



# Thai Haus

## Zusatzstoffe

1) mit Geschmacksverstärker · 2) mit Farbstoff · 3) mit Konservierungsstoff · 4) mit Farbstoff  
5) chininhaltig · 6) koffeinhaltig · 7) mit Süßungsmittel · 8) enthält eine Phenylalaninquelle · 9) mit Säuerungsmittel

## Allergene

a) Gluten · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Sojabohnen  
g) Milch · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesamsamen  
l) Schwefeldioxid und Sulphite · m) Lupinen · n) Weichtiere

In der thailändischen Küche wird traditionell meistens mit Fischsoße gewürzt.

Bitte geben Sie uns bei der Bestellung Bescheid  
falls Sie Ihre Speisen ohne Fischsoße zubereitet wünschen.

Schärfe: 🌶️ - leicht scharf · 🌶️🌶️ - scharf · 🌶️🌶️🌶️ - sehr scharf

## Suppen

### Soups

- |    |  |      |    |  |      |
|----|--|------|----|--|------|
| 1. | TOM CHÜT PHAK<br>Gemüse   Tofu   Champignons  <br>Frühlingszwiebeln<br>Vegetable   Tofu   Mushrooms   Spring onions                              | 6,50 | 6. | GUAY TIAU NÜA <sup>123</sup> • afi<br>Reisnudeln   Rindfleisch   Sojasprossen  <br>Sellerie<br>Rice noodles   Beef   Bean sprouts   Celery   | 6,50 |
| 2. | GIO NAAM <sup>cfk</sup><br>Wantans gefüllt mit Huhn   Sojasprossen<br>Wantans filled with chicken   Bean sprouts                                 | 6,50 | 7. | TOM YAM GUNG <sup>123</sup> • bf<br>Garnelen   Tomaten   Champignons  <br>Frischer Koriander<br>Prawns   Tomato   Mushrooms   Fresh coriander  | 7,50 |
| 3. | KAENG CHÜT WOONSEN<br>Glasnudeln   Huhn   Pilze   Chinakohl<br>Glass noodles   Chicken  <br>Mushrooms   Chinese cabbage                          | 6,50 | 8. | Kanom Jin Kiowan PLA <sup>d</sup><br>Fischbällchen   Nudeln   Grüner Curry  <br>Kokosmilch   Thai-Auberginen   Bambus  <br>Frischer Koriander<br>Fish balls   Noodles   Green curry   Coconut milk  <br>Thai aubergines   Bamboo   Fresh coriander | 7,50 |
| 4. | TOM KHA GAI<br>Huhn   Kokosmilch   Galgant   Champignons  <br>Frischer Koriander<br>Chicken   Coconut   Galanga  <br>Mushrooms   Fresh coriander | 6,50 |    |  |      |

## Salate

### Salads

- |     |  |       |     |   |      |
|-----|--|-------|-----|---|------|
| 31. | YAM NÜA <sup>d</sup><br>Rind   Schalotten   Reismehl   Thai Kräuter<br>Beef   Shallots   Rice flour   Thai Herbs   | 7,50  | 34. | SOM TAM THAI <sup>bde</sup><br>Garnelen   Papaya   Chillis   Knoblauch  <br>Limette   Erdnüsse<br>Prawns   Papaya   Chili   Garlic   Lime   Peanuts | 9,00 |
| 32. | LAAB PED <sup>d</sup><br>Gehackte Ente   Schalotten   Reismehl  <br>Limette   Thai Kräuter<br>Chopped duck   Shallots   Rice flour   Lime   Thai Herbs         | 10,50 | 36. | PLA GUNG <sup>bd</sup><br>Garnelen   Zitronengras   Limette  <br>Frischer Koriander<br>Prawns   Lemongrass   Lime   Fresh coriander                 | 9,00 |
| 33. | LAAB GAI <sup>d</sup><br>Gehacktes Hähnchen   Schalotten   Reismehl  <br>Limette   Thai Kräuter<br>Chopped chicken   Shallots   Rice flour   Lime   Thai Herbs | 6,50  | 37. | BANGKOK SALAT <sup>e</sup><br>Tofu   Zwiebeln   Ananas   Erdnuss<br>Tofu   Onions   Pineapple   Peanut  | 6,50 |
|     |  |       | 38. | YAM MAMUANG HIMAPAN <sup>dh</sup><br>Mango   Tomaten   Thai Kräuter  <br>Cashewkerne<br>Mango   Tomato   Thai Herbs   Cashews                       | 8,50 |

