

VORSPEISEN APPETIZERS

1. POPIA ปอเปี๊ยะ¹

4,50 €

Vegetarische Frühlingsröllchen 6 Stück mit Süß Sauer Sauce

Vegetarian spring rolls made of glass noodles and vegetables served with sweet sour sauce

2. WANTAN เกี้ยวกรอบ^{1,2}

4,00 €

Gebratener Wantan aus Shrimps & Hähnchen 6 Stück mit Süß Sauer Sauce

Chopped, spiced shrimps and chicken in rice pastry with sweet sour sauce

3. SA-TEH GAI สะเต๊ะไก่^{1,5}

6,00 €

Hähnchenspießchen 4 Stück mit Erdnussauce

Marinated pieces of chicken served with Thai peanut sauce

4. PIEK GAI THOD ปีกไก่ทอด¹

5,00 €

Hähnchenflügel nach Thai Art 6 Stück mit pikanter Sauce

Crispy-fried, Thai-Style chicken wings

5 GEMISCHTE VORSPEISEN จอเทรย์รวม^{1,5}

9,50 €

Frühlingsröllchen 2 Stück, Wantan 2 Stück, Hähnchenspießchen 2 Stück

Hähnchenflügel 2 Stück. mit süß-sauer Sauce und Erdnussauce

Spring rolls, wantan, Sa-Teh Gai, Piek Gai Thod served with Sweet sour sauce and Thai Peanut sauce

Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zeichenerklärung Allergene enthält: 1. Gluten haltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohne, 7. Schalenfrüchte, 8. Sellerie, 9. Sesamsamen, 10. Schwefeldioxid, 11. Weichtiere

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: a. Mit Farbstoff, b. Mit Konservierungsstoff, c. Mit Antioxidationsmittel, d. Geschwefelt, e. Mit Geschmacksverstärker, f. Geschwärzt, g. Mit Phosphat, h. Mit Süßungsmittel, i. Koffeinhaltig



1



2



3



4



5

SUPPEN SOUPS

6. TOM YAM GAI ต้มยำไก่

5,50 €

Hähnchensuppe mit Champignons, Zitronengras und Kaffirblättern

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

7. TOM YAM GUUNG ต้มยำกุ้ง²

6,00 €

Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras und Kaffirblättern

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

8. TOM KHA GAI ต้มข่าไก่

5,50 €

Hähnchensuppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch

Chicken soup with Siamese ginger, mushrooms and coconut milk

9. TOM KHA GUUNG ต้มข่ากุ้ง²

6,00 €

Garnelensuppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch

Prawn soup with Siamese ginger, mushrooms and coconut milk

10. TOM KHA PAK ต้มข่าผัก

5,00 €

Vegetarische Suppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch

Vegetarian soup Siamese ginger, mushrooms and coconut milk

11. GIOW NAM เกี้ยวหน้า

5,00 €

Wan-Tan Suppe mit frischem Gemüse, Shrimps und Hähnchen

Wantan soup with fresh vegetables, chopped, spiced shrimps and chicken

12. GAENG JUED WUNSEN แกงจืดวุ้นเส้น^{1,2}

5,00 €

Glasnudelsuppe mit Hähnchenfleisch und frischem Gemüse

Mild but tasty glass noodle soup with chicken and fresh vegetables



6



7



8



9



10



11

SALATE SALADS

15.YAM GAI ยำไก่⁸

Hähnchensalat aus Zwiebeln, Gurken und Tomaten in Zitronensauce
Thai-Style chicken salad with crisp, tomatoes, cucumbers, fresh herbs
and special lemon sauce

10,00 €

16 YAM NUA ยำเนื้อ⁸

Rindfleischsalat aus Zwiebeln, Gurken und Tomaten in Zitronensauce
Thai-Style beef salad with crisp, tomatoes, cucumbers, fresh herbs and
special lemon sauce

10,50 €

17.YAM WUNSEN ยำวุ้นเส้น^{2,5,8} 10,50 €

Glasnudelsalat mit Hähnchen, Shrimps und Zwiebeln in Zitronensauce
Glass noodle salad with chicken, shrimps, chinese mushrooms and onions
And special lemon sauce



21



22



221



233



234



24

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

20.GAENG KIOW WAN แกงเขียวหวาน²

Grüner Curry in Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Paprika, Peperoni und Basilikum mit
Green Curry with coconut milk, bamboo, eggplant, Bell peppers sweet basil with

20.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

201.Rindfleisch Beef 14,50 €

202.Schweinefleisch Pork 12,80 €

21.GAENG MATSAMAN แกงมัสมั่น^{2,5}

Matsaman Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln, Erdnüsse und Kartoffeln mit Traditional
Thai Matsaman Curry with coconut milk, potatoes, onions, peanut

21.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

211.Rindfleisch Beef 14,50 €

212.Schweinefleisch Pork 12,80 €

22.GAENG PA NAENG แกงพะแนง^{2,5}

Roter Curry, Erdnüsse, Peperoni, Brechbohnen, Karotten, Paprika und Kokosmilch mit
Finely sliced kaffi r lime leaves in traditional Thai Red Curry, green beans,
Paprika and thick coconut milk, carrot with

22.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

221.Rindfleisch Beef 14,50 €

222.Schweinefleisch Pork 12,80 €

23.GAENG KOUR แกงคั่ว²

Roter Curry, Kokosmilch, Ananas, Lychees, Paprika, Tomaten und Basilikum mit
Thai Red Curry coconut milk, pineapple, lychees, tomatoes and sweet basil with

