



# BanThai Darmstadt

★ Leicht / เผ็ดน้อย / Slightly Spicy

★★ Scharf / เผ็ดปานกลาง / Spicy

★★★ Sehr Scharf / เผ็ดมาก / Very Spicy



## ZUSATZSTOFFE:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmitteln
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = coffeinhaltig
- 12 = chininhaltig

## FOOD ADDITIVES:

- 1 = Food coloring
- 2 = Preservatives
- 3 = Antioxidants
- 4 = Flavor enhancers
- 5 = Sulphureous
- 6 = Blackened
- 7 = Glazing agents
- 8 = Phosphates
- 9 = Sweeteners
- 10 = Phenylalanine
- 11 = Caffeinated
- 12 = Containing Quinine

## ALLERGENE STOFFE:

- a = Weizen und Gluten
- b = Krebstiere
- c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse  
(einschließlich Laktose)
- h = Schalenfrüchte (Nüsse)
- i = Sellerie
- j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l = Sulfite
- m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## ALLERGENIC SUBSTANCES:

- a = Wheat
- b = Crustaceans
- c = Eggs and products thereof
- d = Fish and products thereof
- e = Peanuts and products thereof
- f = Soybeans and products thereof
- g = Milk and products thereof (including Lactose)
- h = Nuts
- i = Celery
- j = Mustard and products thereof
- k = Sesame seeds and products thereof
- l = Sulfites
- m = Lupins and products thereof
- n = Molluscs and products thereof

## ALLERGIEN:

Falls Sie von **Allergien** betroffen sind, sprechen Sie bitte auch mit unseren Servicekräften bzw. informieren Sie sich in unserer separaten Allergierkarte.



## Getränke/Drinks

**WASSER / WATER** 0,25l 3,00 € / 0,4l 4,00 € / 0,75l 6,50 €

Elisabethen Mineralwasser / Sparkling water

Elisabethen Wasser ohne Kohlensäure / Still water

**SOFTDRINKS** 0,2l 3,00 € / 0,4l 4,00 €

Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi

Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

Bionade Ingwer Orange, Kräuter, Holunder, Litschi 0,33l 3,50 €

**SÄFTE / JUICE** 0,2l 3,00 € / 0,4l 4,00 €

Rapp's Apfelsaft klar / naturtrüb, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Litschisaft, Traubensaft, Cranberrysaft, Johannisbeerensaft

Rapp's Apple juice clear / naturally cloudy, Orange juice, Pineapple juice, passionfruit juice, Lychee juice, Grape juice, Cranberry juice, currant juice





## KAFFEE & TEE

|                                    |        |                         |        |
|------------------------------------|--------|-------------------------|--------|
| Tasse Kaffee                       | 3,50 € | Kännchen Grüner Tee     | 4,00 € |
| Espresso                           | 2,80 € | Kännchen Jasmin Tee     | 4,00 € |
| Cappuccino ( mit Sahne )           | 3,50 € | Kännchen Ingwer         | 4,00 € |
| Glas Eistee mit Zitrone oder Milch | 4,50 € | Kännchen Pfefferminztee | 4,00 € |
| Glas Schwarzer Tee                 | 3,00 € |                         |        |

## BIER

|                                           |       | Klein  | Groß        |
|-------------------------------------------|-------|--------|-------------|
| Krombacher Pils - vom Fass                | 0,3l  | 4,00 € | 0,4l 4,50 € |
| Weihenstephan Heifeweizen Hell - vom Fass | 0,3l  | 4,00 € | 0,5l 5,00 € |
| Weihenstephan Kristallweizen              | 0,5l  | 4,50 € |             |
| Singha Thai Bier                          | 0,33l | 4,50 € |             |
| Chang Thai Bier                           | 0,33l | 4,50 € |             |
| Radler - Pils und Sprite                  | 0,3l  | 3,50 € | 0,4l 4,00 € |
| Diesel - Pils und Cola                    | 0,3l  | 3,50 € | 0,4l 4,00 € |
| Possmann Apfelwein pur                    | 0,25l | 3,00 € | 0,5l 4,00 € |
| Possmann Apfelwein sauer                  | 0,25l | 3,00 € | 0,5l 4,00 € |
| Possmann Apfelwein süß                    | 0,25l | 3,00 € | 0,5l 4,00 € |
| Alkoholfreies Krombacher Bier             | 0,33l | 3,50 € |             |
| Alkoholfreies Erdinger Weizenbier hell    | 0,5l  | 4,50 € |             |



## SPIRITUOSEN

### ASIAN DRINKS

|                      |      |        |
|----------------------|------|--------|
| Thai Mekong Whisky   | 4cl  | 5,50 € |
| Asiatischer Reiswein | 15cl | 8,00 € |
| Litschiwein          | 5cl  | 5,50 € |
| Pflaumenwein         | 5cl  | 5,50 € |

### APERITIFS

|                          |     |        |
|--------------------------|-----|--------|
| Campari pur              | 4cl | 5,00 € |
| Martini Bianco           | 5cl | 5,00 € |
| Aperol Spritz - Prosecco |     | 8,50 € |
| Hugo                     |     | 8,50 € |

### LONGDRINKS ( 0,2l )

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Bacardi & Mix       | 8,00 € |
| Campari & Mix       | 8,00 € |
| Mekong Whisky & Mix | 8,00 € |
| Gin & Mix           | 8,00 € |
| Wodka & Mix         | 8,00 € |

Mix = verschiedene Säfte oder Softdrinks

### WHISKY ( 4cl )

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Chivas Regal         | 5,50 € |
| Johnnie Walker Black | 5,50 € |
| Johnnie Walker Red   | 5,50 € |

### SAMBUCA ( 2cl )

|                  |        |
|------------------|--------|
| Sambuca Molinari | 4,50 € |
|------------------|--------|

### SEKT ( 0,2l )

|              |        |
|--------------|--------|
| Prosecco     | 8,00 € |
| Piccolo Sekt | 8,00 € |

### RUM ( 4cl )

|                  |        |
|------------------|--------|
| Bacardi          | 5,50 € |
| Havana Club Gold | 5,50 € |
| Captain Morgan   | 5,50 € |

### WODKA ( 2cl )

|             |        |
|-------------|--------|
| Absolut     | 5,00 € |
| Moskovskaya | 5,00 € |



## SPIRITUOSEN

### BOURBON ( 2cl )

|              |        |
|--------------|--------|
| Jack Daniels | 5,00 € |
| Jim Beam     | 5,00 € |

