



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,c,i **6,90 €**

6 Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse dazu süß-sauer Soße
 6 Homemade spring rolls with vegetables and sweet and sour sauce
- 2 Pak Tord แพ็กทอด** 9,a,c,i **6,90 €**

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

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

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

4 Tiger-Garnelen in Knusperrollen servieren mit süß-sauer 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,c,i **10,90 €**

4 Frittierte Fischküchlein gewürzt mit rotem Thai-Curry und Kaffirblätter, getreut mit Krosse Süße-Thai Basilikum Blätter dazu süß-sauer Soße und Relish aus Gurken, Zwiebeln mit Erdnüssen
 4 Fried fish cake flavored with red curry & Kaffir leaves, crispy sweet Thai basil served with sweet & sour sauce and cucumber, onions, peanuts relish
- 7 Tard Lay Thai ถาดลายไทย** 1,6,9,11,a,c,i **19,90 €**

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen bestehend aus Vorspeisen Nr. 1,2,3 (je 4 Stk.) und 4 (2 Stk.) serviert mit süß-sauer Soße und Erdnusssoße
 Mixed appetizer plate for 2 persons consisting of appetizer no. 1,2,3 (4 pieces) and no. 4 (2 pieces) served with sweet & sour sauce and peanut sauce

Suppen ต้มยำ / ซุป SOUPS

- 10 Tom Yam Gai ต้มยำไก่  9 7,90 €
Säuerlich leicht scharfe Hühnersuppe mit Chili, Champignons, Zitronengras, Galgant, Kaffir-Limetten Blätter und Koriander
 Slightly spicy clear soup with chicken, chili, mushroom, lemongrass, galangal, Kaffir leaves and coriander
- 11 Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง  3,9 8,90 €
Weltberühmte säuerlich leicht scharfe Suppe mit Tiger Garnelen, Chili, Zitronengras, Champignons, Galgant, Kaffir-Limetten Blätter und Koriander
 Thailand's famous slightly spicy clear soup with **king prawns**, chili, mushroom, lemongrass, galangal, Kaffir leaves and coriander
- 12 Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ 9 7,90 €
Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Champignons, Galgant und Koriander
 Coconut soup with chicken, mushroom, galangal and coriander
- 13 Tom Kha Gung ต้มข่ากุ้ง 3,9 8,90 €
Kokossuppe mit Tiger Garnelen, Champignons, Galgant und Koriander
 Coconut soup with **king prawns**, mushroom, galangal, coriander
- 14 Tom Jued Wunsen Gai ต้มจืดวุ้นเส้นไก่ 5,9 7,90 €
Glasnudeln Suppe mit Hühnerfleisch, Sellerie, Koriander und Saisongemüse
 Clear glass noodle soup with chicken, celery, coriander and vegetables
- 15 Tom Jued Phak ต้มจืดผัก 5,9 6,90 €
Klare Saisongemüse Suppe mit Sellerie, Lauchzwiebeln und Koriander
 Clear season vegetables soup with celery, spring onions 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 สลัด ลายไทย** 1,4,5,a,c **6,90 €**
Frische Gemischter Salat mit Lay Thai Spezial Hausdressing
Mixed fresh salad with special "Lay Thai" dressing
- 21 **Salad Gai Lay Thai สลัดไก่ ลายไทย** 1,4,5,a,c **8,90 €**
Gebratenen Hühnerfleisch mit Leichter Curry-Beizer 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 **14,90 €**
Salat aus Rindfleisch, Zitronensaft, Chili, Roter Zwiebeln, Gurken, Koriander
Salad with slices beef, lemon juice, chili, red onions, cucumber and coriander
- 23 **Yam Wunsen ยำวุ้นเส้น** 2,5,8,a **13,90 €**
Glasnudeln Salat mit gehacktem Hühnerfleisch, Zitronensaft, Zwiebeln, Chili, Erdnüsse und Koriander
Glass noodle salad, minced chicken, lemon juice chili, onions, peanuts, coriander
- 24 **Som Tam Thai ส้มตำไทย** 2,8,a **13,90 €**
Grüne Papaya Salat mit Erdnüsse, Zitronensaft, Fisch soße, Cherry-Tomaten, Bobby Bohnen, feine Möhren und Chili
Salad with green papaya, peanuts, lemon juice, fish sauce, cherry tomatoes, fine carrot and chili
- 25 **Som Tam Gung ส้มตำกุ้ง** 2,8,a **15,90 €**
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, fish sauce, cherry tomatoes, green beans, fine carrot and chili



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.

