

Soft drink



60. Coca-Cola

0,33 L 3.80€



61. Coca-Cola Light

0,33 L 3.80€



62. Coca-Cola Zero

0,33 L 3.80€



63. Fanta-Orange

0,33 L 3.80€



64. Sprite

0,33 L 3.80€



65. Mezzo Mix

0,33 L 3.80€



Fruchtsaft & Mineral Wasser



66. Vio Bio Limo Orange

0,33 L 3.80€



67. Vio Bio Limo Zitronen-Limette

0,33 L 3.80€



70. VioApfelschorleNaturtrüb

0,33 L 3.50€



71. Mineralwasser

0,25 L 3.50€



72. Mineralwasserohne Kohlensäure

0,25 L 3.50€



73. BionadeHolunder

0,33 L 3.50€



74. BionadeIngwer- Orange

0,33 L 3.50€



75. BionadeZitrone – Bergamotte

0,33 L 3.50€

Heiß Tee – Hot Tea

86. Jasmin Tee

0,2 L 3.00€

87. Grüner Tee

0,2 L 3.00€

88. Ingwer Tee

0,2 L 3.00€



Thai Recommend [Homemade]



77. Thai Eistee

0,4 L 4.50€

mit Zitronen oder mit Milch

78. Thai Eiskaffee

0,4 L 4.50€



Alkoholisches Getränk



79. Singha Thai Bier

0,33 L 4.50 €



80. Chang Thai Bier

0,33 L 4.50 €



81. Pils Beck's

0,33 L 4.30 €



82. Beck's Blue Alkoholfrei

0,33 L 4.30 €



85. Hefeweizen Naturtrüb

0,33 L 4.30 €

89. Weiswein

Deutsch, rheinhessenmüller Thurgau [0.2L]

0,2 L 4.50 €

90. Rotwein französisch, Bordeaux,

0,2 L 4.50 €

Cabernet, Sauvignon Merlot



Fuzetea

91. Fuzetea Eistee

3.50 €

Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich 0,33 L

Fuze Tea Schwarzer Tee Zitrone 0,33 L



Information - Allergy

Trotz Sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den Gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die gezeigten Bilder dienen nur als Referenz, das tatsächliche Produkt kann abweichen.

Zeichenerklärung Allergene enthält: 1. Glutenthaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohne, 7. Schalenfrüchte, 8. Sellerie, 9. Sesamsamen, 10. Schwefeldioxid, 11. Weichtiere

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: a. Mit Farbstoff, b. Mit Konservierungsstoff, c. Mit Antioxidationsmittel, e. Mit Geschmacksverstärker, f. Geschwärzt, g. Mit Phosphat, h. Mit Süßungsmittel, i. Koffeinhaltig

Traditional Set : Original Thai Menu



S1 : Gai Grob Set *เซตไก่กรอบ*

22,50 €

Knuspriges Hähnchen und Spezial-Soße, Reis,
Papaya Salat,
2 vegetarische Frühlingsröllchen,
2 Gebratene Wantan's aus Shrimps & Hähnchen,
Mango Sticky Reis

[Crispy Chicken on Chef sauce with rice, Thai papaya salad,
2 Spring Roll & 2 Crispy Chicken-Shrimp dumpling, Mango stick rice
as a dessert]



S2 : Kaow Kha Hmuu *เซตข้าวเหนียวหมูนุ่ม*

20,50 €

Gedünstet Schweinekeule, Ei, Reis, Suppe, Obst
je nach Saison & Mini knusprige Nudel Bälle

[Thai Stewed sweet pork leg with rice, boiled egg,
Soup, Crispy noodle balls as appetizer, Seasonal
Fruits as a dessert]

Traditional Set : Original Thai Menu



S3 : Matsaman Hähnchen und Reis

19,50 €

เซตมัสมั่นไก่

**2 vegetarische Frühlingsröllchen,
2 Gebratene Wantan's aus Shrimps
& Hähnchen, Mango Sticky Reis**

[Chicken Stewed in Matsaman Yellow Curry with rice,
2 Spring Rolls & 2 Crispy Chicken-Shrimp dumplings,
Mango Sticky Rice]



S4 : Pad Gra Prao

19,50 €

เซตผัดกระเพราไก่

**Hähnchen : Thai Basilikum Scharfe
Soße und Reis mit einem Speigelei,
süßlich gebratener Kohl, Suppe, Obst
je nach Saison, Suppe**

[Spicy Basil minced chicken and crispy Thai sunny
egg with rice, soup, Fried sweet fermented cabbage,
Seasonal Fruits as a dessert]

