



# SPEISEN



- 101 **GAI SATEE** 6,90 €  
Marinierte Hühnchenspießchen gewürzt mit Curry und Korianderwurzel.  
*Chicken skewered and marinated mildly spiced with curry and Cilantro-root.*
- 103 **POH PIA THORD** 5,90 €  
Knusprige Frühlingsröllchen mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse.  
*Crispy fried spring-rolls filled with chicken, glass-noodles and vegetables.*
- 104 **THUNG TONG** 6,90 €  
Feines, saftiges Garnelenfleisch in Tofuteigtaschen.  
*Fine, succulent prawns in tofu pockets.*
- 106 **CHICKEN WINGS** 6,50 €  
Hühnchen-Flügel thai-style.  
*Chicken-wings thai-style.*
- 107 **ROYAL-APPETIZER** <sup>101, 103, 104</sup> 8,50 €  
Vorspeisen-Variation.  
*Medley of starters.*



## SALATE / SALADS

- 110 **JAMM WUNN SENN** | 6,30 €  
 Glasnudeln mit Schweinefleisch, Chili, Schalotten, Frühlingszwiebeln und Morcheln.  
*Glass-noodles with pork, chili, shallots, spring onions and morels.*
- 111 **JAMM PLA MUECK** || 6,50 €  
 Tintenfisch mit Chili, Zitronensaft und Schalotten.  
*Squid with chili, lemon-juice and shallots.*
- 112 **JAMM TAREE RAUMMIT** || 8,90 €  
 Garnelen und Tintenfisch mit Chili und Schalotten.  
*Squid, chili and lemon-juice*
- 113 **SOM TAM KALAM-PLI GUNG-SOD** ||| 7,90 €  
 Weisskohl-Salat mit Garnelen an Chili und Zitronensaft.  
*White cabbage with prawns, chili and lemon juice.*
- 114 **SOM TAM RAUMMIT** ||| 8,90 €  
 Karotten, Gurken und Papaya mit Chili und Zitronensaft.  
*Carrots, cucumbers and papaya with chili and lemon juice.*

## SUPPEN / SOUPS

- 201 **TOM KHA GAI** | 6,50 €  
 Hühnchensuppe mit Kokosmilch, Champignons, Zitronengras, Galgant, frischem roten Chili und Korianderblättern.  
*Hot chicken soup with coconut milk, mushrooms, lemon grass, galgan, fresh red chili and cilantro leaves.*
- 202 **TOM KHA GUNG** | 7,50 €  
 Garnelensuppe mit Kokosmilch, Champignons, Zitronengras, Galgant, frischem roten Chili und Korianderblättern.  
*Hot prawn soup with coconut milk, mushrooms, galgan, fresh red chili and cilantro leaves.*
- 203 **TOM YAM GAI** || 6,30 €  
 Thailand's populäre Suppe – eine pikante Bouillon mit Hühnchen, Champignons, Zitronengras und frischen Korianderblättern.  
*Thailand's popular soup – a spicy bouillon with tender chicken, mushrooms, lemon grass and fresh cilantro leaves.*
- 204 **TOM YAM GUNG** || 7,30 €  
 Thailand's populäre Suppe – eine pikante Bouillon mit Garnelen, Champignons, Zitronengras und frischen Korianderblättern.  
*Thailand's popular soup – a spicy bouillon with tender prawns, mushrooms, lemon grass and fresh cilantro leaves.*
- 205 **GAENG DJUET WUNSEN** 5,50 €  
 Mildwürzige Gemüsesuppe mit Hühnchen, Chinakohl, Glasnudeln und Sellerie.  
*Mildly spicy vegetable soup with chicken enhanced with Chinese cabbage, glass noodles and celery stalks.*
- 206 **GAENG DJUET PAG** 5,30 €  
 Mildwürzige Gemüsesuppe mit Chinakohl, Champignons und Frühlingszwiebeln.  
*Mildly spicy vegetable soup enhanced with Chinese cabbage, mushrooms and spring onions.*
- 207 **TOM YAM PLAA** || 6,50 €  
 Thailand's populäre Suppe – eine pikante Bouillon mit Rotbarsch und Champignons, Zitronengras und frischen Korianderblättern.  
*Thailand's popular soup – a spicy bouillon with red snapper, mushrooms, lemon grass and fresh cilantro leaves.*



