

Speisen & Getränke



Liste der Zusatzstoffe:

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

SUPPEN / SOUPS

Tom Yam ¹

Pikante Suppe mit Hühnerfleisch oder Hummerkrabben, Kaffirblättern, Zitronengras, Korianderblättern, Galgant, 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 **7,00**

11 mit Huhn / with chicken **6,50**

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 **7,00**

13 mit Huhn / with chicken **6,50**

14 Lanna Suppe - Gäng Tschüd Hora Pah ¹ **6,50**

Brühe mit Hühnchen, Zucchini, Fingerwurz und Thai Basilikum
Broth with minced chicken meat and basil

15 Gäng Tschüd Wunn Senn ¹ **6,50**

Glasnudelsuppe mit Hühnchenfleisch, sowie Glasnudeln, 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

- 21 PAK SCHUB BHÄNG TODD** 7,-
Paniertes Gemüse in Eierteig mit süß-saurem Dressing.
Fried vegetables dressed in egg batter with sweet-sour dressing
- 22 GIOU GROOB** ¹ 6,50
Frittierte Wan-Tan Täschlein mit Käsefüllung und süß-saurem Dressing
Fried Wan-Tan bags with cheese filling and sweet-sour dressing
- 23 THOOD MAN Gung** ¹ 7,50
Garnelen & Hühnchen Farce, in Panko paniert und frittiert.
Prawns & chicken minced and deepfried with Panko
- 24 GUNG GROOB** 7,50
Krabben mit Kokosraspeln und Panko paniert mit süß-saurem Dip
Shrimps fried with cocoaraspes and sweet-sour dressing
- 25 PO-BIA** ¹ 6,50
frittierte Frühlingsröllchen mit feinen Glasnudeln, Hühnchenfleisch- und Gemüsefüllung an süß-saurem Dip.
Fried little spring rolls, with glass noodles, chicken meat and vegetable filling, and sweet-sour dressing
- 26 KANOMM-BANG NAH MUH** ¹ 6,50
eine ausgezeichnete Hühnerfleisch/Ei Mischung, auf kleinen Toastscheiben frittiert, mit thailändischer Erdnuß-Kokosnußrahmsoße
An excellent minced chicken / egg mixture on small toast slice, with sauce of Thai peanut-cocoanut cream.
- 27 LANNA-SATEE** ² 7,50
gegrillte Hühnerfleischspießchen mit thailändischer Erdnuß-Kokosrahmsoße .
Grilled chicken satee with sauce of Thai peanut-coconut cream

SALATE / SALAD

- 30 TOM YAM HÄNG ¹** **12,50**
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 u. 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** **11,-**
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** **12,50**
Scheibchen aus gegrilltem Rindfleisch, als Salat angerichtet, gewürzt mit Chilli, Zwiebeln, gerösteten Reiskörnern, Minze u. 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)
- 35 YAM WUN SEN ¹** **12,00**
Glasnudelsalat, gemischt mit Morcheln, gehacktem Hühnchenfleisch, Chilli, Zwiebeln, Korianderblättern (etwas scharf bis sehr scharf)
Glass noodle salad, mixed with chilli, morels, crevettes, minced chicken meat, onions, koriander leaves (from hot to very hot)
- 36 Grüner Papaya Salat ¹** **11,50**
Ein beliebtes Gericht in Nordost- Thailand – Grüne Papaya 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!

RIND / NÜA / BEEF

50 Gäng Ped Korat ¹ 20,50

Korater Rindfleisch- Curry: ein 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**).*

52 Nüa Padd Bai Gra Prao ¹ 19,50

für den Gourmet.

Rindfleisch- Scheibchen gebraten mit Knoblauch und frischem Basilikum, Peperoni ,grüne Bohnen 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 19,50

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 19,00

Geschnetzeltes 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 **19,50**
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 **19,50**
Ein Rezept des Thailändischen Königshofes:
Rindfleisch- Scheibchen eingelegt in Kokosnußcrème, kurz gebraten in Pah-Näng- Soße, einer dickflüssigen roten Chilisoße, mit Ocimum sanctum (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 **19,50**
Rindfleisch- Scheibchen mit thailändischen Auberginen, Thai-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 **19,-**
Rindfleischstückchen gebraten mit Ingwer, Morcheln und Frühlingszwiebeln
Beef slices, fried with ginger, morels and spring onions
- 59 Pad Prik Khing Nüa** 1 **19,50**
Geschnetztes 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 **19,50**
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 **17,-**
Gebratene Gemüsekombination mit Hähnchenfleisch (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 **17,50**
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 dried chilli, lemon grass, exotical roots and herbs), with coconut cream (**hot**)*
- 64 Gäng Pehd Gai** ² **17,50**
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 **18,-**
ein Lieblingsgericht aller Thais in Nord und Süd: Gemahlenes 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 **17,-**
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 **17,50**
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 **17,50**
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

72 Bedd Padd Med-Mamunag Himmaphn 1 18,50

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 19,50

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, cocnut cream sauce, with lychees and pine apple pieces (**hot**)*

75 Bedd Priou Waan 1 18,50

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

Crispy fried duck with leek, onions, pine apple, paprika, 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} 20,50

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 19,50

Hausgemachte Gäng-Pha-Paste mit Tilapia- 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 18,50

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 18,50

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} 18,50

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} 24,-

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} 24,-

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 24,-

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 23,50

Hummerkrabben, gebraten mit Bambus und Tung Fu Pilzen, Lauch und Zwiebeln
Prawns, fried with bamboo, tung fu mushrooms, leek and onions

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} **24,-**

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 **24,-**

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 im Wok mit Sojasoße (sehr mild)

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

101 Gäng Kio Wan Doo-Fu ¹ **16,50**

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

Tofu 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} **16,50**

Verschiedene frische Gemüse mit rotem Kokosnuß Curry und thailändischen Gewürzen (**scharf**)

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

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

Gebratener Tofu mit Knoblauch, Chili, eingelegten Sojabohnen , Sojasprossen Spinat, Bohnen und 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, Gemüse, Zwiebeln, Lauch sowie diversen Spezialgewürzen mit:

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

103 Hühnchen / Chicken / Gai **16,-**

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

105 KHAO PAD SABBARODD **17,50**

ein wahrhafter Leckerbissen: Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch, Krabben Curry 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 Reismudeln 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 Reismudeln mit Sojabohnen, Tofu, Tamarinde und Ei. Garniert mit gehackten Erdnüssen. 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

NACHSPEISEN / DESSERTS

120 FRITTIERTE BANANE IN HONIG 4 mit einer Kugel Vanille- Eis und Sahne. <i>Fried banana in honey with one ball vanilla ice and cream</i>	7,50
122 GEKOCHTE BANANE 2 mit Kokosmilch und Palmzucker	5,-
126 LINCHEE mit Zuckersirup und Crushed Eis 2 <i>with syrup and crashed ice</i>	3,50

2 Konservierungsstoff
4 Farbstoff