Neu!!! in 2013



ท์ได่



mittal scharf



sens scharf

Vorspeisen	
Nr.	€
201 Tom Jued Woon Sen Glasnudelsuppe mit verschiedenem Gemüse und gehacktes Hühnerfleisch oder vegetarisch ^{2,5,6,8}	4,00
202 Geau Nam Wan Tan Suppe mit Hühnerfleisch und verschiedenem Gemüse ^{2,5,6,8}	4,00
203 Kao Thom Gai Reissuppe mit gehacktem Hühnerfleisch und Gemüse, Ingwer und Thai Kräutern 1,5,6,8	4,50
204 Geau Grob Frittierte Wan Tan, gefüllt mit Hühnerfleisch 1,5,6,8	4,00
205 Gai Thod Frittierte Hähnchenschenkel nach thailändischer Art ^{2,5,6,8}	5,00
206 Ga Doo Moo Thod Frittierte Spareribs nach thailändischer Art	6,00
207 Salad Baan Thai Gemischte Salatblätter mit gebratenem Hühnerfleisch und Salatsoße nach Art des Hauses	6,50
208 Baan Thai Platte Gemischte Vorspeisen aus Frühlingsrollen, Käsebällchen, Wan Tan, Tintenfisch und Hühnerfleischspießchen	8,00
209 Yam Yai Gemischte Salatblätter mit Eier, Tomaten, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen und Soße nach Art des Hauses ^{2,4,5,6,8,9}	8,00
Hauptgerichte	
210 Kao Phad Pak Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse und Eier ^{1,2,5,6}	5,50
211 Kao Phad Saparot (<i>Spezialität des Hauses</i>) Gebratener Reis mit Zwiebeln und Tomaten, frische Ananas, Garnelen, Hühnerfleisch und Cashewkernen, serviert in einer aufgeschnittenen Ananas ^{1,2,5,6,8}	9,50
212 Geang Daeng Gai Gekochtes Hühnerfleisch in roter Thai Curry Soße mit Kokosnussmilch, verschiedenem Gemüse und Thai-Basilikum ^{4,5,6}	7,50

Hauptgerichte	
 Nr. 213 Nuea Phad Naman Hoi Gebratenes Rindfleisch mit Brokkoli, Zwiebeln, Champignons, Möhren und grünen Bohnen in Austernsauce 1,2,5,6 	€ 8,00
214 Tom Saeb (Spezialität des Hauses) Zitronengrassuppe mit wahlweise Hühnerfleisch oder Schweinefleisch ^{1,2,5,6}	8,00
215 Kapao Phad Kapao Kai Dao Gebratener Reis mit gehacktem Hühnerfleisch, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Paprika, scharfes Basilikum, grüne Bohnen und Spiegelei 1,2,5,6,8	8,00
216 Baan Thai Spaghetti Gai Gebratene Spaghetti mit Hühnerfleisch, Eier und verschiedenem Gemüse 1,2,5,6,8	7,00
217 Baan Thai Spaghetti Spaghetti nach thailändischer Art mit gemischtem Hackfleisch 1,2,5,6,8	7,50
218 Baan Thai Spaghetti Gung Gebratene Spaghetti mit Garnelen, Eier und verschiedenem Gemüse 1,2,5,6	8,00
Zusätzliche Beilagen	
Portion Reis	1 50
	1,50
rote und grüne Currysoße	2,00
rote und grüne Currysoße Portion gebratene Nudeln mit Gemüse	ŕ
	2,00
Portion gebratene Nudeln mit Gemüse	2,00 2,00
Portion gebratene Nudeln mit Gemüse Spiegelei	2,00 2,00 1,50
Portion gebratene Nudeln mit Gemüse Spiegelei Extra Portion Soße	2,00 2,00 1,50
Portion gebratene Nudeln mit Gemüse Spiegelei Extra Portion Soße Nachtisch	2,00 2,00 1,50 0,50
Portion gebratene Nudeln mit Gemüse Spiegelei Extra Portion Soße Nachtisch 220 Thai Bananenkuchen 3,5,12 221 Thailändische Früchte mit drei verschiedenen Eissorten nach Wahl (Vanille,	2,00 2,00 1,50 0,50

Hinweis: Lieber Gast, es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir verwenden daher nur Lebensmittel von hoher Qualität. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben hinter jedem Gericht. Die Bedeutung der Zahlen (also der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe) finden Sie am unteren Rand der Speisekarte.

¹⁾ Austernsauce, 2) Sojasoße, 3) Mehl, 4) Fischsauce, 5) Zucker, 6) Geschmacksverstärker, 7) Erdnussbutter, 8) Salz, 9) Essig, 10) Sambal Olek, 11) Kokosmilch, 12) Fier