

## Herzlich Willkommen im Thai-Haus Tuitong!

### **Wir freuen uns, Sie heute als Gast begrüßen zu dürfen!**

Unser Thai-Haus ist ein kleines, familiengeführtes Restaurant, welches im Jahr 2000 seine Türen öffnete und seitdem fester Bestandteil der Ulmer Gastronomieszene ist. Über die Jahre hinweg hat unser Team mit Inspirationen aus der thailändischen, südostasiatischen und chinesischen Küche ein vielseitiges Menü für Sie kreiert.

Sprechen Sie uns gerne auf Ihre Wünsche oder Lebensmittel-unverträglichkeiten an. Alle unsere Gerichte werden ohne Glutamat zubereitet. Wir tun unser Bestes, um Ihre Wünsche zu erfüllen! Bitte beachten Sie auch unsere Kennzeichnungen in der Speisekarte:



Wir wünschen Ihnen einen schönen Besuch und lassen Sie es sich schmecken!

### **Welcome to the Thai-Haus Tuitong! We are very pleased to welcome you today as our guest!**

Our Thai-Haus is a small, family-run restaurant, which opened its doors in the year 2000 and has since been an integral part in the gastronomy landscape of the city of Ulm. Over the years, our team has created a diverse menu for you with inspiration from the Thai, South East Asian and Chinese cuisine.

Please feel free to approach us with regard to your wishes or dietary requirements. All of our dishes are prepared without glutamate. We are doing our best to make your wishes come true! Please also note the classifications in our menu:



We wish you a wonderful visit and enjoy your meal!

# Mittagskarte

## LUNCH MENU



Von 11.30 bis 14.30 erhalten Sie zu jedem Gericht auf der Mittagskarte eine Vorspeise (Suppe oder Frühlingsrolle). Sonn- und Feiertage ausgenommen.

*From 11.30 to 14.30 you will receive a starter (soup or spring rolls) with every meal on the lunch menu. Sundays and holidays excluded.*

### ENTE | DUCK

#### 501 GÄNG KIOW WAAN PED 8,00 €



Ente in grünem Curry und Kokosnussmilch mit Bambussprossen, grünen langen Bohnen, Thai-Basilikum und Auberginen  
*Duck in green curry and coconut milk with bamboo shoots, long green beans, Thai basil and eggplant*

#### 503 PED TUITONG 8,50 €

Knusprig gegrillte Ente mit Gemüse in Sojasauce und zwei separaten Soßen (Soja und Erdnuss)  
*Crispy grilled duck with vegetables in soy sauce and two separate sauces (soy and peanut)*

#### 502 GÄNG PHET PED YANG 8,00 €



Ente in rotem Curry und Kokosnussmilch mit Paprika, Bambussprossen, Thai-Basilikum, Tomaten und Ananas  
*Duck in red curry and coconut milk with bell peppers, bamboo shoots, Thai basil, tomatoes and pineapple*

### HÜHNCHEN | CHICKEN

#### 504 GAI SAM ROD 7,50 €

Hähnchen in Hoisin-Soße mit Paprika, Bambussprossen, Zwiebeln, Karotten und Cashewkernen  
*Chicken in hoisin sauce with peppers, bamboo shoots, onions, carrots and cashew nuts*

#### 507 GÄNG KIOW WAAN GAI 7,50 €



Hähnchen in grünem Curry und Kokosnussmilch mit Bambussprossen, Thai-Basilikum und Auberginen  
*Chicken in green curry and coconut milk with bamboo shoots, Thai basil and eggplant*

#### 505 GÄNG PHET GAI 7,50 €



Hähnchen in rotem Curry mit Kokosnussmilch mit Bambussprossen, Thai-Basilikum, grünen langen Bohnen und Auberginen  
*Chicken in red curry and coconut milk with bamboo shoots, Thai basil, long green beans and eggplant*

#### 508 GAI PAD PIK KHING 7,50 €



Hähnchen in Sojasauce mit Ingwer, Paprika und grünen langen Bohnen nach Thai-Art  
*Chicken in soy sauce with ginger, bell peppers and long green beans, prepared Thai style*

#### 506 PAN NÄNG GAI 7,50 €



Hähnchen in rotem Curry, Erdnuss-Soße und Kokosnussmilch mit Paprika, grünen langen Bohnen, Thai-Basilikum und Zitronenblättern  
*Chicken in red curry, peanut sauce and coconut milk with bell peppers, long green beans, Thai basil and lemon leaves*

#### 509 GAI PRIOW WAAN 7,50 €

Hähnchen in Süß-Sauer-Soße mit Paprika, Tomaten, Ananas, Zwiebeln und Gurke  
*Chicken in sweet and sour sauce with bell peppers, tomatoes, pineapple, onions and cucumber*

## SCHWEIN & RIND | PORK & BEEF

---

### 510 MUH PAD NAMPIKPAO 7,50 €



Gebratenes Schwein in Tamarind-Soße mit Paprika, Bambussprossen, grünen langen Bohnen und Zucchini nach Thai-Art  
*Pork in tamarind sauce with bell peppers, bamboo shoots, long green beans and zucchini, prepared Thai style*

### 511 PAD RUAMMIT 7,50 €

Gebratenes Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch in Sojasauce mit verschiedenem Gemüse  
*Stir-fried pork, beef and chicken in soy sauce with mixed vegetables*

### 512 PAN NÄNG NÜA 7,80 €



Rind in rotem Curry, Erdnuss-Soße und Kokosnussmilch mit Paprika, grünen langen Bohnen und Thai-Basilikum  
*Beef in red curry, peanut sauce and coconut milk with bell peppers, green long beans and Thai basil*

### 513 NÜA PAD PIK KHING 7,80 €



Rind in Sojasauce mit Ingwer, Paprika und grünen langen Bohnen nach Thai-Art  
*Beef in soy sauce with ginger, bell peppers and long green beans, prepared Thai style*

### 514 TUITONG-SPEZIAL 8,00 €



Rind pikant scharf in Hoisin-Sauce mit Cashewkernen, Paprika, Bambussprossen, Zwiebeln und Karotten  
*Piquant beef in hoisin sauce with cashew nuts, bell peppers, bamboo shots, onions and carrots*

### 515 NÜA NAM MAN HOI 7,80 €

Gebratenes Rind in Sojasauce mit Paprika, Champignons und Brokkoli  
*Stir-fried beef in soy sauce with peppers, mushrooms and broccoli*

## REIS & NUDELN | RICE & NOODLES

---

### 516 KHAO PAD RUAMMIT 7,00 €

Gebratener Reis mit Hühnchen, Schwein, Rind, Gemüse und Ei  
*Fried rice with chicken, pork, beef, vegetables and eggs*

### 517 GUAI TIOW LADNA GAI 7,00 €

Reisbandnudeln mit Sojasoße, Hühnchen, Gemüse und Ei  
*Rice noodles with soy sauce, chicken, vegetables, chicken and egg*

### 518 GUAI TIOW PAD SIT-YIU 7,00 €

Gebratene Reisbandnudeln mit Sojasoße, Hühnchen, Schwein, Rind, Gemüse und Ei  
*Fried rice noodles with soy sauce, chicken, pork, beef, vegetables and eggs*

## GEMÜSE & FISCH | VEGETABLES & FISH

---

### 519 PAD PAK RUAMMIT 7,00 €

Verschiedenes Gemüse in Sojasauce gebraten  
*Stir-fried mixed vegetables in soy sauce*

### 520 PLA PRIOW WAAN 7,00 €

Gebackenes Fischfilet mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße  
*Fried fish filet with vegetables in sweet and sour sauce*

### 521 PLA SCHU SCHIE 7,00 €



Gebackenes Fischfilet in rotem Curry und Kokosnussmilch mit Gemüse  
*Fried fish filet in red curry and coconut milk with vegetables*

