

1. ■ **kimchi mandu**
koreanische teigtaschen mit kimchifüllung, gedünstet oder frittiert 3,10
kimchi dumplings, steamed or deep-fried
2. ■ **gemüse mandu**
koreanische teigtaschen mit gemüsefüllung, gedünstet oder frittiert. 3,10
vegetable dumplings, steamed or deep-fried
9. **bok dumpling combi**
verschiedene mandus, frittiert / dumplings mixed, deep-fried 3,30
10. ■ **gemüse bindedeog**
gemüse in pfannkuchenteig, gebraten 4,60
korean style pan cake with vegetables
13. ■ **gemüse tempura**
paniertes gemüse, frittiert / breaded vegetables, deep-fried 4,05
14. **gebackene wan tan**
teigtaschen mit hühnerfleischfüllung, frittiert / meat wan tan, deep-fried 3,55
15. **krupuk**
krabbenchips / shrimp chips. 2,55
16. **großer bok vorspeisenteller**
gebackene mini gemüserollen, wan tan, gemischte tempura und mandus 9,10
big appetizer dish – fried shrimp, wan tan, mixed tempura
20. ■ **pohpia**
frühlingsrolle / vegetarian spring roll 3,30
21. ■ **mini pohpia**
kleine frühlingsrollen / little vegetarian spring rolls 3,05
22. ■ **satay gai**
hühnerfleischspieß mariniert in gelbem curry mit erdnuss-soße. 6,90
chicken skewer with peanut sauce

23. ■ **kamkö**
krebshällchen mit salat aus papaya, sojasprossen, roten zwiebeln, karotten und koriander . . 6,70
crab balls with salad, papaya & coriander
30. ■ **yam nua**
thai rindfleischsalat mit roten zwiebeln, sellerie, chili, gurken,
tomaten, knoblauch, koriander und zitronensaft. 6,40
thai beefsalad, various vegetables, tomatoes, chili, coriander and lime juice
31. ■ **yam gai**
thai hühnerfleischsalat mit roten zwiebeln, sellerie, chili, gurken,
tomaten, knoblauch, koriander und zitronensaft 6,40
thai chicken salad with various vegetables, tomatoes, chili, coriander and lime juice
32. ■ **yam wund sen**
thai glasnudelsalat mit hackfleischbällchen, garnelen, chili, roten zwiebeln,
knoblauch, erdnüssen und zitronensaft 6,65
thai glass noodle salad with meatballs, prawns, chili, various vegetables and lime juice
33. ■ **malako tam**
thai papayasalat mit getrockneten krabben, erdnüssen, chili, tomaten,
knoblauch und koriander 6,65
thai papaya salad with dried shrimp, peanuts, chili, tomatoes, garlic and coriander
34. ■ **yampa muk**
thai tintenfischsalat mit gurken, roten zwiebeln, chili, tomaten, knoblauch und zitronensaft. . . 6,40
thai squid salad, cucumber, red onions and lime juice
35. ■ **teng tam**
thai gurkensalat mit erdnüssen, tomaten, chili, knoblauch und koriander 5,90
thai cucumber salad, peanuts, tomatoes, chili and garlic
37. ■ **mangosalat**
thai mangosalat mit paprika, roten zwiebeln, erdnüssen und koriander 6,20
thai mangosalad with coriander, peanuts and onions

