

## Vorspeisen – Hor Dóeuvres

	Euro
<b>A Saté Gai</b>	<b>4,50</b>
Hühnerfleischspießchen mit würziger Erdnuss-Soße und Gurkensalat. <i>Chicken on stick with spicy peanutsauce and cucumber salad.</i>	
<b>B Khanom Jieb</b>	<b>5,00</b>
Gedünsteter Wan Tan Teig gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Bambus, dazu Sojasosse. <i>Steamed meat and shrimp dumplings served with soyasauce.</i>	
<b>C Giaw Grob</b>	<b>4,00</b>
Frittierte Wan Tan, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen und Sellerie, serviert mit Süß-saurer Soße <i>Deep fried Wan Tan, filled with ground pork, shrimp and celery, served with sweet-sour suace.</i>	
<b>D Gung Tord Maprau</b>	<b>8,50</b>
Krabben in Kokos-Teigmantel gebraten, serviert mit süß-saurer Soße. <i>King prawns, deep fried in a delicate batter of grated coconut, served with sweet-sour sauce.</i>	
<b>E Luk Jin Ping</b>	<b>4,50</b>
Fleischbällchen am Spieß mit süß-saurer Soße und gehackten Erdnüssen. <i>Beefballs on stick with sweet-sour sauce and chopped peanuts.</i>	
<b>F Gai Tord Samoon Plai</b>	<b>4,50</b>
Frittierter Chickenwings mariniert mit Kurkuma, Zitronengrass und Pandanblätter, serviert mit eine Chilesöße <i>Fried marinated chicken wings with thai herbs, served with chili sauce</i>	
<b>G Poh Pia</b>	<b>4,50</b>
Thai Frühlingröllchen mit Hähnchenfleisch, Gemüsestreifen und Glasnudeln, serviert mit süß-saurer Soße. ( Auch vegetarisch ) <i>Thai springrolls, filled with ground chicken, vegetable strips and glass noodles served with sweet-sour sauce. ( also for vegetarian )</i>	
<b>H Kao Grieb Kung</b>	<b>2,50</b>
Thailändische Krabbenchips. <i>Thai shrimp-chips.</i>	
<b>I Yam Nua</b>	<b>6,00</b>
Kleine Portion Rindfleischsalat. Pikant nach „Siam-Art“ zubereitet. <i>Small portion beefsalad ( spicy ).</i>	

## **Gemischte Vorspeise** **Assorted Appetizers**

Zusammengestellt aus:

Zwei gedünsteten Wan Tans, zwei Saté-Spieße, zwei Frühlingsrollen,  
zwei gebratene Wan Tans, zwei in Teig gebratene Krabben und  
Krabbenchips.

Dazu eine Auswahl von verschiedenen Soßen.

( für zwei Personen )

*Consisting of:*

*Two steamed wan tans, two satays, two springrolls, two deep fried wan tan,*

*Two prwans deep fried in batter of grated coconut and prwancrackers.*

*Served with various dipping sauces.*

( for two persons )

14,50 Euro

Für weitere Person 7,00 Euro

## Suppen – Soups

		Euro
1	<b>Tom Yam Gung</b> Garnelensuppe mit Pilzen, säuerlich pikant. <i>Sour and spicy prawnsoup with mushrooms.</i>	5,50
2	<b>Tom Yam Gai</b> Hühnersuppe mit Pilzen, säuerlich pikant. <i>Sour and spicy chickensoup with mushrooms.</i>	4,00
3	<b>Tom Kha Gung</b> Garnelensuppe mit Kokosnussmilch, säuerlich pikant. <i>Prawnsoup with coconutmilk, sour and piquant.</i>	5,50
4	<b>Tom Kha Gai</b> Hühnersuppe mit Kokosnussmilch, säuerlich pikant. <i>Chickensoup with coconutmilk, sour and piquant.</i>	4,00
5	<b>Soup Pla</b> Reissuppe mit Fischfilet (Buntbarsch) und Sellerie. <i>Ricesoup with Fish filet and celeries.</i>	4,00
6	<b>Soup Wun Sen</b> Glasnudelsuppe mit Morcheln und Hackfleisch. <i>Glass-noodle soup with mushrooms and meetballs.</i>	4,00
7	<b>Giaw Naam</b> Klare Hühnerbrühe mit Fleischbällchen in Wan Tan Teig gewickelt. <i>Clear chicken broth soup with filled wan tan.</i>	4,00

**Für Vegetarier haben wir:**

***For vegetarians we have:***

302	<b>Tom Yam Jee</b> Säuerlich pikante Gemüsesuppe. <i>Sour and spicy vegetable soup.</i>	3,50
304	<b>Tom Kha Jee</b> Säuerlich pikante Gemüsesuppe mit Kokosnussmilch. <i>Sour and spicy vegetable soup with coconutmilk.</i>	3,50
306	<b>Soup Wun Sen Jee</b> Vegetarische Glasnudelsuppe. <i>Vegetarian glass-noodle soup.</i>	3,50

## Rindfleischgerichte – Beef Dishes

		Euro
10	<b>Gaeng Nua</b> Thai Curry mit Rind und Bambussprossen ( roter Curry, scharf ). <i>Thai beef curry with bambo-shoots ( red curry, spicy ).</i>	<b>12,50</b>
11	<b>Kio Wan Nua</b> Thai Curry mit Rindfleisch und Auberginen ( grüner Curry, scharf ). <i>Beef with thai curry and eggplants ( green curry, spicy ).</i>	<b>12,50</b>
12	<b>Pa Naeng Nua</b> Thai Curry mit Rindfleisch und Erdnüssen in Kokosnussmilch ( scharf ). <i>Curry beef with peanuts in coconutmilk ( spicy ).</i>	<b>13,00</b>
13	<b>Nua Kratiem Prik Tai</b> Rindfleisch mit Pfeffer und Knoblauch auf grünen Bohnen in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> <i>Fried beef with pepper and garlic served with string beans ( piquant ).</i>	<b>12,00</b>
14	<b>Nua Nam Man Hoi</b> Rindfleisch in Austernsoße <sup>789</sup> mit Brokkoli. <i>Beef with oystersauce served with broccoli.</i>	<b>12,00</b>
15	<b>Nua Pad Khing</b> Rindfleisch mit Ingwer und Morcheln in dunkler Sojasoße und Sojapaste <sup>789</sup> . <i>Beef with ginger and black mushrooms ( famous thai dish ).</i>	<b>12,00</b>
16	<b>Nua Pad Normai</b> Rindfleisch mit Bambussprossen und Champignons in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Beef with bamboo-shoots and mushrooms.</i>	<b>12,00</b>
17	<b>Nua Pad Prik</b> Rindfleisch mit Chili, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Beef with chili, onions and spring-onions.</i>	<b>12,00</b>
18	<b>Nua Pad Tua Ngog</b> Rindfleisch mit Sojabohnenkeime, Bambus und Morcheln in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Beef with beansprouts, bamboo-shoots and black mushrooms.</i>	<b>12,00</b>
19	<b>Krapau Nua</b> Fein gehacktes Rindfleisch mit Knoblauch, zerstampften Chilis und Thai Basilikum gebraten in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> ( scharf ). <i>Grounded beef with garlic, chili and thai basil ( hot ).</i>	<b>13,00</b>

