

ESSEN MACHT FREUDE. POSITIVE EATING MACHT NOCH MEHR FREUDE!

Unsere Thai Street Kitchen mit gesunden, stets frischen und leichten Zutaten gibt Wohlbefinden und lässt sich 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 chā, in einer entspannten und kommunikativen Atmosphäre.



UNSER HIGHLIGHT 18,90
NEU cha chā Starter-Collection kl. 10,80
 Ideal für 2 Personen
 Ruam mit | Kollektion von Starter-Spezialitäten mit Gemüse- und Hühner-Rolls, kleiner Mango Suppe, Satayspießen, knusprigen Hühnerfilets und gegrillten Garnelen. Dazu vitaminreicher Gurken- und Thai-Nudel-Salat, serviert mit cha chā Saucen (kl. Version ohne Suppe) | Mixed starter variation with different sauces

VORSPEISEN | STARTERS

2 cha chā Gemüse oder Hühner Rolls 5,90

Po pia pak/gai tord | Wahlweise gebackene Frühlingsrolle mit Gemüse- oder Hühnerfüllung mit süß-saurem Dip | Vegetable or chicken spring rolls with sweet-sour sauce

4 Coconut-Chicken-Filets 5,90

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

3 Thai-Hühnerspieße 6,30

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

Mini-Kokos-Mango Suppe 6,50

Sup ma praw gliu mamuang | Kleines gelbes Kokossüppchen mit frischer Mango und Karottenwürfeln. Dazu Linsen-Cracker und eine Minikugel Reis | Mini yellow coconut soup with mango, lentils cracker and rice

SALATE | SALADS

NEU Baby-Spinat-Salat mit Cantaloupe-Melone 7,90 / 5,20*

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 Coconut-Chicken-Mango Salat 9,60

Yam gai gati sod | Knackiger Salat in einer leckeren Limetten-Ingwer-Marinade mit sonnengereifter Mango, erfrischender Salatgurke und knusprigen Kokosnuss-Hühnerfilets | Mango salad with crispy coconut chicken

Ananas-Garnelen-Avocado Salat 10,20

Salad ruam sapparod gung avocado | Knackige Salatblätter mit warmen Black Tiger Garnelen, zartschmelzender Avocado, vitaminreicher Ananas, Thai Basilikum und gerösteten Erdnüssen in einem Balsamico-Honig Dressing | Prawn salad with avocado, pineapple, Thai-basil and peanuts in a balsamico-honey balm

Thai-Hühnerfleisch Salat 10,20 / 6,90*

Yam gai | Knackiger Salat mit lauwarmen Hähnchenbruststreifen und Cherrytomaten, roter Zwiebel, Gurke und erfrischender Minze in einer würzigen Limetten-Chili Emulsion | Spicy Thai chicken salad

SUPPEN | SOUPS

Kokos-Gemüse Suppe 8,20

Tom yam pak ruam | Cremige, würzigscharfe Suppe auf Basis unseres cha chā Kokosfonds mit frischem Gemüse, Spinatblättern, Sojasprossen und Limettenblättern | Spicy Thai coconut soup with vegetables

Karotten-Kürbis-Ingwer Suppe 8,70 / 5,90*

Tom kha ti carrot king sod | Mildes Püree von der Karotte und Kürbis in einer Liason mit Kokos, frischem Ingwer, einem Hauch roter Currypaste und viel frischem Spinat | Carrot pumpkin cream soup with ginger, spinach and coconut

Udon-Nudelsuppe mit Fleischbällchen 9,20

Guaitiao nam yaki tord | Kräftiger cha chā Gemüsefond mit dicken Udon-Nudeln, viel frischem Gemüse, würzigen Rindfleischbällchen, einem Hauch grüner Chili, Zimt und Röstzwiebeln | Udon noodle soup with plenty of vegetables, a touch of chili and meatballs

Hühner-Kokosnuss Suppe 9,80 / 6,90*

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

LUNCH KOMBI

Mo - Fr bis 14:30 Uhr

Kombinieren Sie zu Ihrem Gericht:

- Tafelwasser oder - Saftschorle

für nur 2 EUR extra

DINNER MENU

Mo - Fr ab 17:00 Uhr

*ausgenommen Starter Collection

STARTER

Wählen Sie eine Vorspeise*, einen kleinen Salat oder eine kleine Suppe

HAUPTGANG

Wählen Sie ein Hauptgericht*

DESSERT

Wählen Sie ein Dessert

nur 19,00 EUR

CURRYS | CURRIES

Gelbes Gemüse-Curry 9,60

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

Grünes Hühner-Curry 10,50

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

Massaman Curry 10,80

Gaeng massaman nuea | Marinierte Würfel aus der Rinderkeule in einer aktivierenden, leicht-scharfen Erdnuss-Kokosmilch gegart mit Kartoffeln und roten Zwiebeln, dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Massaman beef curry with potatoes and red onions

Rotes Steinbeisser-Limonen-Ananas Curry 11,20

Gaeng daeng pla sapparod | Fruchtigscharfes Thai-Curry mit schneeweißem Steinbeisserfilet, vitaminreichen Ananasbits, vitaminreichem Gemüse und Thai-Basilikum, dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Red Thai curry with atlantic catfish fillet, pineapple, carrots and lime leaves

FUSION | FUSION

Gemüse-Bratreis mit Cashewnüssen 9,20

Khao pad pak ruam | Gebratene Thai-Reismischung in einer Soja-Sesam-Sauce mit viel frischem Marktgemüse, knackigen Sojasprossen und Blattspinat, serviert mit Röstzwiebeln und Cashewnüssen | Thai fried rice with vegetables and cashew nuts

Erdnuss-Hühnerfilet 10,50

Thai ruam malaysia | Braisiertes Hühnerbrustfilet in einer Erdnuss-Minze-Basilikum-Sauce gegart, dazu servieren wir gelben Basmati-Kurkuma-Reis mit Röstzwiebeln | Braised chicken filets in peanut sauce

Rindfleisch mit Thai-Basilikum und Chili 10,80

Pad krapao nuea | Rindfleischwürfel in einer würzig-scharfen Sauce mit Thai-Basilikum, roter Chili und einem Hauch Knoblauch, dazu gehackte grüne Bohnen, Zwiebeln und frische Champignons. Dazu servieren wir unseren cha chā Reis | Wok fried beef with Thai basil, garlic, chili, green beans and mushrooms

NEU Tandoori-Hühnerfilet mit Kokos-Mandelsauce 10,80

Gai tandoori mapraw almond | Gebratenes Hühnerfilet in einer roten indischen Tandoori-Marinade mit cha chā Kurkuma-Basmati-Reis und vitaminreichem gedämpften Gemüse in einer stimulierenden Kokos-Mandel-Sauce | Tandoori chicken filet with yellow basmati rice and coconut almond sauce

NUDELN | NOODLES

Gelbe Currynudeln mit Ananas und Weizen-Seitan 9,80

Mie gaeng lueng seitan | Mie-Nudeln in schmackhaftem gelben Kokosfond mit erfrischender Ananas, grünen Zucchini, Kirschtomaten, Weizen-Seitan und Röstzwiebeln | Thai noodles in a yellow curry sauce with wheat seitan and courgettes

Gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch 10,80

Guaitiao udon pad gai | Dicke Udonnudeln in einer leichten Soja-Sesam Sauce gebraten mit mariniertem Hühnerfleisch, frischen Champignons, grünen Bohnen, knackigen Sojasprossen | Udon noodles with chicken, green beans, mushrooms and bean sprouts

Reisbandnudeln mit Ente und Thai-Basilikum 10,80

Guaitiao sen yai ped bai horapa | Würziges Entenfleisch mit breiten Reisbandnudeln in einem leichten Knoblauch-Thai-Basilikum-Fond gegart mit Karottenjulienne, Frühlingszwiebeln und frischer roter Chili | Rice ribbon noodles with duck meat and Thai basil

Reisbandnudeln mit süßer Tamarinde und Hühnerfleisch 10,80

Guaitiao pad thai gai | Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch im Tamarinden-Soja-Sud gegart mit einem Hauch Chili und Knoblauch, Karotten Julienne, knackigen Sojasprossen und gerösteten Erdnüssen | Rice ribbon noodles in a tamarind soy sauce with chicken, peanuts and beansprouts

BEILAGEN | EXTRAS

Extra Portion Bratnudeln 3,90

Portion of extra fried mie noodles

Extra Portion Reis 1,50

Portion of rice

Extra Portion Thai-Nudelsalat 1,90

Portion of Thai noodle salad

Extra Portion Roti-Brot 1,90

Portion of Indian bread

Extra Portion Linsen-Cracker 1,20

Portion of lentils cracker

WAHLWEISE | CHOOSE YOUR ADD ON

+ extra Portion Bio-Tofu 2,20 | extra organic tofu

+ extra Portion Hühnerfleisch 2,80 | extra chicken

+ extra Portion Garnelen 3,20 | extra prawns

+ **NEU** extra Portion Ente 3,20 | extra duck meat

+ **NEU** extra Portion Rind 3,20 | extra beef

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.

