

ALOM DEE

GETRÄNKEKARTE

Mineralwasser

Geroldsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure

501	Glas	0,20 ltr.	2,50
502	Glas	0,30 ltr.	3,00
503	Flasche	0,70 ltr.	5,60

stilles Wasser ohne Kohlensäure

504	Glas	0,20 ltr.	2,50
505	Glas	0,30 ltr.	3,00
503	Flasche	0,70 ltr.	5,60

Limonaden

Glas

Coca-Cola 4,7	506	0,30 ltr.	3,20
Coca-Cola light 4,6,7,10	507	0,30 ltr.	3,20
Fanta 3,4	508	0,30 ltr.	3,20
7-Up	509	0,30 ltr.	3,20
Fanta/Cola Mix 3,4,7	510	0,30 ltr.	3,20
Bitter Lemon 3,8	511	0,30 ltr.	3,50

Coca-Cola 4,7	512	0,20 ltr.	2,50
Coca-Cola light 4,6,7,10	513	0,20 ltr.	2,50
Fanta 3,4	514	0,20 ltr.	2,50
7-Up	515	0,20 ltr.	2,50
Fanta/Cola Mix 3,4,7	516	0,20 ltr.	2,50
Bitter Lemon 3,8	517	0,20 ltr.	2,70

Fruchtsäfte/Fruchtnektar

Apfelsaft	518	0,30 ltr.	3,50
	519	0,20 ltr.	2,50
Orangensaft	520	0,30 ltr.	3,50
	521	0,20 ltr.	2,50
Kirschsaft	522	0,30 ltr.	3,60
	523	0,20 ltr.	2,60
Kokosnuss-Getränk	524	0,30 ltr.	3,50
	525	0,20 ltr.	2,60
Mango-Getränk	526	0,30 ltr.	3,50
	527	0,20 ltr.	2,60
Lychee-Getränk	528	0,30 ltr.	3,50
	529	0,20 ltr.	2,60
Fruchtsaftschorle beliebig	530	0,30 ltr.	3,20

Eistee u. Sonstiges

531	Eistee Pfirsich, Zitrone 3	Glas	0,3 ltr.	3,50
533	Thai-Tee	Glas	0,3 ltr	4,50

alkoholfreie Biere

535	Pils alkoholfrei	Flasche	0,33 ltr.	3,50
536	Weizenbier alkoholfrei	Flasche	0,50 ltr.	4,00

Heißgetränke

538	Espresso 7			2,00
539	Kaffee 7			2,00
541	Tasse Tee			2,00
542	Kännchen Tee Grüner Tee, Jasmin tee, schwarzer Tee, Pfefferminze, Kamille, Minze.			3,50

alkoholische Getränke / alcoholic drinks

543	Bitburger Pils	Flasche	0,33 ltr.	3,50
544	Chang Bier, Thai-Bier	Flasche	0,33 ltr.	3,80
545	Weizen Bier	Flasche	0,50 ltr.	4,60
551	Singha Thai-Bier	Flasche	0,33 ltr.	3,80

Wine 12**White wine**

546	Chenet Colombard-Sauvignon Dry white wine, with pear flavor	Glas	0,25 ltr.	5,20
547	Chenet Medium sweet, sweet white wine, with flavor of exotic fruits	Glas	0,25 ltr.	5,20

rosé wine

548	Chenet Cinsault/Grenache Rosé Flowery, elegant taste, dry	Glas	0,25 ltr.	5,20
-----	--	------	-----------	------

Red wine

549	Chenet Cabernet-Syrah, mild fruits, rich flavor, dry	Glas	0,25 ltr.	5,20
550	Chenet Merlot expressive bouquet unveiling notes of red fruit, blackcurrant and cherry	Glas	0,25 ltr.	5,20

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle, 11=mit Taurin, 12=mit Sulfite.

Flaschenweine & Spirituosen / Bottles of Wine & Spirits

Weißwein/ white wine

551 Grauburgunder, Urmeer Löss, Rheinhessen € 24,00

Feine Frucht und Frische mit saftigen Aromen.

Fresh with fine fruits and juicy flavor.

552 Michael Dixius Riesling feinherb 2022 € 26,00

Aromen von reifen Pfirsichen, saftiger Zitrone und Honig verführen und begeistern Nase und Gaumen.

Aromas of ripe peaches, juicy lemon and honey seduce and delight the nose and palate

553 POUILLY FUISSE - VIEILLES VIGNES 2022 - LAURENT PERRACHON & FILS € 48,80

feiner Duft nach Aprikosen und Orangenschale. Herzhafte Frucht, üppiger Körper, finessenreich, würziger Nachhall.

Typical aromas, with fruit and floral notes. A very perfumed, silky and elegant wine.

554 Pouilly Fumé, Sauvignon blanc, Michel Laurent, Frankreich 2017 € 38,70

Feine Frucht und Frische, saftigen Aromen mit Spritzigkeit.

Fresh with fine fruits and juicy flavor.

555 Alte Rebe, Van Volxem, Riesling, Saar 2020 € 53,30

tolles Bukett mit Aromen von Birne, Zitrus, Quitten, Apfel, Birne, Orangenzesten, Minze, aus einer der besten Weißweinlagen der Welt.

This wine offers a slightly ripe nose of pear, mirabelle, gooseberry and melon, all wrapped into fresh herbs and spices. The finish is incredibly long, persistent and the after-taste is all finesse and elegance.

571 Kaya, Chardonnay Südafrika € 16,00

Pfirsich, Zitronen & Ananasaromen

Peach, Pineapple & lemon flavors

Weissburgunder Kirchheimer Kreuz 2019 € 18,50

schöne klare Frucht mit Aromen von Apfel Zitronen

aromas with fruit of apples and lemon

Rosé Wein/ rosé wine

556 La Tourelle de Pigoudet Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé 2015 € 22,50

Frischer fruchtiger Wein mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, super Sommerwein.

Luscious aromas of strawberries and raspberries abound with pink stone fruit on the pallet that linger on the finish.

557 Tarani Gamay Rosé 2016 € 17,50

Aromen von Grapefruit, Aprikosen, Himbeeren, fruchtig und frisch.

