

Thai Vorspeisen

T1. Popia mini ^{A, C, F, G} Vegetarische Thai-Minifrühlingsrollen (6 st.)	4.5
T2. Popia groß ^{A, C, F, G} Größe Hausgemacht Frühlingsrollen gefüllt mit Huhn, Gemüse und Glasnudeln (3 st.)	6.9
T3. Giew Tord ^{A, C} Frittierte hausgemachte Teigtaschen mit Huhn gefüllt (4st)	6.9
T4. Pak Tord ^A Mix aus verschiedenem frittiertem Gemüse im Teigmantel	6.9
T5. Tohu Tord ^F Frittierter Tofu	6.9
T6. Luk Chin Tord ^{A, B, D,} Frittierte Fischbällchen	8.9
T7. Sate Gai ^{D, E} Hühnerspieße mit Thai Style Gurkensalat	9.9
T8. Gung Tord ^{A, B} Garnele im Teigmantel mit Salat	10.9
T9. Peek Gai Yang ^{D, F} Thai Style marinierte gegrillte Hühnerflügel mit Klebereis	11.9
T10. Kor Moo Yang ^{D, F} Thai Style Mariniertes gegrilltes Schweinenacken mit Klebereis	12.9
T11. Vorspeisenplatte ^{A, B, C, D, E, F, G} Mix aus verschiedenen Vorspeisen (Chefs Choice)	16.9

Thai Suppen

T12. Tom Kha Gai ^{A, B, D} Kokosmilchsuppe mit Huhn, Champignons und Thai-Kräutern	7.9
T13. Tom Yum Gung / Gai ^{A, B, D} scharf Scharf-saure Suppe mit Garnelen oder Huhn, Champignons, Tomaten und Thai-Kräutern	7.9

Thai Salate

- T14. Som Tam Thai / Laos** ^{B, D, E, F} **scharf** 12.9 / 14.9
Thai Style Papayasalat mit Garnelen, Tomaten, Karotten, Erdnüsse, Bohnen, frischen Chilis, Zitronensaft, Knoblauch und Palmzucker oder Laos Style mit fermentierter Fischsauce
- T15. Yum Wunsen Moo / Gung / Talee** ^{B, D, E, L} **scharf** 12.9 / 14.9 / 19.9
Glasnudelsalat mit Schweinehackfleisch oder Garnelen oder Meeresfrüchte, Erdnüssen, Tomaten, Sellerie, Rote Zwiebeln, Koriander, frische Chilis und Zitronensaft
- T16. Yum Talee** ^{B, D, L} **scharf** 18.9
Meeresfrüchte, Tomaten, Sellerie, Rote Zwiebeln, Koriander, frische Chilis und Zitronensaft
- T17. Laab Moo / Gai / Nua / Ped** ^D **scharf** 12.9 / 14.9
Schweine- oder Hühner Hackfleisch oder gehacktes Entenfleisch oder Rindfleisch mit Gemahlenem Klebreis, Rote Zwiebeln, geröstete Chilis, Frühlingszwiebel, Pfefferminzblättern, Zitronensaft und Fischsoße

Thai Spezialitäten

- T18. Guay Tiew Nua / Moo** ^{A, F, L} 14.9
Thai Style Nudelsuppe mit Rindfleisch- Rindfleischbällchen oder Schweinefleisch-Schweinebällchen Reismudeln, Sojasprossen, Koriander, Frühlingszwiebel und Thai-Gewürze
- T20. Rad Na** ^{A, B, D, F}
Gebratene Reismudeln mit Gemüse in dicker Austernsoße
- T21. Pad See Ew** ^{A, B, D, F, L}
Gebratene Reismudeln in Sojasoße mit Eiern und Gemüse
- T22. Pad Thai** ^{A, B, C, D, E, F} **leicht scharf**
Gebratene Reismudeln mit Sojasprossen, Tofu, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln
- T23. Khao Pad** ^{A, B, C, D, F}
Gebratener Reis mit Eiern und Gemüse
- T24. Pad Krapao** ^{A, B, D, F} **sehr scharf**
Gemüse mit Thai Basilikum, Zwiebeln, frischen Chilis und Knoblauch
- T25. Thai-Style Fisch Dorade / Tilapia** ^{A, B, D, F} 25 / 29
Ganze frittierte Dorade oder roter Tilapia mit Süß-Säuerlicher-Sauce **leicht scharf** oder Knoblauch-Sauce und Gemüse

