Vorspeisen

Warm Starters

Nr.1 Gai Sate

Hähnchenspieße vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert, dazu würzige hausgemachte Erdnusssoße und süß-saure Soße mit gehackten roten Zwiebeln, Gurken und Peperoni (wird am Tisch mit Feuer serviert).
Grilled chicken skewers marinated in coconut milk and curry, served with homemade spicy peanut sauce and sweet and sour sauce with minced red onions, cucumber, and chili pepper (served with mini grill). 17, 18
12,90€



Nr.2 Giaw Thod

Hausgemachte knusprig frittierte Wan Tan mit einer Füllung aus Huhn, Karotten, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Ei, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.
Homemade crispy fried wontons filled with chicken, carrots, spring onions, onions and eggs, served with homemade sweet and sour plum dipping sauce topped with crushed peanuts. 16, 18, 19, 24, 28
10,90€



Nr.3 Gung Thod

Knusprig frittierte Garnelen, dazu haugemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.
Crispy deep-fried prawns served with homemade sweet and sour plum dipping sauce topped with crushed peanuts. 15, 18, 20, 28
15,90€



Nr.5 Thod Man Gung

Hausgemachte frittierte Garnelenküchlein mariniert mit Thai Gewürzen, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gehackten roten Zwiebeln, Gurken, Peperoni und gemahlenen Erdnüssen.
Homemade minced deep-fried prawn cakes marinated with Thai spices, served with homemade sweet and sour plum dipping sauce with minced red onions, cucumber, chili peppers and crushed peanuts. 15, 18, 19, 24, 28
15,90€





Nr.4 Krupuk

Knusprige Krabbenchips mit hausgemachter Erdnusssoße.
Crispy prawn crackers served with homemade peanut sauce. 15, 17, 18, 28
7,90€

=leicht scharf =scharf =sehr scharf

Vorspeisen

Warm Starters

Nr.6 Pak Thod

Knusprig frittiertes Tempura Gemüse, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.
Crispy deep-fried vegetable tempura, served with homemade sweet and sour plum dipping sauce topped with crushed peanuts.7, 18, 20, 28
10,90€



Nr.7 Tao Hu Thod

Knusprig frittierte Tofu, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.
Crispy deep-fried tofu, served with homemade sweet and sour plum dipping sauce topped with crushed peanuts. 18, 19
10,90€



Nr.8 Po Pia Gai

3 hausgemachte frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnchen, Gemüse, Mu-Err-Pilze und Glasnudeln, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen Dip mit gemahlenen Erdnüssen.
3 homemade deep-fried spring rolls filled with chicken, vegetables, wood ear mushrooms und glass noodles, served with homemade sweet and sour plum dipping sauce topped with crushed peanuts. 18, 19, 22, 24, 26, 28
11,90€



Nr.9 Po Pia Pak

2 hausgemachte frittierte vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, Mu-Err-Pilze und Glasnudeln, dazu hausgemachter süß-saurer Pflaumen-Dip mit gemahlenen Erdnüssen.
2 homemade deep-fried vegetarian spring rolls filled with vegetables, wood ear mushrooms and glass noodles, served with homemade sweet and sour plum dipping sauce topped with crushed peanuts.
18, 19, 22, 24, 26, 28
8,90€





Nr. 10 Thod Man Pla

4 hausgemachte frittierte Fischküchlein mit fein gehackten Buschbohnen, gehackten Zitronenblättern und süßem Thai -Basilikum, dazu süßer Chili Dip mit gehackten roten Zwiebeln, Gurken, Peperoni und gemahlenen Erdnüssen.
4 homemade deep-fried fish cakes with finely chopped green beans, kaffir lime leaves, and sweet Thai basil, served with sweet chili dipping sauce with minced red onions, cucumber, chili pepper and crushed peanuts. 17, 18
18,90€

Kalte Vorspeisen &Suppen

Cold starters & Soup



Nr.11 Som Tam 16,90€

Frischer Salat aus grüner Papaya, verfeinert mit Karottenstreifen, Buschbohnen, Tomaten, Limettensaft, Knoblauch, Chili und gerösteten Erdnüssen.

