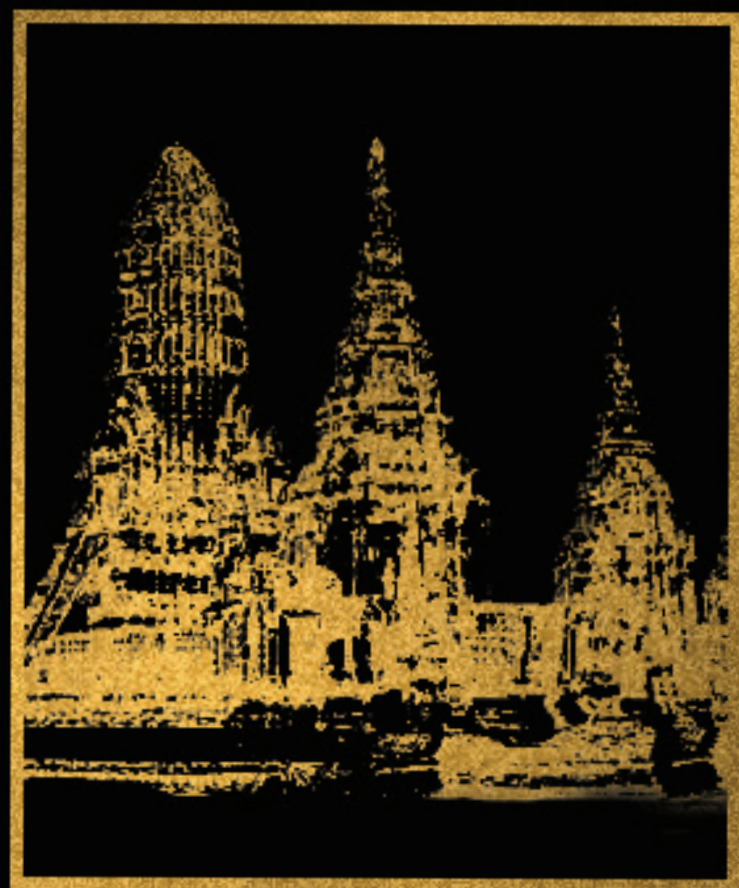




AYUTTHAYA



WILLKOMMEN

Herzlich willkommen im AYUTTHAYA Restaurant and Bar.
Willkommen zu thailändischen Speisen nach traditionellen Rezepten mit neuen Ideen, zu besonderen Cocktails, alten Klassikern und neuen Kompositionen, zu prämierten Bieren und feinen Weinen, zu sorgsam aus gewählter Musik in wohltuendem Ambiente.

Frische Zutaten, hochwertiges Fleisch und Geflügel, erstklassige Zutaten aus Thailand und eine meisterliche, immer frische Zubereitung aller Gerichte durch unsere thailändischen Köche, bieten Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis.

Die Schärfe unsere Gerichte ist original thailändisch und reicht von mild für jeden Gaumen, über würzig für Liebhaber leichter bis mittlerer Schärfe, bis scharf- wirklich scharf - für geübte Kenner.

Unsere Mitarbeiter im Service sind thailändischer Abstammung oder haben gute Kenntnisse der thailändischen Küche. Wenn Sie Fragen oder Wünsche haben oder sich einfach beraten lassen wollen, sind Sie in besten Händen.

Ihre Anregungen und Ihre Kritik interessieren uns sehr.
Sie helfen uns, weiter zu lernen und noch besser zu werden.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss und Spaß!
AYUTTHAYA TEAM

MAPRAW OON

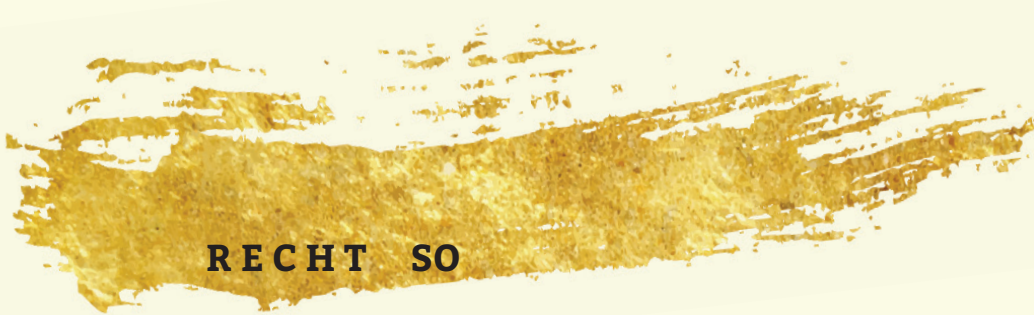
Ab sofort bieten wir Ihnen einen gesunden, erfrischenden, wohlschmeckenden Kokosdrink natur aus der frischen Kokosnuss.

Kokoswasse enthält sehr viele Nährstoffe, darunter Vitamine, Mineralstoffe wie Magnesium, Calcium und Kalium, Antioxidantien, Aminosäuren, Enzyme, sowie sämtliche Spurenelemente von Zink, Selen, Jod, Schwefel und Mangan.

Sie kommen alle aus dem vulkanischen Boden und aus dem Meerwasser. Sie erfrischen sich nicht nur, sondern tun auch Ihrer Gesundheit viel Gutes!



6,90



RECHT SO

Die Kenntlichmachungsbestimmung des §9 der Zusatzstoff-Zulassungsordnung bestimmt, dass Zusatzstoffe in Speisen und Getränken kenntlich zu machen sind.

Den thailändischen Originalrezepten entsprechend, ist in unseren Speisen Geschmacksverstärker in geringer Menge enthalten. Die für manche Gerichte verwendete Austernsauce enthält Konservierungsstoff. Speiseeis enthält Farbstoff.

In den von uns verwendeten Standardspirituosen und Standardzutaten für Cocktails und Longdrinks sind Farbstoffe enthalten. Alle Weine enthalten Sulfite.

