



CHARM THAI

AUTHENTISCHE THAI KÜCHE

ชาวม ไทย

MITTAGSKARTE

*Genießen Sie 10% Rabatt auf alle Hauptgerichte
Dienstag – Freitag
12:00 – 14:30 Uhr*



061120551428



info@charm-thai-restaurant.de



Kaiser-Friedrich-Ring 73, 65185 Wiesbaden
(in der Nähe vom Wiesbaden Hauptbahnhof ca. 8 Minuten zu Fuß)

Vorspeisen

Appetizer / อาหารเรียกน้ำย่อย

101

101 POH PIA TORD (4st) (1,2,4,a) 7,50 €

Hausgemachte knusprige Thai-Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Gemüse und süß-sauer Sauce.

Crispy Thai spring rolls homemade with glass noodles, Vegetables served with sweet-sour sauce.

103 SA TEH GAI (4st) (1, 2, 4, a, e) 7,90 €

Hähnchenspieße, mariniert in thailändischen Gewürzen, serviert mit cremiger Erdnusssoße.

Marinated chicken skewers, served with creamy peanut sauce.

104 THUNG THONG (5st) (1, 2, 4, a) 7,50 €

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit gewürztem Hähnchenfleisch und Gemüse, serviert mit süßer-sauer Sauce.

Crispy golden pastry bags filled with seasoned chicken and vegetables, served with sweet-sour sauce.

Suppen

Soups / ซุป

201 TOM KHA (1,2,4,b,g,f)

Aromatische Kokossuppe mit Galgant, Zitronengras, Kaffirblättern, Champignons & Tomaten, verfeinert mit Limettensaft und Koriander. Aromatic coconut soup with galangal, lemongrass, kaffir lime leaves, mushrooms, tomatoes and coriander, refined with lime juice.

• TOM KHA TAU HU - Mit Tofu (with tofu) 7,90€

• TOM KHA GAI - Mit Hähnchen (with chicken) 8,90€

• TOM KHA GOONG - Mit Garnelen (with shrimps) 9,90€

202 TOM YAM (1,2,4,a,b,f)

Aromatische, scharf-saure Suppe mit Zitronengras, Galgant, Kaffirblättern, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Koriander, verfeinert mit Limettensaft, Fischsauce und Chili. Spicy and tangy soup with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, mushrooms, tomatoes, onions and coriander, refined with lime juice, fish sauce & Chili.

• TOM YAM TAU HU - Mit Tofu (with tofu) 7,90€

• TOM YAM GAI - Mit Hähnchen (with chicken) 8,90€

• TOM YAM GOONG - Mit Garnelen (with shrimps) 9,90€

Salate

Salads / สลัด ยำ

301 YAM NUEA (1, 2, 4, d, i) 15,90 €

Aromatischer Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Koriander, Sellerie und Chili, verfeinert mit Limettensaft und Fischsauce. Aromatic beef salad with onions, cucumbers, tomatoes, coriander, celery and chili, refined with lime juice and fish sauce.

302 YAM WUN SEN (1, 2, 4, b, d, e, i) 15,90 €

Aromatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Koriander, Zwiebeln, Tomaten, Sellerie, Chili und Erdnüssen, verfeinert mit Limettensaft und Fischsauce. Aromatic glass noodle salad with chicken, shrimps, coriander, onions, tomatoes, celery, chili and peanuts refined with lime juice & fish sauce.

304 LAB GAI (1, 2, 4, a, d) 13,90 €

Fein gehacktes Hähnchenfleisch mit Limettensaft, Chili, Schalotten, frischen Kräutern und geröstetem Reispulver – ein klassischer nordostthailändischer Salat. Minced chicken with lime juice, chili, shallots, fresh herbs, and roasted rice powder – a classic salad from Northeastern Thailand.

401 KAOW PAD (1, 2, 4, a, c, d, f)

Gebratener Reis mit Ei, Knoblauch, Karotten, Brokkoli, Zwiebeln & Erbsen. Ein klassisches, aromatisches thailändisches Reisgericht, serviert mit Limette.
Fried rice with egg, garlic, carrots, broccoli, onions and peas. A classic, aromatic Thai rice dish, served with lime

402 PAD THAI (1, 2, 4, a, c, e, f)

Gebratene Reismudeln mit Ei, Tofu, Karotten, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen, serviert mit gemahlenen Erdnüssen. Fried Thai rice noodles with egg, tofu, carrots, a bean sprouts, spring onions, peanuts, served with ground peanuts.



Gebratener reis & Nudelgerichte

Fried Rice & Noodles เมี่ยงข้าวผัด / เมี่ยงเส้น

404 BAMI PAD (1, 2, 4, a, c, f)

Gebratene Eiernudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten, Weißkohl, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln.
Fried egg noodles with egg, broccoli, carrots, cabbage, bean sprouts, and spring onions.