Fresh salad made from green papaya, enhanced with shredded carrots, beans, tomatoes, lime juice, garlic, chili and roasted peanuts. 17, 18

Nr.12 Yam Nüa 17,90€

Würziger Rindfleischsalat mit Tomaten, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Gurken, Sellerie, Chili und Limettensaft.

Spicy beef salad with tomatoes, red onions, spring onions, cucumbers, celery, chili and lime juice. 17, 22,

Nr. 15 Lab Gai 16,90€

Fein gehacktes Hähnchenfleisch, vermengt mit Thai-Kräutern, Chili, Limettensaft, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und geröstetem Reispulver, serviert nach nordostthailändischer Art.

Minced chicken mixed with Thai herbs, chili, lime juice, red onions, spring onions and roasted rice powder, prepared in the traditional northeastern Thai style. 17



Nr. 17 Tom Kha Gai

Sanft abgeschmeckte Kokossuppe, aromatisiert mit Galgant, Zitronengras und Kaffirlimettenblättern, Tomaten, serviert mit zartem Hähnchenfleisch, Champignons, Austernpilzen, roten Zwiebeln und Thai Koriander.

A gently seasoned coconut soup infused with galangal, lemongrass and kaffir lime leaves, served with tender chicken, tomatoes, mushrooms, oyster mushrooms, red onions and thai coriander. 15, 17 12,90€

Nr. 18 Tom Yam Gung

Aromatisch-scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblättern, Chili, Koriander, Champignons, Austernpilze und Limettensaft – ein Klassiker der thailändischen Küche.

Aromatic spicy prawn soup with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, chili, coriander, champignon, oyster mushrooms and lime juice – a true classic of Thai cuisine. 7, 15, 17, 20 13,90€

Nr. 19 Sun La Tang

Kräftig aromatische Suppe mit gehacktem Hähnchenfleisch, fein geschnittenen Bambusstückchen, Glasnudeln und Mu-Err-Pilzen – säuerlich und pikant, zubereitet nach thailändischen Hausstil, Thai Koriander.

Rich and aromatic soup with minced chicken, thinly sliced bamboo shoots, glass noodles, and wood ear mushrooms - sour and spicy, prepared in authentic Thai hone style, Thai coriander. 16, 19, 26 8,90€

=leicht scharf =scharf =sehr scharf

Empfehlung unseres Chefkochs (in heißer Pfanne serviert)

Chef's suggestion (served in a hot pan)

S1 Nüa Pad Prik Thai Orn

Rindfleischstreifen aus der Hüfte gebraten mit rotem Curry, frischem grünem Pfeffer, Paprika, Fingerwurzel, Zitronenblättern, Babymais, Zucchini, Peperoni, Buschbohnen, Thai-Auberginen und süßem Thai-Basilikum in Austernsoße.

Beef strips from the hip, stir-fried with red curry, fresh green pepper, paprika, fingerroot, kaffir lime leaves, baby corn, zucchini, chili pepper, bush beans, Thai eggplant and sweet Thai basil in oyster sauce. 15, 17, 19, 26, 28 32,90€



S2 Nüa Pad Wein Däng

Rindfleischstreifen aus der Hüfte gebraten mit schwarzem Pfeffer, Zucchini, Karotten, Champignons, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Frühlingszwiebeln in Austernsoße mit Rotwein und frischem Thai-Koriander.

Beef strips stir-fried with black pepper, zucchini, carrots, champignons, chili pepper, paprika, onions, garlic, spring onions in oyster sauce with refined red wine and fresh Thai coriander. 19, 26, 28 32,90€



S3 Gung Pad Prik Gäeng

Garnelen gebraten mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, frischem grünem Pfeffer, Fingerwurzeln, Zitronenblättern, Babymais, Zucchini, Peperoni, Paprika, Bambusstreifen, Thai-Auberginen, Buschbohnen, süßem Thai- Basilikum in Austernsoße und Kokosmilch.

Fried prawns with red curry, garlic, chili, fresh green pepper, fingerroot, lime leaves, baby corn, zucchini, chili pepper, paprika, bamboo slices, Thai eggplants, bush bean, sweet Thai basil in oyster sauce and coconut milk. 15, 17, 19, 26, 28 32,90€



S4 Ped Rabiang

Knuspriges Entenfilet mit gebratenem verschiedenem Gemüse, Sojasprossen in Soja-Austernsoße und frischem Thai-Koriander.

Crispy duck fillet with mixed fried vegetables, bean sprouts in soy-oyster sauce and fresh Thai coriander. 17, 19, 26, 28 32,90€



S5 Ped Kii Mau

Knuspriges Entenfilet mit gebratenen Zwiebeln, Fingerwurzeln, Paprika, Chili, Thai Auberginen, Bambusstreifen, Babymais, Buschbohnen, Peperoni, frischem grünem Pfeffer und scharfem Thai-Basilikum in Austernsoße.

Crispy duck fillet stir-fried onions, fingerroots, paprika, chili, Thai eggplants, bamboo slices, baby corn, bush beans, chili pepper, fresh green pepper and Thai basil in oyster sauce. 17, 19, 26, 28 33,90



=leicht scharf =scharf =sehr scharf

Hauptgerichte

Main Dishes

Rabiang Thai Restaurant

Kratiam Prik Thai

Nr. 031 Gai „Hühnchen" (Chicken) 24,90€
Nr. 032 Nüa „Rind" (Beef) 26,90€
Nr. 034 Gung „Garnelen" (Prawns) 27,90€

...gebraten mit Knoblauch und Pfeffer, garniert mit frittiertem Knoblauch in Soja-,Austernsoße geschwenkt und frischem Thai Koriander.

...stir-fried with garlic and pepper, topped with deep fried garlic in soy-, oyster sauce and fresh thai coriander. 16, 17, 19, 26, 28



Pad Kapao

Nr. 041 Gai „Hühnchen" (Chicken) 24,90€
Nr. 042 Nüa „Rind" (Beef) 26,90€

...gehackt und gebraten mit Chili, Knoblauch, Peperoni, Buschbohnen, scharfem Thai Basilikum in Soja-und Austernsoße. (ThaiStyle)

...minced and fried with chili, garlic, chili pepper, bush beans, spicy thai basil in soy-and oyster sauce.(spicy dish) 16, 17, 19, 26, 28

Extra Spiegelei (extra fried egg. 16) +3,50€



Pad Med Mamuang

Nr. 051 Gai „ Hühnchen" (Chicken) 25,90€
Nr. 054 Gung „Garnelen" (Prawns) 28,90€

...gebraten mit Cashewkernen, Zwiebeln, Zuccchini, Frühlingszwiebeln, Paprika, Champignons, Peperoni in Austernsoße und Chili Paste geschwenkt und frischem Thai Koriander.

...fried with cashew nuts, onions, spring onions, zucchini, spring onions, paprika, champignon, chili pepper panned in oyster sauce and chili paste and fresh thai coriander. 17, 19, 21, 26, 28 28



Pad Khing

Nr. 061 Gai „Hühnchen" (Chicken) 24,90€
Nr. 062 Nüa „Rind" (Beef) 26,90€
Nr. 064 Gung „Garnelen" (Prawns) 27,90€

...gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Peperoni, Paprika, Frühlingszwiebeln, Zucchini in Soja-, Austernsoße, Soja-Bohnenpaste und frischem Thai Koriander.

...fried with fresh ginger, onions, morels, chili pepper, paprika, spring onions, zucchini in soy-oyster sauce, soy bean paste and fresh thai coriander. 17, 19, 26, 28





Rabiang Thai Tofu

Nr. 130 Knusprig frittierter Tofu, mit Knoblauch, Pfeffer, Chili, Frühlingszwiebeln , Salz in der Pfanne geschwenkt und frischem Thai Koriander.

Crispy deep-fried tofu, stir-fried with garlic, pepper, chili, spring onions, salt, garnished with fresh thai coriander.

24,90€

=leicht scharf =scharf =sehr scharf

Hauptgerichte

Main Dishes

Rabiang Thai Restaurant



Pad Namman Hoi

Nr. 071 Gai „Hühnchen" (Chicken)	24,90€
Nr. 072 Nüa „Rind" (Beef)	26,90€
Nr. 073 Ped „Ente" (Duck)	27,90€
Nr. 074 Gung „Garnelen" (Prawns)	28,90€

...gebraten in Austernsoße mit Knoblauch, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Karotten, Paprika, Zucchini, Brokkoli, Champignons und frischem Thai Koriander.

...fried in oyster sauce with garlic, onions, spring onions, carrot, paprika, zucchini, broccoli, champignons and fresh thai coriander. 16, 17, 19, 26, 28



Priaw Whan

Nr. 081 Gai Krob „Knuspriges Hühnchen" (Crispy Chicken)	24,90€
Nr. 083 Ped „Ente" (Duck)	27,90€
Nr. 084 Gung „Garnelen" (Prawns)	28,90€

...mit Ananas, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Mu-Err-Pilze in süß-saurer Soße mit frischem Thai-Koriander.

...with pineapple, onions, carrots, paprika, tomatoes, spring onions, zucchini, wood ear mushroom in sweet and sour sauce with fresh thai coriander. 17, 28



Paneng

Nr. 131 Gai „Hühnchen" (Chicken)	25,90€
Nr. 132 Nüa „Rind" (Beef)	27,90€
Nr. 133 Ped „Ente" (Duck)	27,90€
Nr. 134 Gung „Garnelen" (Prawns)	28,90€

...in cremiger Kokos-Currysoße mit Paprika, Peperoni, Lychees, kleinen Thai Auberginen und fein Streifen geschnittenen Zitronenblättern. (leicht süßlich)

...cooked in a creamy coconut curry with paprika, chili pepper, lychee, small thai eggplants and finely sliced kaffir lime leaves. 17



Pad Prik Khing

Nr. 141 Gai „Hühnchen" (Chicken)	25,90€
Nr. 142 Nüa „Rind" (Beef)	27,90€
Nr. 143 Ped „Ente" (Duck)	27,90€
Nr. 144 Gung „Garnelen" (Prawns)	28,90€

...gebraten mit rotem Curry, Kokosmilch, gemahlenen Erdnüssen, fein gehackten Zitronenblättern, Buschbohnen, Paprika, Peperoni und süßes Thai Basilikum.

...fried with red curry, coconut milk, crushed peanuts, fine chopped lime leaves, bush beans, paprika, chili pepper and sweet thai basil. 17, 18

Nr.80 Gai Rabiang Thai

Knusprig frittiertes Hähnchen, geschwenkt in hausgemachter Rotwein-BBQ-Sauce. Garniert mit weißem Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander. 24,90€

Crispy chicken tossed in homemade red wine BBQ sauce. Garnished with white sesame seeds and spring onions and coriander. 19, 24, 26, 28



Gemüse und Tofu

Vegetable and Tofus



161 Pad Prik Khing TaoHu

Knusprig frittierte Tofus mit rotem Curry, gemahlenen Erdnüssen, Paprika, Peperoni, Buschbohnen, süßem Thai-Basilikum und Kokosmilch.

Fried tofus (bean curd) with red curry, crushed peanuts, paprika, chili pepper, bush beans, fine chopped lime leaves, sweet Thai basil and coconut milk. 15, 17, 18, 19

24,90€

162 Gäeng Pet Pak

Verschiedenes Gemüse gekocht in roter Kokos Currysuppe mit Bambusscheiben, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Mixed vegetables cooked in Thai red curry soup with coconut milk, bamboo slices, paprika, chili peppers and sweet Thai basil. 15, 17

22,90€



163 Gäeng Pak Tao Hu

Knusprig frittierte Tofus auf verschiedenem Gemüse in roter Kokos Currysuppe mit Paprika, Bambusscheiben, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Fried tofus (bean curd) with mixed vegetables in Thai red curry soup with coconut milk, paprika, bamboo slices, chili peppers and sweet Thai basil. 15, 17

24,90€



164 Pad Pak Tao Hu

Knusprig frittierte Tofus gebraten in Austernsoße mit verschiedenem Gemüse und frischem Thai-Koriander. Serviert mit Reis.

