

## Mittagsmenü

Montag - Freitag von 12 – 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

- M1 Massaman Gai (leicht-scharf)** <sup>e, j</sup> 11,90 €  
Hühnerbrust in Massaman Curry, Kokosmilch, Erdnüssen und Kartoffeln mit Duftreis
- M2 Gäng Ped Gai (scharf)** <sup>4, d</sup> 11,90 €  
Hühnerbrust in rotem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen und Thai-Basilikum mit Duftreis
- M3 Gäng Gai Fag Thong (scharf)** <sup>4, d</sup> 11,90 €  
Hühnerbrust in rotem Curry, Kokosmilch, Kürbis, Peperoni und Thai-Basilikum mit Duftreis
- M4 Priaw Waan Gai (süß-sauer)** <sup>6, a, f</sup> 11,90 €  
Hünchenfleisch in süß-saurer Soße mit Tomaten, Gurken, Ananas, Paprika, Zwiebeln mit Duftreis
- M5 Gäng Khua Bedd (scharf)** <sup>4, d</sup> 12,90 €  
Entenfleisch in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen und Thai-Basilikum mit Duftreis
- M6 Bedd Pad Khing (pikant)** <sup>1, 2, 4, a, f, n</sup> 12,90 €  
Gebratenes Entenfleisch mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Morcheln, Champignons, Lauch mit Duftreis
- M7 Bedd Pad Nam Prig Pao (leich-scharf)** <sup>1, 2, 4, a, b, d, f, n</sup> 12,90 €  
Entenfleisch, gebraten mit Chilipaste, Zwiebeln, Paprika, Champignon und Lauch mit Duftreis
- M8 Nüa Pad Khing (pikant)** <sup>1, 2, 4, a, f, n</sup> 12,90 €  
Rindfleisch, gebraten mit Ingwer, Paprika, Champignons und Lauch mit Duftreis
- M9 Panäng Pak (vegetarisch-scharf)** <sup>4, d, e</sup> 11,50 €  
Verschiedenes frisches Gemüse in rotem Curry, Kafirblätter in Kokosmilch, grünen Bohnen und Thai-Basilikum mit Duftreis.

*Bitte umblättern zu weiteren leckeren Gerichten unseres Mittagsmenüs!*

- M10 Kfiaw Waan Phak Taw Huu (scharf)** <sup>4, d, e</sup> **12,90 €**  
 Gemischte Gemüse in grünem Curry, mit Tofu und Duftreis
- M11 Taw Huu Pad Medmamuang (pikant)** <sup>1, 2, 4, a, b, d, f, h, n</sup> **11,90 €**  
 Gebratener Tofu mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Chilipaste mit Duftreis
- M12 Kfiaw Waan Pla (scharf)** <sup>4, b, d</sup> **13,90 €**  
 Lachsfilet in grünem Curry, Kokosmilch, Bambus-Sprossen, Miniauberginen, grünen Bohnen, Thai Basilikum mit Duftreis.
- M13 Plaa Jian** <sup>2,4,d</sup> (würzig) **13,90 €**  
 gebratenes Lachsfilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten, Morcheln und Koriander mit Duftreis
- M14 Gung Pad Prig Thai-Oon (scharf bis sehr scharf)** <sup>1, 2, 4, a, b, f, n</sup> **13,90 €**  
 Garnelen, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum mit Duftreis
- M15 Grapao Muh Khai Dao (scharf bis sehr scharf)** <sup>1, 2, 4, a, c, f, n</sup> **13,00 €**  
 Gebratenes Schweinehackfleisch mit Chili, Knoblauch, Peperoni, grünen Bohnen, Zwiebeln, scharfem Basilikum, Spiegelei mit Duftreis
- M16 Guay Tiao Bedd (mild)** <sup>1,2,4, a, c, f</sup> **12,90 €**  
 Suppe mit Reismudeln, knusprige Ente, Sojasprossen, Broccoli, und Karotten; wird mit der Vorspeise „Giaw Groob“ (Frittierter Eierteig gefüllt mit Käse, mit süß-saurer Soße) serviert.
- M17 Guay Tiao Kai (mild)** <sup>1,2,4, a, c, f</sup> **12,00 €**  
 Suppe mit Reismudeln, Hünchenfleisch, Sojasprossen, Broccoli, und Karotten; wird mit der Vorspeise „Giaw Groob“ (Frittierter Eierteig gefüllt mit Käse, mit süß-saurer Soße) serviert.
- M18 Pad Thai Kai (mild)** <sup>1,2,4, a, c, f</sup> **12,90 €**  
 gebratene Reismudeln mit Tofu, Eiern, Erdnüsse, Thailändische Schnittlauch und Sojasprossen, mit Hünchenfleisch

**Alle Mittagsmenüs (außer M16 und M17) werden mit einer Suppe serviert.  
 Guten Appetit!**

## VORSPEISEN / APPETIZER

### Suppen / soups

( das Glück in kleinen Schalen )

#### Tom Yam <sup>4</sup>

scharf-saure Suppe mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch, Kafirblättern, Zitronengras, Galgant, Limettensaft, Chilli, Champignons, Tomaten und Korianderblättern **(scharf)**

*spicy soup with vegetable, prawns or chicken, kafir leaves, lemongrass, galanga, lemon juice, chillies, mushrooms, tomatoes and coriander (spicy)*

V01	mit Gemüse / with vegetable <sup>1,2,4,d,f</sup>	6,40 €
V10	mit Garnelen / with prawns <sup>1,2,3,6,d,f</sup>	7,40 €
V11	mit Huhn / with chicken <sup>1,2,4,d,f</sup>	7,00 €

#### Tom Kha <sup>4</sup>

Kokosnußsuppe mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch, Kokosnußmilch, Galgant, Zitronengras, Kafirblättern, Limettensaft, Chilli, Tomaten, Champignons und Korianderblättern **(scharf)**

*spicy coconut cream soup with vegetable, prawns or chicken, coconut cream, galanga, lemongrass, kafir leaves, lemon juice, chillies, tomatoes, mushrooms and coriander (spicy)*

V02	mit Gemüse / with vegetable <sup>1,2,4,d,f</sup>	6,50 €
V12	mit Garnelen / with prawns <sup>1,2,4,6,d,f</sup>	7,60 €
V13	mit Hühnerfleisch / with chicken <sup>1,2,4,d,f</sup>	7,00 €

V14	Po Taek <sup>4,6,d,f,n</sup>	7,60 €
-----	------------------------------	--------

eine delikate Meeresfrüchtesuppe mit Zitronengras, Galgant, Tomaten, Kafirblättern, Limettensaft, getrocknete Chillies und Thai-Basilikum **(scharf)**

*delicat seafood soup with lemongrass, galanga, tomatoes, kafir leaves, lemon juice, dried chillies and Thai basil (spicy)*

*V15 Tom Djüd Wunn Senn* <sup>1,2,4,a,f,i</sup> 6,90 €

Glasnudelsuppe mit gehacktem Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Sellerie, Gurken und Koriander **(mild)**

*glass noodle soup with minced chicken, glass noodles, morels, carrots, celery, cucumber and coriander (mild)*

*V151 Tom Djüd Wunn Senn (vegetarisch)* <sup>1,2,4,a,e,f,i</sup> 6,90 €

Glasnudelsuppe mit Tofu, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Sellerie, Gurken und Koriander **(mild)**

*glass noodle soup with tofu, glass noodles, morels, carrots, celery, cucumber and coriander (mild)*

*V16 Gäeng Liang* <sup>4,b,d</sup> 7,90 €

pikante Gemüsesuppe mit Garnelen und Thai-Basilikum,  
( eine Suppe aus dem Norden Thailands )

*a savory vegetable soup with prawns and Thai basil  
( a favorite receipt from North Thailand )*

## *Snacks*

*V17 Thung-Thong (vegetarisch)* <sup>a,j,l</sup> 8,90 €

knusprige Reisteigtäschchen mit feingewürfelten Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten und Mais, mit süß-saurer Soße  
( eine klassische Vorspeise )

*crispy rice batter with minced onions fragments, potatoes, carrots and maize, with sweet-sour sauce  
( a classic appetizer )*

- V18 *Gung Sa-Rhong* <sup>7,b,d,l</sup> 8,90 €  
 knusprige Garnelen, eingewickelt in Kartoffelnudeln, mit süß-saurer Soße  
*crispy prawns, wrapped in potato noodles, with sweet-sour sauce*
- V19 *Tood Man Pla* <sup>c,d,e,l</sup> 9,00 €  
 gebratene Fischfrikadelle ( aus Süßwasserfisch ), roter Currypaste, grünen Bohnen und Kafirblättern, mit süß-saurer Gurken-Erdnusssoße ( pikant )  
*fried fish cake ( freshwater fish ), red curry paste, green beans and kafir leaves, with sweet-sour cucumber-peanuts sauce ( piquant )*
- V20 *Gai Saté* <sup>e,j,l</sup> 9,50 €  
 Hühnerfleischspießchen mit Erdnuss-Kokosrahmsoße und süß-saurem Gurkenscheibchen-Pickle  
*chicken skewers with peanut coconut cream sauce and pickled cucumber slices*
- V21 *Po-Pia Thai* <sup>3,a,c,g,i,l,k</sup> 8,50 €  
 knusprige Frühlingsröllchen, gefüllt mit feinen Glasnudeln, Hühnerhackfleisch und Gemüse, mit süß-saurer Soße  
*crispy spring rolls, stuffed with glass noodles, minced chicken meat and vegetable, with sweet-sour sauce )*
- V22 *Po-Pia Phak* (vegetarisch) <sup>3,a,c,g,i,l,k</sup> 8,00 €  
 frittierte Frühlingsrollchen, gefüllt mit feinen Glasnudeln und Gemüse mit süß-saurer Soße ( **vegetarisch** )  
*fried spring rolls, stuffed with glass noodles and vegetable with sweet-sour sauce ( vegetarian )*

- V23 *Phak Tood (vegetarisch)* <sup>a,e,j,l</sup> 7,50 €  
 paniertes Gemüse mit süß-saurer Erdnußsoße ( **vegetarisch** )  
*fried vegetables with sweet-sour peanuts sauce ( vegetarian )*
- V24 *Tofu Saté* <sup>a,e,j,l</sup> 8,50 €  
 Panierte Tofuspießchen mit Erdnuss-Kokosrahmsoße und süß-saurem Gurkenscheibchen-Pickle  
*Fried tofu skewers with peanut coconut cream sauce and pickled cucumber slices*
- V27 *Giaw Groob (vegetarisch)* <sup>c,g</sup> 7,50 €  
 frittiertes Eierteig, gefüllt mit Käse mit süß-saurer Soße ( **vegetarisch** )  
*fried egg batter, filled with cheese with sweet-sour sauce ( vegetarian )*
- V28 *Gung Groob* <sup>b,c,e,j,l</sup> 9,50 €  
 frittierte Krabben mit Kokosraspeln und süß-saurer Soße  
*fried prawns with desiccated coconut and sweet-sour sauce*
- V29 *Khanom Pang Na Gai* <sup>4,c,l,k</sup> 9,00 €  
 frittiertes Brot mit gehacktem Hühnchenfleisch, Erdnussoße und Gurkensoße  
*fried bread with minced chicken spread, peanuts sauce and cucumber sauce*
- V30 *Gung Saté* <sup>1,5,b,a,e,j,l</sup> 10,50 €  
 Panierte Garnelenspießchen mit Erdnuss-Kokosrahmsoße und süß-saurem Gurkenscheibchen-Pickle  
*Fried shrimp skewers with peanut coconut cream sauce and pickled cucumber slices*

## VORSPEISEN / APPETIZER

V25 Thai Thaani Platte für 2 Personen

22,00 €

- *Gai Saté* <sup>e,j,l</sup>  
Hühnerfleischspießchen - *chicken skewers*
  - *Po-Pia* <sup>3,a,c,g,i,l,k</sup>  
knusprige Frühlingsröllchen - *crispy spring rolls*
  - *Thung-Thong* <sup>a,j,l</sup>  
knusprige Reisteigtäschchen, gefüllt mit feingewürfeltem Gemüse  
*crispy rice batter with minced vegetable*
  - *Gung-Groob* <sup>b,c,e,j,l</sup>  
knusprige Garnelen, mit Kokosraspeln  
*crispy prawns, with grated coconut*
  - *Giaw Groob* <sup>c,g</sup>  
frittierter Eierteig, gefüllt mit Käse mit süß-saurer Soße  
*fried egg batter, filled with cheese with sweet-sour sauce*
  - *Tood Man Pla* <sup>c,d,e,l</sup>  
gebratene Fischfrikadelle  
*fried fish cake*
- mit süß-saurer Soße, Erdnußsoße und Gurkenscheiben-Pickle  
*with sweet-sour sauce, peanuts sauce and pickled cucumber*

## *Salate / salad*

*S30 Som Tam Thai* <sup>4,6,d,e</sup>

13,50 €

Salat aus grünem Papaya und Karottenstreifen mit Knoblauch, Chilli, Limettensaft und Erdnüsse, mit Klebreis  
( **etwas scharf bis sehr scharf** )

*salat of green papaya and carrot slices with,  
garlic, chillies, lemon juice and peanuts, with sticky rice  
( little spicy to very spicy )*

*S31 Yam Hed Nam Tok* (vegetarisch) <sup>4,d</sup>

10,50 €

Champignons, gewürzt mit getrocknetem Chili,  
Zwiebeln, Minzeblätter und Koriander ( **sauer-scharf** )

*mushrooms, prepared with dried chillies,  
onions, fresh mince and coriander leaves ( sour-spicy )*

*S32 Yam Wun Sen* <sup>4,6,d,e</sup>

11,50 €

Glasnudelsalat, gemischt mit Morcheln, Garnelen, gehacktem  
Hühnerfleisch, Chilli, Erdnüsse, Ingwer, Zwiebeln und Koriander  
( **etwas scharf bis sehr scharf** )

*glass noodle salad , mixed with morels, shrimps, minced chicken,  
chilli, peanuts, ginger, onions and coriander  
( little spicy to very spicy )*

*S33 Yam Nüa* <sup>4,d</sup>

12,50 €

Rindfleischsalat, gewürzt mit Chili, Zwiebeln, Gurken,  
Tomaten und Korianderblättern  
( **sauer-scharf** )

*beef salad, prepared with chillies, onions, cucumber,  
tomatoes and coriander leaves ( sour-spicy )*

*S34 Yam Pla Müg* <sup>4,d,i,n</sup> 13,50 €

Tintenfischsalat mit Chili, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten  
und Koriander ( **sauer-scharf** )

*stewed cuttlefish salad with chilies, onions, celery, tomatoes  
and coriander ( sour-spicy )*

*S35 Laab Gai* <sup>4,d</sup> 11,50 €

gehacktes Hühnerfleisch, gewürzt mit getrocknetem Chili,  
Zwiebeln, Minzeblätter und Koriander ( **sauer-scharf** )

*minced chicken, prepared with dried chilies,  
onions, fresh mince and coriander leaves ( sour-spicy )*