### BRANDY & COGNAC ( 2cl )

|                  |        |
|------------------|--------|
| Hennessy VSOP    | 5,80 € |
| Remy Martin VSOP | 5,80 € |

### DIGESTIVS ( 2cl )

|                  |        |
|------------------|--------|
| Aquavit          | 4,50 € |
| Averna           | 4,50 € |
| Fernet Branca    | 4,50 € |
| Ramazzotti Amoro | 4,50 € |

### LIKÖR ( 2cl )

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Kahlúa Coffee        | 4,50 € |
| Jägermeister         | 4,50 € |
| Bailey´s Irish Cream | 4,50 € |

### FRUIT BRANDY ( 2cl )

|              |        |
|--------------|--------|
| Himbeergeist | 4,50 € |
| Kirschwasser | 4,50 € |

### GIN ( 2cl )

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Bombay Sapphire | 4,50 € |
|-----------------|--------|

### GRAPPA ( 2cl )

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Grappa Sigillo Nero | 4,50 € |
|---------------------|--------|

### TEQUILA ( 2cl )

|            |        |
|------------|--------|
| Silla Weiß | 4,50 € |
|------------|--------|





## WEINKARTE

### OFFENE WEINE (0,2 l)

#### ROTWEINE <sup>1</sup>

|                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| Bordeaux Rouge AC Calisse - blumig, elegant, trocken               | 6,50 € |
| Carbernet Sauvignon / Merlot -Concha y Toro, Chile - rund, trocken | 6,50 € |
| Versus Red - Stellenbosch, Südafrika - körperlich, würzig, trocken | 6,50 € |

#### ROSÉ <sup>1</sup>

|                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Coteaux Varois en Provence AC - Saint Louis Brignoles, Frankreich - frisch, fruchtig, trocken | 6,00 € |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

#### WEISSWEIN <sup>1</sup>

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Rheingauer Riesling* -Allendorf -frisch, trocken, rassige Säure             | 5,80 € |
| Grauburgunder* - Oberbergener, vom Kaiserstuhl, Baden - vollmundig, trocken | 6,50 € |
| Chardonnay / Sauvignon Blanc - Concha y Toro, Chile - edel, gehaltvoll      | 6,50 € |
| Pinot Grigio DOC - Garganega, Italien - trocken, frisch                     | 6,00 € |
| Weißweinschorle*                                                            | 6,00 € |

\* QbA = Qualitätswein bestimmte Anbaugebiete





## Alle Cocktails 0,35-0,4l

### GIN AND RUM COCKTAILS

- Alle Cocktails für 10,00 € -

ANDAMAN ICE TEA - Gin, Thai Eistee, Zitronensaft & Limettensaft<sub>1,2</sub>

FRUIT PUNCH SPECIAL - Gin, Maracuja Sirup, Grenadine, Zitronen-, Orangen- & Pineapple<sub>1,2</sub>

GIMLET- Gin, Zitronensaft & Limettensaft<sub>1,2</sub>

HAWAII COCO- Gin, Kokosnuss, Creme, Sprite, Zitronen- & Ananassaft<sub>1,2</sub>

PASSION COCKTAIL - Gin, Maracuja Sirup, Zitronen- & Orangensaft<sub>1,2</sub>

SINGAPORE SLING - Gin, Cherry Brandy, Bénédictine, Crème de Cassis, Limetten- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>

BAHIA MANGO - Rum, Kokosnuss Creme & Mango Sirup<sub>1,2</sub>

BANANA COW - Dark Rum, Milch, eine Banane<sub>1,2,g</sub>

SAMUI BEACH SPECIAL - Rum, Kokouss Creme, Grenadine, Orangen-, Ananas- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>

BLUE HAWAII - White Rum, Blue Curaçao, Kokosnuss Creme, Ananas- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>

HONOLULU - Rum, Dry Orange, Drambuie, Maracja Sirup, Kokosnuss Creme, Grenadine, Zitronen- & Orangensaft<sub>1,2</sub>

TONGA PUNCH - Dark Rum, Maracuja Sirup, Grenadine, Sprudelwasser, Zitronen-, Ananas- & Orangensaft<sub>1,2</sub>

PINA COLADA - White & Dark Rum, Kokosnuss Cream, Ananas- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>

PLANTERS PUNCH - Myers Rum, Grenadine, Augostura, Sprudelwasser, Zitronen- & Orangensaft<sub>1,2</sub>

SCORPION - Weinbrand, White Rum, Mandelsirup, Kokosnuss Creme, Orangen- & Zitronensaft<sub>1,2,g</sub>





## Alle Cocktails 0,35-0,4l

### TEQUILA COCKTAILS

- Alle Cocktails für 10,00 € -

BANANA MARGARITA ( 0,15l ) -Tequila, Triple Sec, Bananenstücke, Bananen Sirup, Zitronensaft<sub>1,2</sub>

MANGO MARGARITA ( 0,15l ) -Tequila, Triple Sec, Mango Sirup, Apfel- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>

MAGARITA ( 0,15l ) -Tequila, Triple Sec, Zitronen- & Limettensaft<sub>1,2</sub>

TEQUILA SUNRISE -Tequila, Creme de Cassis, Zitronen- & Orangensaft<sub>1,2</sub>

### VODKA COCKTAILS

- Alle Cocktails für 10,00 € -

CHI CHI -Vodka, Kokosnuss Creme, Ananassaft<sub>1,2</sub>

FOG -Vodka, Cacao White, Kokosnuss Creme, Milch<sub>1,2,11,g</sub>

LADY KILLER -Vodka, Cacao Brown, Kahlúa, Kokosnuss Creme, Milch<sub>1,2,11,g</sub>

SEX ON THE BEACH -Vodka, Pfirsich Likör, Orangen- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>

### PREMIUM COCKTAILS

- Alle Cocktails für 10,00 € -

AO NANG JUICE -Whisky, Triple Sec, Dry Orange, Mandel Sirup, Zitronen- & Orangensaft<sub>1,2</sub>

BANGKOK SOUR -Mekong Thai Whisky, Mandel Sirup, Zitronen- & Orangensaft<sub>1,2,g</sub>

CAIPIRINHA -Pitú Cachaça, Brauner Zucker, Zitronen- & Limettensaft<sub>1,2</sub>

MOJITO -Minze, Zucker Sirup, Havana Rum, Zitronen- & Limettensaft<sub>1,2</sub>

ZOMBIE - White & Dark Rum, 73% Rum, Dry Orange, Grenadine, Orangen- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>

