

อร่อยดี
AROYDEE
Original Thai Küche



Stiftstrasse 34
60313 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 29 72 36 36 - Fax: 069 / 29 72 36 37
E-Mail : Bestellung@aroydee.de

Hanauer Landstrasse 72
60314 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 94 94 58 99 - Fax: 069 / 94 94 98
E-Mail : Bestellung72@aroydee.de

Mo. - Do. 11:00 - 22:00 Uhr, Fr. - Sa. 11:00 - 23:00 Uhr, So. 14:00 - 22:00 Uhr



VORSPEISEN **APPETIZERS**



1 **POPIA**

Vegetarische Frühlingsröllchen 6 Stück mit Süß-sauer Sauce

Vegetarian spring rolls made of glass noodles and vegetables served with sweet-sour sauce

4,50 €



2 **WANTAN²**

Gebratener Wantan aus Shrimps & Hähnchen 6 Stück mit süß-sauer Sauce

Chopped,spiced shrimps and chicken in rice pastry with sweet-sour sauce

4,50 €



3 **SA-TEH GAI⁵**

Hähnchenspießchen 4 Stück mit Erdnussauce

Marinated pieces of chicken served with Thai peanut sauce

7,00 €



4 **PIEK GAI THOD**

Hähnchenflügel nach Thai Art 6 Stück mit pikanter Sauce

Crispy-fried, Thai-Style chicken wings

5,50 €



5 **GEMISCHTE VORSPEISEN⁵**

Frühlingsröllchen 2 Stück, Wantan 2 Stück, Hähnchenspießchen 2 Stück

Hähnchenflügel 2 Stück. mit süß-sauer Sauce und Erdnussauce

Spring rolls, wantan, Sa-Teh Gai, Piek Gai Thod served with Sweet sour sauce and Thai Peanut sauce

9,50 €

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. Geschwärzt, g. Mit Phosphat, h. Mit Süßungsmittel, i. Koffeinhaltig

SUPPEN SOUPS



6 TOM YAM GAI 🌶️🌶️

Hähnchensuppe mit Champignons, Zitronengras und Kaffirblättern

Thai chicken soup with mushrooms, coriander, lemon grass and kaffir lime leaves

6,50 €



7 TOM YAM GUUNG² 🌶️🌶️

Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras und Kaffirblättern

Thai prawn soup with mushrooms, coriander, lemon grass and kaffir lime leaves

7,00 €



8 TOM KHA GAI 🌶️

Hähnchensuppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch

Chicken soup with Siamese ginger, mushrooms and coconut milk

6,50 €



9 TOM KHA GUUNG² 🌶️

Garnelensuppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch

Prawn soup with Siamese ginger, mushrooms and coconut milk

7,00 €



10 TOM KHA PAK 🌶️

Vegetarische Suppe mit Galgant, Champignons und Kokosmilch

Vegetarian soup Siamese ginger, mushrooms and coconut milk

5,50 €

SUPPEN **SOUPS**



11 **GIOW NAM²**

6,90 €

Wan-Tan Suppe mit frischem Gemüse, Shrimps und Hähnchen

Wantan soup with fresh vegetables, chopped, spiced shrimps and chicken



12 **GAENG JUED WUNSEN**

6,90 €

Glasnudelsuppe mit Hähnchenfleisch und frischem Gemüse

Mild but tasty glass noodle soup with chicken and fresh vegetables

SALATE **SALADS**



15 **YAM GAI** 🌶️

11,50 €

Hähnchensalat aus Zwiebeln, Gurken und Tomaten in Zitronensauce

Thai -Style chicken salad with crisp, tomatoes, cucumbers, fresh herbs and special lemon sauce



16 **YAM NUEA** 🌶️

13,50 €

Rindfleischsalat aus Zwiebeln, Gurken und Tomaten in Zitronensauce

Thai-Style beef salad with crisp, tomatoes, cucumbers, fresh herbs and special lemon sauce



17 **YAM WUNSEN²** 🌶️

14,50 €

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**



20 **GAENG KIW WAN**²

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 **Chicken** 13,50 €

201 Rindfleisch **Beef** 15,50 €

202 Schweinefleisch **Pork** 14,50 €

203 Garnelen **Prawn** 17,50 €

204 Ente **Duck** 18,50 €

205 Vegetarisch **Vegetarian** 12,50 €



21 **MATSAMAN**²

Matsaman Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln, Erdnüsse und Kartoffeln mit Traditional
Thai Matsaman Curry with coconut milk, potatoes, onions, peanut

21 Hähnchen **Chicken** 13,50 €

211 Rindfleisch **Beef** 15,50 €

212 Schweinefleisch **Pork** 14,50 €

213 Garnelen **Prawn** 17,50 €

214 Ente **Duck** 18,50 €

215 Vegetarisch **Vegetarian** 12,50 €



22 **PA NAENG**²

Roter Curry, Erdnüsse, Peperoni, Brechbohnen, Karotten, Paprika und Kokosmilch mit
Finely sliced kaffir lime leaves in traditional Thai Red Curry, green beans,
Paprika and thick coconut milk, carrot with

