

## Vorspeisen – Hor Dóeuvres

- A Saté Gai - สะเต๊ะไก่ 4,50**  
Hühnerfleischspießchen mit würziger Erdnuss-Soße und Gurkensalat.  
*Chicken on stick with spicy peanutsauce and cucumber salad.*
- B Khanom Jieb – ขนมจีบ 4,50**  
Gedünsteter Wan Tan Teig gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Bambus, dazu Sojasosse.  
*Steamed meat and shrimp dumplings served with soyasauce.*
- C Giaw Grob – เกี้ยวกรอบ 4,00**  
Frittierte Wan Tan, gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen und Bambus, serviert mit süß-saurer Soße.  
*Deep fried Wan Tan, filled with ground pork, shrimp and bamboo-shoots, served with sweet-sour suace.*
- D Gung Tord Maprau – กุ้งทอดมะพร้าว 8,50**  
Krabben in Kokos-Teigmantel gebraten, serviert mit süß-saurer Soße.  
*King prawns, deep fried in a delicate batter of grated coconut, served with sweet-sour sauce.*
- E Luk Jin Ping – ลูกชิ้นปิ้ง 4,50**  
Fleischbällchen am Spieß mit süß-saurer Soße und gehackten Erdnüssen.  
*Beefballs on stick with sweet-sour sauce and chopped peanuts.*
- F Mee Grob – หมี่กรอบ 4,00**  
Knusprige Reismudeln mit Schweinefleisch und Garnelen in einer Süß-sauren Soße.  
*Crisp fried rice-noodles with pork and shrimp in a sweet-sour sauce.*
- G Poh Pia - ปอเปี๊ยะทอด 4,00**  
Thai Frühlingsröllchen mit Hähnchenfleisch, Gemüsestreifen und Glasnudeln, serviert mit süß-saurer Soße. ( Auch vegetarisch )  
*Thai springrolls, filled with ground chicken, vegetable strips and glass noodles served with sweet-sour sauce. ( also for vegetarian )*
- H Kao Grieb Kung - ข้าวเกรียบกุ้ง 2,00**  
Thailändische Krabbenchips.  
*Thai shrimp-chips.*
- I Yam Nua - ยำเนื้อ 5,00**  
Kleine Portion Rindfleischsalat. Pikant nach „Siam-Art“ zubereitet.  
*Small portion beefsalad ( spicy ).*

- J Yam Wun Sen - ยำวุ้นเส้น 8,50**  
Kleine Portion Glasnudelsalat mit Krabben und Morcheln. Pikant zubereitet.  
*Small portion spicy glass-noodle salad with prawns and black mushrooms.*

## Suppen – Soups

- 1 Tom Yam Gung - ต้มยำกุ้ง 4,50**  
Garnelensuppe mit Pilzen, säuerlich pikant.  
*Sour and spicy prawnsoup with mushrooms.*
- 2 Tom Yam Gai - ต้มยำไก่ 4,00**  
Hühnersuppe mit Pilzen, säuerlich pikant.  
*Sour and spicy chickensoup with mushrooms.*
- 3 Tom Kha Gung - ต้มข่ากุ้ง 4,50**  
Garnelensuppe mit Kokosnussmilch, säuerlich pikant.  
*Prawnsoup with coconutmilk, sour and piquant.*
- 4 Tom Kha Gai - ต้มข่าไก่ 4,00**  
Hühnersuppe mit Kokosnussmilch, säuerlich pikant.  
*Chickensoup with coconutmilk, sour and piquant.*
- 5 Soup Pla - ซุปปลา 3,50**  
Reissuppe mit Fischfilet und Sellerie.  
*Ricesoup with Fish filet and celeries.*
- 6 Soup Wun Sen - ซุปวุ้นเส้น 3,50**  
Glasnudelsuppe mit Morcheln und Hackfleisch.  
*Glass-noodle soup with mushrooms and meetballs.*
- 7 Giaw Naam - เกี้ยวน้ำ 4,00**  
Klare Hühnerbrühe mit Fleischbällchen in Wan Tan Teig gewickelt.  
*Clear chicken broth soup with filled wan tan.*
- 8 Soup Kai - ซุปไข่ 3,00**  
Eierblumensuppe mit Hackfleisch.  
*Egg-flower soup with ground pork.*

**Für Vegetarier haben wir:**  
*For vegetarians we have:*

- 302 Tom Yam Jee - ต้มยำเจ 3,50**  
Säuerlich pikante Gemüsesuppe.