Flavors of grapefruit, raspberry, apricot, fresh and fruity.

fine scents of sweet spices, raspberry aroma and floral notes. Fresh, tasty.

558 Domaine Tariquet Rosé de Pressée Côtes de Gascogne 2020 € 19,50

feine Düfte süßer Gewürze, Himbeer-Aroma und florale Noten. Frisch, schmackhaft.

fine scents of sweet spices, raspberry aroma and floral notes. Fresh, tasty.

559 Chemin des sables, la cote revee, Frankreich 2017 € 17,00

Frischer fruchtiger Wein mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, super Sommerwein.

Luscious aromas of strawberries and raspberries abound with pink stone fruit on the pallet that linger on the finish.

570 Richardiere Rosé, Frankreich € 12,50

Erfrischender, fruchtiger Landwein

Refreshing, fruity contry wine

Rotwein / red wine

560 Ahr Spätburgunder P.J.'s Signatur QbA trocken 2015 € 42,50
elegant, schwarz-fruchtig und fest in Struktur und Biss. Cassis, Schwarzkirsche und Pflaume, fleischig und schokowürzig.
Fruity wine with an intensive bouquet, wild black currant, morello cherry & plum tasting.

561 Château Barrail du Blanc, AOC Saint Emilion Grand Cru, Frankreich 2010, Merlot. € 54,50
Rote Johannisbeere, Kirsche, Heidelbeere, Himbeere, Zeder, Minze, Gras, Vanille, ganz feinen Duft ausstrahlend.
Dark, opaque ruby colour, this has a delectable, earthy, cold black fruit nose, a freshly rich, well extracted palate.

562 Château Croix Cardinale, St. Emilion, Frankreich 2011 € 64,30
Grand Cru, 70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon.
blickdichte rubinpurpure Farbe mit dunkelrotem Saum. Das Duftpanorama offeriert Brombeeren, Süßkirsche, Pflaumenkompott, aber auch Tabak, Vanille, geröstete Nüsse und Edelbitterschoko.
Supple and silky-textured with a sumptuous, full-bodied mouthfeel as well as loads of black currant and black cherry fruit, it is a rich, long, stunning beauty – Robert Parker 92 points.

563 Château Bernadotte AOC Haut Medoc, Frankreich 2010 € 53,70
51.5% Cabernet Sauvignon & 48.5% Merlot
Sehr dunkles Rubingranat, violette Reflexe; schwarze Beerenfrucht, reife Kirschen, sehr harmonisch.
Dark crimson. Scented with just the slightest hint of green. Sweet start and very luscious.
Dramatic and crowd-pleasing with real potential for development. Neat finish.

564 Château Guillot Clauzel à Pomerol, Frankreich 2005 € 98,50
60% Merlot, 40% Cabernet Franc.
Feine Tannine, Aromen von Kirschen und Himbeeren. Eleganter Pomerol.
Aromas of coffee, herbs, brown sugar and fruit. Full-bodied, with round tannins and a spicy, earthy finish.

Casalina di Sizzano Primitivo Puglia Rotwein trocken, Italien € 18,50
Trocken, gehaltvoll mit feinem Tanin mit Aromen von Brombeere & Kirsche
Dry, full-bodied with fine tannins w. aromas of blackberry & Cherries

Champagner / Champagne

565 Bollinger special cuvée € 115,20
Komplexe Aromen, reife Frucht u. würzige Aromen mit Apfel u. Birnen.
beautiful aromatic complexity, ripe fruit and spicy aromas,

569 Pommery rosè € 82,00
Rosè Champagner mit einer kräftigen, fruchtigen Note, Duft nach Himbeere & Johannisbeere.
Rosè champagne with a strong, fruity note, smells of raspberries & currants.

Sekt / sparkling wine

566 Crémant de Limoux, Tholomies, brut € 28,30
Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig, florale Noten und weiße Blüten.
floral notes with a hint of citrus fruit and almond.

567 Mumm, Sekt rosè dry 0,7 ltr. € 21,00
Feine Aromen von Johannisbeere und Kirsche, fruchtig-spritzig.
Fine aromas of currants & cherries, fruity and lively.

572 Jules Mumm medium dry 0,2 ltr. € 7,00
fruchtig-prickelnd mit dezenter Muskatnote, Duft von Orangenblüten & Mirabellen. 0,7 ltr. € 19,50
Semi dry, fruity & sparkling, scent of orange & Mirabelle plums.

573 Rotkäppchen rosè Piccolo 0,2 ltr., trocken € 6,50
Frisch & lebendig - fresh & harmonious

Hochprozentiges / Spirits

	2cl	4cl
Ziegler Obstbrand, Äpfel & Birne, 43%	€ 3,00	€ 4,50
Fruchtig, weich, mild. Fruity, soft, mild.		
Cognac Frapin VIP XO	€ 7,20	€ 11,80
Mindestens 30 Jahre gereift – unvergleichlich. Elegant, tief und komplex- More than 30 years matured – incomparable. Elegant, deep and complex.		
Hibiki, Suntory Whisky, Japan 43% Vol.	€ 5,90	€ 9,70
Aromen von fruchtigen Litschis, auf die ein Hauch von Rosmarin, kräftige Holznoten und Sandelholz. Rose, lychee, hint of rosemary, mature woodiness, sandalwood. Honey-like sweetness, candied orange peel, white chocolate. Subtle, tender long finish, with hint of Mizunara (Japanese oak).		
Bourbon Whiskey Woodford Reserve 43,2%	€ 3,30	€ 5,40
Original Kentucky Bourbon Whisky, der Woodford Reserve besitzt einen unnachahmlich sanften Geschmack mit klaren Noten von Karamell, Crème brûlée, Aprikose und süßem Kakao. Original Kentucky Bourbon Whiskey, the Woodford Reserve has an inimitably smooth Taste with clear notes of caramel, crème brûlée, apricot and sweet cocoa.		
Nikka from the barrel, Whisky, Japan 51% Vol.	€ 4,30	€ 7,00
Aromen Würzig und Fruchtig. Geschmack Komplex mit Eiche, Gewürzen und etwas Honig. Spicy and fruity flavors, taste of spices and honey, long finish with notes of vanilla and Calibrate.		
Mekong Whisky, Thailand 35% Vol.	€ 2,70	€ 4,50
Mild, angenehm süß mit Karamell-Noten Mild, enjoyable sweet with grades of caramel.		