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES  
Hühnchen/Chicken

- 301 **GAENG KIAW WAN GAI** **||** 17,50 €  
Hühnchenbruststreifen an einer grünen Curry-Sauce mit rotem Chili, süßen Basilikumblättern, Mini-Auberginen und Auberginen.  
*Tender chicken strips in green curry sauce with red chilli, sweet basil leaves, mini-eggplants and eggplants.*
- 302 **GAI HOR BEI TOEI** 18,80 €  
Marinierte Hühnchenbruststücke in Pandanusblättern serviert mit Sesam-Sauce.  
*Tender chicken in pandan leaves served with sesame sauce.*
- 303 **GAI PAD BEI KARPRAOW** **|||** 17,50 €  
Gebratenes Hühnchenfleisch, kräftig gewürzt mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse.  
*Fried tender chicken – very hot – with garlic, Thai basil and various fresh vegetables.*
- 304 **GAI PAD MED MAMUANG** **|** 18,80 €  
Gebratenes Hühnchenfleisch mit Cashew-Nüssen, Paprika und Zwiebeln.  
*Fried tender chicken with cashew nuts, peppers and onions.*
- 305 **MASAMANN GAI** **||** 18,80 €  
Hühnchenfleisch an gelbem Curry, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Cashew-Nüssen.  
*Chicken in mild yellow curry with potato cubes, onions and cashew-nuts.*
- 306 **GAI PAD PLIKING** **|** 17,50 €  
Hühnchenfleisch mit frischem Ingwer, Morcheln, Chilli und Zwiebeln.  
*Chicken with fresh ginger, morel, chili and onions.*

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES  
Ente/Duck

- 401 **GAENG PED BEDYANG** **|** 19,80 €  
Zarte Entenbrust an einer roten Curry-Sauce, mit Mini-Auberginen, rotem Chili, süßen Basilikumblättern und Auberginen.  
*Fried tender duck in red curry sauce with mini eggplants, red chili, sweet basil leaves and eggplants.*
- 402 **BED PAD BEI KARPRAOW** **|||** 19,80 €  
Zarte Entenbrust mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse.  
*Fried duck – very hot – with garlic, Thai basil and various fresh vegetables.*
- 403 **BED PAD PRIAW WAN** 19,80 €  
Zarte Entenbrust „süß-sauer“ mit Paprika, Gurken, Zwiebeln und frischer Ananas.  
*Sweet and sour duck with peppers, cucumber, onions and fresh pineapple.*
- 404 **BED PAD MED MAMUANG** **|** 20,80 €  
Zarte Entenbrust mit Cashew-Nüssen, Chili, Zwiebeln und Paprika.  
*Tender fried duck with cashew nuts, dried chili peppers, onions and peppers.*
- 405 **BED PAD PAG RAUMMIT** 19,80 €  
Zarte Entenbrust mit frischem Gemüse, Pilzen und Knoblauch.  
*Tender fried duck breast with various fresh vegetables, mushrooms and garlic.*
- 406 **BED ROYAL** 21,80 €  
Gegrillte zarte Barberie-Entenbrust mit frischem Gemüse nach Art des Hauses.  
*Tender grilled Barbarie duck „Royal Thai“ with various fresh vegetables.*
- 407 **BED PANAENG** **||** 22,80 €  
Zarte Barberie-Entenbrust an roter Panaeng-Curry-Sauce.  
*Fried tender Barbarie duck breast in red Panaeng curry sauce.*
- 408 **BED RAD SAUC PRIG TAI DAM** 22,80 €  
Gegrillte zarte Barberie-Entenbrust mit schwarzer Pfeffer-Sauce.  
*Tender grilled Barbarie duck with black pepper sauce.*