*Sour and spicy vegetable soup.*

- 304 **Tom Kha Jee - ต้มข่าเจ 3,50**  
Säuerlich pikante Gemüsesuppe mit Kokosnussmilch.  
*Sour and spicy vegetable soup with coconutmilk.*
- 306 **Soup Wun Sen Jee - ซุปวุ้นเส้นเจ 3,50**  
Vegetarische Glasnudelsuppe.  
*Vegetarian glass-noodle soup.*

## Rindfleischgerichte – Beef Dishes

- 10 **Gaeng Nua - แกงเนื้อ 11,00**  
Thai Curry mit Rind und Bambussprossen ( roter Curry, scharf ).  
*Thai beef curry with bambo-shoots ( red curry, spicy ).*
- 11 **Kio Wan Nua - เขียวหวานเนื้อ 11,00**  
Thai Curry mit Rindfleisch und Auberginen ( grüner Curry, scharf ).  
*Beef with thai curry and eggplants ( green curry, spicy ).*
- 12 **Pa Naeng Nua - พะแนงเนื้อ 11,50**  
Thai Curry mit Rindfleisch und Erdnüssen in Kokosnussmilch ( scharf ).  
*Curry beef with peanuts in coconutmilk ( spicy ).*
- 13 **Nua Kratiem Prik Tai - เนื้อกระเทียมพริกไท 11,00**  
Rindfleisch mit Pfeffer und Knoblauch auf grünen Bohnen ( pikant ).  
*Fried beef with pepper and garlic served with string beans ( piquant ).*
- 14 **Nua Nam Man Hoi - เนื้อน้ำมันหอย 11,00**  
Rindfleisch in Austernsoße mit Brokkoli.  
*Beef with oystersauce served with broccoli.*
- 15 **Nua Pad Khing - เนื้อผัดขิง 11,00**  
Rindfleisch mit Ingwer und Morcheln ( beliebte Thai-Spezialität ).  
*Beef with ginger and black mushrooms ( famous thai dish ).*
- 16 **Nua Pad Normai - เนื้อผัดหน่อไม้ 10,50**  
Rindfleisch mit Bambussprossen und Champignons.  
*Beef with bamboo-shoots and mushrooms.*
- 17 **Nua Pad Prik - เนื้อผัดพริก 11,00**  
Rindfleisch mit Chili, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.  
*Beef with chilli, onions and spring-onions.*
- 18 **Nua Pad Tua Ngog - เนื้อผัดถั่วงอก 10,50**  
Rindfleisch mit Sojabohnenkeime, Bambus und Morcheln.  
*Beef with beansprouts, bamboo-shoots and black mushrooms.*

- 19 **Krapau Nua - เนื้อผัดกระเพรา 12,00**  
Fein gehacktes Rindfleisch mit Knoblauch, zerstampften Chillis und Thai Basilikum gebraten ( scharf ).  
*Grounded beef with garlic, chilli and thai basil ( hot ).*

## Schweinefleischgerichte – Pork Dishes

- 20 **Moo Priaw Wan - หมูเปรี้ยวหวาน 10,50**  
Süß-saures Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse.  
*Sweet-sour pork with mixed vegetables.*
- 21 **Moo Pad Makua - หมูผัดมะเขือ 10,50**  
Schweinefleisch mit Auberginen, Chilis und Thai Basilikum.  
*Pork with eggplants, chillis and thai-basil.*
- 22 **Moo Kratiem Prik Tai - หมูผัดกระเทียมพริกไท 10,50**  
Schweinefleisch mit Pfeffer und Knoblauch auf grünen Bohnen ( pikant ).  
*Pork with pepper and garlic served with string beans ( piquant ).*
- 23 **Prik Khing Moo - พริกขิงหมู 11,00**  
Schweinefleisch mit Thai Curry und grünen Bohnen ( scharf ).  
*Pork with thai curry and string beans ( spicy ).*
- 24 **Moo Pad Prik - หมูผัดพริก 10,50**  
Schweinefleisch mit Chili, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.  
*Chilli pork with onions and spring-onions.*
- 25 **Moo Pad Khing - หมูผัดขิง 10,50**  
Schweinefleisch mit Ingwer und Morcheln ( beliebte Thai-Spezialität ).  
*Pork with ginger and black mushrooms ( famous thai dish ).*
- 26 **Moo Pad Tua Ngog - หมูผัดถั่วงอก 10,50**  
Schweinefleisch mit Sojabohnenkeimen und Sauergemüse.  
*Pork with beansprouts and pickled cabbage.*
- 27 **Moo Pad Prik Normai – หมูผัดพริกหน่อไม้ 10,50**  
Schweinefleisch mit Bambussprossen und Chili ( scharf ).  
*Pork with bamboo-shoots and chilli ( hot ).*
- 28 **Moo Pad Keemao - หมูผัดซีเม่า 10,50**  
Schweinefleisch mit Bambussprossen, grünen Bohnen, aromatisch gewürzt mit Thai Basilikum, Chilis und Knoblauch ( sehr scharf ).  
*Pork with bamboo-shoots, stringbeans flavoured with spicy thai basil, Chilli and garlic ( very hot ).*

