

Menüs / Menus

Vorspeisen / Appetizers

Suppen / Soup

Salate / Salads

Rind / Beef / Nua

Schwein / Pork / Moo

Huhn / Chicken / Gai

Ente / Duck / Ped

Aus dem Meer / Seafood / Aharn Taley

Garnelen / Prawns / Gung

Vegetarisch / Vegetarian / Aharn Je

Lamm / Lamb / Gäh

Gauy Tiaw / Nudelgerichte / Noodle Dishes

Khao / Reisgerichte / Rice

Aharn Daegh / Kindergerichte / Kiddy Dishes

Krüang Kiang / Beilagen / Side Dishes

Kohng Waan / Nachspeisen / Desserts

Herzlich Willkommen

Die thailändische Küche zeichnet sich durch eine Vielfalt an frischem Gemüse und ausgewählte Gewürze aus.

Wir möchten Ihnen die authentische Zubereitung der thailändischen Küche nahebringen.

Bitte teilen Sie uns mit, welchen Schärfeegrad Sie wünschen, damit wir unsere Gerichte darauf anpassen können.

Wir bereiten unsere Gerichte mit ausgewählten frischen Zutaten zu und verzichten dabei auf Geschmacksverstärker.

Welcome

Thai cuisine is characterized by a variety of fresh vegetables and selected spices.

We would like to introduce you to the authentic preparation of Thai cuisine.

Please let us know which spiciness you would like to have so that we can adapt our dishes to it.

We prepare our dishes with selected fresh ingredients and do not use flavour enhancers.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

We wish you bon appétit.

Speisekarte / Menu

Menüs / Menus

Menü Thai Prayuk

Vorspeisen / Appetizer

Gemischte Vorspeisen mit Sauce / Mixed appetizer assortment with sauce
Hühnersuppe in Kokosmilch / Chicken soup in coconut milk

Hauptgericht / Main Course

Entenfleisch in grünem Curry / Duck in green curry 🍛
Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, grünem Pfeffer / Stir fried chicken with garlic, green pepper

Nachtisch / Dessert

Eis mit Lychee und Sahne / Ice cream with lychee and whipped cream

für 2 Personen 55.00

Menü Paak (vegetarisch)

Vorspeisen / Appetizer

Vegetarische Mini-Frühlingsröllchen / Mini crispy vegetarian springrolls
Gemüsesuppe in Kokosmilch / Vegetable soup in coconut milk

Hauptgericht / Main Course

Gemüse in rotem Curry / Vegetable in red curry 🍛
oder / or
Gebratene verschiedene Gemüse, Soja-Sauce / Stir fried mixed vegetables, soy sauce

Nachtisch / Dessert

Gebackene Banane mit Honig, Sahne / Deep fried banana with honey

für 1 Person 28.00

Menü Chao Praya

Vorspeisen / Appetizer

Gemischte Vorspeisen / Mixed appetizer
Garnelensuppe in Kokosmilch / Shrimps soup in coconutmilk

Hauptgericht / Main Course

Rinderfilet in Massaman Curry / Beef in massaman curry 🍛
Hähnchenstreifen mit Cashewkernen / Fried chicken with cashewnuts

Nachtisch / Dessert

Frittierte Banane mit Honig / Deep fried banana with honey

für 2 Personen 58.00

Menü Thaley Thong

Vorspeisen / Appetizer

Gemischte Vorspeisen / Mixed appetizer
Pikante Meeresfrüchtesuppe / Sica seafood soup 🍛

Hauptgericht / Main Course

Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Pfeffer / Fried prawns with garlic and pepper
oder / or
Gebratener Tintenfisch mit Chili und Basilikum / Stir fried squid with chili, basil leaves 🍛

Nachtisch / Dessert

Frittierte Ananas mit Eis und Sahne / Deep fried pineapple with ice cream, whipped cream

für 1 Personen 38.00

Speisekarte / Menu

Menü Thai Tä

Vorspeisen / Appetizer

Gemischte Vorspeisen mit süßsaurer Sauce / Appetizer assortment with sweet-sour sauce
 Pikante Garnelensuppe Thai-Art / Spicy prawns soup Thai Style

