

VORSPEISEN / APPETIZER

Suppen / soups (das Glück in kleinen Schalen)

Tom Yam ⁴

scharf-saure Suppe mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch, Kafirblättern, Zitronengras, Galgant, Limettensaft, Chilli, Champignons und Korianderblättern **(scharf)**

a spicy soup with vegetable, prawns or chicken, kafir leaves, lemongrass, galanga, lemonjuice, chillies, mushrooms and coriander (spicy)

V01	<i>mit Gemüse / with vegetable</i>	5,50 €
V10	<i>mit Garnelen / with prawns</i>	6,50 €
V11	<i>mit Huhn / with chicken</i>	6,00 €

Tom Kha ⁴

Kokosnußsuppe mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch, Kokosnußmilch, Galgant, Zitronengras, Kafirblättern, Limettensaft, Chilli, Tomaten, Champignons und Korianderblättern **(scharf)**

A spicy coconut cream soup with vegetable, prawns or chicken, coconut cream, galanga, lemongrass, kafir leaves, lemonjuice, chillies, tomatos, mushrooms and coriander (spicy)

V02	<i>mit Gemüse / with vegetable</i>	6,00 €
V12	<i>mit Garnelen / with prawns</i>	6,90 €
V13	<i>mit Hühnerfleisch / with chicken</i>	6,50 €

V14 Poh Taek ⁴ 6,90 €

eine delikate Meeresfrüchtesuppe mit Zitronengras, Galgant, Kafirblättern, Limettensaft, getrocknete Chillies und Thai-Basilikum **(scharf)**

a delicat seafood soup with lemongrass, galanga, kafir leaves, lemonjuice, dried chillies and thai basil (spicy)

V15 Tom Djüd Wunn Senn ^{3,4}

5,50 €

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

glassnoodle soup with minced chicken, glassnoodles, morels, carrots, sellerie, cucumber and coriander (mild)

V16 Gäeng Liang ⁴

6,50 €

pikante Gemüsesuppe mit Garnelen und Thai-Basilikum,
(eine Suppe aus dem Norden Thailands)

*a peppery vegetable soup with prawns and thai basil
(a favorite receipt from north thailand)*

Snacks

V17 Gai Saté ^{1,5}

7,00 €

Hühnerfleischspießchen mit Erdnuss-Kokosrahmsoße
und süß-saurem Gurkenscheibchen-Pickle

*chickensaté with peanut-coconutcream sauce and
pickled cucumber slices*

V18 Pho-Phia-Thai ^{3,5}

6,50 €

knusprige Frühlingsröllchen, gefüllt mit feinen Glasnudeln,
Hühnerhackfleisch und Gemüse, mit süß-saurer Soße

*crispy springrolls, stuffed with glassnoodles, minced chicken meat
and vegetable, with sweet-sour sauce*

V19 *Thung-Thong* ⁵ 7,00 €

Reisteigtäschchen mit feingewürfelten Zwiebeln, Krabben, Kartoffeln, Karotten und Mais, mit süß-saurer Soße
(eine klassische Vorspeise)

ricebatter with minced onions fragments, prawns, potatoes, carrots and maize, with sweet-sour sauce (a classic appetizer)

V20 *Gung Groob* ⁵ 7,00 €

knusprige Garnelen mit Kokosraspeln und süß-saurer Soße

crispy prawns with cocosrasp and sweet-sour sauce

V21 *Pak Tood* ⁵ 6,00 €

paniertes Gemüse mit süß-saurer Soße

fried vegetables with sweet-sour sauce

V22 *Giaw Groob* ^{3,5} 5,50 €

knuspriger Eierteig, gefüllt mit Käse, mit süß-saurer Soße

crispy eggbatter, filled with cheese, with sweet-sour sauce

V23 *Hoo-Thong* ⁵ 6,00 €

knusprige Reisteighäppchen, gefüllt mit feinen Tarowürfeln (ein exotisches, aromatisches Knollengewächs), Glasnudeln und süß-saurer Erdnußsoße

crispy ricebatter, filled with fine yams pies (an exotic and aromatic bulb plant), glassnoodles and sweet-sour sauce

