

Sawadee und Herzlich Willkommen

Im Thai-Restaurant Bangkok

Lieber Gast,

Wir begrüßen Sie ganz herzlich und freuen uns, dass Sie das kulinarische Erlebnis der exotischen Küche Südostasiens genießen wollen. Entfliehen Sie für eine Weile dem Stress des Alltags. Nehmen Sie sich Zeit und entspannen Sie sich bei einem Aperitif oder Cocktail, von meisterlicher Hand zubereitet.

Die thailändische Küche ist äußerst würzig. Bitte lassen Sie uns wissen, ob Sie es mehr oder weniger pikant wünschen. Unser Personal berät Sie gerne.

Der Reis, den wir Ihnen servieren, ist original aus Thailand importiert. Er ist bekannt unter dem Namen „Jasmin-Reis“, ein Reis, der absoluten Spitzenklasse. Desgleichen führen wir Kräuter und Frischgemüse aus Thailand-Importen. Wir möchten darauf hinweisen, dass manche Speisen Monosodium Glutamat, einen Würzzusatz bzw. Geschmacksverstärker, enthalten. Wenn Sie dies nicht möchten sagen Sie dies einfach bei Ihrer Bestellung der Bedienung.

Die verwendeten Originalgewürze (Import) werden frisch gestampft dem Essen beigegeben. Jedes Gericht wird individuell für Sie zubereitet. Deshalb bitten wir Sie um Verständnis, falls Sie etwas länger warten müssen. Ein umso größerer kulinarischer Genuss wird Sie dafür entschädigen

Ihr Bangkok-Team

SUPPEN

- S.1 **DOMM YAM GUNG (scharf)** ^{5,6,c} € 7,60
Pikante, scharfe Suppe mit Krabben, frischen Champignons, Citrusblättern, Zitronengras, frischem Zitronensaft und Chili
- S.2 **DOMM YAM GAI (scharf)** ^{5,6} € 7,20
Pikante, scharfe Suppe mit Hühnerfleisch, frischen Champignons, Citrusblättern, Zitronengras, frischem Zitronensaft und Chili
- S.3 **DOMM KHA GUNG (scharf)** ^{5,6,c} € 8,50
Herzhafte Suppe mit Krabben, Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili
- S.4 **DOMM KHA GAI (scharf)** ^{5,6} € 7,70
Pikante, scharfe Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili
- S.5 **DOM KHA HED (scharf)** ^{5,6} € 7,50
Pikante, scharfe Suppe mit Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili
- S.6 **GAENG DJÜT WUNSEN** ^{5,6,e} € 6,50
Glasnudel-Suppe mit Morcheln und Hühnerhackfleisch
- S.7 **KHAO DOMM GUNG** ^{5,6,c,e} € 7,20
Reissuppe mit Garnelen, Ingwer und Kräuter

VORSPEISEN

- V.1 GIAU TORO** ^{1,2,5} € 6,70
Knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit gehacktem Hühnchenfleisch
- V.3 GAI SATEE** ^{5,8,n} € 9,20
Gegrillte Hühnerfleisch – Spieße eingelegt in eigens hergestellter Marinade mit selbstgemachter thailändischer Erdnuß-Kokosnußrahmsoße und süß-saurem Gurkenscheibenpickel
- V.4 POPIA TORO** ^{1,2,5} € 7,20
Frittierte Frühlingsrollen, selbst gerollt, gefüllt mit frischem Gemüse und Glasnudelfüllung, mit einer selbstgemachten süß-sauren Soße
- V.6 GUNG TSCHUB BÄNG TORO** ^c € 11,00
Panierte Garnelen mit selbstgemachter süß-sauer Soße
- V.8 SOM TAM THAI (etwas scharf bis sehr scharf)** ^{5,6,n} € 8,80
Grüne Papaya mit Tomaten, grünen Bohnen, Karotten und Erdnüssen als Salat angerichtet. Spezialität der thailändischen Küche.
- V.9 YAM WUNSEN (scharf)** ^{5,b,c,e,n} € 9,70
Glasnudeln mit Hühnchenhackfleisch, Chili, Zwiebeln, Tomaten frischen Thai Kräutern und Morcheln als Salat angerichtet
- V.10 YAM NUFA (scharf)** ^{5,b,c,e,n} € 11,50
Rindfleischscheibchen mit Chili, Zwiebeln, Gurken- und Tomatenscheiben als Salat angerichtet
- V.13 PLAA GUNG (scharf)** ^{5,b,c} € 11,50
Krabben mit roten Zwiebeln, Zitronengras, Zitronenblättern, Thai-Basilikum, Chili und Koriander als Salat angerichtet. Ein Highlight der thailändischen Küche
- V.14 LAAB (scharf bis extra scharf)** ^{5,b,c} € 11,50
Gehacktes Rindfleisch oder Hühnerfleisch (nach Wahl) mit getrocknetem Chili, gerösteten Reiskörnern, Minzblättern und thailändischen Gewürzen als Salat angerichtet. Dies ist das feurigste Gericht der Thai-Küche.

