



### #1 Po Pia Tord | 6.80 <sup>a,c,f,7</sup>

3 hausgemachte **Frühlingsrollen** gefüllt mit gehacktem Hähnchenfleisch, Weißkohl, Karotten, Sojasprossen, Mais, Morcheln und Glasnudeln, serviert mit hausgemachtem süßsauren Dip

vegetarisch **6.50**

### #2 Po Pia Sod | 7.50 <sup>k,f</sup>



2 in Reispapier mit Gurken, Karotten, Minze, Thai-Basilikum, Sojasprossen, (Wildkräuter-) Salat und Reismudeln **gefüllte Sommerrollen**, serviert mit hausgemachter **Tamarinden-Soße\***

mit Garnelen **8.70**

### #3 Saté Gai | 7.50 <sup>4,e,k</sup>



3 marinierte **Hähnchenspieße** mit hausgemachter Erdnusssoße

### #4 Wan Tan Tord | 6.50 <sup>a,i,e,k</sup>

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

### #4,5 Bieg Gai Tord | 7.50 <sup>f,k,d,a</sup>

5 marinierte **Hähnchenflügel** mit hausgemachtem scharfen **Thai-Chili-Dip**

### #5 Chaang Noi Vorspeisenplatte

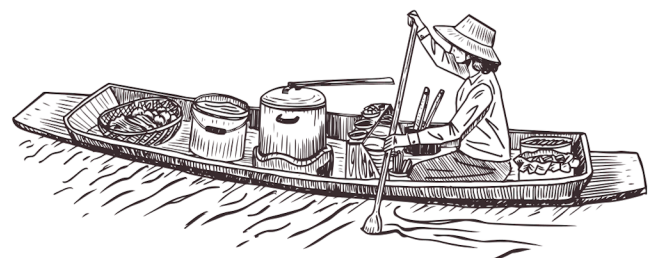
Für **2-3 Personen** | **18.90** <sup>7,4,a,e,f,k,d,c,i</sup>

3 Frühlingsrollen, 3 Hähnchenflügel, 2 Wan-Tans, 2 Hähnchenspieße

Für **3-4 Personen** | **23.50** <sup>7,4,a,e,f,k,d,c,i</sup>

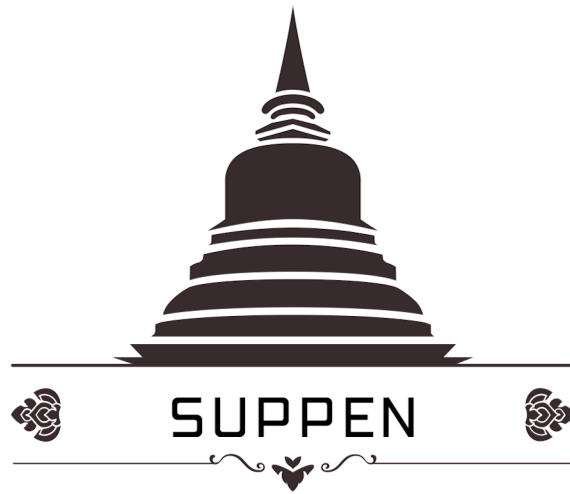
4 Frühlingsrollen, 4 Hähnchenflügel, 3 Wan-Tans, 3 Hähnchenspieße

serviert mit zweierlei süßsaurer Dip, hausgemachte Erdnusssoße, Soja- und Chilisoße



**Nummern/Gerichte**, die **grün** markiert sind, können auf Wunsch **vegan** zubereitet werden.

*\*schmeckt mild süß-säuerlich, fruchtig und leicht herb*



**#6 Tom Kha Gai | 8.90** <sup>4,d</sup>  
cremig, süß-säuerlich im Geschmack

Traditionelle **Hühnersuppe** mit Lauchzwiebeln, Zitronengras, Koriander, Tomaten, Kaffir-Limettenblättern, Zwiebeln, Pilzen, Thai-Petersilie und Galgant\* **in Kokosmilch**

veg./**vegan** mit Tofu **8.50**

**#7 Tom Yam Gung | 9.50** <sup>1,2,4,7,b,d,i,j,d</sup>  
pikant, süß-säuerlich im Geschmack

Traditionelle **Garnelensuppe** mit Lauchzwiebeln, Zitronengras, Koriander, Tomaten, Kaffir-Limettenblättern, Zwiebeln, Pilzen, Thai-Petersilie, **Chili** und Galgant\*

**-Auf Wunsch mit Kokosmilch-**

**#8 Wan-Tan Suppe | 8.90** <sup>4,a,f,i,d</sup>

3 **gefüllte Teigtaschen** aus Geflügel-Garnelen-Hack mit Chinakohl, Sojasprossen, Koriander, Pilzen, Sellerie, Karotten, Lauchzwiebeln, Knoblauchöl und Pfeffer **in klarer Hühnerbrühe**

veg./**vegan** **8.50**  
zus. mit **Glasnudeln** und Morcheln

**#9 Yentafo | 19.50 | Hauptgang** <sup>1,2,4,7,a,b,d,i,n,f</sup>  
Ein Gruß aus Chinatown in Bangkok

Süßlich-würzige Thailändische Nudelsuppe mit Fischbällchen, Tintenfisch, Garnelen, Tofu und Erdnüssen, Wasserspinat, Sellerie, Sojasprossen, Koriander, Lauchzwiebeln und 2 frittierten Wan-Tan Blättern

**#10 Guay-Tiauw Suppe | Hauptgang**  
Die beliebteste Suppe Thailands <sup>2,4,7,a,f,i</sup>

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

mit Gemüse **15.90**  
zus. mit Chinakohl, Brokkoli

Tofu **16.90**

Huhn **17.90**

Schwein u. Fleischbällchen **18.90**

Rind u. Fleischbällchen **19.90**

Garnelen **u/o** Tintenfisch **20.90**  
in klarer Hühnerbrühe

Thai-Entenbrust <sup>1</sup> **21.90**  
zus. mit Chinakohl, Brokkoli

\*süßlich-mildes Ingwergewächs



# SALATE

## #11 Tam Daeng | 13.90 <sup>4,d,e</sup>

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

veg./**vegan** mit Reis **14.90**

als Hauptgang **17.90**  
mit **Garnelen** und Reis



## #12 Som Tam "Lao" | 16.90 <sup>2,4,d,n</sup>

(Som Tam Lao, Tam Mak Hung)

Thai/Laotischer Papayasalat mit **fermentierte Fischsoße**, **frische u. getrocknete Chilis**, Knoblauch, Tomaten, Limetten und Zucker

als Hauptgang **21.90**  
mit **Chickenwings** und Reis

## #12 Som Tam "Thai" | 15.90 <sup>4,d,e</sup>

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

veg./**vegan** mit Reis **16.90**

als Hauptgang **18.90**  
mit **Garnelen** und Reis



Der Som Tam "Lao" ist eine **Spezialität**. Umbestellungen können daher leider nicht berücksichtigt werden!



Papayasalat ist eines der beliebtesten Gerichte unter Thais. Mitunter wird er sogar täglich gegessen. Bei dieser Version des Papayasalates werden traditionell **unreife** Papayas verarbeitet. Zusätzlich kommen (falls vorrätig) grüne Thai Schlangen-Bohnen und getrocknete, kleine Garnelen hinzu. In **Laos** und im **Isaan** (Nordost Thailand) ist das Gericht gewöhnlich noch **schärfer**, **salziger** und **saurer** als in Zentralthailand.



### #13 Laab | Hauptgang mit Reis <sup>4,d</sup>

**Lauwarmer Fleischsalat** aus gehacktem Fleisch zubereitet mit Koriander, Lauchzwiebeln, Schalotten, Thai-Sellerie, Minze, **Chili** und Kaffir-Limettenblättern, gerösteten Reiskörnern, Limettensaft und **Fischsoße**

