



Als Mittelpunkt unseres Lebens stehen Speisen als Verbindung der Gesellschaften,

Das Kochen verkörpert die Seele der jeweiligen Leute und die Identität der Kulturen,

Um die thailändische Küche vollkommen zu erleben,

lohnt es sich die geschichtlichen Gedanken der Entwicklung zu erfahren,

Über die jahrhunderte hinweg verschmolzen die chinesischen und indischen Einflüssen zu der alleinstehenden Komposition der thailändischen Landesküche,

Die Gegebenheiten der Bergregionen bis zu den

sonnigen Küstenregionen im Süden

definierten die Speisen noch zusätzlich auf eine ganz spezielle Weise,

Aus der funktionalen Notwendigkeit

entstand eine besondere Philosophie für Körper und Geist,

Wer thailändisches Essen wirklich authentisch kochen will,

sollte sich mit den langen Kochgewohnheiten

der unterschiedlichen Regionen Thailands auseinandersetzen,

Zudem die Wichtigkeit der frischen Zutaten

in der Tradition für den unverwechselbaren Geschmack beherzigen,

Mit dieser Absicht entstand "Chon Thong",

Mit der Leidenschaft und Erfahrung des Kochens

lädt Sie der Goldene Löffel zur kulinarischen Entdeckungsreise ein,

Für alle jene, die authentische Küche lieben oder auch gerne etwas Neues erleben wollen, biete

die ausgewählte Speisekarte jedem das passende Geschmackserlebnis an,

Ihr Chon Thong Team wünscht Ihnen einen guten Appetit,

Bitte tellen Sie uns stets Ihr Schärfeempfinden und Ihre Wunschschärfe mit!

pikant

mittlere Schärfe

scharf

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

730.	Oliang	โอเลี้ยง	mit Crushed Eis	4,90 €
		Thailändischer schwarzer Kaffee mit Zuckersirup		
731.	Cafe Jen	กาแฟเย็น	mit Crushed Eis	4,90 €
		Thailändischer schwarzer Kaffee mit gesüßter Kondensmilch		
732.	Cha Yen	ชาเย็น	mit Crushed Eis	4,90 €
		Thailändischer schwarzer Tee mit Zuckersirup und gesüßter Kondensmilch		
733.	Nam Lamyai	น้ำลำไย	mit Crushed Eis	4,90 €
		Longan-Limonade mit Zuckersirup (<i>extra-süß</i>)		
734.	Nam Grajiab	น้ำกῆรเจี้ยบ	mit Crushed Eis	4,90 €
		Hibiscuslimonade mit Zuckersirup		
735.	Nam Manao	น้ำมะนาว	mit Crushed Eis	4,90 €
		Limettenlimonade mit Zuckersirup		
736.	Cha Kiaw Yen	ชาเขียวเย็น	mit Crushed Eis	4,90 €
		Thailändischer Grüner Tee mit Milch und Zuckersirup		
737.	Nam Daeng Soda	น้ำแดงโซดา	mit Crushed Eis	4,90 €
		Thailändischer Salakfruchtsirup mit Soda		
738.	Cha Manao	ชามะนาว	mit Crushed Eis	4,90 €
		Thailändischer schwarzer Tee mit Limettensaft und Zuckersirup		
739.	Cha Dam Yen	ชาดำเย็น	mit Crushed Eis	4,90 €
		Thailändischer schwarzer Tee mit Zuckersirup		
740.	Mango Lassi	มะม่วงปั่นโยเกิร์ต		4,90 €
		Mango-Joghurt-Milchshake		

WASSER

741.	Stilles Wasser 0,25l	2,90 €
742.	Stilles Wasser 0,75l	5,90 €
743.	Sprudelwasser 0,25l	2,90 €
744.	Sprudelwasser 0,75l	5,90 €
745.	Filterswasser 0,2l	0,50 €
746.	Filterswasser 0,4l	1,00 €

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie**

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ ***

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

				Klein	Groß
747.	Coca Cola	โค้ก	0,2l / 0,4l	2,90 €	4,90 €
748.	Coca Cola Zero	โค้กซีโร่	0,2l / 0,4l	2,90 €	4,90 €
749.	Fanta	แฟนต้า	0,2l / 0,4l	2,90 €	4,90 €
750.	Sprite	สไปรท์	0,2l / 0,4l	2,90 €	4,90 €
751.	Spezi	โค้กผสมแฟนต้า	0,2l / 0,4l	2,90 €	4,90 €
752.	Apfelschorle	น้ำแอปเปิลผสมโซดา	0,2l / 0,4l	2,90 €	4,90 €
753.	Apfelsaft	น้ำแอปเปิล	0,2l / 0,4l	2,90 €	4,90 €
754.	Orangennectar	น้ำส้ม	0,2l / 0,4l	2,90 €	4,90 €
755.	Mangonektar	น้ำมะม่วง	0,2l / 0,4l	2,90 €	4,90 €
756.	Saftschorle		0,2l / 0,4l	2,90 €	4,90 €