- 29 Gaeng Pah Moo 13,50**  
Schweinefleisch mit grünen Bohnen, Thai Auberginen, Bambussprossen und Galangawurzeln in rotem Curry Country-Stil ( sehr scharf ).  
*Pork with string beans, thai eggplants, bamboo-shoots and galanga-roots in red curry country-style ( very hot ).*

## Hühnerfleischgerichte – Chicken Dishes

- 30 Gai Pad Saparod -ไก่ผัดสับรส 10,50**  
Hühnerfleisch mit Ananas und Ingwer in einer Rotweinsauce.  
*Chicken with pineapple and ginger in redwine sauce.*
- 31 Gai Pad Normai - ไก่ผัดหน่อไม้ 10,50**  
Hühnerfleisch mit Bambussprossen und Champignons.  
*Chicken with bamboo-shoots and mushrooms.*
- 32 Gaeng Gai - แกงเผ็ดไก่ 11,00**  
Hühnerfleisch mit Thai Curry, Kokosnussmilch und Bambussprossen. ( roter Curry, scharf )  
*Chicken in thai curry sauce with coconutmilk and bamboo-shoots. ( red curry, hot )*
- 33 Gai Pad Kratiem Prik Tai - ไก่ผัดกระเทียมพริกไท 11,00**  
Hühnerfleisch mit Pfeffer und Knoblauch scharf gebraten, auf grünen Bohnen.  
*Chicken with pepper and garlic, served with string beans.*
- 34 Gai Pad Prik - ไก่ผัดพริก 11,00**  
Hühnerfleisch mit Chilli, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.  
*Chicken with chilli, onions and spring-onions.*
- 35 Gai Pad Khing - ไก่ผัดขิง 11,00**  
Hühnerfleisch mit Ingwer und Morcheln ( beliebte Thai-Spezialität ).  
*Chicken with ginger and black mushrooms ( famous thai dish ).*
- 36 Gai Pad Yaud Normai - ไก่ผัดยอดหน่อไม้ 10,50**  
Hühnerfleisch mit Spargel und Champignons.  
*Chicken with asparagus and mushrooms.*
- 37 Prik Khing Gai - พริกขิงไก่ 11,00**  
Hühnerfleisch mit Thai Curry, Kokosmilch und grünen Bohnen ( roter Curry, scharf ).  
*Chicken with thai curry, coconutmilk and string beans ( red curry, hot ).*
- 38 Kio Wan Gai - แกงเขียวหวานไก่ 11,00**  
Hühnerfleisch mit Thai Curry, Kokosmilch und Auberginen ( grüner Curry, scharf ).  
*Chicken with thai curry, coconutmilk and eggplants ( green curry, hot ).*

- 39 **Gai Pad Med Mamuang Himaparn - ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 11,50**  
Hühnerfleisch mit Cashewnüssen und Zwiebeln.  
*Chicken with cashewnuts and onions.*

## Entengerichte – Duck Dishes

- 40 **Gaeng Kua Ped – แกงคว่ำเป็ด 13,50**  
Ente in roter Currysoße mit tropischen Früchten.  
*Duck in red curry-sauce with tropical fruits.*
- 41 **Pa Lo Ped – พะโล้เป็ด 13,50**  
Knusprige Ente in aromatisch gewürzter Sojasoße, mit Brokkoli und chinesischen Pilzen.  
*Fried duck cooked in soyasauce with broccoli and chinese mushrooms.*
- 42 **Ped Pad Normai – เป็ดผัดหน่อ 12,50**  
Ente mit Bambus, Morcheln, Champignons und Erbsen gebraten.  
*Duck with bamboo-shoots, mushrooms and green peas.*
- 43 **Ped Pad Khing - เป็ดผัดขิง 12,50**  
Ente mit Ingwer und Morcheln in Sojabohnenpaste gebraten.  
*Duck with ginger and black mushrooms.*
- 44 **Ped Pad Saparod - เป็ดผัดสัปรส 13,50**  
Knusprige Ente mit Ananas und Ingwer in einer Rotweinsauce.  
*Fried duck with pineapples and ginger in redwine-sauce.*
- 45 **Ped Bangkok - เป็ดบางกอก 14,50**  
Ente in delikaten Gewürzen gekocht, danach knusprig gebraten, serviert mit gemischtem Gemüse und Sojasauce.  
*Duck cooked in delicate blend of spices and soyasauce then crisp fried, served with mixed vegetables.*
- 46 **Ped Priaw Wan – เป็ดเปรี้ยวหวาน 13,50**  
Knusprige Ente mit süß-saurer Soße und gemischtem Gemüse.  
*Crisp fried duck with sweet-sour sauce and mixed vegetables.*

