

Soup – Suppen

- | | |
|---|----------------|
| 1 Tom Yam Gung | 9,50 € |
| <i>Garnelen mit Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons, Austernpilzen und Koriander in scharf-saurer Suppe (1, 2, 4, a, b, d, f)</i> | |
| 2 Tom Yam Gai | 8,50 € |
| <i>Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons, Austernpilzen und Koriander in scharf-saurer Suppe (1, 2, 4, a, b, d, f)</i> | |
| 3 Tom Yam Hed | 8,00 € |
| <i>Austernpilzen und Champignons mit Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant und Koriander in scharf-saurer Suppe (vegetarisch) (1, 2, 4, a, b, d, f)</i> | |
| 4 Tom Kha Gung | 10,00 € |
| <i>Garnelen mit Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons, Austernpilzen und Koriander in feiner scharf-saurer Kokossuppe (1, 2, 4, a, b, d, f)</i> | |
| 5 Tom Kha Gai | 9,00 € |
| <i>Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons, Austernpilzen und Koriander in feiner scharf-saurer Kokossuppe (1, 2, 4, a, b, d, f)</i> | |
| 6 Tom Kha Hed | 8,50 € |
| <i>Austernpilzen und Champignons mit Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant und Koriander in feiner scharf-saurer Kokossuppe (vegetarisch) (1, 2, 4, a, b, d, f)</i> | |
| 7 Giaw Nam | 9,00 € |
| <i>Wan Tan Suppe: Hühnerbrustfilet und Wan Tan-Teigtaschen gefüllt mit fein püriertem Hühnerfleisch, Ei, Karotten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Chinakohl, Sojasprossen und Koriander in milder klarer Suppe (1, 2, 4, a, d, f)</i> | |
| 8 Gäng Liang Gung | 9,50 € |
| <i>Eine alte Thai-Traditionssuppe - Garnelen mit verschiedenem Thai-Gemüse und Thai-Gewürzen (pikant) (1, 2, 4, a, b, d)</i> | |
| 9 Gäng Liang Pak Ruam | 8,50 € |
| <i>Eine alte Thai-Traditionssuppe mit verschiedenem Thai-Gemüse und Thai-Gewürzen (pikant) (1, 2, 4, a, d)</i> | |
| 10 Guai-Tiaw Nam Gai | 8,50 € |
| <i>Reisbandnudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander in milder klarer Suppe (1, 2, 4, a, f)</i> | |
| 11 Guai-Tiaw Nam Nua | 9,00 € |
| <i>Reisbandnudeln mit Rinderfilet, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander in milder klarer Suppe (1, 2, 4, a, f)</i> | |
| 12 Tom Yam Pla | 8,50 € |
| <i>Pangasiusfilet mit Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons, Austernpilzen und Koriander in scharf-saurer Suppe (1, 2, 4, a, b, d, f)</i> | |
| 13 Tom Yam Thalee | 9,00 € |
| <i>Garnelen und Tintenfisch mit Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons, Austernpilzen und Koriander in scharf-saurer Suppe (1, 2, 4, a, b, d, f)</i> | |
| 14 Tom Kha Thalee | 9,50 € |
| <i>Garnelen und Tintenfisch mit Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons, Austernpilzen und Koriander in feiner scharf-saurer Kokossuppe (1, 2, 4, a, b, d, f)</i> | |