TEE

		Tasse
757.	Grüne Tee	3,20 €
758.	Jasminetee	3,20 €
759.	Frischer Limetten	3,50 €
760.	Frischer Pfefferminztee	3,50 €
761.	Frischer Ingwertee	3,50 €
762.	Frischer Ingwer + Pfefferminz	3,70 €
763.	Frischer Ingwer + Pfefferminz + Limetten	3,90 €
764.	Heißes Wasser	1,00 €
765.	Honig 20g	0,50 €

KAFFEE

(nach Frage)

766.	Espresso	2,90 € / 3,90 €
767.	Café crème	3,90 €
768.	Cappuccino	4,90 €

** auf Wunsch auch mit Hafermilch, eiswürfel oder Extra shot Kaffee **

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie**

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ ***

WEIßWEIN

769. Chardonnay VDP Mammessin, Languedoc,

FRANCE; dry 0,2l **5,90 €**

apricot, elegant, well balanced

770. Riesling QbA Weingut Langenmüller, Pfalz,

GERMANY; dry 0,2l **5,90 €**

sparkly, fresh, exciting

ROTWEIN

771. Cabernet Sauvignon IGT Mammessin,

LANGUEDOC, FRANCE; dry 0,2l **5,90 €**

dark berries, spicy, medium strength

772. Tempranillo Tinto doven Aspa, Al conde,

NAVARRA, SPAIN; dry 0,2l **5,90 €**

cherries, elegant, well balanced

ROSÈ & WEITERE

773. Rosè Cuvee, Hammel, Pfalz,

GERMANY; dry 0,2l **5,90 €**

sparkly, fruity, mildly

774. Weinschorle

0,2l **5,90 €**

775. Mionette Prosecco

0,75l **30,00 €**

**** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie****

***** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ *****

BIER VOM FASS

776.	BITBURGER Premium Pils 0,3l	3,90 €
777.	BITBURGER Premium Pils 0,5l	4,90 €
778.	Bier + Sprite 0,3l	3,90 €
779.	Bier + Sprite 0,5l	4,90 €

FLASCHENBIERE

780.	Singha Thailändische Bier 0,33l	4,90 €
781.	Benediktiner Weissbier, Naturtrüb 0,5l	4,90 €
782.	Benediktiner Weissbier, Dunkel 0,5l	4,90 €
783.	Benediktiner Weissbier, Alkoholfrei 0,5l	4,90 €
784.	Bitburger Premium Pils, Alkoholfrei 0,33l	3,90 €

LONGDRINKS

785.	Hugo <i>Limetten, Minze, Holunderblütensirup, Spritz, Prosecco</i>	6,90 €
786.	Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Spritz</i>	6,90 €
787.	Campari Spritz <i>Campari, Prosecco, Spritz</i>	6,90 €
788.	Gin & Hibiscuslimonade	6,90 €
789.	Gin & Limettenlimonade	6,90 €

COCKTAILS

790.	Mango Caipirinha <i>Limetten, Rohrzucker, Mangosoft, Pitu, Soda</i>	7,90 €
791.	Mojito <i>Limetten, Rum, Minze, Rohrzucker, Soda</i>	7,90 €
792.	Melon Man <i>Wodka, Limetten, Melonensirup, Melonenlikör, Orangensaft</i>	7,90 €
793.	Mai Tai <i>Amaretto, Havana, Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft, Limetten</i>	7,90 €

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie**

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ ***

FEUERTÖPFE

- | | | |
|----|--|---------|
| 1. | Tom Yam Tale  ต้มยำทะเลหม้อไฟ
Suppe mit Meeresfrüchten, Champignons, Zitronengras, Koriander und Tomaten. | 29,90 € |
| 2. | Tom Saep  ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อนหม้อไฟ
Suppe mit Schweinerippchen, thailändischen Kräutern, Zitronengras, Basilikum und Koriander. | 21,90 € |

SUPPEN

Tom Kha **ต้มข่า**

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander und...

