



Green Mango

R E S T A U R A N T

ALL-DAY DINING





Willkommen im Restaurant Green Mango,
wo jeder Schluck eine Geschichte erzählt.

Unsere Cocktails und Mocktails sind von der
tropischen Essenz Khao Laks inspiriert eine
harmonische Verbindung aus thailändischen
Kräutern, lokalen Früchten und kulturellem
Erbe. Jedes Getränk ist mit Sorgfalt kreiert,
um sowohl die thailändische als auch die
westliche Küche perfekt zu ergänzen.

Ein Schluck ein Moment der Erfrischung, der
den Geist der Andamanenküste einfängt.

Nehmen Sie einen Schluck und beginnen Sie
Ihre Geschmacksreise.





KLASSISCHE COCKTAILS

Zeitlose Klassiker, neu interpretiert am Andamanensee.

inige Klassiker verblassen nie sie entwickeln sich weiter.
Im Green Mango präsentieren wir ikonische Cocktails aus aller Welt,
neu inspiriert durch die ruhige Schönheit von Phang Nga.

Mit Premium-Spirituosen gemixt und perfekt ausbalanciert, sind diese Drinks geschaffen, um langsam unter Palmen und goldenen Himmeln von Khao Lak genossen zu werden. Lassen Sie sich von den Klassikern auf eine neue Geschmacksreise entführen.

KRÄFTIG & GERÜHRT



- | | |
|--|-------|
| 1. Negroni | 295.- |
| Gin, roter Wermut, Campari | |
| 2. Manhattan | 295.- |
| Whiskey, roter Wermut, Angostura Bitters | |

GESCHÜTTELT & ZITRUSFRISCH

- | | |
|--|-------|
| 3. Whiskey Sour | 295.- |
| Bourbon, frischer Zitronensaft, Zuckersirup | |
| 4. Daiquiri | 295.- |
| Weißer Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup | |
| 5. Margarita | 295.- |
| Tequila, Triple Sec, frischer Limettensaft, Salzrand | |
| 6. Cosmopolitan | 295.- |
| Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, frischer Limettensaft, Zuckersirup | |



ERFRISCHEND & LANG



- | | |
|---|-------|
| 7. Mojito | 295.- |
| Weißer Rum, frischer Limettensaft, frische Minze, Rohrzucker, Zuckersirup, Sodawasser | |
| 8. Gin Fizz | 295.- |
| Gin, Triple Sec, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Sodawasser | |
| 9. Caipirinha | 295.- |
| Cachaça, frische Limettenstücke, Zuckersirup | |

TROPISCHE & TIKI-KOKTAILS

10. Mai Tai 295.-
Dunkler Rum, heller Rum, Orangenlikör, Orangen- und Ananassaft, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Grenadine
11. Piña Colada 295.-
Weißer Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup
12. Singapore Sling 295.-
Gin, Kirschlikör, Benedictine, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Ananassaft, ein Schuss Grenadine



SPRITZIGE ERFRISCHUNGEN



13. Aperol Spritz 365.-
Aperol, Sekt und Sodawasser

KLASSISCHER KAFFEE

14. Espresso Martini 295.-
Wodka, frisch gebrühter Espresso, Kaffeeликör
15. Irish Coffee 295.-
Heißer Kaffee, Irish Whiskey, brauner Zucker, frische Sahne





EMPFEHLUNG DES MIXOLOGEN

Signature Cocktails & Mocktail

Mit Leidenschaft kreiert, inspiriert vom Geist von Phang Nga.

Unsere Signature Cocktails sind exklusive Kreationen, die Premium-Spirituosen mit lokalen Aromen und innovativen Techniken verbinden für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Jeder Drink erzählt eine Geschichte von der tropischen Schönheit der Andamanenküste bis zum kulturellen Erbe Südthailands. Entdecken Sie mutige, originelle Geschmackswelten, die perfekt zur Eleganz und herzlichen Atmosphäre des Grand Mercure Khao Lak Bangsak passen.

Die Kollektion The Heavenly Delight Thewapirom vereint thailändische Inspiration, Mythologie, Natur und feine Aromen in einer außergewöhnlichen Balance.

16. Sakkara

395.-

Phraya Element Rum, Aperol, Kirschlikör,
Orangensaft, Angostura Bitters

Ein Ritual aus Feuer und Bewegung.

Ein Cocktail, der den Elementen der Natur gewidmet ist. Die kräftige Tiefe des Phraya Rums und die edle Bitterkeit des Aperol vereinen sich mit Kirschlikör, Tamarinde, Limette und Orange zu einer komplexen Harmonie eine Hommage an die Seele thailändischer Aromen.



17. Sita's

395.-

Gordon Gin, Lychee Likör, Lotos-Sirup,
Lotos-Tee, Limettensaft

Anmut, geboren aus Liebe und Treue.

Inspiziert von der mythischen Figur Sita Symbol für Hingabe, Schönheit und Stärke entfaltet dieser florale Gin-Cocktail zarte Noten von Lotos und Lychee. Ein sanft duftendes, fein süßes Erlebnis, das die Geschichte einer Frau erzählt, die im Licht erblüht.

18. Salak Saeng

395.-

Phraya Element Rum, Aperol, Kirschlikör,
hausgemachter Sirup (Tamarinde, Zimt, Pandan,
Kaffir-Limette, Wildhonig), Orangensaft

Eine Symphonie lokaler Aromen.

