# Willkommen im mai tai Restaurant

Wir möchten Ihnen einen kleinen Einblick in die traditionelle Thailändische und Vietnamesische Esskultur geben.
Bei der Zusammenstellung Ihrer Menüs beachten Sie bitte die Angaben der Geschmacksrichtungen verschiedener Fleisch-, Fisch und Gemüsesorten und vermerken dies bei Ihrer Bestellung.
Wie Ihr Gericht gewürzt wird:

mild
pikant
scharf
sehr scharf

Sollten Sie irgendein Thailändisches oder Vietnamesisches Gericht bevorzugen, das sich nicht auf der Speisekarte befindet, sind wir bemüht es für Sie zuzubereiten, soweit es zeitlich möglich ist.
Unsere Köche sind stets bedacht, die Gerichte mit den feinsten Zutaten zuzubereiten.
Es wird täglich frisch schmackhafte Gerichte zubereitet, die authentisch und traditionell Thailändisch und Vietnamesisch sind.
Andererseits bemühen sie sich,neue und etwas seltenere Vorspeisen und Hauptgerichte anzubieten, die man kreatives Kochen nennen würde.
Wir danken für Ihren Besuch im Mai-Tai Restaurant und hoffen, Sie wieder als zufriedenen Gast bei uns begrußen zu dürfen.

# Welcome to mai tai Restaurant

*We would like to provide our honored guests with a short instruction to the traditional and customary eating of Thai and Vietnam foods.*
*It is also possible to choose according to different meats, fish and vegetable groupings.*
*When ordering, please note whether you desire your food.*

*mild*
*slight hot*
*hot*
*very hot*

*If there is a favorite Thai or Vietnam dish of your, which is not on our menu, we would be happy to ask our cooks to prepare it for you, if time permits.*
*They prepare daily a number of fresh and tasty dishes that are traditionally and authentically Thai and Vietnam.*
*On the other hand they creative hard to offer new one rare appetizers and main dishes that are considered creative cooking. We don't use in our courts Glutamat.*
*We thank you for coming to Mai-Tai Restaurant and hope to see you again.*

# THAILÄNDISCHE VORSPEISEN

**01.** **PO PIA** (3 stk) [a] — **3.20 €**
Frühlingsröllchen aus Gemüse und Glasnudeln
*Spring rolls of vegetables and glassnoodle with sweet-sour sauce*

**02.** **WAN TAN** (6 stk) [a] — **4.00 €**
Gebackener Wantan mit Hühnerfleisch
*Fried wantan with chicken*

**03.** **SATE** (4 stk) [h] — **4.50 €**
Zarte Hähnchenspießchen mit Erdnusssoße
*Chicken sate with peanut sauce*

**04.** **CHO CHO** (4 stk) [h] — **5.20 €**
Zarte Rindfleischspeißchen mit Erdnusssoße
*Beef sate with peanut sauce*

**05.** **THUNG THONG** (5 stk) [a] — **5.50 €**
Gehackte Garnelen und Gemüse, serviert in Beutelchen aus Reisteig
*Mince shrimps and vegetables served in bag made from rice dough*

**06.** **GUM HAOM PHA** (5 stk) [a] — **5.50 €**
Garnelen nach Thai- Art gewürzt mit süß- saurer Soße
*Prawns Thai style with sweet and sour sauce*

**07.** **MAI TAI PLATTE** [a.j.h] — **9.00 €**
Gemischte Vorspeisen
*Mixed appetizers*

**08.** **PAK CHAU PANG THOOD** [a] — **6.50 €**
Frisches Gemüse frittert nach Thai-Tempura Art
*Deep fried vegetables Thai-Tempura style*

**a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)**
**b. Fischsoße**
**h. Erdnüsse**
**j. Eier**

**3. Mit Geschmacksverstärker**
**4. Mit Sulfiten**
**5. Mit Süßungsmittel**
**6. Mit einer 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 rips with honey*

**11. BANH TOM CHIEN** (3 stk) a.b.n — **4.80 €**
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 — **5.00 €**
Sommerrollen mit Garnelen
*Summer rolls with prawns*

# THAILÄNDISCHE SUPPEN

**13. TOM YAM CUNG** c.b — **5.50 €**
Garnelensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras & Thai Ingwer
*Thai prawns soup with mushroom, coriander, lemongrass and Thai -ginger*

**14. TOM YAM GAI** b — **4.50 €**
Thai Hähnchensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras & Thai Ingwer
*Thai chicken soup with mushroom, coriander, lemongrass and Thai -ginger*

**15. TOM KHA GAI** f — **5.00 €**
Hähnchensuppe mit Champignons und Kokosmilch
*Chicken soup with mushrooms and coconut milk*

