



# Thailändische Spezialitäten

— Speisekarte —





# Herzlich Willkommen

## EHRENWERTE GÄSTE, SAWAHDI KHA, SAWAHD KRABB!

Wir wollen Sie nicht nur mit einem Lächeln verwöhnen, sondern mit den besten kulinarischen Köstlichkeiten der thailändischen Küche.

Traditionsgemäß verwenden wir nur frische, und falls erforderlich auch scharfe Zutaten und Gewürze. Sollte das Original-Gericht zu scharf sein, oder ein besonderer Wunsch vorliegen, lassen Sie es uns bitte wissen!

Ihre Zufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

## DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE

Obwohl Thailand als einziges südostasiatisches Land niemals kolonialisiert wurde, heißt dies aber nicht, dass die Thais von äußeren Einflüssen unberührt geblieben sind. Sie haben auf tolerante Art und Weise Dinge aus fremden Kulturen (z.B. aus China und Indien) so aufgenommen, dass diese letztendlich wieder thailändisch wurden. So ist die thailändische Kultur wie ein buntes Mosaik, aus vielen Steinchen zusammengesetzt, die ein geschlossenes Bild ergeben.

Die Küche des Landes hat ebenso wie Kultur auch verschiedene Einfüsse, fremder kulinarischer Traditionen in sich aufgenommen. So haben die Chinesen, Malayen, Indonesier und Inder, die thailändische Küche durch wichtige Zutaten und Gewürze bereichert, die bis heute als typisch thailändisch gelten.

Die Grundlage des Lebens und Essen in Thailand ist der Reis. Das thailändische Wort für Essen heißt "Ginn Khao" – das bedeutet wörtlich: "Reis essen", steht aber ganz allgemein für "Essen".

Thais essen meist Patna-Langkorn-Reis. Die beste Qualität hat ungebrochenes Korn und duftet herrlich nach Reis – "Khao Hohm" = Duftreis (in manchen Regionen im Norden oder Nordosten wird auch Klebreis = "Khao Niau" gegessen).

Reis wird in Fernost nur mit Wasser gegart, keinesfalls darf Reis gesalzen oder gar gewürzt werden. Ideal gekochter Reis muss neutral schmecken, jedoch soll er körnig sein und zusammenhalten. Der Reis wird üblicherweise wassergedämpft.

Thais essen nicht nur scharf. Jedem scharfen Gericht steht immer ein mildes gegenüber. Eine thailändische Tafel ist bunt, vielfältig und kontrastreich.

Beim Anrichten gibt es keine besondere Regel. Alle Gerichte und Beilagen werden zusammen auf den Tisch gestellt und jeder Gast bedient sich nach seinem individuellen Geschmack. Als Besteck dient Löffel und Gabel.

# Vorspeisen

Täglich durchgehend warme Küche

## SUPPEN/SOUPS

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>1.</b>  | <b>TOM YAM GUNG (sehr scharf / very spicy)</b> <sup>2,4</sup>   | <b>4,90 €</b> |
|            | Traditionelle Thai-Scampisuppe mit Champignons, Zitronengras und Kaffirblättern (pikant und säuerlich)<br><i>Traditional Thai scampi soup with mushrooms, lemon grass and Kaffir leaves (spicy and sour)</i>                 |               |
| <b>2.</b>  | <b>TOM YAM GAI (sehr scharf / very spicy)</b>   | <b>4,50 €</b> |
|            | Hühnerfleisch mit Champignons, Zitronengras und Kaffirblättern (pikant und säuerlich)<br><i>Chicken with mushrooms, lemon grass and Kaffir leaves (spicy and sour)</i>   |               |
| <b>3.</b>  | <b>TOM KHA GUNG (scharf / spicy)</b> <sup>2,4</sup>   | <b>5,00 €</b> |
|            | Scampi in Kokosnussmilchsuppe mit Champignons, Galanga und Kaffirblättern (sehr schmackhaft)<br><i>Scampi in coconut milk soup with mushrooms, galanga and Kaffir leaves (very tasty)</i>                                    |               |
| <b>4.</b>  | <b>TOM KHA GAI (scharf / spicy)</b>   | <b>4,60 €</b> |
|            | Hühnerfleisch in Kokosnussmilchsuppe mit Champignons, Galanga und Kaffirblättern (sehr schmackhaft)<br><i>Chicken in coconut milk soup with mushrooms, galangal and Kaffir leaves (very tasty)</i>                           |               |
| <b>5.</b>  | <b>GAENG DJÜET WUNSEN GAI</b> <sup>1,6,9</sup>   | <b>4,30 €</b> |
|            | Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln und Gemüse<br><i>Glass noodle soup with chicken, morels and vegetables</i>  |               |
| <b>6.</b>  | <b>GIAW NARM</b> <sup>1,3,6,9</sup>  | <b>4,30 €</b> |
|            | Hühnerbrühe mit Gemüseeinlage und Wantan (Teigtaschen mit Hackfleischfüllung)<br><i>Wantan in crust of pastry</i>  |               |
| <b>7.</b>  | <b>PO TACK (sehr scharf / very spicy)</b> <sup>2,4,13</sup>   | <b>5,40 €</b> |
|            | Gemischte Meeresfrüchtesuppe mit Champignons, Zitronengras, Thai-Kräutern und Kaffirblättern (pikant und säuerlich)<br><i>Mixed sea food soup with mushrooms, lemon grass, Thai-herbs and Kaffir leaves (spicy and sour)</i> |               |
|            | <b>GUOY TIAO</b> <sup>1,6,9</sup>  |               |
|            | Berühmte thailändische Nudelsuppe<br><i>Famous Thai noodle soup</i>  |               |
| <b>8.</b>  | Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>  | <b>4,20 €</b> |
| <b>9.</b>  | Mit Rind / <i>with beef</i>  | <b>4,60 €</b> |
| <b>10.</b> | Mit Ente / <i>with duck</i>  | <b>4,60 €</b> |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.

Prices include VAT

# Vorspeisen

Täglich durchgehend warme Küche

## VORSPEISEN & SALATE/APPETIZER & SALADS

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>11.</b> | <b>GAI SATEE</b> <sup>5,7</sup><br>Gegrillte Hähnchen-Spieße mit thailändischer Erdnuss-Kokossoße<br><i>Grilled chicken spits with Thai peanut coconut sauce</i>  | <b>4,90 €</b> |
| <b>12.</b> | <b>KRABBENCHIPS</b> <sup>1,2</sup><br>Frittierte Krabbenchips mit einer süß-sauren Soße<br><i>Fried prawn crisps with a sweet sour sauce</i>  | <b>3,90 €</b> |
| <b>13.</b> | <b>POH PIA TORD</b> <sup>1,3,6</sup><br>Hausgemachte frittierte Frühlingsröllchen mit feiner Gemüse- und Glasnudelfüllung und einer süß-sauren Soße<br><i>Homemade fried spring rolls with glass noodles and vegetable filling and a sweet sour sauce</i>   | <b>4,60 €</b> |
| <b>14.</b> | <b>PEEK GAI TORD</b> <sup>1</sup><br>Frittierte Hähnchenflügel mit einer süß-sauren Soße<br><i>Fried chicken wings with a sweet-sour sauce</i>  | <b>4,60 €</b> |
| <b>16.</b> | <b>HOH TONG</b> <sup>1,3,6</sup><br>Frittierter Blätterteig gefüllt mit feinen Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln und Curry<br><i>Fried puff pasty filled with baked carrots, potatoes, onions and curry</i>  | <b>4,30 €</b> |
| <b>17.</b> | <b>TORD MAN BLAA (4 Stück)</b> <sup>2,3,4,6</sup><br>Frittierte Fischhackbällchen serviert mit Gurkenstückchen und Erdnüssen in süß-saurer Soße<br><i>Fried fish balls served with cucumbers pieces and peanuts in sweet sour sauce</i>   | <b>5,40 €</b> |
| <b>18.</b> | <b>GEMISCHTE VORSPEISEN</b> <sup>1,2,3,4,6</sup><br>Gegrillte Hähnchen-Spieße, hausgemachte frittierte Frühlingsröllchen, frittierte Hähnchenflügel, frittierter Blätterteig gefüllt mit gebratenen Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln und Curry, frittierte Fischhackbällchen serviert mit Erdnuss-Kokossoße und süß-saurer Soße<br><br><i>Grilled chicken spits, homemade fried spring rolls, fried chicken wings, fried puff pasty filled with baked carrots, potatoes, onions and curry, fried fish balls served with peanut coconut sauce and sweet sour sauce</i> | <b>8,50 €</b> |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.  
Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.  
Prices include VAT



