

**Sawasdee, liebe Gäste,
verehrte Freunde der thailändischen Küche!**

**Wir freuen uns über Ihren Besuch
und hoffen, daß Sie sich bei uns wohlfühlen
und daß Ihnen die angebotenen Spezialitäten
bekommen.**

**Alle Mitarbeiter unseres Hauses werden
sich bemühen in der Atmosphäre ihrer thailändischen
Heimat das Beste der reichhaltigen asiatischen
Küche zu servieren.**

**Viele Europäer kennen bereits das thailändische Essen
und sind davon begeistert.**

**Wir wollen aber auch neue Gäste gewinnen, die sich
mit der reizvollen Geschmacksrichtung unserer
angebotenen Speisen vertraut machen möchten.**

**Interessante und eigenartige Gewürze zaubern einen
bekömmlichen Genuß.**

**Ob mild oder etwas pikant gewürzt,
lassen Sie es uns wissen!**

**Wir erfüllen gerne Ihre Wünsche und
bereiten jedes Gericht frisch und für Sie persönlich zu.**

Auf Ihren nächsten Besuch freuen wir uns.

**Für Reservierungen:
Tel.: 02403-951252
Fax: 02403-951204**

**Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen
angenehmen Aufenthalt im Nakhon Thai und hoffen
Sie hier recht bald wieder begrüßen zu dürfen.**

Ihr Nakhon Thai Team



Empfehlung des Chefkochs

	€
S 1 GEANG KIAOWAN TOFU 🍋🍋 <i>Gebratene Pak-Choi mit Tofu in grüner Thai-Currysauce</i>	11,50
S 2 GUEY TIAW PAD NAKHON 🍋 <i>Gebratene Reissnudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen, Frühlingszwiebeln und Sojabohnen</i>	12,00
S 3 MOD PAD PRIK 🍋🍋🍋 <i>Gebratenes Schweinefleisch mit Chili, Bambussprossen und frischen Champignons</i>	12,50
S 4 MOO JANG <i>Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln und frischen Champignons in schwarzer Pfeffersauce</i>	13,00
S 5 GUNG PAD HOARAPA 🍋🍋🍋 <i>Gebratene Garnelen mit Paprika, Zwiebeln und Thai-Basilikum</i>	19,00
S 6 GUNG PAD PRIK 🍋🍋🍋 <i>Gebratene Garnelen mit Chili, Bambussprossen und frischen Champignons</i>	19,00
S 7 MASSAMAN GAI 🍋 <i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Massamann-Curry</i>	12,00
S 8 GEANG KIAOW WAN GAI 🍋🍋 <i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Zucchini und Bambussprossen in grünem Thai-Curry</i>	12,00
S 9 GAEH PAD PRIK 🍋🍋 <i>Gebratenes Lammfilet mit Chili, Bambussprossen und frischen Champignons</i>	14,50
S10 GAEH PAD HOARAPA 🍋🍋🍋 <i>Lammfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum</i>	14,50
S11 GEANG KIAOW WAN PHET 🍋🍋 <i>Knusprig gebackene Ente mit Pak-Choi, Zucchini und Bambussprossen in grüner Thai-Currysauce</i>	15,00
S12 PHET PAD PRIK 🍋🍋🍋 <i>Knusprig gebackene Ente mit Chili, Bambussprossen und frischen Champignons</i>	15,00
S13 GEANG KIAOWAN PLA SALMON 🍋🍋 <i>Lachsfilet mit Zucchini und Bambussprossen in grüner Thai-Currysauce</i>	18,90
S14 PLA SALMON PAD PRIK 🍋🍋🍋 <i>Gegrilltes Lachsfilet mit Chilli, Bambussprossen und frischen Champignons</i>	18,90
S15 GAENG PLA SALMON 🍋🍋 <i>Lachsfilet mit Bambussprossen, Paprika und Aubergine in roter Thai-Currysauce</i>	18,90
S16 PANAENG PLA SALMON 🍋🍋 <i>Lachsfilet mit Thai Erdnusscurry in Kokosmilch</i>	18,90

🍋 leicht scharf

🍋🍋 scharf

🍋🍋🍋 sehr scharf





Empfehlung des Chefkochs

	€
S17 MASSAMAN MOO 🌶️🌶️ <i>Gebratenes Schweinefleisch mit Kartoffeln und Massaman-Curry</i>	12,00
S18 PANAENG MOO 🌶️🌶️ <i>Schweinefleisch gebraten mit Thai-Erdnusscurry in Kokosmilch</i>	12,00
S19 PLA PAD PRIK 🌶️🌶️🌶️ <i>Paniertes Fischfilet mit Chili, Bambussprossen, Paprika und Champignons</i>	12,50
S20 PLA PAD MET MAMUANG 🌶️🌶️ <i>Paniertes Fischfilet mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Bambussprossen, chinesischen Pilzen und Cashewnüssen</i>	12,50
S21 GAI JANG <i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und frischen Champignons in schwarzer Pfeffersauce</i>	13,00
S22 PLA MUEK BAI KRAPAU 🌶️🌶️🌶️ <i>Tintenfisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum</i>	13,00

Für Fischliebhaber

	€
F1 Seeteufelfilet im knusprigen Teigmantel 🌶️🌶️🌶️ <i>auf einem Bett aus frischem Pak-Choi, Champignons, Frühlingzwiebeln, dazu Haarapa-Sauce</i>	21,50
F2 Seeteufelfilet im knusprigen Teigmantel 🌶️🌶️ <i>auf einem Bett aus frischem Pak-Choi, Champignons, Frühlingzwiebeln, dazu grüne Currysauce</i>	21,50
F3 Seeteufelfilet im knusprigen Teigmantel <i>dazu süß-saure Sauce mit Ananas</i>	20,50
F4 Seeteufelfilet im knusprigen Teigmantel 🌶️ <i>dazu Currysauce mit Zwiebeln und Champignons,</i>	20,50
F5 Seeteufelfilet im knusprigen Teigmantel <i>mit verschiedenem Gemüse in Sojasauce</i>	20,50

🌶️ leicht scharf

🌶️🌶️ scharf

🌶️🌶️🌶️ sehr scharf

! Alle Gerichte auf dieser und den folgenden Seiten
enthalten Geschmacksverstärker.

! Bei Rückfragen wenden Sie sich an unser Service-Personal



Spezialitäten des Hauses

	€
900 GAEH KRA TIEM PRIK THAI <i>Gebratenes Lammfilet mit Knoblauch, Pfeffer und Bohnen</i>	14,00
901 GAEH PAD MADUA <i>Gebratenes Lammfilet mit Feigen, Zwiebeln und Ingwer</i>	14,00
902 MASSAMAN GAEH ☞ <i>Lammfilet gebraten mit Kartoffeln und traditionellem Massamann-Curry</i>	14,00
903 PANEANG GAEH MAPRAW ORN ☞☞ <i>Lammfilet gebraten mit Thai-Erdnusscurry und Jungfleischkokosnuss</i>	14,00
904 PANEANG PHET MAPRAW ORN ☞☞ <i>Gebratene Ente mit Thai-Erdnusscurry und Jungfleischkokosnuss</i>	15,00
905 GUNG JANG <i>Gegrillte Garnelen mit Gemüse und exotischer Sauce</i>	19,50
906 MASSAMAN GUNG ☞ <i>Garnelen, gebraten mit Kartoffeln und traditionellem Massamann-Curry</i>	19,00
907 PANEANG GUNG MAPRAW ORN ☞☞ <i>Gebratene Garnelen mit Thai-Erdnusscurry und Jungfleischkokosnuss</i>	19,00
908 PLA SHU SHI „Nakhon Thai“ ☞☞ <i>Gebratene ganze Dorade, 700 - 800 g, nach „Nakhon-Thai“ Art</i>	22,50

Im heissen Topf serviert:

	€
909 NUEA OB SAPAROD <i>Rindfleisch gebraten mit Ananas, Paprika und Ingwer</i>	13,00
910 PHET OB WUN SEN <i>Ente gebraten mit Glasnudeln, chinesischen Pilzen und Gemüse</i>	15,00
911 HOR MOK THA LEE ☞☞ <i>Gemischte Meeresfrüchte mit Kokosnussmilch und Thai-Curry Paste</i>	13,00
912 GUNG OB WUN SEN <i>Garnelen, gebraten mit Glasnudeln, chinesischen Pilzen und Gemüse</i>	19,00
913 GEANG KIAOW WAN GUNG <i>Garnelen mit Pak-Choi und Bambussprossen in grüner Thai-Currysauce</i>	19,00