V24 *Pho Phia Pag* ⁵ 6,00 €

knusprige vegetarische Frühlingsröllchen mit süß-saurer Soße

crispy vegetarian springrolls in a sweet-sour sauce

V25 Sawasdee Platte für 2 Personen

19,00 €

- *Gai Saté*
Hühnerfleischspießchen - *chicken skewers*

- *Pho-Phia-Thai*
knusprige Frühlingsröllchen - *crispy springrolls*

- *Thung-Thong*
knusprige Reisteigtäschchen, gefüllt mit feingewürfeltem Gemüse und Krabbenfleisch

crispy ricebatter with minced vegetable and minced prawns

- *Gung Groob*
knusprige Garnelen mit Kokosraspeln

crispy prawns with cocosgrater

- *Hoo-Thong*
knusprige Reisteighäppchen mit feinen Tarowürfeln und Glasnudeln

crispy ricebatter with fine yams root and glassnoodles

- *Giaw Groob*
knuspriger Eierteig, gefüllt mit Käse

crispy eggbatter, filled with cheese

mit süß-saurer Soße, Erdnußsoße und Gurkenscheiben-Pickle

with sweet-sour sauce, peanuts sauce and pickled cucumber

Salate / salad

S30 Som Tam Thai ⁴

10,50 €

Salat aus grünem Papaya und Karottenstreifen mit getrockneten Shrimps, Knoblauch, Chilli, Limettensaft und Erdnüsse, mit Klebreis
(**etwas scharf bis sehr scharf**)

*salat of green papaya and carrot slices with dried shrimps,
garlic, chillies, lemonjuice and peanuts, with sticky rice
(little spicy to very spicy)*

S31 Yam Hedd ⁴

7,00 €

Champignonssalat, gewürzt mit gerösteten Chilis, Zwiebeln, Minze, Tomaten und Koriander (**etwas scharf bis sehr scharf**)

*Champignonssalad, prepared with roasted chillies, onions,
Mince, tomatoes and coriander (little spicy to very spicy)*

S32 Yam Wun Sen ⁴

8,00 €

Glasnudelsalat, gemischt mit Morcheln, Garnelen, gehacktem Hühnerfleisch, Chilli, Erdnüsse, Ingwer, Zwiebeln und Koriander
(**etwas scharf bis sehr scharf**)

*glassnoodle salad , mixed with morels, shrimps, minced chicken,
chilli,peanuts, ginger, onions and coriander
(little spicy to very spicy)*

S33 Yam Nüa ⁴

9,00 €

Rindfleischsalat, gewürzt mit Chilli, Zwiebeln, Gurken,
Tomaten und Korianderblättern
(**sauer-scharf**)

*beef salad, prepared with chillies, onions, cucumber,
tomatos and coriander leaves
(**sour - spicy**)*

S34 Yam Pla Müg ⁴

9,00 €

Tintenfischsalat mit Chilli, Zwiebeln, Sellerie,
Tomaten und Koriander (**sauer-scharf**)

*stewed cuttlefish salad with chilli, onions, celerie,
tomatos and coriander (**sour-spicy**)*

S35 Laab Gai ⁴

8,00 €

gehacktes Hühnerfleisch, gewürzt mit getrocknetem Chilli,
Zwiebeln, Minzeblätter und Koriander (**sauer-scharf**)

*minced chicken, prepared with dried chillies,
onions, fresh mince and coriander leaves (**sour-spicy**)*

S36 Bedd Nam Tok ⁴

9,00 €

Entenbrustscheibchensalat, gewürzt mit getrocknetem Chilli,
Zwiebeln, Minzeblätter und Koriander (**sauer-scharf**)

*salad of duck slices, prepared with dried chillies,
onions, fresh mince and coriander leaves (**sour-spicy**)*

Hauptspeisen

Hähnchen / chicken

H40 Panäng Gai⁴

16,90 €

Hühnerfleisch mit Panäng Curry (gestampft aus getrockneten Chillischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, Erdnüssen und Kreuzkümmel), grüne Bohnen und Kafirblättern in Kokosnußrahmsoße (**scharf**)

chicken slices with panaeng curry (made from dried chilli, lemongrass, galanga, coriander roots, peanuts and caraway seed), green beans and kafir leaves in coconut cream (spicy)

H41 Gäng Ped Gai⁴

16,90 €

Hühnerfleisch mit rotem Curry, Bambussprossen, Peperoni, Kokosmilch und thailändischem Basilikum (**scharf**)

chicken slices with red curry, bamboo shoots, pepperoni, coconut cream and thai basil (spicy)

dieses Gericht gehört zu den thailändischen Grundrezepten für ein Currygericht

H42 Gäng Gai Fag Thong⁴

16,90 €

Hühnerfleisch mit rotem Curry, Kürbisstückchen, Peperoni, Kokosmilch und thailändischem Basilikum (**scharf**)

chicken slices with red curry, pumpkin parts, pepperoni, coconut cream and thai basil (spicy)

eine Besonderheit des Hauses

H43 Gäng Khua Gai⁴

16,90 €

Hühnerfleisch in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen und thailändischem Basilikum (**scharf**)

chicken slices in red curry, coconut cream, pineapple pieces, and thai basil (spicy)

*H44 Gäng Khiaw Waan Gai*⁴

16,90 €

Hühnerfleisch mit grüner Currypaste, Kokosmilch, Miniauberginen
Bambussprossen, grüne Bohnen und thailändischem Basilikum
(**scharf**)

