

THAILÄNDISCHE VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|--------|
| 01. | PO PIA (3 stk) ^a
Frühlingsröllchen aus Gemüse und Glasnudeln
<i>Spring rolls of vegetables and glassnoodle with sweet-sour sauce</i> | 4.00 € |
| 02. | WAN TAN (6 stk) ^a
Gebackener Wantan mit Hühnerfleisch
<i>Fried wantan with chicken</i> | 4.50 € |
| 03. | SATE (4 stk) ^h
Zarte Hähnchenspießchen mit Erdnusssoße
<i>Chicken sate with peanut sauce</i> | 4.80 € |
| 04. | CHO CHO (4 stk) ^h
Zarte Rindfleischspeißchen mit Erdnusssoße
<i>Beef sate with peanut sauce</i> | 5.50 € |
| 05. | THUNG THONG (5 stk) ^a
Gehackte Garnelen und Gemüse, serviert in Beutelchen aus Reisteig
<i>Mince shrimps and vegetables served in bag made from rice dough</i> | 5.50 € |
| 06. | GUM HAOM PHA (5 stk) ^a
Garnelen nach Thai- Art gewürzt mit süß- saurer Soße
<i>Prawns Thai style with sweet and sour sauce</i> | 5.50 € |
| 07. | MAI TAI PLATTE ^{a,j,h}
Gemischte Vorspeisen
<i>Mixed appetizers</i> | 9.00 € |
| 08. | PAK CHAU PANG THOOD ^a
Frisches Gemüse frittirt nach Thai-Tempura Art
<i>Deep fried vegetables Thai-Tempura style</i> | 6.50 € |

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

b. Fischsoße

h. Erdnüsse

j. Eier

3. Mit Geschmacksverstärker

4. Mit Sulfiten

5. Mit Süßungsmittel

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



VIETNAMESISCHE VORSPEISEN

- 09. CHA GIO (3 stk) b.j** **4.50 €**
 Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Mocheln und Glasnudeln
Spring rolls with pork, chinese mushrooms and cellophane noodle
- 10. SUON HEO NUONG (5 stk) a.m** **6.50 €**
 Gegrillte Schweinerippchen mariniert mit Honig
Grilled spare ribs with honey
- 11. BANH TOM CHIEN (3 stk) a.b.n** **5.50 €**
 Gebackener Süßkartoffelteig mit Garnelen serviert mit Salat und Minze
Fried sweet potato with shrimps served with salad and mint
- 12. GOI CUON (2 stk) i.n.m** **5.50 €**
 Sommerrollen mit Garnelen
Summer rolls with prawns

THAILÄNDISCHE SUPPEN

- 13. TOM YAM CUNG**  **c.b** **6.00 €**
 Garnelensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras & Thai Ingwer
Thai prawns soup with mushroom, coriander, lemongrass and Thai -ginger
- 14. TOM YAM GAI**  **b** **5.00 €**
 Thai Hähnchensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras & Thai Ingwer
Thai chicken soup with mushroom, coriander, lemongrass and Thai -ginger
- 15. TOM KHA GAI**  **f** **5.50 €**
 Hähnchensuppe mit Champignons und Kokosmilch
Chicken soup with mushrooms and coconut milk

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

b. Fischsoße

c. Krebstiere

i. Nüsse

f. Milch und Laktose

j. Eier

l. Senf

m. Soja

n. Weichtiere

2. Mit Konservierungsstoffen

3. Mit Geschmacksverstärker

5. Mit Süßungsmittel

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



16. **GAENG CHUD WUNSEN** ^g 4.50 €
Milde schmackhafte Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse
Mild and tasty glass noodles soup with chicken and fresh vegetables

17. **GLOW NAAM** ^{a.g} 5.00 €
Wantansuppe mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse
Wantan soup with chicken and fresh vegetables

VIETNAMESISCHE SUPPEN

18. **CANH CHUA TOM**  ^{b.c} 6.00 €
Sauerscharfe Suppe mit Garnelen und Gemüse nach südlicher Art
Sour and spicy soup with prawns and vegetables Southern style

19. **CANH CHUA GA**  ^b 5.00 €
Sauerscharfe Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse nach südlicher Art
Sour and spicy soup with chicken and vegetables Southern style

THAILÄNDISCHE SALATE

20. **YAM NUA**  ^b 9.00 €
Rindfleischsalat mit Gemüse und Chili-Limettensaft-Soße
Beef salad with vegetables and chili lime juice sauce

21. **YAM WUN SEN**  ^b 9.00 €
Glasnudelsalat mit Hähnchen, Garnelen, Morcheln und Zwiebeln
Cellophane noodles salad with chicken, shrimps, Chinese mushrooms and onions

22. **YAM RUAMMIT TALEE**  ^{b.c.n} 10.00 €
Ozeansalat mit Gemüse und Zitronengras
Ocean salad with vegetables and lemongrass

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
b. Fischsoße
c. Krebstiere

g. Sesamsamen
n. Weichtiere
6. Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel



23. **LAP GAI**  **b** 8.00 €
 Gehackter Hähnchensalat mit Gemüse und Chili-Limettensaft-Soße
Minced chicken salad with vegetables and lime juice sauce

VIETNAMESISCHE SALATE

24. **SALAT TRON**  **b** 6.50 €
 Gemischter Salat
Mixed salad
25. **BO TAI CHANH**  **i.b** 9.00 €
 Rindfleisch mit Zwiebeln, Erdnüssen und frischer Minze
Beef salad with onions, peanut and fresh mint
26. **GOI THOM MUC**  **i.b** 8.00 €
 Tintenfischsalat mit Ananas und Lotusstängel
Squid salad with pineapple and lotus rhizome
27. **GOI NGO SEN TOM THIT**  **i.b** 9.00 €
 Lotusstängelsalat mit Garnelen und Schweinefleisch
Lotus rhizome salad with shrimps and pork

