



## 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>6,20 €</b>
	mit Huhn / with chicken	<b>6,50 €</b>
	mit Garnelen / with prawns	<b>7,20 €</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>6,50 €</b>
	mit Huhn / with chicken	<b>6,80 €</b>
	mit Garnelen / with prawns	<b>7,50 €</b>

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

**7,50 €**

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** <sup>G, 4, 10</sup>

**7,50 €**

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> **8,90 €**  
5 Stück knusprig Garnelen mit **Weizenmehl**, Kokosraspeln mit süß-saurer Soße  
5 pieces crispy prawns, with wheat flour, desiccated coconut, with sweet-sour sauce
- V06 Gai Sate** <sup>5,2</sup> **8,90 €**  
4 Stück Hühnerfleischspießchen mit **Erdnuss**-Kokosrahmsoße und süß-saurem Gurkenscheibchen-Pickle  
4 pieces chicken skewers with peanut coconut cream sauce and pickled cucumber slices
- V07 Pho-Phia Thai **Beliebt**** <sup>K, G,4,1,10</sup> **8.50 €**  
5 Stück knusprige Frühlingröllchen, gefüllt mit feinen Glasnudeln und Gemüse mit süß-saurer Soße  
5 pieces crispy spring rolls, stuffed with glass noodles, vegetable without meat, with sweet-sour sauce
- V08 Pak Tood** <sup>4,2</sup> **6,50 €**  
paniertes Gemüse mit süß-saurer soße (vegetarisch)  
fried vegetables with sweet-sour sauce (vegetarian)
- V09 Touhu Tood** <sup>2,10</sup> **6,50 €**  
8 Stück gebackener **Tofu** mit süß-saurer soße **Erdnuss** (vegetarisch)  
8 pieces baked tofu with sweet-sour peanuts sauce (vegetarian)
- V10 Giaw Groob** <sup>1,4</sup> **6,50 €**  
5 Stück frittiertes Eierteig, gefüllt mit Hühnerfleisch mit süß-saurer soße  
5 pieces fried egg batter, filled with chicken with sweet-sour sauce
- V11 Kanom Pang Na Gai **Beliebt**** <sup>G,2,5</sup> **9,50 €**  
frittiertes Brot mit gehacktem Hühnerfleisch, **Erdnusssoße** und süß-saurem Gurkenscheibchen-Pickle  
fried bread with minced chicken spread, peanut coconut sauce and pickled cucumber slices

## Salat / salad

- S20 Som Tam Thai **Beliebt**** <sup>G,2,3,5</sup> **13,20 €**  
Salat aus grüner 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> **11,20 €**  
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** <sup>G,3</sup> **13,20 €**  
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** <sup>3,8,12</sup> **13,20 €**  
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** <sup>G,3</sup> **11,20 €**  
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** <sup>G,3</sup> **11,20 €**  
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 <sup>G</sup>** **18,80 €**  
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 panäng 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 <sup>G</sup>** **18,80€**  
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>** **18,80€**  
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 <sup>G,5</sup>** **18,80€**  
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 <sup>G,2, weizen</sup>** **18,80€**  
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 <sup>G,3</sup>** **18,80€**  
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 **Beliebt** <sup>G,3,10</sup>** **18,80€**  
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> **18,80€**  
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** <sup>G,10,13</sup> **18,80€**  
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** <sup>G,10</sup> **18,80€**  
Wok Pfanne Gemüsekombination mit Hühnerfleisch **(mild)**  
Wok fried combination of vegetable with chicken **(mild)**

## Ente / duck

**E50 Gäng Bedd Yang** <sup>G,5</sup> **20,80€**  
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> **20,80€**  
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> **20,80€**  
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> **20,80€**  
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> **20,80€**  
Gebratene Entenscheibchen mit pfannengerührter Gemüsekombination **(mild)**  
fried duck slices with fried combination of vegetable **(mild)**

**E55 Bedd Pad Prig Thai Oon<sup>G</sup>** **20,80€**  
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>** **20,80€**  
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<sup>G,2</sup>** **20,80€**  
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>** **20,80€**  
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>** **20,80€**  
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>** **20,80€**  
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>** **20,80€**  
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> **20,80€**  
 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> **20,80€**  
 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> **20,80€**  
 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 Beliebt** <sup>G,3,10</sup> **20,80€**  
 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** <sup>G,3,10</sup> **26,80€**  
 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> **26,80€**  
 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> **26,80€**  
 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 Beliebt** <sup>G,3</sup> **26,80€**  
 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> **26,80€**  
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> **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** <sup>G,5</sup> **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** <sup>G,5</sup> **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** <sup>G,5</sup> **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** <sup>G,5</sup> **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** <sup>G,5,10</sup> **22,90 €**  
Pfannengerührte Gemüsekombination mit Garnelen (**mild**)  
fried combination of vegetable with Prawns (**mild**)

**M86 Grapao Plaa Mück **Beliebt**** <sup>G,12,3</sup> **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** <sup>G,10</sup> **17,80€**  
Pfannengerührtes frisches Mischgemüse mit **Sojasoße (mild)**  
fried fresh mixed vegetables with soy sauce **(mild)**
- V91 Panäng Pag** <sup>G,5</sup> **17,80€**  
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> **17,80€**  
**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** **Beliebt** <sup>G,3,10</sup> **17,80€**  
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> **17,80€**  
**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)** **18,80€**

**RG 101 Garnelen / prawns (Khao Pad Gung)** **22,80€**

### **Khao Pad Khiemao** **Beliebt** <sup>G,5</sup>

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

**RG 102 Huhn oder Vegetarisch / chicken or vegetarian** **18,80€**

**RG 103 Rind / Beef** **20,80€**

**RG 104 Garnelen oder Meeresfrüchte / Prawns or Seafood** **22,80€**

## Nudeln / noodles

### N200 Pad Szi-iew Gai <sup>G,10</sup>

Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Broccoli, Eiern und dunkler **Sojasoße (mild)** **18,80€**  
fried rice noodles with chicken, broccoli, eggs, and dark soy sauce **(mild)**

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

**N201 Huhn / chicken** **18,80€**

**N202 Garnelen / prawns** **22,80€**

### Guay Tiao Pad Khiemao **Beliebt** <sup>G,5</sup>

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

**N203 Huhn / chicken** **18,80€**

**N204 Rind / Beef** **20,80€**

**N205 Garnelen oder Meeresfrüchte / Prawns or Seafood** **22,80€**

**N206 Guay Tiao Naam (mild)** <sup>G,10</sup> **19,80€**

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 €**

**Spiegel Ei** **1,50 €**