

## Vorspeisen

**1. Bai Bua Platte \*B,C,E,H,M,5** **18,50€**

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

**2. Seafood Platte \*D,E,F,L,M,N,5** **23,00€**

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



**3. Pohpia Thod \*E,M,5** **6,50€**

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

**4. Pohpia Sod**

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

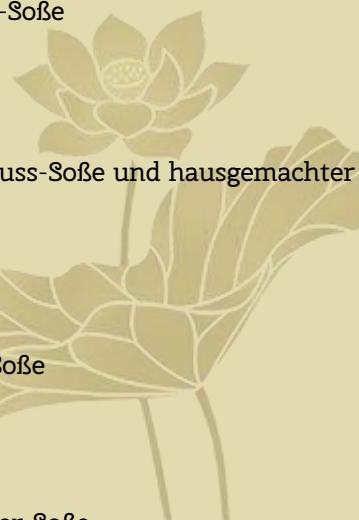
**Hähnchen und Garnelen \*C,D,F** **9,00€** **Tofu oder Gemüse \*C,D** **8,50€**

**5. Giew Thod \*B,E,M,5** **8,50€**

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

**6. Pak Schup Paeng Thod \*E** **8,00€**

Verschiedene frittierte Gemüsesorten serviert mit Süß-Sauer-Soße



**7. Satee Gai \*C** **9,50€**

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

**8. Cheese Bing \*B,E,H** **9,00€**

Frittierte Schinken-Käse-Kroketten serviert mit Pflaumen-Soße



**9. Gra Duk Muh \*E,M,5** **9,00€**

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

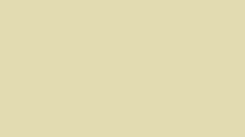
**10. Piek Gai Thod \*E,M,5** **8,50€**

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



**11. Gung Schup Paeng Thod \*E,F** **12,00€**

Panierte Garnelen serviert mit Süß-Sauer-Soße

<b>12. Gung Pauw</b>	<b>*F</b>	<b>14,50€</b>	
Gegrillte Garnelen nach Art des Hauses, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander, serviert mit Süß-Sauer-Soße und hausgemachter Seafood-Soße 			
<b>13. Pla Muek Yang *D,E,M,N,5</b>		<b>13,00€</b>	
Gegrillter Tintenfisch nach Art des Hauses, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander, serviert mit Süß-Sauer-Soße und hausgemachter Seafood-Soße 			
<b>14. Thod Man Gai *B,C,F</b>		<b>9,50€</b>	
Frittierten Hähnchen-Frikadellen nach Art des Hauses, serviert mit spezieller Gurke-Süß-Sauer-Soße und gehackten Erdnüssen			
			
<b>Suppe</b>			
<b>15. Tom Yam</b> 			
Tom Yam Suppe mit Champignons, Tomaten, Zitronengras, Galgant und Kaffirblättern, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander			
Garnelen *D,F	9,00€	Hähnchen *F	8,50€
Meeresfrüchte *D,F	12,00€	Gemüse *E,5	8,50€
			
<b>16. Tom Kha</b> 			
Tom Kha Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Zitronengras, Galgant und Kaffirblättern, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander			
Garnelen *D,F	9,00€	Hähnchen *D	8,50€
Gemüse *D	8,50€		
			
<b>17. Gaeng Jued Wunsen</b>			
Glasnudelsuppe mit Chinakohl, Karotten und Morcheln, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander			
Schweinehackfleisch *E,M,5	8,50€	Hähnchenhackfleisch *E,M,5	8,50€
Tofu *E,M,5	8,50€	Gemüse *E,5	8,50€
			
<b>18. Giew Nam</b> *E,M,5		<b>9,00€</b>	
Klare Brühe mit Chinakohl, Karotten, Sojasprossen und Wantan-Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen und Karotten, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander			

## Salate

### 19. Yam Wunsen

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

**Gemüse** \*D,J

**12,50€**

**Hähnchen und Garnelen \*D,F,J 14,00€**

### 20. Yam Dao Hu \*D,J,M

**12,50€**

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

**15,00€**

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**

**15,00€**



**Schweinefleisch**

**14,00€**

### 23. Lab Ped \*D

**17,50€**

Gehackter Entenfleischsalat mit gemahlenen Reiskörnern, Galant, 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**