41. ■ **gemüsesuppe**
mit verschiedenem gemüse und tofu 2,60
vegetable soup – with various chinese vegetables and tofu
43. ■ **misosuppe**
mit tofu und algen 2,60
miso soup – bean paste soup with tofu
44. **wan tan suppe**
mit hühnerhackfleisch 2,60
wan tan soup – meat dumplings with vegetables in beef broth
45. ■ **fischsuppe**
mit fischbällchen, meeresfrüchten, ingwer und knoblauch. 3,05
fish soup – with ginger and garlic
46. ■ **tom yam gai**
zitronensuppe mit hühnerfleisch, kha [thailändischer ingwer],
frischen champignons, zitronensaft, zitronengras und koriander, sauer-pikant 3,55
lemon soup with chicken, kha, coriander, mushrooms and lemon grass
47. ■ **tom yam gung**
zitronensuppe mit garnelen, kha [thailändischer ingwer],
frischen champignons, zitronensaft, zitronengras und koriander, sauer-pikant 4,85
lemon soup with prawns, kha, coriander, mushrooms and lemon grass
48. ■ **tom kha gai**
kokosnusssuppe mit hühnerfleisch, kha [thailändischer ingwer],
frischen champignons, zitronenblättern, kokosmilch und koriander 3,55
coconut soup with chicken, kha, mushrooms, coconut milk and coriander
49. ■ **tom kha gung**
kokosnusssuppe mit garnelen, kha [thailändischer ingwer],
frischen champignons, zitronenblättern, kokosmilch und koriander 4,85
coconut soup with prawns, kha, mushrooms, lemon grass, coconut milk and coriander
50. ■ **gluei naam gatih**
kokosnusssuppe mit bananen, kha [thailändischer ingwer],
frischen champignons, zitronenblättern, kokosmilch und koriander 3,55
coconut soup with bananas, thai vegetables, mushrooms, coconut milk and coriander

100. **bento – gemischte platte mit misosuppe und variierenden beilagen**
mixed dish with miso soup [salad, tempura...]
- a. **bento**
4 verschiedene nigiri sushi, 6 california maki, sashimi gemischt
und verschiedene beilagen 13,60
4 assorted nigiri sushi, 6 california maki, sashimi mixed and garnishing
- b. **bento groß**
5 verschiedene nigiri sushi, 3 futo maki, 6 california maki, sashimi gemischt
und verschiedene beilagen 16,40
5 assorted nigiri sushi, 3 futo maki, 6 california maki, sashimi and garnishing
101. **sushi combo – nigiri sushi, maki sushi und sashimi gemischt**
nigiri sushi, maki sushi & sashimi mixed
- a. **sushi combo 1**
6 california maki und 4 gemischte nigiri sushi. 10,70
6 california maki and 4 mixed nigiri sushi
- b. **sushi combo 2**
3 california maki, 3 shake california maki und 6 gemischte nigiri sushi 12,80
6 california maki and 6 mixed nigiri sushi
- c. **sushi combo de luxe**
3 california maki, 3 shake california maki, 4 gemischte nigiri sushi,
lachs-, thunfisch und verschiedene sashimi 14,30
6 california maki, 4 mixed nigiri sushi and various sashimi
- d. **bok sushi combo einladung ab zwei personen [preis pro person]**
misosuppe*, lachs-, thunfisch und verschiedene sashimi
3 california maki, 3 shake california maki, 6 maguro maki
und 16 gemischte nigiri sushi 18,70
miso soup, various sashimi, 3 california maki, 3 shake california maki,
6 maguro maki and 16 mixed nigiri sushi [price per person]

*wir servieren ihnen auch gern anstatt misosuppe eine kokosuppe mit
hühnerfleisch gegen 1,00 euro oder wantang suppe gegen 0,80 euro zuschlag

- 102. nigiri sushi**
handgeformte reißbällchen nach ihrer wahl belegt und bestrichen mit wasabi [1 stück]
handshaped riceballs with topping and spread with wasabi [1 piece]
- a. **shake**
lachs / salmon 1,90
 - b. **maguro**
thunfisch / tuna 2,20
 - c. **suzuki**
zander / striped sea bass 1,90
 - d. **ika**
tintenfisch / squid 1,90
 - e. **tako**
octopus / octopus 1,90
 - f. **hokigai**
herzmuschel / shell 2,10
 - g. **ebi**
hummerkrabben / prawn 2,10
 - h. **kanibu**
krebisfleisch / crab 1,70
 - j. **kinusaya**
zuckerschoten / sugar husk 1,70
 - k. **avocado**
avocado / avocado 1,90
- 103. nigiri sushi platte**
nigiri und sushi gemischt / nigiri sushi dish – nigiri & sushi mixed
- a. **shake sushi platte**
lachs [6 Stück] / salmon [6 pieces] 9,00
 - c. **shake und maguro sushi platte**
lachs und thunfisch [jeweils 3 Stück] / salmon and tuna [3 pieces each] 9,70
 - d. **bok nigiri sushi platte**
bok nigiri sushi gemischt [6 Stück] / sushi mixed [6 pieces] 9,70
- 104. hosomaki sushi**
reisrollen in seetangblatt mit verschiedenen füllungen [6 stück]
rice rolls wrapped in seaweed with different filling [6 pieces]
- a. **shake maki**
lachs / salmon 3,80
 - b. **maguro maki**
thunfisch / tuna 4,40
 - c. **ebi maki**
hummerkrabben / prawn 4,40
 - d. **kanibu maki**
krebisfleisch / crab 3,40
 - e. **kappa maki**
gurke / cucumber 3,40
 - f. **oshinko maki**
eingelegter rettich / pickled radish 3,40
 - h. **avocado maki**
avocado / avocado 3,80
- 105. california maki sushi**
6 stück aus einer handgeformten sushi rolle mit füllung nach außen gekehrt, mit sesam
– „inside-out“
- a. **california maki**
krebisfleisch und avocado / crab and avocado 4,70
 - b. **shake california maki**
lachs und avocado / salmon and avocado 4,90
 - e. **cool california maki**
avocado und gurke / avocado and cucumber 4,70
 - g. **california maki combo**
3 california maki und 3 shake california maki 5,10
3 california maki and 3 shake california maki

- 106. temaki sushi**
lange, kegelförmig gerollte seetangblättertüte mit reis
long, cone-shaped seaweed wrap with rice and filling by choice
- a. **shake temaki**
lachs / salmon 3,10
 - b. **maguro temaki**
thunfisch / tuna 3,30
 - e. **california temaki**
krebisfleisch und avocado / crab and avocado 3,60
 - f. **shake california temaki**
lachs und avocado / salmon and avocado 3,80
 - g. **kappa temaki**
gurke / cucumber 3,10
 - i. **cool california temaki**
avocado und gurke / avocado and cucumber 3,60
- 107. sashimi**
rohe fischfiletscheiben / raw fish fillets
- a. **shake sashimi**
lachs [12 scheiben] / salmon [12 slices] 9,40
 - c. **shake und maguro sashimi**
lachs [6 scheiben] und thunfisch [6 scheiben] 10,80
salmon [6 slices] and tuna [6 slices]
 - d. **bok sashimi gemischt**
lachs, thunfisch, zander, tintenfisch und weitere saison-fischarten [12 scheiben] 12,00
salmon, tuna and other kinds of fresh fish [12 slices]

koreanisch und chinesisches

- 205. ■ nazogi**
gebackenes hühnerfleisch mit brokkoli, paprika, zucchini, champignons und karotten 9,20
crispy chicken with broccoli, mushrooms and other vegetables
- 206. hühnerfleisch mit soi-sam**
soi-sam [thailändischer spinat], garnelen, tofu,
cashewnüsse, brokkoli, champignons, erdnuss-soße 10,70
chicken with soi-sam, prawns, tofu, cashews, broccoli, other vegetables and peanut sauce
- 207. hühnerfleisch süß-sauer**
knuspriges hühnerfleisch mit morcheln, paprika,
gurken, äpfeln und ananas in süß-saurer soße. 9,95
crispy chicken with vegetables, apple, pineapple and sweet & sour sauce
- 210. gebratener reis**
mit hühnerfleisch, brokkoli, sojabohnen, zucchini und champignons 8,80
fried rice with chicken, soy beans, broccoli, mushrooms and other vegetables
- 211. gebratene nudeln**
mit hühnerfleisch, brokkoli, sojabohnen, zucchini, paprika und champignons. 8,80
fried noodles with chicken, soy beans, broccoli, mushrooms and other vegetables
- 215. ■ bok ente**
geröstete ente mit garnelen, hühner- und rindfleisch,
paprika, brokkoli, zucchini und champignons 14,05
crispy duck, chicken, beef, prawns and various vegetables
- 216. bok ente mit erdnuss-soße**
geröstete ente mit garnelen, hühner- und rindfleisch, paprika, brokkoli,
zucchini und champignons 14,20
crispy duck, chicken, beef, prawns, mushrooms, various vegetables and peanut sauce
- 217. ente süß-sauer**
geröstete ente mit karotten, paprika, morcheln, bambus, gurken und
obst in süß-saurer soße 11,30
crispy duck with various vegetables and sweet & sour sauce
- 220. ■ familienglück**
hühner- und lammfleisch, garnelen und tintenfisch mit champignons, paprika
und zucchini. 12,30
luck of the family – chicken, lamb, prawns, squid with various vegetables

bok spezialgerichte, am tisch gegrillt, mit beilagen ab 2 personen preis pro person
specials with side dishes for two and more, grilled at the table price per person

