



Baan Thai

thailändisches Spezialitäten-Restaurant



SPEISEKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

Thailand ist ein Land mit wunderschönen Landschaften und einer üppigen Vegetation. Der Reichtum in der Natur spiegelt sich auch in den Speisen wider.

In der Jahrtausend alten Esskultur der thailändischen Küche strebt man ein harmonisches Gleichgewicht an Aromen, Strukturen und Farben an.

Die natürliche Schönheit der Präsentation, der verführerische Duft und die Aromen der Speisen mit ihrem subtilen, manchmal überraschenden Zusammenspiel von scharfen, sauren, süßen und salzigen Geschmacksnuancen lassen jedes Thai-Mahl zu einem ganz besonderen Erlebnis werden.

Seid 1995 möchten wir Ihnen ein Stück Thai-Kultur näher bringen, nicht nur durch unsere Speisen, sondern auch durch das Ambiente, welches von dem Geschirr bis zu den aufwendigen Teakholzschnitzereien einen Querschnitt der thailändischen Handwerkskunst zeigt.

Das Baan Thai Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns im Hause und einen

Guten Appetit !

MENÜ AB 2 PERSONEN

Essen in thailändischer Art, nach alten überlieferten Rezepten,
mit original frischen thailändischen Gemüsesorten und Kräutersorten.

Sie können aus den 10 untenstehenden Gerichten 4 auswählen. Die Gerichte
werden traditionell gleichzeitig serviert. Dazu Reis und verschiedenen Saucen.

- A Tom yam Gung** 
Nach traditioneller Art, Garnelen, Galangawurzel, Zitronengras, Chili, Kaffirblätter
- B Tom Ka Gai**
Hühnerbrustfilet, Galangawurzel, Kokosnussmilch, Zitronengras
- C Nua pad Sator** 
Rindfleisch mit rotem Curry, Satorsamen, Kokosnussmilch, Peperoni
- D Yam pla Fu** 
Rotbarschfilet spezielle Thaipzubereitung, rote Zwiebeln, frischer Ingwer, Erdnuss,
frische Kräuter, Limettensaft
- E Si Krong Mu** 
Schweinerippchen mariniert, Knoblauch, Pfeffer, Koriander
- F Gäng Sab Nog** 
Hausgemachte Fischbällchen (Rotbarschfilet), grüner Curry, Kokosnussmilch, Makür,
Gemüse, Horapa-Blätter, Grachai-Wurzeln
- G Phad Pak Bung Ped Gorb**
Knusprige Ente, Pak Bung-Gemüse
- H Tau Hu phad King** 
(vegetarisches Gericht)
Tofu-Ente, frischer Ingwer, Lauchzwiebeln, Maiskölbchen, Morcheln, Peperoni
- I Tau Hu Pak Ruam**
(vegetarisches Gericht)
Gebratener Tofu, Pak Bung-Gemüse, Austernpilze, Kha Na-Gemüse
- J Phad Phed Gai** 
Hühnerbrustfilet mit rotem Curry, Kokosnussmilch,
frischer grüner Pfeffer, Kaffirblätter

Pro Person 19,50 Euro

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

MENÜ „BAAN THAI“

- 1. Gang** **Aharn Wang Baan Thai**
Vorspeise nach Art des Hauses
- 2. Gang** **Tom Yam Po Taeg** 
Meeresfrüchtesuppe „Thai Art“
- 3. Gang** **Satay Nüa, Mu, Gai**
Drei Satay-Spieße mit Rind, Schwein, Huhn
- 4. Gang** **Gäng Kua Gung** 
Hummerkrabben mit rotem Curry und Lychee-Früchten
- Ped Rad Prik Gra Prau** 
Ente mit Basilikum und Chili
- Gai PaP Pak**
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Bambus und Champignons
- Salat Pak**
Gemischter Salat
- Kao**
Reis
- 5. Gang** **Gluai Tord Ice-cream**
Gebackene Banane mit Eis und Sahne

33,23 Euro

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

MENÜ „KRUNG THEP“

1. Gang **Tha Lä Tong**
Gebratene Garnelen, Octopus und Fisch-Frikadellchen „Thai-Art“

2. Gang **Tom Yam Gung** 
Garnelensuppe nach „Thai Art“

3. Gang **Satay Gai**
Satay-Spieße mit Hühnerbrustfilet

4. Gang **Gäng Gari Gai** 
Hühnerbrustfilet mit gelbem Curry und Kokosmilch

Pla Mük Pad Gra Prau 
Gebratener Octopus mit Chili und Thai-Basilikum

Mu Pad Pak
Gebratenes Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse

Salat Pak
Gemischter Salat

Kao
Reis

5. Gang **Ice-cream Sapparod**
Gebackene Ananas mit Eis und Sahne

29,14 Euro

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

MENÜ „PHUKET“

- 1. Gang** **Gung Tord**
Gebackene Garnelen
- 2. Gang** **Tom Kah Gai**
Hühnersuppe mit Kokosmilch und Zitronengras
- 3. Gang** **Satay Mu**
Satay-Spieße mit Schweinefleisch
- 4. Gang** **Gäng Kiow Wan Nua** 
Rindfleisch in grünem Curry
- Gai Tord Rad Nam Prik Tua** 
Gebackenes Hühnerbrustfilet, Würzgemüse mit Erdnusssauce
- Mu Pad King** 
Gebratenes Schweinefleisch, frischer Ingwer
- Salat Pak**
Gemischter Salat
- Kao**
Reis
- 5. Gang** **Ice-creame Polamai**
Eiscreme mit Fruchtsalat und Sahne

28,12 Euro

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

MENÜ „SAMUI“

1. Gang **Kra Djaad Tong**
Gefüllte Teigtaschen, Toastschnittchen und Maisbällchen

2. Gang **Gau Lau**
Rindfleischsuppe mit frischen Sojasprossen

3. Gang **Gäng Daeng Gai** 
Hühnerbrustfilet in rotem Curry

Pla Gra Tiem Prik Tai 
Rotbarschfilet, knusprig mit Knoblauch und grünem Pfeffer

Salat Pak
Gemischter Salat

Kao
Reis

5. Gang **Polamai Roam Mit**
Rambutan , Lychee

18,92 Euro

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

SUPPEN

- | | | |
|-----|--|--------|
| 7. | Tom Kha Kai | € 3,07 |
| | Traditionelle thailändische Suppe mit Huhn, Kokosnussmilch, Zitronengras, Galanga | |
| 8. | Gäng Jüd | € 2,56 |
| | Gemüsesuppe mit Fleischklößchen (Huhn) und Glasnudeln | |
| 9. | Giow Nam | € 3,20 |
| | Gefüllte Teigtaschensuppe (Schweinefleisch) mit Gemüse und Knoblauch | |
| 10. | Gau Lau | € 3,07 |
| | Rindfleisch-Suppe mit frischen Sojabohnensprossen | |
| 11. | Tom Yam Gung  | € 4,86 |
| | Säuerlich würzige Suppe mit Shrimps und frischen Kräutern | |
| 12. | Gäng Jüd Tao Hu | € 3,20 |
| | Klare Suppe mit Tofu, Gemüse, frischen Kräutern, Fleischklößchen (Huhn) | |
| 13. | Po Täeg  | € 4,60 |
| | Würzige Meeresfrüchtesuppe mit Krabben, Fisch, Muscheln, Tintenfisch und frischen Kräutern nach „Thai-Art“ | |
| 14. | Tom Yam Gai  | € 3,80 |
| | Säuerlich würzige Suppe mit Hühnerfleisch, frischen Kräutern, Galanga | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

