

Thailändische kleine Köstlichkeiten zur Vorspeisen

V 1	Wantan Körbchen	Springroll Cup , 3 St.gefüllt mit Gemüse und Kafirlimettenblätter direkt vom Baum im Garten	7,90
V 2	Keigw Tod	Hausgemachte Wantan, 3 St. unsere beliebten knusprig gebackenen Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenhack, fein mit Gewürzen,Gemüse und Kräutern abgerundet und süß-scharfer hausgemachter Soße	6,90
V 3	Sate Gai	Gegrillte Sate Spieße, 3 St. mit hausgemachter Erdnussbuttersauce nach eigenem Rezept	7,90
V 4	Taohu Tod	Gebackener Tofu mit lecker hausgemachter Chili-Knoblauchmarinade und frischen Kräutern, auf feinem Salat mit Hausdressing	7,90
V 5	Koh Muh Yang	Gegrilltes Schweinesteak Thailändisch Gewürzt mit Sauce Jim Jeaw würzig scharf	9,90
V 6	Pöpia Nua Jai	Hausgemachte große Rindfleisch Frühlingsrollen, 2St. knusprig gebacken, gefüllt mit frischem Gemüse, Karotten, Kraut , Glasnudeln und Hack vom heimischen Rind	8,90
V 7	Tod man Pla	hausgemachte Fischtaler,3 St. mit Bohnen ,Chilipaste, Limettenblätter. Schön Würzig und Aromatisch mit Hausgemachter süß scharfe Soße	8,90
V 8	Pöpia Pak Jai	Hausgemachte große vegetarische Frühlingsrollen, 2 St. gefüllt mit frischem Gemüse, Karotten, Kraut und Glasnudeln	7,90
V 9	Kung Krab	Blacktiger-Garnelen 6 St. in Chiliknoblauch gebraten auf kleinem Salat und hausgemachten Dip	11,90
V 10	Singar Gai	Würzige Chicken Cigars,2 St. wunderbar knusprige Überraschung gefüllt mit feiner Hähnchenfüllung, leicht scharf gewürzt und mit Basilikum verfeinert und Süß-Sauer Dip	8,90
V 11	Tod man Mais	super Knusprig und Crunchy gebackene Maisplätzchen,3 St. würzig und fein, mit frischen Thai Kräutern verfeinert, dazu Süß-Sauer Dip	8,90
V 12	Tschup Bäng Tod	Gebackenes Gemüse im Tempurateig mit Zwiebelringen, Karotten, Zucchini, Paprika, dazu Süß-Sauer Dip - super knusprig	9,90
V 13	Kiaew si Gung ra phed	Gefüllte Garnelentasche mit frischen Gemüse und Thaikräutern dazu Süß-Sauer Dip - knusprig lecker	9,90
V 14	Dumplings	Teigtaschen 3 St.Gefüllt mit Hähnchen und Gemüse ,gedämpft und mit Sojasaucen Dip serviert	8,90
V 15	Kai Giau Tod	Thailändisches Omelett, Lauch, ein Hauch Knoblauch und Koriander mit Garnelen	8,90 13,90
V 16	Kleiner Salat	Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing ,bunt Garniert	3,80
V17	Vorspeisenplatte Suerprice	Chefins Überraschungsplatte , lasst Euch überraschen mit vielen kleinen Köstlichkeiten aus dem Land des Lächelns ,guten Appetit	ab 2 Personen ! 21,90
V 18	Thai Basket	4 verschiedene gebackene Vorspeisen mit Süß Sauer Dip	für 1 Person 11,90

Thailändische Menüs

Alle Salate sind nach original Rezepturen zubereitet und entsprechend scharf

M1 Menü 4 Gänge

Fischmenü

Dumplings ,Teigtaschen 2 St. Gefüllt mit Hähnchen und Gemüse ,gedämpft und mit Sojasaucen Dip serviert

Tom Yum Soup ,Scharf-Sauersuppe mit Garnelen, frischen Tomatenstücken, Champignons, Galgant und Zitronengras