Auf heisser Gussplatte serviert:

	€
914 NUEA JANG <i>Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln und Champignons in schwarzer Pfeffersauce</i>	14,50
915 PHET NAM DEANG ☞ <i>Knusprige Ente mit Zwiebeln und Rotweinsauce</i>	15,00
916 PHET LEU FEI „Nakhon Thai“ ☞ <i>Knusprige Ente nach „Nakhon Thai“ Art</i>	15,00
917 GUNG FEI DEANG ☞ <i>Gebratene Garnelen mit Zwiebeln und roten Paprika in süss-saurer Sauce</i>	19,50

☞ leicht scharf

☞☞ scharf

☞☞☞ sehr scharf

Spezialmenues

918 *Nakhon Thai* **MENÜTAFEL** für 2 Personen € 42,00

a) **TOM JAM GAI** ☹☹ Suppe

<p>PLA PREAW WAN Gebratenes Fischfilet mit Ananas in süß-saurer Sauce</p>	<p>PHET PAD MET MAMUANG ☹☹ Gebackene Ente mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Cashewnüssen</p>
<p>NUEA PAD PRIK ☹☹☹ Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Bambussprossen und Champignons</p>	<p>GEMISCHTER SALAT</p>

c) Nachtisch: **GEBACKENE BANANEN MIT HONIG UND EIS**

919 *Nakhon Thai* **MENÜTAFEL** für 3 Personen € 64,50

a) **TOM JAM GAI** ☹☹ Suppe

b) **JAM NUEA** ☹ Rindfleischsalat

<p>PLA PAD PRIK SAM ROD ☹ Gebratenes Fischfilet in Chilisoße</p>	<p>PHET TORD KROB Knusprige Ente mit Gemüse und Sojasoße</p>
<p>GAEH PAD KRATIEM PRIK THAI Gebratenes Lammfilet mit Pfeffer und grünen Bohnen</p>	<p>GUNG PAD BAI KRA PAU ☹☹☹ Gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, und Thai-Basilikum</p>

d) Nachtisch: **GEBACKENE BANANEN MIT HONIG UND EIS**

920 *Nakhon Thai* **MENÜTAFEL** für 4 Personen € 88,00

a) **TOM JAM GAI** ☹☹ Suppe

b) **JAM NUEA PLA** ☹☹ Fischsalat

<p>MASSAMAN GAI ☹ Gebratenes Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Massamann-Curry</p>	<p>PHET PAD HOARAPA ☹☹☹ Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika und Thai Basilikum</p>
<p>GAEH PAD PRIK ☹☹☹ Gebr. Lammfilet mit Chili, Bambussprossen und frischen Champignons</p>	<p>GUNG PAD MET MAMUANG ☹☹ Gebr. Garnelen mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Bambussprossen, chinesischen Pilzen und Cashewnüssen</p>

d) Nachtisch: **GEBACKENE BANANEN MIT HONIG UND EIS**



☹ leicht scharf

☹☹ scharf

☹☹☹ sehr scharf



Vorspeisen

		€
1	<i>Nakhon Thai</i> PLATTE für 1 Person Garnelen, Käseballchen, Frühlingsrolle und Saté's	5,80
2	<i>Nakhon Thai</i> PLATTE für 2 Personen Garnelen, Käseballchen, Frühlingsrolle und Saté's	11,00
3	PORH PIA Frühlingsrollen	4,80
4	GAI BAI TOEH Gebackene Hühnerbrust in Aromablättern	5,30
5	NUY TORD Käseballchen	4,80
6	GUNG TORD MAPRAU frittierte Garnelen mit Kokosnusssraspeln	6,80
7	SATÉ PLATTE Rindfleischsaté, Hühnerfleischsaté, Schweinefleischsaté und Garnelen mit Erdnuss-Sauce	5,60
8	SATÉ GAI Hühnerfleischsaté mit Erdnuss-Sauce	4,80
9	SATÉ NUEA Rindfleischsaté mit Erdnuss-Sauce	5,50
10	TORD MAN PAG Gemüse in Teig, frittiert	4,80
11	TORD MAN GUNG ☺ Pikante Garnelenfrikadelle	5,60
12	GIEAW TORD Gehacktes Hühnerfleisch in Wan-Tan Teig gebacken	4,80
13	POR PIA TORD ☺ Herbstrolle, Schweinefleisch mit Glasnudeln und Morchel	5,80
14	POR PIA PAK Frühlingsrollen vegetarisch	4,50

