

Vorspeisen

Suppen

Tom Yam (ต้มยำ) scharf

Scharf-saure Suppe mit Garnelen oder Hühnerfleisch ,
Kafirblättern, Zitronengras, Galanga, Limettensaft, Chili,
Pilze und Korianderblättern

401	mit Hühnerbrustfilet	6,00
402	mit Garnelen	7,00
403	mit Hühnerbrustfilet und frischem Kokosnußfleisch	9,50
404	mit Garnelen und frischem Kokosnußfleisch	11,50

Tom Kha (ต้มข่า) scharf

Kokosnußsuppe mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch,
Kokosnußmilch, Galanga, Zitronengras, Kafirblättern,
Limettensaft, Chili, Pilze und Korianderblättern

406	mit Gemüse	6,00
407	mit Hühnerbrustfilet	6,50
408	mit Garnelen	9,00
409	mit Hühnerbrustfilet und frischem Kokosnußfleisch	10,50
410	mit Garnelen und frischem Kokosnußfleisch	12,50

Wan Tan (เกี๊ยวน้ำ)

(Reisteignudeln) Suppe mit Schweinefleisch- oder
Garnelenfüllung

411	mit Schweinefleisch	6,00
412	mit Garnelen	9,00

Gaeng Tschued Wunsen(แกงจืดวุ้นเส้น)

Glasnudel (aus Mungbohnenstärke) Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse

- | | | |
|-----|--------------------------|------|
| 413 | mit Gemüse (vegetarisch) | 5,50 |
| 414 | mit Hühnerbrustfilet | 6,00 |

Guiteau Ganeg scharf(ก๋วยเตี๋ยวแกง)

- | | | |
|-----|--|------|
| 415 | Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Sojasprossen und Thai-Rot Curry in Kokosnußmilch | 8,50 |
|-----|--|------|

Snacks

Popia(ปอเปี๊ยะ)

- | | | |
|-----|--|------|
| 416 | Knusprige Minifrühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, Glasnudeln und Morcheln | 5,50 |
|-----|--|------|

Satee(สะเต๊ะ)

Gegrilltes Fleischspießchen mit Erdnußsauce auf Feuer gegrillt

- | | | |
|-----|----------------------|------|
| 417 | mit Hühnerbrustfilet | 6,00 |
| 419 | mit Garnelen | 9,00 |

Gung Thod(กุ้งทอด)

- | | | |
|-----|--|------|
| 420 | Garnelen mit knusprigen Teigmantel in süß -sauer Sauce | 9,50 |
|-----|--|------|

Giew Grohb(เกี๊ยวกรอบ)

Wan Tan (Teigtasche mit Fleischfüllung) gebacken

- | | | |
|-----|---------------------|------|
| 421 | mit Schweinefleisch | 5,50 |
| 422 | mit Garnelen | 9,00 |

Thod Man (ทอดมัน)

423 Frittiertes Tatar aus Fischfilet und Garnelen
mit pikanten Gewürzen 9,50

Lingee Sai Gai(ลิ่งจีไส้ไก่)

424 Lychees gefüllt mit Hühnerfleisch
im knusprigen Teigmantel 9,50

Nue Lao(เนื้อลาว)

425 Rindfleisch (ca. 180g) mit Zitronengras in pikanter Panade 9,50

Kao Griab(ข้าวเกรียบ)

426 Krabbenbrot 3,80

Pak Tschub Paeng Thod(ผักชุบแป้งทอด)

427 Gemüse im knusprigen Teigmantel 6,00

Ruam Mid Teller(ของทอดห้าอย่าง)

428 Vorspeisenteller bestehend aus 11,00

- Popia (siehe Nr. 416)
- Sate mit Hühnerbrustfilet und Schweinefleisch (siehe Nr. 417/418)
- Nue Lao (ca. 120g) (siehe Nr. 425)
- Kao Griab (siehe Nr. 426)

Ruam Mid Platte(ของทอดรวมมิตร)

429 Vorspeisenplatte ab 2 Personen pro Person 11,00

- Popia (siehe Nr. 416)
- Sate mit Hühnerbrustfilet (siehe Nr. 417)
- Gung Thod (siehe Nr. 420)
- Giew Grob mit Schweinefleisch (siehe Nr. 421)
- Kao Griab (siehe Nr. 426)
- Pak schub Paeng Thod (siehe Nr. 427)

Som Tam scharf

- 430 Scharfer Papayasalat nach Thailändischer Art 12,50
mit getrockneten Shrimps, Knoblauch, Chili und Erdnüsse

