



WILLKOMMEN BEI LAY THAI RESTAURANT & LOUNGE

Wir begrüßen Sie ganz herzlich und freuen uns, dass Sie das kulinarische Erlebnis der exotischen Küche Thailands genießen wollen. Dabei versetzen wir Sie für ein paar genüssliche Momente mit allen Sinnen nach Thailand.

WELCOME TO LAY THAI RESTAURANT & LOUNGE

We warmly welcome you and are pleased that you want to enjoy the culinary Experience of Thailand's exotic cuisine. We want to take you to Thailand for a few pleasurable moments with all your senses.

Gerne können wir auch die Schärfe von den meisten Gerichte nach ihrem Wunsch variieren.

As desired we can also vary the degree spicyness for the most dishes.

 = **Leicht Scharf** slightly spicy  = **Mittel Scharf** medium spicy  = **Sehr Scharf** very spicy

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. All prices include VAT.

Auf guten Geschmack mit Qualität kommt es an, weshalb wir kein Glutamat verwenden!
Good taste and quality matter, which is why we do not use **glutamate**!

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

Entnehmen Sie bitte die **Allergen-Tabelle** auf der **Seite 15**.

Despite careful preparation of our dishes, in addition to labeled ingredients, there may be traces of other substances used in the production process in the kitchen.

Please see the **allergen table** on page **15**.

Vorspeisen อาหารว่าง STARTERS

- 1 Poh Pier Tord** ปอเปี๊ยะทอด 9,a,e,i **6,90 €**

6 Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse dazu süß-saurer Soße
 6 Homemade spring roll with vegetables and sweet and sour sauce
- 2 Pak Tord** ผักทอด 9,a,e,i **6,90 €**

Knusprig frittiertes Gemüse- Tempura, servieren mit süß-saurer Soße
 Crispy deep-fried vegetables- tempura served with sweet and sour sauce
- 3 Knom Pang Nah Gai** ขนมหั่นไก่ 1,9,a,e,i **7,90 €**

8 Knusprige Kräuter-Hühner aufstrich auf Toast, servieren mit süß-saurer Soße
 8 Crispy fried minced chicken spread on toast with sweet and sour sauce
- 4 Sate' Gai** สะเต๊ะไก่ 4,8,11,a **7,90 €**

2 Hühnerfleischspieße mit leichter Curry-Beize dazu Erdnusssoße
 2 Chickensate with light curry pickle served with peanut sauce
- 5 Gung Sabai** กุ้งสะใบ 1,9,a,e,i **8,90 €**

4 Tigergarnelen in Knusperrollen servieren mit süß-saurer Soße
 4 Deep-fried king prawns spring rolls served with sweet and sour sauce
- 6 Tord Man Pla** ทอดมันปลา  1,2,8,9,11,a,e,i **8,90 €**

4 Frittierte Fischküchlein mit rotem Thai-Curry und Kaffir-blätter gewürzt, dazu Kross Thai-Basilikum, serviert mit süß-sauer Soße und Relish aus Gurken-Zwiebeln- Stückchen und gehackte Erdnüsse
 4 Fried fish balls with Thai red curry, Kaffir leaves, crispy sweet Thai basil served with sweet & sour sauce and relish of cucumber- onions pieces and peanuts
- 7 Tard Lay Thai** ถาดลายไทย 1,6,9,11,a,e,i **16,90 €**

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Person bestehend aus Vorspeise Nr. 1, 2, 3 und 4 serviert mit süß-sauer Soße und Erdnusssoße
 Mixed appetizer plate for 2 persons consisting of appetizer no. 1,2,3 and 4 with sweet & sour sauce and peanut sauce

