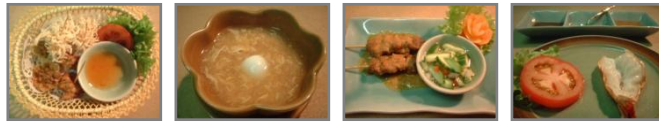


1. Menü Baan Thai

39,50 € für eine Person

Vorspeisen *Appetizer* อาหารว่าง



Hors d'oeuvre „Baan Thai“ – Ein Körbchen von Scampis in Reisnudeln, Hähnchenbrust auf Crouton und Rindfleisch in knusprigen Tässchen

A basket of prawns wrapped in rice noodles, chicken on toasts and minced beef in crispy cups

ออเคิร์ฟบ้านไทย กุ้งเม่น ขนมห้างไก่ กระทงทองใส่น้ำ

Wachteleier-Suppe mit Hähnchenfarce

Quail's eggs soup with minced chicken

ซุปรังไข่กระทง

Satay vom Rind mit Erdnusssoße und Gurken „Adja“

Beef Satay with peanut sauce and „Adja“ cucumber

สะเต๊ะเนื้อ

Garnelen vom Grill mit Chilipaste

Grilled prawns with chili paste

กุ้งเผา

Hauptgerichte *Main Courses* อาหารหลัก



Rindfleisch in frischem Massaman Curry

Beef in fresh Massaman curry

แกงมัสมั่นเนื้อ

**Siamesischer Salat mit „Moo-Er“
Morcheln**

Siamese salad with „Moo-Er“ fungus

ยำใหญ่

Gebratene braune Nudeln im Körbchen

Fried crispy noodles in a basket

หมี่กรอบ

Schweinefleisch in süß-sauer Soße

Sweet and sour pork

หมูผัดเปรี้ยวหวาน

Reis *Rice* ข้าว

Desserts *Desserts* ขนมหวาน



Coconut- Crips Eis mit Lychee und Sahne

Coconu- Cripst ice-cream with lychee and cream

ไอศกรีมมะพร้าวกับลิ้นจี่

2. Menü Chiang Mai

37,90 € für eine Person

Vorspeisen *Appetizer* อาหารว่าง



Hors d'oeuvre „Baan Thai“ – Ein Körbchen von Scampis in Reisnudeln, Hähnchenbrust auf Crouton und Rindfleisch in knusprigen Tässchen

A basket of prawns wrapped in rice noodles, chicken on toasts and minced beef in crispy cups

ออเดิร์ฟบ้านไทย กุ้งเม่น กระทงทองใส่เนื้อ ขนมหิงหน้าไก่

„Tom-Kha-Gai“

Pikante Hühnersuppe mit Kokosnussmilch

Spicy chicken soup with coconut milk

ต้มข่าไก่

Satay vom Schwein mit Erdnusssoße und Gurken „Adja“

Pork Satay with peanut sauce and “Adja” cucumber

สะเต๊ะหมู

Hauptgerichte *Main Courses* อาหารหลัก



A



B

A.) Lammfleisch in Pfefferminz-Currysoße-Kokosmilch, Blattspinat und Reis 🌶️

Lamb fillet with mint curry sauce ,spinach and rice

พะแนงแกะ

oder
or
หรือ

B.) Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse in süß-sauer Soße und Reis

Crispy duck with sweet and sour vegetable and rice

เป็ดทอดกรอบกับผักผักเปรี้ยวหวาน

Desserts *Desserts* ขนมหวาน

„Chiang Mai“ gebratene Banane mit Honig und Sahne

“Chiang-Mai” fried bananas with honey and cream

กล้วยทอดราดน้ำผึ้ง



3. Sea Food Menü

45,90,- € für eine Person

Vorspeisen *Appetizer* อาหารว่าง



Hors d'oeuvre „Poh-Piah-Sod“

Scampis in Reisteig mit Tamarindesoße

Prawn and crabmeat in rice paste with tamarind sauce

ออเคิร์ฟโปเปี้ยะสด

Exotische Lachssuppe nach „Thai Art“

Thai style exotic salmon soup

ต้มส้มปลาแซลมอน

Satay „Spieße“ (2stk.) von Garnelen mit Erdnuss-Soße und Gurken „Adja“

Prawns Satay (2 st.) with peanut sauce and „Adja“ cucumber

สะเต๊ะกุ้ง

Hauptgerichte *Main Courses* อาหาร



A



B

A.) Gebratene Garnelen in Panaeng-Kokos-Currypaste mit Broccoli und Reis

Fried prawns in panaeng-coconutmilk-curry paste with broccoli and rice

พะแนงกุ้งและข้าว

oder
or
หรือ

B.) Gegrilltes Lachs-Steak in Pflaumenwein-Soße mit Mangofrüchten und Reis

Grilled salmon in plum wine-sauce & mango

ปลาแซลมอนย่างราดซอสพลัมไวน์และข้าว

Desserts *Desserts* ขนมหวาน

„Crème Mango Joghurt“ Mangoeis mit Mangostückchen *„Crème Mango Joghurt“ Mango-icecream with mangocubes*

