

Spezialitäten des Hauses – Special Dishes

Die Gerichte werden kalt, ähnlich wie Salat zubereitet und können aufgrund der aufwendigen Zubereitung nur bis eine Stunde vor Lokalschließung bestellt werden.

These dishes will be served cold, salad-alike, and due to the preparation, last order can be taken one hour before closing time.

31. ส้มตำหมูปิ้ง **Som-Tam-Moo-Ping** (5,C,F) **18,50 €**

Papaya – Salat mit Knoblauch und Chili, dazu gegrillte Schweinefleisch – Spieße mit exotischen Gewürzen

**Papaya salad with garlic and chilli, served with grilled exotic spices pork*

32. ลาบ **Lab** (5,A,C)

Gehacktes Fleisch in würziger Mischung aus Thai – Basilikum und Reismehl

**Minced meat with Thai- spices, Thai- basil leaves and rice powder*

a. Hühnerbrust – Chicken breast

18,50 €

b. Schweinefleisch – Pork

18,50 €

c. Entenbrust – Duck breast

18,50 €

33. น้ำตก **Nam-Tok** (5,A,C)

Gegrilltes Fleisch mit Thai – Basilikum und authentischen Gewürzen

**Grilled meat with Thai- basil leaves and authentic spices*

a. Gegrilltes Schweinefleisch – Grilled pork

18,50 €

b. Gegrilltes Rindfleisch – Grilled beef

18,50 €

c. Entenbrust – Duck breast

18,50 €

Aufpreis für Klebereis 2,50 €



Hauptspeisen – Main Courses

Zu jedem Hauptgericht ist eine Portion Reis inkludiert, weitere Bestellung 1€/Portion.
Each main course includes one portion rice. Additional order will be charged 1€/portion.

Nummer 40 bis 46 wahlweise mit / Number 40 to 46 choice of:

a. Hühnerfleisch – Chicken	15,50 €
b. Rindfleisch – Beef	16,50 €
c. Schweinefleisch – Pork	15,50 €
d. Entenbrust – Duck breast	17,50 €
e. Garnelen – Prawns	20,50 €
f. Lammfleisch – Lamb	20,50 €
g. Tofu (vegetarisch) – Tofu (vegetarian)	15,50 €

Nummer 40 bis 44 zusätzliche Wahl mit / Number 40 to 44 additional choice of:

h. Versch. Gemüse (vegetarisch) – Mixed vegetables (vegetarian)	14,50 €
---	---------

40. ผัดเผ็ด **Pad-Pet** (2,5,A,B,C,G)

Roter Thai – Curry mit Paprika, Bambus, grünen Bohnen, Thai-Basilikum und Zitronenblättern in Kokosmilch

**Red Thai-curry with paprika, bamboo, green beans, lime leaves and Thai-basil leaves in coconut milk*

41. มัสมั่น **Massaman** (2,5,A,C,G)

Massaman-Curry mit Kartoffeln, Erdnüssen und Zwiebeln in Kokosmilch

** Massaman-curry with potatoes, peanuts and onions in coconut milk*

42. แกงเขียวหวาน **Gaeng-Kheuw-Wan** (2,5,A,B,C,G)

Grüner Thai – Curry mit Bambussprossen, Auberginen, Paprika, grüne Bohnen, Thai-Basilikum und Zitronenblättern in Kokosmilch

**Green Thai-curry with bamboo, Thai-basil leaves, paprika, green beans, lime leaves and aubergines in coconut milk*

43. แพนง **Pa-Naeng** (2,5,A,B,C,E,G)

Roter Thai-Curry mit gemahlene Erdnüssen, Paprika, Bambussprossen, grüne Bohnen, Thai-Basilikum, Zitronenblättern in Kokosmilch

**Red Thai- curry with paprika, green beans, Thai-basil leaves, lime leaves and coconut milk in peanut sauce*

44. แกงคั่ว **Gaeng-Kua** (2,5,A,B,C,G)

Roter Thai-Curry mit tropischen Früchten und Thai-Basilikum in Kokosmilch

**Red Thai-curry with tropical fruits and Thai-basil leaves in coconut milk*

45. ผัดกระเทียมพริกไทย **Pad-Gra-Tiam-Prik-Thai** (5,A,B,C)

Gebatene grüne Bohnen mit Pfeffer und Knoblauch, verfeinert mit Oyster-Soße

** Stir-fried green beans with garlic and pepper flavoured with Oyster sauce*

46. ผัดกะเพรา **Pad-Gra-Prau** (5,A,B,C)

