## Vorspeisen

## 1. Bai Bua Platte \*<u>B,C,E,H,M,5</u> 16,50€

Veg. Frühlingsröllchen, frittierte Wantan-Teigtaschen, Hähnchenspieße, Schinken-Käse-Kroketten und Schweinerippchen mit 4 verschiedenen Soßen

### 2. Seafood Platte \*D,E,F,L,M,N,5 21,00€

Gegrillte Garnelen, gegrillter Tintenfisch, frittiertes Fischfilet mit Sesam, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander, serviert mit Süß-Sauer-Soße und hausgemachter Seafood-Soße

### 3. Pohpia Thod (Vegetarisch) \*E,M,5

5,50€

Frühlingsröllchen gefüllt mit Glasnudeln, Karotten, Lauch und Weißkohl serviert mit Süß-Sauer-Soße

### 4. Pohpia Sod

Frische Frühlingsrollen aus Reispapier gefüllt mit Glasnudeln, Salat, Karotten, Gurken, Koriander und Minze serviert mit spezieller Chili-Süß-Sauer-Soße 4 und gehackten Erdnüssen

Hähnchen und Garnelen \*C,D,F 8,00€ Tofu oder Vegetarisch \*C,D 7,50€

### 5. Giew Thod \*B,E,M,5 7,00€

Frittierte Wantan-Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen und Karotten serviert mit Süß-Sauer-Soße

### 6. Pak Schup Paeng Thod \*E 7,00€

Verschiedene frittierte Gemüsesorten serviert mit Süß-Sauer-Soße

### 7. Satee Gai \*C 8,50€

Frittierte Hähnchenspieße serviert mit hausgemachter Erdnuss-Soße und hausgemachter Essig-Soße mit Gurken, Zwiebeln und Peperoni

### 8. Cheese Bing \*B,E,H 8,00€

Frittierte Schinken-Käse-Kroketten serviert mit Pflaumen-Soße

### 9. Gra Duk Muh \*E,M,5 8,00€

Schweinerippchen nach Art des Hauses serviert mit Süß-Sauer-Soße

### 10. Piek Gai Thod \*E,M,5 7,00€

Hähnchenflügel nach Art des Hauses serviert mit Süß-Sauer-Soße

### 11. Gung Schup Paeng Thod \*E,F 10,00€

Panierte Garnelen serviert mit Süß-Sauer-Soße

12. Gung Pauw \*F 12,50€

Gegrillte Garnelen nach Art des Hauses, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander, serviert mit Süß-Sauer-Soße und hausgemachter Seafood-Soße

#### **13. Pla Muek Yang** \* **D**,**E**,**M**,**N**,**5**

11,50€

Gegrillter Tintenfisch nach Art des Hauses, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander, serviert mit Süß-Sauer-Soße und hausgemachter Seafood-Soße

14. Krabbenchips \*B,E,F

3,50€

## **Suppe**

### 15. Tom Yam 🍑

Tom Yam Suppe mit Champignons, Tomaten, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Garnelen \*D,F 8,00€ Hähnchen \*F 7,50€ Meeresfrüchte \*D,F 11,00€ Gemüse \*E,5 7,50€

### 16. Tom Kha 🌛

Tom Kha Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Garnelen \*<u>D</u>,<u>F</u> 8,00€ Hähnchen \*<u>D</u> 7,50€ Gemüse \*<u>E</u>,<u>5</u> 7,50€

#### 17. Gaeng Jued Wunsen

Glasnudelsuppe mit Chinakohl, Karotten, Morcheln, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Schweinehackfleisch \*<u>E,M,5</u> 7,50€ Hähnchenhackfleisch \*<u>E,M,5</u> 7,50€ Tofu \*<u>E,M,5</u> 7,50€ Gemüse \*<u>E,5</u> 7,50€

18. Giew Nam \*E,M,5 7,50€

Klare Brühe mit Chinakohl, Karotten, Sojasprossen, Wantan-Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen und Karotten, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

## **Salate**

### 19. Yam Wunsen

Glasnudelsalat mit Tomaten, Sellerie, Zwiebeln und Morcheln in Limetten-Chili-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Gemüse \*D,J 11,00€ Hähnchen und Garnelen \*D,F,J 12,50€

20. Yam Dao Hu **→** \*D,J,M 11,00€

Tofusalat mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Sellerie und gehackten Erdnüssen in Limetten-Chili-Soße, garniert mit Mangostreifen, Lauchzwiebeln und Koriander