mit Huhn	<b>17.90</b>
mit Schwein	<b>17.90</b>
mit Rind	<b>18.90</b>

---

mit Thai-Entenbrust **21.90**

**nicht** gehackt, in Filetstreifen knusprig  
frittiert

**!** Laab mit Ente ist eine **Spezialität** des Hauses. Hier sollten möglichst keine Zutaten abbestellt werden!

### #14 Yam Mamuang | 15.90 <sup>4,d,e,i</sup>

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

mit Garnelen **18.90**

### #15 Yam Wunsén | Hauptgang <sup>4,d,e,i</sup>

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

veg./**vegan** **15.90**

veg./**vegan** **16.90**

mit **frittiertem** Tofu

mit Huhn **o.** Schwein **17.90**

mit Rind **18.90**

mit Tintenfisch **19.90**

mit Garnelen **20.90**

mit Meeresfrüchten **21.90**

zus. mit Fischbällchen u. Miesmuscheln

### #16 Namtok Nüa | 20.90 <sup>4,d</sup>

Hauptgang mit Reis

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

mit **Schwein** (Namtok Muh) **18.90**



### #17 Khao Phad <sup>4,f,c,a</sup>

Gebratener Reis mit Ei, Zwiebeln, Tomaten, Brokkoli, Lauchzwiebeln, Karotten und Koriander, serviert mit hausgemachtem süßsauren Dip

veg./ <b>vegan</b>	<b>15.90</b>
veg./ <b>vegan</b> mit <b>frittiertem</b> Tofu	<b>16.90</b>
mit Huhn <b>o.</b> Schwein	<b>17.90</b>
mit Rind	<b>18.90</b>
mit Gar. <b>u/o</b> Tintenfisch	<b>20.90</b>
mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup>	<b>21.90</b>

### #19 Phad Thai <sup>4,f,c,a,e</sup>

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, **Tamarinden-Soße\***, Sojasprossen, Erdnüssen und Lauchzwiebeln in **Soja- und Austernsoße** und süßsaurem Dip

veg./ <b>vegan</b> zus. mit Brokkoli, Karotten	<b>15.90</b>
veg./ <b>vegan</b> mit <b>frittiertem</b> Tofu	<b>16.90</b>
mit Huhn <b>o.</b> Schwein	<b>17.90</b>
mit Rind	<b>18.90</b>
mit Gar. <b>u/o</b> Tintenfisch	<b>20.90</b>
mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup>	<b>21.90</b>

### #18 Guay Tiauw Haeng <sup>4,a,e,f,i</sup>

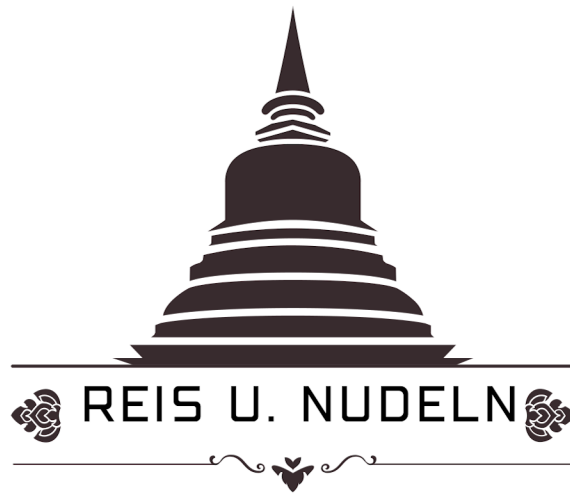
Reisbandnudeln in **Knoblauchöl\***, **Soja- und Austernsoße** gewendet mit Wasserspinaat, Lauchzwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Sellerie, Pfeffer, **Erdnüssen**

veg./ <b>vegan</b> zus. mit Chinakohl, Brokkoli	<b>15.90</b>
veg./ <b>vegan</b> mit <b>frittiertem</b> Tofu	<b>16.90</b>
mit Huhn	<b>17.90</b>
mit Schwein <sup>1,2</sup> plus Fleischbällchen aus Schwein	<b>18.90</b>
mit Rind <sup>1,2</sup> plus Fleischbällchen aus Rind	<b>19.90</b>
mit Gar. <b>u/o</b> Tintenfisch	<b>20.90</b>
mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup> zus. Chinakohl, Brokkoli	<b>21.90</b>

