

Mittagsmenü

REISGERICHTE - 13,50€



M1. KHAO PAD

Gebratener Reis mit Ei und frischem Gemüse

Fried rice with egg and fresh vegetables

M4. PAD KRAPAO

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Chili, Knoblauch, Basilikum, Paprika und Peperoni

Stir-fried chicken breast with chili, garlic, basil, bell pepper, and chili pepper

M2. RUAM MID

Gebratenes Gemüse in Sojasoße

Stir-fried vegetables in soy sauce

M5. MU KRATIEM PRIKTHAI

Aromatisch gewürztes Schweinefleisch mit frischem Knoblauch und schwarzem Pfeffer

Aromatically seasoned pork stir-fried with fresh garlic and black pepper

M3. LAAB PED

Würziger Entensalat mit Zwiebeln, Koriander, Minze und Kaffirlimet-tenblättern, verfeinert mit geröstetem Reis und Chili-Limetten-Dressing

Spicy duck salad with onions, coriander, mint, and kaffir lime leaves, refined with toasted rice and chili-lime dressing

OPTIONAL MIT:

Tofu

tofu

Hähnchen

chicken

Ente

duck

Garnelen

prawns

+3,50 €

+3,50 €

CURRYGERICHTE - 14,00€



M6. GAENG KIEW WAN

Grünes Thai-Curry mit Gemüse, serviert mit Reis

Green Thai curry with vegetables, served with rice

M7. GAENG PANAENG

Rotes Curry mit Gemüse, Erdnüssen und Kaffirlimettenblättern, serviert mit Reis

Red curry with vegetables, pea-nuts, and kaffir lime leaves, served with rice

NUDELGERICHTE - 12,50€



M8. PAD MIE

Gebratene Eiernudeln mit Ei, frischem Gemüse und Sojasoße

Stir-fried egg noodles with egg, fresh vegetables, and soy sauce

M9. PAD THAI

Reisnudeln in Tamarindensoße mit Ei, Karotten, Zwiebeln und Sojasprossen

Rice noodles in tamarind sauce with egg, carrots, onions, and bean sprouts

M10. PAD SEE EW

Reisbandnudeln mit Ei, Brokkoli und Lauchzwiebeln in Soja-Pilzsoße

Wide rice noodles with egg, broccoli, and spring onions in soy-mushroom sauce

Vorspeisen / Starters



1. LAAB KRATONG

14,90 €

ลาบกระทง

Knuspriges Reispapier mit Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Koriander und Minze in Chili-Limetten-Dressing

Crispy rice paper with chicken, onions, coriander and mint in chililime dressing

2. MU PING

7,90 €

หมูปิ้ง

Gegrillte Schweinespieße mit hausgemachter Kokosmilchmarinade

Grilled pork skewers with homemade coconut milk marinade

3. POPIAH

7,50 €

เปาะเปี๊ยะ

Hausgemachte Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße

Homemade spring rolls with sweet and sour sauce

4. TAOHU TORD

6,90 €

เต้าหู้ทอด

Tofuspieße mit süß-sauer Soße und Erdnüssen

Tofu skewers with sweet and sour sauce and peanuts

5. SATEY GAI

7,90 €

สะเต๊ะไก่

Hühnerfleischspieße mit Erdnusssauce

Chicken skewers with peanut sauce

6. KIEW PHAN GUNG

8,90 €

เกี๊ยวพันกุ้งทอด

Frittierte Garnele umhüllt von Teigtaschen

Fried shrimp wrapped in dumplings

7. GAI SAMUN PRAI

8,90 €

ไก่สมุนไพร

Knusprige Chicken Wings mariniert mit thailändischen Kräutern

Crispy chicken wings marinated with Thai herbs

8. ORDÖV RUAM

13,50 €

ออเดิร์ฟรวม

Gemischte Vorspeisen aus Popiah, Taohu Tord und Kiew Phan Gung

Mixed starters of Popiah, Taohu Tord and Kiew Phan Gung

SUPPEN / SOUPS

9. TOM YAM GUNG

9,50 €

ต้มยำกุ้ง

Pikante Suppe mit Tigergarnelen

Spicy soup with tiger prawns

10. TOM KHA GAI

7,90 €

ต้มข่าไก่

Kokosmilchsuppe mit Hähnchenbrustfilet

Coconut milk soup with chicken breast

SALATE / SALADS

11. SOM TAM

16,90 €

ส้มตำ

Papayasalat mit Karotten und Sontam-Dressing

Papaya salad with carrots and somtam dressing

12. YAM WUNSEN

14,90 €

ยำวุ้นเส้นไก่

Glasnudelsalat mit gehacktem Hähnchenbrustfilet in Chili-Limetten-Dressing

Glass noodle salad with chopped chicken breast in chili-lime dressing

13. LAAB PED

15,50 €

ลาบเป็ด

Ente mit Zwiebeln, Koriander, Minze und Kaffirlimettenblättern, gewürzt mit geröstetem Reis und Chili-Limetten-Dressing