Ahan Wang – Vorspeisen und Salate

- 21 Porpia Gai** **12,00 €**
Hausgemachte Thailändische Frühlingsrollen mit Füllung aus fein gehacktem Hühnerbrustfilet, Weißkohl, Karotten, Morcheln, Glasnudeln und Frühlingszwiebeln, dazu süß-saure Soße mit Gurken, roten Zwiebeln und Erdnüssen (1, 2, 4, a, d, e, f, g)
- 22 Porpia Pak** **11,50 €**
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Füllung aus Tofu, Weißkohl, Karotten, Morcheln, Glasnudeln und Frühlingszwiebeln, dazu süß-saure Soße mit Gurken, roten Zwiebeln und Erdnüssen (vegetarisch) (1, 2, 4, a, d, e, f)
- 23 Giaw Tord** **10,50 €**
Gebackene Wan Tan-Teigtaschen gefüllt mit fein püriertem Hühnerfleisch, Ei, Karotten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, dazu süß-saure Soße mit Gurken, roten Zwiebeln und Erdnüssen (1, 2, 4, a, c, e, l)
- 24 Pak Tord** **10,50 €**
Verschiedenes Gemüse, paniert und knusprig gebacken, dazu süß-saure Soße mit Gurken, roten Zwiebeln und Erdnüssen (vegetarisch) (a, c, e)
- 25 Tord Mann Pla** **15,00 €**
Gebackene fein pürierte Fischküchlein, dazu süß-saure Soße mit Gurken, roten Zwiebeln und Erdnüssen (1, 2, 4, a, b, c, e, p, q)
- 26 Gung Tord** **15,50 €**
Knusprig gebackene panierte Garnelen, dazu süß-saure Soße mit Gurken, roten Zwiebeln und Erdnüssen (a, b, e)
- 27 Gai Sate** **12,00 €**
Hühnerbrustfiletspieße mariniert mit thailändischen Currygewürzen, dazu cremige Erdnussoße und süß-saure Soße mit Gurken, roten Zwiebeln und Erdnüssen (1, 2, 4, a, c, e, f, h, p, q)
- 28 Thad Thong (kleiner gemischter Vorspeisenteller)** **15,50 €**
Hühnerbrustfiletspieße, vegetarische Frühlingsrollen, thailändische Frühlingsrollen mit Hühnerfleischfüllung, knusprig gebackene Wan Tan, und Krabbenbrot, dazu cremige Erdnussoße und süß-saure Soße mit Gurken, roten Zwiebeln und Erdnüssen (1, 2, 4, a, b, c, d, e, f, h, l, p, q)
- 29 Phuket Platte (große gemischte Vorspeisenplatte)** **32,50 €**
Knusprig gebackenes gemischtes Gemüse, gebackene Wan Tan, thailändische Frühlingsrollen mit Hühnerfleischfüllung, vegetarische Frühlingsrollen, Hühnerbrustfiletspieße und Krabbenbrot, dazu drei verschiedene Soßen: cremige Erdnussoße, süß-saure Soße mit Gurken, roten Zwiebeln und Erdnüssen und rote süß-pikante Chili-Soße (1, 2, 4, a, b, c, d, e, f, h, l, p, q)
- 30 Krupuk** **8,50 €**
Knusprig gebackenes Krabbenbrot, dazu cremige Erdnussoße (a, b, c, e, h, p, q)
- 31 Yam Wunsen Thalee** **17,50 €**
Meeresfrüchtesalat mit Glasnudeln, mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße, mit verschiedenen Thai-Kräutern, roten Zwiebeln, Tomaten, Morcheln und Koriander (pikant, warm) (4, b, d, o, f)
- 32 Yam Nua Namtok** **18,00 €**
Typischer Nordost-thailändischer Rindersalat aus Rindersteakhälfte, mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße, mit verschiedenen Thai-Kräutern, fein gemahlenen gerösteten Klebreis und Koriander (pikant, warm) (a, 4, b, d, f)
- 33 Laab Gai** **16,50 €**
Typischer Nordost-thailändischer Hühnersalat aus fein gehacktem Hühnerbrustfilet, mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße, mit verschiedenen Thai-Kräutern, roten Zwiebeln, fein gemahlenen gerösteten Klebreis und Koriander (pikant, warm) (a, 4, b, d, f)

- 34 Laab Pet** 20,50 €
Typischer Nordost-thailändischer Entensalat aus fein gehacktem Entenbrustfilet, mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße, mit verschiedenen Thai-Kräutern, roten Zwiebeln, fein gemahlenen gerösteten Klebreis und Koriander (pikant, warm) (a, 4, b, d, f)
- 35 Laab Moo** 17,00 €
Typischer Nordost-thailändischer Schweinefleischsalat aus fein gehacktem Schweinefilet, mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße, mit verschiedenen Thai-Kräutern, roten Zwiebeln, fein gemahlenen gerösteten Klebreis und Koriander (pikant, warm) (a, 4, b, d, f)
- 36 Som Tam Malagor** 15,50 €
Traditioneller thailändischer Papayasalat aus fein gehobelter knackiger grüner Papaya, Langbohnen, Tomaten und Erdnüssen, mariniert mit Zitronensaft und frischem Chili, dazu ein Krabbenbrot (pikant) (4, a, d, e)
- 37 Pla Gung** 18,50 €
Garnelensalat, mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße, Zitronengras, Zitronenblätter, roten Zwiebeln, Europagrass (pikant, warm) (4, b, d, o, f)
- 38 Yam Thalee** 18,50 €
Meeresfrüchtesalat, mariniert mit Zitronensaft und pikanter Chili-Soße, mit verschiedenen Thai-Kräutern, roten Zwiebeln, Tomaten, Morcheln und Koriander (pikant, warm) (4, b, d, o, f)

Kao Pad & Guai-Tiew – Gebratener Reis & Nudeln

- 40 Kao Pad Gung** 20,50 €
Reis gebraten mit Garnelen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Brokkoli und Ei mit Sojasoße, garniert mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und Koriander, serviert mit Gurken und Limette (1, 2, 4, a, b, c, f)
- 41 Kao Pad Gai** 19,00 €
Reis gebraten mit Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Brokkoli und Ei mit Sojasoße, garniert mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und Koriander, serviert mit Gurken und Limette (1, 2, 4, a, c, f)
- 42 Pad Thai** 20,50 €
Reisbandnudeln gebraten mit Garnelen, knusprigem Tofu, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Ei mit Tamarindensoße, serviert mit fein gehackten Erdnüssen und Limette (1, 2, 4, a, b, c, d, e, f)
- 43 Guai-Tiaw Pad Sie-iu Gai** 20,00 €
Reisbandnudeln gebraten mit Hühnerbrustfilet, Brokkoli, Karotten und Ei mit Sojasoße (1, 2, 4, a, c, f)
- 44 Guai-Tiaw Pad Sie-iu Nua** 20,50 €
Reisbandnudeln gebraten mit Rinderfilet, Brokkoli, Karotten und Ei mit Sojasoße (1, 2, 4, a, c, f)
- 45 Bamie Lüang Gai** 20,00 €
Eiernudeln gebraten mit Hühnerbrustfilet, Brokkoli, Babymais, Champignons, Chinakohl, Sojasprossen, Morcheln, Ei und Frühlingszwiebeln mit Sojasoße (1, 2, 4, a, c, d, f)
- 46 Bamie Lüang Pad Prik Pet Grob** 20,50 €
Eiernudeln gebraten mit knusprigem Entenbrustfilet, Zwiebeln, Chinakohl, Zucchini, Champignons, frischem grünem Pfeffer, Brokkoli, Babymais, Peperoni, Chili und scharfem Thai-Basilikum mit Sojasoße (scharf) (1, 2, 4, a, c, d, f)

