



## **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€

## Vietnamese Fish Wings (Saigon)

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

12,60€

## Salmon Chae Nam Pla (Central)

Geflämmter Lachs | Hamachi Jus | Kokos |  
Naam Jim Talay

16,60€

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

Mais Puffer

Mais | Rotes Curry | Kaffir Limette |  
Vegane Koriander Mayo

9,60€

# STIR FRY

## Pad Krapao Gai (Bangkok)

Gebratene gehackte Hühnerkeule | Heiliges Basilikum |  
Chili | Knoblauch | Spiegel Ei  
17,60€

## Pad Cha Talay (Bangkok)

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

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

Gebratener Wasserspinat | Fermentierte Bohnen |  
Hausgemachte Vegane Austernsauce | Knoblauch | Chili  
14,60€

## Pad Makhua Yao (Bangkok) **Vegan**

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

# FÜR KIDS

## Khao Phad Pak

Bratreis mit Gemüse & Ei  
7,50 €

# CURRYS & STEWS

## Gaeng Massaman Gai (Phuket)

geschmorte Hühnerkeule | Muslimisches Curry |

Kokos | Kartoffel

18,80€

## 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€

## Gaeng Om Neua (Chiang Mai)

Short Ribs | nördliche Currypaste | Makwen | Chili | Salz |

langblättriger Koriander

19,40€

# GRILL

## Moo Kham Waan (Bangkok)

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

## Plaa Yang (Central)

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

## Seua Rong Hai (Isaan)

„Der weinende Tiger“  
Gegrilltes Rumpsteak (250g) | Chili | gerösteter Reis |  
Limette | Minze | Koriander  
32,50€

# 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€

## Yam Hua Plee (Bankok)

Bananenblüten | gegrilltes Hühnchen | Thaibasil | Kokos |  
Cashews | Chili | Limette

14,90€

# RICE

## Khao Hom Mali

Thai Jasmin Duft Reis

2,50€

## Khao Niew

Thai Kleb Reis

2,20€

# 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 Jasmin / Tasse / 3,50€  
Schwarz Vanille (Thai Tee) / Tasse / 3,50€  
Ingwer Zitrone / Tasse / 4,50€

Hausgemachter Veganer Honig / Portion / 0,80€

# SOFTS

## PEELO GREEN / 5,90€

Banane | Thai Basilikum | Limette

## KAFFIR LIMELIGHT / 5,90€

Kaffirlimettenblätter | Koriander | Limette

## MULTIPASS / 5,90€

Passionsfrucht | Pandan | Limette

## ICED CHA MANAO / 4,90€

Thai 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 / 1l Karaffe / 3,90€

Selters Classic oder Natur / 0,75l Flasche / 7,80€



# BIER

**Jever Pilsener / Friesland / 0,3l / Fass / 4,20€**

**Büble Bayrisch Hell / Bayern / 0,3l / Fass / 4,50€**

**Sion Kölsch / Köln / 0,2l / Fass / 2,50€**

**Hop House Lager 13 / Irland / 0,3l / Fass / 4,70€**

**Le Big Bier NEIPA / Hamburg / 0,3l / Fass / 5,90€**

**Leo Beer / Thailand / 0,3l / Dose / 4,70€**

**Störtebeker Atlantik Ale Alkoholfrei / Stralsund / 0,3l /**

**Flasche / 3,50€**

# SCHAUMWEINE

**Geldermann Brut / Sekt / 0,1l / 7,50€**

**Geldermann Rosé / Sekt / 0,1l / 8,50€**

**Bollinger Brut / Champagner / 0,1l / 18,00€**

**Bollinger Brut / Champagner / 0,75l / 115,00€**

**Ruinart Rosé / Champagner / 0,75l / 145,00€**

# OFFENE WEINE

## WEISS

Grohsartig / trocken / 0,15l / 7,20€

Weißburgunder | Chardonnay / Rheinhessen / 2022

Bühler / feinherb / 0,15l / 7,20€

Kabinett Riesling / Pfalz / 2022

## ROT

Mandrarossa Rupenera / trocken / 0,15l / 7,20 €

Merlot / 2022 / 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 / 2023

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 / 2022

Chateau Ste. Michelle / halbtrocken / 0,75l / 43,60€  
Riesling / Columbia Valley / 2021

Molitor 1\* / trocken / 0,75l / 52,50€  
Pinot Blanc / Mosel / 2021

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 / 2022

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 / 2022

**Brennfleck Anna-Lena / trocken / 0,75l / 34,60€**  
Silvaner / Franken / 2022

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

## **ROSÉ**

**Aliè Frescobaldi / trocken / 0,75l / 44,60€**  
Syrah | Vermentino / Toskana / 2022

**Kruger Rumpf Blanc de Noir / trocken / 0,75l / 34,50€**  
Spätburgunder (Pinot Noir) / Nahe / 2022

**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 / 2022

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