



SOFTDRINKS & MORE

Coca Cola, Cola Light, Cola Z Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Lift (Apfelsaftschorle)	Zero,	Coca Cola	0,33l	2,50€
Wasser Classic / Still			0,251	1,80 €
Bionade Holunder, Bionade In	gwer-Orange		0,751	5,20 €
Bionade Litschi, Bionade Natu Bionade Schwarze Johannisbe	irtrüb-Zitrone	BIONADE	0,331	2,70 €
Redbull			0,251	2,90 €
Oishi Black Lemon Oishi Original Green Aloe Vera King Coconut Drink Mango ²			0,5l 0,5l 0,5l 0,33l	2,80 € 2,80 € 2,80 € 2,80 €
Mango - Lychee 2 Orangen ² Maracuja ²		-saft 0,21/0,4 -schorle 0,21/0,4		
SH	hake / Smo	OOTHIE		
Bananen Milchshake Kokosmilch Milchshake Zitronen-Minze Smoothie Thai-Zitronen Mix Eistee? Mango-Lassi ₂				3,50 € 3,50 € 3,50 € 3,20 € 3,50 €

HOT DRINKS / BAG OF TEA

Ingwer Tee, Jasmin Tee, Grüner Tee, Pfefferminz Tee Kaffee 9 Cappuccino 9 Latte Macchiato 9	Pot 2,40 €	Cup 1,80 € 2,20 € 2,50 € 2,90 €
Espresso ⁹		1,90 €

FRESH TEA

MINZTEE Tee aus frischen Minzblättern	2,80 €
INGWER-MINZ-TEE Tee aus frischen Ingwer, Minzblättern und Limette	3,30 €
PANDAN-ZITRONENGRAS-TEE Tee aus frischen Pandanhlättern und frischen Zitronengras	3,50 €

INGWER-ORANGE-TEE

Tee aus frischem Ingwer und Orangensaft 3,50 €

CHA KÉKHUAI

Tee aus getrockneten Chrysanthemenblüten (Thaikamilletee) 3,50 €



ALCOHOLIC

FLASCHEN BIER

,331	3,10 €
0,51	3,40 €
0,51	3,40 €
0,51	3,20 €
0,51	3,20 €
0,51	3,10 €
,331	3,10 €
	0,51 0,51 0,51 0,51 0,51

Rotwein

IKIMITIVO	0,21	4,40	
Italien	0,751	16,10	€
trocken, leicht, unkompliziert			
VINO TINTO	0,21	5,10	€
Spanien	0,751	18,40	€
Tompranilla Cyrah Monastroll	Carno		

WEISSWEIN

trocken, mittelschwer, Kirschnote

süß oder sauer

OKAUDUKUUNDEK	0,21	$\frac{4}{7}$, $\frac{2}{7}$	C
Deutschland	0,751	14,90	€
trocken, kaum Säure, fruchtig			
SAUVIGNON BLANC	0,21	4,90	€
Frankreich	0,751	17,80	€
halbtrocken, feinherb, blumig-f	ruchti	g	
WEINSCHORLE	0,21	3,60	€

WEITERE FLASCHENWEINEBITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICE MITARBEITER

0,41

6,20 €

ALCOHOLIC

Longdrink

Jack Daniel's + Cola ¹	5,20 €
Barcardi + Cola	5,20 €
Vodka Orange ²	5,20 €
Vodka + Redbull	5,70 €
Campari Orange 2	5,20 €
Jägermeister + Cola _l	5,20 €

APERITIF

APEROL SPRIZZ 1,10,13	4,90 €
Sekt, Aperol, Mineralwasser	
und Orangenscheibe	

HUGO 13	4,90 €
Sakt Halundarhlütansirun	und Minzo

GIN TONIC

BOMBAY SAPPHIRE GIN 10,13	6,40 €
mit Schweppes Dry Tonic und Zitrone	

HENDRICK'S	GIN 10	7,20 €
mit Schweppes	Dry Tonic und Zitrone	

DIGESTIF

Mekhong – Thai Whisky Jack Daniel´s Whisky		2,90 € 2,90 €
Jägermeister 1	0,21	2,80 €
Vodka	0,21	2,80 €
Jack Daniel´s Whisky	0,41	5,40 €
Mekhong – Thai Whisky	0,41	5,40 €



