

## Herzlich Willkommen in unserem Restaurant!

Wenn Sie mit der thailändischen Küche bisher noch nicht allzu vertraut sind, werden Sie diese bei uns lieben lernen. Unsere authentischen Speisen, stets mit frischen und hochwertigen Zutaten zubereitet, werden Ihnen die Einzigartigkeit der thailändischen

Koch-Kultur näherbringen. Als eine der vielfältigsten und gesündesten Küchen der Welt erfreut sich die Thai Küche auch hierzulande immer größerer Beliebtheit.

Besonderes Merkmal unserer Thai Küche sind neben den frisch ausgewählten Zutaten die exotischen Geschmacksrichtungen und unterschiedlichen Schärfegrade. Wir sind Ihnen gerne bei der Auswahl behilflich

– bitte zögern Sie nicht und fragen Sie einfach nach.

Es ist uns eine große Freude, Sie in unserem Restaurant als Gast begrüßen zu dürfen – wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit.



*„Es gibt keine ehrlichere Liebe als die Liebe zu gutem Essen“*

(Georg Bernard Shaw)

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Wasser - Sprudel oder Still	0,25l	2,50
	0,5l	3,80
Coca-Cola <sup>1,3</sup> , Coca-Cola light <sup>1,3,5</sup>	0,3l / 0,5l	2,90 / 3,50
Fanta Orange <sup>3</sup> , Mezzo-Mix <sup>1,3</sup> , Sprite		
Red Bull <sup>1,3,4</sup>	0,25l	3,50
Apfelsaft, Orangensaft, Lycheesaft	0,3l / 0,5l	2,60 / 4,40
Ananassaft, Johannisbeerensaft, Maracujasaft, Kokossaft		
als Saftschorle	0,3l / 0,5l	2,40 / 3,90
Mango Lassi - Hausgemachter Joghurtdrink	0,3l	3,80

## Alkoholische Getränke

Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5l	3,60
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel	0,5l	3,60
Paulaner Hefe-Weißbier <b>Alkoholfrei</b>	0,5l	3,60
Paulaner Münchner Hell	0,5l	3,60
Hacker-Pschorr Münchner Radler	0,5l	3,60
Hacker-Pschorr Münchner Radler <b>Alkoholfrei</b>	0,5l	3,60
Fürstenberg Premium Pilsener	0,33l	3,30

### **Thailändische Biere**

Chang Bier	0,33l	3,80
Singha Bier	0,33l	3,80

Prosecco Valdo Valdobbiadene Superiore	0,1l	3,50
	0,75l	23,50
Aperol Spritz	0,3l	5,90

## Weißwein

Pinot Grigio	0,2l	4,60	0,7l	16,50
Lugana	0,2l	4,60	0,7l	16,50

## Rotwein

Chianti	0,2l	4,60	0,7l	16,50
Primitivo	0,2l	4,60	0,7l	16,50
Merlot	0,2l	4,60	0,7l	16,50

## Cocktails mit Alkohol

Pina Colada - weißer Rum, Kokosmilch, Ananassaft, Sahne	8,00
Sex on the Beach - Wodka, Peach, Brandy, Cranberrysaft, Orangensaft	7,50
Mai Tai - brauner Rum, Triple Sec, Zuckersirup, Mandelsirup, O-Saft, Zitronensaft	8,50
Zombie - Rum, Cherry & Apricot Brandy, Z-Saft, Grenadine, Ananassaft, Zitronensaft	13,50
Caiprinha - Limetten, Cachaca, brauner Zucker	7,50
Mojito - weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup, brauner Zucker, Wasser, Minze	8,50
Cuba Libri - weißer Rum, Cola, Limette, Limettensaft	8,00
Swimming Pool - Wodka, weißer Rum, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	8,00
Planter's Punch - weißer & brauner Rum, Z-Saft, O-Saft, Ananassaft, Grenadine	8,50
Tiquila Sunrise - O-Saft, Tequila, Grenadine	7,50

