

MENÜ

In der thailändischen Garküche werden alle Pfannengerichte (Stir -Fry) nur kurz im sehr heißen Wok gebraten

Bitte wählen Sie Ihren Schärfegrad bei der Bestellung selbst!

Zu allen Wok- und Curry Gerichten servieren wir eine Portion Reis

We serve a portion of rice with all wok and curie dishes

WOK GERICHTE

1. PAD KRA PAO

Gebratener Chili mit Basilikum (2,4, A,C,I)

Das thailändische Nationalgericht (scharf) mit thai Basilikum (Ka Prao). Gebratenes Chili mit Spiegelei, Knoblauch, Bohnen und Basilikum

The Thai national dish (spicy) with Thai basil (Ka Prao). Fried chili with fried egg, garlic, beans and basil

NUR TOFU	10€
SCHWEIN ODER HÜHNCHEN	11€
RIND	12€
SHRIMPS ODER ENTE	14€

2. PAD MIE LÜANG

Gebratene Eiernudeln (1,2,4,A,C,I,M)

Gebratene Nudeln mit oder ohne Gemüse.

Mit Ei, Knoblauch und Sojasprossen

Fried egg noodles with or without vegetables, egg garlic and sprouts

NUR TOFU	10€
SCHWEIN ODER HÜHNCHEN	11€
RIND	12€
SHRIMPS ODER ENTE	14€

3. PAD SEE EW

Gebratene, pfannengerührte Reismnudeln mit Sojasauce (1,2,4, A,C,H,I,M)Mit Ei, Broccoli Karotte

Fried rice noodles with eggs, vegetables, dark soy sauce

NUR TOFU	10€
SCHWEIN ODER HÜHNCHEN	11€
RIND	12€
SHRIMPS ODER ENTE	14€

4. PAD THAI

Gebratene thailändische Reismnudeln (1,2,4, A,C,H,I,K,M)

Mit Tofu, chinesischem Schnittlauch, Erdnüssen,

Sojasprossen und Ei.

In hauseigener Sauce aus fruchtiger Tamarinde Limette

Unser Tipp: Schmeckt besser mit Chilipulver und Limone

Fried rice noodles with peanuts, eggs, sprouts, lime

NUR TOFU	10€
SCHWEIN ODER HÜHNCHEN	11€
RIND	12€
SHRIMPS ODER ENTE	14€

5. PAD PRIEW WAN

Gebratenes süß -sauer (2,4,C,I) Mit Ananas, Tomaten,

Pilzen, Zwiebeln, Gurken, Paprika und Frühlingszwiebeln in süß -saurer Souce.

With pineapple, tomatoes, mushrooms, onions, cucumber, peppers and spring onions in sweet and sour sauce.

NUR TOFU	10€
SCHWEIN ODER HÜHNCHEN	11€
RIND	12€
SHRIMPS ODER ENTE	14€

6. PAD MED MAMUANG

Gebratene Cashewkerne (2,4,C,K,I) Mit Zwiebeln, Paprika,

Frühlingszwiebeln und Cashewkernen in delikater leicht pikanter Chilisoße

With onions, peppers, spring onions and cashew nuts in a delicate, slightly spicy chili sauce

NUR TOFU	10€
SCHWEIN ODER HÜHNCHEN	11€
RIND	12€
SHRIMPS ODER ENTE	14€

7. KAO PAD

Gebratener Reis (2,4,A,B,C,I)

Mit Eiern, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Karotten, Brokkoli

Fried rice with eggs and vegetables

NUR TOFU	10€
SCHWEIN ODER HÜHNCHEN	11€
RIND	12€
SHRIMPS ODER ENTE	14€

8. PAD PAK RUAM

Gebratenes, gemischtes Gemüse mit Sojasoße (2,4,C,M,I)

Ursprüngliches Gericht der Thai-Küche mit Brokkoli, Blumenkohl, Chinakohl, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Karotte.

Original Thai dish with broccoli, cauliflower, Chinese cabbage, onions, peppers, garlic and carrots.

NUR TOFU	10€
SCHWEIN ODER HÜHNCHEN	11€
RIND	12€
SHRIMPS ODER ENTE	14€

CURRYS UND SUPPEN

9. KAENG PET

Rotes Curry mit Gemüse und Reis (scharf) (2,3,4,C,I)

Rotes, pikant gewürztes Curry mit Kokosmilch, thailändischen Auberginen, Bohnen,

Bambussprossen, Thai-Limetten Blättern, Chili und Basilikum.

Red, spicy curry with coconut milk, Thai eggplant, beans, bamboo shoots, Thai lime leaves, chili and basil.

NUR TOFU	10€
SCHWEIN ODER HÜHNCHEN	11€
RIND	12€
SHRIMPS ODER ENTE	14€

10. KEANG KHIAO WAN

Grünes Curry mit Gemüse und Reis (leicht scharf) (2,3,4,C,I)

Grünes, pikant gewürztes Curry mit Kokosmilch, thailändischen Auberginen, Bohnen,

Bambussprossen, Thai-Limetten Blättern, Chili und Basilikum.

Green, spicy curry with coconut milk, Thai eggplant, beans, bamboo shoots, Thai lime leaves, chili and basil.

NUR TOFU	10€
SCHWEIN ODER HÜHNCHEN	11€
RIND	12€
SHRIMPS ODER ENTE	14€

CURRY UND SUPPEN

11. TOM KHA

Kokosnuss Suppe (2,4,C,E)

Leichte Cremesuppen mit Kokosmilch, roten Schalotten, Limettenblättern, thailändischer

Ingwer (Galgant) Limettensaft, Zitronengras, Champions und frischem thailändischem

Koriander (Pak chi)

Light cream soups with coconut milk, red shallot, lime leaves, Thai ginger (galangal), lime juice, lemongrass, champions and fresh Thai Coriander (Pak-chi).

HÜHNCHEN	8€
SHRIMPS	10€

12. TOM YAM

Klare Fleischsuppe (2,4,C,E)

Säuerlich scharf mit Chilipaste, roten Zwiebeln, Zitronengras, Limettenblättern, thailändischer

Ingwer (Galanga), Champignons, rote Schlotten, Tomate und frischem Thai Koriander (Pak chi).

Sour and spicy with chili paste, red onions, lemongrass, lime leaves, Thai ginger (galanga), mushrooms, red shallots, tomato and fresh Thai coriander (Pak chi)

HÜHNCHEN	8€
SHRIMPS	10€

13. POPIA THOD

Thailändische Frühlingsrollen (2,3,4,M)

Hausgemachte, frittierte Frühlingsrollen. Gefüllt mit Weißkohl, Karotte, Glasnudeln und

Sojasoße. Dazu ein Dip mit Süß-saurer Sauce.

Homemade, deep-fried spring rolls. Filled with white cabbage, carrot, glass noodles and soy sauce. Served with a sweet and sour sauce dip.

3 STÜCK	
NUR GEMÜSE	6€
HACKFLEISCH	7,5€
HÜHNCHEN	7,5€

14. GIAW THOD WAN-TAN

Frittierte Teigtaschen (2,3,4,C,M)

Hausgemachte, knusprig frittierte Teigtasche einer Füllung aus Hühnchen, Karotten,

Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Ei. Dazu ein Dip aus Süß-Saurer Sauce.

Homemade, crispy deep-fried dumpling with a filling of chicken, carrots, spring onions, onions and egg. Served with a sweet and sour sauce dip.

6 STÜCK	
HÜHNCHEN	6€
HACKFLEISCH MIT GARNELEN	7,5€

15. SOM TAM

Papaya Salat (scharf) (2,4,5,H)

Frischer grüne thailändische Papaya in Streifen mit Karottenstreifen, Tomaten, thailändische grüne Bohnen, Erdnüsse, Limettensaft, Knoblauch, Chili und Fischsoße. Fresh green Thai papaya in strips with carrot strips, tomatoes, Thai green beans, peanuts, lime juice, garlic, chili and fish sauce.

10€

16. LARB

Warmer Fleischsalat (2,4,5)

Gebrautes Hackfleisch mit roten Zwiebeln, Minze, frischen Limettensaft, gemahlener Chili, frischer Thai Koriander, gehackten Zitronenblätter und geröstete Reiskörner

Auf Wunsch mit Klebereis

Stir-fried minced meat with red onions, mint, fresh lime juice, ground chili, fresh Thai coriander, chopped lemon leaves and roasted rice grains. With sticky rice on request

10€

HÜHNCHENHACKFLEISCH	
SCHWEINEHACKFLEISCH	12€
RINDERHACKFLEISCH	12€
	12€

17. KAU NIAO MAMUANG

Süßer Milchreis (Klebereis) mit Mango und Kokossoße
Sweet rice pudding (sticky rice) with mango and coconut sauce

8€

ZUSATZSTOFFE SOWIE ZUTATEN UND STOFFE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN:

1 MIT FARBSTOFF (EN),
2 MIT KONSERVIERUNGSMITTELN,
3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN,
4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN,
5 GESCHWEFELT,
6 MIT SÜSSUNGSMITTELN,
7 MIT PHOSPHAT,
8 MIT MILCHEIWEISS,
9 KOFFEINHALTIG,
10 CHININHALTIG,
11 MIT SÜSSUNGSMITTELN,
12 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE,
13 ERNÄHRUNGSNAVIGATION FÜR COLA LIGHT,
14 SULFITE,
15 SÄUERUNGSMITTEL,

ALLERGENE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE:

A EIER,
B FISCH,
C KREBSTIERE (GARNELEN, KREBSE, SHRIMPS)
D MILCH,
E SELLERIE,
F SESAMSAMEN,
G SCHWEFELDIOXID UND SYLPHIDE,
H ERDNÜSSE,
I GLUTENHALTIGES GETREIDE,
J LUPINE,
K. SCHALE-FLÜCHTEN (ALLE NUSSARTEN),
L SENF,
M SOJABOHNEN, SOJASOSSE,
N. WEICHTIERE (MUSCHELN, AUSTERN, TINTENFISCH)