

Vorspeisen

1. Krupuk (Krabbenchips)	2,50
2. Po Pia Tord (2 Stück) ^A Kross gebackene Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, gehacktem Schweinefleisch, Wasserkastanien, Morcheln und Gemüse <i>Crispy fried spring rolls, stuffed with glassnoodles, chopped pork, morels and vegetable.</i>	4,50
2a. Vegetarische Frühlingsrollen(8 Stück)	4,50
3. Tempura Gung(3 Stück) 3 Stück panierte Garnelen mit Salat, serviert mit Soße "Drei_Geschmack" <i>3 pieces of breaded shrimp with Salad, served with sauce "Three-flavor"</i>	5,50
Nem Nüang Sommerrolle (ungebackene 2 Stück) Ungebackene Reispapier-Rollen, gefüllt mit frischem Eisbergsalat, Gurken, Minzenblättern, Erdnüssen und... <i>Summer rolls (unbaked 2 pieces) uncooked rice paper-rolls, filled with fresh salad, cucumber, mint leaf,peanuts and...</i>	
4. würzigem Hühnerfleisch	4,50
<i>flavored chicken</i>	
5. angebratenem Tofu	4,50
<i>fried Tofu</i>	
6. würzigem Garnelen	5,50
<i>flavored Shrimp</i>	
7. Kia Tord(7 Stück) ^A Kross frittierte Wan-Tan, gefüllt mit Schweinefleisch <i>Crispy fried wontons, stuffed with pork.</i>	4,50
8. Ka Nom Chib(5 Stück) ^A gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, Wasserkastanien und Gemüse, garniert mit Koriander.... im Bambuskorb serviert <i>Steamed dumplings, filled with minced pork, chestnuts and vegetable, garnish with coriander.... served in bamboo basket</i>	6,00
9. Gai Sate(3 Spieße) ^E würzig marinierte Hühnerfleischspieße, serviert mit Hausgemachter Erdnusssoße <i>spicy marinated chicken skewers, served with homemade peanut sauce.</i>	6,00
10. Kia Tord Gung (4 Stück) ^A kross frittierte Teigtaschen, gefüllt mit fein gewürzten Garnelen und Schweinefleisch <i>Crispy fried dumplings, filled with finely spiced shrimp and pork</i>	6,50

Für unsere kleinen Gäste

500. Kinderteller I ^C Knusprig gebackene Hühnerbrust auf gebratenen Eierreis mit Gemüse <i>Crispy baked chicken breast on fried egg rice with vegetables</i>	7,00
501. Kinderteller 2 Knusprig gebackene Hühnerbrust auf Süß-Sauer-Soße mit Gemüse. <i>Crispy fried chicken breast on sweet and sour sauce with pineapple (and vegetables).</i>	7,00

Alle Preise sind in Euro inkl. Mehrwertsteuer
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten

Suppen

- | | | |
|--|--|------|
| 11. Sup Wunsen Gai | | 5,00 |
| Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, frischen Champignons, Chinakohl, Morcheln und Lauchzwiebeln
<i>Glasnoodle soup with chicken, mushrooms, Chinese cabbage, morels and green onions.</i> | | |
| 12. Giau Naam ^A | | 5,00 |
| Wan-Tan-Suppe mit Hackfleisch und frischen Champignons, Gemüse.
<i>Wontons-soup with fresh mushrooms, vegetables and green onions</i> | | |
| 13. Sup Priaw Phed | | 5,00 |
| Sauer- Scharf- Suppe mit Entefleisch
<i>sour-spicy-soup with duck</i> | | |

Tom Yam Suppe (leicht scharf)

Ohne Kokosmilch

- Säuerliche Suppe von Tamarinden mit Zitronengras, Gagant, Laoswurzeln, Zitronenblätter, Tomaten, frischen Champignons, Koriander und:
Sour soup of tamarind with lemon grass, tomatoes, fresh mushrooms, coriander and: (without cocosmilk)
- | | | |
|------------------|---------------------------------|------|
| 14. Gai | -Hühnerfleisch (chicken) | 5,00 |
| 15. Gung | -Garnelen (Shrimp) | 5,50 |
| 16. Tauhu | -Tofu (Tofu) | 5,00 |

Tom Kha Suppe(leicht scharf)

mit Kokosmilch

- Säuerliche Suppe von Tamarinden mit Zitronengras, Gagant, Laoswurzeln, Zitronenblätter, Tomaten, frischen Champignons, Koriander und:
Sour soup of tamarind with lemon grass, tomatoes, fresh mushrooms, coriander and: (with cocosmilk)
- | | | |
|------------------|----------------------------------|------|
| 17. Gai | - Hühnerfleisch (chicken) | 5,50 |
| 18. Gung | - Garnelen (Shrimp) | 6,00 |
| 19. Tauhu | -Tofuv (Tofu) | 5,50 |

Phở - Grosse Suppe Great soup

- Große hausgemachte Hühnersuppe mit Reisbandnudeln, frischen Vietnamesischen Kräutern und Sojasprossen, abgeschmeckt mit Anis, Zimt, Kardamom, Ingwer, Lauchzwiebeln und Koriander....
Great homemade chicken soup with rice-noodles, fresh Vietnamese herbs and soybean sprouts, flavored with anise Cinnamon, ginger. Green onions and coriander....
- | | | |
|--|---------------------------------------|-------|
| 201. Tofu -mit angebratene Tofu | | 10,50 |
| <i>with fried Tofu</i> | | |
| 20. Pho Ga | - mit Hühnerfleisch | 10,50 |
| <i>with chicken</i> | | |
| 21. Pho bo tai | - mit gedämpftem Rindfleisch | 12,00 |
| <i>with steamed beef</i> | | |
| 22. Pho bo lan | - mit angebratenem Rindfleisch | 12,00 |
| <i>with roast beef</i> | | |

Salate (leicht scharf) Salad (slightly spicy)

- 23. Yam Wun Sen^E** 10,50
Glasnudelsalat mit gehacktem Hühnerfleisch, Schrimps, Morcheln, Paprika und rotem Zwiebeln, garniert mit Erdnüssen und Kräutern
Glasnoodle salad with minced chicken, Shrimps, morels, paprika and red onions, topped with peanuts and herbs(coriander)
- 24. Laab Gai (mit Duft-Reis)^D** 10,50
Salat mit gehacktem Hühnerfleisch, geröstetem Reiskorn, Paprika, rotem Zwiebeln und Kräutern
Salad with minced chicken, flushed rice-grain, paprika, red onions, and herbs(coriander)
- 25. Nüa Nam Tok (mit Duft-Reis)^D** 12,00
Salat mit gegrillten Rindfleisch, Tomaten, geröstetem Reiskorn, Paprika, rotem Zwiebeln und Kräutern
Salad with grilled beef, tomatoes, flushed rice-grain, paprika, red onions, and herbs(coriander)
- 26. Som Tam Thai(mit Duft-Reis)^E** 10,50
junge Papaya, frisch geraspelt mit Möhren, Tomaten, langen Bohnen, Knoblauch, getrockneten Schrimps, garniert mit Erdnüssen und Kräutern
Young papaya, fresh grated with carrots, tomatoes, long beans, garlic, dried shrimp, garnished with peanuts and herbs(coriander)

Reis & Nudelgerichte Rice & Noodle dishes

- 27. Kao Pad Gai^C** 9,50
gebratene Reis mit Eier, Zwiebeln, Paprika, Möhren, Sojasprossen und Hühnerfleisch
fried rice with egg, onions, paprika, carrots, soybean sprouts and chicken.
- 28. Ba Mih Pad Gai^{C,A}** 9,50
Eiernudeln gebraten mit Ei, Hühnerfleisch und frischem Gemüse
Egg-noodles fried with egg, chicken and fresh vegetable
- 29. Pad Wun Sen^{C,E}** 10,50
Glasnudeln gebraten mit Ei, Hühnerfleisch, frischem Gemüse, garniert mit Erdnüssen und Lauchzwiebeln
Glasnoodles fried with egg, chicken, fresh vegetables, garnished with peanuts and spring onions.
- 30. Pho xao Ga Tofu^E** 10,50
Reisbandnudeln gebraten mit Hühnerfleisch, Tofu und frischem Gemüse, garniert mit Erdnüssen und Koriander
Rice noodles fried with chicken, tofu, fresh vegetables, garnished with peanuts and coriander
- 31. Pho xao Bo^E** 12,00
Reisbandnudeln gebraten mit Rindfleisch, frischem Gemüse, garniert mit Erdnüssen und Koriander
Rice noodles fried with beef, fresh vegetables, garnished with peanut and coriander

Bún - (Reis-Fadennudeln) € , D (Rice-vermicelli)

Lauwarme Reis-Fadennudeln mit Eisbergsalat, Gurken, Sojasprossen, Karotten,
Minze, Koriander, Erdnüssen in Hausgemachten Limetten-Dressing....mit:

*Warm Rice-vermicelli with salat, cucumber, soybean sprouts, carrots, mint, coriander, peanuts
in homemade Lime-Dressing... with:*

82. Taohu <i>fried Tofu</i>	angebratene Tofu	10,50
83. Ga <i>fried Chicken</i>	gebratene Hühnerfleisch	10,50
84. Bo <i>fried Beef</i>	gebratene Rindfleisch	12,00
87. Nem <i>baked spring rolls</i>	gebackene Frühlingsröllchen	10,50

KO PHAI in LOVE with ITALY-PASTA mit THAI-CURRY

80. Gaeng Daeng Bamih Gai ^A Ita-Pasta (Penne) in Kokosmilchsoße mit rotem Curry, Hühnerfleisch, Auberginen, Gemüse, Zitronenblättern und Thai Basilikum <i>Ita- Pasta (Penne) in coconut milk sauce with red Curry, chicken, eggplant, vegetables, lemon leaf and Thai Basil</i>	8,50
81. Gaeng Daeng Bamih Tofu ^A Ita-Pasta (Penne) in Kokosmilchsoße mit rotem Curry, Tofu, Auberginen, Gemüse, Zitronenblättern und Thai Basilikum <i>Ita-Pasta (Penne) in coconut milk sauce with red Curry, Tofu, eggplant, vegetables, lemon leaf and Thai Basil</i>	8,00

Allergene:

A=Weizenmehl / B=Krebstiere / C=Ei / D=Fisch (Fischsauce)
E= enthält Erdnüsse / G=Milch/ laktosehaltig/ K=Sesamsamen

Hühnerfleischgerichte (mit Duftreis serviert)

- 32. Gaeng Daeng Gai (mild oder scharf)** 10,50
Hühnerfleisch in Kokosmilchsoße mit rotem Curry, Auberginen, Bambus, Paprika, Zitronenblättern und Thai-Basilikum
Chicken in coconut milk with red curry sauce, eggplant, bamboo, paprika, lemon leaf and Thai-basil.
- 33. Pad Kimau Gai (mild oder scharf)^D** 10,50
Hühnerfleisch gebraten mit hausgemachter Curry-Paste, Paprika, Chili, Maiskölbchen, grünen Bohnen, Laoswurzeln und frischen Pfefferschoten
Fried chicken with homemade curry paste, paprika, chili, corn cob, green beans, kachai and fresh peppers.
- 34. Gai Pad Kra Pao (mild oder scharf)^D** 10,50
Hühnerfleisch gebraten mit Chili, Knoblauch, Paprika, grünen Bohnen, Bambus, Auberginen, Zwiebeln und Kra Pao-Basilikum
Fried chicken with chili, garlic, paprika, green beans, bamboo, eggplant, onions and Kra Pao-basil.
- 35. Gai Pad Met Ma Moug** 10,50
Hühnerfleisch gebraten mit Thai-Pilz, Cashewkernen, Morcheln, Bambus, Champignons und Frühlingszwiebeln
Fried chicken with Thai-fungal, cashew nuts, morels, bamboo, mushrooms, and spring onions.
- 36. Gai Pad Preo Whan** 10,50
Hühnerfleisch gebraten mit Ananas, Morcheln, Bambus, Tomaten, Champignons in Süß-Sauer-Sauce
Fried chicken with pineapple, morels, bamboo, tomatoes, mushrooms in Sweet-sour-sauce
- 37. Gai Madras-Curry^G** 10,50
Hühnerfleisch mit gelbem Madras-Curry und frischem Gemüse in Kokosmilch-Sahne-Sauce
Chicken with yellow Madras curry and fresh vegetables in coconut milk cream sauce.
- 38. Gai Erdnusssauce^E** 10,50
Hühnerfleisch in Erdnuss-soße nach Art des Hauses und frisches Gemüse
Chicken in a peanut sauce with fresh vegetables
- 39. Su Shi Gai (mild oder scharf)** 10,50
würziges Hühnerfleisch in Gemüse- Kokosmilch-soße mit rotem Curry, Paprika, grünen Bohnen, Zitronenblättern und Thai-Basilikum
Spicy chicken in vegetables and coconut milk-sauce with red curry, paprika, green beans, lemon leaf and Thai-basil.
- 40. Gai Pad King^D** 10,50
Hühnerfleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln, Bambus, Paprika, Champignons, Möhren und Frühlingszwiebeln
Fried chicken with ginger, morels, bamboo, paprika, mushrooms, carrots and Spring onions
- 41. Pad Phed Gai (mild oder scharf)** 10,50
Hühnerfleisch gebraten mit rotem Curry, Zwiebeln, Bambus, Paprika, Zitronenblättern und Thai-Basilikum
Fried chicken with red curry, onions, bamboo, paprika, lemon leaf and Thai-basil.

