

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 bekömmlichen 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

๑๑๑๑๑

Appetizers

1 "MAI THAI" Platte € Garnelen, Käsebällchen, Frühlingsrollen und satays Für eine / zwei Personen	๑๑๑๑๑ (๑๑๑๑ / ๑๑๑๑)	"MAI THAI" dish Prawns, cheese balls, spring rolls and Satays For one / two persons	8,90 15,50
2 Poh-Pia € Frühlingsrollen	๒๑๑๑๑๑	Poh-Pia Spring rolls	5,00
3 Tod-Mun-Gung € Pikante Garnelenfrikadellchen	๓๑๑๑๑๑	Tod-Mun-Gung Deep-fried shrimp quenelles	7,50
4 Satay-Nuea € Rindfleisch-Satay, mit Erdnuß-Sauce serviert	๔๑๑๑๑๑	Satay-Nuea Beef satay served with peanut sauce	5,90
5 Satay-Gai € Hühnerfleisch-Satay, mit Erdnuß-Sauce serviert	๕๑๑๑๑๑	Satay-Gai Chicken satay served with peanut sauce	5,50
6 Satay-Moo € Schweinefleisch-Satay, mit Erdnuß-Sauce serviert	๖๑๑๑๑๑	Satay-Moo Pork satay served with peanut sauce	5,50
7 Spareribs "MAI THAI" € Gebratene Rippchen, exotisch gewürzt	๗๑๑๑๑๑	Spareribs "MAI THAI" Fried spareribs with exotic spices	5,50
8 Piek-Gai-Tod € Gebackende Hähnchenflügel	๘๑๑๑๑๑	Piek-Gai-Tod Fried chicken wings	5,70
9 Gung-Mapraw € Gebackene Garnelen mit Kokosnuß	๙๑๑๑๑๑	Gung-Mapraw Crispy deep fried prawn	8,90
10 Gung "Prids-Sana" € Überraschung "MAI THAI"	๑๐๑๑๑๑	Gung "Prids-Sana" Surprise "MAI THAI"	9,50
11 Tod-Mun-Gai €€ Gebackenes Hühnerfleisch mit grünen Bohnen	๑๑๑๑๑๑	Tod-Mun-Gai Deep fried chopped chicken meat with green beans	5,50
12 Nuy-Tod € Gebackene Käsebällchen	๑๒๑๑๑๑	Nuy-Tod Deep fried cheeseballs	5,80
13 Gai-Bai-Toeh € Gebackene Hühnerfleisch in Aromablättern	๑๓๑๑๑๑	Gai-Bai-Toeh Fried chicken in aroma sheet	5,80
14 Giew-Tod € In Teigtaschen frittiertes Fleisch	๑๔๑๑๑๑	Giew-Tod Fried Wantan	5,50
15 Tod-Mun-Pag € In Teigtaschen frittiertes Gemüse	๑๕๑๑๑๑	Tod-Mun-Pag Fried Vegetable	5,50

Suppen

๒๒

- 20 Po-Teak (CCC)**
Pikante Meeresfrüchte Suppe

โปเตก

- 21 Tom-Yam-Gung (CCC)**
Garnelensuppe mit Pilzen
(säuerlich scharf)

ต้มยำกุ้ง

- 22 Tom-Kha-Gai (C)**
Hühnersuppe in Kokosmilch

ต้มข่าไก่

- 23 Tom-Yam-Nue (CCC)**
Eine pikante Rindfleischsuppe mit
frischen Champignons

ต้มยำเนื้อ

- 24 Tom-Yam-Gai (CCC)**
Eine pikante Hühnersuppe mit
frischen Champignons

ต้มยำไก่

- 25 Giew-Naam (C)**
Wantan Suppe

เกี้ยวหม่า

Salate

๒๓

- 30 Salat "MAI THAI" (C)**
Gemischter Salat mit tropischem
Dressing

สลัดไทยไทย

- 31 Yam-Pla-Muk (CCCC)**
Thailändischer Tintenfischsalat mit
Zwiebeln

ยำปลาหมึก

- 32 Yam-Gung (CCCC)**
Thailändischer Garnelensalat mit
Zwiebeln

ยำกุ้ง

- 33 Yam-Nue (CC)**
Rindfleischsalat mit Zwiebeln,
Gurken und Zitronensaft

ยำเนื้อ

- 34 Yam-Wun-Sen (CCC)**
Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Krabben,
Morcheln und Zitronensaft

