



## **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€**

**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€**

**Goong Pad Makahm (Süden)**

**Knusprige Garnelen | Tamarinde | Palmzucker  
Schalotten**

**24,50€**



# 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€**



# 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€**