Knusprige Hühnerbrustfiletgerichte (mit Duftreis serviert)

- 323. Gaeng Daeng Gai Korb (mild oder scharf)** 11,50
knusprig gebackene Hühnerbrustfilet auf Kokosmilchsoße mit rotem Curry, Auberginen, Bambus, Paprika, Zitronenblättern und Thai- Basilikum
Crispy baked chicken breast fillet in coconut milk sauce with red curry, eggplant, bamboo, paprika, lemon leaf and Thai-basil
- 383. Gai Krob mit Erdnusssauce^E** 11,50
Hühnerbrust gros gebacken in pikanter Erdnuss-soße nach Art des Hauses und frischem Gemüse
Chicken breast baked in a spicy peanut sauce with fresh vegetables

- 343. Gai Krob Kra Pao (mild oder scharf)** 11,50
Hühnerbrustfilet gebacken mit Chili, Knoblauch, Paprika, grünen Bohnen, Bambus, Auberginen, Zwiebeln und Kra Pao-Basilikum
Chicken breast fillet baked with chili, garlic, paprika, green beans, bamboo, eggplant, onions and Kra Pao-basil.
- 363. Gai Krob Preo Whan** 11,50
knusprig gebackene Hühnerbrustfilet auf Süß-Sauer-Soße mit Ananas, Morcheln, Bambus, Tomaten, Champignons und Frühlingszwiebeln
Crispy baked chicken breast fillet on sweet-sour sauce with pineapple, morels, bamboo, tomatoes, mushrooms and spring onions.

Rindfleischgerichte (mit Duftreis serviert)

- 42. Pad Kimau Nüa (mild oder scharf)** 12,00
ARG. Hüftfleisch vom Rind gebraten mit hausgemachter Curry-Paste, Paprika, Chili, Maiskölbchen, grünen Bohnen, Laoswurzeln und frischen Pfefferschoten
Fried beef with homemade Curry-Paste, paprika, chili, corn cob, green beans, Kachai and fresh peppers.
- 43. Pad Phed Nüa (mild oder scharf)** 12,00
Argentinisches Hüftfleisch vom Rind gebraten mit rotem Curry, Bambus, Paprika, Auberginen, Zitronenblättern und Thai-Basilikum
Fried beef with red curry, bamboo, paprika, eggplant, lemon leaf and Thai-Basil.
- 44. Nüa Pad Kra Pao (mild oder scharf)^D** 12,00
ARG.Rinder-Hüfte gebraten mit Chili, Knoblauch, Paprika, grünen Bohnen, Bambus, Auberginen, Zwiebeln und Kra Pao-Basilikum
Fried beef with Chili, garlic, paprika, green beans, bamboo, eggplant, onions und Kra Pao-Basil.
- 45. Gaeng Daeng Nüa (mild oder scharf)** 12,00
ARG Hüftfleisch vom Rind in Kokosmilch mit rotem Curry, Auberginen, Bambus, Paprika, Zitronenblättern und Thai-Basilikum
Beef in coconut milk with red curry, eggplant, bamboo, paprika, lemon leaf und Thai-Basil.

