



Kalte/Warme Salate

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	10,30
	Yum Woon Sen – Glasnudelsalat (scharf)	
No 10	mit Garnelen	11,30
No 11	mit Hühnchen	10,20
No 12	mit Tintenfisch	10,00
	Yum Nuea (scharf)	
No 13	Thai Rindfleischsalat mit Limette, Koriander & Kräuterdressing	10,30
	Yum Pla-Muek (scharf)	
No 14	Pikanter Tintenfischsalat mit Chili, Koriander, Zwiebel und Zitrone	10,20
No 98	ZEN-Salad - (pikant) mit gebratener Thai-Ente, Weißkohl, Zwiebel, Cashewnut, Chili-Zitronen-Dressing, Frühlingslauch, Koriander & Chili-Öl-Paste	11,00

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 97	Goong Saté – 3 Garnelen-Spieße dazu Erdnußsoße & Thai-Gurkensalat	9,80
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	5,90
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

No 96	Extra Portion Reis	2,50
	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	16,30
No 27	-mit Tintenfisch	15,00
No 29	-mit zartem Rindfleisch	15,50
	Kaeng Lueng - Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch, Kartoffelstückchen, frischer Ananas, Thai-Basilikum, Zucchini, Bohnen, Peperoni & Reis	
No 928	-vegetarisch	11,90
No 931	-mit Hühnchen	12,90
No 941	-mit Garnelen	16,30
No 929	Pad Gratiam Prik Tai <i>Gebratener Tintenfisch & Saison-Gemüse (Broccoli, Karotten, Paprika) aus dem Wok mit geröstetem Knoblauch in Oyster-Sojasoße & Reis</i>	14,90
No 930	<i>Gebratene Garnelen & Saison-Gemüse (Broccoli, Karotten, Paprika) aus dem Wok mit geröstetem Knoblauch in Oyster-Sojasoße & Reis</i>	16,30
No 926	Pad Prik Gaeng Curry (pikant, ohne Kokosmilch) <i>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</i>	15,50
No 927	Phad Nam Prik Pao mit Thai-Ente (angenehme Schärfe, ohne Kokosmilch) <i>Gemüse aus dem Wok kurz angebraten in Chili-Öl-Paste mit Thai-Basilikum, Zucchini, Broccoli, Paprika, Karotte, Peperoni Bohnen und Zwiebeln, dazu knusprig gebratene Thai-Ente & thailändischer Duftreis</i>	16,30
	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	16,30
No 34	-mit Tintenfisch	15,00
No 36	-mit Rindfleisch	15,50



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	16,30
No 41	-mit Tintenfisch	15,00
No 43	-mit Rindfleisch	15,50

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	16,30
No 48	-mit Tintenfisch	15,00
No 50	-mit Rindfleisch	15,50

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	16,30
No 905	-mit Tintenfisch	15,00
No 906	-mit Rotbarschfilet	14,90

Pat Prieu 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	16,30
No 56	-mit Tintenfisch	15,00

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	16,30
No 61	-mit Hühnchen	12,90
No 62	-mit Tintenfisch	15,00



	Khao Pad - Gebratener thailändischer Duft-Reis mit Gemüse nach Saison	
No 70	-mit Zwiebeln und Eier	11,80
No 71	-mit Hühnchen	12,90
No 73	-mit Garnelen	15,80
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	11,80
No 76	-mit Hühnchen	12,80
No 78	-mit Garnelen	15,80
	Pad-Kie-Mau - Gebratene Reismudeln 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	14,70
No 910	-mit Hühnchen	12,90
No 912	-mit Garnelen	16,30
No 913	-mit Tintenfisch	15,00
	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	16,30
No 84	-mit Tintenfisch	15,00
	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	16,30
No 90	-mit Tintenfisch	15,00
No 91	-mit Rotbarschfilet	14,80

Die Dokumentation der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und allergener Zutaten in unseren Speisen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung der EU ist im Restaurant vorhanden & wird Ihnen auf Nachfrage vom Service-Personal zur Einsicht ausgehändigt.