

Speisekarte

Alle Preisangaben sind in Euro. – All prices are in Euros.

MITTAGSKARTE / LUNCH

M1	Gebratene Eiernudeln ^{[aw,c][f]} <u>od.</u> Reis mit Gemüse und Ei <i>Fried egg noodles <u>or</u> rice with vegetables and egg</i>	5,90
M2	Gebratene Eiernudeln ^{[aw,c][f]} mit Entenfleisch mit Gemüse und Ei <i>Fried egg noodles with duck meat, vegetables and egg</i>	7,90
M3	Gebratene Eiernudeln ^[aw,c] <u>od.</u> Reis ^[f] mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei <i>Fried egg noodles <u>or</u> rice with chicken, vegetables and egg</i>	7,50
M4	Gebratene Eiernudeln ^[aw,c] <u>od.</u> Reis ^[f] mit knuspriger Ente, Gemüse und Ei <i>Fried egg noodles <u>or</u> rice with roasted duck, vegetables and egg</i>	10,50
M5	Gebratenes <u>od.</u> gebackenes ^[aw,c] Hühnerfleisch süß-sauer <i>Sautéd <u>or</u> crispy chicken in sweet and sour sauce</i>	7,50
M6	Gebratenes Gemüse ^[f,i] (wahlweise mit Tofu ^[f]) in brauner Soße <i>Sautéd vegetables (optional with tofu with brown sauce</i>	7,50
M7	Hühnerfleisch mit rotem Curry-Gemüse und Kokosmilch ^[2] <i>Red curry with chicken, vegetables and coconut milk</i>	9,00
M8	Knuspriges Entenfleisch ^[aw] süß-sauer <i>Roasted duck with sweet and sour sauce</i>	10,50
M9	Knusprige Ente ^[aw] mit grünem Curry-Gemüse und Kokosmilch ^{[2][f]} <i>Roasted duck in a green curry coconut milk sauce</i>	11,00
M10	Knusprige Ente ^[aw] mit Chili, Knoblauch, Pfeffer, Bambus, Thai-Aubergine und grünen Bohnen ^[f] <i>Roasted duck with chili, garlic, peppers, bamboo shoots, thai aubergines and long beans</i>	11,50
M11	Knusprige Ente ^[aw] mit Champignons, Spargel und Lauchzwiebeln ^[f] <i>Roasted duck with mushrooms, asparagus and green onions</i>	10,50
M12	Knusprige Ente ^[aw] mit verschiedenem Gemüse ^[f,i] in Austernsoße <i>Roasted duck with a variation of vegetables and oyster sauce</i>	10,50
M13	Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Knoblauch, grüner Pfeffer, Bambus, Thai-Aubergine und grünen Bohnen <i>Beef-slices with chili, garlic, green pepper, bamboo shoots, thai-aubergines and long beans</i>	9,00

M14	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse ^[f] <i>Sautéd pork with vegetables</i>	8,00
M15	Gebackener Rotbarsch ^[d] süß-sauer <u>oder</u> mit gebratenem Gemüse <i>Fried rosefish with sweet and sour sauce <u>or</u> fried vegetables</i>	9,50
M16	Gebratenes Welsfilet ^[d] mit Chili, Knoblauch, Pfeffer, Bambus, Thai-Aubergine und grünen Bohnen <i>Sautéd catfish fillet with chili, garlic, pepper, bamboo, shoots, thai-aubergines and long beans</i>	9,50
M17	Gebackenes ^[aw,c] <u>od.</u> gebratenes Hähnchen mit Champignons, Zwiebeln und Spargel <i>Crispy <u>or</u> sautéd chicken with mushrooms, onions and asparagus</i>	8,00

Das Mittagsmenü besteht aus einer Sauer-Scharf Suppe und dem Hauptgericht.
 Wenn eine andere Suppe gewünscht wird, wird ein Aufpreis von 2,50 € berechnet.
Zu allen Gerichten ohne Sättigungsbeilage wird Jasmin Reis serviert.