# Vorspeisen

## Starters

12. THAI HAUS VORSPEISEN <sup>123 • abcdefgkn</sup> 8,00  
Hähnchen- & Rinderspießchen | Käsebällchen |  
WanTan | Fischküchlein | Garnele im Kokosmantel  
Frühlingsröllchen | Huhn in Pandanus Blättern  
Chicken & beef satay | Cheese balls | Wontons | Fish cake  
Prawn in coconut | Spring rolls | Chicken in pandan leaves
22. VEGETARISCHE VORSPEISEN-VARIATION <sup>23 • acefg</sup> 7,50  
Gemüse Frühlingsröllchen |  
Samosa mit Kartoffeln | Käsebällchen |  
Tofubällchen | Gyosa  
Vegetable spring rolls | Samosa with potato |  
Cheese balls | Tofuballs | Gyosa
13. SATE GAI <sup>e</sup> 6,50  
Hähnchenfleischspießchen | Erdnußsoße  
Chicken satay | Peanut sauce
16. NOEY TORD <sup>acg</sup> 6,00  
Käsebällchen  
Cheese balls
17. PO PIAH TORD <sup>23 • acdf</sup> 5,00  
Thailändische Frühlingsröllchen mit Huhn  
Thai springrolls with chicken
19. GUNG TORD <sup>bc</sup> 8,00  
Garnelen im Kokosmantel  
Prawns with coconut
20. GAI BAI TOEY <sup>13 • adfkn</sup> 7,50  
Hühnerfleisch in Pandanus Blättern  
Chicken in pandan leaves
21. TOD MAN PLA <sup>cd</sup> 7,50  
Thailändische Fischküchlein  
Thai fishcake



# Thai Haus Spezialitäten

## Thai Haus Specialities

40. KAO OB SAPPAROD <sup>bh</sup> 15,50  
Gebratener Reis | Huhn | Curry | Garnelen |  
Ananas | Erbsen | Möhren | Cashewkerne  
Fried rice | Chicken | Curry | Prawns | Pineapple |  
Peas | Carrots | Cashews
41. GÄNG GUNG MAPRAU ON <sup>bd</sup> 21,50  
Hummerkrabben | Rotes Kokoscurry |  
Thai-Basilikum | Paprika | Lychee | Rambutan |  
Ganze Kokosnuss  
Prawns | Red Coconut Curry | Thai basil |  
Peppers | Lychee | Rambutan | Whole coconut
42. PHAD PET PLADUK <sup>d</sup> 17,50  
Gebratener Wels | Rotes Kokoscurry |  
Bambus | Auberginen | Chili | Thai Basilikum  
Fried catfish | Red Coconut curry |  
Bamboo | Eggplant | Chili | Thai basil
43. GÄNG KLUA PED <sup>d</sup> 15,50  
Knusprige Ente | Rotes Kokoscurry |  
Thai-Basilikum | Paprika |  
Cherry Tomaten | Lychee | Rambutan  
Crispy Duck | Red Coconut Curry | Thai basil |  
Peppers | Cherry tomatoes | Lychee | Rambutan
44. PLA NUENG MANAU <sup>d</sup> 17,50  
Gedämpfte Dorade | Chili | Koriander |  
Limetten | Knoblauch | Chinakohl | Brokkoli |  
Blumenkohl | Möhren  
Steamed sea bream | Chili | Coriander | Lime | Garlic |  
Chinese cabbage | Broccoli | Cauliflower | Carrot
51. NÜA PHAD PRIG THAI ONN <sup>d</sup> 13,50  
Rindfleisch | Roter Thai Curry | Kokosmilch |  
Grüne Bohnen | Grüner Pfeffer | Thai Basilikum  
Beef | Red Thai curry | Coconut milk |  
Green Beans | Green pepper | Thai basil
52. GUNG PHAD KHING <sup>23 • abdfn</sup> 19,50  
Hummerkrabben | Zwiebeln | Paprika |  
Lauchzwiebeln | Champignons | Morcheln |  
Knoblauch | Ingwer  
Prawns | Onions | Peppers | Spring onions | Mushrooms  
| Morels | Garlic | Ginger
53. PED THAI HAUS <sup>23 • adfn</sup> 15,50  
Knusprige Ente | Rotes Kokoscurry |  
Brokkoli | Blumenkohl | Möhren |  
Chinakohl | Champignons | Morcheln |  
Lauchzwiebeln | Sojabohnenkeime | Knoblauch  
Crispy Duck | Red Coconut Curry | Broccoli |  
Cauliflower | Carrot | Cabbage | Mushrooms |  
Morels | Green onions | Bean sprouts | Garlic
54. PLA NIL PHAD BAI KRPAO <sup>23 • adfn</sup> 22,50  
Gebratener Tilapia | Chillis |  
Thai Minze | Knoblauch | Zwiebeln  
Fried Tilapia | Chilis | Thai mint | Garlic | Onions
56. Gung Pau <sup>23 • abdfn</sup> 29,50  
Gegrillte Riesengarnelen | Brokkoli |  
Blumenkohl | Möhren | Chinakohl |  
Champignons | Morcheln | Lauchzwiebeln |  
Sojabohnenkeime | Knoblauch  
Grilled Prawns | Broccoli | Cauliflower | Carrot |  
Cabbage | Mushrooms | Morels |  
Green onions | Bean sprouts | Garlic
57. GUNG OP WOONSEN <sup>bi</sup> 20,50  
Garnelen | Korianderwurzel | Knoblauch |  
Ingwer | Pfeffer | Staudensellerie | Glasnudeln  
Prawns | Coriander root | Garlic | Ginger | Pepper |  
Celery | Glass noodles
59. PHAD PRIG PLA MÜG <sup>23 • adfn</sup> 13,50  
Gebratener Tintenfisch | Chillis |  
Thai Minze | Knoblauch | Zwiebeln | Paprika  
Fried squid | Chilis | Thai mint | Garlic | Onions | Bell pepper