Suppen

		€
20	TOM JAM GAI ☺☺ Zitronengrassuppe mit Hühnerfleisch, sauer	5,10
21	TOM JAM GUNG ☺☺ Zitronengrassuppe mit Garnelen, sauer	6,10
22	GIEW NAAM Wan-Tan Suppe mit Hühnerfleisch	4,90
23	GAENG WUN SEN Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und verschiedenem Gemüse	4,90
24	TOM KHA GAI Kokosnusssuppe mit Kafierblättern und Hühnerfleisch	5,40
25	POH TAEK „Nakhon Thai“ ☺☺ Meeresfrüchtesuppe nach Nakhon Thai Art	5,40
26	GAENG WUN SEN GUNG Glasnudelsuppe mit Garnelen und Pak Choi	5,90
27	TOM KHA THALEE Kokosnusssuppe mit Kafierblättern und Meeresfrüchten	5,40
28	TOM KHA GUNG Kokosnusssuppe mit Kafierblättern und Garnelen	6,10
29	TOM KHA PAK Kokosnusssuppe mit Kafierblättern und Gemüse	5,10

☺ leicht scharf

☺☺ scharf

☺☺☺ sehr scharf

Salate

	€
30 SALAT RUAM 🍴	4,80
<i>Gemischter Salat mit Dressing nach Art des Hauses</i>	
31 JAM WUN SEN 🍴🍴	5,90
<i>Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Krabben und Morcheln</i>	
32 JAM NUEA 🍴🍴	6,10
<i>Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurken und Zitronensaft</i>	
33 LAAB GAI 🍴🍴	6,10
<i>Gehackter Hühnerfleischsalat mit Chili und Thai Kräutern</i>	
34 JAM RUAMIT THALEE 🍴🍴	6,90
<i>Gemischter Meeresfrüchtesalat mit Zwiebeln, Gurken und Zitronensaft</i>	
35 PLA GUNG 🍴🍴🍴	6,90
<i>Exotisch gewürzter Garnelensalat</i>	
36 JAM NUA PLA 🍴🍴	5,90
<i>Gemischter Fischsalat mit Möhren, Zwiebeln, Gurken und Zitronensaft</i>	
37 MOO MANAU 🍴🍴	5,60
<i>Schweinefleisch, Cocktail-Tomaten, Gurken und Zitronensaft</i>	
38 JAM PLA THURNA 🍴🍴	5,80
<i>Thunfischsalat mit Zwiebeln, Tomaten und Zitronensaft</i>	

Schweinefleischgerichte

	€
40 MOO PAD PAG	11,30
<i>Schweinefleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse</i>	
41 GEANG KIAOWAN MOO 🍴🍴	11,30
<i>Schweinefleisch, gebraten mit Zucchini und Bambussprossen in grünem Thai-Curry</i>	
42 MOO PAD PREAWWAN	11,30
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit Tomaten und Ananas, süß-sauer</i>	
43 MOO PAD KRAPAU 🍴🍴🍴	11,30
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum</i>	
44 MOO PAD KRATIEM PRIKTHAI	11,30
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Pfeffer und jungen Bohnen</i>	
45 MOO PAD KING	11,30
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Morcheln und Zuckererbsen</i>	
46 MOO PAD MET MAMUANG 🍴🍴	11,30
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Bambussprossen, chinesischen Pilzen und Cashewnüssen</i>	

