



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 (Krabi)

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

Miang Kham (China Town/Bangkok)

**Dry Aged Hamachi | Betelblatt | Grapefruit | Chili |
Ingwer | Koriander | Erdnuss
1 Stk - 7,90€**

Goong Pad Makahm (Süden)

**Knusprige Garnelen | Tamarinde | Palmzucker
Schalotten
24,50€**

Hoi Yao Ob (Puket)

**Blanchierte Schwertmuscheln | Tom Yam Butter | Limetten Chili
Koriander Crunch
16,50€**

Nua Toon Makahm (Hamburg x Bangkok)

**geschmorte Rinder Short Ribs | Tamarinden-Zitronengras Jus |
Palmzucker | Süßkartoffel Püree
34,50€**

Pla Rad Prik (Bangkok)

**Knusprige Ganze Dorade, filetiert und von Gräten gelöst |
Thaibasilikum | Tamarinde | Chili | Knoblauch
34,50€**



STARTER

Gui Chai Tod (China Town / Bangkok) **vegan**

**Knuspriger Reiskuchen | Thai Schnittlauch | süße Sojasauce |
schwarzer Essig**
14,80€

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€

Goi Pla (Bangkok)

**Dry Aged Fjord Forelle | Kokos Galgant Sud | Nam Prik Pao
Creme
Limette | Forellenkaviar**
18,90€

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

**Mais Puffer | rotes Curry | Kaffir Limette |
Vegane Koriander Mayo**
13,90€

Nua Yang Nam Tok Style

**Gegrilltes Striploin | Wagyu Black Angus Rind vom Hof | Jus |
Kräuteröl | Nam Tok Salat | Khao Kua**
29,50€



SALADS

Som Tam Thai (Bangkok)

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

auf Wunsch auch in **Vegan** erhältlich

Som Tam Pla Raa (Isaan)

**Grüne Papaya | Karotte | Schlangenbohnen | Tomate | Limette |
Chili | Aubergine | Garum Fisch Sauce**
14,90€

Yam Hua Plee (Bangkok)

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



GRILL

Kor Moo Yaang (Isaan)

**Nacken vom Iberico | Süße Chili Sauce | Nam Jim Jeow |
Koriander
22,90€**

Plaa Yang (Hua Hin)

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

Seua Rong Hai (Isaan)

„Crying Tiger“

**Gegrilltes Rib Eye (300g) | Koriander | Chili |
Nam Jim Jeow | 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 | Heiliges Basilikum |
Chili | Knoblauch | Bio-Ei vom Cassenshof**

20,50€

Pad Cha Talay (Bangkok)

**Black Tiger Garnele | Tintenfisch | Thai Aubergine |
grüner Pfeffer |**

Krachai | Thai Basilikum | Chili

24,90€

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

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

17,90€

Pad Makhua Yao (Bangkok) **vegan**

**Aubergine | Thai Basilikum | fermentierte Sojabohnen |
Hausgemachte Vegane Austernsauce**

17,90€

Gai Pad Med Mamuang Himmapan (Bangkok)

**Gebackenes Hühnchen | Cashewkerne |
Tomaten | Frühlauch | Zwiebeln | Nam Prik Pao**

20,50€



CURRIES & STEWS

Alle unsere Curry Pasten werden in Handarbeit von uns hergestellt.

Gaeng Massaman Gai (Phuket)

souvid-gegarte Hähnchenkeule | Muslimisches Curry | Kokos |
Kartoffel | Erdnüsse | Roti

25,70€

Gaeng Patcharii (Süden)

vegan

Südthailändische Currypaste | Kokos | Ingwer |
Ananas | Pimientos | Zwiebeln

18,90€

Prik Gaeng Kua Goong (Krabi)

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

24,50€

Gaeng Hang Lay (Norden)

Geschmorter Duroc Schweinebauch | nord thailändische
Currypaste | Tamarinde

20,90€



RICE

Khao Hom Mali
Thai Jasmin Duft Reis
3,50€

Khao Niew
Thai Kleb Reis
3,50€

DESSERT

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

Thailändische Schokolade (aka Thai Snickers)
Schokolade aus Chiang Mai | Erdnuss | Banane | Karamell |
Maracuja
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€

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 / 2024

Georg Lingenfelder Concubine / weiß / Naturwein/ 0,15l / 9,00€

Müller-Thurgau | Riesling | Silvaner / Pfalz / 2022

Diemersdal / weiß / trocken / 0,15l / 8,20€

Sauvignon Blanc / Südafrika / 2024

Matthias Gaul / weiß / trocken / 0,15l / 8,90€

Chardonnay & Pinot Blanc PdD / Pfalz / 2024

Bühler / weiß / feinherb / 0,15l / 7,60€

Muskateller / Pfalz / 2023

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

Riesling / Saar / 2023

Oliver Zeter Bärenatze / rosé / trocken / 0,15l / 8,20€

St.Laurent | Syrah | Merlot / Pfalz / 2021

Georg Lingenfelder Concubine / Rosé / Naturwein/ 0,15l / 9,00€

Spätburgunder | Dronfelder / Pfalz / 2022

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

Spätburgunder / Ahr / 2022

Kesselring / rot / trocken / 0,15l / 7,20 €

Cabernet Sauvignon | Merlot / Pfalz / 2022



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

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

Oliver Zeter Fumé / trocken / 0,75l / 53,70€
Sauvignon Blanc / Pfalz / 2022

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

Molitor Blauschiefer / feinherb / 0,75l / 36,40€
Riesling / Mosel / 2022

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 / 2024

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 | Chardonnay / Rheinhessen / 2023

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

ROSÉ

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

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

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

Escher Rosé / trocken / 0,75l / 33,10€
Muskat-Trollinger / Württemberg / 2023

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



ROT

**Meyer Näkel Hand in Hand / trocken / 0,75l / 54,60€
Spätburgunder / Ahr / 2022**

**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 | Merlot / Pfalz / 2022**



ALKOHOLFREI

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

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€

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 / 0,75l Flasche / 7,80€

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



KAFFEE

Cafe Boran / 4,80€

Vietnamesischer Kaffee | 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€