GAI/ GA/ HÜHNERFLEISCH/ CHICKEN THAILÄNDISCHE GERICHTE

30. **GÄNG GAI**  **f.b** 12.20 €
 Hähnchenfilet mit rotem Curry, Gemüse und Kokosnussmilch
Chicken filet with red curry, vegetables and coconut milk
31. **GÄNG KIOWAR GAI**  **f.b** 12.20 €
 Hähnchenfilet mit grünes Curry, Gemüse und Kokosnussmilch
Chicken filet with green curry, vegetables and coconut milk

b. Fischsoße

i. Nüsse

f. Milch und Laktose

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



32. **GANG KIOWAR GAI**  ^m 12.20 €
Gebratenes Hähnchenfilet mit Pfeffer, Knoblauch und Prinzess Bohnen
Stir-fried chicken filet with pepper, garlic and beans
33. **GAI PAT NAHM MAN HOY** ^m 12.20 €
Gebratenes Hähnchenfilet mit Brokkoli, Champignons und Paprika in Austernsoße
Stir-fried chicken filet with broccoli, mushrooms and pepper oyster sauce
34. **PA NANG GAI**   ^{f.b} 12.20 €
Hähnchenfilet mit Limettenblätter in rotem Thai Curry und Kokosnussmilch
Chicken filet with lime leaves in Thai red curry and coconut milk
35. **GAI PAT RUAM MIT** ^m 12.20 €
Gebratenes Hähnchenfilet mit verschiedenem Gemüse
Stir-fried chicken filet with various vegetables
36. **GAI PAT PRIG**   ^m 12.20 €
Gebratenes Hähnchenfilet mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika
Stir-fried chicken filet with chilli, onions, mushrooms and pepper
37. **GAI PAT KHING**  ^m 12.20 €
Gebratenes Hähnchenfilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, und Morcheln
Stir-fried chicken filet with ginger, pepper, onions and Chinese mushroom
38. **PRIOW WAAN GAI** 12.20 €
Gebratenes Hähnchenfilet mit Gemüse in süß-sauer Soße
Stir-fired chicken filet with vegetables in sweet and sour sauce
39. **GAI PAT MET MA MUANG**   ^{i.m} 13.50 €
Gebratenes Hähnchenfilet mit Gemüse und Cashewkerne
Stir-fired chicken filet with vegetables and cashew nuts
40. **GAI PAT KIAMAU**   ^m 12.20 €
Gehacktes Hühnerfleisch mit Gemüse und Basilikum
Stir-fried minced chicken with vegetables and basil

b. Fischsoße
f. Milch und Laktose
i. Nüsse
m. Soja

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



- | | |
|---|-----------------------|
| <p>41. GA CHIEN GION SOT DAU a.h.m</p> <p>Knuspriges Huhn mit Erdnusssoße
<i>Crispy chicken with peanut sauce</i></p> | <p>14.00 €</p> |
| <p>42. GA CHIEN GION SOT CAM a</p> <p>Knuspriges Huhn mit Orangensoße
<i>Crispy chicken with orange sauce</i></p> | <p>14.00 €</p> |
| <p>43. GA CHIEN GION SOT NGU VI HUONG a.m</p> <p>Knuspriges Huhn mit 5 Gewürzen
<i>Crispy chicken with 5 herbs</i></p> | <p>14.00 €</p> |
| <p>44. GA CHIEN GION SOT XA OT 🌶️🌶️🌶️ a.m</p> <p>Knuspriges Huhn mit Zitronengrasssoße und Chili
<i>Crispy chicken with lemongrass sauce and chilli</i></p> | <p>14.00 €</p> |
| <p>45. GA XAO XA OT 🌶️🌶️🌶️ b.f</p> <p>Gebratenes Hühnchenfilet mit Zitronengras, Chili und Kokosnussmilch
<i>Stir-fired chicken filet with lemongrass, chilli and coconut milk</i></p> | <p>13.00 €</p> |
| <p>46. GA KHO GUNG 🌶️ b</p> <p>Hähnchenschenkelfleisch geschmort mit Ingwer im heißen Tontopf
<i>Simmered thigh meat of chicken with ginger in hot clay pot</i></p> | <p>14.00 €</p> |
| <p>50. GANG KOU MOO 🌶️🌶️🌶️ b.f</p> <p>Schweinefleisch mit rotem Thai Curry und tropischen Früchten in Kokosnussmilch
<i>Pork with Thai curry and exotic fruit in coconut milk</i></p> | <p>12.20 €</p> |
| <p>51. MOO PAT KHING 🌶️ m</p> <p>Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Morcheln und Paprika
<i>Stir-fired pork with ginger, Chinese mushrooms and pepper</i></p> | <p>12.20 €</p> |
| <p>52. MOO PAT RUAM MIT m</p> <p>Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Gemüse
<i>Stir-fried pork with fresh vegetables</i></p> | <p>12.20 €</p> |

