



## VORSPEISEN / APPETIZER

### Suppen / soups

#### Tom Yam <sup>K, G,3</sup>

scharf-saure Suppe mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch, Kaffir Blätter, Zitronengras, Galgant, Limettensaft, Chili, Champignons, Tomaten und Korianderblätter (**scharf**)

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

<b>V01</b>	mit Gemüse / with vegetable	<b>5,50 €</b>
	mit Huhn / with chicken	<b>5,80 €</b>
	mit Garnelen / with prawns	<b>6,20 €</b>

#### Tom Kha <sup>K,G,3</sup>

Kokossuppe mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch, Kokosmilch, Galgant, Zitronengras, Kaffir Blätter, Limettensaft, Chili, Tomaten, Champignons und Korianderblätter (**scharf**)

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

<b>V02</b>	mit Gemüse / with vegetable	<b>6,20 €</b>
	mit Huhn / with chicken	<b>6,50 €</b>
	mit Garnelen / with prawns	<b>6,80 €</b>

#### **V03 Tom Djüd Wunn Senn** <sup>G,8,10</sup>

**5,50 €**

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**)

#### **V04 Wan Tan Suppe** <sup>G,4,10</sup>

**5,50 €**

Eierteig, gefüllt mit Hühnerfleisch, Karotten, Chinakohl, **Sojasprossen**, Koriander, Frühlingszwiebeln und Knoblauch (**mild**)

egg batter, filled with chicken, carrots, chinese cabbage, bean sprouts coriander, spring onion and garlic (**mild**)

## Snacks

- V05 Gung Grob** <sup>5,weizen</sup> **6,90 €**  
knusprig Garnelen mit Weizenmehl, Kokosraspeln mit süß-saurer Soße  
crispy prawns, with wheat flour, desiccated coconut, with sweet-sour sauce
- V06 Gai Sate** <sup>5,2</sup> **6,90 €**  
Hühnerfleischspießchen mit **Erdnuss**-Kokosrahmsoße und süß-saurem Gurkenscheibchen-Pickle  
chicken skewers with peanut coconut cream sauce and pickled cucumber slices
- V07 Pho-Phia Thai** <sup>K, G,4,1,10</sup> **5.50 €**  
knusprige Frühlingsröllchen, gefüllt mit feinen Glasnudeln und Gemüse mit süß-saurer Soße  
crispy spring rolls, stuffed with glass noodles, vegetable without meat, with sweet-sour sauce
- V08 Pak Tood** <sup>4,2</sup> **5,50 €**  
paniertes Gemüse mit süß-saurer soße (vegetarisch)  
fried vegetables with sweet-sour sauce (vegetarisch)
- V09 Touhu Tood** <sup>2,10</sup> **5,50 €**  
gebackener **Tofu** mit süß-saurer soße **Erdnuss** (vegetarisch)  
baked tofu with sweet-sour peanuts sauce (vegetarisch)
- V10 Giaw Groob** <sup>1,4</sup> **5,50 €**  
frittierter Eierteig, gefüllt mit Hühnerfleisch mit süß-saurer soße  
fried egg batter, filled with chicken with sweet-sour sauce
- V11 Kanom Pang Na Gai** <sup>G,2</sup> **7,50 €**  
frittiertes Brot mit gehacktem Hühnerfleisch, **Erdnusssoße** und Gurkenscheibchen-Pickle  
fried bread with minced chicken spread, peanut coconut sauce and pickled cucumber slices

## Salat / salad

- S20 Som Tam Thai** <sup>G,2,3,5</sup> **11,00 €**  
Salat aus grünem Papaya und Karottenstreifen mit getrockneten Shrimps, Knoblauch, Chili, Limettensaft und **Erdnüsse (scharf bis sehr scharf)**  
salad of green papaya and carrot slices with dried shrimps, garlic, chilies, lemon juice and peanuts  
**(spicy to very spicy)**
- S21 Yam Wun Sen** <sup>G,2,3,5</sup> **8,50 €**  
Glasnudelsalat, gemischt mit Morcheln, Garnelen, gehacktem Hühnerfleisch, Chili, **Erdnüsse**, Ingwer, Zwiebeln und Koriander **(scharf bis sehr scharf)**  
glass noodle salad, mixed with morels, shrimps, minced chicken, chili, peanuts, ginger, onions and coriander **(spicy to very spicy)**
- S22 Yam Nüa** <sup>G,3</sup> **9,50 €**  
Rindfleischsalat, gewürzt mit Chili, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Koriander **(sauer-scharf)**  
beef salad, prepared with chilies, onions, cucumber, tomatoes and coriander **(sour-spicy)**
- S23 Yam Pla Müg** <sup>3,8,12</sup> **9,50 €**  
Tintenfischsalat mit Chili, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten und Koriander **(sauer-scharf)**  
stewed cuttlefish salad with chili, onions, celery, tomatoes and coriander **(sour-spicy)**
- S24 Laab Gai** <sup>G,3</sup> **8,00 €**  
Gehacktes Hühnerfleisch, gewürzt mit getrocknetem Chili, Zwiebeln, Minzblättern und Koriander **(sauer-scharf)**  
minced chicken, prepared with dried chilies, onions, fresh mint and coriander **(sour-spicy)**
- S25 Laab Bedd** <sup>G,3</sup> **9,50 €**  
Gehackter Entenbrustsalat, gewürzt mit getrocknetem Chili, Zwiebeln, Minzblätter und Koriander **(sauer-scharf)**  
minced duck, prepared with dried chilies, onions, fresh mint and coriander leaves **(sour-spicy)**



