

Mittagsmenü

Mo-Fr: 12:00-15:30 (Außer Feiertags)

/ lunch menu

// เมนูกลางวัน

Alle unsere Curry-Gerichte werden sowohl mit Kokosmilch, als auch mit einem Schuss Kuhmilch und Fischsauce zubereitet.

All of our curry dishes are prepared with both coconut milk and a dash of cow's milk and fish sauce.

Topics	Preis	Topics	Preis	Extras	Preis
Vegetarisch / veggie	12,50 €	Tintenfisch / octopus	15,90 €	Reis / rice	3,50 €
Huhn / chicken	13,80 €	Tilapia Fisch / tilapia fish	15,90 €	Klebreis / sticky rice	5,00 €
Schwein / pork	13,80 €	Ente / duck	15,90 €	Frittiertes Spiegelei	2,50 €
Tofu / tofu	13,80 €	Garnelen / prawns	15,90 €	/ fried egg	
Rind / beef	15,90 €	Meeresfrüchte / seafood	15,90 €		
Frittiertes Hähnchen / Fried chicken	14,90 €				

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe
MM	1	PANAENG Thailändisches rotes Curry mit Bohnen, Paprika, Erdnüssen, Kaffir-Limettenblättern, Basilikum und Pepperoni mit ... <i>RedThai Panaeng curry with beans, peppers, peanuts, lime leaves, basil and Pepperonies with ...</i>		1, 4, 5, 6, 7
MM	2	GAENG KEAW WAAN Thailändisches grünes Curry mit Kaffir-Limettenblättern, Basilikum, Aubergine, Paprika, Pepperoni, Bohnen, Krachaiwurzeln und Bambus mit ... <i>Thai green curry with lime leaves, basil, aubergine, peppers, Pepperonies, beans, krachai roots and bamboo with ...</i>		1, 4, 6, 7
MM	3	GAENG PAK Rotes Curry mit Paprika, Aubergine, Möhren, Champignons, Blumenkohl, Bambus, Weißkohl und Brokkoli mit ... <i>Red curry with peppers, aubergine, carrots, mushrooms, cauliflower, bamboo, white cabbage and broccoli with ...</i>		1, 4, 6, 7
MM	4	PAD GRA PAO Bohnen, Thai-Basilikum und Pepperoni in einer Austern-, Soja-, und Fischsauce mit ... <i>beans, thai-basil and chilies in an oyster, soy and fish sauce with ...</i>		1, 4, 6, 14

(Alle Preise enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.)

Mittagsmenü

Mo-Fr: 12:00-15:30 (Außer Feiertags)

/ lunch menu

// เมนูมื้อกลางวัน

Alle unsere Curry-Gerichte werden sowohl mit Kokosmilch, als auch mit einem Schuss Kuhmilch und Fischsauce zubereitet.

All of our curry dishes are prepared with both coconut milk and a dash of cow's milk and fish sauce.

Topics	Preis	Topics	Preis	Extras	Preis
Vegetarisch / veggie	12,50 €	Tintenfisch / octopus	15,90 €	Reis / rice	3,50 €
Huhn / chicken	13,80 €	Tilapia Fisch / tilapia fish	15,90 €	Klebreis / sticky rice	5,00 €
Schwein / pork	13,80 €	Ente / duck	15,90 €	Frittiertes	2,50 €
Tofu / tofu	13,80 €	Garnelen / prawns	15,90 €	Spiegelei / fried egg	
Rind / beef	15,90 €	Meeresfrüchte / seafood	15,90 €		
Frittiertes Hähnchen / Fried chicken	14,90 €				

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe
MM	5	PAD PREAW WAAN Gemüse mit Ananas, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Möhren und Paprika in einer hausgemachten süße Sauce mit ... <i>Vegetables with pineapple, tomatoes, cucumber, onions, carrots and peppers, in a homemade sweet sauce with ...</i>		6
MM	6	PAD SI IUW Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Möhren, Brokkoli und Blumenkohl in Austern-Sojasauce mit ... <i>Fried rice noodles with egg, carrot, broccoli, cauliflower in oyster-soy sauce with ...</i>		1, 3, 6, 14
MM	7	KHAO PAD Gebratener Reis mit Ei, Zwiebeln, Tomaten, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Frühlingszwiebeln in Sojasauce & Fischsoße mit ... <i>Fried rice with egg, onions, tomatoes, carrots, broccoli, cauliflower and spring onions in soy sauce with ...</i>		1, 3, 4, 6
MM	8	PAD THAI Gebratene Reisnudeln mit hausgemachter Sojasauce, Ei, Knoblauchblätter, Sojasprossen, Erdnüssen, Limetten und Chillipulver mit ... <i>Fried rice noodles with homemade soy sauce egg, garlic leaves, soybean sprouts, peanuts, lime and hot pepper powder with ...</i>		1, 3, 4, 5, 6, 14

(Alle Preise enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.)

Mittagsmenü

Mo-Fr: 12:00-15:30 (Außer Feiertags)

/ lunch menu

// เมนูมื้อกลางวัน

Alle unsere Curry-Gerichte werden sowohl mit Kokosmilch, als auch mit einem Schuss Kuhmilch und Fischsauce zubereitet.

All of our curry dishes are prepared with both coconut milk and a dash of cow's milk and fish sauce.

