

Vorwort

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Thong Thai Restaurant.

Nach nun mehr als 6 Jahren erfolgreicher Thaiküche in München haben wir uns 2019 entschieden, uns an diesem schönen Fleck in Forchheim mit einem Restaurant niederzulassen.

Der Name unseres Restaurants leitet sich aus unserem thailändischen Familiennamen Thongting ab.

Das Wort Thong bedeutet im thailändischen sinngemäß Gold. Damit beinhaltet der Restaurant Name den goldenen Teil unseres Familiennamens vereint mit unserer kulinarischen Richtung „Thai“.

In unserer Küche zaubert Frau Wimonrat Thongting gemeinsam mit ihrem Team nach heimischen Thailändischen Authentischen Rezepten wunderbar frische leckere Gerichte nach Familienrezeptur.

Die Gerichte werden mit regionalen Zutaten, frischen Kräutern und thailändischen Gewürzen zubereitet. Um diese Frische zu gewährleisten kaufen wir regional und frisch ein.

Sollte dadurch einmal Ihr Wunschgericht nicht zur Verfügung stehen, hoffen wir, dass Sie dennoch ein Gericht nach Ihrem Geschmack finden. Unsere Speisen können Sie in unserem gemütlichem Restaurant, oder im einladenden Biergarten in der Nähe des Flusses genießen.

Für Anregungen haben wir stets ein offenes Ohr und nehmen uns diese auch zu Herzen.

Genießen Sie den kulinarischen Ausflug in die Welt der thailändischen Speisen mit ihrer Frische und den aufregenden Gewürzaromen.

Einen Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

Familie Thongting und Team

Aperitifs

Aperol Spritz 0,3 l

Aperol mit Prosecco garniert mit Orange

7,50

Hugo 0,3 l

Holundersirup, Minze, Prosecco, Limette

7,50

Thong Thai Prosecco 0,3 l

mit hausgemachten Mangolimes

8,50

Gin Tonic 0,3 l

Gin mit Tonicwater garniert mit Limette

7,50

ThongThai Sour 0,3 l

Thai Mekhong Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup

7,50

Campari Orange 0,3 l

Campari und Orangensaft

7,50

Thong Thai Bloody Prosecco 0,3 l

Blutorangensaft, Triple Sec, Gin, Prosecco

8,50

Thailändische kleine Köstlichkeiten zur Vorspeise wie Tapas

Vorspeisen ab 2 Stück zum selbst zusammenstellen, für den einen Mehr oder Weniger einfach wie ihr es wollt. Viel Spaß beim durchprobieren

V1	Pöpia Noi	Mini Frühlingsrollen gefüllt mit frischen Gemüse und mit hausgemachter süß-scharfer Soße	3,00
V2	Keigw Tod	Hausgemachte Wantan, unsere beliebten knusprig gebackenen Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenhack, fein mit Gewürzen, Gemüse und Kräutern abgerundet und hausgemachter süß-scharfer Soße	4,00
V3	Gai Sate	Gegrillte Sate Spieße mit hausgemachter Erdnussbuttersauce nach eigenem Rezept	4,00
V4	Taohu Tod	Gebackener Tofu mit lecker hausgemachter Chili-Knoblauchmarinade und frischen Kräutern, auf feinem Salat mit Hausdressing	4,00
V5	Kropuk	eine Portion Krabbenbrot mit süß-sauer Soße	3,00
V6	Pöpia Nua Jai	Hausgemachte große Frühlingsrolle, knusprig gebacken, gefüllt mit frischem Gemüse, Karotten, Kraut, Glasnudeln und Hack vom heimischen Rind	3,50
V7	Tod man Pla	hausgemachte Fischtaler mit Bohnen, Chilipaste, Limettenblätter. Schön Würzig und Aromatisch mit hausgemachter süß-scharfer Soße	5,50
V8	Pöpia Pak Jai	Hausgemachte große vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit frischem Gemüse, Karotten, Kraut und Glasnudeln	3,50
V9	Kung Krab	Garnelen in Chili Knoblauch gebraten auf kleinem Salat und hausgemachten Dip	6,50
V10	Singar Gai	Würzige Chicken Cigars, wunderbar knusprige Überraschung gefüllt mit feiner Hähnchenfüllung, leicht scharf gewürzt und mit Basilikum verfeinert und süß-sauer Dip	4,50



unsere Karte für Allergiker und Zusatzstoffe liegt für Sie zur Einsicht bereit

Nic Noi - Kids Karte

für unsere kleinen Gäste

K1	i Bot	Mini Frühlingsrollen Vegetarisch mit Soja oder süß-sauer Dip	4.90
K2	i Donka	Gebratene Eiernudeln mit Hähnchen, frischem Gemüse, Same same Spaghetti	8.90
K3	Kaimug	Gebratener Reis mit knackigen Gemüse mit süß-sauer Dip	7.90
K4	Nitscha	Chickenwings mit einer Honigglasur und süß-sauer Dip oder Ketchup	8.90
K5	GiGi	Kropuk kleine Kinderportion mit Soja Sauce	3.90