Duck with onions, coriander, mint and kaffir lime leaves, seasoned with roasted rice and chilli-lime dressing

Hauptspeisen / Main Dishes

REISGERICHTE



14. PAD KRAPAO 》

17,50 €

ผัดกระเพราไก่

Gebratene Chili mit Knoblauch, Basilikum, Peperoni, paprika und gehacktem Hähnchenbrustfilet, serviert mit einem Spiegelei und Reis

Fried chili with garlic, basil, pepperoni, paprika and chopped chicken breast fillet, served with a fried egg and rice

16. PAD MED MAMUANG

15,50 €

ผัดเม็ดมะม่วง

Gebratenes Hähnchen mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Karotten und Paprika, serviert mit Reis

Fried chicken with cashew nuts, onions, carrots and peppers, served with rice

18. KHAO PAD GAI

15,50 €

ข้าวผัดไก่

Gebratener Reis mit zartem Hähnchen, Ei und frischem Gemüse in Sojasauce

Fried rice with tender chicken, egg and fresh vegetables in soy sauce

15. MU KRATIEM PRIKTHAI

16,00 €

หมูกระเทียมพริกไทย

Aromatisch gewürztes Schweinefleisch, gebraten mit frischem Knoblauch und schwarzem Pfeffer, serviert mit einem Spiegelei und Reis

Aromatic spiced pork, stir-fried with fresh garlic and black pepper, served with a fried egg and rice

17. PLA SAM ROD 》

17,50 €

ปลาสามรส

Knusprig paniierter Seeteufel mit Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Ananas in süß-sauer Chilisauce, serviert mit Reis

Crispy breaded monkfish with garlic, peppers, onions and pineapple in sweet and sour chili sauce, served with rice

19. KHAO PAD KRAPAO GUNG 》 18,50 €

ข้าวผัดกระเพรากุ้ง

Gebratener Reis mit Tigergarnelen, Knoblauch, Peperoni und Ei, verfeinert mit Thai-Basilikum und Chili

Fried rice with tiger prawns, garlic, pepperoni and egg, refined with Thai basil and chili

20. KHAO PAD YIPUN RIP EYE 29,00 €

ข้าวผัดญี่ปุ่นริบอาย

Gebratener Reis mit Butter und Sojasoße, garniert mit eingelegtem Eigelb, Rip-Eye-Steak und knusprigem Knoblauch

Fried rice with butter and soy sauce, garnished with pickled egg yolk, rib-eye steak and crispy garlic



Hauptspeisen / Main Dishes

REISGERICHTE



21. PAD PAK RUAM MID ✓ 15,50 €
ผัดผักรวมมิตร

Gebratenes gemischtes Gemüse mit Champignons, Knoblauch mit Tofu in Soja- und Pilzsauce, serviert mit Reis

Stir-fried mixed vegetables with mushrooms, garlic and tofu in soy and mushroom sauce, served with rice

22. PAD PAK CHOI ✓ 15,50 €
ผัดผักจ่อย

Gebratenes Chinesischer Senfkohl mit Champignons und Knoblauch in Soja- und Pilzsauce, serviert mit Reis

Stir-fried Chinese mustard greens with mushrooms and garlic in soy and mushroom sauce, served with rice

CURRYGERICHTE

23. GAENG PHANAENG)
แกงพะแนง

Aromatisches rotes Curry mit Erdnüssen, Basilikum, Kaffir-Limettenblättern und frischem Gemüse, serviert mit Reis

Aromatic red curry with peanuts, basil, kaffir lime leaves and fresh vegetables, served with rice

Wahlweise mit:

Panierter Ente – 19,50 €

Hähnchenbrustfilet mit gegrilltem

Hähnchenschenkel on top – 20,50 €



24. GAENG KIEW WAN)) 24,50 €
แกงเขียวหวาน

Zartes Rindfleisch und Gemüse in einem aromatischen grünen Thai-Curry, garniert mit gegrilltem Roastbeef, serviert mit Reis

