



Tam Nag Thai

Wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant Tam Nag Thai d.h. der Thaipalast Willkommen heißen.

Zur Einleitung möchten wir ihnen gerne unsere Küche nah bringen.

Thailand gehört ohne Zweifel zu den reizvollsten und kulinarischsten Reisezielen. Üppige Vielfalt der Gerichte, sowie die ausgeprägten Zubereitungsmöglichkeiten und Rezepturen haben Weltruf.

Im Grunde genommen ist die Thaiküche als einzigartig zu betrachten. Einflüsse der chinesischen-, indischen- und indonesischen Küche findet man in den vielen Zubereitungen. So stammt aus der chinesischen Küche die Art und Weise, wie zahlreiche Gerichte in der Wok-Pfanne nur kurz angebraten werden und somit insbesondere das Gemüse knackig und frisch serviert wird. Auch die häufige Verwendung vieler Nudelgerichte stammt aus der chinesischen Küche. Aus der indischen Küche wurden die vielen Currygewürzrichtungen integriert, die meist mit aber auch ohne Kokosmilch zubereitet werden.

Zu den Hauptgewürzen gehört u.a. die Fischsauce als Universalgewürz (statt Salz) ebenso verschiedene Chillisorten, wobei der thailändische Chilli in drei Kategorien unterschieden wird: Sehr Scharf, Mittel scharf und Etwas scharf.

Weiterhin verwendet man regelmäßig Koriander, Knoblauch, Ingwer, Basilikum, diverse Currypasten, Kokosmilch und Zitronengras: um nur einige Zutaten zu nennen.

Sollte Ihnen mal ein Gericht zu scharf auf der Zunge brennen, so helfen hier am besten ein oder zwei Löffel Reis, den man langsam im Mund kauen sollte, warme Getränke wie z.B. Tee oder ein gut gekühltes Bier.

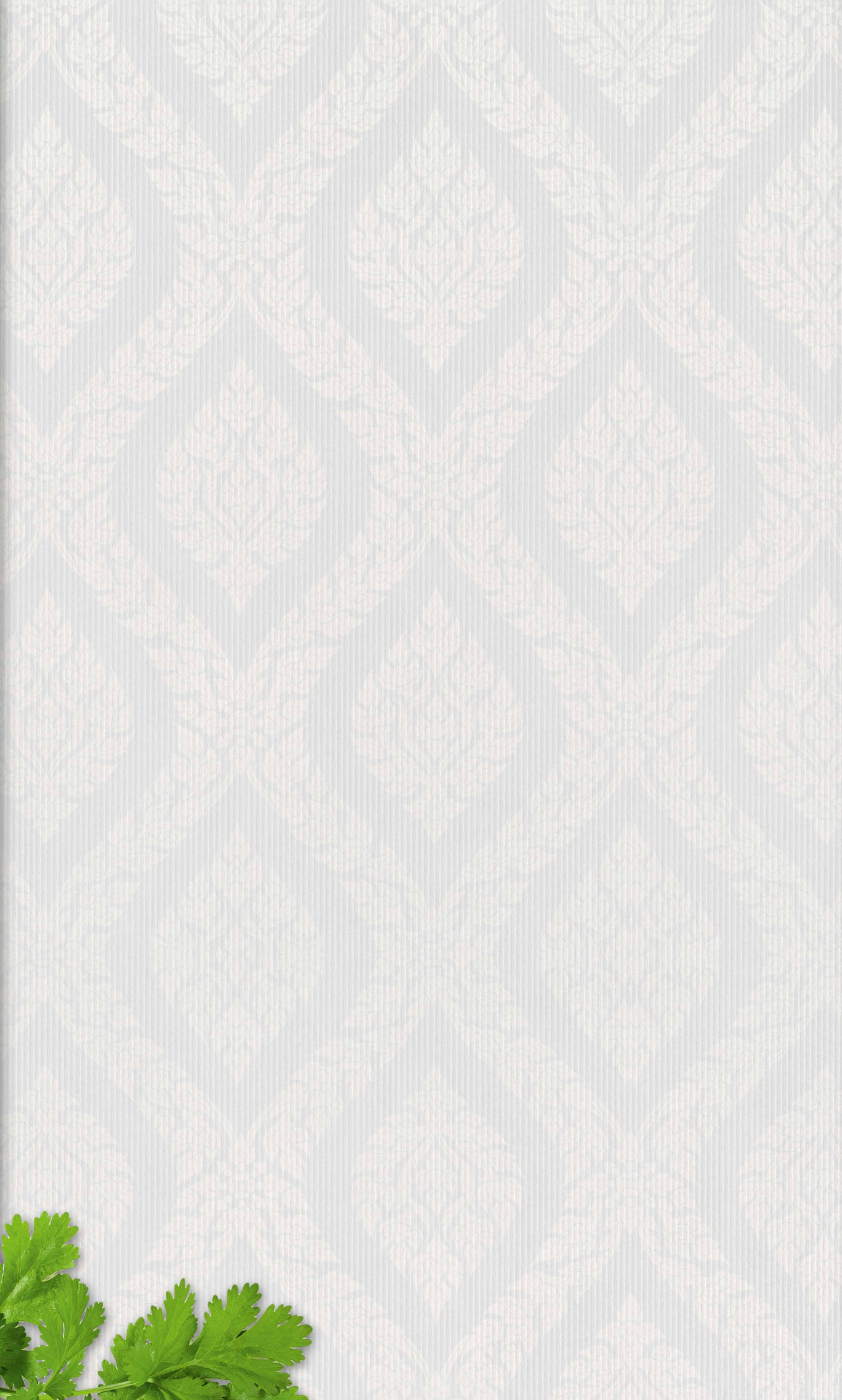
Um Ihnen jedoch die Schärfe einiger Gerichte erträglich zu machen, haben wir unsere Speisekarte mit kleinen Chillischoten ergänzt. Die Symbole bedeuten im Einzelfall:

- 🔥 Leicht scharf
- 🔥🔥 Mittel scharf
- 🔥🔥🔥 Sehr scharf
- 🔥🔥🔥🔥 Extra scharf

Auf Wunsch bereiten wir ihnen gerne die Speisen in der originalen für europäische Gaumen sehr scharfen Art zu. Wenden sie sich bitte in diesem Fall an unser Personal.

Verbringen Sie einige schöne Stunden in unserem Restaurant mit der Unterstützung des **Tam Nag Thai Teams**





VORSPEISEN APPETIZER

1. **Royal Hors d'oeuvre** ^{8 • a,b,c,e,f,g} 27,00 €
Gemischte Vorspeisen Platte für 2 Personen mit verschiedenen Saucen
Mixed fried appetizers for 2 persons with different sauces
2. **Single Platte** ^{8 • a,b,c,e,f,g} 13,50 €
Gemischte Vorspeisen Platte für 1 Person mit verschiedenen Saucen
Mixed fried appetizers for 1 person with different sauces
3. **Po Pia Thord** ^f 8,50 €
Thai Frühlingsrollen mit Pflaumen Sauce
Fried Thai spring rolls with plum sauce
4. **Gung Thord** ^{a,b,k} 11,50 €
Frittierte Garnelen in Sesam Mantel und pikanter Sauce
Fried prawns in a crispy coat of sesame with spicy sauce
5. **Gung Mapraw** ^{a,b} 11,50 €
Frittierte Garnelen mit Kokosraspeln und Pflaumen Sauce
Fried prawns with coconut and plum sauce
7. **Tempura Phak** ^a 9,50 €
Frittierte verschiedene Gemüse mit Pflaumen Sauce
Fried breaded mixed vegetables with plum sauce
8. **Sate' Gai** ^e 10,50 €
Hühnerspießchen mit Erdnusssauce und Salat
Chicken-sate' with peanut sauce and salad
9. **Thai Samosa** ^{a,c,f} 10,50 €
Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Pflaumensauce
Stuffed dumplings with vegetables and plum sauce
10. **Sate' Gung** ^{b,e} 11,50 €
Garnelenspießchen mit Erdnusssauce und Salat
Prawn-sate' with peanut sauce and salad
11. **Naey Thord** ^{a,c,g} 10,50 €
Gebackene Käse-Bällchen mit Pflaumen Sauce
Fried cheese patties with plum sauce
12. **Giu Za** ^{8 • a,f} 8,50 €
Knusprige Maultasche mit pikanter Sauce
Crispy fried pasta pocket with spicy sauce



SUPPEN SOUPS

13. **Tom Yam Gung** 1,4,8 • b,d,f 11,50 €
Sauer-Scharfe Garnelensuppe mit Kräutern und frischen Champignons
Hot & spicy prawn soup with Thai herbs and fresh mushrooms
14. **Tom Yam Poetaek** 1,4,8 • b,d,f,n 12,50 €
Meeresfrüchtesuppe mit Kräutern, Thai Basilikum und frischen Champignons
Hot & spicy seafood soup with Thai herbs, fresh Thai basil and mushrooms
15. **Tom Kha Gai** d,g 9,50 €
Hühnersuppe mit Kokosnussmilch, Kräutern und frischen Champignons
Chicken soup with coconut milk, herbs and fresh mushrooms
16. **Tom Kha Gung** b,d,g 11,50 €
Garnelensuppe mit Kokosnussmilch, Kräutern und frischen Champignons
Prawn soup with coconut milk, herbs and fresh mushrooms
17. **Tom Kha Pla** d,g 12,50 €
Lachssuppe mit Kokosnussmilch, Kräutern und frischen Champignons
Salmon soup with coconut milk, lemongrass and fresh mushrooms
18. **Tom Kha Phak** d,g 8,50 €
Gemüsesuppe mit Kokosnussmilch, Kräutern und frischen Champignons
Vegetables soup with coconut milk, herbs and fresh mushrooms

