

# Sabai Jai

## Menü Thai Prayuk (für 2 Personen)

### 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

*Icecream with lychee and*

*Whipped cream*

53,00 €

\*\*\*Guten Appetit\*\*\*

## Menü Paak Vegetarisch (für 1 Person)

### 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*

27,00 €

\*\*\* Guten Appetit \*\*\*

# Sabai Jai

## Menü Thaley Thong (für 1 Personen)


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,  
Basilikum 

*Stir fried squid with chili, basil  
leaves*

\*\*\*\*

Nachtisch / *Dessert*

Frittierte Ananas mit Eis, Sahne  
*Deep fried pineapple with icecream,  
whipped cream*

35,00 €

\*\*\* Guten Appetit \*\*\*

## Menü Chao Praya (für 2 Personen)

Vorspeisen / *Appetizer*

Gemischte Vorspeisen

*Mixed appetizer*

\*\*

Garnelensuppe in Kokosmilch

*Shrimps soup in coconutmilk*

\*\*\*

Hauptgericht / *Main Course*

Rindfilet 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*

56,00 €

\*\*\* Guten Appetit \*\*\*

# Sabai Jai

## Menü Thai Tä

(für 2 Personen)

### Vorspeisen / *Appetizer*

\*

Gemischte Vorspeisen mit süß-saurer  
Sauce

*Appetizer assortment with sweet-  
sour sauce*

\*\*

Pikante Garnelensuppe Thai-Art  
*Spicy prawns soup Thai Style*

\*\*\*

### Hauptgericht / *Main Course*

Gebratene Entenmit 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*

53,00 €

## Menü Mä Naam

(für 1 Person)

### Vorspeisen / *Appetizer*

\*

Gemischte Vorspeisen  
*Appetizer assortment*

\*\*

Meeresfrüchtesuppe  
*Spicy and sour seafood soup*

\*\*\*

### Hauptgericht / *Main Course*

Gebratene Meeresfrüchte mit Chili,  
Basilikum

*Stir fried mixed seafood with chili,  
basil leaves*

*oder / or*

Lachsfilet in pikanter roter  
Currysauce

*Salmonfilet in spicy red curry sauce*

\*\*\*\*

### Nachtisch / *Dessert*

Gebäckene Ananas mit Eis und  
Sahne

*Deep fried pineapple with ice  
cream and whipped cream*

37,00 €

## Vorspeisen Appetizers



- |   |                      |
|---|----------------------|
| 01. <i>Hoes d'oeuvres "Sabai Jai" ( für 2 Personen / for 2 persons )</i><br>Gemischte Vorspeisen mit Spieß und Soße/ <i>a1,f,d</i><br><i>Combination Appetizer+satey served with sauce</i>    | 16,90 €              |
| 02. <i>Hoes d'oeuvres "Sabai Jai"</i><br>Gemischte Vorspeisen mit Soße / <i>a1, f, d</i><br><i>Combination Appetizer served with sauce</i><br><b>Por Pia Tord</b>                             | 6,50 €<br><br>4,50 € |
| 03. <i>Vegetarische Mini-Frühlingsrollen ( 7 Stück)/a1,f</i><br><i>Vegetarian mini springrolls (7 pieces)</i><br><b>Gíaw Tord</b>   | 4,50 €               |
| 04. <i>Wantan gebacken mit gehackter Hühnerbrust(7 stück) /a1,4</i><br><i>Crispy wanton stuffed with minced chicken (7 pieces)</i><br><b>Paak Tord</b>  | 4,50 €               |
| 05. <i>Verschiedenes Gemüse, gebacken /a1,4</i><br><i>Deep fried vegetables Mix</i><br><b>Cheese Tord</b>   | 5,50 €               |
| 06. <i>Gebackener Käse (6 stück)/a1, g</i><br><i>Deep fried cheese balls (6 pieces)</i><br><b>Tord Man Gung</b>   | 7,80 €               |
| 07. <i>Garnelen-Küchlein mit süß- saurer Sauce , Gurken-Relish (3 stück)</i><br><i>Prawns cakes served with sweet&amp;sour s.&amp; cucumber Relish (3 pieces)</i><br><b>Satey Gai</b>         | 6,70 €               |
| 08. <i>Gegrillte Hühner-Spieße mit Erdnuss-Soße, Gurken-Relish (3 Spießchen) /a1, 11</i><br><i>Grill chicken satey with peanut sauce&amp; cucumber relish (3 sticks )</i><br><b>Satey Nua</b> | 6,80 €               |
| 09. <i>Gegrillte Rindfleisch-Spieße Erdnussoße, (3 Spießchen)/e</i><br><i>Grill beef satey with peanut sauce cucumber&amp; relish (3 sticks)</i><br><b>Satey Gung</b>                         | 7,50€                |
| 11. <i>Gegrillte Garnelen-Spieße Erdnussoße, (3 Spießchen)/e</i><br><i>Grill prawns satey with peanut sauce&amp; cucumber relish (3 sticks)</i><br><b>Tao Hu Tord</b>                         | 4,50 €               |
| 12. <i>Tofu frittiert mit süss-sauresoße/f</i><br><i>Deep fried bean curt with sweet &amp; sour sauce</i>   |                      |



