

Mittagsmenüs

Dienstag bis Samstag, von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu jeden Menü können Sie eine **sauer-scharfe Hühnersuppe, Kokosmilch-Hühnersuppe** oder **Thai-Frühlingsrollen** wählen

		EUR
M 1	Khao Pat Gai Gebratener Reis mit Eiern, Hühnerfleisch und Gemüse	6,40
M 2	Guoy Tiau Pat Ruamit Gebratene Reismudeln mit verschiedenen Fleischsorten, Gemüse und Eiern	6,90
M 3	Wunsen Pat Gung Gebratene Reismudeln m. Schweinefleisch, Gemüse und Eiern in Knoblauchsauce	7,00
M 4*	Gäng Curry Gai 🌶️ Hühnerfleisch mit Kartoffel, Karotten und Zwiebeln in gelbem Kokos-Curry	6,90
M 5	Gai Yang „HUA HIN“ Gebackenes Huhn mit Gemüse und Ingwer-Sojabohnen-Sauce (oder süß-sauer Sauce)	7,00
M 6*	Nüa Pat Khimau 🌶️🌶️🌶️ Rindfleisch mit Bohnen, Bambussprossen und Thai-Basilikum	6,90
M 7*	Priau Wahn Muu Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse in süß-saurer Sauce	6,90
M 8*	Gai Pat Mamuang Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashewnüssen	6,90
M 9*	Gäng Khiau Wahn Nüa 🌶️🌶️ Rindfleisch mit Gemüse in grünem Kokos-Curry	6,90
M 10*	Nüa Pat Prig Pau 🌶️ Rindfleisch mit Gemüse in Chilisauce	6,90
M 11*	Gäng Khua Muh 🌶️ Schweinefleisch mit Gemüse und Ananas in rotem Kokos-Curry	6,90
M 12	Muh Däng „HUA HIN“ Gebackener Schweinenacken mit Gemüse und Chilisauce	7,00
M 13	Pat Phak Ruam Mit Gebratenes Gemüse in Sesamöl und Sojasauce	6,40
M 14	Gäng Pat Phak 🌶️🌶️ Gebratenes Gemüse in rotem Kokos-Curry	6,40
M 15	Gäng Khiau Wahn Tauhu 🌶️🌶️ Gebratener Tofu mit Gemüse in grünem Kokos-Curry	6,40

M 16	Panäng Plah 🌶️🌶️ <i>Gebackenes Kabeljaufilet mit Gemüse in Erdnuss-Curry</i>	7,00
M 17	Gäng Pat Ruam Mit Talee 🌶️ <i>Meeresfrüchte mit Gemüse in rotem Curry und Kokoscreme</i>	7,40
M 18	Gäng Pat Ped 🌶️ <i>Pfannengerührtes Entenfleisch mit Gemüse in rotem Curry und Kokoscreme</i>	8,00
M 19	Ped Yang Sauce Panäng <i>Knusprige Ente mit Gemüse und roter Currysauce</i>	8,00
M 20	Ped Yang Het Ruam <i>Knusprige Ente mit Gemüse und Pfifferlingsauce (oder süß-sauer Sauce)</i>	8,00
M 21*	Panäng Gai 🌶️🌶️ <i>Hühnerfleisch mit Gemüse in Erdnuss-Curry</i>	6,90
M 22*	Gäng Pat Gai 🌶️ <i>Hühnerfleisch mit Gemüse in rotem Curry und Kokoscreme</i>	6,90

* Hühner-, Schweine- und Rindfleisch sind beliebig austauschbar







🌶️ = leicht scharf 🌶️🌶️ = scharf 🌶️🌶️🌶️ = sehr scharf







Suppen


- 1 Tomyam Gung**  ^{KT} 5,40
Die berühmteste Suppe Thailands – pikant-sauer im Geschmack, mit Garnelen, Champignons, Galgant, Zitronengras und Kaffirblättern.
Alternativ:
- 2 Tomyam Gai** – mit Hühnerfleisch  4,10
- 3 Tomyam Talee ruam** – mit Meeresfrüchten  ^{KT, WT} 5,40
- 5 Tomka Gung** ^{KT} 5,60
Pikante Suppe mit Kokosmilch, Garnelen und Champignons
Alternativ:
- 6 Tomka Gai** - mit Hühnerfleisch 4,60
- 7 Gäng Chüet Wunsen** 3,60
Glasnudeln mit gehacktem Schweinefleisch in klarer Brühe
- 8 Tom Chia Pak** 3,10
Gemüse in klarer Brühe
- 9 Glow-Naam** ^{KT} 3,90
Teigtaschen mit Garnelen-Fleisch-Füllung in klarer Brühe

Salate

Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Sellerie und Paprika, angemacht mit Zwiebeln, Koriander und Limetten-Zitronengras-Dressing, dienen als Grundlage für folgende Salate:

- 11 Yam Nüa** – Rindfleischsalat   6,20
- 12 Yam Plah muk** – Tintenfischsalat   ^{WT} 5,90
- 13 Yam Talee ruam** - Meeresfrüchtesalat   ^{KT, WT} 6,90
- 14 Yam Saam Sahay** - Garnelen, Schweinefilet und Hühnerbrust mit Cashewnüssen ^{KT} 7,50

 = leicht scharf   = scharf    = sehr scharf

15	Yam Wunsen - Glasnudeln, Garnelen und grob gehacktes Schweinefleisch ^{KT}	6,20
16	Yam Gai - Hühnerfleischsalat	5,50
18	Yam Pag - mit Sojasprossen	3,90
20	Som Tam  Salat von grüner Papaya, Tomaten, Bohnen, Chili, getrockneten Shrimps und Erdnüssen ^{KT}	6,90

Warme Vorspeisen

Satay

In Curry und Kokosmilch marinierte Fleischspieße mit Erdnusssauce

21	Nüa - Rindfleisch	6,00
22	Gai - Hühnerfleisch	5,50

24		4,50
-----------	--	------

Plah Muk Tord

In dünnem Teig gebackene Tintenfischringe mit süßer Chilisauce ^{W, WT}

25		6,00
-----------	--	------

Popia Gung

Frühlingsrollen mit Garnelen und süßer Chilisauce ^{KT, W}

26		3,90
-----------	--	------

Popia Tord

Thai-Frühlingsröllchen mit süßer Chilisauce (mit Fleischfüllung oder vegetarisch) ^W

27		4,40
-----------	--	------

Tord Man Gai

Hühnerfleischbällchen mit süßer Chilisauce

29		3,90
-----------	--	------

Paksuppän Tord

Teig umhülltes frittiertes Gemüse mit süßer Chilisauce ^W

31		11,40
-----------	--	-------

Vorspeiseteller für 2 Personen

zusammengesetzt aus Nr. 21, 25, 26 und 27

Beilagen

32	Gebratene Reis- oder Eiernudeln mit Eiern	3,00	36	Gebratene Glasnudeln mit Eiern	3,00
33	Klebreis	3,00	37	Gebratener Reis mit Eiern	3,00
34	Krabbenchips	2,50	38	Gekochter Reis	2,20
35	Pommes frites	2,50			

Ente

Ped Yang ^W

Knusprig gebratene Ente auf pfannengerührtem Gemüse, dazu können Sie wählen:

41	flambiert, mit Ingwer-Sojabohnen Sauce	14,90
44	mit Pfifferlingen-Bambussprossensauce (oder süß-saurer Sauce)	13,90

42		14,00
-----------	--	-------

Ped Yang Panäng ^{W, M/S}

Knusprig gebratene Ente auf Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Curry

43		14,90
-----------	--	-------

Ped Yang ob Sapparod ^W


Knusprig gebratene Ente auf einem mit süß-saurem Gemüse, Ananas und Cashewnüssen gefüllten Ananasboot

47		13,90
-----------	--	-------

Ped Yang Pat Prig Pau ^W














Knusprig gebratene Ente auf in Chilisauce gebratenem Gemüse

Pfannengerührte Entenscheiben und diverses Gemüse in verschiedenen Saucen:





46 		13,40
Ped Pat Phet - mit Paprika, Bohnen und Bambusscheiben in roter Currypaste		


48 		13,90
Gäng Pet Ped - mit Paprika, Broccoli und Zucchini in roter Curry-Kokos-creme ^{M/S}		

Fisch & Meeresfrüchte

- 51 **Plah Chu Si**  *F, M/S* 14,50
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 52 **Plah Sahn Rod**  *F, W* 11,50
Gebackenes Kabeljaufilet mit Ananas in süß-scharfer Sauce
- 54 **Plah Pat Prig Pau**  *F, W* 11,50
Gebackenes Kabeljaufilet mit Gemüse in Chilisauce
- 55 **Plah Kimau**    *F* 13,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse und würzig-scharfem Thai-Basilikum
- 56 **Plah Muk Pat Prig Pau**  *WT* 10,90
Pfannengerührte Tintenfischstreifen mit Gemüse in Chilisauce
- 57 **Plah Muk Pat Gratiam** *WT* 10,90
Pfannengerührte Tintenfischstreifen mit Gemüse und Knoblauch
- 58 **Ruammit Talee Kimau**    *KT, WT* 12,90
Meeresfrüchte mit Bambus, Bohnen, Paprika und Thai-Basilikum
- 59 **Hoi Malaeng Poo Op**   *WT, M/S* 13,50
Gedämpfte Grünschalmuscheln mit Zitronengras und Thai-Gewürzen in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 60 **Gäng Pet Ruam Mit Talee**  *KT, WT, M/S* 13,50
Meeresfrüchte mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry


Garnelen

- 61 **Gäng Khiau Wahn Gung**   *KT, M/S* 14,50
Garnelen mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry
- 62 **Panäng Gung**   *KT, M/S* 14,50
Garnelen mit Gemüse und Thai-Kräutern in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 63 **Gung Ob Sapparod** *KT* 15,00
Garnelen mit Cashewnüssen und frischer Ananas in süß-saurer Sauce, serviert im frischen Ananasboot

- 64 **Gung Pat Prig Pau**  KT 13,90
Garnelen mit Gemüse in Chilisauce
- 65 **Gung Ob Wunsen** KT 15,00
Garnelen mit Glasnudeln, Shitake-Pilzen, frischem Koriander, Ingwer und Knoblauch in Kokosmilch
- 66 **Gäng Pet Gung**  KT, M/S 14,50
Garnelen mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry
- 67 **Gung Pat Pet**  KT 13,90
Garnelen mit Paprika, Bohnen und Bambussprossen in roter Currypaste

Hühnerfleisch

- 69 **Gai Yang** ^W 11,50
Gebackenes Hühnerfleisch - mit Gemüse und süß-saurer Sauce
- mit Gemüse in Chilisauce 
- 70 **Gäng Pet Gai**  M/S 10,90
Hühnerfleisch mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry
- 71 **Gäng Khiau Wahn Gai**  M/S 10,90
Hühnerfleisch mit Gemüse in grünem Curry
- 72 **Panäng Gai**  M/S 10,90
Hühnerfleisch mit Gemüse und Thai-Kräutern in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 73 **Priau Wahn Gai** 12,50
Hühnerfleisch mit Gemüse und frischer Ananas in süß-saurer Sauce, serviert im Ananasboot
- 75 **Gai Pat Mamuang Himmapan** 10,90
Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashewnüssen
- 76 **Gai Pat Khing** 10,50
Hühnerfleisch mit Ingwer und Gemüse
- 77 **Gäng Massaman Gai**  M/S 10,90
Hühnerfleisch mit Erdnüssen, Kartoffeln und Zwiebeln in Kokosmilch-Curry

- 79 **Gai Pat Kimau**  10,50
Hühnerfleisch mit Bohnen, Bambus, Paprika und Thai-Basilikum
- 80 **Gai Yang Chiang Mai** 11,50
Gegrilltes Hühnerfilet auf gebratenem Gemüse und Ingwer-Sojabohnen-Sauce

Rindfleisch

- 81 **Gäng Khiau Wahn Nüa**  M/S 11,90
Rindfleisch mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry
- 82 **Panäng Nüa**  M/S 11,90
Rindfleisch mit Gemüse und Thai-Kräutern in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 83 **Nüa Ob Sapparod** 12,90
Rindfleisch mit Gemüse, Cashewnüssen und frischer Ananas in süß-saurer Sauce, serviert im Ananasboot
- 84 **Nüa Pat Prig Pau**  11,50
Rindfleisch mit Gemüse in Chilisauce
- 85 **Nüa Pat Kanaa** 11,50
Rindfleisch mit Broccoli, Paprika, Bohnen und Knoblauch
- 86 **Nüa Pat Pet**  11,50
Rindfleisch mit Paprika, Bohnen und Bambussprossen in roter Currypaste
- 87 **Gäng Massaman Nüa**  M/S 11,90
Rindfleisch mit Nüssen, Kartoffeln und Zwiebeln in Kokosmilch-Curry
- 89 **Nüa Pat Kimau**  11,50
Rindfleisch mit Bohnen, Bambus, Paprika und Thai-Basilikum
- 90 **Gäng Pet Nüa**  M/S 11,90
Rindfleisch mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry




Schweinefleisch

- 91 **Gäng Pet Muh**  M/S 10,90
Schweinefleisch mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry
- 92 **Panäng Muh**  M/S 10,90
Schweinefleisch mit Gemüse und Thai-Kräutern in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 93 **Priau Wahn Muh** 11,90
Schweinefleisch mit Gemüse und frischer Ananas in süß-saurer Sauce, serviert im Ananasboot
- 94 **Muh Pat Prig Pau**  10,50
Schweinefleisch mit Gemüse in Chilisauce
- 96 **Muh Däng** 10,90
Gegrillter Schweinenacken mit Gemüse und pikanter Sauce

Vegetarische Gerichte

- 100 **Phak Ob Sapparod** 9,90
Gebratenes Gemüse mit Ananas und Cashewnüssen in süß-saurer Sauce, serviert im Ananasboot
- 101 **Pat Phak Ruam Mit** 8,50
Gebratenes Gemüse in Sesamöl und Sojasauce
- 103 **Pat Thai Tsche** 8,50
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Gemüse, Eiern und Erdnüssen
- 104 **Gäng Khiau WahnTofu**  M/S 9,50
Gebratener Tofu mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry
- 105 **Ob Tauhuu** 9,90
Gebratener Tofu mit Gemüse in Soja - Austern - Sauce, serviert im Tontopf
- 107 **Gäng Pet Phak**  M/S 9,50
Gebratenes Gemüse in Kokoscreme und rotem Curry

Reis & Nudeln

	Khao Laab  (scharfe Kaltspeise) Kleingehacktes, gebratenes Fleisch mit Thai-Gewürzen, serviert mit gedämpftem Klebreis	
108	Gai – Hühnerfleisch	11,50
109	Nüa – Rindfleisch	12,50
111	Khao Pat Gung ^{KT} Gebratener Reis mit Garnelen, Gemüse und Eiern	11,00
112	Khao Pat Gai Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eiern	9,00
114	Guoy Tiau Pat Thai ^{KT} Gebratene Reismudeln mit Tofu, Schweinefleisch, Garnelen, Erdnüssen, Gemüse und Eiern	9,90
116	Guoy Tiau Pat Ki Mau Tale  ^{KT, WT} Gebratene Reismudeln mit Meeresfrüchten, Bohnen, Bambus, Eiern und Thai-Basilikum	11,50
117	Guoy Tiau Pat "Hua Hin" Gebratene Reismudeln mit verschiedenen Fleischsorten, Gemüse und Eiern	9,90
118	Bami Pat Kimau Gai  Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Hühnerfleisch, Eiern und Thai-Basilikum	9,00
119	Wunsen Pat Gung ^{KT} Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, Gemüse und Eiern	11,00

Menüs ab 2 Personen

120 Vegetarisch


1. Gang	Tom Chia Pak Gemüsesuppe (oder vegetarische Thai-Röllchen ^w)	13,90/ Pers.
---------	--	-----------------

120 2. Gang Pat Phak Ruam Mit
Verschiedenes Gemüse gebraten in Sojasauce und Sesamöl



Gäng Khiau Wahn Tofu   M/S
Gebratener Tofu in grünem Kokosmilch-Curry

Paksuppän Tord ^W
Teig umhülltes frittiertes Gemüse mit süßer Chilisauce

3. Gang Gebackene Banane (oder Ananas) ^W

121 1. Gang Tomyam Gung  ^{KT} 18,90
/Pers.
Pikant-saure Garnelensuppe

2. Gang Yam Wunsen ^{KT}
Glasnudelsalat mit Garnelen und Schweinefleisch

3. Gang Gäng Kiau Wahn Nüa   M/S
Gebratenes Rindfleisch in grünem Kokosmilch-Curry

Ped Yang "Hua Hin" ^W
Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer- Sojabohnen-Sauce

