



SABAI DEE MAI
THAI TAPAS & BAR





A Taste of Our Story

„Sabai Dee Mai“, was auf Thailändisch „Wie geht es dir?“ bedeutet, ist für uns mehr als nur eine Begrüßung – es ist ein Lebensgefühl, das wir mit jedem modernen Gericht und in jedem Moment zum Ausdruck bringen möchten, den Sie bei uns erleben.

INHALTSVERZEICHNIS

FRESH SALAD	S.3
SMOKY BBQ	S.5
FUSION TAPAS	S.6
SUPPEN	S.7
VEGETARISCHE TAPAS	S.8
HAUPTSPEISE	S.9
KINDERMENÜ	S.16
DESSERTS	S.17
BEILAGEN	S.18

ALLERGEN KENNZEICHNUNG

Einigen Soßen von uns können Spuren von Weizen, Soja und Sesamen enthalten. Sprechen Sie unseren Mitarbeitern an, wenn Sie wegen Ihrer Allergie besondere Wünsche haben.

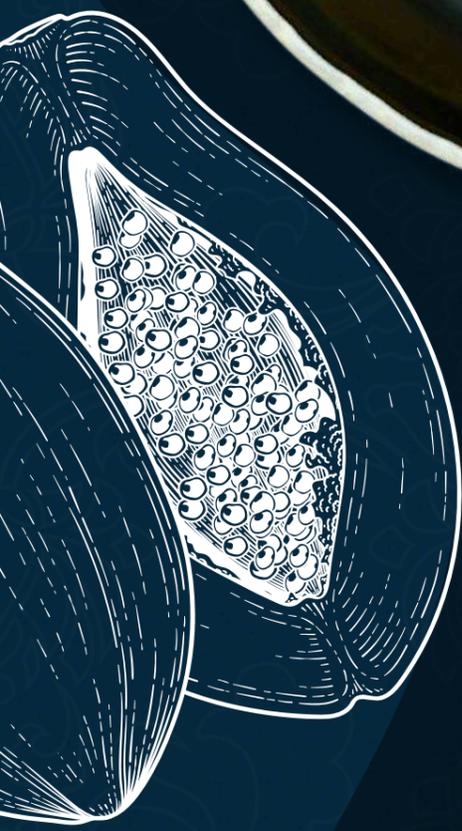
1	Getreide	8	Schalenfrüchte
2	Krebstiere	9	Sellerie
3	Eier	10	Senf
4	Fisch	11	Sesamen
5	Erdnüsse	12	Schwefeldioxid und Sulfite
6	Soja	13	Lupinen
7	Milch & Milchprodukte	14	Weichtiere

Mangosalat mit gegrillter Riesengarnele



Fresh Salad

Papayasalat mit Garnelen





01 Mangosalat mit gegrillter Riesengarnele ^{2, 4, 5} 🌶️🌶️🌶️

Frischer Mangosalat mit Chili-Fischsoße-Dressing, Karotten, Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen.

13,50€



02 Mangosalat mit Tofu ^{5, 6} 🌿 🌶️🌶️🌶️

Frischer Mangosalat mit Chili-Mango-Dressing, Karotten, Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen.

10,00€



03 Papayasalat mit Garnelen ^{2, 4, 5} 🌶️🌶️🌶️

Som Tum

Grüne Papaya mit Karotten, Stangenbohnen, Cherrytomaten, Erdnüssen, Koriander, Fischsoße und Limetten.

12,00€



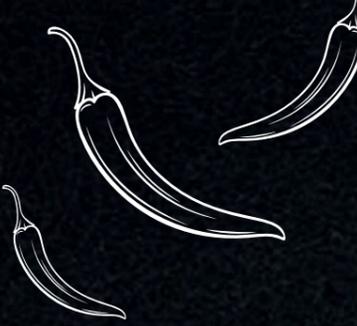
04 Papayasalat mit Tofu ^{4, 5, 6} 🌶️🌶️🌶️

Som Tum

Grüne Papaya mit Karotten, Stangenbohnen, Cherrytomaten, Erdnüssen, Koriander, Fischsoße und Limetten.

10,00€

* Wählen Sie Ihre gewünschte Schärfe Stufe. 🌶️🌶️🌶️



Smoky BBQ

05 Tigerflamme^{2, 6}

Gegrillte Riesen-Black-Tiger-Garnelen mit frischem Salat, Koriander, Minze, und würzigem Chili-Kokos-Dressing, cashewnüssen.

12,50€



06 Gegrillte Duroc-Spieße^{1, 6, 11}

Moo Ping Duroc

Zitronengras-Duroc-Spieße mit Tamarinden-Obstsalat und Sesam-Soja-Dip.

14,00€

Unsere Empfehlung: Mit Klebreis als Beilage genießen.



07 Hähnchenspieße^{1, 2, 5, 6, 11}

Saté Gai

Gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnusssoße und frischem Obstsalat in Tamarindensoße.

12,00€



T A P A S



08 Thai Fischfrikadellen ^{1, 4, 11} 🌶️

Tod Man Pla

Würzige Fischfrikadellen aus Wolfbarschfilet und Tilapiafilet mit Stangenbohnen, Kaffirlimettenblättern und Kurkuma, serviert mit Obstsalat in Tamarindensoße und Nam Jim Jeaw Dip.

14,00€



09 Süßkartoffel-Pommes

Mit Kaffir-Mayo

6,50€



10 Garnelen im Kartoffelnest ^{2, 4} 🌶️

Knusprige Garnelen in einem Kartoffelnest mit Chili-Kokos-Dip.

11,00€



11 Thailändischer Hähnchensalat ^{2, 4} 🌶️🌶️🌶️

Laab Gai

Thailändischer Hähnchensalat aus Hühnerhackfleisch mit geröstetem Reispulver, frischer Minze, Koriander, roten Zwiebeln und Zitronengras, abgeschmeckt mit Fischsoße und serviert mit Krupuk.

14,00€



12 Crispy Fischbites ^{1, 4} 🌶️🌶️🌶️

Knuspriges Tilapiafilet mit geröstetem Reispulver, Mangostreifen, roten Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, roter Pfefferoni, Koriander, Minze und Limette-Fischsoße-Dressing, Limettenblätter

9,00€



13 Thai Chicken Bites ^{1, 4, 6, 11} 🌶️🌶️🌶️

Knusprige Chicken Bites mit frischem Obstsalat und Tamarindensoße.

8,00€



14 Bao Burger ^{1, 2, 5, 6, 11} 🌶️

Gedämpfte Bao Buns mit Erdnuss-Sate-Soße, Kaffir-Limetten-Mayo, Salat, Mango und roten Zwiebeln.

Knusprige Hühnerbrustfilet 8,50€

Saté-Hühnerbrustfilet 8,50€

* Wählen Sie Ihre gewünschte Schärfestufe. 🌶️🌶️🌶️

15 Tom Kha Suppe 🌶️|🌶️|🌶️

Creinig-sauer-scharfe Suppe aus Hühnerbrühe mit Kokosmilch, Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblättern, Limettensaft, Austernpilze, Kräuterseitlinge, Cherrytomaten und Thai-Basilikum.

Hühnerbrustfilet ^{4, 6} 8,00€

Garnelen ^{2, 4, 6} 9,00€

Kräuterseitlinge,
Austernpilze, Tofu ^{4, 6} 8,00€



Suppen

16 Tom Yum Suppe 🌶️|🌶️|🌶️

Sauer-scharfe Suppe aus Hühnerbrühe mit Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblättern, Limettensaft, Austernpilzen, Cherrytomaten und Thai-Basilikum.

Hühnerbrustfilet ^{4, 6} 10,00€

Garnelen ^{2, 4, 6} 9,00€

Kräuterseitlinge,
Austernpilze, Tofu ^{4, 6} 9,00€



Vegetarische Tapas

17 Tofu Tempura^{1,6}

Knuspriger seidiger Tofu-Tempura mit Kaffir-Mayo-Dip.

6,50€



18 Gegrillte Pilzspieße^{6,11} »

Hed Yang

Marinierte Kräuterseitlinge und Austernpilze mit Zitronengras-Chili-Paste und süß-salzigem Sesam-Soja-Dip.

10,00€

19 Thai Laab-Salat »|»»

Laab Soy

Vegetarischer Thai-Laab-Salat aus Beyond Meat Hackfleisch, Kräuterseitlingen, mit geröstetem Reispulver, frischer Minze, Koriander, roten Zwiebeln und Zitronengras, Soja-Soße und serviert mit Krupuk.

14,00€



20 Veggie Bao Burger^{1,6} »

Gedämpfte Bao Buns mit Beyond Meat, Kaffir-Limetten-Mayo, Salat, Mango und roten Zwiebeln.

8,00€

* Wählen Sie Ihre gewünschte Schärfe Stufe. »|»»

So Curry

Im Sabai Dee Mai wird jedes Curry zu einer Reise voller feiner Aromen. Wir verwenden ausschließlich die frischesten Zutaten, kombiniert mit handgemahlene Gewürzen, die nach speziellen Rezepturen sanft angeröstet werden, um den unverwechselbaren Charakter jedes Currys zu betonen. Jedes Gericht vereint cremige Fülle, sanfte Schärfe und den betörenden Duft erlesener Kräuter zu einer harmonischen Komposition – ein kulinarisches Erlebnis, das weit über ein gewöhnliches Mahl hinausgeht und unvergesslich bleibt.



21 Rotes Curry

Rotes Curry mit Kokosmilch, roter Pfefferoni, Zwiebeln, Bohnen, Aubergine, Austernpilzen und Litschis, serviert mit Duftreis.

Lachs ^{2, 4}	26,00€
Gegrillte Barbarie Entenbrust ^{2, 4}	26,00€
Knusprige Ente ^{1, 2, 4}	25,00€
Tofu, Kräuterseitlinge ^{2, 4, 6}	21,00€



Rotes Curry mit Lachs

22 Massaman Curry

Massaman Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, roter Pfefferoni, Austernpilzen, Sternanis, Kardamom und Erdnüssen, serviert mit Duftreis.

Entrecôte ^{2, 4}	28,00€
Hähnchenbrust ^{2, 4}	22,00€
Tofu, Kräuterseitlinge ^{2, 4, 6}	21,00€



Massaman Curry mit Entrecôte

23 Grünes Curry

Grünes Curry mit Kokosmilch, roter Pfefferoni, Zwiebeln, Bohnen, thailändischer Aubergine, Bambus und Thai-Basilikum, serviert mit Duftreis.

Entrecôte ^{2, 4}	28,00€
Hähnchenbrust ^{2, 4}	22,00€
Tofu, Kräuterseitlinge ^{2, 4, 6}	21,00€



Grünes Curry mit Tofu

* Wählen Sie Ihre gewünschte Schärfe Stufe.  

PAD THAI



Im Sabai Dee Mai bereiten wir Pad Thai mit besonderer Sorgfalt zu: Zarte Reismudeln werden mit frischen Garnelen oder Tofu, Ei und knackigen Sojasprossen gebraten und mit einer charakteristischen Tamarindensauce verfeinert – fein säuerlich, dezent süß und aromatisch ausgewogen. Geröstete Erdnüsse, frische Limette und eine Prise Chili runden das Geschmackserlebnis ab



24 Pad Thai mit Garnelen 2, 3, 4, 5, 6, 11 🍴
22,00€



25 Pad Thai mit Hähnchenbrust 3, 4, 5, 6, 11 🍴
20,00€



26 Pad Thai mit Tofu 3, 4, 5, 6, 11 🍴
20,00€

Gebratene Reismudeln in süß-sauer Tamarinden-Soße mit Sojasprossen, Schnittknoblauch, gerösteten Erdnüssen, Chili-Pulver, frischer Limette und Spiegelei.

* Wählen Sie Ihre gewünschte Schärfe­stufe.)))

27 Spicy Basil Entrecôte^{1, 2, 3, 4, 6})))

Im Wok geschwenktes Entrecôte mit frischem Thai-Basilikum, scharfen roten Peperoni, Bohnen, knusprigem Spiegelei und serviert mit Duftreis.

26,00€



28 Spicy Tom-Yum-Seafood^{2, 6, 14}))) Pad Cha Talay

Im Wok geschwenkte Pulpo und Garnelen in XO-Soße mit roter Peperoni, Gemüse, Thai-Basilikum und grünem Pfeffer, serviert mit Duftreis.

26,00€

29 Spicy Basil Chicken^{1, 2, 4, 6}))) Pad Kra Pao Gai

Im Wok geschwenktes Hähnchenhackfleisch mit frischem Thai-Basilikum, scharfen roten Peperoni, Bohnen, Zwiebeln, einem knusprigen Spiegelei und serviert mit Duftreis.

20,00€



30 Tomyum - Barbarie Entenbrust⁶))) Pad Bet Phak

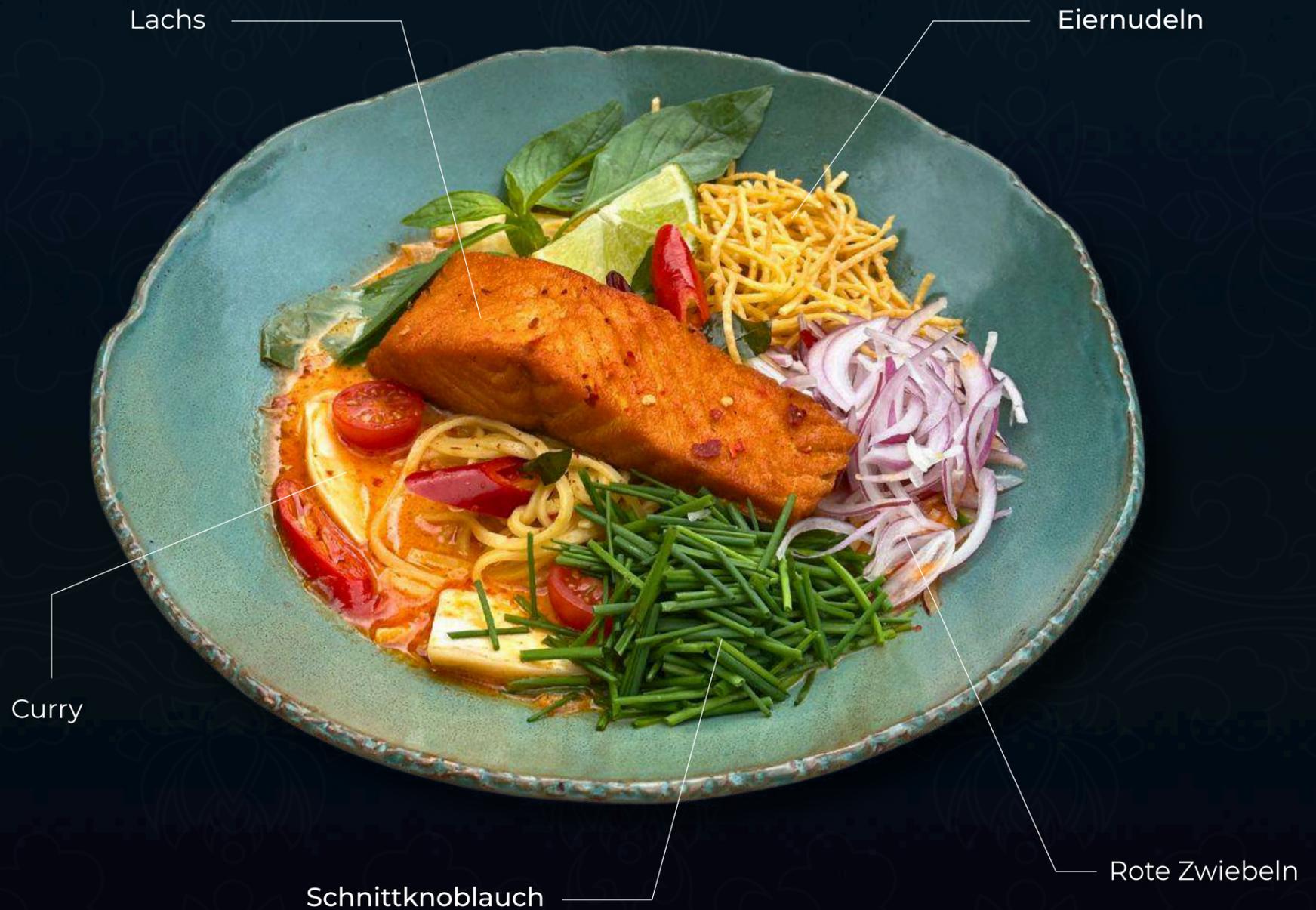
Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit Wok-Gemüse in Tom Yum Soße, serviert mit Duftreis.

25,00€



KHAOSOI

Khao Soi mit Lachs



31. CURRYNUDELSUPPE

Khao Soi 🌶️|🌶️🌶️

Cremige, würzige Kokos-Currynudelsuppe mit Eiernudeln, Schnittknoblauch, rote Zwiebeln und Limette.

Gegrillte Saté-Hähnchenbrust ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 11}	23,00€
Lachs ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 11}	24,00€
Tofu, Kräuterseitlinge ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 11}	22,00€

* Wählen Sie Ihre gewünschte Schärfestufe. 🌶️|🌶️🌶️

SPICY BASIL TOFU



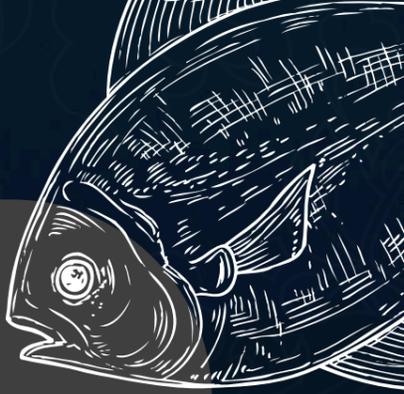
32. SPICY BASIL TOFU 1, 6 🌶️|🌶️🌶️

Im Wok geschwenkter Tofu mit Pilzen, frischem Thai-Basilikum, scharfen Chilis, Bohnen und serviert mit Duftreis.

19,00€

* Wählen Sie Ihre gewünschte Schärfestufe. 🌶️|🌶️🌶️

Sweet Sour Love



Fisch in 3-Aromen-Soße 4)))

Pla Sam Rod

Knuspriger roter Tilapia mit süßsauer-scharfer Tamarinden-Soße, Zwiebeln, roter Pfefferoni, Bohnen, Ingwer, grüner Pfeffer, Koriander. Serviert mit Duftreis

33

28,00€



Riesengarnelen in 3-Aromen-Soße 2,4)))

Gung Sam Rod

Black Tiger Riesengarnelen mit süß-sauer-scharfer Tamarinden-Soße, Zwiebeln, roter Pfefferoni, Bohnen, Ingwer, Koriander. Serviert mit Duftreis

34

28,00€



* Wählen Sie Ihre gewünschte Schärfestufe.)))

Mini Jungle



Für unsere kleinen Gäste: milde Thai Gerichte in kinderfreundlichen Portionen ohne Schärfe, aber mit ganz viel Geschmack und Spaß!



K1 Die Giraffe ^{1, 2, 4}

Knusprige Garnelen in einem Kartoffelnest, Süßkartoffel-Pommes, kleiner Obstsalat, Kaffir-Mayo.

12,00€



K2 Der Affe ^{1, 2, 4, 5, 11}

Ein Chicken Bao Burger, Salat, Mangostreifen, Erdnusssoße. Dazu Süßkartoffel-Pommes mit Kaffir-Mayo.

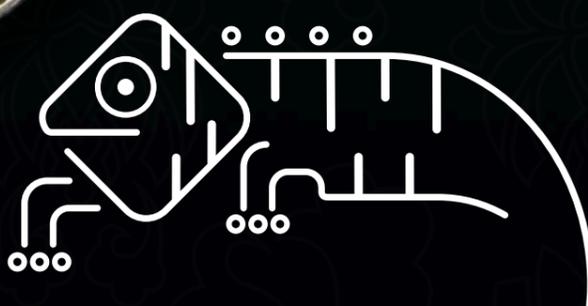
12,00€



K3 Der Gecko ^{1, 4}

Knuspriges Hühnerbrustfilet, Saisongemüse, Kokosmilch. Dazu Duftreis.

12,00€



Sawasdee Sweets



35

Mango Tiramisu ⁷

Mango, Maracuja, Kokosmilch, Mascapon, Rum

6,00€



36

Mango Sticky Rice

mit frischer Mango, Klebreis, Kokosmilch

7,00€

Side Dishes



Reis

3,00€



Klebreis

3,00€



Tamarinden-Soße

Extra Soße

Chili-Fischsoße-Dip _____ 1,50€

Chili-Kokos Dip _____ 2,00€

Sesam-Soja Dip _____ 2,00€

Ketchup / Mayo _____ 2,00€

Tamarinden-Soße _____ 4,00€

Erdnusssoße _____ 3,00€