# Suppen

## Soup



- |   |        |
|---|--------|
| <b>Tom Kah Paak</b>   | 5,80 € |
| 15. Gemüsesuppe mit Kokosnussmilch<br><i>Vegetables soup in coconut milk</i>  |        |
| <b>Gäng Jued Paak</b>   | 5,50 € |
| 16. Gemüsesuppe mit verschiedenem Gemüse <sup>f, i</sup><br><i>Clear soup with mixed vegetables</i>   |        |
| <b>Gäng Jued Wun Sen</b>  | 5,90 € |
| 17. Glasnudelsuppe mit gehacktem Hühnerfleisch <sup>f, i</sup><br><i>Glass noodles with minced chicken</i>  |        |
| <b>Tom Yam Gai</b> 🌶️ 🌶️  | 5,90 € |
| 18. Scharf-saure Hähnchensuppe <sup>2</sup><br><i>Spicy-sour chicken soup</i>   |        |
| <b>Tom Kah Gai</b>  | 6,60 € |
| 19. Hühnersuppe mit Kokoscreme & Galgant (thailändischer Ka) <sup>d, 4</sup><br><i>Traditional Thai chicken soup with coconut cream &amp;</i>                           |        |
| <b>Tom Yam Gung</b> 🌶️ 🌶️ 🌶️  | 7,50 € |
| 20. Scharfe Chilis,<br>scharf-saure Garnelensuppe <sup>/b, f, 2</sup><br><i>Spicy-sour prawns soup</i>  |        |
| <b>Tom Kah Gung</b>   | 7,50 € |
| 21. Garnelensuppe mit Kokoscreme & Galgant (thailändischer Kha) <sup>b,</sup><br><i>Traditional Thai prawns soup with coconut cream &amp; Galanga</i>                   |        |
| <b>Tom Yam Taley</b> 🌶️ 🌶️ 🌶️   | 8,50 € |
| 22. Meeresfrüchtesuppe, Thai Art, scharf-sauer <sup>/b, n, 2</sup><br><i>Spicy-sour seafood soup `Thai style`</i>   |        |
| <b>Gíaw Naam</b>  | 5,90 € |
| 23. Wantansuppe, gefüllte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und<br>frischem Gemüse <sup>/a1, i</sup><br><i>Wanton soup stuffed with minced chicken and fresh vegetables</i> |        |

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 / klebstiere, (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) Antioxidonsmittel, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) Süßungsmittel/Phenylalaninquelle, (14) Taurin

