischung aus Meeresfrüchten und Zwiebeln, leicht im Teigmantel frittiert, bis sie goldbraun und knusprig ist, serviert mit cremiger Tartarsauce

BUFFALO CHICKEN WINGS 220.-
Grilled chicken wings marinated in garlic and glazed with smoky BBQ sauce
Gegrillte Hähnchenflügel, in Knoblauch mariniert und mit rauchiger BBQ-Sauce glasiert

DEEP-FRIED CALAMARI 350.-
Crispy fried calamari served with tartar sauce
Knusprig frittierte Calamari, serviert mit Tartarsauce

TOMATO BRUSCHETTA 150.-
Toasted bread topped with a fresh mixture of tomatoes, basil, and garlic, finished with a drizzle of balsamic glaze
Geröstetes Brot mit einer frischen Mischung aus Tomaten, Basilikum und Knoblauch, verfeinert mit Balsamico-Glasur

ONION RINGS 150.-
Crispy, golden onion rings served with tartar sauce
Knusprige, goldbraun frittierte Zwiebelringe, serviert mit Tartarsauce

GARLIC BREAD 150.-
Toasted bread topped with savory garlic butter and aromatic herbs
Geröstetes Brot mit herzhafter Knoblauchbutter und aromatischen Kräutern

SALAD

SALMON ROLL FRUIT SALAD 350.-
Tender salmon rolled to perfection, served with fresh seasonal fruits and a spicy, tangy Thai sauce
Zarter, perfekt gerollter Lachs, serviert mit frischen saisonalen Früchten und einer würzig-säuerlichen thailändischen Sauce

INSALATA CAPRESE SALAD 340.-
Mozzarella cheese, fresh tomatoes, and basil leaves drizzled with extra virgin olive oil and balsamic glaze
Mozzarella, frische Tomaten und Basilikumblätter, verfeinert mit nativem Olivenöl extra und Balsamico-Glasur

SPICY SHRIMP GREEN APPLE SALAD 280.-
Crisp green apples and succulent shrimp tossed with fresh vegetables in a spicy, tangy dressing
Knackige grüne Äpfel und saftige Garnelen mit frischem Gemüse in einem würzig-säuerlichen Dressing

MANGO SALSA CHICKEN SALAD 220.-
Grilled chicken served on a bed of mixed greens, topped with fresh mango salsa and a light vinaigrette
Gegrilltes Hähnchenfleisch auf einem Bett aus gemischtem Blattsalat, garniert mit frischer Mangosalsa und einem leichten Vinaigrette-Dressing

CHICKEN CAESAR SALAD 250.-
Crisp romaine lettuce tossed with classic Caesar dressing, crunchy croutons, and Parmesan cheese, topped with grilled chicken
Knackiger Römersalat mit klassischem Caesar-Dressing, knusprigen Croutons und Parmesankäse, garniert mit gegrilltem Hähnchenfleisch

SMOKED SALMON CAESAR SALAD 280.-
Crisp romaine lettuce tossed with classic Caesar dressing, crunchy croutons, and Parmesan cheese, topped with smoked salmon and a poached egg
Knackiger Römersalat mit klassischem Caesar-Dressing, knusprigen Croutons und Parmesankäse, garniert mit Räucherlachs und einem pochierten Ei

SOUP

Served with homemade bread
Serviert mit Hausgemachtes Brot

MUSHROOM CREAM SOUP 220.-

A rich and creamy soup made with mushrooms, potatoes, and cream, finished with a drizzle of truffle oil
Eine cremige, gehaltvolle Suppe aus Pilzen, Kartoffeln und Sahne, verfeinert mit einem Hauch Trüffelöl



ITALIAN MINESTRONE SOUP 200.-

A hearty Italian vegetable soup with tomatoes, beans, pasta, and fresh herbs, finished with a sprinkle of Parmesan cheese
Eine herzhafte italienische Gemüse-suppe mit Tomaten, Bohnen, Nudeln und frischen Kräutern, verfeinert mit geriebenem Parmesankäse



MAIN DISH



NZ BRAISED LAMB SHANK



PORK SCHNITZEL



CHICKEN CORDON BLEU



CHICKEN PICCATA



FISH AND CHIPS

NZ BRAISED LAMB SHANK 550.-

New Zealand lamb shank slow-braised with onions, potatoes, and carrots in a rich, savory gravy, served with creamy mashed potatoes
Neuseeländische Lammhaxe, langsam mit Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten in einer kräftigen, herzhaften Bratensauce geschmort, serviert mit cremigem Kartoffelpüree