SUPPEN IM FEUERTOPF

- | | | |
|-----|---|---------|
| 15. | Tom Yam Gung  | € 12,78 |
| | Säuerlich würzige Suppe mit Shrimps, frischen Kräutern
Für 2 Personen | |
| 16. | Tom Ka Gai | € 10,23 |
| | Traditionelle thailändische Suppe mit Huhn, Kokosnussmilch,
Zitronengras und Galanga
Für 2 Personen | |
| 17. | Gäng Jüd Tao Hu | € 10,20 |
| | Klare Suppe mit Tofu, Gemüse, frischen Kräutern, Fleischklößchen (Huhn)
Für 2 Personen | |
| 18. | Po Täeg  | € 12,80 |
| | Würzige Meeresfrüchtesuppe mit Krabben, Fisch, Muscheln, Tintenfisch
und frischen Kräutern nach „Thai-Art“
Für 2 Personen | |
| 19. | Tom Yam Gai  | € 11,50 |
| | Säuerlich würzige Suppe mit Hühnerfleisch, frischen Kräutern, Galanga
Für 2 Personen | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

SALATE

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 20. | Yam Nüa  | € 7,41 |
| | Traditionelles thailändisches Salatgericht mit Rindfleisch, frischen Kräutern und Chili | |
| 21. | Yam Wun Sän  | € 5,37 |
| | Traditioneller thailändischer Glasnudelsalat mit gehacktem Hähnchenfleisch, würzig-säuerlich | |
| 22. | Salad Pak | € 3,07 |
| | Gemüsesalat | |
| 23. | Salad Käck | € 3,83 |
| | Gemüsesalat mit Eiern und würziger Erdnusssauce nach „Thai-Art“ | |
| 24. | Som Tam Thai  | € 6,20 |
| | Papaya Salat, getrocknete Krabben, Erdnuss, Nam Pla, würzig-scharf | |
| 25. | Yam Po Täeg  | € 8,20 |
| | Meeresfrüchtesalat mit würziger Sauce und frischem Chili | |
| 26. | Lab Nüa  | € 7,41 |
| | Traditionelles thailändisches Gericht aus Nordost-Thailand mit gehacktem Rindfleisch, Kräutern und frischem Chili | |
| 27. | Nam Tok Mu  | € 7,90 |
| | Traditionelles „Isaan“ Gericht mit gegrilltem Schweinefleisch, frischen Kräutern, Limettensaft | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

VORSPEISEN

- | | | |
|------------|--|--------|
| 28. | Aharn Wang Baan Thai
Vorspeise nach Art des Hauses | € 6,39 |
| 29. | Jaan Tong
Gefüllte Teigtaschen, pikant belegte, knusprige Toastschnittchen und Maisbällchen mit leicht scharfer Sauce zum Dippen | € 4,35 |
| 30. | Gung Sam Sahai
Garnelen, zubereitet in drei verschiedene Arten mit leicht scharfer Sauce zum Dippen | € 6,40 |
| 31. | Ta Lä Tong
Gebackene Garnelen, Octopus und Fischfrikadellchen „Thai-Art“ mit leicht scharfer Sauce zum Dippen | € 5,37 |
| 32. | Poa Pie Tord
Frühlingsrolle gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Hackfleisch (Hähnchenfleisch), leicht scharfer Sauce zum Dippen | € 4,09 |
| 33. | Nöy Käng Tord
Frittierte Käsebällchen mit leicht scharfer Sauce zum Dippen | € 3,83 |
| 34. | Gai Bei Töi
Gebratenes Hähnchenfleisch in Pandanos-Blättern mit leicht scharfer Sauce zum Dippen | € 3,83 |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

VORSPEISEN

35. **Tord Man Pla**  € 4,35
Fischfrikadellchen „Thai-Art“ mit frischen Gurken, Sauce zum Dippen
36. **Satay Nüa, Mu, Gai** € 4,55
Drei Satay-Spieße mit Rind, Schwein, Hähnchenbrustfilet
mit Erdnusssauce zum Dippen
37. **Jaan Mang Sawirat** € 4,10
Vegetarische Vorspeisenplatte mit frittiertem Tofu, Wantanteig,
Champignons mit Sauce zum Dippen

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

G GERICHTE MIT HUHN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 45. | Gai Pad Gra Prau  | € 9,71 |
| | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Basilikum und Chili | |
| 46. | Gai Pad Gra Tiem Prik Tai  | € 9,46 |
| | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch und grünem Pfeffer | |
| 47. | Gai Pad Med Ma Muang  | € 9,97 |
| | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Chili und Cashewnüssen | |
| 48. | Gai Tord Rad Nam Prik Tua  | € 9,97 |
| | Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Erdnusssauce übergossen | |
| 49. | Gai Pad Prik  | € 8,95 |
| | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln | |
| 50. | Gai Pad Sapparod | € 9,46 |
| | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Champignons | |
| 51. | Gai Pad Nor Mai | € 9,46 |
| | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bambus und Sojabohnensprossen | |
| 52. | Ok Gai Nam Daeng | € 10,10 |
| | Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Tamarinsauce, Knoblauch, Gwang Tung | |
| 53. | Gäng Daeng Gai  | € 9,97 |
| | Hähnchenbrustfilet in rotem Curry und Kokosmilch | |
| 54. | Gäng Gari Gai  | € 9,97 |
| | Hähnchenbrustfilet in gelbem Curry und Kokosmilch | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

G

GERICHTE MIT HUHN

55. **Gäng Kiow Wan Gai**  € 9,97
Hähnchenbrustfilet in grünem Curry und Kokosmilch
56. **Gai Tord Priow Wan** € 9,46
Paniertes Hähnchenbrustfilet , süß-sauer, mit Ananas
57. **Gai Tord Phad Pak** € 9,97
Paniertes Hähnchenbrustfilet mit gemischtem Gemüse