Priau Wahn Gai
Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in süß-saurer Sauce

4. Gang Gebackene Banane (oder Ananas) ^W

122 1. Gang Tomyam Gai  16,90
/Pers.
Pikant-saure Hühnerfleischsuppe (oder Thai-Röllchen ^W)





2. Gang Gäng Pet Muh   M/S
Gebratenes Schweinefleisch in rotem Kokosmilch-Curry

Gai Pat Mamuang Himmapan
Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen






Ped Yang "Hua Hin" ^W
Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer- Sojabohnen-Sauce

3. Gang Gebackene Banane (oder Ananas) ^W

Menüs ab 4 Personen

124	1. Gang	Tomka Gai <i>Pikante Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch</i>	18,90 /Pers.
	2. Gang	Yam Wunsen ^{KT} <i>Glasnudelsalat mit Garnelen und Schweinefleisch</i>	
	3. Gang	Gäng Khiau Wahn Gai  ^{M/S} <i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry</i>	
		Panäng Nüa  ^{M/S} <i>Gebratenes Rindfleisch in rotem Kokosmilch-Curry</i>	
		Ped Yang "Hua Hin" ^W <i>Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer- Sojabohnen-Sauce</i>	
		Muh Priau Wahn <i>Gebratenes Schweinefleisch in süß-saurer Sauce</i>	
	4. Gang	Frisches Obst oder gebackene Banane/Ananas ^W	
125	1. Gang	Tomka Gung ^{KT} <i>Pikante Garnelensuppe mit Kokosmilch</i>	21,90 /Pers.
	2. Gang	Vorspeiseteller aus den Nr. 21, 25, 26 und 27	
	3. Gang	Gäng Pet Nüa  ^{M/S} <i>Rindfleisch gebraten mit Gemüse in rotem Kokosmilch-Curry</i>	
		Gai Pat Mamuang Himmapan <i>Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Cashewnüssen</i>	
		Ped Yang "Hua Hin" ^W <i>Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer- Sojabohnen-Sauce</i>	
		Gäng Khiau Wahn Gung  ^{KT, M/S} <i>Garnelen mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry</i>	
	4. Gang	Frisches Obst oder gebackene Banane/Ananas ^W	

Ausgewählte asiatische Spezialitäten

- 131** Knusprige Entenscheiben mit Gemüse in schwarzer Pfeffersauce, serviert auf heißer Platte ^w 13,90
- 134** **Sa Cha Ruammit**  ^{F,KT} 12,90
Diverse Fleischsorten mit Gemüse und exotischen Kräutern in Sa-Cha-Sauce auf heißer Platte
- 136** **Sa Cha Ped**  ^{F,KT} 13,50
Entenfleisch mit Gemüse und exotischen Kräutern in Sa-Cha-Sauce auf heißer Platte
- 137** **Sa Cha Ruam Talee**  ^{F,KT} 13,50
Meeresfrüchte mit Gemüse und exotischen Kräutern in Sa-Cha-Sauce auf heißer Platte
- 138** **Bo Sa Ot**  13,50
Rindfleisch mit Gemüse, Chili, Bambussprossen und Zitronengras auf heißer Platte
- 139** **Ga Sa Ot**  12,50
Hühnerfleisch mit Gemüse, Chili, Bambussprossen und Zitronengras auf heißer Platte
- 140** **Dschingis Khan Claypot**  ^{KT} 13,50
Verschiedene Fleischsorten, Garnelen und Gemüse in Soja-Austern-Sauce, im Tontopf gebraten

Desserts

- 151** Gebackene Banane (oder Ananas) mit Kokosnussflocken, Sesam, Honig, Vanilleeis und Sahne ^{w, M/S} 3,90
- ohne Vanilleeis und Sahne 2,90
- 153** Mit Kokosmilch aromatisierter Klebreis mit Mango 4,50
- 156** Frischer Obstsalat 3,90

157	<i>Frittiertes Eis mit Himbeersauce und Sahne</i> <small>M/S</small>	4,50
159	<i>Banane in Kokosmilch</i>	3,90

Eis

	<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> <small>M/S</small>	3,30
	<i>Eis mit Früchten und Sahne</i> <small>M/S</small>	4,50
	<i>Eis mit Lychees und Sahne</i> <small>M/S</small>	3,90
	<i>Bananensplit</i> <small>M/S</small>	3,90