Ein kunstvoller Ausdruck thailändischer Vielfalt frisch, lebendig und ausgewogen. Ein leuchtendes Geschmackserlebnis, inspiriert von den verborgenen Schätzen Phang Ngas.



19. Siam Sundae

395.-

Captain Morgan Dark Rum, Kokosnuss-Rum,
Mango-Püree, Kokoscreme, Mangosaft

Tropischer Genuss.

Inspiziert vom beliebten thailändischen Dessert "Mango Sticky Rice". Samtiger Kokos, reife Mango und kräftiger Rum vereinen sich zu einem sinnlichen Tropentraum.

20. Bucha (alkoholfrei)

220.-

Tamarindenpüree, Orangensaft,
Wildhonig, Limettensaft

Die Seele der Stille.

Ein alkoholfreies Abbild des Sakkara süße Tamarinde, frischer Zitrus und wilder Honig vereinen sich zu einem Gefühl innerer Ruhe und Gelassenheit.



21. Lallana (alkoholfrei)

220.-

Lycheesaft, Lotos-Tee, Lotos-Sirup,
Sprudelwasser, Limettensaft

Die Blüte eines reinen Herzens.

Das alkoholfreie Pendant zu Sita hell, zart und erhebend. Lychee und Lotos verschmelzen zu einem eleganten, funkelnden Moment reiner Freude.



MOCKTAIL

22. Virgin watermelon Mojito 190.-

Limettenstücke, Wassermelone, Limettensaft, Wassermelonensirup, frische Minze, Sodawasser

23. Virgin Strawberry Mojito 190.-

Limettenstücke, Erdbeerpüree, Limettensaft, frische Minze, Sodawasser

24. Virgin Mojito 190.-

Frische Minze, Limettenstücke, Limettensaft, Zuckersirup, Rohrzucker, Sodawasser

25. Cool passion 190.-

Frische Passionsfrucht, Passionsfruchtpüree, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Sprite

26. Mango mule 190.-

Frische Mango, Mangopüree, Mangosaft, Limettensaft, Ginger Ale

27. Cranberry Cooler 190.-

Frische Ananas, Ananaspüree, Cranberrysaft, Limettensaft

28. Lychee Mint 190.-

Lychee (aus der Dose), Lycheepüree, Limettensaft, frische Minze, Sodawasser



FRISCHE FRUCH MISCHUNGEN

- | | |
|---|--------------|
| 29. Mango Blend | 165.- |
| Frische Mango, Mangopüree, Mangosaft, Eis | |
| 30. Pineapple Blend | 165.- |
| Frische Ananas, Ananaspüree, Ananassaft, Eis | |
| 31. Watermelon Blend | 165.- |
| Frische Wassermelone, Wassermelonensirup, Eis | |
| 32. Banana Blend | 165.- |
| Frische Banane, Bananensirup, Eis | |
| 33. Lime Blend | 165.- |
| Frischer Limettensaft, Limettensirup, Eis | |
| 34. Coconut Blend | 165.- |
| Frisches Kokoswasser, Kokossirup, Eis | |

MILCHSHAKES

- | | |
|---|--------------|
| 35. Oreo Milkshake | 165.- |
| Vanilleeis, zerstoßene Oreo-Kekse, frische Milch, Vanillesirup, Schlagsahne | |
| 36. Coconut Milkshake | 165.- |
| Kokoseis, frische Milch, Kokossirup, Schlagsahne | |
| 37. Mango Milkshake | 165.- |
| Kokoseis, Mangopüree, frische Milch, Schlagsahne | |
| 38. Strawberry Milkshake | 165.- |
| Kokoseis, Erdbeerpüree, frische Milch, Schlagsahne | |
| 39. Banana Milkshake | 165.- |
| Kokoseis, Bananensirup, frische Milch, Schlagsahne | |
| 40. Vanilla Milkshake | 165.- |
| Kokoseis, Vanillesirup, frische Milch, Schlagsahne | |





KAFFEE SPEZIALITÄTEN

HOT

41. Espresso 75.-

Klassischer kräftiger Espresso

42. Double Espresso 85.-

Doppelter Espresso intensiv und aromatisch

43. Americano 85.-

Espresso mit heißem Wasser verlängert
mild und ausgewogen

44. Latte 85.-

Espresso mit aufgeschäumter Milch und
feinem Milchschaum

45. Cappuccino 85.-

Espresso, verfeinert mit cremigem Milchschaum

COLD

46. Iced Americano 120.-

Doppelter Espresso auf Eis mit kaltem Wasser
klar, kräftig und erfrischend

47. Iced Latte 120.-

Espresso mit gesüßter Kondensmilch,
Milch und Eis weich, cremig und leicht süß

48. Iced Cappuccino 120.-

Doppelter Espresso mit cremiger Milchmischung
auf Eis harmonisch und samtig

49. Iced Mocha 120.-

Espresso, Schokolade und Milch, eisgekühlt serviert
reichhaltig, schokoladig und luxuriös cremig

Selected of your choice:

Soy Milk | Oat Milk | Almond Milk | Low-Fat Milk

*Alle Preise sind in thailändischen Baht angegeben und
beinhalten 7 % Mehrwertsteuer sowie 10 % Servicegebühr.*



SIGNATURE ICED COFFEE

Sorgfältig kreierte Eiskaffees, inspiriert von lokalen Aromen und tropischer Leichtigkeit.

50. Coconut Crampton 150.-

Doppelter Espresso mit frischem Kokoswasser und natürlichem Kokossirup, stilvoll serviert in einer echten Kokosnuss. Ein erfrischender tropischer Genuss mit samtiger Süße.

