

เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

500	HAUSGEMACHTER THAI EISTEE <sup>a,b,h</sup> mit Milch oder mit Zitrone	0,4L	4,50 €
501	HAUSGEMACHTER THAI EISKAFFEE <sup>a,b,h,i</sup> mit Milch oder schwarz	0,4L	4,50 €
502	JASMIN TEE <sup>i</sup>		3,80 €
503	GRÜNER TEE <sup>i</sup>		3,80 €
504	INGWER TEE <sup>h</sup>		3,80 €
505	ORANGENSAFT <sup>a,b,h</sup>	0,2L 3,50 € 0,4L	5,50 €
506	APFELSAFT <sup>a,b,h</sup>	0,2L 3,50 € 0,4L	5,50 €
507	COCA-COLA <sup>a,b,h,i</sup>	0,2L 3,00 € 0,4L	4,50 €
508	COCA-COLA LIGHT <sup>a,b,h,i</sup>	0,2L 3,00 € 0,4L	4,50 €
509	COCA-COLA ZERO <sup>a,b,h,i</sup>	0,2L 3,00 € 0,4L	4,50 €
510	FANTA ORANGE <sup>a,b,h,i</sup>	0,2L 3,00 € 0,4L	4,50 €
511	SPRITE <sup>a,b,h</sup>	0,2L 3,00 € 0,4L	4,50 €
512	MEZZO MIX <sup>a,b,h,i</sup>	0,2L 3,00 € 0,4L	4,50 €
513	VIO BIO LIMO ORANGE <sup>a,b,c,h</sup>	0,3L	4,00 €
514	VIO BIO LIMO ZITRONE-LIMETTE <sup>a,b,c,h</sup>	0,3L	4,00 €
515	VIO SCHORLE JOHANNISBEERE <sup>a,b,c,h</sup>	0,3L	4,00 €
516	ELISABETHEN MINERALWASSER Pur <sup>b</sup>	0,7L	9,50 €
517	ELISABETHEN MINERALWASSER Medium <sup>b</sup>	0,7L	9,50 €
518	ELISABETHEN MINERALWASSER Spritzig <sup>b</sup>	0,7L	9,50 €
519	ELISABETHEN MINERALWASSER Pur <sup>b</sup>	0,2L 3,50 € 0,4L	5,50 €
520	ELISABETHEN MINERALWASSER Medium <sup>b</sup>	0,2L 3,50 € 0,4L	5,50 €
521	BIZZL APFELSAFTSCHORLE <sup>a,b,h</sup>	0,2L 3,50 € 0,4L	5,50 €
522	BIONADE HOLUNDER <sup>a,b,h</sup>	0,4L	4,80 €
523	BIONADE INGWER ORANGE <sup>a,b,h</sup>	0,4L	4,80 €
524	BIONADE ZITRONE-BERGAMOTTE <sup>a,b,h</sup>	0,4L	4,80 €
525	OISHI GREEN TEE <sup>a,b,h,i</sup>	0,4L	4,80 €

ไทยเบียร์  
**THAI BIER / THAI BEER**

- |     |  |  |      |               |  |
|-----|--|--|------|---------------|--|
| 526 | <b>SINGHA BIER</b> <sup>1,a,b,c</sup>        |  | 0,3L | <b>4,50 €</b> |  |
|     | Thailändisches legendäres Premium Lager Bier |  |      |               |  |
| 527 | <b>CHANG BIER</b> <sup>1,a,b,c</sup>         |  | 0,3L | <b>4,50 €</b> |  |
|     | Thailändisches Premium Qualitäts Bier        |  |      |               |  |

เยอรมันเบียร์  
**DEUTSCHES BIER / GERMAN BEER**

- |     |  |      |               |      |               |
|-----|--|------|---------------|------|---------------|
| 528 | <b>BECK'S PILS</b> <sup>1,a,b,c</sup>                              | 0,3L | <b>3,90 €</b> | 0,4L | <b>4,50 €</b> |
| 529 | <b>BECK'S BLUE ALKOHOLFREI</b> <sup>1,a,b,c</sup>                  | 0,3L | <b>3,90 €</b> | 0,4L | <b>4,50 €</b> |
| 530 | <b>BECK'S GOLD</b> <sup>1,a,b,c</sup>                              |      |               | 0,3L | <b>3,90 €</b> |
| 531 | <b>BECK'S GREEN LEMON</b> <sup>1,a,b,c</sup>                       |      |               | 0,3L | <b>3,90 €</b> |
| 532 | <b>FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL</b> <sup>1,a,b,c</sup>       |      |               | 0,5L | <b>5,00 €</b> |
| 533 | <b>FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB</b> <sup>1,a,b,c</sup>    |      |               | 0,5L | <b>5,00 €</b> |
| 534 | <b>FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER KRISTALLKLAR</b> <sup>1,a,b,c</sup> |      |               | 0,5L | <b>5,00 €</b> |
| 535 | <b>FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI</b> <sup>1,a,b,c</sup>  |      |               | 0,5L | <b>5,00 €</b> |

วิสกี้ไทย/รัม  
**THAI WHISKY/RUM / THAI WHISKEY / RUM**

- |     |                                    |  |       |               |  |
|-----|------------------------------------|--|-------|---------------|--|
| 536 | <b>MEKHONG</b> <sup>a,b,c,h</sup>  |  | 0,2CL | <b>6,50 €</b> |  |
|     | Thai Spirit Whisky                 |  |       |               |  |
| 537 | <b>SAENGSON</b> <sup>a,b,c,h</sup> |  | 0,2CL | <b>6,50 €</b> |  |
|     | Special Thailand Rum               |  |       |               |  |

ไวน์ขาว

## WEISWEIN WHITE WINE

538	<b>WALLUFER LANGENSTÜCK</b> <sup>c,d,g</sup> Spätburgunder Blanc de Noir trocken	0,2L	<b>6,50 €</b>
539	<b>RAUENTHALER STEINMÄCHER</b> <sup>c,d,g</sup> Riesling Trocken, Wilhelm Markloff	0,2L	<b>6,50 €</b>
540	<b>RAUENTHALER STEINMÄCHER</b> <sup>c,d,g</sup> Riesling feinherb	0,2L	<b>6,50 €</b>
541	<b>RAUENTHALER STEINMÄCHER</b> <sup>c,d,g</sup> lieblich	0,2L	<b>6,50 €</b>
542	<b>WALLUFER OBERBERG</b> <sup>c,d,g</sup> Chardonnay trocken	0,2L	<b>6,50 €</b>
543	<b>ELVILLER SONNERBERG</b> <sup>c,d,g</sup> Riesling Kabinett feinherb	0,2L	<b>6,50 €</b>

ไวน์ขาว

## ROTWEIN UND ROSE RED WINE AND ROSE

544	<b>WALLUFER VIRTUSBERG</b> <sup>c,d,g</sup> Dornfelder Rosé feinherb	0,2L	<b>6,50 €</b>
545	<b>WALLUFER LANGENSTÜCK</b> <sup>c,d,g</sup> Spätburgunder Rotwein trocken	0,2L	<b>6,50 €</b>
546	<b>WALLUFER VITUSBERG</b> <sup>c,d,g</sup> Cabernet Sauvignon trocken	0,2L	<b>6,50 €</b>
547	<b>WALLUFER LANGENSTÜCK</b> <sup>c,d,g</sup> Dornfelder feinherb	0,2L	<b>6,50 €</b>
548	<b>RIESLING WEINSCHORLE</b> <sup>c,d,g</sup> Spätburgunder Weißwein Trocken	0,2L	<b>6,00 €</b>
549	<b>GROSSE RIESLING WEINSCHORLE</b> <sup>c,d,g</sup> Spätburgunder Weißwein Trocken	0,4L	<b>9,50 €</b>
550	<b>WEISWEIN FLASCHE</b> <sup>c,d,g</sup>	0,7L <b>26,00 €</b>	1,0L <b>32,00 €</b>
551	<b>ROTWEIN FLASCHE</b> <sup>c,d,g</sup>	0,7L <b>26,00 €</b>	1,0L <b>32,00 €</b>



