



Lai Thai Menü



Menü Lai Thai 1

Vorspeise

Lai Thai Vorspeiseteller _{a, b, c, d, j, 4}

Suppe

Tom Khaa Gai _{6, 4, 13} 

Hauptspeise

Phad Med Og Gai _{a, d, f, m, 4}

Panäng Nüa _{g, 4, 13} 

Gäng Phed Ped Yaang _{a, 6, d, 4, 13} 

Dessert

Glauly Buad Chee

Preise für 2 Personen 55 ,00 €
weitere Person 27,00 €



Menü Lai Thai 2

Vorspeise

Laab Gai _{6, 4, 13} 

Suppe

Tom Jam Gai _{6, 4, 13} 

Hauptspeise

Phad Chaa Ped _{a, 6, d, 4, 13}   

Kraprao Gai _{a, d, m, 4}  

Gäng Paa Nüa _{6, 4, 13}   

Dessert

Glauly Buad Chee

Preise für 2 Personen 50,00 €
weitere Person 25,00 €





Lai Thai Menü



Menü Aahaan Taley

Vorspeise

Lai Thai Frikadelle a, b, c, d, g, 4 

Suppe

Tom Jam Gung 6, 4, 13 

Hauptspeise

Gäng Khiao Waan Gung 6, 4, 13  

Phad Khing Plaa a, d, h, m, 4

Phad Naam Prikpao Taley a, b, k, m, 4 

Dessert

Glauy Buad Chee

Preise für 2 Personen 65,00 €

weitere Person 32,00 €



Menü Mangsavirat

Vorspeise

Gebackene Gemüse a, d, 4

Suppe

Tom Khaa Phak 6, 4, 13 

Hauptspeise

Gäng Däng Tofu 6, 4, 13  

Phad Med Tofu a, d, f, m, 4

Panäng Tofu g, 4, 13 

Dessert

Glauy Buad Chee

Preise für 2 Personen 45,00 €

weitere Person 22,00 €





Vorwort



„Essen mit allen Sinnen“ Das ist es, was die Thailänder lieben. Betörende Düfte, scharfe Gaumenkitzel, exotische Früchte, all das wird in der thailändischen Küche miteinander kombiniert und entführt Sie in ein kulinarisches Märchen aus Tausend und einer Nacht.

Die thailändische Küche wird von den Europäern als leicht & gesund empfunden. Das liegt zum einen an der Frische der Zutaten, aber auch an der guten Verträglichkeit der Speisen, da selbst für frittierte Speisen reine pflanzliche Öle mit ausgewogenen Fettsäuren verwendet werden.

Die thailändische Gerichte werden häufig begleitet von feurigen Würzsaucen und frischen Gemüse und Obst. Als Beilage passt der gekochte Duftreis am besten, da man den Geschmack der Gerichte unverfälscht genießen würde. Oft werden in Thailand die Suppe als Hauptspeise serviert und helfen die Schärfe zu mindern.

Zum Besteck benutzen die Thailänder hauptsächlich Löffel und Gabel, da fast alle Zutaten mundgerecht geschnitten sind. In Thailand ist es üblich, dass man Essen auf dem Löffel mit Hilfe einer Gabel befördert. Essstäbchen ist eigentlich nur für Nudelgericht geeignet.

Alle Gerichte bei uns werden frisch zubereitet. Deswegen bitten wir Sie um Ihr Verständnis, dass wir bei manchen Gerichten etwas Zeit brauchen bei der Zubereitung. Für Ihre Wünsche sind wir immer offen, solange wir es Ihnen erfüllen können. Auch für den Schärfegrad ist es variierbar nach Ihrem Wunsch

Wir wünschen Ihnen, viele Freunde und guten Appetit.

Ihr Lai Thai Team





Vorspeisen / Appetizer



- | | | |
|-----|--|---------|
| 1. | Frühlingsrolle / springrolls a,dk,4 | 4,50 € |
| 2. | Wantan / crispy wontons a,d,j,k,4 | 5,50 € |
| 3. | Tofu / deep fried tofu d,g,k | 4,50 € |
| 4. | Gebackene Gemüse / deep fried vegetables a,k,4 | 4,50 € |
| 5. | Gebackene Tintenfischring / calamari rings a,k,4 | 5,50 € |
| 6. | Gebackene Garnelen / deep fried shrimp a,b,k | 6,50 € |
| 7. | Hühnersaté / chicken satay g,4 | 5,50 € |
| 8. | Chicken Wings k,4  | 5,50 € |
| 9. | Lai Thai Frikadelle/ deep fried shrimp-chicken cakes a,b,c,g,k,4  | 6,00 € |
| 10. | Pikante Spareribs / spicy spareribs a,d,m,k,1,3,4  | 6,50€ |
| 11. | Gegrillte Schweiner-Spies / grilled pork skewer d,k,4 | 6,50 € |
| 12. | Lai Thai Vorspeiseteller / mixed appetizers a,b,c,d,j,k,4 | 12,50 € |





