



Liebe Gäste,

*Willkommen im Thai-Restaurant Erawan.
Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen,
Ihnen mit unseren traditionellen thailändischen Spezialitäten einen
unvergesslichen Abend zu bereiten.*

Doris & Art Purkpong und das gesamte Team

*Sie möchten jemandem eine besondere Freude machen?
Fragen Sie einfach nach unserem Geschenk-Gutschein.*

*Sie möchten Ihre private Feier zu einem unvergleichlichen
kulinarischen Erlebnis werden lassen?
Dann nutzen Sie doch unseren Partyservice.*

Alle Speisen gibt es selbstverständlich auch zum mitnehmen.

Über die in unseren Speisen und Produkten enthaltenen
allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne Auskunft – eine schriftliche Auflistung
können Sie jederzeit einsehen.

VORSPEISEN | APPETIZERS

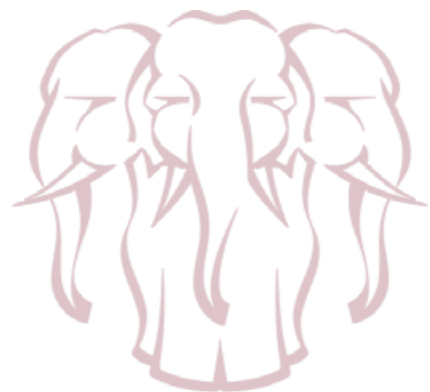
45	KHAO GRIAP GOONG <i>Garnelenchips</i> <i>Shrimp Chips</i>	2,50 €
1	PO PIA <i>Frühlingsröllchen</i> <i>Spring rolls</i>	6,00 €
2	PO PIA ZAHWAN <i>Wan Tan mit Garnelenfleischfüllung</i> <i>Crispy wantan with shrimp filling</i>	10,50 €
3	GEOW TAUD <i>Wan Tan mit Hähnchenbrustfüllung</i> <i>Crispy wantan with chicken filling</i>	6,50 €
4	TAUD MAN GAI <i>Kleine Frikadellen aus Hähnchenbrust</i> <i>Chicken balls</i>	7,50 €
5	TAUD MAN GOONG <i>Kleine Frikadellen aus Garnelenfleisch</i> <i>Shrimp balls</i>	10,50 €
6	KANOM BANG NAA GOONG <i>Garnelentoast</i> <i>Fried toast with shrimp paste</i>	9,50 €
7	KANOM BANG NAA GAI <i>Hähnchentoast</i> <i>Fried toast with chicken paste</i>	6,50 €
8	MOO JANG <i>Gegrilltes zartes Schweinefleisch</i> <i>Grilled tender pork slices</i>	8,50 €
9	NUEA JANG <i>Gegrilltes zartes Rindfleisch</i> <i>Grilled tender beef slices</i>	10,50 €
10	PLA MUK JANG <i>Gegrillter Tintenfisch</i> <i>Grilled squid</i>	8,50 €
11	NUEA KRUG NGA <i>Mariniertes Rindfleisch mit Sesam</i> <i>Marinated beef with sesame seeds</i>	10,50 €

VORSPEISEN | APPETIZERS

12	GAI KRUG NGA <i>Marinierte Hähnchenbrust mit Sesam</i> <i>Marinated chicken breast with sesame seeds</i>	8,50 €
13	SATAY GAI <i>Hähnchenspieße mit Erdnusssoße</i> <i>Chicken skewers with peanut sauce</i>	6,50 €
14	SATAY NUEA <i>Rindfleischspieße mit Erdnusssoße</i> <i>Beef skewers with peanut sauce</i>	8,50 €
15	SATAY MOO <i>Schweinefleischspieße mit Erdnusssoße</i> <i>Pork skewers with peanut sauce</i>	6,50 €
16	SATAY GOONG <i>Garnelenspieße mit Erdnusssoße</i> <i>Prawn skewers with peanut sauce</i>	10,50 €
17	SEE KRONG MOO TAUD <i>Marinierte Spareribs</i> <i>Marinated spareribs</i>	6,50 €
18	CHEESE TAUD <i>Schinken-Käsebällchen</i> <i>Fried thaiham and cheese croquettes</i>	7,50 €
19	GOONG POW <i>Gegrillte Garnelen</i> <i>Grilled prawns</i>	12,50 €
20	GOONG HOM PAH <i>Garnelen in Wan Tan Blätter gewickelt</i> <i>Prawns wrapped in crispy wantan</i>	14,50 €
21	GOONG CHUP BAENG TAUD <i>Garnelen im Teigmantel</i> <i>Battered prawns</i>	12,50 €
22	ERAWAN PLATTE <i>Vorspeisevariationen</i> <i>Appetizer sampling</i>	pro Person per person 10,50 €

