



Thailändische Spezialitäten

— Speisekarte —



Herzlich Willkommen

EHRENWERTE GÄSTE, SAWAHDI KHA, SAWAHDI 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 Einflüsse, 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.



Empfehlung des Hauses

- 93. BAH MIE GAI GROB** ^{A1, C, F}
Knusprige Hähnchenbrust auf gebratenen Nudeln und verschiedenem Gemüse nach thailändischer Art
Crispy chicken breast on fried noodles and various kinds of vegetables prepared by house style **12,90 €**
- 128. GAENG PHET GAI GROB (scharf / spicy)** ^{A1, C} 
Knusprige Hähnchenbrust in roter Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Zucchini, Bohnen und frischen Thai-Kräutern
Crispy chicken breast in a red Thai curry coconut sauce with bamboo shoots, pepper, courgette, beans and fresh Thai-herbs **12,90 €**
- 129. PRIAO WAAN GAI GROB** ^{A1, C}
Knusprige Hähnchenbrust in süß-saurer Soße mit Lauch, Paprika, Karotten, Gurken und Ananas
Crispy chicken breast in a sweet sour sauce with leek, pepper, carrots, cucumber and pineapple **12,90 €**
- 162. SALMON SAM ROS (scharf / spicy)** ^{A1} 
Lachsfilet serviert in einer Soße mit drei verschiedenen Geschmacksrichtungen
Salmon filet served in a sauce with three different tastes **16,90 €**
- 163. CHU CHI SALMON (scharf / spicy)** ^{A1} 
Gebratene Lachsfiletstreifen in roter Thai-Curry-Kokossoße mit Paprika und Basilikum
Fried salmon shoots in a red Thai curry coconut sauce with peppers and Basil **16,90 €**
- 164. GAENG KHIAU WANN SALMON LAD SPAGHETTI (scharf / spicy)** ^{A1} 
Lachsfiletstreifen in grüner Thai-Curry-Kokossoße mit Spaghetti und Gemüse
Salmon shoots in a green Thai curry coconut sauce with spaghetti and vegetables **16,90 €**

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

SUPPEN/SOUPS

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 1. | TOM YAM GUNG (sehr scharf / very spicy) ^B 
Traditionelle Thai-Garnelensuppe (mit Wasserzusatz) mit Champignons, Zitronengras und Kaffirblättern (pikant und säuerlich)
<i>Traditional Thai-shrimp (with added water) in soup with mushrooms, lemon grass and Kaffir leaves (spicy and sour)</i> | 6,90 € |
| 2. | TOM YAM GAI (sehr scharf / very spicy) 
Hühnerfleisch mit Champignons, Zitronengras und Kaffirblättern (pikant und säuerlich)
<i>Chicken with mushrooms, lemon grass and Kaffir leaves (spicy and sour)</i> | 6,50 € |
| 3. | TOM KHA GUNG (scharf / spicy) ^B 
Garnelen (mit Wasserzusatz) in Kokosnussmilchsuppe mit Champignons, Galanga und Kaffirblättern (sehr schmackhaft)
<i>Shrimp (with added water) in coconut milk soup with mushrooms, galanga and Kaffir leaves (very tasty)</i> | 6,90 € |
| 4. | TOM KHA GAI (scharf / spicy) 
Hühnerfleisch in Kokosnussmilchsuppe mit Champignons, Galanga und Kaffirblättern (sehr schmackhaft)
<i>Chicken in coconut milk soup with mushrooms, galangal and Kaffir leaves (very tasty)</i> | 6,50 € |
| 5. | GAENG DJÜET WUNSEN GAI ^{A1, F, I}
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln und Gemüse
<i>Glass noodle soup with chicken, morels and vegetables</i> | 6,50 € |
| 6. | GIAW NARM ^{A1, C, F, I}
Hühnerbrühe mit Gemüseeinlage und Wantan (Teigtaschen mit Hackfleischfüllung)
<i>Wantan in crust of pastry</i> | 6,50 € |
| 7. | PO TACK (sehr scharf / very spicy) ^{B, D, M} 
Gemischte Meeresfrüchtesuppe mit Champignons, Zitronengras, Thai-Kräutern und Kaffirblättern (pikant und säuerlich)
<i>Mixed sea food soup with mushrooms, lemon grass, Thai-herbs and Kaffir leaves (spicy and sour)</i> | 6,90 € |
| | GUOY TIAO ^{A1, I, F}
Berühmte thailändische Nudelsuppe
<i>Famous Thai noodle soup</i> | |
| 8. | Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i> | 6,90 € |
| 9. | Mit Rind / <i>with beef</i> | 7,90 € |
| 10. | Mit Ente / <i>with duck</i> | 7,90 € |

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

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 11. | GAI SATEE (5 Stück / 5 pieces) ^E
Gegrillte Hähnchen-Spieße mit thailändischer Erdnuss-Kokossoße
<i>Grilled chicken spits with Thai peanut coconut sauce</i> | 7,50 € |
| 12. | KRABBENCHIPS ^{A1, B}
Frittierte Krabbenchips mit einer süß-sauren Soße
<i>Fried prawn crisps with a sweet sour sauce</i> | 5,90 € |
| 13. | POH PIA TORD (5 Stück / 5 pieces) ^{A1, C, F, H}
Hausgemachte frittierte Frühlingsröllchen mit feiner Gemüse- und Glasnudelfüllung und einer süß-sauren Soße
<i>Homemade fried spring rolls with glass noodles and vegetable filling and a sweet sour sauce</i> | 7,50 € |
| 14. | PEEK GAI TORD (4 Stück / 4 pieces) ^{F, M}
Frittierte Hähnchenflügel mit einer süß-sauren Soße
<i>Fried chicken wings with a sweet-sour sauce</i> | 7,50 € |
| 16. | HOH TONG (4 Stück / 4 pieces) ^{A1, C, F, H}
Frittierter Blätterteig gefüllt mit feinen Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln und Curry
<i>Fried puff pasty filled with baked carrots, potatoes, onions and curry</i> | 7,50 € |
| 17. | TORD MAN BLAA (6 Stück / 6 pieces) ^{C, D, F}
Frittierte Fischhackbällchen serviert mit Gurkenstückchen und Erdnüssen in süß-saurer Soße
<i>Fried fish balls served with cucumbers pieces and peanuts in sweet sour sauce</i> | 8,10 € |
| 18. | GEMISCHTE VORSPEISEN ^{A1, C, D, F, H}
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

