

MENÜ MAI THAI
5 Gänge Menü

Vegetarische Frühlingsrollen

gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln serviert mit süßsaurer Soße
und Gurkensalat

Fried vegetarian spring rolls (1,2,5,E,I,M,N)

Tom Yam Gai 

Würzige Hühnersuppe mit Champignons, Thai Kräutern und frischem Koriander
Spicy chicken soup with mushrooms and thai herbs (1,2,5,B,C,H,M)

Oder

Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Champignons, Galgant und frischem Koriander
Coconut milk soup with chicken, mushrooms and thai herbs (5,C,M)

Kaau naa ped

Knuspriges Entenbrustfilet auf Gemüse in hausgemachter Soße
Crispy duck breast with vegetables in haus style sauce (1,2,5,I,M,N)

Und


Gäng Ped Nüa 

Rotes Curry mit Rindfleisch, Gemüse, Bambus und Thai Basilikum in Kokosmilch
Red curry with beef, thai basil, and mixed vegetables in coconut milk (5,B) /

Gebackene Banane mit Honig

Deep fried banana with honey

€19,90 pro Person

 normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

MENÜ BANGKOK

6 Gänge Menü

Jub Jib Mai Thai Vorspeisenteller

(Verschiedene Gebackene Spezialitäten) Frühlingsrollen, gebackene Wantan, Hühnerfleischfrikadellen, Toast in kleinen Scheiben mit Hühnerfleisch und Garnelen in Teig

Mai Thai selection of appetizers (A,C,I,M)

Tom Yam Gai —

Würzige Hühnersuppe mit Champignons, Thai Kräutern und frischem Koriander
Spicy chicken soup with mushrooms and thai herbs(1,2,5,B,C,H,M)

Sate Gung

Garnelen am Spieß serviert mit Erdnussoße, und Gurkensalat
Grilled prawns satay served with peanut sauce und cucumbersalad (C,F,H)

Pla Prieu Wan

Knuspriges Tilapia Fischfilet mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
Crispy fish with vegetables and pineapple in sweet and sour sauce(2,5,7,B)

Und

Gäng Kiew Wan Nüa

Grünes Curry mit Rindfleisch, Gemüse, Bambus und Thai-Basilikum in Kokosmilch
Green curry with beef, thai basil and mixed vegetables in coconut milk (5,B)
und


Yam GAI YANG — -

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit gemischtem Salat und pikantem Dressing
Spicy salad with grilled chicken (5,B,E)

GEBACKENE BANANE MIT HONIG UND VANILLE EISCREME

Deep-fried banana with honey and vanilla ice-cream

€29,90 pro Person

 normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

MENÜ SAMUI

5 Gänge Menü (Vegetarisch)

Vegetarische Frühlingsrollen

gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln serviert mit süßsaurer Soße
und Gurkensalat

Fried spring rolls (1,2,5,E,I,M,N)

Tom Kha Pag

Leichte Kokosmilchsuppe, Champignons, Galgant, Zitronengras, Zitronenblättern, Gemüse
und frischem Koriander

Coconutsoup with vegetables (5,M)

Sate Pag

Gemüse Spieße serviert mit Erdnuss Soße und Gurkensalat

Deep-fried mixed vegetables (1)

Priew Wan Tauhu

Gebackene Tofu auf Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße

Stir fried tofu with vegetables and sweet sour sauce (2,5,7,M)

Und/And/และ

Gäng Kiew wan Pag


Grünes Curry mit Gemüse, Bambus und Thai-Basilikum in Kokosmilch

Green curry with vegetables (5,B)

KOKOSNUSS EISCREME

Coconut ice-cream

€19,90 pro Person

 normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

MENÜ CHIANGMAI

6 Gänge Menü

Jub Jib Mai Thai Vorspeisenteller

(Verschiedene Gebackene Spezialitäten) Frühlingsrollen, gebackene Wantan, Hühnerfleischfrikadellen, Toast in kleinen Scheiben mit Hühnerfleisch und Garnelen in Teig
Mai Thai selection of appetizers (A,C,I,M)

Tom Yam Gai —

Würzige Hühnersuppe mit Champignons, Thai Kräutern und frischem Koriander
Spicy chicken Soup with mushrooms and thai herbs (1,2,5,B,C,H,M)

