



THAI CHILI

ORIGINAL THAI CUISINE



SUPPEN

S1. TOM YUM (1, 2, 5, B, C, H, M)

Eine traditionelle Thai-Suppe abgeschmeckt mit Zitronengras, Kaffirblättern, Galangawurzeln, Chiliöl, Champignons und Koriander.

Bitte Wählen Sie dazu:

Mit Champignons & Tofu 4.50.-

Mit Hühnerfleisch 4.80.-

Mit Krabben 5.50.-

S2. TOM KHA (5, M)

Zubereitet mit Kokosmilch, Zitronengras, Kaffirblättern, Chiliöl Galangawurzeln, Champignons und Koriander.

VORSPEISEN

V4. BHO BHIA THORD (1, 2, 5, E, I, M, N) 4.50.-

Thailändische Frühlingsrollen mit süß-saurem Dip:

Mit: Hähnchen oder Vegetarish

V5. GAI SATEE (H) 4.90.-

In Curry marinierte Hähnchenspiessen, serviert mit Erdnußsoße und süß-saurem Gurkendip.

HAUPTGERICHTE

BITTE WÄHLEN SIE DAZU:

Vegetarish mit Tofu 8.30.-



Hühnerfl. Knusprig (oder auf Anfrage auch Gekocht) 8.30.-

Rindfleisch 9.30.-

Ente Knusprig 9.30.-



Krabben 11.30.-

M8. GAENG PONLAMAI

Jasminreis als Beilage   (B,5)



Rote Chili-Paste mit Kokosmilch, dazu Paprika, Lychees, Ananas, Trauben, Tomaten und Thai-Basilikum.

M10. GAENG KHIEW WAAN

Jasminreis als Beilage   (B,5)


Grüne Chili-Paste, zubereitet mit Kokosmilch, dazu Bambussprossen, Paprika, Auberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum.

M9. GAENG PHET

Jasminreis als Beilage   (B,5)


Rote Chili-Paste mit Kokosmilch, dazu Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprikas, Bambussprossen und Thai-Basilikum.

M11. GAENG MASSAMAN

Jasminreis als Beilage  (5, B, H, I, M)

Massaman Curry-Paste, abgeschmeckt mit Kokosmilch, dazu Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Erdnüssen.

M12. GAENG GARRY

Jasminreis als Beilage  (5, B)

Seine Wurzeln hat dieses Gericht aus Indien, ist dennoch ein Bestandteil der Thai-Küche geworden. Gelbe Curry-Paste mit Kokosmilch, Brokkoli, Kartoffelstückchen, Erbsen und Karotten.

M13. PAD PRIEW WAAN

Jasminreis als Beilage (2, 5, 7, I)

Ein Süß-Sauer-Gericht ala Chef KET. mit Knoblauch, Gurken, Karotten, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Ananas, Trauben und Lychees.

M14. THAI CHILI SPEZIAL

Jasminreis als Beilage  (1, 2, 5, B, I, K, M, N)

Eine Spezial-Soße unserer Köchin, abgeschmeckt aus Chilis, Zwiebeln, Paprikas, Lauch, Champignons und Cashew-Nüssen.

M15. PAD KRAPAU

Jasminreis als Beilage    (1, 2, 5, I, M, N)

Ein scharfes Highlight aus der Thai-Küche! Zubereitet mit Sojasoße, Austernsoße, Fischsoße, Bohnen Zwiebeln, Chilis, Knoblauch, Maiskolben und Thai-Basilikum.

M16. PAD RUAM MID

Jasminreis als Beilage

Ein Gemüse-Gericht im Wok, zubereitet mit Knoblauch, Sojasoße. Geeignet für unsere Gäste, die gerne mild speisen.

M17. PAD THAI

(1, 2, 5, I, M, N)

Ein Reismudelgericht im Wok mit Tamarindensoße, Austernsoße, Fischsoße, Erdnüssen, Ei, Tofu und Sojasprossen.

M18. HIGHLIGHT OF THE DAY

Jasminreis als Beilage     (A, B, H, M)

Eine Hot-Spezialzubereitung aus Chilis, Knoblauch, Galgant, grünen Pfeffern, Maiskolben und Thai Basilikum. Für unsere Gäste, die wie die Thais schwitzen möchten!!!

ALLE GERICHTE WERDEN OHNE GLUTAMAT ZUBEREITET

 - Würzig   - Medium Scharf    - Sehr Scharf     - HOT HOT HOT

Getränke

Mineralco Tafelwasser	1.90.-
Sinalco Cola	1.90.-
Sinalco Cola Mix	1.90.-
Sinalco Orange	1.90.-
Sinalco Zitrone	1.90.-
Apfelsaftschorle	1.90.-
Mangosaftschorle	1.90.-
Lycheesaftschorle	1.90.-
Guavensaftschorle	1.90.-
Guanabanasaftschorle	1.90.-
Grüner Tee	2.10.-
Ingwer Tee	2.10.-
Jasmin Tee	2.10.-
Zitronengras Tee	2.10.-
Kaffee	1.90.-
Espresso	1.90.-

DESSERTS

D1. Lychees mit Vanilleeis	3.50.-
D2. Gebackene Bananen mit Sesam, Honig und Vanilleeis	4.50.-
D3. Gebackene Ananas mit Sesam, Honig und Vanilleeis	4.50.-

A Eier und Erzeugnisse daraus
 B Fisch und Erzeugnisse daraus
 C Krebstiere und Erzeugnisse daraus
 D Milch und Erzeugnisse daraus
 E Sellerie und Erzeugnisse daraus
 F Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
 G Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg
 je Kg bzw. 10Mg je L
 H Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
 I Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus
 J Lupine und Erzeugnisse daraus
 K Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
 L Senf und Erzeugnisse daraus
 M Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
 N Weichtiere und Erzeugnisse daraus

1 Mit Farbstoff
 2 Mit Konservierungsstoff
 3 Mit Antioxidationsmittel
 4 Geschwefelt
 5 Mit Soja-, Austern- oder Fischsosse
 6 Gewachs
 7 Mit Süßungsmittel, enthält eine
 Phenylalaninquelle
 8 Geschwärzt