

# 1. Menü Baan Thai

39,50 € für eine Person

Vorspeisen *Appetizer* อาหารว่าง



**Hors d'oeuvre „Baan Thai“** – Ein Körbchen von Scampis in Reissnudeln, 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*

ออเคิร์ฟ“บ้านไทย” กุ้งเม่น ขนมปังหน้าไก่ กระทงทองไส้เนื้อ

**Wachteleier-Suppe mit Hähnchenfarce**

*Quail's eggs soup with minced chicken*

ซุปลไข่กระทง

**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 กระตังทองใส่เนื้อ ขนมหิงหน้ำไก่

„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*

เบ็ดทอดกรอบกับผัดผักเปรี้ยวหวาน

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*

ออเคิร์ฟปอเปี๊ยะสด

**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*

ออเคิร์ฟโปอเปี้ยะเจ

**„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*

ผักนึ่งพระรามลงสรง

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 ขนมหิงหนากุ้ง และกระทงทองไส้เนื้อ



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

*Ein Körbchen von gebackenen Auberginen mit Hähnchenfarce*

*A basket of stuffed eggplant with chicken paste*

ออเดิร์ฟหอมสอดไส้



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 )



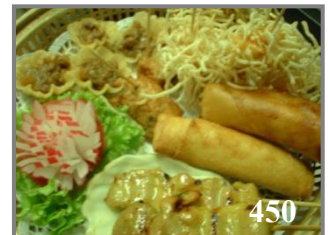
450.                      **Gemischte Vorspeise für 2 Personen**                      15,00 €

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

## Suppenhauptgericht: *Soup Main Course:*

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

เสริฟพร้อมผักตามฤดูกาล + น้ำจิ้มสุกี้ยากี้ + ไข่ไก่ 1 ฟอง และวุ้นเส้น

- |      |                                                          |         |
|------|----------------------------------------------------------|---------|
| 941. | Suki-Gai-Huhn / <b>Chicken</b> สุกี้ยากี้ไก่             | 14,90 € |
| 942. | Suki-Moo-Schwein / <b>Pork</b> สุกี้ยากี้หมู             | 14,90 € |
| 943. | Suki-Nüa-Rind / <b>Beef</b> สุกี้ยากี้เนื้อ              | 16,90 € |
| 944. | Suki-Gung-Garnelen / <b>Prawn</b> สุกี้ยากี้กุ้ง         | 18,50 € |
| 945. | Suki-Talae-Meeresfrüchte / <b>Seafood</b> สุกี้ยากี้ทะเล | 18,50 € |



## Exotische Gerichte

## Exotic Dishes อาหารพิเศษ

### Hauptgerichte Main Dishes อาหารหลัก



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

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

ส้มตำหมูปิ้ง (๔ ไม้ม)

18,90 €



**701. Knuspriger Schweinebauch mit „Pak-Kana“ Thai. Broccoli/ Reis**

*Crispy pork with „Pak-Kana“ Thai kale and rice*

17,90 €

หมูกรอบผัดผักคะน้าเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



**704. Fritttert ganze roter Tilapia-Fisch mit Knoblauch/ Reis**

*Fried red seabull-fish with garlic and rice*

23,90 €

ปลาทั้งตัวทอดกระเทียมเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



**705. Kurz gebratenes „Pak Bhung“ thailändischer Spinat /Reis**

*Stir-fried morning glory spinach with garlic and salted*

13,90 €

ผัดผักบุ้งไฟแดง เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



**706. „Moo Grob Gra Prau“ Schweinebauch mit Chili und Basilikum /Reis**

*Crispy pork with chili and basilleaves*

18,90 €

หมูกรอบผัดพริกกับใบกระเพรา



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

*Beef with chilli, paprika, onion and basilleaves / rice*

17,90 €

เนื้อผัดพริกกับใบกระเพรา



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

*Pork with chilli, paprika, onion and basilleaves / rice*

15,90 €

หมูผัดพริกกับใบกระเพรา

Salate **Salads** สลัดและยำ



133. **Gemischer Glasnudelsalat mit Shrimps** 9,90 €  
*Mixed glass noodle salad with shrimps*  
 ยำวุ้นเส้น



134. **“Som-Tam” grüne Papayasalat mit Knoblauchsoße** 12,00 €  
*“Som-Tam” green papaya salad with garlic sauce*  
 ส้มตำไทยมะละกอ



13. **„Yam-Nüa“ Rindsalat** 13,50 €  
*„Yam-Nüa“ beef salad*  
 ยำเนื้อ



15. **„Pattaya“ exotischer Salat mit Garnelen und Tintenfisch** 13,50 €  
*“Pattaya” exotic salad with prawns and squids*  
 ยำทะเลพัทยา