ไอศกรีมโยเกิร์ตมะม่วงกับมะม่วงสด



4. Vegetarian Menü

32,50 € für eine Person

Vorspeisen *Appetizer* อาหารว่าง



Hors d'oeuvre „Poh-Piah-Jae“

Knusprige vegetarische Frühlingsrollchen

Crispy vegetable spring roll

ออเคิร์ฟโปเปี้ยะเจ

„Tom-Kha-Jae“

Pikante Gemüsesuppe mit Kokosnussmilch

Spicy vegetable soup with coconut milk

ต้มข่าเจ

„Pak-Nueng-Praram-Long-Song“

Gedämpftes Gemüse der Saison mit Sesam und Erdnuss-Kokosnusssoße

Steamed vegetable with sesame seeds and peanut-coconut sauce

ผักนึ่งพระรามลงสร

Hauptgerichte *Main Courses* อาหารหลัก



Sojabohnenkäse „Tofu“ mit verschiedenem Gemüse in frischem gelben Curry

Mixed vegetable and „Tofu“ beancurd in fresh yellow curry

แกงกระหรี่ผัก

Gebratene Glasnudeln mit Bambus und Sojabohnenkeimen

glass noodles stir fried with bamboo shoot and beansprout

วุ้นเส้นผัดกับหน่อไม้และถั่วงอก

Gemüse der Saison in süß-sauer Soße mit Ingwer und „Moo-Er“ Morcheln

Sweet and sour vegetable with ginger and „Moo-Er“ mushroom

ผัดผักเปรี้ยวหวาน

Reis

Rice

ข้าว

Desserts *Desserts* ขนมหวาน

Vanilleeis mit Sahne

Vanilleice with cream

ไอศกรีมวนิลาและครีม

Vorspeisen *Appetizer* อาหารว่าง

7. **Hors d'oeuvre „Baan Thai“** 7,90 €

Ein Körbchen von Scampis in Reismudeln, Hähnchenbrust
auf Crouton und Rindfleisch in knusprigen Tässchen
*A basket of prawns wrapped in rice noodles, chicken on
toasts and minced beef in crispy cups*

ออเดิร์ฟ"บ้านไทย" กุ้งเม่น ขนมหิงหนำไก่ และกระตังทองใส่น้ำมัน



8. **Hors d'oeuvre „Hom Sordsai“** 6,00 €

Ein Körbchen von gebackenen Auberginen mit
Hähnchenfarce

A basket of stuffed eggplant with chicken paste

ออเดิร์ฟหอมสดใส่



10. **Hors d'oeuvre „Tord-Man-Pla“** 8,90 €

Gebackene Fischbällchen mit Kräutern und Gurken
„Adja“

Fried herbal fish balls with “Adja” cucumber

ทอดมันปลา



12. **Hors d'oeuvre „Poh-Piah-Sod“** 6,50 €

Scampis in Reisteig mit Tamarindesoße

Prawn in rice paste with tamarind sauce

ออเดิร์ฟปอเปี๊ยะสด



811. **Knusprige vegetarische Frühlingsrollen (3 Stück)** 6,60 €

Crispy vegetarian spring rolls (3 Pieces)

ปอเปี๊ยะทอด (๓ ชิ้น)



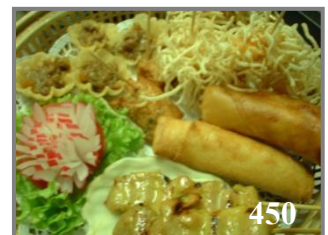
450. **Gemischte Vorspeise für 2 Personen** 15,00 €

Hors d'oeuvre „Baan Thai“, vegetarische Frühlingsrollen
und Schweinefleisch Satay

Mixed Appetizer for 2 Persons

*Hors d'oeuvre “Baan Thai”, crispy vegetarian spring
rolls and pork Satay*

ออเดิร์ฟรวมสำหรับ ๒ ท่าน (ออเดิร์ฟบ้านไทย ปอเปี๊ยะทอด สะเต๊ะหมู)



Suppen *Soups* ซุป

- | | | |
|-----|--|--------|
| 16. | Wachteleier-Suppe mit Hähnchenfarce
<i>Quail's eggs soup with minced chicken</i>
ซุปไข่นกกระทา | 6,00 € |
| 18. | „Tom-Kha-Gai“ 
Pikante Hühnersuppe mit Kokosnussmilch
<i>Spicy chicken soup with coconut milk</i>
ต้มขาไก่ | 6,00 € |
| 19. | „Tom-Yam-Pla“ 
Pikante Fische Suppe mit Zitronengras
<i>Spicy fish soup with lemon grass</i>
ต้มยำปลา | 6,00 € |
| 21. | „Tom-Yam-Gung“ 
Pikante Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras
<i>Spicy prawn soup with mushroom and lemon grass</i>
ต้มยำกุ้ง | 7,50 € |
| 23. | „Tom-Kha-Gung“ 
Pikante Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras und Kokosmilch
<i>Spicy prawn soup with mushroom, lemon grass and coconut milk</i>
ต้มขากุ้ง | 7,50 € |
| 24. | Glasnudelsuppe „Schau Wang“ mit gehacktem Schweinefleisch
<i>„Chau Wang“ glass noodle soup with minced pork</i>
แกงจืดวุ้นเส้นกับหมูสับ "ชาววัง" | 6,00 € |

Suppenhauptgericht: *Soup Main Course:*

Sukiyaki - Suppentopf (Thai Style) mit
Glasnudeln, Gemüse, pikanter Sojakäse-Soße und..
*Sukuyaki Steamboat –Thai Style with glassnoodle, vegetable and
Spicy – sojabeancurd sauce and..*

เสิร์ฟพร้อมผักตามฤดูกาล + น้ำจิ้มสุกี้ยากี้ + ไข่ไก่ 1 ฟอง และวุ้นเส้น

- | | | |
|------|--|---------|
| 941. | Suki-Gai-Huhn / Chicken สุกี้ยากี้ไก่ | 13,90 € |
| 942. | Suki-Moo-Schwein / Pork สุกี้ยากี้หมู | 13,90 € |
| 943. | Suki-Nüa-Rind / Beef สุกี้ยากี้เนื้อ | 15,90 € |
| 944. | Suki-Gung-Garnelen / Prawn สุกี้ยากี้กุ้ง | 17,90 € |
| 945. | Suki-Talae-Meeresfrüchte / Seafood สุกี้ยากี้ทะเล | 16,90 € |



133. **Gemischer Glasnudelsalat mit Shrimps**
Mixed glass noodle salad with shrimps
 ยำวุ้นเส้น

8,90 €



134. **“Som-Tam” Papayasalat mit Knoblauchsoße**
“Som-Tam” Papaya salad with garlic sauce
 ส้มตำไทยมะละกอ