Traditional Set : Original Thai Menu



S5 : Ba Mee Hmuu Daeng *ข้าวหมูแดง*

19,50 €

**Rotes Schweinefleisch mit Eiernudeln,
2 gedämpfte Wantan aus Shrimps &
Hähnchen, Suppe, Nachtisch des Tages
und 2 Mini knusprige Nudel Bälle**

[Stewed pork in Thai red sauce top on Egg noodles, Soup, Crispy noodle balls as appetizer, Randomly traditional Thaidessert,]



S6 : KaowMan Gai *ข้าวมันไก่*

19,50 €

**Thai Kokosnuss Ingwer Reis
mit gedünstetem Hähnchen oder
Kaow Man Gai Grob - Thai Kokosnuss
Ingwer Reis mit knusprigem
Hähnchen, Suppe, Mini knusprige Nudel
Bälle, Obst je nach Saison**

[Thai Coconut & Ginger rice with steamed chicken / Crispy chicken *Choose one Soup, Boiled egg, Crispy noodle balls as appetizer, Randomly traditional Thai dessert]

Traditional Set : Original Thai Menu

S7 : E-San Thai Nordost Set

22,50 €

เซตอาหารอีสาน

**Thai Papaya Salat & Gegegrilltes Hähnchen,
Thai Sticky Reis, Original scharfe Soße,
Mini knusprige Nudel Bälle, Obst je nach
Saison**

**[*+1 Euro Aufpreis: Original Nordost Papaya
Salat]**

[E-San Thai North Eastern Set – Thai papaya Salad & Herbal
Grilled Chicken

Savory Sticky Rice, Herbal spicy sauce, Crispy noodle balls as
appetizer , Mango Sticky Rice as a dessert]

****+1 euro Change to traditional north-east papaya salad**

S8 : Süß & Sauer Kombination

22,50 €

เซตเปรี้ยวหวานเบ็ดกรอบ

**Knusprige Ente mit Preow Waan Soße, Reis,
Laab Gai [Original gehacktes Hähnchen
Salat], Suppe, Obst je nach Saison**

[Sweet & Sour Combination – Crispy Duck top on Preow Waan
Sauce Laab Gai – Traditional Herbal Spicy minced Chicken
Salad, Soup, Seasonal Fruits as a dessert]



Traditional Set : Original Thai Menu



S9 : Shu-Shee Goong *สเต็กกุ้ง* **22,50 €**
Gebratene Riesengarnelen
mit Scharfe roter Kräuter-Soße, Reis, Suppe,
2 vegetarische Frühlingsröllchen,
2 gebratene Wantan's aus Shrimps & Hähnchen
Mango Sticky Reis

[Fried Giant Shrimps with Herbal Spicy Red curry Sauce and Rice, Soup, Spring Rolls & Crispy Chicken -Shrimp dumplings, Mango stick rice as a dessert]



S10 : Grünes Curry Hähnchen **20,50 €**
สเต็กแกงเขียวหวานไก่
Reis, Thai Papaya Salat,
Obst je nach Saison, Suppe

[Traditional Chicken Green curry paste with rice, Thai papaya Salad, Soup, Seasonal Fruits as a dessert]

Traditional Set : Original Thai Menu



S11 : Knuspriges Kräuter-Fisch Filet 22,50 €

เซตปลาสมุนไพร

mit Ingwer, Minze, Koriander, Erdnüsse, Rotzwiebeln, Zitronengras, Zitronen, Reis, Fischsoße, Suppe, Sa-Teh Gai, Mango Sticky Reis

[Crispy Fish with Herbal Spicy Salad, Rice, Soup, 2 Pieces of Chicken Sticks Mango stick rice as a dessert]



S12 : Vegetarisches Set 18,50 €

VEGAN 

เซตผัก

Frisches Gemüse in Austern /Sojasoße mit Reis, Suppe, frittiertem Tofu mit süß sauer Soße, Mango Sticky Reis

[Fresh Asian & European vegetables in special oyster-soy sauce with sautéed, Rice, Soup, Fried Tofu with Sweet sauce, Mango Sticky rice]

Vorspeisen : Appetizers



1. POPIA² ปอเปี๊ยะ

4,50 €

Vegetarische Frühlingsröllchen 6 St. mit süß-sauer Soße
[Vegetarian spring rolls made of glass noodles and vegetables served with sweet-sour sauce]



