

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 Teigklösse gefüllt mit gehacktem Pouletfleisch und Erdnüssen	20
Satay Gai	Grillierte Geflügelstückchen 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 Curtypaste 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 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 Gemüestreifen	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	Kokosnusssuppe 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

Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Sojasprossen und Schnittknoblauch

39

 Gang Ped

Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Sojasprossen und Schnittknoblauch

43

 Panang

Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Sojasprossen und Schnittknoblauch

42

 Gang Keow

Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Sojasprossen und Schnittknoblauch

49

 Gang Pha

Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Sojasprossen und Schnittknoblauch

58

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 Jasminereis mit Eiern und Gemüsestreifen 6

Kao Seuy

Gedämpfter Jasminereis 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