



- Thailändische Spezialitäten -

Sutthausen Straße 126

49080 Osnabrück

Tel.: 0541 - 860 28 08

Fax: 0541 - 600 195 85

Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag (außer Ostermontag und Weihnachten)

Dienstag - Samstag: 17:00 - 23:00 Uhr

Sonntag: 12:00 - 15:00 und 17:00 - 23:00 Uhr

Warme Küche von 12:00 - 14:30 und 17:00 - 22:00 Uhr

*Alle Speisen auch zum Mitnehmen
(außer Spezial-Menüs)*

Thailand, bekannt für seine Gastfreundlichkeit, lädt ein.

*Unsere Küche bietet Ihnen eine große Auswahl an
original thailändischen Speisen. Diese sind pikant, gesund und
sehr bekömmlich. Sie werden mit Kräutern und Gewürzen
zubereitet, welche jede Woche frisch aus Thailand eintreffen.*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!




In den Preisen sind MwSt. und Bedienungsgeld enthalten.

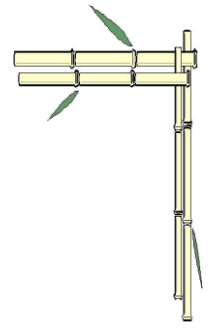
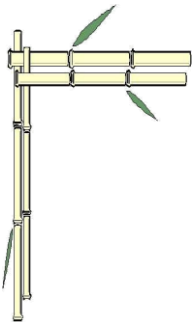
A=koffeinhaltig; B=mit Farbstoff; C= chininhaltig; D=mit Süßungsmittel;

1 = Geschmacksverstärker, 2 = Ei, 3= Sojasprossen, 4 = Weizen,

5 = Sellerie, 6 = Senf, 7 = Milch (Laktose), 8 = Sesam, 9 = Erdnuss

Im Wein ist Sulfite vorhanden.




 leicht scharf,  mäßig scharf,  sehr scharf




Spezial-Menüs

Euro

M 1. Menü „König“ ^{1,3,4,7,9} **40,00**




1. Kra Djaad Sawadee (Gemischte Vorspeisen)
2. Tom Jam Gung  (Garnelen-Suppe)
3. - Gäng Kiow Wan Gung  (Garnelen in grünem Curry)
 - Ped Tord Pad Pak (Geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse)
 - Gai Pad Medmamüing  (Huhn mit Cashew-Nüssen)
 - Salat
4. Gluai Tord Ice Cream (Gebackene Banane mit Eis)

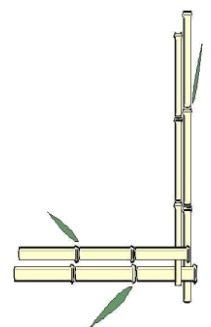
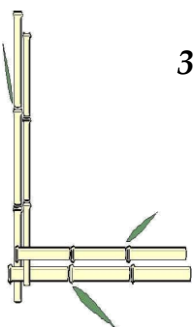
M 2. Menü „Sawadee“ ^{1,3,4,7,9} **35,00**

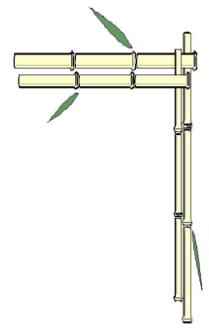
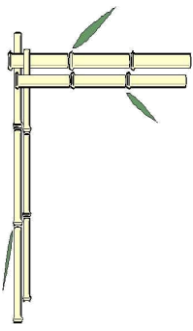
1. Kra Djaad Ta Lä Tong
(Vorspeise mit Garnelen, Tintenfisch und Fischfrikadellen)
2. Tom Kha Gai (Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch)
3. - Gäng Däng Gai (Huhn in rotem Curry)
 - Ped Sam Ros  (Ente mit Thai-Sauce)
 - Nüa Pad Pak (Rindfleisch mit Gemüse)
 - Salat
4. Sapparod Tord Ice Cream (Gebackene Ananas mit Eis)

M 3. Menü „Naklien“ ^{1,3,4} **25,00**

1. Gäng Jüü (Gemüsesuppe mit Fleischklösschen und Glasnudeln)
2. - Mu Tord Piew Wan (Gebackenes Schweinefleisch süß-sauer)
 - Gai Pad Pak (Huhn mit Gemüse)
3. Ngor (Rambutan-Früchte mit Ananas gefüllt)

 leicht scharf,  mäßig scharf,  sehr scharf









Spezial-Menüs

Euro

M 4. Menü „Sabai“ für 2 Personen ^{1,3,4,7,9} 60,00

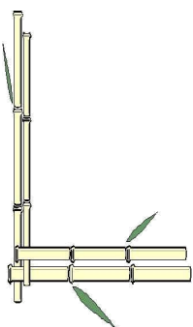
1. Kra Djaad Raum Mid (Gemischte Vorspeisen)
2. Gau Lau (Rindfleischsuppe)
3. - Gäng Kiow Wan Nüa  (Rind in grünem Curry)
 - Pla Rad Prik King  (Rotbarschfilet in Ingwer-Sauce)
 - Ped Tord Med Ma Muang (Geröstete Ente mit Paprika, Zwiebeln und Cashewnüssen)
 - Salat
4. Gluai Tord Ice Cream (Gebackene Banane mit Eis)




M 5. Menü „Schokdee“ für 2 Personen ^{1,3,4,7,9} 50,00

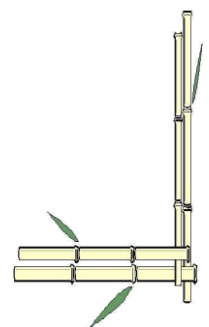
1. Kra Djaad Tong
(Vorpeise mit Wantan-Teig, Maisbällchen und Toastschnittchen)
2. Tom Jam Pla (Fischsuppe)
3. - Gäng Gari Gai  (Huhn in gelbem Curry)
 - Pla Mük Pad Gratiem Prik Tai 

(Tintenfisch mit Knoblauch u. grünem Pfeffer)

 - Mu Pad Priow Wan (Gebratenes Schweinefleisch süß-sauer)
 - Salat
4. Sapparod Tord Ice Cream (Gebackene Ananas mit Eis)





 leicht scharf,  mäßig scharf,  sehr scharf






Suppen

	Euro
6. Tom Yam Gung 	7,00
<i>Säuerlich würzige Suppe mit Garnelen und frischen Kräutern</i>	
7. Tom Yam Pla 	5,00
<i>Säuerlich würzige Suppe mit Fisch und frischen Kräutern</i>	
8. Tom Yam Pro Täeg 	6,00
<i>Würzige Meeresfrüchte-Suppe mit Garnelen, Fisch, Tintenfisch, Muscheln und frischen Kräutern</i>	
9. Tom Kha Gai	5,00
<i>Traditionelle thailändische Suppe mit Huhn, Kokosnussmilch, Zitronengras und Galanga</i>	
10. Gäng Jüd ¹	4,00
<i>Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und Glasnudeln</i>	
11. Gäng Jüd Täng Kwa ¹	4,00
<i>Gefüllte Gurken-Suppe mit Knoblauch</i>	
12. Gau Lau ¹	4,00
<i>Rindfleisch-Suppe mit frischen Sojabohnensprossen</i>	

Suppen im Feuertopf

13. Tom Yam Gung 	20,00
<i>Garnelen-Suppe für 2 Personen</i>	
14. Tom Yam Potäeg 	18,00
<i>Meeresfrüchte Suppe für 2 Personen</i>	
15. Tom Kha Gai	15,00
<i>Traditionelle thailändische Suppe für 2 Personen</i>	

 leicht scharf,  mäßig scharf,  sehr scharf

Salate

	Euro
16. <i>Salad Pak</i> ⁶	4,00
<i>Frischer Gemüsesalat</i>	
17. <i>Salad Käck</i>	5,00
<i>Gemüsesalat mit Eiern und Erdnussauce nach „Thai-Art“</i>	
18. <i>Salad Gung</i> ⁴	7,00
<i>Krabbensalat mit Gemüse und Dressingsauce</i>	
19. <i>Yam Po Täeg</i> ☹☹	10,00
<i>Meeresfrüchte Salat mit würziger Sauce nach „Thai-Art“</i>	
20. <i>Lab Nür</i> ☹☹☹.....	8,50
<i>Traditionelles thailändisches Gericht mit Gehacktem Rindfleisch, frischen Kräutern und Chili</i>	
21. <i>Yam pla Mük</i> ☹☹☹.....	8,50
<i>Traditionelles thailändisches Salatgericht mit Tintenfisch, Koriander und Chili</i>	
22. <i>Yam Wun Sän</i> ☹☹ ⁹	8,50
<i>Traditionelles thailändisches Salatgericht mit gehacktem Hühnerfleisch und Glasnudeln, würzig-säuerlich</i>	
23. <i>Yam Nüa</i> ☹☹☹.....	8,50
<i>Traditionelles thailändisches Salatgericht Mit Rindfleisch, frischen Kräutern und Chili</i>	

Vorspeisen

24. <i>Kra Djaad Sawadee</i> ⁴	9,00
<i>Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses</i>	
25. <i>Kra Djaad Tong</i> ^{2,4}	6,00
<i>Gefüllte Teigtaschen, Toastschnitten und Maisbällchen mit leicht scharfer Sauce zum Dippen</i>	

☹ leicht scharf, ☹☹ mäßig scharf, ☹☹☹ sehr scharf

	Euro
26. <i>Kra Djaad Gung Tord</i>	7,00
<i>Gebackene Garnelen, Geflügelbällchen und Maisbällchen mit leicht scharfer Sauce zum Dippen</i>	
27. <i>Kra Djaad Ta Lä Tong</i> ⁴	7,00
<i>Gebackene Garnelen, Tintenfisch und Frikadellchen nach „Thai-Art“ mit leicht scharfer Sauce zum Dippen</i>	
28. <i>Poa Pie Tord</i> ^{1,3,4}	6,00
<i>Frühlingsrolle gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse, Hackfleisch und leicht scharfer Sauce zum Dippen</i>	
29. <i>Nöy Käng Tord</i> ²	7,00
<i>Frittierte Käsebällchen mit leicht scharfer Sauce zum Dippen</i>	
31. <i>Gai Bei Töi</i>	7,00
<i>Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Pandarros-Blättern Mit leicht scharfer Sauce zum Dippen</i>	
32. <i>Tord Man Pla</i> ☞	7,00
<i>Fisch-Frikadellchen „Thai-Art“ mit Sauce zum Dippen</i>	
33. <i>Satay Gai</i> ^{1,9}	7,00
<i>Drei Satay-Spieße mit Hühnerbrustfilet und Sauce zum Dippen</i>	
34. <i>Satay Gung</i> ⁹	10,00
<i>Sechs Satay-Spieße mit Garnelen und Sauce zum Dippen</i>	

Für unsere kleinen Gäste

35. <i>Gai Schub Päng Tord</i> ^{2,3,4}	8,00
<i>Hühnerbrustfilet paniert mit süß-saurer Sauce</i>	
36. <i>Ba Mie Pad Mu</i>	8,00
<i>Gebratene Eier-Nudeln mit Schweinefleisch und Sojabohnensprossen</i>	
37. <i>Kau Pad Gai</i>	8,00
<i>Gebratener Reis mit Huhn, Ei und verschiedenem Gemüse</i>	
38. <i>Gai Yang</i>	8,00
<i>Drei Satay-Spieße mit Huhn und Pommes</i>	