Tender beef and vegetables in an aromatic green Thai curry, garnished with grilled roast beef, served with rice



NUDELGERICHTE

25. PAD THAI
ผัดไทย

Reisnudeln in Tamarindensoße mit Tofu, Ei, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen und Erdnüssen

Rice noodles in tamarind sauce with tofu, egg, carrots, onions, bean sprouts, and peanuts

Wahlweise mit:

Vegetarisch – 16,50 € ✓

Hähnchen – 18,50 €

Tigergarnelen – 21,00 €



26. PAD SEE EW ✓ 15,50 €
ผัดซีอิ้ว

Reisbandnudel mit Ei, Tofu, Brokkoli, Lauchzwiebeln in Soja- und Pilzsauce

Rice noodle with egg, broccoli, spring onions in soy and oyster sauce

27. GEANG KIEW WAN SEN)✓ 17,50 €
แกงเขียวหวานเส้น

Reisnudeln in einem cremigen grünen Thai-Curry mit Tofu, Peperoni, Bambus, Auberginen und Parmesan

Rice noodles in a creamy green Thai curry with tofu, pepperoni, bamboo, eggplant, and parmesan

Für Kinder / For Kids

28. PIE GAI

ปีกไก่

10,50 €

Chicken Wings mit Reis und frischem Gemüse

Chicken wings with rice and fresh vegetables

29. PAD WUNSEN

ผัดวุ้นเส้น

9,50 €

Gebratene Glasnudeln mit Ei und Gemüse

Fried glass noodles with egg and vegetables



Nachspeise / Dessert



30. KHAONIEW MAMUANG

ข้าวเหนียวมะม่วง

12,90 €

Mango mit süßem Klebreis, Kokossauce und hausgemachtem Mangomus

Mango with sweet sticky rice, coconut sauce, and homemade mango purée



31. ROTIE

โรตี่

8,90 €

Thailändischer, knuspriger Pancake mit gemischten Beeren, gehackten Erdnüssen und Kondensmilch

Thai crispy pancake with mixed berries, chopped peanuts and condensed milk

32. KNOM TOM

ขนมต้ม

10,90 €

Klebreisknödel, gefüllt mit Kokosnusszucker und in Kokosraspeln gerollt, serviert in Kokosmilch mit Vanilleeis

Sticky rice dumplings filled with coconut sugar and rolled in coconut flakes, served in coconut milk with vanilla ice cream

EXTRA

33. REIS RICE

3,50 €

34. SPIEGELEI FRIED EGG

3,00 €

35. KLEBREIS STICKY RICE

4,00 €

36. SOSSE SAUCE

2,00 €

Thai BBQ Set

Zu jedem BBQ-Set servieren wir frische Zutaten wie Pilze, Weißkohl, Chinakohl, Glasnudeln, Salat, Ei und Brühe. Dazu erhalten Sie zwei Saucen nach Wahl.

With every BBQ set, we serve fresh ingredients such as mushrooms, white cabbage, Chinese cabbage, glass noodles, salad, egg, and broth. Additionally, you can choose two sauces of your choice.

ทุกชุดบาร์บีคิวมาพร้อมกับ เห็ด กะหล่ำปลี ผักกาดขาว วุ้นเส้น ไข่ น้ำซุป และซอสให้เลือก 2 ชนิด



S1. CLASSIC PORK BELLY

Schweinebauchscheiben

Pork belly slices

หมูสามชั้น

39,90 €

(Fleisch: 250 g, empfohlen für 1 Person)

S2. PRIME CUT SELECTION

Entrecôte

Entrecôte

เนื้อเอ็นทรีโคต

43,90 €

(Fleisch: 250 g, empfohlen für 1 Person)

S3. SIGNATURE BEEF

Mariniertem Rindfleisch

Marinated beef

เนื้อหมัก

43,90 €

(Fleisch: 250 g, empfohlen für 1 Person)

S4. ESSENTIAL SELECTION

72,90 €

Rindfleisch mariniert und Schweinefleisch mariniert

Beef marinated and pork marinated

เนื้อหมัก หมูหมัก

(Fleisch: 500 g, empfohlen für 2 Personen)

S5. MEATY DELIGHTS

69,90 €

Beefscheiben, Schweinebauchscheiben und Schweinefleisch mariniert

Beef slices, pork belly slices and marinated pork

เนื้อ หมูสามชั้น หมูหมัก

(Fleisch: 500 g, empfohlen für 2 Personen)

