



# Sawadee!

สวัสดี

Wir heißen Sie ganz herzlich Willkommen in unserem thailändischen Restaurant  
**CHAANG NOI**

In Thailand ist das gemeinsame Essen und Trinken mit das Wichtigste des Tages.  
Es ist immer mit Musik, netter Unterhaltung und großem Vergnügen verbunden.  
Genau dies möchten wir auch unseren Gästen ermöglichen!

Wir kochen **nur** nach thailändischen Rezepten mit frischen und authentischen  
Zutaten wie Zitronengras, Kaffirblätter (Limonenblätter), Chili, Ingwer,  
Thai-Basilikum, Minze, Galanga, Ingwer, Nüsse u.a.m.

Jedes Gericht wird einzeln von unterschiedlichen Köchen zubereitet,  
daher kann der Geschmack etwas variieren.  
Die „Schärfe“ kann durch die frischen Chilli-Schoten unterschiedlich ausfallen.  
Thailänder essen gerne scharf, daher sollte bei der Bestellung über  
Ihre Neigung gesprochen werden.  
Aber keine Panik, unsere Auswahl ist groß und Sie finden sicher  
ein sehr schmackhaftes Gericht ohne Chilli.  
Unsere Dips und Soßen stellen wir selber her.

Wir servieren Ihnen zu jedem Hauptgericht, ausgenommen Nudelgerichte,  
Thai – Jasmin - Reis bester Qualität, Marke „Khao Hom Mali AAA+“.

Unsere thailändischen Eistee. „Cha Manao“ u.a. kochen wir ohne Konservierungsstoffe.

Unsere Weine beziehen wir direkt von einem kleinen, feinen Weingut in Württemberg.

Alle Speisen können Sie auch Ihren Lieben nach Hause mitbringen,  
vor telefonischen Bestellungen bewirten wir jedoch unsere Restaurantgäste.

Wir danken alle Gästen, die uns zum großen Teil seit 6 Jahren die Treue halten,  
und bedauern sehr, wenn wir mal keinen Platz für Sie haben.  
Besonders freuen wir uns, dass uns durch Ihre Bewertungen auf [tripadvisor](#) das  
zweite Jahr in Folge die Auszeichnung „EXZELLEENZ“ verliehen wurde.

Einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr **CHAANG NOI** Team





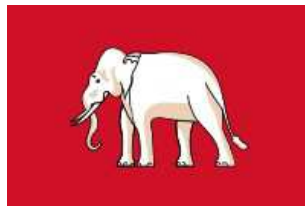
**Chang Noi bedeutet „kleiner Elefant“**

**Wir fanden es passend für unser kleines Restaurant.**

**In Thailand, das auch das „Land des weißen Elefanten“ genannt wird, hat die Verehrung der Elefanten eine lange kulturelle Tradition. Bei genauerem hinsehen kann man sogar im geographischen Umriss des Landes einen Elefantenkopf entdecken.**



**Der weiße Elefant gilt als besonderes Glückssymbol. Bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts schmückte ein solcher Chang Phueak die Flagge Thailands, das damals noch Siam hieß.**



**Das thailändische Königshaus besitzt 10 dieser seltenen weißen Elefanten.**

## Neue Empfehlungen der Küche

- # 103**                      **Wan Tan Tord**                      **4,40 €**
- 4 mit gewürztem Hack gefüllte Teigtaschen  
mit hausgemachter süß- saurem Dipp  
mit gehackten Erdnüssen
- # 032**                      **Pa Naeng Saparot Gluay**                       **12,70 €**
- Ananas-Bananen-Curry** mit Paprika,  
Bambusstreifen und Kaffirblätter in  
Kokosmilch
- # 100**                      **Yam – Sei Kroag**                      **13,40 €**
- Frittierte, Geschnittene **Bratwurst** mit  
Glasnudeln, Zwiebeln, Stangensellerie,  
Tomate, Karotten, Erdnüsse und **Chili**,  
gewürzt mit Limettensaft, Koriander,  
Fischsoße u.v.a.m.  
als Salat angerichtet
- oder als **vegetarische Variante***
- # 101**                      **Yam Tofu**                      **13,40 €**
- mit frittiertem **Tofu** und **Cashewnüssen**
- # 009**                      **Jentafo**                      **14,80 €**
- Große Schale Thailändische  
Reisnudelsuppe in einer rosaroten Brühe  
auf Tofugrundlage mit Meeresfrüchten,  
Wasserspinat, Stangensellerie,  
Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Koriander,  
Thai-Basilikum und frittierte Teigblätter