MAI TAI - Dark Rum, Dry Orange, Mandel Sirup, Triple Sec, Zitronensaft<sub>1,2,g</sub>

LONG ISLAND ICE TEA -Vodka, Tequila, White Rum, Bourbon, Gin, Triple Sec, Cola, Zitronen- & Limettensaft<sub>1,2,4,10,11</sub>





Alle Cocktails 0,35-0,4l

## FROZEN COCKTAILS

- Alle Cocktails für 10,00 € -

BANANA DAIQUIRI -Rum, Bananen Likör, Bananenstücke, Zitronensaft<sub>1,2</sub>

THAI ORCHID -Rum, Grand Marnier, Triple Sec, Litchis, Zitronensaft<sub>1,2</sub>

FROZEN MAGARITA ( 0,15l ) -Tequila, Triple Sec, Limetten- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>

PEACH TREE FREEZE -Pflirsich Likör, White Rum, Kokosnuss Creme, Zimt, Zitronen- & Orangensaft<sub>1,2</sub>

STRAWBERRY DAIQUIRI -Rum, Crème de Cassis, Erdbeeren Sirup, Zitronensaft<sub>1,2</sub>

## HOT DRINKS ( 0,25l )

- Alle Cocktails für 8,00 € -

FRENCH COFFEE -Grand Marnier, Kaffee, Schlagsahne<sub>1,2,11,g</sub>

TAHITIAN COFFEE -Dark Rum, Kokosnuss Creme, Kaffee, Schlagsahne<sub>1,2,11,g</sub>

CAFÉ TEQUILA -Tequila, Brauner Zucker, Kaffee Likör, Kaffee, Schlagsahne<sub>1,2,11,g</sub>

## COCKTAILS BOWLS FÜR 2-3 PERSONEN ( 1,0l )

- Alle Cocktails für 18,50 € -

CHAMPAGNE BOWL -Sekt, Crème de Cassis, Grenadine, Orangen- & Zitronensaft<sub>1,2,l</sub>

TROPICAL RUM CUP -Rum, Mandel Sirup, Rotwein, Grenadine, Zitronen- & Orangensaft<sub>1,2,g,l</sub>

ADAM & EVE -Gin, White Rum, Tequila, Rotwein, Maracuja Sirup, Grenadine, Zitronen- & Orangensaft

COCONUT BEACH BOWL -Rum, Maracuja Sirup, Kokosnuss Ceme, Grenadine, Zitronen-,  
Orangen- & Ananassaft<sub>1,2</sub>

1,2,l



## Alle Cocktails 0,35-0,4l

### FRUIT SHAKES ( ALCOHOL FREE )

- Alle Cocktails für 8,50 € -

- BANANA FREEZE** - Bananenstücke, Milch, Coconut Cream, Ananas- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>
- COCOMINT** - Pfefferminze Sirup, Kokosnuss Creme, Zitronen-, Orangen- & Ananassaft<sub>1,2</sub>
- COCONUT KISS** - Kokosnuss Creme, Ananas- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>
- FRUIT PUNCH** - Grenadine, Maracuja Sirup, Ananas, Orangen- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>
- JOGGING FLIP** - Kokosnuss Creme, Grenadine, Ananas- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>
- LYCHEE FREEZE** - Litschis, Grenadine, Zitronen- & Litschisaft<sub>1,2</sub>
- MANGO PARADISE** - Mango Sirup, Apfel- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>
- PEACHTREE DAIQUIRI** - Pfirsich Sirup, Kokosnuss Creme, Zitronen- & Orangensaft<sub>1,2</sub>
- SABAI-DEE PUNCH** - Maracuja Sirup, Mango Sirup, Orangen- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>
- TROPICAL SMILE** - Pfefferminz Sirup, Ananassaft, Milch, Kokosnuss Creme<sub>1,2,g</sub>
- STRAWBERRY DREAM** - Erdbeeren Sirup, Kokosnuss Creme, Ananassaft<sub>1,2</sub>
- SWIMMING POOL** - Blue Curaçao ( Alkoholfrei ), Kokosnuss Creme, Ananassaft<sub>1,2</sub>
- VIRGIN CAIPIRINHA** -Ginger Ale, Brauner Zucker, Limetten, Zitronen- & Limettensaft<sub>1,2</sub>
- SUPER BLEIFREI** Blue Curaçao ( Alkoholfrei ), Kokosnuss Creme, Apfel-, Orangen- & Zitronensaft<sub>1,2</sub>





## Vorspeisen / อาหารว่าง / Appetizers

### 1) BOBIA PAK 1,2,4,a

6,00 €

Vegetarische Frühlingsröllchen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, serviert mit süß-saurer Sauce  
Vegetarian spring rolls filled with glass noodles and vegetables served with sweet-sour sauce

### 2) KANOMBANG NA GUNG 1,2,4,a,b,k

6,50 €

Gehackte, gewürzte Shrimps und Hähnchen auf Toast mit süß-saurer Sauce  
Chopped, spiced shrimps and chicken on toast with sweet-sour sauce

### 3) KHAO GRIAB GUNG b

4,50 €

Knusprig gebackene Garnelenchips mit Chillipaste  
Crispy shrimp chips with chili paste

### 4) WANTAN 1,2,4,a,b,c,k

6,00 €

Wantans gefüllt mit gehackten, gewürzten Shrimps und Hähnchen in Weizenteig mit süß-saurer Sauce  
Chopped, spiced shrimps and chicken in wheat flour pastry with sweet-sour sauce

### 5) KRADUK MU THOD 1,2,4,a

9,00 €

Rippchen nach Thai Art mit Chillisauce  
Thai style spareribs with chili sauce

### 6) SA TE GAI 1,2,4,a,e

7,00 €

Marinierte Hähnchen-Spieße serviert mit Thai Erdnussauce und Essig dressing  
Marinated chicken skewers served with peanut sauce and vinegar dressing

### 7) THOD MAN GUNG 1,2,4,a,b,c,e,k

8,00 €

Gehackte Shrimps- und Hähnchenküchlein serviert mit süß-saurer Sauce und gehackten Erdnüssen  
Minced shrimps and chicken fishcakes served with Thai sweet-sour sauce and chopped peanuts

