MENÜ

chaang noi
ร้านอาหารไทย

VORSPEISEN
Zum Ankommen & Teilen

#1 Po Pia Tord – Frühlingsrollen mit Hähnchen | 8.90 [a,c,f,7]

3 hausgemachte, knusprig frittierte Rollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Weißkohl, Karotten, Sojasprossen, Mais, Morcheln & Glasnudeln, serviert mit unserem hausgemachten süß-sauren Dip

Vegetarisch mit Gemüsefüllung | **7.90**

#2 Po Pia Sod – Frische Sommerrollen mit Garnelen | 9.90 [k,f]

2 Reispapierrollen, gefüllt mit Gurken, Karotten, Thai-Basilikum, Minze, Sojasprossen, Reisnudeln & Wildkräutersalat, serviert mit hausgemachter Tamarindensoße*

Vegan | **8.50**
**Tamarindensoße: fruchtig-säuerlich mit milder Süße & feiner Herbe*

#3 Saté Gai – Hähnchenspieße mit Erdnusssoße | 8.90 [4,e,k]

3 marinierte, knusprig frittierte Hähnchenspieße, serviert mit cremiger, hausgemachter Erdnusssoße

#4 Wan Tan Tord – Frittierte Wan-Tans | 7.90 [a,i,e,k]

4 knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Geflügel-Garnelen-Hack & thailändischen Kräutern, serviert mit süß-saurer Erdnuss-Koriander-Soße

#4,5 Bieg Gai Tord – Hähnchenflügel mit Thai-Chili-Dip | 8.90 [f,k,d,a]

5 marinierte, knusprig frittierte Hähnchenflügel, serviert mit hausgemachtem, scharfem Thai-Chili-Dip

#5 Chaang Noi Vorspeisenplatte [7,4,a,e,f,k,d,c,i]

Für 2 Personen | 20.90
3 Frühlingsrollen, 3 Hähnchenflügel,
2 Wan-Tans, 2 Hähnchenspieße

Für 3-4 Personen | 28.90
4 Frühlingsrollen, 4 Hähnchenflügel,
3 Wan-Tans, 3 Hähnchenspieße

Serviert mit 5 hausgemachten Dips: süß-saurer Erdnuss-Koriander-Dip, Thai-Chili-Dip, Erdnusssoße, Sojasoße & Süß-Sauer-Soße

Hinweis: *Die Platte ist fest zusammengestellt – ein Austausch der Inhalte ist nicht möglich. Sie ist nicht zum exakten Aufteilen gedacht und bereits rabattiert. Für individuelle Wünsche bitte die Gerichte einzeln bestellen.*

SUPPEN

Thai-Aromen zum Löffeln

#6 Tom Kha Gai – Hühnersuppe mit Kokosmilch | 9.90 [4,d]

Cremig, leicht süß-säuerlich im Geschmack

Traditionelle Suppe mit Hähnchen, Lauchzwiebeln, Zitronengras, Koriander, Tomaten, Kaffir-Limettenblättern, Pilzen, Zwiebeln, Thai-Petersilie & Galgant

Vegetarisch oder vegan mit Tofu | **9.50**

#7 Tom Yam Gung – Garnelensuppe | 10.90 [1,2,4,7,b,d,l,j,d]

Kräftig, frisch & leicht scharf im Geschmack

Würzige Suppe mit Garnelen, Lauchzwiebeln, Zitronengras, Koriander, Tomaten, Pilzen, Kaffir-Limettenblättern, Zwiebeln, Thai-Petersilie, Chili & Galgant

Auf Wunsch mit Kokosmilch (Nam Khon)

#8 Wan-Tan Suppe – Gefüllte Teigtaschen in Hühnerbrühe | 9.90 [4,a,f,l,d]

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

Vegetarisch oder vegan mit Glasnudeln & Morcheln | **9.50**

#9 Yentafo – Süßlich-würzige Thai-Nudelsuppe | 21.90 | Hauptgericht [1,2,4,7,a,b,d,i,n,f]

Ein Gruß aus Chinatown in Bangkok – leicht fruchtig-würzig im Geschmack

Nudelsuppe mit Fischbällchen, Tintenfisch, Garnelen, Tofu, Erdnüssen, Wasserspinat, Sellerie, Sojasprossen, Koriander, Lauchzwiebeln & 2 frittierten Wan-Tan-Blättern, basierend auf fermentierter Sojabohnenpaste

#10 Guay-Tiauw – Thailändische Nudelsuppe | Hauptgericht [2,4,7,a,f,i]

