



Krua Thai Restaurant

Speisekarte



Vorspeisen

Thai appetizers

- | | | | |
|----|--|---|--------|
| 1. | KAO GRIAB GUNG
Thai Garnelen Chips | ข้าวเกรียบกุ้ง
Thai shrimp chips | 1.60 € |
| 2. | BOAH BIA PUEG
Thai Frühlingsröllchen gefüllt mit Taro, dazu süß-saure Soße | ปอเปี๊ยะเผือก
Thai spring rolls with Taro and sweet-sour sauce | 3.60 € |
| 3. | BOH BIA
Thai Frühlingsröllchen mit Glasnudeln, Gemüse, dazu süß-saure Soße | ปอเปี๊ยะ
Thai spring rolls with glass noodles, soya bean sprouts and sweet-sour sauce | 3.00 € |
| 4. | YAM NÜA
Warmer Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Chili und Zitronensaft (scharf) | ยำเนื้อ
Warm beef salad with onions, tomatoes, chilli and lemon juice (hot) | 5.60 € |
| 5. | KANOM BANG NAH MUH
Schweinehackfleisch auf Toast überbacken, dazu süß-saure Soße | ขนมปังหน้าหมู
Minced pork meat on toast baked and sweet-sour sauce | 3.30 € |
| 6. | GIOW GROB
Knusprig gebackener Thai-Wantan mit Schweinehackfleisch gefüllt, dazu süß-saure Soße | เกี๊ยวกรอบ
Crunchy fried Thai-Wantan filled with minced pork meat and sweet-sour sauce | 3.30 € |
| 7. | GAM PHU TOAD
Krebsfleisch-Spießchen frittiert, dazu süß-saure Soße 3 Stück | ก้ามปูทอด
Deep-fried crab meat on spit with sweet-sour sauce | 2.90 € |
| 8. | SATAY GAI
Hühnerbrustfilet-Spießchen, dazu pikante Erdnuss-Curry-Soße | สะเต๊ะไก่
Chicken breast filet on spit with a piquant peanut curry sauce | 3.80 € |

9.	GUNG SABAI PRÄH Schweinehackfleisch und Garnelen in Wantan -Teig frittiert	กึ่งสับแพร Minced pork meat and shrimps in watan-gough, deep-fried	6.40 €
10.	LUG CHIN NÜA TOAD Rindfleischbällchen am Spieß mit spezieller Knoblauch-Chili-Soße	ลูกชิ้นเนื้อทอด Beefballs on spit with a special garlic-chilli-sauce	3.60 €
11.	TOAD MAN GUNG Frittierte Frikadellen aus Garnelen, langen Bohnen, Curry und Zitronenblättern (pikant)	ทอดมันกุ้ง Deep-fried balls of shrimps, french beans, curry and lemon leafs (piquant)	7.10 €
12.	SPARERIBS Knackig gegrillte Rippchen (schmecken am besten aus der Hand) (Rezept des Hauses)	ซี่โครงหมูทอด Crunchy grilled spareribs with exotic spice best eaten with fingers.	6.10 €
13.	PAK CHUP BAENG Gemüse in Spezialteig, dazu süß-saure Soße	ผักชุบแป้ง Vegetables in special-dough with sweet-sour sauce	3.00 €
14.	KRUA THAI SPECIAL für 2 Personen bestehend aus 7 verschiedenen Vorspeisen (Boh Bia, Kanom Bang na Muh, Giow Grob, Gam Phu Toad, Satay Gai, Lug Chin Toad, Piek Gai Toad)	ออเดิร์ฟ For 2 persons consisting of seven different appetizers (Nr. 3, 5, 6, 7, 8, 10,15)	13.80 €
15.	PIEK GAI TOAD Knackig gegrillte Hähnchen- flügel (schmecken am besten aus der Hand)	ปีกไก่ทอด Crunchy grilled chickenwings with exotic spice best eaten with fingers	6.10 €
16.	PHU SAWAN Krabbenfleisch in Tofu-Blättern mit Hühnerfleisch, Tintenfisch und chinesischen Wasserkastanien	หอยจ้อ Crab meat in Tofu-sheets with chicken, cuttlefish and chinese waterchestnuts	3.30 €

Suppen

Thai soups

- | | | | |
|-----|---|---|--------|
| 20. | BHO DTAEK
Fischbällchen, Seelachsfilet,
Garnelen und Tintenfisch
(scharf) | โป๊ะแตก
Soup with fishballs, coalfish,
prawns and squid (hot) | 4.30 € |
| 21. | TOM YAM GUNG
Garnelensuppe mit Champignons
und vielen Gewürzen (scharf) | ต้มยำกุ้ง
Shrimp soup with champignons
and a lot of spices (hot) | 4.30 € |
| 22. | TOM YAM GAI
Hühnerfleischsuppe mit Champignons
und vielen Gewürzen (scharf) | ต้มยำไก่
Chicken soup with champignons
and a lot of spices (hot) | 3.60 € |
| 23. | TOM KHA GAI
Pikante Hühnerfleischsuppe mit
Galangawurzeln und Champignons
in Kokosmilch | ต้มข่าไก่
Spicy soup with chicken and
galangaroots and champignons
in coconut milk | 3.80 € |
| 24. | TOM KHA GUNG
Pikante Garnelensuppe mit
Galangawurzeln und Champignons
in Kokosmilch | ต้มข่ากุ้ง
Spicy shrimps soup with
galanga roots and champignons
in coconut milk | 4.60 € |
| 25. | KAO TOM GAI
Reissuppe mit Schweinehackfleisch | ข้าวต้มไก่
Rice soup with minced pork meat | 3.10 € |
| 26. | KAO TOM PLA
Reissuppe mit Seelachsfilet | ข้าวต้มปลา
Rice soup with coalfish filet | 3.10 € |
| 27. | KAO TOM PLA MÜK
Reissuppe mit Tintenfisch | ข้าวต้มปลาหมึก
Rice soup with squid | 3.10 € |