VEGETARISCHE VORSPEISEN | VEGETERIAN APPETIZERS

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 23 | GEOW CHEESE TAUD
<i>Wan Tan mit Käsefüllung</i>
<i>Crispy cheese wantan</i> | 5,00 € |
| 24 | PO PIA PAK TAUD
<i>Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung</i>
<i>Crispy vegetarian spring rolls</i> | 5,50 € |
| 25 | TOW-HOO TAUD
<i>Fritierter Tofu</i>
<i>Fried bean curd</i> | 5,00 € |
| 26 | PAK CHUP BAENG TAUD
<i>Gemüse im Teigmantel</i>
<i>Battered fresh vegetables</i> | 6,50 € |
| 27 | ERAWAN PLATTE, VEGETARISCH
<i>Vorspeisevariationen</i>
<i>Vegetarian appetizer sampling</i> | pro Person per person 8,50 € |



SUPPEN | SOUPS

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 28 | GAENG JUED RUAM MIT
<i>Klare Suppe mit Gemüse, Krabben- und Hähncheneinlage</i>
<i>Clear soup with vegetables, shrimp and chicken</i> | 5,50 € |
| 29 | GAENG JUED PLA MUK
<i>Klare Suppe mit Gemüse und Tintenfisch</i>
<i>Clear soup with vegetables and squid</i> | 5,50 € |
| 30 | JUED WOON SEN
<i>Klare Suppe mit Glasnudeln, Hähnchenbrust, Gemüse und Morcheln</i>
<i>Chicken soup with glass noodles, vegetables and mushrooms</i> | 5,50 € |
| 32 | GEOW NAM
<i>Fleischbrühe mit gefülltem Wan Tan</i>
<i>Wantan soup</i> | 5,50 € |
| 33 | TOM YAM GOONG
<i>Pikante Garnelensuppe mit Zitronengras, Zitronenblättern, Chili und Koriander</i>
<i>Spicy prawn soup with lemon grass, lemon leaves, chili and coriander</i> | 7,50 € |
| 34 | TOM YAM GAI
<i>Pikante Hähnchensuppe mit Zitronengras, Zitronenblättern, Chili und Koriander</i>
<i>Spicy chicken soup with lemon grass, lemon leaves, chili and coriander</i> | 5,50 € |
| 35 | TOM YAM BOH TEAK
<i>Pikante Meeresfrüchtesuppe mit Zitronengras, Zitronenblättern, Chili und Koriander</i>
<i>Spicy seafood soup with lemon grass, lemon leaves, chili and coriander</i> | 7,50 € |
| 36 | TOM KAH GAI
<i>Kokosmilchsuppe mit Hähnchenbrust, Zitronengras, Zitronenblättern, Galgantwurzel, und Koriander</i>
<i>Chicken soup with coconut milk, galanga root, lemon grass, lemon leaves and coriander</i> | 5,50 € |

SUPPEN | SOUPS

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 37 | TOM KAH GOONG
<i>Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Zitronengras, Zitronenblättern, Galgantwurzel und Koriander</i>
<i>Prawn soup with coconut milk, galanga root, lemon grass, lemon leaves and coriander</i> | 7,50 € |
| 38 | SUP NUEA
<i>Aromatische Rindfleischsuppe mit Kräutern und fünf Gewürzen</i>
<i>Savory beef soup with herbs and five spices</i> | 6,50 € |

VEGETARISCHE SUPPEN | VEGETARIAN SOUPS

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 39 | GAENG JUED TOW-HOO
<i>Klare Gemüsesuppe mit Tofu</i>
<i>Vegetable soup with bean curd</i> | 5,00 € |
| 40 | TOM JABCHAI
<i>Kräftige Gemüsesuppe</i>
<i>Vegetable soup</i> | 4,50 € |
| 41 | TOM KAH HED
<i>Kokosmilchsuppe mit Champignons, Zitronengras, Zitronenblättern, Galgantwurzel und Koriander</i>
<i>Mushroom soup with coconut milk and galanga root, lemon grass, lemon leaves and coriander</i> | 5,00 € |
| 42 | TOM YAM HED
<i>Pikante Champignonsuppe mit Zitronengras, Zitronenblättern, Chili und Koriander</i>
<i>Spicy mushroom soup with lemon grass, lemon leaves, chili and coriander</i> | 5,00 € |

SALATE | SALADS

❖ YAM

Thailändischer Salat mit verschiedenem Fleisch, zubereitet mit roten Zwiebeln, Zitronensaft, Fischsoße, Chili und Koriander – scharf
Thai salad prepared with various meats, red onions, lemon juice, fish sauce, chili and coriander – very spicy

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 50 | YAM GOONG
<i>Garnelensalat</i>
<i>Shrimp salad</i> | 17,50 € |
| 51 | YAM GAI GROOP
<i>Knuspriger Hähnchenbrustsalat</i>
<i>Crispy chicken breast salad</i> | 10,50 € |
| 52 | YAM NUEA
<i>Rindfleischsalat</i>
<i>Beef salad</i> | 14,50 € |
| 53 | YAM TALE
<i>Meeresfrüchtesalat</i>
<i>Seafood salad</i> | 14,50 € |
| 54 | YAM PLA MUK
<i>Tintenfischsalat</i>
<i>Squid salad</i> | 10,50 € |
| 55 | YAM PLA
<i>Fischsalat</i>
<i>Fish salad</i> | 10,50 € |
| 56 | YAM WOON SEN PLA MUK
<i>Glasnudelsalat mit Tintenfisch</i>
<i>Glass noodle salad with squid</i> | 10,50 € |
| 57 | YAM WOON SEN GOONG
<i>Glasnudelsalat mit Garnelen</i>
<i>Glass noodle salad with prawns</i> | 17,50 € |
| 58 | YAM WOON SEN GAI SAP
<i>Glasnudelsalat mit gehackter Hähnchenbrust</i>
<i>Glass noodle salad with minced chicken breast</i> | 12,50 € |