☞ leicht scharf, ☞☞ mäßig scharf, ☞☞☞ sehr scharf




Gerichte vom Huhn

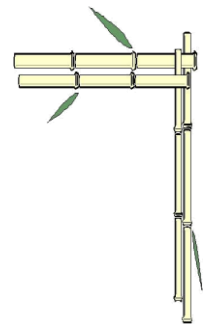
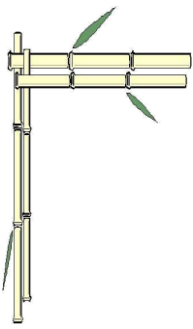
	Euro
40. Gai Pad Gra Prau 🌶️🌶️🌶️ ¹	15,00
<i>Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Brechbohnen, Basilikum und Chili</i>	
41. Gai Pad Gra Tiem Prik Tai 🌶️ ¹	14,00
<i>Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Porree, Knoblauch, und grünem Pfeffer</i>	
42. Gai Pad Prik 🌶️ ¹	14,00
<i>Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprikaschoten, Tomaten & Zwiebeln</i>	
43. Gai Pad Pak ^{1,3}	14,00
<i>Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse</i>	
44. Gai Pad Nam Man Heu ¹	14,00
<i>Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Brechbohnen und Brokkoli</i>	
45. Gai Pad Med Ma Müng 🌶️.....	15,00
<i>Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Champignons, Zwiebeln und Cashewnüssen</i>	
46. Gai Pad Sapparod ¹	14,00
<i>Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Ananas und Champignons</i>	
47. Gai Tord Rad Nam Prik Tua 🌶️ ^{3,4}	15,00
<i>Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Erdnussauce und würzigem Gemüse übergossen</i>	
48. Gai Tord Rad Nam Priow Wan ^{3,4}	15,00
<i>Gebackenes Hühnerbrustfilet mit süß-saurer Sauce und würzigem Gemüse übergossen</i>	
49. Gäng Däng Gai 🌶️🌶️🌶️ ^{1,7}	15,00
<i>Hühnerbrustfilet in rotem Curry, Bambus, Paprika und Kokosmilch</i>	
50. Gäng Gari Gai 🌶️🌶️ ^{1,7}	15,00
<i>Hühnerbrustfilet in gelbem Curry, Bambus, Paprika, Möhren und Kokosmilch</i>	
51. Gäng Kiow Wan Gai 🌶️🌶️🌶️ ^{1,7}	15,00
<i>Hühnerbrustfilet in grünem Curry, Paprika, Kokosmilch, Bambus und Auberginen</i>	

Gerichte vom Rind

Euro

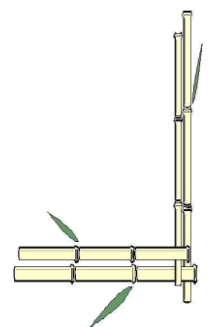
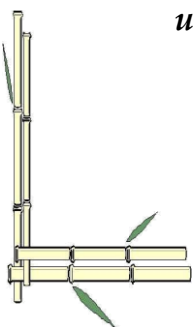
- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | Nüa Pad Gra Prau  ¹ | 16,00 |
| | <i>Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Brechbohnen, Chili und Basilikum</i> | |
| 61. | Nüa Pad Gra Tiem Prik Tai  ¹ | 15,00 |
| | <i>Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Porree, Knoblauch und grünem Pfeffer</i> | |
| 62. | Nüa Pad Prik  ¹ | 15,00 |
| | <i>Gebratenes Rindfleisch mit Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln</i> | |
| 63. | Nüa Pad Pak ^{1,3} | 15,00 |
| | <i>Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse</i> | |
| 64. | Nüa Pad Nam Man Heu ¹ | 15,00 |
| | <i>Gebratenes Rindfleisch mit Brechbohnen und Brokkoli</i> | |
| 65. | Nüa Pad King  ^{1,5} | 15,00 |
| | <i>Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse und frischem Ingwer</i> | |
| 66. | Nüa Pad Horm ¹ | 15,00 |
| | <i>Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Sojasauce</i> | |
| 67. | Nüa Pad Nor Mai ¹ | 15,00 |
| | <i>Gebratenes Rindfleisch mit Bambus und Champignons</i> | |
| 68. | Gäng Kiow Wan Nüa  ^{1,7} | 16,00 |
| | <i>Rindfleisch in grünem Curry, Paprika, Bambus, Auberginen und Kokosmilch</i> | |
| 69. | Gäng Däng Nüa  ^{1,7} | 16,00 |
| | <i>Rindfleisch in rotem Curry, Bambus, Paprika und Kokosmilch</i> | |

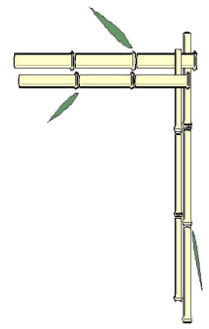
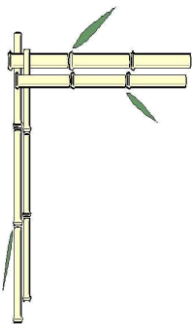
 leicht scharf,  mäßig scharf,  sehr scharf



