

VORSPEISE APPETIZER

1. **Royal Hors d'oeuvre** 22.50
Gemischte Vorspeisen Platte für 2 Pers. Mit Vers. Saucen
Mixed fried appetizer for 2 persons with different sauces
2. **Single Platte** 11.50
Gemischte Gebackene Vorspeisenplatte wie zuvor für 1 Person
Mixed fried appetizer as before for 1 person
3. **Po Pia Thord** 6.50
Thai Frühlingsrollen mit Pflaumen Sauce
Fried Thai spring rolls with plum sauce
4. **Gung Thord** 9.50
Frittierte Garnelen in Sesam Mantel und pikanter Sauce
Fried prawns in crispy coat of sesame with spicy sauce
5. **Gung Mapraw** 9.50
Frittierte Garnelen mit Kokosraspeln und Pflaumen Sauce
Fried Prawn with plum sauce
7. **Tempura Phak** 7.50
Frittierte verschiedene Gemüse mit Pflaumen Sauce
Fried breaded mixed vegetables with plum sauce
8. **Sate' Gai** 8.50
Hühnerspießchen mit Erdnusssauce und Salat
Chicken-sate' with peanut sauce and salad
9. **Sate' Mooh** 8.50
Schweinepießchen mit Erdnusssauce und Salat
Pork-sate' with peanut sauce and salad
10. **Sate' Gung** 9.50
Garnelenspießchen mit Erdnusssauce und Salat
Prawn-sate' with peanut sauce and salad

VORSPEISE

APPETIZER

11. *Naey Thord* 8.50
Gebäckene Käse-Bällchen mit Pflaumen Sauce
Fried chees patties with plum sauce
12. *Giu Za* 7.50
Knusprige Maultasche mit Pikanter Sauce
Crispy fried pasta pocket with spicy sauce

Suppe Soup

13. *Tom Yam Gung* 8.50
Sauer-Scharfe Garnelensuppe mit Kräutern und frischen Champignons
Hot & spicy prawn soup with Thai herbed and fresh mushrooms
14. *Tom Yam Poetaek* 9.50
Meeresfrüchtesuppe mit Kräutern, Basilikum und frischen Champignons
Hot & spicy seafood soup with Thai herbed, fresh basil and mushrooms
15. *Tom Kha Gai* 7.50
Hühnersuppe mit Kokosnussmilch, Kräutern und frischen Champignons
Herbed chicken soup with coconut milk, and fresh mushrooms
16. *Tom Kha Gung* 9.50
Garnelensuppe mit Kokosnussmilch, Kräutern und frischen Champignons
Herbed prawn soup with coconut milk and fresh mushrooms
17. *Tom Kha Pla* 8.50
Lachssuppe mit Kokosnussmilch, Kräutern und frischen Champignons
Salmon soup with cocotnutmilk, lemongras and fresh mushrooms
18. *Tom Kha Phak* 6.50
Gemüse Suppe mit Kokosnussmilch, Kräutern und frischen Champignons
Herbed Vegetables soup with coconut milk, and fresh mushrooms

Salat Salad

20. *Salat Phak Ruammit* 6.50
Salat mit frischen verschiedenen Gemüsen
Mixed fresh salad
21. *Yam Nuah* 9.50
Salat mit Gegrilltem Rindfleisch und Gemüse nach Thai- Art
Salad with grilled beef and vegetables in original Thai style
22. *Yam Wunsen* 9.50
Glasnudelsalat mit Garnelen, Hühnerfleisch, und verschiedene Gemüse
Glasnoodle salad with prawn, chicken meat, and mixed vegetables
23. *Yam Thalee* 10.50
Meeresfrüchtesalat mit verschiedene Gemüse in Sriracha Sauce
Seafood salad with mixed vegetables in sriracha sauce
24. *Laab Gai* 9.50
Salat aus Gehacktem Hühnerfleisch auf Thai -Art
Minced chicken meat salad in original Thai style
26. *Som Tam* 10.50
Papaya Salat Original Thai Art
Papaya salad in original Thai Style
27. *Salat Sarai* 9.50
Seetang Salat mit gegrillten Tintenfisch nach Art des Hauses
Salad from seaweed with grilled squid in a manner of the house
28. *Salat Gai* 9.50
Salat mit Versch. Gemüse, Hühnerfleisch und Erdnuss Sauce
Salad with mixed vegetables, chicken and peanut sauce