\*schmeckt mild süß-säuerlich, fruchtig und leicht herb



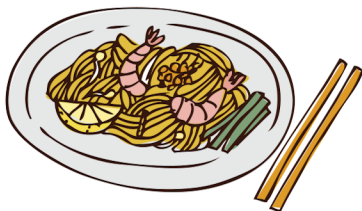
\*Hauptzutut



## #20 Phad Bami <sup>4,f,c,a</sup>

Gebratene **Eiernudeln** mit Ei, Brokkoli, Karotten, Pilzen, Lauchzwiebeln und Sojasprossen in **Soja- und Austernsoße**, serviert mit hausgemachtem süßsauren Dip

mit Gemüse	<b>15.90</b>
mit <b>frittiertem</b> Tofu	<b>16.90</b>
mit Huhn <b>o.</b> Schwein	<b>17.90</b>
mit Rind	<b>18.90</b>
mit Gar. <b>u/o</b> Tintenfisch	<b>20.90</b>
mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup>	<b>21.90</b>



## #21 Phad Si-iew <sup>4,f,c,a</sup>

Aussprache: Pad Si-Yu

Gebratene **breite Reisbandnudeln** mit Ei, Brokkoli, Lauchzwiebeln und Sojasprossen in **dunkler Sojasoße**, serviert mit hausgemachtem süßsauren Dip

veg./ <b>vegan</b>	<b>15.90</b>
zus. mit Brokkoli, Karotten, Lauch	
veg./ <b>vegan</b>	<b>16.90</b>
mit <b>frittiertem</b> Tofu	
mit Huhn <b>o.</b> Schwein	<b>17.90</b>
mit Rind	<b>18.90</b>
mit Gar. <b>u/o</b> Tintenfisch	<b>20.90</b>
mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup>	<b>21.90</b>

## #55 Phad Wunsén <sup>4,f,c,a</sup>

Gebratene **Glasnudeln** mit Ei, Brokkoli, Karotten, Koriander, Pilzen, Lauchzwiebeln und Sojasprossen in **Soja- und Austernsoße**, serviert mit hausgemachtem süßsauren Dip

veg./ <b>vegan</b>	<b>15.90</b>	veg./ <b>vegan</b>	<b>16.90</b>
		mit <b>frittiertem</b> Tofu	
mit Huhn <b>o.</b> Schwein	<b>17.90</b>	mit Gar. <b>u/o</b> Tintenfisch	<b>20.90</b>
mit Rind	<b>18.90</b>	mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup>	<b>21.90</b>



## #22 Phad Phak | mit Reis <sup>4,a,f</sup>

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

veg./ <b>vegan</b>	<b>15.90</b>
veg./ <b>vegan</b> mit <b>frittiertem</b> Tofu	<b>16.90</b>
mit Huhn <b>o.</b> Schwein	<b>17.90</b>
mit Rind	<b>18.90</b>
mit Gar. <b>u/o</b> Tintenfisch	<b>20.90</b>
mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup>	<b>21.90</b>



## #24 Phad Krapau | mit Reis <sup>4,a,f,c</sup>

**Hackfleisch** kurz angebraten mit Knoblauch, **Heiligem Basilikum**, Bohnen, Lauchzwiebeln und **Chili** in **Soja- und Austernsoße**, traditionell serviert mit einem **Spiegelei**

mit Huhn <b>oder</b> Schwein	<b>17.90</b>
mit Gar. <b>u/o</b> Tintenfisch zus. mit Zwiebeln, Spitzpaprika	<b>20.90</b>

## #23 Phad Prieau Wahn <sup>4,7,a,l,j,f</sup> mit Reis

Süß-saures Wok-Gemüse mit Gurken\*, Zwiebeln, Tomaten\*, Paprika, Karotten, Spitzpaprika, Lauchzwiebeln und Ananas\* in **Soja- u. Austernsoße**

veg./ <b>vegan</b>	<b>15.90</b>
veg./ <b>vegan</b> mit <b>frittiertem</b> Tofu	<b>16.90</b>
mit Huhn <b>o.</b> Schwein	<b>17.90</b>
mit Rind	<b>18.90</b>
mit Gar. <b>u/o</b> Tintenfisch	<b>20.90</b>
mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup>	<b>21.90</b>

mit Rind	<b>19.90</b>
mit <b>Thai-Entenbrust</b> <sup>1</sup> <u>nicht</u> gehackt, zus. mit Zwiebeln, Spitzpaprika, Paprika und Bambus	<b>21.90</b>

\*Hauptzutat



**WOK-GEMÜSE**

**#25 Phad Phak Bung | mit Reis** <sup>4,a,f</sup>

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

\*nicht immer erhältlich

veg./ <b>vegan</b>	<b>15.90</b>
veg./ <b>vegan</b> mit <b>frittiertem</b> Tofu	<b>16.90</b>
mit Garnelen	<b>20.90</b>



**#26 Phad Khing | mit Reis** <sup>4,a,f</sup>

Knackiges Wok-Gemüse mit frischem **Ingwer\***, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Spitzpaprika und Morcheln in **Soja- und Austernsoße**

veg./ <b>vegan</b>	<b>15.90</b>
veg./ <b>vegan</b> mit <b>frittiertem</b> Tofu	<b>16.90</b>
mit Huhn <b>o.</b> Schwein	<b>17.90</b>
mit Rind	<b>18.90</b>
mit Gar. <b>u/o</b> Tintenfisch	<b>20.90</b>
mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup>	<b>21.90</b>

\*Hauptzutat

**#27 Phad Met Mamuang | mit Reis** <sup>4,a,d,f</sup>

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

veg./ <b>vegan</b>	<b>15.90</b>	mit Rind	<b>18.90</b>
veg./ <b>vegan</b> mit <b>frittiertem</b> Tofu	<b>16.90</b>	mit Tintenfisch	<b>20.90</b>
mit Huhn	<b>17.90</b>	mit Garnelen	<b>20.90</b>
mit Schwein	<b>17.90</b>	mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup>	<b>21.90</b>





## #28 Phad Manao | mit Reis <sup>4,a,f</sup>

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

veg./ <b>vegan</b>	<b>15.90</b>
veg./ <b>vegan</b> mit <b>frittiertem</b> Tofu	<b>16.90</b>
mit Huhn <b>o.</b> Schwein	<b>17.90</b>
mit Rind	<b>18.90</b>
mit Gar. <b>u/o</b> Tintenfisch	<b>20.90</b>
mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup>	<b>21.90</b>



## #29 Phad Krathiam Phrikthai mit Reis <sup>4,a,f</sup>

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

mit Huhn <b>o.</b> Schwein	<b>17.90</b>
mit Rind	<b>18.90</b>
mit Gar. <b>u/o</b> Tintenfisch	<b>20.90</b>
mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup>	<b>21.90</b>

---

veg./ <b>vegan</b>	<b>15.90</b>
veg./ <b>vegan</b> mit <b>frittiertem</b> Tofu	<b>16.90</b>

\*Hauptzutat

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.



### #30 Gaeng Daeng | mit Reis <sup>4,d</sup>

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

veg./**vegan** **15.90**  
zus. mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

veg./**vegan** **16.90**  
mit **frittiertem** Tofu

mit Huhn **o.** Schwein **17.90**

mit Rind **18.90**

mit Gar. **u/o** Tintenfisch **20.90**

mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup> **21.90**

\*falls vorrätig zus. mit Thai-Aubergine

### #31 Gaeng Kiauwan | mit Reis <sup>4,d</sup>

**Grünes Thai-Curry** mit Bohnen, Bambusstreifen, Kaffir-Limettenblättern, Aubergine, Thai-Basilikum, Paprika, Spitzpaprika und Zucchini **in Kokosmilch**

veg./**vegan** **15.90**  
zus. mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

veg./**vegan** **16.90**  
mit **frittiertem** Tofu

mit Huhn **o.** Schwein **17.90**

mit Rind **18.90**

mit Gar. **u/o** Tintenfisch **20.90**

mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup> **21.90**

\*falls vorrätig zus. mit Thai-Aubergine/Bohnen

### #32 Panaeng Curry | mit Reis <sup>4,d</sup>

(Rotes) Thai-Curry mit Bambusstreifen, Kaffir-Limettenblättern, Paprika und Spitzpaprika **in Kokosmilch**

veg./**vegan** **15.90**  
zus. mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