## Cocktails (alkoholfrei)

Virgin Caipirinha - Limetten, Brauner Zucker, Ginger Ale	5,50
Virgin Pina Colada - Ananassaft, Kokossirup	5,50
Pinky Brain - Ananassirup, Bananensirup, O-Saft, Maracujanektar	5,50
Tutti Frutti - O-Saft, Maracujasirup, Ananassaft, Sahne	5,50

## Longdrinks

Bacardi Cola <sup>1,3</sup>	0,3l	4,80
Jack Daniels Cola <sup>1,3</sup>	0,3l	6,50
Malibu Orange	0,3l	6,50
Vodka Orange	0,3l	6,50
Vodka Red Bull <sup>1,3,4</sup>	0,3l	7,50
Mekhong Coke - Thailändischer Londrink	0,3l	4,80

## Spirituosen

Tiger - Thailändischer Kräuterschnaps	2cl	3,50
Mekhong - Thailändischer Whiskey	2cl	3,50

# Vegetarische Karte

## Suppe

- 100 - Tom Yam Pak Ruam** ต้มยำผักรวม **4,20**  
Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Zitronenblätter, Galanga und Koriander in scharf-saurer Suppe
- 101 - Tom Kha Pak Ruam** ต้มข่าผักรวม **4,50**  
Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Zitronenblätter, Galanga und Koriander in feiner scharf-saurer Kokossuppe
- 102 - Gäng Liang Pak Ruam** แกงเลียงผักรวม **4,80**  
Eine alte Thai-Traditionssuppe mit verschiedenem Gemüse und Thai-Gewürzen (pikant)

## Vorspeise

- 110 - Porpia Pak** ปอเปี๊ยะผัก **3,80**  
Gemüse Mini-Frühlingsrollen, dazu Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüsse in süß-saurer Soße
- 111 - Yam Wunsen Pak** ยำวุ้นเส้นผัด **5,20**  
Gemüse mit Glasnudeln, mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chilli-Soße, mit verschiedenen Thai-Kräutern, roten Zwiebeln, Tomaten, Morcheln und Koriander (pikant, warm)
- 112 - Tofu Tord** เต้าหู้ทอด **4,60**  
Knusprig, gebackenes Tofu, dazu Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüsse in süß-saurer Soße

## Hauptgerichte

- 120 - Pad Pak Tofu** ผัดผักเต้าหู้ **10,50**  
Verschiedenes Gemüse gebraten mit Tofu und Sojasprossen in Sojasoße
- 121 - Pad Pak Wunsen** ผัดผักวุ้นเส้น **9,80**  
Verschiedenes Gemüse gebraten mit Glasnudeln und Ei in Sojasoße

**122 - Pad Pak Prik Khing** *พ็ดพ็ดพริกขี้* **10,80**

verschiedenes Gemüse mit rotem Curry gebraten mit Kokosmilch, Thai Basilikum und feinen gemahlene Erdnüssen (mit vielen Gewürzen)

**124 - Gäng Pak Tauhu** *แกงพืดเต้าหู้* **10,80**

Rotes Curry in cremiger Kokosmilchsoße mit Tofu, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant)

## Fleisch & Fisch Karte

### Suppe

**1 - Tom Yam Gung** *ต้มยำกุ้ง* **5,60**

Garnelen mit Zitronengras, Zitronenblätter, Galanga, Champignons, Austernpilzen und Koriander in scharf-saurer Suppe

**2 - Tom Yam Gai** *ต้มยำไก่* **4,80**

Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, Zitronenblätter, Galanga, Champignons, Austernpilzen und Koriander in scharf-saurer Suppe

**3 - Tom Kha Gung** *ต้มข่ากุ้ง* **5,80**

Garnelen mit Zitronengras, Zitronenblätter, Galanga, Champignons, Austernpilzen und Koriander in scharf-saurer Kokosmilchsuppe

**4 - Tom Kha Gai** *ต้มข่าไก่* **5,20**

Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, Zitronenblätter, Galanga, Champignons, Austernpilzen und Koriander in feiner scharf-saurer Kokossuppe

**6 - Gäng Liang Gung** *แกงเลียงกุ้ง* **5,80**

Eine alte Thai-Traditionssuppe – Garnelen mit verschiedenem frischem Gemüse und Thai-Gewürzen (pikant)