V= Vegetarisch 13.9
T= Tofu 14.9
H= Huhn 15.9
KH= Knuspriges Huhn 16.9
E= Knusprige Ente (1/2 Ente) 18.9
G= frische Garnelen 18.9

R= Rindfleisch (Argentinisch) 17.9
M= Meeresfrüchte 20.9
S= Schweinefleisch 15.9
Extra Reis 2.5
Extra Klebreis 3.5
Spiegelei 3.5

Hauptgerichte

T26. Pad Pak ^{A, B, D, F}

Gemüse mix in Austern- Sojasoße

T27. Bamee Nudeln ^{A, B, C, D, F}

Bamee Nudeln gebraten in Sojasoße mit verschiedenem Gemüse

T28. Gaeng Daeng ^{scharf}

Kokosmilch mit roter Currypaste, verschiedenem Gemüse und Thai Basilikum

T29. Gaeng Khiew Wan ^{sehr scharf}

Kokosmilch mit grüner Currypaste, Bambus, Paprika, Thai- Auberginen, Peperoni und Thai Basilikum

T30. Gaeng Massaman ^{E leicht scharf}

Kokos- Currymischung mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Erdnüssen

T31. Gaeng Garee ^{leicht scharf}

Kokosmilch mit gelber Currypaste, Tomate, Zwiebeln, Kartoffeln und Ananas

T32. Gaeng Panaeng ^{scharf}

Kokosmilch mit Panaeng Currypaste, Gemüse, Peperoni und Zitronenblätter

T33. Pad Nam Prik Pao ^{A, F leicht scharf}

Zwiebel, Paprika, Champignons, Frühlingszwiebel und Cashew

T34. Pad Kratiem Prik Thai ^F

Mit Gemüse, Knoblauch, Pfeffer und Koriander

T35. Enten Teryaki Bowl ^{A, E, F, H, N}

Reis, Salat, Gemüse, Mango, Knusprige Ente, Teryaki Soße, japanische Mayonnaise und Sesamdressing

19.9

T36. Crispy Chicken Bowl ^{A, E, F, H, N}

Reis, Salat, Gemüse, Mango, Knuspriges Huhn, Teryaki Soße, Spicy Mayonnaise und Sesamdressing

17.9

T37. Grilled / Crispy Salmon Bowl ^{A, D, E, F, H, N}

Reis, Salat, Gemüse, Mango, gegrillter oder knuspriger Lachs, Teryaki Soße, japanische Mayonnaise und Sesamdressing

20.9

T38. Crispy Tofu Bowl ^{A, E, F, H, N}

Reis, Salat, Gemüse, Mango, Knuspriger Tofu, Teryaki Soße, japanische Mayonnaise und Sesamdressing

