

Spezialitäten / *special Thai dishes*

werden mit Reis serviert / *served with rice*



BEILAGEN

Gebratene Reis- oder Eiernudeln,
oder gebratener Reis...

Fried rice or egg noodles, or fried rice...

mit Ei/*with egg*.....7,50 €

ohne Ei/*without egg*.....5,00 €

EXTRAS

Reis/*rice*..... 3,50 €

Klebreis/*sticky rice*.....5,00 €

Frittiertes Spiegelei/*fried egg*.....2,50 €

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH / *crispy pork belly*



SP 1 KANAA MU GROB

1, 4, 6, 14 🌶️🌶️

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

*Crispy pork belly with Thai broccoli, soybeans,
pepperoni and garlic in soy sauce.*

23,90 €

SP 2 MU GROB PAD PRIG GAENG

1, 4, 6, 7, 14 🌶️🌶️🌶️

Knuspriger Schweinebauch in würziger roter Thai
Curry-Paste gebraten mit einem Schuss Kokos-
nussmilch, Bambus, Thai- & Mini-Auberginen,
Babymais, Thai-Bohnen, Kaffir-Limettenblättern
und Krachaiwurzeln.

*Crispy pork belly fried in red Thai curry paste with a dash
of coconut milk, bamboo, Thai & Mini eggplants, Thai
beans, baby corn, kaffir lime leaves and krachai roots.*

23,90 €



SP 3 PAD GRA PAO MUU GROB

1, 4, 6, 14 🌶️🌶️

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

*Crispy pork belly with Thai beans, basil and
pepperoni in an oyster, soy and fish sauce.*

22,50 €



Spezialitäten / *special Thai dishes*

werden mit Reis serviert / *served with rice*

SP 4 NUA oder SP 5 MUU YANG JIM JEW

2, 4 🌶️

Gegrilltes Roastbeef **oder** Schweinenacken Thai-Style auf heißem Stein mit hausgemachter Chilli-Tamarind-Sauce dazu buntes Gemüse.

Grilled roast beef or pork neck Thai style on a hot stone with homemade chili-tamarind sauce and mixed vegetables.

Rind/roastbeef..... **25,90 €**

Schweinenacken/pork neck.... **24,90 €**



Bild: SP 5

GANZER FISCH MIT EINER SAUCEN-VARIANTE IHRER WAHL | *bereits filetiert* *whole fish with your choice of sauce | filleted*

Bei der Zubereitung aller Fischgerichte kann es zu längeren Wartezeiten kommen

longer waiting times may occur when preparing any fish dishes

SP 6 GRATIAM PRIG THAI

1, 4

Frittierte Rotbarsch in Knoblauch und Pfeffer dazu eine scharfe Seafood-Sauce und milden Fischsauce.

Deep-fried redfish in garlic and pepper with a spicy seafood sauce and not spicy fish sauce.

32,00 €



SP 7 RAD PRIG SAAM ROS

1, 4, 6, 14 🌶️

Frittierte Rotbarsch mit süß-sauer-scharfer Peperoni-Sauce, Paprika, Möhren und Zwiebeln übergossen.

Deep-fried redfish topped with a sweet, sour and spicy pepperoni sauce, bell peppers, carrots and onions.

32,00 €

SP 8 LUI SUAN

1, 2, 4, 5, 8 🌶️

Frittierte Rotbarsch dazu eine frische pikante Tamarind-Sauce mit Kräutern, Nüssen, Limetten und Gewürzen.

Deep-fried redfish with a fresh spicy tamarind-sauce with herbs, nuts, limes and spices.

32,00 €



Spezialitäten / *special Thai dishes*

werden mit Reis serviert / *served with rice*



SP 9 NING MA NAOW

4

Gedämpfter Rotbarsch mit Knoblauch, frischen Kräutern, Limetten, Peperoni und Gewürzen | nicht filetiert

Steamed redfish with garlic, fresh herbs, lime, pepperoni and spices | not filleted

32,00 €

SP 10 RAD PRIG GAENG

1, 4, 6, 7

Frittierter Rotbarsch dazu rote Thai Curry-Sauce mit einem Schuss Kokosmilch, Thai-Bohnen, Peperoni, Kaffir-Limettenblättern, Babymais, Gewürzen und Basilikum.

Deep-fried redfish with red Thai curry sauce, a dash of coconut milk, Thai beans, herbs, baby corn, pepperoni, kaffir lime leaves and basil.

32,00 €



SP 22 NING SI IUW

1, 6, 9, 14

In Austern-Soja-Sauce gedämpfter Rotbarsch mit Chinakohl, Sellerie, Sojasprossen, Peperoni, Ingwer und Lauchzwiebeln | nicht filetiert

Redfish steamed in oyster-soy sauce with Chinese cabbage, celery, bean sprouts, pepperoni, ginger and spring onions | not filleted

32,00 €



Thai Suppen / *special Thai soups*



SP 11 YEN THA PHO

1, 4, 6, 14

Pinke Reisnudelsuppe Thai-Style mit Meeresfrüchten, Gemüse, Tofu, Fischbällchen, knusprigem Schweinebauch und frischen Kräutern.

Thai pink rice noodle soup with seafood, vegetables, tofu, fish balls, crispy pork belly and fresh herbs.

22,90 €

SP 12 RAD NAA

1, 6, 14

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

Rice noodles with egg, seafood, Thai broccoli, baby corn and crispy egg noodles in a thick soy gravy.