- 230. ■ mongolentopf**
hühnerfleisch, rindfleisch, ente, garnelen und tintenfisch
mit paprika, brokkoli, zwiebeln und karotten 13,50
mongolian pan – chicken, beef, duck, squid, prawns and various vegetables
- 231. ■ soh bulgogi**
marinierte rindfleischscheiben mit champignons,
tongu pilzen und zwiebeln, am tisch gegrillt 13,00
marinated slices of beef with glass noodles, mushrooms, tongu mushrooms and onions

thailändisch vegetarisch

- 300. ■ kuang tung phad**
soi-sam [thailändischer spinat] mit brokkoli, sojasprossen, champignons, paprika,
ingwer, knoblauch, basilikum und erdnuss-soße 8,20
soi-sam with broccoli, soy beans, various vegetables, ginger, garlic and peanut sauce
- 301. ■ tohu phad pak**
tofu mit brokkoli, sojasprossen, paprika, zwiebeln, karotten, ingwer,
knoblauch und basilikum 8,20
tofu with broccoli, soy beans, various vegetables, ginger, garlic and holapa leaf
- 302. ■ gäng tohuphak ruom tofu eintopf**
tofu mit brokkoli, champignons, okra, zitronenblättern und rotem thai curry
in kokosmilch. 8,20
tofu stew – tofu with broccoli, mushrooms, okra, red thai curry and coconut milk
- 303. ■ gäng casava casava eintopf**
casava [ein kohlrabi ähnliches, süßes thaigemüse], kochbananen mit gelbem thai curry,
roten zwiebeln, ananas, äpfeln, okra und koriander in kokosmilch 9,00
casava stew – bananas with yellow thai curry, red onions, various vegetables,
apple, pineapple, coriander and coconut milk
- 306. ■ gäng khaw wahn tohu**
tofu mit grünem thai curry, bambusscheiben, peperoni, okra, brokkoli,
champignons, zitronenblätter und basilikum in kokosmilch. 9,00
tofu with green thai curry, bamboo sprouts, chilli and various vegetables

im tontopf serviert / dishes served in a pot

- 311. ■ gäng massaman nua**
rindfleisch mit massaman thai curry, kartoffeln, zwiebeln, karotten, erdnüssen
und koriander in kokosmilch 9,50
beef with thai massaman curry, various vegetables, peanuts, coriander and coconut milk
- 312. ■ gäng massaman gai**
hühnerfleisch mit massaman thai curry, kartoffeln, zwiebeln, karotten, erdnüssen
und koriander in kokosmilch 9,00
chicken with thai massaman curry, various vegetables, peanuts, coriander and coconut milk
- 313. ■ gäng massaman phed**
ente mit massaman thai curry, kartoffeln, zwiebeln, karotten, erdnüssen
und koriander in kokosmilch 10,70
duck with thai massaman curry, various vegetables, potatoes, peanuts, coriander and coconut milk
- 315. ■ gäng khaw wahngai**
hühnerfleisch mit grünem thai curry, auberginen, bambussprossen, eierauberginen,
miniauberginen, paprika, peperoni und basilikum in kokosmilch 8,95
chicken with green thai curry, various vegetables, eggplant, bamboo sprouts, chili & peperoni
- 316. ■ gäng khaw wahn pea**
lammfleisch mit grünem thai curry, bambussprossen, mini- und eierauberginen, paprika,
peperoni und basilikum in kokosmilch 9,70
lamb with thai green curry, various vegetables, peperoni, bamboo sprouts in coconut milk
- 317. ■ gäng khaw wahn gung**
gebratene garnelen mit grünem thai curry, bambussprossen,
mini- und eierauberginen, paprika und basilikum in kokosmilch 12,80
fired prawns with green thai curry, bamboo sprouts, various vegetables in coconut milk
- 318. ■ gäng khaw wahn pa**
seelachsfilet mit grünem thai curry, bambussprossen, mini- und eierauberginen,
peperoni und basilikum in kokosmilch 9,70
salmon fillet with green thai curry, bamboo sprouts, peperoni and various vegetables in coconut milk

- 320. ■ gäng nua**
rindfleisch mit rotem thai curry, auberginen, mini- und eierauberginen,
bambussprossen, peperoni und basilikum in kokosmilch 9,50
beef with thai red curry, peperoni, bamboo sprouts and various vegetables in coconut milk
- 321. ■ gäng gai**
hühnerfleisch mit rotem thai curry, bambussprossen, mini- und eierauberginen,
paprika und basilikum in kokosmilch 9,00
chicken with thai red curry, bamboo sprouts, eggplant & various vegetables in coconut milk
- thailändische spezialitäten**
- 325. ■ panäng nua**
rindfleisch mit panäng thai curry, peperoni, zitronenblättern, paprika, zuckerschoten,
erdnüssen und basilikum in kokosmilch 9,50
beef with panang thai curry, various vegetables, peanuts and holapa leaf in coconut milk
- 326. ■ nua gra team prik tai**
gebratenes rindfleisch mit porree, knoblauch und pfeffer 9,45
pan-fried beef with leek, garlic, pepper and soy sauce
- 327. ■ nua phad gra prau**
gebratenes rindfleisch mit peperoni, paprika, zwiebeln, basilikum und knoblauch 9,20
pan-fried beef with different vegetables, holapa leaf and garlic
- 330. ■ panäng gai**
hühnerfleisch mit panäng thai curry, peperoni, zitronenblättern, paprika, zuckerschoten,
erdnüssen und basilikum in kokosmilch 9,00
chicken with panang thai curry, various vegetables, peanuts and holapa leaf in coconut milk
- 332. ■ gai phad gra prau**
gebratenes hühnerfleisch mit peperoni, paprika, zwiebeln, basilikum und knoblauch 9,00
pan-fried chicken with various vegetables, holapa leaf and garlic
- 333. ■ gai phad khing**
gebratenes hühnerfleisch mit gemüwestreifen, cashewnüssen, sojabohnen und ingwer . . . 9,00
pan-fried chicken with various vegetables, cashews, soy-beans and ginger
- 335. ■ gai grajogted phad nam man hoy**
gebratenes hühnerfleisch mit paprika, champignons, brokkoli, knoblauch und
basilikum in austern-soße. 9,00
pan-fried chicken with various vegetables, garlic, mushrooms and holapa leaf in oyster sauce
- 340. ■ panäng phed leod**
entenbrustfilet mit panäng thai curry, peperoni, zitronenblättern, paprika,
zuckerschoten, erdnüssen und basilikum in kokosmilch 12,50
duck fillet with panang thai curry, various vegetables, peanuts
and holapa leaf in coconut milk
- 341. ■ phed leod mamong**
entenbrustfilet auf mango, mit salat aus soi-sam, blanchiertem frischgemüse
und koriander, dazu extra pikant-saure kokosmilch-soße [lauwarm]. 13,00
duck fillet with mango, soi-sam, coriander, coconut milk sauce [tepid]
- 342. ■ phed phai mai**
knusprige ente mit bambussprossen, morcheln, paprika und champignons 9,70
crispy duck with bamboo sprouts, morels and various vegetables
- 343. ■ phed phad khing**
knusprige ente mit gemüwestreifen, cashewnüssen, sojabohnen und ingwer 9,70
crispy duck with various vegetables, cashews, soy-beans and ginger
- 345. ■ käh phad kra team pril tai**
gebratenes lammfleisch mit porree, knoblauch und pfeffer 9,20
pan-fried lamb with leek, garlic and pepper
- 346. ■ käh phad khing**
gebratenes lammfleisch mit gemüwestreifen, cashewnüssen, sojabohnen und ingwer. . . . 9,20
pan-fried lamb with various vegetables, cashews, soy-beans and ginger
- 350. ■ pa näng moo**
schweinefleisch mit panäng thai curry, peperoni, zitronenblätter, paprika,
zuckerschoten, erdnüssen und basilikum in kokosmilch 9,50
pork with panang thai curry, various vegetables, peanuts and holapa leaf in coconut milk
- 351. ■ moo phad gra pau**
gebratenes schweinefleisch mit peperoni, paprika, zwiebeln, basilikum und knoblauch . . . 9,20
pan-fried pork with various vegetables, holapa leaf and garlic