### 522 THODMAN PLA RAD PAK RUAMMIT 7,50 €

Doppelt gebackene Fischpaste in Sojasauce mit Gemüse (Thai-Spezialität)  
*Double baked fish paste in soy sauce with vegetables (Thai specialty)*

# Vorspeisen

## STARTERS

### SUPPEN | SOUPS

- V1 TOMJAMGUNG** 🌶️ 4,50 €  
Sauer-scharfe Suppe mit Garnelen, Champignons, Gemüse und Thai-Gewürzen  
*Hot and sour soup with shrimps, mushrooms, vegetables and Thai spices*
- V2 TOMKHAGUNG** 🌶️ 4,70 €  
Sauer-scharfe Suppe mit Kokosnussmilch, Garnelen, Champignons, Gemüse und Thai-Gewürzen  
*Hot and sour soup with coconut milk, shrimps, mushrooms, vegetables and Thai spices*
- V3 TOMJAMGAI** 🌶️ 4,20 €  
Sauer-scharfe Suppe mit Hühnchen, Champignons, Gemüse und Thai-Gewürzen  
*Hot and sour soup with chicken, mushrooms, vegetables and Thai spices*
- V4 TOMKHAGAI** 🌶️ 4,40 €  
Sauer-scharfe Suppe mit Kokosnussmilch, Hühnchen, Champignons, Gemüse und Thai-Gewürzen  
*Hot and sour soup with coconut milk, chicken, mushrooms, vegetables and Thai spices*
- V5 POTHAEG** 🌶️ 4,50 €  
Sauer-scharfe Suppe mit Meeresfrüchten, Gemüse und Thai-Gewürzen  
*Hot and sour soup with seafood, vegetables and Thai spices*
- V6 SUPP PUU** 4,50 €  
Krebsfleischsuppe mit Spargel  
*Crab soup with asparagus*
- V7 SUPP WUN-SEN** 4,20 €  
Glasnudelsuppe mit Hühnchen und Gemüse  
*Glass noodle soup with chicken and vegetables*
- V8 GIOW NAM** 4,20 €  
Suppe mit Teigtaschen (Garnelen- und Hühnerfleischfüllung) und Gemüse  
*Soup with dumplings (shrimp and chicken filling) and vegetables*
- V9 SUPP PAK-SOT** 4,00 €  
Gemischte Gemüsesuppe  
*Mixed vegetable soup*



### WARME VORSPEISEN | WARM APPETIZERS

- V18 THODMAN PLA** 7,80 €  
Doppelt gebackene Paste aus Fisch und Thai-Gemüse (Thai-Spezialität)  
*Double fried fish paste with Thai vegetables (Thai specialty)*
- V19 HOO KHAPED (FÜR 2 PERSONEN)** 10,00 €  
Knusprige Ente mit frischem Lauch und Gurke in Teigblatt eingerollt, dazu Hoisin-Soße  
*Fried duck with fresh spring onion and cucumber, rolled up in pancake sheet with hoisin sauce, for 2 people*
- V20 KHAO GIAB GUNG** 2,90 €  
Krabbenchips mit Erdnuss-Soße  
*Prawn crackers with peanut sauce*
- POPIA**  
Frühlingsrollen / Spring rolls
- V21 Muh** (Schweinefleischfüllung mit Pflaumensoße / Pork filling with plum sauce) 3,50 €
- V22 Gung** (Garnelenfüllung mit Süß-Sauer-Soße / Shrimp filling with sweet and sour sauce) 3,90 €
- V23 Tche** (Vegetarische Füllung mit Pflaumen-Soße / Vegetarian filling with plum sauce) 3,50 €

**V24 GIOW THOT** 3,80 €

Gebackene Teigtaschen mit Garnelen- und Hühnerfleischfüllung und Pflaumen-Soße  
*Fried dumplings with shrimp and chicken filling and plum sauce*

**V25 PAK ZUP PAENG THOT** 3,60 €

Frittiertes Gemüse mit Pflaumen-Soße  
*Fried vegetables with plum sauce*

**SATÉ**

Fleischspieß eingelegt in Curry und Kokosnussmilch zum Grillen, serviert mit Erdnuss-Soße und Gurkensalat  
*Meat skewer marinated in curry and coconut milk to grill, served with peanut sauce and cucumber salad*

**V26 Gung** (Garnele / Shrimp) 8,00 €

**V27 Gai** (Hühnchen / Chicken) 7,00 €

**V30 GEMISCHTE PLATTE** 9,50 €

Krabbenchips, Frühlingssrollen, gebackene Teigtaschen und zwei Hühnerfleischspieße  
*Mixed plate of prawn crackers, spring rolls, fried dumplings and two chicken skewers*

**SALATE | SALADS**

**V31 SALAT RUAMMIT** 5,50 €

Frischer, gemischter Salat mit Tomaten und Mais  
*Fresh, mixed salad with tomatoes and corn*

**JAM SALAT** 🌶️

Salat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln nach Thai-Art  
*Salad with cucumbers, tomatoes and onions, prepared Thai style*

**V32 Nüa** (Rind / Beef) 6,90 €

**V33 Gai** (Hühnchen / Chicken) 6,90 €

**V34 Gung** (Garnele / Shrimp) 7,90 €

**V35 Plahmük** (Tintenfisch / Squid) 7,90 €

**JAM WUN-SEN** 🌶️

Glasnudelsalat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln nach Thai-Art  
*Glass noodle salad with cucumbers, tomatoes and onions, prepared Thai style*

**V37 Gai** (Hühnchen / Chicken) 7,20 €

**V38 Gung** (Garnele / Shrimp) 8,20 €

**V39 Gung Muh** (Garnele und Schwein / Shrimp and pork) 8,00 €

**V40 JAM THUA NGOK** 4,50 €

Sojasprossensalat mit Erdnuss-Soße  
*Soy bean sprout salad with peanut sauce*

**V36 JAM RUAMMIT TALEE** 🌶️ 7,90 €

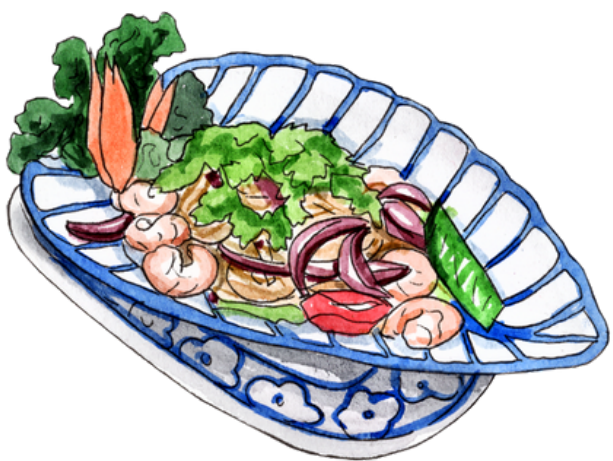
Meeresfrüchtesalat mit Zwiebeln nach Thai-Art  
*Seafood salad with onions, prepared Thai style*

**LAAP** 🌶️

Sauer-scharfes Hackfleisch mit Koriander und Zwiebeln, serviert mit Klebreis  
*Sour and hot minced meat with coriander and onions, served with sticky rice*

**V41 Muh** (Schwein / Pork) 8,00 €

**V42 Nüa** (Rind / Beef) 8,00 €





# Original Thai Spezialitäten

ORIGINAL THAI SPECIALTIES

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 1001 | <b>TOMJAMMOOFAI (FÜR 2 PERSONEN)</b> 🌶️🌶️   | 14,50 € |
|      | Sauer-scharfe Meeresfrüchte-Suppe mit Thai-Gewürzen und Baikrapao (Thai-Basilikum)<br><i>Sour and spicy seafood soup with Thai spices and baikrapao (Thai basil) <b>for 2 people</b></i>  |         |
| 1002 | <b>JAM NÜA</b> 🌶️🌶️   | 12,00 € |
|      | Rindfleischsalat mit Zitronengras, Zitronenblättern und Zwiebeln<br><i>Beef salad with lemongrass, lemon leaves and onions</i>  |         |
| 1003 | <b>JAM TA KHAI</b> 🌶️🌶️   | 12,00 € |
|      | Pla-Chon-Fisch gebacken mit Zitronengras, Zwiebeln und Thai-Kräutern<br><i>Baked pla chon fish with lemongrass, onions and Thai herbs</i>   |         |
| 1004 | <b>PHA GUNG</b> 🌶️🌶️  | 16,00 € |
|      | Garnelensalat mit Zitronengras<br><i>Shrimp salad with lemongrass</i>   |         |
| 1005 | <b>PAD PHET MUH</b> 🌶️🌶️🌶️  | 16,00 € |
|      | Gebratenes Schwein in rotem Curry und Kokosnussmilch mit grünem Pfeffer und zwei verschiedenen Basilikum-Sorten<br><i>Stir-fried pork in red curry and coconut milk with green pepper and two different kinds of basil</i>                                      |         |
| 1006 | <b>GÄNG PHA GAI</b> 🌶️🌶️🌶️  | 16,00 € |
|      | Hähnchen in rotem Curry mit Thai-Auberginen, grünen langen Bohnen, Krachai-Wurzel (chinesischer Ingwer) und Baikrapao (Thai-Basilikum)<br><i>Chicken in red curry with Thai eggplant, long green beans, krachai (Chinese ginger) and baikrapao (Thai basil)</i> |         |
| 1007 | <b>GÄNG NÜA NOOMAI DONG</b> 🌶️🌶️🌶️  | 16,50 € |
|      | Rind in rotem Curry und Kokosnussmilch mit Bambus und Thai-Basilikum<br><i>Beef marinated in red curry and coconut milk with bamboo and Thai basil</i>  |         |
| 1008 | <b>GÄNG SOM GUNG</b> 🌶️🌶️🌶️   | 17,00 € |
|      | Garnelen mit Chilipaste und Choi Sum (asiatisches Blattgemüse)<br><i>Shrimp with chili paste and choy sum (Asian leaf vegetable)</i>  |         |
| 1009 | <b>MEKONGFISCH</b> 🌶️   | 17,00 € |
|      | Kräftig in Haussoßen durchmarinierter und lang geschmorter Mekongfisch<br><i>Braised Mekong fish marinated with house sauces</i>  |         |

1010	<b>PLA CHA LA MED RADPIK</b> 🌶️	18,00 €
	Knusprig gebackener Cha La Med Fisch in Chili-Knoblauch-Soße <i>Crispy baked cha la med fish in chili garlic sauce</i>	
1011	<b>PLA NÜNG MANAO</b> 🌶️🌶️	18,00 €
	Sauer-scharf gedämpfte Forelle mit Zitronen-Soße und Thai-Gewürzen <i>Sour and spicy steamed trout with lemon sauce and Thai spices</i>	
1012	<b>PLA DUG PAD PHET</b> 🌶️🌶️🌶️	17,50 €
	Gebratener Pla-Dug-Fisch in rotem Curry mit Kokosnussmilch, grünem Pfeffer, Krachai-Wurzel (chinesischer Ingwer) und Baikrapao (Thai-Basilikum) <i>Baked pla dug fish in red curry with coconut milk, green pepper, krachai (Chinese ginger) and baikrapao (Thai basil)</i>	
1013	<b>PLA THOD PRIOW WAAN</b> 🌶️	17,00 €
	Forelle im Ganzen knusprig gebacken mit Sojasprossen, Karottenstreifen, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Fischsoße <i>Crispy baked whole trout with soybean sprouts, carrot stripes, garlic, ginger, tomatoes and fish sauce</i>	
1014	<b>THOD TALEE RUAMMIT</b> 🌶️	17,00 €
	Meeresfrüchte gebacken, serviert mit süß-sauer-scharfer Soße <i>Baked seafood, served with sweet-sour-spicy sauce</i>	
	<b>PAD PHAKSHI</b>	
	In Sojasauce gebraten mit Thai-Korianderstangen und Zwiebeln <i>Stir-fried in soy sauce with Thai coriander sticks and onions</i>	
10151	<b>Muh</b> (Schwein / <i>Pork</i> )	16,50 €
10152	<b>Nüa</b> (Rind / <i>Beef</i> )	16,50 €
10153	<b>Gai</b> (Hühnchen / <i>Chicken</i> )	16,50 €
10154	<b>Talee</b> (Meeresfrüchte / <i>Seafood</i> )	18,00 €
1016	<b>NÜA GULASCH</b> 🌶️	18,00 €
	Rindfleisch-Gulasch nach Thai-Art <i>Beef goulash prepared Thai style</i>	
1017	<b>KHA MUH</b>	17,00 €
	Kräftig in Haussoßen durchmariniertes und lang geschmortes Eisbein <i>Braised pork marinated with house sauces</i>	
	<b>KHAO HINE</b> 🌶️	
	„Stein-Reis“, durch das Vermengen des zubereiteten Fleisches in Pfeffersoße mit Reis in einem heißen Topf aus Stein entsteht ein besonderes, anregendes Aroma <i>“Stone rice”, blending the prepared meat in pepper sauce with rice in a hot stone pot creates a special aromatic flavor</i>	
10181	<b>Muh</b> (Schwein / <i>Pork</i> )	17,00 €
10182	<b>Nüa</b> (Rind / <i>Beef</i> )	17,00 €
10183	<b>Gai</b> (Hühnchen / <i>Chicken</i> )	17,00 €
10184	<b>Talee</b> (Meeresfrüchte / <i>Seafood</i> )	19,00 €
1019	<b>PLA SA WAI PRIOW WAAN</b> 🌶️	17,00 €
	Feste weiße Fischkoteletts aus König-Makrelen knusprig gebacken mit Knoblauch, Tomaten und Fischsoße <i>Firm white fish chops from king mackerel, crispy baked with garlic, tomatoes and fish sauce</i>	

# Meeresfrüchte

## SEAFOOD

- 210 THODMAN PLA PAD PAK 13,00 €  
RUAMMIT  
Doppelt gebackene Fischpaste in Sojasoße mit Gemüse (Thai-Spezialität)  
*Double baked fish paste in soy sauce with vegetables (Thai specialty)*
- 211 PLAMUK PAD 13,00 €  
NAMPIKPAO   
Gebratener Tintenfisch in Tamarind-Soße mit Gemüse  
*Stir-fried squid in tamarind sauce with vegetables*
- 212 PLAMUK GRATHIAM PIK 13,50 €  
THAI  
Gebratener Tintenfisch in Sojasoße mit langen Bohnen, Spargel und geröstetem Knoblauch  
*Stir-fried squid in soy sauce with long beans, asparagus and roasted garlic*
- 213 PLAMUK PAD KIMAU  13,50 €  
Gebratener Tintenfisch in Sojasoße mit Bambussprossen, grünen langen Bohnen, Thai-Basilikum, Auberginen und Knoblauch  
*Stir-fried squid in soy sauce with bamboo shoots, long green beans, Thai basil, eggplant and garlic*
- 214 PLAMUK PRIOW WAAN 13,00 €  
Gebackener Tintenfisch in Süß-Sauer-Soße  
*Fried squid in sweet and sour sauce*
- 215 RUAMMIT TALEE PAD 13,00 €  
KIMAU   
Gebratene Meeresfrüchte in Sojasoße mit Bambussprossen, Thai-Basilikum, grünen lange Bohnen und Auberginen  
*Stir-fried seafood in soy sauce with bamboo shoots, Thai basil, long green beans and eggplant*
- 216 RUAMMIT TALEE PAD 13,00 €  
NAMPIKPAO   
Gebratene Meeresfrüchte in Tamarind-Soße mit Gemüse  
*Stir-fried seafood in tamarind sauce and vegetables*
- 217 PAD PRIOW WAAN 13,00 €  
TALEE  
Gebratene Meeresfrüchte in Süß-Sauer-Soße mit Paprika, Tomaten und Gurken  
*Stir-fried seafood in sweet and sour sauce with bell peppers, tomatoes and cucumbers*
- 218 GUNG PAD PAK RUAMMIT 17,00 €  
Gebratene Garnelen in Sojasoße mit verschiedenem Gemüse  
*Stir-fried shrimps in soy sauce with mixed vegetables*
- 219 GUNG PAD PIK GÄNG 17,00 €  
  