Suppen ต้มยำ / ซุป SOUPS

- 10 **Tom Yam Gai** ต้มยำไก่  9 6,90 €
Säuerlich-leicht-scharfe Hühnersuppe mit Chili, Champignons, Zitronengras, Galgant, Zitronenblätter und Koriander
Slightly-spicy clear soup with chicken, chili, mushroom, lemongrass, galangal, lemon leaves and coriander
- 11 **Tom Yam Gung** ต้มยำกุ้ง  3,9 7,90 €
Weltberühmte säuerlich-leicht-scharfe Suppe mit Riesen-Garnelen, Chili, Champignons, Zitronengras, Galgant, Zitronenblätter und Koriander
Thailand's famous slightly-spicy clear soup with kingprawns, chili, mushroom, lemongrass, galangal, lemon leaves and coriander
- 12 **Tom Kha Gai** ต้มข่าไก่ 9 6,90 €
Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Champignons, Galgant und Koriander
Coconut soup with chicken, mushroom, galangal and coriander
- 13 **Tom Kha Gung** ต้มข่ากุ้ง 3,9 7,90 €
Kokossuppe mit Tiger-Garnelen, Champignons, Galgant und Koriander
Coconut soup with king prawns, mushroom, galangal and coriander
- 14 **Tom Jued Wunsen Gai** ต้มจืดวุ้นเส้นไก่ 5,9,13 6,90 €
Glasnudeln Suppe mit Hühnerfleisch, Sojasprossen, Koriander und Saisongemüse
Clear glass noodle soup with chicken, bean-Sprouts, coriander and vegetables
- 15 **Tom Jued Phak** ต้มจืดผัก 5,9 13 5,90 €
Klare Saison-Gemüsesuppe mit Sojasprossen und Koriander
Clear season vegetables soup with bean – Sprouts and coriander



Galgant galangal (Kha)

Der Echte Galgant auch Galgantwurzel, Kleiner Galgant, Galgant oder Siam-Galgant genannt, ist eine Pflanzenart, die zur Familie der [Ingwergewächse](#) gehört. Er wird als Gewürz- und Heilpflanze verwendet und ist eine von [vier ingwerartigen Pflanzen](#), die als Galgant bezeichnet werden.

Salate สลัด SALADS

- 20 Salad Lay Thai สลัดลายไทย** 1,4,5,a,e **5,90 €**
Frische Gemischter Salat mit Lay Thai Spezial Hausdressing
Mixed fresh salad with special "Lay Thai" dressing
- 21 Salad Gai Lay Thai สลัดไก่ลายไทย** 1,4,5,a,e **6,90 €**
Gebratenen Hühnerfleisch mit leichter Curry-Beize auf Frische Gemischter Salat und Lay Thai Spezial Hausdressing
Mixed fresh salad with fried curry chicken and special "Lay Thai" dressing
- 22 Yam Nuea ยำเนื้อ**  2,a **12,90 €**
Salat mit Rinderfiletstreifen, Zitronensaft, Chili, Zwiebeln und Koriander
Salad with slices beef fillet, lemon juice, chili, onions and coriander
- 23 Yam Wunsen ยำวุ้นเส้น**  2,5,a **11,90 €**
Glasnudeln Salat mit gehacktem Hühnerfleisch, Zitronensaft, Zwiebeln, Chili und Koriander
Glass noodle salad with minced chicken, lemon juice, chili, onions and coriander
- 24 Som Tam Thai ส้มตำไทย**  2,8,a **11,90 €**
Grüne Papaya Salat mit Erdnüsse, Zitronensaft, Fischsoße, Cherry-Tomaten, Bobby-Bohnen, feine Möhren und Chili
Salad with green papaya, peanuts, lemon juice, fishsauce, cherry tomatoes, fine carrot, and chilli
- 25 Som Tam Gung ส้มตำกุ้ง**  2,8,a **13,90 €**
Grüne Papaya Salat mit Tiger- Garnelen, Erdnüsse, Zitronensaft, Fischsoße, Cherry-Tomaten, Bobby-Bohnen, feine Möhren und Chili
Green Papaya salad with king prawns, peanuts, lemon juice, fishsauce, cherry tomatoes, green beans, fine carrot and chilli



Grüner green Papaya (Marakor)

In Thailand ist der Papaya Salat der beliebteste Salat überhaupt. In der thailändischen Küche wird die junge grüne Frucht verwendet, die unreif noch viele Enzyme enthält.

Gerne können Sie speziellen Wünsche auch an unsere Service Mitarbeiter wenden.

If you have special requests, you can also contact our service staff.