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES  
Schwein / Pork

- 501 **PANAENG MOU** 11 17,80 €  
Schweinefleisch an einer Panaeng-Curry-Sauce mit Chili und Kaffir-Limonenblättern.  
*Tender pork in Panaeng curry sauce with sliced fresh chili and Kaffir lime leaves.*
- 502 **MOU PRIAW WAN** 17,80 €  
Schweinefleisch „süß-sauer“ mit Paprika, Zwiebeln und frischer Ananas.  
*Sweet and sour pork with peppers, onions and fresh pineapple.*
- 503 **GAENG KIAW WAN MOU** 11 17,90 €  
Zartes Schweinefleisch an einer grünen Curry-Sauce, Mini-Auberginen, Chili und süßen Basilikumblättern.  
*Tender pork in green curry sauce with mini eggplants, red chili and sweet basil leaves.*
- 504 **MOU PAD BAI KARPRAOW** 111 17,80 €  
Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse.  
*Fried pork – very hot – with garlic, Thai basil and various fresh vegetables.*

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES  
Rind / Beef

- 601 **PANAENG NUEA** 11 19,90 €  
Gebratenes Rindfleisch an Panaeng-Curry-Sauce mit Chili und Kaffir-Limonenblättern.  
*Fried beef – medium – in Panaeng curry sauce, fresh chili and Kaffir lime leaves.*
- 602 **NUEA PAD NAMAN HOY** 19,90 €  
Zartes Rindfleisch mit Pilzen, Zwiebeln und Austern-Sauce.  
*Tender beef with mushrooms, onions and oyster sauce.*
- 603 **GAENG KIAW WAN NUEA** 11 19,90 €  
Zartes Rindfleisch an einer grünen Curry-Sauce mit Mini-Auberginen, Chili und süßen Basilikumblättern.  
*Tender beef in green curry sauce with mini eggplants, chili and sweet basil leaves.*
- 604 **NUEA PAD BAI KARPRAOW** 111 19,90 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse.  
*Fried beef – very hot – with garlic, Thai basil leaves and various fresh vegetables.*





HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES  
Meeresfrüchte / Seafood

- 701 **GAENG KIAW WAN GUNG** 21,50 €  
Gebratene Garnelen an einer grünen Curry-Sauce mit Mini-Auberginen, süßen Basilikumblättern und Kaffir-Limonenblättern.  
*Fried prawns – very hot – in green curry sauce with mini eggplants, sweet basil and Kaffir lime leaves.*
- 702 **GUNG PAD BEI KARPRAOW** 21,50 €  
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und scharfen Basilikumblättern.  
*Fried prawns – very hot – with garlic and Thai basil leaves.*
- 703 **GUNG PAD PRIAW WAN** 21,50 €  
„Süß-sauer“-Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Gurken und frischer Ananas.  
*„Sweet and sour“ prawns with peppers, onions, cucumbers and fresh pineapple.*
- 705 **GUNG THORD KATIAM PRIK THAI** 22,50 €  
Gebratene Riesengarnelen an einer Knoblauch-Sauce mit frischem Gemüse.  
*Fried giant prawns, with garlic-sauce and various fresh vegetables.*
- 706 **PANAENG GUNG** 22,50 €  
Gebratene Riesengarnelen an einer Panaeng-Curry-Sauce mit Chilistreifen und Kaffir-Limonenblättern.  
*Fried giant prawns in Panaeng curry sauce with sliced fresh chili and Kaffir lime leaves.*

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES  
Meeresfrüchte / Seafood

- 709 **PLA THORD SAM ROD** 18,90 €  
Panierte Rotbarsch-Filet-Stückchen in süß-pikanter Chili-Sauce.  
*Breaded red snapper filets in a hot-sweet chili sauce.*
- 711 **PLA MUECK PAD BEI KARPRAOW** 18,80 €  
Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch und scharfen Basilikumblättern.  
*Fried squid – very hot – with garlic and Thai basil leaves.*
- 712 **HOY SONG KRUEANG** 23,50 €  
Gedünstetes Jakobsmuschelfleisch an pikanter Chili-Sauce (lauwarm serviert).  
*Fried scallops in hot chili sauce.*
- 713 **PLAA PAD PRIAW WAN** 19,50 €  
Panierte Rotbarsch-Filet-Stückchen an einer „süß-sauer“-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und frischer Ananas.  
*Breaded red snapper filets with „sweet and sour“ sauce, bell peppers, onions and fresh pineapple.*



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES  
Vegetarisch/Vegetarian Courses

- 801 **GAENG KIAW WAN PAG** || 16,90 €  
Verschiedenes frisches Gemüse an einer grünen Curry-Sauce.  
*Various fresh vegetables – very hot – with green curry sauce.*
- 802 **PAD PAG RAUMMIT** 16,90 €  
Verschiedenes frisches Gemüse, Pilze und Knoblauch mit Sesamöl im Wok kurz gedämpft.  
*Various fresh vegetables, mushrooms and garlic with sesame oil, lightly steamed in a wok.*
- 803 **GAENG PED PAG** | 16,90 €  
Verschiedenes frisches Gemüse an roter Curry-Sauce, Chili und süßen Basilikumblättern.  
*Various fresh vegetables with red curry sauce, fresh red chili and sweet basil leaves.*
- 804 **PAD PAG TOFU** 16,90 €  
Verschiedenes frisches Gemüse mit Tofu-Würfel im Wok kurz gedämpft.  
*Various fresh vegetables with tofu-cubes lightly steamed in a wok.*

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES  
Nudeln/Noodles

- 901 **GUOY TIAO PHAD THAI GAI** | 16,90 €  
Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Hühnchen und Sojabohnenkeimlingen.  
*Fried Thai-rice-noodles with eggs, chicken and soybean sprouts.*
- 902 **GUOY TIAO PHAD THAI GUNG** | 18,80 €  
Gebratene Thaireisnudeln mit Eier, Garnelen und Sojabohnenkeimlingen.  
*Fried Thai-rice-noodles with eggs, prawns and soybean sprouts.*
- 903 **GUOY TIAO PHAD SI-IYU GUNG** 18,80 €  
Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Garnelen und Broccoli in Soja-Sauce.  
*Fried Thai-rice-noodles with eggs, prawns and broccoli in soy sauce.*
- 904 **GUOY TIAO PHAD SI-IYU GAI** 16,90 €  
Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Hühnchen und Broccoli in Soja-Sauce.  
*Fried Thai-rice-noodles with eggs, chicken and broccoli in soy sauce.*
- 906 **GUOY TIAO PAD KIMAU GUNG** ||| 18,80 €  
Gebratene Thaireisnudeln mit Garnelen, Chili und scharfen Basilikumblättern.  
*Fried Thai-rice-noodles – very hot – with prawns, chili and hot thai basil.*



## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Reis/Rice

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 911 | <b>KHAO PAD GAI</b>   | 16,50 € |
|     | Gebratener Reis mit Hühnchen, Frühlingszwiebeln, Mais und Karottenwürfeln.<br><i>Fried rice with chicken, green onions, corn and carrots.</i> |         |
| 912 | <b>KHAO PAD SAB BAH ROD</b>   | 18,90 € |
|     | Gebratener Reis mit Garnelen, Rosinen und Ananas.<br><i>Fried rice with prawns, raisins and pineapple.</i>                                    |         |
| 913 | <b>KHAO PAD KIMAU GUNG</b> 🌶️🌶️🌶️   | 18,90 € |
|     | Gebratener Reis mit Garnelen, Chili und scharfen Basilikumblättern.<br><i>Fried rice with prawns, chili and hot thai basil.</i>               |         |