

Vietnam Vorspeisen

326 **Cha gio** 8,50 €

hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Morcheln, Nuoc Nam Sauce (Fisch-Limetten-Sauce)

327 **Bo la lot** 8,50 €

Herzhaft gewürztes Rindfleisch, in Betelblätter gerollt, mit Reismudel-Kräutersalat, leicht scharfer Knoblauch Dip

328 **Cha Ca** 8,50

Gebackene Fisch-Kräuter-Plätzchen, mit süß-scharfem- Gurken-Schalotten-Dip

Thailand Vorspeisen

320 **Satay Gai** 8,90€

gegrillte Hühnchen Spieße, mit Zitronengras mariniert, würziger Erdnuss-Dip

322 **Won Ton Tord** 8,40 €

knusprige Nudeltaschen gefüllt mit Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, Pflaumensauce

323 **Tord Man Gung „Feine Liebe“** 10,20 €

pikante Garnelen-Thaler im Pankomantel gebacken, mit Gurken-Peperoni-Dip.

Vietnam Suppen

342 **Canh ca** 6,90 €

Süß-sauer-scharfe Fischsuppe mit Tomaten, Ananas, Sojakeimen, Tamarinde, Kurkuma, frischem Koriander, Dill, Zitronensaft und Chili

343 **Mien Ga** 6,90 €

Mien Glasnudeln mit Hühnchen Fleisch, Bambussprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln, gereicht in schmackhafter Brühe

344 **Pho Bo „National Suppe Vietnam“** 6,80 €

Breite Reismudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Sternanis, Zitronengras und Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum

Thailand Suppen

340 **Tom Kha Gai** 6,90 €

Kokosmilchsuppe mit Pilzen und Hühnchen, verfeinert mit Zitronengras, Frühlingszwiebel und Galgant

341 **Tom Yam Gung** 7,60 €

Säuerlich-Scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Champignons und Limettenblättern

GROSSE SUPPENBOWLS

“Sattmacher Portionen”

3440 **Pho Bo „National Suppe Vietnam“** 13,30 €

Breite Reismudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Sternanis, Zitronengras und Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum

3450 **Wan Ton Ped SuppenTerrine !!GRANDIOS!!**, 13,30 €

Aromatische, kräftige Hühnerbrühe mit gefüllten Nudeltaschen, Streifen von Entenbrust Eiernudeln, Chinakohl und Kräuter.

Salate aus Thailand

300 **Yam Ped** 9,50 €

Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft mariniert mit Limette, roten Schalotten, Tomaten, feinen Lauchzwiebeln und Koriander

301 **Lab Gai** 9,40 €

Salat von gehacktem Hühnchen Fleisch und gerösteten Reiskörnern, fein gewürzt mit Limette, Schalotten, Zitronenblättern und Europagras

303 **Yam Wun Sen** 10,50 €

Leicht scharfer Glasnudelsalat mit Eismeergarnelen, gehacktem Hühnchen Fleisch, Mu-Err Pilzen und Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili und Kräutern in Szene gesetzt

304 **Som Tam Talay** 11,60 €

Knackig grüne Papayastreifen mit Garnelen, Tintenfisch, Tomate und grünen Bohnen in einer leicht scharfen Limettensauce, gehackte Erdnüsse

306 **Goi Cuon** 8,90 €

Frische Glücksrollen gefüllt mit Garnelen, Ei und Reismudel-Kräutersalat, serviert mit hausgemachter HoiSin Sauce und gestoßenen Erdnüssen

Sommerrolle

473 **Pad Kra Pao (scharf)**

Huhn 18,90 €

Rind 19,90 €

Fantastisches Street Food Essen aus Thailand, gehacktes Hühner-oder Rindfleisch scharf im Wok gebraten, gewürzt mit Krapao (heiliges Basilikum). Peperoni, obenauf ein kross gebratenes Spiegelei.

Huhn

Vietnam

500 Udon Gai Pack Choi 14,90 €

Gewokte Hühnerbrust mit knackigem Gemüse, eingerahmt in Udon Nudeln, veredelt mit hausgemachter HoiSin Sauce, Ingwer und einer Spur Sesam.