51. Golden Pineapple 150.-

Doppelter Espresso mit frischem Ananassaft, cremiger Kokosmilch und einem Hauch Wildhonig. Serviert auf Eis weich, cremig und exotisch aromatisch.



SIGNATURE ICED TEA

Eine kuratierte Auswahl an erfrischenden Teekreationen mit feinen Kräuterinfusionen, floralen Sirups und einem sanften Sprudel-Finish. Inspiriert von thailändischen Aromen und tropischer Eleganz.

52. Mali Mist 150.-

Premium-Schwarztee mit Yuzu-Zitrussirup und einem Spritzer frischer Limette, auf Eis serviert und mit Sodawasser aufgegossen. Hell, spritzig und erfrischend elegant.

53. Yuzu Noir 150.-

Duftender Eistee mit Zitronengras und Pandan, verfeinert mit Jasminblütensirup. Kräuterfrisch, ausgewogen und wohltuend.

Alle Preise sind in thailändischen Baht angegeben und beinhalten 7 % Mehrwertsteuer sowie 10 % Servicegebühr.



TEEAUSWAHL

54. HEISSER TEE 85.-

Erfrischende und belebende Premium-Tees:

English Breakfast Tea, Earl Grey Tea, Jasmin Green Tea, Mint Green Tea, Lemongrass & Pandan, Chamomile Tea

55. EISTEE-VARIATIONEN 120.-

Erfrischende Eistees mit sanfter Süße und ausgewogenem Geschmack.

56. Classic Thai Iced Tea 120.-

Traditioneller thailändischer Tee, stark aufgebrüht, gesüßt und mit Kondensmilch auf Eis serviert.

57. Lemon Iced Tea 120.-

Schwarzer Tee mit frischem Zitronensaft und Zuckersirup, leicht gesüßt und auf Eis serviert hell, frisch und belebend.

58. Matcha Latte (Iced) 120.-

Gekühlter Matcha mit Milch sanft, cremig und harmonisch.

59. Peach Iced Tea 120.-

Eistee mit natürlichem Pfirsicharoma und Pfirsichpüree tfruchtig, süß und erfrischend.

SOFTDRINKS & WASSER

60. Coca Cola 100.-

61. Coke light 100.-

62. Fanta orange 100.-

63. Sprite 100.-

64. Ginger ale 100.-

SÄFTE

65. Orange (Orangensaft) 100.-

66. Pineapple Ananassaft) 100.-

67. Apple (Apfelsaft) 100.-

68. Lime (Limettensaft) 100.-

69. Fresh Coconut 150.- (Frische Kokosnuss)

BIERE

70. Singha	150.-
71. Chang	150.-
72. Heineken	150.-
73. San Miguel light	150.-
74. Tiger	150.-
75. Khao Lak Ale	395.-
76. Paulaner weissbier (500ML)	450.-
77. Paulaner weissbier Dunkel (500ML)	450.-

APERITIFS

78. Pernord	250.-
79. Ricard	250.-
80. Campari	250.-
81. Fernet Branca	350.-
82. Martini (Bianco, Dry, Rosso)	250.-

PORT & SHERRY

83. Tio Pepe	250.-
--------------	-------

THAILÄNDISCHER RUM

84. SangSom	190.-
85. Mekhong	190.-

RUM

86. Bacardi	250.-
87. Havana Club 3 Years	265.-
88. Captain Morgan	250.-
89. Chalong Bay	350.-
90. Phraya Elements	350.-

WODKA

92. Smirnoff	250.-
93. Absolut (Original, Citron, Mandarin, Raspberry, Vanilla)	250.-
94. Finlandia	250.-
95. Stolichnaya	250.-
96. Belvedere	450.-
97. Grey Goose	550.-

TEQUILA

98. Sierra Silver	250.-
99. Jose Cuervo Especial Gold	250.-

GIN

100. Gordon's	250.-
101. Gordon's Pink	250.-
102. Bombay Sapphire	280.-
103. Tanqueray	280.-
104. Hendrick's Gin	550.-

IRISCHER & KANADISCHER WHISKEY

105. Jameson	250.-
106. Canadian Club	250.-

SCOTCH WHISKY

107. Ballantine's Finest	250.-
108. Johnnie Walker Red Label	250.-
109. Chivas Regal	350.-
110. Johnnie Walker Black Label	350.-
111. Glenfiddich 12 Years	550.-

BOURBON

112. Jim Beam	250.-
91. Jack Daniel	320.-
92. Maker's Mark	450.-

COGNAC

93. ST Henri V.S.O.P.	250.-
94. Martell V.S.O.P.	650.-
95. Hennessy V.S.O.P.	650.-
96. Rémy Martin V.S.O.P	550.-
97. Rémy Martin X.O.	2,090.-



In Phang Nga ist Essen Teil des täglichen Lebensrhythmus. Fischer kehren mit dem Fang des Morgens in ihre schwimmenden Dörfer zurück, die Märkte überquellen vor Früchten, Gewürzen und frischen Kräutern, und Familien versammeln sich um Rezepte, die über Generationen weitergegeben wurden. Diese Traditionen verleihen der südthailändischen Küche ihre Seele eine Harmonie der Aromen, die Land und Meer miteinander verbindet.