- 356. prew wahn gung**
gebratene garnelen mit gurke, karotten, tomaten, bambusscheiben und ananas in süß-saurer soße 13,00
fried prawns with cucumbers, carrots, various vegetables and pineapple in sweet and sour sauce
- 360. ■ panäng seafood**
krabben, tintenfisch, krebsfleisch, fisch und muscheln mit panäng thai curry, peperoni, zitronenblättern, paprika, zuckerschoten, erdnüssen und basilikum in kokosmilch 13,00
seafood with thai panang curry, paprika, pepperoni, peanuts and holapa leaf in coconut milk
- 361. ■ seafood op wung sen**
meeresfrüchte mit lammfleisch, glasnudeln, sellerie, soi-sam, paprika, frischem knoblauch und ingwer in austern-soße 12,50
seafood and lamb, soi-sam, glass-noodles, garlic and ginger in oyster sauce
- 365. ■ pla rad casava**
gebackener lachs mit rotem thai curry, brokkoli, casava [ein kohlrabi ähnliches, süßes thaigemüse], peperoni, zuckerschoten, paprika und basilikum in kokosmilch. 9,20
baked salmon with red thai curry, broccoli, casava and various vegetables in coconut milk
- 366. ■ palak op baitang**
frischer lachs mit zitronenblatt im bananenblatt gebacken auf salat aus soi-sam, papaya, zwiebeln, paprika und karotten in extra pikant-saurer kokosmilch-soße mit koriander und erdnüssen 9,20
salmon in banana leaf, soi-sam, papaya, paprika, onions, coconut milk
- 371. ■ pla muk phad prik**
gebratener tintenfisch mit peperoni, zwiebeln, paprika, basilikum und fisch soße 9,00
fried squid with various vegetables and holapa leaf
- 372. pla phad khing**
knusprig gebratenes seelachsfilet mit paprika, zucchini, champignons, cashewnüssen und ingwer 9,00
crispy fried fish fillet with various vegetables, cashews and ginger
- 381. gouy tiew phad tai nua**
gebratene eierbandnudeln mit rindfleisch, garnelen, tintenfisch, muscheln, krebsfleisch und lauchzwiebeln, sojabohnen, erdnüssen und koriander 9,10
fried ribbon noodles with beef, prawns, squid, leek, soy beans and coriander
- 382. gouy tiew phad tai gai**
gebratene eierbandnudeln mit hühnerfleisch, garnelen, tintenfisch, muscheln, krebsfleisch und lauchzwiebeln, sojabohnen und koriander 9,00
fried ribbon noodles with chicken, prawns, squid, leek, soybeans and coriander

-
- 400. banane gebacken in honig**
mit kokosflocken 2,60
und mit vanilleeis 3,50
- 401. ananas gebacken in honig**
mit kokosflocken 2,60
und mit vanilleeis 3,50
- 403. bok dessert**
ananas und banane gebraten in honig, mit kokosflocken 3,00
und mit vanilleeis 3,80
- 407. heiße jam frucht**
in kokosmilch 2,80
- 408. thai bowl**
ananas, bananen, mango und jam in heißer kokosmilch 3,30
- 410. eine kugel vanilleeis**
[oder erdbeereis] mit gerösteten kokosflocken 1,30
- 411. orangen eis**
mit gerösteten kokosflocken 3,40
- 412. kokos eis**
mit gerösteten kokosflocken 3,40
- 414. yaki eis**
in einer teigtasche frittiertes eis 3,80