

1. Vorspeisen & Salate

Europäische Klassiker

Carpaccio Calabrese

Rinderfilet Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan
27o

Feldsalat / Nüsslisalat

Der klassische Feldsalat mit Ei
27o

Feldsalat / Nüsslisalat

Feldsalat "Casa Pascal"
Mit Feta Käse, Peperoni und Tomaten
33o

Gambas al Ajillo

Krevetten in Knoblauch und Öl serviert im Gusseisentopf
29o

Mein selbst geäuchter Lachs

Norwegischer Frischlachs
gebeizt und in meinem Garten geräucht
32o

Gebratene Jakobsmuscheln

mit Knoblauch, Zitrone und Petersilie
32o

Unser Tatar vom Rinderfilet

Bestes Rinderfilet von Hand geschnitten
und an Ihrem Tisch nach Ihren Wünschen zubereitet
38o

Parma Schinken

Ein DOP, 24 Monate gereifter Super Schinken
serviert mit süsser Rock Melone
39o

Gebratene Entenleber

auf Kartoffellküchlein (Reibeküchlein),
mit saurer Sahne und Tomaten-Zwiebel Chutney
55o

Thai Spezialitäten

Som Tam Thai

"Muss man gegessen haben" - Salat in ganz Südostasien
Grüne Papaya, Schlangenbohnen, Tomaten, Erdnüssen,
Knoblauch, Chili Limone und Fischsauce
28o

Yam Moo Yang

Gegrilltes saftiges Schweinefleisch
auf knackigem Gemüsesalat
28o

Yam Talay

Der wohl populärste Salat in Thailand
Krevetten, Tintenfisch, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln
Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Koriander
29o

Yam Nua Yang Nam Tok

Gegrilltes Rinder Filet
Schalotten, Koriander, Chilipulver, Schalotten, Pfefferminze
Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Koriander
29o

Satay

Die Herkunft von Sate ist Java, Indonesien
Wir bieten Rind- oder Hühner- oder Schweinefleisch-Satay an
mit Thai Erdnusssauce und unserer Haus-Salsa
29o

Laarb

Das "isanesische Nationalgericht"
Gebratenes Hackfleisch
nach Wahl (Rindfleisch oder Huhn oder Schweinefleisch)
Limettensaft, Pfefferminze, Schalotten, Knoblauch
29o

Tod Man Kung

Köstliche frittierte Krevetten Patties
serviert mit unseren 3 House Dips:
Spezielle Sojasauce, Knoblauch & Chili Mayo und Haus Salsa
29o

2. Suppen, Teigwaren- & Reisgerichte

Europäische Klassiker

Ofen gebackene französische Zwiebelsuppe

Mit Rotwein & Thymian gewürzt und mit Käse überbacken
18o

Mediterrane Meeresfrüchtesuppe

Garnelen, Tintenfische, Muscheln, frische Tomaten und Gemüse
19o

Ungarische Gulaschsuppe

Zarte Stückchen Rindfleisch und Gartengemüse
19o

Rindfleischsuppe mit Rotwein

Rindfleisch, Gemüse und Knochenmark in klarer Rinderbrühe
32o

Traditionelle Hummercrèmesuppe

Zubereitet aus lebenden kanadischen Hummern,
ausgewählten Gewürzen und Kräutern
einreduziert mit viel Schlagsahne, und einem Schuss Cognac
33o

Crème Suppe vom weissen Spargel

von frischem Deutschen Spargel
36o

Spaghetti Bolognese

Aus handgeschnittenem Rindfleisch und frischen Tomaten
39o

Spaghetti alle Vongole (Venusmuscheln)

Mit Tomatensoße oder mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie
39o

Spaghetti ai Frutti di Mare (Meeresfrüchte)

Mit Tomatensoße oder mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie
49o

Spaghetti all'aragosta (mit Hummerfleisch)

mit Tomatensauce oder Dill & Weißweinsauce
55o

Risotto ai funghi

Mit Carnaroli-Reis und gemischten Waldpilzen zubereitet
49o

Thai Spezialitäten

Tom Yam

Thailands bekannteste würzige und saure Suppe
Kung (Garnelen)
29o
Talay (Meeresfrüchte)
29o

Tom Kha Gai

Suppe mit Streifen von Hühnchen,
Thai Kräutern & Gewürzen und verfeinert mit Kokos Crème
29o

Gui Tiaw (Thailändische Nudelsuppe)

