

## Mittagstisch Di.-Sa. 12.00-14.00 Uhr

M.1 Gebratene Reismudeln mit Ei, Gemüse und Sojasauce

8,50 €

M.2 Gebratene Sojasprossen mit Paprika,  
Lauch und Pilzen serviert mit Reis

8,50 €

M.3 Reismudeln-Suppe mit Schweinefleisch,  
Schweinefleischbällchen, Chinakohl und Sojasprossen

8,50 €

M.4 Glasnudeln mit Schweinefleisch, Ei, Lauch und Gemüse

9,90 €

M.5 Süßsaures Schweinefleisch mit Gemüse, Ananas,  
Lauch, Zwiebeln und Tomaten serviert mit Reis

10,90 €

M.6 Hühnercurry mit Grüner-Curry, Gemüse,  
Kokosmilch und Basilikum serviert mit Reis (scharf)

11,90 €

M.7 Fischfilet auf Gemüse in rotem Thai-Curry mit  
Kokosmilch und Basilikum serviert mit Reis (scharf)

11,90 €

M.8 Rindfleisch mit Gemüse, Chili, Knoblauch  
und Basilikum serviert mit Reis (scharf)

11,90 €

M.9 Gebratene Garnelen mit gemischtem Gemüse,  
serviert mit Reis

11,90 €

M.10 Hühnerfleisch in gelber Thai-Curry, Gemüse,  
Kokosmilch serviert mit Reis (mild)

11,90 €

M 11

*Hühner Suppe mit Kokosmilch*

\*\*\*\*\*

*Gebackene Ente auf gebratene Gemüse mit Chili,  
Basilikum, Knoblauch serviert mit Reis*

*(scharf)*

\*\*\*\*\*

*Dessert*

17,90 €

M 16 *nur Hauptgericht von Menü*

13,90 €

M 12

*Kleine Vorspeisenteller*

\*\*\*\*\*

*Rindfleisch in Thai-Curry  
mit Gemüse, Kokosmilch und Basilikum  
serviert mit Reis*

*(scharf)*

\*\*\*\*\*

*Dessert*

17,90 €

M 17 *nur Hauptgericht von Menü*

13,90 €

M 18

*Gebackene, hausgemachte Frühlingsrollen,  
serviert mit Dip-Sauce*

\*\*\*\*\*

*Hühnerfleisch streifen  
(aus gekochtes würziges Hühn mit Haut)  
mit Ingwer streifen, Zwiebeln, Lauch und Gemüse  
serviert mit Reis.*

13,90 €

M 19 *nur Hauptgericht von Menü*

10,90 €

# Vorspeisen



# อาหารว่าง

- |  |         |
|--|---------|
| 11. Sateh Gai <i>สะเต๊ะไก่</i>   | 7,40 €  |
| <i>Hühnerspießchen in Kokosmilch und Curry eingelegt, serviert mit Erdnuss-Sauce und eingelegtem gemischtem Gemüse.</i>                        |         |
| 12. Giew Thood <i>เกี้ยวทอด</i>  | 5,20 €  |
| <i>Gebackene Teigtaschen (Wanton) mit Schweinefleisch gefüllt.</i>   |         |
| 13. Pohpia Thood <i>ปอเปี๊ยะทอด (Veganische)</i>   | 6,40 €  |
| <i>Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse gefüllt.</i>  |         |
| 14. Lab Muhi Thood <i>ลาบหมูทอด</i>  | 6,40 €  |
| <i>Scharf gewürzte Schweinefleischbällchen im Knuspermantel mit einem Hauch Zitrone, Sesam und einer Gewürzmischung aus Nordost-Thailand.</i>  |         |
| 15. Kanom Pang Nah Gung <i>ขนมปังหน้ากุ้ง</i>  | 7,90 €  |
| <i>Frittiertes Brot mit Garnelen -Hühnerfleisch-Pasteaufstrich, Sesam serviert mit einem unwiderstehlichen Salat von Gurken.</i>               |         |
| 16. Gung Hom Sa Bei <i>กุ้งห่อไข่ใบ</i>  | 8,30 €  |
| <i>Gebackene Garnelen in dünnem Teigmantel serviert mit Dip-Sauce.</i>   |         |
| 17. Thood Man Gung <i>ทอดมันกุ้ง</i>   | 8,30 €  |
| <i>Fein gebackene Garnelen-Hühnerfleisch-Küchlein, Panko Mehl, Sesam serviert mit einem unwiderstehlichen Salat von Gurken.</i>                |         |
| 18. Kha Nom Jieb <i>ขนมจีบ</i>   | 8,30 €  |
| <i>Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Sesamöl, Wasserkastanien und Shii-Take Pilzen, serviert mit Chili Dip-Sauce.</i> |         |
| 19. Thad Raum Mit 1 <i>อาหารรวมมิตร ๑</i>  | 11,90 € |
| <i>Gemischte Vorspeisen mit Dip-Sauce, Nr. 11-14, pro Person</i>   |         |
| 20. Thad Raum Mit 2 <i>อาหารรวมมิตร ๒</i>  | 13,90 € |
| <i>Gemischte Vorspeisen mit Dip-Sauce, Nr. 15-18, pro Person</i>   |         |