# Vorspeisen

Täglich durchgehend warme Küche

## VORSPEISEN & SALATE/APPETIZER & SALADS

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>22.</b> | <b>SALAT BANGKOK – GAI SATEE</b> <sup>5,7</sup><br>Salat mit drei Hühnchen-Spieße und Erdnussdressing nach thailändischer Art<br><i>Salad prepared by house style with three grilled chicken and peanut dressing</i>  | <b>7,90 €</b> |
| <b>23.</b> | <b>PAPAYA POK POK</b> ( <b>sehr scharf / very spicy / Schärfe nach Wunsch / spiciness as desired</b> ) <sup>5,7</sup> <br>Salat mit grüner Papaya, Erdnüssen und Karotten nach thailändischer Art<br><i>Salad prepared by house style with green papaya, peanuts and carrots</i>   | <b>7,90 €</b> |
| <b>24.</b> | <b>SOMTAM BLAARA</b> ( <b>sehr scharf / very spicy / Schärfe nach Wunsch / spiciness as desired</b> ) <sup>4</sup> <br>Salat mit grüner Papaya, Karotten in würziger, eingelegter Fischsoße nach thailändischer Art<br>(beliebt in Nordost-Thailand)<br><i>Salad prepared by house style with green papaya, carrots in spicy fish sauce<br/>(popular in north-east Thailand)</i> | <b>8,30 €</b> |
| <b>25.</b> | <b>LAAB GAI</b> ( <b>scharf / spicy</b> ) <sup>4,F</sup> <br>Würzige Spezialität aus Nordost-Thailand: Frisch zubereitetes gehacktes Hähnchen,<br>gewürzt mit roten Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern<br><i>Freshly prepared chicken, seasoned with red onions and fresh Thai-herbs</i>  | <b>7,50 €</b> |
| <b>26.</b> | <b>LAAB BEDD</b> ( <b>scharf / spicy</b> ) <sup>1,4,F</sup> <br>Würzige Spezialität aus Nordost-Thailand: Frisch zubereitetes gehacktes Entenfleisch,<br>gewürzt mit roten Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern<br><i>Freshly prepared duck, seasoned with red onions and fresh Thai-herbs</i>  | <b>7,70 €</b> |
| <b>27.</b> | <b>SOMTAM THAI – PEEK GAI TORD</b> ( <b>scharf / spicy</b> ) <sup>1,4,5,7</sup> <br>Salat mit grüner Papaya, Erdnüssen, Karotten und frittierte Hähnchenflügel<br>nach thailändischer Art<br><i>Salad prepared by house style with green papaya, peanuts, carrots and fried chicken wings</i>  | <b>9,50 €</b> |
| <b>29.</b> | <b>REIS ALS BEILAGE</b><br>Eine Portion Reis als Beilage<br><i>One portion of rice as a side order</i>  | <b>1,80 €</b> |
| <b>30.</b> | <b>NUDELN ALS BEILAGE</b> <sup>1,6</sup><br>Eine Portion Nudeln als Beilage<br><i>One portion of noodles as a side order</i>  | <b>1,80 €</b> |
| <b>31.</b> | <b>EXTRA SOÙE</b><br>Extra SoÙe<br><i>Extra sauce</i>   | <b>1,50 €</b> |
| <b>32.</b> | <b>GEBRATENER REIS ALS BEILAGE</b><br>Eine Portion gebratener Reis als Beilage<br><i>One portion of fried rice as a side order</i>  | <b>2,90 €</b> |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.

Prices include VAT

# Speisen

Täglich durchgehend warme Küche

## VEGETARISCHE VORSPEISEN/VEGETARIAN STARTERS

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>33.</b> | <b>SALAT PHAK</b><br>Gemischter Salat in Essig und Öl<br><i>Mixed salad prepared in vinegar and oil</i>   | <b>4,50 €</b> |
| <b>34.</b> | <b>SALAT BANGKOK</b> <sup>5,7</sup><br>Salat nach Art des Hauses – mit Erdnussdressings<br><i>Salad prepared by house style – with peanut dressing</i>                  | <b>5,50 €</b> |
| <b>35.</b> | <b>GAENG DJUET WUNSEN PHAK</b> <sup>1,6,9</sup><br>Glasnudel-Suppe mit Morcheln und Gemüse<br><i>Glass noodle soup with morels and vegetables</i>                       | <b>3,90 €</b> |
| <b>36.</b> | <b>PHAK TORD</b> <sup>1</sup><br>Verschiedene, panierte Gemüsearten mit geschmacksvoller Soße<br><i>Various kinds of vegetables in bread crumbs and delicious sauce</i> | <b>3,90 €</b> |

## KINDERGERICHTE/CHILDREN'S MEALS

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>37.</b> | Pommes mit Ketchup <sup>1,A</sup><br><i>French fries with ketchup</i>   | <b>3,90 €</b> |
| <b>38.</b> | Gegrillte Hähnchen-Spieße mit Erdnusssoße dazu Duftreis <sup>5,7</sup><br><i>Grilled chicken skewers with peanut sauce and aromatic rice</i>  | <b>5,90 €</b> |
| <b>39.</b> | Gebratener Reis mit Hähnchen, Ei und Gemüse <sup>1,3,6</sup><br><i>Fried rice with chicken, egg and vegetables</i>  | <b>5,90 €</b> |
| <b>40.</b> | Gebratene Eiernudeln mit Hähnchen, Ei und verschiedenem Gemüse nach thailändischer Art <sup>1,3,6</sup><br><i>Fried egg noodles with chicken, egg and various kinds of vegetables prepared by house style</i> | <b>6,90 €</b> |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.  
*Preise inkl. Mehrwertsteuer*

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.  
*Prices include VAT*

## VORSPEISEN/STARTERS

- 41. JAMM NUEA (scharf / spicy)** <sup>4, 9, F</sup>  **6,50 €**  
Rindfleischscheiben, als Salat angerichtet, gewürzt mit Chili, roten Zwiebeln und Gurkenscheiben  
*Beef slices, prepared as a spicy salad, seasoned with chili, red onions and cucumbers slices*
- 42. JAMM BLAA MUG (scharf / spicy)** <sup>4, 9, 13, F</sup>  **7,20 €**  
Glasnudeln mit Tintenfisch, als Salat angerichtet, gewürzt mit roten Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern  
*Glass noodles with cuttlefish, prepared as a spicy salad, seasoned with red onions and fresh Thai-herbs*
- 43. JAMM WUNN SENN GAI (scharf / spicy)** <sup>4, 9, F</sup>  **6,50 €**  
Glasnudeln mit gehacktem Hähnchen, als Salat angerichtet, gewürzt mit roten Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern  
*Glass noodles with minced chicken, prepared as a spicy salad, seasoned with red onions and fresh Thai-herbs*
- 44. JAMM WUNN SENN TALEE (scharf / spicy)** <sup>2, 4, 9, 13, F</sup>  **7,50 €**  
Glasnudeln mit Meeresfrüchten als Salat angerichtet, gewürzt mit Chili, roten Zwiebeln und Gurkenscheiben  
*Glass noodles with mixed sea food, prepared as a spicy salad, seasoned with chili, red onions and cucumbers slices*

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.