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken sind bei uns wie folgt gekennzeichnet:

ZEICHENERKLÄRUNG ZUSATZSTOFFE

- 1 | mit Farbstoff
- 2 | mit Konservierungsstoff
- 3 | mit Antioxidationsmittel
- 4 | mit Geschmacksverstärkung
- 5 | mit Deutschen Mononatriumglutamat

ZEICHENERKLÄRUNG ALLERGENE

- a | Weizen
- b | Sesam / Sesamöl
- c | Erddnüsse / Cashewnüsse / Sojabohnen
- d | Milch / Laktose
- e | Fischsauce
- f | Austernsauce
- g | Sellerie
- h | Tintenfisch
- i | Garnelen



COCKTAILS

APEROL SOUR¹	7,50
Aperol, Orangensaft und ein Schuss Zitronensaft	
MARGARITA¹	7,50
Tequila, Cointreau, Zitronensaft und der bekannte Salzrand	
MEKONG SOUR¹	7,90
Mekong (Thai Whiskey), Dry Orange, Limettensirup und Zitronensaft	
WHITE LADY¹	7,90
Wodka, Ananassaft, Milch, Kokosnusscreme, Creme de Cacao	
CAIPIRINHA¹	7,90
Cachaca, frische Limetten und Zuckerrohrsirup	
FLOATING MARKET¹	8,90
Mekong (Thai Whiskey), Mandelsirup, Curacao, Ananas- und Limettensaft	
LONG ISLAND¹	8,90
Weißer und brauner Rum, Triple-Sec, Cola, Zitronen- und Orangensaft	
MAI TAI¹	8,90
Jamaika- und Martique-Rum mit kleinen Geheimnissen	
PINA COLADA¹	8,90
Weißer Rum, brauner Rum, Kokosnusscreme, Ananas- und Orangensaft	
SINGAPORE SLING¹	8,90
Dry Gin, Kirschlikör und Grenadine verleihen diesem Klassiker Geschmack	

VIRGIN

BONGO¹	6,90
Kokosnusscreme, Maracujanektar, Ananas- und Orangensaft	
COCONUT KISS¹	6,90
Kokosnusscreme, Ananas- und Orangensaft	
FRUIT PUNCH¹	6,90
Eine herrliche Erfrischung aus tropischen Fruchtsäften	
LEMON PUNCH¹	6,90
Limettensaft, Zuckerrohrsirup und frisch gepresster Zitronensaft	



SUPPEN

1. TOMM DCHÜÜD WUNN SENN (mild) ^{245agi} 5,50
Schweinehack mit etwas Knoblauch angemacht, kombiniert mit Garnelen, in klarer Glasnudel mit Lauchzwiebeln und thailändischen Pilzen.

TOMM YAMM (würzig bis scharf) ^{eg}
Klare, pikante Suppe, vegetarisch, mit Hühnchen oder Garnelen, Galgant, Zitronengras, Kaffirblättern, Korianderblättern, Chilis und Champignons.

2. TOMM YAMM HEDD (vegetarisch) ^{eg} 5,00

3. TOMM YAMM GAI (Hünchen) ^{eg} 5,50

4. TOMM YAMM GUNG (Garnelen) ^{gi} 6,00

Tomm Kah (würzig bis scharf) ^{eg}
Herzhafte Kokosrahm-Suppe, vegetarisch, mit Hühnchen oder Garnelen, Galgant, Zitronengras, Kaffirblättern, Korianderblättern, Chilis und Champignons.

5. TOMM KAH HEDD (vegetarisch) ^{5eg} 5,50

6. TOMM KAH GAI (Hünchen) ^{5eg} 5,90

7. TOMM KAH GUNG (Garnelen) ^{5egi} 6,50

8. TOMM YAMM POH TÄK (würzig bis scharf) ^{5ei} 6,70
Klare, pikante Suppe mit Thaibasilikum, dazu Stückchen von Red Tilapia Fisch, Garnelen und Tintenfisch.

GRÖSSERE SUPPE MIT REIS PLUS 4,90



VORSPEISEN

- | | |
|---|--------------|
| 11. HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSRÖLLEN (mild) ^{2 4 5 a}
Frische hausgemachte Frühlingsröllchen mit gehacktem Hühnerfleisch, dazu süß-saurem Dip. | 5,90 |
| 12. GUNG SCHUB PÄÄNG TOD (mild) ^{5 a i}
In feinem Eierteig frittierte Garnelen mit süß-saurem Dip. | 6,90 |
| 13. GUNG PAN SAI MAI TOD (mild) ^{2 4 5 a i}
Garnelen mit dünnen Eiernudeln umwickelt und frittiert. | 6,90 |
| 14. KAO NIEW MUH YAANG (mild bis würzig) ^{2 4 5 a f i}
Saftige Stücke vom Schwein auf Spießchen gebraten. Mit Sticky-Rice und rassig sauer-scharfem Dip serviert. | 6,70 |
| 15. TOD MANN PLAH (würzig) ^{5 e}
Dünne Fischfleischküchlein mit Kaffirblättern, rotem Curry und grünen Bohnen. | 6,70 |
| 16. SATEE GAI (mild bis würzig) ^{1 5 a c}
Hühnerfleischspießchen mit klassisch feiner Satee-Sauce auf Erdnussbasis. | 6,70 |
| 17. WAN-TANS CHEESE (mild-vegetarisch) ^{5 a d}
Frittierte Wan Tans mit Mozzarella-Käsefüllung. New Fusion-Food! | 5,90 |
| 18. PAK SCHUB PÄNG TOD (mild-vegetarisch) ^{5 a}
In feinem Eierteig gebackenes Gemüse mit süß-saurem Dip. | 5,90 |
| 19. VEGETARISCHE FRÜHLINGSRÖLLCHEN (mild-vegetarisch) ^{5 a}
Frühlingsröllchen mit Gemüse, dazu süß-saurem Dip. | 5,90 |
| 20. GEMISCHTE LECKEREIEN FÜR 2 (mild) ^{2 4 5 a b i}
Wan-Tans, Frühlingsrollen, vegetarische Frühlingsröllchen, Garnelen in Eiernudeln umwickelt und frittiert, Dünne Fischfleischküchlein mit Kaffirblättern, rotem Curry und grünen Bohnen, begleitet vom süß-saurem Dip. | 14,90 |



SPICY SALATE

- | | |
|---|-------------|
| 21. GURKENSALAT (würzig-vegetarisch) | 5,50 |
| Gurkensalat langweilig? Dieser nicht! Stücke von grüner Gurke mit Streifen von roter Chili eingelegt, mit frischem Limettensaft dressiert: frisch, knackig! | |
| 22. THAI SALAT (würzig-vegetarisch) ^{5 eg} | 7,90 |
| Grüne Spargel, Sojasprossen, Pilz und Tomaten mit feinem Dressing auf Erdnussbasis ergeben einen herzhaft schmackhaften Salat. | |
| 23. YAM PAK BUNG (scharf) ^{5 eg} | 7,50 |
| Salat vom gesunden thailändischen Wasserspinat, mit gehacktem Schweinefleisch, roten Zwiebeln und kleinen Chilis. | |
| 24. YAMM NÜA (scharf) ^{5 eg} | 8,50 |
| Rindfleisch-Scheiben mit Gurken und thailändischen Kräutern, roten Zwiebeln, kleinen Chilis und einem Schuss Limettensaft angemacht. | |
| 25. SOM DAMM THAI (scharf) ^{5 eg} | 8,50 |
| Frisch-scharfer Strand-Klassiker: thailändische Papayas in Tamarindsauce, Palmzucker, Tomaten, kleinen Chilis und Limettensaft. | |
| 26. LAAB GAI (scharf) ^{5 eg} | 7,90 |
| Gehackte Hühnerbrust mit gebratenen und im Mörser gestamftem Reis, Koriander, roten Zwiebeln und getrockneten Chilis. Leicht säuerlich und scharf. | |
| 27. LAAB PLAH SALMON (scharf) ^{5 eg} | 8,90 |
| Roher Lachs in kleine Stücke geschnitten, mit gebratenen Reiskörnern, Koriander, roten Zwiebeln, Limettensaft und getrockneten Chilis. Außergewöhnlich lecker wie scharf. | |
| 28. LAAB BEDD (scharf) ^{5 eg} | 7,90 |
| Gehackte Ente mit gebratenen und im Mörser gestamftem Reis, Koriander, roten Zwiebeln und getrockneten Chilis. Leicht säuerlich und scharf. | |
| 29. YAMM WUNN SENN TALEE (scharf) ^{5 eg hi} | 8,90 |
| Scharfer Glasnudelsalat mit Garnelen, Tintenfisch und Hackfleisch, frischen Chilis, Lauchzwiebeln, Koriander, Ingwer und Limettensaft. | |
| 30. YAMM TUA FAKK YAO (scharf) ^{5 eg hi} | 7,50 |
| Lange Bohnen mit Schweine Hackfleisch und Garnelen in Kokosnussmilch-Basis Sauce und Thailändische Chilipaste. Leicht süß-säuerlich und gemutlich scharf. | |



NUDEL SUPPEN

- 31. BA MIH GIAU NAMM (mild)** ^{5ag} 10,90
Große Suppenschale mit thailändischen Eiernudeln in hausgemachter Fleischbrühe. Mit gegrillten Schweinfleisch-Scheiben, frischem Lauch und Pak Choi Gemüse, Wan-Tans, frischen Sojasprossen und thailändischen Kräutern.
- 32. GUI DIAU GAI (mild)** ^{5ag} 10,90
Große Suppenschale mit dünnen Reismudeln in hausgemachter Fleischbrühe. Gekochten Hühnerbrust-Scheiben, frischen Sojasprossen und Wasserspinat, abgestimmt mit thailändischen Kräutern und Gewürzen.
- 33. GUI DIAU NÜA SODD (mild)** ^{5ag} 10,90
Große Suppenschale mit breiten Reismudeln in hausgemachter Fleischbrühe, in dunkler Sauce gekochter Rinderhüfte, frischem Lauch, frischen Sojasprossen und Wasserspinat, abgestimmt mit thailändischen Kräutern und Gewürzen.
- 34. RAD NAH TALEE (mild)** ^{5aghi} 15,90
Frittierte Eiernudeln mit Soja-Paste-Basis Sauce mit Meeresfrüchten und Pak Choi Gemüse.

FRIED NOODLES / RICE

- 35. GUI DIAU PAD THAI (mild)** ^{245acgi} 14,90
Hühnchen, Garnelen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Reismudeln in Tamarindsauce gebraten, garniert mit gehackten Erdnüssen.
- 36. GUI DIAU PAD SI IU (mild)** ^{245acg} 13,90
Reismudeln mit Rind, Brokkoli und Eiern in Sojasauce gebraten. Schlicht, lecker!
- 37. GUI DIAU PAD KI MAU (scharf)** ^{245aecg} 15,90
Reismudeln mit scharfem Basilikum, frischen Tomaten und grünen Bohnen, Bambussprossen, Tintenfisch und Garnelen.
- 38. KAO PAD KI MAU (scharf)** ^{245aec} 15,50
Gebratener Reis mit Rind und Hühnchen, grünen Bohnen, 3 Auberginensorten, frischen grünem Pfeffer, scharfem Basilikum und scharfem Chili.
- 39. KAO PAD GAI GUNG (mild)** ^{245aeci} 14,90
Milder gebratener Reis mit Tomaten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Eiern sowie einer wohlschmeckenden Kombination aus Hühnchen und Garnelen.

