

WARME VORSPEISEN

1	POR PIA PAK –nicht scharf– Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen Vegetarian spring rolls (a,f,i)	7,00
2	KHANOM JEEB –nicht scharf– Teigtaschen mit gehackten Shrimps und Hähnchenfleisch Crispy pastries filled with shrimps and chicken (a,b)	8,50
3	GAI SATE –nicht scharf– Hähnchenfleischspieße mit Erdnusssauce und Thai-Gurkensalat Crispy pastries filled with shrimps und chicken (a,b)	8,90
101	GUNG SALONG –nicht scharf– Kartoffelummantelte Garnellen potato wrapped shrimps	9,90

VORSPEISEN-THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN

4	YUM WUNSEN TALEE – scharf– Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten, Chili, Koriander, Zwiebeln und Zitrone Glassnoodle salad with seafood, chili, coriander, onions and lemon (b,i,n)	13,90
5	SAM TOM THAI –scharf– Pikant würziger Salat von der grünen Papaya mit Erdnüssen spicy green papaya salad with peanuts (e)	13,90
6	LAAB GAI –scharf–	12,50
7	LAAB NÜA –scharf–	13,90
8	LAAB TOFU –scharf–	12,50
9	LAAB PED –scharf– Gehacktes Hähnchen- Rind- Tofu- oder Ente mit würzig gerüsteten Reiskörnern, roten Zwiebeln, Chili, Koriander und Klebreis Minced chicken- beef- tofu- and duck with roasted rice and onions, chili and sticky rice	16,50
10	YAM GAI –scharf–	12,50
11	YAM NÜA –scharf– Pikanter Hähnchen –oder Rinderfleisch mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, salat und Koriander Spicy chicken- or beef with tomatoes cucumber onions salad and coriander(i)	13,90
12	THOD MAN PLA –leicht scharf– Hausgemachte Fischküchlein mit gehackten Zitronenblätter und feingehackten Langbohnen, süß-sauer dip minced fish-cake with lemongrass, beans and sweet-sour dip (a,d,e)	12,90

SUPPEN

- 15

TOM YAM GUNG –scharf–

7,90
- 16

TOM YAM GAI –scharf–
Klare Thaisuppe mit Scampi oder Hähnchen, Champignons,
Zitronengras und Koriander
Tasty clear soup with scampi, mushrooms, lemongrass and coriander (f)

6,90
- 17

TOM KA GUNG –leicht scharf–

7,90
- 18

TOM KA GAI –leicht scharf–
Kokosmilchsuppe mit Scampi oder Hähnchen, Champignons,
Zitronengras und Koriander
Cocomilksoup with scampi, mushrooms, lemongrass and coriander

6,90
- 19

GÄNG DJÜD WUNSEN –nicht scharf–
Vegetarische Gemüsesuppe mit Glasnudeln, Champignons und Koriander
Vegetable soup with mushrooms and coriander (i)

6,90
- 20

WAN TAN SUPPE –nicht scharf–
Klare Thaisuppe mit gefüllten Teigtaschen (Hähnchen) und Koriander
Clear soup with filled pastries (chicken) and coriander (a,i)

8,50

REIS– und NUDELGERICHTE

Bitte wählen Sie dazu Ihre Komponente

- 24

PAD SEE YOU –nicht scharf–
Gebratene Reisnudel mit Ei, Karotten, Paprika und Rosenkohl, Koriander
Fried ricenoodles wit egg, carrots paprika, Brussels and coriander (a,c,f)
- 25

PAD WUNSEN –nicht scharf–
Gebr. Glasnudeln mit Ei, Karotten, Frühlingszw., Sellerie, Sojasprossen
und Koriander
Friend glass noodles with egg, carrots, green onions, celery, sprouts and
coriander(a/c,f)
- 26

KHAO PAD –nicht scharf–
Gebratener Reis mit Karotten, Zwiebeln, Ei und Koriander
Fried rice with egg, carrots, onions and coriander (a,c,f)