Extras

<i>Jasmin Duft Reis</i>	2.-
<i>Sate' Sauce</i>	2.-
<i>Süß-Sauer Sauce mit Gemüse Einlage</i>	3.-
<i>Nam Gang Curry Sauce nach Wahl</i>	3.-
<i>Gebratene Reis mit Ei und Gemüse</i>	4.-
<i>Fried rice with egg and Vegetables</i>	
<i>Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse</i>	4.-
<i>Fried noodles with egg and Vegetables</i>	
<i>Gebratene Verschiedene Gemüse</i>	4.-
<i>Fried mix vegetables</i>	

**** Zu jedem Hauptgericht wird eine entsprechende Portion Reis gereicht. Sollten Sie zu Ihren Hauptgericht statt normalen Reis unseren gebratenen Reis oder Nudel essen wollen, müssen wir Ihnen hier Mehrpreis berechnen.

**** Jeden Montag ist Ente Tag!!! Statt 19.50 kostet jede Enten Gericht 14.-

**** Jeden Mittwoch Fisch Tag mit 20% Rabatt

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe unserer Speisen erhalten Sie auf Anfrage

Nudeln & Reis Noodles & Rice

- 30. *Guiteo Phad Thai Gung*** **17.50**
Gebratene Reismudeln mit Riesengarnelen auf Original Thai-Art
Fried rice noodles with king-prawns in Original Thai style
- 31. *Guiteo Phad Kimao Thalee*** **17.50**
Scharfgebratene Reismudeln mit Meeresfrüchten und Thai Gemüse
Spicy fried rice noodles with mixed seafood and Thai vegetables
- 32. *Guiteo Phad Gai*** **15.-**
Reismudeln mit Hühnerfleisch, Lauch, Sojasprossen, Möhren und Porree
Fried rice noodles with chicken, beans sprout, leek and carrots
- 33. *Guiteo Paneng Gai*** **15.-**
Nudeln mit Hühnerfleisch und Thai Gemüse in Roter Curry Sauce
Noodles with chicken and Thai vegetables in red paneng curry sauce
- 34. *Khao Phad Namprigpao*** **17.50**
Gebratener Reis mit Chili Sauce, Garnelen, Peperoni, Zwiebeln und Basilikum
Fried rice in chili sauce with prawns, pepper, onions and fresh basil
- 35. *Khao Phad Graprao Nuah*** **16.50**
Gebratener Reis mit Gehacktem Rindfleisch & Chili und frischem Basilikum
Fried rice and minced Beef with Chili and fresh Basil leaf
- 36. *Guiteo Chu Chee Pla*** **17.50**
Nudeln mit Lachs in Chu Chee- Roter Curry Sauce mit Thai Gemüse
Noodles with Salmon in Cu Chee- red curry sauce with Thai Vegetables

Vegetarisches Vegetarian

40. **Phad Phak Faidaeng** 12.50
Gebratene Thai Saison Gemüse mit gesalzen Bohnen, Chili und Knoblauch
Fried Thai season vegetables with salted beans, chili and garlic
41. **Massaman Phak** 12.50
Verschiedene Gemüse in Thai Massaman Curry Sauce
Mixed vegetables in Thai massaman curry sauce
42. **Gai Jae Phad Khing** 13.50
Gemüse mit vegetarische Hühnchen, Ingwer in Austern Sauce
Fried vegetables with vegetarian chicken and ginger in oyster sauce
43. **Phad Phak Thauhu Ruammit** 12.50
Gebratenes Gemüse mit Tofu in Austern Sauce
Fried mixed vegetables with tofu in oyster sauce
44. **Gaeng Phet Phak** 12.50
Verschiedene Gemüsesorten in Roter Curry -Kokosnussmilch Sauce
Mixed vegetables in red curry – coconut milk sauce
45. **Phad Thai Jae** 13.50
Gebratene Nudeln mit verschiedenes Gemüse und Tofu
Fried noodles with mixed vegetables and tofu
46. **Ped Jae Phad Kimao** 13.50
Vegetarische Ente mit Thai Gemüse in Chili & Basilikum Sauce
Vegetarian duck with Thai vegetables in chili & basil sauce
47. **Paneng Ped Jae** 13.50
Vegetarische Ente in Paneng Curry Sauce mit Thai Auberginen
Vegetarian duck in paneng curry sauce with Thai eggplants

