

Liebe Gäste, unsere Küchenchefin Taeo ist bemüht, Ihnen das Beste der thailändischen Küche zu servieren. Der gastronomisch interessanteste Teil Thailands liegt im Nordosten, der Isan-Region. Hier ist das Zentrum der Gewürze und Kräuter. Die Vielfalt dieser Küche ist fast grenzenlos. Eine Vielzahl dieser Spezialitäten beziehen wir direkt aus Thailand. Unser **Menü** zeigt Ihnen diese Vielfalt in beeindruckender Weise:

Popia, Giaugrob, Gung Tood

Vorspeisenkomposition



Somtam Gung

Salatvariation



Tom Kha Gai

Suppe mit Hühnerbrustfilet, Kokosmilch, Zitronengras und Kha-Gewürz



Thailand Platte

Variation dreier thailändischer Spezialitäten nach Ihrer Wahl
Rind - Schwein - Lamm - Huhn – Fischfilet



Tages-Dessert



Kaffee, Tee oder Espresso

ab 2 Personen

€43,-- pro Person

Vorspeisen

		€
1	Popia 6 kleine Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung mit selbstgemachter süß-saurer Sauce	5,90
2	Toodman gebackene Fischplätzchen nach Art des Hauses, pikant, mit selbstgemachter Gurken – rote Zwiebel – Erdnuss Sauce	7,20
3	Giaugrob Gehackte Hühnerbrust, mit Kräutern in Teigtaschen, frittiert, mit selbstgemachter süß-saurer Sauce	6,90
4	Sate Hühnerbrust am Spieß, mit selbstgemachter Erdnuss Sauce , Hitachi-Feuer	6,90
5	Gung Tood gebackene Hummerkrabben in Kokosteigmantel mit selbstgemachter süß-saurer Sauce	9,90
6	Thailand Piset <i>(pro Person)</i> gemischte thailändische Vorspeisenplatte mit gebackenen Hummerkrabben, gebackenen Fischplätzchen, gehackte Hühnerbrust in Teigtaschen, gebackene Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Hühnerbrust am Spieß, Hitachi-Feuer, selbstgemachte Saucen	12,00
	ab 2 Personen	
7	Kropoek	3,90

Salate

	€
10 Salat Ruom gemischter Salat mit Balsamico-Dressing	5,90
11 Eier-Omlette mit Thai-Basilikum, Sojasprossen und Sriracha-Sauce	5,90
12 Yam Wunsen Glasnudelsalat mit gehackten Hummerkrabben, pikant	8,10
13 Somtam Papayasalat nach Thai-Art, mild oder scharf	8,20
14 Yam Pia Muk Tintenfischsalat mit Zitronenblatt und thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	8,20
15 Yam Nüe Rinderlendensalat mit Zitronenblatt und thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	8,90
16 Yam Gung Hummerkrabbensalat mit Zitronengras und thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	9,90
17 Laab Gai gehacktes Hühnerbrustfilet nach Thai-Art mit Kräuter und Salatteller serviert, mittelscharf	12,00
18 Laab Ped knusprig gebratenes, gehacktes Entenbrustfilet nach Thai-Art mit Kräuter und Salatteller serviert	12,90
19 Laab Nue gehacktes Rinderfilet nach Thai-Art mit Kräuter und Salatteller serviert, mittelscharf	12,00

Suppen

		€
20	Tom Yam Gung Zitronengrassuppe mit Hummerkrabben und Pilzen, mittelscharf	5,90
21	Tom Yam Gai Zitronengrassuppe mit Hühnerbrustfleisch und Pilzen, mittelscharf	5,30
22	Giau Nam Hühnerbrustfleisch in Teigtaschen und Gemüse	5,10
23	Tom Kha Gai Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrust, Pilzen und Kha-Gewürz	5,80
24	Gäng Güd Wunsen Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse	5,10
25	Tom Yam Potek (pro Person) Zitronengrassuppe mit Hummerkrabben, Muscheln, Lachs und Tintenfisch im Feuertopf am Tisch serviert <u>ab 2 Personen</u>	10,90
26	Vegetarische Zitronengras- <u>oder</u> Kokosmilchsuppe	5,10
101	Tom Kha Ta-le Kokosmilchsuppe mit Meeresfrüchte, Pilzen, Zitronengras und Kha-Gewürz	6,80
102	Tom Yam Ta-le Zitronengrassuppe mit Meeresfrüchte, Pilzen, Zitronengras	6,70