Sate Nüa

Rindfleisch am Spieß serviert mit Erdnusssoße und Gurkensalat
grilled beef satay served with peanut sauce und cucumbersalad (F,H,D)

Massaman Ped

Massaman Curry mit knusprigem Entenbrustfilet mit Ananas, Kartoffeln, Erdnüssen und Zwiebeln in Kokosmilch
Curry with coconutmilk, pineapple, potatoes, peanuts and onions (5,B,H,I,M)
und

Gai Pad Med Mamuang —

Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Cashewnüssen und Chili Paste
Stir fried chicken with vegetables and cashews nuts (1,2,5,B,I,K,M,N)
und

Yam Gai Yang —

Gegrilltes Rindfleisch in Streifen geschnitten mit gemischtem Salat und pikantem Dressing
Spicy salad with grilled beef (5,B,C,E)

GEBACKENE ANANAS MIT HONIG UND VANILLE EISCREME

Deep-fried pineapple with honey and vanilla ice-cream

€29,90 pro Person

 normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seit

Suppen – Soups

1. Tom Yam Gung

Würzige Garnelensuppe mit Champignons, Thai Kräutern und frischem Koriander

Spicy prawn soup with mushrooms and thai herbs (1,2,5,B,C,H,M)



Kaffir Blätter

€5,90

2. Tom Yam Gai

Würzige Hühnersuppe mit Champignons, Thai Kräutern und frischem Koriander

Spicy chicken soup with mushrooms and thai herbs (1,2,5,B,C,H,M,D)



Koriander

€4,90

3. Tom Yam Ta-Lay

Würzige Meeresfrüchtesuppe mit Champignons, Thai Kräutern und frischem Koriander

Spicy seafood soup with mushrooms and thai herbs (1,2,5,B,C,H,M,D)

€6,90

4. Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Champignons, Galgant, Zitronengras und frischem Koriander

Coconut milk soup with chicken, mushrooms, galangal, lemongrass and fresh coriander (5,C,M)



Zitronengras

€4,90

5. Tom Kha Gung

Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Champignons, Galgant, Zitronengras und frischem Koriander

Coconut milk soup with shrimp, mushrooms, galangal, lemongrass and fresh coriander (5,C,M)

€5,90



Galgant

6. Tom Jüüd Wun Sen

Klare Glasnudelsuppe mit Hühnerfleischbällchen und Gemüse

Glass noodles soup with chicken balls and vegetables (5,F,I,M)

€4,90



normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite



Tom Yam Ta-Lay



Tom Kha Gai

Vorspeisen Appetizers



Tempura Garnelen

10. Jub Jib Mai Thai Vorspeisenteller

(Verschiedene Gebackene Spezialitäten) Frühlingsrollen, gebackene Wantan, Hühnerfleischfrikadellen, Toast in kleinen Scheiben mit Hühnerfleisch und Garnelen in Teig

Mai Thai selection of appetizers (A,C,I,M)

€7,90

11. Sate Gai

Hühnerfleisch am Spieß serviert mit Erdnusssoße und Gurkensalat

grilled chicken satey served with peanut sauce und cucumbersalad (F,H,D)

€6,90

12. Sate Nüa

Rindfleisch am Spieß serviert mit Erdnusssoße und Gurkensalat

grilled beef satay served with peanut sauce und cucumbersalad (F,H,D)

€6,90

13. Sate Gung

Garnelen am Spieß serviert mit Erdnusssoße, und Gurkensalat

Grilled prawns satay served with peanut sauce und cucumbersalad (C,F,H)

€7,90

14. Giaw Tod

Gebackene Wantan mit gehacktem Hühnerfleischfilet serviert mit süßsaurer Sosse

Deep-fried wantan with minced chicken fillet served with sweet and sour sauce

€5,50

15. Frühlingsrollen

Thailändische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, gehacktem Hühnerfleisch, Morcheln und Gemüse serviert mit süßsaurer Soße und Gurkensalat

Thai spring rolls filled glass noodles, ground chicken, morels and mixed vegetables (1,2,5,E,I,M,N)

€6,90

16. Tempura Garnelen

Tempura Garnelen in knusprigem Mehl teig serviert mit süßsaurer Soße

Prawns tempura in crispy dough served with sweet and sour sauce (C,I)

