

## VORSPEISEN / APPETIZERS / อาหารเรียกน้ำย่อย

- 1. PO PIA THOD** (a,e,i,m,1,2,5) ปอเปี๊ยะทอด ★ 6.90  
Vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln, dazu hausgemachte Pflaumensauce  
*Vegetarian spring rolls, filled with vegetables and glass noodles, served with homemade plum sauce*
- 2. SATE GAI** (a,i,1,2,5) สะเต๊ะไก่ 7.50  
Marinierte Hähnchenspieße, serviert mit Erdnusssauce  
*Marinated chicken skewers served with peanut sauce*
- 3. PO PIA SOD** (b,c,i,m,1) ปอเปี๊ยะสด ★ 8.90  
Frische Sommerrollen gefüllt mit Garnelen, Reismudeln und Gemüse, dazu hausgemachte Tamarindensauce  
*Fresh summer rolls filled with prawns, glass noodles and vegetables, served with homemade tamarind sauce*
- 4. GEAW THOD** (a,b,c,i,j,1,2,5) เกี้ยวทอด ★ 6.90  
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleischfüllung, dazu hausgemachte Pflaumensauce  
*Fried dumplings filled with chicken served with homemade plum sauce*
- 5. HOY JOR** (a,b,c,i,j) หอยจ๊อ ★ 8.90  
Frittierte Tofublätter, gefüllt mit Garnelen, Hühnchen, Shiitake, Wasserkastanien, dazu hausgemachte Pflaumensauce  
*Deep fried tofu sheets filled with prawns, chicken, shiitake, water chestnuts served with homemade plum sauce*
- 6. GUNG THOD** (a,b,c,i,j) กุ้งชุบแป้งทอด 9.90  
Knusprige Garnelen serviert mit hausgemachter Pflaumensauce  
*Crispy shrimps served with homemade plum sauce*
- 7. THOD MAN PLA** 🌶️ (b,j,i,k,1,2,5) ทอดมันปลา 8.90  
Fischküchlein mit roter Curry Paste, Kaffirlimettenblättern, Basilikum und Bohnen, serviert mit hausgemachter süß-sauer Sauce  
*Fish cake with red curry paste, kaffirlime leaves, basil and beans served with homemade sweet & sour sauce*
- 8. TAO HU THOD** (b,c,i,m,1) เต้าหู้ทอด 7.50  
Knuspriger Tofu mit Tamarindensauce, Zitronengras, Minze, Knoblauch und Peperoni  
*Crispy Tofu with tamarind sauce, lemongrass, mint, garlic and chili*
- 9. VORSPEISENPLATTE** Assorted Appetizer (a,b,c,i,j,m,n,1,2,5) ชุดใหญ่ 24.90  
Gemischte Vorspeisenplatte, serviert mit hausgemachter Erdnuss- und süß-sauer Sauce  
*Assortment of appetizers served with homemade peanut- and sweet & sour sauce*

## SUPPEN / SOUPS / ซุป

### 10. TOM KHA GAI 🌶️ (b,1,2,4,5) ต้มข่า ★ 7.90

Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, Champignons, Galanga, Koriander

*Coconut milk soup with chicken lemongrass, kaffir lime leaves, mushrooms, galanga, coriander*

### 11. TOM YAM GUNG 🌶️ (b,c,1,2,4,5) ต้มยำ ★ 8.90

Zitronengrassuppe mit Garnelen, Kaffirlimettenblättern, Champignons, Galanga, Koriander

*Soup with prawns, lemongrass, kaffir lime leaves, mushrooms, galanga, coriander*

### 12. GEAW NAM (a,b,c,j,1,2,5) เกี้ยวซ่า 7.90

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch in einer milden Brühe mit Gemüse

*Wonton stuffed with chicken, vegetables in mild soup with vegetables*

## SALATE / SALADS / สลัด

### 13. YAM WUNSEN 🌶️ (b,c,e,1,2,5) ยำวุ้นเส้น 13.90

Glasnudeln mit Garnelen, gehacktem Hühnerfleisch, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Koriander in pikantem Dressing

*Glass noodles with shrimps, ground chicken, onions, tomatoes, celery in hot and sour dressing*

### 14. SOM TAM 🌶️ (b,c,1,2,5) ส้มตำ ★ 12.90

Papaya Salat mit langen Bohnen, Karotten, Tomaten, Limettensaft, Fischsauce und Erdnüssen

*Papaya salad with long beans, carrots, tomatoes, lime juice, fish sauce and peanuts*

## HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES / อาหารหลัก

ALLE HAUPTGERICHTE AUSSER NUDEL- & REISGERICHTE WERDEN MIT REIS SERVIERT /  
ALL MAIN DISHES ARE SERVED WITH RICE EXCEPT OF NOODLE- & RICE DISHES

### CURRYS / CURRIES / แกง

#### GAENG PET (a,b,n,1,2,5) แกงเผ็ด



Rotes Thai Curry mit Bambussprossen, Thai Basilikum, Thai Aubergine, Pepperoni und Kokosmilch

*Red Thai Curry with bamboo shoots, Thai eggplant, Thai basil, peperoni and coconut milk*

101. Garnelen / Prawns <sup>(c)</sup>	23.90	
102. Rindfleisch / Beef	22.90	
103. Ente (mit Lychee & Ananas) / Duck (with lychee & pineapples) <sup>(a)</sup>		21.90
104. Hühnerfleisch / Chicken	16.90	
105. Tofu <sup>(m)</sup>	14.90	

#### GAENG KIEW WAN (a,b,n,1,2,5) แกงเขียวหวาน



Grünes Thai Curry mit Bambussprossen, Thai Basilikum, Thai Aubergine, Pepperoni und Kokosmilch

*Green Thai Curry with bamboo shoots, Thai basil, Thai eggplant, peperoni and coconut milk*

201. Rindfleisch / Beef	22.90	
202. Hühnerfleisch / Chicken	16.90	

#### GAENG GARI (a,b,n,1,2,5) แกงกะหรี่

Gelbes Thai Curry mit Currypulver, Kartoffeln, Zwiebeln, gerösteten Zwiebeln und Kokosmilch

*Yellow Thai curry with curry powder, potatoes, onions, roasted onions and cocnut milk*

301. Garnelen / Prawns <sup>(c)</sup>	23.90	
302. Rindfleisch / Beef	22.90	
303. Hühnerfleisch / Chicken	16.90	
304. Tofu <sup>(m)</sup>	14.90	

#### GAENG MASSAMAN (a,b,i,n,1,2,5) แกงมัสมั่น



Traditionelles Massaman Curry mit Zwiebeln, Kartoffeln, Erdnüssen und Kokosmilch

*Traditional Massaman curry with onions, potatoes, peanuts and coconut milk*

401. Garnelen / Prawns <sup>(c)</sup>	23.90	
402. Ente <sup>(a)</sup>	21.90	
403. Hühnerfleisch / Chicken	16.90	

#### PANANG (a,b,n,1,2,5) พะแนง

Panang Curry mit gehackten Kaffirlimettenblätter und Kokosmilch

*Panang curry with minced kaffir lime leaves and coconut milk*

501. Rindfleisch / Beef	22.90	
502. Ente <sup>(a)</sup>	21.90	

## GEBRATENE GERICHTE / STIR FRIED DISHES / อาหารผัด

### PAD KRAPAO (a,b,n,1,2,5) ผัดกระเพรา



Gebratenes Fleisch nach Wahl gebraten mit Chili, Knoblauch, langen Bohnen, Peperoni und Basilikum

*Stir fried meat of your choice with chili, garlic, long beans, peperoni and Thai basil*