HAUPTGERICHTE

Hühnerfleisch

- H.1 GAENG MASSAMAN GAI (scharf)** ^{2,5,f,n} € 18,50
Hühnerfleisch in spezieller Currymischung mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Erdnüssen in Kokosnussrahmsauce gekocht
- H.2 PHA NAENG GAI (scharf)** ^{2,5,f,n} € 18,50
Hühnerfleisch in einer Pha Naeng Curry-Kokosnussrahmsauce mit Paprika, Erdnüssen und Citrusblättern
- H.3 GAENG PHED GAI NORMAI (scharf)** ^{2,5,f} € 18,50
Hühnerfleisch mit roter Currypaste, Kokosnussrahmsauce, Bambusstreifen, Paprika und frischen thailändischen Basilikumblättern
- H.4 GAENG KHIAU WAAN GAI (scharf)** ^{2,5,f} € 18,50
Hühnerfleisch in einer grünen Curry-Kokosnussrahmsauce mit Bambusstreifen, Thai Auberginen, Paprika und frischen thailändischen Basilikumblättern
- H.5 GAI PHAD KHING** ^{1,2,5,6,l,m} € 18,00
Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Thai-Morcheln, Paprika und feingeschnittenem Ingwer
- H.6 GAI PHAD PHAK RUAMMIT** ^{1,2,5,6,g,l,m} € 18,00
Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison
- H.8 GAI PHAD BAI KAPROW (sehr scharf)** ^{1,2,5,6,g,l,m} € 18,50
Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, frischem Knoblauch und Kaprow Basilikum

Extra Reis groß € 6,50
Extra Reis klein € 4,00

*Zu allen Gerichten wird Original thailändischer „Parfum-Reis“ gereicht
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

H.9 GAI PHAD MAMUANG HIMMAH PHAN (etwas scharf) ^{5,6,h,m} € 18,00

Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Cashewnüssen, grünen Zwiebeln, Rum und Champignons

H.10 GAI TORO GRATIAM PRIG THAI ^{5,6,h,m} € 18,00

Hühnerfleisch gebraten in Knoblauch, Pfeffer, grünen Bohnen und Sojasprossen



Extra Reis groß € 6,50
Extra Reis klein € 4,00

*Zu allen Gerichten wird Original thailändischer „Parfum-Reis“ gereicht
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

Rindfleisch

- H.18 GAENG MASSAMAN NUEA (scharf) ^{2,5,f,n}** € 19,00
Rindfleisch in spezieller Currymischung mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Erdnüssen und Kokosnussrahmsoße gekocht
- H.19 PHA NAENG NUEA (scharf) ^{2,5,f,n}** € 19,00
Rindfleisch in einer Pha Naeng Curry – Kokosnussrahmsoße mit Paprika, Erdnüssen und Citrusblättern
- H.20 GAENG KHLAU WAAN NUEA (scharf) ^{2,5,f}** € 19,00
Rindfleisch in grüner Curry – Kokosnussrahmsoße mit Bambusstreifen, Paprika, Thai-Auberginen und thailändischen Basilikumblättern
- H.22 NUEA PHAD NAM MAN HOI ^{1,2,5,16,6,g,l,m}** € 18,50
Rindfleisch gebraten mit Broccoli in aromatischer Austern-Soße
- H.23 NUEA PHAD BAI KAPROW (sehr scharf) ^{1,2,5,16,6,g,l,m}** € 18,50
Rindfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, frischem Knoblauch und Kaprow Basilikum
- H.24 NUEA PHAD KHMMAO (sehr scharf) ^{1,2,5,16,6,g,l,m}** € 18,50
Rindfleisch gebraten mit Peperoni, Knoblauch, Thai-Auberginen, Chili, Zwiebeln, frischem Thai-Basilikum und grünen Bohnen