**a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)**
**b. Fischsoße**
**c. Krebstiere**
**f. Milch und Laktose**
**i. Nüsse**
**j. Eier**
**l. Senf**
**m. Soja**
**n. Weichtiere**
**2. Konservierungsstoffen**
**3. Mit Geschmacksverstärker**
**5. Mit Süßungsmittel**
**6. Mit einer zuckerart und Süßungsmittel**

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

**17. GIOW NAAM** [a.g] **4.50 €**
Wantansppe mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse
*Wantan soup with chicken and fresh vegetables*

# VIETNAMESISCHE SUPPEN

**18. CANH CHUA TOM** [b.c] **5.50 €**
Sauerscharfe Suppe mit Garnelen und Gemüse nach südlicher Art
*Sour and spicy soup with prawns and vegetables Southern style*

**19. CANH CHUA GA** [b] **4.50 €**
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] **8.50 €**
Rindfleischsalat mit Gemüse und Chili-Limettensaft-Soße
*Beef salad with vegetables and chili lime juice sauce*

**21. YAM WUN SEN** [b] **8.50 €**
Glasnudelsalat mit Hähnchen, Garnelen, Morcheln und Zwiebeln
*Cellophane noodles salad with chicken, shrimps, Chinese mushrooms and onions*

**22. YAM RUAMMIT TALEE** [b.c.n] **9.00 €**
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 — **8.50 €**
Rindfleisch mit Zwiebeln, Erdnüssen und frischer Minze
*Beef salad with onions, peanut and fresch mint*

**26. GOI THOM MUC** i.b — **8.00 €**
Tintenfishchsalat 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 einer 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 — **12.20 €**
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 einer zuckerart und Süßungsmittel**

**41. GA CHIEN GION SOT DAU** a.h.m — **13.00 €**
Knuspriges Huhn mit Erdnusssoße
*Crispy chicken with peanut sauce*

**42. GA CHIEN GION SOT CAM** a — **13.00 €**
Knuspriges Huhn mit Orangensoße
*Crispy chicken with orange sauce*

**43. GA CHIEN GION SOT NGU VI HUONG** a.m — **13.00 €**
Knuspriges Huhn mit 5 Gewürzen
*Crispy chicken with 5 herbs*

**44. GA CHIEN GION SOT XA OT** a.m — **13.00 €**
Knuspriges Huhn mit Zitronengrassoße und Chili
*Crispy chicken with lemongrass sauce and chilli*

**45. GA XAO XA OT** b.f — **12.20 €**
Gebratenes Hühnchenfilet mit Zitronengras, Chili und Kokosnussmilch
*Stir-fired chicken filet with lemongrass, chilli and coconut milk*

**46. GA KHO GUNG** b — **12.50 €**
Hähnchenschenkelfleisch geschmort mit Ingwer im heißen Tontopf
*Simmered thigh meat of chicken with ginger in hot clay pot*

**50. GANG KOU MOO** b.f — **12.20 €**
Schweinefleisch mit rotem Thai Curry und tropischen Früchten in Kokosnussmilch
*Pork with Thai curry and excotic fruit in coconut milk*

**51. MOO PAT KHING** m — **12.20 €**
Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Morcheln und Paprika
*Stir-fired pork with ginger, Chinese mushrooms and pepper*

**52. MOO PAT RUAM MIT** m — **12.20 €**
Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Gemüse
*Stir-fried pork with fresh vegetables*

**a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)**
**b. Fischsoße**
**f. Milch und Laktose**
**h. Erdnüsse**
**m. Soja**
**6. Mit einer 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 **13.00 €**
Rindfleisch mit rotem Curry, Gemüse und Kokosnussmilch
*Beef with red curry, vegetables and coconut milk*

**61. GÄNG KIOWAR NÜA** f.b **13.00 €**
Rindfleisch mit grünes Curry, Gemüse und Kokosnussmilch
*Beef with green curry, vegetables and coconut milk*

**62. NÜA KRATNAM PRIG THAI** m **13.00 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Pfeffer, Knoblauch und Prinzess Bohnen
*Stir-fried beef with pepper, garlic and beans*

**63. GÄNG PAA NÜA** b **13.00 €**
Rindfleisch mit Auberginen,Babymais und Ingwerwurzeln in Thai Curry
*Stir-fried beef with egg plant, baby corn and ginger root cooked with Thai curry*

**b. Fischsoße**
**f. Milch und Laktose**
**m. Soja**

**6. Mit einer zuckerart und Süßungsmittel**

**64. NÜA PAT NAHM MAN HOY** m — **13.00 €**
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 — **13.00 €**
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 — **13.00 €**
Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße
*Stir-fried beef with various vegetables in soy sauce*

**67. NÜA PAT PRIG** m — **13.00 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika
*Stir-fried beef with chili, onions, mushrooms, and pepper*