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT RIND

- | | | |
|-----|--|---------|
| 59. | Nüa Pad Gra Prau  | € 10,99 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Chili und Basilikum | |
| 60. | Nüa Pad Prik  | € 9,97 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln | |
| 61. | Nüa Pad Gra Tiem Prik Tai  | € 10,48 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer | |
| 62. | Nüa Pad King  | € 10,99 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit frischem Ingwer und Gemüse | |
| 63. | Gäng Pah Nüa  | € 10,99 |
| | Rindfleisch in klarem roten Curry, frische Kräuter, Gemüse | |
| 64. | Nüa Pad Pak | € 10,99 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit gemischtem Gemüse | |
| 65. | Gäng Massaman Nüa  | € 10,99 |
| | Rindfleisch in Massaman-Curry | |
| 66. | Pa Näng Nüa  | € 11,25 |
| | Rindfleisch in trockenem roten Curry, frische Kräuter | |
| 67. | Gäng Kiow Wan Nüa  | € 11,25 |
| | Rindfleisch in grünem Curry und Kokosmilch | |
| 68. | Gäng Däng Nüa  | € 11,25 |
| | Rindfleisch in rotem Curry und Kokosmilch | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

G

GERICHTE MIT SCHWEIN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 72. | Mu Pad Gra Prau  | € 10,48 |
| | Gebratenes Schweinefleisch mit Chili und Basilikum | |
| 73. | Mu Pad Gra Tiem Prik Tai  | € 9,97 |
| | Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer | |
| 74. | Mu Pad King  | € 10,48 |
| | Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Ingwer und Gemüse | |
| 75. | Mu Pad Priow Wan | € 9,46 |
| | Gebratenes Schweinefleisch, süß-sauer, mit Gemüse, Wasserkastanien, Cashewnüssen und Ananas | |
| 76. | Pa Näng Mu  | € 10,48 |
| | Schweinefleisch in trockenem roten Curry und frischen Kräutern | |
| 77. | Gäng Kiow Wan Mu  | € 10,48 |
| | Schweinefleisch mit grünem Curry und Kokosmilch | |
| 78. | Mu Pad Pak | € 9,97 |
| | Gebratenes Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse | |
| 79. | Mu Pad Prik Gäng  | € 10,48 |
| | Schweinefleisch mit rotem Curry und Brechbohnen | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

G GERICHTE MIT LAMM

85. **Gä Gra Tiem Prik Tai**  € 11,50
Gebratenes Lammfleisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer
86. **Gäng Ped Gä**  € 12,02
Lammfleisch mit rotem Curry und Kokosmilch
87. **Gäng Massaman Gä**  € 11,76
Lammfleisch in Massaman-Curry
88. **Gäng Kiow Wan Gä**  € 12,02
Lammfleisch in grünem Curry und Kokosmilch
89. **Gä Pad Gra Prau**  € 12,02
Gebratenes Lammfleisch mit Chili und Basilikum

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT ENTE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 90. | Ped Tord Pad Pak
Eine halbe geröstete Ente mit gemischtem Gemüse | € 13,29 |
| 91. | Ped Baan Thai
Eine halbe geröstete Ente nach Art des Hauses | € 14,57 |
| 92. | Ped Pad Sapparod
Gebratene Ente mit Champignons und Ananas | € 12,53 |
| 93. | Yam Ped Grob 
Thai Salat mit Ente, Kräutern, Limettensaft, Gemüse, Chili | € 13,50 |
| 94. | Ped Pad Med Ma Muang 
Gebratene Ente mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Chili, Cashewnüssen | € 13,55 |
| 95. | Ped Pad Prik 
Gebratene Ente mit Paprikaschoten, Tomaten, Zwiebeln | € 12,53 |
| 96. | Ped Priow Wan
Eine halbe geröstete Ente, süß-sauer, mit Gemüse, Wasserkastanien, Cashewnüssen und Ananas | € 13,29 |
| 97. | Ped Rad Prik Gra Prau 
Eine halbe geröstete Ente mit Chili und Basilikum | € 14,09 |
| 98. | Ped Sam Ros 
Eine halbe geröstete Ente mit Ananas in spezieller Thaisauce | € 14,06 |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT ENTE

99. **Ped Rad Prik Gäng**  € 14,57
Eine halbe geröstete Ente mit Thai-Curry
100. **Ped Nam Püng** € 13,29
Eine halbe geröstete Honig-Ente mit Sojasprossen
101. **Ped Med Ma Muang**  € 14,57
Eine halbe geröstete Ente auf Brechbohnen und gerösteten Cashewnüssen
102. **Ped Lau Däng** € 14,06
Eine halbe geröstete Ente mit Broccoli in Rotweinsauce
103. **Ped Rad Pong Gari**  € 14,06
Eine halbe geröstete Ente mit gelbem Curry und Würzgemüse
104. **Gäng Kua Ped**  € 14,83
Ente in rotem Curry, Lychee-Früchten und Kokosmilch
105. **Gäng Ped Ped Yang**  € 15,08
Ente in Thai-Curry und Kokosmilch
106. **Ped Lui Fei**  € 16,11
Feuerente mit Gemüse und pikanten Gewürzen mit Wasserkastanien, Wachteleiern, Lotuskernen und Zwiebeln, am Tisch flambiert
107. **Ped Rad Nam Prik Tua**  € 14,57
Eine halbe geröstete Ente mit Erdnussauce und Würzgemüse übergossen

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

VOM GRILL

- | | |
|---|---------|
| 108. Satay Gai | € 8,95 |
| Satay-Spieße mit Hühnerbrustfilet, Erdnuss- und Gurkensauce zum Dippen | |
| 109. Satay Ruam Mit | € 9,97 |
| Satay-Spieße mit Rind, Schwein, Hähnchen, Erdnuss- und Gurkensauce zum Dippen | |
| 110. Satay Mu | € 9,46 |
| Satay-Spieße mit Schweinefleisch, Erdnuss- und Gurkensauce zum Dippen | |
| 111. Satay Gung | € 13,29 |
| Satay-Spieße mit Shrimps, Erdnuss- und Gurkensauce zum Dippen | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

G

GERICHTE MIT FISCH

114. **Pla Lui Suan**  € 12,22
Ganze Forelle knusprig gebraten mit pikanter Sauce, Ingwer, rote Zwiebeln, frische Kräuter
115. **Pla Rad Prik Gäng**  € 12,22
Ganze Forelle, knusprig gebraten mit Thai-Curry
116. **Pla Rad Prik Sod**  € 12,22
Ganze Forelle, knusprig gebraten, mit frischem Chili und Basilikum in Tamarindensauce
117. **Pla Rad Prik Gra Prau**  € 12,02
Ganze Forelle, knusprig gebraten mit Chili und Basilikum
118. **Pla Priow Wan** € 9,71
Rotbarschfilet, süß-sauer, mit Gemüse, Wasserkastanien, Cashewnüssen und Ananas
119. **Pla Sam Ros**  € 9,97
Knuspriges Rotbarschfilet mit Ananas in spezieller Thai-Sauce
120. **Pla Rad Prik Gäng**  € 10,48
Knuspriges Rotbarschfilet mit Thai-Curry
121. **Pla Rad Gra Tiem Prik Tai**  € 10,48
Rotbarschfilet, knusprig gebraten mit Knoblauchsauce und Pfeffer übergossen
122. **Pla Rad King**  € 12,53
Eine ganze Forelle, knusprig gebraten mit Würzgemüse und frischem Ingwer