Pla Nin ,Thailändischer Barsch im ganzen gebraten mit einer Sauce ihrer Wahl , Süss-Sauer,Tamarindsauce oder Grüner Pfeffersauce mit Knoblauch dazu reichen wir Duftreis



Tub Tim Krop , man nennt es auch roter Rubin ,Wasserkastanie in Kokosnuss sauce

Ab 2 Personen Preis Pro Person

49,90

M 2 Menü 3 Gänge

Fleischmenü

Wantan Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen und Süss-Sauer Dip

Matsamann Curry mit Streifen von der Argentinischer Rinderhüfte Karotten ,Zwiebel und Kartoffeln ,Jasmin Duftreis



Banane in blättrigem Teig knusprig gebacken, serviert mit Bourbon Vanilleeis, Honig, frischen saisonellen Früchten und Hausgemachten Fruchtmark

Preis pro Person

34,90

Thailändische Salate

Alle Salate sind nach original Rezepturen zubereitet und entsprechend scharf

S1	Yum Polamai	Früchte Salat ,saftig-Fruchtig-scharf Herrlich im Sommer aber auch im Winter Frische Früchte mit einem Touch Schärfe ,gerne auch ohne		12,90
S2	Som Tam	Thailändischer Rohkostsalat von der Gemüsepapaya mit Karotten und frischen Tomaten mit aromatischen thailändischen Gewürzen traditionell im Kop Kap Sarg (Mörser) zubereitet scharf 1 Auf Wunsch auch mit Garnelen - Aufpreis 4,50		13,90
S3	Phla Gung	Thailändisch scharfer Garnelen Salat von Black Tiger Garnelen mit Minze ,Zitronengras ,Kafirlimettenblätter und Limonen		12,90
S4	Yum Talay	Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten (Fischfilet , Garnelen, Tintenfisch und Muscheln) scharf 2		15,90
S5	Yum Salmon	Norwegischer Lachs Mariniert wunderbar frisch und Würzig ,voller Aromen Frühlingszwiebel,Rote Zwiebeln ,Chili,Sellerie, Tomaten		16,90
S6	Laab Gai	Hähnchenhack angebraten mit Zwiebeln, Zitrone, Minze, Koriander mit aromatischen thailändischen Gewürzen aromatisiert. Landestypisch scharf scharf 3		14,90
S8	Laab Nua	Rinderhack kurz angebraten mit Zwiebeln, Zitrone, Minze, Koriander mit aromatischen thailändischen Gewürzen aromatisiert. Landestypisch scharf! Scharf		16,90

Suppen

Jede Suppe wird frisch zubereitet

11	Sup Wan Tan	Suppe mit Wantan Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen	6,90
12	Tom Kha Gai	Kokossuppe mit Hähnchenfleisch, frischen Champignons und Tomatenstücken und frischem Gemüse gewürzt mit Limettenblätter, Galgant und Zitronengras	6,90
	Tom Kha Pak	Kokossuppe mit Hähnchenfleisch, frischen Champignons und Tomatenstücken und frischem Gemüse gewürzt mit Limettenblätter, Galgant und Zitronengras	7,90
13	Tom Yum Gung	Scharf-Sauersuppe mit Garnelen, frischen Tomatenstücken, Champignons, Galgant und Zitronengras	6,90
	Tom Yum Pak	Scharf-Sauersuppe , frische Tomatenstücke, Champignons, Galgant und Zitronengras ,Gemüse und Tofu	5,90
		Tom Yum Hähnchen	5,90
14	Tom Jude	Nois Soup mit Glasnudeln ,Chinakohl und Fleischbällchen, schön kräftig gewürzt	6,90
15	Sup Guitijau Nua	Reisnudelsuppe mit Rindfleisch und frischem gemischten Gemüse,Sojasprossen mit Lok Chin Nua (Fleischbällchen aus eigener Herstellung) Weißkohl und Basilikum wie zu Hause im Isaan	14,90
16	Tom Jude Tofu	Klare Brühe mit Tofu und Sellerie, Karotte ,Chinakohl	5,90

