



# Lilavadee

---

## Mittagsmenü Montag – Freitag von 12.00 Uhr – 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

- M1 – Massaman Gai (leicht-scharf)** <sup>e,j</sup> **15,00 €**  
Hühnerbrust in Massaman Curry, Erdnüssen, Kokosnussmilch und Kartoffeln, mit Jasminreis
- M2 – Gaeng Ped Gai (scharf)** <sup>z,d</sup> **15,00 €**  
Hühnerbrust in rotem Curry, Kokosnussmilch, Bambussprossen und Thai Basilikum, mit Jasminreis
- M3 – Gai Pad Pak (mild)** <sup>1,2,3,4,a,f,n</sup> **14,50 €**  
Hühnerfleisch und Gemüse aus dem Wok nach asiatischer Art, mit Jasminreis
- M4 Gaeng Khua Bedd (scharf)** <sup>z,d</sup> **16,00 €**  
Entenfleisch in rotem Curry, Kokosnussmilch, Ananas, Paprika, Cocktailtomaten und Thai Basilikum, mit Jasminreis
- M5 – Bedd Namprig-pao (pikant)** <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup> **16,00 €**  
Entenscheibchen mit Chiliölpaste, Zwiebeln, Paprika, Karotten und Lauch, mit Jasminreis
- M6 Pla Shuu Shii (scharf)** <sup>z,d</sup> **16,20 €**  
Lachsfilet mit rotem Curry, Kokosnussmilch, grünen Bohnen, Paprika, Thai Basilikum, mit Jasminreis
- M7 Panaeng Pak (vegetarisch-scharf)** <sup>z,d</sup> **14,50 €**  
Verschiedenes frisches Gemüse in Panaeng Curry, Kokosnussmilch und Thai Basilikum, mit Jasminreis
- M8 – Bamie Gai (mild)** <sup>1,2,4,a,c,f</sup> **13,90 €**  
Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse
- M9 – Gaeng Ped Tofu (scharf)** <sup>z,d</sup> **13,90 €**  
Tofu in rotem Curry, Bambussprossen und Thai Basilikum, mit Jasminreis
- M10 – Tofu Pad Pak (mild)** <sup>1,2,3,4,a,f,n</sup> **13,90 €**  
Tofu und Gemüse aus dem Wok, nach asiatischer Art, mit Jasminreis
- M11 – Tofu Namprig-pao (pikant)** <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup> **13,90 €**  
Tofu mit Chiliölpaste, Zwiebeln, Paprika, Karotten und Lauch, mit Jasminreis
- M12 – Bami Tofu (mild)** <sup>1,2,4,a,c,f</sup> **13,50 €**  
Gebratene Eiernudeln mit Tofu und Gemüse



# Lilavadee

---

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,9</sup> , Fanta <sup>1,5</sup> , Spezi <sup>1,5,9</sup>	0,2l	2,30 €
Sprite, Coca Cola light <sup>1,6,9</sup>	0,2l	2,30 €
Coca Cola <sup>1,9</sup> , Fanta <sup>1,5</sup> , Spezi <sup>1,5,9</sup>	0,4l	3,90 €
Sprite, Coca Cola light <sup>1,6,9</sup>	0,4l	3,90 €
Apfelschorle	0,2l	2,30 €
Apfelschorle	0,4l	3,90 €
Fever Tree Premium Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2l	4,20 €
Fever Tree Premium Tonic <sup>10</sup>	0,2l	4,20 €
Teinacher Gourmet, Mineralwasser (Naturell oder Medium)	0,25l	2,80 €
Teinacher Gourmet, Mineralwasser (Naturell oder Medium)	0,75l	5,90 €
Apfelsaft	0,25l	3,60 €
Orangensaft	0,25l	3,60 €
Ananassaft	0,25l	3,60 €
Maracujanektar	0,25l	3,60 €
Lycheenektar	0,25l	3,60 €
Mangonektar	0,25l	3,60 €
Lycheeschorle	0,4l	3,90 €

## Warme Getränke

Kännchen Jasmin Tee	0,5l	6,00 €
Kännchen Grüner Tee	0,5l	6,00 €
Kännchen Ingwertee	0,5l	6,50 €
Tasse Kaffee <sup>9</sup>		2,80 €
Cappuccino <sup>9</sup>		3,20 €
Espresso <sup>9</sup>		2,50 €
Doppel Espresso <sup>9</sup>		3,50 €

Kaffee und Cappuccino servieren wir gern auch mit Laktose freier Milch oder Hafermilch.

1 = Farbstoff

3 = Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

6 = Süßstoff

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig



# Lilavadee

---

## Aperitifs und Digestifs

Aperol Spritz. (Aperol <sup>1</sup> , Prosecco, Soda, Bio Orange)	8,50 €
Lillet Wild Berry. (Lille Blanc, Fever Tree Premium Tonic, Beeren)	9,00 €
Lillet Vive. (Lille Blanc, Fever Tree Premium Tonic, Minze, Gurke)	9,00 €
Limoncello Spritz. (Limoncello, Prosecco, Soda, Zitronenmelisse, Bio Zitrone)	9,50 €

Kessler Sekt Hochgewächs Chardonnay Brut	0,375 l Fl.	16,00 €
Kessler Sekt Hochgewächs Chardonnay Brut	0,75 l Fl.	24,00 €
Kessler Sekt Hochgewächs Rosé Brut	0,375 l Fl.	16,00 €
Kessler Sekt Hochgewächs Rosé Brut	0,75 l Fl.	24,00 €
Perrier Jouët Blanc de Blanc NV Champagner	0,75 l Fl.	79,00 €
Prosecco (Veneto, Extra Dry)	0,2 l Fl.	6,50 €
Lychee Sekt <sup>1</sup> (Belgischer Premium Cider)	0,1 l	3,90 €

Gin Tonic mit Fever Tree Premium Tonic, wahlweise mit:

Schwäbischer Gin aus der Waldhornbrennerei Berglen bei Winnenden	11,00 €
GINSTR Stuttgart Gin	12,00 €
Tanqueray No. Ten Gin	9,00 €
The Botanist Islay Gin	10,00 €
Hendricks Gin mit Gurkenscheiben	9,50 €
Monkey 47 Schwarzwald Gin	13,50 €

Weitere (Digestif) Cocktails finden Sie in unserer separaten Cocktailkarte.

Chinesischer Kräuterschnaps	2 cl	4,00 €
Japanischer Pflaumenwein (Choya Silver)	4 cl	3,50 €
Troyanska Slivovitz Premium Pflaumenbrand	2 cl	6,50 €
(25 Jahre im Eichenfaß, Weltklasse, schwer erhältlich)		
Martini Rosso <sup>1</sup>	4 cl	4,00 €
Martini Blanco	4 cl	4,00 €
Sherry medium	4 cl	4,00 €



# Lilavadee

---

## Aperitifs und Digestifs – Fortsetzung

Sherry dry	4 cl	4,00 €
Campari Soda <sup>1</sup>	4 cl	5,00 €
Campari Orange <sup>1</sup>	4 cl	5,50 €
Aquavit Linie	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Tequila	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Fernet Branca, Menta	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
STILVOL Williams Christ Birnenbrand (Aus einer Kleinbrennerei in Baden-Württemberg)	2 cl	4,50 €
Nonino Grappa Riserva Antica Cuvée (5 Jahre)	2 cl	5,50 €
Nonino Grappa HIER	2 cl	4,50 €
Remy Martin VSOP	4 cl	6,00 €
Mekhong Thai „Whisky“ (Rum)	4 cl	6,00 €

<sup>1</sup> = Farbstoff



# Lilavadee

---

## Biere

Schönbuch Pils <sup>a2</sup>	0,3l	3,40 €
Schönbuch Ur-Edel (Export) <sup>a2</sup>	0,3l	2,90 €
Schönbuch Ur-Edel (Export) <sup>a2</sup>	0,5l	4,20 €
Radler <sup>a2</sup>	0,3l	2,40 €
Radler <sup>a2</sup>	0,5l	3,90 €
Schönbuch Helles Alkoholfrei <sup>a2</sup> , Flasche	0,33l	3,40 €
Schönbuch Kristallweizen <sup>al. a2</sup> , Flasche	0,5l	4,30 €
Schönbuch Hefeweizen <sup>al. a2</sup> , Flasche, hell	0,5l	4,30 €
Schönbuch Hefeweizen <sup>al. a2</sup> , Flasche, alkoholfrei	0,5l	4,30 €
Schönbuch Pale Ale, Flasche (im Pale Ale Glas) Skeptisch? Probieren Sie dieses Bier zu schärferen Thai Gerichten	0,33l	4,20 €
Schönbuch Jäger Spezial (Export), Flasche Im Bierkrug	0,5l	4,20 €
Singha <sup>a2</sup> , thailändisches Bier, Flasche	0,33l	4,90 €
Chang <sup>a2</sup> , thailändisches Bier, Flasche	0,33l	4,90 €



# Lilavadee

---

## Ausschankweine – Weiß jeweils 0,25l

<b>Fellbacher Goldberg, Q.b.A</b> Riesling, trocken	<b>5,90 €</b>
<b>Vincon-Zerrer, Riesling „Schilfsandstein“, trocken, BIODÉ-OEKO-022, Landwein</b> Ein hervorragender Riesling aus dem Familienbetrieb Vincon-Zerrer in Württemberg	<b>8,00 €</b> Fl./28,00 €
<b>Pinot Grigio Isonzo &amp; Collio, IGT</b> Italien: frischer und feinfruchtiger Grauburgunder, duftet fein nach Äpfeln und Quitte, im Geschmack frisch und ausgewogen	<b>6,50 €</b> Fl./18,00 €
<b>Chardonnay, Abbotts &amp; Delaunay, 2022</b> Frankreich: geschmeidig trocken mit dezenten Aromen von Zitrusfrüchten	<b>7,80 €</b> Fl./22,00 €

## Ausschankweine – Rot jeweils 0,25l

<b>Fellbacher Lämmle, QbA,</b> Trollinger, feinherb	<b>5,90 €</b>
<b>Primitivo Puglia Terrapieno Tagaro, IGT</b> wohltuend anders als viele andere Primitivos. Klar dominierend sind natürlich die Noten der Früchte, aber dazu gesellen sich animierend würzig-erdige Noten der Terra Rossa	<b>6,50 €</b> Fl./18,00 €

## Ausschankweine – Rosé jeweils 0,25l

<b>Estandon Reflet Rosé AOC</b> Frankreich, Rosé aus der Provence in Perfektion, elegant, cremiger Abgang	<b>9,80 €</b> Fl./28,00 €
<b>Rosé Bardolino Chiaretto, Veneto, DOC</b> ein delikater Duft nach Kirsche und Himbeeren sowie die feinfruchtige, abgerundete Art zeichnen diesen Rosé aus	<b>7,50 €</b> Fl./22,00 €

## Ausschankweine – Schorle

Rot oder Weiß	<b>3,90 €</b>
---------------	---------------



# Lilavadee

---

## Flaschenweine – Weiß jeweils 0,75l

**Escher, Blanc de Noir, Halbtrocken** **24,00 €**

Deutschland/Württemberg/Schwaikheim: Der Familienbetrieb Escher produziert diesen weiß gekelterter Wein aus roten Trauben. Ein leichter, fruchtiger Begleiter passend zu leichten asiatischen Speisen.

**Steitz, Grauburgunder, Vulkanstein, Trocken** **26,00 €**

Deutschland/Rhein Hessen: Saftige Aromen von Aprikosen, Orangen, Mirabellen, Quitten und frischen Feigen, feine Würze (weißer Pfeffer, Lakritz und Muskatnuss), feine Herbe im Nachhall.

**Brancott Estate, Sauvignon Blanc Marlborough, Trocken** **26,00 €**

Neuseeland, Ein waschechter Marlborough, kräftige strohgelbe Farbe und intensiver Duft nach Kiwis, Stachelbeeren und exotischen Früchten. Am Gaumen frisch und schlank und im Finale Aromen von Zitrusfrüchten.

**Blanco Langhe Sauvignon DOC, Trocken** **28,00 €**

Italien/Piemont/Parusso, ein herrlich fruchtiger Sauvignon mit Aromen von tropischen Früchten wie Mango und Pfirsich. Der kurze Ausbau im Holzfass sorgt für eine zusätzliche komplexe Note.

**Lugana Ottella Veneto, DOC, Trocken** **28,00 €**

Italien, vom Anbaugebiet S. Benedetto am Südostufer des Gardasees. In der Nase reife exotische Früchte, gepaart mit Stachelbeeren und Pfirsich, weich, trocken und elegant

**Gewürztraminer Selida, DOC** **29,50 €**

Italien/Südtirol/Tramin, vollfruchtig mit erfrischendem Gewürz bouquet, geschmeidig und elegant. Selida ist reich an Körper, Extrakt und feinwürziger Saftigkeit.

**Emile Durand Chablis 1er Cru, AOC** **36,00 €**

Frankreich, aus dem Burgund; klare, kühle Mineralik, dann Pampelmuse, grüner Apfel, und Honig, etwas Rauch; elegante Struktur und feine, zurückhaltende Säure, typischer Chablis



# Lilavadee

---

## Flaschenweine – Rot jeweils 0,75l

**Primitivo del Salento Appassimento IGT Salende** **28,00 €**  
aus Apulien, ein vollmundiger und intensiv-fruchtiger Rotwein mit Kraft und beeindruckender Struktur.

**Etna Rosso, DOC** **30,00 €**  
vom Nordhang des Vulkans Ätna auf Sizilien. Hochelegant und komplex mit Noten von roten Früchten und mineralischen Komponenten.

**Rosso di Montalcino, DOC** **42,00 €**  
aus der Toscana, wird zu 100 % aus Sangiovese hergestellt. In der Nase Waldbeeren, dunkle Kirschen und würzige Akzente, die sich auch im Geschmack wiederfinden.

**Nebbiolo Langhe DOC Vigneto Staderi** **46,00 €**  
aus der Region Piemont, die Trauben stammen aus der Barbaresco-Spitzenlage Staderi. Der Wein wird zwölf Monate in neuen Barrriques aus französischer Eiche ausgebaut und ohne Filtration oder Klärung abgefüllt. Ein Power-Nebbiolo der Spitzenklasse mit der Eleganz eines großen Piemontesers.

## Alkoholfreie Flaschenweine

Die Manufaktur Jörg Geiger aus Schlatt bei Göppingen produziert ausgezeichnete alkoholfreie schwäbische Weine – Hervorragende Essensbegleiter

### Weiß:

**Jörg Geiger Manufaktur – Weißduftig, prickelnd, alkoholfreier Prosecco, 0,75l** **22,00 €**  
Wiesenobst – Holunderblüte – Kräuter

### Rot:

**Jörg Geiger Manufaktur – Rosenzauber, prickelnd, alkoholfreier Prosecco, 0,75l** **22,00 €**  
Apfel – Rose – Minze



# Lilavadee

---

## Vorspeisen – Suppen (Das Glück in kleinen Schalen)

### Tom Yam

Sauer-scharfe Suppe mit Champignons, Tomaten und Koriander (sauer-scharf),  
wahlweise mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch:

<b>V01</b>	<b>mit Gemüse</b> <sup>1,2,4,df</sup>	<b>6,50 €</b>
<b>V10</b>	<b>mit Garnelen</b> <sup>1,2,4,b,df</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>V11</b>	<b>mit Huhn</b> <sup>1,2,4,df</sup>	<b>8,00 €</b>

### Tom Kha

Kokosnußsuppe mit Champignons, Tomaten und Koriander (scharf), wahlweise mit  
Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch:

<b>V02</b>	<b>mit Gemüse</b> <sup>1,2,4,df</sup>	<b>7,00 €</b>
<b>V12</b>	<b>mit Garnelen</b> <sup>1,2,4,b,df</sup>	<b>8,90 €</b>
<b>V13</b>	<b>mit Hühnerfleisch</b> <sup>1,2,4,df</sup>	<b>8,50 €</b>

### V14 – Poh Tæk <sup>4,b,df,n</sup>

Eine delikate Meeresfrüchtesuppe mit Zitronengras, Galgant, Tomaten,  
Kaffirblättern, Limettensaft, Chilis und Thai Basilikum (scharf)

**9,00 €**

### V15 – Tom Djüd Wunn Senn <sup>1,2,4,a,fi</sup>

Glasnudelsuppe mit gehacktem Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten,  
Sellerie, Gurken und Koriander (mild).

**7,90 €**

### V16 – Gäeng Liang <sup>4,b,d</sup>

Pikante Gemüsesuppe mit Garnelen und Thai Basilikum. Eine Suppe aus Zentralthailand.

**8,90 €**



# Lilavadee

---

## Vorspeisen – Snacks

<b>V17 – Thung-Thong</b> <sup>a,b,g,j,l</sup>	<b>9,50 €</b>
Knusprige Weizenteigtäschchen mit feingewürfelten Zwiebeln, Krabben, Kartoffeln, Karotten und Mais, mit süß-saurer Soße (eine klassische Vorspeise)	
<b>V18 – Gung Sa-Weuy</b> <sup>1,2,3,4,a2,b,l</sup>	<b>9,50 €</b>
Knusprige Garnelen nach thailändischer Art, mit süß-saurer Soße	
<b>V19 – Thood Man Pla</b> <sup>c,d,e,l</sup>	<b>9,60 €</b>
Gebratene Fischfrikadelle, rote Currypaste, grüne Bohnen und Kaffirblättern, mit süß-saurer Gurken-Erdnusssoße (pikant).	
<b>V20 – Gai Saté</b> <sup>e,j,l</sup>	<b>10,00 €</b>
Vier Hähnchenspieße mit Erdnusssoße und Gurkensalat	
<b>V21 – Pho-Phia Thai</b> <sup>3,a,c,g,i,l</sup>	<b>9,00 €</b>
Vier hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen, gefüllt mit feinen Glasnudeln, Hühnerhackfleisch und Gemüse und süß-saurer Soße	
<b>V22 – Samosa</b> <sup>1,2,4,a2,f,l</sup>	<b>8,00 €</b>
Knuspriger Weizenteig, gefüllt mit Gemüse und Currypulver, verfeinert mit süß-saurer Erdnusssoße ( <b>vegetarisch</b> )	
<b>V23 – Pak Thood</b> <sup>a,e,j,l</sup>	<b>8,00 €</b>
Paniertes Mischgemüse mit süß-saurer Erdnusssoße ( <b>vegetarisch</b> )	



# Lilavadee

---

## Vorspeisen – Fortsetzung Snacks

V25 – Lilavadee Platte für 2 Personen 24,00 €

V26 – Lilavadee Platte für 3 Personen 35,00 €

Enthält jeweils:

Gai Saté <sup>e,j,l</sup>  
Hühnerfleischspießchen

Pho-Phia Thai <sup>3,a,c,g,i,l</sup>  
knusprige Frühlingsröllchen

Thung-Thong <sup>a,b,g,j,l</sup>  
knusprige Weizenteigtäschchen, gefüllt mit fein gewürfelm Gemüse und Krabbenfleisch

Gung-Groob <sup>a,b,c,l</sup>  
knusprige Garnelen, mit Kokosraspeln

Samosa <sup>1,2,4,a,2,f,l</sup>  
knuspriger Weizenteig, gefüllt mit Gemüse und Currypulver

Thood Man Pla <sup>c,d,e,l</sup>  
gebratene Fischfrikadelle mit süß-saurer Soße, Erdnusssoße und Gurkensalat <sup>e,l</sup>

V27 – Tofu Thood <sup>a,e,f,h</sup> 8,00 €  
Tofu gebraten: mit süß-saurer Erdnusssoße (vegetarisch)

V28 – Gui Chai Thood <sup>a,f</sup> 8,00 €  
Frittierte Teigtasche gefüllt mit Thai Lauch, dazu Chili-Sojasauce (vegetarisch)



# Lilavadee

---

## Vorspeisen – Salate

<b>S30 – Som Tam Thai</b> <sup>4,b,d,e</sup>	<b>15,50 €</b>
Salat aus grünem Papaya und Karottenstreifen mit getrockneten Shrimps, Knoblauch, Chilis, Limettensaft und Erdnüsse, mit Klebreis (etwas scharf bis sehr scharf)	
<b>S31 – Yam Hedd</b> <sup>4,d</sup>	<b>12,00 €</b>
Champignonsalat, gewürzt mit gerösteten Chilis, Zwiebeln, Minze, Tomaten und Koriander (etwas scharf bis sehr scharf)	
<b>S32 – Yam Wun Sen</b> <sup>4,b,d,e</sup>	<b>13,50 €</b>
Glasnudelsalat, gemischt mit Morcheln, Garnelen, gehacktem Hühnerfleisch, Chilis, Erdnüsse, Ingwer, Zwiebeln und Koriander (etwas scharf bis sehr scharf)	
<b>S33 – Yam Nüa</b> <sup>4,d</sup>	<b>15,50 €</b>
Rindfleischsalat, gewürzt mit Chilis, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Korianderblättern (sauer-scharf)	
<b>S34 – Yam Pla Müg</b> <sup>4,d,i,n</sup>	<b>15,90 €</b>
Tintenfischsalat mit Chilis, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten und Koriander (sauer-scharf)	
<b>S35 – Laab Gai</b> <sup>4,d</sup>	<b>13,50 €</b>
Gehacktes Hühnerfleisch, gewürzt mit getrocknetem Chilis, Zwiebeln, Minzeblätter und Koriander (sauer-scharf)	
<b>S36 – Bedd Nam Tok</b> <sup>4,d</sup>	<b>14,50 €</b>
Entenbrustscheibchensalat, gewürzt mit getrockneten Chilis, Zwiebeln, Minze Blättern und Koriander (sauer-scharf)	
<b>S37 – Tofu Nam Tok</b> <sup>4,f</sup>	<b>12,50 €</b>
Gebratene Tofu-Streifen gewürzt mit getrockneten Chilis, Zwiebeln, Minze Blättern und Koriander (sauer-scharf) <b>vegetarisch</b>	



# Lilavadee

---

## Hauptspeisen – Hühnchen

Alle Hauptspeisen werden mit Jasminreis als Beilage serviert

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>H40 – Panäng Gai</b> <sup>2,d,e</sup>  | <b>22,50 €</b> |
| Hühnerfleisch mit Panäng Curry, grünen Bohnen, Kokosnussmilch, Kaffirblätter und Thai Basilikum (scharf)  |                |
| <b>H41 – Gäng Ped Gai</b> <sup>2,d</sup>  | <b>22,50 €</b> |
| Hühnerfleisch mit rotem Curry, Bambussprossen, Peperoni, Kokosnussmilch und thailändischem Basilikum (scharf)   |                |
| <b>H42 – Gäng Gai Fag Thong</b> <sup>2,d</sup>  | <b>22,50 €</b> |
| Hühnerfleisch mit rotem Curry, Kürbisstückchen, Peperoni, Kokosnussmilch und thailändischem Basilikum (scharf)  |                |
| <b>H43 – Gäng Khua Gai</b> <sup>2,d</sup>   | <b>22,50 €</b> |
| Hühnerfleisch in rotem Curry, Kokosnussmilch, Ananas, Kaffirblättern und thailändischem Basilikum (scharf)  |                |
| <b>H44 – Gäng Khiaw Waan Gai</b> <sup>2,d</sup>   | <b>22,50 €</b> |
| Hühnerfleisch mit grüner Currypaste, Kokosnussmilch, Miniauberginen, Bambussprossen, grüne Bohnen und thailändischem Basilikum (scharf)   |                |
| <b>H45 – Massaman Gai</b> <sup>e,j</sup>  | <b>22,50 €</b> |
| Hühnerfleisch mit Massaman Curry, Erdnüssen, Kokosnussmilch und Kartoffeln (leicht scharf) <i>Ein orientalisches Highlight</i>  |                |
| <b>H46 – Gäng Pha Gai</b> <sup>2,d</sup>  | <b>22,50 €</b> |
| Ein Currygericht mit Hühnerfleisch, frischem Chilis, Galgant, Zitronengras, Kaffirblättern und Knoblauch mit thailändischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum (sehr scharf) |                |
| <b>H47 – Grapao Gai</b> <sup>1,2,2,a,f,n</sup>  | <b>22,50 €</b> |
| Hühnerfleisch mit Chilis, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und scharfem Basilikum (sehr scharf). <i>Ein Lieblingsgericht von Nord- bis Südthailand.</i>  |                |



# Lilavadee

---

## Hauptspeisen – Fortsetzung Hühnchen

Alle Hauptspeisen werden mit Jasminreis als Beilage serviert

<b>H48 – Gai Pad Khing</b> <sup>1,2,4.a.f.n</sup>	<b>22,50 €</b>
Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Lauch (pikant)	
<b>H49 – Pad Prig Khing Gai</b> <sup>4.d</sup>	<b>22,50 €</b>
Gebratenes Hühnerfleisch mit roter Currypaste, grüne Bohnen, Peperoni und Kaffirblättern (scharf)	
<b>H50 – Gai Pad Medmamuang</b> <sup>1,2,4.a.b.d.f.h.n</sup>	<b>22,50 €</b>
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chilispaste 'Nam Prik Pao' (pikant)	
<b>H51 – Priaw Waan Gai</b> <sup>6.a.f.l</sup>	<b>22,50 €</b>
Hühnerfleisch mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben und Lauchzwiebeln, in süß-saurer Soße (süß-sauer)	
<b>H52 – Gai Gratiam Prig Thai</b> <sup>1,2,3,4.a.f.n</sup>	<b>22,50 €</b>
Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen (mild) Ein sehr beliebtes Gericht	
<b>H53 – Pad Pak Ruamid Gai</b> <sup>1,2,3,4.a.f.n</sup>	<b>22,00 €</b>
Pfannengerührte Gemüsekombination mit Hühnerfleisch (mild)	



# Lilavadee

---

## Hauptspeisen – Ente

- H60 – Gäng Bedd Yang** <sup>2,d</sup> 23,50 €  
Entenscheibchen in rotem Curry, Kokosnussmilch, Cherrytomaten, Trauben, Lychees, Ananasstückchen und Thai Basilikum (scharf)
- H61 – Gäng Khiaw Waan Bedd** <sup>2,d</sup> 23,50 €  
Entenscheibchen in grünem Curry, Kokosnussmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai Basilikum (scharf)
- H62 – Bedd Pad Medmamuang** <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup> 23,50 €  
Gebratene Entenscheibchen mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chilispaste 'Nam Prik Pao' (pikant)
- H63 – Priaw Waan Bedd** <sup>6,a,f,l</sup> 23,50 €  
Gebratene Entenscheibchen mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben, Paprika, Zwiebeln und Lauch in süß-saurer Soße (süß-sauer)
- H64 – Bedd Pad Khiemao** <sup>1,2,4,a,f,n</sup> 23,50 €  
Gebratene Entenscheibchen mit Chilis-Knoblauchsoße, Auberginen, Bohnen, Bambusstückchen und Thai Basilikum (scharf bis sehr scharf)
- H65 – Pad Pag Ruamid Bedd** <sup>1,2,3,4,a,f,n</sup> 23,50 €  
Gebratene Entenscheibchen mit pfannengerührter Gemüsekombination (mild)
- H66 – Bedd Pad Prig Thai Oon** <sup>2,d</sup> 23,50 €  
Entenscheibchen, mit Kokosnussmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, grüne Bohnen, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai Basilikum (scharf)
- H67 – Bedd Pad Khing** <sup>1,2,4,a,f,n</sup> 23,50 €  
Gebratene Entenscheibchen mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch (pikant)



# Lilavadee

---

## Hauptspeisen – Rind

<b>H70 – Panäng Nüa</b> <sup>2,d,e</sup> Rindfleisch mit Panäng Curry, grünen Bohnen, Kokosnussmilch, Kaffirblättern und Thai Basilikum (scharf)	<b>23,50 €</b>
<b>H71 – Gäng Khiaw Waan Nüa</b> <sup>2,d</sup> Rindfleisch in grünem Curry, Kokosnussmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai Basilikum (scharf)	<b>23,50 €</b>
<b>H72 – Gäng Ped Nüa</b> <sup>2,d</sup> Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosnussmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, Peperoni und Thai Basilikum (scharf)	<b>23,50 €</b>
<b>H73 – Nüa Pad Prig Thai-Oon</b> <sup>2,d</sup> Rindfleisch, mit Kokosnussmilch gebraten, mit hausgestampfter grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai Basilikum (scharf)	<b>23,50 €</b>
<b>H74 – Gäng Pha Nüa</b> <sup>2,d</sup> Ein Currygericht mit Rindfleisch, frischem Chilis, Galgant, Zitronengras, Kaffirblättern, Knoblauch und thailändischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum (sehr scharf)	<b>23,50 €</b>
<b>H75 – Nüa Pad Medmamuang</b> <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup> Rindfleisch, gebraten mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Chilispaste 'Nam Prik Pao' (pikant)	<b>22,50 €</b>
<b>H76 – Grapao Nüa</b> <sup>1,2,4,a,f,n</sup> Rindfleisch, gebraten mit Chilis, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und scharfem Basilikum (sehr scharf)	<b>23,50 €</b>
<b>H77 – Nüa Pad Nam Man Hoy</b> <sup>1,2,4,a,f,k,n</sup> Rindfleisch, gebraten mit Austernsoße, Broccoli, Karotten, Sesamsamen, Cocktailtomaten und Shitake Pilzen (mild)	<b>23,50 €</b>



# Lilavadee

---

## Hauptspeisen – Fisch

<b>H90 Plaa Shuu-Shii</b> <sup>2,d</sup>	<b>25,50 €</b>
Gebratene Dorade (ganz), versehen mit rotem Curry, Kokosnussmilch, Peperoni, grüne Bohnen und Kaffirblättern (scharf)	
<b>H91 Plaa Jian</b> <sup>1,2,4,a,d,f,n</sup>	<b>23,50 €</b>
Gebratenes Lachsfilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten, Morcheln und Koriander (würzig)	
<b>H93 Plaa Lad Prig</b> <sup>1,2,4,a,d,f,n</sup>	<b>25,50 €</b>
Gebratene Dorade (ganz) mit Chilis-Knoblauchsoße, grünen Bohnen und Thai Basilikum (scharf)	

## Hauptspeisen – Meeresfrüchte

<b>H100 – Gung Shuu Shii</b> <sup>2,b,d</sup>	<b>24,00 €</b>
Garnelen, versehen mit rotem Curry, Kokosnussmilch, grünen Bohnen, Peperoni und Kaffirblättern (scharf)	
<b>H101 – Gäng Khiaw Waan Gung</b> <sup>2,b,d</sup>	<b>24,00 €</b>
Garnelen in grünem Curry, Kokosnussmilch, Miniauberginen, Cocktailtomaten, Bambussprossen und thailändischem Basilikum (scharf)	
<b>H102 – Gäng Khua Gung</b> <sup>2,b,d</sup>	<b>24,00 €</b>
Garnelen in rotem Curry, Kokosnussmilch, Ananasstückchen, Cocktailtomaten und Thai Basilikum (scharf)	
<b>H103 – Gung Pad Nhomai Farang</b> <sup>1,2,4,a,b,f,k,n</sup> – <i>saisonbedingt</i> –	<b>24,00 €</b>
Garnelen, gebraten mit grünem Spargel, Bambussprossen, Cocktailtomaten, Shiitake Pilzen und Karotten (mild). <i>Hinweis: Nur wenn grüner Spargel in guter Qualität verfügbar ist.</i>	
<b>H104 – Gung Pad Prig Thai-Oon</b> <sup>2,b,d</sup>	<b>24,00 €</b>
Garnelen, mit Kokosnussmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai Basilikum (scharf)	



# Lilavadee

---

## Hauptspeisen – Fortsetzung Meeresfrüchte

<b>H105 – Pad Prig Khing Gung</b> <sup>4,b,d</sup> Garnelen, gebraten mit roter Currypaste, grüne Bohnen, Peperoni und Kaffirblättern (scharf)	<b>24,00 €</b>
<b>H106 – Pad Pak Ruamid Gung</b> <sup>1,2,4,a,b,f,n</sup> Pfannengerührte Gemüsekombination mit Garnelen (mild)	<b>22,50 €</b>
<b>H107 – Grapao Plaa Mück</b> <sup>1,2,4,a,f,n</sup> Tintenfisch, gebraten mit Chilil und Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln, grüne Bohnen und Thai Basilikum (sehr scharf)	<b>24,00 €</b>



# Lilavadee

---

## Hauptspeisen – Vegetarisch

<b>H200 – Pad Pag Ruamid Tofu</b> <sup>1,2,3,4,a,c,g,fi</sup> Pfannengerührtes frisches Mischgemüse mit Tofu (mild)	20,00 €
<b>H201 – Panäng Pag</b> <sup>4,d</sup> Verschiedenes frisches Gemüse in Panäng Curry, Kokosnussmilch und Kaffirblättern (scharf)	20,50 €
<b>H202 – Gäng Khiaw Waan Tofu</b> <sup>4,d,f</sup> Tofu in grünem Curry, Kokosnussmilch, Thai Auberginen, Bambussprossen und thailändischem Basilikum (scharf)	20,50 €
<b>H203 – Massaman Tofu</b> <sup>e,f,j</sup> Tofu in Massaman Curry, Kokosnussmilch, Kartoffeln und Erdnüssen (leicht scharf)	20,50 €
<b>H204 – Tofu Pad Medmamuang</b> <sup>1,2,4,a,b,d,f,h,n</sup> Tofu gebraten mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chilipaste (pikant)	21,50 €
<b>H205 – Tofu Pad Nhomai Farang</b> <sup>1,2,4,a,b,f,k,n</sup> – <i>saisonbedingt</i> – Tofu gebraten mit grünem Spargel, Bambussprossen, Cocktailtomaten, Shiitake Pilzen und Karotten (mild) <i>Hinweis: Nur wenn grüner Spargel in guter Qualität verfügbar ist.</i>	21,50 €
<b>H206 – Tuua York Pad Tofu</b> <sup>1,2,4,a,b,f,k,n</sup> Pfannengerührte Sojasprossen mit Tofu, Shiitake Pilzen, Sellerie, Frühlingszwiebeln, Paprika und Sesamöl (mild)	20,90 €
<b>H207 – Grapao Tofu</b> <sup>1,2,4,a,f,n</sup> Tofu, gebraten mit Chili, Knoblauch, Peperoni, grünen Bohnen, Zwiebeln und scharfem Thai Basilikum (sehr scharf)	20,90 €
<b>H208 – Pad Prik Khing Tofu</b> <sup>4,d</sup> Gebratenes Tofu in roter Currypaste und mit grünen Bohnen, Peperoni und Kaffirblättern (scharf)	20,90 €



# Lilavadee

---

## Hauptspeisen – Fortsetzung Vegetarisch

<b>H209 – Tofu Pad Khiemao</b> <sup>1,2,4.a.f.n</sup> Tofu gebraten mit Chili-Knoblauchsoße, Auberginen, Bohnen, Bambusstückchen und Thai Basilikum (scharf bis sehr scharf)	<b>21,50 €</b>
<b>H210 – Tofu Gratiam Prig Thai</b> <sup>1,2,3,4.a.f.n</sup> Gebratener Tofu mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen (mild)	<b>20,90 €</b>
<b>H211 – Priaw Waan Tofu</b> <sup>6.a.f.l</sup> Tofu gebraten mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben und Lauchzwiebeln in süß-saurer Soße (süß-sauer)	<b>20,90 €</b>
<b>H212 – Gaeng Ped Tofu</b> <sup>4.d</sup> Tofu in rotem Curry, Kokosnussmilch, Bambussprossen, Peperoni und thailändischem Basilikum (scharf)	<b>20,90 €</b>
<b>H213 – Gaeng Tofu Fag Thong</b> <sup>4.d</sup> Tofu in rotem Curry mit Kürbisstückchen, Peperoni, Kokosnussmilch und Thai Basilikum (scharf) <i>Super-lecker</i>	<b>21,50 €</b>



# Lilavadee

---

## Hauptspeisen – Bratreis

### Khao Pad

Gebratener Reis nach thailändischer Art mit Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Eiern, sowie verschiedenen thailändischen Spezialgewürzen (mild), wahlweise mit:

B300 – Huhn (Khao Pad Gai) <sup>1,2,4,a,c,f</sup>	20,50 €
B301 – Garnelen (Khao Pad Gung) <sup>1,2,4,a,b,c,f</sup>	21,50 €
B3002 – vegetarisch (Khao Pad Pak) <sup>1,2,4,a,c,f</sup>	19,00 €

## Hauptspeisen – Nudeln

N302 Pad Szi-iew <sup>1,2,4,a,c,f</sup>	21,50 €
---	---------

Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Broccoli, Eiern und dunkler Sojasoße (mild)

### Pad Thai

Gebratene Reismudeln mit Tofu, Eiern, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, wahlweise mit:

N303 – Huhn <sup>1,2,4,a,c,e,f,l</sup>	21,90 €
N304 – Garnelen <sup>1,2,4,a,b,c,e,f,l</sup>	22,90 €
N305 – vegetarisch <sup>1,2,4,a,c,e,f,l</sup>	20,00 €

## Zusätzliche Beilagen

Reis (klein)	3,50 €
Reis (mittel)	5,20 €
Reis (groß)	6,90 €
Eiernudeln (klein)	4,00 €
Eiernudeln (mittel)	6,20 €
Eiernudeln (groß)	8,20 €
Reisnudeln (klein)	3,90 €
Reisnudeln (mittel)	6,20 €
Reisnudeln (groß)	8,20 €
Glasnudeln (klein)	4,50 €
Glasnudeln (mittel)	6,80 €
Glasnudeln (groß)	8,90 €
Soße (Erdnuss oder süß-sauer) <sup>el</sup>	2,80 €
Klebereis	3,90 €
Spiegelei („oben drauf“)	3,00 €



# Lilavadee

---

## Nachspeisen

**D1 – Gluay Thood** <sup>1.a.c.egk</sup> 8,90 €  
Gebackene Banane (oder Ananasscheiben) mit Honig, Vanilleeis und Sahne

**D2 – Gluay Buad Shii** 8,90 €  
Banane, gegart in Kokosmilch und Palmzucker

**D3 – Taro Buad Shii** 8,00 €  
Taro, gegart in Kokosmilch und Palmzucker

**D4 – Eis** 8,90 €  
Mit Eis gefüllte exotische Früchte in eigener Fruchtschale, wahlweise:

Kokosnuss <sup>1.a.f.g</sup>

Orange <sup>1.a.g</sup>

Mango <sup>1.a.f.g</sup>

Zitrone <sup>1.a.g</sup>

Ananas <sup>1.a.g</sup>

Hokkaido Melone <sup>1.a.g</sup>

**Neu: D5 – Eiscreme Thood Rum** 11,90 €  
Eine große frittierte Vanilleeiskugel im brennenden Teigmantel, außen warm und innen eiskalt; darüber Schoko- und Karamellsauce und daneben etwas Schlagsahne  
*Das ist der Burner!*

**Neu: D6 – Thai Roti (Neu)** 9,90 €  
Thailändischer Pfannkuchen (Pancake), etwas knusprig; überzogen mit süßer Kondensmilch  
*Hmm, sooooo lecker*



# Lilavadee

## Informationen

### Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff E100 – E180
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel E310 – E321
- 4 = mit Geschmacksverstärker E620 – E635
- 5 = mit Eisensalze (geschwärzt)
- 6 = mit Süßstoff
- 7 = mit Phosphate
- 8 = gewachst
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig

### Allergene

- a1 = glutenhaltiges Getreide, Gerste
- a2 = glutenhaltiges Getreide, Weizen
- b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Soja und Sojaerzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h = Schalenfrüchte und -erzeugnisse (z.B. Cashewnüsse)
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j = Senf und Senferzeugnisse
- k = Sesamsamen und -erzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulphite (SO<sub>2</sub>) (z.B. Essig, E 220 – E 228)
- m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n = Weichtiere und -erzeugnisse (z. B. Tintenfisch, Schnecken, Abalone, Austern und Muscheln)

Fragen Sie unser Servicepersonal für detaillierte Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen zu den einzelnen Speisen und Getränken