- | | | |
|------|--------------------|--------|
| 3. | ...Hähnchenfleisch | 6,90 € |
| 311. | ...Tofu | 6,90 € |
| 312. | ...Garnelen | 6,90 € |

Tom Yam **ต้มยำ**

Zitronengrassuppe mit Champignons, thailändischen Kräutern, Koriander und...

- | | | |
|------|---|--------|
| 4. | ...Hähnchenfleisch | 6,90 € |
| 411. | ...Tofu | 6,90 € |
| 412. | ...Garnelen | 6,90 € |
| 6. | Giaw Nam  เกี๊ยวขา
Wan-Tan-Suppe (Wan Tan gefüllt mit Hähnchenfleisch und Garnelen). | 6,90 € |
| 7. | Gaeng Jued Wunsen Gai Sap  แกงจืดวุ่นเส้นไก่ sap
Glasnudelsuppe mit gehacktem Hähnchenfleisch und Gemüse. | 6,90 € |

***Alle Suppen werden mit Hühnerbrühe zubereitet.**

VORSPEISEN

8.	Thod Man Pla ทอดมันปลา	4 Stk.	9,90 €
	Fischboulette mit thailändischen Kräutern und Chili serviert mit Süß-Sauer-Sauce.		
9.	Thod Man Gung ทอดมันกุ้ง	3 Stk.	10,90 €
	Garnelenboulette mit thailändischen Kräutern serviert mit Pflaumensauce.		
10.	Por Pia Thod ปอเปี๊ยะทอด	3 Stk.	6,90 €
	Frittierte Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerfleisch serviert mit süß-sauer Soße.		
11.	Por Pia Thod Dje ปอเปี๊ยะทอดเจ	3 Stk.	6,90 €
	Frittierte Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse serviert mit süß-sauer Soße.		
12.	Giaw Thod เกี๊ยวทอด	5 Stk.	6,90 €
	Frittierte Wan-Tan gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen serviert mit süß-sauer Soße.		
13.	Muh Krob หมูกรอบ		9,90 €
	Frittierter Schweinebauch serviert mit Seafood Soße (<i>Kalte Vorspeise</i>).		
14.	Gai Saté ไก่สะเต๊ะ	3 Stk.	7,90 €
	Frittierte Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnusssoße.		
15.	Gai Thod ไก่ทอด	1 Stk.	7,90 €
	Frittierte Hähnchenschenkel mit scharfer hausgemachter Soße (<i>ca. 10-15 min</i>).		
16.	Steamed Dumpling เกี๊ยวนึ่ง		7,90 €
	Fein gedämpfte Wan-Tan (Wan Tan gefüllt mit Hähnchenfleisch und Garnelen).		
17.	Tauhu Thod เต้าหู้ทอด	7 Stk.	6,90 €
	Frittierter Tofu mit Tamarindenchilisoße und Erdnüssen.		
127.	Muh Thod หมูทอด		9,90 €
	Marinierter Schweinekamm frittiert serviert mit Sriracha Chili Soße.		

**** Bitte informieren Sie uns im Fall einer Lebensmittelallergie****
***** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ *****

SALAT

Diese Gerichte werden ohne Reisbeilage serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 18. | Kor Muh Yang គោអុយាង | 12,90 € |
| | Gegrillter Schweinenacken serviert mit hausgemachter Chilisoße. | |
| 19. | Yam Wunsen Muh  យោវុនសេនអូស៉ែប | 12,90 € |
| | Glasnudelsalat mit gehacktem Schweinefleisch, Chili, Koriander, Erdnüssen und thailändischem Sellerie in hausgemachtem scharfen Dressing. | |
| 20. | Yam Muh Yor  យោអុយោរ | 12,90 € |
| | Hausgemachter scharfer Wurtsalat mit Koriander, thailändischem Sellerie, Zwiebeln und Chili. | |
| 21. | Yam Nueah  យោឱ៉ែខោ៉ែ | 13,90 € |
| | Rumpfsteakstreifen-Salat mit thailändischem Sellerie, Gurken, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Chili in hausgemachtem scharfen Dressing. | |
| 22. | Yam Talay  យោតាលោ | 16,90 € |
| | Meeresfrüchtesalat mit Chili, Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und Sellerie in hausgemachtem scharfen Dressing. | |
| 23. | Yam Pladukfu  យោបាតុកុវិជ្ជា | 19,90 € |
| | Frittierter gehackter Raubwels nach Art des Hauses mit grün-saurem Apfel. | |
| 27. | Plah Goong  ផ្គាក់កង់ | 15,90 € |
| | Garnelen-Salat mit Kaffir-Limettenblätter, Zitronengras, Chilipaste, roten Zwiebeln und Koriander. | |
| 28. | Yam Ruammit  យោសារេរោមិត្រ | 19,90 € |
| | Salat mit Meeresfrüchten, Hackfleisch, thai Schweinewurst und Erdnüssen. | |