10,90 €

Exotische Gerichte *Exotic Dishes* อาหารพิเศษ

827. **Wolfbarsch: gedämpfte in Limetten-Knoblauch-Chilisoße oder gebratene mit Kräuter-Chilisoße 🌶 / Reis**
Bass: steamed with garlic and chilli-lemon and garlic sauce or fried with herbal chilli sauce / Rice

ปลากะพงราดพริกหรือนึ่งมะนาวเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

23,50 €

828. **Wolfbarsch: Feuertopf mit Sellerie in Knoblauch-Pflaumensoße oder Sauer-Pikanter-Feuertopf mit Verschiedenen Gemüse 🌶 / Reis**
Bass: steam pot with celery and garlic-plum sauce or Flaming-Pot sour-chilli sauce and vegetable / rice

ปลากะพงแปะชะหรือแกงส้มแปะชะเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

25,00 €



Exotische Gerichte *Exotic Dishes* อาหารพิเศษ

Salate *Salads* สลัดและยำ



13. „Yam-Nüa“ Rindsalat 🌶 12,00 €

„Yam-Nüa“ *beef salad*

ยำเนื้อ



15. „Pattaya“ exotischer Salat mit Garnelen und Tintenfisch 🌶
„Pattaya“ *exotic salad with prawns and squids*

ยำทะเลพัทยา

12,00 €

Hauptgerichte *Main Dishes* อาหารหลัก



26. „Som-Tam-Moo-Bhing“ Schweinefleisch-Spießchen vom Grill (4 St.)
mit Knoblauch und Papayasalat „Som Tam“

Grilled pork with garlic (4 st.) served on sticks with papaya salad

ส้มตำหมูปิ้ง (๔ ไม้ม)

17,90 €



701. Knuspriger Schweinebauch mit „Pak-Kana“ Thai. Broccoli und Reis
Crispy pork with „Pak-Kana“ Thai kale and rice

16,90 €

หมูกรอบผัดผักคะน้าเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



704. Frittert ganze roter Tilapia-Fisch mit Knoblauch und Duftreis

Fried red seabull-fish with garlic and rice

23,90 €

ปลาทั้งตัวทอดกระเทียมเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



705. Kurz gebratenes „Pak Bhung“ thailändischer Spinat und Reis

Stir-fried morning glory spinach with garlic and salted

12,90 €

ผัดผักบุ้งไฟแดง เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



706. „Moo Grob Gra Prau“ Schweinebauch mit Chili und Basilikum 🌶🌶

Crispy pork with chili and basilleaves

16,90 €

หมูกรอบผัดพริกกับใบกระเพรา



825. „Pad-Gra-Prau“ gehacktes Rindfleisch mit Chili und Basilikum 🌶🌶 / Reis

Beef with chilli, paprika, onion and basilleaves / rice

16,90 €

เนื้อผัดพริกกับใบกระเพรา



826. „Pad-Gra-Prau“ gehacktes Schweinefleisch mit Chili, Basilikum 🌶🌶 / Reis

Pork with chilli, paprika, onion and basilleaves / rice

14,90 €

หมูผัดพริกกับใบกระเพรา

Curry Gerichte *Curry Dishes* แกงต่างๆ

- | | | |
|-----|---|---------|
| 47. | Lammfleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln in Massaman Kokos-Curry  / Reis
<i>Lamb with potatoes and onions in massaman coconutmilk-curry / rice</i>
แกงมัสมั่นแกะ | 16,90 € |
| 48. | Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Zwiebeln in Massaman Kokos-Curry  / Reis
<i>Chickenbreas with potatoes and onions in massaman coconutmilk-curry / rice</i>
แกงมัสมั่นไก่ | 14,50 € |
| 49. | Lammfleisch mit Gemüse in frischen grünen Kokos-Curry   / Reis
<i>Lamb with vegetables in fresh green coconutmilk-curry / rice</i>
แกงเขียวหวานแกะใส่ผักรวม | 16,90 € |
| 50. | Rindfleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln in Massaman Kokos-Curry  / Reis
<i>Beef with potatoes and onions in massaman coconutmilk-curry / rice</i>
แกงมัสมั่นเนื้อ | 15,90 € |
| 51. | Rindfleisch mit Gemüse in frischem roten Kokos-Curry   / Reis
<i>Beef with vegetables in fresh red coconutmilk-curry / rice</i>
แกงเผ็ดเนื้อใส่ผักรวม | 15,90 € |
| 52. | Rindfleisch mit Gemüse in frischem grünen Kokos-Curry   / Reis
<i>Beef with vegetables in fresh green coconutmilk-curry / rice</i>
แกงเขียวหวานเนื้อใส่ผักรวม | 15,90 € |
| 53. | Rindfleisch in Panaeng-Kokos-Curry   / Reis
<i>Beef in panaeng-coconutmilk-curry / rice</i>
พะแนงเนื้อ | 15,90 € |
| 55. | Hähnchenbrust mit Gemüse in frischem roten Kokos-Curry   / Reis
<i>Chickenbreast with vegetables in fresh red coconutmilk-curry / rice</i>
แกงเผ็ดไก่ใส่ผักรวม | 14,50 € |
| 56. | Hähnchenbrust mit Gemüse in frischem grünen Kokos-Curry   / Reis
<i>Chickenbreast with vegetables in fresh green coconutmilk-curry / rice</i>
แกงเขียวหวานไก่ใส่ผักรวม | 14,50 € |
| 57. | Hähnchenbrust in Panaeng-Kokos-Curry   / Reis
<i>Chicken's breast in panaeng-coconutmilk-curry / rice</i>
พะแนงไก่ | 14,50 € |
| 58. | Garnelen mit Gemüse in frischem grünen Kokos-Curry   / Reis
<i>Prawns with vegetables in fresh green coconutmilk-curry / rice</i>
แกงเขียวหวานกุ้งใส่ผักรวม | 21,00 € |
| 59. | Schweinefleisch oder Rindfleisch oder Hühnerfleisch in Pfeffer Curry mit weißem Ingwer und Gemüse   / Reis
<i>Pork or beef or chicken with special kind of curry with white ginger / rice</i>
แกงป่าหมู หรือ เนื้อ หรือ ไก่ | 15,90 € |

