

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



5,50

sai Gai – homemade Thai Springrolls with chicken

3

A, C, D, F

thailändische Frühlingsrolle hausgemacht mit Huhn

6,30

sai Muuh Vietnam – homemade Vietnam Springrolls with Pork

4

A, C, D, F

vietnamesische Frühlingsrolle Schweinefleisch hausgemacht

6,30

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

5

C, D, F

vietnamesische Frühlingsrolle mit Huhn/Garnele, hausgemacht

7,50

Gai japanese – japanese Teriyaki-Skewer with marinated chicken.

6

F,1

japanischer Teriyaki-Spiess mit mariniertem Huhn

6,50



Gung Rad Sod Apple

King Prawns barbecued, with minced peanut, apple, chili

7

B, D

gegrillte Riesengarnelen mit Erdnußhack, Apfel, Palmzucker u. Chili

9,80



Pak Chup Blaeng – fried vegetable in Tempura Paste

8

in Tempura-Teig ausgebackenes Gemüse



6,50

sweet Thai sausage, mango with sticky rice & coconut cream

413

süße Thai-Wurst, Mango & Klebreis mit Kokos Creme

11,50



for Kids / für Kinder:

Kau Pat prik Gaeng Kiau Wan
 fried rice with green Curry Paste, prawns & egg
 173 c,d,f
 Bratreis mit grüner Currypaste, Garnelen & Ei

17,50



Khao yum nem todd-
 crispy rice salad with soured Thai sausage
 170 B,D,E
 knuspriger Reissalat mit Thaiwurst

15,50



Kau Muu Dang - deep fried pork belly with 2 sauces & boiled egg
 181 B, D, C, F,
 knusprig gebackener Schweinbauch mit 2 Saucen, Ei u. Reis.

16,00



Kau Man Gai Todt -
 breaded chicken - deep fried with vegetable stock and Chili-Dip
 182 B, D, L,
 paniertes Hähnchenfleisch mit Gemüsebrühe und Chili-Dip & Reis

16,00



Iberico pork belly with wantan, broccoli & egg
optional with rice or egg noodles

406

Iberico Schweinebauch mit wantan, Brokkoli & ei
wahlweise mit Reis oder Eiernudeln

€ 17,50



small papaya salad thaistyle with soft shell crab

408

kleiner Papaya-Salat mit soft shell Krebs

€ 18,80



minced red label salmon spicy Thai-salad

411

gehackter, scharfer red Label Lachs-Thaisalat

€ 18,00



minced Iberico pork with egg noodles

419

Hack vom Iberico Schwein mit Eiernudeln

€ 15,00



fried duck with vegetables, rice & sauce

413

gebratene Ente mit Gemüse, Reis & Sauce

€ 17,50



Thai-Cucumber salad / Thai-Gurkensalat 423

€ 7,50



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



6,50

Gai Kua Prik Glüar -

chicken with garlic, lemongras 11,50

9
Hähnchen mit Zitronengras und
fritiertem Knoblauch



Gai Satee - chicken skewer with peanut sauce 18 2 Stück 5,50

18 E, F,

Grillspieße vom Hühnchen mit Erdnußmarinade 413 3 Stück 7,80



Gochujang noodles

spicy Udon noodles no meat 201 12,50
scharfe Udon-Nudeln vegetarisch

with pork or beef or chicken or king prawns mit 19 15,50
Schwein oder Rind oder Huhn oder Garnelen



Sai Krok - Thai sausage with vegetable, chili & sauce,
optinal with jasmin rice or sticky rice.

20
Thai-Wurst mit Kräutern und Dip, wahlweise mit
Klebreis oder Jasminreis.

16,00



Forruam -

selection of different appetizers

17 A, B, C, E, F,

gemischte Vorspeisenplatte

17,50



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).