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie**

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ ***

SALAT SPEZIALITÄTEN

Diese Gerichte werden ohne Reisbeilage serviert

24.	Som Tam Thai  ສັນຕຳໄທ	10,90 €
Grüner Papayasalat mit getrockneten Shrimps , Knoblauch, Erdnüssen, Chili und Tomaten in hausgemachtem Dressing.		
25.	Som Tam Pu  ສັນຕຳປຸ	10,90 €
Grüner Papayasalat mit Knoblauch, Chili, Tomaten und eingelegter , aromatisierter roher Krabbe in hausgemachtem Dressing.		
26.	Som Tam Plara  ສັນຕຳປລາຮ້າ	10,90 €
Grüner Papayasalat mit Knoblauch, Chili, Tomaten und vergorener Fischpaste in hausgemachtem Dressing.		
30.	Lab Muh  ລາບມູ	12,90 €
Schweinehackfleischsalat mit thailändischen Kräutern, roten Zwiebeln, Chili und geröstetem Reispulver.		
31.	Lab Gai  ລາບໄກ	12,90 €
Hähnchenhackfleischsalat mit thailändischen Kräutern, roten Zwiebeln, Chili und geröstetem Reispulver.		
32.	Lab Nueah  ລາບເນື້ອ	13,90 €
Rinderhackfleischsalat mit thailändischen Kräutern, roten Zwiebeln, Chili und geröstetem Reispulver.		
33.	Lab Ped  ລາບເປົດ	14,90 €
Frittierter Entenhackfleischsalat mit thailändischen Kräutern, roten Zwiebeln, Chili und geröstetem Reispulver.		
65.	Lab Tauhu  ລາບເຕົ້າຫຼຸ	12,90 €
Frittierter Tofuhacksalat mit thailändischen Kräutern, roten Zwiebeln, Chili und geröstetem Reispulver.		
34.	Muh Nam Tok  ມູນໜ້າຕົກ	12,90 €
Schweinefleischstreifen mit thailändischen Kräutern, roten Zwiebeln, Chili und geröstetem Reispulver.		
35.	Nueah Nam Tok  ເນື້ອໜ້າຕົກ	13,90 €
Gegrillte Rumpfsteakstreifen mit thailändischen Kräutern, Chili und geröstetem Reispulver.		
915.	Lap Pla Chin  ລາບປລາຊີບ	23,90 €
Frittierte Fischfilets mit thai Kräutern und geröstetem Reispulver. (Salat)		

**** Bitte informieren Sie uns im Fall einer Lebensmittelallergie****

***** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ *****

NUDELSUPPEN

Diese Gerichte werden ohne Reisbeilage serviert

36.	Guaytiaw Nueah	กวยเตี๋ยวเนื้อ	13,90 €
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen und Sojasprossen.			
37.	Guaytiaw Ped	กวยเตี๋ยวเป็ด	14,90 €
Reisnudelsuppe mit Entenfleisch und Sojasprossen.			
38.	Guaytiaw Muh	กวยเตี๋ยวหมู	12,90 €
Reisnudelsuppe mit mariniertem Schweinefleisch, Schweinefleischbällchen, thailändischen Kräutern und Sojasprossen.			
39.	Guaytiaw Tom Yam Muh	กวยเตี๋ยwt้มยำหมู	12,90 €
Reisnudelsuppe mit Schweinehackfleisch, Schweinefleischbällchen, Koriander und Erdnüssen in Tom Yam (scharfer Brühe).			
40.	Yen Ta-Fo	เย็นตาโฟ	16,90 €
Reisnudelsuppe mit Meeresfrüchten und eingelegter roter Tofu-Brühe.			
Sukiyaki Nam			
 สุกี้น้ำ			
Glasnudelsuppe mit Ei, Gemüse, thailändischem Sellerie, gerösteten Sesamkernen in Sukiyakichilisoße mit...			
43.	... Rindfleisch	13,90 €	
431.	... Hähnchenfleisch	12,90 €	
432.	... Garnelen	14,90 €	
912.	Kuay Jap	กุยจับ	13,90 €
Schweineinnereien-Suppe mit Schweinebauch und gerollten Nudeln.			
917.	Guaytiaw Tom Yam Tale	กวยเตี๋ยwt้มยำกะเจ	16,90 €
Reisnudelsuppe mit Meeresfrüchten und Erdnüssen in scharfer Brühe.			
83.	Rad Na Muh	ราดหน้าหมู	12,90 €
Dickflüssige schwarze Sojasoßen-Suppe übergossen mit Reisbandnudeln und Schweinefleisch.			
84.	Rad Na Gung	ราดหน้ากุ้ง	14,90 €
Dickflüssige schwarze Sojasoßen-Suppe übergossen mit Reisbandnudeln und Garnelen.			
102.	Rad Na Nueah	ราดหน้าเนื้อ	13,90 €
Dickflüssige schwarze Sojasoßen-Suppe übergossen mit Reisbandnudeln und Rinderfleisch.			