<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> | 12,90 € |

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

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 22. | SALAT BANGKOK – GAI SATEE ^E
Salat mit drei Hühnchen-Spießen und Erdnussdressing nach thailändischer Art
<i>Salad prepared by house style with three grilled chicken skewers and peanut dressing</i> | 11,50 € |
| 23. | PAPAYA POK POK (scharf / spicy) ^{F, E} 
Salat mit grüner Papaya, Erdnüssen und Karotten nach thailändischer Art
<i>Salad prepared by house style with green papaya, peanuts and carrots</i> | 11,50 € |
| 24. | SOMTAM BLAARA (scharf / spicy) ^D 
Salat mit grüner Papaya, Karotten in würziger, eingelegter Fischsoße nach thailändischer Art
(beliebt in Nordost-Thailand)
<i>Salad prepared by house style with green papaya, carrots in spicy fish sauce
(popular in north-east Thailand)</i> | 12,50 € |
| 25. | LAAB GAI (scharf / spicy) ^{D, 6} 
Würzige Spezialität aus Nordost-Thailand: Frisch zubereitetes gehacktes Hähnchen,
gewürzt mit roten Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern
<i>Freshly prepared chicken, seasoned with red onions and fresh Thai-herbs</i> | 11,50 € |
| 26. | LAAB BEDD (scharf / spicy) ^{A1, D, 6} 
Würzige Spezialität aus Nordost-Thailand: Frisch zubereitetes gehacktes Entenfleisch,
gewürzt mit roten Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern
<i>Freshly prepared duck, seasoned with red onions and fresh Thai-herbs</i> | 12,90 € |
| 27. | SOMTAM THAI – PEEK GAI TORD (scharf / spicy) ^{D, E} 
Salat mit grüner Papaya, Erdnüssen, Karotten und drei frittierte Hähnchenflügel
nach thailändischer Art
<i>Salad prepared by house style with green papaya, peanuts, carrots and three fried chicken wings</i> | 14,90 € |
| 29. | REIS ALS BEILAGE
Eine Portion Reis als Beilage
<i>One portion of rice as a side order</i> | 3,50 € |
| 30. | NUDELN ALS BEILAGE ^{A1, F}
Eine Portion Nudeln als Beilage
<i>One portion of noodles as a side order</i> | 3,90 € |
| 31. | EXTRA SOÙE
Extra SoÙe
<i>Extra sauce</i> | 2,00 € |
| 32. | GEBRATENER REIS ALS BEILAGE ^{A1, C, F}
Eine Portion gebratener Reis als Beilage
<i>One portion of fried rice as a side order</i> | 4,90 € |

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

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 33. | SALAT PHAK
Gemischter Salat in Essig und Öl
<i>Mixed salad prepared in vinegar and oil</i> | 7,50 € |
| 34. | SALAT BANGKOK^E
Salat nach Art des Hauses – mit Erdnussdressings
<i>Salad prepared by house style – with peanut dressing</i> | 8,50 € |
| 35. | GAENG DJUET WUNSEN PHAK^{A1, I}
Glasnudel-Suppe mit Morcheln und Gemüse
<i>Glass noodle soup with morels and vegetables</i> | 6,50 € |
| 36. | PHAK TORD^{A1}
Verschiedene, panierte Gemüsearten mit geschmacksvoller Soße
<i>Various kinds of vegetables in bread crumbs and delicious sauce</i> | 6,50 € |

KINDERGERICHTE / CHILDREN'S MEALS (NUR FÜR KINDER)

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 37. | Pommes mit Ketchup
<i>French fries with ketchup</i> | 5,90 € |
| 38. | Gegrillte Hähnchen-Spieße (5 Stück) mit Erdnusssoße dazu Duftreis ^E
<i>Grilled chicken skewers (5 pieces) with peanut sauce and aromatic rice^E</i> | 9,90 € |
| 39. | Gebratener Reis mit Hähnchen, Ei und Gemüse ^{A1, C, F}
<i>Fried rice with chicken, egg and vegetables^{A1, C, F}</i> | 9,90 € |
| 40. | Gebratene Nudeln mit Hähnchen, Ei und verschiedenem Gemüse nach thailändischer Art ^{A1, C, F}
<i>Fried noodles with chicken, egg and various kinds of vegetables prepared by house style^{A1, C, F}</i> | 9,90 € |
| 57. | Knuspriges Hähnchenschnitzel mit Pommes ^{A1, 1, C}
<i>Crispy chicken cutlet with fries^{A1, 1, C}</i> | 9,90 € |
| 58. | Knuspriges Hähnchenschnitzel auf gebratener Nudel ^{A1, C, F, H, I}
<i>Crispy chicken cutlet on fried noodle^{A1, C, F, H, I}</i> | 9,90 € |

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)** ^{D, I, 6}  **12,50 €**
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)** ^{D, I, M, 6}  **12,90 €**
Glasnudeln mit Tintenfisch (mit Wasserzusatz), als Salat angerichtet, gewürzt mit roten Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern
Glass noodles with cuttlefish (with added water), prepared as a spicy salad, seasoned with red onions and fresh Thai-herbs
- 43. JAMM WUNN SENN GAI (scharf / spicy)** ^{D, 9, F}  **11,90 €**
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)** ^{B, D, I, M, 6}  **12,90 €**
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

