



## **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**

# SPECIALS

## **Hoi Nangrm (Pattaya)**

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

**Gui Chai Tod (China Town, Bangkok) Vegan  
Knuspriger Reiskuchen | Thai Schnittlauch | Shiitake |  
Schwarzer Essig  
14,80€**

**Sai Ua (Norden Thailands)  
Hausgemachte Grillwurst vom Iberico |  
rote Currypaste | gegrillte grüne Peperoni  
10,90€**

**Pla Perhwan (Bangkok)  
Gebackene Dorade im Ganzen |  
Thaibasilikum | Tamarinde | Chili | Knoblauch  
28,50€**

# STARTER

## 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 | rote Currypaste | 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€

## **Yam Som O (Bangkok)**

Pomelo | Garnelen | geröstete Chilipaste | Limette

17,90€

# 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 gemörserter 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 Wasserspinaat | 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 Kati Bai Chaplu Fak Thong (Süden) Vegan**

Südthailändische Currypaste | Kokos | gerösteter Kürbis |  
Betelblätter | Koriander

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 Limette / 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

**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 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€**

# 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**

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

**Ragazzo No. 1 / rot / trocken / 0,15l / 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**

**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 / Toscana / 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**