CHA CHA KIDS*

Hühnerfleisch mit Brokkoli 5,90

Gai pad broccoli | Kleine Portion gebratene und marinierte Hühnerfleischstreifen mit vitaminreichen Brokkoliröschen in einer leichten Sojasauce gegart, mit Reis serviert | Stir fried chicken and broccoli in a light soy sauce served with rice

2-Thai Hühnerspieße mit gedämpftem cha chā Reis 5,90

Khao plao satay gai | Zwei marinierte Hühnerspieße mit einer kleinen Portion gedämpftem cha chā Reis, Linsen-Cracker und Mango-Dip | Chicken skewers, lentils cracker and mango sauce, served with plain rice

Knusprige Hühnerfilets mit cha chā Reis 5,90

Koi tord pan oil khao plao | 2 knusprige Hühner-Kokosnuss Filets mit Mango-Dip, Linsen-Cracker und einer kleinen Portion gedämpftem cha chā Reis | Chicken coconut fillets served with steamed rice and lentils cracker

NEU Bratnudeln mit Hühnerfleisch 5,90

Mie pad gai | Gebratene Thai-Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüsestreifen und Sojasprossen | Fried mie noodles with chicken, vegetable stripes and bean sprouts

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

*FÜR KINDER BIS 16 JAHRE Erwachsene 3 EUR Aufschlag

DESSERTS

Klebreis mit frischer Mango 4,90

Kao new ma muang | Thailändische Klebreispeise mit Taro Frucht, süßer Kokosmilch und frischer Mango | Thai sticky rice with sweet coconut sauce and fresh mango

Gebackene Ananas mit Mangoeis 4,90

Ice-cream sapparod tord | Knusprige Ananasstücke in einer Panko-Kokoshülle mit leckerem Mangoeis serviert | Crispy pineapple chunks with mango ice cream

Kokosnuss-Tiramisu 4,90

Tirmamisu gliu maprao | Leichte Kokosnuss-Mascarpone Creme mit leckerem Schokobisquit und karamellisierten Kokos-Zimt Raspeln im Weckglas serviert | Coconut tiramisu with toffee-cinnamon flakes



CHA CHA DRINKS

Zitronengras-Drink mit Limone 0,3 | 3,60

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

Hibiskus-Drink mit Kumquats 0,3 | 3,60

Erfrischende Mini-Orangen in leckerem roten Blütensaft

| Healthy hibiscus drink on ice

Kokos-Ananas Shake 0,3 | 3,60

Shake aus vitaminreichem Maracuja und Ananassaft mit lieblichem Kokosaroma | Coconut-pineapple shake

Mango Lassi 0,3 | 3,70

Mango-Saft und Joghurt | A blend of mango juice and yoghurt

Ananas-Himbeer Drink 0,3 | 4,50

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

Orange-Ingwer Saft 0,3 | 4,50

Saft aus Orangen, Karotten, heimischen Äpfeln und Ingwer-Püree

| Juice of orange, carrots, apples and ginger

Mango-Minze Saft 0,3 | 4,50

Saft aus Mangos, Orangen, frischer Ananas und Minzblättern

| Juice of mango, orange and pineapple

Grüner Apfel-Spinat Smoothie 0,3 | 4,50

Frischer grüner Apfel, Ananas und Mango mit Staudensellerie, aufgemixt mit zarten Babyspinatblättern | Blend of green apple, pineapple, Mango, celerian and baby spinach leaves

CHA CHA SPECIAL LEMONADES

NEU Himbeer-Zitronengras-Minze Limonade 0,4 | 3,90

Limonade mit Himbeerflavour, frischem Zitronengras und Minzblätter mit Tafelwasser aufgefüllt | Raspberry and lemongrass lemonade with fresh mint

Maracuja-Ingwer-Rosmarin Limonade 0,4 | 3,90

Fruchtige Maracuja mit belebendem Ingwer und frischem Rosmarin mit Tafelwasser aufgefüllt | Passionfruit and ginger lemonade with fresh rosmarin

Limetten-Apfel-Minze Limonade 0,4 | 3,90

Limettensaft mit fruchtigem grünem Apfel und frischer Minze mit Tafelwasser aufgefüllt | Lime and green apple lemonade with fresh mint