long drinks

wodka bitter lemon	€ 4,80
Gin Tonic	€ 5,70

Cocktails

Tequila sunrise	mit/with Tequila, Orangensaft, Grenadine	€ 7,50
Cuba Libre 7	mit/with Tequila, weißem Rum, Cola, Limettensaft, Limette	€ 7,50
Mojito	mit 5 cl weisser Rum, Limette, Minze, Rohrzucker crushed ice & Soda.	€ 7,50

Alom Dee - fine Thai food

Vorspeisen / Appetizer

Maa Hooh

1

rolls of minced King Prawns & chicken, peanuts and sweet radish B, D, E,

Reispapier-Röllchen mit Hack von Garnelen, Huhn, Erdnuß u. süßem Rettich



3 Stck 6,00
6 Stck 10,50

Popia Todt / Springrolls / Frühlingsrollen

sai Pak – homemade vegetarian Thai Springrolls

2 A, C, D, F
thailändische Frühlingsrolle hausgemacht vegetarisch

sai Gai – homemade Thai Springrolls with chicken

3 A, C, D, F
thailändische Frühlingsrolle hausgemacht mit Huhn

sai Muuh Vietnam – homemade Vietnam Springrolls with Pork

4 A, C, D, F
vietnamesische Frühlingsrolle Schweinefleisch hausgemacht

sai Gai/Gung Vietnam – homemade Vietnam Springrolls with Chicken/Prawn

5 C, D, F
vietnamesische Frühlingsrolle mit Huhn/Garnele, hausgemacht

Gai japanese – japanese Teriyaki-Skewer with marinated chicken.

6 F,1
japanischer Teriyaki-Spiess mit mariniertem Huhn

Gung Rad Sod Apple – King Prawns barbecued, with minced peanut, apple, chili

7 B, D
gegrillte Riesengarnelen mit Erdnußhack, Apfel, Palmzucker u. Chili

Pak Chup Blaeng – fried vegetable in Tempura Paste

8 A, H
in Tempura-Teig ausgebackenes Gemüse.



5,50

6,30

6,30

7,50

6,50



12,50

7



6,00

8

Appetizer - Vorspeisen

Yam salmon

yam salad with raw salmon - laos style

10 D, F,

Yam Salat mit rohem Lachs - Laos-Style

15,50



Yâ mamwng kûng

green sour mango salad with King Prawns, Chili & onion

grüner, saurer Mangosalat mit Garnele, Chili, Karotte, Zwiebeln.

B, D

mit Schweinehack 11 with minced porc

14,50

mit Hähnchen-Hack 211 with minced chicken



Plah mök Kua Prik Glüar - squid with garlic, lemongras

157 D

Tintenfisch mit Zitronengras und frittiertem Knoblauch

11,50



korean chicken wings - yummy

158 F, K, 1, 9

9,50

koreanische Hähnchenflügel - lecker



Popia Sodt Vietnam



7,50

sommer roll Vietnam style, w. prawns/chicken, mint, cilantro,

12 B, D, F,

frische vietnamesische Sommerrolle mit Garnele/Huhn, Minze, Koriander, Sojaspr.

Biie Gai Thod - marinated & deep fried chickenwings with dip sauce

13 F

lecker gewürzte u. ausgebackene Hähnchenflügel

6,80



Popia todt Vietnam - vietnamese springroll with Rice noodles, thai herbes, lettuce & dip

14 A, B, C, F,

12,50

vietnamesischer Frühlingsrollen-Teller mit Thaikräutern, Reisnudeln, Salat, Gurke & Dip.



Giau Thod Grop - deep fried Wantan (Thai Pasty) with diverse fillings & Dip Sauce

15 A, B, C

frittierte Wantan-Taschen mit versch. Füllungen

6,50

A mit Garnelenhack / minced prawns

B mit Hähnchenhack / minced chicken

C mit Schweinehack / minced pork



Tung Toong -



Wantan Pastry stuffed w. minced prawns & chicken, peas, carrots

16 A, B, C, F,

Wantan-Tasche gefüllt mit Hack v. Garnelen/Huhn, Erbsen, Karotten

6,30

Gai Kua Prik Glüar -

17

chicken with garlic, lemongras

11,50

9 Hähnchen mit Zitronengras und frittiertem Knoblauch



Thai Barbecue, seasoned & marinated, served with Dip Sauce

thaigewürzt u. mariniert, serviert mit Dipsauce

Gai Satee - chicken skewer with peanut sauce

18 E, F,

Grillspieße vom Hühnchen mit Erdnußmarinade

5,50



Hoi Todt - Pancake with mussels

19

8,50

Thai-Pfannkuchen mit Muscheln



Kai Kata - Thai breakfast

20

12,00

Thai-Frühstück

mit Bratreis -with fried rice 23

15,00



Forruam -

selection of different appetizers

17

A, B, C, E, F,

15,50

gemischte Vorspeisenplatte



Gai sod ma Kam - chicken with sesam, Garlic & a sweet Tamarind sauce served with rice - (a nice dish for kids).

21 E, F, K,

Hühnchen mit Sesam, Knoblauch und einer süßen Tamarindsauce, serviert mit Reis (schönes Gericht für Kinder).