  (medium scharf / spicy)
  (leicht scharf / mild)

Extra verschiedene Gemüse 1,50 €

Vom Lamm **Lamb** แกะ

60. Lammfleisch mit Feigen in Feigensauce / Reis 16,90 €

Lamb with figs in fig-sauce / rice

แกะผัดผลไม้เคี้ยว



61. Lammfleisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer / Reis 16,90 €

Lamb with garlic and green pepper / rice

แกะทอดกระเทียมพริกไทยสด



62. Lammfleisch in Pfefferminz-Currysoße und Blattspinat 🌶️ / Reis 17,90 €

Lamb with mint curry sauce and spinach / rice

พะแนงแกะ

Vom Rind **Beef** เนื้อวัว



64. Rindfleisch in Rotwein mit frischem Ingwer, Paprika und Zwiebeln / Reis

Beef in red wine with fresh ginger, paprika and onion / rice

16,90 €

เนื้อผัดซิงไวน์แดง

65. Rindfleisch mit Champignons, Bambus, Sojabohnenkeimen und Paprika / Reis 15,90 €

Beef with mushrooms bamboo shoot, bean sprout and paprika / rice

เนื้อผัดเห็ดกับหน่อไม้และถั่วงอก



66. „Pad-Gra-Prau“ Rindfleisch mit Chili, Paprika, Zwiebeln und Basilikum 🌶️ / Reis 16,90 €

Beef with chilli, paprika, onion and basil leaves / rice

เนื้อผัดพริกกับใบกระเพรา

67. Rindfleisch mit Broccoli und Champignons / Reis 15,90 €

Beef with broccoli and mushrooms / rice

เนื้อผัดยอดผักบร็อคโคลี่และเห็ด

69. Rindfleisch mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten / Reis 15,90 €

Beef with paprika, onions and tomatoes / rice

เนื้อผัดพริกยักษ์ หัวหอม และมะเขือเทศ



(medium scharf / spicy)



(leicht scharf / mild)

Vom Schwein *Pork* หมู

71. **Schweinefleisch mit Gemüse in süß-sauer Soße / Reis** 13,90 €
Sweet and sour pork with vegetable / rice
 หมูผัดเปรี้ยวหวาน

73. **Gebratenes Schweinefilet mit Knoblauch und grünem Pfeffer / Reis** 16,90 €
Fillet of pork with garlic and green pepper / rice
 สันในหมูทอดกระเทียมพริกไทยสด

75. **Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Ingwer und „Moo-Er“ Morcheln / Reis** 14,90 €
Pork with ginger and „Moo-Er“ fungus / rice
 หมูผัดขิงกับเห็ดหูหนู

Von der Ente *Duck* เป็ด

82. **Knuspriges Entenbrust-Filet mit gebratener Reis und Gemüse** 16,90 €
Crispy Fillets of duck with fried rice and mixed vegetables
 เป็ดทอดกรอบกับข้าวผัดผักรวมมิตร

85. **Knuspriges Entenbrust-Filet nach „Thai Art“ mit Mango-Chutney und Ananas / Reis** 21,50 €
Crispy Fillets of duck „Thai style“ with mango chutney and pineapple / rice
 ออกเป็ดย่างกับซอสมะม่วง และสับปะรด



86. **Knuspriges Entenbrust-Filet mit Mango und Cashewnüssen, Chili-Soße / Reis** 23,50 €
Crispy Fillets of duck with mango and cashew nuts, Chilli-sauce / rice
 เป็ดทรงเครื่องราดพริกกับมะม่วง และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

115. **Knuspriges Entenfleisch mit gebratenen gelben Nudeln und Gemüse** 16,90 €
Crispy duck with fried „Bamee“ yellow noodle and vegetable / rice
 บะหมี่ผัดผักกับเป็ดทอดกรอบ



119. **Knuspriges Entenfleisch mit Gemüse in süß-sauer Soße / Reis** 16,90 €
Crispy duck with sweet and sour vegetable / rice
 เป็ดทอดกรอบกับผัดผักเปรี้ยวหวาน

130. **Saftiges Entenfleisch in Panäng-Kokos-Curry / Reis** 16,90 €
Juicy duck in panaeng-coconutmilk-curry / rice
 พะแนงเป็ด

136. **Saftiges Entenfleisch in rotem Kokos-Curry mit Lychee, Cherrytomaten und Weintrauben / Reis** 16,90 €

Juicy duck in red coconutmilk-curry with lychee, cherrytomatoes and grapes / rice

แกงเผ็ดเปิดอย่าง



(medium scharf / spicy)



(leicht scharf / mild)

Vom Huhn *Chicken* ไก่

87. **Hähnchenbrust-Filet mit Zucchini und Paprika und Rührei / Reis** 13,90 €
Chicken's breast with zucchini, paprika and scrambled egg / rice
ไก่ผัดบวบกั้บพริกยั้กั้
88. **Hähnchenbrust-Filet mit Knoblauch und grünem Pfeffer / Reis** 13,90 €
Chicken's breast with garlic and green pepper / rice
ไก่ทอดกระเทียมพริกไทยสด
89. **Hähnchenbrust-Filet mit verschiedenem Gemüse in Austernsoße / Reis** 13,90 €
Chicken's breast with mixed vegetable in oyster sauce / rice
ไก่ผัดผักกั้บนั้มนั้หอย
-  90. **Hähnchenbrust-Filet mit Cashewnüssen, Paprika, Zwiebeln und Chili / Reis** 14,90 €
Chicken's nbreast with cashewnut, paprika, onion and chilli / rice
ไก่ผัดพริกกั้บเม้ดมะม่วงหิมพานต์
91. **„Pad-Gra-Pau“ Hähnchenbrust-Filet mit Chili, Paprika, Zwiebeln und Basilikum  / Reis** 14,90 €
Chicken's breast with chilli, paprika, onion and basilleaves / rice
ไก่ผัดพริกกั้บใบกระเพรา
92. **Hähnchenbrust-Filet mit Bambus und Sojabohnenkeimen / Reis** 13,90 €
Chicken's breast with bambooshoot and beansprout / rice
ไก่ผัดหน่อไม้กั้บถั้วงอก
93. **Hähnchenbrust-Filet mit Gemüse in süß-sauer Soße / Reis** 13,90 €
Sweet and sour chicken's breast with vegetable / rice
ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน



(medium scharf / spicy)



(leicht scharf / mild)

Meeresfrüchte **Seafood** อาหารทะเล

95. **Fisch und Gemüse in süß-sauer Soße / Reis** 13,90 €
Sweet and sour fish with vegetable / rice
 ปลาเปรี้ยวหวาน



96. **Gebratener Tintenfisch mit Chili, Paprika, Zwiebeln und Basilikum  / Reis** 16,90 €
Stir fried squid with chilli, paprika, onion, and basilleaves / rice
 ปลาหมึกผัดกระเพรา

101. **Gebratene Garnelen mit Knoblauch und grünem Pfeffer / Reis** 27,50 €
Fried prawns with garlic and green pepper / rice
 กุ้งผัดกระเทียมพริกไทยสด

102. **Gebratene Garnelen mit Bambus und Champignons / Reis** 21,00 €
Fried prawns with bambooshoot and mushrooms / rice
 กุ้งผัดหน่อไม้กับเห็ดสด

103. **Gebratene Garnelen mit grünem Pfeffer und Knoblauch in Weißweinsauce / Reis** 28,50 €
Fried prawns with green pepper and garlic in white wine sauce / rice
 กุ้งผัดกระเทียมพริกไทยกับไวน์ขาว



104. **Garnelen mit Gemüse in süß-sauer Soße / Reis** 21,00 €
Sweet and sour prawns with vegetable / rice
 กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน

105. **Gebratene Garnelen mit Chili, Basilikum und Bambus  / Reis** 22,90 €
Fried prawns with chilli, basilleaves and bambooshoot / rice
 กุ้งผัดกระเพรา



106. **Garnelen mit Ananas in rotem Kokos-Curry „Gäng – Kua“  / Reis** 32,90 €
Prawns with pineapple in red coconutmilk-curry “Gaeng – Kua” / rice
 แกงคั่วสับปะรดกุ้ง

107. **Gebratene Garnelen in Panaeng Kokos-Currypaste und Broccoli  / Reis** 32,90 €
Fried prawns in panaeng coconutmilk-curry paste and broccoli / rice
 พะแนงกุ้ง



(medium scharf / spicy)



(leicht scharf / mild)

Nudelgerichte *Noodle Dishes* ก๋วยเตี๋ยว

110. **Gebratene Nudeln mit Meeresfrüchten und Rührei** 19,90 €
Fried noodle with mixed seafood and scrambled egg
 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วทะเล
111. **„Pad-Thai“ Kleine weiße Nudeln mit Hühnerfleisch, Erdnüssen und Rührei** 14,50 €
„Pad-Thai“ Small white noodle with chicken, peanut and scrambled egg
 ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยไก่ใส่ไข่
112. **Weiße Nudeln mit Entenfleisch, Chili, Basilikum und Tomaten**  15,90 €
Fried noodles with duck, chilli, basilleaves and tomatoes
 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วเฒ่าเปิด
113. **Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch, Gemüse und Rührei** 13,90 €
Fried noodles with pork, vegetables and scrambled egg
 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู
115. **Knuspriges Entenfleisch mit gebratenen gelben Nudeln und Gemüse** 16,90 €
Crispy duck with fried „Bamee“ yellow noodle and vegetable
 เปิดทอดกรอบกับบะหมี่ผัดผัก
625. **„Pad-Thai“ Kleine weiße Nudeln mit Garnelen, Erdnüssen und Rührei** 21,00 €
„Pad-Thai“ Small white noodle with prawns, peanut and scrambled egg
 ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยกุ้งใส่ไข่

Reisgerichte *Rice Dishes* ข้าวผัด

116. **Gebratener Reis nach „Thai Art“ mit Hühnerfleisch, Chili und Basilikum**  13,90 €
Fried rice „Thai style“ with chicken, chilli and basilleaves
 ข้าวผัดไทยดำใส่หมูกับใบกระเพราพริกสด
117. **Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Rührei** 13,90 €
Fried rice with chicken and scrambled egg
 ข้าวผัดไก่
118. **Gebratener Reis mit Meeresfrüchten und Rührei** 19,90 €
Seafood fried rice and scrambled egg
 ข้าวผัดทะเล
120. **Gebratener Reis mit Entenfleisch, Tomaten, Chili und Basilikum**  15,90 €
Fried rice with duck, tomatoes, chilli and basilleaves
 ข้าวผัดซีอิ๊วเฒ่าเปิด



(medium scharf / spicy)



(leicht scharf / mild)

Vom Grill *From the Grill* อาหารย่าง



124. „Ayudthaya“ gegrillte Garnelen mit Soße und gebratener Reis
“Ayudthaya” grilled prawns with sauce and fried rice
 กุ้งเผา "อยุธยา" และน้ำจิ้ม

33,90 €



125. Gegrilltes Lachs-Steak in Pflaumenwien-Soße
 mit Mangofrüchten und Reis
Grilled salmon in plum wine-sauce & mango and rice
 ปลาแซลมอนย่างราดซอสพลัมไวน์

22,90 €

„Satay“ – Spießchen vom Grill mit Erdnusssoße und Gurken „Adja“
“Satay” – Barbecue meat on stick with peanut sauce and “Adja” cucumber
 Serviert mit Reis

สะเต๊ะ

126. Satay vom Rind (5 St.)

Beef Satay (5 St.)

สะเต๊ะเนื้อ (๕ ไม้)

14,90 €

127. Satay vom Schwein (5 St.)

Pork Satay (5 St.)