GAI – HÜHNCHEN



- | | |
|---|--------------|
| 40. GAI PAD PRIK KING (scharf) ^{5e}
Hühnchen in roter Currypaste mit grünen Bohnen und Kaffirblättern gebraten. | 14,90 |
| 41. PAD PED KI MAU GAI (scharf) ^{245a e c}
Jungle-Curry! Hühnchen gebraten in sehr scharfem Curry aus frischen Chilis, Galgant, Zitronengras, Kaffirfrüchten, frischen Pfeffer, Bambussprossen, grünen Bohnen sowie 3 verschiedenen Arten thailändischer Auberginen. | 15,50 |
| 42. PAD PAK RUOM MID GAI (mild) ^{24 a f}
Knackig gebratene Kombination von Karotten, Zucchini, Chinakohl, Brokkoli, Blumenkohl, Paprika, grünen Bohnen und Sojasprossen mit kurz gebratenen Hühnerbrust-Scheibchen. Mild und sehr bekömmlich. | 14,90 |
| 43. GAI MAMUANG HIMMAPAHN (würzig) ^{24 a c f}
Hühnerbrust-Scheibchen mit Cashewnüssen, Champignons, thailändischem Sellerie, Paprika und Lauchzwiebeln, in süßlich-leicht-scharfem Curry gebraten. | 15,50 |
| 44. GÄÄNG KHUA GAI (scharf) ⁵
Rotes Curry aus getrockneten und im Mörser gestampften roten Chilischoten, Zitronengras und exotischen Gewürzen, ist die Grundlage einer Kokosnussauce und Ananas, die wunderbar mit Hühnerbrust-Scheibchen harmoniert. | 15,50 |
| 45. GÄÄNG PEDD GAI (scharf) ⁵
Thailändische und westliche Auberginen, Bambussprossen, Paprika und Basilikum mit Hühnerbrust-Scheibchen in gehaltvoller roter Curry-Sauce und Kokosnussmilch verfeinert. | 15,50 |
| 46. GÄNNG PA NÄÄNG GAI (scharf) ⁵
Hühnerbrust-Scheibchen mit knackigen grünen Bohnen werden gebraten und in einer Kokosnussmilchsauce mit rotem Curry, Basilikum und Kaffirblättern gegart. | 15,50 |
| 47. GÄÄNG MASSA MANN GAI (würzig) ^{5c}
Feiner Klassiker aus Südthailand. Hühnerbrustwürfel, gekocht in einer Sauce auf Erdnussbasis mit einem Schuss Kokosnussmilch und 20 verschiedenen Gewürzen. | 15,50 |
| 48. GÄÄNG KIEW WAAN GAI (scharf) ⁵
Thailändische und westliche Auberginen, Bambussprossen, Basilikum und grüne Chilipaste in Kokosnussauce gekocht. Die Hühnerbrust-Scheibchen werden kurz angebraten und in der aromatischen Sauce gegart. | 15,50 |

BEDD – ENTE



- 50. PAD PAK RUOM MID BEDD (mild)** ^{2 4 5 a f} **16,90**
Knackig gebratene Kombination von Karotten, Zucchini, Chinakohl, Brokkoli, Blumenkohl, Paprika, grünen Bohnen und Sojasprossen mit kurz gebratenen Enten-Scheibchen. Mild und sehr bekömmlich.
- 51. BEDD MAMUANG HIMMAPAHN (würzig)** ^{2 4 5 a c e f} **16,90**
Entenbrust-Scheibchen mit Cashewnüssen, Champignons, thailändischem Sellerie, Paprika und Lauchzwiebeln, in süßlich-leicht-scharfem Curry gebraten.
- 52. BEDD PAD BAI GRAPAU (scharf)** ^{5 c e} **16,90**
Entenbrust-Scheibchen mit frischen Chilis, grünen Bohnen, Bambussprossen und scharfem thailändischem Basilikum gebraten.
- 53. BEDD PAD PRIEW WAAN (mild)** ⁵ **16,50**
Entenbrust-Scheibchen mit Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Paprika und Ananas in süß-säuerlicher Sauce gebraten.
- 54. BEDD SAAM ROD (mild)** ⁵ **16,90**
Entenbrust-Scheibchen in süßlich-säuerlicher Sauce mit Ohrlappenpilz, Pilz, Zwiebel und Lauchzwiebel. Mit dem feinen Rotwein gebraten.
- 55. GÄÄNG KHUA BEDD (scharf)** ⁵ **16,90**
Rotes Curry aus getrockneten und im Mörser gestampften roten Chilischoten, Zitronengras und exotischen Gewürzen, ist die Grundlage einer Kokosnuss-sauce mit Ananas, die wunderbar mit gebratener Ente harmoniert.
- 56. GÄÄNG KIEW WAAN BEDD (scharf)** ⁵ **16,90**
Thailändische und westliche Auberginen, Bambussprossen, Basilikum und grüne Chilipaste in Kokosnussauce gekocht. Die Entenbrust-Scheibchen werden kurz angebraten und in der aromatischen Sauce gegart.
- 57. PAD PED KI MAU BEDD (scharf)** ^{2 4 5 a e c} **16,90**
Jungle-Curry! Ente gebraten in sehr scharfem Curry aus frischen Chilis, Galgant, Zitronengras, Kaffirfrüchten, frischen Pfeffer, Bambussprossen, grünen Bohnen sowie 3 verschiedenen Arten thailändischer Auberginen.