SALATE | SALADS

❖ NAM TOK

*Thailändischer Salat aus grünem Salat, Chili, Zitronensaft, geröstetem Reis, Koriander und Pfefferminze – scharf
Thai salad prepared with green salad, chili, lemon juice, roasted rice, coriander and fresh mint – spicy*

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------|---------|
| 59 | NUEA JANG NAM TOK
<i>mit Rindfleisch
with beef</i> | 14,50 € |
| 60 | MOO JANG NAM TOK
<i>mit Schweinefleisch
with pork</i> | 11,50 € |

❖ LAAB

*Salat aus gehacktem Fleisch mit Frühlingszwiebeln, geröstetem Reis, Zitronensaft, Chili, Koriander, Galangawurzel und Pfefferminze – scharf
Minced meat salad with leek onions, roasted rice, lemon juice, chili, coriander, galanga root and fresh mint – very spicy*

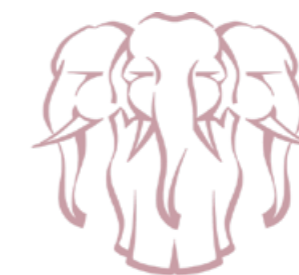
- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------|---------|
| 61 | LAAB GAI
<i>mit Hühnchen
with chicken</i> | 11,50 € |
| 62 | LAAB MOO
<i>mit Schweinefleisch
with pork</i> | 11,50 € |
| 63 | LAAB NUEA
<i>mit Rindfleisch
with beef</i> | 14,50 € |
| 64 | LAAB BET
<i>mit Ente
with duck</i> | 14,50 € |

SALATE | SALADS

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 65 | PHLA GOONG
<i>Garnelensalat mit Chilipaste, Frühlingszwiebeln, Limettensaft, Zitronengras, Koriander und Pfefferminze – scharf
Shrimp salad prepared with chili paste, leek onions, lime juice, lemon grass, coriander and mint – spicy</i> | 18,50 € |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

VEGETARISCHE SALATE | VEGETARIAN SALADS

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 66 | SOM TAM
<i>Salat aus junger Papaya mit Tomaten, grünen Bohnen, Limettensaft, Chili und Erdnüssen – scharf
Green papaya salad with tomatoes, green beans, lime juice, chili and peanuts – spicy</i> | 9,50 € |
| 67 | YAM MED MA MUANG
<i>Cashewnüsse mit Frühlingszwiebeln, Limettensaft, Chili und Koriander – scharf
Cashew nut salad with leek onions, lime juice, chili and coriander – spicy</i> | 7,50 € |
| 68 | YAM TOW-HOO
<i>Tofusalat mit roten Zwiebeln, Zitronensaft, Chili und Koriander – scharf
Savory bean curd salad with red onions, lime juice chili and coriander – spicy</i> | 9,50 € |
| 69 | YAM WOON SEN PAK
<i>Glasnudelsalat mit Gemüse, roten Zwiebeln, Zitronensaft, Chili und Koriander – scharf
Savory glass noodle salad with red onions, lime juice chili and coriander – spicy</i> | 9,50 € |



❖ THAI CURRIES

Currypasten sind die Grundlage für die typischen Thai-Currys, die Ihnen ihr Aroma geben und die Schärfe bestimmen. Durch die Kokosmilch kann die Schärfe gemildert werden, dennoch bleibt es »scharf«. Wir bereiten die Speisen »original« zu. Bitte lassen Sie es uns wissen, wenn Sie es weniger scharf wünschen.

Curry paste gives Thai curries their typical aroma and influences their degree of hotness. By adding coconut milk, this hotness can be moderated, however, the dishes are still „hot“. The recipes are „original“. Please let us know, if you would prefer yours less spicy.

◇ GAENG PED

Fleisch in roter Currysoße mit Auberginen, Bambus, Gemüse und Basilikum

Meat in red curry coconut milk sauce with eggplant, bamboo shoots, vegetables and basil

70	Gai / Hähnchen / Chicken	14,50 €
71	Nuea / Rindfleisch / Beef	16,50 €

◇ GAENG KEOW WAN

Fleisch in grüner Currysoße mit Auberginen, Bambus, Gemüse und Basilikum

Meat in green curry coconut milk sauce with eggplant, bamboo shoots, vegetables and basil

72	Gai / Hähnchen / Chicken	14,50 €
73	Nuea / Rindfleisch / Beef	16,50 €
74	Goong / Garnelen / Prawns	21,50 €

◇ GAENG MASSAMAN

Fleisch in Massaman-Currysoße mit typischen thailändischen und indischen Aromen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten

Meat in Massaman curry coconut milk sauce, a blend of typical Thai and Indian flavours, with potatoes, onions and carrots