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

G

GERICHTE MIT FISCH

123. **Pla Jian**  € 14,50
Barramundifilet mit frischem Ingwer und Sojabohnenpaste
124. **Pla Gra Tiem Prik Tai**  € 14,50
Barramundifilet, knusprig mit Knoblauch und grünem Pfeffer
125. **Pla Rad Prik Gra Prau**  € 13,50
Lachsfilet, knusprig mit Chili und Basilikum
126. **Pla Chu Chi**  € 13,50
Lachsfilet, knusprig mit Thai Curry, frische Kräuter

OCTOPUS

127. **Pla Mük Pad Gra Prau**  € 9,46
Gebratener Tintenfisch mit Chili und Basilikum
128. **Pla Mük Jad Sai**  € 10,50
Gefüllter Tintenfisch mit Hackfleisch (Schweinefleisch),
Sauce mit Knoblauch, grünem Pfeffer
129. **Pla Mük Pad Pak** € 9,20
Gebratener Tintenfisch mit gemischtem Gemüse

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

G GERICHTE MIT GARNELEN

131. **Gung Pad Gra Prau**  € 18,15
Gebratene Garnelen mit Chili und Basilikum
132. **Gung Pad Nor Mai** € 18,15
Gebratene Garnelen mit Bambus und Champignons
133. **Gung Priow Wan** € 18,15
Gebratene Garnelen, süß-sauer, mit Gemüse, Wasserkastanien, Cashewnüssen und Ananas
134. **Gung Pad Poy Sien** € 18,15
Gebratene Garnelen mit Glasnudeln, gemischtem Gemüse, Ei
135. **Gung Gra Tiem Prik Tai**  € 18,41
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Pfeffer im Gemüsebett
136. **Gäng Kua Gung**  € 18,41
Garnelen in rotem Curry, Lychee-Früchten und Kokosmilch
137. **Gäng Kiow Wan Gung**  € 18,41
Garnelen in grünem Curry und Kokosmilch
138. **Chu Chi Gung**  € 18,41
Garnelen in rotem Thai Curry, frische Kräuter

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

NUDELGERICHTE

139. **Pad Thai** € 13,29
Gebratene weiße Nudeln mit Garnelen, Tofu und Erdnusskernen
140. **Pad Si lu Kung Thep** € 12,53
Gebratene weiße Nudeln mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse
141. **Pad Ki Mau Gung**  € 13,04
Gebratene weiße Nudeln mit Garnelen, Gemüse, Chili und Basilikum
142. **Pad Si lu Mu** € 9,46
Gebratene weiße Nudeln mit Schweinefleisch und Sojasauce und gemischtem Gemüse
143. **Pad Si lu Gai** € 9,46
Gebratene weiße Nudeln mit Hähnchenfleisch und Sojasauce und gemischtem Gemüse
144. **Pad Si lu Nua** € 9,46
Gebratene weiße Nudeln mit Rindfleisch und Sojasauce und gemischtem Gemüse
145. **Wun Sen Pad Ki Mau Gai**  € 10,50
Gebratene Glasnudeln mit Hähnchenfleisch, gemischtem Gemüse, Chili, Basilikum

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

REISGERICHTE

146. **Kau Pad Gai** € 9,20
Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet und gemischtem Gemüse
147. **Kau Pad Mu** € 9,20
Gebratener Reis mit Schweinefleisch und gemischtem Gemüse
148. **Kau Pad Gung** € 13,29
Gebratener Reis mit Garnelen und gemischtem Gemüse
149. **Kau Pad Gra Prau Nua**  € 10,70
Gebratener Reis mit Rindfleisch, Chili und Basilikum
150. **Kau Pad Gra Prau Tha Lae**  € 13,70
Gebratener Reis mit Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, Chili und Basilikum

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

V EGETARISCHE GERICHTE

- | | | |
|------|--|--------|
| 160. | Pad Pak
Würzig gebratenes, gemischtes Gemüse | € 7,93 |
| 161. | Tau Hu Pad Nor Mai
Gebratener Tofu mit Bambus und frischen Sojasprossen | € 8,44 |
| 162. | Pad Tau Hu Pad Prik 
„Tofu-Ente“ mit Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln | € 8,69 |
| 163. | Gäng Däng Pak 
Gemischtes Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch | € 9,20 |
| 164. | Gäng Däng Tau Hu 
Tofu und gemischtes Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch | € 9,80 |
| 165. | Pak Schub Päng Tord
Gebackenes Gemüse mit süß-saurer Sauce | € 8,69 |
| 166. | Pad Si lu Pak
Gebratene weiße Nudeln mit gemischtem Gemüse, Soja-Sauce und Ei | € 9,20 |
| 167. | Tau Hu Pad Poy Sien
Gebratene Glasnudeln mit gemischtem Gemüse, Tofu und Ei | € 9,20 |
| 168. | Gäng Kiow Wan Tau Hu 
Tofu und gemischtes Gemüse in grünem Curry und Kokosmilch | € 9,80 |
| 169. | Pad Tua Ngong
Frische Sojasprossen würzig gebraten | € 7,93 |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | | |
|------|---|--------|
| 175. | Gai Schub Päng Tord
Paniertes Hühnerbrustfilet mit süß-saurer Soße und Ananas | € 5,11 |
| 176. | Pad Si lu Mu
Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und gemischtem Gemüse | € 5,11 |
| 177. | Pad Si lu Gai
Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch und gemischtem Gemüse | € 5,11 |
| 178. | Kau Pad Gai
Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Ei und gemischtem Gemüse | € 5,11 |
| 179. | Kau Pad Mu
Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei und gemischtem Gemüse | € 5,11 |

BEILAGEN

- | | | |
|------|---|--------|
| 185. | Kau Pad
Gebratener Reis mit Ei | € 2,56 |
| 186. | Pad Gu Diau
Gebratene Nudeln mit Ei | € 2,56 |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