Prices include VAT

# Speisen

Täglich durchgehend warme Küche

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE VEGETARIAN MAIN COURSES

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>52.</b> | <b>PANAENG PHAK (scharf / spicy)</b> <br>Gemüse in roter Thai-Curry-Kokossoße<br><i>Vegetables in a red Thai curry coconut sauce</i>  | <b>7,50 €</b> |
| <b>53.</b> | <b>GAENG KHIAU WAAN PHAK (scharf / spicy)</b> <br>Gemüse in grüner Thai-Curry-Kokossoße<br><i>Vegetables in a green Thai curry coconut sauce</i>  | <b>7,50 €</b> |
| <b>54.</b> | <b>PHAK PRIAO WAHN</b><br>Gurken, Paprika, Karotten, Broccoli, Lauch und Ananas in süß-saurer Soße<br><i>cucumbers, peppers, carrots, broccoli, leek and pineapple in a sweet sour sauce</i>   | <b>7,50 €</b> |
| <b>55.</b> | <b>PHAD PHAK RUAMMIT</b> <sup>1,6</sup><br>Verschiedenes Gemüse gebraten nach thailändischer Art<br><i>Various kinds of fried vegetables prepared by house style</i>   | <b>7,50 €</b> |
| <b>56.</b> | <b>GAENG BHA PHAK (sehr scharf / very spicy)</b> <sup>2</sup> <br>Thai-Jungle Curry mit Gemüse, verfeinert mit exotischen Wurzeln und Thai-Kräutern<br><i>Thai jungle curry with vegetables, refines with exotic roots and Thai-herbs</i> | <b>7,90 €</b> |

## NUDELSUPPEN/NOODLE SOUPS

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>61.</b> | <b>GUOY TIAO BEDD</b> <sup>1,6,9</sup><br>Berühmte thailändische Nudelsuppe mit Entenfleisch<br><i>Famous Thai noodle soup with duck</i>                   | <b>8,50 €</b> |
| <b>62.</b> | <b>GUOY TIAO NUEA</b> <sup>1,6,9</sup><br>Berühmte thailändische Nudelsuppe mit Rindfleisch<br><i>Famous Thai noodle soup with beef</i>                    | <b>8,50 €</b> |
| <b>63.</b> | <b>GUOY TIAO MUH</b> <sup>1,6,9</sup><br>Berühmte thailändische Nudelsuppe mit Schweinefleisch<br><i>Famous Thai noodle soup with pork</i>                 | <b>7,50 €</b> |
| <b>64.</b> | <b>GUOY TIAO GAI</b> <sup>1,6,9</sup><br>Berühmte thailändische Nudelsuppe mit Hühnerfleisch<br><i>Famous Thai noodle soup with chicken</i>                | <b>7,50 €</b> |
| <b>65.</b> | <b>GUOY TIAO TALEE</b> <sup>1,2,6,9,13</sup><br>Berühmte thailändische Nudelsuppe mit Meeresfrüchten<br><i>Famous Thai noodle soup with mixed sea food</i> | <b>8,50 €</b> |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.

Prices include VAT



# Speisen

Täglich durchgehend warme Küche

## GEBRATENE NUDELN / FRIED NOODLES

### SPAGHETTI PHAD KHIMAO (sehr scharf / very spicy) <sup>1,6</sup>

Gebratene Spaghetti mit verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern  
*Fried Spaghetti noodles with various kinds vegetables and Thai-herbs*

- 70.** Mit Meeresfrüchten / *with mixed sea food* <sup>4,13</sup> 8,50 €  
**71.** Mit Entenfleisch / *with duck* <sup>1</sup> 8,50 €

### GAENG PHED LAD SPAGHETTI (scharf / spicy)

Spaghetti-Nudeln in roter Thai-Curry-Kokossoße und Gemüse  
*Spaghetti noodles in a red Thai curry coconut sauce and vegetables*

- 72.** Mit Meeresfrüchten / *with mixed sea food* <sup>4,13</sup> 8,50 €  
**73.** Mit Rindfleisch oder Ente / *with beef or duck* <sup>1</sup> 8,50 €  
**74.** Mit Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch / *with pork or chicken* 7,50 €

### GAENG KHIAU WAAN LAD SPAGHETTI (scharf / spicy)

Spaghetti-Nudeln in grüner Thai-Curry-Kokossoße und Gemüse  
*Spaghetti noodles in a green Thai curry coconut sauce and vegetables*

- 75.** Mit Meeresfrüchten / *with mixed sea food* <sup>4,13</sup> 8,50 €  
**76.** Mit Rindfleisch oder Ente / *with beef or duck* <sup>1</sup> 8,50 €  
**77.** Mit Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch / *with pork or chicken* 7,50 €

### PHAD KORAT <sup>1,5,6,7</sup>

Gebratene Thaireisnudeln mit Lauch, roten Zwiebeln, Sojabohnenkeimlingen und in Meersalz eingelegten Sojabohnen  
*Fried Thai rice noodles with leek, red onions, soya bean sprouts and soya beans in sea salt*

- 78.** Mit Hühnerfleisch / *with chicken* 7,50 €  
**79.** Mit Entenfleisch / *with duck* <sup>1</sup> 8,50 €  
**80.** Mit Scampi / *with scampi* <sup>13</sup> 9,50 €

### PHAD THAI <sup>1,3,5,6,7</sup>

Gebratene Thai-Reisnudeln mit Ei, Lauch, roten Zwiebeln, gemahlener Erdnüssen und Sojabohnenkeimlingen  
*Fried Thai rice noodles with egg, leek, red onions, ground peanuts and soya bean sprouts*

- 81.** Mit Hühnerfleisch / *with chicken* 7,50 €  
**82.** Mit Schweinefleisch / *with pork* 7,50 €  
**83.** Mit Scampi / *with scampi* <sup>13</sup> 9,50 €

### BAH MIE PHAD <sup>1,3,6</sup>

Gebratene Eiernudeln mit Ei und verschiedenem Gemüse nach thailändischer Art  
*Fried egg noodles with egg and various kinds of vegetables prepared by house style*

- 84.** Mit Hühnerfleisch / *with chicken* 7,50 €  
**85.** Mit Entenfleisch / *with duck* <sup>1</sup> 8,50 €  
**86.** Mit Scampi / *with scampi* <sup>13</sup> 9,50 €

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.

Prices include VAT

# Speisen

Täglich durchgehend warme Küche

## GEBRATENE NUDELN / FRIED NOODLES

### PHAD SI-IY <sup>1,3,6</sup>

Gebratene Reisflocken-Nudeln mit Ei, Broccoli in dunkler Sojasoße und Gemüse  
*Fried Thai rice flake noodles with egg, broccoli in dark soya sauce and vegetables*

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>87.</b> | Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>          | <b>7,50 €</b> |
| <b>88.</b> | Mit Entenfleisch / <i>with duck</i> <sup>1</sup> | <b>8,50 €</b> |
| <b>89.</b> | Mit Scampi / <i>with scampi</i> <sup>13</sup>    | <b>9,50 €</b> |

### BAH MIE KHIMAO (sehr scharf / very spicy) <sup>1,3,6</sup>

Gebratene Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern  
*Fried egg noodles with various kinds of vegetables and Thai-herbs*

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>90.</b> | Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>          | <b>7,50 €</b> |
| <b>91.</b> | Mit Entenfleisch / <i>with duck</i> <sup>1</sup> | <b>8,50 €</b> |
| <b>92.</b> | Mit Scampi / <i>with scampi</i> <sup>13</sup>    | <b>9,50 €</b> |

## GEBRATENER REIS / FRIED RICE

### KHAO PHAD KHIMAO (sehr scharf / very spicy) <sup>1,6</sup>

Gebratener Reis mit Paprika, verschiedenem Gemüse und frischen Thai-Kräutern  
*Fried rice with peppers, various kinds of vegetables and fresh Thai-herbs*