28.	TOM KHA PAK Pikante Gemüsesuppe mit Galangawurzeln in Kokosmilch	ต้มข่าผัก Spicy soup vegetable with galangaroots in coconut milk	3.10 €
29.	GAENG WUNSEN Schweinehackfleisch, Morcheln und Glasnudeln	แกงจืดวุ้นเส้น Minced pork meat, morels and glass noodles	3.10 €
30.	GAENG LIANG Gemüsesuppe mit verschiedenem frischen Thai-Gemüse	แกงเลียง Soup of different fresh Thai vegetables	3.10 €
31.	TOM YAM HED Frische Austernpilzsuppe mit Zitronengras (scharf)	ต้มยำเห็ด Fresh oyster mushroom soup with lemon grass (hot)	3.60 €
32.	GIOW NAM Fleischbrühe mit Schweinefleisch in Thai-Wantan	เกี้ยวน้ำ Bouillon with pork meat in Thai-Wantan	3.60 €

Salat *Thai Salad*

35.	YAM WUNSEN Salat aus Tintenfisch, Schweinehackfleisch, Garnelen und Glasnudeln (scharf)	ยำวุ้นเส้น Salad of cuttlefish, minced pork meat, shrimps and glass noodles (hot)	9.70 €
36.	YAM PLA MÜK Salat aus Tintenfisch, roten Zwiebeln, Chili und Zitronensaft (scharf)	ยำปลาหมึก Salad of cuttlefish, red onions, chilli and lemon juice (hot)	9.70 €

37.	YAM NÜA THAI Rassiger Salat aus gegrilltem Rindfleisch, Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Frühlingszwiebeln (sehr scharf)	ยำเนื้อไทย Very tastefully salad with grilled beef, cucumbers, onions, tomatoes and spring-onions (hot)	9.70 €
38.	PLA GUNG Salat aus Garnelen, Zwiebeln, Zitronengras, Zitronenblättern, Chili und Zitronensaft (scharf)	ปลากุ้ง Salad with shrimps, onions, lemon grass, limeleafs, chilli and lemon juice (hot)	18.10 €
39.	LAB GAI Feingehacktes Hühnerbrust-filet mit geröstetem Reis, Zitronengras, Chili, Zwiebeln und Zitronensaft (scharf)	ลาบไก่ Salad with fine minced chicken-breast-filet with roasted rice, lemon grass, chilli, onions and lemon juice (hot)	9.70 €
40.	SALAT Gemischter Salat	สลัดผัก Mixed salad	3.10 €

Rindfleisch *Beef*

45.	GAENG PET NÜA Rindfleisch gebraten mit rotem Curry, Bambus, Auberginen, süßem Basilikum und Kokosmilch (scharf)	แกงเผ็ดเนื้อ Fried beef with red curry, bamboo, aubergines, sweet basil and coconut milk (hot)	9.50 €
46.	KIOW WAHN NÜA Rindfleisch gebraten in grünem Curry, Bambus, süßem Basilikum und Kokosmilch (scharf)	แกงเขียวหวานเนื้อ Fried beef with green curry, bamboo, sweet basil and coconut milk (hot)	9.50 €

- | | | | |
|-----|--|--|---------|
| 47. | GAENG PAH NÜA
Rindfleisch gebraten in Curry mit frischem Gemüse, frischem Thai-Pfeffer (grün) und Krachaiwurzeln (sehr scharf) | แกงป่าเนื้อ
Fried beef in curry with fresh vegetables, fresh thai-pepper and krachairroots (very hot) | 10.20 € |
| 48. | PANAENG NÜA
Rindfleisch gebraten mit Panaeng-Curry, Erdnüssen, Zitronenblättern und Kokosmilch (süßlich-pikant) | แกงพะเนียงเนื้อ
Fried beef with panaeng-curry, peanuts, limeleafs and coconut milk (sweet-piquant) | 10.70 € |
| 49. | NÜA PAD PRIK
Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Lauch, Chili und süßem Basilikum, Champignons (scharf) | เนื้อผัดพริก
Fried beef with onions, leeks, chilli and sweet basil , champignons (hot) | 9.50 € |
| 50. | NÜA PAD KING
Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Lauch, Ingwer, Morcheln und Sellerie, Champignons (mild) | เนื้อผัดขิง
Fried beef with onions, leeks, ginger, morels and celery and champignons (mild) | 9.50 € |
| 51. | NÜA GRATIAM
Rindfleisch gebraten mit viel Knoblauch, Pfeffer, grünen Bohnen, Champignons und Brokkoli (pikant) | เนื้อกระเทียม
Fried beef with a lot of garlic and pepper, French beans, champignons and broccoli (piquant) | 9.50 € |
| 52. | NÜA PAD NOH MAI
Rindfleisch gebraten mit Bambus, Erbsen, Champignons und Tongku-Pilzen (mild) | เนื้อผัดหน่อไม้
Fried beef with bamboo, peas, Champignons and tongku-champignons (mild) | 9.50 € |