Nudel- und Reisspezialitäten

	€
30 Pad Thailand Nudeln gebratene Reismudeln nach thailändischer Art mit Hummerkrabben, Ei, Sojakeimen, Tamarind	16,90
31 Kueytiew Pad Pak gebratene Reismudeln mit Gemüse und Ei	13,90
32 Pad Wunsen gebratene Glasnudeln mit Hühnerbrustfleisch, Ei und Gemüse	14,10
33 Kao Pad Ruom Reis, gebraten mit verschiedenem Rind-, Hühnerfleisch, Hummerkrabben, Ei und Gemüse	14,90
34 Bahmee Pad Gung Eiernudeln gebraten, mit Hummerkrabben, Sojakeimen und Lauch	16,90
35 Bahmee Pad Ruom Eiernudeln gebraten, mit verschiedenem Fleisch, Hummerkrabben und Gemüse	15,10
36 Gung Orchid Glasnudeln mit gebratenen Hummerkrabben auf Gemüse nach thailändischer Art	17,90
37 Kuyetiew Lad Naa Ruom-mit gebratene breite Reismudeln mit verschiedenem Fleisch, Hummerkrabben, Tintenfisch, Brokkoli, Karotten und Pilze	17,20

Geflügel

	€
40 Gai Kratiem Prik Thai gebratene Hühnerbrust mit versch. Gemüse, Röstknoblauch, Mu Err (Pilze), Zwiebel	14,80
41 Gai Mamuong Himapan gebratene Hühnerbrust, versch. Gemüse, Cashewnüsse und Frühlingszwiebeln	14,90
42 Gai Pad Baikaprau gebratene Hühnerbrust mit versch. Gemüse, asiatischem Basilikum, mittelscharf	14,90
43 Ped Pad Prik gebratene Entenbrust mit Peperoni, jungen Zwiebeln und Paprika, scharf	15,10
44 Ped Tood Grob knusprig gebratene halbe ausgelöste Ente, auf Gemüse mit Spezialsauce	17,90
45 Ped Priew Van knusprig gebratene halbe ausgelöste Ente süß-sauer nach Thai-Art, Gemüse, Ananas	17,90
46 Ped Pad Pak gebratene Ente mit Gemüse und Austernsauce	15,10
47 Ped Tood Grob Lad Nam Baikaprau knusprig gebratene halbe ausgelöste Ente, mit Gemüse und asiatischer Basilikum-Sauce	17,90
48 Ped Tood Grob Lad Kiing knusprig gebratene halbe ausgelöste Ente, mit Gemüse, Sojabohnen-Sauce und Ingwer	17,90
49 Gai Op Manau (Koriander-Limetten-Hähnchen) in Kokosmilch und Gewürzen <u>mariniertes</u> Hühnerbrustfilet mit Ingwer, grüner Spargel, Babymais und Cocktailtomaten, (auf Anfrage)	15,10

Fleisch – Spezialitäten

		€
50	Nüe Pad Kiing gebratene Rinderlende mit Gemüse, Ingwer, Peperoni, pikant	15,90
51	Mu Pad Prik Schweinefilet mit Gemüse, Peperoni, jungen Zwiebeln und Paprika, scharf	14,80
52	Nüe Pad Baikraprau gebratene Rinderlende mit Gemüse und thailändischem Basilikum, scharf	15,90
53	Nüe Pad Pakkana gebratene Rinderlende auf Broccoli	15,90
54	Nüe Pad Prik gebratene Rinderlende mit Gemüse, Peperoni, jungen Zwiebeln und Paprika, scharf	15,90
55	Nüe Pad Nammanhoey gebratene Rinderlende in Austemsauce und Gemüse	15,90
56	Gang Pa Nüe Rinderlende in Gewürzmischung und thailändischem Gemüse, sehr scharf	15,90
57	Gae Gang Tua gebratenes Lammrückenfilet mit thailändischen grünen Bohnen und roter Currysauce	16,90
58	Gae Kratiem Prik Thai gebratenes Lammrückenfilet mit Röst-Knoblauch und grünem Pfeffer, pikant	16,90
59	Mixed Meat Piset Rinderlende, Enten- und Hühnerbrust in Spezial-Sauce mit asiatischen Nudeln <i>oder</i> Reis	17,10

Curry – Spezialitäten

	€
60 Gäng Phed Gai Hühnerbrustfleisch in roter Curry-Kokos Sauce, Gemüse, mittelcharf	14,90
61 Gäng Kiewvan Gai Hühnerbrustfleisch in grüner Curry-Kokos Sauce, Gemüse, scharf	14,90
62 Gäng Curry Gai Hühnerbrustfleisch in gelber Curry-Kokos Sauce, Gemüse, Ananas	14,90
63 Gäng Phed Nüe Rinderlende in roter Curry-Kokos-Sauce, Gemüse, mittelscharf	15,10
64 Gäng Kiewvan Nüe Rinderlende in grüner Curry-Kokos-Sauce, Gemüse, Ananas, scharf	15,10
65 Gäng Curry Nüe Rinderlende in gelber Curry-Kokos-Sauce, Gemüse	15,10
66 Gäng Phed Ped Yang Knusprig gebratene Ente in roter Curry-Kokos-Sauce, Gemüse, Ananas	16,40
67 Gäng Kua Pieset Thailändisches Spezialcurry mit Hühnerbrustfilet, Rinderlende und Hummerkrabben, Gemüse, mittelscharf	17,90
68 Panäng Gai oder Nüe Hühnerbrustfilet <u>oder</u> Rinderlende in Panäng-Curry- Kokosmilch, Zitronenblatt, Gemüse, mittelscharf	15,90
69 Gäng Massaman Nüe oder Gai Rinderlende <u>oder</u> Hühnerbrustfilet in Massaman-Curry-Kokosmilch, Gemüse, Süß-Kartoffeln und Erdnüsse, mild	15,90

