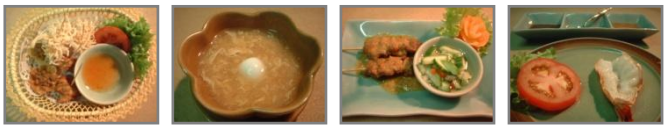
# *1. Menü Baan Thai*

***42,00 €*** *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*

ออเดิร์ฟ"บ้านไทย" กุ้งเม่น ขนมปังหน้าไก่ กระทงทองไส้เนื้อ

**Wachteleier-Suppe mit Hähnchenfarce**

*Quail's eggs soup with minced chicken*

ซุปไข่นกกระทา

**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*

ไอศครีมมะพร้าวกับลิ้นจี่

# *2. Menü Chiang Mai*

***39,90 €*** *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 กระทงทองไส้เนื้อ ขนมปังหน้าไก่

**„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
เป็ดทอดกรอบกับผัดผักเปรี้ยวหวาน

## Desserts *Desserts* ขนมหวาน

**„Chiang Mai" gebratene Banane mit Honig und Sahne**
*"Chiang-Mai" fried bananas with honey and cream*
กล้วยทอดราดน้ำผึ้ง

# *3. Sea Food Menü*

***47,00,- €*** *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*
ออเดิร์ฟปอเปี๊ยะสด

***Exotische Lachssuppe nach „Thai Art“***
*Thai style exotic salmon soup*
ต้มส้มปลาแซลม่อน

**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

*ปลาแซลม่อนย่างราดซ๊อสพลัมไวนและข้าว*

## Desserts *Desserts* *ขนมหวาน*

„Créme Mango Joghurt“ Mangoeis mit Mangostückchen
*„Créme Mango Joghurt" Mango-icecream with mangocubes*
ไอศครีมโยเกิร์ตมะม่วงกับมะม่วงสด

# *4.Vegetarian Menü*

***35,00 €*** *für eine Person*

## Vorspeisen *Appetizer* อาหารว่าง

**Hors d'oeuvre „Poh-Piah-Jae“**
*Knusprige vegetarische Frühlingsrollchen*
*Crispy vegetable spring roll*
ออเดิร์ฟปอเปี๊ยะเจ

**„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“mitverschiedenem 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*
ไอศครีมวนิลาและครีม

## Vorspeisen *Appetizer* อาหารว่าง

***Hors d'oeuvre „Baan Thai"*** 8,50 €

*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*

ออเดิร์ฟ"บ้านไทย" กุ้งเม่น ขนมปังหน้าไก่ และกระทงทองใส้เนื้อ

**Hors d'oeuvre „Hom Sordsai"** 6,90 €

Ein Körbchen von gebackenen Auberginen mit Hähnchenfarce

*A basket of stuffed eggplant with chicken paste*

ออเดิร์ฟหอมสอดไส้

**Hors d'oeuvre „Tord-Man-Pla"** 10,90 €

Gebackene Fischbällchen mit Kräutern und Gurken „Adja"

*Fried herbal fish balls with "Adja" cucumber*

ทอดมันปลา

**Hors d'oeuvre „Poh-Piah-Sod"** 7,50 €

Scampis,Ei,Surimi und Sojasproßen in Reisteig mit Tamarindesoße

*Praw, egg, surimi and bean sprout in rice paste with tamarind sauce*

ออเดิร์ฟปอเปี๊ยะสด

**Knusprige vegetarische Frühlingsrollen (3 Stück)** 7,90 €

*Crispy vegetarian spring rolls ( 3 Pieces )*

ปอเปี๊ยะทอด ( ๓ ชิ้น )

**Gemischte Vorspeise für 2 Personen** 16,00 €

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 6,50 €
*Quail`s eggs soup with minced chicken*
ซุปไข่นกกระทา

18. **„Tom-Kha-Gai“** 6,90 €
Pikante Hühnersuppe mit Kokosnussmilch
*Spicy chicken soup with coconut milk*
ต้มข่าไก่