€7,90

17. Thai Chicken Wings

Gebackene Chicken Wings serviert mit süßsaurer Sosse

Deep fried chicken wings

€6,90

Allergenkennzeichnung und Zusatzstoffe siehe letzte seite



Kurkuma

Salate-Salads

20. Mai Thai Salat

gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
Mixed vegetables salad house style



Pfefferminze

€5,90

21. Yam Gai Yang

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit gemischtem Salat und pikantem Dressing
Spicy salad with grilled chicken (5,B,C,E)

€6,90

22. Yam Ta-Lay

Meeresfrüchtesalat mit gemischtem Salat und pikantem Dressing
Spicy salad with seafoods (5,B,C,H)

€8,90

23. Yam Nüa

Rindfleisch in Streifen geschnitten mit gemischtem Salat und pikantem Dressing
Spicy salad with beef (5,B,E)

€7,90

24. Yam Wunsen

Glasnudelsalat mit Garnele, gehacktem Hühnerfleisch und pikantem Dressing übergossen
Spicy glass noodles salad with prawns and ground chicken (5,B,C,E)

€7,90

25. Som Tam

Papaya Salat mit, Tomaten und Erdnüssen in pikantem Tamarinden Dressing übergossen
Spicy papaya salad (5,B,C,H)




Sellerie

€7,90

26. Laab Gai

Gehacktes Hühnerbrustfilet-Salat mit gerösteten Kräutern
Spicy northeastern-style minced chicken salad with roasted herbs (1,2,5,I,M,N)

€7,90

 normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite



Laab Gai



SOMTAM/Papaya-Salat



Meeresfrüchte-Salat

Hauptgerichte mit Hühnerfleisch /Chicken dishes



Grünescurry

- 30. Gai Pad Kaprau** — Gebratenes Hühnerfleisch mit spezieller Chilli-und Knoblauch Paste mit Gemüse und Thai Basilikum
Stir fried chicken with chili and thai basil leaves (1,2,5,I,M,N) €13,90
- 31. Gai Prieu Whaan** Knuspriges Hühnerfleisch mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
Chispry chicken on vegetables and pineapple with sweet and sour sauce (2,5,7,I) €13,90
- 32. Gai Pad Med Mamuang** — Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Cashewnüssen und Chili Paste
Stir fried chicken with vegetables and cashews nuts (1,2,5,B,I,K,M,N) €13,90
- 33. Gai Pad Pag** Knuspriges Hühnerfleisch auf gebratenem Gemüse in hausgemachter Soße
Chispry chicken with vegetables (1,2,5,I,M,N) €13,90
- 34. Gai Pad Gratiam** — Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Porree, Paprika und grünem Pfeffer in hausgemachter Soße
Stir fried chicken with leek, garlic and green pepper (1,2,5,I,M,N) €13,90
- 35. Panäng Gai** — Panäng Curry mit Hühnerfleisch, Erdnüssen, fein geschnitten Zitronenblättern und China Kohl in Kokosmilch
Spicy red chicken curry with coconut milk and peanuts (5,B,H) €13,90
- 36. Gäng Ped Gai** Rotes Curry mit Hühnerfleisch, Gemüse, Bambus, und Thai-Basilikum in Kokosmilch
Red curry with chicken, thai basil, fresh exotic vegetables in coconut milk (5,B) €13,90
- 37. Gäng Kiew Wan Gai** Grünes Curry mit Hühnerfleisch, Gemüse, Bambus, und Thai-Basilikum in Kokosmilch
Green curry chicken, thai basil, fresh exotic vegetables in coconut milk (5,B) €13,90
- 38. Kua Gai** — Rotes Curry mit Hühnerfleisch,Früchten und Thai Basilikum in Kokosmilch
Red curry with chicken and pineapple (5,B) €13,90
- 39. Massaman Gai** — Eine spezielle Massaman-Currymischung mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Erdnüssen, Ananas und Kartoffeln in Kokosmilch
"Massaman" coconut milk curry with chicken, potato, pineapple and peanuts (5,B,H,I,M) €13,90
- 40. Gai Pad Khing** Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Morcheln und Gemüse in hausgemachter Rotweinsoße
Stir-fried chicken with ginger and mixed vegetables (1,2,5,I,M,N) €13,90
- 41. Gai Yang** Gegrilltes mariniertes Hühnerfleischmit Thai Kräuter auf Gemüse serviert mit süßsaurer soße
Grilled chicken with vegetables thai style served with sweet and sour sauce (1,2,5,I,M,N) €14,90

