

A close-up, high-angle shot of a chef's hand holding a long-handled wooden spatula, stirring ingredients in a black wok. The wok is filled with a vibrant, colorful stir-fry, including yellow bell peppers, green bell peppers, and orange slices. Bright orange and yellow flames are visible at the bottom of the wok, and wisps of white steam rise from the cooking food. The background is dark and out of focus, emphasizing the action in the foreground.

# MITTAGSKARTE

AUTHENTIC THAI-FOOD  
AUS DEM GLOCKENBACHVIERTEL


**LOTUS LOUNGE**

THAI KITCHEN AND BAR

## SUPPEN

**Sup Pag** 4,00

Würzige Gemüsesuppe mit Pilzen, Karotten, Babymais, frischem Paprika und Zucchini

**Tom Kha Gai**  5,50

Leichte Kokosnussuppe mit Hühnchenfleisch, Zitronengras und -blättern, Koriander und Pilzen

**Tom Kha Tofu**  5,00

Leichte Kokosnussuppe mit Tofu, Zitronengras und -blättern, frischem Koriander und Pilzen

**Tom Yam Gung**   6,50

Hummerkrabben in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitronengras und -blättern, Koriander und Pilzen

**Giew Nam** 5,50

Wantantaschen mit Hühnchenfleischfüllung in einer Hühnerbrühe, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln

## THAILÄNDISCHE SALATE

**Yam Tofu** 6,00

Grüner Salat mit Tofu, Gurken, Tomaten, frischem Koriander in einer leicht säuerlich-würzigen Soße angerichtet

**Salat Sate** 7,50

Gemischter Salat mit Hühnchenstreifen und Erdnussoße


**Som Tam Thai**   11,00

Frische grüne Papayastreifen mit Krabben, Tomaten, grünen Bohnen und gehackten Erdnüssen, angerichtet an einer Zitronensoße

**Yam-Som-O** 11,00



Pomelosalat mit Kokosmilch, Chilipaste, Limettensaft, Cashwenüsse, Koriander, Zwiebeln und Hummerkrabben

## THAILÄNDISCHE VORSPEISEN

**Pöpia** 5,00 **Lab Gai**   9,00

Thailändische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße

Gehacktes Hühnchenbrustfilet mit Zitrone, frischen Kräutern und Gewürzen

**Gai Sate** 6,50 **Lab Ped**   11,00

In leichter Kokosmilch-Currybeize gewürzte und gegrillte Hühnchenfleischspießchen, serviert mit einer Erdnussoße

Gehacktes Entenbrustfilet mit Zitrone, Zwiebeln, frischen Kräutern und Gewürzen

**Yam Wunsen Tale** 12,00

Glasnudeln und Meeresfrüchte, würzig angerichtet mit Zitrone, Tomate und Koriander

**Giew Tood** 6,00

Gebackene Wantan-Teigtaschen mit Hühnchenfüllung und süß-saurer Soße

## HÜHNCHEN / GAI

<b>Gai Pad Med Ma Muang</b> 9,30	<b>Gai Pad King</b> 9,30
Gebratenes Hühnchenfleisch mit Champignons, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen	Gebratenes Hühnchenfleisch mit Ingwerstreifen, Zwiebeln, Peperoni und Frühlingszwiebeln
<b>Gaeng Pet Gai</b> 9,30	<b>Gai Nam Man Hoi</b> 9,30
Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit roter Currypaste und Bambus auf Thaingemüse	Hühnchenfleisch in Austernsoße mit Peperoni, Pilzen, Minimais und Zwiebeln
<b>Gaeng Garie Gai</b> 9,30	
Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit milder gelber Currypaste, Zwiebeln, Kartoffeln und Gemüse	
<b>Gai Kaprao sap sap</b> 9,30	
Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischem Thaibasilikum, Zwiebeln und Chilischoten	

## RINDFLEISCH / NUA

<b>Nua Pad Nam Man Hoi</b> 9,80	<b>Gaeng Pet Ped Yang</b> 10,00
Gebratenes Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln, frischem Gemüse und Austernsoße	Gebackene Ente in Kokosmilch mit roter Currypaste, Ananas und Bambus
<b>Gaeng Massaman Nua</b> 9,80	<b>Ped Kroob</b> 10,00
Rindfleisch in Kokosmilch und einer speziellen Currymischung mit Gemüse, Zwiebeln, Bohnen, Erbsen, Erdnüssen und Kartoffeln	In Sojasoße und speziellen Gewürzen marinierte und gebackene Ente mit angebratenem frischem Gemüse
<b>Gaeng Kieovan Nua</b> 9,80	<b>Ped Kaprao</b> 10,00
Rindfleisch in Kokosmilch mit grüner Currypaste, Gemüse und Bambus	Gebratenes Entenfleisch mit frischem Thaibasilikum, Zwiebeln, Bohnen, Paprika, Peperoni und Chilischoten
<b>Pad Kaprao Nua sap sap</b> 9,80	<b>Ped Prieo Van</b> 10,00
Gehacktes Rindfleisch mit Thaibasilikum	Gebackene Ente mit Tomaten, Zwiebeln, Ananas und Gurken in einer süß-sauren Soße



## FISCH / PLA

### **Pla Mug Gratiem** 12,00

Babycalamaris in Knoblauchsoße mit  
Thaikoriander und gemischtem Gemüse

### **Gaeng Pla Lachs** 12,00

Lachs in rotem Curry mit frischer Ananas,  
Lyche, Gemüse und Thaibasilikum

## REIS- UND NUDELGERICHTE

### **Khao Pad Gai** 9,30

Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch und  
frischem Gemüse

### **Kao Pad Gung** 12,50

Gebratener Reis mit Hummerkrabben und  
frischem Gemüse

### **Sen Lüang Pad Gai** 9,30

Gebratene Eiernudeln mit Hühnchenfleisch  
und frischem Gemüse

### **Pad Thai Gai** 9,30

Reisnudeln gebraten mit Hühnchenfleisch  
und Tofu, gehackten Erdnüssen, Frühlingszwiebeln  
und Sojasprossen, fruchtig-säuerlich

### **Pad Thai Gung** 12,50

Reisnudeln gebraten mit Hummerkrabben  
und Tofu, gehackten Erdnüssen, Frühlingszwiebeln  
und Sojasprossen, fruchtig-säuerlich

### **Wunsen Pad Talee** 14,00

Gebratene Glasnudeln mit Mixed Seafood,  
Ei, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Thaisellerie,  
Peperoni und Karotten

### **Sen Lüang Pad Ped** 10,00

Gebratene Eiernudeln mit Entenfleisch und  
frischem Gemüse

## VEGETARISCHE SPEISEN

<b>Gaeng Pag</b> Tofu gebraten in rotem Thaicurry und Kokosmilch mit frischem saisonalem Gemüse	<b>9,30</b>	<b>Ki Mau Pag</b> ♡ ♡ Reisnudeln gebraten mit Chili, Zitronengras, Zitronenblättern, Bohnen und Thaibasilikum	<b>9,30</b>
<b>Pad Pag Ruam</b> Gemischtes Gemüse gebraten mit geröstetem Sesam und Tofu	<b>9,30</b>	<b>Pad Jackfruit Kaprao</b> ♡ ♡ Jackfruit mit Thaibasilikum, Zwiebeln, Bohnen und Chilischoten	<b>9,90</b>
<b>Khao Pad Pag</b> Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Ei und Tofu	<b>9,30</b>	<b>Pad Wunsen Pak</b> ♡ ♡ Gebratene Glasnudeln mit Eier, Zwiebeln, Thaisellerie, Peperoni und Karotten	<b>9,30</b>
<b>Pad Thai Tofu</b> Gebratener Tofu mit Reisnudeln, Ei, Gemüse und Erdnüssen (fruchtig-säuerlich)	<b>9,30</b>		
<b>Sen Lüang Pad</b> Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse	<b>9,30</b>		



## DESSERT

<b>Gluey Tood</b> Gebackene Bananen mit Honig und Vanilleeis	<b>5,50</b>
<b>Thai Roti</b> Thai-Pfannkuchen mit Vanilleeis	<b>7,00</b>
<b>Green Ice Tea</b> 3 Kugeln (nach Verfügbarkeit)	<b>4,50</b>
<b>Kha Nom Tom</b> Kokosnussbällchen	<b>5,50</b>
<b>Sticky Rice mit Mango</b> Frische Mango mit Kokosklebereis und Palmzucker	<b>5,50</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Adelholzener Gourmet</b>	0,25l	<b>2,70</b>
	0,7l	<b>5,70</b>
<b>Apollinaris Silence</b>	0,25l	<b>2,70</b>
	0,7l	<b>5,70</b>
<b>Coca-Cola</b>	0,33l	<b>2,80</b>
<b>Coca-Cola light</b>	0,33l	<b>2,80</b>
<b>Schwip-Schwap</b>	0,33l	<b>2,80</b>
<b>Apfelschorle, klar</b>	0,4l	<b>3,30</b>
<b>Saftschorle</b>	0,2l	<b>2,20</b>
	0,4l	<b>3,90</b>
Orange, Ananas, Johannesbeer, Mango, Maracuja, Grapefruit, Rhababar, Lychee, Kirsche		
<b>Mango- und Ananas-Shake</b>	0,33l	<b>5,00</b>
<b>Mango-Shake mit Wodka</b>	0,33l	<b>7,50</b>

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

<b>Helles</b>	0,4l	<b>3,90</b>
<b>Radler</b>	0,4l	<b>3,90</b>
<b>Weißbier, hell</b>	0,5l	<b>4,20</b>
<b>Weißbier, dunkel</b>	0,5l	<b>4,20</b>
<b>Weißbier, light</b>	0,5l	<b>4,20</b>
<b>Weißbier, alkoholfrei</b>	0,5l	<b>4,20</b>
<b>Russ'n</b>	0,5l	<b>4,20</b>
<b>Pils, Premium</b>	0,33l	<b>3,80</b>
<b>Pils, alkoholfrei</b>	0,33l	<b>3,80</b>
<b>Singha-Beer, Thai</b>	0,33l	<b>4,20</b>
<b>Tonic Water</b>	0,2l	<b>2,90</b>
<b>Bitter Lemon</b>	0,2l	<b>2,90</b>
<b>Ginger Ale</b>	0,2l	<b>2,90</b>

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Espresso</b>	<b>2,20</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>3,20</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,70</b>
<b>Kaffee</b>	<b>3,20</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,90</b>
<b>Tee im Kännchen</b>	<b>3,80</b>
Lotustee, Jasmintee, Ingwertee, grüner Tee	

## WEIN

<b>Rieslingschorle</b>	0,25l	<b>5,00</b>
	0,5l	<b>9,00</b>
<b>Chardonnayschorle</b>	0,25l	<b>5,50</b>
	0,5l	<b>10,20</b>
<b>Weißherbstschorle</b>	0,25l	<b>5,00</b>
	0,5l	<b>9,00</b>
<b>Bianco di Custoza</b>	0,2l	<b>6,30</b>
Leichter Weißwein		

Fragen Sie uns gerne nach der Weinkarte.

**Telefonische Bestellung**

**089 21 89 97 55**

**Lotus Lounge**

Thai Kitchen & Bar  
Hans-Sachs-Straße 10  
80469 München

Design: Super Digital, München  
Fotos: Benjamin Asher, München