## Spezialitäten CHAANG NOI

# 013

### Laab

Frisch gehacktes Fleisch kurz gekocht, angemacht  
mit Limettensaft, Koriander, Thaikräuter  
Pfefferminz, **Chili**, und Zwiebeln dazu servieren wir  
Thai Jasmin-Reis

Mit Huhn oder Schwein **14,70 €**

Mit Ente **17,20 €**

Mit Rind **16,40 €**

# 016

### Nam Tok

Gegrilltes Fleisch geschnitten als Salat, zubereitet  
mit **Chili**, Pfefferminz, Zwiebeln, Thaikräuter,  
Limettensaft und Koriander  
dazu Thai Jasmin-Reis

Mit Rind **16,40 €**

Mit Schwein **14,70 €**

# 065

### 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*

# 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 **Sumalee's Ingwerdipp**

## unsere Vorspeisen

- |              |  |                |
|--------------|--|----------------|
| <b># 001</b> | <b>Po Pia Tord</b>   | <b>4,70 €</b>  |
|              | 3 selbstgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Kohl, Sojasprossen, Möhren, Mais und Glasnudeln serviert mit hausgemachtem süß-saurem Dipp |                |
|              | vegetarisch  | <b>4,20 €</b>  |
| <b># 002</b> | <b>Sommerrolle „Po Pia Sod“</b>  |                |
|              | 2 kalte Rollen mit Gurken, Möhren, Salat, Thai-Basilikum, Sojasprossen, und Lauchzwiebeln, dazu servieren wir selbstgemachte Tamarindsoße            |                |
|              | vegetarisch  | <b>5,70 €</b>  |
|              | mit Garnelen   | <b>6,90 €</b>  |
| <b># 003</b> | <b>Sate Gai</b>  | <b>5,40 €</b>  |
|              | 3 Hähnchenfleischspieße mit hausgemachter Erdnusssoße  |                |
| <b># 004</b> | <b>Hähnchenflügel „Thai Style“</b>   | <b>4,30 €</b>  |
|              | 5 marinierte Hähnchenflügel mit <b>scharfem</b> Thai-Chili-Dipp  |                |
| <b># 005</b> | <b>Chaang Noi Vorspeisenteller</b>   |                |
|              | <b>Für 2 Personen</b>  | <b>9,90 €</b>  |
|              | 4 Frühlingsrollen, 2 Hähnchenspieße und 4 marinierte Hähnchenflügel, serviert mit 3 verschiedenen Dipp   |                |
|              | <b>Für 3 Personen</b>  | <b>14,70 €</b> |
|              | 6 Frühlingsrollen, 3 Hähnchenspieße und 6 marinierte Hähnchenflügel, serviert mit 3 verschiedenen Dipp   |                |

## unsere Suppen

# 006 **Tom Kha Gai** 4,90 €

Hühnersuppe mit Kokosmilch, Koriander, Lauchzwiebeln, Zitronengras, Tomaten, Kaffirblätter, Zwiebeln, Pilze und Galanga

# 007 **Tom Yum Gung** 6,70 €

Traditionelle, pikante Garnelensuppe mit Tomaten, Zitronengras, Kaffirblätter, Pilze, Koriander, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, und Galanga

# 008 **Wan Tan Suppe** 5,40 €

Teigtaschen mit Hackfleischfüllung, Chinakohl, Sojasprossen, Koriander, Pilzen, Stangensellerie, Lauchzwiebeln und Karotten in einer klaren Brühe

# 009 **Jentafo** 14,80 €

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

# 010 **Guay Tiau**

*Thailändisches Nationalgericht* Große Schale Reismudelsuppe in einer guten Brühe mit Wasserspinat, Lauchzwiebeln, Stangensellerie, Koriander Sojasprossen, und Thai-Basilikum, zum am Tisch selber würzen: süß / sauer / scharf

mit Rind und Fleischbällchen 14,40 €

Vegetarisch 10,70 €

mit Schwein und Fleischbällchen 12,30 €

mit Huhn oder Tofu 11,50 €

mit Garnelen oder Meeresfrüchten 16,30 €

mit Ente 17,20 €

## **etwas andere Salate nach Thai-Art**

**# 011** **Tam Daeng** **6,70 €**

Thailändischer Gurkensalat mit **Chili**,  
Knoblauch, Limettensaft, Palmzucker,  
Tomaten und **Erdnüssen**

**# 012** **Som Tam Thai**

Ein Muss für jeden Thailandkenner  
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 **16,40 €**  
mit Ente **17,20 €**

**# 015** **Yam Wunsen**

Glasnudelsalat mit Zwiebeln, Tomate  
Stangensellerie, Karotten, gewürzt mit  
Limettensaft, **Erdnüsse**, **Chili**, Koriander

mit Huhn oder Schwein **13,80 €**  
mit Meeresfrüchten **16,70 €**

**# 016** **Nam Tok**

Gegrilltes Fleisch geschnitten als Salat,  
zubereitet mit **Chili**, **Pfefferminz**,  
Zwiebeln, Thaikräuter, Koriander,  
Limettensaft, dazu Thai Jasmin-Reis

mit Rind **16,40 €**  
mit Schwein **14,70 €**

## unsere Reis- und Nudelgerichte

# 018

### Gauy Tiau Heng

Große Schale Reismudeln in Knoblauchöl gewendet  
mit Wasserspinat, Koriander, Stangensellerie,  
Sojasprossen, Erdnüssen, Thai- Basilikum,  
Lauchzwiebeln zum am Tisch selber würzen:

süß / sauer / scharf	
mit Schwein und Fleischbällchen	11,40 €
mit Huhn oder Tofu	10,40 €
Vegetarisch	9,70 €
mit Rind und Fleischbällchen	13,30 €
mit Ente	16,70 €
mit Meeresfrüchten	17,30 €

# 017

### Khao Phad \*

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

# 019

### Phad Thai \*

Gebratene Reismudeln 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, süß-saurem Dipp

# 021

### Phad Si-eju \*

Gebratene Papierreismudeln mit Ei, Brokkoli,  
Sojasprossen in Sojasoße

#### \* Alle Gerichte wahlweise






mit Tofu, Huhn oder Schwein	12,60 €
mit Rind	13,90 €
mit Ente	16,70 €
mit Garnelen	16,40 €
Vegetarisch	11,70 €



## unsere Thai - Currys


werden Einzel in 100% Kokosmilch gekocht und schmecken am Besten, wenn sie etwas abgekühlt sind, dazu empfehlen wir Ihnen unseren fruchtigen

### Bacchus

- |       |   |                |
|-------|---|----------------|
| # 032 | <b>Pa Naeng Nüa</b>                    | <b>16,30 €</b> |
|       | Spezielles Rindfleisch-Curry mit Paprika, Bambusstreifen und <b>Kaffirblätter</b>   |                |
|       | statt Rind mit Garnelen   | <b>17,20 €</b> |
|       | statt Rind mit Pangasiusfilet   | <b>13,40 €</b> |
| # 030 | <b>Gaeng Daeng *</b>                   |                |
|       | <b>Rotes</b> Thai-Curry mit Bambusstreifen, Thai-Basilikum Paprika Kaffirblätter und Zucchini                             |                |
| # 031 | <b>Gaeng Kiuwaan *</b>               |                |
|       | <b>Grünes</b> Thai-Curry mit Bambusstreifen, Kaffirblätter, Thai-Basilikum, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen und Aubergine |                |
| # 033 | <b>Gaeng Sapatot *</b>               |                |
|       | <b>Rotes Ananas</b> -Curry mit frischer Ananas, Paprika und Kaffirblätter   |                |
| # 034 | <b>Gaeng Massaman *</b>              |                |
|       | <b>Oranges</b> Thai-Curry mit <b>Kartoffeln</b> , Schalotten, Paprika, Karotten, Palmzucker und <b>Erdnüssen</b>          |                |

\*Alle Curry's servieren wir Ihnen mit Thai-Jasminreis, am Geschmackvollsten mit dem Löffel gegessen und wahlweise mit

mit Tofu, Huhn oder Schwein	<b>13,40 €</b>
mit Rind	<b>14,70 €</b>
Vegetarisch	<b>11,80 €</b>
mit Ente	<b>17,40 €</b>
mit Garnelen	<b>16,70 €</b>

 deutet nur auf eine gewisse Grundscharfe hin

## noch mehr aus dem Wok

# 024

### Phad Gra Prau

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

mit Rind	16,40 €
mit Huhn oder Schwein	14,70 €
mit Meeresfrüchten (Tintenfisch, Garnelen)	18,80 €
mit Ente ohne Ei (passt nicht dazu)	17,30 €

#0333



### Phad Phrik Gaeng Daeng

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

mit Ente	17,30 €
mit Tofu, Huhn oder Schwein	13,70 €
mit Rind	15,30 €
mit Garnelen	16,40 €
Vegetarisch	12,70 €

#### Extras, die zu jedem Gericht erhältlich sind:

eine zusätzliche Portion Reis	1,20 €
mehr Cashewnüsse	2,30 €
ein zusätzliches Spiegelei	1,80 €
selbstgemachte Erdnuss-sauce	1,40 €
mehr Tofu	1,50 €

