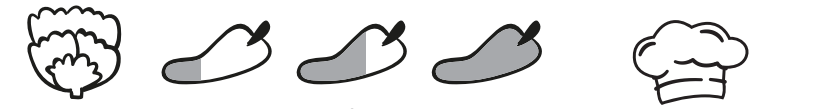
SASSI'S
BEACH CLUB
11:00 - 23:00 HRS.

LUNCH MENU
FROM 11:00 - 16:30 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

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

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

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

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

THAI SALAD

YUM SALMON 420.-
Salmon tossed with onions, fresh Thai herbs, and a spicy, tangy lime dressing
Lachssalat mit Zwiebeln, frischen thailändischen Kräutern und würzig-säuerlichem

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

YUM WOON SEN GAI 200.-
Glass noodle salad with minced chicken, fresh vegetables, and a spicy, tangy Thai dressing
Glasnudelsalat mit gehacktem Hähnchenfleisch, frischem Gemüse und würzig-säuerlichem thailändischem Dressing

YUM WOON SEN TALAY 280.-
Glass noodle salad with mixed seafood, fresh vegetables, and a spicy, tangy Thai dressing
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten, frischem Gemüse und würzig-säuerlichem thailändischem Dressing


GOONG SARONG

POR PIAH PAK THOD



PEAK GAI THOD

YUM SALMON



LARB



TOM YUM GOONG



MASSAMAN



TOM KHA GAI



KARI CURRY



TOM YUM GAI



GREEN CURRY

THAI SOUP

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

TOM YUM GAI — 220.-
Classic Thai hot and sour chicken soup with chili paste, mushrooms, tomatoes, lemongrass, galangal, and fresh lime juice
Klassische thailändische Hühnersuppe, scharf und sauer, mit Chilipaste, Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Galgant und frischem Limettensaft

THAI 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.-

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.-

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.-

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.-

THAI RICE FAVORITE

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 PHAD ROD FAI



Thai-style fried rice with vegetables, egg, and dark soy sauce
Gebratener Reis nach thailändischer Art mit Gemüse, Ei und dunkler Sojasauce

Choice of:			
	Tofu (no egg)	Tofu (ohne Ei)	160.-
	Egg	Ei	160.-
	Chicken	Hähnchen	180.-
	Pork	Schweinefleisch	200.-
	Beef	Rindfleisch	220.-
	Seafood	Meeresfrüchte	260.-

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	260.-

KHAO KRA TIEM PRIK THAI



Steamed rice topped with stir-fried meat or tofu in garlic and pepper sauce, ***served with a fried egg***
Gedämpfter Reis mit gebratenem Fleisch oder Tofu in Knoblauch-Pfeffer-Sauce, ***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.-

THAI NOODLES FAVORITE

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.-

THAI MAIN DISH

STEAMED RICE (1 plate) **20.-**

PLA THOD SAM ROT **350.-**

(CRISPY SEA BASS WITH SAUCE)
Crispy battered sea bass with Thai three-flavour sauce, garnished with Thai basil and dried chilies
Knusprig frittierter Wolfsbarsch im Teigmantel mit thailändischer Drei-Aromen-Sauce, garniert mit Thai-Basilikum und getrockneten Chilischoten

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

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 KRA TIEM PRIK THAI

Tender meat stir-fried in garlic and pepper sauce
Zartes Fleisch, gebraten in Knoblauch-Pfeffer-Sauce

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

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.-

PLA THOD SAM ROT





MOO HONG

GAI PAD MED MAMUANG





PHAD KRA TIEM PRIK THAI

PHAD KRAPOW





DEEP-FRIED
CALAMARI



CHEF'S SALAD



GRILLED
CHICKEN TACOS



SMOKED SALMON
CAESAR SALAD



VEGETABLE
SAMOSAS



INSALATA
CAPRESE SALAD

APPETIZER

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

CHICKEN TIKKA MASALA — 280.-
Marinated chicken in Indian masala curry sauce with tomatoes, onions, and garlic, served with roti
Mariniertes Hähnchenfleisch in indischer Masala-Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit Roti

GRILLED CHICKEN TACOS — 240.-
Crispy tortillas filled with tender grilled chicken and fresh salad, served with creamy avocado sauce
Knusprige Tortillas, gefüllt mit zartem gegrilltem Hähnchenfleisch und frischem Salat, serviert mit cremiger Avocadosauce