VORSPEISEN / STARTERS

Suppen / Soups

1	SUP PUH Krebsfleischsuppe ^[b,i] mit Sellerie <i>Crab meat soup</i>	4,00
2	WANTAN SUPPE Hackfleisch-Teigtaschensuppe ^[aw,c,i] <i>Minced meat wontons in a savory broth</i>	4,00
3	SUP PED Entenfleischsuppe ^[i] mit Sellerie <i>Duck meat soup</i>	4,00
4	SUP KHAI Eierblumensuppe ^[c,i] mit Sellerie <i>Savory egg drop soup</i>	3,50
5	SUP WUNSEN Glasnudelsuppe mit gemischtem Hackfleisch, Garnele und Sellerie <i>Glass noodle soup with minced meat and prawns</i>	4,00
6	TOM YAM GAI Hühnerfleischsuppe mit Zitronengras, -blatt und Champignons (säuerlich-scharf) <i>Clear broth with chicken, lemon leaves, lime leaves and mushrooms</i>	4,50
7	TOM KAH GAI Hühnerfleischsuppe mit Zitronengras, -blatt und Champignons in Kokosmilch ^[2] (säuerlich-scharf) <i>Rich coconut soup with chicken, lemon grass, lime leaves and mushrooms</i>	4,90
8	TOM YAM GUNG Garnelensuppe mit Zitronengras, -blatt und Champignons (säuerlich-scharf) <i>Clear broth with shrimp, lemon grass, lime leaves and mushrooms</i>	4,50
9	TOM KHA GUNG Garnelensuppe mit Zitronengras, -blatt und Champignons in Kokosmilch ^[2] (säuerlich-scharf) <i>Coconut soup with shrimp, lemon grass and mushrooms</i>	4,90
10	TOM YAM PLA Fischfleischsuppe ^[d] mit Zitronengras, -blatt und Champignons (säuerlich-scharf) <i>Clear fish soup with lemon grass, lime leaves and mushrooms</i>	4,50
11	TOM KAH PLA Fischfleischsuppe ^[d] mit Zitronengras, -blatt und Champignons in Kokosmilch ^[2] (säuerlich-scharf) <i>Fish soup with lemon grass, lime leaves and mushrooms and coconut milk</i>	4,90
12	SAUER SCHARF SUPPE (mit Entenfleisch) ^[c] <i>Hot and sour soup (with duck meat)</i>	3,50

Kleinigkeiten / Appetizer

- | | | |
|----|--|------|
| 13 | GUNG SATHE Garnelenspieße mit Erdnusssoße ^[2] (2 Stk.)
<i>Shrimp-skewers, served with curry peanut sauce</i> | 7,50 |
| 14 | GAI SATHE Hühnerspieße mit Erdnusssoße ^[2] (3 Stk.)
<i>Chicken-skewers, served with curry peanut sauce</i> | 6,50 |
| 15 | KHANOM JEEB Gebratene Teigtaschen ^[aw, c] mit Hackfleisch und Garnelen (4 St.)
<i>Fried dumplings with minced meat and prawns</i> | 6,50 |
| 16 | GIAU TORD Frittierter Wantanteig ^[aw, c] gefüllt mit Hackfleisch und Garnelen (5 Stk.)
<i>Deep fried wontons filled with minced meat and prawns</i> | 4,50 |
| 17 | POH PIA TORD 2 Frühlingsrollen ^[aw, c] (wahlweise vegetarisch) mit süß-saurer Soße
<i>Egg rolls (optional vegetarian) served with sweet sour sauce</i> | 4,00 |

Salate / Salads

- | | | |
|----|--|-------|
| 18 | NUA NAM TOK Rindfleisch oder Ente mit Zwiebeln, Koriander und Minze ^[d]
<i>Minced beef or duck-salad with onions, cilantro and mint</i> | 7,50 |
| 19 | YAM WUNSEN Glasnudelsalat ^[d] (wahlweise vegetarisch) mit Schweine-
Hackfleisch, roten Zwiebeln, Kräutern und Erdnüssen
<i>Glass noodle-salad with minced meat, onions, herbs and peanuts</i> | 7,50 |
| 20 | LAAB THAI Hühnerfleisch mit Kräutern, Erdnüssen, Lotusstielen ^[d] und
Zwiebeln
<i>Minced chicken-salad with herbs, peanuts, lotus stalks and onions</i> | 7,50 |
| 21 | LAAB PACK REUM Gemüsesalat ^[d] mit Erdnüssen
<i>Vegetable salad with peanuts</i> | 7,50 |
| 22 | SOM DTAM Grüner Papaya-Salat ^[d] mit Garnelen ^[b, n] und Erdnüssen
<i>Shredded green papaya with prawns and peanuts</i> | 10,00 |

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Zu jedem Gericht (außer „Reis und Nudeln“) wird Jasmin Reis serviert.

Curries

- 23 Grünes oder rotes Curry mit Bambus, Gemüse, Kokosmilch^[2] und Koriander
Green or red curry with bamboo shoots, thai vegetables, coconut milk and cilantro

Ente	19,00	Garnele	16,00
Huhn gebacken od. naturell	13,00	Fisch (Wels od. Rotbarsch)	16,00
Rind	14,00	Veggie wahlweise mit Tofu	10,00
Schwein	14,00		

- 24 Panaeng-Curry mit Erdnüssen, Gemüse, Zitronenblatt, Kokosmilch^[2]
Panaeng-Curry with peanuts, vegetables, lemon grass and coconut milk

Ente	19,00	Garnele	16,00
Huhn gebacken od. naturell	13,00	Fisch Wels od. Rotbarsch	16,00
Rind	14,00	Veggie wahlweise mit Tofu	10,00
Schwein	14,00		

- 25 Gebratenes Gemüse mit Curry und Kokosmilch^[2]
Fried vegetables with curry and coconut milk

Ente	19,00	Garnele	16,00
Huhn gebacken od. naturell	13,00	Fisch Wels od. Rotbarsch	16,00
Rind	14,00	Meeresfrüchte	18,00
Schwein	14,00	Veggie wahlweise mit Tofu	10,00

Gebratene Spezialitäten / Pan Fried Dishes

- 26 Verschiedenes, gebratenes Gemüse^[1] in brauner Sauce^[f]
Mixed vegetables sautéed in a brown thai sauce

Ente	18,00	Garnele	16,00
Huhn gebacken od. naturell	13,00	Fisch Wels od. Rotbarsch	16,00
Rind	14,00	Meeresfrüchte	18,00
Schwein	14,00	Veggie wahlweise mit Tofu	10,00

- 27 Gebratenes Thai-Gemüse mit Chili, Bambus, Thai-Basilikum, grüne Bohnen, jungem Pfeffer und Knoblauch (*scharf*)
Sautéed thai vegetables with chili, bamboo shoots, thai-basil, long beans, peppers and garlic

Ente	19,00	Garnele	17,00
Huhn gebacken od. naturell	14,00	Fisch Wels od. Rotbarsch	17,00
Rind	15,00	Meeresfrüchte	19,00
Schwein	15,00	Veggie wahlweise mit Tofu	11,00

28 Gebratenes Thai-Gemüse mit Chili, Bambus, Bohnen, Thai-Auberginen und Basilikum
Sautéd vegetables with chili, bamboo shoots, long beans, thai-eggplant and basil

Ente	19,00	Garnele	17,00
Huhn gebacken od. naturell	15,00	Fisch Wels od. Rotbarsch	17,00
		Veggie wahlweise mit Tofu	11,00

29 Gebratenes Gemüse (Ananas, Zwiebeln, Gurke) in süß saurer Sauce
Mixed vegetables (pineapple, onions, cucumber) in sweet sour sauce

Ente	18,00	Fisch Wels od. Rotbarsch	16,00
Huhn gebacken od. naturell	13,00		

30 Gebratene Champignons, Bambus, Zwiebeln und Frühlingzwiebel (wahlweise mit Ingwer)
Sautéd mushrooms, bamboo, onions, green onions and ginger

Ente	18,00	Garnele	16,00
Huhn gebacken od. naturell	13,00	Fisch Wels od. Rotbarsch	16,00
Rind	14,00	Veggie wahlweise mit Tofu	10,00
Schwein	14,00		

31 Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen, Morcheln, Spargel und Zwiebeln
Sautéd vegetables with cashews, morels, asparagus and onions

Ente	18,00	Rind	14,00
Huhn gebacken od. naturell	13,00	Veggie wahlweise mit Tofu	10,00

Vegetarische Speisen / Vegetarian Meals

- 32 Gebratenes Gemüse^[f] mit Glasnudeln, Cashewnüssen, Morcheln, Spargel und Zwiebeln 10,00
Glass noodles with mixed vegetables, cashews, morels, asparagus and onions
- 33 Gebratenes Gemüse mit Lychee^[2] in süß-saurer Soße 10,00
Mixed vegetables with lychee served in a sweet sour sauce

Reis und Nudeln / Rice and Noodles

- 34 Gebratener Reis oder Eiernudeln^[aw,f] mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Poree und Ei 10,50
Fried rice or egg noodles with chicken, eggs, onions and leeks
- 35 Gebratener Reis oder Eiernudeln^[aw,f] mit Garnelen, Zwiebeln, Porree und Ei 11,00
Fried rice or egg noodles with shrimp, eggs, onions and leeks
- 36 Gebratene Reismnudeln^[c] mit Schweinefleisch, Erdnüssen, Ei und Gemüse^[f] 10,50
Fried rice noodles with pork, eggs, peanuts and vegetables
- 37 Gebratene Reismnudeln^{[c][f]} mit Hühnerfleisch, Rindfleisch oder Garnelen, Thai-Spinat und Ei 11,00
Fried rice noodles with chicken, beef or prawns, thai spinach and eggs
- 38 Gebratener Reis, Glasnudeln, Reismnudeln oder Eiernudeln mit gebackener Ente 13,00
Porree, Zwiebeln und Ei
Fried rice, rice noodles, glass noodles or egg noodles with crispy duck, leeks, egg and onions

Spezialitäten / Specials

- S1 HOH MOK THALE 19,00
gedünstete Meeresfrüchte^[b,f,n] mit Kokosmilch^[2], rotem Curry und Gemüse
Steamed seafood with coconut milk, red curry and vegetables
- S2 GAENG KUA PED 19,00
Knusprige Ente mit Ananas, grüne Bohnen Kokosmilch^[2] und Lychees^{[2][f]}
Roasted duck with pineapples, long beans, lychee and coconut milk
- S3 SIKKONG MUH TORD 15,00
gebratene Schweinerippchen mit Knoblauch und Pfeffer^[aw,f]
Seared pork ribs with garlic and pepper
- S4 NUA LUUK-KÄ 16,00
gebratenes Lammfleisch mit Chili, Knoblauch, jungem Pfeffer und rotem Curry^[f]
Braised lamb with chili, garlic, peppers and red curry
- S5 GUNG TORD KRATIEM 18,00
gebratene Garnelen und Gemüse mit Knoblauch und Pfeffer^[f]
Fried shrimps and vegetables with garlic and pepper

S6	THAI PALAST ENTE knusprige Ente ^[aw] mit Thai-Spinat, Ingwer und hausgemachter Sauce ^[f] <i>Crispy duck with thai spinach, ginger and house made sauce</i>	19,00
S7	PED TORD KRATIEM Knusprige Ente ^[aw] mit Knoblauch, Pfeffer und Gemüse ^[f] <i>Crispy duck with garlic, pepper and mixed vegetables</i>	18,00
S8	GAI TORD KRATIEM Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und Gemüse ^[f] <i>Sautéd chicken meat with garlic, papper and mixed vegetables</i>	14,00

Vietnamesische Speisen / Vietnamese cuisine

V1	PHO GA PHO BO Vietnamesische Reismudelsuppe ^[d] gewürzt mit Ingwer, Zimt, Nelken; garniert mit Hühnerfleisch <u>oder</u> Rindfleisch, Sojasprossen und Kräutern <i>Vietnamese noodle soup served with chicken breast fillets <u>or</u> beef, fresh herbs and mung bean sprouts, seasoned with ginger, cinnamon and cloves</i>	12,00
V2	PHO CHAY Vietnamesische Reismudelsuppe ^[d] gewürzt mit Ingwer, Zimt, Nelken; garniert mit Tofu, Sojasprossen und Kräutern <i>Vietnamese noodle soup served with Tofu, fresh herbs and mung bean sprouts, seasoned with ginger, cinnamon and cloves</i>	12,00
V3	PHO XAO DUI GA RAN gebratene Reismudeln mit Gemüse, Ei und knusprigem Hühnerschenkel ^{[aw,c][f]} <i>Flat rice noodles with fresh vegetables and egg served with crispy chicken leg</i>	11,00
V4	MIEN XAU GA Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse ^{[c][f]} <i>Fried vermicilli glass noodles with chicken, egg and vegetables</i>	11,00
V5	VIT RAN knusprige Ente ^[aw] mit Pak-Choi, Knoblauch und Ingwer <i>Crispy duck with pak choi, garlic and ginger</i>	19,00
V6	GA RAU CAI Gebratenes oder gebackenes Hähnchen mit Pak-Choi, Ingwer und Knoblauch <i>Chicken with pak choi, garlic and ginger</i>	16,00

Bitte beachten Sie, dass in allen unsere Speisen mit heimischen Gewürzen, welche u.a. Glutamat^[f] beinhaltet, gewürzt wird. Sollten Sie diese nicht wünschen, informieren Sie bitte das Personal.

Beilagen

Gebratene Eiernudeln ^[aw,c] <i>Fried egg noodles</i>	4,00
Gebratener Reis ^[c] <i>Fried rice</i>	4,00
Pommes <i>French fries</i>	3,00

NACHSPEISEN / DESSERTS

Gebackene Banane mit Honig und Sesam ^[6] (wahlweise mit Vanilleeis ^[g] +1,50€) <i>Baked banana with honey and sesame seeds (additional with vanilla ice cream +1,50€)</i>	4,50
Kokosnusseis ^[g] <i>Coconut ice-cream</i>	5,50
Orangeneis ^[g] <i>Orange ice-cream</i>	5,00
Bananensplit mit Eierlikör ^[g] <i>Bananasplit with egg nogg</i>	5,00

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	Farbstoff(e)
2	mit Konservierungsstoff(en)
3	mit Antioxidatinsmittel
4	mit Geschmacksverstärker(n)
5	mit Schwefeldioxid
6	mit Schwärzungsmittel
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
12	mit Süßungsmitteln
12	enthält eine Phenylalaninquelle
13	gewachst
14	mit Taurin

enthält: kennzeichnungspflichtige Allergene

a	Glutenhaltige Getreide und –erzeugnisse
b	Krebstiere und –erzeugnisse
c	Eier und –erzeugnisse
d	Fisch und –erzeugnisse
e	Erdnüsse und –erzeugnisse
f	Soja und –erzeugnisse
g	Milch und –erzeugnisse
h	Schalenfrüchte und –erzeugnisse
i	Sellerie und –erzeugnisse
j	Senf und –erzeugnisse
k	Sesam und –erzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg)
m	Lupine und –erzeugnisse
n	Weichtiere und –erzeugnisse

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Cola ^[1,2,9]	2,30	3,50
Fanta ^[1,3]	2,30	3,50
Sprite	2,30	3,50
Spezi ^[1,2,3,9]	2,30	3,50
Oppacher Tonic Water ^[10]	2,30	3,50
Oppacher Ginger Ale ^[1]	2,30	3,50
Oppacher Bitter Lemon ^[10]	2,30	3,50
Oppacher Apfelschorle	2,30	3,50
Säfte/Nektare (Apfel, Orange, Ananas, Banane, Kirsch)	2,50	4,50
		(Schorle)
Asiatische Säfte/Nektare (Mango, Guave, Lychee, Kokosmilch)	3,00	4,00
Oppacher Mineralwasser (still, medium, spritzig)	2,00	3,20
Flasche Oppacher Mineralwasser	0,75 l	4,50
Chanh Da	0,5 l	4,00
(Vietnamesische Limonade mit Limette und Minze)		

Warme Getränke

Kaffee

Kaffee	3,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	4,00

Tee

Tasse Tee	3,00
Schwarzer Tee, Kamille, Kräuter, Pfefferminze, Früchte	
Ingwertee Tasse	3,00
Kännchen	4,00
Grüntee, Jasmintee, Lotustee, Mangotee	

Bier

<u>Vom Faß</u>	0,3 l	0,5 l
Schwerter Meißen ^[ag]	3,00	5,50
Radler ^[ag]	3,00	5,50
Diesel ^[ag]	3,00	5,50

Flaschenbier

Kloster Andechs Hefeweizen ^[aw] (mit Bananensaft +2,00 €)	0,5 l	4,50
Schwerter Meißen St. Afra Schwarzbier	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,30
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,90
Singha Bier ^[aw] thailändisches Bier	0,3 l	4,50
Saigon Bier ^[aw] vietnamesisches Bier	0,3 l	4,50

Offene Weine

Weißwein

Chardonnay, Italien 0,2 l 5,00
trocken, saftig, weich, Noten von Guave und Limonen

Müller Thurgau, Oberbergener Baßgeige 0,2 l 5,00
trocken, leicht und frisch, Aromen nach Apfel und Muskatnuss

Riesling, Deutschland 0,2 l 5,00
halbtrocken, ausgewogen und fruchtig

Erben Spätlese, Rheinhessen Deutschland 0,2 l 5,00
lieblich, ausgeprägtes, herzhaftes Fruchtaroma

Rotwein

Trollinger mit Lemberger, BW Deutschland 0,2 l 5,00
trocken, feinfruchtig nach Waldbeeren, feinherb, leichte Säure

Cellier D'Or Rouge, Südfrankreich 0,2 l 5,00
Fruchtaromen von Kirschen und Johannisbeeren

Cellier d'Or Rosé, Südfrankreich 0,2 l 5,00
trocken, ausgewogen, lebhaft und süffig mit Aromen von roten Früchten

Sekt

Rotkäppchen *trocken od. halbtrocken*

Piccolo	0,2 l	3,50	Flasche	0,75 l	16,00
---------	-------	------	---------	--------	-------

Alle offenen Weine, Flaschenweine und Sekt beinhalten Sulfite und werden aus Trauben^[5] hergestellt.

Aperitif

Lillet Wild Berry ^[1]	0,25 l	5,50
Campari Orange ^[1]	0,25 l	5,50
Gin Tonic ^[10]	0,3 l	5,50
Martini Bianco	5 cl	4,00
Pflaumenwein	10 cl	4,00

Spirituosen

Jägermeister	2 cl	2,50
Wodka	2 cl	2,50
Underberg	2 cl	2,50
Malteser Kreuz	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	3,00
Reisschnaps	2 cl	4,00
Bambusschnaps	2 cl	4,00
Mekong Whiskey	2 cl	4,00