veg./**vegan** **16.90**  
mit **frittiertem** Tofu

mit Huhn **o.** Schwein **17.90**

mit Rind **18.90**

mit Gar. **u/o** Tintenfisch **20.90**

mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup> **21.90**

\*falls vorrätig zus. mit Thai-Aubergine



# THAI-CURRYS



## #33 Gaeng Saparot | mit Reis <sup>4,d</sup>

Fruchtiges **Ananas-Curry** mit frischen Ananas-Stückchen, Kaffir-Limettenblättern, Paprika und Spitzpaprika **in Kokosmilch**

veg./**vegan** **15.90**

zus. mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

veg./**vegan** **16.90**

mit **frittiertem** Tofu

mit Huhn **o.** Schwein **17.90**

mit Rind **18.90**

mit Gar. **u/o** Tintenfisch **20.90**

mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup> **21.90**

## #34 Gaeng Massaman | mit Reis <sup>4,d</sup>

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

veg./**vegan** **15.90**

zus. mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

veg./**vegan** **16.90**

mit **frittiertem** Tofu

mit Huhn **o.** Schwein **17.90**

mit Rind **18.90**

mit Gar. **u/o** Tintenfisch **20.90**

mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup> **21.90**

## #35 Gaeng Saparot-Guay | 15.90 | mit Reis <sup>4,d</sup>



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

mit **frittiertem** Tofu **16.90**



\*Hauptzutat



# THAI-CURRYS

## #36 Phad Phrik Gaeng | mit Reis <sup>4,a,d</sup>

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

veg./**vegan** **15.90**  
 zus. mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

veg./**vegan** **16.90**  
 mit **frittiertem** Tofu

mit Huhn **o.** Schwein **17.90**

mit Rind **18.90**

mit Gar. **u/o** Tintenfisch **20.90**

mit Thai-Entenbrust <sup>1</sup> **21.90**

**Tipp:** Für ein authentisches Geschmackserlebnis bietet es sich an, ein **Spiegelei** (Khao Dao) zusätzlich zu bestellen.

**mit Spiegelei** **+2.80**

\*falls vorrätig zus. mit Thai-Aubergine/Bohnen

## #37 Hormok Thalee | 24.90 <sup>4,a,n</sup> mit Reis

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

Dampfgarzeit ca. 30-35 Minuten!



Reisgerichte 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.



## #50 Khao Man Gai | 19.90 <sup>4,a,c</sup>

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

oder mit **Schwein**

(Khao Man Muh)



## #51 Muh Manao | 20.90 <sup>a,d</sup>

**Schweinefleisch** kurz angekocht mit frischem rohen Knoblauch, Weißkraut, Minze, Koriander, Limetten und scharfem Thai-**Chili**-Dip

Traditionell **lauwarm** und **sehr scharf**, mit Thai Jasmin-Reis serviert.

mit **rohen** Garnelen **26.90**  
(Gung Schae Nampla)

## #52 Pla Tord Krathiam | 29.90 <sup>d</sup>

Ganzer **Tilapia\*** knusprig frittiert mit Knoblauchöl, Koriander, Pfeffer, Thai-**Chili**-Dip, serviert mit Thai Jasmin-Reis

## #53 Pla Nueng Manao\* | 32.00 <sup>4,d,j,l</sup>

**Gedämpfter Tilapia\*** in Limetten-Ingwer-Sellerie-Knoblauch-Sud, mit Thai Jasmin-Reis serviert

**Pla Nueng Manao** ist ein geselliges, leichtes Essen, das immer mit anderen Gerichten wie Stir-frys, Salaten oder Currys bestellt wird.

\*Rot- oder Buntbarsch ca. 800- 1000g  
**Dampfgarzeit ca. 30-35 Minuten!**

## #54 Tom Yam Nam Sai\* | 35.00 <sup>4,a,b,d,f</sup>

Traditionelle Tom Yam Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern, Galgant\*, Koriander, Tomaten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Thai-Petersilie und **Chili** im **Feuertopf** serviert

Auf Wunsch mit **Heiligem Basilikum** (Bo Daeg).

„**Nam Sai**“ ist die **Ur**-Variante der Tom Yam Suppe und daher **klar**.