Im Green Mango tragen wir diesen Geist in unsere Küche. Unsere Speisekarte feiert die Kultur des Südens mit Gerichten, die von den Dörfern und Küsten Phang Ngas inspiriert sind, und ergänzt sie durch internationale Klassiker für Ausgewogenheit und Wohlbefinden. Ein kulinarisches Erlebnis, das die Wärme der Region und die aufmerksame Gastfreundschaft des Grand Mercure Khao Lak Bangsak widerspiegelt.



THAILÄNDISCHE VORSPEISEN & SALATE

1. Vorspeisenplatte 390.-

Beginnen Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit einem Trio köstlicher Häppchen: würziger grüner Mangosalat, zwei klassische Hähnchen Satay Spieße mit Erdnussauce und vier knusprige Bananenblüten Curry Küchlein.

Verfügbar für    mit gegen Aufpreis +200

2. Frische Thai-Sommerrollen mit Andaman-Garnelen 350.-

Von Hand gerollte Reispapierrollen, gefüllt mit blanchierten Garnelen, Glasnudeln, frischen Kräutern und Gemüse. Serviert mit hausgemachter würziger Erdnussauce.

3. Gebratene Gemüse-Frühlingsrollen 200.-

Sechs goldbraune Rollen, gefüllt mit einer bunten Mischung aus Gemüse, Glasnudeln und aromatischen Kräutern. Serviert mit hausgemachter süß-saurer Sauce.

4. Knuspriger Tofu im Takua-Pa-Stil 200.-

Gebackene Tofuwürfel, mariniert in Zitronengras und Knoblauch, serviert mit einer würzigen Tamarind Nuss Sauce.

5. Bangsak-Bananenblüten-Küchlein 230.-

Traditioneller südthailändischer Snack: knusprig gebratene Küchlein aus Bananenblüte und Tofu, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen. Serviert mit süßer Chilisauce.



5.



2.

6. Reiscracker mit Cashew-Dip 230.-

Knusprige Reiscracker mit cremigem Cashew Püree und mildem veganem Chili Relish.

7. Klassische Hähnchen-Satay-Spieße 220.-

Vier zarte, in Gewürzen marinierte Hähnchenspieße, über offener Flamme perfekt gegrillt. Serviert mit reichhaltiger Erdnussauce und erfrischendem Gurken-Relish.

8. Thailändische Fischküchlein 220.-

Goldbraune Fischküchlein aus weißem Fisch, roter Currypaste, Kaffirlimettenblättern und langen Bohnen. Serviert mit Gurken-Relish, Erdnüssen und Koriander.

9. Andaman-Garnelenküchlein 300.-

Vier knusprige Küchlein aus frischen Andaman Garnelen und thailändischen Kräutern. Serviert mit süßer Chilisauce und frischem Gemüse.

10. Klassischer grüner Papayasalat 200.-

Ein lebendiger Favorit aus Isaan fein geriebene grüne Papaya, Limettensaft, Knoblauch, Fischsauce, getrocknete Garnelen, Chili und geröstete Erdnüsse.

 Empfehlung des Küchenchefs  Vegetarische Optionen verfügbar  Veganes Gericht  Weizen
 Milchprodukte  Fisch  Eier  Erdnüsse  Schalenfrüchte  Krebstiere

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Menügerichte mit einem kleinen Aufpreis berechnet werden können.

 alle Mahlzeitenpakete  Vollpensionspakete  Halbpensionspakete

Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht und beinhalten 7 % MwSt. sowie 10 % Servicegebühr.

THAILÄNDISCHE SALATE & SUPPEN



13.

- 11. Veganer Pomelo-Salat**   **200.-**
Frische Pomelo-Stücke, kombiniert mit gerösteter Kokosnuss, Erdnüssen, roten Zwiebeln und knusprigem Tofu. Leicht angerichtet mit einem Dressing aus Limettensaft, Palmzucker und Chili spritzig, frisch und harmonisch.

- 12. Grüner Mango-Salat**   **250.-**
Ein lebendiges Gericht, das den Charakter Phang Ngas widerspiegelt grüne Mango, geröstete Kokosnuss, Cashewkerne, Schalotten und ein würziges Chili Limetten Dressing.

- 13. Thaiändischer Rindfleischsalat**   **350.-**
Zart gegrilltes Rindfleisch, in dünne Scheiben geschnitten und mit frischen Kräutern, Gurken und Zwiebeln vermengt. Vollendet mit einem aromatischen Limetten-Chili-Dressing.
Verfügbar für   mit gegen Aufpreis +100

THAILÄNDISCHE SUPPEN



16.

- 14. Tom Yam Goong**    **350.-**
Aromatisch-scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, Galgant und gerösteter Chilipaste. Ein klassischer thailändischer Favorit voller Tiefe und Würze.

- 15. Tom Kha Gai**   **300.-**
Cremige Kokossuppe mit Huhn und Pilzen, verfeinert mit Galgant, Zitronengras und Limette. Mild, duftend und wohltuend.

- 16. Klare Suppe mit Seetang & Tofu**  **250.-**
Leichte, klare Brühe mit Meeresalgen, zartem Tofu, Kohl und weißem Pfeffer ideal für ein sanftes, nährendes Gericht.

 Empfehlung des Küchenchefs  Vegetarische Optionen verfügbar  Veganes Gericht  Weizen

 Milchprodukte  Fisch  Eier  Erdnüsse  Schalenfrüchte  Krebstiere

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Menügerichte mit einem kleinen Aufpreis berechnet werden können.

 alle Mahlzeitenpakete  Vollpensionspakete  Halbpensionspakete

Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht und beinhalten 7 % MwSt. sowie 10 % Servicegebühr.