9,80



marinated, deep fried Snacks of meat or prawns
 marinierte ausgebackene Thai-Snacks Fleisch oder Garnelen

Muuh Daed Diao - marinated & deep fried strips of pork neck with Dip Sauce
 25 D, F, K
 lecker gewürzte u. ausgebackene Schweinenacken-Streifen mit Dipsauce 6,80

Nam Dok Nua - barbecued beef with a spicy Chili Dip
 26 D, F, K
 gegrillte Rinder-Stückchen mit einer scharf-aromatischen Chili-Dipsauce 9,20

Nam Dok Muuh - barbecued neck of pork with a spicy Chili Dip
 27 D, F, K
 gegrillter Schweinehals mit einer scharf-aromatischen Chili-Dipsauce 6,00

Gung Todd - marinated & seasoned Prawns deep fried with dip
 28 B, D, F, K
 würzig marinierte Riesengarnelen, knusprig ausgebacken mit Dip-Sauce 9,00



28



Suppenküche Asiens / soup of asia

Miso Soup - japanese soup from Soya Bean Paste & Tofu 5,80
 29 F,
 kleine, japanische Vorspeisesuppe mit Sojabohnenpaste & Tofu

Giau Nam - Thai soup with chicken broth and stuffed Wan-Tan (Samosa)
 30 A, B, C, F,
 thailändische Hühnerbrühe mit gefüllten Wan-Tan-Taschen 7,50



Tom Kaah - spicy Coconut Soup
 with galgant, lemon-leaf, lemongrass, mushroom, lime juice, fresh chili

Thailändische, scharf-aromatische Kokoscreme-Suppen
 mit Galgant, Zitronenblatt, Zitronengras, Champignon, Zitronensaft u. frischem Chili

Hät - vegetarian
 31
 vegetarisch, mit Champignons 6,50

Gai - chicken
 32
 mit Hühnchen 7,30

Ta Leh - Sea Food
 33 B, D,
 mit Meeresfrüchten 7,80



33

Plaah - fish
 34 B, D,
 mit Fisch 7,30

Gung - King Prawns
 35 B, D,
 mit Garnelen 8,00

Tom Yam – spicy, sour Thai soup
thailändische, scharf-säuerliche Suppe

Hät - vegetarian

36

vegetarisch, mit Champignons

6,50

Gai - chicken

37

mit Hühnchen

7,30

Ta Leh – Sea Food

38 B, D,

mit Meeresfrüchten

7,80

Plaah - Fish

39 B, D,

mit Fisch

7,30

Gung – King Prawns

40 B, D,

mit Garnelen

8,00



Kao Tom – Rice Soup
thailändische Reissuppe

Kai – with eggs, no meat

41 C

fleischlos mit Ei

6,50

Gai - chicken

42 C

mit Hühnchen

7,30

Nüa – Beef

43 C

mit Rindfleisch

7,80

Plaah - Fish

44 C, D,

mit Fisch

7,30

Bed - Duck

45 C

mit Ente

7,80

Gung – King Prawns

46 B, C,

mit Garnelen

8,00



Gung/Gai – King Prawns & Chicken

47 B, C,

mit Garnelen und Hühnchen

7,50

Gutiau Nam – large bowl of Rice Noodle Soup Thai Style
thailändischer Reismudel-Suppentopf - sättigend. B, D, F,

Nüa – bowl of Rice Noodle soup with beef
48
mit Rindfleisch

Bedd – bowl of Rice Noodle soup with Duck
49
mit Ente

Gai - bowl of Rice Noodle soup with chicken
50
mit Hühnchen

Muuh - bowl of rice noodle soup with pork
186
mit Schweinefleisch



15,00

15,00

14,50

14,50

Nüa vietnamese – Beef Rice Noodle Soup - Vietnam style
with beef, bean sprout, coriander, basilikum, lemon and sauces
51 B, D, F

nach Vietnamart mit Rind, frischen Kräutern u. Würzsaucen 16,50



51

Gutiau Tom Yam - large bowl of rice noodle soup with "Yam-taste" with lemon, minced meat, chilipaste
Reismudel-Suppentopf mit "Yam-Geschmack", mit Limette, Hackfleisch, Chilipaste, Chili. B, D, F,

bowl of noodle soup with beef with "Yam taste"
187 Nudelsuppentopf mit Rindfleisch mit "Yam-Geschmack" 16,00

bowl of noodle soup with duck with "Yam taste"
188 Nudelsuppentopf mit Ente mit "Yam-Geschmack" 16,00

bowl of noodle soup with chicken with "Yam taste"
189 Nudelsuppentopf mit Huhn mit "Yam-Geschmack" 15,00

bowl of noodle soup with pork with "Yam taste"
190 Nudelsuppentopf mit Schwein mit "Yam-Geschmack" 15,00

bowl of noodle soup with king prawns with "Yam taste"
191 Nudelsuppentopf mit Garnelen mit "Yam-Geschmack" 16,50



Kau Pad – Fried Rice – Bratreis Fried Rice & Rice–Noodles
Bratreis & Reis–Nudeln

B, C, D, F,

Kau Pad Jea – fried rice with vegetable
52
Bratreis mit Gemüse - vegetarisch

13,50

Kau Pad Gai – fried rice with chicken
53
Bratreis mit Huhn

15,00

Kau Pad Muuh – fried rice with pork
54
Bratreis mit Schwein

15,00

Kau Pad Nüa – fried rice with roastbeef
55
Bratreis mit Roastbeef

16,20

Kau Pad Tha Leh – fried rice with seafood
56
Bratreis mit Meeresfrüchten

16,00

Kau Pad Gung – fried rice with king prawns
57
Bratreis mit Riesengarnelen

16,80



Pad Tai - Fried Noodles w. bean sprouts, tofu & peanuts
 - Bratnudeln mit Sojasprossen, Tofu & Erdnüssen B, C, D, E, F,

Pad Tai Jea - Pad Tai, fried noodles with vegetable & Tofu 13,50

58

Pad Tai - Bratnudeln mit Gemüse & Tofu - vegetarisch

Pad Tai Gai - Pad Tai, fried noodles with chicken

59

Pad Tai - Bratnudeln mit Huhn

Pad Tai Muuh - Pad Tai, fried noodles with pork

60

Pad Tai - Bratnudeln mit Schwein



Pad Tai Nüa - Pad Tai, fried noodles with roastbeef

61

Pad Tai - Bratnudeln mit Roastbeef

Pad Tai Tha Leh - Pad Tai, fried noodles with sea food

62

Pad Tai - Bratnudeln mit Meeresfrüchten

Pad Tai Gung - Pad Tai, fried noodles with king prawns

63

Pad Tai - Bratnudeln mit Riesengarnelen

Pad Siw Ju fried rice noodles with dark sauce
 Bratnudeln mit dunkler Sauce

B, C, D, F

Pad Siw Ju Jea - fried Rice noodles with vegetable

64

Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Gemüse - vegetarisch

Pad Siw Ju Gai - fried rice noodles with chicken

65

Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Huhn

Pad Siw Ju Muuh - fried rice noodles with pork

66

Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Schwein

Pad Siw Ju Nüa - fried rice noodles with roastbeef

67

Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Roastbeef

Pad Siw Ju Tha Leh - fried rice noodles with sea food

68

Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Meeresfrüchten

Pad Siw Ju Gung - fried rice noodles with king prawns

69

Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Riesengarnelen



13,50

15,00

15,00

16,20

16,00

16,80

Gutiau Haeng

steamed Rice noodles with Thai Vegetable, peanuts and exotic spicery
gekochte Reismudeln mit Thaigemüse, Erdnuß u. leckeren Thaisgewürzen