**14,00€**

**Gehacktes Schweinefleisch**

**14,00€**



### 25. Yam Pla Thod \*D,J

**15,50€**

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

### 26. Yam Pla Muk \*D,J

**16,00€**

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

### 27. Yam Talay \*D,F,J,N

**21,50€**

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

<b>28. Som Tam Thai</b>		<b>*D</b>	<b>14,50€</b>
Papaya und Karotten Salat mit Knoblauch, Chilis, Tomaten, langen Bohnen, Limettensaft und Erdnüssen mit Garnelen		<b>*D,F</b>	<b>19,00€</b>



<b>29. Som Tam Pu (Ostthailand)</b>		<b>*D,F,N</b>	<b>18,50€</b>
Papaya und Karotten Salat mit Knoblauch, Chilis, Tomaten, langen Bohnen, Limettensaft und eingelegten Krabben			

## Hausspezialitäten

<b>30. Ped Bai Bua</b>		<b>*E,M,N,5</b>	<b>23,00€</b>
------------------------	--	-----------------	---------------

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

Serviert mit Thai Hom Mali Reis



<b>31. Rad Prig Gaeng</b>		<b>*D,E,F</b>	<b>21,00€</b>
---------------------------	---	---------------	---------------

Grüne Bohnen, Paprika und Basilikum in einer roten Currysoße, garniert mit gehackten Kaffirblättern und Peperoni

Serviert mit Thai Hom Mali Reis

<b>Knuspr. Hähnchen</b>	<b>21,00€</b>	<b>Knuspr. Ente</b>	<b>23,00€</b>
<b>Lachs</b>	<b>26,00€</b>		

<b>32. Pad Thai Wunsen</b>		<b>*B,C,D,E,F,M,5</b>	<b>21,00€</b>
----------------------------	--	-----------------------	---------------

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

<b>33. Lab</b>		<b>*D,F</b>
----------------	---	-------------

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

Serviert mit Thai Hom Mali Reis

<b>Schweinefleisch</b>	<b>20,50€</b>	<b>Fisch</b>	<b>21,50€</b>
------------------------	---------------	--------------	---------------



### 34. Kaw Soi

nach nordthailändischer Art

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

Hähnchen \*B,D,E  
Tofu \*B,D,E,M,5

20,50€  
20,00€

Rind  
Gemüse

\*B,D,E 21,50€  
\*B,D,E,M,5 20,00€

### 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

Serviert mit Thai Hom Mali Reis

Große Garnelen \*B,E,F,H,J,M,N,5 24,00€  
Tintenfisch \*B,E,F,H,J,M,N,5 23,00€



### 36. Khao Pad Sapparod \*B,E,F,M,5 23,00€

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

### 37. Kai Luk Kuey \*D,E,M,N,5 18,00€

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

Serviert mit Thai Hom Mali Reis

### 38. Pad Sors Ma Kham

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

Serviert mit Thai Hom Mali Reis

Ente \*D,E,M,N,5 23,00€      Große Garnelen \*D,E,F,M,N,5 24,00€

## Hauptspeisen

Serviert mit Thai Hom Mali Reis

### 39. Gaeng Matsaman

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

Knuspr. Ente \*C,D,E,F  
Hähnchen \*C,D,F  
Rind \*C,D,F  
Garnelen \*C,D,F

21,50€  
19,00€  
20,00€  
21,00€

Knuspr. Hähnchen \*C,D,E,F 20,50€  
Schweinefleisch \*C,D,F 19,00€  
Tofu oder Gemüse \*C,E,F,M,5 18,00€  
Große Garnelen \*C,D,F 24,00€

#### 40. Gaeng Ped

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

Knuspr. Ente * <u>D,E,F</u>	21,50€
Hähnchen * <u>D,F</u>	19,00€
Rind * <u>D,F</u>	20,00€
Garnelen * <u>D,F</u>	21,00€
Fischfilet * <u>D,F</u>	21,50€

