

VORSPEISEN – APPETIZERS

- | | | | | |
|-----|-------------------------|--|------------|-------|
| 01. | Popia | Bankok Spring Rolls Classic  | | |
| | | gebackener Reisteig mit Gemüsefüllung | | 6.00 |
| 02. | Giaugrob | Crispy Chicken Wantans | | |
| | | knusprige Wantan, bayrischen Huhn, Thai-Marinade, hgm. Sweet & Sour | | 6.00 |
| 03. | Toodman Pla | Traditional Fish Cakes | | |
| | | gebratene Fischküchlein, Yardlong Bohne, Thai-Marinade, Kräuter-Aroma | | 8.00 |
| 04. | Sate Gai | Chicken Skews Sate | | |
| | | gegrillte Hähnchen-Spieße, Kurkuma-Ingwer-Gewürz, Erdnuss-Lime-Dip | | 10.00 |
| 10. | Chili Calamari | Crispy Baby Calamari with Thai Spice | | |
| | | Knusprige Calamari Tempura mit Thai-Gewürz | | 10.00 |
| 12. | Gung Tood | Homemade Panko Shrimps | | 12.00 |
| | | Hausgemachte Panko Garnelen, Pflaumen-Dip | | |
| 13. | Popia Ahan Taleh | Seafood Springroll | | 10.00 |
| | | Spezial Frühlingsrollen mit Blue Crab, Garnelen, Calamari | | |
| 11. | Rüen Thai Piset | mixed Appetizer | | |
| | | gemischte thailändische Vorspeisenplatte:
Mangosalat, gebackene Fischfiletbällchen,
Hühnerbrustfilet in Teigtaschen*, gebackener Reisteig mit
Gemüsefüllung, Garnelen-Spieße und Hühnerbrustfilet-Satespiesse
auf Hibachi-Feuer gebraten | | |
| | | ab 2 Personen | pro Person | 14.00 |

SUPPEN – SOUPS

- | | | | | |
|-----|-------------------------|---|---------------|-------|
| 14. | Tom Yam Gung | Lemongrassoup with Prawn | | |
| | | Zitronengrassuppe mit Garnelen und Pilzen, leicht scharf | | 8.00 |
| 15. | Tom Yam Gai | Lemongrassoup with chicken | | |
| | | Zitronengrassuppe mit Hühnerbrustfilet und Pilzen, leicht scharf | | 6.00 |
| 16. | Giau Nam* | Wonton Soup | | |
| | | Suppe mit Hühnerbrustfilet in Teigtschen und Gemüse | | 6.00 |
| 17. | Tom Kha Gai/Gung | Coconutsoup with Chicken or Prawns | | |
| | | Suppe mit Kokosmilch und Kha-Gewürz, mit Gai – Hühnerbrustfilet | | 6.00 |
| | | pikant mit Gung – Garnelen | | 8.00 |
| 18. | Tom Yam Potek | Lemongrassoup with Seafood | | |
| | | Zitronengrassuppe mit King-Garnelen, Red Snapper filet,
Tintenfisch, Jakobsmuscheln im Feuertopf, leicht scharf
am Tisch serviert | ab 2 Personen | |
| | | | pro Person | 14.00 |

- in der Füllung ist eine sehr kleine Menge Shrimps enthalten

SALATE – SALADS

05.	Yam pla muk	Salad with Squids Tintenfisch mit Zitronengras und thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	11.00
06.	Yam gung	Salad with Prawn Garnelensalat mit Zitronengras und thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	12.00
07.	Yam nüe	Salad with Beef Rinderfilet mit Zitronengras und thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	15.00
08.	Somtam / Yam Mamoang	Salad of green Papaya + Mango 🌿 Salat aus junger Papaya / Mango nach Thai-Art Erdnüssen, mild oder scharf	10.00
09.	lab gai / ped	Lab chicken / duck gehacktes Fleisch (Huhn /Ente) mit Thai-Kräutern und Salatbeilage 15-20 Minuten Zubereitungszeit, scharf	12.00
20.	yam wunsen	Salad with Glass Noodles Glasnudelsalat mit Garnelen, pikant gewürzt	12.00
100.	Gung Pla	Salad from half-raw kingprawns 2 Stück Jumbo Garnelen mit Zitronengras Limonen- und Horapablättern, roten Zwiebeln, thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	15.00
110.	Yam Pla Sod	Salad from raw Salmon Salat aus frischem rohem Lachs mit Zitronengras, Limonen- und Korianderblättern, thailändischen Gewürzen, mild oder scharf	13.00
111.	Gung Malago	Kingprawns with Papaya 2 Stück Jumbo Garnelen in Prikpau-Sauce mit reifer Papaya, pikant	15.00

Zusätzliche Portion Reis 1.50

Portion Krupuk 4.00

Alle Preise sind inclusive Mehrwertsteuer

NUDEL- UND REISGERICHTE – NOODLES AND RICE

21. **Pad Wunsen**
gebratene Glasnudeln – fried Glass Noodles
mit Hühnerbrustfilet, Ei und Gemüse – Chicken 15.00
mit Garnelen, Ei und Gemüse – Prawn 17.00
22. **Rüen Pad Thai Nudeln** fried Rice Noodles Thai-Style
gebratene Reismnudeln „auf thailändische Art“ (süßlich) mit Erdnüssen
Hühnerbrustfilet, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln – Chicken 15.00
Garnelen, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln – Garnelen 17.00
23. **Kao Pad Gung** fried Rice with Prawn
Reis, gebraten mit Garnelen und Gemüse 17.00
24. **Bahmee Pad Gung** fried Noodles with Prawn
Nudeln, gebraten mit Garnelen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln 17.00
25. **Bahmee Pad Ruom Special** fried Noodles with Meat and Kingprawns
Nudeln, gebraten mit verschiedenem Filetfleisch,
Hummerkrabben, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln 22.00
26. **Bahmee Pad Seafood Special** fried Noodles with Seafood
Nudeln, gebraten mit Kalamari, Jakobsmuscheln
Hummerkrabben, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln 23.00
27. **Kao Pad Gai** fried Rice with Chicken
Reis, gebraten mit Hühnerbrustfilet und Gemüse 15.00
28. **Bahmee Pad Gai** fried Noodles with Chicken
Nudeln, gebraten mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln 15.00
29. **Pak Rak Ruom** fried mixed Vegetables 
Gemüseplatte: verschiedene gebratene Gemüse in Praram-Sauce 13.50

HIRSCH SPEZIALITÄT AUS NEUSEELAND | DEER MEAT

90. **Guang Pad Prik Khing** Deer with Ginger
Hirschlende mit Pepperoni, jungen Zwiebeln, Paprika,
Khing-Ingwer, scharf 25.00
91. **Guang Ki Mau** Deer Ki Mau
Hirschlende gebraten mit thailändischen Gewürzen, sehr scharf 25.00
92. **Gäng Kua Saparot Guang** Curry with Deer, Bamboo, Ananas
Hirschlende als thailändisches Spezialcurry mit
Bambus und Ananas, würzig und scharf 25.00
93. **Gäng Pa Guang** hot Curry with Deer
Provinzspezialcurry mit Hirschlende, würzig, sehr scharf 25.00