- 52. PANAENG PHAK (scharf / spicy) ** **10,90 €**
Gemüse in roter Thai-Curry-Kokossoße
Vegetables in a red Thai curry coconut sauce
- 53. GAENG KHIAU WAAN PHAK (scharf / spicy) ** **10,90 €**
Gemüse in grüner Thai-Curry-Kokossoße
Vegetables in a green Thai curry coconut sauce
- 54. PHAK PRIAO WAHN** **10,90 €**
Gurken, Paprika, Karotten, Broccoli, Lauch und Ananas in süß-saurer Soße
cucumbers, peppers, carrots, broccoli, leek and pineapple in a sweet sour sauce
- 55. PHAD PHAK RUAMMIT ^F** **10,90 €**
Verschiedenes Gemüse gebraten nach thailändischer Art
Various kinds of fried vegetables prepared by house style
- 56. GAENG BHA PHAK (sehr scharf / very spicy) ^{A1} ** **10,90 €**
Thai-Jungle Curry mit Gemüse, verfeinert mit exotischen Wurzeln und Thai-Kräutern
Thai jungle curry with vegetables, refines with exotic roots and Thai-herbs

NUDELSUPPEN / NOODLE SOUPS

- 61. GUOY TIAO BEDD ^{A1, F, I}** **12,90 €**
Berühmte thailändische Nudelsuppe mit Entenfleisch
Famous Thai noodle soup with duck
- 62. GUOY TIAO NUEA ^{A1, F, I}** **12,50 €**
Berühmte thailändische Nudelsuppe mit Rindfleisch
Famous Thai noodle soup with beef
- 63. GUOY TIAO MUH ^{A1, F, I}** **11,90 €**
Berühmte thailändische Nudelsuppe mit Schweinefleisch
Famous Thai noodle soup with pork
- 64. GUOY TIAO GAI ^{A1, F, I}** **11,90 €**
Berühmte thailändische Nudelsuppe mit Hühnerfleisch
Famous Thai noodle soup with chicken
- 65. GUOY TIAO TALEE ^{A1, B, F, I, M}** **12,90 €**
Berühmte thailändische Nudelsuppe mit Meeresfrüchten
Famous Thai noodle soup with mixed sea food

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

NUDEL GERICHTE / NOODLE DISHES

SPAGHETTI PHAD KHIMAO (sehr scharf / very spicy) ^{A1, F}

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

- 70.** Mit Hühnerfleisch / *with chicken* **11,90 €**
71. Mit Entenfleisch / *with duck* **14,90 €**

GAENG PHED LAD SPAGHETTI (scharf / spicy) ^{A1}

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*^{B, M} **14,90 €**
73. Mit Rindfleisch oder Ente / *with beef or duck* **14,90 €**
74. Mit Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch / *with pork or chicken* **11,90 €**

GAENG KHIAU WAAN LAD SPAGHETTI (scharf / spicy) ^{A1}

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*^{B, M} **14,90 €**
76. Mit Rindfleisch oder Ente / *with beef or duck* **14,90 €**
77. Mit Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch / *with pork or chicken* **11,90 €**

PHAD KORAT ^{A1, E, F}

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* **11,90 €**
79. Mit Entenfleisch / *with duck* **14,90 €**
80. Mit Garnelen (mit Wasserzusatz) / *with shrimp (with added water)*^B **15,50 €**

PHAD THAI ^{A1, C, E, F}

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

- 81.** Mit Hühnerfleisch / *with chicken* **11,90 €**
82. Mit Entenfleisch / *with duck* **14,90 €**
83. Mit Garnelen (mit Wasserzusatz) / *with shrimp (with added water)*^B **15,50 €**

BAH MIE KHIMAO (sehr scharf / very spicy) ^{A1, F}

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

- 84.** Mit Hühnerfleisch / *with chicken* **11,90 €**
85. Mit Entenfleisch / *with duck* **14,90 €**
86. Mit Garnelen (mit Wasserzusatz) / *with shrimp (with added water)*^B **15,50 €**

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 ^{A1, C, F}

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

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 87. | Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i> | 11,90 € |
| 88. | Mit Entenfleisch / <i>with duck</i> | 14,90 € |
| 89. | Mit Garnelen (mit Wasserzusatz) / <i>with shrimp (with added water)</i> ^B | 15,50 € |

BAH MIE PAD ^{A1, C, F}

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

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 90. | Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i> | 11,90 € |
| 91. | Mit Entenfleisch / <i>with duck</i> | 14,90 € |
| 92. | Mit Garnelen (mit Wasserzusatz) / <i>with shrimp (with added water)</i> ^B | 15,50 € |

GEBRATENER REIS / FRIED RICE

KHAO PHAD KHIMAO (sehr scharf / very spicy) ^{A1, F}

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

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 95. | Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i> | 11,90 € |
| 96. | Mit Entenfleisch / <i>with duck</i> | 14,90 € |
| 97. | Mit Garnelen (mit Wasserzusatz) / <i>with shrimp (with added water)</i> ^B | 15,50 € |

KHAO PHAD ^{A1, F, C}

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

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 98. | Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i> | 11,90 € |
| 99. | Mit Entenfleisch / <i>with duck</i> | 14,90 € |
| 100. | Mit Garnelen (mit Wasserzusatz) / <i>with shrimp (with added water)</i> ^B | 15,50 € |

KHAO PHAD SAPPAROD ^{A1, F, C}

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

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 101. | Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i> | 11,90 € |
| 102. | Mit Entenfleisch / <i>with duck</i> | 14,90 € |
| 103. | Mit Garnelen (mit Wasserzusatz) / <i>with shrimp (with added water)</i> ^B | 15,50 € |