Unsere Fleischlose Seite Für Euch

Gerichte mit Gemüse

50	Khao Pad Pak	Gebratener Reis mit frischem Gemüse und Ei		14,50
52	Pad Si Leo Pad Pak	Gebratene Reismudeln mit frischem Gemüse und Ei		14,50

Alle Vegetarischen Curry und Spezialgerichte werden mit Tofu, frischem Gemüse und Jasminduftreis serviert. Unsere Curry werden ausschließlich mit Kokosnussmilch zubereitet

53	Kaeng Luang	Gelbes Curry - das Mild-Würzige		14,90
54	Kaeng Phanaeng	Panang Curry mit Limetten Aroma etwas milder als Rot und Grün		14,90
55	Kaeng Kiau Hwan	Grünes Curry - das Aromatische sehr lecker und scharf		14,90
56	Kaeng Deng Phed	Rotes Curry - das feurige Scharfe und Würzige		14,90

Liebe Gäste, unsere Currys werden ohne Milch oder Sahne bereitet und sind deshalb Vegan.



57	Pad Thai	gebratene Reismudeln mit frischem Gemüse in Tamarindensoße, Karotten und Sojasprossen, Tofu. Auch Vegan erhältlich	15,90
59	Pad Pak Nam Man Hoi	gebratenes frisches Gemüse, Tofu mit Chili-Knoblauch und Austernsoße und Duftreis	14,90
60	Pad Priaw Wan	Süßsauer gebratenes frisches Gemüse, Tofu und Duftreis	15,90
61	Pad Pak King	gebratenes frisches Gemüse, Tofu, mit Ingwer und Duftreis	14,90
62	Pad Pic Pau Pak	gebratenes frisches Gemüse, Tofu mit Chilipaste und Duftreis	15,90
63	Pad Pak Sate	gebratenes frisches Gemüse, Erdnusssoße und Duftreis	15,90

Curry-Gerichte

Gelbes Curry, mild würzig,

Panang Curry, mit Limetten Aroma das etwas Mildere als Rot und Grün,

Grünes Curry, das Aromatische sehr lecker und scharf passt besonders gut zu Garnele/ Fisch

Rotes Curry, das Feurige passt zu allen Variationen und das Beliebteste.

Alle Curry sind ausschließlich mit Kokosmilch zubereitet und werden mit viel frischem Gemüse und Duftreis serviert

115	Kaeng Luang Gei	Gelbes Curry mit Hähnchenbrustfilet,Zwiebel,Kartoffel,Paprika,Karotte	15,90
117	Kaeng Luang Gung	Gelbes Curry mit Black Tiger Garnelen ,Zwiebel,Kartoffel,Paprika,Karotte	18,90
118	Kaeng Luang Ped	Gelbes Curry mit knuspriger Ente,Zwiebel,Kartoffel,Paprika,Karotte	19,90
120	Kaeng Phanang Gei	Panang Curry mit Hähnchenbrustfilet	15,90
123	Kaeng Phanang Ped	Panang Curry mit knuspriger Ente	19,90
125	Kaeng Kiau Hwan Gei	Grünes Curry mit Hähnchenbrustfilet,Erbсен	15,90
127	Kaeng Kiau Hwan Gung	Grünes Curry mit Black Tiger Garnelen,Erbсен	18,90
130	Kaeng Deng Gei	Rotes Curry mit Hähnchenbrustfilet	15,90
131	Kaeng Deng Nua	Rotes Curry mit Argentinischen Rinderhüftstreifen	18,90
132	Kaeng Deng Gung	Rotes Curry mit Black Tiger Garnelen	18,90
133	Kaeng Phed Ped	Rotes Curry mit knuspriger Ente ,Ananas,Tomate und Chili	19,90
134	Matsamann Nua	Matsamann Curry mit Argentinischen Rinderhüftstreifen , Kartoffel ,Zwiebel und Erdnuss	19,90
	Matsamann Gai	Matsamann Curry mit Hähnchen-Oberkeule Kartoffel ,Zwiebel und Erdnuss	16,90

Pad Thai unser beliebtestes Nudelgericht

Pad Thai ist unsere Passion

Unsere Pad Thai Sauce wird nach eigenem Rezept und sehr Aufwendig, authentisch zubereitet mit ausgewählten frischen Zutaten ein wichtiger Bestandteil ist die Tamarinde.

Tamarinde nennt man in Thailand auch Makaam, eine Hülsenfrucht die an einem großen Baum wächst der ca. 70 Jahre Früchte trägt, es gibt 2 Varianten, süß und säuerlich, aus der säuerlichen wird Pad Thai Sauce hergestellt.

Aus dem Fruchtmarmelade der Hülsenfrucht hat unsere Chefin mit frischen Zutaten und Gewürzen liebevoll eine leckere Pad Thai Soße selbst kreiert.

Einfach gut.

190	Pad Thai Gai	Reisnudeln mit Hähnchenbrust, frischem Gemüse und Tamarindensoße	16,90
192	Pad Thai Gung	Reisnudeln mit Black Tiger Garnelen , frischem Gemüse und Tamarindensoße	18,90
193	Pad Thai Ped	Reisnudeln mit knuspriger Ente, frischem Gemüse und Tamarindensoße	19,90

!!!! Achtung Allergiker ,unser Pad Thai wird mit Erdnüssen garniert !!!!

Nic Noi - Kids Karte

für unsere kleinen Gäste

K 1	i Bot	Mini Frühlingsrollen Vegetarisch mit Soja oder Süßsauer Dip 9 st	8.90
K 2	i Donka	Gebratene Eiernudeln mit Hähnchen, frischem Gemüse	9.90
K 3	Kaimug	Gebratener Reis mit knackigen Gemüse oder Süßsauer Dip	9.90
K 4	Da Fan	Knuspriges Hähnchen im Backteig mit Süß Sauer Dip	9,90

Spezialgerichte

Wählen Sie aus unseren Spezialgerichten, die mit thailändischen Kräutern und Gewürzen und mit viel Liebe von der Chefin frisch für Sie zubereitet werden.

Wählen Sie unter unseren Spezialgerichten mit viel Liebe von der Chefin zubereitet mit thailändischen Kräutern und Gewürzen

Pad Ka pao Kei Dao

Ein sehr beliebtes Gericht in Thailand

mit Thaispiegelei, frischem Gemüse gewürzt mit Basilikum, Chili und Knoblauch

200. mit Hack vom Hähnchen	17,90
201. mit Rinderhack	19,90
202. mit knusprigen Schweinebauch	17,90
203. mit Calamari	19,90

205 Gei Pad Met Mak Muang

mit Paprika, Lauch und Zwiebeln, Knoblauch, Cashewnüssen, Duftreis und

knusprigen Hähnchenteilen 17,90

Pad Pak Nam Man Hoi

mit frischem Gemüse, gebratenen mit Knoblauch, Austernsauce und Duftreis

210. mit Hähnchenbrustfilet	15,90
211. mit Rinderhüftstreifen	17,90
212. mit Black Tiger Garnelen	17,90
213. mit knuspriger Ente	19,90

Pad Priaw Wan Süsssauer Soße

mit Ananas und frischen Tomaten, Paprika, Gurken, Champignons und Duftreis

215. Hähnchenbrustfilet knusprig	15,90
217. mit Black Tiger Garnelen	17,90
218. knuspriger Ente	19,90

Spezialgerichte

Pad Pak King

mit frischem Ingwer, frischem Gemüse und Duftreis

King wird in Thailand der Ingwer genannt der 9. König von Thailand nannte es als sein Lieblingsgericht

220. mit Hähnchenbrustfilet	15,90
223. mit knuspriger Ente	19,90

Pad Pic Pau

mit frischem Gemüse und Duftreis

leicht süß und leicht scharf, mit Chilipaste aus eigener Herstellung verfeinert

Die Kombi aus süße und schärfe verführt euren Gaumen, ein Traum

240. Hähnchenbrustfilet	15,90
241. Rinderhüftstreifen	17,90
242. Black Tiger Garnelen	17,90
243. knuspriger Ente	19,90

Der Renner Lady Linn

frischem Gemüse, Chili, mit oder ohne Knoblauch,
Basilikum und Duftreis

251. Rinderhüftstreifen	17,90
252. Gai /Gung Hähnchen/Garnelen	19,90
253. knuspriger Ente	19,90

Sate Gerichte Erdnusssauce

mit frischem Gemüse und Duftreis

260. Hähnchenbrustfilet	15,90
263. knuspriger Ente	19,90

Dessert ist Chef Sache

alle Dessert sind Hausgemacht, mit viel Liebe zum Detail und mit ausgesuchten frischen Produkten zubereitet

D2	Gebackene Banane	Banane in blättrigem Teig knusprig gebacken, serviert mit Bourbon Vanilleeis, Honig, frischen saisonellen Früchten und Hausgemachten Fruchtmark	7,90
D3	Gebackenes Eis	auf Fruchtmark der Saison in knuspriger Hülle, Cointreau Schaum und Früchten der Saison	10,90
D4	Kamjau i dim	Thailändischer Milchreis mit Kokosnussmilch und Eis im Kokosmantel	9,90
D5	Sesamreisbällchen	Sesamreisbällchen gebacken auf Fruchtmark, frischen Früchten und Bourbon-Vanilleeis	8,90
D6	Dessertteller Suerprice	lasst Euch überraschen von vielen Köstlichkeiten zaubern wir Euch einen Dessertteller ab 2 Personen	18,90
D7	Affogato Thong Thai	Arte Cafe Espresso mit Bourbon-Vanilleeis	5,90
D8	Tub Tim Krop	Wasserkastanie in Kokosnussmilch	
D9	Bua Loi	Kürbis-Thaireisbällchen und Sesam in Kokosnußsoße ein warmes Dessert	8,90
D10	Mango Sticki Reis	Thai Sticki Reis mit Mango und Kokosnuss Soße	9,90
	1 Kugel Eis	fragen sie nach unserem Angebot	2,50

Fischgerichte

F1 Pla Piau Wan, Fischfilet vom Pangasius 20,90

Süsssauer Sauce ,Tamarinde, Ananas, frischen Gemüse und Duftreis

In Thailand wird Süsssauer Sauce Traditionell mit Tamarinde Hergestellt

Und Aufwendig gekocht ,dadurch Entsteht ein unvergleichlicher und einzigartiger Geschmack

F2 Pla Panang ,

Panang Curry mit Kafirlimettenblätter
und Duftreis

Die Kombination aus Limettenaroma und Schärfe verführt euren Gaumen, ein Traum 22,90

F3 Pla Med Mak nuam

Fischfilet Streifen

in einer Sauce von Austernsauce und Knoblauch,
frisches Gemüse und Duftreis

21,90

F4 Pla Phad Pong Ka-ri

frischem Sellerie und Paprika ,zwiebel und Zwiebellauch und

Pla Mug -Calamarie

20,90

Seafood ,Garnelen,Calamarie,Muschelfleisch

20,90

Norwegisches Lachsfilet

22,90

F5 Pla Ben Dur

Telapia im Ganzen Gebraten 100 Gramm / 3,00 ein Fisch hat ca. 700 – 800 Gram

Wählen Sie bitte eine Sauce nach ihrem Geschmack

Sam Lot Drei Geschmäcker ,Süß,Salzig und Sauer frisches Gemüse

Sauce Gartiem PrikThai ,Pfeffer Knoblauch Sauce ,Salat

Pad Ka Pouw ,Sauce Chili-Knoblauch ,Basilikum