# Salate Salads



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

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
|     | <b>Yam Nua</b> 🌶️ 🌶️ 🌶️  | 8,70 € |
| 25. | Salat mit Rindsfilet `Thai Art` scharf-sauer <sub>d,2</sub><br><i>Spicy beef salad with Thai herbs` Thai style`</i>  |        |
|     | <b>Som Tham Malakor</b> 🌶️ 🌶️  | 8,50 € |
| 26. | Grüner Papayasalat, Chili, Tomaten, Erdnüsse in<br>Limettensauce <sub>e,d,2</sub><br><i>Green papaya salad with chili, tomatoes, peanut in lime dressing</i>             |        |
|     | <b>Sabaí Jai ...Salat des Hauses</b> 🌶️  | 6,50 € |
| 27. | Knackig frischer Salat mit Hühnerfleischstreifen, einem leicht<br>pikant-säuerlichen Dressing <sub>d,2</sub><br><i>Fresh salad with chicken and spicy sauce top over</i> |        |
|     | <b>Yam Taley</b> 🌶️ 🌶️ 🌶️  | 8,90 € |
| 28. | Meeresfrüchtesalat mit Thai Kräutern pikant-säuerlich <sub>d,i,2,b</sub><br><i>Spicy seafood salad with thai herb,chili, lemon juice</i>                                 |        |
|     | <b>Yam Pla Muek</b> 🌶️ 🌶️ 🌶️   | 7,80 € |
| 29. | Pikanter Tintenfischsalat mit Thai Kräutern <sub>n,i</sub><br><i>Spicy squid salad with thai herbs</i>   |        |
|     | <b>Yam Wun Sen</b> 🌶️ 🌶️   | 8,50 € |
| 30. | Glasnudelsalat Pikant mit Hähnchen, Garnelen &<br>Thai Kräutern <sub>b,i,d</sub><br><i>Glassnoodle salad with minced chicken, prawns and spicy sauce</i>                 |        |
|     | <b>Pla Lui Saun</b> 🌶️   | 8,50 € |
| 31. | Fischsalat mit pikanter Sauce und Thai Kräutern <sub>d,2</sub><br><i>Fish salad with spicy sauce and thai herbs</i>  |        |

🌶️ = Normal scharf, oder scharf gemäß Bestellung  
Alle Preise inkl. MwSt. Und Bedienung.  
Jedes Gericht ist ohne Geschmacksverstärker. Auch eine Option...



## Nua Rind - Beef



- Gäng Kiaw Waan Rue Gäng Bhed Nua** 🌶️ 🌶️ 2,1  
32. Rindsfilet in Kokosmilch mit grünem oder rotem Curry, Bambus, Auberginen, Chili, Paprika und Basilikum **14,90 €**  
*Beef in fresh green or red curry with bamboo-shoots, aubergines chili, paprika and basil*
- Panäng Nua** 🌶️ 🌶️ 🌶️ e,2,1  
33. Rindsfilet mit rotem Curry, Kokosmilch, Chili, Paprika, gemahlener Erdnüssen und süß-Basilikum **14,90 €**  
*Beef with red curry in coconutcream, sweet peppers, peanut and Sweet basil*
- Nua Pad Broccoli** f, b  
34. Gebratenes Rindsfilet mit Broccoli, Karotten und Austernsosse **14,90 €**  
*Pan fried beef with broccoli, carrots and oyster sauce*
- Gäng Massaman Nua** 🌶️ e, 1  
35. Rindsfilet in Massaman Curry, mit Zwiebeln, Ananas, Kartoffeln und Erdnusssoße **14,90 €**  
*Beef in massaman curry with onion, pineapple, potatoes and peanuts*
- Nua Pad Graprao** 🌶️ 🌶️ 🌶️ f  
36. Gebratenes Rindsfilet mit Chili, Basilikum, Zwiebeln & Peperoni **14,90 €**  
*Pan fried beef with chili, basil leaves, onion & peperoni*
- Nua Pad Khing** 🌶️ f  
37. Gebratenes Rindsfilet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Frühlingzwiebeln **14,90 €**  
*Pan fried beef with ginger, onion, sweet peppers and springonions*
38. **Nua Pad Med Mamaung** 🌶️ f,h4,2  
Gebratenes Rindfilet mit Cashewkernen, Zwiebeln, Peperoni Champignon und Paprika **14,90 €**  
*Fried beeffilet with cashewnuts, onion, mushrooms & bell peppers*

🌶️ = Normal scharf, oder scharf gemäß Bestellung

Alle Preise inkl. MwSt und Bedienung.



# Moo

## Schwein - **Pork**



### **Moo Pad Kraprao** 🌶️🌶️ f

40. Schweinefleisch mit Chili, Basilikum, Zwiebeln und Peperoni 🌶️🌶️🌶️ 13,20 €  
*Pork with chili, basil leaves, onion and peperoni*

### **Gäng Kua Sapparot Moo** 🌶️ f,2

41. Schweinefleisch in rotem Curry mit Ananas, Lychee & Tomaten 🌶️🌶️ 13,20 €  
*Pork in red curry with pineapple, lychee & tomato*

### **Gäng Pah Moo** 🌶️🌶️ f,2

42. Schweinefleisch in rotem Curry ohne Kokosmilch mit Gagäl, 🌶️🌶️ 13,20 €  
Auberginen, Bambus, Bohnen und Basilikum (Gagäl = Thai Ingwer)  
*Pork in red curry without coconutmilk with bamboos, grachai  
(Thai Ginger) and sweet basil*

### **Priaw Waan Moo** 1,2

43. Gebratenes Schweinefleisch in süß-sauer Sauce mit Zwiebeln,  
Ananas, Tomaten, Paprika und Frühlingswiebeln 13,20 €  
*Sweet and sour pork with onions, tomatens, pineapple and fresh  
sweet peppers*

### **Moo Pad Khing** 🌶️ f

44. Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Champignon, Paprika  
und Frühlingswiebeln 13,20 €  
*Stir fried pork with ginger, onion, mushroom sweet peppers  
and spring onions*

### **Moo Pad Prig Gaeng** 🌶️🌶️🌶️ d,1,2

45. Pfannengerührtes trockenes Schweinefleisch mit rotem Curry 13,20 €  
und grünen Bohnen  
*Stir fried dry red pork curry with green beans*

🌶️ = Normal scharf, oder scharf gemäß Bestellung

Alle Preise inkl. MwSt. Und Bedienung.

Jedes Gericht ist ohne Geschmacksverstärker. Auch eine Option...





## Gai Huhn - Chicken



- Gäng Bhed Rue Gäng Kiaaw Waan Gai** 🌶️ 🌶️ 🌶️ /1-2  
 50. Hühnerfilet in rotem oder grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Chili, Paprika und Basilikum 13,80 €  
*Chicken in red or green curry with bamboo shoots, vegetables, basil leaves*
- Massaman Gai** 🌶️ /1-2-e  
 51. Hühnerfilet in Erdnuss-Curry mit Kartoffeln und Ananas 13,80 €  
*Chickenfilet in peanut-curry with pineapple, and potatoes*
- Gäng Garee Gai** 🌶️ /1-2  
 52. Hühnerfilet in gelbem Curry mit Zwiebeln und Kartoffeln 13,80 €  
*Chicken in yellow curry with onions and potatoes*
- Gai Pad Med Mamaung** 🌶️ /f-2-h4  
 53. Gebratenes Hühnerfilet mit Cashewkernen, Zwiebeln und Paprika 13,80 €  
*Fried chicken with cashews, onion and bell peppers*
- Gai Pad Graprao** 🌶️ 🌶️ 🌶️ /f  
 54. Gebratenes Hühnerfilet mit Chili, Zwiebeln und Basilikum 13,80 €  
*Stir fried chicken with chilli, onion and basil leaves/a,4*
- Gai Pad Khing** 🌶️ /f  
 55. Gebratenes Hühnerfilet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln/ 13,80 €  
*Stir fried chicken with fresh ginger, onion, bell chilli and springonions*
- Priaw Waan Gai** /1-2  
 56. Gebratenes Hühnerfilet in süß-sauer Sauce, Tomaten, Zwiebeln und Ananas a1,11 13,80 €  
*Sweet & sour chicken, tomatoes, onion and pineapples*
- Gai Pad Prik Gaeng** 🌶️ /1-2  
 57. Pfannengerührtes trockenes rotes Hühnercurry mit grünen Bohnen 13,80 €  
*Stir fried dry red chicken curry with green beans*
- Panäng Gai** 🌶️ 🌶️ 🌶️ /1-2-e  
 58. Pikantes rotes Hühnerfiletcurry „Panäng“ 13,80 €  
*Spicy red chicken curry „Panaeng“*

🌶️ = Normal scharf, oder scharf gemäß Bestellung  
 Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.  
 Jedes Gericht ist ohne Geschmacksverstärker. Auch eine Option...



## *Ped* *Ente - Duck*



- Phed Grob* (Knusprige- *Crispy*) 16,90 €
60. *Knusprige Ente nach Art des Hauses mit Gemüsebett und soße f*  
*Crispy duck ` `Sabai Jai ` ` on top stirfried vegetables*
- Phed Rad Prig* 🌶️ 🌶️ (Knusprige- *Crispy*) 16,90 €
61. *Knusprige Ente mit pikanter Chilisauce f,2*  
*Crispy duck with chili sauce*
- Phed Pad Med Mamaung* 🌶️ (Knusprige- *Crispy*) 16,90 €
62. *Knusprige Ente mit Cashewkernen, Zwiebeln, Paprika, Pepperoni f,h4,*  
*Crispy duck with cashewnuts, onion and bell chilli*
- Phed Pad Khing* 🌶️ (Knusprige- *Crispy*) 16,90 €
63. *Knusprige Ente mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln f*  
*Crispy duck with fresh ginger, onion, bell chilli and springonions*
- Phed Pad Priaw Waan* (Knusprige- *Crispy*) 16,90 €
64. *Knusprige Ente mit süß-sauer Soße und Gemüse 1,2*  
*Crispy duck with sweet & sour sauce and vegetables*
- Gäng Ped Phed Yang* (Knusprige- *Crispy*) 🌶️ 🌶️ 16,90 €
65. *Knusprige Ente in rotem Curry, Litchi, Ananas, Chili und Basilikum/1,2*  
*Crispy duck in red curry with lychee, pineapple, chili and basil leaves*
- Phed Pad Kraprao* (Knusprige- *Crispy*) 🌶️ 🌶️ 🌶️ 16,90 €
66. *Knusprige Ente mit Chili, Basilikum, Zwiebeln, frischem-grünem Pfeffer f*  
*Crispy duck with chili, basil leaves, onion, fresh - green pepper*

🌶️ = Normal scharf, oder scharf gemäß Bestellung  
Alle Preise inkl. MwSt. Und Bedienung.  
Jedes Gericht ist ohne Geschmacksverstärker. Auch eine Option...



# Aharn Taley Aus dem Meer Seafood



- Pla Rad Prig** 🌶️ 🌶️ a<sub>1</sub>,f<sub>2</sub>  
70. Frittierter Fisch mit Chilisauce und Basilikum 14.80 €  
*Deep fried boneless fish with chili sauce and basil leaves*
- Pla Priaw Waan** a<sub>1</sub>,1,2,  
71. Frittiertes Buntbarschfilet in süß-saurer Soße, Tomaten, Ananas, Paprika und Zwiebeln 14,80 €  
*Deep fried fish in sweet and sour sauce, tomatoes, pineapple, bell chili, and onion*
- Pla Pad Khing** 🌶️ f<sub>2</sub>,  
72. Frittiertes Buntbarschfilet mit frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln, Pepperoni, und frischen Selleriestreifen 14.80 €  
*Deep fried boneless fish with Ginger, springonions, pepperchili and fresh celery*
- Pla Tord Gratiam Prig Thai** 🌶️ a<sub>2</sub>  
73. Gebratener Fisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer 14,80 €  
*Stir fried fish with garlic and green pepper*
- Pla Lachs Chu Chie** 🌶️ 🌶️ /d  
74. Lachsfilet in frischem rotem Curry mit Chili und Basilikum 16.90 €  
*Salmon in fresh red curry with chili and basil leaves*
- Pla Pad Med Mamaung** 🌶️ ,h<sub>4</sub>,1,2  
75. Gebratener Fisch mit Cashewkernen, Zwiebeln und Paprika 14.80 €  
*Stir fried fish with cashewnuts, onion and bell chili*
- Pla Muek Pad Graprao** 🌶️ 🌶️ 🌶️ 1,2,4  
76. Gebratener Tintenfisch mit Chili, Basilikum und Zwiebeln 14.80 €  
*Stir fried squid with chili, basil leaves and onion*
- Pla Muek Pad Gratiam Prig Thai** 🌶️ 2,4  
77. Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch und Pfeffersoße 14,80 €  
*Fried squid with garlic and pepper sauce*
- Pla Muek Pad Prig Gäng gab Grachai** 🌶️ 🌶️ 2,d  
78. Gebratener Tintenfisch mit Chili paste Curry und Gagäl (Gra Chai) 14.80 €  
*Pan fried squid with chili paste curry galingale ( Thai-Ginger)*
79. **Gäng Kiaw Waan Pla Muek** 🌶️ 🌶️ /d 14,80 €  
Tintenfisch in grünem Curry mit Gemüse, Bambus & Basilikum  
*Green curry squid with vegetables, bamboo shoots and basil leaves*
- Pad Graprao Taley** 🌶️ 🌶️ 🌶️ a<sub>1</sub>,f,  
80. Gebratene Meeresfrüchte mit Chili und Basilikum 17,50 €  
*Stir fried seafood with chili and basil leaves*

🌶️ = Normal scharf, oder scharf gemäß Bestellung  
Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.  
Jedes Gericht ist ohne Geschmacksverstärker. Auch eine Option...

## Gung Garnelen - Prawns



### Gäng Kau Sapparod Gung 🌶️ /b,1,2

88. Garnelen in rotem Curry mit frischer Ananas 19,90 €

*King prawns in red curry with fresh pineapples*

### Gäng Kiaw Waan Gung 🌶️ 🌶️ 🌶️ /1,2,b

81. Garnelen in grünem Curry, Bambus, Auberginen, Chili 17,80 €

*King prawns in green curry, bamboo-shoots, chili*

### Pad Graprao Gung 🌶️ 🌶️ 🌶️ b,f

82. Gebratene Garnelen mit Chili, Basilikum, Zwiebeln Paprika 17,80 €

*Stir fried prawns with chili and basil leaves, onion, bell chili*

### Pad Pak-Gung f,b

83. Gebratene Garnelen mit Gemüse 17,80 €

*Pan fried prawns with vegetables*

### Gung Gratiam Prig Thai 🌶️ b,f

84. Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Pfeffersoße 17,80 €

*Pan fried prawns with garlic and pepper sauce*

### Gung Priaw Waan b

85. Gebratene Garnelen in süß-saurer Soße und Gemüse 17,80 €

*Stir fried prawns in sweet and sour sauce and vegetables*

### Gung Pad Med Mamaung 🌶️ f,h4,1,2,b

86. Gebratene Garnelen mit Cashewkernen, Zwiebeln & Paprika 17,80 €

*Stir fried prawns with cashews, onion and bell chili*

## Aharn Je

## Vegetarisch - Vegetarian



### Pad Pak Raum-mit f

90. Gebratene verschiedene Gemüse 12,80 €

*Stir fried mixed vegetables with soja sauce*

### Pad Tao Hu Taungog f

91. Gebratener Tofu mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, frischem Sellerie und Paprika 12,80 €

*Pan fried bean curd with beansprouts, celery, springsonion & bell chilli*

### Pad Tao Hu Gratiam Prig Thai 🌶️ f

92. Frittierte Tofu mit Knoblauch und Pfeffersoße 12,80 €

*Stir fried bean curd with garlic and pepper sauce*

### Gäng Bhed Pak 🌶️ 🌶️ 1,2

93. Gemüseallerlei in rotem Curry mit Basilikum 12,80 €

*Vegetables in red curry and basil leaves*

### Gäng Massaman Pak 🌶️ f,e,1,2 12,80 €

94. Gemüseallerlei in frischem Massaman Curry und Tofu

*Mixed vegetables in fresh Massaman curry and bean curd*

## Gäh Lamm - *Lamb*



- Gäh Pad Graprao** *☛☛☛* 16,90 €
95. Gebratenes Lammfilet mit Chili und Basilikum *a1,f,1,*  
*Panfried lamb filet with chilli and basil leaves*
- Gäh Tord Gratiam Prig Thai** *☛* 16,90 €
96. Gebratenes Lammfilet mit Knoblauch und grünem Pfeffer *a1,f*  
*Pan fried lamb with garlic and green peppers*
- Gäng Gareeh Gäh** *☛* 16,90 €
97. Lammfilet in Gelbem Curry mit Kokosnußmilch, Kartoffel,  
Tomaten und Zwiebeln */d*  
*Lamm filet in yellow curry, coconut cream, potatos, onion  
and tomato*
- Massaman Gäh** *☛ /d* 16,90 €
98. Lammfilet in Massaman Curry mit Kokosnußmilch,  
Zwiebeln, Kartoffeln und Ananas  
*Lamb filet in massaman curry with coconut cream,  
onion, potatoes and pineapple*

*☛ = Normal scharf, oder scharf gemäß Bestellung  
Alle Preise inkl. Mwst. Und Bedienung.  
Jedes Gericht ist Ohne Geschmackverstärker. auch eine Option...*



## Gauy Tíaw Nudelgerichte - *Noodle Dishes*



### *Pad Thai* <sup>e,f,i</sup>

100. Gebratene Thai Reismudeln mit Garnelen in Tamarindsoße, gemahlene Erdnüssen, Sojasprossen und Lauch 16,90 €  
*Pan fried thai noodle with prawns in tamarind sauce, peanut powder, beansprouts and springonions*

### *Pad Sie Eiw Gai* <sup>f</sup>

101. Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse 13,80 €  
*Fried rice noodle with pork and vegetables*

### *Pad Kie Mao Gai* <sup>♣,c,f</sup>

102. Gebratene Reismudeln mit Hühnerfilet, Chili, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Basilikum 13,80 €  
*Fried rice noodle with chicken fillet, chili, onion, tomato, paprika and basil leaves*

## Khao Reisgerichte - *Rice*



### *Kao Pad Je* (Vegetarische - *Vegetarian*) <sup>f,c</sup>

105. Gebratener Reis mit Gemüse und Cashew-Nüssen 13,80 €  
*Pan fried rice with vegetables and cashew-nut*

### *Kao Pad Gai* <sup>f,c</sup>

106. Gebratener Reis mit Hühnerfilet und Gemüse 13,80 €  
*Pan fried rice with chicken fillet and vegetables*

### *Kao Pad Gung* <sup>f,c</sup>

107. Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse 16,00 €  
*Pan fried rice with prawns and vegetables*

### *Kao Pad Taley* <sup>b,d,n,c</sup>

108. Gebratener Reis mit Meeresfrüchten 17,50 €  
*Seafood fried rice*

♣ = Normal scharf, oder scharf gemäß Bestellung

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

Jedes Gericht ist ohne Geschmacksverstärker. Auch eine Option...



## Kinderspeisen

### Kiddy dishes



- |   |         |
|---|---------|
| 110. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch<br><i>Chicken fried rice</i>   | 8,90 €  |
| 111. Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse (Vegetarische)<br><i>Fried rice with mixed vegetables (Vegetarian)</i>        | 7,90 €  |
| 112. Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse<br><i>Prawn fried rice with vegetable</i>                                      | 12,00 € |
| 113. Gebratener Reismudeln mit Hähnchenfleisch und Erdnüssen<br><i>Stir fried small rice noodle with chicken and peanut</i> | 9,00 €  |
| 114. Gebratene Reismudeln mit Hähnchenfleisch und Gemüse<br><i>Stir fried small rice noodle chicken and vegetables</i>      | 9,00 €  |

## Baifagen - Side Dishes



- |   |        |
|---|--------|
| 115. Gebratener Reis mit Ei<br><i>Fried Rice with Eggs</i>            | 3,00 € |
| 116. Gebratene Nudeln mit Ei<br><i>Fried Noodles with Eggs</i>        | 3,00 € |
| 117. Duftreis<br><i>Jasmin Rice</i>                                   | 3,00 € |
| 118. Portion Sauce Ihrer Wahl.<br><i>Portion Sauce your Choice...</i> | 3,00 € |





## Kohng Waan Nachspeisen - **Dessert**



- Glauy Tord gab Eí-Tím** a1 5,70 €
120. *Gebackene Banana mit Honig und Vanille Eis, Sahne*  
*Deep fried banana with honey and vanilla ice cream*
- Sapparod Tord gab Eí-Tím** a1 5,70 €
121. *Gebackene Ananas mit Honig und Vanille Eis, Sahne*  
*Deep fried pineapple with honey and vanilla ice cream*
- Khao Tohm Mad gab Eí-Tím** 6,00 €
122. *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*
- Eí-Tím Maprao** 5,50 €
123. *Kokosnuss-Eis mit Sahne*  
*Coconut ice cream with whipped cream*
- Eí-Tím Ram** 5,50 €
124. *Gemischtes Eis mit Sahne*  
*Mixed ice cream with whipped cream*

