

4 Gänge Menüs – 4 Course Menu

เมนูภูเก็ต สำหรับ 2 ท่าน

47,00 €

Menü Phuket für 2 Personen - *Phuket Menu for 2 Persons*

1. โป๊ะแตก Po-Taek (5,B,D)

Meeresfrüchte Suppe mit Champignons, Zitronengras, Tomaten, Zitronenblättern und Thai-Basilikum
**Seafood soup with mushrooms, tomatoes, lemon grass, lime leaves and Thai-basil leaves*

2. สลัดผัก Salat-Pak (2)

Gemischter Salat mit tropischem Dressing
**Mixed salad with tropical dressing*

3. เป็ดราดพริก Ped-Rad-Prik (2,5,A,C,F)

Knusprige Entenbrust auf gebratenem Gemüse mit Chili-Soße und Thai-Basilikum
**Crispy duck served on stir-fried vegetables with chilli-sauce and Thai-basil leaves*

3. ไก่เปรี้ยวหวาน Gai-Preuw-Wahn (1,5,A,C)

Hühnerfleisch mit Ananas, Zwiebeln, Paprika und Gurke in süß-saurer Soße
**Chicken with pineapples, onions, paprika and cucumber in sweet-sour sauce*

4.กล้วยทอด Gluae-Tord (A)

Gebackene Bananen mit Honig
**Deep-fried banana with honey*

เมนูพัทยา สำหรับ 2 ท่าน

47,00 €

Menü Pattaya für 2 Personen - *Pattaya Menu for 2 Persons*

1. ต้มยำกุ้ง Tom-Yam-Gung (2,5,B)

Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras, Tomaten und Zitronenblättern, säuerliche pikant
**King prawns soup with mushrooms, tomatoes, lime leaves and lemon grass, spicy sour*

2. เกี๊ยวกรอบ Kiew-Krop (2,A,C)

Knusprig gebackener Wantan-Teig gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch
**Crispy fried Wantan-pasta filled with minced pork*

3. เป็ดเปรี้ยวหวาน Ped-Preuw-Wahn (1,5,A,C,F)

Knusprige Entenbrust auf gebratenem Gemüse mit süß-saurer Soße
**Crispy duck breast served on stir-fried vegetables with sweet-sour sauce*

3. ผัดเผ็ดหมู Pad-Pet-Moo (2,5,A,C,G)

Schweinefleisch mit rotem Thai-Curry, Bambus, Thai-Basilikum, grünen Bohnen, Paprika und Zitronenblättern in Kokosmilch
**Pork with red Thai-curry, bamboo, green beans, paprika, lime leaves and Thai-basil leaves in coconut milk*

4. ไอศกรีมผลไม้รวม Ice cream-Polla-Mai-Ruam (1,2,G)

Eine Kugel Eis mit tropischen Früchten
**Ice cream with tropical fruits*

เมนูลำพูน สำหรับ 3 ท่าน

71,00 €

Menü Lampoon für 3 Personen - *Lampoon Menu for 3 Persons*

1. เกี้ยวน้ำ Giew-Nam (2,5,A,C)
Wantan Suppe (Nudelteig gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch)
**Wantan soup (noodles pasta filled with minced pork)*
2. ปอเปี๊ยะ Poh-Pia (5,A)
Frühlingsrolle mit Schweinefleisch und Gemüsefüllung
**Spring rolls filled with pork and vegetables*
3. เป็ดสามรส Ped-Sam-Rod (5,A,C,F)
Knusprige Entenbrust auf gebratenem Gemüse mit kalter scharfer Chili-Soße und Knoblauch
**Crispy duck served on stir-fried vegetables served with cold chilli- garlic sauce*
3. หมูผัดผักรวมมิตร Moo-Pad-Pak-Ruam-Mit (5,A,C,F)
Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse
**Stir-fried Pork with mixed vegetables*
3. แพนงเนื้อ Pa-Naeng-Nüa (2,5,A,C,E,G)
Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, gemahlene Erdnüsse, Paprika, Bambussprossen, grüne Bohnen, Thai-Basilikum und Zitronenblättern in Kokosmilch
**Beef with red Thai-curry, bamboo, paprika, green beans, Thai-basil leaves, lime leaves and coconut milk in peanut sauce*
4. สับปะรดทอด Sap-Pa-Rod-Tord (2,A)
Gebackene Ananas mit Honig
**Deep-fried pineapple with honey*

