



MENÜKARTE • **MENU CARD**

Getränke • Drinks

TEE KLASSIKER • TEA CLASSICS	01-02
TEE RARITÄTEN • TEA RARITIES	03-05
KAFFEE & KAKAO • COFFEE & CACAO	06
ERFRISCHUNGSGETRÄNKE • COOLING DRINKS	07
SAFT UND NEKTAR • JUICE AND NECTAR	08
COCKTAILS'N THAI SMOOTHIES	08
BIER • BEER	09
WEISSWEIN • WHITE WINE	10
ROTWEIN • REDWINE	11
ASIATISCHE ALKOHOLIKA • ASIAN ALCOHOLICS	12
SEKT • SPARKLING WINE	12

Speisen • Food

EIN GUTER ANFANG • THE ABSOLUTE BEGINNING	13
SALAT MACHT SATT • SALADS AS MAIN DISH	14
KLEINE HEISSE QUELLEN • SMALL HOT SPRINGS	15
GROSSE HEISSE QUELLEN • BIG HOT SPRINGS	16
FISCH • FISH	17
MEERESFRÜCHTE • SEAFOOD	18
ENTE • DUCK	19
TRADITIONELLES MIT FLEISCH • CLASSICS WITH MEAT	20
THAI CURRY MIT KOKOSMILCH • THAI CURRY	21
TALEH THAI SPEZIALITÄTEN I • SPECIAL CREATIONS I	22
TALEH THAI SPEZIALITÄTEN II • SPECIAL CREATIONS II	23
VEGETARISCH • VEGETARIAN	24
REIS UND NUDELN • RICE AND NOODLES	25
DESSERT • FOR AFTERS	26

TEE KLASSIKER • TEA CLASSICS

211	SCHWARZER TEE • BLACK TEA Darjeeling, First Flush <i>Darjeeling, First Flush</i>	3,60 €
212	MASALA TEE • MASALA TEA Himalaya-Hochlandtee mit langem Pfeffer, Kardamom, Nelken, Ingwer, Zimt, Pfeffer, Muskatblüte und Anis <i>Himalaya tea with pepper, cardamom, cloves, ginger, cinnamon, mace and anise</i>	4,20 €
213	NEPAL TEE • NEPAL TEA Black Highland Tea, mild <i>Black Highland Tea, light</i>	4,20 €
214	JASMIN TEE • JASMINE TEA Schwarzer Tee mit getrockneten Jasminblüten <i>Black tea with dried jasmine flowers</i>	4,20 €
215	GRÜNER TEE • GREEN TEA Chinesischer grüner Tee <i>Chinese green tea</i>	4,20 €
217	GREEN MULBERRY Grüner thailändischer Tee mit Maulbeerbaumblättern <i>Green Thai tea with mulberry leafs</i>	4,20 €
218	GRÜNER TEE MIT INGWER • GREEN GINGER TEA Grüner Tee mit frischem Ingwer <i>Green tea with fresh ginger</i>	4,60 €
222	ZITRONENGRASS TEE • LEMONGRASS TEA Aufguss mit getrocknetem thailändischen Zitronengras <i>With dried Thai Lemongrass</i>	4,20 €
223	TEE TALEH THAI • TALEH THAI TEA Nepal-Tee mit getrocknetem Zitronengras und thailändischem grünen Tee <i>Nepal-Tea with dried Lemongrass and Thai green tea</i>	4,20 €

TEE KLASSIKER • *TEA CLASSICS*

GRÜNER TEE • *GREEN TEA*

- | | | |
|------------|--|---------------|
| T13 | SENCHA KUMAKIRI - JAPAN
Nippons populärste Grünteesorte mit intensiver grüner Tasse von
gemüsehaftem Geschmack
<i>Nippons most popular kind of green tea with intensive green cup and taste
 of vegetables</i> | 4,60 € |
| T14 | BANCHA KIRISHIMA - JAPAN
Leichter, etwas herber teein-armer Tee aus der Herbsterte aus
kontrolliert biologischem Anbau
<i>Light and less herb tea from autumn harvest, from organic farming</i> | 4,20 € |
| T15 | GENMAICHA - JAPAN
Aus Sencha, Puffreis und geröstetem Reis gemischter Energy-drink, wird
in Japan gern zu Mahlzeiten getrunken
<i>From Sencha, puffed rice and roasted rice mixed energy drink, recommend
 to drink to dinners</i> | 4,20 € |
| T16 | MATCHA - JAPAN
Aus Sencha, Puffreis und geröstetem Reis gemischter Energy-drink, wird
in Japan gern zu Mahlzeiten getrunken
<i>From Sencha, puffed rice and roasted rice mixed energy drink, recommend
 to drink to dinners</i> | 5,40 € |

TEE RARITÄTEN • *TEA RARITIES*

SCHWARZER TEE • **BLACK TEA**

- | | | |
|------------|--|---------------|
| T22 | DARJEELING SAMABEONG - NORDINDIEN
Stark duftender, leichter, feiner, blumig- nussiger Hochlandtee
<i>Smells intensive, light and finest tea from the highlands with taste remembers to flowers and nuts</i> | 3,90 € |
| T24 | NEPAL NEBELTAL 'MIST VALLEY'
Ein würzig- süsslicher Hochlandtee aus der Sommerernte, verbindet Kraft mit Eleganz
<i>A spicy-sweetish tea from the summer harvest from the highlands, joins energy and elegance</i> | 3,40 € |
| T25 | CEYLON KENILWORTH - SRI LANKA
Aus Sencha, Puffreis und geröstetem Reis gemischter Energy-drink, wird in Japan gern zu Mahlzeiten getrunken
<i>From Sencha, puffed rice and roasted rice mixed energy drink, recommend to drink to dinners</i> | 3,40 € |
| T26 | JIN HOU 'GOLDENE ÄFFCHEN' - CHINA
Exotischer Tee mit feinen Blumen-, Frucht-, Nuss- & Kakaotönen, genießen Sie ihn pur in seiner reinsten Form
<i>Exotic tea with finest taste from flowers, fruits, nuts and cacao, enjoy it pure</i> | 3,60 € |
| T27 | ROSE TEA - CHINA
Zarter schwarzer Tee mit Rosenblütenblättern
<i>Delicate black tea with leafs from rose blossoms</i> | 3,60 € |
| T28 | LITSCHI TEE - CHINA
Mit dem ätherischen Öl Chinas bekannter Obstart aromatisierter schwarzer Tee
<i>With the aroma from the eteric oil of lychee fruit</i> | 3,40 € |

TEE RARITÄTEN • *TEA RARITIES*

WEISSER TEE • *WHITE TEA*

- T31 XUE YE 'SCHNEESPROSSEN' - CHINA** **4,20 €**
 Die stark naturbelassenen Blätter und Blattknospen ergeben einen
 aromatisch-blumigen Tee mit sehr heller leichter Tasse
*The most naturally leaves and leaf buds make a tea with aromatic taste from
 flowers, very bright cup*

GELBER TEE • *YELLOW TEA*

- T32 KEKECHA - CHINA** **4,20 €**
 Teeinärmer, leicht fermentierter Tee mit apricotfarbener Tasse
Less theine, little fermented tea with apricot-coloured cup

KRÄUTER TEE • *HERBAL TEA*

- T33 GRÜNER ROTBUSCH • *GREEN ROIBUSH*** **3,60 €**
 Eine Variante des beliebten teeinfreien Aufgussgetränks aus Südafrika,
 mit besonders frischem, melonenhaftem Geschmack, aus kontrolliert
 biologischem Anbau
*A kind of the favoured tea drink from South Africa without theine, with most
 fresh and melon like taste, from organic farming*
- T34 HONIGBUSCH • *HONEY BUSH*** **3,60 €**
 Ein dem Rotbusch verwandter, ebenfalls teeinfreier Strauch aus
 Südafrika; er wird wild wachsend gepflückt und hat, wie der Name schon
 ahnen lässt, ein honighaftes Aroma
*Related to Roibush from South Africa, without theine, with taste from honey,
 will be plucked as wild plant*

TEE RARITÄTEN • *TEA RARITIES*

NACHFERMENTIERTER TEE • *POST FERMENTED TEA*

- T35 JIANG KANG - CHINA** **4,20 €**
- Chinas traditioneller Gesundheitstee, er regt den Stoffwechsel an, fördert die Verdauung und wärmt. Er wurde in dieser Variante mit Oolong und Rosenblüten zum Verbessern des sonst recht erdigen Aromas vermischt. Es empfiehlt sich ihn nach reichhaltigen Mahlzeiten oder übermässigem Alkoholkonsum zu trinken.
- The traditionally health tea, assists the digestion and gives warmth. It was mixed by rose blossoms and Oolong to improve the earthy bouquet. We recommend it to drink after celebrations with many alcohol and food.*

FRÜCHTETEE • *FRUIT TEA*

- T36 SOMMERWIESE • *SUMMER FIELD*** **3,60 €**
- Erfrischender Früchte-/Kräutertee mit Erdbeer-Orangengeschmack Zitronengras mit Apfelstücken, Hibiskus, Orangenecken, blauer Malve, Himbeeren, natürlicher Zitronensäure, Vitamin C, Aroma
- Fresh fruit and herbal tea with taste from strawberry, orange, lemongras, appel, hibiscus, blue malva and raspberry. It contains citric acid, vitamin C and aroma*

KAFFEE UND KAKAO • COFFEE AND CACAO

Vietnams berühmter Kaffee mit einer besonderen arabischen kakaoartigen Note
Vietnams finest high quality coffee with especial arabic roasting and flavour of cacao

201	TASSE KAFFEE • CUP OF COFFEE	4,00 €
202	TASSE ESPRESSO • CUP OF ESPRESSO	4,00 €
203	GROSSE SCHALE MILCHKAFFEE • BIG CUP OF WHITE COFFEE	4,60 €
206	GLAS FRISCHE HEISSE ZITRONE • CUP OF FRESH HOT LEMON Mit Honig <i>With honey</i>	4,00 €
207	VIETNAMESISCHER EISKAFFEE • VIETNAMESE ICE COFFEE Mit Vanilleeis und süssem Kondensmilch <i>With vanilla ice cream and sweetened condensed milk</i>	5,40 €
208	VIETNAMESISCHER KAFFEE • VIETNAMESE COFFEE Mit süssem Kondensmilch <i>With sweetened condensed milk</i>	5,00 €
209	CHAI YEN THAILÄNDISCHER EISTEE • THAI ICE TEA Mit süssem Kondensmilch und Eis <i>With sweetened condensed milk and ice</i>	5,00 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE • COOLING DRINKS

231 431	COCA COLA	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
243	COCA COLA LIGHT Flasche / <i>Bottle</i>	0,2 l	3,50 €
232 432	FANTA	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
234 434	SPRITE	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
235 435	SPEZI MIT COLA UND FANTA • SPECIE WITH COLA AND FANTA	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
236 436	MINERALWASSER • MINERAL WATER Flasche / <i>Bottle</i>	0,25 l 0,75 l	3,00 € 7,00 €
237 437	STILLES MINERALWASSER • WATER LESS BUBBLE Flasche / <i>Bottle</i>	0,25 l 0,75 l	3,00 € 7,00 €
238 438	FASSBRAUSE RIXDORFER • DRAUGHT FRUIT DRINK RIXDORFER	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
239 439	BITTER LEMON SCHWEPPE	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
240 440	TONIC WATER SCHWEPPE	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
241	MALZTRUNK KANDI MALZ • MALT DRINK KANDI MALZ Flasche / <i>Bottle</i>	0,33 l	4,50 €
242 442	GINGER ALE SCHWEPPE	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
244	WEIN SCHORLE • WINE SPRITZER	0,2 l	6,50 €
245	BIONADE • ORGANIC SODA DRINK Flasche / <i>Bottle</i> Ingwer-Orange, Litschi, Holunder <i>Ginger-Orange, Lychee, Elderberry</i> <i>Produced through a completely organic process from natural ingredients of organic quality</i>	0,33 l	5,00 €