Zu jedem Hauptgericht (außer gebratene Nudeln/Reis) servieren wir Ihnen eine Portion gekochten Reis  
With each main course (except fried noodles / rice) we serve you a portion of cooked rice  
Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der ersten Seite

# Thai Haus Menüs für zwei Personen

## Thai Haus Menues for two

60. CHIANG MAI PLATTE <sup>123 • abdefn</sup> 70,00

Meeresfrüchtesuppe | Zitronengras  
Seafood soup | Lemongrass

Knusprige Ente | Gemüse | Tropische Früchte  
Crispy Duck | Vegetables | Tropical fruits

Huhn | Paprika | Zwiebeln | Sate-Erdnussoße  
Chicken | Bell pepper | Onions | Satay Peanut Sauce

Fischfilet | Roter Thai-Curry | Thai-Basilikum  
Fish fillet | Red Thai curry | Thai basil

Lamm | Knoblauch | Grüne Bohnen  
Lamb | Garlic | Green beans

Gemischter Thai-Salat  
Mixed Thai salad

Obstsalat  
Fruit salad

62. BEAUTIFUL PHUKET <sup>23 • abcdefghn</sup> 80,00

lychee Sekt  
Sparkling lychee wine

Garnelensuppe | Kokosmilch | Galgant  
Prawn soup | Coconut Milk | Galanga

Gebatener Reis | Huhn | Garnelen | Ananas  
Fried rice | Chicken | Prawns | Pineapple

Riesengarnelen | Chilli | Thai-Minze  
Prawns | Chili | Thai Mint

Gebackenes Fischfilet | Morcheln | Ingwer  
Deep fried fish fillet | Morel | Ginger

Rindfleisch | Grüner Thai Curry | Thai Basilikum  
Beef | Green Thai Curry | Thai basil

Ananas | Eis  
Pineapple | Ice cream

63. VEGETARISCHE PLATTE <sup>23 • acef</sup> 49,00

Gemüsesuppe | Tofu  
Vegetable soup | Lemongrass

Vegetarische Vorspeisenvariation  
Vegetarian appetizer variation

Tofu | Roter Thai Curry | Tropische Früchte  
Tofu | Red Thai Curry | Tropical fruits

Gemüse | Süßsaure Soße | Ananas  
Vegetables | Sweet Sour Sauce | Pineapple

Gemüse | Grüner Thai Curry | Thai Basilikum  
Vegetables | Green Thai Curry | Thai basil

Obstsalat  
Fruit salad

64. THAI HAUS PLATTE <sup>123 • abcdefghkn</sup> 105,00

Reiswein  
Sake

Garnelensuppe | Champignons | Koriander  
Prawn soup | Coconut Milk | Galanga

Thai Haus Vorspeisenvariation  
Thai House Appetizer Variation

Knusprige Ente | Roter Thai Curry | Gemüse  
Crispy Duck | Red Thai Curry | Mixed vegetables

Riesengarnelen | Chilli | Zwiebeln | Thai-Minze  
Prawns | Chili | Onions | Thai Mint

