

Neue Empfehlungen der Küche

Yam – Sei Kroag

Frittierte, Geschnittene **Bratwurst** mit Glasnudeln mit Zwiebeln, Stangensellerie, Tomate, Karotten, Erdnüsse, Chili, gewürzt mit Limettensaft, Koriander, Fischsoße u.v.a.m. als Salat angemacht

13,40 €

*oder als **vegetarische Variante***

Yam Tofu

mit frittiertem **Tofu** und **Cashewnüssen**

13,40 €

Jentafo

Große Schale Thailändische Reisnudelsuppe in einer rosaroten Brühe auf Tofugrundlage mit Meeresfrüchten, Wasserspinat, Stangensellerie, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Koriander, Thai-Basilikum und frittierte Teigblätter

14,80 €

Spezialitäten CHAANG NOI

- # 016** **Namtok**
Gegrilltes Fleisch geschnitten als Salat, zubereitet mit **Chili, Pfefferminz**, Zwiebeln, ThaiKräuter, Limettensaft, Koriander, dazu Thai Jasmin-Reis
- Mit Schwein **13,80 €**
Mit Rind **15,80 €**
- # 050** **Khao Man Gai** **15,80 €**
In Knoblauchöl gedünsteter Reis mit frischem Ingwer, dazu panierte und frittierte Schweine- oder Hähnchenfiletstreifen, serviert mit einer klaren Hühnerbrühe und hausgemachtem Spezial Ingwerdipp
- # 025** **Pak Bung Fai Daeng** **11,40 €**
Wasserspinat angebraten mit Sojasprossen, **Chili** und Knoblauch in Sojasoße, dazu Thai Jasmin-Reis
Saisonal leider nicht immer erhältlich!
- # 013** **Laab**
Frisch gehacktes Fleisch kurz gekocht, angemacht mit **Chili**, Limettensaft, Koriander, ThaiKräuter Pfefferminz und Zwiebeln
dazu servieren wir Thai Jasmin-Reis
- mit Huhn oder Schwein **14,70 €**
mit Rind **15,80 €**
mit Ente **16,90 €**
- # 064** **Hor Mok Thalee** **17,40 €**
Meeresfrüchte in einem Soufflé aus Kokosmilch, **rotem Thai-Curry** und Thai-Kräutern, dazu servieren wir Thai Jasmin-Reis

Zubereitungszeit mind. 40 Minuten!

unsere Vorspeisen

- | | | |
|-------|---|----------------|
| # 001 | Po Pia Tord
3 selbstgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Kohl, Sojasprossen, Möhren, Mais und Glasnudeln serviert mit hausgemachtem süß-saurem Dipp | 4,60 € |
| | vegetarisch | 3,90 € |
| # 002 | Sommerrolle „Po Pia Sod“
2 kalte Rollen mit Gurken, Möhren, Thai-Basilikum, Sojasprossen, Salat und Lauchzwiebeln, dazu servieren wir selbstgemachte Tamarindsoße | |
| | vegetarisch | 5,40 € |
| | mit Garnelen | 6,90 € |
| # 003 | Sate Gai
3 Hähnchenfleischspieße mit hausgemachter Erdnusssoße | 4,90 € |
| # 004 | Hähnchenflügel „Thai Style“
5 marinierte Hähnchenflügel mit scharfem Thai-Chili-Dipp | 3,90 € |
| # 005 | Chaang Noi Vorspeisenteller
Für 2 Personen
4 Frühlingsrollen, 2 Hähnchenspieße und 4 marinierte Hähnchenflügel, serviert mit 3 verschiedenen Dipp | 9,90 € |
| | Für 3 Personen
6 Frühlingsrollen, 3 Hähnchenspieße und 6 marinierte Hähnchenflügel, serviert mit 3 verschiedenen Dipp | 14,40 € |

unsere Suppen

- | | | |
|--------------|--|----------------|
| # 006 | Tom Kha Gai
Hühnersuppe mit Kokosmilch, Lauchzwiebeln, Zitronengras, Koriander, Tomaten. Kaffirblätter, Zwiebeln, Pilze und Galanga | 4,90 € |
| # 007 | Tom Yum Gung
Traditionelle, pikante Garnelensuppe mit Tomaten, Zitronengras, Kaffirblätter, Koriander, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Pilze und Galanga | 6,60 € |
| # 008 | Wan Tan Suppe
Teigtaschen mit Hackfleischfüllung, Chinakohl, Sojasprossen, Koriander, Pilzen, Stangensellerie, Lauchzwiebeln und Karotten in einer klaren Brühe | 5,40 € |
| # 009 | Wunsen Suppe
Glasnudelsuppe mit Hackfleisch, Koriander, Chinakohl, Karotten, Pilze, Sojasprossen, Stangensellerie und Lauchzwiebeln | 5,40 € |
| # 010 | Guay Tiau
<i>Thailändisches Nationalgericht</i>
Große Schale Thailändische Reismudelsuppe in einer guten Brühe mit Wasserspinat, Stangensellerie, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Koriander und Thai-Basilikum, gewürzt wird am Tisch nach dem eigenen Geschmack | |
| | vegetarisch | 9,30 € |
| | mit Huhn, Tofu | 10,20 € |
| | mit Schwein und Fleischbällchen | 11,30 € |
| | mit Rind und Fleischbällchen | 13,40 € |
| | mit Garnelen oder Meeresfrüchten | 15,30 € |
| | mit Ente | 16,80 € |

Salate auf Thai-Art

- | | | |
|------------------|--|----------------|
| # 011 | Tam Daeng | 6,70 € |
| | Thailändischer Gurkensalat mit Chili , Knoblauch, Limettensaft, Palmzucker, Tomaten und Erdnüssen | |
|
012 |
Som Tam Thai | |
| | Fein geschnittene, halbreife grüne Papaya mit Chili , Knoblauch, Limettensaft, Palmzucker, Tomaten und Erdnüssen | |
| | als Vorspeise | 9,90 € |
| | als Hauptgang mit Reis | 12,20 € |
|
013 |
Laab | |
| | Frisch gehacktes Fleisch kurz gekocht, angemacht mit Chili , Limettensaft, Koriander, ThaiKräuter Zwiebeln und Pfefferminz, dazu Thai Jasmin-Reis | |
| | mit Huhn oder Schwein | 14,70 € |
| | mit Rind | 15,80 € |
| | mit Ente | 16,90 € |
|
015 |
Yam Wunsen | |
| | Glasnudelsalat mit Zwiebeln, Stangensellerie, Tomate, Karotten, gewürzt mit Limettensaft, Erdnüsse, Chili , Koriander | |
| | mit Huhn oder Schwein | 13,40 € |
| | mit Meeresfrüchten | 16,70 € |
|
016 |
Namtok | |
| | Gegrilltes Fleisch geschnitten als Salat, zubereitet mit Chili, Pfefferminz , Zwiebeln, ThaiKräuter, Koriander, Limettensaft, dazu Thai Jasmin-Reis | |
| | mit Schwein | 13,80 € |
| | mit Rind | 15,80 € |

unsere Reis- und Nudelgerichte

018

Gauy Tiau Heng

Große Schale Reissnudeln in Knoblauchöl gewendet mit Wasserspinat, Stangensellerie, Sojasprossen, Thai- Basilikum, Lauchzwiebeln, Erdnüsse und Koriander, gewürzt wird am Tisch nach den eigenen Vorstellungen

vegetarisch	9,40 €
mit Huhn, Tofu	10,20 €
mit Schwein und Fleischbällchen	11,20 €
mit Rind und Fleischbällchen	13,30 €
mit Ente	16,70 €
mit Meeresfrüchten	15,30 €

017

Khao Phad *

Gebratener Reis nach Thai-Art mit Ei, Zwiebeln, Tomaten, Brokkoli, Lauchzwiebeln, Möhren, Koriander mit süß-saurem Dipp