**68. NÜA PAT KHING** m — **13.00 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Morcheln, Paprika und Zwiebeln
*Stir-fried beef with ginger, Chinese mushrooms, pepper and onions*

**69. NÜA KIMAU** m — **13.00 €**
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 — **15.20 €**
Ente mit Ingwer, Morcheln und Paprika
*Duck with ginger, Chinese mushrooms and pepper*

**71. GANG KOU PED** a.b.f — **15.20 €**
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 einer zuckerart und Süßungsmittel**

**72. PED PKAH LOH** a.m **15.20 €**
Ente in Sojasoße mit aromatischen Gewürzen, Morcheln und Brokkoli
*Duck in soy sauce with aromatic flavour, Chinese mushrooms and brocccoli*

**73. PED GRAPAU** a.m **15.20 €**
Ente mit Chili, Knoblauch und frischem süßen Basilikum
*Duck with chilli, garlic and fresh sweet basil*

**74. PED MAI TAI** a.m **15.20 €**
Knusprige Ente mit gebratenem Germüse
*Crispy duck with fried vegetables*

**75. PED NAM DANG** a.m **15.20 €**
Ente in Rotweinsoße
*Duck in red wine sauce*

# VIETNAMESISCHE GERICHTE

**76. VIT NUONG NGU VI HUONG** a.m **15.20 €**
Knusprige Ente mit 5 Gerwürzen
*Crispy duck with 5 herbs*

**77. VIT NUONG XA OT** a.m **15.20 €**
Knusprige Ente mit Zitronengrass Soße
*Crispy duck with lemongrass sauce*

**78. VIT CHUA NGOT** a **15.20 €**
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
*Mixed fresh vegetables in soy or oyster sauce*

**81. PAT BORCCOLI** [m] **11.50 €**
Frisches Brokkolu in Soja- oder Austernsoße
*Fresh broccoli in soy or oyster sauce*

**82. GANG KIOW PAK** [b.f] **11.50 €**
Frisches Gemüse mit grünem Curry und Kokosnussmilch
*Fresh vegetables with green curry and coconut milk*

**83. GANG KIOW PAK** [b.f] **11.50 €**
Frisches Gemüse mit Limettenblätter in rotem Curry und Kokosnussmilch
*Fresh vegetables with lime leaves in red curry and coconut milk*

**84. PRIOW WAAN** **11.50 €**
Verschiedene frische Gemüsesorten in süß-saurer soße
*Mixed fresh vegetables in sweet sour sauce*

**85. JAD CHALI** [m] **11.50 €**
Frisches Gemüse mit Glasnudeln in Soja-oder Austern soße
*Mixed fresh vegetables with grass noodle in soy or oyster sauce*

# VIETNAMESISCHE GERICHTE

**86. MON KHO CHAY** [m] **11.50 €**
Tofu mit Gemüse, geschmort im heißen Tontopf
*Tofu with vegetable braised in hot clay pot*

**b. Fischsoße**
**f. Milch und Laktose**
**m. Soja**
**6. Mit einer zuckerart und Süßungsmittel**

**87. DAU HOA LAN XAO TOI** [m] **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 coconutmilk*

**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 bohlnen
*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] **11.50 €**
Gebratene Tintenfisch mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika
*Stir-fried squid with chili, onions, mushrooms and pepper*

**b. Fischsoße** **f. Milch und Laktose** **n. Weichtiere**
**c. Krebstiere** **m. Soja** **6. Mit einer zuckerart und Süßungsmittel**

**97. PLAH MÜK PAT KRATNAM PRIG THAI** n.m **11.50 €**
Gebratene Tintenfisch mit Pfeffer, Knoblauch und prinzess bohnen
*Stir-fried squid with pepper, garlic and princess beans*

**98. PLAH PRIOW WAAN** a.j.n **11.50 €**
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 **11.50 €**
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 **11.50 €**
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 **13.50 €**
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)** **50.00 €**
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)** **f. Milch und Laktose** **n. Weichtiere**
**b. Fischsoße** **j. Eier** **m. Soja**
**c. Krebstiere** **6. Mit einer 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)** **50.00 €**
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 **13.00 €**
Gegrilltes Rindefleisch mit Zitronengrass
*Grilled beef with lemongrass*

**112. BO NUONG LA LOT** b.i.m **13.50 €**
Gegrilltes Rindefleisch gerollt in Betel Blätter
*Grilled beef rolled in a La-Lot leaves*

**113. HEO NUONG** b.i.m **12.50 €**
Gegrilltes Schweinefleisch mit Zitronengrass
*Grilled pork with lemongrass*

**114. BANH DAP** b.c.i **13.50 €**
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 einer 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] **12.00 €**
Gebratene Reisnudeln mit Krabben, Tofu, und gemahlenen Erdnüssen
*Stir-fried rice noodles with shrimps, tofu and ground peanuts*

**118. PAD BAMI PED** [a.j.m] **14.80 €**
Eiernudeln mit Ente und Sojakeimen
*Egg noodles with duck and bean sprouts*

**119. KHAO PAT GAI** [j.m] **11.50 €**
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse
*Stir-fried rice with chicken and vegetables*

**120. KHAO PAT NUA** [j.m] **11.50 €**
Gebratener Reis mit Rindfleisch und Gemüse
*Stir-fried rice with beef and vegetables*

**121. KHAO PAT MOO** [j.m] **11.50 €**
Gebratener Reis mit Schweinefleisch und Gemüse
*Stir-fried rice with pork and vegetables*

**122. COM CHIEN TOM** [c.j.m] **14.20 €**
Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse
*Stir-fried rice with prawns and vegetables*

**123. MI XAO TOM** [c.j.m] **14.20 €**
Eiernudeln weich gebraten mit Garnelen und Gemüse
*Stir- fried soft egg noodles with prawns and vegetables*

**b. Fischsoße** **i. Nüsse** **m. Soja**
**c. Krebstiere** **j. Eier** **n. Weichtiere**

**6. Mit einer zuckerart und Süßungsmittel**

**124. MI XAO GA** [j.m] **11.50 €**
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 weich gebraten mit Garnelen,
Tintenfisch,verschiedene Fleischsorten und Gemüse
*Stir-fried 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] **11.50 €**
Gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Hähnchenfilet
*Fried Cellophane noodle with vegetables and chicken*

**129. PHO BO** [b] **13.00 €**
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** **i. Nüsse** **g. Sesamsamen** **n. Weichtiere**
**c. Krebstiere** **j. Eier** **m. Soja** **6. Mit einer zuckerart und Süßungsmittel**

**134. PHO XAO GA** [j.m] **11.50 €**
Reisbandnudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Germüse
*Stir-fried ricenoodles with chicken and vegetables*

**135. PHO XAO BO** [j.m] **12.50 €**
Reisbandnudeln gebraten mit Rindfleisch und Germüse
*Stir-fried ricenoodles with beef and vegetables*

**136. MI XAO BO** [j.m] **12.50 €**
Eiernudeln weich gebraten mit Rindfleisch und Germüse
*Stir-fried soft egg noodles with beef and vegetables*

**137. COM-MI-PHO XAO RAU** [j.m] **11.00 €**
Reis, Eiernudeln oder Reisbandnudeln gebraten mit Germüse (vegetarisch)
*Stir-fried rice, egg noodles or rice noodles with vegetables*

# 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)** **i. Nüsse** **m. Soja**
**g. Sesamsamen** **j. Eier** **6. Mit einer zuckerart und Süßungsmittel**

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **169.** | Wasser | *0,25l* | **2.20 €** |
| **170.** | Wasser Elisabethenquelle Still | *0,5l* | **4.50 €** |
| **171.** | Wasser Elisabethenquelle | *0,75l* | **6.00 €** |
| **172.** | Bionade Ingwer / Orange | *0,33l* | **3.50 €** |
| **173.** | Bionade Lychee | *0,33l* | **3.50 €** |
| **174.** | Bionade Holunder | *0,33l* | **3.50 €** |
| **175.** | Malzbier | *0,33l* | **3.20 €** |
| **176.** | Coca Cola (1,2) | *0,2l* | **2.50 €** |
| **177.** | Coca Cola (1,2) | *0,4l* | **3.50 €** |
| **178.** | Cola Light (1,2) | *0,2l* | **2.50 €** |
| **179.** | Cola Light (1,2) | *0,4l* | **3.50 €** |
| **180.** | Fanta (2) | *0,2l* | **2.50 €** |
| **181.** | Fanta (2) | *0,4l* | **3.50 €** |
| **182.** | Sprite (2) | *0,2l* | **2.50 €** |
| **183.** | Sprite (2) | *0,4l* | **3.50 €** |
| **184.** | Bitter Lemon | *0,2l* | **2.50 €** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **185.** | Bitter Lemon (3) | *0,4l* | **3.50 €** |
| **186.** | Tonic Water (3) | *0,2l* | **2.50 €** |
| **187.** | Tonic Water (3) | *0,4l* | **3.50 €** |
| **188.** | GingerAle (3) | *0,2l* | **2.50 €** |
| **189.** | GingerAle (3) | *0,4l* | **3.50 €** |
| **190.** | Apfelsaftschorle | *0,2l* | **2.50 €** |
| **191.** | Apfelsaftschorle | *0,4l* | **3.50 €** |
| **192.** | Orangensaft | *0,2l* | **2.50 €** |
| **193.** | Orangensaft | *0,4l* | **3.50 €** |
| **194.** | Mangosaft | *0,2l* | **3.50 €** |
| **195.** | Lycheesaft | *0,2l* | **3.50 €** |
| **197.** | Thai Eistee | *0,4l* | **3.50 €** |