Gebratene Garnelen in rotem Curry und Kokosnussmilch mit Paprika und Thai-Basilikum  
*Stir-fried shrimps in red curry and coconut milk with bell peppers and Thai basil*
- 220 GUNG PAD PRIOW 17,00 €  
WAAN  
Gebratene Garnelen in Süß-Sauer-Soße mit Paprika, Tomaten, Ananas, Gurken und Zwiebeln  
*Stir-fried shrimps in sweet and sour sauce with bell peppers, tomatoes, pineapple, cucumber and onions*
- 221 GUNG PAD NAMPIKPAO 17,00 €  
  
Gebratene Garnelen in Tamarind-Soße mit verschiedenem Gemüse  
*Stir-fried shrimps in tamarind sauce with mixed vegetables*
- 222 GUNG PAN NÄNG  17,50 €  
Gebratene Garnelen in rotem Curry, Erdnuss-Soße und Kokosnussmilch mit Paprika, grünen langen Bohnen und Thai-Basilikum  
*Stir-fried shrimps in red curry, peanut sauce and coconut milk with bell peppers, long green beans and Thai basil*
- 223 GUNG TUITONG SPEZIAL 18,00 €  
Doppelt gebackene Garnelen mit Lauch, Karottenstreifen, Pfeffer und Knoblauch  
*Double baked shrimps with leeks, carrot strips, pepper and garlic*



224 GUNG PAOH (GARNELEN 19,00 €  
MIT SCHALE)

Gebackene Garnelen (mit Schale) mit  
Spezial-Soße des Hauses  
*Baked shrimps (with shell) with special  
homemade sauce*

225 GUNG GRATHIAM 19,00 €  
(GARNELEN MIT  
SCHALE)

Gebackene Garnelen (mit Schale) mit  
Knoblauch  
*Baked shrimps (with shell) with garlic*



## Schwein

### PORK

31 MUH PAD RUAMMIT 10,00 €

Gebratenes Schwein in Sojasoße mit  
verschiedenem Gemüse  
*Stir-fried pork in soy sauce with mixed  
vegetables*

32 MUH PAD KIMAU  11,00 €

Gebratenes Schwein in Sojasoße mit  
Bambussprossen, Thai-Basilikum,  
Knoblauch und Auberginen  
*Stir-fried pork in soy sauce with bamboo  
shoots, Thai basil, garlic and eggplant*

33 GÄNG PHET MUH   12,00 €

Gebratenes Schwein in rotem Curry und  
Kokosnussmilch mit Bambussprossen,  
grünen langen Bohnen, Thai-Basilikum,  
Zucchini und Auberginen  
*Stir-fried pork in red curry and coconut  
milk with bamboo shoots, long green  
beans, Thai basil, zucchini and eggplant*

34 MUH PAD BAIKAPAO   11,00 €

Gebratenes Schwein in Sojasoße mit  
Paprika, Thai-Basilikum, Zwiebeln,  
Champignons, Chili und Knoblauch  
*Stir-fried pork with bell peppers, Thai  
basil, onions, mushrooms, chili and  
garlic*

35 PAN NÄNG MUH  12,00 €

Gebratenes Schwein in rotem Curry,  
Erdnuss-Soße und Kokosnussmilch mit  
Paprika, grünen langen Bohnen und  
Thai-Basilikum  
*Stir-fried pork in red curry, peanut sauce  
and coconut milk with bell peppers, long  
green beans and Thai basil*

36 GÄNG SABPAROD MUH 12,00 €



Gebratenes Schwein in rotem Curry  
und Kokosmilch mit Thai-Basilikum  
und Ananas, süß-sauer-scharf  
*Stir-fried pork in red curry and coconut  
milk with Thai basil and pineapple,  
sweet-sour-hot taste*

37 MUH PAD PRIOW WAAN 10,50 €

Gebratenes Schwein in Süß-Sauer-  
Soße mit Paprika, Tomaten, Ananas,  
Gurke und Zwiebeln  
*Stir-fried pork in sweet and sour sauce  
with bell peppers, tomatoes, pineapple,  
cucumber and onions*

38 MUH PAD KHING   10,50 €

Gebratenes Schwein in Sojasoße mit  
geröstetem Knoblauch, Chili,  
Zwiebeln, Ingwer und Champignons  
*Stir-fried pork in soy sauce with  
roasted garlic, chili, onions, ginger and  
mushrooms*

39 MUH PAD NAMPIKPAO 11,00 €



Gebratenes Schwein in Tamarind-  
Soße mit Knoblauch und  
verschiedenem Gemüse  
*Stir-fried pork in tamarind sauce, garlic  
and mixed vegetables*

# Rind

## BEEF

- 41 NÜA PAD RUAMMIT 11,00 €  
Gebratenes Rind in Sojasoße mit  
verschiedenem Gemüse  
*Stir-fried beef in soy sauce with mixed  
vegetables*
- 42 NÜA PAD KIMAU 🌶️ 11,50 €  
Gebratenes Rind in Sojasoße mit  
Bambussprossen, Thai-Basilikum,  
Knoblauch und Auberginen  
*Stir-fried beef in soy sauce with  
bamboo shoots, Thai basil, garlic and  
eggplant*
- 43 GÄNG PHET NÜA 🌶️🌶️ 12,50 €  
Gebratenes Rind in rotem Curry und  
Kokosnussmilch mit  
Bambussprossen, grünen langen  
Bohnen, Thai-Basilikum, Zucchini und  
Auberginen  
*Stir-fried beef in red curry and coconut  
milk with bamboo shoots, long green  
beans, Thai basil, zucchini and  
eggplant*
- 44 NÜA PAD BAIKAPAO 🌶️🌶️ 12,00 €  
Gebratenes Rind in Sojasoße mit  
Paprika, Thai-Basilikum, Zwiebeln,  
Champignons, Chili und Knoblauch  
*Stir-fried beef in soy sauce with bell  
peppers, Thai basil, onions,  
mushrooms, chili and garlic*
- 45 PAN NÄNG NÜA 🌶️ 12,50 €  
Gebratenes Rind in rotem Curry,  
Erdnuss-Soße und Kokosnussmilch  
mit Paprika, grünen langen Bohnen  
und Thai-Basilikum  
*Stir-fried beef in red curry, peanut  
sauce and coconut milk with bell  
peppers, long green beans and Thai  
basil*
- 46 GÄNG KIOW WAAN 12,50 €  
NÜA 🌶️🌶️  
Gebratenes Rind in grünem Curry  
und Kokosnussmilch mit  
Bambussprossen, grünen langen  
Bohnen und Thai-Basilikum  
*Stir-fried beef in green curry and  
coconut milk with bamboo shots, long  
green beans and Thai basil*
- 47 NÜA NAM MAN HOI 12,50 €  
Gebratenes Rind in Sojasauce mit  
Paprika, Champignons und Brokkoli  
*Stir-fried beef in soy sauce with  
peppers, mushrooms and broccoli*
- 48 NÜA PAD KHING 🌶️🌶️ 12,00 €  
Gebratenes Rind in Sojasoße mit  
Zwiebeln, Ingwer und Champignons  
*Stir-fried beef in soy sauce with onions,  
ginger and mushrooms*