*chicken with green currypaste, coconut cream, mini eggplants,
bambooshoots, grean beans and thai basil (**spicy**)*

H45 Massaman Gai

16,90 €

Hühnerfleisch mit Massaman Curry, Erdnüssen, Kokosmilch
und Kartoffeln (**leicht scharf**)

*chicken with massaman curry, peanuts, coconut cream
and potatos (**little spicy**)*

ein orientalischer Höhepunkt - an oriental highlight

*H46 Gäng Pha Gai*⁴

16,50 €

ein Currygericht mit Hühnerfleisch, frischem Chilli, Galgant,
Zitronengras, Kafirblättern und Knoblauch mit thailändischen
Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und
scharfem Basilikum (**sehr scharf**)

*a chicken curry made from fresh chilli, galanga, lemongrass,
kafir leaves and garlic with thai eggplants, green beans,
bamboo shoots, pepperoni and hot basil (**very spicy**)*

H47 Grapao Gai^{2,4}

16,50 €

Hühnerfleisch mit Chilli, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen,
Zwiebeln und scharfem Basilikum (**sehr scharf**)

*chicken with chilli, garlic, pepperoni, green beans, onions
and hot basil (**very spicy**)*

*ein Lieblingsgericht von Nord- bis Südthailand -
a favorite dish from north until south thailand*

H48 Gai Pad Khing^{2,4}

16,50 €

gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln
Champignons und Lauch (**pikant**)

*fried chicken with ginger, morels, onions, mushrooms and leek (**piquant**)*

*H49 Pad Prig Khing Gai*⁴ 16,50 €

gebratenes Hühnerfleisch mit roter Currypaste, grüne Bohnen, Peperoni und Kafirblättern (**scharf**)

*fried chicken with red curry paste, green beans, pepperoni and kafir leaves (**spicy**)*

H50 Gai Pad Medmamuang^{2,4} 16,50 €

gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chillipaste 'Nam Prik Pao' (**pikant**)

*fried chicken with cashewnuts, leek, onions, paprika, mushrooms and chillipaste 'nam prik pao' (**piquant**)*

H51 Priaw Waan Gai^{5,6} 16,50 €

Hühnerfleisch mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben und Lauchzwiebeln, in süß-saurer Soße (**süß-sauer**)

*chicken with tomatos, cucumber, pineapple, carrots, grapes and leek, in sweet-sour sauce (**sweet-sour**)*

H52 Gai Gratiam Prig Thai^{2,4} 16,50 €

gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen (**mild**)

*fried chicken with garlic, pepper and green beans (**mild**)*

ein sehr beliebtes Gericht - a very favorite dish

H53 Pad Pak Ruamid Gai^{2,4} 16,50 €

pfannengerührte Gemüsekombination mit Hühnerfleisch (**mild**)

*fried combination of vegetable with chicken (**mild**)*

Ente / duck

*H60 Gäng Bedd Yang*⁴

17,90 €

Entenscheibchen in rotem Curry, Kokosmilch, Cherrytomaten, Trauben, Lychees, Ananasstückchen und Thai-Basilikum (**scharf**)

*duck slices in a red curry, coconut cream, cherry tomatoes, grapes, lychee, pineapple parts and thai basil (**spicy**)*

dieses in Thailand beliebte Gericht ist sehr nahr- und schmackhaft

*H61 Gäng Kfiaw Waan Bedd*⁴

17,90 €

Entenscheibchen in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum (**scharf**)

*duck slices in a green curry, coconut cream, bamboo shoots, mini eggplants, green beans and thai basil (**spicy**)*

H62 Bedd Pad Medmamuang^{2,4}

17,90 €

gebratene Entenscheibchen mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Champignons und einer feinen 'Nam Prik Pao' Paste (gestampft aus getrockneten Chilli, Tamarinde, Knoblauch und roten Zwiebeln) (**pikant**)

*fried duck slices with cashew nuts, leek, onions, mushrooms and a fine 'nam prik pao' paste (paste prepared of dried chilli, tamarind, garlic and red onions) (**piquant**)*

H63 Priaw Waan Bedd^{5,6}

17,50 €

gebratene Entenscheibchen mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben, Paprika, Zwiebeln und Lauch in süß-saurer Soße (**süß-sauer**)

*fried duck slices with tomatos, cucumber, pineapple, carrots, grapes, paprika, onions and leek in sweet-sour sauce (**sweet-sour**)*

H64 Bedd Pad Khiemao ^{2,4}

17,50 €

gebratene Entenscheibchen mit Chilli-Knoblauchsoße, Auberginen, Bohnen, Bambusstückchen und Thai-Basilikum (**scharf bis sehr scharf**)

*fried duck slices with chilli-garlic sauce, eggplants, beans, bamboo shoots and thai basil (**spicy to very spicy**)*