SALATE SALADS

20. **Salat Phak Ruammit** 8 • d,i 9,50 €
Salat mit frischen verschiedenem Gemüse
Mixed fresh salad
21. **Yam Nuah** 8 • d,i 13,50 €
Salat mit gegrilltem Rindfleisch und Gemüse nach Thai- Art
Salad with grilled beef and vegetables in original Thai style
22. **Yam Wunsen** 8 • d,f,i 13,50 €
Glasnudelsalat mit Garnelen, Hühnerfleisch, und verschiedenem Gemüse
Glasnoodle salad with prawn, chicken meat and mixed vegetables
23. **Yam Thalee** 1,8 • b,d,i,n 13,50 €
Meeresfrüchtesalat mit verschiedenem Gemüse in Sriracha Sauce
Seafood salad with mixed vegetables in sriracha sauce
24. **Laab Gai** 8 • d 12,50 €
Salat aus gehacktem Hühnerfleisch auf Thai -Art
Minced chicken meat salad in original Thai style
26. **Som Tam** 8 • d,e 11,50 €
Papaya Salat Original Thai Art
Papaya salad in original Thai Style
27. **Salat Sarai** 4 • a,d,f,k,n 12,50 €
Seetang Salat mit gegrilltem Tintenfisch nach Art des Hauses
Salad from seaweed with grilled squid - Tam Nag Thai style
28. **Salat Gai** 8 • d,n 11,50 €
Salat mit verschiedenem Gemüse, Hühnerfleisch und Erdnuss Sauce
Salad with mixed vegetables, chicken and peanut sauce

NUDELN & REIS NOODLES & RICE

30. **Guiteo Phad Thai Gung** 🍲 8 • b,c,d,e,f 20,50 €
Gebratene Reismudeln mit Riesengarnelen auf Original Thai-Art
Fried rice noodles with king-prawns in Original Thai style
31. **Guiteo Phad Kimao Thalee** 🍲🍲 8 • b,n 20,50 €
Gebratene scharfe Reismudeln mit Meeresfrüchten und Thai Gemüse
Spicy fried rice noodles with mixed seafood and Thai vegetables
32. **Guiteo Phad Gai** 🍲 8 • c,d,e,f 18,50 €
Reismudeln mit Hühnerfleisch, Lauch, Sojasprossen, Möhren und Porree
Fried rice noodles with chicken, bean sprouts, leek and carrots
33. **Guiteo Paneng Gai** 🍲🍲 1,8 • d,e,g 18,50 €
Nudeln mit Hühnerfleisch, Thai Gemüse und Limettenblättern
in roter Curry Sauce
Noodles with chicken, Thai vegetables and lime leaves in red Panaeng curry sauce
34. **Khao Phad Namprigpao** 🍲 1,8 • b,d,f,i 20,50 €
Gebratener Reis mit Chili Sauce, Garnelen, Peperoni, Zwiebeln & Thai Basilikum
Fried rice in chilli sauce with prawns, pepper, onions and fresh Thai basil
35. **Khao Phad Graprao Nuah** 🍲 8 • d,f 19,50 €
Gebratener Reis mit gehacktem Rindfleisch & Chili und frischem Thai Basilikum
Fried rice and minced beef with chilli and fresh Thai basil
36. **Guiteo Chu Chee Pla** 🍲 8 • d,g 21,50 €
Nudeln mit Lachs in Chu Chee - Roter Curry Sauce mit Thai Gemüse
Noodles with salmon in Cu Chee - red curry sauce with Thai vegetables

🍲 - leicht scharf • 🍲🍲 - scharf • 🍲🍲🍲 - sehr scharf • 🍲🍲🍲🍲 - extra scharf
Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.



VEGETARISCHES VEGETARIAN

40. **Phad Phak Faidaeng** 🍴 14,8 • a,f 15,50 €
Gebratene Thai Saison Gemüse mit gesalzenen Bohnen, Chili und Knoblauch
Fried Thai season vegetables with salted beans, chilli and garlic
41. **Massaman Phak** 🍴 8 • e,g 15,50 €
Verschiedene Gemüse in Thai Massaman Curry Sauce
Mixed vegetables in Thai Massaman curry sauce
42. **Gai Jae Phad Khing** 🍴 14,8 • a,f 16,50 €
Gemüse mit vegetarischem Hühnchen und Ingwer in Austern Sauce
Fried vegetables with vegetarian chicken and ginger in oyster sauce
43. **Phad Phak Thauhu Ruammit** 14,8 • a,f 15,50 €
Gebratenes Gemüse mit Tofu in Austern Sauce
Fried mixed vegetables with tofu in oyster sauce
44. **Gaeng Phet Phak** 🍴 8 • g 15,50 €
Verschiedene Gemüsesorten in roter Curry - Kokosnussmilch Sauce
Mixed vegetables in red curry - coconut milk sauce
45. **Phad Thai Jae** 🍴 8 • c,e,f 15,50 €
Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse und Tofu
Fried noodles with mixed vegetables and tofu
46. **Ped Jae Phad Kimao** 🍴 14,8 • a,f 16,50 €
Vegetarische Ente mit Thai Gemüse in Chili & Basilikum Sauce
Vegetarian duck with Thai vegetables in chilli & basil sauce
47. **Paneng Ped Jae** 🍴 8 • a,e,g 16,50 €
Vegetarische Ente in Panaeng Curry Sauce
mit Thai Auberginen und Limettenblättern
Vegetarian duck in Panaeng curry sauce with Thai eggplants and lime leaves

Vegetarische Ente & Hühnchen ist aus Seitan.
Seitan ist eine Imitation von Fleisch durch Weizeneiweiß (Gluten)
Vegetarian duck & chicken is from Seitan.
Seitan is an imitation of meat by wheat protein (gluten)



HÜHNERFLEISCH CHICKEN

50. **Gai Gratiam Prik Thai** 14,8 • a,d,f,n 18,50 €
Hühnerfleisch in Knoblauch & Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Fried chicken in garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
51. **Gai Phad Grapao** 🌶️🌶️🌶️ 14,8 • a,d,f,n 18,50 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit thailändischen Kräutern in Chili & Basilikum Sauce
Fried chicken meat with Thai herbs in chilli and basil sauce
52. **Gaeng Kheowaan Gai** 🌶️🌶️🌶️ 8 • d,g 18,50 €
Hühnerfleisch in grüner Curry - Kokosnussmilch Sauce mit Thai Gemüse
Chicken meat in green curry - coconut milk sauce with mixed Thai vegetables
53. **Gaeng Ped Gai** 🌶️🌶️🌶️ 8 • d,g 18,50 €
Hühnerfleisch in roter Curry - Kokosnussmilch Sauce mit Thai Gemüse
Chicken in red curry - coconut milk sauce with mixed Thai vegetables
54. **Panaeng Gai** 🌶️🌶️🌶️ 8 • d,e,g 18,50 €
Hühnerfleisch in Panaeng Curry Sauce
mit Peperoni, Thai Basilikum und Limettenblättern
Chicken meat in Panaeng curry sauce with pepper, fresh Thai basil and lime leaves
55. **Gai Thord Grob** 🌶️🌶️ 14,8 • a,d,f,n 18,50 €
Knusprige Hühnerbrust auf Gemüsebett mit separater scharfer Sauce
Crispy fried chicken breast on a bed of vegetables and spicy sauce
56. **Gai Phad Makhua** 🌶️🌶️ 14,8 • a,d,f,n 18,50 €
Hühnerfleisch mit Auberginen in Chili Sauce mit frischem Thai Basilikum
Spicy fried chicken meat and eggplants in chilli sauce with fresh Thai basil leaves
57. **Gai Phad Med Mamuang** 14,8 • a,d,f,h,n 18,50 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen und verschiedenem Gemüse
Fried chicken meat with cashew-nuts and different vegetables

🌶️ - leicht scharf • 🌶️🌶️ - scharf • 🌶️🌶️🌶️ - sehr scharf • 🌶️🌶️🌶️🌶️ - extra scharf
Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.



SCHWEINEFLEISCH PORK

60. **Mooh Gratiam Prig Tai** 14,8 • a,d,f,n 20,50 €
Schweinefilet in Knoblauch & Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Fried pork in garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
61. **Mooh Phad Grapao** 14,8 • a,d,f,n 20,50 €
Gebratenes scharfes Schweinefilet mit Kräutern in Chili & Basilikum Sauce
Spicy fried pork with Thai herbs in chilli & basil sauce
62. **Mooh Pleauwaan** d 20,50 €
Schweinefilet in süß-saurer Sauce mit verschiedenem Gemüse
Fried pork in sweet- sour sauce with different vegetables
63. **Mooh Phad Nammanhoy** 14,8 • a,d,f,n 20,50 €
Schweinefilet mit Champignons, Brokkoli und Blumenkohl in Austern Sauce
Fried pork with broccoli, cauliflower and fresh mushrooms in oyster sauce
64. **Mooh Phad Prig Gaeng** 8 • d,g 20,50 €
Gebratenes Schweinefilet in roter Curry Sauce mit verschiedenem Thai Gemüse
Fried pork in red curry sauce with Thai vegetables
65. **Gaeng Tepoh Mooh** 8 • d,g 20,50 €
Schweinefilet mit Thai Gemüse in roter Curry & Tamarinden Sauce
Pork with Thai Vegetables in red curry & tamarind sauce
66. **Mooh Phad Khing** 14,8 • a,d,f,i,n 20,50 €
Schweinefilet mit Ingwer und verschiedenem Gemüse in Cognac Sauce
Fried pork with ginger and vegetables in cognac sauce



LAMMFLEISCH LAMB

70. **Gaeh Gratiam Prig Tai** 1,4,8 • a,d,f,n 25,50 €
Lammfilet mit Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Lamb with Garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
71. **Gaeh Grapao** 🌶️ 1,4,8 • a,d,f,n 25,50 €
Gebratenes scharfes Lammfilet mit Chili & Thai Basilikum in Cognac Sauce
Spicy fried lamb with chilli & Thai basil in cognac sauce
72. **Gaeh Maduah** 1,4,8 • a,d,f,n 25,50 €
Lammfilet mit Feigen, Champignon und Lauchzwiebeln in Austern Sauce
Lamb with figs, mushrooms and leek in oyster sauce
73. **Gaeh Phad Prig Khing** 🌶️ 8 • d,g 25,50 €
Lammfilet in roter Curry Sauce mit Bohnen und Limettenblätter
Fried lamb in red curry sauce with Thai beans and kaffir lime leaves
74. **Gaeh Phad Kimao** 🌶️ 1,4,8 • a,d,f,n 25,50 €
Lammfilet mit verschiedenem Thai Gemüse nach Art des Hauses
Fried lamb with different Thai vegetables in manner of the house
75. **Gaeh Phad Phet** 🌶️ 8 • d,g 25,50 €
Lammfilet mit verschiedenem Thai Gemüse in roter Curry Sauce
Lamb with mixed Thai vegetables in red curry sauce
76. **Massaman Gaeh** 🌶️ 8 • d,e,g 25,50 €
Lammfilet mit Zwiebeln und Kartoffeln in Massaman Curry Sauce
Lamb with onions and potatoes in Massaman curry sauce

🌶️ - leicht scharf • 🌶️🌶️ - scharf • 🌶️🌶️🌶️ - sehr scharf • 🌶️🌶️🌶️🌶️ - extra scharf
Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.



RINDFLEISCH BEEF

80. **Nuah Gratiam Prig Tai** 14,8 • a,d,f,n 24,50 €
Rinderfilet mit Knoblauch & Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Beef with garlic & pepper sauce on a bed of vegetables
81. **Phad Grapao Nuah Tam Nag Thai** 🍴🍴🍴 14,8 • a,d,f,n 24,50 €
Rinderfilet mit Kräutern und Thai Basilikum in Cognac Sauce
Spicy fried beef with Thai herbs and fresh Thai basil leaves in cognac sauce
82. **Gaeng Kheowaan Nuah** 🍴🍴🍴 8 • d,g 24,50 €
Rinderfilet in grüner Curry Sauce mit Thai Gemüse und Thai Basilikum
Beef in green curry sauce with Thai vegetables and thai basil
83. **Gaeng Phet Nuah** 🍴🍴🍴 8 • d,g 24,50 €
Rinderfilet in roter Curry Sauce mit Thai Gemüse und Thai Basilikum
Beef in red curry sauce with Thai vegetables and fresh thai basil leaves
84. **Panaeng Nuah** 🍴🍴🍴 8 • d,e,g 24,50 €
Rinderfilet in roter Panaeng - Curry Sauce
mit Peperoni, Thai Basilikum und Limettenblättern
Beef in red Panaeng curry sauce with pepper, fresh thai basil and lime leaves
85. **Nuah Phad Kimao** 🍴🍴🍴 14,8 • a,d,f,n 24,50 €
Gebratenes scharfes Rinderfilet mit Thai Gemüse nach Art des Hauses
Spicy fried beef with different Thai vegetables in manner of the house
86. **Massaman Nuah** 🍴🍴 8 • d,e,g 24,50 €
Rinderfilet mit Zwiebeln und Kartoffeln in Massaman Curry Sauce
Beef with onions and potatoes in Massaman curry sauce
87. **Nuah Phad Maduah** 14,8 • a,d,f,n 24,50 €
Gebratenes Rinderfilet mit Feigen, Champignons und Lauch in Austern Sauce
Fried beef with figs, mushrooms and leek in oyster sauce



ENTE DUCK

90. **Ped Gratiam Prig Tai** 1,4,8 • a,d,f,n 24,50 €
Knusprige Entenbrust mit Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Crispy fried duck chest with pepper & garlic Sauce on a bed of vegetables
91. **Ped Rad Prig** 🍋 1,4,8 • a,d,f,n 24,50 €
Knusprige Entenbrust auf Gemüsebett serviert mit Chili Sauce
Crispy fried duck chest on a bed of vegetables with chilli sauce
92. **Ped Kimao** 🍋 1,4,8 • a,d,f,n 24,50 €
Knusprige Entenbrust in Chili & Basilikum Sauce mit Thai Gemüse
Crispy fried duck chest in chilli & basil sauce with different Thai vegetables
93. **Ped Pad Normai** 1,4,8 • a,d,f,n 24,50 €
Knusprige Entenbrust mit grünem Spargel, Knoblauch und Champignons
Crispy fried duck chest with green asparagus, garlic and mushrooms
94. **Ped Pad Gaulak** 1,4,8 • a,d,f,n 24,50 €
Knusprige Entenbrust mit Maronen, Knoblauch und Champignons
Crispy duck breast with chestnuts, garlic and mushrooms
95. **Ped Pleaw Waan** ^d 24,50 €
Knusprige Entenbrust mit verschiedenem. Gemüse in süß-saurer Sauce
Crispy fried duck chest with vegetables in a sweet and sour sauce
97. **Ped Nam Poug** 1,4,8 • a,d,f,h,n 24,50 €
Knusprige Entenbrust mit Gemüse in Honig Sauce und Cashewnüssen
Crispy fried duck chest with vegetables in honey sauce and cashew-nuts
98. **Ped Phad Phet** 🍋 8 • d,g 24,50 €
Knusprige Entenbrust mit Thai Gemüsen in roter Curry-Paste Sauce
Crispy fried duck chest with Thai vegetables in red curry-paste sauce
99. **Ped Pad Prigpao** 🍋 1,4,8 • a,d,f,i,n 24,50 €
Knusprige Entenbrust mit Gemüse und Thai Basilikum in Chili Sauce
Crispy fried duck chest with vegetables and fresh Thai basil leaves in chilli sauce

🍋 - leicht scharf • 🍋🍋 - scharf • 🍋🍋🍋 - sehr scharf • 🍋🍋🍋🍋 - extra scharf
Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.



GARNELEN KING PRAWNS

100. **Gung Gratiam Prig Tai** 14,8 • a,b,d,f,n 27,50 €
Riesengarnelen in Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
King-Prawns in garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
101. **Gung Phad Grapao** 14,8 • a,b,d,f,n 27,50 €
Riesengarnelen mit thailändischen Kräutern in Chili & Basilikum Sauce
King-Prawns with Thai herbs in chilli & basil sauce
102. **Gaeng Kua Gung** 8 • b,d,g 27,50 €
Riesengarnelen in roter Curry Sauce mit Obst, Peperoni und Thai Basilikum
King-Prawns in red curry sauce with fruits, pepper and Thai basil leaves
103. **Gung Chu Chee** 8 • b,d,g 27,50 €
Riesengarnelen in Chu Chee –Curry Sauce
mit Peperoni, Thai Basilikum und Limettenblättern
King-Prawns in Chu Chee curry sauce with pepper, fresh Thai basil and lime leaves
104. **Gung Phad Sapparoth** 14,8 • a,b,d,f,h,i,n 27,50 €
Riesengarnelen mit verschiedenem Gemüse, Ananas und Cashewnüssen
King-Prawns with mixed vegetables, pineapple and cashew nuts
105. **Gung Phad Ponggaree** 8 • b,d,g,i 27,50 €
Riesengarnelen mit verschiedenem Gemüse in Garee – Curry Sauce
King-Prawns with different vegetables in Garee-Curry sauce
106. **Gung Phad Kheowaan Haeng** 8 • b,d,g 27,50 €
Riesengarnelen mit Thai Gemüse in grüner Curry Sauce
King-Prawns with Thai vegetables in green curry sauce
107. **Gung Sarai** 14,8 • a,b,d,f,k,n 27,50 €
Riesengarnelen mit Knoblauch und Seetang nach Thai Art
King-Prawns with seaweed and garlic – Thai style
108. **Gung Phad Prig Pao** 14,8 • a,b,d,f,i,n 27,50 €
Riesengarnelen in Chili Sauce mit verschiedenem Gemüse und Thai Basilikum
Fried King-Prawns in chilli sauce with vegetables and Thai basil leaves



FISCH FISH

110. **Pla Gratiam Prig Tai** 14,8 • a,d,f,n 35,50 €
Knusprige Seezunge in Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Crispy fried sole fish in garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
111. **Pla Rad Prig** 26,50 €
Knusprig gebratene Dorade Royal in Chili Sauce nach Art des Hauses
Crispy fried sea bream Royal in Chilli sauce in manner of the house
112. **Pla Chu Chee** 8 • d,g 23,50 €
Lachsfilet mit Thai Basilikum, Peperoni und Limettenblättern
in roter Curry Kokosnussmilch Sauce
Salmon with Thai basil, pepperoni and lime leaves in red curry - coconut milk sauce
113. **Pla Morragot** 8 • d,g 26,50 €
Knusprig gebratener Tilapia mit Thai-Gemüse in grüner Curry Sauce
Crispy fried tilapia fish with Thai-vegetables in green-curry sauce
114. **Pla Pad Kamin** 14,8 • a,d,f,n 26,50 €
Knusprig gebratener Seewolf mit Thai Gemüse nach Art des Hauses
Crispy fried sea wolf with Thai vegetables in a manner of the house

JAKOBSMUSCHELN SCALLOPS

116. **Hoy Shell Pad Ped** 8 • d,n 35,50 €
Jakobsmuscheln mit Thai Auberginen und Kräutern in Cognac Sauce
Scallops with Thai eggplants and Thai herbs in Cognac sauce

MEERESFRÜCHTE SEAFOOD

118. **Pad Thalee Pirot** 14,8 • a,b,d,f,n 35,50 €
Vers. Meeresfrüchte mit Krachai & thailändischen Kräutern in Chili-Pasten Sauce
Mixed Seafood with krachai, Thai herbs in chilli paste sauce



TINTENFISCH SQUID

120. **Pla Myk Gratiam Prig Tai** 14,8 • a,d,f,n 19,00 €
Tintenfisch in Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Squid in garlic & pepper sauce on a bed of vegetables
121. **Pla Myk Phad Grapao** 14,8 • a,d,f,n 19,00 €
Tintenfisch mit thailändischen Kräutern in Chili & Basilikum Sauce
Fried squid with Thai herbs in chilli & basil Sauce
122. **Pla Myk Phad Prigpao** 14,8 • a,d,f,i,n 19,00 €
Tintenfisch mit Peperoni, Zwiebeln, Sellerie, Champignons und Lauch
in Chili-Pasten Sauce
Fried squid with pepper, onions, celery, fresh mushrooms and spring onion
in chilli-paste sauce
123. **Pla Myk Phad Ponggaree** 8 • d,g,i,n 19,00 €
Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse in Garee – Curry Sauce
Fried squid with different vegetables in garee-curry sauce
124. **Pla Myk Phad Cha** 14,8 • a,d,f,n 19,00 €
Tintenfisch mit Zwiebeln, Krachai, grünem Pfeffer und Thai Basilikum
Fried squid with onions, krachai, green pepper and Thai basil leaves
125. **Pla Myk Phad Phet** 8 • d,g,n 19,00 €
Tintenfisch mit Thai Gemüse in roter Curry Sauce
Fried squid with Thai vegetables in red curry sauce
126. **Pla Myk Tam Nag** a,d,n 19,00 €
Frittierter Tintenfisch auf Gemüsebett mit pikanter Sauce
Crispy fried squid in a bed of vegetables with spicy sauce



NACHTISCH DESSERT

- | | | |
|------|--|--------|
| 130. | Gluy Thord Nampueng ^{1,4 • a.g}
Gebackene Banane mit Honig und Eis
Baked banana with honey and ice cream | 7,50 € |
| 131. | Kao Neaw Mamuang ^{1,4 • g}
Kokos-Klebreis mit Mango
Coconut milk sticky rice with mango | 9,50 € |
| 132. | Polamai Ruam Ice Cream ^{1,4 • g}
Gemischtes Obst mit Eis
Mixed fruits with ice cream | 9,50 € |
| 133. | Lychee | 5,50 € |
| 134. | Gemischtes Eis ^{1,4 • g}
Mixed ice cream | 5,50 € |
| 135. | Grüntee-Eis ^{1,4 • g}
mit Erdbeersauce und Sahne
Green tea ice cream with strawberry sauce and cream | 5,50 € |



🔪 - leicht scharf • 🔪🔪 - scharf • 🔪🔪🔪 - sehr scharf • 🔪🔪🔪🔪 - extra scharf
Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Mangsawerut Menü ab 2 Personen

je Person 42,50 €

Suppe

Tom Kha Phak ^{d,g}

Kokosnussmilch Suppe mit Gemüse
Coconut milk soup with vegetables

Vorspeise

Tempura Phak ^a

Frittierte Gemüse mit Sauce
Fried breaded mixed vegetables with sauce

Hauptgerichte

Gai Jae Phad Khing ^{1,4,8 • a,f}

Gemüse mit vegetarischem Hühnchen und Ingwer in Austern Sauce
Fried vegetables with vegetarian chicken and ginger in oyster sauce

Gaeng Phet Phak ^{8 • d,g}

Gemüse in roter Curry Sauce
Vegetables in red curry sauce

Ped Jae Phad Kimao ^{1,4,8 • a,f}

Vegetarische Ente mit Thai Gemüse in Chili & Basilikum Sauce
Vegetarian duck with Thai vegetables in chilli & basil sauce

Khao Phad Sapparoth ^{1,8 • d,f}

Gebratener Reis mit Rosinen und Gemüse
Fried rice with raisins and vegetables

Nachspeise

Gluay Thord ^{1,4 • a,g}

Gebackene Banane mit Honig und Eis
Baked banana with honey and ice cream

Zum Abschluss

Kaffee ² oder Tee

Coffee or tea



Kantok Tam Nag Thai ab 2 Personen

je Person 52,50 €

Suppe

Tom Yam Gung 🌶️ 1,4,8 • b,d,f

Sauer-Scharfe Garnelensuppe mit Kräutern und frischen Champignons
Hot & spicy prawn soup with Thai herbs and fresh mushrooms

Vorspeise

Royal Platte 8 • a,b,c,e,f,g

Gemischte Vorspeisen Platte mit verschiedenen Saucen
Mixed appetizer with different sauce

Hauptgerichte

Ped Pad Normai 1,4,8 • a,d,f,n

Knusprige Entenbrust mit grünem Spargel, Knoblauch und Champignons
Crispy fried duck chest with green asparagus, garlic and mushrooms

Gaeh Maduah 1,4,8 • a,d,f,n

Lammfilet mit Feigen, Champignon und Lauchzwiebeln in Austern Sauce
Lamb with figs, mushrooms and leek in oyster sauce

Gaeng Ped Gai 🌶️🌶️🌶️ 8 • d,g

Hühnerfleisch in roter Curry - Kokosnussmilch Sauce mit Thai Gemüse
Chicken in red curry - coconut milk sauce with mixed Thai vegetables

Nuah Phad Kimao 🌶️🌶️🌶️ 1,4,8 • a,d,f,n

Gebratenes scharfes Rinderfilet mit Thai Gemüse nach Art des Hauses
Spicy fried beef with different Thai vegetables in manner of the house

Nachspeise

Gluay Thord 14 • a,g

Gebackene Banane mit Honig und Eis
Baked banana with honey and ice cream
oder / or

Polamai and Ice 14 • g

Verschiedene Frücht mit Eis

Zum Abschluss

Kaffee 2, **Tee**, **Espresso** 2 oder **Cappuccino** 2

Coffee, tea, espresso or cappuccino

🌶️ - leicht scharf • 🌶️🌶️ - scharf • 🌶️🌶️🌶️ - sehr scharf • 🌶️🌶️🌶️🌶️ - extra scharf
Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.



Maj Cha Menü ab 2 Personen

je Person 57,50 €

Suppe

Tom Yam Poetaek 14,8 • b,d,f,n

Meeresfrüchtesuppe mit Kräutern, Thai Basilikum und frischen Champignons
Hot & spicy seafood soup with Thai herbs, fresh Thai basil and mushrooms

Vorspeise

Thalee Thong Platte 14,8 • b,d,f,g,n

Gemischte Spezial Meeresfrüchte Platte mit verschiedenen Saucen
Mixed special seafood appetizers with different sauce

Hauptgerichte

Gaeng Kua Gung 8 • b,d,g

Riesengarnelen in roter Curry Sauce mit Obst, Peperoni und Thai Basilikum
King-Prawns in red curry sauce with fruits, pepper and Thai basil leaves

Pla Pad Cha 14,8 • a,d,f,n

Lachsfilet mit Thai Gemüse und Kräutern in Cognac Sauce
Salmon fillet with Thai vegetables and herbs in cognac sauce

Pad Thalee Pirot 14,8 • a,b,d,f,n

Vers. Meeresfrüchte mit Krachai & thailändischen Kräutern in Chili-Pasten Sauce
Mixed Seafood with krachai, Thai herbs in chilli paste sauce

Thalee Gratiam 14,8 • a,d,f,n

Lachsfilet und Tintenfisch mit Knoblauch & Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Salmon fillet and squid with garlic & pepper sauce on a bed of vegetables

Nachspeise

Gluy Thord 14 • a,g

Gebackene Banane mit Honig und Eis
Baked banana with honey and ice cream
oder / or

Polamai and Ice 14 • g

Verschiedene Frucht mit Eis
Mixed fruits with ice cream

Zum Abschluss

Kaffee ², **Tee, Espresso** ² oder **Cappuccino** ²

Coffee, tea, espresso or cappuccino



Orchidee Menü ab 3 Personen

je Person 52,50 €

Suppe

Tom Kha Gung 🍲 b,d,g

Garnelensuppe mit Kokosmilch und frischen Champignons
Prawn soup with coconut milk and fresh mushrooms

Vorspeise

Royal Platte 14,8 • b,d,f,g,n

Gemischte Vorspeisen Platte mit verschiedenen Saucen
Mixed appetizer with different sauce

Hauptgerichte

Ped Pad Normai 14,8 • a,d,f,n

Knusprige Entenbrust mit grünem Spargel, Knoblauch und Champignons
Crispy fried duck chest with green asparagus, garlic and mushrooms

Pla Chu Chee 🍲 8 • d,g

Lachs Filet in roter Curry Sauce mit Limettenblättern und Thai Auberginen
Fillet of salmon in red curry sauce with kaffir leaf and Thai eggplant

Gaeng Ped Gai 🍲 8 • d,g

Hühnerfleisch in roter Curry – Kokosnussmilch Sauce mit Thai Gemüse
Chicken in red curry – coconut milk sauce with mixed Thai vegetables

Thalee Gratiam 14,8 • a,b,d,f,n

Meeresfrüchte in Knoblauch & Pfeffer Sauce
Seafood in garlic & pepper sauce

Nuah Phad Kimao 🍲 14,8 • a,d,f,n

Gebratenes scharfes Rinderfilet mit Thai Gemüse nach Art des Hauses
Spicy fried beef with different Thai vegetables in manner of the house

Nachspeise

Gluay Thord 14 • a,g

Gebackene Banane mit Honig und Eis
Baked banana with honey and ice cream

Zum Abschluss

Kaffee 2, **Tee**, **Espresso** 2 **oder Cappuccino** 2

Coffee, tea, espresso or cappuccino

🍲 - leicht scharf • 🍲🍲 - scharf • 🍲🍲🍲 - sehr scharf • 🍲🍲🍲🍲 - extra scharf
Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.



EXTRAS

Jasmin Duft Reis Extra serving of steamed jasmine rice	3,00 €
Sate' Sauce 1,8 • e Sate' Sauce	3,00 €
Süß-Saure Sauce mit Gemüse Einlage d,e Sweet sour sauce	3,00 €
Nam Gang – Curry Sauce nach Wahl 8 • d,g Curry sauce of your choice	3,00 €
Gebratene verschiedene Gemüse 8 • d Fried mix vegetables	6,00 €

Zu jedem Hauptgericht wird eine entsprechende Portion Reis gereicht. Sollten Sie zu Ihrem Hauptgericht statt normalen Reis unseren gebratenen Reis oder Nudeln essen wollen, müssen wir Ihnen hier Mehrpreis berechnen.

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse 8 • c Fried rice with egg and Vegetables	5,00 €
Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse 8 • c Fried noodles with egg and Vegetables	5,00 €

Montag ist Ententag!

Jedes Entengericht kostet statt 24,50 € nur 19,50 €!

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe unserer Speisen erhalten Sie auf Anfrage

Zusatzstoffe

1) mit Konservierungsstoff • 2) koffeinhaltig • 3) mit Süßungsmittel • 4) mit Farbstoff
5) mit Antioxidationsmittel • 6) chininhaltig • 7) enthält eine Phenylalaninquelle • 8) mit Geschmacksverstärker

Allergene

a) Gluten • b) Krebstiere • c) Eier • d) Fische • e) Erdnüsse • f) Sojabohnen • g) Milch • h) Schalenfrüchte
i) Sellerie • j) Senf • k) Sesamsamen • l) Schwefeldioxid und Sulphite • m) Lupinen • n) Weichtiere

