

## suppen

1. **hühnersuppe**  
wohltuende suppe mit glasnudeln, champignons  
und viel frischem gemüse ..... 2,00
2. **wan tan suppe**  
mit frischen champignons und weiterem gemüse ..... 2,00
3. ■ **gemüsesuppe**  
der heiße gemüsecocktail mit glasnudeln, tofu  
und sojabohnen ..... 2,00
5. ■ **tom kha gai**  
pikante kokosnuss-suppe mit hühnerfleisch, gewürzt  
mit rotem thai curry, dazu champignons, auberginen,  
bambus, galgant, frisches basilikum und koriander ..... 3,00
- 5b. ■ **tom kha tofu**  
pikante kokosnuss-suppe mit tofu, gewürzt  
mit rotem thai curry, dazu champignons, auberginen,  
bambus, galgant, frisches basilikum und koriander ..... 3,00
6. ■ **tom kha gung**  
pikante kokosnuss-suppe mit hühnerfleisch  
und krabben, gewürzt mit rotem thai curry,  
abgerundet mit bambus, galgant, zitronengras,  
frischem basilikum und koriander ..... 3,30
7. ■ **tom kha guei**  
pikante kokosnuss-suppe mit bananen  
gewürzt mit rotem thai curry,  
abgerundet mit bambus, galgant, zitronengras,  
frischem basilikum und koriander ..... 3,00

## vorspeisen

12. **mini pohpia**  
kleine gemüseröllchen, frittiert  
mit süß-saurer soße serviert ..... 2,00
13. ■ **mangosalat**  
thailändischer salat aus mango, paprika, roten zwiebeln,  
erdnüssen und koriander ..... 4,20
14. **wan tan**  
gebackene teigtaschen mit hackfleisch.  
dazu wird ihnen eine exotisch süß-saure soße serviert .... 3,20
15. **satay gai**  
hühnerfleischspieß mariniert in gelbem curry  
mit erdnuss-soße und frischem salat ..... 5,50
16. **yam gai**  
thai hühnerfleisch mit roten zwiebeln, sellerie, chilli,  
gurken, tomaten, knoblauch, koriander und zitronensaft ... 5,50

## rindfleisch

30. **rindfleisch v8**  
mit acht vitaminreichen gemüsesorten der saison ..... 6,90
31. **familienglück**  
rindfleisch und hühnerfleisch geben sich die ehre  
für dieses traditionsreiche gericht mit krabben, zucchini,  
frischen champignons, morcheln und paprika ..... 7,50
32. **rindfleisch mit soi-sam**  
auf thailändische art für sie zubereitet  
mit cashewnüssen, sojabohnen, frischem ingwer  
und frischem basilikum ..... 6,20
33. **nua phad gra prau**  
gebratenes rindfleisch mit peperoni, paprika, zwiebeln,  
frischem basilikum und knoblauch.  
serviert in austernsoße ..... 7,90

■ vegetarisch ■ etwas scharf ■ scharf  
(soi-sam: thailändischer spinat)

