



## **JING JING SOFT OPENING**

**Willkommen im JING JING.**

**Thailand fasziniert mit unzähligen Geschmäckern, geprägt durch die verschiedenen Regionen und Einflüsse aus den angrenzenden Ländern. In den letzten Jahrzehnten haben wir Thailand regelmäßig bereist und schätzen gelernt. Ein wichtiger Aspekt bei allen Begegnungen ist das Essen. Auf unseren Reisen durch das Land haben wir unzählige Gerichte aus den verschiedenen Regionen kennen und lieben gelernt.**

**Einen kleinen Auszug der Gerichte bieten wir euch in unserem neuen Lieblingsort an und zukünftig kommen noch viele weitere Specials.**

**Enjoy**

# STARTER

## Larb Dip Nua (Chiang Mai)

Rinder Tartar | nordthailändische Gewürzpaste | Cashew |  
Thai Kräuter  
15,90€

## Koi Hamachi (Isaan)

Dry Aged Hamachi aus Dänemark | nam Prik Pao | Kokos |  
Minze | Koriander  
16,60€

## Vietnamnese Fish Wings (Saigon)

Chickenwings | Karamell | Fischsauce | Chili Crunch  
12,60€

## Tod Mun Khao Pod (Phuket) Vegan

Mais Puffer  
Mais | Rotes Curry | Kafirlimette | Vegane Koriander Mayo  
9,60€

# SALAD

## Som Tam Thai (Isann) ส้มตำ

Papaya Salat  
Grüne Papaya | Limette | Chili | Tomate | Erdnuss  
9,60€

## Som Tam Pla Raa (Isaan) ส้มตำปลาร้า

Grüne Papaya | Limette | Chili | Fermentierte Fischsauce  
10,90€

**Naem Khao Tod (Isaan)** แหนมข้าวทอด

Crispy Reis Salat

Schweinelende | Crispy Rice | rotes Curry | Erdnuss |  
Koriander

13,60€

**STIR FRY**

**Pad Krapao Gai (Bangkok)** ผัดกระเพราไก่

gebratenes Hähnchen mit Heiligem Basilikum

Gehackte Hühnerkeule | Heiliges Basilikum | Chili |  
Knoblauch | Spiegel Ei

15,60€

**Pad Cha Talay (Bangkok)** ผัดฉ่าทะเล

Gebratene Meeresfrüchte mit frischem grünem Pfeffer

Meeresfrüchte | Prik Thai Sot (grüner Pfeffer) | Krachai |  
Thai Basilikum | Chili

16,60€

**Pad pak bung fai Daeng (Bangkok)** ผัดผักบุ้งไฟแดง

**Vegan**

Gebratener Brokkolini mit Spinat & fermentierten Bohnen

Wilder Brokkoli | vegane Austernsauce | Fermentierte  
Bohnen | Knoblauch | Chili

12,60€

**Pad makhua yao (Bangkok)** ผัดมะเขือยาว **Vegan**

Leicht gebratene Aubergine mit Heiligem Basilikum

Aubergine | vegane Fischsauce

12,60€

# CURRY

**Gaeng Massaman Nua (Phuket)** มัสมันเหนือ  
Kalb I Muslimische Currypaste I Kokos I Kartoffel I Roti  
18,80€

**Gaeng phed ped yang (Bangkok)** แกงเผ็ดเปิดย่าง  
Gegrillte Ente I rotes Curry I geräucherte Tomate I Thai  
Basilikum  
19,60€

**Prik Gaeng Kua Goong (Krabi)** พริกแกงกุ้ง  
Süd Thailändische rotes Curry I Kokos I Black Tiger  
Garnele I Krachai I Thai Basilikum  
18,30€

**Gaeng Garee Man Thet (Bangkok)** แกงกะหรี่ Vegan  
Gelbes Curry I Kokos I Süßkartoffel I gegrillte Karotte I  
geräucherte Tomate  
16,60€