Speziell für unsere Senioren Gäste

Unser Angebot für Sie, gerne bereiten wir Ihr Essen etwas kleiner zu. Haben Sie Fragen oder Wünsche, sind wir gerne für Sie da.

Seniorenteller Hauptgerichte

3,00 € **günstiger**



Thailändische Salate

Alle Salate sind nach original Rezepturen zubereitet und entsprechend scharf

S2	Som Tam	Thailändischer Rohkostsalat von der Gemüsepapaya mit Karotten und frischen Tomaten mit aromatischen thailändischen Gewürzen traditionell im Kop Kap Sarg (Mörser) zubereitet		12,00
S3	Som Tam Gung	Somtamb mit Garnelen		16,50
S4	Yum Talay	Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten (Fischfilet , Garnelen, Tintenfisch und Muscheln)		15,50
S6	Laab Gai	Hähnchenhack angebraten mit Zwiebeln, Zitrone, Minze, Koriander mit aromatischen thailändischen Gewürzen aromatisiert. Landestypisch scharf !		13,50
S8	Laab Nua	Rinderhack kurz angebraten mit Zwiebeln, Zitrone, Minze, Koriander mit aromatischen thailändischen Gewürzen aromatisiert. Landestypisch scharf !		16,50

Suppen

Jede Suppe wird frisch zubereitet

11	Sup Wan Tan	Suppe mit Wantan Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen		7,50
12	Tom Kha Gai	Kokossuppe mit Hähnchenfleisch, frischen Champignons, Tomatenstücken und frischem Gemüse gewürzt mit Limettenblätter, Galgant und Zitronengras		6,50
13	Tom Yum Gung	Scharf-Sauersuppe mit Garnelen, frischen Tomatenstücken, Champignons, Galgant und Zitronengras		6,50
15	Sup Guitijau Nua	Reisnudelsuppe mit Rindfleisch und frischem gemischten Gemüse		10,50
16	Sup Guitijau Gai	Reisnudelsuppe mit Hähnchenfleisch und frischem gemischten Gemüse		9,50
17	Tom Kha Pak	Kokossuppe mit Tofu, frischem Gemüse, Limettenblätter, Galgant, Zitronengras, frischen Champignons und Tomatenstücken		8,00
18	Tom Yum Pak	Scharf-Sauersuppe mit Tofu, frischen Tomatenstücken, Champignons, Galgant und Zitronengras	 	8,00
19	Sup Guitijau Pak	Reisnudelsuppe mit frischem gemischten Gemüse		8,00

Auf Wunsch eine Portion Duftreis als Beilage oder zum in der Suppe essen - Aufpreis 3,00



Gerichte mit Gemüse

- | | | | | |
|----|---------------------------|---|---|-------|
| 50 | Khao Pad Pak | Gebratener Reis mit frischem Gemüse und Ei |  | 11,50 |
| 51 | Mie Pad Pak | Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse und Ei |  | 11,50 |
| 52 | Pad Si Leo Pad Pak | Gebratene Reismudeln mit frischem Gemüse und Ei |  | 11,50 |

Alle Vegetarischen Curry und Spezialgerichte werden mit Tofu, frischem Gemüse und Jasminduftreis serviert. Unsere Curry werden ausschließlich mit Kokosnussmilch zubereitet

- | | | | | |
|----|------------------------|--|---|-------|
| 53 | Kaeng Luang | Gelbes Curry - das Mild-Würzige |  | 14,00 |
| 54 | Kaeng Phanaeng | Panang Curry mit Limetten Aroma, milder als Rot und Grün |   | 14,00 |
| 55 | Kaeng Kiau Hwan | Grünes Curry - das Aromatische, sehr leckere und scharfe |   | 14,00 |
| 56 | Kaeng Deng Phed | Rotes Curry - das feurige Scharfe und Würzige |   | 14,00 |

Liebe Gäste, unsere Currys werden ohne Milch oder Sahne bereitet und sind deshalb Vegan.