503 Thit Ga Xao Mien 14,90 €

Im Wok gebratene Hühnerbrust mit Glasnudeln, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, verführerisch gewürzt mit Soja-, Austern- und Fischsauce (gern auch mit Eier- oder Reismudeln)

514 Thit Gà Xào Xa-Chanh 15,90 €

Feine Hühnerbruststreifen, im Wok gebraten, lebhaft gewürzt mit Limettenblättern, Zitronengras, Austern-, Fisch- und Sojasauce

Thailand

4421 Pad Thai Gai 16,90 €

Traditionelles Thai Gericht! Breite Reisbandnudeln, Hühnchen in hausgemachter Tamariden Sauce gebraten, mit Ei, Tofu, Gemüse und Sojasprossen

410 Gai Pat Met Ma Muang 15,90 €

Gebratenes Hühnchen Fleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Paprika in leichter Austern-Sojasauce

411 Gai Preow Wan 15,90 €

Rösch gebackenes Geflügelfleisch, glasiert mit süß-saurer Sauce, Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke

412 Massaman Gai 15,90 €

Mild-scharfes Massaman Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch

413 Gaeng Kiau Wan Gai 15,90 €

Hühnchen Fleisch in Kokosmilch mit grünem Curry, frischem Bambus und Thai-Aubergine

415 Chu Chi Gai 15,90 €

Gebratenes Hühnchen Fleisch in cremigem roten Thaicurry mit Paprika und Zucchini, abgerundet mit Limettenblättern

417 Kao Soi 15,90 €

Traditionelle Eiernudeln in gelbem Kokosmilch-Curry mit feinen Hühnerbruststreifen, obenauf knusprige Nudeln, Gurke und rösche Zwiebelstückchen

Rindfleisch

Vietnam

504 Pho xao thit Bo 15,90 €

Breite Reisnudeln mit gehacktem Rindfleisch, Gemüse und Lauchzwiebeln, mit Koriander und gestoßenen Erdnüssen serviert

515 Thit Bo Dau Den „Grandios“ 18,20 €

Würzige Rindfleischstreifen mit Erbsenschoten, Paprika- und Chilistreifen und Cashewkernen, intensiver Hoi Sin Sauce

506 Thit Bo xao Rau Muong 17,90 €

Hohlstieliger Wasserspinat mit Rindfleisch, Peperoni, Austern- und Sojasauce, mit einer Spur Knoblauch in Szene gesetzt

Thailand

420 Nua Pat Prik Thai Onn 17,90 €

Kurz gebratene, geschnetzelte Rinderhüfte in rotem Thai-Curry mit Zucchini, Karotten, Thai-Basilikum und frischen grünen Pfefferkörnern

421 Nua Kratiem Prik Thai 17,90 €

Gewoktes Rindfleisch mit einem hinreißenden Aroma durch gerösteten Knoblauch, Koriander und Austersauce, angerichtet auf einem Gemüsebett

423 Penang Nua 17,90 €

Würziges rotes, fein cremiges Rindfleischcurry mit Thai-Bohnen, Paprika, Karotte und Perlauberginen, Peperoni und feine Zitronenblättern verleihen dem Gericht Frische

Ente

Vietnam

507 Vit chien – Rau xao 19,90 €

Rösche ½ Entenbrust, auf schmackhaft gewokter Gemüse-Variation,
Frühlingszwiebeln, Koriander

508 Vit Xao Mang Mien 19,90 €

Gebratene halbe Ente auf Glasnudeln und jungem Bambus, mit Morcheln, Peperoni und
Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Mix aus Soja-, Austern- und Fischsauce

Thailand

400 Bamee Ped Yang 19,90€

Gebratene Eiernudeln in leichter Sojasauce, gekrönt von einer
knusprigen ½ Entenbrust, knackiges Gemüse

401 Geang Koa Ped Grob 19,90 €

Kross gebacken ½ Ente mit rotem Kokosmilch-Curry, Litschi und jungen Bambus

402 Ped Grob Pat Sot Thua **!! Brilliant !!** 21,90 €

Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnussauce,
obenauf eine knusprige 1/2 Ente

<<Spezialitäten>>

478 Nua Phat Phet " **Gaumen Feuerwerk** " 18,90 €

Im Wok gebratenes Rindfleisch, Thai Perlauberginen, grüne Pfefferschoten,
Kacchai Wurzeln. Aromatisiert mit Zitronengrass, Limettenblätter
und originaler Curry Schärfe und gebackenen Süßkartoffeln.