Die beliebteste Suppe Thailands – herzhaft, würzig & sättigend

Traditionelle thailändische Nudelsuppe auf aromatischer **Rinderbrühe**, verfeinert mit frischem Wasserspinat, Sellerie, Sojasprossen, Thai-Petersilie, Lauchzwiebeln, Koriander und Thai-Basilikum, abgerundet mit Knoblauchöl & Pfeffer

Mit Gemüse – ergänzt mit Chinakohl & Brokkoli | **17.90**
Tofu | **18.90**
Huhn | **19.90**
Schwein & Fleischbällchen | **20.90**
Rind & Fleischbällchen | **21.90**
Mit Garnelen oder Ente auf Anfrage

SALATE

Frisch, würzig & typisch Thai

#11 Tam Daeng – Thailändischer Gurkensalat [4,d,e]

Frischer Salat mit Chili, Knoblauch, Tomaten, Limetten, Palmzucker, Erdnüssen & Fischsoße

Vegetarisch oder vegan als Vorspeise | **15.90**
Vegetarisch oder vegan als Hauptgericht mit Reis | **16.90**
Als Hauptgericht mit Reis und Garnelen | **20.90**

#12 Som Tam Thai – Papayasalat nach Thai-Art [4,d,e]

Leicht süß-scharf, frisch und knackig – **Thai Klassiker Nr. 1**

Unreife Papaya, fein geraspelt und im Mörser mit Chili, Knoblauch, Tomaten, Limetten, Karotten, Palmzucker, Erdnüssen & Fischsoße gestampft

Vegetarisch oder vegan als Vorspeise | **16.90**
Vegetarisch oder vegan als Hauptgericht mit Reis | **18.90**
Als Hauptgericht mit Reis und Garnelen | **21.90**

#12 Som Tam Lao – Papayasalat nach Lao-Art

Saurer, schärfer & herzhafter als Som Tam Thai

Würzig-salzige Version mit fermentierter Fischsoße, frischen & getrockneten Chilis, Tomaten, Knoblauch, Limetten & Zucker, mit Thai-Schlangenbohnen und Thai-Aubergine (falls vorrätig)

Als Vorspeise | **17.90**
Als Hauptgericht mit Reis, Chicken Wings & Thai-Chili-Dip | **23.90**

Hinweis: *Som Tam Lao wird nach traditioneller Art zubereitet. Umbestellungen sind leider nicht möglich.*

#13 Laab – Lauwarmer Fleischsalat | Hauptgericht mit Reis [4,d]

Frisch per Hand gehacktes Fleisch, kurz angekocht und lauwarm serviert – mit Koriander, Lauchzwiebeln, Schalotten, Thai-Sellerie, Minze, Chili, Kaffir-Limettenblättern, geröstetem Reis, Limettensaft & Fischsoße

Mit Huhn (Laab Gai) | **19.90**
Mit Schwein (Laab Muh) | **20.90**
Mit Rind (Laab Nüa) | **23.90**

SALATE

Mit frischen Kräutern & Charakter

#13 Laab Ped – Lauwarmer Entensalat | 28.90 | Hauptgericht [4,d]

Unsere hausgemachte Spezialität aus dem Nordosten Thailands (Isaan): frisch gehackte Entenbrust, im Wok kurz anfrittiert und lauwarm serviert, verfeinert mit aromatischen Kräutern, Schalotten, Chili, Limettensaft & geröstetem Reis, dazu duftender Thai-Jasmin-Reis – eine reichhaltige Portion mit **535 g** Entenfleisch, das Highlight unserer Küche

#14 Yam Mamuang – Thailändischer Mangosalat [4,d,e,i]

Fruchtiger Salat mit grüner Mango, Cashewkernen, Schalotten, Koriander, Palmzucker, Limettensaft, Fischsoße, Chili & Chiliflocken

Vegetarisch oder vegan als Vorspeise | **16.90**
Als Hauptgang mit Garnelen | **21.90**

#15 Yam Wun Sen – Thailändischer Glasnudelsalat | Hauptgericht [4,d]

Glasnudeln mit Sellerie, Schalotten, Lauchzwiebeln, Tomaten, Karotten, Chili, Limettensaft, Koriander, Erdnüssen & Fischsoße, traditionell lauwarm serviert

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Tintenfisch | **21.90**
Garnelen | **23.90**
Meeresfrüchten, Fischbällchen & Miesmuscheln | **24.90**

