

1. **Po Piea Thod** 🥬 5 Stk. **8.00**  
Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen, Glasnudeln, Karotten, Kabis und Shitake mit süsssaurem Dip
  
3. **Satay** 5 Stk. **9.50**  
In Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen mit Erdnussauce und Thai-Gurken-Relish
  
4. **Tod Man Pla** 🌶️ 5 Stk. **10.00**  
Kleine frittierte Küchlein aus Süsswasserfisch, Thai-Langbohnen, rotem Curry und Zitronenblättern, dazu ein süsssaurer Erdnuss-Gurken-Dip
  
5. **Gai Hor Bai Toey** 🌿 4 Stk. **11.50**  
Fritiertes, mariniertes Poulet mit Sojasauce, Austernsauce und Sesamöl. In Pandal-Blätter gerollt mit Ingwer-Soja-Dip
  
6. **Gung Hom Pha** 5 Stk. **11.50**  
Hausgemachte, im Teigmantel mit Austernsauce und Korianderwurzeln marinierte Crevetten mit süsssaurem Dip

---



## Salate

8. **Som Tam Gung Sod** 🌶️ **12.00**  
Salat von grüner Papaya mit Limonensauce, Chili, Erdnüssen, Tomaten, rohen Thai-Langbohnen und gekochten Crevetten
  
9. **Laab Ped** 🌶️ **12.50**  
Lauwarmer Entensalat mit frischem Gewürzwegerich. Chili, Schallotten, Frühlingszwiebeln und Limonensaft, dazu assortiertes, rohes Gemüse
  
11. **Yam Nüa** 🌶️ **13.50**  
Salat von rosa grilliertem und in Streifen geschnittenem Rindfleisch an Chili-Limonensauce mit Tomaten, Gurken, Sellerie, Zwiebeln, Koriander und Frühlingszwiebeln





## Suppen

---

15. **Tom Kha Gai**  10.00  
Kokosmilchsuppe mit Poulet, frischen Pilzen, Zitronenblättern und Zitronengras
16. **Tom Yam Gung**  11.00  
Scharf-saure Suppe mit Crevetten und frischen Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblättern, Koriander und Chili



## Poulet

---

21. **Gai Pad Med Ma Muang**  18.50  
Poulet mit gerösteten Cashew-Nüssen, getrockneten Chilis, Zwiebeln und Peperoni
22. **Gai Pad King Sod** 19.00  
Gebratenes Poulet mit Ingwer, frischen Pilzen, Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, gelbe Bohnensprossen und Peperoni an Austern- und Sojasauce
23. **Gai Pad Bai Kapao**  20.00  
Gebratenes Poulet mit Zwiebeln, Thai-Langbohnen, Peperoncini und Thai-Basilikum an Austernsauce

## Ente




---

31. **Ped Sauce Makham** 22.00  
Gebratene Ente mit Zwiebeln, Peperoni, Frühlingzwiebeln, Thai-Basilikum, Peperoncini, und Chili an Austernsauce
32. **Ped Pad Prig Oon**  22.00  
Gebraten Ente mit Zwiebeln, Peperoncini, süsser Basilikum, Austern- und Sojasauce
33. **Ped Pad Bai Kapao**  23.50  
Gebratene Ente mit Zwiebeln, Thai-Langbohnen, Thai-Basilikum und Chili an Austernsauce







## Schweinefleisch

---

41. **Mu Pad Priowan** 18.50  
Gebratenes Schweinefleisch mit Gurke, Ananas, Peperoni und Tomaten an süssauer Sauce
42. **Mu Pad Prig Oon**  19.00  
Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Peperoncini und süßem Basilikum an Austern- und Sojasauce
43. **Mu Pad Prig Khing**   20.50  
Gebratenes Schweinefleisch mit Thai-Langbohnen, süßem Basilikum, rotem Curry, Zitronenblättern und Fischeauce

## Rindfleisch

---

51. **Nüa Pad Nam Man Hoi** 22.50  
Gebrates Rindfleisch mit Zwiebeln, Pakana, frischen Pilzen an Austern- und Sojasauce
52. **Nüa Pad Prig Nor Mai**   21.00  
Gebrates Rindfleisch mit Rotcurry mariniert, Bambussprossen, Peperoncini und süßem Basilikum an Austern- und Fischeauce
53. **Nüa Pad Bai Kapao**   23.50  
Gebrates Rindfleisch mit Zwiebeln, Thai-Langbohnen, Thai-Basilikum und Chili an Austernsauce

## Crevetten

---

61. **Tom Yam Gung**   22.50  
Scharf-saure Suppe mit Crevetten, frischen Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblättern, Koriander und Chili
62. **Gung Pad Grathiam Phrik Thai** 25.50  
Gebratene Crevetten mit Knoblauch an Pfeffer- und Austernsauce
63. **Gung Pad Nam Prig Pao**    23.50  
Marinierte Crevetten an Chilipaste gebraten mit Zwiebeln und Frühlingszwiebeln



## Fisch

---







71. **Pla Jian** 22.50  
Fritierter Pangasius mit Zwiebeln, Pakana, Baby-Mais, frischen Pilzen, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Peperoni an Austern- und Sojasauce
72. **Pla Sam Rod** 🌶️ 21.00  
Fritierter Pangasius mit Ananas, Koriandar und Zwiebeln an Chilisauce
73. **Pla Rad Prik** 🌶️🌶️ 23.50  
Fritierter Pangasius mit Rotcurry mariniert, Thai-Langbohnen, Thai-Auberginen, Chili, grünen Pfefferkörnern und Thai-Basilikum

## Curry


---

81. **Gäng Khiao Waan Gai** 🌶️🌶️ 24.50  
Poulet an grünem Curry, knackig gekochten Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch.
82. **Gäng Pha Gai** 🌶️🌶️ 24.00  
Rotes Curry mit Poulet, knackig gekochten Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Bambussprossen, Baby-Mais, grünen Pfefferkörnern, Shitake, Kra-Chai, gerösteter Reis und Thai-Basilikum.
83. **Gäng Däng Ped** 🌶️🌶️ 🌿 25.50  
Ente an rotem Curry, Ananas, Trauben, Cherry-Tomaten und Thai-Basilikum in Kokosmilch.
86. **Gäng Panäng Nüa** 🌶️ 26.00  
Panäng Curry mit Rindfleisch, Zitronenblättern, Peperoncini und Thai-Basilikum in Kokosmilch.
87. **Gäng Masaman Nüa** 25.50  
Erdnuss-Curry mit Rindfleisch, Zwiebeln und Kartoffeln in Kokosmilch, dazu ein Thai-Gurken-Relish.



91. **Pad Pak Ruam Mit**  **15.50**  
Gebratener Pakana mit Peperoni, Shitake, Sojasprossen und Karotten an Austernsauce und Pfeffer
92. **Gäng Khiao Waan Pak**  **22.00**  
Grünes Curry mit knackig gekochtem Gemüse, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch mit Reis
93. **Gäng Däng Pak**  **23.00**  
Rotes Curry mit knackig gekochtem Gemüse, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch mit Reis
94. **Gäng Pha Pak**  **22.50**  
Rotes Curry mit knackig gekochtem Gemüse, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Bambussprossen, Baby-Mais, grünen Pfefferkörnern, Shitake, Kra-Chai, gerösteter Reis und Thai-Basilikum mit Reis
95. **Pad Thai Pak**  **18.50**  
Reisnudeln gebraten mit Tofu, Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an süßsaurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen
96. **Kao Pad Pak**  **16.00**  
Gebratener Reis mit Ei, Tomaten, Pakana, Blumenkohl, Thai-Langbohnen, Frühlingszwiebeln und Karotten



111. **Kao Pad Gai** **20.50**  
Gebratener Reis mit Poulet, Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingszwiebeln und Karotten
112. **Kao Pad Mu** **19.50**  
Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingszwiebeln und Karotten
113. **Kao Pad Gung** **22.50**  
Gebratener Reis mit Crevetten, Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingszwiebeln und Karotten
114. **Kao Pad Prig Kapao Mu**  **20.50**  
Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Thai-Langbohnen, Thai-Basilikum und Chili mit Austersauce
115. **Pad Thai Gai** **21.50**  
Reisnudeln gebraten mit Poulet, Tofu, Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an süßsaurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen
116. **Pad Thai Gung** **23.50**  
Reisnudeln gebraten mit Crevetten, Tofu, Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an süßsaurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen
117. **Pad Si Yu Nüa** **25.50**  
Feine Reisnudeln gebraten mit Rindfleisch, Ei, Pakana und Karotten an schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen

