



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)

Rindertartar | Nordthailändische Gewürzpaste |
Cashew | Minze | Koriander

15,90€

Koi Hamachi (Isaan)

Dry Aged Hamachi aus Dänemark | Nam Prik Pao |
Kokos | Minze | Koriander

16,60€

Vietnamese Fish Wings (Saigon)

Chicken Wings von der Maispoularde |
Karamell | Fischsauce | Chili Crunch

12,60€

Tod Mun Khao Pod (Phuket) **Vegan**

Mais Puffer

Mais | Rotes Curry | Kaffir Limette |
Vegane Koriander Mayo

9,60€

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€

Pad Pak Bung Fai Daeng (Bangkok) **Vegan**

Gebratener Wasserspinat mit fermentierten Bohnen
Wasserspinat | 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 Gai (Phuket)

geschmorte Hühnerkeule | Muslimische Currypaste |
Kokos | Kartoffel
18,80€

Gaeng Panang Nua (Südthailand)

Rosa gegarter Kalbsrücken | südliches dry Curry |
Cashew | Kaffir Limetten
18,70€

Prik Gaeng Kua Goong (Krabi)

Süd Thailändisches Rotes Curry | Black Tiger Garnele |
Kokos | 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€

Toro Hamachi

Dry Aged Hamachi | Kräutersalat |
Nam Jim Talay (Koriander-Chili-Sauce)
16,90€

Seua Rong Hai (Isaan)

„Der weinende Tiger“
Gegrilltes Rumpsteak (250g) | Chili | gerösteter Reis |
Limette | Minze | Koriander
24,90€

Plaa Yang (Central)

Gegrillter halber Wolfsbarsch | Kurkuma | Koriander |
Nam Jim Talay
18,20€

SALADS

Som Tam Thai (Isaan) auf Wunsch auch Vegan

Papaya Salat

Grüne Papaya | getrocknete Shrimps | 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 Rice Salat

Schweinelende | Crispy Rice | rotes Curry | Erdnuss |
Koriander

13,60€

RICE

Khao Hom Mali

Thai Jasmin Duft Reis

2,50€

Khao Niew

Thai Kleb Reis

4,50€

FÜR KIDS

Khao Phad Pak

Bratreis mit Gemüse & Ei

7,50 €

DESSERT

Khao Niaow Ma Muang Vegan

Mango | Klebreis | Kokos | Pandan

11,60€

KAFFEE

Espresso / 2,50€

Espresso Doppio / 4,50€

Americano / 3,50€

Cappuccino (Hafermilch) / 4,50€

TEE

Grün / Tasse / 3,50€

Ingwer / Tasse / 3,50€

SOFTS

PEELO GREEN / 5,90€

Banane | Thai Basilikum | Zitrus

KAFFIR LEMONADE / 5,90€

Kaffirlimettenblätter | Koriander | Limette | Honig

MULTIPASS / 5,90€

Passionsfrucht | Pandan | Limette

ICED CHA MANAO / 4,90€

Cha Yen Tee | Limette | Rohr Zucker

Voelkel Apfelschorle, Ananasschorle / 0,3l / 4,50€

fritz-kola, -kola zuckerfrei, -limo orange / 0,2l / 3,50€

Charitea Red, Mate, Mate sugarfree ginger / 0,33l / 5,50€

Red Bull, Sugarfree, Red Edition Watermelon / 0,25l / 6,50€

Thomas Henry Bitter Lemon, Grapefruit / 0,2l / 3,50 €

Thomas Henry Ginger Ale, Ginger Beer / 0,2l / 3,50 €

Wasser mit oder ohne / 0,5l Karaffe / 2,50€

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€

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€**

SCHAUMWEINE

Geldermann Brut / 0,1l / 7,50€

Geldermann Rosé / 0,1l / 8,50€

Bollinger Brut / Champagner / 0,75l / 95,00€

Ruinart Rosé / Champagner / 0,75l / 135,00€

OFFENE WEINE

WEISS

La Fontaine des Loups / trocken / 0,15l / 7,20€
Viognier / Languedoc IGP / 2021

Grohsartig / trocken / 0,15l / 7,20€
Weißburgunder | Chardonnay / Rheinhessen / 2021

Bühler / feinherb / 0,15l / 7,20€
Kabinett Riesling / Pfalz / 2022

ROT

Mandrarossa Rupenera / trocken / 0,15l / 7,20 €
Merlot / 2019 / Rosso Sicilia DOC

FLASCHENWEINE

NATUR

Flavia Alfarà Skin Contact / orange / 1l / 55,50€
Catarratto / Sizilien / 2021

Nevio Scala Blanko / weiß / 0,75l / 37,60€
Garganega | Malvasia | Muskat / Padua

Flavia Taillè / rot / 1l / 51,00€
Frappato | Perricone / Sizilien / 2021

WEISS

Grohstoff / trocken / 0,75l / 49,70€

Chardonnay, Rheinhessen, 2021

Wohlmuth / trocken / 0,75l / 41,50€

Gelber Muskateller / Steiermark / 2022

Loersch Glimmerschiefer / feinherb / 0,75l / 31,00€

Riesling / Mosel / 2021

Chateau Ste. Michelle / halbtrocken / 0,75l / 43,60€

Riesling / Columbia Valley / 2021

Molitor 1* / trocken / 0,75l / 52,50€

Pinot Blanc / Mosel / 2019

Molitor Sonnenuhr / fruchtsüß / 0,75l / 62,30€

Spätlese Riesling / Mosel / 2018

Molitor Graacher Himmelreich / fruchtsüß / 0,375l / 43,20€

Auslese Riesling / Mosel / 2019

Molitor Blauschiefer / feinherb / 0,75l / 34,60€

Riesling, Mosel, 2021

Julia Schittler / feinherb / 0,75l / 31,00€

Muskateller / Rheinhessen / 2021

Kruger Rumpf Bingerbrücker Abtei / trocken / 0,75l / 53,90€

Riesling / Nahe / 2021

Kruger Rumpf / trocken / 0,75l / 39,50€

Grauburgunder / Nahe / 2022

Mayer Asia Cuvee / feinherb / 0,75l / 37,60€

4 Trauben / Wien / 2021

Leitz Eins-Zwei-Dry / trocken / 0,75l / 34,50€
Riesling / Rheingau / 2021

Brennfleck Anna-Lena / trocken / 0,75l / 34,60€
Silvaner / Franken / 2020

Coppa La Rocca Gavi / trocken / 0,75l / 48,00€
Cortese / Piemont / 2022

ROSÉ

Aliè Frescobaldi / trocken / 0,75l / 44,60€
Syrah | Vermentino / Toskana / 2021

Kruger Rumpf Blanc de Noir / trocken / 0,75l / 34,50€
Spätburgunder (Pinot Noir) / Nahe / 2021

Lola Villarosa / trocken / 0,75l / 31,00€
Grenache | Cinsault / Südfrankreich / 2021

ROT

Marqués de Riscal Proximo / trocken / 0,75l / €33,00
Graciano | Mazuelo | Tempranillo / Rioja / 2018

M. Chapoutier Belleruche / trocken / 0,75l / 38,40€
Grenache | Syrah / Côtes du Rhône / 2021

Ragazzo No. 1 / trocken / 0,75 / 28,80€
Primitivo Appassimento / Venetien / 2021