SAFT UND NEKTAR • JUICE AND NECTAR

251	APFELSAFT NATURTRÜB KLINDWORTH •	0,2 l	3,50 €
451	APPLE JUICE BLUR KLINDWORTH	0,4 l	6,00 €
252	BANANEN NEKTAR KLINDWORTH •	0,2 l	3,50 €
452	BANANA NECTAR KLINDOWRTH	0,4 l	6,00 €
253	ANANASSAFT KLINDWORTH •	0,2 l	3,80 €
453	PINEAPPLE JUICE KLINDOWRTH	0,4 l	6,50 €
254	MANGO NEKTAR KLINDWORTH •	0,2 l	3,80 €
454	MANGO NECTAR KLINDWORTH	0,4 l	6,50 €
255	SAUERKIRSCH NEKTAR KLINDWORTH •	0,2 l	3,80 €
455	CHERRY NECTAR KLINDWORTH	0,4 l	6,50 €
256	ORANGENSAFT KLINDWORTH •	0,2 l	3,50 €
456	ORANGE JUICE KLINDWORTH	0,4 l	6,00 €
257	GUAVEN NEKTAR BAUER •	0,2 l	3,80 €
457	GUAVA NECTAR BAUER	0,4 l	6,50 €
258	SAFTSCHORLE •	0,2 l	3,50 €
259	SPRITZER	0,4 l	6,00 €

COCKTAILS'N THAI SMOOTIES

C01	TALEH THAI MANGO COLADA Süßes Mangopüree mit Kokosmilch, Milch <i>Sweet mango puree with coconut milk and milk</i>	0,4 l	6,50 €
C02	FLYING TALEH THAI MANGO COLADA Süßes Mangopüree mit Kokosmilch, Milch, Mekhong Thai Whisky <i>Sweet mango puree with coconut milk and milk, Mekhong Thai Whisky</i>	0,4 l	8,00 €

BIER • BEER

271	BUDWEISER BUDVAR VOM FASS •	0,3 l	3,90 €
471	BUDWEISER BUDVAR DRAUGHT BEER	0,5 l	5,50 €
272	NEUMARKTER LAMMSBRÄU BIOBIER •	0,33 l	4,80 €
	NEUMARKTER LAMMSBRÄU BIO BEER	Flasche / <i>Bottle</i>	
274	SINGHA BEER	0,33 l	4,50 €
	Thailändisches Exportbier	Flasche / <i>Bottle</i>	
	<i>Thai Beer</i>		
275	CHANG BEER	0,33 l	4,50 €
	Thailändisches Exportbier	Flasche / <i>Bottle</i>	
	<i>Thai Beer</i>		
276	KÖNIG LUDWIG HEFE WEIZEN •	0,5 l	5,00 €
	KÖNIG LUDWIG BREWER'S YEAST	Flasche / <i>Bottle</i>	
277	KÖNIG LUDWIG KRISTALL WEIZEN •	0,5 l	5,00 €
	KÖNIG LUDWIG WHEAT BEE	Flasche / <i>Bottle</i>	
278	KÖNIG LUDWIG HEFE DUNKEL •	0,5 l	5,00 €
	KÖNIG LUDWIG BROWN ALE	Flasche / <i>Bottle</i>	
279	KROMBACHER ALKOHOLFREI •	0,33 l	4,00 €
	KROMBACHER NON-ALCOHOLIC	Flasche / <i>Bottle</i>	
281	ALSTERWASSER	0,5 l	4,50 €
	Sprite und Bier		
	<i>Sprite and Beer</i>		
282	KÖNIG LUDWIG HEFE WEIZEN ALKOHOLFREI •	0,5 l	4,80 €
	KÖNIG LUDWIG BREWER'S YEAST NON-ALCOHOLIC	Flasche / <i>Bottle</i>	
283	RADLER	0,5 l	4,50 €
	Sprite und Bier		
	<i>Sprite and Beer</i>		
284	GESPRIZTES	0,5 l	4,50 €
	Fassbrause und Bier		
	<i>Draught Fruit Drink and beer</i>		
285	BERLINER WEISSE	0,3 l	4,80 €
	Rot oder grün		
	<i>Beer with raspberry syrup or woodruff syrup</i>		
286	SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT	0,33 l	4,00 €
	<i>Fruity beer with taste of grapefruit</i>	Flasche / <i>Bottle</i>	

WEISSWEIN • WHITE WINE

291	CLARISSE	0,2 l	6,50 €
491	Frankreich, trocken, 60% Grenache blanc, 40% Viognier, Noten von weissen Früchten und Zitrus, mittlerer bis kräftiger Körper, mineralische Frische <i>France, dry, fruity, remembers to white fruits and citrus, very spicy</i>	Flasche / <i>Bottle</i> 0,75 l	23,00 €
292	GRAUER BURGUNDER • GREY BURGUNDY	0,2 l	6,50 €
492	Pfalz-Germany, trocken, rassig-kraftvoll-würzig mit Erinnerung an Aprikose, Birne und Quitte <i>Germany Palatinate, dry, remembers to apricot, quince and pear</i>	Flasche / <i>Bottle</i> 0,75 l	23,00 €
293	GRÜNER VELTLINER	0,2 l	6,00 €
493	Österreich, trocken, charmant, fruchtig-spritzig, ein peffriger junger <i>Austria, dry, charming fruity, brilliant</i>	Flasche / <i>Bottle</i> 1 l	21,00 €
296	CHARDONNAY	0,2 l	6,50 €
496	Frankreich, trocken, mit Reichhaltigkeit erinnert er an Walnuss und sanften Schokoladenduft <i>France, dry, fruity, remembers to walnut and chocolate</i>	Flasche / <i>Bottle</i> 0,75 l	23,00 €
298	RIESLING	0,2 l	6,50 €
498	Rheinhessen-Germany, trocken, die feine Frucht erinnert an Pfirsich, Aprikose, Grapefruit und Apfel, sehr zu empfehlen zu Fisch- und Geflügelgerichten <i>Germany, dry, fine-fruity, remembers peach, apricot, grapefruit and apple, recommended to fish and poultry dishes</i>	Flasche / <i>Bottle</i> 0,75 l	23,00 €

