



LUNCH MENUS

THAI RESTAURANT
THISIAM LOUNGE

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 LUNCH MENU I

SATAY GAI

Thai Chicken Satays with Cucumber-Shalot-Relish an Peanut Sauce
Pouletspiesschen mit Gurken-Schalotten-Relish und Erdnussauce

POR PIA DIN SOR

Spring Rolls with Sweet Chili Sauce
Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce

GAENG KIEW PAK

Green Coconut Curry with Vegetable, Tofu and sweet Basil
Grünes Kokos-Curry mit Gemüse, Tofu und Thai-Basilikum

GAENG MASSAMAN NUA

Massaman Curry with Beef, Potatoes and Onions
Massaman Curry mit Rindfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln

GAI PAD MED MAMUANG

Wok Fried Chicken wit Cashew nuts
Im Wok gebratenes Poulet mit Cashew Nüssen

PLA PAD KHING

Wok Fried Tilapia fish with Chili, Ginger and Spring Onion
Wok gebratener Tilapia Fisch mit Chili, Ingwer und Frühlingszwiebeln

I-TIM PONLAMAI RUAM

Lemon sorbet served with fresh fruits
Zitronensorbet serviert mit frischen Früchten

55.00 per person / pro Person

served for a minimum of 9 persons
Ab neun Personen, Preis pro Person



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf — spicy



sehr scharf — hot

HIMMAPAN LUNCH MENU II

SATAY GAI

Thai Chicken Satays with Cucumber-Shallot Relish and Peanut Sauce
Pouletspiesschen mit Gurken-Schalotten-Relish und Erdnussauce

POR PIA DIN SOK

Spring Rolls with Sweet Chili Sauce
Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce

TEMPURA

Deep fried shrimp
Frittierte Crevetten

GAENG PHED GAI

Red Coconut Curry with Chicken, Eggplant and sweet Basil
Rotes Kokos-Curry mit Poulet, Aubergine und Thai-Basilikum

NUA PAD PRIK THAI ONN

Wok Fried Beef fillet with green pepper and Thai Basil
Im Wok gebratenes Rindsfilet mit grünem Pfeffer und Thai-Basilikum

GOOG MAKHAM

Tiger prawn with tamarind sauce
Gebratene Tigergarnelen mit Tamarinden-Sauce

PAD PAK

Wok vegetables with Tofu
Wokgemüse mit Tofu

MAPRAW ONN PUDDING

Coconut Pudding with Seasonal Fruits
Kokos-Pudding mit frischen Saisonfrüchten

65.00 per person / pro Person

served for a minimum of 9 persons
Ab neun Personen, Preis pro Person



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf — spicy



sehr scharf — hot