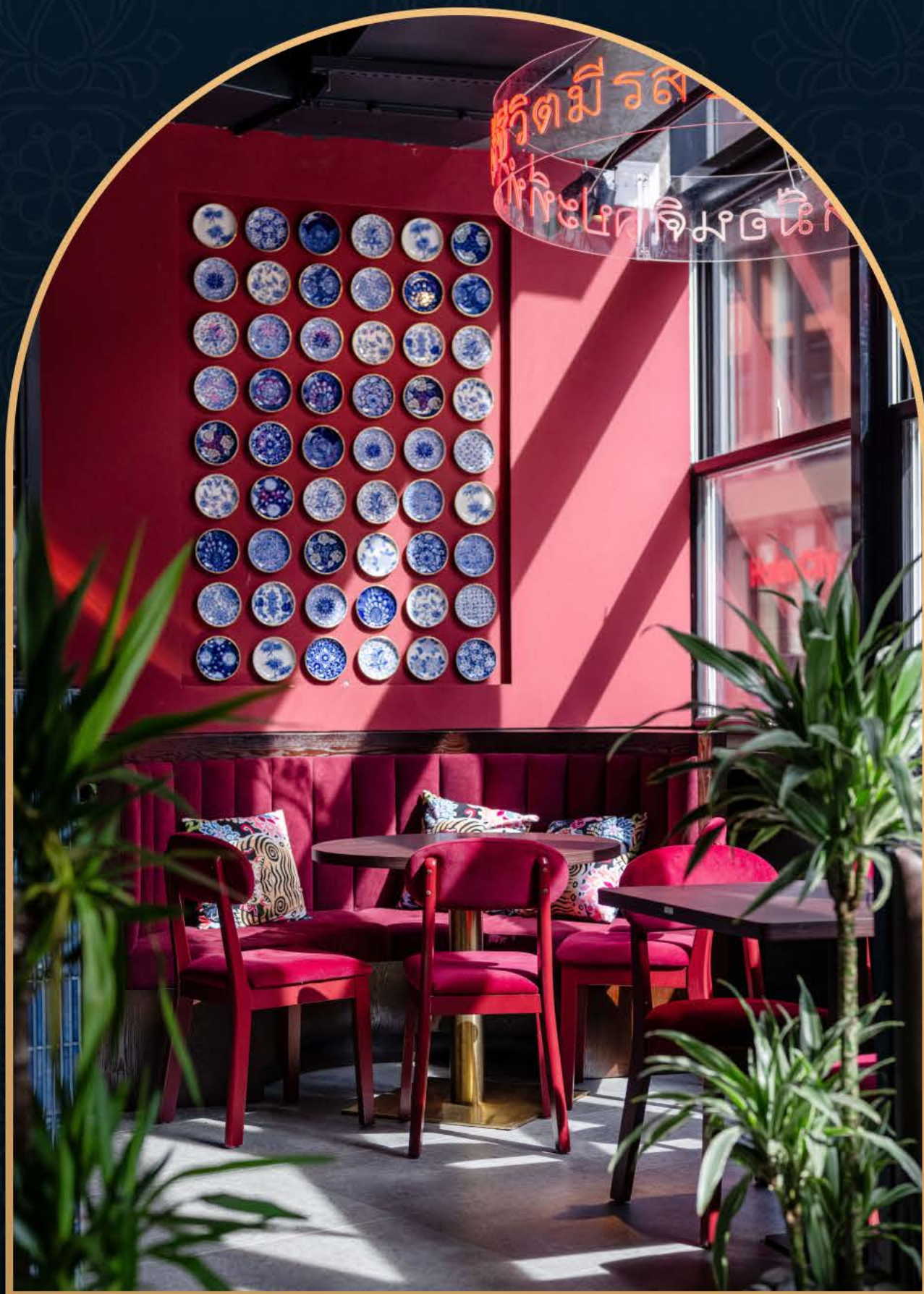




SABAI DEE MAI
THAI TAPAS & BAR



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.

