

DESSERT

#370 PANDAN PARFAIT

kaffee tapioka | tropische bananen chips

coffee tapioca | banana chips

9

#371 CHOCOLATE GINGER TARTLETS

in chili eingelegte mangostanen | sencha krokant

chilli marinated mangosteens | matcha crisps

12

#372 RASPBERRY-LITCHEE-ROSE GAZPACHO

geeistes kaffir jelly

iced lime leave jelly

9

#373 MANGO STICKY RICE

duftmango | klebreis | aimy kokos-sorbet

sweet mango | sticky rice | aimy coconut sorbet

12



Sehr geehrte Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem Servicepersonal.
Alle Preisangaben verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Dear Guests,
if you require any information about ingredients in our dishes which may cause allergies or intolerances,
please do not hesitate to contact our service team.
All prices are in Euro including taxes.

AIMY

SOUTHEAST ASIAN CUISINE

ASIAN CUISINE INTENSIV ERLEBEN

AIMY ist mehr als ein Ausflug in die thailändische Küche – hier beginnt eine kulinarische Reise durch vielfältige Aromen, exotische Gewürze und kreativen Köstlichkeiten: Unsere versierten thailändischen Köche entführen Sie in eine südostasiatische Genusswelt, interpretieren traditionelle Rezepte neu und verschmelzen diese zu einer innovativen Fusionsküche. Dabei legen sie größten Wert auf qualitativ beste Zutaten und bringen so unsere einzigartige Welt in stilvollem Ambiente nach München.



AIMY TAPAS

#200 AVOCADO QUINOA TARTARE 🌿

avocado | quinoa | rosa krupuk | edamame | tomaten salsa | koriander
avocado | quinoa | rose prawn crackers | edamame beans | tomato salsa | cilantro

15

#201 FRESH ANCELIN SPECIAL OYSTER N° 3

aus bourcefranc-le-chapus | thai-spicy-salsa-dip
from bourcefranc-le-chapus | spicy thai salsa dip

pro stk./ per piece

4.5

#202 ORIGINAL CRISPY SPRING ROLLS 🌿

frühlingsrollen gefüllt mit süsskartoffeln | glasnudeln | gemüse
crispy spring rolls filled with sweet potatoes | glass noodles | vegetables

12

#204 THAI STYLE CEVICHE

garnelen | jakobsmuscheln | barschfilet | thai-ceviche-dressing
shrimps | scallops | perch fillet | thai ceviche dressing

20

#205 ANGEL HAIR SHRIMPS

garnelen | filoteig | umeshu-chili-dip
shrimps | filo pastry | umeshu chilli dip

16

#206 AIMY TUNA QUESADILLA

thunfisch | kimchi crème | tomaten-salsa | schwarze walnüsse
tuna | kimchi crème | tomato salsa | black walnuts

20

#207 WILD BETEL VEAL

kalbfleisch in wild-pfeffer-blätter | zitronengras | szechuan-pfeffer-sauce
veal in wild pepper leaves | lemongrass | sichuan pepper sauce

16

#208 GRILLED PULPO

gegrillter oktopus | süsslich fermentierte chili-glasur | streifen von gereifter papaya
grilled octopus | sweet chili jam glaze | papaya salad

17

#209 SPICY THAI BEEF TARTARE 🌶️

pikant angemachtes tatar vom dry aged golden beef | kurkuma brot
spicy beef tartare of dry aged golden beef | turmeric bread

19

VEGETARIAN DISHES

#310 SPICY TOFU LEMONGRASS 🌿

öko-tofu | zitronengras | peperoni
organic bean curd | lemongrass | peperoni

20

#311 BUN BOWL TOAST CAULIFLOWER & TOFU 🌿

vietnamesische reismudelschale | gebratener blumenkohl und tofu | erdnüsse
vietnamese vermicelli noodles | roasted cauliflower and bean curd | peanuts

22

#312 AVOCADO CURRY 🌿🌶️

avocado | gemüse | grüne kokos-curry-sauce
avocado | vegetables | green curry sauce

22

#313 THAI VERMICELLI NOODLES 🌿

glutenfreie glasnudeln | shiitake-pilze | gemüse |
kräuter | soja-sauce
*gluten free glass noodles | shiitake mushrooms | vegetables |
herbs | soy sauce*

20

#314 MARINATED CAULIFLOWER & SMASHED HOKKAIDO 🌿

marinierter blumenkohl | hokkaido kürbis püree | schwarzer honig | crispy tofu
marinated cauliflower | hokkaido puree | black honey | crispy tofu

20

#315 TRUFFLED FRIED RICE & ASIAN MUSHROOMS 🌿

gerösteter jasminderis aus dem wok | bio-ei | asia pilze | schwarzer trüffel | mandeln
roasted jasminderis rice | organic egg | asian mushrooms | black truffle | almonds

22

YUM & LAARB SALADS

#260 GREEN APPLE SESAME SHRIMP SALAD

salat von wildkräutern | grüner apfel | knusprige garnelen |
sesam | süsskartoffel-chips
*wild leaf salad | green apple | crispy prawns |
sesame | crispy sweet potatoes*

18

#261 SOM TAM MAMUANG 🌿🌶️

grüne papaya | mango | wilde bohnen | erdnüsse | im mörser angemacht
green papaya | mango | wild beans | peanuts | dressed in the mortar

16

#262 YUM PLA SOD - RAW SALMON SALAD

label rouge lachs (roh) | zitronengras | thai kräuter | limettendressing
label rouge salmon | lemongrass | thai herbs | lime dressing

18

#263 YUM MAMUANG CRAB

salat von grüner mango julienne | knuspriger butterkrebis
green mango salad | crispy soft-shell crab

