

# GLUTENFREI / GLUTEN FREE

## VORSPEISE / STARTER

Kau Kieb Pak Moh	Gedämpfte Teigklösse gefüllt mit gehacktem Pouletfleisch und Erdnüssen Thai style dumplings filled with minced chicken and peanuts	20
------------------	---	----

## EXOTISCHE SALATE / SALAD

 Laab Gai	Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat mit gemahlener gerösteter Reis <b>Minced chicken, ground roasted rice, chili, lime, sweet basil and herbs</b>	22
 Yam Woonsen	Glasnudelsalat mit Schalotte, Thai-Sellerie, Erdnuss und Meeresfrüchten <b>Glass noodle salad with shallot, Thai celery, peanuts and seafood</b>	22
 Neua Yang Nam Tok	Würziger Rindsfilet-Salat mit Thai-Basilikum, gemahlener gerösteter Reis <b>Grilled sliced beef tenderloin with chili, lime, ground roasted rice, herbs</b>	26
 Pla Gung	 „Black Tiger“ Krevetten-Salat mit Knoblauch, Zitronengras und Zwiebeln <b>Grilled "Black Tiger" prawns salad with garlic, lemon grass and onions</b>	24
 Som Tam	Grüner Papaya-Salat mariniert mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Limette, Tomaten, Langbohnen, Karotten, Fischsauce und Erdnüssen <b>Green papaya salad with garlic, chili, palm sugar, lime, tomatoes long beans, carrots, fish sauce and peanuts</b>	24

## SUPPEN / SOUPS

 Gang Jeud Woonsen	 Klare Suppe mit Glasnudeln, Strohpilzen, Tofu und Gemüestreifen <b>Clear soup with glass noodles, mushrooms, tofu and vegetables</b>	15
 Tom Yam Je	 Pikant-saure Suppe mit Gemüse und Strohpilzen <b>Hot and sour soup with mushrooms and vegetables</b>	15
 Tom Yam Gung	Pikant-saure Suppe mit Garnelen, Strohpilzen, Zitronengras,  Galangal-Wurzel und Kaffirblättern <b>Spicy and sour soup with prawns, lemon grass, galangal and kefir leaves</b>	19
 Tom Yam Talay	Pikant-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Strohpilzen  Galangal-Wurzel und thailändischen Basilikumblättern <b>Spicy and sour soup with mixed seafood, lemon grass, galangal and Thai basil leaves</b>	19
 Tom Gai Prung	Scharf-saure Suppe mit Pouletfleisch, Strohpilzen, Ingwer und Zitronengras  Spicy and sour soup with chicken, mushroom, ginger and lemon grass	19
 Tom Kah Gai	Kokosnusssuppe mit Geflügelstücken, Galangal-Wurzel, Zitronengras und Strohpilzen, serviert in einer frischen Kokosnuss  Creamy coconut soup with sliced chicken, mushrooms, galangal and lemon grass served in a fresh coconut	23

 = vegan

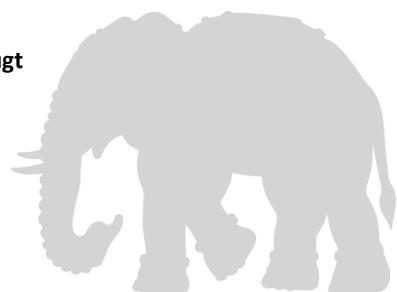
 = Schärfe des Gerichtes

= spicy dishes

 = Enthält Krevettenpaste or  
Austernsauce

= contains shrimp paste  
oyster sauce

Den Gerichten wird kein Mononatriumglutamat hinzugefügt  
No MSG added



## HAUPTGANG / MAIN COURSES

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

(all main dishes are served with steamed “Jasmine” rice)

 Gai Pad Med	 Pouletfleisch gebraten mit süßer Chilipaste und Cashew-Nüssen <i>Stir-fried sliced chicken with cashew nuts and sweet chili paste</i>	44
 Moo Pad King	 Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Peperoni und Zwiebeln <i>Stir-fried pork with ginger, fermented soybean, mushrooms, vegetables</i>	42
 Neua Prig Gang	Fein geschnittenes Rindsfilet mit Pfeffer, Chilipaste und Kokosmilch <i>Sliced beef tenderloin with young pepper, chili paste and coconut milk</i>	49
 Gang Pad Med	 Hummerschwanz gebraten mit süßer Chilipaste und Cashew-Nüssen <i>Stir-fried lobster tails with cashew nuts and sweet chili paste</i>	58
 Gang Graprau	 Gebratene Hummerschwanz mit knusprigen Thai-Basilikumblättern <i>Stir-fried lobster tails with garlic, chili, mushrooms, holy basil leaves</i>	58
 Pla Nueng Manau	Gedämpfter Wolfsbarsch mit Zitrone, Chili und Knoblauch <i>Seabass steamed with lemon, chili and garlic</i>	58
Pad Kana	 Gebratener thailändischer Grünkohl mit Knoblauch und Pilz Sauce <i>Stir-fried Thai kale with garlic and mushrooms sauce</i>	33

## CURRY

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

(all curries are served with steamed “Jasmine” rice)

 Gang Gari	 Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln <i>Yellow curry with onions and potatoes</i>	
 Gang Ped	 Rotcurry mit Auberginen und thailändischen Basilikumblättern <i>Red curry with eggplants and sweet basil leaves</i>	
 Panang	 Panang Curry mit zerriebenen Erdnüssen und Kaffirblättern <i>Panang curry with grinded peanuts and kefir leaves</i>	
 Gang Keow	 Grüncurry mit Auberginen, Zitronengras und thailändischen Basilikumblättern <i>Green curry with eggplants, lemon grass and sweet basil leaves</i>	
 Gang Pha	 Curry Sauce mit Bambussprossen, Fingerwurz, Pfeffer, Auberginen und thailändischen Basilikumblättern (ohne Kokosmilch) <i>Hot &amp; spicy curry with fingerroot, bamboo, young pepper, eggplants and holy basil (without coconut milk)</i>	

Alle Curries und Nudeln können mit folgenden Fleischvariationen serviert werden:

Tau Hou	 Thailändischer Tofu, TH / <i>Thai Tofu, TH</i>	39
Gai	Fein geschnittenes Poulet, CH / <i>Sliced chicken, CH</i>	43
Moo	Fein geschnittenes Schweinefleisch, CH / <i>Sliced pork, CH</i>	42
Neua	Fein geschnittenes Rindsfilet, CH / <i>Sliced beef tenderloin, CH</i>	49
Gung	„Black Tiger“ Riesenkrebs, VNM / <i>“Black Tiger“ prawns, VNM</i>	49
Gang	Hummerschwanz, USA / <i>Lobster tail, from Maine, USA</i>	58
Talay	Meeresfrüchte (VNM, USA, NZ) / <i>Seafood (VNM, USA, NZ)</i>	68

## NUDELN / NOODLE (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) <i>Stir-fried rice-noodles with eggs, soybean sprouts and garlic chives can be served with sliced chicken, sliced beef, Black Tiger prawns or lobster tails (see price above)</i>	
----------	---	--

## BEILAGEN / SIDE DISHES

Kao Pad Je	Gebratener Jasminereis mit Eiern und Gemüsestreifen <i>Stir-fried Jasmine rice with eggs and vegetables</i>	6
Kao Seuy	Gedämpfter Jasminereis / <i>steamed rice</i>	3