Hauptgericht/Main Course

Gebratene Ente mit frischem Ingwer und Gemüse / Panfried duck with fresh ginger and vegetable
 Pikantes rotes Hühnerfleischcurry "Panäng" / Spicy red chicken curry "Panaeng"

Nachtisch / Dessert

Gebratene Banane mit Eis und Sahne / Deep fried banana with ice cream and whipped cream

für 2 Personen 55.00

Menü Mä Naam

Vorspeisen / Appetizer

Gemischte Vorspeisen / Appetizer assortment
 Meeresfrüchtesuppe / Spicy and sour seafood soup

Hauptgericht / Main Course

Gebratene Meefresfrüchte mit Chili und Basilikum / Stir fried mixed seafood with chili, basil leaves
 oder / or
 Lachsfilet in pikanter roter Currysauce / Salmonfilet in spicy red curry sauce

Nachtisch / Dessert

Gebackene Ananas mit Eis und Sahne / Deep fried pineapple with ice cream and whipped cream

für 1 Person 40.00

Vorspeisen / Appetizers

- | | | |
|-----|---|-------|
| 01. | Hors d'oeuvres "Sabai Jai" (für 2 Personen / for 2 persons) | 17,50 |
| | Gemischte Vorspeisen mit Spieß und Sauce/ Combination Appetizer & satey served with sauce <small>a1, f, d</small> | |
| 02. | Hors d'oeuvres "Sabai Jai" | 7,50 |
| | Gemischte Vorspeisen mit Sauce / Combination Appetizer served with sauce <small>a1, f, d</small> | |
| 03. | Por Pia Tord | 5,00 |
| | Vegetarische Mini-Frühlingsrollen (7 Stück) / Vegetarian mini springrolls (7 pieces) <small>a1, f</small> | |
| 04. | Giaw Tord | 5,50 |
| | Wantan gebacken mit gehackter Hühnerbrust (7 Stück) / Crispy wanton stuffed with minced chicken (7 pieces) <small>a1,4</small> | |
| 05. | Paak Tord | 5,00 |
| | Verschiedenes Gemüse, gebacken / Deep fried vegetables Mix <small>a1,4</small> | |
| 06. | Cheese Tord | 5,80 |
| | Gebackener Käse (6 Stück)/ Deep fried cheese balls (6 pieces) <small>a1, g</small> | |
| 07. | Tord Man Gung | 8,50 |
| | Garnelen-Küchlein mit süßsaurer Sauce, Gurken-Relish (3 Stück) / Prawns cakes served with sweet-sour sauce & cucumber relish (3 pieces) | |

08. **Satey Gai** 7,80
Gegrillte Hühner-Spieße mit Erdnuss-Sauce, Gurken-Relish (3 Spießchen) / Grill chicken satey with peanut sauce & cucumber relish (3 sticks) ^{a1, 11}
09. **Satey Nua** 8,80
Gegrillte Rindfleisch-Spieße Erdnussauce, (3 Spießchen) / Grill beef satey with peanut sauce cucumber & relish (3 sticks) ^e
11. **Satey Gung** 8,90
Gegrillte Garnelen-Spieße Erdnussauce, (3 Spießchen) / Grill prawns satey with peanut sauce & cucumber relish (3 sticks) ^e
12. **Tao Hu Tord** 5,00
Tofu frittiert mit süßsaurer Sauce / Deep fried bean curt with sweet & sour sauce ^f