Ahan Djee – Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|----------------|
| 51 Pad Thai Tauhu | 19,00 € |
| <i>Gebratene Reisbandnudeln mit knusprigem Tofu, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Ei mit Tamarindensoße, serviert mit fein gehackten Erdnüssen und Limette (vegetarisch) (1, 2, 4, a, c, d, e, f)</i> | |
| 52 Pad Pak Ruam Tauhu | 19,50 € |
| <i>Verschiedenes Gemüse gebraten in Sojasoße und Tofu (vegetarisch) (1, 2, 4, a, c, d)</i> | |
| 53 Pad Pak Wunsen | 19,00 € |
| <i>Gebratene Glasnudeln mit Sojasprossen und verschiedenem Gemüse in Sojasoße (vegetarisch) (1, 2, 4, a, c, d)</i> | |
| 54 Pak Pad Prik Khing | 20,50 € |
| <i>Verschiedenes Gemüse gebraten mit rotem Curry, Langbohnen, Babymais, Champignons, Austernpilzen, Morcheln, Sojasprossen, süßem Thai-Basilikum und fein gemahlenden Erdnüssen, verfeinert mit Kokosmilch (vegetarisch) (pikant) (4, d, e, p, q)</i> | |
| 55 Pried Whan Tauhu | 19,50 € |
| <i>Tofu knusprig gebraten in süß-saurer Soße mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Morcheln, Champignons, Tomaten und Frühlingszwiebeln (vegetarisch) (4, d)</i> | |
| 56 Gäng Pak Tauhu | 20,00 € |
| <i>Roter Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit knusprig gebratenem Tofu, Bambussprossen, Thai-Auberginen, verschiedenem Gemüse und süßem Thai-Basilikum (vegetarisch) (pikant) (4, d, p, q)</i> | |
| 57 Khiew Whan Pak Tauhu | 20,00 € |
| <i>Grüner Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit knusprig gebratenem Tofu, Bambussprossen, Thai-Auberginen, verschiedenem Gemüse und süßem Thai-Basilikum (vegetarisch) (pikant) (4, d, p, q)</i> | |
| 58 Tauhu Pad Khing Lüang | 19,50 € |
| <i>Tofu gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Champignons, Austernpilzen, Morcheln, Paprika, Peperoni und Frühlingszwiebeln in Sojasoße (1, 2, 4, a, f)</i> | |

Gai – Hühner

- | | |
|---|----------------|
| 61 Gai Grob Sam Rod | 21,50 € |
| <i>Knusprig gebackenes paniertes Hühnerbrustfilet in süß-sauer-pikanter Tamarinden- und Chili-Soße, mit fein gehackter Paprika, Ananas, Zwiebeln, Brokkoli, Zucchini, Champignons, Babymais, Frühlingszwiebeln und Koriander (pikant) (4, a, c, d)</i> | |
| 62 Gai Prieu Whan | 20,50 € |
| <i>Hühnerbrustfilet gebraten in süß-saurer Soße mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Morcheln, Champignons, Tomaten und Frühlingszwiebeln (4, d)</i> | |
| 63 Gai Pad Gaprao | 21,00 € |
| <i>Hühnerbrustfilet gebraten mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und scharfem Thai-Basilikum (pikant) (1, 2, 4, a, d, f)</i> | |
| 64 Gai Pad Med Mamuang | 21,00 € |
| <i>Hühnerbrustfilet gebraten mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zucchini, Morcheln und Frühlingszwiebeln in Sojasoße (1, 2, 4, a, d, f, h)</i> | |
| 65 Gai Pad Khing Lüang | 21,00 € |
| <i>Hühnerbrustfilet gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Champignons, Austernpilzen, Morcheln, Paprika, Peperoni und Frühlingszwiebeln in Sojasoße (1, 2, 4, a, d, f)</i> | |
| 66 Gai Kratiam Prik Thai | 20,50 € |
| <i>Hühnerbrustfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße, garniert mit gerösteten Knoblauch und Koriander (1, 2, 4, a, d, f)</i> | |
| 67 Gai Pad Prik Khing | 21,50 € |
| <i>Hühnerbrustfilet gebraten mit rotem Curry, Langbohnen, Peperoni, Paprika, süßem Thai-Basilikum und fein gemahlene Erdnüssen, verfeinert mit Kokosmilch (pikant) (4, d, e, p, q)</i> | |
| 68 Gäng Ped Gai | 21,50 € |
| <i>Roter Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit Hühnerbrustfilet, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant) (4, d, p, q)</i> | |
| 69 Gäng Khiew Whan Gai | 21,50 € |
| <i>Grüner Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit Hühnerbrustfilet, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant) (4, d, p, q)</i> | |
| 70 Gäng Massaman Gai | 21,50 € |
| <i>Massaman Curry in cremiger Kokosmilch-Erdnusssoße mit Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln, garniert mit gerösteten Erdnüssen (4, d, e, p, q)</i> | |
| 71 Panäng Gai | 21,50 € |
| <i>Panäng Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit Hühnerbrustfilet, Peperoni und Paprika, garniert mit süßen Lychee und geschnittenen Zitronenblättern (leicht süßlich-pikant) (4, d, p, q)</i> | |
| 72 Gäng Pa Gai (ohne Kokosmilch) | 21,50 € |
| <i>Eine alte Thai-Tradition: Rote Currysoße mit Hühnerbrustfilet, Babymais, Champignons, Austernpilzen, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Langbohnen, Zucchini, Peperoni, Krachai, Zitronenblättern, frischem grünem Pfeffer, fein gemahlene gerösteten Klebreis und scharfem Thai-Basilikum (würzig und scharf) (4, a, d, p, q)</i> | |