405 PAD WUNSEN (1, 2, 4, a, c, d, f)

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen und Thai-Basilikum für ein Herzhaftes Gericht. Stir-fried glass noodles with egg, broccoli, carrots, Chinese cabbage, bean sprouts, and Thai basil for a savory dish.

Gebratene Gerichte

Fried Dishes / เมี่ยงผัด

501 PAD KRAPAO (1, 2, 4, a, d, f)

Wok-gebratene Speise mit Chili, Knoblauch, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum. – intensiv, aromatisch und typisch thailändisch. Wok-fried dish with chili, garlic, beans, onions, bell pepper, and Thai basil – intense, aromatic, and authentically Thai.

502 PAD MED MAMUANG (1, 2, 4, a, d, h)

Wok-gebratene Speise mit gerösteten Cashewkernen, Chili, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und einer mild-würzigen Thai-Sauce. Stir-fried dish with roasted cashew nuts, chili, bell peppers, carrots, onions, spring onions, and a mildly spicy Thai sauce.

505 PAD PRIAW WAAN (1, 2, 4, a, d, f)

Wok-gebratene Speise mit Gurken, Ananas, Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln in einer fruchtig-süß-sauren Sauce. Wok-fried dish with cucumbers, pineapple, onions, bell peppers, and spring onions in a fruity sweet and sour sauce.

506 PAD NAAM MAAN HOY (1, 2, 4, a, d, f)

Wok-gebratene Speise mit Knoblauch, Chili, Brokkoli, Zwiebeln, Peperoni, Champignons und Frühlingszwiebeln in einer herzhaften Austernsauce. Wok-fried dish with garlic, chilies, broccoli, onions, chili peppers, mushrooms, and spring onions in a savory oyster sauce.

507 PAD PAK RUAM (1, 2, 4, a, d, f)

Wok-gebratene Speise mit Chili, Knoblauch, Brokkoli, Chinakohl, Champignons, Karotten, Blumenkohl, Paprika und Sojasprossen. Eine aromatische, gesunde Kombination aus frischem Gemüse. Stir-fried dish With chilies, garlic, broccoli, Chinese cabbage, mushrooms, carrots, cauliflower, bell pepper and bean sprouts. A flavorful and healthy combination of fresh vegetables.

WAHLWEISE MIT / CHOICE OF MEAT

- Mit Tofu / (with tofu) 15,50€
- Mit Gemüse / (with vegetables) 13,90€
- Mit Hähnchenfleisch / with chicken) 16,50€
- Mit Rindfleisch / (with beef) 18,50€

WAHLWEISE MIT / CHOICE OF MEAT

- Mit Tofu / (with tofu) 15,50€
- Mit Gemüse / (with vegetables) 13,90€
- Mit Hähnchenfleisch / with chicken) 16,50€
- Mit Rindfleisch / (with beef) 18,50€

WAHLWEISE MIT / CHOICE OF MEAT

- Mit Tofu / (with tofu) 15,50€
- Mit Gemüse / (with vegetables) 13,90€
- Mit Hähnchenfleisch / with chicken) 16,50€
- Mit Rindfleisch / (with beef) 18,50€

Thai Currygerichte

Thai Curry Dishes / เมนูแกง

601 GAENG KIAW WAAN (1, 2, 4, a, d, f)

Aromatisches grünes Curry mit Kokosmilch, Zucchini, Auberginen, Thai-Basilikum und Kaffirblättern.
Aromatic green curry With coconut milk, zucchini, eggplant, Thai basil and kaffir lime leaves.

603 PA NAENG (1, 2, 4, a, d, f)

Aromatisches Pa Naeng Curry mit Kokosmilch, Peperoni und verfeinert mit geschnittenen Kaffirblättern.
Rich and aromatic Pa Naeng curry made with coconut milk, red chili, and fragrant kaffir leaves

604 GAENG PED (1, 2, 4, a, d, f)

Aromatisches rotes Curry mit Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Peperoni, Paprika, Thai-Basilikum und Kaffir-Limettenblättern. Aromatic red curry with coconut milk, bamboo shoots, eggplant, mild green pepper, bell pepper, Thai basil and kaffir lime leaves.

605 GAENG KAREE (1, 2, 4, a, d, f)

Mildes gelbes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Karotten, Brokkoli, Paprika und Zwiebeln.
Mild yellow curry with coconut milk, potatoes, carrots, broccoli, bell pepper and onions.

WAHLWEISE MIT / CHOICE OF MEAT

- Mit Tofu / (with tofu) _____ 15,50€
- Mit Gemüse / (with vegetables) _____ 13,90€
- Mit Hähnchenfleisch / with chicken) _____ 16,50€
- Mit Rindfleisch / (with beef) _____ 18,50€



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFF

Zusatzsstoffe :

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt (z. B. getrocknete Früchte)
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst (bei Obst)
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Zucker und Süßungsmittel

Allergene :

- a Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.)
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg)
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)