



# Speisenkarte

## Suppe



- 1 Tom Kha Gai<sup>G,I</sup>**  
ต้มข่าไก่  
pikante Kokosmilchsuppe  
mit Zitronengras, Pilzen  
und Hähnchenfleisch  
**6,50 €**



- 2 Tom Yam Gung<sup>B,F</sup>**  
ต้มยำกุ้ง  
Garnelensuppe mit  
Zitronengras, Lauchzwiebeln,  
Koriander & Champignons  
**8,50 €**



- 3 Peking Suppe<sup>12,A,C,F</sup>**  
ซุ๊ปปักกิ่ง  
würzig-scharfe Suppe  
mit Huhn, Bambus,  
Pilzen und Eistreifen –  
süß-sauer abgeschmeckt.  
**6,00 €**

## Vorspeisen



- 4 Satay Gai** <sup>4,6,12,C,E,G,K</sup>  
**สะเต๊ะไก่**  
3 Hähnchenfleischspieße,  
in hausgemachter körniger  
Erdnuss-Curry-Sauce  
**7,90 €**



- 5 Po Pia** <sup>2,12,A,C,F,G,I</sup>  
**ปอเปี๊ยะ**  
3 hausgemachte Frühlingsrollen  
mit allem drin, was lecker ist (vegetarisch oder  
mit Hackfleisch) dazu süß-saure Sauce  
**7,90 €**



- 6 Gebackene Wan Tan** <sup>2,12,A,B,C,F,G</sup>  
**เกี๊ยวทอด**  
6 Teigtaschen mit Schweinefleisch  
**6,90 €**



- 7 Heibreak Vorspeisenteller** <sup>2,4,6,12,A,B,C,E,F,G</sup>  
**รวมอาหารว่าง**  
Mix aus Frühlingsrolle, Satay-Spießen,  
gebäckene Wan Tan und gebackene Shrimps  
**12,90 €**

- 8 Tod Man Pla** <sup>12,A,D,E,G</sup>  
**ทอดมันปลา**  
würzige thailändische Fischfrikadellen  
mit Jasmin-Duftreis  
**12,00 €**



## Hauptspeisen



- 9 Pra Sam Lot** <sup>2,12,A,D,F,I</sup>  
**ปลาทอดสุร**  
gebackenes Fischfilet in süß-sauer-scharfer  
Soße, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, dazu  
Jasmin-Duftreis  
**18,00 €**



**10 Thai Curry (Gelb)**<sup>8,12,A,C,F,G,I</sup>

**แกงกะหรี่เหลือง**

mit frischen Gemüsen und Jasminduftreis

mit Hähnchenfilet

17,00 €

mit Rindfleisch

18,00 €

mit Gambas

19,00 €

vegetarisch

14,00 €



**11 Gaeng Kheuw Wahn**<sup>8,12,A,C,F,G,I</sup>

**แกงเขียวหวาน**

verschiedenes Gemüse in grüner Curry-Kokosmilch Sauce, dazu Jasminduftreis

mit Hähnchenfilet

17,00 €

mit Rindfleisch

18,00 €

mit Gambas

19,00 €

vegetarisch

14,00 €



**12 Kao Pad Gai**<sup>12,A,C,F,G</sup>

**ข้าวผัดไก่**

gebratener Reis mit Gemüse und Spiegelei

mit Hähnchenfilet

14,00 €

vegetarisch

11,00 €



**13 Phed Sord Satay**<sup>4,6,12,C,E,F,G</sup>

**เป็ดราดซอสสะเต๊ะ**

gebackene Ente mit Erdnusssoße auf Gemüsebett, dazu Jasmin-Duftreis

18,00 €

**14 Gaeng Phed Ped**<sup>8,12,A,C,F,G,H</sup>

**แกงเผ็ดเป็ด**

gebackenes Entenbrustfilet mit exotischen Früchten und Gemüse in roter Curry-Kokosmilch Sauce, dazu Jasminduftreis

18,00 €



**15 Pad Med Mamueng**<sup>12,A,C,F,G,H</sup>

**ผัดเม็ดมะม่วง**

Hähnchen nach „Thai-Art“ zubereitet, mit gerösteten Cashewnüsse und zerhackten Chilis, Tamarindensauce, würzig-fruchtig, dazu Jasmin-Duftreis

17,00 €



**16 Pad Krapao Muh<sup>12,A,F</sup>****ผัดกะเพราหมู**

fein gehacktes Schweinefleisch, gebraten mit Bohnen und Paprika sowie Chili, Knoblauch und Basilikum, dazu Jasmin-Duftreis

**17,00 €****17 Pad Thai<sup>12,A,C,E,F</sup>****ผัดไทย**

fruchtig-exotisch mit Tamarindensaft, pfannengerührten Reisnudeln, Ei, Sojasprossen und jungem Lauch, garniert mit fein gehackten Erdnüssen

mit Hähnchenfilet

**15,00 €**

mit Rindfleisch

**16,00 €**mit Garnelen<sup>B</sup>**19,00 €**

vegetarisch

**12,00 €****18 Gaeng Massaman Gai<sup>8,12,A,E,F,G</sup> ขแกงมัสมั่นไก่**

zarte Hühnerbrust mit traditionellem „Massaman-Curry“, Kokosmilch, Kartoffeln, Paprika und Erdnüssen

**17,00 €****19 Pad Prik Nuah<sup>12,A,F,N</sup> ผัดพริกเห็ด**

Gemüse in Austernsoße mit Rindfleisch dazu Jasminduftreis

**17,00 €****20 Pad See Ew<sup>12,A,C,F</sup>****ผัดซีอิ๊ว**

gebratene Eiernudeln mit Gemüse

Hähnchenfilet

**15,00 €**Garnelen<sup>B</sup>**19,00 €**

vegetarisch

**12,00 €**

## Dessert

**21 Khao Niao Mamuang<sup>K</sup>****ข้าวเหนียวมะม่วง**

süßer Klebreis in cremiger Kokosmilch, serviert mit reifer Mango

**6,50 €**