



ASHANA

THAI RESTAURANT

Willkommen im Thai-Restaurant „Ashana“

Lassen Sie sich entführen in eine Welt voller Düfte, Aromen und Harmonie – dorthin, wo die thailändische Küche ihre ganze Schönheit entfaltet.

Unsere Kreationen entstehen aus handverlesenen Zutaten, fein abgestimmten Gewürzen und Rezepten, die seit Generationen Geschichten erzählen. Jedes Gericht ist ein kunstvolles Zusammenspiel aus Süße, Säure, Salz und feiner Schärfe, wie eine zarte Melodie, die den Gaumen berührt.

Tauchen Sie ein in die thailändische Gastfreundschaft. Lehnen Sie sich zurück. Spüren Sie, wie Zeit zu Genuss wird.

Guten Appetit – oder wie wir in Thailand sagen: „Tan Hai Aroy!“

Softgetränke & Säfte

	0,2L	0,4L
Cola	2,50 €	4,00 €
Cola Zero	2,50 €	4,00 €
Fanta	2,50 €	4,00 €
Sprite	2,50 €	4,00 €
Spezi	2,50 €	4,00 €
Apfelsaft	2,80 €	4,50 €
Ananassaft	2,80 €	4,50 €
Apfelsaftschorle	2,50 €	4,00 €
	0,25 L	0,75 L
Mineralwasser Still	2,50 €	6,00 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	2,50 €	6,00 €

Heiße Getränke

Jasmin-Tee	Tasse	2,80 €
Jasmin-Tee	Kanne	5,50 €
Kamillen-Tee	Tasse	2,50 €
Pfefferminz-Tee	Tasse	2,50 €
Kaffee	Tasse	2,80 €
Cappuccino	Tasse	3,20 €
Latte Macchiato	Tasse	3,20 €
Espresso	Tasse	2,80 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,50 €
Espresso mit Vanilleeis & Sahne	Tasse	4,90 €

Hausgemachter Eistee

Thai Tee mit Milch	5,90 €
Thai Tee Limette	5,90 €
Thai Tee	5,50 €
Maitree Drink Hibiskus Eistee, Himbeere, Himbeersirup	5,90 €
Maitree Drink zuckerfrei Hibiskus Eistee mit Süßmittel (Stevia), Himbeere, zuckerfreier Himbeersirup	5,90 €



Maitree Drink

Hauslimonade

Ashana Butterfly Pea Passionsfrucht, Schmetterlingblume Limette, Minze, Soda	5,90 €
Apple Ginger Apfelsaft, Apfel, Ingwer, Ingwersirup, Soda	5,90 €
Fresh Watermelon Wassermelone, Wassermelonensirup	6,50 €
Ananas Limonade Ananas, Ananassirup, Soda	5,90 €
Kokos-Ananas Kokossirup, Ananas, Ananassirup, Soda	5,90 €
Passion Fruit Passionsfrucht, Maracujasirup, Limette, Minze, Soda	5,90 €

Passion
Fruit



Fresh
Watermelon



Cocktails & Mischgetränke

Aperol Spritz	5,50 €
Hugo	5,50 €
Russian Wildberry	5,50 €
Pina Colada	7,90 €
Mai Tai	7,90 €
Mojito	7,90 €



The image shows two wine glasses filled with cocktails. The left glass contains a Russian Wildberry cocktail, which is a reddish-orange liquid with various berries (raspberries, blueberries, blackberries) and orange slices. It is garnished with a purple butterfly-shaped pick. The right glass contains an Aperol Spritz, which is a bright orange liquid with orange slices and a sprig of fresh mint. Both glasses have red straws. In the foreground, there are fresh ingredients: raspberries, blueberries, blackberries, orange slices, and mint leaves.

Russian
Wildberry

Aperol
Spritz

Wein aus der Pfalz

Weingut Anselmann

Riesling trocken	Glas	0,2 L	5,50 €
Riesling halbtrocken	Glas	0,2 L	5,50 €
Edesheimer Ordensgut (lieblich)	Glas	0,2 L	5,90 €
Portugieser Weißherbst halbtrocken	Glas	0,2 L	5,90 €
Dornfelder trocken	Glas	0,2 L	5,50 €
Dornfelder lieblich	Glas	0,2 L	5,90 €
Sekt Cuvée halbtrocken (gelber Muskateller - Riesling)	Glas	0,2 L	4,90 €
Weinschorle sauer	Glas	0,2 L	5,50 €
Weinschorle süß	Glas	0,2 L	5,90 €