## Frisch aus dem Wok

- # 025**                      **Phak Bung Fai Daeng**                      **11,80 €**  
Wasserspinat angebraten mit **Chili**,  
Sojasprossen und Knoblauch in Sojasoße  
*Saisonal leider nicht immer erhältlich!*
- # 022**                      **Phad Phak \***  
Knackig angebratenes Gemüse aus Bohnen, Paprika,  
Zwiebeln Karotten Brokkoli, Pilze, Morchen,  
Blumenkohl, Pilze, Soja- und Bambussprossen,
- # 023**                      **Phad Prieau Wan \***  
**Süß-Sauer** mit Tomaten, Karotten, Gurke,  
Lauchzwiebeln, Paprika Zwiebeln und Ananas
- # 026**                      **Phad Khing \***  
Knackig angebratenes Gemüse mit **Ingwer**, Zwiebeln,  
Lauchzwiebeln, Paprika, Karotten, Pilze, Morcheln, in  
Soja- und Austernsoße
- # 027**                      **Phad Met Mamuang \***  
Knackig angebratenes Gemüse aus Paprika Zwiebeln,  
Zucchini, Lauchzwiebeln, Blumenkohl, Karotten und  
**Cashewnüssen**
- # 028**                      **Phad Manao \***  
Knackig angebratenes Gemüse aus Lauchzwiebeln  
Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Karotten mit  
**Zitronengras**
- # 029**                      **Phad Krathiam Phrikthai \***  
In **Knoblauchöl** angebratenes Fleisch auf knackig  
angebratenem 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
- |                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| mit Ente                    | <b>17,40 €</b> |
| mit Huhn, Schwein oder Tofu | <b>12,70 €</b> |
| Vegetarisch                 | <b>11,70 €</b> |
| mit Rind                    | <b>13,80 €</b> |
| mit Garnelen                | <b>16,30 €</b> |
| mit Tintenfisch             | <b>13,40 €</b> |

## unsere Fischgerichte

- # 015 **Yam Wunsen** 16,70 €  
Meeresfrüchte mit Glasnudeln als **Salat** mit  
Zwiebeln, Karotten, Stangensellerie, Tomaten,  
gewürzt mit Limettensaft, **Chili**,  
**Erdnüsse** und Koriander
- # 061 **Bo Daeg** 23,70 €  
für 2 Personen  
Feuertopf mit Meeresfrüchten, Fischbällchen,  
**Chili**, Zitronengras, Kaffirblätter, Koriander, Thai-  
Basilikum, Zwiebeln, Pilze, Tomate und Galanga
- # 062 **Pla Phad Khing** 13,80 €  
Frittiertes Pangasiusfilet mit **Ingwer**, Pilze,  
Zwiebeln, Morcheln, Karotten, Paprika,  
Lauchzwiebeln in Soja- und Austerensoße
- # 063 **Pla Tord Krathiam Phrikthai** 19,70 €  
Frittierter ganzer Tilapia\* mit **Knoblauchöl**,  
Pfeffer und Koriander mit unserem  
hausgemachtem süß-saurem Dipp
- Wenn Sie ca. 40 min warten können, empfehlen wir:
- # 064 **Pla Nueng Manao** 24,40 €  
für 2 Personen  
In Dampf gegarter ganzer Tilapia\* in **Ingwer-  
Limettensud** mit Pilzen und Chinakohl
- # 065 **Hor Mok Thalee** 17,40 €  
Meeresfrüchte in einem Soufflé aus Kokosmilch,  
**rotem Thai-Curry** und  
Thai-Kräutern

zu den Fischgerichten servieren wir unseren  
Thai Jasmin-Reis  
und empfehlen Ihnen unsere Weißweine  
Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc,  
oder Rose': Schwarzriesling Weißherbst

*\*Tilapia: Buntbarsch 800 g - 1000 g*

## Zum guten Schluss noch was Süßes

<b>#040</b>	<b>Gluy Tord</b>	<b>4,20</b>
	Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis	
<b>#041</b>	<b>Saparot Tord</b>	<b>4,70</b>
	Gebackene frische Ananas mit Honig und Vanilleeis	
<b>#042</b>	<b>Khao Tom Mat</b>	
	In Kokosmilch gekochter Klebreis, mit Banane in Bananenblätter eingewickelt und dampfgegart mit Schokoladen-Soße	
	1 Bananenblatt-Päckchen	<b>4,40€</b>
	2 Bananenblatt-Päckchen	<b>8,20€</b>
<b># 043</b>	<b>Eidim Tord</b>	<b>3,90€</b>
	Gebackenes Vanilleeis mit Schokoladen-Soße oder Honig	

**Guten Appetit!**

**Tan hai arroy !**