## hühnerfleisch

40. **gebackenes hühnerfleisch süß-sauer**  
klassisch mit ananas, äpfeln, morcheln, paprika,  
bambus und karotten ..... 6,10
41. **hühnerfleisch curry**  
mit karotten, zucchini, brokkoli und zwiebeln. gelbes  
thai curry verleiht diesem gericht die besondere note .... 6,60
42. **hühnerfleisch chop soy**  
mit sojabohnen, morcheln, champignons, bambus  
und viel knackigem gemüse ..... 6,20
43. ■ **gebackenes hähnchen v8**  
mit acht vitaminreichen gemüsesorten der saison ..... 7,10
44. **hühnerfleisch in erdnuss-soße**  
buntes shop soy gemüse rundet dieses gericht ab ..... 6,50
45. **gebackenes hühnerfleisch in erdnuss-soße**  
wird Ihnen mit frischem gemüse der saison serviert ..... 7,10
46. ■ **hühnerfleisch mit cashewnüssen**  
servieren wir ihnen mit acht frischen  
gemüsesorten der saison ..... 7,10
47. **gebratenes hühnerfleisch in kokosmilch**  
servieren wir Ihnen mit acht frischen  
gemüsesorten der saison ..... 6,50
50. ■ **gäng thai gai**  
eintopf mit hühnerfleisch, rotem thai curry, bambus,  
auberginen, koriander, basilikum und zitronengras,  
in kokosmilch gegart. in thailand ein kultgericht ..... 7,10
51. ■ **gäng khaw wahn gai**  
thailändische spezialität aus dem tontopf. hühnerfleisch  
wird mit grünem thai curry, bambus, paprika, peperoni,  
auberginen und basilikum in kokosmilch schonend gegart .. 7,30
52. ■ **gäng gai**  
hühnerfleisch mit frischem gemüse, bambus,  
galgant (ingwer ähnlich), zitronengras und basilikum.  
das ganze in rotem thai curry serviert ..... 7,50
53. ■ **gäng tom kha gai**  
kross gebackenes hähnchen mit frischem gemüse,  
koriander und basilikum in kokosmilch. tom kha thai curry  
und gelber thai curry machen dieses gericht besonders  
schmackhaft ..... 7,30
54. ■ **panäng gai**  
eine thailändische spezialität aus hühnerfleisch  
mit scharfem panäng thai curry, paprika, peperoni,  
zwiebeln, erdnüssen und basilikum in kokosmilch ..... 7,50
55. **gäng massaman gai**  
thailändischer eintopf. eine ausgewählte spezialität  
mit hühnerfleisch, frischem gemüse und mildem  
massaman thai curry in kokosmilch ..... 7,40
56. ■ **nazogi**  
gebackenes hühnerfleisch mit paprika, brokkoli,  
zucchini und champignons ..... 6,80
57. ■ **gai phad gra prau**  
gebratenes hühnerfleisch mit peperoni, paprika, zwiebeln,  
frischem basilikum und knoblauch in austernsoße ..... 6,90

## lammfleisch

20. ■ **lammfleisch v8**  
gebratenes lammfleisch mit acht vitaminreichen  
gemüsesorten und einem hauch von frischem knoblauch .. 7,10
21. **lammfleisch mit soi-sam**  
lammfleisch mit thailändischem spinat und weiterem  
frischen gemüse, abgerundet mit cashewnüssen,  
knoblauch, ingwer und frischem basilikum. das ganze  
wird ihnen in würziger erdnuss-soße serviert ..... 7,50

## ente

60. **gebackene ente süß-sauer**  
der klassiker mit ananas, äpfeln, morcheln  
paprika, bambus und karotten ..... 7,60
61. ■ **gebackene ente v8**  
mit acht vitaminreichen gemüsesorten der saison ..... 8,10
62. **gebackene ente in erdnuss-soße**  
mit paprika, brokkoli, champignons und weiterem gemüse .. 8,10
63. **gebackene ente in kokosmilch**  
vielleicht ihr neues leibgericht. mit viel frischem gemüse  
der saison ..... 8,40
64. ■ **gäng tom kha phed**  
kross gebackene ente mit frischem gemüse, zitronengras,  
koriander und basilikum in kokosmilch. tom kha thai curry  
und gelber thai curry machen dieses gericht  
besonders schmackhaft ..... 8,40

## nudeln und reis

70. **gebratene nudeln mit rindfleisch**  
dazu frisches gemüse der saison, sojabohnen und ei  
- direkt aus dem wok ..... 6,50
71. **gebratene nudeln mit hühnerfleisch**  
dazu frisches gemüse der saison, sojabohnen und ei  
- direkt aus dem wok ..... 5,90
72. **gebratener reis mit hühnerfleisch**  
dazu frisches gemüse der saison, sojabohnen und ei  
gelbes thai curry verleiht dem gericht die besondere note .. 5,90

## vegetarisch

80. ■ **gebratene nudeln mit sojabohnen**  
dazu ei und frisches gemüse der saison - direkt aus  
dem wok ..... 5,50
81. ■ **soi-sam in erdnuss-soße**  
thailändisches gemüse, im wok gebraten mit ingwer,  
mongobohnen, frischen champignons und basilikum.  
abgerundet mit würziger erdnuss-soße ..... 6,00
82. ■ **gebratener tofu**  
ein vegetarisches gedicht. im wok zubereitet mit zucchini,  
brokkoli, frischen champignons, paprika und weiterem  
frischen gemüse der saison ..... 5,60
83. ■ **soi-sam in kokosmilch**  
kurz gebratenes thai-gemüse mit ingwer  
und frischem basilikum ..... 6,60
84. ■ **gäng thai tofu**  
thailändischer Eintopf mit tofu, rotem thai curry, bambus,  
auberginen, frischem basilikum und zitronengras  
in leckerer kokosmilch ..... 6,70