**** Bitte informieren Sie uns im Fall einer Lebensmittelallergie****

***** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ *****

HUHN

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 44. | Panaeng Gai  พระباءงไก่ | 12,90 € |
| | Hähnchenbruststreifen in rotem Curry mit Chili, Kokosmilch und Kaffir-Limettenblättern (OHNE Gemüse). | |
| 45. | Massaman Gai  แกงมัสมันไก่ (leichte Schärfe) | 12,90 € |
| | Hähnchenbruststreifen in Massaman Curry, Kartoffeln, Zwiebeln Kokosmilch und Erdnüssen | |
| 46. | Gaeng Phed Gai  แกงเผ็ดไก่ | 12,90 € |
| | Hähnchenbruststreifen in rotem Curry mit Kokosmilch, Bohnen, Bambus, Thai-Aubergine und Basilikum | |
| 47. | Gai Pad Metmamuang  ไก่ผัดเม็ดมะม่วง | 12,90 € |
| | Gebackene Hähnchenbruststreifen mit Cashewnüssen, Paprika, Zwiebeln, Wasserkastanien und Frühlingzwiebeln in Austernsauce | |
| 48. | Pad Phed Gai  ผัดเผ็ดไก่ | 12,90 € |
| | Hähnchenbruststreifen mit rotem Curry, Bohnen, Bambus und Thai-Aubergine (OHNE Kokosmilch) | |

RINDFLEISCH

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- | | | |
|------|--|---------|
| 49. | Nueah Nam Man Hoi เนื้อน้ำมันหอย | 14,90 € |
| | Rindfleisch gebraten mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in Austernsoße | |
| 50. | Pad Kaprau Nueah  oder  oder  ผัดกะเพราเนื้อ | 14,90 € |
| | Rinderhackfleisch mit Knoblauch, Bohnen, Chili und Basilikum
* auf Wunsch mit Spiegel Ei 2,00 € * | |
| 51. | Gaeng Kiaw Wan Nueah  แกงเขียวหวานเนื้อ | 14,90 € |
| | Rindfleisch in grünem Curry mit Bambus, Bohnen, Aubergine Basilikum und Kokosmilch | |
| 905. | Kaeng Pha Nueah  แกงป่าเนื้อ | 14,90 € |
| | Rindfleisch mit grünem Pfeffer, Thai-Aubergine und Kaffir-Limettenblättern | |

** Bitte informieren Sie uns im Fall einer Lebensmittelallergie**

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ ***

ENTE

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 52. | Gaeng Phed Ped  แกงเพ็ดเป็ด | 15,90 € |
| | Frittierte Entenbrust in rotem Curry mit Basilikum, Bohnen, Aubergine Bambus und Kokosmilch | |
| 53. | Ped Sam Rod  เป็ดสามรส | 15,90 € |
| | Frittierte Entenbrust mit Chili-Knoblauch-Süß-sauer Soße, mit Weißkohl und Basilikum | |
| 54. | Ped Khi Mau  เป็ดขี้เม่า | 15,90 € |
| | Frittierte Entenbrust mit Bohnen, Knoblauch, Bambus, Chili, Basilikum Pfefferschoten und Aubergine | |
| 55. | Ped Phad Pak Ruam เป็ดผัดผักรวม | 15,90 € |
| | Frittierte Entenbrust mit Weißkohl, Pak Choi, Brokkoli, Paprika, Karotten und Champignons in Soja-Soße gebraten | |

