

VORSPEISEN

Poh Piah Tod	✓ Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen, Gemüse, 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 und Kaffirblättern serviert mit Gurken	19
Kau Kieb Pak Moh	Gedämpfte Teiglösse gefüllt mit gehacktem Pouletfleisch und Erdnüssen	20
Satay Gai	 Grillierte Geflügelspiesschen mit Erdnussauce 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 Wasserspinaat mit thailändischer Sauce	19
 Laab Gai	Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat mit gemahlener gerösteter Reis	22
 Yam Woonsen	Glasnudelsalat mit Schalotte, Thai-Sellerie, Erdnuss und Meeresfrüchten	22
 Neua Yang Nam Tok	Würziger Rindsfilet-Salat mit Thai-Basilikum, gemahlener gerösteter Reis	26
 Plaa 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, Tomaten, Langbohnen, Karotten, Fischsauce und Erdnüssen	24

SUPPEN

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

✓ = vegan

 = Schärfe des Gerichtes

 = Enthält Krevettenpaste oder Austernsauce

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	 Frittiert marinierte Pouletstücke im Pandanusblatt	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
 Puu Nim	 Butter-Krabben (soft shell crabs) gebraten mit Fingerwurz und Pfeffer	45
 Gang Pad Med	 Hummerschwanz gebraten mit süsser Chilipaste und Cashew-Nüssen	58
 Gang Pad 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 Gari	 Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln	
 Gang Ped	 Rotcurry mit Auberginen und thailändischen Basilikumblättern	
 Panang	 Panang Curry mit zerriebenen Erdnüssen und Kaffirblättern	
 Gang Keow	 Grüncurry mit Auberginen, Zitronengras und thailändischen Basilikumblättern	
 Gang Pha	 Curry Sauce mit Bambussprossen, Fingerwurz, Pfeffer, Auberginen und thailändischen Basilikumblättern (ohne Kokosmilch)	

Alle Curries 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, Süd-Atlantik	58
Talay	Meeresfrüchte, VNM, Süd-Atlantik, NZ	68

NUDELN (Pad Thai)

Pad Thai	Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Sojasprossen und Schnittknoblauch können mit Hühnerstreifen, Rindfleischstreifen, „Black Tiger“-Garnelen oder Hummerschwanz serviert werden (Preis siehe oben)
----------	--

BEILAGEN

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

Pearl of Andaman (mindestens 2 Personen)



pro Person 78

Languste mit Grüncurry, Barramundi-Filet gebraten mit Thai-Sellerie und fermentierte Sojabohnen, gebratene Muscheln mit thailändischem Basilikum und Süsser-Chilli Paste, gebackener Tintenfisch, grillierter Wildgarnelen-Salat und gebratener Reis