



<b>No 18</b>	<b>3 Satéspeißchen</b> mit Hühnchenfleisch, Erdnußsoße & Thai-Gurkensalat	<b>6,50</b>
<b>No 20</b>	<b>Gebackene Wan-Tan-Teigtaschen</b> gefüllt mit Shrimp & gehacktem Hühnchenfleisch & Chili-Dip	<b>6,20</b>
<b>No 21</b>	<b>Vegetarische Frühlingsröllchen</b> mit süß-saurem Chili-Dip	<b>4,90</b>
<b>No 96</b>	<b>Extra Portion Reis</b>	<b>2,-</b>
	<b>Kai´s Special Panaeng Curry</b> mit Kokosmilch-Erdnußsoße, Bohnen, Thai-Basilikum & Zitronenblätter	
<b>No 23</b>	-vegetarisch	<b>9,50</b>
<b>No 24</b>	-mit Ente	<b>11,60</b>
<b>No 25</b>	-mit Hühnchen	<b>10,50</b>
<b>No 26</b>	-mit Garnelen	<b>12,80</b>
<b>No 29</b>	-mit zartem Rindfleisch	<b>12,20</b>
	<b>Gaeng Daeng -</b> rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, Thai-Basilikum Bambus und Gemüse im Wok zubereitet	
<b>No 30</b>	-vegetarisch	<b>9,50</b>
<b>No 31</b>	-mit Thai-Ente	<b>11,60</b>
<b>No 32</b>	-mit Hühnchen	<b>10,50</b>
<b>No 33</b>	-mit Garnelen	<b>12,80</b>
<b>No 36</b>	-mit Rindfleisch	<b>12,20</b>
	<b>Gaeng Kio Wan -</b> (schärfer als das rote Curry !) grünes Thai-Curry mit Kokosmilch, Thai-Basilikum Bambus und Gemüse im Wok zubereitet	
<b>No 37</b>	-vegetarisch	<b>9,50</b>
<b>No 38</b>	-mit Thai-Ente	<b>11,60</b>
<b>No 39</b>	-mit Hühnchen	<b>10,50</b>
<b>No 40</b>	-mit Garnelen	<b>12,80</b>
<b>No 43</b>	-mit Rindfleisch	<b>12,20</b>
	<b>Pad Thai -</b> Gebratene Nudeln mit Frühlingszwiebeln, Eier & Erdnüssen	
<b>No 75</b>	-vegetarisch	<b>8,80</b>
<b>No 76</b>	-mit Hühnchen	<b>9,80</b>
<b>No 78</b>	-mit Garnelen	<b>12,80</b>



	<b>Pad Gratiam Prik Tai</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>
	<b>Khao Pad - Gebratener thailändischer Duft-Reis mit Gemüse nach Saison</b>	
No 70	<i>-mit Zwiebeln und Eier</i>	<b>8,50</b>
No 71	<i>-mit Hühnchen</i>	<b>9,50</b>
No 73	<i>-mit Garnelen</i>	<b>12,80</b>
	<b>Pad Pak Ruamit - Gebratenes Gemüse aus dem Wok mit Broccoli, Bambus, Shiitake-Pilzen, Champignons &amp; Karotten</b>	
No 79	<i>-vegetarisch</i>	<b>9,50</b>
No 80	<i>-mit Thai-Ente</i>	<b>11,60</b>
No 81	<i>-mit Hühnchen</i>	<b>10,50</b>
No 83	<i>-mit Garnelen</i>	<b>12,80</b>
	<b>Pad Med Mamuang - (Milde Schärfe) Gebratene Cashews, Lauch, Paprika, Champignon, Zwiebel &amp; Chilis</b>	
No 85	<i>-vegetarisch</i>	<b>9,50</b>
No 86	<i>-mit Thai-Ente</i>	<b>11,60</b>
No 87	<i>-mit Hühnchen</i>	<b>10,50</b>
No 89	<i>-mit Garnelen</i>	<b>12,80</b>
	<b>Pad-Kie-Mau - Gebratene Reismudeln mit Bambus, Bohnen, Zwiebel, Champignon, Ei, Chili, Sojasprossen, Peperoni, Knoblauch und Krapau (scharfes Thai-Basilikum)</b>	
No 908	<i>-vegetarisch</i>	<b>9,80</b>
No 909	<i>-mit Thai-Ente</i>	<b>11,50</b>
No 910	<i>-mit Hühnchen</i>	<b>10,20</b>
No 912	<i>-mit Garnelen</i>	<b>12,50</b>
No 914	<i>-mit Rindfleisch</i>	<b>12,20</b>
No 927	<b>Phad Nam Prik Pao mit Thai-Ente (angenehme Schärfe, ohne Kokosmilch)</b> <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,-</b>
No 926	<b>Pad Prik Gaeng Curry (pikant, ohne Kokosmilch)</b> <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>