Knuspr. Hähnchen * <u>D,E,F</u>	20,50€
Schweinefleisch * <u>D,F</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse * <u>E,F,M,5</u>	18,00€
Große Garnelen * <u>D,F</u>	24,00€

#### 41. Gaeng Kiow Wan

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

Knuspr. Ente * <u>D,E,F</u>	21,50€
Hähnchen * <u>D,F</u>	19,00€
Rind * <u>D,F</u>	20,00€
Garnelen * <u>D,F</u>	21,00€

Knuspr. Hähnchen * <u>D,E,F</u>	20,50€
Schweinefleisch * <u>D,F</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse * <u>E,F,M,5</u>	18,00€
Große Garnelen * <u>D,F</u>	24,00€

#### 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>	21,50€
Hähnchen * <u>D,F</u>	19,00€
Rind * <u>D,F</u>	20,00€
Garnelen * <u>D,F</u>	21,00€

Knuspr. Hähnchen * <u>D,E,F</u>	20,50€
Schweinefleisch * <u>D,F</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse * <u>E,F,M,5</u>	18,00€
Große Garnelen * <u>D,F</u>	24,00€

#### 43. Panaeng

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

Knuspr. Ente * <u>C,D,E,F</u>	21,50€
Hähnchen * <u>C,D,F</u>	19,00€
Rind * <u>C,D,F</u>	20,00€
Garnelen * <u>C,D,F</u>	21,00€

Knuspr. Hähnchen * <u>C,D,E,F</u>	20,50€
Schweinefleisch * <u>C,D,F</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse * <u>C,E,F,M,5</u>	18,00€
Große Garnelen * <u>C,D,F</u>	24,00€

#### 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,E,F,T,M,N,5</u>	21,50€
Hähnchen * <u>D,E,F,T,M,N,5</u>	19,00€
Rind * <u>D,E,F,T,M,N,5</u>	20,00€
Garnelen * <u>D,E,F,T,M,N,5</u>	21,00€

Knuspr. Hähnchen * <u>D,E,F,T,M,N,5</u>	20,50€
Schweinefleisch * <u>D,E,F,T,M,N,5</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse * <u>E,F,T,M,N,5</u>	18,00€
Große Garnelen * <u>D,E,F,T,M,N,5</u>	24,00€

#### 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>	21,50€
Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Rind	* <u>E,M,N,5</u>	20,00€
Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	21,00€

Knuspr. Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	20,50€
Schweinefleisch	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse	* <u>E,M,N,5</u>	18,00€
Große Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	24,00€

#### 46. Pad Pak Ruam Mit

Gebratene Gemüsesorten in Soja-Austern-Soße

Knuspr. Ente*	<u>E,M,N,5</u>	21,50€
Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Rind	* <u>E,M,N,5</u>	20,00€
Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	21,00€

Knuspr. Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	20,50€
Schweinefleisch	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse	* <u>E,M,N,5</u>	18,00€
Große Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	24,00€

#### 47. Pad Piew Waan

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

Knuspr. Ente	* <u>E,M,N,5</u>	21,50€
Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Rind	* <u>E,M,N,5</u>	20,00€
Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	21,00€
Fischfilet	* <u>D,E,M,N,5</u>	20,50€

Knuspr. Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	20,50€
Schweinefleisch	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse	* <u>E,M,N,5</u>	18,00€
Große Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	24,00€

#### 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>	21,50€
Gehacktes Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Gehacktes Rind	* <u>E,M,N,5</u>	20,00€
Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	21,00€
Tintenfisch	* <u>D,E,M,N,5</u>	20,50€

Knuspr. Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	20,50€
Gehacktes Schweinefleisch	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse	* <u>E,M,N,5</u>	18,00€
Große Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	24,00€
Meeresfrüchte	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	24,00€

\*Mit Spiegelei +2,00€ \*B

#### 49. Pad Cha

Gebratene Pad-Cha-Chilipaste mit Auberginen, grünen Bohnen, Peperoni, Paprika, grünem Pfeffer, Krachai, Kaffirblättern und Basilikum, garniert mit frittiertem Basilikum