22 Hähnchen **Chicken** 13,50 €

221 Rindfleisch **Beef** 15,50 €

222 Schweinefleisch **Pork** 14,50 €

223 Garnelen **Prawn** 17,50 €

224 Ente **Duck** 18,50 €

225 Vegetarisch **Vegetarian** 12,50 €



23 **GAENG KOUR**²

Roter Curry, Kokosmilch, Ananas, Lychees, Paprika, Tomaten und Basilikum mit
Thai Red Curry coconut milk, pineapple, lychees, tomatoes and sweet basil with

23 Hähnchen **Chicken** 13,50 €

231 Rindfleisch **Beef** 15,50 €

232 Schweinefleisch **Pork** 14,50 €

233 Garnelen **Prawn** 17,50 €

234 Ente **Duck** 18,50 €

235 Vegetarisch **Vegetarian** 12,50 €

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES



24 PAD PRIG¹¹ 🌶️🌶️

Chilis, Schalotten, Champignons, Paprika, Zwiebel und Peperoni mit
Chili, onion, mushrooms and bell peppers, oyster-soy sauce with sautéed tender

24	Hähnchen Chicken	13,50 €	243	Garnelen ² Prawn²	17,50 €
241	Rindfleisch Beef	15,50 €	244	Ente Duck	18,50 €
242	Schweinefleisch Pork	14,50 €	245	Vegetarisch Vegetarian	12,50 €



25 PAD KHING¹¹

Ingwer, Morcheln, Paprika und Zwiebeln in Austern- / Sojasauce mit
Ginger, onions, Chinese mushrooms and bell peppers oyster- soy sauce with sautéed

25	Hähnchen Chicken	13,50 €	253	Garnelen ² Prawn²	17,50 €
251	Rindfleisch Beef	15,50 €	254	Ente Duck	18,50 €
252	Schweinefleisch Pork	14,50 €	255	Vegetarisch Vegetarian	12,50 €



26 PAD RUAM MIT¹¹

Frisches verschiedenes Gemüse in Austern- / Sojasauce mit
Fresh Asian & European vegetables in special oyster- soy sauce with sautéed

26	Hähnchen Chicken	13,50 €	263	Garnelen ² Prawn²	17,50 €
261	Rindfleisch Beef	15,50 €	264	Ente Duck	18,50 €
262	Schweinefleisch Pork	14,50 €	265	Vegetarisch Vegetarian	12,50 €



27 PAD MED MAMUANG¹¹

Schalotten, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini und Cashewnüsse mit
Cashew nuts, onions, courgette and spring onions in oyster- soy sauce with sautéed

27	Hähnchen Chicken	13,50 €	273	Garnelen ² Prawn²	17,50 €
271	Rindfleisch Beef	15,50 €	274	Ente Duck	18,50 €
272	Schweinefleisch Pork	14,50 €	275	Vegetarisch Vegetarian	12,50 €

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES



28 PAD GRA PAO^{4,11} 🌶️🌶️🌶️

Chilis, Schalotten, Knoblauch und frisches Scharf-Basilikum mit Paprika, grüne Bohnen, Peperoni

Spring onions, chili, garlic and fresh holy basil in oyster- soy sauce with

28	Hähnchen Chicken	13,50 €
281	Rindfleisch Beef	15,50 €
282	Schweinefleisch Pork	14,50 €

283	Garnelen Prawn²	17,50 €
284	Ente Duck	18,50 €
285	Vegetarisch Vegetarian	12,50 €



29 PAD PHED² 🌶️🌶️🌶️

Gebratene rote Currypaste, Kokosmilch, Peperoni, Pfeffer, Bohnen, Bambus, Paprika Ingwer und Basilikum mit

Red Curry pasta, coconut milk, pepper, pepperoni, bamboo With sautéed

29	Hähnchen Chicken	13,50 €
291	Rindfleisch Beef	15,50 €
292	Schweinefleisch Pork	14,50 €

293	Garnelen Prawn²	17,50 €
294	Ente Duck	18,50 €
295	Vegetarisch Vegetarian	12,50 €



30 PAD SAM ROS 🌶️🌶️🌶️

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 Chicken	13,50 €
301	Rindfleisch Beef	15,50 €
302	Schweinefleisch Pork	14,50 €

303	Garnelen Prawn²	17,50 €
304	Ente Duck	18,50 €
305	Vegetarisch Vegetarian	12,50 €



31 PAD PREOW WAAN⁴

Zwiebeln, Ananas, Paprika, Morcheln, Erbsen, Gurken und Tomaten in süß-sauer Sauce mit

Onion, Pinepel, Paprika, Morels, Pea, cucumbers and Tomato in sweet-sour sauce with sautéed tender

