



## SET 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 SET MENU I

---

### **HIMMAPAN HORS D'OEUVRES**

*Best Selection of Himmapan Starters*

Auswahl von verschiedenen Himmapan-Vorspeisen

---

### **TOM KHA GAI**

*Chicken Soup with Coconut Milk and Galangal*

Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Poulet

---

### **GAENG PHED GOONG**

*Red Coconut Curry with Tiger-Prawn, Eggplant and Sweet Basil*

Rotes Kokos-Curry mit Crevetten, Aubergine und Thai Basilikum

---

### **GAI PAD MED MAMUANG**

*Wok Fried free-range Chicken with Cashew Nuts*

Im Wok gebratenes Freilandpoulet mit Cashew Nüssen

---

### **NUA PAD KHING**

*Stir-Fried Beef with Ginger and Spring Onion*

Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer und Frühlingszwiebel

---

### **TAOW HU PAD PAK**

*Stir-Fried Tofu with Vegetables*

Gebratener Tofu mit Gemüse

---

### **MAPRAW ONN PUDDING**

*Coconut Pudding with Seasonal Fruits*

Kokos-Pudding mit frischen Saisonfrüchten

---

**80.00 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 SET MENU II

---

### **HIMMAPAN HORS D'OEUVRES**

*Best Selection of Himmapan Starters*  
Auswahl von verschiedenen Himmapan-Vorspeisen

---

### **TOM YUM GOONG**

*Spicy and Sour Soup with Tigerprawn and Lemongrass*  
Würzig saure Suppe mit Crevetten und Zitronengras

---

### **GAENG PANAENG GAI**

*Panaeng Curry with Chicken and Kaffir-lime leaf*  
Panaeng Curry mit Poulet und Kaffir-Limetten Blätter

---

### **NUA PAD PRIK THAI DAM**

*Stir-Fried Beef with black pepper, Garlic and Spring onion*  
Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln

---

### **PLA PAD KHING**

*Wok-Fried Tilapia with Chilli, Ginger and Spring onion*  
Wok gebratener Tilapia-Fisch mit Chili, Ingwer und Frühlingszwiebeln

---

### **PAD PAK**

*Wok-Fried Vegetables with Tofu*  
Im Wok gebratene Gemüse mit Tofu

---

### **CHA THAI CRÈME BRULÉE**

*Crème Brulée with Thai Tea*  
Gebrannte Caramelcrème mit thailändischem Tee

---

**85.00 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 SET MENU III

---

**HIMMAPAN HORS D'OEUVRES**  
*Best Selection of Himmapan Starters*  
Auswahl von verschiedenen Himmapan-Vorspeisen

---

**TOM KHA GAI**   
*Chicken Soup with Coconut Milk and Galangal*  
Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Poulet

---

**GOONG PAD GRA TIEM**   
*Stir-Fried Tiger Prawns with Garlic and Coriander Sauce*  
Gebratene Tigergarnelen mit Knoblauch und Koriandersauce

**GAENG PANAENG PED**   
*Panaeng Curry with Duck and Kaffir-lime leaf*  
Panaeng Curry mit Ente und Kaffir-Limetten Blätter

**TAOW HU PAD PAK**   
*Stir-Fried Tofu with Vegetables*  
Gebratener Tofu mit Gemüse

**GAENG KIEW WARN GAI**   
*Green Curry with Chicken, Eggplant and Sweet Basil*  
Grünes Curry mit Poulet, Aubergine und Thai-Basilikum

**NUA PAD KHING**   
*Stir-Fried Beef with Ginger and Spring Onion*  
Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer und Frühlingszwiebel

---

**I-TIM PONLAMAI RUAM**  
*Lime sorbet served with fresh fruits*  
Zitronensorbet serviert mit frischen Früchten

---

**95.00 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 SET MENU IV

---

**HIMMAPAN HORS D'OEUVRES**  
*Best Selection of Himmapan Starters*  
Auswahl von verschiedenen Himmapan-Vorspeisen

---

**YAM HUA PLEE**   
*Banana Blossom Salad Roasted Chicken and Coconut Dressing*  
Bananenblütensalat mit Poulet an Kokosnusssauce

---

**GOONG MANGKORN**   
*Stir-Fried Lobster with Garlic and Coriander Sauce*  
Gebratener Hummer mit Knoblauch und Koriandersauce

---

**NUA PAD PRIK THAI ONN**   
*Stir-Fried Beef with green pepper corns and soya sauce*  
Gebratenes Rindfleisch mit grünen Pfefferkörnern und Sojasauce

---

**TAOW HU PAD PAK**   
*Stir-Fried Tofu with Mushroom, Ginger and Spring Onion*  
Gebratener Tofu mit Pilzen, Ingwer und Frühlingszwiebel

---

**GAENG PANAENG NUA LUK WUA**   
*Dried Coconut Cream Curry with Veal, Kaffir Lime Leaf and Sweet Basil*  
Kokos-Curry mit Kalb, Kaffir-Limetten Blättern und Thai-Basilikum

---

**GAENG KIEW WARN GAI**   
*Green Curry with Chicken, Eggplant and Sweet Basil*  
Grünes Curry mit Poulet, Aubergine und Thai-Basilikum

---

**KAOW NIEW MAMUANG**  
*Sweet Thai Mango Sticky Rice and Coconut Ice Cream*  
Süsser gekochter Klebreis mit Mango dazu Kokosnussglace

---

**105.00 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