S6. MIXED PLATTER

77,90 €

Tigergarnelen, Tintenfisch, Beefscheiben, Schweinebauchscheiben und Schweinefleisch mariniert

Tiger prawns, squid, beef slices, pork belly slices and marinated pork

กุ้งลายเสือ ปลาหมึก เนื้อสไลซ์ หมูสามชั้นสไลซ์

หมูหมัก

(Fleisch: 500 g, empfohlen für 2 Personen)

S7. SEAFOOD MEDLEY PLATTER

89,90 €

Lachs, Tigergarnelen, Pangasiusfilet und Tintenfisch

Salmon, Tiger prawns, pangasius fillet and squid

แซลมอน กุ้ง ปลาสวาย ปลาหมึก

(Fleisch: 500 g, empfohlen für 2 Personen)

S8. DELUXE SURF AND TURF

85,90 €

Tigergarnelen, Pangasiusfilet, Schweinefleisch mariniert, Rindfleisch mariniert und Entrecôte

Tiger prawns, pangasius fillet, marinated pork, marinated beef and entrecôte

กุ้งลายเสือ ปลาสวาย หมูหมัก เนื้อหมัก อองเตอร์โกต

(Fleisch: 500 g, empfohlen für 2 Personen)

S9. PREMIUM BEEF SELECTION

120,90 €

Entrecôte Premium Dry Aged und Oyster Blade mit perfekter Marmorierung

Entrecôte Premium Dry Aged and Oyster Blade with perfect marbling

เนื้อสันนอกพรีเมียมทรายเอง และ เนื้อใบพาย

(Fleisch: 500 g, empfohlen für 2 Personen)

S10. GOURMET SURF & TURF

77,90 €

Lachs, Garnelen, mariniertem Rindfleisch, mariniertem Schweinefleisch

Salmon, shrimp, marinated beef, marinated pork

แซลมอน กุ้ง เนื้อหมัก หมูหมัก

(Fleisch: 500 g, empfohlen für 2 Personen)



THAI BBQ SAUCE

Suki-Soße suki-sauce น้ำจิ้มสุกี้
 Erdnussoße peanut sauce ซอสถั่ว
 Seafood-Soße seafood sauce ซีฟู้ด

Sesamöl & Salz sesame oil & salt น้ำมันงาและเกลือ
 Barbecue soße barbecue sauce ซอสบาร์บีคิว
 Cocktailsoße cocktail sauce ซอสคอกเทล

Thai BBQ Extra

FLEISCH MEAT

Beefscheiben beef slices เนื้อ 14,00 € / 200 g	Rindfleisch mariniert Beef marinated เนื้อหมัก 14,00 € / 200 g	Rindfleischbällchen beef balls ลูกชิ้นเนื้อ 4,50 € / 100 g	Entrecôte Premium Dry Aged Entrecôte Premium Dry Aged อองเทรโคต พรีเมียม ดรายเอจ 29,00 € / 200 g
Schweinebauchscheiben pork belly slices หมูสามชั้น 14,00 € / 200 g	Schweinefleisch mariniert marinated pork หมูหมัก 14,00 € / 200 g	Schweinebällchen pork meatballs ลูกชิ้นหมู 4,50 € / 100 g	

MEERESFRÜCHTE SEAFOOD

Tigergarnelen tiger prawns กุ้งลายเสือ 14,00 € / 200 g	Tintenfisch octopus ปลาหมึก 14,00 € / 200 g	Pangasiusfilet pangasius fillet ปลาซวาย 6,00 € / 200 g	Fischbällchen fish balls ลูกชิ้นปลา 4,50 € / 100 g
---	--	---	---

NUDELN NOODLES

Glasnudeln glass noodles วุ้นเส้น 3,50 €	Instant Nudeln instant noodles เส้นมาม่า 3,50 €	Süßkartoffel Nudeln sweet potato noodles บะหมี่มันเทศ 5,00 €
---	--	---

KÄSE CHEESE

Mozzarella gerieben
grated mozzarella
มอสซาเรลล่า
3,50 € / 100 g

GEMÜSE VEGETABLES

Weißkohl white cabbage กะหล่ำปลีขาว 3,00 €	Champignons mushrooms เห็ด 3,00 €	Shimeji Pilzen shimeji mushrooms เห็ดชิเมจิ 5,00 €	Nadelpilzen needle mushrooms เห็ดเข็มทอง 5,00 €	Thai-Basilikum thai basil โหระพา 5,00 €
Koriander coriander ผักชี 5,00 €	Wasserspinat water spinach ผักบุ้ง 5,00 €			