



VORSPEISEN / APPETIZER

Suppen / soups

Tom Yam ^{K, G,3}

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**)

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

Tom Kha ^{K, G,3}

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**)

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

V03 Tom Djüd Wunn Senn ^{G,8}

6,50 €

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

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

V04 Wan Tan Suppe ^{G,4,10}

6,50 €

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** ^{5,weizen} **7,90 €**
knusprig Garnelen mit **Weizenmehl**, Kokosraspeln mit süß-saurer Soße
crispy prawns, with wheat flour, desiccated coconut, with sweet-sour sauce
- V06 Gai Sate** ^{5,2} **7,90 €**
Hühnerfleischpießchen mit **Erdnuss**-Kokosrahmsoße und süß-saurem Gurkenscheibchen-Pickle
chicken skewers with peanut coconut cream sauce and pickled cucumber slices
- V07 Pho-Phia Thai** ^{K, G,4,1,10} **6.50 €**
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** ^{4,2} **5,50 €**
paniertes Gemüse mit süß-saurer soße (vegetarisch)
fried vegetables with sweet-sour sauce (vegetarian)
- V09 Touhu Tood** ^{2,10} **5,50 €**
gebackener **Tofu** mit süß-saurer soße **Erdnuss** (vegetarisch)
baked tofu with sweet-sour peanuts sauce (vegetarian)
- V10 Giaw Groob** ^{1,4} **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** ^{G,2,5} **8,50 €**
frittiertes Brot mit gehacktem Hühnerfleisch, **Erdnussoße** und süß-saurem Gurkenscheibchen-Pickle
fried bread with minced chicken spread, peanut coconut sauce and pickled cucumber slices

Salat / salad

- S20 Som Tam Thai** ^{G,2,3,5} **12,20 €**
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** ^{G,2,3,5} **10,20 €**
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** ^{G,3} **12,20 €**
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** ^{3,8,12} **12,20 €**
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** ^{G,3} **10,20 €**
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** ^{G,3} **10,20 €**
Gehacktes Entenbrustsalat, gewürzt mit getrocknetem Chili, Zwiebeln, Minzblätter und Koriander **(sauer-scharf)**
minced duck, prepared with dried chilies, onions, fresh mint and coriander **(sour-spicy)**



HAUPTSPEISEN

Hähnchen / chicken

- H30 Panäng Gai^G** **17,90 €**
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, lemongrass, galanga, coriander roots, peanuts and caraway seed), green beans and kaffir leaves in coconut milk (**spicy**)
- H31 Gäng Ped Gai^G** **17,90 €**
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^G** **17,90€**
Hühnerfleisch in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstücke und Thai Basilikum (**scharf**)
chicken slices in red curry, coconut milk, pineapple pieces, and Thai basil (**spicy**)
- H33 Gäng Khiaw Wan Gai^{G,5}** **17,90 €**
Hühnerfleisch mit grüner Currypaste, Kokosmilch, Auberginen Bambusscheiben, grüne Bohnen und Thai Basilikum (**scharf**)
chicken with green curry paste, coconut milk, mini eggplants, bamboo slices, green beans and Thai basil (**spicy**)
- H34 Massaman Gai^{G,2,weizen}** **17,90 €**
Hühnerfleisch mit Massaman Curry, **Erdnüssen**, Kokosmilch und Kartoffeln (**leicht scharf**)
chicken with massaman curry, peanuts, coconut milk and potatoes (**little spicy**)
- H35 Gäng Pha Gai^{G,3}** **17,90 €**
Ein Currygericht mit Hühnerfleisch, frischen Chili, Galgant, Zitronengras, Kaffir-Blätter, Knoblauch, Auberginen, grüne Bohnen, Bambusscheiben und scharfe Basilikum (**sehr scharf**)
chicken curry made from fresh chili, galanga, lemongrass, kafir leaves and garlic with Thai eggplants, green beans, bamboo slices and hot basil (**very spicy**)
- H36 Grapao Gai^{G,3,10}** **17,90 €**
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 ^{G,10} **17,90 €**
Hühnerfleisch im Wok gebraten mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Lauch **(pikant)**
chicken fried in a wok with ginger, morels, onions, paprika, mushrooms and leek **(piquant)**

