

SUPPEN

S1. TOM YUM (5)

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

Bitte Wählen Sie dazu:

Mit Champignons & Tofu	5,30.-
Mit Hühnerfleisch	5,30.-
Mit Krabben	6,30.-

S2. TOM KHA (5)

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

VORSPEISEN

V4. BHO BHIA THORD (A,5,L) 5,50.-

Thailändische Frühlingsrollen mit süß-saurem Dip:
Mit: Hähnchen oder Vegetarish

V5. GAI SATEE (H) 5,50.-

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

HAUPTGERICHTE

Bitte Wählen Sie dazu:

Vegetarish mit Tofu	10,20.-
Hühnerfl. Knusprig (oder auf Anfrage auch Gekocht)	10,20.-
Rindfleisch	11,50.-
Ente Knusprig	12,90.-
Krabben	14,90.-

M8. GAENG PONIAMAI

Jasminreis als Beilage (B,5)

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

M10. GAENG KIEU 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 (B,5,H)

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

M12. GAENG GARRY

Jasminreis als Beilage  (B,5)

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 (2,7)

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  (5)

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

M15. PAD KRAPAU

Jasminreis als Beilage  (5,B,M)

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 (5)

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

M17. PAD THAI

(B,H,M,A)

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

M18. HIGHLIGHT OF THE DAY

Jasminreis als Beilage  (5)

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

ALL GETRÄNKE

Mineralco Tafelwasser	0,3l.		2,60.-
Sinalco Cola	0,3l.		2,90.-
Sinalco Cola Mix	0,3l.		2,90.-
Sinalco Orange	0,3l.		2,90.-
Sinalco Zitrone	0,3l.		2,90.-
Apfelsaftschorle	0,3l.		2,90.-
Mangosaftschorle	0,3l.		2,90.-
Lycheesaftschorle	0,3l.		2,90.-
Guavensaftschorle	0,3l.		2,90.-

TEE

Grüner Tee		3,10.-
Ingwer Tee		3,10.-
Jasmin Tee		3,10.-
Zitronengras Tee		3,10.-

KAFFEE & ESPRESSO

Kaffee		2,90.-
Espresso		2,90.-

DESSERTS

D1. Lychees mit Vanilleeis (D)		4,80.-
D2. Gebackene Bananen (D)		5,80.-
mit Sesam, Honig und Vanilleeis		
D3. Gebackene Ananas (D)		5,80.-
mit Sesam, Honig und Vanilleeis		

- 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 Gewächs
- 7 Mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 Geschwärzt



Unsere Tagesgerichte Montag bis Freitag von 11.30-13.30 Uhr

M1. GAENG PHET GAI 9,20€

Jasminreis als Beilage  (B,5)

Rote Chili-Paste mit Hühnerfleisch (Gekocht), Kokosmilch, dazu Champignons, Zucchini, Paprikas, Bambussprossen und Thai-Basilikum.

M2. GAENG KIEW WAN GAI 9,20€

Jasminreis als Beilage  (B,5)

Grüne Curry-Paste zubereitet mit Hühnerfleisch (Gekocht), Kokosmilch, dazu grüne Bohnen, Paprikas, Bambussprossen und Thai-Basilikum.

M3. MASSAMAN GAI 9,20€

Jasminreis als Beilage  (B,5,H)

Massaman Curry-Paste zubereitet mit Hühnerfleisch (Gekocht), Kokosmilch, dazu Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Erdnüsse.

M4. GAENG GARRY GAI 9,20€

Jasminreis als Beilage  (B,5)

Gelbe Curry-Paste zubereitet mit Hühnerfleisch (Gekocht), Kokosmilch, dazu Kartoffeln, Erbsen, Karotten und Broccoli.

ALLE GERICHTE WERDEN OHNE GLUTAMAT ZUBEREITET

 Würzig

 Medium Scharf

 Sehr Scharf

 HOT HOT HOT

SOUPS

S1. TOM YUM

A traditional Thai soup made from Lemon Grass, Kaffir Lime Leaves, Galangal Roots, Chili Oil, Champignons und Corriander.

Please Select:

With Champignons & Tofu	5,30.-
With Chicken	5,30.-
With Shrimps	6,30.-

S2. TOM KHA

A creamy Thai soup made with Coconut Milk, Lemongrass, Kaffir Lime Leaves, Galangal Roots, Chili Oil, Champignons und Corriander.

APPETIZERS

V4. BHO BHIA THORD

5,50.-

Thai spring rolls
with sweet and sour dip:
With: chicken or vegetarian

V5. GAI SATEE

5,50.-

A Classic Thai street food treat.
Curry marinated chicken skewers with
Peanut Puree and a sweet-sour cucumber dip.