THAILÄNDISCHE REISSCHALEN & WOKGERICHTE



22.



23.

17. Würziger Schweinehack-Salat mit Klebreis 300.-

Gebratenes Schweinehack mit geröstetem Reispulver, frischer Minze, Koriander, Schalotten und Frühlingszwiebeln. Angerichtet mit Limettensaft, Fischsauce und Chili-Flocken. Serviert mit knackigem Salat und frischem Gemüse.

18. Gebratene Basilikum-Pfanne (Pad Kraprao) 290.-

Wählen Sie Ihre Variante:
Schweinefleisch oder Huhn 290.-
Knuspriges Schweinefleisch oder Meeresfrüchte 310.-

Gebratenes Hackfleisch mit Knoblauch, Gemüse und thailändischem Basilikum in einer würzigen Sauce. Serviert mit Jasminreis und Spiegelei.

19. Phang Nga Ananas-Gebratener Reis 290.-

Gebratener Reis mit süßen Ananasstücken, Cashewkernen, Rosinen, Ei und einem Hauch südthailändischem Curry-Tofu. Ein tropischer Klassiker mit feiner Würze.

20. Gebratener Reis 290.-

Wählen Sie Ihre Variante:
Schweinefleisch oder Huhn 290.-
Meeresfrüchte 310.-

Gebraten mit Knoblauch, Gemüse und Sojasauce. Serviert mit einem goldgebratenen Spiegelei für besonders herzlichen Genuss.

21. Huhn mit Cashewkernen & Reis 290.-

Zartes Hühnerfleisch, gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Cashewkernen. Serviert mit Jasminreis und Spiegelei.

22. Klassische Takua-Pa-Reisschale 330.-

Wählen Sie Ihre Variante:
Knuspriger Schweinebauch und Bratenschweinefleisch 330.-
Gegrilltes Huhn 290.-
Gegrillte Königsasternpilze aus Chiang Mai mit Teriyaki-Sauce 250.-
Serviert mit Jasminreis, Frühlingszwiebeln, Pak Choi und weichgekochtem Ei.

23. Takola-Meeresfrüchte-Nudeln 350.-

Gelbe Nudeln, gebraten mit Garnelen, Tintenfisch und aromatischen thailändischen Kräutern ein klassisches Gericht aus Takua Pa.

24. Phad Thai mit Flussgarnelen 350.-

Legendäre thailändische Reisnudeln in süß-saurer Tamarindensauce mit Tofu, Rettich, Sojasprossen und Erdnüssen. Serviert mit großen Garnelen.

25. Khao Soi Chiang Mai 350.-

Nordthailändische Spezialität: cremiges Curry mit Huhn und Kokosmilch, serviert mit knusprigen Eiernudeln, eingelegtem Gemüse und roter Zwiebel.

26. Klare Nudelsuppe mit knusprigem Schweinefleisch 350.-

Herzhafte Brühe mit Eierteigwaren, gebratenem und geröstetem Schweinefleisch, Pak Choi und weichem Ei. Abgerundet mit duftendem Knoblauchöl.

27. Phad Se-ew 290.-

Wählen Sie Ihre Variante:
Huhn 290.-
Schweinefleisch 290.-
Tofu & Gemüse 290.-

Gebratene Reisnudeln mit Knoblauch, Gemüse und Sojasauce. Serviert mit einem goldgebratenen Spiegelei für köstlichen Komfort und Wärme.

★ Empfehlung des Küchenchefs 🌿 Vegetarische Optionen verfügbar 🍃 Veganes Gericht 🌾 Weizen

🥛 Milchprodukte 🐟 Fisch 🥚 Eier 🥜 Erdnüsse 🍪 Schalenfrüchte 🦀 Krebstiere

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Menügerichte mit einem kleinen Aufpreis berechnet werden können.

🟡 alle Mahlzeitenpakete 🔵 Vollpensionspakete 🟢 Halbpensionspakete

Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht und beinhalten 7 % MwSt. sowie 10 % Servicegebühr.



SÜDLICHE SPEZIALITÄTEN



30.

28. Zischendes Wagyu- Massaman-Curry



450.-

Ein königliches thailändisches Gericht mit persischen Wurzeln. Zart geschmorte Wagyu-Rinderwange in reichhaltigem Massaman-Curry mit Erdnüssen, Kartoffeln, Zimt und karamellisierten Schalotten. Serviert mit hausgemachtem Roti.

Verfügbar für mit gegen Aufpreis +250

29. Geschmortes Bio- Schweinefleisch



350.-

Sanft gegartes Schweinefleisch mit Wachtel-Eiern, dunkler Sojasauce und aromatischen Gewürzen ein wärmendes, traditionelles Wohlfühlgericht.

30. Bangsak-Meerbarschfilet mit grünem Mango-Salat



430.-

Knusprig gebratenes Filet vom Meerbarsch, serviert mit würzigem Salat aus grüner Mango, Nüssen und frischen thailändischen Kräutern.

Verfügbar für mit gegen Aufpreis +230

31. Südthailändische Garnelen in Tamarindensauce



430.-

Vier goldbraun frittierte Andaman-Garnelen, glasiert in einer samtigen Tamarindensauce. Verfeinert mit knusprigem Knoblauch, Koriander und gerösteten Schalotten.

Verfügbar für mit gegen Aufpreis +210

32. Gebratene Miang-Blätter mit Bio-Ei nach Phang-Nga-Art



300.-

Gebratene Miang-Blätter mit fluffigen Bio-Eiern aromatisch, nahrhaft und typisch südthailändisch.