Suppen / Soup

15. **Tom Kah Paak** 5,80
Gemüsesuppe mit Kokosnussmilch / Vegetables soup in coconut milk
16. **Gäng Jued Paak** 5,50
Gemüsesuppe mit verschiedenem Gemüse / Clear soup with mixed vegetables ^{f, i}
17. **Gäng Jued Wun Sen** 6,00
Glasnudelsuppe mit gehacktem Hühnerfleisch / Glass noodles with minced chicken ^{f, i}
18. **Tom Yam Gai** 🍲🍲 6,50
Scharf-saure Hähnchensuppe/Spicy-sour chicken soup ²
19. **Tom Kah Gai** 6,80
Hühnersuppe mit Kokoscreme & Galgant (thailändischer Ka) / Traditional Thai chicken soup with coconut cream & Galanga ^{d, 4}
20. **Tom Yam Gung** 🍲🍲🍲 8,50
Scharfe Chilis, scharf-saure Garnelensuppe / Spicy-sour prawns soup ^{b, f, 2}
21. **Tom Kah Gung** 8,80
Garnelensuppe mit Kokoscreme & Galgant (thailändischer Kha) / Traditional Thai prawns soup with coconut cream & Galanga ^b
22. **Tom Yam Taley** 🍲🍲🍲 9,50
Meeresfrüchtesuppe, Thai Art, scharf-sauer/ Spicy-sour seafood soup "Thai style" ^{b, n, 2}
23. **Giaw Naam** 6,50
Wantansuppe, gefüllte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse / Wonton soup stuffed with minced chicken and fresh vegetables ^{a1, i}

Speisekarte / Menu



Salate / Salads

Unsere Salate werden nach thailändischen Originalrezepten zubereitet. Als Marinaden dienen frischer Limonensaft, Thaisauce und ein Hauch feuriger Chili.

- | | | |
|-----|--|------|
| 25. | Yam Nua 🍌🍌🍌 | 8,90 |
| | Salat mit Rinderfilet „Thai Art“ scharf-sauer / Spicy beef salad with Thai herbs “Thai style” ^{d, 2} | |
| 26. | Som Tham Malakor 🍌🍌 | 8,90 |
| | Grüner Papayasalat, Chili, Tomaten, Erdnüsse in Limettensauce / Green papaya salad with chili, tomatoes, peanut in lime dressing ^{e, d, 2} | |
| 27. | Sabai Jai - Salat des Hauses 🍌 | 8,00 |
| | Knackig frischer Salat mit Hühnerfleischstreifen, einem leicht pikant-säuerlichen Dressing / Fresh salad with chicken and spicy sauce top over ^{d, 2} | |
| 28. | Yam Taley 🍌🍌🍌 | 9,50 |
| | Meeresfrüchtesalat mit Thai Kräutern pikant-säuerlich / Spicy seafood salad with thai herb, chili, lemon juice ^{d,i,2,b} | |
| 29. | Yam Pla Muek | 8,50 |
| | Pikanter Tintenfischsalat mit Thai Kräutern / Spicy squid salad with thai herbs ^{n, i} | |
| 30. | Yam Wun Sen 🍌🍌 | 8,50 |
| | Glasnudelsalat Pikant mit Hähnchen, Garnelen und Thai Kräutern / Glassnoodle salad with minced chicken, prawns and spicy sauce ^{b, l, d} | |
| 31. | Pla Lui Saun 🍌 | 8,80 |
| | Fischsalat mit pikanter Sauce und Thai Kräuter / Fish salad with spicy sauce and thai herbs ^{d, 2} | |

Rind / Beef / Nua

- | | | |
|-----|--|-------|
| 32. | Gäng Kiaw Waan Rue Gäng Bhed Nua 🍌🍌 | 17,50 |
| | Rindsfilet in Kokosmilch mit grünem oder rotem Curry, Bambus, Auberginen, Chili, Paprika und Basilikum/ Beef in fresh green or red curry with bamboo-shoots, aubergines, chili, paprika and basil ^{2,1} | |
| 33. | Panäng Nua 🍌🍌🍌 | 17,50 |
| | Rinderfilet mit rotem Curry, Kokosmilch, Chili, Paprika, gemahlene Erdnüssen und süß-Basilikum/ Beef with red curry in coconutcream, sweet peppers, peanut and Sweet basil ^{e, 1, 2} | |
| 34. | Nua Pad Broccoli | 17,50 |
| | Gebratenes Rinderfilet mit Broccoli, Karotten und Austernsauce / Pan fried beef with broccoli, carrots and oyster sauce ^{f, b} | |
| 35. | Gäng Massaman Nua 🍌 | 17,50 |
| | Rinderfilet in Massaman Curry, mit Zwiebeln, Ananas, Kartoffeln und Erdnussauce/ Beef in massaman curry with onions, pineapple, potatoes and peanuts ^{e, 1} | |
| | | 17,50 |