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

VEGETARISCHE GERICHTE MIT TOFU VEGETARIAN DISHES WITH TOFU

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| 108. | DOMM JAMM TAUHU (scharf / spicy) ^F 
Pikante, scharfe Suppe mit Champignons, Tofu, Zitrusblättern, frischem Zitronensaft und Chili
<i>A spicy, hot soup with mushrooms, tofu, citrus leaves, fresh lemon juice and chili</i> | 6,90 € |
| 109. | DOMM KHA TAUHU (scharf / spicy) ^F 
Herzhafte Suppe mit Tofu, Kokosmilch, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili
<i>A hearty soup with tofu, coconut sauce, fresh mushrooms, exotic roots and chili</i> | 6,90 € |
| 110. | GHANG DJUET WUNSEN TAUHU ^{A1, F}
Glasnudelsuppe mit Tofu, Morcheln und Gemüse
<i>Glas noodle soup with tofu, morels and vegetables</i> | 6,90 € |
| 111. | PHAD PHAK TAUHU ^{A1, F}
Verschiedenes Gemüse mit Tofu gebraten nach thailändischer Art
<i>Fried various kinds of vegetables with tofu prepared by house style</i> | 11,90 € |
| 112. | GAENG PHET TAUHU (scharf / spicy) ^F 
Tofu in roter Thai-Curry-Kokossoße mit Zitrusblättern, Bambusstreifen, Paprika, Gemüse und frischen Thai-Kräutern
<i>Tofu in a red Thai curry coconut sauce with citrus leaves, bamboo shoots, peppers, vegetables and fresh Thai-herbs</i> | 11,90 € |
| 113. | GAENG KHIAU WAAN TAUHU (scharf / spicy) ^F 
Tofu in grüner Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Zucchini, Bohnen und frischen Thai-Kräutern
<i>Tofu in a green Thai curry coconut sauce with bamboo shoots, peppers, courgette, beans and fresh Thai-herbs</i> | 11,90 € |
| 114. | PRIAO WAAN TAUHU ^F
Tofu mit Paprika, Lauch, Gurken, Karotten und Ananas in einer süß-sauren Soße
<i>Tofu with peppers, leek, cucumbers, carrots and pineapple in a sweet sour sauce</i> | 11,90 € |
| 115. | PHAD THAI TAUHU ^{A1, C, E, F}
Gebratene Thai-Reisnudeln mit Ei, Tofu, Sojabohnenkeimlingen, roten Zwiebeln und gemahlener Erdnüssen
<i>Fried Thai rice noodles with egg, tofu, soya bean sprouts, red onions and ground peanuts</i> | 11,90 € |
| 116. | BAH MIE KHIMAO TAUHU (sehr scharf / very spicy) ^{A1, F} 
Tofu mit Nudeln, Paprika, verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern
<i>Tofu with noodles, peppers, various kinds of vegetables and Thai-herbs</i> | 11,90 € |

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) ** **11,90 €**
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) ** **11,90 €**
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) ^E ** **11,90 €**
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** **11,50 €**
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) ^{A1,F} ** **11,90 €**
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) ^{A1,F} ** **11,90 €**
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 ^{A1,F}** **11,50 €**
Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison
Fried chicken with fresh vegetables of the season
- 127. GAENG GAI NOHMA (scharf / spicy) ** **11,90 €**
Hühnerfleisch in roter Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen und Gemüse
Chicken in a red Thai curry coconut sauce with bamboo shoots and vegetables

* Umbestellung auf knusprige Hähnchenbrust^{A1,C} für 1,50 Euro Aufpreis

* *Change order to crispy chicken breast^{A1,C} for 1,50 Euro extra charge*

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) ** **11,90 €**
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** **11,50 €**
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) ^{A1, F} ** **11,90 €**
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 ^{A1, F}** **11,90 €**
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) ** **11,90 €**
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 ^{A1, F}** **11,50 €**
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

- 144. GAENG PHET NUEA (scharf / spicy)**  **13,90 €**
Rindfleisch in roter Thai-Curry-Kokossoße mit Zitrusblättern, Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Gemüse und frischen Thai-Kräutern
Beef in a red Thai curry coconut sauce with citrus leaves, bamboo shoots, peppers, beans, vegetables and fresh Thai-herbs
- 145. NUEA TORD GRATIAM PRIG THAI** ^{A1, F} **13,90 €**
Rindfleisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, Sojakeimlingen und verschiedenem Gemüse
Fried beef with garlic, pepper, soya sprouts and various kinds of vegetables
- 146. NUEA PHAD PHAK RUAMMIT** ^F **13,50 €**
Rindfleisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison
Fried beef with fresh vegetables of the season
- 147. NUEA PHAD BAI GRAPAU (sehr scharf / very spicy)** ^F  **13,90 €**
Rindfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, Bohnen, Bambusstreifen, Knoblauch und Thai-Kräutern
Fried beef with peppers, onions, chili, beans, bamboo shoots, garlic and Thai-herbs
- 148. GAENG KHIAU WAAN NUEA (scharf / spicy)**  **13,90 €**
Rindfleisch in grüner Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Zucchini, Bohnen und frischen Thai-Kräutern
Beef in a green Thai curry coconut sauce with bamboo shoots, peppers, courgette, beans and fresh Thai-herbs
- 149. GAENG BHA NUEA (sehr scharf / very spicy)** ^{A1, F}  **13,90 €**
Rindfleisch in Thai-Jungle-Curry auf verschiedenem Gemüse, verfeinert mit exotischen Wurzeln und Thai-Kräutern
Beef in Thai jungle curry on various kinds of vegetables, refines with exotic roots 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