19. **„Tom-Yam-Pla“** 6,90 €
Pikante Fischsuppe mit Zitronengras
*Spicy fish soup with lemon grass*
ต้มยำปลา

21. **„Tom-Yam-Gung“** 8,00 €
Pikante Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras
*Spicy prawn soup with mushroom and lemon grass*
ต้มยำกุ้ง

23. **„Tom-Kha-Gung“**
Pikante Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras und Kokosmilch 8,00 €
*Spicy prawn soup with mushroom, lemon grass and coconutmilk*
ต้มข่ากุ้ง

24. Glasnudelsuppe **„Schau Wang“** mit gehacktem Schweinefleisch
*“Chau Wang” glass noodle soup with minced pork*
แกงจืดวุ้นเส้นกับหมูสับ "ชาววัง" 6,50 €

## Suppenhauptgericht: Soup Main Course:

**Sukiyaki - Suppentopf (Thai Style) mit**
**Glasnudeln, Gemüse, pikanter Sojakäse-Soße und..**
**Sukuyaki Steamboat –Thai Style with glasnoodle, vegetable and**
**Spicy – sojabeancurd sauce and..**
เสริฟพร้อมผักตามฤดูกาล + น้ำจิ้มสุกี้ยากี้ + ไข่ไก่ ๑ ฟอง และวุ้นเส้น

**941. Suki-Gai-Huhn / Chicken** สุกี้ยากี้ไก่ 16,50 €

**942. Suki-Moo-Schwein / Pork** สุกี้ยากี้หมู 16,50 €

**943. Suki-Nüa-Rind / Beef** สุกี้ยากี้เนื้อ 17,90 €

**944. Suki-Gung-Garnelen / Prawn** สุกี้ยากี้กุ้ง 19,50 €

**945. Suki-Talae-Meeresfrüchte / Seafood** สุกี้ยากี้ทะเล 19,50 €

## Salate **Salads** สลัดและยำ

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

134. **“Som-Tam” grüne Papayasalat mit Knoblauchsoße und Erdnüssen** 12,90 €
*“Som-Tam” green papaya salad with garlic sauce with peanut*
ส้มตำไทยมะละกอ

13. **„Yam-Nüa“ Rindsalat** 14,50 €
*„Yam-Nüa“ beef salad*
ยำเนื้อ

15. **„Pattaya“ exotischer Salat mit Garnelen und Tintenfisch**
*“Pattaya” exotic salad with prawns and squids*
ยำทะเลพัทยา 14,50 €

## 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*
ปลากะพงราดพริกหรือนึ่งมะนาวเสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ 25,90 €

**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*
ปลากะพงแป๊ะซะหรือแกงส้มแป๊ะซะเสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ 27,00 €

# Exotische Gerichte *Exotic Dishes* อาหารพิเศษ

## Hauptgerichte *Main Dishes* อาหารหลัก

**26.** **„Som-Tam-Moo-Bhing“ Schweinefleisch-Spießchen vom Grill (4 St.) Papaya Salat mit Knoblauchsoße und Erdnüssen „Som Tam“ / Reis**
*Grilled pork with garlic (4 st.) served on sticks with papaya salad and peanut* 19,90 €
ส้มตำหมูปิ้ง (๔ ไม้)

**701.** **Knuspriger Schweinebauch mit „Pak-Kana“ Thai. Broccoli/ Reis**
*Crispy pork with „Pak-Kana“ Thai kale and rice* 18,90 €
หมูกรอบผัดผักคะน้าเสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

**704.** **Frittert ganze roter Tilapia-Fisch mit Knoblauch/ Reis**
*Fried red seabull-fish with garlic and rice* 23,90 €
ปลาทับทิมทอดกระเทียมเสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

**705.** **Kurz gebratenes “Pak Bhung” thailändischer Spinat /Reis**
*Stir-fried morning glory spinach with garlic and salted* 13,90 €
ผัดผักบุ้งไฟแดง เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

**706.** **„Moo Grob Gra Prau“ Schweinebauch mit Chili und Basilikum /Reis**
*Crispy pork with chili and basilleaves* 19,90 €
หมูกรอบผัดพริกกับใบกระเพรา

**825.** **„Pad-Gra-Prau“ gehacktes Rindfleisch mit Chili und Basilikum / Reis**
*Beef with chilli, paprika, onion and basilleaves / rice* 18,90 €
เนื้อผัดพริกกับใบกระเพรา

**826.** **„Pad-Gra-Prau“ gehacktes Schweinefleisch mit Chili, Basilikum / Reis**
*Pork with chilli, paprika, onion and basilleaves / rice*
หมูผัดพริกกับใบกระเพรา 16,90 €

# Curry Gerichte *Curry Dishes* แกงต่างๆ

47. **Lammfleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln in Massaman Kokos-Curry 🌶 / Reis**
*Lamb with potatoes and onions in massaman coconutmilk-curry / rice*
แกงมัสมั่นแกะ 17,90 €

48. **Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Zwiebeln in Massaman Kokos-Curry 🌶 / Reis**
*Chickenbreas with potatoes and onions in massaman coconutmilk-curry / rice*
แกงมัสมั่นไก่ 16,50 €

49. **Lammfleisch mit Gemüse in frischen grünen Kokos-Curry 🌶🌶/ Reis**
*Lamb with vegetables in fresh green coconutmilk-curry / rice* 17,90 €
แกงเขียวหวานแกะใส่ผักรวม

50. **Rindfleisch mit Kartoffeln und Zwiebeln in Massaman Kokos-Curry 🌶 / Reis**
*Beef with potatoes and onions in massaman coconutmilk-curry / rice* 17,90 €
แกงมัสมั่นเนื้อ

51. **Rindfleisch mit Gemüse in frischem roten Kokos-Curry 🌶🌶/ Reis**
*Beef with vegetables in fresh red coconutmilk-curry / rice* 17,90 €
แกงเผ็ดเนื้อใส่ผักรวม

52. **Rindfleisch mit Gemüse in frischem grünen Kokos-Curry 🌶🌶/ Reis**
*Beef with vegetables in fresh green coconutmilk-curry / rice* 17,90 €
แกงเขียวหวานเนื้อใส่ผักรวม

53. **Rindfleisch in Panaeng-Kokos-Curry 🌶🌶/ Reis**
*Beef in panaeng-coconutmilk-curry / rice* 17,90 €
พะแนงเนื้อ

55. **Hähnchenbrust mit Gemüse in frischem roten Kokos-Curry 🌶🌶/ Reis**
*Chickenbreast with vegetables in fresh red coconutmilk-curry /rice* 16,50 €
แกงเผ็ดไก่ใส่ผักรวม

56. **Hähnchenbrust mit Gemüse in frischem grünen Kokos-Curry 🌶🌶 / Reis**
*Chickenbreast with vegetables in fresh green coconutmilk-curry / rice* 16,50 €
แกงเขียวหวานไก่ใส่ผักรวม

57 **Hähnchenbrust in Panaeng-Kokos-Curry 🌶🌶/ Reis**
*Chicken´s breast in panaeng-coconutmilk-curry / rice* 16,50 €
พะแนงไก่

58. **Garnelen mit Gemüse in frischem grünen Kokos-Curry 🌶🌶/ Reis**
*Prawns with vegetables in fresh green coconutmilk-curry / rice* 23,00 €
แกงเขียวหวานกุ้งใส่ผักรวม

59. **Schweinefleisch oder Rindfleisch oder Hühnerfleisch in Pfeffer Curry mit weißem Ingwer und Gemüse 🌶🌶/ Reis**
*Pork or beef or chicken with special kind of curry with white ginger / rice* 16,90 €
แกงป่าหมู หรือ เนื้อ หรือ ไก่