11,80



seaweed salad

415

Seealgen Salat

6,50



สลัดมะม่วงเปรี้ยวกุ้งก้ามกราม

green sour mango salad with King Prawns, Chili & onion

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

mit Iberico-Schweinehack 11 with minced porc

mit Hähnchen-Hack 211 with minced chicken B, D

15,50



Plah mök Kua Prik Glüar - squid with garlic, lemongras

157

D

Tintenfisch mit Zitronengras und frittiertem Knoblauch

12,50



korean chicken wings - yummy

158 F,K, 1, 9

koreanische Hähnchenflügel - lecker

11,50



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,

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

13

F

lecker gewürzte u. ausgebackene Hähnchenflügel

8,00



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



Muuh Daed Diao - D; F; K
 marinated & deep fried strips of Iberico-pork with Dip Sauce
 25 8,00
 lecker gewürzte Iberico-Schwein-Streifen mit Dipsauce



Nam Dok Nüa - barbecued Ribeye-beef with a spicy Chili Dip
 26 D, F, K 15,50
 gegrilltes Ribeye-Rind mit einer scharf-aromatischen Chili-Dipsauce
 with an additional portion of rice / mit einer zusätzlichen Reisportion 3,00



Nam Dok Muuh - barbecued neck of Iberico-pork with a spicy Chili Dip
 27 D, F, K 12,00
 gegrillter Iberico-Schweinehals mit einer scharf-aromatischen Chili-Dipsauce



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



Suppenküche Asiens / soup of asia

Tom jued wunsän - Thai soup with tofu & minced meat
 29 F 7,50
 Thaisuppe mit Schweine- oder Hühnchenhack & Tofu



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



Tom Kaah - spicy Coconut Soup
 with galgant, lemon-leaf, lemongrass, mushroom, lime juice, fresh chili
 Thailändische, scharf-aromatische Kokoscreme-Suppen
 mit Galgant, Zitronenblatt, Zitronengras, Champignons u. frischem Chili

Hät - vegetarian with asian mushrooms & Tofu
 31
 vegetarisch, mit asiatischen Pilzen & Tofu

7,00

Gai - chicken
 32
 mit Hühnchen

7,50

Ta Leh - Sea Food
 33 B, D
 mit Meeresfrüchten

8,00

Plaah - fish
 34
 mit Fisch

7,50

Gung - King Prawns
 35 B, D,
 mit Garnelen

8,50



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

Hät - **vegetarian with asian & champignon mushrooms & tofu**

36

vegetarisch, mit Champignons, Enoki- u. Shimejipilzen & Tofu

7,00

Gai - **chicken**

37

mit Hühnchen

7,50

Ta Leh – **Sea Food**

38 B, D,

mit Meeresfrüchten

8,00

Plaah - **Fish**

39 B, D,

mit Fisch

7,50

Gung – **King Prawns**

40 B, D,

mit Garnelen

8,50



Kao Tom – **Rice Soup**

thailändische Reissuppe

Kai – **with eggs, no meat**

41 C

fleischlos mit Ei

6,50

Gai - **chicken**

42 C

mit Hühnchen

7,50

Nüa – **Beef**

43 C

mit Rindfleisch

8,00

Plaah - **Fish**

44 C, D,

mit Fisch

7,50

Bed - **Duck**

45 C

mit Ente

8,00

Gung – **King Prawns**

46 B, C,

mit Garnelen

8,50



Gung/Gai – **King Prawns & Chicken**

47 B, C,

mit Garnelen und Hühnchen

8,00

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 - rice noodle soup with Iberico-pork
186
mit Iberico-Schweinefleisch



16,00

16,00

15,50

17,00

Nüa vietnamese – Beef Rice Noodle Soup - Vietnam style
with beef, bean sprout, coriander, basilikum, lemon and sauces
51
nach Vietnamart mit Rind, frischen Kräutern u. Würzsaucen

B, D, F

17,00



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"

17,00

bowl of noodle soup with duck with "Yam taste"