# WARME GETRÄNKE

| | | |
|---|---|---|
| **199.** | Kaffee (1) | **2.80 €** |
| **200.** | Espresso (1) | **2.80 €** |
| **201.** | Cappuccino (1) | **3.50 €** |
| **202.** | Latte Machiatto (1) | **3.80 €** |

| | | |
|---|---|---|
| **203.** | Schwarzer Tee (1) | **2.50 €** |
| **204.** | Jasmin Tee (1) Kännchen | **2.50 €** |
| **205.** | Lotus Tee (1) Kännchen | **2.50 €** |
| **206.** | Grüner Tee (1) Kännchen | **2.50 €** |

# BIERE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **207.** | Pils vom Faß Warsteiner | *0,33l* | **3.20 €** |
| **208.** | Pils vom Faß Warsteiner | *0,5l* | **4.20 €** |
| **209.** | Alkoholfreies Bier | *0,33l* | **3.20 €** |
| **210.** | Hefeweizen | *0,5l* | **4.20 €** |
| **211.** | Dunkelweizen | *0,5l* | **4.20 €** |
| **212.** | Kristallweizen | *0,5l* | **4.20 €** |
| **213.** | Bananenweizen | *0,5l* | **4.20 €** |
| **214.** | Alkoholfreies Weizen | *0,5l* | **3.80 €** |
| **215.** | Singha Thai Bier | *0,33l* | **3.80 €** |
| **217.** | Saigon Vietnam Bier | *0,33l* | **3.80 €** |

# SPIRITOUSEN

| | | | |
|---|---|---|---|
| **218.** | Malteser | *2cl* | **3.00 €** |
| **219.** | Jubiläumsaquavit | *2cl* | **3.00 €** |
| **220.** | Linie Aquavit | *2cl* | **3.00 €** |
| **221.** | Gordons Gin | *2cl* | **3.00 €** |

# WHISKY

| | | | |
|---|---|---|---|
| **222.** | Johnnie Walker Red Label (1) | *2cl* | **3.00 €** |
| **223.** | Johnnie Walker Black Label (1) | *2cl* | **4.00 €** |
| **224.** | Chivas Regal 12 Jahre (1) | *2cl* | **4.00 €** |
| **225.** | Dimple 12 Jahre | *2cl* | **4.00 €** |
| **226.** | Jim Beam | *2cl* | **3.00 €** |
| **227.** | Jack Daniels | *2cl* | **3.00 €** |

# COGNAC

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

# SPEZIALITÄTEN AUS ITALIEN

| | | | |
|---|---|---|---|
| **230.** | Averna | *2cl* | **3.00 €** |
| **231.** | Ramazzotti | *2cl* | **3.00 €** |

# SPEZIALITÄTEN AUS ASIEN

| | | | |
|---|---|---|---|
| **232.** | Chines. Lycheewein | *5cl* | **3.60 €** |
| **233.** | Jap. Pflaumenwein | *5cl* | **3.20 €** |
| **234.** | Jap. heißer Sake Reiswein | *5cl* | **3.20 €** |
| **235.** | Mekong Thai Whisky 35% vol | *4cl* | **5.50 €** |
| **236.** | Bambusschnaps 45% vol | *2cl* | **4.00 €** |
| **237.** | Kaoliang 62% vol | *2cl* | **4.00 €** |
| **238.** | Rosenschnaps 54% vol | *2cl* | **4.00 €** |
| **239.** | Mou Tai 54% vol | *2cl* | **5.00 €** |
| **240.** | Klebreisschnaps 29% vol | *2cl* | **4.00 €** |

1 mit Koffein bzw. Teein
2 mit Farbstoff
3mit Chinin
4 mit Taurin

# ALKOHOLFREIE COCKTAILS

**270. SUPER BLEIFREI** **5.50 €**
Kokos, Zitronensaft, Orangensaft, Apfesaft, Curacao blau alkoholfrei

**271. COCONUT KISS** **5.50 €**
Kokos, Ananassaft, Orangensaft, Sahne

**272. FRUIT PUNCH** **5.50 €**
Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Maracujasaft, Ananassaft

**273. FIESTA** **5.50 €**
Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Maracujasaft, Sahne

**274. PISTOLERO** **5.50 €**
Ananassaft, Mandelsirup, Sahne, Curacao blau alkoholfrei

**275. MAMBO NUMMER 1** **5.50 €**
Kokos, Zitronensaft, Ananassaft, Mandesirup, Sahne

**276. STRAWBERRY KISS** **5.50 €**
Ananassaft, Erdbeeren, Erdbeersirup, Sahne

# COCKLAILS MIT ALKOHOL

**278. MAITAI** **7.50 €**
Zitronensaft, Rum, Orzata, Dry Orange

**279. MAITAI FÜR 2 PERSONEN** **15.50 €**
Zitronensaft, Orangensaft, Rum, Dry Orange, Grenadine

**280. ERFÜLLUNG** **7.00 €**
Pflaumenwein, Ananassaft, Orangensaft, Erbeersirup, Sahne (wenig Alkohol)

**281. VERFÜHRUNG** **6.80 €**
Lycheewein, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup, Sahne

**282. GREEN SECTACLES** **6.80 €**
Gin, Blue Curacao, verschiedene Säfte

**284. MARGARITA** **8.00 €**
Tequila, Tripple sec, Zitronensaft, Lime Juice

**285. CAIPIRINHA** **8.00 €**
Zuckerrohrschnaps, frische Limetten, brauner Zucker

**286. CAIPIROSKA** **8.00 €**
Wodka, frische Limetten, brauner Zucker

**287. TEQUILA SUNRISE** **6.50 €**
Tequila, Orangnsaft, Grenadine

**288. MOJITO** **8.00 €**
Rum, frische Limetten, brauner Zucker, Pfeffreminze

**290. STRAWBERRY DAIQUIRI** **7.20 €**
Rum, frische Limetten, brauner Zucker, Pfefferminze

**291. BANANEN DAIQUIRI** **7.20 €**
Kokos, Bananensirup, Ananassaft, Rum, Sanhe

**292. PASSIONS, COCKTAIL** **7.00 €**
Gin, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasaft

**293. DRAGON** **7.00 €**
Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft, Orzata

**294. SINGAPORE SLING** **8.00 €**
Gin, Kirschlikör, Apricot Brandy, Grand Manier, Grenadine, Ananassaft
Zitronensaft

**295.** **FOG** **6.80 €**
Wodka, Crème de Cacao, Kokos, Sanhe

**296.** **CHI CHI** **6.80 €**
Wodka, Kokos, Ananassaft

**297.** **BLUE ANGEL** **6.80 €**
Blue Curacao, Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Kokos

**298.** **HAWAII** **6.80 €**
Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

**299.** **FOG CUTTER** **7.00 €**
Gin, Rum, Weinbrand,Orzata, Orangensaft, Maracujsaft

**300.** **PINA COLADA** **7.00 €**
Kokos, Rum, Ananassasft, Sahne

**301.** **HONULULU** **6.80 €**
Kokos, Rum, Ananassasft, Grenadine

**302.** **LADY KILLER** **7.80 €**
Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasaft, Southern Comfort

**303.** **WHITE DEVIL** **7.80 €**
Rum, Weinbrand, Orzata, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft

**304.** **SHINGLES STAIN** **7.80 €**
Rum, Myer`s Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

**306.** **BLUE NIGHT SHADOW** **6.50 €**
Crème de Cacao, Blue Curacao, Ananassaft, Zitronensaft, Kokos,Sahne

**307.** **LONG ISLAND ICE TEA** **8.20 €**
Rum 73%, Ri,. Tequila, Gin. Kirschlik̈or, Wodka, Lime juice, Cola, Zitronensaft

# SPEZIALITÄTEN COCKTAILS

**308.** **HURRICANE** **8.40 €**
Rum 73%, Rum, Jin Bean, Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft

**309.** **ZOMBIE** **8.40 €**
Rum 73%, Rum, Dry Orange, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

**310.** **LAVA** **8.40 €**
Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Rum, Weinbrand, Grenadine

**311.** **SEX ON THE BEACH** **7.50 €**
Wodka, Peach Likȍr, Cranberry, Sirup, Ananassaf

# APERITIF

| | | | |
|---|---|---|---|
| **360.** | Cherry dry oder Medium | 5cl | **3.20 €** |
| **361.** | Martini Bianco oder Rosso, Dry | 5cl | **2.80 €** |

# SEKT

| | | | |
|---|---|---|---|
| **362.** | Prosecco | 0,1l | **3.80 €** |
| **363.** | Prosecco, Piccolo | 0,2l | **6.20 €** |
| **364.** | Prosecco | 0,75l | **17.50€** |
| **365.** | Fürst Metternich, trocken | 0,75l | **25.00 €** |

# LONGDRINKS

| | | |
|---|---|---|
| **366.** | Campari Soda (1) | **4.40 €** |
| **367.** | Campari Orange (4) | **5.40 €** |
| **368.** | Gin Tonic (3) | **5.40 €** |
| **369.** | Wodka Lemon / Orange (4) | **5.40 €** |

# WEISSWEINE

**400.** **CHARDONNAY** **3.80 €**
Frankreich, Burgund, Pierre & Remy Gauthier
Reintöniger, leichter und trockener Chardonnay