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>95.</b> | Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>          | <b>7,50 €</b> |
| <b>96.</b> | Mit Entenfleisch / <i>with duck</i> <sup>1</sup> | <b>8,50 €</b> |
| <b>97.</b> | Mit Scampi / <i>with scampi</i> <sup>13</sup>    | <b>9,50 €</b> |

### KHAO PHAD <sup>1,6</sup>

Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Sojabohnenkeimlingen  
*Fried rice with egg, vegetables and soya bean sprouts*

- |             |  |               |
|-------------|--|---------------|
| <b>98.</b>  | Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>          | <b>7,50 €</b> |
| <b>99.</b>  | Mit Entenfleisch / <i>with duck</i> <sup>1</sup> | <b>8,50 €</b> |
| <b>100.</b> | Mit Scampi / <i>with scampi</i> <sup>13</sup>    | <b>9,50 €</b> |

### KHAO PHAD SAPPAROD <sup>1,6,13</sup>

Gebratener Reis mit Ei, Ananas und Gemüse  
*Fried rice with egg, pineapple and vegetables*

- |             |  |               |
|-------------|--|---------------|
| <b>101.</b> | Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i>          | <b>7,50 €</b> |
| <b>102.</b> | Mit Entenfleisch / <i>with duck</i> <sup>1</sup> | <b>8,50 €</b> |
| <b>103.</b> | Mit Scampi / <i>with scampi</i> <sup>13</sup>    | <b>9,50 €</b> |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.

Prices include VAT

# Speisen

Täglich durchgehend warme Küche

## VEGETARISCHE GERICHTE MIT TOFU VEGETARIAN DISHES WITH TOFU

- 108. DOMM JAMM TAUHU (scharf / spicy)** <sup>5,7</sup>  **4,30 €**  
Pikante, scharfe Suppe mit Champignons, Tofu, Zitrusblättern, frischem Zitronensaft und Chili  
*A spicy, hot soup with mushrooms, tofu, citrus leaves, fresh lemon juice and chili*
- 109. DOMM KHA TAUHU (scharf / spicy)** <sup>5,7</sup>  **4,50 €**  
Herzhafte Suppe mit Tofu, Kokosmilch, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili  
*A hearty soup with tofu, coconut sauce, fresh mushrooms, exotic roots and chili*
- 110. GHANG DJUET WUNSEN TAUHU** <sup>1,5,6,7</sup> **4,30 €**  
Glasnudelsuppe mit Tofu, Morcheln und Gemüse  
*Glas noodle soup with tofu, morels and vegetables*
- 111. PHAD PHAK TAUHU** <sup>1,5,6,7</sup> **7,50 €**  
Verschiedenes Gemüse mit Tofu gebraten nach thailändischer Art  
*Fried various kinds of vegetables with tofu prepared by house style*
- 112. GAENG PHET TAUHU (scharf / spicy)** <sup>5,7</sup>  **7,50 €**  
Tofu in roter Thai-Curry-Kokossoße mit Zitrusblättern, Bambusstreifen, Paprika, Gemüse und frischen Thai-Kräutern  
*Tofu in a red Thai curry coconut sauce with citrus leaves, bamboo shoots, peppers, vegetables and fresh Thai-herbs*
- 113. GAENG KHIAU WAAN TAUHU (scharf / spicy)** <sup>5,7</sup>  **7,50 €**  
Tofu in grüner Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Zucchini, Bohnen und frischen Thai-Kräutern  
*Tofu in a green Thai curry coconut sauce with bamboo shoots, peppers, courgette, beans and fresh Thai-herbs*
- 114. PRIAO WAAN TAUHU** <sup>5,7</sup> **7,50 €**  
Tofu mit Paprika, Lauch, Gurken, Karotten und Ananas in einer süß-sauren Soße  
*Tofu with peppers, leek, cucumbers, carrots and pineapple in a sweet sour sauce*
- 115. PHAD THAI TAUHU** <sup>1,3,5,6,7</sup> **7,50 €**  
Gebratene Thai-Reisnudeln mit Ei, Tofu, Sojabohnenkeimlingen, roten Zwiebeln und gemahlener Erdnüssen  
*Fried Thai rice noodles with egg, tofu, soya bean sprouts, red onions and ground peanuts*
- 116. BAH MIE KHIMAO TAUHU (sehr scharf / very spicy)** <sup>1,3,5,6,7</sup>  **7,50 €**  
Tofu mit Eiernudeln, Paprika, verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern  
*Tofu with noodles, peppers, various kinds of vegetables and Thai-herbs*

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.

Prices include VAT

# Speisen

Täglich durchgehend warme Küche

## HÜHNERFLEISCH / CHICKEN

- 120. GAENG KHUA SABBARODD GAI (scharf / spicy)**  **7,90 €**  
 Ein exotisches Gericht mit Hühnerfleisch, Paprika und Ananasstückchen in einer roten Thai-Curry-Kokossoße  
*An exotic dish with chicken, peppers, pineapple pieces in a red Thai curry coconut sauce*
- 121. GAENG KHIAU WAAN GAI (scharf / spicy)**  **7,90 €**  
 Hühnerfleisch in grüner Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Zucchini, Bohnen und frischen Thai-Kräutern  
*Chicken in a green Thai curry coconut sauce with bamboo shoots, peppers, courgette, beans and fresh Thai-herbs*
- 122. GAENG MASAMAN GAI (scharf / spicy)** <sup>5,7</sup>  **7,90 €**  
 Hühnerfleisch in spezieller Thai-Curry-Mischung mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Erdnüssen und Kokossoße  
*Stewed chicken in a special Thai curry combination with small potatoes, onions, peanuts and coconut sauce*
- 123. GAI PRIAO WAAN** **8,50 €**  
 Hühnerfleisch mit Lauch, Paprika, Karotten, Gurken und Ananas in einer süß-sauren Soße  
*Chicken with leek, peppers, carrots, cucumbers and pineapple in a sweet sour sauce*
- 124. GAI PHAD KHING (etwas scharf / slightly spicy)** <sup>1,6</sup>  **8,50 €**  
 Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Morcheln, Paprika, Karotten, Champignons und feingeschnittenem Ingwer  
*Fried chicken with onions, morels, peppers, carrots, mushrooms and finely sliced ginger*
- 125. GAI PHAD BAI GRAPAU (sehr scharf / very spicy)** <sup>1,6</sup>  **8,90 €**  
 Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Bohnen, Bambusstreifen, Zwiebeln, Chili, Knoblauch und Thai-Kräutern  
*Fried chicken with peppers, beans, bamboo shoots, onions, chili, garlic and Thai-herbs*
- 126. GAI PHAD PHAK RUAMMIT** <sup>1,6</sup> **7,50 €**  
 Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison  
*Fried chicken with fresh vegetables of the season*
- 127. GAENG GAI NOHMA (scharf / spicy)**  **7,90 €**  
 Hühnerfleisch in roter Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen und Gemüse  
*Chicken in a red Thai curry coconut sauce with bamboo shoots and vegetables*

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.