- 150 Khao Pad Gai Dek ข้าวผัดไก่ 1,9,14 7,90 €**
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse
 Stir-fried rice with chicken, eeg and seasonal vegetables
- 151 Guay Tiaw Pad Gai Dek ผัดก๋วยเตี๋ยวไก่ 1,9,13,14 7,90 €**
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Sojasprossen und Gemüse
 Stir-fried noodles with chicken, bean – sprouts and vegetables
- 152 Man Farank Gai Tord มันฝรั่งไก่ทอด 7,9 7,90 €**
Knusprige Hühnerbrust mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise
 Crispy chicken-breast with french fries, ketchup or mayonnaise

Extra Beilagen พิเศษ EXTRA SIDE DISHES

- 40 Khao ข้าวสวย 2,90 €**
Portion Jasmin Duft Reis
 Portion of steamed jasmine rice
- 41 Tau Huh เต้าหู้ 13 2,90 €**
Portion extra Tofu
 Portion extra Tofu
- 42 Extra Soße ซอส 1,4,6,8,9,11,a,e,i 1,90 €**
Portion süß-saurer, Erdnuss oder pikante Soße
 Extra sweet and sour sauce, peanut sauce or piquant sauce
- 43 Khao Pad ข้าวผัด 1,9 4,90 €**
Portion gebratener Reis mit Ei
 Portion of stir-fried rice with egg
- 44 Guay Tiaw Pad ก๋วยเตี๋ยวผัด 1,9 4,90 €**
Portion gebratene Gelbe Nudeln mit Ei
 Portion of stir- fried yellow noodles with egg

Gebratener Reis ข้าวผัด FRIED RICE

Khao Pad

50 Khao Pad Gai ข้าวผัดไก่ 1,9,14 15,90 €

Gebratener Jasmin Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse

Stir-fried jasmine rice with **chicken**, egg and vegetables

51 Khao Pad Gung ข้าวผัดกุ้ง 1,3,9,14 18,90 €

Gebratener Jasmin Reis mit Tiger - Garnelen, Ei und Gemüse

Stir-fried jasmine rice with **king - prawns**, egg and vegetables

Gebratene Nudeln ก๋วยเตี๋ยว FRIED NOODLES

Guay Tiaw Pad

60 Pad Thai Gai ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยไก่ 1,8,9,13,a 15,90 €

Gebratene Reissnudeln mit Hühnerfleisch, Tamarindensoße, Erdnüssen, Ei, Porree, Tofu und Sojasprossen

Stir-fried rice noodles with **chicken**, tamarind sauce, peanuts, egg, tofu, leek and bean - Sprouts

61 Pad Thai Gung ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยกุ้ง 1,3,8,9,13,a 19,90 €

Gebratene Reissnudeln mit Tiger - Garnelen, Tamarindensoße, Erdnüssen, Ei, Tofu, Porree und Sojasprossen

Stir-fried rice noodles with **king - prawns**, tamarind sauce, peanuts, egg, tofu, leek and bean - Sprouts

62 Guay Tiaw Nah Gai ก๋วยเตี๋ยวหน้าไก่กรอบ 1,9,13,14 16,90 €

Knuspriger Hühnerfilet auf Gebratene Gelbe Nudeln mit Gemüse und pikanter Soße

Crispy chicken breast on stir-fried noodles with vegetables and piquant sauce

63 Guay Tiaw Nah Ped ก๋วยเตี๋ยวหน้าเป็ดกรอบ 1,9,13,14 18,90 €

Knuspriger Entenbrust auf Gebratene Gelbe Nudeln mit Gemüse und pikanter Soße

Crispy duck breast on stir-fried noodles with vegetables and piquant sauce



Gelbe Nudeln (Yellow Noodles)

Natur Gelbe Nudeln Herkunft aus Thailand, Zutaten : Weizenmehl (95%), Salz und Kurkuma