Knuspr. Ente	* <u>E,F,M,N,5</u>	21,50€
Hähnchen	* <u>E,F,M,N,5</u>	19,00€
Rind	* <u>E,F,M,N,5</u>	20,00€
Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	21,00€
Fischfilet	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	20,50€

Knuspr. Hähnchen	* <u>E,F,M,N,5</u>	20,50€
Schweinefleisch	* <u>E,F,M,N,5</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse	* <u>E,F,M,N,5</u>	18,00€
Große Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	24,00€
Meeresfrüchte	* <u>E,F,M,N,5</u>	24,00€

## 50. Pad Khing

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

Knuspr. Ente*	<u>E,M,N,5</u>	21,50€
Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Rind	* <u>E,M,N,5</u>	20,00€
Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	21,00€

Knuspr. Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	20,50€
Schweinefleisch	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse	* <u>E,M,N,5</u>	18,00€
Große Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	24,00€

## 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>	21,50€
Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Rind	* <u>E,M,N,5</u>	20,00€
Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	21,00€

Knuspr. Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	20,50€
Schweinefleisch	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse	* <u>E,M,N,5</u>	18,00€
Große Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	24,00€

## 52. Pad Hnor Mai

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

Knuspr. Ente*	<u>E,M,N,5</u>	21,50€
Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Rind	* <u>E,M,N,5</u>	20,00€
Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	21,00€

Knuspr. Hähnchen	* <u>E,M,N,5</u>	20,50€
Schweinefleisch	* <u>E,M,N,5</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse	* <u>E,M,N,5</u>	18,00€
Große Garnelen	* <u>E,F,M,N,5</u>	24,00€



## 53. Pad Ped

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

Knuspr. Ente*	<u>D,E,F,M,N,5</u>	21,50€
Hähnchen	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	19,00€
Rind	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	20,00€
Garnelen	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	21,00€
Fischfilet	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	20,50€
Meeresfrüchte	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	24,00€

Knuspr. Hähnchen	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	20,50€
Schweinefleisch	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	19,00€
Tofu oder Gemüse	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	18,00€
Große Garnelen	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	24,00€
Tintenfisch	* <u>D,E,F,M,N,5</u>	20,50€

## Fisch

Serviert mit Thai Hom Mali Reis



54. Chuchie Pla

\*D,F

27,50€

Frittierter roter Tilapia mit rotem Curry, Kokosmilch und grünen Bohnen, garniert mit Kaffirblättern, Peperoni und Kokosmilch  
(alternativ auch als Fischfilet möglich)

55. Pla Sam Ros

\*D,E,M,N,5

27,50€

Frittierter roter Tilapia mit Paprika und Chili-Süß-Sauer-Soße, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander  
(alternativ auch als Fischfilet möglich)

56. Pla Lui Suan

\*D,I

27,50€

Frittierter 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,I

28,50€

Gedämpfter 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

\*D,F

28,50€

Frittierter 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, chin. Lauch, gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln und geröstetem Knoblauch in Tamarinden-Soja-Austern-Soße, dazu frische Sojasprossen und Limetten, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander

Knuspr. Ente \*B,C,D,E,M,N,5 21,50€  
Hähnchen \*B,C,D,E,M,N,5 19,00€  
Rind \*B,C,D,E,M,N,5 20,00€  
Garnelen \*B,C,D,E,M,N,5 21,00€

Knuspr. Hähnchen \*B,C,D,E,M,N,5 20,50€  
Schweinefleisch \*B,C,D,E,M,N,5 19,00€  
Tofu oder Gemüse \*B,C,D,E,M,N,5 18,00€  
Große Garnelen \*B,C,D,E,F,M,N,5 24,00€