2. WANTAN^{1,2} เกี๊ยวทอด

4,50 €

Gebratener Wantan aus Shrimps & Hähnchen 6 St. mit süß-sauer Soße
[Chopped, spiced shrimps and chicken in rice pastry with sweet-sour sauce]



3. SA-TEH GAI^{1,5} สะเต๊ะไก่

7,00 €

Hähnchenspießchen 4 St. mit Erdnuss-Soße
Allergenkennzeichnung: Erdnüsse
[Marinated pieces of chicken served with thai peanut sauce]



4. PIEK GAI THOD¹ ปีกไก่ทอด

5,50 €

Hähnchenflügel nach Thai Art 6 St. mit pikanter Soße
[Crispy-fried, Thai-Style chicken wings]

5. GEMISCHTE VORSPEISEN^{1,5} จานเตี๋ยรวม 9,50 €

Frühlingsröllchen 2 St., Wantan 2 St., Hähnchenspießchen 2 St., Hähnchenflügel 2 St. mit süß-sauer Soße und Erdnuss-Soße
Allergenkennzeichnung: Erdnüsse
2 Spring rolls, wantan, Sa-Teh Gai, Piek Gai Thod served with Sweet sour sauce and Thai Peanut sauce



Suppe : Soup

6. TOM YAM GAI 🌶️🌶️ ต้มยำไก่

6,50 €

Hähnchensuppe mit Champignons, Zitronengras und Kaffirblättern,
Allergenkezeichnung: Milch

[Thai chicken soup with mushrooms, coriander, Lemon grass and kaffir lime leaves]



7. TOM YAM GUUNG 🌶️🌶️ ต้มยำกุ้ง

7,00 €

Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras und Kaffirblättern,
Allergenkezeichnung: Milch

[Thai prawn soup with mushrooms, coriander, lemon grass and kaffir lime leaves]



8. TOM KHA GAI¹ 🌶️ ต้มข่าไก่

6,50 €

Hähnchensuppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch

[Chicken soup with Siamese ginger, mushrooms and coconut milk]



9. TOM KHA GUUNG² 🌶️ ต้มข่ากุ้ง

7,00 €

Garnelensuppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch

[Prawn soup with Siamese ginger, mushrooms and coconut milk]



10. TOM KHA PAK 🌶️ ต้มข่าผัก

5,50 €

Vegetarische Suppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch

[Vegetarian soup Siamese ginger , mushrooms and coconut milk]



Suppe : Soup

11. GIOW NAM^{1,2} เกี้ยวจืดน้ำ

6,90 €

Wantan Suppe mit frischem Gemüse, Shrimps und Hähnchen
[Wantan soup with fresh vegetables, chopped, spiced shrimps and chicken]



11

12. GAENG JUED WUNSEN^{2,6} แกงจืดวุ้นเส้น

6,90 €

Glasnudelsuppe mit Hähnchenfleisch und frischem Gemüse
[Mild but tasty glass noodle soup with chicken and fresh vegetables]



12

Salate : Salad

15. YAM GAI⁸ ยำไก่

11,50 €

Hähnchensalat aus Zwiebeln, Gurken und Tomaten in Zitronensoße
[Thai-Style chicken salad with crisp, tomatoes, cucumbers, fresh herbs and special lemon sauce]



15

16. YAM NUEA⁸ ยำเนื้อ

13,50 €

Rindfleischsalat aus Zwiebeln, Gurken und Tomaten in Zitronensoße
[Thai-Style beef salad with crisp, tomatoes, cucumbers, fresh herbs and special lemon sauce]



16

17. YAM WUNSEN^{2,5,8} ยำวุ้นเส้น

14,50 €

Glasnudelsalat mit Hähnchen, Shrimps und Zwiebeln in Zitronensoße
[Glass noodle salad with chicken, shrimps, chinese mushrooms and onions And special lemon sauce]



17



Hauptspeisen : Main dishes



22. PA NAENG^{2,5} 🌶️ 🍲

Roter Curry, Erdnüsse, Peperoni, Bohnen, Karotten, Paprika, und Kokosmilch
[Thai Red Curry and thick coconut milk, green beans, carrot, paprika, pepperoni, ground peanuts]



22	Hähnchen – Chicken	13.50 €	223	Garnelen – Prawn	17.50 €
22K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	224	Ente – Crispy Duck	18.50 €
221	Rindfleisch – Beef	15.50 €	225	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
222	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	225T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €

23. Gaeng Kour² 🌶️ 🍲

Roter Curry + Obst, Kokosmilch, Peperoni, Paprika, Ananas, Lychee, Tomaten, Traube, Aubergine
[Thai Red Curry and thick coconut milk, Peperoni, Paprika, Pineapple, Lychee, Grape, Eggplants, Tomato]



23	Hähnchen – Chicken	13.50 €	233	Garnelen – Prawn	17.50 €
23K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	234	Ente – Crispy Duck	18.50 €
231	Rindfleisch – Beef	15.50 €	235	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
232	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	235T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €

24. Pad Prig¹¹ 🌶️ 🍲

Auster Scharf Soße Chilis, Schalotten, Champignons, Paprika, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch
[Chilis, Mushroom, Paprika, Peperoni, onions, Garlic, spring onions, Oyster spicy sauce]



24	Hähnchen – Chicken	13.50 €	243	Garnelen – Prawn	17.50 €
24K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	244	Ente – Crispy Duck	18.50 €
241	Rindfleisch – Beef	15.50 €	245	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
242	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	245T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €



Hauptspeisen : Main dishes



25. Pad Khing¹¹ ผัดขิง

Auster- InqwerSoße, Inqwer, Schalotten, Champignons, Paprika, Zweibeln, Knoblauch
[Oyster Ginger sauce, ginger, Spring onions, Onions, Mushrooms, Paprika, Garlic]

25	Hähnchen – Chicken	13.50 €	253	Garnelen – Prawn	17.50 €
25K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	254	Ente – Crispy Duck	18.50 €
251	Rindfleisch – Beef	15.50 €	255	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
252	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	255T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €



26. Pad Ruam Mit¹¹ ผัดผักรวมมิตร

Auster- Soja Soße, Brokkoli, Karotten, Kohl, Weißkohl, Sojabohnen, Champignons, Bambus, Zucchini, Knoblauch
[Oyster- Soja Sauce, Brocoli, Carrot, Cabbage, Chinese Cabbage, bean sprout, Mushroom, Bamboo, Courgette, Garlic]

26	Hähnchen – Chicken	13.50 €	263	Garnelen – Prawn	17.50 €
26K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	264	Ente – Crispy Duck	18.50 €
261	Rindfleisch – Beef	15.50 €	265	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
262	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	265T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €



27. Pad Med Ma-Muang¹¹ ผัดเผ็ดมะม่วง

Auster Soße & Süß Gegrillte Chili Soße,
+ Cashewnüsse Schalotten, Karotten, Champignons, Zucchini, Paprika, Zweibeln, Knoblauch
[Oyster Sauce & Sweet Chilli Paste, Spring, Onions, Onions, Mushrooms, Paprika, Carrot, Courgette, Cashew nuts, Garlic]

27	Hähnchen – Chicken	13.50 €	273	Garnelen – Prawn	17.50 €
27K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	274	Ente – Crispy Duck	18.50 €
271	Rindfleisch – Beef	15.50 €	275	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
272	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	275T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €



Hauptspeisen : Main dishes

28. Pad Gra Prao ^{4,11} 🌶️🌶️🌶️ ผัดกระเพรา

Auster- Basilikum Scharf Soße, Schalotten, Bohnen, Paprika, Peperoni, Thai Basilikum, Chili, Knoblauch

[Oyster basil spicy sauce, Green Bean, Paprika, Peperoni, Spring onions, Thai Basil leaf, Chili, Garlic]



28

28	Hähnchen – Chicken	13.50 €	283	Garnelen – Prawn	17.50 €
28K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	284	Ente – Crispy Duck	18.50 €
281	Rindfleisch – Beef	15.50 €	285	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
282	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	285T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €

29. Pad Phed ² 🌶️🌶️🌶️ ผัดเผ็ด

Rote Curry & Kräuter Scharf Soße, Kokosmilch, Bambus, Paprika, Peperoni, Pfeffer, Bohnen, Basilikum, Mini Aubergine, Weisser Ingwer

[Red curry & Herbal spicy sauce, Coconut milk, Bamboo, Paprika, Peperoni, Young pepper, White ginger, Basil leaf, Brinjal, Green bean]



29

29	Hähnchen – Chicken	13.50 €	293	Garnelen – Prawn	17.50 €
29K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	294	Ente – Crispy Duck	18.50 €
291	Rindfleisch – Beef	15.50 €	295	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
292	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	295T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €

30. Pad Sam Ros 🌶️🌶️ ผัดสามรส

Chili Tomaten Soße [Süß Sauer Scharf] Karotten, Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Erbsen, Schalotten,