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

FISH FINGERS — 220.-
Crispy, golden-breaded fish fillets served with tartar sauce
Knusprig panierte, goldbraun gebratene Fischfilets, serviert mit Tartarsauce

CHICKEN NUGGETS — 180.-
Crispy, bite-sized chicken pieces served with your choice of dipping sauce
Knusprige Hähnchenstücke in mundgerechter Größe, serviert mit einer Sauce nach Wahl

VEGETABLE SAMOSAS — 180.-
Crispy deep-fried pastry filled with mixed vegetables, served with a sweet and tangy tamarind dipping sauce
Knusprig frittierte Teigtaschen mit gemischter Gemüsefüllung, serviert mit süß-säuerlicher Tamarindensauce

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

CHEF'S SALAD — 240.-
Fresh lettuce, tomatoes, cucumber, bell peppers, ham, chicken bologna, cheese, and boiled egg, served with Italian dressing
Frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Schinken, Hähnchenfleischwurst, Käse und gekochtem Ei, serviert mit italienischem Dressing

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

MIXED GARDEN SALAD — 220.-
A fresh selection of mixed salad greens, tomatoes, shallots, red onion, and avocado, served with refreshing lemon dressing
Eine frische Auswahl an gemischten Blattsalaten mit Tomaten, Schalotten, roten Zwiebeln und Avocado, serviert mit erfrischendem Zitronendressing

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



TORTILLA WRAPPED

Served with French fries
Serviert mit Pommes frites

INDONESIAN CHICKEN
220.-

Indonesian-spiced chicken wrapped in a soft tortilla with fresh vegetables and spicy sauce
Zartes Hähnchenfleisch mit indonesischen Gewürzen, eingerollt in eine weiche Tortilla mit frischem Gemüse und würziger Sauce



GRILLED CHICKEN & AVOCADO
220.-

Grilled chicken wrapped in a soft tortilla with avocado, bell peppers, and tomato sauce
Gegrilltes Hähnchenfleisch, eingerollt in eine weiche Tortilla mit Avocado, Paprika und Tomatensauce



PORK GYROS
220.-

Greek-style pork gyros wrapped in a soft tortilla with fresh vegetables, yogurt and garlic mayonnaise, and tomato sauce
Griechisches Schweinefleisch-Gyros, eingerollt in eine weiche Tortilla mit frischem Gemüse, Joghurt-Knoblauch-Mayonnaise und Tomatensauce



ASIAN CHICKEN CAESAR
220.-

Grilled chicken and crisp romaine lettuce wrapped in a soft tortilla with sesame-infused Caesar dressing
Gegrilltes Hähnchenfleisch und knackiger Römersalat, eingerollt in eine weiche Tortilla mit Caesar-Dressing und Sesam



SANDWICH

Homemade bread served with French fries
Hausgemachtes Brot, serviert mit Pommes frites

CLUB SANDWICH — 240.-
A classic triple-decker sandwich filled with grilled chicken, crispy bacon, egg, lettuce and tomato, served with tomato sauce
Ein klassisches Club-Sandwich mit gegrilltem Hähnchenfleisch, knusprigem Speck, Ei, Salat und Tomaten, serviert mit Tomatensauce

HAM & CHEESE SANDWICH — 240.-
A toasted sandwich filled with savory ham and melted cheese, served with tomato sauce
Ein getoastetes Sandwich mit herzhaftem Schinken und geschmolzenem Käse, serviert mit Tomatensauce

BEEF STEAK SANDWICH — 280.-
A toasted baguette filled with grilled beef, fresh tomatoes, lettuce, and cucumber, served with tomato sauce
Ein getoastetes Baguette mit gegrilltem Rindfleisch, frischen Tomaten, Salat und Gurken, serviert mit Tomatensauce

TOMATO & MOZZARELLA SANDWICH — 250.-
Toasted brown bread filled with mozzarella cheese, fresh tomatoes, and lettuce, served with tomato sauce
Getoastetes Vollkornbrot mit Mozzarella, frischen Tomaten und Salat, serviert mit Tomatensauce

CHICKEN & AVOCADO SANDWICH — 250.-
Toasted brown bread filled with grilled chicken, fresh tomatoes, onions, and avocado, served with sauce
Getoastetes Vollkornbrot mit gegrilltem Hähnchenfleisch, frischen Tomaten, Zwiebeln und Avocado, serviert mit Sauce