*** Vegetarische Ente & Hühnchen ist aus Seitan. Seitan ist eine Imitation von Fleisch durch Weizeneiweiß (gluten)

Hühnerfleisch Chicken dishes

50. **Gai Ob Cheese** 15.-
Hühnerfleisch in Sriracha Sauce mit Gemüse & Käse überbacken
Chicken meat in sriracha sauce with vegetables & gratinated with cheese
51. **Gai Phad Grapao** 15.-
Gebratenes Hühnerfleisch mit Thai. Kräutern in Chili und Basilikum Sauce
Fried chicken meat with Thai herbed in chili and basil sauce
52. **Gaeng Kheowaan Gai** 15.-
Hühnerfleisch in Grüner Curry- Kokosnussmilch Sauce mit Thai Gemüse
Chicken meat in green curry –coconut milk sauce with mixed Thai vegetables
53. **Gaeng Ped Gai** 15.-
Hühnerfleisch in Rote Curry- Kokosnussmilch Sauce mit Thai Gemüse
Chicken in red curry –coconut milk sauce with mixed Thai vegetables
54. **Paneang Gai** 15.-
Hühnerfleisch in Panaeng Curry Sauce mit Peperoni und Basilikum
Chicken meat in panaeng curry sauce with pepper and fresh basil leaves
55. **Gai Thord Grob** 15.-
Knusprige Hühnerbrust auf Gemüsebett mit separater Scharfer Sauce
Crispy fried chicken breast on a bed of vegetables and spicy sauce
56. **Gai Phad Makhua** 15.-
Hühnerfleisch mit Auberginen in Chili Sauce mit Frischen Basilikum
Spicy fried chicken meat and eggplants in chili sauce with fresh basil leaves
57. **Gai Phad Med Mamuang** 15.-
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen und verschiedene Gemüse
Fried chicken meat with cashew-nuts and different vegetables

60. ***Mooh Gratiam Prig Tai*** 16.-
Schweinefilet in Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Fried pork in garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
61. ***Mooh Phad Grapao*** 16.-
Scharf gebratenes Schweinefilet mit Kräutern in Chili & Basilikum Sauce
Spicy fried pork with Thai herbed in chili & basil sauce
62. ***Mooh Pleauwaan*** 16.-
Schweinefilet in Süß- Saure Sauce mit verschiedene Gemüse
Fried pork in sweet- sour sauce with different vegetables
63. ***Mooh Phad Nammanhoy*** 16.-
Schweinefilet mit Champignons, Brokkoli und Blumenkohl in Austern Sauce
Fried pork with broccoli, cauliflower and fresh mushrooms in oyster sauce
64. ***Mooh Phad Prig Gaeng*** 16.-
Gebratenes Schweinefilet in Roter Curry mit verschiedenen Thai Gemüse
Fried pork in red curry sauce with Thai vegetables
65. ***Gaeng Tepoh Mooh*** 16.-
Schweinefilet mit Thai Gemüse in Roter Curry & Tamaride Sauce
Pork with Thai Vegetables in red curry & tamaride sauce
66. ***Mooh Phad Khing*** 16.-
Schweinefilet mit Ingwer und verschiedene Gemüse in Cognac Sauce
Fried pork with ginger and vegetables in cognac sauce

Lamm Lamb

70. **Gaeh Gratiam Prig Tai** 17.-
Lammfilet mit Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Lamb with Garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
71. **Gaeh Grapao** 17.-
Scharf gebratenes Lammfilet mit Chili & Basilikum in Cognac Sauce
Spicy fried lambmeat with chili & basil in cognac sauce
72. **Gaeh Maduah** 17.-
Lammfilet mit Feigen, Champignon und Lauchzwiebeln in Austern Sauce
Lamb with figs, mushrooms and leek in oyster sauce
73. **Gaeh Phad Prig Khing** 17.-
Lammfilet in Roter Curry Sauce mit Bohnen und Zitronenblätter
Fried lamb in red curry sauce with Thai beans and kaffir leaves in original Thai style
74. **Gaeh Phad Kimao** 17.-
Lammfilet mit verschiedenem Thai- Gemüse nach Art des Hauses
Fried lamb with different Thai vegetables in manner of the house
75. **Gaeh Phad Phet** 17.-
Lammfilet mit verschiedenen Thai Gemüse in Roter Curry Sauce
Lamb with mixed Thai vegetables in red curry sauce
76. **Massaman Gaeh** 17.-
Lammfilet mit Zwiebeln und Kartoffeln in Massaman Curry Sauce
Lamb with onions and potatoe in massaman curry sauce

Rindfleisch Beef dishes

80. **Nuah Gratiam Prig Tai** 17.-
Rinderfilet mit Knoblauch & Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Beef with garlic & pepper sauce on a bed bed of vegetables
81. **Phad Grapao Nuah Tam Nag Thai** 17.-
Rinderfilet mit Kräutern und Basilikum in Cognac Sauce
Spicy fried beef with Thai herbed and fresh basil leaves in cognac sauce
82. **Gaeng Kheowaan Nuah** 17.-
Rinderfilet in Grüner Curry Sauce mit Thai Gemüse und Basilikum
Beef in green curry sauce with Thai vegetables and fresh basil leaves
83. **Gaeng Phet Nuah** 17.-
Rinderfilet in Roter Curry Sauce mit Thai Gemüse und Basilikum
Beef in Red Curry sauce with Thai vegetables and fresh basil leaves
84. **Panaeng Nuah** 17.-
Rinderfilet in Roter Panaeng - Curry Sauce mit Peperoni und Basilikum
Beef in red Panaeng curry sauce with pepper and fresh basil leaves
85. **Nuah Phad Kimao** 17.-
Scharf gebratenes Rinderfilet mit Thai Gemüse nach Art des Hauses
Spicy fried beef with different Thai vegetables in manner of the house
86. **Massaman Nuah** 17,-
Rinderfilet mit Zwiebeln und Kartoffeln in Massaman Curry Sauce
Beef with onions and potatoe in massaman curry sauce
87. **Nuah Phad Maduah** 17.-
Gebratenes Rinderfilet mit Feigen, Champignons und Lauch in Austern
Sauce Fried beef with figs, mushrooms and leek in oyster sauce

Ente Duck

90. *Ped Gratiam Prig Tai* 19.50
Knusprige Entenbrust mit Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Crispy fried duck chest with pepper & Garlic Sauce on a bed of vegetables
91. *Ped Rad Prig* 19.50
Knusprige Entenbrust auf Gemüsebett serviert mit Chili Sauce
Crispy fried duck chest on a bed of vegetables with chili sauce
92. *Ped Kimao* 19.50
Knusprige Entenbrust in Chili & Basilikum Sauce mit Thai Gemüse
Crispy fried duck chest in chili & basil sauce with different Thai vegetables
93. *Ped Pad Normai* 19.50
Knusprige Entenbrust mit grüner Spargel, Knoblauch und Champignons
Crispy fried duck chest with green Asparagus, garlic and mushrooms
94. *Gaeng Phet Ped Yang* 19.50
Knusprige Entenbrust in Roter Curry Sauce mit Obst Peperoni und Basilikum
Duck chest in red curry sauce with fruits, pepper and fresh basil leaves
95. *Ped Pleaw Waan* 19.50
Knusprige Entenbrust mit versch. Gemüse in Süß-Saurer Sauce
Crispy fried duck chest with vegetables in sweet and sour sauce
97. *Ped Nam Poug* 19.50
Knusprige Entenbrust mit Gemüse in Honig Sauce und Cashewnüssen
Crispy fried duck chest with vegetables in honey sauce and cashew-nuts
98. *Ped Phad Phet* 19.50
Knusprige Entenbrust mit Thai Gemüsen in Roter Curry-Paste Sauce
Crispy fried duck chest with Thai vegetables in red curry-paste sauce
99. *Ped Pad Prigpao* 19.50
Knusprige Entenbrust mit Gemüse und Basilikum in Chili Sauce
Crispy fried duck chest with vegetables and fresh basil leaves in chili sauce

Garnelen King-Prawns

100. **Gung Gratiam Prig Tai** 24.50
Riesengarnelen in Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
King-Prawns in garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
101. **Gung Phad Grapao** 24.50
Riesengarnelen mit thailändischen Kräutern in Chili & Basilikum Sauce
King-Prawns with Thai herbed in chili & basil sauce
102. **Gaeng Kua Gung** 24.50
Riesengarnelen in Roter Curry Sauce mit Obst, Peperoni und Basilikum
King-Prawns in red curry sauce with fruits, pepper and basil leaves
103. **Gung Chu Chee** 24.50
Riesengarnelen in Chu Chee –Curry Sauce mit Peperoni und Basilikum
King-Prawns in Chu Chee curry sauce with pepper and fresh basil leaves
104. **Gung Phad Sapparoth** 24.50
Riesengarnelen mit verschiedenem Gemüse, Ananas und Cashewnüssen
King-Prawns with mixed vegetables, pineapple and cashewnuts
105. **Gung Phad Ponggaree** 24.50
Riesengarnelen mit verschiedenem Gemüse in Garee- Curry Sauce
King-Prawns with different vegetables in Garee-Curry sauce
106. **Gung Phad Kheowaan Haeng** 24.50
Riesengarnelen mit Thai Gemüse in Grüner Curry Sauce
King-Prawns with Thai vegetables in green curry sauce
107. **Gung Sarai** 24.50
Riesengarnelen mit Knoblauch, Seetang nach Thai Art
King-Prawns with seaweed and garlic Thai style
108. **Gung Phad Prig Pao** 24.50
Riesengarnelen in Chili Sauce mit Vers. Gemüse und Basilikum
Fried King-Prawns in chili sauce with vegetables and basil leaves

Tintenfisch Squid

120. *Pla Myk Gratiam Prig Tai* 16.-
Tintenfisch in Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Squid in garlic & pepper sauce on a bed of vegetables
121. *Pla Myk Phad Grapao* 16.-
Tintenfisch mit thailändischen Kräutern in Chili & Basilikum Sauce
Fried squid with Thai herbed in Chili & basil Sauce
122. *Pla Myk Phad Prigpao* 16.-
Tintenfisch mit Peperoni, Zwiebeln, Sellerie, Champignons und Lauch in Chili-Paste Sauce
Fried squid with pepper, onions, celery, fresh mushrooms and spring onion in chili-paste sauce
123. *Pla Myk Phad Ponggaree* 16.-
Tintenfisch mit verschiedene Gemüse in Garee - Curry Sauce
Fried squid with different vegetables in garee-curry sauce
124. *Pla Myk Phad Cha* 16.-
Tintenfisch mit Zwiebeln, Lesser Ingwer, Grüner Pfeffer und Basilikum
Fried squid with onions, lesser ginger, pepper and basil leaves
125. *Pla Myk Phad Phet* 16.-
Tintenfisch mit Thai Gemüse in Roter Curry Sauce
Fried squid with Thai vegetables in red curry sauce
126. *Pla Myk Tam Nag* 16.-
Frietierte Tintenfisch auf Gemüsebett mit pikanter Sauce
Crispy fried squid in a bed of vegetables with spicy sauce

Fischgerichte

Fish dishes

110. *Pla Gratiam Prig Tai* 25.50
Knusprige Seezunge in Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Crispy fried sole fish in garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
111. *Pla Rad Prig* 21.50
Knusprig gebratene Dorade Royal in Chili Sauce nach Art des Hauses
Crispy fried Dorade Royal in Chilli sauce in manner of the house
112. *Pla Chu Chee* 19.50
Lachsfilet mit Thai Aubergine, Pepperoni in Roter Curry Kokosnussmilch Sauce
Salmon with Thai eggplants and pepperoni in red curry- coconut milk sauce
113. *Pla Morragot* 23.50
Knusprig gebratene Tilapia mit Thai-Gemüse in Grüner-Curry Sauce
Crispy fried tilapia fish with Thai-vegetables in green-curry sauce
114. *Pla Pad Kamin* 21.50
Knusprig gebratene Seewolf mit Thai Gemüse nach Art des Hauses
Crispy fried sea wolf with with Thai vegetables in a manner of the house
115. *Hoy Shell Pad Ped* 25.50
Jakobsmuscheln mit Thai Auberginen und Kräutern in Cognac Sauce
Scallops with Thai eggplants and Thai herbed in Cognac sauce
116. *Pad Thalee Pirot* 25.50
Vers. Meeresfrüchte mit Lesser Ingwer, thail. Kräutern in Chili- Paste Sauce
Mixed Seafood with lesser ginger, Thai herbed in Chili- paste sauce