#16 Namtok – Lauwarmer Fleischsalat mit Kräutern | Hauptgericht [4,d]

Frittiertes, anschließend kurz angekochtes Fleisch, lauwarm serviert – mit Minze, Koriander, Lauchzwiebeln, Schalotten, Thai-Basilikum, geröstetem Reis, Limettensaft, Fischsoße, Chili & Chiliflocken

Schwein (Namtok Muh) | **20.90**
Rind (Namtok Nüa) | **23.90**

Hinweis: *Alle Salate werden nach traditioneller Art zubereitet. Änderungen an den Zutaten sollten möglichst nicht vorgenommen werden – Ausnahmen sind nur bei Allergenen möglich. Die Schärfe kann nach Wunsch angepasst werden. Bitte beachten Sie, dass die Wahrnehmung von Schärfe individuell unterschiedlich ist.*

VEGAN

Alle grün markierten Gerichte sind mindestens vegetarisch und können auf Wunsch vegan zubereitet werden.

REIS- UND NUDELGERICHTE

Sättigend, duftend & authentisch gewürzt

#17 Khao Phad – Gebratener Reis mit Gemüse & Ei [4,f,c,a]

Aromatisch gebratener Jasminreis mit Ei, Zwiebeln, Tomaten, Brokkoli, Lauchzwiebeln, Karotten & Koriander, abgeschmeckt mit Soja- & Austernsoße serviert mit hausgemachtem süß-sauren Dip

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90** [a]

#18 Guay Tiauw Haeng – Reisbandnudeln in Knoblauchöl [4,a,e,f,i]

Reisbandnudeln in duftendem Knoblauchöl, sanft geschwenkt in etwas Soja- & Austernsoße. Mit knackigem Wasserspinat, frischen Lauchzwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Sellerie, Pfeffer und gerösteten Erdnüssen. Traditionell lauwarm serviert – mit wenig Soße, da im Knoblauchöl zubereitet

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn | **19.90**
Schwein & Fleischbällchen | **21.90**
Rind & Fleischbällchen | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90** [a]

#19 Phad Thai – Reisbandnudeln mit Tamarindensoße [4,f,c,a,e]

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, frischen Sojasprossen, Lauchzwiebeln und gerösteten Erdnüssen. Verfeinert mit Tamarindensoße*, sowie Soja- & Austernsoße - dazu servieren wir einen hausgemachten süß-sauren Dip

**Tamarindensoße: fruchtig-säuerlich mit milder Süße & feiner Herbe*

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90** [a]

REIS- UND NUDELGERICHTE
Street Food Klassiker

#20 Phad Bami – Gebratene Eiernudeln nach Thai-Art [4,f,c,a]

Eiernudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten, Pilzen, Lauchzwiebeln, Koriander und Sojasprossen. In dunkler Sojasoße gebraten, abgeschmeckt mit Soja- & Austernsoße und serviert mit hausgemachtem süß-sauren Dip

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90** [a]

#21 Phad Si-iew – Gebratene breite Reisbandnudeln [4,a,f,c]

Aussprache: Pad Si-Ju

Gebratene breite Reisbandnudeln mit Ei, Brokkoli, Lauchzwiebeln & Sojasprossen, in dunkler Soja- & Austernsoße geschwenkt, serviert mit hausgemachtem süß-sauren Dip

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90** [a]

#55 Phad Wun Sen – Gebratene Glasnudeln [4,f,c,a]

Glasnudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten, Koriander, Pilzen, Lauchzwiebeln & Sojasprossen in dunkler Soja- und Austernsoße, serviert mit hausgemachtem süß-saurem Dip

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90** [a]

FRISCH AUS DEM WOK
Heiß, bunt & aromatisch

#22 Phad Phak – Knackiges Wok-Gemüse mit Reis [4,a,f]

Bunte Gemüsevielfalt: Bohnen, Zwiebeln, Brokkoli, Chinakohl, Spitzpaprika, Paprika, Blumenkohl, Morcheln, Karotten, Knoblauch, Pilze, Zucchini, Soja- & Bambussprossen in Soja- & Austernsoße gebraten

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90** [a]

#23 Phad Priau Wahn – Süß-saures Wok-Gemüse mit Reis [4,7,a,f,l,j]

Frische Ananas mit Gurken, Tomaten, Paprika, Spitzpaprika, Zwiebeln und Lauchzwiebeln – im Wok geschwenkt und mit Austern- & Sojasoße verfeinert

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90** [a]

#24 Phad Krapau – Klassiker mit Heiligem Basilikum [4,f,c,a]