Kinder Menü เมนูสำหรับเด็ก KIDS MENU

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

*Nr. 150-152 nur für Kinder bis 10 Jahre alt. *No. 150-152 is only for Kids to 10 years old

Extra Beilagen พิเศษ EXTRA SIDE DISHES

- 40 Khao ข้าวสวย 3,90 €
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 2,00 €
Portion süß-saurer, Erdnuss oder pikante Soße
Extra sweet and sour sauce, peanut sauce or piquant sauce
- 43 Khao Pad ข้าวผัด 1,9 5,90 €
Portion gebratener Reis mit Ei
Portion of stir-fried rice or fried noodles with egg
- 44 Guay Tiaw Pad ก๋วยเตี๋ยวผัด 1,9 5,90 €
Portion gebratene Gelbe Nudeln mit Ei
Portion of stir-fried yellow noodles with egg

50 Khao Pad Gai ข้าวผัดไก่ 1,9,14 **17,90 €**

Gebratener Jasmin Reis mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse, garniert mit Koriander
Stir-fried jasmine rice with **chicken**, egg, vegetables, garnished with coriander

51 Khao Pad Gung ข้าวผัดกุ้ง 1,3,9,14 **20,90 €**

Gebratener Jasmin Reis mit Tiger Garnelen, Ei, Gemüse, garniert mit Koriander
Stir-fried jasmine rice with **king prawns**, egg, vegetables, garnished coriander

Gebratene Nudeln ก๋วยเตี๋ยว FRIED NOODLES **Guay Tiaw Pad****60 Pad Thai Gai ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยไก่** 1,8,9,13,a **17,90 €**

Gebratene Reissnudeln mit Hühnerfleisch, Tamarindensaft, Erdnüssen, Ei, Porree, Tofu und Sojasprossen garniert mit Koriander und Limetten
Stir-fried rice noodles with **chicken**, tamarind juice, peanuts, egg, tofu, leeks and bean – Sprouts, garnished with coriander and lime

61 Pad Thai Gung ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยกุ้ง 1,3,8,9,13,a **20,90 €**

Gebratene Reissnudeln mit Tiger - Garnelen, Tamarindensaft, Erdnüssen, Ei, Porree, Tofu und Sojasprossen garniert mit Koriander und Limetten
Stir-fried rice noodles with **king prawns**, tamarind juice, peanuts, egg, tofu, leeks and bean – Sprouts, garnished with coriander and lime

62 Guay Tiaw Nah Gai ก๋วยเตี๋ยวหน้าไก่กรอบ 1,9,13,14 **18,90 €**

Knuspriger Hühnerfilet auf Gebratene Gelbe Nudeln, Gemüse und pikanter Soße
Crispy chicken breast on stir-fried yellow noodles, vegetables, piquant sauce

63 Guay Tiaw Nah Ped ก๋วยเตี๋ยวหน้าเป็ดกรอบ 1,9,13,14 **20,90 €**

Knuspriger Entenbrust auf Gebratene Gelbe Nudeln, Gemüse und pikanter Soße
Crispy duck breast on stir-fried yellow noodles, vegetables, piquant sauce

**Tamarinde**

Tamarinden sind die Früchte bzw. Hülsen – oft „Schoten“ genannt – die in der indischen oder thailändischen Küche Verwendung finden. Tamarindensaft wird aus Getrocknetem oder frischem Fruchtmarm hergestellt.