Entenfleischgerichte (kross gebacken) (mit Duftreis serviert)

- 46. Gaeng Phed Ped Yang (mild oder scharf)** 12,50
knusprig gebackene Ente auf Kokosmilchsoße mit rotem Curry, Auberginen, Bambus, Tomaten, Paprika, Zitronenblättern und Thai-Basilikum
Crispy roasted duck in coconut milk with red curry sauce, eggplant, bamboo, tomatoes, paprika, lemon leaf and Thai-basil
- 47. Su Shi Ped Krob (mild oder scharf)** 12,50
knusprig gebackene Ente auf Gemüse-Kokosmilch-Soße mit rotem Curry, Paprika, grünen Bohnen, Zitronenblättern und Thai-Basilikum
Crispy roasted duck on vegetables and coconut milk with red curry, paprika, green beans, lemon leaf and Thai-Basil.
- 48. Mango-Ente(mild oder scharf)** 12,50
knusprig gebackene Ente auf Mango-Soße mit Kokosmilch, rotem Curry, frischen Mangostücken, Paprika, Zitronenblättern und Thai-Basilikum
Crispy roasted duck with mango sauce with coconut milk, red Curry, fresh mango pieces, Paprika, lemon leaf
- 49. Orangen-Ente(mild oder scharf)** 12,50
knusprig gebackene Ente auf frischer Ananas-Orangen-Soße mit Kokosmilch, rotem Curry, Paprika, Zitronenblättern und Thai-Basilikum
Crispy roasted duck on orange sauce with coconut milk, red Curry, pineapple, paprika, lemon leaf and Thai-Basil.
- 50. Ped Pad Khing^D** 12,50
knusprig gebackene Ente mit Ingwer, Morcheln, Bambus, Sellerie, Paprika, Champignons, Möhren und Frühlingszwiebeln
Crispy fried duck with ginger, morels, bamboo, celery, paprika, mushrooms, carrots and spring onions.

- 51. Ped Pad Kra Pao (mild oder scharf)^D** 12,50
knusprig gebackene Ente mit Chili, Knoblauch, Paprika, grünen Bohnen, Bambus, Auberginen, Zwiebeln und Kra Pao- Basilikum

Crispy fried duck with chili, garlic, paprika, green beans, bamboo, eggplant, onions und Kra Pao-Basil.

- 52. Ped Pad Kimau (mild oder scharf)** 12,50
knusprig gebackene Ente mit Hausgemachter Curry-Paste, Paprika, Chili, Maiskölbchen, grünen Bohnen, Laoswurzeln und frischen Pfefferschoten

Crispy fried duck with homemade Curry-Paste, paprika, chili, corncob, green beans, Kachai and fresh pepper

- 53. Ped Krob Preo Whan** 12,50
knusprig gebackene Ente auf Suß- Sauer- Soße mit Ananas, Morcheln, Bambus, Tomaten, Champignons und Frühlingszwiebeln

Crispy fried duck on sweet-sour-sauce with pineapple, morels, bamboo, tomatoes, mushrooms and spring onions.

Garnelengerichte (mit Duftreis serviert)

- 54. Gaeng Daeng Gung (mild oder scharf)** 14,50
Grossgarnelen in Kokosmilch mit rotem Curry, Auberginen, Bambus, Zitronenblättern und Thai-Basilikum

Shrimp in coconut milk with red curry, eggplant, bamboo, lemon leaf and Thai-Basil.

- 55. Gung Pad Phed (mild oder scharf)** 14,50
Grossgarnelen gebraten mit rotem Curry, Bambus, Paprika, Zwiebeln, grünen Bohnen, Auberginen, Zitronenblättern und Thai-Basilikum

Fried shrimp with red curry, bamboo, paprika, onions, green beans, eggplant, lemon leaf and Thai-Basil.

- 56. Gung Pad Kra Pao (mild oder scharf)^D** 14,50
Grossgarnelen gebraten mit Chili, Knoblauch, Paprika, grünen Bohnen, Bambus, Auberginen, Zwiebeln und Thai-Basilikum

Fried Shrimp with chili, garlic, paprika, green beans, bamboo, eggplant, onions and Thai-Basil.

Tofu-gerichte (mit Duftreis serviert)

- 57. Gaeng Phed Pad Tauhu (mild oder scharf)** 10,00
Tofu in Kokosmilch mit rotem Curry, Auberginen, Bambus, Paprika, Zitronenblättern und Thai-Basilikum

Tofu in coconut milk with red curry, eggplant, bamboo, paprika, lemon leaf and Thai-Basil

- 58. Tauhu Pad Phed (mild oder scharf)** 10,00
Tofu gebraten mit rotem Curry , Bambus, Paprika, Auberginen, Zwiebeln, grünen Bohnen, Zitronenblättern und Thai-Basilikum

Fried Tofu with red curry, bamboo, paprika, eggplant, onions, green beans, lemon leaf and Thai-Basil

- 59. Tauhu Pad Met Ma Moun** 10,00
Tofu gebraten mit Thai-Pilzen, Morcheln, Champignons, Bambus, Paprika, Möhren, Zwiebeln und Cashewkernen

Fried Tofu with Thai-fungal, morels, mushrooms, bamboo, paprika, carrots, onions and cashew nuts

Vegetarische Gerichte (mit Duftreis serviert)

- 576. Pad Pak NaamMan Hoel (mild oder scharf)^D** 10,00
frisches Gemüse gebraten mit Knoblauch nach Thai-Art

fresh vegetables fried with garlic Thai-style

- 577. Gaeng Phed Pak (mild oder scharf)** 10,00
Paprika, Tomaten, Bambus, Champignons, Auberginen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilchsoße mit rotem Curry

Paprika, Tomatoes, bamboo, mushrooms, eggplant, green beans and Thai-basil in coconut milk sauce with red curry.

Fischgerichte (mit Duftreis serviert)

- 60. Pla Pad Phed (mild oder scharf)^D** 11,50
 Seelachsfilet gebacken auf rotem Curry, Bambus, Paprika, Zwiebeln, Auberginen, Zitronenblättern und Thai-Basilikum
Seelachsfilet fried with red curry, bamboo, paprika, onions, eggplant, lemon leaf und Thai-Basi
- 62. Pla Pad Kra Pao (mild oder scharf)^D** 11,50
 Seelachsfilet gebacken mit Chili, Knoblauch, Paprika, grünen Bohnen, Bambus, Auberginen, Zwiebeln und Kra Pao Basilikum
Seelachsfilet fried with chili, garlic, paprika, green beans, bamboo, eggplant, onions and Kra Pao-Basil
- 63. Pla Pad Khing (mild oder scharf)^D** 11,50
 Seelachsfilet gebacken mit Ingwer, Morcheln, Bambus, Sellerie, Paprika, Champignons, Möhren und Frühlingszwiebeln.
Seelachsfilet fried with ginger, morels, bamboo sprouts, celery, paprika, mushrooms, carrots and spring onion.

Beilagen

- 64. Portion Duft-Reis** 2,00
Portion fragrant rice
- 65. Portion gebr. Nudeln ^{E,A}** 3,50
Portion fried noodle ^{E,A}
- 66. Portion Eierreis^C** 3,50
Portion fried rice ^C
- 67. Portion A-Erdnusssauce ^E** 2,00
 oder B-Süß-sauer-Sauce
Portion A- Peanut sauce ^E
 or B- Sweet-Sour-Sauce

Nachtsch

- 68. gebackene Bananen^A** 4,50
 garniert mit Honig und Kokosraspeln
Baked Banana
garnished with Honey and coconut flakes
- 69. gebackene Ananasringe^A** 4,50
 garniert mit Honig und Kokosraspeln
Baked pineapple rings A
garnished with Honey and coconut flakes
- 70. gebackene Äpfel^A** 4,50
 garniert mit Honig und Kokosraspeln
Baked Apples^A
garnished with Honey and coconut flakes