(Rindfleisch oder Schweinefleisch oder Huhn oder Garnelen)
29o

Khao pad (Gebratener Reis)

Nur mit Ei (2 Stück)
26o
Mit Huhn oder Schweinefleisch
28o
Mit Garnelen/Krevetten
29o
Mit Meeresfrüchten
29o
Mit Rindfleisch
29o
Mit Krabbenfleisch
45o

Pad Siyu (Fried Noodles)

Nur mit Ei (2 Stück)
26o
Mit Huhn oder Schweinefleisch
28o
Mit Garnelen/Krevetten
29o
Mit Meeresfrüchten
29o
Mit Rindfleisch
29o
Mit Krabbenfleisch
45o

3. Hauptgerichte mit Fisch und Meeresfrüchten

Europäische Klassiker

Gegrilltes norwegisches Lachssteak (importierter Fisch)
auf einer pikanten Basilikum-Sahne-Sauce
45o

Calamares Fritos
Frittierte Tintenfischringe in einem knusprigen Teig
serviert mit unseren 3 House Dips:
Cocktail Sauce, Tartar Sauce, Knoblauch & Chili Mayonnaise
45o

Casa Pascal Spezial (Fisch aus der Region)
Gesund & Lecker: Barramundi (manche nennen es Wolfsbarsch)
in Meersalzkruste gebacken
mit Sauce Hollandaise oder frischer Zitrone & Gurke Raita
59o

Dover-Seezunge (importierter Fisch)
gebraten mit Butter, Petersilie und Zitrone
99o

Lebender kanadischer Hummer (ganzes Stück 550-650 gr)
gegrillt mit Zitrone, Olivenöl, Knoblauch und Petersilie
81o

Der original Hummer Thermidor (ganzes Stück 550-650 gr)
mit frischen Trüffeln und mit Sauce Hollandaise überbacken
11oo

Thai Spezialitäten

Gaeng Kew wan Kung
Garnelen in schmackhaftem grünem Curry
Auberginen, Gewürzen und Horapa Basilikum
41o

Kung Pad Met Mamuang
Gebratene Garnelen mit Kaschunüssen, Peperoni und Zwiebeln
41o

Pad Kapraw Kung
Garnelen gebraten mit Chili, Schalotten, Knoblauch,
Schlangenbohnen und scharfem Krapow Basilikum
41o

Pla Kapong Nueng Manau
Barramundi in einer würzigen sauren Limettensauce
mit Knoblauch, Chili und Koriander
55o

Pla Kapong Rad Prik
Frittierter Barramundi in einer pikanten süßen, Chili-Sauce
52o

Pla Kapong tod Kratiem Prik Thai
Frittierter Barramundi mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer
52o

Lebender kanadischer Hummer (ganzes Stück 550-650 gr)
gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Chili, Frühlingszwiebeln
81o

Lebender kanadischer Hummer (ganzes Stück 550-650 gr)
gebraten und serviert in einer delikatsten Sauce aus
gelbem Curry, Zwiebeln, Sellerie und Ei
81o

4. Hauptgerichte vom Geflügel & Fleisch

Europäische Klassiker

Das original ungarische Rindergulasch

gemacht mit Sauerkraut, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch
und Sauerrahm

44o

Belgisches Lammragout

geschmort in dunklem Bier und sehr viel Zwiebeln

44o

Riesiges Wienerschnitzel so GROSS wie Ihr Teller!

Das größte was Sie in Pattaya sehen ist
unser paniertes Schweineschnitzel

"GROSS" 49o

"nicht so groß" 39o

Für den großen Appetit:

Ergötzen Sie sich an diesm Anblick unserer
knusprigen, saftigen Schweinehaxe vom Hinterbein

Dazu Sauerkraut und Senf

52o

Filet Stroganoff (NZ Filet)

in einer Paprika- & Sauerrahmsauce mit Gurken und Zwiebeln

65o

Die Aromen von "La Provence"

Ofengebratenes Lammkarree

gewürzt mit der speziellen 7 - Kräuter Mischung meiner Mutter

88o

Thai Spezialitäten

Gai pad Met Mamuang

Brathähnchen mit Kaschunüssen, Peperoni und Zwiebeln

38o

Gaeng Kew wan Gai

Garnelen in grünem Curry, Auberginen, jungem Mais,
Gewürzen und Horapa-Basilikum

39o

Pad Kapraw

Gebratenes Hühnchenfleisch oder Schweinefleisch
mit Schalotten, Knoblauch, Schlangenbohnen
und würzigem Kapraw-Basilikum

