

## VORSPEISEN | STARTERS

### ESSEN MACHT FREUDE. POSITIVE EATING MACHT NOCH MEHR FREUDE!

Unsere Thai Street Kitchen mit gesunden, stets frischen und leichten Zutaten gibt Wohlbefinden und lässt ganz bedenkenlos genießen. Frisches Gemüse, Obst und authentische Gewürze wie Chili, Zitronengras, Kardamom, Koriander, Ingwer oder Galangal sind nicht nur ein besonderer Genuss, sondern leisten ihren gesunden Beitrag für Körper und Geist.

Das ist Positive Eating im cha chã, in einer entspannten und kommunikativen Atmosphäre.

**2 cha chã Gemüse-Rolls** 4,90

Po pia tord | Hausgemachte Frühlingsrollen mit einer leichten Gemüsefüllung und einem süß-sauren Dip | Vegetable spring rolls with sweet-sour Thai sauce

**2 Thai-Hühnerspieße** 5,40

Satay gai | Saftiges Hühnerfilet in einer leckeren Sweet-Chili-Marinade auf einem Bambusspieß mit Erdnuss-Sauce und einem kleinen Gurken-Ananas-Salat | Marinated chicken skewers with peanut sauce

**4 Coconut-Chicken-Filets** 5,90

Koi tord ma prow sod | Marinierte Hühnerinnenfilets in einer knusprigen Kokosnuss-Panko-Hülle mit einem lecker erfrischenden Mango-Dip | Coconut chicken filets with a mango dip

**Teriyaki-Sticks mit Thai-Nudelsalat** 6,30

Yam woon sen kai satay teriyaki | 2 Spieße vom Huhn in einer Marinade aus Honig und Soja mit einem kleinen Thai-Nudelsalat mit knackigen Gemüsestreifen, Koriander und einer leichten Chili-Sauce | Teriyaki sticks with noodle salad

**cha chã Starter Variation** 12,30  
8,90\*

Ruam mit | Variation von Starter-Spezialitäten mit Gemüse- und Hühner-Rolls, knusprigem Hühnerfilet, Satay- und Gemüsespieß und vitaminreichem Thai-Nudel- und Gurken-Salat, serviert mit cha chã Saucen | Mixed starter variation with different sauces

## SALATE | SALADS

**Baby-Spinat-Salat mit Cantaloupe-Melone** 7,90  
4,50\*

Yam pak kom | Zarte Baby-Spinatblätter in einem wohltuenden Zitronenbalsam mit kaltgepresstem Sesamöl und sonnig-süß gereifter Cantaloupe-Melone, Kirschtomaten, gerösteten Cashewnüssen und roter Shiso-Kresse | Baby spinach salad with lemon sesame balm and shiso cress

**Thai-Puten-Minze-Salat** 8,70  
4,60\*

Salad gai nuang saranae | Frische Salatblätter mit warmen Putenbrust-Streifen in viel frischer Minze mariniert, Kirschtomaten und Salatgurke, serviert mit unserem cha chã Joghurt-Hausdressing | Assorted lettuce leaves served with warm turkey breast marinated in mint

**Thai-Erdnuss-Hühner-Mango-Salat** 8,70

Yam gai mamuang sod | Frische Salate serviert mit in gerösteten Erdnüssen paniertem Hühnerfilet und frischer Mango in einer Thai-Limetten-Ingwer-Marinade | Thai chicken and mango salad

**Thai-Rindfleisch-Salat** 8,90  
4,70\*

Yam nuea | Lauwarme Rindfleischstreifen mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Sellerie, stimulierendem Chili in einer würzigen Marinade aus Fischsauce, Koriander und Limonensaft | Thai spicy beef salad

## SUPPEN | SOUPS

**Thai-Karotten-Kürbis-Ingwer-Suppe** 7,90  
4,70\*

Tom kha ti carrot king sod | Karotten-Kürbis-Suppe mit wohltuendem Ingwer-Püree und Spinat, in einem leichten Kokosnuss-Fond gegart, mit roter Chili verfeinert und frischer Kokosmilch garniert | Carrot pumpkin cream soup with ginger and coconut

**Miso-Udon-Nudel-Suppe mit Rindfleisch** 8,90  
5,30\*

Guaitiao nam yaki nuea | Kräftiger cha chã Gemüsefond mit einer asiatisch-würzigen Bohnenpaste abgeschmeckt, knackigem Gemüse, viel Spinat, dicken Udon-Nudeln und marinierten Rindfleischstreifen | Miso soup with and beef stripes and udon noodles

**Hühner-Kokosnuss-Suppe** 8,90  
5,30\*

Tom kha gai | Marinierte Hühnerbruststreifen mit viel frischem Thai-Gemüse in einem lieblich-aromatischen Limonenblätter-Kokosnuss-Sud gegart, mit der belebenden Kraft des Galangal und einem Hauch Chili | Thai chicken coconut soup