- 70 **Gaeng Daeng Gai**   9 **15,90 €**
Hühnerfleisch in rotem Curry mit Kokos, Bambus, Thai-Aubergine, Basilikum
Chicken in red curry with coconut milk, bamboo slides and sweet Thai basil
- 71 **Gaeng Khiaw Whan Gai**   9 **15,90 €**
Hühnerfleisch in grünem Curry mit Kokos, Bambus, Thai-Aubergine, Basilikum
Chicken in green curry, coconut milk, bamboo, thai-eggplant and thai basil
- 72 **Massaman Gai**  8,9 **15,90 €**
Hühnerfleisch in Kokos-Massaman-Curry mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Möhren, Paprika und Erdnüssen, dekoriert mit Lauchzwiebeln (leicht süßlich)
Chicken in coconut-massaman-curry potatoes, onions, carrot, bell pepper, and peanuts, decorated with spring onions (slightly sweet)
- 73 **Panaeng Gai**   8,9,11 **15,90 €**
Hühnerfleisch in Kokos-Panaeng-Curry, Gemüse und Kaffir-Limettenblätter
Chicken in panaeng curry, coconut milk with Kaffir leaves and vegetables
- 74 **Gaeng Gai Mapraw Orn**   9 **16,90 €**
Hühnerfleisch in rotem Curry mit jungem Kokosnussfleisch, Paprika, Basilikum
Chicken in Thai red curry with young coconut meat, bell pepper and thai basil
- 75 **Grapao Gai**    2,9,14 **15,90 €**
Hühnerfleisch mit Frische Chili, Knoblauch, Bambusstreifen, Zwiebeln, Paprika, grüne Bohnen und Thai Basilikum
Chicken with chili, garlic, bamboo, onions, bell pepper, green beans and thai basil
- 76 **Gai Pad Pried Whan**   a,e **15,90 €**
Hühnerfleisch in süß-saurer Soße, Tomaten, Ananas, Möhren, Zwiebeln, Paprika
Chicken in sweet & sour sauce, pineapple, tomatoes, carrots, onions, bell pepper
- 77 **Gai Pad Khing**  9,14 **15,90 €**
Hühnerfleisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika in Soja- und Austernsoße
Wok-tossed chicken with ginger, onions, bell pepper in soy- and oyster sauce
- 78 **Gai Pad Med Mamuang**   9,11,14 **15,90 €**
Hühnerfleisch gebraten mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Möhren und Paprika
Wok-tossed chicken with cashew nuts, onions, carrots and bell pepper

- 80 **Gaeng Daeng Muh** **แกงแดงหมู**   9 **15,90 €**
Schweinefleisch in rotem Curry mit Kokos, Bambus, Thai-Aubergine, Basilikum
Pork in red curry, coconut milk, bamboo, thai-eggplant and sweet Thai basil
- 81 **Gaeng Khiew Whan Muh** **แกงเขียวหวานหมู**   9 **15,90 €**
Schweinefleisch in grünem Curry mit Kokos, Bambus, Thai-Aubergine, Basilikum
Pork in green curry, coconut milk, Bamboo, thai-eggplant and sweet Thai basil
- 83 **Panaeng Muh** **ผัดผงหมู**   8,9,11 **15,90 €**
Schweinefleisch in Kokos, Panaeng-Curry, Gemüse und Kaffir-Limettenblätter
Pork in panaeng curry, coconut milk with Kaffir leaves and vegetables
- 84 **Muh Pad Namman Hoy** **หมูผัดน้ำมันหอย** 9,14 **15,90 €**
Schweinefleisch in Wok gebraten mit Brokkoli, Möhren, Soja- und Austernsoße
Pork wok-tossed with broccoli, carrots in soy- and oyster sauce
- 85 **Grapao Muh** **กระเทียมหมู**    2,9,14 **15,90 €**
Schweinefleisch mit Frische Chili, Knoblauch, Bambusstreifen, Zwiebeln, Paprika, grüne Bohnen und Thai Basilikum
Pork with chili, garlic, bamboo, onions, bell pepper, green beans and thai basil
- 86 **Muh Pad Prieu Whan** **หมูผัดเปรี้ยวหวาน** a,e **15,90 €**
Schweinefleisch in süß-saurer Soße mit Ananas, Möhren, Zwiebeln und Paprika
Pork in sweet and sour sauce with pineapple, carrots, onions and bell pepper
- 87 **Muh Pad Khing** **หมูผัดขิง** 9,14 **15,90 €**
Schweinefleisch mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika in Soja- und Austern-soße
Wok-tossed pork with ginger, onions and bell pepper in soy- and oyster sauce



Kaffirblätter (Makrud) oder Zitronen-Blätter

Die Blätter der Kaffir- oder Kaffernlimette werden besonders in der südostasiatischen Küche verwendet. Die Pflanze stammt aus den tropischen Gebieten Asiens. **Kaffir-Blätter** schmecken pikant-zitronenartig, sie werden in süßen und salzigen Gerichten mitgekocht.

