



EMPFEHLUNGEN

R1 Pad Thai (traditionelles thai-nudelgericht) gebratene reismudeln mit riesengarnelen, dry shrimps, roten zwiebeln, räuchertofu, erdnüssen, frühlingzwiebeln, bohnen-sprossen, tamarinde und fisch-sauce	20,90
R2 Panang Avocado (scharf) hähnchenbrust gebraten mit panang-curry kokosmilch, frischen chili, kaffir-blättern, rotem paprika, thai-basilikum und avocado	19,90
R3 Pra Ram Long Song (scharf) hähnchenbrust gebraten mit kokosmilch, paprika, hausgemachter erdnuss-chili-sauce und frischem gemüse	19,90
R4 Gaeng Massaman (scharf) massaman-curry mit kokosmilch, roten zwiebeln, paprika grünen erbsen, thai-kartoffeln, tomaten und wahlweise räuchertofu, hähnchen-, schweine- oder rinderfilet	19,90
R5 Kee Mao Talay (sehr scharf) gebratene meeresfrüchte mit chili-sauce, knoblauch, scharfem basilikum, paprika und frühlingzwiebeln	23,50
R6 Pla Muk Pridsana (scharf) tintenfisch-tuben gefüllt mit gebratenem schweinehack und thai-kräutern, gebraten mit hausgemachtem curry, zwiebeln, paprika, kokosmilch und thai-basilikum	21,50

DESSERT

D1 Thai Pudding gekocht aus tapioka, kokosmilch, wasserkastanien, palmzucker und fruchtfleisch von junger kokosnuss	9,50
D2 Gluay Tohd reispapier-rolle gefüllt mit kokos und bananen, gebraten mit honig und gehackten pistazien	
D3 Lychee Thod reispapier-rolle gefüllt mit lychee, frittiert, serviert mit pistazien, cashew kernen und vanille eiskrem	
D4 Kanuun Thod jackfruit frittiert mit pistazien und vanille eiskrem	
D5 Exotisches Frucht- & Thai-Kräuter Sorbet (mango sorbet mit thai-minze und chili)	
D6 Mai Tai Sorbet	
D7 Kokos-Mango-Creme	
D8 Sticky Rice mit Mango (saisonal) frische "nam dork mai" mango serviert mit kokos-klebereis und palmzucker	11,50

SAISON SPECIALS

SP1 Nur Nam Man Hoi rinderfilet-streifen sautiert mit oyster-sauce, knoblauch, brokkoli, chinakohl und wolken-pilzen	19,90
SP2 Gaeng Karee Gai (scharf) hähnchenbrust mit gelbem curry kokosmilch, chili roten zwiebeln, tomaten, gemüse und knusprigen zwiebeln	19,90
SP3 Ped Praow Whan knusprige entenbrust in süß-sauerer sauce sautiert mit zwiebeln, wolkenpilzen, frischer ananas, gemüse und tomaten	20,90
SP4 Gra Pao Bei Kei Dao (sehr scharf) scharfer thai basilikum mit sojasauce, chili, zwiebeln, knoblauch und gemüse, serviert mit thai-gebratenen eiern	20,90
SP5 Kao Pad Tomm Yam (sehr scharf) scharfer gebratener reis mit ei, garnelen, chili, galgant, kaffir-blättern, zitronengras, pilzen und gemüse	20,90
SP6 Chu Chee Plu Nim (sehr scharf) soft shell crab mit kokos sautiert in rotem curry, mit chili, kaffir-blättern, thai-auberginen, flügelbohnen und basilikum	28,90

REIS & KRUPUK

Thai Duftreis	2,90
Krupuk mit Cranberry-Dip und Erdnuß-Sauce	4,50

**falls Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, fragen
sie bitte den Service nach unserer Allergenliste**

**Wir akzeptieren Visa, Amex und EC-Cash.
Bitte beachten Sie, Euro-Card und
Master-Card akzeptieren wir nicht.**

VORSPEISEN

V1 Poa Pia Krob gebackene frühlingssrollen, gefüllt mit glasnudeln, pilzen, weisskraut und karotten, dazu thai-pflaumensauce	8,90
V2 Kwan Thong gebackene reispapier-taschen, gefüllt mit schweinefleisch, shrimps und frischen thai-kräutern, dazu hausgemachte cranberry-chili-sauce	8,90
V3 Satay Gai hähnchenfilet-streifen auf holzspieß, in thai-kräutern und kokosmilch mariniert, am tisch gegrillt, dazu thai-pickles und hausgemachte erdnuss-sauce	10,90
V4 Tod Man Gai gebratene plätzchen aus hähnchenbrust, rotem curry und frischen thai-kräutern, dazu hausgemachte gurken-erdnuss-sauce	10,90
V5 Pa Tad Lom gebackene reispapier-rollen, gefüllt mit riesengarnelen und schweinefleisch, dazu hausgemachte ingwer-chili-sauce	10,90
V6 Gung Thod Samulphai riesengarnelen und gemüse tempura mit thai-kräutern, dazu pflaumen-sauce und sriracha-sauce	10,90

SUPPEN

S1 Gaeng Jued Wun Sen glasnudelsuppe mit frischen thai-kräutern, eiern, frühlingsschwibeln und schweinefleisch	9,90
S2 Tom Yum Pridsana (scharf) scharf-sauere suppe mit gemüse, chili, zitronengras, kaffir-blättern und limette	
S3 Glow Nam Mu Daeng wonton suppe mit gegrilltem schweinefleisch, frischen thai-kräutern und saison-gemüse	
S4 Tom Kha Gai aromatische hähnchen-kokos-suppe mit galanga, pilzen, zwiebeln, tomaten, kaffir-blättern und limette	
S5 Tom Kha Pridsana aromatische suppe mit gemüse, kokosmilch, galanga, kaffir-blättern, tomaten, limette und zwiebeln	
S6 Tom Yum Gung (scharf) traditionelle, scharf-sauere suppe mit garnelen, pilzen, chili, zitronengras, kaffir-blättern und limette	
S7 Tom Yum Pla Krob (scharf) scharf-sauere suppe mit fisch, pilzen, chili, zitronengras, kaffir-blättern, tomaten und roten zwiebeln	
S8 Khao Tom Gung reissuppe mit shrimps, schweinefleisch, pfeffer, koriander, galanga, thai-sellerie und knoblauchöl	

AUS DEM WOK

W1 Gaeng Keow Whan (Green Curry) (scharf) frische rote chili, thai-auberginen, thai-basilikum, paprika und bambus-sprossen in grünem curry mit kokosmilch, wahlweise mit räuchertofu, hähnchen-, schweine- oder rinderfilet	19,90
W2 Gaeng Phed (Red Curry) (scharf) bambus-sprossen, grüne bohnen, paprika und thai-basilikum in rotem curry und kokosmilch, wahlweise mit räuchertofu, hähnchen-, schweine- oder rinderfilet	
W3 Pad Krapow (sehr scharf) frische rote chili, knoblauch, scharfer basilikum, paprika und zwiebeln in oyster-sauce, wahlweise mit räuchertofu, hähnchen-, schweine- oder rinderfilet	
W4 Pad King Sod shitake, frischer ingwer, zwiebeln, knoblauch, paprika wolken-pilze und frühlingsschwibeln in schwarze bohnen-essenz, wahlweise mit räuchertofu, hähnchen-, schweine- oder rinderfilet	
W5 Gai Panang (scharf) hähnchenbrust oder tofu in panang-curry mit kokosmilch, frischen chili, kaffir-blättern, paprika und thai-basilikum	
W6 Gai Pad Mamuang Himapan hähnchenbrust oder tofu in oyster-sauce mit zwiebeln, pilzen, cashew-kernen, paprika, tomaten, knoblauch und frühlingsschwibeln	
W7 Pad Praow Whan gurken, rote paprika, zwiebeln, tomaten, shitake und frische ananas in süß-sauerer sauce wahlweise mit räuchertofu, hähnchen-, schweine- oder rinderfilet	

FISCH & GARNELEN

F1 Pla Sam Rot dorade im ganzen knusprig gebraten mit paprika, roten chili, dazu süß-scharfe chili-sauce	23,50
F2 Pla Chu-Chee (scharf) dorade im ganzen knusprig gebraten mit rotem curry, paprika, kokosmilch, kaffir-blättern, roten chili und thai-basilikum	
F3 Pla Thod Kratiem Prik Thai dorade im ganzen knusprig gebraten mit knoblauch, paprika, weissem pfeffer, oyster-sauce und frischem koriander	
F4 Gung Krouw Sapparot (scharf) sautierte riesengarnelen in kokosmilch, paprika, rotem curry, frischer ananas, chili und thai-basilikum	
F5 Gung Praow Whan sautierte riesengarnelen in süß-sauerer sauce, mit tomaten, gurke, paprika, zwiebeln, thai-pilzen und frischer ananas	
F6 Gung Pad King sautierte riesengarnelen in bohnen-essenz, mit zwiebeln, ingwer, weissen pilzen, shitake, paprika, knoblauch und frühlingsschwibeln	
F7 Gung Pad Keow Whan (scharf) sautierte riesengarnelen in grünem curry, mit chili, paprika, kokosmilch, bambus-sprossen und thai-basilikum	

Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen, Saison Specials und Desserts auf der Rückseite

YUM

Y1 Yum Yum salat mit avocado und hausgemachtem thai-erdnuss-dressing	14,50
Y2 Yum Nur Yang (scharf) salat mit gegrilltem rindfleisch, zwiebeln, zitronengras, und koriander in scharf-sauerem dressing	
Y3 Yum Gai Yang (scharf) salat mit gegrillter hähnchenbrust, frühlingsschwibeln gurken, kaffir-blättern, chili und limette	
Y4 Yum Tor Plue salat mit thai-bohnen, hähnchenbrust, shrimp, chili, kokosmilch, limette und erdnüssen	
Y5 Yum Pak Pridsana salat mit gedünstetem saison-gemüse, tofu, kokosmilch, limette und chili	
Y6 Yum Mamuang (scharf) salat mit grüner mango, getrockneten shrimps, chili-paste, frühlingsschwibeln, fisch-sauce, limette und cashew-kernen	
Y7 Yum Woon Sen (scharf) salat mit glasnudeln, schweinefleisch, garnelen, knoblauch, chili, fisch-sauce, thai-kräutern und limette	
Y8 Yum King Sod salat mit ingwer, shrimps, schweinefleisch, roten zwiebeln erdnüssen, pilzen, limette und fisch-sauce	
Y9 Yum Pla Muk (scharf) salat mit tintenfisch, zwiebeln, koriander, gurke, tomaten und sellerie in scharfer sauce	
Y10 Som Tam (scharf) salat mit grüner papaya, karotten, tomaten, knoblauch, chili, fisch-sauce, getrockneten shrimps, limette und erdnüssen	
Y11 Laab Gai (scharf) salat mit gehacktem hähnchen-filet, chili, paprika, roten zwiebeln, limette und frischem koriander	
Y12 Yum Takrai salat mit gebratenem fisch, zitronengras, zwiebeln, chili, grüner mango, limette, fisch-sauce und cashew-kernen	
Y13 Yum Ped Yang Sapparot salat mit gebratener entenbrust, roten zwiebeln, chili koriander, gurken, limette, fisch-sauce und frischer ananas	

ENTE

E1 Ped Yum entenbrust mit tamarinden-sauce, roten zwiebeln, knoblauch, getrockneten chili, cashew-kernen und frischem koriander	21,50
E2 Gaeng Phed Ped Yang (scharf) entenbrust mit rotem curry, kokosmilch, frischer ananas, thai-auberginen, tomaten, paprika, thai-basilikum und scharfen chili	
E3 Panang Ped Krob (scharf) entenbrust mit panang-curry, kokosmilch, kaffir-blättern und thai-basilikum	
E4 Ped Krob Pad Krapow (sehr scharf) entenbrust mit frischen chili, scharfem basilikum, roten paprika, zwiebeln, oyster- und soja-sauce	
E5 Keow Whan Ped Yang (scharf) entenbrust mit grünem curry, kokosmilch, thai-basilikum, thai-auberginen, paprika, bambus-sprossen und frischen chili	
E6 Ped King Hed Hom entenbrust mit schwarzen bohnenessenz, paprika, ingwer, shitake, zwiebeln, wolken-pilzen und frühlingsschwibeln	
E7 Ped Nam Dork Mai entenbrust mit süßer chili-mango-sauce, zwiebeln, koriander und frischer mango	

NUDEL- & REISGERICHTE

N1 Gwoy Tiew Kee Mao (scharf) gebratene reismudeln mit, chili-sauce, tomaten, scharfem basilikum, frühlingsschwibeln, paprika und wahlweise räuchertofu, hähnchen-, schweine- oder rinderfilet	18,50
N2 Pad See You gebratene reismudeln mit, grünen bohnen, pfeffer, brokkoli und wahlweise räuchertofu, hähnchen-, schweine- oder rinderfilet	
N3 Yum Fried Rice gebratener reis mit tomaten, frühlingsschwibeln, paprika, saison-gemüse, pfeffer, und wahlweise räuchertofu, hähnchen-, schweine- oder rinderfilet	
N4 Kao Pad Kee Mao (scharf) gebratener reis mit thai-auberginen, peperoni, paprika, fisch-sauce und wahlweise räuchertofu, hähnchen-, schweine- oder rinderfilet	
N5 Kao Pat Pla Krob (sehr scharf) gebratener reis mit knusprigem red snapper-filet, chili, thai-auberginen, kaffir-blättern, zwiebeln und thai-basilikum	

falls Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, fragen sie bitte den Service nach unserer Allergenliste