

Hauptspeise
Vegetarisch
Main Course Vegetarian

- 130 **Phad Pakruam**
20.50
Farbenfroh aus dem Wok: Saisongemüse vom Markt-Korb
Rich in colours: fresh season-vegetables stir-fried in thai way
- 131 **Gaeng Galie Pak** 👍
20.50
Bunter Gemüseteller mit gelber Kokosmilch-Currysauce
Vegetable-Platter with yellow coconut milk curry
- 132 **Taw Hu Nam Prig Paw** 🌶️
22.50
Schwimmend gebackener Tofu mit Trockener-Chilipaste, Cashewnüsse, Peperoni und Frühlingszwiebeln
Deep-fried Tofu with chilli jam, cashew nut, pepperoni and onions
- 133 **Taw Hu Phad Phong Galie** 👍
22.50
Schwimmend gebackener Tofu mit gelbem Curry Peperoni und Frühlingszwiebeln
Deep-fried Tofu with yellow curry, pepperoni and onions
- 134 **Taw Hu Med Mamuang** 👍
22.50
Schwimmend gebackener Tofu mit trockenem Chili, Cashewnüsse und Zwiebeln
Stir fried Tofu with chilli jam, cashew nut and onion
- 135 **Priew Wan Taw Hu**
เบรียวหวานเต้าหู้
22.50
Gebackene Tofu an Sweet&Sour sauce
Tiger Tofu in sweet&sour sauce
- 136 **Panäng Taw Hu** 🌶️ 👍
พะแนงเต้าหู้
23.50
Gebratener Tofu an einer pikanten Panäng-Curry Sauce
Tofu-stir-fried cooked in panang curry sauce garnished with coconut crem and Kafja lime leaf
- 137 **Gäng Däng Pak** 🌶️
22.50
Roter Curry mit Bunter Gemüseteller, Thai-Basilikum und Kokosmilch
Vegetable-Platter in red curry, sweet-basil and coconut milk
- 138 **Gäng Kiew Wan Pak** 🌶️🌶️
22.50
Grüner Curry mit Bunter Gemüseteller, Thai-Basilikum und Kokosmilch
Vegetable-Platter in red curry, sweet-basil and coconut milk

Take Away nur Hauptspeise und Vegetarisch 10% Rabatt

Hauptspeise und Vegetarisch inkl. Beilagen : Parfumreis oder Nudeln

Schweinefleisch, Poulet Gerichte
Main Course Chicken and Pork

	<i>Poulet</i>			<i>Schwein</i>
201	Gäng Däng 🍴 (15 Min. Zubereitung)	แกงแดงหมู/ไก่		23.50
	<i>Roter Curry mit Schweinsstreifen oder Pouletstreifen, Bambussprossen, Thai-Basilikum und Kokosmilch</i> <i>Pork or Chicken in red curry with bamboo, sweet-basil and coconut milk</i>			
202	Grapaw Kaidaw 🍴	กระเพราหมู/ไก่-ไข่ดาว		23.50
	<i>Typisch Thai! Gebratene Schweinsstreifen oder Pouletstreifen mit Knoblauch, frischem Chili und Thai-Basilikum, mit Spiegelei garnier</i> <i>Typical Thai! Sliced pork or chicken stir-fried with garlic, fresh chilli and thai-basil, serve with fried egg</i>			
203	Kiew Wan 🍴 (15 Min. Zubereitung)	เขียวหวานหมู/ไก่		25.00
	<i>Grüner Curry mit Schweinsstreifen oder Pouletstreifen, Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch</i> <i>Traditional green curry: Pork or Chicken, thai eggplant, sweet-basil and coconut milk</i>			
204	Massaman (15 Min. Zubereitung) 👍	มัสมั่นหมู/ไก่		25.00
	<i>Schweinsstreifen oder Pouletstreifen, in würzigem Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln und Cashew</i> <i>Pork or Chicken in tasty curry with coconut milk, potatoes and cashew</i>			
205	Priew Wan 👍	เปรี้ยวหวานหมู/ไก่		23.50
	<i>Gebratene Schweinsstreifen oder Pouletstreifen, an Sweet&Sour Sauce, Peperoni, Gemüse und Frühlingszwiebeln</i> <i>Pork or Chicken stir-fried in sweet&sourauce, pepperon, vegetables and onions</i>			
206	Gäng Gali Gai 🍴 👍 (15 Min. Zubereitung)	แกงกะหรี่ไก่		25.50
	<i>Pouletstreifen in gelbem Curry mit Kokosmilch, Ananas und Kartoffeln</i> <i>Chicken in yellow curry with coconut milk, pineapple and potatoes</i>			
207	Gai Med Mamuang 👍	ไก่เม็ดยมะม่วง		26.50
	<i>Schwimmend gebackene Pouletbrust mit trockenem Chili, Cashewnüsse und Zwiebeln</i> <i>Stir fried chicken with chilli jam, cashew nut and onion</i>			
208	Muh Nam Tog 🍴	หมูน้ำตก		26.50
	<i>Mariniertes Schweinsstreifen vom Grill an pikantem ThaiKräuter Dressing, wird kalt Serviert</i> <i>Marinated pork barbecue with spicy thai herbs dressing</i>			
209	Panäng Gai 🍴 👍	พะแนงไก่		26.50
	<i>Gebratener Pouletbrust an einer pikanten Panäng-Curry Sauce</i>			

Chicken cooked in Panang curry sauce garnished with coconut cream and Kaffir lime leaf

- 210 **Gai Pad Khing** 🍴 ไก่ผัดขิง
26.50
Gebratene Pouletstreifen an einer feinen Ingwer, Peperoni und Frühlingzwiebeln Sauce
Chicken stir-fried with ginger and pepperoni and onions
- 211 **Gai Pad Nam Prik Phao** 🍴 ไก่ผัดน้ำพริกเผา
26.50
Gebratene Pouletstreifen an Chilioil Sauce, Zwiebeln, Zucchini, Karotten und Céleri
Chicken stir-fried with roasted chilli paste, onions, zucchini, carrot and celery
- 212 **Laab** 🍴🍴 ลาบหมู/ไก่ 26.50
26.50 *Gehackter Schweinefleisch oder*
Pouletbrust an pikantem Thai Kräuterdressing, wird kalt serviert
Thai minced chicken salad

Rindfleisch Gerichte

Main Course Beef

- 221 **Massaman Nua** 👍 (20 Min. Zubereitung) มัสมั่นเนื้อ 29.00
Rindfleisch in würzigem Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln und Cashew
Beef in tasty curry with coconut milk, potatoes and cashew nut
- 222 **Gäng Däng Nua** 👍 (20 Min. Zubereitung) แกงแดงเนื้อ 27.50
Roter Curry mit Rindfleisch, Bambussprossen, Thai-Basilikum und Kokosmilch
Beef in red curry with bamboo, sweet-basil and coconut milk
- 223 **Grapa Nua** 🍴🍴 กระเพราเนื้อ-ไข่ดาว 27.50
Typisch Thai! Gebratene Rindstreifen, mit Knoblauch, frischem Chili und Thai-Basilikum, mit Spiegelei garniert
Typical Thai! Sliced beef stir-fried with garlic, fresh chilli and thai-basil, serve with fried egg
- 224 **Kiew Wan Nua** 🍴🍴 (20 Min. Zubereitung) เขียวหวานเนื้อ 27.50
Grüner Curry mit Rindstreifen, Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch nach traditionellem Rezept
Traditional green curry: beef, thai eggplant, sweet-basil and coconut milk
- 225 **Nua Nam Man Hoi** 👍 เนื้อน้ำมันหอย 28.50
Marinierte Rindstreifen gebraten mit Frühlingzwiebeln, Peperoni und Gewürzen
Marinated beef stir-fried with oyster sauce and vegetables
- 226 **Nua Nam Tog** 🍴🍴 👍 เนื้อน้ำตาล 29.50
Mariniertes Rindsteifilet vom Grill an pikantem Thai Kräuterdressing, wird kalt serviert

Marinated beef barbecue with spicy thai herbs dressing

- | | | | |
|-----|--|--------------|-------|
| 227 | Nüa Dschaan Roon Hawai Ean 🍷🍷
<i>Gebratenes Rindfleisch an einer "Hawaii" Sauce mit Ananas</i>
<i>Marinated beef stir-fried with "Hawaii" sauce</i> | เนื้อจากร้อน | 35.50 |
| 228 | Panäng Nüa 👍
<i>Gebratenes Rindfleisch an einer pikanten Panäng-Curry Sauce</i>
<i>Beef cooked in panang curry sauce garnished with coconut cream and Kafia lime leaf</i> | พะแนงเนื้อ | 27.50 |
| 229 | Yam Näu Yang 🍷
<i>Rindfleisch vom Grill an Thaikräuter Dressing, wird kalt Serviert</i>
<i>Thai spicy grilled beef salad</i> | ยำเนื้อย่าง | 29.50 |