Speisekarte / Menu



36. **Nua Pad Graprao** 🍴🍴🍴
Gebratenes Rindsfilet mit Chili, Basilikum, Zwiebeln und Peperoni /
Pan fried beef with chili, basil leaves, onions & peperoni ^f
37. **Nua Pad Khing** 🍴 17,50
Gebratenes Rinderfilet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Frühlingzwiebeln/
Pan fried beef with ginger, onions, sweet peppers and springonionss ^f
38. **Nua Pad Med Mamuang** 17,50
Gebratenes Rindfilet mit Cashewkernen, Zwiebeln, Peperoni, Champignon und Paprika /
Fried beeffilet with cashewnuts, onions, mushrooms & bell peppers ^{f, h4, 2}

Schwein / Pork / Moo

40. **Moo Pad Kraprao** 🍴🍴🍴 15,50
Schweinefleisch mit Chili, Basilikum, Zwiebeln und Peperoni / Pork with chili, basil leaves,
onionss and peperoni ^f
41. **Gäng Kua Sapparot Moo** 🍴🍴 15,50
Schweinefleisch in rotem Curry mit Ananas, Lychee und Tomaten / Pork in red curry with
pineapple, lychee & tomato ^{f, 2}
42. **Gäng Pah Moo** 🍴🍴 15,50
Schweinefleisch in rotem Curry ohne Kokosmilch mit Galagant, Auberginen, Bambus, Bohnen
und Basilikum (Gagal = Thai Ingwer) / Pork in red curry without coconutmilk with bamboots,
grachai (Thai Ginger) and sweet basil ^{f, 2}
43. **Priaw Waan Moo** 15,50
Gebratenes Schweinefleisch in süß-sauer Sauce mit Zwiebeln, Ananas, Tomaten, Paprika und
Frühlingszwiebeln / Sweet and sour pork with onionss, tomatoes, pineapple and fresh sweet
peppers ^{1, 2}
44. **Moo Pad Khing** 🍴 15,50
Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Champignon, Paprika und Frühlingzwiebeln
/ Stir fried pork with ginger, onionss, mushrooms, sweet peppers and spring onionss ^f
45. **Moo Pad Prig Gaeng** 15,50
Pfannengerührtes trockenes Schweinefleisch mit rotem Curry und grünen Bohnen /
Stir fried dry red pork curry with green beans ^{d, 1, 2}

Huhn / Chicken / Gai

50. **Gäng Bhed Rue Gäng Kiaw Waan Gai** 🍛🍛🍛 16,50
Hühnerfilet in rotem **oder** grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Chili, Paprika und Basilikum / Chicken in red **or** green curry with bamboo shoots, vegetables, basil leaves^{1,2}
51. **Massaman Gai** 🍛 16,50
Hühnerfilet in Erdnuss-Curry mit Kartoffeln und Ananas / Chickenfilet in peanut-curry with pineapple, and potatoes^{1,2,e}
52. **Gäng Garee Gai** 🍛 16,50
Hühnerfilet in gelbem Curry mit Zwiebeln und Kartoffeln) / Chicken in yellow curry with onions and potatoes^{1,2}
53. **Gai Pad Med Mamaung** 🍛 16,50
Gebratenes Hühnerfilet mit Cashewkernen, Zwiebeln und Paprika / Fried chicken with cashews, onion and bell peppers^{f,2,h4}
54. **Gai Pad Graprao** 🍛🍛🍛 16,50
Gebratenes Hühnerfilet mit Chili, Zwiebeln und Basilikum / Stir fried chicken with chilli, onion and basil leaves^{f,a,4}
55. **Gai Pad Khing** 🍛 16,50
Gebratenes Hühnerfilet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln / Stir fried chicken with fresh ginger, onion, bell chilli and spring onions^f
56. **Priaw Waan Gai** 16,50
Gebratenes Hühnerfilet in süß-sauer Sauce, Tomaten, Zwiebeln und Ananas / Sweet & sour chicken, tomatoes, onion and pineapples^{a1,11,2}
57. **Gai Pad Prik Gaeng** 🍛 16,50
Pfannengerührtes trockenes rotes Hühnercurry mit grünen Bohnen / Stir fried dry red chicken curry with green beans^{1,2}
58. **Panäng Gai** 🍛🍛🍛 16,50
Pikantes rotes Hühnerfiletcurry „Panäng“ / Spicy red chicken curry „Panaeng“