31	Hähnchen Chicken	13,50 €
311	Rindfleisch Beef	15,50 €
312	Schweinefleisch Pork	14,50 €

313	Garnelen Prawn²	17,50 €
314	Ente Duck	18,50 €
315	Vegetarisch Vegetarian	12,50 €

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES



32 PAD HNOR MAI^{2,11}

Spargel, Bambus, Morcheln und Champignons in Austern-Sojasauce mit

Asparagus, bamboo shoots, chinese mushroom & mushrooms in soy sauce with sautéed

32 Hähnchen **Chicken** 13,50 €

321 Rindfleisch **Beef** 15,50 €

322 Schweinefleisch **Pork** 14,50 €

323 Garnelen **Prawn**² 17,50 €

324 Ente **Duck** 18,50 €

325 Vegetarisch **Vegetarian** 12,50 €



33 PAD GRA TIAM PRIG THAI 🌶️

Grüne Bohnen, Pfeffer, Knoblauch, Karotten und Paprika mit

Green beans, pepper, garlic, carrots and Paprika with sautéed tender

33 Hähnchen **Chicken** 13,50 €

331 Rindfleisch **Beef** 15,50 €

332 Schweinefleisch **Pork** 14,50 €

333 Garnelen **Prawn**² 17,50 €

334 Ente **Duck** 18,50 €

335 Vegetarisch **Vegetarian** 12,50 €



34 PAD CHA² 🌶️🌶️🌶️

Knoblauch, Peperoni, Chilis, Kaffirblättern, Pfeffer, Ingwer, Brechbohnen und

Paprika mit Pepperoni

pepper, garlic, ginger root, green bean and bell pepper in oyster- soy sauce

34 Hähnchen **Chicken** 13,50 €

341 Rindfleisch **Beef** 15,50 €

342 Schweinefleisch **Pork** 14,50 €

343 Garnelen **Prawn**² 17,50 €

344 Ente **Duck** 18,50 €

355 Vegetarisch **Vegetarian** 12,50 €

REIS-/ NUDELGERICHTE **RICE / NOODLE DISHES**



35 **KHAO PAD**^{1,3}

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

35	Hähnchen Chicken	13,50 €
351	Rindfleisch Beef	15,50 €
352	Schweinefleisch Pork	14,50 €

353	Garnelen Prawn ²	17,50 €
354	Ente Duck	18,50 €
355	Vegetarisch Vegetarian	12,50 €



36 **PAD SI IEW**^{1,3,6}

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

36	Hähnchen Chicken	13,50 €
361	Rindfleisch Beef	15,50 €
362	Schweinefleisch Pork	14,50 €

363	Garnelen ² Prawn ²	17,50 €
364	Ente Duck	18,50 €
365	Vegetarisch Vegetarian	12,50 €



37 **BA MEE PAD**^{1,3,6}

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

37	Hähnchen Chicken	13,50 €
371	Rindfleisch Beef	15,50 €
372	Schweinefleisch Pork	14,50 €

373	Garnelen Prawn ²	17,50 €
374	Ente Duck	18,50 €
375	Vegetarisch Vegetarian	12,50 €

HAUS-SPEZIALITÄTEN **HOUSE SPECIALTIES**



40 GUUNG OB WUNSEN^{2,9}

21,50 €

Gebratene Garnelen mit hausgemachte braune Soße und Glasnudel,
Sternanis Bleichselleri Pfeffer Ingwer Knoblauch

Fried prawns with glass noodle star anise celery pepper ginger garlic



41 PAD THAI^{2,6}

17,50 €

Gebratenes Thai Reisnudeln mit Shrimps, Hähnchen, gehackten Erdnüsse
und Sojakeimen

Thai fried noodles with shrimps, chicken, ground peanuts and bean sprouts



42 GAI GROB^{2,5,8}

16,50 €

Knusprige Hähnchenfleisch mit gebratenem Gemüse, Cashewnüsse und
"Chefs spezieller Sauce"

Sauce Crispy chicken with vegetables and cashewnut in oyster sauce



43 PLA RAD PRIG⁴ 🌶️🌶️

17,50 €

Gebratene Fischfleisch serviert mit Chefs Chili-Tomatensosse,
Palmenzucker und Fischsauce (Süß-Sauer Scharf)

Sautéed filet of fish in Thai Chilis weat / Tomatosauce sour sauce and
vegetable



44 PED PHA LOH

18,50 €

Traditionelle Thai Ente in Sojasauce mit aromatischen Gewürzen, Morcheln
und Broccoli

Traditional crispy duck in soy sauce with Thai herbs, Chinese mushrooms
and broccoli

HAUS-SPEZIALITÄTEN **HOUSE SPECIALTIES**



45 **GUUNG OB GLUE²**

Gebratene Garnelen mit Meersalz

Fried Prawn with sea salt

21,50 €



46 **KHAOS PAD SAPALOS^{1,2,3}**

Gebratener Reis, Ei, Ananas, Hähnchen, Garnelen, Erbsen und Curry Paste

Fried rice with egg, pineapple, chicken, prawns and currypasta

17,50 €



47 **GAENG TAE PO HMU SAAM CHAN²**

Rote Curry, Wasserspinat, Schweinebauch oder Schwein, Tamarinde Soße, Kokosmilch und Kaffirblättern

Red curry, morning glory, streaky pork or Pork, tamarind sauce, coconut milk and kaffir lime leaves