Moo – Schweinefleisch

- | | |
|--|----------------|
| 81 Moo Kratiam Prik Thai | 20,50 € |
| <i>Schweinefilet gebraten mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße, garniert mit geröstetem Knoblauch und Koriander (1, 2, 4, a, d, f)</i> | |
| 82 Moo Prieu Whan | 21,00 € |
| <i>Schweinefilet gebraten in süß-saurer Soße mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Morcheln, Champignons, Tomaten und Frühlingszwiebeln (4, d)</i> | |
| 83 Moo Pad Gaprao | 21,00 € |
| <i>Schweinefilet gebraten mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und scharfem Thai-Basilikum (pikant) (1, 2, 4, a, d, f)</i> | |
| 84 Moo Pad Takrei | 21,00 € |
| <i>Schweinefilet gebraten mit Zitronengrasssoße, Bambussprossen, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Paprika, Babymais, Morcheln und Champignons (scharf) (1, 2, 4, a, d, f)</i> | |
| 85 Moo Pad Nam prik pau | 20,50 € |
| <i>Schweinefilet gebraten in leicht süßer Chilipastesoße mit Austernpilzen, Champignons, Morcheln, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen, garniert mit getrocknetem Chili, serviert in heißer Pfanne (pikant) (1, 2, 4, a, d, f, h)</i> | |
| 86 Moo Pad Ped | 21,00 € |
| <i>Schweinefilet gebraten mit rotem Curry, Krachai, frischem grünem Pfeffer, Bambussprossen, frischem Chili, Peperoni, Langbohnen und Zitronenblättern (scharf) (1, 2, 4, a, d, p, q)</i> | |
| 87 Moo Pad Prik Khing | 21,00 € |
| <i>Schweinefilet gebraten mit rotem Curry, Langbohnen, Peperoni, Paprika, süßem Thai-Basilikum und fein gemahlene Erdnüssen, verfeinert mit Kokosmilch (pikant) (4, d, e, p, q)</i> | |
| 88 Gäng Ped Moo | 21,00 € |
| <i>Roter Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit Schweinefilet, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant) (4, d, p, q)</i> | |
| 89 Panäng Moo | 21,00 € |
| <i>Panäng Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit Schweinefilet, Peperoni und Paprika, garniert mit süßen Lychee und geschnittenen Zitronenblättern (leicht süßlich-pikant) (4, d, p, q)</i> | |
| 90 Gäng Pa Moo (ohne Kokosmilch) | 21,00 € |
| <i>Eine alte Thai-Tradition: Rote Currysoße mit Schweinefilet, Babymais, Champignons, Austernpilzen, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Langbohnen, Zucchini, Peperoni, Krachai, Zitronenblättern, frischem grünem Pfeffer, fein gemahlene gerösteten Klebreis und scharfem Thai-Basilikum (würzig und scharf) (4, a, d, p, q)</i> | |

Pet – Ente

- | | | |
|----------------------------------|---|----------------|
| 91 Pet Grob Sam Rod | <i>Knusprig gebackenes Entenbrustfilet in süß-sauer-pikanter Tamarinden- und Chili-Soße mit fein gehackter Paprika, Ananas, Zwiebeln, Brokkoli, Zucchini, Champignons, Babymais, Frühlingszwiebeln und Koriander (pikant) (4, a, c, d)</i> | 24,00 € |
| 92 Pet Grob Pried Whan | <i>Knusprig gebackenes Entenbrustfilet in süß-saurer Soße mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Morcheln, Champignons, Tomaten und Frühlingszwiebeln (4, a, c, d)</i> | 24,00 € |
| 93 Pet Grob Pad Pak Bung | <i>Knusprig gebackenes Entenbrustfilet mit Pak-Bung (Thailändischem Wasserspinaat) in Sojasoße (leicht scharf) (1, 2, 4, a, c, d, f)</i> | 24,00 € |
| 94 Pet Tord Grob | <i>Knusprig gebackenes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse und Sojasprossen in Sojasoße (1, 2, 4, a, c, d)</i> | 24,00 € |
| 95 Pet Pad Takrei | <i>Entenbrustfilet gebraten mit Zitronengrasssoße, Bambussprossen, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Paprika, Babymais, Morcheln und Champignons (scharf) (1, 2, 4, a, d, f)</i> | 24,00 € |
| 96 Gäng Ped Pet Grob | <i>Knusprig gebackenes Entenbrustfilet mit cremiger Soße aus rotem Curry und Kokosmilch, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant) (4, a, c, d, p, q)</i> | 24,50 € |
| 97 Khiew Whan Pet Grob | <i>Knusprig gebackenes Entenbrustfilet mit cremiger Soße aus grünem Curry und Kokosmilch, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant) (4, a, c, d, p, q)</i> | 24,50 € |
| 98 Gäng Massaman Pet Grob | <i>Knusprig gebackenes Entenbrustfilet mit Massaman Curry in cremiger Kokosmilch-Erdnusssoße, Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln, garniert mit gerösteten Erdnüssen (4, a, c, d, p, q)</i> | 24,50 € |
| 99 Pet Pad Med Mamuang | <i>Entenbrustfilet gebraten mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zucchini, Morcheln und Frühlingszwiebeln in Sojasoße (1, 2, 4, a, d, f, h)</i> | 24,00 € |
| 100 Pet Pad Khing Lüang | <i>Entenbrustfilet gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Champignons, Austernpilzen, Morcheln, Paprika, Peperoni und Frühlingszwiebeln in Sojasoße (1, 2, 4, a, f)</i> | 23,50 € |
| 101 Pet Kratiam Prik Thai | <i>Entenbrustfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße, garniert mit geröstetem Knoblauch und Koriander (1, 2, 4, a, d, f)</i> | 23,50 € |
| 102 Pet Mae Khong | <i>Vulkan-Ente: Entenbrustfilet gebraten in köstlicher Thai-Whiskey Soße mit Babymais, Zwiebeln, Peperoni, Zucchini, Champignons, Austernpilzen, Frühlingszwiebeln, Brokkoli und gehacktem Paprika, serviert in heißer Pfanne (scharf) (1, 2, 4, a, d, f)</i> | 24,50 € |
| 103 Panäng Pet | <i>Entenbrustfilet mit Panäng Curry in cremiger Kokosmilch-Soße, Peperoni und Paprika, garniert mit süßen Lychee und geschnittenen Zitronenblättern (leicht süßlich-pikant) (4, d, p, q)</i> | 24,00 € |

Nüa – Rind

- | | |
|--|----------------|
| 111 Nüa Pad Gaprao | 24,00 € |
| <i>Rinderfilet gebraten mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und scharfem Thai-Basilikum (pikant) (1, 2, 4, a, d, f)</i> | |
| 112 Nüa Pad Med Mamuang | 24,00 € |
| <i>Rinderfilet gebraten mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zucchini, Morcheln und Frühlingszwiebeln in Sojasoße (1, 2, 4, a, d, f, h)</i> | |
| 113 Nüa Kratiam Prik Thai | 23,50 € |
| <i>Rinderfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße, garniert mit geröstetem Knoblauch und Koriander (1, 2, 4, a, d, f)</i> | |
| 114 Nüa Pad Prik Malagor | 25,00 € |
| <i>Rinderfilet gebraten mit rotem Curry, fein gehobelter grüner Papaya, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum, verfeinert mit Kokosmilch, serviert in heißer Pfanne (pikant) (4, d, p, q)</i> | |
| 115 Nüa Pu Kau Fai | 25,00 € |
| <i>Vulkan-Rind: Rinderfilet gebraten in köstlicher Thai-Whiskey Soße mit Babymais, Zwiebeln, Peperoni, Zucchini, Champignons, Austernpilzen, Frühlingszwiebeln, Brokkoli und gehacktem Paprika, serviert in heißer Pfanne (scharf) (1, 2, 4, a, d, f)</i> | |
| 116 Gäng Ped Nüa | 24,50 € |
| <i>Roter Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit Rinderfilet, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant) (4, d, p, q)</i> | |
| 117 Gäng Khiew Whan Nüa | 24,50 € |
| <i>Grüner Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit Rinderfilet, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant) (4, d, p, q)</i> | |
| 118 Gäng Massaman Nüa | 24,50 € |
| <i>Massaman Curry in cremiger Kokosmilch-Erdnussoße mit Rinderfilet, Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln, garniert mit gerösteten Erdnüssen (4, d, e, p, q)</i> | |
| 119 Panäng Nüa | 24,50 € |
| <i>Panäng Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit Rinderfilet, Peperoni und Paprika, garniert mit süßen Lychee und geschnittenen Zitronenblättern (leicht süßlich-pikant) (4, d, p, q)</i> | |
| 120 Gäng Pa Nüa (ohne Kokosmilch) | 24,50 € |
| <i>Eine alte Thai-Tradition: Rote Currysoße mit Rinderfilet, Babymais, Champignons, Austernpilzen, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Langbohnen, Zucchini, Peperoni, Krachai, Zitronenblättern, frischem grünem Pfeffer, fein gemahlene gerösteten Klebreis und scharfem Thai-Basilikum (würzig und scharf) (4, a, d, p, q)</i> | |

Gung – Garnele

- | | |
|---|----------------|
| 131 Gung Pad Med Mamuang | 25,00 € |
| <i>Garnelen gebraten mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zucchini, Morcheln und Frühlingszwiebeln in Sojasoße (1, 2, 4, a, b, d, f, h)</i> | |
| 132 Gung Kratiam Prik Thai | 24,50 € |
| <i>Garnelen gebraten mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße, garniert mit geröstetem Knoblauch und Koriander (1, 2, 4, a, b, f)</i> | |
| 133 Gung Pad Prik Khing | 25,50 € |
| <i>Garnelen gebraten mit rotem Curry, Langbohnen, Peperoni, Paprika, süßem Thai-Basilikum und fein gemahlene Erdnüssen, verfeinert mit Kokosmilch (pikant) (4, b, d, e, p, q)</i> | |
| 134 Gung Pad Prik Thai Orn | 24,50 € |
| <i>Garnelen gebraten mit rotem Curry, frischem grünem Pfeffer, Langbohnen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum, verfeinert mit Kokosmilch (scharf) (4, b, d, p, q)</i> | |
| 135 Gung Sauce Ma-Kaam | 26,00 € |
| <i>Garnelen gebraten in leicht süß-sauer-scharfer Tamarindensoße, dazu verschiedenes Gemüse, garniert mit gerösteten Zwiebeln und Koriander (pikant) (1, 2, 4, a, c, d)</i> | |
| 136 Pad Ped Gung Malagor | 26,00 € |
| <i>Garnelen gebraten mit rotem Curry, fein gehobelter grüner Papaya, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum, verfeinert mit Kokosmilch, serviert in heißer Pfanne (pikant) (4, b, d, p, q)</i> | |
| 137 Gung Pu Kau Fai | 26,00 € |
| <i>Vulkan-Garnelen: Garnelen gebraten in köstlicher Thai-Whiskey Soße mit Babymais, Zwiebeln, Peperoni, Zucchini, Champignons, Austernpilzen, Frühlingszwiebeln, Brokkoli und gehacktem Paprika, serviert in heißer Pfanne (scharf) (1, 2, 4, a, b, d, f)</i> | |
| 138 Gäng Ped Gung | 25,50 € |
| <i>Roter Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit Garnelen, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant) (4, b, d, p, q)</i> | |
| 139 Gäng Khiew Whan Gung | 25,50 € |
| <i>Grüner Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit Garnelen, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum (pikant) (4, b, d, p, q)</i> | |
| 140 Gäng Massaman Gung | 25,50 € |
| <i>Massaman Curry in cremiger Kokosmilch-Erdnusssoße mit Garnelen, Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln, garniert mit gerösteten Erdnüssen (4, b, d, e, p, q)</i> | |
| 141 Panäng Gung | 25,50 € |
| <i>Panäng Curry in cremiger Kokosmilch-Soße mit Garnelen, Peperoni und Paprika, garniert mit süßen Lychee und geschnittenen Zitronenblättern (leicht süßlich-pikant) (4, b, d, p, q)</i> | |

Pla – Fisch

- 151 Pla Pad Khing Lüang** **23,50 €**
Redsnapper-Filet, paniert und gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Champignons, Austernpilzen, Morcheln, Paprika, Peperoni und Frühlingszwiebeln in Sojasoße (1, 2, 4, a, c, d, f)
- 152 Pla Schu-Schi** **24,50 €**
Redsnapper-Filet in cremiger Soße aus rotem Curry und Kokosmilch mit Paprika und Peperoni, garniert mit geschnittenen Zitronenblättern (pikant) (4, d, p, q)
- 153 Pla Pad Tscha** **24,50 €**
Redsnapper-Filet, paniert und gebraten mit frischem grünem Pfeffer, rotem Chili, Krachai, Zitronenblättern, Auberginen, Zwiebeln, Champignons, Langbohnen und scharfem Thai-Basilikum (pikant) (1, 2, 4, a, d, c)
- 154 Pla Pirod** **25,00 €**
Redsnapper-Filet, paniert und gebraten in süß-sauer-pikanter Tamarinden- und Chili-Soße, dazu verschiedenes Gemüse, serviert in heißer Pfanne (pikant) (1, 2, 4, a, c, d)
- 155 Pla Prieu Whan** **23,50 €**
Redsnapper-Filet, paniert und gebraten in süß-saurer Soße mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Morcheln, Champignon, Tomaten und Frühlingszwiebeln (4, a, c, d)
- 156 Pla Pad Prik Thai Orn** **23,50 €**
Redsnapper-Filet, paniert und gebraten mit rotem Curry, frischem grünem Pfeffer, Langbohnen, Peperoni, Paprika und süßem Thai-Basilikum, verfeinert mit Kokosmilch (scharf) (4, a, b, c, d, p, q)

Pla Mük – Tintenfisch

- 161 Pla Mük Kratiam Prik Thai** **22,50 €**
Tintenfisch gebraten mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße, garniert mit geröstetem Knoblauch und Koriander (1, 2, 4, a, d, f, o)
- 162 Pla Mük Pad Prik Khing** **23,00 €**
Tintenfisch gebraten mit rotem Curry, Langbohnen, Peperoni, Paprika, süßem Thai-Basilikum und fein gemahlenden Erdnüssen, verfeinert mit Kokosmilch (pikant) (4, d, e, p, q, o)
- 163 Pla Mük Gaprao** **23,00 €**
Tintenfisch gebraten mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und scharfem Thai-Basilikum (pikant) (1, 2, 4, a, d, f)
- 164 Pla Mük Takrei** **22,50 €**
Tintenfisch gebraten mit Zitronengrasssoße, Bambussprossen, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Paprika, Babymais, Morcheln und Champignons (scharf) (1, 2, 4, a, d, f)