# Hühnchen

## CHICKEN

### 51 GAI PAD RUAMMIT 10,00 €

Gebratenes Hühnchen in Sojasoße mit verschiedenem Gemüse  
*Stir-fried chicken in soy sauce with mixed vegetables*

### 52 GAI PAD KIMAU 🌶️ 11,00 €

Gebratenes Hühnchen in Sojasoße mit Bambussprossen, Thai-Basilikum, Auberginen und Knoblauch  
*Stir-fried chicken in soy sauce with bamboo shoots, Thai basil, eggplant and garlic*

### 53 GÄNG PHET GAI 🌶️🌶️ 12,00 €

Gebratenes Hühnchen in rotem Curry und Kokosnussmilch mit Bambussprossen, grünen langen Bohnen, Thai-Basilikum und Auberginen  
*Stir-fried chicken in red curry and coconut milk with bamboo shoots, long green beans, Thai basil and eggplant*

### 54 GAI PAD BAIKAPAO 🌶️🌶️ 12,00 €

Gebratenes Hühnchen in Sojasoße mit Paprika, Thai-Basilikum, Chili und Knoblauch  
*Stir-fried chicken in soy sauce with bell peppers, Thai basil, chili and garlic*

### 55 PAN NÄNG GAI 🌶️ 11,00 €

Gebratenes Hühnchen in rotem Curry, Erdnuss-Soße und Kokosnussmilch mit Paprika, grünen langen Bohnen und Thai-Basilikum  
*Stir-fried chicken in red curry, peanut sauce and coconut milk with bell peppers, long green beans and Thai basil*

### 56 GÄNG KIOW WAAN 🌶️🌶️ 12,00 €

Gebratenes Hühnchen in grünem Curry und Kokosnussmilch mit Bambussprossen, grünen langen Bohnen und Thai-Basilikum  
*Stir-fried chicken in green curry and coconut milk with bamboo shoots, long green beans and Thai basil*

### 57 GAI PAD PRIOW WAAN 11,00 €

Gebratenes Hühnchen in Süß-Sauer-Soße mit Paprika, Tomaten, Ananas, Gurken und Zwiebeln  
*Stir-fried chicken in sweet and sour sauce with bell peppers, tomatoes, pineapple, cucumber and onions*

### 58 GAI GRATHIAM THAI 11,00 €

Gebratenes Hühnchen in Sojasoße mit Knoblauch, Spargel und grünen langen Bohnen  
*Stir-fried chicken in soy sauce with garlic, asparagus and long green beans*

### 59 GAI PAD NAMPIKPAO 🌶️🌶️ 10,50 €

Gebratenes Hühnchen in Tamarind-Soße mit Knoblauch und verschiedenem Gemüse  
*Stir-fried chicken in tamarind sauce, garlic and mixed vegetables*

### 60 GAI TAUZI 10,50 €

Gebratenes Hühnchen in Tauzi-Soße (Tauzi = schwarze Bohnen) mit Paprika, grünen langen Bohnen, Zwiebeln und Knoblauch  
*Stir-fried chicken in tauzi sauce (tauzi = black beans) with bell peppers, long green beans, onions and garlic*

### 60A GAI PAD MED MA MUANG 11,00 €

Gebratenes Hühnchen in Hoisin-Soße mit Paprika, Bambussprossen, Zwiebeln, Knoblauch und Cashewkernen  
*Stir-fried chicken in hoisin sauce with bell peppers, bamboo shoots, onions, garlic and cashew nuts*

### 60B GÄNG SABPAROD GAI 🌶️ 11,00 €

Gebratenes Hühnchen in rotem Curry und Kokosnussmilch mit Thai-Basilikum und Ananas, süß-sauer-scharf  
*Stir-fried chicken in red curry and coconut milk with Thai basil and pineapple, sweet-sour-hot taste*

### 60C GAI OP SABPAROD 12,00 €

Gebratenes Hühnchen in Süß-Sauer-Soße mit Cashewkernen und Tomaten (in frisch halbierter Ananasschale serviert)  
*Stir-fried chicken in sweet and sour sauce with cashew nuts and tomatoes (served in freshly halved pineapple skin)*



# Ente

## DUCK



### 61 PED PAD PAK RUAMMIT 14,50 €

Knusprig gegrillte Ente mit Gemüse in Sojasoße und zwei separaten Soßen (Erdnuss- und Sojasoße)  
*Crispy grilled duck with vegetables in soy sauce and two separate sauces (peanut and soy sauce)*

### 62 PED EXOTISCH 16,00 €

Knusprig gegrillte Ente in rotem Curry und Kokosnussmilch mit Bambussprossen und Früchten (in frisch halbiertes Ananasschale serviert)  
*Crispy grilled duck in red curry and coconut milk with bamboo shoots and fruit (served in freshly halved pineapple skin)*

### 63 GÄNG PHET PED YANG 15,50 €

Knusprig gegrillte Ente in rotem Curry und Kokosnussmilch mit Paprika, Bambussprossen, Thai-Basilikum, Tomaten und Ananas  
*Crispy grilled duck in red curry and coconut milk with bell peppers, bamboo shoots, Thai basil, tomatoes and pineapple*

### 64 PED PAD SIT-YIU 14,00 €

Ente (nicht knusprig) mit Gemüse und Sit-Yiu Soße (Sit-Yiu = Sojasoße)  
*Duck (not crispy) with vegetables and sit-yiu sauce (sit-yiu = soy sauce)*

### 65 PED GRATHIAM 15,00 €

Knusprig gegrillte Ente mit Gemüse, Sojasprossen und Spargel in Sojasoße, serviert mit separater Knoblauchsoße  
*Crispy grilled duck with vegetables, soybean sprouts and asparagus in soy sauce, served with separate garlic sauce*

### 66 GÄNG KIOW WAAN PED 15,50 €



Knusprig gegrillte Ente in grünem Curry und Kokosnussmilch mit Bambussprossen, grünen langen Bohnen, Thai-Basilikum und Auberginen  
*Crispy grilled duck in green curry and coconut milk with bamboo shoots, long green beans, Thai basil and eggplant*

# Gemüse

## VEGETABLES

### 71 PAK WUN-SEN RUAMMIT 11,00 €

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Tomaten und Eiern  
*Stir-fried glass noodles with vegetables, tomatoes and egg*

### 72 GÄNG PHET PAK RUAMMIT 11,00 €

Verschiedenes Gemüse in rotem Curry und Kokosnussmilch  
*Mixed vegetables in red curry and coconut milk*

### 73 THUA NGOK PAD 9,00 €

Gebratene Sojasprossen in Austernsoße  
*Stir-fried soybean sprouts in oyster sauce*

### 74 PRIOW WAAN TCHE 9,50 €

Verschiedenes Gemüse in Süß-Sauer-Soße  
*Mixed vegetables in sweet and sour sauce*

### 75 PAD PAK RUAMMIT 10,50 €

Verschiedenes Gemüse in Sojasoße mit Tofu und Knoblauch  
*Mixed vegetables in soy sauce with tofu and garlic*

### 76 GÄNG KIOW WAAN PAK 11,00 €

Verschiedenes Gemüse in grünem Curry mit Kokosnussmilch  
*Mixed vegetables in green curry with coconut milk*

# Nudeln und Reis

## NOODLES AND RICE

### NUDELN | NOODLES

#### 80 PAD MI GUNG 16,00 €

Weizennudeln mit Garnelen und Gemüse  
*Wheat noodles with shrimps and vegetables*

#### 81 PAD THAI 12,00 €

Reisnudeln mit Schweinefleisch,  
Garnelen, Sojasprossen, Lauch und  
Eiern  
*Rice noodles with pork, shrimps,  
soybean sprouts, leek and eggs*

#### GUAI TIOW LADNA GAI

Reisbandnudeln mit Sojasoße,  
Gemüse und Ei  
*Rice noodles with soy sauce, vegetables  
and egg*

#### 82 Gai (Hühnchen / Chicken) 11,50 €

#### 83 Nüa (Rind / Beef) 11,50 €

#### 84 Rad Tuitong (Hühnchen, Schwein und Rind / Chicken, pork and beef) 11,50 €

#### PAD MI

Weizennudeln mit Gemüse  
*Wheat noodles with vegetables*

#### 851 Muh (Schwein / Pork) 10,50 €

#### 852 Nüa (Rind / Beef) 10,50 €

#### 853 Gai (Hühnchen / Chicken) 10,50 €

#### PAD WUN-SEN

Glasnudeln mit Gemüse und Eiern  
*Glass noodles with vegetables and eggs*

#### 861 Muh (Schwein / Pork) 12,00 €

#### 862 Nüa (Rind / Beef) 12,00 €

#### 863 Gai (Hühnchen / Chicken) 12,00 €

#### 87 PAD WUN-SEN GUNG 16,00 €

Glasnudeln mit Garnelen und Eiern  
*Glass noodles with shrimps and eggs*

### REIS | RICE

#### 88 KHAO PAD RUAMMIT 10,00 €

Gebratener Reis mit Hühnchen,  
Schwein, Rind, Lauch und Eiern  
*Fried rice with chicken, pork, beef, leeks  
and eggs*

#### 89 KHAO PAD TUITONG 12,00 €

Gebratener Reis mit Garnelen,  
Ananas, Lauch und Eiern (in frisch  
halbierter Ananasschale serviert)  
*Fried rice with shrimps, pineapple,  
leeks and eggs (served in freshly halved  
pineapple skin)*

#### 90 KHAO PAD PUU 10,00 €

Gebratener Reis mit Sojasprossen,  
Lauch, Karotten, Hühnchen,  
Krebsfleisch und Eiern  
*Fried rice with soybean sprouts, leeks,  
carrots, chicken, crab meat and eggs*

### BEILAGEN | SIDES

#### PAD MI

Gebratene Weizennudeln mit Gemüse  
*Fried wheat noodles with vegetables*

#### 9011 Kleine Portion (small) 3,80 €

#### 9012 Große Portion (big) 6,00 €

#### PAD KHAO

Gebratener Reis mit Eiern  
*Fried rice with eggs*

#### 9021 Kleine Portion (small) 3,80 €

#### 9022 Große Portion (big) 6,00 €

# Gourmet Gerichte des Hauses

## GOURMET DISHES OF THE HOUSE

### GANZE FORELLE | WHOLE TROUT

#### 91 PLA SAM ROD 14,50 €

Knusprig gebackene Forelle im Ganzen mit Gemüse in Pflaumen-Soße  
*Crispy baked, whole trout with vegetables in plum sauce*

#### 92 PLA RAD PIK 🌶️ 15,50 €

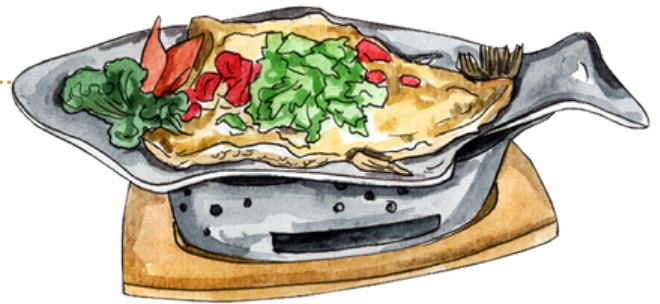
Knusprig gebackene Forelle im Ganzen in Chili-Knoblauch-Soße mit Sojasprossen und kross gebackenem Thai-Basilikum  
*Crispy baked, whole trout in chili-garlic-sauce with soybean sprouts and crunchy baked Thai basil*

#### 93 PLA PRIOW WAAN 14,50 €

Knusprig gebackene Forelle im Ganzen mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße  
*Crispy baked, whole trout with vegetables in sweet and sour sauce*

#### 94 SPEZIALITÄT DES HAUSES 🌶️🌶️ 15,50 €

Knusprig gebackene Forelle im Ganzen mit Sojasprossen, Karottenstreifen, Knoblauch, Ingwer, gerösteten Zwiebeln und Fischsoße  
*Crispy baked, whole trout with soybean sprouts, carrot strips, ginger, roasted onions and fish sauce (house specialty)*



#### 95 PLA SCHU SCHIE 🌶️🌶️ 16,00 €

Knusprig gebackene Forelle im Ganzen mit Gemüse in rotem Curry mit Kokosnussmilch  
*Crispy baked, whole trout with vegetables in red curry and coconut milk*

#### 96 PLA RAD PAK RUAMMIT 16,00 €

Knusprig gebackene Forelle im Ganzen mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße  
*Crispy baked, whole trout with mixed vegetables in soy sauce*

#### 97 PLA TAUZI 15,50 €

Knusprig gebackene Forelle im Ganzen mit Knoblauch und Tauzi-Soße (Tauzi = schwarze Bohnen)  
*Crispy baked, whole trout with garlic and tauzi sauce (tauzi = black beans)*

### SA-CHA | SA-CHA



**Sa-Cha** ist eine spezielle, pikante Gewürzmischung. Wir nutzen es in einer aromatischen Soße und bereiten unsere Sa-Cha Gerichte in einzelnen geschlossenen Töpfchen zu, damit die Gewürze ihr ursprüngliches Aroma nicht verlieren. Unsere Sa-Cha Gerichte werden mit Bambussprossen, grünen langen Bohnen, Brokkoli, roter und grüner Paprika, Knoblauch und Champignons serviert (Ausnahme: siehe 105 mit Tintenfisch).

**Sa-Cha** is a special, piquant spice mixture. We use it in an aromatic sauce and prepare our Sa-Cha dishes in individual closed pots so that the spices keep their original aroma. Our Sa-Cha dishes are served with bamboo shoots, long green beans, broccoli, red and green bell peppers, garlic and mushrooms (exception: see 105 with squid).

#### 101 Schwein (Pork) 13,00 €

#### 102 Rind (Beef) 13,00 €

#### 103 Hühnchen (Chicken) 13,00 €

#### 104 Hühnchen, Schwein und Rind (Chicken, pork and beef) 13,50 €

#### 105 Tintenfisch mit Zwiebeln, roter Paprika, Knoblauch und grünem Pfeffer (Squid with onions, red bell peppers, garlic and green pepper) 15,00 €

#### 106 Meeresfrüchte (Seafood) 15,00 €

#### 107 Garnelen (Shrimps) 17,00 €

#### 108 Garnelen und Glasnudeln (Shrimps and glass noodles) 17,50 €



# Menüs

## SET MENUS

Wenn Sie eine Vielfalt von Gerichten probieren möchten, wählen Sie eines unserer Menüs. Wir servieren Ihnen eine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte inkl. Vorspeise.

*If you would like to taste a variety of dishes, try one of our menus. We serve a selection of our most popular dishes incl. starter.*

### FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

#### 301 MENÜ A

36,00 €

Weitere Person (Additional Person)

18,00 €

Vorspeise  
STARTER

#### TOMJAMGAI ODER POPIA

Sauer-scharfe Hühnersuppe **oder** Frühlingsrollen  
*Sour and spicy chicken soup or spring rolls*

Hauptgang  
MAINS

#### SATÉ GAI

Hühnerfleischspieße mit Erdnusssoße  
*Chicken skewers with peanut sauce*

#### PED PAD PAK RUAMMIT

Knusprig gegrillte Ente mit Gemüse in Sojasoße und zwei separaten Soßen (Erdnuss- und Sojasoße)  
*Crispy grilled duck with vegetables in soy sauce and two separate sauces (peanut and soy sauce)*

#### GÄNG KIOW WAAN NÜA

Rind in grünem Curry und Kokosnussmilch mit Bambussprossen, grünen langen Bohnen und Thai-Basilikum

*Beef in green curry and coconut milk with bamboo shoots, long green beans and Thai basil*

#### MUH PAD KIMAU

Schwein in Sojasoße mit Bambussprossen, Thai-Basilikum, Knoblauch und Auberginen  
*Pork in soy sauce with bamboo shoots, Thai basil, garlic and eggplant*

#### 302 MENÜ B

36,00 €

Weitere Person (Additional Person)

18,00 €

Vorspeise  
STARTER

#### TOMJAMGAI ODER POPIA

Sauer-scharfe Hühnersuppe **oder** Frühlingsrollen  
*Sour and spicy chicken soup or spring rolls*

Hauptgang  
MAINS

#### SATÉ GAI

Hühnerfleischspieße mit Erdnusssoße  
*Chicken skewers with peanut sauce*

#### GÄNG KIOW WAAN PED

Ente in grünem Curry und Kokosnussmilch mit verschiedenem Gemüse  
*Duck in green curry and coconut milk with mixed vegetables*

#### GAI PAD BAIKAPAO

Hähnchen in Sojasoße mit Paprika, Thai-Basilikum, Chili und Knoblauch  
*Chicken in soy sauce with bell peppers, Thai basil, chili and garlic*

#### GÄNG PHET MUH

Schwein in rotem Curry und Kokosnussmilch mit Bambussprossen, grünen langen Bohnen, Thai-Basilikum, Zucchini und Auberginen  
*Pork in red curry and coconut milk with bamboo shoots, long green beans, Thai basil, zucchini and eggplant*

## FÜR 5 PERSONEN | FOR 5 PEOPLE

---

### 303 MENÜ C

120,00 €

**Weitere Person** (Additional Person)

24,00 €

Vorspeisen  
STARTERS

#### TOMJAMGAI

Sauer-scharfe Hühnersuppe  
*Sour and spicy chicken*

#### JAM WUN-SEN

Glasnudelsalat mit Schweinefleisch  
*Glass noodle salad with pork*

#### POPIA

Frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Pflaumensoße  
*Spring rolls with pork filling and plum sauce*

Hauptgang  
MAINS

#### PED PAD PAK RUAMMIT

Knusprig gegrillte Ente mit Gemüse in Sojasoße und zwei separaten Soßen (Erdnuss- und Sojasoße)  
*Crispy grilled duck with vegetables in soy sauce and two separate sauces (peanut and soy sauce)*

#### GAI PAD KIMAU

Hähnchen in Sojasoße mit Bambussprossen, Thai-Basilikum, Auberginen und Knoblauch  
*Chicken in soy sauce with bamboo shoots, Thai basil, eggplant and garlic*

#### GUNG PAD PRIOW WAAN

Garnelen in Süß-Sauer-Soße mit Paprika, Tomaten, Ananas, Gurken und Zwiebeln  
*Shrimp in sweet and sour sauce with bell peppers, tomatoes, pineapple, cucumber and onions*

#### NÜA NAM MAN HOI

Rind in Sojasauce mit Paprika, Champignons und Brokkoli  
*Beef in soy sauce with peppers, mushrooms and broccoli*

#### GÄNG PHET MUH

Schwein in rotem Curry und Kokosnussmilch mit Bambussprossen, grünen langen Bohnen, Thai-Basilikum, Zucchini und Auberginen  
*Pork in red curry and coconut milk with bamboo shoots, long green beans, Thai basil, zucchini and eggplant*

---

### 304 MENÜ D

120,00 €

**Weitere Person** (Additional Person)

24,00 €

Vorspeisen  
STARTERS

#### TOMJAMGAI

Sauer-scharfe Hühnersuppe  
*Sour and spicy chicken*

#### JAM SONG JAN

Gemischter Salat mit Garnelen und Hähnchen  
*Mixed salad with shrimps and chicken*

#### POPIA

Frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Pflaumensoße  
*Spring rolls with pork filling and plum sauce*

Hauptgang  
MAINS

#### GÄNG KIOW WAAN PED

Knusprig gegrillte Ente in grünem Curry und Kokosnussmilch mit Bambussprossen, grünen langen Bohnen, Thai-Basilikum und Auberginen  
*Crispy grilled duck in green curry and coconut milk with bamboo shoots, long green beans, Thai basil and eggplant*

#### SA-CHA GAI

Sa-Cha Töpfchen mit Hähnchen und verschiedenem Gemüse  
*Sa-Cha pot with chicken and mixed vegetables*

#### PED PAD PAK RUAMMIT

Knusprig gegrillte Ente mit Gemüse in Sojasoße und zwei separaten Soßen (Erdnuss- und Sojasoße)  
*Crispy grilled duck with vegetables in soy sauce and two separate sauces (peanut and soy sauce)*

#### GUNG PAD PAK RUAMMIT

Garnelen in Sojasoße mit verschiedenem Gemüse  
*Shrimps in soy sauce with mixed vegetables*

#### PLAMUK PRIOW WAAN

Gebackener Tintenfisch mit Süß-Sauer-Soße  
*Baked squid with sweet and sour sauce*



# Für Kinder

FOR KIDS

- 308 **YAWOCHON** 5,50 €  
Gebratener Reis mit Hühnchen und Gemüse, garniert mit Krabbenchips  
*Fried rice with chicken and vegetables, topped with shrimp chips*
- 309 **DEKDEE** 5,50 €  
Gebratene Weizennudeln mit Hühnchen und Gemüse, garniert mit Krabbenchips  
*Fried wheat noodles with chicken and vegetables, topped with shrimp chips*
- 307 **POMMES GAI** 5,00 €  
Pommes Frites und überbackenes Hühnchen mit Ketchup  
*French fries and baked chicken with ketchup*



# Nachspeisen

## DESSERTS



### 400 GEGRILLTE BANANE 4,00 €

Banane eingewickelt in Klebreis  
serviert in Kokosnussmilch  
*Roasted banana wrapped in sticky rice  
served in coconut milk*

### 401 KOAY BOAT TSCHI 3,90 €

Banane in Kokosnussmilch  
*Banana in coconut milk*

### 402 KOAY KECH 3,90 €

Gebackene Bananenbällchen mit Honig  
*Fried small banana balls with honey*

### 403 GEBACKENE BANANE 4,00 €

Gebackene Banane mit Honig und  
Mandelsplittern  
*Fried banana with honey and almond  
slivers*

### 404 FLAMBIERTE BANANE 5,50 €

Gebackene Banane mit  
Mandelsplittern, flambiert  
*Fried banana with almond slivers,  
flambé*

### 405 GEBACKENE ANANAS 4,00 €

Gebackene Ananas mit Honig und  
Mandelsplittern  
*Fried pineapple with honey and  
almond slivers*

### 406 FLAMBIERTE ANANAS 5,50 €

Gebackene Ananas mit  
Mandelsplittern, flambiert  
*Fried pineapple with almond slivers,  
flambé*

### 407 MANGO KOKOS- KLEBREIS 6,00 €

Mangofrucht mit Klebreis in  
Kokosnussmilch  
*Mango with sticky rice in coconut milk*

### 408 SA KHU KRATHISOD 4,00 €

Tapioka in Kokosnussmilch  
*Tapioca in coconut milk*

### 409 LYCHEE FRÜCHTE 3,80 €

Geschälte Lychee Früchte  
*Peeled lychee fruits*

## EISCREME | ICE CREAM

### 414 MANGO-EIS<sup>1)</sup> 4,50 €

Mango-Eis serviert in halber Mango  
*Mango ice cream served in halved mango*

### 415 KAKAO-EIS<sup>1)</sup> 4,50 €

Cremiges Kakao-Eis mit  
Schokoladenstreuseln serviert in  
halber Kakaofrucht  
*Creamy cocoa ice cream with chocolate  
sprinkles served in halved cocoa fruit*