Gebatene grüne Bohnen, Bambussprossen und Paprika mit Thai-Basilikum, Chili und Knoblauch

**Stir-fried green beans, bamboo, paprika, Thai-basil leaves, chilli and garlic*

47. ผัดผักรวมมิตร Pad-Pak-Ruam-Mit (5,A,B,C)

Gebratene verschiedene Gemüse mit Oyster-Soße und Knoblauch

**Stir-fried mixed vegetables flavored with Oyster sauce and garlic*

a. Hühnerfleisch – Chicken	15,50 €
b. Rindfleisch – Beef	16,50 €
c. Schweinefleisch – Pork	15,50 €
d. Entenbrust – Duck breast	17,50 €
e. Garnelen – Prawns	20,50 €
f. Lammfleisch – Lamb	20,50 €
g. Tofu (vegetarisch) – Tofu (vegetarian)	15,50 €

Nummer 48 bis 52 wahlweise mit / Number 48 to 52 choice of:

a. Hühnerfleisch – Chicken	15,50 €
b. Rindfleisch – Beef	16,50 €
c. Schweinefleisch – Pork	15,50 €
d. Entenbrust – Duck breast	17,50 €
e. Garnelen – Prawns	20,50 €
f. Lammfleisch – Lamb	20,50 €
g. Tofu (vegetarisch) – Tofu (vegetarian)	15,50 €

48. เป็รียวหวาน Priuw-Wahn (1,5,A,B,C)

Ananas-Stückchen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gurke in Süß-saurer Soße

**Pineapples, onions, paprika, tomatoes and cucumber in sweet-sour sauce*

49. ผัดเม็ดมะม่วง Pad-Met-Ma-Muang (5,A,B,C)

Gebratene verschiedene Gemüse mit Cashew-Kernen und Knoblauch in Oyster-Soße

**Stir-fried mixed vegetables with cashew nuts and garlic flavored with Oyster sauce*

50. ผัดหน่อไม้ Pad-No-Mai (5,A,B,C)

Gebratene Bambussprossen, Paprika, Lauchzwiebeln, Champignons und Knoblauch in Oyster-Soße

**Stir-fried bamboo, paprika, leek, mushrooms and garlic flavored with Oyster sauce*

51. ผัดผงกระหรี่ Phad-Pong-Ga-Ree (1,5,A,B,C)

Gebratene Paprika mit Zwiebeln in gelben Thai-Curry

**Stir-fried paprika with onions in yellow Thai-curry*

52. ผัดขิง Pad-Khing (5,A,B,C)

Gebratene Bambussprossen, Morcheln, Paprika, Zwiebeln und Ingwer

**Stir-fried bamboo, morels, paprika, onions and ginger*

53. ผัดถั่วงอก Pad-Tua-Gnong (5,A,B,C,F)

Gebratene Sojabohnen mit Lauchzwiebeln und Morcheln

**Stir-fried soy bean with leek and morels*

a. Hühnerfleisch – Chicken	15,50 €
b. Rindfleisch – Beef	16,50 €
c. Schweinefleisch – Pork	15,50 €
d. Entenbrust – Duck breast	17,50 €
e. Garnelen – Prawns	20,50 €
f. Lammfleisch – Lamb	20,50 €
g. Tofu (vegetarisch) – Tofu (vegetarian)	15,50 €

Empfehlungen des Hauses

Chef's Recommended

58. หมูกรอบผัดถั่วงอก **Moo-Grop-Pad-Tua-Ngong** (5,F) 19,50 €

Knuspriger Schweinebauch gebraten mit Sojabohnen, Morcheln, Paprika und Lauchzwiebeln

**Crispy pork belly fried with soy bean, morels, paprika and leek*

54. หมูกรอบ **Moo-Grop** (5,F) 19,50 €

Knuspriger Schweinebauch auf gebr. Gemüse, serviert mit kalter scharfer Knoblauch-Chili-Soße

**Crispy pork belly served on fried mixed vegetables, served with cold garlic-chili sauce*

55. ขาหมูพะโล้ **Kha-Moo-Pa-Loo** (5,F) 18,50 €

Eisbein mit exotischen Thai Gewürzen, Sojabohnen, Brokkoli und gekochtem Ei, serviert mit kalter scharfer Knoblauch-Chili-Soße