- | | | | |
|-----|--|---|---------|
| 53. | NÜA NAM MAN HOY
Rindfleisch gebraten in Austernsoße mit Brokkoli und Champignons (mild) | เนื้อน้ำมันหอย
Fried beef with oster-sauce, broccoli and champignons (mild) | 9.50 € |
| 54. | NÜA PAD KAPRAU
Rindfleisch gebraten mit scharfem Basilikum, Chili, Zwiebeln ,Bambus (scharf) | เนื้อผัดกะเพรา
Fried beef with basil, chilli, garlic and onions (hot) | 10.20 € |
| 55. | NÜA PRIOW WAHN
Rindfleisch gebraten in süß-saurer Soße mit Tomaten, Zwiebeln, Erbsen, Ananas und Champignons (mild) | เนื้อเปรี้ยวหวาน
Fried beef sweet-sour with tomatoes, onions, cucumber, peas, pineapple and champignons (mild) | 9.50 € |
| 56. | GAENG KUA NÜA
Rindfleisch gebraten mit Gaeng-Kua-Curry und tropischen Früchten (süßlich - pikant) | แกงคั่วเนื้อ
Fried beef with gaeng-kua-curry and tropical fruits (sweet - piquant) | 9.70 € |
| 57. | PAD PET PAH NÜA
Rindfleisch gebraten in roter Curry-soße mit Bambus, Auberginen, Krachai-wurzeln, frischem Thai-Gemüse, grünem Pfeffer, süßem Basilikum dekoriert mit Kokoscreme (sehr scharf) | ผัดเผ็ดป่าเนื้อ
Fried beef in red curry sauce bamboo, aubergine, krachai-roots, fresh thai-vegetables, green pepper and sweet basil decorated with coconut cream | 10.20 € |

Schweinefleisch

Pork

- | | | | |
|-----|--|---|--------|
| 61. | MUH PAD KING
Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Lauch, Ingwer, Morcheln und Sellerie ,Champignons (mild) | หมูผัดขิง
Fried pork with onions, leek, ginger, morels and celery (mild) | 9.20 € |
| 62. | MUH PRIOW WAHN
Gebratenes Schweinefleisch süß-sauer mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Erbsen, Champignons und Ananas (mild) | หมูเปรี้ยวหวาน
Fried pork sweet-sour with onions, tomatoes, cucumber, peas, champignons and pineapple (mild) | 9.20 € |
| 63. | MUH PAD PRIK
Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Lauch, Chili und süßem Basilikum, Champignons (scharf) | หมูผัดพริก
Fried pork with onions, leek, chilli, champignons and sweet basil (hot) | 9.20 € |
| 64. | MUH PAD BROKKOLI
Gebratenes Schweinefleisch mit Austernsoße, Champignons und Brokkoli (sehr mild) | หมูผัดโบสถ์โคลี่
Fried pork with oystersauce, champignons and broccoli (very mild) | 9.20 € |
| 65. | MUH PAD GRATIAM
Gebratenes Schweinefleisch mit viel Knoblauch und Pfeffer und grünen Bohnen, Champignons und Brokkoli (pikant) | หมูผัดกระเทียม
Fried pork with a lot of garlic and pepper, french beans, champignons and Broccoli (piquant) | 9.50 € |

- | | | | |
|-----|---|---|--------|
| 66. | MUH PAD KAPRAU
Gebratenes Schweinefleisch
mit scharfem Basilikum, Chili,
Knoblauch und Zwiebeln, Bambus
(scharf) | หมูผัดกะเพรา
Fried pork with hot basil,
chilli, garlic, bamboo and onions
(hot) | 9.20 € |
| 67. | MUH PAD NOH MAI
Gebratenes Schweinefleisch
mit Bambus, Erbsen,
Champignons und Tongku-
Pilzen (mild) | หมูผัดหน่อไม้
Fried pork with bamboo,
peas, champignons and
tongku-mushrooms
(mild) | 9.20 € |
| 68. | MUH PAD TUA NGOHG
Gebratenes Schweinefleisch
mit Sojabohnenkeimen, saurem
Kohl, Erbsen und Lauch
(mild) | หมูผัดถั่วงอก
Fried pork with soya bean
sprouts, sour cabbage, peas
and leek
(mild) | 9.20 € |
| 69. | GAENG KUA MUH
Gebratenes Schweinefleisch
mit Gaeng-Kua-Curry und
tropischen Früchten
(süßlich-pikant) | แกงคั่วหมู
Fried pork with gaeng-kua-
curry and tropical fruits
(sweet - piquant) | 9.50 € |
| 70. | PRIK KING MUH
Gebratenes Schweinefleisch
mit Prik-King-Curry und
grünen Bohnen | ผัดพริกขิงหมู
Fried pork with prik-king-
curry and french beans. | 9.20 € |

Hähnchen chicken

- | | | | |
|-----|---|---|--------|
| 75. | GAI PAD SAPPAROT
Gebratenes Hühnerfleisch
mit Ananas, Zwiebeln, Ingwer,
und Rotwein | ไก่ผัดสัปรด
Fried chicken with pineapple,
onions, ginger on red wine | 9.50 € |
| 76. | GAI KAPRAU
Gebratenes Hühnerfleisch
mit scharfem Basilikum, Chili,
Knoblauch und Zwiebeln, Bambus
(scharf) | ไก่กะเพรา
Fried chicken with basil,
chilli, garlic and onions
(hot) | 9.70 € |
| 77. | GAI PAD TUA NGOHG
Gebratenes Hühnerfleisch mit
Sojabohnenkeimen, saurem
Kohl, Erbsen und Lauch
(mild) | ไก่ผัดถั่วงอก
Fried chicken with soya bean
sprouts, sour cabbage, peas
and leek
(mild) | 9.20 € |
| 78. | GAI GRATIAM PRIK THAI
Gebratenes Hühnerfleisch mit
viel Knoblauch, Pfeffer, grünen
Bohnen, Champignons und
Brokkoli (pikant) | ไก่กระเทียมพริกไทย
Fried chicken with a lot of
garlic, pepper, french beans,
champignons and broccoli
(piquant) | 9.50 € |
| 79. | GAI PAD PRIK
Gebratenes Hühnerfleisch mit
Zwiebeln, Chili, Lauch und
süßem Basilikum, Champignons
(scharf) | ไก่ผัดพริก
Fried chicken with onions,
chilli, leek and sweet basil
(hot) | 9.50 € |

- | | | | |
|-----|--|---|---------|
| 80. | GAI PAD KING
Gebratenes
Hühnerfleisch mit
Zwiebeln, Lauch, Ingwer,
Morcheln und Sellerie, Champignons
(mild) | ไก่ผัดขิง

Fried chicken with onions,

leek, ginger, morels and
celerie
(mild) | 9.50 € |
| 81. | GAI PAD NOH MAI
Gebratenes Hühnerfleisch mit
Bambus, Champignons und
Tongku-Pilzen und Erbsen (mild) | ไก่ผัดหน่อไม้

Fried chicken with bamboo,
champignons, tongku-
mushrooms
and peas (mild) | 9.50 € |
| 82. | GAI PRIO WAHN
Gebratenes Hühnerfleisch
süß-sauer mit Tomaten,
Gurken, Erbsen, Zwiebeln,
Champignons und Ananas | ไก่เปรี้ยวหวาน

Fried chicken sweet-sour
with tomatoes, cucumber,
peas, onions, champignons
and pineapple | 9.50 € |
| 83. | GAI MED MAH MUANG
Knusprig gebratenes Hühner-
fleisch mit Cashewnüssen,
Chili, Basilikum in spezieller
Soße auf gebratenem Gemüse
(scharf) | ไก่เม็ดมะม่วง

Crunchy fried chicken with
cashewnuts, chilli and basil
in special sauce on fried
vegetables
(hot) | 10.50 € |
| 84. | GAENG PET GAI
Gebratenes Hühnerfleisch
mit rotem Curry, Bambus,
Auberginen, süßem Basilikum
und Kokosmilch (scharf) | แกงเผ็ดไก่

Fried chicken in red curry
with bamboo, aubergines,
sweet basil and coconut milk
(hot) | 9.50 € |

- | | | | |
|-----|--|------------------------|---------|
| 85. | KIOW WAHN GAI
Gebratenes Hühnerfleisch in grünem Curry mit Bambus, Auberginen, süßem Basilikum und Kokosmilch (scharf) | แกงเขียวหวานไก่ | 10.50 € |
| 86. | PANAENG GAI
Gebratenes Hühnerfleisch mit Panaeng-Curry, Erdnüssen, Zitronenblättern und Kokosmilch (süßlich pikant) | แกงพะเนียงไก่ | 10.50 € |
| 87. | GAENG KUA GAI
Gebratenes Hühnerfleisch mit Gaeng-Kua-Curry und tropischen Früchten (süßlich pikant) | แกงคั่วไก่ | 9.50 € |

Ente duck

- | | | | |
|-----|--|------------------------|---------|
| 90. | PED MED MA MUANG
Ente knusprig gebraten mit Cashewnüssen, Chili, und Basilikum in spezieller Soße auf gebratenem Gemüse (scharf) | เป็ดเม็ดมะม่วง | 11.50 € |
| 91. | PED PALOH
Ente in fünf Gewürzen gebraten mit Brokkoli Tongku-Pilzen und Sojasoße | เป็ดพะโล้ | 10.70 € |
| 92. | PED PRIOW WAHN
Knusprig gebratene halbe Ente mit Gemüse in süß-saurer Soße | เป็ดเปรี้ยวหวาน | 11.50 € |

93.	GAENG PET PED YANG	Knusprig gebratene Ente in rotem Curry mit Tomaten und Kokosmilch (scharf)	แกงเผ็ดเป็ดย่าง	10.70 €
			Half crunchy fried duck meat in red curry with tomatoes and coconut milk (hot)	
94.	GAENG KUA PED	Knusprig gebratene Ente mit Gaeng-Kua-Curry und tropischen Früchten (süßlich pikant)	แกงคั่วเป็ด	10.70 €
			Fried duck with gaeng kua curry and tropical fruits (sweet piquant)	
95.	PED PAD NOH MAI	Ente gebraten mit Bambus, Erbsen, Champignons und Tongku-Pilzen (mild)	เป็ดผัดหน่อไม้	10.70 €
			Fried duck with bamboo, peas, champignons and tongku mushrooms (mild)	
96.	PED PAD KING	Ente gebraten mit Zwiebeln, Lauch, Ingwer, Morcheln und Sellerie, Champignons (mild)	เป็ดผัดขิง	10.50 €
			Fried duck with onions, leek, ginger, morels, champignons and celery (mild)	
97.	PED KAPRAU	Gebratene Ente mit scharfem Basilikum, Chili, Zwiebeln und Knoblauch, Bambus (Sehr scharf)	เป็ดกะเพรา	10.70 €
			Fried duck with hot basil, chilli, onions and garlic and bamboo (hot)	
98.	PED NAM PUENG	Halbe, knusprig gebratene Ente mit Honig gegart auf gebratenem Gemüse mit speziellen Soßen	เป็ดน้ำผึ้ง	14.80 €
			A half crispy fried duck cooked in honey on fried vegetables with special sauces	

Garnelen *prawns*

- | | | | |
|------|--|--|---------|
| 105. | GUNG KAPRAU
Garnelen gebraten mit scharfem Basilikum, Chili, Zwiebeln und Knoblauch, Bambus (Sehr scharf) | กุ้งกะเพรา
Fried shrimps with hot basil bamboo, chilli, onions and garlic (hot) | 15.80 € |
| 106. | GUNG GRATIAM
Garnelen gebraten mit viel Knoblauch, Pfeffer, grünen Bohnen, Champignons und Brokkoli (pikant) | กุ้งกระเทียม
Fried shrimps with a lot of garlic, pepper, french beans, champignons and broccoli (piquant) | 15.80 € |
| 107. | SCHU SCHI GUNG
Gekochte Garnelen in Kokosmilch mit rotem Curry, Zitronenblättern und süßem Basilikum, grünen Bohnen (scharf) | กุ้งฉี่กุ้ง
Shrimps cooked in coconut milk with red curry, limeleaves and sweet basil on french beans (hot) | 16.10 € |
| 108. | GUNG MED MA MUANG
Garnelen gebraten mit Cashewnüssen, Chili und Basilikum in spezieller Soße auf gebratenem Gemüse (scharf) | เม็ดมะม่วง
Fried shrimps with cashewnuts, chilli and basil in special sauce on fried vegetables (hot) | 16.40 € |
| 109. | GUNG NAM PRIK PAO
Garnelen gebraten mit Shrimppaste Bambus, grünen Bohnen, Lauch Zwiebeln und Cashewnüssen (pikant) | กุ้งผัดน้ำพริกเผา
Fried shrimps with shrimp paste, bamboo, french beans, leek onions and cashewnuts (piquant) | 15.80 € |
| 110. | GUNG PRIOW WAHN | กุ้งเปรี้ยวหวาน
15.30 € | |

Garnelen gebraten süß-sauer mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Erbsen, Champignons und Ananas

Fried shrimps sweet-sour with tomatoes, cucumber, onions, peas, champignons and pineapple

111. **GUNG PAD NOH MAI**

Garnelen gebraten mit Bambus, Champignons, Erbsen und Tongku-Pilzen (mild)

กุ้งผัดหน่อไม้

15.30 €

Fried shrimps with bamboo, champignons, peas and tongku-mushrooms (mild)

112. **GUNG PAD PRIK**

Garnelen gebraten mit Zwiebeln, Lauch, Chili und süßem Basilikum, Champignons (scharf)

กุ้งผัดพริก

15.30 €

Fried shrimps with onions, leek, chilli and sweet basil mushrooms (hot)

113. **GAENG KUA GUNG**

Garnelen gebraten mit Gaeng-Kua-Curry und tropischen Früchten (süßlich-pikant)

แกงคั่วกุ้ง

15.60 €

Fried shrimps with gaeng-kua-curry and tropical fruits (sweet piquant)

114. **KIOW WAHN GUNG**

Garnelen gebraten in grünem Curry mit Bambus, süßem Basilikum und Kokosmilch (scharf)

แกงเขียวหวานกุ้ง

15.60 €

Fried shrimps in green curry with bamboo, sweet basil and coconut milk (hot)

115. **PANAENG GUNG**

Garnelen gebraten mit Panaeng-Curry, Erdnüssen, Zitronenblättern und Kokosmilch Brokkoli, grünen Bohnen (süßlich pikant)

พะเนียงกุ้ง

15.60 €

Fried shrimps with panaeng curry, peanuts, lime leaves and coconut milk (sweet piquant)

116. **GUNG PAUW**

Gegrillte Königskrabben mit

กุ้งเผา

18.10 €

Barbecued king prawns

süß-saurer Grillsoße oder
Chilisoße

with sweet sour sauce or
chilli sauce

117. **GAENG SOM GUNG**

Garnelen gekocht in
sauerem Curry mit Tamarinde,
serviert im Feuertopf
(sauer scharf)

แกงส้มกุ้ง

15.80 €

shrimps cook in sour curry
with tamarind served in
fire bowl (sour hot)

Fisch
German fish

120. **PLA SAMROS**

Gebratene Forelle mit
spezieller Thai-Chili-Soße
(scharf)

ปลาสามรส

9.20 €

Fried trout in three tastes
with a special thai chilli sauce
(hot)

121. **PLA RAD KING**

Gebratene Forelle mit Ingwer,
Lauch, Zwiebeln und Morcheln
Champignons (mild)

ปลาราดขิง

9.20 €

Fried trout with ginger, leek,
onions, champignons and morels
(mild)

122. **PLA PRIOW WAHN**

Gebratene Forelle mit Gemüse
in süß-saurer Soße

ปลาเปรี้ยวหวาน

9.20 €

Fried trout with vegetables
in sweet sour sauce

123. **PLA NAM MAN HOI**

Gebratene Forelle mit Brokkoli,
Champignons und Austern-
soße (mild)

ปลาน้ำมันหอย

9.20 €

Fried trout with broccoli,
champignons and oyster
sauce (mild)

- | | | | |
|------|--|---|--------|
| 124. | SCHU SCHI PLA
Gebratene Forelle mit rotem Curry, süßem Basilikum, Zitronenblättern und Kokosmilch (süßlich scharf) | ชู่ฉีปลา
Fried trout with red curry, sweet basil, lime leaves and coconut milk (sweet hot) | 9.20 € |
| 125. | PLA RAD PRIK
Gebratene Forelle mit Gemüse, viel Chili und süßem Basilikum Champignons (sehr scharf) | ปลาราดพริก
Fried trout with vegetables, a lot of chilli, champignons and sweet basil (very hot) | 9.20 € |

Lachsfilet

Salmon filet

- | | | | |
|------|---|--|--------|
| 126. | PLA RAD KING
Gebratenes Lachsfilet mit Ingwer, Lauch, Zwiebeln, Morcheln und Sellerie, Champignons (mild) | ปลาราดขิง
Fried salmon fillets with ginger, leek, onions, morels and celery (mild) | 9.90 € |
| 127. | PLA PRIOW WAHN
Gebratenes Lachsfilet mit Gemüse in süß-saurer Soße | ปลาเปรี้ยวหวาน
Fried salmon fillets with vegetables in sweet sour sauce | 9.90 € |
| 128. | PLA RAD PRIK
Gebratenes Lachsfilet mit Zwiebeln, Lauch, Chili und Basilikum, Champignons (scharf) | ปลาราดพริก
Fried salmon fillets with onions, leek, chilli, champignons and basil (hot) | 9.90 € |

129.	PLA NAM MAN HOI	ปลาแม่น้ำหมอย	9.90 €
	Gebratenes Lachsfilet mit Brokkoli, Champignons und Austernsoße (mild)	Fried salmon fillets with broccoli, champignons and oyster sauce (mild)	

Spezial Thai Fisch *Special thai fish*

130.	PLA DUK PAD PET	ปลาดุกผัดเผ็ด	10.70 €
	Gebratener Thai-Katzenfisch in sehr pikanter Currysoße mit Krachaiwurzeln, Basilikum, frischem grünen Pfeffer und Zitronenblättern (trocken - sehr scharf)	Fried catfish in a spicy curry with krachai roots,basil, fresh green pepper and lime leafs (no sauce - very hot)	
131.	PLA DUK GAENG PAH	ปลาดุกแกงป่า	10.50 €
	Gekochter Thai-Katzenfisch in scharfer Currysoße mit verschiedenem Thai-Gemüse (sehr scharf)	Fried catfish in hot curry sauce with various thai vegetables (very hot)	
132.	KIOW WAHN PLA DUK	เขียวหวานปลาดุก	10.50 €
	Gebratener Katzenfisch mit grünem Curry, Auberginen, Bambus und süßem Basilikum (scharf)	Fried catfish with green curry, aubergines, bamboo and sweet basil (hot)	

Tintenfisch cuttlefish

- | | | |
|---|---|---------|
| 135. PLA MÜK YADSAI | ปลาหมึกยัดไส้ | 10.20 € |
| Tintenfisch mit Schweinehackfleisch, Brokkoli, grüne Bohnen, viel Knoblauch, Pfeffer und Champignons (pikant) | Cuttlefish with minced pork meat, broccoli, french beans, a lot of garlic, pepper and champignons (piquant) | |
| 136. PLA MÜK PAD PRIK | ปลาหมึกผัดพริก | 10.20 € |
| Tintenfisch gebraten mit Zwiebeln, Chili, Lauch und süßem Basilikum, Champignons (Sehr scharf) | Fried cuttlefish with onions, leek, chilli, champignons sweet basil (hot) | |
| 137. PLA MÜK PAD PET PAH | ปลาหมึกผัดเผ็ดป่า | 10.20 € |
| Tintenfisch in roter Currysoße, Bambus, Auberginen, Krachaiwurzeln, frischem grünen Pfeffer und süßem Basilikum; dekoriert mit Kokoscream (sehr scharf) | Cuttlefish in red curry sauce, bamboo, Aubergines, krachai roots, fresh green pepper and sweet basil; decorated with coconut cream (very hot) | |
| 138. PLA MÜK KAPRAU | ปลาหมึกกะเพรา | 10.70 € |
| Tintenfisch mit Basilikum, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Bambus (Sehr scharf) | Cuttlefish, with basil, chilli, onions, garlic and bamboo (hot) | |
| 139. PLA MÜK GAENG PAH | ปลาหมึกแกงป่า | 10.20 € |
| Tintenfisch in Curry mit frischem Gemüse, frischem grünen Pfeffer und Krachaiwurzeln (sehr scharf) | Cuttlefish in curry with fresh vegetables, fresh green pepper and krachai roots (very hot) | |

Spezialgerichte (nur für Kenner)
Specials (only for insiders)

- | | | | |
|------|--|--|---------|
| 140. | GUNG OB MOR DIN
Im Tontopf gebackene Königs-
krabben mit speziellen
Gewürzen und Glasnudeln
(trocken ohne Soße) | กุ้งอบหม้อดิน
Shrimps steamed in the clay pot
with special spices and
glass noodles
(without sauce) | 16.90 € |
| 141. | GUNG CHUP BAENG
Garnelen in Spezialteig
dazu süß-saure Soße
(trocken ohne Soße) | กุ้งชุบแป้ง
Shrimps in special-dough
with sweet sour sauce | 18.10 € |
| 142. | PHU PAD PONG GARI
Gebratener Krebs mit speziellem
Gari-Curry, Sellerie, Lauch und
Zwiebeln (trocken ohne Soße,
süßlich pikant) | ปูผัดผงกะหรี่
Crabs fried with Gari-curry,
onions, celery, leek
(without sauce, sweet piquant) | 12.80 € |
| 143. | GAENG SOM
Thaifisch in saurem Curry
mit Tamarinde und Gemüse;
im Feuertopf serviert
(sauer sehr scharf) | แกงส้มปลาช่อน
Thai fish in sour curry with
tamarind and vegetables
served in fire pot
(sour and very hot) | 11.70 € |
| 144. | PLA CHON BESA
Ganzer Schlangenkopffisch
in saurem curry mit vielen Zutaten
angerichtet auf offenem
Feuer am Tisch, Zubereitung
ca. 20 Minuten, Gewicht ca.
1 Kilo (sauer und sehr scharf) | ปลาช่อนเผ็ดซะ
The whole fish (1 kg) in sour curry
with lots of ingredients and
vegetables, to prepare 20 min.
served in fire pot
(sour and very hot) | 25.00 € |

145. **SUKIYAKI**

Rindfleisch, Hähnchenbrustfilet, Garnelen, Fischbällchen, Tintenfisch, Shrimpsbällchen mit Thai-Gemüse, Chinakohl, Glasnudeln und spezieller Sukiyaki-Soße
Sie garen selbst am Tisch;
für 4 Personen

สุกียากี้

61.40 €

beef, chicken breast filet, prawns, fish balls, cuttle fish, shrimp balls with thai vegetables, china cabbage, glass noodles and special Sukiyaki-sauce; served on the table; enough for 4 persons

146. **GAENG PAH NOK**

Wachteln in Curry mit bambus, grünem Pfeffer, grünen Bohnen Auberginen und Krachai-Wurzeln (sehr scharf)

แกงป่าหนก

12.80 €

Quail in curry with fresh green pepper, bamboo, aubergines and Krachai roots (very hot)

147. **NOK KRATIAM**

Gebratene Wachteln mit Knoblauch und grünen Bohnen Champignons (trocken pikant)

นกกกระเทียม

13.80 €

Quail fried with garlic, pepper french bean and champignons (dry piquant)

Reis und Nudeln

rice and noodles

- | | | | |
|------|--|---|--------|
| 150. | RAD NAH NÜA
Gebratene feine Reismudeln
mit Rindfleisch, Brokkoli
und gelber Bohnen-Paste | ราดหน้าเนื้อ
Fried fine rice noodles with
beef, broccoli and yellow
beans paste | 9.50 € |
| 151. | BAMIE PED
Pikante Suppe aus Thai-
Eiernudeln, Entenbrust und
Brokkoli (Nudleintopf) | บะหมี่เป็ด
Piquant soup with egg noodles
duck meat and broccoli
(noodles soup) | 9.50 € |
| 152. | GUAI TEAU LUG CHIN
Eintopf aus Reismudeln,
Rindfleischbällchen, Rindfleisch
und Sojabohnenkeimen | ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้น
Soup of rice noodles with
beef balls, beef and soya bean
sprouts | 9.50 € |
| 153. | GUAI TEAU PED
Eintopf aus Reismudeln,
Entenbrust und Sojabohnen-
keimen | ก๋วยเตี๋ยวเป็ด
Soup of rice noodles with
duck meat and soya bean
sprouts | 9.50 € |
| 154 | PAD SEE IUW
Feine gebratene Reismudeln
mit Rindfleisch, Brokkoli,
Gemüse und gelber Bohnen-
Paste, Sojabohnenkeimen | ผัดซีอิ้ว
Fried thai rice noodles with
beef, broccoli, vegetables
and yellow bean paste | 9.50 € |
| 155. | PAD THAI
Gebratene Thai-Reismudeln
mit Garnelen, Eiern, Erdnüssen,
Schweinefleisch, Sojabohnen-
keimen und Lauch | ผัดไทย
Fried thai rice noodles with
prawns, egg, peanuts, pork,
soya bean sprouts and leek | 9.50 € |