- 90 **Gaeng Daeng Nuea** แกงแดงเนื้อ 🌶️🌶️ 9 **17,90 €**
Rindfleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Möhren, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
Beef in red curry with coconut milk, bamboostrip, thai-eggplant and sweet basil
- 91 **Gaeng Khiew Whan Nuea** แกงเขียวหวานเนื้อ 🌶️🌶️ 9 **17,90 €**
Rindfleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Möhren, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
Beef in green curry with coconut milk, bamboo, thai-eggplant and sweet basil
- 92 **Massaman Nuea** มัสมันเนื้อ 🌶️ 8,9 **17,90 €**
Rindfleisch in Kokos-Massaman-Curry mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Möhren, Paprika und Erdnüsse, dekoriert mit Lauchzwiebeln (leicht süßlich)
Beef in coconut- massaman curry with potatoes, onions carrot, bell pepper, and peanuts, decorated with spring onions (slightly sweet)
- 93 **Panaeng Nuea** พาพะงเนื้อ 🌶️🌶️ 8,9,11 **17,90 €**
Rindfleisch in Panaeng-Curry mit Kokos, Gemüse und Kaffir-Limettenblätter
Beef in panaen curry, coconut milk with Kaffir leaves and vegetables
- 95 **Grapao Nuea** กระเพราเนื้อ 🌶️🌶️🌶️ 9,14 **17,90 €**
Rindfleisch, Chili, Knoblauch, Bambus, Zwiebeln, Paprika, grüne Bohnen, Basilikum
Beef with chili, garlic, bamboo, onions, bell pepper, green beans and Thai basil
- 96 **Nuea Pad Namman Hoy** เนื้อผัดน้ำมันหอย 9,14 **17,90 €**
Rindfleisch in Wok gebraten mit Brokkoli, Möhren in Soja- und Austern-soße
Beef wok-tossed with broccoli, carrots, soy- and oyster sauce
- 97 **Nuea Pad Khing** เนื้อผัดขิง 9,14 **17,90 €**
Rindfleisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika in Soja- und Austern-soße
Beef wok-tossed with ginger, onions and bell pepper in soy- and oyster sauce



Thai Aubergine (Ma Keua) Thai-eggplant

Die Thai Aubergine, auch Thai Eggplant genannt, wächst an einjährigen Pflanzen in subtropischen Region wie Thailand. In Thailand wird sie als Gemüse angebaut. Gekocht und roh schmecken sie leicht bitter und hat eine leichte Schärfe.

- 100 Gaeng Daeng Ped Groob** แกงแดงเป็ดกรอบ   9 **18,90 €**
Knusprige Ente auf rotem Curry mit Kokos, Bambus, Paprika, Möhren, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
 Crispy duck on red curry, coconut milk, bamboo, thai-eggplant and sweet basil
- 101 Gaeng Khiew Whan Ped** แกงเขียวหวานเป็ดกรอบ   9 **18,90 €**
Knusprige Ente auf grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Paprika, Möhren, Thai-Aubergine und Süße- Thai Basilikum
 Crispy duck on green curry, coconut milk, bell pepper, thai-eggplant, sweet basil
- 102 Gaeng Phed Ped Yang** แกงเผ็ดเป็ดย่าง   9 **18,90 €**
Entenbrust (nicht Knusprig) in roter Thai-Curry mit Kokos, Litschi und Basilikum
 Duck breast in Thai red curry and coconut milk with lychee and sweet Thai basil
- 103 Panaeng Ped Groob** พาแนงเป็ดกรอบ   8,9,11 **18,90 €**
Knusprige Entenbrust auf Kokos-Panaeng-Curry, Gemüse, Kaffir-Limettenblätter
 Crispy duck on panaeng curry with kaffir leaves and vegetables
- 104 Gaeng Mamuang Ped** แกงมะม่วงเป็ดกรอบ   8,9 **18,90 €**
Knusprige Ente auf rotem Thai-Curry mit Kokosmilch, Frische Mango, Peperoni, Gemüse und Thai Basilikum
 Crispy duck on red curry with coconut milk, fresh mango, red pepper, vegetables and sweet Thai basil
- 105 Grapao Ped Groob** กระเพราเป็ดกรอบ    9,14 **18,90 €**
Knusprige Ente mit Chili, Knoblauch, Bambus, Zwiebeln, grüne Bohnen, Basilikum
 Crispy duck with chili, garlic, bamboo, onions, green beans and sweet Thai basil
- 106 Ped Groob Prieu Whan** เป็ดกรอบเปรี้ยวหวาน a,e **18,90 €**
Knusprige Ente auf süß-saurer Soße mit Ananas, Möhren, Zwiebeln und Paprika
 Crispy duck on sweet & sour sauce with pineapple, carrots, onions and bell pepper
- 107 Ped Groob Pad Pak** เป็ดกรอบผัดผักรวมมิตร 9,13,14 **18,90 €**
Knusprige Ente auf gebratene Saisongemüse mit Austern- und Sojasoße
 Crispy duck on wok-tossed seasonal vegetables with oyster and soy sauce