B, C, D, E, F

Gutiau Haeng Jea – Rice noodles with vegetable

70

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Gemüse - vegetarisch

13,50

Gutiau Haeng Gai – Rice noodles with chicken

71

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Huhn

15,00

Gutiau Haeng Muuh – Rice noodles with pork

72

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Schwein

15,00

Gutiau Haeng Nüah – Rice noodles with roastbeef

73

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Roastbeef

16,20

Gutiau Haeng Tah leh – Rice noodles with sea food

74

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Meeresfrüchten

16,00



Gutiau Haeng Gung – Rice-noodles with king prawns

75

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Riesengarnelen

16,80

Gutiau Radt Nah

Rice Noodles cooked in a sauce with yellow beans paste, quail eggs, Thai Broccoli

B, C, D, F

Reismudeln in einer andickten Sauce mit Bohnenpaste, Wachteleier, Thaimbrokkoli

– meatless with Broccoli and Quail Eggs

13,50

76

ohne Fleisch mit Thaimbrokkoli und Wachtelei

Gai – chicken

15,00

77

Hähnchen

Bed – duck

16,00

78

Ente

Muh – Pork

15,00

79

Schwein

Tha Leh – sea food

16,00

80

Meeresfrüchten

Nüa – with roastbeef

16,20

81

Roastbeef

Gung – King Prawns

16,80

82

Riesengarnelen



Bamie Pad - stir fried Egg Noodles thaistyle
pfannengerührte Eiernudeln thaistyle

B, C, D, F

Ba Mie Pad Gai - Egg Noodles with chicken
83
Eiernudeln mit Huhn

Ba Mie Pad Muuh - Egg Noodles with pork
84
Eiernudeln mit Schwein

Ba Mie Pad Nüa - Egg Noodles with roastbeef
85
Eiernudeln mit Roastbeef

Ba Mie Pad Gung - Egg Noodles with king prawns
86
Eiernudeln mit Riesengarnelen



15,50

15,50

16,00

16,00

Fried Vegetables - Bratgemüse

B, C, D, F

Jea Pad Pak - vegetarian Fried Vegetables served with Jasmin Rice
87
vegetarisches Bratgemüse serviert mit Jasminreis

13,50

Gai Pad Pak - Fried Vegetables with chicken and rice
88
Bratgemüse mit Hühnchen u. Jasminreis

16,00

Muuh Pad Pak - Fried Vegetables with pork & rice
89
Bratgemüse mit Schweinefleisch u. Reis

15,00

Nüa Pad Pak - Fried Vegetables with roastbeef & rice
90
Bratgemüse mit Roastbeef serviert mit Jasminreis



16,50

Tha Leh Pad Pak - Fried Vegetables with sea food
91
Bratgemüse mit Meeresfrüchten u. Reis

16,30

Gung Pad Pak - Fried Vegetables with king prawns
92
Bratgemüse mit Riesengarnelen u. Jasminreis

16,50

Pad Prik Gaeng - with Curry paste, Thai beans, lime leaf
22
mit Currypaste, Thaibohnen, Chili und Limettenblatt
wahlweise / optional

beef - rind
chicken - Huhn
pork - Schwein



16,00

Gaeng – Thai Curry

choose one Curry Type and combine it with your favorite Ingredient.

B, C, D, E, F

komponieren Sie eine Curryvariante mit Ihrer gewünschten Zutat.

A. Panaeng Curry

Tast is salty, spicy with sweet after taste, smell of Thai basil, with peanut flavor, red Chili, coriander, galgant, lemongrass – spicy & a bit oily.

Geschmack ist salzig- scharf mit süßen Untertönen, schmeckt im Hintergrund nach Erdnüssen, duftet nach Basilikum. Die Sauce ist mehr angedickt als bei anderen Curry. Enthält Erdnüsse, rote Chilis, Korianderwurzel, Galgant, Zitronengras, Schalotte und Knoblauch, relativ hoher Ölanteil.



A 100

B. Massaman Curry

with peanuts, fishsauce, galgant, red chili, tamarind, palm sugar, potato & pineapple juice. Creamy & relative mild.

Mit Erdnüssen, Lorbeerblatt, Fischsauce, Palmzucker, Tamarindenwasser, Kartoffeln und Ananassaft. Mit getrockneten roten Chilis, Schalotte, Knoblauch, Galgant, Zitronengras, Korianderwurzel, Nelken, und Thai-Kardamon zubereitet. Cremig, relativ mild.



B 94

C. Chuu Schii Curry

spicy variation of Thai Curry, paste is roasted, with lemon leaf, red Peppers, oily, taste of nuts, only little content of coconut milk.

scharfe Curry-Variante bei dem die Paste angeröstet wird, mit Zitronenblatt und roter Pepperoni, ziemlich hoher Ölanteil. Mit nussartigem Aroma, geringer Kokosmilch-Anteil



D. Gaeng Kari - yellow Curry - gelbes Thaicurry

creamy, relative mild, nice taste of moderate spice with a side taste of honey, with potato and roasted onion – delicious.

Ein rundum cremiges Curry, mit einem süßlichen, honigartigem Beigeschmack. Die Sauce ist sämig aber nicht ölig. Mit Frühlingszwiebeln, gerösteten Zwiebeln und Kartoffeln, sehr schmackhaft.



