



thailändisches Spezialitäten-Restaurant

Baan Thai

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.

Seit 1995 möchten wir Ihnen ein Stück Thai-Kultur näherbringen, 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 **Gung Phad Cha** 
Garnelen, Galingalewurzel, Zitronengras, Chili, Thai Auberginen
- B **Pla Mük Prik Gäng** 
Gebratener Tintenfisch, Thai Auberginen, roter Curry, frischer grüner Pfeffer
- C **Nua Pad Sator** 
Rindfleisch mit rotem Curry, Satorsamen, Kokosnussmilch, Peperoni
- D **Yam Pla Fu** 
Rotbarschfilet spezielle Thaizubereitung, 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, Ma-Kür-Gemüse, Horapa-Blätter, Gra-Chai-Wurzeln
- G **Phad Pak Bung Ped Gorb** ⁽²⁾
Knusprige Ente, Pak Bung-Gemüse
- H **Tau Hu Phad King** ⁽²⁾ 
(vegetarisches Gericht)
Tofu-Ente, frischer Ingwer, Lauchzwiebeln, Maiskölbchen, Morcheln, Peperoni
- I **Tau Hu Pak Ruam** ⁽²⁾
(vegetarisches Gericht)
gebratener Tofu, Pak Bung-Gemüse, Austerpilze, Kha Na-Gemüse
- J **Phad Phed Gai** 
Hühnerbrustfilet mit rotem Curry, Kokosnussmilch, frischer grüner Pfeffer, Kaffirblätter

Pro Person 24,90 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** ^(1,2,4) 
Meeresfrüchtesuppe „Thai Art“
3. Gang **Satay, Mu, Gai**
Satay-Spieße mit Schwein, Huhn
4. Gang **Gäng Kua Gung** 
Hummerkrabben mit rotem Curry und Lychee-Früchten
- Ped Rad Prik Gra Prau** ⁽²⁾ 
Ente mit Basilikum und Chili
- Gai PaP Pak** ⁽²⁾
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Bambus und Champignons
- Salat Pak**
Gemischter Salat
- Kao**
Reis
5. Gang **Gluai Tord Ice-cream**
Gebackene Banane mit Eis und Sahne

39,90 Euro

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

MENÜ „KRUNG THEP“

1. Gang **Tha Lă Tong**
Gebratene Garnelen, Octopus und Fisch-Frikadellchen „Thai-Art“
2. Gang **Tom Yam Gung** (1,2,4) 
Garnelensuppe nach „Thai Art“
3. Gang **Satay Gai**
Satay-Spieße mit Hühnerbrustfilet
4. Gang **Gäng Gari Gai** 
Hühnerbrustfilet mit gelbem Curry und Kokosmilch
- Pla Sam Ros** (2) 
Knuspriges Rotbarschfilet mit Ananas in spezieller Thai-Sauce
- Mu Pad Pak** (2)
Gebratenes Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse
- Salat Pak**
Gemischter Salat
- Kao**
Reis
5. Gang **Ice-cream Sapparod**
Gebackene Ananas mit Eis und Sahne

36,50 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 Nüa** 
Rindfleisch in grünem Curry

Gai Tord Rad Nam Prik Tua ⁽⁴⁾ 
Gebackenes Hühnerbrustfilet, Würzgemüse mit Erdnusssauce

Mu Pad King ⁽²⁾ 
Gebratenes Schweinefleisch, frischer Ingwer

Salat Pak
Gemischter Salat

Kao
Reis

5. Gang **Ice-creame Polamai**
Eiscreme mit Fruchtsalat und Sahne

34,50 Euro

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

MENÜ „SAMUI“

1. Gang **Kra Djaad Tong**
Gefüllte Teigtaschen, Toastschnittchen und Maisbällchen
2. Gang **Gäng Jüd** ⁽⁴⁾
Gemüsesuppe mit Fleischklößchen (Huhn) und Glasnudeln
3. Gang **Gäng Daeng Gai** 
Hühnerbrustfilet in rotem Curry
- Pla Gra Tiem Prik Tai** ⁽²⁾ 
Rotbarschfilet, knusprig mit Knoblauch und grünem Pfeffer
- Salat Pak**
Gemischter Salat
- Kao**
Reis
5. Gang **Polamai Roam Mit**
Rambutan, Lychee

26,50 Euro

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

SUPPEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 7. | Tom Kha Kai | € 5,00 |
| | Traditionelle thailändische Suppe mit Huhn, Kokosnussmilch, Zitronengras, Galanga | |
| 8. | Gäng Jüd ⁽⁴⁾ | € 4,00 |
| | Gemüsesuppe mit Fleischklößchen (Huhn) und Glasnudeln | |
| 9. | Giow Nam ⁽⁴⁾ | € 5,00 |
| | Gefüllte Teigtaschensuppe (Schweinefleisch) mit Gemüse und Knoblauch | |
| 10. | Gau Lau ⁽⁴⁾ | € 4,50 |
| | Rindfleisch-Suppe mit frischen Sojabohnensprossen | |
| 11. | Tom Yam Gung ^(1,2,4)  | € 6,50 |
| | Säuerlich würzige Suppe mit Shrimps und frischen Kräutern | |
| 12. | Gäng Jüd Tao Hu ⁽⁴⁾ | € 4,50 |
| | Klare Suppe mit Tofu, Gemüse, frischen Kräutern, Fleischklößchen (Huhn) | |
| 13. | Po Täeg ^(1,2,4)  | € 6,50 |
| | Würzige Meeresfrüchtesuppe mit Krabben, Fisch, Muscheln, Tintenfisch und frischen Kräutern nach „Thai-Art“ | |
| 14. | Tom Yam Gai ^(1,2,4)  | € 5,00 |
| | Säuerlich würzige Suppe mit Hühnerfleisch, frischen Kräutern, Galanga | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