## 21. Yam Nue 💚 \*D,J

14,50€

Rindfleischsalat mit Gurken, roten Zwiebeln und Sellerie in Limetten-Chili-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

## 22. Yam Namtok 💚 \*D

Salat mit gemahlenen Reiskörnern, roten Zwiebeln, Kaffirblättern, Limettensaft, Chilipulver und Minze, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Rindfleisch 14,50€ Schweinefleisch 12,50€

## 23. Lab Ped 🥒 \*D 16,50€

Gehackter Entenfleischsalat mit gemahlenen Reiskörnern, Galgant, roten Zwiebeln, Limettensaft, Chilipulver und Minze, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

## 24. Lab Isan 🖋 \*D

Salat mit gemahlenen Reiskörnern, roten Zwiebeln, Limettensaft, Chilipulver und Minze, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Gehacktes Hähnchenfleisch 12,50€ Gehacktes Schweinefleisch 12,50€

## 25. Yam Pla Thod 💚 \*D,J

14,00€

Frittiertes Tilapiafilet mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Zitronengras, Sellerie in Limetten-Chili-Soße, garniert mit Mangostreifen, Lauchzwiebeln und Koriander

## 26. Yam Pla Muk → \*D,J 14,50€

Tintenfischsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Zitronengras, Sellerie in Limetten-Chili-Soße, garniert mit Mangostreifen, Lauchzwiebeln und Koriander

## 27. Yam Talay → \*D,F,J,N 19,50€

Meeresfrüchtesalat mit Tomaten, Zwiebeln, Zitronengras, Sellerie in Limetten-Chili-Soße, garniert mit Mangostreifen, Lauchzwiebeln und Koriander

### 28. Som Tam Thai

Papaya und Karotten Salat mit Knoblauch, Chilis, Tomaten, langen Bohnen, Limettensaft und Erdnüssen

Vegetarisch \*D 12,50€ Garnelen \*D,F 17,50€

## 29. Som Tam Pu (Ostthailand) \*D,F,N 16,50€

Papaya und Karotten Salat mit Knoblauch, Chilis, Tomaten, langen Bohnen, Limettensaft und eingelegten Krabben

## Hausspezialitäten

30. Ped Bai Bua \*E,M,N,5 21,00€

Knusprige Ente mit Broccoli, Karotten, Champignons, jungem Mais, Zuckererbsen, Shiitake Pilze und Paprika in Soja-Austern-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander, serviert mit spezieller hausgemachter Enten-Soße

Thai Hom Mali Reis als Beilage

31. Gai Grob Rad Prig Gaeng

\*D,E,F

19,00€

(wahlweise auch mit Lachs 22,00€ oder mit knuspriger Ente 21,00€)

Knuspriges Hähnchen mit grünen Bohnen, Paprika und Basilikum in einer roten Currysoße, garniert mit gehackten Kaffirblättern und Peperoni

Thai Hom Mali Reis als Beilage

#### 32. Pad Thai Wunsen \*B,C,D,E,F,M,5

19,00€

Gebratene Glasnudeln mit großen Garnelen, Hähnchen, Ei, Tofu, Sojasprossen, Lauch, gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln, geröstetem Knoblauch in Tamarinden-Soja-Austern-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln, Koriander, Limetten und Sojasprossen

### 33. Lab 🍑 🍑

\*D,F

#### nach nordthailändischer Art

Schweinefleisch oder gegrilltes Tilapiafilet klein zerhackt mit spezieller Lab-Paste, roten Zwiebeln, Minze, Koriander, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und geröstetem Knoblauch, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Thai Hom Mali Reis als Beilage

Schweinefleisch 18,50€ Fisch 19,50€

#### 34. Kaw Soi *44*

#### nach nordthailändischer Art

Eiernudeln in Kokosmilch und speziellem Curry mit frittierten Wantan-Teigstreifen, roten Zwiebeln, Senfkohl, Limetten, Lauchzwiebeln und Koriander

Hähnchen	* <u>B</u> , <u>D</u> , <u>E</u>	18,50€	Rind	* <u>B</u> , <u>D</u> , <u>E</u>	19,50€
Tofu	* <u>B</u> ,D,E, <u>M</u> , <u>5</u>	17,50€	Vegetarisch	* <u>B</u> , <u>D</u> , <u>E</u> , <u>M</u> , <u>5</u>	17,50€

### 35. Pad Phong Krari 🌛

Gebratene Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Paprika, Peperoni, Sellerie, Champignons und Ei mit gelbem Curry, Kokosmilch, Chilipaste und Soja-Austern-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Thai Hom Mali Reis als Beilage