Nr. 100-107 werden mit Jasmin Duft Reis serviert. No. 100-107 are served with jasmine rice

- 110 **Gaeng Daeng Gung** แกงแดงกุ้ง  9 **20,90 €**
Tigergarnelen in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Paprika, Möhren, Thai-Aubergine und Süße- Thai Basilikum
 King prawns in red curry with coconut milk, bamboo slides, bell pepper, carrot, thai-eggplant and sweet thai basil
- 111 **Gaeng Khiew Whan Gung** แกงเขียวหวานกุ้ง  9 **20,90 €**
Tigergarnelen in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Paprika, Möhren, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
 King prawns in green curry with coconut milk, bamboo slides, bell pepper, carrot, thai-eggplant and sweet thai basil
- 112 **Gung Gra Tiam** กุ้งกระเทียม  3,9,14,a,e,i **21,90 €**
Kross Tigergarnelen mit geröstetem Knoblauch auf Gemüse dazu Pikante Soße
 Crispy King prawns on vegetables with deep fried garlic and light spicy sauce
- 113 **Panaeng Gung** แกงพะงุ้ง  3,9 **20,90 €**
Tigergarnelen in Panaeng-Curry mit Kokos, Gemüse und Kaffir-Limettenblätter
 King prawns in panaeng curry with Coconut milk, Kaffir leaves and vegetables
- 114 **Gaeng Gung Maprao Orn** แกงกุ้งมะพร้าวอ่อน  9,a **21,90 €**
Tigergarnelen mit junges Kokosnussfleisch in roter Curry, Paprika, Basilikum
 King prawns with young coconut meat in red curry, bell pepper and thai basil
- 115 **Grapao Gung** กระเพรากุ้ง  2,3,14 **20,90 €**
Tigergarnelen mit Frische Chili, Knoblauch, Bambusstreifen, grüne Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum
 King prawns with fresh chili, garlic, bamboostrips, bell pepper, green beans, onions and sweet Thai basil
- 116 **Priew Whan Gung** เปรี้ยวหวานกุ้ง a,e **20,90 €**
Tigergarnelen in süß-saurer Soße mit Ananas, Möhren, Zwiebeln und Paprika
 King prawns in sweet & sour sauce with pineapple, carrots, onions and bell pepper
- 117 **Gung Pad Pak** กุ้งผัดผักรวมมิตร 3,9,13,14 **20,90 €**
Tigergarnelen in Wok gebraten mit Saisongemüse in Austern- und Sojasoße
 King prawns wok-tossed with saisonal vegetables in oyster and light soy sauce

Nr. 110-117 werden mit Jasmin Duft Reis serviert. No. 110-117 are served with jasmine rice