## Schweinefleischgerichte – Pork Dishes

		Euro
20	<b>Moo Priaw Wan</b> Süß-saures Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse. <i>Sweet-sour pork with mixed vegetables.</i>	10,50
21	<b>Moo Pad Makua</b> Schweinefleisch mit Auberginen, Chilis und Thai Basilikum in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Pork with eggplants, chilis and thai-basil.</i>	10,50
22	<b>Moo Kratiem Prik Tai</b> Schweinefleisch mit Pfeffer und Knoblauch auf grünen Bohnen in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> ( pikant ). <i>Pork with pepper and garlic served with string beans ( piquant ).</i>	10,50
23	<b>Prik Khing Moo</b> Schweinefleisch mit Thai Curry und grünen Bohnen ( scharf ). <i>Pork with thai curry and string beans ( spicy ).</i>	11,00
24	<b>Moo Pad Prik</b> Schweinefleisch mit Chili, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Chili pork with onions and spring-onions.</i>	10,50
25	<b>Moo Pad Khin</b> Schweinefleisch mit Ingwer und Morcheln in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Pork with ginger and black mushrooms ( famous thai dish ).</i>	10,50
26	<b>Moo Pad Tua Ngog</b> Schweinefleisch mit Sojabohnenkeimen und Sauergemüse. <i>Pork with beansprouts and pickled cabbage.</i>	10,50
28	<b>Moo Pad Keemao</b> Schweinefleisch mit Bambussprossen, grünen Bohnen, aromatisch gewürzt mit Thai Basilikum, Chilis und Knoblauch in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> ( sehr scharf ). <i>Pork with bamboo-shoots, stringbeans flavoured with spicy thai basil, Chili and garlic ( very hot ).</i>	10,50
29	<b>Gaeng Pah Moo</b> Schweinefleisch mit grünen Bohnen, Thai Auberginen, Bambussprossen und Galangawurzeln in rotem Curry Country-Stil ( sehr scharf ). <i>Pork with string beans, thai eggplants, bamboo-shoots and galanga-roots in red curry country-style ( very hot ).</i>	13,50
133	<b>Pad Kanah Moo Grob</b> Thai Brokkoli mit knusprigem Schweinebauch und Knoblauch in Sojasoße. <i>Thai broccoli with crisp fried pork and garlic in soyasauce.</i>	12,50

## Hühnerfleischgerichte – Chicken Dishes

	Euro
<b>30 Gai Pad Saporod</b>	<b>11,00</b>
Hühnerfleisch mit Ananas und Ingwer in einer Rotwein-Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Chicken with pineapple and ginger in redwine sauce.</i>	
<b>31 Gai Pad Normai</b>	<b>11,00</b>
Hühnerfleisch mit Bambussprossen und Champignons in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Chicken with bamboo-shoots and mushrooms.</i>	
<b>32 Gaeng Gai</b>	<b>11,50</b>
Hühnerfleisch mit Thai Curry, Kokosnussmilch und Bambussprossen. ( roter Curry, scharf ) <i>Chicken in thai curry sauce with coconutmilk and bamboo-shoots.</i> ( red curry, hot )	
<b>33 Gai Pad Kratiem Prik Tai</b>	<b>11,00</b>
Hühnerfleisch mit Pfeffer und Knoblauch scharf gebraten, auf grünen Bohnen in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Chicken with pepper and garlic, served with string beans.</i>	
<b>34 Gai Pad Prik</b>	<b>11,00</b>
Hühnerfleisch mit Chili, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Chicken with chili, onions and spring-onions.</i>	
<b>35 Gai Pad Khing</b>	<b>11,00</b>
Hühnerfleisch mit Ingwer und Morcheln in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Chicken with ginger and black mushrooms ( famous thai dish ).</i>	
<b>37 Prik Khing Gai</b>	<b>11,00</b>
Hühnerfleisch mit Thai Curry, Kokosmilch und grünen Bohnen (roter Curry, scharf ) <i>Chicken with thai curry, coconutmilk and string beans ( red curry, hot ).</i>	
<b>38 Kio Wan Gai</b>	<b>11,50</b>
Hühnerfleisch mit Thai Curry, Kokosmilch und Auberginen ( grüner Curry, scharf ). <i>Chicken with thai curry, coconutmilk and eggplants ( green curry, hot ).</i>	
<b>39 Gai Pad Med Mamuang Himaparn</b>	<b>11,50</b>
Hühnerfleisch mit Cashewnüssen und Zwiebeln in Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Chicken with cashewnuts and onions.</i>	