เมนูลำปาง สำหรับ 3 ท่าน

71,00 €

Menü Lampang für 3 Personen - *Lampang Menu for 3 Persons*

1. ต้มข่าไก่ Tom-Kha-Gai (5,A,G)
Hühnersuppe mit Champignons, Tomaten, Zitronengras und Zitronenblättern in Kokosmilch
**Chicken soup with lemon grass, tomatoes, lime leaves and mushrooms in coconut milk*
2. สลัดผัก Salat-Pak (2)
Gemischter Salat mit tropischem Dressing
**Mixed salad with tropical dressing*
3. เป็ดราดพริก Ped-Rad-Prik (2,5,A,C,F)
Knusprige Entenbrust auf gebratenem Gemüse mit Chili-Soße und Thai-Basilikum
**Crispy duck served on stir-fried vegetables with chilli-sauce and Thai-basil leaves*
3. แกงเขียวหวานไก่ Gaeng-Kheuw-Wan-Gai (2,5,A,C,G)
Hühnerfleisch mit grünem Thai-Curry, Bambus, Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch
**Chicken with green Thai-curry, bamboo, Thai-basil leaves and aubergines in coconut milk*
3. หมูกระเทียมพริกไทย Moo-Gra-Tiam-Prik-Thai (5,A,C)
Bebratenes Schweinefleisch mit grünen Bohnen, Pfeffer und Knoblauch
**Fried Pork with green beans, pepper and garlic*
4. ไอศกรีมผลไม้รวม Ice cream-Polla-Mai-Ruam (1,2,G)
Eine Kugel Eis mit tropischen Früchten
**Ice cream with tropical fruits*

เมนูเชียงใหม่ สำหรับ 4 ท่าน

92,00 €

Menü Chiang Mai für 4 Personen – *Chiang Mai Menu for 4 Persons*

1. เกี๊ยวน้ำ Giew-Nam (2,5,A,C)
Wantan Suppe (Nudelteig gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch)
**Wantan soup (noodles pasta filled with minced pork)*
2. ยำเนื้อ Yam-Nua (5,A)
Scharfer Rindfleischsalat mit Chili und Tomaten, leicht säuerlich gewürzt
**Beef salad with chili and tomatoes in light sour spicy dressing*
3. เป็ดเชียงใหม่ Ped Chiang Mai (5,A,C,E,F)
Knusprige Entenbrust auf Gemüse mit Erdnuss-Soße
**Crispy duck served on vegetables with peanut sauce*
3. ไก่ผัดกะเพรา Gai-Pad-Gra-Prau (5,A,C)
Gebratenes Hühnerfleisch mit Thai-Basilikum, Chili, grünen Bohnen, Bambus und Paprika
**Stir-fried chicken with Thai-basil leaves, chilli, green beans, bamboo and paprika*
3. แกะกระเทียมพริกไทย Gae-Gra-Tiam-Prik-Thai (5,A,C)
Gebratenes Lammfleisch mit grünen Bohnen, Pfeffer und Knoblauch
**Fried lamb with green beans, pepper and garlic*
3. หมูเปรี้ยวหวาน Moo-Preuw-Wahn (1,5,A,C)
Gebratenes Schweinefleisch mit Ananas, Zwiebeln, Paprika und Gurke in süß-saurer Soße
**Pork with pineapples, onions, paprika and cucumber in sweet-sour sauce*
4. ก๋วยเตี๋ยวทอดไอศกรีม Gluae-Tord-Ice cream (1,A,G)
Gebackene Banane mit einer Kugel Eis
**Deep-fried banana with ice cream*



Menü Chiang Rai für 4 Personen - Chiang Rai Menu for 4 Persons

1. ต้มข่าไก่ Tom-Kha-Gai (5,A,G)

Hühnersuppe mit Champignons, Zitronengras, Tomaten und Zitronenblättern in Kokosmilch

**Chicken soup with lemon grass, tomatoes, lime leaves and mushrooms in coconut milk*

2. สลัดผัก Salat-Pak (2)

Gemischter Salat mit tropischem Dressing

**Mixed salad with tropical dressing*

3. เป็ดเปรี้ยวหวาน Ped-Preuw-Wahn (1,5,A,C,F)

Knusprige Entenbrust auf Gemüse mit süß-saurer Soße

**Crispy duck served on vegetables with sweet-sour sauce*

3. แพนงไก่ Pa-Naeng-Gai (2,5,A,C,E,G)

Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, gemahl. Erdnüsse, Paprika, Bambussprossen, grüne Bohnen, Thai-Basilikum, und Zitronenblättern in Kokosmilch

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

3. หมูกรอบผัดถั่วงอก Moo-Grop-Pad-Tua-Ngong (5,F)

Knuspriger Schweinebauch gebraten mit Sojabohnen, Morcheln, Paprika und Lauchzwiebeln

**Stir-fried crispy pork belly with soy bean, morels, paprika and leek*

3. ปลาหมึกกระเทียมพริกไทย Plamuk-Gra-Tiem-Prik-Thai (5,D)

Gebratener Tintenfisch mit grünen Bohnen, Pfeffer und Knoblauch

**Fried squid with green beans, pepper and garlic*

4. ไอศกรีมทอด Ice cream-Tord (1,A,G)

Gebackenes Eis

**Deep-fried ice cream*