- | | | | | |
|----|--------------------------------|--|---|-------|
| 57 | Pad Thai | gebratene Reismudeln mit frischem Gemüse in Tamarindensoße, Karotten, Sojasprossen, Tofu und mit Erdnüssen garniert. Auch Vegan erhältlich | | 14,00 |
| 59 | Pad Ki Mau Pak Rad Khao | gebratenes frisches Gemüse mit Tofu, Chili, Basilikum, Knoblauch und Duftreis | | 14,00 |
| 60 | Pad Pak Nam Man Hoi | gebratenes frisches Gemüse, Tofu mit Austernsoße und Duftreis | | 14,00 |
| 61 | Pad Priaw Wan | Süß-sauer gebratenes frisches Gemüse, Tofu und Duftreis | | 14,00 |
| 62 | Pad Pak King | gebratenes frisches Gemüse, Tofu, Ingwer und Duftreis | | 14,00 |
| 63 | Pad Pic Pau Pak | gebratenes frisches Gemüse, Tofu, Chilipaste und Duftreis |  | 14,00 |
| 64 | Pad Pak Sate | gebratenes frisches Gemüse, Tofu, Erdnusssoße und Duftreis | | 14,00 |

Curry-Gerichte

Gelbes Curry, mild würzig, Panang Curry, mit Limetten Aroma das etwas Mildere als Rot und Grün, Grünes Curry, das Aromatische sehr lecker und scharf passt besonders gut zu Garnele und Rotes Curry, das Feurige passt zu allen Variationen das Beliebteste. Alle Curry sind ausschließlich mit Kokosmilch zubereitet und werden mit viel frischem Gemüse und Duftreis serviert

115	Kaeng Luang Gai	Gelbes Curry mit Hähnchenbrustfilet		14,00
117	Kaeng Luang Gung	Gelbes Curry mit Garnelen		17,50
118	Kaeng Luang Ped	Gelbes Curry mit knuspriger Ente		18,50
120	Kaeng Phanang Gai	Panang Curry mit Hähnchenbrustfilet		14,00
123	Kaeng Phanang Ped	Panang Curry mit knuspriger Ente		18,50
125	Kaeng Kiau Hwan Gai	Grünes Curry mit Hähnchenbrustfilet		14,00
127	Kaeng Kiau Hwan Gung	Grünes Curry mit Garnelen		17,50
130	Kaeng Deng Gai	Rotes Curry mit Hähnchenbrustfilet		14,00
131	Kaeng Deng Nua	Rotes Curry mit Rinderhüftstreifen		15,50
132	Kaeng Deng Gung	Rotes Curry mit Garnelen		17,50
133	Kaeng Deng Ped	Rotes Curry mit knuspriger Ente		18,50

Pad Thai unser beliebtestes Nudelgericht

Pad Thai ist unsere Passion

Unsere Pad Thai Sauce wird nach eigenem Rezept und sehr aufwendig, authentisch zubereitet mit ausgewählten frischen Zutaten. Ein wichtiger Bestandteil ist die Tamarinde.

Tamarinde nennt man in Thailand auch Makaam, eine Hülsenfrucht die an einem großen Baum wächst der ca. 70 Jahre Früchte trägt, es gibt 2 Varianten, süß und säuerlich, aus der säuerlichen wird Pad Thai Sauce hergestellt.

Aus dem Fruchtmarm der Hülsenfrucht hat unsere Chefin mit frischen Zutaten und Gewürzen liebevoll eine leckere Pad Thai Soße selbst kreiert.

Pad Thai wird mit Reismudeln, frischem Gemüse und Tamarindensoße serviert.
Einfach gut.

Unser Pad Thai wird mit Erdnüssen garniert, bei Allergien bitte abbestellen

190	Pad Thai Gai	mit Hähnchenbrust	14,50
192	Pad Thai Gung	mit Garnelen	18,50
193	Pad Thai Ped	mit knuspriger Ente	19,50

Spezialgerichte

Wählen Sie unter unseren Spezialgerichten mit viel Liebe von der Chefin zubereitet mit thailändischen Kräutern und Gewürzen

Ein sehr beliebtes Gericht in Thailand mit Thaispiegelei, frischem Gemüse gewürzt mit Basilikum, Chili und Knoblauch

200	Pad Ka pao Kei Dao Gai	mit Hack vom Hähnchen		14,50
201	Pad Ka pao Kei Dao Nua	mit Rinderhack		17,50
202	Pad Ka pao Kei Dao Muh	mit knusprigen Schweinebauch		15,50

Ein modernes Gericht aus der eher modernen Thaiküche mit Paprika, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Cashewnüssen und Duftreis

205	Gai Pad Met Mak Muang	mit knusprigen Hähnchenteilen		14,50
-----	------------------------------	-------------------------------	--	-------

Pad Pak Nam Man Hoi mit frischem Gemüse, gebratenen mit Knoblauch, Austernsauce und Duftreis

210	Pad Pak Nam Man Hoi Gai	mit Hähnchenbrustfilet		14,50
211	Pad Pak Nam Man Hoi Nua	mit Rinderhüftstreifen		15,50
212	Pad Pak Nam Man Hoi Gung	mit Garnelen		17,50
213	Pad Pak Nam Man Hoi Ped	mit knuspriger Ente		18,50

Pad Priaw Wan mit süß-sauer Soße, Ananas, frischen Tomaten, Paprika, Gurken, Champignons und Duftreis

215	Pad Priaw Wan Gai	mit knusprigen Hähnchenbrustfilet		14,50
217	Pad Priaw Wan Gung	mit Garnelen, süß-sauer Soße, Ananas, frischen Tomaten, Paprika, Gurken, Champignons und Duftreis		17,50
218	Pad Priaw Wan Ped	mit knuspriger Ente, süß-sauer Soße, Ananas, frischen Tomaten, Paprika, Gurken, Champignons und Duftreis		18,50

Pad Pak King, King wird in Thailand der Ingwer genannt. Der 9. König von Thailand nannte es als sein Lieblingsgericht mit frischem Ingwer, Gemüse und Duftreis

220	Pad Pak King Gai	mit Hähnchenbrustfilet		14,50
223	Pad Pak King Ped	mit knuspriger Ente		18,50

Weitere Spezialgerichte

Pad Pic Pau, leicht süß und leicht scharf, mit Chilipaste aus eigener Herstellung verfeinert. Die Kombi aus süße und schärfe verführt euren Gaumen, ein Traum, süß leicht scharf, frischem Gemüse und Duftreis

240	Pad Pic Pau Gai	mit Hähnchenbrustfilet	 14,50
241	Pad Pic Pau Nua	mit Rinderhüftstreifen	 15,50
242	Pad Pic Pau Gung	mit Garnelen	 17,50
243	Pad Pic Pau Ped	mit knuspriger Ente	 18,50

Der Renner Lady Linn mit frischem Gemüse, Chili, wahlweise mit oder ohne Knoblauch, Basilikum und Duftreis

251	Lady Linn Nua	mit Rinderhüftstreifen	 15,50
252	Lady Linn Gai Gung	mit Hähnchen und Garnelen	 17,50
253	Lady Linn Ped	mit knuspriger Ente	 18,50

Pad Pak Sate mit Erdnusssauce, frischem Gemüse, Chili, mit oder ohne Knoblauch, Basilikum und Duftreis

260	Pad Pak Sate Gai	mit Hähnchenbrustfilet	14,50
263	Pad Pak Sate Ped	mit knuspriger Ente	18,50

Klassiker

Alle Gerichte mit frischem Gemüse und gebratenem Ei.

Gebratener Reis

100	mit Hähnchenbrust	13,00
101	mit Rinderhüftstreifen	14,50
102	mit Garnelen	15,50
103	mit Ente	18,50

Gebratene Eiernudeln

105	mit Hähnchenbrust	13,00
107	mit Garnelen	15,50
108	mit Ente	18,50

Derfo a bissertl mehrer Sei / Au Mei

Gerne können sie sich etwas zusätzlich dazu bestellen

Extra Sate Erdnussoße	2,00
Extra viel Soße bei Curry	4,00
Extra süß-sauer Soße, Dipschale	1,50
Extra Portion gebratenes Gemüse	4,50
Extra Kei Dao Thaispiegelei	2,00
Extra Reis zum Hauptgericht	3,00
Extra Eiernudeln zum Hauptgericht	3,00
Extra Reisnudeln zum Hauptgericht	3,00

Wir bekommen auch die Größten satt!