Prices include VAT



# Speisen

Täglich durchgehend warme Küche

## SCHWEINEFLEISCH / PORK

- 133. GAENG KHIAU WAAN MUH (scharf / spicy) ** **7,90 €**  
Schweinefleisch in grüner Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Zucchini, Bohnen und frischen Thai-Kräutern  
*Pork in a green Thai curry coconut sauce, bamboo shoots, peppers, courgette, beans and fresh Thai-herbs*
- 134. MUH PRIAO WAAN** **7,90 €**  
Schweinefleisch mit Lauch, Paprika, Karotten, Gurken und Ananas in einer süß-sauren Soße  
*Pork with leek, peppers, carrots, cucumbers and pineapple in a sweet sour sauce*
- 135. MUH PHAD BAI GRAPAU (sehr scharf / very spicy) <sup>1,6</sup> ** **8,90 €**  
Schweinefleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, Bohnen, Bambusstreifen, Knoblauch und Thai-Kräutern  
*Fried pork with peppers, onions, chili, beans, bamboo shoots, garlic and Thai-herbs*
- 136. MUH PHAD PRIG THAI <sup>1,6</sup>** **7,90 €**  
Schweinefleisch gebraten mit Paprika, Knoblauch, Pfeffer und verschiedenem Gemüse  
*Fried pork with peppers, garlic, pepper and various kinds of vegetables*
- 137. GAENG PHET MUH (scharf / spicy) ** **7,90 €**  
Schweinefleisch in roter Thai-Curry-Kokossoße mit Zitrusblättern, Bambusstreifen, Paprika, Gemüse und frischen Thai-Kräutern  
*Pork in a red Thai curry coconut sauce with citrus leaves, bamboo shoots, pepperes, vegetables and fresh Thai-herbs*
- 138. MUH PHAD PHAK RUAMMIT <sup>1,6</sup>** **7,50 €**  
Schweinefleisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison  
*Fried pork with fresh vegetables of the season*

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.  
Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.  
Prices include VAT

# Speisen

Täglich durchgehend warme Küche

## RINDFLEISCH / BEEF

- |             |  |               |
|-------------|--|---------------|
| <b>144.</b> | <b>GAENG PHET NUEA (scharf / spicy)</b>   | <b>8,50 €</b> |
|             | Rindfleisch in roter Thai-Curry-Kokossoße mit Zitrusblättern, Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Gemüse und frischen Thai-Kräutern<br><i>Beef in a red Thai curry coconut sauce with citrus leaves, bamboo shoots, peppers, beans, vegetables and fresh Thai-herbs</i> |               |
| <b>145.</b> | <b>NUEA TORD GRATIAM PRIG THAI</b> <sup>1,6</sup>  | <b>8,50 €</b> |
|             | Rindfleisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, Sojakeimlingen und verschiedenem Gemüse<br><i>Fried beef with garlic, pepper, soya sprouts and various kinds of vegetables</i>  |               |
| <b>146.</b> | <b>NUEA PHAD PHAK RUAMMIT</b> <sup>1,6</sup>   | <b>7,90 €</b> |
|             | Rindfleisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison<br><i>Fried beef with fresh vegetables of the season</i>   |               |
| <b>147.</b> | <b>NUEA PHAD BAI GRAPAU (sehr scharf / very spicy)</b> <sup>1,6</sup>    | <b>8,90 €</b> |
|             | Rindfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, Bohnen, Bambusstreifen, Knoblauch und Thai-Kräutern<br><i>Fried beef with peppers, onions, chili, beans, bamboo shoots, garlic and Thai-herbs</i>   |               |
| <b>148.</b> | <b>GAENG KHIAU WAAN NUEA (scharf / spicy)</b>   | <b>8,90 €</b> |
|             | Rindfleisch in grüner Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Zucchini, Bohnen und frischen Thai-Kräutern<br><i>Beef in a green Thai curry coconut sauce with bamboo shoots, peppers, courgette, beans and fresh Thai-herbs</i>                            |               |
| <b>149.</b> | <b>GAENG BHA NUEA (sehr scharf / very spicy)</b> <sup>2</sup>   | <b>9,50 €</b> |
|             | Rindfleisch in Thai-Jungle-Curry auf verschiedenem Gemüse, verfeinert mit exotischen Wurzeln und Thai-Kräutern<br><i>Beef in Thai jungle curry on various kinds of vegetables, refines with exotic roots and Thai-herbs</i>  |               |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.  
Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.  
Prices include VAT

# Speisen

Täglich durchgehend warme Küche

## ENTENFLEISCH / DUCK

- |             |   |                |
|-------------|---|----------------|
| <b>154.</b> | <b>BEDD PRIAO WAAN</b> <sup>1</sup><br>Entenbrust auf Lauch, Paprika, Karotten, Gurken und Ananas in einer süß-sauren Soße<br><i>Duck on leek, peppers, carrots, cucumbers and pineapple in a sweet sour sauce</i>  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>155.</b> | <b>BEDD PHAD BAI GRAPAU (sehr scharf / very spicy)</b> <sup>1,6</sup> <br>Entenbrust auf Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Bambusstreifen, Chili, Knoblauch und Thai-Kräutern<br><i>Duck on peppers, onions, beans, bamboo shoots, chili, garlic and Thai-herbs</i>  | <b>9,90 €</b>  |
| <b>156.</b> | <b>BEDD PHAD KHING (etwas scharf / slightly spicy)</b> <sup>1,6</sup> <br>Entenbrust auf Zwiebeln, Morcheln, Karotten, Paprika, Champignons und feingeschnittenem Ingwer<br><i>Duck on onions, morels, carrots, peppers, mushrooms and finely sliced ginger</i>                                      | <b>9,90 €</b>  |
| <b>157.</b> | <b>GAENG BHA BEDD (sehr scharf / very spicy)</b> <sup>1,2</sup> <br>Entenbrust auf Thai-Jungle-Curry mit verschiedenem Gemüse, verfeinert mit exotischen Wurzeln und Thai-Kräutern<br><i>Duck on a Thai jungle curry and various kinds of vegetables, refines with exotic roots and Thai-herbs</i> | <b>10,50 €</b> |
| <b>158.</b> | <b>BEDD PHAD PHAK AM SEE</b> <sup>1,5,6,7</sup><br>Entenbrust auf frischem Gemüse der Saison und Erdnusssoße<br><i>Duck on fresh vegetables of the season and peanut sauce</i>  | <b>9,90 €</b>  |
| <b>159.</b> | <b>GAENG PAET BEDD (scharf / spicy)</b> <sup>1</sup> <br>Entenbrust auf rotem Thai-Curry mit Ananas, Paprika und Bambusstreifen in Kokossoße<br><i>Duck on a red Thai curry with pineapple, peppers and bamboo shoots in coconut sauce</i>   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>160.</b> | <b>BEDD BANGKOK</b> <sup>1,6</sup><br>Entenbrust auf gebratenem frischen Gemüse und Honigsoße<br><i>Duck on honey sauce, served with fresh vegetables</i>   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>161.</b> | <b>BEDD PHAD KHIAMO (sehr scharf / very spicy)</b> <sup>1,6</sup> <br>Entenbrust auf Paprika, verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern<br><i>Duck on peppers, various kinds of vegetables and Thai-herbs</i>   | <b>9,90 €</b>  |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.

Prices include VAT

# Speisen

Täglich durchgehend warme Küche

## FISCH / FISH

- 166. BLAA LAD KHING (etwas scharf / slightly spicy)** <sup>1,4,6</sup>  **8,50 €**  
 Gebackenes Pangasiusfilet und Zwiebeln, Morcheln, Karotten Paprika, Champignons und feingeschnittenem Ingwer  
*Fried sutchi catfish filet and onions, morels, carrots, peppers, mushrooms and finely sliced ginger*
- 167. GAENG PHET BLAA (scharf / spicy)** <sup>1,4,6</sup>  **8,50 €**  
 Gebackenes Pangasiusfilet und rote Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Zucchini und frischen Thai-Kräutern  
*Sutchi catfish filet and red Thai curry coconut sauce with bamboo shoots, peppers, beans, courgette and fresh Thai-herbs*
- 168. BLAA PRIO WAAN** <sup>1,4,6</sup> **8,50 €**  
 Gebackenes Pangasiusfilet und Lauch, Paprika, Karotten, Gurken und Ananas in einer süß-sauren Soße  
*Fried sutchi catfish filet and leek, peppers, carrots, cucumbers and pineapple in a sweet sour sauce*
- 169. GAENG KHIAU WAAN BLAA (scharf / spicy)** <sup>1,4,6</sup>  **8,50 €**  
 Gebackenes Pangasiusfilet und grüne Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Zucchini, Bohnen und frischen Thai-Kräutern  
*Fried sutchi catfish filet and a green Thai curry-coconut sauce with bamboo shoots, peppers, courgette, beans and fresh Thai-herbs*

## TINTENFISCH / CUTTLEFISH

- 170. BLAA MUG GRAPAU (sehr scharf / very spicy)** <sup>1,6,13</sup>  **9,50 €**  
 Tintenfisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Bambusstreifen, Chili, Knoblauch und Thai-Kräutern  
*Fried cuttlefish with peppers, onions, beans, bamboo shoots, chili, garlic and Thai-herbs*
- 171. BLAA MUG GRATIAM** <sup>1,6,13</sup> **9,50 €**  
 Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, Sojakeimlingen und verschiedenem Gemüse  
*Fried cuttlefish with garlic, pepper, soya sprouts and various kinds of vegetables*
- 172. BLAA MUG KHIMAO (sehr scharf / very spicy)** <sup>1,6,13</sup>  **9,50 €**  
 Tintenfisch gebraten mit Paprika, verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern  
*Fried cuttlefish with peppers, various kinds of vegetables and Thai-herbs*
- 173. BLAA MUG PHAD PHAK** <sup>1,6,13</sup> **9,50 €**  
 Tintenfisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison  
*Fried cuttlefish with fresh vegetables of the season*

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.