23.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

231.Rindfleisch Beef 14,50 €

232.Schweinefleisch Pork 12,80 €

24.PAD PRIG ผัดพริก¹¹

Chilis, Schalotten, Champignons, Paprika, Zwiebel und Peperoni mit
Chili, onion, mushrooms and bell peppers, oyster-soy sauce with sautéed tender

24.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

241.Rindfleisch Beef 14,50 €

242.Schweinefleisch Pork 12,80 €

203.Garnelen Prawn² 16,50 €

204.Ente Duck 18,00 €

205.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

213.Garnelen Prawn² 16,50 €

214.Ente Duck 18,00 €

215.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

223.Garnelen Prawn^{2,5} 16,50 €

224.Ente Duck 18,00 €

225.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

233.Garnelen Prawn² 16,50 €

234.Ente Duck 18,00 €

235.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

243.Garnelen Prawn² 16,50 €

244.Ente Duck 18,00 €

245.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

25.PAD KHING ผัดขิง¹¹

Ingwer, Morcheln, Paprika und Zwiebeln in Austern- / Sojasauce mit
Ginger, onions, Chinese mushrooms and bell peppers oyster- soy sauce with sautéed

25.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

251.Rindfleisch Beef 14,50 €

252.Schweinefleisch Pork 12,80 €

26.PAD PAG RUAM MIT ผัดผักรวมมิตร¹¹

Frisches verschiedenes Gemüse in Austern- / Sojasauce mit
Fresh Asian & European vegetables in special oyster- soy sauce with sautéed

26.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

261.Rindfleisch Beef 14,50 €

262.Schweinefleisch Pork 12,80 €

27.PAD MED MAMUANĠ ผัดเม็ดมะม่วง¹¹

Matsaman Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln, Erdnüsse und Kartoffeln mit Traditional
Thai Matsaman Curry with coconut milk, potatoes, onions, peanut

27.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

271.Rindfleisch Beef 14,50 €

272.Schweinefleisch Pork 12,80 €

28.PAD GRA PRAO ผัดกระเพรา^{4,11}

Chilis, Schalotten, Knoblauch und frisches Scharf-Basilikum mit Paprika,
grüne Bohnen, Peperoni

28.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

281.Rindfleisch Beef 14,50 €

282.Schweinefleisch Pork 12,80 €

29.PAD PHED ผัดเผ็ด²

Gebratene rote Currypaste, Kokosmilch, Peperoni, Pfeffer, Bohnen, Bambus, Paprika
und Basilikum Red Curry pasta, coconut milk, pepper, pepperoni, bamboo With sautéed

29.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

291.Rindfleisch Beef 14,50 €

292.Schweinefleisch Pork 12,80 €

30.PAD SAM ROS ผัดสามรส

Chilis, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Erbsen und Gemüse in Chefs Chili-Tomatensauce (Süß Sauer Scharf)
Chili, garlic, onion, Peperoni, Carrot, and Pea vegetables in a special chili- in sweet sour sauce with sautéed tender

30.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

301.Rindfleisch Beef 14,50 €

302.Schweinefleisch Pork 12,80 €

31.PAD PREOW WAAN ผัดเปรี้ยวหวาน⁴

Zwiebeln, Ananas, Paprika, Morcheln, Erbsen, Gurken und Tomaten in Süß Sauer Sauce mit
Onion, Pineapple, Paprika, Morels, Pea, cucumbers and Tomato in sweet sour sauce with sautéed tender

31.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

311.Rindfleisch Beef 14,50 €

312.Schweinefleisch Pork 12,80 €

253.Garnelen Prawn² 16,50 €

254.ente Duck 18,00 €

255.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

263.Garnelen Prawn² 16,50 €

264.ente Duck 18,00 €

265.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

273.Garnelen Prawn² 16,50 €

274.ente Duck 18,00 €

275.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

283.Garnelen Prawn² 16,50 €

284.ente Duck 18,00 €

285.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

293.Garnelen Prawn² 16,50 €

294.ente Duck 18,00 €

295.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

303.Garnelen Prawn² 16,50 €

304.ente Duck 18,00 €

305.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

313.Garnelen Prawn² 16,50 €

314.ente Duck 18,00 €

315.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €



32.PAD PREOW WAAN ผัดเปรี้ยวหวาน^{2,11}

Spargel, Bambus, Morcheln und Champignons in Austern-Sojasauce mit Asparagus, bamboo shoots, chinese mushroom & mushrooms in soy sauce with sautéed

32.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

321.Rindfleisch Beef 14,50 €

322.Schweinefleisch Pork 12,80 €

323.Garnelen Prawn² 16,50 €

324.Ente Duck 18,00 €

325.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

33.PAD GRA TIAM PRIG THAI ผัดกระเทียมพริกไทย

Grüne Bohnen, Pfeffer, Knoblauch, Karotten und Paprika mit

Green beans, pepper, garlic, carrots and Paprika with sautéed tender

33.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

331.Rindfleisch Beef 14,50 €

332.Schweinefleisch Pork 12,80 €

333.Garnelen Prawn² 16,50 €

334.Ente Duck 18,00 €

335.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

34.PAD CHA ผัดฉ่า²

Knoblauch, Peperoni, Chilis, Kaffirblättern, Pfeffer, Ingwer, Brechbohnen und Paprika mit Peperoni