Suppe / Soup



Tom Jam ^{b,4,13}

Sauer-scharfe Suppe zubereitet mit Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Galgant-wurzel, Champignon. Dazu passt..

21. Hühnerfleisch/ chicken	4,90 €
22. Fisch / fish (Lachs / salmon)	6,50 €
23. Garnelen / shrimps	6,50 €
24. Gemüse / Vegetables	4,90 €

Tom Khaa ^{b,4,13}

Sauer-scharfe Suppe zubereitet mit Kokosmilk, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Galgantwurzel, Champignon. Tom Khaa schmeckt milder und süßlicher als Tom Jam. Dazu passt..

25. Hühnerfleisch/ chicken	5,50 €
26. Fisch / fish (Lachs / salmon)	7,00 €
27. Garnelen / shrimps	7,00 €
28. Gemüse / Vegetables	5,50 €

Tom Jued ^{d,4}

Klare Suppe mit Chinakohl, Karotten und Frühlingszwiebel. Dazu passt..

29. Glasnudeln	4,50 €
30. Wantan _a	5,50 €

Khao Tom ^{a,d,4}

Reissuppe Thai-Art mit Ingwer und Frühlingszwiebel.

31. Hühnerfleisch / chicken	4,50 €
32. Garnelen / shrimps	6,50 €

Soup Nüa ^{a,d,4}

Geschmorene Rindfleischsuppe nach Thai-Art mit Karotten und Sojasprossen.

33. Rindfleischsuppe	6,00 €
----------------------	--------





Salat / Salad



Ein thailändischer Salat kann aus Fisch oder Meeresfrüchten, aus kurz gegrilltem oder gebratenem Fleisch oder Geflügel, aus Nudeln oder Früchten bestehen. Gemischt wird die jeweilige Hauptzutat mit einer Auswahl aus frischem Gemüse, Gurken, Frühlings-zwiebeln, Tomaten und Karotten. Abgeschmeckt wird reichlich mit frischen Kräutern, Pfefferminze, Limettenblättern und Koriander.

- | | | | |
|---|------------|---|---------|
| 41. Thai Salat | a,c,g,k,4 | | 7,50 € |
| Gemischter Salat mit Erdnußsauce, Ei und Hühnerfleisch/
Mixed Salads with egg, chicken and peanut sauce | | | |
| 42. Laab Gai | b,4,13 |  | 7,50 € |
| Hühnerfleischsalat,sauer-scharf,mit Pfefferminzblätter /
Minced chicken salad, spicy and sour | | | |
| 43. Laab Ped | a,b,d,4,13 |  | 10,50 € |
| Entensalat,sauer-scharf,mit Pfefferminzblätter /
Minced duck salad, spicy and sour | | | |
| 44. Jam Nüa | b,4,13 |  | 8,50 € |
| Rindfleischsalat, sauer-scharf / beef salad, spicy and sour | | | |
| 45. Jam Wunsen | b,h,4,13 |  | 10,50 € |
| Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten und Hühnerfleisch/
Glass noodle salad with seafood and chicken, spicy and sour | | | |
| 46. Jam Thaley | b,h,4,13 |  | 12,50 € |
| Meeresfrüchtesalat, sauer-scharf / sea food Salat, spicy and sour | | | |
| 47. Som Tam | b,g,4,13 |  | 7,50 € |
| Junger grüner Papayasalat, sauer-scharf mit Erdnüsse
fresh young green papaya salad | | | |





Hauptspeise / Main Course



...höllisch scharf bis samtig mild !

Mit den thailändischen Fleischgerichten verwandelt sich die durch Salate und Suppen geweckte Liebe zu lodernder Leidenschaft. Die Currygerichte sind das Furioso in der Sinfonie der thailändischen Küche, feurig und stürmisch. Andere Fleischgerichten führen in ruhigerem Gewässer, schmeicheln den Sinnen und verwöhnen den Gaumen mit vielfältigen Geschmacknuancen, mal süß, mal sauer, mal mild.