ยำวุ้นเส้น

- 35 Pla-Gung (CCCC)**
Exotisch gewürzter Garnelensalat

ปลากุ้ง

- 36 Lab-Gai (CCCC)**
Gehacktes Hühnerfleisch mit Chilli
und Thai-Kräutern

ลาบไก่

Soups

- Po-Teak** 6,70
Spicy seafood soup

- Tom-Yam-Gung** 6,80
King prawn soup with mushrooms
(sour and spicy)

- Tom-Kha-Gai** 5,80
Chicken soup in coconut milk

- Tom-Yam-Nue** 6,00
Spicy beef soup with fresh
mushrooms and lemon grass

- Tom-Yam-Gai** 5,80
Spicy chicken soup with fresh
mushroom and lemon grass

- Giew-Naam** 5,50
Wantan soup

Salads

- "MAI THAI" salad** 4,90
Mixed salad with tropical dressing

- Yam-Pla-Muk** 8,80
Squid salad with onion, thaistyle

- Yam-Gung** 10,50
King prawns salad with onion,
thaistyle

- Yam-Nue** 7,90
Beef salad with onions, cucumber
and limejuice

- Yam-Wun-Sen** 6,80
Glassnoodle salad with minced pork,
shrimps, mushrooms and limejuice

- Pla-Gung** 11,30
King prawn salad with exotic
spices

- Lab-Gai** 6,80
Chopped chicken with chilli
and thai herbs

Rindfleischgerichte



Beef dishes

40 Massaman-Nuea (C) Rindfleisch mit traditionellem Massaman-Curry (scharf, aber sehr schmackhaft)	มี้อมี้นมี้อ	Massaman-Nuea Beef in traditional massaman-curry (spicy but very tasty)	13,50
41 Pa-Naeng-Nuea (C C) Rinderfilet mit Thai-Curry und Erdnüssen in Kokosnußmilch	พณงมี้อ	Pa-Naeng-Nuea Beef filet with thai curry and peanuts in coconut milk	13,50
42 Gaeng-Keaw-Wan-Nuea (C) Rinderfilet mit grünem Thai-Curry, Bambussprossen und Auberginen	แกงเขียวหวานมี้อ	Gaeng-Keaw-Wan-Nuea Beef filet with green thai curry, bamboo shoots and egg-plant	13,50
43 Gaeng-Nuea (C) Rinderfilet mit rotem Thai-Curry, Bambussprossen und Auberginen	แกงมี้อ	Gaeng-Nuea Beef filet with red thai curry, bamboo shoots and egg-plant	13,50
44 Gaeng-Paa-Nuea (C) Rindfleisch, Auberginen, grüne Erbsen Babymais und Ingwer	แกงป่ามี้อ	Gaeng-Paa-Nuea Beef, egg plant, green peas baby corn and ginger	13,80
45 Nuea-Kra-Tiem-Prik-Tai (C) Gebratenes Rinderfilet mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen	มี้อกกระเทียมพริกไทย	Nuea-Kra-Tiem-Prik-Tai Beef filet with garlic, pepper and green bean	13,50
46 Nuea-Phad-Khing (C) Gebratenes Rinderfilet mit Ingwer, Zwiebeln Paprika und frischen Champignons	มี้อผัดขิง	Nuea-Phad-Khing Beef filet with ginger, onions, green pepper and fresh mushrooms	13,00
47 Nuea-Phad-Kra-Pras (C C) Gebratenes Rinderfilet mit Chilli und Basilikum	มี้อผัดกระเทียม	Nuea-Phad-Kra-Pras Fried beef filet with chilli and basil leaves	13,80
48 Nuea-Phad-Nam-Mun-Hoy (C) Gebratenes Rinderfilet mit frischen Champignons und Lauch in Austernsauce	มี้อผัดน้ำมันหอย	Nuea-Phad-Nam-Mun-Hoy Fried beef filet with fresh mushrooms and leek in oyster sauce	12,80
49 Nuea-Phad-Preaw-Wan (C) Gebratenes Rinderfilet mit Gemüse in süß-saurer Sauce	มี้อผัดเปรี้ยวหวาน	Nuea-Phad-Preaw-Wan Fried beef filet with vegetables in sweet and sour sauce	12,50
50 Nuea-Phad-Pag (C) Gebratenes Rinderfilet mit verschiedenen Gemüse	มี้อผัดผัก	Nuea-Phad-Pag Fried beef filet with mixed vegetables	12,50
51 Nuea-Phad-Prik (C C C) Gebratenes Rinderfilet mit Chilli, Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons	มี้อผัดพริก	Nuea-Phad-Prik Fried beef filet with chilli, onions	13,50
52 Nuea-Phad-Noh-Mai (C) Gebratenes Rinderfilet mit Bambussprossen und frischen Champignons und Erbsen	มี้อผัดหน่อไม้	Nuea-Phad-Noh-Mai Fried beef filet with bamboo and fresh mushrooms and peas	12,50

Hühnerfleischgerichte

ไก่

Chicken dishes

60 Massaman-Gai (C)	มีสีส้มไก่	Massaman-Gai	11,80
Hühnerfleisch mit traditionellem Massaman-Curry, Zwieblen, Kartoffeln und Erdnüssen (scharf, aber sehr schmackhaft)		Chicken in traditional massaman-curry (spicy but very tasty)	
61 Pa-Naeng-Gai (CCC)	พริกแดงไก่	Pa-Naeng-Gai	12,50
Hühnerfleisch mit Thai-Curry und Erdnüssen in Kokosmilch		Chicken with thai curry and peanuts in coconut milk	
62 Gaeng-Keow-Wan-Gai (C)	แกงเขียวหวานไก่	Gaeng-Keow-Wan-Gai	12,00
Hühnerfleisch mit grünem Thai-Curry, Bambussprossen und Auberginen		Chicken with green thai curry, bamboo shoots and egg-plant	
63 Gaeng-Gai (C)	แกงไก่	Gaeng-Gai	12,00
Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, Bambussprossen und Auberginen		Chicken with red thai curry, bamboo shoots and egg-plant	
64 Gai-Kra-Tiem-Prik-Tai (C)	ไก่ทอดผัดพริกไทย	Gai-Kra-Tiem-Prik-Tai	12,00
Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und jungen Bohnen		Fried chicken with garlic, pepper and young beans	
65 Gai-Phad-Khing (C)	ไก่ผัดขิง	Gai-Phad-Khing	11,80
Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Morcheln		Fried chicken with ginger, onions and pepper	
66 Gai-Phad-Kra-Prao (CCC)	ไก่ผัดกระเทียม	Gai-Phad-Kra-Prao	12,60
Gebratenes Hühnerfleisch mit Chilli und Basilikum		Fried chicken with chilli and basil leaves	
67 Gai-Phad-Med-Ma-Muang (C)	ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	Gai-Phad-Med-Ma-Muang	12,00
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewkernen und frischen Champignons		Fried chicken with cashew-nuts and fresh mushrooms	
68 Gai-Phad-Phed (CCCC)	ไก่ผัดเผ็ด	Gai-Phad-Phed	11,80
Gebratenes Hühnerfleisch mit Curry und jungen Bohnen		Fried chicken with curry paste and young beans	
69 Gai-Phad-Preaw-Wan (C)	ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน	Gai-Phad-Preaw-Wan	11,80
Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in süß-saurer Sauce		Fried chicken with vegetables in sweet and sour sauce	
70 Gai-Phad-Pag (C)	ไก่ผัดผัก	Gai-Phad-Pag	11,80
Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüse		Fried chicken with mixed vegetables	
71 Gai-Phad-Broccolis (C)	ไก่ผัดบรอกโคลี	Gai-Phad-Broccolis	11,00
Gebratenes Hühnerfleisch mit Broccolis in Austernsauce		Fried chicken with broccolis in oyster sauce	
72 Gai-Phad-Prik (CCCC)	ไก่ผัดพริก	Gai-Phad-Prik	12,00
Gebratenes Hühnerfleisch mit Chilli, Zwiebeln und frischen Champignons		Fried chicken with chilli, onions and mushrooms	
73 Gai-Phad-Noh-Mai (C)	ไก่ผัดหน่อไม้	Gai-Phad-Noh-Mai	11,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambussprossen, frischen Champignons und Erbsen		Fried chicken with bamboo, fresh mushrooms and peas	

Schweinefleischgerichte

หมู

80 Moo-Kra-Tiem-Prik-Tai ๑
Gebratenes Schweinefleisch mit
Knoblauch, Pfeffer und jungen Bohnen

หมูผัดกระเทียมพริกไทย

81 Moo-Phad-Bai-Kra-Prao ๑๑๑
Gebratenes Schweinefleisch mit
Chilli und Basilikum

หมูผัดกระเทียม

82 Moo-Phad-Khing ๑
Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer,
Zwiebeln, Paprika und Morcheln

หมูผัดขิง

83 Moo-Preaw-Wan ๑
Gebratenes Schweinefleisch süß-sauer

หมูเปรี้ยวหวาน

84 Moo-Phad-Broccolis ๑
Gebratenes Schweinefleisch mit
Broccolis in Austernsauce

หมูผัดบรอกโคลีในซอส

85 Moo-Phad-Pag ๑
Gebratenes Schweinefleisch mit
verschiedenen Gemüse

หมูผัดผัก

86 Moo-Phad-Prik ๑๑๑๑
Gebratenes Schweinefleisch mit Chilli,
Paprika, frischen Champignons und Zwiebeln

หมูผัดพริก

87 Moo-Phad-Noh-Mai ๑
Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus-
sprossen, frischen Champignons und Erbsen

หมูผัดหน่อไม้

Garnelengerichte

กุ้ง

90 Gaeng-Kur-Gung ๑๑
Garnelen mit Curry und tropischen
Früchten (süßlich-scharf)

แกงส้มกุ้ง

91 Gaeng-Keow-Wahn-Gung ๑๑
Garnelen mit grünem Thai-Curry,
Bambussprossen und Auberginen

แกงเขียวหวานกุ้ง

92 Gung-Kra-Tiem-Prik-Tai ๑
Gebratene Garnelen mit Knoblauch,
Pfeffer und jungen Bohnen

กุ้งกระเทียมพริกไทย

93 Gung-Phad-Prik ๑๑๑๑
Gebratene Garnelen mit Chilli, Zwiebeln
und Frühlingzwiebeln

กุ้งผัดพริก

94 Gung-Phad-Kra-Prao ๑๑๑
Gebratene Garnelen mit Chilli
und Basilikum

กุ้งผัดกระเทียม

95 Gung-Preaw-Wan ๑
Gebratene Garnelen süß-sauer

กุ้งเปรี้ยวหวาน

96 Gung-Phad-Noh-Mai ๑
Gebratene Garnelen mit Bambussprossen,
Champignons und Morcheln

กุ้งผัดหน่อไม้

Pork dishes

Moo-Kra-Tiem-Prik-Tai 11,50
Fried pork with garlic, pepper
and young beans

Moo-Phad-Bai-Kra-Prao 11,50
Fried pork with chilli and basil leaves

Moo-Phad-Khing 11,50
Fried pork with ginger, onions
and green pepper

Moo-Preaw-Wan 11,20
Sweet-sour pork

Moo-Phad-Broccolis 11,00
Fried pork with broccolis
in oyster sauce

Moo-Phad-Pag 11,00
Fried pork with mixed vegetables

Moo-Phad-Prik 11,50
Fried pork with chilli, onions
mushrooms and peas

Moo-Phad-Noh-Mai 11,50
Fried pork with bamboo, fresh
mushrooms and peas

King prawn dishes

Gaeng-Kur-Gung 16,60
King prawns with curry and tropical
fruits (sweet and spicy)

Gaeng-Keow-Wahn-Gung 16,60
King prawns with green thai curry,
bamboo shoots and egg-plant

Gung-Kra-Tiem-Prik-Tai 18,10
Fried king prawns with garlic, pepper
and young beans

Gung-Phad-Prik 17,10
Fried king prawns with chilli, onions
and spring onions

Gung-Phad-Kra-Prao 17,60
Fried king prawns with chilli
and basil leaves

Gung-Preaw-Wan 16,60
Sweet and sour fried king prawns

Gung-Phad-Noh-Mai 16,60
Fried king prawns with bamboo shoot,
champignons and black mushrooms

Entengerichte

เป็ด

- 100 **Pet "MAITHAI" (**
Ente nach Art des Hauses
- 101 **Pet-Phad-Khing (**
Gebratenes Entenfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Morcheln
- 102 **Pet-Tod-Grob (**
Gebratene Ente mit verschiedenen Gemüse
- 103 **Pet-Preaw-Wan (**
Ente süß-sauer
- 104 **Pet-Phad-Bai-Hoalapa (((**
Gebratene Ente mit thailändischem Basilikum
- 105 **Gaeng-Kur-Pet ((**
Gebratene Ente mit roter Curry-sauce, Ananas und Lychees
- 106 **Pet-Phad-Med-Ma-Muang (**
Gebratenes Entenfleisch mit Cashewkernen und frischen Champignons
- 107 **Pet-Phad-Phed (((**
Gebratenes Entenfleisch mit Curry und jungen Bohnen
- 108 **Pet-Kra-Tiem-Prik-Tai (**
Gebratenes Entenfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und jungen Bohnen
- 109 **Pet-Phad-Prik ((((**
Gebratenes Entenfleisch mit Chilli, Paprika frischen Champignons und Zwiebeln
- 110 **Pet-Nam-Daeng ((**
Gebratene Ente mit Zwiebeln und Rotwein

เป็ด ไทหม ไทโยง

เป็ดผัดขิง

เป็ดทอดกรอบ

เป็ดเปรี้ยวหวาน

เป็ดผัดใบโหระพา

แกงจืดเป็ด

เป็ดผัดเม็ดมะม่วง

เป็ดผัดเผ็ด

เป็ดกระเทียมพริกไทย

เป็ดผัดพริก

เป็ดน้ำแดง

Lamm

แกะ

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

แกะกระเทียมพริกไทย

แกะผัดมะตื่อ

แกงกระทือแกะ

Duck dishes

- Pet "MAITHAI"
Crispy roast duck "MAITHAI" style 15,80
- Pet-Phad-Khing
Fried duck with ginger, onions and green pepper 14,50
- Pet-Tod-Grob
Crispy fried duck with vegetables 14,50
- Pet-Preaw-Wan
Fried duck sweet sour 14,00
- Pet-Phad-Bai-Hoalapa
Fried duck with thai vegetable 14,80
- Gaeng-Kur-Pet
Fried duck with red curry, pineapple and lychees 14,80
- Pet-Phad-Med-Ma-Muang
Fried duck with cashews and fresh mushrooms 14,20
- Pet-Phad-Phed
Fried duck with curry paste and young beans 14,00
- Pet-Kra-Tiem-Prik-Tai
Fried duck with garlic, pepper and young beans 14,50
- Pet-Phad-Prik
Fried duck with chilli green pepper mushrooms and onions 14,50
- Pet-Nam-Daeng
Roasted Duck with onions and redwine 14,90

Lamb

- Gaeh-Kra-Tiem-Prik-Tai
Fried lamb with garlic, pepper and young beans 14,40
- Gaeh-Phad-Madua
Fried lamb thai style 14,40
- Gaeng-Kali-Gaeh
Lamb with potatoes, coconut milk and thai curry 14,50

Spezialitäten

รายการอาหารพิเศษ

Speciality

801 Massaman-Pet (C) Ente mit traditionellem Massaman Curry	มีดัมหมัด	Massaman-Pet Duck in traditional massaman curry	15,90
802 Massaman-Gung (C) Garnelen mit traditionellem Massaman Curry	มีดัมหมัดกุ้ง	Massaman-Gung King prawns in traditional massaman curry	17,80
803 Massaman-Gaeh (C) Lammfilet mit traditionellem Massaman Curry	มีดัมหมัดแกะ	Massaman-Gaeh Mutton in traditional massaman curry	15,80
804 Pa-Naeng-Pet-Ma-Prao-Orn (CCC) Entenbrust mit thai Curry, Erdnüssen und Kokosnußmilch	พ่นผงเผ็ดมะพร้าวอ่อน	Pa-Naeng-Pet-Ma-Prao-Orn Duck in curry pasted and coconutmilk	15,80
805 Pa-Naeng-Gung-Ma-Prao-Orn (CCC) Garnelen mit thai Curry, Erdnüssen und Kokosnußmilch	พ่นผงเผ็ดกุ้งมะพร้าวอ่อน	Pa-Naeng-Gung-Ma-Prao-Orn King prawns in curry pasted and coconutmilk	17,90
806 Pa-Naeng-Gaeh-Ma-Prao-Orn (CCC) Lammfilet mit thai Curry, Erdnüssen und Kokosnußmilch	พ่นผงเผ็ดแกะมะพร้าวอ่อน	Pa-Naeng-Gaeh-Ma-Prao-Orn Mutton in curry pasted and coconutmilk	16,70
807 Pet-ob-wun-sen (C) 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 (C) 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 (C) 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 (CCC) Gemischte Meeresfrüchte mit Currypaste, gemischtem Gemüse in Kokosmilch	หม้อหมกทะเล	Hoh-Mok-Tha-Lay Curry paste with assorted seafood	16,80
598 Gung-Phad-Ananas (C) Gebratene Garnelen mit Ananas, China Pilzen Paprika und Zwiebeln	กุ้งผัดสับปะรด	Gung-Phad-Ananas Roasted prawns with pineapples, chinese mushrooms, green pepper and onions	17,80
599 Gung-Phao (C) Gegrillte Garnelen mit gebratenem Gemüse und thailändischen Kräutern	กุ้งเผา	Gung-Phao Fried prawns with fried vegetables and thai herbes	18,80

601 Pet "MAITHAI" €
Gebratene Entenbrust in
delikatsten Gewürzen

เผ็ด ไก่ผัดไทย

Pet "MAITHAI"
Fried duck cooked in soysauce

15,60

602 Pet-Loi-Fei €
Gebackene Ente mit Zwiebeln, Paprika
und Wasserkastanien in Heißplatte serviert

เผ็ดลุยไฟ

Pet-Loi-Fi
Fried duck with onion, paprika and
waterchestnut served on hot plate

15,80

603 Pla-Shu-Shi €€
Gebratener, ganzer Fisch nach
Art des Hauses

ปลาชุ๊ต

Pla-Shu-Shi
Fried whole fish with thai sauce

Tagespreis

Vegetarische Gerichte

ผักเจ๊าะวีรดิ

Vegetarian dishes

500 Gaeng-Phed-Pag €€
Frisches Gemüse mit Thai-Curry

แกงผัดผัก

Gaeng-Phed-Pag
Fresh mixed vegetables with
thai curry

10,20

501 Gaeng-Keow-Wan-Pag €€
Frisches Gemüse mit grünem Curry

แกงเขียวหวานผัก

Gaeng-Keow-Wan-Pag
Fresh vegetables with green Curry

10,20

502 Preaw-Wahn-Pag €
Gebratenes, frisches Gemüse süß-sauer

ผัดเปรี้ยวหวานผัก

Preaw-Wahn-Pag
Fried, fresh mixed vegetables with
sweet sour sauce

10,20

503 Phad-Pag-Ruam-Mit €
Gebratenes, frisches Gemüse

ผัดผักรวมมิตร

Phad-Pag-Ruam-Mit
Fried, fresh mixed vegetables

10,20

504 Phad-Broccolis €
Gebratener Broccoli in Austernsauce

ผัดบรอกโคลี

Phad-Broccolis
Fried broccoli in oyster sauce

10,20

Beilagen

Supplements

505 Gebratene Eiernudeln

ผัดบะหมี่

Fried eggnoodles

4,20

506 Gebratene Reismudeln

ผัดเส้นหมี่ไข่เจียว

Fried ricenoodles

4,20

507 Gebratenes Reis

ข้าวผัดไข่

Fried rice

4,20

Menü

อาหารชุด

Meal

608 "MAI THAI" Platte (2 Personen)

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

ต้มไก่ยัดไส้พร้อม ๒ คน

"MAI THAI" dish (2 persons)

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

39,00

609 "MAI THAI" Platte (3 Personen)

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

ต้มไก่ยัดไส้พร้อม ๓ คน

"MAI THAI" dish (3 persons)

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

57,00

610 "MAI THAI" Platte (4 Personen)

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

ต้มไก่ยัดไส้พร้อม ๔ คน

"MAI THAI" dish (4 persons)

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

76,00

Nachspeisen

๑๓๑๑๑๑๑๑๑๑

- 1700 **Snowball**
Vanilleeis mit Schokosauce und Kokosraspeln
- 1701 **Banana Frittiert**
Gebackene Banane mit Vanilleeis, Honig und Sahne
- 1702 **"MAI THAI" Eiscreme**
Früchtecocktail mit Vanille-Eis in einer Ananas serviert
- 1703 **Gebratenes Eis**
Nach spezieller Art des Hauses
- 1704 **Lychee**
Tropische Früchte
- 1705 **Longan**
Tropische Früchte
- 1706 **Rambutan**
Tropische Früchte
- 1707 **Gluey-Thood**
In Teig frittierte Bananenstückchen mit Honig
- 1708 **Sabparod-Thood**
In Teig frittierte Ananas-Scheibe mit Honig
- 1709 **Flammierte Banane**
Mit Orangenkaramel und Liguör

