JING

จริงๆ

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 Nangrom (Krabi)
Gillardeau Austern (Frankreich) I Naam Jim Talay I geröstete Schalotten I Chili Öl
4 Stk - 22€ I 6 Stk 29€

Miang Kham (China Town/Bangkok)
Dry Aged Hamachi I Betelblatt I Grapefruit I Chili I Ingwer I Koriander I Erdnuss
1 Stk - 7,90€

Hoi Yao Ob (Phuket)
Gratinierte Schwertmuscheln I Tom Yam Butter I Limetten Chili Koriander Crunch
16,50€

Goong Pad Makahm (Süden)
Knusprige Garnelen I Tamarinde I Palmzucker Schalotten
24,50€

Pla Rad Prik (Bangkok)
Knusprige Ganze Dorade, filetiert und von Gräten gelöst I Thaibasilikum I Tamarinde I Chili I Knoblauch
34,50€

STARTER

Gui Chai Tod (China Town / Bangkok) vegan
Knuspriger Reiskuchen I Thai Schnittlauch I süße Sojasauce I schwarzer Essig
14,80€

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€

Koi Pla (Thailand x Hamburg)
Aged Hamachi I Green Nahm Jim I Grapefruit I Kokos
18,90€

Tod Mun Khao Pod (Phuket) vegan
Mais Puffer I rotes Curry I Kaffir Limette I Vegane Koriander Mayo
13,90€

Gaeng Rawang
Black Angus Rumpsteak | Hausgemachte Currypaste nach königlicher Tradition | Kokos | Frischer Kurkuma & Zitronengras
29,50€

SALADS

Som Tam Thai (Bangkok)
Grüne Papaya I Karotte I Schlangenbohnen I Tomate I getrocknete Garnelen I Fischsauce I Limette I Chili I Erdnuss
13,90€

auf Wunsch auch in Vegan erhältlich

Yam Tang Mo (Isaan)
Wassermelone I Minze
Kaffir Limette I Khao Kua I Pla Raa
14,90€

Yam Hua Plee (Bangkok)
Bananenblüten I gegrilltes Hühnchen I Thaibasilikum I Kokos I Cashewkerne I Chili I Limette
16,90€

GRILL

Kor Moo Yaang (Isaan)
Nacken vom Iberico I Süße Chili Sauce I Nam Jim Jeow I Koriander
22,90€

Pla Yang Baan Nong Lom (Norden)
Gegrillter Zander I Northern Village Style Marinade Koriander I Naam Jim Talay I Gepickelter Blumenkohl
28,00€

Seua Rong Hai (Isaan)
„Crying Tiger“
Gegrilltes Rib Eye (300g) I Koriander I Chili I Nam Jim Jeow I Nam Jeow Mak Len
49,90€

ZU ALLEN GRILLGERICHTEN EMPFEHLEN WIR PAPAYA SALAT UND KLEBREIS

STIR FRY

Pad Krapao Gai
(inoffizielles Nationalgericht Thailands)
Gebratene gehackte Hühnerkeule I Heiliges Basilikum I Chili I Knoblauch I Bio-Ei vom Cassenshof
20,50€

Pad Pong Gari Goong (China Town)
Black Tiger Garnele I Prik Pao I Bio Ei I Zwiebeln I Frühlauch I Curry Powder I Kondensmilch
24,90€

Pad Kaalam Plee Nam Pla (Bangkok)
Spitzkohl I Knoblauch I getrocknete Shrimp I Fischsauce I Palmzucker
17,90€

auf Wunsch auch in Vegan erhältlich

Pad Makhua Yao (Bangkok) vegan
Aubergine I Thai Basilikum I fermentierte Sojabohnen I Hausgemachte Vegane Austernsauce
17,90€

Gai Pad Med Mamuang Himmapan (Bangkok)
Gebackenes Hühnchen I Cashewkerne I Tomaten I Frühlauch I Zwiebeln I Nam Prik Pao
20,50€

Gaeng Khua Kling Wagyu Beef (Süden)
Dry Curry I Wagyu I Zitronengras I Chilli Kurkuma
28,50€

CURRIES & STEWS

Alle unsere Curry Pasten werden in Handarbeit von uns hergestellt.