H65 Pad Pag Ruamid Bedd ^{2,4}

17,00 €

gebratene Entenscheibchen mit pfannengerührter Gemüsekombination (**mild**)

*fried duck slices with fried combination of vegetable (**mild**)*

H66 Bedd Pad Prig Thai Oon ⁴

17,90 €

Entenscheibchen, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum (**scharf**)

*duck slices, fried with coconutmilk, with green curry paste, fresh pepper, bamboo shoots, mini eggplants and thai basil (**spicy**)*

H67 Bedd Pad Khing ²

17,00 €

gebratene Entenscheibchen mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch (**pikant**)

*fried duck slices with ginger, morels, onions, mushrooms, paprika and leek (**piquant**)*

H68 Pad Prig Khing Bedd ⁴

17,50 €

gebratene Entenscheibchen mit roter Currypaste, grüne Bohnen, Pepperoni und Kafirblättern (**scharf**)

*fried duck slices with red curry paste, green beans, pepperoni and kafir leaves (**spicy**)*

Rind / beef

H70 Panäng Nüa ⁴

17,50 €

Rindfleisch mit Panäng Curry (gestampft aus getrockneten Chillischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, Erdnüssen und Kreuzkümmel), grüne Bohnen und Kafirblättern in Kokosnußrahmsoße (**scharf**)

beef slices with panaeng curry (made from dried chilli, lemongrass, galanga, coriander roots, peanuts and caraway seed), green beans and kafir leaves in coconut cream (spicy)

H71 Gäng Kfiaw Waan Nüa ⁴

17,50 €

Rindfleisch in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum (**scharf**)

beef slices in green curry, coconut cream, bamboo shoots, mini eggplants, green beans and thai basil (spicy)

H72 Gäng Ped Nüa ⁴

17,50 €

Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, Pepperoni und Thai-Basilikum (**scharf**)

beef slices with red curry, coconut cream, bamboo shoots, mini eggplants, pepperoni and thai basil (spicy)

H73 Nüa Pad Prig Thai-Oon ⁴

17,50 €

Rindfleisch, mit Kokosmilch gebraten, mit hausgestampfter grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum (**scharf**)

beef slices, fried with coconutmilk, homemade green curry paste, fresh pepper, bamboo shoots and thai basil (spicy)

H74 Nüa Pad Kfiemao ^{2,4}

17,50 €

gebratenes Rindfleisch mit Chilli-Knoblauch, Auberginen, Bambussprossen, Bohnen und Thai-Basilikum (**sehr scharf**)

beef slices, fried with chilli-garlic, eggplants, bamboo shoots, beans and thai basil (very spicy)

H75 Gäng Pha Nüa ⁴ 17,00 €

ein Currygericht mit Rindfleisch, frischem Chilli, Galgant, Zitronengras, Kafirblättern, Knoblauch mit thailändischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum (**sehr scharf**)

a beef curry made from fresh chilli, galanga, lemongrass, kafir leaves, garlic with thai eggplants, green beans, bamboo shoots, pepperoni and hot basil (very spicy)

H76 Nüa Pad Khing ^{2,4} 17,00 €

Rindfleisch, gebraten mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch (**pikant**)

beef slices, fried with ginger, morels, onions, mushrooms, paprika and leek (piquant)

H77 Nüa Pad Medmamuang ^{2,4} 17,50 €

Rindfleisch, gebraten mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln Champignons, Paprika und Chillipaste 'Nam Prik Pao' (**pikant**)

beef slices, fried with cashewnuts, leek, onions, mushrooms, paprika and chilli paste 'nam prik pao' (piquant)

H78 Grapao Nüa ^{2,4} 17,00 €

Rindfleisch, gebraten mit Chilli, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und scharfem Basilikum (**sehr scharf**)

beef slices, fried with chilli, garlic, pepperoni, green beans, onions and hot basil (very spicy)

H79 Nüa Pad Nam Man Hoy ^{2,4} 17,00 €

Rindfleisch, gebraten mit Austernsoße, Broccoli, Karotten und Shitake Pilzen (**mild**)

beef slices, fried with oystersauce, broccoli, carrots and shitake mushrooms (mild)

Schwein / pork

H80 Panäng Muh ⁴

17,50 €

Schweinefilet mit Panäng Curry (gestampft aus getrockneten Chillischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, Erdnüssen und Kreuzkümmel), grüne Bohnen und Kafirblättern in Kokosnußrahmsoße (**scharf**)

*filet of pork slices with panaeng curry (made from dried chilli, lemongrass, galanga, coriander roots, peanuts and caraway seed), green beans and kafir leaves in coconut cream (**spicy**)*

H81 Gäng Ped Muh ⁴

17,50 €

Schweinefilet mit rotem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, thailändischen Auberginen und Basilikum (**scharf**)

*filet of pork slices with red curry, coconut cream, bamboo shoots, mini eggplants, thai eggplants and basil (**spicy**)*

H82 Gäng Khiaw Waan Muh ⁴

17,50 €

Schweinefilet in grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum (**scharf**)

*filet of pork slices in green curry, coconut cream, bamboo shoots, mini eggplants, green beans and thai basil (**spicy**)*

H83 Muh Pad Khing ^{2,4}

17,00 €

gebratenes Schweinefilet mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch (**pikant**)

*fried filet of pork slices with ginger, morels, onions, mushrooms, paprika and leek (**piquant**)*

H84 Priaw Waan Muh ^{5,6}

17,00 €

Schweinefilet mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten,
Trauben, Paprika, Zwiebeln und Lauch in süß-saurer Soße (**süß-sauer**)

*filet of pork slices with tomatos, cucumber, pineapple, carrots, grapes,
paprika, onions and leek in sweet-sour sauce (sweet-sour)*

H85 Grapao Muh ^{2,4}

17,00 €

Schweinefilet, gebraten mit Chilli-Knoblauch, Peperoni,
grüne Bohnen, Zwiebeln und Thai-Basilikum (**sehr scharf**)

*filet of pork slices, fried with chilli-garlic, pepperoni,
green beans, onions and thai basil (very spicy)*

H86 Pad Prig Khing Muh ⁴

17,50 €

Schweinefilet, gebraten mit roter Currypaste, Peperoni,
Kafirblättern und grünen Bohnen (**scharf**)

*filet of pork slices, fried with red curry paste, peperoni, kafir leaves
and green beans (spicy)*

H87 Muh Gratiam Prig Thai ^{2,4}

17,00 €

gebratenes Schweinefilet mit Knoblauch, Pfeffer und
grünen Bohnen (**mild**)

fried filet of pork slices with garlic, pepper and green beans (mild)

Fisch / fish

H90 Plaa Shuu-Shii ⁴

21,00 €

gebratene Dorade (ganz), versehen mit rotem Curry, Kokosmilch, Peperoni, grüne Bohnen und Kafirblättern (**scharf**)

fried dorade (complete), on top with a red curry, coconut cream, pepperoni, green beans and kafir leaves (spicy)

H91 Plaa Pad Khing ^{2,4}

19,50 €

gebratenes Kabeljaufilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln Tomaten, Morcheln und Lauch (**pikant**)

fried codfish filet with ginger, paprika, onions, tomatos, morels, and leek (piquant)

H92 Plaa Pad Khiemao

19,50 €

gebratenes Kabeljaufilet mit Chilli-Knoblauch, Bambussprossen, grüne Bohnen, Auberginen, grünem Pfeffer und Kafirblättern (**scharf**)

fried codfish filet with chilli-garlic, bamboo shoots, green beans, eggplants, green pepper and kafir leaves (spicy)

H93 Plaa Lad Prig ^{2,4}

21,00 €

gebratene Dorade (ganz) mit Chilli-Knoblauchsoße, grüne Bohnen und Thai-Basilikum (**scharf**)

fried dorade (complete) with chilli-garlic sauce, green beans and thai basil (spicy)

Meeresfrüchte / seafood

H100 Panäng Gung ⁴ 20,50 €

Garnelen, versehen mit rotem Curry, Kokosmilch,
Grüne Bohnen, Peperoni und Kafirblättern (**scharf**)

*prawns, on top with a red curry, coconut cream,
green beans, pepperoni and kafir leaves (**spicy**)*

*ein beliebtes Gericht des thailändischen Königshofes -
a favorite dish of the royal thai family*

H101 Gäng Khiaw Waan Gung ⁴ 20,50 €

Garnelen in grünem Curry, Kokosmilch, Miniauberginen,
Bambussprossen und thailändischem Basilikum (**scharf**)

*prawns in a green curry, coconut cream, mini eggplants,
bambooshoots and thai basil (**spicy**)*

H102 Gäng Khua Gung ⁴ 20,50 €

Garnelen in rotem Curry, Kokosmilch, Ananasstückchen
und Thai-Basilikum (**scharf**)

*prawns in red curry, coconut cream, pineapple pieces
and thai basil (**spicy**)*

H103 Gung Pad Nhomai Farang ² 20,00 €

Garnelen, gebraten mit grünem Spargel, Bambussprossen,
Shitake Pilzen und Karotten (**mild**)

*prawns, fried with green asparagus, bamboo shoots,,
shitake mushrooms and carrots (**mild**)*

H104 Priaw Waan Gung ^{5,6} 20,00 €

Garnelen mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben,
Paprika, Zwiebeln und Lauch (**süß-sauer**)

*prawns with tomatos, cucumber, pineapple, carrots, grapes,
paprika, onions and leek (sweet-sour)*

H105 Gung Pad Namprig Pao ^{2,4} 20,00 €

Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, junger Mais,
Chillipaste und Lauch (**pikant**)

*prawns with onions, paprika, mushrooms, sweet corn,
chilli paste and leek (piquant)*

H106 Gung Pad Prig Thai-Oon ⁴ 20,00 €

Garnelen, mit Kokosmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem
Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai-Basilikum (**scharf**)

*Prawns, fried with coconutmilk, in green curry paste, fresh pepper,
bamboo shoots, mini eggplants and thai basil (spicy)*

H107 Gung Pad Khiemao ^{2,4} 20,00 €

Garnelen mit Chilli-Knoblauch, Bambussprossen, grüne Bohnen
und Kafirblättern (**scharf**)

*prawns with chilli-garlic, bamboo shoots, green beans
and kafir leaves (spicy)*

H108 Pad Prig Khing Gung ⁴ 20,00 €

Garnelen, gebraten mit roter Currypaste,
grüne Bohnen, Peperoni und Kafirblättern (**scharf**)

*prawns, fried with red curry paste, green beans, pepperoni
and kafir leaves (spicy)*

H109 Gung Gratiam Prig Thai^{2,4} 20,00 €

Garnelen mit Pfeffer, Knoblauch, grüne Bohnen
und Karotten (**mild**)

prawns with pepper, garlic, green beans and carrots
(*mild*)

H110 Pad Pak Ruamid Gung^{2,4} 20,00 €

pfannengerührte Gemüsekombination mit Garnelen (**mild**)

fried combination of vegetable with prawns (*mild*)

H111 Gung Pad Sapparod 20,00 €

Garnelen, gebraten mit Ananas, Paprika, Zwiebeln,
und Lauch (**mild**)

prawns, fried with pineapple, paprika, onions,,
and leek (*mild*)

H112 Grapao Plaa Mück^{2,4} 20,00 €

Tintenfisch, gebraten mit Chilli und Knoblauch, Peperoni
Zwiebeln, grüne Bohnen und Thai-Basilikum (**sehr scharf**)

octopus, fried with chilli and garlic, pepperoni, onions,
green beans and thai basil (*very spicy*)

Vegetarische Speisen / vegetarien food

H200 Pad Pag Ruamid^{2,4} 15,50 €

pfannengerührtes frisches Mischgemüse mit Sojasoße (**mild**)

fried fresh mixed vegetables with soy sauce (mild)

*H201 Panäng Pag*⁴ 16,00 €

verschiedenes frisches Gemüse in Panäng Curry, Kokosmilch und Kafirblättern (**scharf**)

various fresh vegetables in panaeng curry, coconut cream and kafir leaves (spicy)

*H202 Gäng Khiaw Waan Tofu*⁴ 16,00 €

Tofu in grünem Curry, Kokosmilch, Miniauberginen, Bambussprossen und thailändischem Basilikum (**scharf**)

tofu in a green curry, coconut cream, mini eggplants, bamboo shoots an thai basil (spicy)

H203 Massaman Tofu 16,00 €

Tofu in Massaman Curry, Kokosmilch, Kartoffeln und Erdnüssen (**leicht scharf**)

tofu in massaman curry, coconut cream, potatos and peanuts (little spicy)

Bratreis / Fried Rice

*Khao Pad*²

gebratener Reis nach thailändischer Art mit Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Eiern, sowie verschiedenen Spezialgewürzen (**mild**), wahlweise mit

fried rice of thai style with tomatos, onions, leek, eggs and various original thai spices (mild), please choose with

B300 Huhn / chicken (*Khao Pad Gai*) 15,90 €

B301 Garnelen / prawns (*Khao Pad Gung*) 16,90 €

Nudeln / Noodles

N302 *Pad Szi-iew*² 15,90 €

gebratene Reismnudeln mit Hühnerfleisch, Broccoli, Eiern und dunkler Sojasoße (**mild**)

fried rice noodles with chicken, broccoli, eggs and dark soy sauce (mild)

*Pad Thai*²

gebratene Reismnudeln mit Tofu, Eiern, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, wahlweise mit

fried rice noodles with tofu, eggs, peanuts, onions and soyasprossen, please choose with

N303 Huhn / chicken 16,90 €

N304 Garnelen / prawns 17,90 €

Nachspeisen / desserts

- D1 Gluay Thood* 6,50 €
gebackene Bananen (oder Ananasscheiben) mit Honig und Vanilleeis
baked banana (or pineapple slices) with honey and vanilla icecream
- D2 Gluay Buad Shii* 6,00 €
Banane, gegart in Kokosmilch und Palmzucker
banana, cooked until well-done in coconut cream and palmsugar
- D3 Lamjai Buad Shii* 6,00 €
Longan, gegart in Kokosmilch und Palmzucker
Longan, made in coconut cream and date sugar
- D4 Eis* 6,50 €
exotische, gefüllte Eisfrüchte in eigener Fruchtschale
exotic icecream in his own fruitskin
wahlweise - *please choose*
- Kokosnuss - *coconut*
Ananas - *pineapple*
Mango - *mango*

1102 *Lilavadee Dinner* für 2 Personen

80,00 €

Vorspeisen

- *Tom Kha Gung*

Kokosnußsuppe mit Garnelen (**scharf**) - *coconut soup with prawns (hot)*

- *Sawasdee Platte*

verschiedene thailändische Snacks - *various of thai appetizer*

Hauptspeisen

- *Panäng Nüa* ⁴

Rindfleisch mit Panäng Curry (gestampft aus getrockneten Chillischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, Erdnüssen und Kreuzkümmel), grüne Bohnen und Kafirblättern in Kokosnußrahmsoße (**scharf**)

beef slices with panäng curry (made from dried chilli, lemongrass, galanga, coriander roots, peanuts and caraway seed), green beans and kafir leaves in coconut cream (spicy)

- *Bedd Pad Medmamuang* ^{2, 4}

gebratene Entenscheibchen mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Champignons und einer feinen ' Nam Prik Pao ' Paste (gestampft aus getrockneten Chilli, Tamarinde, Knoblauch und roten Zwiebeln (**würzig**)

fried duck slices with cashew nuts, leek, onions, mushrooms and a fine ' nam prik pao ' paste (paste prepared of dried chilli, tamarind, garlic and red onions (spicy)

Dessert

- Lamjai Buad Shii

Longan, gegart in Kokosmilch und Palmzucker

longan, made in coconut cream and date sugar

1103 Lilavadee Dinner

für 4 Personen

160,00 €

Vorspeisen

- *Tom Kha Gung*

Kokosnußsuppe mit Garnelen (**scharf**) - *coconut soup with prawns (spicy)*

- *Sawasdee Platte*

verschiedene thailändische Snacks - *various of thai appetizer*

Hauptspeisen

- *Gäng Ped Nüa* ⁴

Rindfleisch mit rotem Curry, Bambussprossen, Peperoni, Thai-Auberginen, Kokosmilch und thailändischem Basilikum (**scharf**)

beef slices with red curry, bamboo shoots, pepperoni, thai-eggplants, coconut cream and thai basil (spicy)

- *Massaman Gai*

Hühnerfleisch mit Massaman Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und Kartoffeln (**leicht scharf**)

chicken with massaman curry, peanuts, coconut cream and potatoes (little spicy)

- *Bedd Pad Khing* ²

gebratene Entenscheibchen mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch (**pikant**)

fried duck slices with ginger, morels, onions, mushrooms paprika and leek (piquant)

- *Gung Pad Sapparod*

Garnelen, gebraten mit Ananas, Paprika, Zwiebeln und Lauch (**mild**)

prawns, fried with pine apple, paprika, onions and leek (mild)

Dessert

- Lamjai Buad Shii

Longan, gegart in Kokosmilch und Palmzucker

longan, made in coconut cream and date sugar

A 001 Aperitif, Liköre, Weinbrände

<i>Prosecco</i>	<i>0,2 l, Fl.</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Lychee Sekt</i> ¹	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>chinesischer Kräuterschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Moutai</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sake - japanischer Reiswein</i>	<i>6 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Pflaumenwein</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Martini Rosso</i> ¹	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Martini Blanco</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sherry medium</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Campari Soda</i> ¹	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Campari Orange</i> ¹	<i>4 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Aquavit Lienie</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Tequilla</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Fernet Branca, Menta</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Grappa di Barola</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>The Glenrothes '1992'</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Mekhong Thai Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>

1 = Farbstoff

A 002

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> ^{1,7} , <i>Fanta</i> ^{1,8} , <i>Spezi</i> ^{1,7,8} , <i>Sprite, Cola light</i> ^{1,6,7}	0,2 l	2,00 €
<i>Coca Cola</i> ^{1,7} , <i>Fanta</i> ^{1,8} , <i>Spezi</i> ^{1,7,8} <i>Sprite, Cola light</i> ^{1,6,7}	0,4 l	3,90 €
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	2,00 €
<i>Apfelschorle</i>	0,4 l	3,90 €
<i>Bitter Lemon</i> ⁹	0,2 l	2,90 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser</i>	0,25 l	2,50 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser</i>	0,5 l	4,00 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser</i>	1,00 l	6,00 €
<i>Evian, stilles Wasser</i>	0,25 l	2,50 €
<i>Evian, stilles Wasser</i>	0,5 l	4,00 €
<i>Evian, stilles Wasser</i>	1,0 l	6,00 €
<i>Apfelsaft</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Orangensaft</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Ananassaft</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Maracujanektar</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Lycheenektar</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Mangonektar</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Lycheeschorle</i>	0,4 l	3,90 €

1 = Farbstoff, 6 = Süßstoff, 7 = koffeinhaltig, 8 = Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, 9 = chininhaltig

A 003

Warme Getränke

<i>Kännchen Jasmin Tee</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Kännchen Grüner Tee</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Tasse Kaffee</i>		2,00 €
<i>Espresso</i>		2,00 €
<i>Doppel Espresso</i>		3,50 €
<i>Capuccino</i>		3,00 €

A 004

Biere

<i>Kellerpils, naturtrüb</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Dinkelacker CD-Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Dinkelacker Privat</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Dinkelacker Privat</i>	<i>0,4 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,4 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Beck's Alkoholfrei, Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Sanwald Kristallweizen, Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sanwald Hefeweizen, Flasche, hell</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sanwald Hefeweizen, Flasche, alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sanwald Hefeweizen, Flasche, dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Singha, thailändisches Bier, Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Chang, thailändisches Bier, Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90 €</i>

Ausschankweine

jeweils 0,25 l

Rot

<i>Fellbacher Lämmli, QbA, Trollinger, feinherb</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Lauffener Katzenbeisser, Qba, Schwarzriesling, halbtrocken</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Sussingo (Sangiovese & Cabernet), IGT eine innovative Cuvée aus zwei der bedeutendsten Rebsorten der Welt. Ein jung zu trinkender, fruchtiger Rotwein mit Aromen von Brombeeren und dunklen Beeren, aus der Toskana</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Primitivo, IGT Aus einer der historischen Spitzenrebsorten Süditaliens gekeltert. Ein herrlicher runder und samtiger Wein mit schönem Geschmack von Beerenfrüchten und Schwarzkirschen, aus Apulien</i>	<i>6,00 €</i>

Weiß

<i>Fellbacher Goldberg, QbA, Riesling, trocken</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Lehensteinsfelder Steinacker, QbA Riesling, leicht fruchtig, trocken</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Pinot Grigio Aleandri, DOC ein frischer und klarer Pinot Grigio aus dem Gebiet von Lison-Pramaggiore, welches an das Friaul angrenzt. Zarter, fruchtiger Duft und schöne Geschmacksnoten von Äpfeln und Mango. Verhaltene Säure</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Chardonnay, KWV Südafrika, fruchtiges Aroma, guter Ausdruck</i>	<i>6,00 €</i>

Ausschankweine

jeweils 0,25 l

Rosé

Cotes de Provence, AOC *6,00 €*
Frankreich, elegant und ausdrucksvoll

Cirò Rosato, DOC, *6,00 €*
einer der spannendsten Roséweine aus Süditalien, welcher bereits mehrfach prämiert wurde. Er überzeugt mit feinen Himbeernoten, herrlicher Frische und langem Abgang, aus Kalabrien

Schorle

rot oder weiß *3,90 €*

Flaschenweine

jeweils 0,75 l

Weiß

Gewürztraminer, DOC *24,00 €*
Südtirol, vollfruchtig mit erfrischendem Gewürzbouquet,, geschmeidig und elegant (empfohlen für Thaiküche)

Blanco Langhe DOC Sauvignon *26,00 €*
ein herrlich fruchtiger Sauvignon mit Aromen von tropischen Früchten wie Mango und Pfirsich. Der kurze Ausbau im Holzfass Sorgt für eine zusätzliche komplexe Note, aus Parusso, Piemont

Chablis 1^e Cru, AOC *33,00 €*
Frankreich, ausdrucksvoll und attraktiv

Flaschenweine

jeweils 0,75 l

Rot

Barbazzale Rosso, IGT 22,00 €

von einem der absoluten Aufsteiger-Weingüter Siziliens. Die Trauben gedeihen direkt am Fuße des Vulkans Ätna, wo sie auf dem Vulkangestein beste Bedingungen vorfinden. Feine Cassisnoten, Amarenkirsche und mineralische Töne prägen diesen Wein

KWV Merlot 24,00 €

Südafrika, eleganter Merlot, der vollmundige saftige, KWV Merlot mit seinem subtilen Fruchtkakao und Holznoten

Salice Salentino Riserva DOC Selvarossa 26,00 €

von Italiens Weinbibel 'Gambero Rosso' 2008 mit der Höchstnote '3 Gläser' geadelt. Der Selvarossa reift 18 Monate im Barrique, ein Wein mit Aromen von Johannisbeeren, Pflaumen sowie Café- und Gewürznoten. Dicht und lang

Chianti classico Brolio, DOCG 30,00 €

ein großer Chianti aus Gaiole, dem historischen Anbaugebiet des Chianti Classicos. Neun Monate im Holzfass ausgebaut. Ein komplexer, tiefer und samtiger Wein.