34.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

341.Rindfleisch Beef 14,50 €

342.Schweinefleisch Pork 12,80 €

343.Garnelen Prawn² 16,50 €

344.Ente Duck 18,00 €

345.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

REIS/ NUDELGERICHTE RICE / NOODLE DISHES

35.KHAO PAD ข้าวผัด^{1,3}

Gebatener Reis, Ei und frisches Gemüse mit Fried rice tastefully garnished with

35.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

351.Rindfleisch Beef 14,50 €

352.Schweinefleisch Pork 12,80 €

353.Garnelen Prawn² 16,50 €

354.Ente Duck 18,00 €

355.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

36.PAD SI IEW ผัดซีอิ้ว^{1,3,6}

Gebatene Reismudeln, Ei, Broccoli, Weißkohl und Sojasprossen mit Fried rice noodles with broccoli, beans sprouts and egg with

36.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

361.Rindfleisch Beef 14,50 €

362.Schweinefleisch Pork 12,80 €

363.Garnelen Prawn² 16,50 €

364.Ente Duck 18,00 €

365.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €

37.BA MEE PAD บะหมี่ผัด^{1,3,6}

Gebatene Eiernudeln, Ei, Broccoli, Weißkohl und Sojasprossen mit Fried egg noodles with broccoli, beans sprouts and egg with

37.Hähnchen/ Knusprige, Chicken/ crispy 12,80/15,00 €

371.Rindfleisch Beef 14,50 €

372.Schweinefleisch Pork 12,80 €

373.Garnelen Prawn² 16,50 €

374.Ente Duck 18,00 €

375.Vegetarisch Vegetarian 10,50 €



343



35



37

HAUS-SPEZIALITÄTEN HOUSE SPECIALTIES

40. GAENG KOUR SAPALOS GUUNG SOD 18,00 €

42. Thai fried noodles with shrimps, chicken, ground peanuts and bean sprouts 15,00 €
42. GAI GROB ไก่กรอบ
Knusprige Hähnchenfleisch mit gebratenem Gemüse, Cashewnüsse und "Chefs spezieller Sauce"
Sauce Crispy chicken with vegetables and cashew nuts in oyster soy sauce

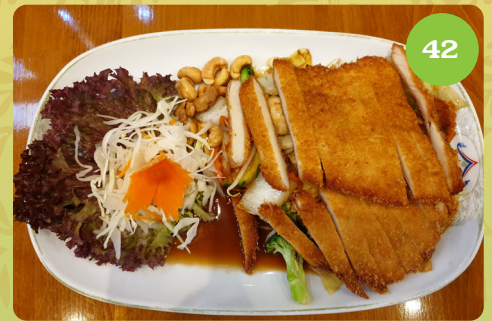
44. PED PHA LOH เป็ดพะโล้ 18,00 €
Traditionelle Thai Ente in Sojasauce mit aromatischen Gewürzen, Morcheln und Broccoli
Traditional crispy duck in soy sauce with Thai herbs, Chinese mushrooms and broccoli

46. GAENG TAE PO HMU SAAM CHAN แกงเทโพหมูสามชั้น 16,50 €
Rote Curry, Wasserspinat, Schweinebauch oder Schwein, Tamarinde Soße, Kokosmilch und Kaffirblättern
Red curry, morning glory, streaky pork or Pork, tamarind sauce, coconut milk and kaffir lime leaves

41. PAD THAI ผัดไทย 15,00 €
Gebratenes Thai Reismudeln mit Shrimps, Hähnchen, gehackten Erdnüsse und Sojakeimen

43. PLA RAD PRIG ปลาราดพริก 16,50 €
Gebratene Fischfleisch serviert mit Chefs Chili-Tomatensosse, Palmenzucker und Fische (Süß-Sauer Scharf) Sautéed file of fish in Thai Chilis weat / Tomatosauce sour sauce and vegetable

45. KHAO PAD SAPALOS 16,50 €
ข้าวผัดต้นมะรอต 1,2,3
Gebratener Reis, Ei, Ananas, Hähnchen, Garnelen, Erbsen und Curry Paste
Fried rice with egg, pineapple, chicken, prawns and currypasta



NACHTISCH DESSERT ของหวาน

50. GLUAY THOD ก้วยทอด 1 6,50 €
Gebratene Bananen nach Thai Art mit Honig Thai style fried banana with honey

51. KAI HOONG ไช้ทรงสี่ 1,9 3,50 €
Sesambällchen in Klebereis, Rotbohnenpaste und Schokosoße
Sesame balls in sticky rice, red bean paste and chocolate sauce

52. MANGO STICKY REIS 8,50 €
ข้าวเหนียวมะม่วง 1
Klebereis mit Kokosnussmilch und reifer Mango Sticky rice with coconut milk and ripe mango

EXTRAS

54. Gebratene Eiernudeln mit Ei มะหลัดไข่ 1 5,00 €

56. Erdnuss-Sauce ซอสถั่วลิสง 5 1,00 €

58. Duftreis ข้าวเปล่า 1 2,50 €

55. Tofu เต้าหู้ 1,3 3,00 €

57. Süß Sauer-Sauce ซอสเปรี้ยวหวาน 1,00 €

59. Gebratener Reis mit Ei ข้าวผัดไข่ 6 5,00 €

ORIGINAL THAI FOOD ตำรับอาหารไทยแท้

T1. KAOW KHA HMUU ข้าวขาหมู 1 12,00/15,00 €
Geschmorte Schweinekeule mit Kohl auf Reis
Stewed pork and cabbage served with rice

