





Specials

- Spec 001. Tom Kha Pla**  (Vorspeisen) € 7,50
Traditionelle Kokosmilchsuppe mit Kobljaufilet
- Spec 002. Nua Yang**  (Vorspeisen) € 9,50
Gegrillte Rindfleischspieße mit einer Soße aus getrockneten Chilischoten
- Spec 003. Kai Krob Phad Kaprao**  (Hauptspeisen) € 18,50
Knackig gebratenes Hühnerfilet in Leicht scharfe Austernsoße mit Kaprao-Basilikum
- Spec 004. Tjon's Bami** (Hauptspeisen) € 18,50
Gebratene Nudeln mit Hühnchen und Gemüse (Lieblingsgerichte des alten Besitzers Tjon)
- Spec 005. Nua Phad Prik Heng**  (Hauptspeisen) € 22,00
Gebratenes Rindfleisch in scharfer Austernsoße mit getrockneten Chilis, Zwiebeln und Cashew-Nüssen

Shared Dining

Lassen Sie sich überraschen durch unsere Chefin, sie nimmt Sie mit auf eine Reise durch die thailändische Küche. Alle Speisen aus diesen Menus teilen sie mit ihren Tischgenossen. Die Menu's sind daher nur mit der ganzen Gesellschaft zu bestellen.

2-Gänge € 29,50 pp
Vor-Haupt

3-Gänge € 34,50 pp
Vor-Haupt-Nach

4-gangen € 39,50 pp
Vor-Zwischen
Haupt-Nach

Bei Gruppen ab 8 personen empfehlen wir ihnen unser 'Shared Dining'

VORSPEISEN



- 11. Pho Pia** € 7,00
Zwei hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerhackfleisch und Glasnudeln serviert mit süßer Chilisoße
- 12. Tod Man Pla** € 8,50
Hausgemachte, traditionelle thailändische Fisch-Küchlein serviert mit süßer Chilisoße
- 13. Thoeng Thong** € 8,00
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerhackfleisch und Champignons serviert mit süßer Chilisoße
- 14. Kung Tempura** € 7,50
Gambas in knusprigem Tempura-Mantel serviert mit süßer Chilisoße

- 15. Saté Kai** € 7,00
Zwei spieße saftiges Hühnersaté serviert mit einer herrlichen, traditionellen Kokosnuß-Erdnußsoße

- 16. Yan's Platter (für 2)** € 13,50
Kombination von hausgemachten Vorspeisen serviert mit verschiedenen Soßen

Suppen*

* Alle Suppen sind auch ohne Kokosmilch zu bestellen

- 21. Tom Kha Kai**  € 7,00
Traditionelle Hühnersuppe mit Kokosmilch und Koriander
- 22. Tom Kha Kung**  € 7,75
Traditionelle Gambasuppe mit Kokosmilch und Koriander

SALATE

31. **Yam Nua**  € 10,50
Salat mit Rinderfilet, scharfem Dressing, Minze und Koriander
32. **Tam Thai**  € 10,00
Traditioneller Papaya Salat mit Gambas, einem scharfem Dressing und Koriander
33. **Yam Tha Lee**  € 10,50
Salat mit Gambas, Tintenfisch und Krabben serviert mit scharfem Dressing, Minze und Koriander
35. **Yam Woen Sen**  € 10,00
Salat mit Hühnerhackfleisch mit Glasnudeln serviert mit scharfem Dressing, Minze und Koriander


PHAD THAI

41. **Phad Thai Kai** € 14,50
Gebratene thailändische Nudeln mit Hühnchen, Ei, Möhren, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen
42. **Phad Thai Kung** € 16,50
Gambas mit Ei, Möhren, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen gewokt mit traditionellen thailändischen Nudeln

RINDFLEISCH GERICHTE

51. **Nua Thod Kratiam** € 22,50
Rindfleisch in Knoblauch und schwarzem Pfeffer mit Frühlingszwiebeln, Spitzkohl und Koriander
52. **Paneng Nua**  € 22,50
Rindfleisch mit Chili, Spargelbohnen, Zwiebeln und Basilikum serviert in geschmackvollem Panengcurry mit Kokosmilch
53. **Nua Nam Tok**  € 22,50
Scharfes Rindfleisch mit getrockneten Chilis serviert auf Spitzkohl mit Minze und Koriander
54. **Nua Phad Nammanhoy** € 22,50
Milde Rindfleisch Variante mit diverssem Gemüse in Austernsoße
55. **Nua Phad Phed**  € 22,50
Rindfleisch in scharfem rotem Curry mit Chili, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Basilikum

HÜHNERFLEISCH GERICHTE

61. **Kai Med Mamuang**  € 18,75
Hühnerfilet in braunem Sambal mit Paprika, Austernpilzen, Zwiebeln, Chili und Cashew-Nüssen

62. **Massaman Kai** € 18,75

Hühnerfilet in Massaman Curry mit Kokosmilch und kleinen Kartoffeln, Erdnüssen und frittierten Zwiebeln

63. **Keng Kieuwan Kai**  € 18,75

Hühnerfilet in scharfem grünem Curry mit Kokosmilch, serviert mit viel Gemüse (unter anderem: thailändischer Aubergine, Brokkoli und Babymais)

64. **Kai Priewan** € 18,75

Hühnerfilet in süß-saurer Soße mit Ananas und verschiedenem Gemüse

65. **Lap Kai**  € 19,50

Sehr scharfes Hühnerhackfleisch mit Zitronensaft, Minze und Koriander, serviert auf einem Bett von Spitzkohl mit Tomaten und Gurken

SCHWEINEFILET GERICHTE

71. **Moo Bai Kaprao**  € 20,00

Gebratenes Schweinefilet in scharfer Austernsoße mit Kaprao-Basilikum

72. **Paneng Moo**  € 20,00

Schweinefilet in traditionellem thailändischem Panengcurry mit Kokosmilch

ENTE GERICHTE

81. Pet Naam € 18,75 Makham

Entenfilet in Tamarindensoße mit Babymais, Champignons, Zwiebeln, Chili und Cashew-Nüssen

82. Keng Ped € 18,75 Pet Yang

Zartes Entenfilet mit viel Gemüse in rotem Curry mit Kokosmilch

FISCH GERICHTE

91. Pla Raad € 22,50 Rak

„Fish full of love“ Kabeljaufilet in einer Soße von braunem Sambal und Tamarinde mit gemischten Nüssen und frittiertem Basilikum

92. Pla Laad € 22,50 Prik

Kabeljaufilet mit Spargelbohnen, Chili und Basilikum in rotem Curry mit Kokosmilch

93. Pla € 22,50 Horapha Krob

Kabeljaufilet in Leicht scharfe Austernsoße mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Chili und frittiertem Horapha-Basilikum

GAMBA GERICHTE

101. Kung Thod € 21,50 Kratiam

Gambas mit Zwiebeln und Frühlingszwiebeln gebraten in Knoblauch und schwarzem Pfeffer

102. Keng € 21,50 Kieuwan Kung

Gambas mit sehr viel frischem Gemüse (unter anderem: thailändischer Aubergine, Brokkoli und Babymais) in grünem Curry mit Kokosmilch

103. Kung Naam € 21,50 Makham

Gebratene Gambas in Tamarinde serviert mit Babymais, Champignons, Zwiebeln, Chili und Cashew-Nüssen

TINTENFISCH GERICHTE

111. Plameuk € 18,75 Thod kratiam

Tintenfisch gebraten in Knoblauch und schwarzem Pfeffer mit Zwiebeln und Frühlingszwiebeln auf einem Bett von Spitzkohl

112. Plameuk € 18,75 Phad Phed

Tintenfisch in scharfem rotem Curry mit Zwiebeln, Chili und Basilikum

VEGETARISCHE GERICHTE

121. Phad € 15,50 Tahoe

Tahoe mit Glasnudeln und verschiedenem Gemüse gebacken in Austernsoße

122. Tahoe € 16,50 Med Mamuang

Gebratener Tahoe in braunem Sambal mit Zwiebeln, Paprika, Austernpilzen, Chili und Cashew-Nüssen

123. Paneng € 16,50 Tahoe

Gebratener Tahoe mit Spargelbohnen, Chili, Zwiebeln und Basilikum in Panengcurry mit Kokosmilch

NEBENSPEISEN

Unsere Hauptgerichte werden serviert mit weißem Reis. Für einen Mehrpreis können Sie auch von herrlichem gebratenem Reis oder Mie genießen

Mehrpreis € 2,75 gebratener Reis

Gebratener Reis mit Gemüse

Mehrpreis € 2,75 gebratene Mie

Gebratene Miehoen mit Gemüse

Sonstige Nebenspeisen Phad Paksoy € 7,75

Knackig gebratener Paksoy

Phad Thai Kai € 9,75

Kleine Portion
Phad Thai mit Hühnchen

Yam Phak € 5,75

Kleine Portion Rohkost-Salat mit scharfem Dressing

Phad Phak € 7,75

Verschiedenes gebratenes Gemüse