

SUPPEN

Sup Pag

würzige Gemüsesuppe mit Pilzen, Karotten, jungen Maiskölbchen, frischem Paprika und Zucchini

EUR 4,50

Giaw Nam

Wantan-Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung in einer Hühnerbrühe, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln

EUR 5,40

Tom Kha Gai

leichte Kokosnussuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras und -Blättern, frischem Koriander und Pilzen - leicht scharf -

EUR 5,90

Tom Yam Gung

Hummerkrabben in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitronengras und -Blättern, frischem Koriander und Pilzen - scharf -

EUR 6,50

Poh Taek

Suppe mit Meeresfrüchten und Muscheln mit Zitronengras und Thaiwürzen im heißen Topf serviert - scharf -

EUR 8,80

THAILÄNDISCHE SALATE

Salat Tofu

grüner Salat mit Tofu, Gurken, Tomaten, frischem Koriander in einer leicht säuerlichen und würzigen Soße angerichtet

EUR 5,70

Som Tam Thai

frische grüne Papayastreifen mit Krabben, Tomaten, grünen Bohnen und gehackten Erdnüssen, angerichtet an einer leicht scharfen Zitronensoße

EUR 8,40

Salat Sate

gemischter Salat mit Hühnerstreifen und Erdnussoße

EUR 7,80

Salat Gung

gemischter Salat mit knusprigen Hummerkrabben, mit süßer Chili- und Erdnussoße

EUR 8,90

Salat Lotus

gemischter Salat mit knusprigen Meeresfrüchten, mit süßer Chili- und Erdnussoße

EUR 8,90



THAILÄNDISCHE VORSPEISEN

Kluey Mai Tood

knusprige Orchideen mit süß-sauer Soße

EUR 4,90

Tofu Tood

Tofu gebraten an einer süß-sauren Soße

EUR 4,60

Pöpia

Thailändische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße, 6 Stück

EUR 5,30

Giew Tood

gebackene Wantan-Teigtaschen mit Hühnchenfüllung und süß-saurer Soße, 6 Stück

EUR 5,30

Gai Sate

in leichter Kokosmilch-Currybeize gewürzte Hühnchenfleischspießchen auf Holzkohle gegrillt, serviert mit einer Erdnussoße

EUR 6,90

Yam Wunsen

Glasnudeln und Krabben, würzig angerichtet mit Zitrone und Korianderblättern

EUR 7,50

Yam Tale

Meeresfrüchte mit Glasnudeln und Chili – scharf –

EUR 7,90

Gung Kroob

Hummerkrabben in einem Teig mit Kokosraspeln an einer süß-sauren Soße

EUR 7,90

Lab Gai

gehacktes Hühnchenbrustfilet mit Limone, frischen Kräutern und Gewürzen – scharf –

EUR 7,90

Tood Man Pla

gebratene Fischküchlein aus Thaisch-Filet mit roter Currypaste gewürzt, serviert mit süß-saure Soße, Gurkenstückchen und gehackten Erdnüssen

EUR 8,20

Nua Yam

gegrilltes Rindfleisch in dünnen Scheiben mit roten Zwiebeln, frischen Koriander, Minze und Zitronengras – scharf –

EUR 8,50

Lab Ped

gehacktes Entenbrustfilet mit Limone, Zwiebeln, frischen Kräutern und Gewürzen – scharf –

EUR 8,90

Pöpia Gung Ho

Hummerkrabben gefüllt mit Hühnchen, eingewickelt in Thaibasilikum mit kleinem Salat und süß-saurer Soße im Schiffsteller

EUR 8,50

Lotusmix

gemischte Vorspeise ab zwei Personen. Frühlingsrollen, Wantan, Gai Sate, Lab Gai, Tood Man Pla, paniertes Gemüse, Krupuk

pro Person EUR 9,90



HÜHNCHEN / GAI

Gai Pad Med Ma Muang Hähnchenfleisch gebraten mit Champignons, Frühlingszwiebeln und Cashewüssen	EUR 14,00
Gaeng Pet Gai Hähnchenfleisch in Kokosmilch mit roter Currypaste und Bambus auf Thaipgemüse – scharf -	EUR 14,00
Gaeng Kiaovan Gai Hähnchenfleisch in Kokosmilch mit grüner Currypaste und Bambus auf Thaipgemüse – scharf -	EUR 14,00
Gaeng Garie Gai Hähnchenfleisch in Kokosmilch mit milder gelber Currypaste, Bambus, Zwiebeln und Kartoffeln auf Thaipgemüse – leicht scharf -	EUR 14,00
Panaeng Gai Hähnchenfleisch in einer cremig-nussigen Currymischung mit Kokosmilch und klein gehackten Zitronenblättern – scharf -	EUR 14,00
Gai Kaprao Hähnchenfleisch gebraten mit frischen Thaibasilikum, Zwiebeln und Chilischoten – scharf -	EUR 14,00