**Exotic Thai-spiced pork hocks with soy bean, broccoli and boiled eggs, served with cold garlic-chili sauce*

56. ผัดปอี่เยีเยน **Phad-Poi-Sian** (5,A,B,C,F,I) 22,50 €

Gebratene verschiedene Gemüse mit 8 Hauptzutaten: Garnelen, Tintenfisch, Entenbrust, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Glasnudeln und Bambussprossen

**Stir-fried mixed vegetables with 8 main ingredients: Prawns, Squid, Duck, Beef, Chicken, Pork, Glass-noodles and Bamboo*



Knusprige Ente & Hühnerfleisch

Crispy Duck & Chicken

Knusprig gebratene - *crispy deep-fried*

a. Hühnerbrust - *chicken breast*

16,50 €

b. Entenbrust - *duck breast*

18,50 €

Auf gebratenem verschiedenem Gemüse und mit wahlweise Soßen:

Served with stir-fried mixed vegetables and choice of sauces:

71. แกงคั่ว

Gaeng-Kuaw-Soße (2,5,A,B,C,F,G)

Roter Thai-Curry-Soße, Basilikum und tropischen Früchten in Kokosmilch

**Red Thai-curry sauce with basil leaves and tropical fruits in coconut milk*

72. แพนง

Panaeng-Soße (2,5,A,C,E,F,G)

Roter Thai-Curry-Soße mit Bambus, grünen Bohnen, Paprika, Thai-Basilikum und gemahlenen Erdnüssen in Kokosmilch

**Red Thai-curry sauce with bamboo, green beans, paprika, Thai-basil leaves and peanut powder in coconut milk*

73. ราดพริก

Rad-Prik-Soße (2,5,A,C,F)

Chili-Soße mit Basilikum

**Chilli-sauce and basil leaves*

74. หม่าโง้ว

Noh-Mai-Soße (5,A,C,F)

Bambus-Soße mit Pilzen, Morcheln, Sojabohnen und Tofu

**Bamboo sauce with tofu, morels and soy bean*

75. เขียวหมี่

Chiang Mai-Soße (5,A,C,E,F)

Erdnuss-Soße

**Peanut sauce*

76. สามรส

Sam-Rod-Soße (5,A,C,F)

Kalte scharfe Knoblauch-Chili-Soße

**Cold chilli - sauce and garlic*

77.เปรี้ยวหวาน

Preuw-Wahn-Soße (1,5,A,C,F)

Süß-saure Soße

**Sweet-sour sauce*



Fisch- Fish

- 91. ฉู่ฉี่ปลา** **Schu-Schie-Pla** (2,5,A,D,G) **17,50 €**
 Frittiertes Lachsfilet mit rotem Thai-Curry, Zitronenblättern, grünen Bohnen, Champignons und Thai-Basilikum in Kokosmilch
**Deep-fried salmon filet with red Thai-curry, green beans, lime leaves, basil leaves and mushrooms in coconut milk*
- 92. ปลาราดพริก** **Pla-Rad-Prik** (2,5,A,D) **17,50 €**
 Knusprig frittierte Forelle im Ganzen mit Chili-Soße, Zitronengras, Zitronenblättern, Thai-Basilikum und Paprika
**Deep-fried trout with lemon grass, lime leaves, Thai-basil leaves and paprika in Thai-chili sauce*
- 93. ปลาเปรี้ยวหวาน** **Pla-Prew-Wahn** (1,5,A,D,F) **16,50 €**
 Frittiertes Fischfilet auf gebratenem Gemüse mit süß-saurer Soße
**Deep-fried fish on stir-fried vegetables in sweet-sour sauce*
- 94. ปลาผัดขิง** **Pla-Pad-King** (5,A,D) **16,50 €**
 Frittiertes Fischfilet mit Ingwer, Bambus, Morcheln, Zwiebeln, Paprika und Lauchzwiebeln
**Deep-fried fish with ginger, bamboo, morels, onions, paprika and leek*
- 95. ผัดเผ็ดทะเล** **Pad-Ped-Talee** (2,5,B) **18,50 €**
 Meeresfrüchte gebraten in Chili-Paste mit Bambus, Paprika, Champignons, Morcheln, Tomaten, Lauchzwiebeln, Zitronenblättern und Zitronengras, säuerlich pikant
**Stir-fried Seafood with bamboo, paprika, mushrooms, morels, tomatoes, leek, lime leaves lemon grass flavored with chili paste, sour- piquant*
- 96. ปลาหมึกกระเทียมพริกไทย** **Plamuk-Gratiem-Prikthai** (5,D) **17,50€**
 Gebratener Tintenfisch mit grünen Bohnen, Pfeffer und Knoblauch
**Stir-fried squid with pepper, garlic and green beans*
- 97. ปลาหมึกผัดกะเพรา** **Plamuk-Pad-Gra-Pau** (5,D) **17,50 €**
 Gebratener Tintenfisch mit Thai-Basilikum, Chili, grünen Bohnen, Bambus und Paprika
**Stir-fried squid with Thai-basil leaves, chilli, green beans, bamboo and paprika*



Reis- und Nudelgerichte – Rice and Noodles

100. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ* **Guy-Tiaw-Nam** (5,A,C,F)

Nudelsuppe mit Gemüse und

**Noodles soup with mixed vegetables and*

- a. Rindfleisch – **Beef** 16,50 €
- b. Schweinefleisch – **Pork** 15,50 €
- c. Entenbrust – **Duck breast** 17,50 €

101. ข้าวผัดเชียงใหม่ **Khau-Pad-Chiang Mai** (5,A,B,C,F) 16,50 €

Gebratener Reis mit Krabben, Hühner- und Schweinefleisch, Lauchzwiebeln, Tomaten, Brokkoli, Thai-Basilikum und Chili, dazu Spiegelei

**Fried rice with shrimps, chicken, pork, tomatoes, broccoli, leek, Thai- basil leaves and chilli served with fried egg*

102. ข้าวผัด **Khau-Pad** (5,A,B,C)

Gebratener Reis mit Lauchzwiebeln, Tomaten und Brokkoli, dazu Spiegelei

**Fried rice with leek, tomatoes and broccoli served with fried egg*

- a. Garnelen – **Prawns** 20,50 €
- b. Hühnerfleisch – **Chicken** 15,50 €
- c. Verschiedene Gemüse (vegetarisch) – **Mixed vegetables (vegetarian)** 14,50 €

103. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย* **Guey-Tieuw-Pad-Thai** (2,5,A,B,C,F)

Gebratene Bandnudeln mit Krabben, Knoblauch, Sojabohnen und Erdnüssen

**Fried rice-noodles with shrimps, garlic, soy bean and peanuts*

- a. Garnelen – **Prawns** 21,50 €
- b. Schweinefleisch – **Pork** 17,50 €

104. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า* **Guey-Tiew-Rad-Na** (5,A,B,C)

Bandnudeln mit Brokkoli, Blumenkohl und Rad-Na-Soße

**Rice-noodles with broccoli, cauliflower in Rad-Na sauce*

- a. Garnelen – **Prawns** 21,50 €
- b. Schweinefleisch – **Pork** 17,50 €

105. ผัดซีเมามาทะเล **Pad-Kee-Mau-Talee** (5,B,F) 18,50 €

Scharf gebratene Nudeln (wahlweise mit Band-, Eier- oder Glasnudeln)

mit Meeresfrüchte, Bambus, grünen Bohnen, Paprika, Sojabohnen, Thai-Basilikum und Chili

**Fried noodles (choice of ribbon, egg or glass noddle)*

with seafood, bamboo, green beans, paprika, soy bean, Thai- basil leaves and chilli

106. บะหมี่ผัด **Ba-Mie-Pad** (5,A,B,C,F)

Gebratene Eiernudeln mit verschiedenen Gemüsesorten

**Fried egg-noodles with mixed vegetables*

- a. Hühnerfleisch – **Chicken** 15,50 €
- b. Rindfleisch – **Beef** 16,50 €
- c. Schweinefleisch – **Pork** 15,50 €
- d. Entenbrust – **Duck breast** 17,50 €
- e. Garnelen – **Prawns** 20,50 €
- f. Lammfleisch – **Lamb** 20,50 €
- g. Tofu (vegetarisch) – **Tofu (vegetarian)** 15,50 €

107. ก๋วยเตี๋ยวผัดผัก* **Guey-Tiew-Pad Pak** (5,C,F) 14,50 €

Gebratene Nudeln (wahlweise mit Band-, Eier- oder Glasnudeln) mit verschiedenen

Gemüsesorten (vegetarisch)

**Fried Noodles (choice of ribbon, egg or glass noddle) with mixed vegetables (vegetarian)*