### 8) PIEK GAI THOD 1,2,4,a

9,00 €

Gebratene Hähnchenflügel nach Thai Art  
Crispy fried chicken wings Thai style served with sweet-sour sauce





## Vorspeisen / อาหารว่าง / Appetizers

### 9) ORCHID VORSPEISENPLATTE ออเดิร์ฟรวม MIXED APPETIZERS 1,2,4,a,b,c,e,k

1 Pers. 10,00€ / 2 Pers. 18,00€ / 3 Pers. 27,00€ / 4 Pers. 36,00€

Frühlingsröllchen, Wantan, Kanombang Na Gung, Rindfleisch-, Hähnchen- und Garnelenspieße-am Tisch gegrillt ( ab 2 Pers. )

Spring rolls, Wontons, Kanombang Na Gung, marinated pieces of beef, chicken and prawns on skewers-to be grilled at the table ( starting at 2 per. )

---

### 10 ) NUEA YANG 1,2,4,a,c,g

8,50 €

Marinierte Rindfleischspieße auf Thai-Art serviert mit scharfer Sauce

Beef skewers marinated in Thai style served with a spicy sauce

---

### 11 ) SATE GUNG 1,2,4,a,b

9,50 €

Marinierte Garnelenspieße serviert mit Chilli- und Erdnussauce

Prawn skewers marinated and served with chili and peanut sauce

---

### 12 ) GUNG TEMPURA a,b

9,50 €

Panierte Garnelen frittiert in Thai Tempura Style auf paniertem Gemüse serviert mit süß-saurer Sauce

Batter fried prawns in Thai tempura style on fried vegetables served with sweet-sour Sauce

---

### 13 ) PAK CHUB BAENG THOD a

7,00 €

Frisches, frittiertes Gemüse in Thai Tempura Style mit süß-saurer Sauce

Fresh vegetables fried in Thai tempura style served with sweet-sour Sauce

---

### 14 ) LUK CHIN PLA THOD 2,4,c

7,50 €

Fischbällchen mit süß-saurer Sauce

Fish balls with sweet-sour sauce





## Salate / ยำ / Salads

### 21) YAM NUEA <sup>4,c,d,i</sup> ★★

10,00 €

Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Schalloten, Koriander und frischen Kräutern mit spezieller Zitronensauce

Beef salad with onions, tomatoes, cucumbers, shallots, coriander, fresh herbs and special lemon sauce

### 22 ) YAM WUNSEN <sup>b,d,i</sup> ★★

8,50 €

Glasnudelsalat mit Hähnchen, Shrimps, Morcheln, Zwiebeln und Koriander

Glass noodle salad with chicken, shrimps, chinese mushrooms, onions and coriander

### 23 ) YAM PLA MUEK <sup>4,d,i,n</sup> ★★

10,00 €

Tintenfischsalat aus Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Koriander und frischen Kräutern mit spezieller Sauce

Fresh squid salad with onions, cucumber, tomatoes, coriander and fresh herbs and special lemon sauce

### 24 ) YAM TALE <sup>1,4,b,d,g,i,j,n</sup> ★★

15,00 €

Meeresfrühtesalat mit Tomaten, Zwiebeln, Schalotten, Koriander mit spezieller Zitronensauce

Mixed squid salad with tomatoes, onions, shallots, coriander and special lemon sauce

### 25 ) LAB GAI <sup>d</sup> ★★

8,50 €

Gehacktes Hähnchenfilet mit Chilis, Zwiebeln, Schalotten, Zitronengras, Kräutern und Zitronensaft

Minced chicken filet with chillies, onions, shallots, lemon grass, fine herbs and lemon juice

### 26 ) SONTAM CARROT <sup>e,d</sup> ★★

7,00 €

Frischer Möhrensalat mit Knoblauch, Chilis, und gehackten Erdnüssen

Fresh carrot salad with garlic, chillies and chopped peanuts





## Suppen / Soups

\*Schale für 1 Pers.\* \*\*Feuertopf für 3-4 Pers.\*\*

\*Bowl for 1 pers.\* \*\*Firepot for 3-4 pers\*\*

### 41 ) TOM YAM GUNG 1,4,b,d ★★

\*8,50 € / \*\*25,00 €

Thai Garnelensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras, Schalotten und Kaffirblättern

Traditional Thai prawn soup with mushrooms, coriander, lemon grass, shallots and kaffir lime leaves

### 42 ) TOM YAM GAI 1,4,d ★★

\*7,50 € / \*\*23,00 €

Thai Hähnchensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras, Schalotten und Kaffirblättern

Traditional Thai chicken soup with mushrooms, coriander, lemon grass, shallots and kaffir lime leaves

### 43 ) TOM KA GAI 1,4,d ★

\*7,50 € / \*\*25,00 €

Hähnchensuppe mit Galgant, Champignons, Schalotten, Koriander und Kokosmilch

Chicken soup with galangal, mushrooms, shallots, coriander and coconut milk

### 45 ) TOM KA PAK 1,4,d,f ★

\*6,50 € / \*\*21,00 €

Vegetarische Suppe mit frischem Gemüse, Galgant, Schalotten, Koriander und Kokosmilch

Vegetarian soup with fresh vegetables, galangal, mushrooms, shallots, coriander and coconut milk

### 46 ) TOM KA GOONG 1,4,b,d ★

\*8,50 € / \*\*26,00 €

Garnelensuppe mit Galgant, Champignons, Schalotten, Koriander und Kokosmilch

Prawn soup with galangal, mushrooms, shallots, coriander and coconut milk

### 47 ) GEOW NAM 1,2,4,c,f,k

\*7,00 € / \*\*23,00 €

Wantan Suppe mit Sojasprossen, Schalotten, Koriander und Wantans gefüllt mit gehackten, gewürzten Shrimps und Hähnchen

Wonton soup with soybean sprouts, shallots, coriander and wantons filled with minced, spiced shrimps and chicken

### 48 ) PO TAEK 1,4,b,d,g,i,j,n ★★

\*8,00 € / \*\*27,00 €

Thai Meeresfrüchtesuppe mit scharfem Basilikum, Zitronengras, Kaffirblättern und Chilis

Thai sea food soup with holy basil, lemon grass, kaffir lime leaves and chillies



## Currys / แกง/ Curries

### GAENG PHED <sup>b,d</sup> ★★

Rotes Curry mit Kokosmilch, Bambussprossen, Auberginen, Paprika, Peperoni und Basilikum mit...