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
b. Fischsoße
f. Milch und Laktose

h. Erdnüsse
m. Soja
6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



- 53. PRIOW WAAN MOO** 12.20 €
 Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse und Früchten in süß-sauer Soße
Stir-fried pork with vegetables and fruit in sweet and sour sauce
- 54. MOO PAT PRIG**  **m** 12.20 €
 Gebratenes Schweinefleisch mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika
Stir-fried pork with chilli, onions, mushrooms and pepper
- 55. MOO KRAT NAM PRIG THAI**  **m** 12.20 €
 Gebratenes Schweinefleisch mit Pfeffer, Knoblauch und Princess- Bohnen
Stir-fried pork with pepper, garlic and beans
- 56. MOO KIMAU**  **m** 12.20 €
 Gebratenes Schweinefleisch mit Chili, Knoblauch und frischem Basilikum
Stir-fried pork with chilli, garlic and fresh basil

NÜA/ RINDFLEISCH/ BEEF THAILÄNDISCHE GERICHTE

- 60. GÄNG NÜA**  **f.b** 13.50 €
 Rindfleisch mit rotem Curry, Gemüse und Kokosnussmilch
Beef with red curry, vegetables and coconut milk
- 61. GÄNG KIOWAR NÜA**  **f.b** 13.50 €
 Rindfleisch mit grünes Curry, Gemüse und Kokosnussmilch
Beef with green curry, vegetables and coconut milk
- 62. NÜA KRATNAM PRIG THAI**  **m** 13.50 €
 Gebratenes Rindfleisch mit Pfeffer, Knoblauch und Prinzess Bohnen
Stir-fried beef with pepper, garlic and beans
- 63. GÄNG PAA NÜA**  **b** 13.50 €
 Rindfleisch mit Auberginen, Babymais und Ingwerwurzeln in Thai Curry
Stir-fried beef with egg plant, baby corn and ginger root cooked with Thai curry

f. Milch und Laktose
 b. Fischsoße
 m. Soja

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



- 64. NÜA PAT NAHM MAN HOY ^m** **13.50 €**
 Gebratenes Rindfleisch mit Champignons, Brokkoli und Paprika in Austernsoße
Stir-fried beef with mushrooms, broccoli and pepper in oyster sauce
- 65. NÜA PAT SATAY  ^{b.f}** **13.50 €**
 Gebratenes Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Satay Soße und kokosnussmilch
Stir-fried beef with lemongrass, chilli and onions in satay sauce
- 66. NÜA PAT RUAM MIT ^m** **13.50 €**
 Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße
Stir-fried beef with various vegetables in soy sauce
- 67. NÜA PAT PRIG  ^m** **13.50 €**
 Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika
Stir-fried beef with chili, onions, mushrooms, and pepper
- 68. NÜA PAT KHING  ^m** **13.50 €**
 Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Morcheln, Paprika und Zwiebeln
Stir-fried beef with ginger, Chinese mushrooms, pepper and onions
- 69. NÜA KIMAU  ^m** **13.50 €**
 Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Knoblauch und frischem Basilikum
Stir-fried beef with chilli, garlic and fresh basil

PED/ VIT ENTE/ DUCK THAILÄNDISCHE GERICHTE

- 70. PED PAT KHING  ^{a.m}** **16.00 €**
 Ente mit Ingwer, Morcheln und Paprika
Duck with ginger, Chinese mushrooms and pepper
- 71. GANG KOU PED  ^{a.b.f}** **16.00 €**
 Ente mit rotem Curry, Kokosnussmilch und tropischen Früchten
Duck with red curry, coconut milk and exotic fruits

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

f. Milch und Laktose

b. Fischsoße

m. Soja

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



72. **PED PKAH LOH** ^{a.m} 16.00 €
 Ente in Sojasoße mit aromatischen Gewürzen, Morcheln und Brokkoli
Duck in soy sauce with aromatic flavour, Chinese mushrooms and broccoli
73. **PED GRAPAU**  ^{a.m} 16.00 €
 Ente mit Chili, Knoblauch und frischem süßen Basilikum
Duck with chilli, garlic and fresh sweet basil
74. **PED MAI TAI** ^{a.m} 16.00 €
 Knusprige Ente mit gebratenem Gemüse
Crispy duck with fried vegetables
75. **PED NAM DANG** ^{a.m} 16.00 €
 Ente in Rotweinsauce
Duck in red wine sauce

VIETNAMESISCHE GERICHTE

76. **VIT NUONG NGU VI HUONG** ^{a.m} 16.00 €
 Knusprige Ente mit 5 Gewürzen
Crispy duck with 5 herbs
77. **VIT NUONG XA OT**  ^{a.m} 16.00 €
 Knusprige Ente mit Zitronengrass Soße
Crispy duck with lemongrass sauce
78. **VIT CHUA NGOT** ^a 16.00 €
 Ente in süß- sauer Soße
Duck with sweet and sour sauce

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
 m. Soja

6. Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel



PAK/ RAU/ GEMÜSE/ VEGETABLE THAILÄNDISCHE GERICHTE

Auf Wunsch mit Tofu + 1,00€ Aufpreis

- | | |
|---|---------|
| 80. PAT PAK RUAM MIT ^m | 11.50 € |
| Verschiedene frische Gemüsesorten, gebraten in Soja- oder Austernsoße
<i>Mixed fresh vegetables in soy or oyster sauce</i> | |
| 81. PAT BORCCOLI ^m | 11.50 € |
| Frisches Brokkoli in Soja- oder Austernsoße
<i>Fresh broccoli in soy or oyster sauce</i> | |
| 82. GANG KIOW PAK  b.f | 11.50 € |
| Frisches Gemüse mit grünem Curry und Kokosnussmilch
<i>Fresh vegetables with green curry and coconut milk</i> | |
| 83. GANG KIOW PAK  b.f | 11.50 € |
| Frisches Gemüse mit Limettenblätter in rotem Curry und Kokosnussmilch
<i>Fresh vegetables with lime leaves in red curry and coconut milk</i> | |
| 84. PRIOW WAAN | 11.50 € |
| Verschiedene frische Gemüsesorten in süß-saurer soße
<i>Mixed fresh vegetables in sweet sour sauce</i> | |
| 85. JAD CHALI ^m | 11.50 € |
| Frisches Gemüse mit Glasnudeln in Soja-oder Austern soße
<i>Mixed fresh vegetables with grass noodle in soy or oyster sauce</i> | |

