



METTA THAI

— RESTAURANT —

MENU



www.mettathairestaurant.com

-  Leicht / เผ็ดน้อย / Slightly Spicy
-  Scharf / เผ็ดปานกลาง / Spicy
-  Sehr Scharf / เผ็ดมาก / Very Spicy



Vorspeisen / อาหารเรียกน้ำย่อย / Appetizers

- **1) BOBIA PAK** 1,2,4,a 6,00€
Vegetarische Frühlingsröllchen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, serviert mit süß-saurer Sauce
Vegetarian spring rolls filled with glass noodles and vegetables served with sweet-sour sauce
- **2) KANOMBANG NA GUNG** 1,2,4,a,b,k 6,50€
Gehackte, gewürzte Shrimps und Hähnchen auf Toast mit süß-saurer Sauce
Chopped, spiced shrimps and chicken on toast with sweet-sour sauce
- **3) KHAO GRIAB GUNG** b 4,50€
Knusprig gebackene Garnelenchips mit Chillipaste
Crispy shrimp chips with chili paste
- **4) WANTAN** 1,2,4,a,b,c,k 6,00€
Wantans gefüllt mit gehackten, gewürzten Shrimps und Hähnchen in Weizenteig mit süß-saurer Sauce
Chopped, spiced shrimps and chicken in wheat flour pastry with sweet-sour sauce
- **5) KRADUK MU THOD** 1,2,4,a 9,00€
Rippchen nach Thai Art mit Chillisauce
Thai style spareribs with chili sauce
- **6) SA TE GAL** 1,2,4,a,e 7,00€
Marinierte Hähnchen-Spieße serviert mit Thai Erdnusssauce und Essig dressing
Marinated chicken skewers served with peanut sauce and vinegar dressing
- **7) THOD MAN GUNG** 1,2,4,a,b,c,e,k 8,00€
Gehackte Shrimps - und Hähnchenküchlein serviert mit süß-saurer Sauce und gehackten Erdnüssen
Minced shrimps and chicken fishcakes served with Thai sweet-sour sauce and chopped peanuts
- **8) PIEK GAI THOD** 1,2,4,a 9,00€
Gebratene Hähnchenflügel nach Thai Art
Crispy fried chicken wings Thai style served with sweet-sour sauce



Vorspeisen / อาหารเรียกน้ำย่อย / Appetizers

- **9) ORCHID VORSPEISENPLATTE**
MIXED APPETIZERS 1,2,4,a,b,c,e,k
Frühlingsröllchen, Wantan, Kanombang Na Gung, Rindfleisch-, Hähnchen- und Garnelenspieße-am Tisch gegrillt (ab 2 Pers.)
Spring rolls, Wontons, Kanombang Na Gung, marinated pieces of beef, chicken and prawns on skewers-to be grilled at the table(starting at 2 per.)
1 Pers. 10,00€
2 Pers. 18,00€
3 Pers. 27,00€
4 Pers. 36,00€
- **10) NUEA YANG** 1,2,4,a,c,g 8,50€
Marinierte Rindfleischspieße auf Thai-Art serviert mit scharfer Sauce
Beef skewers marinated in Thai style served with a spicy sauce
- **11) SA TE GUNG** 1,2,4,a,b 9,50€
Marinierte Garnelenspieße serviert mit Chilli- und Erdnusssauce
Prawn skewers marinated and served with chili and peanut sauce
- **12) GUNG TEMPURA** a,b 9,50€
Panierte Garnelen frittiert in Thai Tempura Style auf paniertem Gemüse serviert mit süß-saurer Sauce
Batter fried prawns in Thai tempura style on fried vegetables served with sweet-sour Sauce
- **13) PAK CHUB BAENG THOD** a 7,00€
Frisches, frittiertes Gemüse in Thai Tempura Style mit süß-saurer Sauce
Fresh vegetables fried in Thai tempura style served with sweet-sour Sauce
- **14) LUK CHIN THOD** 2,4,c, 7,50€
Rindfleischbällchen mit süß-saurer Sauce
Meat balls with sweet-sour sauce