สะเต๊ะหมู (๕ ไม้)

13,50 €

128. Satay vom Huhn (5 St.)

Chicken Satay (5 St.)

สะเต๊ะไก่ (๕ ไม้)

13,50 €

129. Satay von Garnelen (5 St.)

Prawn Satay (5 St.)

สะเต๊ะกุ้ง (๕ ไม้)

17,90 €



129

154. Satay vom Rind, Schwein und Huhn (6 St.)

Beef, pork and chicken Satay (6 St.)

สะเต๊ะรวม เนื้อ หมู และไก่ (๖ ไม้)

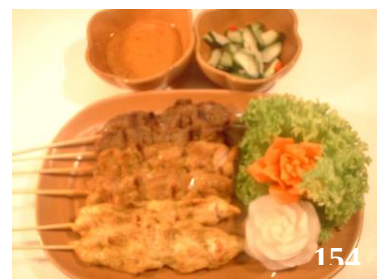
16,90 €

155. Satay vom Rind, Schwein, Huhn und Garnelen (8 St.)

Beef, pork, chicken and prawns Satay (8 st.)

สะเต๊ะรวม เนื้อ หมู ไก่ และกุ้ง (๘ ไม้)

19,90 €



154

Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer

Vegetarische Speisekarte Vegetarian Special

รายการอาหารเจ

Vorspeisen

Appetizer

ก่อนอาหาร

810. Paniertes Gemüse mit Sauce
Deep fried mixed vegetable with sauce 6,00 €
811. Frühlingsrolle mit Sauce (3 Stück)
Stuffed crispy Rice-paste with glass noodles
and vegetable (3xPieces) 6,60 €

Suppen

Soups

ซุ๊ป

812. Gemüsesuppe mit Kokosnußmilch
“Tom-Kha-Jae”
Vegetable soup „Thai-style“ with coconut milk,
and lime juice 5,50 €
813. To-Fu Suppe mit Sojabohnenkeimen und
Frühlingszwiebeln
To-Fu soup with beansprout 5,50 €

Hauptgerichte

Maincourse

อาหาร

814. Verschiedenes Gemüse in frischem roten
Kokos-Curry oder in frischem grünen
Kokos-Curry / Reis 
Mixed vegetable in fresh red coconutmilk-curry or
green coconutmilk-curry 13,50 €
815. Verschiedenes Gemüse und “To-Fu,,
in frischem gelben Kokos-Curry / Reis 
Mixed vegetable and “To-Fu” in yellow coconutmilk-curry 13,50 €
816. Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse / Reis ข้าวผัดผักเจ 12,90 €
Fried Rice with mixed vegetable
817. To-Fu in süß-sauer Soße / Reis ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้ 12,90 €
Sweet and sour “To-Fu”
818. Gebratene “To-Fu” mit Sojabohnenkeimen
und Frühlingszwiebeln / Reis ผัดเต้าหู้กับถั่วงอก
และต้นหอม 12,90 €
Fried “To-Fu” with beansprout and fresh onion leaves
819. Gebratenes Gemüse der Saison / Reis ผัดผักรวมมิตร 12,90 €
Fried mixed vegetable
820. Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse กว๊ายเตี๋ยผัดผักเจ 12,90 €
Fried noodles with mixed vegetable
821. Gebratene Nudeln mit „To-Fu“ und Erdnüssen ผัดไทยเจใส่เต้าหู้ 12,90 €
Small white noodle with “To-Fu” and peanut

Desserts *Desserts* ขนมหวาน

- | | | |
|-----|---|--------|
| 35. | „Chiang Mai“ gebratene Banane mit Honig und Sahne
<i>“Chiang-Mai” fried bananas with honey and cream</i>
กล้วยทอดราดน้ำผึ้งกับครีม | 5,90 € |
| 36. | “Gluai-Buad-Schee” Banane in Kokos-Palmzucker-Milch
<i>„Gluai-Buad-Schee“ Bananas in sweet coconutmilk</i>
กล้วยบัวชี่โรยงา | 5,90 € |
| 37. | Gefüllte Honigmelone mit exotischen Früchten
<i>Exotic fruits in honey-melon cup</i>
ผลไม้รวมมิตรในลูกแตง | 7,50 € |
| 38. | „Banana-Taro“ Bananenreis-Dessert mit Kokosnussmilch
<i>“Banana-Taro” Banana-rice dessert with coconut milk</i>
ข้าวต้มมัดใส่เผือกหรือใส่กล้วย | 5,90 € |
| 41. | „Bangkok“ Eiscreme - Vanilleeis mit Eierlikör
<i>“Bangkok” vanilla ice-cream with egg liqueur</i>
ไอศกรีมวานิลลากับเหล้าไข่ | 7,00 € |
| 42. | Coconut-Crisp Eis mit Lychee und Sahne
<i>Coconut-Crisp ice-cream with lychee and cream</i>
ไอศกรีมมะพร้าวกับลิ้นจี่ | 7,00 € |
| 34. | “Creme Mango Joghurt“ Mangoeis mit Mangostückchen
<i>“Creme Mango Joghurt” mangoicen with mangocube</i>
ไอศกรีมโยเกิร์ตมะม่วงกับมะม่วงสด | 7,00 € |
| 44. | Kokosnuss-Reis Dessert (20-30 min Zubereitungszeit)
<i>Coconut Rice dessert</i>
ขนมครก | 7,90 € |



รายการอาหารพิเศษ

หุบ

600.	โป๊ะแตกหม้อไฟ	17,50
601.	ต้มยำกุ้งหม้อไฟ (กุ้ง 4 ตัว)	18,50
602.	ต้มยำกุ้งหม้อไฟ (กุ้ง 6 ตัว)	22,90