PORK SCHNITZEL 280.-

Crispy, golden-breaded pork cutlet served with grilled vegetables and a fresh lemon wedge
Knusprig paniertes, goldbraun gebratenes Schweineschnitzel, serviert mit gegrilltem Gemüse und einer frischen Zitronenspalte

CHICKEN CORDON BLEU 350.-

Tender chicken breast stuffed with ham and melted cheese, coated in crispy breadcrumbs and baked to golden perfection. Served with grilled vegetables and French fries
Zarte Hähnchenbrust, gefüllt mit Schinken und geschmolzenem Käse, knusprig paniert und goldbraun gebacken. Serviert mit gegrilltem Gemüse und Pommes frites

CHICKEN PICCATA 280.-

Tender chicken breast served with a tangy lemon and caper sauce, accompanied by spaghetti
Zarte Hähnchenbrust, serviert mit einer fruchtig-säuerlichen Zitronen-Kapern-Sauce und Spaghetti

FISH AND CHIPS 240.-

Crispy battered fish served with golden fries and classic tartar sauce
Knusprig frittierter Fisch im Teigmantel, serviert mit goldbraunen Pommes frites und klassischer Tartarsauce

SIZZING

AUSTRALIAN PEPPER BEEF STEAK 1,090.-
Grilled Australian beef tenderloin served with sautéed vegetables, creamy mashed potatoes, and black peppercorn sauce
****Extra Charge for Half Board, Full Board and All-Inclusive at **500.-***
Gegrilltes australisches Rinderfilet, serviert mit sautiertem Gemüse, cremigem Kartoffelpüree und schwarzer Pfeffersauce
****Aufpreis für Halbpension, Vollpension und All-Inclusive bei **500.-***


AUS. PEPPER BEEF STEAK

AUSTRALIAN RIBEYE STEAK 890.-
Grilled Australian ribeye steak served with sautéed vegetables, golden potato wedges, and black pepper sauce
****Extra Charge for Half Board, Full Board and All-Inclusive at **400.-***
Gegrilltes australisches Ribeye-Steak, serviert mit sautiertem Gemüse, goldbraun gebackenen Kartoffelspalten und schwarzer Pfeffersauce
****Aufpreis für Halbpension, Vollpension und All-Inclusive bei **400.-***


PORK CHOP

THAI BEEF TENDERLOIN STEAK 420.-
Juicy, tender beef tenderloin grilled to perfection, served with sautéed vegetables, creamy mashed potatoes, and black peppercorn sauce
Saftiges, zartes Rinderfilet, perfekt gegrillt und serviert mit sautiertem Gemüse, cremigem Kartoffelpüree und schwarzer Pfeffersauce


THAI BEEF TENDERLOIN

PORK CHOP STEAK 480.-
Grilled pork chop served with sautéed vegetables, golden potato wedges, and BBQ sauce
Gegrilltes Schweinekotelett, serviert mit sautiertem Gemüse, goldbraun gebackenen Kartoffelspalten und BBQ-Sauce

PEPPER PORK TENDERLOIN STEAK 360.-
Grilled pork tenderloin served with sautéed vegetables, creamy mashed potatoes, and black peppercorn sauce
Gegrilltes Schweinefilet, serviert mit sautiertem Gemüse, cremigem Kartoffelpüree und schwarzer Pfeffersauce


SALMON STEAK

SALMON STEAK 490.-
Grilled salmon steak served with sautéed spinach, creamy mashed potatoes, and Béarnaise sauce
Gegrilltes Lachssteak, serviert mit sautiertem Spinat, cremigem Kartoffelpüree und Béarnaise-Sauce


SEA BASS STEAK

SEA BASS STEAK 380.-
Grilled sea bass with tender, flaky flesh, served with sautéed green peas, potato wedges, pumpkin purée, tomato sauce, and lemon butter sauce
Gegrillter Wolfsbarsch mit zartem, blättrigem Fleisch, serviert mit sautierten grünen Erbsen, Kartoffelspalten, Kürbispüree, Tomatensauce und Zitronenbuttersauce