Ente / Duck / Ped

- | | | |
|-----|--|-------|
| 60. | Phed Grob | 19,90 |
| | Knusprige Ente nach Art des Hauses mit Gemüsebett und Sauce/ Crispy duck ``Sabai Jai `` on top stirfried vegetables ^f | |
| 61. | Phed Rad Prig 🍲 | 19,90 |
| | Knusprige Ente mit pikanter Chilisaucce / Crispy duck with chili sauce ^{f 2} | |
| 62. | Phed Pad Med Mamaung 🍲 | 19,90 |
| | Knusprige Ente mit Cashewkernen, Zwiebeln, Paprika und Pepperoni / Crispy duck with cashewnuts, onions and bell chilli ^{f,h4} | |
| 64. | Phed Pad Priaw Waan 🍲🍲🍲 | 19,90 |
| | Knusprige Ente mit süß-sauer Sauce und Gemüse / Crispy duck with sweet-sour sauce and vegetables ^{1, 2} | |
| 65. | Gäng Ped Phed Yang 🍲🍲 | 19,90 |
| | Knusprige Ente in rotem Curry, Litchi, Ananas, Chili und Basilikum / Crispy duck in red curry with lychee, pineapple, chili and basil leaves ^{1, 2} | |
| 66. | Phed Pad Kraprao 🍲🍲🍲 | 19,90 |
| | Knusprige Ente mit Chili, Basilikum, Zwiebeln und frischem grünem Pfeffer / Crispy duck with chili, basil leaves, onions, fresh -green pepper ^f | |

Aus dem Meer / Seafood / Aharn Taley

- | | | |
|-----|--|-------|
| 70. | Pla Rad Prig 🍲🍲 | 16,80 |
| | Frittiertes Fisch mit Chilisaucce und Basilikum / Deep fried boneless fish with chili sauce and basil leaves ^{f, a1, 2} | |
| 71. | Pla Priaw Waan | 16,80 |
| | Frittiertes Buntbarschfilet in süß-saurer Soße, Tomaten, Ananas, Paprika und Zwiebeln / Deep fried fish in sweet and sour sauce, tomatoes, pineapple, bell chili, and onions ^{2, 1, a1} | |
| 72. | Pla Pad Khing 🍲 | 16,80 |
| | Frittiertes Buntbarschfilet mit frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln, Pepperoni und frischen Selleriestreifen / Deep fried boneless fish with ginger, spring onions, pepperchili and fresh celery ^{f,2} | |
| 73. | Pla Tord Gratiam Prig Thai 🍲 | 16,80 |
| | Gebratener Fisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer / Stir fried fish with garlic and green pepper ^{a,2} | |
| 74. | Pla Lachs Chu Chie 🍲🍲 | 18,90 |
| | Lachsfilet in frischem rotem Curry mit Chili und Basilikum / Salmon in fresh red curry with chili and basil leaves ^{1,2} | |

Speisekarte / Menu



75. **Pla Pad Med Mamuang** 🍌 16,80
Gebratener Fisch mit Cashewkernen, Zwiebeln und Paprika / Stir fried fish with cashewnuts, onions and bell chili ^{h4, 1, 2}
76. **Pla Muek Pad Graprao** 🍌🍌🍌 16,80
Gebratener Tintenfisch mit Chili, Basilikum und Zwiebeln / Stir fried squid with chili, basil leaves und onions ^{1, 2, 4}
77. **Pla Muek Pad Gratiam Prig Thai** 🍌🍌 16,80
Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch und Pfeffersoße / Fried squid with garlic and pepper sauce ^{4, 2}
78. **Pla Muek Pad Prig Gäng gab Grachai** 🍌🍌 16,80
Gebratener Tintenfisch mit Chili Paste, Curry und Galgant (Gra Chai) / Pan fried squid with chili paste curry galingale (Thai-Ginger) ^{2, d}
79. **Gäng Kiaw Waan Pla Muek** 🍌🍌 16,80
Tintenfisch in grünem Curry mit Gemüse, Bambus & Basilikum / Green curry squid with vegetables, bamboo shoots and basil leaves ^d
80. **Pad Graprao Taley** 🍌🍌🍌 20,90
Gebratene Meeresfrüchte mit Chili und Basilikum / Stir fried seafood with chili and basil leaves ^{a1, f}