D 100

Gaeng - Thai Curry

E. Gaeng Gwio Warn - green Curry - grünes Thaicurry
with Bambus, Thai Beans, Thai Aubergine, green Chili, red Peppers, Turmeric. The texture is rather thin, less creamy or oily, relative spicy aftertaste.

mit Bambus, Schlangenbohnen, Thai-Auberginen, grünem Chili, rotem Peperoni, mit Garnelenpaste und rotem Kurkuma, die Sauce ist weniger cremig oder ölig, als andere Currys, eher dünn, mit einer Schärfe die im Nachschmecken heraus kommt.



E 96

F. Gaeng Pet - red Curry - rotes Thaicurry
with Bamboo Sprouts, Fishsauce, Lime Leaves, red Chili, Thai Basil, Turmeric, Lemon Grass.
Relative spicy & creamy

mit Fischsauce, Bambussprossen, Kaffirlimetten-Blättern, Chili und Basilikum, getrockneten roten Chilis, Galgant, Zitronengras, Korianderwurzel, roten Schalotten und Knoblauch. Die Sauce ist ähnlich wie Panaeng relativ scharf, ölig und cremig, jedoch ohne Erdnuß.



F 98

Jea - vegetarian with Tofu & Jackfruit
93

vegetarisch, mit Tofu und Duftreis

15,50

Gai - chicken
94

mit Hühnerbrustfilet, serviert mit Duftreis

16,00

Muuh - pork
95

mit Schweinenacken, serviert mit Duftreis

16,00

Nüa - Roastbeef
96

mit Rinderroastbeef, serviert mit Duftreis

17,80

Bedd - Duck
97

mit Entenbrust, serviert mit Duftreis

16,80

Bedd Jang - Duck with litchi, pineapple & sweet basil
98

Enten mit Litschi, Ananas u. Basilikum

17,50

Blaah - Fillet of Tilapia
99

mit Tilapia-Filet serviert mit Duftreis

15,80

Gung - King Prawns
100

mit Riesengarnelen, serviert mit Duftreis

17,50

Blaah, Gung & Tah Leh

Fish & Sea Food

Fisch & Meeresfrüchte

20,50

Plah Todd – marinated & deep fried Tilapia, with a sauce of your choice – delicious!

101 D, F,

Ganzer Buntbarsch, aromatisch mariniert und knusprig gebacken, serviert mit Jasminreis und einer Sauce nach Wahl.



Gung Pad Nam Prik Pau – roasted hot King Prawns Thai Style
fried king prawns with a wonderfully spicy Thai sauce, with fresh Thai basil and pepperoni, very tasty.

102 B, D,E, F,

19,50

gebratene Riesengarnelen mit einer wunderbar scharfen Thaisauce, mit frischem Thai-Basilikum u. Pepperonie



Buuh pat bongaree– crab in broken shell, stir fried with tasty curry sauce
a bit difficult to eat – best to use fingers – but delicious!

103 B, D,E, F,

23,50

Taschenkrebse in gebrochener Schale, lecker gebraten mit Currypaste
etwas schwierig zu essen – am besten mit den Fingern – aber lecker!



Plah Sam Lodt –

deep fried Tilapia with a wonderful sweet-spicy-sour Sauce

104 B, D,E, F,

20,50

Buntbarsch gebraten mit „3-Geschmack-Sauce“ – süß, sauer, scharf



Pla Lui Suan –

fried Tilapia with fried lime leaves, Peanuts, chili, lemon grass

105 B, D,E, F,

20,50

Buntbarsch mit frittiertem Zitronenblatt, Chili, Zitronengras, Erdnuss



Plah Rad Prik vietnamstyle –

Tilapia a whole piece, w. tangy sauce with lime leafes & red onions

106 B, D, F,

Buntbarsch gebraten mit einer leckeren Chili-Zitronenblatt-Sauce

20,50



Plah Todd Nam Plah – deep fried Tilapia, served with a delicious sauce, fresh mango with a breeze of Chili and Jasmin Rice

109 B, D,E, F,

Ganzer Buntbarsch mit einer leckeren Sauce und einem würzigen Mango Salat mit Chili, serviert mit Jasminreis

20,50



Kratiam Prikthai

delicious dish with garlic, black pepper, cilantro root, oystersauce

B, D, F,

leckerer Thaigericht mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Korianderwurzel...

192	Pork	/	mit Schwein	15,50
193	Roastbeef	/	mit Roastbeef	17,50
194	Chicken	/	mit Hühnchen	15,50
195	King Prawns	/	mit Riesengarnelen	17,00



Blaah Neung Manao -

slowly steamed Tilapia - a whole piece - with Lemon Grass, Oystersauce, Peppers, Cilantro, Lemon, served with Jasminrice - takes 45 Minutes

164 B, D, F,

ganzer Buntbarsch schonend gedämpft mit Zitronengras, Austernsauce, Pepperoni, Koriander, Zitrone - serviert mit Jasminreis. Wartezeit 45 Min.



23,50

Bed Grob Sai Pak

110

19,50

- **crispy duck with fried vegetable, rice & a choice of Sauce**
- knusprige Ente mit Bratgemüse, Jasminreis und einer Sauce nach Wahl

F,

a. sweet & sour Sauce / b. any kind of Curry-Sauce / c. Chili Paste & Basil Sauce

a. Sauce süßsauer/ b. Curry-Sauce nach Wahl/ c. Chili-Paste-Thaibasilikum Sauce



Pad Piau Wan
sweet and sour / süßsauer B, D, F,



with pineapple, tomato sauce, soja sauce, peppers, garlic, pineapple juice.

Süßsauer-Gerichte mit Ananas, Tomatensauce, Ananassaft, heller Sojasauce, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomate, Gurke, Fischsauce, Reisessig.

gai – chicken sweet & sour

111

Hähnchen süßsauer

16,00

Bed – duck sweet & sour

112

Ente süßsauer

16,50

Gung – King Prawns sweet & sour

113

Riesengarnelen süßsauer

17,50

Sam Lot

three kind of flavors / 3-Geschmack-Bratgerichte

B, D, F,



sweet, sour & spicy, w. cilantro roots, garlic, palm sugar, red onion, fish sauce
süß, sauer & scharf – mit Korianderwurzel, Knoblauch, Palmzucker, Fischsauce,

gai – 3-flavored chicken

114

Hähnchen 3-Geschmack

16,00

Bed – duck 3-flavored

115

Ente 3-Geschmack

16,50

Gung – King Prawns 3-flavored

116

Riesengarnelen 3-Geschmack

17,50

Pad Nam Man Hoi

Thai dishes with Oyster Sauce / Bratgerichte mit Austernsauce

B, D, E, F,

stir fried dishes with Oyster Sauce, Sojasauce, Pepper and Garlic

pfannengerührte Bratgerichte mit Austern- u. Sojasauce, Pfeffer und Knoblauch

gai – chicken

117

Hähnchen

16,00

Bed – duck

118

Ente

16,50

Muuh – Pork

119

Schwein

16,00

Nüah – Roastbeef

120

Roastbeef

17,50

Gung – King Prawns

121

Riesengarnelen

17,50

Kana – Thai Broccoli Leafes with yellow beans - vegetarian

122

vegetarisch mit Thai-Brokkoli-Blatt und gelben Bohnen

14,50



Nam King Takrai

with Ginger & Lemon Grass / mit Ingwer & Zitronengras

B, D, F,

gai – chicken

123

Hähnchen

16,00

Muuh – Pork Neck

124

Schweinehals

15,50

Nüah – Roastbeef

125

Roastbeef

17,50

Gung – King Prawns

126

Riesengarnelen

17,50



Spicy Thai Dishes with lots of Chili scharfe thailändische Gerichte mit viel Chili

Hot!! You can reduce the Chili-Quantity by %. notice: 10% is still very hot for Westerners – but Heroes who order 100% will get it!!

scharf!! Schärfe in % reduzierbar.

Vorsicht -10% Thai-Schärfe ist immer noch feurig scharf für Normalsterbliche.

Reisnudeln sehr scharf – **Rice Noodles very hot**

Pad KhiMau - Thai Hot / Thaischarf

B, D, F, L,

with Chili, Bamboo, Thai Beans, young Pepper, Peppers, eggplant served with Rice Noodles.

mit Chili, Bambus, Thaibohnen, grüner Pfeffer, Pepperoni, Aubergine, serviert mit Reisnudeln.

gai – chicken

127

Hähnchen



16,50

Muuh – Pork Neck

128

Schweinehals

16,00

Nüa – Roastbeef

129

Roastbeef

17,50

Gung – King Prawns

130

Riesengarnelen

17,50

Kau Pad Khi Mau

D, F,

Thai hot fried rice - Bratreis Thai scharf

Nüa - Roastbeef

166

Roastbeef

17,50

Muuh - Porc Neck

167

Schweinekamm

16,00

Gai - chicken

168

Hähnchen

16,50

Bratreis sehr scharf – **fried rice very hot**



Pad Kaprau Thai hot - Thaischarf

B, D, F,

with Chili, hot Thai Basil, Oyster Sauce, Garlic, served w. Jasminrice

mit Chili, scharfem Thaibasilikum, Austernsauce, Knoblauch, mit Jasminreis.

Gai – chicken

131

Hähnchen

16,00

Muuh – Pork Neck

132

Schweinehals

15,50

Nüah – Roastbeef

133

Roastbeef

17,50

Gung – King Prawns

134

Riesengarnelen

17,00



fresh Yam Salad – with Lemon Juice, Mint Leaves, red Onion, Garlic, Cilantro, Chili
 Yam Zubereitung – frisch und voller Aromen m. Zitrone, Minze, Chili, roter Zwiebel

B, D, F,

Thai Hot / thaischarf

Yam Nua – grilled roastbeef

135

Roastbeef vom Lavasteingrill

17,50

Yam Tah leh - with seafood

136

mit Meeresfrüchten

16,00

Yam Gung – King Prawns

137

mit Riesengarnelen

17,00

Yam Blaah Möeck – Calmari

138

mit Tintenfisch

16,00



Yam Bed Jang – Duck & Litchi 140
 mit Ente und Litschi

17,50

Yam Wunsen - spicy, aromatic Thai-Rice Noodle Salad - Thai Hot
 scharfer Glasnudel-Salat - Thaischarf

B, D, F, L,

Yam Wunsen Gai - chicken

141

mit Hühnerfleisch und Erdnuß

16,00

Yam Wunsen Nüa – beef

142

mit Roastbeef

17,50

Yam Wunsen Ta Leh – Seafood

143

mit Meeresfrüchten

16,00

Yam Wunsen Gung – King Prawns

144

mit Riesengarnelen

17,00



Yam Wunsen Gung/Gai – King Prawns & Chicken

145

mit Riesengarnelen & Hühnchen

16,50

Laab / Thai Meat Salads / Thai-Fleisschsalate

Thai Hot - Thaischarf B, D, F,

with a wonderful variety of flavors & textures reducible Chili-Quantity in %
mit gemahlenem Chili, voller Aromen & Würze, lecker, Schärfe %-reduzierbar

Laab Muuh - Pork

146
mit Schweinfleisch

Laab Nüa - minced Sirloin

147
mit Roastbeef

Laab Gai - Chicken

148
mit Hühnchen

Laab Bed - Duck

149
mit Ente



148

15,00

17,00

15,00

16,50

Som Tam / Papaya Salad / Papayasalat

Thai Hot You can reduce the Chili-Quantity by %
Thaischarf Chilimenge kann in % reduziert werden



Som Tam Thai - Thai style with fresh chili, tomato, carrots, peanuts.