Fried tofus (bean curd) fried with oyster sauce with mixed vegetables and fresh Thai coriander. 17, 19, 26, 28

24,90€





165 Pad thai Tao Hu

Reisnudeln gebraten mit knusprig frittiertem Tofu, Lauch, Schnittknoblauch, Ei, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Limette, frischem Thai-Koriander und fein gemahlenen Erdnüssen.

Popular thai rice noodles stir-fried with fried tofus (bean curd), garlic chives, leeks, egg, spring onions, bean sprouts, lemon, fresh Thai coriander and crushed roasted peanuts. 15, 16, 17, 18, 19

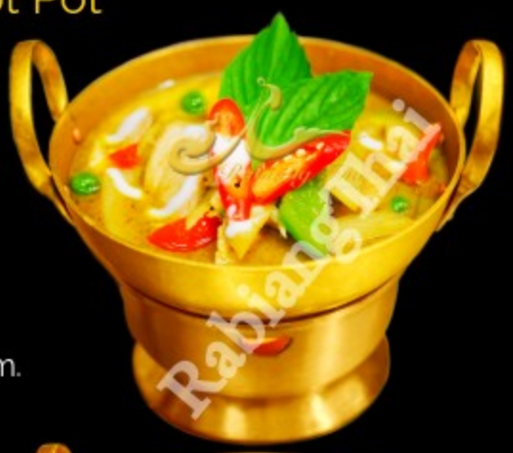
24,90€

Hinweis

Zu jedem Gericht servieren wir eine Schale duftenden Jasminreis.
Ab zwei Gerichten wird der Reis im Topf serviert - zum Teilen am Tisch.
Weitere Reisportionen sind auf Wunsch gegen Aufpreis erhältlich

Im Spezial-Feuertopf serviert

Special-served in Hot Pot



Gäeng Kiewwhan

Nr. 091 Gai „Hühnchen" (Chicken) 24,90€
Nr. 092 Nüa „Rind" (Beef) 25,90€
Nr. 093 Ped „Ente" (Duck)28 27,90€
Nr. 094 Gung „Garnelen" (Prawns) 28,90€

In grüner Kokos-Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai-Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis. (leicht süßlich)
In a classic green curry paste with coconut milk, bamboo sliced, Thai eggplant, paprika, chili peppers and sweet Thai basil. 15, 17



Gäeng Pet

Nr. 101 Gai „Hühnchen" (Chicken) 24,90€
Nr. 102 Nüa „Rind" (Beef) 25,90€
Nr. 103 Ped „Ente" (Duck)28 27,90€
Nr. 104 Gung „Garnelen" (Prawns) 28,90€

In roter Kokos-Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.
In a classic red curry paste with coconut milk, bamboo sliced, Thai eggplant, paprika, chili peppers and sweet Thai basil. 15, 17



Gäeng Masaman

Nr. 111 Gai „Hühnchen" (Chicken) 24,90€
Nr. 112 Nüa „Rind" (Beef) 25,90€
Nr. 113 Ped „Ente" (Duck)28 27,90€

In Kokos-Massaman-Currysoße mit Zwiebeln, Kartoffeln, Erdnüssen. (leicht süßlich) Serviert mit Reis.
In a rich aromatic Thai Massaman curry with coconut milk, onions, potatoes. (mildly sweet) 15, 17, 18, 21



Nr.118 Tom Yam Gung

Säuerlich-scharfe Garnelensuppe mit Chili-Paste, Zitronengras, Zitronenblättern, Galanga, Milch, Champignons und frischem Thai-Koriander. Serviert mit Reis.
Spicy and sour prawn soup with chili paste, lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, milk, champignons mushrooms and fresh Thai coriander. 7, 15, 17, 20
28,90€



Nr. 117 Tom Kha Gai

Suppe mit Kokosmilch, Chili-Paste, Hühnerbrust, Zitronengras, Galanga, Zitronenblättern, Champignons, Austernpilze, roten Zwiebeln und frischem Thai-Koriander. Serviert mit Reis. 23,90€
Soup with coconut milk, Chili paste, chicken breast, lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, champignons, oyster mushrooms, red onions and fresh Thai coriander.
1, 15, 17

=leicht scharf =scharf =sehr scharf

Meeresfrüchte

Seafood



126 Pla Pad Prik Khing

Knuspriger Fisch gebraten mit rotem Curry, in feine Streifen geschnittenen Zitronenblättern, süßem Thai-Basilikum, Buschbohnen, Peperoni, Paprika und Kokosmilch. Serviert mit Reis.

Crispy fish fried with red curry, finely sliced kaffir lime leaves, sweet Thai basil , bush beans,chili pepper, paprika and coconut milk. 15, 17, 19, 26

29,90€



121 Pla Sam Rod

Gebackener Fisch in süß-saurer Tamarindensoße mit Zwiebeln, Babymais, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Chili und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Deep-fried fish in sweet and sour tamarind sauce with onions, baby corn, paprika, chili pepper, garlic, chili and sweet Thai basil. 17, 19, 26, 28

29,90€



122 Gung Sam Rod

Gebackene Garnelen in süß-saurer Tamarinden Soße mit Zwiebeln, Babymais, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Chili und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.

Prawns fried in sweet and sour tamarind sauce with onions, baby corn, paprika, chili pepper, garlic, chili and sweet Thai basil. 15, 17, 19, 26, 28

29,90€



125 Pla Rad Prik

Ganzer knuspriger Fisch (roter Tilapia) mit Knoblauch in hausgemachter süß- scharfer Chilisoße, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis. (Thai Style)

Whole crispy fish (red tilapia) fried with garlic in homemade sweet and spicy chili sauce, chili pepper and sweet Thai basil. (Thai style) 17

(600g - 1000g)
36,90€ - 44,90€

Hinweis
Zu jedem Gericht servieren wir eine Schale duftenden Jasminreis.
Ab zwei Gerichten wird der Reis im Topf serviert - zum Teilen am Tisch.
Weitere Reisportionen sind auf Wunsch gegen Aufpreis erhältlich

Ente
Duck



93 Gäeng Kiewwhan Ped Krob 27,90€
Knuspriges Entenfilet in grüner Kokos-Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai-Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.
Crispy duck in a classic green curry soup with coconut milk, bamboo sliced, Thai eggplant, paprika, chili pepper and sweet Thai basil. 15, 17, 28



103 Gäeng Pet Ped Krob 27,90€
Knuspriges Entenfilet in roter Kokos-Currysuppe mit Bambusscheiben, Thai-Auberginen, Paprika, Peperoni und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.
Crispy duck in a classic red curry soup with coconut milk, bamboo sliced, Thai eggplant, paprika, chili pepper and sweet Thai basil. 15, 17, 28



83 Piaw Whan Ped 27,90€
Knusprig gebratenes Entenfilet mit Ananas, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten, Mu-Err-Pilze, Frühlingszwiebeln, Zucchini in süß-saurer Soße und frischem Thai-Koriander. Serviert mit Reis.
Fried crispy duck with pineapple, onions, carrots, paprika, tomatoes, wood ear mushroom, spring onions, zucchini in sweet and sour sauce, fresh Thai coriander. 17, 28



T6 Ped Makham 29,90€
Knusprig gebratenes Entenfilet auf kurz angebratenem Gemüse und Knoblauch mit pikanter süß-saurer Tamarindensoße, garniert mit knusprigen Zwiebeln, Peperoni und frischem Thai-Koriander. Serviert mit Reis.
Crispy duck breast on lightly sautéed vegetables, and garlic, served with a spicy sweet-sour tamarind sauce, topped with crispy fried onions, chili pepper and fresh Thai coriander. 17, 26, 28



123 Ped Sam Rod 27,90€
Gebackenes Entenfilet in süß-saurer Tamarindensoße mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Babymais, Chili und süßem Thai-Basilikum. Serviert mit Reis.
Fried duck filet in sweet and sour tamarind sauce with onions, paprika, chili pepper, garlic, baby corn, chili and sweet Thai basil. 17, 19, 26, 28



143 Pad Prik Khing Ped
Knusprig gebratenes Entenfilet mit rotem Curry, gemahlenen Erdnüssen, Buschbohnen, Peperoni, Paprika, süßes Thai-Basilikum, verfeinert mit Kokosmilch. Serviert mit Reis.
Fried crispy duck fillet with red curry, crushed peanuts, bush beans, chili pepper, paprika, sweet Thai basil, and touch of coconut milk. 15, 17, 18, 28
27,90€

=leicht scharf =scharf =sehr scharf

Nudel- & Reisgerichte

Noodle & Rice Menu



150 Pad Thai Gung

Reisnudeln gebraten mit Garnelen, Lauch, Ei, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, kleinen Tofustückchen, Limetten, gemahlenen Erdnüssen, chinesischem Schnittlauch und frischem Thai-Koriander.

Stir-fried rice noodles with shrimp, leek, egg, spring onions, bean sprouts, small tofu pieces, lime, crushed peanuts, Chinese chives, and fresh Thai coriander. 15, 16, 17, 18, 19

26,90€



156 Bamee Ped Krob 26,90€

Gebraten Eiernudeln mit knusprigem Entenfilet, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenem Gemüse und frischem Thai-Koriander.

Stir-fried egg noodles with crispy duck, egg, bean sprouts, spring onions, mixed vegetables, and fresh Thai coriander. 16, 19, 26, 28



182 Bamee Gai 21,90€

Gebraten Eiernudeln mit Hühnerbrustfilet, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenem Gemüse und frischem Thai-Koriander.

Stir-fried egg noodles with chicken, egg, bean sprouts, spring onions, mixed vegetables, and fresh Thai coriander. 16, 19, 26, 28

** Knusprig Hähnchenfilet + 2,00€ **



Pad Siiew

Nr. 151 Gai „Hühnchen" (Chicken) 21,90€

Nr. 152 Nüa „Rind" (Beef) 23,90€

Gebratene Reisnudeln mit Brokkoli, Ei Chinakohl, Karotten und frischem Thai-Koriander.

...fried with rice noodles, broccoli, egg, Chinese cabbage, carrots, and fresh Thai coriander. 16, 17, 19, 26



158 Khao Pad Gai 21,90€

Gebratener Reis mit Hühnchen, Ei, Frühlingszwiebeln, verschiedenem gewürfeltem Gemüse und frischem Thai-Koriander.

Stir-fried rice with chicken, egg, spring onions, mixed diced vegetables, and fresh Thai coriander. 16, 19, 26

** Knusprig Hähnchenfilet + 2,00€ **



160 Khao Pad Sapparod

Aromatisch gebratener Jasminreis mit saftigen Garnelen, frischer Ananas, Cashewnüssen, Ei , knackigem Gemüse, frischem Koriander und Zwiebel. Verfeinert mit asiatischen Gewürzen und in einer Ananashälfte serviert.

Aromatically fried jasmine rice with juicy prawns, fresh pineapple, cashew nuts, eggs, crisp vegetables, fresh coriander, and onions. Refined with Asian spices and served in a pineapple half. 15, 16, 17, 19, 21

34,90€

Dessert
Desert

170 Icecream Thod
Gebackenes Vanilleeis mit Sahne
Fried vanilla ice cream with whipped cream. 7, 16, 20, 21, 28
11,90€



171 Gluay Thod
Gebackene Bananen mit Honig, Vanilleeis mit Sahne.
Thai banana fritters with honey, vanilla ice cream and whipped cream. 7, 16, 20, 28
12,90€



172 Knom Tom
Thailändische Spezialität aus Reismehlbällchen mit süßer Kokosfüllung.
Thai coconut munchkins filled with sweet coconut cream.
12,90€



177 Khao Niew Mamuang
Süßer Klebreis mit Kokosmilchsauce, serviert mit reifer goldgelber Mango.
Sweet sticky rice with coconut milk sauce, served with ripe golden mango.
15,90€



175 Roti
Thailändische Pfannkuchen mit süßer Kondensmilch, Zucker, Vanilleeis und Sahne.
Thai style pancake with sweetened condensed milk, sugar, vanilla ice cream.
7, 16, 20, 28
11,90€

