

Mittagstisch Mi.-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 Süßsaurer 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

Alle Vorspeisen sind mit besten Zutaten hausgemacht.

- | | |
|--|---------|
| 11. Sateh Gai <i>แซ่เต๊ะไก่</i> | 8,60 € |
| <i>Hühnerspießchen in Kokosmilch und Curry eingelegt, serviert mit Erdnuss-Sauce und eingelegtem gemischtem Gemüse.</i> | |
| 12. Thung Thong <i>ตุงทอง</i> | 8,60 € |
| <i>Gebackene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse gefüllt.</i> | |
| 13. Pohpia Thood <i>ปอเปี๊ยะทอด (Veganische)</i> | 7,60 € |
| <i>Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse gefüllt.</i> | |
| 14. Lab Muh Thood <i>ลาบหมูทอด</i> | 7,60 € |
| <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> | 8,90 € |
| <i>Frittiertes Brot mit Garnelen -Hühnerfleisch-Pasteaufstrich, Sesam serviert mit einem unwiderstehlichen Salat von Gurken.</i> | |
| 16. Gung Hom Sa Bei <i>กุ้งหม้อแซ่ใบ</i> | 9,60 € |
| <i>Gebackene Garnelen in dünnem Teigmantel serviert mit Dip-Sauce.</i> | |
| 17. Thood Man Gung <i>ทอดมันกุ้ง</i> | 9,60 € |
| <i>Fein gebackene Garnelen-Hühnerfleisch-Küchlein, Panko Mehl, Sesam serviert mit einem unwiderstehlichen Salat von Gurken.</i> | |
| 18. Kha Nom Jieb <i>ขนมจีบ</i> | 9,60 € |
| <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>อาหารค่ำมิตร ๑</i> | 14,90 € |
| <i>Gemischte Vorspeisen mit Dip-Sauce, Nr. 11-14, pro Person</i> | |
| 20. Thad Raum Mit 2 <i>อาหารค่ำมิตร ๒</i> | 16,90 € |
| <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. 8,60 €

Suppen Salat



ต้มยำ แกงเจ็ด
ยำ เจ็ด

- | | |
|--|--------|
| 40. Tom Yam Gai* ต้มยำไก่ | 7,50 € |
| <i>Scharfgewürzte thailändische Suppe mit Hühnerfleisch, Pilzen und Kräutern</i> | |
| 41. Tom Yam Gung* ต้มยำกุ้ง | 9,50 € |
| <i>Scharfgewürzte thailändische Suppe mit Garnelen, Pilzen und Kräutern</i> | |
| 42. Tom Kha Thaley* ต้มข่าทะเล | 9,50 € |
| <i>Meeresfrüchtesuppe (Garnelen, Muschel, Kammuschel, Seeteufel-Fischfilet und Tintenfisch) mit Kokosmilch, Pilzen und thailändischen Kräutern</i> | |
| 43. Tom Kha Gai* ต้มข่าไก่ | 8,50 € |
| <i>Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pilzen und thailändischen Kräutern</i> | |
| 44. Gaeng Jued Wun Sen** แกงจืดวุ้นเส้น | 6,90 € |
| <i>Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Chinakohl und Baumohrenpilzen</i> | |
| 46. Gaeng Jued Gai Sai Phag** แกงจืดไก่ในผัก | 6,90 € |
| <i>Kräftig klare Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch und Gemüse</i> | |
- *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 ลาบไก่ | 9,50 € |
| <i>Lauwarmer Salat aus gehacktem Hühnerfleisch mit Schalotten und Minze</i> | |
| *33. Phlah Gung ผลหกุ้ง | 12,90 € |
| <i>Garnelensalat mit Schalotten, Zitronengras, Kaffirblättern und Minze</i> | |
| *35. Yam Wun Sen Gung ยำวุ้นเส้นกุ้ง | 10,90 € |
| <i>Glasnudelsalat mit Garnelen, Hühnerhackfleisch, Selleriekraut, Zwiebeln und Baumohrenpilzen</i> | |
| <i>*alle Salate sind scharf (können auf Anfrage aber auch milder oder schärfer zubereitet werden) und werden mit Fischsauce, Zitronensaft, Chili und frischem Koriander zubereitet</i> | |
| 36. Som Tam Thai ส้มตำไทย <u>Auch als vegetarische und vegane Variante bestellbar</u> | 10,90 € |
| <i>Salat aus jungen rohen Papaya streifen mit Tomaten, Knoblauch, Chili, Erdnüssen und Langenbohnen Abgeschmeckt mit Tamarinde, Zitronensaft, Palmzucker und Fischsauce.</i> | |
| - Gemischter Salatteller (Blattsalaten) serviert mit Pandan Brot | 7,90 € |
| - Gegrillte frische Japanisches Kammuschelnfleisch mit Zitronengrass und Mandel an Blattsalaten | 15,90 € |

Vegetarische

*=Vegane



มังสวิรัติ

- *51. Phad Pag Ruam Mit ผัดผักรวมมิตร 13,50 €
Gebratenes, gemischtes frisches Gemüse, serviert mit Reis
- *52. Phad Thua Ngoog Tao Huh ผัดถั่วงอกเต้าหู้ 13,50 €
Sojasprossen mit Tofu, Lauch, Pilzen und Paprika, serviert mit Reis
- *53. Ped Jeh Phad Prig Sod Nor Mai เป็ดเจผัดพริกขี้หมูไม้ 20,50 €
Gebratenes, imitiertes Entenfleisch mit Bambussprossen, Chili, Knoblauch, Lauch, Paprika und Basilikum, serviert mit Reis-(scharf)-
54. Gaeng Phag Ruam แกงผักรวม 1 8,90 €
Gemischtes Gemüse in rotem Curry mit Kokosmilch und Basilikumblättern, serviert mit Reis –(scharf)
55. Steak Tao Huh สเต็กเต้าหู้ 20,50 €
Gegrilltes Tofu-Steak auf Thai-Curry-Sauce (scharf) serviert mit Gemüse und Reis
- *56. Tempeh Hed Sauce Tao Jiew เต็มเป็ กัมเท็ดในซอสเต้าหู้เจียว 17,90 €
Tempeh mit gemischten Pilzen (Strohpilze, Baumohrenpilze, Shiitake Pilzen und Champignons) mit Sojabohnen-Paste, Kokosmilch und Knoblauch, serviert mit Reis

Nudeln und Reis ฤดูเย็นและข้าว

71. Phad Thai Gung Sod Hor Khai ผัดไทยกุ้งสดห่อไข่ 19,90 €
*Gebratene thailändische Reismudeln mit Garnelen, Ei, Tofu, Lauch, Sojasprossen, grobgehackten Erdnüssen und süß-saurer Tamarindensauce abgeschmeckt, serviert in Eiercrêpe-Taschen. (*73.ohne Garnelen Zubereitung 17,90 €)*
72. Guay Tiew Phad Prig Gai ฤดูเย็นผัดพริกไก่ 17,90 €
Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Chili, Knoblauch, Paprika, Lauch, Sojasprossen und Basilikum –(scharf)
75. Khao Suay ข้าวหอม 2,50 €
Portion thailändischer Duft Reis

Hühnerfleisch



เนื้อไก่

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

- | | |
|---|---------|
| 100. Gai Phad Khing ไก่ผัดขิง | 21,90 € |
| Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwerstreifen, Zwiebeln, Lauch, Paprika und Baumohrenpilzen, serviert mit Reis | |
| 102. Gai Phad Prig Gaeng ไก่ผัดพริกแกง | 22,90 € |
| Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, Basilikum, Kokosmilch und Kaffirblättern, serviert mit Reis -(scharf)- | |
| 103. Gai Phad Gra Prao ไก่ผัดกระเทียม | 21,90 € |
| Gebratenes Hühnerfleisch mit wildem Basilikum, Paprika, Chili und Knoblauch, serviert mit Reis -(scharf)- | |
| 104. Gaeng Gai Noh Mai แกงไก่หน่อไม้ | 20,90 € |
| Hühnercurry aus rotem Curry mit Bambussprossen, Kokosmilch und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)- | |
| 105. Gai Phad Med Ma Muang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง | 21,90 € |
| Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Lauch, Paprika, Zwiebeln und Baumohrenpilzen, serviert mit Reis | |
| 106. Gai Priaw Waan ไก่เปรี้ยวหวาน | 21,90 € |
| Süßsaureres Hühnerfleisch mit Ananas, Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Gurken und Paprika, serviert mit Reis | |
| 107. Gai Thood Gaeng Pag ไก่ทอดแกงพริก | 22,90 € |
| Würziges Hühn (paniert mit Panko Mehl und Sesam) knusprig gebacken auf Gemüse in Thai-Curry mit Kokosmilch und Basilikum serviert mit Reis (scharf) | |
| 109. Gaeng Keaw Wan Lug Schin gai แกงเขียวหวานอกไก่ | 22,90 € |
| Hühnerfleisch-seetang Bällchen in Grüner Thai-Curry, Kokosmilch, Thai Auberginen, Thai Basilikum, Kaffirblättern streifen und Fingerwurzel streifen serviert mit Reis-(scharf)- | |

Rindfleisch Entenfleisch



เนื้อวัว
เนื้อเป็ด

91. Nuea Nam Man Hloy เนื้อนํ้ามันทอด 22,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Lauch, Paprika,
Pilzen und Austernsauce, serviert mit Reis
92. Nuea Phad Prig Sod เนื้อผัดพริกสดหอมไม้ 22,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Bambussprossen, frischem Chili,
Knoblauch und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-
93. Nuea Phad Prig Thai Onn เนื้อผัดพริกไทยอ่อน 23,90 €
Geschnetzeltes Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Fingerwurzel,
frischen grünen Pfefferkörnern und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-
94. Gaeng Kiew Wann Nuea แกงเขียวหวานเนื้อ 23,90 €
Original Grünes Thai-Curry von Rindfleisch mit Thai-Auberginen,
Kokosmilch, Basilikum und Kaffirblättern, serviert mit Reis-(scharf)-

Gerichte mit saftig gegarter, unpanierter Entenbrust aus Thailand.

201. Ped Phad Phag เป็ดผัดผัก 22,90 €
Gebackene Ente auf gebratenem gemischtem Gemüse, serviert mit Reis
202. Gaeng Phed Ped Yang แกงเผ็ดเป็ดข่า 21,90 €
Gekochte Entenfleischstücke in rotem Curry, Kokosmilch, Ananas,
Kirschtomaten und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-
203. Ped Ma Maong เป็ดมะม่วง (Modern Thai) 23,90 €
Gebackene Ente auf Mango-Sojasauce serviert mit Gemüse und Reis
204. Ped Phad Gra Prao เป็ดผัดกระเพรา 23,90 €
Gebackene Ente mit wildem Basilikum, Lauch, Paprika,
Chili und Knoblauch, serviert mit Reis -(scharf)-
205. Ped Schu Schi เป็ดสุกี้ 23,90 €
Gebackene Ente auf rotem Curry, Kokosmilch,
Kaffirblättern und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-

Special



Food

60-Lamm เนื้อย่าง fleischstreifen mit Chili, Knoblauch, Lauch, Paprika und wildem Basilikum serviert mit Reis (scharf) 23,90 €

61-Lamm เนื้อย่าง Curry aus grünem Thai-Curry mit Bambussprossen, Kokosmilch und Basilikum, serviert mit Reis (scharf) 23,90 €

62-Känguru เนื้อจิ้งจอก mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Basilikum frischen grünen Pfefferkörnern serviert mit Gemüse und Reis (scharf) 23,90 €

65-Hühnercurry (นกอินทรีผัดขมิ้น) mit jungem Kokosfleisch, Kokosmilch und Basilikum in einer ganzen Kokosnuss serviert mit Reis (scharf) 23,90 €

66-Massaman Gai หมูขมิ้น Geschmorte Hühnerbrust-Stücke in Massaman Curry mit Kokosmilch, Erdnüssen, Zwiebeln und Kartoffeln Abgeschmeckt mit Palmzucker, Fischsauce und Tamarindensauce Nach Art des thailändischen Königshauses serviert mit Reis-(mild)- 22,90 €

For Gourmet Lovers Als Vorspeise

Stopfleber (Foie Gras) mit gebratenem Mango und Ananas an Mango-Chutney serviert mit Pandan-Brioche (Brot) 15,90 €

Für Feinschmecker (Modern Thai)

Ente Brust auf Thai-Curry-Eiernudeln (scharf),
Stopfleber (Foie Gras), Garnelen
kombiniert mit Maronen und Mango-Chutney 33,90 €

Gegrillte frische Japanisches Kammuschelnfleisch
auf Thai-Curry-Sauce serviert mit
Gemüse und Reis (scharf) 28,90 €

Meeresfrüchte



ร้านอาหารทะเล

301. Gung Thod Gra Thiam กุ้งทอดกระเทียม 23,90 €
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Koriander,
Soja- und Austernsauce, serviert mit Gemüse und Reis.
302. Schu Schi Gung กุ้งชุบ 23,90 €
Garnelen mit rotem Curry, Kokosmilch,
Kaffirblättern und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-
303. Mok Tha Ley Thiam หมกทะเลเค็ม 28,90 €
Meeresfrüchte (Garnelen, Japanische Kammuschelfleisch, Muschel,
Tintenfisch und Seeteufel Fischfilet) In sämiger Thai-Curry-Sauce mit
Kokosmilch, Kaffirblättern und Basilikum, serviert mit Reis-(scharf)-
304. Gung Phad Gra Prao กุ้งผัดกระเทียม 23,90 €
Gebratene Garnelen mit wildem Basilikum, Lauch, Paprika,
Chili und Knoblauch, serviert mit Reis -(scharf)-
305. Pla Mueg Phad Prao ปลาหมึกผัดกระเทียม 23,90 €
Gebratene Tintenfischstücke mit wildem Basilikum, Lauch, Paprika,
Chili und Knoblauch, serviert mit Reis -(scharf)-
306. Phad Ruam Mit Tha Ley ผัดรวมมิตรทะเล 27,90 €
Gebratene Meeresfrüchte (Garnelen, Japanisches Kammuschelfleisch,
Muschel, Tintenfisch und Kabeljau Fischfilet) mit Shii-Take Pilzen,
Sellerie, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Lauch, serviert mit Reis .
307. Pla Phad Khing ปลาผัดหิ่ง 24,90 €
Frischer Kabeljau-Fischfilet mit Ingwer, Pilzen, Lauch,
Soja- und Austernsauce, serviert mit Reis.
308. Schu Schi Pla กุ้งชุบ 24,90 €
Frischer Kabeljau -Fischfilet mit rotem Curry, Kokosmilch,
Kaffirblättern und Basilikum, serviert mit Reis -(scharf)-
309. Pla Thod Gra Thiam ปลาทอดกระเทียม 24,90 €
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 ปลาเนื้อทั้งตัว 27,90 €

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

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

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

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

- Knoblauch-Soja-Sauce (เสฉงกระเทียม)

For Thai-Curry- Lovers

Vier verschiedene Thai -Currys (ab 2 Personen) pro Person 27,50 €

*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

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

45,50 Euro/Person

Nur Hauptgericht 25,90 €

Menü ab



2 Personen

pro Person 38,90 € Samrab Thai 1 *สำรับไทย ๑*

Variation von Vorspeisen



Hühnersuppe mit Kokosmilch, Pilzen und Kräutern



ต้มขมิ้น

Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Lauch und Zwiebeln

ไก่บริษัทยาหน

Süßsaures Hühnerfleisch mit Ananas, Zwiebeln und Tomaten

แกงเผ็ดเม็ดต่างๆ

Gekochtes Entenfleisch in Thai- Curry mit Ananas (scharf)

เนื้อสัตว์กระเพรา

Rindfleisch mit Basilikum, Knoblauch und Chili (scharf)



Variationen von Dessert

pro Person 47,90 € Samrab Thai 2 *สำรับไทย ๒*

Variation von Vorspeisen



Meeresfrüchtesuppe mit Kokosmilch, Pilzen und Kräutern



สุกี้ทะเล

Jakobsmuscheln mit Thai-Curry und Kokosmilch (scharf)

กุ้งสดผัด

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.

11,90 €

- | | |
|---|---------|
| 801. Ta Goh ตะโก้ | 5,90 € |
| Thailändischer Pudding mit Wasserkastanien und Kokosmilch | |
| 802. Klauy Thod กุ้งทอด | 8,90 € |
| Gebackene Banane mit Honig serviert mit Mangosauce und Vanilleeis | |
| 803. Giew Waan เกี้ยวหวาน | 8,90 € |
| Knusprig gebackene, gefüllte Teigtaschen mit Kokosmasse, serviert auf Vanillesauce und Vanilleeis | |
| 804. Mango Parfait พาร์เฟต์มะม่วง | 9,90 € |
| Hausgemachtes Mango-Parfait auf Mango Sauce mit frischen Früchten | |
| 805. Ice Cream Ga Thi Sod ไอศกรีมกะทิสด | 8,90 € |
| Hausgemachtes Kokosmilch Eis | |
| 806. Sorbet เซอร์เบท | 9,90 € |
| Variation von hausgemachten Sorbets (Ananas, Lychee und Mango) an frischen Früchten | |
| 807. Crème Caramel คร์มคาราเมล | 5,90 € |
| Warme Crème Caramel aus Kokosmilch | |
| 808. Dessert Variation ของหวานรวม | 11,90 € |
| Variationen von hausgemachten Desserts | |

- 1 Kugel Vanilleeis 0,90 €

- 1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Kokosmilch-Eis 2,60 €

Hot Dessert ของเข้ะแต้ปเปิ้ล

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

8,90 €