

Restaurant Thai- Palast

Speisen und Getränke

Stand: 24.09.2012

Änderungen, insbesondere der Preise, vorbehalten. Maßgeblich ist die im Restaurant ausliegende Speisekarte.

ZUR GESCHICHTE DER THAILÄNDISCHEN KÜCHE

Die Thailändische Küche hat eine lange Geschichte, die sich über 700 Jahre zurückführen lässt. Wesentliche Erfahrungen wurden, beginnend in der Sukhuthai- Epoche, über die Zeiten der Ayutthaya- und Thonburi- Periode bis hin zur Rattanakosin- Epoche von Generation zu Generation weitergetragen.

Die Zeit der Ayutthaya- Epoche bezeichnet man auch das „Goldene Zeitalter“ des Königreichs Thailand, das im 17. Jahrhundert bis zum Ende der Regierung des Königs Narai im Jahr 1688 dauerte. Der Handel mit Nationen wie Vietnam (damals Annam), Japan, Indien, China und Persien und später mit Europäern aus Portugal, Spanien, den Niederlanden und Frankreich, erfasste im Rahmen des Kulturaustausches auch die Esskultur. Somit beeinflusste unter anderem die Küche des damaligen alten Europa die Thailändische Küche.

Die Vielfalt der Thailändischen Speisen – seien es Vorspeisen, Hauptgerichte, Reisbeilagen und Desserts – fand ihren Ursprung in der damaligen königlichen Küche des Hofes. Mit erlesenen Zutaten, anspruchsvoller Phantasie und beeindruckender Kreativität sowie sorgfältiger Zubereitung wurde die königliche Tafelkultur sehr geschmack- und kunstvoll präsentiert. Siams Hofküche galt seit der Ayutthaya- Epoche als „Haute Cuisine“ der Nation und beeinflusste auch die Essgewohnheiten der übrigen Bevölkerung.

Seit vielen Jahren schon ist die Thailändische Küche international erfolgreich und besitzt einen hervorragenden Ruf, den es natürlich zu bewahren gilt.

Unser Restaurant „Thai-Palast“ ist stolz darauf, zu diesem guten Ruf der Thai- Küche beizutragen. Bei uns werden die Speisen für die Gäste mit frischen Zutaten sorgfältig und geschmackvoll zubereitet und originalgetreu gekocht.

Für Ihren Besuch bedanken wir uns herzlich und hoffen sehr, dass wir Ihre Wünsche erfüllen können.

Speisen & Getränke



Liste der Zusatzstoffe:

1. Geschmacksverstärker
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Farbstoff
5. geschwefelt
6. Süßungsmittel
7. coffeinhaltig
8. alkoholhaltig
- c. chininhaltig

SUPPEN / SOUPS

Tom Yam ¹

Pikante Suppe mit Hühnerfleisch oder Hummerkrabben, Kaffirblättern, Zitronengras, Korianderblättern, Galangen, Zitronensaft, Chili, Champignons. **Scharf**

*A spicy soup with chicken or prawns, kaffir leaves, lemon juice, coriander, galanges and mushrooms. **Hot***

10 mit Krabben / with prawns	6,-
11 mit Huhn / with chicken	5,50

Tom Kha ^{1 2}

Herzhafte Suppe mit Hummerkrabben oder Hühnerfleisch, Kokosnußrahm, Galangen, Kaffirblättern, Zitronengras, Korianderblättern, Zitronensaft und Chili. **Scharf**

*A spicy soup with prawns or chicken, coconut cream, kaffir leaves, lemon grass, coriander leaves, lemon juice, exotic roots and chili. **Hot***

12 mit Krabben / with prawns	6,50
13 mit Huhn / with chicken	6,-

14 Lanna Suppe - Gäng Tschüd Hora Pah ¹ **6,-**

Brühe mit gehacktem Hühnchenfleisch und Basilikum

Broth with minced chicken meat and basil

15 Gäng Tschüd Wunn Senn ¹ **6,-**

Glasnudelsuppe mit gehacktem Hühnchenfleisch und Glasnudelfüllung in Gurken und Koriander

Glass noodle soup with minced chicken meat and glass noodles in cucumber and coriander