# GRILL

## Muu Kham Waan (Bangkok)

Nacken vom Iberico | Süße Chili Sauce | Kräuter  
18,60€

## Gai Yang (Isaan) ไก่ย่าง

Gegrillte Hühnerkeule | Pfeffer | Sojasauce |  
Korianderwurzel  
16,60€

## Toro Hamachi

Dry Aged Hamachi | Nam Jim Talay | Kräutersalat  
16,90€

## Sai Ua (Chiang Mai) ไส้อั่ว

Hausgemachte Grillwurst | Rauch | Kaffir Limette |  
Zitronengras  
12,60€

# RICE

## Khao hom Mali ข้าวหอมมะลิ

Thai Jasmin Duft Reis  
2,50€

## Khao Niew ข้าวเหนียว

Thai Kleb Reis  
4,50€

## KIDS

**Khao Phad Pak** ข้าวผัด  
Bratreis mit Gemüse & Ei  
7,50 €

## DESSERT

**Khao Niaow Ma Muang** ข้าวเหนียวมะม่วง **Vegan**  
Mango | Klebreis | Kokos | Pandan  
11,60€

**Sangkaya Fak Thong** สังขยา ฟักทอง  
Kürbis | Vanille | Pandan | Mandarine  
11,60€

## SOFTS

**PEELO GREEN** / 5,50€  
Banane | Thai Basilikum | Zitrus

**KAFFIR LEMONADE** / 5,50€  
Kaffirlimettenblätter | Koriander | Limette | Honig

**MULTIPASS** / 5,50€  
Passionsfrucht | Pandan | Limette

**ICED CHA YEN MANAO** / 4,50€  
Cha Yen Tee | Limette | Rohr Zucker

**Apfelschorle / Ananasschorle / 0,3l / 4,50€**  
**Fritz Kola/ Zuckerfrei / Limo Orange/ 0,2l / 3,50€**  
**Thomas Henry Bitterlimonaden / 0,2l / 3,50 €**  
**Wasser mit oder ohne / 0,5l Karaffe / 2,50€**

## **KAFFEE**

**Espresso / 2,50€**  
**Espresso Doppio / 4,50€**  
**Espresso Macchiato / 3,50€**  
**Americano / 3,50€**  
**Cappuccino / 4,50€**

## **TEE**

**Grün / Tasse / 3,50€**  
**Ingwer / Tasse / 3,50€**

## **BIER**

**Jever Pilsener / Nordfriesland / 0,3l/ Fass / 4,20€**  
**Büble Bayrisch Hell / Bayern / 0,3l / Fass / 4,50€**  
**Sion Kölsch / Köln / 0,2l / Fass / 2,50€**  
**Hövels Vollbier/ Dortmund / 0,3l / Fass / 4,20€**  
**Braufactum IPA / Frankfurt / 0,3l / Fass / 5,10€**  
**Hop House Lager 13 / Irland / 0,3l / Fass / 4,30€**  
**Leo Beer / Thailand / 0,3l / Dose / 4,50€**  
**Störtebeker Atlantik Ale Alkoholfrei / Stralsund / 0,3l /  
Flasche/ 3,50€**

# OFFENE WEINE

## WEIß

Groh »Grohsartig / Weißburgunder & Chardonnay / trocken  
2021 / Rheinhessen / 0,15l / 7,20€

Catch & Release / Sauvignon Blanc / trocken / 2021 /  
Frankreich / 0,15l / 7,20€

## ROT

Mandarossa »Rupenera« Merlot / trocken / 2019 / Rosso  
Sicilia DOC / 0,15l / 7,20 €

# BUBBLES

Geldermann Brut / 0,1l / 7,50€

Geldermann Rosé / 0,1l / 8,50€

# BOTTLES

## WEIß

Kruger Rumpf Grauburgunder, Nahe, 2021

€39,50

Kruger Rumpf Bingerbrücker Abtei Riesling, Nahe, 2020

€53,90

Brennfleck Silvaner Bocksbeutel, Franken, 2021

€34,60

Leitz Eins-Zwei-Dry Riesling, Rheingau, 2021

€34,50



**St Chateau Michelle Riesling, Columbia Valley, 2020**

€43,60

**Molitor 1\* Pinot Blanc, Mosel, 2019**

€52,50

**Molitor Sonnenuhr Spätlese Riesling, Mosel, 2018**

€62,30

**Molitor Blauschiefer Riesling feinherb, Mosel, 2020**

€34,60

**Wohlmuth Gelber Muskateller, Steiermark, 2021**

€41,50

**Groh Grohstoff Chardonnay, Rheinhessen, 2020**

€49,70

**Mayer Asia Cuvee, Wien, 2021**

€37,60

**Albioni Lugana, Venetien, 2021**

€43,00

**Loersch Glimmerschiefer Riesling feinherb, Mosel, 2021**

€31,00

**Julia Schittler Muskateller feinherb, Rheinhessen, 2021**

€31,00

**Coppa La Rocca Gavi, Piemont, Cortese, 2021**

€48,00

## **ROSÉ**

**Aliè Frescobaldi, Toskana, 2021**

€44,60

**Kruger Rumpf Spätburgunder, Nahe, 2021**

€34,50

**Villa Rosa Lola, Mendoza, 2021**

€31,00

**Château d'Esclans Whispering Angel Rosé AOC 2021**

€79,00

## **ROT**

**Marqués de Riscal, Proximo Tempranillo, Rioja, 2017**

€33,00

**Belleruche, Grenache/ Syrah, Côtes du Rhône, 2020**

€38,40

**Ragazzo No. 1, Primitovo**

€28,80

**Mandrarossa, Merlot Rupenera**

€29,00

## **SPARKLING**

**Bollinger Brut, Champagner**

€95,00

**Ruinart Rosé, Champagner**

€135,00