T3. KUAY TEOW NUUA TUN normale/große 12,00/15,00 €
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น 1
Nudelsuppe mit Fleischbrühe und geschmortem Rindfleisch
Noodle soup with stewed beef

T2. WKAOW MAN GAI normale/große 12,00/15,00 €
ข้าวมันไก่

Gekochtes Huhn auf Ingwerreis mit Chili-Ingwer-Soße
Steamed chicken served with ginger rice and chili sauce

T4. KUAY TEOW NUUA SOD ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสด 1 12,00 €
Nudelsuppe mit Fleischbrühe und Rindfleisch
Noodle soup with beef

T5.KUEY TEOW HMUU SAB ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ¹ 12,00 €

Nudelsuppe mit Fleischbrühe und Schweinefleisch

Noodle soup with pork

T7.KAOW KLUG GAPI ข้าวคดกกะปิ^{1,2} 12,00 €

Gebratener Reis mit Shrimppaste mit Mango, Chili, Grüne Bohne, Zwiebel und süßem Schweinefleisch Fried rice with shrim paste

T9.SUGI YAGI สุกียากี้^{1,2,3,4,11} 12,50 €

Glasnudel als Suppe oder gebratene mit Gemüse, Fischbällchen, Shrimps und Tintenfisch Glass noodle as soup or fried with shrimps Squid and fishballs

T11.SOM TAM THAI ส้มตำไทย^{4,5,6} 13,50 €

Papayasalat mit Knoblauch, Tomaten, Bohnen, Erdnüsse Und Chilis in Zitronenfisch-Sauce Papayasalat with garlic greenbean, tomato and chillis in lemonfishsauce

T12.SOM TAM PU PLARAA ส้มตำปูปลาร้า^{2,4} 13,50 €

Papayasalat mit eingelegtem Fisch (Stinkfisch) und Krebsen Papayasalat with pickled crabs and sauce fromfermented Fish

T13.SOM TAM GUNG SOD ส้มตำกุ้งสด^{2,4} 15,50 €

Papayasalat mit rohen Shrimps Papayasalat with raw prawns

T15.SOM TAM THAI SAI PU 13,50 €

ส้มตำไทยใส่ปู^{2,4,8}

Papayasalat mit rohen Süßwasserkrebsen Papayasalat with raw crabs

T17.PLANIL/PLA TABTIM DAED DIEW

ปลานิล/ลामปลานิล/แดดเดียว^{2,4} 17,00 €/18,50 €

Knusprige Telapia oder rote Telapia (ganzer Fisch) mit Mango, Rotzwiebel, Koriander, Zitronen-Fischsauce als Beilage Fried fish with mango sauce

T19.LAAB PED ลาบเป็ด⁴ 16,00 €/19,50 €

Gehackter Entensalat mit Zitronengras, Rotzwiebel, Koriander, Fischsauce und Zitronensaft. Chopped duck salad with lemongrass, red onion, Coriander, fishsauce and lemon juice

T21.TOM YAM KHAMMU ต้มยำขาหมู 14,00 €

Zitronengrassuppe mit Schweine-Eisbein Lemongrass soup with stewed knuckle of pork

T23.PAD PHED PLADUG ผัดเผ็ดปลาดุก^{2,4} 15,50 €

Gebratener Katfisch mit Currypaste und Gemüse Crispy fried catfish with currypaste and thai vegetable

T24.GAENG GAI NORMAI DONG 14,50 €

แกงไก่หน่อไม้ดอง²

Curry Kokosmilch, Hähnchen mit eingelegte Bambus (saurer Bambus) Red curry, coconut milk with chicken and pickles bamboo

T26.HMUU DEAD DIEW 12,00 €/13,50 €

หมูแดดเดียว

Gebratenes an der Luft getrocknetes Schweinefleisch oder Rindernackenfleisch (Knusprig) Deep fried sundried and marinated pork or beef

T28.GAENG TEI PLA แกงไตปลา^{2,4} 13,50 €

scharfes Country Curry mit Fischmagen, Shrimppaste und Kurkuma mit Bambus und grünen Bohnen Spicy country curry, bamboo and fermented fish'stomac

T6.KUEY TEOW PED ก๋วยเตี๋ยวเป็ด^{1,8} 14,00 €

Nudelsuppe mit Ente

Noodle soup with duck

T8.GUEY TEOW GAI MARA TUN 12,00 €

ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระตุ๋น¹

Klare Nudelsuppe mit Hähnchen und Bittergurken Noodle soup with braised chicken and bitter gourd

T10.PAD GRA PRAO KAI DAO 14,00 €

ผัดกระเพราไข่ดาว³

Gebratenes Hähnchen- oder Schweinehackfleisch oder Katfisch mit scharfem Basilikum, Paprika, Reis und Spiegelei Fried minced beef-, pork-, or chicken, or catfish with basil, Paprika, rice and fried egg (mit Katfisch 15,00€)

T14.SOM TAM PUMA SOD 15,50 €

ส้มตำปูม้าสด^{2,4}

Papayasalat mit Rohen Krebsen Papayasalat with raw crabs

T16.PLANIL/PLA TABTIM LUI SAUN

ปลานิล/ปลาทับทิมลุยสวน^{2,4,5} 18,00 €/19,50 €

Knusprige Telapia oder rote Telapia (ganzer Fisch) mit Ingwer, Minze, Koriander, Erdnüssen, Rotzwiebel, Zitronengras, Zitronen-Fischsauce und Zucker Crispy fried Fish with Ginger, minze and lemon-, fishsauce