## 60. Pad See Tw

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

<b>Knuspr. Ente</b> * <u>B,E,M,N,5</u>	<b>21,50€</b>	<b>Knuspr. Hähnchen</b> * <u>B,E,M,N,5</u> 20,50€
<b>Hähnchen</b> * <u>B,E,M,N,5</u>	<b>19,00€</b>	<b>Schweinefleisch</b> * <u>B,E,M,N,5</u> 19,00€
<b>Rind</b> * <u>B,E,M,N,5</u>	<b>20,00€</b>	<b>Tofu oder Gemüse</b> * <u>B,E,M,N,5</u> 18,00€
<b>Garnelen</b> * <u>B,E,F,M,N,5</u>	<b>21,00€</b>	<b>Große Garnelen</b> * <u>B,E,F,M,N,5</u> 24,00€

## 61. Pad Bami

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

<b>Knuspr. Ente</b> * <u>B,E,M,N,5</u>	<b>21,50€</b>	<b>Knuspr. Hähnchen</b> * <u>B,E,M,N,5</u> 20,50€
<b>Hähnchen</b> * <u>B,E,M,N,5</u>	<b>19,00€</b>	<b>Schweinefleisch</b> * <u>B,E,M,N,5</u> 19,00€
<b>Rind</b> * <u>B,E,M,N,5</u>	<b>20,00€</b>	<b>Tofu oder Gemüse</b> * <u>B,E,M,5</u> 18,00€
<b>Garnelen</b> * <u>B,E,F,M,N,5</u>	<b>21,00€</b>	<b>Große Garnelen</b> * <u>B,E,F,M,N,5</u> 24,00€

## 62. Pad Wunsen

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

<b>Knuspr. Ente</b> * <u>B,E,M,N,5</u>	<b>21,50€</b>	<b>Knuspr. Hähnchen</b> * <u>B,E,M,N,5</u> 20,50€
<b>Hähnchen</b> * <u>B,E,M,N,5</u>	<b>19,00€</b>	<b>Schweinefleisch</b> * <u>B,E,M,N,5</u> 19,00€
<b>Rind</b> * <u>B,E,M,N,5</u>	<b>20,00€</b>	<b>Tofu oder Gemüse</b> * <u>B,E,M,5</u> 18,00€
<b>Garnelen</b> * <u>B,E,F,M,N,5</u>	<b>21,00€</b>	<b>Große Garnelen</b> * <u>B,E,F,M,N,5</u> 24,00€

## 63. Khao Pad

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

<b>Knuspr. Ente</b> * <u>B,E,M,N,5</u>	<b>21,50€</b>	<b>Knuspr. Hähnchen</b> * <u>B,E,M,N,5</u> 20,50€
<b>Hähnchen</b> * <u>B,E,M,N,5</u>	<b>19,00€</b>	<b>Schweinefleisch</b> * <u>B,E,M,N,5</u> 19,00€
<b>Rind</b> * <u>B,E,M,N,5</u>	<b>20,00€</b>	<b>Tofu oder Gemüse</b> * <u>B,E,M,5</u> 18,00€
<b>Garnelen</b> * <u>B,E,F,M,N,5</u>	<b>21,00€</b>	<b>Große Garnelen</b> * <u>B,E,F,M,N,5</u> 24,00€

## 64. Khao Pad Kie Mhau

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

<b>Knuspr. Ente</b> * <u>D,E,F,M,N,5</u>	<b>21,50€</b>	<b>Knuspr. Hähnchen</b> * <u>D,E,F,M,N,5</u> 20,50€
<b>Hähnchen</b> * <u>D,E,F,M,N,5</u>	<b>19,00€</b>	<b>Schweinefleisch</b> * <u>D,E,F,M,N,5</u> 19,00€
<b>Rind</b> * <u>D,E,F,M,N,5</u>	<b>20,00€</b>	<b>Tofu oder Gemüse</b> * <u>E,F,M,N,5</u> 18,00€
<b>Garnelen</b> * <u>D,E,F,M,N,5</u>	<b>21,00€</b>	<b>Große Garnelen</b> * <u>D,E,F,M,N,5</u> 24,00€
<b>Meeresfrüchte</b> * <u>D,E,F,M,N,5</u>	<b>24,00€</b>	



## 65. Guay Tiew Pad Kie Mhau

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

Knuspr. Ente	*D,E,F,M,N,5	21,50€	Knuspr. Hähnchen	*D,E,F,M,N,5	20,50€
Hähnchen	*D,E,F,M,N,5	19,00€	Schweinefleisch	*D,E,F,M,N,5	19,00€
Rind	*D,E,F,M,N,5	20,00€	Tofu oder Gemüse	*E,F,M,N,5	18,00€
Garnelen	*D,E,F,M,N,5	21,00€	Große Garnelen	*D,E,F,M,N,5	24,00€
Meeresfrüchte	*D,E,F,M,N,5	24,00€			

## 66. Guay Tiew

Reisnudelsuppe mit Sojasprossen, Wasserspinat, Choi Sam/Pak Choi, Sellerie, Knoblauchöl und Sojasoße, garniert mit Lauchzwiebeln, frittiertem Knoblauch und Koriander

Ente	*E,J,M,5	21,50€	Hähnchen	*E,J,M,5	19,00€
Schweinefleisch	*E,J,M,5	19,00€	Rind	*E,J,M,5	20,00€
Tofu oder Gemüse	*E,J,M,5	18,00€			

## 67. Guay Tiew Yen Ta Fo \*D,E,F,J,M,1,5



20,50€

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

-  leicht scharf
-  mittel scharf
-  sehr scharf

## Extra Beilagen pro Portion

187. Thai Hom Mali Reis		3,50€
188. Klebreis		5,50€
189. Gebratener Reis mit Ei	*B,E,5	6,50€
190. Reisnudeln	*E,5	5,00€
191. Weizennudeln	*E,5	5,00€
192. Glasnudeln	*E,5	5,00€

## Extra Soße pro Portion

193. Erdnuss Soße *C		2,00€
194. Süß-Sauer-Soße		2,00€
oder eine andere Soße		2,00€



\*\*\*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)** \*L **12,00€**

Süßer Klebereis mit süßer Mango in Kokosmilch, garniert mit Kokosmilch und Sesam

**69. Kaw Nieuw Ice Cream** \*C,H **10,50€**

Süßer Klebereis in Kokosmilch mit Vanilleeis oder Kokosnusseis und Schlagsahne, garniert mit Erdnüssen

**70. Gluay Thod** \*E,L **9,00€**

Gebackene Banane mit Kokosraspeln, garniert mit Honig und Sesam

**71. Ice Cream Gluay Thod** \*E,H,L **11,50€**

Gebackene Banane mit Kokosraspeln, Vanilleeis oder Kokosnusseis und Schlagsahne, garniert mit gezuckerter Kokoskondensmilch und Sesam



**72. Gluay Bua Chi** \*L **9,00€**

Bananen in Kokosmilch nach Thai Art

**73. Lychees Loiy Gaew** \*H **9,00€**

Lychees mit Vanilleeis und Schlagsahne

**74. Eis je Kugel** \*H **2,50€**

(mit Sahne extra 0,50€)



## Allergen-Verzeichnis für die Speisekarte

### Legende

A: Schwefeldioxide und Sulfite

B: Eier

C: Erdnüsse

D: Fisch (Fischsoße)

E: Glutenhaltiges Getreide

F: Krebstiere

G: Lupine

H: Milch

I: Schalenfrüchte

J: Sellerie

K: Senf

L: Sesamsamen

M: Sojabohnen

N: Weichtiere

### Zusatzstoffe

1: Farbstoff

2: Konservierungsstoff

3: Süßstoff

4: Koffein

5: Geschmacksverstärker



## Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b>	<b>Gerolsteiner Sprudel</b>	0,25l / 0,75l	<b>3,00€ / 7,50€</b>
<b>Mineralwasser Gerolsteiner Still</b>		0,25l / 0,75l	<b>3,00€ / 7,50€</b>
<b>Thai Eistee mit Limette oder Milch *<u>1,4</u></b>		0,3l / 0,5l	<b>4,00€ / 5,50€</b>
<b>Kokoswasser</b>		0,33l	<b>4,00€</b>
<b>Frische Kokosnuss</b>		Stück	<b>6,50€</b>
<b>Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix *<u>1,3,4</u></b>	0,3l / 0,5l		<b>3,50€ / 5,00€</b>
<b>Äpfelschorle</b>		0,3l / 0,5l	<b>3,50€ / 5,00€</b>
<b>Pfirsich Eistee *<u>1,3,4</u></b>		0,3l / 0,5l	<b>3,50€ / 5,00€</b>
<b>Bitter Lemon</b>		0,2l	<b>3,50€</b>
<b>Ginger Ale</b>		0,2l	<b>3,50€</b>
<b>Orangensaft</b>		0,3l / 0,5l	<b>4,00€ / 5,50€</b>
<b>Ananassaft</b>		0,3l / 0,5l	<b>4,00€ / 5,50€</b>
<b>Lycheesaft *<u>2,3</u></b>		0,3l / 0,5l	<b>4,00€ / 5,50€</b>
<b>Mangosaft *<u>2,3</u></b>		0,3l / 0,5l	<b>4,00€ / 5,50€</b>
<b>Maracujasaft *<u>2,3</u></b>		0,3l / 0,5l	<b>4,00€ / 5,50€</b>
<b>Traubensaft *<u>2,3</u></b>		0,3l / 0,5l	<b>4,00€ / 5,50€</b>
<b>Saftschorle</b>		0,3l / 0,5l	<b>3,50€ / 5,00€</b>



## Tee & Kaffee

<b>Jasmin Tee / Grüner Tee / Pfefferminz Tee *<u>4</u></b>	<b>5,00€</b>
<b>Schwarzer Tee / Ingwer Tee / Kamillen Tee *<u>4</u></b>	<b>5,00€</b>
<b>Kaffee *<u>4</u></b>	<b>3,00€</b>
<b>Espresso *<u>4</u></b>	<b>3,00€</b>
<b>Doppelter Espresso *<u>4</u></b>	<b>4,50€</b>



## Bier

Singha Thai Bier	0,33l	5,00€
Chang Thai Bier	0,33l	5,00€
Leo Thai Bier	0,33l	5,00€
Bitburger Pils	0,33l / 0,5l	3,50€ / 5,00€
Bitburger Pils Alkoholfrei	0,33l	3,50€
Bitburger Radler	0,33l / 0,5l	3,50€ / 5,00€
Bitburger Cola * <u>1,3,4</u>	0,5l	5,00€
Paulaner Hefe Weißbier	0,5l	5,00€
Paulaner Hefe Weißbier Alkoholfrei	0,5l	5,00€
Paulaner Kristall Weißbier	0,5l	5,00€

## Sekt

Piccolo Mumm Dry * <u>A</u>	0,2l	8,50€
Mumm Dry * <u>A</u>	0,75l	26,00€
Mumm Rosé Dry * <u>A</u>	0,75l	26,00€

## Wein Rheinhessen

**W1.** Weißwein (Rheinhessen Riesling Trocken) \*[A](#) 0,1l / 0,2l **3,50€ / 5,50€**

**W2.** Rosé (Spätburgunder) \*[A](#) 0,1l / 0,2l **3,50€ / 5,50€**

## Wilhelm Markloff Weingut Rheingau

### Weißwein

**W3.** Cabernet Sauvignon Weißherbst Blanc De Noir trocken \*[A](#)  
0,1l / 0,2l / 0,75l **4,00€ / 6,50€ / 24,00€**

**W4.** Wallufer Berg-Bild-Stock Riesling trocken \*[A](#) 0,1l / 0,2l / 1,0l **4,00€ / 6,50€ / 28,00€**

**W5.** Wallufer Berg-Bild-Stock Riesling \*[A](#)  
Kabinett feinherb  
0,1l / 0,2l / 0,75l **4,00€ / 6,50€ / 24,00€**

**W6.** Rauenthaler Steinmächer Riesling feinherb \*[A](#) 0,1l / 0,2l / 1,0l **4,00€ / 6,50€ / 28,00€**

**W7.** Rheingauer Grauburgunder trocken \*[A](#) 0,1l / 0,2l / 0,75l **4,00€ / 6,50€ / 24,00€**

### Roséwein

**W8.** Wallufer Vitusberg Spätburgunder \*[A](#)  
Rosé Weißherbst feinherb  
0,1l / 0,2l / 1,0l **4,00€ / 6,50€ / 28,00€**