16 Boh Daegh ¹ **9,50**

Meeresfrüchtesuppe, eine Delikatesse mit Champignons, thailändischem Basilikum, Korianderkraut, Zitronengras, Kaffirblättern, getrocknetem Chili, Zitronensaft und Nam Blaa (thailänd. Fischsauce). **Scharf**

*Seafood soup, a delicacy with mushrooms, Thai-basil, coriander, lemon grass, kaffir leaves, dried chili, lemon juice and Nam Blaa. **Hot***

¹ mit Geschmacksverstärker
² Konservierungsstoff

VORSPEISEN / APPETIZER

20 THAI PALAST PLATTE FÜR 2 PERSONEN ¹ 18,50

Hühnerfleischspießchen
Chicken skewers

Frühlingsröllchen
Little springrolls

Hühnerfleisch frittiert
Fried chicken steak

Panierte Krabben
Fried dressed prawns

Frittierte Hähnchenflügel
Fried chicken wings

Toasts mit Rinderhackfleisch
Toasts with ground beef

Mit süß-saurem Dressing, Erdnuß-Kokosrahmsoße und süß-saurem Gurkenscheibchen-Pickle.
With sweet-sour dressing, peanut-cocoanut cream sauce and pickled cucumber slice.

21 PAK SCHUB BHÄNG TODD ¹ 7,50

Paniertes Gemüse in Eierteig mit süß-saurem Dressing.
Fried vegetables dressed in egg batter with sweet-sour dressing

22 GIOU GROOB ¹ 5,50

Frittierte Wan-Tan Täschlein mit Käsefüllung und süß-saurem Dressing
Fried Wan-Tan bags with cheese filling and sweet-sour dressing

VORSPEISEN / APPETIZER

- 23 THOOD MAN PLAA** ¹ **6,50**
in einer feinen roten Curry-Paste frittierte Paste aus Fischfilet sowie süß-sauren Gurkenscheibchen und Erdnuß-Pickle.
In a fine red curry paste fried minced fish with pickled cucumberslice and peanuts
- 24 GUNG GROOB** **7,50**
Krabben mit Kokosraspeln paniert in süß-saurem Dressing
Shrimps fried with cocoarasp and sweet-sour dressing
- 25 PO-BIA** ¹ **5,50**
frittierte Frühlingsröllchen mit feinen Glasnudeln, Hühnchenfleisch- und Gemüsefüllung in süß-saurem Dressing.
Fried little spring rolls, with glass noodles, chicken meat and vegetable filling, and sweet-sour dressing
- 26 KANOMM-BANG NAH MUH** ¹ **5,50**
eine ausgezeichnete Hühnerfleisch/Ei Mischung, auf kleinen Toastscheiben frittiert, mit thailändischer Erdnuß-Kokosnußrahmsauce
An excellent mincedchicken / egg mixture on small toast slice, with sauce of Thai peanut-cocoanut cream.
- 27 LANNA-SATEE** ² **7,-**
gegrillte Hühnerfleischspießchen mit thailändischer Erdnuß-Kokosrahmsauce und süß-saurem Gurkenscheibchen-Pickle.
Grilled chicken satee with sauce of Thai peanut-coconut cream and pickled cucumber slices.
- 28 JA-DEI** ¹ **6,50**
frittierte, mit Teig aus roter Currypaste panierte Hähnchenflügel in scharfer süßsaurer Sauce.
Fried chicken wings with red curry paste batter and hot sweet-sour dressing.

¹ Geschmacksverstärker

² Konservierungsstoff

SALATE / SALAD

- 30 TOM YAM HÄNG ¹** **10,50**
Meeresfrüchtesalat - eine Überraschung für Feinschmecker mit Zitronengras, Citrusblättern, Zwiebeln, Chilli, Koriander (sauer-scharf)
Seafood salad - a surprise for gourmets - with lemon grass, citrus leaves, onions, chilli, koriander (sour - hot)
- 31 PLAA GUNG ¹** **12,50**
Scharfer Krabbensalat. Dieser pikante Salat ist eine vorzügliche Vorspeise für ein thailändisches Abendessen. Mit Zitronengras, Schalotten, Koriander-Minzeblätter, Basilikum, etwas Knoblauch (sauer - scharf)
Spicy prawns salad. This spicy salad is an excellent appetizer for a Thai dinner - with lemon grass, red onions, koriander, mint leaves, garlic (sour - hot)
- 32 YAM SAWAN ¹** **10,-**
Tintenfischsalat aus glasierten Tintenfisch-stückchen mit pikanter Sauce, Knoblauch, Chili, frischem Koriander, frischen Anisblättern, thailänd. Selleri und Chalotten (sauer-scharf)
Salad from stewed cuttle fish with spicy sauce, garlic, chilli, fresh koriander and anis leaves, Thai celery and chalots (sour - hot)
- 33 YAM GUNG ¹** **11,-**
Krabben als Salat angerichtet, mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Chilli, Korianderblättern und Karotten (sauer - scharf)
Prawns, prepared as a salad with cucumbers, onions, tomatoes, chilli, koriander leaves and carrots (sour - hot)
- 34 YAM NYA ¹** **12,-**
Scheibchen aus gegrilltem Rindfleisch, als Salat angerichtet, gewürzt mit Chilli, Zwiebeln, gerösteten Reiskörnern und Minze- Korianderblättern (sauer - scharf)
Grilled beef slices, prepared as a spicy salad, seasoned with chilli, onions, roasted rice corn, cucumber slice and fresh mint - koriander leaves (sour-hot)

¹ mit Geschmacksverstärker

SALATE / SALAD

- 35 YAM WUN SEN** ¹ **8,-**
Glasnudelsalat, gemischt mit Morcheln, Krabben, gehacktem Hühnchenfleisch, Chilli, Zwiebeln, Korianderblättern (*etwas scharf bis sehr scharf*)
Glass noodle salad, mixed with chilli, morels, crevettes, minced chicken meat, onions, koriander leafs (from hot to very hot)
- 36 Grüner Papaya Salat** ¹ **9,50**
Ein beliebtes Gericht in Nordost- Thailand - mit Knoblauch, Erdnüssen, Chili, Zitronensaft. **Scharf.**
A favorite dish in Northeast Thailand: with garlic, peanuts, chili, lemon juice. Hot.
- 37 Laab** ¹ **11,50**
Spezialität mit getrocknetem Chili, gerösteten Reiskörnern, Basilikum, Minze, Koriander, grünen Anisblättern und Hühnchenfleisch. In Nordost- Thailand ein sehr beliebtes Gericht. **Scharf**
A speciality with dried garlic, roasted rice, basil, mince leaves, coriander, green anise leaves, and chicken meat. Very popular in Northeast Thailand. Hot!

¹ mit Geschmacksverstärker

RIND / NÜA / BEEF

- 50 Gäng Ped Korat** ¹ **18,-**
Korater Rindfleisch- Curry: ein einfaches Rezept aus **Korat**, einer Stadt nordöstlich von Bangkok:
Rindfleisch- Scheibchen in roter Curry- Soße, mit exotischen Wurzeln, thailänd. Auberginen, Bambus und grünen Bohnen (**sehr scharf**).
Beef curry from Korat, a simple receipt from Korat, a town northeast of Bangkok:
Beef slices in a red curry sauce, with exotic roots, Thai eggplants, bamboo and green beans (very hot).
- 51 Nüa Padd Prik** ¹ **18,-**
Rindfleisch- Scheibchen, gebraten mit Paprika und Zwiebeln.
Beef slices, fried with paprica and onions
- 52 Nüa Padd Bai Gra Prao** ¹ **18,50**
für den Gourmet.
Rindfleisch- Scheibchen gebraten mit Knoblauch und frischem Basilikum, Peperoni und Paprika (**sehr scharf**)
for the gourmet.
Beef slices, fried with garlic, fresh basil leaves, peperoni and paprica (very hot).
- 53 Nüa Padd Nam-Man Hoi** ¹ **18,-**
Rindfleisch- Scheibchen, mariniert in Mekhong Thai Whisky, gebraten in Austernsoße, mit Broccoli.
Beef slices, pickled in Mekhong Thai whisky, fried with oyster sauce and broccoli.
- 54 Nüa Kratiam Prik Thai** ¹ **18,-**
Geschnetztes Rindfleisch, gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und verschiedenem frischen Gemüse.
Hashed beef, fried with garlic, pepper and fresh vegetable.

¹ mit Geschmacksverstärker

RIND / NÜA / BEEF

- 55 Prah Ram Long Song** 1 2 **18,50**
ein beliebtes Gericht - gedünstete Rindfleisch- Scheibchen und Sojabohnen-Keimlinge, versehen mit einem Erdnuß- Kokosnußrahm- Dressing.
A favorite meal - steamed beef slices with soy bean seedlings, on top a peanut-coconut cream dressing
- 56 Pah Näng Nüa** 2 **19,-**
Ein Rezept des Thailändischen Königshofes:
Rindfleisch- Scheibchen eingelegt in Kokosnußcrème, kurz gebraten in Pah-Näng- Soße, einer dickflüssigen roten Chilisoße, mit Ocimum sauctum (Basilikum), Peperoni und Kaffir- Blättern. (scharf)
*A receipt from the Thai Royal court:
Beef slices with special thai coconut cream in a red chilli paste with basil, peperoni and kaffir leaves (hot)*
- 57 Gäng Kiew Waan Nüa** 2 **18,50**
Rindfleisch- Scheibchen mit thailändischen Auberginen, Ocimum sauctum (Basilikum) und grüner Chili- Paste in Kokosnußsoße (scharf).
Beef slices with Thai eggplant, Thai basil and green chilli paste in a coconut sauce (hot)
- 58 Nüa Pad Khing** 1 **18,-**
Rindfleischstückchen gebraten mit Ingwer, Morcheln und Frühlingszwiebeln
Beef slices, fried with ginger, morels and spring onions
- 59 Pad Prik Khing Nüa** 1 **18,-**
Geschnetzeltes Rindfleisch mit roter Curry- Paste, Basilikum, Bambus und frischen grünen Böhnchen (scharf)
Sliced beef in red curr paste, Thai basil, bamboo and fresh green beans (hot)

1 Geschmacksverstärker

2 Konservierungsstoff

HÄHNCHEN / GAI / CHICKEN

- 60 Jungle Curry** ¹ **17,50**
ein Curry aus frischen Chili, Galgant, Zitronengras, Kaffirfrüchten und Knoblauch. Mit drei verschiedenen Thai Auberginen, grünen Bohnen, Bambussprossen, verschiedenen Peperoni und scharfem thailändischem Basilikum. **Sehr scharf!**
*A curry made from fresh chili, galanges, lemon grass, kaffir fruits and garlic. With three different kinds of Thai eggplants, green beans, bamboo-sprouts, different kinds of peperoni and hit Thai basil. **Very hot!***
- 61 Pad Pak Ruom Mid Gai** ¹ **16,-**
Gebratene Gemüsekombination mit Hühnchenfleisch (mild)
Fried combination of vegetables with chicken (mild)
- 62 Gai Pad Khing** ¹ **16,-**
Hühnerfleischstückchen gebraten mit Ingwer, Morcheln und Frühlingszwiebeln
Chicken slices, fried with ginger, morels and spring onions
- 63 Pah-Näng Gai** ² **17,-**
Hühnerfleisch- Scheibchen in einer "Pah-Näng" Currysoße (gestampft aus getrockneten Chilischoten, Zitronengras, exotischen Wurzeln und Gewürzen) mit Kokosnußrahm (**scharf**)
*Chicken slices in a Pah-Nang curry sauce (made from tried chilli, lemon grass, exotical roots and herbs), with coconut cream (**hot**)*
- 64 Gäng Pehd Gai** ² **16,50**
eine Besonderheit: Hühnerfleisch mit rotem Curry, Bambussprossen, Corno-Paprika, Sifri-Peperoni, Kokosrahmsauce und Basilikum (**scharf**)
*A speciality: chicken mixed with red curry, bamboo shoots, corno-pepper, sifri-peperoni, coconut cream and basil (**hot**)*
- 65 Gahpao Gai** ¹ **17,-**
ein Lieblingsgericht aller Thais in Nord und Süd: Gemahlene Hühnerfleisch mit Knoblauch, King-Cobra-Chili, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und scharfem Basilikum (**sehr scharf**)
*A favorite dish of all Thai in the north and south: Stewed chicken meat with garlic, 'King-Cobra-chilli', onions, spring onions and hot basil. (**Very hot**)*

¹ mit Geschmacksverstärker

² mit Konservierungsstoff

HÄHNCHEN / GAI / CHICKEN

66 Gäng Khiou Waan Gai ^{1 2} 17,50

Hühnerfleisch- Scheibchen in einer grünen Curry - Kokosnußrahm- Soße, gestampft aus frischem grünen Chili, Zitronengras und exotischen Gewürzen. Mit Zitrusblättern, Bambussprossen und thailändischen Auberginen. **Scharf!**

Chicken slices in a green curry - coconut cream sauce, made from fresh green chilli, lemon grass and exotical herbs. With citrus leaves, bamboo and Thai eggplants.

Hot!

67 Madsa Man Gai ² 16,-

Ein Rezept aus Südthailand:

Gewürfeltes Hühnerfleisch in Spezial- Curry- Erdnußsoße mit 20 verschiedenen Gewürzen. Ein orientalischer Höhepunkt. (etwas scharf).

A receipt from Southern Thailand:

Chicken meat cubes in a special curry- peanut sauce with 20 different seasonings.

An oriental highlight (little hot)

68 Pad Prik Khing Gai ¹ 16,50

Geschnetzeltes Hühnerfleisch mit roter Curry- Paste, Basilikum und frischen grünen Böhnchen (scharf)

Sliced chicken meat in red curry paste, Thai basil and fresh green beans (hot)

69 Gai Toad Gratiam Prig Tai ¹ 16,50

Hühnerfleisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen (leicht pfeffrige Schärfe)

Chicken meat, fried with garlic and pepper, served with green beans (little hot)

70 Gai Pad Mamuang Himmaphn ¹ 16,50

Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashew- Nüssen, Zwiebeln und getrocknetem Chili, mit einem Schuß Mekhong Thai Whisky abgeschmeckt (etwas scharf)

Fried chicken meat slices with cashew nuts, onions, dry chili, refined with Mekhong Thai whisky. A little hot

1 mit Geschmacksverstärker

2 mit Konservierungsstoff

ENTE / BEDD / DUCK

71 Bedd Lanna 1 17,50

Eine besondere Delikatesse: Ente in Koriander, Zimt und Soja- Soße gedünstet, anschließend frittiert, zusammen mit frischem Gemüseallerlei in Eierteig.

A special daintiness: duck, steamed in coriander, cinnamon and soy sauce, fried afterwards, together with various fresh vegetable in egg batter

72 Bedd Padd Med-Mamunag Himmaphn 1 17,-

Gebatene Entenscheibchen, mit Cashew- Nüssen, Lauch, Zwiebeln und einer feinen "Nam Prik Pao"- Paste - gestampft aus getrockneten Chilischoten, Tamarinde, Knoblauch, roten Zwiebeln.

Roasted duck slices, with cashew nuts, leek, onions and a fine "Nam Prik Pao" paste - prepared of dried chilli, tamarind, garlic, red onions.

73 Gäng Khua Bedd 1 2 17,50

Entenscheibchen in roter Curry- Paste, gestampft aus getrockneten Chilischoten, Zitronengras und exotischen Gewürzen, Kokosnußrahmsoße, mit Lychees und Ananasstückchen (**scharf**)

Duck slices in red curry paste, prepared of dried chilli, lemon grass and various exotic herbs, cocnut cream sauce, with lychees and pine apple pieces (hot)

74 Bedd Pah Loh 1 17,-

Ente in einer Soße aus Koriander, Zimt und Honig, mit Broccolistückchen.

Die Zubereitung dieses Gerichtes dauert etwa eine halbe Stunde.

Duck with a sauce made of coriander, cinnamon and honey, with broccoli pieces.

The preparation of this dish takes about half an hour.

75 Bedd Priou Waan 1 17,50

Knusprig gebratene Ente mit Lauch, Zwiebeln, Ananas, Paprika, Tomaten und Gurken in süßsaurer Sauce.

Crispy fried duck with leek, onions, pine apple, paprica, tomatoes and cucumber in sweet-sour sauce.