Große Garnelen \*B,E,F,H,J,M,N,5 22,00€ Tintenfisch \*B,E,F,H,J,M,N,5 21,00€

#### 36. Khao Pad Sapparod \*B,E,F,M,5

20,50€

Gebratener Reis mit großen Garnelen, Hähnchen, Ei, Ananas, Karotten, Zwiebeln, Lauch und Erbsen, garniert mit Röstzwiebeln, Cashewnüssen, Lauchzwiebeln und Koriander

37. Kai Luk Kuey \*<u>D,E,M,N,5</u> 16,00€

Frittierte gekochte Eier in Tamarinden-Soße, garniert mit frittierten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Peperoni und Koriander

#### 38. Pad Sors Ma Kham

Gebratener Chinakohl, Broccoli, Blumenkohl und Karotten in Tamarinden-Soße, garniert mit frittierten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander

Thai Hom Mali Reis als Beilage

Ente \*<u>D</u>,<u>E</u>,<u>M</u>,<u>N</u>,<u>5</u>

21,00€

Große Garnelen \*D,E,F,M,N,5 22,00€

## Hauptspeisen

Thai Hom Mali Reis als Beilage

### 39. Gaeng Matsaman 🍜

Matsaman Curry in Kokosmilch mit Zwiebeln, Erdnüssen und Kartoffeln, garniert mit Kokosmilch und frittierten Zwiebeln

Knuspr. Ente	* <u>C</u> , <u>D</u> , <u>E</u> , <u>F</u>	19,50€	Knuspr. Hähnch <mark>e</mark> n * <u>C,D,E,F</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>C</u> , <u>D</u> , <u>F</u>	17,00€	Schweinefleisch * <u>C,D,F</u>	17,00€
Rind	* <u>C</u> , <u>D</u> , <u>F</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch *C,E,F,M,5	16,00€
Garnelen	*C,D,F	19,00€	Große Garnelen *C,D,F	22,00€

## 40. Gaeng Ped 🍑

Rotes Curry in Kokosmilch mit Auberginen, Paprika, Peperoni, Bambus und Basilikum, garniert mit Kokosmilch

Knuspr. Ente	* <u>D</u> , <u>E</u> , <u>F</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>D,E,F</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>D</u> , <u>F</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>D</u> , <u>F</u>	17,00€
Rind	* <u>D</u> , <u>F</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>D</u> , <u>F</u>	19,00€	Große Garnelen	* <u>D</u> , <u>F</u>	22,00€
Fischfilet	*D.F	18.50€			

### 41. Gaeng Kiow Wan

Grünes Curry in Kokosmilch mit Auberginen, Paprika, Peperoni, Bambus und Basilikum, garniert mit Kokosmilch

Knuspr. Ente	* <u>D</u> , <u>E</u> , <u>F</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>D,E,F</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>D</u> , <u>F</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>D</u> , <u>F</u>	17,00€
Rind	* <u>D</u> , <u>F</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>D</u> , <u>F</u>	19,00€	Große Garnelen	* <u>D,F</u>	22,00€

## 42. Gaeng Kour 🍑

Rotes Curry in Kokosmilch mit Lychees, Ananas, Trauben, Tomaten, Paprika, Kaffirblättern und Basilikum, garniert mit Kokosmilch

Knuspr. Ente	* <u>D,E,F</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>D,E</u> , <u>F</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>D</u> , <u>F</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>D</u> , <u>F</u>	17,00€
Rind	* <u>D</u> , <u>F</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>D</u> , <u>F</u>	19,00€	<b>Große Garnelen</b>	* <u>D</u> , <u>F</u>	22,00€

## 43. Panaeng

Panaeng Curry in Erdnussbutter und Kokosmilch mit grünen Bohnen, garniert mit Kokosmilch, Peperoni und Kaffirblättern

Knuspr. Ente	* <u>C</u> , <u>D</u> , <u>E</u> , <u>F</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>C</u> , <u>D</u> , <u>E</u> , <u>F</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>C</u> , <u>D</u> , <u>F</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>C</u> , <u>D</u> , <u>F</u>	17,00€
Rind	* <u>C</u> , <u>D</u> , <u>F</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>C,E,F,M,5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>C</u> , <u>D</u> , <u>F</u>	19,00€	Große Garnelen	*C,D,F	22,00€

### 44. Pad Med Mamuang 🧈

Gebratene Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Champignons, Zuckererbsen und Cashewnüssen in Chilipaste und Soja-Austern-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln

Knuspr. Ente	* <u>D</u> , <u>E</u> , <u>F</u> , <u>I</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>D,E,F,I,M</u> ,N, <u>5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>D</u> , <u>E</u> , <u>F</u> , <u>I</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€	Schweinefleisch	*D,E,F,I,M,N,5	17,00€
Rind	* <u>D,E,F,I,M</u> , <u>N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E,F,I,M,N,5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>D</u> , <u>E</u> , <u>F</u> , <u>I</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	19,00€	Große Garnelen	*D,E,F,I,M,N,5	22,00€

### 45. Pad Gra Tiam Prig Thai

Gebratene grüne Bohnen, Pfeffer, Lauch und gerösteter Knoblauch in Soja-Austern-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Knuspr. Ente	* <u>E,M,N,5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€
Rind	* <u>E,M,N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	19,00€	Große Garnelen	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	22,00€

#### 46. Pad Pak Ruam Mit

Gebratene Gemüsesorten in Soja-Austern-Soße

Knuspr. Ente	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>E,M,N,5</u>	17,00€
Rind	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	19,00€	Große Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	22,00€

### 47. Pad Priew Waan

Gebratene Champignons, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten, Lauchzwiebeln, Erbsen und Ananas in Süß-Sauer-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln

Knuspr. Ente	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€
Rind	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	*E,M,N,5	16,00€
Garnelen	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	19,00€	Große Garnelen	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	22,00€
Fischfilet	*D,E,M,N,5	18,50€			

## 48. Pad Gra Pau 🍑 🍑

Gebratene Chilis und Knoblauch mit frischem scharfem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Paprika, Peperoni und grünen Bohnen in Soja-Austern-Soße

Knuspr. Ente	* <u>E,M,N,5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>E,M,N,5</u>	17,00€
Rind	* <u>E,M,N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E,M,N,5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	19,00€	Große Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	22,00€
Tintenfisch	* <u>D,E,M,N,5</u>	18,50€	Meeresfrüchte	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	22,00€

<sup>\*</sup>Mit Spiegelei +1,00€ \*B

## 49. Pad Cha 🕩 🍑

Gebratene Pad-Cha-Chilipaste mit Auberginen, grünen Bohnen, Peperoni, Pap<mark>rika, grünem Pfeffer, fri</mark>schem Krachai, Kaffirblättern und Basilikum, garniert mit frittiertem Basilikum

Knuspr. Ente	* <u>E,F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€
Rind	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	19,00€	Große Garnelen	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	22,00€
Fischfilet	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	18,50€	Meeresfrüchte	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	22,00€

### 50. Pad Khing 🍑

Gebratener Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Champignons und Morcheln in Soja-Austern-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln

Knuspr. Ente	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€
Rind	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	16,00€
Garnelen	*E.F.M.N.5	19.00€	Große Garnelen	*E.F.M.N.5	22.00€

## 51. Pad Prik

Gebratene Chilis, Knoblauch, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Champignons, Paprika und Peperoni in Soja-Austern-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln

Knuspr. Ente	* <u>E,M,N,5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€
Rind	* <u>E,M,N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	16,00€
Garnelen	*E,F,M,N,5	19,00€	Große Garnelen	*E,F,M,N,5	22,00€

### 52. Pad Hnor Mai

Gebratener Bambus, Morcheln, Champignons, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Erbsen und Paprika in Soja-Austern-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln

Knuspr. Ente	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>E</u> , <u>M,N,5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€
Rind	* <u>E,M,N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	19,00€	Große Garnelen	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	22,00€

## 53. Pad Ped 🍑

Gebratenes rotes Curry mit Kokosmilch, grünen Bohnen, Auberginen, Peperoni, Paprika, grünem Pfeffer, frischem Krachai, Kaffirblättern und Basilikum, garniert mit Kokosmilch

Knuspr. Ente	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	17,00€
Rind	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	19,00€	Große Garnelen	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	22,00€
Fischfilet	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	18,50€	Tintenfisch	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	18,50€
Meeresfrüchte	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	22,00€			

## **Fisch**

Thai Hom Mali Reis als Beilage





Frittierter Fisch (roter Tilapia) mit rotem Curry und Kokosmilch, garniert mit Kaffirblättern, Peperoni und Kokosmilch

Frittierter Fisch (roter Tilapia) mit Paprika und Chili-Süß-Sauer-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

### 56. Pla Lui Suan → \*D,I 26,50€

Frittierter Fisch (roter Tilapia) mit Minze, Koriander und Eisbergsalat in spezieller Salatsoße mit Zitronengras, roten Zwiebeln, Chilis, Limetten und Ingwer, garniert mit Mangostreifen, Cashewnüssen, Lauchzwiebeln und Koriander (alternativ auch als Fischfilet möglich)

# 57. Pla Nueng Manaow → \*D,J 27,50€

Gedämpfter Fisch (roter Tilapia) mit Sellerie, Zitronengras, Kaffirblättern und Chinakohl in Chili-Knoblauch-Limetten-Soße, garniert mit Sellerie, Limetten und Peperoni (alternativ auch als Fischfilet möglich)

58. Pla Phae Saa **J J P 27,50€** 

Frittierter Fisch (roter Tilapia) mit gemischten Gemüsesorten in Tamarinden-Curry-Soße (alternativ auch als Fischfilet möglich)

# **Nudelgerichte und Reisgerichte**

#### 59. Pad Thai

Gebratene Reisnudeln mit Ei, Tofu, Sojasprossen, Lauch, gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln und geröstetem Knoblauch in Tamarinden-Soja-Austern-Soße, dazu frische Sojasprossen und Limetten, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Knuspr. Ente	* <u>B,C,D,E,M,N,5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen *B,C,D,E,M,N,5 18,50€
Hähnchen	* <u>B,C,D,E,M,N,5</u>	17,00€	Schweinefleisch *B,C,D,E,M,N,5 17,00€
Rind	* <u>B,C,D,E,M,N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch *B,C,D,E,M,N,5 16,00€
Garnelen	* <u>B,C,D,E,M,N,5</u>	19,00€	Große Garnelen *B,C,D,E,F,M,N,5 22,00€

#### 60. Pad See Iw

Gebratene Reisnudeln mit Ei, Broccoli, Blumenkohl und Karotten in Soja-Austern-Soße

Knuspr. Ente	* <u>B,E</u> , <u>M,N,5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>B</u> , <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>B,E,M,N,5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>B</u> , <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€
Rind	* <u>B,E,M,N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>B</u> , <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>B,E,F,M,N,5</u>	19,00€	Große Garnelen	*B,E,F,M,N,5	22,00€

#### 61. Pad Bami

Gebratene Eiernudeln mit Ei, Karotten, Lauch, Lauchzwiebeln und Sojasprossen in Soja-Austern-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Knuspr. Ente	* <u>B,E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>B,E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>B,E,M,N,5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>B,E,M,N,5</u>	17,00€
Rind	* <u>B,E,M,N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>B,E,M,5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>B,E,F,M,N,5</u>	19,00€	<b>Große Garnelen</b>	* <u>B,E,F,M,N,5</u>	22,00€

#### 62. Pad Wunsen

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Karotten, Lauch, Lauchzwiebeln und Sojasprossen in Soja-Austern-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Knuspr. Ente	* <u>B,E</u> , <u>M,N,5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>B</u> , <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>B,E,M,N,5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>B</u> , <u>E</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	17,00€
Rind	* <u>B,E,M,N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>B</u> , <u>E</u> , <u>M</u> , <u>5</u>	16,00€
Garnelen	*B,E,F,M,N,5	19,00€	Große Garnelen	*B,E,F,M,N,5	22,00€

#### 63. Khao Pad

Gebratener Reis mit Ei, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Tomaten, Erbsen, Lauchzwiebeln in Soja-Austern-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Knuspr. Ente	* <u>B,E,M,N,5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>B,E,M,N,5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>B,E,M,N,5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>B,E,M,N,5</u>	17,00€
Rind	* <u>B,E,M,N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>B,E,M,5</u>	16,00€
Garnelen	*B.E.F.M.N.5	19.00€	Große Garnelen	*B.E.F.M.N.5	22.00€

### 64. Khao Pad Kie Mhau

Gebratener Reis mit Pad-Cha-Chilipaste, grünen Bohnen, Aubergine, Peperoni, Paprika, grünem Pfeffer, frischem Krachai, Kaffirblättern, Basilikum und Soja-Austern-Soße, garniert mit frittiertem Basilikum

Knuspr. Ente	*D,E,F,M,N,5	19,50€	Knuspr. Hähnchen	*D,E,F,M,N,5	18,50€
Hähnchen	*D,E,F,M,N,5	17,00€	Schweinefleisch	*D,E,F,M,N,5	17,00€
Rind	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>D</u> , <u>E</u> , <u>F</u> , <u>M</u> , <u>N</u> , <u>5</u>	19,00€	Große Garnelen	*D,E,F,M,N,5	22,00€
Meeresfrüchte	*D,E,F,M,N,5	22,00€		T \	

## 65. Guay Tiew Pad Kie Mhau

Gebratene Reisnudeln mit Pad-Cha-Chilipaste, grünen Bohnen, Aubergine, Peperoni, Paprika, grünem Pfeffer, frischem Krachai, Kaffirblättern, Basilikum und Soja-Austern-Soße, garniert mit frittiertem Basilikum

Knuspr. Ente	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	19,50€	Knuspr. Hähnchen	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	18,50€
Hähnchen	* <u>D,E,F,M</u> , <u>N,5</u>	17,00€	Schweinefleisch	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	17,00€
Rind	* <u>D,E,F,M</u> , <u>N,5</u>	18,00€	Tofu oder Vegetarisch	* <u>E,F,M,N,5</u>	16,00€
Garnelen	* <u>D,E,F,M</u> , <u>N,5</u>	19,00€	<b>Große Garnelen</b>	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	22,00€
Meeresfrüchte	* * <u>D,E,F,M</u> , <u>N,5</u>	22,00€			

#### 66. Guay Tiew

Reisnudelsuppe mit Sojasprossen, Wasserspinat, Choi Sam, Sellerie, Knoblauch und Sojasoße, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Ente	* <u>E</u> , <u>J</u> , <u>M</u> , <u>5</u>	19,50€	Hähnchen	* <u>E</u> , <u>J</u> , <u>M</u> , <u>5</u>	17,00€
Schweinefleisch	* <u>E</u> , <u>J</u> , <u>M</u> , <u>5</u>	17,00€	Rind	* <u>E</u> , <u>J</u> , <u>M</u> , <u>5</u>	18,00€
Tofu oder Vegetarisch	*E.J.M.5	17.00€			

### 67. Guay Tiew Yen Ta Fo \*<u>D,E,F,J,M,1,5</u> 18,50€

Reisnudelsuppe mit Wasserspinat, Choi Sam, Sellerie, Knoblauch, Garnelen, Tintenfisch, Fischbällchen und weißen Morcheln in roter Bohnenpaste, garniert mit frittierten Wantan-Teigblättern, Lauchzwiebeln und Koriander



# **Extra Beilagen pro Portion**

187. Thai Hom Mali Reis		3,50€
188. Klebereis		5,50€
189. Gebratener Reis mit Ei	* <u>B,E,5</u>	5,50€
190. Gebratene Reisnudeln	* <u>E,5</u>	5,00€
191. Gebratene Eiernudeln	* <u>B,E</u> , <u>5</u>	5,00€
192. Gebratene Glasnudeln	* <u>E</u> , <u>5</u>	5,00€

# **Extra Soße pro Portion**

193. Erdnuss Soße	* <u>C</u>		2,00€
194. Süß-Sauer-Soße		4.0	2,00€
oder eine andere Soße	•		2,00€

<sup>\*\*\*</sup>Bei gewünschter Mitnahme von Restmengen an Speisen berechnen wir je Verpackung einen Betrag von 1,00€ inkl. MwSt.

Sie können auch gerne Ihren eigenen Behälter mitbringen und Ihre Restmengen selbst einpacken (umweltfreundlich).

# **Nachtisch**

68. Kaw Nieuw Mamuang (Saisonbedingt)	* <u>L</u>	10,50€	
Süßer Klebereis mit süßer Mango in Kokosmilch, ga	arniert mit Kokosmilch und Sesam		
69. Kaw Nieuw Ice Cream	* <u>C,H</u>	9,50€	
Süßer Klebereis in Kokosmilch mit Vanilleeis und Sc	chlagsahne, garniert mit Erdnüssen		
70. Gluay Thod	* <u>E</u> , <u>L</u>	8,50€	
Gebackene Banane mit Kokosraspeln, garniert mit	Honig und Sesam		
71. Ice Cream Gluay Thod	* <u>E,H,L</u>	9,50€	
Gebackene Banane mit Kokosraspeln, Vanilleeis und Schlagsahne, garniert mit Honig und Sesam			
72. Gluay Bua Chi	* <u>L</u>	9,00€	
Bananen in Kokosmilch nach Thai Art			
73. Lychees Loiy Gaew	* <u>H</u>	8,50€	
Lychees mit Vanilleeis und Schlagsahne			
74. Eis je Kugel	* <u>H</u>	2,50€	
(mit Sahne extra 0,50€)			