เครื่องดื่ม  
**SHORTDRINKS**

552	<b>LAGIOIOSA</b> <sup>a,b,c,h</sup> Italienische Prosecco	7,50 €
553	<b>HUGO</b> <sup>a,b,c,h</sup> Prosecco, Holunderblüten Sirup, Mineralwasser, Limette, frische Minze	6,50 €
554	<b>PROCELLO</b> <sup>a,b,c,h</sup> Prosecco, Holunderblüten Sirup, Mineralwasser, Limette, frische Minze	7,50 €
555	<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>a,b,c,h</sup> Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe	7,50 €
556	<b>KIR AROYDEE</b> <sup>a,b,c,h</sup> Prosecco, Creme de Cassis	7,00 €
557	<b>GIN FIZZ</b> <sup>a,b,c,g,h</sup> Gin, Zitronensaft, Mineralwasser	9,50 €
558	<b>GIMLET</b> <sup>a,b,c,g,h</sup> Gin, Limettensirup, Mineralwasser	9,50 €
559	<b>MAGARITA</b> <sup>a,b,c,g,h</sup> Tequila, Triple Sec, Limettensirup, Zitronensaft, frische Zitronen	10,50 €
560	<b>BANGKOK SOUR</b> <sup>a,b,c,h</sup> Whisky, Zitronensaft	11,50 €



เครื่องดื่ม  
**LONG DRINKS**

561	<b>CAMPARI SODA</b> <sup>a,b,g,h</sup> Campari Soda Water	7,50 €
562	<b>CAMPARI ORANGE</b> <sup>a,b,g,h</sup> Campari, frisch gepresster Orangensaft	9,50 €
563	<b>TEQUILA SUNRISE</b> <sup>a,b,g,h</sup> Sierra Tequila, Grenadine, Orangensaft	9,50 €
564	<b>ASBACH COLA</b> <sup>a,b,g,h</sup> Asbach Uralt, Coca-Cola	9,50 €
565	<b>MEKHONG PUR</b> <sup>a,b,c,h</sup> Mekhong Whisky	9,00 €
566	<b>MEKHONG SODA</b> <sup>a,b,c,h</sup> Mekhong Whisky, Soda Water	9,50 €
567	<b>JACKY SODA</b> <sup>a,b,c,h</sup> Asbach Uralt, Coca-Cola	9,50 €
568	<b>JOHNNIE COLA</b> <sup>a,b,c,h,i</sup> Johnny Walker Red Label, Coca-Cola	9,50 €
569	<b>CUBA LIBRE</b> <sup>a,b,c,h,i</sup> Havana Club Rum, Limettensaft, Coca-Cola	11,50 €



តំបន់  
**COCKTAILS**

570	<b>PLANTERS PUNCH</b> <sup>a,b,c,h</sup>	Brauner Rum, Grenadine, Zitronensaft, Mineralwasser	11,50 €
571	<b>ZAMBOANGA</b> <sup>a,b,c,h</sup>	Brauner Rum, Weinbrand, Gin, Triple Sec, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft	11,50 €
572	<b>AROYDEE OWN PUNCH</b> <sup>a,b,c,h</sup>	Brauner Rum, Weißer Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Zitronensaft, frische Orange, frische Zitronen	12,00 €
573	<b>SCORPION</b> <sup>a,b,c,h</sup>	Brauner Rum, Weinbrand, Orangenlikör, Mandelsirup, Orangensaft, Zitronensaft, Kokoscreme	12,50 €
574	<b>TONGA PUNCH</b> <sup>a,b,c,h</sup>	Weißer Rum, Orangenlikör, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	10,50 €
575	<b>BLUE HAWAII</b> <sup>a,b,c,h</sup>	Weißer Rum, Blue Curacao, Kokoscreme, Ananassaft, Zitronensaft	11,50 €
576	<b>BANANA DAIQUIRI</b> <sup>a,b,c,g,h</sup>	Weißer Rum, Bananenlikör, Bananensirup, Kokoscreme, Zitronensaft, frische Banane	12,00 €
577	<b>ERDBEER DAIQUIRI</b> <sup>a,b,c,g,h</sup>	Weißer Rum, Erdbeerlikör, Erdbeersirup, Kokoscreme, Ananassaft, frische Erdbeeren	12,00 €
578	<b>MOJITO</b> <sup>a,b,c,h</sup>	Weißer Rum, Limettensaft, Mineralwasser, frische Minze	11,50 €
579	<b>SINGAPORE SLING</b> <sup>a,b,c,h</sup>	Gin, Kirschlikör, Dom Bénédictine, Zitronensaft, Mineralwasser	10,50 €
580	<b>CAIPIRINHA</b> <sup>a,b,c,h</sup>	Pitu, Triple Sec, Limettensirup, Zitronensaft, Brauner Zucker	10,50 €
581	<b>CHI CHI</b> <sup>a,b,c,h</sup>	Wodka, Kokoscreme, Ananassaft	10,50 €
582	<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>a,b,c,h</sup>	Wodka, Aprikosenlikör, Ananassaft, Orangensaft, Kirschnektar	10,50 €
583	<b>BLUE RANGOON</b> <sup>a,b,c,h</sup>	Wodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Ananassaft	10,50 €



គីមត៍កាតេន  
**CREAM COCKTAILS**

- 584 **BIRD OF PARADIES**<sup>a,b,c,g,h</sup> **10,50 €**  
 Weißer Kakaolikör, Bananenlikör, Kokoscreme, Sahne
- 585 **WHITE CLOWD**<sup>a,b,c,g,h</sup> **10,50 €**  
 Weißer Kakaolikör, Wodka, Kokoscreme, Sahne
- 586 **PINA COLADA**<sup>a,b,c,g,h</sup> **12,50 €**  
 Weißer Rum, Erdbeersirup, Kokoscreme, Ananassaft, Zitronensaft, Sahne
- 587 **STRAWBERRY COLADA**<sup>a,b,c,g,h</sup> **12,50 €**  
 Weißer Rum, Erdbeersirup, Kokoscreme, Ananassaft, Zitronensaft, Sahne
- 589 **CHOCO COLADA**<sup>a,b,c,g,h</sup> **11,50 €**  
 Weißer Rum, Kakaolikör, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne
- 590 **SWIMMING POOL**<sup>a,b,c,g,h</sup> **11,50 €**  
 Wodka, Blue Curacao, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne

គាតាតេន វ៉េនកាតេនស្ត្រូង  
**STRONG COCKTAILS**

- 591 **MAI TAI**<sup>a,b,c,g,h</sup> **12,50 €**  
 Brauner Rum, Weißer Rum, Saint-James Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Zitronensaft, Limettensirup
- 592 **LONG ISLAND ICE TEA**<sup>a,b,c,g,h,i</sup> **13,50 €**  
 Brauner Rum, Wodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Limettensaft, Orangensaft, Cola

គាតាតេនវេចធុរាមា  
**KILLER COCKTAILS**

- 593 **ZOMBIE**<sup>a,b,c,g,h</sup> **12,50 €**  
 Overproof Rum, Brauner Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Orangensaft, Zitronensaft