SUPPEN IM FEUERTOPF

15. **Tom Yam Gung** ^(1,2,4)  € 18,00
Säuerlich würzige Suppe mit Shrimps, frischen Kräutern
Für 2 Personen
16. **Tom Ka Gai** € 15,50
Traditionelle thailändische Suppe mit Huhn, Kokosnussmilch,
Zitronengras und Galanga
Für 2 Personen
17. **Gäng Jüd Tao Hu** ⁽⁴⁾ € 15,00
Klare Suppe mit Tofu, Gemüse, frischen Kräutern, Fleischklößchen (Huhn)
Für 2 Personen
18. **Po Täeg** ^(1,2,4)  € 18,00
Würzige Meeresfrüchtesuppe mit Krabben, Fisch, Muscheln, Tintenfisch und
frischen Kräutern nach „Thai-Art“
Für 2 Personen
19. **Tom Yam Gai** ^(1,2,4)  € 15,50
Säuerlich würzige Suppe mit Hühnerfleisch, frischen Kräutern, Galanga
Für 2 Personen

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

SALATE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 20. | Yam Nüa  | € 9,50 |
| | Traditionelles thailändisches Salatgericht mit Rindfleisch, frischen Kräutern und Chili | |
| 21. | Yam Wun Sän  | € 7,50 |
| | Traditioneller thailändischer Glasnudelsalat mit gehacktem Hähnchenfleisch, würzig-säuerlich | |
| 22. | Salad Pak | € 5,50 |
| | Gemüsesalat | |
| 23. | Salad Käck | € 6,50 |
| | Gemüsesalat mit Eiern und würziger Erdnussauce nach „Thai-Art“ | |
| 24. | Som Tam Thai  | € 9,50 |
| | Papaya Salat, Erdnuss, Nam Pla, würzig-scharf | |
| 25. | Yam Pla Gapon  | € 10,50 |
| | Thunfischsalat mit frischen Kräutern und frischem Ingwer | |
| 26. | Lab Nüa  | € 9,50 |
| | Traditionelles thailändisches Gericht aus Nordost-Thailand mit gehacktem Rindfleisch, Kräutern und frischem Chili | |
| 27. | Nam Tok Mu ⁽⁴⁾  | € 9,50 |
| | Traditionelles „Isaan“ Gericht mit gegrilltem Schweinefleisch, frischen Kräutern, Limettensaft | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

VORSPEISEN - HAUSGEMACHT

- | | | |
|-----|--|--------|
| 28. | Aharn Wang Baan Thai
Vorspeise nach Art des Hauses | € 9,50 |
| 29. | Jaan Tong
Gefüllte Teigtaschen, pikant belegte, knusprige Toastschnittchen und Maisbällchen mit leicht scharfer Sauce zum Dippen | € 6,50 |
| 30. | Gung Sam Sahai
Garnelen, zubereitet in drei verschiedene Arten mit leicht scharfer Sauce zum Dippen | € 8,50 |
| 31. | Ta Lä Tong
Gebackene Garnelen, Octopus und Fischfrikadellchen „Thai-Art“ mit leicht scharfer Sauce zum Dippen | € 8,50 |
| 32. | Poa Pie Tord ⁽²⁾
Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Hackfleisch (Hähnchenfleisch), leicht scharfer Sauce zum Dippen | € 6,00 |
| 33. | Nöy Käng Tord
Hausgemachte Käsebällchen mit leicht scharfer Sauce zum Dippen | € 6,00 |
| 34. | Gai Bei Töi
Gebratenes Hähnchenfleisch in Pandanos-Blättern mit leicht scharfer Sauce zum Dippen | € 7,00 |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

VORSPEISEN - HAUSGEMACHT

35. **Tord Man Pla**  € 6,50
Fischfrikadellchen „Thai-Art“ mit frischen Gurken, Sauce zum Dippen
36. **Satay, Mu, Gai** € 6,50
Drei Satay-Spieße mit Schwein, Hähnchenbrustfilet
mit Erdnusssauce zum Dippen mit frischen Gurken
37. **Jaan Mang Sawirat** € 5,50
Vegetarische Vorspeisenplatte mit frittiertem Tofu, Wantanteig,
Champignons mit Sauce zum Dippen

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT HUHN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 45. | Gai Pad Gra Prau ⁽²⁾  | € 14,50 |
| | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Basilikum und Chili | |
| 46. | Gai Pad Gra Tiem Prik Tai ⁽²⁾  | € 14,00 |
| | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch und grünem Pfeffer | |
| 47. | Gai Pad Med Ma Muang ⁽²⁾  | € 15,50 |
| | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Chili und Cashewnüssen | |
| 48. | Gai Tord Rad Nam Prik Tua ⁽⁴⁾  | € 15,50 |
| | Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Erdnussauce übergossen | |
| 49. | Gai Pad Prik ⁽²⁾  | € 14,00 |
| | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln | |
| 50. | Gai Pad Sapparod ⁽²⁾ | € 14,00 |
| | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Champignons | |
| 51. | Gai Pad Nor Mai ⁽²⁾ | € 14,00 |
| | Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bambus und verschiedenes Gemüse | |
| 52. | Ok Gai Nam Daeng ^(1,2,4)  | € 15,00 |
| | Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Tamarinsauce, Knoblauch, Gwang Tung | |
| 53. | Gäng Daeng Gai  | € 15,00 |
| | Hähnchenbrustfilet in rotem Curry und Kokosmilch | |
| 54. | Gäng Gari Gai  | € 15,00 |
| | Hähnchenbrustfilet in gelbem Curry und Kokosmilch | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT HUHN

55. **Gäng Kiow Wan Gai**  € 15,00
Hähnchenbrustfilet in grünem Curry und Kokosmilch
56. **Gai Tord Priow Wan** ⁽⁴⁾ € 15,00
Paniertes Hähnchenbrustfilet, süß-sauer, mit Ananas
57. **Gai Tord Phad Pak** ^(2,4) € 15,00
Paniertes Hähnchenbrustfilet mit gemischtem Gemüse
58. **Gäng Massaman Gai** € 16,00
Hähnchenbrustfilet in Massaman-Curry