*S36 Laab Bedd* <sup>4,d</sup> 12,50 €

gehackter Entenbrustsalat, gewürzt mit getrocknetem Chili,  
Zwiebeln, Minzeblätter und Koriander ( **sauer-scharf** )

*minced duck, prepared with dried chilies,  
onions, fresh mince and coriander leaves ( sour-spicy )*

*S38 Yam Wun Sen (vegetarisch)* <sup>4,d,e</sup> 10,50 €

Glasnudelsalat, knusprige Tofu, gemischt mit Morcheln,  
Champignons, Karotten, Chilli, Erdnüsse, Ingwer, gemisches Gemüse,  
Zwiebeln und Koriander  
( **etwas scharf bis sehr scharf** )

*glass noodle salad , crispy tofu, mixed with morels, champignons,carrots,  
chilli, peanuts, ginger, mixed vegetable, onions and coriander  
( little spicy to very spicy )*

## Hauptspeisen

### Hähnchen / chicken

H40 Panäng Gai <sup>4,d,e</sup>

19,90 €

Hühnerfleisch mit Panäng Curry (gestampft aus getrockneten Chillischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, Erdnüssen und Kreuzkümmel), grüne Bohnen und Kafirblättern in Kokosnußrahmsoße ( **scharf** )

*chicken slices with panaeng curry (made from dried chilli, lemongrass, galanga, coriander roots, peanuts and caraway seed), green beans and kafir leaves in coconut cream ( **spicy** )*

H41 Gäng Ped Gai <sup>4,d</sup>

19,90 €

Hühnerfleisch mit rotem Curry, Bambussprossen, Peperoni, Kokosmilch und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*chicken slices with red curry, bamboo shoots, pepperoni, coconut cream and Thai basil ( **spicy** )*

*dieses Gericht gehört zu den thailändischen Grundrezepten für Currygerichte – this dish belongs to the Thai basic recipes for curry dishes*

H42 Gäng Gai Fag Thong <sup>4,d</sup>

19,90 €

Hühnerfleisch mit rotem Curry, Kürbisstückchen, Peperoni, Kokosmilch und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*chicken slices with red curry, pumpkin parts, pepperoni, coconut cream and Thai basil ( **spicy** )*

*eine Besonderheit des Hauses – a speciality of the house*

H43 Gäng Khua Gai <sup>4,d</sup>

19,90 €

Hühnerfleisch in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*chicken slices in red curry, coconut cream, pineapple pieces, and Thai basil ( **spicy** )*

- H44 Gäng Khiaw Waan Gai* <sup>4,d</sup> 19,90 €
- Hühnerfleisch mit grüner Currypaste, Kokosmilch, Miniauberginen, Bambussprossen, grüne Bohnen und thailändischem Basilikum (**scharf**)
- chicken with green curry paste, coconut cream, mini eggplants, bambooshoots, green beans and Thai basil (spicy)*
- H45 Massaman Gai* <sup>e,j</sup> 19,90 €
- Hühnerfleisch mit Massaman Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und Kartoffeln (**leicht scharf**)
- chicken with massaman curry, peanuts, coconut cream and potatoes (little spicy)*
- ein orientalischer Höhepunkt - an oriental highlight*
- H46 Gäng Pha Gai* <sup>4,d</sup> 19,90 €
- ein Currygericht mit Hühnerfleisch, frischem Chilli, Galgant, Zitronengras, Kafirblättern und Knoblauch mit thailändischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum (**sehr scharf**)
- chicken curry made from fresh chilli, galanga, lemongrass, kafir leaves and garlic with Thai eggplants, green beans, bamboo shoots, pepperoni and hot basil (very spicy)*
- H47 Grapao Gai* <sup>1,2,4,a,f,n</sup> 19,90 €
- Hühnerfleisch mit Chilli, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und scharfem Basilikum (**sehr scharf**)
- chicken with chilli, garlic, pepperoni, green beans, onions and hot basil (very spicy)*
- ein Lieblingsgericht von Nord- bis Südthailand - a favorite dish from North to South Thailand*
- H48 Gai Pad Khing* <sup>1,2,4,a,f,n</sup> 19,90 €
- gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Lauch (**pikant**)
- fried chicken with ginger, morels, onions, paprika, mushrooms and leek (piquant)*

*H49 Pad Prig Khing Gai* <sup>4,d</sup>

19,90 €

gebratenes Hühnerfleisch mit roter Currypaste, grüne Bohnen, Peperoni und Kafirblättern ( **scharf** )

*fried chicken with red curry paste, green beans, pepperoni and kafir leaves ( **spicy** )*

*H50 Gai Pad Medmamuang* <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup>

19,90 €

gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chillipaste 'Nam Prik Pao' ( **pikant** )

*fried chicken with cashewnuts, leek, onions, paprika, mushrooms and chilli paste 'nam prik pao' ( **piquant** )*

*H51 Priaw Waan Gai* <sup>6,a,f,l</sup>

19,90 €

Hühnerfleisch mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben und Lauchzwiebeln, in süß-saurer Soße ( **süß-sauer** )

*chicken with tomatoes, cucumber, pineapple, carrots, grapes and leek, in sweet-sour sauce ( **sweet-sour** )*

*H52 Gai Gratiam Prig Thai* <sup>1,2,3,4,a,f,n</sup>

19,90 €

gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen ( **mild** )

*fried chicken with garlic, pepper and green beans ( **mild** )*

*ein sehr beliebtes Gericht - a very popular dish*

*H53 Pad Pak Ruamid Gai* <sup>1,2,3,4,a,f,n</sup>

19,90 €

pfannengerührte Gemüsekombination mit Hühnerfleisch ( **mild** )

*fried combination of vegetable with chicken ( **mild** )*

## *Ente / duck*

### *H60 Gäng Bedd Yang* <sup>4,d</sup>

21,50 €

Entenscheibchen in rotem Curry, Kokosmilch, Cherrytomaten, Trauben, Lychees, Ananasstückchen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*duck slices in a red curry, coconut cream, cherry tomatoes, grapes, lychee, pineapple parts and Thai basil ( **spicy** )*

*dieses in Thailand beliebte Gericht ist sehr nahr- und schmackhaft  
this is a very popular dish in Thailand, very nutritious and delicious*

### *H61 Gäng Kfiaw Waan Bedd* <sup>4,d</sup>

21,50 €

Entenscheibchen in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*duck slices in a green curry, coconut cream, bamboo shoots, mini eggplants, green beans and Thai basil ( **spicy** )*

### *H62 Bedd Pad Medmamuang* <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup>

21,50 €

gebratene Entenscheibchen mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Champignons und einer feinen 'Nam Prik Pao' Paste ( gestampft aus getrockneten Chilli, Tamarinde, Knoblauch und roten Zwiebeln ) ( **pikant** )

*fried duck slices with cashew nuts, leek, onions, mushrooms and a fine 'nam prik pao' paste ( paste prepared of dried chilli, tamarind, garlic and red onions ) ( **piquant** )*

### *H63 Priaw Waan Bedd* <sup>6,a,f,l</sup>

21,50 €

gebratene Entenscheibchen mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben, Paprika, Zwiebeln und Lauch in süß-saurer Soße ( **süß-sauer** )

*fried duck slices with tomatoes, cucumber, pineapple, carrots, grapes, paprika, onions and leek in sweet-sour sauce ( **sweet-sour** )*

*H64 Bedd Pad Khiemao* <sup>1,2,4,a,f,n</sup>

21,50 €

gebratene Entenscheibchen mit Chilli-Knoblauchsoße, Auberginen, Bohnen, Bambusstückchen und Thai-Basilikum ( **scharf bis sehr scharf** )

