



THAI RESTAURANT
THISIAM LOUNGE

BUFFET

Himmapan, the mystical forest at the edge of the Himalayas, where the heart touches the sky. The only place where humans, animals and angels sit at the same table and eat from the tree of life. In Himmapan, anything is possible.

CLOSE YOUR EYES
MAKE A WISH...
AND ENJOY!

Himmapan, der mystische Wald am Rande des Himalajas, ist der einzige Ort, wo die Herzen den Himmel berühren – und Menschen, Tiere und Engel an demselben Tisch vereint zusammenfinden und vom Baum des Lebens kosten. Im Himmapan ist alles möglich.

SCHLIESS DEINE AUGEN,
WÜNSCHE DIR ETWAS...
UND GENIESSE!

HIMMAPAN BUFFET MENU 1

nur für geschlossene Gesellschaften

VORSPEISEN (serviert)

TEMPURA - Frittierte Garnelen mit süßer Chillisauce

POR PIA JEH  - Frühlingsrollen mit Gemüse und Glasnudeln

YUM HUA PLEE  - Bananenblütensalat Poulet und Kokosnusssauce

KANOM PANG NAH GOONG - Minzen-Crevetten mit Sesam auf Toast

SUPPE (serviert)

TOM KHA GAI  - Traditionelle Kokossuppe mit Poulet

HAUPTGÄNGE (ab Büffet)

GAENG MASSAMAN NUA  - Rindfleisch Massaman Curry mit Kartoffeln

GAENG PED GAI   - Rotes Curry mit Poulet und Auberginen

GOONG PAD KRA TIEM  - Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Koriandersauce

GAI PAD MED MAMUANG  - Gebratenes Poulet mit Cashew-Nüssen

PAD PAK  - Gebratene Gemüse mit Tofu

KHAO SUAY - Gedämpfter Jasminreis

NACHSPEISEN (ab Büffet)

KAOW NIEW MAMUANG - Süßer Kokosreis mit Mango

EXOTIC FRUITS - Exotische Saisonfrüchte

COCONUT PUDDING - Pudding von junger Kokosnuss

CHA THAI CRÈME BRULÉE - Gebrannte Caramelcrème mit thailändischem Tee

85.00 pro Person



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf - spicy



sehr scharf - hot

HIMMAPAN BUFFET MENU 2

nur für geschlossene Gesellschaften

VORSPEISEN (serviert)

POH PIA JEH  - Frühlingsrollen mit Gemüse und Glasnudeln

SATAY GAI - Pouletspiesschen mit Erdnuss Sauce

YAM NUA   - Rindfleisch Salat mit Koriander Dressing

YAM MAMUANG  - Grüner Mango Salat mit Cashewnüsse

SUPPE (serviert)

TOM KHA GAI  - Traditionelle Kokossuppe mit Poulet

HAUPTGÄNGE (ab Büffet)

GAENG KIEW WARN GAI    - Grünes Curry mit Poulet und Thai-Auberginen

GAENG PED GOONG   - Rotes Curry mit Garnelen, Bambus und Chili

NUA PHAD KING  - Gebratenes Rindfleischfilet mit Ingwer und Frühlingszwiebeln

PED PHAD PRIK THAI DAM  - Gebratene Ente mit Pfeffersauce

PAD PAK  - Gebratenes Gemüse mit Tofu

KHAO SUAY - Gedämpfter Jasminreis

NACHSPEISEN (ab Büffet)

KAOW NIEW MAMUANG - Süsser Kokosreis mit Mango

EXOTIC FRUITS - Exotische Saisonfrüchte

COCONUT PUDDING - Pudding von junger Kokosnuss

CHA THAI CRÈME BRULÉE - Gebrannte Caramelcrème mit thailändischem Tee

98.00 pro Person



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf - spicy



sehr scharf - hot

HIMMAPAN BUFFET MENU 3

nur für geschlossene Gesellschaften

VORSPEISEN (serviert)

POR PIA JEH  - Frühlingsrollen mit Gemüse und Glasnudeln

SATAY GAI - Pouletspiesschen mit Erdnuss Sauce

TEMPURA - Frittierte Garnelen mit Gemüse und Soja Sauce

YAM NUA   - Rindfleisch Salat mit Koriander Dressing

YUM HUA PLEE  - Bananenblütensalat mit Poulet mit Kokosnusssauce

YAM MAMUANG  - Grüner Mango Salat mit Cashewnüssen

SUPPE (serviert)

TOM KHA GAI  - Traditionelle Kokosuppe mit Poulet

HAUPTGÄNGE (ab Büffet)

PANAENG NUA LOOK WUA   - Panaeng Curry mit Kalbfleisch

GAENG KIEW WARN GAI    - Grünes Curry mit Poulet und Thai-Auberginen

GOONG PAD KRA TIEM  - Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Koriandersauce

NUA PAD PRIK THAI ONN  - Gebratenes Rindfleischfilet mit Pfefferkörner-Sauce

PAD PAK  - Gebratenes Gemüse mit Tofu

KHAO SUAY - Gedämpfter Jasminreis

NACHSPEISEN (ab Büffet)

KAOW NIEW MAMUANG - Süsser Kokosreis mit Mango

EXOTIC FRUITS - Exotische Saisonfrüchte

COCONUT PUDDING - Pudding von junger Kokosnuss

CHA THAI CRÈME BRULÉE - Gebrannte Caramelcrème mit thailändischem Tee

118.00 pro Person



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf - spicy



sehr scharf - hot