SMOKED CHICKEN & CHEESE SANDWICH — 280.-
A toasted baguette filled with smoked chicken, mozzarella cheese, fresh tomatoes, and cucumber, served with sauce
Ein getoastetes Baguette mit geräuchertem Hähnchenfleisch, Mozzarella, frischen Tomaten und Gurken, serviert mit Sauce



CLUB SANDWICH



HAM & CHEESE SANDWICH



BEEF STEAK SANDWICH

BURGER

Served with French fries
Serviert mit Pommes frites

BEEF BURGER — 350.-

A juicy grilled beef patty topped with cheese, crispy onion rings, and fresh lettuce, served in a soft sesame bun with golden French fries and tomato sauce
Ein saftiges gegrilltes Rindfleisch-Patty mit Käse, knusprigen Zwiebelringen und frischem Salat, serviert in einem weichen Sesambrötchen mit goldbraun gebackenen Pommes frites und Tomatensauce



BEEF BURGER

CRISPY CHICKEN BURGER — 220.-

Crispy fried chicken topped with cheese, onion rings, and lettuce, served in a soft sesame bun with golden French fries and tomato sauce
Knusprig frittiertes Hähnchenfleisch mit Käse, Zwiebelringen und Salat, serviert in einem weichen Sesambrötchen mit goldbraun gebackenen Pommes frites und Tomatensauce



CRISPY CHICKEN BURGER

CRISPY FISH BURGER — 220.-

Crispy fried fish topped with cheese, onion rings, and lettuce, served in a soft sesame bun with golden French fries and tomato sauce
Knusprig frittierter Fisch mit Käse, Zwiebelringen und Salat, serviert in einem weichen Sesambrötchen mit goldbraun gebackenen Pommes frites und Tomatensauce



CRISPY FISH BURGER

MAIN DISH



BEEF BOWL



CHICKEN PICCATA



FISH AND CHIPS

BEEF BOWL — 320.-

Tender slices of beef served over steamed rice, topped with savory sauce and poached egg
Zarte Rindfleischscheiben auf gedämpftem Reis, garniert mit herzhafter Sauce und einem pochierten Ei

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 LAMB CHOPS 890.-
Grilled Australian lamb chops with sautéed vegetables, creamy mashed potatoes, and red wine sauce
****Extra Charge for Half Board, Full Board and All-Inclusive at **400.-***
Gegrillte australische Lammkoteletts mit sautiertem Gemüse, cremigem Kartoffelpüree und Rotweinsauce
****Aufpreis für Halbpension, Vollpension und All-Inclusive bei **400.-***


THAI BEEF TENDERLOIN

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

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

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


PORK CHOP

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 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 THIGHS

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


SEA BASS STEAK

GRILLED CHICKEN THIGHS 350.-
Chicken thighs marinated in aromatic Thai herbs and coconut milk, grilled to perfection, and served with sautéed vegetables, creamy mashed potatoes, and spicy Thai dipping sauce
Hähnchenschenkel, mariniert in aromatischen thailändischen Kräutern und Kokosmilch, perfekt gegrillt und serviert mit sautiertem Gemüse, cremigem Kartoffelpüree und scharfer thailändischer Dip-Sauce

PASTA

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 and served with bread
Pasta mit einer kräftigen Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern, garniert mit Parmesankäse und 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 and served with bread
Pasta mit einer herzhaften Bolognese-Sauce aus Rinderhackfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern, garniert mit Parmesankäse und serviert mit Brot



PASTA POMODORO



PASTA CARBONARA



PASTA BOLOGNESE



PIZZA FRUTTI DI MARE



BEEF LASAGNA

PIZZA & LASAGNA

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

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 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 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 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 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 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



MANGO STICKY RICE



BUA LOY NAM KATHI



MANGO CHEESECAKE



ALMOND BROWNIE



ICE CREAM

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

RASPBERRY PANNA COTTA **220.-**
A classic Italian dessert with a silky, creamy texture, served with raspberry sauce and fresh fruit
Ein klassisches italienisches Dessert mit seidiger, cremiger Konsistenz, serviert mit Himbeersauce und frischen Früchten

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

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

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

