

Spezialitäten des Hauses – Special Dishes

Diese Gerichte werden kalt, ähnlich wie Salat zubereitet und können aufgrund der aufwändigen Zubereitung nur bis eine Stunde vor Lokalschließung bestellt werden. Sie werden außerdem mit wahlweise Reis oder Klebreis serviert. They are also served with a choice of rice or sticky rice.

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

31. ส้มตำหมูบั้ง Som-Tam-Moo-Ping 18,50 €

Papayasalat 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 18,50 €

Gehacktes Fleisch in würziger Mischung aus Thaibasilikum und Reispulver

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

- a. Huhn **Chicken breast*
- b. Schwein **Pork*
- c. Entenbrust **Duck breast*

33. น้ำตก Nam-Tok 18,50 €

Gegrilltes Fleisch mit Thai – Basilikum und authentischen Gewürzen

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

- a. Gegrilltes Schweinefleisch **Grilled pork*
- b. Gegrilltes Rindfleisch **Grilled beef*
- c. Entenbrust **Duck breast*

Hauptspeisen – Main Courses

Nr. 40-53 wahlweise mit

a. Huhn *Chicken	16,50 €
b. Rind *Beef	17,50 €
c. Schwein *Pork	16,50 €
d. Entenbrust *Duck breast	18,50 €
e. Garnelen *Prawns	21,50 €
f. Lamm *Lamb	21,50 €
g. Tofu (vegetarisch) *Tofu (vegetarian)	16,50 €
h. Gemüse (vegetarisch) *Vegetables (vegetarian)	15,50 €

40. ผัดเผ็ด Pad-Pet

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. มัสมัน Massaman

Massaman-Curry mit Kartoffeln, Erdnüsse und Zwiebeln in Kokosmilch

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

42. แกงเขียวหวาน Gaeng-Kheuw-Wan

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

Roter Thai-Curry mit Erdnuss-Pulver, 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

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

Gebatene grüne Bohnen mit Pfeffer und Knoblauch, verfeinert mit Austernsoße

Fried green beans with pepper and garlic, refined with oyster sauce

46. ผัดกะเพรา Pad-Gra-Prau

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

Gebatenes Gemüse mit Austernsoße und Knoblauch

Fried various vegetables Vegetables with oyster sauce and garlic

48. เปรี้ยวหวาน Priuw-Wahn

Ananasstückchen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gurke in Süß-Sauer Soße

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

49. ผัดเม็ดมะม่วง Pad-Met-Ma-Muang

Gebrautes Gemüse mit Cashewkernen und Knoblauch in Austersoße

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

50. ผัดหน่อไม้ Pad-No-Mai

Gebraute Bambussprossen, Paprika, Lauchzwiebeln, Champignons und Knoblauch in Austersoße

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

51. ผัดผงกระหรี่ Phad-Pong-Ga-Ree

Gebraute Paprika mit Zwiebeln in gelbem Thai-Curry

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

52. ผัดขิง Pad-Khing

Gebraute Bambussprossen, Morcheln, Paprika, Zwiebeln und Ingwer

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

53. ผัดถั่วงอก Pad-Tua-Gnong

Gebraute Sojasprossen mit Lauchzwiebeln und Morcheln

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

Empfehlungen des Hauses – Chef's Recommended

54. หมูกรอบ Moo-Grop

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

22,50 €

Eisbein mit exotischen Thaispices, Sojasprossen, 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. ขาหมูพะโล้ Phad-Poi-Sian

22,50 €

Gebrautes Gemüse mit Garnelen, Tintenfisch, Entenbrust, Rind-, Hühner- und Schweinefleisch, Glasnudeln und Bambussprossen

**Stir-fried vegetables with prawns, squid, duck breast, beef, chicken and pork, glass noodles and bamboo shoots*

58. หมูกรอบผัดถั่วงอก Moo-Grop-Pad-Tua-Ngong

19,50 €

Knuspriger Schweinebauch gebraten mit Sojasprossen, Morcheln, Paprika und Lauchzwiebeln

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

Knuspriges Huhn & Ente – Crispy Chicken & Duck

Alle Gerichte werden auf gebratenem Gemüse serviert

All dishes will be served with stir-fried vegetables

Nr. 71-77 wahlweise mit

a. Hühnerbrust **Chicken breast*

16,50 €

b. Entenbrust **Duck breast*

19,50 €

71. แกงคั่ว Gaeng-Kuaw

Rotes Thai-Curry, Thaibasilikum und tropische Früchte in Kokosmilch

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

72. แพนง Panaeng

Rotes Thai-Curry mit Bambussprossen, grünen Bohnen, Paprika, Thaibasilikum und zermahlten Erdnüssen in Kokosmilch

**Red thai-curry with bamboo, green beans, paprika, thai-basil leaves and crushed peanuts in coconut milk*

73. ราดพริก Rad-Prik

Chili Soße mit Thaibasilikum

**Chilli-sauce and basil leaves*

74. หมอไม้ Noh-Mai

Bambus Soße mit Pilzen, Morcheln, Sojasprossen und Tofu

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

75. เชียงใหม่ Chiang Mai

Erdnusssoße

**Peanut sauce*

76. สามรส Sam-Rod

Kalte scharfe Knoblauch-Chili-Soße

**Cold chilli - sauce and garlic*

77. เปรี้ยวหวาน Preuw-Wahn

Süß-Sauer Soße

**Sweet-sour sauce*

Fisch – Fish

91. ฉูฉี่ปลา Schu-Schie-Pla 17,50 €

Frittiertes Lachsfilet mit rotem Thai-Curry, Zitronenblättern, grünen Bohnen, Champignons und Thaibasilikum 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 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-chilli-sauce*

**93. ปลาเปรี้ยวหวาน Pla-Prew-Wahn
16,50 €**

Frittiertes Fischfilet auf gebratenem Gemüse mit süß-sauer Soße

**Deep-fried fish on stir-fried vegetables in sweet-sour sauce*

94. ปลาผัดขิง Pla-Pad-King 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 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 and lemon grass flavored with chili paste, sour-piquant*

96. ปลาหมึกกระเทียมพริกไทย Plamuk-Gratiem-Prikthai 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 17,50 €

Gebratener Tintenfisch mit Thaibasilikum, 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

Nudelsuppe mit Gemüse und wahlweise

**Noodles soup with mixed vegetables and the choice of*

- | | |
|-----------------------------------|---------|
| a. Rindfleisch <i>*Beef</i> | 16,50 € |
| b. Schweinefleisch <i>*Pork</i> | 15,50 € |
| c. Entenbrust <i>*Duck breast</i> | 17,50 € |

101. ข้าวผัดเชียงใหม่ Khau-Pad-Chiang Mai 16,50 €

Gebratener Reis mit Krabben, Hühner- und Schweinefleisch, Lauchzwiebeln, Tomaten, Brokkoli, Thaibasilikum 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

Gebratener Reis mit Lauchzwiebeln, Tomaten und Brokkoli, dazu Spiegelei

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

- | | |
|--|---------|
| a. Garnelen <i>*Prawns</i> | 20,50 € |
| b. Hühnerfleisch <i>*Chicken</i> | 15,50 € |
| c. Gemüse (vegetarisch) <i>*Vegetable (vegetarian)</i> | 14,50 € |
| d. Schwein <i>*Pork</i> | 15,50 € |

103. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย Guey-Tieuw-Pad-Thai

Gebratene Bandnudeln mit Krabben, Knoblauch-Schnittlauch, Sojasprossen und Erdnüssen

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

- | | |
|---------------------------------|---------|
| a. Garnelen <i>*Prawns</i> | 21,50 € |
| b. Schweinefleisch <i>*Pork</i> | 17,50 € |

104. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า Guey-Tiew-Rad-Na

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. ผัดซีเมะทะเล Pad-Kee-Mau-Talee 18,50 €

Scharf gebratene Mie-Nudeln mit Meeresfrüchte, Bambus, grünen Bohnen, Paprika, Sojasprossen, Thai-Basilikum und Chili

**Fried noodles with seafood, bamboo, green beans, paprika, soy sprouts, thai-basil leaves and chilli*

106. บะหมี่ผัด Ba-Mie-Pad

Gebratene Mie-Nudeln mit Gemüse wahlweise

**Fried egg-noodles with vegetables with the choice of*

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

107. ก๋วยเตี๋ยวผัดผัก Guey-Tiew-Pad Pak	14,50€
Gebratene Reis-Bandnudeln mit Gemüse (<i>vegetarisch</i>)	
<i>*Fried Noodles with mixed vegetables (vegetarian)</i>	