

Cocktails

JAZZ MINT (Mocktail)

Jasmin-Eistee mit frischer Minze,
Limetten und Rohrzucker

LOVE AT FIRST RICE

Gin, Lycheesaft, Jasminreissirup,
Limettensaft, Tonic Water

THE LAMPOON

Blended Scotch Whisky, kalt gebrühter
Kamillentee, Longansirup, Ginger Ale,
Soda und frischer Ingwer

Love at First Rice

by DITP



Menü

SOMMERROLLEN

mit Garnelen, gefüllt mit Reismudeln
Homemade Mocktail: Jazz Mint

MIANG KHAM

Reiscracker mit Foie Gras mit Miang Kham Soße
Cocktail: The Lampoon

SOM TAM

serviert mit Klebreis
Cocktail: Love at First Rice

TOM YUM SUPPE

mit Hähnchen, serviert mit Hom-Mali-Reis
Sauvignon Blanc, Zeter, Pfalz

PAD THAI

mit Riesen-Garnelen und Bananenblüten
Rosé: Cuvée, Rings, Pfalz

MASSAMAN LAMB

serviert mit Riceberry-Reis
Rotwein: Ursprung Cuvée, Schneider, Pfalz

SCHWARZER KLEBREIS

mit Longanfrüchten
Weißwein: Riesling feinherb, Reinhartshausen, Rheingau

Love ...

เปาะเปี๊ยะสด Die SOMMERROLLE ist eine Vorspeise der vietnamesischen Küche. Anders als die in Südostasiens verbreitete Frühlingsrolle wird sie nicht frittiert. Der Begriff „Sommerrolle“ wird im angloamerikanischen Sprachraum (englisch „summer roll“) und im Deutschen an Stelle des vietnamesischen Begriffs verwendet. Das Gericht ist in Kambodscha, Laos und Thailand bekannt und unterscheidet sich dort nicht signifikant von der vietnamesischen Variante.

เมี่ยงคำ MIANG KHAM ist ein traditioneller südostasiatischer Snack aus Thailand und Laos. Er wurde von Prinzessin Dara Rasmi am siamesischen Hof von König Rama V. eingeführt und bedeutet „ein Bissen“, von miang („in Blätter gewickelter Essen“) und kham („ein Bissen“).

ส้มตำ SOM TAM ist ein scharf gewürzter Salat, der hauptsächlich aus gestampfter Papaya besteht. Dieses ursprünglich laotische Gericht ist auch in Thailand und dort vor allem im Isan üblich. Som (ส้ม) heißt sauer und tam (ตำ) bedeutet stampfen oder zerstoßen, abgeleitet von der Zubereitungsweise im Mörser.

ต้มยำ TOM YAM ist eine sauer-scharfe Suppe der thailändischen Küche. Tom bedeutet „Suppe“, yam heißt „gemischt“. Je nach Zubereitung steht die Ergänzung gai oder kai für Huhn und kung oder gung für Garnele. Das Gericht geht auf die siamesische Küche zurück und wurde erstmals schriftlich vom siamesischen Dichters Sunthon Phu in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts erwähnt.

ผัดไทย PAD THAI ist ein traditionelles Nudelgericht der thailändischen Küche. Während des Zweiten Weltkriegs wurde Pad Thai vom damaligen Ministerpräsidenten zum Nationalgericht erklärt. Um in der wirtschaftlichen Krise den Reiskonsum zu verringern, förderte der autoritär regierende Phibun die Popularität des Nudelgerichts, da zur Herstellung von Reismehl für Reismudeln neben ganzen auch gebrochenen Reiskörnern verwendet werden konnten.

แกงมัสมั่น KAENG MASSAMAN ist ein Gericht der südlichen Thai-Küche. König Phra Phutthaloetla (Rama II.) war von diesem Gericht so beeindruckt, dass er darüber ein Gedicht schrieb, das noch heute in den in thailändischen Grundschulen auswendig gelernt wird.

ข้าวเหนียว KLEBREIS genannt khao niao oder auch „sticky rice“ wird in der thailändischen Küche meist, aber nicht nur, für Süßspeisen verwendet. Im Norden und Nordosten Thailands bildet er das Hauptnahrungsmittel. Klebreis dient in Thailand auch als Grundlage vieler Süßspeisen, z. B. mit Kokosmilch serviert, in Bananenblättern oder mit gelber Mango.

...at First Bite