33. Panang Curry



Wählen Sie Ihre Variante:

Huhn	290.-
Rind	350.-
Tofu	290.-

Cremiges Panang-Curry mit Kokosmilch, rotem Chili und Kaffirlimettenblättern. Serviert mit Jasminreis.

34. Grünes Curry mit Huhn



Wählen Sie Ihre Variante:

Huhn	290.-
Rind	350.-
Tofu & Gemüse	290.-

Grünes Thai-Curry mit frischen Kräutern und Kokosmilch, mild-würzig und duftend. Serviert mit Jasminreis.

Empfehlung des Küchenchefs Vegetarische Optionen verfügbar Veganes Gericht Weizen
 Milchprodukte Fisch Eier Erdnüsse Schalenfrüchte Krebstiere

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Menügerichte mit einem kleinen Aufpreis berechnet werden können.

alle Mahlzeitenpakete Vollpensionspakete Halbpensionspakete

Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht und beinhalten 7 % MwSt. sowie 10 % Servicegebühr.

WESTLICHE SALATE



37.

35. Gegrillter Hähnchen-Cobb-Salat 320.-



Ein herzhafter Salat mit mariniertem, gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Römersalat, Kirschtomaten, Avocado, gekochtem Ei, süßem Mais und knusprigen Kichererbsen. Serviert mit leichter Vinaigrette oder cremigem Ranch-Dressing.

36. Gegrillter Lachs mit Sesam-Dressing 350.-



Perfekt gegrillter Lachs auf einem Bett aus frischem Blattsalat, Avocado, Gurke, Paprika und Kirschtomaten. Abgerundet mit aromatischem Sesam Dressing.

Verfügbar für mit gegen Aufpreis +100

37. Caprese-Salat 350.-



Reife Tomaten und frische Mozzarella, geschichtet mit Basilikum und Babyspinat, verfeinert mit nativem Olivenöl und Balsamico Glasur ein erfrischend leichter italienischer Klassiker.

38. Klassischer Caesar-Salat 200.-



Wählen Sie Ihre Variante:

Mit gegrilltem Huhn 290.-

Mit gebratenem Halloumi 350.-

Knackiger Römersalat mit frisch geriebenem Parmesan, Knoblauch Croutons und hausgemachtem Caesar Dressing.

39. Veganer Mango-Avocado-Kichererbsen-Salat 350.-



Süße Mango trifft auf cremige Avocado und proteinreiche Kichererbsen, kombiniert mit frischem Gemüse. Abgerundet mit Limetten Koriander Dressing leicht, lebendig und gesund.

40. Grüner Salat mit Zitrusfrüchten 200.-



Bio-Blattsalat mit Orangenspalten, Radieschen und gerösteten Mandeln. Verfeinert mit erfrischendem Zitrus-Dressing.

SUPPE

Tagessuppe 290.-



Eine täglich wechselnde Kreation unseres Küchenchefs, zubereitet aus frischen, saisonalen Zutaten.

Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Empfehlung.

Empfehlung des Küchenchefs Vegetarische Optionen verfügbar Veganer Gericht Weizen

Milchprodukte Fisch Eier Erdnüsse Schalenfrüchte Krebstiere

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Menügerichte mit einem kleinen Aufpreis berechnet werden können.

alle Mahlzeitenpakete Vollpensionspakete Halbpensionspakete

Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht und beinhalten 7 % MwSt. sowie 10 % Servicegebühr.

WESTLICHER KOMFORT



42.

42. Wagyu Gourmet Burger 🌿🥛 450.-

Genießen Sie einen saftigen Wagyu Rindfleisch Patty, perfekt gegrillt und belegt mit geschmolzenem Cheddar, knusprigem Speck, frischem Salat, Tomate und karamellisierten Zwiebeln serviert in einem Sesam Bun. Dazu knusprige Pommes Frites und unsere hauseigene Burgersauce.

43. Kartoffel-Quinoa-Burger 🌿🌾 350.-

Ein zeitloser Klassiker mit zart gegrilltem Hähnchen, knusprigem Speck und einem perfekt gebratenen Ei. Kombiniert mit frischem Salat, reifer Tomate und cremiger Mayonnaise, serviert zwischen getoastetem, handwerklich hergestelltem Brot.

44. Chef Club Sandwich 🥚🥛 350.-

Ein zeitloser Klassiker mit zart gegrilltem Hähnchen, knusprigem Speck und einem perfekt gebratenen Ei. Kombiniert mit frischem Salat, reifer Tomate und cremiger Mayonnaise, serviert zwischen getoastetem, handwerklich hergestelltem Brot.

45. Veganes Club Sandwich 🌿🌾 300.-

Ein imposantes, dreilagiges Sandwich mit gegrilltem Gemüse, cremiger Avocado, frischem Salat und saftiger Tomate zwischen getoastetem Vollkornbrot. Abgerundet mit einer milchfreien Aioli eine gesunde, pflanzliche Variante des beliebten Klassikers.

46. Fish & Fries 🌿🐟🥛🌾 350.-

Zart im Bierteig ausgebackener, frischer Fisch, serviert mit knusprig goldenen Pommes Frites. Begleitet von einer pikanten Tartar-Sauce und einer frischen Zitronenspalte für ein raffiniertes, klassisches Meeresfrüchte-Erlebnis.