ROTWEIN • RED WINE

301	PRIMITIVO	0,2 l	7,00 €
601	Bekannter trockener Wein der Gallo-Familie langjähriger Generationen. Sein Aroma erinnert an dunkle Kirschen und Heidelbeeren mit samtigem Abgang <i>Famous dry wine from the Gallo family from longstanding generations. You find flavours from dark cherries and blueberries with soft aftertaste</i>	Flasche / <i>Bottle</i> 0,75 l	24,00 €
302	SYRAH	0,2 l	6,50 €
602	Frankreich, trocken, verführerische Aromen von roten kandierten Früchten und Trüffeln, ein herzhafter Schmeichler zu kräftigen Speisen <i>France, dry, alluring bouquet from fruits and truffles, a tasty fawner during spicy dishes</i>	Flasche / <i>Bottle</i> 0,75 l	23,00 €
306	MERLOT	0,2 l	6,50 €
606	Frankreich, trocken, verführerische Aromen von Früchten und Trüffeln, ein herzhafter Schmeichler zu kräftigen Speisen <i>France, dry, alluring bouquet from fruits and truffles, a tasty fawner during spicy dishes</i>	Flasche / <i>Bottle</i> 0,75 l	23,00 €
307	MALIS ROUGE	0,2 l	6,50 €
607	Frankreich, trocken, 70% Syrah * 20% Grenache noir & Mourvèdre * 10 % Carignan, Aromen von Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere, sehr würzig <i>France, dry, spicy, remembers to currant, strawberry and raspberry</i>	Flasche / <i>Bottle</i> 0,75 l	23,00 €
308	RIOJA	0,2 l	7,00 €
608	Spanien, aus trockener Region mit viel Sonne stammt dieser besonders mild-würzige Wein mit Aromen erinnernd an trockene Früchte, Tabak, Kakao und Pflaumen <i>Spain, dry, from a sunny dry region with flavour from fruits, cacao and plums</i>	Flasche / <i>Bottle</i> 0,75 l	24,00 €

ASIATISCHE ALKOHOLIKA • *ASIAN ALCOHOLICS*

311	CHOYA PLUM Japanischer Pflaumenwein <i>Plum wine from Japan</i>	5 cl	4,50 €
312	TALEH THAI TIGER Thailändische Kräuter-Gewürz-Mischung in Wodka eingelegt, Verdauungshelfer für "harte Jungs" ohne Auto! <i>Vodka pickled Thai herbs, digestion helpers for "strong guys" without car!</i>	2 cl	4,50 €
313	MEKHONG Thailändischer Reisbranntwein von Bangyikhan <i>Thai whisky</i>	2 cl	6,00 €
314	SÄNG SOM ROYAL Thailändischer Rum <i>Thai Rum</i>	2 cl	7,50 €

Sekt • *SPARKLING WINE*

342	PROSECCO Sekt trocken <i>Sparkling wine dry</i>	0,2 l Flasche / <i>Bottle</i>	6,00 €
344	ROTKÄPPCHEN SEKT Sekt trocken oder halbtrocken <i>Sparkling wine dry or semi dry</i>	0,75 l Flasche / <i>Bottle</i>	24,00 €

EIN GUTER ANFANG • THE ABSOLUTE BEGINNING

- | | | | |
|----|--|---|--------|
| 11 | POPIA
Vegetarische Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce
<i>Vegetarian spring rolls with sweet sour sauce</i> |  | 4,50 € |
| 12 | KHANOM CHIP
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Pilzen, Hähnchenfleisch und Krabben mit einer haus eigenen Pflaumensauce
<i>Steamed Wan Tan, with mushrooms, chicken and shrimps with self made plum sauce</i> |  | 7,50 € |
| 13 | KIAO KROB
Gebackene Wan Tan gefüllt mit Pilzen, Hähnchenfleisch und Krabben mit süß-saurer Sauce
<i>Deep fried Wan Tan with chicken, shrimps and sweet sour sauce</i> |  | 5,50 € |
| 14 | TAU HUU TORD
Gebackene Tofuecken mit süß-saurer Sauce
<i>Deep fried Tofu with sweet sour sauce</i> |  | 5,50 € |
| 15 | GUNG TORD KROB
Gebackene Garnelen mit Banane-Chilli Dip
<i>Deep-fried prawns with banana-chill dip</i> | | 7,00 € |
| 16 | PIK GAI TORD
Gebackene Hähnchenflügel mit süß-saurer Sauce
<i>Deep fried chicken wings with sweet sour sauce</i> | | 5,50 € |
| 17 | KAU KRIAB
Portion Krabbenchips
<i>Shrimp chips</i> | | 4,00 € |
| 18 | TORD MAN PLA
Thai ländische Fischbouletten mit süß-saurer Sauce
<i>Thai fish balls with sweet sour sauce</i> |  | 7,50 € |
| 19 | HOI JOY TORD
Tofublätterteig gefüllt mit Tarowurzelpaste und Erdnüssen mit süß-saurer Sauce
<i>Tofu puff pastry with Taro root, peanuts and sweet sour sauce</i> |   | 7,50 € |
| 20 | GAI HOH BAI DEUY
Hähnchenfleisch im frittierten Duftblättermantel mit einer haus eigenen Pflaumensauce
<i>Chicken coated by flavoured leafs with self made plum sauce</i> |  | 7,50 € |
| 46 | SATEH GAI
Fünf grosse Hähnchenfleischspieße mit Erdnußsauce
<i>Five big chicken skewer with peanut sauce</i> |  | 9,50 € |



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

- | | | | |
|----|---|---|---------|
| 21 | YAM WUNSEN TAU HUU
Glasnudelsalat mit Tofu, Chili, Staudensellerie und Erdnüssen
<i>Glass noodles with Tofu, chilli peppers, celery and peanuts</i> |   | 10,50 € |
| 22 | YAM TALEH
Meeresfrüchtesalat mit thailändischen Kräutern
<i>Seafood salad with thai herbs</i> |  | 13,00 € |
| 23 | YAM WUNSEN
Glasnudelsalat mit gehacktem Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch, Chili, Staudensellerie und Erdnüssen
<i>Glass noodles with pork or chicken, chilli peppers, celery and peanuts</i> |  | 11,50 € |
| 24 | NÜA NAM TOK
Salat vom gegrillten Rindfleisch mit thailändischen Kräutern
<i>Grilled beef with thai herbs</i> |  | 13,00 € |
| 25 | SOM TAM THAI 'Das Heiligtum Thailands'
Grüner Papayasalat mit Garnelen, Erdnüssen und thailändischen Kräutern
<i>Green Papaya salad with shrimps, peanuts and thai herbs</i> |  | 13,50 € |
| 26 | LAAB GAI
Salat vom Hähnchenfleisch mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern
<i>Chicken salad with coriander, onions, chilli peppers and thai herbs</i> |  | 11,50 € |
| 27 | LAAB MUU
Salat vom Schweinefleisch mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern
<i>Pork salad with coriander, onions, chilli peppers and thai herbs</i> |  | 11,50 € |
| 28 | LAAB NÜA
Salat vom Rindfleisch mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern
<i>Beef salad with coriander, onions, chilli peppers and thai herbs</i> |  | 13,00 € |
| 29 | LAAB PET
Salat vom Entenfleisch mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern
<i>Duck salad with coriander, onions, chilli peppers and thai herbs</i> |  | 14,00 € |
| 30 | LAAB TAU HUU
Tofu Salat mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern
<i>Tofu salad with coriander, onions, chilli peppers and thai herbs</i> |   | 11,50 € |



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

KLEINE HEISSE QUELLEN • SMALL HOT SPRINGS

- | | | | |
|-----|--|---|--------|
| 31 | SAUER SCHARF SUPPE
Hähnchenfleischsuppe mit Paprika, Zwiebeln und Moreln
<i>Chicken soup with sweet pepper, onions and morels</i> |   | 5,50 € |
| 32 | GLASNUDEL SUPPE
Glasnudelsuppe mit thailändischen Kräutern und Hähnchenfleisch
<i>Glass noodles soup with thai herbs and chicken</i> | | 5,00 € |
| 33 | WAN TAN SUPPE
Klare Gemüsesuppe mit Hähnchenfleisch-Wan-Tan und thailändischen Kräutern
<i>Clear soup with vegetables, chicken Wan Tan and thai herbs</i> |  | 5,50 € |
| 34 | CURRY SUPPE
Curry-Suppe mit Rindfleisch
<i>Curry-soup with beef</i> |  | 5,50 € |
| 35 | TOM KHA GAI
Hähnchenfleischsuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch
<i>Chicken soup with galgantal, lemon grass and coconut milk</i> |  | 6,00 € |
| 36 | TOM KHA GUNG
Garnelensuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch
<i>Prawns soup with galgantal, lemon grass and coconut milk</i> |  | 6,50 € |
| 37 | TOM YAM GAI
Klare Hähnchenfleischsuppe mit thailändischen Kräutern und Zitronengras
<i>Chicken soup with thai herbs and lemon grass</i> |  | 5,00 € |
| 38 | TOM YAM GUNG
Garnelensuppe mit thailändischen Kräutern und Zitronengras
<i>Prawns soup with thai herbs and lemon grass</i> |  | 6,00 € |
| 39 | TOM JUED TAENG
Klare Gurkensuppe ohne Fleisch
<i>Cucumber bouillon without meat</i> |  | 5,00 € |
| 40 | TOM KHA TAU HUU
Tofusuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch
<i>Tofu soup with galgantal, lemon grass and coconut milk</i> |   | 6,00 € |
| 128 | TOM JUED TAO HUU
Klare Tofusuppe mit Gemüse
<i>Tofu bouillon with vegetables</i> |  | 5,50 € |



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

GROSSE HEISSE QUELLEN • *BIG HOT SPRINGS*

- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 41 | TOM KHA GAI
Hähnchenfleischsuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch
<i>Chicken soup with galgantal, lemon grass and coconut milk</i> |  | 12,50 € |
| 42 | TOM KHA GUNG
Garnelensuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch
<i>Prawns soup with galgantal, lemon grass and coconut milk</i> |  | 14,50 € |
| 43 | TOM YAM GAI
Klare Hähnchenfleischsuppe mit thailändischen Kräutern und Zitronengras
<i>Chicken soup with thai herbs and lemon grass</i> |  | 12,50 € |
| 44 | TOM YAM GUNG
Garnelensuppe mit thailändischen Kräutern und Zitronengras
<i>Prawns soup with thai herbs and lemon grass</i> |  | 14,50 € |
| 45 | TOM YAM PLA
Fischsuppe mit Seelachs, thailändischen Kräutern, Galgant und Zitronengras
<i>Fish soup with Pollack, thai herbs, galgantal and lemon grass</i> |  | 14,00 € |
| 47 | TOM KHA TAU HUU
Tofusuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch
<i>Tofu soup with galgantal, lemon grass and coconut milk</i> |   | 12,50 € |

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

FISCH • FISH

- | | | | |
|----|---|---|---------|
| 51 | PLA LAD PRIK
Kross gebackener Pomfret (Buntbarsch) mit süß-saurer Sauce, thailändischen Kräutern und Basilikum
<i>Crisp deep fried pomfret (perch) with sweet sour sauce, thai herbs and basil</i> |  | 16,50 € |
| 52 | PLA NEUNG BUEI
Ganzer Pomfret (Buntbarsch), gedämpft mit thailändischen Kräutern, schwarzen Pilzen, Staudensellerie, Ingwer und eingelegten Pflaumen
<i>Complete pomfret (perch), steamed with thai herbs, black mushrooms, celery, ginger and pickled plums</i> | | 16,50 € |
| 53 | PLA PREO WAN
Gebackenes Tilapiafilet mit Gemüse und süß-saurer Sauce
<i>Roasted Tilapia with vegetables and sweet sour sauce</i> |  | 14,00 € |
| 54 | PAD PED PLA
Gebackenes Tilapiafilet mit thailändischem Gemüse und rotem Thai Curry
<i>Deep fried Tilapia with Thai vegetables and red Thai curry</i> |  | 14,00 € |
| 55 | PAD KHI MAU PLA
Gebackenes Tilapiafilet mit thailändischem Gemüse, Fingerwurzeln, grünem Pfeffer und Basilikum
<i>Deep fried Tilapia with Thai vegetables, finger roots (fresh spice), green pepper and basil</i> |  | 14,00 € |
| 56 | PLA LAD PRIK GAENG
Kross gebackener Pomfret (Buntbarsch) mit rotem Curry, thailändischen Kräutern und Basilikum
<i>Crisp deep fried pomfret (perch) with red curry, thai herbs and basil</i> |  | 16,00 € |
| 99 | PLA PAD PED KARI
Tilapiafilet, gebacken in Kokosmilch mit gelbem Thai Curry, Bambus, Paprika und Basilikum
<i>Tilapia, deep fried with coconut milk, yellow Thai curry, bamboo sprouts, sweet pepper and basil</i> |  | 15,00 € |

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
 RICE INCLUDED FOR ALL DISHES



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

MEERESFRÜCHTE • SEAFOOD

- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 61 | PAD PED GUNG
Großgarnelen, gebraten mit thailändischem Gemüse, Paprika und rotem Thai Curry, Thai Basilikum
<i>Big prawns, fried with Thai vegetables, sweet pepper and red Thai curry, Thai basil</i> |  | 16,50 € |
| 62 | GUNG PAD BAI KAPRAO
Großgarnelen, gebraten mit thailändischem Gemüse und Knoblauch, Thai Basilikum
<i>Big prawns, fried with Thai vegetables and garlic, Thai basil</i> |  | 16,50 € |
| 63 | GUNG PAD KING
Großgarnelen, gebraten mit Ingwer, Morcheln und verschiedenem Gemüse
<i>Big prawns, fried with ginger, morels and vegetables</i> | | 16,50 € |
| 64 | GUNG KRATIAM PRIK THAI
Großgarnelen in Knoblauchsauce mit schwarzem Pfeffer und Gemüse
<i>Big prawns with garlic sauce, black pepper and vegetables</i> | | 16,50 € |
| 65 | GUNG PAD KHI MAO
Großgarnelen, gebraten mit thailändischem Gemüse, Fingerwurzeln und grünem Pfeffer, Thai basilikum
<i>Big prawns, fried with Thai vegetables, finger roots (fresh spice) and green pepper, Thai basil</i> |  | 16,50 € |
| 67 | SEA FOOD TELLER
Garnelen, Tilapiafillet, Fischbällchen, Tintenfisch (Kalamari ohne Arme), mit thailändischem Gemüse und rotem Thai Curry, Thai basilikum
<i>Prawns, Tilapiafillet, fish balls, calamari tube, with Thai vegetables and red Thai curry, Thai basil</i> |  | 19,00 € |
| 68 | PLA MÜK PAD BAI KAPRAO
Tintenfisch gebraten, mit thailändischem Gemüse, Knoblauch und Chili, Thai basilikum
<i>Squid fried, with Thai vegetables, garlic and chilli sweet pepper, Thai basil</i> |  | 16,50 € |

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

ENTE • DUCK

- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 71 | PET TORD KROB
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit kurz gebratenem Gemüse
<i>Thai duck fillet, crisp deep fried, with short fried vegetables</i> |  | 16,50 € |
| 72 | GUNG PAD BAI KAPRAO
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Gemüse, Fingerwurzeln und grünen Pfeffer
<i>Thai duck fillet, crisp deep fried, with vegetables, finger roots (fresh spice) and green pepper</i> |  | 17,50 € |
| 73 | PET PAD KING
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Ingwer, Bambus und Morcheln
<i>Thai duck fillet, crisp deep fried, with ginger, bamboo sprouts and morels</i> | | 17,50 € |
| 74 | KAENG PED PET YANG
Thailändisches Entenbrustfilet, kross gebacken, mit rotem Thai Curry, Gemüse und Kokosmilch, Thai basilikum, Ananas
<i>Thai duck fillet, crisp deep fried, with red Thai curry, vegetables and coconut milk, Thai basil, pineapple</i> |  | 17,50 € |
| 75 | PET PHON LAMAI
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Kokosmilch, Lychee, Ananas, Apfel, Mango und rotem Thai Curry, Thai basilikum
<i>Thai duck fillet, crisp deep fried, with coconut milk, lychee, pineapple, apple, mango and red Thai curry, Thai basil</i> |  | 18,00 € |
| 76 | PET SAAM ROD
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Gemüse und Glasnudeln, süß-sauer
<i>Thai duck fillet, crisp deep fried, with vegetables and glass noodles, sweet sour</i> |  | 17,50 € |
| 77 | PET PREO WAN
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Bambus, süß-sauer
<i>Thai duck fillet, crisp deep fried, with pineapple, cucumber, onions, sweet pepper and bamboo sprouts, sweet sour</i> | | 17,50 € |
| 78 | PET TORD KRATHIAM PRIK THAI
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, thailändischen Gemüse und Koriander
<i>Thai duck fillet, crisp deep fried, with garlic, black pepper, Thai vegetables and coriander, light</i> | | 17,50 € |
| 79 | KÄNG KEOWAN PET
Entenbrustfilet kross gebacken in Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai Auberginen und Schlangenbohnen, Thai basilikum
<i>Thai duck fillet, crisp deep fried coconut milk with green Thai curry, bamboo sprouts, Thai aubergines and snake beans, Thai basil</i> | | 17,50 € |

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

TRADITIONELLES MIT FLEISCH • CLASSIC DISHES WITH MEAT

HUHN, SCHWEIN ODER RIND • CHICKEN, PORK OR BEEF

- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 81 | PAD PHED
Mit Bambus, Paprika, rotem Thai-Curry, Thai Auberginen, Basilikum und Zitronenblättern
<i>With bamboo sprouts, sweet pepper, red Thai curry, Thai aubergines, basil and lemon leafs</i> |  | 13,50 € |
| 82 | PAD PRIK
Mit Peperoni, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Morcheln
<i>With pepperonis, onion leek, onions and morels</i> |  | 13,00 € |
| 83 | PAD BAI KAPRAO
Mit Knoblauch, Chili, Paprika, Basilikum, Schlangenbohnen und Auberginen
<i>With garlic, chilli peppers, sweet pepper, basil, snake beans and aubergines</i> |  | 13,50 € |
| 84 | PAD KHI MAO
Mit thailändischen Kräutern, Fingerwurzeln, Thai Auberginen, grünem Pfeffer und Basilikum
<i>With thai herbs, finger roots (fresh spice), Thai aubergines, green pepper and basil</i> |  | 14,00 € |
| 85 | TORD KRATIAM PRIK THAI
Mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, kurz gebratenem Gemüse und Koriander
<i>With garlic, black pepper, short fried vegetables and coriander</i> | | 13,50 € |
| 86 | PAD KING
Mit Brokkoli, Ingwer, Morcheln und Lauchzwiebeln
<i>With broccoli, ginger, morels and onion leek</i> | | 13,00 € |
| 87 | PAD PREO WAN
Gebacken, süß-sauer mit Ananas, Tomaten, Gurken und Zwiebeln
<i>Deep fried, sweet sour with pineapple, tomatoes, cucumber and onions</i> | | 13,00 € |
| 89 | PAD PAK RUAM
Mit verschiedenem Gemüse und Austernsauce
<i>With vegetables and stir fry sauce</i> | | 12,50 € |

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
 RICE INCLUDED FOR ALL DISHES



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

THAI CURRY • THAI CURRY

MIT HUHN, SCHWEIN ODER RIND • WITH CHICKEN, PORK OR BEEF

- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 91 | PHA NÄNG
In Kokosmilch mit rotem Thai Curry, Schlangenbohnen, Paprika und Zitronenblättern, Thai basilikum
<i>coconut milk with red Thai curry, snake beans, sweet pepper and lemon leafs, Thai basil</i> |  | 14,00 € |
| 92 | PAD PHED KARI
In Kokosmilch mit gelbem Thai Curry, Bambus, Paprika, Thai Auberginen und Basilikum
<i>coconut milk with yellow Thai curry, bamboo sprouts, sweet pepper, Thai aubergines and basil</i> |  | 13,50 € |
| 93 | KÄNG PAH (OHNE KOKOSMILCH)
Mit rotem Thai Curry, Fingerwurzeln, Thai Gemüse, grünem Pfeffer und Thai basilikum
<i>With red Thai curry, finger roots (fresh spice), Thai vegetables, green pepper and Thai basil</i> |  | 14,00 € |
| 94 | KÄNG KEOWAN
In Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai Auberginen und Schlangenbohnen, Thai basilikum
<i>coconut milk with green Thai curry, bamboo sprouts, Thai aubergines and snake beans, Thai basil</i> |  | 14,00 € |
| 95 | KÄNG PED
In Kokosmilch mit rotem Thai Curry, Bambus, Paprika, Thai Auberginen und Basilikum
<i>coconut milk with red Thai curry, bamboo sprouts, sweet pepper, Thai aubergines and basil</i> |  | 14,00 € |
| 96 | KÄNG KARI
In Kokosmilch mit gelbem Thai Curry, Kartoffeln und Paprika, Thai basilikum
<i>coconut milk with yellow Thai curry, potatoes and sweet pepper</i> |  | 13,00 € |
| 97 | KÄNG MATSAMAN
In Kokosmilch mit Thai-Matsaman-Curry, Kartoffeln, Erdnüssen und Zwiebeln
<i>coconut milk with Thai matsaman-curry, potatoes, peanuts and onions</i> |  | 13,00 € |

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
 RICE INCLUDED FOR ALL DISHES



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

TALEH THAI SPEZIALITÄTEN I • SPECIAL CREATIONS I

- | | | | |
|-----|---|---|---------|
| 101 | SCHUCHI GUNG
Garnelen in Kokosmilch, rotem Thai Curry, Schlangenbohnen und Zitronenblättern
<i>Prawns with coconut milk, red Thai curry, snake beans and lemon leaf</i> |  | 16,50 € |
| 102 | KÄNG KUA SAPPAROT GUNG
Garnelen in Kokosmilch mit rotem Thai Curry, Ananas, Basilikum und Zitronenblättern
<i>Prawns with coconut milk, red Thai curry, pineapple, basil and lemon leafs</i> |  | 16,50 € |
| 103 | KÄNG KUA SAPPAROT GAI
Hähnchenfleisch in Kokosmilch mit rotem Thai Curry, Ananas, Basilikum und Zitronenblättern
<i>Chicken with coconut milk, red Thai curry, pineapple, basil and lemon leafs</i> |  | 14,00 € |
| 104 | SCHUCHI PLA
Gebackenes Tilapiafilet mit rotem Thai Curry, Kokosmilch, Basilikum, Schlangenbohnen
<i>Deep fried Tilapia with red Thai curry, coconut milk, basil, snake beans</i> |  | 16,50 € |
| 105 | HO MOK TALEH THAI
Gedämpfte Meeresfrüchte mit rotem Thai Curry, Kokosmilch, Gemüse und Thai basilikum
<i>Steamed seafood with red Thai curry, coconut milk, vegetables and Thai basil</i> |  | 18,00 € |
| 111 | KAO MAN GAI
Hähnchenfleisch, Reis mit Ingwer und Knoblauch, kurz gebraten, Chili-Knoblauch-Sauce und eine klare Gurken-Suppe
<i>Chicken, rice with ginger and garlic, short fried, chilli, pepper-garlic-sauce and a clear cucumber soup</i> |  | 16,00 € |

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

TALEH THAI SPEZIALITÄTEN II • SPECIAL CREATIONS II

- | | | | |
|------------|--|---|----------------|
| 112 | YAM PLA MUEK
Tintenfischsalat mit Tomaten, Chili, Koriander und Staudensellerie
<i>Squid salad with tomatoes, chilli peppers, coriander and celery</i> |  | 14,50 € |
| 113 | SALAT KAEK
Mit Sojasprossen, Tomaten, Gurken, Tofu und Erdnußsauce
<i>With soya sprouts, tomatoes, cucumber, Tofu and peanut sauce</i> |  | 11,50 € |
| 114 | PAD MED MA-MUANG
Gebratenes Fleisch mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Cashew-Nüssen
<i>Fried meat with different vegetables, garlic and cashew nuts</i> | | 14,00 € |
| 115 | TALEH THAI ISLANDS
Drei Inseln aus Eiernudeln, Gemüsesalat und Hühnerfleisch mit viel Erdnussregen
<i>Three islands of egg noodles, mixed salad and chicken with lots of peanut rain</i> | | 13,00 € |
| 117 | GUNG PAD MED MA-MUANG
Gebratene Garnelen mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Cashew-Nüssen
<i>Fried prawns with different vegetables, garlic and cashew nuts</i> | | 16,50 € |
| 118 | KHI MAO TALEH
Gebratene Meeresfrüchte mit thaiändischen Kräutern, Fingerwurzeln, Thai Auberginen, grünem Pfeffer und Thai basilikum
<i>Fried seafood with thai herbs, finger roots (fresh spice), Thai aubergines, green pepper and Thai basil</i> |  | 18,00 € |
| 119 | YAM SAM KROB
Salat mit gebratenem Tofu, Wan-Tan-Chips, Cashewnüsse, Tomaten, Zwiebel, Koriander und einer von Tott eigens kreierten würzigen Sauce
<i>Salad with fried Tofu, Wan Tan chips, cashew nuts, tomato, onion, coriander and a spezial created sauce by Tott</i> |  | 12,00 € |

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

VEGETARISCH • VEGETARIAN

30	LAAB TAU HUU Tofu Salat mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern <i>Tofu salad with coriander, onions, chilli peppers and thai herbs</i>	 	11,50 €
113	SALAT KAEK Mit Sojasprossen, Tomaten, Gurken, Tofu und Erdnußsauce <i>With soya sprouts, tomatoes, cucumber, Tofu and peanut sauce</i>		11,50 €
121	KÄNG MATSAMAN TAU HUU Tofu in Kokosmilch mit Thai-Matsaman-Curry, Kartoffeln, Erdnüssen und Zwiebeln <i>Tofu with coconut milk, Thai matsaman-curry, potatoes, peanuts and onions</i>	 	13,00 €
122	PAD PAK RUAM TAU HUU Gebratener Tofu mit Gemüse und Austernsauce <i>Fried Tofu with vegetables and stir fry sauce</i>		12,00 €
124	KÄNG PED TAU HUU Gebratener Tofu, Thai Gemüse mit rotem Thai Curry, Kokosmilch, Thai basilikum <i>Fried Tofu with Thai vegetables, red Thai curry, coconut milk and basil</i>	 	12,50 €
125	KÄNG KEOWAN TAU HUU Gebratener Tofu mit Thai Gemüse, Kokosmilch, grünem Thai Curry <i>Fried Tofu with Thai vegetables, coconut milk, green Thai curry</i>	 	12,50 €
126	PAD PED TAU HUU Gebratener Tofu mit Bambus, Paprika, rotem Thai Curry, Thai Auberginen, Thai basilikum und Zitronenblättern <i>Fried Tofu with bamboo sprouts, sweet pepper, red Thai curry, Thai aubergines, Thai basil and lemon leaves</i>	 	13,50 €
127	TAU HUU PAD KHI MAO Gebratener Tofu, Paprika, mit rotem Thai Curry, Thai Auberginen, Basilikum, grünem Pfeffer und Fingerwurzeln <i>Fried Tofu, sweet pepper, with red Thai curry, Thai aubergines, basil, green pepper and finger roots (fresh spice)</i>	 	13,50 €

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

REIS UND NUDELN • RICE AND NOODLES

131	KHAO PAD Gebratener Reis mit Hähnchen-, Schweine- oder Rindfleisch und Gemüse <i>Fried rice with chicken, pork or beef and vegetables</i>	12,00 €
132	KHAO PAD GUNG Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse <i>Fried rice with prawns and vegetables</i>	13,50 €
133	KUD TIEO PAD ZIE IOU Gebratene Reismudeln mit Gemüse und Hähnchen-, Schweine- oder Rindfleisch <i>Fried rice noodles with vegetables and chicken, pork or beef</i>	12,00 €
134	PAD MEE LUENG Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Hähnchen-, Schweine- oder Rindfleisch <i>Roasted noodles with egg, with vegetables and chicken, pork or beef</i>	12,00 €
135	KUD TIEO PAD THAI Gebratene Reismudeln mit Ei, Tofu, Schweinefleisch, Garnelen und Sojasprossen <i>Fried rice noodles with egg, Tofu, pork, prawns and soyaa sprouts</i>	14,50 €
136	LAADNA Gebratene Reismudeln mit Rind-, Schweine- oder Hähnchenfleisch, Gemüse und Austernoße <i>Fried rice noodles with chicken, pork or beef, vegetables and stir fry sauce</i>	13,50 €
137	PAD WUNSEN Gebratene Glasnudeln mit Schweinefleisch und Gemüse <i>Fried glass noodles with pork and vegetables</i>	12,00 €
138	KAO TOM Große Schale Reissuppe mit Koriander, Ingwer, Schweine-, Rind- oder Hähnchenfleisch <i>Big rice soup with coriander, ginger, chicken, pork or beef</i>	12,00 €
139	KUEY TIEO NAAM Große Schale Reismudelsuppe mit Koriander, Rind-, Schweine- oder Hähnchenfleisch <i>Big rice noodles soup with coriander, chicken, pork or beef</i>	12,00 €
140	GUEY THEOW GAI KRAPAO KROB Gebratene Reismudeln mit Hähnchenfleisch, Thaim Gemüse, Knoblauch-Chili-Sauce und frittiertem Basilikum <i>Fried rice noodles with chicken, vegetables, garlic chili suace and fried basil</i>	 14,50 €

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES



vegetarisch
vegetarian



scharf
hot



hausgemachte Spezialität
home made special

DESSERT • FOR AFTERS

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 141 | GLUY TORD
Gebackene Banane mit Vanilleeis, Honig und Sesam
<i>Deep fried banana with vanilla ice cream, honey and sesame</i> | 5,50 € |
| 142 | SAPPAROD TORD
Gebackene Ananas mit Vanilleeis, Honig und Sesam
<i>Deep fried pineapple with vanilla ice cream, honey and sesame</i> | 5,50 € |
| 143 | ICECREAM TORD
Gebackene Vanille-Eiskugel mit einer besonderen Dessertsauce
<i>Fried vanilla ice with a special sauce</i> | 6,50 € |
| 146 | LYNCHEE ICE CREAM
Lychee mit Vanilleeis
<i>Lychee with vanilla ice cream</i> | 5,50 € |
| 147 | MAMUANG ICE CREAM
Frische Mango mit Vanilleeis
<i>Fresh mango with vanilla ice cream</i> | 7,00 € |
| 149 | KAO TOM MAD
Gedämpfter Kuchen aus Klebreis, Banane und schwarzen Bohnen in
Bananenblätter gewickelt, ein absoluter Liebling für Thai Gourmets
<i>Steamed cake with sticky rice, banana and black beans, rolled in banana
 leaves, an absolute favourite cake for a real thai gourmets</i> | 6,50 € |