Prices include VAT



# Speisen

Täglich durchgehend warme Küche

## SCAMPI / SCAMPI

- 174. GAENG PHET GUNG (scharf / spicy) <sup>2</sup> ** **10,50 €**  
Scampi in roter Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Zucchini und frischen Thai-Kräutern  
*Scampi in a red Thai curry coconut sauce with bamboo shoots, peppers, beans, courgette and fresh Thai-herbs*
- 175. GAENG KHIAU WAAN GUNG (scharf / spicy) <sup>2</sup> ** **10,50 €**  
Scampi in grüner Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Zucchini und frischen Thai-Kräutern  
*Scampi in a green Thai curry coconut sauce with bamboo shoots, peppers, beans, courgette and fresh Thai-herbs*
- 176. GUNG TORD GRATIAM <sup>1,2,6</sup>** **10,50 €**  
Scampi gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, Sojakeimlingen und verschiedenem Gemüse  
*Fried scampi with garlic, pepper, soya sprouts and various kinds of vegetables*
- 177. GUNG PHAD PHAK RUAMMIT <sup>1,2,6</sup>** **10,50 €**  
Scampi gebraten mit frischem Gemüse der Saison  
*Fried scampi with fresh vegetables of the season*
- 178. GUNG PHAD BAI GRAPAU (sehr scharf / very spicy) <sup>1,2,6</sup> ** **10,50 €**  
Scampi gebraten mit Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Thai-Kräutern  
*Fried scampi with bamboo shoots, peppers, beans, chili, onions, garlic and Thai-herbs*

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.

Prices include VAT

# Speisen

Täglich durchgehend warme Küche

## NACHSPEISEN / DESSERTS

- |             |   |               |
|-------------|---|---------------|
| <b>183.</b> | <b>GLUAY TORD</b> <sup>1, 8, 11</sup><br>Gebackene Banane und eine Kugel Vanilleeis mit Honig, Sesam und Kokosraspeln verfeinert<br><i>Baked banana with one scoop of vanilla ice with honey, sesame and coconut graters</i>  | <b>3,50 €</b> |
| <b>184.</b> | <b>SAPPAROD TORD</b> <sup>1, 8, 11</sup><br>Gebackene Ananas und eine Kugel Vanilleeis mit Honig, Sesam und Kokosraspeln verfeinert<br><i>Baked pineapple with one scoop of vanilla ice with honey, sesame and coconut graters</i>  | <b>3,50 €</b> |
| <b>185.</b> | <b>LITCHIS TORD</b> <sup>1, 8, 11</sup><br>Gebackene Litschis und eine Kugel Vanilleeis mit Honig, Sesam und Kokosraspeln verfeinert<br><i>Baked litchis with one scoop of vanilla ice with honey, sesame and coconut graters</i>   | <b>3,50 €</b> |
| <b>186.</b> | <b>GEMISCHTE NACHSPEISEN (je 1 Stück)</b> <sup>1, 8, 11</sup><br>Gebackene Banane, gebackene Ananas, gebackene Litschis serviert mit einer Kugel Vanilleeis mit Honig, Sesam und Kokosraspeln verfeinert<br><i>Baked banana, baked pineapple, baked litchis served with one scoop of vanilla ice with honey, sesame and coconut graters</i> | <b>4,90 €</b> |
| <b>187.</b> | <b>LITCHIS IN SIRUP</b> <sup>c</sup><br>Litschis in Sirup<br><i>Litchis in syrup</i>  | <b>3,30 €</b> |
| <b>188.</b> | <b>EIS-KNÖDEL</b> <sup>1, 8, 11</sup><br>Frittiertes Vanilleeis in Brotkrum mit Honig, Sahne, Sesam und Kokosraspeln verfeinert<br><i>Fried scoop of vanilla ice cream in bread crumbs with honey, cream, sesame and coconut graters</i>  | <b>4,90 €</b> |
| <b>189.</b> | <b>ROTI</b> <sup>1, 8</sup><br>Frittierter thailändischer Pfannkuchen aufgerollt, Kondensmilch und Sahne<br><i>Fried Thai pancake rolled up, concentrated milk and cream</i>  | <b>4,40 €</b> |

Alle Hauptgerichte bis auf Nudelgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

Preise inkl. Mehrwertsteuer

All entrees except pasta dishes are served with Thai jasmine rice.

Prices include VAT

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>2,40 €</b>
	0,4 l	<b>4,20 €</b>
<b>Apfelsaft-Schorle</b>	0,2 l	<b>2,30 €</b>
	0,4 l	<b>3,60 €</b>
<b>Johannisbeersaft</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
	0,4 l	<b>4,90 €</b>
<b>Johannisbeersaft-Schorle</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
	0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>2,50 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
<b>Orangensaft-Schorle</b>	0,2 l	<b>2,50 €</b>
	0,4 l	<b>4,20 €</b>
<b>Ananassaft</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
	0,4 l	<b>4,90 €</b>
<b>Ananassaft-Schorle</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
	0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>Mangosaft</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
	0,4 l	<b>4,90 €</b>
<b>Mangosaft-Schorle</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
	0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>Litschisaft</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
	0,4 l	<b>4,90 €</b>
<b>Litschisaft-Schorle</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
	0,4 l	<b>4,50 €</b>

## APERITIFS

<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>2</sup>	4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Martini</b> Rosso, Bianco, Dry	4 cl	<b>2,10 €</b>

<b>Eistee</b> <sup>3</sup>	0,2 l	<b>2,40 €</b>
	0,4 l	<b>3,90 €</b>
<b>Cola/Cola Zero</b> <sup>1,3</sup>	0,2 l	<b>2,30 €</b>
	0,4 l	<b>3,60 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	0,2 l	<b>2,30 €</b>
	0,4 l	<b>3,60 €</b>
<b>Zitronenlimonade</b>	0,2 l	<b>2,30 €</b>
	0,4 l	<b>3,00 €</b>
<b>Spezi</b> <sup>1,3</sup>	0,2 l	<b>2,30 €</b>
	0,4 l	<b>3,60 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>2,50 € (FL.)</b>
	0,4 l	<b>3,50 €</b>
	0,5 l	<b>4,50 € (FL.)</b>
	0,75 l	<b>6,20 € (FL.)</b>
<b>Stilles Wasser</b>	0,25 l	<b>2,50 € (FL.)</b>
	0,4 l	<b>3,50 €</b>
	0,5 l	<b>4,50 € (FL.)</b>
	0,75 l	<b>6,20 € (FL.)</b>
<b>Tonic Wasser</b> <sup>2</sup>	0,2 l	<b>2,50 €</b>
	0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>2</sup>	0,2 l	<b>2,50 €</b>
	0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>Thailändischer Eistee</b> mit Milch oder Zitrone	0,4 l	<b>4,90 €</b>