188 Nudelsuppentopf mit Ente mit "Yam-Geschmack"

17,00

bowl of noodle soup with chicken with "Yam taste"

189 Nudelsuppentopf mit Huhn mit "Yam-Geschmack"

16,50

bowl of noodle soup with Iberico-pork with "Yam taste"

190 Nudelsuppentopf mit Iberico-Schwein mit "Yam-Geschmack"

17,00

bowl of noodle soup with king prawns with "Yam taste"

191 Nudelsuppentopf mit Garnelen mit "Yam-Geschmack"

17,50



Kau Pad – Fried Rice – Bratreis

B, C, D, F,

Kau Pad Jea – fried rice with vegetable

52

Bratreis mit Gemüse - vegetarisch

14,50

Kau Pad Gai – fried rice with chicken

53

Bratreis mit Huhn

16,00

Kau Pad Muuh – fried rice with pork

54

Bratreis mit Iberico-Schwein

17,00

Kau Pad Nüa – fried rice with beef

55

Bratreis mit Rind

18,00

Kau Pad Tha Leh – fried rice with seafood

56

Bratreis mit Meeresfrüchten

17,00

Kau Pad Gung – fried rice with king prawns

57

Bratreis mit Riesengarnelen

18,00

Kau Pad Gunchiang - fried rice with sweet thai sausage

420

Bratreis mit süßer gebratenen Thaiwurst

16,00



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
 58 14,50
 Pad Tai - Bratnudeln mit Gemüse & Tofu - vegetarisch

Pad Tai Gai - Pad Tai, fried noodles with chicken
 59 16,00
 Pad Tai - Bratnudeln mit Huhn

Pad Tai Muuh Pad Tai, fried noodles with Iberico-pork
 60 17,00
 Pad Tai - Bratnudeln mit Iberico-Schwein

Pad Tai Nüa - Pad Tai, fried noodles with beef
 61 18,00
 Pad Tai - Bratnudeln mit Rind

Pad Tai Tha Leh - Pad Tai, fried noodles with sea food
 62 17,00
 Pad Tai - Bratnudeln mit Meeresfrüchten

Pad Tai Gung - Pad Tai, fried noodles with king prawns
 63 18,00
 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 & Thai-Broccoli leafs
 64 15,00
 Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Gemüse & Thaibrokkoli

Pad Siw Ju Gai - fried rice noodles with chicken
 65 16,00
 Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Huhn

Pad Siw Ju Muuh - fried rice noodles with Iberico-pork
 66 17,00
 Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Iberico-Schwein

Pad Siw Ju Nüa - fried rice noodles with beef
 67 18,00
 Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Rind

Pad Siw Ju Tha Leh - fried rice noodles with sea food
 68 17,00
 Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Meeresfrüchten

Pad Siw Ju Gung - fried rice noodles with king prawns
 69 18,00
 Pad Siw Ju - Bratnudeln mit Riesengarnelen



Gutiau Haeng

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

B, C, D, E, F

Gutiau Haeng Jea – Rice noodles with vegetable

70

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Gemüse - vegetarisch

14,00

Gutiau Haeng Gai – Rice noodles with chicken

71

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Huhn

16,00

Gutiau Haeng Muuh – Rice noodles with Iberico-pork

72

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Iberico-Schwein

17,00

Gutiau Haeng Nüah – Rice noodles with beef

73

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Rind

18,00

Gutiau Haeng Tah leh – Rice noodles with sea food

74

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Meeresfrüchten

17,00



Gutiau Haeng Gung – Rice-noodles with king prawns

75

Gutiau Haeng - Reismudeln mit Riesengarnelen

18,00

Gutiau Radt Nah

Rice Noodles cooked in a sauce with yellow beans paste, quail eggs, Thai Broccoli
Reismudeln in einer angedickten Sauce mit Bohnenpaste, Wachteleier, Thaubrokkoli

