

Unsere Vorspeisen

#1 Po Pia Tord (ปอเปี๊ยะทอด) ^{a,c,f} **5,90**

3 hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Hähnchenfleisch, Weißkohl, Karotten, Sojasprossen, Mais, Morcheln und Glasnudeln, serviert mit hausgemachtem süßsaurem Dip⁷

vegetarisch **5,60**

#2 Po Pia Sod (ปอเปี๊ยะสด) ^{k,f} **6,90**

2 handgerollte Sommerrollen gefüllt mit Sen-Mi-Nudeln, Gurke, Karotten, Minze, Thai-Basilikum, Sojasprossen und **Wildkräutersalat**, serviert mit hausgemachter Tamarinden-Soße*

* schmeckt mild süß-säuerlich, fruchtig und leicht herb

mit Garnelen **7,90**

#3 Saté Gai (ไก่สะเต๊ะ) ^{4,e,k} **6,90**

3 marinierte Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnusssoße

#4 Wan Tan Tord (เกี๊ยวทอด) ^{a,i,e,k} **5,90**

4 frittierte Wan-Tans gefüllt mit Geflügel-Garnelen-Hack und Thai-Kräutern, dazu süßsaurer Dip mit Erdnüssen und Koriander verfeinert

#4,5 Bieg Gai Tord (ปีกไก่ทอด) ^{f,k,d,a} **6,90**

5 marinierte Hähnchenflügel mit hausgemachtem scharfen **Thai-Chili-Dip**. Wir empfehlen dazu unseren Papaya- oder Gurkensalat

#5 Chang Noi Vorspeisenteller ^{7,4,a,e,f,k,d} **16,90**

Für 2 Personen:

3 Frühlingsrollen, 3 Hähnchenflügel, 2 Wan-Tans, 2 Hähnchenspieße
Dazu Soja- und Erdnusssoße, Süß-Saure-Soße und Süßsaurem Dip, Chili-Soße

Für 3-4 Personen:

4 Frühlingsrollen, 4 Hähnchenflügel, 3 Wan-Tans, 3 Hähnchenspieße
Dazu Soja- und Erdnusssoße, Süß-Saure- und ChilisöÙe, Süßsaurem Dip

20,90

Alle Preise sind in **EURO** inklusive 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Unsere Suppen

#6 Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่) ^{4,d} 7,90

Traditionelle Thailändische Hühnersuppe zubereitet mit Lauchzwiebeln, Zitronengras, Koriander, Tomaten, Kaffir-Limettenblätter, Zwiebeln, Pilzen, Thai-Petersilie und Galgant in **Kokosmilch**

vegetarisch mit Tofu^f (Tom Kha Tao Hu) 7,50

#7 Tom Yam Gung (ต้มยำกุ้ง) ^{1,2,4,7,b,d,l,j,d} 8,90

Traditionelle Thailändische **Garnelensuppe** zubereitet mit Lauchzwiebeln, Zitronengras, Koriander, Tomaten, Kaffir-Limettenblätter, Zwiebeln, Pilze, Thai-Petersilie und Galgant (Auf Wunsch mit Kokosmilch)

#8 Wan-Tan Suppe (เกี๊ยวน้ำหมู) ^{4,a,f,l,d} 7,60

Zart würzige Wan-Tan Suppe mit 3 gefüllten Teigtaschen aus Geflügel-Garnelen-Hack. Frisch zubereitet mit Chinakohl, Sojasprossen, Koriander, Pilzen, Sellerie, Karotten, Lauchzwiebeln, Knoblauchöl und Pfeffer

vegetarisch mit Glasnudeln (Wunsén Suppe) ^{zusätzlich mit Morcheln} 6,80

#9 Yentafo (เย็นตาโฟชนิด) // Hauptgang ^{1,2,4,7,a,b,d,i,n,f} 18,90

Ein Gruß aus Chinatown in Bangkok (Thanon Yaowarat)

Süßlich-würzige thailändische Nudelsuppe mit Fischbällchen, Tintenfisch, Garnelen, Tofu¹ und Erdnüssen. Frisch angesetzt und verfeinert mit Wasserspinat, Sellerie, Sojasprossen, Koriander, Lauchzwiebeln und 2 frittierten Wan-Tan-Blättern ^f

#10 Guay Tiauw (ก๋วยเตี๋ยว) // Hauptgang ^{2,4,7,a,f,i}

Traditionelle Thailändische Nudelsuppe auf **Rinderbrühe-Basis** mit Wasserspinat, Sellerie, Sojasprossen, Thai-Petersilie, Lauchzwiebeln, Koriander und Thai-Basilikum; verfeinert mit Knoblauchöl und Pfeffer

mit Gemüse ^{zusätzlich mit Chinakohl und Brokkoli} 13,80

mit Huhn oder Tofu^f 14,90

mit Schwein und Fleischbällchen^{1,2} **aus Schweinefleisch** 15,90

mit Rind und Fleischbällchen^{1,2} **aus Rindfleisch** 16,90

mit Garnelen u/o Tintenfisch^d in klarer Hühnerbrühe 17,90

mit knuspriger Thai-Entenbrust¹ 18,90

Alle Preise sind in **EURO** inklusive 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Unsere Salate

Thailändische Salate werden traditionell kalt bzw. lauwarm serviert

#11 Tam Daeng (ตำแดง) ^{4,d,e} 12,90

Thailändischer Gurkensalat mit **Chili**, Knoblauch, Tomaten, Limetten, Karotten, Palmzucker, Erdnüssen und **Fischsoße**

als Hauptgang mit Jasmin-Reis 14,90

als Hauptgang mit Garnelen und Jasmin-Reis 16,90

#12 Somtam Thai* (ส้มตำ) ^{4,d,e} 13,90

Thailändischer Papayasalat mit **Chili**, Knoblauch, Tomaten, Limetten, Karotten, Palmzucker, Erdnüssen und **Fischsoße**

als Hauptgang mit Jasminreis 15,90

als Hauptgang mit Garnelen u. Jasmin-Reis 16,90

* Bei dieser Version des Papayasalates werden traditionell **unreife** Papayas verarbeitet. Zusätzlich kommen grüne thailändische Schlangen-Bohnen (falls vorrätig) hinzu.

#13 Laab (ลาบ) // Hauptgang ^{4,d}

Eine Spezialität aus dem **Isaan*** (Nordost Thailand) und Laos

Thailändischer Fleischsalat per Hand fein gehackt, kurz angekocht und traditionell zubereitet mit Koriander, Lauchzwiebeln, Schalotten, Thai-Sellerie, Minze, **Chili** und Kaffir-Limettenblätter. Verfeinert mit gerösteten Reiskörnern, Limettensaft und **Fischsoße**

mit Huhn oder Schwein 15,90

mit Rind 17,90

mit Thai-Entenbrust[†] in Streifen knusprig frittiert 18,90

Wissenswertes:

In Bangkok ist gut jede zweite Garküche aus dem Isaan (Nordost Thailand), erkennbar an Grillgut und Mörser. Typische Gerichte aus dem Isaan sind der grüne Papaya-Salat „Somtam“, der Fleischsalat „Laab“ und die marinierten Grillhähnchen „Gai Yang“. Das Essen im Isaan ist fast identisch mit der Küche von Laos.

Alle Preise sind in **EURO** inklusive 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.