VIETNAMESISCHE GERICHTE

- | | |
|--|---------|
| 86. MON KHO CHAY ^m | 11.50 € |
| Tofu mit Gemüse, geschmort im heißen Tontopf
<i>Tofu with vegetable braised in hot clay pot</i> | |

b. Fischsoße
f. Milch und Laktose
m. Soja

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



87. DAU HOA LAN XAO TOI

10.50 €

Gebratene prinzeß bohnen mit Knoblauch

Stir - fried princess beans with garlic

TALEE HAI SAN - MEERESFRÜCHTE - SEAFOOD
THAILÄNDISCHE GERICHTE

90. GUNG PAT PRIG **c.m**

18.00 €

Gebratene Garnelen mit chilli, zwiebeln, champignons und paprika

Stir-fried king prawns with chilli, onions, mushrooms and pepper

91. GUNG PRIOW WAAN **c**

18.00 €

Gebratene Garnelen mit Gemüse und Früchten in Thai süß- saurer Soße

Stir-fried king prawns with vegetables and fruits in Thai sweet and sour sauce

92. GUNG KUO GÄNG **b.c.f**

18.00 €

Garnelen mit rotem Thai Curry und tropischen Früchten in kokosnussmilch

Prawns with red Thai curry and tropical fruits in coconut milk

93. GUNG KIOWAR GÄNG **b.c.f**

18.00 €

Garnelen mit grünes Thai Curry, Auberginen und Bambus in Kokosnussmilch

Prawns with green Thai curry with egg plant bamboo-shoots in coconut milk

94. GUNG KRATIAW PRIG THAI **c.m**

18.00 €

Gebratene Garnelen in Pfeffer, Knoblauch und prinzeß bohnen

Stir-fried king prawns with pepper, garlic and princess beans

95. GUNG PAT PRIG GANG **c.b**

18.00 €

Geb. Garnelen mit Auberginen, Bambussprossen und Basilikum in Thai Curry

Stir-fried king prawns with egg plant, bamboo-shoots and basil in Thai Curry

96. PLAH MÜK PAT PRIG **n.m**

12.50 €

Gebratene Tintenfisch mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika

Stir-fried squid with chili, onions, mushrooms and pepper

b. Fischsoße
c. Krebstiere

f. Milch und Laktose
m. Soja

n. Weichtiere
6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



97. **PLAH MÜK PAT KRATNAM PRIG THAI**  **n.m** **12.50 €**
 Gebratene Tintenfisch mit Pfeffer, Knoblauch und prinzeß bohnen
Stir-fried squid with pepper, garlic and princess beans
98. **PLAH PRIOW WAAN** **a.j.n** **12.50 €**
 Gebratenes Fischfilet mit süß-saurer Soße, Früchten und frischem Gemüse
Stir-fried of fish in sweet and sour sauce with fruit and vegetables
99. **PLAH PAT KHING**  **a.j.n.m** **12.50 €**
 Gebratenes Fischfilet mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln und Paprika
Stir-fried filet of fish with ginger, Chinese mushrooms, onions and pepper
100. **PLAH SCHU SCHIE**   **a.b.j.n.f** **12.50 €**
 Firschfilet frittiert mit rotem curry, Gemüse und Kokosnussmilch
Fried filet of fish with red curry, vegetables and coconut milk
101. **GÄNG TALEE**    **a.b.c.j.n.f** **14.50 €**
 Meeresfrüchte mit Gemüse im rotem Curry, Gemüse und Kokosnussmilch
Seafood with vegetables in red curry, vegetables and coconut milk.
102. **TOM YAM**   **b.c.n** **(Nur Vorbestellung)** **55.00 €**
 Berühmte traditionelle Thai fondue für 2 personen mit Garnelen, Tintenfisch,
 Frischfilet, Rindfleisch, Hühnerfleisch und Gemüse, serviert mit Reisnudeln
*Traditional famous Thai fondue for 2 persons with prawns, cutle fish, filet of fish,
 beef, chicken and vegetables served with rice noodles.*

TALEE HAI SAN - MEERESFRÜCHTE SEAFOOD VIETNAMESISCHE GERICHTE

103. **TOM KHO TO** **c.b** **18.40 €**
 Gambas geschmort im heißen Tontopf
Simered cambas in hot clay pot
104. **TOM RANG MUOI**  **a.c** **18.40 €**
 Ganze Gambas gebraten mit Salz, Chili und Zwiebeln
Stir-fried cambas with salt, chilli and onions

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
 b. Fischsoße
 c. Krebstiere

f. Milch und Laktose
 j. Eier

n. Weichtiere
 m. Soja

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



105. **TOM RANG ME**  **b.c** 18.40 €
 Ganze Gambas gebraten in Tamarinde-Soße
Stir-fried cambas with tamarinde sauce
106. **LAU THAP CAM**  **b.c.n.g** (auf Vorbestellung) 55.00 €
 Fondue für 2 personen mit Garnelen, Tintenfisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch,
 Schweinefleisch und Gemüse, serviert mit Glasnudeln
*Fondue for 2 persons with prawns, cutle fish, beef, chicken, pork and vegetables
 served with glass noodles.*
107. **SO DIEP XAO DAU HOA LAN** **a.n.m** 19.50 €
 St. Jakobsmuschel gebraten mit prinzeß bohnen
Stir-fried scallop with green beans

VIETNAMESISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN

Wir servieren zu diesen Gerichten Reispapier, Reisnudeln, Salat und frische Kräuter

111. **BO NUONG** **b.i.m** 14.00 €
 Gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengrass
Grilled beef with lemongrass
112. **BO NUONG LA LOT** **b.i.m** 14.00 €
 Gegrilltes Rindfleisch gerollt in Betel Blätter
Grilled beef rolled in a La-Lot leaves
113. **HEO NUONG** **b.i.m** 13.50 €
 Gegrilltes Schweinefleisch mit Zitronengrass
Grilled pork with lemongrass
114. **BANH DAP** **b.c.i** 14.50 €
 Garnelen umhüllt von knusprigem Speckmantel
Grilled prawn rolled in bacon
115. **TOM NUONG** **b.c.i** 18.60 €
 Ganze Gambas gegrillt mit Knoblauch
Grilled prawn with garlic

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
 b. Fischsoße
 c. Krebstiere
 g. Sesamsamen

i. Nüsse
 m. Soja
 n. Weichtiere
 6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



- 116. THAP CAM NUONG** b.c.i **17.00 €**
 Gemischte Grillplatte (aus Nr. 111/ 112/ 114)
Mixed grilled plate (No. 111/ 112/ 114)

KHAO - BAMI- RAAD NAA/ COM-MI-PHO/ REISNUDELN/ RICE NOODLE THAILÄNDISCHE GERICHTE

- 117. PAT THAI** b.i.j.n **13.00 €**
 Gebratene Reismudeln mit Krabben, Tofu, und gemahlenen Erdnüssen
Stir-fried rice noodles with shrimps, tofu and ground peanuts
- 118. PAD BAMI PED** a.j.m **15.00 €**
 Eiernudeln mit Ente und Sojakeimen
Egg noodles with duck and bean sprouts
- 119. KHAO PAT GAI** j.m **12.00 €**
 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse
Stir-fried rice with chicken and vegetables
- 120. KHAO PAT NUA** j.m **13.00 €**
 Gebratener Reis mit Rindfleisch und Gemüse
Stir-fried rice with beef and vegetables
- 121. KHAO PAT MOO** j.m **12.00 €**
 Gebratener Reis mit Schweinefleisch und Gemüse
Stir-fried rice with pork and vegetables
- 122. COM CHIEN TOM** c.j.m **15.00 €**
 Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse
Stir-fried rice with prawns and vegetables
- 123. MI XAO TOM** c.j.m **15.00 €**
 Eiernudeln weich gebraten mit Garnelen und Gemüse
Stir-fried soft egg noodles with prawns and vegetables

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

b. Fischsoße

c. Krebstiere

i. Nüsse

j. Eier

m. Soja

n. Weichtiere

6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



- 124. MI XAO GA** j.m **12.20 €**
 Eiernudeln weich gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse
Stir-fried soft egg noodles with chicken and vegetables
- 125. MI XAO THAP CAM** c.j.m **14.00 €**
 Eiernudeln knusprig oder weich gebraten mit Garnelen,
 Tintenfisch, verschiedene Fleischsorten und Gemüse
Stir-fried crispy or soft egg noodles with prawns, squid, mixed meats and vegetables
- 126. HU TIEU XAO THAP CAM** c.j.m **14.00 €**
 Reis-Bandnudeln gebraten mit Gebraten mit Garnelen, Tintenfisch, verschiedene
 Fleischsorten und Gemüse
Stir-fried rice noodles with prawns, squid, mixed meats and vegetables
- 127. BANH CANH XAO DO BIEN** c.j.n.m **14.00 €**
 Gebratene Udonnudeln mit Meeresfrüchten
Rice noodle soup with seafood
- 128. MIEN XAO GA** j.m **12.20 €**
 Gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Hähnchenfilet
Fried Cellophane noodle with vegetables and chicken
- 129. PHO BO** ^b **14.00 €**
 Reis- Bandnudelsuppe mit Rindfleisch
Rice noodle soup with beef
- 130. PHO GA** ^b **12.00 €**
 Reis- Bandnudelsuppe mit Hühnerfleisch
Rice noodle soup with chicken
- 131. HU TIEU THAP CAM** b.c.g.n **14.00 €**
 Reis-Bandnudelsuppe mit Garnelen, Tintenfisch, Fischbällchen und
 verschiedene Fleischsorten
Rice noodle soup with prawns, squid, fish boll and mixed meat
- 132. MIEN GA** b.g **12.00 €**
 Glasnudelsuppe mit Hähnchenfilet und Gemüse
Cellophane noodles soup with chicken and vegetables
- 133. BUN BO NUONG CHA GIO** b.i.m **13.00 €**
 Reisnudeln mit gegrilltem Rindfleisch, Frühlingsrolle, Salat, Minze und Sojasprossen
Rice noodle with grilled beef, spring rolls, salad, mint and bean sprouts

b. Fischsoße
 c. Krebstiere

i. Nüsse
 j. Eier

g. Sesamsamen
 m. Soja

n. Weichtiere
 6. Mit euner Zuckerart und Süßungsmittel



- | | | |
|---|------------|----------------|
| 134. PHO XAO GA | j.m | 13.20 € |
| Reisbandnudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse
<i>Stir-fried ricenoodles with chicken and vegetables</i> | | |
| 135. PHO XAO BO | j.m | 14.00 € |
| Reisbandnudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse
<i>Stir-fried ricenoodles with beef and vegetables</i> | | |
| 136. MI XAO BO | j.m | 14.00 € |
| Eiernudeln weich gebraten mit Rindfleisch und Gemüse
<i>Stir-fried soft egg noodles with beef and vegetables</i> | | |
| 137. COM-MI-PHO XAO RAU | j.m | 11.50 € |
| Reis, Eiernudeln oder Reisbandnudeln gebraten mit Gemüse (vegetarisch)
<i>Stir-fried rice, egg noodles or rice noodles with vegetables</i> | | |