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*  
 ปลากระพงราดพริกหรือนึ่งมะนาวเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ 24,50 €

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*  
 ปลากระพงแปะชะหรือแกงส้มแปะชะเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ 26,00 €



827





827






828



## Curry Gerichte *Curry Dishes* แกงต่างๆ

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 47. | <b>Lammfleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln in Massaman Kokos-Curry  / Reis</b><br><i>Lamb with potatoes and onions in massaman coconutmilk-curry / rice</i><br>แกงมัสมั่นแกะ                                                                                                                                                | 17,90 € |
| 48. | <b>Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Zwiebeln in Massaman Kokos-Curry  / Reis</b><br><i>Chickenbreas with potatoes and onions in massaman coconutmilk-curry / rice</i><br>แกงมัสมั่นไก่                                                                                                                                      | 15,50 € |
| 49. | <b>Lammfleisch mit Gemüse in frischen grünen Kokos-Curry   / Reis</b><br><i>Lamb with vegetables in fresh green coconutmilk-curry / rice</i><br>แกงเขียวหวานแกะใส่ผักรวม                                                                 | 17,90 € |
| 50. | <b>Rindfleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln in Massaman Kokos-Curry  / Reis</b><br><i>Beef with potatoes and onions in massaman coconutmilk-curry / rice</i><br>แกงมัสมั่นเนื้อ                                                                                                                                              | 16,90 € |
| 51. | <b>Rindfleisch mit Gemüse in frischem roten Kokos-Curry   / Reis</b><br><i>Beef with vegetables in fresh red coconutmilk-curry / rice</i><br>แกงเผ็ดเนื้อใส่ผักรวม                                                                        | 16,90 € |
| 52. | <b>Rindfleisch mit Gemüse in frischem grünen Kokos-Curry   / Reis</b><br><i>Beef with vegetables in fresh green coconutmilk-curry / rice</i><br>แกงเขียวหวานเนื้อใส่ผักรวม                                                               | 16,90 € |
| 53. | <b>Rindfleisch in Panaeng-Kokos-Curry   / Reis</b><br><i>Beef in panaeng-coconutmilk-curry / rice</i><br>พะแนงเนื้อ                                                                                                                        | 16,90 € |
| 55. | <b>Hähnchenbrust mit Gemüse in frischem roten Kokos-Curry   / Reis</b><br><i>Chickenbreast with vegetables in fresh red coconutmilk-curry / rice</i><br>แกงเผ็ดไก่ใส่ผักรวม                                                          | 15,50 € |
| 56. | <b>Hähnchenbrust mit Gemüse in frischem grünen Kokos-Curry   / Reis</b><br><i>Chickenbreast with vegetables in fresh green coconutmilk-curry / rice</i><br>แกงเขียวหวานไก่ใส่ผักรวม                                                  | 15,50 € |
| 57. | <b>Hähnchenbrust in Panaeng-Kokos-Curry   / Reis</b><br><i>Chicken´s breast in panaeng-coconutmilk-curry / rice</i><br>พะแนงไก่                                                                                                          | 15,50 € |
| 58. | <b>Garnelen mit Gemüse in frischem grünen Kokos-Curry   / Reis</b><br><i>Prawns with vegetables in fresh green coconutmilk-curry / rice</i><br>แกงเขียวหวานกุ้งใส่ผักรวม                                                              | 21,00 € |
| 59. | <b>Schweinefleisch oder Rindfleisch oder Hühnerfleisch in Pfeffer Curry mit weißem Ingwer und Gemüse   / Reis</b><br><i>Pork or beef or chicken with special kind of curry with white ginger / rice</i><br>แกงป่าหมู หรือ เนื้อ หรือ ไก่ | 16,90 € |

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

\*Extra verschiedene Gemüse 2,00 €\*

\*Extra Reis kl/gr 2,50/3,50€

## Vom Lamm *Lamb* แกะ

60. **Lammfleisch mit Feigen in Feigensauce / Reis** 17,90 €  
*Lamb with figs in fig-sauce / rice*

แกะ ผัดผลไม้เคี้ยว



61. **Lammfleisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer / Reis** 17,90 €  
*Lamb with garlic and green pepper / rice*

แกะทอดกระเทียมพริกไทยสด



62. **Lammfleisch in Pfefferminz-Currysoße und Blattspinat  / Reis** 18,90 €

*Lamb with mint curry sauce and spinach / rice*

พะแนงแกะ

## Vom Rind *Beef* เนื้อวัว



64. **Rindfleisch in Rotwein mit frischem Ingwer, Paprika und Zwiebeln / Reis** 17,90 €  
*Beef in red wine with fresh ginger, paprika and onion / rice*