COCKTAILS & CO

TEQUILA SUNRISE 1,2 Tequila, Orangensaft, Zitrone, Grenadine	6,60	€
MANGO GIN RICKEY 2,3,4 Gin, Mangosirup, Zitronensaft, Mineralwass	6,60 er	€
PIÑA COLADA 2,3,4 Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	6,90	€
BLUE LAGOON 1,2,3,4 Vodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Sprite	6,90	€
PASSION OF LOVE 1,2,3,4 Dark Rum, Gin, Maracuja, Zitronensaft, Mango Sirup, Zucker Sirup	7,60	€
CUBA LIBRE 1,9 Havana Club Rum, Limette, Cola	6,90	€
LONG ISLAND ICE TEA ^{1,9} weißer Rum, Tequila, Gin, Wodka, Triple Sec, Cola, Zitronensaft	7,90	€

MOCKTAILS

KOKOSNUT KISS 2,3,4 Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, Sahne	5,60 €
VIRGIN COLADA ^{2,3,4} Kokosmilch, Ananassaft, Sahne	5,40 €
SUNDOWN 2.3.4 Ananassaft Maracujasaft Orangensaft	5,60 €

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

Zitronensaft, Grenadine

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmittel

Alle Weine enthalten Sulfit

13= gewachst

14= mit Taurin



TRY AND ENJOY

VORSPEISE

THAI KITCHEN







1 Pig Gai Tohd

Marinierte und frittierte Hähnchenflügel mit süß-saurer Sauce ~mild~

2 Por Pier Thod

6 hausgemachte Mini-Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce ~mild~

3 Tohd Man Pla

Gebratene Fischplätzchen mit hausgemachter süß-saurer Sauce und Erdnüssen ~pikant~

4 Giau Naam

Feine Suppe mit hausgemachten, gefüllten Fleischnudelbällchen, Kräutern und Gemüse ~mild~

3.60 € 5 Marai

Hausgemachte Seetangröllchen in Scheiben mit feiner Füllung aus Tintenfisch, Garnelen und Hähnchenstreifen ~mild~

3.50 € 6 Gaj Sate

3 Gebratene Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce ~mild~

3.50 € 7 Tom Kha Gai

Feine Hühnersuppe mit Kokosmilch, Gemüse, Champignons ~sauer~

3.80 € 8 Tom Khai Thalee

Feine Kokosmilchsuppe mit Tintenfisch, Garnelen, Gemüse, Champignons ~sauer~

4.50 €

3.80€

3.80 €

3.80€

TRY AND ENJOY

HAUPTGERICHT

BEEF & PORK

_	
Q	Nuea Thong
J	Truca Inone

Nordostthailändische Spezialität aus Rindfleisch mit Tamarinde, Zitronengras und Klebreis ~scharf~

7,70€ 14 Gaeng Paah Nuea

7.70€ 15 Mhu Priauw Waan

Rindfleisch in rotem Curry mit jungem Pfeffer, Bambusscheiben und exotischen Gewürzen ~scharf~

Gebratenes Schweinefleisch mit

7.70€.

7.10€

7.10€

7.70€

7.70€

10 Laab Nuea

Feines Rindfleisch in scharfer. hausgemachter Marinade mit Fischsoße und Zitronensaft, serviert mit Klebreis ~sauer-scharf~

Ananas und buntem Gemüse (süß-sauer) ~mild~

11 Nuea Krapau

Feines Rindfleisch mit buntem Gemüse, Thaibasilikum und würziger Marinade ~Thai scharf~

7.70€ 16 Kao Pad Mhu

Gebratener Reis mit Ei, Schweinefleisch und gemischtem Gemüse ~mild~

12 Masaman Nuea

Rotes Curry, Kokosmilch mit Rindfleisch, gemischtem Gemüse, Erdnüssen und Süßkartoffelstreifen ~pikant~

7,70€ 17 Nuea Pad Prig Kra Chay

Gebratenes Rindfleisch mit rotem Curry, Gemüse, Fingerwurzeln, Thaibasilikum und Zitronenblättern ~Thai scharf~

13 Khao Pad Krapau Nuea

Gebratener Reis mit Gehacktem vom Rind, Zwiebeln, Bohnen und Thaibasilikum ~Thai scharf~

7,70€ 18

Khao Pad Prig Gaeng Khiaow Waan

Gebratener Reis mit Rindfleisch, grünem Curry, Kokosmilch, Gemüse und Thaibasilikum ~scharf~







CHICKEN

19	Gaeng Khiaow Waan Gai Grünes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, gemischtem Gemüse und Thaiauberginen ~scharf~	7,10€	25	Pad Thai Gai Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen, Sojasprossen, Ei, gehackten Erdnüssen und buntem Gemüse ~mild~	7,10€
20	Panaeng Gai Rotes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, gemischtem Gemüse und Erdnüssen ~pikant~	7,10€	26	Pad Kieemou Gai Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen, buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~	7,10€
21	Gari Gai Gelbes Curry, Kokosmilch mit Hähnchen, buntem Gemüse und Bambusscheiben ~pikant~		27	Khao Soy Gai Nordthailändisches Currygericht mit Hähnchen, Eiernudeln, Senfkohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und knusprigen Wantan Teigblättern ~pikant~	7,10€
22	Gai Pad Med Mamuang Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse und Cashewnüssen ~mild~	7,10€	28	Gai Priauw Wann Gebratenes Hähnchen mit Ananas, buntem Gemüse und Champignons Blanc (süß-sauer) ~mild~	7,10€
23	Gai Saparot Gebratenes Hähnchen mit Ananas, Ingwer und verschiedenem Gemüse ~mild~	7,10€	29	Gai Pad Prig Gebratenes Hähnchen in rotem Curry mit Gemüse, Zitronenblättern und frischem Thaibasilikum ~pikant~	7,10€
24	Tom Saep	7,10€			



Leicht scharfe Hähnchensuppe mit Zitronengras, Zitronenblättern, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Tamarind-Sauce, Reis ~pikant~

DUCK

30	Gaeng Pbed Gebratene Entenbruststreifen in rotem Curry, Kokosmilch, Ananas, Gemüse und Bambusscheiben ~pikar	7,70€ nt~
31	Krapau Pbed Gebratene Entenbruststreifen mit buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~	7,70€
32	Pbed Pad Prig Sod Gebratene Entenbruststreifen mit milden Chilischoten und buntem Gemüse ~pikant~	7,70€
33	Laab Pbed Entenbruststreifen in scharfer, hausgemachter Marinade mit Fischsoße und Zitronensaft, serviert mit Klebreis ~sauer-scharf~	7,70€
34	Pad Wunsen Pbed Gebratene Glasnudeln mit frischem Gemüse, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Entenbruststreifen ~mild~	7,70€
35	Goi Si-mie Pbed Gebratene Eiernudeln mit Entenbruststreifen, buntem Gemüse und frischen Champignons ~mild~	7,70€
	FISH & SRIMPS	
36	Ruam Mitr Thalee Meeresfrüchteteller mit Seeteufelfilet, Tintenfisch, Garnelen und Gemüse in rotem Curry, Kokosmilch ~p	8,50€ ikant~
37	Shu Shee Pla Fischfilet in rotem Curry, Kokosmilch mit buntem Gemüse und Limettenblättern ~pikant~	7,10€
38	Pla Grai Fischpaste-Bällchen in rotem Curry, Bambusscheiben, Gemüse, Limettenblätter, Fingerwurzeln ~scharf~	7,70€
39	Pla Muek Gratiem Gebratener Tintenfisch mit buntem Gemüse, in feiner Knoblauch-Sauce ~mild~	7,10€
40	Gaeng Som Thalee Rotes Curry mit Tamarinde-Sauce, Garnelen, Tintenfisch und gemischtem Gemüse ~sauer-scharf~	8,50€
41	Pla Muek Krapau Gebratener Tintenfisch mit gemischtem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~	7,10€
42	Pad Thai Gung Gebratene Reisnudeln mit Garnelen, Ei, Sojasprossen, gehackten Erdnüssen und Gemüse ~mild~	7,70€
43	Gung Pad Gebratene Garnelen mit buntem Gemüse in feiner Sauce ~mild~	7,70€
44	Isan Thalee Nordostthailändische Spezialität mit Garnelen, Tintenfisch, Tamarinde-Sauce und Klebreis ~scharf~	8,50€
45	Kao Pad Prig Gaeng Gebratener Reis mit Ei, Tintenfisch in rotem Curry, buntem Gemüse und Ananas ~pikant~	7,10€