*fried duck slices with chilli-garlic sauce, eggplants, beans, bamboo shoots and Thai basil ( **spicy to very spicy** )*

*H65 Pad Pag Ruamid Bedd* <sup>1,2,3,4,a,f,n</sup>

21,50 €

gebratene Entenscheibchen mit pfannengerührter Gemüsekombination ( **mild** )

*fried duck slices with fried combination of vegetable ( **mild** )*

*H66 Bedd Pad Prig Thai Oon* <sup>4,d</sup>

21,50 €

Entenscheibchen, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, grüne Bohnen, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*duck slices, fried with coconut milk, with green curry paste, fresh pepper, green beans, bamboo shoots, mini eggplants and Thai basil ( **spicy** )*

*H67 Bedd Pad Khing* <sup>1,2,4,a,f,n</sup>

21,50 €

gebratene Entenscheibchen mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch ( **pikant** )

*fried duck slices with ginger, morels, onions, mushrooms, paprika and leek ( **piquant** )*

*H68 Pad Prig Khing Bedd* <sup>4,d</sup>

21,50 €

gebratene Entenscheibchen mit roter Currypaste, grüne Bohnen, Pepperoni und Kafirblättern ( **scharf** )

*fried duck slices with red curry paste, green beans, pepperoni and kafir leaves ( **spicy** )*

## Rind / beef

H70 Panäng Nüa <sup>4,d,e</sup>

21,50 €

Rindfleisch mit Panäng Curry ( gestampft aus getrockneten Chillischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, Erdnüssen und Kreuzkümmel ), grüne Bohnen und Kafirblättern in Kokosnußrahmsoße ( **scharf** )

*beef slices with panaeng curry ( made from dried chilli, lemongrass, galanga, coriander roots, peanuts and caraway seed ), green beans and kafir leaves in coconut cream ( **spicy** )*

H71 Gäng Khiaw Waan Nüa <sup>4,d</sup>

21,50 €

Rindfleisch in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*beef slices in green curry, coconut cream, bamboo shoots, mini eggplants, green beans and Thai basil ( **spicy** )*

H72 Gäng Ped Nüa <sup>4,d</sup>

21,50 €

Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, Pepperoni und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*beef slices with red curry, coconut cream, bamboo shoots, mini eggplants, pepperoni and Thai basil ( **spicy** )*

H73 Nüa Pad Prig Thai-Oon <sup>4,d</sup>

21,50 €

Rindfleisch, mit Kokosmilch gebraten, mit hausgestampfter grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*beef slices, fried with coconut milk, homemade green curry paste, fresh pepper, bamboo shoots and Thai basil ( **spicy** )*

H74 Nüa Pad Khiemao <sup>1,2,4,a,d,n</sup>

21,50 €

gebratenes Rindfleisch mit Chilli-Knoblauch, Auberginen, Bambussprossen, Bohnen und Thai-Basilikum ( **sehr scharf** )

*beef slices, fried with chilli-garlic, eggplants, bamboo shoots, beans and Thai basil ( **very spicy** )*

*H75 Gäng Pha Nüa* <sup>4,d</sup> 21,50 €

ein Currygericht mit Rindfleisch, frischem Chilli, Galgant, Zitronengras, Kafirblättern, Knoblauch mit thailändischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum ( **sehr scharf** )

*a beef curry made from fresh chilli, galanga, lemongrass, kafir leaves, garlic with Thai eggplants, green beans, bamboo shoots, pepperoni and hot basil ( very spicy )*

*H76 Nüa Pad Khing* <sup>1,2,4,a,f,n</sup> 21,50 €

Rindfleisch, gebraten mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch ( **pikant** )

*beef slices, fried with ginger, morels, onions, mushrooms, paprika and leek ( piquant )*

*H77 Nüa Pad Medmamuang* <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup> 21,50 €

Rindfleisch, gebraten mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Chillipaste 'Nam Prik Pao' ( **pikant** )

*beef slices, fried with cashew nuts, leek, onions, mushrooms, paprika and chilli paste 'nam prik pao' ( piquant )*

*H78 Grapao Nüa* <sup>1,2,4,a,f,n</sup> 21,50 €

Rindfleisch, gebraten mit Chilli, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und scharfem Basilikum ( **sehr scharf** )

*beef slices, fried with chilli, garlic, pepperoni, green beans, onions and hot basil ( very spicy )*

*H79 Nüa Pad Nam Man Hoy* <sup>1,2,4,a,f,k,n</sup> 21,50 €

Rindfleisch, gebraten mit Austernsoße, Broccoli, Karotten und Shitake Pilzen ( **mild** )

*beef slices, fried with oyster sauce, broccoli, carrots and shitake mushrooms ( mild )*

## *Schwein / pork*

*H83 Grapao Muh* <sup>1,2,4,a,f,n</sup>

20,90 €

Gebrautes Schweinehackfleisch, mit Chilli-Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und Thai-Basilikum ( **sehr scharf** )

*fried minced pork, fried with chilli-garlic, pepperoni, green beans, onions and Thai basil ( very spicy )*

## *Fisch / fish*

*H90 Plaa Shuu-Shii* <sup>4,d</sup>

23,90 €

gebratene Dorade ( ganz ), versehen mit rotem Curry, Kokosmilch, Peperoni, grüne Bohnen und Kafirblättern ( **scharf** )

*fried dorade ( complete ), on top with a red curry, coconut cream, pepperoni, green beans and kafir leaves ( spicy )*

*H91 Plaa Jian* <sup>2,4,d</sup>

22,90 €

gebratenes Lachsfilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Sellerie Tomaten, Morcheln und Koriander ( **würzig** )

*fried salmon fillet of with ginger, paprika, onions, celery, tomatoes, morels, and coriander ( aromatic )*

*H92 Plaa Pad Khiemao* <sup>2,4,d</sup>

22,90 €

gebratenes Lachsfilet mit Chilli-Knoblauch, Bambussprossen, grüne Bohnen, Auberginen, grünem Pfeffer und Kafirblättern ( **scharf** )

*fried salmon fillet with chilli-garlic, bamboo shoots, green beans, eggplants, green pepper and kafir leaves ( spicy )*

*H93 Plaa Lad Prig* <sup>2,4,d</sup>

23,90 €

gebratene Dorade ( ganz ) mit Chilli-Knoblauchsoße, grüne Bohnen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*fried dorade ( complete ) with chilli-garlic sauce, green beans and Thai basil ( spicy )*

*H94 Plaa Lad Khiauw Waan* <sup>2,4,d</sup>

24,90 €

Gebackene Tilapia (ganz) in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grünen Bohnen und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*baked Tilapia (complete) with green curry paste, coconut milk, bamboo shoots, mini eggplants, green beans and Thai basil ( **spicy** )*

*H95 Plaa Saam Rot* <sup>2,4,d,f,n</sup>

24,90 €

Gebackene Tilapia (ganz) mit Chili-Knoblauchsoße, Ingwer, Tamarindensoße, Zwiebel, Ananasstückchen ( **süß-sauer, scharf** )

*baked Tilapia (complete) with chili-garlic sauce, ginger, tamarind sauce, onions, pineapple pieces ( **sweet-sour, spicy** )*

*H96 Plaa Pad Medmamuang* <sup>2,4,f,d,n,h</sup>

22,90 €

gebratenes Lachsfilet mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Champignons und einer feinen 'Nam Prik Pao' Paste ( gestampft aus getrockneten Chilli, Tamarinde, Knoblauch und roten Zwiebeln ) ( **pikant** )

*fried salmon fillet with cashew nuts, leek, onions, mushrooms and a fine 'nam prik pao' paste ( paste prepared of dried chilli, tamarind, garlic and red onions ) ( **piquant** )*