🍴 leicht scharf

🍴🍴 scharf

🍴🍴🍴 sehr scharf





Entenfleischgerichte

		€
50	PHET TORD KROB <i>Knusprige Ente mit Gemüse und Sojasauce</i>	14,50
51	GEANG KUR PHET ☺☺ <i>Knusprig gebackene Ente mit Paprika und tropischen Früchten</i>	14,50
52	PHET PREAWWAN <i>Knusprig gebackene Ente mit Ananas in süß-saurer Sauce</i>	14,50
53	PHET PAD HOARAPA ☺☺☺ <i>Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum</i>	14,50
54	PHET KRATIEM PRIKTHAI <i>Knusprig gebackene Ente mit Knoblauch, Pfeffer und Bohnen</i>	14,50
55	PHET PAD KING <i>Knusprig gebackene Ente mit Ingwer, Morcheln und Paprika</i>	14,50
56	PHET PAD MET MAMUANG ☺☺ <i>Knusprig gebackene Ente mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Bambussprossen, chinesischen Pilzen und Cashewnüssen</i>	14,50
57	PHET NAVI POENG <i>Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und Honigsauce</i>	14,50
58	PHET MASSAMAN ☺ <i>Knusprig geb. Ente mit Kartoffeln und traditionellem Massamann-Curry</i>	14,50

Hühnerfleischgerichte

		€
60	PANAENG GAI ☺☺ <i>Hühnerfleisch gebraten mit Thai-Erdnusscurry in Kokosmilch</i>	11,50
61	GAENG GAI ☺☺ <i>Hühnerfleisch gebraten mit Bambussprossen, Paprika und Auberginen in roter Thai-Currysauce</i>	11,50
62	GAENG KALI GAI ☺ <i>Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln und Kartoffeln in Currysauce</i>	11,50
63	GAI-PAD PREAWWAN <i>Gebrautes Hühnerfleisch mit Tomaten und Ananas in süß-saurer Sauce</i>	11,50
64	GAI PAD PRIK ☺☺☺ <i>Gebrautes Hühnerfleisch mit Chili, Bambussprossen und Champignons</i>	11,50
65	GAI PAD KRAPAU ☺☺☺ <i>Gebrautes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum</i>	11,50
66	GAI PAD KRATIEM PRIKTHAI <i>Gebrautes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und Bohnen</i>	11,50
67	GAI PAD KING <i>Gebrautes Hühnerfleisch mit Ingwer, Morcheln und Paprika</i>	11,50
68	GAI PAD MET MAMUANG ☺☺ <i>Gebrautes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Bambussprossen, chinesischen Pilzen und Cashewnüssen</i>	11,50
69	GAI PAD PAG <i>Gebrautes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse</i>	11,30

☺ leicht scharf

☺☺ scharf

☺☺☺ sehr scharf

Rindfleischgerichte

		€
70	PANEANG NEUA 🌶️🌶️ <i>Gebratenes Rindfleisch mit Thai-Erdnusscurry in Kokosnussmilch</i>	12,30
71	GAENG NEUA 🌶️🌶️ <i>Gebratenes Rindfleisch mit Bambussprossen, Paprika und Aubergine in roter Thai-Currysauce</i>	12,30
72	GEANG KIAOW WAN NEUA 🌶️🌶️ <i>Gebratenes Rindfleisch mit Zucchini und Bambussprossen in grüner Thai-Currysauce</i>	12,30
73	MASSAMAN NEUA 🌶️ <i>Gebratenes Rindfleisch mit traditioneller Massamann-Currysauce</i>	12,30
74	NUEA PAD PRIK 🌶️🌶️🌶️ <i>Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Bambussprossen und Champignons</i>	12,30
75	NUEA PAD KRPAU 🌶️🌶️🌶️ <i>Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum</i>	12,30
76	NUEA PAD KRATIEM PRIKTHAI <i>Gebratenes Rindfleisch mit Pfeffer und Bohnen</i>	12,30
77	NUEA PAD NORMAI <i>Gebratenes Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen</i>	12,30
78	NUE PAD MET MAMUANG 🌶️🌶️ <i>Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Bambussprossen, chinesischen Pilzen und Cashewnüssen</i>	12,30
79	NUEA PAD PAK <i>Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse</i>	12,30