Hauptgerichte mit Rindfleisch Beef dishes



Massaman Curry

- 60. Nüa Pad Gaprau** — Gebratenes Rindfleisch mit spezieller Chilli- und Knoblauch Paste und Thai-Basilikum
Stir fried beef with garlic, chili and thai basil (1,2,5,I,M,N) €15,90
- 61. Nüa Pad Pag** — Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in hausgemachter Soße
Stir-fried beef with vegetables (1,2,5,I,M,N) €15,90
- 62. Ped Pad Med Mamuang** — Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse, Cashewnüssen und Chili Paste in hausgemachter Soße
Crispy duck breast vegetables, cashews and chili past (1,2,5,I,M,N) €15,90
- 63. Nüa Pad Ma-Düa** — Gebratenes Rindfleisch mit Feigen, Tomaten und Zwiebeln in hausgemachter Soße
Stir-fried beef with figs, tomato, bell pepper and onions (1,2,5,I,M,N) €15,90
- 64. Nüa Gratiam** — Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, grünem Pfeffer und Porree in hausgemachter Soße
Stir-fried beef with garlic, leek and green pepper (1,2,5,I,M,N) €15,90
- 65. Gäng Panääng Nüa** — Panääng Curry (Pikantes Rotes Curry) mit Rindfleisch, Erdnüssen, China Kohl und fein geschnitten Zitronenblättern
Spicy red curry with beef, peanuts, and kaffir leaves (5,B) €15,90
- 66. Gäng Ped Nüa** — Rotes Curry mit Rindfleisch, Gemüse, Bambus und Thai Basilikum in Kokosmilch
Red curry with beef, thai basil, and mixed vegetables in coconut milk (5,B) €15,90
- 67. Gäng Kiew Wan Nüa** — Grünes Curry mit Rindfleisch, Gemüse, Bambus und Thai-Basilikum in Kokosmilch
Green curry with beef, thai basil and mixed vegetables in coconut milk (5,B) €15,90
- 68. Gäng Massaman Nüa** — Eine spezielle Massaman-Currymischung mit Rindfleisch, Zwiebeln, Erdnüssen, Ananas und Kartoffeln in Kokosmilch
Beef in coconut milk and a special massaman curry with onions, peanuts, pineapple and potatoes (5,B,H,I,M) €15,90

— normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Hauptgerichte mit Entenbrustfilet Duck breast dishes



Rotes Curry mit Früchten

- 70. Ped Pad Grapau**  Knuspriges Entenbrustfilet mit spezieller Chilli- und Knoblauch Paste und Thai-Basilikum
Crispy duck breast with garlic, chili and thai basil (1,2,5,I,M,N) €15,90
- 71. Ped Prieu Wan** Knuspriges Entenbrustfilet auf Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
Crispy duck breast with vegetables and pineapple in sweet and sour sauce (2,5,7,I) €15,90
- 72. Kaau naa ped**
Knuspriges Entenbrustfilet auf Gemüse in hausgemachter Soße
Crispy duck breast with vegetables in haus style sauce (1,2,5,I,M,N) €15,90
- 73. Ped Pad Khing** Knuspriges Entenbrustfilet auf Ingwer, Morcheln und Gemüse in hausgemachter Rotweinsauce
Crispy duck breast on ginger and vegetables (1,2,5,I,M,N) €15,90
- 74. Ped Yang** Knuspriges Entenbrustfilet auf Gemüse mit Honig übergossen, serviert mit süßsaurer Soße
Crispy duck breast with vegetables and honey served with sweet sour sauce (1,2,5,I,M,N) €15,90
- 75. Ped Pad Med Mamuang**  Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse, Cashewnüssen und Chili Paste in hausgemachter Soße
Crispy duck breast vegetables, cashews and chili paste (1,2,5,I,M,N) €15,90
- 76. Gäng Daeng Ped** Rotes Curry mit Entenbrustfilet, Gemüse, Bambus und Thai-Basilikum in Kokosmilch
Red curry with duck breast, vegetables in coconutmilk (4,5,B,G) €15,90
- 77. Gäng Ped Ped Yang**  Rotes Curry mit knusprigem Entenbrustfilet, Früchten, Ananas und Thai-Basilikum in Kokosmilch
Red curry with grilled duck and fruit in coconutmilk (4,5,B,G) €15,90
- 78. Massaman Ped** Massaman Curry mit knusprigem Entenbrustfilet mit Ananas, Kartoffeln, Erdnüssen und Zwiebeln in Kokosmilch
Curry with coconutmilk, pineapple, potatoes, peanuts and onions (5,B,H,I,M) €15,90