**Gelbe Nudeln**
(Yellow Noodles)

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

- 70 **Gaeng Daeng Gai** แกงแดงไก่ 9 🌶️🌶️ 17,90 €
Hühnerfleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
Chicken in coconut-red-curry with bamboo, bell pepper, thai-eggplant, basil
- 71 **Gaeng Khiaw Whan Gai** แกงเขียวหวานไก่ 9 🌶️🌶️ 17,90 €
Hühnerfleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
Chicken in coconut-green-curry with bamboo, bell pepper, thai-eggplant, basil
- 72 **Massaman Gai** มัสมันไก่ 8,9 🌶️ 17,90 €
Hühnerfleisch in Kokosmilch-Massaman-Curry mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln Möhren, Paprika und Erdnüsse, dekoriert mit Lauchzwiebeln (leicht süßlich)
Chicken in coconut-massaman-curry with potatoes, onions, carrot, bell pepper, and peanuts, decorated with spring onions (slightly sweet)
- 73 **Panaeng Gai** พาแนงไก่ 8,9,11 🌶️🌶️ 17,90 €
Hühnerfleisch in Cremige Kokosmilch-Panaeng Curry mit Paprika, Pepperoni Grüne Bohnen und feine Kaffir-Limettenblätter
Chicken in coconut-panaeng-curry with bell pepper, green beans, Kaffir leaves
- 74 **Gaeng Gai Mapraw Orn** แกงไก่มะพร้าวอ่อน 9 🌶️🌶️ 18,90 €
Hühnerfleisch in rotem Curry mit jungem Kokosnussfleisch, Paprika, Basilikum
Chicken in red curry with young coconut meat, bell pepper and thai basil
- 75 **Grapao Gai** กระเพราไก่ 2,9,14 🌶️🌶️🌶️ 17,90 €
Hühnerfleisch mit Frische Chili, Knoblauch, Bambusstreifen, Zwiebeln, Paprika, Bobby Bohnen und Basilikum (Zubereitung nach Original Thai-Style gerne auf Anfrage)
Chicken with chili, garlic, bamboo, onions, bell pepper, green beans and basil
- 76 **Gai Pad Prieu Whan** ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน a,e 17,90 €
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** ไก่ผัดขิง 9,14 17,90 €
Hühnerfleisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika in Austern- und Sojasoße
Wok-tossed chicken with ginger, onions, bell pepper in soy – and oyster sauce
- 78 **Gai Pad Med Mamuang** ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 9,11,14 17,90 €
Hühnerfleisch gebraten mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Möhren und Paprika
Wok-tossed chicken with cashew nuts, carrots, onions and bell pepper

