

*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)** € 6,50  
*Pikante, scharfe Suppe mit Krabben, frischen Champignons, Citrusblättern, Zitronengras, frischem Zitronensaft und Chili*
- S.2 DOMM YAM GAI (scharf)** € 5,50  
*Pikante, scharfe Suppe mit Hühnerfleisch, frischen Champignons, Citrusblättern, Zitronengras, frischem Zitronensaft und Chili*
- S.3 DOMM KHA GUNG (scharf)** € 7,00  
*Herzhafte Suppe mit Krabben, Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili*
- S.4 DOMM KHA GAI (scharf)** € 6,00  
*Pikante, scharfe Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili*
- S.5 DOM KHA HED (scharf)** € 5,50  
*Pikante, scharfe Suppe mit Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili*
- S.6 GAENG DJÜT WUNSEN** € 5,00  
*Glasnudel-Suppe mit Morcheln und Hühnchenhackfleisch*
- S.7 KHAO DOMM GUNG** € 6,00  
*Reissuppe mit Krabben, Ingwer und Kräuter*
- S.8 BOA THEG (scharf)** € 7,00  
*Pikante, säuerliche Suppe mit Meeresfrüchten, frischen Champignons, Citrusblättern und Zitronengras*
- Extra Reis groß* € 5,00  
*Extra Reis klein* € 3,00

# VORSPEISEN

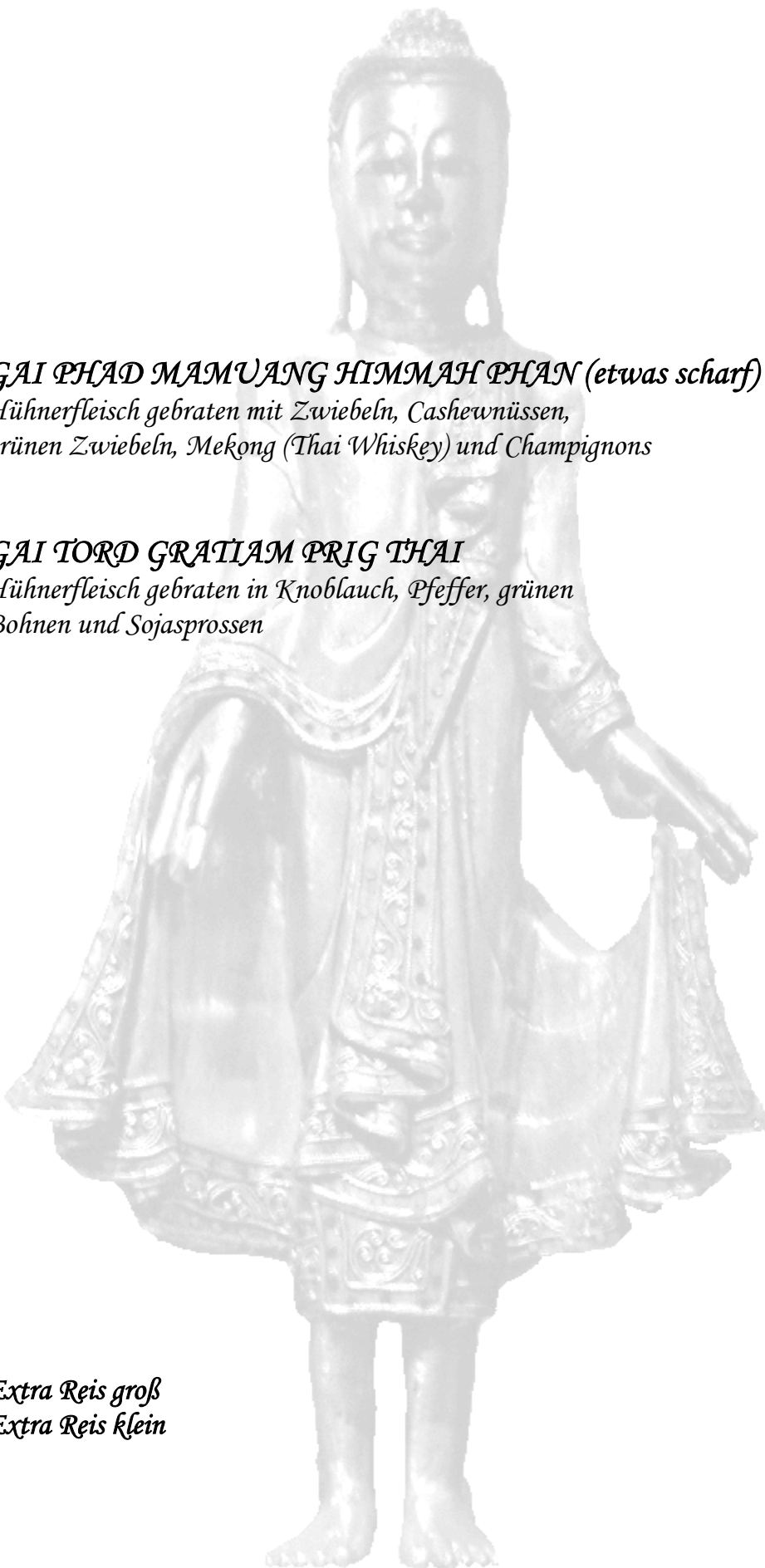
- 
- V.1 **GIAU TORO** € 5,50  
*Knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit gehacktem Hühnchenfleisch*
- V.2 **GAI HOR BAI TOEY** € 6,50  
*In duftende Pandanussblätter eingewickelt, mariniertes Hühnerfleisch mit Sojasauce*
- V.3 **GAI SATEE** € 6,00  
*Gegrillte Hühnerfleisch – Spieße eingelegt in eigens hergestellter Marinade mit selbstgemachter thailändischer Erdnuß- Kokosnußrahmsauce und süß-saurem Gurkenscheibenpickel*
- V.4 **POPIA TORO** € 5,50  
*Frittierte Frühlingsrollen, selbst gerollt, gefüllt mit frischem Gemüse und Glasnudelfüllung, mit einer selbstgemachten süß-sauren Soße*
- V.5 **PHAK TSCHUB BÄNG TORO** € 5,50  
*Paniertes Gemüse im Eierteig mit selbstgemachter süß-sauer Soße*
- V.6 **GUNG TSCHUB BÄNG TORO** € 7,50  
*Panierte Krabben im Eierteig mit selbstgemachter süß-sauer Soße*
- V.7 **SALAT BANGKOK** € 6,00  
*Salat angemacht nach Art des Hauses*
- V.8 **SOM TAM THAI (etwas scharf bis sehr scharf)** € 6,50  
*Grüne Papaya mit Tomaten, grünen Bohnen, Karotten und Erdnüssen als Salat angerichtet. Spezialität der thailändischen Küche.*
- V.9 **YAM WUNSEN(scharf)** € 8,00  
*Glasnudeln mit Hühnchenhackfleisch, Chili, Zwiebeln, Tomaten frischen Thai Kräutern und Morcheln als Salat angerichtet*
- V.10 **YAM NUEA (scharf)** € 8,00  
*Rindfleischscheibchen mit Chili, Zwiebeln, Gurken- und Tomatenscheiben als Salat angerichtet*

- 
- V.11 YAM BLAA MÜK (scharf)** € 7,50  
Tintenfisch mit Chili, Zwiebeln, Gurken- und Tomatenscheiben  
als Salat angerichtet
- V.12 YAM THALE (scharf)** € 8,50  
Meeresfrüchte mit Zwiebeln, Chili, Gurken- und  
Tomatenscheibchen als Salat angerichtet
- V.13 PLAA GUNG (scharf)** € 8,50  
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)** € 7,50  
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.
- V.15 BANGKOK PLATTE (für 2 Personen)** € 18,00
- **POPIA TORO** Frittierte Frühlingsrollen
  - **GUNG TORO** Panierte Krabben
  - **GAI SATEE** Hühnerfleischspieße
  - **GIAU TORO** Hühnchenhackfleisch in Wan Tan Blättern
  - **BU AT TORO** Panierte Krebswürfel
  - **PHAK TORO** Paniertes Gemüse
- Extra Reis groß** € 5,00  
**Extra Reis klein** € 3,00