## *Meeresfrüchte / seafood*

*H100 Panäng Gung* <sup>4,6,d,e</sup> 22,90 €

Garnelen, mit Panäng Curry (gestampft aus getrockneten Chillischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, Erdnüssen und Kreuzkümmel), grüne Bohnen und Kafirblättern in Kokosnußrahmsoße ( **scharf** )

*prawns with panaeng curry (made from dried chilli, lemongrass, galanga, coriander roots, peanuts and caraway seed), green beans and kafir leaves in coconut cream ( spicy )*

*ein beliebtes Gericht des thailändischen Königshofes -  
a favorite dish of the Thai royal family*

*H101 Gäng Khiaw Waan Gung* <sup>4,6,d</sup> 22,90 €

Garnelen in grünem Curry, Kokosmilch, Miniauberginen, Bambussprossen und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*prawns in a green curry, coconut cream, mini eggplants, bambooshoots and Thai basil ( spicy )*

*H102 Gäng Khua Gung* <sup>4,6,d</sup> 22,90 €

Garnelen in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*prawns in red curry, coconut cream, pineapple pieces and Thai basil ( spicy )*

*H103 Gung Pad Nhomai Farang* <sup>1,2,4,a,b,f,k,n</sup> 22,90 €

Garnelen, gebraten mit grünem Spargel, Bambussprossen, Shitake Pilzen und Karotten ( **mild** )

*prawns, fried with green asparagus, bamboo shoots, shitake mushrooms and carrots ( mild )*

*H104 Priaw Waan Gung* <sup>6,a,f,l</sup> 22,90 €

Garnelen mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben,  
Paprika, Zwiebeln und Lauch ( **süß-sauer** )

*prawns with tomatoes, cucumber, pineapple, carrots, grapes,  
paprika, onions and leek ( sweet-sour )*

*H105 Gung Pad Namprig Pao* <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup> 22,90 €

Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Chillipaste  
und Lauch ( **pikant** )

*prawns with onions, paprika, mushrooms, chilli paste and leek  
( piquant )*

*H106 Gung Pad Prig Thai-Oon* <sup>4,b,d</sup> 22,90 €

Garnelen, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem  
Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*prawns, fried with coconut milk, in green curry paste, fresh pepper,  
bamboo shoots, mini eggplants and Thai basil ( spicy )*

*H107 Gung Pad Khiemao* <sup>1,2,4,a,b,f,n</sup> 22,90 €

Garnelen mit Chilli-Knoblauch, Bambussprossen, grüne Bohnen,  
junger Mai und Kafirblättern ( **scharf** )

*prawns with chilli-garlic, bamboo shoots, green beans, sweet corn,  
and kafir leaves ( spicy )*

*H108 Pad Prig Khing Gung* <sup>4,b,d</sup> 22,90 €

Garnelen, gebraten mit roter Currypaste,  
grüne Bohnen, Peperoni und Kafirblättern ( **scharf** )

*prawns, fried with red curry paste, green beans, pepperoni  
and kafir leaves ( spicy )*



*H109 Gung Gratiam Prig Thai*<sup>2,4,6</sup> 22,90 €

Garnelen mit Pfeffer, Knoblauch, grüne Bohnen  
und Karotten ( **mild** )

*prawns with pepper, garlic, green beans and carrots*  
( *mild* )

*H110 Pad Pak Ruamid Gung*<sup>1,2,4,a,b,f,n</sup> 22,90 €

pfannengerührte Gemüsekombination mit Garnelen ( **mild** )

*fried combination of vegetable with prawns* ( *mild* )

*H111 Grapao Plaa Mück*<sup>1,2,4,a,f,n</sup> 22,90 €

Tintenfisch, gebraten mit Chilli und Knoblauch, Peperoni  
Zwiebeln, grüne Bohnen und Thai-Basilikum ( **sehr scharf** )

*octopus, fried with chilli and garlic, pepperoni, onions,*  
*green beans and Thai basil* ( *very spicy* )

## *Vegetarische Speisen / vegetarian food*

*H200 Pad Pag Ruamid*<sup>1,2,3,4,a,c,g,f,k,i</sup> 18,50 €

pfannengerührtes frisches Mischgemüse mit Sojasoße ( **mild** )

*fried fresh mixed vegetables with soy sauce ( mild )*

*H201 Panäng Pag*<sup>4,d,e,f</sup> 19,50 €

verschiedenes frisches Gemüse in Panäng Curry, Kokosmilch und Kafirblättern ( **scharf** )

*various fresh vegetables in panaeng curry, coconut cream and kafir leaves ( spicy )*

*H202 Gäng Khiaw Waan Tofu*<sup>4,d,f</sup> 19,50 €

Tofu in grünem Curry, Kokosmilch, Miniauberginen, Bambussprossen und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*tofu in a green curry, coconut cream, mini eggplants, bamboo shoots an Thai basil ( spicy )*

*H203 Pag Bung Fai Däng*<sup>e,f,i</sup> 21,00 €

pfannengerührtes 'Pag Bung' ( sogenannter Wasserspinat, aus Thailand importiert ) mit Chilli-Knoblauch, Karotten und Sojasoße ( **scharf** )

*fried vegetable 'pad bung' ( as it is called water spinach, imported from Thailand ) with chilli-garlic, carrots and soy sauce ( spicy )*

*In Thailand haben einige Restaurants eine besondere Methode entwickelt, dieses Gericht zu servieren. Der Koch wirft dort das Gemüse hoch in die Luft und hinüber zur anderen Straßenseite, wo der Kellner es geschickt mit einem Teller auffängt - das ist wirklich wahr !*

*H204 Taw Huu Pad Medmamuang*<sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup> 18,50 €

Tofu mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln und `Nam Prik Pao`  
Chilipaste ( **pikant** )

*tofu with cashew nuts, leek, onions and a fine `nam prik pao`  
(paste prepared from dried chili, tamarind, garlic  
and red onions) ( piquant )*

*H205 Priaw Waan Tofu*<sup>6,a,f,l</sup> 18,50 €

Panierter Tofu mit Tomaten, Gurken, Ananas, Paprika, Zwiebeln und  
Lauch in süß-saurer Soße ( **süß-sauer** )

*fried Tofu with tomatoes, cucumber, pineapple, paprika, onions and leek in  
sweet-sour sauce ( sweet-sour )*

*H206 Gäng Khua Tofu*<sup>4,d,f</sup> 18,90 €

Tofu in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen  
und thailänischem Basilikum ( **scharf** )

*tofu in red curry, coconut cream, pineapple pieces,  
and Thai basil ( spicy )*

*H207 Tofu Pad Khing*<sup>1,2,4,a,f,n</sup> 18,50 €

Tofu mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln,  
Paprika, Champignons und Lauch ( **pikant** )

*tofu with ginger, morels, onions, paprika, mushrooms and leek  
( piquant )*

*H208 Massaman Tofu*<sup>e,f,j</sup> 18,90 €

Tofu, mit Massaman Curry, Erdnüssen, Karotten, Kokosmilch  
und Kartoffeln ( **leicht scharf** )

*tofu with massaman curry, peanuts, carrots, coconut cream  
and potatoes ( little spicy )*

*ein orientalischer Höhepunkt - an oriental highlight*

*H209 Gäng Pha Phak*<sup>4,f</sup> 17,00 €

ein Currygericht mit gemischtem Gemüse, frischem Chilli, Galgant, Zitronengras, Kafirblättern und Knoblauch mit thailändischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum ( **sehr scharf** )

*mixed vegetable, curry made from fresh chilli, galanga, lemongrass, kafir leaves and garlic with Thai eggplants, green beans, bamboo shoots, pepperoni and hot basil ( very spicy )*

