



Vorspeisen - Snacks

- บลุ่มกุ้ง Khluy Gung (2 Stück) ^{A,B,C,E,F, I,L} 4,8
Garnelen Frühlings-Stäbchen mit süßer Chilisauce
- ลาบทอด Lab thod (5 Stück) ^{A,C,D, F,I,L} 5,3
Frittierte würzige Fleischbällchen
- ไก่สะเต๊ะ Chicken Satay (3 Stück) ^{C,E,F,H} 5,8
Gegrillte Hühner-Spießchen, mariniert mit Kokos und Kurkuma, Mit Erdnuss-Currysauce
- ไก่ทอดตะไคร้ Kai thod ta-khai ^{A,C,E, F,I,L} 4,5
Frittiertes Hühnchen mit Zitronengras und süßer Chilisauce
- ข้าวเกรียบกุ้ง Garnelencracker (2 Stück) ^{A,B} 3,9
Frittierte Garnelencracker mit thailändischer süßer Chili-Würzpaste
- ปอเปี๊ยะทอด Veggie Frühlingsrollen (2 Stück) ^{A,C,E,F, I,L} 5,8
Knusprige vegetarische Frühlingsrollen - Gemüse, Pilze und Glasnudeln, mit süßer Chilisauce
- เต้าหู้ทอด Crispy Tofu (3 Stück) ^{A,F} 4,3
Knusprige Tofu mit Erdnuss-süßer Chilisauce



Thailändische Suppe

- Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่) 4.8/14.8** ^{A,B,D}
Aromatische Kokosnussuppe mit zartem Huhn, Zitronengras, Galgant und Kaffir-Limettenblättern - cremig, duftend und leicht pikant.
*Auch ohne Schärfe erhältlich
- Tom Yum Goong (ต้มยำกุ้ง) 5.8/15.8** ^{A,B,D,G}
Die berühmte scharfe-säuerliche Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Kaffir-Limette und Thai-Chili - feurig, frisch & unwiderstehlich.

Traditionelle Thailändische Spicy Salat



Som Tam Thai (ส้มตำไทย) 11.5 ^{B,D,E, L} (Schärfegrad 🌶️ 0 🌶️🌶️ 0 🌶️🌶️🌶️)

Frischer grüner Papayasalat mit Erdnüssen, Karotten, getrocknete Garnelen, Tomaten und Limettensaft – süß, sauer, knackig und mild pikant.

Som Tam Lao (ส้มตำลาว) 11.5 ^{B,D,E, L} (Schärfegrad 🌶️ 0 🌶️🌶️ 0 🌶️🌶️🌶️)

Laotische Variante des Papayasalats mit fermentiertem Fisch und kräftiger Schärfe – intensiv im Geschmack, für Liebhaber authentischer Aromen.

Laab Nuea (ลาบเนื้อ) 13.8 🌶️ ^{A,C,D, F,I,L}

Traditioneller nordost-thailändischer Salat aus gehacktem Rindfleisch, Limettensaft, Minze, Chili und geröstetem Reis – frisch, würzig & aromatisch.

Pla Goong (ปลากุ้ง) 14.8 🌶️🌶️ ^{B,D,E, L}

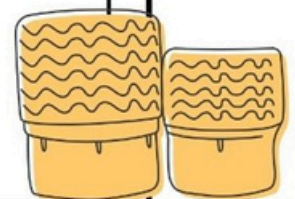
Scharfer Garnelensalat mit frischen Kräutern, Limette, Chili und Zitronengras – leicht, spritzig und feurig.

Yum Takrai Goong (ยำตะไคร้กุ้ง) 14.8 🌶️🌶️ ^{B,D,E, L}

Frischer Zitronengras-Salat mit Garnelen, Schalotten, Chili, Limettensaft, gerösteten Erdnüssen und Kräutern – duftend, knackig und herrlich aromatisch.