DESSERT

- | | | |
|---|--------------|---------------|
| 140. GEBACKENE BANANE MIT HONIG | a.g | 4.00 € |
| Fried banana with honey | | |
| 141. GEBACKENE ANANAS MIT HONIG | a.g | 4.00 € |
| Fried pineapple with honey | | |
| 142. GEBACKENE LYCHEE MIT HONIG UND VANILLEEIS | a.g | 4.80 € |
| Fried lychee with vanilla ice-cream | | |
| 143. LYCHEE | | 4.00 € |
| Lychee | | |
| 144. GEMISCHTES EIS | | 4.00 € |
| Mixed ice-cream | | |
| 145. GEBACKENES VANILEEIS MIT ERDUSSMANTEL UND KOKONUS | a.g.i | 5.50 € |
| Fried vanilla ice-cream with peanuts | | |
| 146. FLAMBIERTE BANANE ODER ANANAS | a.g | 5.80 € |
| Flamed banana or pineapple | | |
| 147. SÜSSE BANANE MIT KOKOSNUSSMILCH, ERDNÜSSEN | f.i | 5.00 € |
| Sweet banana with coconut milk and peanuts | | |

a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
g. Sesamsamen

i. Nüsse
j. Eier

m. Soja
6. Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

169.	Wasser	0,25l	2.80 €
170.	Wasser Elisabethenquelle Still	0,5l	5.50 €
171.	Wasser Elisabethenquelle	0,75l	7.00 €
172.	Bionade Ingwer / Orange	0,33l	4.00 €
173.	Bionade Lychee	0,33l	4.50 €
174.	Bionade Holunder	0,33l	4.50 €
175.	Malzbier	0,33l	4.00 €
176.	Coca Cola (1,2)	0,2l	3.50 €
177.	Coca Cola (1,2)	0,4l	4.50 €
178.	Cola Light (1,2)	0,2l	3.50 €
179.	Cola Light (1,2)	0,4l	4.50 €
180.	Fanta (2)	0,2l	3.50 €
181.	Fanta (2)	0,4l	4.50 €
182.	Sprite (2)	0,2l	3.50 €
183.	Sprite (2)	0,4l	4.50 €
184.	Bitter Lemon	0,2l	3.50 €



185.	Bitter Lemon (3)	0,4l	4.00 €
186.	Tonic Water (3)	0,2l	3.00 €
187.	Tonic Water (3)	0,4l	4.00 €
188.	GingerAle (3)	0,2l	3.00 €
189.	GingerAle (3)	0,4l	4.00 €
190.	Apfelsaftschorle	0,2l	3.00 €
191.	Apfelsaftschorle	0,4l	4.00 €
192.	Orangensaft	0,2l	3.00 €
193.	Orangensaft	0,4l	4.00 €
194.	Mangosaft	0,2l	4.00 €
195.	Lycheesaft	0,2l	4.00 €
197.	Thai Eistee	0,4l	4.00 €

WARME GETRÄNKE

199.	Kaffee (1)	3.50 €
200.	Espresso (1)	3.50 €
201.	Cappuccino (1)	4.50 €
202.	Latte Machiatto (1)	4.80 €



203.	Schwarzer Tee (1)	3.00 €
204.	Jasmin Tee (1) Kännchen	3.00 €
205.	Lotus Tee (1) Kännchen	3.00 €
206.	Grüner Tee (1) Kännchen	3.00 €

BIERE

207.	Pils vom Faß Warsteiner	0,33l	4.00 €
208.	Pils vom Faß Warsteiner	0,5l	4.80 €
209.	Alkoholfreies Bier	0,33l	4.00 €
210.	Hefeweizen	0,5l	4.80 €
211.	Dunkelweizen	0,5l	4.80 €
212.	Kristallweizen	0,5l	4.80 €
213.	Bananenweizen	0,5l	4.80 €
214.	Alkoholfreies Weizen	0,5l	4.50 €
215.	Singha Thai Bier	0,33l	4.50 €
217.	Saigon Vietnam Bier	0,33l	4.50 €



SPIRITOUSEN

218.	Malteser	2cl	3.50 €
219.	Jubiläumsaquavit	2cl	3.50 €
220.	Linie Aquavit	2cl	3.50 €
221.	Gordons Gin	2cl	3.50 €

WHISKY

222.	Johnnie Walker Red Label (1)	2cl	3.50 €
223.	Johnnie Walker Black Label (1)	2cl	4.80 €
224.	Chivas Regal 12 Jahre (1)	2cl	4.80 €
225.	Dimple 12 Jahre	2cl	4.80 €
226.	Jim Beam	2cl	3.50 €
227.	Jack Daniels	2cl	3.50 €