18,50 €

NACHTISCH DESSERT



50 **GLUAY THOD¹**

Gebratene Bananen nach Thai Art mit Honig

Thai style fried banana with honey

4,50 €



51 **KAI HOONG¹**

Sesambällchen in Klebereis, Rotbohnenpaste und Schokosoße

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

4,00 €

NACHTISCH **DESSERT**



52 MANGO STICKY REIS¹

Klebereis mit Kokosnussmilch und reifer Mango

Sticky rice with coconut milk and ripe mango

9,50 €



53 NAM KAENG SAI

geflockenes Eis mit Sirup

Fluffy ice with syrup

8,50 €

EXTRAS



54 Gebratene Eiernudeln mit Ei¹ 5,50 €

56 Erdnuss-Sauce⁵ 1,50 €

58 Duftreis¹ 2,50 €

55 Tofu⁶ 3,00 €

57 Süß-sauer-Sauce 1,50 €

58 Gebratener Reis mit Ei^{1,3} 5,50 €

ORIGINAL THAI FOOD **ตำหรับอาหารไทยแท้**



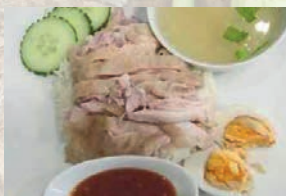
T1 ข้าวขาหมู KAOW KHA HMUU¹

Geschmorte Schweinekeule mit Kohl auf Reis

Stewed pork and cabbage served with rice

15,50 €

17,50 €



T2 ข้าวมันไก่ WKAOW MAN GAI

Gekochtes Huhn auf Ingwerreis mit Chili-Ingwer-Soße

Steamed chicken served with ginger rice and chili sauce

16,50 €

18,50 €

ORIGINAL THAI FOOD ตำหรับอาหารไทยแท้



- T3 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น KUEY TEOW NUEA TUN¹**
Nudelsuppe mit Fleischbrühe und geschmortem Rindfleisch
Noodle soup with stewed beef

12,50 €



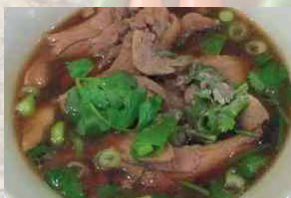
- T4 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสด KUEY TEOW NUEA SOD¹**
Nudelsuppe mit Fleischbrühe und Rindfleisch
Noodle soup with beef

12,50 €



- T5 ก๋วยเตี๋ยวหมู KUEY TEOW HMUU¹**
Nudelsuppe mit Fleischbrühe und Schweinefleisch
Noodle soup with pork

11,50 €



- T6 ก๋วยเตี๋ยวเป็ด KUEY TEOW PED¹**
Nudelsuppe mit Ente
Noodle soup with duck

18,50 €



- T7 ข้าวคลุกกะปิ KAOW KLUG GAPI^{1,2}**
Gebratener Reis mit Shrimppaste mit Mango, Chili, Grüne Bohne, Zwiebel
und süßem Schweinefleisch
Fried rice with shrim paste

17,50 €



- T8 ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระตุ๋น GUEY TEOW GAI MARA TUN¹**
Klare Nudelsuppe mit Hähnchen und Bittergurken
Noodle soup with braised chicken and bitter gourd

18,50 €

ORIGINAL THAI FOOD ตำหรับอาหารไทยแท้



T9 สุกียากี้ SUGI YAGI^{1,2,3,4}

Glasnudel als Suppe oder gebratene mit Gemüse, Fischbällchen, Shrimps und Tintenfisch

Glass noodle as soup or fried with shrimps Squid and fishballs

18,50 €



T10 ผัดกระเพราไข่ดาว PAD GRA PRAO³

Gebratenes Hähnchen- oder Schweinehackfleisch mit scharfem Basilikum, Paprika, Reis und Spiegelei

Fried minced beef-, pork-, or chicken with basil, Paprika, rice and fried eeg

Hähnchen, Schweinefleisch 16,50 €

Rindfleisch 17,50 €

Katfisch 18,50 €



T11 ส้มตำไทย SOM TAM THAI^{4,5,8}

Papayasalat mit Knoblauch, Tomaten, Bohnen, Erdnüsse Und Chilis in Zitronenfisch-Sauce

Papayasalad with garlic greenbean, tomato and chillis in lemonfishsauce

15,50 €



T12 ส้มตำปูปลาร้า SOM TAM PU PLARAA^{2,4}

Papayasalat mit eigelegtem Fisch (Stinkfisch) und Krebsen

Papayasalad with pickled crabs and sauce from fermented Fish

16,50 €



T13 ส้มตำกุ้งสด SOM TAM GUNG SOD^{2,4}

Papayasalat mit rohen Shrimps

Papayasalad with raw prawns

17,50 €



T14 ส้มตำปูม้าสด SOM TAM PUMA SOD^{2,4}

Papayasalat mit Rohen Krebsen

Papayasalad with raw crabs

18,50 €

ORIGINAL THAI FOOD ตำหรับอาหารไทยแท้



T15 ส้มตำไทยใส่ปู SOM TAM THAI SAI PU^{2,4,8}

Papayasalat mit rohen Süßwasserkrebsen

Papayasalat with raw crabs

18,50 €



T16 ปลา NIL ลุยสวน PLANIL LUI SAUN^{2,4,5}

Knusprige Telapia (ganzer Fisch) mit Ingwer, Minze, Koriander, Erdnüssen, Rotzwiebel, Zitronengras, Zitronen-Fischsauce und Zucker

