










1. **Po Piea Thod** 🥬 5 Stk. **10.00**
Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen, Glasnudeln, Karotten, Kabis und Shitake mit süsssaurem Dip
2. **Gra Tong Thong** 7 Stk. **11.50**
Frittierte goldene Körbchen mit Thunfisch, Zitronengras, Schallotten, Peperoncini und Zitronensaft
3. **Satay** 5 Stk. **12.50**
In Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen mit Erdnusssauce und Thai-Gurken-Relish
4. **Tod Man Pla** 🥕 5 Stk. **13.50**
Kleine frittierte Küchlein aus Süsswasserfisch, Thai-Langbohnen, rotem Curry und Zitronenblättern, dazu ein süssaurer Erdnuss-Gurken-Dip
5. **Gai Hor Bai Toey** 🌿 4 Stk. **14.00**
Fritiertes, mariniertes Poulet mit Sojasauce, Austernsauce und Sesamöl. In Pandal-Blätter gerollt mit Ingwer-Soja-Dip
6. **Gung Hom Pha** 5 Stk. **14.00**
Hausgemachte, im Teigmantel mit Austernsauce und Korianderwurzeln marinierte Crevetten mit süsssaurem Dip
7. **Ruem Mit Lemon Grass** 🌿 Für (ab) 2 Personen **34.00**
8 Stk. Pro Person Probier-Set mit allen sechs Sorten (2 Po Piea Thod, Gra Tong Thong, Satay, Tod Man Pla, Gai Hor Bai Toey und Goong Hom Pha)



Salate



8. **Som Tam Gung Sod**  14.50
Salat von grüner Papaya mit Limonensauce, Chili, Erdnüssen, Tomaten, rohen Thai-Langbohnen und gekochten Crevetten
9. **Laab Ped**  15.00
Lauwarmer Entensalat mit frischem Gewürzwegerich. Chili, Schallotten, Frühlingszwiebeln und Limonensaft, dazu assortiertes, rohes Gemüse
10. **Yam Woon Sen Tha Lay**  15.50
Glasnudeln mit Meeresfrüchten, Tomaten, Thai-Sellerie, Chili, Schallotten, Erdnüssen und Limonensauce, dazu assortiertes, rohes Gemüse
11. **Yam Nüa**  16.50
Salat von rosa grilliertem und in Streifen geschnittenem Rindsfleisch an Chili-Limonensauce mit Tomaten, Gurken, Sellerie, Zwiebeln, Koriander und Frühlingszwiebeln
12. **Yam Ta Krai**   15.00
Gebratenes, mariniertes Poulet mit Zitronengras, Schallotten, Ingwer, Zitronenblättern, Koriandar, Pfefferminze und Cashew Nuts an Chili-Limonensauce

Suppen



13. **Tom Tschab Schai**  7.50
Klare Suppe mit Rettich, Sellerie, Pakana, Chinakohl, Shitake, Glasnudeln und Sojasauce
14. **Geaw Naam** 10.50
Hausgemachte Hühnerbrühe mit Poulet, Crevetten im Teigmantel (Wan Ton), Frühlingszwiebeln, Koriandar und getrocknetem Knoblauch
15. **Tom Kha Gai**  12.00
Kokosmilchsuppe mit Poulet, frischen Pilzen, Zitronenblättern und Zitronengras
16. **Tom Yam Gung**  13.00
Scharf-saure Suppe mit Crevetten und frischen Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblättern, Koriander und Chili





Poulet

21. **Gai Pad Med Ma Muang**  **22.50**
Poulet mit gerösteten Cashew-Nüssen, getrockneten Chilis, Zwiebeln und Peperoni
22. **Gai Pad King Sod** **23.50**
Gebratenes Poulet mit Ingwer, frischen Pilzen, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, gelbe Bohnensprossen und Peperoni an Austern- und Sojasauce
23. **Gai Pad Bai Kapao**  **24.50**
Gebratenes Poulet mit Zwiebeln, Thai-Langbohnen, Peperoncini und Thai-Basilikum an Austernsauce

Ente



31. **Ped Sauce Makham** **27.00**
Gebratene Ente mit Zwiebeln, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, und getrockneten Chilis an Austernsauce
32. **Ped Pad Prig Oon**  **26.50**
Gebratene Ente mit Zwiebeln, Peperoncini, süssem Basilikum, Austern- und Sojasauce
33. **Ped Pad Bai Kapao**  **28.50**
Gebratene Ente mit Zwiebeln, Thai-Langbohnen, Thai-Basilikum und Chili an Austernsauce

Schweinefleisch

41. **Mu Pad Priowan** **22.50**
Gebratenes Schweinefleisch mit Gurke, Ananas, Peperoni und Tomaten an süßsaurer Sauce
42. **Mu Pad Prig Oon**  **23.50**
Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Peperoncini und süssem Basilikum an Austern- und Sojasauce
43. **Mu Pad Prig Khing**  **25.00**
Gebratenes Schweinefleisch mit Thai-Langbohnen, süssem Basilikum, rotem Curry, Zitronenblättern und Fischeauce




Rindfleisch

51. **Nüa Pad Nam Man Hoi** 27.50
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Pakana, frischen Pilzen an Austern- und Sojasauce
52. **Nüa Pad Prig Nor Mai**  26.00
Gebratenes Rindfleisch mit Rotcurry mariniert , Bambussprossen, Peperoncini und süßem Basilikum an Austern- und Fischsauce
53. **Nüa Pad Bai Kapao**  28.50
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Thai-Langbohnen, Thai-Basilikum und Chili an Austernsauce






Crevetten

61. **Tom Yam Gung**  27.50
Scharf-saure Suppe mit Crevetten , frischen Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblättern, Koriander und Chili
62. **Gung Pad Grathiam Phrik Thai** 31.50
Gebratene Crevetten mit Knoblauch an Pfeffer- und Austernsauce
63. **Gung Pad Nam Prig Pao**   29.00
Marinierte Crevetten an Chilipaste gebraten mit Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

Fisch







71. **Pla Jian** 27.50
Fritierter Pangasius mit Zwiebeln, Pakana, Baby-Mais, frischen Pilzen, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Peperoni an Austern- und Sojasauce
72. **Pla Pad Nam Man Hoi** 26.00
Gebratenes Pangasius Filet mit Zwiebeln, Pakana, frischen Pilzen an Austern- und Sojasauce
73. **Pla Rad Prik**  28.50
Fritierter Pangasius mit Rotcurry mariniert, Thai-Langbohnen, Thai-Auberginen, Chili, grünen Pfefferkörnern und Thai-Basilikum



81. **Gäng Khiao Waan Gai**  30.50
Poulet an grünem Curry, knackig gekochten Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch. Serviert mit Reis
82. **Gäng Däng Gai**  31.00
Rotes Curry mit Poulet, knackig gekochten Thai-Auberginen, im Kokosmilch Bitter-Auberginen, Bambussprossen und Thai-Basilikum. Serviert mit Reis
83. **Gäng Däng Ped**   31.50
Ente an rotem Curry, Ananas ,Trauben, Cherry-Tomaten und Thai-Basilikum in Kokosmilch. Serviert mit Reis
84. **Gäng Kari Talay** 32.50
Gelbes Curry mit Meeresfrüchten, Zwiebeln und Kartoffeln, Cherry-Tomaten in Kokosmilch. Serviert mit Reis
85. **Gäng Kua Gung Sapparod**  32.50
Aromatisches Curry mit Crevetten und Ananas in Kokosmilch. Serviert mit Reis
86. **Gäng Panäng Nüa**  32.50
Panäng Curry mit Rindfleisch, Zitronenblättern, Peperoncini und Thai-Basilikum in Kokosmilch. Serviert mit Reis
87. **Gäng Masaman Nüa** 31.50
Erdnuss-Curry mit Rindfleisch, Zwiebeln und Kartoffeln in Kokosmilch, dazu ein Thai-Gurken-Relish. Serviert mit Reis




Vegi und Tofu

91. **Pad Pak Ruam Mit**  **18.50**
Gebratener Pakana mit Peperoni, Shitake, Sojasprossen und Karotten an Austernsauce und Pfeffer
92. **Gäng Khiao Waan Pak**  **27.50**
Grünes Curry mit knackig gekochtem Gemüse, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch mit Reis
93. **Gäng Däng Pak**  **28.50**
Rotes Curry mit knackig gekochtem Gemüse, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch mit Reis
94. **Gäng Kari Pak**  **26.50**
Gelbes Curry mit knackig gekochtem Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln, Cherry-Tomaten in Kokosmilch. Serviert mit Reis
95. **Pad Thai Pak**  **21.00**
Reisnudeln gebraten mit Tofu, Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an süßsaurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen
96. **Kao Pad Pak**  **19.50**
Gebratener Reis mit Ei, Tomaten, Pakana, Blumenkohl, Thai-Langbohnen, Frühlingszwiebeln und Karotten

Beilagen – Side Dishes

101. **Kao Hom Ma Li** **4.00**
Parfümreis
102. **Kao Pad Kai** **6.50**
Gebratener Reis mit Ei



111. **Kao Pad Gai** **24.50**
Gebratener Reis mit Poulet, Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingszwiebeln und Karotten
112. **Kao Pad Mu** **23.50**
Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingszwiebeln und Karotten
113. **Kao Pad Gung** **27.50**
Gebratener Reis mit Crevetten, Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingszwiebeln und Karotten
114. **Kao Pad Prig Kapao Talay**  **28.50**
Gebratener Reis mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Thai-Langbohnen, Thai-Basilikum und Chili mit Austernsauce
115. **Pad Thai Gai** **26.50**
Reisnudeln gebraten mit Poulet, Tofu, Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an süßsaurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen
116. **Pad Thai Gung** **28.50**
Reisnudeln gebraten mit Crevetten, Tofu, Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an süßsaurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen
117. **Pad Si Yu Nüa** **27.50**
Feine Reisnudeln gebraten mit Rindfleisch, Ei, Pakana und Karotten an schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen



Dessert

201. **Gluai Tod** 11.50
Gebratene Bananen im Kokosmantel
mit Honig und Vanille Glacè
202. **Sapparod Sod** 9.50
Frische Ananas
203. **Mamuang Sod** 13.00
Frische Mango
204. **Khao Neau Mamuang** 15.00
Frische Mango und Klebreis mit süssem Kokosmilch
205. **Phollamai Ruam** 15.50
Exotische Früchte mit Glacè oder Sorbet

Glacè

eine Sorte 4.50 / zwei Sorten 7.50

206. **Grün-Tee Glacè**
207. **Kokosnuss Glacè**
208. **Ingwer Sorbet**
209. **Mango Sorbet**

