



### Kalte/Warme Salate

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	8,70
	<b>Yum Woon Sen</b> – Glasnudelsalat (scharf)	
No 10	mit Garnelen	9,00
No 11	mit Hühnchen	7,80
No 12	mit Tintenfisch	8,30
	<b>Yum Nuea (scharf)</b>	
No 13	Thai Rindfleischsalat mit Limette, Koriander & Kräuterdressing	9,00
	<b>Yum Pla-Muek (scharf)</b>	
No 14	Pikanter Tintenfischsalat mit Chili, Koriander, Zwiebel und Zitrone	8,80
No 98	<b>ZEN-Salad</b> - (pikant) mit gebratener Thai-Ente, Weißkohl, Zwiebel, Cashewnut, Chili-Zitronen-Dressing, Frühlingslauch, Koriander & Chili-Öl-Paste	8,60

### Warme Appetizer

No 17	<b>Gai Hor Bei Tüa</b> – würzig frittierte Hühnchenfleischtaschen in Pandanblätter gewickelt	6,80
No 18	<b>3 Satéspießchen</b> mit Hühnchenfleisch, Erdnußsoße & Thai-Gurkensalat	6,50
No 97	<b>Goong Saté</b> – 3 Garnelen-Spieße dazu Erdnußsoße & Thai-Gurkensalat	8,00
No 19	<b>Frittiertes Gemüse</b> im Tempurateig & süß-saurem Chili-Dip	6,20
No 20	<b>Gebackene Wan-Tan-Teigtaschen</b> gefüllt mit Shrimp & gehacktem Hühnchenfleisch & Chili-Dip	6,20
No 21	<b>Vegetarische Frühlingsröllchen</b> mit süß-saurem Chili-Dip	4,90
No 22	<b>„ZEN Ruamit“</b> – Gemischter Vorspeiseteller für 2 Personen mit Wan Tans, veg. Frühlingsröllchen, Saté-Spieße mit Erdnußsoße & Gemüse im Tempurateig, dazu süß-saurer Chili-Dip	11,00



## Hauptgerichte aus dem Wok

No 96	<i>Extra Portion Reis</i>	<b>2,00-</b>
	<b>Kai´s Special Panaeng Curry</b> mit Kokosmilch-Erdnußsoße, <i>Bohnen, Thai-Basilikum &amp; Zitronenblätter</i>	
No 23	-vegetarisch	<b>9,50</b>
No 24	-mit Ente	<b>11,60</b>
No 25	-mit Hühnchen	<b>10,50</b>
No 26	-mit Garnelen	<b>12,80</b>
No 27	-mit Tintenfisch	<b>12,20</b>
No 29	-mit zartem Rindfleisch	<b>12,20</b>
	<b>Kaeng Lueng - Gelbes Thai-Curry</b> mit Kokosmilch, Kartoffelstückchen, <i>frischer Ananas, Thai-Basilikum, Zucchini, Bohnen, Peperoni &amp; Reis</i>	
No 928	-vegetarisch	<b>9,50</b>
No 931	-mit Hühnchen	<b>10,50</b>
No 941	-mit Garnelen	<b>12,80</b>
No 929	<b>Pad Gratiam Prik Tai</b> <i>Gebratener Tintenfisch &amp; Saison-Gemüse (Broccoli, Karotten, Paprika) aus dem Wok mit geröstetem Knoblauch in Oyster-Sojasoße &amp; Reis</i>	<b>11,00</b>
No 930	<i>Gebratene Garnelen &amp; Saison-Gemüse (Broccoli, Karotten, Paprika) aus dem Wok mit geröstetem Knoblauch in Oyster-Sojasoße &amp; Reis</i>	<b>12,50</b>
No 926	<b>Pad Prik Gaeng Curry</b> (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 &amp; kleinen Thai-Auberginen, dazu thailändischer Duftreis</i>	<b>11,80</b>
No 927	<b>Phad Nam Prik Pao mit Thai-Ente</b> (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 &amp; thailändischer Duftreis</i>	<b>12,00</b>
	<b>Gaeng Daeng - rotes Thai-Curry</b> mit Kokosmilch, Thai-Basilikum <i>Bambus und Gemüse im Wok zubereitet</i>	
No 30	-vegetarisch	<b>9,50</b>
No 31	-mit Thai-Ente	<b>11,60</b>
No 32	-mit Hühnchen	<b>10,50</b>
No 33	-mit Garnelen	<b>12,80</b>
No 34	-mit Tintenfisch	<b>12,20</b>
No 36	-mit Rindfleisch	<b>12,20</b>



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

No 37	-vegetarisch	9,50
No 38	-mit Thai-Ente	11,60
No 39	-mit Hühnchen	10,50
No 40	-mit Garnelen	12,80
No 41	-mit Tintenfisch	12,20
No 43	-mit Rindfleisch	12,20

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

No 44	-vegetarisch	9,50
No 45	-mit Thai-Ente	11,60
No 46	-mit Hühnchen	10,50
No 47	-mit Garnelen	12,80
No 48	-mit Tintenfisch	12,20
No 50	-mit Rindfleisch	12,20

**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	11,00-
No 901	-mit Thai- Ente	11,50
No 902	-mit Hühnchen	10,00
No 904	-mit Garnelen	12,80
No 905	-mit Tintenfisch	11,50
No 906	-mit Rotbarschfilet	11,20

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

No 52	-vegetarisch	9,50
No 53	-mit Thai-Ente	11,60
No 54	-mit Hühnchen	10,50
No 55	-mit Garnelen	12,80
No 56	-mit Tintenfisch	12,20

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

No 58	-vegetarisch	9,50
No 60	-mit Garnelen	12,80
No 61	-mit Hühnchen	10,50
No 62	-mit Tintenfisch	12,20



	<b>Khao Pad - Gebratener thailändischer Duft-Reis mit Gemüse nach Saison</b>	
No 70	-mit Zwiebeln und Eier	8,50
No 71	-mit Hühnchen	9,50
No 73	-mit Garnelen	12,80
No 74	<b>Guai Tiow Phad Gai – Gebratene Eiernudeln mit Hühnchen, Eier und Saison-Gemüse</b>	9,70
	<b>Pad Thai - Gebratene Nudeln mit Frühlingszwiebeln, Eier und Erdnüssen</b>	
No 75	-vegetarisch	8,80
No 76	-mit Hühnchen	9,80
No 78	-mit Garnelen	12,80
	<b>Pad-Kie-Mau - Gebratene Reismudeln mit Bambus, Bohnen, Zwiebel, Champignon, Ei, Chili, Sojasprossen, Peperoni, Knoblauch und Krapau (scharfes Thai-Basilikum)</b>	
No 908	-vegetarisch	9,80
No 909	-mit Thai-Ente	11,50
No 910	-mit Hühnchen	10,20
No 912	-mit Garnelen	12,50
No 913	-mit Tintenfisch	11,20
	<b>Pad Pak Ruamit - Gebratenes Gemüse aus dem Wok mit Broccoli, Bambus, Shiitake-Pilzen, Champignons &amp; Karotten</b>	
No 79	-vegetarisch	9,50
No 80	-mit Thai-Ente	11,60
No 81	-mit Hühnchen	10,50
No 83	-mit Garnelen	12,80
No 84	-mit Tintenfisch	12,20
	<b>Pad Med Mamuang - (Milde Schärfe) Gebratene Cashews, Lauch, Paprika, Champignon, Zwiebel &amp; Chilis</b>	
No 85	-vegetarisch	9,50
No 86	-mit Thai-Ente	11,60
No 87	-mit Hühnchen	10,50
No 89	-mit Garnelen	12,80
No 90	-mit Tintenfisch	12,20
No 91	-mit Rotbarschfilet	11,80