ยำ

604.	ยำวุ้นเส้นใส่ปลาหมึก	15,90
605.	ยำวุ้นเส้นใส่ปลาหมึกและกุ้ง	15,90
606.	ปลากุ้ง	17,90
607.	ลาบปลาหมึก	15,90
608.	ลาบเปิด	16,90
609.	น้ำตกหมูหรือไก่	13,90
610.	น้ำตกเนื้อ	15,50
611.	ลาบหมูหรือไก่	13,90
612.	ลาบเนื้อ	15,50

อาหารต่างๆ

615.	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเย็นตาโฟใส่ปลาหมึก กับหมูสับ	15,50
616.	ก๋วยเตี๋ยวน้ำลูกชิ้นเนื้อสด	14,50
618.	ข้าวราดหน้ากระเพราเนื้อ+ไข่ดาว	15,90
619.	ข้าวราดหน้ากระเพราไก่+ไข่ดาว	14,50
620.	ข้าวราดหน้ากระเพราหมู+ไข่ดาว	14,50
621.	ก๋วยเตี๋ยวเปิดน้ำ	15,90
622.	เกาเหลาลูกชิ้นเนื้อสด	14,50
623.	เกาเหลาลูกชิ้น	13,90
624.	แกงส้มใส่กุ้ง	25,00
625.	ผัดไทยกุ้ง	21,00

Cocktail

170.	Mekong Sour		8,20
	<i>Mekhong Whisky, Cointreau, Curacao Orange Dry, Zitronensaft, Sirup</i>		
171.	Baan Thai Spezial		8,20
	<i>Mekhong Whisky, White Rum, Orangesaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine</i>		
172.	Royal Thai Orchid		7,90
	<i>White Rum, Asbach, Orangesaft, Zitronensaft, Grenadine</i>		
173.	Martini Cocktail		6,20
174.	Coco-Nut-Pattaya		7,50
	<i>Mekhong Whisky, Ananassaft, Coconut Cream</i>		
175.	Margarita		7,50
	<i>Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Sirup</i>		
178.	Mai Tai		8,20
	<i>White Rum, Dark Rum, Brown Rum, Cointreau, Orangesaft Ananassaft, Grenadine</i>		
181.	Kir Royal		7,00
	<i>Crème de Cassis, Sekt</i>		
184.	Perle von Bangkok	5 cl.	6,00
	<i>Wodka, Martini, Lycheesaft</i>		
194.	Pina Colada		7,00
	<i>White Rum, Ananassaft, Coconut Cream</i>		
196.	Singapore Sling		8,20
	<i>Gin, Cointreau, Cherry Liqueur, Zitronensaft, Grenadine</i>		
500.	Caipirinha		7,90
	<i>Pitu, Lime Juice, Limette, Rohrzucker</i>		
501.	Long Island Ice Tea		8,20
	<i>Tequila, White Rum, Cointreau, Wodka, Gin, Cola, Limette</i>		

Alkoholfreie Cocktail

182.	Blue Lagoon		6,80
	<i>Ananassaft, Orangesaft, Blue Curacao Sirup, Coconut Cream</i>		
183.	Sunshine Kiss		6,80
	<i>Mangosaft, Maracujásaft, Coconut Cream, Grenadine</i>		
351.	Royal Fruit Punch		6,80
	<i>Orangesaft, Ananassaft, Mangosaft, Maracujasaft, Grenadine</i>		

Eiskalte thailändische Erfrischungsgetränke	Gl. 0,4 l
--	-----------

345. „Scha-Dam-Yen“ thailändischer Eistee (süß)	4,50
346. „O-liang“ thailändischer Eiskaffee (süß)	4,50
347. „Scha-Yen“ thailändischer Eistee mit Milch (süß)	5,20
348. „Ga-Fea-Yen“ thailändischer Eiskaffee mit Milch (süß)	5,20
349. „Scha-Ma-Nao“ thailändischer Eistee mit Zitronensaft	5,20
350. „Nam-Däng“ oder „Nam-Kiao“ Mineralwasser mit rotem oder grünem Sirup	3,90
352. „Nom-Yen“ Milch mit rotem oder grünem Sirup	4,00
353. „Nam-Ma-Nao“ Zitronensaft mit Mineralwasser	4,50

Alkoholfreie Getränke

209. Coca Cola	Fl. 0,2 l	2,50
210. Coca Cola Light / Zero	Fl. 0,2 l	2,50
211. Fanta	Fl. 0,2 l	2,50
212. Apfelsaft	Fl. 0,2 l	2,50
213. Orangensaft, Maracujásaft, Mangosaft	Gl. 0,2 l	2,80
215. Schweppes Tonic Water	Fl. 0,2 l	2,80
216. Schweppes Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	2,80
217. Schweppes Ginger Ale	Fl. 0,2 l	2,80
218. Apolinaris Wasser	Fl. 0,25 l	2,80
219. Spezi	Gl. 0,2 l	2,50
341. Apfelschorle	Gl. 0,2 l	2,50
342. Sprite	Fl. 0,2 l	2,50
343. Apolinaris Wasser	Fl. 0,7 l	6,00
442. Vio Still	Fl. 0,25 l	2,80
443. Evian Wasser	Fl. 1 l	7,20
444. Evian Wasser	Fl. 0,5 l	4,00

Aperitifs

185. Martini Dry/ Rosso/ Bianco	Gl. 5cl	5,20
188. Sherry Dry/ Medium	Gl. 5cl	5,20
189. Campari	Gl. 4cl	5,90
190. Aperol Spritz		6,90
191. Plum Wein	Gl. 5cl	5,20

Whisky

249. Johnny Walker Red Label	Gl. 4 cl	6,20
252. Johnny Walker Black Label	Gl. 4 cl	7,20
254. Chivas Regal	Gl. 4 cl	7,20
246. Gordon Gin	Gl. 4 cl	6,40
248. Barcadi	Gl. 4 cl	6,40
255. Jack Daniels	Gl. 4 cl	7,20
259. Mekhong	Gl. 4 cl	6,20
326. Für ein alkoholfreies Getränk 0,2 l zu *Whisky, Gin, Barcadi* berechnen wir zusätzlich		1,40

