

RESTAURANT SUKHOETHAI

THAI CUISINE



Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem familiengeführten Restaurant.

Wir bringen Ihnen die traditionelle Küche der thailändischen Region **Sukhothai** näher. Unsere Gerichte werden nach originalen Familienrezepten zubereitet, die seit Generationen weitergegeben werden. Dabei stehen Authentizität, Frische und Qualität für uns an erster Stelle.

Jedes Gericht wird individuell für Sie zubereitet. Wir servieren unsere Speisen in den Portionsgrößen, wie sie in Thailand üblich sind, ergänzt durch ausgewählte Vorspeisen und Desserts.

Als nachhaltig orientiertes Unternehmen achten wir auf einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen. Deshalb verwenden wir frische, sorgfältig ausgewählte Zutaten und vermeiden unnötige Verschwendung. Unsere Preise spiegeln die Qualität der Produkte und die traditionelle, handwerkliche Zubereitung wider.

Mit viel Leidenschaft möchten wir Ihnen nicht nur ein gutes Essen, sondern auch ein Stück thailändischer Kultur und Gastfreundschaft näherbringen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend und einen angenehmen Aufenthalt.



Dear guests,

A warm welcome to our family-run restaurant.

We invite you to experience the traditional cuisine of Thailand's **Sukhothai** region. Our dishes are prepared using authentic family recipes passed down through generations, with a focus on authenticity, freshness, and quality above all else.

Each dish is prepared individually for you. We serve portions in the style customary in Thailand, complemented by a selection of appetizers and desserts.

As a sustainability-minded business, we are committed to treating food and resources with respect. We use fresh, carefully selected ingredients and strive to avoid unnecessary waste. Our prices reflect the quality of our products and our traditional, handcrafted approach to preparation.

It is our passion to share with you not only a delicious meal but also a taste of Thai culture and hospitality.

We wish you a delightful evening and a pleasant stay.

Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere- und -erzeugnisse; C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine); E = Erdnüsse und -erzeugnisse; F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose); H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; K = Sesam; L = Sellerie und -erzeugnisse; M = Senf- und Senferzeugnisse; N = Sesamsamen und -erzeugnisse; O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse; P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte; R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte

Vorspeise



1. **Pho Pia** AG
Frühlingsrollen gefüllt mit versch. Gemüse, dazu Süß-/Saure Sauce **6,90 €**

2. **Gung Chuup** Phang Thod ABER
Panierte Garnelen frittiert mit Süß-/Saure Sauce **7,50 €**

3. **Gung Sarong** ABER
Frittierte Garnelen in Kartoffelstreifen gewickelt **7,50 €**

4. **Frittierte Calamaris** ABER
Frittierte Calamaris mit Süß – Saurer Sauce **7,50 €**

5. **Gai Satay** E
Hühnchenspieße, gelben Curry, Kokosnussmilch, dazu Erdnuss-Dip **7,50 €**



6. **Som Tam Thai** BCDEFGHLM
Papayasalat, Karotten, Tomaten, Chilli, Knoblauch, Erdnüsse **8,90 €**



7. **Yam Wunsen Talee** Glasnudelsalat (auf Anfrage Küchenkapazität) BCDEFGHLM
Garnelen & Tintenfisch Sauerlich-Soße, Chilli, Zwiebeln, thai Kräuter **15,90 €**



8. **Tom Yam Gung Suppe** ABCGHR
Garnelen, Pilzen, Zitronengras, Kokosnussmilch, Thai Kräuter, Chillipaste **7,90 €**

9. **Tom Yam Gai Suppe** CGH
Hühnchen, Pilzen, Zitronengras, Kokosnussmilch, Thaikräuter, Chillipaste **7,50 €**



10. **Tom Kha Gai Suppe** CGH
Hühnchen mit frischen Pilzen, Zitronengras, Kokosnussmilch, Thaikräuter **7,50 €**

Hauptspeise mit Reis



Gäng Kiao Wan DEGMR

Grüner Curry, Kokosnussmilch, thail. Auberginen, Bambus, lange Bohnen, Thai Basilikum



11. mit Gemüse (Brokoli, Bambus, lange Bohnen, Karotten, Paprika) **16,50 €**



12. mit Tofu **17,50 €**

13. mit Hühnchen CF **17,90 €**

14. mit Garnelen und Tintenfisch BR **20,90 €**

15. mit Rindfleisch **19,90 €**

16. mit Ente AB **20,90 €**



Gäng Phed DG

Rotes Curry, Kokosnussmilch, Trauben, Ananas, Kirschtomaten, Thai Basilikum



17. mit Gemüse (Brokoli, Bambus, lange Bohnen, Karotten, Paprika) **16,50 €**



18. mit Tofu **17,50 €**

19. mit Hühnchen CF **17,90 €**

20. mit Garnele und Tintenfisch BR **20,90 €**

21. mit Rindfleisch **19,90 €**

22. mit Ente (Gäng Phed Yang) AE **20,90 €**



Gäng Massaman BDEGR

Massaman Curry, Kokosnussmilch, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüsse, geröstete Zwiebeln



23. mit Tofu **17,50 €**

24. mit Hühnchen C **17,90 €**

25. mit Rindfleisch **19,90 €**

26. mit Ente AE **20,90 €**



Phad Grapau CDFGR

Mit Basilikum, Knoblauch, Chillischoten, lange Bohnen, Karotten

27. mit Hühnchen C **17,90 €**

28. mit Rindfleisch **19,90 €**

29. mit Garnelen und Tintenfisch BR **21,90 €**

30. mit Ente AE **20,90 €**



Phad Med Mamuang ADFGHMPR

Paprika, Karotten, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Cashewkerne, rote Chillipaste

31. mit panierten Hühnchen CEF **18,50 €**

32. mit Ente AE **20,90 €**

Phad Paak ^{FGN}

Gebratener. Brokkoli, Karotten, Paprika, lange Bohnen, Champion, Frühlingszwiebeln

-  33. mit Tofu **17,90 €**
- 34. mit Hühnchen ^{CF} **17,90 €**
- 35. mit Garnelen ^{BR} **20,90 €**
- 36. mit Ente ^{AE} **20,90 €**

Phad Priau Wan ^{DFG}

Süß/Sauer, Ananas, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln

- 37. mit paniertem Hühnchen ^{CEF} **18,50 €**
- 38. mit Garnele ^{BR} **20,90 €**
- 39. mit Ente ^{AE} **20,90 €**

Khao Phad ^{CDFG}

Gebratener Reis mit Ei, Zwiebeln, Karotten, Frühlingszwiebeln

-  40. mit Gemüse **16,50 €**
- 41. mit Hühnchen ^C **17,90 €**
- 42. mit Garnelen ^{BR} **20,90 €**
- 43. mit Ente ^{AE} **20,90 €**

Khao Phad Sapalot ^{CDFG}

Ananas, Cashews, Currypulver, Karotten, Zwiebeln und Paprika

- 44. mit Hühnchen ^C **17,90 €**
- 45. mit Garnelen ^{BR} **20,90 €**
- 46. mit Ente ^{AE} **20,90 €**

Hauptspeisen mit Nudeln

Phad Thai ^{BDEFGR}

Reisnudeln, Eier, Tofu, Sojasprossen, Tamarinsauce Süß/Sauer, Frühlingszwiebel

-  47. mit Tofu **17,50 €**
- 48. mit Hühnchen ^C **17,90 €**
- 49. mit Garnelen ^{BR} **20,90 €**
- 50. mit Ente ^{AE} **20,90 €**

Ba Mi Phad ^{ACDFG}

Gebratene Eiernudeln, Karotten, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebel

-  51. mit Gemüse **16,50 €**
- 52. mit Hühnchen ^C **17,90 €**
- 53. mit Ente ^{AE} **20,90 €**



Ba Mi Ki Mau ACDFG

Gebratene Eiernudeln, Karotten, Brokkoli, lange Bohnen Thai Basilikum, Chili, Knoblauch



54. mit Gemüse **16,50 €**

55. mit Hühnchen c **17,90 €**

56. mit Rindfleisch **19,90 €**

57. mit Garnelen BR **20,90 €**

58. mit Ente AE **20,90 €**

Thai Spezialität

(auf Anfrage und Küchenkapazität)



Laab mit Beilage Reis DFK

Chilli, Zitronen, Zwiebeln, Koriander, ein paar gebratenen Reiskörnern

59. mit gehackten Hähnchen c **17,90 €**

60. mit Rindfleisch **19,90 €**

61. mit gehackter Ente AE **20,90 €**



Plaa Rad Prik mit Reis DR (frittiertes Doradefilet)

62. Doradenfilet mit einer scharfen-süß-sauren Chillisauce übergossen wird. **22,90 €**

63. Ganze Dorade mit einer scharfen-süß-sauren Chillisauce übergossen wird. **28,90 €**



Plaa Phad Grabau mit Reis DR (frittiertes Doradefilet)

64. Doradenfilet mit Thaikräuter, Knoblauch, Chilli, scharf-sauren Limettensoße **22,90 €**

65. Ganze Dorade mit Thaikräuter, Knoblauch, Chilli, scharf-sauren Limettensoße **28,90 €**

Plaa Priaui Wan mit Reis DR (frittiertes Doradenfilet)

66. Doradenfilet Süß/Sauer, Ananas, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Paprika **22,90 €**

67. Ganze Dorade Süß/Sauer, Ananas, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Paprika **28,90 €**

Kinder Menü bis 14 Jahre



68. **Pommes Frites** AEL **5,20 €**

69. **Chicken Nuggets mit Pommes** ACEL **8,50 €**

Dessert



70. **Coconut Ice**

Kokosnusseis in einer halben Kokosnussschale mit -raspeln, Schokosauce **8,50 €**



71. **Hot Brownes mit Eis**

Heißes Schokoküchlein mit einer Kugel Eis **8,90 €**



72. **Pancake Thai Roti**

Pfannkuchen auf thailändische Art mit einer Kugel Eis **8,90 €**

73. **Saison-Dessert** (Küchenanfrage)

Getränkekarte

Warme Getränke

Kaffee Crema		3,20 €
Milchkaffee		3,80 €
Schokokaffee		3,80 €
Espresso		3,00 €
Espresso doppelt		4,20 €
Espresso Macchiato		3,10 €
Cappuccino		3,90 €
Cappuccino Schoko		3,90 €
Latte Macchiato		4,20 €
Schokomilch		4,20 €
Tee (Kamille, Grüner Tee, Grüner Tee Jasmin, Pfefferminz, Schwarz)		3,20 €

Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Classik/Medium/Still	0,5 l	5,50 €
Peterstaler Zitrone klein	0,2 l	3,50 €
Peterstaler Zitrone groß	0,4 l	5,50 €
Johannes-/Orangen-/Apfelsaft und Schorle klein	0,2 l	3,50 €
Johannes-/Orangen-/Apfelsaft und Schorle groß	0,4 l	5,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,80 €
Coca-Cola/Fanta/Spezi klein	0,2 l	3,50 €
Coca-Cola/Fanta/Spezi groß	0,4 l	5,50 €
Coca-Cola light Flasche	0,33 l	4,20 €

Flaschenbier von Bauhöfer

Null Komma (Alkoholfrei)	0,33 l	3,90 €
Sportweizen (Alkoholfrei)	0,5 l	5,50 €

Bier vom Fass von Bauhöfer

Pils	0,3 l	3,90 €
Helles groß	0,5 l	5,50 €
Hefeweizen / Cola-Weizen/Radler-Weizen groß	0,5 l	5,50 €
Radler süß/sauer groß	0,5 l	5,50 €

Weine Winzergenossenschaft Sasbachwalden "Alde Gott"

Riesling trocken	0,25 l	7,20 €
Grauburgunder trocken	0,25 l	7,20 €
Spätburgunder Weißherbst	0,25 l	7,20 €
Spätburgunder Rotwein mild	0,25 l	7,50 €
Weinschorle rot/weiß	0,25 l	6,50 €
Weise Perle (deutscher Perlwein)	0,2 l	5,90 €

Schnaps Verschiedene Schaps/Likör (Mirabellen, Kirsch, Topinambur, Willi, Obstler)

2 cl 4,20 €