Topics	Preis	Topics	Preis	Extras	Preis
Vegetarisch / veggie	12,50 €	Tintenfisch / octopus	15,90 €	Reis / rice	3,50 €
Huhn / chicken	13,80 €	Tilapia Fisch / tilapia fish	15,90 €	Klebreis / sticky rice	5,00 €
Schwein / pork	13,80 €	Ente / duck	15,90 €	Frittiertes Spiegelei / fried egg	2,50 €
Tofu / tofu	13,80 €	Garnelen / prawns	15,90 €		
Rind / beef	15,90 €	Meeresfrüchte / seafood	15,90 €		
Frittiertes Hähnchen / Fried chicken	14,90 €				

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe
MM 9		PAD WUN SEN		1, 3, 6, 14
		Gebratene Glasnudeln mit Ei, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Sellerie Morcheln und Möhren mit ... <i>Fried glass noodles with egg, spring onions, onions, celery, morels and carrots with ...</i>		
MM 10		BAMI PAD		1, 3, 6, 14
		Gebratene Eiernudeln mit Ei, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Frühlingszwiebeln in Austern-Sojasauce mit ... <i>Fried egg noodles with egg, carrots, broccoli, cauliflower and spring onions in oyster soy sauce with ...</i>		
MM 11		PAD PAK RUAM		1, 6, 14
		Gebratenes buntes Gemüse, Sojasprossen, Paprika, Möhren, Champignons, Brokkoli, Blumenkohl, Bambus und Bohnen in Austern-Sojasauce mit ... <i>Fried vegetables, soy sprouts, peppers, carrots, mushrooms, broccoli, cauliflower, bamboo and beans in oyster-soy sauce with ...</i>		

(Alle Preise enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.)

Mittagsmenü

Mo-Fr: 12:00-15:30 (Außer Feiertags)





/ lunch menu

// เมนูมื้อกลางวัน

Alle unsere Curry-Gerichte werden sowohl mit Kokosmilch, als auch mit einem Schuss Kuhmilch und Fischsauce zubereitet.

All of our curry dishes are prepared with both coconut milk and a dash of cow's milk and fish sauce.

Topics	Preis	Topics	Preis	Extras	Preis
Vegetarisch / veggie	12,50 €	Tintenfisch / octopus	15,90 €	Reis / rice	3,50 €
Tofu / tofu	13,80 €	Tilapia Fisch / tilapia fish	15,90 €	Klebreis / sticky rice	5,00 €
Schwein / pork	13,80 €	Ente / duck	15,90 €	Frittiertes Spiegelei	2,50 €
Huhn / chicken	13,80 €	Garnelen / prawns	15,90 €	/ fried egg	
Rind / beef	15,90 €	Meeresfrüchte / seafood	15,90 €		
Frittiertes Hähnchen / Fried chicken	14,90 €				

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe
MM	12	GAENG MASSAMAN Massaman Thai Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen mit ... <i>Massaman Thai curry, potatoes, onions and peanuts with ...</i>		1, 4, 5, 6, 7
MM	13	KHAO PAD KI MAO Gebratener Reis mit Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, frischem Pfeffer, Krachaiwurzeln, Kaffir-Limettenblättern, Peperoni und Cashewkernen mit ... <i>Fried rice with thai basil, spring onions, fresh pepper, krachai roots, lime leaves, pepper and cashew nuts in oyster-fish-soy sauce with ...</i>		1, 4, 6, 14
MM	14	PAD BAMI KI MAO Gebratene Eiernudeln mit Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, frischem Pfeffer, Krachaiwurzeln, Kaffir-Limettenblättern, Peperoni und Cashewkernen mit ... <i>Fried Eggnoodles with thai basil, spring onions, fresh pepper, krachai roots, lime leaves, pepper and cashew nuts in oyster-fish-soy sauce with ...</i>		1, 4, 6, 14
MM	15	PAD KING Ingwer, Pilzen, Frühlingszwiebeln, Paprika, Möhren, Ananas und Zwiebeln, Pepperoni in einer Sojasauce mit ... <i>Ginger, mushrooms, spring onions, pepper, carrots, pineapple and onions and pepper in soy sauce with ...</i>		1, 6, 14

(Alle Preise enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.)

Mittagsmenü

Mo-Fr: 12:00-15:30 (Außer Feiertags)

/ lunch menu

// เมนูมื้อกลางวัน

Alle unsere Curry-Gerichte werden sowohl mit Kokosmilch, als auch mit einem Schuss Kuhmilch und Fischsauce zubereitet.

All of our curry dishes are prepared with both coconut milk and a dash of cow's milk and fish sauce.

Topics	Preis	Topics	Preis	Extras	Preis
Vegetarisch / veggie	12,50 €	Tintenfisch / octopus	15,90 €	Reis / rice	3,50 €
Tofu / tofu	13,80 €	Tilapia Fisch / tilapia fish	15,90 €	Klebreis / sticky rice	5,00 €
Schwein / pork	13,80 €	Ente / duck	15,90 €	Frittiertes Spiegelei / fried egg	2,50 €
Huhn / chicken	13,80 €	Garnelen / prawns	15,90 €		
Rind / beef	15,90 €	Meeresfrüchte / seafood	15,90 €		
Frittiertes Hähnchen / Fried chicken	14,90 €				

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe
MM	16	PAD NAMON HOI Soja-Austernsauce mit Pilzen, Brokkoli, Blumenkohl, Zwiebeln, Möhren, Bohnen und Paprika mit ... <i>Soy oyster sauce with mushrooms, broccoli, cauliflower, onions, carrots, beans and peppers with ...</i>		1, 6, 14
MM	17	PAD MET MAMUANG Soja-Austernsauce mit Möhren, Paprika, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Peperoni, Datteln, Cashewnüsse und Chilipaste mit... <i>Soy oyster sauce with carrots, bell pepper, mushrooms, spring onions, onions, peppers, dates, cashew nuts and chili paste with ...</i>		1, 2, 4, 6, 8, 14
MM	18	GEANG GARI Gelbes Thai Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Möhren mit ... <i>Yellow Thai curry with potatoes, onions, tomatoes and carrots with ...</i>		1, 4, 6, 7

(Alle Preise enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.)