Garnelen / Prawns / Gung

81. **Gäng Kiaw Waan Gung** 🍌 19,90
Garnelen in grünem Curry, Bambus, Auberginen, Chili / King prawns in green curry, bamboo-shoots, chili ^{2, 1, b}
82. **Pad Graprao Gung** 🍌🍌🍌 19,90
Gebratene Garnelen mit Chili, Basilikum, Zwiebeln Paprika / Stir fried prawns with chili and basil leaves, onions, bell chili ^{f, b}
83. **Pad Pak-Gung** 19,90
Gebratene Garnelen mit Gemüse / Pan fried prawns with vegetables ^{f, b}
84. **Gung Gratiam Prig Thai** 🍌 19,90
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Pfeffersauce / Pan fried prawns with garlic and pepper sauce ^{b, f}
85. **Gung Priaw Waan** 🍌 19,90
Gebratene Garnelen in süß-saurer Soße und Gemüse / Stir fried prawns in sweet and sour sauce and vegetables ^b
86. **Gung Pad Med Mamaung** 🍌 19,90
Gebratene Garnelen mit Cashewkernen, Zwiebeln & Paprika / Stir fried prawns with cashews, onions and bell chili ^{1, 2, 4}
88. **Gäng Kau Sapparod Gung** 🍌 22,90
Garnelen in Curry und Ananas/ King prawns in curry, and pineapple ^{2, 1, b 2, b}

Vegetarisch / Vegetarian / Aharn Je

90. **Pad Pak Ruam** 14,80
Gebratene verschiedene Gemüse / Stir fried mixed vegetables with soja sauce^f
91. **Pad Tao Hu Taungog** 14,80
Gebratener Tofu mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, frischem Sellerie und Paprika /
Pan fried bean curd with beansprouts, celery, spring onions and bell chilli^f
92. **Pad Tao Hu Gratiam Prig Thai** 🍲 14,80
Frittierte Tofu mit Knoblauch und Pfeffersauce / Stir fried bean curd with garlic and pepper
sauce^f
93. **Gäng Bhed Pak** 🍲🍲 14,80
Gemüseallerlei in rotem Curry mit Basilikum / Vegetables in red curry and basil leaves^f
94. **Gäng Massaman Pak** 🍲 14,80
Gemüseallerlei in frischem Massaman Curry und Tofu / Mixed vegetables in fresh Massaman
curry and bean curd^{1, 2, e, f}

Lamm/ Lamb / Gäh

95. **Gäh Pad Graprao** 19,90
Gebratenes Lammfilet mit Chili und Basilikum / Panfried lamb with chilli and basil leaves^{a1,1, f}
96. **Gäh Tord Gra,am Prig Thai** 19,90
Gebratenes Lammfilet mit Knoblauch und grünem Pfeffer / Pan fried lamb with garlic and
green peppers^{f, a1}
97. **Gäng Gareeh Gäh** 19,90
Lammfilet in Gelbem Curry mit Kokosnußmilch, Kartoffel, Tomaten und Zwiebeln /
Lamb in yellow curry, coconut cream, potatoes, onions and tomatoes^d
98. **Massaman Gäh** 19,90
Lammfilet in Massaman Curry mit Kokosnußmilch, Zwiebeln, Kartoffeln und Ananas /
Lamb in massaman curry with coconut cream, onions, potatoes and pineapple^d