GRILLED CHICKEN BREAST

GRILLED CHICKEN BREAST 350.-
Grilled chicken breast served with sautéed vegetables, creamy mashed potatoes, and savory tomato sauce
Gegrillte Hähnchenbrust, serviert mit sautiertem Gemüse, cremigem Kartoffelpüree und herzhafter Tomatensauce

PASTA



TARRAGON
TIGER SHRIMP



RAVIOLI DI MAGRO



SMOKED DUCK BREAST
CREAM SAUCE

TARRAGON TIGER SHRIMP TAGLIATELLE 450.-
Tagliatelle tossed in a creamy tarragon sauce, topped with perfectly grilled tiger prawns and Parmesan cheese
Tagliatelle in einer cremigen Estragonsauce, garniert mit perfekt gegrillten Tigergarnelen und Parmesankäse

RAVIOLI DI MAGRO 420.-
Italian ravioli filled with creamy ricotta cheese and spinach, topped with Parmesan cheese
Italienische Ravioli, gefüllt mit cremigem Ricotta und Spinat, garniert mit Parmesankäse

SMOKED DUCK BREAST CREAM SAUCE TAGLIATELLE 390.-
Tagliatelle tossed in a creamy sauce with onions and smoked duck breast
Tagliatelle in einer cremigen Sauce mit Zwiebeln und geräucherter Entenbrust

Choice of pasta



Penne Spaghetti Fettucine

PASTA POMODORO 280.-
Pasta tossed in a classic tomato sauce with garlic, onions, and fresh Italian basil, served with bread
Pasta mit klassischer Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln und frischem italienischem Basilikum, serviert mit Brot

PASTA CARBONARA 280.-
Pasta tossed in a rich, creamy sauce made with eggs, Parmesan cheese, black pepper, and smoked bacon, served with bread
Pasta in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Eiern, Parmesankäse, schwarzem Pfeffer und geräuchertem Speck, serviert mit Brot

PASTA TOMATO SAUCE 280.-
Pasta tossed in a rich tomato sauce with onions, garlic, and herbs, topped with Parmesan cheese, served with bread
Pasta mit einer kräftigen Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern, garniert mit Parmesankäse, serviert mit Brot

PASTA BOLOGNESE 320.-
Pasta served with a hearty Bolognese sauce made with ground beef, tomatoes, onions, and herbs, topped with Parmesan cheese, served with bread
Pasta mit einer herzhaften Bolognese-Sauce aus Rinderhackfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern, garniert mit Parmesankäse, serviert mit Brot



PASTA POMODORO



PASTA CARBONARA



PASTA BOLOGNESE

PIZZA & LASAGNA

SOURDOUGH PIZZA FRUTTI DI MARE (SEAFOOD) 390.-
Sourdough pizza topped with classic tomato sauce, mozzarella cheese, and mixed seafood, finished with extra virgin olive oil and aromatic oregano
Sauerteigpizza mit klassischer Tomatensauce, Mozzarella und verschiedenen Meeresfrüchten, verfeinert mit nativem Olivenöl extra und aromatischem Oregano


PIZZA FRUTTI DI MARE

SOURDOUGH PIZZA PEPPERONI 380.-
Sourdough pizza topped with tomato sauce, pepperoni, mushrooms, and melted mozzarella cheese, finished with fresh basil leaves
Sauerteigpizza mit Tomatensauce, Peperoni-Salami, Champignons und geschmolzenem Mozzarella, verfeinert mit frischen Basilikumblättern


PIZZA MARGHERITA

PIZZA MARGHERITA 320.-
A classic Italian pizza topped with tomato sauce, mozzarella cheese, and fresh basil leaves
Eine klassische italienische Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und frischen Basilikumblättern


PIZZA HAWAIIAN

PIZZA HAWAIIAN 350.-
A delicious pizza topped with ham, juicy pineapple, and melted mozzarella cheese
Eine köstliche Pizza mit Schinken, saftiger Ananas und geschmolzenem Mozzarella


PIZZA QUATTRO STAGIONI

PIZZA QUATTRO STAGIONI 390.-
A traditional Italian pizza topped with tomato sauce, cooked ham, salami, artichokes, bell peppers, and mozzarella cheese
Eine traditionelle italienische Pizza mit Tomaten-sauce, Kochschinken, Salami, Artischocken, Paprika und Mozzarella


PIZZA CAPRICCIOSA

PIZZA CAPRICCIOSA 380.-
A classic Italian pizza topped with tomato sauce, cooked ham, salami, black olives, assorted vegetables, and mozzarella cheese
Eine klassische italienische Pizza mit Tomatensauce, Kochschinken, Salami, schwarzen Oliven, verschiedenem Gemüse und Mozzarella


BEEF LASAGNA

BEEF LASAGNA 280.-
Layers of pasta, spinach, rich beef ragù, creamy tomato sauce, and melted mozzarella cheese, baked to golden perfection
Schichtweise gebackene Pasta mit Spinat, herzhaftem Rinderragout, cremiger Tomatensauce und geschmolzenem Mozzarella, goldbraun überbacken

DESSERT

BANANA FRITTERS **150.-**
Crispy, golden-fried banana fritters served with a scoop of creamy ice cream
Knusprig und goldbraun frittierte Bananen, serviert mit einer Kugel cremigem Eis

PINEAPPLE FRITTERS **150.-**
Crispy, golden-fried pineapple fritters served with a scoop of creamy ice cream
Knusprig und goldbraun frittierte Ananas, serviert mit einer Kugel cremigem Eis

MANGO STICKY RICE **180.-**
Sweet sticky rice served with ripe mango and rich coconut milk
Süßer Klebreis mit reifer Mango und cremiger Kokosmilch

TUB TIM GROB **180.-**
(THAI RED RUBY IN COCONUT MILK)
Crunchy water chestnuts coated in red tapioca flour, served in sweet coconut milk
Knackige Wasserkastanien in rotem Tapiokamehl, serviert in süßer Kokosmilch

BUA LOY NAM KATHI **180.-**
Soft glutinous rice dumplings with taro, sweet potato, and pumpkin, served in sweet coconut milk
Weiche Klebreisbällchen mit Taro, Süßkartoffeln und Kürbis, serviert in süßer Kokosmilch

SEASONAL FRESH FRUIT **150.-**
A refreshing selection of fresh, seasonal fruits
Eine erfrischende Auswahl an frischen Früchten der Saison

CHOCOLATE TART STRAWBERRY **180.-**
A delicate pastry tart filled with rich chocolate ganache, topped with fresh strawberries
Eine feine Mürbeteigtarte mit reichhaltiger Schokoladenganache, garniert mit frischen Erdbeeren

COCONUT MANGO PANNA COTTA **220.-**
Creamy young coconut and mango panna cotta served with fresh mango.
Cremige Panna Cotta mit jungem Kokosnussfleisch und Mango, serviert mit frischer Mango

TIRAMISU **240.-**
Layers of espresso-soaked sponge cake and creamy mascarpone, finished with a dusting of cocoa powder and topped with fresh fruit
Schichten aus mit Espresso getränktem Biskuit und cremigem Mascarpone, bestäubt mit Kakaopulver und garniert mit frischen Früchten

BLUEBERRY GANACHE CAKE **180.-**
Homemade cake layered with blueberry filling and coated in silky dark chocolate ganache
Hausgemachter Kuchen mit einer Heidelbeerfüllung zwischen den Schichten, überzogen mit seidiger Zartbitter-Schokoladenganache

MANGO CHEESECAKE **220.-**
Creamy cheesecake with a buttery biscuit base, topped with fresh mango
Cremiger Käsekuchen auf einem buttrigen Keksboden, garniert mit frischer Mango

ALMOND BROWNIE **180.-**
A rich, fudgy chocolate brownie topped with crunchy almonds
Ein saftiger, schokoladiger Brownie, garniert mit knackigen Mandeln

ICE CREAM

with mixed fruit and whipping cream
mit gemischten Früchten und Schlagsahne

1 SCOOP (KUGELN) **120.-**
2 SCOOPS (KUGELN) **150.-**
3 SCOOPS (KUGELN) **190.-**

Choice of sauce - Wahl einer Sauce
- **Strawberry | Erdbeere**
- **Chocolate | Schokolade**
- **Caramel | Karamell**

Choice of flavour - Geschmacksrichtung


Chocolate Chip
Schokochip


Vanilla
Vanille


Strawberry
Erdbeere


Chocolate
Schokolade


Coconut
Kokosnuss



BANANA
FRITTERS



MANGO
STICKY RICE



BUA LOY
NAM KATHI



CHOCOLATE TART
STRAWBERRY



MANGO
CHEESECAKE



ICE CREAM