- 47 **Gaeng Pet Ped Yaang – แกงเผ็ดเป็ดย่าง**  
**14,00**  
 Ente in roter Currysoße mit Thai Auberginen und Ananas ( süßlich pikant ).  
*Duck with red curry-sauce with thai eggplants and pineapples ( sweet and spicy ).*
- 48 **Ped Saam Ros - เป็ดสามรส**  
**14,00**  
 Knusprige Ente mit Cashewnüssen und süß-saurer, scharfer Chili-Tmarinden Soße.  
*Crisp fried duck with cashewnuts and sweet-sour chilli-tamarind-sauce.*
- 49 **Ped Krapau - เป็ดกระเพรา**  
**13,50**  
 Gebratene Ente mit Chili, Knoblauch und süßem Thai Basilikum ( sehr scharf ).  
*Duck with chilli, garlic and sweet basil ( very hot ).*

## Krabbengerichte – Prawn Dishes

- 50 **Kung Priaw Wan - กุ้งเปรี้ยวหวาน**  
**17,00**  
 Krabben süß-sauer mit verschiedenem Gemüse.  
*Sweet-sour prawn with mixed vegetables.*
- 51 **Kung Pad Prik - กุ้งผัดพริก**  
**17,00**  
 Krabben mit Chili, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.  
*Prawn with chillie, onions and spring-onions.*
- 52 **Prik Khing Kung - พริกขิงกุ้ง**  
**17,50**  
 Krabben mit Thai Curry, Kokosmilch und grünen Bohnen ( roter Curry, scharf ).  
*Prawn with Thai Curry, coconutmilk and string beans ( red curry, hot ).*
- 53 **Kung Kratiem Prik Tai - กุ้งกระเทียมพริกไท**  
**17,50**  
 Krabben mit Pfeffer und Knoblauch, scharf gebraten, auf grünen Bohnen.  
*Prawn with pepper and garlic with string beans.*
- 54 **Gaeng Kua Kung - แกงคั่วกุ้ง**  
**17,50**

Krabben mit Ananas in einer roter Currysoße mit Kokosmilch ( scharf ).  
*Prawn with pineapple in red curry sauce with coconutmilk ( hot ).*

**55 Chu Chi Kung - ฉู่ฉี่ กุ้ง**  
**18,00**

Krabben in Chu Chi Currysoße mit Kaffir Blättern.  
*Prawn in chu chi curry with kaffir leafs.*

**56 Kung Pad Yaud Normai - กุ้งผัดยอดหน่อไม้**  
**17,50**

Krabben mit Spargel und Champignons.  
*Prawn with asparagus and mushrooms.*

**57 Gung Pad Krapau - กุ้งผัดกระเพรา**  
**18,00**

Krabben mit Chilis, Knoblauch und Thai Basilikum ( scharf ).  
*Prawn with Chillis, garlic and thai basil ( hot ).*

**58 Kio Wan Kung - แกงเขียวหวานกุ้ง**  
**17,50**

Krabben in grünem Thai Curry mit Auberginen und Kokosmilch ( scharf ).  
*Prawn in green thai curry with eggplants and coconutmilk ( hot ).*

**59 Kung Pad Broccoli - กุ้งผัดโบรคอลลี**  
**17,50**

Krabben und Brokkoli in Austernsoße.  
*Prawn and broccoli in oystersauce.*

## Fisch- und Tintenfischgerichte – Fish and Squid Dishes

**60 Pla Priaw Wan - ปลาเปรี้ยวหวาน**  
**10,50**

Fisch süß-sauer mit verschiedenem Gemüse.  
*Sweet-sour fish with mixed vegetable.*

**61 Chu Chi Pla - ฉู่ฉี่ ปลา**  
**11,50**

Fischfilet mit spezieller Thai Currysoße ( scharf ).  
*Fishfilet with special thai curry sauce ( hot ).*

**62 Pla Pad Khing - ปลาผัดขิง**  
**10,50**

Knusprige Fischfiletstücken mit Ingwer und Morcheln.

*Fried Fish with ginger and black mushrooms.*

- 63 Pla Laad Prik - ปลาราดพริก 13,00**  
Knuspriges Fischfilet mit süß-saurer, scharfer Chili-Tamarinden Soße  
( beliebte Thai Spezialität )  
*Fish with chilli-tamarind sauce ( a tasty and moderatly hot and well seasoned dish ).*
- 64 Pla Muek Pad Prik - ปลาหมึกผัดพริก 12,50**  
Tintenfisch mit Chili, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.  
*Squid with chilli, onions and spring-onions.*
- 65 Pla Muek Kratiem Prik Tai - ปลาหมึกกระเทียมพริกไท 12,50**  
Tintenfisch mit Pfeffer und Knoblauch, scharf gebraten, auf grünen Bohnen.  
*Squid with garlic and pepper, served with string beans.*
- 66 Pla Muek Nam Man Hoi - ปลาหมึกกระเทียมพริกไท 12,50**  
Tintenfisch mit Brokkoli in Austernsoße.  
*Squid with broccoli in oystersauce.*
- 67 Gaeng Pah Pladuk - แกงป่าปลาดุก 14,00**  
Gekochter Thai Fisch in Currysoße mit grünen Bohnen, Bambus und Thai-Auberginen ( scharf ).  
*Thai catfish with green beans, bamboo-shoots and thai eggplants in A curry-sauce ( very hot ).*
- 68 Pladuk Pad Pet - ปลาดุกผัดเผ็ด 14,00**  
Gebratener Thai Fisch in Curry mit frischem Pfeffer, Basilikum, Kaffirblättern und Galangawurzeln ( scharf ).  
*Fried thai catfish with curry and fresh pepper ( hot ).*
- 69 Gaeng Som Pae Sah - แกงส้มแป๊ะขี้ 14,50**  
Forelle mit Tamarind und Pak Krachet (Wasser-Mimose), Chinakohl und Blumenkohl im Feuertopf serviert ( scharf ).  
*Fish with a variety of vegetables in thai sour curry sauce ( hot ).*

## Vegetarische Gerichte – Vegetarian Dishes

Euro

- 70 **Tofu Pad Tua Ngog - เต้าหู้ผัดถั่วงอก 8,50**  
Tofu mit Sojabohnenkeimen und Sojabohnenpaste.  
*Bean curd with beansprouts and soyabeansauce.*
- 71 **Gaeng Je Tofu - แกงเจเต้าหู้ 9,50**  
Tofu mit verschiedenem Gemüse, Glasnudeln und chinesischen Pilzen  
in Kokosnußmilch gekocht.  
*Bean curd with mixed vegetables, glass-noodles and chinese mushrooms  
In coconutmilk.*
- 74 **Tofu Saam Ros - เต้าหู้สามรส 10,50**  
Tofu mit süß-saurer, scharfer Chili-Tamarinden-Soße und Cashewnüssen.  
*Bean Curd topped with chilli-tamarind sauce and Cashewnuts.*
- 75 **Pad Ped Tofu - ผัดเผ็ดเต้าหู้ 9,50**  
Tofu in Curry-Soße mit Thai Gemüse und Kokosnusmilch ( scharf ).  
*Bean Curd in curry-sauce with thai vegetables ( hot ).*
- 76 **Pad Krapau Tofu - ผัดกระเพราเต้าหู้ 8,50**  
Pfannengerührter Tofu mit Chili, Knoblauch und Thai Basilikum ( scharf ).  
*Stir Fried Bean Curd with chilli, garlic and sweet thai basil ( hot ).*
- 80 **Pad Pak Priaw Wan - ผัดผักเปรี้ยวหวาน 8,00**  
Frisches Gemüse süß-sauer gebraten.  
*Fried mixed vegetables sweet-sour.*
- 81 **Kio Wan Pak - เขียวหวานผัก 8,50**  
Verschiedenes Gemüse in grüner Currysoße ( scharf ).  
*Mixed vegetables in green curry-sauce ( hot ).*
- 82 **Pad Kratiem Prik Tai Je - ผัดผักกระเทียมพริกไทย 8,50**  
Grüne Bohnen und Champignons mit Pfeffer und Knoblauch gebraten.  
*Fried string beans and mushrooms in a garlic-pepper-sauce.*
- 83 **Pad Broccoli Nam Man Hoi - ผัดโบรคโสน้ำมันหอย 8,00**  
Brokkoli in Austernsoße gebraten.  
*Fried broccoli in oystersauce.*
- 84 **Jab Schai - จับฉ่าย 8,50**  
Verschiedene Gemüse und Morcheln in Sojasoße gebraten.  
*Mixed vegetables with black mushrooms.*

- 85 **Pad Tua Ngog – ผัดถั่วงอก 7,50**  
Gebratene Sojabohnenkeime mit Sauergemüse.  
*Fried beansprouts with pickled cabbage.*
- 86 **Pad Hed Jeen - ผัดเห็ดจีน 9,50**  
Chinesische Pilze mit Bambussprossen und Champignons.  
*Chinese mushrooms with bamboo-shoots and champignons.*
- 87 **Makua Pad Taojiew - มะเขือผัดเต้าเจี้ยว 8,50**  
Auberginen, Chilis und Thai Basilikum mit Sojabohnenpaste gebraten.  
*Eggplants, chillis and thai basil with soybean sauce.*
- 88 **Kao Pad Jee - ข้าวผัดเจี 7,50**  
Gebratener Reis mit Ei und gemischtem Gemüse.  
*Fried rice with egg and mixed vegetable.*
- 89 **Gaeng Kua Hed Saporos - แกงคั่วเห็ดสปรัส 9,50**  
Champignons, Ananas, Tomaten in rotem Curry mit Kokosnusmilch ( süß – pikant ).  
*Mushrooms, Pineapple, tomatoes in red curry with coconutmilk ( sweet – spicy ).*

## Eierspeisen – Omelet

- 77 **Bangkok Omelet - ไช่ยัดไส้ 9,50**  
Schweinefleisch süß-sauer und Gemüse im Omelet gewickelt.  
*Sweet-sour pork and vegetables wrapped in omelet.*
- 78 **Kai Jiaw Moo Sab - ไช่เจียวหมูสับ 7,50**  
Rühreier mit Hackfleisch und Zwiebeln.  
*Omelet with minced pork and onions.*

## Tofugerichte – Tofu Dishes

- 72 **Tofu Naam Daeng - เต้าหู้ น้ำแดง**  
**11,50**  
Gehacktes Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen in einer delikaten Soße auf frittierten Tofu angerichtet.  
*Fried bean curd topped with pork and sauted with chinese mushrooms in a delicate sauce.*
- 73 **Tofu Song Kruang - เต้าหู้ ทรงเครื่อง**  
**12,50**  
Tofu mit verschiedenem Fleisch, Garnelen und Gemüse gebraten.  
*Bean Curd fried with meat, shrimps and vegetables.*

## Salat und Yam – Salad and Yam

- |    |  | <b>Euro</b>  |
|----|--|--------------|
| 90 | <b>Yam Nua - ยำเนื้อ</b><br>Pikant zubereiteter Rindfleischsalat nach „Siam-Art“.<br><i>Spicy beefsalad „Siam-Style“.</i>  | <b>10,00</b> |
| 91 | <b>Yam Wun Sen - ยำวุ้นเส้น</b><br>Pikant angerichteter Glasnudelsalat mit Krabben und Morcheln.<br><i>Spicy glass-noodle salad mixed with prawns and black mushrooms.</i> | <b>17,00</b> |
| 92 | <b>Salad Ruam - สลัดรวม</b><br><b>3,00</b><br>Gemischter Salat.<br><i>Mixed Salad.</i>   |              |
| 93 | <b>Yam Talee - ยำทะเล</b><br><b>17,50</b><br>Meeresfrüchtesalat, säuerlich scharf auf grünem Salat serviert.<br><i>Sour-spicy seafood salad, served on green lettuce.</i>  |              |
| 94 | <b>Laab Nua - ลาบเนื้อ</b><br><b>10,50</b><br>Feingehacktes Rindfleisch, säuerlich scharf angerichtet.<br><i>Spicy-sour grounded beef-salad.</i>                           |              |
| 95 | <b>Laab Gai - ลาบไก่</b><br>Feingehacktes Hühnerfleisch, säuerlich scharf angerichtet.   | <b>10,50</b> |

*Spicy-sour grounded chicken-salad.*

- 96 **Som Tamm - ส้มตำ** **10,50**  
Papayasalat mit getrockneten Schrimps, grünen Bohnen, gehackten Erdnüssen, Knoblauch und Chillis im Mörser zerstampft ( scharf ).  
*Spicy salad of lightly pounded green papaya shreds, dried shrimps, string beans, chopped roastet peanuts and garlic ( hot ).*
- 97 **Laab Ped - ลาบเป็ด**  
**13,50**  
Feingehacktes Entenfleisch, säuerlich scharf angerichtet.  
*Spicy-sour grounded duck-salad.*

## Reis- und Nudelgerichte – Rice and Noodle Dishes

**Euro**

- 100 **Rad Na Gai - บะหมี่กรอบราดหน้าไก่**  
**10,50**  
Hühnerfleisch, Bambus und Champignons, serviert mit Eiernudeln.  
*Chicken, bamboo-shoots, mushrooms, served with egg-noodles.*
- 101 **Rad Na Nua - ราดหน้าเนื้อ**  
**10,50**  
Rindfleisch mit Brokkoli gebraten nach Thai Art, serviert mit Reismudeln.  
*Beef with broccoli, served with rice-noodles.*
- 102 **Kao Pad “Bangkok“ - ข้าวผัดบางกอก**  
**9,50**  
Gebratener Reis mit verschiedenem Fleisch und Schrimps in einer Tomatensoße, dazu Spiegelei und gemischter Salat.  
*Fried rice with mixed meat, shrimp, fried egg and salad.*
- 103 **Bami Pad „Bangkok,, - บะหมี่ผัด** **9,50**  
Eiernudeln mit verschiedenem Fleisch, Shrimps und Zwiebeln in einer Tomatensoße gebraten.

*Fried egg-noodles with meat, shrimps and onions in tomatoesauce.*

- 104 Pad Thai - ผัดไท** **10,50**  
Gebratene Thai-Reisnudeln mit Schweinefleisch, Schrimps, Eiern, Erdnüssen und Sojabohnenkeimen.  
*Fried thai-rice-noodles with pork, shrimps, eggs, peanuts and beansprouts.*
- 105 Kao Pad Garee - ข้าวผัดกะหรี่ไก่**  
**9,50**  
Gebratener Reis mit gelbem Curry, Hühnerfleisch, Zwiebeln und Ananas.  
Dazu ein kleiner Salat ( pikant ).  
*Fried rice with yellow curry, chicken, onions and pineapple.*  
*Served with salad ( spicy ).*
- 106 Kui Tiew Luk Jin Nua Sod - ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อสด**  
**10,50**  
Original thailändische Nudelsuppe mit Rindfleisch und Rindfleischbällchen.  
*Original thai noodle-soup with beef and beefballs.*
- 107\* Yen Tao Fo - เย็นเตาไฟ**  
**10,50**  
In Thailand eine sehr beliebte Nudelsuppe, die ihren eigenen Stil hat.  
U.a. mit Tintenfisch und Fischbällchen. Einfach mal probieren !  
*Very famous noodle-soup in thailand with its own style.*  
*Just try !*
- 108 Kui Tiew Pad Siew - ก๋วยเตี๋ยวมัดซีอิ้ว**  
**10,50**  
Gebratene Reisnudeln mit Ei und Brokkoli. Wahlweise mit Rind-, Schwein- oder Hühnerfleisch.  
*Fried rice-noodles with egg, broccoli and meat.*
- 109 Kui Tiew Ped - ก๋วยเตี๋ยวบ่ด**  
**10,50**  
Nudelsuppe mit Entenfleisch und Sojabohnensprossen in aromatischen Gewürzen.  
*Noodle-soup with duck and beansprouts.*
- 110 Kao Pad Gung - ข้าวผัดกุ้ง**  
**17,50**  
Gebratener Eierreis mit Krabben und Thai Brokkoli.  
*Fried rice with egg with prawn and thai broccoli.*
- 111 Kao Pad Moo, Nua oder Gai - ข้าวผัดหมู เนื้อ หรือไก่**  
**11,50**  
Gebratener Eierreis mit Schweine-, Rind- oder Hühnerfleisch und Thai Brokkoli.  
*Fried rice with egg with pork, beef or chicken and thai broccoli.*
- 112 Pad Wun Sen - ผัดวุ้นเส้น** **10,50**

Gebratene Glasnudeln mit Schweine-, Rind oder Hühnerfleisch, Eiern, Chinakohl, Tomaten und Morcheln.  
*Fried glass-noodles with pork, beef or chicken and eggs, chinese cabbage, tomatoes and black mushrooms.*

**113 Bami Pad Gai - บะหมี่ผัดไก่**

**9,50**

Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Sojabohnenkeimen mit Sojasoße gebraten.

*Fried Eggnoodles with chicken and beansprouts with soyasauce.*

**114 Kui Tiew Pad Kee Mao – ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊เม่า**

**10,50**

Gebratene Reismnudeln mit Schweinefleisch, aromatisch gewürzt mit Thai Basilikum Chili und Knoblauch im Country-Stil.

*Fried rice-noodles with pork, flavourd with spicy thai basil hot chilli and garlic, Creating awonderfully pungent taste.*

## Beilagen – Extras

Zu allen unseren Hauptgerichten erhalten Sie eine Portion Reis ( außer Nudelgerichte )

<b>Extra Reis – Extra Rice</b>	<b>1,90</b>
<b>Extra Reis große Portion – Extra Rice big portion</b>	<b>3,50</b>
<b>Eierreis – Egg-Fried-Rice</b>	<b>2,90</b>
<b>Eiernudel – Egg-Noodle</b>	<b>1,90</b>
<b>Reismnudel – Rice-Noodle</b>	<b>1,90</b>
<b>Glasnudel – Glass-Noodle</b>	<b>1,90</b>
<b>Saté-Soße – Saté-Sauce</b>	<b>1,90</b>

Unsere Gerichte werden mit Geschmacksverstärker zubereitet  
\*mit Farbstoff

**Unser besonderes Menü – Our special menu**

für eine Person  
for one person

**Euro**

161 **Khan Tok**

21,90

Ein authentisches Abendessen aus dem Norden Thailands, bestehend aus einer Auswahl von vier Gerichten und einer traditionellen Nachspeise.

*A truly authentic northern Thai styled dinner, consisting of a variety of 4 dishes and traditional Thai dessert.*

**1. Suppe – Soup**

**Tom Kha Gai**

Hühnersuppe mit Kokosnussmilch, säuerlich pikant.

*Chickensoup with coconutmilk, sour and piquant.*

**2. Hauptgang - Entree**

**Kio Wan Gai**

Hühnerfleisch mit Thai Curry, Kokosmilch und Auberginen ( grüner Curry, scharf ).

*Chicken with thai curry, coconutmilk and eggplants ( green curry, hot ).*

**Yam Nua**

Pikant zubereiteter Rindfleischsalat nach „Siam-Art“.

*Spicy beefsalad „Siam-Style“.*

**Pad Ruammit**

Pfannengerührte Krabben, Tintenfisch, Schweinefleisch mit Mischgemüse.

*Stirred-fried prawn, squid, pork with mixed vegetables.*

**3. Nachspeise – Dessert**

*Lassen Sie sich mit einem der traditionellen Thai-Dessert überraschen.*

*May we surprise you with the most authentic of traditional Thai dessert.*

**Die Karte für Kenner der thailändischen Küche**

**EUR**

130 **Gung Schae Nam Pla - กุ้งแช่น้ำปลา**

17,50

Rohe Krabben in Fischsoße, Zitronensaft, Chili und Knoblauch ( sehr scharf ).

*Raw prawn in fish-sauce, lemonjuice, chilli and garlic ( very hot ).*

- 131 Pla Gung – ปลา กุ้ง** **17,50**  
Original Thai Krabbensalat mit Zitronengras und Zwiebeln ( sehr scharf ).  
*Original thai prawn-salad with lemon grass and onion ( very hot ).*
- 132 Pad Ped Pla Muek - ผัดเผ็ดปลาหมึก**  
**13,00**  
Tintenfisch mit grünen Bohnen, Thai Auberginen, Bambussprossen, Kokosnussmilch und Galangawurzeln in rotem Curry Country-Stil ( sehr scharf ).  
*Squid with string beans, thai eggplants, bamboo-shoots, coconutmilk and galanga-roots in red curry country-style ( very hot ).*
- 133 Pak Kanah Moo Grob - ผัดคะน้าหมูกรอบ**  
**12,50**  
Thai Brokkoli mit knusprigem Schweinebauch und Knoblauch in Sojasoße.  
*Thai broccoli with crisp fried pork and garlic in soyasauce.*
- 134 Gaeng Tai Pla - แกงไตปลา**  
**12,50**  
Ein regionales Essen aus dem Süden Thailands aus eingelegten Fischmagen und gelben Curry mit frischem Thai Gemüse und Fischfilet ( extrem scharf! ).  
*A regional dish from the south of thailand made of fishmaw and yellow curry with fresh thai vegetables and fishfilet ( extreme hot! ).*
- 135 Sukiyaki - สุกียากี้** **13,50**  
Thailändischer Eintopf mit verschiedenen Fleischsorten, Meeresfrüchte, Glasnudeln, Ei und verschiedenen Gemüse. Dazu eine hausgemachte Sukiyaki-Soße.  
*Thai-bowl with meat, seafood, glass-noodle, egg and different vegetables. Served with our sukiyaki-sauce.*
- 136 Gung Ob Wun Sen - กุ้งอบวุ้นเส้น**  
**17,50**  
Gedämpfte Krabben mit Glasnudeln im Tontopf.  
*Steamed prawn with glass-noodles.*

## Nachspeisen – Dessert

Euro

- 151 **Lychees - ลิ้นจี่**  
**3,00**  
Tropische Frucht.  
*Tropical fruit.*
- 152 **Gluay Tord & Ice-Cream - กล้วยทอด & ไอศกรีม**  
**5,50**  
2 Kugeln Eiscreme mit in Teig gebratene Bananen.  
*Two scoops of ice-cream with fried bananas.*
- 153 **Gluay Tord - กล้วยทอด**  
**3,90**  
In Teig gebratene Bananen mit Honig.  
*Fried bananas with honey.*
- 154 **Sankaya - สังขยา** **3,50**  
Ein beliebtes Thai Dessert aus Eiern, Zucker und Kokossahne  
im Wasserbad gestockt.  
*A traditional thai desser made from blendet eggs, sugar and coconutmilk.*