CURRY-SEZIALITÄTEN - CURRIES

- Gäng Phed** rote Curry-Kokosnuß-Sauce, scharf red Curr
30. **Gäng Phed ped yang** mit Ente | Duck 17.00
31. **gäng Phed Gai** mit Hühnerbrustfilet | Chicken 15.00
32. **Gäng Phed Nüe** mit Rinderfilet | Beef Filet Mignon 23.00
-
- Gäng Kiewvan** grüne Curry-Kokosnuß-Sauce, scharf green Curry
33. **Gäng Kiewvan Gai** mit Hühnerbrustfilet | Chicken 15.00
34. **Gäng Kiewvan Nüe** mit Rinderfilet | Beef 23.00
112. **Pla Muk Pad Gäng Kiewvan** mit Tintenfisch | Squid 17.00
116. **Gäng Kiewvan Gung** mit Jumbo Garnelen | Kingprawns 25.00
-
- Gäng Curry** gelbe Curry-Kokosnuß-Sauce mit Ananas,mild yellow Curry
35. **Gäng Curry Gai** mit Hühnerbrustfilet | Chicken 15.00
36. **Gäng Curry Nüe** mit Rinderfilet | Beef 23.00
-
105. **Pad Nam prik Gäng Gai/Nüe/Gung** Curry Nam prik
in Nam prik-Gäng-Sauce gebraten, ohne Kokoscreme, mit
thailändischen Bohnen und Baumbauchblättern, scharf
- Gai** mit Hühnerbrustfilet Chicken 15.00
- Nüe** mit Rinderfilet Beef 23.00
- Gung** mit Hummerkrabben Kingprawns 25.00
-
113. **Nogkata Pad Nam prikpau** Quails in Nam prikpau-Sauce
halb-ausgelöste Wachteln in Nam prikpau-Sauce,
thailändischen Kräutern, Gemüsestreifen, pikant oder scharf 18.00
-
114. **Gäng Kua Sapatrot Gai/Nüe/Gung** Special hot Curry
thailändisches Spezialcurry mit Bambus und Ananas, würzig und scharf
- Gai** mit Hühnerbrustfilet | Chicken 15.00
- Nüe** mit Rinderfilet | Beef Filet Mignon 23.00
- Gung** mit Jumbo Garnelen | Kingprawns 25.00
-
63. **Chu Chi Curry Gung** Kingprawns in Chuchi-Curry-Sauce
Sautierte Jumbo Garnelen in Shushi-Curry-Sauce, scharf 25.00
-
- Gäng Pa** Provinzspezialität, sehr scharf | from the countryside, very hot
38. **Gäng Pa Nüe** mit Rinderfilet | Beef Filet Mignon 23.00
39. **Gäng Pa Gung** mit Jumbo Garnelen | Kingprawns 25.00
-
117. **Gäng Pak** , vegetable Curry 
Verschiedene Gemüse in rote Thai Curry-Sauce 15.00

GEFLÜGEL UND FLEISCH - POULTRY AND MEAT

40.	Gai Mamoang Himapan Chicken with cashewnuts gebratenes Hühnerbrustfilet, Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln	15.00
41.	Gai Pad Pak Chicken with Vegetables gebratenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse	15.00
42.	Gai Pad Baikaprau Chicken with Basil gebratenes Hühnerbrustfilet mit Thai-Basilikum, scharf	15.00
43.	Ped Pad Prik Duck with Chillies gebratene Ente mit Pepperoni, jungen Zwiebeln, Paprika, scharf	17.00
44.	Ped Ki Mau Duck Ki Mau Entenfilet, gebraten mit thailändischen Gewürzen, sehr scharf	17.00
45.	Ped Tood Grob crispy fried Duck halbe ausgelöste Ente, knusprig gebraten, auf Gemüse mit Ingwer-Sojasauce (mild) und Thai-Basilikum-Sauce (scharf)	18.00
46.	Ped Priedwan Duck sweet-sour gebratene Ente in süß-saurer Sauce (Thai-Art)	17.00
47.	Nüe Ki Mau Beef ki mau Rinderfilet, gebraten mit thailändischen Gewürzen, sehr scharf	23.00
48.	Nüe San Kgab Gung Beef glazed with sauce of herbes and prawns glasiertes Rinderfilet in thailändischer Kräutersauce und Garnelen mild oder scharf	32.00
49.	Nüe Kratiem Prik Thai Beef with Garlic, green Peppers gebratenes Rinderfilet mit Knoblauch, grünem Pfeffer, scharf	23.00
50.	Nüe Pad Baikaprau Beef with Basil gebratenes Rinderfilet mit Thai-Basilikum, scharf	23.00
51.	Nüe Pad Dakrai Beef with Lemongras gebratenes Rinderfilet in Kräuter-Zitronengras-Sauce, scharf	23.00
52.	Nüe Pad Prik / Nüe Pad Prik Khing Beef with Chillies/Ginger gebratenes Rinderfilet mit Pepperoni, jungen Zwiebeln, Paprika, scharf mit Khing – Ingwer/Ginger	23.00 23.00
53.	Nüe Pad Beef in Praram-Sauce gebratenes Rinderfilet mit Gemüse und Pilzen in Praram-Sauce	23.00
56.	Mixed Meat Piset Rinderfilet, Ente, Hühnerbrustfilet, Gemüsestreifen, gebraten In hausgemachter Kräuter-Sauce, mild oder scharf	23.00
57.	Nüe San Kua beef glazed with sauce of herbes Glasiertes Rinderfilet mit thailändischer Kräutersauce, mild oder scharf	27.00

SEAFOOD

60.	Gung Pad Nam prikpau Garnelen in Prikpau-Sauce gebratene Garnelen in Prikpau-Sauce, Gemüsestreifen, scharf	19.00
61.	Gung Pad Prik Nara Special Kingprawns with Herbes gebratene Jumbo Garnelen in Kräuter-Sauce, mild oder scharf	25.00
62.	Gung Kratiem Prik Thai Special Kingprawns with Garlic, green Peppers gebratene Jumbo Garnelen mit Knoblauch und grünem Pfeffer, scharf	25.00
64.	Gung Pad Bai Krapao Prawn with Thai Basil-Sauce gebratene Garnelen mit marktfrischem Gemüse und Basilikum-Sauce	19.00
104.	Gung Orchid Special Kingprawns with Glass Noodles gebratene Jumbo-Garnelen auf Gemüse nach thailändischer Art mit Glasnudeln	25.00
65.	Pla Muk Pad Prik Squid with Chillies gebratener Tintenfisch mit Pepperoni, jungen Zwiebeln, Paprika, scharf	16.50
66.	Pla Muk Kratiem Prik Thai Squid with Garlic, green Peppers gebratener Tintenfisch mit Knoblauch, grünem Pfeffer, scharf	16.50
67.	Pla Rad Prik Nara Red Snapper Filet with Herbes Red-Snapper-Filet in Kräuter-Sauce, mild oder scharf	20.00
68.	Pla Praram Salmon in Praram-Sauce Lachsfilet mit Gemüse und Pilzen in Praram-Sauce	18.00
69.	Pla Chuchi Salmon in Chuchi-Sauce Salmon in Shushi-Sauce (rote Curry-Basis), scharf	18.00
70.	Hoi Pad Nam prikpau Scallops in Prikpau-Sauce Jakobsmuscheln in Prikpau-Sauce, Gemüsestreifen, scharf	25.00
71.	Seafood Chuchi mixed Seafood in Chuchi-Sauce Jumbo Garnelen, Red Snapper Fischfilet, Jakobsmuscheln in Shushi-Sauce (rote Curry-Basis), scharf	28.00
72.	Mixed Seafood Piset Jumbo Garnelen, Red Snapper Fischfilet, Lachs, Jakobsmuscheln in Spezial-Sauce	28.00
75.	Gäng Kiewvan Seafood - Green curry Seafood Jumbo Garnelen, Jakobsmuscheln, Red Snapper filet in grüner Curry-Kokosmilch-Sauce, scharf	28.00
101.	Royal Seafood Seafood with Herbes and Mushrooms Jumbo Garnelen, weisses Papageifischfilet, Jakobsmuscheln in leichter pikanter Sauce gedünstet mit thailändischen Kräutern und Pilzen	28.00
103.	Gung Yai Pau Wild King Prawn in Prikpau-Sauce Thailändischen Wildfang-Riesen-Garnelen in Ganzen mit Gemüsestreifen, Prikpau-Sauce, scharf	36.00

DESSERT

80.	Klue Tood fried Bananas gebackene Bananen mit Vanille-Eis und Sahne	5.50
82	Mamoang Sod (Thai-Mango) frische Mango mit Vanille-Eis	12.00
84.	Kao Niew Mamoang Mango with sticky rice Mango mit thailändischem Klebreis	12.00
120.	Sorbet & Eis gemischtes Eis und Sorbet (3 Kugeln)	8.00
121.	Affogato heiße Espresso auf Vanille-Eis + Schoko-Trüffel	6.00
125.	Exotisches Parfait hausgemachtes Parfait mit exotischen Früchten	10.00
127.	Kanom Thai Creme Thailändische Creme auf exotischen Früchten mit Mangojus	10.00