17

#264 TRADITIONAL LAARB GAI 🌶️

gehacktes maishähnchen | röstreis | pfeffer | asia kräuter | tom yum-limonen-dressing
minced corn-fed chicken | roasted rice | pepper | asian herbs | tom yum lemon

16

#265 YUM NUE - THAI BEEF SALAD 🌶️

salat mit rinderfilet streifen | zitronengras | tomaten
salad with beef fillet stripes | lemongrass | tomatoes

24

SOUTHEAST PACIFIC DISHES

#320 SEAFOOD GREEN CURRY TAN YONG 🌶️

zackenbarsch | jakobsmuscheln | u5 riesengarnelen |
gedünstet in kokoswasser mit grünem curry | thai-basilikum
*grouper | scallops | u5 king prawns |
steamed in coconut water and green curry | thai basil*

32

#321 BLACK COD FISH FLAMBÉ NACHABURI STYLE 🌶️

flambierter black cod | karamell glasur | gelber curry schaum | wilder brokkoli
black cod fish flambé | caramel glaze | yellow curry foam | wild broccoli

45

#322 WILD GROUPEL FILLET

wildfang zackenbarschfilet | praham-kräuter-sauce
grouper fillet | praham herbal sauce

30

#323 SALMON CHUCHI CURRY 🌶️

label rouge lachs | chuchi red curry | limetten blätter | gemüse
label rouge salmon | chuchi red curry | lime leaves | vegetables

24

#324 PRAWNS IN THAI PEPPER SAUCE 🌶️

3 stk. U5 riesengarnelen | pakchoi | thai bohnen | grüner pfeffer-sojasauce
3 pcs. U5 king prawns | pakchoi | thai green beans | thai pepper-soy sauce

30

#325 SEAFOOD KA PAO WITH HERBS 🌶️

jakobsmuscheln | garnelen | baby kalamari | scharfe basilikum | kräutersauce
scallops | prawns | baby squid | spicy basil | herbal sauce

32

#326 SHRIMP PAD THAI

reisbandnudeln | garnelen | sprossen | wilder brokkoli | pad thai-sauce
rice noodles | prawns | sprouts | wild broccoli | pad thai sauce

25

#328 FRESH LOBSTER 2 WAYS (550g – 600g)

zweierlei von ganzer thai hummer, gelöst | chuchi rotes curry | prik-pao-basilikum-sauce
two kind of lobster, shell loosened | chuchi red curry | prik pao basil sauce

65

#329 PHUKET SEAFOOD TOWER

gemischter seafood tower für 2 personen
butterkrebis | frische ancelin austern aus südfrankreich | black cod | frischer hummer |
jakobsmuscheln | thunfisch tataki mit spicy ponzu | gegrillter pulpo |
serviert mit verschiedene thai-dips und nudeln mit schneekrabben

*mixed seafood tower for 2 persons
soft-shell crab | french ancelin oysters | black cod | fresh lobster |
scallops | tuna tataki with spicy ponzu | grilled pulpo |
served with thai dips and snow crab noodles*

pro person / per person

65

MEAT DISHES

#300 CHICKEN TAMARIND

maishähnchen filet | cashewnüsse | tamarindenglasur
corn-fed chicken | cashew nuts | tamarind glaze

25

#301 CHICKEN LEMONGRASS 🌶️

poltinger maishähnchenbrustfilet | zitronengras | peperoni | gemüse
corn-fed chicken | lemongrass | thai basil | chili peppers | vegetables

22

#302 DEER PINEAPPLE 🌶️

sautiertes hirschfilet | madras curry | thai basilikum | thai ananas | bambus
deer filet | madras curry | thai basil | thai pineapple | organic bamboo

30

#303 GLAZED BEEF SWEET CHILLI JAM

glasiertes rindfleisch | zucchini | kaiserbohnen | koriander | spezial-chili-kräuter-sauce
glazed beef | courgette | emperor beans | cilantro | special herbal sauce

35

#304 BEEF KEE MAO 🌶️🌶️

rinderfilet | thai auberginen | bohnen | bird eye chilli | kaffir limetten blätter (sehr scharf)
beef tenderloin | thai eggplant | beans | bird eye chilli | kaffir lime leaves (very hot)

30

#305 BEEF GREEN ASPARAGUS GINGER

rinderfilet | grüner spargel | pilze-mix | shaoxing wein | soja-ingwer-sauce
beef tenderloin | green asparagus | mushrooms | shao xing | soy ginger sauce

30

#306 CLASSIC THAI CRISPY DUCK

knusprige ente | gemüse | süße sojasauce
crispy duck | vegetables | sweet soy sauce

25

#307 OZAKI WAGYU FILET MIGNON

200 g ozaki wagyu filet mignon | gemüse | thai dip
200 g. ozaki wagyu filet mignon | vegetables | thai dipping sauce

170

SOUPS

#250 ASIAN HOT & SOUR SEAFOOD HOT POT

hot pot sauer leicht scharfe brühe | meeresfrüchte | thai aroma | austernpilzen
sour light spicy hot pot | seafood | thai herbs | oyster mushroom

pro person / *per person*

18

#251 CREAMY HOT AND SOUR SOUP

garnelen | pilze | tom-yum-gewürz
with shrimps | mushrooms | tom yum spice

12



DUMPLINGS

#240 SCALLOP & SHRIMP DUMPLINGS

jakobsmuscheln & garnelen dumplings | shiitake-trüffel-salsa
scallop & shrimp dumplings | shiitake truffle salsa

16

#241 BEEF KIMCHI POTSTICKER

gegrillte dumplings | rind | kimchi
pan grilled dumplings | beef | kimchi

14

#242 VEGETARIAN CRYSTAL DUMPLINGS 🌱

tofu | bambus | edamame | rote bete
bean curd | bamboo | edamame | beetroot

14