Sea Food – Meeresfrüchte

- 171 Thalee Djan Ron** **25,00 €**
Garnelen, gebackenes Rotbarsch-Filet und Tintenfisch gebraten mit rotem Curry, verfeinert mit Kokosmilch, dazu verschiedenes Gemüse, serviert in heißer Pfanne (pikant) (4, a, b, c, d, p, q, o)
- 172 Thalee Ruam Pad Prik Khing** **24,50 €**
Garnelen, gebackenes Rotbarsch-Filet und Tintenfisch gebraten mit rotem Curry, Langbohnen, Peperoni, Paprika, süßem Thai-Basilikum und fein gemahlene Erdnüssen, verfeinert mit Kokosmilch (pikant) (4, a, b, c, d, e, p, q, o)
- 173 Thalee Ruam Gaprao** **24,00 €**
Garnelen, gebackenes Rotbarsch-Filet und Tintenfisch gebraten mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und scharfem Thai-Basilikum (pikant) (1, 2, 4, a, c, d, f)
- 174 Thalee Ruam Pad Prik Thai Dam** **24,50 €**
Garnelen, gebackenes Rotbarsch-Filet und Tintenfisch gebraten mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Frühlingszwiebeln und fein gemahlenem schwarzem Pfeffer (pikant) (1, 2, 4, a, b, c, d, o)

Dessert

- 181 Roti + Vanilleeis** **10,50 €**
Knuspriger thailändischer Pfannkuchen aus Blätterteig mit süßer kondensierter Milch, Zucker und Vanilleeis (3, a, g)
- 182 Gluai Tord + Vanilleeis** **9,50 €**
Knusprig gebackene Banane mit Kokosraspeln, Honig, Sahne und Vanilleeis (a, c, g)
- 183 Sabparod Tord + Vanilleeis** **9,50 €**
Knusprig gebackene Ananas mit Kokosraspeln, Honig, Sahne und Vanilleeis (a, c, g)
- 184 Gemischter Nachspeisenteller + Vanilleeis** **14,50 €**
Roti, gebackene Banane und gebackene Ananas mit Honig, Sahne und Vanilleeis (3, a, c, g)
- 185 Sabparod Sod** **9,00 €**
Frische Ananas
- 186 Gluai Buad Schi (warm)** **9,50 €**
Banane in süßer Kokosmilchsoße, garniert mit Sesam (l)



Alkoholfreie Getränke

201 Fruchtschorle <i>Mango (Nektar), Maracuja (Nektar), Apfel, Ananas (3), Orange (3), Johannisbeer</i>	0,4 l	4,80 €
202 Fruchtschorle <i>Lychee (3)</i>	0,4 l	4,90 €
203 Saft <i>Mango (Nektar), Maracuja (Nektar), Apfel, Ananas (3), Orange (3), Johannisbeer</i>	0,4 l	5,20 €
204 Saft <i>Lychee (3)</i>	0,4 l	5,30 €
205 Spezi (1, 9)	0,4 l	4,80 €
206 Coca Cola (1, 9), Coca Cola light (1, 9, 11), Zitronenlimo (11)	0,4 l	4,80 €
207 Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0,25 l	3,80 €
208 Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0,75 l	7,00 €
209 Tee <i>Jasmin (17), Grün (17), Ingwer, Zitronengras</i>		4,50 €
210 Cappuccino (8, 9, g)		3,70 €
211 Kaffee (9)		3,50 €
212 Milchkaffee (8, 9, g)		3,70 €
213 Espresso (9)		3,50 €
214 Doppelter Espresso (9)		6,20 €
215 Latte Macchiato (8, 9, g)		4,20 €
216 Heiße Schokolade (8, g)		3,80 €

Biere

221 Thailändisches Singha Bier (a1)	alc.	0,3 l	4,80 €
222 Bitburger Pils (a1)	alc.	0,3 l	4,30 €
223 Tegernseer Hell vom Fass (a1)	alc.	0,3 l	4,10 €
224 Tegernseer Hell vom Fass (a1)	alc.	0,5 l	4,80 €
225 Schneider Weisse vom Fass (a1, a2)	alc.	0,5 l	4,80 €
226 Schneider Weisse, light (a1, a2)	alc.	0,5 l	4,80 €
227 Schneider Weisse, alkoholfrei (a1, a2)	alc.	0,5 l	4,80 €



228 Clausthaler Alkoholfrei (a1)	alc.	0,5 l	4,80 €
229 Radler (a1, 11)	alc.	0,5 l	4,50 €
230 Russenhalbe (a1, a2, 11)	alc.	0,5 l	4,50 €

