

4 Gänge Menüs – 4 Course Menu

เมนูภูเก็ต สำหรับ 2 ท่าน

Menü Phuket für 2 Personen - Phuket Menu for 2 Persons

53,00 €

1. โป๊ะแตก Po-Taek

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

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

3. เป็ดราดพริก Ped-Rad-Prik

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

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

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

เมนูพัทยา สำหรับ 2 ท่าน

Menü Pattaya für 2 Personen - Pattaya Menu for 2 Persons

53,00 €

1. ต้มยำกุ้ง Tom-Yam-Gung

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

2. เกี้ยวกรอบ Kiew-Krop

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

3. เป็ดเปรี้ยวหวาน Ped-Preuw-Wahn

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

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

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

เมนูลำพูน สำหรับ 3 ท่าน

Menü Lamphoon für 3 Personen - Lamphoon Menu for 3 Persons

75,00 €

1. เกี้ยวน้ำ

Giew-Nam

Wantan Suppe (Nudelteig gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch)

**Wantan soup (noodles pasta filled with minced pork)*

2. ปอเปี๊ยะ

Poh-Pia

Frühlingsrolle mit Schweinefleisch und Gemüse Füllung

**Spring rolls filled with pork and vegetables*

3. เบ็ดสามรส

Ped-Sam-Rod

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

Gebratener Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüsen

**Stir-fried Pork with mixed vegetables*

3. แพนงเนื้อ

Pa-Naeng-Nüa

Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Erdnuss-Pulver, 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

Gebackene Ananas mit Honig

**Deep-fried pineapple with honey*

เมนูลำปาง สำหรับ 3 ท่าน

Menü Lampang für 3 Personen - Lampang Menu for 3 Persons

75,00 €

1. ต้มข่าไก่ Tom-Kha-Gai

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

Gemischter Salat mit tropischem Dressing

**Mixed salad with tropical dressing*

3. เป็ดราดพริก Ped-Rad-Prik

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

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

Gebratenes Schweinefleisch mit grünen Bohnen, Pfeffer und Knoblauch

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

4. ไอศกรีมผลไม้รวม Ice cream-Polla-Mai-Ruam

Eine Kugel Eis mit tropischen Früchten

**Ice cream with tropical fruits*

เมนูเชียงใหม่ สำหรับ 4 ท่าน

Menü Chiang Mai für 4 Personen – Chiang Mai Menu for 4 Persons 96,00 €

1. เกี้ยวซ่า Giew-Nam

Wantan Suppe (Nudelteig gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch)

**Wantan soup (noodles pasta filled with minced pork)*

2. ยำเนื้อ Yam-Nua

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

Knusprige Entenbrust auf Gemüse mit Erdnuss-Soße

**Crispy duck served on vegetables with peanut sauce*

3. ไก่ผัดกะเพรา Gai-Pad-Gra-Prau

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

Gebratener Lammfleisch mit grünen Bohnen, Pfeffer und Knoblauch

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

3. หมูเปรี้ยวหวาน Moo-Preuw-Wahn

Schweinefleisch mit Ananas, Zwiebeln, Paprika und Gurke in süß-saurer Soße

**Pork with pineapples, onions, paprika and cucumber in sweet-sour sauce*

4. กลัวยทอดไอศกรีม Gluae-Tord-Ice cream

Gebackene Banane mit einer Kugel Eis

**Deep-fried banana with ice cream*

เมนูเชียงราย สำหรับ 4 ท่าน

Menü Chiang Rai für 4 Personen - Chiang Rai Menu for 4 Persons 96,00 €

1. ต้มข่าไก่ Tom-Kha-Gai

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

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

3. เป็ดเปรี้ยวหวาน Ped-Preuw-Wahn

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

3. แพนงไก่ Pa-Naeng-Gai

Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, Erdnuss-Pulver, 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

Knusprige Schweinebauch gebraten mit Sojasprossen, Morcheln, Paprika und Lauchzwiebeln
**Stir-fried crispy pork belly with soy bean, morels, paprika and leek*

3. ปลาหมึกกระเทียมพริกไทย Plamuk-Gra-Tiem-Prik-Thai

Gebratener Tintenfisch mit grünen Bohnen, Pfeffer und Knoblauch
**Fried squid with green beans, pepper and garlic*

4. ไอศกรีมทอด Ice cream-Tord

Gebackenes Eis
**Deep-fried ice cream*