Salate / สลัด / Salads

- **21) YAM NUEA** 4,c,d,i 🌶️🌶️ 11,00 €
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Schalloten, Koriander und frischen Kräutern mit spezieller Zitronensauce
Beef salad with onions, tomatoes, cucumbers, shallots, coriander, fresh herbs and special lemon sauce
- **22) YAM WUNSEN** b,d,i 🌶️ 8,50 €
Glasnudelsalat mit Hähnchen, Shrimps, Morcheln, Zwiebeln und Koriander
Glass noodle salad with chicken, shrimps, chinese mushrooms, onions and coriander
- **23) YAM PLA MUEK** 4,d,i,n 🌶️ 10,00 €
Tintenfischsalat aus Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Koriander und frischen Kräutern mit spezieller Sauce
Fresh squid salad with onions, cucumber, tomatoes, coriander and fresh herbs and special lemon sauce
- **24) YAM TALE** 1,4,b,d,g,i,j,n 🌶️🌶️ 15,00 €
Meeresfrüchtesalat mit Tomaten, Zwiebeln, Schalotten, Koriander mit spezieller Zitronensauce
Mixed squid salad with tomatoes, onions, shallots, coriander and special lemon sauce
- **25) LAB GAI** d 🌶️ 8,50 €
Gehacktes Hähnchenfilet mit Chilis, Zwiebeln, Schalotten, Zitronengras, Kräutern und Zitronensaft
Minced chicken filet with chilies, onions, shallots, lemon grass, fine herbs and lemon juice
- **26) SOMTAM CARROT** e,d 🌶️ 7,00 €
Frischer Möhrensalat mit Knoblauch, Chilis, und gehackten Erdnüssen
Fresh carrot salad with garlic, chilies and chopped peanuts
- **27) SALAD PAK** 3,c,e,j 🌶️ 6,50 €
Gemischter Salat mit Joghurt und Erdnuss Dressing
Fresh salad with yoghurt and peanut dressing



Suppen / ซุป / Soups

Schale für 1 Pers.
Bowl for 1 Pers.

Feuertopf für 3-4 Pers.
**Firepot for B-4 Pers*

- **41) TOM YAM GUNG** 1,4,b,d 🌶️ 7,00 €
Thai Garnelensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras, Schalotten und Kaffirblättern
Traditional Thai prawn soup with mushrooms, coriander, lemon grass, shallots and kaffir lime leaves 23,00 €
- **42) TOM YAM GAI** 1,4,d 🌶️ 6,50 €
Thai Hähnchensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras, Schalotten und Kaffirblättern
Traditional Thai chicken soup with mushrooms, coriander, lemon grass, shallots and kaffir lime leaves 23,00 €
- **43) TOM KA GAI** 1,4,d 🌶️ 7,00 €
Hähnchensuppe mit Galgant, Champignons, Schalotten, Koriander und Kokosmilch
Chicken soup with galangal, mushrooms, shallots, coriander and coconut milk 25,00 €
- **44) GAENG JUED WUNSEN** 1,2,4,a,b,c,k 6,50 €
Milde Glasnudelsuppe mit gehacktem Hähnchen, Chinakohl und Morcheln
Mild glass noodle soup with minced chicken, chinese cabbage and chinese mushrooms 23,00 €
- **45) TOM KA PAK** 1,4,d,f 🌶️ 6,00 €
Vegetarische Suppe mit Galgant, Champignons, Schalotten, Koriander und Kokosmilch
Vegetarian soup with galangal, mushrooms, shallots, coriander and coconut milk 21,00 €
- **46) TOM KA GOONG** 1,4,b,d 🌶️ 7,50 €
Garnelensuppe mit Galgant, Champignons, Schalotten, Koriander und Kokosmilch
Prawn soup with galangal, mushrooms, shallots, coriander and coconut milk 26,00 €
- **47) GEOW NAM** 1,2,4,c,f,k 6,50 €
Wantan Suppe mit Sojasprossen, Schalotten, Koriander und Wantans gefüllt mit gehackten, gewürzten Shrimps und Hähnchen
Wonton soup with soybean sprouts, shallots, coriander and wantons filled with minced, spiced shrimps and chicken 23,00 €
- **48) PO TAEK** 1,4,b,d,g,i,j,n 🌶️ 8,00 €
Thai Meeresfrüchtesuppe mit scharfem Basilikum, Zitronengras, Kaffirblättern und Chilis
Thai sea food soup with holy basil, lemon grass, kaffir lime leaves and chilies 27,00 €

Currys / แกง / Curries

Currys – Alle unsere Currys werden mit Reis serviert

- **60) GAENG PHED** b,d 🌶️ 12,00€

Rotes Curry mit Kokosmilch, Bambussprossen, Auberginen, Paprika, Peperoni und Basilikum mit...

Red curry with coconut milk, bamboo shoots, eggplants, bell peppers, pepperonis and sweet basil with...

60R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

60G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

60E Ente / Duck + 7,00 € a

60V Vegetarisch / Vegetarian + 2,50€ f

60H Hähnchen / Chicken + 5,00€

60F Fisch / Fish + 5,00 € a

60S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c
- **61) GAENG KIOWAN** b,d 🌶️ 12,00€

Grünes Curry mit Kokosmilch, Bambussprossen, Auberginen, Paprika, Peperonis und Basilikum

Green curry with coconut milk, bamboo shoots, eggplants, bell peppers, pepperonis and sweet basil with...

61R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

61G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

61E Ente / Duck + 7,00 € a

61V Vegetarisch / Vegetarian + 2,50€ f

61H Hähnchen / Chicken + 5,00€

61F Fisch / Fish + 5,00 € a

61S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c
- **62) GAENG KARI** b,d 🌶️ 12,00€

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln mit...

Yellow curry with coconut milk, carrots, potatoes and onions with...

62R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

62G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

62H Hähnchen / Chicken + 5,00€

62E Ente / Duck + 7,00 € a
- **63) MATSAMAN** b,d,e 🌶️ 12,00€

Traditionelles Matsaman Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln, Erdnüssen und Kartoffeln mit...

Traditional matsaman curry with coconut milk, onions, peanuts and potatoes with...

63R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

63H Hähnchen / Chicken + 5,00€

63E Ente / Duck + 7,00 € a

Currys / แกง / Curries

Currys – Alle unsere Currys werden mit Reis serviert

- **64) PANAENG** b,d,e 🌶️ 12,00€

Fein geschnittene Kaffirblätter in rotem Curry mit Erdnüssen, Paprika, Peperonis und Kokosmilch mit...

Finely sliced kaffir lime leaves in traditional thai red curry with peanuts, bell peppers, pepperonis and coconut milk...

64R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

64G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

64S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c

64H Hähnchen / Chicken + 5,00€

64E Ente / Duck + 7,00 € a

64V Vegetarisch / Vegetarian + 2,50€ f
- **66) GAENG KUA** b,d 🌶️ 12,00€

Thai Curry mit Kokosmilch, Ananas, Lychees, Paprika, Tomaten und Basilikum mit...

Thai curry with coconut milk, pineapple, lychees, bell pepper, tomatoes and sweet basil with...

66R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

66G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

66S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c

66H Hähnchen / Chicken + 5,00€

66E Ente / Duck + 7,00 € a

66V Vegetarisch / Vegetarian + 2,50€ f
- **67) GAENG PA** b,d 🌶️ 12,00€

Country Curry mit Bambussprossen, Auberginen, Basilikum, Peperoni, jungem Mais und Ingwerwurzel (ohne Kokosmilch) mit...

Country curry with bamboo shoots, eggplants, holy basil, pepperonis corn and ginger root without coconut milk)with...

67R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

67G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

67H Hähnchen / Chicken + 5,00€

67T Tintenfisch / Squid + 5,00€ n
- **68) PRALAM LONG SONG** b,d,e 🌶️ 12,00€

Rotes Curry mit Kokosmilch, Brokkoli, Chinakohl, Sojasprossen, Erdnüssen und Schalotten mit...

Red curry with coconut milk, broccoli, chinese cabbage, bean sprouts peanuts and shallots with...

68R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

68G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

68S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c

68H Hähnchen / Chicken + 5,00€

68E Ente / Duck + 7,00 € a

68V Vegetarisch / Vegetarian f
- **69) GAENG TAE PO** b,d 🌶️ 12,50 €

Rotes Curry mit Wasserspinaat, Peperonis, Kokosmilch und Zitronensauce mit...

Red curry with morning glory, pepperonis, coconut mik and lemon sauce with...

69R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

69G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

69S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c

69H Hähnchen / Chicken + 5,00€

69E Ente / Duck + 7,00 € a



Traditionelles aus dem Wok / อาหารผัดแบบดั้งเดิม / Stir-Fried Classics

- **70) PAD PRIK** 2,4,a,l 🌶️
 Frische Chilis, Zwiebeln, Champignons und Paprika mit gebratenem...
 Chilies, onions, mushrooms and bell pepper with sautéed with...

70R Rindfleisch / Beef + 5,00 € **c**
 70G Garnelen / Prawns + 9,00 € **b**
 70S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € **c**
 70H Hähnchen / Chicken + 5,00 €
 70E Ente / Duck + 7,00 € **a**
 70T Tintenfisch / Squid + 5,00 € **n**

12,00 €
- **71) PAD KING** 2,4,a,l 🌶️
 Ingwer, Morcheln, Paprika und Zwiebeln mit gebratenem...
 Ginger, onions, bell pepper and onions sautéed with...

71R Rindfleisch / Beef + 5,00 € **c**
 71G Garnelen / Prawns + 9,00 € **b**
 71E Ente / Duck + 7,00 € **a**
 71T Tintenfisch / Squid + 5,00 € **n**
 71H Hähnchen / Chicken + 5,00 €
 71F Fisch/ Fish + 5,00 € **a,d**
 71S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € **c**

12,00 €
- **72) PAD RUAM MIT** 2,4,a,f,l
 Frisches, gemischtes Gemüse in Austern- und Sojasauce mit gebratenem..
 Fresh mixed vegetables in oyster- and soy sauce with sautéed with...

72R Rindfleisch / Beef + 5,00 € **c**
 72G Garnelen / Prawns + 9,00 € **b**
 72E Ente / Duck + 7,00 € **a**
 72T Tintenfisch / Squid + 5,00 € **n**
 72H Hähnchen / Chicken + 5,00 €
 72F Fisch/ Fish + 5,00 € **a,d**
 72S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € **c**
 72V Vegetarisch / Vegetarian + 2,50 € **f**

12,00 €
- **73) PAD MA KUEA** 2,4,a,l 🌶️
 Frisches Basilikum, Auberginen, Champignons, Paprika, Peperonis und Thai Kräuter mit...
 Sweet basil, eggplants, mushrooms, bell pepper, pepperonis and thai herbs with...