601. Garnelen / Prawns <sup>(c)</sup>	23.90
602. gehacktes Rindfleisch / minced Beef	22.90
603. Ente / Duck <sup>(a)</sup>	21.90
604. Tintenfisch / Squid <sup>(b)</sup>	20.90
605. gehacktes Hühnerfleisch / minced Chicken 	16.90

### PAD KHING (a,n,1,2,5) ผัดขิง

Gebratenes Fleisch nach Wahl mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Peperoni und Lauchzwiebeln in Austernsauce

*Stir fried meat of your choice with ginger, onions, morels, peperoni and onion leeks in oyster sauce*

701. Rindfleisch / Beef	22.90
702. Hühnerfleisch / Chicken	16.90

### PAD KRATIEM PRIKTHAI (a,m,1,2,3,4,5) ผัดกระเทียมพริกไทย

Gebratenes Fleisch nach Wahl mit Gemüse, Knoblauch und Pfeffer in Austernsauce

*Stir fried meat of your choice with vegetables, garlic and pepper in oyster sauce*

801. Garnelen / Prawns <sup>(c)</sup>	23.90
802. Rindfleisch / Beef	22.90
803. Tintenfisch / Squid <sup>(b)</sup>	20.90

### PAD MET MAMUANG (a,b,h,m,1,2,3,4,5) ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Frittiertes Fleisch nach Wahl in süßer Chilli Paste mit Gemüse und Cashewkernen in Austernsauce

*Stir fried meat of your choice in sweet chili paste with vegetables and cashew nuts in oyster sauce*

901. Ente / Duck <sup>(a)</sup>	21.90
902. Frittiertes Hühnerfleisch / Fried Chicken	16.90

### PAD PRIEW WAN (a,b,m,1,2,3,4,5) ผัดเปรี้ยวหวาน

Frittiertes Fleisch nach Wahl mit Gemüse und Ananas in süß & sauer Sauce

*Stir fried meat with vegetables and pineapples in a sweet & sour sauce*

111. Ente / Duck <sup>(a)</sup>	21.90
112. Hühnerfleisch / Chicken	16.90

### PAD CHA (a,b,n,m,1,2,4,5) ผัดฉ่ำ

Gebratenes Fleisch nach Wahl in scharfer Currypaste mit Chili, Fingerwurz, frischem Pfeffer, Peperoni, Thai Basilikum und Thai Aubergine

*Stir fried meat of your choice in hot curry paste with chili, finger roots, fresh pepper, peperoni, Thai basil and Thai eggplant*

131. Meeresfrüchte / Seafood <sup>(b,c)</sup>	22.90
132. Ente / Duck <sup>(a)</sup>	21.90
133. Hühnerfleisch / Chicken	16.90

## NUDEL- & REISGERICHTE / NOODLE- & RICE DISHES

(ALLE HAUPTGERICHTE\_WERDEN MIT REIS SERVIERT, AUSSER NUDEL- & REISGERICHTE)

### PAD THAI (a,i,j,m,n,1,2,5)

ผัดไทย



Gebratene Reismudeln mit Fleisch nach Wahl, Eiern, Tofu, Lauch, Zwiebeln, Tamarinden Sauce und Sojasprossen

*Stir fried rice noodles with meat of your choice, eggs, tofu, leeks, onions, tamarind sauce and bean sprouts*

711. Garnelen / Prawns <sup>(c)</sup>	18.90
712. Hühnerfleisch / Chicken	16.90
713. Tofu <sup>(m)</sup>	14.90

### 733. PAD SIEU GAI (a,d,j,m,n,1,2,5)

ผัดซีอิ้ว

16.90

Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse in dunkler Sojasauce  
*Stir fried rice noodles with chicken, eggs and vegetables in dark soy sauce*

### 734. BAMI PED GROB (a,d,j,m,n,1,2,5)

บะหมี่เป็ดกรอ

21.90

Gebratene Eiernudeln mit Eiern, Gemüse und Ente  
*Stir fried egg noodles with eggs, vegetables and duck*