Extra Reis groß € 6,50
Extra Reis klein € 4,00

*Zu allen Gerichten wird Original thailändischer „Parfum-Reis“ gereicht
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

Entenfleisch

- H.25 GAENG PHED BEDD YANG (scharf)** ^{2,4,5,f} € 20,50
Gegrillte Ente in Kokosnussmilch und rotem Thai-Curry mit Ananas, Paprika, Tomaten, Lychee und Thai-Basilikum
- H.27 BEDD BANGKOK** ^{5,6,m} € 20,00
Gegrillte Ente in exotischer Rotweinsauce mit Champignons, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln
- H.28 BEDD SAM ROTH (etwas scharf)** ⁵ € 20,00
Gegrillte Ente in einer hausgemachten süß-sauren, etwas scharfen, Chilisauce, auf Broccoli serviert
- H.29 BEDD PHAD KHING** ^{1,2,5,l,m} € 20,00
Gegrillte Ente gebraten mit Zwiebeln, Thai-Morcheln, Paprika und feingeschnittenem Ingwer
- H.30 BEDD PHAD PRIG NORMAI (scharf)** ^{1,2,5,l,m} € 20,00
Gegrillte Ente gebraten mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Knoblauch und Chili
- H.31 BEDD PHAD MAMUANG HIMMAHPHAN (etwas scharf)** ^{1,2,5,h,l,m} € 20,00
Gegrillte Ente gebraten mit Zwiebeln, Cashewnüssen, grünen Zwiebeln, Rum und Champignons

Extra Reis groß € 6,50
Extra Reis klein € 4,00

*Zu allen Gerichten wird Original thailändischer „Parfum-Reis“ gereicht
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

Garnelen

- H.44 GAENG KUAH GUNG SAPPAROS (scharf)** ^{2,5,cf} € 21,50
Garnelen in roter Curry Kokosnussrahmsauce mit Ananas, Lychees, Tomaten, Paprika und Thai-Basilikum
- H.45 GAENG KHIAU WAAN GUNG (scharf)** ^{2,5,cf} € 21,50
Garnelen in grüner Curry Kokosnussrahmsauce mit Paprika, Bambusstreifen, Thai-Auberginen und frischen thailändischen Basilikumblättern
- H.46 CHU CHI GUNG (scharf)** ^{2,5,cf} € 21,50
Garnelen versehen mit einer roten Curry Kokosnussrahmsauce, Citrusblättern und Paprika
- H.49 GUNG PHAD GRATIAM PRIG THAI** ^{2,5,6,c,h,m} € 20,50
Garnelen gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, grünen Bohnen und Sojasprossen
- H.50 GUNG PHAD KHIMAO (sehr scharf)** ^{2,5,6,c,h,m} € 20,50
Garnelen gebraten mit Peperoni, Zwiebeln, frischem Thai-Basilikum, grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Chili und frischem Knoblauch

Extra Reis groß € 6,50
Extra Reis klein € 4,00

*Zu allen Gerichten wird Original thailändischer „Parfum-Reis“ gereicht
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

Vegetarisches

- H.51 GAENG KHIAU WAAN PHAK (scharf) ^{2,5,f} € 17,50*
Verschiedenes Gemüse in grüner Curry Kokosnussrahmsoße mit frischen thailändischen Basilikumblättern
- H.52 PHA NAENG PHAK (scharf) ^{2,5,f,n} € 17,50*
Verschiedenes Gemüse in einer Pha Naeng Currypaste-Kokosnussrahmsoße Erdnüssen und frischen Citrusblättern
- H.53 PHAD PHAK RUAMMIT ^{1,2,5,6,6,m} € 17,00*
Verschiedenes Gemüse nach thailändischer Art gebraten