ENTENFLEISCH / DUCK

- 154. BEDD PRIAO WAAN** **14,90 €**
Entenbrust auf Lauch, Paprika, Karotten, Gurken und Ananas in einer süß-sauren Soße
Duck on leek, peppers, carrots, cucumbers and pineapple in a sweet sour sauce
- 155. BEDD PHAD BAI GRAPAU (sehr scharf / very spicy) ^F ** **14,90 €**
Entenbrust auf Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Bambusstreifen, Chili, Knoblauch und Thai-Kräutern
Duck on peppers, onions, beans, bamboo shoots, chili, garlic and Thai-herbs
- 156. BEDD PHAD KHING (etwas scharf / slightly spicy) ^F ** **14,90 €**
Entenbrust auf Zwiebeln, Morcheln, Karotten, Paprika, Champignons und feingeschnittenem Ingwer
Duck on onions, morels, carrots, peppers, mushrooms and finely sliced ginger
- 157. GAENG BHA BEDD (sehr scharf / very spicy) ** **14,90 €**
Entenbrust auf Thai-Jungle-Curry mit verschiedenem Gemüse, verfeinert mit exotischen Wurzeln und Thai-Kräutern
Duck on a Thai jungle curry and various kinds of vegetables, refines with exotic roots and Thai-herbs
- 158. BEDD PHAD PHAKAM SEE ^{E, F}** **14,90 €**
Entenbrust auf frischem Gemüse der Saison und Erdnusssoße
Duck on fresh vegetables of the season and peanut sauce
- 159. GAENG PAET BEDD (scharf / spicy) ** **14,90 €**
Entenbrust auf rotem Thai-Curry mit Ananas, Paprika und Bambusstreifen in Kokossoße
Duck on a red Thai curry with pineapple, peppers and bamboo shoots in coconut sauce
- 160. BEDD BANGKOK ^{A1, F}** **14,90 €**
Entenbrust auf gebratenem frischen Gemüse und Honigsoße
Duck on honey sauce, served with fresh vegetables
- 161. BEDD PHAD KHIAMO (sehr scharf / very spicy) ^F ** **14,90 €**
Entenbrust auf Paprika, verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern
Duck on 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

FISCH / FISH

- 166. BLAA LAD KHING (etwas scharf / slightly spicy) ^{D,F} ** **14,90 €**
 Gebackenes Pangasiusfilet (mit Wasserzusatz) und Zwiebeln, Morcheln, Karotten Paprika, Champignons und feingeschnittenem Ingwer
Baked sutchi catfish filet (with added water) and onions, morels, carrots, peppers, mushrooms and finely sliced ginger
- 167. GAENG PHET BLAA (scharf / spicy) ^D ** **14,90 €**
 Gebackenes Pangasiusfilet (mit Wasserzusatz) und rote Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Zucchini und frischen Thai-Kräutern
Sutchi catfish filet (with added water) and red Thai curry coconut sauce with bamboo shoots, peppers, beans, courgette and fresh Thai-herbs
- 168. BLAA PRIO WAAN ^D** **14,90 €**
 Gebackenes Pangasiusfilet (mit Wasserzusatz) und Lauch, Paprika, Karotten, Gurken und Ananas in einer süß-sauren Soße
Baked sutchi catfish filet (with added water) and leek, peppers, carrots, cucumbers and pineapple in a sweet sour sauce
- 169. GAENG KHIAU WAAN BLAA (scharf / spicy) ^D ** **14,90 €**
 Gebackenes Pangasiusfilet (mit Wasserzusatz) und grüne Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Zucchini, Bohnen und frischen Thai-Kräutern
Baked sutchi catfish filet (with added water) 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) ^{F,M} ** **14,90 €**
 Tintenfisch (mit Wasserzusatz) gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Bohnen, Bambusstreifen, Chili, Knoblauch und Thai-Kräutern
Fried cuttlefish (with added water) with peppers, onions, beans, bamboo shoots, chili, garlic and Thai-herbs
- 171. BLAA MUG GRATIAM ^{F,M}** **14,90 €**
 Tintenfisch (mit Wasserzusatz) gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, Sojakeimlingen und verschiedenem Gemüse
Fried cuttlefish (with added water) with garlic, pepper, soya sprouts and various kinds of vegetables
- 172. BLAA MUG KHIMAO (sehr scharf / very spicy) ^{F,M} ** **14,90 €**
 Tintenfisch (mit Wasserzusatz) gebraten mit Paprika, verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern
Fried cuttlefish (with added water) with peppers, various kinds of vegetables and Thai-herbs
- 173. BLAA MUG PHAD PHAK ^{F,M}** **14,50 €**
 Tintenfisch (mit Wasserzusatz) gebraten mit frischem Gemüse der Saison
Fried cuttlefish (with added water) 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

GARNELEN / SHRIMP

- 174. GAENG PHET GUNG (scharf / spicy) ^B ** **15,90 €**
Garnelen (mit Wasserzusatz) in roter Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Zucchini und frischen Thai-Kräutern
Shrimp (with added water) in a red Thai curry coconut sauce with bamboo shoots, peppers, beans, courgette and fresh Thai-herbs
- 175. GAENG KHIAU WAAN GUNG (scharf / spicy) ^B ** **15,90 €**
Garnelen (mit Wasserzusatz) in grüner Thai-Curry-Kokossoße mit Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Zucchini und frischen Thai-Kräutern
Shrimp (with added water) in a green Thai curry coconut sauce with bamboo shoots, peppers, beans, courgette and fresh Thai-herbs
- 176. GUNG TORD GRATIAM ^{A1, B, F}** **15,90 €**
Garnelen (mit Wasserzusatz) gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, Sojakeimlingen und verschiedenem Gemüse
Fried shrimp (with added water) with garlic, pepper, soya sprouts and various kinds of vegetables
- 177. GUNG PHAD PHAK RUAMMIT ^{B, F}** **15,40 €**
Garnelen (mit Wasserzusatz) gebraten mit frischem Gemüse der Saison
Fried shrimp (with added water) with fresh vegetables of the season
- 178. GUNG PHAD BAI GRAPAU (sehr scharf / very spicy) ^{B, F} ** **15,90 €**
Garnelen (mit Wasserzusatz) gebraten mit Bambusstreifen, Paprika, Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Thai-Kräutern
Fried shrimp (with added water) 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

