



# ZEN HOUSE

BAR | RESTAURANT | SPA

\* ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL EINGESEHEN WERDEN.

\* ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO ( € ).

\* GETRÄNKEANGABEN ERFOLGEN IN LITERN ( L ).

# APRIL SELECTION



## Summer Roll mit Avocado & Shrimps

Frische, handgerollte Reispapierrollen  
Reisnudeln | Avocado | Garnelen | Thai-Kräuter  
dazu Chili-Limetten & Erdnuss Dip  
leicht, frisch & belebend

11.50 | wahlweise Vegetarisch 9.50

## Tom Kha Gai

Cremige Thai-Kokossuppe mit zartem Hähnchen  
Zitronengras | Limette | Tomate | Pilze  
mild, aromatisch & wohltuend

9.00



## Linguine Ki Mao

Würzige Wok-Linguine mit gebratenem Rinderhack  
Knoblauch | Chili | Peperoni | grüner Pfeffer | Thai-Basilikum  
Gemüse | Sojasauce  
kräftig, scharf & aromatisch

20.50



## Gai Pad Med Mamuang

Zart gebratene Hähnchenbrust im Wok  
Cashewnüsse | Zwiebeln | Karotten | Brokkoli | Peperoni  
Chili-Paste | Sojasauce  
herzhaft, leicht süßlich & aromatisch

20.50



## Panäng Steak **Empfehlung des Hauses**

Rosa gebratene 180g Rinderhüftsteak trifft auf cremiges  
Panäng-Curry  
Kokos | Erdnuss | Thai-Basilikum  
begleitet von frischem Gemüse & duftendem Jasminreis  
intensiv, zart & exotisch

31.50



## Sui Gyoza

4 Zarte Gyoza in aromatischer Brühe, verfeinert mit frischen  
Thaikräutern | wahlweise Vegetarisch oder Ente  
Frühlingslauch und einem Hauch Ingwer.  
leicht und intensiv zugleich.

9.50



# S T A R T E R

**Besonders empfohlen**

Eine Reise durch unsere Aromenwelt – ideal zum Teilen.

## (für 2 Personen) Signiture Zen Starters

24.90

Eine Reise durch die Aromen Thailands – vom Küchenchef Jack kuratiert.  
Knusprig, frisch und ausgewogen, serviert mit feinen Dips.  
Zusätzlich Garnelen, Som Dam und Enten Gyoza.  
knusprig | frisch | aromatisch

## Zen Starters (für 2 Personen)

16.90

Vorspeisenplatte – vom Sous Chef Hung kuratiert,  
eine Reise durch unsere Aromenwelt.  
knusprig | frisch | aromatisch

9.50

## Por Pia Krop

Hausgemachte, knusprige Frühlingssrollen  
Glasnudeln | Weißkohl | Karotten | Frühlingsschneeballen | Pilze  
dazu Sweet-Chili-Dip  
goldbraun & leicht

## Thai Bruschetta

8.50

Geröstetes Baguette mit würzigem Hähnchen  
fein gehackt & aromatisch abgeschmeckt  
dazu Erdnuss-Gurken-Dip  
herzhaft & leicht

## Thai Garnelen Bruschetta

11.50

Geröstetes Baguette mit fein gehacktem,  
aromatisch gewürztem Hähnchen, getoppt mit thai-marinierten  
Garnelen. Eine besondere Reise aus knusprigen,  
herzhaften und frischen Aromen.  
Dazu Erdnuss-Gurken-Dip – ausgewogen und intensiv.

## Sate Gai

8.50

Zart marinierte Hähnchenspieße  
Thai-Gewürze | feine Röstaromen  
dazu hausgemachte Erdnusssauce  
saftig & intensiv



IN THAILAND SAGT MAN: EINE GUTE VORSPEISE BRINGT DICH INS LÄCHELN, BEVOR DAS HAUPTGERICHT KOMMT. IN DER THAILÄNDISCHEN KÜCHE WERDEN VORSPEISEN TRADITIONELL GETEILT – ESSEN IST HIER EIN SOZIALES ERLEBNIS. KNUSPRIG, FRISCH ODER WÜRZIG: JEDE KLEINIGKEIT ERZÄHLT IHRE EIGENE GESCHMACKSREISE.

