



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€

Vietnamesische Fish Wings (Saigon)

Kikok Chickenwings | Karamell | Fischsauce | Chili Crunch

12,60€

Tod Mun Khao Pod (Phuket) Vegan

Mais Puffer

Mais | Rotes Curry | Kafirlimette | Vegane Koriander Mayo

9,60€

SALADS

Som Tam Thai (Isaan)

auf Wunsch auch Vegan

Papaya Salat

Grüne Papaya | Fischsauce | Limette | Chili | Tomate | Erdnuss

10,90€

Som Tam Pla Raa (Isaan)

Grüne Papaya | Limette | Chili | Garum Fischsauce | Aubergine

12,90€

Naem Khao Tod (Isaan)

Crispy Reis Salat

Schweinelende | Crispy Rice | rotes Curry | Erdnuss | Koriander

13,60€

STIR FRY

Pad Krapao Gai (Bangkok)

Gebratenes Hähnchen mit Heiligem Basilikum
Gehackte Hühnerkeule | Heiliges Basilikum | Chili | Knoblauch |
Spiegel Ei
17,60€

Pad Cha Talay (Bangkok)

Gebratene Meeresfrüchte mit frischem grünem Pfeffer
Meeresfrüchte | Prik Thai Sot (grüner Pfeffer) | Krachai | Thai
Basilikum | Chili
18,60€

Moo Pad Phed (Bangkok)

Gebratenes Schweinefleisch mit Südlicher Currypaste
Lende vom Schwein | Schlangenbohnen | Kafir Limette
17,60€

Pad Pak Bung Fai Daeng (Bangkok) Vegan

Gebratener Brokkolini mit Spinat & fermentierten Bohnen
Wilder Brokkoli | Hausgemachte Vegane Austernsauce |
Fermentierte Bohnen | Knoblauch | Chili
14,60€

Pad Makhua Yao (Bangkok) Vegan

Leicht gebratene Aubergine mit Thai Basilikum
Aubergine | Hausgemachte Vegane Fischsauce | Thai
Basilikum
14,60€

CURRYs & STEWs

Gaeng Massaman Nua (Phuket)

Geschmortes Kalbsfleisch | Muslimische Currypaste | Kokos |
Kartoffel | Roti

18,80€

Gaeng Phed Ped Yang (Bangkok)

Gegrillte Ente | Rotes Curry | Geräucherte Tomate | Thai
Basilikum

19,60€

Ped Palo (Bangkok)

Geschmorte Entenkeule | 5 Spice Sud | Shitaake Pilze |
Mariniertes Ei

17,60€

Prik Gaeng Kua Goong (Krabi)

Süd Thailändisches Rotes Curry | Kokos | Black Tiger Garnele |
Krachai | Thai Basilikum

18,30€

Gaeng Garee Man Thet (Bangkok) Vegan

Gelbes Curry | Kokos | Süßkartoffel | gegrillte Karotte

16,60€

GRILL

Moo Kham Waan (Bangkok)

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

Gai Yang (Isaan)

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

Toro Hamachi

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

RICE

Khao Hom Mali

Thai Jasmin Duft Reis
2,50€

Khao Niew

Thai Kleb Reis
4,50€

KIDS

Khao Phad Pak

Bratreis mit Gemüse & Ei
7,50 €

DESSERT

Khao Niaow Ma Muang Vegan

Mango | Klebreis | Kokos | Pandan

11,60€

Sangkaya Fak Thong

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€
Americano / 3,50€
Cappuccino (Hafermilch) / 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

**Mandrarossa »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