## Entengerichte – Duck Dishes

	Euro
<b>40 Gaeng Kua Ped</b> Ente in roter Currysoße mit tropischen Früchten - scharf <i>Duck in red curry-sauce with tropical fruits.</i>	<b>14,00</b>
<b>41 Pa Lo Ped</b> Knusprige Ente in aromatisch gewürzter Sojasoße, mit Brokkoli und chinesischen Pilzen in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Fried duck cooked in soyasauce with broccoli and chinese mushrooms.</i>	<b>14,00</b>
<b>42 Ped Pad Normai</b> Ente mit Bambus, Morcheln, Champignons und Erbsen in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> gebraten. <i>Duck with bamboo-shoots, mushrooms and green peas.</i>	<b>13,50</b>
<b>43 Ped Pad Khing</b> Ente mit Ingwer und Morcheln in Sojabohnenpaste <sup>789</sup> gebraten. <i>Duck with ginger and black mushrooms.</i>	<b>13,50</b>
<b>44 Ped Pad Saporod</b> Knusprige Ente mit Ananas und Ingwer in einer Rotwein-Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Fried duck with pineapples and ginger in redwine-sauce.</i>	<b>14,00</b>
<b>45 Ped Bangkok</b> Knusprige Ente mit verschiedene Gemüse, serviert mit Sojasoße <i>Crisp fried duck with vegetables with soya sauce</i>	<b>14,50</b>
<b>46 Ped Priaw Wan</b> Knusprige Ente mit süß-saurer Soße und gemischtem Gemüse. <i>Crisp fried duck with sweet-sour sauce and mixed vegetables.</i>	<b>14,00</b>
<b>47 Gaeng Pet Ped Yaang</b> Knusprige Ente in roter Currysoße mit Thai Auberginen und Ananas ( süßlich scharf ). <i>Duck with red curry-sauce with thai eggplants and pineapples ( sweet and spicy ).</i>	<b>14,50</b>
<b>48 Ped Saam Ros</b> Knusprige Ente mit Cashewnüssen und süß-saurer, scharfer Chili-Tamarinden Soße. <i>Crisp fried duck with cashewnuts and sweet-sour chili-tamarind-sauce.</i>	<b>14,50</b>
<b>49 Ped Krapau</b> Gebratene Ente mit Chili, Knoblauch und süßem Thai Basilikum in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> (scharf ). <i>Duck with chili, garlic and sweet basil ( very hot ).</i>	<b>14,50</b>

## Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

Euro

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>50</b>  | <b>Kung Priaw Wan</b><br>Krabben süß-sauer mit verschiedenem Gemüse.<br><i>Sweet-sour prawn with mixed vegetables.</i>   | <b>17,50</b> |
| <b>51</b>  | <b>Kung Pad Prik</b><br>Krabben mit Chili, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> .<br><i>Prawn with chili, onions and spring-onions.</i>                                 | <b>17,50</b> |
| <b>52</b>  | <b>Prik Khing Kung</b><br>Krabben mit Thai Curry, Kokosmilch und grünen Bohnen ( roter Curry, scharf ).<br><i>Prawn with Thai Curry, coconutmilk and string beans ( red curry, hot ).</i>            | <b>17,50</b> |
| <b>53</b>  | <b>Kung Kratiem Prik Tai</b><br>Krabben mit Pfeffer und Knoblauch, scharf gebraten, auf grünen Bohnen in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> .<br><i>Prawn with pepper and garlic with string beans.</i> | <b>17,50</b> |
| <b>54</b>  | <b>Gaeng Kua Kung</b><br>Krabben mit Ananas in einer roter Currysoße mit Kokosmilch ( scharf ).<br><i>Prawn with pineapple in red curry sauce with coconutmilk ( hot ).</i>                          | <b>17,50</b> |
| <b>55</b>  | <b>Chu Chi Kung</b><br>Krabben in Chu Chi Currysoße mit Kaffirblättern.<br><i>Prawn in chu chi curry with kaffir leaves.</i>   | <b>18,00</b> |
| <b>57</b>  | <b>Gung Pad Krapau</b><br>Krabben mit Chilis, Knoblauch und Thai Basilikum in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> ( scharf ).<br><i>Prawn with Chilis, garlic and thai basil ( hot ).</i>                | <b>18,00</b> |
| <b>58</b>  | <b>Kio Wan Kung</b><br>Krabben in grünem Thai Curry mit Auberginen und Kokosmilch ( scharf ).<br><i>Prawn in green thai curry with eggplants and coconutmilk ( hot ).</i>                            | <b>17,50</b> |
| <b>59</b>  | <b>Kung Pad Broccoli</b><br>Krabben und Brokkoli in Austernsoße <sup>789</sup> .<br><i>Prawn and broccoli in oystersauce.</i>  | <b>17,50</b> |
| <b>138</b> | <b>Gung Sam Ros</b><br>Garnelen mit Cashewnüssen und süß-saurer, scharfer Chili-Tamarinden Soße.<br><i>Prawn with cashewnuts and sweet-sour chilli-tamarind-sauce.</i>                               | <b>18,00</b> |
| <b>130</b> | <b>Gung Schae Nam Pla</b><br>Rohe Krabben in Fischsoße, Zitronensaft, Chili und Knoblauch ( sehr scharf ).<br><i>Raw prawn in fish-sauce, lemonjuice, chilli and garlic ( very hot ).</i>            | <b>17,50</b> |



- 131 Pla Gung** **17,50**  
 Original Thai Krabbensalat mit Zitronengras und Zwiebeln ( sehr scharf ).  
*Original thai prawn-salad with lemon grass and onion ( very hot ).*
- 135 Sukiyaki** **13,50**  
 Thailändischer Eintopf mit verschiedenen Fleischsorten, Meeresfrüchte,  
 Glasnudeln, Ei und verschiedenen Gemüse. Dazu eine hausgemachte Sukiyaki  
 Soße.  
*Thai-bowl with meat, seafood, glass-noodle, egg and different vegetables.*  
*Served with our sukiyaki-sauce.*
- 60 Pla Priaw Wan** **12,50**  
 Knusprig frittierte Buntbarsch Filetstückchen mit gemischten Gemüse in süß  
 saurer Soße.  
*Sweet-sour fish with mixed vegetable.*
- 61 Chu Chi Pla** **12,50**  
 Knusprige Buntbarsch Filets in rotem Chu Chi Curry ( scharf ).  
*Fish filet with special thai curry sauce ( spicy ).*
- 62 Pla Pad Khing** **12,50**  
 Knusprige Buntbarsch Filetstückchen mit Ingwer und Morcheln in dunkler  
 Sojasoße<sup>789</sup>.  
*Fried Fish with ginger and black mushrooms.*
- 63 Pla Laad Prik** **13,50**  
 Knusprige Buntbarsch Filet mit süß-saurer, scharfer Chili-Tamarinden Soße(  
 beliebte Thai Spezialität )  
*Fish with chili-tamarind sauce ( a tasty and moderatly hot and well seasoned dish).*
- 64 Pla Muek Pad Prik** **12,50**  
 Tintenfisch mit Chili, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in dunkler Sojasoße<sup>789</sup>.  
*Squid with chili, onions and spring-onions.*
- 65 Pla Muek Kratiem Prik Tai** **12,50**  
 Tintenfisch mit Pfeffer und Knoblauch, scharf gebraten, auf grünen Bohnen in  
 dunkler Sojasoße<sup>789</sup>.  
*Squid with garlic and pepper, served with string beans.*
- 66 Pla Muek Nam Man Hoi** **12,50**  
 Tintenfisch mit Brokkoli in Austernsoße<sup>789</sup>.  
*Squid with broccoli in oystersauce.*
- 132 Pad Ped Plamuek** **13,00**  
 Tintenfisch mit grünen Bohnen, Thai Auberginen, Bambussprossen,  
 Kokosnussmilch und Galangawurzeln in rotem Curry Country-Stil ( scharf ).  
*Squid with string beans, thai eggplants, bamboo-shoots, coconutmilk  
 and galanga-roots in red curry country-style ( hot ).*

