



## Probieren Sie unsere Thai-Specials :

### **Yam Talee – Thailandischer Meeresfrüchtesalat (scharf) 12,80**

*Pikanter Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch & Garnelen, Chili  
Koriander, Sellerie, Tomate, Zwiebeln, Karotte & Frühlingszwiebeln*

**Serviert in halber, frischer Ananas: (nicht scharf)**

### **Khao Phad Sapparod 15,20**

*Gebratener thailändischer Duft-Reis mit Curry, Garnelen & Hühnchen  
Zwiebeln, Paprika, Koriander, Karotte, Ananas & Cashew*

**Serviert in halber, frischer Ananas: (pikant-fruchtig)**

### **Gaeng Ped Pet Yang 15,80**

*Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, Ananas, Trauben, Tomate  
Peperoni, Zucchini, Thai-Basilikum und Thai-Ente*

### **Pla Tod mit Dip 16,80**

*Frische Dorade (ca. 450 gr.), am Stück & kross gebacken mit  
pikanter Samrot-Soße*

*(bestehend aus Chili, Knoblauch, Zitronensaft  
Paprika & Frühlingszwiebeln)*

*und dunkler Sojasoße*

*(bestehend aus Knoblauch, Chili, Ingwer, Sojabohnen-Paste)*

*dazu gebratenes Gemüse aus dem Wok & thailändischer Duftreis*

### **Pad Prik Gaeng Curry (pikant, ohne Kokosmilch) 14,80**

*Gebratenes Rindfleisch vom zarten US-Beef mit einer Soße aus  
grünem Pfeffer, roter Curry-Paste, Krachai-Wurzel, Zitronenblätter  
Peperoni, Thai-Basilikum, grünen Bohnen  
& kleinen Thai-Auberginen, dazu thailändischer Duftreis*

### **Phad Nam Prik Pao mit Thai-Ente (angenehme Schärfe, ohne Kokosmilch)**

*Gemüse aus dem Wok kurz angebraten in Chili-Öl-Paste 15,70  
mit Thai-Basilikum, Zucchini, Broccoli, Paprika, Karotte, Peperoni  
Bohnen und Zwiebeln, dazu knusprig gebratene Thai-Ente  
& thailändischer Duftreis*



## Suppen

|        |   |      |
|--------|---|------|
| No 1   | <b>Tom Yum (vegetarisch)</b><br><i>Scharf-saure Suppe mit Champignon &amp; frischem Saison-Gemüse</i>   | 5,70 |
| No 2   | <b>Tom Yum Gai</b> mit Champignon & Hühnchen  | 5,90 |
| No 3   | <b>Tom Yum Goong</b> mit Champignon & Garnelenschwänzen   | 6,80 |
| No 4   | <b>Tom Kha (vegetarisch)</b><br><i>mit Gemüse, Champignon, Kokos &amp; Zitronengras</i>   | 5,70 |
| No 5   | <b>Tom Kha Gai</b> mit Hühnchenfleisch  | 5,90 |
| No 6   | <b>Tom Kha Goong</b> mit Garnelenschwänzen  | 6,80 |
| No 914 | <b>Guai Tio Nam (vegetarisch)</b> – Thai-Nudelsuppe mit Broccoli, Weißkohl, Blumenkohl & Sojasprossen, dazu gebratener Knoblauch und Koriander                | 5,70 |
| No 922 | <b>Guai Nam-Suppe</b> – mit Hühnchenfleisch gefüllte Wan-Tan-Teigtaschen, Broccoli, Weißkohl, Blumenkohl, Sojasprossen, dazu gebratener Knoblauch & Koriander | 5,90 |

## Kalte/Warme Salate

|       |   |       |
|-------|---|-------|
| No 7  | <b>Som Tam Thai</b> – scharfer Salat von grüner Thai-Papaya, Karotte, Thai-Bohnen, Zitrone, Shrimps, Tomate & Erdnüssen   | 8,70  |
| No 8  | <b>Salad Kai Tod (pikant)</b> - Salat mit Tomate, Gurke, Koriander, Karotte, Paprika, Zwiebel & Eisbergsalat in pikantem süß-sauer Thai-Dressing mit knusprig gebackenem Hühnchenbrustfilet | 9,70  |
|       | <b>Yum Woon Sen</b> – Glasnudelsalat (scharf)   |       |
| No 10 | mit Garnelen  | 10,20 |
| No 11 | mit Hühnchen  | 8,70  |
| No 12 | mit Tintenfisch   | 9,80  |
|       | <b>Yum Nuea (scharf)</b>  |       |
| No 13 | Thai Rindfleischsalat vom zarten US-Beef mit Limette, Koriander & Kräuterdressing   | 9,20  |
| No 14 | <b>Yum Pla-Muek (scharf)</b><br><i>Pikanter Tintenfischsalat mit Chili, Koriander, Zwiebel und Zitrone</i>  | 9,90  |
| No 15 | <b>Pla Lui Suan (pikant)</b> – Salat mit gebackenem Fischfilet & Dressing von Zitronengras, Zitronenblätter, Frühlingslauch, Koriander & Chili-Öl-Paste                                     | 10,30 |



|                        |  |       |
|------------------------|--|-------|
| No 16                  | <b>Lab Gai</b> –(scharf) Gehacktes vom Hühnchen mit Koriander, Zitronensaft, Frühlingszwiebel & rote Chilischoten  | 9,50  |
| No 98                  | <b>ZEN-Salad</b> - (pikant) mit gebratener Thai-Ente, Weißkohl, Zwiebel, Cashewnut, Chili-Zitronen-Dressing, Frühlingslauch, Koriander & Chili-Öl-Paste                              | 10,80 |
| <b>Warme Appetizer</b> |  |       |
| No 17                  | <b>Gai Hor Bei Tüa</b> – würzig frittierte Hühnchenfleischtaschen in Pandanblätter gewickelt   | 7,80  |
| No 18                  | <b>3 Satéspießchen</b> mit Hühnchenfleisch, Erdnußsoße & Thai-Gurkensalat  | 6,90  |
| No 19                  | <b>Frittiertes Gemüse</b> im Tempurateig & süß-saurem Chili-Dip  | 6,80  |
| No 20                  | <b>Gebackene Wan-Tan-Teigtaschen</b> gefüllt mit Shrimp & gehacktem Hühnchenfleisch & Chili-Dip  | 6,80  |
| No 21                  | <b>Vegetarische Frühlingsröllchen</b> mit süß-saurem Chili-Dip   | 5,70  |
| No 97                  | <b>Thod-Mhan-Gai</b> – Gebratene Fleischküchlein mit Hühnchen-Fleisch, Thai-Basilikum, Zitronenblätter, Bohnen, gewürzt mit Chilipaste, dazu Gurkensalat in süß-saurer Soße          | 8,50  |
| No 22                  | <b>„ZEN Ruamit“</b> – Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen mit Wan Tans, veg. Frühlingsröllchen, Saté-Spieße mit Erdnußsoße & Gemüse im Tempurateig, dazu süß-saurer Chili-Dip | 12,80 |

### Hauptgerichte aus dem Wok

Unsere Gerichte werden frisch im Wok zubereitet  
Alle Speisen (außer Nudelgerichte) werden mit Reis serviert

|  |                           |       |
|--|---------------------------|-------|
| No 96  | <b>Extra Portion Reis</b> | 2,-   |
| <b>Kai´s Special Panaeng Curry</b> mit Kokosmilch-Erdnußsoße, Bohnen, Thai-Basilikum & Zitronenblätter |                           |       |
| No 23  | -vegetarisch              | 11,80 |
| No 24  | -mit Ente                 | 14,80 |
| No 25  | -mit Hühnchen             | 12,90 |
| No 26  | -mit Garnelen             | 15,20 |
| No 27  | -mit Tintenfisch          | 14,20 |
| No 29  | -mit zartem Rindfleisch   | 14,80 |



**Gaeng Daeng** - rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, Thai-Basilikum  
Bambus und Gemüse im Wok zubereitet

|       |                                   |       |
|-------|-----------------------------------|-------|
| No 30 | -vegetarisch                      | 11,80 |
| No 31 | -mit Thai-Ente                    | 14,80 |
| No 32 | -mit Hühnchen                     | 12,90 |
| No 33 | -mit Garnelen                     | 15,20 |
| No 34 | -mit Tintenfisch                  | 14,20 |
| No 36 | -mit Rindfleisch (zartes US Beef) | 14,80 |

**Gaeng Kio Wan** - (schärfer als das rote Curry !) grünes Thai-Curry mit  
Kokosmilch, Thai-Basilikum Bambus und Gemüse im Wok zubereitet

|       |                                   |       |
|-------|-----------------------------------|-------|
| No 37 | -vegetarisch                      | 11,80 |
| No 38 | -mit Thai-Ente                    | 14,80 |
| No 39 | -mit Hühnchen                     | 12,90 |
| No 40 | -mit Garnelen                     | 15,20 |
| No 41 | -mit Tintenfisch                  | 14,20 |
| No 43 | -mit Rindfleisch (zartes US Beef) | 14,80 |

**Pat Pet** – (pikant) mit Bohnen, Peperoni, grünem Pfeffer, Bambus,  
Zitronenblätter, Chilipaste, Kokos & Thai-Basilikum

|       |                                   |       |
|-------|-----------------------------------|-------|
| No 44 | -vegetarisch                      | 11,80 |
| No 45 | -mit Thai-Ente                    | 14,80 |
| No 46 | -mit Hühnchen                     | 12,90 |
| No 47 | -mit Garnelen                     | 15,20 |
| No 48 | -mit Tintenfisch                  | 14,20 |
| No 50 | -mit Rindfleisch (zartes US Beef) | 14,80 |

**Pad Samun Prei** – (pikant) Vitales Wok-Gemüse nach Saison  
mit Ingwer, Krachai-Wurzel, Zitronenblätter, Zitronengras, Chili,  
grünem Pfeffer, Thai-Basilikum und Duftreis

|        |                     |       |
|--------|---------------------|-------|
| No 900 | -vegetarisch        | 11,80 |
| No 901 | -mit Thai-Ente      | 14,80 |
| No 902 | -mit Hühnchen       | 12,90 |
| No 904 | -mit Garnelen       | 15,20 |
| No 905 | -mit Tintenfisch    | 14,20 |
| No 906 | -mit Rotbarschfilet | 14,50 |

|       |   |       |
|-------|---|-------|
| No 51 | <b>Pla Sam Rot</b> scharf – “Der Fisch mit 3 Geschmäckern” mit Chili,<br>Knoblauch, Zitronensaft, Paprika & Frühlingszwiebeln | 14,80 |
|-------|---|-------|



**Pat Prew Wan - Süß-sauer mit Gurke, Tomate, Zwiebel, Paprika und Ananas**

|       |                  |       |
|-------|------------------|-------|
| No 52 | -vegetarisch     | 11,80 |
| No 53 | -mit Thai-Ente   | 14,80 |
| No 54 | -mit Hühnchen    | 12,90 |
| No 55 | -mit Garnelen    | 15,20 |
| No 56 | -mit Tintenfisch | 14,20 |

**Pad King – Gebratenes Gemüse mit frischem Ingwer, Mu-Err Pilzen, Lauch, Zwiebeln, rote Peperoni & Paprika im Wok zubereitet**

|       |                  |       |
|-------|------------------|-------|
| No 58 | -vegetarisch     | 11,80 |
| No 60 | -mit Garnelen    | 15,20 |
| No 61 | -mit Hühnchen    | 12,90 |
| No 62 | -mit Tintenfisch | 14,20 |

|       |  |       |
|-------|--|-------|
| No 63 | <b>Talae Dörd (scharf) - Mix von gebratenem Tintenfisch, Garnelen, und Fischfilet mit grünen Pfefferschoten, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Chilis</b> | 15,80 |
|-------|--|-------|

**Pad Kra Pao (scharf) - Scharf angebratenes Thai-Basilikum mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Peperoni, gemahlene Chili & Knoblauch, dazu ein Spiegelei „on top“**

|       |   |       |
|-------|---|-------|
| No 64 | -vegetarisch                                | 11,80 |
| No 65 | -mit Thai-Ente                              | 14,80 |
| No 66 | -mit gehacktem Hühnchenfleisch              | 12,90 |
| No 68 | -mit Garnelen                               | 15,20 |
| No 69 | -mit Tintenfisch                            | 14,20 |
| No 99 | -mit gehacktem Rindfleisch (zartes US Beef) | 14,80 |

|        |   |       |
|--------|---|-------|
| No 907 | <b>Goong Pad – Garnelen in süß-saurer Tamarindensoße, Paprika, Frühlingszwiebel, Champignon, Koriander, knusprig gebratene Zwiebelstreusel und Duftreis</b> | 15,80 |
|--------|---|-------|

**Pad Prik King (pikant) ohne Kokos – Bohnen, Broccoli, Zucchini, Peproni, Thai-Basilikum, Krachai- u. Zitronenblätter aus dem Wok in Chilipaste gebraten**

|        |                                   |       |
|--------|-----------------------------------|-------|
| No 915 | -vegetarisch                      | 11,80 |
| No 916 | -mit Thai-Ente                    | 14,80 |
| No 917 | -mit Hühnchen                     | 12,90 |
| No 919 | -mit Garnelen                     | 15,20 |
| No 920 | -mit Tintenfisch                  | 14,20 |
| No 921 | -mit Rindfleisch (zartes US Beef) | 14,80 |



|        |   |              |
|--------|---|--------------|
|        | <b>Khao Pad - Gebratener thailändischer Duft-Reis mit Gemüse nach Saison</b>  |              |
| No 70  | -mit Zwiebeln und Eier  | <b>11,50</b> |
| No 71  | -mit Hühnchen   | <b>12,90</b> |
| No 73  | -mit Garnelen   | <b>14,80</b> |
| No 74  | <b>Guai Tiow Phad Gai – Gebratene Eiernudeln mit Hühnchen, Eier und Saison-Gemüse</b>   | <b>11,80</b> |
|        | <b>Pad Thai - Gebratene Nudeln mit Frühlingszwiebeln, Eier und Erdnüssen</b>  |              |
| No 75  | -vegetarisch  | <b>11,00</b> |
| No 76  | -mit Hühnchen   | <b>12,80</b> |
| No 78  | -mit Garnelen   | <b>14,80</b> |
|        | <b>Pad-Kie-Mau - Gebratene Reismnudeln mit Bambus, Bohnen, Zwiebel, Champignon, Ei, Chili, Sojasprossen, Peperoni, Knoblauch und Krapau (scharfes Thai-Basilikum)</b> |              |
| No 908 | -vegetarisch  | <b>11,80</b> |
| No 909 | -mit Thai-Ente  | <b>14,50</b> |
| No 910 | -mit Hühnchen   | <b>12,90</b> |
| No 912 | -mit Garnelen   | <b>15,20</b> |
| No 913 | -mit Tintenfisch  | <b>14,20</b> |
|        | <b>Pad Pak Ruamit - Gebratenes Gemüse aus dem Wok mit Broccoli, Bambus, Shiitake-Pilzen, Champignons &amp; Karotten</b>   |              |
| No 79  | -vegetarisch  | <b>11,80</b> |
| No 80  | -mit Thai-Ente  | <b>14,80</b> |
| No 81  | -mit Hühnchen   | <b>12,90</b> |
| No 83  | -mit Garnelen   | <b>15,20</b> |
| No 84  | -mit Tintenfisch  | <b>14,20</b> |
|        | <b>Pad Med Mamuang - (Milde Schärfe) Gebratene Cashews, Lauch, Paprika, Champignon, Zwiebel &amp; Chilis</b>  |              |
| No 85  | -vegetarisch  | <b>11,80</b> |
| No 86  | -mit Thai-Ente  | <b>14,80</b> |
| No 87  | -mit Hühnchen   | <b>12,90</b> |
| No 89  | -mit Garnelen   | <b>15,20</b> |
| No 90  | -mit Tintenfisch  | <b>14,20</b> |
| No 91  | -mit Rotbarschfilet   | <b>14,50</b> |



## Dessert

- No 940     **Kai Hong** – *Gebackene Reismehlbällchen im Sesam-Mantel mit Sojabohnen-Kokos-Füllung, dazu Vanilleeis & Früchtegarnitur* 7,20
- No 92     **Kanieu Mamuang** – *Süße, reife Thailand-Mango (nach Saison) mit Klebreis-Kompott, garniert mit Kokos-Creme* 7,50
- No 93     **Kanieu Taengthai** – *Klebreis in Kokosmilch mit Honigmelonen und schwarze Bohnen* 6,00
- No 94     **Gebackene Banane** – *mit Vanillesoße*

## FrISChe Teesorten

- Glas Portion** 2,50
- Kännchen** 4,00
- Sencha Yamato** – *Hocharomatischer, japanischer Grüntee, außergewöhnlich rund und weich im Geschmack*
- Chung Hao** – *mit hochwertigen Jasmin-Blüten veredelter, halbfermentierter Tee. Dieser Jasmin Tee der Extraklasse war früher nur dem chinesischen Kaiserhof vorbehalten.*
- Ingwer Fresh** – *Diese köstliche Kräutermischung mit Ingwer & Zitronengras erfrischt Körper und Geist.*

*Unsere Teesorten beziehen wir in Königmanns Teeladen „Tee & Feines“*