TOFU & VEGETABLES

46	Panaeng Tau Huu -Vegan- Rotes Curry, Kokosmilch mit gebratenem Tofu, buntem Gemüse, Thaibasilikum und Erdnüssen ~pikant~	7,10€
47	Tau Huu Pad Pak Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse in feiner Soja-Sauce ~mild~	7,10€
48	Pad Thai Tau Huu Gebratene Reisnudeln mit Tofu, Ei, Sojasprossen, gehackten Erdnüssen und buntem Gemüse ~mild~	7,10€
49	Pad Kieemou Tau Huu Gebratene Reisnudeln mit Tofu, buntem Gemüse und frischem Thaibasilikum ~pikant~	7,10€
50	Pad Pak Namanhoy Gebratenes Gemüse in feiner Austernsauce ~mild~	7,10€
51	Khao Soy Tau Huu Nordthailändisches Currygericht mit Tofu, Eiernudeln, Senfkohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und knusprigen Wantan-Teigblättern ~pikant~	7,10€
	SPECIAL	
	·	
52	Pad Sen Prik Gaeng Daeng Gebratene Reisnudeln in rotem Curry mit Kokosmilch, Hähnchen, gemischtem Gemüse und Thaibasilikum ~pikant~	7,10€
53	Gai Isan Nordostthailändische Spezialität aus Hähnchenfleisch in Tamarind-Sauce, Zitronengras, Klebreis ~schar	.7,10€
54	Pat Thai Wunsen Gebratene Glasnudeln mit Hähnchen, Sojasprossen, Ei, buntem Gemüse und Erdnüssen ~mild~	7,10€
55	Goi Si-Mie Gai Gebratene Eiernudeln mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch ~mild~	7,10€
56	Panaeng Nuea Rotes Curry mit Rindfleisch, gemischtem Gemüse, Erdnüsse, Thaibasilikum und Limettenblättern ~pikan	7,70€ t~
57	Gai Pad Normai Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse und Bambusscheiben ~mild~	7,10€
58	Gai Gratiem Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse in feiner Knoblauch-Sauce ~mild ~	7,10€
59	Thalee Pad Ped Gebratenes Gemüse mit Garnelen und Tintenfisch in rotem Curry, Bambusscheiben, Thaibasilikum ~scha	8,50€ rf~
60	Tau Huu pad Prig Gebratener Tofu mit rotem Curry, buntem Gemüse, Fingerwurzeln, Thaibasilikum, Limettenblätter ~pikar	7,10€ nt~

SPECIAL

61	Gai Krapau Gebratenes Hähnchenfleisch mit buntem Gemüse, Thaibasilikum und würziger Marinade ~Thai scharf~	7,10€
62	Sen leg Khiaow Waan Gebratene Reisnudeln in grünem Curry mit Kokosmilch, Gemüse, Hähnchen, Thaibasilikum und Thaiaubergine ~pikant	7,10€
63	Panaeng Gung Rotes Curry mit Garnelen, buntem Gemüse, Thaibasilikum, Erdnüssen und Limettenblätter ~pikant~	7,70€
64	Gai Pat King Gebratene Hähnchenbruststreifen mit gemischtem Gemüse, Ananas, Ingwer und rotem Curry ~süß-pikar	7,10€ nt~
65	Pad Wunsen Gang Daeng Gebratene Glasnudeln in rotem Curry mit buntem Gemüse, Garnelen, Tintenfisch, Thaibasilikum und Erdnüssen ~pikant~	8,50€
66	Khiaow Waan Nuea Grünes Curry mit Kokosmilch, Rindfleisch, Bambusscheiben, Gemüse, Thaibasilikum und Thaiaubergine ~pikant~	7,70€
67	Kwei Tiau Geang Süd-Thailändische Spezialität mit Rindfleisch, Reisnudeln in rotem Curry, Röst- und Frühlingszwiebeln ~pikant~	7,70€

DESSERT

68 Kwei Tiau Haeng 7, Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch, Gemüse und Frühlingszwiebeln in feiner Knoblauch-Sauce ~pikant~



Eine spezielle Allergenspeisekarte erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

7,70€