- 80 **Gaeng Daeng Muh** **แกงแดงหมู**  9 **17,90 €**
Schweinefleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
Pork in coconut-red-curry with bamboo, bell pepper, thai-eggplant and basil
- 81 **Gaeng Khiew Whan Muh** **แกงเขียวหวานหมู**  9 **17,90 €**
Schweinefleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
Pork in coconut-green-curry with bamboo, bell pepper, thai-eggplant and basil
- 83 **Panaeng Muh** **พะแนงหมู**  8,9,11 **17,90 €**
Schweinefleisch in Kräftige Kokosmilch-Panaeng Curry mit Paprika, Pepperoni Grüne Bohnen und feine Kaffir-Limettenblätter
Pork in coconut-panaeng-curry with bell pepper, green beans and Kaffir leaves
- 84 **Muh Pad Namman Hoy** **หมูผัดน้ำมันหอย** 9,14,i **17,90 €**
Schweinefleisch in Wok gebraten mit Brokkoli, Möhren in Soja- und Austernsoße
Pork wok-tossed with broccoli, carrots in soy- and oyster sauce
- 85 **Grapao Muh** **กระป๋องหมู**  2,9,14 **17,90 €**
Schweinefleisch mit Frische Chili, Knoblauch, Bambusstreifen, Zwiebeln, Paprika, Bobby Bohnen und Basilikum (Zubereitung nach Original Thai-Style gerne auf Anfrage)
Pork with fresh chili & garlic, bamboo, onions, bell pepper, green beans, basil
- 86 **Muh Pad Pried Whan** **หมูผัดเปรี้ยวหวาน** a,i **17,90 €**
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,i **17,90 €**
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 **19,90 €**
Rindfleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
Beef in coconut-red-curry with bamboo, bell pepper, thai-eggplant and basil
- 91 **Gaeng Khiew Whan Nuea** แกงเขียวหวานเนื้อ  9 **19,90 €**
Rindfleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
Beef in coconut-green-curry with bamboo, bell pepper, thai-eggplant, basil
- 92 **Massaman Nuea** มัสมันเนื้อ  8,9 **19,90 €**
Rindfleisch in Kokosmilch-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 **19,90 €**
Rindfleisch in Kräftige Kokosmilch-Panaeng-Curry mit Paprika, Grüne Bohnen, Pepperoni und feine Kaffir-Limettenblätter
Beef in coconut-panaeng-curry with bell pepper, green beans and Kaffir leaves
- 95 **Grapao Nuea** กระเพราเนื้อ  9,14 **19,90 €**
Rindfleisch mit Frische Chili, Knoblauch, Bambusstreifen, Zwiebeln, Paprika, Bobby Bohnen und Basilikum (Zubereitung nach Original Thai-Style gerne auf Anfrage)
Beef with fresh chili & garlic, bamboo, onions, bell pepper, green beans, basil
- 96 **Nuea Pad Namman Hoy** เนื้อผัดน้ำมันหอย 9,14 **19,90 €**
Rindfleisch in Wok gebraten mit Brokkoli, Möhren in Soja- und Austernsoße
Beef wok-tossed with broccoli, carrots in soy- and oyster sauce
- 97 **Nuea Pad Khing** เนื้อผัดขิง 9,14 **19,90 €**
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 **20,90 €**
Knusprige Ente auf rotem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
 Crispy duck on coconut-red-curry, bamboo, bell pepper, thai-eggplant, basil
- 101 Gaeng Khiew Whan Ped** **แกงเขียวหวานเป็ดกรอบ**   9 **20,90 €**
Knusprige Ente auf grünem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
 Crispy duck on coconut-green-curry bamboo, bell pepper, thai-eggplant, basil
- 102 Gaeng Phed Ped Yang** (nicht Knusprig) **แกงเผ็ดเป็ดย่าง**   9 **20,90 €**
Gegrillte Entenbrust in roter Curry, Kokosmilch, Paprika, Litschis und Basilikum
 Grilled duck in red curry, coconut milk, bell pepper, lychee and sweet thai basil
- 103 Panaeng Ped Groob** **พแนงเป็ดกรอบ**   8,9,11 **20,90 €**
Knusprige Entenbrust auf Kräftige Kokosmilch-Panaeng-Curry mit Paprika, Pepperoni, Bobby Bohnen und feine Kaffir-Limettenblätter
 Crispy duck on coconut-panaeng-curry with kaffir leaves and vegetables
- 104 Gaeng Mamuang Ped** **แกงมะม่วงเป็ดกรอบ**   8,9 **20,90 €**
Knusprige Ente auf rotem Thai-Curry mit Kokosmilch, Frische Mango, Peperoni, Paprika und süße- Thai Basilikum
 Crispy duck on red curry, coconut milk, fresh mango, red pepper and thai basil
- 105 Grapao Ped Groob** **กระเพราเป็ดกรอบ**    9,14 **20,90 €**
Knusprige Ente auf Frische Chili, Knoblauch, Bambusstreifen, Zwiebeln, Paprika, Bobby Bohnen und Basilikum
 Crispy duck with chili, garlic, bamboo, onions, bell pepper, green beans, basil
- 106 Ped Groob Prieu Whan** **เป็ดกรอบเปรี้ยวหวาน** a,e,9 **20,90 €**
Knusprige Ente auf süß-saurer Soße mit Ananas, Möhren, Zwiebeln und Paprika
 Crispy duck on sweet & sour sauce with pineapple, carrots, onions, bell pepper
- 107 Ped Groob Pad Pak** **เป็ดกรอบผัดผักรวมมิตร** 9,14. **20,90 €**
Knusprige Ente auf Wok gebratene Saisongemüse mit Soja- und Austernsoße
 Crispy duck on wok-tossed saisonal vegetables with soy- and oyster sauce