76 Pad Pak Ruom Mid Bedd 1 17,-

Geröstete Ente, mit verschiedenem Gemüse gebraten, serviert mit hausgemachter Soja-Sauce

Roasted duck, fried with different vegetables, served in home made soy sauce

1 Geschmackverstärker

2 Konservierungsstoff

Meeresfrüchte / Ahan Thalee / Seafood

80 Blaa Saam Roth ¹ 21,50

ein knusprig gebratener Telapia, aus Thailand importiert, in Chili- Knoblauch- sauce und thailändischen Kräutern (süßsauer - **scharf**)

*A crispy roasted telapia, originally imported from Thailand, in chilli and garlic sauce and Thai herbs (sweet-sour, **hot**)*

81 Blaa Tchu-Tchi ^{1 2} 21,50

Es lohnt sich zu probieren: ein knusprig gebratener Telapia, versehen mit einer roten Curry- Kokosnußrahm- sauce mit Zitrusblättern, zerstampfte getrocknete Krabben und Basilikum

It's worth to try: a crispy fried telapia, on top with a red curry - coconut cream sauce with citrus leaves, mashed dry crabs and Thai basil

82 Gäng Pha Pla 17,-

Hausgemachte Gäng-Pha-Paste mit Pangasius- Würfeln und exotischem Gemüse mit Ga-Shai- Wurzeln, Zitronengras-Scheiben, Kaffir-Blättern und scharfem Basilikum. Sehr gut scharf

Self made „gang-pha“ pie with pangasius-cubes and exotic vegetables with ga-shai-roots, lemon grass, kaffir leaves and hot basil. Rather hot

83 Blaa Pad Chaa ¹ 19,50

Knusprig frittiertes Pangasiusfilet mit Knoblauch, Chili, Peperoni, frischem grünen Pfeffer und Ingwer. **Scharf!**

*Crispy fried pangasius fillet with garlic, chili, peperoni, fresh green pepper, and ginger. **Hot!***

84 Blaa-Mück Kratiem Prik Thai ¹ 16,50

Tintenfischröllchen, gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und frischen Sojakeimlingen

Octopus rolls, fried with garlic, pepper and fresh soy seedlings

1 mit Geschmacksverstärker

2 mit Konservierungsstoff

Meeresfrüchte / Ahan Thalee / Seafood

85 Padd Prik Blaa-Mück ¹ 16,50

Tintenfischröllchen, gebraten mit roter Curry- Paste, Bambussprossen und Peperoni
(**sehr scharf**)

Octopus rolls, fried in red curry paste, bamboo and peperoni (very hot)

86 Blaa-Mück Tchu-Tchi ^{1 2} 17,-

Tintenfischröllchen, gebraten in roter Chilipaste mit Kokosnußrahm, Peperoni,
Kaffirblättern, Basilikum und zerstampften getrockneten Krabben (scharf)

*Octopus rolls, fried in red chilli paste, with coconut cream, peperoni, kaffir leaves,
Thai basil and mashed dry crabs (hot)*

87 Blaa-Mück Pad Graphau ¹ 22,50

Gebratene Meeresfrüchte mit exotischem Gemüse, Chili, Knoblauch und
thailändischen Kräutern (**sehr scharf**)

*Fried seafood combination with exotic vegetables, chilli, garlic and Thai herbs (very
hot)*

1 mit Geschmacksverstärker

2 mit Konservierungsstoff

KRABBEN / GUNG / PRAWNS

90 Gäng Khiou Waan Gung ^{1 2} 22,-

Hummerkrabben in einer grünen Curry- Kokosnußrahmsauce, mit Zitrusblättern, Bambusstreifen und thailändischen Auberginen (**scharf**)

Prawns in a green curry- coconut cream sauce, with citrus leaves, bamboo and Thai eggplants (hot)

91 Gung Tchu-Tchi ^{1 2} 22,-

Ein beliebtes Rezept des Thailändischen Königshofes.

Krabben, gebraten in roter Chilipaste mit Kokosnußrahm, Peperoni, Kaffirblättern, Basilikum und zerstampften getrockneten Krabben (**scharf**)

A favorite receipt from the Thai Royal court:

Prawns, fried in a red chilli paste with coconut cream, peperoni, kaffir leaves, Thai basil and mashed dry crabs (hot)

92 Gung Kratiam Prik-Thai ¹ 22,-

Lassen Sie sich verwöhnen!