75	Gai / Hähnchen / Chicken	14,50 €
76	Nuea / Rindfleisch / Beef	16,50 €

◇ GAENG KUA SAPPAROD

Fleisch in roter Currysoße mit Ananas und Lychee

Meat in a special red curry coconut milk sauce with pineapple and lychee

77	Bet / Ente / Duck	21,50 €
78	Goong / Garnelen / Prawns	21,50 €

◇ PANAENG

Fleisch in Panaeng-Currysoße mit Erdnüssen und Zitronenblättern

Stir fried meat in Panaeng curry coconut milk sauce with peanuts and lemon leaves

79	Gai / Hähnchen / Chicken	14,50 €
80	Nuea / Rindfleisch / Beef	16,50 €
81	Goong / Garnelen / Prawns	20,50 €

◇ GAENG PONG GAREE

Fleisch in gelber Currysoße mit Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten

Meat in yellow curry coconut milk sauce with onions, potatoes and carrots

82	Gai / Hähnchen / Chicken	14,50 €
83	Nuea / Rindfleisch / Beef	16,50 €

◇ SPEZIALITÄTEN | OUR SPECIALTIES

84 BET LAAD PRIK GAENG

Knusprige Entenbrust auf Gemüse in roter Currysoße mit Basilikum

Crispy duck breast with vegetables in red curry coconut milk sauce and Thai basil

23,50 €

85 GAI GROB LAAD PRIK GAENG

Knusprige Hähnchenbrust auf Gemüse in roter Currysoße mit Basilikum

Crispy chicken breast with vegetables in red curry coconut milk sauce and Thai basil

17,50 €

◇ VEGETARISCH | VEGETARIAN

86 GAENG PED PAK MED MA MUANG

Gemüse in roter Currysoße mit Cashewkernen
Vegetables in red curry coconut milk sauce with cashew nuts

12,50 €

87 GAENG KEOW WAN PAK

Gemüse in grüner Currysoße

Vegetables in green curry coconut milk sauce

11,50 €

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

❖ GERICHTE MIT RINDFLEISCH | BEEF DISHES

❖ GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH | PORK DISHES

89	PAD KEEMOW NUEA <i>Rindfleisch mit roter Currypaste, Bambus, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, grünem Pfeffer, Mais, Chili, Basilikum und Fingerwurz – scharf</i> <i>Stir fried beef in red curry paste with bamboo shoots, eggplant, onions, green pepper, corn, chili, basil and fingerroot – spicy</i>	18,50 €
90	NUEA PAD PAK <i>Rindfleisch gebraten in Sojasoße mit frischem Gemüse</i> <i>Stir fried beef in soy sauce with fresh seasonal vegetables</i>	16,50 €
91	NUEA PAD KING <i>Rindfleisch mit frischem Ingwer und Gemüse</i> <i>Stir fried beef with fresh ginger and vegetables</i>	17,50 €
92	NUEA NAM MAN HOI <i>Rindfleisch gebraten in Austernsoße mit Broccoli</i> <i>Stir fried beef in oyster sauce with broccoli</i>	16,50 €
93	NUEA KRATIAM PRIK THAI <i>Rindfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen</i> <i>Stir fried beef with garlic, pepper and green beans</i>	16,50 €
94	NUEA PAD PRIK <i>Rindfleisch mit grünen Bohnen, Paprika, Chili, Zwiebeln, Peperoni – scharf</i> <i>Stir fried beef with green beans, red pepper, chili, onions, peperoni – spicy</i>	17,50 €
95	NUEA PAD PRIK BAI GRA-PROW <i>Rindfleisch angebraten mit Basilikum, Chili, grünen Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Peperoni – scharf</i> <i>Stir fried beef with Thai basil, green beans, chili, onions, red pepper, peperoni – spicy</i>	17,50 €
96	PAD PED NUEA <i>Rindfleisch angebraten in roter Currypaste mit Kokosmilch, Auberginen, Bambus, Basilikum und Chili – scharf</i> <i>Stir fried beef in red curry paste with coconut milk, eggplant, bamboo shoots, green pepper, corn, basil and chili – spicy</i>	18,50 €

97	MOO PAD PRIK <i>Schweinefleisch mit grünen Bohnen, Paprika, Chili, Zwiebeln, Peperoni – scharf</i> <i>Stir fried pork with green beans, red pepper, chili, onions, peperoni – spicy</i>	14,50 €
98	MOO PAD KING <i>Schweinefleisch mit frischem Ingwer und Gemüse</i> <i>Stir fried pork with fresh ginger and vegetables</i>	14,50 €
99	MOO PAD PRIO WAN <i>Schweinefleisch in süß-saurer Soße mit frischer Ananas, Wasserkastanien und Gemüse</i> <i>Sweet and sour pork with fresh pineapple, water chestnuts and vegetables</i>	15,50 €
100	MOO KRATIAM PRIK THAI <i>Schweinefleisch mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen</i> <i>Stir fried pork with garlic, pepper and green beans</i>	14,50 €
101	MOO PAD PRIK BAI GRA-PROW <i>Schweinefleisch mit Basilikum, grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Paprika und Peperoni – scharf</i> <i>Stir fried pork with Thai basil, green beans, chili, onions, red pepper, peperoni – spicy</i>	14,50 €