<b>67</b>	<b>Gaeng Pah Pladuk</b>		<b>14,00</b>
	Gekochter Wels in Currysoße mit grünen Bohnen, Bambus und Thai-Auberginen ( scharf ). <i>Thai catfish with green beans, bamboo-shoots and thai eggplants in A curry-sauce ( very hot ).</i>		
<b>68</b>	<b>Pladuk Pad Pet</b>		<b>14,00</b>
	Gebratener Wels in Curry mit frischem Pfeffer, Basilikum, Kaffirblättern und Galangawurzeln ( scharf ). <i>Fried thai catfish with curry and fresh pepper ( hot ).</i>		
<b>69</b>	<b>Gaeng Som Pae Sah</b>		<b>15,50</b>
	Ganze Forelle mit Tamarind und Pak Bung (Wasser-Spinat) und Chinakohl In saurem Curry ( scharf ). <i>Fish with a variety of vegetables in thai sour curry sauce ( hot ).</i>		
<b>134</b>	<b>Gaeng Tai Pla</b>		<b>12,50</b>
	Ein regionales Essen aus dem Süden Thailands aus eingelegten Fischinnereien und gelben Curry mit frischem Thai Gemüse und Fischfilet ( extrem scharf! ). <i>A regional dish from the south of thailand made of fishmaw and yellow curry with fresh thai vegetables and fishfilet ( extreme hot! ).</i>		
<b>137</b>	<b>Tord Mun Pla</b>		<b>12,50</b>
	Frittierte Fischkuchen.	Kleine Portion:	<b>6,50</b>
	<i>Spicy fried fish cakes.</i>		

## Vegetarische Gerichte – Vegetarian Dishes

			<b>Euro</b>
<b>70</b>	<b>Tofu Pad Tua Ngog</b>		<b>9,50</b>
	Tofu mit Sojabohnenkeimen und Sojabohnenpaste <sup>789</sup> . <i>Bean curd with beansprouts and soyabeansauce.</i>		
<b>71</b>	<b>Gaeng Je Tofu</b>		<b>9,50</b>
	Tofu mit verschiedenem Gemüse, Glasnudeln und chinesischen Pilzen in Kokosnussmilch gekocht. <i>Bean curd with mixed vegetables, glass-noodles and chinese mushrooms In coconutmilk.</i>		
<b>74</b>	<b>Tofu Saam Ros</b>		<b>10,50</b>
	Tofu mit süß-saurer, scharfer Chili-Tamarinden-Soße und Cashewnüssen. <i>Bean Curd topped with chili-tamarind sauce and Cashewnuts.</i>		

<b>75</b>	<b>Pad Ped Tofu</b> Tofu in Curry-Soße mit Thai Gemüse und Kokosnussmilch ( scharf ). <i>Bean Curd in curry-sauce with thai vegetables ( hot ).</i>	<b>10,50</b>
<b>76</b>	<b>Pad Krapau Tofu</b> Tofu mit Chili, Knoblauch und Thai Basilikum in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> ( scharf ). <i>Bean Curd with chili, garlic and sweet thai basil ( hot ).</i>	<b>10,50</b>
<b>80</b>	<b>Pad Pak Priaw Wan</b> Frisches Gemüse süß-sauer gebraten. <i>Fried mixed vegetables sweet-sour.</i>	<b>9,50</b>
<b>81</b>	<b>Kio Wan Pak</b> Verschiedenes Gemüse in grüner Currysoße ( scharf ). <i>Mixed vegetables in green curry-sauce ( hot ).</i>	<b>10,50</b>
<b>82</b>	<b>Pad Kratiem Prik Tai Je</b> Grüne Bohnen und Champignons mit Pfeffer und Knoblauch in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> gebraten. <i>Fried string beans and mushrooms in a garlic-pepper-sauce.</i>	<b>9,50</b>
<b>83</b>	<b>Pad Broccoli Nam Man Hoi</b> Brokkoli in Austernsoße <sup>789</sup> gebraten. <i>Fried broccoli in oystersauce.</i>	<b>9,50</b>
<b>84</b>	<b>Jab Schai</b> Verschiedene Gemüse und Morcheln in Sojasoße <sup>789</sup> gebraten. <i>Mixed vegetables with black mushrooms.</i>	<b>9,50</b>
<b>85</b>	<b>Pad Tua Ngog</b> Gebratene Sojabohnenkeime mit Sauergemüse. <i>Fried beansprouts with pickled cabbage.</i>	<b>9,50</b>
<b>86</b>	<b>Pad Hed Jeen</b> Chinesische Pilze mit Bambussprossen und Champignons in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Chinese mushrooms with bamboo-shoots and champignons.</i>	<b>10,50</b>
<b>87</b>	<b>Makua Pad Taojiew</b> Auberginen, Chilis und Thai Basilikum mit Sojabohnenpaste <sup>789</sup> gebraten. <i>Eggplants, chilis and thai basil with soybean sauce.</i>	<b>9,50</b>
<b>88</b>	<b>Kao Pad Jee</b> Gebratener Reis mit Ei und gemischtem Gemüse. <i>Fried rice with egg and mixed vegetable.</i>	<b>9,50</b>
<b>89</b>	<b>Gaeng Kua Hed Saparos</b> Champignons, Ananas, Tomaten in rotem Curry mit Kokosnussmilch (süß–pikant). <i>Mushrooms, Pineapple, tomatoes in red curry with coconutmilk ( sweet – spicy ).</i>	<b>10,50</b>