Vorspeisen

/ starters

// ขอบทานเล่น

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe	Preis
VS	1	BURIRAM VORSPEISE Verschiedene Vorspeisen für 2 Personen. <i>Various starters for 2 person.</i>		1, 4, 6, 7	15,00 €
VS	2	GUNG TORD 4 Marinierte Garnelen in Pango Mehl mit süß-scharfer Sauce. <i>4 Marinated prawns in Pango flour with a sweet and spicy sauce.</i>		2	10,50 €
VS	3	TORD MAN PLA 4 Thailändische Frikadellen aus Fisch. <i>4 Fried fish meatballs Thai-style.</i>		1, 2, 4, 14	10,50 €
VS	4	BIEK GAI TORD GRATIAM 6 Frittierte Hähnchenflügel mit Knoblauch. <i>6 Fried chicken wings with garlic.</i>		1, 4, 6, 14	9,50 €
VS	5	SPARERIBS „THAI STYLE“ 5 Schweine Rippchen auf thailändischer Art mit scharfer Sauce. <i>5 Thai style pork ribs with hot sauce.</i>		1, 4, 6, 14	10,50 €

Vorspeisen

/ starters

// ขอบทานเล่น

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe	Preis
VS	6	GAI SATE 3 Hähnchen Spieße mit Erdnussauce und Salat. <i>3 Chicken sate with peanut sauce and salad.</i>		5, 7	9,50 €
VS	7	PO PIA 4 Hausgemachte Frühlingsrollen. <i>4 Homemade springrolls.</i>		6	9,50 €
VS	8	CHEESE TORD 4 Gebackene Käsebällchen. <i>4 Fried golden cheeseballs.</i>		3, 7	9,50 €
VS	9	GYOZA 5 Japanische Teigtaschen mit Huhn-Gemüse-Füllung. <i>5 Japanese dumplings filled with chicken and vegetables.</i>		6	8,50 €
VS	10	PAK TAMPURA Verschiedenes frittiertes Gemüse <i>Mixed fried vegetables</i>		1, 6, 9	8,50 €

Salate

/ salads

// สลัด

Topics	Preis	Topics	Preis	Extras	Preis
Tofu / tofu	12,50 €	Ente / duck	22,50 €	Reis / rice	3,50 €
Schwein / pork	15,90 €	Garnelen / prawns	22,50 €	Klebreis / sticky rice	5,00 €
Huhn / chicken	15,90 €	Meeresfrüchte / seafood	27,90 €	Frittiertes Spiegelei / fried egg	2,50 €
Rind / beef	18,50 €				

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe	Preis
S	1	LAAB Gehacktes Fleisch mit Salat, frischen Kräutern und Gewürzen mit ... <i>Minced meat with lettuce, fresh herbs and spices with ...</i>		1, 4	
S	2	YAM Thailändischer Salat mit Gurken, Möhren, frischen Kräutern und Gewürzen mit ... <i>Thai salad with cucumber, carrots, fresh herbs and spices with ...</i>		1, 4, 9	
S	3	SOM TAM THAI Grüner Papayasalat mit Thai-Bohnen, Erdnüssen, Limette, Tomate, in Fischsauce mit trockenen Garnelen ... <i>Green papaya salad with Thai beans, peanuts, limes, tomatoes and dried and fried prawns in fish sauce with ...</i>		1, 2, 4, 5	15,90 €
S	4	YAM WUNSEN Thailändischer Glasnudelsalat mit Gurken, Möhren, frischen Kräutern, Sellerie und Gewürzen in Fischsauce mit ... <i>Thai glass noodles salad with cucumber, carrots, fresh herbs, celery and spices in fish sauce with ...</i>		1, 4, 5, 9	

Suppen

/ soups

// ซุป

Topics	Preis	Topics	Preis	Extras	Preis
Tofu / tofu	7,50 €	Tilapia Fisch / tilapia fish	8,00 €	Reis / rice	3,50 €
Vegetarisch / veggie	7,50 €	Ente / duck	9,50 €	Klebreis / sticky rice	5,00 €
Huhn / chicken	8,00 €	Garnelen / prawns	9,50 €	Frittiertes	2,50 €
Tintenfisch / octopus	8,00 €	Meeresfrüchte / seafood	9,50 €	Spiegelei / fried egg	

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe
SU	1	TOM KAA Kokosmilch Suppe mit Galgant, Rote Zwiebeln, Zitronengras, Tomaten, Austernpilzen, Koriander und Peperoni mit ... <i>Coconut milk soup with galangal, red onions, lemongrass, tomatoes, oyster mushrooms, coriander and chili peppers with ...</i>		1, 4, 6, 7
SU	2	TOM YAM Zitronengras Suppe mit einem Schuss Kokosmilch und Kuhmilch, Rote Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Koriander mit ... <i>Lemongrass soup with a dash of coconut milk and cow's milk, red onions, tomatoes, chili peppers and coriander with...</i>		1, 2, 4, 6, 7
SU	3	GAENG JUED WUNSEN Glasnudelsuppe mit Brokkoli, Möhren, Morcheln, Blumenkohl, Chinakohl und Sellerie mit ... <i>Glass noodle soup with broccoli, carrots, morels, cauliflower, Chinese cabbage and celery with ...</i>		1, 6, 9

Hauptgerichte




/ main

// เมนูหลัก

Alle unsere Curry-Gerichte werden sowohl mit Kokosmilch, als auch mit einem Schuss Kuhmilch und Fischsauce zubereitet.

All of our curry dishes are prepared with both coconut milk and a dash of cow's milk and fish sauce.

Topics	Preis	Topics	Preis	Extras	Preis
Vegetarisch / veggie	15,90 €	Tintenfisch / octopus	21,50 €	Reis / rice	3,50 €
Tofu / tofu	16,90 €	Rind / beef	22,50 €	Klebreis / sticky rice	5,00 €
Huhn / chicken	17,90 €	Garnelen / prawns	22,50 €	Frittiertes Spiegelei / fried egg	2,50 €
Schwein / pork	17,90 €	Ente / duck	23,90 €		
Tilapia Fisch / tilapia fish	19,90 €	Meeresfrüchte / seafood	26,90 €		
Frittiertes Hähnchen / Fried chicken	18,90 €	Lamm / lamb	26,90 €		

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe
H	1	GRATIAM PRIG THAI Austern-Soja-Pepperonisauce und Pfeffer auf einem Gemüsebett aus Möhren, Bohnen, Paprika, Pilzen, Brokkoli, Blumenkohl und Koriander mit ... <i>Oyster soy pepper sauce and pepper on a vegetable bed of carrots, beans, peppers, mushrooms, broccoli, cauliflower and coriander with ...</i>		1, 6, 14
H	2	PAD GRA PAO Soja-, Austern-, Fisch-, & Pepperoni-Sauce mit Thai-Bohnen, Thai-Basilikum und Chili mit ... <i>Soy, oyster, fish & Pepperoni sauce with Thai beans, Thai basil and Pepperoni with ...</i>		1, 4, 6, 14
H	3	PAD PREAW WAAN Gemüse mit Ananas, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Möhren und Paprika in einer hausgemachten süßen Sauce mit ... <i>Vegetables with pineapple, tomatoes, cucumber, onions, carrots and peppers, in a homemade sweet sauce with ...</i>		6
H	4	PAD KING Ingwer, Pilzen, Frühlingszwiebeln, Paprika, Möhren, Ananas und Zwiebeln, Pepperoni in einer Sojasauce mit ... <i>Ginger, mushrooms, spring onions, pepper, carrots, pineapple and onions and pepper in soy sauce with ...</i>		1, 6, 14

(Alle Preis enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld)

Hauptgerichte

/ main

// เมนูหลัก

Alle unsere Curry-Gerichte werden sowohl mit Kokosmilch, als auch mit einem Schuss Kuhmilch und Fischsauce zubereitet.

All of our curry dishes are prepared with both coconut milk and a dash of cow's milk and fish sauce.

Topics	Preis	Topics	Preis	Extras	Preis
Vegetarisch / veggie	15,90 €	Tintenfisch / octopus	21,50 €	Reis / rice	3,50 €
Tofu / tofu	16,90 €	Rind / beef	22,50 €	Klebreis / sticky rice	5,00 €
Huhn / chicken	17,90 €	Garnelen / prawns	22,50 €	Frittiertes Spiegelei / fried egg	2,50 €
Schwein / pork	17,90 €	Ente / duck	23,90 €		
Tilapia Fisch / tilapia fish	19,90 €	Meeresfrüchte / seafood	26,90 €		
Frittiertes Hähnchen	18,90 €	Lamm / lamb	26,90 €		

/ Fried chicken

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe
H	5	PAD NAMON HOI		1, 6, 14
		Soja-Austernsauce mit Pilzen, Brokkoli, Blumenkohl, Zwiebeln, Möhren, Bohnen und Paprika mit ... <i>Soy oyster sauce with mushrooms, broccoli, cauliflower, onions, carrots, beans and peppers with ...</i>		
H	6	PAD MET MAMUANG		1, 2, 4, 6, 8, 14
		Soja-Austernsauce mit Möhren, Paprika, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Peperoni, Datteln, Cashewnüsse und Chilipaste mit... <i>Soy oyster sauce with carrots, bell pepper, mushrooms, spring onions, onions, peppers, dates, cashew nuts and chili paste with ...</i>		
H	7	TORD GROB		1, 6, 14
		Soja-Austernsauce, Möhren, Paprika, Bohnen, Pilzen, Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini und hausgemachter süßern Sojasauce mit frittiertem Hähnchen oder frittierte Ente. <i>Soy oyster sauce, carrots, peppers, beans, mushrooms, broccoli, cauliflower, zucchini and homemade sweet soy sauce with fried chicken or fried duck.</i>		

(Alle Preis enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld)

Hauptgerichte

/ main

// เมนูหลัก

Alle unsere Curry-Gerichte werden sowohl mit Kokosmilch, als auch mit einem Schuss Kuhmilch und Fischsauce zubereitet.

All of our curry dishes are prepared with both coconut milk and a dash of cow's milk and fish sauce.