150 B, D, E,

Papayasalat - nach Thai-Art mit Tomate, Karotte, Chili, Erdnuß

16,00

Som Tam Thai Gung with King Prawns fresh chili, tomato, carrots, peanuts

151 B, D E,

Papayasalat - nach Thai-Art mit Garnelen, Tomate, Karotte, Chili, Erdnuß

17,00

Som Tam Lao - papaya salad Lao style - only for advanced Thai eaters

152 B, D, E, F,

Papayasalat nach Laos-Art - nur für "Fortgeschrittene Thaisesser"

18,00

Khao soi

steamed chickenleg with spicy Thai Sauce

164
gedämpfter Hähnchenschenkel mit würziger Thai-Sauce

17,50



Gai yang

grilled chickenleg with fried rice

154 D, F,
gegrillte Hähnchenschenkel mit Bratreis

15,50



for Predators & Fire-Eaters / für Raubtiere & Feuerschlucker

spicy dishes of raw seafood or meat tartar with a lot of chili & garlic
only for advanced Thai Eaters – can cure hangovers - uncooked & Thai Hot

feurig-scharfe Thaispezialitäten mit rohen Meeresfrüchten oder Fleischtartar,
mit viel Chili und Knobi, hilft bei Brummschädel – macht sofort nüchtern – Thaischarf

Gung Tschee Nam Plaah

raw King Prawn with a dressing of Chili-Garlic-Mint-Cilantro Mix, very spicy

155 B, D, F,
rohe Riesengarnelen mit Chili-Knobi-Minze-Koriander-Dressing, sehr scharf

16,00

Buuh Tschee Nam Plaah

Crab, uncooked, with a dressing of Chili-Garlic-Mint-Cilantro Mix, very spicy

156 B, D, F,
roher Taschenkrebis mit Chili-Knobi-Minze-Koriander-Dressing, sehr scharf

19,50



Nam Prik Gabbi Plah Tuuh –
fried Thai-Mackerel with Thai Herbs and a spicy, salty Shrimpsauce & rice.

160 B, D, F,
 „Fregatten-Makrele“ frittiert mit Thaikräutern und einer scharf-salzigen-Shrimp-Sauce
 & Jasminreis.

15,00



khao na pet
roast duck - Thai dish with Pak Choi

161 B, D, F,
 Ente mit Reis und Pak Choi

18,50



Buuh Nim Thod Gratiem Prik Thai –
fried young softshell crab with dip sauce.

163 B, D, F,
 junger "Weichschalen-Krebs" frittiert, mit einer Dip-Sauce

18,50



Gung sod na Kam
king prawn with Tamarind sauce and jasmin rice

162 B, D, F,
 Garnelen in einer Tamarind Sauce, serviert mit Jasminreis

16,00



spicy fresh Blaa-Salad - with lemon gras, lemon leaves, red onion & thai herbes - full of flavours
 scharfe Thaisalate - frisch, voller Aromen, mit Zitronengras, Chili, Limettenblatt & Thaikräutern.

Thai Hot / thaischarf

B. D,

very aromatic



Blaa Nüa - hot Thai Salad with roastbeef

171
 scharfer Roastbeefsalat - sehr aromatisch

17,50

Blaa Pla Möek - hot Thai Salad with squid

172
 scharfer Tintenfischsalat - sehr aromatisch

16,00

Blaa Gai - hot Thai Salad with chicken

173
 scharfer Hähnchenfleischsalat - sehr aromatisch

16,00

Blaa Gung - hot Thai Salad with King Prawns

180
 scharfer Garnelensalat - sehr aromatisch

17,00

Plahmök pat kay kim
 squid with egg, vegetables and rice
 153 B, D, F,
 Tintenfisch mit Eigelb, Gemüse & Reis

15,50



khao pad sapparot

fried rice with king prawns, pineapple, cashew nut, peas in fresh pineapple.
 165 B, D, E, F,
 gebratener Reis mit Garnelen, Ananas, Cashewnuß u. Erbsen, serviert
 in frischer Ananas.

16,30



Pad Med Himaphan - with cashew nuts, chili paste, Spring onion, pepper, mushroom, dried chili
 mit Cashewnüssen, Chilipaste, Frühlingszwiebeln, Paprika, Champignons, getrocknetem Chili

B, D, F, H,

with Chicken

183
 mit Hühnchen

15,50

with Duck

184
 mit Entenfleisch

16,00

with King Prawns

185
 mit Garnelen

17,00



Plā nī nǎ phrik

knuspriger Tilapia-Fisch in Chilipaste mit Bratreis

22

20,00

Crispy tilapia fish in chili paste with fried rice



Khao yum nem todd-

B, D, F,

crispy rice salad with soured pork

170

knuspriger Reissalat mit Thaiwurst



15,00

Kau Muu Dang - deep fried pork belly with 2 sauces & boiled egg

181

knusprig gebackener Schweinbauch mit 2 Saucen, Ei u. Reis.

B, D, C, F,

15,00



Kau Man Gai Todt -

B, D, L,

breaded chicken - deep fried with vegetable stock and Chili-Dip

182

paniertes Hähnchenfleisch mit Gemüsebrühe und Chili- Dip

15,00



Dessert

Gluah Thod & Ice Cream – fried banana with ice cream 6,50
 174
 gebackene Banane m. Vanille-Eiscreme



Gluah Boadt Chi – Banana-Coconut-Porridge 6,00
 175
 Bananen-Kokos-Brei



Gluah schuam – flambé banana w. ice cream 7,00
 176
 flambierte Banane mit Vanille-Eiscreme



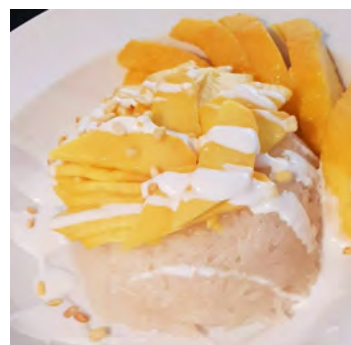
Saparot thod & ice cream – fried pineapple with icecream 6,50
 177
 karamellisierte, gebackene Ananas m. Vanille-Eiscreme



Kau Mieu Pied Kanun – sweet rice with Coco crème & Jackfruit 5,80
 178
 Milchreis mit Kokos u. Jackfruit



Kau miao mamuang - fresh mango with sweet rice & coconut creme 7,50
 179
 frische Mango mit süßem Reis und Kokosnußcreme



Allergene / Allergenic

A glutenhaltiges Getreide / wheat

B Krebstiere / crustaceans

C Eier / eggs

D Fisch / fish

E Erdnuß / peanut

F Soja / soy

G Laktose / lactose

H Schalenfrucht / nuts

I Sellerie / celery

J Senf / mustard

K Sesam / sesame