



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



SEAFOOD DING DING SPECIALS

Hoi Nangrm (Pattaya)

**Gigas Austern (Irland) | Naam Jim Talay |
geröstete Schalotten | Chili Öl**

4 Stk - 22€ | 6 Stk 29€

12 Stk 53€

Miang Kham (Oldtown Bangkok)

**Hamachi | Betelblatt | Pomelo | Chili |
Ingwer | Koriander**

1 Stk - 7,10€

Kung Pad Nam Makham

Riesengarnelen | süße Tamarindenglasur

6 Stk - 25€



JING JING SPECIALS

Ped Palo (Chinatown Bangkok)

**Dry Aged Entenbrust | eingelegter Senfkohl |
Pak Choi | Jus
31,80€**

Nua Pad Horapa (Thailand)

**Wok geblämmtes Rind | Spitzpaprika | Zwiebel |
Knoblauch | süßer Thaibasilikum
22,40€**

Pla Rad Prik (Bangkok)

**Knusprige Dorade im Ganzen |
Thaibasilikum | Tamarinde | Chili | Knoblauch
28,50€**



STARTER

Haet Tod (Bangkok) **Vegan**

gebackene Enoki-Pilze I Ma Kwen Salz I Chili Majo
10,50€

Larb Dip Nua (Chiang Mai)

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

Vietnamese Fish Wings (Saigon)

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

Salmon Chae Nam Pla (Central)

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

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

Mais Puffer I rote Currypaste I Kaffir Limette I
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 gemörserter Reis | Limette
37,90€**

**ZU ALLEN GRILLGERICHTEN EMPFEHLEN WIR
PAPAYASALAT UND KLEBREIS**



STIR FRY

Pad Krapao Gai (Bangkok)

**Gebratene gehackte Hühnerkeule | Heiliges Basilikum |
Chili | Knoblauch | Bio-Ei gespiegelt**

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€



CURRIES & STEWS

Gaeng Massaman Kae (Phuket)

**geschmortes Lammfleisch | Muslimisches Curry | Kokos |
Kartoffel | Erdnüsse | Roti**

24,70€

Khao Soi (Chiang Mai)

**geschmorte Hühnerkeule | Shan Style Currypaste |
Kokosmilch | eingelegter Senfkohl | hausgemachte Nudeln**

21,80€

Prik Gaeng Kua Goong (Krabi)

**Südthailändisches 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 Hang Lay (Norden)

**geschmorter Schweinebauch |
Nordthailändische Currypaste | Ingwer | Tamarinde**

19,90€



RICE

Khao Hom Mali

Thai Jasmin Duft Reis

3,50€ - die erste Portion geht auf uns

Khao Niew

Thai Kleb Reis

3,50€

DESSERT

Khao Niew Ma Muang **Vegan**

Mango | Klebreis | Kokos | Pandan

12,40€



KAFFEE

Espresso / 2,80€

Espresso Doppio / 4,50€

Cappuccinino (Hafermilch) / 3,80€

TEE

Grün Jasmin / Tasse / 3,80€

Schwarz Vanille (Thai Tee) / Tasse / 3,80€

Ingwer Limette / Tasse / 4,80€

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 | Zucker | Limette

CHA YEN THAI / 5,50€
Thai Tee | Zucker | Milch

Voelkel Ananassaft, Ananas Schorle / 0,3l / 4,50€

Lycheesaft, Lychee Schorle / 0,3l / 4,50€

fritz kola, kola zuckerfrei, fritz limo orange / 0,2l / 3,80€

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 / 3,80€

Thomas Henry Ginger Ale, Spicy Ginger / 0,2l / 3,80€

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

Bollinger Special Cuvée / Champagner / 0,1l / 15,80€

Geldermann Grand Brut / Sekt / 0,1l / 7,80€

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

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

Bühler / weiß / feinherb / 0,15l / 7,40€
Gelber Muskateller / Pfalz / 2023

Oliver Zeter Bärenatze Rosé / trocken / 0,15l / 8,20€
St.Laurent | Syrah | Merlot / Pfalz / 2021

Marqués de Riscal Proximo / trocken / 0,15l / 8,20€
Graciano | Mazuelo | Tempranillo / Rioja / 2018

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



FLASCHENWEINE

SPARKLING WEISS

Bollinger Special Cuvée / Champagner / 0,75l / 95,00€

**Bollinger Special Cuvée Magnum / Champagner / 1,5l /
219,00€**

Bollinger PN VZ 19 / Champagner / 0,75l / 225,00€

**2015 Bollinger La Grande Année / Champagner / 0,75l /
335,00€**

SPARKLING ROSÉ

Bollinger Rosé / Champagner / 0,75l / 138,00€

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

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

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

**Dom Pérignon Rosé Vintage 2009 / Champagner / 0,75l /
450,00€**



WEISS

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

Wohlmuth / trocken / 0,75l / 41,50€
Gelber Muskateller / Steiermark / 2023

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

Molitor 1* / trocken / 0,75l / 52,50€
Pinot Blanc / Mosel / 2022

Molitor Wehlener Sonnenuhr / fruchtsüß / 0,75l / 62,30€
Spätlese Riesling / Mosel / 2020

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 / 2023

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



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

ROSÉ

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

Oliver Zeter Bärentatze Rosé / trocken / 0,75l / 39,00€
St.Laurent I Syrah I Merlot / Pfalz / 2021

ROT

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

M. Chapoutier Belleruche / trocken / 0,75l / 38,40€
Grenache I Syrah / Côtes du Rhône / 2022

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