- 110 **Gaeng Daeng Gung** แกงแดงกุ้ง   9 **22,90 €**
Tiger Garnelen in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
 King prawns in coconut-red-curry, bamboo, bell pepper, thai-eggplant, basil
- 111 **Gaeng Khiew Whan Gung** แกงเขียวหวานกุ้ง   9 **22,90 €**
Tigergarnelen in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
 King prawns in coconut-green-curry, bamboo, bell pepper, thai-eggplant, basil
- 112 **Gung Gra Tiam** กุ้งกระเทียม 3,9,14 **23,90 €**
Tigergarnelen mit geröstetem Knoblauch auf Gemüse dazu Pikante Soße
 King prawns with deep fried garlic on vegetables and light spicy sauce
- 113 **Panaeng Gung** แพนงกุ้ง   3,8,9 **22,90 €**
Tiger-Garnelen in Kräftige Kokosmilch-Panaeng Curry mit Paprika, Pepperoni Bobby Bohnen und feine Kaffir-Limettenblätter
 King prawns in panaeng curry with Coconut milk, Kaffir leaves and vegetables
- 114 **Gaeng Gung Maprao Orn** แกงกุ้งมะพร้าวอ่อน   9,a **23,90 €**
Tiger-Garnelen in roter Curry mit junges Kokosnussfleisch, Paprika, Basilikum
 King prawns in red curry with young coconut meat, bell pepper and thai basil
- 115 **Grapao Gung** กระเพรากุ้ง    2,3,9,14 **22,90 €**
Tiger-Garnelen mit Frische Chili, Knoblauch, Bambusstreifen, Zwiebeln, Paprika, Bobby Bohnen und Basilikum
 King prawns with chili, garlic, bamboo, onions, bell pepper, green beans, basil
- 116 **Priew Whan Gung** เปรี้ยวหวานกุ้ง a,i **22,90 €**
Tigergarnelen in süß-saurer Soße mit Ananas, Möhren, Zwiebeln und Paprika
 King prawns in sweet & sour sauce with pineapple, carrots, onions, bell pepper
- 117 **Gung Pad Pak** กุ้งผัดผักรวมมิตร 3,9,14 **22,90 €**
Tigergarnelen mit Wok gebratene Saisongemüse in Soja- und Austernsoße
 King prawns wok-tossed with saisonal vegetables in soy- and oyster sauce

- 120 **Gaeng Mamuang Pla** **แกงมะม่วงปลาซอลมอน**  2,9 **22,90 €**
Lachsfilet in rotem Curry mit Kokosmilch, Frische Mango, Peperoni, Paprika und süße- Thai Basilikum
 Salmon in red curry with coconut milk, fresh mango and sweet Thai basil
- 121 **Gaeng Khiew Whan Pla** **แกงเขียวหวานปลา**  2,9 **19,90 €**
Knuspriges Fischfilet (Pangasius) auf grünem Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, Thai-Aubergine und Süße-Thai Basilikum
 Crispy fish fillet on coconut-green-curry, bamboo, bell pepper, thai-eggplant, basil
- 122 **Priew Whan Pla** **เปรี้ยวหวานปลากรอบ** (Pangasius) 2,a,i **19,90 €**
Knuspriges Fischfilet in süß-saurer Soße mit Ananas, Möhren, Zwiebeln, Paprika
 Crispy fish fillet on sweet and sour sauce with pineapple, onions and bell pepper
- 123 **Panaeng Pla** **พแนงปลาซอลมอน**  2,8,9 **22,90 €**
Lachsfilet auf Kräftige Kokos-Panaeng-Curry mit Paprika, Bobby Bohnen, Pepperoni und feine Kaffir-Limettenblätter
 Salmon in panaeng curry, coconut milk with fine Kaffir leaves and vegetables



Pangasius (Pla Sawaiv)

Der Pangasius ist ein Süßwasserfisch aus der Familie der Haiwelse oder Schlankwelse, der die Flusssysteme des Mekhong und Mae Nam Chao Phraya in Thailand besiedelt.

Tintenfisch ปลาหมึก SQUID Tintenfischfleisch/Tuben

Plamuek

- 125 **Grapao Plamuek** **กระป๋องปลาหมึกกรอบ**  2,9,14 **19,90 €**
Knuspriger Tintenfisch mit frische Chili, Knoblauch, Bambus, Paprika, Zwiebeln, Bobby Bohnen und Basilikum
 Crispy squid stir-fried with fresh chili & garlic, bamboo, onions, bell pepper, green beans and basil
- 126 **Plamuek Gra Tiam** **ปลาหมึกกระเทียม** 9,14 **19,90 €**
Knuspriger Tintenfisch mit geröstetem Knoblauch auf Gemüse und pikante Soße
 Crispy squid stir-fried with deep fried garlic on vegetables and piquant sauce

Nr. 70-126 werden mit Jasmin Duft Reis serviert.

No. 70-126 are served with jasmine rice

- 130 Tom Jued Phak** ต้มจืดผัก ^{5,9} **6,90 €**
Klare Saison-Gemüsesuppe mit Sojasprossen und Koriander
 Clear season vegetables soup with beans sprouts and coriander
- 131 Tom Kha Pak** ต้มข่าผัก **6,90 €**
Kokossuppe mit Tamarindensaft, Gemüse, Champignons, Galgant und Koriander
 Coconut soup with tamarind, vegetables, mushroom, galangal and coriander
- 132 Khao Pad Pak** ข้าวผัดผัก ^{1,9,14} **15,90 €**
In Wok gebratener Jasmin Reis mit Ei, Sojasoße und Saisongemüse
 Stir-fried jasmine rice with egg, soy sauce and seasonal vegetables
- 133 Guy Tiaw Pad Pak** ก๋วยเตี๋ยวผัดผัก ^{1,9,13,14} **15,90 €**
In Wok gebratene Gelbe Nudeln mit Ei, Sojasoße und Saisongemüse
 Stir-fried noodles with egg, soy sauce and seasonal vegetables
- 134 Gaeng Daeng Pak** แกงแดงผัก  ⁹ **15,90 €**
Saisongemüse in rotem Curry, Kokosmilch, Bambus, Paprika, Thai-Basilikum
 Seasonal vegetables in coconut-red-curry with bamboo, bell pepper, thai basil
- 135 Gaeng Khiew Whan Pak** แกงเขียวหวานผัก  ⁹ **15,90 €**
Saisongemüse in grünem Curry, Kokosmilch, Bambus, Paprika, Thai-Basilikum
 Seasonal vegetables in coconut-green-curry, bamboo, bell pepper, thai basil
- 136 Priew Whan Pak**เปรี้ยวหวานผัก ^{a,i} **14,90 €**
Saisongemüse süß-sauer zubereitet mit Ananas und Paprika
 Seasonal vegetables sweet & sour cooked with pineapple and bell pepper
- 137 Pad Pak Ruam Mit** ผัดผักรวมมิตร ^{9,14} **14,90 €**
Saisongemüse in Wok gebraten mit Austern- und Sojasoße
 Wok-tossed seasonal vegetables with oyster and soy sauce
- 138 Pad Thai Jee** ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยเจ ^{1,8,9,13,a} **16,90 €**
Gebratene Reisnudeln mit Tofu, Tamarindensaft, Erdnüssen, Ei, Sojasprossen, Porree, garniert mit Koriander und Limetten
 Stir-fried rice noodles with **Tofu**, tamarind juice, peanuts, egg, leeks and bean – Sprouts, garnished with coriander and lime

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

- 140 Ice Cream Ruam Mit Lek ไอศกรีม รววมิตรเล็ก** 1,4 **4,90 €**
2 Kugel-Eis nach Wahl mit Schlagsahne
 2 Ice cream balls of your choose garnished with whipped cream
- 141 Ice Cream Ruam Mit ไอศกรีม รววมิตร** 1,4 **5,90 €**
3 Kugel-Eis nach Wahl mit Schlagsahne
 3 Ice cream balls of your choose with whipped cream
- 142 Khao Thom Mad ข้าวต้มมัด** **5,90 €**
Klebereis gefüllt mit Taro gedämpfter in Bananenblätter (warm)
 Sticky rice with taro inside steamed in banana leaves (warm)
- 
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.
- 143 Gluay Burd Schie กล้วยบัวชี** **6,90 €**
Bananenstückchen in leicht süßer Kokosmilch gekocht (warm)
 Fresh Banana in a light sweet coconut milk (warm)
- 144 Ice Cream Rotie ไอศกรีม โรตี่** 1,4,9a **7,90 €**
Vanilleeis auf krossem Rotie-Blätterteig garniert mit Sahne
 Vanilla ice cream on crispy rotie pancake and whipped cream
- 145 Khao Niew Mamuang ข้าวเหนียวมะม่วง** 1,4,a **8,90 €**
Klebereis mit Kokosmilch und frische Reife Mango (Saison bedingt)
 Sticky rice with coconut milk and ripe mango (only Seasonal)



abb. 143



abb. 144



abb. 145

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.