- 183. GLUAY TORD** ^{A1, H, K} **5,90 €**
Gebackene Banane und eine Kugel Vanilleeis mit Honig, Sesam und Kokosraspeln verfeinert und Sahne
Baked banana with one scoop of vanilla ice with honey, sesame and coconut graters and whipped cream
- 184. SAPPAROD TORD** ^{A1, H, K} **5,90 €**
Gebackene Ananas und eine Kugel Vanilleeis mit Honig, Sesam und Kokosraspeln verfeinert und Sahne
Baked pineapple with one scoop of vanilla ice with honey, sesame and coconut graters and whipped cream
- 185. LITCHIS TORD** ^{A1, H, K} **5,90 €**
Gebackene Litschis und eine Kugel Vanilleeis mit Honig, Sesam und Kokosraspeln verfeinert und Sahne
Baked litchis with one scoop of vanilla ice with honey, sesame and coconut graters and whipped cream
- 186. GEMISCHTE NACHSPEISEN (je 1 Stück / piece)** ^{A1, H, K} **6,50 €**
Gebackene Banane, gebackene Ananas, gebackene Litschis serviert mit einer Kugel Vanilleeis mit Honig, Sesam und Kokosraspeln verfeinert und Sahne
Baked banana, baked pineapple, baked litchis served with one scoop of vanilla ice with honey, sesame and coconut graters and whipped cream
- 187. EIS-KNÖDEL** ^{A1, H, K} **6,50 €**
Frittiertes Vanilleeis in Brotkrum mit Honig, Sahne, Sesam und Kokosraspeln verfeinert
Fried scoop of vanilla ice cream in bread crumbs with honey, cream, sesame and coconut graters
- 188. ROTI** ^{A1, H, C} **6,50 €**
Frittierter thailändischer Pfannkuchen aufgerollt, mit Kondensmilch, eine Kugel Vanilleeis und Sahne
Fried Thai pancake rolled up, with concentrated milk, one scoop of vanilla ice and whipped cream
- S 87. MATCHA EIS** ^H **5,00 €**
Eisspezialität aus japanischem Grüntee
Ice-Cream-Specialty of Japanese green tea

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

Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,90 €
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	4,50 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	5,70 €
Johannisbeersaft-Schorle	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	5,10 €
Orangensaft⁵	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	5,50 €
Orangensaft-Schorle⁵	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	5,10 €
Ananassaft⁵	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	5,50 €
Ananassaft-Schorle⁵	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	5,20 €
Mangosaft¹⁰	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	5,70 €
Mangosaft-Schorle¹⁰	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	5,20 €
Litschisaft¹⁰	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	5,70 €
Litschisaft-Schorle¹⁰	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	5,20 €

APERITIFS

Campari Soda^{1,11}	4 cl	6,90 €
Gin Tonic¹¹	4 cl	7,90 €
Martini¹¹ Rosso, Bianco, Dry	4 cl	3,90 €

ASIATISCHE SPEZIALGETRÄNKE

Mekong¹¹ Thai Whisky	2 cl	3,90 €
Pflaumenwein^{N,11} (aus Japan)	4 cl	3,50 €

Eistee^{5,9}	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,70 €
Cola^{1,13}/Cola Zero^{1,9,13}	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Fanta¹	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Zitronenlimonade^{1,9}	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Spezi^{1,5,13}	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Mineralwasser	0,2 l	2,90 €
	0,25 l	3,50 € (FL.)
	0,4 l	4,10 €
Stilles Wasser	0,75 l	6,90 € (FL.)
	0,2 l	2,90 €
	0,25 l	3,50 € (FL.)
Tonic Wasser^{5,9,10,14}	0,4 l	4,10 €
	0,75 l	6,90 € (FL.)
	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon^{5,10,14}	0,4 l	4,70 €
	0,2 l	3,50 €
Thailändischer Eistee mit Milch ^{H,1} oder / mit Zitrone	0,4 l	4,70 €
	0,4 l	6,50 €

Campari Orange^{1,11}	4 cl	7,20 €
Wodka Lemon^{11,14}	4 cl	7,50 €
Sherry¹¹ Medium, Dry	4 cl	3,90 €

Sake^{A1,11} Japan. Reiswein	8 cl	3,50 €
S 80 Sake^{A1,11} Japan. Reiswein	0,2 l	7,00 €
Lychee-Sekt^{N,11} Medium, Dry	0,1 l	3,90 €



BIER¹¹

Leibinger Edel ^{A3} Export vom Fass	0,3 l	4,30 €
	0,5 l	4,90 €
Leibinger Pils ^{A3} vom Fass	0,3 l	4,30 €
	0,5 l	4,90 €
Singha (5 %) ^{A1} Thai-Bier	0,33 l	4,90 €
Alkoholfreies vom Bierbuckel ^{A1, A3}	0,33 l	4,30 €
Leibinger Seeradler ^{A1, A3, 1, 9} (alkoholfrei)	0,5 l	4,90 €
Colaweizen ^{A1, 1, A3}	0,5 l	5,00 €
Alkoholfreies Weizen ^{A1, A3}	0,5 l	5,00 €