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT RIND

- | | | |
|-----|--|---------|
| 59. | Nüa Pad Gra Prau (2)  | € 15,50 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Chili und Basilikum | |
| 60. | Nüa Pad Prik (2)  | € 15,00 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln | |
| 61. | Nüa Pad Gra Tiem Prik Tai (2)  | € 15,50 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer | |
| 62. | Nüa Pad King (2)  | € 15,00 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit frischem Ingwer und Gemüse | |
| 63. | Gäng Pah Nüa  | € 15,50 |
| | Rindfleisch in klarem roten Curry, frische Kräuter, Gemüse | |
| 64. | Nüa Pad Pak (2) | € 15,00 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit gemischtem Gemüse | |
| 65. | Gäng Massaman Nüa  | € 16,50 |
| | Rindfleisch in Massaman-Curry | |
| 66. | Pa Näng Nüa  | € 16,50 |
| | Rindfleisch in trockenem roten Curry, frische Kräuter | |
| 67. | Gäng Kiow Wan Nüa  | € 15,50 |
| | Rindfleisch in grünem Curry und Kokosmilch | |
| 68. | Gäng Däng Nüa  | € 15,50 |
| | Rindfleisch in rotem Curry und Kokosmilch | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT SCHWEIN

72. **Mu Pad Gra Prau** ⁽²⁾  € 14,00
Gebratenes Schweinefleisch mit Chili und Basilikum
73. **Mu Pad Gra Tiem Prik Tai** ⁽²⁾  € 14,50
Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer
74. **Mu Pad King** ⁽²⁾  € 14,50
Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Ingwer und Gemüse
75. **Mu Pad Priow Wan** € 14,00
Gebratenes Schweinefleisch, süß-sauer, mit Gemüse, Wasserkastanien, Cashewnüssen und Ananas
76. **Pa Näng Mu**  € 15,50
Schweinefleisch in trockenem roten Curry und frischen Kräutern
77. **Gäng Kiow Wan Mu**  € 14,50
Schweinefleisch mit grünem Curry und Kokosmilch
78. **Mu Pad Pak** ⁽²⁾ € 14,00
Gebratenes Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT LAMM

85. **Gä Gra Tiem Prik Tai** ⁽²⁾  € 17,50
Gebratenes Lammfleisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer
86. **Gäng Ped Gä**  € 17,50
Lammfleisch mit rotem Curry und Kokosmilch
87. **Gäng Massaman Gä**  € 18,00
Lammfleisch in Massaman-Curry
88. **Gäng Kiow Wan Gä**  € 17,50
Lammfleisch in grünem Curry und Kokosmilch
89. **Gä Pad Gra Prau** ⁽²⁾  € 17,50
Gebratenes Lammfleisch mit Chili und Basilikum

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT ENTE

90. **Ped Tord Pad Pak** ⁽²⁾ € 18,50
Eine halbe geröstete Ente mit gemischtem Gemüse
91. **Ped Baan Thai** € 19,50
Eine halbe geröstete Ente nach Art des Hauses
92. **Ped Pad Sapparod** ⁽²⁾ € 17,50
Gebratene Ente mit Champignons und Ananas
93. **Yam Ped Grob**  € 18,50
Thai Salat mit Ente, Kräutern, Limettensaft, Gemüse, Chili
94. **Ped Pad Med Ma Muang** ⁽²⁾  € 18,50
Gebratene Ente mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Chili, Cashewnüssen
95. **Ped Pad Prik** ⁽²⁾  € 17,50
Gebratene Ente mit Paprikaschoten, Tomaten, Zwiebeln
96. **Ped Priow Wan** € 18,50
Eine halbe geröstete Ente, süß-sauer, mit Gemüse, Wasserkastanien, Cashewnüssen und Ananas
97. **Ped Rad Prik Gra Prau** ⁽²⁾  € 19,50
Eine halbe geröstete Ente mit Chili und Basilikum
98. **Ped Sam Ros** ⁽²⁾  € 19,50
Eine halbe geröstete Ente mit Ananas in spezieller Thaisauce

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT ENTE

99. **Ped Rad Prik Gäng**  € 19,50
Eine halbe geröstete Ente mit Thai-Curry
100. **Ped Nam Püng** ⁽²⁾ € 18,50
Eine halbe geröstete Honig-Ente mit Sojasprossen
101. **Ped Med Ma Muang** ^(2,4)  € 19,50
Eine halbe geröstete Ente auf Brechbohnen und gerösteten Cashewnüssen
102. **Ped Lau Däng** ⁽²⁾ € 18,50
Eine halbe geröstete Ente mit Broccoli in Rotweinsauce
103. **Ped Rad Pong Gari**  € 18,50
Eine halbe geröstete Ente mit gelbem Curry und Würzgemüse
104. **Gäng Kua Ped**  € 19,50
Ente in rotem Curry, Lychee-Früchten und Kokosmilch
105. **Gäng Ped Ped Yang**  € 19,50
Ente in Thai-Curry und Kokosmilch
106. **Ped Lui Fei** ⁽²⁾  € 21,00
Feuerente mit Gemüse und pikanten Gewürzen mit Wasserkastanien, Wachteleiern, Lotuskernen und Zwiebeln, am Tisch flambiert
107. **Ped Rad Nam Prik Tua**  € 19,00
Eine halbe geröstete Ente mit Erdnussauce und Würzgemüse übergossen

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

VOM GRILL

- | | | |
|------|---|---------|
| 108. | Satay Gai | € 14,50 |
| | Satay-Spieße mit Hühnerbrustfilet, Erdnuss- und Gurkensauce zum Dippen | |
| 109. | Satay Ruam Mit | € 14,50 |
| | Satay-Spieße mit Schwein, Hähnchen, Erdnuss- und Gurkensauce zum Dippen | |
| 110. | Satay Mu | € 14,50 |
| | Satay-Spieße mit Schweinefleisch, Erdnuss- und Gurkensauce zum Dippen | |
| 111. | Satay Gung | € 18,50 |
| | Satay-Spieße mit Shrimps, Erdnuss- und Gurkensauce zum Dippen | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT FISCH