Take Away nur Hauptspeise und Vegetarisch 10% Rabatt

Hauptspeise und Vegetarisch inkl. Beilagen : Parfumreis oder Nudeln

Enten Gerichte

Main Course Duck

- | | | | |
|-----|--|--------------------|-------|
| 241 | Gäng Ped Yang 👍 (20 Minuten Zubereitung)
<i>Ein Rezept vom Königshof: Grillierte Entenbrust in Kokosmilch-Curry mit Cherrytomaten und Ananas</i>
<i>Original Recipe from the Royal Court: roasted duck in spiced curry with coconut milk, cherry-tomatoes and pineapple</i> | แกงเผ็ดเป็ดย่าง | 34.50 |
| 242 | Lab Ped 🍷
<i>Entenbrust vom Grill, an würzigem Chili Dressing und thailändischen Kräuter, wird kalt Serviert</i>
<i>Roasted duck spicy dish with thai herbs</i> | ลาบเป็ด | 30.50 |
| 243 | Ped Pad Khing 👍
<i>Entenbrust an einer feinen Ingwer Sauce</i>
<i>Duck stir-fried with oyster sauce and ginger</i> | เป็ดผัดขิง | 31.50 |
| 244 | Grapaw Ped 🍷
<i>Typisch Thai! Gebratene Entenstreifen, mit Knoblauch, frischem Chili und Thai-Basilikum, mit Spiegelei garnier</i> | กระเพราเป็ด-ไข่ดาว | 32.50 |

Typical Thai! Sliced duck stir-fried with garlic, fresh chilli and thai-basil, serve with fried egg