🌶️ leicht scharf

🌶️🌶️ scharf

🌶️🌶️🌶️ sehr scharf



Meeresfrüchtegerichte

		€
80	GUNG PAD PREAWWAN <i>Gebratene Garnelen mit Tomaten und Ananas, süß-sauer</i>	19,00
81	GAENG KUR GUNG ☹☹ <i>Gebratene Garnelen mit Paprika u. tropischen Früchten in roter Thai-Currysauce</i>	19,00
82	GUNG PAD NORMAI <i>Gebratene Garnelen mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen</i>	19,00
83	GUNG PAD BAI KRAPAU ☹☹☹ <i>Gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum</i>	19,00
84	GUNG PAD MET MAMUANG ☹☹ <i>Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Bambussprossen, chinesischen Pilzen und Cashewnüssen</i>	19,00
85	PLA PREAWWAN <i>Paniertes Fischfilet mit Ananas, süß-sauer</i>	12,00
86	PLA PAD PRIK SAM ROD ☹☹ <i>Paniertes Fischfilet mit Chilisauce</i>	12,00
87	PLA PAD KING <i>Paniertes Fischfilet mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika</i>	12,00
88	PLA MUEK PAD PRIK ☹☹☹ <i>Tintenfisch gebraten mit Chili, Bambussprossen und Champignons</i>	12,00
89	PLA MUEK PAD KRATIEM PRIKTHAI <i>Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer und Bohnen</i>	12,00

Reisgerichte

		€
90	KHAO PAD „Nakhon Thai“ ART ☹ <i>Gebratener Reis nach Art des Hauses</i>	11,30
91	KHAO PAD GAI <i>Gebratener Reis mit Hühnerfleisch</i>	11,00
92	KHAO PAD GUNG <i>Gebratener Reis mit Garnelen</i>	15,50
93	KHAO PAD KHIA MAO ☹☹☹ <i>Gebratener Reis mit Rindfleisch und Basilikum (Tradition)</i>	12,50

Nudelgerichte

		€
100	BAMI PAD „Nakhon Thai“ ART ☹ <i>Gebratene Nudeln nach Art des Hauses</i>	11,50
101	BAMI PAD GAI <i>Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch</i>	11,30
102	BAMI PAD NEUA <i>Gebratene Nudeln mit Rindfleisch</i>	11,30
103	BAMI PAD GUNG <i>Gebratene Nudeln mit Garnelen</i>	16,00
104	BAMI PAD PAK <i>Gebratene Nudeln mit Gemüse</i>	10,00

☹ leicht scharf

☹☹ scharf

☹☹☹ sehr scharf

Reisnudelgerichte

	€
200 GUEY TIAW PAD THAI <i>Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen und Sojakeimlingen</i>	11,50
201 GUEY TIAW PAD SA IUW <i>Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch, Broccoli und Sojasauce</i>	11,50
202 GUEY TIAW PAD RAD NA NUEA <i>Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch und Gemüse in gelber Bohnensauce</i>	11,50
203 GUEY TIAW PAD RAD NA GAI <i>Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse in gelber Bohnensauce</i>	11,50
204 GUEY TIAW PAD RAD NA TA LEE <i>Gebratene Reisnudeln mit Meeresfrüchten und Gemüse in gelber Bohnensauce</i>	11,50

Vegetarische Gerichte

	€
300 PAD PAK RUAM <i>Frisches, gemischtes Gemüse, gebraten mit Sojasauce</i>	11,00
301 PAD BROCCOLI NAM MAN HOI <i>Gebratener Broccoli mit Austernsauce</i>	11,00
302 GAENG PED PAK ☪☪ <i>Gebratenes Gemüse in Kokosnussmilch mit rotem Thai-Curry</i>	11,00
303 PAD TUA GNORG <i>Gebratenes Sojabohnenkeimlinge mit Soja-Sauce</i>	11,00
304 PAD PAK RUAM KRAPAU ☪☪ <i>Frisches, gemischtes Gemüse mit Thai-Basilikum</i>	11,00
305 PANAENG PAK ☪☪ <i>Gebratenes Gemüse in Kokosmilch, mit Thai-Erdnuss-Curry</i>	11,00
306 MASSAMAN PAK ☪☪ <i>Gebratenes Gemüse mit traditionellem Massaman-Curry</i>	11,00

Beilagen

	€
400 GEBRATENER REIS	3,00
401 GEBRATENE NUDELN	3,00
402 POMMES FRITES	3,00
403 PORTION SAUCE NACH WUNSCH	3,00

Kinderteller

	€
500 GEBRATENES HÜHNERFLEISCH <i>mit Champignons und Reis</i>	7,30
501 GEBRATENE NUDELN <i>mit Hühnerfleisch und Gemüse</i>	7,30