## HAUPTSPEISEN

### Hähnchen / chicken

- H30 Panäng Gai <sup>G</sup>** **16,50 €**  
Hühnerfleisch mit Panäng Curry (gestampft aus getrockneten Chilischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, **Erdnüssen** und Kreuzkümmel), grüne Bohnen und Kaffir Blätter in Kokosmilch (**scharf**)  
chicken slice with panaeng curry (made from dried chili, lemongras, galanga, coriander roots, peanuts and caraway seed), green beans and kafir leaves in coconut cream (**spicy**)
- H31 Gäng Ped Gai <sup>G</sup>** **16,50 €**  
Hühnerfleisch mit rotem Curry, Bambusscheiben, Peperoni, Kokosmilch und Thai Basilikum (**scharf**)  
chicken slices with red curry, bamboo slices, pepperoni, coconut milk and Thai basil (**spicy**)
- H32 Gäng Khua Gai <sup>G</sup>** **16,50€**  
Hühnerfleisch in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen und Thai Basilikum (**scharf**)  
chicken slices in red curry, coconut milk, pineapple pieces, and Thai basil (**spicy**)
- H33 Gäng Khiaw Wan Gai <sup>G,5</sup>** **16,50 €**  
Hühnerfleisch mit grüner Currypaste, Kokosmilch, mini Auberginen Bambusscheiben, grüne Bohnen und Thai Basilikum (**scharf**)  
chicken with green curry paste, coconut cream, mini eggplants, bamboo slices, green beans and Thai basil (**spicy**)
- H34 Massaman Gai <sup>G,2</sup>** **16,50 €**  
Hühnerfleisch mit Massaman Curry, **Erdnüssen**, Kokosmilch und Kartoffeln (**leicht scharf**)  
chicken with massaman curry, peanuts, coconut cream and potatoes (**little spicy**)
- H35 Gäng Pha Gai <sup>G,3</sup>** **16,50 €**  
Ein Currygericht mit Hühnerfleisch, frischen Chili, Galgant, Zitronengras, Kaffir Blätter und Knoblauch mit thailändischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambusscheibchen, Peperoni, junger Mais und scharfe Basilikum (**sehr scharf**)  
chicken curry made from fresh chili, galanga, lemongrass, kafir leaves and garlic with Thai eggplants, green beans, bamboo slices, pepperoni and hot basil (**very spicy**)
- H36 Grapao Gai <sup>G,3,10</sup>** **16,50 €**  
Hühnerfleisch mit Chili, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und scharfe Basilikum (**sehr scharf**)  
chicken with chilli, garlic, pepperoni, green beans, onions and hot basil (**very spicy**)

- H37 Gai Pad Khing** <sup>G,10</sup> **16,50 €**  
 Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Lauch **(pikant)**  
 fried chicken with ginger, morels, onions, paprika, mushrooms and leek **(piquant)**
- H38 Gai Pad Medmamuang** <sup>G,10,13</sup> **16,50 €**  
 Gebratenes Hühnerfleisch mit **Cashewnüssen**, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chilipaste  
 „Nam Prik Pao“ **(pikant)**  
 fried chicken with cashewnuts, leek, onions, paprika, mushrooms and chilli paste „nam prik pao“  
**(piquant)**
- H39 Pad Prig Khing Gai** <sup>G</sup> **16,50 €**  
 Gebratenes Hühnerfleisch mit roter Currypaste, grüne Bohnen, Peperoni und Kaffir Blätter **(scharf)**  
 fried chicken with red curry paste, green beans, pepperoni and kafir leaves **(spicy)**
- H40 Gai Gratiam Prig Thai** <sup>G,10</sup> **16,50 €**  
 Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und Grünen Bohnen **(mild)**  
 fried chicken with garlic, pepper and green beans **(mild)**
- H41 Pad Pak Ruamid Gai** <sup>G,10</sup> **16,50 €**  
 Pfannengerührte Gemüsekombination mit Hühnerfleisch **(mild)**  
 Fried combination of vegetable with chicken **(mild)**

## Ente / duck

- E50 Gäng Bedd Yang** <sup>G,5</sup> **18,50 €**  
 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)**
- E51 Gäng Khiaw Wann Bedd** <sup>G,5</sup> **18,50 €**  
 Entenscheibchen in grünem Curry, Kokosmilch, Bambusscheiben, mini Auberginen, grüne Bohnen und  
 Thai Basilikum **(scharf)**  
 duck slices in a green curry, coconut cream, bamboo slices, mini eggplants, green beans and Thai basil  
**(spicy)**
- E52 Bedd Pad Medmamuang** <sup>G,10,13</sup> **18,50 €**  
 Gebratene Entenscheibchen mit **Cashewnüssen**, Lauch, Zwiebeln, Champignons und einer feinen  
 „Nam Prik Pao“ Paste (gestampft aus Getrockneten Chili, 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 chili, garlic and red onions) **(piquant)**

- E53 Bedd Pad Khiemao**<sup>G,10</sup> **18,50 €**  
 Gebratene Entenscheibchen mit Chili-Knoblauchsoße, Auberginen, Bohnen, Bambusscheiben und Thai Basilikum **(sehr scharf)**  
 fried duck slices with chilli-garlic sauce, eggplants, beans, bamboo slices and Thai basil **(very spicy)**
- E54 Pad Pag Ruamid Bedd**<sup>G,10</sup> **18,50 €**  
 Gebratene Entenscheibchen mit pfannengerührter Gemüsekombination **(mild)**  
 fried duck slices with fried combination of vegetable **(mild)**
- E55 Bedd Pad Prig Thai Oon**<sup>G</sup> **18,50 €**  
 Entenscheibchen, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, grüne Bohnen, Bambusscheiben, mini Auberginen, junger Mais und Thai-Basilikum **(scharf)**  
 duck slices, fried with coconut milk, with green curry paste, fresh pepper, green beans, bamboo slices, mini eggplants, young corn and Thai basil **(spicy)**
- E56 Bedd Pad Khing**<sup>G,10</sup> **18,50 €**  
 Gebratene Entenscheibchen mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch **(pikant)**  
 fried duck slices with ginger, morels, onions, mushrooms, paprika and leek **(piquant)**
- E57 Pad Prig Khing Bedd**<sup>G,3,10</sup> **18,50 €**  
 Gebratene Entenscheibchen mit roter Currypaste, grüne Bohnen, Pepperoni und Kaffir Blätter **(scharf)**  
 fried duck slices with red curry paste, green beans, pepperoni and kafir leaves **(spicy)**

## Rind / beef

- R60 Panäng Nüa**<sup>G,2</sup> **18,50 €**  
 Rindfleisch mit Panäng Curry (gestampft aus getrockneten Chilischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, **Erdnüssen** und Kreuzkümmel), grüne Bohnen und Kaffir Blätter in Kokosmilch **(scharf)**  
 beef slices with panaeng curry (made from dried chili, lemongrass, galanga, coriander roots, peanuts and caraway seed), green beans and kafir leaves in coconut milk **(spicy)**
- R61 Gäng Khiaw Wann Nüa**<sup>G,5</sup> **18,50 €**  
 Rindfleisch in grünem Curry, Kokosmilch, Bambusscheiben, mini Auberginen, grüne Bohnen und Thai Basilikum **(scharf)**  
 beef slices in green curry, coconut milk, bamboo shoots, mini eggplants, green beans, Thai basil **(spicy)**
- R62 Gäng Ped Nüa**<sup>G,5</sup> **18,50 €**  
 Rindfleisch, mit rotem Curry, Kokosmilch, Bambusscheiben, mini Auberginen, Pepperoni und Thai Basilikum **(scharf)**  
 beef slices with red curry, coconut milk, bamboo shoots, mini eggplants, pepperoni and Thai basil **(spicy)**

- R63 Nüa Pad Prig Thai-Oon** <sup>G,10</sup> **18,50 €**  
 Rindfleisch, mit Grünem Curry Paste gebraten, etwas Kokosmilch, frischem Pfeffer, Bambusscheiben, mini Auberginen, junger Mais und Thai Basilikum **(scharf)**  
 beef slices, fried with green curry paste, little coconut milk, fresh pepper, bamboo slices, Thai basil and young corn **(spicy)**
- R64 Nüa Pad Khiemao** <sup>G,10</sup> **18,50 €**  
 Gebratenes Rindfleisch mit Chili-Knoblauch, Auberginen, Bambusscheiben, Bohnen und Thai Basilikum **(scharf)**  
 beef slices, fried with chilli-garlic, eggplants, bamboo slices, beans and Thai basil **(very spicy)**
- R65 Gäng Pha Nüa** <sup>G,3</sup> **18,50 €**  
 Ein Currygericht mit Rindfleisch, frischem Chili, Galgant, Zitronengras, Kaffir Blätter, Knoblauch mit Thai Auberginen, grüne Bohnen, Bambusscheiben, Peperoni und scharfe Basilikum **(sehr scharf)**  
 a beef curry made from fresh chilli, galanga, lemongrass, kafir leaves, garlic with Thai eggplants, green beans, bamboo slices, pepperoni and hot basil **(very spicy)**
- R66 Nüa Pad Khing** <sup>G,10</sup> **18,50 €**  
 Rindfleisch, gebraten mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch **(pikant)**  
 beef slices, fried with ginger, morels, onions, mushrooms, paprika and leek **(piquant)**
- R67 Nüa Pad Medmamuang** <sup>G,10,13</sup> **18,50 €**  
 Rindfleisch, gebraten mit **Cashewnüssen**, Lauch, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Chilipaste „Nam Prik Pao“ **(pikant)**  
 beef slices, fried with cashew nuts, leek, onions, mushrooms, paprika and chili paste „nam prik pao“ **(piquant)**
- R68 Grapao Nüa** <sup>G,3,10</sup> **18,50 €**  
 Rindfleisch, gebraten mit Chili, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und scharfe Basilikum **(sehr scharf)**  
 beef slices, fried with chili, garlic, pepperoni, green beans, onions and hot basil **(very spicy)**
- R69 Nüa Pad Nam Man Hoy** <sup>G,10</sup> **18,50 €**  
 Rindfleisch, gebraten mit Austernsoße, Broccoli, Karotten Und Shitake Pilzen **(mild)**  
 beef slices, fried with oyster sauce, broccoli, carrots and shitake mushrooms **(mild)**

## Fisch / fish

- F70 Plaa Shuu Shii** <sup>G,3,10</sup> **19,50 €**  
 Gebratene Lachsfilet, versehen mit rotem Curry, Kokosmilch, Peperoni, grüne Bohnen und Kaffir Blätter **(scharf)**  
 fried salmon, on top with a red curry, coconut milk, pepperoni, green beans and kafir leaves **(spicy)**

**F71 Plaa Jian** <sup>G,3,8</sup> **19,50 €**  
Gebratenes Lachsfilet, mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Sellerie Morcheln und Koriander **(würzig)**  
fried filet of salmon with ginger, paprika, onions, celery, morels, and coriander **(aromatic)**

**F72 Plaa Pad Khiemao** <sup>G,3</sup> **19,50 €**  
Gebratenes Lachsfilet mit Chili-Knoblauch, Bambusscheiben, grüne Bohnen, Auberginen, grünem Pfeffer und Kaffir Blätter **(scharf)**  
fried filet of salmon with chili-garlic, bamboo shoots, green beans, eggplants, green pepper and kafir leaves **(spicy)**

**F73 Plaa Lad Prig** <sup>G,3</sup> **19,50 €**  
Gebratene rote Tilapia **(ganz)** mit Chili-Knoblauchsoße, grüne Bohnen und Thai Basilikum **(scharf)**  
fried red Tilapia **(complete)** with chili-garlic sauce, green beans and Thai basil **(spicy)**

**F74 Plaa Tood Khiaw Waan** <sup>G,3</sup> **19,50 €**  
Gebratene rote Tilapia **(ganz)** separate grünen Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, mini Auberginen, grünen Bohnen und Thai Basilikum **(scharf)**  
fried red Tilapia **(complete)** with separately green curry paste, coconut milk, bamboo slices, mini eggplants, green beans and Thai basil **(spicy)**

## Meeresfrüchte/ seafood

**M80 Gäng Khiaw Waan Gung** <sup>G,5</sup> **19,50 €**  
Garnelen in grünen Curry, Kokosmilch, mini Auberginen, Bambussprossen, und Thai-Basilikum **(scharf)**  
prawns in green curry, coconutmilk cream, mini eggplants, bambooshoots and Thai basil **(spicy)**

**M81 Gäng Khau Gung** <sup>G,5</sup> **19,50 €**  
Garnelen in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen und Thai Basilikum **(scharf)**  
prawns in red curry, coconut cream, pineapple pieces and Thai basil **(spicy)**

**M82 Gung Pad Namprig Pao** <sup>G,5</sup> **19,50 €**  
Garnelen mit Zwiebel, Paprika, Champignons, Chilipaste und Lauch **(pikant)**  
prawns with onions, paprika, mushrooms, sweet corn, chili paste and leek **(piquant)**

**M83 Gung Pad Prig Thai-Oon** <sup>G,5</sup> **19,50 €**  
Garnelen, mit Kokosmilch gebraten, grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambusscheiben, mini Auberginen, junger Mais und Thai-Basilikum **(scharf)**  
prawns, fried with coconut milk, in green curry paste, fresh pepper, bambooshoots, mini eggplants, young corn and Thai basil **(spicy)**



- M84 Gung Pad Khiemao** <sup>G,5</sup> **19,50 €**  
 Garnelen mit Chili- Knoblauch, Bambussprossen, grüne Bohnen und Kaffir Blätter (**scharf**)  
 prawns with chili- garlic, bamboo shoots, green beans and kafir leaves (**spicy**)
- M85 Pad Pak Ruamid Gung** <sup>G,5,10</sup> **19,50 €**  
 Pfannengerührte Gemüsekombination mit Garnelen (**mild**)  
 fried combination of vegetable with Prawns (**mild**)
- M86 Grapao Plaa Mück** <sup>G,12,3</sup> **19,50 €**  
 Tintenfisch gebraten mit Chili- Knoblauch, Peperoni, Zwiebel, grüne Bohnen und Thai-Basilikum (**sehr scharf**)  
 octopus, fried with chili and garlic, pepperoni, onions, green beans and Thai basil (**very spicy**)

### vegetarisch / vegetarian

- V90 Pad Pag Ruamid** <sup>G,10</sup> **14,90 €**  
 Pfannengerührtes frisches Mischgemüse mit **Sojasoße (mild)**  
 fried fresh mixed vegetables with soy sauce (**mild**)
- V91 Panäng Pag** <sup>G,5</sup> **15,20 €**  
 Verschiedenes frisches Gemüse in Panäng Curry, Kokosmilch Und Kaffir Blätter (**scharf**)  
 various fresh vegetables in panaeng curry, coconut milk and kafir leaves (**spicy**)
- V92 Gäng Khiaw Wann Tofu** <sup>G,5,10</sup> **15,20 €**  
**Tofu** in grünem Curry, Kokosmilch, Miniauberginen, Bambusscheiben und Thai Basilikum (**scharf**)  
 tofu in a green curry, coconut milk, mini eggplants, bamboo slices and Thai basil (**spicy**)
- V93 Pag Bung Fai Däng** <sup>G,3,10</sup> **15,90 €**  
 Pfannengerührtes „Pag Bung“ (sogenannter Wasserspinat, aus Thailand importiert) mit Chili-  
 Knoblauch, Karotten und **Sojasoße (scharf)**  
 fried vegetable „pag bung“ (as it is called water spinach, imported from Thailand) with chili-garlic,  
 carrots and soy sauce (**spicy**)
- V94 Taw Huu Pad Medmamuang** <sup>G,10,13</sup> **15,20 €**  
**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, garlic  
 and red onions) (**piquant**)

## Bratreis / fried rice

### Khao Pad <sup>G,3,5,10</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

**RG 100 Huhn / chicken (Khao Pad Gai ) 14,50 €**

**RG 101 Garnelen / prawns (Khao Pad Gung ) 15,50 €**

## Nudeln / noodles

### N102 Pad Szi-iew <sup>G,10</sup>

15,50 €

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

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

### Pad Thai <sup>G,1,2,10,4</sup>

Gebratene Reismudeln mit **Tofu**, Eiern, **Erdnüsse**, Frühlingszwiebeln und **Sojasprossen**, wahlweise mit fried rice noodles with tofu, eggs, peanuts, onions and sojashoots, please choose with

**N103 Huhn / chicken 15,50 €**

**N104 Garnelen / prawns 16,90 €**

### N106 Guay Tiao Naam (**mild**) <sup>G,10</sup>

15,50 €

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

**Alle unsere Hauptspeisen (außer die Nudelgerichte) beinhalten auch eine Portion Duftreis.**

**Darüber hinaus können Sie gerne Beilagen auch extra Bestellen.**

## Beilagen (extra)

Reis	2,50 €
Klebreis	3,00 €
Reismudeln	3,00 €
Glasnudeln	3,00 €
Curry	3,90 €
Soße (Erdnuss oder süß-sauer)	1,50 €