Frisch per Hand gehacktes Fleisch mit Heiligem Basilikum, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Chili & Bohnen – würzig abgeschmeckt mit Soja- & Austernsoße, traditionell serviert mit **Spiegelei** und Reis

Huhn oder Schwein | **20.90**
Rind | **22.90**
Tintenfisch | **23.90**
Garnelen | **24.90**

Meeresfrüchte
(Garnelen, Tintenfisch, Fischbällchen) | **25.90**

Thai-Entenbrust | **26.90** [a]

Hinweis zu Nr. 24:
Phad Krapau enthält jeweils eine Fleischsorte, ausgenommen die Meeresfrüchte-Variante. Garnelen, Tintenfisch oder Ente werden im Ganzen oder in Streifen serviert, mit Gemüse ergänzt.

FRISCH AUS DEM WOK
Würzig gebraten & voller Geschmack

#25 Phad Phak Bung – Gebratener Wasserspinat und Reis [4,a,f]

Würzig gebratener Wasserspinat mit Sojasprossen, Chili & Knoblauch – in Soja- & Austernsoße geschwenkt

Vegetarisch* | **18.90**
Mit frittiertem Tofu | **20.90**
Garnelen | **24.90**

**Hinweis: vegetarisch mit Austernsoße, vegan ohne Austernsoße (mit Salz)*

#26 Phad Khing – Gemüse mit frischem Ingwer und Reis [4,a,f]

Wok-Gemüse mit frischem **Ingwer**, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Spitzpaprika & Morcheln – gebraten in Soja- & Austernsoße

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90** [a]

#27 Phad Met Mamuang – Gemüse mit Cashewkernen und Reis [4,a,d,f]

Knackiges Wok-Gemüse mit **Cashewkernen**, Zucchini, Karotten, Paprika, Spitzpaprika, Blumenkohl, Lauchzwiebeln & Zwiebeln – geschwenkt in Soja- & Austernsoße

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90**

Hinweis: *Wir kochen mit Liebe & Konzept – gerne passen wir Details an, solange der Charakter des Gerichts erhalten bleibt. Sinnvolle Umbestellungen werden nicht berechnet.*

FRISCH AUS DEM WOK
Frisch & aromatisch

#28 Phad Manao - Wok-Gemüse mit Zitronengras mit Reis [4,a,f]

Frisches Wok-Gemüse mit **Zitronengras**, Brokkoli, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Spitzpaprika & Lauchzwiebeln – gebraten in Soja- & Austernsoße

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90** [a]

#29 Phad Krathiam Phrikthai – Gemüse in Knoblauchöl mit Reis [4,a,f]

In **Knoblauchöl**, Soja- & Austernsoße gebratenes Fleisch auf knackigem Wok-Gemüse mit Chili, grünen Bohnen, Chinakohl, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Morcheln, Karotten, Pilzen, Spitzpaprika, Bambus- & Sojasprossen

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90** [a]

*Dieses Gericht ist traditionell ein Fleischgericht. Für eine vegane Variante wählen Sie bitte **Nr. 22***

***Hinweis:** Austernsoße schmeckt nicht nach Austern, sondern würzig. Auf Wunsch können Gerichte auch nur mit Sojasoße zubereitet werden. Glutenfreie Soja- und Austernsoße sind ebenfalls möglich.*

CURRYGERICHTE AUS THAILAND
Fein abgestimmt

#30 **Gaeng Daeng** mit Reis [4,d]

Rotes Thai-Curry mit Bambusstreifen, Kaffir-Limette, Thai-Basilikum, Paprika, Spitzpaprika & Zucchini in Kokosmilch – mit Thai-Aubergine (nach Verfügbarkeit), gewürzt mit Fischsoße (vegan mit Salz)

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90**[a]

vegetarisch oder vegan, zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli & Karotten

#31 **Gaeng Kiauwan** mit Reis [4,d]

Grünes Thai-Curry mit Bohnen, Bambusstreifen, Kaffir-Limette, Thai-Basilikum, Paprika, Spitzpaprika & Zucchini in Kokosmilch – mit Thai-Aubergine & Thai-Bohnen (nach Verfügbarkeit), gewürzt mit Fischsoße (vegan mit Salz)

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90**[a]

vegetarisch oder vegan, zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli & Karotten

#32 **Panaeng Curry (mildes rotes Curry)** mit Reis [4,d]

