

Menu-Angebot

Vorspeisen

Satay Gai

Poulet-Satay Spiessli an Erdnusssauce

No Names Phak

Frittierte Gemüsebällchen

Dim Sum

Kleine gedämpfte Teigtaschen (vegi und Shrimps) mit 3 Dipsaucen

Met Ma Muang Thod

Geröstete, leicht gesalzene Cashewnüsse

Por Pia Thod

Frühlingsrollen (vegi)

Pla/Gung/Pak Tschup Paeng Thod

Fisch/Shrimps/Gemüse im Teigmantel (frittiert)

Salate

Som Tam

Scharfer grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen, Zitrone, Tomaten, Schlangenbohnen, Knoblauch und Chili

Gung Pha

Scharfer Gemüsesalat mit Cashewnüssen, Basilikum, Tomaten und Shrimps

Laab Muu/Gai

Scharfer Salat mit gehacktem Schweinefleisch/Huhn, Zwiebeln, Thai-Pfefferminz und getrockneten Chili

Yam Nüa

Rassiger Salat mit gehacktem Rindfleisch, Zwiebeln, Sellerieblätter, Tomaten

Thai Salad Gai

Gemüsesalat mit Schlangenbohnen, Tomaten, Chinakohl, Erdnüssen, Kokosmilch, süsser Chilisauce und Huhn

Yam Ngunsen Gung

Glasnudelsalat mit Sellerieblätter, Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüssen und Shrimps

Suppen

Tom Yam Gung

Sauer-scharfe, klare Suppe mit Shrimps, Pilzen und Tomaten

Tom Kha Gai

Milde Kokosmilch-Suppe mit Huhn und Gemüse

Gaeng Tschüd Ngunsen

Klare milde Suppe mit Chinakohl, Tofu und Glasnudeln (vegi)

Gaeng Tschüd Taeng Kwa Muu

Klare milde Suppe mit Gurken, gefüllt mit Schweinshackbällchen

Gaeng Tschüd Ki Pla Gai

Klare milde Suppe mit Flaschenkürbis, gefüllt mit Huhn

Hauptspeisen

Curries*

Gaeng Phet Pla

Scharfes rotes Curry mit Thunfisch oder Pangasius, Schlangenbohnen und Zwiebeln

Gaeng Kiew Wan Gai

Grünes Curry mit Thai-Auberginen, Bambus und Huhn

Gaeng Daeng Nüa/Gai

Rotes Curry mit Bohnen, Bambus und Rind/Huhn

Gaeng Panaeng Nüa

Panaeng Curry mit Rind

Gaeng Massaman Gai

Massaman Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Huhn

Gaeng Phet Pet

Scharfes rotes Curry mit Ente

**Die Schärfe kann Ihrem Wunsch angepasst werden.*

Fisch

Pla Salmon

Lachsfilet aus dem Ofen an Ingwersauce mit Ananas, Zitrone und Frühlingszwiebeln

Pla Thod Samlot

Gebratene Dorade Royal mit Tamarinden-Sauce

Pla Thod Priau Wan

Gebratene Dorade Royal an süß-saurer-Sauce

Pla Thod Lat Küang Gaeng

Red Snapper-Filet an scharfer Currysauce

Nudeln

Phad Siyu Gung/Nüa/Gai

Gebratene Reismudeln mit Gemüse und Shrimps/Rind/Huhn

Phad Ngunsen Gung

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Kingprawns

Phad Thai Gung/Gai/Nüa/Muu

Gebratene Reismudeln mit Eier, Erdnuss, Frühlingszwiebeln, Tamarinden, getrockneten Mini-Shrimps und Shrimps/Huhn/Rind/Schwein

Fleisch/Gemüse

Nüa Naman Hoi

Rindstreifen an Sojasauce mit Mais, Peperoni, Pilzen, Zwiebeln und gerösteten Cashewnüssen

Gai Phad King

Huhn an Ingwersauce mit Pilzen und Frühlingszwiebeln

Phad Krapau Nüa

Rind mit Knoblauch, Zwiebeln, Bohnen, Chili, Capau-Basilikum (scharf)

Fleisch/Gemüse (Fortsetzung)

Pet Phad King

Gebratene Ente mit Mais, Peperoni, Pilzen, Ingwer und Zwiebeln

Gung Kratiem Prikthai

Kingprawns mit Knoblauch und Pfeffer

Phad Prio Wan Gung/Nüa/Gai

Gemüse an süss-saurer Sauce mit Shrimps/Rind/Huhn

Phad Pak

Gebratenes Gemüse-Variété

Phad Tuang Oak Tofu

Gebratener Tofu an leichter Sojasauce mit Mungbohnen sprossen und Frühlingszwiebeln

Sii Khong Muu

Gebratene Spare-Ribs an hausgemachter Marinade

Gai Phad Med Ma Muang

Poulet mit Cashewnüssen, Peperoni und Frühlingszwiebeln an süsser Chilisauc

Dessert

Polamai ruam

Exotischer Fruchtsalat

Eitim Mamuang

Mango-Glacé und frische Mangostreifen

Polamai

FrISChe Früchte