## Salat und Yam – *Salad and Yam*

		Euro
<b>90</b>	<b>Yam Nua</b> Pikant zubereiteter Rindfleischsalat mit Zwiebel, Eisbergsalat und Gurken, säuerlich, leicht scharf nach Art des Hauses zubereitet ohne Koriander <i>Spicy beefsalad „Siam-Style“.</i>	<b>12,50</b>
<b>91</b>	<b>Yam Wun Sen</b> Pikant angerichteter Glasnudelsalat mit Krabben und Morcheln. <i>Spicy glass-noodle salad mixed with prawns and black mushrooms.</i>	<b>17,50</b>
<b>92</b>	<b>Salad Ruam</b> Gemischter Salat. <i>Mixed Salad.</i>	<b>4,00</b>
<b>93</b>	<b>Yam Talee</b> Meeresfrüchtesalat, säuerlich scharf auf grünem Salat serviert. <i>Sour-spicy seafood salad, served on green lettuce.</i>	<b>17,50</b>
<b>94</b>	<b>Laab Nua</b> Feingehacktes Rindfleisch, säuerlich scharf angerichtet. <i>Spicy-sour grounded beef-salad.</i>	<b>13,00</b>
<b>95</b>	<b>Laab Gai</b> Feingehacktes Hühnerfleisch, säuerlich scharf angerichtet. <i>Spicy-sour grounded chicken-salad.</i>	<b>11,50</b>
<b>96</b>	<b>Som Tamm</b> Papayasalat mit getrockneten Schrimps, grünen Bohnen, gehackten Erdnüssen, Knoblauch und Chilis im Mörser zerstampft ( scharf ). <i>Spicy salad of lightly pounded green papaya shreds, dried shrimps, string beans, chopped roastet peanuts and garlic ( hot ).</i>	<b>10,50</b>
<b>97</b>	<b>Laab Ped</b> Feingehacktes Entenfleisch, säuerlich scharf angerichtet. <i>Spicy-sour grounded duck-salad.</i>	<b>14,50</b>

## Reis- und Nudelgerichte – Rice and Noodle Dishes

Euro

- |  |  |              |
|--|--|--------------|
| <b>101 Rad Na Nua</b>  |  | <b>12,00</b> |
| Rindfleisch mit Brokkoli gebraten nach Thai Art in Sojasoße <sup>789</sup> , serviert mit Reismudeln.    |  |              |
| <i>Beef with broccoli, served with rice-noodles.</i>   |  |              |
| <b>103 Bami Pad Bangkok</b>  |  | <b>9,50</b>  |
| Eiernudeln mit verschiedenem Fleisch, Shrimps und Zwiebeln in einer Tomatensoße gebraten.                |  |              |
| <i>Fried egg-noodles with meat, shrimps and onions in tomatoesauce.</i>                                  |  |              |
| <b>104 Pad Thai</b>  |  | <b>10,50</b> |
| Gebratene Thai-Reismudeln mit Schweinefleisch, Schrimps, Eiern, Erdnüssen und Sojabohnenkeimen.          |  |              |
| <i>Fried thai-rice-noodles with pork, shrimps, eggs, peanuts and beansprouts.</i>                        |  |              |
| <b>105 Kao Pad Garee</b>   |  | <b>10,50</b> |
| Gebratener Reis mit gelbem Curry, Hühnerfleisch, Zwiebeln und Ananas. Dazu ein kleiner Salat ( pikant ). |  |              |
| <i>Fried rice with yellow curry, chicken, onions and pineapple. Served with salad ( spicy ).</i>         |  |              |
| <b>106 Kui Tiew Luk Jin Nua Sod</b>  |  | <b>10,50</b> |
| Original thailändische Nudelsuppe <sup>789</sup> mit Rindfleisch und Rindfleischbällchen.                |  |              |
| <i>Original thai noodle-soup with beef and beefballs.</i>  |  |              |
| <b>108 Kui Tiew Pad Siew</b>   |  | <b>10,50</b> |
| Gebratene Reismudeln mit Ei und Brokkoli. Wahlweise mit Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch.             |  |              |
| <i>Fried rice-noodles with egg, broccoli and meat.</i>   |  |              |
| <b>109 Kui Tiew Ped</b>  |  | <b>13,50</b> |
| Nudelsuppe <sup>789</sup> mit Entenfleisch und Sojabohnensprossen in aromatischen Gewürzen.              |  |              |
| <i>Noodle-soup with duck and beansprouts.</i>  |  |              |
| <b>110 Kao Pad Gung</b>  |  | <b>17,50</b> |
| Gebratener Eierreis mit Krabben und Thai Brokkoli.   |  |              |
| <i>Fried rice with egg with prawn and thai broccoli.</i>   |  |              |
| <b>111 Kao Pad</b>   |  | <b>11,50</b> |
| Gebratener Eierreis mit Schweine- oder Hühnerfleisch und Thai Brokkoli.                                  |  |              |
| <i>Fried rice with egg with pork or chicken and thai broccoli.</i>                                       |  |              |

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>112</b> | <b>Pad Wun Sen</b><br>Gebratene Glasnudeln mit Schweine- oder Hühnerfleisch, Eiern,<br>Chinakohl, Tomaten und Morcheln.<br><i>Fried glass-noodles with pork or chicken and eggs, chinese cabbage, tomatoes<br/>and black mushrooms.</i>   | <b>11,50</b> |
| <b>113</b> | <b>Bami Pad Gai</b><br>Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Sojabohnenkeimen mit Sojasoße<br>gebraten.<br><i>Fried Eggnoodles with chicken and beansprouts with soyasauce.</i>  | <b>10,50</b> |
| <b>114</b> | <b>Kui Tiew Pad Kee Mao</b><br>Gebratene Reismnudeln mit Schweinefleisch, aromatisch gewürzt mit Thai Basilikum<br>Chili und Knoblauch im Country-Stil.<br><i>Fried rice-noodles with pork, flavoured with spicy thai basil hot chilli and garlic,<br/>Creating awonderfully pungent taste.</i> | <b>10,50</b> |

## Beilagen – Extras

Zu allen unseren Hauptgerichten erhalten Sie eine Portion Reis ( außer Nudelgerichte )

<b>Extra Reis – Extra Rice</b>	<b>1,70</b>
<b>Extra Reis große Portion – Extra Rice big portion</b>	<b>2,70</b>
<b>Eierreis – Egg-Fried-Rice</b>	<b>2,90</b>
<b>Eiernudel – Egg-Noodle</b>	<b>1,70</b>
<b>Reismnudel – Rice-Noodle</b>	<b>1,70</b>
<b>Glasnudel – Glass-Noodle</b>	<b>1,70</b>
<b>Saté-Soße – Saté-Sauce</b>	<b>1,70</b>
<b>Extra Tofu – Extra Bean Curd</b>	<b>2,50</b>

Unsere Gerichte werden mit Geschmacksverstärker zubereitet  
7Farbstoff 8Konservierungsstoff 9Geschmacksverstärker

**Informationen zu Allergenen finden sie in einer gesonderten Karte**

## Unser besonderes Menü – Our special menu

für eine Person  
for one person

**Euro**

161 **Khan Tok** 23,00

Ein authentisches Abendessen aus dem Norden Thailands, bestehend aus einer Auswahl von vier Gerichten und einer traditionellen Nachspeise.

*A truly authentic northern Thai styled dinner, consisting of a variety of 4 dishes and traditional Thai dessert.*

### **1. Suppe – Soup**

#### **Tom Kha Gai**

Hühnersuppe mit Kokosnussmilch, säuerlich pikant.

*Chickensoup with coconutmilk, sour and piquant.*

### **2. Hauptgang - Entree**

#### **Kio Wan Gai**

Hühnerfleisch mit Thai Curry, Kokosmilch und Auberginen ( grüner Curry, scharf ).

*Chicken with thai curry, coconutmilk and eggplants ( green curry, hot ).*

#### **Yam Nua**

Pikant zubereiteter Rindfleischsalat nach „Siam-Art“.

*Spicy beefsalad „Siam-Style“.*

#### **Pad Ruammit**

Pfannengerührte Krabben, Tintenfisch, Schweinefleisch mit Mischgemüse.

*Stirred-fried prawn, squid, pork with mixed vegetables.*

### **3. Nachspeise – Dessert**

*Lassen Sie sich mit einem der traditionellen Thai-Dessert überraschen.*

*May we surprise you with the most authentic of traditional Thai dessert.*

## Nachspeisen – Dessert

	<b>Euro</b>
<b><i>Gluay Tord</i></b> In Teig gebackene Bananen mit Honig Fried bananas with honey	3,90
<b><i>Gluay Tord Ice –Cream</i></b> Gebackene Banane mit 2 Kugeln Vanille-Eiscreme Fried bananas with 2 scoops of ice-cream	5,50
<b><i>Ice-Cream Kati</i></b> Kokosmilch Eis mit süßem Pandan-Klebereis und Erdnuss-Topping Coconut ice cream with sweet sticky rice and peanut topping	4,90
<b><i>Mamuang Sorbet</i></b> Mangosorbet mit süßem Klebereis Mangosorbet with sweet sticky rice	4,90
<b><i>Roti Ice-Cream</i></b> Knuspriger Blätterteig mit Vanille Eis Crispy thai pancake with vanilla ice cream	3,90



# Getränke

## Wasser / Softdrinks

Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2,50
	0,75l	5,90
Gerolsteiner Naturell	0,25l	2,50
	0,75l	5,90
Coca-Cola <sup>2,3</sup> , Coca-Cola light <sup>2,3</sup> / Fanta <sup>2,3</sup> / Sprite / Mezzo-Mix <sup>2,3,4</sup>	0,33l	3,30
Schweppes Bitter Lemon <sup>1</sup> / Ginger Ale <sup>2</sup> / Tonic Water <sup>1</sup>	0,2l	2,50

## Fruchtsäfte

Rapp's Apfelsaft	0,2l	2,50
	0,4l	3,90
Rapp's Orangensaft	0,2l	2,50
	0,4l	3,90
Rapp's Ananassaft	0,2l	2,50
	0,4l	3,90
Rapp's Johannisbeersaft	0,2l	2,50
	0,4l	3,90

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich

## Der Alte Hochstädter Apfelwein

Pur / Süß / Sauer	0,25l	2,20
	0,5l	3,40

## Biere

Bitburger Pils vom Fass / Radler	0,3l	2,90
	0,5l	3,90
Benediktiner Weissbier	0,5l	3,90
Benediktiner Alkoholfreies Weissbier	0,5l	3,90
Singha Thai Bier	0,33l	3,90

## Kaffee<sup>3</sup>

Espresso		2,10
Doppelter Espresso		3,20
Kaffee		2,20
Cappuccino		2,40
Milchkaffee		2,40
Latte Macchiato		2,60

## **Tee**

Jasmin Tee Kännchen		3,50
Grüner Tee Kännchen		3,50
Ingwer Tee Kännchen		3,50
Hausgemachter Eistee mit Zitrone	0,4l	3,50
Hausgemachter Eistee mit Lychee	0,4l	3,50
Hausgemachter Macha Eistee <sup>2</sup>	0,4l	3,50

## **Prosecco / Champagner**

Prosecco	0,1l	4,50
Prosecco auf Eis	0,2l	6,50
Prosecco	0,75l	22,50
Aperol Spritz mit Prosecco	0,2l	6,50
Hugo	0,2l	6,50
Moët & Chandon Brut	0,75l	85,00
Moët & Chandon Rosé	0,75l	95,00

## **Apertitif**

Martini Dry <sup>5</sup> / Bianco <sup>5</sup> / Rosso <sup>5</sup>	5cl	3,90
Noilly Prat Dry	5cl	4,90
Pflaumenwein	5cl	3,90
Sherry Dry / Medium	5cl	3,90

## **Liköre / Bitter**

Cointreau	4cl	3,90
Lycheewein	4cl	3,90
Pimm's No1 <sup>2</sup>	4cl	3,90
Campari <sup>2</sup>	4cl	3,90
Aperol <sup>1,2</sup>	4cl	3,90
Ramazotti	4cl	3,90
Fernet Branca	4cl	3,90

## **Tequilla**

Sierra Silver	4cl	4,20
Sierra Gold	4cl	4,20

## **Gin**

Finsbury	4cl	4,50
Gordon's	4cl	4,90
Bombay Sapphire	4cl	5,90
Hendrick's	4cl	6,90

## **Vodka**

Russian Standard	4cl	4,50
Smirnoff	4cl	4,50
Absolut	4cl	4,90
Grey Goose	4cl	6,90

## **Brandy / Cognac**

Asbach Uralt	4cl	4,90
Hennessy V.S.	4cl	5,90
Henses fine de cognac	4cl	6,90
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	6,90

## **Scotch / Bourbon**

Johnny Walker Red <sup>2</sup>	4cl	4,50
Johnny Walker Black <sup>2</sup>	4cl	5,90
Chivas <sup>2</sup>	4cl	5,90
Jim Beam	4cl	4,50
Jack Daniels	4cl	4,90
Mekhong Thai Whisky	4cl	4,90

## **Longdrinks**

Campari Soda <sup>2</sup>	6,00
Campari Orange <sup>2</sup>	6,00
Jack Daniels Cola <sup>2,3,4</sup>	6,50
Bacardi Cola <sup>2,3,4</sup>	6,50
Bombay Tonic	6,50
Hendrick's Tonic <sup>1</sup>	7,50

## Cocktails

<b>Bangkok´s Spicy Tom Yum Martini</b> <i>-Vodka, Zuckersirup, Zitronensaft, Zitronengras, Chili, Europagrass</i>	8,00
<b>Horapa Mojito</b> <i>-Vodka, Thai Basilikum (Horapa) Palmzucker, Limetten, Soda</i>	8,00
<b>Siam Own Punch</b> <i>-Rum, Curacao, Zitronen-, Ananas-, Orangensaft, Grenadine, Maracuja</i>	7,50
<b>Mai Tai</b> <i>-Rum, Zitronensaft und Mai Tai Mix</i>	7,50
<b>Mekhong Sour</b> <i>-Mekhong Whisky, Cointreau, Zitronen- und Orangensaft</i>	7,50
<b>Bangkok Sling</b> <i>-Gin, Cherry, Zitronensaft, Cassis, Soda</i>	7,50
<b>Passion Punch</b> <i>-Gin, Brandy, Zitronen-, Orangensaft, Maracuja</i>	7,50
<b>Pina Colada</b> <i>-Rum, Cocos-Cream, Ananassaft</i>	7,50
<b>Caipirinha</b> <i>-Zuckerrohrschnaps, Limetten, brauner Zucker</i>	7,50
<b>Margarita</b> <i>-Tequila, Cointreau, Zitronensaft</i>	7,50
<b>Moscow Mule</b> <i>-Vodka, Gingerbeer, Limetten, Gurke</i>	7,50

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Fruit Punch</b> <i>-Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Maracuja, Grenadine</i>	5,50
<b>Pina No</b> <i>-Cocos-Cream, Ananassaft</i>	5,50
<b>Virgin Caipirinha</b> <i>-Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale</i>	5,50
<b>Lychee Colada</b> <i>-Fruchtfleisch, Cocos-Cream</i>	5,50

## Offene Weine 0,2 l

Euro

### Weiß:

**Rheinhessen: Riesling Louis Guntrum,** 5,00  
Ausgezeichneter Riesling, voller Geschmack, sanfter Charakter. Harmonisch mit animierender Frucht.

**Rheinhessen: Riesling Wilder Wonnegauer Weingut Schembs, trocken** 5,50  
Lecker, lebhaft und beschwingt, ein frischer, süffiger Riesling von bekannten Arno Schemas aus Worms in Rheinhessen.

**Rheinhessen: Grüner Silvaner Louis Guntrum, trocken** 5,00  
Saftiger Art, süffig, belebend und erfrischend, mit Fülle und Nachhaltigkeit, schöner Weißwein für viele Gelegenheiten.

**Rheingau: Riesling Eltviller Langenstück Weingut Ernst, halbtrocken** 4,50  
Animierende, feinfruchtiger Riesling aus dem Rheingau mit angenehmer Restsüße.

**Pfalz: Grauer Burgunder Vier Jahreszeiten, trocken** 5,00  
Ansprchender grauer Burgunder aus der Pfalz mit viel Substanz und fruchtiger Würze, passend zu vielen unserer gewürzten Gerichten.

**Frankreich: Chardonnay les Chevaliers, trocken** 5,00  
Beliebter Franzose, unkomplizierter Chardonnay mit deutlichen Fruchtaromen und klare Struktur.

### Rose:

**Frankreich: Saint-Laubrand Rose Pay d'Auge, trocken** 5,00  
Unkomplizierter, fruchtiger und schmackhafter Rose für jeden Anlass. Süffig und erfrischend

### Rot:

**Pfalz: Spätburgunder Vier Jahreszeiten, trocken** 5,00  
Perfekter Spätburgunder, vollmundig, samtig mit seinen feinen Aromen nach schwarzer Johannisbeere und Brombeeren. Sehr schön zu allen Fleischgerichten.

**Frankreich: Bordeaux Supérieur du Moulin G, trocken** 5,00  
Typischer Bordeaux, ansprechend und elegant, dabei saftig mit voller Frucht und nachhaltigem Charakter. Perfekt zu aromatischen Fleischgerichten.

**Frankreich: Merlot Les Chevalier, trocken** 5,00  
Am Gaumen voll und ausfüllend, deutlich Merlot. Im Abgang langanhaltendes Finale, dabei samtig und lecker. Ein Allrounder

**Frankreich: Cabernet Sauvignon IGP d'OC, trocken** 5,50  
Saftig Tannin, dunkle Frucht mit sortentypischer, fester und harmonischer Struktur, ein runder Cabernet, der sehr schön zu gebratenen Rind- und Geflügelgerichten passt.

**Italien Toskana: Chianti La Trigi, trocken** 5,00  
In der Nase fruchtiger Kirscharomen, sehr offen, am Gaumen angenehm weich, reifes Tannin in eine gute Struktur eingebettet.

## Flaschenweine 0,75 l

Euro

### Weiß:

<b>Pfalz: Dr. Bürklin - Wolf Gutswein</b> Reife Nase von Aprikosen, Pfirsich und mineralische Noten	24,50
<b>Rheinhessen: Weingut Bäder Grauburgunder Bioland</b> Schöne Frucht aromatische Aromen	20,50
<b>Rheingau: Weingut Leitz Riesling 1-2-3</b> Klarer Apfelduft sowie Lindenblüte, mit vielfältigen Aromen	23,50
<b>Rheingau: Robert Weil Riesling</b> Feine Frucht elegante, reife Säure	36,50
<b>Frankreich: Sancerre La Chatellenie Joseph Millot Loire</b> Vollmundig mit dem typischen Aromen des Sauvignons	39,50

### Rot:

<b>Chile: Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon Mapu Reserve</b> Kräftige Noten von schwarzer Himbeere und Süßholz, mit leicht rauchigem Hintergrund,	24,50
<b>Argentinien: Shiraz Bodegaz Callia „ San Juan „ Osaado</b> Verführerische Nase mit zarten Noten von schwarzen Früchten, würzigen Aromen	19,50
<b>Südafrika: Lions Pride Reserve Cuvee Merlot-Shiraz Cabernet Sauvignon</b> Vollmundig, dunkelrot und nachhaltig würzig.	22,50
<b>Frankreich: Chateau Le Breuil Renaissance Medoc</b> Aromen von Karamell, Kakao und roten Früchten.	36,50
<b>Apulien Italien: Primitivo di Mandria Sud Cantine San Marzano</b> Erinnert an Pflaumen, Feigen und schwarze Kirschen.	36,50
<b>Frankreich: Chateau Cantenac St. Emilios Grand Cru</b> Bordeaux aus St. Emilios mit hohem Merlotanteil, elegant und ausdrucksvoll, dabei ausgewogen und entwickelt.	49,50