## fisch

90. **gebackener fisch süß-sauer**  
mit ananas, äpfeln, morcheln, paprika und karotten ..... 5,50
91. ■ **gebackener fisch v8**  
mit acht vitaminreichen gemüsesorten der saison ..... 6,50
92. **gebackener fisch mit erdnuss-soße**  
dazu frisches gemüse der saison ..... 6,30
93. ■ **pla rad**  
gebackener lachs mit rotem thai curry,  
dazu frisches gemüse der saison ..... 6,30

■ vegetarisch ■ etwas scharf ■ scharf  
(soi-sam: thailändischer spinat)

neu!

## indisch

400. ■ **dal shorba**  
indisches nationalgericht aus roten linsen, möhren, ingwer,  
zwiebeln, tomaten, kurkuma und koriander ..... 2,80
401. **scampi tandoori**  
garnelen in pikanter yoghurt-tandoori-soße mariniert,  
in knoblauch gebraten, mit frischem salat  
und hausgemachtem dressing ..... 9,80
402. ■ **chicken masala**  
zarte hühnerbruststreifen in tomaten-sahne-soße  
mit peperoni, champignons, paprika, zwiebeln,  
zucchini und garam masala ..... 6,80
403. ■ **lamm curry**  
zartes lammfleisch in tomaten-soße mit peperoni, paprika,  
champignons, zwiebeln, zucchini und garam masala ..... 6,80

## sushi

310. ■ **vegetarisches bento**  
6 stück cool california-maki, 3 stück avocado-maki, 3 stück  
gurken-maki, 2 versch. nigiri sushi und eine gemüsesuppe ... 8,60
311. **maki bento**  
3 stück lachs-maki, 3 stück gurken-maki,  
6 stück california-maki und eine wantan-suppe ..... 9,00
312. **nigiri platte**  
7 stück nigiri sushi (2 lachs, 2 thunfisch, 2 hummerkrabben,  
1 krebsfleisch) und eine kokosnuss-suppe mit banane ..... 9,50
314. **bok sushi combo 1**  
6 stück california-maki, 3 gemischte nigiri sushi und  
eine kokosnuss-suppe mit tofu ..... 8,50
315. **bok sushi combo 2**  
6 stück california-maki, 5 gemischte nigiri sushi  
und eine kokosnuss-suppe mit hühnerfleisch ..... 9,70

## nachspeisen

100. **gebackene bananen**  
das süße nachspiel mit kokosflocken, erdnüssen und honig ... 2,10
101. **gebackene ananas**  
das süße nachspiel mit kokosflocken, erdnüssen und honig ... 2,10

## extras

202. **reis extra** ..... 1,30
203. **glückskekse (pro stück)** ..... 0,50
204. **krupuk krabbenchips** ..... 0,50
205. **cashewkerne** ..... 1,00
206. **erdnuss-soße** ..... 1,10
207. **soja-soße** ..... 0,30
208. **sambal olek** ..... 0,30

## getränke

801. **mangosaft 0,25 l** ..... 1,80
802. **lycheesaft 0,25 l** ..... 1,80
803. **mineralwasser 0,33 l** ..... 1,70
804. **coca cola 0,33 l** ..... 1,70
805. **fanta 0,33 l** ..... 1,70
806. **aloha ingwer 0,33 l** ..... 1,90
807. **aloha orange 0,33 l** ..... 1,90
808. **singha (thail. bier) 0,33 l** ..... 2,00
809. **tsing tao (chin. bier) 0,33 l** ..... 2,00
810. **warsteiner 0,33 l** ..... 1,90
811. **rotwein merlot 0,75 l** ..... 9,90
812. **weißwein pinot grigio 0,75 l** ..... 9,90