### 735. PAD KIEMAU

(a,b,n,m,1,2,4,5)

ผัดขี้เมา

18.90

Gebratene Reismudeln in scharfer Chillipaste mit Meeresfrüchten, Thai Auberginen, Fingerwurz, Basilikum, Peperoni, langen Bohnen, frischer Pfeffer und Bambus  
*Stir fried rice noodles in hot chili paste with seafood, thai eggplants, finger roots, basil peperoni,*

### KHAO PAD (a,d,j,m,n,1,2,5)

ข้าวผัด

Gebratener Reis mit Fleisch nach Wahl, Gemüse und Eiern  
*Fried rice with meat of your choice, eggs and vegetables*

741. Garnelen / Prawns <sup>(c)</sup>	16.90
742. Hühnerfleisch / Chicken	14.90

ORIGINAL THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN /  
ORIGINAL THAI SPECIALTIES / อาหารไทยต้นตำรับ

LAAB 🌶️🌶️🌶️ (b,4,5) ลาบ

Säuerlich pikanter Salat mit gehacktem Fleisch nach Wahl, Thai-Gewürzen, geröstetem Reis, roten Zwiebeln und frischem Gemüse

*Sour & spicy salad with minced meat of your choice, Thai spices, roasted rice, red onions and fresh vegetables*

911. Ente / Duck (a) 21.90

912. Hühnerfleisch / Chicken 16.90

916. PED MAKHAM (a,b,m,n,1,2,5) เป็ดมะขาม ★ 21.90

Gebratene Ente in süßer Tamarindensauce und Gemüse

*Stir fried duck in sweet tamarind sauce and vegetables*

917. GUNG KUA GLÜA 🌶️ (a,b,c,n,1,2,5) กุ้งคั่วพริกเกลือ 23.90

Frittierte Garnelen mit Knoblauch, Salz, Chilli und Koriander

*Fried prawns with garlic, salt, chili and coriander*

918. GUNG PAD PONG GARI (a,b,c,e,h,m,n,f,j,1,2,3,4,5) กุ้งผัดผงกระหรี่ 23.90

Gebratene Garnelen in süßer Chillipaste und gelbem Currypulver mit Eiern, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Sellerie und Pepperoni

*Stir fried prawns in sweet chili paste and yellow curry powder with eggs onions, leeks, celery and peperoni*

919. PLA SAMUNPRAI 🌶️🌶️ (a,b,h,n,1,2,5) ปลาสมุนไพร ★ 28.90

Ganzer Fisch mit einer hausgemachten thailändischen Kräutersauce, verfeinert mit Cashewkernen und Koriander

*Whole fish with homemade thai herb sauce, refined with cashew nuts and coriander*

920. PLA CHU CHI 🌶️ (a,b,n,1,2,5) ปลาชู่จี 28.90

Ganzer Fisch in roter Thai Kokosmilch-Currysauce und gehackten Kaffirlimettenblättern

*Whole fish in red Thai coconut milk curry with chopped kaffir lime leaves*

921. PAD PET PLA DUK 🌶️🌶️🌶️ (a,b,n,1,2,5) ผัดเผ็ดปลาดุก 22.90

Frittierte Catfishstücke in pikanter Curry Paste mit Fingerwurz, Thai Basilikum, frischem Pfeffer und Thai Aubergine

*Fried catfish filets in hot curry paste with finger root, Thai basil, fresh pepper and Thai eggplant*

922. PLA GUNG 🌶️🌶️🌶️ (a,b,c,n,1,2,5) ปลากุ้ง 23.90

Blanchierte Garnelen in scharfer Chilipaste mit Thai Gewürzen

*Blanched prawns in hot chili paste with Thai spices*

923. SOM TAM PU PLA RA SET 🌶️🌶️🌶️ (b,c,1,2,4,5) ส้มตำปูปลาร้า 22.90

Thai Papaya Salat mit langen Bohnen, Tomaten, Thai Aubergine, Fischsauce und fermentierte Krabben, serviert mit gegrilltem Hähnchen und Klebreis