Hauptgerichte mit Fisch Fish dishes



Knuspriges Tilapia mit Ingwer

80. Pla Pad Grapau

Knuspriges Tilapia Fischfilet mit spezieller Chilli und Knoblauch Paste und Thai Basilikum

Crispy fish with garlic, chili and thai basil (1,2,5,B,I,M,N)

€13,90

81. Pla Prieu Wan

Knuspriges Tilapia Fischfilet mit Gemüse Ananas in süßsaurer Soße

Crispy fish with vegetables and pineapple in sweet and sour sauce (2,5,7,B)

€13,90

82. Pla Pad Pag

Knuspriges Tilapia Fischfilet mit Gemüse in hausgemachter Soße

Crispy fish with vegetables (1,2,5,B,I,M,N)

€13,90

83. Plaa Pad Khing

Knuspriges Tilapia Fischfilet mit Ingwer, Morcheln und Gemüse in hausgemachter Rotweinsauce

Crispy fish with ginger and vegetables (1,2,5,B,I,M,N)

€13,90

84. Plaa Pad Med Mamuang

Knuspriges Tilapia Fischfilet mit Gemüse, Cashewnüssen und Chili Paste

Crispy fish with vegetables and cashews nuts in chili Past (1,2,5,B,I,M,N)

€13,90

85. Daeng Plaa

Knuspriges Tilapia Fishfilet mit Rotes Curry, Gemüse, Bambus, und Thai-Basilikum in Kokosmilch

Red curry with chicken, thai basil, fresh exotic vegetables in coconut milk (5,B)

€13,90

86. Kiew Plaa

Knuspriges Tilapia Fishfilet mit Grünes Curry, Gemüse, Bambus, und Thai-Basilikum in Kokosmilch

Green curry chicken, thai basil, fresh exotic vegetables in coconut milk (5,B)

€13,90

Hauptgericht mit Meeresfrüchte

Seafoods disches



Rotes Curry mit Ananas
und Kokosmilch

- 90. Gung Pad Gra-pau** 🌶️ Gebratene Garnelen mit spezieller Chilli- und Knoblauch Paste und Thai Basilikum in hausgemachter Soße
Stir-fried prawns with garlic, chili, and thai basil leaves (1,2,5,C,I,M) €15,90
- 91. Gung Pad Gratiam Prig Thai** 🌶️ Gebratene Garnelen mit Knoblauch, grünem Pfeffer und Porree in hausgemachter Soße
Stir-fried prawns with garlic and green pepper (1,2,5,C,I,M) €15,90
- 92. Gung Pad Pag** Gebratene Garnelen mit Gemüse in hausgemachter Soße
Stir-fried prawns with vegetables (1,2,5,C,I,M) €15,90
- 93. Gung Pad Priw Waan** Gebratene Garnelen mit Gemüse in süß-saure Soße
Stir-fried prawns with sweet and sour (2,5,7,C) €15,90
- 94. Gäng Daeng Gung** 🌶️ Rotes Curry mit Garnelen, Bambus, Thai Basilikum und Gemüse in Kokosmilch
Red curry with prawns and vegetables in coconutmilk (5,B,C) €15,90
- 95. Gäng Kiew Wan Gung** 🌿 Grünes Curry mit Garnelen, Gemüse, Bambus und Thai-Basilikum in Kokosmilch
Green curry with prawns and vegetables in coconutmilk (5,B,C) €15,90
- 96. Gäng Kua Gung** 🌶️ Rotes Curry mit Garnelen, Früchten und Ananas in Kokosmilch
Red curry with prawns and pineapple in coconutmilk (5,B,C) €15,90
- 97. Pla Müg Gratiam** Gebratene Tintenfisch mit Knoblauch, grünem Pfeffer und Porree in hausgemachter Soße
Stir-fried sliced squid with garlic and green peppercorns (1,2,5,C,I,M) €15,90
- 98. Pla Müg Graprau** 🌶️ Gebratene Tintenfische mit Knoblauch, Paprika Chili und Thai-Basilikum in hausgemachter Soße
Stir-fried sliced squid with chili and basil leaves (1,2,5,C,I,M) €15,90
- 99. Pla Müg Pad Med** Gebratener Tintenfisch mit Gemüse und Cashewkernen mit Chili Paste in hausgemachter Soße
Stir-fried sliced squid with cashew nuts (1,2,5,C,I,M) €15,90
- 100. Gängkiew Pla Müg** 🌿 Grünes Curry mit Tintenfisch und Gemüse in Kokosmilch
Green coconut milk curry with squid and vegetables (5,B,N) €15,90