B, C, D, F

meatless with Thai-Broccoli and Quail Eggs

76

ohne Fleisch mit Thaubrokkoli und Wachtelei

15,00

Gai – chicken

77

Hähnchen

16,00

Bed – duck

78

Ente

17,00

Muh – Iberico-Pork

79

Iberico-Schwein

17,00

Tha Leh – sea food

80

Meeresfrüchten

17,00

Nüa – with beef

81

Rind

18,00

Gung – King Prawns

82

Riesengarnelen

18,00



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 beef
85
Eiernudeln mit Rind

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



16,00

16,00

18,00

18,00

Fried Vegetables - Bratgemüse

B, C, D, F

Jea Pad Pak - vegetarian Fried Vegetables with Tofu & Jackfruit served with Jasmin rice
87
vegetarisches Bratgemüse mit Tofu & Jackfrucht serviert mit Jasminreis

15,00

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

16,50

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

17,50

Nüa Pad Pak - Fried Vegetables with beef & rice
90
Bratgemüse mit Rind serviert mit Jasminreis

18,50

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

17,00

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

18,00



Pad Prik Gaeng - with Curry paste, Thai beans, lime leaf 2
mit Currypaste, Thaibohnen, Chili und Limettenblatt

wahlweise / optional
beef - rind
chicken - Huhn
pork - Schwein



18,00

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 & Jackfrucht und Duftreis

17,50

Gai - chicken

94

mit Hühnerbrustfilet, serviert mit Duftreis

18,00

Muuh - Iberico-pork

95

mit Iberico-Schweinenacken, serviert mit Duftreis

18,00

Nüa - Roastbeef

96

mit Rinderroastbeef, serviert mit Duftreis

19,50

Bedd - Duck

97

mit Entenbrust, serviert mit Duftreis

19,00

Bedd Jang - Duck with pineapple & sweet basil

98

Enten mit Litschi, Ananas u. Basilikum

19,50

Blaah - Fillet of Tilapia

99

mit Tilapia-Filet serviert mit Duftreis

18,00

Gung - King Prawns

100

mit Riesengarnelen, serviert mit Duftreis

19,50

Blaah, Gung & Tah Leh Fish & Sea Food Fisch & Meeresfrüchte

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. 22,50



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, 23,00
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, 24,50
Taschenkrebis 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, 22,50
Buntbarsch gebraten mit „3-Geschmack-Sauce“ – süß, sauer, scharf



Pla Lui Suan –
Tilapia with fried lime leaves, Peanuts, chili, lemon grass
105 B, D,E, F, 22,50
Tilapia mit frittiertem Zitronenblatt, Chili, Zitronengras, Erdnuss



Plah Rad Prik vietnamstyle –

either Grouper or Tilapia in tangy sauce with lime leafes & red onions

106 B, D, F,

wahlweise Zackenbarsch oder Tilapia gebraten mit einer leckeren Chili-Zitronenblatt-Sauce

22,50



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

22,50



Kratiam Prikthai

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

B, D, F,

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

192 Iberico-Pork

mit Iberico-Schwein

17,00

193 Roastbeef

mit Roastbeef mit

17,50

194 Chicken

Hühnchen

16,50



Blaah Neung Manao -

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

164 B, D, F,

Tilapia schonend gedämpft mit Zitronengras, Austernsauce, Pepperoni, Koriander, Zitrone mit Jasminreis. Wartezeit 45 Min.



23,50

Bed Grob Sai Pak

- **crispy duck with fried vegetable, rice & a choice of Sauce**

- knusprige Ente mit Bratgemüse, Jasminreis und einer Sauce nach Wahl

110

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

19,50



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

16,50

Bed – duck sweet & sour

112

Ente süßsauer

17,50

Gung – King Prawns sweet & sour

113

Riesengarnelen süßsauer

18,00

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

16,50

Bed – duck 3-flavored

115

Ente 3-Geschmack

17,50

Gung – King Prawns 3-flavored

116

Riesengarnelen 3-Geschmack

18,00

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

16,50

Bed – duck

118

Ente

17,00

Muuh – Iberico-Pork

119

Iberico-Schwein

17,00

Nüah – Roastbeef

120

Roastbeef

18,50

Gung – King Prawns

121

Riesengarnelen

18,50

Kana – Thai Broccoli Leafes with yellow beans - vegetarian

122

vegetarisch mit Thai-Brokkoli-Blatt und gelben Bohnen

15,00



Nam King Takrai

with Ginger & Lemon Grass / mit Ingwer & Zitronengras

B, D, F,

gai – chicken

123

Hähnchen

16,50

Muuh – Iberico-Pork

Neck 124

Iberico-Schweinehals

17,00

Nüah – Roastbeef 125

Roastbeef

18,50

Gung – King Prawns

126

Riesengarnelen

18,50



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.

optional with rice or noodles - wahlweise mit Nudeln oder Reis

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 Reismudeln.

gai – chicken

127

Hähnchen



17,00

Muuh Iberico– Neck

128

iberico–Schweinehals

17,50

Nüa – Roastbeef

129

Roastbeef

18,50

Gung – King Prawns

130

Riesengarnelen

18,50

Bratreis sehr scharf – fried rice very hot



Pad Kaprau Thai hot - Thaischarf

B, D, F,

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

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

Gai – chicken

131

Hähnchen

17,00

Muuh – Iberico-Pork Neck

132

iberico-Schweinehals

18,50

Nüah –Roastbeef

133

Roastbeef

19,50

Gung – King Prawns

134

Riesengarnelen

19,50



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

18,50

Yam Tah leh - with seafood

136

mit Meeresfrüchten

17,50

Yam Gung – King Prawns

137

mit Riesengarnelen

18,50

Yam Blaah Möeck – Calmari

138

mit Tintenfisch

17,50

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

17,50

Yam Wunsen Nua – beef

142

mit Roastbeef

18,50

Yam Wunsen Ta Leh – Seafood

143

mit Meeresfrüchten

17,50

Yam Wunsen Gung – King Prawns

144

mit Riesengarnelen

18,50

Yam Wunsen Gung/Gai – King Prawns & Chicken

145

mit Riesengarnelen & Hühnchen

18,50



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 - Iberico-Pork

146
mit Iberico-Schweinfleisch

Laab Nüa - minced Sirloin

147
mit Roastbeef

Laab Gai - Chicken

148
mit Hühnchen

Laab Bed - Duck

149
mit Ente



148

17,50

18,00

16,50

17,50

Som Tam / **Papaya Salad** / Papayasalat

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



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

150 B, D, E,

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

17,50

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

151 B, D E,

Popoyosolot - noch Thoi-Art mit Gornelen, Tomote, Korotte, Chili, Erdnuß

19,50

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"

18,50

Khao soi

steamed chickenleg with spicy Thai Sauce

169
gedämpfter Hähnchenschenkel mit würziger Thai-Sauce

17,50



nua pad hoom yai

marinated and deep fried ribeye, served with rice

154 D, F,
mariniertes, gebratenes Ribeye mit Jasminreis.

18,00



for Predators & Fire-Eaters / für Raubtiere & Feuerschlucker

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

feurig-scharfe Thaispezialitäten mit rohen Meeresfrüchten,
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

18,00

Buuh Tschee Nam Plaah

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

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

19,50



155



156

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. 16,80



porc adobo
philippine national dish with pork belly

161 B, D, F,
 philippinisches Nationalgericht mit Schweinebauch 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



Neux plā thi lā peīy
Tilapia-Filet in red Curry Sauce, jasmin rice & vegetable

180
 Tilapia-Filet in leckerer roten Currysauce mit Jasminreis & Gemüse 21,50



kratiem gung prik thai - prawns with fried garlic, pepper & rice

300
 Garnelen mit frittiertem Knoblauch, Pfeffer & Reis 18,50



Plah Salmon kəb kæng phanæng - scottish premium red label salmon
with panaeng curry, jasmin rice & vegetable

301
 schottischer red Label-Lachs mit Panaeng-Curry, Gemüse und Jasminreis 23,50



Kung Pao chicken
 stir fried chicken a bit spicy
 B, D, F, 153
 gebratenes Hähnchen, ein bisserl scharf

16,50



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.