Rotes Thai-Curry mit Bambusstreifen, Kaffir-Limette, Paprika & Spitzpaprika in Kokosmilch, gewürzt mit Fischsoße (vegan mit Salz)

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90**[a]

vegetarisch oder vegan, zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli & Karotten

CURRYGERICHTE AUS THAILAND
Aromen Thailands

#33 Gaeng Saparot (Rotes Ananas-Curry) mit Reis[4,d]

Fruchtig-würziges Curry mit frischer Ananas, Kaffir-Limette, Paprika & Spitzpaprika in Kokosmilch – gewürzt mit Fischsoße (vegan mit Salz)

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn & Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90**

vegetarisch und vegan, zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli & Karotten

#34 Gaeng Massaman (Südthailändisches Curry) mit Reis[4,d]

Herzhaftes südthailändisches Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Spitzpaprika, Erdnüssen & Palmzucker in Kokosmilch – gewürzt mit Fischsoße (vegan mit Salz)

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90**[a]

vegetarisch oder vegan, zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli & Karotten

#35 Gaeng Saparot-Guay mit Reis | 16.90[4]

Veganes rotes Curry mit Ananas, Banane, Kaffir-Limettenblättern, Thai-Basilikum, Paprika, Karotten, Spitzpaprika, Brokkoli, Blumenkohl & Bambus in Kokosmilch

Mit frittiertem Tofu | **18.90**
Rein veganes Curry – keine Fleischoption möglich

CURRYGERICHTE AUS THAILAND
Tradition trifft Geschmack

#36 **Phad Phrik Gaeng - Wokgemüse mit Curry** mit Reis [4,d]

In rotem Thai-Curry und Kokosmilch geschwenktes Wok-Gemüse mit Spitzpaprika, grünen Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Kaffir-Limette, Thai-Basilikum & Bambusstreifen – mit Thai-Aubergine & Thai-Bohnen (nach Verfügbarkeit), gewürzt mit Soja- & Austernsoße (vegan mit Salz)

Gemüse | **16.90**
Frittierter Tofu | **17.90**
Huhn oder Schwein | **19.90**
Rind | **21.90**
Garnelen, Tintenfisch oder beides zusammen | **23.90**
Thai-Entenbrust | **24.90**[a]

vegetarisch oder vegan, zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli & Karotten

*Empfehlung: Für ein noch authentischeres Geschmackserlebnis servieren wir das Gericht gern mit einem **Spiegelei** (Khai Dao) – zzgl. **2.80 €***

#37 **Hormok Thalee** mit Reis | **28.90** [4,a,n,c,d]

Thailändisches Meeresfrüchte-Soufflé, sanft gedämpft in aromatischer Kokosmilch & rotem Thai-Curry – verfeinert mit Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Bambusstreifen, Chinakohl, Karotten, Chili, Kaffir-Limettenblättern & Thai-Basilikum

*Zubereitung ab Bestellung – bitte ca. **30-45 Minuten** einplanen*

Hinweis zum Schärfegrad:
Die Wahrnehmung von Schärfe ist individuell und nicht eindeutig definierbar. Auch Gerichte in milderer Zubereitung können für ungeübte Gaumen als scharf empfunden werden.
Wenn Sie beim Lesen bereits unsicher sind, empfehlen wir, eine mildere Alternative ohne Curry oder Chili zu wählen.

KLASSIKER

Echt thailändisch, ehrlich zubereitet

#50 Khao Man Gai -Thailändischer Street-Food-Klassiker | 22.90 [4,a,c]

In **Knoblauchöl** gegarter Reis mit frischem Ingwer & panierten Hähnchenbruststreifen – dazu klare Hühnerbrühe und hausgemachter Ingwer-Koriander-Chili-Dip

#51 Muh Manao - Säure & Schärfe vereint | 23.90 [4,d]

Zart gegartes Schweinefleisch in scharfem Thai-Chili-Koriander-Dip – mit frischem Knoblauch, Weißkraut, Minze & Limetten, serviert mit Reis

#151 Gung Schae Nampla- Für Kenner & Neugierige | 27.90 [b,d]

Rohe Garnelen in scharfem Thai-Chili-Koriander-Dip – mit frischem Knoblauch, Weißkraut, Minze & Limetten, serviert mit Reis

Hinweis: *Traditionell roh serviert – auf Wunsch auch kurz angekocht*

#52 Pla Tord Krathiam - Knusprig, würzig & traditionell | 34.90 [4,d]