WARME GETRÄNKE

Kaffee ¹³ Tasse	3,30 €
Espresso ¹³	2,50 €
Doppelter Espresso ¹³	3,90 €
Espresso-Macchiato ^{H, 13}	2,60 €
Cappuccino ^{H, 13}	3,50 €
Milchkaffee ^{H, 13}	3,90 €
Latte Macchiato ^{H, 13}	3,90 €
Eiskaffee ^{H, 13}	5,50 €
Heiße Schokolade ^H mit Milchschaum	3,90 €

SPRITZIGES

Aperol Spritz ^{1, 3, 11, 14, N} Prosecco, Aperol auf Eis	0,25 l	7,50 €
Hugo ^{3, 11, N} Soda, Minze, Holunder, Limette auf Eis	0,25 l	7,50 €

Farny ^{A1, A3} Kristall-Weizen	0,5 l	5,00 €
Leibinger ^{A1, A3} Hefe-Weizen	0,5 l	5,00 €
Leibinger ^{A1, A3} Dunkles-Weizen	0,5 l	5,00 €
Leibinger ^{A1, A3} Leichtes-Weizen	0,5 l	5,00 €
Leibinger Radler (süß) ^{A3, 1, 9}	0,3 l	4,30 €
	0,5 l	4,90 €
Leibinger Radler (sauer) ^{A3}	0,3 l	4,30 €
	0,5 l	4,90 €
Russ ^{A1, 1, 9}	0,5 l	4,90 €

Tee Bio Glas	3,90 €
Jasmin Tee Kännchen	5,90 €
Grüner Tee ¹³ Kännchen	5,90 €
Grün-Tee ¹³ Tasse	3,90 €
S 84 Matcha Grün-Tee Tasse	3,90 €
S 83 Ingwer Tee Tasse	4,90 €
S 85 Ingwer Tee Kännchen (leicht gezuckert)	5,90 €
Ingwer mit grünem Tee ¹³ Kännchen (leicht gezuckert)	5,90 €
S 86 Mugi Cha Tasse	3,90 €

SEKT

Fürst von Metternich ^{N,11}	0,75 l	27,00 €
Piccolo ^{N,11}	0,2 l	5,90 €
Prosecco ^{N,11}	0,2 l	5,90 €

SPIRITUOSEN¹¹

Johnnie Walker „Black Label“	2 cl	4,30 €	Jack Daniels „Black Label“	2 cl	4,30 €
Remy Martin „VSOP“	2 cl	4,30 €	Hennessy „VSOP“	2 cl	3,90 €
Ramazotti	2 cl	3,30 €	Cointreau	2 cl	3,50 €
Aquavit „Lysholm Linie“	2 cl	3,50 €	Sambuca Molinari	2 cl	3,50 €
Wodka Moskowskaja	2 cl	3,50 €	Tequila	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €	Williamsbirne	2 cl	3,50 €
Kirschwasser	2 cl	3,50 €	Obstwässerle	2 cl	3,50 €
Kräuterschnaps	2 cl	3,50 €	Whisky Cola	4 cl	9,90 €
			Mekong Cola	4 cl	9,90 €

OFFENE WEINE

WEISSWEINE ^{N, 11}

Weißweinschorle	0,25 l	6,50 €
* Chardonnay Veneto D.O.C., leichter, eleganter Wein, frisch und harmonisch, Duft nach Äpfeln und Hyazinthen, trocken	0,25 l	7,50 €
Hagnauer Sonnenufer Weißer Burgunder trocken	0,25 l	7,50 €
Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau trocken	0,25 l	7,50 €
Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau halbtrocken	0,25 l	7,50 €
Auggener Schäf Baden Gutedel, trocken, QbA	0,25 l	7,50 €

ROTWEINE ^{N, 11}

Rotweinschorle	0,25 l	6,50 €
Heilbronner Stiftsberg Trollinger, QbA, Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg Trollinger, wie man ihn mag: Leicht, süffig und mit leckeren Beerenaromen	0,25 l	7,50 €
* Merlot I.G.T. Giol sortentypisch, fruchtig, harmonisch, samtig, weich, leuchtend rot, trocken	0,25 l	7,50 €
* Demeter-Wein Domino de Punctum Cabernet Sauvignon – Merlot Biodynamic Wein aus Spanien	0,25 l	7,50 €
Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder Qualitätswein, trocken	0,25 l	7,50 €
Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken	0,25 l	7,50 €

ROSÉ ^{N, 11}

Hagnauer Sonnenufer Weißherbst Qualitätswein, trocken	0,25 l	7,50 €
Hagnauer Sonnenufer Weißherbst Qualitätswein, halbtrocken	0,25 l	7,50 €

(0,1 l Wein 3,90 €)

Weitere Weine auf Anfrage

* Kontrollierter Biologischer Anbau

Preise inkl. Mehrwertsteuer
Prices include VAT

COCKTAILS

Bodensee Bowle ^{1,5,11} 2 Pers. **18,00 €**
Eine herrlich erfrischende Mischung aus Rum und tropischen Früchten mit einem Hauch von Mandeln

4 Pers. **35,00 €**

Bangkok Bowle ^{1,5,9,11} 2 Pers. **18,00 €**
Eigenkreation:
das Beste, was man aus Mekhong (Thai Rum) machen kann

4 Pers. **35,00 €**

Mai Tai ^{1,5,9,11} **9,90 €**
Das Wort aus Tahiti heißt so viel wie „*das Beste*“. Wir empfehlen ihn ganz besonders

Pina Colada ^{5,11} **9,90 €**
Eine süße cremige Mischung aus hellem Rum, Kokos und Ananas

Chi Chi ^{1,5,11} **9,90 €**
Raffinierte Mischung aus Wodka, Kokos und Ananas

Kung Fu ^{1,5,11} **9,90 €**
Hart, hart, hart!
Höchstens zwei werden serviert.