Biere

220. Frankenheim Alt vom Faß	Gl. 0,3 l	3,20
221. Frankenheim Alt vom Faß	Gl. 0,5 l	5,40
224. König Pils vom Faß	Gl. 0,3 l	3,20
221. König Pils vom Faß	Gl. 0,5 l	5,40
223. Thailändisches Singha-Bier	Fl. 0,33 l	3,90
227. Paulaner Weißbier	Fl. 0,5 l	4,50
337. Alkoholfreies Paulaner Weißbier	Fl. 0,5 l	4,50
222. Alkoholfreies Malzbier	Fl. 0,33 l	2,50
226. Alkoholfreies König Pils	Fl. 0,33 l	2,80

OFFENE WEINE

		Euro je 0,25 l
	<u>Weißweine</u>	
266.	Pinot Grigio“P“ Il Cigno Venetien <i>frische Frucht, natürliche Spritzigkeit, ansprechend</i>	6,00
267.	Grauer Burgunder Kaiserstühler, Baden <i>Zu hellem Fleisch, Wildgerichten, geräuchertem Fisch und Fleisch</i>	6,50
268.	Les Peyrières „Blanc de Blancs“ Bordeaux <i>saftige Frucht, feinherbe Würze, zarter Nachhall</i>	5,20
269.	Chardonnay Belle Fontaine <i>saftige Frucht, erfrischende Säure, sortentypische Aromen</i>	6,00
279.	Rheingau Riesling trocken Weingut Robert Weil, Rheingau <i>Saftige Frucht, mineralische Säure, samtiger Nachhall</i>	8,90
	<u>Roséwein</u>	
270.	Côtes du Provence Rosé A.C. Trocken, weicher und saftiger Rosé mit herrlichen Fruchtaromen. <i>Ideal zu Salaten und leichten Vorspeisen</i> <i>Dry, juicy and soft Rosé with wonderful fruity aromas</i> Caves de Provence	5,80
283.	Bardolino-Rosé Ca´Saletti, Chiantetto Classico <i>Fruchtiger und trockener</i>	5,20
	<u>Rotwein</u>	
271.	Côtes du Rhône „Les Galets“ <i>charaktervoll, elegante Fülle, ausgewogen</i>	5,50
272.	Chianti Toskana <i>saftige Frucht, weiche Tanninstruktur, ansprechend</i>	6,00

FLASCHENWEINE

Weißwein

je 0,75 l

Euro

- | | | |
|------|---|-------|
| 274. | Rheingau Riesling trocken
Weingut Robert weil, Rheingau
<i>saftige Frucht, mineralische Säure, samtiger Nachhall</i> | 38,00 |
| 275. | Pinot Grigio Trentino AOP,
Concilio
<i>Cremige, weiche und elegante Art</i> | 27,00 |
| 276. | Pouilly-Fumé AOP
« Les Berthiers »
<i>Feinwürziger Sauvignon blanc mit einen
ausgesprägten Duft von Cassis und Feuerstein.
Ein Wein von perfekter Struktur</i> | 42,00 |
| 277. | Chablis A.C. – La Pierrelée
<i>In der Nase findet sich ein Spiel mineralischer
Anklänge mit würziger und blumigen Nuancen.
Ein Wein von perfekter Struktur</i> | 42,00 |
| 278. | Sancerre AOP,
Domaine Gerard Millet
<i>Der Duft ist geprägt von Orangen, Cassis und Minze
Diese Aromen finden sich auch im Mund wieder.
Der Wein hat eine elegante Struktur, eine
Frische Säure und Aromatik. 100% Sauvignon blanc
elegante Frucht, lebhafte Säure, gute Struktur</i> | 45,00 |

Roséwein

je 0,75 l

Euro

- | | | |
|-------|---|-------|
| 291. | Spätburgunder Rosé trocken.
<i>Der Bötzingen</i>
Baden | 22,50 |
| 292 . | Bardolino-Rosé
Ca´Saletti
Chiaretto Classico
<i>Fruchtiger und trockener</i> | 22,50 |

FLASCHENWEINE

Rotweine

je 0,75 l

Euro

282.	Bourgogne Pinot Noir AOP „Buissonnier“ <i>Rubinrote, sehr eleganter Spätburgunder. Die Nase ist geprägt von Kirschfrucht.sowie etwas leder und rauch</i>	29,50
284.	Chianti Classico AOP Castello d'Albola <i>Hamonisch, trocken, gute Struktur und samtige stoffigkeit 12 Monate Ausbau in slawonischer Eiche. 95% Sangiovese und 5% Canaiolo</i>	29,50
285.	Koonunga Hill Shiraz-Cabernet Penfolds Australien <i>In der Nase finde man Noten von Eukayptus und Schokolade, am Gaumen von reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen</i>	29,50

PROSECCO

Preis in Euro

Valdo Prosecco Extra Dry
Italy

192.	Glas	0,1 l	6,00
301.	Flasche	0,2 l	12,00
305.	Flasche	0,75 l	27,00

Warme Getränke

315. Tasse Kaffee		2,80
317. Espresso		2,80
318. Cappuccino		3,00
319. Schwarz Tee mit Zitrone		2,80
320. Jasmin Tee (Kanne)		2,80
322. Sake Reiswein	0.15 l	5,20
323. Grüner Tee (Kanne)		2,80
324. Milch Kaffee		3,20

Spirituosen

228. Malteser Kreuz Aquavit	2 cl	3,20
229. Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,90
230. Asbach Uralt	2 cl	3,60
231. Underberg	2 cl	3,20
232. Fernet Branca	2 cl	3,20
233. Schladerer Birne/Himbeergeist/Kirsch	2 cl	4,20
234. Grappa di Barolo	2 cl	4,20
235. Tequila	2 cl	3,80
240. Wodka Moskovskaya	2 cl	4,20
241. Ramazotti	2 cl	3,20
242. Jägermeister	2cl	3,20
244. Grand Manier	2 cl	4,50
260. Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,20
264. Calvados V.S.O.P.	2 cl	6,20