Fisch Gerichte

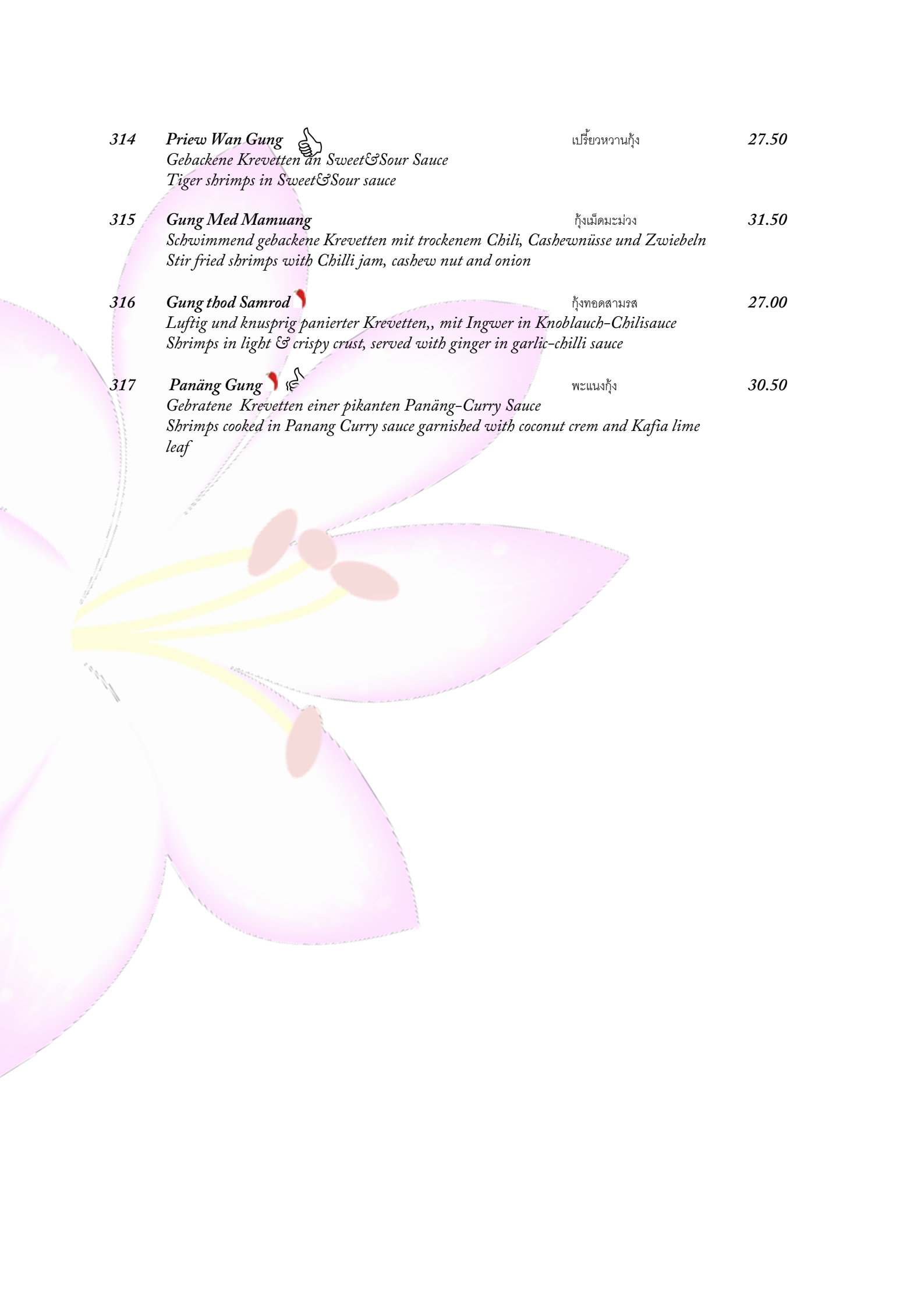
Main Course Fish

- 301 **Plathod Samrod** 🍷 👍 ปลาทอดสามรส 29.00
Luftig und knusprig paniertter Fisch, mit Ingwer in Knoblauch-Chilisauce
Fish in light & crispy crust, served with ginger in garlic-chilli sauce
- 302 **Priew Wan Pla** 👍 เปรี้ยวหวานปลา 29.50
Gebackene Fisch an Sweet&Sour Sauce
Fish in Sweet&Sour Sauce
- 303 **Pla Phad Khing** ปลาผัดขิง 26.50
Fisch an einer feinen Ingwer Sauce
Fish stir-fried with oyster sauce and ginger
- 304 **Pla Phad Nam Prik Phao** 🍷 👍 ปลาผัดน้ำพริกเผา 26.50
Gebackene Fisch an Chilioil Sauce, Zwiebeln, Zucchini, Karotten und Céleri
Fish with roasted chilli paste, onions, zucchini, carrot and celery
- 305 **Pla Phad Phong Gali** 🍷 👍 ปลาผัดผงกะหรี่ 27.50
Schwimmend gebackener Fisch mit gelbem Curry Peperoni und Frühlingszwiebeln
Deep-fried Fish with Yellow curry, pepperoni and onions

Krevetten Gerichte

Main Course Shrimps

- 311 **Kiew Wan Gung** 🍷 🍷 เที่ยวหวานกุ้ง 33.50
Grüner Curry mit Krevetten, Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch nach traditionellem Rezept
Traditional green curry: Shrimps, thai eggplant, sweet-basil and coconut milk
- 312 **Grapaw Gung** 🍷 🍷 กระเพรากุ้ง-ไข่ดาว 29.50
Typisch Thai! Gebratene Krevetten, mit Knoblauch, frischem Chili und Thai-Basilikum, mit Spiegelei garnier
Typical Thai! Sliced Shrimp stir-fried with garlic, fresh Chilli and Thai-Basil, serve with fried egg
- 313 **Gung Phad Phong Gali** 🍷 👍 กุ้งผัดผงกะหรี่ 30.50
Schwimmend gebackener Krevetten mit gelbem Curry Peperoni und Frühlingszwiebeln
Deep-fried Shrimp with Yellow curry, pepperoni and onions

- 
- 314 **Priew Wan Gung** 🍷
Gebackene Krevetten an Sweet&Sour Sauce
Tiger shrimps in Sweet&Sour sauce เป็รียหวานกุ้ง 27.50
- 315 **Gung Med Mamuang**
Schwimmend gebackene Krevetten mit trockenem Chili, Cashewnüsse und Zwiebeln
Stir fried shrimps with Chilli jam, cashew nut and onion กุ้งเม็ดมะม่วง 31.50
- 316 **Gung thod Samrod** 🍷
Luftig und knusprig paniierter Krevetten,, mit Ingwer in Knoblauch-Chilisauce
Shrimps in light & crispy crust, served with ginger in garlic-chilli sauce กุ้งทอดสามรส 27.00
- 317 **Panäng Gung** 🍷 🍷
Gebratene Krevetten einer pikanten Panäng-Curry Sauce
Shrimps cooked in Panang Curry sauce garnished with coconut crem and Kafja lime leaf พะแนงกุ้ง 30.50