ค็อกเทลสำหรับ 2 คน

## COCKTAILS FÜR 2 PERSONEN

- 594 **PATONG BEACH RUM CUP**<sup>a,b,c,g,h</sup> **15,50 €**  
Weißer Rum, Brauner Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Orangensaft, Zitronensaft
- 595 **TIKI BOWL**<sup>a,b,c,g,h</sup> **15,50 €**  
Weißer Rum, Brauner Rum, Weinbrand, Orangenlikör, Limettensirup, Zitronensaft

ค็อกเทลสำหรับ 4 คน

## COCKTAILS FÜR 4 PERSONEN

- 596 **KAVA BOWL**<sup>a,b,c,g,h</sup> **25,50 €**  
Weißer Rum, Brauner Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine
- 597 **SCORPION BOWL**<sup>a,b,c,g,h</sup> **25,50 €**  
Weißer Rum, Weinbrand, Orangenlikör, Mandelsirup, Orangensaft, Zitronensaft, Kokoscreme

ค็อกเทล ปราศจากแอลกอฮอล์

## ALKOHOLFREIE LONGDRINKS

- 598 **SHIRLEY TEMPEL**<sup>a,b,c,g,h</sup> **8,50 €**  
Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale
- 599 **KIBA**<sup>a,b,c,g,h</sup> **8,90 €**  
Kirschnektar, Bananenektar
- 600 **BLUE LEMON**<sup>a,b,c,g,h</sup> **8,50 €**  
Limettensaft, Blue Curacao Sirup, Bitter Lemon



ត្រីកោណ ប្រាត់ចាកខេតកច់ចង

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

601	<b>ALOA</b> <sup>a,b,c,g,h</sup>	Ananassaft, Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft	9,00 €
602	<b>THAI FRUCHT PUNCH</b> <sup>a,b,c,g,h</sup>	Ananassaft, Guavennektar, Limettensaft, Maracujanektar, Orangensaft	9,50 €
603	<b>PARADIES VOGEL</b> <sup>a,b,c,g,h</sup>	Orangensaft, Zitronensaft, Blue Curacao Sirup, Mandelsirup	9,00 €
604	<b>CAIPANDA</b> <sup>a,b,c,g,h</sup>	Ginger Ale, Limetten, Braune Zucker	9,50 €
605	<b>COCONUT KISS</b> <sup>a,b,c,g,h</sup>	Ananassaft, Orangensaft, Kokoscreme, Sahne	9,00 €
606	<b>PINA COCOS</b> <sup>a,b,c,g,h</sup>	Ananassaft, Kokoscreme	9,50 €
607	<b>LYCHEE COOLER</b> <sup>a,b,c,g,h</sup>	Ananassaft, frische Litschis, Kokoscreme	9,00 €
608	<b>BANANA COOLER</b> <sup>a,b,c,g,h</sup>	Ananassaft, frische Banane, Kokoscreme	9,00 €
609	<b>ERDBEER COOLER</b> <sup>a,b,c,g,h</sup>	Ananassaft, frische Erdbeeren, Kokoscreme	9,00 €

ត្រីកោណ កាហ្វេ

## KAFFEE

700	<b>KAFFEE</b> <sup>i</sup>		3,50 €
701	<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>i</sup>		4,00 €
702	<b>CAPPUCCINO</b> <sup>i</sup>		4,00 €
703	<b>ESPRESSO</b> <sup>i</sup>		3,00 €

Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zeichenerklärung Allergene enthält: 1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohne, 7. Schalenfrüchte, 8. Sellerie, 9. Sesamsamen, 10. Schwefeldioxid, 11. Weichtiere

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: a. Mit Farbstoff, b. Mit Konservierungsstoff, c. Mit Antioxidationsmittel, d. Geschwefelt, e. Mit Geschmacksverstärker, f. Geschwärtzt, g. Mit Phosphat, h. Mit Süßungsmittel, i. Koffeinhaltig

501



502



555



559



573



575



577



578



580



583



586



591



593



600



602



606



ภัตตาคารไทยแท้

## EXTRA SPEZIAL THAI MENU



1501 **TORD MAN PLA GRAY**  
ทอดมันปลากราย<sup>4,5,e</sup>

20,50 €



1502 **PAD SA TOR GUUNG**  
สะตอผัดกุ้ง<sup>2</sup>

25,00 €



1503 **GAENG OEM PLA DUUG BAI CHA PLU**  
แกงอ่อมปลาตุ๋กใบชะพลู<sup>4</sup>

27,00 €



1504 **PED CHOS MAKHAM**  
เผ็ดซอสมะขาม<sup>s</sup>

24,50 €



1505 **PLA CHIN TORD GROB PAD PRIG KHING**  
ปลาจีนทอดกรอบผัดพริกขิง<sup>4,a</sup>

Knuspriger  
Schweine-  
bauch

29,00 €

Fisch

25,50 €



1506 **GAENG PAA**  
แกงป่า<sup>4,8,e</sup>

Hähnchen

20,50 €

Rind

24,50 €



1507 **TOM YAM KHA HMUU**  
ต้มยำข่าหมี แบบไทยๆ<sup>s</sup>

25,50 €



1508 **PLA AROYDEE**  
ปลารอขยดี<sup>4,5,8</sup>

25,50 €

ภัตตาคารไทยแท้  
**EXTRA SPEZIAL THAI MENU**



**1509 MA KHUE YAU PAD HO RAPA**  
 มะเขือขาวผัดโหระพา<sup>b,e</sup>

Hähnchen **19,50 €**  
 Rind **22,50 €**  
 Schwein **19,50 €**  
 Garnelen **25,50 €**



**1510 HNAEM GRA DUUG OON**  
 แหนมกระดูกอ่อน<sup>10,c,e</sup>

**20,50 €**



**1511 SOM TAM TAD**  
 ส้มตำถาด<sup>3,4,8,e</sup>

**45,00 €**



**1512 PLA TAB TIM TOD GROB SOS MA KHAAM**  
 ปลาหันทิมทอดกรอบซอสมะขาม<sup>4,8,e,h</sup>

**25,00 €**



**1513 KHA HNAA HMUU GROB**  
 คะนาคหมูกรอบ<sup>6,b</sup>

**30,00 €**



**1514 HOE MOG THA LAE**  
 หอหมกทะเล<sup>4,7,8,e</sup>

**30,00 €**



**1515 PLA TAB TIM SAM ROD RAD PRIG**  
 ปลาหันทิม สามรสราดพริก<sup>4,e</sup>

**25,50 €**

ออดิวิรฟ

## VORSPEISEN / APPETIZER



1 **POPIA** ปอเปี๊ยะ<sup>2</sup>

6,50 €

Vegetarische Frühlingsröllchen 6 Stück mit süß-sauer Sauce  
Vegetarian spring rolls made of glass noodles and vegetables served with sweet sour sauce



2 **WANTAN** เกี๊ยวกรอน<sup>1,2</sup>

6,00 €

Gebratene Wantan aus Shrimps & Hähnchen 6 Stück mit süß-sauer Sauce  
Chopped,spiced shrimps and chicken in rice pastry with sweet sour sauce



3 **SA-TEH GAI** สะเต๊ะไก่<sup>1,5</sup>

8,00 €

Hähnchenspießchen 4 Stück mit Erdnussauce  
Marinated pieces of chicken served with thai peanut sauce



4 **PIEK GAI THOD** ปีกไก่ทอด<sup>1</sup>

7,50 €

Hähnchenflügel nach Thai Art 6 Stück mit pikanter Sauce  
Crispy-fried, Thai-Style chicken wings



5 **GEMISCHETE VORSPEISEN** ออดิวิรฟรวม<sup>1,5</sup>

12,50 €

Frühlingsröllchen 2 Stück, Wantan 2 Stück, Hähnchenspießchen 2 Stück, Hähnchenflügel 2 Stück mit süß-sauer Sauce und Erdnuss-sauce  
Spring rolls, wantan, Sa-Teh Gai, Piek Gai Thod served with Sweet sour sauce and Thai Peanut sauce



