

Willkommen im Thai-Restaurant „ Phatcharee “



ยินดีต้อนรับผู้พัชริร้านอาหารไทย *Thailändisch Essen und die Seele lächelt-*

Die legendäre thailändische Küche ist wohl die variationsreichste und dennoch eigenständigste Küche Südostasiens. Durch Toleranz, Neugier und starkes Selbstvertrauen der Siamesen war es möglich viele Einflüsse von Außen anzunehmen ohne ihren eigenen Charakter zu verlieren. *Sanuk* bedeutet soviel wie SPASS AM LEBEN. Dazu gehört natürlich das Essen mit an erster Stelle. Deshalb wird schon bei der Zubereitung der vielfältigen Gerichte größte Aufmerksamkeit geschenkt. Ich möchte Ihnen gerne mit meiner Kochkunst, wie ich sie in Thailand u.A. von meinen Eltern gelernt habe, *Sanuk* geben und dabei helfen ein bisschen den Alltag zu vergessen. Deshalb koche ich auch nur mit frischen und vor allem originalen thailändischen Zutaten. Glutamat und andere unnatürliche Geschmacksverstärker brauche ich nicht dazu. Freuen Sie sich auf die ausgezeichnete thailändische Weltküche und erleben Sie das Sprichwörtliche Festival der Geschmäcker in Ihren Mund.

Ihre Phatcharee

พัชริ

Vertreter des thailändischen königlichen Außenhandelsministerium haben uns 2016 besucht und getestet. Sie waren sehr angetan von der Qualität und der Authentizität meiner Küche. Wir sind sehr stolz darauf den ThaiSelect Award bekommen zu haben und dürfen den Titel „ Thai Selct “ -zertifiziertes Original Thai Restaurant tragen.

Department of International Trade Promotion, Ministry of Commerce, the Royal Thai Government has launched the "Thai SELECT" program to certify and promote authentic Thai cuisine around the world. It is a seal of approval granted to Thai restaurants overseas that serve authentic Thai food, and processed Thai food products. The objective is to increase the recognition of quality Thai restaurants and processed Thai food products as well as to encourage Thai restaurateurs and food producers to raise their quality while maintaining authenticity.



**A symbol of authentic
Thai cuisine**

Vorspeisen (nicht scharf)

- 09 Poh Pia Pak Sod (vegetarisch) ปอเปี๊ยะผักสด **NEU!!!!**** 4,90 €
2 frische thailändische Sommerrollen mit Gemüse, Reisnudeln gefüllt ^{a,c,f}
- 10 Poh Pia Pak Sod Gung ปอเปี๊ยะผักสดกุ้ง **NEU!!!!**** 7,90 €
2 frische thailändische Sommerrollen mit Gemüse, Reisnudeln und Garnelen gefüllt ^{a,b,c,f}
- 11 Hors d'oeuvre „Phatcharee “ ออเดิร์ฟ “พัชรีย์” (für 2 Personen)** 14.80 €
Vorspeisenteller mit Hühnchenfiletspießchen, frittierten Garnelen oder Garnelenplätzchen, Wachteleiern im Schlafrock, Frühlingsröllchen, Tintenfischringe mit verschiedenen Thaisoßen ^{a,b,c,d,e,g}
- 12 Poh Pia Pak Thod (nicht scharf) (vegetarisch) ปอเปี๊ยะผักทอด** 4,90 €
4 frische thailändische Frühlingsrollen mit Gemüse und Thaisoßen ^{a,c,f}
- 13 Sateh Mhu สะเต๊ะหมู (nicht scharf)** 6,90 €
4 Schweinefiletspießchen mit Erdnusssoße ^{c,e}
- 14 Sateh Gai สะเต๊ะไก่ (nicht scharf)** 5,500 €
4 Hühnchenfiletspießchen mit Erdnusssoße ^{a,c,e}
- 15 Khai Nok Thod (vegetarisch) ไก่ทอด** 6,90 €
6 Wachteleier im Schlafrock frittiert mit verschiedenen Thaisoßen ^{a,c}
- 16 Gai Hor Bai Toey ไก่ห่อใบตอย (nicht scharf)** 5,90 €
6 Stück Hühnchen in Pandanblätter frittiert mit schwarzer süß-sauer Soße
- 17 Poh Pia Pak Gung ปอเปี๊ยะผักกุ้ง (nicht scharf)** 7,50 €
4 Thailändische Frühlingsrollen mit Garnelen und Gemüse gefüllt und Thaisoßen ^{a,b,c,e}
- 18 Thot Man Pla ทอดมันปลา (nicht scharf)** 6,80 €
Gebackene Fisch Frikadellen auf thailändische Art mit Dipsoße ^{a,b,c,d}
- 19 Peek Gai Todd ไก่ทอด (nicht scharf aber würzig)** 5,90 €
Knusprig frittierte Hünchenflügel ^a
- 20 Laab Moo Tod ลาบหมูทอด (etwas scharf bis scharf)** 6,25€
Knusprig frittierte Frikadelle aus Schweinehackfleisch, Thai-Kräutern, Chili ^{a,c}

Kleine Suppen

- 21 Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ (nicht scharf)** 4,90 €
Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galang, Zitronengras und Hühnchenfleisch ^g
- 22 Tom Kha Gung ต้มข่ากุ้ง (nicht scharf)** 6,50€
Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galang, Zitronengras und Garnelen ^{b,g}
- 23 Tom Yam Gai ต้มยำไก่ (etwas scharf)** 4,90 €
Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Hühnchenfleisch ^g
- 24 Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง (etwas scharf)** 6,50 €
Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Garnelen ^{b,g}

Mögliche Allergene:

a Gluten, b Krebstiere, c Ei, d Fisch, e Erdnuss, f Soja, g Milch, h Sellerie, j Sesam, i Weichtiere, m Schwefeldioxid

Thai-Salate

- | | |
|--|---------|
| 31 Som Tam Thai ตำลึงไทย (sehr scharf) (vegan) | 13,90 € |
| Grüner Papayasalat mit Chili, Knoblauch und Erdnüssen ^{d,e} | |
| 32 Yam Ma Muang ตำลึงไทย (sehr scharf) | 14,50 € |
| Salat mit grüner Mango, knusprigen Fischstückchen, Chili, Thai-Sellerie und Erdnüssen ^{d,e} | |
| 33 Yam Wun Sen ยำวุ้นเส้น (etwas scharf) | 14,90 € |
| Glasnudelsalat mit Garnelen, Chili, Schweinefleisch und Thai Kräutern ^{b,f} | |
| 34 Yam Nuah ยำเนื้อ (sehr scharf) | 15,90 € |
| Rindfleisch (Steak in Scheibchen) mit Chili, Sellerie und thailändischen Kräutern ^{f,e,h} | |
| 35 Yam Taleh ยำทะเล (sehr scharf) | 14,90 € |
| Meeresfrüchtesalat mit Chili, thailändischen Kräutern ^{b,f,e,l} | |
| 36 Laab Nuah ลาบเนื้อ (etwas scharf) | 15,90 € |
| Rindfleisch gehackt mit Zwiebeln, Kirschtomate, Chili, thailändischen Kräutern ^{f,e} | |
| 38 Laab Gai ลาบไก่ (etwas scharf) | 13,90 € |
| Hähnchenfleisch gehackt mit thailändischen Kräutern | |
| 39 Laab Muh ลาบหมู (etwas scharf) | 13,90 € |
| Schweinefleisch gehackt mit thailändischen Kräutern | |
| 40 Laab Ped ลาบเป็ด (etwas scharf) | 16,90 € |
| Entenfleisch gehackt mit thailändischen Kräutern | |
| 41 Yam Som O ยำส้มโอ (etwas scharf) NEU! | 16,90 € |
| Pomelosalat mit Garnelen, Koriander, Kokonussraspel, Kashewnüsse, | |

Feuertopf (große Suppe)

- | | |
|---|---------|
| 51 Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ (nicht scharf) | 14,90 € |
| Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galang, Zitronengras und Hähnchenbrustfilet ^g | |
| 52 Tom Kha Gung ต้มข่ากุ้ง (nicht scharf) | 17,50 € |
| Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galang, Zitronengras und Garnelen ^{g,b} | |
| 53 Tom Yam Gai ต้มยำไก่ (etwas scharf) | 15,50 € |
| Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Hähnchenbrustfilet ^g | |
| 54 Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง (etwas scharf) | 17,90 € |
| Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Garnelen ^{b,g} | |
| 55 Tom Yam Taleh ต้มยำทะเล (etwas scharf) | 17,50 € |
| Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Meeresfrüchte ^{b,g,l} | |

Mögliche Allergene:

a Gluten, b Krebstiere, c Ei, d Fisch, e Erdnuss, f Soja, g Milch, h Sellerie, j Sesam, i Weichtiere, m Schwefeldioxid

Reisgerichte

- 71 Khao Pad Gung** ข้าวผัดกุ้ง (nicht scharf) 13,90 €
Gebratener Eierreis mit Gemüse und Garnelen^{b,c}
- 72 Khao Pad Ham** ข้าวผัดแฮม (nicht scharf) 9,90 €
Gebratener Eierreis mit Schinken, Zuckererbsen und Mais^c

Nudelgerichte

- Sukiyaki** สุกียากี้ (etwas scharf)
Thailändischer Eintopf mit Glasnudeln, Ei, Chinakohl, Gemüsen und chinesischer Sellerie, ^{c,f,h}
- 620 Sukiyaki mit Gemüse (vegetarisch) 10,90 €
621 Sukiyaki mit Hühnchenfleisch 12,50 €
622 Sukiyaki mit Schweinefilet 13,90 €
624 Sukiyaki mit Meeresfrüchten^{b,i} 15,50 €
- Pad Bami** ผัดบะหมี่ (nicht scharf)
Gebratene Eiernudeln mit Ei, Gemüse und Sojasoße^{a,c,f}
- 630 Pad Bami mit Gemüse (vegetarisch) 9,90 €
631 Pad Bami mit Hühnchenfleisch 11,50 €
632 Pad Bami mit Schweinefilet 12,90 €
633 Pad Bami mit Thai Entenfleisch 14,90 €
634 Pad Bami mit Garnelen^b 16,90 €
- Pad Makkaroni** มักกะโรนี (nicht scharf)
Makkaroni gebraten mit Zwiebeln, Ei, Paprika, Tomaten und Sojasoße^{a,c,f}
- 640 Pad Makkaroni mit Ei (vegetarisch) 9,50 €
641 Pad Makkaroni mit Hühnchenfleisch 11,50 €
642 Pad Makkaroni mit Schweinefilet 12,90 €
643 Pad Makkaroni mit Garnelen^b 15,90 €
644 Pad Makkaroni mit Meeresfrüchten^{b,d,i} 15,90 €
- Pad Thai** ผัดไทย (nicht scharf)
Gebratenen Reissnudeln mit Ei, Pad-Thai-Soße, Tofu, Erdnüssen und Sojasprossen^{c,e,f}
- 650 Pad Thai mit Tofu (vegetarisch) 10,90 €
651 Pad Thai mit Hühnchenfleisch 12,90 €
652 Pad Thai mit Schweinefilet 13,50 €
653 Pad Thai mit Garnelen^b 15,90 €
654 Pad Thai mit Meeresfrüchten^{b,d,i} 14,90 €
- Pad Wunsen** ผัดวุ้นเส้น (nicht scharf)
Gebratenen Glasnudeln mit Ei, Gemüse (Paprika, Möhren, Sojasprossen)^{c,f}
- 661 Pad Wunsen mit Hühnchenfleisch 10,50 €
662 Pad Wunsen mit Schweinefilet 12,90 €
663 Pad Wunsen mit Garnelen^b 15,90 €
664 Pad Wunsen mit Meeresfrüchten^{b,d,i} 14,90 €

Mögliche Allergene:

a Gluten, b Krebstiere, c Ei, d Fisch, e Erdnuss, f Soja, g Milch, h Sellerie, j Sesam, i Weichtiere, m Schwefeldioxid

Hauptgerichte

Phad Med Ma-Muang ผัดเม็ดมะม่วง (nicht scharf)

Gebratenes mit Paprika, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in Sojasoße mit Cashewnüssen^f

100 Phad Med Ma-Muang mit Tofu (vegetarisch)	11,50 €
101 Phad Med Ma-Muang mit Hühnchenfleisch	12,50 €
102 Phad Med Ma-Muang mit Schweinefilet	14,90 €
103 Phad Med Ma-Muang mit Rindfleisch	16,90 €
104 Phad Med Ma-Muang mit Garnelen ^b	17,90 €
105 Phad Med Ma-Muang mit Fischfiletstückchen kross gebraten ^d	16,90 €

Phad Khing ผัดขิง (nicht scharf)

Gebratenes mit Paprika, Zwiebeln, Morcheln und Sojasoße und einer kräftigen Note frischem Ingwer^f

110 Phad King mit Tofu (vegan)	11,90 €
111 Phad King mit Hühnchenfleisch	13,90 €
112 Phad King mit Schweinefilet	14,90 €
113 Phad King mit Rindfleisch	16,90 €
114 Phad King mit Garnelen ^b	17,90 €
115 Phad King mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapia ^d	16,90 €

Phad Pried Wahn ผัดเปรี้ยวหวาน (nicht scharf)

Gebratenes mit Ananas, Gurken, Paprika und Tomaten, in süß-sauer Soße

120 Phad Pried Wahn mit Tofu (vegan) ^f	12,90 €
121 Phad Pried Wahn mit Hühnchenfleisch	13,90 €
122 Phad Pried Wahn mit Schweinefilet	14,90 €
123 Phad Pried Wahn mit Rindfleisch	16,90 €
124 Phad Pried Wahn mit Garnelen ^b	17,90 €

Phad Graprau ผัดกระเทียม (sehr scharf)

Gebratenes in Knoblauch-Chili mit grünen Bohnen, Zwiebeln und scharfen Thai-Basilikum und Spiegelei^c

130 Phad Graprau mit Tofu	12,90 €
131 Phad Graprau mit Hühnchenfleisch	13,90 €
132 Phad Graprau mit Schweinefilet	15,90 €
133 Phad Graprau mit Rindfleisch	17,90 €
134 Phad Graprau mit Meeresfrüchte ^{b,1}	16,90 €
135 Phad Graprau mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapia ^d	15,90 €

Panaeng แปง (etwas scharf)

Gebratenes in Kokosmilch mit roter Erdnuss-Currysoße, grüne Bohnen,^{e,f,g} und Zitronenblätter

140 Phad Panaeng mit Tofu (vegan)	12,90 €
141 Phad Panaeng mit Hühnchenfleisch	13,90 €
142 Phad Panaeng mit Schweinefilet	15,90 €
143 Phad Panaeng mit Rindfleisch	16,90 €
144 Phad Panaeng mit Garnelen ^b	17,90 €
145 Phad Panaeng mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapia ^d	15,90 €

Gaeng Phed แกงเผ็ด (etwas scharf)

Gebratenes in Kokosmilch mit roter Currysoße, Bambus, grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Ananas und frischem Thai-Basilikum^g

150 Phad Gaeng Phed mit Tofu (vegan)	12,90 €
151 Phad Gaeng Phed mit Hühnchenfleisch	13,90 €
152 Phad Gaeng Phed mit Schweinefilet	15,90 €
153 Phad Gaeng Phed mit Rindfleisch	16,90 €
154 Phad Gaeng Phed mit Garnelen ^b	17,90 €
155 Phad Gaeng Phed mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapia ^d	15,90 €

Gaeng Kiew Wahn แกงเขียวหวาน (etwas scharf)

Gebratenes in Kokosmilch mit grüner Currysoße, grünen Bohnen,^{e,g} Thai-Auberginen und Thai-Basilikum

160 Gaeng Kiew Wahn mit Tofu (vegan)	12,90 €
161 Gaeng Kiew Wahn mit Hühnchenfleisch	13,90 €
162 Gaeng Kiew Wahn mit Schweinefilet	15,90 €
163 Gaeng Kiew Wahn mit Rindfleisch	16,90 €
164 Gaeng Kiew Wahn mit Garnelen ^b	17,90 €
165 Gaeng Kiew Wahn mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapia	15,90 €

Hauptgerichte

Gaeng Massaman แกงมัสมั่น (etwas scharf)

Gebratenes in Kokosmilch mit Erdnuss-Currysoße, Kartoffelstückchen und Zwiebeln^{e,g}

170 Gaeng Massaman mit Tofu (vegan)	11,90 €
171 Gaeng Massaman mit Hühnchenfleisch	13,90 €
172 Gaeng Massaman mit Schweinefilet	14,50 €
173 Gaeng Massaman mit Rindfleisch	16,90 €
174 Gaeng Massaman mit Garnelen ^b	17,90 €

Pad Prik Tai Dam ผัดพริกไทยดำ (nicht scharf aber gepfeffert)

Gebratenes mit Paprika, Zwiebeln Sojasoße und gestoßenem schwarzem Pfeffer

180 Pad Prik Tai Damm mit Tofu (vegan)	10,90 €
181 Pad Prik Tai Damm mit Hühnchenfleisch	12,50 €
182 Pad Prik Tai Damm mit Schweinefilet	13,50 €
183 Pad Prik Tai Damm mit Rindfleisch	14,90 €
184 Pad Prik Tai Damm mit Garnelen ^b	16,90 €
185 Pad Prik Tai Damm mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapia ^d	15,90 €

Pad Pak Ruam ผัดผักวุ้น (nicht scharf)

Gebratenes mit Brokkoli, Mais, Blumenkohl, Chinakohl und Zuckerkürbissen,

190 Pad Pak Ruam mit Tofu (vegan)	12,90 €
191 Pad Pak Ruam mit Hühnchenfleisch	13,50 €
192 Pad Pak Ruam mit Schweinefilet	14,90 €
193 Pad Pak Ruam mit Rindfleisch	16,90 €
194 Pad Pak Ruam mit Garnelen ^b	17,90 €
195 Pad Pak Ruam mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapia ^d	15,90 €

Pad Phed ผัดเผ็ด (scharf)

Gebratenes in roter Chilisoße, Thai Gewürzen, grünen Bohnen,^g
Thaiauberginen und Thai-Basilikum

200 Pad Phed mit Tofu (vegan)	11,90 €
201 Pad Phed mit Hühnchenfleisch	13,90 €
202 Pad Phed mit Schweinefilet	14,90 €
203 Pad Phed mit Rindfleisch	16,90 €

Gaeng Gari แกงกะหรี่ (etwas scharf)

Gebratenes in Kokosmilch mit gelber Currysoße, Kartoffelstückchen und Zwiebel^g

210 Gaeng Gari mit Tofu (vegan)	11,90 €
211 Gaeng Gari mit Hühnchenfleisch	12,90 €
212 Gaeng Gari mit Schweinefilet	14,50 €
213 Gaeng Gari mit Rindfleisch	16,90 €
214 Gaeng Gari mit Garnelen ^b	17,90 €
215 Gaeng Gari mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapia ^d	15,90 €

Pad Nam Mahn Hoi ผัดน้ำมันหอย (nicht scharf)

Gebratenes Fleisch in Austernsoße mit Frühlingszwiebeln und etwas Rotwein
abgeschmeckt, in der Eisenpfanne zubereitet und serviert^{b,d,i,m}

221 Pad Nam Mahn Hoi mit Hühnchenfleisch	12,90 €
222 Pad Nam Mahn Hoi mit Schweinefilet	14,50 €
223 Pad Nam Mahn Hoi mit Rindfleisch	16,90 €

Pad Pak Bung (Morning Glory) ผัดผักบุ้ง (etwas scharf)

Gebratener Wasserspinat, mit Chili und Knoblauch in Sojabohnensauce f

230 Pad Pak Bung (vegan)	11,50 €
231 Pad Pak Bung mit Hühnchenfleisch	13,90 €
232 Pad Pak Bung mit Schweinefilet	14,90 €
233 Pad Pak Bung mit Rindfleisch	16,90 €
234 Pad Pak Bung mit Garnelen ^b	17,90 €
235 Pad Pak Bung mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapia ^d	15,90 €

260 Gai Nam Dang ไก่ น้ำแดง (etwas scharf bis scharf)

Knuspriges Hühnchenbrustfilet in pikanter roter Soße mit gedämpftem Gemüse,
Knoblauch und Rotwein abgeschmeckt^{a,m}

13,90 €

Mögliche Allergene:

a Gluten, b Krebstiere, c Ei, d Fisch, e Erdnuss, f Soja, g Milch, h Sellerie, j Sesam, i Weichtiere, m Schwefeldioxid

Ente



Die original thailändische Art Ente zu zubereiten unterscheidet sich von der in Europa bekannten asiatischen Art und Weise. In Thailand wird die Ente erst schön kross gebacken oder gegrillt (nicht frittiert), dann in mundgerechte Stücke geschnitten und mit den restlichen Zutaten vermengt. Sie wird dadurch noch leckerer ist aber nicht mehr ganz so knusprig, dies ist dann jedoch absolut authentisch. Auf Wunsch können wir Ihnen auch gern die Ente **kross** anbieten!

300 Ped Ma Muang เป็ดมะม่วง (nicht scharf) Gebackene Thai Ente mit Mango, Karotten, Zucchini und Paprika	16,90 €
301 Ped Pad Kee Mau เป็ดคี่แม (scharf) Gebackene Thai Ente mit Bohnen, Thai-Auberginen, frischem grünen Pfeffer, Chili, Hot Thai-Basilikum und Knoblauch	17,90 €
302 Ped Pad Khing เป็ดผัดขิง (nicht scharf) Gebackene Thai Ente mit Morcheln, Zwiebeln, Paprika und frischem Ingwer	16,90 €
303 Ped Pad Pak Ruam เป็ดผัดผักรวม (nicht scharf) Gebackene Thai Ente mit frischen Sojasprossen, Brokkoli, Karotten, Blumenkohl, Babymais und Zuckerschoten in Soße †	16,90 €
304 Gaeng Kiew Wahn Ped แกงเขียวหวานเป็ด (etwas scharf) Gebackene Thai Ente mit Thai Auberginen, grüne Bohnen, grünen Thai-Curry und Kokosmilch ⁹	17,50 €
305 Pah Naeng Ped เพนงเป็ด (etwas scharf) Gebackene Thai Ente mit Kokosmilch, Thai-Basilikum, rotem Thai Curry, grünen Bohnen und Erdnüssen ^{9,9}	17,50 €
306 Gaeng Phed Ped Yang แกงเผ็ดเป็ดย่าง (etwas scharf) Gebackene Thai Ente Entenbrustfilet mit Bambus, Tomaten, Ananas, rotem Thai-Curry und Kokosmilch ⁹	17,90 €
307 Massaman Ped แกงมัสมั่น (etwas scharf) Gebackene Thai Ente mit Erdnüssen, Currysoße, Kartoffeln, Zwiebel und Kokosmilch ^{9,9}	14,90 €
308 Gaeng Gari Ped แกงกะหรี่เป็ด (etwas scharf) Gebackene Thai Ente mit gelben Curry, Kartoffeln, Zwiebel und Kokosmilch	16,50 €
309 Ped Prieu Wahn เป็ดผัดเปรี้ยวหวาน (nicht scharf) Gebackene Thai Ente mit Ananas, Gurken, Paprika, Tomaten, Zwiebel in süß-sauer Soße	16,90 €
310 Ped Thod Grob Sam Rod เป็ดทอดกรอบสามรส (sehr scharf) Gebackene Thai Ente in süß-scharfer Chilisoße und Ananas	16,90 €

Beilagen zu den Hauptgerichten bitte wählen Sie

701 kleine Portion Thai Jasmin Duftreis	1,00 €
702 große Portion Thai Jasmin Duftreis	2,00 €
703 gebratene Eiernudeln ^{a,c}	2,00 €
704 gebratener Eierreis ^{a,c}	2,00 €
705 gebratene Glasnudeln ^{a,c}	2,00 €

Fisch & Garnelen

- 401 Pla Thod Grob Rad Sod Makham** ปลาทอดกรอบราดซอสมะขาม (nicht scharf) 16,90 €
Ganzer kross gebratener Tilapia Fisch mit Tamarindsoße, kleinen roten Zwiebeln und Ingwer ^d
- 402 Pla Thod Grob Sam Ros** ปลาทอดกรอบสามรส (sehr scharf) 18,90 €
Ganzer, kross gebackener Tilapia Fisch mit süß-scharfer Chilisoße und Ananas ^d
- 403 Pla Thod Kratiam Prik Tai Dam** ปลาทอดกระเทียมพริกไทยดำ 16,90 €
Ganzer, kross gebackener Tilapia Fisch mit geröstetem frischem Knoblauch und schwarzem Pfeffer ^d (etwas scharf)
- 404 Pla Thod Pad Pong Gari** ปลาทอดผัดผงกะหรี่ (etwas scharf) 16,50 €
Ganzer, kross gebackener Tilapia Fisch mit gelben Curry, Ei, Frühlingszwiebel ^{c,d,g}
- 405 Pla Priau Wahn** ปลาผัดเปรี้ยวหวาน (nicht scharf) 16,90 €
Ganzer, kross gebackener Tilapia Fisch mit Ananas und Tomaten, süß-sauer ^d
- 406 Pla Chu Chi** ปลาชุฉี (scharf) 18,90 €
Ganzer, kross gebackener Tilapia Fisch gebraten mit Schu-Schi-Tai-Curry, Kokosmilch und Thai-Gewürzen ^{d,g}
- 407 Pla Nung Manao** ปลานึ่งมะนาว (scharf) NEU!! 18,90 €
Ganzer gedämfter Tilapia Fisch mit Chili und Limettensoße ^d
- 408 Pla Nung King** ปลานึ่งจิง (nicht scharf) NEU!! 19,90 €
Ganzer gedämfter Tilapia Fisch in Sojasoße mit Ingwer und schwarzem Pfeffer ^d
- 411 Gung Thod Grob Rod Sod Makham** กุ้งทอดกรอบราดซอสมะขาม (nicht scharf) 18,90 €
Gebratene Großgarnelen mit Tamarindsoße und kleinen roten Zwiebeln ^b
- 412 Gung Thod Grob Sam Ros** กุ้งทอดกรอบสามรส (sehr scharf) 18,90 €
Gebratenen Großgarnelen mit süß-scharfer Ananas-Chilisoße ^b
- 413 Gung Ob Wun Sen** กุ้งอบวุ้นเส้น (nicht scharf) 19,50 €
Gegrillte Großgarnelen im Topf mit Glasnudeln auf Speck gebraten und Korianderstengel ^{b,f}

Dessert (nicht scharf)

- 601 gebratene Ananas mit Honig und Vanilleeis** สับประตอทอดราดน้ำผึ้ง ^{a,g} 4,50 €
- 602 gebratene Banane mit Honig und Vanilleeis**กล้วยทอดราดน้ำผึ้ง ^{a,g} 4,90 €
- 603 gebratene Banane und Ananas mit Honig und Vanilleeis** ^{a,g} 4,90 €
- 604 gebratenes Eis mit Schokoladensoße** ไอศกรีมทอดกรอบ ^a 5,50 €
- 605 gebratenes Eis mit Karamellsoße** ไอศกรีมทอดกรอบ ^a 5,50 €
- 606 Banana Springroll mit Vanilleeis** กล้วยทอด ^{a,g} 4,40 €
- 607 2 Kugeln Vanilleeis** mit Sahne, Schokoladen oder Karamel soße ^g 2,90 €
- 608 Rambutan, die große Schwester der Litschi** 2,85 €
- 609 Sticky Rice mit Thai-Mango** (wenn vorhanden) ข้าวเหนียวมะม่วง ^j 7,90 €
Süßer thailändischer Klebereis mit frischer Original-Thai-Mango und Kokossoße

Mögliche Allergene:

a Gluten, b Krebstiere, c Ei, d Fisch, e Erdnuss, f Soja, g Milch, h Sellerie, j Sesam, i Weichtiere, m Schwefeldioxid

Getränkekarte

Aperitif

9912 Sandemann Sherry Medium 15 %	5 cl	2,90 €
9913 Portwein 20% ^m	5 cl	2,90 €
9914 Martini Rosso oder Bianco 14.4 %	5 cl	3,60 €

Thailändische Spezialitäten

800 Originale thailändische frische, junge Kokosnuss		4,90 €
801 / 1 Mango-Lassy (selbst gemacht) ⁹	0,2L / 0,4L	2,70 €/ 4,80 €
802 / 1 Erdbeer-Lassy (nur zur Erdbeersaison) ⁹	0,2L / 0,4L	2,70 €/ 4,80 €
803 / 1 Guavasaft ^{2,3,5}	0,2L / 0,4L	2,50 €/ 3,80 €
804 / 1 Lycheesaft ^{2,3,5}	0,2L / 0,4L	2,50 €/ 3,80 €
805/1 Ananas-Kokosnusssaft ^{9,2}	0,2L / 0,4L	2,60 €/ 3,80 €
806/2 Kokossaft ,Wasser von frischer grüner Kokosnuss 100% Natur	0,2L / 0,4L	3,20 €/ 4,80 €
807 Thai Eistee mit Milch Cha Nom Yen ^{1,5,8 g}	0,4L	3,60 €
808 Thai Eistee mit Zitrone Cha Ma Nao ^{1,2} Neu!	0,4L	3,60 €
809 Thai Eiskaffee ¹ thailändischer Eiskaffee mit süßer Kondensmilch ⁹	0,4L	4,20 €
2 Ingwer Tee aus frischem thailändischen Ingwer		2,60 €

Säfte

960 Tomatensaft	0,2L	2,80 €
961 / 1 Apfelsaft	0,2L / 0,4L	2,10 €/ 3,50 €
962 / 1 Orangensaft	0,2L / 0,4L	2,10 €/ 3,50 €
963 / 1 Maracuja-Nektar	0,2L / 0,4L	2,65 €/ 4,40 €
964 / 1 Mango-Nektar	0,2L / 0,4L	2,50 €/ 3,90 €
965 / 1 Sauerkirsch-Nektar	0,2L / 0,4L	2,65 €/ 4,40 €
966 / 1 Bananen-Nektar	0,2L / 0,4L	2,10 €/ 3,50 €
9613/ 4 Apfelsaftschorle	0,2L / 0,4L	2,10 €/ 3,50 €
9623/ 4 Orangensaftschorle	0,2L / 0,4L	2,10 €/ 3,50 €
9633/ 4 Maracujaschorle	0,2L / 0,4L	2,65 €/ 4,40 €
9643/ 4 Mangoschorle	0,2L / 0,4L	2,10 €/ 3,50 €
9653/ 4 Sauerkirchschorle	0,2L / 0,4L	2,65 €/ 4,40 €
9663/ 4 Bananenschorle	0,2L / 0,4L	2,10 €/ 3,50 €
9673/ 4 KiBa	0,2L / 0,4L	2,10 €/ 3,50 €

Fassbier

901 Krombacher Pils	0,3 L	2,90 €
902 Krombacher Pils	0,5 L	4,50 €
903 Diesel	0,3 L	2,90 €
904 Diesel	0,5 L	4,50 €
905 Krombacher Dunkel	0,3 L	3,40 €
906 Krombacher Dunkel	0,5 L	4,70 €
908 Radler	0,3 L	2,90 €
909 Radler	0,5 L	4,50 €



Flaschenbier

911 Singha Beer (original thailändisches Bier)	0,33 L	4,10 €
912 Chang Beer (original thailändisches Bier)	0,33 L	4,20 €
921 Franziskaner Kristall	0,50 L	4,30 €
922 Krombacher Weizen Dunkel	0,50 L	3,90 €
923 Krombacher Weizen	0,50 L	3,90 €
924 Krombacher Weizen alkoholfrei	0,50 L	3,90 €
930 Krombacher Radler naturtrüb mit Zitronenlimonade Neu!	0,50 L	3,90 €
931 Krombacher Pils alkoholfrei	0,50 L	3,80 €
932 Karamalz alkoholfrei ⁸	0,33 L	2,60 €
933 Berliner Weisse Rot ^{2,3,5,8,}	0,33 L	3,50 €
934 Berliner Weisse Grün ^{2,3,5,8,}	0,33 L	3,50 €

Wasser

955 / 1 Bad Liebenwerder Mineralwasser natur	0,2L / 0,4L	1,80 €/ 2,75 €
956 / 1 Bad Liebenwerder Mineralwasser medium	0,2L / 0,4L	1,80 €/ 2,75 €
957 / 1 Bad Liebenwerder Mineralwasser spritzig	0,2L / 0,4L	1,80 €/ 2,75 €
9552 Bad Liebenwerder Mineralwasser natur	0,75L	3,90 €
9562 Bad Liebenwerder Mineralwasser medium	0,75L	3,90 €
9572 Bad Liebenwerder Mineralwasser spritzig	0,75L	3,90 €

Sekt

981 Glas Bernard-Massard Tradition Sekt trocken	0,1L	3,30 €
982 Piccolo Rotkäppchen Sekt trocken/ halbtrocken	0,2L	5,90 €
984 Flasche Bernard-Massard Tradition Sekt trocken	0,75L	17,50 €

Softdrinks

940/1 Coca Cola light ^{1,3,7,8}	0,2L / 0,4L	2,30 € / 3,90 €
941/1 Coca Cola ^{1,8}	0,2L / 0,4L	2,30 € / 3,90 €
9420/1 Fanta Orange ^{5,8}	0,2L / 0,4L	2,30 € / 3,90 €
943/1 Sprite ^{5,}	0,2L / 0,4L	2,30 € / 3,90 €
944/1 Spezi ^{5,}	0,2L / 0,4L	2,30 € / 3,90 €
952 Schweppes Tonic ⁶		0,20 L 2,85 €
953 Schweppes Ginger Ale		0,20 L 2,85 €
954 Schweppes Bitter Lemon ^{5,6}		0,20 L 2,85 €
959 Rixdorfer Fassbrause 0,33 L ^{2,3,5,8}		2,65 €

Weißwein ¹¹

1101 Cellier de La Comtesse Trocken (Frankreich)(offen) 1102	0,1L	2,10 €
Cellier de La Comtesse Trocken (Frankreich)(offen) 1103	0,2L	3,80 €
Weißweinschorle	0,2L	3,80 €
1107 Flasche Cellier de La Comtesse Trocken (Frankreich)	0,75L	15,50 €
1111 Cleebronner Michelsberg Riesling Trocken (Württemberg)	0,1L	2,30 €
1112 Cleebronner Michelsberg Riesling Trocken (Württemberg)	0,2L	4,20 €
1117 Flasche Cleebronner Michelsberg Riesling Trocken	1L	16,90 €

Rosé

1122 Cleebronner Michaelsberg Schwarzriesling Weißherbst ¹¹	0,2L	4,20 €
1127 Flasche Cleebronner Michaelsberg Schwarzriesling Weißherbst ¹¹	1L	16,90 €

Rotwein ¹¹

1132 Cellier de La Comtesse Trocken (Frankreich)(offen)	0,2L	3,80 €
1137 Cellier de La Comtesse Trocken (Frankreich)	0,75L	15,50 €
1142 McPeterson Shiraz (Australien)	0,2L	5,20 €
1147 McPeterson Shiraz (Australien) Flasche	0,75L	18,90 €

Mixgetränke / Longdrinks

992 Mekhong Coke ^{1,5,8}		5,00 €
9902 SangSom Coke ^{1,5,8}		5,50 €
9903 Gin Tonic ^{2,6}		5,00 €
9904 Wodka Cola ^{1,5,8}		5,00 €
9905 Wodka Lemon ^{1,5,8}		5,00 €
9906 Wodka Orange ^{1,5,8}		5,80 €
9907 Cuba Libre ^{1,5,8}		6,50 €
9908 Captian Morgen Cola ^{1,5,8}		5,50 €
9909 Mojito		7,50 €
9910 Caipirinhia		7,50 €
9911 Caipirinhia alkoholfrei		5,00 €

Sprituosen

9921 Mekhong (Original-Thaischnaps 35%)	2cl	3,85 €
9922 SangSom (Original-Thaischnaps 40%)	2cl	4,35 €
9923 Wodka (40%)	2cl	2,80 €
9924 Aquavit Linie (41,5%)	2cl	4,20 €
90 €		
9926 Johnnie Walker Red Label (40%)	2cl	4,20 €
9936 Havana Club/ Captian Morgen (40% /35%)	2cl	3,40 €
9928 Fernet Branca (39%)	2cl	2,80 €
9929 Ramazotti (38%)	2cl	2,80 €
9930 Jägermeister (35%)	2cl	2,80 €
9932 Tequila (38%)	2cl	3,10 €
9934 Jim Beam (40%)	2cl	2,60 €
9935 Grappa (38%)	2cl	4,10 €
9937 43 Cuarente Y Tres (31%) (spanischer Likör aus 43 Zutaten)	2cl	4,20 €

Heißgetränke

971 Kaffee ¹		2,80 €
972 Milchkaffee ¹		2,90 €
973 Cappuccino		2,90 €
974 Latte Macchiato ¹		2,90 €
975 Espresso ¹		2,50 €
976 Tee (Schwarzer Tee, Grüner Tee, Jasmin tee, Pfefferminztee Früchtetee) ¹		1,80 €
2 Ingwer Tee (aus frischem Ingwer)		2,60 €
978 Heiße Schokolade		2,20 €

Das Menue für die Kinder สำหรับเด็ก

711 Khao Pad Ham ข้าวห่อไข่ (nicht scharf)	5,00 €
Gebratener Eierreis mit Schinken, Zuckererbsen und Mais ^c	
712 Pad Bami Gai ผัดมะหิมี่ (nicht scharf)	5,00 €
Gebratene Eiernudeln mit Ei, Hühnchenbrustfilet, Gemüse und Sojasoße ^{a,c}	
713 Pad Bami Muh ผัดมะหิมี่ (nicht scharf)	5,00 €
Gebratene Eiernudeln mit Ei, Schweinefleisch, Gemüse und Sojasoße, ^{a,c}	
714 Pad Makkaroni (nicht scharf)	5,00 €
Makkaroni gebraten mit Hühnchenbrustfilet, Zwiebeln, Ei, Paprika, Tomaten und Sojasoße (Wahlweise auch mit Eiernudeln) ^{a,c}	
715 Pad Thai Gai ผัดไทย (nicht scharf)	5,00 €
Gebratenes Hühnchenbrustfilet mit Reismudeln, Ei, Tofu, Erdnüssen und Sojasprossen ^{c,e,f}	
716 Sukiyaki (nicht scharf)	4,50 €
Thailändischer Eintopf mit Hühnchenbrustfilet Glasnudeln, Ei, Chinakohl, ^{c,f,h}	
718 Thot man pla (nicht scharf)	4,90 €
Gebackene tailändische Fisch Frikadellen mit einer kleinen Portion Reis ^{b,a,c,d}	
719 Poh Pia Pak Thod (vegetarisch) (nicht scharf) (vegetarisch)	4,30 €
4 Thailändische Frühlingsrollen mit Gemüse mit einer kleinen Portion Reis ^{a,c,f}	
720 Sateh Gai สะเต๊ะไก่ (nicht scharf)	4,90 €
4 Hühnchenfiletspießchen mit Erdnusssoße mit einer kleinen Portion Reis ^{a,c,e}	
721 Peek Gai Todd (nicht scharf)	4,90 €
Knusprig frittierte Hühnchenflügel mit einer kleinen Portion Reis ^a	



Gerne servieren wir Euch aus unserem gesamten Menü

kleinere Portionen 40% günstiger.

Fragt uns doch einfach.

Mögliche Allergene: a Gluten, b Krebstiere, c Ei, d Fisch, e Erdnuss, f Soja, g Milch, h Sellerie, j Sesam, i Weichtiere, m Schwefeldioxid