

MITTAGSTISCH *lunch*

täglich von 12.00- 17.00 Uhr | außer an Sonn-, & Feiertagen

VORSPEISEN *starters*

150. **Soop Priau Pet** a, b, d, f 2.5

sauer-scharfe-Suppe mit Hühnerhackfleisch, Tomaten, Glasnudeln, Morcheln, Bambusstreifen, Ei Champignons, Sojasprossen und Paprika

hot-sour soup with chicken mince, tomatoes, glass noodles, morels, bamboo stripes, egg mushrooms, bean sprouts and bell pepper

151. **Poh Pia Tord Groob** a, d, e, f 2.5

handgerollte knusprige Frühlingsrollen (Glasnudeln, Morcheln, Karotte, Kohlrabi, Zwiebeln, Porree, Ei, Sojasprossen) mit einem süß-scharfem Dip

hand-rolled crispy spring rolls (glass noodles, morels, carrots, cabbage turnip, onions, leek, egg, bean sprouts) with a sweet-spicy dip

HAUPTSPEISEN *main dishes*

152. **Tofu Classic** a, b, d, e 6.9

krosser Tofu mit Peperoni, Cherrytomaten, Zwiebeln, Paprika, Porree und Champignons

crispy tofu with chilis, cherry tomatoes, onions, bell pepper, leek and mushrooms

153. **Tofu Phat Pak Ruom** a, b, d, e 6.9

krosser Tofu mit Bohnen, Porree, Paprika, Champignons, Sojasprossen, Spinat, Pak Choi-Blättern

crispy tofu with beans, leek, bell pepper, mushrooms, bean sprouts and pak choi leaves

154. **Larb Gai** a, b, d, e 7.9

Hühnerhackfleisch-Salat mit Frühlingszwiebeln, Chillies, Koriander und Minze mit krossem Hühnerhaut-Topping, Zwiebeln, geröstetem Reis und Eisbergsalat, abgerundet mit Limettensaft

chicken mince salad with spring onions, chilis, coriander and mint with crispy chicken skin-topping, onions, roasted rice and iceberg lettuce, rounded with lime juice

* Allergene sind auf unserer Hauptkarte einsehbar.

** Alle Preise sind in Euro.

MITTAGSTISCH *lunch*

täglich von 12.00- 17.00 Uhr | außer an Sonn-, & Feiertagen

HAUPTSPEISEN *main dishes*

155. **Gai Saté** a, b, c, d, e 6.9

gegrillte Hühnerfleischspieße mit Salatbeilage und hausgemachter Erdnusssauce, dazu extra Reis

grilled chicken skewer with salad and homemade peanut sauce, in addition extra rice

156. **Gaeng Kiau Waan Gai** a, b, d, e 7.9

Hähnchenfleisch in grünem Thai-Curry mit Kokosmilch, Paprika, Bohnen, Bambusstreifen, Aubergine, Fingerwurz und Basilikum

chickenmeat in green thai curry with coconut milk, bell pepper, beans, bamboo stripes, aubergine, fingerroot and basil

157. **Nong Gai Classic** a, b, d, e 7.9

krosses Hühnerfleisch mit Peperoni, Cherrytomaten, Zwiebeln, Paprika, Porree, Champignons, Sojabohnen und Pak Choi

crispy chicken with chilis, cherry tomatoes, onions, bell pepper, leek, mushrooms, bean sprouts and pak choi leaves

158. **Phanaeng Plah** a, b, d, e 8.9

Rotbarschfilet in Erdnuss-Curry mit Peperoni, Bohnen, jungen Auberginen, Paprika und Basilikum, abgerundet mit Kokosmilch

ocean perch fillet in peanut curry, chilis, beans, young aubergines, bell pepper and basil, rounded with coconut milk

159. **Plah Saam Rod** a, b, d, e 8.9

Rotbarschfilet mit frischer Ananas, Wasserkastanien, Basilikum, Cherrytomaten, Tamarinden-Sauce, Champignons, Zwiebeln und Porree süß-scharf zubereitet

ocean perch fillet with fresh pineapple, water chestnuts, basil, cherry tomatoes, tamarind sauce, mushrooms, onions and leek in a sweet-hot-sauce

160. **Phanaeng Nuea** a, b, c, d, e 8.9

Rindfleisch in Erdnuss-Curry mit Peperoni, Bohnen, jungen Auberginen, Paprika und Basilikum, abgerundet mit Kokosmilch

beef in peanut curry with chilis, beans, young aubergines, bell pepper and basil, rounded with coconut milk

* Allergene sind auf unserer Hauptkarte einsehbar.

** Alle Preise sind in Euro.

MITTAGSTISCH *lunch*

täglich von 12.00- 17.00 Uhr | außer an Sonn-, & Feiertagen

HAUPTSPEISEN *main dishes*

161. **Phat Bai Kaprau Nuea** a, b, d, e 8.9

Rindfleisch scharf zubereitet mit Bohnen, Bambusstreifen, Aubergine, Limonenblättern, Peperoni und Basilikum

hot beef dish with beans, bamboo stripes, aubergine, lemon leaves, chilis and basil

162. **Ped Phat Pak Ruom** a, b, d, e 8.9

krosse Entenbrust auf Bohnen, Porree, Paprika, Champignons, Sojasprossen, Spinat und Pak Choi Blättern

crispy duck's breast on beans, leek, bell pepper, mushrooms, bean sprouts, spinach and pak choi leaves

163. **Gaeng Pet Ped** a, b, d, e 8.9

rotes Thai Curry mit Kokosmilch, Paprika, Bohnen, Bambusstreifen, Aubergine und Basilikum

red thai curry with coconut milk, bell pepper, beans, bamboo stripes, aubergine and basil

DESSERT - KAFFEE *dessert - coffee*

164. **Gluai Tord** a, f, e, g 2.5

gebackene Banane mit Vanilleeis, Honig und Sesam

baked banana with vanilla ice-cream, honey and sesame

165. **Kaffee** *coffee* 2.0

166. **Espresso** *espresso* 2.0

* Allergene sind auf unserer Hauptkarte einsehbar.

** Alle Preise sind in Euro.

