

PHUKET



*Thai Restaurant
& Cocktail Lounge*

MENU

SAWASDEE

Willkommen in Phuket Thai

Sehr verehrte Gäste

erleben Sie eine kulinarische Reise durch das exotische sud - Ost - Asien.

Nehmen Sie sich Zeit, entspannen Sie sich und studieren Sie die Speisekarte bei einem Aperitif oder Cocktail von Meisterhand zubereitet.

Lassen sie uns wissen, ob Sie Ihre Speisen pikant oder etwas milder gewürzt haben wollen. Wir erfüllen Ihnen gerne Ihren Wunsch !

Wir bereiten jedes Gericht nur für Sie persönlich zu.

Wir wünschen Ihnen ein paar angenehme Stunden und einen guten Appetit.

Ihr PHUKET THAI RESTAURANT

Auf Ihren nächsten Besuch würden wir uns freuen.

Lassen Sie sich ein Adresskärtchen geben!



Glutamat

Der Geschmacksverstärker Glutamat wird vor allem Fertiggerichten, Tiefkühlkost, Gewürzmischungen und flüssiger Suppenwürze zugegeben. Glutamat kann nicht nur den Geschmack intensivieren, sondern auch bitteren, rohen und erdigen Geschmack überdecken oder Aromaverluste ausgleichen.

Chemisch gesehen ist Glutamat das Salz der Glutaminsäure, einem Grundbaustein von Eiweiß. Eingebunden ins Protein ist Glutamat leicht verträglich. Wird Glutamat dagegen Lebensmitteln zugegeben, reagieren empfindliche Personen mit Spannung- und Taubheitsgefühlen in Gesicht, Brust oder Nacken; Kopfschmerzen, Herzklopfen und sogar mit Asthmaanfällen.

Da solche Beschwerden häufiger nach asiatischem Essen beobachtet wurden, die Sojasauce enthält größere Mengen Glutamat, wurde die Unverträglichkeit als "China-Restaurant-Syndrom" bekannt.

Die Beigabe von Glutamat in Lebensmitteln ist bei uns erlaubt: 10 Gramm dürfen in einem Kilogramm "verzehrfertigem Erzeugnis" stecken, die doppelte Menge in einem Kilogramm Fertigsoße. Einem Kilogramm Würzmittel dürfen gar 500 Gramm Glutamat beigemischt werden. Ein Verbot steht nach Angabe des Bundesgesundheitsministeriums nicht zur Diskussion. Im Gegenteil, es ist sogar eine europaweite gesetzliche Neuregelung geplant, die die bisherige Mengenbeschränkung aufheben soll.

Dieses Vorhaben wird mit neuen Untersuchungen begründet, die allergischen Reaktionen speziell auf Glutamat feststellten. Zwar gebe es akute Reaktionen nach dem Verzehr von Glutamat, doch seien die gleichen Symptome auch bei Lebensmitteln beobachtet worden, die den Geschmacksverstärker nicht enthalten. Darüber hinaus sieht die zuständige EG-Wissenschaftskommission für Ernährungsfragen keine Anzeichen dafür, dass der Geschmacksverstärker bleibende Schädigungen verursache.

Dies widerspricht allerdings anderen Untersuchungen, die aus den Siebziger und Achtziger Jahren stammen. In mehreren amerikanischen und australischen Studien sind bei heranwachsenden Tieren, deren Futter mit Glutamat versetzt war, vor allem Lern- und Verhaltensstörungen beobachtet worden. Einige Experimente kommen sogar zu dem Schluss, dass die Fähigkeit zur Fortpflanzung beeinträchtigt werde.

Wenn Sie auf Glutamat allergisch oder den Stoff wegen der widersprüchlichen Untersuchungsergebnisse meiden wollen, achten Sie beim Einkauf von Fertiggerichten und Gewürzen auf den Hinweis "Geschmacksverstärker". Eine Deklaration als "Glutamat" ist gesetzlich nicht vorgeschrieben.

© 2003 by OKO-TAST GMBH, Frankfurt

Da wir Sie nicht diesem Risiko aussetzen wollen, verzichten wir in unserem Restaurant auf den Einsatz von Glutamat und Gewürzmischungen mit Geschmacksverstärkern.

Menu Noppakao

เมนูแพกัว

1. PHO PIA THORD / ปอเปี๊ยะทอด

Frittierte Thai Frühlingsrollen mit pikanter Sauce
Fried Thai, spring rolls spice sauce

2. TOM KHA GAI / ต้มข่าไก่

Hähnchenfleisch-Suppe mit Kokosmilch, Zitronengrass
Chilli und frischen Champignons, chicken soup with coconut milk
lemongrass, chilli and fresh champignons

3. GAENG KUA PED / แกงคั่วเป็ด

Knusprige Ente in roter Currysoße mit Kokosmilch, Tomaten Litschi und Ananas,
Duck breast in red curry sauce with coconut milk, tomatoes, lychees, pineapple

4. POLAMAI RAUM / ไอศครีมผลไม้รวม

Gemischter Obstsalat mit Eiscreme
Mixed fruit salad with ice cream

Für 1 Person

For 1 Person

สำหรับ 1 ท่าน

€ ~~36.00~~ 29.00



Menu Benjarong

เมนูเบญจรงค์

1. SATAY GAI / สะเต๊ะไก่

Hähnchenfleisch - Spieß mit Erdnusssoße
Chicken satay with peanut sauce

2. TOM KHA PLA / ต้มยำปลา

Kokosmilchsuppe mit Fisch und Champignon
Coconut milk fish soup with champignon

3. PHAD GRAPAU GAI / ผัดกระเพราไก่

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Thai Kräutern, Chilli und Basilikum
Fried chicken with Thai herbs, chilli and basil leaves

4. GLUAY THORD ICECREAM / กลัวยทอดไอศครีม

Frittierte Banane mit Honig und Eiscreme
Fried banana with honey and ice cream

Für 1 Person

For 1 Person

สำหรับ 1 ท่าน

€ ~~35,00~~ 29,00



Menu Pailin

เมนูไพลิน

1. PHUKET PLATTE / ถาดรวมอาหารว่าง

Gemischte frittierte Vorspeisen

Mixed fried appetizers

2. TOM YAM GAI / ต้มยำไก่

Pikante Hähnchenfleisch-Suppe

mit Thai Kräutern und Champignons

Spicy chicken soup with Thai herbs and fresh champignons

3. GAI PHAD MED MAMUANG HIM MA PAN /

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem

Gemüse und Cashewnüsse

fried chicken with vegetables and cashew nuts

4. PHED PHUKET / เป็ดภูเก็ต

Kunsprig gebratene Ente mit frischem Gemüse

und Sesam in Paloo-soße (mit Zimt, Anis,...)

Crispy fried duck with vegetables and sesame in paloosauce

5. ICE CREAM

ไอศกรีมลิ้นจี่

Eiscreme mit Litschi

Ice-cream with lychees

Für 2 Personen

For 2 Person

สำหรับ 2 ท่าน

€ 54.00



Menü' Busarakum

เมนูบุษราคัม

1. POH PIA PHAK / ปอเปี๊ยะผัก
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
Fried spring rolls with vegetables

2. TOM KHA PHAK / ต้มข่าผัก
Gemüsesuppe mit Kokosmilch
Vegetables soup with coconut milk

3. KHIAO WAN PHAK - TAU HU /
เขียวหวานผัก

Verschiedene Gemüse und Tofu in grünem
Curry und Kokosmilch Mixed vegetables and tofu
in green curry and coconut milk

4. PRIEW WAN PHAK /เปรี้ยวหวานผัก
Verschiedene Gemüse süß-saurer Soße
Mixed vegetables sweet and sour

5. POLAMAI RUAM / ผลไม้รวม
Obstsalat Mixed fruitsalad

Für 2 Personen

For 2 Person

สำหรับ 2 ท่าน

€ 45,00

Vorspeisen - Appetizers

อาหารว่าง

- 201 PHUKET PLATTE / ถาดรวมอาหารว่างสำหรับ 2 ท่าน** €14,50
Gemische Vorspeisen mit Frühlingsrollen, frittierte Wan-Tan, Fleischspeiseßchen, Käsekroketten, frittierte Krabben, Rippchen (Für 2 Personen)
Mixed fried Appetizers with spring rolls, deep fried Wan-tan, chicken satay, deep fried cheese mousse, deep fried shrimps, fried spareribs (For 2 Persons)
- 202 POH PLA THORD / ปอเปี๊ยะทอด** € 5,50
Frittierte Thai Frühlingsrollen mit pikanter Soße
Fried Thai spring rolls with spicy sauce
- 203 CHEESE THORD/ เนยทอด** € 5,50
Frittierte Käseballchen mit süß-saurer Soße
Fried cheese ball with sweet-sour sauce
- 204 TAUHU THORD / เต้าหู้ทอด** € 5,00
Knusprig gebackenes Tofu mit süß-saurer Soße
Crispy fried tofu with sweet-sour sauce
- 205 THORD MAN GAI / ทอดมันไก่** € 7,50
Frittierte Hähnchenfleisch-Häppchen mit Thai Gewürzen und pikanter Soße
Fried chicken with Thai spices and spicy sauce
- 206 SATAY GAI / สะเต๊ะไก่** € 5,50
Hähnchen-Spieße mit Erdnusssoße
Chicken satay with peanut sauce
- 207 SATAY KHUNG / สะเต๊ะกุ้ง** € 7,50
Garnelen-Spieße mit Erdnusssoße
Prawns satay with peanut sauce
- 208 SATAY MOO / สะเต๊ะหมู** € 5,50
Schweinefleisch-Spieße mit Erdnusssoße
Pork satay with peanut sauce
- 209 KHUNG SABAD NGA / กุ้งสะบัดงา** € 7,50
Frittierte Garnele mit Sesam Deep fried sesame shrimps
- 210 SEE KRONG MOO THORD / ซีโครงหมูทอด** € 5,50
Marinierte Schweinerippchen Fried spare ribs
- 211 GLOW THORD / เกี๊ยวทอด** € 5,50
Frittierte, gefüllte Wan-Tan Teigtaschen Deep fried Wan-Tan
- 212 POH PLA JE / ปอเปี๊ยะเจ** € 6,00
Frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse Thailandischer Art
Fried Thai spring rolls with vegetables

Suppen-Soups



- 213 TOM KHA PLA / ต้มข่าปลา € 5,50
Fischsuppe nach traditionell Thailändischem Rezept
Fish soup in traditional Thai style
- 214 TOM YAM KHUNG / ต้มยำกุ้ง € 6,50
Gamelensuppe mit Zitronengrass und frischen Champignons
Prawns soup with lemongrass and fresh champignons
- 215 TOM KHA GAI / ต้มข่าไก่ € 5,50
Hähnchenfleisch - Suppe mit Kokosmilch, Zitronengrass,
Chill und frischen Champignons Chicken soup with lemongrass,
chilli and fresh champignons
- 216 GAENG JUED WUN-SEN / แกงจืดวุ้นเส้น € 5,00
Glasnudeln-Suppe mit Pilzen, Hähnchenfleisch - Bällchen und Champignons
Glasnoodle Souper with mushrooms chicken Balls and Champions
- 217 TOM KHA PHAK / ต้มข่าผัก € 5,00
Kokosmilch nach traditionell Thailändischem Rezept
vegetables soup with coconut milk in traditional Thai style
- 218 POH TAEK / โพะแตก € 6,50
Meeresfrüchte - Suppe traditioneller Thailändischer Art mit Kräutern
und Basilikum Seafood soup with Thai herbs and fresh champignons
- 219 TOM YAM GAI / ต้มยำไก่ € 5,50
Hähnchenfleisch - Suppe Thailändischer Art mit Kräutern und Champignons
Chicken soup with Thai herbs and fresh champignons
- 220 WAN - TAN SUPPE / เกี้ยวซ่า € 5,50
Klare Suppe mit Hackfleisch gefüllten Teigtaschen (Wan-Tan)
Clear Soup with pork in Wan-Tan
- 221 SOUP TAU FU / ซุปเต้าหู้ € 5,00
Gemüsesuppe mit Tofu-Stückchen Vegetables soup with tofu

Salate - Salads



- 222 YAM PLA MUEK / ยำปลาหมึก € 7,50
Tintenfischsalat mit verschiedenen Gemusen und Chili Soße
Octopus salad with mixed vegetable and chilli sauce

- 223 YAM THA LAY / ยำทะเล € 7,50
Meeresfrüchtesalat
Seafood salad
- 224 LAAB GAI, MOO, NUEA / ลาบไก่, หมู, เนื้อ € 7,00
Salat aus verschiedenen gehackten Fleischsorten vom Hähnchen,
Schwein und Rind nach Ihre Wahl nach traditionell thailändischem Rezept
Meat salad with Pork, chicken or beef in traditional Thai style
- 225 YAM PHUKET / ยำภูเก็ต € 8,00
Knusprig gebratene Gemüse und Chilli Soße
Crispy fried vegetable und Chilli sauce
- 226 SOM TAM, GAI THORD, KHAO NIAO € 9,00
/ ส้มตำ, ไก่ทอด, ข้าวเหนียว
Salat aus grüner Papaya mit grünen Bohnen Erdnüssen
und gebratene Hähnchenfleisch und Kleb reis
Green papaya Salad with green beans, Peanuts and
Fried chicken wings and Sticky rice
- 227 YAM WUN - SEN / ยำวุ้นเส้น € 6,50
Glasnudelsalat mit Crevetten und Schweinehackfleisch
Glasnoodle salad with minced pork and shrimps
- 228 YAM NUEA / ยำเนื้อ € 7,50
Rindfleischsalat nach traditionell thailändischer Art
Beef salad Thai style
- 229 PLAN KHUNG / ปลากุ้ง € 8,50
Garnelensalat mit frischem Zitronengrass und Thai Gewürzen
Prawns salad with fresh lemongrass and Thai herbs
- 230 MOO NAM TOK / หมูน้ำตก € 7,50
Schweinehackfleisch - Salat nach traditionell thailändischem Rezept
Pork salad with onion and lemon flavour

Hähnchenfleisch Gerichte - Chicken Dishes

เนื้อไก่

- 231 GAI PHAD PHAK / ไก่ผัดผัก € 12,50
Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in Austernsoße
Fried Chicken with fresh vegetables in oyster sauce
- 232 GAI PHAD MED MAMUANG / ไก่ผัดเม็ดมะม่วง € 12,50
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Cashewnüsse und Gemüse
Fried chicken with cashew nut and vegetables

- 233 GAENG PHED GAI / แกงเผ็ดไก่** € 12,50
Hähnchenfleisch mit Bambussprossen, thailändische Auberginen in rotem Curry mit Kokosmilch
Chicken in red curry with coconut milk bamboo shoots and Thai eggplants
- 234 GAENG KHIAO WAN GAI / แกงเขียวหวานไก่** € 12,50
Hähnchenfleisch in grünen Curry mit Kokosmilch und Thailändischem Gemüsechicken in green curry coconut milk and Thai vegetables
- 235 MASSAMAN GAI / มัสมันไก่** € 12,50
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Kartoffeln, Erdnüssen in Massaman Curry mit Kokosmilch
Chicken in yellow curry with potatoes and onions
- 236 MASSAMAN GARI GAI / แกงกระหรี่ไก่** € 12,50
Hähnchenfleisch in gelbem Curry mit Kartoffeln und Zwiebeln
Chicken in yellow curry with potatoes and onions
- 237 PRIEW WAN GAI / เป็รียวหวานไก่** € 12,50
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Gurke, Ananas, Paprika und Lauchzwiebeln in süß-saurer Soße
Fried chicken with pineapple, cucumber paprika and leek in sweet sour sauce
- 238 GAI GARTIAM PRIG THAI / ไก่กระเทียมพริกไทย** € 12,50
Gebratenes Hähnchenfleisch mit grünen Bohnen in einer Knoblauch-Pfeffer Soße
Fried chicken with garlic and pepper on a bed of beans
- 239 PHAD GRAPAU GAI / ผัดกระเพราไก่** € 12,50
Gebratenes Hähnchenfleisch mit thailändischen Kräutern, Chill und Basilikum
Fried Chicken with Thai herbs, chili and basil leaves
- 240 GAI PHAD KHIGN / ไก่ผัดขิง** € 12,50
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Ingwer, Paprika, Lauchzwiebeln und Pilzen
Chicken with ginger, paprika, spring onions and mushrooms
- 241 GEANG KUA GAI / แกงคั่วไก่** € 12,50
Hähnchenfleisch mit Ananasstückchen, Litschi, Tomaten in einer roten curry und Kokosmilchsoße
Chicken with peaces of pineapple, lychee, tomatoes in red curry and coconut milk
- 242 PANAENG GAI / แพนงไก่** € 12,50
Hähnchenfleisch in Thai Panaeng-Curry-Soße mit grünen Bohnen Zitronenblättern und Kokosmilch
Chicken in Thai panaeng curry sauce with lemon leaves and coconut milk
- 243 GAI PHAD PRIC GAENG / ไก่ผัดพริกแกง** € 12,50
Gebratenes Hähnchenfleisch mit grünen Bohnen, in rotem Curry und Basilikum
Chicken with beans, basil leaves in red curry

- 254 GAENG PHED PED GROB / แกงเผ็ดเปิดกรอบ € 14,50**
 knusprig gebratene Ente mit Bambussprossen, Basilikum
 in rotem Curry und Kokosmilch
 Duck with bamboo shoots, basil leaves in red curry and coconut milk
- 255 PED PHAD MED MAMUANG / เป็ดผัดเม็ดมะม่วง € 14,50**
 knusprig gebratene Ente mit frischem Gemüse und Cashewnüssen
 Crispy fried duck with vegetables and cashew nuts
- 256 PED PHAD PHAK / เป็ดผัดผัก € 14,50**
 knusprig gebratene Ente mit frischem Gemüse
 Crispy fried duck with fresh vegetables
- 257 GAENG GARI PED / แกงกระหรี่เปิด € 14,50**
 knusprig gebratene Ente in gelbem Curry mit Kartoffeln,
 Zwiebeln und Kokosmilch
 Duck with onions, potatoes in yellow curry

Rindfleisch Gerichte - Beef Dishes



- 258 GAENG PHED NUEA / แกงเผ็ดเนื้อ € 13,50**
 Rindfleisch in rotem Curry mit Bambussprossen, thailändischen
 Auberginen und Basilik
 Beef in Thai red curry with bamboo shoots, Thai eggplants and basil leaves
- 259 GAENG KHIAO WAN NUEA / แกงเขียวหวานเนื้อ € 13,50**
 Rindfleisch mit grünem Curry, Kokosmilch und thailändischem Gemüse
 Beef with green curry, coconut milk and Thai vegetables
- 260 PANAENG NUEA / แพนงเนื้อ € 13,50**
 Rindfleisch in Thai Panaeng Curry mit Grünen Bohnen
 Kokosmilch und Zitronenblättern
 Beef in Panaeng Curry with green bean, coconut und lemon leaves
- 261 NUEA PHAD PRIG / เนื้อผัดพริก € 13,50**
 Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Chili und Zwiebeln in AusternSoße
 Fried beef with paprika, chilli and onions in oyster sauce
- 262 NUEA PHAD KHING / เนื้อผัดขิง € 13,50**
 Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Paprika und Zwiebeln in AusternSoße
 Fried beef with ginger, paprika, chilli and onions in oyster sauce
- 263 NUEA PHAD BAI GRAPAU / เนื้อผัดใบกระเพรา € 13,50**
 Gebratenes Rindfleisch mit thailändischen Kräutern, Chili und Basilika
 Fried beef Thai herbs chili and basil leaves

Schweinefleisch Gerichte - Pork Dishes



- 264 GAENG PHED MOO / แกงเผ็ดหมู € 12,50
Schweinefleisch in rotem curry mit Kokosmilch,
Bambussprossen und Basilika
Pork in red curry with coconut milk, bamboo shoots and basil leaves
- 265 PANAENG MOO / แพนงหมู € 12,50
Schweinefleisch in Panaeng-Curry mit Grünen Bohnen,
Kokosmilch und Zitronenblättern
Pork in Panaeng Curry with green bean, coconut und lemon leaves
- 266 GAENG PAH MOO / แกงป่าหมู € 12,50
Schweinefleisch mit Gemüse in rotem
Curry Pork in red with vegetables
- 267 PRIEW WAN MOO / เป็รียวหวานหมู € 12,50
Gebratenes Schweinefleisch in süß-saurer Soße und frischem Gemüse
Fried pork in sweet-sour sauce with fresh vegetable
- 268 MOO GRATIAM PRIG THAI / หมูกระเทียมพริกไทย € 12,50
Gebratenes Schweinefleisch mit grünen Bohnen
in einer Knoblauch-Pfeffer-Soße
Fried pork with garlic and pepper on a bed of beans
- 269 PHAD GRAPAU MOO / ผัดกระเพราหมู € 12,50
Gebratenes Schweinefleisch mit Basilikum, chili und Thailändischen Kräutern
Fried pork with basil leaves, chili and herbs
- 270 MOO PHAD PHAK / หมูผัดผัก € 12,50
Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Gemüse in AusternSoße
Fried pork with fresh, vegetable in oyster sauce
- 271 GAENG KHIAO WAN MOO / แกงเขียวหวานหมู € 12,50
Schweinefleisch mit Gemüse Curry, Kokosmilch und Thailändischem Gemüse
Pork with green curry, coconut milk and Thai vegetable

Lamm Gerichte - Lamb Dishes



- 272 MASSAMAN GAEH / มัสมันแกะ € 16,50
Lammfleisch mit Zwiebeln und Erdnüssen in Massaman Curry
mit Kokosmilch
Lamb with onions, peanuts in massaman curry
with coconut milk

- 273 GAENG PED GAEH/แกงเผ็ดแกะ** € 16,50
Lammfleisch in rotem curry mit Kokosmilch, Bambussprossen
Thailändischen Auberginen und Basilika Lamb in panaeng curry
with coconut milk, bamboo shoots and basil leaves
- 274 PANAENG GAEH / แพนงแกะ** € 16,50
Lammfleisch in Thai Panaeng -Curry mit Grünen Bohnen,
Kokosmilch und Zitronenättern.
Fried lamb in thai Panaeng-Curry with green beans,coconut
und lemon leaves
- 275 GAEH GRATIAM PRIG THAI / แกะกระเทียมพริกไทย** € 16,50
Gebratenes Lammfleisch mit grünen Bohnen in einer
Knoblauch-Pfeffer-Soße Fried pork with garlic and pepper
on a bed of beans mit grünen Bohnen
- 276 GAEH PHAD PRIC GAENG / แกะผัดพริกแกง** € 16,50
Gebratenes Lammfleisch mit grünen Bohnen, in rotem Curry
Fried lamb with beans in red curry
- 277 GAEH OB SAPPAROTT / แกะอบสัปปะรด** € 17,50
Gebratenes Lammfleisch in einer Tamarind - Soße mit Cashewnüssen,
wasserkastanien und Zwiebeln in einer Ananas serviert
Fried lamb in tamarind sauce with cashew nuts and onions serviced
in pineapple

Gerichte mit Fisch- Fish Dishes

ปลา

- 278 PLA RAD PRIG / ปลาราดพริก** € 12,50
Knuspriges Rotbarschfilet nach traditioneller Thailändischer Art
mit Chillisoße übergossen Crispy Fried fish filet traditional Thai style
with chilli sauce
- 279 PLA TAP-TIM THORD GROB / ปลาหั่นทิมทอดกรอบ** € 18,00
knusprig gebratener Fisch nach traditioneller Thailändischem Rezept
Crispy fried fish traditional Thai style
(20 Minuten Warte-Zeit) (20 minutes waiting time)
- 280 PLA CHU CHEE/ปลาชุฉี** € 12,50
Knuspriges Rotbarschfilet in rotem curry, Kokosmilch und Zitronenblättern
Fish filet in red curry with coconut milk and lemon leaves
- 281 PLA PHAD PHED/ ปลาผัดเผ็ด** € 12,50
Fischsteak in roter Curry-Soße mit Kokosmilch, Auberginen und Basilikum
Fish Steak in red curry sauce with coconut milk, eggplant and basil leave
- 282 Play GRATIAM PRIG THAI / ปลากระเทียมพริกไทย** € 12,50
Gebratener Fisch in Knoblauch-Pfeffer-Soße
Fried fish with garlic and pepper sauce mit grünen Bohnen

244 GAI PUKAO FY/ ไก่ภูเขาไฟ €14,00

Geräutertes Hähnchenfleisch mit Süß-saurer Soße in Alufolie flamblert

Crispy chicken with sweet-sour sauce Gerichte mit Ente - Duck Dishes

Gerichte mit Ente - Duck Dishes

เนื้อเป็ด

245 PED PHUKET / เป็ดภูเก็ต €14,50

Knusprig gebratene Ente mit frischem Gemüse Sesam in Palmsoße

Crispy fried duck with vegetables and sesam in paloosauce

246 GAENG KHIAO WAN PED/ แกงเขียวหวานเป็ด €14,50

Knusprig gebratene Ente mit Bambussprossen und Basilikum in grünen Curry

mit Kokosmilch Duck with bamboo shoots, basil leaves in green curry and coconut milk

247 GAENG KUA PED / แกงคั่วเป็ด €14,50

Knusprig gebraten Ente Ananasstückchen, Litschi, Tomaten in einer roten

curry und Kokosmilch Duck with Pineapple, lychee and tomatoes, basil leaves in green curry and coconut milk

248 PED PRIEW WAN / เป็ดเปรี้ยวหวาน €14,50

Knusprig gebratene Ente mit süß-saurer Soße und frischem Gemüse

Crispy fried duck with sweet-sour sauce and fresh vegetables

249 PED PHAD PRIG / เป็ดผัดพริก €14,50

Knusprig gebratene Ente mit Zwiebeln, Peperoni und Champignons SojaSoße

Crispy fried duck with onions, chilli and champignons in soya sauce

250 PED PHAD KHING / เป็ดผัดขิง €14,50

knusprig gebratene Ente mit Morcheln, Frühlingzwiebeln und Ingwer in SojaSoße

Crispy fried duck with mushrooms, onions and ginger in soya sauce

251 PED PHAD SAPPAROTT / เป็ดผัดสัปปะรด €16,50

knusprig gebratene Ente mit Ananas, Lauchzwiebeln und frischen Champignons

Crispy fried duck with pineapple, spring onions and fresh champignons

252 PED PHAD KHI MAO / เป็ดผัดขี้เมา €14,50

knusprig gebratene Ente nach traditionell Thailändischer Art

Crispy Fried duck in traditional Thai Style

253 PED PHAD PRIG GAENG / เป็ดผัดเครื่องแกง €14,50

knusprig gebratene Ente mit rotem Curry und grünen Bohnen, Basilikum

Crispy fried duck with red curry and beans

283 PLA PHAD MED MA MURNG / ปลาผัดเม็ดมะม่วง € 12,50

Knusprig gebratenes Rotbarschfilet mit frischem Gemüse
und Cashewnüssen Fish filet with vegetables and cashew nuts

Gerichte mit Tintenfisch - Squid Dishes

ปลาหมึก

284 PLAMUEG GRATIAM PRIG THAI / ปลาหมึกกระเทียมพริกไทย € 14,50

Gebratener Tintenfisch mit grünen Bohnen in einer Knoblauch-Pfeffer-Soße
Fried octopus with garlic and pepper sauce on a bed of beans

285 PLAMUEG PHAD GRAPAU/ ปลาหมึกผัดกระเพรา € 14,50

Gebratener Tintenfisch mit thailändischen Kräutern, Chili und Basilikum
Fried octopus with Thai herbs, chilli and basil leaves

286 PLAMUEG PHAD SAUCE NAM PRIG POUW / € 14,50

ปลาหมึกผัดซอสน้ำพริกเผา

Gebratener Tintenfisch mit Champignons, Frühlingszwiebeln in Chilisoße
Fried octopus with champignons, onions, in chilli sauce

287 PLAMUEG PHAD PRIG GAENG / ปลาหมึกผัดพริกแกง € 14,50

Gebratener Tintenfisch in rotem Curry mit
Kokosmilch und thailändischen Kräutern, Chili und Basilikum
Fried octopus in red curry, coconut milk with Thai vegetables

Gerichte mit Garnelen - Prawn Dishes



288 GAENG KUA KHUNG / แกงคั่วกุ้ง € 18,50

Garnelen in rotem Curry mit Kokosmilch, Ananas, Tomaten und Lychee Früchten
Prawns in red curry with coconut milk, pineapple, tomatoes and lychee

289 GAENG KHIAO WAN KHUNG / แกงเขียวหวานกุ้ง € 18,50

Garnelen mit grünem Curry, Kokosmilch und frischem thailändischen Gemüse
Prawns with green curry coconut milk and fresh Thai vegetables

290 CHU CHEE KHUNG / ชูชีกุ้ง € 18,50

Garnelen in rotem Curry mit Kokosmilch, Zitronenblättern
Prawns in red curry with coconut milk and lemon leaves

291 KHUNG PHAD SAPPAROHT / กุ้งผัดสปะรด € 18,50

Gebratene Garnelen mit Ananas, Tomaten und Frühlingszwiebeln in Austerensoße
Fried prawns with pineapple, tomatoes and spring onions in oyster sauce

310 BAMI PHAD SEJOUW / บะหมี่ผัดซีอิ้ว € ~~12,00~~ 12,30

Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse und mit
Schweinefleisch, Hähnchenfleisch oder Rindfleisch je nach Wahl
Fried yellow egg noodles with vegetables and pork, chicken or beef

311 KHAO PHAD GAI, MOO, KHUNG / ข้าวผัดไก่, หมู, กุ้ง € 12,50

Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenfleisch,
Schweinefleisch, oder Garnelen nach Wahl
Fried rice with vegetables and chicken, pork or prawns

312 KHAO PHAD PHOG GARI GAI / ข้าวผัดผงกระหรี่ไก่ € ~~12,50~~ 13,50

Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch und gelben Curry powder
Ananas Stüekchen und Gemüse
Fried rice with chicken und yellow curry powder, Peaces of pineapple
and vegetable

313 GAI PHAD WAN-SEN / ไก่ผัดวุ้นเส้น € 12,50

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Gemüse, Glasnudeln in Sojasoße
Fried chicken with vegetables, glass noodles in soya sauce

Beilagen - Side Dishes

พิเศษ

314 KHAO PHAD / ข้าวผัดไข่ € 3,20

Gebratener Reis mit Ei
Fried rice with egg

315 GUEY TIEW PHAD / ก๋วยเตี๋ยวผัดไข่ € ~~3,00~~ 3,20

Gebratene Eiernudeln
Fried noodles with egg

316 SATAY SAUCE / ซอสสะเต๊ะ € 2,00

Erdnusssoße
Peanut sauce

317 KHAO HORM MALI / ข้าวหอมมะลิ € 2,00

Jasmin Reis
Jasmin rice

318 PRIEW WAN SAUCE / ซอสเปรี้ยวหวาน € 2,00

Süß-saure Soße
Sweet-sour sauce

319 CRAP CHIPS / ข้าวเกรียบ € 2,00

Krabbenchips
Shrimpchips

Dessert

ของหวาน

320 GLUAY THORD & ICE CREAM /กล้วยทอดไอศกรีม € 5,50

Gebackene Bananen mit Honig und Eiscreme

Fried banana with honey and ice cream

321 LYCHEE THORD & ICE CREAM /ลิ้นจี่ทอดกับไอศกรีม € 5,50

Gebackene Lychee Früchte mit Honig und Vanilleeis

Fried lychee with honey and vanilla ice cream

322 ICE CREAM RUAM MID /ไอศกรีมรวมมิตร € 5,00

Gebackene Eis

Mixed ice cream

323 ICE CREAM YCHEE /ไอศกรีมลิ้นจี่ € 5,50

Eis mit Litschi-Früchten

Ice cream with lychee

324 GLUAY BUALT CHI /กล้วยบวชชี € 5,50

Bananen gekocht in Kokosmilch mit Zucker

Bananas cooked in Coconut milk and sugar

325 ICE CREAM POLAMAI RAUM / ไอศกรีมผลไม้รวม € 5,50

Gemischter Obstsalat mit Eiscreme

Mixed Fruit salad with ice cream

326 SAPPAROTT THORD & ICE CREAM € 5,50

/ สับปะรดทอดกับไอศกรีม

Gebackene Ananas mit Honig und Eis

Fried pineapple with honey and ice cream

◁ leicht scharf

◁◁ mittel scharf

◁◁◁ Sehr scharf

Soßen, Gemüse, Fleisch etc. Extra Kostet 2€ Aufpreis

WEINAUSSCHANK : 0.2L

WEISSWEIN

- | | |
|---|--------|
| 151 RAUENTHALER-STEINMÄCHER
Rheingau, Riesling - Qualitätswein, trocken | € 4,00 |
| 152 GRAUER BURGUNDER
Baden-Qualitätswein, trocken | € 4,00 |
| 153 KIEDRICHER SANDGRUB
Baden-Qualitätswein, halbtrocken | € 4,00 |
| 154 JOHANNISBERGER ERNTEBRINGER
Baden, Riesling - Qualitätswein, mild | € 4,00 |
| 155 CHARDONNAY
Frankreich, trocken | € 4,00 |
| 156 PINOT GRIGIO
Italien, trocken | € 4,00 |

ROTWEIN

- | | |
|---|--------|
| 157 SPÄTBUNDER ROTWEIN
Baden-Qualitätswein, trocken | € 4,00 |
| 158 COTES DU RHONE A.C.
Frankreich, trocken | € 4,00 |
| 159 CHIANTI D.O.C.G.
Italien, trocken | € 4,00 |
| 160 CONCHA y TORO
Chile, trocken | € 4,00 |

ROSEWEIN

161 PORTUGIESER WEISSHERBST	€ 4,00
Baden, Qualitätswein, mild	
162 COTES DE PROVENCE	€ 4,00
Frankreich, trocken	

SEKT 0,7 L

163 MUMM	€ 21,00
trocken	
164 FÜRST VON METTERNICH	€ 23,50
trocken	

GETRÄNKE/ ALKOHOLFREIE COCKTAILS

56 FRUIT PUNCH	Gemischte Fruchtsäfte	€ 4,50
57 PINA KOKOS	Kokosnuss und Ananassaft	€ 4,50
58 HAWAII FRIO	Einfach aber erfrischend	€ 4,50
59 LYCHEE COOLER	Erfrischendes mit Lychee	€ 4,50
60 BANANA COOLER	Banane und Ananassaft	€ 4,50
61 ERDBEER COOLER	Erfrischendes mit Erdbeeren	€ 4,50
62 PFIRSICH COOLER	Erfrischendes mit Pfirsich	€ 4,50
63 SCHOKO KOKS	Kokosnuss und Schoko	€ 4,50
64 SWIMMING POOL*	Kokosnuss mit Blue Curacao	€ 4,50
	Ananassaft	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

68 COCA COLA	0,4L	€ 2,80
69 COCA COLA	0,3L	€ 2,30
70 MINERALWASSER	0,25L	€ 2,20
71 SPRITE	0,3L	€ 2,30
72 FANTA	0,3L	€ 2,30

73 COCA LIGHT ZERO	0,4L	€ 2,80
74 ORANGENSAFT	0,3L	€ 2,60
75 APFFLSAFT	0,3L	€ 2,60
76 TONIC	0,2L	€ 2,30
77 BITTER LEMMON	0,2L	€ 2,30
78 GINGER ALE	0,2L	€ 2,30
79 SPEZI	0,3L	€ 2,30
80 SPEZI	0,4L	€ 2,80
81 APEELSAFTSCHORLE	0,4L	€ 2,80
82 STILLES WASSER	0,5L	€ 3,00
83 COCA LIGHT ZERO	0,3L	€ 2,30
84 MINERALWASSER	0,7L	€ 4,90

BIER

85 PILS VOM FASS	0,3L	€ 2,50
86 PILS VOM FASS	0,4L	€ 3,00 3,20
87 ALKOHOLFREIES BIER	0,3L	€ 2,50
88 RAEDLER	0,3L	€ 2,50
89 COCA+BIER	0,3L	€ 2,50
90 SINGHA (THAI BIER)	0,33L	€ 3,80 4,00
91 WEIZENBIER	0,5L	€ 3,80 4,00

SPIRITOVSEN

92 CAMPARI SODA*	5cl	€ 4,90
93 CAMPARI ORANGE	5cl	€ 4,90
94 MARTELL WEIS - ROT	5cl	€ 3,90
95 MARTELL V.S.O.P.	4cl	€ 6,40
96 REMY MARTIN	4cl	€ 6,40
97 ASBACH URALT	4cl	€ 4,90
98 FERNET BIANCA, MENTHA	2cl	€ 2,30

99 KIRSCHWASSER	2cl	€ 2,30
100 HIMBEERGEIST	2cl	€ 2,30
101 RUSSISCHER WODKA	2cl	€ 2,30
102 MALTHESER KREUZ	2cl	€ 2,30
103 TEQUILA EISKALT	2cl	€ 2,30
104 PICCOLO MUMM	0,2L	€ 6,40
105 MAEKHONG	6cl	€ 4,90
106 REISWEIN (warm)	6cl	€ 3,90
107 PFLAUMENWEIN	6cl	€ 3,90
108 DRY SHERRY	5cl	€ 3,90

KAFFEE & TEE

109 COPUCCINO		€ 2,20
110 EXPRESSO		€ 2,00
111 TASSE KAFFEE		€ 2,00
112 SCHWARZER TEE		€ 2,00
113 JASMIN TEE		€ 2,60
114 GRÜNER TEE		€ 2,60
115 EISTEE MIT ZITRONE (Thai Tee)		€ 3,50 3,5

WHISKY & GIN

120 RED LABAL	4cl	€ 4,90
121 BLACK LABAL	4cl	€ 6,50
122 CHIVAS	4cl	€ 6,50
123 GIN TONIC	4cl	€ 4,90

*mit Farbstoff