

Restaurant & Cocktail

*Sawasdee, liebe Gäste,
verehrte Freunde der thailändischen Küche!*

*Wir freuen uns über Ihren Besuch
und hoffen, daß Sie sich bei uns wohlfühlen
und daß Ihnen die angebotenen Spezialitäten
bekommen.*

*Alle Mitarbeiter unseres Hauses werden
sich bemühen in der Atmosphäre ihrer thailändischen
Heimat das Beste der reichhaltigen asiatischen Küche
zu servieren.*

*Viele Europäer kennen bereits das thailändische Essen
und sind davon begeistert.*

*Wir wollen aber auch neue Gäste gewinnen,
die sich mit der reizvollen Geschmacksrichtung
unserer angebotenen Speisen vertraut machen möchten.*

*Interessante und eigenartige Gewürze zaubern
einen köstlichen Genuß.*

*Ob mild oder etwas pikant gewürzt,
lassen Sie es uns wissen!*

*Wir erfüllen gerne Ihre Wünsche
und bereiten jedes Gericht frisch und für Sie persönlich zu.*

Auf Ihren nächsten Besuch würden wir uns freuen.

Für Reservierungen:

0221- 25 63 14

0221- 25 71 556

*Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen
angenehmen Aufenthalt im 'MAI THAI' und hoffen Sie hier recht bald
wieder begrüßen zu dürfen*

IHR MAI THAI

Vorspeisen

ออเดิร์ฟ

Appetizers

1 "MAI THAI" Platte ๑ Garnelen, Käseballchen, Frühlingsrollen und satays Für eine / zwei Personen	ออเดิร์ฟไทย ๑ คน / ๒ คน	"MAI THAI" dish Prawns, cheese balls, spring rolls and Satays For one / two persons	15,00 € 8,70 €
2 Poh-Pia ๑ Frühlingsrollen	ปอเปี๊ยะ	Poh-Pia Spring rolls	4,90 €
3 Tod-Mun-Gung ๑ Pikante Garnelenfrikadellchen	ทอดมันกุ้ง	Tod-Mun-Gung Deep-fried shrimp quenelles	7,50 €
4 Satay-Nuea ๑ Rindfleisch-Satay, mit Erdnuß-Sauce serviert	สะเต๊ะเนื้อ	Satay-Nuea Beef satay served with peanut sauce	5,20 €
5 Satay-Gai ๑ Hühnerfleisch-Satay, mit Erdnuß-Sauce serviert	สะเต๊ะไก่	Satay-Gai Chicken satay served with peanut sauce	5,20 €
6 Satay-Moo ๑ Schweinefleisch-Satay, mit Erdnuß-Sauce serviert	สะเต๊ะหมู	Satay-Moo Pork satay served with peanut sauce	5,20 €
7 Spareribs "MAI THAI" ๑ Gebratene Rippchen, exotisch gewürzt	กระดุกหมู	Spareribs "MAI THAI" Fried spareribs with exotic spices	5,20 €
8 Piek-Gai-Tod ๑ Gebackende Hähnchenflügel	ปีกไก่ทอด	Piek-Gai-Tod Fried chicken wings	5,70 €
9 Gung-Mapraw ๑ Gebackene Garnelen mit Kokosnuß	กุ้งนึ่งพว้าว	Gung-Mapraw Crispy deep fried prawn	8,90 €
10 Gung "Prids-Sana" ๑ Überraschung "MAI THAI"	กุ้งปรีดสนา	Gung "Prids-Sana" Surprise "MAI THAI"	9,50 €
11 Tod-Mun-Gai ๑๑ Gebackenes Hühnerfleisch mit grünen Bohnen	ทอดมันไก่	Tod-Mun-Gai Deep fried chopped chicken meat with green beans	5,50 €
12 Nuy-Tod ๑ Gebackene Käseballchen	เนยทอด	Nuy-Tod Deep fried cheeseballs	5,20 €
13 Gai-Bai-Toeh ๑ Gebackene Hühnerfleisch in Aromablättern	ไก่ใบเตย	Gai-Bai-Toeh Fried chicken in aroma sheet	8,90 €
14 Giew-Tod ๑ In Teigtaschen frittiertes Fleisch	เกี้ยวทอด	Giew-Tod Fried Wantan	4,90 €
15 Tod-Mun-Pag ๑ In Teigtaschen frittiertes Gemüse	ทอดมันผัก	Tod-Mun-Pag Fried Vegetable	5,40 €

Suppen

- 20 Po-Teak** ☺☺☺
Pikante Meeresfrüchte Suppe
- 21 Tom-Yam-Gung** ☺☺☺
Garnelensuppe mit Pilzen
(säuerlich scharf)
- 22 Tom-Kha-Gai** ☺
Hühnersuppe in Kokosmilch
- 23 Tom-Yam-Nue** ☺☺☺
Eine pikante Rindfleischsuppe mit
frischen Champignons
- 24 Tom-Yam-Gai** ☺☺☺
Eine pikante Hühnersuppe mit
frischen Champignons
- 25 Giew-Naam** ☺
Wantan Suppe

ซุ๊ป

โป้เต๊ก

ต้มยำกุ้ง

ต้มข่าไก่

ต้มยำเห็ด

ต้มยำไก่

เกี้ยวซ่า

Salate

- 30 Salat "MAI THAI"** ☺
Gemischter Salat mit tropischem
Dressing
- 31 Yam-Pla-Muk** ☺☺☺☺
Thailändischer Tintenfischsalat mit
Zwiebeln
- 32 Yam-Gung** ☺☺☺☺
Thailändischer Garnelensalat mit
Zwiebeln
- 33 Yam-Nue** ☺☺
Rindfleischsalat mit Zwiebeln,
Gurken und Zitronensaft
- 34 Yam-Wun-Sen** ☺☺☺
Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Krabben,
Morcheln und Zitronensaft
- 35 Pla-Gung** ☺☺☺☺
Exotisch gewürzter Garnelensalat
- 36 Lab-Kai** ☺☺☺☺
Gehacktes Hühnerfleisch mit Chilli
und Thai-Kräutern

สลัด

สลัดหมไทย

ยำปลาหมึก

ยำกุ้ง

ยำเห็ด

ยำวุ้นเส้น

ปลากุ้ง

ลาบไก่

Soups

- Po-Teak** 5,70 €
Spicy seafood soup
- Tom-Yam-Gung** 5,70 €
King prawn soup with mushrooms
(sour and spicy)
- Tom-Kha-Gai** 4,90 €
Chicken soup in coconut milk
- Tom-Yam-Nue** 4,90 €
Spicy beef soup with fresh
mushrooms and lemon grass
- Tom-Yam-Gai** 4,90 €
Spicy chicken soup with fresh
mushroom and lemon grass
- Giew-Naam** 4,50 €
Wantan soup

Salads

- "MAI THAI" salad** 4,50 €
Mixed salad with tropical dressing
- Yam-Pla-Muk** 8,70 €
Squid salad with onion, thaistyle
- Yam-Gung** 10,30 €
King prawns salad with onion,
thaistyle
- Yam-Nue** 10,30 €
Beef salad with onions, cucumber
and limejuice
- Yam-Wun-Sen** 6,10 €
Glassnoodle salad with minced pork,
shrimps, mushrooms and limejuice
- Pla-Gung** 11,30 €
King prawn salad with exotic
spices
- Lab-Kai** 6,10 €
Chopped chicken with chilli
and thai herbs

Rindfleischgerichte

เนื้อ

Beef dishes

40 Massaman-Nuea (C) Rindfleisch mit traditionellem Massaman-Curry (scharf, aber sehr schmackhaft)	มีสมันเนื้อ	Massaman-Nuea Beef in traditional massaman-curry (spicy but very tasty)	11,30 €
41 Pa-Naeng-Nuea (CC) Rinderfilet mit Thai-Curry und Erdnüssen in Kokosnußmilch	พแนงเนื้อ	Pa-Naeng-Nuea Beef filet with thai curry and peanuts in coconut milk	11,60 €
42 Gaeng-Keaw-Wan-Nuea (C) Rinderfilet mit grünem Thai-Curry, Bambussprossen und Auberginen	แกงเขียวหวานเนื้อ	Gaeng-Keaw-Wan-Nuea Beef filet with green thai curry, bamboo shoots and egg-plant	11,60 €
43 Gaeng-Nuea (C) Rinderfilet mit rotem Thai-Curry, Bambussprossen und Auberginen	แกงเนื้อ	Gaeng-Nuea Beef filet with red thai curry, bamboo shoots and egg-plant	11,60 €
44 Gaeng-Paa-Nuea (C) Rindfleisch, Auberginen, grüne Erbsen Babymais und Ingwer	แกงป่าเนื้อ	Gaeng-Paa-Nuea Beef, egg plant, green peas baby corn and ginger	11,60 €
45 Nuea-Kra-Tiem-Prik-Tai (C) Gebratenes Rinderfilet mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen	เนื้อกระเทียมพริกไทย	Nuea-Kra-Tiem-Prik-Tai Beef filet with garlic, pepper and green been	11,60 €
46 Nuea-Phad-Khing (C) Gebratenes Rinderfilet mit Ingwer, Zwiebeln Paprika und frischen Champignons	เนื้อผัดขิง	Nuea-Phad-Khing Beef filet with ginger, onions, green pepper and fresh mushrooms	11,30 €
47 Nuea-Phad-Ka-Prao (CCC) Gebratenes Rinderfilet mit Chilli und Basilikum	เนื้อผัดกระเพรา	Nuea-Phad-Ka-Prao Fried beef filet with chilli and basil leaves	12,30 €
48 Nuea-Phad-Nam-Mun-Hoy (C) Gebratenes Rinderfilet mit frischen Champignons und Lauch in Austernsauce	เนื้อผัดน้ำมันหอย	Nuea-Phad-Nam-Mun-Hoy Fried beef filet with fresh mushrooms and leek in oyster sauce	11,30 €
49 Nuea-Phad-Preaw-Wan (C) Gebratenes Rinderfilet mit Gemüse in süß-saurer Sauce	เนื้อผัดเปรี้ยวหวาน	Nuea-Phad-Preaw-Wan Fried beef filet with vegetables in sweet and sour sauce	11,30 €
50 Nuea-Phad-Pag (C) Gebratenes Rinderfilet mit verschiedenen Gemüse	เนื้อผัดผัก	Nuea-Phad-Pag Fried beef filet with mixed vegetables	10,80 €
51 Nuea-Phad-Prik (CCCC) Gebratenes Rinderfilet mit Chilli, Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons	เนื้อผัดพริก	Nuea-Phad-Prik Fried beef filet with chilli, onions	11,30 €
52 Nuea-Phad-Noh-Mai (C) Gebratenes Rinderfilet mit Bambussprossen und frischen Champignons und Erbsen	เนื้อผัดหน่อไม้	Nuea-Phad-Noh-Mai Fried beef filet with bamboo and fresh mushrooms and peas	10,30 €

Hühnerfleischgerichte *ไก่*

60 Massaman-Gai **๑๑** *มีกลิ่นไก่*
Hühnerfleisch mit traditionellem
Massaman-Curry, Zwiebeln, Kartoffeln und
Erdnüssen (scharf, aber sehr schmackhaft)

61 Pa-Naeng-Gai **๑๑๑** *พแนงไก่*
Hühnerfleisch mit Thai-Curry und
Erdnüssen in Kokosmilch

62 Gaeng-Keow-Wan-Gai **๑๑** *แกงเขียวหวานไก่*
Hühnerfleisch mit grünem Thai-
Curry, Bambussprossen und Auberginen

63 Gaeng-Gai **๑๑** *แกงไก่*
Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry,
Bambussprossen und Auberginen

64 Gai-Kra-Tiem-Prik-Tai **๑** *ไก่กระเทียมพริกไทย*
Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch,
Pfeffer und jungen Bohnen

65 Gai-Phad-Khing **๑** *ไก่ผัดขิง*
Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer,
Zwiebeln, Paprika und Morcheln

66 Gai-Phad-Ka-Prao **๑๑๑** *ไก่ผัดกระเพรา*
Gebratenes Hühnerfleisch mit Chilli
und Basilikum

67 Gai-Phad-Med-Ma-Muang **๑** *ไก่ผัดเม็ดมะม่วง*
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashew-
kernen und frischen Champignons

68 Gai-Phad-Phed **๑๑๑๑** *ไก่ผัดฝัก*
Gebratenes Hühnerfleisch mit Curry
und jungen Bohnen

69 Gai-Phad-Preaw-Wan **๑** *ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน*
Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse
in süß-saurer Sauce

70 Gai-Phad-Pag **๑** *ไก่ผัดผัก*
Gebratenes Hühnerfleisch mit
verschiedenen Gemüse

71 Gai-Phad-Broccolis **๑** *ไก่ผัดบรอกโคลี*
Gebratenes Hühnerfleisch mit
Broccolis in Austernsauce

72 Gai-Phad-Prik **๑๑๑๑** *ไก่ผัดพริก*
Gebratenes Hühnerfleisch mit Chilli,
Zwiebeln und frischen Champignons

73 Gai-Phad-Noh-Mai **๑** *ไก่ผัดหน่อไม้*
Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambus-
sprossen, frischen Champignons und Erbsen

Chicken dishes

Massaman-Gai 11,00 €
Chicken in traditional massaman-
curry (spicy but very tasty)

Pa-Naeng-Gai 12,30 €
Chicken with thai curry and peanuts
in coconut milk

Gaeng-Keow-Wan-Gai 10,80 €
Chicken with green thai curry,
bamboo shoots and egg-plant

Gaeng-Gai 11,00 €
Chicken with red thai curry,
bamboo shoots and egg-plant

Gai-Kra-Tiem-Prik-Tai 11,00 €
Fried chicken with garlic,
pepper and young beans

Gai-Phad-Khing 10,50 €
Fried chicken with ginger, onions
and pepper

Gai-Phad-Ka-Prao 12,00 €
Fried chicken with chilli and
basil leaves

Gai-Phad-Med-Ma-Muang 11,70 €
Fried chicken with cashew-nuts and
fresh mushrooms

Gai-Phad-Phed 11,00 €
Fried chicken with curry paste and
young beans

Gai-Phad-Preaw-Wan 10,50 €
Fried chicken with vegetables in
sweet and sour sauce

Gai-Phad-Pag 10,30 €
Fried chicken with mixed vegetables

Gai-Phad-Broccolis 9,80 €
Fried chicken with broccolis
in oyster sauce

Gai-Phad-Prik 11,00 €
Fried chicken with chilli, onions and
mushrooms

Gai-Phad-Noh-Mai 10,50 €
Fried chicken with bamboo,
fresh mushrooms and peas

Schweinefleischgerichte *หมู*

- 80 Moo-Kra-Tiem-Prik-Tai ๕** *หมูผัดกระเทียมพริกไทย*
Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Pfeffer und jungen Bohnen
- 81 Moo-Phad-Bai-Ka-Práo ๕๕๕** *หมูผัดกระเพรา*
Gebratenes Schweinefleisch mit Chilli und Basilikum
- 82 Moo-Phad-Khing ๕** *หมูผัดขิง*
Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Morcheln
- 83 Moo-Preaw-Wan ๕** *หมูเปรี้ยวหวาน*
Gebratenes Schweinefleisch süß-sauer
- 84 Moo-Phad-Broccolis ๕** *หมูผัดนรอกโคลี*
Gebratenes Schweinefleisch mit Broccolis in Austernsauce
- 85 Moo-Phad-Pag ๕** *หมูผัดผัก*
Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse
- 86 Moo-Phad-Prik ๕๕๕๕** *หมูผัดผัก*
Gebratenes Schweinefleisch mit Chilli, Paprika, frischen Champignons und Zwiebeln
- 87 Moo-Phad-Non-Mai ๕** *หมูผัดหน่อไม้*
Gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen, frischen Champignons und Erbsen

Garnelengerichte *กุ้ง*

- 90 Gaeng-Kur-Gung ๕๕** *แกงคั่วกุ้ง*
Garnelen mit Curry und tropischen Früchten (süßlich-scharf)
- 91 Gaeng-Keow-Wahn-Gung ๕๕** *แกงเขียวหวานกุ้ง*
Garnelen mit grünem Thai-Curry, Bambussprossen und Auberginen
- 92 Gung-Kra-Tiem-Prik-Tai ๕** *กุ้งกระเทียมพริกไทย*
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer und jungen Bohnen
- 93 Gung-Phad-Prik ๕๕๕๕** *กุ้งผัดพริก*
Gebratene Garnelen mit Chilli, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln
- 94 Gung-Phad-Ka-Práo ๕๕๕** *กุ้งผัดกระเพรา*
Gebratene Garnelen mit Chilli und Basilikum
- 95 Gung-Preaw-Wan ๕** *กุ้งเปรี้ยวหวาน*
Gebratene Garnelen süß-sauer
- 96 Gung-Phad-Noh-Mai ๕** *กุ้งผัดหน่อไม้*
Gebratene Garnelen mit Bambussprossen, Champignons und Morcheln

Pork dishes

- Moo-Kra-Tiem-Prik-Tai** 10,50 €
Fried pork with garlic, pepper and young beans
- Moo-Phad-Bai-Ka-Práo** 11,00 €
Fried pork with chilli and basil leaves
- Moo-Phad-Khing** 10,00 €
Fried pork with ginger, onions and green pepper
- Moo-Preaw-Wan** 10,00 €
Sweet-sour pork
- Moo-Phad-Broccolis** 9,80 €
Fried pork with broccolis in oyster sauce
- Moo-Phad-Pag** 9,80 €
Fried pork with mixed vegetables
- Moo-Phad-Prik** 10,30 €
Fried pork with chilli, onions mushrooms and peas
- Moo-Phad-Non-Mai** 10,00 €
Fried pork with bamboo, fresh mushrooms and peas

King prawn dishes

- Gaeng-Kur-Gung** 15,60 €
King prawns with curry and tropical fruits (sweet and spicy)
- Gaeng-Keow-Wahn-Gung** 15,60 €
King prawns with green thai curry, bamboo shoots and egg-plant
- Gung-Kra-Tiem-Prik-Tai** 17,70 €
Fried king prawns with garlic, pepper and young beans
- Gung-Phad-Prik** 16,70 €
Fried king prawns with chilli, onions and spring onions
- Gung-Phad-Ka-Práo** 16,90 €
Fried king prawns with chilli and basil leaves
- Gung-Preaw-Wan** 15,60 €
Sweet and sour fried king prawns
- Gung-Phad-Noh-Mai** 15,90 €
Fried king prawns with bamboo shoot, champignons and black mushrooms

Entengerichte

เป็ด

- 100 Pet "MAI THAI" ๑**
Ente nach Art des Hauses *เป็ดไทม์ไทย*
- 101 Pet-Phad-Khing ๑**
Gebratenes Entenfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Morcheln *เป็ดผัดขิง*
- 102 Pet-Tod-Grob ๑**
Gebratene Ente mit verschiedenen Gemüse *เป็ดทอดกรอบ*
- 103 Pet-Preaw-Wan ๑**
Ente süß-sauer *เป็ดเปรี้ยวหวาน*
- 104 Pet-Phad-Bai-Hoalapa ๑๑๑**
Gebratene Ente mit thailändischem Basilikum *เป็ดใบโรหะพา*
- 105 Gaeng-Kur-Pet ๑๑**
Gebratene Ente mit roter Curry-sauce, Ananas und Lychees *แกงหัวเป็ด*
- 106 Pet-Phad-Med-Ma-Muang ๑**
Gebratenes Entenfleisch mit Cashewkernen und frischen Champignons *เป็ดผัดเม็ดมะม่วง*
- 107 Pet-Phad-Phed ๑๑๑**
Gebratenes Entenfleisch mit Curry und jungen Bohnen *เป็ดผัดผัด*
- 108 Pet-Kra-Tiem-Prik-Tai ๑**
Gebratenes Entenfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und jungen Bohnen *เป็ดกระเทียมพริกไทย*
- 109 Pet-Phad-Prik ๑๑๑๑**
Gebratenes Entenfleisch mit Chilli, Paprika frischen Champignons und Zwiebeln *เป็ดผัดขิง*
- 110 Pet-Nam-Daeng ๑๑**
Gebratene Ente mit Zwiebeln und Rotwein *เป็ดน้ำแดง*

Lamm

แกะ

- 200 Gaeh-Kra-Tiem-Prik-Tai ๑**
Gebratenes Lammfilet mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen *แกะกระเทียมพริกไทย*
- 201 Gaeh-Phad-Madua ๑**
Gebratenes Lammfilet nach thailändischer Art *แกะผัดมะเดื่อ*
- 202 Gaeng-Kali-Gaeh ๑๑๑**
Lammfleisch mit Kartoffeln, Kokosnußmilch und Thai-Curry *แกงกะหรี่แกะ*

Duck dishes

- Pet "MAI THAI"** 15,20 €
Crispy roast duck "MAI THAI" style
- Pet-Phad-Khing** 12,50 €
Fried duck with ginger, onions and green pepper
- Pet-Tod-Grob** 13,50 €
Crispy fried duck with vegetables
- Pet-Preaw-Wan** 12,50 €
Fried duck sweet sour
- Pet-Phad-Bai-Hoalapa** 13,90 €
Fried duck with thai vegetable
- Gaeng-Kur-Pet** 12,50 €
Fried duck with red curry, pineapple and lychees
- Pet-Phad-Med-Ma-Muang** 12,50 €
Fried duck with cashews and fresh mushrooms
- Pet-Phad-Phed** 12,50 €
Fried duck with curry paste and young beans
- Pet-Kra-Tiem-Prik-Tai** 13,00 €
Fried duck with garlic, pepper and young beans
- Pet-Phad-Prik** 12,50 €
Fried duck with chilli green pepper mushrooms and onions
- Pet-Nam-Daeng** 14,60 €
Roasted Duck with onions and redwine

Lamb

- Gaeh-Kra-Tiem-Prik-Tai** 13,30 €
Fried lamb with garlic, pepper and young beans
- Gaeh-Phad-Madua** 13,80 €
Fried lamb thai style
- Gaeng-Kali-Gaeh** 13,30 €
Lamb with potatoes, coconut milk and thai curry

Fischgerichte

ปลา / ปลาหมึก

Fish dishes

- | | | | |
|---|------------------------|---|---------|
| 300 Pla-Preaw-Wan (| ปลาเปรี้ยวหวาน | Pla-Preaw-Wan | 10,00 € |
| Gebratener Fisch süß-sauer | | Fried sweet and sour fish | |
| 301 Pla-Rad-Prik-Sam-Ros ((((| ปลาเปรี้ยวหวาน | Pla-Rad-Prik-Sam-Ros | 10,30 € |
| Knusprig gebratener Fisch mit Chillisaucе | | Crispy fried fish in chilli sauce | |
| 302 Pla-Phad-Khing (| ปลาผัดขิง | Pla-Phad-Khing | 10,30 € |
| Gebratener Fisch mit Ingwer und Pilzen | | Fried fish with ginger and mushrooms | |
| 303 Pla-Muk-Phad-Phed (((| ปลาผัดเผ็ด | Pla-Muk-Phad-Phed | 11,00 € |
| Gebratener Tintenfisch mit Curry und jungen Bohnen | | Fried squid with curry paste and young beans | |
| 304 Pla-Muk-Phad-Prik ((((| ปลาหมึกผัดเผ็ด | Pla-Muk-Phad-Prik | 11,00 € |
| Gebratener Tintenfisch mit Chilli und Zwiebeln | | Fried squid with chilli and onion | |
| 305 Pla-Muk-Kra-Tiem-Prik-Tai (| ปลาหมึกกระเทียมพริกไทย | Pla-Muk-Kra-Tiem-Prik-Tai | 11,00 € |
| Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch, Pfeffer und jungen Bohnen | | Fried squid with garlic, pepper and young beans | |

Reis- und Nudelgerichte ข้าว-ก๋วยเตี๋ยว

Rice and noodle dishes

- | | | | |
|--|-------------------------------------|---|---------|
| 400 Khao-Phad "MAI THAI" (| ข้าวผัดหมูไทย | Khao-Phad "MAI THAI" | 11,80 € |
| Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Hühnerfleisch und Garnelen | | Fried rice with pork, chicken and king prawns | |
| 401 Khao-Phad-Pong-Kari (| ข้าวผัดผงกระหรี่ | Khao-Phad-Pong-Kari | 10,30 € |
| Gebratener Reis mit Curry, Rindfleisch und Erbsen (pikant) | | Fried rice with curry and meat | |
| 402 Kao-Phad-Gung (| ข้าวผัดกุ้ง | Kao-Phad-Gung | 13,30 € |
| Gebratener Reis mit Garnelen | | Fried rice with prawns | |
| 403 Guey-Tiaw-Phad-Thai (| ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย | Guey-Tiaw-Phad-Thai | 10,80 € |
| Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Krabben und Soja | | Fried rice noodles with chicken, shrimps and bean sprouts | |
| 404 Guey-Tiaw-Phad-Sa-Iw (| ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว | Guey-Tiaw-Phad-Sa-Iw | 10,80 € |
| Gebratene Reismudeln mit Schweinefleisch, Rindfleisch und Broccolis in Sojasauce | | Fried rice noodles with pork, beef and broccolis in soysauce | |
| 405 Bami-Phad-Mai-Thai (| บะหมี่ผัดหมูไทย เนื้อ, หมู หรือ ไก่ | Bami-Phad-Mai-Thai | 10,80 € |
| Gebratene Eiernudeln mit Rind- oder Schweine- oder Hühnerfleisch und Gemüse | | Fried egg noodles with beef or pork or chicken and vegetables | |

Spezialitäten

รายการอาหารพิเศษ

Speciality

801 Massaman-Pet ๑๑ Ente mit traditionellem Massaman Curry	มีสีมันเป็ด	Massaman-Pet Duck in traditional massaman curry	15,40 €
802 Massaman-Gung ๑๑ Garnelen mit traditionellem Massaman Curry	มีสีมันกุ้ง	Massaman-Gung King prawns in traditional massaman curry	17,80 €
803 Massaman-Gaeh ๑๑ Lammfilet mit traditionellem Massaman Curry	มีสีมันแกะ	Massaman-Gaeh Mutton in traditional massaman curry	15,80 €
804 Pa-naeng-Pet-Ma-Prao-Orn ๑๑๑ พแนงเป็ดมะพร้าวอ่อน Entenbrust mit thai Curry, Erdnüssen und Kokosnußmilch		Pa-naeng-Pet-Ma-Prao-Orn Duck in curry pasted and coconutmilk	15,80 €
805 Pa-naeng-Gung-Ma-Prao-Orn ๑๑๑ พแนงกุ้งมะพร้าวอ่อน Garnelen mit thai Curry, Erdnüssen und Kokosnußmilch		Pa-naeng-Gung-Ma-Prao-Orn King prawns in curry pasted and coconutmilk	17,90 €
806 Pa-naeng-Gaeh-Ma-Prao-Orn ๑๑๑ พแนงแกะมะพร้าวอ่อน Lammfilet mit thai Curry, Erdnüssen und Kokosnußmilch		Pa-naeng-Gaeh-Ma-Prao-Orn Mutton in curry pasted and coconutmilk	16,70 €
807 Pet-ob-wun-sen ๑ Gedampfte Ente mit Glasnudeln, China Pilzen und gemischtem Gemüse	เป็ดอบวุ้นเส้น	Pet-ob-wun-sen Duck with glassnoodle in cassarole	15,80 €
808 Gung-ob-wun-sen ๑ Gedampfte Garnelen mit Glasnudeln, China Pilzen und gemischtem Gemüse	กุ้งอบวุ้นเส้น	Gung-ob-wun-sen King prawns with glassnoodle in cassarole	17,90 €
809 Gaeh-ob-wun-sen ๑ Gedampftes Lammfilet mit Glasnudeln, China Pilzen und gemischtem Gemüse	แกะอบวุ้นเส้น	Gaeh-ob-wun-sen Mutton with glassnoodle in cassarole	16,80 €
810 Hoh_-Mok-Tha-Lay ๑๑๑ Gemischte Meeresfrühe mit Currypaste, gemischtem Gemüse in Kokosmilch	ห่อหมกทะเล	Hoh-Mok-Tha-Lay Curry paste with assorted seafood	16,80 €
598 Gung-Phad-Ananas ๑ Gebratene Garnelen mit Ananas, China Pilzen Paprika und Zwiebeln	กุ้งผัดสีประรด	Gung-Phad-Ananas Roasted prawns with pineapples, chinese mushrooms, green pepper and onions	17,80 €
599 Gung-Phao ๑ Gegrillte Garnelen mit gebratenem Gemüse und thailändischen Kräutern	กุ้งเผา	Gung-Phao Fried prawns with fried vegetables and thai herbes	18,80 €
600 Khao-Phad "MAI THAI" ๑ Gebratener Reis mit Krabben, Tintenfisch und Krebsfleisch	ข้าวผัดไหมไทย	Khao-Phad "MAI THAI" Fried rice with prawns, squid and crabmeat	13,80 €

601 Pet "MAI THAI" ๑

Gebratene Entenbrust in delikaten Gewürzen

*เป็ดไหมไทย***Pet "MAI THAI"**

Fried duck cooked in soysauce

15,60 €

602 Pet-Leu-Fei ๑

Gebackene Ente mit Zwiebeln, Paprika und Wasserkastanien in Heißplatte serviert

*เป็ดลุยไฟ***Pet-Loi-Fi**

Fried duck with onion, paprika and waterchestnut served on hot plate

15,80 €

603 Pla-Shu-Shi ๑๑

Gebratener, ganzer Fisch nach Art des Hauses

*ปลาสุชิ***Pla-Shu-Shi**

Fried whole fish with thai sauce

15,20 €

Vegetarische Gerichte*มังสวิรัติ***Vegetarian dishes****500 Gaeng-Phed-Pag ๑๑**

Frisches Gemüse mit Thai-Curry

*แกงเผ็ดผัก***Gaeng-Phed-Pag**

Fresh mixed vegetables with thai curry

9,00 €

501 Gaeng-Keow-Wan-Pag ๑๑

Frisches Gemüse mit grünem Curry

*แกงเขียวหวานผัก***Gaeng-Keow-Wan-Pag**

Fresh vegetables with green Curry

9,00 €

502 Preaw-Wahn-Pag ๑

Gebratenes, frisches Gemüse süß-sauer

*เปรี้ยวหวานผัก***Preaw-Wahn-Pag**

Fried, fresh mixed vegetables with sweet sour sauce

9,00 €

503 Phad-Pag-Ruam-Mit ๑

Gebratenes, frisches Gemüse

*ผัดผักรวมมิตร***Phad-Pag-Ruam-Mit**

Fried, fresh mixed vegetables

9,00 €

504 Phad-Broccolis ๑

Gebratener Broccoli in Austernsauce

*ผัดบร็อคโคลี่***Phad-Broccolis**

Fried broccoli in oyster sauce

8,90 €

Beilagen**505 Gebratene Eiernudeln***ผัดนoodle***Supplements****Fried eggnoodles**

3,20 €

506 Gebratene Reissnudeln*ผัดเส้นก๋วยเตี๋ยว***Fried ricenoodles**

3,20 €

507 Gebratenes Reis*ข้าวผัดไข่***Fried rice**

3,20 €

Menü*อาหารชุด***Meal****608 "MAI THAI" Platte (2 Personen) ๑**

Suppe, Ente, Lammfleisch, Fisch und gebratene Banane mit Honig

*ไหมไทยสำหรับ ๒ คน***"MAI THAI" dish (2 persons) 39,90 €**

Soup, duck, lamb, fish and fried banana with honey

609 "MAI THAI" Platte (3 Personen) ๑

Suppe, Ente, Lammfleisch, Garnelen, Fisch und gebratene Banane mit Honig

*ไหมไทยสำหรับ ๓ คน***"MAI THAI" dish (3 persons) 49,90 €**

Soup, duck, lamb, fish, king prawns and fried banana with honey

610 "MAI THAI" Platte (4 Personen) ๑

Suppe, Ente, Lammfleisch, Garnelen, Fisch, Salate mit Schrimps und gebratene Banane mit Honig

*ไหมไทยสำหรับ ๔ คน***"MAI THAI" dish (4 persons) 68,90 €**

Soup, duck, lamb, fish, salads, king prawns with shrimps and fried banana with honey

Nachtisch

Nachspeisen	ของหวาน	Dessert	
1700 Snowball Vanilleeis mit Schokosauce und Kokosraspeln	สโนว์บอล	Snowball Vanilla icecream with chocolate-sauce and coconut flakes	3,90 €
1701 Banana Fritters Gebackene Banane mit Vanilleeis, Honig und Sahne	กล้วยทอดไอศกรีม	Banana Fritters Fried banana with vanilla icecream and honey	4,60 €
1702 "MAI THAI" Eiscreme Früchtecocktail mit Vanille-Eis in einer Ananas serviert	ไอศกรีมไทยผลไม้สด	"MAI THAI" Icecream Fruitcocktail with vanilla icecream in the fresh pineapple	5,50 €
1703 Gebratenes Eis Nach spezieller Art des Hauses	ไอติมทอด	Fried icecream Ice à la maison	4,60 €
1704 Lychee Tropische Früchte	ลิ้นจี่	Lychee Tropical fruits	2,80 €
1705 Longan Tropische Früchte	ลำไย	Longan Tropical fruits	2,80 €
1706 Rambutan Tropische Früchte	เงาะ	Rambutan Tropical fruits	2,80 €
1707 Gluey-Thood In Teig frittierte Bananenstückchen mit Honig	กล้วยทอด	Gluey-Thood In batter fried banana pieces with honey	3,80 €
1708 Sabparod-Thood In Teig frittierte Ananas-Scheibe mit Honig	สับปะรดทอด	Sabparod-Thood In batter fried pineapple slice with honey	3,80 €
1709 Flambierte Banane mit Honig und Liquer	กล้วยอบน้ำผึ้ง	Flamed banana with honey	5,90 €

Mittagsmenü

wird Montags bis Samstags von 1200 - 1500 Uhr
serviert, außer Feiertags

อาหารกลางวัน

Luncheon menu

from 1200 - 1500 hrs. service,
from monday to saturday, except holiday

- | | | | |
|--|--------------------------|---|--------|
| 1 Gai-Phad-Pag €
Gebratenes Hühnerfleisch mit
gemischtem Gemüse | ไก่ผัดผัก | Gai-Phad-Pag
fried chicken with mixed vegetables | 7,90 € |
| 2 Moo-Phad-Noh-Mai €
Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus-
sprossen und Champignons | หมูผัดผัก | Moo-Phad-Noh-Mai
Fried pork with bamboos and
mushrooms | 8,50 € |
| 3 Gaeng-Gai €€
Thailändisches Hühnerfleisch-Curry mit
Kokosmilch und Bambussprossen | แกงไก่ | Gaeng-Gai
Thai chicken curry with coconut
and bamboo | 8,60 € |
| 4 Gaeng-Nuea €€
Thailändisches Rindfleisch-Curry mit
Kokosmilch und Bambussprossen | แกงเนื้อ | Gaeng-Nuea
Thai beef curry with coconut
and bamboo | 8,50 € |
| 5 Nuea-Phad-Nam-Man-Hoi €
Gebratenes Rindfleisch mit frischen
Champignons in Austernsauce | เนื้อผัดน้ำมันหอย | Nuea-Phad-Nam-Man-Hoi
Fried beef with fresh mushroom in
oyster sauce | 8,90 € |
| 6 Gai-Phad-Med-Ma
Muang-Himapan
Gebratenes Hühnerfleisch mit
Cashewkernen | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | Gai-Phad-Med-Ma
Muang-Himapan
Fried chicken with cashew nuts
and fresh mushrooms | 7,90 € |
| 7 Gai-Phad-Prik €€€€
Gebratenes Hühnerfleisch mit Chilli
und Zwiebeln | ไก่ผัดพริก | Gai-Phad-Prik
Chicken with chilli and onions | 7,90 € |
| 8 Nuea-Phad-Prik €€€€
Gebratenes Rindfleisch mit Chilli
und Zwiebeln | เนื้อผัดพริก | Nuea-Phad-Prik
Fried beef with chilli and onions | 8,50 € |
| 9 Khao-Phad "MAI THAI" €
Gebratener Reis mit Schweinefleisch
nach thailändischer Art | ข้าวผัดหมูไทย | Khao-Phad "MAI THAI"
Fried rice with pork, thai style | 8,20 € |
| 10 Guey-Tiew-Phad €
Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch
und Sojabohnen in Sojasauce | กวยเตี๋ยวผัดไทย | Guey-Tiew-Phad
Fried noodles with pork and bean-
sprout in soysauce | 7,90 € |
| 11 Phad-Preaw-Wan-Moo €
Schweinefleisch süß-sauer | เปรี้ยวหวานหมู | Phad-Preaw-Wan-Moo
Sweet and sour pork | 7,90 € |
| 12 Pet-Phad-Prik €€€€
Gebratenes Entenfleisch mit Chilli, Paprika
frischen Champignons und Zwiebeln | เปรี้ยวหวานหมู | Pet-Phad-Prik
Fried duck with chilli green pepper
mushrooms and onions | 8,50 € |
| 13 Gaeng-Phed-Tao-Hu €€€
Tofu mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch
Bambussprossen und Obergine | เปรี้ยวหวานหมู | Gaeng-Phed-Tao-Hu
Tofu with thai curry, coconut milk, Bamboo
shoot and eggplants | 7,50 € |

inklusive Tagessuppe oder Frühlingsrolle