[Chili Tomato sauce – Thai Sweet & sour spicy sauce, Carrot, Green Pea, Mushroom, Paprika, Onions, Spring Onions, Garlic, Chili, Courgette]



30

30	Hähnchen – Chicken	13.50 €	303	Garnelen – Prawn	17.50 €
30K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	304	Ente – Crispy Duck	18.50 €
301	Rindfleisch – Beef	15.50 €	305	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
302	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	305T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €



Hauptspeisen : Main dishes



31. Pad Praew Waan⁴ ผัดเปรี้ยวหวาน

Chili Tomaten Soße [Süß Sauer] Zwiebeln, Ananas, Paprika, Morcheln, Erbsen, Tomaten, Gurken

[Chili Tomato sauce – Thai Sweet & sour sauce, Green Pea, Paprika, Onions, Pineapple, Tomato, Cucumber, Green Pea, Black Jelly Mushroom]

31	Hähnchen – Chicken	13.50 €	313	Garnelen – Prawn	17.50 €
31K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	314	Ente – Crispy Duck	18.50 €
311	Rindfleisch – Beef	15.50 €	315	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
312	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	315T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €



33. Pad Gra Tiam Prig Thai 🌶️ ผัดกระเทียมพริกไทย

Auster- Knoblauch & Schwarz Pfeffer Soße, Karotten, Paprika, Schwarz Pfeffer, Bohnen, Knoblauch

[Oyster – Garlic & Black pepper sauce, Carrot, Garlic, Black pepper, Green Bean]

33	Hähnchen – Chicken	13.50 €	333	Garnelen – Prawn	17.50 €
33K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	334	Ente – Crispy Duck	18.50 €
331	Rindfleisch – Beef	15.50 €	335	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
332	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	335T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €



34. Pad Cha² 🌶️🌶️🌶️ ผัดฉ่า

Auster- Kräuter & Scharf Soße,

Bambus, Bohnen, Paprika, Peperoni, Pfeffer, Knoblauch, Chili, Thai mini Aubergine, Weisser Ingwer

[Oyster- Herbal spicy sauce, Bamboo, Green bean, Paprika, Pepperoni, Young pepper, Garlic, Chili, Brinjal, White Ginger]

34	Hähnchen – Chicken	13.50 €	343	Garnelen – Prawn	17.50 €
34K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	344	Ente – Crispy Duck	18.50 €
341	Rindfleisch – Beef	15.50 €	345	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
342	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	345T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €



Hauptspeisen : Main dishes

35. Khao Pad ^{1,3} ข้าวผัด

Gebratener Reis, Ei, Brokkoli, Zwiebeln, Schalotten, Karotten, Kohl, Tomaten,
[Fried Rice, Egg, Broccoli, Onions, Spring Onions, Carrot, Cabbage, Tomato]

35	Hähnchen – Chicken	13.50 €	353	Garnelen – Prawn	17.50 €
35K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	354	Ente – Crispy Duck	18.50 €
351	Rindfleisch – Beef	15.50 €	355	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
352	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	355T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €

36. Pad Si lew ^{1,3,6} ผัดซีอิ้ว

Gebratene Reisnudeln Ei, Brokkoli, Kohl, Schalotten, Karotten, Sojasprossen
[Fried Rice noodles, Egg, Broccoli, Cabbage, Spring Onions, Carrot, Bean Sprout]

36	Hähnchen – Chicken	13.50 €	363	Garnelen – Prawn	17.50 €
36K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	364	Ente – Crispy Duck	18.50 €
361	Rindfleisch – Beef	15.50 €	365	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
362	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	365T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €

37. Ba Mee Pad ^{1,3,6} ผัดหมี่ผัด

Gebratene Eiernudeln Ei, Brokkoli, Weiskohl, Karotten, Scharotten, Sojasprossen
[Fried egg noodles, Egg, Broccoli, Cabbage, Spring onions, Bean Sprout]

37	Hähnchen – Chicken	13.50 €	373	Garnelen – Prawn	17.50 €
37K	Knusprig Hähnchen – Crispy Chicken	16.50 €	374	Ente – Crispy Duck	18.50 €
371	Rindfleisch – Beef	15.50 €	375	Vegetarisch - Vegetarian	12.50 €
372	Schweinefleisch – Pork	14.50 €	375T	Vegetarisch + Tofu	15.50 €

Haus-Spezialitäten : House Specialties

40. GUUNG OB WUNSEN^{2,8} กุ้งอบวุ้นเส้น

Gebratene Garnelen mit hausgemachter brauner Soße und Glasnudeln,
Sternanis, Bleiselleri, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch
[Fried prawns with glass noodle, star anise, celery, pepper, ginger, garlic]