Rind | Panaeng Curry | Grüne Bohnen  
Beef | Panang Curry | Green beans

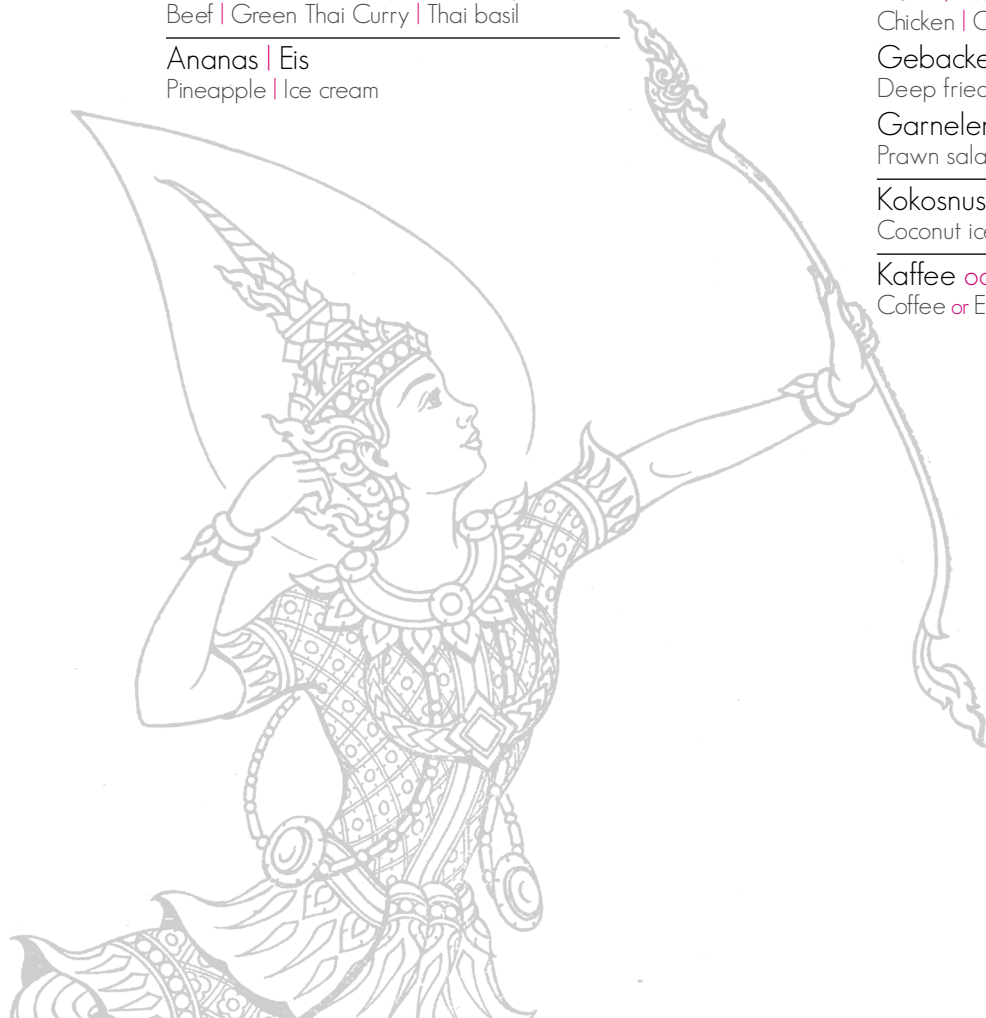
Huhn | Zwiebeln | Paprika | Sate-Erdnussoße  
Chicken | Onions | Bell pepper | Sate Peanut Sauce

Gebackenes Fischfilet | Morcheln | Ingwer  
Deep fried fish fillet | Morel | Ginger

Garnelensalat | Zitronengras | Koriander  
Prawn salad | Lemongrass | Coriander

Kokosnusseis  
Coconut ice cream

Kaffee **oder** Espresso **oder** Cappuccino  
Coffee **or** Espresso **or** Cappuccino



## Reis- und Nudelgerichte

### Rice- and Noodledishes

651. KHAO PHAD GAI <sup>23</sup> • acdfn 11,50  
Gebratener Reis | Huhn | Eier | Brokkoli |  
Zwiebeln | Lauchzwiebeln | Knoblauch  
Fried rice | Chicken | Egg | Broccoli | Onions |  
Scallions | Garlic
661. BAMI PHAD GAI <sup>23</sup> • acdfn 11,50  
Gebratene Nudeln | Huhn | Eier |  
Sojabohnenkeime | Zwiebeln |  
Lauchzwiebeln | Knoblauch  
Fried noodles | Chicken | Egg | Bean sprouts | Onions |  
Scallions | Garlic
672. GUAY TIAU PHAD SIU NÜA <sup>23</sup> • acdfn 11,50  
Gebratene Reismudeln | Rind | Eier |  
Brokkoli | Zwiebeln | Knoblauch  
Fried ricenoodles | Beef | Egg |  
Broccoli | Onions | Garlic
683. GUAY TIAU PHAD KHI MAU GUNG <sup>23</sup> • adbfm 13,50  
Gebratene scharfe Reismudeln | Garnelen |  
Eier | Brokkoli | Zwiebeln | Thai Minze | Chillis |  
Knoblauch  
Fried spicy rice noodles | Prawns |  
Eggs | Broccoli | Onions | Thai mint | Chili | Garlic
690. PHAD THAI <sup>bcef</sup> 13,50  
Gebratene Reismudeln | Garnelen |  
Sojabohnenkeime | Lauchzwiebeln | Erdnüsse  
Fried rice noodles | Prawns | Bean sprouts |  
Spring onions | Peanuts