476 Penang Uthai „Deliziose Teller - Party“ 21,20 €

Ein Trio aus Garnelen, Hühnchen und Rindfleisch in delikater ISAN Currysauce, verfeinert
mit Limettenblättern, dazu ein separat gebratener Gemüsemix aus Zucchini,
Champignons, Brokkoli, Paprika und MuErr Pilzen

VEGETARISCH

609 Poh Pia Phak Tord 7,90 €

hausgemachte, vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit einem Gemüse-Cocktail
kross gebacken, dazu Pflaumensauce

611 Phak Tord Grob 7,90 €

Knusprig gebackenes Gemüse, cremige Erdnuss-Sauce

616 Som Tam 9,70 €

Pikant gewürzter Salat von grüner Papaya mit Chili, Knoblauch und Erdnüssen,
traditionell gewürzt mit Limettensaft und Fischsauce

3060 Goi Cuon Tofu „Sommerrolle“ 7,90 €

Frische Glücksrollen gefüllt mit Tofu, Ei und Reismüde-Kräutersalat,
serviert mit hausgemachter HoiSin Sauce und gestoßenen Erdnüssen

620 Tom Kha Phak Hed 6,90 €

Leichte Kokosnuss-Suppe mit knackigem Gemüse, frischem Koriander und Pilzen

Hauptgerichte

4420 Pad Thai 13,90 €

Thai Original im Wok gebratene Reismüde mit Gemüse, Ei, Tofu, fein gewürzt mit Tamarinde

625 Geang Kiau Wan Phak 14,70 €

Köstlich scharfes, grünes Curry mit jungem Gemüse, gegart in Kokosmilch

633 Bamee Pat Phak 12,90 €

Gebratene Reismüde mit bissfestem Gemüse, Ei,
gewürzt mit Sojasauce (Gerne auch mit Reis-oder Glasnudeln)

626 Kao Pat Phak 12,90 €

Gebratener Eier-Reis mit Gemüse, Tomaten, Frühlingzwiebeln

627 Pat Phak Ruam Mit Het 12,90 €

Gemischtes Gemüse mit Pilzen, im Wok gebraten,
glasiert mit herzhafter Austernsauce

628 Guytiau Pat Phak Sukiyaki 12,90 €

Gebratene Reismüde mit bissfestem Gemüse, Ei,
verzaubert mit einer raffinierten Limettenblätter- Chilisauce.

631 Dau Phu Chua Ngot 13,90 €

gebackener Tofu in feiner süß-saurer Sauce, mit Sweet Ananas, Gurken
und Tomaten, verfeinert mit Koriander und Frühlingzwiebeln

632 Geang Kari Phak 14,90 €

Mildes, gelbes Curry mit Gemüse, Ananas- Tomaten und Kartoffelstückchen,
geröstete Zwiebflocken, mit Fisch- und Austernsauce gewürzt

Auf Wunsch kochen wir Ihr Gericht auch ohne den klassischen Fisch-/Austernsauce: „Vegan“

Fisch / Meeresfrüchte

Vietnam

511 Tom Xao Cai Dau Hao 17,90 €

Erlesene Pazifik-Garnelen mit knackigem Pak Choi, im Wok gebraten,
Koriander, Soja-Austern-Sauce

Thailand

442 Pat Thai Gung 18,90 €

Thailändisches Nationalgericht aus dem Wok mit Reismudeln, Garnelen,
Tofu, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, gestoßene Erdnüsse

444 Gung Nam Prik Pao 18,90 €

Ein Medley von knackigen Gemüse, Blue Pearl Garnelen, umgarnt von,
einer leicht scharfen, aber sehr leckeren thailändischen Nam Prik Pao-Sauce

461 Yarng Geang Kiauw Lachs Pak 18,90 €

Knackiges Gemüse in grünem Kokos Thai Curry,
obenauf ein zart gegrilltes Lachs Filet

Dessert:

600 Gluei Tord oder Zapparod Tord 6,80 €

Gebackene Banane oder Ananas mit Vanilleeis

601 Gebackene thailändische Kokosnuss – Bällchen 6,80 €

mit feiner Nougatfüllung

602 Schmelzendes Herz 8,90 €

zerschmilzt im Mund: gebackene Schokoladen-Tarte mit weichem Kern,
Cointreau Banane

605 „Kao Niau Ma Muang“ 9,10 €

Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis, frisch geschnittene Mango

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert (außer Nudelgerichte).
Sofern angegeben, sind alle Preise in € Euro, inkl. der gültigen
Mehrwertsteuer und Bedienung. Preisänderungen vorbehalten.