



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 Maispoularde |
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 | 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 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€

Gai Pad Med Mamuang (Bangkok)

Gebackenes Hühnchen | Cashewkerne |
Tomaten | Frühlauch | Zwiebeln
17,60€

FÜR KIDS

Khao Phad Pak

Bratreis mit Gemüse & Ei
7,50 €

CURRYS & STEWS

Gaeng Massaman Gai (Phuket)

geschmorte Hühnerkeule | Muslimisches Curry | Kokos |
Kartoffel | Cashewkerne

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 | Cashewkerne

16,60€

Gaeng Om Neua (Chiang Mai)

Short Ribs | nördliche Currypaste | Mac Khen Pfeffer |
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€

RICE

Khao Hom Mali

Thai Jasmin Duft Reis
2,50€

Khao Niew

Thai Kleb Reis
2,20€

SALADS

Som Tam Thai (Isaan) auf Wunsch auch Vegan

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

10,90€

Som Tam Pla Raa (Isaan)

Grüne Papaya | Limette | Chili | Garum Fischsauce |
Limette | Chili | Tomate | Aubergine

12,90€

Naem Khao Tod (Isaan)

Crispy Rice | Schweinelende | rotes Curry |
Erdnuss | Koriander

13,60€

Yam Hua Plee (Bangkok)

Bananenblüten | gegrilltes Hühnchen | Thaibasilikum |
Kokos | Cashewkerne | Chili | Limette

14,90€

DESSERT

Khao Niaow Ma Muang Vegan

Mango | Klebreis | Kokos | Pandan

11,60€

KAFFEE

Espresso / 2,50€

Espresso Doppio / 4,50€

Cappuccinino (Hafermilch) / 3,50€

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 | Soda

KAFFIR LIMELIGHT / 5,90€

Kaffirlimettenblätter | Koriander | Limette | Soda

MULTIPASS / 5,90€

Passionsfrucht | Pandan | Limette | Soda

ICED CHA MANAO / 4,90€

Thai Tee | Limette | Zucker

Voelkel Maracujaschorle, 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, Pink Grapefruit / 0,2l / 3,50 €

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

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

Wasser mit, Wasser ohne / 0,8l Karaffe / 3,90€

BIER

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

Kalamansi-Alster / Jever / 0,3l / gemischt / 4,90€

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

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

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

Two Chefs Brewing NEIPA / Amsterdam / 0,3l / Fass / 6,40€

Leo Beer / Bangkok / 0,3l / Dose / 4,70€

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

Flasche / 3,50€

SCHAUMWEINE

Geldermann Brut / Sekt / 0,1l / 7,50€

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

Geldermann Rose / Sekt / 0,1l / 56,00€

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

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

OFFENE WEINE

Grohsartig / weiß / trocken / 0,15l / 7,20€

Weißburgunder | Chardonnay / Rheinhessen / 2022

Bühler / weiß / feinherb / 0,15l / 7,20€

Kabinett Riesling / Pfalz / 2023

Lola Villarosa / rosé / trocken / 0,75l / 7,80€

Grenache | Cinsault / Südfrankreich / 2021

Mandarossa Rupenera / rot / trocken / 0,15l / 7,20 €

Merlot / 2022 / Rosso Sicilia DOC

Flavia Taillè / rot / 0,15l / 8,40€

Frappato | Perricone / Sizilien / 2021

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 / 2022

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 / 2019

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

Auslese Riesling / Mosel / 2018, 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

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

Flavia Taillè / trocken / natur / 1l / 51,00€

Frappato | Perricone / Sizilien / 2021