**Bio-Garnelen-Gemüse-Suppe** 9,80  
5,80\*

Tom yam goong | Klassische, würzige, scharf-saure Suppe mit viel frischem Thai-Gemüse, Strohpfilzen und entschlackendem Koriander und energiereichen Bio-Garnelen | Spicy organic prawn soup with vegetables

## CURRYS | CURRIES

**Gelbes Gemüse-Curry** 7,90

Gaeng lueng pak ruam | Knackiges Thai-Gemüse, mit stärkendem Kardamom und Thai-Basilikum in einem leicht-scharfen, gelben Kokosnuss-Fond gegart, dazu servieren wir unseren cha chã Reis | Spicy yellow Thai vegetable curry

**Grünes Hühner-Curry** 8,90

Gaeng khiaw waan gai | Marinierte Hühnerbruststreifen in einem scharfen, grünen Zitronengras-Curry mit viel Thai-Gemüse, Bambus und Auberginen in Kokosnussmilch gegart, dazu servieren wir unseren cha chã Reis | Spicy green chicken curry with eggplant in coconut milk

**Massaman-Curry** 9,70

Gaeng massaman nuea | Rinderhüfte mit 11 Gewürzen mariniert in einer aktivierenden, leicht-scharfen Erdnuss-Kokosmilch mit Kartoffeln und Zwiebeln gegart, dazu servieren wir unseren cha chã Reis | Massaman beef curry with potatoes and onions

**Rotes Bio-Garnelen-Ananas-Curry** 10,30

Gaeng goong sapparod | Fruchtig-scharfes Bio-Garnelen-Curry mit viel muntermachendem Thai-Gemüse und Ananas, in einer roten Curry-Kokosnussmilch gegart, dazu servieren wir unseren cha chã Reis | Organic prawn curry with pineapple and Thai vegetables

## NUDELN | NOODLES

**Thai-Reis-Bandnudeln mit Bio-Tofu** 7,90

Guaitiao sen yai pad pak ruam mit | Breite Reisbandnudeln in einer Thai-Tomaten-Palmzucker-Sauce mit gebackenem Bio-Tofu, vitaminreichem Brokkoli, minaralhaltigen Spinatblättern und entschlackendem Koriander | Rice noodles with organic tofu and spinach

**Thai-Reis-Bandnudeln mit Pfeffer-Hühnchen** 8,90

Guaitiao sen mie pad gai | Feine Reisbandnudeln, pikantes Pfeffer-Hühnchen, Ei, Erdnüsse sowie vitalstoffreiches Gemüse in würziger Tamarinden-Sauce, serviert mit einem knusprigen Cracker | Rice noodles with pepper chicken and vegetables

**Reisnudeln mit Ente und Thai-Basilikum** 9,80

Guaitiao sen yai ped bai horapa | Würziges Entenfleisch mit breiten Reisbandnudeln in einem leichten Knoblauch-Thai-Basilikum-Fond gegart mit Karottenjuilene und Thai-Frühlingszwiebeln und Chili | Fried rice noodles with duck meat and Thai basil

**Thai-Reis-Bandnudeln mit Bio-Garnelen** 10,30

Guaitiao sen lek pad goong | Vitalisierende Bio-Garnelen, Bandnudeln, mineralstoffreiche Möhren, junge Bohnen und Thai-Schalotten, gegart in einem raffinierten Galangal-Sud mit rotem Curry und Kokosnussmilch | Rice noodles with prawns in a red coconutmilk curry

## FUSION | FUSION

**Thai-Gemüse-Reis mit Cashewnüssen** 7,90

Khao pad pak ruam | Viel Thai-Gemüse mit Cashewnüssen, Blattspinat und Ei, in einer Soja-Sesam-Sauce mit erlesenem Thai-Reis gebraten und Röstzwiebeln serviert | Thai fried rice with vegetables and cashew nuts

**Tandoori-Zackenbarsch mit Ananas** 9,50

Pop chaoa thai nai india | Saftiges Fischfilet in ayurvedischer Tandoori-Marinade auf einer pikanten, grünen Kokosnuss-Sauce mit einem fruchtigen Möhren-Ananas-Thai-Basilikum-Gemüse, dazu servieren wir unseren cha chã Reis | Tandoori marinated fish fillet with carrots and Thai basil

**Erdnuss-Hühnerfilet** 9,80

Pop chaoa thai nai malaysia | Braisiertes Hühnerbrustfilet in einer Erdnuss-Minze-Basilikum-Sauce gegart, dazu servieren wir gelben Basmati-Kurkuma-Reis mit Röstzwiebeln | Marinated chicken filets in peanut sauce

**Gebratene Rindfleischstreifen mit Brokkoli** 9,80

Nuea pad broccoli | Gebratene, marinierte Rinderhüfte mit viel vitaminreichem Brokkoli und Zwiebeln und Thai-Basilikum, in einer leichten Soja-Sauce gegart, dazu servieren wir unseren cha chã Reis | Wok fried beef with broccoli in a light soy sauce

## BEILAGEN | EXTRAS

**Extra Portion Reis** 1,20

Khao plao | Asiatisch gedämpfte Reismischung | Extra portion rice

**Extra Portion Roti-Brot** 1,20

Nom Pang | Eine Portion würziges, indisches Brot | Extra portion Indian bread

**Extra Portion Chips Cracker** 1,20

Khao griab | Eine Schale würzig knusprige Chips Cracker | Extra portion rice crackers

**Extra Portion Chilies** 1,20

Prik sod | 2 rote Chilischoten, fein geschnitten | Extra portion chilies

**Extra Portion Korianderblätter** 1,20

Bai pak chee | Eine kleine Schale frischer Korianderblätter | Extra portion fresh coriander leaves

**Extra Portion cha chã Sauce** 1,20

Thua lisong nam dschim | Kleine Schale mit hausgemachter Erdnuss-, Chili- oder Mango-Sauce | Extra portion peanut, chili or mango sauce

## FRISCH ZUBEREITET

Jedes Gericht wird bei uns erst nach der Bestellung frisch zubereitet. Deshalb kann es vorkommen, dass gleichzeitige Bestellungen um wenige Minuten zeitversetzt serviert werden. Unsere aufmerksame und freundliche Bedienung informiert Sie gerne über Zutaten und Inhaltsstoffe.

## FLEISCHQUALITÄT MIT HERKUNFTSGARANTIE

Für unsere Gerichte verwenden wir Fleisch von zertifizierten Bauernhöfen.

## CHA CHA KIDS\*

**Gedämpfter cha chã Reis mit 2 Thai-Hühnerspießen** 4,90

Khao plao satay gai | Zwei marinierte Hühnerspieße mit einer kleinen Portion gedämpftem cha chã Reis, Chips und Mango-Dip | Plain rice, springroll, chips and mango sauce

**Reisnudeln mit einer Gemüse-Frühlingsrolle** 4,90

Guaitiao po pia tord | Thai-Reisnudeln mit einer Gemüse-Frühlingsrolle, Chips und Mango-Dip | Plain rice noodles, springroll, chips and mango sauce

**Knusprige Hühnerfilets mit cha chã Reis** 4,90

Koi tord pan oil khao plao | 2 knusprige Hühner-Kokosnuss Filets mit Mango-Dip, Chips und einer kleinen Portion gedämpftem cha chã Reis | Chicken coconut fillets served with steamed rice

Zu allen Kids-Gerichten servieren wir 0,2 | Tafelwasser oder eine 0,2 | Apfel- oder Mango-Schorle

\*FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

## DESSERTS

**Kokosnuss Crème Brûlée** 3,90

Gati sang klijia | Die thailändische Variante des Klassikers, pochierte Kokosnuss-Creme, garniert mit Honig-Kresse | Crème Brûlée with coconut flavor

**Schokoladenkuchen mit Bourbon-Vanille-Eis** 3,90

Chokhkolaet cake ice cream | Lauwarmer cha chã Schokoladenkuchen serviert mit einer Kugel cremigem Bourbon-Vanille-Eis | Warm chocolate cake with vanilla ice cream

**Bananenfrühlingsrolle mit Kokosnuss-Eis** 4,20

Po pia gloey tord ice cream | Hausgemachte, knusprige Bananen-Frühlingsrolle serviert mit zart schmelzendem Kokosnuss-Eis | House made banana spring roll served with coconut ice cream

**Exotischer Thai-Fruchteteller** 4,50

Pholamai ruam sod | Erfrischende Früchte mit einer Kokosnuss-Sauce, klassisch serviert mit Limone und Honig-Kresse | Fresh sliced fruits with a coconut sauce and fresh lime

## CHA CHA DRINKS

### Zitronengras-Drink mit Limone 0,3l 3,30

Feiner Auszug aus fermentiertem Zitronengras und erfrischender Limone, stimuliert und stärkt die Abwehrkräfte | Healthy lemongrass lime drink

### Hibiskus-Drink 0,3l 3,30

Roter Blütensaft mit gefäßschützender Wirkung | Healthy hibiscus drink on ice

### NEU Ananas-Himbeer-Drink 0,3l 4,40

Saft aus frischer Ananas, leckeren Himbeeren und vitaminreichen Äpfeln | Pineapple raspberry drink

### NEU Papaya-Kokosnuss-Saft 0,3l 4,40

Saft aus thailändischen Papayas, cremiger Kokosnuss und frischer Orange | Papaya coconut juice

### Orange-Ingwer-Saft 0,3l 4,40

Saft aus Orangen, Karotten, heimischen Äpfeln und Ingwer-Püree | Juice of orange, carrots, apples and ginger

### Mango-Minze-Saft 0,3l 4,40

Saft aus Mangos, Orangen, frischer Ananas und Minze-Blättern | Juice of mango, orange and pineapple

### Mango-Lassi 0,3l 3,60

Mango-Saft und Joghurt | A blend of mango and yoghurt 0,4l 3,90

### Maracuja-Lassi 0,3l 3,60

Maracuja-Saft und Joghurt | A blend of maracuja and yoghurt 0,4l 3,90

### Pfefferminz-Lassi 0,3l 3,60

Traditionell asiatischer Mix aus Joghurt und frischer Minze | Traditional asian lassi with fresh mint 0,4l 3,90

## CHA CHA SPECIAL TEA

### Good-Vibrations-Tea 3,20

Frischer Tee-Aufguss mit Minzeblättern, belebendem Ingwer und vitaminreicher Zitrone, serviert mit erlesenem Bienenhonig | Fresh ginger and mint tea

## GETRÄNKE | DRINKS

### Ice Tea

Ice Tea Minze-Ingwer <sup>2</sup>	0,3	3,30
Ice Tea Minze-Zitrone <sup>2</sup>	0,3	3,30
Ice Tea Granatapfel-Limone <sup>2</sup> <b>NEU</b>	0,3	3,30

### Schorlen | SPRITZERS

Apfelschorle (trüb)	0,4	3,20
Mangoschorle	0,4	3,20
Maracujaschorle	0,4	3,20
Cranberryschorle	0,4	3,20
Aloe-Zitronenschorle	0,4	3,20
Rhabarberschorle	0,4	3,20

### Wasser | WATER

Tafelwasser	0,3	2,10
	0,4	2,50
	1,0	3,70
Selters leicht oder naturell	0,25	2,90
	0,75	4,90

### Softdrinks

Coca Cola <sup>1</sup> , Coca Cola light <sup>1</sup> , Fanta, Sprite, Cola Mix <sup>1</sup>	0,3	2,90
	0,4	3,60
Bionade Holunder	0,33	3,50
Bionade Orange	0,33	3,50
Bionade Litschi	0,33	3,50

### Biere | BEER

Radeberger Pils (v. Fass)	0,3	3,10
	0,4	3,60
Alsterwasser	0,3	3,10
	0,4	3,60
Schöffelhofer Weizen	0,5	4,20
Schöffler. Weizen alkoholfrei	0,5	4,20
Clausthaler alkoholfrei	0,33	3,50
Singha Bier	0,33	3,90

### Weine | WINE

#### WEISS | WHITE

Bio-Riesling   D	0,2	5,40
	0,75	16,50
Pinot Grigio   D	0,2	4,90
	0,75	15,50
Weißweinschorle	0,2	4,50

#### ROT | RED

Bio-Spätburgunder   D	0,2	5,40
	0,75	16,50
Merlot   F	0,2	4,90
	0,75	15,50

#### SEKT | SPARKLING WINE

Secco   D	0,1	2,90
	0,75	14,50

### cha chá Moods

Prosecco-Aperol	0,3	4,90
Vodka-Apple-Martini	0,3	4,90
Gin-Fizz	0,3	4,90

### Shots (2cl)

Grappa	2,90
Averna	2,90
Absolut Vodka	2,90

### Heissgetränke | HOT DRINKS

#### KAFFEE SPEZIALITÄTEN | COFFEE

Kaffee	2,50
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	2,90
Espresso	1,90
Espresso Doppio	2,50

#### TEE | TEA

Sonne Asiens <sup>2</sup>	3,10
Grüner Tee <sup>2</sup>	3,10
Grüner Tee Detox <sup>2</sup> <b>NEU</b>	3,10
Jasmin Tee	3,10
Green Chai-Latte <sup>2</sup> <b>NEU</b>	3,20



## THAILEN

GENIEßEN MIT FREUNDEN  
SPECIAL AB 4 PERSONEN

Fragen Sie unsere Bedienung nach dem THAILEN Gemeinschaftserlebnis.

**TAKE AWAY**  
POSITIVE EATING

ES GIBT EINE GROSSE AUSWAHL VON CHA CHA GERICHTEN AUCH ZUM MITNEHMEN!

**GESCHENK-GUTSCHEINE**

Kennen sie auch unsere cha chá Geschenk-Gutscheine? Fragen Sie unsere Mitarbeiter/innen.