Yam scharf(ยำ)

Fleischsalat angemacht mit Zitronensaft, Chili, Tomaten, Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern

- 431 mit Rindfleisch 10,00
433 mit Garnelen 12,00
435 mit Hühnerfleisch, Garnelen und Cashewnüsse 12,50

Yam Wunsen scharf(ยำวุ้นเส้น)

Glasnudelsalat angemacht mit Zitronensaft, Chili, Tomaten, Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern

- 434 mit Schweinehackfleisch 10,00
436 mit Garnelen, Ananas und Kokosnußmilch 12,50

Laab scharf(ลาบ)

Gehackter Fleischsalat angemacht mit Zitronensaft, Chili, Tomaten, Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern

- 437 mit Hühnerbrustfilet 10,00
438 mit Rindfleisch 12,00
439 mit Entenbrustfilet (ca. 200 g) 12,00

Salat (สลัด)

- 440 Gemischter Salat 5,50
442 Gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet und Erdnußsauce 9,50
443 Gemischter Salat mit Garnelen 10,50

Hauptgerichte

Fruchtgerichte

Priew Wan(เปรี้ยวหวาน)

Ein fruchtiges Gericht - mit Tomaten, Gurken, Ananas und verschiedenen Gemüse gebraten in süß-saure Sauce.

444	vegetarisch	14,50
445	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	15,50
447	mit knuspriger Ente	18,20

Pad Nam Mamuang(ผัดน้ำมะม่วง)

Ein fruchtiges Gericht - mit Ananas, Mango und verschiedenen Gemüse gebraten in hausgemachter Mangosauce

448	vegetarisch	14,50
449	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	15,50
450	mit Rindfleisch (ca. 200g)	16,80
450f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	21,50
451	mit knuspriger Ente	18,20

Nicht scharfe Gerichte

Pad Pak(ผัดผัก)

Ein mildes Gericht - mit oder auch ohne Fleisch gebraten
mit verschiedenen Gemüse in Sojasauce

455	vegetarisch	13,50
456	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	13,80
457	mit Rindfleisch (ca. 200 g)	14,80
457f	mit Rinderfilet (ca.200g)	20,50
459	mit knuspriger Ente	16,80

Pad Med Mamuang Himmapan(ผัดเม็ดมะม่วง)

Ein klassisches Gericht - gebraten mit delikatem Cashewnüssen,
Lauch, Zwiebeln und verschiedenen Gemüse

460	vegetarisch	14,50
461	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	15,50
462	mit Rindfleisch (ca. 200 g)	16,80
462f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	21,50
463	mit knuspriger Ente	18,20

Param Long Song(พระรามลงสรง)

Ein beliebtes Gericht - unter den nicht scharfen Gerichten - gebraten
mit Thai-Gemüse und hausgemachter Erdnußsauce

464	vegetarisch (mit Gemüse in knusprigen Teigmantel)	16,50
465	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	18,50
466	mit knuspriger Ente	21,50

Pad Gratiam Prik Thai(ผัดกระเทียมพริกไทย)

Ein für Nichtvegetarier interessantes Gericht - gebraten mit Fleisch
nach Wahl in Knoblauchsauce und Pfeffer –ohne Gemüse-

467	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	16,50
-----	---------------------------------	-------

Pad Pak Wunsen(ผัดวุ้นเส้น)

Glasnudel (aus Mungbohnen hergestellt) - gebraten mit verschiedenen Gemüse – ein Vegetariergericht

469	vegetarisch	14,50
470	vegetarisch mit Tofu	15,50
471	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	15,50
472	mit Rindfleisch (ca. 200g)	16,80
472f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	21,50

Pad Krathiah(ผัดกะทิ)

Fleischgericht gebraten mit Zitronengras, Kokosnußmilch, Ananas, Chili und verschiedenen Gemüse

474	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	15,50
475	mit Rindfleisch (ca. 200g)	16,80
475f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	21,50

Pad Pak Bung(ผัดผักบุ้ง)

Fleischgericht gebraten mit Thai-Gemüse und Austernsauce

476	vegetarisch	16,50
477	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	18,50
478	mit Rindfleisch (ca. 200g)	19,50
478f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	23,50
479	mit knuspriger Ente	19,50

Scharfe Gerichte

Pad Graprau(ผักกะเพรา) **scharf**

Verschiedenen Gemüse gebraten mit scharfen Basilikum und Chili

480	vegetarisch	14,50
481	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	15,50
482	mit Rindfleisch (ca. 200g)	16,80
482f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	20,50