Speisekarte / Menu



Gauy Tiaw / Nudelgerichte / Noodle Dishes

100. **Pad Thai** 18,90
Gebratene Thai Reismudeln mit Garnelen in Tamarindsoße, gemahlene Erdnüssen, Sojasprossen und Lauch / Pan fried thai noodles with prawns in tamarind sauce, peanut grounded, beansprouts and spring-onions ^{e,f}
101. **Pad Sie Eiw Gai** 16,50
Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse / Fried rice noodles with chicken and vegetables ^f
102. **Pad Kie Mao Gai** 🍜🍜 16,50
Gebratene Reismudeln mit Hühnerfilet, Chili, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Basilikum / Fried rice noodles with chicken fillet, chili, onions, tomatoes, paprika and basil ^{c,f}

Khao / Reisgerichte / Rice

105. **Kao Pad Je (veggie)** 15,5
Gebratener Reis mit Gemüse und Cashew-Nüssen / Pan fried rice with vegetables and cashew-nuts ^f
106. **Kao Pad Gai** 16,50
Gebratener Reis mit Hühnerfilet und Gemüse / Pan fried rice with chicken fillet and vegetables ^{f,c}
107. **Kao Pad Gung** 18,00
Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse / Pan fried rice with prawns and vegetables ^{c,f}
108. **Kao Pad Taley** 19,80
Gebratener Reis mit Meeresfrüchten / Seafood fried rice

Aharn Daegh / Kindergerichte / Kiddy Dishes

110. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch / Chicken fried rice ^{f,c} 8,90
111. Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse / Fried rice with mixed vegetables ^{f,c} 7,90
112. Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse / Prawn fried rice with vegetables ^{c,f} 12,00
113. Gebratene Reismudeln mit Hähnchenfleisch und Erdnüssen / Stir fried small rice noodles with chicken and peanuts ^{c,f} 9,00
114. Gebratene Reismudeln mit Hähnchenfleisch und Gemüse / Stir fried small rice noodles chicken and vegetables 9,00

Speisekarte / Menu

Krüang Kiang / Beilagen / Side Dishes

- | | | |
|------|--|------|
| 115. | Gebratener Reis mit Ei / Fried Rice with Eggs ^c | 3,50 |
| 116. | Gebratene Nudeln mit Ei / Fried Noodles with Eggs ^c | 3,50 |
| 117. | Duftreis / Jasmin Rice | 3,50 |
| 118. | Portion Sauce Ihrer Wahl / Portion Sauce of your Choice | 3,50 |

Kohng Waan / Nachspeisen / Desserts

- | | | |
|------|---|------|
| 120. | Glauy Tord gab Ei-Tim | 5,70 |
| | Gebackene Banana mit Honig und Vanille Eis, Sahne / Deep fried banana with honey and vanilla ice cream ^{a1} | |
| 121. | Saparod Tord gab Ei Tim | 5,70 |
| | Gebackene Ananas mit Honig und Vanille Eis, Sahne / Deep fried pineapple with honey and vanilla ice cream ^{a1} | |
| 122. | Khao Tohm Mad gab Ei-Tim | 6,00 |
| | Gedämpfter Klebreis in Bananablätter gefüllt mit Taro, Vanille Eis und Sahne / Steamed sticky rice in banana leaves stuffed with taro, vanilla icecream and whipped cream | |
| 123. | Ei-Tim Maprao | 5,50 |
| | Kokosnuss-Eis mit Sahne / Coconut ice cream with whipped cream | |
| 124. | Ei-Tim Ruam | 5,50 |
| | Gemischtes Eis mit Sahne / Mixed ice cream with whipped cream | |

Alles gemäß Ihrer Bestellung

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Hause unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) Gluten diverse / in Spuren enthalten, (a1) Gluten Weizen, (b) Schalen / Krebstiere, (c) Hühnereier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (h) Nüsse diverse/in Spuren enthalten (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (i) Sellerie, (k) Sesamsamen, (1) Schwefeldioxid/Sulfite, (n) Weichtiere/ Mollusken, (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) Antioxidationsmittel, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) Chinin haltig, (11) Süßungsmittel Phenylalaninquelle, (14) Taurin