Fried Fish with Ginger, minze and lemon-, fishsauce

Normal 18,50 €

Groß 21,50 €



T17 ปลา NIL แดเดี้ยว PLANIL DAED DIEW^{2,4}

Knusprige Telapia (ganzer Fisch) mit Mango, Rotzwiebel, Koriander, Zitronen-Fischsauce als Beilage

Fried fish with mango sauce

Normal 18,50 €

Groß 21,50 €



T18 ปลา NIL ราดพริกแกง PLA NIL RAD PRIG GAENG^{2,4}

Knusprige Telapia (ganzer Fisch) mit Curry, Kokosmilch, Paprika und Peperoni

Fried fish with curry sauce

Normal 18,50 €

Groß 21,50 €



T19 ลาบเป็ด LAAB PED⁴

Gehackter Entensalat mit Zitronengras, Rotzwiebel, Koriander, Fischsauce und Zitronensaft.

Chopped duck salad with lemongrass, red onion, Coriander, fishsauce and lemon juice

18,50 €



T20 ลาบหมู,เนื้อ,ไก่ LAAB HMUU⁴

Gehackter Rind-, Hähnchen- oder Schweinefleischsalat mit Zitronengras, Minze, Rotzwiebel, Koriander mit Zitronen-Fischsauce

Minced beef, pork or chicken salad with onion mint lemongrass and lemon-, fishsauce

Hähnchen, Schweinefleisch 16,50 €

Rindfleisch 17,50 €

ORIGINAL THAI FOOD ตำหรับอาหารไทยแท้

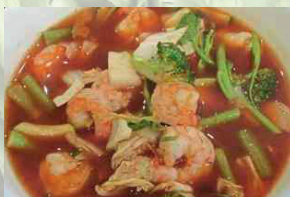


T21 ต้มยำขาหมู TOM YAM KHAHMUU

18,50 €

Zitronengrassuppe mit Schweine-Eisbein

Lemongrass soup with stewed knuckle of pork



T22 แกงส้มกุ้งผักรวม GAENG SOM GUNG PAG RUAM²

17,50 €

Country Curry mit Tamarinde, Garnelen und Gemüse (Sauer und sehr Scharf)

Spicy and sour curry with shrimps vegetable



T23 ผัดเผ็ดปลาตุ๋น PAD PHED PLADUG^{2,4}

18,50 €

Gebratener Katfisch mit Currypaste und Gemüse

Crispy fried catfish with currypaste and thai vegetable



T24 แกงไก่หน่อไม้ดอง GAENG GAI NORMAI DONG²

16,50 €

Curry Kokosmilch, Hähnchen mit eingelegte Bambus (saurer Bambus)

Red curry, coconut milk with chicken and pickles bamboo



T25 เป็ดกรอบผัดขี้เมา PHED TORD GROB KEE MAO^{2,4,6,11}

18,50 €

Gebratene Ente in Sojasauce, Austernsauce mit Paprika, Peperoni,

Thaiobergiene und grüner Pfeffer

Crispy fried duck with thai vegetable and dark sauce



T26 หมูแดดเดียว HMUU DEAD DIEW

13,50 €

Gebratenes an der Luft getrocknetes Rindernackenfleisch oder Schweinefleisch (Knusprig)

Deep fried sundried and marinated pork or beef

ORIGINAL THAI FOOD ตำหรับอาหารไทยแท้



T27 ไข่เจียว KAI JIEW³

Thai Omelett mit Zwiebel

Thai omelet with onion

Schweinefleisch + 1,50 €

Shrimps² + 2,50 €

9,50 €



T28 แกงไตปลา GAENG TEI PLA^{2,4}

scharfes Country Curry mit Fischmagen, Shrimpspaste und Kurkuma mit Bambus und grünen Bohnen

Spicy country curry, bamboo and fermented fish'stomac

16,50 €



T29 กุ้งแช่น้ำปลา GUNG CHAE NAM PLA^{2,4}

Rohe Garnelen mit scharfe Chilisauce (sehr Scharf)

Raw shrimps in fish-, chilis sauce

17,50 €



T30 ปลาสามทอด PLA SOM TORD^{1,2}

Gebratene eingelegter Fisch (sauer und salzig)

Fried fermented fish (sour and salt)

12,50 €



T31 หมูแดดเดียวผัดซีเม้า HMUU DAED DIEW PAD KEE MAO^{2,6,11}

Mariniertes Rindernackenfleisch oder Schweinefleisch gebraten in Sojasauce, Austernsauche mit Paprika, Peperoni, Thaiobergiene und grüner Pfeffer

Marinated beef neck meat or pork fried in soy sauce Oyster sauce with paprika, pepperoni, Thai mini aubergine and green pepper

17,50 €



T32 ลาบปลานิล LAAB PLANIL⁴

Knusprige Telapia (ganzer Fisch) mit Minze, Koriander, Rotzwiebel, Zitronensaft und Fischsauce (Laotische Art)