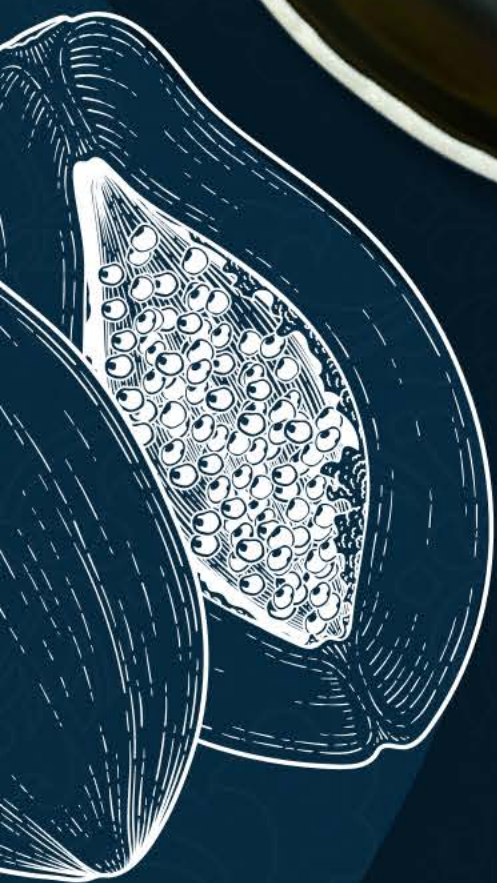
1	Getreide	8	Schalenfrüchte
2	Krebstiere	9	Sellerie
3	Eier	10	Senf
4	Fisch	11	Sesamen
5	Erdnüsse	12	Schwefeldioxid und Sulfite
6	Soja	13	Lupinen
7	Milch & Milchprodukte	14	Weichtiere

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€

Smoky BBQ

05 Tigerflamme ^{1, 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



08a Pandan-Hähnchen ^{1, 6, 11}
Gai Hoi Bai Toey
In Pandanblätter gewickelte Hähnchenbrust, serviert mit süß-salzigem Sesam-Soja-Dip.

10,00€



08b 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 Salat und Tamarindensoße.

8,00€



14 Bao Burger ^{1, 2, 5, 6, 11}
Gedämpfte Bao Bun 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 🌶️🌶️🌶️

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

Hühnerbrustfilet ^{4, 6} 9,00€

Garnelen ^{2, 4, 6} 10,00€

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



Suppen

16 Tom Yum Suppe 🌶️🌶️🌶️

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

Hühnerbrustfilet ^{4, 6} 8,00€

Garnelen ^{2, 4, 6} 9,00€

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



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.

14,00€



20 Veggie Bao Burger^{1,6} »

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

8,00€



* Wählen Sie Ihre gewünschte Schärfestufe. » » »

Curry

Im Sabai Dee Mai wird jedes Curry zu einer Reise voller feiner Aromen. Wir verwenden ausschließlich die frischesten Zutaten, kombiniert mit handgemahlenen 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€



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€



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€



* 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 Seafood^{2, 4, 6, 14} »||»»

Pad Cha Talay

Im Wok geschwenkte Pulpo und Garnelen in XO-Soße mit roter Pfefferoni, 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€

PAD HORAPHA TOFU



32. SPICY BASIL TOFU¹, 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^{1,4} || ||

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^{1,2,4} || ||

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, Salat, 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€

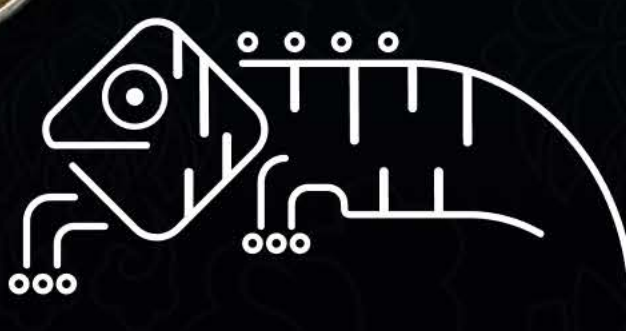


K3

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 2,00€

Chili-Kokos Dip 2,00€

Sesam-Soja Dip 2,00€

Ketchup / Mayo 2,00€

Tamarinden-Soße 4,00€

Erdnusssoße 3,00€