## **Mittagsgerichte**

täglich von 12:00 bis 15:00 (außer an Feiertagen)

### **Suppen**

- 1A Tom Yam Jee** **2,90**  
Säuerlich pikante Gemüsesuppe.  
*Sour and spicy vegetable soup.*
- 2A Tom Kha Gai** **2,90**  
Hühnersuppe mit Kokosnussmilch, säuerlich pikant.  
*Chicken soup with coconut milk, sour and piquant.*
- 3A Giaw Naam** **2,90**  
Klare Hühnerbrühe mit Fleischbällchen in Wan Tan Teig gewickelt.  
*Clear chicken broth soup with filled wan tan.*

### **Vorspeisen**

- 1B Poh Pia** **2,90**  
Thai Frühlingströllchen mit Hähnchenfleisch, Gemüsestreifen und Glasnudeln, serviert mit süß-saurer Soße. ( Auch vegetarisch )  
*Thai springrolls, filled with ground chicken, vegetable strips and glass noodles served with sweet-sour sauce. ( also for vegetarian )*
- 2B Giaw Grob** **2,90**  
Frittierte Wan Tan, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen und Sellerie, serviert mit süß-saurer Soße.  
*Deep fried Wan Tan, filled with ground pork, shrimp and celery, served with sweet-sour sauce.*
- 3B Saté Ga** **3,50**  
Hühnerfleischspießchen mit würziger Erdnuss-Soße und Gurkensalat.  
*Chicken on stick with spicy peanut sauce and cucumber salad.*

### **HAUPTGERICHTE**

- 4A Pad Thai** **6,90**  
Gebratene Thai-Reisnudeln mit Schweinefleisch, Schrimps, Eiern, Erdnüssen und Sojabohnenkeimen.  
*Fried thai-rice-noodles with pork, shrimps, eggs, peanuts and beansprouts.*
- 5A Bami Pad Gai** **6,90**  
Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Sojabohnenkeimen mit Sojasoße gebraten.  
*Fried Egg noodles with chicken and beansprouts with soyasauce.*
- 7A Moo Kratiem Prik Tai** **6,90**  
Schweinefleisch mit Pfeffer und Knoblauch auf grünen Bohnen in dunkler Sojasoße<sup>789</sup> ( pikant ).  
*Pork with pepper and garlic served with string beans ( piquant ).*
- 8A Moo Priaw Wan** **6,90**  
Süß-saures Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse.  
*Sweet-sour pork with mixed vegetables*
- 9A Gai Nam Man Hoi** **6,90**  
Hühnerfleisch in Austernsoße<sup>789</sup> mit Brokkoli.  
*Chicken with oystersauce served with broccoli.*
- 10A Gai Pad Med Mamuang Himaparn** **6,90**  
Hühnerfleisch mit Cashewnüssen und Zwiebeln in Sojasoße<sup>789</sup>.  
*Chicken with cashewnuts and onions.*

<b>11A</b>	<b>Nua Pad Prik</b> Rindfleisch mit Chili, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Beef with chili, onions and spring-onions.</i>	<b>7,90</b>
<b>12A</b>	<b>Gaeng Nua</b> Thai Curry mit Rind und Bambussprossen ( roter Curry, scharf ). <i>Thai beef curry with bambo-shoots ( red curry, spicy ).</i>	<b>7,90</b>
<b>13A</b>	<b>Kio Wan Gai</b> Hühnerfleisch mit Thai Curry, Kokosmilch und Auberginen ( grüner Curry, scharf ). <i>Chicken with thai curry, coconutmilk and eggplants ( green curry, hot ).</i>	<b>7,90</b>
<b>14A</b>	<b>Ped Bangkok</b> Knusprige Ente mit verschiedene Gemüse, serviert mit Sojasoße <i>Crisp fried duck with vegetables with soya sauce</i>	<b>8,90</b>
<b>15A</b>	<b>Ped Priaw Wan</b> Knusprige Ente mit süß-saurer Soße und gemischtem Gemüse. <i>Crisp fried duck with sweet-sour sauce and mixed vegetables.</i>	<b>8,90</b>
<b>16A</b>	<b>Jab Schai</b> Verschiedene Gemüse und Morcheln in Sojasoße <sup>789</sup> gebraten. <i>Mixed vegetables with black mushrooms.</i>	<b>6,50</b>
<b>17A</b>	<b>Gaeng Pak Ruammit</b> Verschiedenes Gemüse in grüner Currysoße ( scharf ). <i>Mixed vegetables in green curry-sauce ( hot ).</i>	<b>6,50</b>
<b>18A</b>	<b>Chu Chi Pla</b> Knusprige Buntbarsch Filets in rotem Chu Chi Curry ( scharf ). <i>Fish filet with special thai curry sauce ( spicy ).</i>	<b>7,90</b>
<b>19A</b>	<b>Pla Pad Khing</b> Knusprige Buntbarsch Filetstückchen mit Ingwer und Morcheln in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Fried Fish with ginger and black mushrooms.</i>	<b>7,90</b>
<b>20A</b>	<b>Pa Naeng Gai</b> Thai Curry mit Hühnerfleisch und Erdnüssen in Kokosnussmilch ( scharf ). <i>Curry chicken with peanuts in coconutmilk ( spicy ).</i>	<b>6,90</b>
<b>21A</b>	<b>Prik Khing Moo</b> Schweinefleisch mit Thai Curry und grünen Bohnen ( scharf ). <i>Pork with thai curry and string beans ( spicy ).</i>	<b>6,90</b>
<b>22A</b>	<b>Nua Pad Tua Ngog</b> Rindfleisch mit Sojabohnenkeime, Bambus und Morcheln in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> . <i>Beef with beansprouts, bamboo-shoots and black mushrooms.</i>	<b>7,90</b>
<b>24A</b>	<b>Pad Krapau Tofu</b> Tofu mit Chili, Knoblauch und Thai Basilikum in dunkler Sojasoße <sup>789</sup> ( scharf ). <i>Bean Curd with chili, garlic and sweet thai basil ( hot ).</i>	<b>6,50</b>
<b>25A</b>	<b>Kio Wan Pla</b> Fischfilet in Thai Curry, Kokosmilch, Bambussprossen und Auberginen ( grüner Curry, scharf ). <i>Fish with thai curry, coconutmilk bamboo and eggplants ( green curry, hot ).</i>	<b>7,90</b>