## ASIATISCHE SPEZIALGETRÄNKE

<b>Mekong</b> Thai Whisky	2 cl	<b>3,30 €</b>	<b>Sake</b> Japan. Reiswein	8 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Pflaumenwein</b> (aus Japan)	4 cl	<b>2,10 €</b>	<b>Lychee-Sekt</b> Medium, Dry	0,1 l	<b>2,90 €</b>

<sup>1</sup> Farbstoff | <sup>2</sup> Chinin | <sup>3</sup> Koffein/Tein

Preise inkl. Mehrwertsteuer  
Prices include VAT

## BIER

<b>Leibinger</b>	0,3 l	<b>3,00 €</b>	<b>Leibinger</b>	0,5 l	<b>3,60 €</b>
Export vom Fass	0,5 l	<b>3,70 €</b>	Kristall-Weizen		
<b>Leibinger Pils</b>	0,3 l	<b>3,20 €</b>	<b>Leibinger</b>	0,5 l	<b>3,60 €</b>
Vom Fass	0,5 l	<b>4,20 €</b>	Hefe-Weizen		
<b>Singha (5%)</b>	0,33 l	<b>3,50 €</b>	<b>Leibinger</b>	0,5 l	<b>3,60 €</b>
Thai-Bier			Dunkles-Weizen		
<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,33 l	<b>3,30 €</b>	<b>Leibinger</b>	0,5 l	<b>3,60 €</b>
<b>Radler (alkoholfrei)</b>	0,3 l	<b>3,30 €</b>	Leichtes-Weizen		
<b>Colaweizen</b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>	<b>Radler (süß)</b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
<b>Alkoholfreies Weizen</b>	0,5 l	<b>4,00 €</b>	<b>Radler (sauer)</b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
			<b>Russ</b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>

## WARME GETRÄNKE

<b>Kaffee</b> <sup>3</sup>	<b>2,00 €</b>	<b>Tee</b> <sup>3</sup>	<b>2,20 €</b>
Tasse		Glas	
<b>Espresso</b> <sup>3</sup>	<b>1,90 €</b>	<b>Jasmintee</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Espresso-Macchiato</b> <sup>3</sup>	<b>2,00 €</b>	Kännchen	
<b>Cappuccino</b> <sup>3</sup>	<b>2,50 €</b>	<b>Grüner Tee</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>3</sup>	<b>2,90 €</b>	Kännchen	
<b>Latte Macchiato</b> <sup>3</sup>	<b>2,90 €</b>	<b>Ingwer Tee</b> <sup>5</sup>	<b>4,20 €</b>
		Kännchen (leicht gezuckert)	
		<b>Ingwer mit grünem Tee</b> <sup>5</sup>	<b>4,50 €</b>
		Kännchen (leicht gezuckert)	
		<b>Eiskaffee</b>	<b>4,50 €</b>
		<b>Heiße Schokolade</b>	<b>2,90 €</b>
		mit Milchschaum	

## SPRITZIGES

<b>Aperol Spritz</b> <sup>1</sup>	0,25 l	<b>6,20 €</b>
Prosecco, Aperol auf Eis		
<b>Hugo</b> <sup>5</sup>	0,25 l	<b>6,20 €</b>
Soda, Minze, Holunder, Limette auf Eis		

<sup>1</sup> Farbstoff | <sup>2</sup> Chinin | <sup>3</sup> Koffein/Tein | <sup>5</sup> leicht gezuckert

Preise inkl. Mehrwertsteuer  
Prices include VAT



## SEKT

<b>Fürst von Metternich</b>	0,75 l	<b>20,00 €</b>
<b>Piccolo</b>	0,2 l	<b>5,20 €</b>
<b>Prosecco</b>	0,2 l	<b>5,20 €</b>

## SPIRITUOSEN

<b>Johnnie Walker</b> „Black Label“	2 cl	<b>3,20 €</b>	<b>Jack Daniels</b> „Black Label“	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Remy Martin</b> „VSOP“	2 cl	<b>3,20 €</b>	<b>Hennessy</b> „VSOP“	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>2,30 €</b>	<b>Cointreau</b>	2 cl	<b>2,30 €</b>
<b>Aquavit</b> „Lysholm Linie“	2 cl	<b>2,30 €</b>	<b>Sambuca Molinari</b>	2 cl	<b>2,30 €</b>
<b>Wodka Moskowskaja</b>	2 cl	<b>2,30 €</b>	<b>Tequila</b>	2 cl	<b>2,30 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>2,30 €</b>	<b>Williamsbirne</b>	2 cl	<b>2,30 €</b>
<b>Kirschwasser</b>	2 cl	<b>2,30 €</b>	<b>Obstwässerle</b>	2 cl	<b>2,30 €</b>
<b>Kräuterschnaps</b>	2 cl	<b>2,30 €</b>	<b>Whisky Cola</b>	4 cl	<b>7,60 €</b>
			<b>Mekong Cola</b>	4 cl	<b>8,30 €</b>

## OFFENE WEINE

### WEISSWEINE

<b>Weißweinschorle</b>	0,25 l	<b>4,50 €</b>
* <b>Chardonnay Veneto</b> D.O.C., leichter, eleganter Wein, frisch und harmonisch, Duft nach Äpfeln und Hyazinthen, trocken	0,25 l	<b>5,60 €</b>
<b>Hagnauer Sonnenufer Weißer Burgunder</b> trocken	0,25 l	<b>5,60 €</b>
<b>Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau</b> trocken	0,25 l	<b>5,60 €</b>
<b>Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau</b> halbtrocken	0,25 l	<b>5,60 €</b>
<b>Auggener Schäf Baden</b> Gutedel, trocken, QbA	0,25 l	<b>5,60 €</b>

### ROTWEINE

<b>Rotweinschorle</b>	0,25 l	<b>4,50 €</b>
<b>Heilbronner Stiftsberg Trollinger, QbA, Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg</b> Trollinger, wie man ihn mag: Leicht, süffig und mit leckeren Beerenaromen	0,25 l	<b>5,60 €</b>
* <b>Merlot I.G.T. Giol</b>	0,25 l	<b>5,60 €</b>
sortentypisch, fruchtig, harmonisch, samtig, weich, leuchtend rot, trocken		
* <b>Demeter-Wein Domino de Punctum Cabernet Sauvignon – Merlot</b> Biodynamic Wein aus Spanien	0,25 l	<b>5,60 €</b>
<b>Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder</b> Qualitätswein, trocken	0,25 l	<b>5,60 €</b>
<b>Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder</b> Qualitätswein, halbtrocken	0,25 l	<b>5,60 €</b>

### ROSÉ

<b>Hagnauer Sonnenufer Weißherbst</b> Qualitätswein, trocken	0,25 l	<b>5,60 €</b>
<b>Hagnauer Sonnenufer Weißherbst</b> Qualitätswein, halbtrocken	0,25 l	<b>5,60 €</b>

**(0,1 l Wein 2,90 €)**  
**Weitere Weine auf Anfrage!**

\* Kontrollierter Biologischer Anbau

Preise inkl. Mehrwertsteuer  
Prices include VAT

## COCKTAILS

<b>Bodensee Bowle</b> <sup>1</sup>	2 Pers. <b>13,20 €</b>	4 Pers. <b>22,00 €</b>	<b>Planter's Punch</b> <sup>1</sup>	<b>7,50 €</b>
Eine herrlich erfrischende Mischung aus Rum und tropischen Früchten mit einem Hauch von Mandeln			Das Getränk mit Tropen – Tradition	
<b>Bangkok Bowle</b> <sup>1</sup>	2 Pers. <b>13,20 €</b>	4 Pers. <b>22,00 €</b>	<b>Poco Stick</b>	<b>7,50 €</b>
Eigenkreation: das Beste, was man aus Mekhong (Thai Rum) machen kann			Erfrischende Mischung aus Gin, Ananas und Pampelmusensaft	
<b>Mai Tai</b> <sup>1</sup>	<b>7,50 €</b>		<b>Gimlet</b>	<b>5,50 €</b>
Das Wort aus Tahiti heißt so viel wie „das Beste“. Wir empfehlen ihn ganz besonders			Dry Gin und Rose's Lime Juice	
<b>Pina Colada</b> <sup>5</sup>	<b>7,50 €</b>		<b>Passion Punch</b> <sup>5</sup>	<b>7,50 €</b>
Eine süße cremige Mischung aus hellem Rum, Kokos und Ananas			Gin, Passionsfrucht-Nektar und Limone	
<b>Chi Chi</b> <sup>5</sup>	<b>7,50 €</b>		<b>Singapore Sling</b> <sup>1</sup>	<b>7,50 €</b>
Raffinierte Mischung aus Wodka, Kokos und Ananas			Dry Gin und Limonade eine starke Mischung	
<b>Kung Fu</b> <sup>1</sup>	<b>8,00 €</b>		<b>Whisky Sour</b>	<b>7,50 €</b>
Hart, hart, hart! Höchstens zwei werden serviert.			Das ist Scotch Whisky auf ganz andere Art	

