

Willkommen im Thai-Restaurant „Phatcharee“

ยินดีต้อนรับสู่พัชร ร้านอาหารไทย

*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

พัชร

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 Select“ -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.

Vorspeisen (nicht scharf)

- | | |
|--|----------------|
| 11 Hors d'oeuvre „Phatcharee“ ออเดิร์ฟ “พัชรี” (für 2 Personen)
Vorspeisenteller mit Hähnchenfiletspießchen, frittierten Garnelen oder Garnelenplätzchen, Wachteleiern im Schlafrock, Frühlingsröllchen, Tintenfischringe mit verschiedenen Thaisoßen a,b,c,d,e,g, | 12,80 € |
| 12 Poh Pia Pak Thod (nicht scharf) (vegetarisch) ปอเปี๊ยะผักทอด
4 frische thailändische Frühlingsrollen mit Gemüse und Thaisoßen a,c,f | 4,50 € |
| 13 Sateh Mhu สะเต๊ะหมู (nicht scharf)
4 Schweinefiletspießchen mit Erdnusssoße c,e | 5,90 € |
| 14 Sateh Gai สะเต๊ะไก่ (nicht scharf)
4 Hähnchenfiletspießchen mit Erdnusssoße a,c,e | 4,90 € |
| 15 Khai Nok Thod (vegetarisch) ไช้หนกทอด
6 Wachteleier im Schlafrock frittiert mit verschiedenen Thaisoßen a,c | 4,90 €, |
| 16 Gai Hor Bai Toey ไก่ห่อใบเตย (nicht scharf)
6 Stück Hähnchen in Pandanblätter frittiert mit schwarzer süß-sauer Soße | 4,90 € |
| 17 Poh Pia Pak Gung ปอเปี๊ยะผักกุ้ง (nicht scharf)
4 Thailändische Frühlingsrollen mit Garnelen und Gemüse gefüllt und Thaisoßen a,b,c,e | 6,40 € |
| 18 Thot Man Pla ทอดมันปลา (nicht scharf)
Gebackene Fisch Frikadellen auf thailändische Art mit Dipsoße a,b,c,d | 5,30 € |
| 19 Peek Gai Todd ไก่ทอด (nicht scharf aber würzig)
Knusprig frittierte Hühnerflügel a | 4,90 € |
| 20 Laab Moo Tod ลาบหมูทอด (etwas scharf bis scharf) <i>NEU!!!!</i>
Knusprig frittierte Frikadelle aus Schweinehackfleisch, Thai-Kräutern, Chili a,c | 4,90 € |

Kleine Suppen

- | | |
|---|--------|
| 21 Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ (nicht scharf)
Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galang,
Zitronengras und Hühnchenfleischg | 4,50 € |
| 22 Tom Kha Gung ต้มข่ากุ้ง (nicht scharf)
Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galang,
Zitronengras und Garnelen bg | 5,90 € |
| 23 Tom Yam Gai ต้มยำไก่ (etwas scharf)
Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern,
Chili, Champignons und Hühnchenfleisch g | 4,50 € |
| 24 Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง (etwas scharf)
Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern,
Chili, Champignons und Garnelen b,g | 5,90 € |

Mögliche Allergene:

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

Thai-Salate

- | | |
|--|---------|
| 31 Som Tam Thai ส้มตำไทย (sehr scharf) (vegan)
Grüner Papayasalat mit Chili, Knoblauch und Erdnüssend,e | 13,90 € |
| 32 Yam Ma Muang ส้มตำไทย (sehr scharf)
Salat mit grüner Mango, knusprigen Fischstückchen, Chili, Thai-Sellerie und Erdnüssend,e | 14,50 € |
| 33 Yam Wun Sen ยำวุ้นเส้น (sehr scharf)
Glasnudelsalat mit Garnelen, Chili, Schweinefleisch und Thai Kräutern b,f | 14,90 € |
| 34 Yam Nuah ยำเนื้อ (sehr scharf)
Rindfleisch (Steak in Scheibchen) mit Chili, Sellerie und thailändischen Kräuternf,e,h | 14,90 € |
| 35 Yam Taleh ยำทะเล (sehr scharf)
Meeresfrüchtesalat mit Chili, thailändischen Kräuternb,f,e,l | 14,90 € |
| 36 Laab Nuah ลาบเนื้อ (sehr scharf)
Rindfleisch gehackt mit Zwiebeln, Kirschtomate, Chili,
thailändischen Kräutern f,e | 15,90 € |
| 38 Laab Gai ลาบไก่ (sehr scharf)
Hühnchenfleisch gehackt mit thailändischen Kräutern | 12,90 € |
| 39 Laab Muh ลาบหมู (sehr scharf)
Schweinefleisch gehackt mit thailändischen Kräutern | 12,90 € |
| 40 Laab Ped ลาบเป็ด (sehr scharf)
Entenfleisch gehackt mit thailändischen Kräutern | 15,90 € |
| 41 Moo Nam Tok (Wasserfall-Fleisch) หมูน้ำตก (etwas scharf)
gegrillte Schweinefleischstreifen, mit geröstetem zerstoßenem Jasminreis,
rote Zwiebel, thailändischen Kräutern | 12,90 € |

Feuertopf (große Suppe)

- 51 Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ (nicht scharf)** 14,90 €
Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galang, Zitronengras und Hühnchenbrustfilet g
- 52 Tom Kha Gung ต้มข่ากุ้ง (nicht scharf)** 16,90 €
Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galang, Zitronengras und Garnelen g,b,
- 53 Tom Yam Gai ต้มยำไก่ (etwas scharf)** 14,90 €
Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Hühnchenbrustfilet g
- 54 Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง (etwas scharf)** 16,90 €
Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Garnelenb,g
- 55 Tom Yam Taleh ต้มยำทะเล (etwas scharf)** 16,90 €
Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Meeresfrüchteb,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 Garnelenb,c
- 72 Khao Pad Ham ข้าวผัดแฮม (nicht scharf)** 9,90 €
Gebratener Eierreis mit Schinken, Zuckererbsen und Maisc

Nudelgerichte

Sukiyaki สุกียากี้ (etwas scharf)

Thailändischer Eintopf mit Glasnudeln, Ei, Chinakohl, Gemüsen und chinesischer Sellerie, c,f,h

- 620 Sukiyaki mit Gemüse (vegetarisch) 9,90 €
621 Sukiyaki mit Hühnchenfleisch 12,50 €
622 Sukiyaki mit Schweinefilet 13,90 €
624 Sukiyaki mit Meeresfrüchtenb,l 15,50 €

Pad Bami ผัดมะหมี (nicht scharf)

Gebratene Eiernudeln mit Ei, Gemüse und Sojasoße,c,f

- 630 Pad Bami mit Gemüse (vegetarisch) 9,00 €
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 Garnelenb	16,90 €

Pad Makkaroni มั้กะโรนี (nicht scharf)

Makkaroni gebraten mit Zwiebeln, Ei, Paprika, Tomaten und Sojasoße,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 Garnelenb	15,90 €
644 Pad Makkaroni mit Meeresfrüchtenb,d,l	13,50 €

Pad Thai ผัดไทย (nicht scharf)

Gebratenen Reismudeln mit Ei, Pad-Thai-Soße, Tofu, Erdnüssen und Sojasprossenc,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 Garnelenb	14,90 €
654 Pad Thai mit Meeresfrüchtenb,d,l	13,90 €

Pad Wunsen ผัดวุ้นเส้น (nicht scharf)

Gebratenen Glasnudeln mit Ei, Gemüse (Paprika,Möhren,Sojasprossen)c,f

661 Pad Wunsen mit Hühnchenfleisch	9,50 €
662 Pad Wunsen mit Schweinefilet	11,50 €
663 Pad Wunsen mit Garnelenb	14,90 €
664 Pad Wunsen mit Meeresfrüchtenb,d,l	14,50 €

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 Frühlingzwiebeln in Sojasoße mit Cashewnüssenf

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	13,90 €
103 Phad Med Ma-Muang mit Rindfleisch	15,90 €
104 Phad Med Ma-Muang mit Garnelen b	16,90 €
105 Phad Med Ma-Muang mit Fischfiletstückchen kross gebratend	14,90 €

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	15,90 €
114 Phad King mit Garnelen b	16,90 €
115 Phad King mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapiad	14,90 €

Phad Prew Wahn ผัดเปรี้ยวหวาน (nicht scharf)

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

120 Phad Prew Wahn mit Tofu (vegan)f	11,50 €
121 Phad Prew Wahn mit Hühnchenfleisch	13,90 €
122 Phad Prew Wahn mit Schweinefilet	14,90 €
123 Phad Prew Wahn mit Rindfleisch	15,90 €
124 Phad Prew Wahn mit Garnelenb	16,90 €

Phad Graprau ผัดกระเพรา (sehr scharf)

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

130 Phad Graprau mit Tofu	11,90 €
131 Phad Graprau mit Hühnchenfleisch	13,90 €
132 Phad Graprau mit Schweinefilet	14,50 €
133 Phad Graprau mit Rindfleisch	15,50 €
134 Phad Graprau mit Meeresfrüchteb,l	15,90 €
135 Phad Graprau mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapiad	14,90 €

Panaeng แผง (etwas scharf)

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

140 Phad Panaeng mit Tofu (vegan)	11,90 €
141 Phad Panaeng mit Hühnchenfleisch	13,90 €
142 Phad Panaeng mit Schweinefilet	14,50 €
143 Phad Panaeng mit Rindfleisch	15,90 €
144 Phad Panaeng mit Garnelenb	16,90 €

Gaeng Phed แกงเผ็ด (etwas scharf)

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

150 Phad Gaeng Phed mit Tofu (vegan)	11,90 €
151 Phad Gaeng Phed mit Hühnchenfleisch	13,90 €
152 Phad Gaeng Phed mit Schweinefilet	14,50 €
153 Phad Gaeng Phed mit Rindfleisch	15,90 €
154 Phad Gaeng Phed mit Garnelenb	16,90 €
155 Phad Gaeng Phed mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapiad	15,50 €

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)	11,90 €
161 Gaeng Kiew Wahn mit Hühnchenfleisch	13,90 €
162 Gaeng Kiew Wahn mit Schweinefilet	14,90 €
163 Gaeng Kiew Wahn mit Rindfleisch	15,90 €
164 Gaeng Kiew Wahn mit Garnelenb	16,90 €
165 Gaeng Kiew Wahn mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapia	14,90 €

Hauptgerichte

Gaeng Massaman แกงมัสมั่น (etwas scharf)

Gebratenes in Kokosmilch mit Erdnuss-Currysoße, Kartoffelstückchen und Zwiebelne,g

170 Gaeng Massaman mit Tofu (vegan)	11,90 €
171 Gaeng Massaman mit Hühnchenfleisch	12,90 €
172 Gaeng Massaman mit Schweinefilet	13,50 €
173 Gaeng Massaman mit Rindfleisch	14,90 €
174 Gaeng Massaman mit Garnelenb	15,90 €

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 Garnelenb	16,90 €
185 Pad Prik Tai Damm mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapiad	14,90 €

Pad Pak Ruam ผัดผักรวม (nicht scharf)

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

190 Pad Pak Ruam mit Tofu (vegan)	11,90 €
191 Pad Pak Ruam mit Hühnchenfleisch	12,50 €

192 Pad Pak Ruam mit Schweinefilet	13,90 €
193 Pad Pak Ruam mit Rindfleisch	14,90 €
194 Pad Pak Ruam mit Garnelenb	16,90 €
195 Pad Pak Ruam mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapiad	14,90 €

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	14,50 €
203 Pad Phed mit Rindfleisch	15,90 €

Gaeng Gari แกงกะหรี่ (etwas scharf)

Gebratenes in Kokosmilch mit gelber Currysoße, Kartoffelstückchen und Zwiebelg

210 Gaeng Gari mit Tofu (vegan)	11,90 €
211 Gaeng Gari mit Hühnchenfleisch	12,90 €
212 Gaeng Gari mit Schweinefilet	13,50 €
213 Gaeng Gari mit Rindfleisch	14,90 €
214 Gaeng Gari mit Garnelenb	16,90 €
215 Gaeng Gari mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapiad	14,90 €

Pad Nam Mahn Hoi ผัดน้ำมันหอย (nicht scharf)

Gebratenes Fleisch in Austernsoße mit Frühlingszwiebeln und etwas Rotwein
abgeschmeckt, in der Eisenpfanne zubereitet und serviertb,d,l,m

221 Pad Nam Mahn Hoi mit Hühnchenfleisch	12,90 €
222 Pad Nam Mahn Hoi mit Schweinefilet	13,50 €
223 Pad Nam Mahn Hoi mit Rindfleisch	15,90 €

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

Gebratener Wasserspinaat, 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	14,50 €
233 Pad Pak Bung mit Rindfleisch	15,90 €
234 Pad Pak Bung mit Garnelenb	16,90 €
235 Pad Pak Bung mit gebackenen Fischfiletstückchen vom Tilapiad	14,90 €

260 Gai Nam Dang ไก่ผัดน้ำแดง (etwas scharf bis scharf) 13,90 €

Knuspriges Hühnchenbrustfilet in pikanter roter Soße mit gedämpftem Gemüse,
Knoblauch und Rotwein abgeschmeckta,m

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) 15,90 €

Gebackene Thai Ente mit Mango, Karotten,
Zucchini und Paprika

301 Ped Pad Kee Mau เป็ดซีเม่า (scharf) 16,90 €

Gebackene Thai Ente mit Bohnen, Thai-Auberginen,
frischem grünen Pfeffer, Chili, Hot Thai-Basilikum und Knoblauch

- 302 Ped Pad Khing เป็ดผัดขิง (nicht scharf) 15,50 €**
Gebackene Thai Ente mit Morcheln, Zwiebeln, Paprika
und frischem Ingwer
- 303 Ped Pad Pak Ruam เป็ดผัดผักรวม (nicht scharf) 15,90 €**
Gebackene Thai Ente mit frischen Sojasprossen, Brokkoli,
Karotten, Blumenkohl, Babymais und Zuckererbsen in Soße f
- 304 Gaeng Kiew Wahn Ped แกงเขียวหวานเป็ด (etwas scharf) 16,50 €**
Gebackene Thai Ente mit Thai Auberginen, grüne Bohnen, grünen Thai-Curry
und Kokosmilch g
- 305 Pah Naeng Ped แพนงเป็ด (etwas scharf) 16,90 €**
Gebackene Thai Ente mit Kokosmilch, Thai-Basilikum, rotem Thai Curry,
grünen Bohnen und Erdnüsse, g
- 306 Gaeng Phed Ped Yang แกงเผ็ดเป็ดย่าง (etwas scharf) 16,50 €**
Gebackene Thai Ente Entenbrustfilet mit Bambus, Tomaten, Ananas,
rotem Thai-Curry und Kokosmilch g
- 307 Massaman Ped แกงมัสมั่น (etwas scharf) 14,90 €**
Gebackene Thai Ente mit Erdnüssen, Currysoße, Kartoffeln, Zwiebel
und Kokosmilch ,e.g
- 308 Gaeng Gari Ped แกงกะหรี่เป็ด (etwas scharf) 15,50 €**
Gebackene Thai Ente mit gelben Curry, Kartoffeln, Zwiebel und
Kokosmilch
- 309 Ped Prew Wahn เป็ดผัดเปรี้ยวหวาน (nicht scharf) 15,90 €**
Gebackene Thai Ente mit Ananas, Gurken, Paprika, Tomaten, Zwiebel in süß-sauer Soße
- 310 Ped Thod Grob Sam Rod เป็ดทอดกรอบสามรส (sehr scharf) 16,90 €**
Gebackene Thai Ente in süß-scharfer Chilisoße und Ananas

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, 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 Ganzer, kross gebackener Tilapia Fisch mit geröstetem frischem Knoblauch und schwarzem Pfeffer d(etwas scharf)	16,90 €
404 Pla Thod Pad Pong Gari ปลาทอดผัดผงกะหรี่ (etwas scharf) Ganzer, kross gebackener Tilapia Fisch mit gelben Curry, Ei, Frühlingzwiebelc,d,g	16,50 €
405 Pla Priau Wahn ปลาผัดเปรี้ยวหวาน (nicht scharf) Ganzer, kross gebackener Tilapia Fisch mit Ananas und Tomaten, süß-sauerd	16,90 €
406 Pla Chu Chi ปลาชุฉี่ (scharf) Ganzer, kross gebackener Tilapia Fisch gebraten mit Schu-Schi-Tai-Curry, Kokosmilch und Thai-Gewürzen d,g	17,90 €
407 Pla Nung Manao ปลานึ่งมะนาว (scharf) NEU!! Ganzer gedämpfter Tilapia Fisch mit Chili und Limettensoße d	18,90 €
408 Pla Nung King ปลานึ่งขิง(nicht scharf) NEU!! Ganzer gedämpfter Tilapia Fisch in Sojasoße mit Ingwer und schwarzem Pfefferd	19,90 €
411 Gung Thod Grob Rod Sod Makham กุ้งทอดกรอบราดซอสมะขาม (nicht scharf) 17,50 € Gebratene Großgarnelen mit Tamarindsoße und kleinen roten Zwiebeln b	
412 Gung Thod Grob Sam Ros กุ้งทอดกรอบสามรส (sehr scharf) Gebratenen Großgarnelen mit süß-scharfer Ananas-Chilisoße b	18,90 €
413 Gung Ob Wun Sen กุ้งอบวุ้นเส้น (nicht scharf) Gegrillte Großgarnelen im Topf mit Glasnudeln auf Speck gebraten und Korianderstengelb,f	18,90 €

Dessert (nicht scharf)

601 gebratene Ananas mit Honig und Vanilleeis สับปะรดทอดราดน้ำผึ้งa,g 4,50 €	
602 gebratene Banane mit Honig und Vanilleeisกล้วยทอดราดน้ำผึ้งa,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 ไอศกรีมทอดกรอบa	5,50 €
606 Man Thet, Süßkartoffeln in Teig gebacken und Vanilleeis มันเทศa,g	4,10 €
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) ข้าวเหนียวมะม่วงj Süßer thailändischer Klebereis mit frischer Original-Thai-Mango und Kokossoße	8,90 €

Mögliche Allergene:

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

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)g	0,2L / 0,4L	2,70 € / 4,80 €
802 / 1 Erdbeer-Lassy (nur zur Erdbeersaison)g	0,2L / 0,4L	2,70 € / 4,80 €
967 / 1 Guavasaft ^{2,3,5}	0,2L / 0,4L	2,50 € / 3,80 €
968 / 1 Lycheesaft ^{2,3,5}	0,2L / 0,4L	2,50 € / 3,80 €
9673/4 Ananas-Kokosnussaftg,2	0,2L / 0,4L	2,60 € / 3,80 €
971/2 Kokossaft ,Wasser von frischer grüner Kokosnuss 100% Natur	0,2L / 0,4L	3,20 € / 4,80 €
976 Thai Eistee mit Milch Cha Nom Yen ^{1,5,8} g	0,4L	3,60 €
979 Thai Eistee mit Zitrone Cha Ma Nao ^{1,2} Neu!	0,4L	3,60 €
980 Thai Eiskaffee ¹ thailändischer Eiskaffee mit süßer Kondensmilchg	0,4L	4,20 €
977 Ingwer Tee aus frischem thailändischen Ingwer		2,60 €

Säfte

960 Tomatensaft		0,2L	2,60 €
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	2,10 € / 3,50 €	
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 Sauerkirschschorle	0,2L / 0,4L	2,65 € / 4,40 €	
9663/ 4 Bananenschorle	0,2L / 0,4L	2,10 € / 3,50 €	

Fassbier

901 Krombacher Pils	0,3 L	2,50 €
902 Krombacher Pils	0,5 L	3,80 €
905 Krombacher Dunkel	0,3 L	3,10 €
906 Krombacher Dunkel	0,5 L	4,30 €
908 Radler	0,3 L	2,50 €
909 Radler	0,5 L	3,80 €

Flaschenbier

911 Singha Beer (original thailändisches Bier)	0,33 L	3,50 €
912 Chang Beer (original thailändisches Bier)	0,33 L	3,50 €
921 Franziskaner Kristall	0,50 L	3,90 €
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 €
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 Bad Liebenwerder Mineralwasser spritzig	0,25L	1,80 €
955 Bad Liebenwerder Mineralwasser medium	0,25L	1,80 €
956 Bad Liebenwerder Mineralwasser Pur	0,25L	1,80 €
957 Bad Liebenwerder Mineralwasser spritzig	0,75L	3,90 €
957 Bad Liebenwerder Mineralwasser medium	0,75L	3,90 €
958 Bad Liebenwerder Mineralwasser Pur	0,75L	3,90 €

Sekt

981 Glas Bernard-Massard Tradition Sekt trocken	0,1L	3,10 €
982 Piccolo Rotkäppchen Sekt trocken/ halbtrocken	0,2L	5,90 €
983 Flasche Bernard-Massard Tradition Sekt trocken	0,75L	16,60 €

Möglich Bestandteile bei den Getränken: 1 koffeinhaltig, 2 Zitronensäure, 3 Ascorbinsäure, 4 Calciumhaltig, 5 Antioxidationsmittel, 6 Chininhaltig, 7 ohne Zuckerzusatz, 8 Farbstoff E, 9 Ameisensäure, 10 Zuckersirup 11 Schwefeldioxid

Softdrinks

941/1 Coca Cola ^{1,8} (auch light)	0,2L / 0,4L	2,00 € / 3,40 €
942/1 Fanta Orange ^{5,8}	0,2L / 0,4L	2,00 € / 3,40 €
943/1 Sprite ^{5,}	0,2L / 0,4L	2,00 € / 3,40 €
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		2,30
€2,3,5,8		

Weißwein 11

991 Cellier de La Comtesse Trocken (Frankreich)(offen)	0,1L	2,10 €
992 Cellier de La Comtesse Trocken (Frankreich)(offen)	0,2L	3,80 €
993 Weißweinschorle	0,2L	3,80 €
994 Flasche Cellier de La Comtesse Trocken (Frankreich)	0,75L	14,50 €
9911 Cleebronner Michelsberg Riesling Trocken (Württemberg)	0,1L	2,10 €
9921 Cleebronner Michelsberg Riesling Trocken (Württemberg)	0,2L	3,80 €
9941 Flasche Cleebronner Michelsberg Riesling Trocken (Württemberg)	0,75L	14,50 €

Rosé 11

998 Cleebronner Michaelsberg Schwarzriesling Weißherbst	0,2L	4,50 €
---	------	--------

Rotwein 11

995 Cellier de La Comtesse Trocken (Frankreich)(offen)	0,1L	2,10 €
996 Cellier de La Comtesse Trocken (Frankreich)(offen)	0,2L	3,80 €
997 Cellier de La Comtesse Trocken (Frankreich)	0,75L	14,50 €
990.McPeterson Shiraz ,Australia	0,2L	5,20 €

Mixgetränke / Longdrinks

9901 Mehkong 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	3,00 €
9921 SangSom (Original-Thaischnaps 40%)	2cl	3,50 €
9923 Wodka (40%)	2cl	2,50 €
9924 Aquavit Linie (41,5%)	2cl	3,50 €
9926 Johnnie Walker Red Label (40%)	2cl	3,40 €
9936 Havana Club/ Captian Morgen (40% /35%)	2cl	2,50 €
9928 Fernet Branca (39%)	2cl	2,80 €
9929 Ramazotti (38%)	2cl	2,80 €

9930 Jägermeister (35%)	2cl	2,30 €
9932 Tequila (38%)	2cl	2,60 €
9934 Jim Beam (40%)	2cl	2,60 €
9935 Grappa (38%)	2cl	2,80 €
9937 43 Cuarente Y Tres (31%) (spanischer Likör aus 43 Zutaten)	2cl	3,20 €

Heißgetränke

971 Kaffee ¹		2,20 €
972 Milchkaffee ¹		2,60 €
973 Cappuccino		2,65 €
974 Latte Macchiato ¹		2,50 €
975 Espresso ¹		2,20 €
976 Tee (Schwarzer Tee, Grüner Tee, Jasmin Tee, Pfefferminztee Früchtetee) ¹		1,80 €
977 Ingwer Tee (aus frischem Ingwer)		2,60 €
978 Heiße Schokolade		2,20 €

Möglich Bestandteile bei den Getränken: 1 koffeinhaltig, 2 Zitronensäure, 3 Ascorbinsäure, 4 Calciumhaltig, 5 Antioxidationsmittel, 6 Chininhaltig, 7 ohne Zuckerzusatz, 8 Farbstoff E, 9 Ameisensäure, 10 Zuckersirup 11 Schwefeldioxid

Das Menue für die Kinder สำหรับเด็ก

711 Khao Pad Ham ข้าวทอดไข่ (nicht scharf)

5,00 €

Gebratener Eierreis mit Schinken, Zuckererbsen und Mais

712 Pad Bami Gai ผัดมะหมี (nicht scharf)

5,00 €

Gebratene Eiernudeln mit Ei, Hühnchenbrustfilet, Gemüse und Sojasoße a,c

713 Pad Bami Muh ผัดมะหมี (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 Reisnudeln, Ei, Tofu, Erdnüssen und Sojasprossenc,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 thailändische Fisch Frikadellen mit einer kleinen Portion Reisb,a,c,d

719 Poh Pia Pak Thod (vegetarisch) (nicht scharf)(vegetarisch)

4,30 € 4 Thailändische Frühlingsrollen mit Gemüse mit einer kleinen Portion Reisa,c,f

720 Sateh Gai สะเต๊ะไก่ (nicht scharf)

4,90 €

4 Hühnchenfiletspießchen mit Erdnussoße mit einer kleinen Portion Reisa,c,e

721 Peek Gai Todd (nicht scharf)

4,90 €

Knusprig frittierte Hühnchenflügel mit einer kleinen Portion Reisa

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