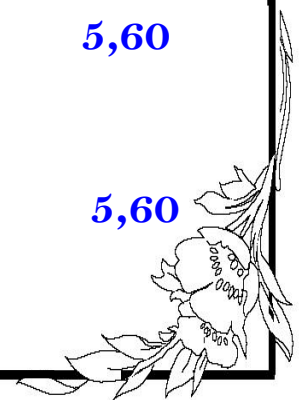


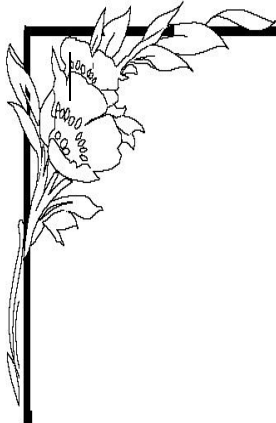
# ซุ๊ป

## SUPPEN

€

- V21 ต้มยำกุ้ง Tom Yam Gung (scharf) 7,20**  
Sauer-scharfe Garnelensuppe mit Champignons, Thai-Gewürzen und Gemüse.
- V22 ต้มข่ากุ้ง Tom Kha Gung (scharf) 7,20**  
Sauer-scharfe Garnelensuppe mit Champignons, Kokosnussmilch, Thai-Gewürze und Gemüse.
- V23 ต้มยำไก่ Tom Yam Gai (scharf) 5,60**  
Sauer-scharfe Hühnerfleischsuppe mit Champignons, Thai-Gewürzen und Gemüse.
- V24 ต้มข่าไก่ Tom Kha Gai (scharf) 5,60**  
Sauer-scharfe Hühnerfleischsuppe mit Champignons, Kokosnussmilch, Thai-Gewürzen und Gemüse.
- V25 โป๊ะแตก Pothaeg (scharf) 7,60**  
Sauer-scharfe Meeresfrüchte-Suppe mit Thai-Gewürze und Gemüse.
- V26 ซุปวุ้นเส้น Supp Wun-Sen 5,60**  
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch.
- V27 เกี้ยวซ่า Giow Nam 5,60**  
Teigtaschen mit Garnelen – und Hühnerfleischfüllung.
- V28 ซุปผักสด Supp Phak-Sod 5,60**  
Gemischte Gemüsesuppe.
- V29 ต้มข่าผัก Tom Kha Phak (scharf) 5,60**  
Gemüsesuppe mit Kokosnussmilch und Thai-Gewürzen.

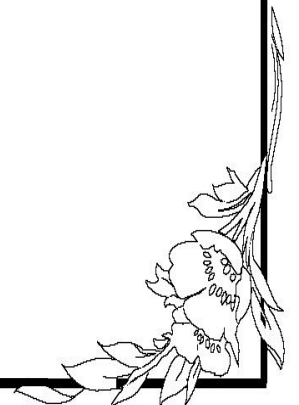




# อาหารว่าง

## WARME VORSPEISEN

		€
V30	<b>ข้าวเกรียบกุ้ง Khao Giab Gung</b>	3,50
	Krabbenchips mit Erdnuss – Sosse.	
V31	<b>ปอเปี๊ยะ Popia</b>	4,00
	Frühlingsrolle mit Süss – Saurer – Sosse.	
V32	<b>เกี๊ยวทอด Giow Thod</b>	5,60
	Gebackene Teigtaschen (Garnelen – und Hühnerfleischfüllung) mit süss – saurer – Sosse.	
V33	<b>ผักชุบแป้งทอด Pak Schup Paeng Thod</b>	6,80
	Fritiertes Gemüse mit Süss – Saurer – Sosse.	
V34	<b>สะเต๊ะไก่ Gai Sate'</b>	7,20
	Hühnerfleischspiess eingelegt in Curry und Kokosnussmilch, gegrillt mit Erdnuss – Sosse Und Gurkensalat.	
V35	<b>Thai Vorspeisenplatte Mit Gai Sate, Giow Thod (Teigtaschen) und Popia Für 2 Personen</b>	8,50





# สลัด

## SALATE

€

- |     |               |  |      |
|-----|---------------|--|------|
| V41 | ยำเนื้อ       | Yam Nüa (sehr scharf)  | 7,50 |
|     |               | Rindfleischsalat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln nach Thai – Art.     |      |
| V42 | ยำไก่         | Yam Gai (sehr scharf)  | 7,50 |
|     |               | Hühnerfleischsalat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln nach Thai – Art.   |      |
| V43 | ยำทะเล        | Yam Ruammid Talee (Scharf)   | 8,50 |
|     |               | Meeresfrüchtesalat mit Zwiebeln.                                       |      |
| V44 | ยำวุ้นเส้นไก่ | Yam Wun – Sen Gai  | 7,50 |
|     |               | (scharf)<br>Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch,<br>Erdnuss und Zwiebeln. |      |

# หมู

## SCHWEINEFLEISCH

€

50 หมูผัดผัก Muh Phad Phak Ruammid 14,50

Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse.

51 หมูขี้เมา Muh Phad Kimau (scharf) 14,50

Gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen, Basilikum, Knoblauch und Auberginen.

52 หมูผัดกระเพรา Muh Phad Baikraphau 14,50

(sehr scharf)  
Gebratenes Schweinefleisch mit Paprika, Basilikum, Zwiebeln, Champignons, Chilli und Knoblauch.

53 พะแนงหมู Pha Näng Muh (scharf) 14,50

Schweinefleisch mit Rotcurry, Paprika, grünen langen Bohnen, Basilikum in Kokosnussmilch mit Erdnuss.

54 แกงส้มประรดหมู Gäng Sabparod Muh 14,50

Schweinefleisch mit Rotcurry, Basilikum und Ananas in süß-saurer – scharfer - Sosse

55 หมูทอดเปรี้ยวหวาน Muh Thod Priow Waan

Gebackenes Schweinefleisch mit Paprika, Tomaten, Ananas, Bambussprossen und Zwiebeln in süß-saurer-Sosse.

14,50



# เนื้อวัว

## RINDFLEISCH

€

60 เนื้อผัดผัก Nüa Phad phak Ruammid 15,00

Gebratenes Rindfleisch mit  
verschiedenen Gemüse.

61 แกงเขียวหวานเนื้อ Gäne Kiow Waan Nüa  
16,00

(scharf)

Rindfleisch mit Grüncurry, grünen langen Bohnen,  
Zucchini, Basilikum und Auberginen in  
Kokosnussmilch.

62 ผัดกระเพราเนื้อ Nüa Phad Baikraphau  
15,00

(sehr scharf)

Gebratenes Rindfleisch mit Paprika,  
Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch und Chilli.

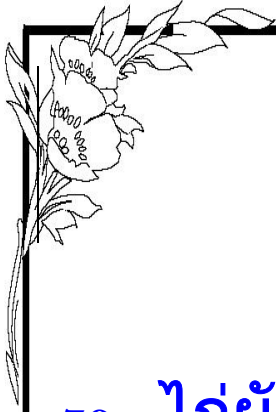
63 พะแนงเนื้อ Pha Näng Nüa 16,00

(scharf)

Gebratenes Rindfleisch mit Rotcurry, Paprika,  
grünen, langen Bohnen und Basilikum in  
Kokosnussmilch mit Erdnuss.

64 เนื้อผัดน้ำมันหอย Nüa Nam Mann Hoi 15,00

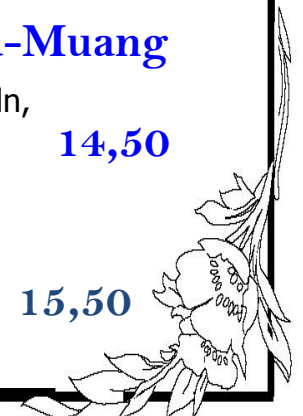
Rindfleisch mit Champignons und Broccoli in  
Austernsosse.



# ไก่

## HUHN

- |    |  | €     |
|----|--|-------|
| 70 | <b>ไก่ผัดผัก Gai Phad Phak</b><br>Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüse.   | 14,00 |
| 71 | <b>ไก่ผัดขี้เมา Gai Phad kimau (scharf)</b><br>Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambussprossen, grünen, langen, Bohnen, Basilikum, Auberginen und Knoblauch.                           | 14,50 |
| 72 | <b>แกงเผ็ดไก่ Gäng Phet Gai (scharf)</b><br>Hühnerfleisch mit Rotcurry, Bambussprossen, grünen langen, Bohnen, Basilikum und verschiedenen Auberginen in Kokosnussmilch.           | 15,50 |
| 73 | <b>ไก่ผัดใบกระเพรา Gai Phad Baikraphau</b><br>(scharf)<br>Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Basilikum, Chilli und Knoblauch.   | 14,50 |
| 74 | <b>พะเนียงไก่ Pha Näng Gai (scharf)</b><br>Gebratenes Hühnerfleisch mit Rotcurry, Paprika, grünen langen Bohnen und Basilikum in Kokosnussmilch und Erdnussosse.                   | 15,50 |
| 75 | <b>แกงเขียวหวานไก่ Gäng Kiow Waan Gai</b><br>(scharf)<br>Gebratenes Hühnerfleisch mit Grüncurry, Bambussprossen, grünen langen Bohnen, Basilikum und Auberginen in Kokosnussmilch. | 15,50 |
| 76 | <b>ไก่ผัดเผ็ดมะม่วง Gai Phad Met-Ma-Muang</b><br>Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Cashewkerne.  | 14,50 |
| 77 | <b>แกงส้มประดไก่ Gäng Sabparod Gai</b><br>Hühnerfleisch mit Rotcurry, Basilikum und Ananas in Kokosnussmilch, süß-sauer-scharf.  | 15,50 |





# เป็ด

## ENTE

€

80 **เป็ดทอดผัดผัก Phed Phad Phak Ruammid** 18.20

Knusprige gegrillte Ente, kleingeschnitten mit Gemüse und zwei verschiedenen Sossen.

81 **เป็ดย่างผัดเผ็ด Phed Jaang Phad Phet** (sehr scharf)

18,20

Ente mit Bambussprossen, Lauch und Thai-Basilikum.

82 **แกงเผ็ดเป็ดย่าง Gäng Phet Phed Jaang** (scharf)

18,20

Ente mit Rotcurry, Paprika, Bambussprossen, Basilikum, Tomaten und Ananas in Kokosnussmilch.

83 **เป็ดทอดเปรี้ยวหวาน Phed Thod Priow Waan**

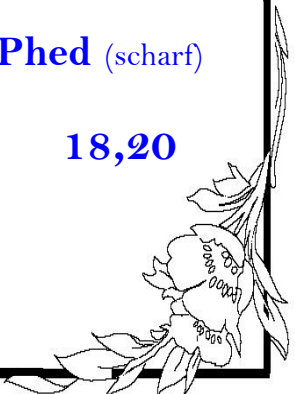
18,20

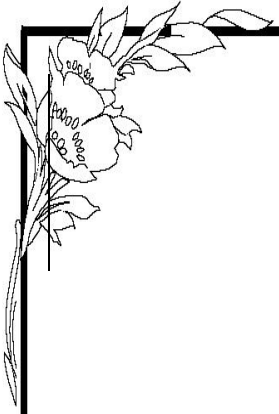
Ente mit Paprika, Tomaten, Ananas, Zwiebeln und Bambussprossen in süß-saurer-Sosse.

84 **แกงเขียวหวานเป็ด Gäng Kiow Waan Phed** (scharf)

18,20

Ente mit Grüncurry, Bambussprossen, grünen langen Bohnen, Basilikum und Auberginen in Kokosnussmilch.





# มังสะวิรัส

## VEGETARISCH

€

90 ผัดวุ้นเส้น Phad Wun-Seen Ruammid 14,00

Gebratene Glasnudeln mit verschiedenen Gemüse und Tomaten.

91 แกงเผ็ดผัก Gäng Phet Pak Rummid (scharf) 14,00

Verschiedenes Gemüse mit Rotcurry in Kokosnussmich.

92 ผัดผักเปรี้ยวหวาน Priow Waan Tche 14,00

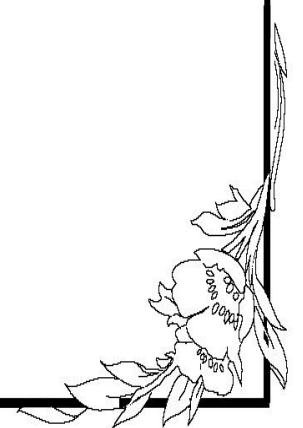
Verschiedenes Gemüse mit süss-sauer-Sosse.

93 ผัดผักรวมมิตร Phad Pak Ruammid 14,00

Verschiedenes Gemüse mit Tofu (Sojaquark) Knoblauch und Sojasosse.

94 แกงเขียวหวานผัก Gäng Kiow Waan Pak (scharf) 14,00

Verschiedenes Gemüse mit Grüncurry in Kokosnussmich







# ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

## REIS UND NUDELN

€

100 ผัดไทย Phad Thai

14,00

Reisnudeln mit Schweinefleisch,  
Garnelen, Sojasprossen,  
Lauch und Eier.

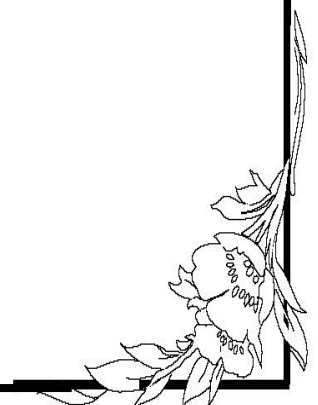


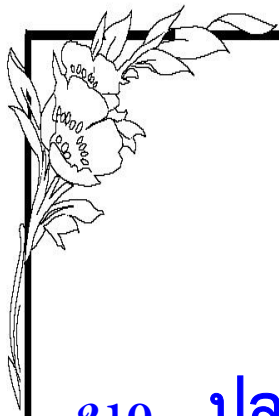
102 ผัดไทยวุ้นเส้น Phad Thai Wun – Sen 14,00

Glassnudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen,  
Sojasprossen, Lauch und Eier

103 ผัดวุ้นเส้นไก่ Phad Wun – Sen Gai 14,00

Gebratene Glassnudeln mit Hühnerfleisch





# อาหารทะเล

## MEERESFRÜCHTE

€

- 210 ปลาหมึกผัดกระเพรา Plamuk Phad Baikraphao  
16,50

(sehr scharf)

Gebratener Tintenfisch mit grünen langen Bohnen,  
Lauch und Thai-Basilikum.

- 211 ปลาหมึกผัดขี้เมา Plamuk Phad Kimau (scharf)  
16,50

Gebratener Tintenfisch mit Bambussprossen,  
grünen langen. Bohnen, Basilikum,  
Aubergine und Knoblauch

- 212 รวมมิตรทะเล ผัดผงกระหรี่  
17,50

Ruammid Thalee Phadphong Kari (pikant)

Gebratene Meeresfrüchte mit Curry,  
Zwiebeln und Lauch.

- 213 กุ้งผัดผักรวมมิตร Gung Phad Phak Ruammid  
19,80

Gebratene Garnelen mit verschiedenen Gemüse.

- 214 กุ้งผัดกระเพรา Gung Phad Kraphao (sehr scharf)  
19,80

Gebratene Garnelen mit grünen langen Bohnen,  
Thai-Basilikum, Lauch und Knoblauch.

- 215 กุ้งพะเนาง Gung Phanäng (scharf)  
19,80

Gebratene Garnelen mit Rotcurry, Paprika,  
Grünen, langen Bohnen und Zitronenblättern in  
Kokosnussmilch.



# MENÜ BAN CHIANG

301 FÜR 2 PERSONEN

VORSPEISE :

ต้มยำไก่

Tomjam Gai

Sauer-scharfe Suppe.

Oder

ปอเปี๊ยะ

Popia

Thai-Frühlingsrolle.



HAUPTGERICHT:

สะเต๊ะไก่

Sate' Gai

Hühnerfleischspiess.

เปิดผัดผักรวม Ped Phad Pak Ruammid

Knusprige gegrillte Ente mit Gemüse.

แกงเขียวหวานเนื้อ Gäng Khiow Waan Nüa

Rindfleisch mit Grüncurry und Kokosnussmilch.

หมูผัดใบกระเพรา Muh Phad Baikraphao

Schweinefleisch mit Champignon  
und Thai-Basilikum.

NACHTISCH: Gebackene Banana mit Eis oder Kaffee

54,00 € für 2 Personen



# MENÜ ISAAN

302 FÜR 2 PERSONEN

## VORSPEISE:

ต้มข่าไก่

Tom Kha Gai

Hühnerfleisch mit Kokosnussmilch in sauer – scharfer Suppe.

Oder

ปอเปี๊ยะ

Popia

Thai – Frühlingsrolle.

## HAUPTGERICHT:

สะเต๊ะหมู

Sate' Muh

Schweinefleischspieß.



เป็ดเขียวหวาน

Ped Khioe Wann

Ente mit Grüncurry und Kokosnussmilch.

กุ้งผัดผัก

Gung Phad Pak

Gebratene Garnelen mit Gemüse.

ไก่ผัดขี้เมา

Gai Phad Kimau

Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambussprossen.

## NACHTISCH :

Gebackene Banane mit Eis oder Kaffee /Espresso

60.00 € für 2 Personen



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

421	Coca Cola <sup>136</sup>	0,2 l	2,50
422	Coca Cola <sup>136</sup>	0,4 l	3,80
423	Coca Cola Light <sup>1236</sup>	0,2 l	2,50
424	Coca Cola Light <sup>1236</sup>	0,4 l	3,80
425	Fanta <sup>1289</sup>	0,2 l	2,50
426	Fanta <sup>1289</sup>	0,4 l	3,80
427	Spezi <sup>123689</sup>	0,2 l	2,50
428	Spezi <sup>123689</sup>	0,4 l	3,80
429	Sprite <sup>278</sup>	0,2 l	2,50
430	Sprite <sup>278</sup>	0,4 l	3,80
431	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50
432	Apfelsaftschorle	0,4 l	3,80
433	Orangen/Lychee/Mangoschorle	0,2 l	2,50
434	Orangen/Lychee/Mangoschorle	0,4 l	3,80
435	Bitter Lemon <sup>124</sup>	0,2 l	2,50
436	Bitter Lemon <sup>124</sup>	0,4 l	3,80
437	Teinacher Wasser still/medium	0,25l	2,50
438	Teinacher Wasser still/medium	0,5 l	4,00
439	Teinacher Wasser still/medium	0,75l	5,50

## SÄFTE

440	Apfelsaft	0,2 l	2,80
441	Apfelsaft	0,4 l	4,00
442	Orangensaft	0,2 l	2,80
443	Orangensaft	0,4 l	4,00
444	Maracujasaft	0,2 l	2,80
445	Maracujasaft	0,4 l	4,00
446	Lychee oder Mango Nektar	0,2 l	2,80
447	Lychee oder Mango Nektar	0,4 l	4,00
448	Johannisbeersaft	0,2 l	2,80
449	Johannisbeersaft	0,4 l	4,00

### REMARK:

1	Farbstoffe	6	Phosphatsäure
2	Fruchtsäure	7	Natriumcitrat
3	Koffein	8	Konservierungsstoffe E202
4	Chinin	9	Ascorbinsäure
5	Taurin	10	Pektin



## APERITIFS

			€
450	Martini (Weiß oder Rot)	2 cl	4,50
451	Valdo Prosecco	0,1 l	4,50
452	Kir Prosecco (mit Cassis)	0,1 l	5,50
453	Glas Champagner	0,1 l	8,50
454	Campari Soda / Orange (mit Farbstoff)	2 cl	4,50

## SPIRITUOSEN

455	Williamsbirne	2 cl	3,50
456	Himbeergeist	2 cl	3,50
457	Kirschwasser	2 cl	3,50
458	Malteser Kreuz	2 cl	3,50
459	Fernet Branca	2 cl	3,50
460	Underberg	2 cl	3,50

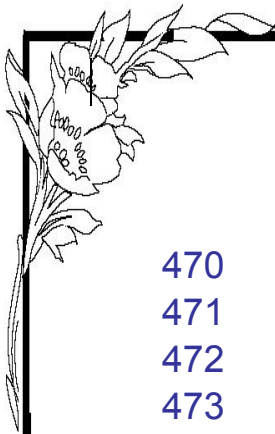
## WHISKY – RUM - COGNAC

461	Chivas Regal Scotch	2 cl	5,20
462	Jack Daniels	2 cl	5,20
464	Hennessy V.S.	2 cl	5,20
465	Remy Martin Fine Champagne Cognac XO Special	2 cl	15,00

## LIKÖRE

466	Ramazotti	4 cl	5,20
-----	-----------	------	------





## BIERE

€

470	Dinkelacker Export vom Fass	0,3 l	3,20
471	Dinkelacker Export vom Fass	0,5 l	4,00
472	Dinkelacker Kellerpils vom Fass	0,3 l	3,20
473	Dinkelacker Kellerpils vom Fass	0,5 l	4,00
474	Dinkelacker Alkoholfrei	0,3 l	3,20
475	Sannwald Kristallweizen	0,5 l	4,00
476	Sannwald Dunkelweizen	0,5 l	4,00
477	Sannwald Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,00
478	Sannwald Hefeweizen vom Fass	0,3 l	3,20
479	Thai Singha Bier	0,33l	4,20
480	Chang Bier	0,33l	4,40
481	Radler	0,5 l	3,80

## SPEZIALITÄTEN

482	Bambus Schnaps	2 cl	3,80
484	Reisschnaps	2 cl	3,80

## WARME GETRÄNKE

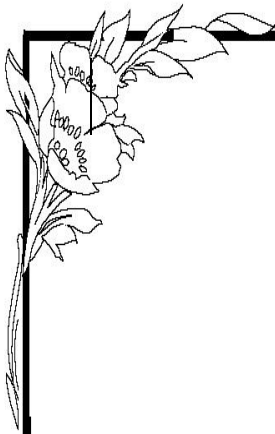
490	Kaffee (Tasse)		2,60
491	Espresso/doppelt	2,20 /	2,80
492	Cappuccino / Latte Machiato		3,20
493	Kännchen Jasmin Tee		3,20
494	Kännchen Grüner Tee		3,20



## SEKT-CHAMPAGNER

490	Prosecco Valdo weiss/rose`	0,75 l	30.-/34.-
496	Champagner Moet & Chandon	0,75 l	72,00
497	Champagner Dom Perignon 2011	0,75l	240,00





## WEINKARTE

### OFFENE WEISSWEINE

			€
600	Stettener Häder Württemberg – Riesling trocken	0,2 l	4,80
601	Kerner Württemberg-halbtrocken	0,2 l	5,20
602	Käfer Chardonnay Italien, fruchtig, spritzig	0,2 l	5,80
603	Weisswein Schorle	0,2 l	3,70

### OFFENE ROTWEINE

604	Fürstenfass Trollinger Württemberg – trocken	0,2 l	4,80
605	Reserve des Princes Frankreich – Bordeaux trocken	0,2 l	6,20
606	Campo Viejo Spanien – fruchtig –aromatisch	0,2 l	6,20
607	Rotweinschorle	0,2 l	3,70

### OFFENE ROSE'

608	Campo Viejo Spanien trocken – fruchtig, erfrischend	0,2 l	6,20
609	Trollinger Weissherbst Württemberg (trocken)	0,2 l	4,80
610	Roseschorle	0,2 l	3,70





# FLASCHEN WEINE

## WEISSWEINE

€

- |     |  |        |       |
|-----|--|--------|-------|
| 611 | Fellbacher Riesling<br>Württemberg - trocken<br>(feinfruchtig-pikante Säure) | 0,75 l | 28,00 |
| 612 | Lindemann Chardonnay<br>Australien (trocken-fruchtig)                        | 0,75 l | 28,00 |
| 613 | Nederburg Sauvignon Blanc<br>Südafrika (elegant-pikante Säure)               | 0,75 l | 28,00 |

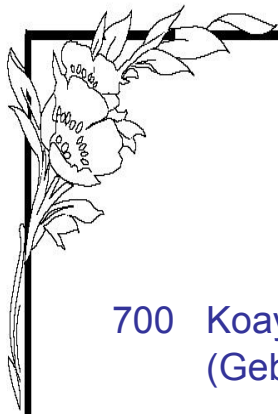
## ROTWEINE

- |     |   |        |       |
|-----|---|--------|-------|
| 614 | Käfer Merlot<br>Italien (trocken – fruchtiger Abgang)   | 0,75 l | 28,00 |
| 615 | Cabernet Sauvignon 2013<br>Chile (elegant – harmonisch) | 0,75 l | 28,00 |

## ROSEWEINE

- |     |   |        |       |
|-----|---|--------|-------|
| 616 | Achkarrener Spätburgunder Rose<br>Baden (fruchtig-vollmundig) | 0.75 l | 28,00 |
|-----|---|--------|-------|





## DESERT / NACHTISCH

	€
700 Koay Khaek (Gebackene Bananenbällchen)	4,50
701 Koay Thod (Gebackene Banane mit Honig und Mandeln)	4,80
702 Sabparod Thod (Gebackene Ananas mit Honig und Mandeln)	4,80
706 Kugel Eiscreme dazu oder alleine	1,50