#14 Yam Mamuang (ยำมะม่วง) ^{4,d,e,i} **14,90**

Herzhafter Thailändischer Mangosalat mit **Chili**, Schalotten, Koriander, Palmzucker, Limettensaft, **Cashewkernen** und **Fischsoße**

mit Garnelen **16,90**

15 Yam Wunsén (ยำวุ้นเส้น) // Hauptgang ^{4,d,e,i}

Traditioneller Thailändischer Glasnudelsalat frisch zubereitet mit Sellerie, Schalotten, Lauchzwiebeln, Tomaten, Karotten, **Chili**, Limettensaft, Koriander, Erdnüssen und **Fischsoße**

vegetarisch **13,90**

mit frittiertem Tofu^f **14,90**

mit Huhn oder Schwein **14,90**

mit Rind **15,90**

mit Garnelen oder Tintenfisch **17,90**

mit Meeresfrüchten ^{Garnelen, Tintenfisch, Fischbällchen, Miesmuscheln} **18,90**

#16 Namtok (น้ำตกเนื้อ) // Hauptgang ^{4,d}

Eine Spezialität aus dem Isaan (Nord-Ost Thailand) und Laos

Ein delikater, lauwarmer **Rindfleischsalat** in Filetstreifen geschnitten. Frisch zubereitet mit Koriander, Lauchzwiebeln, Minze, Schalotten, **Chiliflocken** und Thai-Basilikum; verfeinert mit gerösteten Reiskörnern, Limettensaft und **Fischsoße**

mit Rind **18,90**

mit Schwein **15,90**

Wissenswertes:

Zum Salzen und Würzen wird in Thailand die **Fischsoße** genutzt. Sie wird traditionell aus kleinen Fischen, Meersalz und Wasser hergestellt. Trotz des Namens bekommt Ihr Gericht **keine** fischige Note, sondern nur einen sehr würzigen, salzigen Geschmack.

Reis- und Nudelgerichte

#17 Khao Phad (ข้าวผัด) ^{4,f,c,a}

Gebratener Reis nach Thai-Art mit **Ei**, Zwiebeln, Tomaten, Brokkoli, Lauchzwiebeln, Karotten und Koriander. Serviert mit unserem hausgemachten süßsaurem Dip

vegetarisch	13,90
mit Tofu^f	14,90
mit Huhn oder Schwein	14,90
mit Rind	15,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	16,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust¹	18,90

#18 Guay Tiauw Haeng (ก๋วยเตี๋ยวแห้ง) ^{4,a,e,f,i}

Große Schale Reisbandnudeln in **Knoblauchöl, Soja- und Austernsoße** gewendet. Mit Wasserspinat, Lauchzwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Sellerie und Erdnüssen verfeinert

vegetarisch <small>zusätzlich Chinakohl und Brokkoli</small>	13,90
mit Tofu^f	14,90
mit Huhn	14,90
mit Schwein und Fleischbällchen^{1,2} aus Schweinefleisch	15,90
mit Rind und Fleischbällchen^{1,2} aus Rindfleisch	16,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	17,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust¹	18,90

#19 Phad Thai (ผัดไทย) ^{4,a,c,e,f}

Gebratene Reisbandnudeln mit **Ei**, Tamarinden-Soße*, Sojasprossen, Erdnüssen und Lauchzwiebeln in **Sojasoße**, serviert mit unserem hausgemachten süßsauren Dip

* schmeckt mild süß-säuerlich, fruchtig und leicht herb

vegetarisch <small>zusätzlich mit Karotten und Brokkoli</small>	13,90
mit Tofu^f	14,90
mit Huhn	14,90
mit Schwein	14,90
mit Rind	15,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	17,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust¹	18,90

Alle Preise sind in **EURO** inklusive 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.

#20 Phad Bami (ผัดบะหมี่) ^{4,a,c,f}

Nach Thai-Art gebratene Eiernudeln mit **Ei**, Brokkoli, Karotten, Pilzen, Lauchzwiebeln und Sojasprossen in **Soja- und Austernsoße**; serviert mit unserem hausgemachten süßsauren Dip

vegetarisch	13,90
mit Tofu^f	14,90
mit Huhn	14,90
mit Schwein	14,90
mit Rind	14,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	16,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust¹	18,90

#21 Phad Si-iew (ผัดซีอิ้ว) ^{4,a,c,f}

Aussprache: Phad Si-Yu

Gebratene **breite** Reisbandnudeln mit **Ei**, Brokkoli und Sojasprossen in **dunkler Sojasoße**. Serviert mit unserem hausgemachten süßsauren Dip

vegetarisch zusätzlich mit Karotten und Lauchzwiebeln	13,90
mit Tofu^f	14,90
mit Huhn	14,90
mit Schwein	14,90
mit Rind	14,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	16,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust¹	18,90

Wissenswertes:

Phad Thai ist ein wahrer Klassiker in Thailand! Das traditionelle Gericht probiert so gut wie jeder, der einmal nach Thailand reist. Das Nationalgericht gibt es in vielen verschiedenen Varianten, von der traditionellen mit Garnelen und Tofu bis hin zu angepassten Versionen mit Hähnchen, Schwein etc.

Eine super Alternative zum Phad Thai ist **Phad Si-iew** (#21).

Frisch aus dem Wok

Zu jedem Gericht reichen wir Thai Jasmin-Reis

#22 Phad Phak (ผัดผักรวมมิตร) 4,a,f

Knackig angebratenes Wok-Gemüse mit Bohnen, Zwiebeln, Brokkoli, Chinakohl, Spitzpaprika, Paprika, Blumenkohl, Morcheln, Karotten, Knoblauch, Pilzen, Zucchini, Soja- und Bambussprossen in **Soja- und Austernsoße**

vegetarisch	13,90
mit Tofu^f	14,90
mit Huhn oder Schwein	14,90
mit Rind	15,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	17,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust¹	18,90

#23 Phad Prianw Wan (ผัดเปรี้ยวหวาน) 4,7,a,l,j,f

Süß-saures Wok-Gemüse mit Gurke*, Zwiebeln, Tomaten*, Paprika, Karotten, Lauchzwiebeln und Ananas* in **Soja- und Austernsoße**

* Hauptzutat

vegetarisch	13,90
mit Tofu^f	14,90
mit Huhn oder Schwein	14,90
mit Rind	15,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	17,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust¹	18,90

#24 Phad Krapau (ผัดกะเพรา) 4,a,f,c

Frisch gehacktes Fleisch, kurz angebraten mit Knoblauch, Thai-Basilikum, Bohnen, Lauchzwiebeln und **Chili** in **Soja- und Austernsoße**, traditionell serviert mit einem **Spiegelei**

mit Huhn oder Schwein	15,90
mit Rind	16,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	18,90
mit Thai-Entenbrust¹ nicht gehackt, zusätzlich mit Kaffir-Limettenblätter, Paprika & Bambus	18,90

*falls vorrätig mit Thai-Bohnen

Alle Preise sind in **EURO** inklusive 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.

#25 Phad Phak Bung (ผัดผักบุ้ง) ^{4,a,f} **14,90**

Gebratener Wasserspinat* mit Sojasprossen, **Chili** und Knoblauch in **Soja- und Austernsoße**

* nicht immer erhältlich

mit Tofu^f **15,90**
mit Garnelen **18,90**

#26 Phad Khing (ผัดขิง) ^{4,a,f}

In **Austern- und Sojasoße** angebratenes Wok-Gemüse mit frischem **Ingwer**, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Morcheln

vegetarisch **13,90**
mit Tofu^f **14,90**
mit Huhn oder Schwein **14,90**
mit Rind **15,90**
mit Garnelen u/o Tintenfisch **17,90**
mit knuspriger Thai-Entenbrust^l **18,90**

#27 Phad Met Mamuang (ผัดเม็ดมะม่วง) ^{4,a,f,d}

Buntes Wok-Gemüse mit **Cashewkernen**, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Karotten in **Soja- und Austernsoße**

vegetarisch **13,90**
mit Tofu^f **14,90**
mit Huhn oder Schwein **14,90**
mit Rind **15,90**
mit Garnelen u/o Tintenfisch **17,90**
mit knuspriger Thai-Entenbrust^l **18,90**

Wissenswertes:

Alle Reisgerichte bzw. Wok-Gerichte werden in Thailand mit dem **Löffel in der rechten Hand** gegessen (natürlich nur bei Rechtshändern). Die Gabel in der linken Hand dient nur dazu, den Reis etc. auf den Löffel zu schieben.

Alle Preise sind in **EURO** inklusive 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.

#28 Phad Manao (ผัดมะนาว) ^{4,a,f}

Knackig frisches Wok-Gemüse mit **Zitronengras**, Brokkoli, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Spitzpaprika und Lauchzwiebeln in **Soja- und Austerensoße**

vegetarisch	13,90
mit Tofu^f	14,90
mit Huhn oder Schwein	14,90
mit Rind	15,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	17,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust¹	18,90

#29 Phad Krathiam Phrikthai (ผัดกระเทียมพริกไทย) ^{4,a,f}

In **Knoblauchöl, Auster- und Sojasoße** angebratenes Fleisch auf knackig angebratenem Wok-Gemüse mit **Chili**, Bohnen, Zwiebeln, Chinakohl, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Morcheln, Karotten, Pilzen, Spitzpaprika, Soja- und Bambussprossen

mit Huhn oder Schwein	15,90
mit Rind	16,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	18,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust¹	18,90

Phad Krathiam Phrikthai kann auf Wunsch fleischlos bzw. mit Tofu zubereitet werden.

vegetarisch	13,90
mit frittiertem Tofu^f	14,90

Für **Veganer:innen** empfehlen wir **Phad Phak** (#22).

Unsere Currys

Mit Liebe und Thai Jasmin-Reis serviert

#30 Gaeng Daeng (แกงแดง) ^{4,d}

Traditionelles Rotes Thai-Curry mit Bambusstreifen, Kaffir-Limettenblätter, Aubergine, Thai-Basilikum, Paprika, Spitzpaprika und Zucchini in Kokosmilch

* falls vorrätig, zusätzlich mit Thai-Aubergine

vegetarisch zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli und Karotten	13,90
mit Huhn, Schwein oder Tofu^f	14,90
mit Rind	16,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	17,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust¹	18,90

#31 Gaeng Kiauwan (แกงเขียวหวาน) ^{4,d}

Traditionelles Grünes Thai-Curry mit Bambusstreifen, Kaffir-Limettenblätter, Aubergine, Thai-Basilikum, Paprika, Spitzpaprika und grünen Bohnen in Kokosmilch

* falls vorrätig, zusätzlich mit Thai-Aubergine und Thai-Bohnen

vegetarisch zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli und Karotten	13,90
mit Huhn, Schwein oder Tofu^f	14,90
mit Rind	16,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	17,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust ^{a,1}	18,90

#32 Gaeng Panaeng (แกงพะเนียง) ^{4,d}

Der Klassiker unter den Thai-Currys, leicht süßlich im Geschmack. Frisch zubereitet mit Paprika, Bambusstreifen und Kaffir-Limettenblätter in Kokosmilch

* falls vorrätig, zusätzlich mit Thai-Aubergine

vegetarisch zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli und Karotten	13,90
mit Tofu^f	13,90
mit Huhn oder Schwein	14,90
mit Rind	16,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	17,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust ^{a,1}	18,90

Alle Preise sind in **EURO** inklusive 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.

#33 Gaeng Saparot (แกงส้มประด) 4,d

Traditionelles **Ananas-Curry** mit Kaffir-Limettenblätter, Paprika und Spitzpaprika in Kokosmilch

vegetarisch zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli und Karotten	13,90
mit Tofu^f	13,90
mit Huhn oder Schwein	14,90
mit Rind	16,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	17,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust^{a,1}	18,90

#34 Gaeng Massaman (แกงมัสมั่น) 4,d,e

Südthailändisches Curry mit Kartoffeln*, Zwiebeln, Paprika, Palmzucker, Spitzpaprika, Karotten und Erdnüssen in Kokosmilch

* Hauptzutat

vegetarisch zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli und Karotten	13,90
mit Tofu^f	14,90
mit Huhn oder Schwein	14,90
mit Rind	16,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	17,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust^{a,1}	18,90

#35 Gaeng Saparot-Guay (แกงส้มประดกล้วย) 4,d

Veganes Rotes Thai-Curry mit **Ananas, Bananen**, Paprika, Karotten, Spitzpaprika, Kaffir-Limettenblätter, Blumenkohl, Karotten, Brokkoli, Bambusstreifen und **Thai-Basilikum** in Kokosmilch

mit Tofu^f	15,90
-----------------------------	--------------

#36 Phad Phrik Gaeng (ผัดพริกแกง) ^{4,a}

In rotem Thai-Curry und Kokosmilch geschwenktes Wok-Gemüse mit grünen Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Bambusstreifen, Kaffir-Limettenblätter und Thai-Basilikum

* falls vorrätig, zusätzlich mit Thai-Aubergine und Thai-Bohnen

vegetarisch zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli und Karotten	13,90
mit Tofu^f	14,90
mit Huhn oder Schwein	14,90
mit Rind	16,90
mit Garnelen u/o Tintenfisch	17,90
mit knuspriger Thai-Entenbrust ^{a,1}	18,90
mit Spiegelei	2,80

Tip: Für ein authentisches Geschmackserlebnis, bietet es sich an, noch ein **Spiegelei** (Khai Dao) zusätzlich zu bestellen.

#37 Hormok Thalee* (ห่อหมกทะเล) ^{4,a,n} **21,90**

Thailändisches **Soufflé** gedämpft in Kokosmilch und rotem Thai-Curry. Zubereitet mit Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Bambusstreifen, Chinakohl, Kaffir-Limettenblätter und Thai-Basilikum

Dampfgarzeit ca. 35 Minuten

Wissenswertes:

Der Geschmack von **Kaffir-Limettenblättern** zeichnet sich durch ein leicht herbes, frisches und zitronenartiges Aroma aus.

Das Wort **Curry** heißt auf Thailändisch übrigens „**Gaeng**“ (แกง), was auch den meisten Namen vorangestellt wird.

Das **grüne Curry**, in Thailand besser bekannt als **Gaeng Kiauwan**, ist eines der beliebtesten Thai-Currys der Welt. Übersetzt bedeutet der Name so viel wie „grünes, süßes Curry“.

*** Grün markierte Nummern können auf Wunsch vegan zubereitet werden**

Alle Preise sind in **EURO** inklusive 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Weitere Thailändische Klassiker

#50 Khao Man Gai (ข้าวมันไก่) ^{4,a,f} **18,90**

In **Knoblauchöl** gedünsteter Reis mit frischem Ingwer und **panierte** Hähnchenbruststreifen, serviert mit einer klaren Hühnerbrühe und hausgemachtem **Ingwer-Koriander-Chili-Dip**

oder mit **Schweinefleisch** (Khao Man Muh), same same but different!

#51 Muh Manao (หมูมะนาว) ^{a,d} **18,90**

Schweinefleisch kurz angekocht mit frischem rohem Knoblauch, Weißkraut, Minze, Koriander, Limetten und scharfem **Thai-Chili-Dip**. Traditionell scharf & lauwarm serviert mit Thai Jasmin-Reis

oder mit **rohen** Tiger-Garnelen (Gung Schae Nampla) **24,90**

Bitte beachten Sie: Muh Manao bzw. Gung Schae Nampla ist **extrem scharf** und absolut nichts für schwache Geschmacksnerven!

#52 Pla Tord Krathiam Phrikthai (ปลาทอด) ^d **26,90**

Frittierter ganzer **Tilapia** mit Knoblauchöl, Koriander und Pfeffer. Serviert mit Thai Jasmin-Reis und scharfem **Thai-Chili-Dip** ^{4,d}

#53 Pla Nueng Manao (ปลาึ่งมะนาว) ^{4,d,j,i} **29,90**

In Dampf gegarter ganzer **Tilapia** in **Ingwer-Limetten-Sellerie-Sud**. Zubereitet mit Chinakohl, Sellerie, Ingwer, **Chili**, Karotten und Koriander. Verfeinert mit **Fischsoße** und Limettensaft, serviert mit Thai Jasmin-Reis

#54 Bo Daeg (โปะแตก) ^{4,a,b,d,f} // **Optimal für 2 Personen** **30,-**

Feuertopf mit Garnelen, Tintenfisch, Fischbällchen und Miesmuscheln. Zubereitet mit Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern, Galgant, Koriander, Tomaten, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Lauchzwiebeln, Thai-Petersilie und **Chili**. Wir servieren dazu Thai Jasmin-Reis

#55 Phad Wunsén (ผัดวุ้นเส้น) ^{4,a,c,f} Preis identisch mit Phad Thai (**Nr.19**)

Gebratene **Glasnudeln** nach Thai-Art mit **Ei**, Brokkoli, Karotten, Koriander, Lauchzwiebeln und Sojasprossen, dazu hausgemachten süßsauren Dip

* **Rot- oder Buntbarsch, ca. 500-800 g**

Alle Preise sind in **EURO** inklusive 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Unsere Nachspeisen

#40 Guay Tord (กล้วยทอด) ^{2,11,g,k,a} **6,90**

Gebackene Banane mit Vanilleeis, Honig und Schokosoße ^G

#41 Saparot Tord (สับปะรดทอด) ^{2,11,g,k,a} **6,90**

Gebackene Ananas mit Vanilleeis, Honig und Schokosoße ^G

#42 Khao Tom Mat (ข้าวต้มมัด) ^k **8,90**

In Kokosmilch gedämpfter Klebreis, gefüllt mit Bananen - eingewickelt in Bananenblätter, serviert mit Schokosoße ^G

#43 Eidim Tord (ไอติมทอด) ^{1,a,g,k} **6,90**

Gebackenes Vanilleeis mit Honig **u/o** Schokosoße ^G

#44 Sticky Rice with Mango* (ข้าวเหนียวมะม่วง) ^k **8,90**

Süßer Klebreis mit Thai-Mango, Sesam und hausgemachter Kokoscreme aus Kokosmilch, Salz und Palmzucker

* nicht immer erhältlich

Wissenswertes:

Chaang Noi (Chaang= Elefant, Noi= klein, wenig) ist thailändisch und bedeutet „Kleiner Elefant“. Elefanten sind in Thailand heilige Tiere und werden hoch verehrt. Für thailändische Buddhisten symbolisiert der Elefant Glück, Majestät, Stärke, Fleiß und Intelligenz.

Alle Preise sind in **EURO** inklusive 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Weitere Extras & Toppings*

... die fast zu jedem Gericht separat erhältlich sind.

Cashewkerne	3,50
Erdnussoße	2,50
Erdnüsse	2,50
Süßsaure Dip	2,50
Spiegelei	2,80
Tofu	3,50
Jasmin-Reis	2,50
Koriander	2,00
Frische Chilis	2,00

* Weitere Extras auf Anfrage möglich. Wir bitten um Verständnis, dass Änderungswünsche, die zu sehr den Geist der Gerichte verändern, **nicht** erfüllt werden können.

+++++

Chaang Noi

Authentic Thai Restaurant

0661 95 25 35 29

kontakt@chaangnoi.de

www.chaangnoi.de

Inhaberin: Sukanya Peake

Geschäftsführer: Watcharin Promlee

Steuer-ID: DE322203410



Alle Preise sind in **EURO** inklusive 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wichtige Hinweise für Allergiker:

Die Angaben dieser Aufstellung sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass Spuren des oben angegebenen Inhaltsstoffes nicht gänzlich auszuschließen sind.

Bitte überprüfen Sie unsere Gerichte aus diesem Grund immer **vor** dem Verzehr auf Nahrungsmittelunverträglichkeit. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

Stand 01.11.2022

Alle Preise sind in **EURO** inklusive 19% gesetzliche Mehrwertsteuer.