Pad Khing(ผักขิงอ่อน) **scharf**

Verschiedenen Gemüse gebraten mit Ingwer und Morcheln

483	vegetarisch	14,50
484	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	15,50
485	mit Rindfleisch (ca. 200g)	16,80
485f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	20,50

Pad Prik Orn(ผักพริกอ่อน) **scharf**

Verschiedenen Gemüse gebraten mit Zwiebeln, Chili und Peperoni

486	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	15,50
487	mit Rindfleisch (ca. 200g)	16,80

Pad Trakray(ผักตะไคร้) **scharf**

Verschiedenen Gemüse gebraten mit Zitronengras und Chili

489	vegetarisch	14,50
490	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	15,50
491	mit Rindfleisch (ca. 200g)	16,80
491f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	21,50

Currygerichte

Panaeg Mapro Orn(แพนงมะพร้าวอ่อน) scharf

Panaeng Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch und Kreuzkümmel) mit jungem Kokosnußfleisch, Kokosnußmilch, und Limettenblätter (fast kein Gemüse)

492	mit Hühnerbrustfilet (ca. 250g)	16,80
493	mit Rindfleisch (ca. 220g)	17,60
493f	mit Rinderfilet (ca. 220g)	22,50
495	mit knuspriger Ente	19,50

Gaeng Ped(แกงเผ็ด) scharf

Gaeng Ped Curry, bekannt auch als Roter Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Krachaiwurzeln) mit Bambussprossen, verschiedenen Gemüse

496	vegetarisch	15,20
497	vegetarisch mit Tofu	15,70
498	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	16,70
499	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g), und exotischen Früchten	16,80
500	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g), und Lychees	16,80
501	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g), und Ananas	16,80
502	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g), und Kuerbis	16,80
503	mit Rindfleisch (ca. 200g)	17,60
503f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	22,50
505	mit knuspriger Ente	19,50
506	mit knuspriger Ente und exotischen Früchten	19,50
507	mit Hühnchen, Garnelen und exotischen Früchten	19,50

Gaeng Kiew Wan(แกงเขียวหวาน) **scharf**

Gaeng Kiew Wan Curry, bekannt auch als Gruener Curry (gemahlen aus frischen, grünen Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Krachaiwurzeln) mit Bambussprossen, verschiedenen Gemüse

508	vegetarisch	15,20
509	vegetarisch mit Tofu	15,70
510	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	16,80
511	mit Rindfleisch (ca. 200g)	17,60
511f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	22,60
513	mit knuspriger Ente	19,20

Gaeng Masman(แกงมัสมั่น) **scharf**

Gaeng Masman Curry, bekannt auch als Masman Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Kurkuma, Galanga, rote Zwiebeln) mit Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüsse

514	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	16,80
515	mit Rindfleisch (ca. 200g)	17,60
515f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	22,60

Gaeng Gari(แกงกะหรี่) **scharf**

Gaeng Gari Curry, bekannt auch als Gelbes Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Kurkuma, Galanga, Knoblauch) mit Bambussprossen

517	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	16,80
518	mit Rindfleisch (ca. 200g)	17,60
518f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	22,60

Gaeng Pa (แกงป่า) – SEHR SCHARF!

Gaeng Pa, ist ein Curry ländlicher Art (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch) ,d.h. dieser Curry wird mit frischen Chili, Thai-Kräutern angemacht, ohne Kokosnußmilch und verschiedenen Gemüse

520	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	19,80
521	mit Rindfleisch (ca. 200g)	20,60

Gaeng Lueang (แกงเหลือง) – EXTREM SEHR SCHARF!

Gaeng Lueang, ist ein gelber Curry, der von Süden Thailands kommt, nicht zu verwechseln mit Masman oder Gali Curry (gemahlen aus getrockneten und frischen Chili Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch) , ähnlich Wie Gaeng Pa wird dieser Curry auch ohne Kokosnußmilch zubereitet und mit Thai-Kräutern gewürzt,

523	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	21,20
524	mit Rindfleisch (ca. 200g)	22,80

Pad Pong Gari (ผัดผงกะหรี่) scharf

Currygericht mit verschiedenen Gemüse und Fleisch

526	vegetarisch	14,50
527	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	15,50
528	mit Rindfleisch (ca. 200g)	16,80

Fischgerichte

Panaeng Maprao Orn (แพนงมะพร้าวอ่อน) **scharf**

Panaeng Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch und Kreuzkümmel) mit jungem Kokosnußfleisch, Kokosnußmilch, Limettenblätter (fast kein Gemüse)

