



## Probieren Sie unsere Thai-Specials :

- Kaeng Lueng** - Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch, Kartoffelstückchen, frischer Ananas, Thai-Basilikum, Zucchini, Bohnen, Peperoni & Reis
- |               |               |              |
|---------------|---------------|--------------|
| <b>No 928</b> | -vegetarisch  | <b>11,90</b> |
| <b>No 931</b> | -mit Hühnchen | <b>12,90</b> |
| <b>No 941</b> | -mit Garnelen | <b>16,30</b> |
- 
- No 929**     **Pad Gratiam Prik Tai**  
*Gebratener Tintenfisch & Saison-Gemüse (Broccoli, Karotten, Paprika) aus dem Wok mit geröstetem Knoblauch in Oyster-Sojasoße & Reis*  
**14,90**
- No 930**     *Gebratene Garnelen & Saison-Gemüse (Broccoli, Karotten, Paprika) aus dem Wok mit geröstetem Knoblauch in Oyster-Sojasoße & Reis*  
**16,30**
- 
- No 925**     **Pla Tod mit Dip**     **17,00**  
*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*
- 
- No 926**     **Pad Prik Gaeng Curry (pikant, ohne Kokosmilch)**     **15,50**  
*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*
- 
- No 927** **Phad Nam Prik Pao mit Thai-Ente (angenehme Schärfe, ohne Kokosmilch)**  
*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*     **16,30**



## Suppen

No 1	<b>Tom Yum (vegetarisch)</b> <i>Scharf-saure Suppe mit Champignon &amp; frischem Saison-Gemüse</i>	5,90
No 2	<b>Tom Yum Gai</b> mit Champignon & Hühnchen	6,20
No 3	<b>Tom Yum Goong</b> mit Champignon & Garnelenschwänzen	7,20
No 4	<b>Tom Kha (vegetarisch)</b> <i>mit Gemüse, Champignon, Kokos &amp; Zitronengras</i>	5,90
No 5	<b>Tom Kha Gai</b> mit Hühnchenfleisch	6,20
No 6	<b>Tom Kha Goong</b> mit Garnelenschwänzen	7,20
No 914	<b>Guai Tio Nam (vegetarisch)</b> – Thai-Nudelsuppe mit Broccoli, Weißkohl, Blumenkohl & Sojasprossen, dazu gebratener Knoblauch und Koriander	5,80
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	8,90
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	10,30
	<b>Yum Woon Sen</b> – Glasnudelsalat (scharf)	
No 10	mit Garnelen	11,30
No 11	mit Hühnchen	10,20
No 12	mit Tintenfisch	10,00
	<b>Yum Nuea (scharf)</b>	
No 13	Thai Rindfleischsalat mit Limette, Koriander & Kräuterdressing	10,30
No 14	<b>Yum Pla-Muek (scharf)</b> <i>Pikanter Tintenfischsalat mit Chili, Koriander, Zwiebel und Zitrone</i>	10,20
No 15	<b>Pla Lui Suan (pikant)</b> – Salat mit gebackenem Fischfilet & Dressing von Zitronengras, Zitronenblätter, Frühlingslauch, Koriander & Chili-Öl-Paste	10,80



No 16	<b>Lab Gai</b> –(scharf) Gehacktes vom Hühnchen mit Koriander, Zitronensaft, Frühlingszwiebel & rote Chilischoten	9,80
No 98	<b>ZEN-Salad</b> - (pikant) mit gebratener Thai-Ente, Weißkohl, Zwiebel, Cashewnut, Chili-Zitronen-Dressing, Frühlingslauch, Koriander & Chili-Öl-Paste	11,00
<b>Warme Appetizer</b>		
No 17	<b>Gai Hor Bei Tüa</b> – würzig frittierte Hühnchenfleischtaschen in Pandanblätter gewickelt	7,80
No 18	<b>3 Satéspeißchen</b> mit Hühnchenfleisch, Erdnußsoße & Thai-Gurkensalat	6,90
No 97	<b>Goong Saté</b> – 3 Garnelen-Spieße dazu Erdnußsoße & Thai-Gurkensalat	9,80
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	5,90
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>	2,50
<b>Kai´s Special Panaeng Curry mit Kokosmilch-Erdnußsoße, Bohnen, Thai-Basilikum &amp; Zitronenblätter</b>		
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



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

<b>No 52</b>	-vegetarisch	<b>11,80</b>
<b>No 53</b>	-mit Thai-Ente	<b>14,80</b>
<b>No 54</b>	-mit Hühnchen	<b>12,90</b>
<b>No 55</b>	-mit Garnelen	<b>16,30</b>
<b>No 56</b>	-mit Tintenfisch	<b>15,00</b>

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

<b>No 58</b>	-vegetarisch	<b>11,80</b>
<b>No 60</b>	-mit Garnelen	<b>16,30</b>
<b>No 61</b>	-mit Hühnchen	<b>12,90</b>
<b>No 62</b>	-mit Tintenfisch	<b>15,00</b>

**Pad-Kie-Mau - Gebratene Reismudeln mit Bambus, Bohnen,  
Zwiebel, Champignon, Ei, Chili, Sojasprossen, Peperoni,  
Knoblauch und Krapau (scharfes Thai-Basilikum)**

<b>No 908</b>	-vegetarisch	<b>11,80</b>
<b>No 909</b>	-mit Thai-Ente	<b>14,70</b>
<b>No 910</b>	-mit Hühnchen	<b>12,90</b>
<b>No 912</b>	-mit Garnelen	<b>16,30</b>
<b>No 913</b>	-mit Tintenfisch	<b>15,00</b>

**Pad Pak Ruamit - Gebratenes Gemüse aus dem Wok mit  
Broccoli, Bambus, Shiitake-Pilzen, Champignons & Karotten**

<b>No 79</b>	-vegetarisch	<b>11,80</b>
<b>No 80</b>	-mit Thai-Ente	<b>14,80</b>
<b>No 81</b>	-mit Hühnchen	<b>12,90</b>
<b>No 83</b>	-mit Garnelen	<b>16,30</b>
<b>No 84</b>	-mit Tintenfisch	<b>15,00</b>

**Pad Med Mamuang - (Milde Schärfe) Gebratene Cashews,  
Lauch, Paprika, Champignon, Zwiebel & Chilis**

<b>No 85</b>	-vegetarisch	<b>11,80</b>
<b>No 86</b>	-mit Thai-Ente	<b>14,80</b>
<b>No 87</b>	-mit Hühnchen	<b>12,90</b>
<b>No 89</b>	-mit Garnelen	<b>16,30</b>
<b>No 90</b>	-mit Tintenfisch	<b>15,00</b>
<b>No 91</b>	-mit Rotbarschfilet	<b>14,80</b>



	<b>Khao Pad</b> - <i>Gebratener thailändischer Duft-Reis mit Gemüse nach Saison</i>	
No 70	-mit Zwiebeln und Eier	<b>11,80</b>
No 71	-mit Hühnchen	<b>12,90</b>
No 73	-mit Garnelen	<b>15,80</b>
No 74	<b>Guai Tiow Phad Gai</b> – <i>Gebratene Eiernudeln mit Hühnchen, Eier und Saison-Gemüse</i>	<b>11,80</b>
	<b>Pad Thai</b> - <i>Gebratene Nudeln mit Frühlingszwiebeln, Eier und Erdnüssen</i>	
No 75	-vegetarisch	<b>11,80</b>
No 76	-mit Hühnchen	<b>12,80</b>
No 78	-mit Garnelen	<b>15,80</b>

### Dessert

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