ซุ๊ป  
SUPPEN / SOUPS



- 6 **TOM YAM GAI** ต้มยำไก่ 🌶️🌶️ **8,50 €**  
 Hähnchensuppe mit Champignons, Zitronengras und Kafirblättern  
 Thai chicken soup with mushrooms, coriander, lemon grass and kaffir lime leaves



- 7 **TOM YAM GUUNG** ต้มยำกุ้ง<sup>2</sup> 🌶️🌶️ **10,00 €**  
 Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras und Kafirblättern  
 Thai prawn soup with mushrooms, coriander, lemon grass and kaffir lime leaves



- 8 **TOM KHA GAI** ต้มข่าไก่<sup>1</sup> 🌶️ **8,50 €**  
 Hähnchensuppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch  
 Chicken soup with Siamese ginger, mushrooms and coconut milk



- 9 **TOM KHA GUUNG** ต้มข่ากุ้ง<sup>2</sup> 🌶️ **10,00 €**  
 Garnelensuppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch  
 Prawn soup with Siamese ginger, mushrooms and coconut milk



- 10 **TOM KHA PAK** ต้มข่าผัก 🌶️ **8,00 €**  
 Vegetarische Suppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch  
 Vegetarian soup Siamese ginger, mushrooms and coconut milk



- 11 **GIOW NAM** เกี้ยวหน้า<sup>1,2</sup> **8,50 €**  
 Wantan Suppe mit frischem Gemüse, Shrimps und Hähnchen  
 Wantan soup with fresh vegetables, chopped, spiced shrimps and chicken



- 12 **GAENG JUED WUNSEN** แกงจืดวุ้นเส้น **8,50 €**  
 Wantan Suppe mit frischem Gemüse, Shrimps und Hähnchen  
 Wantan soup with fresh vegetables, chopped, spiced shrimps and chicken

สลัด  
**SALATE / SALATS**



15 **YAM GAI** ยำไก่<sup>s</sup> 🌶️

12,00 €

Hähnchensalat aus Zwiebeln, Gurken und Tomaten in Zitronensauce  
Thai-Style chicken salad with tomatoes, cucumbers, fresh herbs and special lemon sauce



16 **YAM NUEA** ยำเนื้อ<sup>s</sup> 🌶️

13,50 €

Rindfleischsalat aus Zwiebeln, Gurken und Tomaten in Zitronensauce  
Thai-Style beef salad with tomatoes, cucumbers, fresh herbs and special lemon sauce



17 **YAM WUNSEN** ยำวุ้นเส้น<sup>2,5,s</sup> 🌶️

12,50 €


Glasnudelsalat mit Hähnchen, Shrimps und Zwiebeln in Zitronensauce  
Glass noodle salad with chicken, shrimps, chinese mushrooms and onions and special lemon sauce



HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

202




20 **GAENG KIOW WAN** แกงเขียวหวาน<sup>2</sup>   
 Grüner Curry in Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Paprika, Peperoni und Basilikum mit  
 Green curry with coconut milk, bamboo, eggplant, bell peppers sweet basil with

20 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €	203 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn</b> <sup>2</sup>	20,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €	204 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
201 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €	205 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
202 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €	Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €

211



21 **GAENG MATSAMAN** แกงมัสมั่น<sup>2,5</sup>   
 Matsaman Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln, Erdnüssen und Kartoffeln mit traditioneller Zubereitung mit  
 Thai matsaman curry with coconut milk, onions, peanut and potatoes with traditional preparation with

21 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €	213 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn</b> <sup>2</sup>	20,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €	214 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
211 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €	215 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
212 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €	Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €

222



22 **GAENG PA NAENG** แกงพะแนง<sup>2,5</sup>   
 Roter Curry, Erdnüsse, Peperoni, Brechbohnen, Karotten, Paprika und Kokosmilch mit  
 Finely sliced kaffir lime leaves in traditional thai red curry, green beans, bell pepper and thick coconut milk, carrot with

22 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €	223 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn</b> <sup>2</sup>	20,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €	224 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
221 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €	225 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
222 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €	Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €






HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

235



**23 GAENG KOUR** แกงคั่ว<sup>2</sup>   
 Roter Curry, Kokosmilch, Ananas, Lychees, Paprika, Tomaten und Basilikum mit  
 Thai red curry coconut milk, pineapple, lychees, tomatoes and sweet basil with

- |                                 |                |  |                |
|---------------------------------|----------------|--|----------------|
| 23 Hähnchen <b>Chicken</b>      | <b>15,50 €</b> | 233 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn<sup>2</sup></b> | <b>20,50 €</b> |
| Knusprig <b>crispy</b>          | <b>17,50 €</b> | 234 Ente <b>Duck</b>                               | <b>21,50 €</b> |
| 231 Rindfleisch <b>Beef</b>     | <b>18,50 €</b> | 235 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>                  | <b>13,50 €</b> |
| 232 Schweinefleisch <b>Pork</b> | <b>15,50 €</b> | Tofu <b>Tofu</b>                                   | <b>17,50 €</b> |

244



**24 PAD PRIG** ผัดพริก<sup>11</sup>  
 Chilis, Schalotten, Champignons, Paprika, Zwiebel und Peperoni mit  
 Chili, onion, mushrooms and bell peppers, oyster-soy sauce with sautéed tender

- |                                 |                |  |                |
|---------------------------------|----------------|--|----------------|
| 24 Hähnchen <b>Chicken</b>      | <b>15,50 €</b> | 243 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn<sup>2</sup></b> | <b>20,50 €</b> |
| Knusprig <b>crispy</b>          | <b>17,50 €</b> | 244 Ente <b>Duck</b>                               | <b>21,50 €</b> |
| 241 Rindfleisch <b>Beef</b>     | <b>18,50 €</b> | 245 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>                  | <b>13,50 €</b> |
| 242 Schweinefleisch <b>Pork</b> | <b>15,50 €</b> | Tofu <b>Tofu</b>                                   | <b>17,50 €</b> |

253



**25 PAD KHING** ผัดขิง<sup>11</sup>  
 Ingwer, Morcheln, Paprika und Zwiebeln in Austern- / Sojasauce mit  
 Ginger, onions, chinese mushrooms and bell peppers oyster- soy sauce with sautéed

- |                                 |                |  |                |
|---------------------------------|----------------|--|----------------|
| 25 Hähnchen <b>Chicken</b>      | <b>15,50 €</b> | 253 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn<sup>2</sup></b> | <b>20,50 €</b> |
| Knusprig <b>crispy</b>          | <b>17,50 €</b> | 254 Ente <b>Duck</b>                               | <b>21,50 €</b> |
| 251 Rindfleisch <b>Beef</b>     | <b>18,50 €</b> | 255 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>                  | <b>13,50 €</b> |
| 252 Schweinefleisch <b>Pork</b> | <b>15,50 €</b> | Tofu <b>Tofu</b>                                   | <b>17,50 €</b> |

26



**26 PAD PAG RUAM MIT** ผัดผักรวมมิตร<sup>11</sup>  
 Frisches verschiedenes Gemüse in Auster- / Sojasauce mit  
 Fresh asian & european vegetables in special oyster- soy sauce with sautéed