- Extra Reis groß € 6,50*
Extra Reis klein € 4,00

*Zu allen Gerichten wird Original thailändischer „Parfum-Reis“ gereicht
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

Reis & Nudeln

- H.55 KHAO PHAD GAI** ^{2,5,6,i,l,m} € 17,50
Gebratener Reis mit Eiern, Hühnerfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Broccoli
- H.56 KHAO PHAD GUNG** ^{2,5,6,c,i,l,m} € 19,50
Gebratener Reis mit Eiern, Garnelen, Zwiebeln, Tomaten und Broccoli
- H.59 GUOYTIAO PHAD SI-IYU GAI** ^{1,2,5,i,l,m} € 17,50
Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Hühnerfleisch und Broccoli in aromatischer Sojasoße
- H.62 GUOYTIAO PHAD THAI RUAMMIT** ^{2,5,6,i,l,m} € 17,50
Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, verschiedenem Fleisch, grünen Zwiebeln und Sojasprossen
- H.63 GUOYTIAO PHAD THAI GUNG SOD** ^{1,2,5,6,c,i,l,m} € 19,50
Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Krabben, grünen Zwiebeln und Sojasprossen

NACHSPEISEN

- Ø.1 **GLAUYTORØ** ^{1,9f,g} € 7,60
*Gebackene Bananen mit Honig, Sesam und Kokos verfeinert,
mit Eis mit Vanillegeschmack serviert*
- Ø.4 **KOKOSNUSS EIS** ^{9f} € 6,50
Kokosnusseis serviert in einer halben Kokosnussschale



COCKTAILS

C.2 **PINA COCO (Alkoholfrei)** ^{2,5} € 7,80
Eine herrliche Erfrischung mit Kokos

C.3 **WELCOME TO BANGKOK** ^{2,5} € 9,00
Spezialität des Hauses – besonders zu empfehlen

Aperitifs

Campari Soda*	5cl	€ 6,20
Campari Orange*	5cl	€ 6,50
Gin Tonic	4cl	€ 6,30
Martini	5cl	€ 5,50

Asiatische Spezialgetränke

Mehkong (thail. Rum)	4cl	€ 6,50
Pflaumenwein aus Japan	4cl	€ 4,50
Thai Kräuterschnaps	2cl	€ 4,50
Choya Sake (aus Japan)	5cl	€ 5,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola*/***	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,40
Fanta*	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,40
Sprite	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,40
Spezi */***	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,40
Apfelsaft	0,2l	€ 2,80
Apfelsaftschorle	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,40
Orangensaft	0,2l	€ 2,80
Mangonektargetränk	0,2l	€ 3,20
Mangonektargetränk- Schorle	0,2l	€ 3,00
	0,3l	€ 3,50
stilles Wasser	0,3l	€ 2,60
	0,4l	€ 3,20
Mineralwasser	0,3l	€ 2,60
Teinacher Mineralwasser	0,75l	€ 5,50
Eistee	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,40

Bier

Ruppaner Pils	0,3l	€ 3,70
Ruppaner Pils alkoholfrei	0,3l	€ 3,70
Ruppaner Kristallweizen	0,5l	€ 4,30
Ruppaner Hefeweizen	0,5l	€ 4,30
Ruppaner Hefeweizen dunkel	0,5l	€ 4,30
Radler	0,4l	€ 3,80
Singha Bier	0,33l	€ 4,30
Chang Bier	0,33l	€ 4,30

Warme Getränke

Kaffee (Tasse) ***	€ 2,50
Espresso ***	€ 2,50
Jasmin Tee Kännchen	€ 4,10
Grüner Tee Kännchen	€ 4,10