## Rind

### Beef

70. NÜA YANG <sup>23</sup> • afn 14,50  
Gegrilltes Rind | Brokkoli | Blumenkohl | Möhren |  
Chinakohl | Champignons | Morcheln |  
Lauchzwiebeln | Sojabohnenkeime | Knoblauch  
Grilled Beef | Broccoli | Cauliflower | Carrot |  
Cabbage | Mushrooms | Morels | Green onions |  
Bean sprouts | Garlic
72. NÜA PHAD PRIG BAI KRPAO <sup>23</sup> • adfn 13,50  
Rind | Chillis | Thai Minze | Paprika |  
Knoblauch | Zwiebeln  
Beef | Chilis | Thai mint | Bell pepper | Garlic | Onions
74. NÜA PHAD KRATIAM PRIG THAI <sup>23</sup> • adfn 13,50  
Rind | Zwiebeln | Grüne Bohnen |  
Grüner Pfeffer | Knoblauch  
Beef | Onions | Green beans | Green pepper | Garlic
75. GÄNG KIOWAN NÜA <sup>d</sup> 13,50  
Rind | Grünes Kokoscurry | Auberginen |  
Bambus | Paprika | Thai Basilikum  
Beef | Green Coconut Curry | Eggplant |  
Bamboo | Bell pepper | Thai basil
76. GÄNG PANÄNG NÜA <sup>de</sup> 13,50  
Rind | Panaeng Curry | Kokosmilch |  
Grüne Bohnen | Paprika | Kaffirblätter |  
Erdnüsse  
Beef | Panang Curry | Coconut milk | Green beans |  
Bell pepper | Kaffir leaves | Peanuts
79. MASSAMAN NÜA <sup>de</sup> 13,50  
Rind | Massaman Curry | Kokosmilch |  
Zwiebeln | Kartoffeln | Erdnüsse  
Beef | Massaman Curry | Coconut milk | Onions |  
Potatoes | Peanuts

## Lamm

### Lamb

80. GÄ YANG <sup>23</sup> • afn 15,50  
Gegrilltes Lamm | Brokkoli | Blumenkohl | Möhren |  
Chinakohl | Champignons | Morcheln |  
Lauchzwiebeln | Sojabohnenkeime | Knoblauch  
Grilled Lamb | Broccoli | Cauliflower | Carrot |  
Cabbage | Mushrooms | Morels | Green onions |  
Bean sprouts | Garlic
81. GÄ KRATIAM PRIG THAI <sup>23</sup> • adfn 14,50  
Lamm | Grüne Bohnen | Zwiebeln |  
Pfeffer | Knoblauch  
Lamb | Green beans | Onions | Pepper | Garlic
82. GÄNG GARI GÄ <sup>d</sup> 14,50  
Lamm | Gelbes Kokoscurry |  
Kartoffeln | Zwiebeln | Blumenkohl | Möhren |  
Röstzwiebeln  
Lamb | Yellow Coconut Curry | Potatoes |  
Onions | Cauliflower | Carrots | Fried onions
83. GÄ PHAD BAI KRPAO <sup>23</sup> • adfn 14,50  
Lamm | Chillis | Thai Minze |  
Knoblauch | Zwiebeln  
Lamb | Chilis | Thai mint | Garlic | Onions

Zu jedem Hauptgericht (außer gebratene Nudeln/Reis) servieren wir Ihnen eine Portion gekochten Reis  
With each main course (except fried noodles / rice) we serve you a portion of cooked rice  
Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der ersten Seite

# Hähnchen

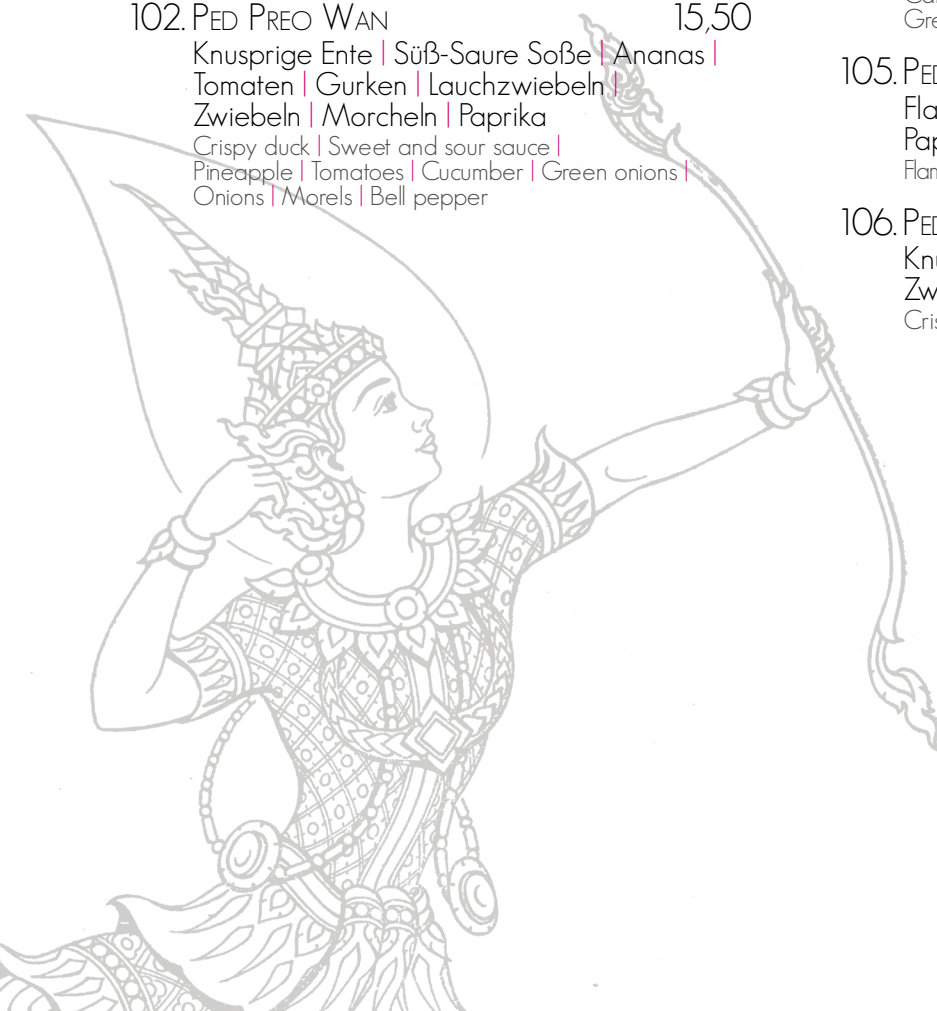
## Chicken

90. GAI PHAD KRATIAM PRIG THAI  <sup>23</sup> • adfn 12,50  
Huhn | Grüne Bohnen | Zwiebeln | Pfeffer | Knoblauch  
Chicken | Green beans | Onions | Pepper | Garlic
91. GÄNG GAI NORMAI  <sup>d</sup> 12,50  
Huhn | Rotes Kokoscurry | Bambus | Thai Basilikum | Paprika  
Chicken | Red Coconut Curry | Bamboo | Thai basil | Bell pepper
93. GAI PHAD MAMUANG HIMAPAN <sup>23</sup> • adfkn 12,50  
Huhn | Paprika | Morcheln | Zwiebeln | Lauchzwiebeln | Cashewkerne  
Chicken | Bell pepper | Morels | Onions | Spring onions | Cashews
96. GÄNG GARI GAI  <sup>d</sup> 12,50  
Huhn | Gelbes Kokoscurry | Kartoffeln | Zwiebeln | Blumenkohl | Möhren | Röstzwiebeln  
Chicken | Yellow Coconut Curry | Potatoes | Onions | Cauliflower | Carrots | Fried onions
97. GAI TORD NAM SATE  <sup>ae</sup> 12,50  
Im Teig gebackenes Hähnchenfilet | Zwiebeln | Paprika | Sate-Erdnussoße  
Deep fried chicken | Onions | Bell pepper | Satay-Peanut sauce
98. GÄNG KIOWAN GAI  <sup>d</sup> 12,50  
Huhn | Grünes Kokoscurry | Thai Aubergine | Bambus | Paprika | Thai Basilikum  
Chicken | Green Coconut Curry | Thai eggplant | Bamboo | Bell pepper | Thai basil

# Ente

## Duck

101. PED PHAD MAMUANG HIMAPAN  <sup>23</sup> • adfkn 15,50  
Knusprige Ente | Paprika | Morcheln | Sesam | Zwiebeln | Lauchzwiebeln | Cashewkerne  
Crispy duck | Bell pepper | Morels | Onions | Sesame | Spring onions | Cashews
102. PED PREO WAN 15,50  
Knusprige Ente | Süß-Saure Soße | Ananas | Tomaten | Gurken | Lauchzwiebeln | Zwiebeln | Morcheln | Paprika  
Crispy duck | Sweet and sour sauce | Pineapple | Tomatoes | Cucumber | Green onions | Onions | Morels | Bell pepper
104. PED NAM PÜNG <sup>23</sup> • adfn 15,50  
Knusprige Ente | Ananas | Brokkoli | Blumenkohl | Möhren | Chinakohl | Champignons | Morcheln | Lauchzwiebeln | Sojabohnenkeime | Knoblauch | Honig  
Crispy duck | Pineapple | Broccoli | Cauliflower | Carrot | Cabbage | Mushrooms | Morels | Green onions | Bean sprouts | Garlic | Honey
105. PED LUI FAI <sup>23</sup> • af 15,50  
Flammierte knusprige Ente | Wasserkastanie | Paprika | Zwiebeln | Rum  
Flambéed crispy duck | Water nuts | Bell pepper | Onions | Rum
106. PED LAD PRIG BAI KRPAO  <sup>23</sup> • adfn 15,50  
Knusprige Ente | Chili | Zwiebeln | Knoblauch | Thai Minze  
Crispy duck | Chili | Onions | Garlic | Thai mint





## Fisch

### Fisch

110. PLA TORD PREO WAN <sup>ad</sup> 11,50  
Im Teig gebackenes Fischfilet |  
Süß-Saure Soße | Ananas | Tomaten | Gurken |  
Lauchzwiebeln | Zwiebeln | Morcheln | Paprika  
Deep fried fish fillet | Sweet and sour sauce |  
Pineapple | Tomatoes | Cucumber | Green onions |  
Onions | Morels | Bell pepper
111. PLA TORD PHAD KHING <sup>23 • adfn</sup> 11,50  
Im Teig gebackenes Fischfilet | Ingwer |  
Ananas | Paprika | Zwiebeln | Lauchzwiebeln |  
Knoblauch | Pilze  
Deep fried fish fillet | Ginger | Pineapple | Bell pepper |  
Onions | Spring onions | Garlic | Mushrooms
112. CHU CHI PLA <sup>ad</sup> 13,50  
Im Teig gebackenes Fischfilet |  
Rotes Kokoscurry | Bambus |  
Paprika | Thai Basilikum | Limettenblätter  
Deep fried fish fillet | Red Coconut Curry | Bamboo |  
Bell pepper | Thai basil | Lime leaves
113. PLA LAD PRIG  
PHAD BAI KRPAO <sup>23 • adfn</sup> 13,50  
Im Teig gebackenes Fischfilet | Chilli |  
Zwiebeln | Knoblauch | Thai Minze  
Deep fried fish fillet | Chili | Onions | Garlic | Thai mint

## Garnelen und Meeresfrüchte

### Prawns and Seafood

115. GUNG PHAD PREO WAN <sup>b</sup> 19,50  
Riesengarnelen | Süß-Saure Soße | Ananas |  
Tomaten | Gurken | Lauchzwiebeln |  
Zwiebeln | Morcheln | Paprika  
Prawns | Sweet and sour sauce |  
Pineapple | Tomatoes | Cucumber | Green onions |  
Onions | Morels | Bell pepper
117. GUNG PHAD BAI KRPAO <sup>23 • abdfn</sup> 19,50  
Riesengarnelen | Chilli |  
Zwiebeln | Knoblauch | Thai Minze  
Prawns | Chili | Onions | Garlic | Thai mint
118. GÄNG KIOWAN TALAY <sup>bdn</sup> 18,50  
Meeresfrüchte | Grünes Kokoscurry |  
Thai Aubergine | Bambus |  
Paprika | Thai Basilikum  
Seafood | Green Coconut Curry |  
Thai eggplant | Bamboo | Bell pepper | Thai basil

## Vegetarisch

### Vegetarian

130. PHAD PHAK PREO WAN 11,50  
Süß-Saure Soße | Ananas | Tomaten |  
Gurken | Chinakohl | Lauchzwiebeln |  
Zwiebeln | Morcheln | Paprika  
Sweet and sour | Pineapple | Tomatoes | Cucumber |  
Cabbage | Green onions | Onions | Morels | Bell pepper
131. PHAD PHAK RUAM MIT HET <sup>23 • af</sup> 11,50  
Brokkoli | Blumenkohl | Möhren | Chinakohl |  
Champignons | Morcheln | Lauchzwiebeln |  
Sojabohnenkeime | Knoblauch  
Broccoli | Cauliflower | Carrot | Cabbage |  
Mushrooms | Morels | Green onions |  
Bean sprouts | Garlic
134. TOFU PHAD MAKHUA NAM SATE <sup>23 • aefk</sup> 12,50  
Tofu | Aubergine | Zwiebeln | Paprika |  
Erdnüsse | Röstzwiebeln | Sesam  
Tofu | Eggplant | Onions | Green pepper | Peanuts |  
Fried onions | Sesame
135. GÄNG DÄNG PHAK TOFU <sup>f</sup> 11,50  
Rotes Kokoscurry | Tofu | Chinakohl |  
Aubergine | Bambus | Paprika | Thai Basilikum  
Red Coconut Curry | Tofu | Chinese cabbage |  
Eggplant | Bamboo | Bell pepper | Thai basil
136. GÄNG KIOWAN PHAK TOFU <sup>f</sup> 11,50  
Grünes Kokoscurry | Tofu |  
Thai Aubergine | Chinakohl |  
Bambus | Paprika | Thai Basilikum  
Green Coconut Curry | Tofu | Thai eggplant |  
Chinese cabbage | Bamboo | Bell pepper | Thai basil
139. PHAD PHAK BUNG <sup>23 • df</sup> 12,50  
Wasserspinat | Chilli | Knoblauch  
Water spinach | Chili | Garlic



## Beilagen nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

Side Dishes only with a main course

143. GEBRATENER REIS <sup>23</sup> · cdfn	5,00	146. EXTRA SOSSE <sup>de</sup>	3,00
Gebratener Reis   Eier   Brokkoli   Zwiebeln   Lauchzwiebeln   Knoblauch Fried rice   Egg   Broccoli   Onions   Scallions   Garlic		Curry Soße oder Süß-saure Soße oder Sate-Erdnusssoße Thai Curry sauce or Sweet and sour sauce or Peanut Satay Sauce	
144. GEBRATENE NUDELN <sup>23</sup> · cdfn	5,00	148. REIS	2,00
Gebratene Nudeln   Eier   Sojabohnenkeime   Zwiebeln   Lauchzwiebeln   Knoblauch Fried noodles   Egg   Bean sprouts   Onions   Scallions   Garlic		Zusätzliche Portion gekochter Reis Additional portion of cooked rice	

## Krabbenbrot

Prawn Crackers

147. KRABBENBROT <sup>b</sup>	2,00
Prawn Crackers	

## Nachtisch

Dessert

150. TROPICAL FRUIT <sup>2</sup> · acefgh	6,00	156. EXOTIC ICE CREAM <sup>2</sup> · g	6,00
Tropische Früchte   Vanilleeis   Sahne Tropical fruits   Vanilla icecream   Whipped Cream		Mangoeis oder Kokosnusseis oder Ananaseis oder Orangeneis oder Zitroneneis Mango ice cream or Coconut ice cream or Pineapple ice cream or Lemon ice cream or Orange ice cream	
152. ANANAS & BANANE <sup>2</sup> · cefgh	6,00	158. BAILEYS <sup>2</sup> · cefgh	7,00
Gebackene Banane und Ananas   Vanilleeis Deep fried banana and pineapple   Vanilla icecream		Baileys   Vanilleeis Baileys   Vanilla ice cream	
154. BANANA FLAMBÉE <sup>2</sup> · cefgh	7,00		
Flambierte Banane   Vanilleeis   Rum Flambéed banana   Vanilla icecream   Rum			

Zusatzstoffe: 1) mit Geschmacksverstärker · 2) mit Farbstoff · 3) mit Konservierungsstoff  
4) mit Farbstoff · 5) chininhaltig · 6) koffeinhaltig · 7) mit Süßungsmittel  
8) enthält eine Phenylalaninquelle · 9) mit Säuerungsmittel

Allergene: a) Gluten · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische · e) Erdnüsse · f) Sojabohnen  
g) Milch · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesamsamen  
l) Schwefeldioxid und Sulphite · m) Lupinen · n) Weichtiere

In der thailändischen Küche wird traditionell meistens mit Fischsoße gewürzt.

Bitte geben Sie uns bei der Bestellung Bescheid  
falls Sie Ihre Speisen ohne Fischsoße zubereitet wünschen.

Schärfe: 🌶️ - leicht scharf · 🌶️🌶️ - scharf · 🌶️🌶️🌶️ - sehr scharf