Crispy Telapia (whole fish) with mint, coriander, Red onion, lemon juice and fishsauce (Laotian style)

18,50 €

21,50 €

ORIGINAL THAI FOOD ตำหรับอาหารไทยแท้



T33 ปูผัดผงกะหรี่ PU PAD PONG GA HRI^{2,3}

Krabbe, Eier, Zwiebel, Schalotten, Peperoni und Currypulver

Crab, Eggs, onion, shallots, pepperoni and curry powder

21,50 €



T34 ปลา nil นึ่งมะนาว PLANIL NUNG MANOW⁴

Gedämpfte Telapia mit Zitronensaft und Fischsauce

Steamed Telapia with lemon juice and fish sauce

18,50 €

21,50 €



T35 ยำผักบุ้ง YAM PAG BUNG²

Wasserspinat Salat mit Garnelen und Hähnchen in Zitronensauce

Morning glory salad with shrimps and chicken in lemon sauce

18,50 €



T36 ลาบวุ้นเส้น LAAB WUN SEN²

Glasnudelsalat mit Minze, Koriander, Rotzwiebel, Garnelen, Hähnchen

Zitronensaft und Fischsauce (Laotische Art)

Glass noodle salad with mint, coriander, red onion, shrimp, chicken

Lemon juice and fish sauce (Laotian style)

17,50 €



T37 เย็นตาโฟ YEN TAFO^{1,2,4,6}

Reisenudel Suppe mit Wantan, Garnelen, Tintenfisch, Fischbällchen,

Wasser Spinat, Sojasprossen und eingelegter Tofu (Rote Suppe)

Rice glass noodle soup with wantan, prawns, squid, fish balls

morning glory , soy sprouts and tofu (red soup)

18,50 €

21,50 €

ORIGINAL THAI FOOD ตำหรับอาหารไทยแท้



T38 คำนำนันหอย KA HNA NAM MAN HOY^{2,6,11}

Gebratener Thai Broccoli Jung Blätter (Kailaan) mit Sojasauce, Austernsauce, Knoblauchs und Chili

Fried kale with soy sauce, Oyster sauce, garlic and chili

+ Hähnchen	4,0 €
+ Schweinefleisch	4,0 €
+ Schrimps ²	5,0 €
+ Ente	6,5 €
+ Rindfleisch	5,0 €

18,50 €



T39 ราดหน้า RAD HNAA

Reisnudelsuppe mit Kailaan Gemüse (Dicke Suppe)

Rice noodle soup with kale vegetables (thick soup)

+ Hähnchen	4,0 €
+ Schrimps ²	5,0 €
+ Ente	6,5 €
+ Rindfleisch	5,0 €
+ Meeresfrüchte	7,5 €

16,50 €



T40 ผัดผักบุ้งไฟแดง PAD PAK BUNG FAIDAENG^{2,6,11}

Gebratener Wasserspinat mit Sojassauce, Austernsauce, Knoblauch und Chili

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

+ Hähnchen	4,0 €
+ Schweinefleisch	4,0 €
+ Schrimps ²	6,5 €
+ Ente	6,5 €
+ Rindfleisch	5,0 €

18,50 €

ORIGINAL THAI VEGAN อาหารมังสวิรัต



T50 ผัดพริกขิงเปิดใจ PAD PRIK KING PED JE⁶

17,50 €

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

Fried curry paste, vegetable, beans, Caffi leaves with tofu duck (spicy)



T51 แกงเขียวหวานเปิดใจ GAENG KIOW WAN PED JE⁶

17,50 €

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

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



T52 แกงเผ็ดเปิดใจ GAENG PHED PED JE⁶

17,50 €

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 ผัดจับจ่ายเปิดใจ PAD JAB CHAI PED JE⁶

17,50 €

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 ผัดกระหล่ำเปิดใจ PAD GRA HLAM PED JE⁶

17,50 €

Gebratener Weißkohl, Schalotten, Tomaten in Sojasauce mit Tofu-Ente

White cabbage, shallots, tomatoes in soy sauce with tofu duck



T55 ผัดกระเพราเปิดใจ PAD GRA PAO PED JE⁶

17,50 €

Gebratene Tofu-Ente, Chili, Schalotten, grüne Bohnen, Paprika und Basilikum in Sojasauce

Fried tofu duck, chili, shallots, green beans, peppers and basil in soy sauce

GETRÄNKE DRINKS

	60 COCA-COLA ^{a,i} 0,3 L	3,80 €
	61 COCA-COLA LIGHT ^{a,h,i} 0,3 L	3,80 €
	62 COCA-COLA ZERO ^{a,i} 0,3 L	3,80 €
	63 FANTA ORANGE ^{a,c} 0,3 L	3,80 €
	64 SPRITE ^{a,c} 0,3 L	3,80 €
	65 MEZZO MIX ^{a,i} 0,3 L	3,80 €
	66 VIO BIO LIMO ORANGE ^c 0,3 L	3,50 €
	67 VIO BIO LIMO ZITRONE-LIMETTE ^c 0,3 L	3,50 €
	68 VIO BIO DARKBERRIES ^c 0,3 L	3,50 €
	69 VIO SCHORLE JOHANNISBEERE ^c 0,3 L	3,50 €
	70 APFELSAFTSCHORLE 0,3 L	3,50 €
	71 MINERALWASSER 0,25 L	3,50 €
	72 MINERALWASSER ohne Kohlensäure 0,25 L	3,50 €