114. **Pla Lui Suan**  € 18,50
Ganze Forelle knusprig gebraten mit pikanter Sauce, Ingwer, rote Zwiebeln, frische Kräuter
115. **Pla Rad Prik Gäng**  € 18,00
Ganze Forelle, knusprig gebraten mit Thai-Curry
116. **Pla Rad Prik Sod** ⁽²⁾  € 18,50
Ganze Forelle, knusprig gebraten, mit frischem Chili und Basilikum in Tamarindensauce
117. **Pla Rad Prik Gra Prau** ⁽²⁾  € 18,00
Ganze Forelle, knusprig gebraten mit Chili und Basilikum
118. **Pla Priow Wan** € 15,50
Rotbarschfilet, süß-sauer, mit Gemüse, Wasserkastanien, Cashewnüssen und Ananas
119. **Pla Sam Ros** ⁽²⁾  € 15,50
Knuspriges Rotbarschfilet mit Ananas in spezieller Thai-Sauce
120. **Pla Rad Prik Gäng**  € 15,50
Knuspriges Rotbarschfilet mit Thai-Curry
121. **Pla Rad Gra Tiem Prik Tai** ⁽²⁾  € 15,50
Rotbarschfilet, knusprig gebraten mit Knoblauchsauce und Pfeffer übergossen
122. **Pla Rad King** ⁽²⁾  € 18,50
Eine ganze Forelle, knusprig gebraten mit Würzgemüse und frischem Ingwer

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT FISCH

124. **Pla Gra Tiem Prik Tai** (2)  € 17,50
Lachsfilet, knusprig mit Knoblauch und grünem Pfeffer
125. **Pla Rad Prik Gra Prau** (2)  € 17,50
Lachsfilet, knusprig mit Chili und Basilikum
126. **Pla Chu Chi**  € 17,50
Lachsfilet, knusprig mit Thai Curry, frische Kräuter

OCTOPUS

127. **Pla Mük Pad Gra Prau** (2)  € 14,50
Gebratener Tintenfisch mit Chili und Basilikum
128. **Pla Mük Gra Tiem Prik Tai** (2)  € 14,50
Gebratener Tintenfisch, mit Knoblauch, grünem Pfeffer und Gemüse
129. **Pla Mük Pad Pak** (2) € 14,50
Gebratener Tintenfisch mit gemischtem Gemüse

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

GERICHTE MIT GARNELEN

131. **Gung Pad Gra Prau** ⁽²⁾  € 21,50
Gebratene Garnelen mit Chili und Basilikum
132. **Gung Pad Nor Mai** ⁽²⁾ € 21,50
Gebratene Garnelen mit Bambus und Champignons
133. **Gung Priow Wan** € 21,50
Gebratene Garnelen, süß-sauer, mit Gemüse, Wasserkastanien, Cashewnüssen und Ananas
134. **Gung Pad Poy Sien** ⁽²⁾ € 21,50
Gebratene Garnelen mit Glasnudeln, gemischtem Gemüse, Ei
135. **Gung Gra Tiem Prik Tai**  € 21,50
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Pfeffer im Gemüsebett
136. **Gäng Kua Gung**  € 21,50
Garnelen in rotem Curry, Lychee-Früchten und Kokosmilch
137. **Gäng Kiow Wan Gung**  € 21,50
Garnelen in grünem Curry und Kokosmilch
138. **Chu Chi Gung**  € 21,50
Garnelen in rotem Thai Curry, frische Kräuter

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

NUDELGERICHTE

139. **Pad Thai** € 18,50
Gebratene weiße Nudeln mit Garnelen, Tofu und Erdnusskernen
140. **Pad Si lu Kung Thep** ⁽²⁾ € 15,00
Gebratene weiße Nudeln mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse
141. **Pad Ki Mau Gung** ⁽²⁾  € 18,50
Gebratene weiße Nudeln mit Garnelen, Gemüse, Chili und Basilikum
142. **Pad Si lu Mu** ⁽²⁾ € 13,50
Gebratene weiße Nudeln mit Schweinefleisch und Sojasauce und gemischtem Gemüse
143. **Pad Si lu Gai** ⁽²⁾ € 13,50
Gebratene weiße Nudeln mit Hähnchenfleisch und Sojasauce und gemischtem Gemüse
144. **Pad Si lu Nüa** ⁽²⁾ € 14,50
Gebratene weiße Nudeln mit Rindfleisch und Sojasauce und gemischtem Gemüse
145. **Wun Sen Pad Ki Mau Gai** ⁽²⁾  € 14,50
Gebratene Glasnudeln mit Hähnchenfleisch, gemischtem Gemüse, Chili, Basilikum

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

REISGERICHTE

- | | | |
|------|---|---------|
| 146. | Kau Pad Gai | € 13,50 |
| | Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet und gemischtem Gemüse | |
| 147. | Kau Pad Mu | € 13,50 |
| | Gebratener Reis mit Schweinefleisch und gemischtem Gemüse | |
| 148. | Kau Pad Gung | € 18,50 |
| | Gebratener Reis mit Garnelen und gemischtem Gemüse | |
| 149. | Kau Pad Gra Prau Nüa  | € 15,50 |
| | Gebratener Reis mit Rindfleisch, Chili und Basilikum | |
| 150. | Kau Pad Gra Prau Tha Lae  | € 18,50 |
| | Gebratener Reis mit Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, Chili und Basilikum | |
| 151. | Kau Pad Pak | € 11,50 |
| | Gebratener Reis mit Gemüse und Ei | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

VEGETARISCHE GERICHTE

160. **Pad Pak** ⁽²⁾ € 11,00
Würzig gebratenes, gemischtes Gemüse
161. **Tau Hu Pad Pak** ⁽²⁾ € 13,00
Gebratener Tofu mit Bambus und gemischtes Gemüse
162. **Ped Tau Hu Pad Prik** ⁽²⁾  € 14,00
„Tofu-Ente“ mit Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln
163. **Gäng Däng Pak**  € 13,50
Gemischtes Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch
164. **Gäng Däng Tau Hu**  € 14,50
Tofu und gemischtes Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch
165. **Pak Schub Päng Tord** ⁽⁴⁾  € 13,00
Gebackenes Gemüse mit süß-saurer Sauce
166. **Pad Si lu Pak** ⁽²⁾ € 12,50
Gebratene weiße Nudeln mit gemischtem Gemüse, Soja-Sauce und Ei
167. **Tau Hu Pad Poy Sien** € 13,50
Gebratene Glasnudeln mit gemischtem Gemüse, Tofu und Ei
168. **Gäng Kiow Wan Tau Hu** ⁽²⁾  € 14,50
Tofu und gemischtes Gemüse in grünem Curry und Kokosmilch
169. **Gäng Massaman Tau Hu** ⁽²⁾  € 14,00
Tofu in Massaman-Curry