# HAUPTGERICHTE

## Hühnerfleisch

- 
- H.1 GAENG MASSAMAN GAI (scharf)** € 14,50  
*Hühnerfleisch in spezieller Currymischung mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Erdnüssen in Kokosnussrahmsoße gekocht*
- H.2 PHA NAENG GAI (scharf)** € 14,50  
*Hühnerfleisch in einer Pha Naeng Curry-Kokosnussrahmsoße mit Paprika, Erdnüssen und Citrusblättern*
- H.3 GAENG PHED GAI NORMAI (scharf)** € 14,50  
*Hühnerfleisch mit roter Currypaste, Kokosnussrahmsoße, Bambusstreifen, Paprika und frischen thailändischen Basilikumblättern*
- H.4 GAENG KHIAU WAAN GAI (scharf)** € 14,50  
*Hühnerfleisch in einer grünen Curry-Kokosnussrahmsoße mit Bambusstreifen, Thai Auberginen, Paprika und frischen thailändischen Basilikumblättern*
- H.5 GAI PHAD KHING** € 14,50  
*Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Thai-Morcheln, Paprika und feingeschnittenem Ingwer*
- H.6 GAI PHAD PHAK RUAMMIT** € 14,00  
*Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison*
- H.7 GAI PHAD PRIG YUAG** € 14,00  
*Hühnerfleisch, gebraten mit Spitzpaprika, Zwiebeln und Frischem Knoblauch*
- H.8 GAI PHAD BAI KAPROW (sehr scharf)** € 14,50  
*Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, frischem Knoblauch und Kaprow Basilikum*



**H.9 GAI PHAD MAMUANG HIMMAH PHAN (etwas scharf)** € 14,50  
*Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Cashewnüssen,  
grünen Zwiebeln, Mekong (Thai Whiskey) und Champignons*

**H.10 GAI TORO GRATIAM PRIG THAI** € 14,00  
*Hühnerfleisch gebraten in Knoblauch, Pfeffer, grünen  
Bohnen und Sojasprossen*

*Extra Reis groß*  
*Extra Reis klein*

€ 5,00  
€ 3,00

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

# SCHWEINEFLEISCH

- 
- H.11 GAENG PHED MUH (scharf)** € 14,50  
*Schweinefleisch in roter Currypaste Kokosnussrahmsoße, Paprika, Thai-Auberginen und frischen thailändischen Basilikumblättern*
- H.12 PHA NAENG MUH (scharf)** € 14,50  
*Schweinefleisch in einer Pha Naeng Currypaste Kokosnussrahmsoße, Paprika Erdnüssen und Citrusblättern*
- H.13 MUH PHAD PRIAO WAAN** € 14,00  
*Schweinefleisch mit grünen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Gurken und Ananas in einer süß-sauren Soße*
- H.14 MUH PHAD KHING** € 14,00  
*Schweinefleisch gebraten mit Zwiebeln, Thai-Morcheln, Paprika und feingeschnittenem Ingwer*
- H.15 MUH PHAD PHED NORMAI (scharf)** € 14,50  
*Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Paprika und thailändischem Basilikum*
- H.16 MUH PHAD PRIG GAENG (scharf)** € 14,50  
*Schweinefleisch gebraten mit roter Currypaste, Kokosnuss-Rahmsauce, grünen Bohnen, Paprika und frischen thailändischen Basilikumblättern*
- H.17 MUH TORD GRATIAM PRIG THAI** € 14,50  
*Schweinefleisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, Sojasprossen und grünen Bohnen*
- Extra Reis groß** € 5,00  
**Extra Reis klein** € 3,00

