

# 4 Gänge Menüs – 4 Course Menu

เมนูภูเก็ต สำหรับ 2 ท่าน

42,00 €

## 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 gebratenen Gemüsen 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. ก๋วยทอด Gluae-Tord (A)

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

เมนูพัทยา สำหรับ 2 ท่าน

42,00 €

## 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 gebratenen Gemüsen 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

63,00 €

### Menü Lamphoon für 3 Personen - *Lamphoon 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 Gemüse Füllung  
*\*Spring rolls filled with pork and vegetables*
3. เป็ดสามรส Ped-Sam-Rod (5,A,C,F)  
Knusprige Entenbrust auf gebratenen Gemüsen 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)  
Gebratener Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüsen  
*\*Stir-fried Pork with mixed vegetables*
3. แพนงเนื้อ Pa-Naeng-Nüa (2,5,A,C,E,G)  
Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Erdnuss-Pulver, Paprika, Bambus-Sprossen, 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

63,00 €

### 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 gebratenen Gemüsen 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)  
Bebratener 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

84,00 €

### Menü Chiang Mai für 4 Personen – *Chiang Mai Menu for 4 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. ขำเนื้อ Yam-Nua (5,A)  
Scharfe 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)  
Gebratener 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)  
Gebratener Lammfleisch mit grünen Bohnen, Pfeffer und Knoblauch  
*\*Fried lamb with green beans, pepper and garlic*
3. หมูเปรี้ยวหวาน Moo-Preuw-Wahn (1,5,A,C)  
Schweinefleisch mit Ananas, Zwiebeln, Paprika und Gurke in süß-saurer Soße  
*\*Pork with pineapples, onions, paprika and cucumber in sweet-sour sauce*
4. ก๋วยทอดไอศกรีม Gluae-Tord-Ice cream (1,A,G)  
Gebackene Banane mit einer Kugel Eis  
*\*Deep-fried banana with ice cream*



เมนูเชียงราย สำหรับ 4 ท่าน

84,00 €

## 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, Erdnuss-Pulver, Paprika, Bambus-Sprossen, 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)  
Knusprige 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*