



Probieren Sie unsere Thai-Specials :

	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
	Spaghetti Gaeng Kio Wan Leicht scharf. Weizennudeln mit grünem Kokos Curry, Wok-Gemüse und Thai-Basilikum.	
No 932	-vegetarisch	11,90
No 933	-mit Hühnchenbrustfilet	12,90
No 934	-mit Garnele	16,30
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 923	Serviert in halber, frischer Ananas: (nicht scharf)	
	Khao Phad Sapparod	16,80
	Gebratener thailändischer Duft-Reis mit Curry, Garnelen & Hühnchen Zwiebeln, Paprika, Koriander, Karotte, Ananas & Cashew	
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)	16,30
	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	



Suppen

No 1	Tom Yum (vegetarisch) <i>Scharf-saure Suppe mit Champignon & frischem Saison-Gemüse</i>	5,90
No 2	Tom Yum Gai <i>mit Champignon & Hühnchen</i>	6,20
No 3	Tom Yum Goong <i>mit Champignon & Garnelenschwänzen</i>	7,20
No 4	Tom Kha (vegetarisch) <i>mit Gemüse, Champignon, Kokos & Zitronengras</i>	5,90
No 5	Tom Kha Gai <i>mit Hühnchenfleisch</i>	6,20
No 6	Tom Kha Goong <i>mit Garnelenschwänzen</i>	7,20
No 914	Guai Tio Nam (vegetarisch) – <i>Thai-Nudelsuppe mit Broccoli, Weißkohl, Blumenkohl & Sojasprossen, dazu gebratener Knoblauch und Koriander</i>	5,80
No 922	Guai Nam-Suppe – <i>mit Hühnchenfleisch gefüllte Wan-Tan-Teigtaschen, Broccoli, Weißkohl, Blumenkohl, Sojasprossen, dazu gebratener Knoblauch & Koriander</i>	5,90

Kalte/Warme Salate

No 7	Som Tam Thai – <i>scharfer Salat von grüner Thai-Papaya, Karotte, Thai-Bohnen, Zitrone, Shrimps, Tomate & Erdnüssen</i>	8,90
No 8	Salad Kai Tod (pikant) - <i>Salat mit Tomate, Gurke, Koriander, Karotte, Paprika, Zwiebel & Eisbergsalat in pikantem süß-sauer Thai-Dressing mit knusprig gebackenem Hühnchenbrustfilet</i>	10,30
	Yum Woon Sen – <i>Glasnudelsalat (scharf)</i>	
No 10	<i>mit Garnelen</i>	11,30
No 11	<i>mit Hühnchen</i>	10,20
No 12	<i>mit Tintenfisch</i>	10,00
	Yum Nuea (scharf)	
No 13	<i>Thai Rindfleischsalat mit Limette, Koriander & Kräuterdressing</i>	10,30
No 14	Yum Pla-Muek (scharf) <i>Pikanter Tintenfischsalat mit Chili, Koriander, Zwiebel und Zitrone</i>	10,20
No 15	Pla Lui Suan (pikant) – <i>Salat mit gebackenem Fischfilet & Dressing von Zitronengras, Zitronenblätter, Frühlingslauch, Koriander & Chili-Öl-Paste</i>	10,80



No 16	Lab Gai –(scharf) Gehacktes vom Hühnchen mit Koriander, Zitronensaft, Frühlingszwiebel & rote Chilischoten	9,80
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

Unsere Gerichte werden frisch im Wok zubereitet
Alle Speisen (außer Nudelgerichte) werden mit Reis serviert

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



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

No 51	Pla Sam Rot scharf – “Der Fisch mit 3 Geschmäckern” mit Chili, Knoblauch, Zitronensaft, Paprika & Frühlingszwiebeln	15,20
-------	---	-------



**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

No 63	Talae Dörd (scharf) - Mix von gebratenem Tintenfisch, Garnelen, und Fischfilet mit grünen Pfefferschoten, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Chillis	16,50
--------------	---	--------------

**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 Hühnchenfleisch	12,90
No 68	-mit Garnelen	16,30
No 69	-mit Tintenfisch	15,00
No 99	-mit gehacktem Rindfleisch	14,80

No 907	Goong Pad – Garnelen im Tempurateig gebacken in süß-saurer Tamarindensoße, Paprika, Frühlingszwiebel, Champignon, Koriander, knusprig gebratene Zwiebelstreusel und Duftreis	16,50
---------------	---	--------------

**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 Hühnchen	12,90
No 919	-mit Garnelen	16,30
No 920	-mit Tintenfisch	15,00
No 921	-mit Rindfleisch	15,20



	Khao Pad - <i>Gebratener thailändischer Duft-Reis mit Gemüse nach Saison</i>	
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 - <i>Gebratene Eiernudeln mit Hühnchen, Eier und Saison-Gemüse</i>	11,80
	Pad Thai - <i>Gebratene Nudeln mit Frühlingszwiebeln, Eier und Erdnüssen</i>	
No 75	-vegetarisch	11,80
No 76	-mit Hühnchen	12,80
No 78	-mit Garnelen	15,80
	Pad-Kie-Mau - <i>Gebratene Reismudeln mit Bambus, Bohnen, Zwiebel, Champignon, Ei, Chili, Sojasprossen, Peperoni, Knoblauch und Krapau (scharfes Thai-Basilikum)</i>	
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 - <i>Gebratenes Gemüse aus dem Wok mit Broccoli, Bambus, Shiitake-Pilzen, Champignons & Karotten</i>	
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 - <i>(Milde Schärfe) Gebratene Cashews, Lauch, Paprika, Champignon, Zwiebel & Chilis</i>	
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



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	6,00

Frische Teesorten

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“