Alkoholfreie Cocktails

241 Fruit Mix (1, 3)			9,50 €
<i>Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft</i>			
242 Coconut Kiss (3, 8, g)			9,50 €
<i>Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>			
243 Highball Sour (3, h)			9,50 €
<i>Mandelsirup, Zitrone, Maracujasaft, Orangensaft</i>			
244 Chiang Mai Orchid (1, 3, 8, g)			9,50 €
<i>Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Grenadine, Zitrone</i>			
245 Ruen Thong Punch (1, 3, h)			9,50 €
<i>Mango-, Lychee- und Ananassaft, Grenadine, Mandelsirup</i>			
246 Thai Fruit Punch (1, 3)			9,50 €
<i>Orangen-, Maracuja-, und Ananassaft, Sala (thailändischer Fruchtsirup)</i>			

Cocktails

251 Mai Tai (1, 2, 3, h)	alc.		11,00 €
<i>Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitrone, Lime</i>			
252 Planters Punch (1, 2, 3)	alc.		10,50 €
<i>Rum, Zitrone, Grenadine, Zucker, Lime</i>			
253 Piña Colada (3, 8, g)	alc.		10,50 €
<i>Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i>			
254 Gin Fizz (2)	alc.		10,00 €
<i>Gin, Zitrone, Soda, Zucker</i>			
255 Caipirinha (2)	alc.		10,50 €
<i>Pitu, Zucker, Limettensaft</i>			
256 Magarita (1, 2)	alc.		10,00 €
<i>Tequila, Triple Sec, Zitrone</i>			
257 Zombie (1, 3)	alc.		12,00 €
<i>Sorten Rum, Orangensaft, Grenadine, Zitrone</i>			



258 Sex on the Beach (1, 3) <i>Wodka, Pfirsichlikör, Zitrone, Ananassaft, Grenadine</i>	alc.	11,50 €
259 Tequila Sunrise (1, 3) <i>Tequila, Orangensaft, Zitrone, Grenadine</i>	alc.	10,50 €
260 Long Island Ice Tea (1, 9) <i>Gin, Wodka, Rum, Curacao, Cola, Zitrone</i>	alc.	11,00 €
261 Chi Chi (3, 8, 9) <i>Wodka, Kokossirup, Ananassaft</i>	alc.	10,50 €
262 Cuba Libre (1, 9) <i>Rum, Cola</i>	alc.	10,00 €
263 Hurricane (1, 3) <i>Brauner- und weißer Rum, Maracuja-, Orangen- und Ananassaft</i>	alc.	11,00 €

Sours

271 Sours (2, 3) <i>Whiskey (1), Tequila, Southern Comfort, Aperol (1) oder Wodka mit Orangensaft, Zitrone, Zucker, Triple Sec</i>	alc.	7,80 €
272 Aperol Spritz (mit Prosecco) (1, 11)	alc.	8,80 €

Spirituosen

281 Pflaumenwein	10%	2 cl	3,60 €
282 Maekong, thailändischer Reisbranntwein	35%	2 cl	4,80 €
283 Obstler	38%	2 cl	3,60 €
284 Grappa	40%	2 cl	5,80 €
285 Williamsbirne	42%	2 cl	6,10 €
286 Fernet Branca, Underberg	44%	2 cl	3,80 €
287 Ramazzotti oder Averna	32%	2 cl	5,30 €



Offene Weine Weiss

301 Riesling <i>(18)</i>	Deutschland	alc.	0,2 l	6,50 €
302 Chardonnay <i>(18)</i>	Italien	alc.	0,2 l	6,50 €
303 Sauvignon Blanc <i>(18)</i>	Frankreich	alc.	0,2 l	6,50 €
304 Grauer Burgunder <i>(18)</i>	Deutschland	alc.	0,2 l	6,50 €
305 Weißweinschorle <i>(18)</i>		alc.	0,2 l	5,50 €

Offene Weine Rot

311 Merlot <i>(18)</i>	Frankreich	alc.	0,2 l	6,50 €
312 Cabernet Sauvignon <i>(18)</i>	Frankreich	alc.	0,2 l	6,50 €
313 Rioja <i>(18)</i>	Spanien	alc.	0,2 l	6,50 €
314 Rotweinschorle <i>(18)</i>		alc.	0,2 l	5,50 €

Offener Wein Rose

321 Spätburgunder <i>(18)</i>	Deutschland	alc.	0,2 l	6,50 €
--------------------------------------	--------------------	-------------	--------------	---------------



Flaschenweine Weiss

331 Riesling Classic (18)	Deutschland	alc.	0,75 l	28,50 €
332 Lugana (18)	Italien	alc.	0,75 l	32,50 €
333 Viognier (18)	Frankreich	alc.	0,75 l	35,50 €

Flaschenweine Rot

341 Dornfelder Bio (18)	Deutschland	alc.	0,75 l	35,50 €
342 Syrah (18)	Frankreich	alc.	0,75 l	37,50 €

Flaschenweine Rose

351 Spätburgunder (18)	Deutschland	alc.	0,75 l	26,50 €
-------------------------------	--------------------	-------------	---------------	----------------

Sekt

361 Prosecco		alc.	0,2 l	7,80 €
---------------------	--	-------------	--------------	---------------

Zeichenerklärung

1.) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), 17 = Teeinhaltig, 18 = Sulfit,

2.) Allergene

a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben), a1 = Weizen, a2 = Gerste, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Pistazien, Macademia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, p = Kreuzkümmelpulver, q = Koriandersamen