



Probieren Sie unsere Thai-Specials :

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

Kalte/Warme Salate

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



No 16	Lab Gai –(scharf) Gehacktes vom Hühnchen mit Koriander, Zitronensaft, Frühlingszwiebel & rote Chilischoten	9,50
No 98	ZEN-Salad - (pikant) mit gebratener Thai-Ente, Weißkohl, Zwiebel, Cashewnut, Chili-Zitronen-Dressing, Frühlingslauch, Koriander & Chili-Öl-Paste	10,80
Warme Appetizer		
No 17	Gai Hor Bei Tüa – würzig frittierte Hühnchenfleischtaschen in Pandanblätter gewickelt	7,80
No 18	3 Satéspießchen mit Hühnchenfleisch, Erdnußsoße & Thai-Gurkensalat	6,90
No 19	Frittiertes Gemüse im Tempurateig & süß-saurem Chili-Dip	6,80
No 20	Gebackene Wan-Tan-Teigtaschen gefüllt mit Shrimp & gehacktem Hühnchenfleisch & Chili-Dip	6,80
No 21	Vegetarische Frühlingsröllchen mit süß-saurem Chili-Dip	5,70
No 97	Thod-Mhan-Gai – Gebratene Fleischküchlein mit Hühnchen-Fleisch, Thai-Basilikum, Zitronenblätter, Bohnen, gewürzt mit Chilipaste, dazu Gurkensalat in süß-saurer Soße	8,50
No 22	„ZEN Ruamit“ – 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	Extra Portion Reis	2,-
Kai´s Special Panaeng Curry 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	Pla Sam Rot scharf – “Der Fisch mit 3 Geschmäckern” mit Chili, 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 Hähnchen	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 Hähnchen	12,90
No 62	-mit Tintenfisch	14,20

No 63	Talae Dörd (scharf) - Mix von gebratenem Tintenfisch, Garnelen, und Fischfilet mit grünen Pfefferschoten, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Chilis	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 Hähnchenfleisch	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	Goong Pad – Garnelen in süß-saurer Tamarindensoße, Paprika, Frühlingszwiebel, Champignon, Koriander, knusprig gebratene Zwiebelstreusel und Duftreis	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 Hähnchen	12,90
No 919	-mit Garnelen	15,20
No 920	-mit Tintenfisch	14,20
No 921	-mit Rindfleisch (zartes US Beef)	14,80



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



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“