🌶️ normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Vegetarische Gerichte Vegetarian



Suppen

101. Tom Kha Pag

Leichte Kokosmilchsuppe, Champignons, Galgant, Zitronengras, Zitronenblättern, Gemüse und frischem Koriander
Coconutsoup with vegetables (5,M)

€4,50

102. Tom Yam Hed

Würzige Zitronengrassuppe mit Champignons, Zitronenblättern und frischem Koriander
Champignonsoup with kaffirleaves and lemon grass (1,2,5,B,H,M)

€4,50

103. Tom Jüd Wun Sen

Klare Suppe mit Glasnudeln, Tofu und Gemüse
Vegetables soup with tofu and glass noodles (2,5,E,I,M)

€4,50

Vorspeisen



Gebackenes Gemüse

105. Vegetarische Vorspeisteller

Gemischtes Gebackenes Gemüse, Tofu, Frühlingsrollen serviert mit süßsaurer Soße
Deep-fried mixed vegetables, tofu and Spring rolls with sweet and sour sauce (1,2,5,E,I,M,N)

€6,90

106. Sate Pag

Gemüse Spieße serviert mit Erdnuss Soße und Gurkensalat
Deep-fried mixed vegetables (I)

€5,90

107. Gebackener Tofu

Gebackener Tofu serviert mit süßsaurer Soße
Deep-fried tofu with sweet and sour sauce (H,M)

€5,50

108. Vegetarische Frühlingsrollen

Gefüllt mit Gemüse, und Glasnudeln serviert mit süßsaurer Soße und Gurkensalat
Fried spring rolls (1,2,5,E,I,M,N)

€5,90



Gebratenes Tofu mit Chili-Basilikum

Hauptgerichte

110. Tauhu Pad Gaprau

Gebratenes Gemüse mit Tofu, Chilli- und Knoblauch Paste und ,
Thai Basilikum in hausgemachter Soße

Stir-fried tofu with garlic, chili, and thai basil leaves (1,2,5,C,I,M)

€11,90

111. Pried Wan Tauhu

Gebackene Tofu auf Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße

Stir fried tofu with vegetables and sweet sour sauce (2,5,7,M)

€11,90

112. Pad Pag Raum

Kurz angebratenes Gemüse und Tofu in hausgemachter Soße

Stir fried vegetables and tofu (1,2,5,I,M,N)

€11,90

113. Tauhu Pad Khing

Gebratenes Gemüse mit Tofu auf Ingwer, Morcheln in Hausgemachter Soße

Stir fried vegetables and tofu on ginger and vegetables (1,2,5,I,M,N)

€11,90

114. Pad Pag Ma-Muang

Gebratenes Gemüse mit Tofu, Paprika und Cashewnüssen mit chili paste

Stir fried tofu, bell pepper, cashewes with chili past (1,2,5,I,M,N)

€11,90

115. Gäng Ped Pag

Rotes Curry mit Gemüse, Bambus und süßem Thai-Basilikum in Kokosmilch

Red curry with vegetables (5,B)

€11,90

116. Gäng Kiew wan Pag

Grünes Curry mit Gemüse, Bambus und Thai-Basilikum in Kokosmilch

Green curry with vegetables (5,B)

€11,90

117. Gäng Massaman Pag

Eine spezielle Massaman-Currymischung mit, Tofu, Zwiebeln, Ananas,
Erdnüssen und Kartoffeln in Kokosmilch