Vegetarische Option erhältlich mit knusprigem Halloumi-Käse.



44.



46.

🌟 Empfehlung des Küchenchefs 🌿 Vegetarische Optionen verfügbar 🌿 Veganes Gericht 🌾 Weizen

🥛 Milchprodukte 🐟 Fisch 🥚 Eier 🌿 Erdnüsse 🌿 Schalenfrüchte 🚫🐛 Krebstiere

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Menügerichte mit einem kleinen Aufpreis berechnet werden können.

🟡 alle Mahlzeitenpakete 🔵 Vollpensionspakete 🟢 Halbpensionspakete

Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht und beinhalten 7 % MwSt. sowie 10 % Servicegebühr.

PANINI & QUESADILLAS

47. Klassisches Panini 300.- mit Schinken & Käse

SGeräucherter Schinken und geschmolzener Cheddar vereinen sich zu einem köstlich warmen, herzhaften Klassiker.

48. Gebrilltes Hähnchen 280.- & Pesto Panini

Zarte Hähnchenbrust, getrocknete Tomaten, junger Spinat und cremiges Pesto perfekt goldbraun gegrillt.

49. Caprese Basilikum 280.- Panini

Tomaten, Mozzarella und thailändisches Basilikum Pesto auf ofenwarmem Brot ein mediterraner Genuss.

50. Chicken Cheese 290.- Quesadillas

Gegrilltes Hähnchen, Mozzarella und frischer Koriander in einer goldbraun gebackenen Weizentortilla. Serviert mit Ranch Dressing und Pommes Frites.

51. Ham & Cheese 290.- Quesadillas

Klassische Kombination aus Schinken und geschmolzenem Mozzarella in einer warmen, knusprigen Tortilla. Serviert mit Pommes Frites.



52. Caprese Quesadilla 280.-

Goldbraun gebratene Tortilla mit reifen Tomaten, cremigem Mozzarella und frischem Basilikum, veredelt mit einem Hauch Balsamico Glasur.

53. Classic Caesar Wrap 280.-

Knackiger Römersalat, knuspriger Speck, gehobelter Parmesan und cremiges Caesar-Dressing eingerollt in einer weichen Weizentortilla und serviert mit Pommes Frites.

54. Chicken Satay Wrap 320.-

Gegrilltes, mariniertes Hähnchensatay, eingerollt in eine weiche Tortilla mit frischem Blattsalat, Gurke und Karotten Crudités, verfeinert mit unserer reichhaltigen Erdnussauce.

55. Pulled Pork Wrap 350.-

Zartes, langsam geschmortes Schweinefleisch in einer weichen Tortilla, kombiniert mit Salat, Tomate, karamellisierten Zwiebeln und hausgemachter BBQ-Sauce mit rauchiger Note.

 Empfehlung des Küchenchefs  Vegetarische Optionen verfügbar  Veganes Gericht  Weizen

 Milchprodukte  Fisch  Eier  Erdnüsse  Schalenfrüchte  Krebstiere

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Menügerichte mit einem kleinen Aufpreis berechnet werden können.

 alle Mahlzeitenpakete  Vollpensionspakete  Halbpensionspakete

Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht und beinhalten 7 % MwSt. sowie 10 % Servicegebühr.

PASTAS & PIZZAS

56. Wagyu Bolognese 390.-

Penne-Nudeln in einem reichhaltigen Ragù aus langsam geschmortem Wagyu Rind, verfeinert mit Tomaten, Kräutern und Rotwein. Vollendet mit frisch geriebenem Parmesan ein Klassiker mit luxuriöser Tiefe.

57. Pesto Fusilli 350.-

Wahlweise mit gegrilltem Hähnchen. Aromatisches Thai Basilikum Pesto mit gerösteten Mandeln umhüllt perfekt al dente gegarte Fusilli. Mit Parmesan verfeinert grüner Komfortgenuss vom Feinsten.

58. Cremige Mac & Cheese 390.-

Klassische Makkaroni in einer reichhaltigen Cheddar Käsesahnesoße, mit goldenen Knoblauchbröseln für einen knusprigen Akzent. Ein köstlich kräftiges und rundum wohltuendes Gericht.

59. Arrabbiata Spaghetti 350.-

Ein mutiger italienischer Klassiker: Spaghetti in würziger Tomatensauce mit Sardellen, schwarzen Oliven, Kapern und einer feinen Note thailändischer Chili.



57.



61.

60. Margherita Pizza 350.-

Frischer Mozzarella, aromatische Tomatensauce, frittierte Basilikumblätter und ein Hauch Knoblauchöl auf knusprigem Pizzaboden zeitlos und köstlich.

61. Diavola Pizza 390.-

Feurig und intensiv mit würziger Salami, Mozzarella, roten Zwiebeln, Chiliflocken und Oliven unsere Variante des italienischen Klassikers mit Charakter.

62. Hawaiian Pizza 390.-

Geräucherter Schinken und süße Ananasstücke vereinen sich mit cremigem Mozzarella auf einer Tomatenbasis ein nostalgischer Favorit weltweit.

63. Garden Vegetable Pizza 350.-

Geröstete Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und karamellierte Zwiebeln auf Mozzarella und Tomatensauce. Verfeinert mit Trüffelöl und Parmesan vegetarischer Genuss mit eleganter Note.