73R Rindfleisch / Beef + 5,00 € **c**
 73E Ente / Duck + 7,00 € **a**
 73H Hähnchen / Chicken + 5,00 €
 73S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € **c**

12,00 €

Traditionelles aus dem Wok / อาหารผัดแบบดั้งเดิม / Stir-Fried Classics

● **74) PAD KRAPAU** 2,4,a,l 12,00€

Chillis, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Peperonis und frisches scharfes Basilikum mit gebratenem...

Chillies, spring onions, garlic, Chillies and fresh holy basil sautéed with...

74R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

74G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

74S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c

74H Hähnchen / Chicken + 5,00€

74E Ente / Duck + 7,00 € a

74T Tintenfisch / Squid + 5,00€ n

● **75) PAD PED** b,d 12,00€

Rote Currypaste, Kokosmilch, Peperonis, Pfefferkörner, grüne Bohnen, Thai Auberginen, Krachai (Fingerwurzel) und Bambussprossen mit gebratenem...

Red curry paste, coconut milk, chillies, peppercorns, green beans, thai eggplants, Krachai (fingerroot) and bamboo shoots sautéed with...

75R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

75G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

75E Ente / Duck + 7,00 € a

75M Meeresfrüchte / Seafood + 7,00 € b,d,g,i,j,n

75H Hähnchen / Chicken + 5,00€

75F Fisch/ Fish + 5,00 € a,d

75S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c

● **76) KHAO PAD** 2,4,c 12,00€

Gebratener Reis mit Eiern, Zwiebeln, Karotten (garniert mit Gurken und Tomaten) mit...

Fried rice with eggs, onions, carrots (garnished with cucumber and tomatoes) with...

76R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

76G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

76S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c

76H Hähnchen / Chicken + 5,00€

76E Ente / Duck + 7,00 € a

76M Meeresfrüchte / Seafood + 7,00 € b,d,g,i,j,n

● **77) PAD SI IEW** 2,4,a,c,f 12,00€

Gebratene Reismudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten und Sojasprossen mit...

Fried rice noodles with egg, broccoli, carrots and bean sprouts with...

77R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

77G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

77S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c

77H Hähnchen / Chicken + 5,00€

77E Ente / Duck + 7,00 € a

77M Meeresfrüchte / Seafood + 7,00 € b,d,g,i,j,n

Traditionelles aus dem Wok / อาหารผัดแบบดั้งเดิม / Stir-Fried Classics

● **78) PAD SAM ROT** 4,a,d 12,00€

Chilis, Knoblauch, Karotten, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Erbsen in Chili / Suß-saurer Tomatensauce mit gebratenem...

Chillies, garlic, carrots, onions, mushrooms, bell pepper and peas in a special chilli- / sweet-sour tomato sauce with sautéed with..

78R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

78G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

78S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c

78H Hähnchen / Chicken + 5,00€

78E Ente / Duck + 7,00 € a

78F Fisch / Fish + 5,00 € a,d

● **79) PAD PREOW WAN** 4,a,l 12,00€

Ananas, Tomaten, Zwiebeln, Morcheln, Paprika, Erbsen und Gurken in süß-saurer Sauce mit gebratenem..

Pineapple, tomatoes, onions, chinese mushrooms, bell pepper, beans and cucumbers in sweet-sour sauce with sautéed...

79R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

79G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

79S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c

79H Hähnchen / Chicken + 5,00€

79E Ente / Duck + 7,00 € a

79V Vegetarisch / Vegetarian + 2,50€ f

● **80) PAD NORMAI** 2,4,a,k,l 12,00€

Frischer Spargel , Bambussprossen, Morcheln und Champignons in Sojasauce mit gebratenem..

Fresh asparagus, bamboo shoots, chinese mushroom and mushrooms in soy sauce sautéed with...

80R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

80G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

80S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c

80H Hähnchen / Chicken + 5,00€

80E Ente / Duck + 7,00 € a

● **81) PAD KEE MAU** 12,00€

Auberginen, Chilis, Knoblauch, Bambussprossen, Ingwer, Kaffirblätter, grüne Pfefferkörner und Champignons mit gebratenem...

Eggplants, chili pepper, garlic, bamboo shoots, ginger, caffir leaves, green peppercorns and mushrooms with sautéed

81R Rindfleisch / Beef + 5,00 € c

81G Garnelen / Prawns + 9,00 € b

81S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € c

81T Tintenfisch / Squid + 5,00€ n

81H Hähnchen / Chicken + 5,00€

81E Ente / Duck + 7,00 € a

81F Fisch / Fish + 5,00 € a,d

Traditionelles aus dem Wok / อาหารผัดแบบดั้งเดิม / Stir-Fried Classics

82) PAD KRATIAM PRIK THAI 2,4,a,l 🌶️ 12,00€

Grüne Bohnen, Pfeffer, Knoblauch und Karotten mit gebratenem...
Green beans, pepper, garlic and carrots with sautéed...