## Chicken Roll

*Knusprige Teigrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Pilzen, Gemüse, Lauch und Glasnudeln. Serviert mit Mango Dip-Sauce. 7,30 €*

# Suppen Salat



ต้มยำ แกงจืด  
ยำ เสิร์ด

40. Tom Yam Gai\* ต้มยำไก่ 6,90 €  
Scharfgewürzte thailändische Suppe mit Hühnerfleisch, Pilzen und Kräutern
41. Tom Yam Gung\* ต้มยำกุ้ง 8,90 €  
Scharfgewürzte thailändische Suppe mit Garnelen, Pilzen und Kräutern
42. Tom Kha Thaley\* ต้มข่าทะเล 8,90 €  
Meeresfrüchtesuppe (Garnelen, Muschel, Jakobsmuschel, Seeteufel-Fischfilet und Tintenfisch) mit Kokosmilch, Pilzen und thailändischen Kräutern
43. Tom Kha Gai\* ต้มข่าไก่ 7,90 €  
Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pilzen und thailändischen Kräutern
44. Gaeng Jued Wun Sen\*\* แกงจืดวุ้นเส้น 5,90 €  
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Chinakohl und Baumohrenpilzen
46. Gaeng Jued Gai Sai Phag\*\* แกงจืดไก่ในผัก 5,90 €  
Kräftig klare Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch und Gemüse
- \*Diese vier Suppen sind mit Zitronensaft und Fischsauce abgeschmeckt und enthalten die Kräuter: Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern (Limettenblätter) und Koriander.  
\*\*Diese zwei Suppen werde mit Korianderblättern und geröstetem Knoblauch garniert

- \*31. Lab Gai กล้วยไก่ 7,90 €  
Lauwarmer Salat aus gehacktem Hühnerfleisch mit Schalotten und Minze
- \*33. Phlah Gung ยำกุ้ง 11,90 €  
Garnelensalat mit Schalotten, Zitronengras, Kaffirblättern und Minze
- \*35. Yam Wun Sen Gung ยำวุ้นเส้นกุ้ง 9,90 €  
Glasnudelsalat mit Garnelen, Hühnerhackfleisch, Selleriekraut, Zwiebeln und Baumohrenpilzen
- \*alle Salate sind scharf (können auf Anfrage aber auch milder oder schärfer zubereitet werden) und werden mit Fischsauce, Zitronensaft, Chili und frischem Koriander zubereitet
36. Som Tam Thai ส้มตำไทย Auch als vegetarische und vegane Variante bestellbar 9,90 €  
Salat aus jungen rohen Papaya streifen mit Tomaten, Knoblauch, Chili, Erdnüssen und Langenbohnen Abgeschmeckt mit Tamarinde, Zitronensaft, Palmzucker und Fischsauce.
- Gemischter Salatteller (Blattsalaten) serviert mit Pandan Brot 5,90 €
- Gegrillte frische Jakobsmuscheln mit Zitronengrass und Mandel an Blattsalaten 13,90 €

# Vegetarische \* = Vegane



มังอริวัต

- \*51. Phad Pag Ruam Mit ผัดผักรวมมิตร 11,90 €  
Gebratenes, gemischtes frisches Gemüse, serviert mit Reis
- \*52. Phad Thua Ngoog Tao Huh ผัดขี้ฉี่เต้าหู้ 11,50 €  
Sojasprossen mit Tofu, Lauch, Pilzen und Paprika, serviert mit Reis
- \*53. Ped Jeh Phad Prig Sod Nor Mai เป็ดเล่ผัดพริกขี้หนูไม่ 17,90 €  
Gebratenes, imitiertes Entenfleisch mit Bambussprossen, Chili, Knoblauch, Lauch, Paprika und Basilikum, serviert mit Reis-(scharf)-
54. Gaeng Phag Ruam แกงผัดรวม 1 5,90 €  
Gemischtes Gemüse in rotem Curry mit Kokosmilch und Basilikumblättern, serviert mit Reis –(scharf)
55. Steak Tao Huh สเต๊กเต้าหู้ 17,90 €  
Gegrilltes Tofu-Steak auf Thai-Curry-Sauce (scharf) serviert mit Gemüse und Reis
- \*56. Tempeh Hed Sauce Tao Jiew เตมเป้กับเห็ดในซอสเต้าหู้เจียว 15,90 €  
Tempeh mit gemischten Pilzen (Strohpilze, Baumohrenpilze, Shiitake Pilzen und Champignons) mit Sojabohnen-Paste, Kokosmilch und Knoblauch, serviert mit Reis

## Nudeln und Reis ญ้อยเตี้ยแฉะน้ำจืด

71. Phad Thai Gung Sod Hor Khai ผัดไทยกุ้งฉัดไข่ 17,90 €  
Gebratene thailändische Reismudeln mit Garnelen, Ei, Tofu, Lauch, Sojasprossen, grobgehackten Erdnüssen und süß-saurer Tamarindensauce abgeschmeckt, serviert in Eiercrêpe-Taschen.  
(\*73.ohne Garnelen Zubereitung 15,90 €)
72. Guay Tiew Phad Prig Gai ญ้อยเตี้ยผัดพริกไก่ 15,90 €  
Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Chili, Knoblauch, Paprika, Lauch, Sojasprossen und Basilikum –(scharf)
75. Khiao Suay ข้าวผัดหอม 2,00 €  
Portion thailändischer Duft Reis

# Hühnerfleisch



เผ็ดไก่

101. Gai Hoh Bei Toey ไก่ห่อใบตอย	16,90 €
<p>Marinierte Hühnerbruststücke, gebacken in Pandanblättern, (trocken gebacken) serviert mit einer Soja-Sesam-Dip Sauce und eingelegtem gemischtem Gemüse, serviert mit Reis</p>	

Die folgenden Gerichte werden in der Regel mit Hühnerfleisch zubereitet, auf Wunsch können diese auch mit **Schweinefleisch** zubereitet werden.

100. Gai Phad Khing ไก่ผัดขิง	17,90 €
<p>Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwerstreifen, Zwiebeln, Lauch, Paprika und Baumohrenpilzen, serviert mit Reis</p>	
102. Gai Phad Prig Gaeng ไก่ผัดพริกแกง	18,90 €
<p>Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, Basilikum, Kokosmilch und Kaffirblättern, serviert mit Reis -(scharf)-</p>	
103. Gai Phad Gra Prao ไก่ผัดกระเทียม	18,90 €
<p>Gebratenes Hühnerfleisch mit wildem Basilikum, Paprika, Chili und Knoblauch, serviert mit Reis -(scharf)-</p>	
104. Gaeng Gai Noh Mai แกงไก่หมักไม้	16,90 €
<p>Hühnercurry aus rotem Curry mit Bambussprossen, Kokosmilch und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-</p>	
105. Gai Phad Med Ma Muang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	17,90 €
<p>Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Lauch, Paprika, Zwiebeln und Baumohrenpilzen, serviert mit Reis</p>	
106. Gai Priaw Waan ไก่เปรี้ยวหวาน	17,90 €
<p>Süßsaures Hühnerfleisch mit Ananas, Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Gurken und Paprika, serviert mit Reis</p>	
107. Gai Thood Gaeng Pag ไก่ทอดแกงพริก	18,90 €
<p>Würziges Hühn (paniert mit Panko Mehl und Sesam) knusprig gebacken auf Gemüse in Thai-Curry mit Kokosmilch und Basilikum serviert mit Reis (scharf)</p>	
109. Gaeng Keaw Wan Lug Schin gai แกงเขียวหวานหมูฉีก	18,90 €
<p>Hühnerfleisch-seetang Bällchen in Grüner Thai-Curry, Kokosmilch, Thai Auberginen, Thai Basilikum, Kaffirblättern streifen und Fingerwurzel streifen serviert mit Reis-(scharf)-</p>	

# Rindfleisch Entenfleisch



เนื้ออ้อ  
เนื้อเป็ด

- |   |         |
|---|---------|
| 91. Nuea Nam Man Hoy เนื้อห่มหม้อฮอย  | 19,90 € |
| <i>Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Lauch, Paprika, Pilzen und Austernsauce, serviert mit Reis</i>  |         |
| 92. Nuea Phad Prig Sod เนื้อผัดพริกขี้หนูผัดไม่   | 19,90 € |
| <i>Gebratenes Rindfleisch mit Bambussprossen, frischem Chili, Knoblauch und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-</i>                                 |         |
| 93. Nuea Phad Prig Thai Onn เนื้อผัดพริกไทยอ่อน   | 20,90 € |
| <i>Geschnetzeltes Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Fingerwurzel, frischen grünen Pfefferkörnern und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-</i> |         |
| 94. Gaeng Kiew Wann Nuea แกงเขียวหวานเนื้อ  | 20,90 € |
| <i>Original Grünes Thai-Curry von Rindfleisch mit Thai-Auberginen, Kokosmilch, Basilikum und Kaffirblättern, serviert mit Reis-(scharf)-</i>            |         |