GARNELEN

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- | | | |
|------|---|---------|
| 56. | Gung Thod Kratiam Prik Thai กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย | 15,90 € |
| | Panierte Garnelen mit Weißkohl, Brokkoli, Karotten, Paprika, Koriander und grünem Pfeffer in Knoblauch-Pfeffer-Soß. | |
| 57. | Pad Phed Gung  ผัดเพ็ดกุ้ง | 15,90 € |
| | Gebratene Garnelen mit roter Currysoße, Aubergine, Bambus und Bohnen (<i>OHNE Kokosmilch</i>). | |
| 58. | Gaeng Kiaw Wan Gung  แกงเขียวหวานกุ้ง | 15,90 € |
| | Garnelen in grünem Curry mit Aubergine, Bambus, Bohnen und Kokosmilch. | |
| 155. | Gung Priaw Wan กุ้งเปรี้ยวหวาน | 15,90 € |
| | Panierte Garnelen mit Gurken, Tomaten, Ananas, Lauch, Zwiebeln, Mais in Süß-sauer Soße | |
| 156. | Chuchi Gung  จุ่ลี่กุ้ง | 29,90 € |
| | Gebratene <i>Sechs große Garnelen</i> mit rotem Curry in Kokosmilch. | |
| 913. | Kung Yai กุ้งใหญ่ตามสั่ง | 29,90 € |
| | <i>Sechs große Garnelen</i> ohne Kopf mit Schale mit Sauce nach Wahl. | |

** Bitte informieren Sie uns im Fall einer Lebensmittelallergie **

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ ***

FISCH (29,90€)

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

59. **Pla Nueng Manao**  ปลาบึงมะนาว *(mind. 30 Minuten Wartezeit)*
Ganze Dorade gedämpft in Chili-Limetten-Knoblauch-Soße und Koriander.
60. **Pla Nueng Siiew**  ปลาบึงซีอิ้ว *(mind. 30 Minuten Wartezeit)*
Ganze Dorade gedämpft mit thailändischen Kräutern in Sojasoße-brühe.
61. **Pla Thod Kratiam Prik Thai**  ปลาทอดกระเทียมพริกไทย
Ganze Dorade kross gebraten in Knoblauch-Pfeffer-Soße mit grünem Pfeffer und Koriander.
62. **Pla Rad Prik**  ปลา-radพริก
Ganze Dorade kross gebraten mit Chili-Knoblauch-Süß-sauer-Soße.
64. **Pla Samunprai**  ปลาสมุนไพร
Ganze Dorade kross in Würfeln filetiert mit saurem Apfel, Minze, Erdnüssen, Koriander und Cashewnüssen, gewürzt mit Chili-Thai-Kräuter-Dressing. **(Salat)**
150. **Pla Khimau**  ปลาขี้เม้า
Ganze Dorade kross gebraten mit Bambus, Bohnen, Aubergine, Knoblauch, Chili und Thai-Basilikum.
154. **Gaeng Som ChonThong**  แกงส้มช่อนทอง
Frittierte ganze Dorade mit Blumenkohl, Rettich, Bohnen, Chili, und thailändischen Kräutern in einer säuerlichen Tamarinden-Chilipasten-Brühe
909. **Chuchi Pla**  ฉุ่ยปลา
Ganze Dorade frittiert und übergossen mit rotem Curry in Kokosmilch
919. **Pla Tod Nampla**  ปลาทอดน้ำปลา
Knusprig frittierte Dorade mit einer leichten süßen Fischsoße dazu Seafood Soße als Beilage.

Hinweis für unsere Gäste:

Sehr gerne bereiten wir einige Gerichte auch wahlweise mit Rotbarschfillet zu. (23,90€)
(gilt nicht für gedämpfte gerichte)

TOFU

(NICHT VEGAN)

(Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Tofu im selben Fett wie unser Fleisch frittiert/ausgebacken wird)
Alle Gerichte werden mit Reis serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 66. | Pad Pak Ruam Mit Tauhu  ผัดผักรวมมิตรเต้าหู้ | 12,90 € |
| | Gebratener Tofu mit Wok-Gemüse in Soja-Soße. | |
| 67. | Pad Khi Mao Tauhu  ผัดขี้เมากเต้าหู้ | 12,90 € |
| | Gebratener Tofu mit Bohnen, Knoblauch, Bambus, Chili und Basilikum. | |
| 68. | Gaeng Phed Tauhu  แกงเผ็ดเต้าหู้ | 12,90 € |
| | Gebratener Tofu in rotem Curry mit Gemüse, Bohnen, Bambus und Kokosmilch. | |
| 69. | Gaeng Massaman Tauhu  แกงมัสมันเต้าหู้ (leichte scharf) | 12,90 € |
| | Gebratener Tofu in Massaman-Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen und Kokosmilch. | |
| 70. | Pad Kratiam Prik Thai Tauhu  ผัดกระเทียมพริกไทยเต้าหู้ | 12,90 € |
| | Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse und Koriander in Knoblauch-Pfeffer-Soße. | |
| 71. | Pad Praiw Wan Tauhu  ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้ | 12,90 € |
| | Gebratener Tofu mit Ananas, Gurken und Paprika in Süß-Sauer-Soße. | |
| 72. | Pad Khing Tauhu  ผัดขิงเต้าหู้ | 12,90 € |
| | Gebratener Tofu mit Paprika, Lauch, Zwiebeln, Champignons, Morcheln und frischem Ingwer. | |
| 74. | Gaeng Kiaw Wan Tauhu  แกงเขียวหวานเต้าหู้ | 12,90 € |
| | Gebratener Tofu mit grünem Curry, Kokosmilch, Gemüse und Bohnen. | |