SCHWEIN / MU

Mu Tood Gratiem Prigthai Schweinefleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer	EUR 15,00
Mu Prieo Van Schweinefleisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Ananas in einer süß-sauren Soße	EUR 15,00
Gaeng Mu Schweinefleisch in Kokosmilch mit roter Currypaste und Bambus auf Thaipgemüse – scharf -	EUR 15,00
Mu Pad Priggaeng Schweinefleisch gebraten mit rotem Curry, Bohnen, Paprika, Thaibasilikum und Peperoni – sehr scharf -	EUR 15,00



RINDFLEISCH / NUA

Nua Pad Nam Man Hoi

Rindfleisch gebraten mit Frühlingszwiebeln und Austersoße

EUR 15,50

Nua Pad Hoomjai

gebratene Rindfleischstreifen in einer Chilisoße mit Thaibasilikum, Babyauberginen, Peperoni, Zwiebeln und Paprika

EUR 15,50

Gaeng Massaman Nua

Rindfleisch in Kokosmilch und einer speziellen Currymischung mit Gemüse, Zwiebeln, Bohnen, Erbsen, Erdnüssen und Kartoffeln – leicht scharf -

EUR 15,50

Panaeng Nua

Rindfleisch in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung, Gemüse und fein gehackten Zitronenblättern – scharf -

EUR 15,50

Gaeng Kieovan Nua

Rindfleisch in Kokosmilch mit grüner Currypaste, Gemüse und Bambus

EUR 15,50

Nua Pad Prig

Rindfleisch in rotem Curry, Bohnen, Paprika und Thaibasilikum – sehr scharf -

EUR 15,50

ENTE / PED

Gaeng Pet Ped Yang

gegrillte Ente in Kokosmilch mit roter Currypaste, Ananas, Bambus und Lychee – scharf -

EUR 17,40

Ped Prieo Van

gebackene Ente mit Tomaten, Zwiebeln, Ananas und Gurken in einer süß-sauren Soße

EUR 17,40

Ped Kroob

in Sojasosse und speziellen Gewürzen marinierte Ente gebacken, mit angebratenem frischem Gemüse

EUR 17,40

Panaeng Ped

Entenfleisch in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung, Bohnen, Erbsen und klein gehackten Zitronenblättern – scharf -

EUR 17,40

Ped Kaprao

Entenfleisch gebraten mit frischen Thaibasilikum, Zwiebeln, Bohnen, Paprika, Peperoni und Chilischoten – scharf -

EUR 17,40

Gaeng Garie Ped

Entenfleisch in Kokosmilch mit milder gelber Currypaste, Kartoffeln, Bohnen und Bambus auf Thaim Gemüse – leicht scharf -

EUR 17,40



LAMM / GEE

Gee Gratiem

Lamm gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und frischem Koriander

EUR 16,50

Gaeng Massama Gee

Lamm in Kokosmilch und einer speziellen Currymischung mit Zwiebeln, Bohnen, Erbsen, Erdnüssen und Kartoffeln – leicht scharf -

EUR 16,50

STRAUSS / NOK

Gaeng Garie Nok Grachork Thed

Straußenfleisch in Kokosmilch mit milder gelber Currypaste, Bambus, Zwiebeln und Kartoffeln auf Thaigemüse - leicht scharf -

EUR 19,00

Gaeng Kieovan Nok Grachork Thed

Straußenfleisch in Kokosmilch mit grüner Currypaste, Gemüse und Bambus

EUR 19,00

Nok Grachork Gratiem Prigthai

Straußenfleisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und frischem Koriander

EUR 19,00

KROKODIL / JORAKE

Panaeng Jorakeh

Krokodil in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung, Gemüse und fein gehackten Zitronenblättern – scharf

EUR 19,50

Jorakeh Takrai

Krokodil gebraten mit Chili, Zwiebeln, Bohnen, frischem Pfeffer, Zitronengras und Thaigewürzen

EUR 19,50



FISCH / PLA

Pla Mug Gratiem

Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und frischem Koriander

EUR 15,90

Pla Mug Pad Hoomjai

Tintenfisch gebraten mit Zwiebeln, Chilistreifen und Thaibasilikum

EUR 15,90

Pla Mug Pad Bai Kaprao

Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, frischem Chili, Zwiebeln, Peperoni und Thaibasilikum - scharf -

EUR 15,90

Gaeng Kiewvan Pla

Kabeljau in Kokosmilch mit grüner Currypaste und frischem Gemüse

EUR 16,90

Schu Schi Pla

Kabeljau in Chilisoße mit Kokoscreme und Thaibasilikum - scharf -

EUR 16,90

Pla Gratiem Prigthai

Dorade im Ganzen gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und frischem Koriander

EUR 19,00

Pla Sam Rod

Dorade im Ganzen gebraten mit Chili in säuerlicher Tamarindensoße

EUR 19,00

Pla Gratiem Prigthai

Loup de Mer im Ganzen gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und frischem Koriander

EUR 19,00

Pla Sam Rod

Loup de Mer im Ganzen gebraten mit Chili in säuerlicher Tamarindensoße

EUR 19,00

Panaeng Pla Mug

Tintenfisch mit Schweinehack gefüllt in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung und klein gehackten Zitronenblättern - scharf -

EUR 19,00



HUMMERKRABBen UND MEERESFRÜCHTE

Schu Schi Gong

Hummerkrabben in Kokosmilch in einer roten Currypaste – scharf -

EUR 18,00

Gung Pad Bai Kaprao

Hummerkrabben gebraten mit Knoblauch, frischem Chili, Zwiebeln und Thaibasilikum – scharf -

EUR 18,00

Gaeng Kiewvan Gung

Hummerkrabben in Kokosmilch mit grüner Currypaste und Bambus – scharf -

EUR 18,00

Gaeng Seafood

Meeresfrüchte in Ananascurry mit Kokoscreme – leicht scharf -

EUR 18,50

Hoi Pad

Grünschalenmuscheln mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Thaibasilikum, Karotten, Champignons, Chilipaste – scharf -

EUR 18,00

REIS- UND NUDELGERICHTE

Khao Pad Gai

gebratener Reis mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse

EUR 13,00

Sen Lüang Pad Gai

gebratene Eiernudeln mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse
(kann auch ohne Hühnchen serviert werden)

EUR 13,00

Ki Mua Gai

Reisnudeln gebraten mit Hühnchenfleisch, Chili, Zitronengras, Zitronenblätter, Bohnen und Basilikum – scharf –
(kann auch ohne Hühnchen serviert werden)

EUR 13,00

Pad Thai

Reisnudeln gebraten mit Hummerkrabben und Tofu, gehackten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, fruchtig-säuerlich

EUR 15,50

Pad Si-iew Gai

Reisnudeln gebraten mit Hühnchenfleisch, frischem Gemüse und Eier

EUR 13,00

Pad Si-iew Mu

Reisnudeln gebraten mit Schweinefleisch, frischem Gemüse und Eier

EUR 13,00

Pad Si-iew Nua

Reisnudeln gebraten mit Rindfleisch, frischem Gemüse und Eier

EUR 13,50

Pad Si-iew Gung

Reisnudeln gebraten mit Hummerkrabben, frischem Gemüse und Eier

EUR 15,50



VEGETARISCHE SPEISEN

Gaeng Pag

Tofu gebraten in rotem Thaicurry und Kokosmilch mit frischem saisonalem Gemüse

EUR 12,50

Pad Pag Ruam

gemischtes Gemüse gebraten mit geröstetem Sesam und Tofu

EUR 12,50

Khao Pad Pag

gebratener Reis mit frischem Gemüse, Eier und Tofu

EUR 12,50

Pad Thai Tofu

Tofu gebraten mit Reismudeln, Eier, frisches Gemüse und Erdnüsse

EUR 12,50

DESSERT

Gluey Tood

Bananen gebacken mit Honig und Vanilleeis

EUR 5,00

Apple Tood

Apfel gebacken mit Honig und Vanilleeis

EUR 5,00

Saparot Tood

Ananas gebacken mit Honig und Vanilleeis

EUR 5,00

Thai Rotii

Thai-Pfannkuchen mit Vanilleeis

EUR 6,00

Sticky Rice mit Mango

frische Mango mit Kokosklebereis und Palmzucker

EUR 7,50

Gemischtes Eis

mit Obst

EUR 4,50

REIS & KRUPUK

Thai Duftreis

EUR 1,50

Krupuk mit Erdnuss-Soße

EUR 3,00

Kai Dao

knuspriges Thai-Spiegelei auf dem Essen serviert

EUR 1,50

Bitte lassen Sie sich beim Bezahlen immer einen Beleg aushändigen.