GETRÄNKE | DRINKS

cha chá Limonaden

NEU Himbeer-Zitronengras-Minze Limonade	0,4	3,90
Maracuja-Ingwer-Rosmarin Limonade	0,4	3,90
Limetten-Apfel-Minze Limonade	0,4	3,90

Ice Tea¹

Ice Tea Apfel-Minze-Zitronengras	0,3	3,60
Ice Tea Minze-Ingwer	0,3	3,60
Ice Tea Minze-Zitrone	0,3	3,60
Ice Tea Maracuja-Minze	0,3	3,60

Schorlen | SPRITZERS

Schwarze Johannisbeerschorle	0,4	3,60
Mangoschorle	0,4	3,60
Maracujaschorle	0,4	3,60
Apfelschorle (trüb)	0,4	3,60
Rhabarberschorle	0,4	3,60

Wasser | WATER

Tafelwasser	0,3	2,50
(mit Kohlensäure)	0,4	2,90
	1,0	4,50
Selters leicht oder naturell	0,25	2,90
	0,75	4,90

Softdrinks

Pepsi ^{1,2,3} , Mirinda ^{2,3} ,	0,33	3,20
Pepsi light ^{1,2,3,4} , Seven		
up ^{2,3} , Cola Mix ^{1,2,3}		

Biere | BEER

Radeberger Pils (v. Fass)	0,3	3,20
Alsterwasser	0,4	3,80
	0,3	3,20
Schöffelhofer Weizen	0,4	3,80
	0,5	4,20
Schöffelhofer W. alkoholfrei	0,5	4,20
Clausthaler alkoholfrei	0,33	3,50
Craft Beer	0,355	3,90
Braufactum „The Brale“ 5,0 %		
Singha Bier	0,33	3,90

Weine⁵ | WINE

WEISS WHITE		
Chardonnay E	0,2	4,70
Vino de la Tierra, Trocken, leicht mit Citrusnoten	0,75	15,50
Weissburgunder D	0,2	5,50
Rheinhessen, Trocken, blumig und fruchtig	0,75	19,00
Grauburgunder D	0,2	5,50
Baden, Trocken, gehaltvoll und würzig	0,75	19,00
Weißweinschorle Chardonnay	0,2	4,50
ROT RED		
Dornfelder D	0,2	5,20
Nahe, Trocken, nach Kirschen und Brombeeren	0,75	18,00

cha chá Moods

PROSECCO SPARKLING WINE		
Prosecco I	0,1	2,90
	0,75	15,50
Prosecco Apfel-Minze	0,3	5,90
Prosecco Holunder-Minze	0,3	5,90
Prosecco-Aperol	0,3	5,90

FROZEN DAIQUIRIS

NEU Apfel-Daiquiri mit Minze und Wodka	5,90
Geeister Mix aus frischem grünen Apfel, frischer Minze und einem Schuss Wodka	
Frozen apple daiquiri with mint and vodka	
NEU Erdbeer-Daiquiri mit Minze und Rum	5,90
Geeister Mix aus leckeren Erdbeeren, frischer Minze und einem Schuss braunen Rum	
Frozen strawberry-daiquiri with mint and rum	

Heissgetränke | HOT DRINKS

KAFFEE SPEZIALITÄTEN COFFEE¹	
Espresso	1,50
Espresso Doppio	2,50
Kaffee	2,50
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	2,90
TEE TEA¹	
Grüner Tee	2,50
Darjeeling Tee	2,50
Jasmin Tee	2,50
Zitronengras Tee mit Ingwer	2,90

CHA CHA SPECIAL TEA

Good-Vibrations Tea	2,90
Frischer Minze-Tee mit belebendem Ingwer und vitaminreicher Zitrone	
Fresh ginger and mint-lemon tea	

NEU

www.instagram.com/cha_cha_positive_eating



www.facebook.com/eatchacha.positiveeating



BUSINESS CATERING



INNOVATIVES CATERING UND IHRE BESTELLUNG WIRD DIREKT ZU IHNEN GELIEFERT.

HOME



Für Sie zu Hause unsere beliebten cha cha Saucen & Dressings



GROSSE AUSWAHL VON CHA CHA GERICHTEN UND GETRÄNKEN AUCH ZUM MITNEHMEN!



GESCHENK-GUTSCHEINE

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

cha
chá
POSITIVE EATING

EAT CHA CHA

THAI STREET KITCHEN