












VORSPEISEN

Poh Piah Tod	Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen, Karotten, Zwiebeln, Sesamöl	16
Puek Tod	Frittierte Wasserbrotwurzel serviert mit Erdnüssen an süss-saurer Sauce	16
Gung Sarong	Frittierte Krevetten umwickelt mit knusprigen Kartoffelnudeln	19
 Tod Man Pla	 Fischküchlein mit Rotcurry Paste und Kaffirblättern serviert mit Gurken	19
Kau Kieb Pak Moh	Gedämpfte Teigklösse gefüllt mit gehacktem Pouletfleisch und Erdnüssen	20
Satay Gai	Grillierte Geflügelspiesschen mit Erdnusssauce und marinierten Gurken	22













Royal White Elephant (mindestens 2 Personen) pro Person 32

Gung Sarong	Frittierte Krevetten umwickelt mit knusprigen Kartoffelnudeln
Poh Piah Tod	Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen, Karotten, Zwiebeln, Sesamöl
Tod Man Pla	Fischküchlein mit roter Currypaste und Kaffirblättern serviert mit Gurken
Laab Gai	Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat nach "Isaan" Art
Yam Neua	Rindsfilet-Salat mit Gurken und Tomaten
Som Tam	Grüner Papaya-Salat, Knoblauch, Chili, Palmzucker, Limette, Fischsauce, Erdnuss

EXOTISCHE SALATE

 Mixed Salad	Gemischter Salat mit Zwiebeln, Eiern und "White Elephant" Dressing	14
 Yam Pak Bung Krob	Knuspriger Wasserspinat mit thailändischer Sauce	19
 Laab Gai	Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat mit geröstetem Reis	22
 Yam Woonsen	Glasnudel-Salat mit Schalotte, Thai Sellerie, Erdnüsse und Meeresfrüchten	22
 Neua Yang Nam Tok	Würziger Rindsfilet-Salat mit Basilikumblättern und geröstetem Reis	26
 Pla Gung	„Black Tiger“ Krevetten-Salat mit Knoblauch, Zitronengras und Zwiebeln	24
 Yam Han Sa	 Spezieller Tofu-Salat mit thailändischem Sellerie, Tomaten und Zwiebeln	20
 Som Tam	Grüner Papaya-Salat mariniert mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Limette, Fischsauce und Erdnuss	24

SUPPEN

 Gang Jeud Woonsen	 Klare Suppe mit Glasnudeln, Strohpilzen, Tofu und Gemüsestreifen	15
 Tom Yam Je	 Pikant-saure Suppe mit Gemüse und Strohpilzen	15
 Tom Yam Gung	 Pikant-saure Suppe mit Garnelen, Strohpilzen, Zitronengras, Galangal-Wurzel und Kaffirblättern	19
 Tom Yam Talay	 Pikant-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Strohpilzen Galangal-Wurzel und thailändischen Basilikumblättern	19
 Tom Gai Prung	 Scharf-saure Suppe mit Pouletfleisch, Strohpilzen, Ingwer und Zitronengras	19
 Tom Kah Gai	 Kokosnusssuppe mit Geflügelstücken, Galangal-Wurzel, Zitronengras und Strohpilzen, serviert in einer frischen Kokosnuss	23

 = vegan

 = Schärfe des Gerichtes

 = Enthält Krevettenpaste





















Bei eventuellen Allergien oder Fragen zu Zusatzstoffen, sprechen Sie bitte mit unseren Mitarbeitern.

Den Gerichten wird kein Mononatriumglutamat hinzugefügt



HAUPTGANG

(alle Hauptgänge werden mit gedämpftem „Jasmin“ Reis serviert)

	Gai Hlong Rai	Poulet mit Ananas und gemischtem Gemüse an süß-saurer Sauce	44
	Gai Haw Baiteuy	Marinierte Pouletstücke im Pandanusblatt gebacken	45
	Gai Pad Med	 Pouletfleisch gebraten mit süßer Chilipaste und Cashew-Nüssen	44
	Ped Tod	Knusprig gebackene Ente, serviert auf thailändischem Kohl	46
	Gang Ped Ped Yang	Ente an Rotcurry mit Ananas, Litschi und Thai-Basilikumblättern	46
	Moo Pad King	Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Peperoni und Zwiebeln	42
	Neua Prig Gang	 Fein geschnittenes Rindsfilet mit Pfeffer, Chilipaste und Kokosmilch	49
	Gang Pad Med	 Hummerschwanz gebraten mit süßer Chilipaste und Cashew-Nüssen	58
	Gang Graprau	Gebratene Hummerschwanz mit knusprigen Thai-Basilikumblättern	58
	Pla Chu Chee	 Gebackener Wolfsbarsch mit Panang Curry	58
	Pla Nueng Manau	Gedämpfter Wolfsbarsch mit Zitrone, Chili und Knoblauch	58
	Tau Hou Pad King	 Gebratener thailändischer Tofu und Gemüse mit Ingwer	39
	Tau Hou Pad Graprau	 Gebratener thailändischer Tofu und Gemüse mit Thai-Basilikumblättern	39
	Pad Kana	 Gebratener thailändischer Grünkohl mit Knoblauch und Pilz Sauce	33
	Pad Pak Bung	 Gebratener Wasserspinat mit Shiitake-Pilzen, Tofu, Knoblauch und Chili	33

Pearl of Siam



58











Rindsfilet in Panang Curry mit zerriebenen Erdnüssen und Kaffirblättern

„Black Tiger“ Riesenkrevetten in Grüncurry mit Auberginen, Zitronengras und Basilikumblättern

Pouletfleisch in Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln

CURRY

(alle Curries werden mit gedämpftem „Jasmin“ Reis serviert)

	Gang Ped	 Rotcurry mit Auberginen und thailändischen Basilikumblättern	
	Gang Keow	 Grüncurry mit Auberginen, Zitronengras und thailändischen Basilikumblättern	
	Panang	 Panang Curry mit zerriebenen Erdnüssen und Kaffirblättern	
	Gang Gari	 Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln	
	Gang Pha	 Curry Sauce mit Bambussprossen, Pfeffer und Auberginen (ohne Kokosmilch)	

NUDELN

Padthai Gebratene Reismudeln mit Eiern, Sojasprossen und Schnittknoblauch

Alle Curries und Nudeln können mit folgenden Fleischvariationen serviert werden:

Tau Hou	Thailändischer Tofu und Gemüse, TH	39
Gai	Fein geschnittenes Poulet, CH	43
Moo	Fein geschnittenes Schweinefleisch, CH	42
Neua	Fein geschnittenes Rindsfilet, CH	49
Gung	„Black Tiger“ Riesenkrevetten, VNM	49
Gang	Hummerschwanz, USA	58
Talay	Meeresfrüchte (VNM, USA, NZ)	68

BEILAGEN

Kao Pad Je	Gebratener Jasminereis mit Eiern und Gemüsestreifen	6
Kao Seuy	Gedämpfter Jasminereis	3

Pearl of Andaman (mindestens 2 Personen)



pro Person 78

Languste mit Rotcurry, Barramundi-Filet an süß-saurer Sauce, gebratene Muscheln mit thailändischem Basilikum, gebackener Tintenfisch, grillierter Wildgarnelen-Salat und gebratener Reis