Nachtisch Dessert

- | | | |
|------|---|------|
| 130. | <i>Gluay Thord Nampueng</i> | 6.50 |
| | <i>Gebackene Banane mit Honig und Eis</i> | |
| | <i>Baked banana with honey and icecream</i> | |
| 131. | <i>Kao Neaw Mamuang</i> | 8.50 |
| | <i>Kokos-klébe Reis mit Mango</i> | |
| | <i>Coconutmilk sticky rice with mango</i> | |
| 132. | <i>Polamai Ruam Ice Cream</i> | 7.50 |
| | <i>Gemischtes Obst mit Eis</i> | |
| | <i>Mixed fruits with icecream</i> | |
| 133. | <i>Lychee</i> | 5.50 |
| 134. | <i>Gemischtes Eis</i> | 5.50 |
| | <i>Mixed icecream</i> | |
| 135. | <i>Grüntee-Eis</i> | 5.50 |
| | <i>mit Erdbeersoße und Sahne</i> | |

*Tom Kha Phak**Kokosnussmilch Suppe mit Gemüse**Coconut milk soup with vegetables**Tempura Phak**Frittierte Gemüse mit Sauce**Fried breaded mixed vegetables with sauce**Phad Phak Pleawaan**Verschiedene Gemüse Süßsauer**in sweet and sour sauce**Gaeng Phet Phak**Gemüse in Roter Curry Sauce Vegetables**Vegetables in red curry sauce**Phad Phak Tauhu**Vers. Gemüse mit Tofu in Austern Sauce**Mixed vegetables with tofu in oyster sauce**Khao Phad Sapparoth**Gebatener Reis mit Rosinen und Gemüse**fried rice with currant and vegetables**Gluay Thord Gebackene Banane mit Honig und Eis**Baked banana with honey and ice cream**Zum Abschluss: Kaffee oder Tee**By the end: Coffee or tea*

Tom Kha Gai

*Hühnersuppe mit Kokosmilch,
frischen Champignons und thail. Kräutern
Chicken soup with coconut milk, Mushrooms
and Thai herbed*

Ped Kimao

*Entenbrust mit Thai Gemüse in Chili &
Basilikum Sauce
Duck chest with Thai vegetables in chili & basil sauce*

Gaeng Kheowaan Gai

*Hühnerfleisch mit Thai- Gemüse in Grüne
Curry Sauce
Chicken with Thai vegetables in green curry*

Royal Platte

*Gemischte Vorspeisen Platte
mit verschiedener Sauce
Mixed appetizer with different sauce*

Gaeh Gratiam

*Lammfleisch in Knoblauch
lamb in Garlic & Pepper sauce*

Nuah Maduah

*Rindfleisch mit Feigen, frischem
Champignons und Lauch
Fried beef with figs, fresh
Mushrooms and leek*

*Gemischte Obst & Eis oder Gebackene Banane mit Honig und Eis
Mixed fruits with ice cream or fried banana with honey and ice cream*

Zum Abschluss: Kaffee, Tee, Espresso oder Cappuccino

By the end: Coffee, tea, espresso or cappuccino

303. Orchidee Menü (ab 3 Pers.) Pro Pers. 43,50

Tom Kha Gung

*Garnelen suppen mit Kokosmilch,
Champignons*

*Prawns soup with coconut milk, fresh
Mushrooms*

Ped Kimao

Entenbrust mit Thai Gemüse in Chili &

Basilikum Sauce

Duck chest with Thai vegetables in chili

& basil sauce

Gaeng Kheowaan Gai

Hühnerfleisch mit Thai- Gemüse in Grüne

Chicken with Thai vegetables in green curry

Nuah Maduah

*Pfeffer Sauce Rindfleisch mit Feigen, Lauch,
Champignons in Austern Sauce*

Fried beef with figs, fresh mushrooms

Gebackene Banane mit Honig und Eis

Fried banana with honey and ice cream

Zum Abschluss: Kaffee, Tee, Espresso oder Cappuccino

By the end: Coffee, tea, espresso or cappuccino

Royal Platte

*Gemischte Vorspeisen Platte frischen
mit verschiedene Sauce*

*Mixed Appetizers with different
sauce*

Pla Chu Chee

Seezungen filet in Roter Curry

Sauce mit Zitronenblätter und

Thai Auberginen

*Filets of sole fish in red curry sauce with
kaffir leaf and Thai eggplant*

Thalee Gratiam

Meeresfrüchte in Knoblauch &

Seafood in Garlic & Pepper sauce