Red curry with coconut milk, bambuss shoots, eggplants, bell peppers, pepperonis and sweet basil with...

|                                           |         |                                         |         |
|-------------------------------------------|---------|-----------------------------------------|---------|
| 60) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>       | 17,50 € | 61) Hähnchen / Chicken                  | 17,50 € |
| 62) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>        | 21,50 € | 63) Fisch / Fish <sub>a</sub>           | 17,50 € |
| 64) Ente / Duck <sub>a</sub>              | 19,50 € | 65) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € |
| 66) Vegetarisch / Vegetarian <sub>i</sub> | 15,00 € |                                         |         |

### GAENG KIOWAN <sup>b,d</sup> ★★

Grünes Curry mit Kokosmilch, Bambussprossen, Auberginen, Paprika, Peperonis und Basilikum

Green curry with coconut milk, bambuss shoots, eggplants, bell peppers, pepperonis and sweet basil with...

|                                           |         |                                         |         |
|-------------------------------------------|---------|-----------------------------------------|---------|
| 67) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>       | 17,50 € | 68) Hähnchen / Chicken                  | 17,50 € |
| 69) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>        | 21,50 € | 70) Fisch / Fish <sub>a</sub>           | 17,50 € |
| 71) Ente / Duck <sub>a</sub>              | 19,50 € | 72) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € |
| 73) Vegetarisch / Vegetarian <sub>i</sub> | 15,00 € |                                         |         |

### GAENG KARI <sup>b,d</sup> ★

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln mit...

Yellow curry with coconut milk, carrots, potatoes and onions with...

|                                     |         |                               |         |
|-------------------------------------|---------|-------------------------------|---------|
| 74) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub> | 17,50 € | 75) Hähnchen / Chicken        | 17,50 € |
| 76) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>  | 21,50 € | 761) Ente / Duck <sub>a</sub> | 19,50 € |

### MATSAMAN <sup>b,d,e</sup> ★

Traditionelles Matsaman Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln, Erdnüssen und Kartoffeln mit...

Traditional matsaman curry with coconut milk, onions, peanuts and potatoes with...

|                                     |         |                        |         |
|-------------------------------------|---------|------------------------|---------|
| 77) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub> | 17,50 € | 78) Hähnchen / Chicken | 17,50 € |
| 781) Ente / Duck <sub>a</sub>       | 19,50 € |                        |         |

### PANAENG <sup>b,d,e</sup> ★

Fein geschnittene Kaffirblätter in rotem Curry mit Erdnüssen, Paprika, Peperonis und Kokosmilch mit...

Finely sliced kaffir lime leaves in traditional thai red curry with peanuts, bell peppers, pepperonis and coconut milk...

|                                         |         |                                           |         |
|-----------------------------------------|---------|-------------------------------------------|---------|
| 79) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>     | 17,50 € | 80) Hähnchen / Chicken                    | 17,50 € |
| 81) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>      | 21,50 € | 82) Ente / Duck <sub>a</sub>              | 19,50 € |
| 83) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € | 84) Vegetarisch / Vegetarian <sub>i</sub> | 15,00 € |

## Currys / แกง/ Curries

### GAENG KUA <sup>b,d</sup> ★

Thai Curry mit Kokosmilch, Ananas, Lychees, Paprika, Tomaten und Basilikum mit...

Thai curry with coconut milk, pineapple, lychees, bell pepper, tomatoes and sweet basil with...

|                                         |         |                                           |         |
|-----------------------------------------|---------|-------------------------------------------|---------|
| 85) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>     | 17,50 € | 86) Hähnchen / Chicken                    | 17,50 € |
| 87) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>      | 21,50 € | 88) Ente / Duck <sub>a</sub>              | 19,50 € |
| 89) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € | 90) Vegetarisch / Vegetarian <sub>i</sub> | 15,00 € |

### PRALAM LONG SONG <sup>b,d,e</sup> ★

Rotes Curry mit Kokosmilch, Brokkoli, Chinakohl, Sojasprossen, Erdnüssen und Schalotten mit...

Red curry with coconut milk, broccoli, chinese cabbage, bean sprouts, peanuts and shallots with... 17,50 €

|                                         |         |                                            |         |
|-----------------------------------------|---------|--------------------------------------------|---------|
| 95) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>     | 17,50 € | 96) Hähnchen / Chicken                     |         |
| 97) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>      | 21,50 € | 98) Ente / Duck <sub>a</sub>               | 19,50 € |
| 99) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € | 100) Vegetarisch / Vegetarian <sub>i</sub> | 15,00 € |

### GAENG TAE PO <sup>b,d</sup> ★

Rotes Curry mit Wasserspinnat, Peperonis, Kokosmilch und Zitronensauce mit...

Red curry with morning glory, pepperonis, coconut milk and lemon sauce with...

|                                          |         |                               |         |
|------------------------------------------|---------|-------------------------------|---------|
| 101) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>     | 18,00 € | 102) Hähnchen / Chicken       | 18,00 € |
| 103) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>      | 22,00 € | 104) Ente / Duck <sub>a</sub> | 20,00 € |
| 105) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 18,00 € |                               |         |



\*\*Die Currypaste enthält Fischsauce, auch bei allen vegetarischen Optionen\*\* \*\*Mit extra Tofu +1,00 €\*\*

\*\*The curry paste contains fish sauce, even for every vegetarian option\*\* \*\*With extra tofu +1.00 €\*\*

## Traditionelles aus dem Wok / ผัด / Stir-Fried Classics

### BAMEE PAD 2,4,a,c,f ★

Gebratene Eiernudeln mit Eiern, Brokoli, Sojasprossen und Karotten mit...

Stir fried egg noodles with eggs, broccoli, bean sprouts and carrots mit...

|                                       |         |                                          |         |
|---------------------------------------|---------|------------------------------------------|---------|
| 112) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>  | 17,50 € | 113) Hähnchen / Chicken                  | 17,50 € |
| 114) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>   | 21,50 € | 115) Fisch / Fish <sub>a,d</sub>         | 17,50 € |
| 116) Ente / Duck <sub>a</sub>         | 19,50 € | 117) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € |
| 118) Tintenfisch / Squid <sub>n</sub> | 17,50 € |                                          |         |

### PAD RUAM MIT 2,4,a,f,l

Frisches, gemischtes Gemüse in Austern- und Sojasauce mit gebratenem...