**401.** **RIESLING, HALB ODER TROCKEN, BALTHASAR RESS** **3.90 €**
Feingliedriger, trockener, süffiger und frischer Riesling mit
dezenter Säure, Rheingau

**402.** **GRÜNER VELTINER** **3.80 €**
Würziger rassig im Geschmack, trocken, Baden

**403.** **GRAUBURGUNDER ,WASENWEILER** **4.50 €**
Ein goldgelbfarbener, voller, kräftiger, saftiger Wein mit feinen Aromen von Steinobst und Kräutern, Baden

# ROSEWEIN

**406.** **CHAVEL ROSE** **3.80 €**
Leicht trockener, würziger, fruchtiger und eleganter Rose, Frankreich

**407.** **WASENWEILER** **4.60 €**
Weissherbst trocken, Baden

# ROTWEINE

**408.** **MERLOT, SYRAH & CABERNET** **3.80 €**
Chavel Vin de Pays d`Oc fruchtiger, gefälliger, harmonischer und leicht trockener Rotwein
Südfrankreich

**409.** **CABERNET SAUVIGNON, CONOSUR** **3.80 €**
Tiefdunkel, vollmundig, mit harmonischer Frucht,
Chile

**410.** **CÔTES DU RHONE** **4.20 €**
Frankreich, Rhone, Pierre & Remy Gauthier, kraftvoller, ausgewogener, rassiger
Rhône

# FLASCHENWEINE 0,75 L WIESSWEINE

**420.** **SAUVINGNON BLANC, Domaine de la Foliette, Loire, Frankrich** **22.00 €**
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** **21.00 €**
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** **19.50 €**
Rebsorte: Pinot Grigio
trockener, ausgewogener und fruchtiger Trentinowein mit harmonisch-zarter Säure

**423.** **WEISSBURGUNDER, Wasenweiler, Kaiserstuhl, Baden** **20.00 €**
Rebsorte: Weißburgunder
leichte, mineralische Art, perfekte Harmonie,
typischer und reintöniger Weißwein

# FLASCHENWEINE 0,75 L ROSÉWEIN

**426.** **VINAS DEL VERO ROSÈ, Somontano, Spanien** **22.00 €**
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** **20.00 €**
Rebsorten: Sangiovese, Malvasia, Negroamro
opulent, intensiv - aromatisch, elegant und rund mit einer
samtig - weichen Holznote

**429.** **CHÂTEAU La Freynelle, Brodeaux, Frankreich** **22.00 €**
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** **22.00 €**
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** **22.00 €**
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.

mai tai

*Thai - Vietnam Restaurant*

Tel: 06172928181

# MITTAGSKARTE

## Mo. bis Fr. (11:30 - 14:30 Uhr)

**Für die Speisen auf der Mittagskarte verwenden wir kein Glutamat**

| Vorspeise | | EURO |
|---|---|---|
| V.1 | Glasnudelsuppe mit Hähnchenbrust und Gemüse [g] | 3.20 |
| V2 | Suppe mit Hähnchenbrust, Champignons, Zitronengrass [b] | 3.20 |
| V3 | Suppe mit Hähnchenbrust, Champignons, Kokosmilch [f] | 3.50 |
| V4 | Hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse (3stk) | 3.20 |
| V5 | Hähnchenspieße mit Erdnusssoße - Currysoße [h.f] (4stk) | 4.20 |
| V6 | Gemischter Salat [b] | 4.20 |

| Hauptgerichte | | |
|---|---|---|
| M.1 | Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenbrust [j.m] | 7.90 |
| M.2 | Gebratene Eirenudeln mit Gemüse und Hähnchenbrust [b.j] | 7.90 |
| M.3 | ReisBandnudeln gebraten mit Hähnchenbrust [j.m] | 7.90 |
| M.4 | Buntes Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch [f.b] | 7.90 |
| M.5 | Buntes Gemüse gebraten mit Tofu und Glasnudeln [m] | 7.90 |
| M.6 | Hähnchenbrust mit rotem Curry und Kokosmilch [f.b] | 8.50 |
| M.7 | Knuspriges Huhn mit buntem Gemüse und Erdnusssoße [a.h.m] | 8.50 |
| M.8 | Gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse und Cashewkernen [i.m] | 8.50 |
| M.9 | Gebr. Rindfleisch mit Zwiebeln, Chili, Champignons & Paprika [m] | 8.50 |
| M.10 | Knusprige Ente auf buntem Gemüse [a.m] | 10.00 |
| M.11 | Knusprige Ente mit thailändischem Basilikum, Chili, Paprika Jungmaiskölbchen und grünen Bohnen [a.m] | 10.00 |
| M.12 | Hähnchenbrust mit geröstetem Sesam auf buntem Salat mit Pfefferminz-Limonensoße mit Reis serviert [b.g] | 8.50 |
| M.13 | Gebratenes Rindfleisch oder knusprige Ente auf buntem Salat mit Thailändische Basilikum, Limonensoße mit Reis serviert [b.g] | 10.00 |
| M.14 | Hähnchenspieße mit Erdnusssoße und Salat [b.f.h] | 7.00 |