### 416 MELONEN-EIS<sup>1)</sup> 3,50 €

Melonen-Eis mit Fruchtstückchen  
serviert in Melonenschale  
*Melon ice cream with fruit bits served  
in melon skin*

### 417 ANANAS-EIS<sup>1)</sup> 5,70 €

Ananas-Eis serviert in Ananasschale  
*Pineapple ice cream served in  
pineapple skin*

### 418 KOKOSNUSS-EIS<sup>1)</sup> 4,20 €

Kokosnuss-Eis serviert in Kokosnuss-  
Schale  
*Coconut ice cream served in coconut  
shell*

# Getränke

## BEVERAGES

### ALKOHOLFREI | NON-ALCOHOLIC

#### TAFELWASSER

Still oder mit Kohlensäure (Mineral water with or without gas)

**Karaffe** Mineral water carafe

**COCA COLA**<sup>1) 4)</sup> / **COCA COLA LIGHT**<sup>1) 4)</sup>

**FANTA**<sup>2) 4)</sup> / **SPRITE** / **SPEZI**<sup>1) 2) 4)</sup>

**BITTER LEMON**<sup>2) 3) 4)</sup> / **GINGER ALE**<sup>4)</sup>

**EISTEE**

#### SAFTSCHORLE

**Apfel, Orange**

Apple, orange

**Lychee, Traube, Johannisbeere, Maracuja, Mango, Guave**

Lychee, grape, blackcurrant, passionfruit, mango, guava

#### FRUCHTSAFT

**Apfel, Orange**

Apple, orange

**Lychee, Kokosnuss, Traube, Johannisbeere, Maracuja, Mango, Ananas, Guave**

Lychee, coconut, grape, blackcurrant, passionfruit, mango, pineapple, guava

#### TEINACHER

Mineralwasser mit Kohlensäure in der Flasche

Bottled water with gas

#### LIMETTEN-SODA

Zuckersirup, Limettensaft und Wasser

Lime Soda (sugar syrup, lime juice and mineral water)

#### JUGENDGETRÄNK<sup>2) 4)</sup>

Mischgetränk aus Mineralwasser und Fanta

Mixed beverage with water and Fanta

### WARME GETRÄNKE | WARM BEVERAGES

#### KÄNNCHEN JASMIN TEE

Small pot of jasmine tea

#### KÄNNCHEN GRÜNER TEE

Small pot of green tea

#### TASSE FRISCHER INGWER TEE

Cup of fresh ginger tea

#### TASSE TEE

Schwarz, Kräuter, Pfefferminz, Kamille

Cup of tea (black, herbal, peppermint, chamomile)

#### THAILÄNDISCHER KAFFEE

Thai coffee

#### TASSE KAFFEE / ESPRESSO

Cup of coffee / espresso

**Klein** small  
0,2 l

**Groß** big  
0,4 l

1,70 €

3,10 €

(0,5 l)

3,90 €

1,80 €

3,20 €

1,80 €

3,20 €

1,90 €

3,50 €

3,50 €

1,80 €

3,20 €

2,00 €

3,50 €

2,00 €

3,50 €

2,40 €

4,20 €

(0,25 l)

2,90 €

(0,3 l)

2,80 €

(0,5 l)

3,00 €



# Alkoholische Getränke

## ALCOHOLIC BEVERAGES

### BIER | BEER

**Klein** *small*  
0,3 l

**Groß** *big*  
0,5 l

---

#### SINGHA BEER

*Thai beer*

3,20 €

#### CHANG BEER

*Thai beer*

3,20 €

#### MEMMINGER GULDEN CLASSIC VOM FASS

*Exportbier  
Local draft beer*

2,40 €

3,50 €

#### MEMMINGER HERRENPILS VOM FASS

*Local draft pils beer*

3,20 €

#### MEMMINGER WEIZENBIER VOM FASS

*Local draft wheat beer*

2,50 €

3,80 €

#### MEMMINGER DUNKLE WEISSE / KRISTALLWEIZEN / LEICHTES HEFEWEIZEN

*Local dark wheat beer / crystal wheat beer / light wheat beer*

3,50 €

#### MEMMINGER LAGER SCHWARZ

*Local dark lager beer*

3,00 €

#### RADLER

*Shandy, beer mixed with lemonade*

2,40 €

3,50 €

#### COLA WEIZEN

*Wheat beer mixed with coca cola*

2,50 €

3,80 €

#### BITBURGER ALKOHOLFREI

*Non-alcoholic beer*

2,80 €

#### ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN

*Non-alcoholic wheat beer*

3,70 €

### ASIATISCHE SPIRITUOSEN | ASIAN SPIRITS

---

#### PFLAUMENWEIN (KALT ODER WARM)

*Plum wine, served cold or warm*

(5 cl) 2,80 €

#### MEKHONG WEINBRAND (35%)

*Mekhong whisky (35%)*

(2 cl) 3,20 €

#### BAMBUS SCHNAPS (53%)

*Bamboo liquor (53%)*

(2 cl) 3,20 €

#### REISWEIN (15%)

*Rice wine (15%)*

(2 cl) 3,10 €

#### KAO LIANG SCHNAPS (62%)

*Kao Liang liquor (62%)*

(2 cl) 3,80 €

#### ROSENBLÜTEN SCHNAPS (54%)

*Roseflower liquor (54%)*

(2 cl) 3,40 €

# Weinkarte

## WINE MENU



Glas glass  
0,2 l

### WEISS | WHITE

---

- 601 HAGNAUER SONNENUFER MÜLLER-THURGAU** 5,50 €  
Trocken, lebendige Frucht und Würze (Bodensee)  
*Dry white wine from the Bodensee region in Germany, lively fruit and spice*
- 602 SPÄTLESE** 4,20 €  
Lieblich mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus (Rheinhessen)  
*Sweet white wine from the Rheinhessen region in Germany, with aromas of peach, apricot and citrus*
- 603 VERRENBERGER LINDELBERG FÜRSTENFASS RIESLING** 5,00 €  
Lieblich mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus (Rheinhessen)  
*Sweet white wine from the Rheinhessen region in Germany, with aromas of peach, apricot and citrus*
- 607 SOAVE (ITALIEN)** 4,90 €  
Trocken, mit frischen Zitrusaromen  
*Dry Italian white wine with fresh citrus aroma*
- 608 PINOT GRIGIO (ITALIEN)** 4,90 €  
Trocken mit zarten Nuancen exotischer Früchte  
*Dry Italian white wine with delicate notes of exotic fruits*
- 609 WEINSCHORLE (MIT QUALITÄTSWEIN)** 4,50 €  
*Wine spritzer made with quality wine*

### RED | ROT

---

- 624 CHIANTI COLLI SANESI DOC (ITALIEN)** 5,00 €  
Trocken mit Aromen von roten Beerenfrüchten  
*Dry Italian wine with aromas of red berry fruits*
- 625 VINO TINTO RIOJA VALDEMAR (SPANIEN)** 5,00 €  
Trocken mit Aromen von Orangen, Erdbeere, Kirsche und Brombeere  
*Dry Spanish red wine with aromas of oranges, strawberries, cherries and blackberries*
- 628 BARDOLINO ROT CHIARETTO CLASSICO (ITALIEN)** 4,50 €  
Trocken, frisch und fruchtig  
*Dry Italian red wine, fresh and fruity*

### ROSÉ | ROSÉ

---

- 629 BARDOLINO ROSÉ CHIARETTO CLASSICO (ITALIEN)** 4,50 €  
Frischer, trockener Wein mit Aromen von roten Früchten  
*Fresh, dry Italian rosé wine with aromas of red fruits*
- 630 FRANZÖSISCHER LANDWEIN ROSÉ (FRANKREICH)** 5,00 €  
Trocken, mit fruchtigen Aromen von roten Beerenfrüchten  
*Dry French rosé wine with fruity aromas of red berries*