*H210 Pad Prig Khing Phak*<sup>4,d,f</sup> 17,50 €

Gemischtes Gemüse mit roter Currypaste, grüne Bohnen, Peperoni und Kafirblättern ( **scharf** )

*mixed vegetable with red curry paste, green beans, pepperoni and kafir leaves ( spicy )*

*H211 Tofu Gratiam Prig Thai*<sup>1,2,3,4,a,f,n</sup> 17,00 €

Tofu mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen ( **mild** )

*tofu with garlic, pepper and green beans ( mild )*

*ein sehr beliebtes Gericht - a very popular dish*

*H212 Tofu Pad Khimaao*<sup>1,2,4,a,f,n</sup> 17,90 €

Tofu mit Chilli-Knoblauchsoße, Auberginen, Bohnen, Bambusstückchen und Thai-Basilikum ( **scharf bis sehr scharf** )

*tofu with chilli-garlic sauce, eggplants, beans, bamboo shoots and Thai basil ( spicy to very spicy )*

*H213 Phak Pad Prig Thai Oon* <sup>4,f</sup> 19,90 €

Gemischtes Gemüse, Champignon mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, grüne Bohnen, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*mixed vegetable, fried with coconut milk, with green curry paste, fresh pepper, green beans, bamboo shoots, mini eggplants and Thai basil ( spicy )*

*H214 Tofu Pad Nam Man Hoy* <sup>1,2,4,a,f,k,n</sup> 18,50 €

Tofu, gebraten mit Austernsoße, Broccoli, Champignons, Karotten und Shitake Pilzen ( **mild** )

*tofu, fried with oyster sauce, broccoli, champignons, carrots and shitake mushrooms ( mild )*

*H215 Pad Thua Ngook Taw Huu* <sup>1,2,4,a,f,k,n</sup> 18,50 €

Sojasprossen und Tofu, gebraten mit Peperoni, Chilli, Knoblauch, Shitake Pilzen, Lauch, Karotten und Sellerie ( **leicht scharf** )

*bean sprouts and tofu, fried with pepperoni, chilli, garlic, shitake mushrooms, leek, carrots and celery ( little spicy )*

*Dieses Gericht hat König Bumiphol gerne gegessen. Es ist sehr gesund.  
King Bumiphol liked this dish. It is very healthy.*

## *Vegetarische Speisen / vegetarian food*

*H200 Pad Pag Ruamid*<sup>1,2,3,4,a,c,g,f,k,i</sup> 18,50 €

pfannengerührtes frisches Mischgemüse mit Sojasoße ( **mild** )

*fried fresh mixed vegetables with soy sauce ( mild )*

*H201 Panäng Pag*<sup>4,d,e,f</sup> 19,50 €

verschiedenes frisches Gemüse in Panäng Curry, Kokosmilch und Kafirblättern ( **scharf** )

*various fresh vegetables in panaeng curry, coconut cream and kafir leaves ( spicy )*

*H202 Gäng Khiaw Waan Tofu*<sup>4,d,f</sup> 19,50 €

Tofu in grünem Curry, Kokosmilch, Miniauberginen, Bambussprossen und thailändischem Basilikum ( **scharf** )

*tofu in a green curry, coconut cream, mini eggplants, bamboo shoots an Thai basil ( spicy )*

*H203 Pag Bung Fai Däng*<sup>e,f,i</sup> 21,00 €

pfannengerührtes 'Pag Bung' ( sogenannter Wasserspinat, aus Thailand importiert ) mit Chilli-Knoblauch, Karotten und Sojasoße ( **scharf** )

*fried vegetable 'pad bung' ( as it is called water spinach, imported from Thailand ) with chilli-garlic, carrots and soy sauce ( spicy )*

*In Thailand haben einige Restaurants eine besondere Methode entwickelt, dieses Gericht zu servieren. Der Koch wirft dort das Gemüse hoch in die Luft und hinüber zur anderen Straßenseite, wo der Kellner es geschickt mit einem Teller auffängt - das ist wirklich wahr !*

*H204 Taw Huu Pad Medmamuang*<sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup> 18,50 €

Tofu mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln und `Nam Prik Pao`  
Chilipaste ( **pikant** )

*tofu with cashew nuts, leek, onions and a fine `nam prik pao`  
(paste prepared from dried chili, tamarind, garlic  
and red onions) ( piquant )*

*H205 Priaw Waan Tofu*<sup>6,a,f,l</sup> 18,50 €

Panierter Tofu mit Tomaten, Gurken, Ananas, Paprika, Zwiebeln und  
Lauch in süß-saurer Soße ( **süß-sauer** )

*fried Tofu with tomatoes, cucumber, pineapple, paprika, onions and leek in  
sweet-sour sauce ( sweet-sour )*

*H206 Gäng Khua Tofu*<sup>4,d,f</sup> 18,90 €

Tofu in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen  
und thailänischem Basilikum ( **scharf** )

*tofu in red curry, coconut cream, pineapple pieces,  
and Thai basil ( spicy )*

*H207 Tofu Pad Khing*<sup>1,2,4,a,f,n</sup> 18,50 €

Tofu mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln,  
Paprika, Champignons und Lauch ( **pikant** )

*tofu with ginger, morels, onions, paprika, mushrooms and leek  
( piquant )*

*H208 Massaman Tofu*<sup>e,f,j</sup> 18,90 €

Tofu, mit Massaman Curry, Erdnüssen, Karotten, Kokosmilch  
und Kartoffeln ( **leicht scharf** )

*tofu with massaman curry, peanuts, carrots, coconut cream  
and potatoes ( little spicy )*

*ein orientalischer Höhepunkt - an oriental highlight*

*H209 Gäng Pha Phak*<sup>4,f</sup> 18,00 €

ein Currygericht mit gemischtem Gemüse, frischem Chilli, Galgant, Zitronengras, Kafirblättern und Knoblauch mit thailändischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum ( **sehr scharf** )

*mixed vegetable, curry made from fresh chilli, galanga, lemongrass, kafir leaves and garlic with Thai eggplants, green beans, bamboo shoots, pepperoni and hot basil ( very spicy )*

*H210 Pad Prig Khing Phak*<sup>4,d,f</sup> 18,50 €

Gemischtes Gemüse mit roter Currypaste, grüne Bohnen, Peperoni und Kafirblättern ( **scharf** )

*mixed vegetable with red curry paste, green beans, pepperoni and kafir leaves ( spicy )*

*H211 Tofu Gratiam Prig Thai*<sup>1,2,3,4,a,f,n</sup> 18,00 €

Tofu mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen ( **mild** )

*tofu with garlic, pepper and green beans ( mild )*

*ein sehr beliebtes Gericht - a very popular dish*

*H212 Tofu Pad Khiamao*<sup>1,2,4,a,f,n</sup> 18,90 €

Tofu mit Chilli-Knoblauchsoße, Auberginen, Bohnen, Bambusstückchen und Thai-Basilikum ( **scharf bis sehr scharf** )

*tofu with chilli-garlic sauce, eggplants, beans, bamboo shoots and Thai basil ( spicy to very spicy )*

*H213 Phak Pad Prig Thai Oon* <sup>4,f</sup> 19,90 €

Gemischtes Gemüse, Champignon mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, grüne Bohnen, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

*mixed vegetable, fried with coconut milk, with green curry paste, fresh pepper, green beans, bamboo shoots, mini eggplants and Thai basil ( spicy )*

*H214 Tofu Pad Nam Man Hoy* <sup>1,2,4,a,f,k,n</sup> 18,50 €

Tofu, gebraten mit Austernsoße, Broccoli, Champignons, Karotten und Shitake Pilzen ( **mild** )

