

Mittagstisch

Mo - Do: 12:00 - 15:00 Uhr (außer an Feiertagen)

Auch zum Mitnehmen

1. Basis wählen
2. Topping wählen



Bild: MM1 mit Tofu

MM 1 PANAENG

1, 4, 5, 6, 7 🌶️🌶️

Rotes Panaeng Curry mit Mini-Auberginen, Bohnen, Paprika, Erdnüssen, Kaffir-Limettenblättern, Basilikum und Peperoni mit... [+ Topping](#)



Bild: MM2 mit Tofu

MM 2 GAENG KEAW WAAN

1, 4, 6, 7 🌶️🌶️

Grünes Thai Curry mit Kaffir-Limettenblättern, Basilikum, Paprika, Peperoni, Thai- & Mini-Auberginen, Bohnen, Krachaiwurzeln und Bambus mit... [+ Topping](#)



Bild: MM3 mit Rind

MM 3 GAENG PAK

1, 4, 6, 7 🌶️🌶️

Rotes Thai Curry mit Paprika, Aubergine, Möhren, Bambus, Champignons, Blumenkohl, Basilikum, Zucchini und Brokkoli mit... [+ Topping](#)



Bild: MM4 mit Schwein

MM 4 PAD GRA PAO

1, 4, 6, 14 🌶️🌶️

Thai-Bohnen, Basilikum und Peperoni in einer Austern-Soja-Fischsauce mit... [+ Topping](#)



Bild: MM5 mit Tilapia

MM 5 PAD PREAW WAAN

Ananas, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Möhren und Paprika in einer hausgemachten süß-sauren Sauce mit... [+ Topping](#)



TOPPINGS

Vegetarisch.....	12,50 €	Rind oder Ente.....	15,90 €
Tofu Huhn oder Schwein.....	13,80 €	Tintenfisch Tilapia Fisch Garnelen oder Meeresfrüchte.....	15,90 €
Frittiertes Hähnchen.....	14,90 €		

EXTRAS Reis.....3,50 € Klebreis.....5,00 € Frittiertes Spiegelei.....2,50 €



Bild: MM6 mit Garnelen

MM 6 PAD SI IUW

1, 3, 6, 14

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Möhren, Spitzkohl, Brokkoli und Blumenkohl in Austern-Sojasauce mit... [+ Topping](#)



Bild: MM7 mit Rind

MM 7 KHAO PAD

1, 3, 4, 6

Gebratener Reis mit Zwiebeln, Tomaten, Ei, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Frühlingszwiebeln in Soja-Fischsauce mit... [+ Topping](#)



Bild: MM8 mit Garnelen

MM 8 PAD THAI

3, 4, 5, 14 🌶️

Gebratene Reismudeln mit Ei, Knoblauchblättern und Sojasprossen in hausgemachter Soja-Tamarind-Sauce mit Erdnüssen, Limette und Chillipulver mit... [+ Topping](#)



Bild: MM9 mit Huhn

MM 9 PAD WUNSEN

1, 3, 6, 9, 14

Gebratene Glasnudeln mit Zwiebeln, Sellerie, Ei, Frühlingszwiebeln, Spitzkohl, Champignons und Möhren in Sojasauce mit... [+ Topping](#)



Bild: MM10 mit Huhn

MM 10 BAMI PAD

1, 3, 6, 14

Gebratene Eiernudeln mit Ei, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Spitzkohl, und Frühlingszwiebeln in Austern-Sojasauce mit... [+ Topping](#)



Bild: MM11 mit Rind

MM 11 PAD PAK RUAM

1, 6, 14

Gebratenes Gemüse wie Sojasprossen, Paprika, Möhren, Champignons, Brokkoli, Blumenkohl, Bambus, Zucchini und Bohnen in einer Austern-Sojasauce mit... [+ Topping](#)



Bild: MM12 mit Huhn

MM 12 GAENG MASSAMAN

1, 4, 5, 6, 7 🌶️

Massaman Thai Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen mit... [+ Topping](#)



Bild: MM13 mit Ente

MM 13 PAD BAMI KI MAO

1, 4, 6, 14 🌶️🌶️

Gebratene Eiernudeln mit Basilikum, Frühlingszwiebeln, frischem Pfeffer, Krachaiwurzeln, Babymais, Kaffir-Limettenblättern, Peperoni und Cashewkernen in Austern-Fischsauce mit... [+ Topping](#)



Bild: MM14 mit frittiertem Hähnchen

MM 14 KAO PAD KI MAO

1, 4, 6, 14 🌶️🌶️🌶️

Gebratener Reis mit Basilikum, Frühlingszwiebeln, frischem Pfeffer, Krachaiwurzeln, Babymais, Kaffir-Limettenblättern, Peperoni und Cashewkernen in Austern-Fischsauce mit... [+ Topping](#)



Bild: MM15 mit Huhn

MM 15 PAD KING

1, 6, 14 🌶️

Ingwer, Pilze, Frühlingszwiebeln, Paprika, Möhren, Ananas, Zwiebeln und Peperoni in einer Sojasauce mit... [+ Topping](#)



Bild: MM16 mit Huhn

MM 16 PAD NAMON HOI

1, 6, 14

Pilze, Brokkoli, Blumenkohl, Zwiebeln, Möhren, Bohnen und Paprika in einer Soja-Austernsauce mit... [+ Topping](#)



Bild: MM17 mit Rind

MM 17 PAD MET MAMUANG

1, 2, 4, 6, 8, 14 🌶️

Möhren, Paprika, Pilze, Frühlingszwiebeln, Datteln, Zwiebeln, Peperoni, Cashewnüsse in einer Chilli-Soja-Austernsauce mit... [+ Topping](#)



Bild: MM18 mit frittiertem Hähnchen

MM 18 GAENG GARI

1, 4, 6, 7 🌶️

Gelbes Thai Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Möhren mit... [+ Topping](#)

Spezialitäten



MM 19 PAD GRA PAO MUU GROB

1, 4, 6, 14 🌶️🌶️

Knuspriger Schweinebauch mit Thai-Bohnen, Basilikum und Peperoni in einer Austern-Soja-Fischauc.