Fresh mixed vegetables in oyster- and soy sauce with sautéed with...

|                                       |         |                                            |         |
|---------------------------------------|---------|--------------------------------------------|---------|
| 119) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>  | 17,50 € | 120) Hähnchen / Chicken                    | 17,50 € |
| 121) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>   | 21,50 € | 122) Fisch / Fish <sub>a,d</sub>           | 17,50 € |
| 123) Ente / Duck <sub>a</sub>         | 19,50 € | 124) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub>   | 17,50 € |
| 125) Tintenfisch / Squid <sub>n</sub> | 17,50 € | 126) Vegetarisch / Vegetarian <sub>i</sub> | 15,00 € |

### PAD KRAPAU 2,4,a,l ★★★

Chillies, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Peperonis und frisches scharfes Basilikum mit gebratenem...

Chillies, spring onions, garlic, Chillies and fresh holy basil sautéed with...

|                                          |         |                                       |         |
|------------------------------------------|---------|---------------------------------------|---------|
| 131) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>     | 17,50 € | 132) Hähnchen / Chicken               | 17,50 € |
| 133) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>      | 21,50 € | 134) Ente / Duck <sub>a</sub>         | 19,50 € |
| 135) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € | 136) Tintenfisch / Squid <sub>n</sub> | 17,50 € |

### PAD PED b,d ★★★

Rote Currypaste, Kokosmilch, Peperonis, Pfefferkörner, grüne Bohnen, Thai Auberginen, Krachai ( Fingerwurzel ) und Bambussprossen mit gebratenem...

Red curry paste, coconut milk, chillies, peppercorns, green beans, thai eggplants, Krachai ( fingerroot ) and bamboo shoots sautéed with...

|                                                     |         |                                          |         |
|-----------------------------------------------------|---------|------------------------------------------|---------|
| 137) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>                | 17,50 € | 138) Hähnchen / Chicken                  | 17,50 € |
| 139) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>                 | 21,50 € | 140) Fisch / Fish <sub>a,d</sub>         | 17,50 € |
| 141) Ente / Duck <sub>a</sub>                       | 19,50 € | 142) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € |
| 143) Meeresfrüchte / Seafood <sub>b,d,g,i,j,n</sub> | 19,50 € |                                          |         |



## Traditionelles aus dem Wok / ผัด / Stir-Fried Classics

### KHAO PAD <sup>2,4,c</sup>

Gebratener Reis mit Eiern, Zwiebeln, Karotten (garniert mit Gurken und Tomaten) mit...

Fried rice with eggs, onions, carrots (garnished with cucumber and tomatoes) with...

|                                          |         |                                                      |         |
|------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------|---------|
| 144) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>     | 17,50 € | 145) Hähnchen / Chicken                              | 17,50 € |
| 146) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>      | 21,50 € | 147) Ente / Duck <sub>a</sub>                        | 19,50 € |
| 148) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € | 149) Meeresfrüchten / Seafood <sub>b,d,g,i,j,n</sub> | 19,50 € |

### PAD SI IEW <sup>2,4,a,c,f</sup>

Gebratene Reisnudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten und Sojasprossen mit...

Fried rice noodles with egg, broccoli, carrots and bean sprouts with...

|                                          |         |                                                      |         |
|------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------|---------|
| 150) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>     | 17,50 € | 151) Hähnchen / Chicken                              | 17,50 € |
| 152) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>      | 21,50 € | 153) Ente / Duck <sub>a</sub>                        | 19,50 € |
| 154) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € | 155) Meeresfrüchten / Seafood <sub>b,d,g,i,j,n</sub> | 19,50 € |

### PAD SAM ROT <sup>4,a,d</sup>

Chilis, Knoblauch, Karotten, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Erbsen in Chili / Süß-saurer Tamarindensauce mit gebratenem...

Chillies, garlic, carrots, onions, mushrooms, bell pepper and peas in a special chilli- / sweet-sour tamarind sauce with sautéed with...

|                                          |         |                                   |         |
|------------------------------------------|---------|-----------------------------------|---------|
| 156) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>     | 17,50 € | 157) Hähnchen / Chicken           | 17,50 € |
| 158) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>      | 21,50 € | 159) Ente / Duck <sub>a</sub>     | 19,50 € |
| 160) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € | 1601) Fisch / Fish <sub>a,d</sub> | 17,50 € |

### PAD PREOW WAN <sup>4,a,l</sup>

Ananas, Tomaten, Zwiebeln, Morcheln, Paprika, Erbsen und Gurken in süß-saurer Sauce mit gebratenem...

Pineapple, tomatoes, onions, chinese mushrooms, bell pepper, beans and cucumbers in sweet-sour sauce with sautéed...

|                                          |         |                               |         |
|------------------------------------------|---------|-------------------------------|---------|
| 161) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>     | 17,50 € | 162) Hähnchen / Chicken       | 17,50 € |
| 163) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>      | 21,50 € | 164) Ente / Duck <sub>a</sub> | 19,50 € |
| 165) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € | 166) Vegetarisch / Vegetarian | 15,00 € |





## Traditionelles aus dem Wok / ผัด / Stir-Fried Classics

### PAD KEE MAU 2,4,a,l ★★★

Auberginen, Chilis, Knoblauch, Bambussprossen, Ingwer, Kaffirblätter, grüne Pfefferkörner und Champignons mit gebratenem...

Eggplants, chilli pepper, garlic, bamboo shoots, ginger, caffir leaves, green peppercorns and mushrooms with sautéed...

|                                          |         |                                  |         |
|------------------------------------------|---------|----------------------------------|---------|
| 172) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>     | 17,50 € | 173) Hähnchen / Chicken          | 17,50 € |
| 174) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>      | 21,50 € | 175) Ente / Duck <sub>a</sub>    | 19,50 € |
| 176) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € | 177) Fisch / Fish <sub>a,d</sub> | 17,50 € |
| 178) Tintenfisch / Squid <sub>n</sub>    | 17,50 € |                                  |         |

### PAD KRATIAM PRIK THAI 2,4,a,l ★

Grüne Bohnen, Pfeffer, Knoblauch und Karotten mit gebratenem...

Green beans, pepper, garlic and carrots with sautéed...

|                                          |         |                                  |         |
|------------------------------------------|---------|----------------------------------|---------|
| 179) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>     | 17,50 € | 180) Hähnchen / Chicken          | 17,50 € |
| 181) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>      | 21,50 € | 182) Ente / Duck <sub>a</sub>    | 19,50 € |
| 183) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € | 184) Fisch / Fish <sub>a,d</sub> | 17,50 € |
| 185) Tintenfisch / Squid <sub>n</sub>    | 17,50 € |                                  |         |

### PAD CHA 2,4,a,l ★★★

Paprika, Peperoni, Kaffirblätter, Ingwerwurzel und grüne Pfefferkörner mit gebratenem...

Bell pepper, chilli pepper, caffir lime leaves, ginger roots and green peppercorns with sautéed...

|                                          |         |                                  |         |
|------------------------------------------|---------|----------------------------------|---------|
| 193) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub>     | 17,50 € | 194) Hähnchen / Chicken          | 17,50 € |
| 195) Garnelen / Prawns <sub>b</sub>      | 21,50 € | 196) Ente / Duck <sub>a</sub>    | 19,50 € |
| 197) Schweinefleisch / Pork <sub>c</sub> | 17,50 € | 198) Fisch / Fish <sub>a,d</sub> | 17,50 € |
| 199) Tintenfisch / Squid <sub>n</sub>    | 17,50 € |                                  |         |

### PAD MED MAMUANG 2,4,a,h,l

Cashewnüsse, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Karotten und Erbsen mit...

Cashew nuts, bell peppers, onions, spring onions, carrots and peas with...

|                                       |         |                          |         |
|---------------------------------------|---------|--------------------------|---------|
| 1991) Rindfleisch / Beef <sub>c</sub> | 17,50 € | 1992) Hähnchen / Chicken | 17,50 € |
| 1993) Ente / Duck <sub>a</sub>        | 19,50 € |                          |         |





Empfehlungen / แนะนำ / Recommendations

200) CHU CHI PLA 4,a,d,e ★★

17,50 €

Frittiertes Fischfilet in rotem Thai Curry mit Peperonis, Kaffirblättern, Paprika, Erdnüssen und Kokosmilch  
Fried fish filet in thai red curry with chilli peppers, caffir lime leaves, bell pepper, peanuts and coconut milk

201) PLAA RAD PRIG 4,a,d ★

24,50 €

3 Stücke knusprig gebratenes Lachsfilet mit Paprikas und Ananas serviert mit Thai Chilisauce aus gehackten Chilis, Erbsen, Tamarinden, Palmzucker und Fischsauce

3 pieces of crispy sautéed filets of salmon with bell peppers and pineapple served with special thai chilli sauce made from ground chillies, peas, tamarind, palm sugar and fish sauce

202) PAD THAI 4,a,b,c,d,e,f

18,00 €

Gebratene Thai Reismudeln mit Shrimps, Garnelen, Hähnchen, Ei, Tofu, Frühlingszwiebeln, gehackten Erdnüssen und Sojakeimen

Thai fried noodles with shrimps, prawn, chicken, egg, tofu, spring onions, ground peanuts and bean sprouts

204) GUEY TEOW LUK CHIN NUEA 1,2,4,a,f

17,50 €

Reisnudelsuppe mit Rindfleischbällchen, Rindfleischstreifen, Sojakeimen, Wasserspinat, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Koriander und Sojasauce

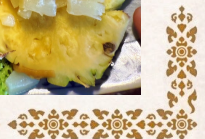
Rice noodle soup with beef meatballs, beef strips, bean sprouts, morning glory, garlic, spring onions, coriander and soy sauce

205) KAO OP SAPAROT 2,4,a,b,c,h

22,50 €

Gebr. Reis in gelbem Currypulver mit Ananas, Hähnchen, Garnelen, Eier, Erbsen und Rosinen serviert in halber Ananas mit Cashewnüssen

Fried rice with yellow curry powder, pineapple, chicken, prawns, eggs, peas and raisins served in half a pineapple with cashew nuts





## Empfehlungen / เมนูแนะนำ / Recommendations

### 212) PED PALOH 1,2,4,a

19,50 €

Traditionelle Thai Ente in Sojasauce mit aromatischen Gewürzen, Morcheln, Broccoli  
Traditional duck in soy sauce with thai herbs, chinese mushrooms and broccoli

### 213) PED BAN THAI 2,4,11,a,f,h,k,l

19,50 €

Knusprige Ente mit Wasserkastanien, Chashewnüssen, Karotten, Brokkoli, Chinakohl und  
Sojasprossen mit Erdnussauce und Sojasauce (Saucen separat)

Crispy duck with water chestnuts, cashews, Karotten, broccoli, chinese cabbage and bean sprouts with peanut- and  
soy sauce served separately

### 214) PED GROB 2,4,11,a,c,h,k,l

21,50 €

Knusprige Ente mit Wasserkastanien und Cashewnüssen auf Eiernudeln mit Erdnussauce und  
Sojasauce (Saucen separat)

Crispy duck with water chestnuts and cashews served on egg noodles with peanut- and soy sauce served separately

### 215) PAK BUNG FAI DAENG 2,4,a ★★★

17,50 €

Gebratener Wasserspinnat mit Knoblauch, Chili und schwarzer Bohnensauce

Traditional stir fried morning glory with garlic, chillies and black bean sauce

### 216) TAOHU PAD PAK 2,4,a,f

14,00 €

Gebratenes Tofu mit Bambus, Sojasprossen, Brokkoli, Champignons, grünen Bohnen,  
Morcheln und Karotten in Soja- und Austernsauce

Stir fried tofu with bamboo shoots, bean sprouts, broccoli, mushrooms, green beans, chinese  
mushrooms and carrots in Soy- and oyster sauce

### 217) PAD POW SIEN 2,4,a,c,e,f

16,00 €

Gebratene Glasnudeln mit Chinakohl, Chinesische Pilze, Karotten, Sellerie in Austernsauce und Pfeffer

Stir Fried glass noodles with Chinese Cabbage, Chinese mushroom, carrots, celery in oyster sauce and black Pepper

### 218) PLA LUI SUAN 1,4,a,d ★★★

24,50 €

Ganzer Tilapia (Süßwasser Fisch) mit thailändischen Gewürzen, roten Zwiebeln, Kaffirblättern  
und Erdnüssen

Whole Tilapia (freshwater fish) with thai herbs, red onions, kaffir lime leaves and peanuts





## Empfehlungen / เมนูแนะนำ / Recommendations

### 219) LAP PED 4,d ★★★

21,50 €

Salat aus gehacktem Entenfleisch mit roten Zwiebeln, geröst. Chilischotten, grün. Pfeffer, Kaffirblättern und Frühlingszwiebeln

Chopped duck with red onions, kaffir lime leaves, roasted chillies, bell peppers and spring onions

### 220) GUNG PAD POONG KARI 2,4,b,c,f,i,l

21,00 €

Gebratene Garnelen mit gelber Curry Paste, Eiern, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Chilis und Sellerie

Fried shrimps with yellow curry paste, eggs, onions, spring onions, Chillis und celery

### 221) PHLA GOONG 1,4,b,d ★★

21,00 €

Salat aus Garnelen, Zwiebeln, Zitronengras, Schalotten, Koriander, Chili Paste und spez. Zitronensauce

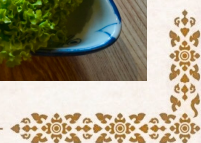
Salad made of prawns, onions, lemongrass, shallots, coriander, Chilli paste and special lemon sauce

### 222) GUNG CHAE NAM PLA 2,4,b,c,f,i,l ★★

20,00 €

Rohe weiße Garnelen serviert mit Minze und einer Thai Seafood sauce (Chili, Knoblauch, Koriander, Fischeauce)

Raw white Prawns served with mint and a thai seafood sauce (chillies, garlic, coriander, fish sauce)





## Empfehlungen / เมนูแนะนำ / Recommendations

### 225) NUE NAM TOK <sup>4,d</sup> ★★

17,50 €

Rindfleisch Salat mit gemahlenem Chilipulver, Zwiebeln, Schalotten, Zitronengras, Koriander und Kaffirblättern

Beef salad with ground chillis, onions, shallots, lemongrass, coriander and caffir lime leaves

### 227) SOM TAM THAI <sup>2,4,b,d</sup> ★★

18,00 €

Thailändischer Papayasalat mit Knoblauch, Chilis, gehackten Erdnüssen und Shrimps

Thai papaya salad with garlic, chillies, chopped peanuts and shrimps

### 228) SOM TAM PU PLARA <sup>4,b,d</sup> ★★★

18,00 €

Thailändischer Papayasalat mit Knoblauch, Chilis, eingelegten Krabben und eingelegtem Fisch

Thai Papaya salad with garlic, chillies, fermented crabs and fish

## Beilagen / Side Dishes

### EXTRA PORTION THAILÄNDISCHER JASMIN-DUFTREIS / EXTRA SERVING THAI JASMINE RICE

230) kleine Portion

2,50 €

231) große Portion

3,50€

### EXTRA PORTION EIERNUDELN / EXTRA SERVING EGG NOODLES

230) kleine Portion

2,50 €

231) große Portion

3,50€

### EXTRA PORTION REISNUDELN / EXTRA SERVING RICE NOODLES

230) kleine Portion

2,50 €

231) große Portion

3,50€





## Vegane Gerichte

### VORSPEISE / STARTERS

#### BOBIA PAK 1,2,4,a

6,00 €

Vegetarische Frühlingsröllchen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, serviert mit süß-saurer Sauce  
Vegetarian spring rolls filled with glass noodles and vegetables served with sweet-sour sauce

#### PAK CHUB PAENG THOD a

7,00 €

Frisches,gebratenes Gemüse in Thai Tempurateig mit süß-saurer Sauce  
Fresh vegetables fried in Thai style tempura with sweet-sour sauce

### HAUPTGERICHTE / MAIN COURSE

#### GAENG PHED a,2,4 ★

16,00 €

Rotes hausgemachtes Curry mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse, Peperonis und Basilikum  
Red homemade curry with coconut milk, mixed vegetables, pepperonis and sweet basil

#### GAENG KIOWAN a,2,4 ★

16,00 €

Grünes hausgemachtes Curry mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse, Peperonis und Basilikum  
Green homemade curry with coconut milk, mixed vegetables, pepperonis und Basilikum

#### GAENG KARI a,2,4 ★

16,00 €

Gelbes hausgemachtes Curry mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln  
Yellow homemade curry with coconut milk, mixed vegetables, onions and potatoes

#### PAD THAI a,c,e,2,4

15,00 €

Gebratene Thai Reisnudeln mit Tofu, Frühlingszwiebeln, gehackten Erdnüssen und Sojasprossen  
Thai fried rice noodles with tofu, spring onions, ground peanuts and bean sprouts

#### PAD PAK RUAM MIT a,2,4

14,50 €

Frisches Gemüse angebraten in Soja- und veganer Austernsauce  
Thai fried vegetables stir fried in soy and vegan oyster sauce





## Desserts / ของหวาน / Desserts

240) SANKAYA <sub>c,g</sub> 5,50 €

Thai Pudding aus Kokosmilch, Palmzucker und Eiern

Thai pudding made out of coconut milk, palm sugar and eggs

241) TROPISCHER EISCREME <sub>g</sub> 5,00 €

Kokoseis mit Litschis und Ananas

Coconut ice cream with lychees and pineapple

242) MANGO STICKY RICE 9,50 €

Frische Mango serviert mit Klebreis in Kokosnuss Milch

Fresh Mango served with sticky rice in coconut milk

243) GLUAY THOD <sub>a,k</sub> 4,50 €

Gebratene Bananen mit Honig

Fried bananas with honey

244) EISCREME GLUAY THOD <sub>a,g,k</sub> 5,20 €

Drei Kugeln Kokoseis mit gebratenen Bananen und Honig

Three scoops of coconut ice cream with fried bananas and honey

245) SAPAROD THOD <sub>a,k</sub> 4,50 €

Gebratene Ananas mit Honig

Fried pineapple with honey

246) EISCREME SAPAROD THOD <sub>a,g,k</sub> 5,20 €

Drei Kugeln Kokoseis mit gebratener Ananas und Honig

Three scoops of coconut ice cream with fried pineapple and honey

247) EISCREME MAPRAO <sub>g</sub> 5,20 €

Vier Kugeln Kokoseis

Four scoops of coconut ice cream

248) GLUAY BUAD CHI <sub>k</sub> 5,50 €

Bananen gekocht in Kokosmilch mit Palmzucker

Bananas cooked in coconut milk and palm sugar

249) KAO TOM MAD <sub>h</sub> 5,50 €

Klebreis gefüllt mit Bananen, schwarzen Bohnen und Kokosmilch in Bananenblätter gewickelt

Sticky rice filled with bananas, black beans and coconut milk steamed inside a banana leaf