*tofu, fried with oyster sauce, broccoli, champignons, carrots and shitake mushrooms ( mild )*

*H215 Pad Thua Ngook Taw Huu* <sup>1,2,4,a,f,k,n</sup> 18,50 €

Sojasprossen und Tofu, gebraten mit Peperoni, Chilli, Knoblauch, Shitake Pilzen, Lauch, Karotten und Sellerie ( **leicht scharf** )

*bean sprouts and tofu, fried with pepperoni, chilli, garlic, shitake mushrooms, leek, carrots and celery ( little spicy )*

*Dieses Gericht hat König Bumiphol gerne gegessen. Es ist sehr gesund.  
King Bumiphol liked this dish. It is very healthy.*

## *Bratreis / Fried Rice*

### *Khao Pad*<sup>2</sup>

gebratener Reis nach thailändischer Art mit Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Eiern, sowie verschiedenen thailändischen Spezialgewürzen ( **mild** ), wahlweise mit

*fried rice of Thai style with tomatoes, onions, leek, eggs and various original Thai spices ( mild ), please choose with*

B300 Huhn / chicken ( *Khao Pad Gai* )<sup>1,2,4,a,c,f</sup> 18,90 €

B301 Garnelen / prawns ( *Khao Pad Gung* )<sup>1,2,4,a,b,c,f</sup> 19,90 €

## *Nudeln / Noodles*

N302 *Pad Si iu*<sup>1,2,4,a,c,f</sup> 19,90 €

gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Broccoli, Karotten, Eiern und dunkler Sojasoße ( **mild** )

*fried rice noodles with chicken, broccoli, eggs and dark soy sauce ( mild )*

### *Pad Thai*

gebratene Reismudeln mit Tofu, Eiern, Erdnüsse, thailändische Schnittlauch und Sojasprossen, wahlweise mit

*fried rice noodles with tofu, eggs, peanuts, onions and bean sprouts, please choose with*

N303 Huhn / chicken<sup>1,2,4,a,c,e,f,l</sup> 19,90 €

N304 Garnelen / prawns<sup>1,2,4,a,b,c,e,f,l</sup> 20,90 €

N309 Vegetarisch<sup>1,2,4,a,b,c,e,f,l</sup> 18,90 €

*N305 Guay Tiao Bedd* <sup>1,2,4,a,c,f</sup>

20,90 €

Suppe mit Eiernudeln, knuspriger Ente, Sojasprossen, Broccoli, und Karotten ( **mild** )

*Soup with egg noodles, crispy duck, bean sprouts, broccoli and carrots ( mild )*

*N306 Sen Lek Pad Khiemao Thale* <sup>1,2,4,a,b</sup>

21,90 €

Meeresfrüchte mit gebratenen Reisnudeln, Chilli-Knoblauchsoße, Auberginen, Bohnen, Bambusstückchen und Thai-Basilikum ( **scharf bis sehr scharf** )

*sea food with rice noodles, chilli-garlic sauce, eggplants, beans, bamboo shoots and Thai basil ( spicy to very spicy )*

*N307 Suki Haeng Thalee* <sup>1,2,4,a,b,c,f,k</sup>

21,90 €

Gebratene Glasnudeln mit Suki Sose und Meeresfrüchten, Chinakohl, Lauch, Zwiebeln, Sellerie ( **leicht scharf** )

*fried glass noodles with Suki sauce, seafood, Chinese cabbage, leek, onions, spring onions and celery ( little spicy )*



1102 Thai Thaani Dinner für 2 Personen

84,00 €

### Vorspeisen

- Tom Kha Gung <sup>1,2,4,6,d,f</sup>

Kokosnußsuppe mit Garnelen ( **scharf** ) - coconut soup with prawns ( **spicy** )

- Thai Thaani Platte (siehe V 25)

verschiedene thailändische Snacks - various of Thai appetizer

### Hauptspeisen

- Kung Pad Prig Thai Oon <sup>4,d</sup>

Riesengarnelen, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum ( **scharf** )

king prawn, fried with coconut milk, with green curry paste, fresh pepper, bamboo shoots, mini eggplants and Thai basil ( **spicy** )

- Bedd Phad Khing <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup>

gebratene Entenscheibchen mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch ( **pikant** )

fried duck slices with ginger, morels, onions, mushrooms, paprika and leek ( **piquant** )

### Dessert

- Orangeneis<sup>1,a,g</sup> oder Gluay Buad Shii

orange ice cream or Gluay Buad Shii



1103 *Thai Thaani Dinner* für 4 Personen 168,00 €

*Vorspeisen*

- *Tom Kha Gung* <sup>1,2,4,6,d,f</sup>  
Kokosnußsuppe mit Garnelen ( **scharf** ) - *coconut soup with prawns ( spicy )*
- *Thai Thaani Platte* (siehe V 25)  
verschiedene thailändische Snacks - *various of Thai appetizer*

*Hauptspeisen*

- *Gäng Ped Gai* <sup>4,d</sup>  
Hühnerfleisch mit rotem Curry, Bambussprossen, Peperoni, Kokosmilch und thailändischem Basilikum ( **scharf** )  
*chicken slices with red curry, bamboo shoots, pepperoni, coconut cream and Thai basil ( spicy )*
- *Gäng Khiaw Waan Nüa* <sup>4,d</sup>  
Rindfleisch in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum ( **scharf** )  
*beef slices in green curry, coconut cream, bamboo shoots, mini eggplants, green beans and Thai basil ( spicy )*
- *Bedd Pad Khing* <sup>1,2,4,a,f,n</sup>  
gebratene Entenscheibchen mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch ( **pikant** )  
*fried duck slices with ginger, morels, onions, mushrooms paprika and leek ( piquant )*
- *Gung Pad Nhomai Farang* <sup>1,2,4,a,b,f,k,n</sup>  
Garnelen, gebraten mit grünem Spargel, Bambussprossen, Shitake Pilzen und Karotten ( **mild** )  
*prawns, fried with green asparagus, bamboo shoots,, shitake mushrooms and carrots ( mild )*

*Dessert*

- Orangeneis<sup>1,a,g</sup> oder Gluay Buad Shii  
*orange icecream<sup>1,a,g</sup> or Gluay Buad Shii*

## *Nachspeisen / Desserts*

- D1 Gluay Thood*<sup>1,a,c,e,g,k</sup> 8,90 €  
gebackene Bananen ( oder Ananasscheiben ) mit Honig und Vanilleeis  
*baked banana ( or pineapple slices ) with honey and vanilla ice cream*
- D2 Gluay Buad Shii*<sup>k</sup> 8,90 €  
Banane, gegart in Kokosmilch und Palmzucker  
*banana, cooked until well-done, in coconut milk and palm sugar*
- D3 Roti Thood*<sup>1,3,7,a,g,k</sup> 8,90 €  
Feines gebratenes Fladenbrot mit Vanilleeis, Sahne und Sesam  
delicate fried flatbread with vanilla ice cream, whipped cream and sesame  
( *Ein in Thailand sehr beliebter süßer Snack, auch Thai Pfannenkuchen genannt.  
Very popular sweet snack in Thailand, also called Thai pancake.* )
- D4 Eis* 8,90 €  
exotische, gefüllte Eisfrüchte in eigener Fruchtschale  
*exotic ice cream in its own fruit skin*  
wahlweise - *please choose*  
Kokosnuss - *coconut*  
Orange - *orange*  
Mango – *mango*
- D5 Khaw Niew Mamuang*<sup>k</sup> 10,50 €  
Klebreis mit Mango und Kokosmilch  
*sticky rice with mango and coconut milk*



Alle unsere Hauptspeisen (außer die Nudelgerichte) beinhalten auch eine Portion Duftreis. Darüber hinaus können Sie gerne Beilagen auch extra bestellen.

