

Vorspeise / Appetizer

1. Po Pia Tord vegetarisch 4 Stk. 5,50€
hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse
dazu Hausgemachte Süß Sauer Sauce
*homemade spring rolls with vegetables,
served with homemade sweet 'n sour sauce*
1, 4,
- Po Pia Sod
Sommerrollen gefüllt mit Gemüse und frischen Kräutern,
serviert mit hausgemachter Hoisin Sauce mit Chili und Knoblauch
*summer rolls filled with vegetables and fresh herbs,
served with homemade hoisin sauce with chili and garlic*
1,2,4,b
2. wahlweise gefüllt mit: Tofu 5,50€
3. Huhn / chicken 6,00€
4. Garnelen / shrimps 6,50€
5. Sateh Spieße 4 Spieße 6,50€
würzig gegrilltes Hähnchenfleisch (mariniert),
dazu Gurkenrelish, serviert mit süßer,
leicht scharfer Erdnusssauce
*grilled chicken skewers (marinated), served with
cucumber relish and sweet, slightly spicy peanut sauce*
2
6. Giaw Tord 5 Stk. 6,50€
frittierte Wantan gefüllt mit gehackten Garnelen
und Hühnerfleisch serviert mit Hausgemachter
Süß Sauer Sauce , dazu Erdnüsse und Koriander
*fried Wantan filled with shrimps and chicken,
served with homemade sweet 'n sour sauce with peanuts and koriander*
1, 2,4,
7. Tord Man Pla 4 Stk. 7,50€
frittierte Fischfrikadellen, gewürzt mit rotem Thai Curry,
grünen Bohnen und Zitronenblätter, serviert mit Gurkenrelish
und Koriander
*fried fishballs with red thai curry, green beans and
lemon leaves, served with cucumber relish also peanuts and koriander*
b,2,6,9,11,
8. Gai Tord 2 Stk. 6,50€
frittierter Hähnchenschenkel nach Art des Hauses und dazu
Hausgemachte Chili Sauce
home made fried chicken thigh and home made chili sauce
1,4,11, b

Suppen / Soups

Tom Kha

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galgant,
Zitronengrass und Koriander

*coconut milk soup with mushrooms, galangal,
lemongrass and coriander*

10,11,b

20. wahlweise mit:	Tofu	5,50€
21.	Huhn / chicken	6,00€
22.	Garnelen / shrimps	6,50€

Tom Yam

saure scharfe Suppe mit Champignons,
Tomaten, Zitronengrass, Galgant und Koriander

*hot 'n sour soup with mushrooms, tomatoes,
lemongrass, galangal and coriander*

10, 11, b

23. wahlweise mit:	Tofu	5,50€
24.	Huhn / chicken	6,00€
25.	Garnelen/shrimps	6,50€

27. Tom Juet Wunsen 5,50€

Klare Brühe mit Glasnudeln, Tofu
und Koriander

*vegetable soup with glass noodles, silk tofu
and coriander*

b

28. Giaw Nam 6,50€

Wantan Suppe (gefüllt mit gehacktem
Huhn und Garnelen) und Blattgemüse
*wonton soup (filled with minced chicken
and shrimps) and vegetables*

b, 1

Salate / Salads

30. Som Tam Thai style 9,50€

grüne Papayastreifen mit Schlangenbohnen,
Tomaten, Knoblauch , getrockneten Garnelen und Erdnüssen

*green papaya strips with snake beans, tomatoes, garlic,
dried shrimps and peanuts*

2, 10, 11, b

31. Isan style 10,50€

(für Insider: mit fermentiertem Fisch und eingelegtem mini Krebs)

(for insiders: with fermented fish and pickled mini crabs)

Yam Wun Sen

Glasnudelsalat mit Tomaten, Sellerie,
Zwiebeln, Kräutern, Chili und Erdnüsse

*glass noodle salad with tomatoes, celery,
onions, herbs, chili and peanuts*

2, 8, 11, b

32. wahlweise mit: Huhn / chicken 8,50€

33. Garnelen/ shrimps 9,50€

Laab

gehacktes Fleisch mit Zwiebeln,
Kräutern, Minze, Chili und geröstetem Reis

*chicken with onions, herbs, mint, chili and
roasted rice*

11, b

34. wahlweise mit: Tofu 9,00€

35. Huhn / chicken 9,50€

36. Ente / duck 10,50€

Gebratener Reis / Fried Rice

Khao Pad

gebratener Reis mit Gemüse und Ei

fried rice with vegetables and eggs

1, 4, 6, b

40. wahlweise mit:	Tofu	9,50€
41.	Huhn / chicken	10,50€
42.	Rind / beef	11,50€
43.	Garnelen / shrimps	12,50€

Gebratene Nudeln / Fried Noodles

Pad Thai

gebratene Reisbandnudeln in Tamarind Sauce,

Ei, Sojasprossen und Erdnüssen

fried rice noodles in tamarind sauce with,

eggs, soybean sprouts and peanuts

1, 2, 4, 6, 11, b

50. wahlweise mit:	Tofu	9,50€
51.	Huhn / chicken	10,50€
52.	Garnelen / shrimps	12,50€

Pad Siu

gebratene große Reisbandnudeln in Sojasauce

mit Ei, Gemüse

fried rice noodles (thicker) in soysauce with eggs,

vegetables

1, 2, 4, 6, 11

60. wahlweise mit:	Tofu	9,50€
61.	Huhn / chicken	10,50€
62.	Rind / beef	11,50€
63.	Garnelen / shrimps	12,50€

Nudelsuppen/ Noodle Soup

Guai Tiaw

milde thailändische Nudelsuppe mit Sojasprossen
frischen Kräutern und Fischbällchen

mild thai noodlesoup with soybean sprouts,herbs and fishballs

1, 4, 8,

70.	wahlweise mit:	Huhn / chicken	9,50€
71.		Schwein / pork	9,50€
72.		Rind / beef	10,50€

73. Tom Yam Nudelsuppe 12,50€

süß sauer scharfe Suppe mit gehacktem
Huhn oder Schwein, Fischbällchen, Sojasprossen,
Kräutern und Ei

*sweet hot 'n sour soup with chicken or pork, fishballs,
soybean sprouts,herbs and egg*

1,2,6,9,10,11

74. Nam Ngiaw 13,50€

würzige Nudelsuppe mit Curry, Reisnudeln,
gehacktem Schweinefleisch (wahlweise mit Huhn),
Tomaten Soja Sprossen und frischen Kräutern

*spicy noodle soup with curry, rice noodles, minced Pork
(optional with chicken), tomatoes Soja Sprossen and fresh herbs*

1,4, 11

76. Khao Soi 13,50€

Würzig cremige Kokos Curry Suppe aus Nord-Thailand,
Mit knusprigen Hähnchen,Limetten,Eiernudeln Zwiebeln
und Koriander

*spicy creamy coconut curry soup from nothern thailand with
crispy chicken egg noodles onians and coriander*

1,4,9,10,11

77.	wahlweise :	Rind / beef	12,50€
-----	-------------	-------------	--------

Thai Curry

Kiaw Wan

grünes Kokos Curry mit Thai-Auberginen,
Bambusstreifen, Pepperoni und Thai Basilikum

*green coconut curry with thai eggplants, bamboo strips,
pepper and thai basil*

1,4, 9, 11

80.	wahlweise mit:	Tofu	9,00€
81.		Huhn / chicken	9,50€
82.		Rind / beef	10,50€
83.		Ente / duck	11,50€
84.		Garnelen / shrimps	12,50€

Gaeng Pet

rotes Kokos Curry mit Thai-Auberginen,
Bambusstreifen, Pepperoni und Thai Basilikum

*red coconut curry with thai eggplants, bamboo strips,
pepper and thai basil*

1,4, 9, 11

85.	wahlweise mit:	Tofu	9,00€
86.		Huhn / chicken	9,50€
87.		Rind / beef	10,50€
88.		Ente / duck	11,50€
89.		Garnelen / shrimps	12,50€

Massaman Curry

Massaman Kokos Curry mit Kartoffeln, Karotten,
Zwiebeln und Erdnüssen

*yellow coconut curry with potatoes, carrots,
onions and peanuts*

1,2, 4, 11

90.	wahlweise mit:	Tofu	9,00€
91.		Huhn / chicken	9,50€
92.		Rind / beef	10,50€
93.		Ente / duck	11,50€

Hauptgerichte

100. Pat Pak Ruam Tofu 9,50€
Gebratenes Wokgemüse in Sojasauce
Mit Tofu
fried vegetables in soy sauce with tofu
1,4,

101. Gai Pad Med Huhn 11,50€
Knuspriges Hähnchenfleisch geraten
mit Peperonis, Paprika, Frühlingszwiebeln, Champignon
und Cashewkerne
*crispy roasted chicken with pepperoni, spring onions
champignon and cashew nuts*
1,3,4,5,11

Pad Krapao

Gehacktes angebraten in Sojasauce mit
Thai Basilikum Chili und Knoblauch
*chopped meat sauteed in soy sauce,
thai basil and garlic*
1,4,10,11

102. Schwein/Huhn 9,50€

103. Rind 10,50€

104. Khao Man Gai 10,50€
Pochierte Hähnchenkeule mit aromatischem Reis,
Hausgemachte Chili Sauce und dazu klare Hühnerbrühe
*poached chicken with aromatic rice, home made
chili sauce and clear chicken broth*
1,4,11

Extras

130. Reis 2,50€
131. Klebreis 2,50€
132. Spiegel Ei 1,50€
133. Extra Fleisch 4,00€
134. Erdnuss Sauce 2,50€
135. Sweet Chili Sauce 1,50€

Getränke/ Drinks

HOME MADE THAI DRINKS: 0,25l

400 LAM YAI / LONGAN DRINK 2	3,50€
401 CHA YEN / THAI MILK TEA 2	3,50€
402 CHA MANAOW / THAI ICE TEA 2	3,50€
403 GEK HUEY / CHRYSANTHEMUM DRINK 1,2	3,50€
404 KRACHIAP / HIBISCUS DRINK 2	3,50€
405 OLIANG / THAI ICED COFFEE 1,2,3	3,50€
406 CHA KEAW / GREEN THAI MILK TEA 2,4	3,50 €
407 ANCHAN MANOW/BUTTERFLY PEA DRINK 0,4l 2	4,50€
408 ROSEN LYCHEE EISTEE 0,4l 2,4	4,50€

FRITZ-KOLA 0,2 l

500 KOLA 1,4	2,50€
501 OHNE ZUCKER 1,2,4	2,50€

FRITZ-LIMO 0,2 l

502 APFEL-KIRSCH-HOLUNDER	2,50€
503 HONIGMELONE	2,50€
504 ORANGE 4,5	2,50€
505 ZITRONE 5	2,50€

FRITZ-SPRITZ 0,2 l

506 BIO RHABARBERSCHORLE 2	2,50€
----------------------------	-------

PROVIANT 0,33l

507 BIO APFELSCHORLE 2	2,80€
508 Anjola 0,33l 2	2,80€

WASSER / WATER

510 SPRUDEL / SPARKLING 0,25 l	2,50€
511 SPRUDEL / SPARKLING 0,75 l	4,50€
512 STILL 0,25 l	2,50€
513 STILL 0,75 l	4,50€

SÄFTE / JUICES

520 ORANGE 0,2 l	2,80€
521 APFEL 0,2 l	2,80€

ALKOHOLFREIES BIER / NON-ALCOHOLIC BEER

525 PAULANER HEFE ALKOHOLFREI 0,33 l	2,90€
--------------------------------------	-------

INKS

530 ESPRESSO	2,00€
531 KAFFEE/ COFFEE	2,50€
532 CAPUCCINO	2,80€
533 LATTE MACCHIATO	2,80€
534 FRISCHER INGWERTEE / FRESH GINGER TEA	2,80€
535 FRISCHE MINZE TEE / FRESH MINT TEA	2,80€

Zusatzstoffe:

- 1) erhöhter Koffeingehalt 25 mg/100ml
- 2) mit Süßungsmittel
- 3) koffeinhaltig
- 4) mit Farbstoff
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) Taurinhaltig
- 7) Gluten

*enthält eine Phenylalaninquelle

Allergenkennzeichnung / Allergen Labelling

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Mehl, Austernsauce, Kikkoman oder Öl)
cereals containing gluten (wheat, flour, oyster sauce, Kikkoman or oil)
 2. Erdnüsse und Erdnussprodukte
peanuts and peanut product
 3. Nüsse (Cashewnüsse, Mandel)
nuts (cashew nut, almond)
 4. Soja (Sojasprossen, Sojabohnen, Sojasauce, Kikkoman, Tofu)
soy (soybean sprouts, soybeans, soy sauce, Kikkoman, tofu)
 5. Sesam und Sesamöl
sesame and sesamum
 6. Eier und Eierzeugnisse/ eggs-products
 7. Milchprodukte aus Kuhmilch, Butter, Kondensmilch (einschl. Laktose)
milk products of cow's milk, butter, condensed milk (including lactose)
 8. Sellerie (Thai-Sellerie)
celery (thai celery)
 9. Weichtiere (Tintenfisch, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
mollusk (squid, fish sauce, asian condiment paste)
 10. Schalen-/Krustentiere (Garnelen, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
shellfishes and crustaceans (prawns/shrimps, fish sauce, asian condiment paste)
 11. Fisch (alle Arten von Fisch, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
fish (all kind of fish, fish sauce, asian condiment paste)
-
- a) mit Konservierungsstoff (preservative)
 - b) mit Geschmacksverstärker (flavor enhancers)
 - c) mit Antioxidationsmittel (Antioxidant)
 - d) mit Farbstoff (dye)
 - e) mit Phosphat (phosphate)
 - f) mit Süßungsmittel (sweeteners)
 - g) koffeinhaltig (with caffeine)
 - h) chininhaltig (quinine)
 - i) geschwärzt (blackened)
 - j) enthält Phenylalaninquelle (phenylalanine)
 - k) mit Säuerungsmittel (acidifiers)