T18.PLA NIL RAD PRIG GAENG

ปลานิลราดพริกแกง/ปลาทับทิม^{2,4} 18,00 €/19,50 €

Knusprige Telapia oder rote Telapia (ganzer Fisch) mit Curry, Kokosmilch, Paprika und Peperoni Fried fish with curry sauce

T20.LAAB HMUU ลาบไก่,เนื้อ,หมู⁴ 14,00 €/16,00 €

Gehackter Hähnchen , Rind- oder Schweinefleischsalat mit Zitronengras, Minze, Rotzwiebel, Koriander mit Zitronen-Fischsauce Minced chicken, beef or pork salad with onion mint lemongrass and lemon-, fishsauce

T22.GAENG SOM GUNG PAG RUAM 15,50 €

แกงส้มกุ้งผัดรวม²

Country Curry mit Tamarinde, Garnelen und Gemüse (Sauer und sehr Scharf) Spicy and sour curry with shrimps vegetable

T25.PHED TORD GROB KEE MAO 18,00 €

เป็ดทอดกรอบผักชีเมา^{2,4,6,11}

Gebratene Ente in Sojasauce, Austernsauce mit Paprika, Peperoni, Thaiobergiene und grüner Pfeffer Crispy fried duck with thai vegetable and dark sauce

T27.KAI JIEW ไข่เจียว 7,50 €

Thai Omelett mit Zwiebel Thai omelet with onion

Schweinefleisch + 2,00 € Shrimps 2 + 3,00 €

T29.GUNG CHAE NAM PLA 16,00 €

กุ้งแช่น้ำปลา^{2,4}

Rohe Garnelen mit scharfe Chilisauce (sehr Scharf) Raw shrimps in fish-, chilisauce

T30.PLA SOM TORD ปลาส้มทอด^{1,2} 8,50 €

Gebratene eingelegter Fisch (sauer und salzig) Fried fermented fish (sour and salt)

T31.HMUU DAED DIEW PAD KEE MAO หมูเตตเตียวผัดขี้เมา^{2,6,11} 15,00 €/16,00 €

Mariniertes Schweinefleisch oder Rindernackenfleisch gebraten in Sojasauce, Austernsauce mit Paprika, Peperoni, Thaiobergiene und grüner Pfeffer
Marinated beef neck meat or pork fried in soy sauce Oyster sauce with paprika, pepperoni, Thai mini aubergine and green pepper

T32.LAAB PLANIL /PLA TAB TIM ลาบปลานิล/ปลาทับทิม⁴ 18,00 €/19,50 €

Knusprige Telapia oder rote Telapia (ganzer Fisch) mit Minze, Koriander, Rotzwiebel, Zitronensaft und Fischeauce (Laotische Art)
Crispy Telapia (whole fish) with mint, coriander, Red onion, lemon juice and fish sauce (Laotian style)

T34.PLANIL NUNG MANOW ปลานิลหนึ่งมะนาว/ปลาทับทิม⁴ 18,50 €/20,50 €

Gedämpfte Telapia oder rote Telapia mit Zitronensaft und Fischeauce
Steamed Telapia with lemon juice and fish sauce

T35.YAM PAG BUNG ยำผักบุ้ง^{4,8} 12,50 €

Wasserspinat Salat mit Garnelen und Hähnchen in Zitronensauce
Morning glory salad with shrimps and chicken in lemon sauce

T36.LAAB WUN SEN ลาบวุ้นเส้น² 12,50 €

Glasnudelsalat mit Minze, Koriander, Rotzwiebel, Garnelen, Hähnchen Zitronensaft und Fischeauce (Laotische Art)
Glass noodle salad with mint, coriander, red onion, shrimp, chicken Lemon juice and fish sauce (Laotian style)

T37.YEN TAFO เย็นตาโฟ^{1,2,4,6,11} 13,50 €

Reisenudel Suppe mit Wantan, Garnelen, Tintenfisch, Fischbällchen, Wasser Spinat, Sojasprossen und eingelegter Tofu (Rote Suppe)
Rice glass noodle soup with wantan, prawns, squid, fish balls morning glory, soy sprouts and tofu (red soup)

T39.RAD HNAA ราดหน้า

Reisnudelsuppe mit Kailaan Gemüse (Dicke Suppe)
Rice noodle soup with kale vegetables (thick soup)

+ Hähnchen + 3,00€
+ Schwein + 3,00€
+ Schrimps 2 +5,50€
+ Ente + 5,50€
+ Rindfleisch + 5,50€

T38.KA HNA NAM MAN HOY 12,50 €

คะน่าน้ำมันหอย^{2,6,11}

Gebratener Thai Broccoli Jung Blätter (Kailaan) mit Sojasauce, Austernsauce, Knoblauchs und Chili
Fried kale with soy sauce, Oyster sauce, garlic and chili

+ Hähnchen + 3,00€
+ Schwein + 3,00€
+ Schrimps 2 +5,50€
+ Ente + 5,50€
+ Rindfleisch + 5,50€

T40.PAD PAK BUNG FAIDAENG ผัดผักบุ้งไฟแดง^{2,6,11}

Gebratener Thai Broccoli Jung Blätter (Kailaan) mit Sojasauce, Austernsauce, Knoblauchs und Chili
Fried kale with soy sauce, Oyster sauce, garlic and chili

+ Hähnchen + 3,00€
+ Schwein + 3,00€
+ Schrimps 2 +5,50€
+ Ente + 5,50€
+ Rindfleisch + 5,50€

ORIGINAL THAI VEGAN อาหารมังสวิรัต

T50.PAD PRIK KING PED JE ผัดพริกขิงเผ็ดเจ⁶ 14,00 €

Gebratene Currypaste, Gemüse Bohnen, Kaffirblätter mit Tofu-Ente (Pikant)
Fried curry paste, vegetable, beans, Kaffir leaves with tofu duck (spicy)

T51.GAENG KIOW WAN PED JE แกงเขียวหวานเผ็ดเจ⁶ 14,00 €

Grüner Curry in Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Paprika und Basilikum mit Tofu-Ente
Green curry in coconut milk, bamboo, aubergines, peppers and basil with tofu duck

T52.GAENG PHED PED JE แกงเผ็ดเผ็ดเจ⁶ 14,00 €

Rotes Curry in Kokosmilch, Bambus, Paprika, Aubergine und Basilikum mit Tofu-Ente
Red curry in coconut milk, bamboo, peppers, aubergine and basil with tofu duck

T53.PAD JAB CHAI PED JE ผัดจับฉ่ายเผ็ดเจ⁶ 14,00 €

Gebratene Tofu-Ente mit Bittergurken, eingelegtem Kohl, Tomaten, Schalotten in Sojasauce (Pikant)
Fried tofu duck with bitter cucumber, pickled cabbage, Tomatoes, shallots in soy sauce (spicy)

T54 PAD GRA HLAM PED JE ผัดกระหล่ำเผ็ดเจ⁶ 14,00 €

Gebratener Weißkohl, Schalotten, Tomaten in Sojasauce mit Tofu-Ente
White cabbage, shallots, tomatoes in soy sauce with tofu duck

T55 PAD GRA PAO PED JE ผัดกระเพราเผ็ดเจ⁶ 14,00 €

Gebratene Tofu-Ente, Chili, Schalotten, grüne Bohnen, Paprika und Basilikum in Sojasauce
Fried tofu duck, chili, shallots, green beans, peppers and basil in soy sauce

Original Thai Seafood ตำหรับอาหารทะเลไทยแท้

T60.GUUNG PAU กุ้งเผา 18,50 €

Gegrillte Garnele, serviert mit unserem Spezial Meeresfrüchte Soße.
Chargrilled jumbo prawns, served with our chef's special recipe chili sauce.

T61.GUUNG OB GLUA กุ้งอบเกลือ² 18,50 €

Gegrillte Garnele mit Meeressalz serviert mit unserem Spezial Meeresfrüchte Soße.
Chargrilled jumbo prawns with sea salt served with our chef's special recipe chili sauce

T62.GUUNG OB WUNSEN กุ้งอบวุ้นเส้น^{2,8} 19,50 €

Gebratene Garnelen mit hausgemachte braune Soße und Glasnudel, Sternanis, Beiselleri, Pfeffer Ingwer und Knoblauch
Fried prawns with glass noodle star anise celery pepper ginger and garlic

T65.PU PAD PONG GA HRI ปูผัดผงกะหรี่^{2,3,8} 20,50 €

Krabbe, Eier, Zwiebel, Schalotten, Peperoni und Currypulver
Crab, Eggs, onion, shallots, pepperoni and curry powder

T66.TOM YAM GUUNG HMOE FAI ต้มยำกุ้งหม้อไฟ^{2,4} 20,50 €

Große Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras und Kaffir Blättern mit Feuer Topf
Thai King Prawn soup with mushrooms, coriander, lemon grass and kaffir lime leaves with Hot Pot

T67. TOM YAM POE TAEG HMOE FAI 20,50 €

ต้มยำโปะเต้าหู้หม้อไฟ^{2,4,11}
Thai Meeresfrüchte scharf und sauer Suppe mit Feuer Topf Thai spicy and sour seafood soup with hot Pot

ALKOHOLFREIE GETRANKE

500.HAUSGEMACHTE THAI EISTEE		0,4L	3,50 €
mit Milch oder mit Zitronen			
501.HAUSGEMACHTE THAI EISKAFFEE		0,4L	3,50 €
mit Milch oder schwarz			
502.JASMIN TEE			2,20 €
503.GRÜNER TEE			2,20 €
504.INGWER TEE			2,20 €
505.ORANGENSAFT		0,2/0,4L	3,00/5,00 €
506.APFELSAFT		0,2/0,4L	3,00/5,00 €
507.COCA-COLA		0,2/0,4L	2,50/3,80 €
508.COCA-COLA LIGHT		0,2/0,4L	2,50/3,80 €
509.COCA-COLA ZERO		0,2/0,4L	2,50/3,80 €
510.FANTA ORANGE		0,2/0,4L	2,50/3,80 €
511.SPRITE		0,2/0,4L	2,50/3,80 €
512.MEZZO MIX		0,2/0,4L	2,50/3,80 €
513.VIO BIO LIMO ORANGE		0,3L	3,00 €
514.VIO BIO LIMO ZITRONE-LIMETTE		0,3L	3,00 €
515.VIO SCHORLE JOHANNISBEERE		0,3L	3,00 €
516.ELISABETHEN MINERALWASSER	PUR	0,7L	5,50 €
517.ELISABETHEN MINERALWASSER	MEDIUM	0,7L	5,50 €
518.ELISABETHEN MINERALWASSER	SPRITZIG	0,7L	5,50 €
519.ELISABETHEN MINERALWASSER	PUR	0,2/0,4L	2,40/3,20 €
520.ELISABETHEN MINERALWASSER	MEDIUM	0,2/0,4L	2,40/3,20 €
521.BIZZL APFELSAFTSCHORLE		0,2/0,4L	2,40/3,20 €
522.BIONADE HOLUNDER		0,3L	3,00 €
523.BIONADE INGWER ORANGE		0,3L	3,00 €
524.BIONADE ZITRONE-BERGAMOTTE		0,3L	3,00 €
525.OISHI GREEN TEE		0,5L	3,00 €