Unser  Schärfesymbol



= leicht scharf



= scharf



= sehr scharf

Alle Speisen können auch schärfer oder milder als angegeben zubereitet werden.
Sprechen Sie bitte einfach mit unserem Personal an.





Spezialitäten



261. Gäng Phed Ped Yaang _{a,b,d,4,13}  16,50 €
knusprige Ente in roter Currysoße, mit Bambus, Lychees, Trauben, Cherry Tomaten
Deep fried duck in red curry sauce with bamboos, lychee, grapes, cherry tomatoes
262. Laab Ped _{a,b,d,4,13}  16,50 €
Entensalat,sauer-scharf,mit Pfefferminzblätter /
Minced duck salad, spicy and sour
263. Tord Man _{a,b,c,d,g,4}  14,90 €
Lai Thai Frikadelle / Deep fried prawn-chicken cakes
264. Hoh Mog Taley _{b,c,4,13}   17,50 €
Thai roter Curry Soufflet mit Meeresfrüchte /steamed seafood cakes
265. Plaa Nueng Manao _{b,4,13}  18,50 €
Gedünste Dorade in scharfe Zitronensoße /Steamed sea bream in spicy lime sauce
266. Plaa Nueng Sii Iw _{a,b,d,h,4} 18,50 €
Gedünste Dorade in Ingwer-Sojasoße/ Steamed sea bream in ginger-soja sauce
267. Plaa Pae Sa _{b,4,13}  18,50 €
Gedünste Dorade in scharfe Zitronensoße mit gedünsten Gemüse
Steamed sea bream in spicy lime sauce and mixed vegetable
268. Plaa Raad Prig _{b,4,13}   15,50 €
Knuspriger Rottlapia in roter Currysoße
Deep-fried red tilapia with stir-fried red curry
269. Plaa Tord Jam Takrai _{b,4,13}  15,50 €
Knusprige Rottlapia in scharfe Zironensoße mit Kräuter und Kachewnuß
Deep-fried red tilapia with spicy salad dressing, herbs and cashew nut
270. Poh Täk _{b,m,4,13}   25,00 €
Thailändischer Feuertopf sauer und scharf mit Meeresfrüchte, champignon,
Zitronengras, Galagant, Kaffirlimetten-Blätter und Basilikumblätter.
Thai seafood spicy hot pot.





Gäng Däng



„Gäng Däng“ wird mit **rotem Curry** ^{b,4,13} und Kokosmilch gekocht. Folgende Zutaten: Bambus, grüne Prinzessbohnen, Thai-Aubergine, Kaffir-Limettenblätter, Peperoni und Basilikumblätter (Basil Horapha) werden mit dem Fleisch ihrer Wahl zusammen zubereitet. Es schmeckt salzig und leicht süß.

Red Curry cooked with coconut milk, green peas, bomboo shoots, Thai eggplants, kaffir lime leaves, chilli peppers and fresh Thai basil leaves.

51.	Hühnerfleisch / chicken	12,90 €
52.	Rindfleisch / beef	14,00 €
53.	knusprige Ente / crispy duck ^{a,d}	16,50 €
54.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet ^{a,d}	14,50 €
55.	Fisch / fish (Pangasiusfilet) ^a	13,50 €
56.	Tintenfisch / squid	14,50 €
57.	Garnelen /shrimp	18,00 €
58.	Meeresfrüchte / seafood ^m	18,90 €
59.	Tofu / bean curd	12,90 €



Gäng Khiao Waan



„Gäng Khiao Waan“ wird mit **grünem Curry** ^{b,4,13} und Kokosmilch gekocht. Folgende Zutaten: Bambus, grüne Prinzessbohnen, Thai-Aubergine, Kaffir-Limettenblätter, Peperoni und Basilikumblätter (Basil Horapha) werden mit dem Fleisch ihrer Wahl zusammen zubereitet. Im Gegensatz zu Gäng Däng ist er süßlicher.

Green Curry cooked with coconut milk, green peas, bomboo shoots, Thai eggplants, kaffir lime leaves, chilli peppers and fresh Thai basil leaves.