- |                                 |                |  |                |
|---------------------------------|----------------|--|----------------|
| 26 Hähnchen <b>Chicken</b>      | <b>15,50 €</b> | 263 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn<sup>2</sup></b> | <b>20,50 €</b> |
| Knusprig <b>crispy</b>          | <b>17,50 €</b> | 264 Ente <b>Duck</b>                               | <b>21,50 €</b> |
| 261 Rindfleisch <b>Beef</b>     | <b>18,50 €</b> | 265 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>                  | <b>13,50 €</b> |
| 262 Schweinefleisch <b>Pork</b> | <b>15,50 €</b> | Tofu <b>Tofu</b>                                   | <b>17,50 €</b> |


HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES



27 **PAD MED MAMUANG** ผัดเม็ดมะม่วง<sup>11</sup>  
 Schalotten, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini und Cashewnüsse  
 Austern- / Sojasauce mit  
 Cashew nuts, onions, courgette and spring onions in oyster- soy sauce  
 with sautéed


27 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €	273 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn<sup>2</sup></b>	20,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €	274 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
271 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €	275 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
272 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €	Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €



28 **PAD GRA PRAO** ผัดกระเพรา<sup>4,11</sup>   
 Chilis, Schalotten, Knoblauch, frisches Scharfes-Basilikum und Paprika,  
 grüne Bohnen, Peperoni, Austern- / Sojasauce mit  
 Chili, Spring onions, garlic and fresh holy basil und paprika, green bean,  
 pepperoni in oyster- soy sauce with


28 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €	283 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn<sup>2</sup></b>	20,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €	284 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
281 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €	285 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
242 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €	Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €



29 **PAD PHED** ผัดเผ็ด<sup>2</sup>   
 Gebratene rote Currypaste, Kokosmilch, Peperoni, Pfeffer, Bohnen,  
 Bambus, Paprika und Basilikum mit  
 Red Curry pasta, coconut milk, pepper, pepperoni, bamboo With sautéed

29 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €	293 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn<sup>2</sup></b>	20,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €	294 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
291 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €	295 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
292 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €	Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €



30 **PAD SAM ROS** ผัดสามรส   
 Chilis, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Erbsen und Gemüse in  
 Chefs Chili-Tomatensauce (Süß Sauer Scharf)  
 Chili, garlic, onion, Peperoni, Carrot, and Pea vegetables in a special  
 chili in sweet sour sauce with sautéed tender

30 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €	303 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn<sup>2</sup></b>	20,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €	304 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
301 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €	305 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
302 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €	Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES



**312** 31 **PAD PREOW WAAN** ผัดเปรี้ยวหวาน<sup>4</sup>  
 Zwiebeln, Ananas, Paprika, Morcheln, Erbsen, Gurken und Tomaten in Süß  
 Sauer Sauce mit  
 Onion, pinepel, bell pepper, morels, pea, cucumbers and tomato in sweet  
 sour sauce with sautéed tender

31 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €	313 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn<sup>2</sup></b>	20,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €	314 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
311 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €	315 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
312 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €	Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €



**321** 32 **PAD HNOR MAI** ผัดหน่อไม้<sup>2,11</sup>  
 Spargel, Bambus, Morcheln und Champignons in Austern-Sojasauce mit  
 Asparagus, bamboo shoots, chinese mushroom & mushrooms in soy  
 sauce with sautéed

32 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €	323 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn<sup>2</sup></b>	20,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €	324 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
321 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €	325 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
322 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €	Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €



**311** 33 **PAD GRA TIAM PRIG THAI** ผัดกระเทียมพริกไทย   
 Grüne Bohnen, Pfeffer, Knoblauch, Karotten und Paprika mit  
 Green beans, pepper, garlic, carrots and bell pepper with sautéed tender

33 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €	333 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn<sup>2</sup></b>	20,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €	334 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
331 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €	335 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
332 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €	Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €



**343** 34 **PAD CHA** ผัดฉ่า<sup>2</sup>   
 Knoblauch, Peperoni, Chilis, Kafirblättern, Pfeffer, Ingwer, Brechbohnen  
 und Paprika mit  
 Cashew nuts, onions, courgette and spring onions in oyster- soy sauce  
 with sauteed

34 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €	343 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn<sup>2</sup></b>	20,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €	344 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
341 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €	345 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
342 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €	Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €

ข้าว/กวยเตี๋ยว

## REIS-/ NUDELGERICHTE / RICE- / NOODLE DISHES

35



### 35 KHAO PAD ข้าวผัด<sup>1,3</sup>

Gebratener Reis, Ei und frisches Gemüse mit  
Fried rice tastefully garnished with

35 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €
351 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €
352 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €

353 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn</b> <sup>2</sup>	20,50 €
354 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
355 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €

36



### 36 PAD SI IEW ผัดซีอิ้ว<sup>1,3,6</sup>

Gebratene Reisnudeln, Ei, Brokkoli, Weißkohl und Sojasprossen mit  
Fried rice noodles with broccoli, beans sprouts and egg with

36 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €
361 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €
362 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €

363 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn</b> <sup>2</sup>	20,50 €
364 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
365 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €

374



### 37 BA MEE PAD มะกอกผัด<sup>1,3,6</sup>

Gebratene Eiernudeln, Ei, Brokkoli, Weißkohl und Sojasprossen mit  
Fried egg noodles with broccoli, beans sprouts and egg with

37 Hähnchen <b>Chicken</b>	15,50 €
Knusprig <b>crispy</b>	17,50 €
371 Rindfleisch <b>Beef</b>	18,50 €
372 Schweinefleisch <b>Pork</b>	15,50 €

373 Garnelen <sup>2</sup> <b>Prawn</b> <sup>2</sup>	20,50 €
374 Ente <b>Duck</b>	21,50 €
375 Vegetarisch <b>Vegetarian</b>	13,50 €
Tofu <b>Tofu</b>	17,50 €



## HAUS-SPEZIALITÄTEN / HOUSE SPECIALTIES



- 40 **GAENG KOUR SAPAROD GUUNG SOD** แกงคั่วส้มประดกกุ้งสด<sup>2</sup> **22,50 €**  
 Roter Curry, Kokosmilch, Ananas, Lychees, Paprika, Tomaten und Basilikum mit  
 Thai red curry coconut milk, pineapple, lychees, tomatoes and sweet basil with



- 41 **PAD THAI** ผัดไทย<sup>2,5,6</sup> **20,50 €**  
 Gebratene Thai Reismudeln mit Shrimps, Hähnchen, gehackten Erdnüssen und Sojakeimen  
 Thai fried noodles with shrimps, chicken, ground peanuts and bean sprouts



- 42 **GAI GROB** ไก่กรอบ<sup>1,2,5,7,8</sup> **17,50 €**  
 Knuspriges Hähnchenfleisch mit gebratenem Gemüse, Cashewnüssen und „Chefs spezieller Sauce“  
 Sauce Crispy chicken with vegetables and cashewnut in oyster soy-sauce



- 43 **PLA RAD PRIG** ปลาราดพริก<sup>4</sup>  **19,50 €**  
 Gebratenes Fischfilet serviert mit Chefs Chili-Tomatensosse, Palmenzucker und Fischsauce (Süß-Sauer Scharf)  
 Sautéed filet of fish in Thai Chilis sweet / Tomato sauce sour sauce and vegetable



- 44 **PED PHA LOH** เป็ดพะโล้ **22,00 €**  
 Traditionelle Thai Ente in Sojasauce mit aromatischen Gewürzen, Morcheln und Brokkoli  
 Traditional crispy duck in soy sauce with Thai herbs, Chinese mushrooms and broccoli



- 45 **GAENG TAE PO HMU SAAM CHAN** แกงเทโพหมูสามชั้น<sup>2</sup> **20,50 €**  
 Roter Curry, Wasserspinat, Schweinebauch oder Schwein, Tamarinde Soße, Kokosmilch und Kafirblättern  
 Red curry, morning glory, streaky pork or pork, tamarind sauce, coconut milk and kaffir lime leaves



- 46 **KHAO PAD SAPAROD** ข้าวผัดส้มประดก<sup>1,2,3</sup> **22,50 €**  
 Gebratener Reis, Ei, Ananas, Hähnchen, Garnelen, Erbsen und Curry Paste  
 Fried rice with egg, pineapple, chicken, prawns and curry pasta

บขงทวณ

## NACHTISCH / DESSERT



50 **GLUAY THOD** กล้วยทอด<sup>1</sup>

Gebratene Bananen nach Thai Art mit Honig

Thai style fried banana with honey

6,50 €

Eiscream

8,50 €

Vanilla



51 **KAI HOONG** ไช้หลง<sup>1,9</sup>

Sesambällchen in Klebereis, Rote Bohnenpaste und Schokosoße

Sesame balls in sticky rice, red bean paste and chocolate sauce

5,50 €



52 **MANGO STICKY REIS** ข้าวเหนียวมะม่วง<sup>1</sup>

Klebereis mit Kokosmilch und reifer Mango

Sticky rice with coconut milk and ripe mango

10,50 €



53 **EIS CREME** ไอศกรีม<sup>a,b</sup>

Vanille- und Schokoladen Eis

Vanilla and chocolate ice cream

6,50 €

Klebereis

8,50 €



ร้านอาหารไทยแท้

## ORIGINAL THAI ESSEN / ORIGINAL THAI FOOD



**T1 KAOW KHA HMUU** ข้าวขาหมู<sup>1</sup>  
Geschmorte Schweinekeule mit Kohl auf Reis  
Stewed pork and cabbage served with rice

Normal **19,50 €**

Groß **22,50 €**



**T2 WKAOW KAOW MAN GAI** ข้าวมันไก่  
Gekochtes Huhn auf Ingwerreis mit Chili-Ingwer-Soße  
Steamed chicken served with ginger rice and chili sauce

Normal **19,50 €**

Groß **22,50 €**



**T3 KUEY TEOW NUEA TUN** ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น<sup>1</sup>  
Nudelsuppe mit Fleischbrühe und geschmortem Rindfleisch  
Noodle soup with stewed beef

Normal **18,00 €**

Groß **20,50 €**



**T4 KUEY TEOW NUEA SOD** ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสด<sup>1</sup>  
Nudelsuppe mit Fleischbrühe und Rindfleisch  
Noodle soup with beef

**18,00 €**



**T5 KUEY TEOW HMUU SAB** ก๋วยเตี๋ยวหมูสัน<sup>1</sup>  
Nudelsuppe mit Fleischbrühe und Schweinefleisch  
Noodle soup with pork

**18,00 €**



**T6 KUEY TEOW PED** ก๋วยเตี๋ยวเป็ด<sup>1,8</sup>  
Nudelsuppe mit Ente  
Noodle soup with duck

**21,50 €**

ORIGINAL THAI ESSEN / ORIGINAL THAI FOOD



- T7 KAOW KLUG GAPI** ข้าวคลุกกะปิ <sup>1,2</sup> **20,50 €**  
 Gebratener Reis mit Shrimps Paste mit Mango, Chili, Grüne Bohne, Zwiebel und süßem Schweinefleisch  
 Fried rice with shrim paste with mango, chili, green beans, onion and sweet pork



- T8 GUEY TEOW TOM YAM** ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ <sup>1</sup> **20,50 €**  
 Klare Nudelsuppe mit Hähnchen und Bittergurken  
 Noodle soup with braised chicken and bitter gourd



- T9 SUGI YAGI** สุกี้ยากี้ <sup>1,2,3,4,11</sup> **22,50 €**  
 Glasnudeln als Suppe oder gebraten mit Gemüse, Fischbällchen, Shrimps und Tintenfisch  
 Glass noodle as soup or fried with shrimps squid and fishballs

Rind



- T10 PAD GRA PRAO KAI DAO** ผัดกระเพราไข่ดาว<sup>3</sup> **19,50 €**  
 Gebratenes Hähnchen, Rind- oder Schweinehackfleisch oder Katfisch mit scharfem Basilikum, Paprika, Reis und Spiegelei  
 Fried minced beef-, pork-, or chicken, or catfish with basil, bell pepper, rice and fried egg
- |          |                |
|----------|----------------|
| Hähnchen | <b>19,50 €</b> |
| Schwein  | <b>19,50 €</b> |
| Rind     | <b>20,50 €</b> |
| Katfisch | <b>22,50 €</b> |



- T11 SOM TAM THAI** ส้มตำไทย<sup>4,5,8</sup> **19,50 €**  
 Papaya Salat mit Knoblauch, Tomaten, Bohnen, Erdnüssen und Chilis in Zitronenfisch-Sauce  
 Papayasalat with garlic greenbean, tomato and chillis in lemonfishsauce



- T12 SOM TAM PU PLARAA** ส้มตำปูปลาร้า<sup>2,4</sup> **20,50 €**  
 Papaya Salat mit eingelegtem Fisch (Stinkfisch) und Krebsen  
 Papayasalat with pickled crabs and sauce from fermented fish



- T13 SOM TAM GUNG SOD** ส้มตำกุ้งสด<sup>2,4</sup> **22,50 €**  
 Papaya Salat mit rohen Shrimps  
 Papayasalat with raw prawns



- T14 SOM TAM PUMA SOD** ส้มตำปูม้าสด<sup>2,4</sup> **22,50 €**  
 Papaya Salat mit rohen Krebsen  
 Papayasalat with raw crabs



ร้านอาหารไทยแท้

## ORIGINAL THAI ESSEN / ORIGINAL THAI FOOD



- T15 SOM TAM THAI SAI PU** ส้มตำไทยใส่ปู<sup>2,4,8</sup> **20,50 €**  
Papaya Salat mit rohen Süßwasserkrebsen  
Papayasalat with raw crabs



- T16 PLANIL/PLA TABTIM LUI SAUN** **20,50 €** schwarz  
ปลานิล/ปลาต้มทิมลุยสวน<sup>1,4,5</sup> **22,50 €** rot  
Knuspriger Tilapia oder roter Tilapia (ganzer Fisch) mit Ingwer, Minze, Koriander, Erdnüssen, rote Zwiebel, Zitronengras, Zitronen-Fischsauce und Zucker  
Crispy tilapia or red tilapia (whole fish) with ginger, mint, coriander, peanuts, red onion, lemongrass, lemon fish sauce and sugar



- T17 PLANIL/PLA TABTIM DAED DIEW** **20,50 €** schwarz  
ปลานิล/ปลาต้มทิม/แดดเดียว<sup>2,4</sup> **22,50 €** rot  
Knuspriger Tilapia oder roter Tilapia (ganzer Fisch) mit Mango, rote Zwiebel, Koriander, Zitronen-Fischsauce  
Crispy tilapia or red tilapia (whole fish) with mango, red onion, Coriander, lemon fish sauce



- T18 PLA NIL RAD PRIG GAENG** **20,50 €** schwarz  
ปลานิลราดพริกแกง/ปลาต้มทิม<sup>2,4</sup> **22,50 €** rot  
Knuspriger Tilapia oder roter Tilapia (ganzer Fisch) mit Curry, Kokosmilch, Paprika und Peperoni  
Crispy tilapia or red tilapia (whole fish) with curry, coconut milk, bell pepper and pepperoni



- T19 LAAB PED** ลาบเป็ด<sup>4</sup> **22,50 €**  
Gehackter Entensalat mit Zitronengras, rote Zwiebel, Koriander, Fischsauce und Zitronensaft  
Chopped duck salad with lemongrass, red onion, Coriander, fishsauce and lemon juice



- T20 LAAB HMUU** ลาบไก่, เนื้อ, หมู<sup>4</sup> **21,50 €** Hähnchen  
Gehacktes Hähnchen, Rind- oder Schweinefleischsalat mit Zitronengras, Minze, rote Zwiebel, Koriander mit Zitronen-Fischsauce **21,50 €** Schwein  
**22,50 €** Rind  
Minced chicken, beef or pork salad with onion mint lemongrass and lemon-, fishsauce



- T21 TOM YAM KHAHMUU** ต้มข่าจากหมู **20,00 €**  
Zitronengrassuppe mit Schweine-Eisbein  
Lemongrass soup with stewed knuckle of pork

ร้านอาหารไทยแท้

## ORIGINAL THAI ESSEN / ORIGINAL THAI FOOD



- T22 GAENG SOM GUNG PAG RUAM** แกงส้มกุ้งผักรวม<sup>1,4,5</sup>  **22,50 €**  
Country Curry mit Tamarinde, Garnelen und Gemüse (sauer und sehr Scharf)  
Country curry with tamarind, shrimp and vegetables (sour and very hot)



- T23 PAD PHED PLADUG** ผัดเผ็ดปลาดุก<sup>2,4</sup> **22,50 €**  
Gebratener Kattfisch mit Currypaste und Gemüse  
Crispy fried catfish with curry paste and thai vegetable



- T24 GAENG GAI NORMAI DONG** แกงไก่หน่อไม้ดอง<sup>2</sup> **20,50 €**  
Curry Kokosmilch, Hähnchen mit eingelegtem Bambus (saurer Bambus)  
Red curry, coconut milk with chicken and pickles bamboo



- T25 PHED TORD GROB PAD KEE MAO** **22,50 €**  
เผ็ดทอดกรอบผัดซี๊มา<sup>2,4,6,11</sup>  
Gebratene Ente in Sojasauce, Austernsauce mit Paprika, Peperoni, Thai-Aubergiene und grünem Pfeffer  
Roast duck in soy sauce, oyster sauce with bell peppers, chili peppers, thai Obergiene and green pepper



- T26 HMUU DEAD DIEW** หมูแดดเดียว<sup>4,5,8</sup> **Schwein 16,50 €**  
Gebratenes, an der Luft getrocknetes Schweinefleisch oder Rindernackenfleisch (knusprig) **Rind 18,50 €**  
Deep fried sundried and marinated pork or beef (crispy)



- T27 KAI JIEW** ไข่เจียว<sup>3</sup> **12,50 €**  
Thai Omelett mit Zwiebeln  
Thai omelet with onion  
Schweinefleisch pork + 3,00 €    shrimps<sup>2</sup> shrimp<sup>2</sup> + 4,50 €



ORIGINAL THAI ESSEN / ORIGINAL THAI FOOD



- T28 GAENG TEI PLA** แกงโตปลา<sup>2,4</sup>    **20,50 €**  
 scharfes Country Curry mit Fischmagen, Shrimps Paste, Kurkuma mit Bambus und grünen Bohnen  
 spicy country curry with fish gizzard, shrimp paste and turmeric with bamboo and green beans



- T29 GUUNG CHAE NAM PLA** กุ้งแช่น้ำปลา<sup>2,4</sup>    **22,50 €**  
 Rohe Garnelen mit scharfer Chilisauce (sehr Scharf)  
 Raw prawns with hot chili sauce (very hot)



- T30 PLA SOM TORD** ปลาต้มทอด<sup>1,2</sup> **12,00 €**  
 Gebratener eingelegter Fisch (sauer und salzig)  
 Fried pickled fish (sour and salty)



- T31 HMUU DAED, DIEW PAD KEE MAO** **18,50 €**  
 หมูแดดเดียวผัดซีเม่า<sup>2,6,11</sup>  
 Mariniertes Schweinefleisch oder Rindernackenfleisch gebraten in Sojasauce, Austernsauce mit Paprika, Peperoni, Thai-Aubergiene und grüner Pfeffer  
 Marinated pork or beef neck fried in soy sauce, oyster sauce with bell pepper, chili peppers, thai oatmeal and green pepper

Schweinefleisch pork **18,50 €** Rindernackenfleisch **20,50 €**  
 beef neck



- T32 LAAB PLANIL / PLA TAB TIM** ลานปลานิล/ปลาทันทิม<sup>4</sup> **20,50 €**  
 Knuspriger Telapia oder roter Telapia (ganzer Fisch) mit Minze, Koriander, rote Zwiebel, Zitronensaft und Fischsauce (Laotische Art)  
 Crispy telapia or red telapia (whole fish) with mint, coriander, red onion, lemon juice and fish sauce (Lao style)  
 Knuspriger Telapia **20,50 €** roter Telapia (ganzer Fisch) **22,50 €**  
 Crispy telapia red telapia (whole fish)



- T33 GAENG HLEANG HNOR MAI DONG GUUNG SOD** **22,50 €**  
 แกงเหลืองหน่อไม้ดองกุ้งสด<sup>4</sup>  
 Berühmtes gelbes Curry aus dem südlichen Thailand, Garnelen mit eingelegtem Bambus (saurer Bambus)  
 Famous yellow curry from southern Thailand, shrimp with pickled bamboo (sour bamboo)

ร้านอาหารไทยแท้

# ORIGINAL THAI ESSEN / ORIGINAL THAI FOOD



## T34 PLANIL NUNG MANOW/PLA TAB TIM

20,50 €

ปลาหนักนึ่งมะนาว/ปลาท้มทิม<sup>4</sup>

Gedämpfter Telapia oder roter Telapia mit Zitronensaft und Fischsauce

Steamed telapia with lemon juice and fish sauce

schwarzer Tilapia

20,50 €

roter Tilapia (ganzer Fisch)

22,50 €

black tilapia

red tilapia (whole fish)



## T35 YAM PAG BUNG ยำผักกิ่ง<sup>2,8</sup>

20,50 €

Wasserspinat Salat mit Garnelen und Hähnchen in Zitronensauce, Blanchiert

Morning glory salad with shrimps and chicken in lemon sauce, blanched



## T36 LAAB WUN SEN ลาบวุ้นเส้น<sup>2</sup>

20,50 €

Glasnudelsalat mit Minze, Koriander, rote Zwiebel, Garnelen, Hähnchen, Zitronensaft und Fischsauce (Laotische Art)

Glass noodle salad with mint, coriander, red onion, shrimp, chicken, lemon juice and fish sauce (Laotian style)



## T37 YEN TAFO เย็นตาโฟ<sup>2,4,6,11,a,b</sup>

22,50 €

Reisnudel Suppe mit Wantan, Garnelen, Tintenfisch, Fischbällchen, Wasser Spinat, Sojasprossen und eingelegtem Tofu (Rote Suppe)

Rice glass noodle soup with wantan, prawns, squid, fish balls, morning glory, soy sprouts and tofu (red soup)



Knuspriger Schweinebauch

## T38 KA HNA NAM MAN HOY ตะขาน้ำมันหอย<sup>2,6,11</sup>

20,50 €

Gebratener Thai-Brokkoli, Jung Blätter (Kailaan) mit Sojasauce, Austernsauce, Knoblauch und Chili

Fried thai broccoli young leaves (Kailaan) with soy sauce, oyster sauce, garlic and chili

Hähnchen Chicken

+ 4,00 €

Shrimps<sup>2</sup> shrimp<sup>2</sup>

+ 5,50 €

Rindfleisch Beef

+ 6,50 €

Ente Duck

+ 7,50 €

Schweinefleisch Pork

+ 4,00 €

Knuspriger Schweinebauch

+ 9,50 €

Meeresfrüchte Seafood

+ 9,00 €

Crispy pork belly



Shrimps

## T39 RAD HNAA ราดหน้า<sup>2,4,11,e</sup>

18,00 €

Reisnudelsuppe mit Kailaan Gemüse (Dicke Suppe)