Topics	Preis	Topics	Preis	Extras	Preis
Vegetarisch / veggie	15,90 €	Tintenfisch / octopus	21,50 €	Reis / rice	3,50 €
Tofu / tofu	16,90 €	Rind / beef	22,50 €	Klebreis / sticky rice	5,00 €
Huhn / chicken	17,90 €	Garnelen / prawns	22,50 €	Frittiertes Spiegelei / fried egg	2,50 €
Schwein / pork	17,90 €	Ente / duck	23,90 €		
Tilapia Fisch / tilapia fish	19,90 €	Meeresfrüchte / seafood	26,90 €		
Frittiertes Hähnchen / Fried chicken	18,90 €	Lamm / lamb	26,90 €		

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe
H	8	PAD PRIG SAM ROS Süß-Scharfer-Sauce mit Paprika, Möhren, Peperoni, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Basilikum mit ... <i>Sweet and hot sauce with bell pepper, carrots, chili peppers, onions, spring onions and basil with...</i>		1, 4, 6, 14
H	9	PAD PRIG PAO Soja-, Austern-, Fischsauce und Chillipaste mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Möhren, Frühlingszwiebeln und Basilikum mit ... <i>Soy, oyster, fish sauce and chilli paste with bell pepper, chili peppers, onions, carrots, spring onions and basil with ...</i>		1, 2, 4, 6, 14
H	10	PAD CHA Soja-, Austern-Sauce mit Peperoni, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, Paprika, frischem Pfeffer, Krachaiwurzeln und Kaffir-Limettenblättern mit ... <i>Soy, oyster sauce with hot peppers, Thai basil, spring onions, bell pepper, fresh pepper, krachai roots and kaffir lime leaves with ...</i>		1, 4, 6, 14

(Alle Preis enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld)

Curry

/ curry

// พริกแกง

Alle unsere Curry-Gerichte werden sowohl mit Kokosmilch, als auch mit einem Schuss Kuhmilch und Fischsauce zubereitet.

All of our curry dishes are prepared with both coconut milk and a dash of cow's milk and fish sauce.

Topics	Preis	Topics	Preis	Extras	Preis
Vegetarisch / veggie	16,90 €	Rind / beef	23,50 €	Reis / rice	3,50 €
Tofu / tofu	17,90 €	Tintenfisch / octopus	22,50 €	Klebreis / sticky rice	5,00 €
Huhn / chicken	18,90 €	Ente / duck	24,90 €	Frittiertes Spiegelei / fried egg	2,50 €
Schwein / pork	18,90 €	Garnelen / prawns	23,90 €		
Frittiertes Hähnchen / fried chicken	19,90 €	Lamm / lamb	27,90 €		
Tilapia Fisch / tilapia fish	20,90 €	Meeresfrüchte / seafood	26,90 €		
Lachfilet / salmon filet	23,50 €				

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe
C	1	GEANG PAK Rotes Thai Curry mit Bambus, Champignons, Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Aubergine, Paprika, Bohnen, Basilikum und Peperoni mit ... <i>Red Thai curry with bamboo, mushrooms, cauliflower, broccoli, carrots, aubergine, bell pepper, beans, basil and pepperoni with ...</i>		1, 4, 6, 7
C	2	GAENG MASSAMAN Massaman Thai Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen. <i>Massaman Thai curry, potatoes, onions and peanuts.</i>		1, 4, 5, 6, 7
C	3	GEANG GARI Gelbes Thai Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Möhren mit ... <i>Yellow Thai curry with potatoes, onions, tomatoes and carrots with ...</i>		1, 4, 6, 7
C	4	GAENG KEAW WAAN Thailändisches grünes Curry mit Kaffir-Limettenblättern, Basilikum, Aubergine, Paprika, Peperoni, Bohnen, Krachaiwurzeln und Bambus mit ... <i>Thai green curry with lime leaves, basil, aubergine, peppers, Peperonies, beans, krachai roots and bamboo with ...</i>		1, 4, 6, 7

(Alle Preis enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld)

Curry



/ curry

// พริกแกง

Alle unsere Curry-Gerichte werden sowohl mit Kokosmilch, als auch mit einem Schuss Kuhmilch und Fischsauce zubereitet.

All of our curry dishes are prepared with both coconut milk and a dash of cow's milk and fish sauce.

Topics	Preis	Topics	Preis	Extras	Preis
Vegetarisch / <i>veggie</i>	16,90 €	Rind / <i>beef</i>	23,50 €	Reis / <i>rice</i>	3,50 €
Tofu / <i>tofu</i>	17,90 €	Tintenfisch / <i>octopus</i>	22,50 €	Klebreis / <i>sticky rice</i>	5,00 €
Huhn / <i>chicken</i>	18,90 €	Ente / <i>duck</i>	24,90 €	Frittiertes Spiegelei / <i>fried egg</i>	2,50 €
Schwein / <i>pork</i>	18,90 €	Garnelen / <i>prawns</i>	23,90 €		
Frittiertes Hähnchen / <i>fried chicken</i>	19,90 €	Lamm / <i>lamb</i>	27,90 €		
Tilapia Fisch / <i>tilapia fish</i>	20,90 €	Meeresfrüchte / <i>seafood</i>	26,90 €		
Lachfilet / <i>salmon filet</i>	23,50 €				