Planter's Punch ^{1,5,9,11} **9,90 €**
Das Getränk mit Tropen-Tradition

Poco Stick ^{1,11} **9,90 €**
Erfrischende Mischung aus Gin, Ananas und Pampelmusensaft

Gimlet ¹¹ **9,90 €**
Dry Gin und Rose's Lime Juice

Passion Punch ^{1,9,11} **9,90 €**
Gin, Passionsfrucht-Nektar und Limone

Singapore Sling ^{1,9,11} **9,90 €**
Dry Gin und Limonade eine starke Mischung

Whisky Sour ^{1,11} **9,90 €**
Das ist Scotch Whisky auf ganz andere Art

COCKTAILS

Scorpion ^{3,5,9,11} Honolulus Lieblingsgetränk – eine Mischung aus Rum und tropischen Fruchtsäften	9,90 €	Caipirina ¹¹ Brasilianisches Nationalgetränk	9,90 €
Bodensee Sunset ^{1,3,5,9,11} Spezialität des Barmannes – das Rezept bleibt geheim!	9,90 €	Blue Bodensee ^{1,11} Am Bodensee beliebt: mit Blue Curacao, hellem Rum, Kokosnuss und Ananassaft	9,90 €
White Cloud ^{H,5,11} Cremige Köstlichkeit auf Wodkabasis mit Kokosnuss	9,90 €	Margarita ^{2,11} Eine Erfrischung mit Tequila	9,90 €
Bangkok Fever ^{1,11} Mögen Sie 73 % Rum? Dann sollten Sie probieren. Mit Vorsicht zu genießen!	9,90 €		

ERFRISCHUNGEN OHNE ALKOHOL

Coconut Kiss ⁵ Ananassaft mit Kokos	7,50 €	Lemon Cooler ^{1,5} Eine herrliche Erfrischung aus Lemon und Zuckerrohr- Wasser	7,50 €
Fruit Punch ^{1,5} Exotische Fruchtsaft Mischung	7,50 €	Pinocchio ^{1,5} Mango- Mischung	7,50 €
Bangkok Punch ^{1,5} Sauer macht lustig	7,50 €	Lee Cooler ^{1,5} Ananassaft, Kokosnuss und Grenadine	7,50 €

ALLERGENE ZUSATZSTOFFE FOOD ADDITIVES

A Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten

- A1 Weizen / *Wheat*
- A2 Roggen / *rye*
- A3 Gerste / *barley*
- A4 Hafer / *oat*

B Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse Crustaceans and crustacean products

- Garnelen, Langusten, Scampi
Shrimp, crayfish, prawn

C Eier und Ei-Erzeugnisse / Eggs and egg products

- Alle Eiersorten / *All sort of eggs*

D 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

E Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse / Peanuts and peanut products

- Alle Erdnusssorten / *All sort of peanuts*

F Soja und Soja-Erzeugnisse / Soybeans and soybeans products

- Alle Sorten Sojabohnen / *All sort of soybeans*

G Schalenfrüchte und Schalenfrucht-Erzeugnisse Nuts and nut products

- G1 Mandeln / *Almonds*
- G2 Haselnüsse / *hazelnuts*
- G3 Walnüsse / *walnuts*
- G4 Pistazien / *pistachios*
- G5 Paranüsse / *Brazil nuts*
- G6 Pekannüsse / *pecans*
- G7 Makadamianüsse / *macadamia nuts*
- G8 Queenslandnüsse / *Queensland nuts*
- G9 Cashew-Kerne / *cashew nuts*
- G10 Kaschunüsse / *cashews*

H Milch und Milch-Erzeugnisse / milk and milk products

- Kuhmilch / *Cow milk*

I Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse / Celery and celery products

- Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
Celery, celeriac

J Senf und Senf-Erzeugnisse / Mustard and mustard products

K Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse / Sesame and sesame products

L Lupine und Lupinen-Erzeugnisse / Lupin and lupin products

M Weichtiere und Weichtier-Erzeugnisse / Molluscs and molluscs products

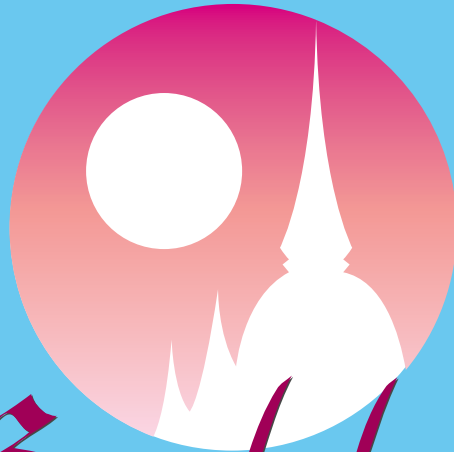
- Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamaris, alle Muscheln, Austern
Snails, abalone, octopus, squid, calamari, all mussels, oysters

N Schwefeldioxid und Sulfit / Sulfur dioxide and sulphite

- 1 mit Farbstoffe / *dyes*
- 2 geschwefelt / *sulphurized*
- 3 mit Konservierungsstoffe / *Preservatives*
- 4 mit Geschmacksverstärker / *flavor enhancer*
- 5 Antioxidationsmittel / *Antioxidant*
- 6 Geschmacksverstärker / *flavor enhancer*
- 7 Schwefeldioxid / Sulfit (kein Klassenname)
Sulfur dioxide / *sulphites (no class name)*
- 8 Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel)
Substances for surface treatment (coating agent)
- 9 mit Süßungsmittel / *sweeteners*
- 10 Säuerungsmittel / *acidulant*
- 11 Mit Alkohol / *With alcohol*
- 12 Phosphate / *Phosphate*
- 13 koffeinhaltig / *contain caffeine*
- 14 chininhaltig / *contains quinine*

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.



Bangkok
Am See
Thailändisches Restaurant



Bangkok
bei Gunya
Thailändisches Restaurant



Im Charlottenhof bieten wir Ihnen von Montag bis Samstag 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:

