Baan Chang

Liebe Gäste!

Unsere Küche ist inspiriert von unseren Familien, typische thailändische Großfamilien, bei denen es irgendwie 24 Stunden am Tag etwas zu essen gab. Oma, Mutter, Bruder, Schwester oder auch ich, irgendjemand kochte immer irgendetwas, und so zogen sich die intensiven Aromen aus Limette, Ingwer, süßen oder scharfen Thai-Basilikum, Chili, frischen Meeresfrüchten, Hühnchen oder gebraten Schweinefleisch durch unser Haus in unsere Herzen.

Aufgewachsen bin ich, Ihre „Yo", in Hua Hin, dem Badeort der königlichen Familie, ungefähr 210 km süd-westlich von Bangkok am Golf von Thailand. Die Grundlage für unsere intensive Küche im Baan Chang, ist die Ausbildung im Restaurant meiner Mutter in Hua Hin. Dort arbeiteten wir alle schon als Kinder - nach der Schule!- und lernten so nach den Rezepten unserer Mutter zu kochen. Die Tamarindensoße war für uns Kinder ein Gedicht, so schön süß. Morgens früh, wenn unsere Mutter die Curries frisch zubereitete, duftete das ganze Restaurant nach Chili, Galgant, Galanga, Zitronengras und -blättern, Holapa, Kaprau und auch Knoblauch. Die vielen frischen, gebratenen Meeresfrüchte oder auch das scharf angebratene Rindfleisch mit grünen Chilis, Basilikum, Knoblauch und Zitronenblätter haben uns alle geprägt.

Bitte erschrecken Sie nicht beim Wort Chili! Die Thai-Küche ist nicht immer scharf. Die Gerichte sind intensiv mit vielen Kräutern gewürzt und bei manch einem Gericht, wie dem roten Thai-Curry ohne Kokosmilch, wird auch sehr viel Chili verwendet. Wenn man diese intensive Schärfe nicht mag, bieten sich aber viele alternative Gerichte. Unsere Speiskarte bietet Ihnen ein vielfältiges Angebot milder, fruchtiger, würziger und scharfer Gerichte.

Da jedes Gericht frisch zubereitet wird, werden wir Ihre Wünsche bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder beim Schärfegrad der Speisen nach Möglichkeit berücksichtigen. Bitte berücksichtigen, dass die frische Zubereitung von Speisen ein wenig Zeit benötigt.

Zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat werden bei uns nicht verwendet. Wir bevorzugen den puren intensiven Geschmack unserer vielfältigen, sonnenverwöhnter thailändischen Kräuter.

Bei unseren Hauptgerichten verwenden wir ausschließlich thailändischen langkörnigen Jasmin Duftreis. Allerdings erinnert der Duft mehr an Pandamusblättern. Jasmin bezeichnet die Farbe des trocknen Reiskorns, welche an den Glanz des weißen Jasmins erinnert.

Informationen zu Wifi, Parkhaus und Öffnungszeiten finden Sie auf der letzten Seite.

Ihre Baan Chang® Team

„Cherry" Siriwan Pansrikeaw *und* *„Yo" Busba Gehrhardt*

1=koffeinhaltig, 2=chininhaltig, 3=taurinhaltig, 4=mit Farbstoff, 5=mit Süßstoff, 6=Gluten, Weine enthalten Sulfite

Das Verpackungsgesetz tritt in Kraft!

Zum 01. Januar 2023 regelt das Verpackungsgesetz für uns, die Erfassung und Registrierung von Einwegverpackungen. Der Verwaltungsaufwand zur Erfassung der Verpackungsdaten zwingst uns leider dazu, dass wir Verpackungen nur noch kostenpflichtig abgeben können.

Pro abgegebene Verpackung (Schale) müssen wir einen Kostenbetrag von 0,50 €

inkl. 19% MwSt. erheben.

und

Pro abgegebene Tragetasche müssen wir einen Kostenbetrag von 0,20 €

inkl. 19% MwSt. erheben.