15.9

V= Vegetarisch 13.9

T= Tofu 14.9

H= Huhn 15.9

KH= Knuspriges Huhn 16.9

E= Knusprige Ente (1/2 Ente) 18.9

G= frische Garnelen 18.9

R= Rindfleisch (Argentinisch) 17.9

M= Meeresfrüchte 20.9

S= Schweinefleisch 15.9

Extra Reis 2.5

Extra Klebreis 3.5

Spiegelei 3.5

เมนูแนะนำ / Chefs Specials

S1. ทะเลถัง / Seafood Bucket mit Mais, Kartoffeln, Oregano, Paprika-Chilisoße A, B, D, G, R leicht scharf	24.9 p.P
S2. ต้มแซ่บเนื้อ / Scharf- saure Suppe mit Rindfleisch u. Innereien A, D sehr scharf	20.9
S3. โป๊ะแตกทะเล / Tom Yum Po-Taek Seafood (Suppe) A, B, D sehr scharf	20.9
S4. ยำเล็บมือนาง / Salat mit Hühnerfüßen A, D scharf	16.9
S5. ยำแซลมอนแซ่บ / Yum Salmon- Lachs Salat A, D sehr scharf	16.9
S6. พล่ากุ้ง / Scharfer Garnelen Salat mit Zitronengras A, B, D scharf	16.9
S7. กุ้งแช่น้ำปลา / Garnelen eingelegt in Fischsoße A, B, D sehr scharf	16.9
S8. ปลาแซลมอนดองเกาหลี / Lachs eingelegt in Sojasoße Korean Style A, D, F scharf	16.9
S9. กุ้งดองเกาหลี / Garnele eingelegt in Sojasoße Korean Style A, B, D, F scharf	16.9
S10. ตับหวาน / Rinderleber Salat Thai Style A, D scharf	14.9
S11. หมูค้ำหวาน / gegrillter Schweinehals mit scharfer Thai Style Soße A, D, F scharf	14.9
S12. ซุปหน่อไม้ / eingelegter Bambussalat A, D scharf	14.9
S13. กุ้งเผา / gegrillte Riesengarnelen mit Thai Seafood Sauce A, D, F scharf	20.9
S14. ตำข้าวโพดไข่เค็ม / Thai Salat mit Mais und gesalzenen Eiern A, D, E scharf	14.9
S15. ยำแซ่บซี / Thai Salat mit Garnelen, Lachs, Mais, Schweinewurst und fermentierter Fischsauce A, B, D, scharf	20.9
S16. ยำปลาหมึกสายปลาร้า / Thai Salat mit kleinen Oktopus und fermentierter Fischsauce A, D, R scharf	16.9
S19. เกาเหลาเนื้อ/หมูต้มยำ/หมู / Gao Lao Suppe mit Rind- oder Schweinefleisch A, E, F, L	15.9
S20. ยำมามาทะเล / Thai Salat mit MAMA Nudeln mit Seafood und Schweinehackfleisch A, B, D, R scharf	20.9

S21. ต้มยำมาม่าทะเลเดือด / Tom Yum Suppe mit MAMA Nudeln und Seafood <small>A, B, D, R scharf</small>	20.9
S22. เย็นตาโพอทะเล / Yentafo Suppe mit Seafood und Reismudeln <small>A, B, D, R scharf</small>	20.9
S23. Pad Pak Boong/ Ped Grob <small>A, D, F leicht scharf</small> Wasserspinat in Soja-Austernsoße mit Knoblauch und frischen Chili mit oder ohne Knuspriger Ente	16.9 / 21.9
S24. Yum Nua Yang <small>D, L scharf</small> Gegrilltes Rindfleisch mit Tomaten, Gurke, Rote Zwiebeln, Sellerie, Zitronensaft, frische Chilis und Fischsoße	17.9
S25. Nam Tok Nua <small>D, scharf</small> Gegrilltes Rindfleisch mit Gemahlenem Klebreis, Rote Zwiebeln, geröstete Chilis, Frühlingszwiebel, Pfefferminzblättern, Zitronensaft und Fischsoße	17.9
S26. Laab Salmon <small>D, scharf</small> Lachs mit Gemahlenem Klebreis, Rote Zwiebeln, geröstete Chilis, Frühlingszwiebel, Pfefferminzblättern, Zitronensaft und Fischsoße	17.9
S27. Salmon Sashimi <small>D, F</small>	20.9

Desserts

D1. Kokos-Eis <small>G</small>	5.9
D2. Kokosbällchen <small>A, G</small> Frittierte Kokosbällchen mit Palmzucker-Kokos-Füllung mit Honig und Vanilleeis	6.9
D3. Bananenbällchen <small>A, C, G</small> Frittierte Bananenbällchen mit Honig und Vanilleeis	6.9
D4. Mango Sticky Rice <small>A</small> Frische Mango mit Klebereis mit Süß-Salziger Kokosmilch	9.9

Alle Preise in Euro €

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Gerne Kochen wir auch für Ihre Veranstaltung oder Party. Sprechen Sie uns einfach an.

Hinweis und Allergene Speisen:

Alle unsere Speisen werden mit natürlichem Geschmacksverstärker zubereitet.

Bei den einzelnen Speisen weisen wir auf Allergene Gemäß der Auflistung hin:

A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Wasser & Softdrinks

Wasser Still / Spritzig

0,5l / 3,1

0,75l / 5,8

Cola ^{1,4,7} / Cola Zero-Lite ^{1,4,7} / Fanta ^{1,7} / Spezi ^{1,4,7} / Sprite ⁷ /
Eistee ^{1,7} / Red Bull ^{1,4,7}

Dose 0,3l / 2,5
Flasche 0,5l / 3,1

Säfte & Schorlen

Lychee / Mango / Guave / Apfel / Ananas

Aloe Vera / Kokosnuss

Saft

0,5l / 3,5

Schorle

0,5l / 3,1

Nok Specials

Thai Ice Coffee ^{A,4}

4,5

Thai Ice Tea ⁴

4,5

Thai Lemon Ice Tea ⁴

4,5

Thai Milk Tea ^{A,1,}

4,5

Thai Green Milk Tea ^{A,1}

4,5

Thai Green Soda ^{1,7} / Green Milk Soda ^{A,1,7}

4,5

Thai Red Soda ^{1,7} / Red Milk Soda ^{A,1,7}

4,5

Cocktail

Maitai ^{1, 7, 10} 8.5
Dark Rum, Limettensaft, Orangencuracao

Aperitif ^{F, 1, 7, 10, 11}

Aperol Spritz 6.8

Spritz (Wassermelone, Peach, Berry, Berry Green Tea, Mango, Lavender, Pink Grapefruit, Maracuja) 6.8

Sarti Spritz (Valdo) 6.8

Lillet Wild Berry (Valdo) 6.8

Rosato Tonic (Ramazzotti Rosata / Tonic Water)

Gin Tonic (Bombay / Tonic Water) 9.5

Prosecco Glas 0,1l / 3.9
Flasche 0,75l / 27

Bier

Singha ^{G(Ge), 10} / Chang ^{G(Ge), 10} / Leo ^{G(Ge), 10} / Kirin ^{G(Ge), 10} 0,3l / 3.9

Helles ^{G(Ge), 10} / Weißbier ^{G(Ge, We), 10} / Weißbier Alkoholfrei ^{G(Ge, We), 10} /
Weißbier Leicht ^{G(Ge, We), 10} / Weißbier Dunkel ^{G(Ge, We), 10} / Radler ^{G(Ge), 10} 0,5l / 3.9

Weisswein ^{10, 11}

Lugana (Valmarone)	Glas 0,2l / 5.9
Chardonnay (Ca' Ernesto)	Glas 0,2l / 5.9
Weinschorle	Glas 0,2l / 4.9
Lugana (Cà dei Frati)	Flasche 0,75l / 38
Grauer Burgunder trocken (Diehl)	Flasche 0,75l / 28
Grauer Burgunder trocken (Fritz Waßmer)	Flasche 0,75l / 28

Rotwein ^{10,11}

Tempranillo (Rasgón)	Glas 0,2l / 5.9 Flasche 0,75l / 23
Ronchedone (Cà dei Frati)	Flasche 0,75l / 42

Roséweine ^{10, 11}

Rosata (Ca' Ernesto)	Glas 0,2l / 5.9
Riviera del Garda Classico (Cà dei Frati)	Flasche 0,75l / 38

Allergene Getränke:

A= Milch, B= Schalenfrüchte, C= Sesam, D= Lupine, E= Eier, F= Sulfat, G= Gluten, H= Erdnüsse, I= Soja

Zusatzstoffe:

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4= Koffein, 5= Geschmacksverstärker,
6= Phenylnalaninquelle, 7= Süßstoffe / Süßungsmittel, 8= Chinin, 9= Phosphate 10= enthält Alkohol 11= geschwefelt