NÜA – RIND



- | | |
|---|--------------|
| 60. NÜA PAD BAI HOO RA PAH (würzig) ^{2 4 5 a b}
Rindfleisch-Scheibchen mit süßem thailändischem Basilikum, Zwiebeln und Paprika in Austernsauce gebraten. | 15,90 |
| 61. PAD NÜA BROKKOLI NAAM MAN HOI (mild) ^{2 4 5 a b e f}
In Mekong Whiskey marinierte Rindfleisch-Scheibchen, mit knackigem Brokkoli in Austernsauce gebraten. | 15,90 |
| 62. NÜA PAD BAI GRAPAU (scharf) ^{5 c e}
Rindfleisch mit frischen Chilis, scharfem thailändischem Basilikum, grünen Bohnen und Bambussprossen kurz gebraten. | 15,90 |
| 63. NÜA PAD KIH MAO (scharf) ^{2 4 5 a e}
Jungle-Curry! Rindfleisch-Scheibchen gebraten in sehr scharfem Curry aus frischen Chilis, Galgant, Zitronengras, Kaffirfrüchten, frischen Pfeffer, Bambussprossen, grünen Bohnen sowie 3 verschiedenen Arten thailändischer Auberginen. | 15,90 |
| 64. NÜA PAD PAK RUOM MID (mild) ^{2 4 5 a f}
Knackig gebratene Kombination von Karotten, Zucchini, Chinakohl, Brokkoli, Blumenkohl, Paprika, grünen Bohnen und Sojasprossen mit Rindfleisch-Scheibchen. Mild und sehr bekömmlich. | 15,50 |
| 65. NÜA MAMUANG HIMMAHNAH (würzig) ^{2 4 5 a c e f}
Rindfleisch-Scheibchen mit Cashewnüssen, Champignons, thailändischem Sellerie, Paprika und Lauchzwiebeln, in süßlich-leicht-scharfem Curry gebraten. | 15,90 |
| 66. GÄÄNG MASSA MANN NÜA (würzig) ^{5 c}
Leckerer Klassiker aus Südthailand. Rindfleischwürfel, gekocht in einer Sauce auf Erdnussbasis mit einem Schuss Kokosnussmilch und 20 verschiedenen Gewürzen. | 15,90 |
| 67. GÄÄNG PANÄÄNG NÜA (würzig) ⁵
Rindfleisch-Scheibchen mit knackigen grünen Bohnen werden gebraten und in einer Kokosnussmilchsauce mit rotem Curry, Basilikum und Kaffirblättern gegart. | 15,90 |
| 68. GÄÄNG PAH NÜA (scharf) ⁵
Rindfleisch-Scheiben in Jungle-Style Suppe mit Bambus, Basilikum, Pfeffer, Chinesische Ingwer und 3 Arten von thailändischer Auberginen. | 15,90 |
| 69. GÄÄNG KIEW WAAN NÜE (scharf) ⁵
Thailändische und westliche Auberginen, Bambussprossen, Basilikum und grüne Chilipaste in Kokosnussauce gekocht. Die Rindfleisch-Scheibchen werden kurz angebraten und in der aromatischen Sauce gegart. | 15,90 |

PLAH – FISCH



- 70. PLAH TAB TIM PAD KI MAU (scharf) ^{2 4 5 a e}** **17,60**
Jungle-Curry! Red Tilapia Fisch gebraten in sehr schafem Curry aus frischem Chilis, Galgant, Zitronengras, Kaffirfrüchten, Bambussprossen, grünen Bohnen sowie 3 verschiedenen Arten thailändischer Auberginen.
- 71. SCHU SCHI PLAH (würzig bis scharf) ⁵** **17,90**
Lachs-Filet in rotem Curry mit grünen Bohnen gebraten, in Kokosnussmilch mit rotem Curry gegart und mit Zitronengras abgerundet.
- 72. PLAH TOD YAM SAMUNPRAI (scharf) ⁵** **19,50**
Ganze Dorade, knusprig gebraten, mit Zitronengras, Kaffirblättern, Chili, Lauchzwiebeln und Limettensaft angemacht, garniert mit frischem Koriander.
- 73. PLAH RAD PRIK SAM ROD (würzig) ⁵** **19,50**
Ganze Dorade in süßlich-säuerlicher Tamarindsauce mit etwas Knoblauch, Schalotten und roten Peperoni, garniert mit frischem Koriander.
- 74. PLAH RAD KING (würzig) ^{5 e}** **17,60**
Red Tilapia Fisch Filet mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Lauchzwiebeln, Paprika, thailändischem Sellerie und Judasohren in süßlich-leicht-scharfen gebraten.
- 75. PLAH TAB TIM PAD PRIEW WAAN (mild) ⁵** **17,60**
Red Tilapia Fisch Filet mit Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Paprika und Ananas in süß-säuerlicher Sauce gebraten.

GUNG – GARNELEN



- | | |
|---|--------------|
| 80. GUNG PAD MAMUANG HIMMAPAHN (WÜRZIG) ^{245acef}
Garnelen mit Cashewnüssen, Champignons, thailändischem Sellerie, Paprika und Lauchzwiebeln, in süßlich-leicht-scharfem Curry gebraten. | 17,90 |
| 81. GÄÄNG KHUA GUNG SAI PAK BUNG (SCHARF) ⁵
Garnelen und Wasserspinat in rotem Curry gebraten und anschließend in Kokosnussmilch mit rotem Curry gegart. | 17,90 |
| 82. GUNG GAP PLAH MÜK PAD GRAPAU (SCHARF) ^{5cei}
Garnelen und Tintenfisch in Chili-Knoblauch-Sauce, mit Bambusstreifen, grünen Bohnen, Zwiebeln und scharfem Basilikum gebraten. | 17,90 |
| 83. GUNG PAD PRIAW WAAN (MILD) ⁵
Im Teig frittierte Garnelen mit Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Paprika und Ananas in süß-säuerlicher Sauce gebraten. | 17,90 |
| 84. GUNG PAD PAK RUOM MID (MILD) ^{245af}
Knackig gebratene Kombination aus Karotten, Zucchini, Chinakohl, Brokkoli, Blumenkohl, Paprika, grünen Bohnen und Sojasprossen mit Garnelen. Mild und sehr bekömmlich. | 17,50 |
| 85. SCHU SCHI GUNG (WÜRZIG BIS SCHARF) ⁵
Garnelen in rotem Curry mit grünen Bohnen gebraten, in Kokosnussmilch mit rotem Curry gegart und mit Zitronengras abgerundet. | 17,90 |
| 86. GÄÄNG KIEW WAAN GUNG (SCHARF) ⁵
Thailändische und westliche Auberginen, Bambussprossen, Basilikum und grüne Chilipaste in Kokosnussauce gekocht. Die Garnelen werden kurz angebraten und in der aromatischen Sauce gegart. | 17,90 |



PAK – VEGETARISCH



- | | |
|---|--------------|
| 90. PAD PAK RUOM MID SAI TAU HOO (mild) ^{2 4 5 a f}
Tofu mit Karotten, Zucchini, Chinakohl, Brokkoli, Blumenkohl, Sojasprossen, Paprika und grünen Bohnen mit etwas Knoblauch in Sesamöl gebraten. | 13,90 |
| 91. PANÄÄNG PAK (würzig bis scharf) ⁵
Frische, knackige Gemüsekombination in gehaltvoller roter Curry-Chilisauce, mit Basilikum und Kaffirblättern gebraten und mit Kokosnussmilch verfeinert. | 14,50 |
| 92. PAD PAK BUNG NAMM PRIK PAU (würzig) ^{2 4 5 a e f}
Der sehr gesunde, thailändische Wasserspinat mit Cashewnüssen, Lauchzwiebeln, Shiitake-Pilzen und süßlich-leicht-scharfem thailändischem Curry gebraten. | 14,70 |
| 93. PAD SI IU DSCHEE (mild) ^{2 4 5 a}
Reisnudeln mit Brokkoli, Tofu und Eiern in Sojasauce gebraten. Schlicht, lecker! | 13,90 |
| 94. GÄÄNG KIEW WAAN TAO HOO (scharf) ⁵
Thailändische und westliche Aubergine, Bambussprossen und Basilikum mit grüner Chilipaste in Kokosnussmilch gekocht. Der kurz gebratene Tofu wird in der aromatischen Sauce gegart. | 14,50 |
| 95. GUI DIAU PAD THAI TAO HOO (mild) ^{5 c}
Tofu mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Reisnudeln in Tamarindsauce gebraten, garniert mit gehackten Erdnüssen. | 13,90 |
| 96. GÄÄNG MASSA MANN TAO HOO (würzig) ^{5 c}
Leckerer Klassiker aus Südthailand. Tofu, gekocht in einer Sauce auf Erdnussbasis mit einem Schuss Kokosnussmilch und 20 verschiedenen Gewürzen. | 13,90 |

* Extra Reis für 2 Personen 3,00
für 4 Personen 5,00

SWEET LIFE



- | | |
|---|------|
| 100. GLUEI SCHUB PÄÄNG TOD
Bananenstückchen in leichter Sesam-Panade mit einer Kugel Vanille-Eis. | 5,90 |
| 101. GLUEI BUAODD SCHIH
Bananenstückchen in Kokosnussmilch mit Palmzucker und einer Prise Salz gekocht. Außergewöhnlich-leicht süß und leicht salzig - und sehr lecker! | 4,90 |
| 102. GLUEI TOD NOEI
In Butter gebratene frische Banane, mit etwas Honig und Vanille-Eis. | 6,20 |
| 103. SAPBAROD TOD NOEI
In Butter gebratene frische Ananas, mit etwas Honig und Vanille-Eis. | 6,20 |
| 104. KAO NIAU GUANN POLAMAI
Sticky-Rice in Kokosnussmilch gekocht, leicht süß, mit gemischten, eingelegten exotischen Früchten und einer Kugel Vanille-Eis. | 6,20 |
| 105. KAO NIAU MAMUANG
Frische Mango mit in Kokosnussmilch gekochtem Sticky-Rice und einer Kugel Vanille-Eis. Nur die besten Mangos, nur in der Saison, nur im Sommer. | 7,50 |
| 106. MAMUANG SUK SOD
Schnitte von frischer, lecker süßer, Mango auch nur im Sommer. | 5,90 |
| 107. YIKIMI FLAMBÉ
Japanische Mochi, mit Vanille-Eis gefüllt, in einer sauce aus Waldfrüchten mit Himbeer-Sorbet, flambiert mit Cointreau (auf Wunsch auch ohne Alkohol). | 7,90 |



KAO NIAU MAMUANG

SEKT / CHAMPAGNE



LYCHEE - SEKT (JAPAN)

Dieser süßliche Sekt mit einem intensiv fruchtigen Lycheeengeschmack ist sowohl vor als auch nach dem Essen ein anregender Genuss.

Glas	0,1L	4,90
------	------	------

PROSECCO CASA BIANCA IGT (VENETIEN)

Fruchtiger Prosecco mit zarter Perlgr. Unser Klassiker aus Italien.

Glas	0,1L	4,90
Flasche	0,75L	29,90

BILLECART - SALMON *CHAMPAGNE BRUT RESERVE*

Das kleine und sehr feine Haus in Familienbesitz liefert Champagner höchster Qualität mit, vom Chardonnay geprägtem, elegant spritzigem Geschmack.

Flasche	0,75L	69,90
---------	-------	-------

LARMANDIER - BERNIER *CHAMPAGNE EXTRA BRUT LATITUDE PREMIER CRU*

Pierre Larmandier gilt als einer der besten Erzeuger und liefert einen erdigen, trockenen Champagner mit schöner Frucht aus biodynamischem Weinbau.

Flasche	0,75L	69,90
---------	-------	-------

EGLY - OURIET A AMBONNAY *CHAMPAGNE BRUT TRADITION GRAND CRU*

Die kraftvollen Champagner von Francis Egly besitzen Kultstatus. Überwiegend aus Pinot Noir komponiert, bestechen sie mit außerordentlicher Ausgewogenheit. Dank hervorragender Grundweinqualität, können die Egly - Ouriet Gewächse sehr trocken abgefüllt werden. Eine Reifung von mindestens 4 Jahren ist abligatorisch.

Flasche	0,75L	89,90
---------	-------	-------

JAPANISCHER PFLAUMENWEIN

Glas	0,1L	4,90
------	------	------

WEISSWEIN

GARGANEGA VERONA *INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (VERONA)*

Die prämierte Cantina Valpentena präsentiert einen runden, trockenen Wein mit frischem Geschmack.

Glas	0,1L	3,10
Glas	0,2L	5,90
Flasche	0,75L	18,90

GUNDERLOCH *WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN (RHEINHESSEN)*

Aus dem rheinhessener Spitzenweingut Gunderloch kommt dieser frische, fruchtig weiche Weißburgunder. Besonders gut zu würzig-scharfen Gerichten.

Glas	0,1L	3,70
Glas	0,2L	6,70
Flasche	0,75L	22,90

TRAMIN *GOLDMUSKATELLER (SÜDTIROL)*

Ein Wein für Kenner: goldgelber Muskateller, der mit intensivem Muskat - Duft, zarter Süße und feiner Würze perfekt zur aromenintensiven Thai Küche passt.

Glas	0,1L	3,90
Glas	0,2L	6,90
Flasche	0,75L	23,50

ALDINGER *BENTZ CUVÉE VDP TROCKEN (BADEN - WÜRTTEMBERG)*

Gehard Aldinger keltert vor den Toren von Stuttgart einen außergewöhnlich guten, trocken fruchtigen Weißen.

Glas	0,1L	3,90
Glas	0,2L	6,90
Flasche	0,75L	23,50

GOISOT *BOURGOGNE COTES D'AUXERRE CHARDONNAY AOC (BURGUND)*

Unweit von Chablis biologisch angebaut, ist der rassige. Chardonnay vielen seiner großen Nachbarn überlegen. Ein trockener, kräftiger Allrounder mit feiner Frucht.

Flasche	0,75L	31,90
---------	-------	-------

HEGER *WEISSNURGUNDER OKTAV KABINETT TROCKEN (BADEN)*

Ein fruchtig trockener, perfekt abgestimmter Weißburgunder, von einem der renommiertesten deutschen Winzer. Bestens zu Gerichten von mild bis scharf.

Flasche	0,75L	32,00
---------	-------	-------

WEIN-SCHORLE

Glas	0,2L	3,70
------	------	------

ROSE WEIN

CANTINA VAPLPANTENA *CHIARETTO BARDOLINO DOC (VENETIEN)*

Die Corvina, Rondinella und Molinara Reben kombinieren sich zu einem erfrischend markanten Bouquet und fruchtig rassigem Geschmack.

Glas	0,1	3,10
Glas	0,2	5,90
Flasche	0,75	18,90

SANTA BARBARA *ROSATO SENSUADE ICT (MARKEN)*

Stefano Antonucci keltert einen sensationellen, dunkeln Rosato, fruchtig in Nase Gaumen, mit Kräftigem und zugleich feinem Geschmack.

Glas	0,1	3,70
Glas	0,2	6,70
Flasche	0,75	22,90

ROT WEIN

CANTINA TOLLO *MONTEPULCIANO VALLE D'ORO DOC (ABRUZZEN)*

Ein vollmundig herzhafter Montepulciano aus dem Tal der goldenen Reben.

Glas	0,1	3,90
Glas	0,2	6,90
Flasche	0,75	23,50

TERRE DI VULCANO *PRIMITIVO ICT (BASILIKATA)*

Nach strengen Kriterien von Hand gelesene Trauben der Spitzenrebsorte Süditaliens werden zu einem frischen und vollen Roten mit reicher Nase gekeltert.

Glas	0,1	3,70
Glas	0,2	6,70
Flasche	0,75	22,90

VINOSIA *ORUS PRIMITIVO SALENTO IGT (KAMPANIEN)*

Volle Frucht und sensationeller Gaumen aus 40 bis 60 Jahren alten Primitive-Reben harmonieren außergewöhnlich mit der geschmackintensiven Thai-Küche.

Glas	0,1	3,90
Glas	0,2	7,30
Flasche	0,75	23,90

VINOSIA *NEROMORA TRPINIA CAMPI TAURASINI DOC (KAMPANIEN)*

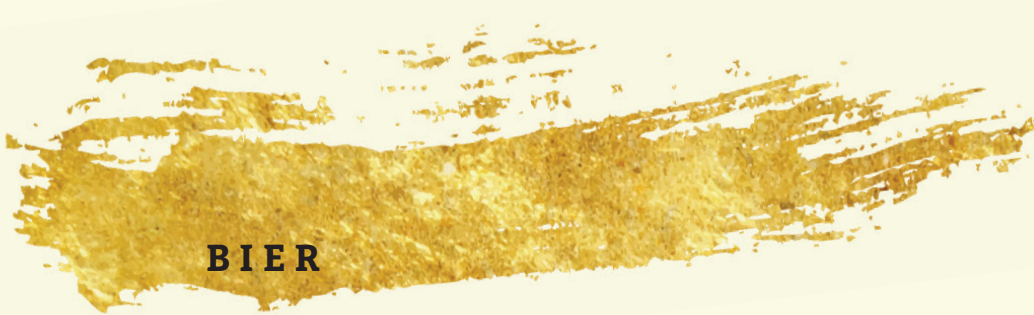
Ein 8 Monate in neuen Barriques gereifter, in tensiver Roter, gewonnen aus Aglianico Trauben, die im November in voller Reife geerntet werden Stark!

Flasche	0,75	30,50
---------	------	-------

CANET - VALETTE *SAINT CHINIAN UNE ET MILLE NUITS AOC (LANGUEDOC)*

Vom ökologischen Weingut des passionierten Marc Valette stammt dieser wenig geschwefelte Cuvee, der mit dichtem, rundem Geschmack überzeugt.

Flasche	0,75	32,50
---------	------	-------



BIER

FORSTMEISTER PILS	0,33L	3,20
PALE ALE VOM SCHÖNBUCH VEREDELT	0,33L	3,70
HEFEWEIZEN HELL	0,50L	3,90
KRISTALLWEIZEN	0,50L	3,90
RADLER	0,33L	3,20
SINGHA BIER	0,33L	3,90
CHANG BIER	0,33L	3,90
SCHÖNBUCH ALKOHOLFREI	0,33L	3,20
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50L	3,90

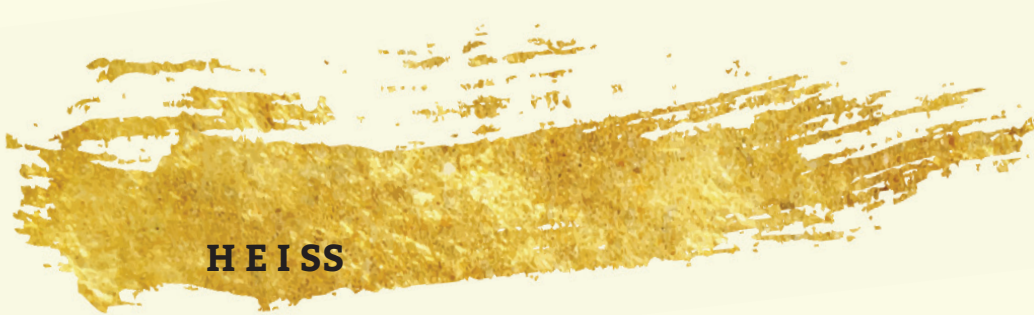
APERITIF

APEROL PROSECCO	0,10L	5,50
APEROL SPRITZ LIME	0,40L	6,50
CAMPARI ORANGE	0,40L	6,50
CAMPARI SODA	0,40L	6,50
GIN TONIC	0,40L	6,90
HUGO	0,40L	6,50
MARTINI (EXTRA DRY, BIANCO. D'ORO)	0,04L	6,50
SHERRY (DRY, MEDIUM)	0,02L	5,50
WODKA (ORANGE, LEMON, TONIC)	0,40L	6,90



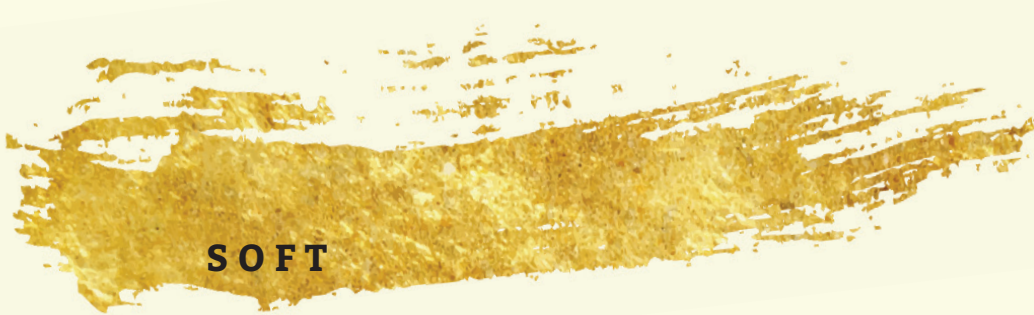
DIGESTIF

AVERA	0,04L	4,30
RAMAZOTTI	0,04L	4,30
FERNET BRANCA	0,04L	4,30
CHARTREUSE GELB	0,04L	5,90
CHARTREUSE GRÜN	0,04L	6,30
COGNAC HINE RARE AND DELICATE	0,02L	4,70
LAPHROAIG MALT WHISKY (10JAHRE)	0,02L	4,70
CRAGGANMORE MALT WHISKY (12JAHRE)	0,02L	4,70
LAGAVULIN MALT WHISKY (16JAHRE)	0,02L	5,30
MAKER'S MARK BOURBON WHISKY	0,02L	4,50
MEKONG THAI WHISKY	0,02L	4,50
JAPANISCHER REISWEIN (SAKE)	0,02L	4,50
GRAPPA MOSCATO DI POLI	0,02L	4,30
WILLIAMS	0,02L	3,90



HEISS

KAFFEE	2,70
ESPRESSO	2,10
ESPRESSO DOPPELT	3,10
ESPRESSO MACCHIATO	2,50
ESPRESSO MACCHIATO DOPPELT	3,50
CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM	3,20
MICHKAFFEE VOM ESPRESSO	3,70
LATTE MACCHIATO	3,70
BLUE BUTTERFLY TEE	3,50
GRÜNER TEE	3,70
JASMIN TEE	3,70
LEMON GRASS TEE	3,70
INGWER TEE MIT FRISCHEM INGWER	3,90



SOFT

INGWER SPRITZ	0.40L	4,70
LYCHEE SPRITZ	0,40L	4,70
PASSION SPRITZ	0,40L	4,70
TAFELWASSER MIT KOHLENSÄURE	0,20L	1,90
	0,40L	3,30
PETERSTALER GOURMEBT MEDIUM	0,25L	2,50
	0.75L	5,70
BLACK FOREST STILL	0.25L	2,50
	0,75L	5,70
COCA COLA LIGHT	0,33L	3,30
COCA COLA,FANTA ,SPEZI	0,20L	2,70
	0,40L	3,70
TONIC	0,20L	2,70
BITTER LEMON	0,20L	2,70
BIONADE (HOLUNDER, LYCHEE)	0,33L	3,30

SAFT

ANANAS / APFEL / LITSCHI /
MANGO /MARACUJA / ORANGEN

SAFT/NEKTAR	0,20L	2,70
	0,40L	3,90
SAFT-SCHORLE	0,20L	2,50
	0,40L	3,70