## *Beilagen (Extra)*

<i>Reis (klein)</i>	3,00 €
<i>Reis (mittel)</i>	4,50 €
<i>Reis (groß)</i>	6,00 €
<i>Klebreis</i>	3,50 €
<i>Reisnudeln (klein)</i>	3,50 €
<i>Reisnudeln (mittel)</i>	5,50 €
<i>Reisnudeln (groß)</i>	7,50 €
<i>Glasnudeln (klein)</i>	3,50 €
<i>Glasnudeln (mittel)</i>	5,50 €
<i>Glasnudeln (groß)</i>	7,50 €
<i>Soße (Erdnuss oder süß-sauer)</i>	2,00 €

## *A 001      Aperitif, Liköre, Weinbrände*

<i>Prosecco</i>	<i>0,2 l, Fl.</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Lychee Sekt</i> <sup>1</sup>	<i>0,1 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>chinesischer Kräuterschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Moutai</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sake - japanischer Reiswein</i>	<i>6 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Pflaumenwein</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Martini Rosso</i> <sup>1</sup>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Martini Blanco</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sherry medium</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Campari Soda</i> <sup>1</sup>	<i>4 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Campari Orange</i> <sup>1</sup>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Aquavit Lienie</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Tequilla</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fernet Branca, Menta</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grappa di Barola</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>The Glenrothes '1992'</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Mekhong Thai Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>

<sup>1</sup> = Farbstoff

## **A 002**

## **Alkoholfreie Getränke**

<i>Coca Cola</i> <sup>1,9</sup> , <i>Fanta</i> <sup>1,3</sup> , <i>Spezi</i> <sup>1,3,9</sup>	0,2 l	2,10 €
<i>Sprite</i> , <i>Cola light</i> <sup>1,6,9</sup>		
<i>Coca Cola</i> <sup>1,9</sup> , <i>Fanta</i> <sup>1,3</sup> , <i>Spezi</i> <sup>1,3,9</sup>	0,4 l	3,90 €
<i>Sprite</i> , <i>Cola light</i> <sup>1,6,9</sup>		
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	2,10 €
<i>Apfelschorle</i>	0,4 l	3,90 €
<i>Bitter Lemon</i> <sup>10</sup>	0,2 l	2,90 €
<i>San Pellegrino</i> , <i>Mineralwasser</i>	0,25 l	2,50 €
<i>San Pellegrino</i> , <i>Mineralwasser</i>	0,5 l	4,50 €
<i>San Pellegrino</i> , <i>Mineralwasser</i>	1,00 l	7,50 €
<i>Aqua Panna</i> , <i>stilles Wasser</i>	0,25 l	2,50 €
<i>Evian</i> , <i>stilles Wasser</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Evian</i> , <i>stilles Wasser</i>	1,0 l	7,50 €
<i>Apfelsaft</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Orangensaft</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Ananassaft</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Maracujanektar</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Lycheenektar</i>	0,25 l	4,00 €
<i>Mangonektar</i>	0,25 l	4,00 €
<i>Guavanektar</i>	0,25 l	4,00 €
<i>Lycheeschorle</i>	0,4 l	4,00 €
<i>Guavaschorle</i>	0,4 l	4,00 €
<i>Kokosnusswasser mit Fruchtfleisch</i>	0,35 l	6,50 €

## **A 003**

## **Warme Getränke**

<i>Kännchen Jasmin Tee</i>	0,5 l	5,50 €
<i>Kännchen Grüner Tee</i>	0,5 l	5,50 €
<i>Kännchen Ingwer Tee</i> , mit / ohne Honig	0,5 l	6,00 €
<i>Tasse Kaffee</i> <sup>9</sup>		3,00 €
<i>Espresso</i> <sup>9</sup>		2,50 €
<i>Doppel Espresso</i> <sup>9</sup>		4,00 €
<i>Tasse Cappuccino</i> , mit Milch oder Sahne		3,50 €

*A 004*

***Biere***

<i>Kellerpils, naturtrüb</i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Dinkelacker CD-Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Dinkelacker Privat</i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Dinkelacker Privat</i>	<i>0,4 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,4 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Dinkelacker Alkoholfrei, Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sanwald Kristallweizen, Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Sanwald Hefeweizen, Flasche, hell</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Sanwald Hefeweizen, Flasche, alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Sanwald Hefeweizen, Flasche, dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Singha, thailändisches Bier, Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Chang, thailändisches Bier, Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,90 €</i>

## *Ausschankweine*

jeweils 0,2 l

### *Rot*

<i>Fellbacher Lämmle, QbA<sup>l</sup></i> Trollinger, trocken	6,40 €
<i>Lauffener Katzenbeisser, Qba<sup>l</sup></i> Schwarzriesling, halbtrocken	6,40 €
<i>Bisceglia Terre di Vulcano Merlot, IGT<sup>l</sup></i> Apulien, fruchtig und frisch	7,00 €
<i>Terre di Montelusa Primitivo Altopiano, IGT<sup>l</sup></i> Apulien, dichter und samtiger Wein, Hochgenuss mit feiner Beerenfrucht	7,00 €

### *Weiß*

<i>Fellbacher Goldberg, QbA<sup>l</sup></i> Riesling, trocken	6,40 €
<i>Lehrensteinsfelder Steinacker, QbA<sup>l</sup></i> Riesling, leicht fruchtig, trocken	6,40 €
<i>Pinot Grigio Isonzo, DOC<sup>l</sup></i> Italien, feiner und voller Geschmack	6,90 €
<i>Chardonnay Ruters Bin, KWV<sup>l</sup></i> Südafrika, geschmeidig trocken und perfekt gelungen	6,90 €

### *Rosé*

<i>Cotes de Provence, AOC<sup>l</sup></i> Frankreich, elegant und ausdrucksvoll	6,90 €
<i>Rosato Puglia Terre di Vulcano, IGT<sup>l</sup></i> Apulien, frische und beerenfruchtige Art	6,90 €

### *Schorle*

rot oder weiß	4,40 €
---------------	--------

## *Flaschenweine*

*jeweils 0,75 l*

### *Rot*

*Barbazzale Rosso, IGT<sup>l</sup> 23,00 €*

*von einem der absoluten Aufsteiger-Weingüter Siziliens. Die Trauben gedeihen direkt am Fuße des Vulkans Ätna, wo sie auf dem Vulkangestein beste Bedingungen vorfinden. Feine Cassisnoten, Amarenkirsche und mineralische Töne prägen diesen Wein*

*Salice Salentino Riserva DOC Selvarossa<sup>l</sup> 27,00 €*

*von Italiens Weinbibel 'Gambero Rosso' 2008 mit der Höchstnote '3 Gläser' geadelt. Der Selvarossa reift 18 Monate im Barrique, ein Wein mit Aromen von Johannisbeeren, Pflaumen sowie Café- und Gewürznoten. Dicht und lang, trocken*

*Chianti classico Brolio, DOCG<sup>l</sup> 32,00 €*

*ein großer Chianti aus Gaiole, dem historischen Anbaugebiet des Chianti Classicos. Neun Monate im Holzfass ausgebaut. Ein komplexer, tiefer und samtiger Wein*

### *Weiß*

*Chablis 1<sup>e</sup> Cru, AOC<sup>l</sup> 35,00 €*

*Frankreich, ausdrucksvoll und attraktiv*

*Gewürztraminer, DOC<sup>l</sup> 26,00 €*

*Südtirol, vollfruchtig mit erfrischendem Gewürzbouquet,, geschmeidig und elegant ( empfohlen für Thaiküche )*