Beilagen

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Jasminreis | 3 |
| Klebreis | 3.5 |
| Kleiner Salat ^{C,F, N} | 3.5 |




Traditionelle Thailändische Spezialitäten

ผัดไทย

Pad-Thai A,B,C,D,E,F,I,L

Thailändische Reismudeln unterrührt mit einer süß-saure Soße,
bestreut mit zerstoßenen Eier, Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen und Schnittlauch

Pad-Thai Veggie 12,5

Pad-Thai Vegan 12,5  A,E,F

Pad-Thai Crispy Tofu 13,9

Pad-Thai Chicken 13,9

Pad-Thai Chicken Hat-Yai 15,9

Pad-Thai Weiße Tigergarnelen 15,5

(auch glutenfrei erhältlich)

ไก่ทอดตะไคร้

Gai Thod Ta-khai 13,5 A,C,E,F,I,L

Frittiertes Hähnchen mit Zitronengras
mit thailändischem Jasminreis und Süß-saure Soße

ไก่ทอดหาคาดใหญ่

Gai Thod Hat-Yai 14,5 A,C,E,F,I,L

Hat-Yai-Hähnchen ist ein knusprig frittiertes thailändisches Hähnchengericht aus
Südthailand, mariniert mit Gewürzen und Knoblauch.
Serviert mit Röstzwiebeln, Nam-Jim-Jaew Sauce und Klebreis.

ผัดกะเพรา

Pad Kra Pao A,C,D,F,I,L

(Schärfegrad    )


Thailändisches Nationalgericht mit würzigem Soße,
Chili, heiligem Basilikum und Knoblauch. Mit Spiegelei und Jasminreis

mit Faschiertes Rindfleisch 13,9

mit Geschnittenen Rindfleisch 13,9

mit Hähnchenscheiben 13,9

mit Weiße Tigergarnelen 16,9

mit Tofu, Soya-protein, Shimeji-Pilz (ohne spiegelei) 13,9  A, F



Traditionelle Thailändische Curry



ผัด

Massaman-Curry mit Hühnchen 15,5 A,C,D,E,F,I,L

Mit thailändischem Jasminreis und Kartoffel

Kokosnuss mariniertes Hühnchen, herzhaften und leicht süßes, nussiges, cremiges Curry und duftenden Gewürznoten, wie Kreuzkümmel, Kardamom und Zimt.

พริก

Pha-naeng B,D,E,L


Phanaeng Curry mit thailändischem Jasmin-Reis

Pha-naeng ist eine Art dickes Curry, das salzige und süße Aromen hervorhebt. Die Hauptzutat im Currygericht ist Chili-Galgant. Zitronengras, Korianderwurzel, Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen, Knoblauch, Zimt und Salz

mit Rindfleisch 14,8

mit Hähnchenscheiben 14,8

mit Weiße Tigergarnelen 16,5

mit Crispy Tofu 13,8  A,B,D,E,L



Traditionelle Thailändische




ข้าวผัดไทย

Thai Fried Rice A,C,F,I,L

Gebratener Jasminreis mit Ei, Gemüse, und Grünkohl

Mit Huhn 12.5

Mit Weiße Tigergarnelen 14.5

Mit Eier 10.5 



VEGAN

ผัดไทย

Pad-Thai Vegan 12.5 A,E,F

Thailändische Reismudeln unterrührt mit einer süß-saure Soße,
bestreut mit zerstoßenen Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen und Schnittlauch

ผัดกะเพรา

Pad Kra Pao 13.9 A, F

(Schärfegrad  0  0 )

Thailändisches Nationalgericht mit würzigem Soße,
Chili, heiligem Basilikum, Knoblauch, tofu, Soya-protein, Shimeji-Pilz und Jasminreis

Allergen-Kürzel (EU)

A - Glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fisch

E - Erdnüsse

F - Soja

G - Milch/Laktose

H - Schalenfrüchte (z. B. Cashew, Mandel)

I - Sellerie

J - Senf

K - Sesam

L - Schwefeldioxid/Sulfite

M - Lupinen

N - Weichtiere