## Tagesangebot

Wählen Sie zwischen Glasnudelsuppe, Frühlingsrollen oder gemischter Salat und das Tagesangebot für **10.00** Euro

| | |
|---|---|
| **Montag** | Hähnchenbrust mit rotem Curry, Gemüse und Kokosmilch [b.f] |
| **Dienstag** | Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse [m] |
| **Mittwoch** | Knuspriges Huhn mit Erdnusssoße und Gemüse [a.h.m] |
| **Donnerstag** | Gebratenes Hähnchenfilet mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika [m] |
| **Freitag** | Knusprige Ente auf buntem Gemüse [a.m] |

**a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)**
**b. Fischsoße**
**f. Milch und Laktose**
**j. Eier**
**g. Sesamsamen**
**h. Erdnüsse**
**i. Nüsse**
**m. Soja**
**3. Mit Geschmacksverstärker**
**4. Mit Sulfiten**

mai tai

*Thai - Vietnam Restaurant* Tel: 06172928181

# MITTAGSKARTE

## Mo. bis Fr. (11:30 - 14:30 Uhr)

**Für die Speisen auf der Mittagskarte verwenden wir kein Glutamat**

### Vorspeise

| | | EURO |
|---|---|---|
| V.1 | Glasnudelsuppe mit Hähnchenbrust und Gemüse [g] | 3.20 |
| V2 | Suppe mit Hähnchenbrust, Champignons, Zitronengrass [b] | 3.20 |
| V3 | Suppe mit Hähnchenbrust, Champignons, Kokosmilch [f] | 3.50 |
| V4 | Hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse (3stk) | 3.20 |
| V5 | Hähnchenspieße mit Erdnusssoße - Currysoße [h.f] (4stk) | 4.20 |
| V6 | Gemischter Salat [b] | 4.20 |

### Hauptgerichte

| | | |
|---|---|---|
| M.1 | Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenbrust [j.m] | 7.90 |
| M.2 | Gebratene Eirenudeln mit Gemüse und Hähnchenbrust [b,j] | 7.90 |
| M.3 | ReisBandnudeln gebraten mit Hähnchenbrust [j.m] | 7.90 |
| M.4 | Buntes Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch [f.b] | 7.90 |
| M.5 | Buntes Gemüse gebraten mit Tofu und Glasnudeln [m] | 7.90 |
| M.6 | Hähnchenbrust mit rotem Curry und Kokosmilch [f.b] | 8.50 |
| M.7 | Knuspriges Huhn mit buntem Gemüse und Erdnusssoße [a.h.m] | 8.50 |
| M.8 | Gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse und Cashewkernen [i.m] | 8.50 |
| M.9 | Gebr. Rindfleisch mit Zwiebeln, Chili, Champignons & Paprika [m] | 8.50 |
| M.10 | Knusprige Ente auf buntem Gemüse [a.m] | 10.00 |
| M.11 | Knusprige Ente mit thailändischem Basilikum, Chili, Paprika Jungmaiskölbchen und grünen Bohnen [a.m] | 10.00 |
| M.12 | Hähnchenbrust mit geröstetem Sesam auf buntem Salat mit Pfefferminz-Limonensoße mit Reis serviert [b.g] | 8.50 |
| M.13 | Gebratenes Rindfleisch oder knusprige Ente auf buntem Salat mit Thailändische Basilikum, Limonensoße mit Reis serviert [b.g] | 10.00 |
| M.14 | Hähnchenspieße mit Erdnusssoße und Salat [b.f.h] | 7.00 |

### Tagesangebot

Wählen Sie zwischen Glasnudelsuppe, Frühlingsrollen oder gemischter Salat und das Tagesangebot für **10.00** Euro

| | |
|---|---|
| **Montag** | Hähnchenbrust mit rotem Curry, Gemüse und Kokosmilch [b.f] |
| **Dienstag** | Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse [m] |
| **Mittwoch** | Knuspriges Huhn mit Erdnusssoße und Gemüse [a.h.m] |
| **Donnerstag** | Gebratenes Hähnchenfilet mit Chili, Zwiebeln, Champignons und Paprika [m] |
| **Freitag** | Knusprige Ente auf buntem Gemüse [a.m] |

**a. Getreideprodukte (Glutenhaltig)**
**b. Fischsoße**
**f. Milch und Laktose**
**j. Eier**
**g. Sesamsamen**
**h. Erdnüsse**
**i. Nüsse**
**m. Soja**
**3. Mit Geschmacksverstärker**
**4. Mit Sulfiten**