H38 Gai Pad Medmamuang ^{G,10,13} **17,90 €**
Hühnerfleisch im Wok gebraten mit **Cashewnüssen**, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chilipaste „Nam Prik Pao“ **(pikant)**
Chicken fried in a wok with **cashew nuts**, leek, onions, paprika, mushrooms and chili paste „nam prik pao“ **(piquant)**

H39 Pad Pak Ruamid Gai ^{G,10} **17,90 €**
Wok Pfanne Gemüsekombination mit Hühnerfleisch **(mild)**
Wok fried combination of vegetable with chicken **(mild)**

Ente / duck

E50 Gäng Bedd Yang ^{G,5} **19,90 €**
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 ^{G,5} **19,90 €**
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 ^{G,10,13} **19,90 €**
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 ^{G,10} **19,90 €**
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 ^{G,10} **19,90 €**
Gebratene Entenscheibchen mit pfannengerührter Gemüsekombination **(mild)**
fried duck slices with fried combination of vegetable **(mild)**

E55 Bedd Pad Prig Thai Oon^G**19,90 €**

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^{G,10}**19,90 €**

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

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

Rind / beef

R60 Panäng Nüa^{G,2}**19,90 €**

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^{G,5}**19,90 €**

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^{G,5}**19,90 €**

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^{G,10}**19,90 €**

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^{G,10}**19,90 €**

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 ^{G,3} **19,90 €**

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 ^{G,10} **19,90 €**

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 ^{G,10,13} **19,90 €**

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 ^{G,3,10} **19,90 €**

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)**

Fisch / fish

F70 Plaa Shuu Shii ^{G,3,10} **24,90 €**

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 ^{G,3,8} **24,90 €**

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 ^{G,3} **24,90 €**

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 ^{G,3} **24,90 €**

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 ^{G,3}**24,90 €**

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 ^{G,5}**22,90 €**

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 Khua Gung ^{G,5}**22,90 €**

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 ^{G,5}**22,90 €**

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 ^{G,5}**22,90 €**

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 ^{G,5}**22,90 €**

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 ^{G,5,10}**22,90 €**

Pfannengerührte Gemüsekombination mit Garnelen (**mild**)
fried combination of vegetable with Prawns (**mild**)

M86 Grapao Plaa Mück ^{G,12,3}**22,90 €**

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 ^{G,10}	16,90 €
Pfannengerührtes frisches Mischgemüse mit Sojasoße (mild) fried fresh mixed vegetables with soy sauce (mild)	
V91 Panäng Pag ^{G,5}	16,90 €
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 ^{G,5,10}	16,90 €
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 ^{G,3,10}	16,90 €
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 ^{G,10,13}	16,90 €
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 ^{G,3,5,10}

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)	16,90 €
RG 101 Garnelen / prawns (Khao Pad Gung)	19,90 €

Khao Pad Khiemao ^{G,5}

Gebratener Reis mit frischem Chili-Knoblauch, Auberginen, Bambusscheiben, Bohnen und Thai Basilikum **(sehr scharf)**, wahlweise mit

RG 102 Huhn oder Vegetarisch / chicken or vegetarian	16,90 €
RG 103 Rind / Beef	18,90 €
RG 104 Garnelen oder Meeresfrüchte / Prawns or Seafood	19,90 €

Nudeln / noodles

N200 Pad Szi-iew Gai ^{G,10}

Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Broccoli, Eiern und dunkler **Sojasoße (mild)** **16,90 €**
fried rice noodles with chicken, broccoli, eggs and dark soy sauce **(mild)**

Pad Thai ^{G,1,2,10,4,weizen}

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

N201 Huhn / chicken **16,90 €**

N202 Garnelen / prawns **19,90 €**

Guay Tiao Pad Khiemao ^{G,5}

Gebratene Reismudeln mit Chili-Knoblauch, Auberginen, Bohnen, Bambusscheiben, zucchini und Thai Basilikum (**sehr scharf**), wahlweise mit

N203 Huhn / chicken **16,90 €**

N204 Rind / Beef **18,90 €**

N205 Garnelen oder Meeresfrüchte / Prawns or Seafood **19,90 €**

N206 Guay Tiao Naam (mild) ^{G,10} **16,90 €**

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 €