22,90 €



SP 13 NUA TUNN BURIRAM

1, 4, 6, 9, 14

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

Rice noodles in beef broth with braised beef, Thai beef meatballs, celery, bean sprouts, green vegetables, fresh herbs and spices.

18,90 €

SP 14 GUI DTIAUW MUU TOM YAM

1, 2, 4, 6, 14 🌶️

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

Spicy Rice noodle soup with crispy pork belly, minced pork, Thai meatballs, celery, soybean sprouts, peanuts, fresh herbs, egg and lime.

18,90 €



Spezialitäten / *special Thai dishes*

werden mit Reis serviert / served with rice



BEILAGEN

Gebratene Reis- oder Eiernudeln,
oder gebratener Reis...

Fried rice or egg noodles, or fried rice...

mit Ei/with egg.....7,50 €

ohne Ei/without egg.....5,00 €

EXTRAS

Reis/rice.....3,50 €

Klebreis/sticky rice.....5,00 €

Frittiertes Spiegelei/fried egg.....2,50 €



SP 15 GAENG KUA MAPRAOW ON

1, 4, 6, 7 🌶️🌶️

Junge Kokosnuss gefüllt mit pikantem roten Thai Curry, Ananas, Tomaten, Litchi, Rambutan, Möhren und Paprika.

Young coconut filled with spicy red Thai curry, pineapple, tomatoes, lychee, rambutan, carrots and peppers.

22,90 €

SP 16 TAO HU SOD PAD PAK vegan

1, 6 🌶️

Gebratener Tofu mit Sojasprossen, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, eingelegten Sojabohnen, Pilzen und Möhren in einer veganen Pilz-Sojasauce.

Fried tofu with soybean sprouts, spring onions, pickled soybeans, mushrooms, bok choy and carrots in a vegan mushroom-soy sauce.

18,90 €



SP 17 GUNG PAD PONG GARIE

1, 3, 4, 6, 14 🌶️

5 Garnelen in einer gelben Curry-Chilli-Paste mit Ei, Zwiebeln, Peperoni und einem Schuss Kokosmilch.

5 prawns in a yellow curry-chili paste with egg, onions, pepperoni and a dash of coconut milk.

28,90 €



Spezialitäten / *special Thai dishes*

werden mit Reis serviert / served with rice



SP 18 PAD MA KUEAR MUANG

1, 4, 6, 14 🌶️

Gehacktes Fleisch mit Aubergine, Peperoni, Basilikum und eingelegten Sojabohnen in Sojasauce.

Minced meat with eggplant, pepperoni, basil and pickled soybeans in soy sauce.

Huhn **oder** Schwein/chicken **or** pork..... 18,90 €

SP 19 SUKI HAENG **oder** NAM

1, 3, 6, 9, 14 🌶️

Glasnudeln mit Chinakohl, Lauchzwiebeln, Wasserspinat, Möhren, Sellerie und Koriander in scharfer Sojabohnen-Sauce mit Sesam und Knoblauch, IN **oder** OHNE Brühe mit...

*Glass noodles with Chinese cabbage, spring onions, water spinach, carrots, celery and coriander in a spicy soybean sauce with sesame and garlic, IN **or** WITHOUT broth with...*

Huhn oder Schwein/chicken **or** pork.... 18,50 €

Rind | Garnelen oder Meeresfrüchte
beef | prawns **or** seafood..... 22,90 €



Bild: SP 19 mit Brühe und Meeresfrüchte

Bild: SP 21 mit Garnelen



SP 20 PED **oder** SP 21 GUNG RAD SOOD MA-KAM

1, 6, 14

Knusprige Ente **oder** gebratene Garnelen mit hausgemachter Tamarind-Sauce übergossen.

*Crispy duck **or** fried prawns topped with homemade tamarind sauce.*

Ente/duck..... 22,50 €

5 Garnelen/prawns..... 28,90 €

Legende zu den Allergenen / Inhaltsstoffen... / *legend for the allergenes / ingredients of...*

der Speisen

/ the dishes

1 Gluten	1 Gluten
2 Krebstiere	2 Crustaceans
3 Eier	3 Eggs
4 Fisch	4 Fish
5 Erdnüsse	5 Peanuts
6 Sojabohnen	6 Soybeans
7 Milch	7 Milk
8 Nüsse	8 Nuts
9 Sellerie	9 Celery
10 Senf	10 Mustard
11 Schwefeldioxid und Sulfite	11 Sulphur dioxide and sulphites
14 Weichtiere	14 Molluscs

****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.

der Getränke

/ the drinks

A Mit Farbstoff(en)	A With colorant(s)
B Mit Konservierungsstoff(en)	B With preservative(s)
C Mit Antioxidationsmittel	C With antioxidant
D Mit Geschmacksverstärker(n)	D With flavor enhancer(s)
E Mit Schwefeloxid	E With sulfur oxide
F Mit Schwärzungsmittel	F With blackening agent
G Mit Phosphat	G With phosphate
H Mit Milcheiweiss	H With milk protein
I Koffeinhaltig	I Contains caffeine
J Chininhaltig	J Contains quinine
K Mit Süßungsmittel	K With sweetener
L Enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspatam)	L Contains a source of phenylalanine (aspartame if sweetener is used)
M Gewachst	M Waxed
N Mit Taurin	N With taurine
O Brennwert 10ml = 1, KI (0,26 kcal)	O Energy value per 10 ml = 1.26 kcal

(Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld)

(All prices include statutory VAT and service charge)