- 120 **Gaeng Mamuang Pla** แกงมะม่วงปลา   2,9 **19,90 €**
Lachsfilet in rotem Curry mit Kokosmilch, Frische Mango, Peperoni, Gemüse und Thai-Basilikum
 Salmon in red curry with coconut milk, fresh mango, red pepper, vegetables and sweet Thai basil
- 121 **Gaeng Khiew Whan Pla** แกงเขียวหวานปลา   2,9 **17,90 €**
Knuspriges Tilapia-filet in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Möhren, Paprika, Thai-Aubergine und Süße- Thai Basilikum
 Fish fillet in green curry with coconut milk, bamboo, thai-eggplant, sweet basil
- 122 **Priew Whan Pla** ปรี๊ยกหวานปลารอบ 2,a,e **17,90 €**
Knuspriges Fischfilet (Tilapia) in süß-saurer Soße mit Ananas, Zwiebeln, Paprika
 Crispy fisch fillet in sweet and sour sauce with pineapple, onions and bell pepper
- 123 **Panaeng Pla** พาแนงปลา   2,9 **19,90 €**
Lachsfilet in Panaeng-Curry mit Kokos, Gemüse und Kaffir-Limettenblätter
 Salmon in panaeng curry, coconut milk with vegetables and Kaffir leaves



Tilapia (Pla Tuptim) stammt ursprünglich aus dem Nilgebiet

(Süßwasser) und gehören zur Familie der Buntbarsche die mit etwa 1.000 Arten in den Gewässern der tropischen und subtropischen Gebiete von Afrika, Madagaskar, Südamerika und Asien beheimatet sind.

- 125 **Grapao Plamuek** กระป๋องปลาหมึกกรอบ    2,9,14 **18,90 €**
Knuspriger Tintenfisch mit Chili, Knoblauch, Bambus, Paprika, grüne Bohnen und Thai-Basilikum
 Crispy squid stir-fried with chilli, garlic, bamboo, bell pepper, green beans and sweet-thai basil
- 126 **Plamuek Gra Tiam** ปลาหมึกกระเทียม  9,13,14,a,e,i **18,90 €**
Knuspriger Tintenfisch mit geröstetem Knoblauch auf Gemüse und pikante Soße
 Crispy squid stir-fried with deep fried garlic on vegetables and piquant sauce

- 130 Tom Jued Phak** **ต้มจืดผัก** 5,9,13 **5,90 €**
Klare Saison-Gemüsesuppe mit Sojasprossen und Koriander
 Clear season vegetables soup with bean – Sprouts and coriander
- 131 Tom Kha Pak** **ต้มข่าผัก** 9,13 **5,90 €**
Kokossuppe mit Tamarin, Gemüse, Champignons, Galgant und Koriander
 Coconut soup with tamarind, vegetables, mushroom, galangal and coriander
- 132 Khao Pad Pak** **ข้าวผัดผัก** 1,9,14 **12,90 €**
In Wok gebratener Jasmin Reis mit Saisongemüse
 Stir-fried jasmine rice with seasonal vegetables
- 133 Guy Tiaw Pad Pak** **ก๋วยเตี๋ยวผัดผัก** 1,9,13,14 **12,90 €**
In Wok gebratene Gelbe Nudeln mit Saisongemüse und Sojasprossen
 Stir-fried yellow noodles with seasonal vegetables and bean - Sprouts
- 134 Gaeng Daeng Pak** **แกงแดงผัก**  9 **13,90 €**
Saison-Gemüse in rotem Thai-Curry mit Kokos, Thai-Aubergine, Bambusstreifen, Möhren, Paprika, Peperoni und Thai-Basilikum
 Saisonal vegetables in red curry with coconut, thai eggplant bamboo, Thai basil
- 135 Gaeng Khiew Whan Pak** **แกงเขียวหวานผัก**  9 **13,90 €**
Saison-Gemüse in grünem Thai-Curry mit Kokos, Thai-Aubergine, Bambusstreifen, Möhren, Paprika, Peperoni und Thai-Basilikum
 Seasonal vegetables in green curry, coconut, thai eggplant, bamboo, Thai basil
- 136 Priew Whan Pak** **เปรี้ยวหวานผัก** a,e **12,90 €**
In Wok gebraten Saison-Gemüse süß-sauer zubereitet mit Ananas
 Wok-tossed seasonal vegetables sweet & sour cooked with pineapple.
- 137 Pad Pak Ruam Mit** **ผัดผักรวมมิตร** 9,13,14 **12,90 €**
In Wok gebraten Saison-Gemüse und Sojasprossen mit Austern- und Sojasoße
 Wok-tossed seasonal vegetables and bean - Sprouts with oyster and soy sauce
- 138 Pad Thai Jee** **ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยเจ** 1,8,9,13,a **14,90 €**
Gebratene Reismnudeln mit Tofu, Tamarindensoße, Erdnüssen, Ei, Sojasprossen
 Stir-fried rice noodles with tofu, tamarind sauce, peanuts, egg, bean – Sprouts and leek