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

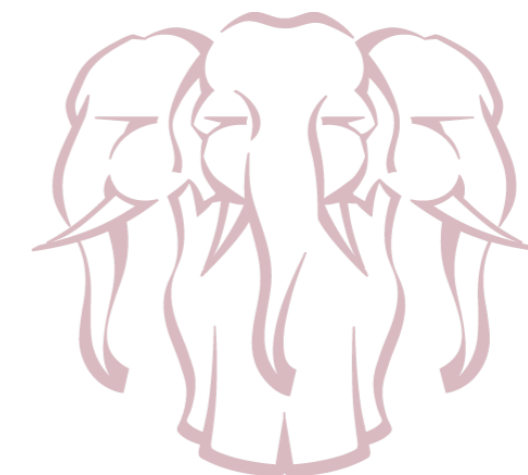
HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

❖ GERICHTE MIT HÄHNCHENBRUST | CHICKEN BREAST DISHES

❖ GERICHTE MIT HÄHNCHENBRUST | CHICKEN BREAST DISHES

- 102 **GAI PAD PAK** 14,50 €
Hähnchenbrust in Sojasoße mit frischem Gemüse
Stir fried chicken breast in soy sauce with fresh seasonal vegetables
- 103 **GAI KRATIAM PRIK THAI** 14,50 €
Hähnchenbrust mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen
Stir fried chicken breast with garlic, pepper and green beans
- 104 **GAI SAMROT** 14,50 €
Hähnchenbrust in pikanter süß-saurer Soße mit Gemüse
Stir fried chicken breast in savory sweet and sour sauce with vegetables
- 105 **GAI PAD MED MA MUANG HIMAPAN** 16,50 €
Hähnchenbrust in Chilipaste mit Cashewnüssen und Gemüse
Stir fried chicken breast in chili paste with cashew nuts and vegetables
- 106 **GAI OB SAPPAROD** 16,50 €
Hähnchenbrust in süß-saurer Soße mit frischer Ananas, Wasserkastanien und Gemüse, serviert in einer frischen Ananas
Chicken breast in sweet and sour sauce with fresh pineapple, water chestnuts and vegetables, served in a fresh pineapple
- 107 **GAI PAD PRIK BAI GRA-PROW** 14,50 €
Hähnchenbrust mit Basilikum, grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Paprika und Peperoni – scharf
Stir fried chicken breast with Thai basil, green beans, chili, onions, red pepper and peperoni – spicy
- 108 **GAI PAD PRIK** 14,50 €
Hähnchenbrust mit grünen Bohnen, Paprika, Chili, Zwiebeln und Peperoni – scharf
Stir fried chicken breast with green beans, red pepper, chili, onions and peperoni – spicy
- 109 **GAI PAD NAM PRIK POW** 15,50 €
Hähnchenbrust und Gemüse gebraten in spezieller Soße aus Chilipaste mit Kokosmilch – süßscharf
Stir fried chicken breast and vegetables in special chili paste sauce with coconut milk – sweet spicy

- 110 **GAI PAD KING** 15,50 €
Hähnchenbrust mit frischem Ingwer und Gemüse
Stir fried chicken breast with fresh ginger and vegetables
- 111 **PAD KEEMOW GAI** 16,50 €
Hähnchenbrust mit roter Currypaste, Bambus, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, grünem Pfeffer, Mais, Chili, Basilikum und Fingerwurz – scharf
Stir fried chicken breast in red curry paste with bamboo shoots, eggplant, red pepper, onions, green pepper, corn, chili, basil and fingerroot – spicy
- 112 **GAI GROB LAAD PRIK SOD** 18,50 €
Knusprige Hähnchenbrust auf grünen Bohnen in einer Soße aus frischen Kräutern und Chili – scharf
Crispy fried chicken breast on green beans in fresh chili-herb sauce – spicy



HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

❖ GERICHTE MIT ENTENFLEISCH | DUCK DISHES

119	BET PRIO WAN <i>Knusprige Entenbrust auf süß-saurem Gemüse mit frischer Ananas und Wasserkastanien</i> <i>Crispy duck breast on sweet and sour vegetables, fresh pineapple and water chestnuts</i>	21,50 €
120	BET PALO <i>Knusprige Entenbrust auf Broccoli mit spezieller Fünf-Gewürze-Sojasoße</i> <i>Crispy duck breast on broccoli with special five-spice soy sauce</i>	21,50 €
121	BET RON <i>Knusprige Entenbrust mit Duftpilzsoße auf Gemüse</i> <i>Crispy duck breast on vegetables in mushroom sauce</i>	21,50 €
122	BET TAUD KRATIAM PRIK THAI <i>Knusprige Entenbrust auf grünen Bohnen mit Knoblauch</i> <i>Crispy duck breast on green beans with garlic</i>	21,50 €
123	BET PAD KING <i>Knusprige Entenbrust auf Gemüse mit Ingwer</i> <i>Crispy duck breast on vegetables with ginger</i>	21,50 €
124	BET GROB LAAD PRIK SOD <i>Knusprige Entenbrust auf grünen Bohnen mit einer Soße aus frischen Kräutern und Chili – scharf</i> <i>Crispy duck breast on green beans in fresh chili-herb sauce – spicy</i>	22,50 €
125	BET ERAWAN <i>Knusprige Entenbrust an Spinat und frischem Gemüse der Saison</i> <i>Crispy duck breast on spinach and fresh seasonal vegetables</i>	24,50 €