82R Rindfleisch / Beef + 5,00 € **c**
82G Garnelen / Prawns + 9,00 € **b**
82S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € **c**
82T Tintenfisch / Squid + 5,00 € **n**
82H Hähnchen / Chicken + 5,00 €
82E Ente / Duck + 7,00 € **a**
82F Fisch / Fish + 5,00 € **a,d**

83) PAD NAM MAN HOY 2,4,a,l 12,00€

Champignons, Brokkoli und Paprika in Austernsauce mit gebratenem...
Mushrooms, broccoli and bell pepper in oyster sauce with sautéed

83R Rindfleisch / Beef + 5,00 € **c**
83G Garnelen / Prawns + 9,00 € **b**
83S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € **c**
83T Tintenfisch / Squid + 5,00 € **n**
83H Hähnchen / Chicken + 5,00 €
83E Ente / Duck + 7,00 € **a**
83F Fisch / Fish + 5,00 € **a,d**

84) PAD CHA 2,4,a,l 🌶️🌶️🌶️ 12,00€

Paprika, Peperoni, Kaffirblätter, Ingwerwurzel und grüne Pfefferkörner mit gebratenem...

Bell pepper, chilli pepper, caffir lime leaves, ginger roots and green peppercorns with sautéed

84R Rindfleisch / Beef + 5,00 € **c**
84G Garnelen / Prawns + 9,00 € **b**
84S Schweinefleisch / Pork + 5,00 € **c**
84T Tintenfisch / Squid + 5,00 € **n**
84H Hähnchen / Chicken + 5,00 €
84E Ente / Duck + 7,00 € **a**
84F Fisch / Fish + 5,00 € **a,d**

85) PAD MED MAMUANG 2,4,a,h,l 12,00€

Cashewnüsse, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Karotten und Erbsen mit...
Cashew nuts, bell peppers, onions, spring onions, carrots and peas with...

85R Rindfleisch / Beef + 5,00 € **c**
85E Ente / Duck + 7,00 € **a**
85H Hähnchen / Chicken + 5,00 €

Empfehlungen / อาหารแนะนำ / Recommendations

100) CHU CHI PLA 4,a,d,e 🌶️🌶️ 17,00€

Frittiertes Fischfilet in rotem Thai Curry mit Peperonis, Kaffirblättern, Paprika, Erdnüssen und Kokosmilch

Fried fish filet in thai red curry with chilli peppers, caffir lime leaves, bell pepper, peanuts and coconut milk

101) PLAA RAD PRIG 4,a,d 🌶️🌶️ 21,00€

3 Stücke knusprig gebratenes Lachsfilet mit Paprikas und Ananas serviert mit Thai Chilisauce aus gehackten Chilis, Tamarinden, Palmzucker und Fischsauce

3 pieces of crispy sautéed filets of salmon with bell peppers and pineapple served with special thai chilli sauce made from ground chillies, tamarind, palm sugar and fish sauce

102) PAD THAI 4,a,b,c,d,e,f 17,00€

Gebratene Thai Reisnudeln mit Shrimps, Garnelen, Hähnchen, Ei, Tofu, Frühlingszwiebeln, gehackten Erdnüssen und Sojakeimen

Thai fried noodles with shrimps, prawn, chicken, egg, tofu, spring onions, ground peanuts and bean sprouts

103) GUEY TEOW NAM PED 2,4,a,f 19,00€

Reisnudelsuppe mit Ente, Sojakeimen, Wasserspinat, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Koriander und Sojasauce

Rice noodle soup with duck, bean sprouts, morning glory, garlic, spring onions, coriander and soy sauce

104) GUEY TEOW LUK CHIN NUEA 1,2,4,a,f 17,00€

Reisnudelsuppe mit Rindfleischbällchen, Sojakeimen, Wasserspinat, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Koriander und Sojasauce

Rice noodle soup with beef meatballs, bean sprouts, morning glory, garlic, spring onions, coriander and soy sauce

105) KAO OP SAPAROT 2,4,a,b,c,h 21,00€

Gebr. Reis in gelbem Currypulver mit Ananas, Hähnchen, Garnelen, Eier, Erbsen und Rosinen serviert in halber Ananas mit Cashewnüssen

Fried rice with yellow curry powder, pineapple, chicken, prawns, eggs, peas and raisins served in half a pineapple with cashew nuts

Empfehlungen / อาหารแนะนำ / Recommendations

- **106) RAD NA** 2,4,a
Gebratene Reismudeln mit Baby-Mais, Karotten, Blumenkohl und Brokkoli in einer Thai Bratensauce mit...
Fried rice noodles with baby corn, carrots, cauliflower and broccoli in a thai gravy sauce with...
106R Rindfleisch / Beef 17,00 € c
106G Garnelen / Prawns 21,00 € b
106S Schweinefleisch / Pork 17,00 € c
106H Hähnchen / Chicken 17,00 €
106E Ente / Duck 19,00 € a
106M Meeresfrüchte / Seafood 20,00 € b,d,g,i,j,n
- **107) PED PALOH** 2,4,a 19,00€
Traditionelle Thai Ente in Sojasauce mit aromatischen Gewürzen, Morcheln, Brokkoli
Traditional duck in soy sauce with thai herbs, chinese mushrooms and broccoli
- **108) PED METTA THAI** 2,4,11,a,f,h,k,l 20,00€
Knusprige Ente mit Wasserkastanien, Cashewnüssen, Brokkoli, Chinakohl und Sojasprossen mit Erdnusssauce und Sojasauce (Saucen separat)
Crispy duck with water chestnuts, cashews, broccoli, chinese cabbage and bean sprouts with peanut- and soy sauce served separately
- **109) PED GROB** 2,4,11,a,c,h,k,l 20,00€
Knusprige Ente mit Wasserkastanien und Cashewnüssen auf Eiernudeln mit Erdnusssauce und Sojasauce (Saucen separat)
Crispy duck with water chestnuts and cashews served on egg noodles with peanut- and soy sauce served separately
- **110) PAK BUNG FAI DAENG** 2,4,a 17,00€
Gebratener Wasserspinat mit Knoblauch, Chilis und schwarzer Bohnensauce
Traditional stir fried morning glory with garlic, chillies and black bean sauce
- **111) TAOHU PAD PAK** 2,4,a,f 15,50€
Gebratenes Tofu mit Bambus, Sojasprossen, Brokkoli, Champignons, grünen Bohnen, Morcheln und Karotten in Soja- und Austernsauce
Stir fried tofu with bamboo shoots, bean sprouts, broccoli, mushrooms, green beans, chinese mushrooms and carrots in Soy- and oyster sauce

Empfehlungen / อาหารแนะนำ / Recommendations

- **112) WUNSEN PAD KHAI** 2,4,a,c,e,f 15,00€
Gebratene Glasnudeln, Eier, Brokkoli, Chinakohl, Blumenkohl, Sojasprossen und Erdnüsse
Glass noodles, eggs, broccoli, chinese cabbage, cauliflower, bean sprouts and peanuts
- **113) PLA LUI SUAN** 1,4,a,b 21,00€
Ganzer Tilapia (Süßwasserfisch) mit thailändischen Gewürzen, roten Zwiebeln, Kaffirblättern und Erdnüssen
Whole Tilapia (freshwater fish) with thai herbs, red onions, kaffir lime leaves and peanuts
- **114) LAP PED** 4,d 21,00€
Salat aus gehacktem Entenfleisch mit roten Zwiebeln, geröst. Chilischotten, grün. Pfeffer, Kaffirblättern und Frühlingszwiebeln
Chopped duck with red onions, kaffir lime leaves, roasted chilies, bell peppers and spring onions
- **115) GUNG PAD POONG KARI** 21,00€
Gebratene Garnelen mit gelber Curry Paste, Eiern, Zwiebeln, frühlingszwiebeln, Chilis und Sellerie
Fried shrimps with yellow curry paste, eggs, onions, spring onions. Chillis und celery
- **116) PHLA GOONG** 21,00€
Salat aus Garnelen, Zwiebeln, Zitronengras, Schalotten, Koriander, Chili Paste und spez. Zitronensauce
Salad made of prawns, onions, lemongrass, shallots, coriander, Chilli paste and special lemon sauce
- **117) GUNG CHAE NAM PLA** 21,00€
Rohe weiße Garnelen serviert mit Minze und einer Thai Seafood sauce (Chili, Knoblauch, Koriander, Fischsauce)
Raw white Prawns served with mint and a thai seafood sauce (chillies, garlic, coriander, fish sauce)
- **118) NUEA SAWAN** 18,00€
Trocken gebratenes, süßes Rindfleisch mit gemahlenen Koriandersamen serviert mit einer Chillisauce
Dry fried sweet beef with coriander powder served with a chillisauce

Empfehlungen / อาหารแนะนำ / Recommendations

- **119) SUKI YAKI** 1,2,4,a,b,c,f,i,k,n 🌶️

Japanisches Eintopfgericht auf Thai Art mit Glasnudeln, Rind- und Schweinefleisch, Hühnchen, Tintenfisch Garnelen, Frühlingszwiebeln, Chinakohl, Wasserspinat und Sellerie in einer Suppe aus Soja-, Austern- und Sesamsauce, chinesischem Reiswein, Pfeffer und Chilis serviert mit einer Thai Chilisauce

Japanese stew in Thai style with glass noodles, beef, pork, chicken, squid, prawns, spring onions, chinese cabbage, morning glory and celery in soup of soy- oyster- and Sesame sauce, Chinese rice wine, pepper and chillies served with a thai chillisauce

17,00€

- **120) NUE NAM TOK** 4,d 🌶️

Rindfleisch Salat mit gemahlenem Chilipulver, Zwiebeln, Schalotten, Zitronengras, Koriander und Kaffirblättern

Beef salad with ground chillis, onions, shallots, lemongrass, coriander and caffir lime leaves

17,00€

- **121) PLA NUENG MANAO**

Gedünsteter ganzer Tilapia Fisch mit Thai seafood Sauce (Chilis, Knoblauch, Limettensaft) auf Chinakohl(ca. 20 min. Zubereitung)

Steamed Tilapia fish served with thai seafood sauce (chillies, garlic, lime juice) on Chinese cabbage(approx. 20 min preparation)

21,00€

- **122) SOM TAM THAI** 2,4,b,d 🌶️

Thailändischer Papayasalat mit Knoblauch, Chilis, gehackten Erdnüssen und Shrimps

Thai papaya salad with garlic, chillies, chopped peanuts and shrimps

17,00€

- **123) SOM TAM PU PLARA** 4,b,d 🌶️

Thailändischer Papayasalat mit Knoblauch, Chilis, eingelegten Krabben und eingelegtem Fisch

Thai Papaya salad with garlic, chillies, fermented crabs and fish

17,00€

Beilagen / เครื่องเคียง / Side Dishes

EXTRA PORTION THAILÄNDISCHER JASMIN-DUFTREIS / EXTRA SERVING THAI JASMINE RICE

230) kleine Portion 1,50€ 231) große Portion 2,50€

EXTRA PORTION EIERNUDELN /EXTRA SERVING EGG NOODLES

230) kleine Portion 1,50€ 231) große Portion 2,50€

EXTRA PORTION EIERNUDELN /EXTRA SERVING EGG NOODLES

230) kleine Portion 1,50€ 231) große Portion 2,50€

Vegane Gerichte / อาหารมังสวิรัต

- **130) BOBIA PAK VEGAN** 1,2,4,a

Vegetarische Frühlingsröllchen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, serviert mit süß-saurer Sauce

Vegetarian spring rolls filled with glass noodles and vegetables served with sweet-sour sauce

6,00€

- **131) PAK CHUB PAENG THOD VEGAN** a

Frisches, gebratenes Gemüse in Thai Tempurateig mit süß-saurer Sauce

Fresh vegetabies , fried in Thai style tempura with sweet-sour sauce

7,00€

- **132) GAENG PHED VEGAN** a,2,4 🌶️

Rotes hausgemachtes Curry mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse, Peperonis und Basilikum

Red homemade curry with coconut milk, mixed vegetables, pepperonis and sweet basil

16,00€

- **133) GAENG KIOWAN VEGAN** a,2,4 🌶️

Grünes hausgemachtes Curry mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse, Peperonis und Basilikum

Green homemade curry with coconut milk, mixed vegetables, pepperonis und Basilikum

16,00€

- **134) GAENG KARI VEGAN** a,2,4 🌶️

Gelbes hausgemachtes Curry mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse, Zwiebeln und Kartoffeln

Yellow homemade curry with coconut milk, mixed vegetables, onions and potatoes

16,00€

- **135) PAD THAI VEGAN** a,c,e,2,4

Gebratene Thai Reisnudeln mit Tofu, Frühlingszwiebeln, gehackten Erdnüssen und Sojasprossen

Thai fried rice noodles with tofu, spring onions, ground peahuts and bean sprouts

15,00€

- **136) PAD PAK RUAM MIT VEGAN** a,2,4

Frisches Gemüse angebraten in Soja- und veganer Austernsauce

Thai fried vegetables stir fried in soy and vegan oyster sauce

14,50€

Desserts / ขนมหวาน / Desserts

- **140) SANGHAYA** c,g 4,50€
Thai Pudding aus Kokosmilch, Palmzucker und Eiern
That pudding made out of coconut milk, palm sugar and eggs
- **141) AI TIM MAPRAO** g 5.00€
Kokoseis mit Litschis und Ananas
Coconut ice cream with lychees and pineapple
- **142) PONLAMAI LOI KAE0** 4,50€
Obstsalat aus Litschis und Ananas
Mixed salad of lychees and pineapple
- **143) KLUAY THOT** a,k 4,50€
Gebratene Bananen mit Honig
Fried bananas with honey
- **144) AI TIM KLUAY THOT** a,g,k 5,20€
Drei Kugeln Kokoseis mit gebratenen Bananen und Honig
Three scoops of coconut ice cream with fried bananas and honey
- **145) SAPPAROT THOT** a,k 4,50€
Gebratene Ananas mit Honig
Fried pineapple with honey
- **146) AI TIM SAPPAROT THOT** a,g,k 5,20€
Drei Kugeln Kokoseis mit gebratener Ananas und Honig
Three scoops of coconut ice cream with fried pineapple and honey
- **147) AI TIM MAPRAO** g 5,20€
Vier Kugeln Kokoseis
Four scoops of coconut ice cream
- **148) KLUAY BUAT CHI** k 5,20€
Bananen gekocht in Kokosmilch mit Palmzucker
Bananas cooked in coconut mik and palm sugar
- **149) KHA0 TOM MAT** h 5,20€
Klebreis gefüllt mit Bananen, schwarzen Bohnen und Kokosmilch in
Bananenblätter gewickelt
Sticky rice filled with bananas, black beans and coconut milk steamed
inside a banana leaf