COGNAC

228.	Remy Martin V.S.O.P	2cl	4.00 €
------	---------------------	-----	--------



SPEZIALITÄTEN AUS ITALIEN

230.	Averna	2cl	3.50 €
231.	Ramazzotti	2cl	3.50 €

SPEZIALITÄTEN AUS ASIEN

232.	Chines. Lycheewein	5cl	4.20 €
233.	Jap. Pflaumenwein	5cl	4.00 €
234.	Jap. heißer Sake Reiswein	5cl	4.00 €
235.	Mekong Thai Whisky 35% vol	4cl	6.50 €
236.	Bambusschnaps 45% vol	2cl	4.80 €
237.	Kaoliang 62% vol	2cl	4.80 €
238.	Rosenschnaps 54% vol	2cl	4.80 €
239.	Mou Tai 54% vol	2cl	5.50 €
240.	Klebreisschnaps 29% vol	2cl	4.50 €

1 mit Koffein bzw. Teein

2 mit Farbstoff

3 mit Chinin

4 mit Taurin



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- | | | |
|------|--|--------|
| 270. | SUPER BLEIFREI | 6.00 € |
| | Kokos, Zitronensaft, Orangensaft, Apfesaft, Curacao blau alkoholfrei | |
| 271. | COCONUT KISS | 6.00 € |
| | Kokos, Ananassaft, Orangensaft, Sahne | |
| 272. | FRUIT PUNCH | 6.00 € |
| | Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Maracujasaft, Ananassaft | |
| 273. | FIESTA | 6.00 € |
| | Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Maracujasaft, Sahne | |
| 274. | PISTOLERO | 6.00 € |
| | Ananassaft, Mandelsirup, Sahne, Curacao blau alkoholfrei | |
| 275. | MAMBO NUMMER 1 | 6.00 € |
| | Kokos, Zitronensaft, Ananassaft, Mandesirup, Sahne | |
| 276. | STRAWBERRY KISS | 6.00 € |
| | Ananassaft, Erdbeeren, Erdbeersirup, Sahne | |

COCKLAIS MIT ALKOHOL

- | | | |
|------|---|---------|
| 276. | MAITAI | 8.00 € |
| | Zitronensaft, Rum, Orzata, Dry Orange | |
| 279. | MAITAI FÜR 2 PERSONEN | 16.50 € |
| | Zitronensaft, Orangensaft, Rum, Dry Orange, Grenadine | |
| 280. | ERFÜLLUNG | 8.00 € |
| | Pflaumenwein, Ananassaft, Orangensaft, Erbeersirup, Sahne (wenig Alkohol) | |



281.	VERFÜHRUNG Lycheewein, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup, Sahne	7.50 €
282.	GREEN SECTACLES Gin, Blue Curacao, verschiedene Säfte	7.50 €
284.	MARGARITA Tequila, Tripple sec, Zitronensaft, Lime Juice	8.50 €
285.	CAIPIRINHA Zuckerrohrschnaps, frische Limetten, brauner Zucker	8.50 €
286.	CAIPIROSKA Wodka, frische Limetten, brauner Zucker	8.50 €
287.	TEQUILA SUNRISE Tequila, Orangensaft, Grenadine	7.00 €
288.	MOJITO Rum, frische Limetten, brauner Zucker, Pfefferminze	8.50 €
290.	STRAWBERRY DAIQUIRI Rum, frische Limetten, brauner Zucker, Pfefferminze	8.00 €
291.	BANANEN DAIQUIRI Kokos, Bananensirup, Ananassaft, Rum, Sanhe	8.00 €
292.	PASSIONS, COCKTAIL Gin, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasaft	6.80 €
293.	DRAGON Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft, Orzata	7.50 €
294.	SINGAPORE SLING Gin, Kirschlikör, Apricot Brandy, Grand Manier, Grenadine, Ananassaft Zitronensaft	8.50 €



295.	FOG Wodka, Crème de Cacao, Kokos, Sanhe	7.50 €
296.	CHI CHI Wodka, Kokos, Ananassaft	7.50 €
297.	BLUE ANGEL Blue Curacao, Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Kokos	7.50 €
298.	HAWAII Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	7.50 €
299.	FOG CUTTER Gin, Rum, Weinbrand, Orzata, Orangensaft, Maracujaft	7.50 €
300.	PINA COLADA Kokos, Rum, Ananassaft, Sahne	7.50 €
301.	HONULULU Kokos, Rum, Ananassaft, Grenadine	7.50 €
302.	LADY KILLER Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasaft, Southern Comfort	8.50 €
303.	WHITE DEVIL Rum, Weinbrand, Orzata, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft	8.50 €
304.	SHINGLES STAIN Rum, Myer's Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	8.50 €



- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 306. | BLUE NIGHT SHADOW
Crème de Cacao, Blue Curacao, Ananassaft, Zitronensaft, Kokos, Sahne | 7.00 € |
| 307. | LONG ISLAND ICE TEA
Rum 73%, Ri., Tequila, Gin. Kirschlikör, Wodka, Lime juice, Cola, Zitronensaft | 9.00 € |

SPEZIALITÄTEN COCKTAILS

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 308. | HURRICANE
Rum 73%, Rum, Jin Bean, Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft | 9.00 € |
| 309. | ZOMBIE
Rum 73%, Rum, Dry Orange, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine | 9.00 € |
| 310. | LAVA
Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Rum, Weinbrand, Grenadine | 9.00 € |
| 311. | SEX ON THE BEACH
Wodka, Peach Likör, Cranberry, Sirup, Ananassaf | 8.00 € |

APERITIF

- | | | | |
|-------------|--------------------------------|-----|---------------|
| 360. | Cherry dry oder Medium | 5cl | 4.00 € |
| 361. | Martini Bianco oder Rosso, Dry | 5cl | 3.80 € |