๑๓๑๑๑๑๑๑๑๑

๑๓๑๑๑๑๑๑๑๑

๑๓๑๑๑๑๑๑๑๑

๑๓๑๑๑๑๑๑๑๑

๑๓๑๑๑๑๑๑๑๑

๑๓๑๑๑๑๑๑๑๑

๑๓๑๑๑๑๑๑๑๑

๑๓๑๑๑๑๑๑๑๑

๑๓๑๑๑๑๑๑๑๑

๑๓๑๑๑๑๑๑๑๑

Dessert

- Snowball** 4,40
Vanilla icecream with chocolate-sauce and coconut flakes
- Banana Fritters** 4,90
Fried banana with vanilla icecream and honey
- "MAI THAI" Icecream** 5,90
Fruitcocktail with vanilia icecrame in the fresh pineapple
- Fried icecreame** 4,90
Ice à la maison
- Lychee** 3,40
Tropical fruits
- Longan** 3,40
Tropical fruits
- Rambutan** 3,40
Tropical fruits
- Gluey-Thood** 3,90
In batter fried banana pieces with honey
- Sabparod-Thood** 3,90
In batter fried pineapple slice with honey
- Flamed banana** 6,80
with honey

Mittagsmenü

อาหารกลางวัน

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

Luncheon menu

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

1 Gai-Phad-Pag (ไก่ผัดผัก	Gai-Phad-Pag	8,00
Gebratenes Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse		fried chicken with mixed vegetables	
2 Moo-Phad-Noh-Mai (หมูผัดหน่อไม้	Moo-Phad-Noh-Mai	8,60
Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus- sprossen und Champignons		Fried pork with bamboos and mushrooms	
3 Gaeng-Gai ((แกงไก่	Gaeng-Gai	8,70
Thailändisches Hühnerfleisch-Curry mit Kokosmilch und Bambussprossen		Thai chicken curry with coconut and bamboo	
4 Gaeng-Nuea ((แกงเนื้อ	Gaeng-Nuea	8,60
Thailändisches Rindfleisch-Curry mit Kokosmilch und Bambussprossen		Thai beef curry with coconut and bamboo	
5 Nuea-Phad-Nam-Man-Hoi (เนื้อผัดน้ำมันหอย	Nuea-Phad-Nam-Man-Hoi	9,00
Gebratenes Rindfleisch mit frischen Champignons in Austernsauce		Fried beef with fresh mushroom in oyster sauce	
6 Gai-Phad-Med-Ma Muang	ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	Gai-Phad-Med-Ma Muang-Himapan	8,00
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewkernen		Fried chicken with cashew nuts and fresh mushrooms	
7 Gai-Phad-Prik (ไก่ผัดพริก	Gai-Phad-Prik	8,00
Gebratenes Hühnerfleisch mit Chilli und Zwiebeln		Chicken with chilli and onions	
8 Nuea-Phad-Prik (เนื้อผัดพริก	Nuea-Phad-Prik	8,60
Gebratenes Rindfleisch mit Chilli und Zwiebeln		Fried beef with chilli and onions	
9 Khao-Phad "MAI THAI" (ข้าวผัด ไทมาไทย	Khao-Phad "MAI THAI"	8,00
Gebratener Reis mit Schweinefleisch nach thailändischer Art		Fried rice with pork, thai style	
10 Guey-Tiew-Phad (ก๋วยเตี๋ยวผัด	Guey-Tiew-Phad	8,00
Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Sojabohnen in Sojasauce		Fried noodles with pork and bean- sprout in soysauce	
11 Phad-Preaw-Wan-Moo (ผัดเปรี้ยวหวานหมู	Phad-Preaw-Wan-Moo	8,00
Schweinefleisch süß-sauer		Sweet and sour pork	
12 Pet-Phad-Prik (เป็ดผัดพริก	Pet-Phad-Prik	8,60
Gebratenes Entenfleisch mit Chilli, Paprika frischen Champignons und Zwiebeln		Fried duck with chilli green pepper mushrooms and onions	
13 Gaeng-Phed-Pag ((แกงผักสด	Gaeng-Phed-Pag	7,90
Frisches Gemüse mit Thai-Curry		Fresh mixed vegetables with thai curry	

inklusive Tagessuppe oder Frühlingssrolle

(mild, ((leicht scharf, (((scharf, ((((sehr scharf

Getränke

Aperitif

481	Sherry Medium	5cl	3,50 €
482	Martini rot oder weiß	5cl	3,90 €
483	Gin Tonic	0,2l	4,50 €
484	Campari Orange	0,2l	4,50 €
485	Pflaumenwein	5cl	3,80 €
486	Wodka Orange	0,2l	4,50 €
487	Wodka Lemon	0,2l	4,50 €
488	Campari Soda	0,2l	4,50 €

Biere

410	Gaffel Kölsch	0,3l	2,30 €
411	Schuss	0,3l	2,30 €
412	Alkoholfreies.	0,3l	2,70 €
413	Alster Wasser	0,3l	2,30 €
414	Malzbier	0,3l	2,90 €
415	Singha	0,33l	3,00 €
416	Bitburger Pils	0,3l	2,50 €
417	Erdinger Weissbier	0,5l	3,80 €
418	Chang Beer	0,33l	3,00 €
409	1m Gaffel Kölsch		15,00 €

Alkoholfreie Getränke

420	Coca Cola	0,2l	2,10 €
421	Fanta Limonade	0,2l	2,10 €
422	Gerolsteiner Sprudel	0,2l	2,10 €
423	Apfelsaft	0,2l	2,50 €
424	Traubensaft	0,2l	2,50 €
425	Orangensaft	0,2l	2,50 €
426	Tomatensaft	0,2l	2,50 €
427	Tonic Water	0,2l	2,20 €
428	Bitter Lemon	0,2l	2,20 €
429	Ginger Ale	0,2l	2,20 €
430	Wasser ohne Kohlens.	0,3l	1,90 €
508	Thail. Eistee		3,00 €
419	Flasche Wasser	1,0l	6,90 €

Warme Getränke

431	Cappucino		2,50 €
432	Espresso		2,00 €
433	Tasse Kaffee		2,10 €
434	Schwarzer Tee (Glas)		2,00 €
435	Jasmin Tee (Kanne)		2,50 €
436	Grüner Tee		2,50 €

Offene Weine

440	Kerner	0,2l	4,50 €
441	Weißherbst-Portugieser	0,2l	4,50 €
442	Edelzwicker- Weißwein	0,2l	4,50 €
443	Côtes du Rhône Rotwein	0,2l	4,50 €
444	Beaujolais rouge	0,2l	4,50 €
445	Côtes de Provence Rosé	0,2l	4,50 €

Flaschenweine

820	Kerner	1,0l	21,00 €
821	Weißherbst-Portugieser	1,0l	21,00 €
822	Edelzwicker- Weißwein	1,0l	21,50 €
823	Côtes du Rhône Rotwein	1,0l	21,50 €
824	Monsoon Valley rot,weiß,rosé	0,75l	28,50 €
825	Côtes de Provence Rosé	1,0l	21,50 €
826	Rioja Tinto Crianza	0,75l	28,50 €
827	Côte Du Rhône Blanc	0,75l	28,50 €
828	Côte Du Rhône Rosé	0,75l	28,50 €
829	Bavdolino Classico	0,75l	28,50 €

Sekt & Champagner

450	Mumm Dry	0,7l	32,00 €
451	Fürst von Metternich	0,7l	38,80 €
452	Piccolo	0,25l	6,90 €
453	Pommery		68,50 €
454	Veuve Clicquot Ponsardin		75,60 €

Spirituosen

460	Mae Khong Thai Whisky	4 cl	4,90 €
461	Remy	4 cl	6,80 €
465	Undeberg	2 cl	3,60 €
466	Russischer Wodka	2 cl	4,50 €
467	Malteser	2 cl	2,80 €
468	Asbach Uralt	2 cl	4,20 €
469	Red Label	4 cl	4,70 €
470	Black Label	4 cl	6,80 €
471	Chivas	4 cl	6,80 €
474	Ramazotti	2 cl	2,60 €
478	Bambusschnaps	2 cl	3,60 €
479	Rosenschnaps	2 cl	3,60 €