SOFTDRINKS & FRUCHTSÄFTE / เครื่องดื่มอัดลมและน้ำผลไม้

Softgetränke / Softdrinks	0,2l	0,33l	0,75l
Wasser ohne Kohlensäure		3,50 Euro	6,50 Euro
Wasser mit Kohlensäure		3,50 Euro	6,50 Euro
Coca Cola		3,90 Euro	
Coca Cola Zero		3,90 Euro	
Coca Cola Light		3,90 Euro	
Fanta		3,90 Euro	
Sprite		3,90 Euro	
Rhabarberschorle	3,00 Euro		
Apfelschorle	3,00 Euro		
Jahannissaftschorle	3,00 Euro		
Maracujaschorle	3,00 Euro		
Cranberryschorle	3,00 Euro		

KATFEE & TEE / กาแฟและชา

Hausgemachte Getränke / Homemade Drinks (0,40l)

Thai Eistee A	5,50 Euro
Thai Eistee mit Milch A,c	5,50 Euro
Hausgemachter Pfirsicheistee	5,50 Euro
Hausgemachter Limonadeneitee	5,50 Euro

Kaffeespezialitäten / Coffee Specialties

Kaffee	3,00 Euro
Espresso	2,50 Euro
Doppio (doppelter Espresso)	3,50 Euro
Cappuccino	3,50 Euro

Teespezialitäten / Tea Specialties

Kännchen Jasmin Tee	4,00 Euro
Kännchen Grüner Tee	4,00 Euro
Kännchen Ingwer Tee	4,00 Euro
Kännchen Pfefferminze Tee	4,00 Euro
Kännchen Schwarzer Tee	4,00 Euro

WEINKARTE / รายการไวน์

Longdrinks

Gin Tonic	8,00 Euro	Cuba Libre	8,00 Euro
Jacky Cola	8,00 Euro	Vodka Lemon	8,00 Euro

Aperitif / Aperitifs

Aperol Spritz	7,90 Euro	Hugo	7,90 Euro
---------------	-----------	------	-----------

Cocktails

Whisky Sour	10,00 Euro	Gin Gin Mule	10,00 Euro
Gin Basil Smash	10,00 Euro		

Mocktails (alkoholfrei / non-alcoholic)

Virgin Mojito	8,50 Euro	Fruit Punch	8,50 Euro
Ipanema	8,50 Euro		

Biere / Beers

Krombacher vom Fass 0,50l	5,90 Euro
Krombacher Hefeweizen 0,50l	5,90 Euro
Heineken (Flasche/ Bottle) 0,33l	4,50 Euro
Corona (Flasche/Bottle) 0,33l	4,50 Euro
Krombacher Alkoholfrei (Flasche/Bottle) 0,33l	4,50 Euro
Krombacher Hefeweizen Alkoholfrei (Flasche/ Bottle) 0,50l	5,90 Euro

Weine / Wines

Weißwein / White Wines (Glas 0,2l)

Grauburgunder	6,60 Euro	Pinot Grigio Doc	6,60 Euro
Chardonnay	6,60 Euro		

Rotwein/ Red Wines (Glas 0,2l)

Primitivo	6,60 Euro	Rosé (Glas 0.2l)	6,60 Euro
Cabernet Sauvignon	6,60 Euro		

DIGESTIVS (2cl)

Fernet Branca	5,00 Euro	Ramazzotti Amoro	5,00 Euro
---------------	-----------	------------------	-----------

Shots

	2cl	4cl
Jacky	3,90 Euro	6,90 Euro
Tequila	3,90 Euro	6,90 Euro
Rum	3,90 Euro	6,90 Euro
Jägermeister	3,90 Euro	6,90 Euro
Bombay	3,90 Euro	6,90 Euro
Hendricks	3,90 Euro	6,90 Euro

ZUSATZSTOFFE: / FOOD ADDITIVES:

1= mit Farbstoff	7= gewachst
1 = Food coloring	7=Glazing agents
2= mit Konservierungsstoff	8= mit Phosphat
2=Preservatives	8=Phosphates
3= mit Antioxidationsmittel	9= mit Süßungsmitteln
3 =Antioxidants	9=Sweeteners
4= mit Geschmacksverstärker	10= enthält eine Phenylalaninquelle
4=Flavor enhancers	10 =Phenylalanine
5= geschwefelt	11= coffeinhaltig
5= Sulphureous	11 = Caffeinated
6= geschwärzt	12 = chininhaltig
6=Blackened	12=Containing Quinine

ALLERGENE STOFFE / ALLERGENIC SUBSTANCES

a=Weizen und Gluten
a=Wheat
b=Krebstiere
b= Crustaceans
C= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
c=Eggs and products thereof
d= Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
d= Fish and products thereof
e= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
e=Peanuts and products thereof
f= Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
f= Soybeans and products thereof
g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
g= Milk and products thereof (including Lactose)
h=Schalenfrüchte (Nüsse)
h=Nuts
i= Sellerie
i= Celery
j= Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
j= Mustard and products thereof
k=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
k=Sesame seeds and products thereof
I= Sulfite
I=Sulfites
m=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
m= Lupins and products thereof
n= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
n= Molluscs and products thereof