Alternativ können Sie Ihr Essen in selbstmitgebrachten Mehrwegbehältern am Tisch abfüllen. Das Gesetz zwingt uns Sie auf diese Möglichkeit hinzuweisen. Als Letztvertreiber mit weniger als 5 Mitarbeitern bieten wir selbst keine Pfand-Mehrwegsysteme an.

Grundsätzliches zur Speisenzubereitung und Hinweise bei Lebensmittelunverträglichkeiten

Bei uns werden alle Speisen frisch zubereitet. Wir können daher viele Speisen Ihren Bedürfnissen entsprechend anpassen, auch im Schärfegrad.

Wenn Sie unter einer Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte unbedingt an. Wegen der frischen Zubereitung ist es möglich, dass der Koch, ohne Ihren Hinweis auf eine Allergie, nicht mehr verfügbare Zutaten durch andere gleichwertige Zutaten ersetzt, welche bei Ihnen eine allergische Reaktion auslösen könnten. Wenn wir von Ihrer Lebensmittelunverträglichkeit wissen, wird das Küchenpersonal entsprechend informiert.

Fußnoten über Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisenaufstellung.

Bitte bewerten Sie uns!

Wir freuen uns auf Ihr Feedback. Bitte bewerten Sie uns in Facebook, Google oder TripAdvisor. Mit dem folgende QR Code gelangen Sie (je nach Betriebssystem und Browsereinstellungen) zur TripAdvisor Bewertungsseite vom Baan Chang - Thai Garten Restaurant. Dort können Sie uns gerne bewerten:

Wir freuen uns auch auf Bewertungen in anderen Portalen wie Google oder Facebook.

Baan Chang

Suppen

Tom Yum Gung (ต้มยำกุ้ง) [b,d] ..... **8,00 €**
Hummerkrabben in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitrone, Zitronengras, Zitronenblätter, frischem Koriander, Fischsoße, Chilipaste und Pilzen - scharf -

Tom Kha Gung (ต้มข่ากุ้ง) [1,b,d] ..... **10,00€**
Leichte Kokos-Suppe mit Hummerkrabben, Zitronengras Zitronenblätter, Galgant, Chili, frischen Koriander und Pilzen - leicht scharf -

Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่) [1,b,d] ..... **9,00€**
Leichte Kokos-Suppe mit Hühnchenfleisch, Zitronengras, Zitronenblätter, Galgant, Chili, frischen Koriander und Pilzen - leicht scharf -

Giaw Nam (เกี๊ยวน้ำ) [4, 5,a,d, f, m] ..... **8,00€**
Wantan Teigtaschen mit Hähnchenfleischfüllung in Hühnerbrühe, mit Sojasprossen und Frühlingszwiebeln - nicht scharf -

Salat

Som Tam Gung (ส้มตำกุ้ง) [b,d,e] ..... **14,00 €**
Frische Hummerkrabben in knackigem, grünen Papaya- und Karottenstreifen mit, Tomatenstückchen, grünen Bohnen, gehackten Erdnüssen und Knoblauch an einem leicht scharfen Zitronendressing -Schärfe nach Wunsch -

Yum Wunsen (ยำวุ้นเส้น) [b,d,f] ..... **14,00 €**
Glasnudelsalat mit Hummerkrabben, Hähnchenbrust, Mu Err Pilzen, Frühlingszwiebeln, roter Zwiebeln, Chili, Zitronenblättern angerichtet mit Zitrone und Koriander - mittlere Schärfe -

Yum Sai Fon (ยำสายฝน) [c,f] ..... **11,00 €**
Sojasprossen, Paprika, gehackte Erdnüsse, Zitrone, Zitronenblättern, Chili -Relish und frischen Koriander - mittlere Schärfe -

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.

Vorspeisen

Giew Tood Pag (เกี๊ยวทอดผัก)[f] ..... **10,00 €**

Sechs handgemachte gebackene Wantanteigtaschen mit Gemüsefüllung aus Karotte, Zucchini, Champignons und Kartoffeln mit süß-saurer Soße mit einem Hauch Chili, Karotten, Essig und Rohrzucker

Giew Tood (เกี๊ยวทอด) [a] ..... **9,00 €**

Sechs handgemachte gebackene Wantanteigtaschen mit Hähnchenfüllung und süß-saurer Soße mit einem Hauch Chili, Karotten, Essig und Rohrzucker

Tood Man Pla (ทอดมันปลา) [d] ..... **9,00 €**

Vier gebratene Fischküchlein aus Red-Snapper Filet mit roten Thai Currys gewürzt, dazu süß-saure Soße mit Gurkenstückchen und gehackten Erdnüssen

Gai Sate (ไก่สะเต๊ะ) [1] ..... **10,00 €**

Drei gegrillte Hähnchenfleischspießchen mit leichter Kokosmilch-Curry-Beize gewürzt, an Erdnusssoße und Gurkendressing mit Kropuk / Hummerkrabbenchips

Lab Gai (ลาบไก่) [d] ..... **14,00 €**

Saftige gehackte Hühnchenbrust mit Limette, frischen Kräutern Zitronengras, Zitronenblätter, rotem Zwiebeln, süßen Thai-Basilikum und pikanten Gewürzen - mittlere Schärfe –

Lab Pag (ลาบผัก)[d] ..... **14,00 €**

Fein gehacktes Gemüse mit Paprika, Zucchini, roter Zwiebel, Frühlingszwiebel, Sojasprossen und Champignons mit Zitronensaft, frischer Minze, reduziertem Reis, pikant abgeschmeckt

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.

Vorspeisenplatten

Vorspeisenplatte Thad Thai (ถาดไทย) [a,b,d,e,f] ..... **17,00 €**

Gemischte Vorspeisenplatte mit:

- 4 Gemüse Wantans, Teigtasche mit Gemüsefüllung,
- 4 Wantans, Teigtaschen mit Hähnchenfleischfüllung,
- 2 Gai Sate, Hähnchenfleischspießchen,
- Lab Pag, fein gehacktes Gemüse und Pilze, Zitronensaft, frische Kräuter, pikant abgeschmeckt
- Kropuk, Hummerkrabbenchips.

Thad Mae Sombuun (ถาดแม่สมบูรณ์) für 2 Personen insgesamt ..... 29,00 €
für jede weitere Person berechnen wir zusätzliche 14,00 € [b,d,f,1]

Gemischte Vorspeisenplatte mit:

- Tood Man Pla: 4 gebratenen Fischküchlein
- Som Tam Gung, Papaya Salat mit Hummerkrabben
- Gai Sate, 2 gegrillte Hähnchenfleischspießchen
- Lab Gai, gehacktes Hähnchenfleisch mit Limette, frischen Kräutern und pikanten Gewürzen
- Kropuk, Hummerkrabbenchips.

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.

Reis- und Nudelgerichte

Khao Pad Gai (ข้าวผัดไก่) [4,5,m,c] ..... **17,00 €**
Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch, Eiern und Gemüse: Zwiebeln, Karottenstreifen, Tomaten, Frühlingszwiebeln - nicht scharf -

Pad Thai Gung (ผัดไทยกุ้ง) [4,7,b,c,e,f] ..... **18,00 €**
Gebratene Reisnudeln mit Hummerkrabben in Tamarindensoße, Eiern, und Tofu, gehackten Erdnüssen, roten Zwiebeln und knackige Sojasprossen - fruchtig säuerlich, nicht scharf -

Pad Thai Gai (ผัดไทยไก่) [4,7,c,e,f] ..... **17,00 €**
Gebratene Reisnudeln mit Hühnchen in Tamarindensoße, Eiern, und Tofu, gehackten Erdnüssen, roten Zwiebeln und knackige Sojasprossen - fruchtig-säuerlich, nicht scharf -

Sen Lüang Gai (เส้นเหลืองไก่) [4,5,7,a,b,c,k,m,j] ..... **17,00 €**
Gebratene Eiernudeln mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse, Zwiebeln, Karotten, Chinakohl, Eiern und Knoblauch - nicht scharf -

Phad Sen Lüang Ped (ผัดเส้นเหลืองเป็ด) [a,c,f,j,k] ..... **19,00 €**
Gebratene Eiernudeln mit Entenbrust und frischem Gemüse, Zwiebeln, Karotten, Chinakohl, Eiern und Knoblauch - nicht scharf -

Vegetarische Gerichte

Diese Speisen sind nicht vegan zubereitet, da in Thailand traditionell mit Fischsoße statt Salz gewürzt wird. Auf Wunsch ersetzen wir Fischsoße durch Salz. Panaeng und Gaeng Pet Curries enthalten traditionell Shrimp- Paste als Geschmackträger. Diese Speisen sind für Pescetarier unter den Vegetariern geeignet.

Massaman Pag Dau Hu (มัสมั่นผักเต้าหู้) [1,h] ..... **17,00 €**
Gemischtes Gemüse in Massamancurry, Tofu, Kartoffeln, Cashewnüsse Zwiebeln und Reis - mittlere Schärfe -

Pad Thai Dau Hu (ผัดไทยเต้าหู้) [4,7,c,e,f] ..... **17,00 €**
Gebratene Reisnudeln mit Tofu in Tamarindensoße, Eiern (vegan ohne Eier erhältlich), gehackten Erdnüssen, roten Zwiebeln und Sojasprossen - fruchtig-säuerlich, nicht scharf -

Panaeng Dau Hu (แพนงเต้าหู้) [1,b] ..... **18,00 €**
Knusprig gebratener Tofu in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung, Paprika, Bohnen, Tomaten, süßem Basilikum, fein gehackten Zitronenblättern und Reis - scharf -

Gaeng Kievan Dau Hu (แกงเขียวหวานเต้าหู้) [1,6] ..... **17,00 €**
Knusprig gebratener Tofu in Kokosmilch gekocht mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai-Aubergine, Baby Auberginen, Zitronenblättern, Paprika, Chili, Zucchini, süßen Basilikum und Reis - mittlere Schärfe -

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Langkorn Jasmin-Duftreis serviert.
Änderungen der Beilagen werden gemäß Preisdifferenz der Beilagen berechnet.

Hähnchenbruststreifen

Gaeng Garie Gai (แกงกะหรี่ไก่) [1,6,a] ..... **18,00 €**
Hähnchenbrust in Kokosmilch mit mildem gelbem Curry und Bambus, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen und gebratenen Zwiebeln[a] - leicht scharf -

Panaeng Gai (แพนงไก่) [1,6,e] ..... **18,00 €**
Hähnchenbrust an einer cremig-nussigen Currymischung mit Kokosmilch, Paprika, Bohnen, Tomaten, fein gehackten Zitronenblättern und süßen Basilikum - scharf -

Gaeng Kievan Gai (แกงเขียวหวานไก่) [1,6] ..... **18,00 €**
Hähnchenbrust in Kokosmilch gekocht mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai-Aubergine, Baby Auberginen, Zitronenblättern, Paprika, Chili, Zucchini und süßen Basilikum - mittlere Schärfe -

Massaman Gai (มัสมั่นไก่) [1] ..... **18,00 €**
Hähnchenbrust in Kokosmilch und einer Massaman Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln - mittlere Schärfe -

Schweinefleisch

Mu Pad Prig Gaeng Kiewvan (หมูผัดพริกแกงเขียวหวาน) [d] ..... **18,00 €**
Schweinefleisch mit grünem Thai-Curry ohne Kokosmilch, Bohnen und Thai-Basilikum - sehr scharf-

Gaeng Kievan Mu (แกงเขียวหวานหมู) [1,6] ..... **18,00 €**
Schweinefleisch in Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai-Aubergine, Baby Auberginen, Zitronenblättern, Paprika, Chili, Zucchini und süßen Basilikum - mittlere Schärfe -

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Langkorn Jasmin-Duftreis serviert.
Änderungen der Beilagen werden gemäß Preisdifferenz der Beilagen berechnet.

Ente

Gaeng Pet Ped Yang Saparot (แกงเผ็ดเป็ดย่างสับปะรด) [1,6,b] ..... **23,00 €**
Knusprig gebratene Entenbrust in Kokosmilch mit rotem Curry, Paprika, Bambus, grünem Pfeffer, Chili, süßem Basilikum, Zitronenblättern und Ananas - scharf -

Ped Tood Kroob (เป็ดทอดกรอบ) [a,k,m,4,5,7] ..... **23,00 €**
Knusprig gebratene Entenbrust, mit gebratenem frischen Gemüse: Sojasprossen, Chinakohl, Karotten und Bambus- nicht scharf -

Ped Magkaam (เป็ดมะขาม) [a] ..... **23,00 €**
Knusprig gebratene Entenbrust an fruchtiger Tamarindensoße mit feinen Gemüsestreifen, Tomaten, Maiskölbchen, Paprika, grünem Pfeffer und Koriander - nicht scharf -

Panaeng Ped (แพนงเป็ด) [1,b,e] ..... **23,00 €**
Knusprig gebratene Entenbrust in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Curry mischung mit gehackten Erdnüssen, Paprika, Bohnen, Tomaten, süßen Basilikum und fein gehackten Zitronenblättern - scharf -

Rinderlendenstreifen

Gaeng Kievan Nua (แกงเขียวหวานเนื้อ) [1] ..... **25,00 €**
Rinderlendenstreifen in Kokosmilch gekocht mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai-Aubergine, Baby Auberginen, Zitronenblättern, Paprika, Chili, Zucchini und süßen Basilikum - mittlere Schärfe -

Nua Pad Phet (เนื้อผัดเผ็ด) [b] ..... **25,00 €**
Gebratene Rinderlendenstreifen mit roten Thai-Currys, Bohnen, Zitronenblättern, Aubergine, Baby-Auberginen, süßes Basilikum, Grachai, Paprika, grünem Pfeffer und Chilis - sehr scharf -

Nua Phad Pad Pag Ruam (เนื้อ ผัดผักรวม) [a,f,k,m,4,5,7] ..... **25,00 €**
Gebratene Rinderlendenstreifen mit Baby Mais, Broccoli, Knoblauch, Zwiebel, Paprika - nicht scharf -

Unser Rindfleisch wird ausschließlich aus Südamerika bezogen. Eine Portion sind ca. 200g Abtropfgewicht.

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Langkorn Jasmin-Duftreis serviert.
Änderungen der Beilagen werden gemäß Preisdifferenz der Beilagen berechnet.

Kaninchen

Nong Kratai Tod Kratiem Prig Thai (น่องกระต่ายทอดกระเทียมพริกไทย) [a,k,m,4,5,7] **21,00 €**
Kaninchenkeule mit Knoblauch, Pfeffer, Paprika, Koriander, Sojasprossen und Eissalat - nicht scharf-

Nong Kratai Pad Prig Gaeng (น่องกระต่ายผัดพริกแกง) [6,b] ..... **21,00 €**
Kaninchenkeule mit rotem Thai-Curry ohne Kokosmilch mit Bambus, Zitronenblättern, Paprika, Grachai, Chili, grüne Pfefferkörner und süßen Basilikum, und Thai Auberginen - sehr scharf -

Massamann Nong Kratai (มัสมั่นน่องกระต่าย) [1,h] ..... **21,00 €**
Kaninchenkeule in Kokosmilch und einer Massaman Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln - mittlere Schärfe

Tintenfisch

Gaeng Kievan Pla Mug (แกงเขียวหวานปลาหมึก) [1,6,m] ..... **20,00 €**
Tintenfisch in Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Aubergine, Baby-Auberginen, Zitronenblättern, Paprika, Chili, Zucchini, Grachai, und süßem Basilikum - mittlere Schärfe -

Pla Mug Pad Prig Gaeng (ปลาหมึกผัดพริกแกง) [1,6,b] ..... **20,00 €**
Gebratener Tintenfisch mit rotem Curry ohne Kokosmilch, Bambus, Paprika, Baby-Auberginen, Grachai, grünem Pfeffer und süßem Basilikum - sehr scharf -

Hummerkrabben und Meeresfrüchte

Gaeng Khua Seafood Saparot (แกงคั่วสับปะรดทะเล) [1,b,d,m] ..... **27,00 €**
Meeresfrüchte in rotem Thai-Curry mit Kokosmilch mit Ananas, Paprika, grünem Pfeffer, Zitronenblätter und Thai Basilikum - moderate Schärfe-

Schu Schi Gung (ฉู่ฉี่กุ้ง) [a,b,1,6] ..... **26,00 €**
Hummerkrabben auf einem Bambusnest an einem rotem cremigen Thai Curry mit Kokosmilch, Grachai, roten Peperoni, Paprika, Zitronenblättern und süßem Basilikum - scharf -

Gaeng Garie Gung (แกงกระหรี่กุ้ง) [1,6,a,b] ..... **25,00 €**
Hummerkrabben in Kokosmilch mit mildem gelbem Thai-Curry und Bambus, Kartoffeln, Erbsen und gerösteten Zwiebeln[a] - leicht scharf-

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.

Baan Chang

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Langkorn Jasmin-Duftreis serviert.
Änderungen der Beilagen werden gemäß Preisdifferenz der Beilagen berechnet.

Fisch

Schu Schi Lachs (ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน) [1,6,a,b,d] ..... **25,00 €**
Gegrilltes Lachs-Filet mit Kokoscreme, a einem Nest aus frittiertem Bambus, abgestimmt mit Grachai, roten Peperoni, Paprika, Zitronenblättern und süßem Basilikum - scharf -

Pla Rhad Phad Bai Kaprow (ปลาราดผัดใบกระเพา**)** [a,k,m,4,5,7] ..... **26,00 €**
Wolfsbarsch (ganzer Fisch), mit scharfem Thai Basilikum, Zwiebeln, Chilischoten und Bohnen - leicht scharf -

Pla Rad Prig (ปลาราดพริก) [b,d] ..... **24,00 €**
Dorade (ganzer Fisch) an rotem Thai-Curry, Bohnen, Zitronenblättern, Fingeringwer und Thai-Basilikum - scharf -

Pla Phad Prig Thai (ปลาราดพริกไทกระเทียม**)** [a,k,m,4,5,7] ..... **25,00 €**
Gebratener Wolfsbarsch (ganzer Fisch) garniert mit getrocknetem Knoblauch auf Austernsoße mit Knoblauch, Koriander mit Sojasoße verfeinert - nicht scharf -

Kindermenü

(bis 12 Jahren)

Giw Tood, Gai Sate (เกี๊ยวทอด, ไก่สะเต๊ะ) [1, a ,f] ..... **12,00 €**
Drei thailändische Frühlingsrollen und zwei gegrillte Hähnchenfleischspießchen mit Reis und süß-saurer Soße, als Dessert eine Kugel Vanilleeis

Sen Lüang Gai (เส้นเหลืองไก่) [a,j,m,4,5,7] ..... **12,00 €**
Kleine Portion gebratener Eiernudeln mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse als Dessert eine Kugel Vanilleeis

Nachspeisen

Gluey Tood (กล้วยทอด) [g,k] ..... **9,00 €**
Bananen gebacken mit Honig und Vanilleeis

Gluey Bod Chi (กลว้ยบวดชี) ..... **9,00 €**
Bananen in Kokosmilch gekocht

Ginkgo Nüsse mit Taro-Mus (ตะโก้เผือก) [k] ..... **10,00 €**
Süßes Taro-Mus mit Jujube und Ginkgonüssen in Kokoscreme auf Klebreis

Klebreis mit Durian und Kokoscreme (ข้าวเหนียวทุเรียน) ..... **10,00 €**
Durian-Mus und Durianstückchen in Kokoscreme mit Klebreis

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.

Beilagen

Thailändischer Duftreis (ข้าวหอมมะลิ) ..... 4,00 €

Gebratener Reis mit Knoblauch und Gemüse (ข้าวผัดกระเทียมและผัก) ..... 6,00 €

Klebreis (ข้าวเหนียว) ..... 5,00 €

Kropuk - Hummerkrabben-Chips (ข้าวเกรียบกุ้ง)[6] ..... 3,00 €

Gebratene Reisnudeln (ก๋วยเตี๋ยวผัด) ..... 5,00 €

geröstete Cashewnüsse (เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว) ..... 3,00 €

Dips und Soßen

Süß-, saure Soße[e] ..... 2,00 €
Bestehend aus Sambal-Olek, Essig, Zucker, Chili, Salz, Karotte und Wasser

Saté Erdnuß-Soße[1] ..... 2,00 €
Bestehend aus Erdnüssen. Kokosmilch, Massaman Curry, Salz und Zucker

Sambal Olek[e] ..... 2,00 €
Hausgemachtes, fruchtiges Sambal Olek aus eingelegten Chilis, Zitronensaft, Essig und Rohrzucker

Verpackungen gemäß Verpackungsgesetz

Einwegbehälter pro Schale[e] ..... 0,50 €

Papiertasche ..... 0,20 €

Allergene und Zusatzstoffe

Allergene

a) Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
c) Eier und Eierzeugnisse
d) Fisch und Fischerzeugnisse
e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f) Soja und Sojaerzeugnisse
g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j) Senf und Senferzeugnisse
k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO_2 angegeben
m) Lupine sowie Erzeugnisse daraus
n) Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

1) Emulgator: E435, Polysorbat 60; https://de.wikipedia.org/wiki/Polysorbat_60
2) Säuerungsmittel: E260 Essigsäure; https://de.wikipedia.org/wiki/Essigsäure
3) Konservierungsmittel: E202 Kaliumsorbat; https://de.wikipedia.org/wiki/Kaliumsorbat
4) Konservierungsmittel: E211 Natriumbenzoat; https://de.wikipedia.org/wiki/Natriumbenzoat
5) Säuerungsmittel: E575 Glucono-delta-lacton; https://de.wikipedia.org/wiki/Glucono-1,5-lacton
6) Konservierungsmittel: E330 Citronensäure; https://de.wikipedia.org/wiki/Citronensäure
7) Säuerungsmittel: E270, Milchsäure; https://de.wikipedia.org/wiki/Milchsäure

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.

Baan Chang

Parken im Marienhof

Das Parkhaus Marienhof 2 befindet sich direkt unter dem Baan Chang – Thai Garten Restaurant.

Auch wenn das Parkahaus um 22.00 Uhr schließt, können Sie mit Ihrer gültigen, bezahlten Parkkarte aus dem Parkhaus ausfahren so lange wie das Baan Chang geöffnet hat.

Wenn Sie im Parkhaus Marienhof 1 parken, können Sie dieses nach 19:00 Uhr nicht mehr durch die Hindenburgpassage erreichen, da diese von der Hausverwaltung der Hindenburgpassage abgeschlossen wird. Fahren Sie in diesem Fall mit dem Lift neben unserem Restaurant auf die grüne Parkebene 3. Von dort können Sie bequem in das Parkhaus 1 gelangen.

Wenn Sie in Ihrer Mobilität stark eingeschränkt sind, können Sie uns aber auch von der Ebene 4 im Parkhaus 1 erreichen. Bitte geben Sie uns Bescheid damit wir Ihnen dann nötigenfalls aufschließen können. Ein Rollstuhl gerechtes WC finden Sie gegenüber unserem Restaurant.

ESKARO Kaffeerösterei

Alle Preise sind in EURO [€], inklusive Steuern.
Wir akzeptieren nur Bargeld, EC- bzw. Maestro, Master Card und Visa.

We accept only cash, EC or Maestro Cards, Master Card and Visa.
All prices indicated in EUROS [€] including taxes

Mehr Infos über das Baan Chang finden Sie auf www.baan-chang.de

Hensen
BRAUHANDWERK

Baan Chang