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

# RINDFLEISCH

- H.18 GAENG MASSAMAN NUEA (scharf)** € 15,00  
*Rindfleisch in spezieller Currymischung mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Erdnüssen und Kokosnussrahmsoße gekocht*
- H.19 PHA NAENG NUEA (scharf)** € 15,50  
*Rindfleisch in einer Pha Naeng Curry – Kokosnussrahmsoße mit Paprika Erdnüssen und Citrusblättern*
- H.20 GAENG KHIAU WAAN NUEA (scharf)** € 15,50  
*Rindfleisch in grüner Curry – Kokosnussrahmsoße mit Bambusstreifen, Paprika, Thai-Auberginen und thailändischen Basilikumblättern*
- H.21 GAENG BHA NUEA (sehr scharf)** € 15,50  
*Original Thai Rindfleischcurry mit Auberginen, Bambus, exotischen Wurzeln und Thai Kräutern*
- H.22 NUEA PHAD NAM MAN HOI** € 15,00  
*Rindfleisch gebraten mit Broccoli in aromatischer Austern-Soße*
- H.23 NUEA PHAD BAI KAPROW (sehr scharf)** € 15,50  
*Rindfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, frischem Knoblauch und Kaprow Basilikum*
- H.24 NUEA PHAD KHIMAO (sehr scharf)** € 15,50  
*Rindfleisch gebraten mit Peperoni, Knoblauch, Thai-Auberginen, Chili, Zwiebeln, frischem Thai-Basilikum und grünen Bohnen*
- Extra Reis groß** € 5,00  
**Extra Reis klein** € 3,00

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



# ENTENFLEISCH

- 
- H.25 GAENG PHED BEDD YANG (scharf)** € 15,50  
*Gegrillte Ente in Kokosnussmilch und rotem Thai-Curry mit Ananas, Paprika, Tomaten, Lychee und Thai-Basilikum*
- H.26 GAENG KHIAU WAAN BEDD SOD (scharf)** € 15,00  
*Entenfleisch in grüner Curry Kokosnussrahmsoße mit Paprika, Bambus, Thai-Auberginen und frischen thailändischen Basilikumblättern*
- H.27 BEDD BANGKOK** € 16,00  
*Gegrillte Ente in exotischer RotweinsöÙe mit Champignons, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln*
- H.28 BEDD SAM ROTH (etwas scharf)** € 16,00  
*Gegrillte Ente in einer hausgemachten süÙ-sauer, etwas scharfen, ChilisöÙe auf Broccoli serviert*
- H.29 BEDD PHAD KHING** € 15,00  
*Gegrillte Ente gebraten mit Zwiebeln, Thai-Morcheln, Paprika und feingeschnittenem Ingwer*
- H.30 BEDD PHAD PRIG NORMAI (scharf)** € 15,00  
*Gegrillte Ente gebraten mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Knoblauch und Chili*
- H.31 BEDD PHAD MAMUANG HIMMAHPHAN (etwas scharf)** € 15,50  
*Gegrillte Ente gebraten mit Zwiebeln, Cashewnüssen, grünen Zwiebeln, Mekong (Thai Whiskey) und Champignons*
- Extra Reis groß** € 5,00  
**Extra Reis klein** € 3,00