**W9.** Wallufer Vitusberg Spätburgunder \*[A](#)  
Rosé Weißherbst trocken  
0,1l / 0,2l / 0,75l **4,00€ / 6,50€ / 24,00€**

### Rotwein

**W10.** Rauenthaler Steinmächer Rotwein trocken \*[A](#) 0,1l / 0,2l / 1,0l **4,00€ / 6,50€ / 28,00€**

**W11.** Wallufer Langenstück Rotwein Trocken \*[A](#) 0,1l / 0,2l / 0,75l **4,00€ / 6,50€ / 24,00€**

**W12.** Rauenthaler Steinmächer \*[A](#)  
Spätburgunder Rotwein Feinherb  
0,1l / 0,2l / 1,0l **4,00€ / 6,50€ / 28,00€**

## Spirituosen



Campari Orange * <u>1</u>		8,00€
Campari Spritz * <u>1</u>		8,00€
Hugo * <u>A</u>		8,00€
Aperol Spritz * <u>1</u>		8,00€
Bacardi Cola * <u>1,3,4</u>		8,00€
Mekhong mit Eis	2cl	5,00€
Mekhong Cola * <u>1,3,4</u>		8,00€
SangSom mit Eis	2cl	5,00€
SangSom Cola * <u>1,3,4</u>		8,00€
Jägermeister	2cl	3,50€
Fernet-Branca	2cl	3,50€
Sambuca	2cl	3,50€
Johnnie Walker Red Label	2cl	4,00€
Chivas Regal 12 Jahre	2cl	4,50€
Havana Club 7 Jahre	2cl	4,50€
Absolut Vodka	2cl	4,00€
Tequila Cuervo Gold	2cl	4,00€
Tequila Cuervo	2cl	4,00€

## Cocktails ohne Alkohol

<b>Frucht Punch *<u>1,3</u></b>	<b>9,00€</b>
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine und Maracujasirup	
<b>Pina Kokos *<u>3</u></b>	<b>9,00€</b>
Ananassaft, Kondensmilch und Kokoscreme	
<b>Banana Cooler *<u>3</u></b>	<b>9,00€</b>
Ananassaft, Banane, Bananensirup, Kondensmilch und Kokoscreme	
<b>Raspberry Cooler *<u>1,3</u></b>	<b>9,00€</b>
Ananassaft, Himbeeren, Himbeersirup, Kondensmilch und Kokoscreme	
<b>Strawberry Cooler *<u>1,3</u></b>	<b>9,00€</b>
Ananassaft, Erdbeeren, Erdbeersirup, Kondensmilch und Kokoscreme	

## Cocktails mit Alkohol

<b>Mai Tai *<u>1,3</u></b>	<b>11,50€</b>
Brauner Rum, Zitronensaft, Mai Tai Sirup und Limetten	
<b>Caipirinha *<u>3</u></b>	<b>11,50€</b>
Cachaça, Rohrzucker, brauner Zucker, Limetten und Zitronensaft	
<b>Mojito *<u>3</u></b>	<b>11,50€</b>
Havana Club Rum, Minze, brauner Zucker, Limettensaft, Zitronensaft und Rohrzucker	
<b>Pina Colada *<u>3</u></b>	<b>11,50€</b>
Weißer Rum, brauner Rum, Ananassaft, Kondensmilch und Kokoscreme	
<b>Banana Colada *<u>3</u></b>	<b>11,50€</b>
Weißer Rum, brauner Rum, Ananassaft, Banane, Bananensirup, Kondensmilch und Kokoscreme	
<b>Strawberry Colada *<u>1,3</u></b>	<b>11,50€</b>
Weißer Rum, Ananassaft, Erdbeeren, Erdbeersirup, Kondensmilch und Kokoscreme	
<b>Frucht Punch Spezial *<u>1,3</u></b>	<b>11,50€</b>
Weißer Rum, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine und Maracujasirup	