THAI BIER

526.SINGHA BIER	0,3L	3,00 €
Thailändische legendäre Premium Lager Bier		
527.CHANG BIER	0,3L	3,00 €
Thailändische Premium Qualität Bier		

THAI WHISKY/RUM

536.MEKHONG	0,2CL	4,50 €
Thai Spirit Whisky		
537.SAENG SOM	0,2CL	4,50 €
Special Thailand Rum		

DEUTSCHE BIER

528.BECK'S PILS	0,3/0,4 L	2,90/4,20 €
529.BECK'S BLUE ALKOHOLFREI	0,3/0,4 L	2,90/4,20 €
530.BECK'S GOLD	0,3/0,4 L	2,90/4,20 €
531.BECK'S GREEN LEMON	0,3/0,4 L	2,90/4,20 €
532.FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL	0,3/0,5 L	2,90/4,20 €
533.FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB	0,3/0,5 L	2,90/4,20 €
534.FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER KRISTALLKLAR	0,3/0,5 L	2,90/4,20 €
535.FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREIE	0,3/0,5 L	2,90/4,20 €

THAI WHISKY/RUM

536.MEKHONG
Thai Spirit Whisky

0,2CL

4,50 €

537.SAENG SOM
Special Thailand Rum

0,2CL

4,50 €

Vom Weingut Wilhelm Markloff Rheingauer Weißwein

538.WALLUFER LANGENSTÜCK
Spätburgunder Blance de Noir trocken

0,2L

5,00 €

539.RAUENTHALER STEINMÄCHER
Riesling Trocken, Weingut Wilhelm Markloff

0,2L

5,00 €

540.RAUENTHALER STEINMÄCHER
Riesling feinherb

0,2L

5,00 €

541.RAUENTHALER STEINMÄCHER
lieblich

0,2L

5,00 €

542.WALLUFER OBERBERG
Chardonnay Trocken

0,2L

5,00 €

543.ELVILLER SONNERBERG
Riesling Kabinett feinherb

0,2L

5,00 €

Rheingauer Rotwein und Rosewein

544.WALLUFER VIRTUSBERG
Domfelder Rosé feinherb

0,2L

5,00 €

545.WALLUFER LANGENSTÜCK
Spätburgunder Rotwein Trocken

0,2L

5,00 €

546.WALLUFER VIRTUSBERG
Cabernet Sauvignon trocken

0,2L

5,50 €

547.WALLUFER LANGENSTÜCK
Domfelder feinherb

0,2L

5,50 €

548.WEISWEINSCHORLE
Spätburgunder Weißwein Trocken

0,2L

6,00 €

549.GROSSE RIESLING WEINSCHORLE
Spätburgunder Weißwein Trocken

0,4L

7,00 €

550.WEISSWEIN FLASCHEN

0,7/1,0L

25,00/28,00 €

551.ROTWEIN FLASCHEN

0,7/1,0L

25,00/28,00 €

SHORT DRINKS

552.LAGIOIOSA
Italienische Prosecco

5,50 €

553.HUGO

5,50 €

Prosecco, Holunderblüten Sirup,
Mineralwasser, Limette, frische Minze

554.PROCELLO

5,50 €

Prosecco, Holunderblüten Sirup, Mineralwasser,
Limette, frische Minze

555.APEROL SPRITZ

5,50 €

Prosecco, Aperol, Mineralwasser

556.KIR AROYDEE

5,00 €

Prosecco, Creme de Cassis

557.GIN FIZZ

7,00 €

Gin, Zitronensaft, Mineralwasser

558.GIMLET

7,00 €

Gin, Limettensirup, Mineralwasser

559.MAGARITA

8,50 €

Tequila, Triple Sec, Limettensirup,
Zitronensaft, frische Zitronen

560.BANGKOK SOUR

8,00 €

Whisky, Zitronensaft, Zitronensaft

LONG DRINKS

561.CAMPARI SODA	6,50 €
<i>Campari Soda Water</i>	
562.CAMPARI ORANGE	7,50 €
<i>Campari, frisch gepresster Orangensaft</i>	
563.TEQUILA SUNRISE	7,50 €
<i>Sierra Tequila, Grenadine, Orangensaft</i>	
564.ASBACH COLA	7,50 €
<i>Asbach Uralt, Coca-Cola</i>	
565.MEKHONG PUR	7,00 €
<i>Mekhong Whisky</i>	

566.MEKHONG SODA	7,50 €
<i>Mekhong Whisky, Soda Water</i>	
567.JACKY SODA	7,50 €
<i>Jack Daniel's Old No.7, Coca-Cola</i>	
568.JOHNNIE COLA	7,50 €
<i>Johnnie Walker Red Label, Coca-Cola</i>	
569.CUBA LIBRE	8,50 €
<i>Havana Club Rum, Limettensaft, Coca-Cola</i>	