61.	Hühnerfleisch / chicken	12,90 €
62.	Rindfleisch / beef	14,00 €
63.	knusprige Ente / crispy duck ^{a,d}	16,50 €
64.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet ^{a,d}	14,50 €
65.	Fisch / fish (Pangasiusfilet) ^a	13,50 €
66.	Tintenfisch / squid	14,50 €
67.	Garnelen /shrimp	18,00 €
68.	Meeresfrüchte / seafood ^m	18,90 €
69.	Tofu / bean curd	12,90 €





Gäng Kuar



„Gäng Kuar“ wird mit **rotem Curry** ^{b,4,13}, Kokosmilch, Ananas, Litchis, Kaffir-Limettenblätter, Paprika und dem Fleisch Ihrer Wahl zubereitet. Es schmeckt süßlich, fruchtig und leicht scharf. Sehr geeignet für den Anfänger, der an scharfes Essen noch nicht gewöhnt ist.

Gäng Kuar cooked with red curry coconut milk, pineapple, lychee, kaffir lime leaves and chill peppers.

71.	Hühnerfleisch / chicken	12,90 €
73.	knusprige Ente / crispy duck ^{a,d}	16,50 €
74.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet ^{a,d}	14,50 €
77.	Garnelen /shrimps	18,00 €
79.	Tofu / bean curd	12,90 €



Gäng Massaman



„Gäng Massaman“ wird mit **Massaman Curry** ^{b,4,13} und Kokosmilch gekocht. Folgende Zutaten: Zwiebeln, Kartoffeln, Kaffir-Limettenblätter, **Erdnüsse** und Tamarindsoße werden mit dem Fleisch ihrer Wahl zusammen zubereitet. Süßlich und leicht säuerlich schmeckt es.

Massaman Curry cooked with coconut milk, potatoes, onions, peanuts, kaffir lime leaves and tamarind juice.

81.	Hühnerfleisch / chicken	12,90 €
82.	Rindfleisch / beef	14,00 €
83.	knusprige Ente / crispy duck ^{a,d}	16,50 €
84.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet ^{a,d}	14,50 €
89.	Tofu / bean curd	12,90 €





Gäng Panäng



„Gäng Panäng“ wird mit **Panäng Curry** _{g,4,13} und Kokosmilch gekocht. Im Vergleich zum roten Curry ist Panäng Curry cremiger, süßlicher und weniger scharf. Folgende Zutaten: Kaffir-Limeteenblätter und Prinzessbohnen werden mit dem Fleisch Ihrer Wahl zusammen zubereitet.

Panäng Curry cooked with coconut milk, green peas, topped with kaffir lime leaves and chilli peppers.

91.	Hühnerfleisch / chicken	12,90 €
92.	Rindfleisch / beef	14,00 €
93.	knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	16,50 €
94.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	14,50 €
99.	Tofu / bean curd	12,90 €



Phad Kraprao



„Phad Kraprao“ ist eins sehr beliebtes Essen in Thailand. Folgende Zutaten : Knoblauch, Chili, Bambus, Prinzessbohnen, Zwiebeln, Pepperoni, Sojasoße _{a,d,1,3,4} Austernsoße _{a,d,m3,4} werden mit dem Fleisch Ihre Wahl zusammen zubereitet.

Cooked with chilies, garlic, green peas, bamboo shoots, onions, chilli peppers and fresh Thai basil leaves

101.	Hühnerfleisch / chicken	12,90 €
102.	Rindfleisch / beef	14,00 €
103.	knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	16,50 €
104.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	14,50 €
105.	Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	16,50 €
106.	Tintenfisch / squid	14,50 €
107.	Garnelen /shrimp	18,00 €
108.	Meeresfrüchte / seafood _m	18,90 €
109.	Tofu / bean curd	12,90 €





Gäng Paa



„Gäng Paa“ oder „Waldcurry“ ^{b,4,13} ist der schärfsten Gerichte bei uns. Es wird mit Brühe und rotem Curry gekocht. Mit Krachaiwurzel, Galgantwurzel, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter und grünen Pfefferkern macht es die Schärfe sehr intensiv. Zusammen mit grünen Bohnen, Bambussprossen, Möhren, Blumenkohl, Peperoni, Bai Krapao und dem Fleisch Ihrer Wahl zubereitet.

Cooked with red curry, galangal, lesser siamese ginger, lemon grass, green peas, bamboo shoots, Thai eggplants, carrot, cauliflower, kaffir lime leaves, chilli peppers and Thai basil leaves

111.	Hühnerfleisch / chicken	12,90 €
112.	Rindfleisch / beef	14,00 €
115.	Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	16,50 €
116.	Tintenfisch / squid	14,50 €
117.	Garnelen /shrimp	18,00 €
119.	Tofu / bean curd	12,90 €



Phad Phed



„Phad Phed“ oder „Phad Chaa“ ^{b,4,13} ist eins der schärfsten Gerichte bei uns. Das rote Curry wird mit Krachaiwurzel, Galgantwurzel, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter und grünen Pfefferkern angebraten macht es die Schärfe sehr intensiv. Zusammen mit Prinzessbohnen, Bambus, Chilischoten, Bai Krapao und dem Fleisch Ihrer Wahl zubereitet.

Cooked with red curry, galangal, lesser siamese ginger, lemon grass, green peas, bamboo shoots, Thai eggplants, carrot, cauliflower, kaffir lime leaves, chilli peppers and Thai basil leaves.

121.	Hühnerfleisch / chicken	12,90 €
122.	Rindfleisch / beef	14,00 €
123.	knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	16,50 €
124.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	14,50 €
125.	Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	16,50 €
126.	Tintenfisch / squid	14,50 €
127.	Garnelen /shrimp	18,00 €
128.	Meeresfrüchte / seafood _m	18,90 €
129.	Tofu / bean curd	12,90 €





Saam Rod



„Saam Rod“ oder „drei Köstlichkeiten“ in folgender Kombination : Chili, Knoblauch und Süßsauersoße _k. Dazu wird es mit Zwiebeln, Karotten, Paprika, Ananas, Austernsoße _{a,d,m,3,4} zubereitet.

Chili-sauce sweet-sour-spicy with pineapple, onion, carrot and bellpeppers.

133.	knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	16,50 €
134.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	14,50 €
135.	Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	16,50 €
137.	Garnelen /shrimp	18,00 €
138.	Meeresfrüchte / seafood	18,90 €
139.	Tofu / deep fried bean curd	12,90 €
140.	Rote Tilapia / red tilapia	15,50 €



Phad Naam Prikpao



Es wird mit Zwiebeln, Champignon, Broccoli, Chilischoten, Karotten, Basilikumblätter, Chili-Tamarind Paste _{b,d,k,4}, Austernsoße _{a,d,m,3,4} und dem Fleisch Ihrer Wahl zubereitet. Es schmeckt leicht süßlich und leicht scharf.

stir-fried with chilli-tamarind paste, fresh vegetables and Thai basil.

142.	Rindfleisch / beef	14,00 €
143.	knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	16,50 €
144.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	14,50 €
145.	Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	16,50 €
147.	Garnelen /shrimp	18,00 €
148.	Meeresfrüchte / seafood _m	18,90 €
149.	Tofu / bean curd	12,90 €





Gäng Chu Chi



„Gäng Chu Chi“ wird mit **rotem Curry** ^{b,4,13} und Kokosmilch zu bereitet. Dazu Kaffir-Limettenblätter, Krachaiwurzel, Chilischoten und frittierte Basilikumsblätter. Die Soße ist dick flüssig und kräftig mit süßlichem Geschmack.

Red curry cooked with coconut milk, lesser siamse ginger, kaffir lime leaves, topped with deep fried Thai basil leaves and chili peppers.

157	Garneln / schrimp	18,00 €
158	Meeresfrüchte / sea foods _m	18,90 €
160	Gegrillte Lachsfilet / grilled salmon fillet	16,50 €



Phad Khing



Phad Khing wird mit Zwiebeln, Champignon, Broccoli, Paprika, Karotten, Frühlingszwiebel, Ingwer, Austernsoße ^{a,d,m,3,4}, Sojasoße ^{a,d,1,3,4} und Fleisch Ihrer Wahl zu bereitet.

Stir-fried with ginger and fresh vegetables

161.	Hühnerfleisch / chicken	12,90 €
162.	Rindfleisch / beef	14,00 €
163.	knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	16,50 €
164.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	14,50 €
165.	Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	16,50 €
167.	Garnelen /shrimps	18,00 €
169.	Tofu / bean curd	12,90 €





Phad Med Mamuang Himmarn



Phad Med Mamuang Himmarn_f wird mit Zwiebeln, Champignon, Broccoli, Paprika, Karotten, Kachewnüsse, Austernsoße_{a,d,m,3,4}, Sojasoße_{a,d,1,3,4} und Fleisch Ihrer Wahl zu bereitet.

stir-fried with cashew nuts and fresh vegetables

171.	Hühnerfleisch / chicken	12,90 €
172.	Rindfleisch / beef	14,00 €
173.	knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	16,50 €
174.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	14,50 €
179.	Tofu / bean curd	12,90 €



Phad Piao Waan



Süß-sauer _{k,4} mit Zwiebeln, Karotten, Blumenkohl, Tomaten, Gurken und Ananas

Sweet and sour with fresh vegetables and pineapple

183.	knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	16,50 €
184.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	14,50 €
185.	Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	16,50 €
187.	Garnelen /shrimps	18,00 €
189.	Tofu / bean curd	12,90 €





Reis & Nudeln



Khao Phad _{a,c,d,1,3,4}

Gebretener Reis mit Ei, Sojasoße _{a,d,3,4} und frischem Gemüse.
stir-fried rice with eggs and fresh vegetables

191.	Hühnerfleisch / chicken	12,90 €
193.	knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	16,50 €
194.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	14,50 €
197.	Garnelen / shrimp	18,00 €

Khao Phad Kraprao _{a,b,d,1,3,4}

Gebretener Reis mit Knoblauch-Chili Soße, frischem Gemüse und Basilikumblätter.
stir-fried rice with garlic-chilli sauce, fresh vegetables and fresh Thai basil leaves.

201.	Hühnerfleisch / chicken	12,90 €
202.	Rindfleisch / beef	14,00 €
203.	knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	16,50 €
204.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	14,50 €
207.	Garnelen /shrimp	18,00 €

Glasnudeln _{a,c,d,h,1,3,4}

211.	Suki Naam 	15,50 €
Glasnudelsuppe mit Meeresfrüchten, Hühnerfleisch, frischem Gemüse, Thai Suki-Soße Glass noodle soup with shrimps, squids, chicken, fresh vegetables, Thai Suki sauce		
212.	Suki Haeng 	15,50 €
Gebr. Glasnudel mit Meeresfrüchten, Hühnerfleisch, frischem Gemüse, Thai Suki-Soße Glass noodles stri-fried with shrimps, squids, chicken, fresh vegetables, Thai Suki sauce		
213.	Phad Wunsen Ruam Mid	15,50 €
Gebr. Glasnudel mit Meeresfrüchte, Hühnerfleisch, frischem Gemüse, Sojasoße. Glass noodles stir-fried with shrimps, squids, chicken, eggs, fresh vegetables.		

Bami Phad _{a,c,d,1,3,4}

Gebretene Eiernudeln mit Ei und frischem Gemüse.
stir-fried egg noodles with fresh vegetables.

223.	knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	16,50 €
224.	knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	14,50 €





Reis & Nudeln



Phad Thai a,c,d,k,1,3,4

Gebratene Reisnudeln Thai-Art mit Tamerindsoße, Ei, Sojasprossen, frittierte Tofu und chinesische Schnittlauch.

stir-fried rice noodles with tamerind sauce, eggs, bean sprout, deep fried tofu and green onion.

231. Hühnerfleisch / chicken 13,50 €

232. Garnelen / shrimp 18,00 €

Guay Tiaw Phad Kraprao a,b,d,1,3,4

Gebretene Reisbandnudeln mit Knoblauch-Chili Soße, frischem Gemüse und Basilikumblätter.

stir-fried rice noodles with garlic-chilli sauce, fresh vegetables and fresh Thai basil leaves.

233. Hühnerfleisch / chicken 13,50 €

234. Rindfleisch / beef 14,50 €

235. Garnelen / shrimp 18,00 €

Guay Tiaw Nüa a,d,1,3,4

Rindfleisch-Nudelnsuppe nach Thai-Art mit Rindfleischbällchen, Sojasprossen und Frühlingszwiebel.

rice noodles soup with beef, beensprout and spring onion

236. Reisnudeln 14,50 €

237. Eiernudeln 14,50 €

Guay Tiaw Naam a,d,1,3,4

Reisbannudelnsuppe mit Sojasprossen und Frühlingszwiebel

rice noodles soup with beensprout and spring onion

238. knuspriges Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet 14,50 €

239. knusprige Ente / crispy duck 16,50 €





Beilage



241.	Reis	2,50 €
242.	Gebratener Reis _{c,d,1,3,4}	3,50 €
243.	Gebratene Nudeln _{c,d,1,3,4}	3,50 €
244.	Extra Cashewnuß	1,00 €
245.	Extra Erdnußsoße	1,00 €
246.	Extra Currysoße	2,50 €

Alle Gerichte enthalten Geschmacksverstärker. Es ist Bestandteil von den
Currypasten, Sojasoße, Austernsoße, Fisschsoße etc.
Wir verwenden keine zusätzlichen Geschmacksverstärker!!!

Zusatzstoffe :

1 = mit Farbstoffen	6 = geschwärzt	11 = mit Süßungsmitteln
2 = mit Antioxidationsmitteln	7 = mit Phosphat	12 = enthält eine Phenilaminquelle
3 = mit Konservierungsstoff	8 = mit Eiweiß	13 = gewachst
4 = Geschmacksverstärkern	9 = koffeinhaltig	14 = Taurin
5 = geschwefelt	10 = chininhaltig	15 = Nitritpökelsalz

Enthält folgende Allergene:

a Glutin haltiges Getreide (Weizen)	h Sellerie
b Fisch und Krebstiere	i Senf
c Eier	j Sesamsamen
d Soja	k Schwefeldioxid und Sulfite
e Milch (einschließlich Laktose)	l Lupin
f Schalenfrüchte wie Mandel oder Haselnüsse	m Weichtiere wie Austern und Muscheln
g Erdnüsse	





Dessert



- | | | |
|------|---|--------|
| 251. | Gluay Tord _a
Gebackene Banane in Kokosraspelsteig mit Honigsoße und Sahne _e /
deep fried banana with honey sauce and whipped cream | 4,50 € |
| 252. | Sapparod Tord _a
Gebackene Ananas in Kokosraspelsteig mit Honigsoße und Sahne _e /
deep fried pineapple with honey sauce and whipped cream | 4,50 € |
| 253. | Gluay Buad Chee
Gekochte Banane in Kokosmilch / cooked banana in coconut milk | 5,00 € |
| 254. | Kokosnuß-Eis / coconut ice cream _e | 5,50 € |
| 255. | Eis mit Gluay Tord / ice cream with deep fried banana _{a,e} | 5,50 € |
| 256. | Eis mit Sapparod Tord / ice cream with deep fried pineapple _{a,e} | 5,50 € |
| 257. | Litschis „on the rock“ | 4,50 € |
| 258. | Eis / Ice Cream (2 Kugeln mit Sahne _e)
Auswahl von folgenden Eissorten : Vanille , Shokolade/
With the selection of the following flavours: vanilla, chocolate | 4,50 € |





Biere / Beers



301	Bitburger Pils (vom Fass/draught beer)	0,3 l	2,70 €
302	Gaffel Kölsch (vom Fass/draught beer)	0,4 l	3,50 €
303	Gaffel Kölsch (vom Fass/draught beer)	0,2 l	1,80 €
304	Benediktiner Weißbier (Flasche/bottle)	0,5 l	4,20 €
305	Benediktiner Dunkel (Flasche/bottle)	0,5 l	4,20 €
306	Benediktiner Alkoholfrei (Flasche/bottle)	0,5 l	4,20 €
307	Sigha Bier „Thai Bier“ (Flasche/bottle)	0,33 l	4,20 €
308	Chang Bier „Thai Bier“ (Flasche/bottle)	0,33 l	4,20 €
309	Malzbier (Flasche/bottle)	0,33 l	2,50 €
310	Bitburger Alkoholfreies Bier (Flasche/bottle)	0,33 l	2,50 €



Aperitifs / Magenbitter



311	Pflaumenwein / plum wine	4 cl	3,00 €
312	Lycheewein / lychee wine	4 cl	3,00 €
313	Martini Bianco	4 cl	4,50 €
314	Sherry dry k	4 cl	3,50 €
315	Fernet Branca	4 cl	4,00 €
316	Ramazotti	4 cl	4,00 €
317	Tigerschnaps l	4 cl	4,00 €



Spirituosen



321	Tequila	2 cl	2,50 €
322	Grappa	4 cl	4,00 €
323	Remy Martin	4 cl	6,00 €
324	Johnnie Walker Black Label	4 cl	6,00 €
325	Chivas Rigal	4 cl	6,00 €
326	Mekhong l	4 cl	5,00 €





Kalte Getränke / Soft Drinks



331	Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet	0,25 l	2,50 €
332	Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet	0,75 l	6,00 €
333	Coca Cola 1,9	0,3 l	2,70 €
334	Coca Cola Zero 1,9,11,12	0,3 l	2,70 €
335	Fanta 1,2	0,3 l	2,70 €
336	Sprite	0,3 l	2,70 €
337	Spezi 1,2,9	0,3 l	2,70 €
338	Apfelschorle	0,3 l	2,80 €
339	Tonic Water 10	0,2 l	2,50 €
340	Ginger Ale 10	0,2 l	2,50 €
341	Bitter Lemon 10	0,2 l	2,50 €
342	Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
343	Orangensaft	0,2 l	2,50 €
344	Ananassaft	0,2 l	2,80 €
345	Maracujasaft	0,2 l	2,80 €
346	Mangosaft	0,2 l	2,80 €
347	Ice Tea 2,9	0,3 l	2,70 €
348	Kokossaft	0,3 l	3,50 €



Warme Getränke / coffee & co



351	Tasse Kaffee / coffee 9	2,20 €
352	Espresso 9	2,20 €
353	Doppelter Espresso / double espresso 9	3,50 €
354	Espresso Macchiato e,1,9	2,50 €
355	Latte Macchiato e,1,9	3,00 €
356	Capuccino e,1,9	2,80 €
357	Café au Lait e,1,9	2,80 €
358	Kännchen Jasmin Tee / jasmin tea (pot)	2,80 €
359	Kännchen Grüner Tee / green tea (pot)	2,80 €
360	Kännchen Zitronengras Tee / lemongrass tea (pot)	2,80 €
361	Kännchen Schwarzer Tee 9	2,80 €
362	Frischer Ingwertee / fresh ginger tea	3,50 €
363	Frischer Minztee / fresh minz tea	3,50 €
364	Sake Reiswein	5,00 €





Longdrinks



371	Campari Orange ₁	4 cl	6,50 €
372	Gin Tonic	4 cl	6,50 €
373	Wodka Lemon ₁₀	4 cl	6,50 €
374	Barcadi Razz mit Sprite	4 cl	6,50 €
375	Lillet Wild Berry ₁₀	4 cl	6,50 €
376	Russian Wild Berry	4 cl	6,50 €
377	Aperol Spritz ₁₀	4 cl	6,50 €
378	Aperol Lemon Spritz ₁₀	4 cl	6,50 €



Cocktails



... ohne Alkohol

381	Virgin Colada (A-Saft, Kokosmilch)	5,50 €
382	Princess Smile (A-Saft, Kokosmilch, Grenadine _{1,2,3})	5,50 €
383	Lucky Driver (Maracujasaft, A-Saft, Kokosmilch)	5,50 €
384	Lai Thai Punch (Maracujasaft, O-Saft, Ananassaft)	5,50 €
385	Sunshine Kiss (O-Saft, A-Saft, Kokosmilch, Grenadine _{1,2,3})	5,50 €
386	Lemon Gras ₁₃ (Limetten, Orange, Zitronengras, Bitter Lemon ₁₀)	5,50 €
387	Wake Up (Limettensaft, Maracujasaft, O-Saft, Giger Ale ₁₀)	5,50 €

... mit Alkohol

391	Goa (2 Sorten Rum ₁ , A-Saft, Kokosmilch)	8,00 €
392	Fog (Creme de Cacao, Wodka, Milch, Kokosmilch)	8,00 €
393	Fog Cutter (Rum ₁ , Weinbrand _k , Z-Saft, A-Saft, O-Saft, Maracujasaft)	8,00 €
394	Chi Chi (Wodka, A-Saft, Kokosmilch, Grenadine _{1,2,3})	8,00 €
395	Tequila Sunrise (Tequila, O-Saft, Grenadine _{1,2,3})	7,50 €
396	Caipirinha ₁₃	8,00 €
397	Mai Thai _{f,1,13}	8,50 €
398	Cherry Blossom (Z-Saft, Weinbrand _k , Cherry Brandy, Grenadine _{1,2,3} , Triple Sec, Sodawasser)	8,50 €
399	Sabai Sabai (Mekhong ₁ , Z-Saft, Zuckersirup, Thai Basilikum, Soda)	7,50 €
401	Sweet Solada (Mekhong ₁ , Kokosmilch, Ananassaft, Limettensaft)	7,50 €
402	Meh-Jito (Mekhong ₁ , Limettensaft, Zucker, Zuckersirup, frische Minzblätter, Ingwer, Sodawasser)	7,50 €