Nr. 134-137 werden mit Jasmin Duft Reis serviert. No. 134-137 are served with jasmine rice

- 140 Ice Cream Ruam Mit Lek ไอศกรีม รวมนิตรเล็ก** ^{1,4} **3,90 €**
2 Kugel-Eis nach Wahl garniert mit Frische Früchte und Schlagsahne
 2 Ice cream balls of your choose garnished with fruit and whipped cream
- 141 Ice Cream Ruam Mit ไอศกรีม รวมนิตร** ^{1,4} **4,90 €**
3 Kugel-Eis nach Wahl garniert mit Frische Früchte und Schlagsahne
 3 Ice cream balls of your choose garnished with fruit and whipped cream
- 142 Khao Thom Mad ข้าวต้มมัด** **4,90 €**
Klebereis gefüllt mit Taro gedämpfter in Bananenblätter (warm)
 Sticky rice with taro inside steamed in banana leaves (warm)
-  abb.143
- 143 Gluay Burd Schie กล้วยบัวชี** **4,90 €**
Bananenstückchen in leicht süßer Kokosmilch gekocht (warm)
 Fresh Banana in a light sweet cocomilk (warm)
-  abb.144
- 144 Ice Cream Rotie ไอศกรีม โรตี่** ^{1,4,a} **6,90 €**
Vanilleeis auf krossem Rotie-Blätterteig garniert mit Frische Früchte und Sahne
 Vanilla ice cream on crispy rotie pancake garnished with fruit and whipped cream



Taro (Puak)

Der **Taro** ist eine Pflanzenart in der Familie der Aronstabgewächse Geschmacklich erinnern sie an Esskastanien sowie Kartoffeln und man kann sie auch ähnlich wie Kartoffeln zubereiten. So lässt sich der **Taro** in Salzwasser kochen und eignet sich anschließend zum Rösten, Frittieren oder Backen. Die **Taro** Wurzel, nutzt man in Thailand für Taromehl und Süßspeisen.

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:
Ingredients and substances, the allergies and intolerance be can trigger:

- 1 = Eier Egg
- 2 = Fisch Fish
- 3 = Krustentiere Crustaceans
- 4 = Milch Milk
- 5 = Sellerie Celery
- 6 = Sesamsamen Sesame seeds
- 7 = Schwefeldioxid & Sulfite Sulfur dioxide & Sulphite
- 8 = Erdnüsse Peanuts
- 9 = Glutenartige Getreide Gluten -like cereals
- 10 = Lupinen Lupins
- 11 = Schalenfrüchte Nuts
- 12 = Senf Mustard
- 13 = Sojabohnen Soy beans
- 14 = Weichtiere Molluscs

Zusatzstoff Additives

- a = mit Konservierungsstoff with preservative
- b = mit Farbstoff E150d Zuckerkulör with dye E150d
- c = mit Farbstoff E330 Citronensäure with dye E330
- d = mit Farbstoff E338 Orthophosphorsäure with dye E338
- e = mit Süßstoffe E950 Acesulfam-K with dye E950
- f = mit Antioxidationsmittel E 300 L-Ascorbinsäure with antioxidant
- g = mit Säuerungsmittel with acidifiers
- h = mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle with sweetening aspartam
- i = mit Geschmacksverstärker with flavor enhancer



Rote Currypaste



Grüne Currypaste

In Thailand geht ohne Currypaste (fast) gar nichts. Sie ist ein Hauptbestandteil bei der Zubereitung sehr vieler Speisen, insbesondere der Currys natürlich.

Die rote Currypaste ist die in Thailand beliebteste Currypaste. Sie ist zwar auch scharf, aber nicht ganz so feurig wie ihr grüner Vertreter und insgesamt milder. Sie besteht aus getrockneten roten Thai-Chilis.

Die grüne Paste ist die schärfste Currypaste. Sie besteht zum großen Teil aus frischen thailändischen grünen Chilis. Sie zeichnen sich durch besonders feurige Schärfe aus.