**7 - Tom Yam Phao Taek** - für 2 Personen *ต้มยำปลิงเตก* **15,50**

Meeresfrüchte mit Zitronenblätter, Galanga, Champignons, Austernpilzen und Koriander in scharf-saurer Suppe - **wird im Feuertopf serviert**

## Vorspeisen

### 10 - Propia Gai *ปอเปี๊ยะไก่* **4,90**

Thailändische Frühlingsrollen gefüllt mit fein gehackten Hähnchenfleisch, Weißkohl, Karotten, Morcheln, Glasnudeln und Frühlingszwiebeln, dazu süß-saurer Soße mit Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüsse

### 11 - Giaw Tord *เกี้ยวทอด* **4,60**

Gebackene Wan Tan-Teigtaschen gefüllt mit fein püriertem Hühnerfleisch, Ei, Karotten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, dazu süß-saurer Soße mit Gurke, rote Zwiebeln und Erdnüsse

### 13 - Gung Tord *กุ้งทอด* **6,50**

Knusprig gebackene panierte Garnelen, dazu süß-saurer Soße mit Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüsse

### 14 - Gai Sate *ไก่สะเต๊ะ* **5,20**

Hühnerbrustfiletspieße mariniert mit thailändischen Currygewürzen, dazu cremige Erdnusssoße, süß-saurer Soße mit Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüsse

### 16 - Muang Thai Platte *เมืองไทย รวบรวม* – für 2 Personen **13,50**

Knusprig gebackenes, gemischtes Gemüse, gebackene Wan Tan, thailändische Frühlingsrollen mit Hähnchenfleischfüllung, vegetarische Frühlingsrollen, Hühnerbrustfiletspieße, Garnelenspieße und Krabbenbrot, dazu drei verschiedenen Soßen: cremige Erdnusssoße, süß-saurer Soße mit Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüssen und Chili-Soße

### 17 - Krupuk *ข้าวเกรียบทอด* **2,50**

Knusprig gebackenes Krabbenbrot, dazu cremige Erdnusssoße

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte nach unserer separaten Allergiker-Karte.

## Salate

**18 - Som Tam Malagor** ส้มตำมะละกอย **6,90**

Traditioneller Thailändischer Papayasalat aus fein gehobelten, knackigen, grünen Papaya, langen Bohnen, Tomaten und Erdnüssen, mariniert mit Zitronensaft, Knoblauch und frische Chili, dazu Krabbenbrot (pikant)

**19 - Yam Wunsen Talay** ยำวุ้นเส้นทะเล **8,90**

Meeresfrüchtesalat mit Glasnudeln, mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße mit verschiedenen Thai-Kräutern, roten Zwiebeln, Tomate, Morcheln und Koriander (pikant, leicht warm)

**20 - Laab Gai** ลาบไก่ **6,90**

Hühnersalat aus feingehacktem Hühnerbrustfilet mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße mit roten Zwiebeln, verschiedenen Thai-Kräutern und Koriander (pikant, leicht warm)

**21 - Laab Pet** ลาบเป็ด **8,90**

Entensalat aus feingehacktem Entenbrustfilet mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße mit roten Zwiebeln, verschiedenen Thai-Kräutern und Koriander (pikant, leicht warm)

**22 - Yam Nüa Namtok** ยำเนื้อน้ำตก **8,90**

Rindersalat aus Rindersteakhüfte mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße, verschiedenen Thai-Kräutern und Koriander

## Hähnchengerichte

- 30 - Gai Grob Sam Rod** *ไก่กรอบสามรส* **10,90**  
Knusprig gebackene paniertes Hühnerbrustfilet in süß-saurer-pikanter Tamarinden-Chilisoße mit Knoblauch fein gehackter Paprika, Ananas, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Brokkoli, Zucchini, Champignons, Babymais und Koriander (pikant)
- 32 - Gai Pad Gaprao** *ไก่ผัดกระเพรา* **10,90**  
Hühnerbrustfilet gebraten mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und scharfem Thai-Basilikum (pikant)
- 33 - Gai Pad Med Mamuang** *ไก่ผัดเม็ดมะม่วง* **10,90**  
Hühnerbrustfilet gebraten mit Cashew-Nüssen, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zucchini, Morcheln und Frühlingszwiebeln in Sojasoße
- 35 - Gai Kratiam Prik Thai** *ไก่กระเทียมพริกไทย* **10,90**  
Hühnerbrustfilet gebraten mit Knoblauch und verschiedenem Gemüse in Sojasoße, serviert mit gerösteten Knoblauch und Koriander
- 37 - Gäng Ped Gai** *แกงเผ็ดไก่* **11,20**  
Rotes Curry in cremiger Kokosmilchsoße mit Hühnerbrustfilet, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant)
- 38 - Gäng Khiew Wan Gai** *แกงเขียวหวานไก่* **11,20**  
Grünes Curry in cremiger Kokosmilchsoße mit Hühnerbrustfilet, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant)
- 40 - Panäng Gai** *พะเนียงไก่* **11,20**  
Panäng Curry in cremiger Kokosmilchsoße mit Hühnerbrustfilet, Peperoni und Paprika, serviert mit süßen Lychee und Zitronenblättern (leicht süßlich-pikant)
- 41 - Gäng Pa Gai** (ohne Kokosmilch) *แกงป่าไก่* **11,20**  
Eine alte Thai-Tradition: Rote Currysoße mit Hühnerbrustfilet, Babymais, Champignons, Austernpilze, Bambussprossen, Thai-Aubergine, Thai-Langbohnen, Zucchini, Peperoni, Krachai-Kräuter, Zitronenblätter, frischem grünen Pfeffer und scharfem Thai-Basilikum (würzig und scharf)

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte nach unserer separaten Allergiker-Karte.



## Schweinefleischgerichte

**50 - Panäng Moo** *พะเนียงหมู* **11,20**

Panäng Curry in cremiger Kokosmilchsoße mit Schweinefleisch, Peperoni und Paprika, serviert mit süßen Lychee und Zitronenblättern (leicht süßlich-pikant)

**51 - Moo Pad Ped** *หมูผัดเผ็ด* **11,50**

Schweinefilet gebraten mit rotem Curry, Krachai-Kräuter, frischem, grünen Pfeffer, Bambussprossen, frischem Chili, Peperoni, Thai-Langbohnen und Zitronenblätter (scharf)

**52 - Moo Pad Gaprao** *กระเพราหมู* **11,50**

Schweinenacken gebraten mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und scharfem Thai-Basilikum (pikant)

## Rindfleischgerichte

**60 - Nüa Pad Nam Man Heu** *เนื้อผัดผัก* **12,80**

Rinderfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse in Austernsoße

**61 - Nüa Pad Gaprao** *กระเพราเนื้อ* **12,80**

Rinderfilet gebraten mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und scharfem Thai-Basilikum (pikant)

**62 - Gäng Pa Nüa** (ohne Kokosmilch) *แกงป่าเนื้อ* **12,80**

Eine alte Thai-Tradition: Rote Currysoße mit Rinderfilet, Babymais, Champignons, Austernpilz, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Thai-Langbohnen, Zucchini, Peperoni, Krachai-Kräuter, Zitronenblätter, frischem grünen Pfeffer und scharfem Thai-Basilikum (würzig und scharf)

**64 - Panäng Nüa** *พะเนียงเนื้อ* **13,20**

Panäng Curry in cremiger Kokosmilchsoße mit Rinderfilet, Peperoni und Paprika, serviert mit süßen Lychee und Zitronenblättern (leicht süßlich-pikant)

**66 - Nüa Pad Prik Malakor** *เนื้อผัดพริกมะละกอ* **13,80**

Rinderfilet gebraten mit rotem Curry, grünen Papaya, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum verfeinert mit Kokosmilch und Weißwein (pikant)

## Entengerichte

### **70 - Pet Tord Grob** *เปิดทอดกรอบ* **13,80**

Knusprig gebackenes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse und Sojasprossen in Sojasoße

### **71 - Pet Pad Med Mamuang** *เปิดเม็ดมะม่วง* **13,80**

Entenbrustfilet gebraten mit Cashew-Nüssen, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zucchini, Morcheln und Frühlingszwiebeln in Sojasoße

### **72 - Pet Grob Sam Rod** *เปิดสามรส* **13,80**

Knusprig gebackenes Entenbrustfilet in süß-saurer-pikanter Tamarinden-Chilisoße mit Knoblauch, fein gehackter Paprika, Ananas, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Brokkoli, Zucchini, Champignons, Babymais und Koriander (pikant)

### **73 - Pet Grob Prieu Whan** *เปิดกรอบเปรี้ยวหวาน* **13,80**

Knusprig gebackenes Entenbrustfilet in süß-saurer Soße mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Morcheln, Champignons, Tomaten und Frühlingszwiebeln

### **75 - Gäng Ped Pet Grob** *แกงเผ็ดเปิดกรอบ* **14,50**

Knusprig gebackenes Entenbrustfilet mit cremiger Soße aus Rotem Curry und Kokosmilch, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant)

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte nach unserer separaten Allergiker-Karte.

## Fischgerichte

### 81 - Gung Pad Pak *กุ้งผัดผัก* 14,50

Garnelen gebraten mit verschiedenem Gemüse und Sojasprossen in Sojasoße

### 82 - Gung Pad Ped *กุ้งผัดเผ็ด* 14,50

Garnelen gebraten mit rotem Curry, Krachai-Kräuter, frischem, grünen Pfeffer, Bambussprossen, frischem Chili, Peperoni, Thai-Langbohnen und Zitronenblätter (scharf)

### 83 - Gäng Ped Gung *แกงเผ็ดกุ้ง* 14,80

Rotes Curry in cremiger Kokosmilchsoße mit Garnelen, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum

### 86 - Pla Schu-Schi *ทูตี่ปลา* 14,50

Red Snapper Filet in cremiger rotem Curry-Kokosmilchsoße, Paprika und Peperoni, serviert mit fein geschnitten Zitronenblättern (pikant)

### 87 - Pla Sam Rod *ปลาสามรส* 14,50

Red Snapper Filet in süß-saurer-pikanter Tamarinden-Chilisoße mit Knoblauch, fein gehackter Paprika, Ananas, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Brokkoli, Zucchini, Champignons, Babymais und Koriander (pikant)

## Gebratener Reis und Nudeln

Jedes Gericht servieren wir wahlweise mit

90 - Vegetarisch 8,90 / 91 - Huhn 9,20

92 - Schweinefleisch 9,50 / 93 - Rindfleisch 11,20 / 94 - Garnelen 12,50

### A - Kao Pad *ข้าวผัด*

Reis gebraten mit Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Brokkoli und Ei mit Sojasoße serviert mit Gurke, Limette, fein geschnittene Frühlingszwiebeln und Koriander

### B - Pad Thai *ผัดไทย*

Reisbandnudeln gebraten mit knusprigem Tofu, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Ei mit Tamarindensoße, garniert mit fein gehackten Erdnüssen und Limette

### C - Pad Sie-lu *ผัดซีอิ้ว*

Reisbandnudeln gebraten mit Brokkoli, Karotten, Pak-Choi und Ei mit Sojasoße

## Dessert

- 130 - Gluai Buad Schi** *กล้วยบัวชี่* **3,50**  
Banane in süßer Kokosmilchsoße, serviert mit Sesam (warm)
- 131 - Gluai Tord + Vanilleeis** *กล้วยทอด* **4,50**  
Knusprig gebackene Banane mit Kokosraspeln, Honig und Vanilleeis
- 132 - Roti + Vanilleeis** *โรตี่* **4,50**  
Knuspriger thailändischer Pfannkuchen aus Blätterteig mit süßer, kondensierter Milch, Zucker und Vanilleeis

## Kaffee & Tee

- Kaffee Crema** **2,50**
- Milchkaffee** **2,80**
- Cappuccino** **2,80**
- Latte Macchiato** **2,90**
- Espresso / Espresso doppelt** **1,90 / 3,50**
- Espresso Macchiato** **2,10**
- Schwarzer Tee – Thailandisch** **2,90**
- Jasmin Tee** **2,70**
- Grüner Tee** **2,70**