 Empfehlung des Küchenchefs  Vegetarische Optionen verfügbar  Veganes Gericht  Weizen

 Milchprodukte  Fisch  Eier  Erdnüsse  Schalenfrüchte  Krebstiere

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Menügerichte mit einem kleinen Aufpreis berechnet werden können.

 alle Mahlzeitenpakete  Vollpensionspakete  Halbpensionspakete

Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht und beinhalten 7 % MwSt. sowie 10 % Servicegebühr.

WESTLICHE PREMIUM-GRILLS



64. Andaman Seebarsch 450.-

Zartes Seebarschfilet mit knuspriger Haut, serviert auf gerösteten Kartoffeln und Knoblauchspinat, verfeinert mit frischer tropischer Mango-Salsa.

Verfügbar für   mit gegen Aufpreis +200

65. Gegrillter Norwegischer Lachs 490.-

Ein Premium-Lachsfilet, perfekt gegrillt und angerichtet auf sautiertem Knoblauch-Spinat mit goldbraunen Babykartoffeln. Vollendet mit samtiger Zitronen-Dill-Sauce.

Verfügbar für   mit gegen Aufpreis +250

66. Angus Picanha Steak (200g) 690.-

Ein hochwertiger Schnitt von australischem Angus-Rind, exakt nach Wunsch gegrillt. Serviert mit cremigem Knoblauch Kartoffelpüree, saisonalem Gemüse und kräftiger grüner Pfefferjus.

Verfügbar für    mit gegen Aufpreis +300

67. Geschmorte Angus-Rinderrippen 590.-

Zarte australische Short Ribs, langsam in Rotwein geschmort, bis sie butterweich sind. Serviert mit seidigem Kartoffelpüree und süß karamellisierten Zwiebeln.

Verfügbar für    mit gegen Aufpreis +200



68. Chicken Parmigiana 410.-

Goldbraun gebackene Hähnchenbrust, überzogen mit Tomaten Basilikum Sauce und geschmolzenem Mozzarella. Serviert mit Pommes Frites und frischem Gartensalat.

69. Halloumi Parmigiana 390.-

Knusprig gebratener Halloumi, geschichtet mit langsam gekochter Tomaten Basilikum Sauce und überbacken mit geschmolzenem Käse. Serviert mit frischem Gartengemüse und einem Hauch Olivenöl mediterrane Eleganz in vegetarischer Form.

70. Blumenkohlsteak mit Zwiebel-Demi-Glace 390.-

Dick geschnittenes, goldbraun geröstetes Blumenkohlsteak, serviert mit einer reichen Zwiebel Demi Glace Reduktion. Eine pflanzliche Interpretation eines Klassikers tief aromatisch und herzhaft.

71. Herzhaft gebackene vegane Kartoffel 390.-

Ofengebackene Kartoffel, gefüllt mit sautierten Pilzen, karamellisierten Zwiebeln und saisonalem Gemüse, abgerundet mit cremiger Cashew-Sauce und frischen Kräutern.



 Empfehlung des Küchenchefs  Vegetarische Optionen verfügbar  Veganes Gericht  Weizen

 Milchprodukte  Fisch  Eier  Erdnüsse  Schalenfrüchte  Krebstiere

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Menügerichte mit einem kleinen Aufpreis berechnet werden können.

 alle Mahlzeitenpakete  Vollpensionspakete  Halbpensionspakete

Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht und beinhalten 7 % MwSt. sowie 10 % Servicegebühr.

DESSERTS & SWEET TREATS

72. Mango Sticky Rice 200.-

Ein geliebter thailändischer Klassiker neu interpretiert duftender Klebreis mit reifer Mango, cremiger Kokosmilch und knusprigem Mungbohnen Crumble.

73. Coconut Paradise Cake 290.-

Lockerer Pandan Biskuit mit gerösteter Kokosnuss und seidigem Kokos Glasur Topping ein tropischer Traum in jedem Bissen.

74. Royal Chocolate Cake 290.-

Dekadente Schokoladenmousse auf einem knusprigen Schokoladencrumble Boden reich, samtig und wahrhaft königlich.



72.



77.

75. Passion Fruit Panna Cotta 250.-

Cremige Vanille Panna Cotta mit leuchtender Passionsfrucht-Sauce eine perfekte Balance von Süße und Frische.

76. Tropical Fruit Platter 210.-

Ein erfrischendes Arrangement der besten tropischen Früchte der Saison, kunstvoll angerichtet für einen leichten Abschluss.

77. Banana Fritters 250.-

Knusprig frittierte Bananen in zartem Teig, warm serviert mit samtiger Vanillesauce und feinem Puderzucker.

78. Premium Eiscreme 190.- (2 Kugeln)

Wählen Sie Ihre Liebessorte:
Schokolade | Vanille | Erdbeere | Kokosnuss
Ein klassischer Genuss, perfekt abgerundet nach edem Gericht.

 Empfehlung des Küchenchefs  Vegetarische Optionen verfügbar  Veganes Gericht  Weizen

 Milchprodukte  Fisch  Eier  Erdnüsse  Schalenfrüchte  Krebstiere

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Menügerichte mit einem kleinen Aufpreis berechnet werden können.

 alle Mahlzeitenpakete  Vollpensionspakete  Halbpensionspakete

Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

Alle Preise verstehen sich in thailändischen Baht und beinhalten 7 % MwSt. sowie 10 % Servicegebühr.



GRAND MERCURE
KHAO LAK BANGSAK

T. +66 76 490 998 | hb130@accor.com | 71 Moo 7, Bang Muang, Takuapa District, Phang Nga, 82190, Thailand
grandmercurekhaolakbangsak.com | all.accor.com