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

❖ GERICHTE MIT GARNELEN | PRAWN DISHES

130	GOONG KRATIAM PRIK THAI <i>Garnelen mit Knoblauch und Pfeffer auf grünen Bohnen</i> <i>Stir fried prawns with garlic, pepper and green beans</i>	22,50 €
131	GOONG PAD PRIK BAI GRA-PROW <i>Garnelen mit Basilikum, grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Paprika und Peperoni – scharf</i> <i>Stir fried prawns with Thai basil, green beans, chili, onions, red pepper and peperoni – spicy</i>	22,50 €
132	GOONG PAD NAM PRIK POW <i>Garnelen und Gemüse in spezieller Soße aus Chilipaste und Kokosmilch</i> <i>Stir fried prawns and vegetables in special chili paste sauce with coconut milk</i>	23,50 €
133	GOONG PAD PED <i>Garnelen in roter Currypaste mit Kokosmilch, Auberginen, Bambus, Mais, Peperoni, Basilikum und Chili – scharf</i> <i>Stir fried prawns in red curry paste with coconut milk, eggplant, bamboo shoots, green pepper, corn, basil and chili – spicy</i>	24,50 €
134	GOONG PAD PONG GAREE <i>Garnelen in gelbem Curry mit Kokosmilch und Gemüse</i> <i>Prawns in yellow curry coconut milk sauce and vegetables</i>	23,50 €
135	CHOO CHEE GOONG <i>Garnelen auf grünen Bohnen in Choo-Chee Curry mit Kokosmilch und Zitronenblättern</i> <i>Stir fried prawns on green beans in Choo-Chee curry with coconut milk sauce and lemon leaves</i>	23,50 €
136	GOONG PAD PRIO WAN <i>Garnelen in süß-saurer Soße mit frischer Ananas, Wasserkastanien und Gemüse</i> <i>Sweet and sour prawns with fresh pineapple, water chestnuts and vegetables</i>	24,50 €
137	GOONG PAD PAK <i>Garnelen in Austernsoße mit frischem Gemüse</i> <i>Stir fried prawns in oyster sauce with fresh seasonal vegetables</i>	22,50 €

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

❖ GERICHTE MIT FISCH | FISH DISHES

- 140 **PLA SAMROD** 16,50 €
Knuspriges Fischfilet auf Gemüse in pikanter süß-saurer Soße
Crispy fish fillet with vegetables in savory sweet and sour sauce
- 141 **PLA LAAD PRIK GAENG** 17,50 €
*Knuspriges Fischfilet auf Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-
 soße mit Basilikum – scharf*
*Crispy fish fillet on vegetables in red curry coconut milk sauce
 with basil – spicy*
- 142 **PLA TAUD KRATIAM PRIK THAI** 16,50 €
*Knuspriges Fischfilet auf grünen Bohnen mit
 Knoblauch und Pfeffer*
Crispy fish fillet on green beans with garlic and pepper
- 143 **CHOO CHEE PLA** 17,50 €
*Knuspriges Fischfilet auf grünen Bohnen in Choo-Chee Curry
 mit Kokosmilch und Zitronenblättern*
*Crispy fish fillet on green beans in choo-chee curry with
 coconut milk sauce and lemon leaves – spicy*
- 144 **PLA PAD KING** 16,50 €
*Knuspriges Fischfilet gebraten auf Gemüse mit Ingwer
 und Morcheln*
Crispy fish fillet and vegetables with ginger and mushrooms
- 145 **PLA PAD PRIO WAN** 17,50 €
*Knuspriges Fischfilet gebraten auf Gemüse in süß-saurer
 Soße mit frischer Ananas and Wasserkastanien*
*Crispy fish fillet on sweet and sour vegetables with fresh
 pineapple and water chestnuts*
- 146 **PLA LAAD PRIK SOD** 16,50 €
*Knuspriges Fischfilet auf grünen Bohnen in einer Soße aus
 frischen Kräutern und Chili – scharf*
Crispy fish fillet on green beans in chili-herb sauce – spicy
- 147 **PLA NUENG MANAU** 24,50 €
*Gedämpfte Dorade mit Zitronensaft, Koriander und
 Knoblauch – scharf*
*Poached sea bream with lemon juice, coriander and garlic
 – spicy*

❖ GERICHTE MIT TINTENFISCH | SQUID DISHES

- 148 **PLA MUK PAD NAM PRIK POW** 16,50 €
*Tintenfisch mit Gemüse in spezieller Soße aus Kokosmilch
 und Chilipaste*
*Stir fried squid in special chili paste sauce with
 coconutmilk and vegetables*
- 149 **PLA MUK KRATIAM PRIK THAI** 15,50 €
*Tintenfisch auf grünen Bohnen mit Knoblauch
 und Pfeffer*
Stir fried squid on green beans with garlic and pepper
- 150 **PLA MUK PAD PRIK BAI GRA-PROW** 15,50 €
*Tintenfisch mit Basilikum, grünen Bohnen, Chili,
 Zwiebeln, Paprika und Peperoni – scharf*
*Stir fried squid with Thai basil, green beans, chili, onions,
 red pepper and peperoni – spicy*
- 151 **PLA MUK PAD PRIK** 15,50 €
*Tintenfisch mit grünen Bohnen, Paprika, Chili, Zwiebeln
 und Peperoni – scharf*
*Stir fried squid with green beans, red pepper, chili, onions
 and peperoni – spicy*
- 152 **PLA MUK PAD PONG GAREE** 16,50 €
Tintenfisch in gelbem Kokosmilch-Curry mit Gemüse
*Stir fried squid in yellow curry coconut milk sauce
 with vegetables*



HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

❖ GERICHTE MIT MEERESFRÜCHTEN | SEAFOOD DISHES

- 153 **PAD KEEMOW TALEE** 21,50 €
Meeresfrüchte mit roter Currypaste, Bambus, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, grünem Pfeffer, Mais, Chili, Basilikum und Fingerwurz – scharf
Stir fried sea food in red curry paste with bamboo shoots, eggplant, red pepper, onions, green pepper, corn, chili, basil and fingerroot – spicy
- 154 **PAD TALEE PRIK BAI GRA-PROW** 20,50 €
Meeresfrüchte mit Basilikum, grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Paprika und Peperoni – scharf
Stir fried seafood with Thai basil, green beans, chili, onions, red pepper and peperoni – spicy
- 155 **PAD KEOW WAN TALEE** 21,50 €
Meeresfrüchte in grüner Currypaste mit Kokosmilch, Auberginen, Bambus, Basilikum und Chili – scharf
Stir fried seafood in green curry paste with coconut milk, eggplant, bamboo shoots, basil and chili – spicy
- 156 **HOMOG TALEE** 21,50 €
Meeresfrüchte gegart in roter Currypaste und Kokosmilch auf Chinakohl
Seafood in red curry paste, coconut milk on chinese cabbage

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

❖ VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

- 159 **PAD PAK NAM PRIK POW** 11,50 €
Gemüse in spezieller Soße aus Chili-Shrimps-Paste und Kokosmilch
Vegetables in a special chili-shrimp-paste and coconut milk
- 160 **PAD TUANG NGOK** 10,50 €
Sojasprossen mit Frühlingszwiebeln und Tofu
Stir fried bean sprouts with leek onions and bean curd
- 161 **PAD PAK ROAM MIT** 11,50 €
Frisches Gemüse in Sojasoße
Fresh vegetables in soy sauce
- 162 **PAD PAK KING** 11,50 €
Gemüse mit Ingwer in Sojasoße
Vegetables with ginger in soy sauce
- 163 **TOW-HOO PAD PRIK BAI GRA-PROW** 10,50 €
Tofu mit Basilikum, grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Paprika und Peperoni – scharf
Bean curd with Thai basil, green beans, chili, onions, red pepper and peperoni – spicy
- 164 **PAK BUNG FAI DAENG** 10,50 €
Frischer Spinat oder Wasserspinat in Austernsoße, Chili, Knoblauch, Sojabohnenpaste – scharf
Fresh spinach or water spinach in oyster sauce, chili, garlic, soybean paste – spicy
- 165 **KHAO PAD PAK** 10,50 €
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei
Fried rice with vegetables and egg
- 166 **KHAO PAD PONG CURRY SAPPAROD** 11,50 €
Gebratener Curryreis mit Ananas, Gemüse und Ei
Fried rice in yellow curry with pineapple, vegetables and egg
- 167 **PAD THAI PAK** 10,50 €
Gebratene Reismudeln mit Ei, Lauch, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen, Sojasprossen und Tofu
Fried rice noodles with egg, leek, leek onions, peanuts, bean sprouts and bean curd

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

❖ VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 168 | PAD WOON SEN PAK
<i>Gebatene Glasnudeln mit Ei und Gemüse</i>
<i>Fried glass noodles with egg and vegetables</i> | 10,50 € |
| 169 | GUAY TEOW PAD SE-IEW PAK
<i>Reisnudeln angebraten in Soja- und Austernsoße mit Broccoli, Karotten und Ei</i>
<i>Fried rice noodles in soy sauce and oyster sauce with broccoli, carrots and egg</i> | 10,50 € |



HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

❖ GEBRATENER REIS | RICE DISHES

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ❖ | KHAO PAD PONG GAREE
<i>Gebatener Curryreis mit Ei und Gemüse</i>
<i>Fried rice in yellow curry with egg and vegetables</i> | |
| 170 | Hähnchen- oder Schweinefleisch Chicken or pork | 13,50 € |
| 171 | Rindfleisch Beef | 15,50 € |
| 172 | Garnelen Prawns | 18,50 € |
| ❖ | KHAO PAD PONG GAREE SAPPAROD
<i>Gebatener Curryreis mit Ei, Ananas und Gemüse</i>
<i>Fried rice in yellow curry with pineapple, vegetables, egg and choice of meat</i> | |
| 173 | Hähnchen- oder Schweinefleisch Chicken or pork | 14,50 € |
| 174 | Rindfleisch Beef | 16,50 € |
| 175 | Garnelen Prawns | 19,50 € |
| ❖ | KHAO PAD
<i>Gebatener Reis mit Ei und Gemüse</i>
<i>Fried rice with vegetables, egg and choice of meat</i> | |
| 176 | Hähnchen- oder Schweinefleisch Chicken or pork | 13,50 € |
| 177 | Rindfleisch Beef | 15,50 € |
| 178 | Garnelen Prawns | 18,50 € |
| ❖ | KHAO PAD KEEMOW
<i>Reis angebraten mit roter Currypaste, Bambus, Auberginen, Zwiebeln, Paprika, grünem Pfeffer, Mais, Chili, Basilikum und Fingerwurz – scharf</i>
<i>Fried rice in red curry paste with bamboo shoots, eggplant, onions, red pepper, green pepper, corn, chili, basil and fingerroot – spicy</i> | |
| 179 | Hähnchen- oder Schweinefleisch Chicken or pork | 14,50 € |
| 180 | Rindfleisch Beef | 16,50 € |
| 181 | Garnelen Prawns | 19,50 € |

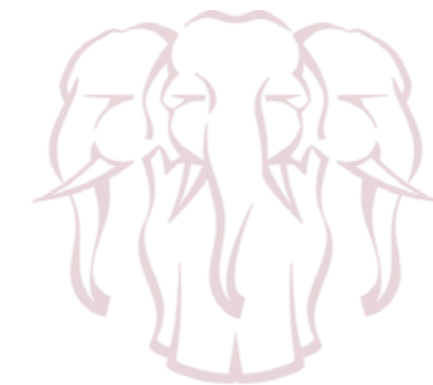
HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

❖ NUDELGERICHTE | NOODLE DISHES

- ◇ **PAD THAI**
Reisnudeln gebraten mit Ei, Lauch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Erdnüssen
Fried rice noodles with egg, leek, leek onions, peanuts, bean sprouts and choice of meat
- 182 Hähnchen- oder Schweinefleisch | Chicken or pork 13,50 €
183 Rindfleisch | Beef 15,50 €
184 Garnelen | Prawns 18,50 €
- ◇ **GUAY TEOW PAD SE-IEW**
Reisnudeln angebraten in Soja- und Austernsoße mit Ei, Karotten und Broccoli
Fried rice noodles in soy sauce and oyster sauce with egg, broccoli, carrots and choice of meat
- 185 Hähnchen- oder Schweinefleisch | Chicken or pork 13,50 €
186 Rindfleisch | Beef 15,50 €
- ◇ **GUAY TEOW PAD KEEMOW**
Reisnudeln angebraten mit roter Currypaste, Bambus, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, grünem Pfeffer, Mais, Chili, Basilikum und Fingerwurz – scharf
Fried rice with red curry paste, bamboo shoots, eggplant, onions, red pepper, green pepper, corn, chili, basil and fingerroot – spicy
- 187 Hähnchen- oder Schweinefleisch | Chicken or pork 14,50 €
188 Rindfleisch | Beef 16,50 €
189 Garnelen | Prawns 19,50 €

BEILAGEN | SIDE DISHES

- 190 **KHAO NEOW** 2,50 €
Klebreis | Sticky rice
- KHAO**
- 191 *Reis klein | Rice small* 2,00 €
192 *Reis extra groß | Rice large* 3,50 €
- 193 **KHAO PAD** 3,50 €
Gebratener Reis mit Ei | Fried rice with egg
- 194 **GUAY TEOW PAD** 3,50 €
Gebratene Nudeln mit Ei | Fried noodles with egg
- 195 **PAD PAK** 7,50 €
Gebratenes Gemüse | Fried vegetables
- 196 **KAI-DAUW** 1,50 €
Spiegelei | Fried egg
- 197 **NAM JIM SATAY** 1,00 €
Erdnusssoße | Peanutsauce
- 198 **TOW-HOO** 1,50 €
Tofu | Bean curd
- 199 **MED MA MUANG** 2,00 €
Cashewkerne | Cashew nuts



NACHSPEISEN | DESSERTS

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 200 | PON RA MAI ROAM
<i>Frische Früchte</i>
<i>Fresh fruit</i> | 6,00 € |
| 202 | GLUAY TAUD ICECREAM
<i>Gebackene Banane mit Vanilleeis und Honig</i>
<i>Baked banana with vanilla ice cream and honey</i> | 6,50 € |
| 203 | GLUAY BUAD CHEE
<i>Gekochte Bananen in Kokosmilch</i>
<i>Bananas cooked in coconut milk</i> | 5,50 € |
| 204 | KHAO NEOW MA-MUANG
<i>Klebreis mit Kokosahne und frischer Mango</i>
<i>Sticky rice with coconut cream and fresh mango</i> | 7,50 € |