Gerichte vom Schwein

	Euro
70. Mu Pad Gra Prau 🌶️🌶️🌶️ ¹	15,00
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika, Brechbohnen, Chili und Basilikum</i>	
71. Mu Pad Gra Tiem Prik Tai 🌶️ ¹	14,00
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Porree, Knoblauch und grünem Pfeffer</i>	
72. Mu Pad King 🌶️ ^{1,5}	14,00
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse und frischem Ingwer</i>	
73. Mu Pad Pak ^{1,5}	14,00
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse</i>	
74. Mu Pad Nam Man Heu ¹	14,00
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit Brechbohnen und Brokkoli</i>	
75. Mu Pad Nor Mai ¹	14,00
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus und Champignons</i>	
76. Mu Pad Priow Wan ³	14,00
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln und Sojabohnensprossen in süß-saurer Sauce</i>	
77. Mu Pad Prik Gäng 🌶️🌶️🌶️ ^{1,7}	15,00
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit rotem Curry, Brechbohnen, Paprika und Kokosmilch</i>	
78. Mu Tord Rad Nam Sam Ros 🌶️ ^{3,4}	15,00
<i>Gebackenes Schweinefleisch in spezieller Thai-Sauce und würzigem Gemüse übergossen</i>	



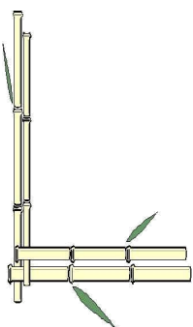


Gerichte vom Lamm

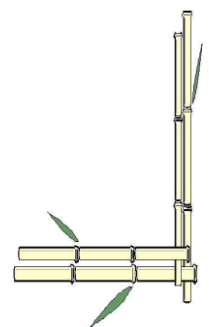
		Euro
80.	Gä Pad Gra Prau 🌶️🌶️🌶️ ¹ <i>Gebratenes Lammfilet mit Paprika, Zwiebeln, Brechbohnen, Chili und Basilikum</i>	22,00
81.	Gä Pad Gra Tiem Prik Tai 🌶️ ¹ <i>Gebratenes Lammfilet mit Zwiebeln, Porree, Knoblauch und grünem Pfeffer</i>	22,00
82.	Gäng Ped Gä 🌶️🌶️🌶️ ^{1,7} <i>Lammfilet mit rotem Curry, Bambus, Paprika und Kokosmilch</i>	22,00
83.	Gäng Kiow Wan Gä 🌶️🌶️🌶️ ^{1,7} <i>Lammfilet mit Paprika, Bambus in grünem Curry und Kokosmilch</i>	22,00
84.	Gä Pad Heng 🌶️🌶️🌶️ ^{1,7} <i>Gebratenes Lammfilet mit Chili, Paprika, Brechbohnen in trockenem rotem Curry und Kokosmilch</i>	22,00

Gerichte vom Grill

85.	Satay Gai <i>Sechs Satay Spieße mit Hühnerbrustfilet und Erdnusssauce zum Dippen</i>	17,00
88.	Satay Gung <i>Satay Spieße mit Garnelen und Erdnusssauce zum Dippen</i>	25,00



🌶️ leicht scharf, 🌶️🌶️ mäßig scharf, 🌶️🌶️🌶️ sehr scharf






Gerichte von der Ente

	Euro
90. <i>Ped Rad Pirk Gra Prao</i> 🌶️🌶️🌶️ ^{1,4}	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente mit Chili, Paprika, Zwiebeln, Brechbohnen und Basilikum</i>	
91. <i>Ped Sawadee</i> 🌶️ ⁴	27,00
<i>Eine halbe geröstete Ente mit Garnelen in leicht süß-saurer Sauce</i>	
92. <i>Ped Lui Pei</i> 🌶️ ^{1,4}	25,00
<i>Feuerente mit Gemüse und pikanten Gewürzen, Wasserkastanien und Lotuskernen am Tisch flambiert</i>	
93. <i>Ped Tord Pad Pak</i> ^{1,3,4}	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse</i>	
94. <i>Ped Sam Ros</i> 🌶️ ^{3,4}	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente mit Ananas in spezieller Thai-Sauce</i>	
95. <i>Ped Rad Prik Gäng</i> 🌶️🌶️🌶️ ^{1,4,7}	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente mit Thai-Curry-Sauce und Kokosmilch</i>	
96. <i>Ped Nam Püing</i> ^{3,4}	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente in Honig-Sauce</i>	
97. <i>Ped Priow Wan</i> ^{3,4}	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente mit süß-saurer Sauce</i>	
98. <i>Ped Lau Däng</i> ⁴	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente in Rotwein-Sauce</i>	
99. <i>Ped Rad Pong Gari</i> 🌶️ ^{1,2,4,5,7}	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente mit gelbem Curry und würzigem Gemüse</i>	
100. <i>Ped Rad Nam Prik Tua</i> 🌶️ ⁴	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente mit Brokkoli in Erdnussauce und würzigem Gemüse</i>	

Gerichte von der Ente

	Euro
101. <i>Ped Tord Sapparod</i> ^{1,4}	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente mit Champignons und Ananas</i>	
102. <i>Ped Tord Med Ma Muang</i> ⁴	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente mit Paprika, Zwiebeln und Cashewnüssen</i>	
103. <i>Ped Tord Nong Khai</i> ^{1,3,4}	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse und Hoisin-Sauce</i>	
104. <i>Ped Tord Prik</i> ^{1,4}	25,00
<i>Eine halbe geröstete Ente mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln</i>	
105. <i>Gäng Ped Ped Yang</i> ^{1,3,7}	25,00
<i>Eine halbe <u>gekochte</u> Ente in Thai-Curry und Kokosmilch</i>	

 leicht scharf,
  mäßig scharf,
  sehr scharf

Gerichte vom Fisch

	Euro
107. <i>Pla Mük Pad Gra Prau</i> ((() ¹ 15,00 <i>Gebratener Tintenfisch mit Paprika, Zwiebeln, Brechbohnen, Chili und Basilikum</i>	
108. <i>Pla Mük Pad Gra Tiem Prik Tai</i> () ¹ 15,00 <i>Gebratener Tintenfisch mit Porree, Knoblauch und grünem Pfeffer</i>	
109. <i>Pla Mük Pad Pak</i> ^{1,3} 15,00 <i>Gebratener Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse</i>	
110. <i>Pla Priow Wan</i> ^{3,4} 17,00 <i>Paniertes Rotbarschfilet in süß-saurer Sauce</i>	
111. <i>Pla Sam Ros</i> () ^{3,4} 17,00 <i>Paniertes Rotbarschfilet in spezieller Thai-Sauce</i>	
112. <i>Pla Rad Prik</i> ((() ^{1,3,4,7} 17,00 <i>Paniertes Rotbarschfilet in Thai-Curry-Sauce</i>	
113. <i>Pla Rad Gra Tiem Prik Tai</i> () ^{1,4} 17,00 <i>Paniertes Rotbarschfilet mit Knoblauch-Sauce und Pfeffer übergossen</i>	
114. <i>Pla Rad Prik Gäng</i> ((() ^{1,3,7} 19,00 <i>Eine ganze Forelle knusprig gebraten mit Thai-Curry</i>	
115. <i>Pla Rad Prik Gra Prau</i> ((() ¹ 19,00 <i>Eine ganze Forelle knusprig gebraten mit Chili und Basilikum</i>	
116. <i>Pla Rad Prik Sod</i> (() 19,00 <i>Eine ganze Forelle knusprig gebraten mit Chili und Basilikum in Tamarin-Sauce</i>	
117. <i>Pla Rad Prik King</i> () ^{1,5} 19,00 <i>Eine ganze Forelle knusprig gebraten mit würzigem Gemüse und frischem Ingwer</i>	

Gerichte von Garnelen


	Euro
120. <i>Gung Pad Gra Prau</i> 🌶️🌶️🌶️ ¹	27,00
<i>Gebratene Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Brechbohnen, Chili und Basilikum</i>	
121. <i>Gung Pad Gra Tiem Prik Tai</i> 🌶️ ¹	27,00
<i>Gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Porree, Knoblauch & grünem Pfeffer</i>	
122. <i>Gung Pad Nor Mai</i> ¹	27,00
<i>Gebratene Garnelen mit Bambus und Champignons</i>	
123. <i>Gung Pad pak</i> ^{1,3}	27,00
<i>Gebratene Garnelen mit verschiedenem Gemüse</i>	
124. <i>Gung Priow Wan</i> ³	27,00
<i>Gebratene Garnelen mit Paprika, Zwiebel und Sojabohnensprossen in süß-saurer Sauce</i>	
125. <i>Gung Sam Ros</i> 🌶️ ^{3,4}	27,00
<i>Gebackene Garnelen mit Paprika, Zwiebeln und Sojabohnensprossen in spezieller Thai-Sauce</i>	
126. <i>Gung Rad Prik King</i> 🌶️ ^{1,5}	27,00
<i>Gebratene Garnelen mit würzigem Gemüse und frischem Ingwer</i>	
127. <i>Gäng Kiow Wan Gung</i> 🌶️🌶️🌶️ ^{1,7}	27,00
<i>Garnelen mit Paprika und Bambus in grünem Curry</i>	

Vegetarische Gerichte

130. <i>Pad Pak</i> ^{1,3}	11,00
<i>Gebratenes verschiedenes frisches Gemüse</i>	
131. <i>Tau Hu Pad Nor Mai</i> 🌶️ ^{1,3}	11,00
<i>Gebratener Tofu mit Bambus und frischen Sojabohnensprossen</i>	
132. <i>Ped Tau Hu Pad Prik</i> 🌶️🌶️ ¹	14,00
<i>Gebratene Tofu-Ente mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln</i>	
133. <i>Pad Schub Fäng Tord</i> ^{3,4}	11,00
<i>Gebackenes Gemüse mit süß-saurer Sauce</i>	
134. <i>Gäng Däng Pak</i> 🌶️🌶️🌶️ ^{1,3,7}	12,00
<i>Verschiedenes Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch</i>	

🌶️ leicht scharf, 🌶️🌶️ mäßig scharf, 🌶️🌶️🌶️ sehr scharf

Reisgerichte

	Euro
135. Kau Pad Gai ^{1,2,3}	14,00
<i>Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet und frischem Gemüse</i>	
136. Kau Pad Mu ^{1,2,3}	14,00
<i>Gebratener Reis mit Schweinefleisch und frischem Gemüse</i>	
137. Kau Pad Gung ^{1,2,3}	20,00
<i>Gebratener Reis mit Garnelen und frischem Gemüse</i>	
138. Kau Pad Gra Prau Nüa  ^{1,2,3}	15,00
<i>Gebratener Reis mit Rindfleisch, Chili und Basilikum</i>	

Nudelgerichte

140. Pad Thai ^{2,3,9}	20,00
<i>Gebratene Reis-Nudeln mit Garnelen, Tofu, Gemüse und Erdnusskernen</i>	
141. Pad Si Lu Kung Thep ^{1,2,3}	15,00
<i>Gebratene Reis-Nudeln mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse</i>	
142. Pad Ki Mau Gung  ^{1,2,3}	20,00
<i>Gebratene Reis-Nudeln mit Garnelen, verschiedenem Gemüse, Chili und Basilikum</i>	
143. Bamie Pad Mu ^{1,2,3}	14,00
<i>Gebratene Eiernudeln mit Schweinefleisch und Sojabohnensprossen</i>	
144. Bamie Pad Gai ^{1,2,3}	14,00
<i>Gebratene Eiernudeln mit Hühnerbrustfilet und Sojabohnensprossen</i>	
145. Bamie Pad Nüa ^{1,2,3}	15,00
<i>Gebratene Eiernudeln mit Rindfleisch und Sojabohnensprosse</i>	

Beilagen

	Euro
146. <i>Kau Pad</i> ^{1,2,3}	3,00
<i>Gebratener Reis mit Ei</i>	
147. <i>Pad Bamie</i> ^{1,2,3}	3,00
<i>Gebratene Eiernudeln mit Ei</i>	
148. <i>Pommes frites</i>	2,00
149. <i>Sauce</i>	2,00

Desserts

150. <i>Gluai Tord</i>	4,00
<i>Gebackene Banane mit Honig</i>	
151. <i>Gluai Tord Ice-Cream</i>	5,00
<i>Gebackene Banane mit Eis, Honig und Sahne</i>	
152. <i>Sapparod Tord</i>	4,00
<i>Gebackene Ananas mit Honig</i>	
153. <i>Sapparod Tord Ice-Cream</i>	5,00
<i>Gebackene Ananas mit Eis, Honig und Sahne</i>	
154. <i>Ice-Cream „Sabai“</i>	5,00
<i>Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	
155. <i>Ice-Cream „Schokdee“</i>	5,00
<i>Vanilleeis mit Kirschsauce und Sahne</i>	
156. <i>Ice-Cream „Sawadee“</i>	5,00
<i>Vanilleeis mit Rambutan und Sahne</i>	
158. <i>Ngor</i>	5,00
<i>Rambutan-Früchte mit Ananas gefüllt</i>	