* mit Farbstoff
 ** Chininhaltig
 *** mit Koffein

WEINKARTE

Weißwein

- *Schorle* 0,25l € 4,80
- *Württembergischer Riesling Q.b.A (Deutschland)* 0,25l € 6,50
fruchtiges Aroma
- *Pinot Grigio Grave del Friuli D.O.C (Italien)* 0,25l € 7,20
*Cantina Cabert. 100% Pinot Grigio
fruchtig, harmonisch, trocken, saftig*
- *Chardonay-Vin De Pays D'OC (Frankreich)* 0,25l € 7,20
*100% Chardonnay
harmonischer Charakter mit feiner Frucht*

Rosé & Rotwein

- *La Mancha Tinto Crianza D.O.* 0,25l € 7,30
"Oristan" Bodegas Lozano (Spanien)
*70% Cencibel, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot;
Brilliantes Kirschlor; Rebsortenaroma von schwarzen
Beeren und Pfeffer; Feine Balance zwischen Holz- und
Fruchttönen; trocken*
- *Cabernet Sauvignon Vin De Pays D'OC* 0,25l € 7,10
(Frankreich)
*100% Cabernet Sauvignon
Tiefes Rubinrot; vielschichtiges und intensives Aroma mit
Anklängen an grünen Paprika; Vollmundig, weich und
trocken (rot)*
- *Merlot Riserva Grave del Friuli D.O.C. (Italien)* 0,25l € 7,10
*100% Merlot. Mit besonders feinem Merlot-Charakter,
nicht zu kräftig in Duft & Geschmack*
- *Syrah Rosé Vin De Pays D'OC (Frankreich)* 0,25l € 7,20
*100% Syrah
Intensiver und kräftiger Rosé mit feinem, fruchtigem
Buket; harmonisch, vollmundig und trocken*

Flaschenweine

- **Weißwein**

Chablis A.O.C. Marie Louise Parisot (Frankreich) 0,75l € 44,00

100% Chardonnay; 2000

Ein trockener Weißwein von großer Finesse, körperreich und lebhaft. Insbesondere zu Fisch und Meeresruchten erweist er sich als idealer Begleiter

- **Rotwein**

1er Côtes De Blaye A.O.C. 0,75l € 39,00

Ch. Peybonhomme-Les Tours (Frankreich)

Cru Bourgeois; Merlot; Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Bordeauxrot;

Ausgeprägte Frucht; Trocken; besonders zu Curry-Gerichten zu empfehlen

- **Roséwein**

Côtes de Provence Rosé A.O.C. (Frankreich) 0,75l € 38,00

Rebsorte: Grenache, Cinsault, Mourvèdre

Elegant, fruchtig und weich im Geschmack

Schaumweine

- **Prosecco**

0,1l € 3,80

Frizzante Prosecco del Veneto I.G.T. (Italien)

100% Prozent Prosecco

Liebe Gäste,

Unser Ziel ist es Sie mit authentisch thailändische Gerichte zu verwöhnen.

Deshalb werden bei uns nur originale Pasten, Gewürze und exotische Soßen verwendet.

Folgende Zusatzstoffe sind in unseren Gerichten enthalten.

Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoff
- ³ mit Nitritpökelsalz
- ⁴ mit Antioxidationsmittel
- ⁵ mit Geschmacksverstärker
- ⁶ geschwefelt
- ⁷ geschwärzt
- ⁸ mit Phosphat
- ⁹ mit Milcheiweiß
- ¹⁰ koffeinhaltig
- ¹¹ chininhaltig
- ¹² mit Süßungsmittel(n)
- ¹³ enthält eine Phenylalaninquelle
- ¹⁴ gewachst
- ¹⁵ mit Taurin
- ¹⁶ enthält Sojaöl; aus genetisch verändertem Soja hergestellt

Allergene:

- ^a Getreideprodukte (glutenhaltig)
- ^b Fisch
- ^c Krebstiere
- ^d Schwefeldioxide und Sulfite
- ^e Sellerie
- ^f Milch und Laktose
- ^g Sesamsamen
- ^h Nüsse
- ⁱ Eier
- ^j Lupinen
- ^k Senf
- ^l Soja
- ^m Weichtiere
- ⁿ Erdnüsse

Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Servicepersonal. Wir sind stets bemüht, auf Ihre Wünsche ein zu gehen.