Mittagsmenü

Montag - Freitag *von 11.30 Uhr – 15.00 Uhr (außer an Feiertagen)*

M1 Guay Tiew Rua Nam Tok Moo [1,2,4,a,c,f,i] **15,90 €**

Reisnudeln mit Schweinefleisch und Fleischbällchen in kräftiger Thai-brühe, mit Schweineblut und Kokosmilch, dazu Wasserspinat order Pak Choi und Sojasprossen (mild)

Rice noodles with pork and meatballs in a rich Thai broth, with pork blood and coconut milk, served with water spinach or pak choi and bean sprouts. (mild)

M2 Ba Mee Kiew Moo Dang [1,2,4,a,c,f,i] **15,90 €**

Eiernudeln mit Wantan, BBQ-Schweineflieisch und Pak Choi (Chinesischer Senfkohl) (mild)

Egg noodles with wonton, BBQ pork, and pak choi (Chinese cabbage).(mild)

M3 Ba Mee Yen Ta Fo Talay [1,2,4,a,c,f,i,n] **16,90 €**

Eiernudeln in roter Yen-Ta-Fo Sauce mit Meeresfrüchten,Schweineblutwürfeln und Wasserspinat (mild)

Egg noodles in red Yen-Ta-Fo sauce with seafood, congealed pork blood cubes, and water spinach. (mild)

M4 Guay Tiew Sukhothai [1,2,4,a,c,f,i] **15,90 €**

Die berühmten Nudeln aus der historischen Stadt Sukhothai vereinen sürß-saure und würzige Aromen mit frischem Limettensaft, knackegen grünen Bohnen, gerosteten Erdnüssen und getrockneten Mini-garnelen. Traditionell mit Hackfleisch, Fischbällchen und aromatischen Gewürzen Zubereitet-ein authentischer Geschmack Thailands (scharf)

Orginating from the historic city of Sukhothai, these famous Thai noodles combine sweet, sour, and spicy flavors with fresh lime juice, crunchy green beans, roasted penuts, and tiny dried shrimp. Traditionally prepared with minced pork, fish balls, and aromatic seasonings, they offer an authentic taste of thailand. (spicy)

M5 Guay Tiew Nuer Tun [1,2,4,a,c,f,i] **15,90 €**

Nudelsuppe mit geschmortern und Rindfleischbällchen, dazu Sojasprossen und Pak Choi oder Wasserspinat (mild)

Noodle soup with braised and beef meatballs, served with bean sprouts and pak Choi order Wasserspinat (mild)

M6 Khao Phat Rot Fai [1,2,4,a,c,f] **15,90€**

„Rot Fai" bedeutet auf Thai "Zug". Dieser traditionelle thailändische gebratene Reis wird mit Hähnchenfleisch, Ei Zwiebeln, chinesischem Brokkoli order Pak Choi und Frühlingszwiebeln zubereitet. Dunkle Sojasauce verleiht dem Reis seine typische Farbe und sein würziges Aroma (mild)

"Rot Fai" means "Train" in Thai. This traditional Thai fried rice is prepared with chicken, egg, onions, Chinese broccoli or pak choi, and spring onions. Dark soy sauce gives the rice its characteristic colour and savoury flavour. (mild)

M7(Moo) Kraphrao Moo Sab + Khai Dao [1,2,4,a,c,f,n] **15,90 €**

Gebratenes Schweinehackfleisch mit Scharfern Basilikum + Spiegelei (scharf bis sehr scharf)

Stri-fried minced pork with spicy basil + fried egg. (spicy to very spicy)

M8(Kai) Kraphrao Kai Sab + Khai Dao [1,2,4,a,c,f,n] **15,90 €**

Gebratenes Hähnchenhackfleisch mit Scharfern Badilikum + Spiegelei (scharf bis sehr scharf)

Stri-fried minced chicken with spicy basil + fried egg. (spicy to very spicy)

M9 Phat Thai Kai [1,2,4,a,c,f] **14,90 €**

Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen, Tofu, Ei, Sojasprossen und Thai-Schittlauch (mild). Auf Wunsch auch mit Tofu und Gemüse statt Hähnchen erhältlich.

Stir-fried rice noodles with chicken, tofu, egg, bean sprouts, and Thai chives (mild)
Can also be prepared with tofu and vegetables instead of chicken upon request.

M10 Massaman Kai [e,j,4] *13,90 €*

Hähnchen in Massaman-Curry mit Kolosmilch, Erdnüssen und Kartoffeln, dazu Duftreis (leicht scharf)

Chicken in Massaman curry with coconut milk, peanuts, and potatoes, served with fragrant rice. (little spicy)

M11 Kaeng Phet Kai nou Mai [4,d] *13,90 €*

Hühnerbust in rotem Cutty, Kokosmilch, Bambussprossen und Thai-Basilikum mit Duftreis (scharf)

Chicken slices with red curry, bamboo shoots, pepperoni, coconut milk
Thai basil and fragrant rice. (spicy)

M12 Taohu Phat Met Mamuang [1,2,4,a,b,d,f,h,n] *13,90€*

Gebratener Totu mit Cashewnüssen, gemischtem Gemüse, Paprika, Champignons und Frühlingszwiebeln in würziger Thai-Sauce, dazu Duftreis (pikant).

Stir-fried tofu with cashew nuts, mixed vegetables, bell peppers, mushrooms, and spring onions in a savory Thai sauce, served with fragrant jasmine rice (piquant)

M13 Pla Salmon Kaeng Khiao Wan [4,b,d] *16,90 €*

Lachs in grünem Thai-Curry mit Kokosmilch, Basilikum (Horapa) und Gemüse, dazu Duftreis (scharf)

Salmon in green Thai curry with coconut milk, Thai basil (Horapa), and vegetables, served with fragrant rice. (spicy)

Vorspeisen / Appetizer

Suppen (das Glück in Schalen)

Tom Yam

Sauer-Scharfe Suppe mit Chamignons, Tomaten und Koriander (sauer-scharf), wahlweise mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch

Sour-spicy soup with mushrooms, tomatoes and coriander (sour-spicy),to choose with vegetable, prawns or chicken

A1	*mit Gemüse / with vegetables* [1,2,4,d,f]	*6,00 €*
A2	*mit Gernelen / with prawns* [1,2,4,d,f]	*7,50 €*
A3	*mit Huhn / with chicken* [1,2,4,d,f]	*6,50 €*

Tom Kha

KokosnuBsuppe mit Champignons, Tomaten und Koriander (scharf), wahlweise mit Gemüse, Garnelen order Hühnerfleisch

Spicy coconut milk soup with musrooms, tomatoes and coriander, to choose with vegetables, prawns or chicken (spicy)

A4	*mit Gemüse / with vegetables* [1,2,4,d,f]	*6,50 €*
A5	*mit Gernelen / with prawns* [1,2,4,d,f]	*7,90 €*
A6	*mit Huhn / with chicken* [1,2,4,d,f]	*6,90 €*

A7 Poh Taek [4,b,d,f,n] *9,50 €*

Eine delikate Meeresfrüchtesuppe mit Zirtonengras, Galgant, Tomaten, Kafirblättern, Limettensaft, Chillies und Thai-Basilikum (scharf)

Delicat seafood soup with lemongrass, galanga, tomatoes, kafir leaves, lemonjuice, chillies and thai basil (spicy)

A8 Tom Djüd Wunn Senn [4,b,d,e] **6,90 €**

Glasnudelsuppe mit gehackten Hähnchenbällchen, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Sellerie, Gurken und Koriander

Glassmoodle soup with minced chicken balls, glassnoodles, morels, carrots, celery, cucumber and coriander.

A9 Gäeng Liang [4,b,d] **8,50 €**

Pikante Gemüsesuppe mit Garnelen und Thai-Basilikum, (eine Suppe aus dem Norden Thailands)

A peppery vegetable soup with prawns and thai basil (a favorite receipt from north thailand)

Snacks

A10 Pang Na Gai [4,c,l,k] **10,50 €**

Knuspriges Toastbrot mit gehacktem Hühnerfleisch, mit suB-saurer SoBe und Gurkendip

Crispy toast bread with minced chicken, with sweet-sour sauc and cucumber dip

A11 Gung Groob [a2,b,d,g,l] **10,50 €**

Knuspring panierte Garnelen, mit Kokosraspeln, mit süB-saurer soBe

Crispy breaded prawns with grated coconut, with sweet-sour sauce.

A12 Tood Man Pla [c,d,e,l] **10,50 €**

Gebratene Fischfrikadelle, rote Currypaste, grüne Bohnen und Kafirblättern, mit süB-saurer Gurken-ErdnusssoBe (pikant)

Fried fishcake (sweetwaterfish), red curry paste, green beans and kafir leaves, with sweet-sour cucumber peanuts sauce (piquant)

สถานีกรุงเทพ
BANGKOK STATION
Thai Restaurant

A13 Tood Gai Sate' [e,j,] **10,50 €**

HähnchenspieBe mit ErdnusssoBe und Gurkensalat
Chicken skewers with peanut-coconutcream sauce and cucumber salad

A14 Pho-Phia Thai [3,a,c,g,i,l] **8,50 €**

Knusprige Frühlingsrollchen, gefüllt mit feinen mit Glasnudeln, Hühnerhackfleisch und Gemüse, mit süB-saurer SoBe
Crispy springrolls, stuffed with glassnoodles, minced chicken meat and vegetabe, with sweet-sour sauce

A15 Gui Chai [1,2,a,f] **8,50 €**

Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Thai-Schnittlauch, mit SojasoBe (vegetarisch)
Fried dumpling, filled with thai leek, with soy sauce (vegetarian)

A16 Pak Tempura [a,c,e,j,l] **7,50 €**

Frittierte Paniertes Gemüse mit süB-saurer SoBe (vegtarisch)
Fried vegetables with sweet-spir sauce (vegetarian)

A17 Pho-Phia-Pak [3,a,c,g,i,l] **8,00 €**

Knugprge Frühlingsrollchen, gefüllt mit feinen Glasnudeln und Gemüse, mit süB-saurer SoBe (vegetarisch)
Crispy wonton dough, stuffed with glassnoodles and vegatable, with sweet-sour sauce (vegetarian)

A18 Giew Grob **7,50 €**

Knuspriger Wantanteig, sefüllt mit Kase und Zwiebeln, mit süB-saurer SoBe (vegetarisch)
Crispy wonton dough, stuffed with glassnoodles and vegatable, with sweet-sour sauce (vegetarian)

Vorspeisen / Appetizer

A20 Giew GrobBangkok Platte *für 2 personen* **25,00 €**

- **Gai Sate'** *e,j,l*

  HühnerfleischspieBchen - chicken skewers

- **Pho-Phai Pak** *3,a,c,g,i,l*

  Knusprige vegetarische Frühlingsrollchen – crispy vegetarian springrolls

- **Pang Na Gai** *4,c,l,k*

  Knuspriges Toastbrot mit gehacktem Hühlingsrollchen, mit suB-saurer SoBe und Gurkendip

  Crispy toast bread with minced chicken, with sweet-sour sauce and cucumber dip

- **Gung Groob** *a2,b,d,g,l*

  Knusprig panierte Garmelen mit Kokosraspeln

  Crispy breaded prawns with grated coconut

- **Giew Grob** *a,c,g*

  Knuspriger Wantanteig, gefüllt mit Kase und Zwiebeln, mit süB-saurer SoBe (vegetarisch)

  Crispy wonton dough, stuffed with glassnoodles and vegetable, with sweet-sour sauce (vegetarian)

- **Pak Tempura** *a,c,e,j,l*

  Paniertes Gemüse mit SüB-saurer SoBe (vegetarisch)

  Fried vegetables with sweet-sor sauce (vegetarian)

Mit süB-saurer SoBe, ErdnussoBe und Gurkensalat

Fried All dishes with sweet-sour sauce, peanuts sauce and cucumber salad

Salate / Salad

S30 Som Tam Thai [4,b,d,e] **16,50 €**

Salat aus grünem Papaya und Karottenstreifen mit Knoblauch, Chilli, Limettensaft und Erdnüsse, ohne Klebreis (etwas scharf bis sehr scharf)

Salad of green papaya and carrot slices with garlic, chillies, lemonjuice and peanuts, with sticky rice (little spicy to very spicy)

S31 Hedd Nam Tok [4,d] **15,50 €**

Salat mit Champignons, Eryngii (Kräuterseitlingen), Enoki-Pilzen und weiteren saisonalen Pilzen, würzing abgeschmeckt mit gerosteten Chilis, Zwiebeln und frischem Koriander.

Salad with button mushrooms, king oyster mushrooms, enoki mushrooms and other seasonal mushrooms, seasoned with roasted chilies, onions and fresh coriander.

S32 Yam Wun Sen [4,b,d,e] **15,50 €**

Glasnudelsalat, gemischt mit Morocheln, Garnelen, gehacktem Hühnerfleisch, Chilli, Erdnüsse, Ingwer, Zwiebeln und Koriander (etwas schaft bis sehr scharf)

Glassnoodle salad, mixed with morels, shrimps, minced chicken, chilli, peanuts, ginger, onions and coriander. (little spicy ot very spicy)

S33 Yam Nüa [4,d] **17,50 €**

Rindfleischasalat, Gewürzt mit Chille, Zwiebeln, Gurken, Tomoten und Korianderlattern (sauer-scharf)

Beaf salad, prepared with chillies, onions, cucumber, tomatoes and coriander leaves (sour-spicy)

S34 Yam Pla Müg [4,d,i,n] **17,50 €**

Tintenfischsalat mit Chilli, Zwiwbeln, Sellerie, Tomaten und Korianderlattern (sauer-scharf)

Stewed cuttlefish salad with chilli, onions, celerie, tomatoes and coriander (sour-spicy)

S35 Laab Gai [4,d] **16,50 €**

Hühnerfleisch, gewürzt mit getrocknetem chilli, Zwiebeln, Minzeblatter und Koriander (sauer-scharf)

Minced chicken, prepared with dried chillies, onions, fresh mince and coriander leaver (sour-spicy)

S36 Laab Pedd [4,d] **17,50 €**

Gehackter Entenbrustsalat, gewürzt mit getrocknetem Chilli, Zwiebeln, Minzeblatter und Koriander (sauer-scharf)

Minced salad of duck slices, prepared with dried chillies, onions, fresh mince and fresh mince and coriander leaves (sour-spicy)

Hauptspeisen

Hauptspeisen werden mit Jasminreis als Beilage serviert

Hähnchen / Chicken

G40 Gang Ped Gai [4,d,] **22,50 €**

Hühnerfleisch mit rotem Curry, Bambussprossen, Peperoni, Koksmilch und thailandischem Basilikum (scharf)

Chicken slices with red curry paste, bamboo shoots, pepperoni, coconutmilk and thai basil (spicy)

G41 Gang Khua Gai [4,d,] **22,50 €**

Hühnerfleisch in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen und Thailandischem Basilikum (scharf)

Chicken slices in red curry paste, coconutmilk, pineapple pieces, and thai basil (spicy)

G42 Gang Khiaw Waan Gai [4,d] **22,50 €**

Hühnerfleisch mit grüner Curry paste, Kokosmilch, Miniauberginen Bambussprossen, Grüne Bohnen und thailandischem Basilikum (scharf)

Chicken with green curry paste, coconutmilk, mini eggplants, bamboo shoots, green bean and thai basil (spicy)

G43 Massaman Gai [e,j] **22,50 €**

Hühnerfleisch mit Massaman Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und Kokosmilch und Kartofflen (leicht scharf)

Chicken with massaman curry, peanuts, coconutmilk and potatoes (little spicy)

ein orientalischer Hohepunkt – an oriental highlight

G44 Panang Gai [4,d,e] 22,50 €

Hühnerfleisch mit Panang Curry, gemahlenen Erdnüssen, Grünen Bohen, Kokosmilch, Kafirblattern und Thai-Basilikum (scharf)

Chicken slices with panaeng curry, ground peanuts, green beans, coconutmilk, kafir ' leaves and thai basil (spicy)

G45 Gang Gai Fag Thong [4,d,] 22,50 €

Hühnerfleisch mit rotem Curry, Kürbisstückchen, Peperoni, Kokosmilch und thailandischem Basilihum (scharf)

Chicken slices with red curry paste, pumpkin parts, pepperoni, coconutmilk and thai basil (spicy)

G46 Gang Pha Gai [4,d,] 21,90 €

Ein Currygericht mit Hühnerfleisch, frischem Chilli, Galgant, Zitronengras, Kafirblattern und Knoblacuch mit thailandischen Auberginen, Grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum, ohne Kokosmilch (sehr scharf)

Chicken curry made from fresh chilli, galanga, lemongrass, kafir leaves and garlic with thai eggplants, green beans, bamboo shoots, pepperoni and hot basil, no coconutmilk (very spicy)

G47 Grapao Gai [1,2,4,a,f,n] 21,90 €

Hühnerfleisch mit Chilli, Knoblauch, Peperoni, Grüne Bohnen, Zweibeln und scharfem Basilikum (sehr scharf)

Chicken with chilli, garlic, perpperoni, green beans, onions and hot basil (very spicy)

ein lieblingsgericht von Nord-bis Südthailand-a favorite dish from north until south thailand

G48 Gai Pad Khing [1,2,4,a,f,n] 21,50 €

Hühnerfleisch mit lngwer, Morcheln, Zwiebeln, Paprika, Champignons und lauch (pikant)

Fried chicken with ginger, morels, onions, parika, mushrooms and leek (piquant)

G49 Pad Prig Khing Gai 4,d, **21,90 €**

Gebratenes Hühnerfleisch mit roter Currypaste, grünen Bohnen, Peperoni und Kafirglattern (scharf)

Fried chicken with red curry paste, green beans, peperoni and kafir leaves (spicy)

G50 Gai Pad Medmamuang 1,2,4,a,b,d,f,h,n **21,90 €**

Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chillipaste Nam Prik Pao' (pikant)

Fried chicken with cashewnuts, leek, oions, paprika, mushrooms and chillipaste “nam Prik Pho” (piquant)

G51 Priaw Waan Gai 6,a,f,l **21,90 €**

Hühnerfleisch mit Tomaten, Gurken, Ananas, Korotten, Trauben und Lauchzwiebeln, in süB-saurer SoBe (süB-sauer)

Chicken with tomatoes, cucumber, pineapple, carrots, grapes, and leek, in sweet-sour sauce (sweet-sour)

G52 Gai Gratiam Prig Thai 1,2,4,a,b,d,f,h,n **21,50 €**

Gebratense Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Karotten und Grünen Bohnen (mild)

Fried chicken with garlic, pepper, carrots and green beans (mild)

ein sehr beliebtes ericht-a very favorite dish

G53 Gai Gratiam Prig Thai 1,2,4,a,b,d,f,h,n **21,50 €**

Pfannengerührte Gemüsekombination mit Hühnerfleisch (mild)

Fried combination of vegetable with chicken (mild)

Ente / Duck

B60 Gang Pedd Yang [4,d,] **24,50 €**

Entenscheibchen in rotem Curry, Kokosmilch, Cherrytomaten, Trauben, Lychees, Ananasstückchen und Thai-Basilikum (scharf)

Duck slices in red curry, coconutmilk, cherry tomatoes, grapes, lychee, pineapple parts and thai basil (spicy)

B61 Gang Khiaw Waan Pedd [4,d,] **24,50 €**

Entenscheibchen in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum (scjarf)

Duck slices in green curry, cocontmilk, bamboo shoots, mini eggplants, green beans and thai basil (spicy)

B62 Pedd Pad Medmanuang [1,2,4,a,b,d,f,h,n] **24,50 €**

Gebratene Entenscheibchen mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chillipaste "Nam Prik Pao" (pikant)

Fried duck slices with cashew nuts, leek, onions, paprika, mushrooms and chillipaste "nam prik pao" paste (piquant)

B63 Priaw Wann Pedd [6,a,f,l] **24,50 €**

Gebratene Entenscheibchen mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben, Paprika, Zweibeln und Lauch in süB-saurer SoBe (süB-sauer)

Fried duck slices with tomatoes, cucumber, pineapple, carrots, grapes, paprika, onions, and leek in sweet-sour sauce (sweet-sour)

B64 Pedd Pad Khiemo [1,2,4,a,f,n] **24,50 €**

Gebratene Entenscheibchen mit Chilli-KnoblauchsoBe, Auberginen, Bohnen, Bambusstückchen und thai-Basilikum (scharf bis sehr scharf)

Fried duck slices with chille-garlic sauce, eggplants, beans, bamboo shoots and thai basil (spicy to very spicy)

B65 Pad Pag Ruamid Pedd [1,2,3,4,a,f,n] **24,50 €**

Gebratene Entenscheibchen mit Pfannengerührter Gemüsekombination (mild)

Fried duck slices with fried combination of vegetable (mild)

B66 Ped Pad Prig Thai Oon [4,d] **24,50 €**

Entenscheibchen mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, grüne Bohnen, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum (scharf)

Duck slice, fried with coconutmilk, with green curry paste, fresh pepper, green beans, bamboo shoots, mini eggplants and thai basil (spicy)

B67 Ped Pad Prig Thai Oon [1,2,4,a,f,n] **24,50 €**

Gebratene Entenscheibchen mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch (pikant)

Fried duck slices with ginger, morels, onions, mushrooms, paprika and leek (piquant)

Rind / Beef

N70 Panang Nüa [4,d,e] **24,50 €**

Rindfleisch mit Panang Curry, gemahlenen Erdnüssen, grünen Bohnen, Koksmilch, Kafirblattern und Thai-Basilikum (scharf)

Beef slices with panaeng curry, ground peanuts, green bean, coconutmilk, kafir leaves and thai basils (spicy)

N71 Gang Khiaw Waan Nüa [4,d] **24,50 €**

Rindfleisch in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, Grünen und Thai-Basilikum (scharf)

Beef slices in green curry, coconutmilk, bamboo shoots, mini eggplants, green beans and thai basil (spicy)

N72 Gang Ped Nüa [4,d] **24,50 €**

Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, Pepperroni und Thai-Basilikum (scharf)

Beef slices with red curry, coconutmilk, bamboo shoots, mini eggplants, pepperroni and thai basil (spicy)

N73 Nüa Pad Prig Thai-Oon [4,d] **24,50 €**

Rindfleisch mit Kokosmilch gebraten, mit hausgestampfter grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum (scharf)

Beef slices, fried with coconutmilk, homemade green curry paste, fresh pepper, bamboo shoots, mini eggplants and thai basil (spicy)

N74 Gang Pha Nüa [4,d] **23,90 €**

Ein Currygericht mit Rindfleisch, frischem Chilli, Galgant, Zitronengras, Kafirlattern, Knoblauch mit thailandischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum, ohne Kokosmilch (sehr scharf)

Beef curry made from fresh chilli, galange, lemongrass, kafir leaves, garlic with thai eggplants, green beans, bamboo shoots, peperoni and hot basil, no coconutmilk (very spicy)

N75 Nüa Pad Medmamuang [1,2,4,a,b,d,f,h,n] **23,90 €**

Rindfleisch, gebraten mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln Champignons, Paprika und Chillipaste "Nam Prik Pao" (pikant)

Beef slices, fried with cashewnuts, leek, onions, mushrooms, paprika and chilli paste "nam prik pao"

N76 Grapao Nüa [1,2,4,a,f,n] **23,90 €**

Rindfleisch, gebraten mit Chille, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen Zwiebeln und scharfem Basilikum (sehr scharf)

Beef slices, fried with chilli, garlic, peperoni, green beans, onions and hot basil (very spicy)

N77 Nüa Pad Nam Man Hoy [1,2,4,a,f,k,n] **23,90 €**

Rindfleisch, gebraten mit AusternoBe, Broccoli, Karotten Sesamsamen, Cocktailtomaten und Shitake Pilzen (mild)

Beef slices, fried with oystersauce, broccoli, carrots, sesam seeds, cocktail tomatoes and shitake mushrooms (mild)

Fisch / fish

P80 Pla Shuu-Shi [4,d] **25,50 €**

Gebratene Dorade (ganz), versehen mit rotem Curry, Kokosmilch, Peperoni, Grünen Bohenen und Kafirblattern (scharf)

Fried dorage (complete), on top with a red curry, coconutmilk, peperoni, green beans and kafir leaves (spicy)

P81 Pla Jian [1,2,4,a,d,f,i,n] **25,50 €**

Gebratenes Lachsfilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Sellerie Tomaten, Morcheln und Koriander (würzig)

Fried fillet of salmen with ginger, paprika, onions, celery, tomatoes, morels and coriander (aromatic)

P82 Pla Lad Prig [1,2,4,a,d,f,i,n] **25,50 €**

Gebratene Dorade (ganz) mit Chilli-KnoblauchsoBe, grünen Bohnen und Thai-Basilikum (scharf)

Fried dorade (complete)with chilli-garlic sauce, green beans and thai basil (spicy)

Meeresfrüchte / seafood

P83 Gung Shuu Shii *4,b,d* ***24,50 €***

Garnelen, vesenhen mit rotem Curry, Kokosmilch, grüne Bohnen, Pepooni und Kafirblattern (scharf)

Prawns, on toop with a red curry, coconutmilk, green beans, pepperoni and kafir leaves (spicy)

P84 Gang Khiaw Waan Gung *4,b,d* ***24,50 €***

Gernelen in grünem Curry, Kokosmilch, Miniauberginen, Cocktailtomaten, Bambussprossen und thailandischem Basilikum (scharf)

Prawns in a green curry, coconutmilk, mini eggplants, cocktail tomatoes, bamboos hoots and thai basil (spicy)

P85 Gang Khua Gung *4,b,d* ***24,50 €***

Garnelen in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen Cocktailtomaten und Thai-Basilikum (scharf)

Prawns in red curry, coconutmilk, pineapple pieces cocktail tomatoes and thai basil (spicy)

P86 Gang Pad Nhomai Farang *1,2,4,a,d,f,k,n* ***24,50 €***

Garnelen, gebraten mit grünem Spargel, Bambussprossen, Cocktailtomaten, Shitake Pilzen und Karotten (mild)

Prawns fried with green asparagus, bamboo shoots, cocktail tomatoes, shitake mushrooms and carrots (mild)

P87 Gung Pad Prig Thai-Oon *4,b,d* ***24,50 €***

Garnelen, mit Kokosmilch gebraten, mit vesenhen mit rotem Curry, Kokosmilch, grüne Bohnen, grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum (scharf)

Prawns, fired with coconutmilk, in green curry paste, fresh papper, bamboo shoot, mini eggplants and thai basil (spicy)

P88 Pad Prig Khing Gung [4,b,d] **24,50 €**

Gernelen, gebraten mit order Currypaste, grünen Bohnen, Peperoni und Kafirblattern (scharf)

Prawns, fried with red curry paste, green beans, pepperoni and kafir leaves (spicy)

P89 Pad Pak Ruamid Gung [1,2,4,a,b,f,n] **24,50 €**

Pfannengerührte Gemüsekombination mit Garnelen (mild)

Fired combination of vegetable with prawns (mild)

P90 Grapao Pla Muck [1,2,4,a,b,f,n] **24,50 €**

Tintenfisch, gebraten mit Chille und Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln, grünen Bohen und Thai-Brasilikum (shr scharf)

Fired Octopus, fried with chilli and garlic, pepperoni, onions, green beans and thai basil (very spicy)

Vegetarische Speisen / Vegetarien food

V100 Pad Pag Ruamid Tofu *1,2,3,4,a,c,g,f,i* ***20,90 €***

Plannenger*ührtes frisches Mischgemüse mit Tofu (mild)*
Fired fresh mixed vegetables with tofu (mild)

V101 Panang Pag *4* ***20,90 €***

Verschiedenes frisches Gemüse in Panang Curry, Kokosmilch und Kafirblattern (scharf)
Various resh vegetables in panaeng, curry, coconutmilk and kafir leaves (spicy)

V102 Gang Khiaw Waan Tofu *4,d,f* ***20,90 €***

Tofu in grünem Curry, Kokosmilch, Miniauberginen, Gemüse, Bambussprossen und thailandischem Basilikum (scharf)
Tofu in green curry paste, cocomutmilk, mini eggplants, vegetables, bamboo shoots and thai basil (spicy)

V103 Gang Khiaw Waan Tofu *e,f,j* ***20,90 €***

Tofu in Massaman Curry, Kokosmilch, Kartoffeln und Erdnüssen (leicht scharf)
Tofu in massaman curry, coconut cream, potatoes and peanuts (little spicy)

V104 Tofu Pad Medmamuang *1,2,4,b,d,f,h,n* ***20,90 €***

Tofu, Gebraten mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Lauch (pikant)
Tofu, fried with cashew nuts, onions, paprike, mshrooms and leek (piquant)

V105 Tofu Prig Khing [4,f] **20,90 €**

Tofu, gebaten mit rotem Curry, grünen Bohnen, Paprika und Kafirblattern (scharf)

Tofu, fried with red curry paste, green beans, paprika and kafir leaves (spicy)

V106 Tofu Prig Khing [4,f] **20,90 €**

Tofu, gebraten mit Chilli-Knoblauch, Bambussprossen, grünen Bohnen and Thai-Basilikum (sehr scharf)

Tofu, fried with chilli-garlic, bamboo shoots, green beans and thai basil (very spicy)

V107 Tofu Prig Khing [4,f] **20,90 €**

Tofu in rotem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen und Thai-Basilikum (scharf)

Tofu in red curry paste, coconutmilk, bamboo shoots and thai basil (spicy)

V108 Tofu Prig Khing [1,2,6,a,f,l] **20,90 €**

Tofu, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Ananas, Gurken, Trauben und Tomaten, in süss-saurer SoBe (süss-sauer)

Tofu, fired with onions, paprika, carrots, pineapple, cucumber, grapes and tomatos, in sweet-sour sauce (sweet-sour)

V109 Tofu Prig Khing [4,f] **20,90 €**

Tofu, gebraten mit grünem Curry, Bambussprossen, Grünen Bohnen, Auberginen, frischem Pfeffer und Thai-Basilikum (sharf)

Tofu, fired with green curry paste, bamboo shoots, green beans, eggplants, fresh pepper and thai basil (spicy)

V110 Gaeng Pha ToFu [4,f] **20,90 €**

ToFu in rotem Curry, frischem Chilli-Knoblauch, Bambussprossen, grünen Bohnen, Miniauberginen, Jungem Mais und Thai-Basilikum (scharf-sehr scharf)

Tofu in red curry paste, fresh chilli-garlic, bamboo shoots, green beans, mini eggplants, young corn and thai basil (spicy-very spicy)

Bratreis / Fried Rice

Khao Pad

Gebratener Reis nach thailandischer Art mit Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Eiern, sowie verschiedenen thailandischen Spezialgewürzen (mild), wahlweise mit

Fried rice of thai style with tomatoes, onions, leek, eggs and various original thai spices (mild) please choose with

K200 Huhn / chicken (Khao Pad Gai)	1,2,4,a,c,f	**20,90 €**
K201 Garnelen / prawns (Khao Pad Gung)	1,2,4,a,b,c,f	**22,50 €**
K202 Vegetarisch / vegetarian (Khao Pad Pak)	1,2,4,a,e,f	**22,50 €**

Nudeln / Noodles

Pad Szi-iew

Gebratene Reisnudeln mit Broccoli, Eiern und dunkler SojasoBe (mild), wahlweise mit

Fried rice noodles with broccoli, eggs and dark soy sauce (mild), please choose with

K203 Huhn / chicken	1,2,4,a,c,f	**20,90 €**
K205 Rindfleisch / beef	1,2,4,a,e,f	**22,50 €**

Pad Thai

Gegratene Reisnudeln mit Tofu, Eiern, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, wahlweise mit

Fried rice noodles with tofo, eggs, peanuts, onions and sojashoots, please choose with

K206 Huhn / chicken	1,2,4,a,c,e,f,l	**20,90 €**
K207 Garnelen / prawns	1,2,4,a,b,c,e,f,l	**22,50 €**
K208 Vegetarisch / vegetarian	1,2,4,a,c,e,f,l	**22,50 €**

Zusatzliche Beilagen

Z1	Reis (klein)	3,50 €
Z2	Reis (groß)	6,00 €
Z3	Eiernudeln (klein) [a2,c,f]	4,00 €
Z4	Eiernudeln (groß) [a2,c,f]	7,00 €
Z5	Reisnudeln (klein)	4,00 €
Z6	Reisnudeln (groß)	7,00 €
Z7	Glasnudeln (klein)	4,00 €
Z8	Glasnudeln (groß)	7,00 €
Z9	SoBe (Erdenuss oder süss-saier) [e,l]	2,50 €
Z10	Klebereis	3,50 €

Nachspeisen / Desserts

Etwas Süsses hinterher

D1 Bangkok Sweety **12,50 €**

SüBe Mango mit Klebereis, Kokosmilch und Vanilleeis

weet mango with sticky rice, coconut cream and vanilla ice cream

D2 Gluay Tord [a2,g,k] **8,50 €**

Gebackene Banane mit Honig, Vanilleeis und Sesamsamen

Baked banana with honey, vanilla ice cream and sesam seeds

D3 Buad Shii [k] **7,50 €**

Gekochte Banane order Taro (bitte wahlen) mit Kokosmilch Palmzucker und Seasamsamen

Cooked banana or taro (please choose) with coconut cream, plam sugar and sesam seeds

D3 Ei-Tdim [2] **6,90 €**

Gemischtes Eis mit Schlagsahne

mixed ice cream with whipping cream

(Schoko-, Erdbeer-und Vanilleeis chocolae, strawberries and vanilla ice cream)

A001 Aperitif, Likore, Weinbrande

Prosecco	0,1 l	4,50 €
Lychee Sekt	0,1 l	4,50 €
Chinesischer Krauterschnaps	0,2 cl	4,00 €
Pflaumenwein	4 cl	4,00 €
Martini Rosso	4 cl	4,00 €
Martini Blanco	4 cl	4,00 €
Sherry medium	4 cl	4,00 €
Sherry dry	4 cl	4,00 €
Campari Soda	4 cl	6,50 €
Campari Orange	4 cl	7,50 €
Gin Tonic	4 cl	10,50 €
Williams Birne	4 cl	4,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Fernet Branca, Menta	4 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Remy Martin VSOP	4 cl	9,90 €
Jameson Irish Whiskey	4 cl	9,00 €
Jonny Walker Black Label	4 cl	9,00 €
Jack Daniels	4 cl	9,00 €
Mekhong Thai Whisky	4 cl	9,00 €
Kessler Sekt Hochgewachs Chadonay Brut	0.75 l/Fl.	29,90 €
Kessler Sekt Hochgewachs Rose' Brut	0.75 l/Fl.	29,90 €

1 = Farstoff

A002 Alkoholfreie Getranke

Coca Cola [1,9], Fanta [1,3], Spezi [1,3,9]	0,2 l	2,90 €
Sprite, Coca Cola zero [1,6,9]	0,2 l	2,90 €
Coca Cola [1,9], Fanta [1,3], Spezi [1,3,9]	0,4 l	4,90 €
Sprite, Coca Cola zero [1,6,9]	0,4 l	4,90 €
Apfelschorle	0,2 l	2,90 €
Apfelschorle	0,4 l	4,90 €
Bitter Lemon [10]	0,2 l	3,90 €
Teinacher Gourmet (medium order still)	0,25 l	3,50 €
Teinacher Gourmet (medium order still)	0,75 l	6,90 €
Teomacjer GemiB Limonade (Rhabarber-Mirabelle,	0,33 l	4,50 €

Johannesbeee-Holunder, Maracuja-Ornge, Orange-Mandarine)
Apfelsaft
Orangensaft
Ananassaft
Maracujanektar
Lycheenektar
Mangonektar
alle Saftschorle
alle Saftschorle

A003 Warme Getranke

Jasmintee	350 ml	3,00 €
Grüner Tee	350 ml	3,00 €
Ingwertee	350 ml	3,90 €
Tasse Kaffee [9]		3,00 €
Espresso [9]		2,50 €
Doppel Espresso [9]		3,50 €

1=Farbstoft, 3=Antioxidationsmittel/Ascorbinsaure,6=süBstoff,9=coffeeinhaftig
10=chininhaltig



A004 Biere

Dinkelacker Privat [a2] , vom Fass	0,3 l	4,20 €
Dinkelacker Privat [a2] , vom Fass	0,5 l	5,20 €
Radler [a2]	0,5 l	4,90 €
Dinkelacker CD-Pils [a2] , Flasche	0,33 l	4,20 €
Dinkelacker Alkoholfrei [a2] , Flasche	0,33 l	4,20 €
Sanwald Kristallweizen [a1,a2], Flasche	0,5 l	5,50 €
Sanwald Hefeweizen [a1,a2] , Flasche, hell	0,5 l	5,50 €
Sanwald Sortweizen [a1,a2] , Flasche, Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Singha [a2] , thailandisches Bier, Flasche	0,33 l	5,90 €
Chang [a2] , thailandisches Bier, Flasche	0,33 l	5,90 €

Cocktails

der kleine klassische Aperitif

Welcome to Bangkok [1] **10,50 €**
Limettensaft, Ananassaft, Triple Sec, Maracujasirup, Gin

Aperol Spritz **10,50 €**
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Margarita [1] **10,50 €**
Tequila, Cointreau, Limettensaft und der bekannte Salzrand

Gimlet [1] **10,50 €**
Lime juice, Cointreau, Gin

Longdrinks & Exotisches

Mai tai [1] **11,90 €**
Jamaika Rum mit Kleinen Geheimnissen

Domm Yamm **11,90 €**
Exotischer Thai Style Cocktail mit Zitronengras, Limettenblattern

Singapore Sling **11,90 €**
Grenadine, Sherry Herring, D.O.M, Limettensaft und Gin

Planter's Punch **11,90 €**
Jamaika Rum, Jayer's Rum, Grenadine, Orangen-und Limettensaft

Caipirinha [1] **11,90 €**
Cachaca, frische Limetten und brauner Zucker

Pina Colada [1] **11,90 €**
Kokosnusscreme, Ananas, Orangensaft und weiBer Rum

Mocktails (ohne' Geost')

Coconut Kiss [1] **9,90 €**
Kokosnusscreme, Ananas und Orangensaft

Lemon Punch [1] **9,90 €**
Limettensaft, Zuckerrohrsirup und frisch grpresste Zitronen

1=Farbstoff

Ausschankweine

jeweils 0,2 l

Hinweis zu Allergene : alle Weine enhallten Sulfite

WeiB

Fellbacher Goldberg, QbA, **5,90 €**
Riesling, trocken

Pinot Grigio delle Venezie, DOC **6,90 €**
Cantina Valpantena **Fl./25,00 €**
angenehm leichter, trockener und frischer pinot Grigio,
aus dem Veneto

Chardonnay Veneto, IGT **6,90 €**
Baroncino **Fl./25,00 €**
kraftiger, fruchtbetonter Chardonnay aus speziell selektiertem
Traubengut, von Weinbergen rund um die Stadt Verona stammend

Custoza, DOC **6,90 €**
Monte del Fra' **Fl./25,00 €**
ein kristallklarer, süffiger und trockener WeiBwein mit Anklangen
von tropischen Früchten und Pfirsich vom Südufer des Gardasees

Rot

Fellbacher Lammler, QbA, **5,90 €**
Trollinger, feinherb

Primitivo Puglia IGP Terrapieno **6,90 €**
Tagaro **Fl./25,00 €**
rinsortiger Primitio aus Apulien, herrliche Aklange von dunklen Kirschen,
saftigen Beeren und Geürzen

Nero d'Avola Sicilia, DOC **6,90 €**
Tenuta Sallier de la Tour **Fl./25,00 €**
kraftiger, samtiger und feuriger Sizilianer

Antico Feudo della Tappola Toscana Rosso, IGT **6,90 €**
Barone Ricasoli **Fl./25,00 €**
herrliches fruchtiges und kraftiges Rotweincuvee aus Sangiovese mit etwas
Cabernet und Merlot vom Baron Rcasoli aus der Toscana

Ausschankweine

jeweils 0,2,1

Rose'

EGA Rosato, IGT **6,90 €**

Monte del Fra' **Fl./25,00 €**

feomfricjtger und eleganter Roseewein vom Gardasee, saftig schone Kirsch-und Beerennoten, trockener

Famille Perrin Luberon Rose' , AOP **6,90 €**

aus Frankreich, mit zartem Dft von Zitrusfrüchten **Fl./25,00 €**

Schorle

rot order weiB **4,90 €**

Flaschenweine

jeweils 0,75 l

WeiB

Südtiroler Gewürztraminer, DOC Selida **40,00 €**

trockener Gewürztraniner von steilen Hanglagen um das Dorf Tramin in Südtrrol's Süden. GroBartiges Aromenspiel von Papaya, Mongo bis zu Muskatnuss und Rosenblüten

Sauvignon Collio DOP **40,00 €**

Ronco del Tassi, Friaul

rassiger und mineeralischer Sauvignon aus dem Collio-Geboet bei Cormons. Tolle Frische, klare Noten von roter Grapefruit und Stachelbeere

Chablis 1 e Cru, AOC **45,00 €**

Frankreich, aus dem Burgund, ausdrucksvoll und attraktiv

Flaschenweine

jeweils 0,75 l

Rot

Rosso di Montalcino, DOC ***45,00 €***

Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toskana

der Rosso di Montalcin ist der kleine Bruder des Brunellos und wird wie dieser zu 100% aus Sangiovese hergestellt. Er reift acht Monate in kleinen Eichenholzfassern. In der Nase Waldbeeren und würzge Akzente, die sich auch im Geschmack wiederfinden

Salice Salentino DOP Selvrossa ***45,00 €***

Cantina Due Palme, Apulien

das Flaggschiff der Cantina. Achat Monate im Barrige ausgebaut, mehrfach mit den begehrten Drei Glasern im Gambero Rosso ausgezeichnet. Tolle Nase mit Kirschen und Pflaumen, voller Korer und ein langer Abgang pragen den Wein.

Nebbiolo Lange, DOC ***45,00 €***

La Spientta, Piemont

ein Nebbiolo der Spitzzenklasse, aus Weinbergen der Barbarescogemeinde eive stammend. Etwa Zwolf Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Frische, klare Nase mit Anklangen vpm roten Beeren und saftigen Kirschen

Information

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff E100-E180
2=mit Konservierungsstoff
3=mit Antioxidationsmittel E310-E321
4=mit Geschmacksverstarker E620-E635
5=mit Eisensalze (geschwarzt)
6=mit SüBstoff
7=mit Phosphate
8=gewashst
9=coffeinhaltig
10=chininhaltig

Allergene

a1=glutenhaltiges Getreide, Gerste
a2=glutenhaltiges Getreide, Weizen
b=Krebstiere und Krebstierezeugnisse
c=Eier und Eiererzeugnisse
d=Fisch und Fischerzeugnisse
e=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f=Soja und Sojaerzeugnisse
g=Milch und Sjaerzeugnisse
(einschlieBlich Laktose)
h=Schalenfrüchet und-erzeunisse
(z.Bsp. Cashwenüsse)
i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j=Senf und Senferzeugnisse
k=Sesamsamen und -erzeugnisse
l=Schwefeldioxid und Sulphite(SO)
(z.Bsp.Essig) E220-E228
m=Lupinen und Lupinenerzeugnisse
n=Weichtiere und-erzeugnisse
(z.Bsp. Tintenfisch, Schnecken,
Abalone, Austern und alle Muscheln