GETRÄNKE DRINKS

Holunder

73 BIONADE HOLUNDER 0,33 L 3,50 €

Ingwer-Orange

74 BIONADE INGWER-ORANGE 0,33 L 3,50 €

*Zitrone-
Bergamotte*

75 BIONADE ZITRONE-BERGAMOTTE 0,33 L 3,50 €

76 OISHI GREEN TEE^h 0,5 L 4,00 €

77 THAI EISTEE mit Zitronen oder mit Milch 0,4 L 4,50 €

78 THAI EISKAFFEE 0,4 L 4,50 €

 **SINGHA BEER**

79 THAI BIER¹ 0,33 L 4,50 €

80 CHANG THAI BIER¹ 0,33 L 4,50 €

 **BECK'S**

81 PILS BECK'S PILS¹ 0,33 L 4,30 €

 **BECK'S BLUE** ALKOHOLFREI

82 BECK'S BLUE ALKOHOLFREI¹ 0,33 L 4,30 €

 **BECK'S GOLD**

83 BECK'S GOLD¹ 0,33 L 4,30 €

 **BECK'S GREEN LEMON**

84 BECK'S GREEN LEMON¹ 0,33 L 4,30 €



Franziskaner
WEISSBIER

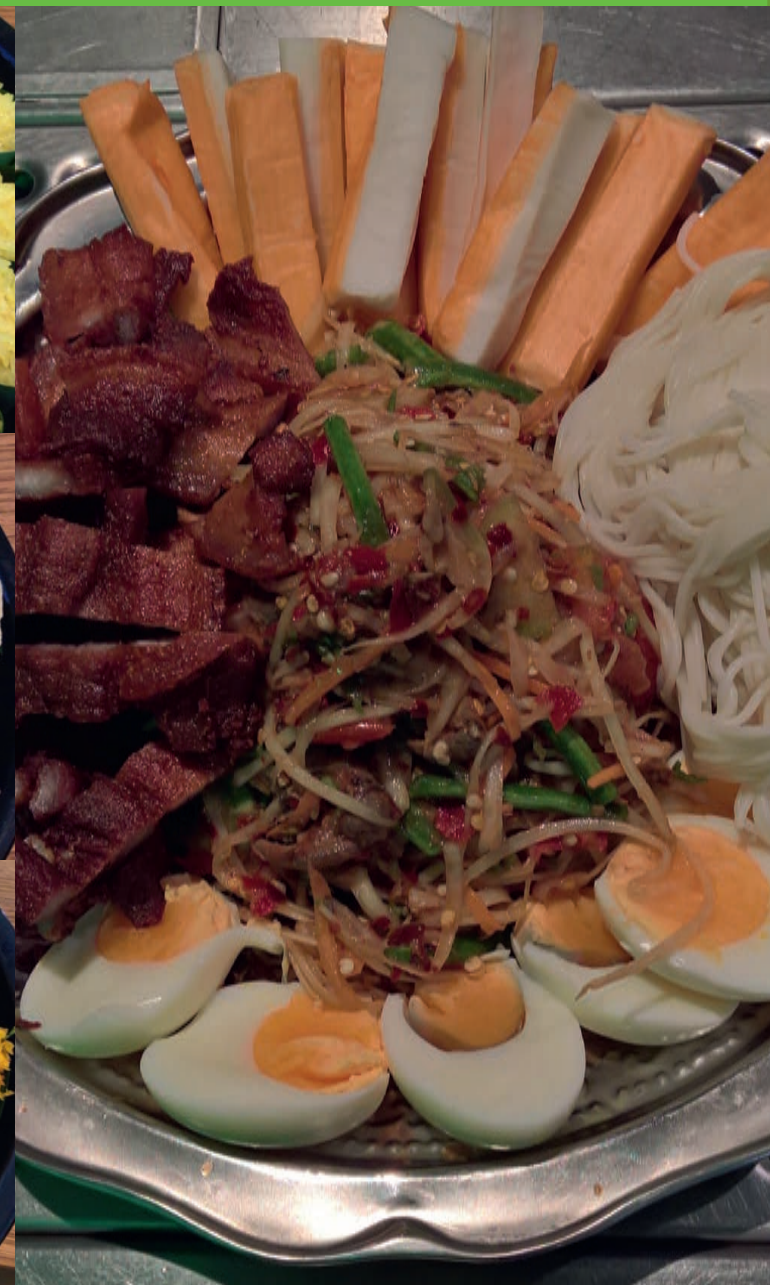
85 HEFEWEIZEN NATURTRÜB¹ 0,33 L 4,30 €

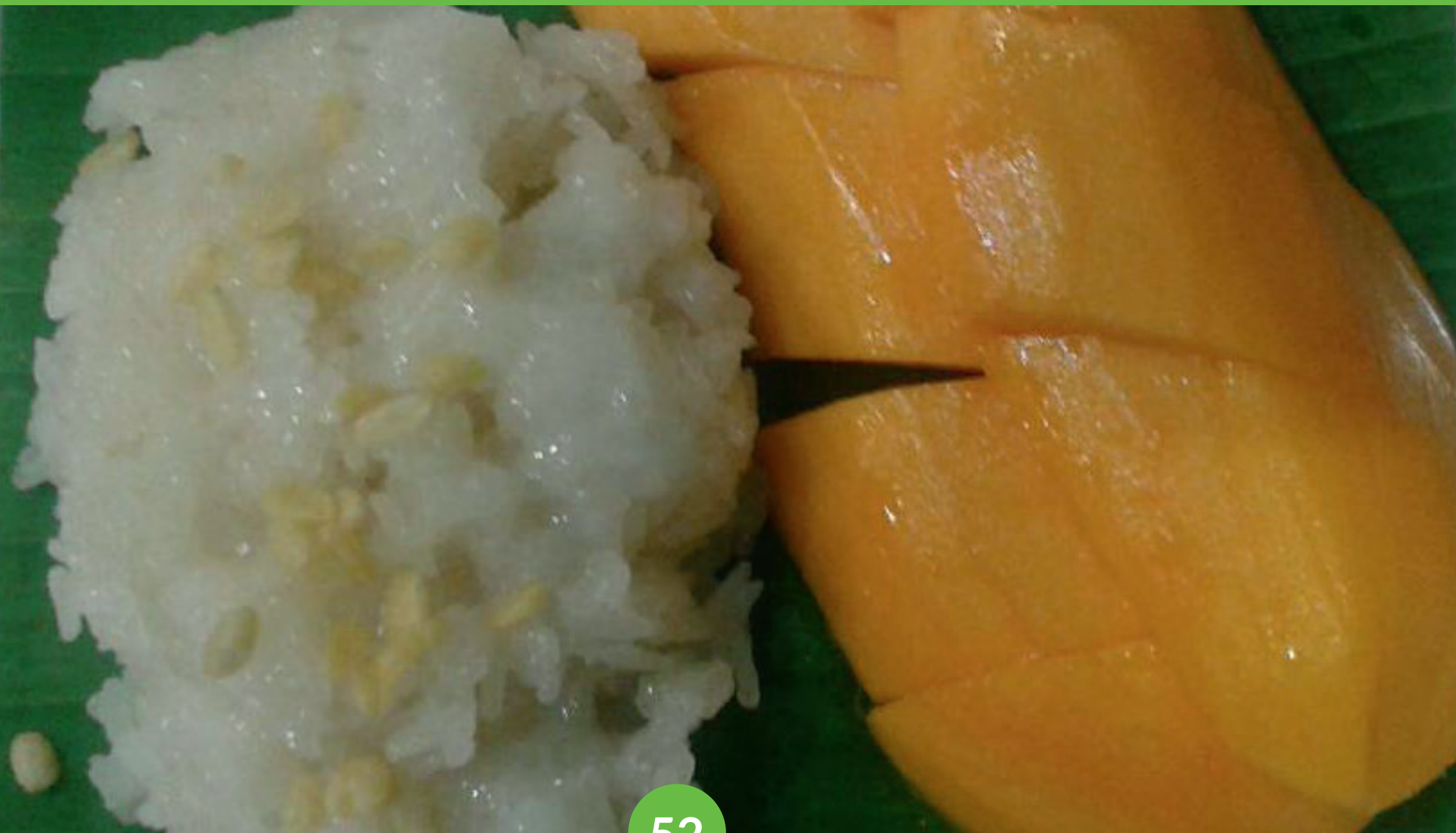


GETRÄNKE **DRINKS**

86	JASMIN TEE 0,2 L	3,00 €
87	GRÜNER TEE 0,2 L	3,00 €
88	INGWER TEE 0,2 L	3,00 €
89	WEISWEIN Deutsch, Rheinhessen Müller-Thurgau 0,2 L	4,50 €
90	ROTWEIN Fransözisch, Bordeaux, Cabarnet, Sauvignon Merlot 0,2 L	4,50 €
91	CAFFEEA	3,50 €
92	ESPRESSO	3,00 €
93	CAPPUCHINO	3,80 €
94	LATTE MACCHIATO	3,80 €
95	CHAMPAGNE Pinot Noir Meunier 0,75 L, Chardonnay 0,75 L	18,00 €
96	THAI SABEI The spirit of Thai Cocktails 0,4 L	8,50 €
97	MEHKONG Thai Whisky 0,2 cl	4,50 €

Für Catering wenden Sie sich bitte an die Geschäftsleitung





Individuelle Speisen gibt es bei uns im Restaurant Aroydee Wiesbaden.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Aroydee Original Thai Küche Wiesbaden • Flachstrasse 13 • 65197 Wiesbaden • Tel.: 0611 – 71 63 98 80

อโรยดี
AROYDEE
Original Thai Küche



Frankfurt I



Frankfurt II



Wiesbaden



Bangkok

E-Mail: info@aroydee.de - www.aroydee.de