

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> */***, <i>Spezi</i> */***, <i>Fanta</i> *, <i>Sprite</i> , <i>Eistee</i>	0,2 l	€ 2,20
	0,3 l	€ 2,80
<i>stilles Wasser</i>	0,3 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,20
<i>Mineralwasser</i>	0,3 l	€ 2,60
<i>Teinacher Mineralwasser</i>	0,75 l	€ 5,30
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,2 l	€ 2,80
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2 l	€ 2,20
	0,3 l	€ 2,80
<i>Mangosaftgetränk</i>	0,2 l	€ 3,00

Bier

<i>Ruppaner Pils</i>	0,3 l	€ 3,20
<i>Ruppaner alkoholfrei</i>	0,3 l	€ 3,20
<i>Ruppaner Kristallweizen</i>	0,5 l	€ 3,80
<i>Ruppaner Hefeweizen</i>	0,5 l	€ 3,80
<i>Ruppaner Weizen dunkel</i>	0,5 l	€ 3,80
<i>Radler</i>	0,4 l	€ 3,50
<i>Singha Bier</i>	0,33 l	€ 4,10
<i>Chang Bier</i>	0,33 l	€ 4,10

Warme Getränke

<i>Kaffee (Tasse)</i> ***	€ 2,50
<i>Espresso</i> ***	€ 2,50
<i>Jasmin Tee (Kännchen)</i>	€ 3,80
<i>Grüner Tee (Kännchen)</i>	€ 3,80

* mit Farbstoff
** chininhaltig
*** mit Koffein

Cocktails

- C.2 *PINA COCO (Alkoholfrei)* € 7,50
C.3 *WELCOME TO BANGKOK* € 8,50

Weißwein

- *Schorle* 0,25 l € 4,80
- *Württembergischer Riesling Q.b.A.* 0,25 l € 6,30
- *Pinot Grigio Grave del Friuli D.O.C (Italien)* 0,25 l € 6,50
- *Chardonay-Vin De Pays D'OC (Frankreich)* 0,25 l € 6,50

Rosé & Rotwein

- *La Mancha Tinto Crianza D.O.
"Oristan" Bodegas Lozano (Spanien)* 0,25 l € 7,00
- *Cabernet Sauvignon Vin De Pays D'OC
(Frankreich)* 0,25 l € 6,80
- *Merlot Riserva Grave del Friuli D.O.C (Italien)* 0,25 l € 6,50
- *Syrah Rosé Vin De Pays D'OC (Frankreich)* 0,25 l € 6,80

Flaschenweine

- *Weißwein* 0,75 l € 32,00
Chablis A.O.C. Marie Louise Parisot (Frankreich)
- *Rotwein* 0,75 l € 35,00
*1er Côtes De Blaye A.O.C.
Ch. Peybonhomme-Les Tours (Frankreich)*
- *Roséwein* 0,75 l € 35,00
Côtes de Provence Rosé A.O.C (Frankreich)

Schaumweine

- *Prosecco* 0,1 l € 3,60
Frizzante Prosecco del Veneto I.G.T.

SUPPEN

- S.1 **DOMM YAM GUNG (scharf)** ^{5,6,c} € 7,20
mit Krabben, Champignons, Citrusblättern, Zitronengras, Zitronensaft und Chili
- S.4 **DOMM KHA GAI (scharf)** ^{5,6} € 7,20
mit Hühnerfleisch, Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili
- S.5 **DOM KHA HED (scharf)** ^{5,6} € 6,50
mit Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili
- S.6 **GAENG DJOT WUNSEN** ^{5,6,e} € 6,00
Glasnudel-Suppe mit Morcheln und Hühnchenhackfleisch

VORSPEISEN

- V.1 **GIAU TORO** € 6,50
Knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit gehacktem Hühnchenfleisch
- V.3 **GAI SATEE** ^{5,8,n} € 8,50
Gegrillte Hühnerfleisch – Spieße eingelegt in eigens hergestellter Marinade mit selbstgemachter thailändischer Erdnuß-Kokosnußrahmsoße und süß-saurem Gurkenscheibenpickles
- V.4 **POPIA TORO** ^{1,2,5} € 6,50
Frittierte Frühlingsrollen, selbst gerollt, gefüllt mit frischem Gemüse und Glasnudelfüllung, mit einer selbstgemachten süß-sauren Soße
- V.8 **SOM TAM THAI (etwas scharf bis sehr scharf)** ^{5,6,c,n} € 8,50
Salat aus grünen Papaya mit Tomaten, grünen Bohnen, Karotten und Erdnüssen
- V.9 **YAM WUNSEN(scharf)** ^{5,6,c,e,n} € 8,50
Glasnudeln mit Hühnchenhackfleisch, Chili, Zwiebeln, Tomaten frischen ThaiKräutern und Morcheln als Salat angerichtet

HAUPTGERICHTE

Zu den Hauptgerichten wird original thailändischer „Parfum-Reis“ gereicht (Ausnahme: Gerichte der Kategorie „Reis & Nudeln“)

Extra Reis klein € 3,50

Extra Reis groß € 6,00

Hühnerfleisch

- H.1 GAENG MASSAMAN GAI (scharf)** ^{5,2,n} € 15,50
Hühnerfleisch in spezieller Currymischung mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Erdnüssen in Kokosnussrahmsoße gekocht
- H.4 GAENG KHIAU WAAN GAI (scharf)** ^{5,2} € 15,50
Hühnerfleisch in einer grünen Curry-Kokosnussrahmsoße mit Bambusstreifen, Thai Auberginen, Paprika und frischen thailändischen Basilikumblättern
- H.6 GAI PHAD PHAK RUAMMIT** ^{5,2,1,m,l} € 15,00
Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison
- H.8 GAI PHAD BAI KAPROW (sehr scharf)** ^{5,2,1,m,l} € 15,50
Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, frischem Knoblauch und Kaprow Basilikum

Rindfleisch

- H.19 PHA NAENG NUEA (scharf)** ^{2,5,n} € 16,50
Rindfleisch in einer Pha Naeng Curry – Kokosnussrahmsoße mit Paprika, Erdnüssen und Citrusblättern
- H.22 NUEA PHAD NAM MANHOI** ^{1,2,5,16,m,l,g} € 16,50
Rindfleisch gebraten mit Brokkoli in aromatischer Austern-Soße

Entenfleisch

- H.25 GAENG PHED BEDD YANG (scharf)** ^{2,5} € 17,00
Gegrillte Ente in Kokosnussmilch und rotem Thai-Curry mit Ananas, Paprika, Tomaten, Lychee und Thai-Basilikum
- H.28 BEDD SAM ROTH (etwas scharf)** ⁵ € 17,00
Gegrillte Ente in einer hausgemachten süß-sauer, etwas scharfen, Chilisauce auf Brokkoli serviert

H.29 **BEDD PHAD KHING** ^{1,2,5,m,l} € 17,00
Gegrillte Ente gebraten mit Zwiebeln, Thai-Morcheln, Paprika und feingeschnittenem Ingwer

H.31 **BEDD PHAD MAMUANG HIMMAHPHAN** (etwas € 17,00
scharf) ^{1,2,5,h,m,l}
Gegrillte Ente gebraten mit Zwiebeln, Cashewnüssen, grünen Zwiebeln, Mekong (Thai Whiskey) und Champignons

Garnelen

H.45 **GAENG KHLAU WAAN GUNG** (scharf) ^{2,5,c} € 19,00
Garnelen in grüner Curry Kokosnussrahmsauce mit Paprika, Bambusstreifen, Thai-Auberginen und frischen thailändischen Basilikumblättern

H.49 **GUNG PHAD GRATIAM PRIG THAI** ^{1,2,5,b,c,l,m} € 19,00
Garnelen gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, grünen Bohnen und Sojasprossen

H.50 **GUNG PHAD KHIMAO** (sehr scharf) ^{1,2,5,b,c,l,m} € 19,00
Garnelen gebraten mit Peperoni, Zwiebeln, frischem Thai-Basilikum, grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Chili und frischem Knoblauch

Vegetarisch

H.52 **PHA NAENG PHAK** (scharf) ^{2,5} € 15,00
Verschiedenes Gemüse in einer Pha Naeng Currypaste-Kokosnussrahmsauce Erdnüssen und frischen Citrusblättern

H.53 **PHAD PHAK RUAMMIT** ^{1,2,5,l,m} € 15,00
Verschiedenes Gemüse nach thailändischer Art gebraten

Reis & Nudeln

H.55 **KHAO PHAD GAI** ^{1,2,5,i,l,m} € 16,00
Gebratener Reis mit Eiern, Hühnerfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Brokkoli

- H.59** *GUOYTIAO PHAD SI-IYU GAI* ^{1,2,5,i,l,m} € 16,00
*Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Hühnerfleisch und Brokkoli
in aromatischer Sojasoße*
- H.63** *GUOYTIAO PHAD THAI GUNG SOD* ^{1,2,5,c,i,l,m} € 17,00
*Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Krabben, grünen Zwiebeln
und Sojasprossen*

NACHSPEISEN

- D.1** *GLAUYTORQ* ^{9,f,g} € 7,00
*Gebackene Bananen mit Honig, Sesam und Kokos verfeinert, mit
Vanilleeis serviert*
- D.4** *KOKOSNUSS EIS* ^{9,f} € 6,50
Kokosnusseis serviert in einer halben Kokosnussschale

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