COCKTAILS

570.PLANTERS PUNCH	8,50 €
<i>Brauner Rum, Grenadine, Zitronensaft, Mineralwasser</i>	
571.ZAMBOANGA	8,50 €
<i>Brauner Rum, Grenadine, Maracujanektar, Ananassaft</i>	
572.AROYDEE OWN PUNCH	9,00 €
<i>Brauner Rum, Grenadine, Maracujanektar, Ananassaft</i>	
573.SCORPION	9,50 €
<i>Brauner Rum, Weinbrand, Orangenlikör, Mandelsirup, Orangensaft, Zitronensaft, Kokoscreme</i>	
574.TONGA PUNCH	8,50 €
<i>Weißer Rum, Orangenlikör, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft</i>	
575.BLUE HAWII	8,50 €
<i>Weißer Rum, Blue Curacao, Kokoscreme, Ananassaft, Zitronensaft</i>	
576.BANANA DAIQUIRI	9,00 €
<i>Weißer Rum, Bananenlikör, Bananensirup, Kokoscreme, Zitronensaft, frische Banane</i>	

577.ERDBEER DAIQUIRI	9,00 €
<i>Weißer Rum, Erdbeerlikör, Erdbeersirup, Kokoscreme, Ananassaft, frische Erdbeeren</i>	
578.MOJITO	8,50 €
<i>Weißer Rum, Limettensaft, Mineralwasser, frische Minze</i>	
579.SINGAPORE SLING	8,50 €
<i>Gin, Kirschlikör, Dom Bénédictine, Zitronensaft, Mineralwasser</i>	
580.CAIPIRIÑHA	8,50 €
<i>Pitu, Triple Sec, Limettensirup, Zitronensaft, Brauner Zucker</i>	
581.CHÍ CHÍ	8,50 €
<i>Wodka, Kokoscreme, Ananassaft</i>	
582.SEX ON THE BEACH	8,50 €
<i>Wodka, Aprikosenlikör, Ananassaft, Orangensaft, Kischnektar</i>	
583.BLUE RANGOON	8,50 €
<i>Wodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Ananassaft</i>	

CREAM COCKTAILS

584.BIRD OF PARADIES	8,50 €
<i>Weißer Kakaolikör, Bananenlikör, Kokoscreme, Sahne</i>	
585.WHITE CLOWD	8,50 €
<i>Weißer Kakaolikör, Wodka, Kokoscreme, Sahne</i>	
586.PINA COLADA	9,50 €
<i>Weißer Rum, Braune Rum, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne</i>	

587.STRAWBERRY COLADA	9,50 €
<i>Weißer Rum, Erdbeersirup, Kokoscreme, Ananassaft, Zitronensaft, Sahne</i>	
589.SCHOCO COLADA	9,50 €
<i>Weißer Rum, Kakaolikör, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne</i>	
590.SWIMMING POOL	9,50 €
<i>Wodka, Blue Curacao, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne</i>	

STRONG COCKTAILS

591.MAI TAI	9,50 €
<i>Brauner Rum, Weißer Rum, Saint-James Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Zitronensaft, Limettensirup</i>	

592.LONG ISLAND ICE TEA	10,50 €
<i>Brauner Rum, Wodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Limettensaft, Orangensaft Cola</i>	



KILLER COCKTAILS

593.ZOMBIE 10,50 €

Overproof Rum, Brauner Rum, Orangenlikör,
Mandelsirup, Orangensaft, Zitronensaft

COCKTAILS FÜR 2 PERSONEN

594.PATONG BEACH RUM CUP 14,50 €

Weißer Rum, Brauner Rum, Orangenlikör,
Mandelsirup, Orangensaft, Zitronensaft

595.TIKI BOWL 14,50 €

Weißer Rum, Brauner Rum, Weinbrand,
Orangenlikör, Limettensirup, Zitronensaft

COCKTAILS FÜR 4 PERSONEN

596.KAVA BOWL 5,50 €

Weißer Rum, Brauner Rum, Orangenlikör, Mandelsirup,
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

597.SCORPION BOWL 25,50 €

Weißer Rum, Weinbrand, Orangenlikör, Mandelsirup,
Orangensaft, Zitronensaft, Kokoscreme

ALKOHOLFREIE LONG DRINK

598.SHIRLEY TEMPEL 6,50 €

Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale

599.KIBA 5,90 €

Kirschnektar, Bananennektar

600.BLUE LEMON 6,50 €

Limettensirup, Blue Curacao Sirup, Bitter Lemon

ALKOHOLFREIE COCKTAIL

601.ALOA 7,00 €

Ananassaft, Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft

602.THAI FRUCHT PUNCH 7,50 €

Ananassaft, Guavennektar, Limettensaft, Maracujanektar, Orangensaft

603.PARADIES VOGEL 7,00 €

Orangensaft, Zitronensaft, Blue Curacao Sirup, Mandelsirup

604.CAIPANDA 7,50 €

Ginger Ale, Limetten, Braune Zucker

605.COCONUT KISS 7,00 €

Ananassaft, Orangensaft, Kokoscreme, Sahne

606.PINA COCOS 7,50 €

Ananassaft, Kokoscreme

607.LYCHEE COOLER 7,00 €

Ananassaft, frische Litschis, Kokoscreme

608.BANANA COOLER 7,00 €

Ananassaft, frische Banane, Kokoscreme

609.ERDBEER COOLER 7,00 €

Ananassaft, frische Erdbeeren, Kokoscreme

KAFFEE

700.KAFFEE 2,20 €

701.LATTE MACCHIATO 2,20 €

702.CAPPUCCINO 2,80 €

703.ESPRESSO 1,80 €