38o

Sitir-fried sliced Beef

mit Schalotten, Knoblauch, Schlangenbohnen
und würzigem Kapraw-Basilikum

44o

Nua Nam Mann Hoy

Gebratene Rinderfiletscheiben in Austernsauce
Zwiebeln, Peperoni, Zuckererbsen

44o

Gaeng pet Nua yang

zart gebratenes Rinderfilet in roter Currysoße
mit Trauben, Ananas und Auberginen

48o

5. Von unserem Gusseisen Grill

Europäische Klassiker

Schweinesteak

Pork Steak
Steak de porc

(TH)



Zart

Tender
Tendre

Small	150 gr	390	B
Medium	300 gr	560	B
Large	500 gr	790	B

Rinderfilet

Beef Tenderloin
Tournedos de boeuf

Angus (AU)



Extrem zart

Extremely tender
Extrêmement tendre

Small	100 gr	760	B
Medium	200 gr	1090	B
Large	300 gr	1440	B

Hohrücken Steak

Rib Eye Steak
Entrecôte de boeuf

Angus (NZ)



Mittel zart

Medium Tender
Moyen tendre

Small	150 gr	760	B
Medium	300 gr	910	B
Large	500 gr	1260	B

Entrecôte

Sirloin Steak
Filet de boeuf

Angus (NZ)



Zart

Tender
Tendre

Small	150 gr	880	B
Medium	300 gr	1170	B
Large	500 gr	1750	B

Lammkoteletten

Lamb Cutlets
Côtelettes d'agneau

(AU)



Zart

Tender
Tendre

1 Pc.	80 gr	550	B
3 Pcs.	240 gr	840	B
5 Pcs.	400 gr	1140	B

For special Promotions visit our website www.casa-pascal.com

All our prices are subject to 10% service charge and 7% v.a.t.

6. Beilagen

Europäische Klassiker

Alle Hauptgerichte werden mit Beilagen gereicht

Bitte wählen Sie zwei (2) Beilagen, jede Zusatzbestellung ist 50 Baht

All Main Dishes are served with Side Dishes

Please choose two (2) Side Dishes, each additional serving is at 50 Baht

Tous les plats principaux sont servis avec des garnitures

S'il vous plaît choisissez deux (2) garnitures, chaque portion supplémentaire est de 50 baht

Asiatisches Mischgemüse	Stir-fried Asian Vegetables Mix	Légumes sautés asiatiques
Frischer Blattspinat	Sautéed Spinach	Sauté d'épinards frais
Glasierter Rosenkohl & Karotten	Glazed Carrots & Brussels Sprouts	Carottes et choux de Bruxelles
Kleiner gemischter Salat	Small mixed Salad	Petite salade mêlée
Wilder Reis	Wild Rice Mix	Riz sauvage
Teigwaren an Butter	Buttered Pasta	Pâtes au beurre
Kartoffeln	Potatoes	Pommes de terre
-Gebraten	-Roasted	-Rissolées
-Püree	-Mashed	-Purées
-Salzkartoffeln	-Boiled	-Bouillies
-Gratinnirt	-Gratin	-Au gratin
-Pommes Frites	-French Fries	-Frites
-Schweizer Röschi	-Swiss Röschi	-Röschi Suisse
-Folienkartoffel mit Beilagen (+120)	-Baked Potato & condiments (+120)	-Pomme au four & condiments (+120)

Saucen

Sauces

Sauces

Bitte wählen Sie eine (1) Sauce. Jede Zusatzbestellung ist 50 Baht

Please choose one (1) Sauce. Each additional serving is at 50 Baht

S'il vous plaît choisissez un (1) sauce. Chaque portion supplémentaire est de 50 baht

Café de Paris	Café de Paris	Beurre café de Paris
Pilzsahne Sauce	Mushroom Cream Sauce	Aux champignons
Rotwein Sauce	Red Wine Sauce	Marchant de vin
Béarnaise	Béarnaise	Béarnaise
Hollandaise	Hollandaise	Hollandaise
Assortierte Senfsorten	Assorted Mustards	Moutardes assorties
Pfeffer Sauce	Black Pepper Sauce	Au poivre noir

For special Promotions visit our website www.casa-pascal.com

All our prices are subject to 10% service charge and 7% v.a.t.