019

Phad Thai *

Gebratene Reissnudeln mit Ei in Tamarindsoße, Sojasprossen, Erdnüsse, Lauchzwiebeln mit süß-saurem Dipp

020

Phad Bami *

Nach Thai-Art gebratene Eiernudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten, Lauchzwiebeln, Pilze, mit süß-saurem Dipp

021

Phad Si-eju *

Gebratene Papierreissnudeln mit Ei, Brokkoli, Sojasprossen in Sojasoße

* Alle Gerichte wahlweise

vegetarisch	10,60 €
mit Tofu, Huhn oder Schwein	11,90 €
mit Rind	12,80 €
mit Garnelen	15,60 €
mit Ente	16,90 €

Frisch aus dem Wok

- # 025 **Phak Bung Fai Daeng** **11,80 €**
Wasserspinat angebraten mit Sojasprossen,
Chili und Knoblauch in Sojasoße,
Saisonal leider nicht immer erhältlich!
- # 022 **Phad Phak ***
Knackig angebratenes Gemüse mit Bohnen,
Zwiebeln, Brokkoli, Paprika, Blumenkohl, Morcheln,
Karotten, Pilze, Soja- und Bambussprossen
- # 023 **Phad Prian Wan ***
Süß-Sauer mit Gurke, Zwiebeln, Lauchzwiebeln,
Paprika, Tomaten, Karotten und Ananas
- # 026 **Phad Khing ***
Knackig angebratenes Gemüse aus **Ingwer**, Pilze,
Zwiebeln, Karotten, Paprika, Morcheln,
Lauchzwiebeln in Soja- und Austernsoße
- # 027 **Phad Met Mamuang ***
Knackig angebratenes Gemüse aus Blumenkohl,
Zucchini, Paprika, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und
Karotten mit **Cashewnüssen**
- # 028 **Phad Manao ***
Knackig angebratenes Gemüse aus Brokkoli,
Paprika, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Karotten
mit **Zitronengras**
- # 029 **Phad Krathiam Phrikthai ***
In **Knoblauchöl** angebratenes Fleisch auf knackig
angebratenes Gemüse aus Bohnen, Zwiebeln,
Brokkoli, Chili, Paprika, Blumenkohl, Morcheln,
Karotten, Pilze, Soja- und Bambussprossen

* Alle Gerichte servieren wir mit Thai Jasmin-Reis und wahlweise mit

Vegetarisch	10,80 €
mit Huhn, Schwein oder Tofu	11,90 €
mit Tintenfisch	12,80 €
mit Rind	13,40 €
mit Garnelen	15,90 €
mit Ente	16,90 €

Noch mehr aus dem Wok

024

Phad Gra Prau

Frisch gehacktes Fleisch angebraten mit
Thaibasilikum, **Chili**, Bohnen und Lauchzwiebeln,
serviert mit einem **Spiegelei**

mit Huhn oder Schwein	12,60 €
mit Rind	14,90 €
mit Ente ohne Ei	16,90 €
mit Meeresfrüchten (Tintenfisch, Garnelen)	18,80 €

0333

Phad Phrik Gaeng Daeng






Knackig angebratenes Gemüse mit Bohnen,
Paprika, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Bambusstreifen,
Kaffirblätter und Thaibasilikum, **in rotem Thai Curry**

Vegetarisch	11,60 €
mit Tofu, Huhn oder Schwein	12,80 €
mit Rind	14,90 €
mit Garnelen	15,90 €
mit Ente	16,90 €

Extras, die zu jedem Gericht erhältlich sind:

eine zusätzliche Portion Reis	0,90 €
mehr Cashewnüsse	1,60 €
ein zusätzliches Spiegelei	1,50 €
selbstgemachte Erdnuss-sauce	0,80 €
mehr Tofu	1,20 €

unsere Currys

- # 032 **Pa Naeng Nüa** 
Rindfleisch-Curry mit Paprika, Bambusstreifen und Kaffirblätter in Kokosmilch **14,70€**
- statt Rind mit Garnelen **16,70 €**
statt Rind mit Pangasiusfilet **12,90 €**
- # 030 **Gaeng Daeng *** 
Rotes Thai-Curry mit Bambusstreifen, Kaffirblätter, Thai-Basilikum, Paprika und Zucchini in Kokosmilch
- # 031 **Gaeng Kiuwaan *** 
Grünes Thai-Curry mit Bambusstreifen, Kaffirblätter, Thai-Basilikum, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen und Aubergine in Kokosmilch
- # 033 **Gaeng Sapatot *** 
Rotes Ananas-Curry mit frischer Ananas, Paprika und Kaffirblätter in Kokosmilch
- # 034 **Gaeng Massaman *** 
Oranges Thai-Curry mit **Kartoffeln**, Schalotten, Paprika, Karotten, Palmzucker und **Erdnüssen** in Kokosmilch

*Alle Curry's servieren wir Ihnen mit Thai-Jasminreis und wahlweise mit

vegetarisch	11,40 €
mit Tofu, Huhn oder Schwein	12,50 €
mit Rind	13,80 €
mit Garnelen	15,40 €
mit Ente	16,90 €

 deutet nur auf eine gewisse Grundscharfe hin

unsere Fischgerichte

- # 015** **Yam Wunsen** **16,70 €**
Meeresfrüchte mit Glasnudeln als **Salat** mit
Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Stangensellerie,
gewürzt mit Limettensaft, **Chili**, **Erdnüsse** und
Koriander
- # 061** **Bo Daeg** **21,40 €**
Für 2 Personen
Feuertopf mit Meeresfrüchten, Fischbällchen, Chili,
Zitronengras, Kaffirblätter, Koriander, Thai-
Basilikum, Zwiebeln, Pilze, Tomate und Galanga,
dazu servieren wir eine große Schale
Thai Jasmin-Reis
- # 062** **Pla Phad Khing** **13,80 €**
Frittiertes Pangasiusfilet mit **Ingwer**, Pilze,
Zwiebeln, Morcheln, Karotten, Paprika,
Lauchzwiebeln in Soja- und Austernsoße,
dazu servieren wir Thai Jasmin-Reis
- # 063** **Pla Tord Krathiam Phrikthai** **19,40 €**
Frittierter ganzer Tilapia* mit **Knoblauchöl**, Pfeffer
und Koriander, dazu servieren wir Thai Jasmin-
Reis und einem hausgemachtem süß-saurem Dipp
- # 064** **Pla Nueng Manao** **21,90 €**
Für zwei Personen
In Dampf gegarter ganzer Tilapia* in **Ingwer-
Limettensud** mit Pilzen und Chinakohl, dazu
servieren wir eine große Schale Thai Jasmin-Reis
- Zubereitungszeit mind. 40 Minuten!
- # 065** **Hor Mok Pla** **17,40 €**
Meeresfrüchte in einem Soufflé aus Kokosmilch,
rotem Thai-Curry und Thai-Kräutern,
dazu servieren wir Thai Jasmin-Reis

Zubereitungszeit mind. 40 Minuten!

**Tilapia: Buntbarsch 800 g - 1000 g*



Zum guten Schluss noch was Süßes

040 **Guay Tord** **3,90 €**
Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis

041 **Saparot Tord** **4,40 €**
Gebackene frische Ananas mit Honig und Vanilleeis

042 **Khao Tom Mat**
In Kokosmilch gekochter Klebreis, mit Banane in
Bananenblätter eingewickelt und dampfgegart,
mit Schokoladen-Soße

1 Bananenblatt-Päckchen **3,80 €**
2 Bananenblatt-Päckchen **7,20 €**

043 **Eidim Tord** **3,80 €**
Gebackenes Vanilleeis mit Schokoladen-Soße
oder Honig

Guten Appetit!

Tan hai arroy !