DESSERTS

190.	Glui Tord Gebackene Banane mit Honig	€ 4,09
191.	Glui Tord Ice-cream Gebackene Banane mit Eis, Honig und Sahne	€ 4,35
192.	Sapparod Tord Ice-cream Gebackene Ananas mit Eis, Honig und Sahne	€ 4,35
193.	Ice-cream „Phuket“ Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör	€ 3,83
194.	Ice-cream „Samui“ Vanilleeis mit Kirschlorbelle und Sahne	€ 3,83
195.	Ice-cream Pollamai Eiscreme mit Fruchtsalat und Sahne	€ 3,83
196.	Lychee Lychee-Früchte	€ 3,07
197.	Ngor Rambutan-Früchte mit Ananas gefüllt	€ 3,32
198.	Sapparod Tord Gebackene Ananas mit Honig	€ 4,09

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

ALKOHOLFREI

200.	Coca-Cola Light 1), 4), 6), 7)	Flasche	0,2 l	€	1,70
201.	Coca-Cola Light 1), 4), 6), 7)	Glas	0,4 l	€	3,10
202.	Coca-Cola 1), 4)	Flasche	0,2 l	€	1,70
203.	Coca-Cola 1), 4)	Glas	0,4 l	€	3,10
204.	Fanta 1), 3)	Flasche	0,2 l	€	1,70
205.	Fanta 1), 3)	Glas	0,4 l	€	3,10
206.	Sprite	Flasche	0,2 l	€	1,70
207.	Sprite	Glas	0,4 l	€	3,10
208.	Spezi	Glas	0,2 l	€	1,70
209.	Spezi	Glas	0,4 l	€	3,10
210.	Mineralwasser Apollinaris	Flasche	0,25 l	€	1,70
211.	Mineralwasser Apollinaris	Glas	0,4 l	€	3,10
212.	Apollinaris Silence	Flasche	0,25 l	€	2,00
213.	Apollinaris Selection	Flasche	0,7 l	€	5,10
214.	Orangensaft, frisch gepresst	Glas	0,2 l	€	3,20
215.	Granini Orangensaft	Glas	0,2 l	€	2,10

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig
5) chininhaltig 6) mit Süßmittel 7) enthält eine Phenylalaminquelle

ALKOHOLFREI

216.	Granini Apfelsaft	Glas	0,2 l	€	2,10
217.	Granini Ananassaft	Glas	0,2 l	€	2,10
218.	Granini Tomatensaft	Flasche	0,2 l	€	2,10
219.	Granini Erdbeerfruchtsaftgetränk	Flasche	0,2 l	€	2,10
220.	Schweppes Bitter Lemon ^{3), 5)}	Flasche	0,2 l	€	2,20
221.	Schweppes Ginger Ale	Flasche	0,2 l	€	2,20
222.	Schweppes Tonic Water ⁵⁾	Flasche	0,2 l	€	2,20
223.	Bionade Holunder	Flasche	0,33 l	€	2,50
224.	Bionade Ingwer-Orange	Flasche	0,33 l	€	2,50
225.	Apfel-Schorle	Glas	0,2 l	€	1,70
226.	Apfel-Schorle	Glas	0,4 l	€	3,10
227.	Granini Grapefruitsaft	Glas	0,2 l	€	2,40
228.	Granini Bananensaft	Glas	0,2 l	€	2,40
229.	Granini Kirschsaff	Glas	0,2 l	€	2,40

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig
5) chininhaltig 6) mit Süßmittel 7) enthält eine Phenylalaminquelle

WARME GETRÄNKE

230.	Kaffee	Tasse	€ 1,90
231.	Espresso	Tasse	€ 1,90
232.	Cappuccino mit Sahnehäubchen	Tasse	€ 2,20
233.	Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	€ 2,20
234.	Schwarzer Tee ⁴⁾	Tasse	€ 1,90
235.	Jasmin Tee ⁴⁾ Silvery Pearl Mountain Feiner Grüner Tee mit Jasminblüten zu Perlen gerollt	Kännchen	€ 2,80
236.	Indischer Grüner Darjeeling ⁴⁾	Kännchen	€ 2,80
237.	Darjeeling Chamong ⁴⁾ FTGFOP 1 Kontrolliert biologischer Anbau	Kännchen	€ 2,80
238.	Ingwer Tee Tripura Ingwer, Lemongras, Süßholz, Zitronenschalen, Pfefferminze, Rosa Pfeffer	Kännchen	€ 2,80
239.	Früchtetea Orangenschalen, Karotten, Hibiscus, Hagebutten, Apfel-, Ananas-, Bananenstücke	Kännchen	€ 2,80

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig
5) chininhaltig 6) mit Süßmittel 7) enthält eine Phenylalaminquelle

BIERE

240.	König-Pilsener vom Faß	Glas	0,3 l	€	2,10
241.	König-Pilsener vom Faß	Glas	0,4 l	€	2,80
242.	König-Pilsener alkoholfrei	Flasche	0,33 l	€	2,10
243.	Frankenheim Alt	Flasche	0,33 l	€	2,10
244.	Weihenstephaner vom Faß Hefe Weizenbier	Glas	0,3 l	€	2,10
245.	Weihenstephaner vom Faß Hefe Weizenbier	Glas	0,5 l	€	3,50
246.	Erdinger Hefe Weizenbier alkoholfrei	Flasche	0,5 l	€	3,50
247.	Vitamalz	Flasche	0,33 l	€	2,10
248.	Alsterwasser	Glas	0,3 l	€	2,10
249.	Alsterwasser	Glas	0,4 l	€	2,80
250.	Krefelder	Glas	0,3 l	€	2,10
251.	Krefelder	Glas	0,4 l	€	2,80
252.	Bi-Wa (Bier+ Apollinaris)	Glas	0,3 l	€	2,10
253.	Bi-Wa (Bier+ Apollinaris)	Glas	0,4 l	€	2,80
254.	Singha-Bier (Thai-Bier)	Flasche	0,33 l	€	3,20

BIERE

255. Chang-Bier (Thai-Bier) Flasche 0,33 l € 3,20

APERITIFS

260. Sherry dry 5 cl € 2,70

261. Sherry medium 5 cl € 2,70

262. Sherry cream 5 cl € 2,70

263. Martini extra dry 5 cl € 2,70

264. Martini bianco 5 cl € 2,70

265. Martini rosso 5 cl € 2,70

266. Plum Wine (Japan) 5 cl € 2,70

LIQUEURS

280.	Cointreau	2 cl	€	2,30
281.	Amaretto	2 cl	€	2,30
282.	Bailey's Irish Cream	2 cl	€	2,30
283.	Southern Comfort	2 cl	€	2,30
284.	Batida de Coco	2 cl	€	2,30

DIGESTIFS

290.	Underberg	2 cl	€	2,30
291.	Lockstedter (Kräuterbitter)	2 cl	€	2,30
292.	Fernet branca	2 cl	€	2,30
293.	Malteser Aquavit	2 cl	€	2,30
294.	Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	€	2,30
295.	Linie Aquavit	2 cl	€	2,30
296.	Calvados	2 cl	€	2,30
297.	Tequila	2 cl	€	2,30
298.	Vodka	2 cl	€	2,30

DIGESTIVS

299.	Gin	2 cl	€	2,30
300.	Bacardi	2 cl	€	2,30
301.	Mekhong Thailändische Spirituose	2 cl	€	2,60
302.	Jägermeister	2 cl	€	2,30
303.	Ramazzotti	2 cl	€	2,30
304.	Sambuca	2 cl	€	2,30
305.	Averna	2 cl	€	2,30
306.	Sang Som Superior Thailändische Spirituose	2 cl	€	2,60

SINGLE MALT – WHISKY

310. Glenfiddich	2 cl	€ 3,20
Alter: Ohne Altersangabe; 40% Duft: Feines, frisches Aroma Geschmack: Zunächst leicht und etwas trocken, dann ein voller Geschmack mit subtilen, süßen Anklängen		
311. The Macallan	2 cl	€ 4,30
Alter: 12 Jahre; 40% Duft: Leichter, duftiger Sherry Geschmack: Voller Sherry-Körper mit Spuren von Vanille und Frucht; länger, sanfter, abgerundeter Abgang		
312. Miltonduff Glenlivet	2 cl	€ 4,30
Alter: 12 Jahre; 42% Duft: Duftig, leicht Geschmack: Mittelschwerer Körper und frischer Geschmack		
313. Oban	2 cl	€ 5,00
Alter: 14 Jahre; 43% Duft: Leicht, mit einem Hauch Torf Geschmack: Mittelschwerer Körper, eine Spur Rauch; länger, lohnender Abgang		
314. Lagavulin Islay	2 cl	€ 5,00
Alter: 16 Jahre; 43% Duft: Sehr kräftiger, torfiger Duft Geschmack: Voller Körper, stechender Torftou mit süßen Beintoten; länger Abgang		
315. Talisker	2 cl	€ 5,00
Alter: 10 Jahre; 45,8% Duft: Voll, süß und doch torfig Geschmack: Gut abgerundet, voll im Geschmack mit Torf und Honig; länger Abgang		

SINGLE MALT – WHISKY

316.	Royal Lochnagar	2 cl	€ 5,00
	Alter: 12 Jahre; 40%		
	Duft: Warmes, würziges Aroma		
	Geschmack: Fruchtig, Malz, ein Hauch Vanille, Eiche; süßer, länger Abgang		
317.	Glenkinchie	2 cl	€ 5,00
	Alter: 10 Jahre; 43%		
	Duft: Orangenblüten und Honig		
	Geschmack: Ein sanfter, leichter Malt mit abgerundetem Geschmack, einer Spur Süße, Rauch und langem Abgang		
318.	The Balvenie Double Wood	2 cl	€ 5,50
	Alter: 12 Jahre; 40%		
	Duft: Prächtig und vielschichtig		
	Geschmack: Voller Körper, sanft am Gaumen; sehr voller, süßer Abgang		
319.	Cragganmore	2 cl	€ 5,00
	Alter: 12 Jahre; 40%		
	Duft: Trocken, Honigaroma		
	Geschmack: Angenehm, mittelschwer, kurzer, rauchiger Abgang		
320.	Bushmills Irish Whiskey	2 cl	€ 5,00
	Alter: 10 Jahre; 40%		
	Duft: Warm, Honig mit Sherry, würzig		
	Geschmack: warmer, sanfter Malt		

WEINBRAND – COGNAC

325.	Asbach Uralt	2 cl	€ 2,30
326.	Remy Martin U.S.O.P.	2 cl	€ 3,50
327.	Hennessy	2 cl	€ 3,50

W HISKY - WHISKEY

330.	Johnnie Walker; Red Label Scotch blended	2 cl	€ 2,30
331.	Johnnie Walker; Black Label Scotch blended	2 cl	€ 3,50
332.	Ballantine's -Scotch blend	2 cl	€ 2,50
333.	Ballantine's; 12 years old Scotch blended	2 cl	€ 3,50
334.	Dimple; 12 years old Scotch blended	2 cl	€ 3,50
335.	Chivas regal; 12 years old Scotch blended	2 cl	€ 3,50
336.	Tullamore Dew-Irish Whiskey	2 cl	€ 3,00
337.	Canadian Club Canadian Whisky	2 cl	€ 3,00
338.	Jim Beam Bourbon Whisky	2 cl	€ 3,00
339.	Jack Daniel's Tennessee Whiskey	2 cl	€ 3,00
340.	Wild Turkey Kentucky-Bourbon	2 cl	€ 3,00
341.	Drambuie-Original Schottischer Whiskey-Liqueur	2 cl	€ 3,50

LONGDRINKS

345.	Campari Orange	0,2 l	€ 3,90
346.	Campari Mineralwasser	0,2 l	€ 3,90
347.	Mekhong Coke	0,2 l	€ 3,90
348.	Wodka Bitterlemon	0,2 l	€ 3,90
349.	Gin Tonic	0,2 l	€ 3,90

COCKTAILS

350.	Golf von Siam Vodka, Blue Curacao, Cointreau, Fruchtsäfte mäßig alkoholhaltig	€ 6,80
351.	Siamese Sour Mehkong, Sherry Brandy, Grenadine, Fruchtsäfte mäßig alkoholhaltig	€ 5,00
352.	Chao Praya River Mehkong, Southern Comfort, Grenadine, Fruchtsäfte schwach alkoholhaltig	€ 6,80
353.	Pina Colada Bacardi, White Curacao, Coconut creme, Zitronen-Ananassaft schwach alkoholhaltig,	€ 9,50
354.	Mai Thai Bacardi, Rio Dark, Cointreau, Red Orange, Grenadine und Fruchtsäfte stark alkoholhaltig	€ 10,50

COCKTAILS

- | | | | |
|-------------|---|---|-------------|
| 355. | Singapore Sling | € | 6,00 |
| | Gin, Cointreau, Kirsch-Likör, Grenadine, Zitronensaft (Top Soda)
mäßig alkoholhaltig | | |
| 356. | Pink Lady | € | 5,00 |
| | Gin, Cointreau, Grenadine, Fruchtsäfte
schwach alkoholhaltig, | | |
| 357. | Margarita | € | 5,00 |
| | Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Sirup
mäßig alkoholhaltig | | |
| 358. | Planters Punch | € | 6,80 |
| | Rio Dark, Cointreau, Grenadine und Fruchtsäfte
medium alkoholhaltig | | |
| 359. | Tequila Sunrise | € | 6,80 |
| | Tequila, Cointreau, Grenadine, Orangensaft
schwach alkoholhaltig | | |
| 360. | Caipirinha | € | 5,00 |
| | Pitu, Limetten, brauner Rohrzucker
stark alkoholhaltig | | |
| 361. | Tomorrow | € | 6,80 |
| | Tequila, Galliano, Blue Curacao, Fruchtsäfte
mäßig alkoholhaltig | | |
| 362. | Nang Nual | € | 5,00 |
| | Bacardi, Batida de Coco, Coconut creme, Zitronen-Ananassaft
mäßig alkoholhaltig | | |
| 363. | Rose Garden | € | 6,80 |
| | Gin, Cointreau, Galliano, Grenadine, Fruchtsäfte
mäßig alkoholhaltig | | |