Gaeng Gari Nuea (Süden)
geschmorte Rinderschaufel I gelbe Kartoffeln I Schalotten I Kokos I geschmorte Zwiebeln I Lorbeere
26,70€

Gaeng Patcharii (Süden)
vegan
Südthailändische Currypaste I Kokos I Ingwer I Ananas I Pimientos I Zwiebeln
18,90€

Gaeng Kua Gaem Moo (Norden)
Geschmorter Iberico Bäckchen I nord thailändische Currypaste I Schlangenbohnen I Schalotte I Kokos I Kaffir Limette
24,50€

RICE

Khao Hom Mali
Thai Jasmin Duft Reis
3,50€

Khao Niew
Thai Kleb Reis
3,50€

DESSERT

Khao Niew Ma Muang vegan
Mango I Klebreis I Kokos I Pandan
12,40€

Straw Beeeee Riiiiii
Erdbeere I Pandan I Kokos I Thai Basilikum
13,00€

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€

Estrella Damm / Spanien / 0,3l / Fass / 4,00€

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

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

OFFENE WEINE

Perrier-Jouët Grand Brut / Champagner / 0,1l / 15,80€

Geldermann Grand Brut / Sekt / 0,1l / 9,80€

Kesselring / weiß / trocken / 0,15l / 7,20€
Grauburgunder / Pfalz / 2025

Georg Lingenfelder Concubine / weiß / Naturwein/ 0,15l / 9,00€
Müller-Thurgau I Riesling I Silvaner / Pfalz / 2022

Diemersdal / weiß / trocken / 0,15l / 8,20€
Sauvignon Blanc / Südafrika / 2025

Matthias Gaul / weiß / trocken / 0,15l / 8,90€
Chardonnay & Pinot Blanc PdD / Pfalz / 2023

Bühler / weiß / feinherb / 0,15l / 7,60€
Muskateller / Pfalz / 2024

Nik Weis / weiß / feinherb / 0,15l / 10,60€
Riesling / Saar / 2023

Oliver Zeter Bärentatze / rosé / trocken / 0,15l / 8,20€
St.Laurent I Syrah I Merlot / Pfalz / 2025

Georg Lingenfelder Concubine / Rosé / Naturwein/ 0,15l / 9,00€
Spätburgunder I Dronfelder / Pfalz / 2022

Meyer Näkel Hand in Hand / rot / trocken / 0,15l / 12,60€
Spätburgunder / Ahr / 2023

Kesselring / rot / trocken / 0,15l / 7,20 €
Cabernet Sauvignon I Merlot / Pfalz / 2024

FLASCHENWEINE

SPARKLING WEISS

Perrier-Jouët Grand Brut / Champagner / 0,75l / 105,00€

Perrier-Jouët Grand Brut 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

Perrier-Jouët Rosé / Champagner / 0,75l / 138,00€

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

Kolonne Null 0,00% / weiß / 0,75l / 35,00€
Riesling / Deutschland / 2025

Georg Lingenfelder Concubine / weiß / Naturwein/ 1l / 48,00€
Müller-Thurgau I Riesling I Silvaner / Pfalz / 2022

Dreissigacker Bechtheimer Riesling / trocken / 0,75l / 85€
Riesling / Rheinhessen / 2020

Oliver Zeter Fumé / trocken / 0,75l / 53,70€
Sauvignon Blanc / Pfalz / 2023

Julia Schittler Guldenmorgen / trocken / 0,75l / 53,90€
Pinot Blanc / Rheinhessen / 2022

Dreissigacker / trocken / 0,75l / 49,50€
Chardonnay / Rheinhessen / 2023

Matthias Gaul / trocken / 0,75l / 39,00€
Chardonnay & Pinot Blanc PdD / Pfalz / 2023