18,90 €



MM 20 KANAA MU GROB

1, 4, 6, 14 🌶️

Knuspriger Schweinebauch mit Thai-Brokkoli, eingelegten Sojabohnen und Knoblauch in einer Sojasauce.

18,90 €



MM 21 oder 22 KAO SOI

1, 3, 4, 14 🌶️

Nudeln in rot-gelben Thai Curry mit eingelegten Gurken, roten Zwiebeln, Röstzwiebeln, getrockneten Chillischoten, frischen Kräutern, knusprigen Eiernudeln dazu gekochtes Ei mit...

Hähnchenkeule.....18,90 €
Rindfleisch.....20,90 €

MM 23 BAMI MU DAENG

1, 3, 4, 6, 14

Schmale Eiernudeln mit rot mariniertem Schweinefleisch, knusprigem Schweinebauch, Sojasprossen, Pak Choi, Wan Tans mit Hähnchenfüllung und frischen Kräutern, IN oder OHNE Brühe.

18,90 €



MM 24 KAO KAI JIEUW

3, 4, 6, 14

Reis mit Omelett Thai-Style (4 Eier) und Kräutern dazu scharfe Sauce zum Dippen.

13,50 €



MM 25 SOUP GIAUW GAI

6

Hausgemachte Wan Tans gefüllt mit Hähnchen in klarer Brühe mit Chinakohl, Möhren, Pak Choi und frischen Kräutern.

11,50 €



MM 26 YEN THA PHO

1, 4, 6, 14

Pinke Reissnudelsuppe Thai-Style mit Meeresfrüchten, knusprigem Schweinebauch, thai. Fleischbällchen, Kräutern und Gemüse.

22,90 €



MM 27 RAD NAA

1, 6, 14

Reisbandnudeln mit Meeresfrüchten, Thai-Brokkoli, Sojabohnen, Ei und knusprigen Eiernudeln in einer sämigen Soja-Bratensauce.

22,90 €



MM 28 NUA TUNN BURIRAM

1, 4, 6, 9, 14

Reissnudelsuppe in Rinderbrühe mit geschmortem Rindfleisch, thai. Rindfleischbällchen, Sellerie, Sojasprossen, grünem Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

18,90 €



MM 29 GUI DTIAUW MUU TOM YAM

1, 2, 4, 6, 14 🌶️

Leicht scharfe Reissnudelsuppe mit knusprigem Schweinebauch, Schweinehackfleisch, thai. Fleischbällchen, Sellerie, Sojasprossen, Erdnüssen, frischen Kräutern, Ei und Limette.

18,90 €

Getränke

Hausgemachte „BURIRAM“ Limonaden & Tees 7,60 € | 0,4L



L1 ICED TEA

Kalter Thai Schwarz-Tee mit Minze und frisch gepresstem Limettensaft.



L4 BLACK ELEPHANT

Kalter schwarzer Kaffee Thai-Style mit oder ohne Milch.



L2 GREEN TEA

Kalter Thai Grün-Tee mit Milch.



L5 STRAWBERRY-MINT LEMONADE

Frisch gepresster Limettensaft mit Minze und Erdbeeren.



L3 RED TEA

Kalter Thai Rot-Tee mit Milch.



L6 HOUSE LEMONADE

Erfrischende grüne Limonade mit Ingwer, Zitronengras und Limette.

L7 BERRY-MIX LIMONADE

Erfrischende Limonade mit Himbeeren, Blaubeeren, Limettensaft und Minze.

Apfel | Rhabarber | Ananas | Litschi | Orange | Maracuja | Mango

Soft oder Schorle	0,33L	4,00 €	Kaffee	3,50 €
Gerolsteiner Mineralwasser (Still mit Sprudel)	0,25L / 0,75L	3,50 € / 7,50 €	Espresso	2,90 €
Coca Cola Light Zero ^{A, B, I, K, L, O}	0,2L	3,50 €	Cappuccino	4,50 €
Fanta ^{A, B, C} Sprite ^{B, C}	0,2L	3,50 €	Grüner Tee	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon ^J Ginger Ale ^I Tonic Water ^J	0,2L	4,30 €	Jasmin Tee	3,90 €
			Frischer Ingwer Tee	4,50 €
			Frischer Pfefferminz Tee	4,50 €

Reissdorf Kölsch	0,2L	2,50 €
Reissdorf Kölsch	0,33L	3,70 €
Bitburger Pils	0,33L	4,00 €
Paulaner Weizen	0,5L	5,90 €
Paulaner Weizen Alkoholfrei	0,5L	5,90 €
Singha Thai Bier	0,33L	5,50 €
Chang Thai Bier	0,33L	5,50 €
Bier Alkoholfrei	0,33L	4,00 €

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

A Mit Farbstoff(en) | B Mit Konservierungsstoff(en) | C Mit Antioxidationsmittel | I Koffeinhaltig | J Chininhaltig | K Mit Süßungsmittel | L Enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam) | O Brennwert 10ml=1,01 (0,26 kcal)