Knusprig frittierter ganzer Tilapia (Rotbarsch, ca. 500–800 g) in aromatischem **Knoblauchöl** – serviert mit Koriander, schwarzem Pfeffer, Thai-Chili-Dip & duftendem Thai Jasmin-Reis

#53 Pla Nueng Manao - Zitrus trifft Fisch | 36.90 [4,d,i]

Gedämpfter Tilapia (Rotbarsch, ca. 500–800 g) in einem aromatischen Sud aus Limette, Ingwer, Sellerie, Knoblauch & Chili – serviert mit Thai Jasmin-Reis

Zubereitung ab Bestellung – bitte ca. ***35-45 Minuten*** *einplanen*

#54 Bo Daeg - Klar & kraftvoll mit Heiligem Basilikum | 35.90 [4,a,d,b,f]

Aromatische klare Tom-Yam-Suppe mit Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln und Fischbällchen sowie feinen Kräutern wie Zitronengras, Galgant, Kaffir-Limettenblättern, Chili, Koriander und Heiligem Basilikum – serviert im Feuertopf mit Thai-Jasmin-Reis. **Ideal zum Teilen (für 2 Personen)**

NACHTISCH
Süßes aus Thailand

#40 Guay Tord | 7.90 [2,11,g,k,a,g]

Gebackene Banane im Teigmantel, mit Vanilleeis, Honig & Schokosoße serviert

#41 Saparot Tord | 7.90 [2,11,g,k,a,g]

Frische Ananas im knusprigen Teigmantel, serviert mit Vanilleeis, Honig & Schokosoße

#42 Khao Tom Mat | 9.50 [k,a]

In Kokosmilch gedämpfter Klebreis, gefüllt mit Banane und in Bananenblätter gewickelt – wahlweise mit hausgemachter Kokoscreme oder Schokosoße

#43 Eidim Tord | 7.90 [1,a,k,g]

Außen knusprig, innen eiskalt – frittiertes Vanilleeis, serviert mit Honig und Schokosoße nach Wahl

#44 Khao Niauw Mamuang (Mango Sticky Rice) | 10.50 [k,a]

Warmer Klebreis, serviert mit fruchtiger Thai-Mango, geröstetem Sesam & feiner Kokoscreme – ein Dessertklassiker aus Thailand

Wissenswertes: *Thailändische Desserts basieren überwiegend auf Kokosmilch, Klebreis & tropischen Früchten – oft laktosefrei, vegan und je nach Gericht warm oder kalt serviert. Klassiker wie Khao Tom Mat oder Mango Sticky Rice zeigen die typische Balance aus süß, salzig & cremig. Wir servieren Desserts, die in unserer Küche umsetzbar sind – Thailand selbst ist bekannt für eine noch größere Vielfalt.*

EXTRAS
Noch was dazu?

Jasmin-Reis | **2.50**
Knoblauch-Ingwer-Reis | **3.00**
Eiernudeln | **5.50**
Reisnudeln | **5.50**
Glasnudeln | **5.50**
Süß-Sauer-Soße | **2.50**
Erdnusssoße | **2.50**
Chilisoße | **2.50**
Tamarindensoße | **2.50**
Sojasoße | **0.00**

Tofu | **2.50**
Cashews | **3.00**
Erdnüsse | **2.50**
Koriander | **2.00**
Frische Chilis | **2.50**
Chiliflocken | **2.00**
Spielgelei | **3.00**
Frittierte Ente (solo) | **10.00**
Ingwer-Dip | **3.00**

Verschenken Sie echten Thai-Genuss!
Unsere Gutscheine erhalten Sie liebevoll gestaltet direkt im Restaurant –
oder ganz bequem digital unter
www.chaangnoi.de
Jetzt QR-Code scannen & Freude bereiten.

Chaang Noi · Marktstraße 24 · 36037 Fulda · Tel. 0661 95 25 35 29 · www.chaangnoi.de ·
Inhaberin: Sukanya Peake · Geschäftsführer: Watcharin Promlee · USt-ID: DE322203410 ·
Alle Preise inkl. 19 % MwSt · Stand: Sept. 2025 · Änderungen vorbehalten

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 Farbstoffen
2 Konservierungsstoffen
3 Antioxidationsmitteln
4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 Phosphat
8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 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 Allergenkennzeichnung wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Bitte beachten Sie, dass trotz sorgfältiger Zubereitung Spuren der gekennzeichneten Stoffe nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Bitte prüfen Sie vor dem Verzehr, ob das jeweilige Gericht für Sie verträglich ist. Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Küchenpersonal.

NR. 16 - NAMTOK NÜA