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie**

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ ***

REISTELLER

75.	Kao Pad Gai ข้าวผัดไก่	12,90 €
	Gebratener Reis mit Ei, Karotten, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Tomaten und Hähnchenfleisch.	
76.	Kao Muh Daeng ข้าวหมูแดง	12,90 €
	Reis mit rot mariniertem gegrilltem Schweinefleisch und einem halben Ei. <i>* auf Wunsch mit frittiertem Schweinebauch 5,00 € Extra (Lauwarmes Gericht!)</i>	
77.	Kao Man Gai ข้าวมันไก่	12,90 €
	Hähnchenkeule (Ohne Knochen) mit Ingwer-Butter-Reis, dazu Chili-Soja Soße. <i>(Lauwarmes Gericht!)</i>	
78.	Kao Muh Grob ข้าวหมูกรอบ	12,90 €
	Reis mit frittiertem Schweinebauch und hausgemachter Soße <i>Lauwarmes Gericht !.</i>	
79.	Kao Ka Muh ข้าวขาหมู	14,90 €
	Reis mit gekochtem Eisbein, Pak Choi und hausgemachter Soße.	
80.	Muh Grob Nam Man Hoi หมูกรอบน้ำมันหอย	16,90 €
	Reis mit frittiertem Schweinebauch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Brokkoli in Austernsoße.	
911.	Khao Man Kaitod ข้าวมันไก่ทอด <i>(Lauwarmes Gericht!)</i>	12,90 €
	Frittierte Hähnchenkeule (Ohne Knochen) mit Ingwer-Butter-Reis und Chili-Soja Soße.	
920.	Kao Pad Sapparod ข้าวผัดสับปะรด	14,90 €
	Gebratener Reis mit gelbem Curry, Ei, Rosinen, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Tomaten, Ananas, Cashewnüssen und Garnelen.	

**** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie****
***** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ *****

NUDELGERICHTE

Diese Gerichte werden ohne Reisbeilage serviert

81.	Pad Siiew Gai ผัดซีอิ๊วไก่	12,90 €
	Gebratene Reisbandnudeln in schwarzer Sojasoße mit Hähnchenfleisch, Ei, Brokkoli und Pak-Choi.	
82.	Pad Siiew Gung ผัดซีอิ๊วกุ้ง	14,90 €
	Gebratene Reisbandnudeln in schwarzer Sojasoße mit Garnelen, Ei, Brokkoli und Pak-Choi.	
85.	Pad Thai Gai ผัดไทยไก่ (süß sauer Geschmack)	12,90 €
	Gebratene Reisbandnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Sojasprossen und Erdnüssen in Tamarinden-Soße.	
86.	Pad Thai Gung ผัดไทยกุ้ง (süß sauer Geschmack)	14,90 €
	Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Ei, Sojasprossen und Erdnüssen in Tamarinden-Soße.	
87.	Pad Thai Tauhu ผัดไทยเต้าหู้ (süß sauer Geschmack)	12,90 €
	Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Ei, Sojasprossen und Erdnüssen in Tamarinden-Soße.	
88.	Sukiyaki Haeng Muh  สุกี้แห้งหมู	12,90 €
	Gebratene Glasnudeln mit Schweinefleisch, Ei, Chinakohl, Lauchzwiebeln und Sellerie in Sukiyakisoße.	
89.	Sukiyaki Haeng Gung  สุกี้แห้งกุ้ง	14,90 €
	Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, Ei, Gemüse und Sellerie in Sukiyakisoße.	
90.	Guaytiaw pad Khimau Ped  กวยเตี๋ยวผัดขี้เม้าเป็ด	15,90 €
	Gebratene Reisbandnudeln mit krosser Ente, Knoblauch, Chili und Basilikum, Aubergine und Bohne.	
100.	Pad Siiew Ped ผัดซีอิ๊วเป็ด	15,90 €
	Gebratene Reisbandnudeln in schwarzer Sojasoße mit krosser Ente, Ei, Brokkoli und Pak-Choi.	
101.	Pad Siiew Nueah ผัดซีอิ๊วเนื้อ	13,90 €
	Gebratene Reisbandnudeln in schwarzer Sojasoße mit Rinderfleisch, Ei, Brokkoli und Pak-Choi.	
103.	Sukiyaki Haeng Nueah  สุกี้แห้งเนื้อ	13,90 €
	Gebratene Glasnudeln mit Rindfleisch, Ei, Gemüse und thail, Sellerie in Sukiyakisoße.	