\*süßlich-mildes Ingwergewächs



**#40 Guay Tord | 7.70** <sup>2,11,g,k,a,g</sup>

Gebackene **Banane** mit Vanilleeis, Honig und Schokosoße

**#41 Sapat Tord | 7.50** <sup>2,11,g,k,a,g</sup>

Gebackene **Ananas** mit Vanilleeis, Honig und Schokosoße

**#42 Khao Tom Mat | 9.50** <sup>k</sup>

In Kokosmilch **gedämpfter Klebreis**, gefüllt mit Bananen, eingewickelt in Bananenblätter, serviert mit Schokosoße **oder** hausgemachter Kokoscreme

**#43 Eidim Tord | 7.50** <sup>1,a,g,k</sup>

**Frittiertes** Vanilleeis mit Honig u/o Schokosoße

**#44 Khao Niauw Mamuang | 9.50** <sup>k</sup>  
(Mango sticky rice)

Süßer Klebreis mit **Thai-Mango\***, Sesam und hausgemachter Kokoscreme

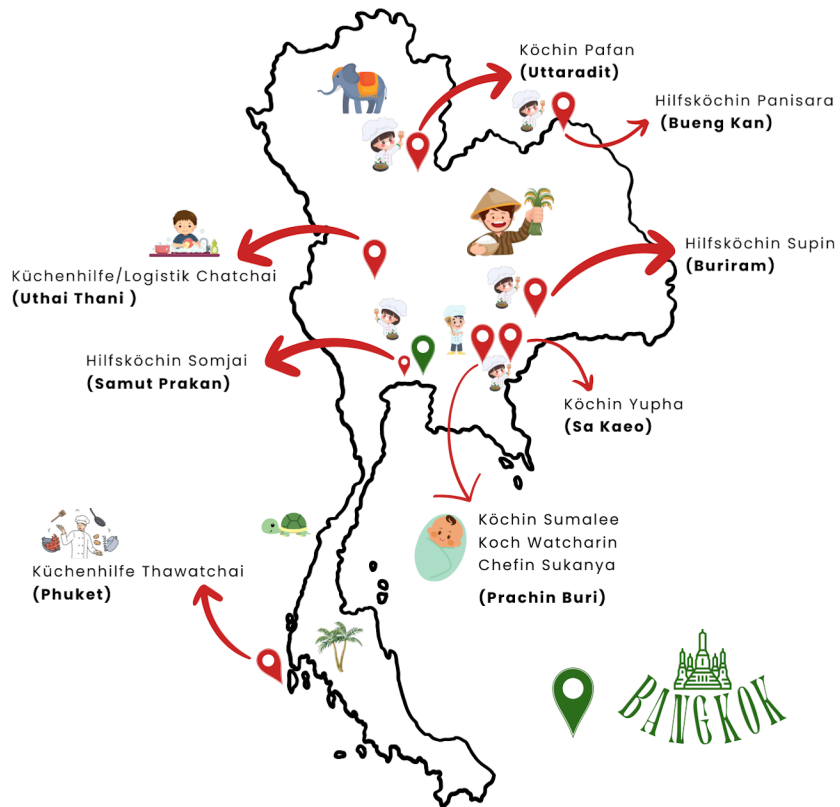
\*saisonal leider nicht immer erhältlich



Sticky Rice wird hierzulande Klebereis genannt und enthält besonders viel Stärke. In Thailand wird er gerne in süßen Gerichten verarbeitet und zusammen mit einer Kokossoße und reifen Mangos gereicht.



Cashews	3.50
Erdnüsse	2.50
Erdnusssoße	2.50
Süß-Sauer-Soße	2.50
Spiegelei	3.00
Tofu	3.50
Reis	2.80
Koriander	1.00
Frische Chilis	2.00
Chilipulver	1.50
Frittierte Ente <b>Solo</b>	9.50
Eiernudeln	5.00
Reisnudeln	5.00



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

Marktstr. 24  
36037 Fulda

0661 95 25 35 29  
kontakt@chaangnoi.de  
www.chaangnoi.de

Inhaberin: Sukanya Peake  
**Steuer-ID: DE322203410**



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

**Speisekarte Stand: Februar 2024**  
Änderungen vorbehalten.

# 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.