



## **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)

Gillardeau Austern (Frankreich) | 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 (Phuket)

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€**

**Koi Pla (Thailand x Hamburg)**  
**Aged Hamachi | Green Nahm Jim | Grapefruit | Kokos**  
**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

## **Tam Pla Raa Strawberry (Isaan)**

**Erdbeeren | Brombeeren | Minze  
Kaffir Limette | Khao Kua | Pla Raa**  
**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€**

## **Pla Yang Baan Nong Lom (Norden)**

**Gegrillte Scholle | Northern Village Style Marinade  
Koriander | Naam Jim Talay  
28,00€**

## **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 Khua Kling Wagyu Beef (Süden)

Dry Curry | Wagyu | Zitronengras | Chilli  
Kurkuma

28,50€

## 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€**

**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 / 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€**