SEKT

362.	Prosecco	0,1l	4.50 €
363.	Prosecco, Piccolo	0,2l	7.00 €
364.	Prosecco	0,75l	20.00 €
365.	Fürst Metternich, trocken	0,75l	29.00 €

LONGDRINKS

366.	Campari Soda (1)	5.00 €
367.	Campari Orange (4)	6.00 €
368.	Gin Tonic (3)	6.00 €
369.	Wodka Lemon / Orange (4)	6.00 €

WEISSWEINE

400.	CHARDONNAY Frankreich, Burgund, Pierre & Remy Gauthier Reintöniger, leichter und trockener Chardonnay	4.50 €
401.	RIESLING, HALB ODER TROCKEN, BALTHASAR RESS Feingliedriger, trockener, süffiger und frischer Riesling mit dezentler Säure, Rheingau	4.50 €



402. GRÜNER VELTINER **4.50 €**
Würziger rassig im Geschmack, trocken, Baden

403. GRAUBURGUNDER ,WASENWEILER **5.00 €**
Ein goldgelbfarbener, voller, kräftiger, saftiger Wein mit feinen Aromen von Steinobst und Kräutern, Baden

ROSEWEIN

406. CHAVEL ROSE **4.50 €**
Leicht trockener, würziger, fruchtiger und eleganter Rose, Frankreich

407. WASENWEILER **5.00 €**
Weissherbst trocken, Baden

ROTWEINE

408. MERLOT, SYRAH & CABERNET **4.50 €**
Chavel Vin de Pays d'Oc fruchtiger, gefälliger, harmonischer und leicht trockener Rotwein
Südfrankreich

409. CABERNET SAUVIGNON, CONOSUR **4.50 €**
Tiefdunkel, vollmundig, mit harmonischer Frucht,
Chile

410. CÔTES DU RHONE **5.00 €**
Frankreich, Rhone, Pierre & Remy Gauthier, kraftvoller, ausgewogener, rassiger
Rhône



FLASCHENWEINE 0,75 L WIESSWEINE

- 420. SAUVIGNON BLANC, Domaine de la Foliette, Loire, Frankreich** **26.00 €**
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Blasses Gelb mit grünen Reflexen, intensive, frische Fruchtaromen von Grapefruit und Johannisbeere. Kraftvoll, anhaltendes Finale, Toller Vertreter der Loire.
- 421. NEBLA VERDEJO, Rueda, Spanien** **26.00 €**
Dieser Verdejo hat alles was er braucht!
Er eignet sich wunderbar für die leichte Asiatische Küche und bringt ein Stück Sommer ins Weinglas
- 422. PINOT GRIGIO, Castel Firmian, Trentin, Italien** **24.00 €**
Rebsorte: Pinot Grigio
trockener, ausgewogener und fruchtiger Trentinowein mit harmonischer Säure
- 423. WEISSBURGUNDER, Wasenweiler, Kaiserstuhl, Baden** **24.00 €**
Rebsorte: Weißburgunder
leichte, mineralische Art, perfekte Harmonie, typischer und reintoniger Weißwein

FLASCHENWEINE 0,75 L ROSÉWEIN

- 426. VINAS DEL VERO ROSÈ, Somontano, Spanien** **26.00 €**
Rebsorten: Cabernet Sauvignon & Tempranillo
fruchtig, frisch, mit intensivem Bukett und vielfältigen Aromen von roten Früchten



FLASCHENWEINE 0,75 L ROTWEINE

- 428. TERRE DI MONTELUSA RISERVA, Brindisi, Italien** **24.00 €**
Rebsorten: Sangiovese, Malvasia, Negroamro
opulent, intensiv - aromatisch, elegant und rund mit einer
samtig - weichen Holznote
- 429. CHÂTEAU La Freynelle, Brodeaux, Frankreich** **26.00 €**
Rebsorten: Merlot und Cabernet Sauvignon
Der Kalkstein-Lehmboden von Château La Freynelle verleiht diesem Wein
seinen Charakter. Komplexe Tannine und Aromen von reifen, roten fruchten
(schwarze Johannisbeere, Brombeere) zeichnen ihn aus. Wunderbar fruchtig.
- 430. PACATO ALENTEJO, Portugal** **26.00 €**
Rebsorten: Tinto Roriz, Trincadeira und Alicante-Bouschet.
Der Wein besitzt ein intensives Brombeeraroma, ist kraftvoll,
vollmundig und dicht. Ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis!
- 431. RIOJA "CRIANZA " 7 Castillo, Spanien** **26.00 €**
Rebsorten: Tempraillo, Garnacha & Mazuelo
Dieser Crianza überzeugt durch ein sehr interessantes Aromenspiel mit
Nuancen von Pimpinelle, Kerbel und Zeder, also leicht kräuterig mit feinem Holz.
Feste Struktur wird mir samtigem Tannin vereint.



Merkblatt

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuV genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta- Carotin und Riboflavin)	“mit Farbstoff”	alkoholfreie Getränke(Fanta, Cola). Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	“mit Konservierungsstoff” oder “konserviert”	Lachersatz, Feinkostsalate Fleischsalat, Kartoffelsalat, Mayonnaisen, Sauerkonserven(Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch “mit Nitritpökelsalz” “mit Nitrat” “mit Nitritpökelsalz und Nitrat”	
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	“mit Antioxidationsmittel”	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	“mit Geschmacksverstärker”	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	“geschwefelt”	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	“geschwärzt”	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	“gewachst”	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	“mit Süßungsmittel(n)” bei Aspartam (E 951) zusätzlich: “enthält eine Phenylalaninquelle”	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	“mit Phosphat”	Brühwürste Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben