

RESTAURANT & CATERING
โชคดี
CHOK DEE

THAIKÜCHE

ครัวคุณน้ำ

Chok Dee



Herzlich willkommen

Liebe Gäste

*Wir freuen uns aufrichtig auf Ihren Besuch.
Damit wir einen reibungslosen Ablauf Ihres Besuches,
im unserem Hauses gestalten können,
möchten wir Sie im Kurzen aufklären was die Thai Küche so mit sich bringt.
In der Thai Küche herrschen Aromen vor, wie würzigen Knoblauch,
feuriger Chili und pikante Kräutern.
Die häufigsten Zutaten und fast Basis für unsere Küche sind
Knoblauch, Chili, Zwiebel und unverzichtbar "die Fischsoße".
Wir salzen unser Essen natürlich auch mit Salz,
oft wird nun Fisch- oder Sojasoße verwendet.
Nicht selten denken Thai - Küche - Fremder
dass unsere Gerichte ausschließlich scharf sind. Leider ein Irrtum.
Auch wir genießen gerne mal unser Essen in milder Form
und haben zahlreiche Gerichte ohne Chili und passen natürlich auch gerne
bei der Zubereitung, die Schärfe nach Ihren Bedarf an.*

*Reis gehört zu den wichtigsten Sättigungsbeilage in der Thai Küche.
Deshalb servieren wir es grundsätzlich zu jedem Gericht.
Für unsere Gäste natürlich das Beste, der "Jasmin Duftreis".
Wenn Sie mehr über unsere Küche erfahren möchten, steht unser Servicepersonal Ihnen
zur Beratung gerne zur Verfügung.*

*Vergessen Sie bitte nicht uns zu Informieren wenn es Allergene und
Unverträglichkeiten vorkommt.*

*Bitte haben Sie Verständnis dass wir Kartenzahlung nur ab einen Betrag von 20 €
akzeptieren.*

Wir wünschen Ihnen nun einen Guten Appetit und ein angenehmes Aufenthalt.

Ihr Chok Dee Team

Chok Dee

THAI STYLE

ခဝါတိန်

VORSPEISEN / STARTER

1. ပဝါပီဗး POH PIA 5,80 € ^{a, d, f, 4}

Frühlingsrollen, Blätterteig gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse
serviert mit Süß-Sauer-Soße
Spring Rolls with glass noodles and vegetables
served with sweet & sour sauce

2. ဘေ့တုာ် NOEY TORD 6,- € ^{a, c, g}

Frittierte Käseballchen mit Süß-Sauer-Soße
Deep fried cheese with sweet & sour sauce

3. ဂီယာ်တုာ် GIAW TORD 5,50 € ^{a, c, f, 4}

Frittierte Wantan mit Hähnchen gefüllt
serviert mit Süß-Sauer-Soße
Deep fried wonton with chicken served with sweet & sour sauce

4. သဲတီးဂါ် SATAY GAI 6,- € ^{d, e, 4}

Hähnchenspieße mit Erdnuss Soße
Chicken skewers served with peanut sauce

5. တုာ်မံာ်ပလာ TORD MAN PLA 🌶️ 7,80 € ^{c, d, e, 4}

Frittierte Fischfrikadellen mit Rotem Curry, Grünen Bohnen, Kaffirblätter
Gurkensalat mit Erdnüssen, Paprika und Rote Zwiebeln
Fried fish patty with red curry, green beans, kaffir lime leaves
served with cucumber salad, red onions, peanuts and sweet peppers

6. ဂီယာ်ချာ် GYOZA 6,50 € ^{a, f, 4}

Japanische Teigtaschen mit Gemüse und süßer Sojasoße
Japanese dumplings with vegetables and sweet soy sauce

🌶️ leicht scharf 🌶️🌶️ mittel scharf 🌶️🌶️🌶️ scharf

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

THAI STYLE

ခဝါင်္ဂါ

VORSPEISEN / STARTER

5a. တဝါမ်ဂျံ့ TORD MAN GUNG 7,80 € ^{c, d, e, n, 4}

Frittierte Shrimpsfrikadellen mit Speck, Rotes Curry, Eier, Pankomehl und Gurkensalat
mit Erdnüssen, Paprika und Rote Zwiebeln

Fried fish patty with red curry, green beans, eggs and panko
with cucumber salad, red onions, peanuts and sweet peppers

7. ဂျံ့တဝါ GUNG TORD 7,80 € ^{a, c, n, 4}

Frittierte Garnelen mit Pankomehl und Süß-Sauer- Soße
Deep fried shrimps with Panko and sweet & sour sauce

8. ဧါင်္ဂါ SEE KRONG MUU 6,50 € ^{a, d, f, 4}

Frittierte Schweinerippchen mit süße-sauer Soße
Deep fried spareribs served with sweet & sour sauce

9. ပါင်္ဂါတဝါ PIEK GAI TORD 6,- € ^{a, d, f, 4}

Frittierte Hähnchenflügel, serviert mit süß-sauer Soße
Deep fried chicken wings served with sweet & sour sauce

36. ခဝါင်္ဂါပွဲ 18,50 € ^{a, c, d, e, f, g, 4}

VORSPEISEN PLATTE / MIX STARTER

Gemischte Platte aus je 2 Stück von allem Vorspeisen
Mix plate with each 2 pieces of all appetizers

ပုင်္ဂါ / Groß / King size 31,50 €

🌶️ leicht scharf 🌶️🌶️ mittel scharf 🌶️🌶️🌶️ scharf

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

THAI STYLE

ซุ๊ป SUPPEN / SOUP

ต้มยำ TOM YAM d,4

Zitronengras Suppe mit Chili, Champignons, Kaffirblätter
Frühlingszwiebeln und Koriander
Lemongrass soup with chili, mushrooms, kaffir lime leaves
spring onions and coriander

10. ต้มยำไก่

6,80 €

TOM YAM GAI

mit Hähnchen / with chicken

11. ต้มยำกุ้ง

7,20 €

TOM YAM GUNG

mit Garnelen / with shrimps

ต้มข่า TOM KHA d, g, 4

Kokosmilchsuppe mit Galanga, Zitronengras, Chiliöl, Kaffirblätter
Champignons, Frühlingszwiebeln und Koriander
Coconutmilk soup with galganga roots, chilioil, mushrooms
kaffir lime leaves, coriander and spring onions

12. ต้มข่าไก่

6,80 €

TOM KHA GAI

mit Hähnchen / with chicken

13. ต้มข่ากุ้ง

7,20 €

TOM KHA GUNG

mit Garnelen / with shrimps

ก๋วยเตี๋ยว GUAY TIAW ^{a, d, f, 4}

Reisnudel Suppe mit Hühnerfleisch oder Rindfleisch
Sojasprossen, Broccoli, Koriander und Frühlingszwiebeln
Rice noodle soup Thai style with chicken or beef
bean sprouts, broccoli and coriander

Klein / small

7,50 €

Groß / King size

12,50 €

 leicht scharf   mittel scharf    scharf

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

THAI STYLE

สลัด

SALATE / SALADS

16. ส้มตำไทย SOM TAM THAI 🌶️🌶️ 9,80 €^{d, e, 4}

Grüne Papaya, Tomaten, Limette, Fischsoße, Grüne Bohnen
Chili, Knoblauch und Erdnüssen

Green papaya with chili, garlic, tomatos, lime, fish sauce and peanuts

17. ยำวุ้นเส้น YAM WUNSEN 🌶️🌶️ 7,80 €^{d, e, 4}

Glasnudelsalat mit Chili, Limette, Fischsoße, Hühnerfleisch, Staudensellerie
Tomaten, Koriander, Rote- und Frühlingszwiebeln

Glass noodle salad with chicken, chili, lime, fish sauce, celery, tomatos
coriander, red and spring onions

18. ยำเนื้อ YAM NUEA 🌶️🌶️🌶️ 8,90 €^{d, 4}

Rindfleischsalat mit Chili, Limette, Fischsoße, Staudensellerie
Tomaten, Koriander, Rote- und Frühlingszwiebeln

Beef salad with chili, lime, fish sauce, celery, tomatos
coriander, red and spring onions

19. ปลาทู๋ง PLAH GUNG 🌶️🌶️🌶️ 20,50 €^{d, 4}

Blanchierte Gambas mit geröstetem Reis, Fischsoße, Zitronengras, Kaffirblätter, Minze
Chili, Koriander, Rote- und Frühlingszwiebeln

Blanched shrimps with roasted rice, fish sauce, lemongrass
kaffir lime leaves, mint, chili, coriander, red and spring onions

🌶️ leicht scharf 🌶️🌶️ mittel scharf 🌶️🌶️🌶️ scharf

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

THAI STYLE

ສ້າດ

SALATE / SALADS

20. ລາບໄກ່ LAAB GAI 🌶️🌶️ 12,80 € ^{d,4}

Gehacktes Hühnerfleisch mit geröstetem Reis, Fischsoße
Minze, Chilipulver, Koriander, Rote- und Frühlingszwiebeln
Chopped chicken with ground chili, roasted rice, mint
coriander, red and spring onions

21. ລາບປັດ LAAB PED 🌶️🌶️🌶️ 16,50 € ^{d,4}

Knuspriges Entenfleisch gehackt mit geröstetem Reis, Fischsoße
Minze, Chilipulver, Koriander, Rote- und Frühlingszwiebeln
Chopped crispy duck with ground chili, fish sauce, roasted rice
mint, coriander, red and spring onions

22. ສຳນຸ່ງເສັ້ນທະເລ YAM WUNSEN THALAY 🌶️🌶️ 21,50 € ^{d,e,4}

Glasnudelsalat mit Chili, Limette, Fischsoße, Meeresfrüchten, Staudensellerie Tomaten
Koriander, Rote- und Frühlingszwiebeln
Glass noodle salad with seafood, chili, lime, fish sauce, celery, tomatos
coriander, red and spring onions

23. ສຳທະເລ YAM THALAY 🌶️🌶️ 20,50 € ^{d,4}

Salat aus Meeresfrüchten mit Chili, Limette, Fischsoße, Staudensellerie
Tomaten, Koriander, Rote- und Frühlingszwiebeln
Seafood salad with chili, lime, fish sauce, celery, tomatos
coriander, red and spring onions

🌶️ leicht scharf 🌶️🌶️ mittel scharf 🌶️🌶️🌶️ scharf

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

THAI STYLE

อาหารจานหลัก

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

25. แกงเขียวหวาน GAENG KIAUW WAAN b, d, g, 4

Grünes Thai Curry mit Kokosmilch

Grüne Bohnen, Paprika, Zucchini, Bambussprossen

Kaffirblätter, Thai Aubergine und Thai Basilikum

Green Thai curry with coconutmilk, green beans, sweet peppers

bamboo shoots, zucchini, kaffir lime leaves, Thai eggplants and Thai basil

26. แกงเผ็ด GAENG PHED b, d, g, 4

Rotes Thai Curry mit Kokosmilch

Paprika, Bambussprossen, Möhren

Zucchini, Kaffirblätter, Thai Aubergine und Thai Basilikum

Red Thai curry with coconutmilk, sweet peppers, bamboo shoots

carrots, zucchini, kaffir lime leaves, Thai eggplants and Thai basil

27. แกงนํ้าขมิ้น GAENG GAREE b, d, g, 4

Gelbes Thai Curry mit Kokosmilch, Grüne Bohnen

Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln

Yellow Thai curry with coconutmilk, green beans

sweet peppers, onions and potatos

กุ้ง / Garnelen / Shrimps

18,50 €

เป็ด / Ente / Duck

16,50 €

เนื้อ / Rindfleisch / Beef

16,50 €

หมู / Schweinefleisch / Pork

14,50 €

ไก่ / Hühnerfleisch / Chicken

14,50 €

ปลา / Pangasiusfilet / Fish

14,50 €

 leicht scharf   mittel scharf    scharf

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

THAI STYLE
อาหารจานหลัก
HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

28. แกงมัสมั่น GAENG MASSAMAN   ^{b, d, e, g, 4}
Massaman Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln, Kartoffeln, Erdnüssen
Röst- und Frühlingszwiebeln
Massaman curry with coconutmilk, onions, potatos, peanuts
crispy and spring onions

29. แกงพะแนง GAENG PANAENG   ^{b, d, e, g, 4}
Panaeng Curry mit Kokosmilch, Grünen Bohnen, Paprika, Kaffirblätter
geschrotete Erdnüssen und Thai Basilikum
Panang curry with coconutmilk, green beans, sweet peppers
kaffir lime leaves, crushed peanuts and Thai basil

30. ผัดกะเพรา PHAD GAPRAU    ^{d, f, 4}
Pepperonie, Chili, Knoblauch
Champignons, Grüne Bohnen, Bambussprossen
Paprika und Thai Basilikum mit Fischsoße, Soja- und Austernsoße
Stir fried sweet peppers, chili, garlic bamboo shoots
green beans, mushrooms and Thai basil
with fish sauce, soy and oyster sauce

กุ้ง / Garnelen / Shrimps	18,50 €	เป็ด / Ente / Duck	16,50 €
เนื้อ / Rindfleisch / Beef	16,50 €	หมู / Schweinefleisch / Pork	14,50 €
ไก่ / Hühnerfleisch / Chicken	14,50 €	ปลา / Pangasiusfilet / Fish	14,50 €

 leicht scharf   mittel scharf    scharf

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

THAI STYLE
อาหารจานหลัก
HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

31. ผัดกระเทียมพริกไทย PHAD KRATIEM PRIK THAI  d, f, 4

In Soja- und Austernsoße gebraten mit Pfeffer, Knoblauch
Möhren, Zwiebeln, Grüne Bohnen, Spitzkohl und Sojabohnen
Stir fried in soy and oyster sauce with pepper, garlic, cabbage
bean sprouts, green beans, carrots and onions

32. ผัดเปรี้ยวหวาน PHAD PRIAUW WAN ^{d, f, 4}

Süß-Sauer mit Gurken, Paprika, Ananas, Tomaten, Litchis
Möhren und Zwiebeln
Sweet & sour sauce with cucumbers, sweet peppers, pineapple
tomatos, lychees, carrots and onions

33. ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ PHAD MED MAMUANG  d, f, h, k, 4

In Soja- und Austernsoße gebraten mit Möhren, Paprika
Champignons, Zwiebeln und Cashewnüsse
Stir fried in soy and oyster sauce with sweet peppers, carrots
mushrooms, onions and cashewnuts

กุ้ง / Garnelen / Shrimps	18,50 €	เป็ด / Ente / Duck	16,50 €
เนื้อ / Rindfleisch / Beef	16,50 €	หมู / Schweinefleisch / Pork	14,50 €
ไก่ / Hühnerfleisch / Chicken	14,50 €	ปลา / Pangasiusfilet / Fish	14,50 €

 leicht scharf   mittel scharf    scharf

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte das Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.