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe
C	5	PANAENG Thailändisches rotes Panaeng Curry mit Bohnen, Paprika, Erdnüssen, Kaffir-Limettenblättern, Basilikum und Pepperoni mit <i>RedThai Panaeng curry with beans, peppers, peanuts, lime leaves, basil and Pepperonies with ...</i>		1, 4, 5, 6, 7
C	6	GAENG KUA Thailändisches rotes Curry mit Tomaten, Paprika, Möhren, Peperoni, Ananas, Rambutan, Litchi, Trauben und Basilikum mit ... <i>Thai red curry with tomatoes, bell pepper, carrots, pepperoni, pineapple, rambutan, lychee, grapes and basil with ...</i>		1, 4, 6, 7
C	7	CHU CHI Thailändisches rotes Curry mit Kaffir-Limettenblätter, Krachaiwurzeln, Paprika, Peperoni und Basilikum mit ... <i>Thai red curry with kaffir lime leaves, krachai roots, paprika, hot peppers and basil with ...</i>		1, 4, 6, 7


(Alle Preis enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld)

Reis-& Nudelgerichte

/ *rice & noodles*

// ข้าวและเส้นก๋วยเตี๋ยว

Topics	Preis	Topics	Preis
Vegetarisch / <i>veggie</i>	15,90 €	Tintenfisch / <i>octopus</i>	21,50 €
Tofu / <i>tofu</i>	16,90 €	Rind / <i>beef</i>	22,50 €
Huhn / <i>chicken</i>	17,90 €	Garnelen / <i>prawns</i>	22,50 €
Schwein / <i>pork</i>	17,90 €	Ente / <i>duck</i>	23,90 €
Tilapia Fisch / <i>tilapia fish</i>	19,90 €	Meeresfrüchte / <i>seafood</i>	26,90 €
Frittiertes Hähnchen / <i>fried chicken</i>	18,90 €	Lamm / <i>lamb</i>	26,90 €

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe
N	1	PAD THAI Gebratene Reisnudeln mit hausgemachter Sojasauce, Ei, Knoblauchblätter, Sojasprossen, Erdnüssen, Limetten und Chillipulver mit ... <i>Fried rice noodles with homemade soy sauce egg, garlic leaves, soybean sprouts, peanuts, lime and hot pepper powder with ...</i>		1, 3, 4, 5, 6, 14
N	2	PAD SI IUW Gebratene Reisbandnudeln in einer Soja-Austernsauce mit Ei und Thai Brokkoli mit ... <i>Fried rice noodles in a soy-oyster sauce with Eggs and thai broccoli with ...</i>		1, 3, 6, 14
N	3	BAMI PAD Gebratene Eiernudeln mit Ei, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Frühlingszwiebeln in Austern-Sojasauce mit ... <i>Fried egg noodles with egg, carrots, broccoli, cauliflower and spring onions in oyster soy sauce with ...</i>		1, 3, 6, 14
N	4	KHAO PAD Gebratener Reis mit Zwiebeln, Tomaten und Thai Brokkoli in Soja-, Austern-& Fisch-Sauce mit ... <i>Fried rice with onions, tomatoes and Thai broccoli in soy, oyster and fish sauce with ...</i>		1, 3, 4, 6






(Alle Preis enthalten die gesetztl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld)

Spezialitäten mit Schweinebauch

/ specials with pork belly

// พิเศษกับหมูสามชั้น





Extras	Preis
Reis / rice	3,50 €
Klebreis / sticky rice	5,00 €
Frittiertes Spiegelei / fried egg	2,50 €

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe	Preis
SP	1	KANAA MU GROB Knuspriger Schweinebauch mit Thai-Brokkoli in Sojasauce. <i>Crispy pork belly with Thai broccoli in soy sauce.</i>		1, 4, 6, 14	22,50 €
SP	2	MU GROB PAD PRIG GAENG Knuspriger Schweinebauch in rotem Thai Curry mit Bambus, Thai-Aubergine, Bohnen, Kaffir-Limettenblättern, Kokosnussmilch und Krachaiwurzeln. <i>Crispy pork belly in red Thai curry with bamboo, Thai aubergines, beans, kaffir lime leaves and krachai roots.</i>		1, 4, 6, 7, 14	23,90 €
SP	3	PAD GRA PAO MUU GROB Gebratenes Fleisch in einer Soja-, Austern-, Fisch-, & Pepperoni-Sauce mit Thai-Bohnen, Thai-Basilikum und Chili. <i>Fried meat in a soy, oyster, fish & Pepperoni sauce with Thai beans, Thai basil and Pepperoni.</i>		1, 4, 6, 14	22,50 €
SP	4	Nua Yang Gegrilltes Roastbeef auf heißen Stein mit Thai Chilli Sauce <i>Grilled roast beef on a hot stone with Thai Chilli Sauce</i>		1, 4, 6, 14	25,90 €
SP	5	Muu Yang Gegrillter Schweinenacken auf heißen Stein mit Thai Chilli Sauce <i>Grilled pork neck on a hot stone with Thai Chilli Sauce</i>		1, 4, 6, 14	24,90 €