COCKTAILS

- | | |
|---|--------|
| 364. Zombie | € 8,00 |
| Weißer Rum, Rio Dark 73%, Cointreau, Grenadine, Maracujasirup, Fruchtsäfte
stark alkoholhaltig | |
| 365. Kiss Me Tender | € 5,00 |
| Wodka, Grenadine, Triple sec., Fruchtsäfte
schwach alkoholhaltig | |
| 366. Blue Angel | € 5,00 |
| Bacardi, Blue Curacao, Coconut creme und Fruchtsäfte
schwach alkoholhaltig | |
| 367. Florida Sling | € 6,80 |
| Gin, Sherry Brandy, Grenadine und Fruchtsäfte
mäßig alkoholhaltig | |
| 368. Chi Chi | € 6,80 |
| Wodka, Coconut creme, Ananassaft
schwach alkoholhaltig | |
| 369. New Orleans | € 6,80 |
| Southern Comfort, Bourbon Whiskey, Amaretto und Fruchtsäfte
mäßig alkoholhaltig | |
| 370. Screw Driver | € 6,00 |
| Wodka, Fruchtsäfte
schwach alkoholhaltig | |
| 371. Sex on the Beach | € 6,80 |
| Wodka, Aprikosenlikör, Fruchtsäfte
schwach alkoholhaltig | |
| 372. Mojito | € 5,00 |
| Weißer Rum, brauner Rohrzucker, Limetten, Minze
mäßig alkoholhaltig | |

COCKTAILS

- | | |
|--|--------|
| 373. Hurricane | € 6,80 |
| Rio Dark, weißer Rum, Maracujasirup, Fruchtsäfte
mäßig alkoholhaltig | |
| 374. Morning Glory | € 6,80 |
| Weinbrand, Whisky, Pernod, Curacao, Soda
stark alkoholhaltig | |
| 375. Asian Delight | € 6,00 |
| Gin, Martini Dry, Chambord, frischer Ingwer, Minze, Zuckersirup
mäßig alkoholhaltig | |
| 376. Moe's | € 6,80 |
| Rio Dark, Southern Comfort, Orangensaft, frischer Ingwer, Limetten,
brauner Rohrzucker
mäßig alkoholhaltig | |
| 377. Blue Moon | € 5,00 |
| Weißer Rum, Galliano, Blue Curacao, Sahne, Minze
mäßig alkoholfrei | |
| 378. Sabai Sabai | € 5,00 |
| Mekhong, Limettensaft, Soda, Thai Basilikum | |

COCKTAILS ALKOHOLFREI

- | | | | |
|-------------|---|---|-------------|
| 380. | Car Drive
Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale | € | 5,00 |
| 381. | Sportsman
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine | € | 5,00 |
| 382. | Devel's Tomato
Tomatensaft, Tabasco, Limette, Chili | € | 5,00 |
| 383. | Tango Girl
Cream of Coconut, Ananassaft, Zitronensaft, Sahne | € | 5,00 |
| 384. | Speedy Gonzalez
Blue Curacaosirup, Maracujasirup, Grapefruitsaft, Bananensaft | € | 5,00 |
| 385. | Alice
Grenadine, Orangensaft, Sahne, Ananassaft | € | 5,00 |
| 386. | Jogger
Mandelsirup, Fruchtsäfte, Sahne, Minze | € | 5,00 |

O FFENE WEINE

WEISSWEINE

410.	Blanc de Blancs Vin de Pays, Domaine Etang de Colombes Trocken, klassisch, frisch fein	Karaffe 0,2 l	€ 2,90
411.	Silvaner Qba Weingut K. Pfaffmann, Pfalz Halbtrocken, fein, mineralisch, fruchtig, lebendig	Karaffe 0,2 l	€ 3,10
412.	Riesling Qba Weingut Robert Weil Rheingau Trocken, elegant, fruchtbetont	Karaffe 0,2 l	€ 3,80
413.	Scheurebe Kabinett Weingut H. H. Buscher, Rheinhessen Bechtheimer Hasensprung Mild, bukettreich, süffig saftig, lebendig	Karaffe 0,2 l	€ 3,90

ROTWEIN

414.	Bordeaux Rouge AC Grand Chapelle Antoine Moueix Trocken, rund, mild, dennoch kraftvoll	Karaffe 0,2 l	€ 3,90
415.	Bechtheimer Portugieser Qba Weingut Buscher, Rheinhessen Mild, süffig leicht, bekömmlich	Karaffe 0,2 l	€ 3,00
416.	Merlot del Veneto Tenuta Villa Sandi, Italien Trocken, fruchtige Note, samtig fein	Karaffe 0,2 l	€ 3,60
417.	Cabernet Sauvignon UdP Villa des Pins, Limoux, Frankreich Trocken, Cassisnoten, harmonisch	Karaffe 0,2 l	€ 3,20

O FFENE WEINE

ROSÉWEIN

- | | | | |
|------|--|---------------|--------|
| 418. | Portugieser Rose (Weißherbst)
Gutsabfüllung Franzman, Nahe
Mild, feinfruchtig, leicht und schmackhaft | Karaffe 0,2 l | € 3,10 |
| 419. | Syrah Rosé d/A
Domaine Astruc, Süd-Frankreich
Trocken, vollmundig, harmonisch | Karaffe 0,2 l | € 3,90 |

F LASCHENWEINE

WEISSWEINE

- | | | | |
|------|--|----------------|---------|
| 420. | „Ohne viel Worte“
Weingut Schloss Sommerhausen, Franken
Trocken, zart, feinfruchtig | Flasche 0,75 l | € 15,80 |
| 421. | Chardonnay Spier
Südafrika
Aromatisch, harmonisch, fruchtig | Flasche 0,75 l | € 16,50 |
| 422. | Grauburgunder Spätlese
Gutsabfüllung Busher, Reinhessen
Fruchtig, elegant | Flasche 0,75 l | € 14,50 |
| 423. | Riesling Kabinett
Weingut K. Paffmann, Pfalz
Halbtrocken, fruchtig | Flasche 0,75 l | € 14,50 |
| 424. | Bianco d'Alcamo „Bio“
Cantine Rallo, Sizilien, Italien
Feinfruchtig, zart, mild | Flasche 0,75 l | € 16,50 |