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

***Extra verschiedene Gemüse 2,00 €***
***Extra Reis kl. 2,50 € / gr. 3,50 €***

## Vom Lamm *Lamb* แกะ

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

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**
*Beef in red wine with fresh ginger, paprika and onion / rice* 18,90 €
เนื้อผัดขิงไวน์แดง

65. **Rindfleisch mit Champignons, Bambus, Sojabohnenkeimen und Paprika / Reis** 17,90 €
*Beef with musrooms bamboo shoot, bean sprout and paprika / rice*
เนื้อผัดเห็ดกับหน่อไม้และถั่วงอก

66. **„Pad-Gra-Prau“ Rindfleisch mit Chili, Paprika, Zwiebeln und Basilikum / Reis** 18,90 €
*Beef with chilli, paprika, onion and basilleaves / rice*
เนื้อผัดพริกกับใบกระเพรา

67. **Rindfleisch mit Broccoli und Champignons / Reis** 17,90 €
*Beef with broccoli and mushrooms / rice*
เนื้อผัดยอดผักบร็อคโคลี่และเห็ด

69. **Rindfleisch mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten / Reis** 17,90 €
*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** 16,50 €
*Sweet and sour pork with vegetable / rice*
หมูผัดเปรี้ยวหวาน

73. **Gebratenes Schweinefilet mit Knoblauch und grünem Pfeffer / Reis** 18,90 €
*Fillet of pork with garlic and green pepper / rice*
สันในหมูหมูทอดกระเทียมพริกไทยสด

75. **Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Ingwer und „Moo-Er“ Morcheln / Reis** 16,50 €
*Pork with ginger and “Moo-Er” fungus / rice*
หมูผัดขิงกับเห็ดหูหนู

## Von der Ente *Duck* เป็ด

82. **Knuspriges Entenbrust-Filet mit gebratener Reis und Gemüse** 18,90 €
*Crispy Fillets of duck with fried rice and mixed vegetables*
เป็ดทอดกรอบกับข้าวผัดผักรวมมิตร

85. **Knuspriges Entenbrust-Filet nach „Thai Art“ mit Mango-Chutney und Ananas / Reis** 24,50 €
*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** 25,50 €
*Crispy Fillets of duck with mango and cashew nuts, Chilli-sauce / rice*
เป็ดทรงเครื่องราดพริกกับมะม่วง และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

115. **Knuspriges Entenfleisch mit gebratenen gelben Nudeln und Gemüse** 18,90 €
*Crispy duck with fried “Bamee” yellow noodle and vegetable*
บะหมี่ผัดผักกับเป็ดทอดกรอบ

119. **Knuspriges Entenfleisch mit Gemüse in süß-sauer Soße / Reis**
*Crispy duck with sweet and sour vegetable / rice* 18,90 €
เป็ดทอดกรอบกับผัดผักเปรี้ยวหวาน

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

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*
แกงเผ็ดเป็ดย่าง

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

# Vom Huhn *Chicken* ไก่

87. **Hähnchenbrust-Filet mit Zucchini und Paprika und Rührei / Reis** 16,50 €
*Chicken´s breast with zucchini, paprika and scrambled egg / rice*
ไก่ผัดบวบกับพริกยักษ์

88. **Hähnchenbrust-Filet mit Knoblauch und grünem Pfeffer / Reis** 16,50 €
*Chicken´s breast with garlic and green pepper / rice*
ไก่ทอดกระเทียมพริกไทยสด

89. **Hähnchenbrust-Filet mit verschiedenem Gemüse in Austernsoße / Reis** 16,50 €
*Chicken´s breast with mixed vegetable in oyster sauce / rice*
ไก่ผัดผักกับน้ำมันหอย

90. **Hähnchenbrust-Filet mit Cashewnüssen, Paprika, Zwiebeln und Chili / Reis** 17,50 €
*Chicken´s nbreast with cashewnut, paprika, onion and chilli / rice*
ไก่ผัดพริกกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์

91. **„Pad-Gra-Pau“ Hähnchenbrust-Filet mit Chili, Paprika, Zwiebeln und Basilikum / Reis** 17,50 €
*Chicken´s breast with chilli, paprika, onion and basilleaves / rice*
ไก่ผัดพริกกับใบกระเพรา

92. **Hähnchenbrust-Filet mit Bambus und Sojabohnenkeimen / Reis** 16,50 €
*Chicken´s breast with bambooshoot and beansprout / rice*
ไก่ผัดหน่อไม้กับถั่วงอก

93. **Hähnchenbrust-Filet mit Gemüse in süß-sauer Soße / Reis** 16,50 €
*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** 16,50 €
*Sweet and sour fish with vegetable / rice*
ปลาเปรี้ยวหวาน

96. **Gebratener Tintenfisch mit Chili, Paprika, Zwiebeln und Basilikum / Reis** 18,90 €
*Stir fried squid with chilli, paprika, onion, and basilleaves / rice*
ปลาหมึกผัดกระเพรา

101. **Gebratene Garnelen mit Knoblauch und grünem Pfeffer / Reis** 28,90 €
*Fried prawns with garlic and green pepper / rice*
กุ้งผัดกระเทียมพริกไทยสด

102. **Gebratene Garnelen mit Bambus und Champignons / Reis** 22,90 €
*Fried prawns with bambooshoot and mushrooms / rice*
กุ้งผัดหน่อไม้กับเห็ดสด

103. **Gebratene Garnelen mit grünem Pfeffer und Knoblauch in Weißweinsoße / Reis** 29,90€
*Fried prawns with green pepper and garlic in white wine sauce / rice*
กุ้งผัดกระเทียมพริกไทยกับไวน์ขาว

104. **Garnelen mit Gemüse in süß-sauer Soße / Reis** 23,90 €
*Sweet and sour prawns with vegetable / rice*
กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน

105. **Gebratene Garnelen mit Chili, Basilikum und Bambus / Reis** 23,90 €
*Fried prawns with chilli, basilleaves and bambooshoot / rice*
กุ้งผัดกระเพรา

106. **Garnelen mit Ananas in rotem Kokos-Curry „Gäng – Kua“ / Reis**
*Prawns with pineapple in red coconutmilk-curry “Gaeng – Kua” / rice*
แกงคั่วสับปะรดกุ้ง 34,90 €

107. **Gebratene Garnelen in Panaeng Kokos-Currypaste und Broccoli / Reis** 34,90 €
*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** 21,90 €
*Fried noodle with mixed seafood and scrambled egg*
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วทะเล

111. **„Pad-Thai“ Kleine weiße Nudeln mit Hühnerfleisch, Erdnüssen und Rührei** 16,50 €
*„Pad-Thai“ Small white noodle with chicken, peanut and scrambled egg*
ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยไกใส่ไข่

112. **Weiße Nudeln mit Entenfleisch, Chili, Basilikum und Tomaten** 17,90 €
*Fried noodles with duck, chilli, basilleaves and tomatoes*
ก๋วยเตี๋ยวผัดขี้เมาเป็ด

113. **Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch, Gemüse und Rührei** 16,50 €
*Fried noodles with pork, vegetables and scrambled egg*
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู

115. **Knuspriges Entenfleisch mit gebratenen gelben Nudeln und Gemüse** 18,90 €
*Crispy duck with fried „Bamee“ yellow noodle and vegetable*
เป็ดทอดกรอบกับบะหมี่ผัดผัก

625. **„Pad-Thai“ Kleine weiße Nudeln mit Garnelen, Erdnüssen und Rührei** 22,90 €
*„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** 15,90 €
*Fried rice “Thai style” with chicken, chilli and basilleaves*
ข้าวผัดไทยดำใส่หมูกับใบกระเพราพริกสด

117. **Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Rührei** 15,90 €
*Fried rice with chicken and scambled egg*
ข้าวผัดไก่

118. **Gebratener Reis mit Meeresfrüchten und Rührei** 21,90 €
*Seafood fried rice and scrambled egg*
ข้าวผัดทะเล

120. **Gebratener Reis mit Entenfleisch, Tomaten, Chili und Basilikum** 17,90 €
*Fried rice with duck, tomatoes, chilli and basilleaves*
ข้าวผัดขี้เมาเป็ด

(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
35,90 €

125. **Gegrilltes Lachs-Steak in Pflaumenwien-Soße mit Mangofrüchten und Reis**
*Grilled salmon in plum wine-sauce & mango and rice*
ปลาแซลม่อนย่างราดซ๊อสพลัมไวน์
24,90 €

*„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)
16,90 €

127. **Satay vom Schwein (5 St.)**
*Pork Satay (5 St.)*
สะเต๊ะหมู (๕ ไม้)
15,50 €

128. **Satay vom Huhn (5 St.)**
*Chicken Satay (5 St.)*
สะเต๊ะไก่ (๕ ไม้)
15,50 €

129. **Satay von Garnelen (6 St.)**
*Prawn Satay (5 St.)*
สะเต๊ะกุ้ง (๖ ไม้)
18,90 €

154. **Satay vom Rind, Schwein und Huhn (6 St.)**
*Beef, pork and chicken Satay (6 St.)*
สะเต๊ะรวม เนื้อ หมู และไก่ (๖ ไม้)
18,90 €

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)
21,90 €

Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

# Desserts *Desserts* ขนมหวาน

35. **„Chiang Mai“ gebratene Banane mit Honig und Sahne**
*“Chiang-Mai” fried bananas with honey and cream*
กล้วยทอดราดน้ำผึ้งกับครีม 6,90 €

36. **“Gluai-Buad-Schee” Banane in Kokos-Palmzucker-Milch**
*„Gluai-Buad-Schee“ Bananas in sweet coconutmilk*
กล้วยบวชชีโรยงา 6,90 €

37. **Gefüllte Honigmelone mit exotischen Früchten**
*Exotic fruits in honey-melon cup*
ผลไม้รวมมิตรในลูกแตง 8,50 €

38. **„Banana-Taro“ Bananenreis-Dessert mit Kokosnussmilch**
*“Banana-Taro” Banana-rice dessert with coconut milk*
ข้าวต้มมัดไส้เผือกหรือไส้กล้วย 6,50 €

41. **„Bangkok“ Eiscreme - Vanilleeis mit Eierlikör**
*“Bangkok” vanilla ice-cream with egg liqueur*
ไอศครีมวานิลากับเหล้าไข่ 7,90 €

42. ***Coconut-Crisp Eis mit Lychee und Sahne***
*Coconut-Crisp- ice-cream with lychee and cream*
ไอศครีมมะพร้าวกับลิ้นจี่ 8,50 €

34. **“Creme Mango Joghurt“ Mangoeis mit Mangostückchen**
*“Creme Mango Joghurt”mangoicen with mangocube*
ไอศครีมโยเกิร์ตมะม่วงกับมะม่วงสด 8,90 €

44. **Kokosnuss-Reis Dessert** (20-30 min Zubereitungszeit)
*Coconut Rice dessert*
ขนมครก 9,90 €

# รายการอาหารพิเศษ

| Nr. | | ราคา Euro |
|---|---|---|
| | **ซุป** | |
| 600. | โป๊ะแตกหม้อไฟ | 19,50 |
| 601. | ต้มยำกุ้งหม้อไฟ ( กุ้ง 6 ตัว ) | 19,50 |
| 602. | ต้มยำกุ้งหม้อไฟ ( กุ้ง 8 ตัว ) | 23,50 |
| | **ยำ** | |
| 604. | ยำวุ้นเส้นใส่ปลาหมึก | 16.90 |
| 605. | ยำวุ้นเส้นใส่ปลาหมึกและกุ้ง | 17.90 |
| 606. | พล่ากุ้ง | 17.90 |
| 607. | ลาบปลาหมึก | 16,90 |
| 608. | ลาบเป็ด | 18,90 |
| 609. | น้ำตกหมูหรือไก่ | 16,50 |
| 610. | น้ำตกเนื้อ | 17,50 |
| 611. | ลาบหมูหรือไก่ | 16,50 |
| 612. | ลาบเนื้อ | 17,50 |
| | **อาหารต่างๆ** | |
| 615. | ก๋วยเตี๋ยวน้ำเย็นตาโฟใส่ปลาหมึก กับหมูสับ | 16,90 |
| 616. | ก๋วยเตี่ยวน้ำลูกชิ้นเนื้อสด | 16,50 |
| 618. | ข้าวราดหน้ากระเพราเนื้อ+ไข่ดาว | 17,90 |
| 619. | ข้าวราดหน้ากระเพราไก่+ไข่ดาว | 16,50 |
| 620. | ข้าวราดหน้ากระเพราหมู+ไข่ดาว | 16,50 |
| 621. | ก๋วยเตี๋ยวเป็ดน้ำ | 16,90 |
| 622. | เกาเหลาลูกชิ้นเนื้อสด | 16,50 |
| 623. | เกาเหลาลูกชิ้น | 14,90 |
| 624. | แกงส้มใส่กุ้ง | 25,00 |
| 625. | ผัดไทยกุ้ง | 22,90 |

## Cocktail

| | | | |
|---|---|---|---|
| 170. | Mekong Sour<br>*Mekhong Whisky, Cointreau, Curacao Orange Dry, Zitronensaf, Sirup* | | 9,50 |
| 171. | Baan Thai Spezial<br>*Mekhong Whisky, White Rum, Orangesaft, Ananassaft, Zitronensaf, Grenadine* | | 9,50 |
| 172. | Royal Thai Orchid<br>*White Rum, Asbach, Orangesaft, Zitronensaft, Grenadine* | | 8,50 |
| 174. | Coco-Nut-Pattaya<br>*Mekhong Whisky, Ananassaft, Coconut Cream* | | 8,00 |
| 175. | Margarita<br>*Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Sirup* | | 9,50 |
| 178. | Mai Tai<br>*White Rum, Dark Rum, Brown Rum, Cointreau, Orangesaft Ananassaft, Grenadine* | | 9,50 |
| 181. | Kir Royal<br>*Creme de Cassis, Sekt* | | 8,50 |
| 184. | Perle von Bangkok<br>*Wodka, Martini, Lycheesaft* | 5 cl. | 7,20 |
| 194. | Pina Colada<br>*White Rum, Ananassaft, Coconut Cream* | | 8,00 |
| 196. | Singapore Sling<br>*Gin, Cointreau, Cherry Liqueur, Zitronensaft, Grenadine* | | 9,50 |
| 500. | Caipirinha<br>*Pitu, Lime Juice, Limette, Rohrzucker* | | 8,50 |
| 501. | Long Island Ice Tea<br>*Tequila, White Rum, Cointreau, Wodka, Gin, Cola, Limette* | | 9,50 |
| 502. | Whisky Sour<br>*Red Lable, , Curacao Orange Dry, Zitronensaf, Sirup* | | 9,90 |

## Alkoholfreie Cocktail

| | | | |
|---|---|---|---|
| 182. | Blue Lagoon<br>*Ananassaft, Orangesaft, Blue Curacao Sirup* | | 7,00 |
| 183. | Sunshine Kiss<br>*Mangosaft, Maracujásaft, Coconut Cream, Grenandine* | | 7,00 |
| 351. | Royal Fruit Punch<br>*Orangesaft, Ananassaft, Mangosaft, Maracujasaft, Grenadine* | | 7,00 |

| **Eiskalte thailändische Erfrischungsgetränke** | | Gl. 0,4 l |
|---|---|---|
| 345. „Scha-Dam-Yen“ thailändischer Eistee (süß) | | 5,00 |
| 346. „O-liang“ thailändischer Eiskaffee (süß) | | 5,00 |
| 347. „Scha-Yen“ thailändischer Eistee mit Milch (süß) | | 6,00 |
| 348. „Ga-Fea-Yen“ thailändischer Eiskaffee mit Milch (süß) | | 6,00 |
| 349. „Scha-Ma-Nao“ thailändischer Eistee mit Zitronensaft | | 6,00 |
| 350. „Nam-Däng“ oder „Nam-Kiao“ Mineralwasser mit rotem oder grünem Sirup | | 4,00 |
| 352. „Nom-Yen“ Milch mit rotem oder grünem Sirup | | 5,00 |
| 353. „Nam-Ma-Nao“ Zitronensaft mit Mineralwasser | | 5,50 |
| **Alkoholfreie Getränke** | | |
| 209. Coca Cola | Fl. 0,2 l | 3,00 |
| 210. Coca Cola Light/Zero | Fl. 0,2 l | 3,00 |
| 211. Fanta | Fl. 0,2 l | 3,00 |
| 212. Apfelsaft | Gl. 0,2 l | 3,00 |
| 213. Orangensaft, Maracujásaft, Mangosaft | Gl. 0,2 l | 3,00 |
| 215. Schweppes Tonic Water | Fl. 0,2 l | 3,50 |
| 216. Schweppes Bitter Lemon | Fl. 0,2 l | 3,50 |
| 217. Schweppes Ginger Ale | Fl. 0,2 l | 3,50 |
| 218. Apolinaris Sprudel | Fl. 0,25 l | 3,20 |
| 219. Spezi | Gl. 0,2 l | 3,00 |
| 341. Apfelschorle | Gl. 0,2 l | 3,00 |
| 342. Sprite | Fl. 0,2 l | 3,00 |
| 343. Apolinaris Sprudel | Fl. 0,7 l | 7,00 |
| 442. Vio Still | Fl. 0,25 l | 3,20 |
| 443. Vio Still | Fl. 0,75 l | 7,00 |

**Aperitifs**

| | | |
|---|---|---|
| 185. Martini Dry/ Rosso/ Bianco | Gl. 5cl | 6,00 |
| 188. Sherry Dry/ Medium | Gl. 5cl | 6,00 |
| 189. Campari | Gl. 4cl | 6,90 |
| 190. Aperol Spritz | | 7,90 |
| 191. Plum Wein | Gl. 5cl | 6,00 |

**Whisky**

| | | |
|---|---|---|
| 249. Johnny Walker Red Label | Gl. 4 cl | 8,00 |
| 252. Johnny Walker Black Label | Gl. 4 cl | 9,50 |
| 254. Chivas Regal | Gl. 4 cl | 9,50 |
| 246. Gordon Gin | Gl. 4 cl | 7,50 |
| 248. Barcadi | Gl. 4 cl | 7,50 |
| 255. Jack Daniels | Gl. 4 cl | 8,50 |
| 259. Mekhong | Gl. 4 cl | 8,50 |
| 326. Für ein alkoholfreies Getränk 0,2 l zu | *Whisky, Gin, Barcadi* berechnen wir zusätzlich | 2,80 |

**Biere**

| | | |
|---|---|---|
| 220. Frankenheim Alt vom Fass | Gl. 0,3 l | 3,90 |
| 221. Frankenheim Alt vom Fass | Gl. 0,5 l | 6,90 |
| 224. König Pils vom Fass | Gl. 0,3 l | 3,90 |
| 225. König Pils vom Fass | Gl. 0,5 l | 6,90 |
| 223. Thailändisches Singha-Bier | Fl. 0,33 l | 5,50 |
| 338. Thailändisches Chang-Bier | Fl. 0,33 l | 5,50 |
| 227. Paulaner Weizenbier | Fl. 0,5 l | 6,00 |
| 337. Alkoholfreies Paulaner Weizenbier | Fl. 0,5 l | 6,00 |
| 222. Alkoholfreies Malzbier | Fl. 0,33 l | 3,70 |
| 226. Alkoholfreies König | Fl. 0,33 l | 3,70 |