21,50 €



40

41. PAD THAI^{2,5,6} ผัดไทย

Gebratene Thai Reisnudeln mit Shrimps, Hähnchen, gehackten Erdnüssen und Sojakeimen
[Thai fried noodles with shrimps, chicken, ground peanuts and bean sprouts]

17,50 €



41

42. GAI GROB^{1,2,5,7,8} ไก่กรอบ

Knuspriges Hähnchenfilet mit gebratenem Gemüse, Cashewnüssen und „Chefs Spezial Soße“
[Crispy chicken with vegetables and cashew nuts in oyster-soy sauce]

16,50 €



43

44. PED PHA LOH เป็ดพะโล้

Traditionelle Thai Ente in Sojasoße mit aromatischen Gewürzen, Morcheln und Brokkoli
[Traditional crispy duck in soy sauce with Thai herbs, Chinese mushrooms and broccoli]

18,50 €



44

46. KHAO PAD SAPAROS^{1,2,3} ข้าวผัดสัตว์ประหลาด

Gebratener Reis, Ei, Ananas, Hähnchen, Garnelen, Erbsen und Curry Paste
[Fried rice with egg, pineapple, chicken, prawns and curry paste]

17,50 €



46

47. GAENG TAE PO HMU SAAM CHAN² แกงเหี่ยวหมูสามชั้น

Rotes Curry, Wasserspinaat, Schweinebauch oder Schwein, Tamarindensoße,
Kokosmilch und Kaffirblätter
[Red curry, morning glory, streaky pork or pork, tamarind sauce, coconut milk
and kaffir lime leaves]

18,50 €



47

Nachtisch : Dessert

Extras



50

50. GLUAY THOD

กล้วยทอด

4,50 €

Gebatene Bananen nach Thai Art
mit Honig
[Fried Banana with Honey]



52

52. MANGO STICKY REIS

ข้าวเหนียวมะม่วง

9,50 €

Klebreis mit Kokosnussmilch und
reife Mango
[Mango Stick Rice, Coconutmilk]



51

51. KAI HOONG

ไข่ทอง

4,00 €

Sesambällchen in Klebreis
[Rotbohnenpaste]

54. Gebratene Eiernudeln mit Ei 5,50 €

[Fried Egg Noodles with egg]

56. Erdnuss Soße / Peanut Sauce 1,50 €

58. Duftreis / Rice 2,50 €

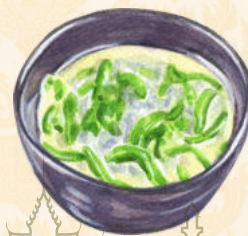
55. Tofu 3,00 €

57. Süß-Sauer-Soße 1,50 €

[Sweet & Sour Sauce]

59. Gebratener Reis mit Ei 5,50 €

[Fried Rice with egg]



Original Thai Essen : Traditional Thai Food

T1



T1. Kaow Kha Hmuu^{1,3,10} 15,50 €

ข้าวขาหมู

Geschmorte Schweinekeule mit Kohl auf Reis
[Stewed pork and cabbage served with rice]

T2



T2. Kaow Man Gai^{1,3} 15,50 €

ข้าวมันไก่

Gekochtes Huhn auf Ingwerreis mit Chilli-Ingwer-Soße
[Steamed chicken served with ginger rice and chilli sauce]

T3



T3. Kuey Teow Nuea Tun¹ 12,50 €

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น

Fleischbrühe Nudelsuppe mit geschmortem Rindfleisch
[Noodle soup with stewed beef]

T4



T4. Kuey Teow Nuea Sod¹ 12,50 €

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสด

Fleischbrühe Nudelsuppe mit Rindfleisch
[Noodle soupe with beef]

T5



T5. Kuey Teow Hmuu¹ 11,50 €

ก๋วยเตี๋ยวหมู

Fleischbrühe Nudelsuppe mit Schweinefleisch
[Noodle soup with pork]

T6



T6. Kuey Teow Ped¹ 18,50 €

ก๋วยเตี๋ยวเป็ด

Nudelsuppe mit Ente
[Noodle soup with duck]

T9



T9. Sugi Yagi^{1,2,3,4} 18,50 €

สุกี้ น้ำ/แห้ง

Glasnudeln als Suppe oder gebraten mit Gemüse, Fischbällchen, Shrimps und Tintenfisch
[Glass noodle as soup or fried with shrimps squid and fishballs]

T10



T10. Pad Gra Prao³

ผัดกระเพราไทย

Gebratenes Hackfleisch mit scharfem Basilikum, Reis und Spiegelei
[Fried minced beef-, pork-, or chicken with basil, rice and fried egg]

Hähnchen - Chicken
Rindfleisch - Beef

16.50 € Schweinefleisch - Pork 16.50 €
17.50 € Katfisch - Catfish 15,50 €

Original Thai Essen : Traditional Thai Food

T11. Som Tam Thai ^{4,5,8} 🌶️

ส้มตำไทย

Papayasalat mit Knoblauch, Tomaten, Bohnen, Erdnüssen und Chillis in Zitronenfischsoße
Papayasalad with garlic greenbean, tomato and chillis in lemonfishsauce



T11

15,50 €

T15. Sam Tam Thai Sai Pu ^{2,4} 🌶️🌶️

ส้มตำไทยใส่ปูสด

Papayasalat mit rohen Süßwasser Krebsen
Papayasalad with raw crabs



T15

18,50 €

T12. Som Tam Pu Plara ^{2,4} 🌶️🌶️

ส้มตำปูปลาร้า

Papayasalat mit eingelegtem Fisch (Stinkefisch) und Krebse
Papayasalad with pickled crabs and sauce from fermented Fish



T12

16,50 €

T16. Planil Lui Saun ^{1,4,5} 🌶️🌶️ ปลาหนึ่ลื้อยลื้อน

Knusprige Telapia (ganzer Fisch) mit Ingwer, Minze, Koriander, Erdnüsse, Rotzwiebeln, Zitronengras, Zitronen-, Fischsoße

[Fried Fish with Ginger, minze and lemon - fishsauce]



T16

Normal 18,50 €

Gross 21,50 €

T13. Som Tam Gung Sod ^{2,4} 🌶️🌶️

ส้มตำกุ้งสด

Papayasalat mit rohen Shrimps
Papayasalad with raw prawns



T13

17,50 €

T17. Pla Daed Diew ^{2,4} ปลาหนึ่แดดเดียว

Knusprige Telapia (ganzer Fisch) mit Mango, Rotzwiebeln, Koriander, Zitronen-, Fischsoße als Beilage

[Fried Salty fish with mango sauce]



T17

Normal 18,50 €

Gross 21,50 €

T14. Som Tam Puma Sod ^{2,4} 🌶️🌶️

ส้มตำปูม้าสด

Papayasalat mit rohen Krebsen
Papayasalad with raw crabs



T14

18,50 €

T18. Pla Nil Rad Prig Gaeng ^{2,4} 🌶️ ปลาราดพริกแกง

Knusprige Telapia (ganzer Fisch) mit Curry, Kokosmilch, Paprika und Peperoni

[Fried fish with curry sauce]



T18

Normal 18,50 €

Gross 21,50 €

Original Thai Essen : Traditional Thai Food

T19. Laab Ped⁴ ลาบเป็ด

Gehacktes Entensalat mit Zitronengras, Rotzwiebel, Koriander, Fischsoße und Zitronensaft.

18,50 €



T19

T20. Laab⁴ ลาบหมู, เนื้อ, ไก่

Gehacktes Rind-, Hähnchen- oder Schweinefleischsalat mit Minze, roten, Zwiebeln, Koriander mit Zitronen-, Fischsoße
[Minced beef, pork or chicken salad with onion mint and lemon-, fishsauce]

18,50 €



T20

T21. Tom Yam Khahmuu 🌶️ ต้มยำขาหมู

Zitronengrassuppe mit Eisbein (Schwein)
Lemongrass soup with stewed knuckle of pork

18,50 €



T21

T23. Pad Phed Pladug^{2,4} 🌶️🌶️ ผัดเผ็ดปลาดุก

Gebratener Kaffisch mit Currypasta und Gemüse
Crispy fried catfish with currypaste and thai vegetables

18,50 €



T23

T25. Phed Grob Pad Kee Mao^{2,4} 🌶️🌶️ เป็ดกรอบผัดซี๊เม

Gebratene Ente in Sojasoße, Austernsoße mit Paprika, Peperoni, Thai Aubergine und grünem Pfeffer.
Crispy fried duck with thai vegetable and dark sauce

18,50 €



T25

Original Thai Essen : Traditional Thai Food

T26. Hmuu Dead Diew ^{4,5,8} หมูแดดเดียว/เนื้อแดดเดียว

Gebratenes an der Luft getrocknetes
Rindernackenfleisch oder Schweinefleisch (knusprig)
[Deep fried sun- dried and marinated pork or beef]

Schweinefleisch (Pork) 13,50 €
Rindfleisch (Beef) 16,50 €



T26

T27. Kai Jiew ไช้เจียว

Thai Omelett

Normal 9,50 €
Schweinefleisch (Pork) 11,50 €
Garnelen (Prawn) 12,50 €



T27

T31. Hmuu Daed Diew Pad Kee Mao ^{2,6,1} หมูแดดเดียวผัดขี้เมา

Mariniertes Rindernackenfleisch oder Schweinefleisch
gebraten in Sojasoße, Austernsoße mit Paprika, Peperoni,
Thaiaubergine und grünem Pfeffer
[Deep fried - Sun dried and marinate pork or beef in
Herbal & Spice spicy Sauce]

Schweinefleisch (Pork) 17,50 €
Rindfleisch (Beef) 20,50 €



T31

T32. Laab Planil ⁴ ลาบปลาหมึก

Knusprige Telapia (ganzer Fisch) mit Minze,
Koriander, Rotzwiebel, Zitronensaft und Fischsoße
[Fried Tilapia Fish marinate with Thai-Northeast Tradional
Herbal Salad]

Normal 18,50 €
Gross 21,50 €



T32

T33. Pu Pad Pong Ga Hri ⁴ ผัดผัสดองกะหรี่

Krabbe, Eier, Zwiebel, Schalotten, Peperoni und Currypulver
[Crab, Eggs, onion, shallots, pepperoni and curry powder]

21,50 €



T33

Original Thai Essen : Traditional Thai Food

T34. Planil Nung Manow⁴ ปลานึ่งมะนาว

Gedämpfte Telapia mit Zitronensaft und Fischsoße
[Steamed Tilapia fish in Lemon Spicy sauce]

Normal 18,50 €
Gross 21,50 €



T34

T35. Yam Pag Bung^{2,5} ยำผักบุ้ง

Wasserspinat Salat mit Garnelen und Hähnchen in Zitronensoße
[Morning Glory, Prawn & Minced Chicken in Spicy salad]

18,50 €



T35

T36. Laab Wun Sen² ลาบวุ้นเส้น

Glasnudelsalat mit Minze, Koriander, roten Zwiebeln, Garnelen, Hähnchen, Zitronensaft und Fischsoße
[Glass noodle and minced chicken & Garnelen with Onion, Coriander, Mint with Thai-Northeast Traditiona Herbal Salad]

18,50 €



T36

T40. Pad Pak Bung Fai Daeng^{2,4,11,e} ผัดผักบุ้งไฟแดง

Gebratener Wasserspinat mit Sojasoße, Austernsoße, Knoblauch und Chili [Morning glory Fried with Thai Miso-Soybean & oyster sauce]

18,50 €



T40

+Hähnchen – Chicken	+4.00 €	+Garnelen – Prawn	+6.50 €
+Rindfleisch – Beef	+5.00 €	+Ente – Crispy Duck	+6.50 €
+Schweinefleisch – Pork	+4.00 €	+Knuspriger Schweinebauch	+6.50 €
+Meeresfruchte – Seafood	+6.50 €	+Tofu	+3.00 €

Original Thai Vegan : Traditional Thai Vegan Food



T50

T50. Pad Prik King Ped Je⁶ 🌶️🌶️ ผัดพริกขิงเปิดใจ

17,50 €

Gebratene Currypaste, Gemüse Bohnen, Kaffierblätter mit Tofu-Ente (pikant)



T51

T51. Gaeng Kiow Wan Ped Je⁶ 🌶️🌶️ แกงเขียวหวานเปิดใจ

17,50 €

Grüner Curry in Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Paprika und Basilikum mit Tofu-Ente



T52

T52. Gaeng Phed Ped Je⁶ 🌶️🌶️ แกงเผ็ดเปิดใจ

17,50 €

Rotes Curry in Kokosmilch, Bambus, Paprika, Aubergine und Basilikum mit Tofu-Ente



T54

T54. Pad Gra Hlam Ped Je⁶ ผัดกระหล่ำเปิดใจ

17,50 €

Weißkohl, Schalotten, Tomaten in Soja-Soße mit Tofu-Ente



T55

T55. Pad Gra Pao Ped Je⁴ 🌶️🌶️ ผัดกระเพราเปิดใจ

17,50 €

Gebratene Tofu-Ente, Chili, Schalotten, grünen Bohnen, Paprika und Basilikum in Soja-Soße