156.	GUAI TEAU TOM YAM Reisnudeln mit Schweinefleisch, Schweinehackfleisch, Fischbällchen, Erdnüssen (eine Art Nudelneintopf)	ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ	9,00 €
157	YENTAFO Reisnudeln mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Fischbällchen, Tintenfisch, und Pak Bung Thai Gemüse (eine Art Nudelneintopf)	เย็นตาโฟ	10,20 €
158	BAMIE TALEE Gebratene Eiernudeln mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Shrimps, Tintenfisch und Gemüse	บะหมี่ทะเล	10,50 €
159	BAMIE GARI GAI Gebratene Eiernudeln mit Eier, Hühnerfleisch, Gemüse und Sojakeimen mit Curry Pulver	ผัดบะหมี่กะหรี่	9,50 €
160	SUKUYAKI Glasnudeln mit China Kohl, Pak Bung, Garnelen, Tintenfisch, Hühnerfleisch, in spezieller Sukiyaki-Soße	สุกียากี้	9,80 €
161	KAO OB SABPAROD Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Garnelen, Ananas, Erbsen, Zwiebeln, Paprika mit Curry Pulver	ข้าวอบสัปรด	9,50 €
162	KAO PAD BROKKOLI Gebratener Reice mit Rindfleisch, Brokkoli und Spiegelei	ข้าวผัดโบล๊อคโคลี่	9,50 €
163	BAMIE PAD GAI Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	บะหมี่ผัดไก่	9,50 €

164	KAO PAD GARI GAI Gebratener Reis mit gelben Curry, Hühnerfleisch, Zwiebeln, Erbsen und Mais	ข้าวผัดกะหรี่ไก่ fried rice with special yellow curry, chicken, onions, peas and sweetcorn	9,50 €
165	BAMIE RAD NA GAI Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Lauch, Champignons und Bambus	หะหมี่ราดหน้าไก่ fried egg noodles with chicken, leeks, mushrooms and bamboos	9,50 €

Vegetarische Gerichte

Vegetarian Food

166	PANAENG PAK Gebratenes Gemüse mit Panaeng curry, Erdnüssen, Tofu, Kokosmilch (süßlich pikant)	พะเนียงผัก fried vegetables, tofu with panaeng curry in coconut milk (hot)	9,20 €
167	KIOW WAHN PAK Gebratenes Gemüse mit grünen Curry, Erdnüssen, Tofu, Kokosmilch (süßlich pikant)	เขียวหวานผัก fried vegetables, tofu with green curry in coconut milk (hot)	9,20 €
168	BROKKOLI NAM MAN HOI Gebratener Brokkoli mit Champignons in Austersoße (mild)	โบลัดโคลี่น้ำมันหอย fried broccoli with champignons in oystersauce (mild)	9,20 €
169	PAD PAK RUAM MID Verschiedener gebratene Gemüse mit Tofu (mild)	ผัดผักรวมมิตร Various fried vegetables with tofu (mild)	8,90 €
170	PAD PAK PRIOW WAHN Verschiedener gebratene Gemüse mit süß saur soße	ผัดผักเปรี้ยวหวาน various fried vegetables with sweet sour sauce	8,90 €
171	PAD TUA NGOHG Sojakeimlinge mit Erbsen und	ผัดถั่วงอก Soybeansprouts with peas and	8,90 €

Lauch (mild)

leeks (mild)

172 **GAENG PET PAK**

Gebratenes Gemüse in rotem Curry
mit süßem Basilikum, Tofu und
Kokosmilch (scharf)

แกงเผ็ดผัก

fried vegetables with red curry,
sweet basil and coconut milk,
tofu (hot)

9,20 €

173 **PAD HED JEAN**

Gebratener Bambus, Champignons,
Erbsen und Tongku - Pilzen (mild)

ผัดเห็ดจีน

fried bamboo, champignons,
peas and tongku - mushrooms (mild)

9,20 €

Beilagen

Side dishes

173 **SEN MIE PAD**

Gebratene feine Reismudeln

เส้นเล็กผัด

fried fine rice noodles

2,00 €

174 **WUNSEN PAD**

Gebratene Glasnudeln

วุ้นเส้นผัด

fried glass noodles

2,30 €

175 **KAI CHIOW MUH SAB**

Gebratenes Omlett mit Schweine-
hackfleisch gefüllt

ไข่เจียวหมูสับ

fried omlett stuffed with minced pork

6,40 €

Bestellungen auf Wunsch

อาหารสั่งพิเศษ

180 **Extra Garnelen**

กุ้งพิเศษ

18,20 €

181 **Extra Ente**

เป็ดพิเศษ

12,80 €

182 **Extra Fleisch**

เนื้อ หมู ไก่ พิเศษ

11,30 €

183 **Extra Fisch**

ปลาพิเศษ

12,30 €

184 **Portion Duftreis**

ข้าวเปล่า

1,60 €