533	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	19,50
534	mit Garnelen	19,50
535	mit Riesengarnelen	23,50

Pla Lad Prik(ปลาลาดพริก) **scharf**

Fisch nach Wahl mit Chili, Peperoni, in einer scharfen Chilisauce

537	Dorade (ca. 400-600 g)	22,50
538	Loup de Mer (ca. 400-600g)	22,50

Pla Lad Khing (ปลาทอดน้ำขอสจิง) **scharf**

Fisch nach Wahl gebraten mit verschiedenen Gemüse, Ingwer und Morcheln

544	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	17,80
545	mit Garnelen	19,50

Priew Wan(เปรี้ยวหวาน)

Fisch nach Wahl mit Tomaten, Ananas und verschiedenen Gemüse in süß-saure Sauce

549	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	17,80
550	mit Garnelen	19,50
551	mit Riesengarnelen	23,50

Gaeng Te Po(แกงเทโพ) **scharf**

Gaeng Te Po, (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Krachaiwurzeln) mit Thai-Gemüse, Kokosnußmilch und Fisch nach Wahl

556	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	21,50
557	mit Garnelen	20,50
558	mit Riesengarnelen	23,50

Pad Gratiam Prik Thai(ผักกระเทียมพริกไทย)

Fisch nach Wahl gebraten mit Knoblauch und Pfeffer

562	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	17,80
563	mit Garnelen	19,50

Gaeng Kiew Wan(แกงเขียวหวาน) **scharf**

Gaeng Kiew Wan Curry, bekannt auch als Grüner Curry (gemahlen aus frischen, grünen Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Krachaiwurzeln) mit Bambussprossen, verschiedenen Gemüse

566	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	19,50
567	mit Garnelen	20,50
568	mit Riesengarnelen	23,50

Pla Sam Rot(ปลาสามรส) **scharf**

Fisch nach Wahl in scharf-sauren Chilisauce nach Art des Hauses

569	Dorade (ca. 400-600 g)	23,50
570	Loup de Mer (ca. 400-600g)	23,50

Spezialitäten

Pla Ob Samunprai

Fisch gegrillt nach ländlicher Art mit Limettenblätter, Zitronengras, Thai-Aubergine angemacht mit Thai Grün Curry, Kokosmilch

806	Dorade (ca. 400-600 g)	24,50
807	Loup de Mer (ca. 400-600g)	24,50

Pla Sawan

809	Pangasiusfilet in sauer-scharfen Sauce, Cashewnüssen, Zitronengras und Chili (warm)	18,80
-----	---	-------

Talae Sai

810	Riesengarnelen und Tintenfisch im knusprigen Teigmantel, Thai-Gemüse in Erdnußsauce	24,50
-----	---	-------

Pad Thai Wunsen

811	Riesengarnelen und Tintenfisch gebraten mit Erdnüsse, Glasnudeln und Thai-Broccoli	23,80
-----	--	-------

Hoi Pad Prik Orn

812	Jacobsmuscheln (ca. 300 g) gebraten mit Lauchzwiebeln, Pepperoni und Chili	25,80
-----	--	-------

Gung Yang

813	Riesengarnelen vom Grill mit Thai Chilipastesauce, Nudeln	24,50
-----	---	-------

Weinender Tiger

814	Gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili und Kräutern	17,80
-----	---	-------

Tadsanee Ruam Mid

816	Verschiedenen Fleischsorten gebraten mit verschiedenen Gemüse nach Art des Hauses	19,50
-----	---	-------

Reis- und Nudelgerichte

Pad Thai

- 699 Traditionelles Nudelgericht der thailändischen Küche: 18,80
Reisnudeln gebraten mit Ei, Garnelen, Gemüse und Erdnüsse

Pad Si iau

Gebratene Reisnudeln mit Ei und Gemüse

- 700 mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g) 15,50
701 mit verschiedenen Fleischsorten 16,50
702 mit Thai-Gemüse und Garnelen 19,80

Kao Pad

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

- 703 vegetarisch 14,50
704 mit Hühnerbrustfilet 15,50
705 mit Garnelen 18,50
706 mit verschiedenen Fleischsorten 17,50
707 mit Hühnerbrustfilet und scharfen Basilikum 16,50

Bami

Gebratene Eiernudeln mit Ei und Gemüse

- 708 mit vegetarisch 14,50
709 mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g) 15,50
710 mit verschiedenen Fleischsorten 17,50