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

## FISCH / FISH

- H.32 GAENG BHA BLAA DUG (sehr scharf)** € 17,50  
*Katzenwels in original Thaicurry mit Thai-Auberginen, Peperoni, Bambus und Bohnen, verfeinert mit exotischen Wurzeln und Thai Kräutern*
- H.33 BLAA DUG TORO PHAD PHED (scharf)** € 18,00  
*Katzenwels gebraten in roter Currypaste, Paprika, Thai-Auberginen Und frischen Thai Kräutern*
- H.34 BLAA DUG TORO PHAD KHIMAO (sehr scharf)** € 18,50  
*Katzenwels gebraten mit Peperoni, Thai-Auberginen, Zwiebeln, Thai-Basilikum, grünen Bohnen, Chili und frischem Knoblauch*
- H.35 BLAA NIN LAD PRIG GAENG (scharf)** € 21,00  
*Tilapina ( thailändischer Süßwasserfisch) frittiert, serviert in roter Currypaste, Paprika, Citrusblättern und Basilikum*
- H.36 BLAA NIN SAM ROTH (etwas scharf)** € 21,00  
*Gegrillter Tilapina (thailändischer Süßwasserfisch) in süß-saurer, scharfen Chilisauce und frischen Thai Kräutern*
- H.37 BLAA LAD GRATIAM PRIG THAI** € 18,00  
*Frittierte Forelle, serviert in einer Knoblauch und Pfeffer Soße*
- H.38 BLAA CHU CHI (scharf)** € 18,00  
*Frittierte Forelle versehen mit einer roten Curry – Kokosnussrahmsoße, Paprika und Citrusblättern*
- Extra Reis groß** € 5,00  
**Extra Reis klein** € 3,00

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

# TINTENFISCH

- 
- H.39 BLAA MÜK PHAD NAM PRIG PAU** € 15,00  
*Tintenfisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln und gerösteter Chilipaste*
- H.40 BLAA MÜK PHAD PRIG NORMAI (scharf)** € 15,00  
*Tintenfisch gebraten mit Bambus, Paprika, Thai-Basilikum, Zwiebeln, frischem Knoblauch und Chili*
- H.41 BLAA MÜK PHAD BAI KAPROW (sehr scharf)** € 15,00  
*Tintenfisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, frischem Knoblauch und Kaprow Basilikum*
- H.42 BLAA MÜK PHAD PRIG GAENG (scharf)** € 15,50  
*Tintenfisch gebraten mit rotem Thai-Curry, Kokosnussrahmsoße, grünen Bohnen, Paprika und frischen thailändischen Basilikumblättern*
- H.43 BLAA MÜK PHAD GRATIAM PRIG THAI** € 15,50  
*Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, Sojasprossen und grünen Bohnen*

*Extra Reis groß*  
*Extra Reis klein*

€ 5,00  
€ 3,00

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

# KRABBEN

- H.44 GAENG KUAH GUNG SAPPAROS (scharf)** € 18,00  
*Garnelen in roter Curry Kokosnussrahmsauce mit Ananas, Lychees, Tomaten, Paprika und Thai-Basilikum*
- H.45 GAENG KHIAU WAAN GUNG (scharf)** € 18,00  
*Garnelen in grüner Curry Kokosnussrahmsauce mit Paprika, Bambusstreifen, Thai-Auberginen und frischen thailändischen Basilikumblättern*
- H.46 CHU CHI GUNG (scharf)** € 18,50  
*Garnelen versehen mit einer roten Curry Kokosnussrahmsauce, Citrusblättern und Paprika*
- H.47 GUNG OB WUNSEN** € 17,50  
*Garnelen mit Glasnudeln, Sellerie, Knoblauch und Pfeffer*
- H.48 GUNG PHAD PRIAO WAAN** € 17,50  
*Garnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Gurken, Tomaten und Ananas in einer süß-sauren Sauce*
- H.49 GUNG PHAD GRATIAM PRIG THAI** € 17,50  
*Garnelen gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, grünen Bohnen und Sojasprossen*
- H.50 GUNG PHAD KHIMAO (sehr scharf)** € 18,00  
*Garnelen gebraten mit Peperoni, Zwiebeln, frischem Thai-Basilikum, grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Chili und frischem Knoblauch*
- Extra Reis groß** € 5,00  
**Extra Reis klein** € 3,00

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

# VEGETARISCHES

- 
- H.51 GAENG KHIAU WAAN PHAK (scharf)** € 14,00  
*Verschiedenes Gemüse in grüner Curry Kokosnussrahmsoße mit frischen thailändischen Basilikumblättern*
- H.52 PHA NAENG PHAK (scharf)** € 14,00  
*Verschiedenes Gemüse in einer Pha Naeng Currypaste-Kokosnussrahmsoße Erdnüssen und frischen Citrusblättern*
- H.53 PHAD PHAK RUAMMIT** € 14,00  
*Verschiedenes Gemüse nach thailändischer Art gebraten*
- H.54 PHAD PHAK PRIAO WAAN** € 14,00  
*Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Gurken und Ananas in einer süß-sauren Soße*

*Extra Reis groß*  
*Extra Reis klein*

€ 5,00  
€ 3,00

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

## REIS & NUDELN

- 
- H.55 KHAO PHAD GAI** € 14,00  
*Gebratener Reis mit Eiern, Hühnerfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Broccoli*
- H.56 KHAO PHAD GUNG** € 15,00  
*Gebratener Reis mit Eiern, Garnelen, Zwiebeln, Tomaten und Broccoli*
- H.57 KHAO PHAD SAPPAROS** € 15,00  
*Gebratener Reis mit Ananas, Garnelen, Hühnerfleisch, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Erbsen, Rosinen und Currypulver*
- H.58 KHAO PHAD KHIMAO THALE (scharf)** € 15,00  
*Gebratener Reis mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, grünen Bohnen, Chili, Thai-Auberginen, Peperoni, Knoblauch und frischem Thai-Basilikum*
- H.59 GUOYTIAO PHAD SI-IYU GAI** € 14,00  
*Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Hühnerfleisch und Broccoli in aromatischer Sojasoße*
- H.60 GUOYTIAO PHAD SI-IYU GUNG** € 15,00  
*Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Garnelen und Broccoli in einer aromatischen Sojasoße*
- H.61 GUOYTIAO PHAD KHIMAO THALE (scharf)** € 15,50  
*Thaireisnudeln gebraten mit Meeresfrüchten, Pepperoni, Zwiebeln, grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Knoblauch, Chili und frischem Thai-Basilikum*
- H.62 GUOYTIAO PHAD THAI RUAMMIT** € 15,00  
*Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, verschiedenem Fleisch, grünen Zwiebeln und Sojasprossen*
- H.63 GUOYTIAO PHAD THAI GUNG SOD** € 15,50  
*Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Krabben, grünen Zwiebeln und Sojasprossen*

**H.64 LAD NHA GAI**

*Hühnerfleisch in einer mit Broccoli verfeinerten Soße, auf  
Thaireisnudeln serviert*

**€ 14,00**

**H.65 LAD NHA THALE**

*Meeresfrüchte in einer mit Broccoli verfeinerten Soße, auf  
Thaireisnudeln serviert*

**€ 15,00**



# NACHSPEISEN

- 
- D.1 GLAUYTORO** € 5,50  
*Gebäckene Bananen mit Honig, Sesam und Kokos verfeinert,  
mit Vanilleeis serviert*
- D.2 SAPPAROS TORO** € 5,50  
*Gebäckene Ananas mit Honig, Sesam und Kokos verfeinert,  
mit Vanilleeis serviert*
- D.3 GLAUY BUARD CHI** € 5,50  
*Bananen in Kokosnussmilch*
- D.4 KOKOSNUSS EIS** € 5,50  
*Kokosnusseis serviert in einer halben Kokosnussschale*



# BANGKOK MENÜS

**MENÜ 1** Für zwei Personen

€70,00

- **SUPPE**

*DOMM KHA GAI (scharf)*

*Pikante, scharfe Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili*

- **VORSPEISEN**

*GIAO TORD - Gefüllte Teigtaschen*

*PHAK TORD - Paniertes Gemüse*

- **HAUPTGERICHTE**

*BEDD SAM ROTH (etwas scharf)*

*Gegrillte Ente in süß-saurer, scharfen Chilisauce*

*PHA NAENG THALE (scharf)*

*Meeresfrüchte in roter Currypaste Kokosnussrahmsauce, Paprika und Citrusblättern*

*NUEA PHAD MAMUANG HIMMAHPHAN (etwas scharf)*

*Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Cashewnüssen, grünen Zwiebeln, Mekong (Thai Whiskey), Champignons und getrocknetem Chili*

- **DESSERT**

*GLUAYTORD*

*Gebäckene Bananen mit Honig, Sesam und Kokos verfeinert, mit Vanilleeis serviert*

*oder*

*KAFFEE*

• **SUPPEN**

**DOMM KHA GUNG** (scharf)

Herzhafte Suppe mit Krabben, Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili

• **VORSTPEISEN**

**GAI SATE** - Hühnerfleischspieße

**GUNG TORD** - Panierte Krabben

**POPIA TORD** – Frittierte Frühlingsrollen

• **HAUPTGERICHTE**

**BEDD BANGKOK** (mild)

Gegrillte Ente in exotischer Rotweinsauce mit Champignons, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

**GAENG KUAH GUNG SAPPAROS** (scharf)

Garnelen in roter Curry Kokosnussrahmsauce mit Ananas, Lychees, Tomaten, Paprika und Thai-Basilikum

**NUEA PHAD KHIMAO** (sehr scharf)

Rindfleisch gebraten mit Peperoni, Knoblauch, Thai-Auberginen, Chili, Zwiebeln, frischem Thai-Basilikum und grünen Bohnen

**PHAD PHAK RUAMMIT** (mild)

Verschiedenes Gemüse nach thailändischer Art gebraten

• **DESSERT**

**GLUAYTORD**

Gebäckene Bananen mit Honig, Sesam und Kokos verfeinert, mit Vanilleeis serviert

oder

**KAFFE**

# COCKTAILS

- 
- C.1 BANGKOK PUNCH (Alkoholfrei)** € 6,00  
*Sauer macht lustig!*
- C.2 PINA COCO (Alkoholfrei)** € 6,00  
*Eine herrliche Erfrischung mit Kokos*
- C.3 WELCOME TO BANGKOK** € 7,50  
*Spezialität des Hauses – besonders zu empfehlen*
- C.4 MAI TAI** € 8,80  
*Das Beste aus Tahiti*
- C.5 PINA COLADA** € 7,50  
*Exotische Mischung aus weißem Rum, Kokosnüssen und Ananas*
- C.6 ONE NIGHT IN BANGKOK** € 8,80  
*Eine Mischung aus Mekong mit einem Hauch von Tropen – Tradition die man nicht vergessen kann!  
Das Rezept bleibt geheim!*
- C.7 DOMM YAM COCKTAIL** € 7,80  
*Eine exotische Mischung anderer Art*

## Aperitivs

<i>Campari Soda*</i>	5 cl	€ 5,50
<i>Campari Orange*</i>	5 cl	€ 5,50
<i>Gin Tonic</i>	4 cl	€ 5,50
<i>Martini</i>	5 cl	€ 5,00

## Asiatische Spezialgetränke

<i>Mehkong (thail. Whiskey)</i>	4 cl	€ 5,00
<i>Pflaumenwein aus Japan</i>	4 cl	€ 3,50
<i>Thai Kräuterschnaps</i>	2 cl	€ 3,50
<i>Choya Sake (aus Japan)</i>	5 cl	€ 3,50

## Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola*/***</i>	0,2 l	€ 1,90
	0,3 l	€ 2,40
<i>Fanta*</i>	0,2 l	€ 1,90
	0,3 l	€ 2,40
<i>Sprite</i>	0,2 l	€ 1,90
	0,3 l	€ 2,40
<i>Spezi */***</i>	0,2 l	€ 1,90
	0,3 l	€ 2,40
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	€ 2,40
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2 l	€ 1,90
	0,3 l	€ 2,40
<i>Ananassaft</i>	0,2 l	€ 2,40
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	€ 2,40
<i>Mangosaftgetränk</i>	0,2 l	€ 2,50
<i>Evian – stilles Wasser</i>	0,25 l	€ 2,40
<i>Mineralwasser</i>	0,3 l	€ 2,30
<i>Teinacher Mineralwasser</i>	0,75 l	€ 5,00
<i>Eistee</i>	0,3 l	€ 2,40
<i>Tonic Water **</i>	0,2 l	€ 2,40
<i>Bitter Lemon **</i>	0,2 l	€ 2,40

## Bier

<i>Ruppaner Pils vom Fass</i>	0,3 l	€ 2,80
<i>Ruppaner alkoholfrei</i>	0,3 l	€ 2,90
<i>Ruppaner Kristallweizen</i>	0,5 l	€ 3,10
<i>Ruppaner Hefeweizen</i>	0,5 l	€ 3,10
<i>Ruppaner Weizen dunkel</i>	0,5 l	€ 3,10
<i>Radler</i>	0,4 l	€ 2,80
<i>Singha Bier</i>	0,33 l	€ 3,20
<i>Chang Bier</i>	0,33 l	€ 3,20

## Spirituosen

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Ramazotti</i>	4 cl	€ 3,50
<i>Fernet Branca</i>	4 cl	€ 3,50
<i>Williams Birne</i>	2 cl	€ 2,80

## Warme Getränke

<i>Kaffee (Tasse) ***</i>	€ 2,40
<i>Espresso ***</i>	€ 2,40
<i>Jasmin Tee Kännchen</i>	€ 3,30
<i>Grüner Tee Kännchen</i>	€ 3,30

\* mit Farbstoff

\*\* Chininhaltig

\*\*\* mit Koffein

# Weinekarte

## Weißwein

- *Schorle* 0,25 l € 3,50
- *Württembergischer Riesling Q.b.A* 0,25 l € 5,10  
*fruchtiges Aroma*
- *Pinot Grigio Grave del Friuli D.O.C* 0,25 l € 5,10  
*Cantina Cabert. 100% Pinot Grigio*  
*fruchtig, harmonisch, trocken, saftig*
- *Chardonay-Vin De Pays D'OC* 0,25 l € 5,10  
*100% Chardonnay*  
*harmonischer Charakter mit feiner Frucht*

## Rosé & Rotwein

- *Schorle* 0,25 l € 3,50
- *Württembergischer Trollinger Q.b.A.* 0,25 l € 5,10  
*Trocken (rot)*
- *La Mancha Tinto Crianza D.O.* 0,25 l € 5,50  
*"Oristan" Bodegas Lozano*  
*70% Cencibel, 20% Cabernet Sauvignon,*  
*10% Merlot; Brilliantes Kirschrot;*  
*Rebsortenaroma von schwarzen Beeren*  
*und Pfeffer; Feine Balance zwischen*  
*Holz-und Fruchttönen; trocken*
- *Cabernet Sauvignon Vin De Pays D'OC* 0,25 l € 5,10  
*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.* 0,25 l € 5,10  
100% Merlot. Mit besonders feinem Merlot Charakter, nicht zu kräftig in Duft & Geschmack
- *Syrah Rosé Vin De Pays D'OC* 0,25 l € 5,10  
100% Srah  
Intensiver und kräftiger Rosé mit feinem, fruchtigem Bukett; harmonisch, vollmundig und trocken

### *Flaschenweine*

- **Weißwein**  
*Chablis A.O.C. Marie Louise Parisot* 0,75 l € 32,00  
100% Chardonnay; 2000  
Ein trockener Weißwein von großer Finesse, körperreich und lebhaft.  
Insbesonders zu Fisch und Meeresruchten erweist er sich als idealer Begleiter
- **Rotwein**  
*1er Côtes De Blaye A.O.C.* 0,75 l € 31,00  
*Ch. Peybonhomme-Les Tours*  
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.* 0,75 l € 28,00  
Rebsorte: Grenache, Cinsault, Mourve`dre  
Elegant, fruchtig und weich im Geschmack

## *Schaumweine*

- *Prosecco*  
*Frizzante Prosecco del Veneto I.G.T.*  
*100% Prosecco*  
  
*Flasche*  
  
0,1 l € 3,20  
0,75 l € 17,50
- *Piccolo Henkel trocken*  
0,2 l € 5,50