เนื้อผัดขิงไวน์แดง

65. **Rindfleisch mit Champignons, Bambus, Sojabohnenkeimen und Paprika / Reis** 16,90 €  
*Beef with mushrooms bamboo shoot, bean sprout and paprika / rice*

เนื้อผัดเห็ดกับหน่อไม้และถั่วงอก



66. **„Pad-Gra-Prau“ Rindfleisch mit Chili, Paprika, Zwiebeln und Basilikum  / Reis** 17,90 €

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

เนื้อผัดพริกกับใบกระเพรา

67. **Rindfleisch mit Broccoli und Champignons / Reis** 16,90 €  
*Beef with broccoli and mushrooms / rice*

เนื้อผัดยอดผักบร็อคโคลี่และเห็ด

69. **Rindfleisch mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten / Reis** 16,90 €  
*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** 14,90 €  
*Sweet and sour pork with vegetable / rice*  
 หมูผัดเปรี้ยวหวาน

73. **Gebratenes Schweinefilet mit Knoblauch und grünem Pfeffer / Reis** 17,90 €  
*Fillet of pork with garlic and green pepper / rice*

สันในหมูหมูทอดกระเทียมพริกไทยสด

75. **Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Ingwer und „Moo-Er“ Morcheln / Reis** 15,90 €  
*Pork with ginger and “Moo-Er” fungus / rice*

หมูผัดขิงกับเห็ดหูหนู

## Von der Ente *Duck* เป็ด

82. **Knuspriges Entenbrust-Filet mit gebratener Reis und Gemüse** 17,90 €  
*Crispy Fillets of duck with fried rice and mixed vegetables*

เป็ดทอดกรอบกับข้าวผัดผักรวมมิตร

85. **Knuspriges Entenbrust-Filet nach „Thai Art“ mit Mango-Chutney und Ananas / Reis** 22,50 €  
*Crispy Fillets of duck “Thai style” with mango chutney and pineapple / rice*

อกเป็ดย่างกับซอสมะม่วง และสับปะรด



86. **Knuspriges Entenbrust-Filet mit Mango und Cashewnüssen, Chili-Soße / Reis** 24,50 €  
*Crispy Fillets of duck with mango and cashew nuts, Chilli-sauce / rice*

เป็ดทรงเครื่องราดพริกกับมะม่วง และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

115. **Knuspriges Entenfleisch mit gebratenen gelben Nudeln und Gemüse** 17,90 €  
*Crispy duck with fried “Bamee” yellow noodle and vegetable / rice*

บะหมี่ผัดผักกับเป็ดทอดกรอบ



119. **Knuspriges Entenfleisch mit Gemüse in süß-sauer Soße / Reis** 17,90 €  
*Crispy duck with sweet and sour vegetable / rice*



เป็ดทอดกรอบกับผัดผักเปรี้ยวหวาน

130. **Saftiges Entenfleisch in Panäng-Kokos-Curry / Reis** 17,90 €  
*Juicy duck in panaeng-coconutmilk-curry / rice*

พะเนียงเปิด



136. **Saftiges Entenfleisch in rotem Kokos-Curry mit Lychee, Cherrytomaten und Weintrauben / Reis** 17,90 €  
*Juicy duck in red coconutmilk-curry with lychee, cherrytomatoes and grapes / rice*

แกงเผ็ดเปิดย่าง









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



## Vom Huhn *Chicken* ไก่

87. **Hähnchenbrust-Filet mit Zucchini und Paprika und Rührei / Reis** 14,90 €  
*Chicken´s breast with zucchini, paprika and scrambled egg / rice*  
ไก่ผัดรวมกับพริกยักษ์
88. **Hähnchenbrust-Filet mit Knoblauch und grünem Pfeffer / Reis** 14,90 €  
*Chicken´s breast with garlic and green pepper / rice*  
ไก่ทอดกระเทียมพริกไทยสด
89. **Hähnchenbrust-Filet mit verschiedenem Gemüse in Austernsoße / Reis** 14,90 €  
*Chicken´s breast with mixed vegetable in oyster sauce / rice*  
ไก่ผัดผักกับน้ำมันหอย
-  90. **Hähnchenbrust-Filet mit Cashewnüssen, Paprika, Zwiebeln und Chili / Reis** 15,90 €  
*Chicken´s nbreast with cashewnut, paprika, onion and chilli / rice*  
ไก่ผัดพริกกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์
91. **„Pad-Gra-Pau“ Hähnchenbrust-Filet mit Chili, Paprika, Zwiebeln und Basilikum / Reis** 15,90 €  
*Chicken´s breast with chilli, paprika, onion and basilleaves / rice*  
ไก่ผัดพริกกับใบกระเพรา
92. **Hähnchenbrust-Filet mit Bambus und Sojabohnenkeimen / Reis** 14,90 €  
*Chicken´s breast with bambooshoot and beansprout / rice*  
ไก่ผัดหน่อไม้กับถั่วงอก
93. **Hähnchenbrust-Filet mit Gemüse in süß-sauer Soße / Reis** 14,90 €  
*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** 14,90 €  
*Sweet and sour fish with vegetable / rice*  
 ปลาเปรี้ยวหวาน
-  96. **Gebratener Tintenfisch mit Chili, Paprika, Zwiebeln und Basilikum  / Reis** 17,90 €  
*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*  
 แกงควั่วปลั้ประดุกุ้ง
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<sup>+</sup>