*Thai papaya salad with long beans, tomatoes, Thai eggplant, fish sauce and fermented crabs, served with grilled chicken and sticky rice*

**924. SOM TAM SET** 🌶️🌶️ (b,i,1,2,5) ส้มตำ ★ 20.90

Thai Papaya Salat mit langen Bohnen, Tomaten und Fischsauce, serviert mit gegrilltem Hähnchen und Klebreis

*Thai papaya salad with long beans, tomatoes, and fish sauce, served with grilled chicken and sticky rice*

**FEUERTOPF / HOT POTS / หม้อไฟ**

**925. PLA NÜNG MANAO** 🌶️🌶️🌶️ (b,e,1,2,4,5) ปลานึ่งมะนาว ★ 28.90

Gedämpfter Fisch in scharfer Limettenbrühe

Pak Choi, Sellerie und Knoblauch

*Steamer fish in hot limebroth*

**926. GAENG SOM CHA OM KAI THOD** 🌶️🌶️ (a,b,j,1,2,4,5) แกงส้มชะอมไข่ทอด 27.90

Garnelen und Omelette mit Akazientrieben in saurem Garnelen Curry

Prawns and Acacia omelette in sour prawn curry

**927. GAENG SOM PAE SA** 🌶️🌶️🌶️ (a,b,1,2,4,5) แกงส้มเปาะชะ 28.90

Ganzer frittierter Fisch in saurem Garnelen Curry

Whole fried fish with in sour prawn curry

**928. TOM YAM GUNG** 🌶️🌶️ (b,c,1,2,4,5) ต้มยำกุ้งหม้อไฟ 25.90

Zitronengrassuppe mit Garnelen, Kaffirlimettenblättern, Champignons, Galanga, Europagras und Koriander

*Lemongrass soup with prawns, kaffir lime leaves, mushrooms, galanga, long coriander and coriander*

**HAUPTGERICHTE FÜR KINDER / MAIN DISHES FOR KIDS**

**930. KHAO PAD GAI** (a,d,j,m,n,1,2,5) ข้าวผัดไก่ 10

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse

Fried rice with chicken, eggs and vegetables

**931. GAI PAD BAMI** (a,d,j,m,n,1,2,5) ไข่คั่วบะหมี่ 10

Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse

Stir fried egg noodles with chicken, eggs and vegetables

## BEILAGEN / EXTRAS / เครื่องเคียง

90. PORTION REIS / PORTION OF RICE ข้าว 3
91. GEBRATENER REIS / FRIED RICE (a,j,m,n,1,2,5) ข้าวผัด 5
92. KLEBREIS / STICKY RICE ข้าวเหนียว 4
93. SPIEGELEI / FRIED EGG (l) ไข่ดาว 3

## NACHTISCH / DESSERTS / ขนมหวาน

30. GLUAY THOD (a,f,g,h,1) กัสวยทอด 7.90  
Frittierte Bananen nach Thai Art mit Honig, Vanilleeis und Schokosauce  
*Thai style fried bananas with honey, vanilla ice-cream and chocolate sauce*
31. MANGO STICKY RICE (g) ข้าวเหนียวมะม่วง ★ 11.90  
Mango mit Klebreis und Kokosnussmilch  
Mango with sticky rice and coconut milk
32. ROTI (a,f,g,i) โรตีสี่ ★ 8.90  
Pfannkuchen nach Thai Art mit Kondensmilch, Vanilleeis und Schokosauce  
*Thai style pancakes with condensed milk, vanilla ice cream and chocolate sauce*
33. EIS / ICE CREAM (a,j,f,h,1) ไอศกรีม 4.90  
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce  
Two scoops of vanilla ice-cream and chocolate sauce