Spezialitäten mit ganzem Rotbarsch

/ specials with whole rose fish

// พิเศษกับปลาทั้งตัว




Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe	Preis
		PLA TAPTIP - ROTBARSCH		1, 4	
		Rotbarsch nach der Variante Ihrer Wahl: <i>Rose fish according to the variant of your choice:</i>			
SP	6	Gratiam Prig Thai Frittierter Rotbarsch in Knoblauch und Pfefferkörner mit einer seafood Sauce. <i>Fried rose fish in garlic and peppercorn with seafood sauce.</i>		1, 4	30,50 €
SP	7	Rad Prig Saam Ros Frittierter Rotbarsch mit süß-scharfer Peperonisauce übergossen. <i>Fried rose fish with sweet and hot chili sauce.</i>		1, 4, 6, 14	30,50 €
SP	8	Lui Suan Frittierter Rotbarsch auf einem Kräuterbett. <i>Fried rose fish with herbs.</i>		1, 2, 4, 5, 8	30,90 €
SP	9	Ning Ma Naow Gedämpfter Rotbarsch mit Limetten, Peperoni, frischen Kräutern und Gewürzen. <i>Steamed rose fish with limes, chili, fresh herbs and spices.</i>		1, 4	30,90 €
SP	10	Rad Prig Geang Frittierter Rotbarsch mit thailändischem roten Curry mit Bohnen, Bambus, Paprika, Peperoni, Aubergine und Kaffir-Limettenblättern. <i>Fried rose fish with Thai red curry with beans, bamboo, bell pepper, pepperoni, eggplant and kaffir lime leaves.</i>		1, 4, 6, 7	30,90 €

(Alle Preis enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld)

Spezialitäten

/ specials

// พิเศษ

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Schärfegrad	Inhaltsstoffe	Preis
				Extras	
				Reis / rice	3,50 €
				Klebreis / sticky rice	5,00 €
				Frittiertes Spiegelei / fried egg	2,50 €
SP	11	YEN THA PHO		1, 4, 6, 14	22,90 €
		PINK THAI SOUP			
		Reisnudeln mit Meeresfrüchten in pink/roter Sauce. <i>Rice noodles with seafood in pink/red sauce.</i>			
SP	12	RAD NAA		1, 3, 4, 6, 14	22,90 €
		Breite Reisnudeln mit Meeresfrüchten, Thai Brokkoli, Ei in Bratensoße. <i>Wide rice noodles with seafood, Thai broccoli, egg in gravy.</i>			
SP	13	NUA TUNN BURIRAM		1, 4, 6, 14	18,90 €
		Rindfleisch Nudelsuppe mit Kräutern und Gewürzen. <i>Beef noodle soup with herbs and spices.</i>			
SP	14	GUI DTIAUW MUU TOM YAM 		1, 4, 6, 14	18,90 €
		Reisnudelsuppe mit Schweinebauch, gemahlene Erdnüsse und Limette. <i>Rice noodle soup with pork belly, ground peanuts and lime.</i>			
SP	15	GAENG KUA MA PRAOW ON 		1, 4, 6, 7	22,90 €
		Frische Kokosnuss gefüllt mit rotem Curry, Ananas, Tomaten, Litchi, Rambutan, Möhren und Paprika. <i>Fresh coconut stuffed with red curry, pineapple, tomato, lychee, rambutan, carrot and bell pepper.</i>			
SP	16	TAO HU SOD PAD PAK 		1, 6	18,90 €
		Gebratener frischer Tofu mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Pilzen, pak choi und Möhren. <i>Fried fresh tofu with bean sprouts, spring onions, mushrooms, pak choi and carrots.</i>			
SP	17	Gung Pad Pong Garie		1, 6	26,90
		4 Riesen Garnelen, Ei, gelber Curry Pulver, Chilli Paste, Sellerie, Lauchzwiebel, Zwiebel, Peperoni und Kokosmilch <i>4 Giant Prawns, egg, yellow curry powder, chilli paste, celery, spring onion, onion, pepperoni and coconut milk</i>			

(Alle Preis enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld)

Nachtisch

/ dessert

// ของหวาน

Bez.	Num.	Unsere Gerichte	Inhaltsstoffe	Preis
NT	1	GLUAY TORD NAMPUNG Gebackene Bananen mit Honig und Eis. Fried banana with honey and ice cream.	1,7	7,90 €
NT	2	SAPAROT TORD NAMPUNG Gebackene Ananas mit Honig und Eis. Fried pineapple with honey and ice cream.	1,7	7,90 €
NT	3	KHANOM BURIRAM Buriram Spezial Wechselnde Spezialitäten des Hauses.		8,50 €

Warme Getränke

/ warm drinks

// เครื่องดื่มร้อน

Bez.	Num.	Name	Preis
M	1	Tasse Kaffee	3,50 €
M	2	Espresso	2,90 €
M	3	Cappuccino	4,50 €
M	4	Grüner Tee	3,50 €
M	5	Jasmin Tee	3,50 €
M	6	Frischer Ingwer Tee	4,00 €
M	7	Frischer Pfefferminz Tee	4,00 €

(Alle Preis enthalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld)

Getränke

/ drinks

// เครื่องดื่ม

Säfte / juices

Bez.	Num.	Name	Menge	Preis
G	1	Apfelsaft/-schorle	0,33L	4,00 €
G	2	Rhabarbasaft/-schorle	0,33L	4,00 €
G	3	Ananassaft/-schorle	0,33L	4,00 €
G	4	Orangensaft/-schorle	0,33L	4,00 €

Softdrinks

Bez.	Num.	Name	Inhaltsstoffe	Menge	Preis
G	5	Wasser		0,25L	3,50 €
G	6	Wasser (Groß)		0,75L	6,90 €
G	7	Coca Cola	1,2,9,11,12,15	0,2L	3,50 €
G	8	Coca Cola Light	1,2,9,11,12,15	0,2L	3,50 €
G	9	Coca Cola Zero	1,2,9,11,12,15	0,2L	3,50 €
G	10	Fanta	1,2,3	0,2L	3,50 €
G	11	Sprite	2,3	0,2L	3,50 €
G	12	Schweppes		0,2L	4,30 €
G	13	Bitter Lemon	10	0,2L	4,30 €
		Ginger Ale	9		
		Tonic Water	10		