Massaman curry with tofu, potato, pineapple and peanuts (5,B,H,I,M)

€11,90

 normal scharf oder scharf nach Bestellung/ Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Bratreis / Fried Rice



Bratreis mit Hühn/Eier

- 120. Khao Pad Gai** Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Eier und Gemüse in hausgemachter Soße
Fried rice with chicken, egg and vegetables (2,5,A,I,M) €11,90
- 121. Khao Pad Gung** Gebratener Reis mit Garnelen, Eier und Gemüse in hausgemachter Soße
Fried rice with prawns, egg and vegetables (2,5,A,C,I,M) €13,90
- 122. Khao Pad Tauhoo** Gebratener Reis mit Tofu, Eier und Gemüse in hausgemachter Soße
Fried rice with tofu, egg and vegetables (2,5,A,I,M) €10,90
- 123. Khao Pad Ka Prao Gai**  Bratreis mit Huhn, Chili und Basilikum in hausgemachter Soße
Fried rice with chicken, chili and basil leaves (2,5,A,I,M) €11,90

Nudeln / Noodle dishes



Pad-thai Gung

- 140. Pad Siiew Gai** Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Eier und Gemüse in hausgemachter Soße
Fried rice noodles with chicken, egg and vegetables (2,5,A,I,M) €11,90
- 141. Pad-thai Gai** Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch und Tofu, gehackten Erdnüssen in Tamarindsoße fruchtig und säuerlich
Fried rice noodles with chicken, tofu and peanuts thai style (A,B,H,M) €11,90
- 142. Pad-thai Gung** Gebratene Reismudeln mit Garnelen und Tofu, gehackten Erdnüssen in Tamarindsoße fruchtig und säuerlich
Fried rice noodles with prawns, tofu and peanuts thai style (A,B,C,H,M) €13,90
- 143. Nudelnsuppe** Reismudelsuppe mit Hühnerfleisch oder, Gewürze, Chinakohl, Sojasprossen und Koriander
Rice noodle soup with chicken, spices, chinese cabbage, soy sprouts and coriander €10,90
- 144. Nudelnsuppe** Reismudelsuppe mit Rindfleisch oder, Gewürze, Chinakohl, Sojasprossen und Koriander
Rice noodle soup with chicken, spices, chinese cabbage, soy sprouts and coriander €11,90
- 145. Aa-haan Dek** Alle Gerichte als Kinderportion
(Kinder bis 10 Jahre inkl. 1x Softdrink und eine Kugel Eis)
All dishes as children's portion (children up to 10 years incl. 1x soft drink and a scoop of ice cream) €8,90

Nachspeisen Desserts



BANANE MIT VANILLE EISCREME

150. GEBACKENE BANANE MIT HONIG

Deep-fried banana with honey

€4,50

151. GEBACKENE BANANE MIT HONIG UND VANILLE EISCREME

Deep-fried banana with honey and vanilla ice-cream

€5,50

152. GEBACKENE ANANAS HONIG

Fried pineapple and honey

€4,50

153. GEBACKENE ANANAS MIT VANILLE EISCREME UND HONIG

Fried pineapple with vanilla ice-cream and honey

€5,50

154. KOKOSNUSS EISCREME

Coconut ice-cream

€4,90

155. LITCHI FRÜCHTE IN SIRUP

Lychee fruits

€3,00

156. LITCHI FRÜCHTE UND VANILLE EISCREME

Lychee fruits with vanilla ice-cream

€4,00

157. EISCREME ZUR AUSWAHL JE KUGEL

Ice-cream for selection, per scoop

Schoko/ Vanille / Erdbeere / Mango / Kokos

€2,50





Unsere Öffnungszeiten

Montag - Freitag 11:00 – 14:30 Uhr
Und 17:00 – 22:00 Uhr

Am Mittwoch geschlossen

Samstags, Sonntags
und an Feiertagen 17:00 – 22:00 Uhr

Mittagstisch

Montag - Freitag 11:00 – 14:30 Uhr



:Maithaioldesloe

Telefonnummer : 045318941184

WhatsApp : 015730117025

Selbstabholer -10 %

[Bitte informieren Sie uns unbedingt, falls
Eine Lebensmittelunsicherheit vorliegt]