<sup>1</sup> Farbstoff | <sup>2</sup> Chinin | <sup>3</sup> Koffein / Tein | <sup>5</sup> leicht gezuckert

Preise inkl. Mehrwertsteuer

Prices include VAT

## COCKTAILS

**Scorpion** 7,50 €

Honolulu Lieblingsgetränk – eine Mischung aus Rum und tropischen Fruchtsäften

**Bodensee Sunset**<sup>1</sup> 7,50 €

Spezialität des Barmannes – das Rezept bleibt geheim!

**White Cloud** 7,50 €

Cremige Köstlichkeit auf Wodkabasis mit Kokosnuss

**Bangkok Fever**<sup>1</sup> 7,50 €

Mögen Sie 73% Rum? Dann sollten Sie probieren. Mit Vorsicht zu genießen!

**Caipirina** 7,50 €

Brasilianisches Nationalgetränk

**Blue Bodensee**<sup>1</sup> 7,50 €

Am Bodensee beliebt: mit Blue Curacao, hellem Rum, Kokosnuss und Ananassaft

**Margarita** 5,50 €

Eine Erfrischung mit Tequila

## ERFRISCHUNGEN OHNE ALKOHOL

**Coconut Kiss**<sup>5</sup> 4,90 €

Ananassaft mit Kokos

**Fruit Punch**<sup>1,5</sup> 4,50 €

Exotische Fruchtsaft Mischung

**Bangkok Punch**<sup>1,5</sup> 4,50 €

Sauer macht lustig

**Lemon Cooler**<sup>1,5</sup> 4,50 €

Eine herrliche Erfrischung aus Lemon und Zuckerrohr-Wasser

**Pinocchio**<sup>5</sup> 4,50 €

Mango- Mischung

**Lee Cooler**<sup>1</sup> 4,90 €

Ananassaft, Kokosnuss und Grenadine

<sup>1</sup> Farbstoff | <sup>2</sup> Chinin | <sup>3</sup> Koffein / Tein | <sup>5</sup> leicht gezuckert

Preise inkl. Mehrwertsteuer

Prices include VAT



## ALLERGENE ZUSATZSTOFFE FOOD ADDITIVES

### 1. Glutenhaltiges Getreide / *Cereals containing gluten*

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern  
*Wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut, emmer, multigrain, small spelt, green spelt*

### 2. Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse *Crustaceans and crustacean products*

Krebs, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi  
*Cancer, shrimp, crayfish, lobster, scampi*

### 3. Eier und Ei-Erzeugnisse / *Eggs and egg products*

Alle Eiersorten / *All sort of eggs*

### 4. Fisch und Fisch-Erzeugnisse / *Fish and fish products*

Alle Fischarten (z.B. Anchovis, Sild, Sprotten usw.), Kaviar  
*All fish species (e.g. Anchovies, Sild, sprat, etc.), caviar*

### 5. Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse / *Peanuts and peanut products*

Alle Erdnussorten / *All sort of peanuts*

### 6. Soja und Soja-Erzeugnisse / *Soybeans and soybeans products*

Alle Sorten Sojabohnen / *All sort of soybeans*

### 7. Schalenfrüchte und Schalenfrucht-Erzeugnisse *Nuts and nut products*

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashew-Kerne, Kaschunüsse  
*Almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, Brazil nuts, pecans, macadamia nuts, Queensland nuts, cashew nuts, cashews*

### 8. Milch und Milch-Erzeugnisse / *milk and milk products*

Kuhmilch / *Cow milk*

### 9. Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse / *Celery and celery products*

Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie  
*Celery, celeriac*

### 10. Senf und Senf-Erzeugnisse / *Mustard and mustard products*

### 11. Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse / *Sesame and sesame products*

### 12. Lupine und Lupinen-Erzeugnisse / *Lupin and lupin products*

### 13. Weichtiere und Weichtier-Erzeugnisse *Molluscs and molluscs products*

Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamaris, alle Muscheln, Austern  
*Snails, abalone, octopus, squid, calamari, all mussels, oysters*

### 14. Schwefeldioxid und Sulfid / *Sulfur dioxide and sulphite*

(In einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

Dazu gehören: e 220 – e 228

*(In a concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/l)*

*This information can include: e 220 - e 228*

### A Farbstoffe / *Dyes*

e 100 – e 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)  
*e 100 – e 180 (these include beta-carotene and Riboflavin)*

### B Farbstoffe / *Dyes*

e 102 – Tartazin, e 104 – Chinolingelb, e 110 – Gelborange,  
e 122 – Azorubin, e 124 – cochenerot, e 129 – Allurarot AC  
*e 102 – tartrazine, e 104 – quinoline yellow, e 110 – yellow-orange,  
e 122 – azorubin, e 124 – cochenerot, e 129 – allurarot AC*

### C Konservierungsstoffe / *Preservatives*

e 200 – e 219, e 230 – e 235, e 239, e 249 – e 252, e 280 – e 285, e 1105

### D Bei ausschließlicher Verwendung / *With exclusive use*

von e 249 – e 250, e 251 – e 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe  
*of e 249 – e 250, e 251 – e 252 or a mixture of these substances*

### E Antioxidationsmittel / *Antioxidant*

e 310 – e 321

### F Geschmacksverstärker / *flavor enhancer*

e 620 – e 635

### G Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) *Sulfur dioxide/sulphites (no class name)*

e 220 – e 228

### H Eisensalze / *iron salts*

(kein Klassenname) e 579, e 585  
*(no class name) e 579, e 585*

### I Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) *Substances for surface treatment (coating agent)*

e 901 – e 904, e 912, e 914

### J Süßstoffe / *sweeteners*

e 950 – e 952, e 954, e 957, e 959

**Andere Süßstoffe (Zuckeralkohole)**  
***Other sweeteners (sugar alcohols)***

(kein Klassenname) e 420, e 421, e 953, e 965, e 967  
*(no class name) e 420, e 421, e 953, e 965, e 967*

### K Phosphate

(Stabilisator / *stabilizer*) e 338 – e 341, e 450 – e 452

Fragen sie unser Servicepersonal nach der detaillierten  
Allergen- und Zusatzstoff-Dokumentation zu den  
einzelnen Speisen und Getränken.

*Please ask our service staff for detailed documentation  
of allergen and additive for the several foods and beverages.*



Im Charlottenhof bieten wir Ihnen von Montag bis Freitag auch einen Mittagstisch an.

Abends ist das Restaurant etwas ganz Besonderes. Das Essen wird Ihnen nicht als Tellergericht serviert, sondern typisch thailändisch. Mit insgesamt 140 Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich können Sie dort mit Ihrer Familie, in größeren Gruppen oder auch nur zu zweit unsere preiswerten, bis zu 4-Gänge-Menüs, genießen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Ihr Bangkok-Team

So finden Sie unser Restaurant Bangkok bei Gunya im Charlottenhof:

