

Kleine Karte

- 1 Phad Pakruam ผัดผักรวม** 20.50
Farbenfroh aus dem Wok: Saisongemüse vom Markt-Korb
Rich in colours: fresh season-vegetables stir-fried in thai way
- 2 Taw Hu Nam Prig Paw เต้าหู้ผัดน้ำ พริกเผา** 21.50
Schwimmend gebackener Tofu mit Trockener-Chilipaste, Cashewnüsse, Peperoni und Frühlingszwiebeln
Deep-fried Tofu with chilli jam, cashew nut, pepperoni and onions
- 3 Taw Hu Med Mamuang เต้าหู้เม็ดมะม่วง** 21.50
Schwimmend gebackener Tofu mit trockenem Chili, Cashewnüssen und Zwiebeln
Stir fried Tofu with chilli jam, cashew nut and onion
- 4 Panäng Taw Hu พะแนงเต้าหู้** 20.50
Gebratener Tofu an einer pikanten Panäng-Curry Sauce
Tofu-stir-fried cooked in panang curry sauce garnished with coconut crem and Kafia lime leaf
- 5 Gäng Däng Pak แกงแดงผัก** 20.50
Roter Curry mit Bunter Gemüseteller, Thai-Basilikum und Kokosmilch
Vegetable-Platter in red curry, sweet-basil and coconut milk
- 6 Gäng Kiew Wan Pak เขียวหวานผัก** 20.50
Grüner Curry mit Bunter Gemüseteller, Thai-Basilikum und Kokosmilch
Vegetable-Platter in red curry, sweet-basil and coconut milk
Deep-fried Tofu with chilli jam, cashew nut, pepperoni and onions
- 7 Kaw Pad Kai vegetarisch** 20.00
Gebratener Reis mit Ei und Saisongemüse
Fried Rice with Egg and Season vegetable
- 8 Phad Mie vegetarisch** 20.50
Einudelgericht aus dem Wok ; Sojasprossen, grünen Schalotten; Egg- nudel dish , stir fried with bean sprouts, scollions.
- 9 Phad Thai Gee vegetarisch** 20.50
Gebratene reisenudeln mit EMÜSE
Egg- nudel dish , stir fried with bean sprouts, scollions.
- 10 Phad Se- We vegetarisch** 20.50
Gebratene Rreisenudeln mit Gemüse
Egg- nudel dish , stir fried with bean sprouts, scollions.