Diemersdal / weiß / trocken / 0,75l / 33,00€
Sauvignon Blanc / Südafrika / 2025

Dreissigacker Wunderwerk / trocken / 0,75l / 139€
Riesling / Rheinhessen / 2018

Molitor Blauschiefer / feinherb / 0,75l / 36,40€
Riesling / Mosel / 2023

Stepp / trocken / 0,75l / 32,50€
Gewürztraminer / Rheinhessen / 2023

Nik Weis / weiß / feinherb / 0,75l / 42,50€
Riesling / Saar / 2023

Kesselring / trocken / 0,75l / 32,-€
Grauburgunder / Pfalz / 2025

Dreissigacker Vintage Edition Nr. 6 / trocken / 0,75l / 62€
Riesling / Rheinhessen

Gaul Plaisir/ trocken / 0,75l / 46,50€
Riesling / Rheinhessen / 2018

Joachim Flick / trocken / 0,75l / 45,00€
Königin Victoriaberg Riesling 1. Lage / Rheingau/ 2023

Winzerhof Thörle Kalk & Kreide / trocken / 0,75l / 59,00€
Weißburgunder I Chardonnay / Rheinhessen / 2024

Domaine Paul Thomas / trocken / 0,75l / 78,00€
Sancerre Silex / Loire / 2024

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

Domaine Seguin-Manuel / trocken / 0,75l / 99,00€
Montagny 1er Cru “Vigne de Soleil” / Burgund / 2023

Villa Antinori Bianco / trocken / 0,75l / 38€
Pinot Bianco I Pinot Grigio I Trebbiano I Riesling / Toscana IGT / 2024

ROSÉ

Georg Lingenfelder Concubine / Rosé / Naturwein/ 1l / 48,00€
Spätburgunder I Dornfelder / Pfalz / 2022

Rose No. 1 Domaine Pey Blanc / trocken / 0,75l / 45€
Grenache I Cinsault / Coteaux d'Aix en Provence / 2024

Aliè Frescobaldi / trocken / 0,75l / 44,60€
Syrah I Vermentino / Toskana / 2025

Dreissigacker Rosé / trocken / 0,75l / 43€
Spätburgunder / Rheinhessen / 2025

Escher Rosé / trocken / 0,75l / 33,10€
Muskat-Trollinger / Württemberg / 2024

Oliver Zeter Bärentatze Rosé / trocken / 0,75l / 39,00€
St.Laurent I Syrah I Merlot / Pfalz / 2025

ROT

Meyer Näkel Hand in Hand / trocken / 0,75l / 54,60€
Spätburgunder / Ahr / 2023

Secret Boisé / trocken / 0,75l / 40,30€
G.S.M Grande Réserve / Côtes du Rhône / 2023

Kesselring / rot / trocken / 0,75l / 30,50 €
Cabernet Sauvignon I Merlot / Pfalz / 2024

ALKOHOLFREI

HIBISKUS EISTEE PRIK HOM / 6,40€
Hibiskus I Galgant I Szechuanpfeffer

MA MUANG SODA / 5,90€
Mango I Limette I Soda

PAK CHI SAPPAROT / 5,90€
Ananas I Koriander I Limette I Soda

ICED CHA MANAO / 4,90€
Thai Tee I Zucker I Limette

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

SAHM MAPRAO / 6,50€
Kokosnusswasser I Gerösteter Kokosschaum I Salz

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

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

Charitea Red, Mate, Mate sugarfree ginger / 0,33l / 5,50€

Red Bull® ENERGY DRINK Classic, Zero, White Edition / 0,25l / 6,50€

Thomas Henry Pink Grapefruit / 0,2l / 3,80€

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

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

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

KAFFEE

Cafe Boran / 4,80€
Vietnamesischer Kaffee I süße Kondensmilch

Espresso / 2,80€

Espresso Doppio / 4,50€

TEE

Bio-Grüntee Oolong/ Tasse / 3,80€

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

Ingwer Limette / Tasse / 4,80€

Honig / Portion / 0,80€