## Gerichte mit saftig gegarter, unpanierter Entenbrust aus Thailand.

- |  |         |
|--|---------|
| 201. Ped Phad Phag เป็ดผัดผัก  | 19,90 € |
| <i>Gebackene Ente auf gebratenem gemischtem Gemüse, serviert mit Reis</i>  |         |
| 202. Gaeng Phed Ped Yang แกงเผ็ดเป็ดข่า  | 18,90 € |
| <i>Gekochte Entenfleischstücke in rotem Curry, Kokosmilch, Ananas, Kirschtomaten und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-</i> |         |
| 203. Ped Ma Maong เป็ดมะม่วง (Modern Thai)   | 20,90 € |
| <i>Gebackene Ente auf Mango-Sojasauce serviert mit Gemüse und Reis</i>   |         |
| 204. Ped Phad Gra Prao เป็ดผัดกระเพรา  | 20,90 € |
| <i>Gebackene Ente mit wildem Basilikum, Lauch, Paprika, Chili und Knoblauch, serviert mit Reis -(scharf)-</i>                    |         |
| 205. Ped Schu Schi เป็ดสุกี้   | 20,90 € |
| <i>Gebackene Ente auf rotem Curry, Kokosmilch, Kaffirblättern und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-</i>                    |         |

# Meeresfrüchte



ร้านอาหารทะเล

301. Gung Thod Gra Thiam หุ้งทอดกระเทียม 21,90 €  
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Koriander,  
Soja- und Austernsauce, serviert mit Gemüse und Reis.
302. Schu Schi Gung หุ้งชุฉี 21,90 €  
Garnelen mit rotem Curry, Kokosmilch,  
Kaffirblättern und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-
303. Mok Tha Ley Thiam หมกทะเลเทียม 24,90 €  
Meeresfrüchte (Garnelen, Jakobmuschel, Muschel, Tintenfisch  
und Seeteufel Fischfilet) In sämiger Thai-Curry-Sauce mit  
Kokosmilch, Kaffirblättern und Basilikum, serviert mit Reis-(scharf)-
304. Gung Phad Gra Prao หุ้งผัดกระเทียม 21,90 €  
Gebratene Garnelen mit wildem Basilikum, Lauch, Paprika,  
Chili und Knoblauch, serviert mit Reis -(scharf)-
305. Pla Mueg Phad Prao ปลาหมึกผัดกระเทียม 21,90 €  
Gebratene Tintenfischstücke mit wildem Basilikum, Lauch, Paprika,  
Chili und Knoblauch, serviert mit Reis -(scharf)-
306. Phad Ruam Mit Tha Ley ผัดรวมมิตรทะเล 24,90 €  
Gebratene Meeresfrüchte (Garnelen, Jakobmuschel, Muschel,  
Tintenfisch und Kabeljau Fischfilet) mit Shii-Take Pilzen, Sellerie,  
Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Lauch, serviert mit Reis .
307. Pla Phad Khing ปลาผัดหิ้ง 22,90 €  
Frischer Kabeljau-Fischfilet mit Ingwer, Pilzen, Lauch,  
Soja- und Austernsauce, serviert mit Reis.
308. Schu Schi Pla หุ้งชุฉีปลา 22,90 €  
Frischer Kabeljau -Fischfilet mit rotem Curry, Kokosmilch,  
Kaffirblättern und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-
309. Pla Thod Gra Thiam ปลาทอดกระเทียม 22,90 €  
Frischer Kabeljau-Fischfilet mit einer Sauce aus Austern-Sojasauce  
und Knoblauch, garniert mit Koriander, serviert mit Gemüse und Reis.

Bei Allergien verlangen sie unsere Allergiker Karte.





**Ganzer Tilapia Fisch ปลาหมอทั้งตัว** 24,90 €

*Gebacken (Selbst zum Filetieren) serviert mit Reis und Sauce nach Wahl:*

-süßsaure Sauce mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Lauch und Paprika (ชื่อเปรี้ยวทอด)

-Thai-Curry-Sauce mit Kokosmilch (scharf) (ชื่อคั่ว)

-süßsaure Chili-Knoblauch-Sauce (scharf) (ชื่อฉ่ำพริก)

-Knoblauch-Soja-Sauce (ชื่อถั่วเทียม)

### For Thai-Curry- Lovers

*Vier verschiedene Thai -Currys (ab 2 Personen) pro Person 24,90 €*

\*Hühnercurry mit Bambussprossen (aus rotes Curry)

\*Entencurry mit Ananas (aus rotes Curry)

\*Lammcurry mit Bambussprossen (aus grünes Curry)

\*Rindercurry mit Thai-Auberginen ( aus grünes Curry)

\*alle Currys sind scharf und original

mit Kokosmilch, Thai-Basilikum und Paprika gekocht

### Garnelen Menü

Variationen von Garnelen

\*\*\*\*\*

Süßwasser Garnelensuppe  
mit Kokosmilch und Kräutern

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Basilikum-Sorbet

\*\*\*\*\*

Garnelencurry mit jungem Kokosfleisch,  
Kokosmilch und Basilikum  
serviert in einer ganzen Kokosnuss  
dazu mit Reis (scharf)

\*\*\*\*\*

Warme Apfel-Kokos-Rolle  
mit Kompott von Mango und Ananas

!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

42 Euro/Person

**Nur Hauptgericht 23,90 €**

Menü ab



2 Personen

pro Person 33,90 € Samrab Thai 1 *สำรับไทย ๑*

Variation von Vorspeisen



Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pilzen und Kräutern



*ต้มขมิ้น*

Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Lauch und Zwiebeln

*ไก่เบรียจทอด*

Süßsaures Hühnerfleisch mit Ananas, Zwiebeln und Tomaten

*แกงเผ็ดเบรียจ*

Gekochtes Entenfleisch in Thai-Curry mit Ananas (scharf)

*เนื้อเป็ดกระเพรา*

Rindfleisch mit Basilikum, Knoblauch und Chili (scharf)



Variationen von Dessert

pro Person 42,90 € Samrab Thai 2 *สำรับไทย ๒*

Variation von Vorspeisen



Meeresfrüchtesuppe mit Kokosmilch, Pilzen und Kräutern



*สุกี้ทะเล*

Jakobsmuscheln mit Thai-Curry und Kokosmilch (scharf)

*กุ้งผัดขมิ้น*

Gebratene Garnelen mit gemischtem frischem Gemüse

*ปลาหมึกกระเทียม*

Frischer Kabeljau-Fischfilet mit Knoblauch und Sojasauce

*ปลาหมึกผัดกระเพรา*

Tintenfisch mit Basilikum, Chili und Knoblauch (scharf)



Variationen von Dessert

*Alle vier Hauptgerichte werden auf einmal nach traditioneller „Samrab“ Art serviert, so dass Sie sie gemeinsam genießen können.*

# Desserts



# ของหวาน

## Mango sticky rice ข้าวเหนียวมะม่วง

Das berühmte und traditionelle Thai-Dessert.

Süßer Klebereis mit Kokosmilch gekocht, serviert mit Süßer Mango.

9,90 €

801. Ta Goh ตะโก้ 4,90 €

Thailändischer Pudding mit Wasserkastanien und Kokosmilch

802. Klauy Thod กล้วยทอด 7,90 €

Gebackene Banane mit Honig serviert mit Mangosauce und Vanilleeis

803. Giew Waan เกี้ยวหวาน 7,90 €

Knusprig gebackene, gefüllte Teigtaschen mit Kokosmasse, serviert auf Vanillesauce und Vanilleeis

804. Mango Parfait พาร์เฟต์มะม่วง 8,90 €

Hausgemachtes Mango-Parfait auf Mango Sauce mit frischen Früchten

805. Ice Cream Ga Thi Sod ไอศกรีมกะทิสด 7,90 €

Hausgemachtes Kokosmilch Eis

806. Sorbet เสอร์เบท 8,90 €

Variation von hausgemachten Sorbets (Ananas, Lychee und Mango) an frischen Früchten

807. Crème Caramel คาร์มดวามะ 4,90 €

Warme Crème Caramel aus Kokosmilch

808. Dessert Variation ของหวานรวม 10,90 €

Variationen von hausgemachten Desserts

- 1 Kugel Vanilleeis 0,90 €

- 1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Kokosmilch-Eis 2,50 €

## Hot Dessert ของเขี้ยวแอปเปิ้ล

Warme Kokos-Apple-Tasche auf Kompott von Ananas und Mango

7,90 €