F LASCHENWEINE

425. **Sancerre AC „Les Grands Groux“** Flasche 0,75 l € 20,50
Domaine Fouassier, Frankreich
Trocken, mineralisch, Bio
426. **Sauvignon Blanc** Flasche 0,75 l € 21,50
Waipara Hills, Neuseeland
Trocken, delikat, fruchtig, lebendig

ROTWEIN

430. **Merlot d/A Vin de Pays** Flasche 0,75 l € 14,50
Domaine Astruc, Malras, Frankreich
trocken, beschwingte Frucht
431. **D.O. Reserva Tinto** Flasche 0,75 l € 24,00
Bodegas Marques d´Arviza, Spanien
Trocken, komplex, nachhaltig
432. **Trollinger Qba** Flasche 0,75 l € 14,80
Weinbau Rolf Willy, Würthenberg Nordheimer Heuchelberg
mild, feinfruchtig, harmonisch
433. **Chianti classico DOCG** Flasche 0,75 l € 19,50
Fattoria le Corti, San Casciano
trocken, groß, gehaltvoll
434. **Laughing Magpie** Flasche 0,75 l € 27,50
93 Parker- Punkte, D´Arenberg, McLaren Vale, Süd-Australien,
Reben: Shiraz/Viognier; Trocken, großer Wein, kräftig
435. **Chateau Charmail** Flasche 0,75 l € 34,50
Haut-Medoc, Bordeaux, Frankreich; Cru Bourgeois
17/20 Rene Gabriel; Charme auf höchstem Niveau

SEKT & CHAMPAGNER

450.	Ohlig Piccolo Sekt, trocken Privatsektkellerei, Rüdesheim, Jahrgangssekt	Flasche 0,2 l	€ 4,60
451.	Ohlig Privat Sekt, trocken Privatsektkellerei, Rüdesheim, Jahrgangssekt	Flasche 0,75 l	€ 15,50
452.	Ohlig Privat Sekt, halbtrocken Privatsektkellerei, Rüdesheim, Jahrgangssekt	Flasche 0,75 l	€ 15,50
453.	Champagner Baron „S“ Grand Reserve, Brut Medailles d 'Or Effervescents du Monde Elegant, feinfruchtig anregend	Flasche 0,375 l	€ 24,00
454.	Champagner Baron „S“ Grand Reserve, Brut Medailles d 'Or Effervescents du Monde Elegant, feinfruchtig anregend	Flasche 0,75 l	€ 48,00

Liebe Gäste,

Hier nun einige Informationen über die Lebensmittel bzw. Ausgangs- und Zusatzstoffe, die in unserer Küche verwendet werden.

Wir legen in unserem Restaurant sehr viel Wert auf hochwertige Ausgangsprodukte und beziehen deshalb unsere Zutaten nur von ausgesuchten Lieferanten.

Typisch thailändische Zutaten wie thailändische Gemüsesorten und Gewürze beziehen wir mehrfach wöchentlich frisch per Luftfracht aus Thailand.

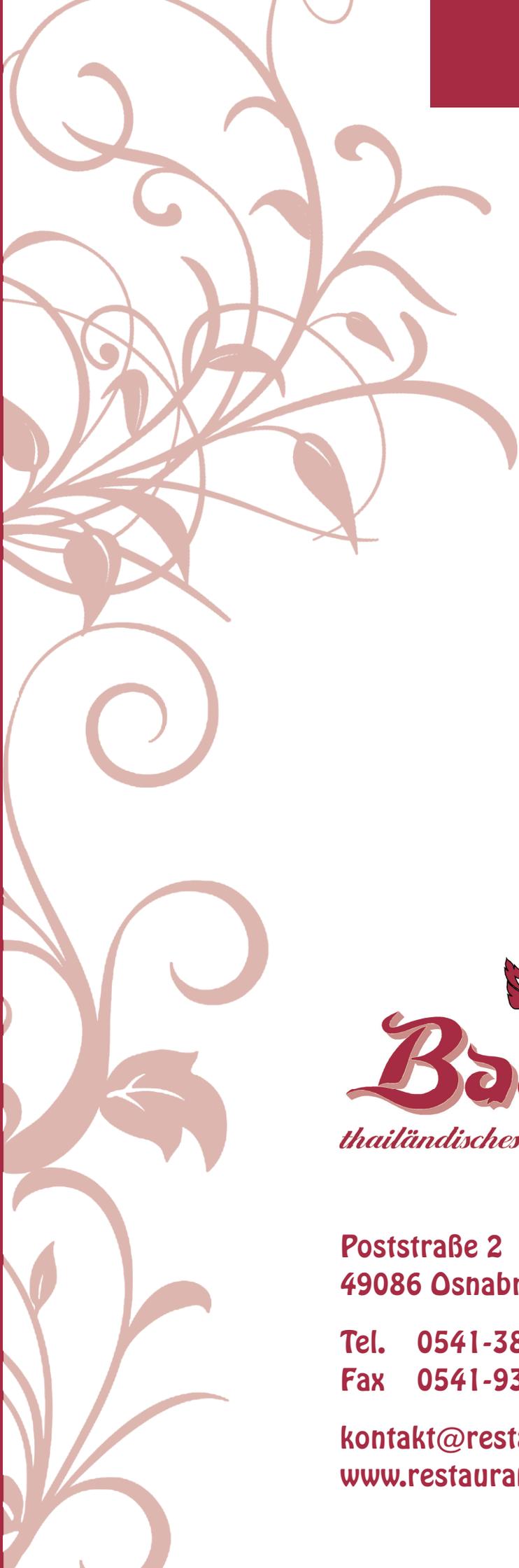
Es werden in unserer Küche für die Gerichte keine vorbereiteten Saucen verwendet, sondern sie werden mit dem Gericht frisch im Wok zubereitet. Wie in der asiatischen Küche üblich, wird bei einigen Gerichten der Geschmack mit Glutamat abgerundet, sollten Sie dieses nicht wünschen können wir die Gerichte auch ohne Glutamat für Sie zubereiten.

Für Allergiker folgender Hinweis:

Nicht alle Lebensmittel sind in den Beschreibungen der einzelnen Gerichte in der Karte aufgeführt. So können unter anderem Lebensmittel wie Ei, Knoblauch, Sellerie, Soja, Erdnuss, Fischprodukte als Spuren in den Gerichte vorhanden sein.

In den Cocktails und Longdrinks können Farbstoffe und Konservierungsstoffe über die einzelnen Zutaten enthalten sein. Sonstige Zusatzstoffe finden Sie als Fußnote an den einzelnen Artikel der Karte.

Bei Fragen steht Ihnen jederzeit unser Personal mit Rat und Auskunft zur Verfügung.



Baan Thai

thailändisches Spezialitäten-Restaurant

Poststraße 2
49086 Osnabrück

Tel. 0541-384877
Fax 0541-9337995

kontakt@restaurant-baan-thai.de
www.restaurant-baan-thai.de