



Mittagsmenü/ Lunch Menu

Montag – Freitag von 12:00 Uhr – 15:00 Uhr (außer an Feiertagen und Wochenende)

Monday – Friday from 12:00 clock – 15:00 clock (except holidays and on weekend)

M1 Massaman Gai (leicht scharf) ^{G,2} 7,90€

Hühnerbrust in Massaman Curry, Kokosmilch, **Erdnüssen** und Kartoffeln
Chicken slices with massaman curry, peanuts coconut milk, and potatoes

M2 Gäng Ped Gai (scharf) ^{G,5} 7,90€

Hühnerbrust in rotem Curry, Kokosmilch, Bambusscheibchen, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum
Chicken slices with red curry, bamboo shoots, pepperoni, coconut milk, eggplant and Thai basil

M3 Gäng Khua Bedd (scharf) ^{G,5} 8,50€

Entenfleisch in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen, Lychee, Tomaten und Thai-Basilikum
Duck with red curry, coconut milk, pineapple pieces, lychee, tomatoes and Thai basil

M4 Bedd Pad Khing (pikant) ^{G,10} 8,50€

Gebratenes Entenfleisch mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Morcheln, Champignons, und Lauch
Fried duck slices with ginger, morels, onions, paprika, mushrooms, and leek

M5 Bedd Pad Nam Prig Pau (leicht scharf) ^{G, K,3,10} 8,50€

Entenfleisch, gebraten mit Chilipaste, Zwiebeln, Paprika, Champignon und Lauch
Fried duck slices with chili paste, onions, paprika, mushrooms and leek

M6 Nüa Pad Khing (pikant) ^{G,3,10} 8,50€

Rindfleisch, gebraten mit Ingwer, Morcheln, Paprika, Champignons, Lauch, und Zwiebeln
Beef slices, fried with ginger, morels, onions, mushrooms and leek

M7 Panäng Pak (vegetarisch scharf) ^G 7,50€

Verschiedenes frisches Gemüse in Panäng Curry, Kafirblätter in Kokosmilch, grünen Bohnen und Thai-Basilikum
Mixed vegetables with panäng curry, green beans and kafir leaves in coconut milk

M8 Khiaw Waan Phak Taw Huu ^{G,5}	7,90€
Gemischte Gemüse in grünen Curry, mit Tofu Mixed vegetables with green curry, and tofu in coconut milk	
M9 Taw Huu Pad Medmamuang (pikant) ^{G,10,13}	7,90€
Gebratener Tofu mit Cashewnüssen , Lauch, Zwiebeln, Chilipaste und Champignons Fried tofu with chili paste, cashew nuts, leek, mushrooms and onions	
M10 Taw Huu Pad Pak (mild) ^{G,10}	7.50€
Pfannengerührtes frisches Mischgemüse mit Tofu und Sojasoße Fried fresh mixed vegetables with tofu and soy sauce	
M11 Panäng Pla (scharf) ^{G,10c}	9,20€
Lachsfilet in Panäng Curry, verschiedenes frisches Gemüse in Kokosmilch, Kafirblätter, grünen Bohnen und Thai-Basilikum Salmon filet with panäng curry, mixed vegetables, green beans and kafir leaves in coconut milk	
M12 Pla Jian (würzig) ^{G,10,8,3}	9,20€
Gebratenes Lachsfilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Sellerie Tomaten, Morcheln und Koriander Fried filet of salmon with ginger, paprika, onions, celery, tomatoes, morels and coriander	
M13 Gung Pad Prig Thai-Oon (scharf bis sehr scharf) ^{G, K,5}	9,80€
Garnelen, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, grünen Pfeffer, Bambusscheibchen, Miniauberginen und Thai-Basilikum Prawns, fried with coconut milk, in green curry paste, green pepper, bamboo shoots, mini eggplants and Thai basil	
M14 Guay Tiao Naam (mild) ^{G,10}	8,50€
Suppe mit Reismudeln, Hühnchen oder Ente nach Wahl, Broccoli, Karotten und Sojasprossen Soup with rice noodles, chicken or duck by choice, broccoli, carrots and bean sprouts	
M15 Pad Thai (mild) ^{G,10,2}	7,90€
Gebratene Reismudeln mit Tofu , Hühnchen oder Vegetarisch, nach Wahl, Eier, Erdnüsse , Thailändische Schnittlauch und Sojasprossen Fried rice noodles with tofu, eggs, peanuts, onions and bean sprouts Chicken or vegetables by choice	

M16 Grapao Gai Kai Daw/ Grapao Talee Kai Daw ^{G,3,10} **8,90 €**

Hühnerfleisch oder Meeresfrüchte mit Chilli, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und Scharfem Basilikum, Spiegelei (sehr scharf)

chicken with chilli, garlic, pepperoni, green beans, onions, hot basil and fried egg (very spicy)

M17 Panäng Nüa/ Panäng Bedd ^{G,2} **8,50 €**

Rindfleisch oder Entenscheibchen mit Panäng Curry (gestampft aus getrockneten Chillischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, **Erdnüssen** und Kreuzkümmel), grüne Bohnen und Kaffirblätter in Kokosmilch (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)

M18 Bedd Pad Medmamuang/ Nüa Pad Medmamuang ^{G,10,13} **8,50 €**

Gebratene Entenscheibchen oder Rindfleisch mit **Cashewnüssen**, Lauch, Zwiebeln, Champignons und einer feinen „Nam Prik Pao“ Paste (gestampft aus Getrockneten Chilli, 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, garlic and red onions) (piquant)

M19 Bedd Pad Prig Thai Oon/ Nüa Pad Prig Thai Oon ^G **8,50 €**

Entenscheibchen oder Rindfleisch, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, grüne Bohnen, Bambusscheibchen, Miniauberginen und Thai-Basilikum (scharf)

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

Alle Gerichte werden mit Reis serviert und sind auch vegetarisch sowie mit Tofu erhältlich.

Every dishes of our lunch menu are served with rice. They also available vegetarian and with Tofu.