Hummerkrabben gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und frischem verschiedenen Gemüse

Let us spoil you with prawns, fried with garlic, pepper and fresh vegetable

93 Gung Padd Noh-Maih ¹ 21,50

Hummerkrabben, gebraten mit Bambus und Tung Fu Pilzen, Lauch und Zwiebeln

Prawns, fried with bamboo, tung fu mushrooms, leek and onions

94 Gung Obb Wun Senn ¹ 24,-

Hummerkrabben, angebraten mit Knoblauch, Pfeffer und Koriander, zwischen Schichten aus Sellerie und Glasnudeln, im Topf serviert

King prawns, fried with garlic, pepper and coriander, served between glass noodles and celery, served in the pot

1 mit Geschmacksverstärker

2 mit Konservierungsstoff

KRABBen / GUNG / PRAWNS

95 Gung à la Meier ¹ 24,-

Hummerkrabben zu Ehren des Erfinders des Rezeptes, mit gebratenen exotischen Gemüsen, Knoblauch, Chili- Sauce, Zitronengras, Kaffirblättern, Basilikum, **relativ scharf**.

*King prawns in honor to the inventor of this receipt, with fried exotic vegetables, garlic, chili sauce, lemon grass, kaffir leaves, Thai basil. **Rather hot.***

96 Gaeng Khua Sabbarodd Gung ^{1 2} 23,-

Ein exotisches Gericht: Hummerkrabben, Lychees und Ananasstückchen in einer roten Curry- Kokosnußrahm- Sauce

An exotic meal: King prawns, lychees and pine apple cubes in a red curry- coconut cream sauce.

97 Gung Groob Priou Waan 23,-

Hummerkrabben, gebraten mit Lauch, Zwiebeln, Ananas, Paprika, Tomaten und Gurken in süßsaurer Sauce.

King prawns, fried with leek, onions, pine apple, paprika, tomatoes and cucumber, in sweet sour sauce.

98 Gung Phad Prig Khing ¹ 23,-

Hummerkrabben mit roter Currypaste, Peperoni, Corno Paprika, Basilikum, Kaffirblättern und Thailändischem Wasserspinat. Scharf!

Prawns with red curry paste, peperoni, corno paprica, basil, kaffir leaves and Thai water spinach. Hot!

1 mit Geschmacksverstärker

2 mit Konservierungsstoff

Vegetarische Gerichte / Vegetarian Food / Mang Sawiradd

100 PAD PAK RUAM MID ¹ **15,50**

Verschiedenes frisches Gemüse nach Jahreszeit, gebraten mit Glasnudeln
(sehr mild)

Various fresh vegetables of the season, fried with glass noodles (very mild)

101 Gäng Kio Wan Doo-Fu ¹ **16,-**

Doo-Fu- Scheibchen in einer grünen Curry - Kokosnußrahm- Soße, gestampft aus frischem grünen Chili, Zitronengras und exotischen Gewürzen. Mit Zitrusblättern, Bambussprossen und thailändischen Auberginen. **Scharf!**

Doo-Foo slices in a green curry - coconut cream sauce, made from fresh green chilli, lemon grass and exotical herbs. With citrus leaves, bamboo and Thai eggplants. Hot!

102 PANAENG PAK ^{1 2} **16,-**

Verschiedene frische Gemüse mit Kokosnuß- Sauce und thailändischen Gewürzen (**scharf**)

Various fresh vegetables with coconut sauce and Thai herbs (hot)

111 Pad Doo-Fu **15,50**

Gebratener Doo-Fu mit Knoblauch, Chili und eingelegten Sojabohnen mit Sojakeimlingen und frischen Bohnen und weichem Weißkraut. Scharf!

Fried doo-foo with garlic, chili, and various Thai vegetables. Hot!

BRATREIS / FRIED RICE / KHAO PAD ¹

Reis auf Thailändische Art mit Eiern, Tomaten, Zwiebeln, Lauch sowie diversen Spezialgewürzen mit:

Thai fried rice with eggs, tomatoes, onions, leek and original Thai spices with:

103 Hühnchen / Chicken / Gai **15,-**

104 Krabben / Prawns / Gung **16,-**

105 KHAO PAD SABBARODD **17,-**

ein wahrhafter Leckerbissen: Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch, Krabben und Ananasstückchen

A real delcacy: fried rice with chicken, prawns, and pineapple slices

¹ mit Geschmacksverstärker

² mit Konservierungsstoff

NUDELGERICHTE/NOODLES/GUAY TIEW PAD

Gebratene Reisnudeln und Broccoli mit brauner Sauce. 1

Eines der Lieblingsgerichte der Touristen in Thailand. **Wahlweise mit:**

Fried noodles with broccoli and brown sauce.

One of the favorite meals of visitors in Thailand. Please choose:

106 HÜHNCHEN / CHICKEN / GAI (mild)	15,-
107 KRABBen / PRAWNS / GUNG (mild)	16,50
108 KOMBINATION VON ALLEM / COMBINATION OF ALL	16,50

GUAY TIEW PAD TAI

Gebratene Reisnudeln mit Sojabohnen, Tofu, getrockneten Shrimps, bedeckt mit gehackten Nüssen. Eines der meistgegessenen Gerichte in Thailand.

Wahlweise mit:

Fried rice noodles with soy beans, tofu, dried shrimp, covered with hashed peanuts. Certainly Thailand's most popular meal. Please choose:

109 KRABBen / PRAWNS / PAD TAI GUNG	16,50
110 HÜHNCHEN / CHICKEN / GAI	15,50

1 mit Geschmacksverstärker

114 THAI PALAST DINNER 154,- für 4 Personen

Tom Kha Gung ¹

Scharfe Suppe mit Hummerkrabben und Kokosnußrahm.
Spicy soup with king prawns and coconut cream

Vorspeise

Frühlingsröllchen, Wan-Tan-Teig gefüllt mit frittiertem Käse; Hühnerspießchen; Gurkensalat nach thailänd.
Art mit Som-Thom Sauce, Knoblauch, Chili (etwas scharf)

Little spring rolls, wan-tan-batter filled with fried cheese; chicken skewers; cucumber salad à la Thai with Som-Thom-sauce, garlic, chili (little hot)

Gai Sa-Tee

Hühnerfleischspießchen
Chicken skewers

Thai Palast Salat ¹

Kohlrabi, Papaya, Karotten mit Som Thom Sauce, Knoblauch, Chili, Zitronensaft und fein gehackte Erdnüsse und Korianderwurzeln, etwas scharf

Kohlrabi, papaya, carrots with Som Thom dressing, garlic, chili, lemon juice and hashed peanuts and coriander roots, a little hot

Mu Pad Hed

Gebratene Garneelen mit Knoblauch, Champignons, Lauchzwiebeln
Fried prawns with garlic, mushrooms, leek

Gäng Khua Bedd ^{1 2}

Entenscheibchen in roter Curry- Paste, gestampft aus getrockneten Chilischoten, Zitronengras und exotischen Gewürzen, Kokosnußrahmsöße, mit Lychees und Ananasstückchen (**scharf**)

Duck slices in red curry paste, prepared of dried chilli, lemon grass and various exotic herbs, coconut cream sauce, with lychees and pine apple pieces (hot)

Pah Näng Gai ^{1 2}

Hähnchenfleisch mit thailändischen Gewürzen und Kokosnußrahm in roter Currysauce. **Scharf!**
Chicken sliced with special Thai spices, coconut cream, in a red curry dressing. Hot!

Blaa Rad Prig Priou Waan

Gebratenes Pangasiusfilet mit Knoblauch, Pfeffer, Peperoni, mit Tamarind- Sauce. Süßsauer, **leicht pfeffrig scharf**.

*Fried pangasius with garlic, pepper, peperoni, with tamarind dressing.
Sweet-sour, a little hot.*

Dessert

1 mit Geschmacksverstärker
2 mit Konservierungsstoff

NACHSPEISEN / DESSERTS

120 FRITTIERTE BANANE IN HONIG 4 gebacken mit einer Kugel Vanille- Eis und Sahne. <i>Fried banana in honey with one ball vanilla ice and cream</i>	6,-
121 GEMISCHTES EIS / MIXED ICE CREAM 4 Vanille, Schokolade, Erdbeer (mit Sahne) <i>Vanilla, chocolate, strawberry (with cream)</i>	5,-
122 GEKOCHTE BANANE 2 mit Kokosmilch und Palmzucker	5,-
124 FRISCHE SÜSSE ANANAS <i>Fresh sweet pineapple</i>	5,50
126 LINCHEE mit Zuckersirup und Scherbeneis 2 <i>with syrup and crashed ice</i>	3,50

2 Konservierungsstoff
4 Farbstoff