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | | |
|------|---|--------|
| 175. | Gai Schub Päng Tord ^(4,2) | € 7,00 |
| | Paniertes Hühnerbrustfilet mit süß-saurer Soße und Ananas | |
| 176. | Pad Si lu Mu ⁽²⁾ | € 7,00 |
| | Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und gemischtem Gemüse | |
| 177. | Pad Si lu Gai ⁽²⁾ | € 7,00 |
| | Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch und gemischtem Gemüse | |
| 178. | Kau Pad Gai | € 7,00 |
| | Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Ei und gemischtem Gemüse | |
| 179. | Kau Pad Mu | € 7,00 |
| | Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei und gemischtem Gemüse | |

BEILAGEN

- | | | |
|------|-------------------------|--------|
| 185. | Kau Pad | € 4,50 |
| | Gebratener Reis mit Ei | |
| 186. | Pad Gu Diau | € 4,50 |
| | Gebratene Nudeln mit Ei | |

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

DESSERTS

190.	Gluai Tord Gebackene Banane mit Honig	€ 6,50
191.	Gluai Tord Ice-cream Gebackene Banane mit Eis, Honig und Sahne	€ 6,00
192.	Sapparod Tord Ice-cream Gebackene Ananas mit Eis, Honig und Sahne	€ 6,00
193.	Ice-cream „Phuket“ Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör	€ 4,50
194.	Ice-cream „Samui“ Vanilleeis mit Kirschsoße und Sahne	€ 4,50
195.	Ice-cream Pollamai Eiscreme mit Fruchtsalat und Sahne	€ 4,50
196.	Lychee Lychee-Früchte	€ 4,00
197.	Ngor Rambutan-Früchte mit Ananas gefüllt	€ 4,00
198.	Sapparod Tord Gebackene Ananas mit Honig	€ 6,50

 leicht scharf

 mäßig scharf

 sehr scharf

ALKOHOLFREI

200.	Coca-Cola Zero (1,9,11,12)	Flasche 0,2 l	€ 2,20
201.	Coca-Cola Zero (1,9,11,12)	Glas 0,4 l	€ 3,60
202.	Coca-Cola (1,9)	Flasche 0,2 l	€ 2,20
203.	Coca-Cola (1,9)	Glas 0,4 l	€ 3,60
204.	Fanta (1,3)	Glas 0,2 l	€ 2,20
205.	Fanta (1,3)	Glas 0,4 l	€ 3,60
206.	Sprite	Glas 0,2 l	€ 2,20
207.	Sprite	Glas 0,4 l	€ 3,60
208.	Spezi (1,9)	Glas 0,2 l	€ 2,20
209.	Spezi (1,9)	Glas 0,4 l	€ 3,60
210.	Selters Naturell	Flasche 0,25 l	€ 2,50
211.	Selters Naturell	Flasche 0,75 l	€ 6,90
212.	Selters Classic	Flasche 0,25 l	€ 2,50
213.	Selters Classic	Flasche 0,7 l	€ 6,90
214.	Orangensaft, frisch gepresst	Glas 0,2 l	€ 4,00

ALKOHOLFREI

215.	Granini Apfelsaft naturtrüb	Glas	0,2 l	€	2,50
216.	Elephant Bay Ice Tea Peach	Flasche	0,33 l	€	3,60
217.	Elephant Bay Ice Tea Lemon	Flasche	0,33 l	€	3,60
218.	Fritz-Limo Zitrone Naturtrüb	Flasche	0,33 l	€	3,40
219.	Schweppes Bitter Lemon <small>(3,10)</small>	Flasche	0,2 l	€	2,50
220.	Schweppes Ginger Ale	Flasche	0,2 l	€	2,50
221.	Schweppes Tonic Water <small>(10)</small>	Flasche	0,2 l	€	2,50
222.	Bionade Holunder	Flasche	0,33 l	€	3,40
223.	Bionade Ingwer-Orange	Flasche	0,33 l	€	3,40
224.	Apfel-Schorle	Glas	0,2 l	€	2,20
225.	Apfel-Schorle	Glas	0,4 l	€	3,60
226.	Fritz Anjola Ananas-Limette	Flasche	0,33 l	€	3,60
227.	Fritz-Limo Melone	Flasche	0,33 l	€	3,60
228.	Kiba (Kirsch -Bananensaft)	Glas	0,4 l	€	4,80

WARMER GETRÄNKE

229.	Kaffee ⁽⁹⁾	Tasse	€ 2,50
230.	Espresso ⁽⁹⁾	Tasse	€ 2,50
231.	Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	Tasse	€ 3,80
232.	Cappuccino mit Sahnehäubchen ⁽⁹⁾	Tasse	€ 2,50
233.	Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	€ 2,50
234.	Schwarzer Tee ⁽⁹⁾	Tasse	€ 2,50
235.	Jasmin Tee ⁽⁹⁾ Silvery Pearl Mountain Feiner Grüner Tee mit Jasminblüten zu Perlen gerollt	Kännchen	€ 3,50
236.	Indischer Grüner Darjeeling ⁽⁹⁾	Kännchen	€ 3,50
237.	Darjeeling Chamong ⁽⁹⁾ FTGFOP 1 Kontrolliert biologischer Anbau	Kännchen	€ 3,50
238.	Ingwer Tee Tripura Ingwer, Lemongras, Süßholz, Zitronenschalen, Pfefferminze, Rosa Pfeffer	Kännchen	€ 3,50
239.	Früchtetee Orangenschalen, Karotten, Hibiscus, Hagebutten, Apfel-, Ananas-, Bananenstücke	Kännchen	€ 3,50

BIERE

240.	König-Pilsener vom Fass	Glas	0,3 l	€	3,10
241.	König-Pilsener vom Fass	Glas	0,4 l	€	4,20
242.	König-Pilsener alkoholfrei	Flasche	0,33 l	€	3,00
243.	Weihenstephaner vom Fass Hefe Weizenbier	Glas	0,3 l	€	3,30
244.	Weihenstephaner vom Fass Hefe Weizenbier	Glas	0,5 l	€	5,20
245.	Erdinger Hefe Weizenbier alkoholfrei	Flasche	0,5 l	€	5,00
246.	Vitamalz	Flasche	0,33 l	€	3,00
247.	Alsterwasser	Glas	0,3 l	€	3,10
248.	Alsterwasser	Glas	0,4 l	€	4,20
249.	Krefelder	Glas	0,3 l	€	3,10
250.	Krefelder	Glas	0,4 l	€	4,20
251.	Murphys Red vom Fass	Glas	0,3 l	€	3,50
252.	Murphys Red vom Fass	Glas	0,5 l	€	5,80
253.	Singha-Bier (Thai-Bier)	Flasche	0,33 l	€	3,80

BIERE

254.	Chang-Bier (Thai-Bier)	Flasche 0,33 l	€ 3,80
------	-------------------------------	----------------	--------

APERITIFS

260.	Aperol Spritz	0,2 l	€ 5,50
------	----------------------	-------	--------

261.	Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 5,50
------	--------------------------	-------	--------

262.	Sherry cream	5 cl	€ 3,00
------	---------------------	------	--------

263.	Martini extra dry	5 cl	€ 3,00
------	--------------------------	------	--------

264.	Martini bianco	5 cl	€ 3,00
------	-----------------------	------	--------

265.	Martini rosso	5 cl	€ 3,00
------	----------------------	------	--------

266.	Plum Wine (Japan)	5 cl	€ 3,00
------	--------------------------	------	--------

LIQUEURS

280.	Cointreau	2 cl	€ 3,00
281.	Amaretto	2 cl	€ 3,00
282.	Bailey's Irish Cream	2 cl	€ 3,00
283.	Southern Comfort	2 cl	€ 3,00
284.	Batida de Coco	2 cl	€ 3,00

DIGESTIFS

290.	Underberg	2 cl	€ 2,50
291.	Lockstedter (Kräuterbitter)	2 cl	€ 2,50
292.	Fernet branca	2 cl	€ 2,50
293.	Malteser Aquavit	2 cl	€ 2,50
294.	Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 2,50
295.	Linie Aquavit	2 cl	€ 2,50
296.	Calvados	2 cl	€ 2,50
297.	Tequila	2 cl	€ 2,50
298.	Vodka	2 cl	€ 2,50

DIGESTIVS

299.	Gin	2 cl	€ 2,50
300.	Bacardi	2 cl	€ 2,50
301.	Mekhong Thailändische Spirituose	2 cl	€ 3,00
302.	Jägermeister	2 cl	€ 2,50
303.	Ramazzotti	2 cl	€ 2,50
304.	Sambuca	2 cl	€ 2,50
305.	Averna	2 cl	€ 2,50
306.	Sang Som Superior Thailändische Spirituose	2 cl	€ 3,00

SINGLE MALT – WHISKY

- | | | | |
|------|---|------|--------|
| 310. | Glenfiddich | 2 cl | € 3,50 |
| | 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 | € 4,50 |
| | Alter: 12 Jahre; 40%
Duft: Leichter, duftiger Sherry
Geschmack: Voller Sherry-Körper mit Spuren von Vanille
und Frucht; langer, sanfter, abgerundeter Abgang | | |
| 312. | Miltoduff Glenlivet | 2 cl | € 4,50 |
| | 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;
langer, lohnender Abgang | | |
| 314. | Lagavulin Islay | 2 cl | € 5,00 |
| | Alter: 16 Jahre; 43%
Duft: Sehr kräftiger, torfiger Duft
Geschmack: Voller Körper, stechender Torftone
mit süßen Beintönen; langer 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; langer 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, langer 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: wärmer, sanfter Malt | | |

WEINBRAND – COGNAC

- | | | | |
|------|-----------------------------|------|--------|
| 325. | Asbach Uralt | 2 cl | € 3,00 |
| 326. | Remy Martin V.S.O.P. | 2 cl | € 3,50 |
| 327. | Hennessy | 2 cl | € 3,50 |

WHISKY - WHISKEY

330.	Johnnie Walker; Red Label Scotch blended	2 cl	€ 3,00
331.	Johnnie Walker; Black Label Scotch blended	2 cl	€ 3,50
332.	Ballantine's -Scotch blend	2 cl	€ 3,00
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	€ 4,50
346.	Campari Mineralwasser	0,2 l	€ 4,50
347.	Mekhong Coke	0,2 l	€ 4,50
348.	Wodka Bitterlemon	0,2 l	€ 4,50
349.	Gin Tonic	0,2 l	€ 4,50

COCKTAILS

350.	Golf von Siam ⁽¹⁾		€ 7,00
	Vodka, Blue Curacao, Cointreau, Fruchtsäfte mäßig alkoholhaltig		
351.	Siamese Sour ^(1,2)		€ 6,00
	Mehkong, Sherry Brandy, Grenadine, Fruchtsäfte mäßig alkoholhaltig		
352.	Chao Praya River ^(1,2)		€ 7,00
	Mehkong, Southern Comfort, Grenadine, Fruchtsäfte schwach alkoholhaltig		
353.	Pina Colada ⁽²⁾		€ 8,50
	Bacardi, White Curacao, Coconut creme, Zitronen-Ananassaft schwach alkoholhaltig,		
354.	Mai Thai ^(1,2)		€ 9,50
	Bacardi, Rio Dark, Cointreau, Red Orange, Grenadine und Fruchtsäfte stark alkoholhaltig		

COCKTAILS

355. **Singapore Sling** ^(1,2) € 6,00
Gin, Cointreau, Kirsch-Likör, Grenadine, Zitronensaft (Top Soda)
mäßig alkoholhaltig
356. **Pink Lady** ^(1,2) € 6,00
Gin, Cointreau, Grenadine, Fruchtsäfte
schwach alkoholhaltig,
357. **Margarita** ^(1,2) € 6,00
Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Sirup
mäßig alkoholhaltig
358. **Planters Punch** ^(1,2) € 7,00
Rio Dark, Cointreau, Grenadine und Fruchtsäfte
medium alkoholhaltig
359. **Tequila Sunrise** ^(1,2) € 7,00
Tequila, Cointreau, Grenadine, Orangensaft
schwach alkoholhaltig
360. **Caipirinha** € 6,00
Pitu, Limetten, brauner Rohrzucker
stark alkoholhaltig
361. **Tomorrow** ⁽¹⁾ € 7,00
Tequila, Galliano, Blue Curacao, Fruchtsäfte
mäßig alkoholhaltig
362. **Nang Nual** ⁽²⁾ € 6,00
Bacardi, Batida de Coco, Coconut creme, Zitronen-Ananassaft
mäßig alkoholhaltig
363. **Rose Garden** ^(1,2) € 7,00
Gin, Cointreau, Galliano, Grenadine, Fruchtsäfte
mäßig alkoholhaltig

COCKTAILS

- | | | |
|------|--|--------|
| 364. | Zombie ^(1,2)
Weißer Rum, Rio Dark 73%, Cointreau, Grenadine,
Maracujasirup, Fruchtsäfte
stark alkoholhaltig | € 9,50 |
| 365. | Kiss Me Tender ^(1,2)
Wodka, Grenadine, Triple sec., Fruchtsäfte
schwach alkoholhaltig | € 6,00 |
| 366. | Blue Angel ^(1,2)
Bacardi, Blue Curacao, Coconut creme und Fruchtsäfte
schwach alkoholhaltig | € 6,00 |
| 367. | Florida Sling ^(1,2)
Gin, Sherry Brandy, Grenadine und Fruchtsäfte
mäßig alkoholhaltig | € 7,00 |
| 368. | Chi Chi ⁽²⁾
Wodka, Coconut creme, Ananassaft
schwach alkoholhaltig | € 7,00 |
| 369. | New Orleans ⁽¹⁾
Southern Comfort, Bourbon Whiskey, Amaretto und Fruchtsäfte
mäßig alkoholhaltig | € 7,00 |
| 370. | Screw Driver
Wodka, Fruchtsäfte
schwach alkoholhaltig | € 6,00 |
| 371. | Sex on the Beach ⁽¹⁾
Wodka, Aprikosenlikör, Fruchtsäfte
schwach alkoholhaltig | € 7,00 |
| 372. | Mojito
Weißer Rum, brauner Rohrzucker, Limetten, Minze
mäßig alkoholhaltig | € 6,00 |

COCKTAILS

373. **Hurricane** ^(1,2) € 7,00
Rio Dark, weißer Rum, Maracujasirup, Fruchtsäfte
mäßig alkoholhaltig
374. **Morning Glory** ⁽¹⁾ € 7,00
Weinbrand, Whisky, Pernod, Curacao, Sodastark
alkoholhaltig
375. **Asian Delight** ⁽²⁾ € 6,00
Gin, Martini Dry, Chambord, frischer Ingwer, Minze, Zuckersirup
mäßig alkoholhaltig
376. **Moe's** ⁽¹⁾ € 7,00
Rio Dark, Southern Comfort, Orangensaft, frischer Ingwer, Limetten,
brauner Rohrzucker
mäßig alkoholhaltig
377. **Blue Moon** ⁽¹⁾ € 6,00
Weißer Rum, Galliano, Blue Curacao, Sahne, Minze
stark alkoholhaltig
378. **Sabai Sabai** € 6,00
Mekhong, Limettensaft, Soda, Thai Basilikum

COCKTAILS ALKOHOLFREI

- | | | |
|------|--|--------|
| 380. | Car Drive ^(1,2)
Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale | € 6,00 |
| 381. | Sportsman ^(1,2)
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine | € 6,00 |
| 382. | Devel's Tomato ⁽¹⁾
Tomatensaft, Tabasco, Limette, Chili | € 6,00 |
| 383. | Tango Girl ⁽²⁾
Cream of Coconut, Ananassaft, Zitronensaft, Sahne | € 6,00 |
| 384. | Speedy Gonzalez ^(1,2)
Blue Curacaosirup, Maracujasirup, Grapefruitsaft, Bananensaft | € 6,00 |
| 385. | Alice ^(1,2)
Grenadine, Orangensaft, Sahne, Ananassaft | € 6,00 |
| 386. | Jogger ⁽²⁾
Mandelsirup, Fruchtsäfte, Sahne, Minze | € 6,00 |
| 387. | Ipanema
Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale | € 6,00 |

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

410.	Arrogant Frog „Tutti Frutti“ Blanc IGP (trocken) Domaines Paul Mas, Frankreich, Languedoc	Karaffe	0,2 l	€	5,20
411.	Silvaner (halbtrocken) Vier Jahreszeiten Winzer, Pfalz	Karaffe	0,2 l	€	5,20
412.	Riesling (trocken) Karl Pfaffmann, Pfalz	Karaffe	0,2 l	€	5,20
413.	Bacchus (halbtrocken) Weingut Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen	Karaffe	0,2 l	€	5,20
414.	Grauburgunder (trocken) Kloster Limburg, Pfalz	Karaffe	0,2 l	€	5,20

ROTWEIN

415.	Trollinger mit Lemberger (halbtrocken) Cleebronn und Güglingen, Württemberg	Karaffe	0,2 l	€	5,20
416.	Merlot GARDA (trocken) Cantina di Custoza, Italien, Venetien	Karaffe	0,2 l	€	5,20
417.	Piluna Primitivo Salento IGT (trocken) Castello Monaci, Italien, Apulien	Karaffe	0,2 l	€	5,20

OFFENE WEINE

ROSÉWEIN

- | | | | |
|------|--|---------------|--------|
| 418. | Schillerwein (halbtrocken)
Weingärtner Cleebronn - Güglingen | Karaffe 0,2 l | € 5,20 |
|------|--|---------------|--------|

FLASCHEN WEINE

WEISSWEINE

- | | | | |
|------|---|----------------|---------|
| 419. | Colombard & Sauvignon Blanc (trocken)
Domaine Horgelus, Frankreich, Gascogne | Flasche 0,75 l | € 23,00 |
| 420. | Riesling (halbtrocken)
Geschwister Köwerich, Mosel | Flasche 0,75 l | € 23,00 |
| 421. | Grauburgunder (trocken)
Weingut Keth, Rheinhessen | Flasche 0,75 l | € 23,00 |
| 422. | Deidesheim Riesling (trocken)
VDP-Weingut G. Rat Dr. von
Bassermann –Jordan, Pfalz | Flasche 0,75 l | € 25,00 |
| 423. | Ortswein Weißburgunder (trocken)
Naturland/Demeter Weingut Eymann, Pfalz | Flasche 0,75 l | € 30,00 |

FLASCHEN WEINE

424. **Viognier d'Oc IGP (trocken)** Flasche 0,75 l € 35,00
BIO, Michael Gassier,
Frankreich, Cotes du Rhône

425. **Lugana Limme DOC (trocken)** Flasche 0,75 l € 30,00
Tenuta Rovaglia, Italien, Lombardei

ROTWEIN

430. **Spätburgunder Qualitätswein** Flasche 0,75 l € 25,00
Karl Pfaffmann, Pfalz (halbtrocken)

431. **Cuvée Confidence AOC (trocken)** Flasche 0,75 l € 28,00
BIO, Domaine Croze, Frankreich, Côte du Rhône

432. **Cru Bourgeois Medoc, AOC (trocken)** Flasche 0,75 l € 28,00
Chateau Bellegrave, Frankreich, Bordeaux

433. **Chianti Classico (trocken)** Flasche 0,75 l € 35,00
Agricola Lamole di Lamole, Italien, Toskana

434. **Appassimento Rosso (halbtrocken)** Flasche 0,75 l € 30,00
Cantina Collefriso, Italien, Abruzzen

435. **Primitivo di Manduria DOC** Flasche 0,75 l € 30,00
Weingut Rocca delle Macie, Apulien

436. **Rioja Resserva DOCa (trocken)** Flasche 0,75 l € 32,00
Boron de Ley, Spanien, Rioja

437. **Cabernet Sauvignon & Shirza** Flasche 0,75 l € 25,00
Weingut Simonsig, Südafrika, Stellenbosch

SEKT & CHAMPAGNER

450.	Prosecco Spumante Treviso brut Prestige Mionetto, Italien; Venetien	Flasche 0,2 l	€ 9,00
451.	Prosecco Spumante extra dry „Black Label“ Mionetto, Italien; Venetien	Flasche 0,75 l	€ 25,00
452.	Alfred Gratien Champagner brut Alfred Gratien, Frankreich, Champagne	Flasche 0,75 l	€ 52,00

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 bei unseren ausgewählten Lieferanten.

Es werden in unserer Küche für die Gerichte keine vorbereiteten Saucen verwendet, sondern sie werden mit dem Gericht frisch im Wok zubereitet.

Für Allergiker folgender Hinweis:

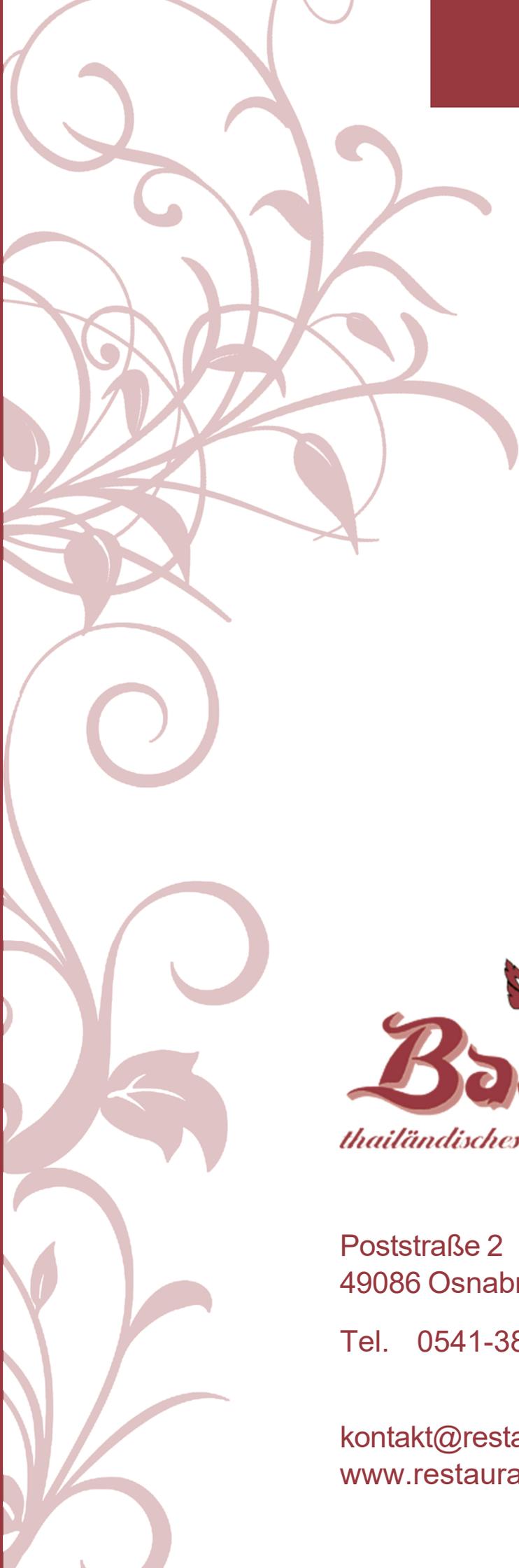
Im Restaurant befindet sich ein Ordner, in dem für alle Gerichte die Zutaten eingesehen werden können. Bitte kontaktieren Sie hierfür unser Personal.

Es können Spuren von Lebensmittel wie Ei, Knoblauch, Sellerie, Soja, Erdnuss, Fischprodukte auch ohne Kennzeichnung in den Gerichten vorhanden 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.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst



Baan Thai

thailändisches Spezialitäten-Restaurant

Poststraße 2
49086 Osnabrück

Tel. 0541-384877

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