



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.

Wie abends bei thailändischen Familien üblich, servieren wir euch hier, an unserem Lieblingsort unsere köstlichen Gerichte am liebsten zum Teilen in die Mitte eures Tisches.

Enjoy

STARTER

Hoi Nangrm (Pattaya)

Gigas Austern (Irland) | Naam Jim Talay |
geröstete Schalotten | Chili Öl
4 Stk - 22€ | 6 Stk 29€

Larb Dip Nua (Chiang Mai)

Rindertartar | Nordthailändische Gewürzpaste |
Cashew kerne | Minze | Koriander
17,90€

Vietnamese Fish Wings (Saigon)

Chicken Wings von der Maispoularde |
Karamell | Fischsauce | Chili Crunch
14,50€

Salmon Chae Nam Pla (Central)

Geflämmter Lachs | Hamachi Jus | Kokos |
Naam Jim Talay
18,90€

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

Mais Puffer | Rotes Curry | Kaffir Limette |
Vegane Koriander Mayo
12,90€

SALADS

Som Tam Thai (Bangkok) auf Wunsch auch Vegan

Grüne Papaya | Karotte | Schlangenbohnen | getrocknete
Shrimps | Fischsauce | Limette | Chili | Tomate | Erdnuss
13,90€

Som Tam Pla Raa (Isaan)

Grüne Papaya | Karotte | Schlangenbohnen | Limette | Chili
| Garum | Fischsauce | Tomate | Aubergine
14,90€

Naem Khao Tod (Isaan)

Crispy Rice | Schweinelende | Thaikräuter | rotes Curry |
Erdnuss | Koriander
14,90€

Yam Hua Plee (Bangkok)

Bananenblüten | gegrilltes Hühnchen | Thaibasilikum |
Kokos | Cashewkerne | Chili | Limette
16,90€

GRILL

Moo Kham Waan (Bangkok)

**Nacken vom Iberico | Süße Chili Sauce | Koriander
21,90€**

Plaa Yang (Central)

**Gegrillter halber Wolfsbarsch | Kurkuma | Koriander |
Naam Jim Talay
24,90€**

Seua Rong Hai (Isaan)

**„Der weinende Tiger“
Gegrilltes Rumpsteak (250g) | Koriander | Chili |
gerösteter gemahlener Reis | Limette
37,90€**

RICE

Khao Hom Mali

**Thai Jasmin Duft Reis
3,50€ - die erste Portion geht auf uns**

Khao Niew

**Thai Kleb Reis
3,50€**

STIR FRY

Pad Krapao Gai (Bangkok)

Gebratene gehackte Hühnerkeule | Heiliges Basilikum |
Chili | Knoblauch | Spiegel Ei

19,50€

Pad Cha Talay (Bangkok)

Gebratene Meeresfrüchte | Prik Thai Sot Pfeffer |
Krachai | Thai Basilikum | Chili

22,90€

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

Gebratener Wasserspinat | Fermentierte Bohnen |
Hausgemachte Vegane Austernsauce | Knoblauch | Chili

16,90€

Pad Makhua Yao (Bangkok) **Vegan**

Leicht gebratene Aubergine | Thai Basilikum |
Hausgemachte Vegane Fischsauce

16,90€

Gai Pad Med Mamuang (Bangkok)

Gebackenes Hühnchen | Cashewkerne |
Tomaten | Frühlauch | Zwiebeln

19,50€

CURRYS & STEWS

Gaeng Massaman Gai (Phuket)

geschmorte Hühnerkeule | Muslimisches Curry | Kokos |
Kartoffel | Erdnüsse

20,90€

Prik Gaeng Kua Goong (Krabi)

Süd Thailändisches Rotes Curry | Black Tiger Garnelen |
Süßkartoffel | Kokos | Krachai | Thai Basilikum

23,50€

Gaeng Garee Man Thet (Bangkok) Vegan

Gelbes Curry | Kokos | Süßkartoffel |
gegrillte Karotte | Cashewkerne

18,90€

Gaeng Om Neua (Chiang Mai)

Short Ribs | nördliche Currypaste | Ma Kwen Pfeffer |
Chili | Salz | langblättriger Koriander

21,90€

DESSERT

Khao Niew Ma Muang Vegan
Mango | Klebreis | Kokos | Pandan
12,40€

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€

ALKOHOLFREI

MA MUANG SODA / 5,90€

Mango | Limette | Soda

PAK CHI SAPPAROT / 5,90€

Ananas | Koriander | Limette | Soda

ICED CHA MANAO / 4,90€

Thai Tee | Limette | Zucker

CHA YEN THAI / 5,50€

Thai Tee | gesüßte Milch

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

fritz kola, kola zuckerfrei, fritz 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 / 4,70€

Kalamansi-Alster / Jever / 0,3l / gemischt / 5,40€

Allgäuer Büble Bayrisch Hell / Bayern / 0,3l / Fass / 4,90€

Sion Kölsch / Köln / 0,2l / Fass / 2,80€

Guinness Hop House 13 Lager / Irland / 0,3l / Fass / 5,20€

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

Leo Beer / Bangkok / 0,3l / Dose / 5,20€

**Störtebeker Atlantik Ale Alkoholfrei / Stralsund / 0,3l /
Flasche / 3,90€**

**Two Chefs Brewing Pale Ale Alkoholfrei / Amsterdam / 0,3l
/ Fass / 6,20€**

OFFENE WEINE

Geldermann Brut / Sekt / 0,1l / 7,50€

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

**Grohsartig / weiß / trocken / 0,15l / 7,20€
Weißburgunder | Chardonnay / Rheinhessen / 2023**

**Bühler / weiß / feinherb / 0,15l / 7,20€
Kabinett Riesling / Pfalz / 2023**

**Chateau Ste. Michelle / fruchtsüß / 0,15l / 8,10€
Riesling / Columbia Valley / 2021**

**Lola Villarosa / rosé / trocken / 0,15l / 7,80€
Grenache | Cinsault / Südfrankreich / 2021**

**Ragazzo No. 1 / trocken / 0,15 / 7,20€
Primitivo Appassimento / Venetien / 2021**

**Mandarossa Rupenera / rot / trocken / 0,15l / 7,20 €
Merlot / Sizilien / 2023**

**Flavia Taillè / rot / 0,15l / 8,40€
Frappato | Perricone / Sizilien / 2021**

FLASCHENWEINE

SPARKLING

Geldermann Rose / Sekt / 0,75l / 56,00€

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

Claude Beaufort Rosé / Champagner / 0,75l / 87,00€

Demièrè Rosé Brut Nature / Champagne / 0,75l / 95,00€

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

NATUR

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

Catarratto / Sizilien / 2021

Nevio Scala Blanko / weiß / 0,75l / 37,60€

Garganega I Malvasia I Muskat / Padua / 2022

Flavia Taillè / rot / 1l / 51,00€

Frappato I Perricone / Sizilien / 2021

WEISS

**Grohstoff / trocken / 0,75l / 49,70€
Chardonnay / Rheinhessen / 2022**

**Wohlmuth / trocken / 0,75l / 41,50€
Gelber Muskateller / Steiermark / 2022**

**Loersch Glimmerschiefer / feinherb / 0,75l / 31,00€
Riesling / Mosel / 2023**

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

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

**Molitor Wehlener 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, 2022**

**Julia Schittler / feinherb / 0,75l / 31,00€
Muskateller / Rheinhessen / 2022**

**Mayer Asia Cuvee / feinherb / 0,75l / 37,60€
Grüner Veltliner | Riesling | Weißburgunder | Traminer
/ Wien / 2021**

**Leitz Eins-Zwei-Dry / trocken / 0,75l / 34,50€
Riesling / Rheingau / 2023**

**Coppo La Rocca Gavi / trocken / 0,75l / 48,00€
Cortese / Piemont / 2023f**

ROSÉ

**Aliè Frescobaldi / trocken / 0,75l / 44,60€
Syrah | Vermentino / Toskana / 2023**

**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**