# SALATE

14.90 **Laab Gai**  
Fein gehacktes Hähnchen  
Thai-Minze | gerösteter Reis | Schalotten  
frisch, würzig & leicht  
serviert mit Klebreis

**Thai Style Premium Som Dam** 15.90  
Grüne Papaya in feinen Streifen mit Garnelen  
verfeinert nach thailändischer Art mit Tamarinde, Limette,  
Chili, Erdnüssen, Karotten, Tomaten und Knoblauch  
süß-sauer & pikant

12.50 **Som Dam**  
Grüne Papaya in feinen Streifen  
Tamarinde | Limette | Erdnuss | Chili | Karotten | Tomaten | Koblauch  
süß-sauer & pikant

**Yam Avocado Mamuang** 12.50  
Cremige Avocado & süße Mango auf frischem Salatbett  
Limette | Thai-Kräuter | feine Frische  
dazu Sesam Soja Dressing oder Frische Ingver Orange Dressing

10.00 **Avocado Salat**  
Cremige Avocado auf frischem Marktsalat,  
verfeinert mit hausgemachtem Dressing –  
leicht, frisch und ausgewogen.



# SUPPEN

**Tom Yam ZEN Style**  
Intensiv-würzige Thai-Suppe mit saftigen Garnelen  
Chili | Zitronengras | Limette | Pilze | Tomate | Kokos  
frisch, aromatisch & belebend  
10.00

**Tom Djüd**  
Hausgemachte, klare Brühe – ein Klassiker  
der thailändischen Küche  
Glasnudeln | zarter Tofu | Lauch | Pilze  
8,50

# H A U P T G E R I C H T

Empfehlung des Hauses

Panäng Curry mit zarter, knuspriger Ente – cremig, würzig



## Panäng Curry

16.50

Cremiges Erdnuss-Kokos-Curry  
Cashew | Paprika | Bohnen | Pilze | Limettenblätter | Thai-Basilikum  
mild, nussig & vollmundig

## Gäng Däng

15.50

Rotes Thai-Kokos-Curry  
Bambus | Aubergine | Brokkoli | Paprika  
Thai-Basilikum  
aromatisch & leicht scharf

## Priow Waan

14.50

Fruchtige Süß-Sauer-Komposition  
Ananas | Paprika | Gurke | Tomate | Zwiebel  
ausgewogen & leicht süßlich

## Pad Krapau

14.50

Thai Basilikum Wok  
Heiß im Wok gebraten mit frischem  
Thai-Basilikum, Bohnen, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Champignons  
und Karotten, verfeinert mit aromatischer Soja-Austernsauce –  
würzig, intensiv und leicht scharf.

**JEDES GERICHT LÄSST SICH NACH IHREM GESCHMACK VEREDELN.  
OB FLEISCH, FISCH ODER VEGETARISCH – IHRE WAHL BESTIMMT DIE FINALE KOMPOSITION**

8.00	Knusprige Ente	Meeresfrüchte	9.00
	Hähnchen	6.00	9.00
			Garnele
8.00	zarte Rinderhüfte	Tofu 	4.00

IN THAILAND SAGT MAN: EIN GUTES HAUPTGERICHT VEREINT ALLE AROMEN IN PERFEKTER BALANCE.  
IN DER THAILÄNDISCHEN KÜCHE WERDEN MEHRERE SPEISEN GEMEINSAM SERVIERT – VIELFALT  
GEHÖRT ZUM ERLEBNIS. KRÄFTIG, AROMATISCH UND FRISCH: JEDER TELLER ERZÄHLT SEINE EIGENE  
GESCHICHTE.

# REIS - & NUDELGERICHTE

## Pad Thai ZEN Style

16.50

Wokgeröstete Reismudeln  
Tofu | Ei | Riesengarnelen | Sojasprossen  
Erdnuss | Frühlingszwiebeln | Tamarinde  
fein süß-säuerlich & aromatisch



16.50

## Kao Pad Gai

Authentischer Klassiker aus Thailand –  
im Wok gebratener Jasminreis mit Hähnchen, Ei und Gemüse, verfeinert mit  
aromatischer Sojasauce.  
Herzhaft, duftend und ausgewogen, serviert mit Gurke und Tomate.

## Pad See you Gai

16.50

Breite Reisbandnudeln im Wok  
Hähnchenbrust | Ei | Gemüsevariation  
dunkle Sojasauce  
kräftig & leicht rauchig



# DESSERT

## Khao Niow Dam

10.00

Schwarzer Klebreis  
Palmzucker | warme Kokoscreme | Vanilleeis  
sanft süß & cremig

14.00

## Khao Niew Mamuang

Süßer Kokos-Klebreis  
frische Mango | Kokoscreme  
tropisch & harmonisch

IN THAILAND SAGT MAN: EIN GUTES NUDELGERICHT ENTSTEHT IM HEISSEN WOK.  
SCHNELL ZUBEREITET, BLEIBEN ZUTATEN KNACKIG UND VOLLER GESCHMACK.  
WÜRZIG, FRISCH UND INTENSIV: STREETFOOD-KULTUR AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

## HOMEMADE ICETEAS

STILL / SPRITZIG

FRISCH GEBRÜHTER TEE, HAUSGEMACHT UND SORGFÄLTIG VERFEINERT  
LEICHT GEKÜHLT, NATÜRLICH AROMATISCH & ERFRISCHEND

ZITRONE	0.4	5.90
PFIRSICH	0.4	5.90
MANGO	0.4	5.90
VEILCHEN	0.4	5.90



## HOMEMADE

LEMONADE STILL / SPRITZIG

YUZU LEMON MINZE	0.4	5.90
FOREST BERRY	0.4	5.90
HOLUNDER BLÜTE	0.4	5.90
PEACH	0.4	5.90
JASMIN	0.4	5.90
VEILCHEN	0.4	5.90



## PREMIUM SÄFTE & SCHORLEN

SCHORLEN 0,4

4.00	0.2	Mango
4.00	0.2	Litschi
4.00	0.2	Guave

## SÄFTE & SCHORLEN

SCHORLEN 0,4

Apfel naturtrüb	0.2	3.50
Orange	0.2	3.50
Ananas	0.2	3.50
Maracuja	0.2	3.50

### FUN FACT

IN THAILAND WIRD EISTEE TRADITIONELL EXTRA SÜSS SERVIERT – OFT MIT KONDENSMILCH, WAS IHM SEINE TYPISCH CREMIGE NOTE VERLEIHT.

## APERITIFS ALKOHOLFREI

<b>LILLET WILD BERRY</b> Lillet Blanc 0.0   Wild Berry   Beeren	7.20
<b>Orange Spritz</b> Arancia 0.0   Tonic Water   Orange	7.20
<b>Martini Floreale</b> Martini Floreale 0.0   Tonic Water   Zitronenzeste	7.20
<b>Zen Spritz</b> Grapefruit   Secco 0.0   Limette   Minze	7.20



## SOFTDRINKS

<b>Karaffe Wasser</b> still / spritzig Wahlweise mit Minze, Erdbeere, Zitrone, Orange, Limette Ingwer	0.5	5.80
<b>Teinacher Wasser</b> still / spritzig	0.25   0.75	2.90 / 7.50
<b>Premium Cola</b>	0.33	4.50
<b>Premium Cola Zero</b>	0.33	4.50
<b>Coca Cola</b>	0.20	3.50
<b>Coca Cola Zero</b>	0.20	3.50
<b>Bitter Lemon</b>	0.20	3.90
<b>Ginger Ale</b>	0.20	3.90
<b>Tonic Water</b>	0.20	3.90
<b>Yuzu Tonic</b>	0.20	3.90
<b>Wild Berry</b>	0.20	3.90

### FUN FACT

IN THAILAND WIRD EISTEE TRADITIONELL EXTRA SÜSS SERVIERT – OFT MIT  
KONDENSMILCH, WAS IHM SEINE TYPISCH CREMIGE NOTE VERLEIHT.