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie**

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ ***

AUTHENTHISCHE THAI-SPEZIALITÄTEN

901.	Kuaitiao Pad Kee Mao Ta-Le	กุ้ยเตี๋ยวผัดขี้เมากะเล		17,90 €
	Gebratene Reisbandnudeln mit Meersfrüchten.	(sehr scharf)		
902.	Goong Ob Woon Sen	กุ้งอบวุ้นเส้น		23,90 €
	Gedünstete Glasnudeln mit Großgarnelen.			
903.	Pad Kaprao Moogrob	ผัดกะเพราหมูกรอบ		16,90 €
	Frittierter Schweinebauch mit Knoblauch und Thai Basilikum.			
904.	Pad Phed Pladuk	ผัดเผ็ดปลาดุก		17,90 €
	Gebratener Wels mit rotem Curry und Thai-Aubergine (OHNE Kokosmilch).			
906.	Pu Pad Phong Kari	บูผัดผงกะหรี่		29,90 €
	Krebs mit Schale in gelbem Curry, Sellerie, Zwiebeln und Ei.			
	* auch wahlweise mit großen Garnelen *			
907.	Kung Chae Nampla	กุ้งแซ่บนำไปล่า		23,90 €
	Rohe Garnelen mit hausgemachter Seafood Soße.			
908.	Khao Soi Gai	ข้าวซอยไก่ (leichte schärfe)		13,90 €
	Eiernudeln mit gelbem Curry in Kokosmilch, roten Zwiebeln und Hähnchen.			
910.	Bami Hang Mudaeng	บะหมี่แห้งหมูแดง (Lauwarm)		13,90 €
	Eiernudeln mit roten Schweinefleisch, Schweinebällchen und Erdnüssen.			
916.	Pad Cha Pla Chin	ผัดจ้าปลาชื่น		23,90 €
	Gebratene Fischfilets mit Knoblauch, thai Basilikum, Aubergine und frische grüne Pfeffer.			
918.	Kai Jeow Muh Sap	ไข่เจียวหมูสับ		10,90 €
	Thai Omelett mit Schweinehackfleisch.			
921.	Hor Mok Talay	ห่อหมกทะเล		23,90 €
	Gedämpftes Meeresfrüchte mit rotem Curry, Kokosmilch, Eier, Chinakohl, Basilikum und Thai Kräuter.			
922.	Gung Kua Prik Kluea	กุ้งคั่วพริกเกลือ		29,90 €
	Gebratene Sechs große Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer, Chili, Salz und Ingwer.			

** Bitte informieren Sie uns im Falle einer Lebensmittelallergie**

*** Außer-Haus-Verpackungen kosten pro Box 0,50€ ***

BEILAGEN

Jasminreis ข้าว	2,00 €
Nudeln เส้นเล็ก	2,00 €
Klebereis ข้าวเหนียว	2,50 €
Eiernudeln บะหมี่เหลือง	2,50 €
Extra kleine Soße / große Soße	2,00 / 4,00 €
Extra Curry-Soße	5,00 €
Extra frische Chili / Limettenstücke	2,00 €
Extra Spiegelei	2,00 €
Extra Hühnchenfleisch / Rindfleisch / Tofu	4,00 €
Extra Garnelen / frittierte Schweinebauch	5,00 €
Extra frittierte Entenbrust	8,00 €
Extra Gemüse	3,00 €

Liebe Gäste, um unsere Umwelt zu schützen und den gestiegenen Kosten durch Inflation und Preisdruck gerecht zu werden, erheben wir künftig eine kleine Gebühr für Take-Away-Verpackungen. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung. Kleine Verpackung: 0,50 € / Stück Große Verpackung: 1,00 € / Stück