MAIN DISHES

Choose a type of protein to your dish:

Vegetarian with Tofu	10,20.-
Chicken (Crispy or Cooked)	10,20.-
Crispy Duck	11,50.-
Beef	12,90.-
Shrimp / Crevettes	14,90.-

M8. GAENG PONIAMAI

Jasmine Rice Included

Red Thai Curry made with Coconut Milk
Paprika, Lychees, Pineapple, Grapes,
Tomato and Thai-Basil.
A Fruity type of Curry dish.

M10. GAENG KIEU WAAN

Jasmine Rice Included

Green Thai Curry made with
Coconut Milk, Champignons, Paprikas,
Bamboo Shoots, Thai-Aubergines,
Thai-Basil and Green Beans.

M9. GAENG PHET

Jasmine Rice Included

Red Thai Curry made with Coconut Milk,
Champignons, Paprikas, Bamboo Shoots,
Thai-Aubergines and Thai-Basil.

M11. GAENG MASSAMAN

Jasmine Rice Included

Massaman Curry is made of Peanuts,
Coconut Milk, Patatoes, Onions and
Carrots. A creamy and nutty dish.

EVERY DISH IS PREPARED
WITHOUT
ANY ADDITIONAL GLUTAMATE OR MSG

EVERY DISH IS PREPARED
WITHOUT
ANY ADDITIONAL GLUTAMATE OR MSG

M12. GAENG GARRY

Jasmine Rice Included 

Yellow Thai Curry with Coconut Milk, Carrot, Peas and Potatoes.
A dish that has its roots from India, has become a classic Thai curry variant.

M13. PAD PRIEW WAAN

Jasmine Rice Included

A special Sweet-Sour sauce by our Chef, made with Garlic, Onions Carrots, Peas, Lychees, Pineapple, Cucumber, Grapes and Spring Onions.
A mild and fruity dish, popular amongst children and adults!

M14. THAI CHILI SPEZIAL

Jasmine Rice Included 

A Special-Sauce by our Chef made from Chili Flakes, Onions, Spring Onions, Paprika, Champignons and Cashews Nuts.
Recommended for Guests who prefer a light spicy dish.

M18. HIGHLIGHT OF THE DAY

Jasmine Rice Included 

An EXTREMELY-Spicy, suitable for serious spice lovers who love to sweat like Thais!
This hot dish is made from Soy Sauce, Fish Sauce, Oyster Sauce, Garlic, Baby Corn, Green Beans, Fresh Green Peppercorn, Thai-Chilis and Thai holy-Basil.

M15. PAD KRAPAU

Jasmine Rice Included 

A dream for spice lovers, a dish made from Thai Chilis, Soy Sauce, Oyster Sauce, Garlic, Green Beans, Baby corn and Thai Holy-Basil.

M16. PAD RUAM MID

Jasmine Rice Included

A Stir-Fried vegetable dish made from Garlic, Soy Sauce and vegetables.
Recommended for Vegans/Vegetarians and guests who prefer a mild dish.

M17. PAD THAI

Jasmine Rice Included

The classic Thai noodle dish, "Pad Thai" is made from Tamarind Sauce, Fish Sauce, Palm Sugar, Egg, Tofu, Soy Sprouts and Peanuts.

SPICINESS-LEVELS

 Spicy

 Medium Spicy

 Very Spicy

 HOT HOT HOT!!!

All our dishes are possible to be Taken Away

DRINK

Mineralco Tafelwasser	0,3l.		2,60.-
Sinalco Cola	0,3l.		2,90.-
Sinalco Cola Mix	0,3l.		2,90.-
Sinalco Orange	0,3l.		2,90.-
Sinalco Zitrone	0,3l.		2,90.-
Apple Juice	0,3l.		2,90.-
Mango Juice	0,3l.		2,90.-
Lychee Juice	0,3l.		2,90.-
Guava Juice	0,3l.		2,90.-

TEA

Green Tea		3,10.-
Ginger Tea		3,10.-
Jasmin Tea		3,10.-
Lemon Tea		3,10.-

COFFEE & ESPRESSO

Kaffee		2,90.-
Espresso		2,90.-

DESSERTS

D1. Lychees with vanilla ice cream (D)		4,80.-
D2. Baked bananas (D)		5,80.-
with sesame, honey and vanilla ice cream		
D3. Baked pineapple (D)		5,80.-
with sesame, honey and vanilla ice cream		

- 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 Gewächs
- 7 Mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 Geschwärzt