Fisch - Spezialitäten

	€
70 Pla Muk Pad Prik Tintenfisch mit Peperoni, jungen Zwiebeln und Paprika, scharf	15,10
71 Pla Muk Gratiem Prik Thai Tintenfisch mit Röst-Knoblauch und grünem Pfeffer, Gemüse	15,10
72 Pla Priew Van Zanderfilet in süß-saurer Sauce nach Thai-Art, Gemüse	16,90
73 Pla Shushi Lachsfilet in Shushi-Sauce (rote Curry, verfeinert mit Zitronenblatt und etwas Sahne), Thai Gemüse mittelscharf	17,90
74 Gung Pad Namprikpau Hummerkrabben in Prikpau-Sauce, Gemüse	17,90
75 Gung Priew Van Hummerkrabben in süß-sauer Sauce nach Thai Art, Gemüse, Ananas	17,90
76 Gung Pad Royal Hummerkrabben mit verschiedenem Gemüse und Austernsauce	17,90
77 Gung Shushi Hummerkrabben in Shushi-Sauce (rote Curry, verfeinert mit Zitronenblatt und etwas Sahne), Thai-Gemüse, mittelscharf	17,90
78 Gang Pa Gung Hummerkrabben in exotischer Gewürzmischung mit Gemüse, sehr scharf	17,90

Fisch – Spezialitäten

	€
105 Pla Saam-Ros Dorade, knusprig gebraten in pikanter Sauce nach Thai Art	17,90
106 Gung Op Mo Din Hummerkrabben auf Glasnudeln, Ingwer, Sellerie und Korianderwurzel im Topf serviert	17,90
82 Pla Lad Bai Kaprau gebratenes Kabeljaufilet mit Gemüse und thailändischem Basilikum, mittelscharf	17,20

Vegetarische – Spezialitäten

**In der Thai-Küche dominieren Kräuter, Gewürze und Saucen.
Insofern sind all unsere Gerichte vegetarisch möglich.
Fragen Sie uns! Wir beraten Sie gerne!**

83 Gang Pak <u>gelbes, rotes <i>oder</i> grünes</u> Kokos-Curry mit verschiedenem Gemüse, mild <u><i>oder</i></u> scharf	14,90
84 Pad Pak verschiedenes Gemüse gebraten mit Tofu und Knoblauch, mild	14,70
85 Kueytiew / Bahmee Pad Pak Reis <u><i>oder</i></u> Eiernudeln gebraten mit verschiedenem Gemüse, mild	13,90

Zu allen Gerichten servieren wir thailändischen Duftreis!

Preise verstehen sich inklusiv der jeweils gültigen Mehrwertsteuer!

Dessert

	€
90 Klue Tood gebackene Bananen mit Honig, Vanilleeis und Sahne, thai-Art, Isan-Region	4,90
91 Klue Budgee in Kokosmilch und Palmzucker gedünstete Bananen	5,70
92 Mangocreme	4,90
93 Mamoang Sod frische thail. Mango mit Vanilleeis und Sahne	6,90
94 Sticky Reis mit Mango in Kokosmilch gekochter Klebreis mit frischer thailändischer Mango	6,90
95 Rooti knusprig gebackener Crepés mit gesüßter Milch, Vanilleeis und Sahne	5,90

	€
96 Zitronensorbet in der Frucht	4,90
97 Orangensorbet in der Frucht	4,90
98 Kokoseis in der Kokoschale	5,10
99 Kokos-Pannacotta, mit Mango-Maracuja Püree und Früchten	5,90
100 Chia-Kokos-Schoko-Pudding mit Dattelsirup, Datteln, Walnüssen <u>oder</u> mit Mango-Maracuja-Püree, Früchten	4,90
193 White Cloud Kokosmilch mit Wodka, Creme de Cacao	5,90
194 Pink Cloud Kokosmilch mit Wodka, Creme de Cacao, Grenadine	5,90
189 Kaffee	3,10
190 Espresso	2,80
191 Espresso, doppelt	3,80
195 Cappuccino	3,60
192 Jasmin-, Grün-, Ingwertee	3,20