Rice noodle soup with kale vegetables (thick soup)

Hähnchen Chicken

+ 4,00 €

Shrimps<sup>2</sup> shrimp<sup>2</sup>

+ 5,50 €

Rindfleisch Beef

+ 6,50 €

Ente Duck

+ 7,50 €

Schweinefleisch Pork

+ 4,00 €

Knuspriger Schweinebauch

+ 8,50 €

Meeresfrüchte Seafood

+ 9,00 €

Crispy pork belly

ร้านอาหารไทยแท้

## ORIGINAL THAI ESSEN / ORIGINAL THAI FOOD



Shrimps

**T40 PAD PAK BUNG FAI DAENG** ผัดผักบุ้งไฟแดง<sup>2,4,11,e</sup> **20,50 €**

Gebratener Wasserspinaat mit Sojassauce, Austernsauce, Knoblauch und Chili

Fried morning glory with soy sauce, oyster sauce, garlic and chili

Hähnchen <b>Chicken</b>	+ 4,00 €	Shrimps <sup>2</sup> <b>shrimp<sup>2</sup></b>	+ 5,50 €
Rindfleisch <b>Beef</b>	+ 6,50 €	Ente <b>Duck</b>	+ 7,50 €
Schweinefleisch <b>Pork</b>	+ 4,00 €	Knuspriger Schweinebauch	+ 8,50 €
Meeresfrüchte <b>Seafood</b>	+ 9,00 €	Crispy pork belly	

อาหารมังสวิรัถิ์

## ORIGINAL THAI ESSEN VEGAN / ORIGINAL THAI VEGAN



**T50 PAD PRIK KING PED JE** ผัดพริกขิงเผ็ดเจ<sup>6</sup> **19,50 €**

Gebratene Currypaste, Gemüse, Bohnen, Kafirblätter mit Tofu-Ente (Pikant)

Fried curry paste, vegetables beans, kaffir leaves with tofu duck (spicy)



**T51 GAENG KIOW WAN PED JE** แกงเขียวหวานเผ็ดเจ<sup>6</sup> **19,50 €**

Grüner Curry in Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Paprika und Basilikum mit Tofu-Ente

Green curry in coconut milk, bamboo, aubergines, bell peppers and basil with tofu duck



อาหารมังสวิรัถิ์

## ORIGINAL THAI ESSEN VEGAN / ORIGINAL THAI VEGAN



- T52 GAENG PHED PED JE แกงเผ็ดเป็ดเจ๑** **19,50 €**  
Rotes Curry in Kokosmilch, Bambus, Paprika, Aubergine und Basilikum mit Tofu-Ente  
Red curry in coconut milk, bamboo, peppers, aubergine and basil with tofu duck



- T53 PAD JAB CHAI PED JE ผัดจ๊านฉ่ายเป็ดเจ๑** **19,50 €**  
Gebratene Tofu-Ente mit Bittergurken, eingelegtem Kohl, Tomaten, Schalotten in Sojasauce (Pikant)  
Fried tofu duck with bitter cucumber, pickled cabbage, Tomatoes, shallots in soy sauce (spicy)



- T54 PAD GRA HLAM PED JE ผัดกระหล่ำเป็ดเจ๑** **19,50 €**  
Gebratener Weißkohl, Schalotten, Tomaten in Sojasauce mit Tofu-Ente  
Chopped duck salad with lemongrass, red onion, Coriander, fishsauce and lemon juice



- T55 PAD GRA PAO PED JE ผัดกระเพราเป็ดเจ๑** **19,50 €**  
Gehacktes Hähnchen , Rind- oder Schweinefleischsalat mit Zitronengras, Minze, rote Zwiebel, Koriander mit Zitronen-Fishsauce  
Minced chicken, beef or pork salad with onion mint lemongrass and lemon-, fishsauce

อาหารรับอาหารทะเลไทยแท้

## ORIGINAL THAI FISCH / ORIGINAL THAI SEAFOOD



- T60 GUUNG PAU กุ้งเผา<sup>๒</sup>** **22,50 €**  
Gegrillte Garnele, serviert mit unserer Spezial Meeresfrüchte Soße  
Chargrilled jumbo prawns, served with our chef's special recipe chili sauce



- T61 GUUNG OB GLUA กุ้งอบเกลือ<sup>๒</sup>** **22,50 €**  
Gegrillte Garnele mit Meersalz serviert, mit unserer Spezial Meeresfrüchte Soße  
Chargrilled jumbo prawns with sea salt served with our chef's special recipe chili sauce

ร้านอาหารทะเลไทยแท้

## ORIGINAL THAI FISCH / ORIGINAL THAI SEAFOOD



- T62 **GUUNG OB WUNSEN** กุ้งอบวุ้นเส้น<sup>2,8</sup> **22,50 €**  
Gebratene Garnelen mit hausgemachter brauner Soße und Glasnudeln, Sternanis, Bleichsellerie, Pfeffer, Ingwer und Knoblauch  
Fried prawns with homemade brown sauce and glass noodles, Star anise, celery, pepper, ginger and garlic



- T65 **PU PAD PONG GA HRI** ปูผัดผงกะหรี่<sup>2,3,8</sup> **24,50 €**  
Krabbe, Eier, Zwiebeln, Schalotten, Peperoni und Currypulver  
Crab, Eggs, onion, shallots, pepperoni and curry powder



- T66 **TOM YAM GUUNG HMOE FAI** ต้มยำกุ้งหม้อไฟ<sup>2,4</sup> **25,50 €**  
Große Garnelen Suppe mit Champignons, Zitronengras und Kafir Blättern mit Feuer Topf  
Thai King Prawn soup with mushrooms, coriander, lemon grass and kaffir lime leaves with hot pot



- T67 **TOM YAM POE TAEG HMOE FAI** ต้มยำป๋วยเต็กหม้อไฟ<sup>2,4,11</sup> **25,50 €**  
Thai Meeresfrüchte, scharfe und saure Suppe mit Feuer Topf  
Thai spicy and sour seafood soup with hot pot

พิเศษ

## EXTRAS / EXTRAS

- 54 **GEBRATENE EIERNUDELN MIT EI** นกกระทาผัดไข่<sup>1</sup> **8,00 €**  
55 **TOFU** เต้าหู้<sup>6</sup> **4,50 €**  
56 **ERDNUSS-SAUCE** ซอสถั่วลิสง<sup>5</sup> **2,00 €**  
57 **SÜSS SAUER-SAUCE** ซอสเปรี้ยวหวาน<sup>1</sup> **2,00 €**  
58 **DUFTREIS** ข้าวเปล่า<sup>1</sup> **3,00 €**  
59 **GEBRATENER REIS MIT EI** ข้าวผัดไข่<sup>1,3</sup> **8,00 €**

Unsere Produkte bieten wir sowohl in Einweg- als auch in Mehrwegverpackungen zu mitnehmen an.

**FÜR CATERING WENDEN SIE SICH BITTE AN  
DIE GESCHÄFTSLEITUNG**



**WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH IN  
UNSEREN ANDEREN RESTAURANTS**



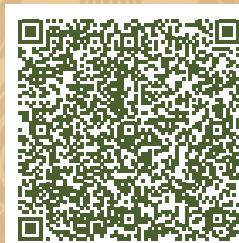
**FRANKFURT I**



**FRANKFURT II**



**WIESBADEN**



**BANGKOK**

 [aroydee.de](http://aroydee.de)

 [bestellung13@aroydee.de](mailto:bestellung13@aroydee.de)