Bier

Thai-Bier (Chang Beer)	Fl	0,32 L	4,50 €
Karlsberg Urpils	Fl	0,33 L	3,20 €
Karlsberg Pils alkoholfrei	Fl	0,33 L	3,20 €
Radler	Fl	0,33 L	3,40 €
Cola-Bier	Fl	0,33 L	3,40 €
Karlsberg Weizen Hell/Dunkel/alkoholfrei	Fl	0,5 L	4,80 €

Schnaps und Likör

Williams	2 CL	3,50 €
Mirabell	2 CL	3,50 €
Ouzo	2 CL	3,50 €
Limoncello	2 CL	3,50 €
Baileys	2 CL	3,50 €
Watermelon	2 CL	3,50 €
Haselnuss	2 CL	3,50 €
Honigmelone	2 CL	3,50 €
Ingwerlikör	2 CL	3,50 €

Varspeisen

- V1 **Frühlingsrollen** ^{A, C} 4,90 €
nach Ashana's Rezept gefüllt mit Rind- und Schweinehackfleisch und Gemüse
- V2 **Frittierte Wantan** ^{A, C} 4,50 €
gefüllt mit Schweinehackfleisch
- V3 **Gyoza** ^{A, C} 4,50 €
Teigtasche gefüllt mit Gemüse (vegetarisch)
- V4 **Samosa** ^A 4,90 €
Teigtasche gefüllt mit Hähnchen, Kartoffeln mit Curry
- V5 **Tempura Tiger Garnelen** ^{A, B, C} 5,50 €
- V6 **Hähnchen Sate** ^{E, A} 5,50 €
Gegrillte Hähnchen Spieß mit Sate Marinade und Erdnussoße
- V7 **Sommerrolle** ^{A, C} 4,90 €
Salat Karotte Gurke Hähnchenfleisch in Reispapier eingerollt
Serviert mit Honigsenfsoße (auf Wunsch auch vegan)
- V8 **Wantan-Suppe** ^{A, C} 5,00 €
Wantanteig mit Schweinehackfleischfüllung in kräftiger Brühe
- V9 **Tom Yam Gung** ^{B, D} 6,50 €
Tom Yam Suppe mit Garnelen, Pilzen und Koriander (nach gewünschtem Schärfegrad)
- V10 **Tom Ka Kai** ^{B, D, G} 5,50 €
Tom Ka Suppe mit Kokosmilch, Tom Ka Gewürzen, Hähnchenfleisch, Pilzen und Koriander

Salate

nach authentischen Thai-Rezept zubereitet

- S1** **Papaya-Salat** ^{B, D, E}  **12,00 €**
Grüne Papaya mit Karotten, Tomaten, Limette, Erdnüsse,
Chili, Knoblauch, getrocknete Shrimps (nach gewünschtem
Schärfegrad)
- S2** **Yam Wun Sen Tale** ^{B, D}  **15,50 €**
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten, Kräuter
(nach gewünschtem Schärfegrad)
- S3** **Laab Muh** ^{B, D, K}  **15,50 €**
Schweinehackfleisch, mit Kräutern und Laab Gewürze (nach
gewünschtem Schärfegrad)



Papaya-Salat



Yam Wun Sen Tale



Laab Muh

Reisgerichte

Khao Pad

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

R1	Tofu ^{A, C, F} (vegetarisch oder nach Wunsch vegan)	14,50 €
R2	Hähnchen ^{A, C}	14,50 €
R3	Schwein ^{A, C}	14,50 €
R4	Garnelen ^{A, C, B}	16,50 €

Pad Pak Rom

Gebratenes gemischtes Gemüse mit gekochtem Reis

R5	Tofu ^F (nach Wunsch vegetarisch oder vegan)	15,50 €
R6	Hähnchen ^F	16,50 €
R7	Schwein ^F	16,50 €
R8	Ente ^{A, F}	18,50 €
R9	Garnelen ^{F, B}	18,50 €

Pad Kra Pao

Gebratenes Gemüse mit Chili Knoblauch Zwiebeln Thai Basilikum mit gekochtem Reis (nach gewünschtem Schärfegrad)

R10	Tofu ^F (nach Wunsch vegetarisch oder vegan)	16,50 €
R11	Hähnchen ^F	16,50 €
R12	Schwein ^F	16,50 €
R13	Knusprige Ente ^{A, F}	18,50 €
R14	Garnelen ^{F, B}	18,50 €

R15	Kai Pad Med Mamuang ^{A, F, H}	18,50 €
-----	--	---------

Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse & Cashewnüsse
serviert mit gekochtem Reis

Currygerichte

Gäng Pet

Scharfes rotes Thai-Curry in Kokosmilch mit Gemüse und Basilikum, serviert mit Jasminreis

C1	Tofu ^F (vegetarisch oder nach Wunsch vegan)	15,50 €
C2	Hähnchen ^F	16,50 €
C3	Schwein ^F	16,50 €
C4	Knusprige Ente ^{A, F}	18,50 €
C5	Garnelen ^{B, F}	19,50 €

Gäng Kew Wan

Thailändisches grünes Curry in Kokosmilch mit Gemüse und Basilikum, serviert mit Jasminreis (leicht scharf)

C6	Tofu ^F (vegetarisch oder nach Wunsch vegan)	15,50 €
C7	Hähnchen ^F	16,50 €
C8	Schwein ^F	16,50 €
C9	Knusprige Ente ^{A, F}	18,50 €
C10	Garnelen ^{B, F}	18,50 €

Gäng Kari

Mildes gelbes Curry in Kokosmilch mit Gemüse und Basilikum, serviert mit Jasminreis

C11	Tofu ^F (vegetarisch oder nach Wunsch vegan)	15,50 €
C12	Hähnchen ^F	16,50 €
C13	Schwein ^F	16,50 €
C14	Knusprige Ente ^{A, F}	18,50 €
C15	Garnelen ^{B, F}	19,50 €

Nudelgerichte

Pad Thai

Gebratene thailändische Reismudeln in Tamarinden-Soße (süß leicht sauer & nussig) mit Ei, Schnittlauch, Sojasprossen & Erdnüssen

N1	Tofu (vegetarisch) ^{A, C, E, F}	14,50 €
N2	Hähnchen ^{A, C, E, F}	15,50 €
N3	Schwein ^{A, C, E, F}	15,50 €
N4	Garnelen ^{A, B, C, E, F}	16,50 €

Pad Si-Iew

Gebratene thailändische Reismudeln in dunkler Sojasoße mit Ei & Gemüse

N5	Tofu (vegetarisch) ^{A, C, F}	14,50 €
N6	Hähnchen ^{A, C, F}	15,50 €
N7	Schwein ^{A, C, F}	15,50 €
N8	Garnelen ^{A, B, C, F}	16,50 €



Pad Thai



Pad Si-Iew

Fisch & Meeresfrüchte

Pla Chuchi

Fisch mit thailändischem rotem Curry in Kokosmilch,
serviert mit frisch gekochtem Jasminreis

F1 **Ganzer frittierter Tilapia Fisch** ^{A, D, F} **19,90 €**
(nicht filetiert, ca. 30 min Zubereitungszeit)

F2 **Pangasius Filet** ^{A, D, F} **19,90 €**
(Süßwasserfisch)

Pla Lui Suan (Fisch im Garten)

Fisch mit authentischen Thai-Gartenkräutersoße (süß, sauer &
scharf), garniert mit Cashew-Nüssen und Reis
(nach gewünschtem Schärfegrad)

F3 **Ganzer Frittierter Tilapia Fisch** ^{A, D, E, F} **19,90 €**
(nicht filetiert, ca. 30 min Zubereitungszeit)

F4 **Pangasius Filet** ^{A, D, E, F} **19,90 €**
(Süßwasserfisch)

Garnelen

G1 **Kung Tod Kra-Tiem** ^{A, B} **19,90 €**
Gebratene Garnelen mit Knoblauch-Pfeffer-Soße und Reis

G2 **Kung Pad Prik Glua** ^{A, B}  **19,90 €**
Gebratene Garnelen mit Knoblauch-Chili-Soße und Reis
(nach gewünschtem Schärfegrad)

Tintenfisch

T1 **Pla Muk Tod Kra-Tiem** ^{A, N} **19,90 €**
Frittierter Tintenfisch mit Knoblauch-Pfeffer-Soße und Reis

T2 **Pla Muk Pad Prik Glua** ^{A, N}  **19,90 €**
Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch-Chili-Soße und Reis
(nach gewünschtem Schärfegrad)

Dessert

- | | | |
|----|--|--------|
| D1 | Khao Niao Mamuang ^{G, K}
Süßer Klebreis mit Kokosmilch und Mango
garniert, mit Sesam | 8,00 € |
| D2 | Gebackene Banane ^{A, C, G, H}
serviert mit Vanilleeis und Sahne | 8,50 € |
| D3 | Sesam Bällchen ^{A, C, G, K}
serviert mit Vanilleeis und Sahne | 6,50 € |



Khao Niao Mamuang

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Süßungsmittel, 9) Aspartam- Phenylalaninquelle, 10) mit Phosphat, 11) coffeinhaltig, 12) chininhaltig

A) glutenhaltig, B) enthält Krebstiere, C) enthält Eier, D) enthält Fisch, E) enthält Erdnüsse, F) enthält Soja, G) enthält Milch, H) enthält Schalenfrüchte, I) enthält Sellerie J) enthält Senf, K) enthält Sesamsamen, L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, M) enthält Lupinen, N) enthält Weichtiere, M) enthält Lupinen, N) enthält Weichtiere

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!