

Mittagstisch

Vorspeisen / Appetizers

- A1 Popia** ^{1,2,4,8} 5,00 €
Thailändische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Schweinehack, Morcheln und Gemüse serviert mit süßsaurer Soße
Thai spring rolls filled with glass noodles, ground pork, morrels, and vegetables, served with sweet & sour sauce
- A2 Gung Chup Peang Toad** ^{1,2,4,8} 6,50 €
Frittierte Garnelen in einem leichten Teig, serviert mit Pflaumensoße
Fried shrimp in a light batter, served with plum sauce

Suppe / Soups

- A3 Tom Yam Gung** ^{1,2,4,8} 6,50 €
Würzige Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras, Koriander und Thai Kräutern ~ leicht scharf
Spicy shrimp soup with mushrooms, lemongrass, cilantro, and Thai herbs ~ light spicy
- A4 Tom Kha Gung** ^{1,2,4,8} 6,50 €
Leichte Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Champignons, Zitronengras, Koriander und Thai Kräutern ~ leicht scharf
Light coconut milk soup with shrimp, mushrooms, Lemongrass, lime leaves and fresh cilantro ~ light spicy
- A5 Tom Kha Gai** ^{1,2,4,8} 6,00 €
Leichte Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet, Champignons, Galangal, Zitronengras, Zitronenblättern und frischem Koriander ~ leicht scharf
Light coconut milk soup with chicken breast, mushrooms, Lemongrass, Lime leaves and fresh cilantro ~ light spicy

Hauptgericht (werden mit Jasmin Reis serviert)

Main dishes (served with jasmine rice)

Gebraten / Stir-fry

- A6 Preiw Wahn Gai Grob** ^{1,2,4,8} 9,50 €
Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Ananas in süßsaurer Soße
Crispy-seared chicken breast with vegetables and pineapple in sweet & sour sauce
- A7 Ped Grob Pak Raum** ^{1,2,4,8} 10,00 €
Knuspriges Ente mit knackigem Gemüse
Crispy duck with vegetables
- A8 Gai Pat Gaprau** ^{1,2,4,8} 9,50 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Chili und Thai Basilikum ~ scharf
Stir-fry chicken breast with garlic, chili, and Thai basil ~ spicy

Curry / Curry

- A9 Gaeng Keiw Whan Gai** ^{1,2,4,8} 9,50 €
Grünes Curry mit Hühnerbrustfilet, Thai-Basilikum, Thai-Auberginen, und Bambussprossen in Kokosmilch ~ scharf
Green curry with chicken breast, Thai basil, eggplant and bamboo sprouts in coconut milk, ~ spicy
- A10 Gaeng Masman Gai** ^{1,2,4,8} 9,50 €
Hühnerbrustfilet in Kokosmilch und einer speziellen Masman- Currymischung mit Zwiebeln,
Cashewnüssen und Kartoffeln ~ scharf
*Chicken breast in coconut milk and a special massaman curry with onions,
cashews and potatoes ~ spicy*
- A11 Gaeng Pet Ped Yang** ^{1,2,4,8} 10,00 €
Rotes Curry mit gegrillte Ente, Ananas, Tomaten, Weintrauben und Thai Basilikum in Kokosmilch ~ scharf
Red curry with grilled duck, pineapple, tomatoes, and Thai basil in coconut milk, ~ spicy
- A12 Ped Grob Masman** ^{1,2,4,8} 10,00 €
Knuspriges Ente mit kokosmilch und einer speziellen Masman- Currymischung mit Zwiebeln,
Cashewnüssen und Kartoffeln ~ leicht scharf
*Crispy duck in coconut milk and a special massaman curry with onions,
cashews and potatoes ~ light spicy*

Tellergericht mit Thai-Nudeln

Rice and Noodle dishes

- A13 Pad Tai Gung** ^{1,2,4,8} 10,00 €
Gebratene Reismnudeln mit Garnelen und Tofu, gehackten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, fruchtig/säuerlich ~ leicht scharf
Fried rice noodles with prawns and tofu, chopped peanuts and green scallions – fruity/sour ~ light spicy

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

(werden mit Jasmin Reis serviert) / (served with jasmine rice)

- A14 Gaeng Masman Pak Raum** ^{1,2,4,8} 9,50 €
Gemüse in Kokosmilch und einer speziellen Masman-Currymischung mit Zwiebeln,
Cashewnüssen und Kartoffeln ~ leicht scharf
*Vegetables in coconut milk and a special massaman curry with onions,
cashews, and potatoes ~ light spicy*
- A15 Gaeng Khiew Whan Tauhu** ^{1,2,4,8} 9,50 €
Grünes Curry mit Tofu, süßes Thai-Basilikum, Thai-Auberginen und jungen Bambussprossen in Kokosmilch ~ scharf
Green curry with tofu, sweet Thai basil, eggplant and bamboo sprouts in coconut milk, ~ spicy

Unsere Speisen werden nicht zusätzlich mit **Glutamat** angereichert.

Öffnungszeiten – Sonntag Ruhetag
Mittagstisch Mo.-Sa.: 12:00 – 15:00 Uhr