110. **Gebratene Nudeln mit Meeresfrüchten und Rührei** 20,90 €  
*Fried noodle with mixed seafood and scrambled egg*  
 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้วทะเล
111. **„Pad-Thai“ Kleine weiße Nudeln mit Hühnerfleisch, Erdnüssen und Rührei** 15,50 €  
*„Pad-Thai“ Small white noodle with chicken, peanut and scrambled egg*  
 ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยไก่ใส่ไข่
112. **Weiße Nudeln mit Entenfleisch, Chili, Basilikum und Tomaten**  16,90 €  
*Fried noodles with duck, chilli, basilleaves and tomatoes*  
 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมาะเปิด
113. **Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch, Gemüse und Rührei** 14,90 €  
*Fried noodles with pork, vegetables and scrambled egg*  
 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้วหมู
115. **Knuspriges Entenfleisch mit gebratenen gelben Nudeln und Gemüse** 17,90 €  
*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**  14,90 €  
*Fried rice „Thai style“ with chicken, chilli and basilleaves*  
 ข้าวผัดไทยด้าใส่หมูกับใบกระเพราพริกสด
117. **Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Rührei** 14,90 €  
*Fried rice with chicken and scrambled egg*  
 ข้าวผัดไก่
118. **Gebratener Reis mit Meeresfrüchten und Rührei** 20,90 €  
*Seafood fried rice and scrambled egg*  
 ข้าวผัดทะเล
120. **Gebratener Reis mit Entenfleisch, Tomaten, Chili und Basilikum**  16,90 €  
*Fried rice with duck, tomatoes, chilli and basilleaves*  
 ข้าวผัดซีเมาะเปิด

 (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.)<br><i>Beef Satay (5 St.)</i><br>สะเต๊ะเนื้อ (๕ ไม้)<br>15,90 €  | 127. Satay vom Schwein (5 St.)<br><i>Pork Satay (5 St.)</i><br>สะเต๊ะหมู (๕ ไม้)<br>14,50 €    |
| 128. Satay vom Huhn (5 St.)<br><i>Chicken Satay (5 St.)</i><br>สะเต๊ะไก่ (๕ ไม้)<br>14,50 € | 129. Satay von Garnelen (5 St.)<br><i>Prawn Satay (5 St.)</i><br>สะเต๊ะกุ้ง (๕ ไม้)<br>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)  
 17,90 €

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)  
 20,90 €



154

Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer

## Desserts *Desserts* ขนมหวาน

35. „Chiang Mai“ gebratene Banane mit Honig und Sahne  
*“Chiang-Mai” fried bananas with honey and cream*  
กล้วยทอดราดน้ำผึ้งกับครีม 5,90 €



36. „Gluai-Buad-Schee“ Banane in Kokos-Palmzucker-Milch  
*„Gluai-Buad-Schee“ Bananas in sweet coconutmilk*  
กล้วยบวชชีโรยงา 5,90 €

37. Gefüllte Honigmelone mit exotischen Früchten  
*Exotic fruits in honey-melon cup*  
ผลไม้รวมมิตรในลูกแตง 7,50 €



38. „Banana-Taro“ Bananenreis-Dessert mit Kokosnussmilch  
*“Banana-Taro” Banana-rice dessert with coconut milk*  
ข้าวต้มมัดใส่เผือกหรือใส่กล้วย 5,90 €



41. „Bangkok“ Eiscreme - Vanilleeis mit Eierlikör  
*“Bangkok” vanilla ice-cream with egg liqueur*  
ไอศกรีมวานิลลากับเหล้าไข่ 7,00 €

42. *Coconut-Crisp Eis mit Lychee und Sahne*  
*Coconut-Crisp- ice-cream with lychee and cream*  
ไอศกรีมมะพร้าวกับลิ้นจี่ 7,90 €

34. „Creme Mango Joghurt“ Mangoeis mit Mangostückchen  
*“Creme Mango Joghurt” mangoicen with mangocube*  
ไอศกรีมโยเกิร์ตมะม่วงกับมะม่วงสด 7,90 €



44. Kokosnuss-Reis Dessert (20-30 min Zubereitungszeit)  
*Coconut Rice dessert*  
ขนมครก 7,90 €