Alkoholische Getränke

/ drinks with alcohol

// เครื่องดื่มแอลกอฮอล์

Aperitifs

Bez.	Num.	Name	Inhaltsstoffe	Menge	Preis
A	1	Martini Bianco, Extra Dry, Rosso		5 cl	5,50 €
A	2	Prosecco		0,1L	4,50 €
A	3	Prosecco		0,75L	28,00 €
A	4	Hugo			7,90 €
A	5	Aperol Spritz			7,90 €

Digestif

Bez.	Num.	Name		Menge	Preis
D	1	Asbach		0,2 cl	3,90 €
D	2	Fernet Blanca		0,2 cl	3,90 €
D	3	Ramazotti		0,4 cl	7,90 €
D	4	Jägermeister		0,2 cl	3,90 €

Alkoholische Getränke

/ drinks with alcohol

// เครื่องดื่มแอลกอฮอล์

Biere

Bez.	Num.	Name	Menge	Preis
B	1	Reisdorf Kölsch	0,2L	2,40 €
B	1	Reisdorf Kölsch	0,33L	3,20 €
B	2	Bitburg Pils	0,5L	3,90 €
B	3	Weizen	0,5L	5,40 €
B	4	Weizen Alkoholfrei	0,33L	5,40 €
B	5	Singha	0,33L	5,40 €
B	6	Chang	0,33L	5,40 €

Longdrinks

Bez.	Num.	Name	Menge	Preis
E	1	Campari Orange	0,2L	7,90 €
E	2	Gin Tonic Bombay Sapphire	0,3L	10,50 €
E	3	Whisky Cola	0,3L	8,90 €
E	4	Vodka Lemon Absolut Wodka	0,3L	10,50 €
E	5	Cuba Libre	0,3L	8,90 €

Wein

/ wine

// ไวน์

Offene Weine (Weißwein)

Bez.	Num.	Name	Menge	Preis
WW	1	Donna Francesca Chardonnay Veneto trocken	0,2L	6,90 €
WW	2	Donna Francesca Pinot Grigio Delle Venezia trocken	0,2L	6,90 €
WW	3	Villa Wolf Grauburgunder	0,2L 0,75L	6,90 € 29,00€
Villa Wolf Grauburgunder - ein klassischer Burgunder. Gut balanciert, mit schönem Schmelz und der typischen Pfalz-Mineralik.				
WW	4	Rosé Wein	0,2L	6,90 €
WW	5	Rosé Wein	0,75L	24,90 €

Offene Weine (Rotwein)

Bez.	Num.	Name	Menge	Preis
RW	1	Ca del Moro Montepulciano d'Abruzzo 2020 Fantello	0,2L	6,90 €
RW	2	Quota 29 Primitive IGT Salento Menhir 2020	0,2L 0,75L	6,90 € 27,90 €

Der Quota 29 Primitivo ist kraftvoll, dicht und herrlicher Schmeichler.

Ein toller Duft nach dunklen Kirschen und reifen Pflaumen. Am Gaumen ein herrlich voller, sehr weicher Rotwein, der ganz ohne Ecken und Kanten auskommt.

Hausgemachte Limonaden

/ Homemade lemonades

// น้ำมะนาว

Bez.	Num.	Name	Menge	Preis
L	1	Buriram Ice Tea Frische Minze und gepresster Limettensaft Fresh mint and squeezed lime juice	0,4L	7,60 €
L	2	Buriram Green Tea Grüntee mit Milch und Eiswürfeln Green tea with milk and ice cubes	0,4L	7,60 €
L	3	Buriram Red Tea Roter Tee mit Milch und Eiswürfeln Red tea with milk and ice cubes	0,4L	7,60 €
L	4	Buriram Black Elephant Kalter schwarzer Kaffee mit Milch ODER ohne Milch Cold black coffee with Milk OR without milk	0,4L	7,60 €
L	5	Buriram Strawberry Mind Lemonade Frisch gepresster Limettensaft mit Minze und Erdbeeren Freshly squeezed lime juice with mint and strawberries	0,4L	7,60 €
L	6	Buriram House Lemonade Frische grüne Limonade mit Ingwer, Zitronengras und Limette Fresh green lemonade with ginger, lemongrass and lime	0,4L	7,60 €

Legende für Allergiker

/ Allergy legend

// ตำนานผู้เป็นภูมิแพ้

Legende zu den Inhaltsstoffen der Speisen

- | | |
|---------------------|--------------------------------------|
| 1 Gluten | 7 Milch |
| 2 Krebstiere | 8 Nüsse |
| 3 Eier | 9 Sellerie |
| 4 Fisch | 10 Senf |
| 5 Erdnüsse | 11 Schwefeldioxid und Sulfite |
| 6 Sojabohnen | 14 Weichtiere |

Legende zu den Inhaltsstoffen der Getränke

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 Mit Farbstoff(en) | 9 Koffeinhaltig |
| 2 Mit Konservierungsstoff(en) | 10 Chininhaltig |
| 3 Mit Antioxidationsmittel | 11 Mit Süßungsmittel |
| 4 Mit Geschmacksverstärker(n) | 12 Enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspatam) |
| 5 Mit Schwefeloxid | 13 Gewachst |
| 6 Mit Schwärzungsmittel | 14 Mit Taurin |
| 7 Mit Phosphat | 15 Brennwert 100ml = 1,1KJ (0,26 kcal) |
| 8 Mit Milcheiweiss | |