18,50



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

16,00

with Duck
 184
 mit Entenfleisch

17,00

with King Prawns
 185
 mit Garnelen

18,00



Iberico pork neck with wan tan, sauce and egg,
optional with rice or egg noodles

172
 Iberico Schweinekamm mit Wantan, Sauce und Ei,
 wahlweise mit Reis oder Eiernudeln

17,50



Vegane Thaispeisen - vegan Thai food

Yam mamoung

Green sour mango salad with Tofu, Chili & onion
200

Saurer, grüner Mangosalat mit Tofu, Chili & Zwiebeln

14,50



Gochujang noodles

Spicy Udon noodles vegetarian
201

Scharfe Udon-Nudeln, vegetarisch

12,50



Tom Kah

Spicy coconut soup with galgant, lemon-leaf, lemongras,
asian mushrooms, chili & Tofu

31

Scharf-aromatische Kokos-Suppe mit Galgant, Zitronen-
Blatt, Shimeji- & Enoki Pilze, Zitronengras, Chili und Tofu.

7,00



Tom Yam

Spicy, sour vegan Thai soup with tofu and asian mushrooms
36

Thailändische scharf-säuerliche Suppe mit asia Pilzen & Tofu

7,00



Pad Thai

Vegan fried noodles with bean sprouts, tofu & peanuts
58

Vegane Bratnudeln mit Sojasprossen, Tofu & Erdnüssen

13,50



Jea Pad Pak

Fried vegetables with Tofu & Jackfruit served with Jasmin Rice
87

Bratgemüse mit Tofu, Jackfrucht & Jasminreis

15,00



Pad Prik Gaeng

Curry paste with Thai beans, lime leaves, tofu & rice
206

Currypaste mit Thai-Bohnen, Tofu, Limettenblatt & Reis

15,00



Thai Curry

Jea - vegetarian with Tofu, Jackfruit & jasmin rice
93

vegetarisch, mit Tofu, Jackfrucht & Duftreis

17,50



please choose / wählen Sie

- a Panaeng Curry
- b Massaman
- c Chuu Schii Curry
- d yellow Curry / gelbes Curry
- e green Curry / grünes Curry
- f red Curry / rotes Curry

Dessert

Gluah Thod & Ice Cream – fried banana with ice cream

¹⁷⁴
gebackene Banane m. Vanille-Eiscreme 7,50



Gluah Boadt Chi – Banana-Coconut-Porridge

¹⁷⁵
Bananen-Kokos-Brei 7,00



Gluah schuam –
Banana flambéed with orange liqueur, served with ice cream

¹⁷⁶
mit Orangenlikör flambierte Banane & Vanille-Eiscreme 8,00
not suitable for Kids - nicht geeignet für Kinder



icecream with fresh fruits, toasted brioche & black currant sauce

¹⁷⁷
Eiscreme mit frischen Früchten, getoastetem Brioche & Johannisbeer-Sauce 7,50



Kau Mieu Pied Kanun – sweet rice with Coco crème & Jackfruit

¹⁷⁸
Milchreis mit Kokos u. Jackfruit 7,00



Kau miau mamuang - fresh mango with sweet rice & coconut creme

¹⁷⁹
frische Mango mit süßem Reis und Kokosnußcreme 8,50



Mango-Panna-Cotta with ice cream & fresh mango

⁴²⁵
Mango-Panna-Cotta mit Eiscreme & frischer Mango 9,50