**Gerne verpacken wir Ihnen Ihr Essen.
Wegen der Verpackungsverordnung müssen wir Ihnen leider 1€ berechnen**

Dessert ist Chef Sache

alle Dessert sind Hausgemacht, mit viel Liebe zum Detail und mit ausgesuchten frischen Produkten zubereitet

D2	Gebackene Banane	Banane in blättrigem Teig knusprig gebacken, serviert mit Bourbon Vanilleeis, Honig, frischen saisonalen Früchten und Hausgemachten Fruchtmark	7,50
D3	Gebackenes Eis	auf Fruchtmark der Saison in knuspriger Hülle, Cointreau Schaum und Früchten der Saison	9,90
D4	Cocos Ananas Bruelee	frischen Früchten der Saison mit braunen Zucker karamellisiert und Mangoeis	8,90
D5	Sesamreisbällchen	Sesamreisbällchen gebacken auf Fruchtmark, frischen Früchten und Bourbon-Vanilleeis	8,90
D6	Dessertteller Surprice	lasst Euch überraschen von vielen Köstlichkeiten zaubern wir Euch einen Dessertteller ab 2 Personen	16,90
D7	Afagato Thong Thai	Dinzler Espresso mit Bourbon-Vanilleeis	5,90
	1 Kugel Eis	fragen sie nach unserem Angebot	2,30



Allerlei Wasser

Teinacher Still	0,25 l	2,90
Teinacher Still	Flasche 0,75 l	6,50
Teinacher Medium	Flasche 0,75 l	6,50
Frucade Tafelwasser, spritzig klein	0,3 l	3,50
Frucade Tafelwasser, spritzig	0,5 l	4,20

Säfte und Nektar aus der Heimat

Sie haben die Wahl,

Apfel Naturtrüb, Rhabarber, Traube Rot, Orange, Schwarze
Johannisbeere, Kirsche, Banane, Kirsch-Banane, Maracuja, Mango, Litschi

Saft pur	0,3 l	3,80
Saft Schorle	0,5 l	4,50

Softdrinks

Coca Cola ^{1,2,3,9}	0,5 l	4,50
Coca Cola Light ^{1,2,3,9,11,12}	0,5 l	4,50
Frucade Cola Mix ^{1,2,3,9}	0,5 l	4,50
Frucade Orangenlimo ^{1,2,3}	0,5 l	4,50
Frucade Zitrone ^{1,3}	0,5 l	4,50
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon ^{1,3,10}	0,2 l	3,00

Hausgemachte Erfrischungsgetränke

Eistee vom Dinzler Bio Früchtetee Cutling Mood mit Orangensaft
und Beerensirup und frischen Beeren verfeinert

Eistee Hausgemacht	0,5l	6,50
Hausgemachte Limetten-Ingwer-Minze Limo	0,5l	6,50

Solange Vorrat reicht

Alle Preise in Euro und derzeit gültiger Mehrwertsteuer in Deutschland.

Aufbrausendes

Prosecco Flasche	0,75 l	21,00
Prosecco Glas	0,1 l	3,50
Weißweinschorle Sauer	0,3 l	5,50
Weißweinschorle Süß	0,3 l	5,50

Bierspezialitäten

Veldensteiner Pils	0,5 l	4,10
Veldensteiner Weißbier Helles	0,5 l	4,10
Simon Helles	0,5 l	4,10
Simon Spezial Dunkel	0,5 l	4,10
Cola Weizen	0,5 l	4,40
Limo Weizen	0,5 l	4,40
Radler	0,5 l	4,40

Thai Beer

Singha Beer	0,33 l	4,40
-------------	--------	------

Alkoholfreies Bier

Veldensteiner Weißbier	0,5 l	4,10
Veldensteiner Pils	0,5 l	4,10



Warme Getränke

Kaffee-Spezialitäten von der Kafferösterei Dinzler werden am Standort Irschenberg im traditionellen Röstverfahren hergestellt.

Die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ war der Meinung „bester Espresso Deutschlands“.

Wir bereiten unsere Kaffee-Spezialitäten mit größter Sorgfalt für sie zu.
Viel Vergnügen beim Genießen



Espresso	2,50
Espresso doppelt	4,00
Cappuccino	3,50
Cappuccino Groß	5,00

Tee

Auch unseren Tee beziehen wir von der Kafferösterei Dinzler, eigener fairer Anbau in höchster Qualität und Sorgfalt produziert

Jasimtee von Ronnefeld

Clean Green, Bio Grüntee Sencha

Lazy Hazy Summer Day, Bio Blüten

Cuddling Mood, Bio Früchtetee Hygge

Hausgemachter Limetten Ingwer Tee, mit frischer Minze

Jede Sorte im Kännchen serviert

5,50



unsere Karte für Allergiker und Zusatzstoffe liegt für Sie zur Einsicht bereit