Hähnchen 17,90

Ente 22,90

Garnellen 19,90

Fisch 18,90

Veggie 16,90

Tofu 17,90

Rind 18,90

Wir bereiten unsere Gerichte frisch zu und verwenden kein Glutamat.
Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

27 PAD THAI –nicht scharf–
Reisnudeln mit Tamarindensauce ,Erdnuss, Karotten, Sojasprossen,
Lauch, Frühlingszwiebeln, Ei und Koriander
Rice noodles with tamarind sauce, eggs, carrots, soya sprouts, peanuts and coriander
(a,c,e,f)

28 PAD MEE –nicht scharf–
Gebratene Eiernudeln mit Sojasauce, Koriander und Ei,
Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Karotten, Lauch
Mie noodles with egg, carrots, spring onions, soya sprouts and coriander (a,c,f)

29 PAD KI MAO –sehr scharf–
Gebratene Reisnudeln mit Ei, frischem Chili, frischem Gemüse, Koriander und
Basilikum
rice noodles with egg, Chili and fresh vegetables, coriander, basil (a,c,f)

HAUPTGERICHTE

Wählen Sie dazu Ihre Komponente. Zu allen Gerichten servieren wir Reis

31 GÄNG KIAW WAN –scharf–
Grünes Kokoscurry mit frischem Gemüse und Basilikum
Zucchini, Paprika, Bohnen, Bambus, Thai–Aubergine
Green coconut curry with vegetables and basil

32 GÄNG DÄNG –leicht scharf–
Rotes Kokoscurry mit frischem Gemüse und Basilikum
Zucchini, Paprika, Bohnen Bambus, Thai–Aubergine
Red coconut curry with vegetables and basil

33 GÄNG PANÄNG –leicht scharf–
Erdnuss– Kokoscurry mit frischem Gemüse, Basilikum und Limettenblätter
Paprika, Bohnen, Thai–Aubergine, Karotte
Tasty peanut–coconut curry with vegetables and basil (e)

34 GÄNG MAI THAI –leicht scharf–
Rotes Kokoscurry mit Mangosauce, frischem Gemüse und Basilikum Zucchini, Paprika, Bohnen,
Bambus, Thai–Aubergine, Brokkoli, Karotten, Kirschtomaten
Red coconut curry mixed with mangosauce and vegetables

 Hähnchen 17,90	 Ente 22,90	 Garnellen 19,90
 Fisch 18,90	 Veggie 16,90	 Tofu 17,90
		 Rind 18,90

Wir bereiten unsere Gerichte frisch zu und verwenden kein Glutamat.
Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

- 35 PAD PAK RUAMMIT –nicht scharf–
Gebratenes Gemüse, Mu–Err Pilze und Champignons in Austern– Sojasauce
Karotten, Rosenkohl, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Paprika, Sojasprossen
Fried vegetables and mushrooms with oyster– soy sauce (a,f)
- 36 PAD KING –scharf–
Gebratenes Gemüse mit frischem Ingwer und Pilzen in Austern– Sojasauce, Karotten,
Frühlingszwiebeln, Mu–Err Pilze, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Peperoni
Fried vegetable with fresh ginger and mushrooms, oyster sauce (a,f)
- 37 PAD MED MAMUAG –leicht scharf–
Gebratenes Gemüse mit Pilzen, Cashewkernen, in Austern–Sojasauce und
Chilipaste, Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Karotten)
Fried vegetables with cashew–nuts and chilipaste (a,d,f,i)
- 38 PAD KRATIAM PRIK THAI –scharf–
Würzig gebratenes Gemüse mit Pilzen in Pfeffer– Knoblauchsauce
Paprika, Champignons, Frühlingszwiebeln, Bambus, Karotten, Brokkoli
Tasty fried bamboo, broccoli, carrots in pepper– garlicsauce, rice (a,f)
- 39 PAD PRIAW WAAN –nicht scharf–
Süß–Sauer mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, Gurken und Tomaten
Sweet–sour with pineapple, peppers, onions, cucumbers and tomatoes, rice
- 40 PAD KRA PAO –sehr scharf–
Thailändisches Nationalgericht mit gehacktem Fleisch, Basilikum, Bohnen, Zwiebeln,
Peperoni und Bambus in würziger Chili–Sojasauce
Fried beans and basil, onions, pepperoni and bamboo in spicy Chili–Sojasauce (a,f)
- 41 PAD PET –scharf–
Scharf gebratene rote Currypaste mit Gemüse, Basilikum und Kokosmilch
Zucchini, Bohnen, Peperoni, Aubergine, Thai–Aubergine, Bambus
- 42 SCHU SCHII PLA LACHS –scharf– 22,90
Lachsfilet in roter Kokos–Currysoße mit Peperoni, Bohnen und Zitronenblätter
Salmon filet in red coconut curry with pepperoni, beans and lemon leaves (a,d)

 Hähnchen 17,90	 Ente 22,90	 Garnellen 19,90
 Fisch 18,90	 Veggie 16,90	 Tofu 17,90
		 Rind 18,90

Wir bereiten unsere Gerichte frisch zu und verwenden kein Glutamat.
Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

a=Weizen b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch h=Cashewnüsse i=Sellerie
j=Sesamsamen k=Schwefeldioxid und Sulfite l=Senf m=Lupine n=Weichtiere, Tintenfisch, Muscheln

DESSERT

51	GLUEY THOD NAM PUNG Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis Fried banana with honey and vanille-flavored ice cream (a,g)	8,50
52	KHAO NIOU DAM Süßer schwarzer Klebereis mit Kokoscreme und Mango Black stick rice with coconut milk and mango	10,50
53	ROTI Thailändischer pancake mit süßer Kondensmilch und Vanilleeis Fried pancake with cream and vanilla-icecream (a,g)	8,50

KAFFE UND TEE

Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	4,50
Tasse Kaffee Creme	3,90
Latte Macchiato	4,90

TEE IM KÄNNCHEN

Grüner Tee	4,90
Jasmin Tee	4,90
Frischer Ingwer Tee	4,90
Schwarzer Tee	4,90
Pfefferminz Tee	4,90

DIGESTIFS

Grappa 2cl	3,20
Williamsbirne 2cl	3,20
Cognac XO	3,80
Ramazotti auf Eis 4cl	4,80
Thai Mekhong Whisky 4cl	4,80

Wir bereiten unsere Gerichte frisch zu und verwenden kein Glutamat.
Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

	<u>Weißwein offen</u>	<u>0,2l</u>
70	Lugana San Benedetto (finessenreicher und fruchtiger Weißwein aus der Region Gardasee)	6,50
71	Pinot Grigio Margherita Bidoni (saftiger und runder Weißwein aus der Region Friuli)	5,90
72	Divino Silvaner Franken (trockener Silvaner aus dem Frankenland)	4,90
73	Weinschorle	3,90
	<u>Rotwein offen</u>	<u>0,2l</u>
75	Montepulciano d'Abruzzo (eleganter Rotwein mit weichen Tanninen)	6,20
76	La Sastreria (fruchtiger Rotwein aus Spanien, Tanninarm)	5,90
	<u>Roséwein offen</u>	<u>0,2l</u>
78	Corsaire Reserve du President (französischer Rosé mit ausgewogener Frucht)	4,90
	<u>Flaschenweine weiß</u>	<u>0,75l</u>
82	Anthilia Sicilia Donnafugata (frisches und fruchtiger Bouquet mit Nuancen von Wiesenblumen)	24,-
83	Iphöfer Julius-Echter-Berg Riesling (Hans Wirsching) Fränkische Spitzenlage (belebender Duft von Weinbergpfirsich, herzhaft, pikante, verspielte Säure)	39,-
	<u>Flaschenweine Rot</u>	<u>0,75l</u>
84	Oberbergener Bassgeige Spätburgunder Frank Keller gut eingebundene Tannine verleihen dem Spätburgunder aus berühmter Lage eine wunderbare Struktur und einen traumhaft zarten Abgang	36,-
85	Ronchedone Cedi Frati hervorragender Rotwein vom Süden des Gardasees (Aromen von Himbeeren und Cassis, durchwirkt mit feinen Holznoten von Vanille und Karamel. Seidige, aromatische Tannine sorgen für einen langen Nachhall)	39,-
	<u>Winzerssekt</u>	<u>0,75l</u>
90	„Glanzstück“ Kerner Brut, Flaschengärung (exquisiter Winzersekt für glänzende Momente)	29,-

WASSER UND SOFTDRINKS

WASSER

Neumarkter BioKristall still.....	0,33 l.....	3,60
Neumarkter BioKristall medium.....	0,33 l.....	3,60
Neumarkter BioKristall still.....	0,75 l.....	6,60
Neumarkter BioKristall medium.....	0,75 l.....	6,60
Tafelwasser im Glas.....	0,5 l.....	4.20

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coco Cola.....	0,33 l.....	3,60
Coca Cola light.....	0,33 l.....	3,60
Hausgemachter Eistee.....	0,5 l.....	5,90
Limette/Soda.....	0,5 l.....	6,90

Hausgemachter Thai Softdrink aus Soda, Limo, Limette und Eis

SÄFTE

Lammsbräu Pink Rhabarber Bio.....	0,33l.....	3,60
Lammsbräu Holler Blüte Bio.....	0,33l.....	3,60
Lammsbräu Bio Cristall Apfelschorle.....	0,33l.....	3,60
Lammsbräu Bio Fresh Berry Bio.....	0,33l.....	3,60

SAFTSCHORLEN

Mangosaftschorle.....	0,4l.....	4,20
Lycheesaftschorle.....	0,4l.....	4,20
Guavenektarschorle.....	0,4l.....	4,20
Johnannisbeerschorle.....	0,4l.....	4.20
Maracujaschorle.....	0,4l.....	4,20
Orangensaftschorle.....	0,4l.....	4,20
Ananas saftschorle.....	0,4l.....	4,20

Schorle klein.....	0,2l.....	2,50
--------------------	-----------	------

Saft.....	0,4l.....	5,50
-----------	-----------	------

GETRÄNKE

APERITIFS

Campari (4cl) Soda.....	8,90
Campari (4cl) Orange.....	8,90
Aperol-Sprizz (0,2l).....	7,50
Hugo (0,2l).....	7,50
Prosecco Glas (0,1l).....	3,90

COCKTAILS

Caipirinha.....	9,90
Cachuca,Minze, frisch gepresste Limette und Rohrzucker	
Mai Thai.....	10,90
Weißer und brauner Rum, Amaretto, Mandelsirup, lime juice und Orangensaft,	
Mojito.....	9,90
Rum, Minze, Limette und Rohrzucker	
Mekong sour.....	10,90
Mekong, lime juice, syrup	
Coconut kiss (alkoholfrei).....	9,90
Kokonusscreme, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	

BIERE

VOM FASS

Lammsbräu EdelHell Bio.....	0,25l/0,5l.....	3,50/4,90
-----------------------------	-----------------	-----------

FLASCHENBIERE

Lammsbräu EdelPils Bio.....	0,33l.....	4,20
Lammsbräu Alkoholfrei Bier....	0,33l.....	4,20
Lammsbräu Weiße Bio.....	0,5l.....	5,20
Lammsbräu Leichte Weiße Bio.....	0,5l.....	5,20
Lammsbräu Alkoholfrei Weiße Bio	0,5l.....	5,20
Lammsbräu Dunkel Bio.....	0,5l.....	5,20
Lammsbräu Radler Bio.....	0,5l.....	4,90

THAILÄNDISCHES PILS

Singha Bier.....	0,33l.....	4,90
Chang Bier.....	0,33l.....	4,90

Wir bereiten unsere Gerichte frisch zu und verwenden kein Glutamat.
Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.