☪ leicht scharf

☪☪ scharf

☪☪☪ sehr scharf





Desserts

		€
587	KHAO NIEU MOON <i>Klebreis mit Eis nach Wahl,</i>	5,90
588	KHAI HUN <i>Sesambällchen mit verschiedenen Füllungen, Sahne und Eis</i>	5,90
589	GLUY BUAD CHI <i>Gekochte Banane in Kokosmilch, warm serviert, sehr lecker</i>	5,90
590	BANANENSPLIT <i>Halbierte Banane mit Eis</i>	5,30
600	GLUY TORD <i>Gebackene Banane mit Honig</i>	5,30
601	SAPAROD TORD <i>Gebackene Ananas mit Honig</i>	5,30
602	POLAMAI TORD <i>Gebackene Banane, Ananas und Lychees mit Honig</i>	5,90
603	ICE CREAM TORD <i>Gebackenes Eis mit Honig und Sahne</i>	5,80
604	GLUY TORD ICE CREAM <i>Gebackene Banane mit Eis</i>	5,50
605	GLUY LEU FEI <i>Flambierte Banane mit Eis</i>	6,50
606	POLAMAI LEU FEI <i>Flambierte tropische Früchte mit Eis</i>	6,50
607	LYCHEES <i>Exotische Frucht aus China</i>	5,30
608	RAMBUTAN <i>Exotische Frucht aus Thailand</i>	5,30
609	ICE CREAM MAPRAW <i>Thailändisches Kokosnusseis mit Sahne und Schokoladensauce</i>	5,30
610	GEMISCHTES EIS <i>Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis</i>	5,30
611	ICE CREAM „Nakhon Thai“ ART <i>Gemischtes Eis mit tropischen Früchten</i>	6,30

Mittagsmenues

Montag bis Samstag von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr
(außer an Sonn- und Feiertagen)

Jedes Gericht mit Tagessuppe, Gemüse in Teig (fritiert) oder
Frühlingsrolle als Vorspeise

	€
M 1 MOO PREAW WAN Gebratenes Schweinefleisch mit Ananas, süß-sauer	8,50
M 2 MOO PAD PRIK ☺☺☺ Gebratenes Schweinefleisch mit Chili, Bambussprossen und Champignons	8,50
M 3 NUEA PAD PAK Rindfleisch gebraten, mit verschiedenem Gemüse	8,70
M 4 NUEA PAD KRA PAU ☺☺☺ Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum	9,50
M 5 GAI PAD KING Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln und Paprika	8,50
M 6 GAENG GAI ☺☺ Hühnerfleisch gebraten, mit Paprika, Bambus und Auberginen in roter Thai-Currysauce	8,50
M 7 PLA PAD KING Paniertes Fischfilet mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln und Paprika	8,50
M 8 PHET PAD MET MAMUANG ☺☺ Gebratene Ente mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Bambussprossen, chinesischen Pilzen und Cashewnüssen	10,50
M 9 PHET PREAWWAN Gebratene Ente mit Ananas, süß-sauer	10,50
M 10 BAMI PAD GAI Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	8,50
M 11 PAD PAK RUAM Frisches gemischtes Gemüse, gebraten, mit Soja-Sauce	8,50
M 12 GAI PAD MET MAMUANG ☺ Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Bambussprossen, chinesischen Pilzen und Cashewnüssen	8,50
M 13 MASSAMAN GAI ☺☺ Gebratenes Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Massamann-Curry	8,50
M 14 PANAENG GAI ☺☺ Hühnerfleisch gebraten mit Thai Erdnusscurry in Kokosmilch	8,50
M 15 GAENG PED PAK ☺☺ Gebratenes Gemüse in Kokosnussmilch mit rotem Thai-Curry	8,50
M 16 MASSAMAN MOO ☺☺ Gebratenes Schweinefleisch mit Kartoffeln und Massaman-Curry	8,50
M 17 PANAENG MOO ☺☺ Schweinefleisch gebraten mit Thai-Erdnusscurry in Kokosmilch	8,50
M 18 GEANG KIAOWAN TOFU ☺☺ Gebratene Pak-Choi mit Tofu in grüner Thai-Currysauce	8,50
M 19 KAO PAD GAI Gebratener Reis mit Hühnerfleisch	8,50
M 20 PLA PAD PAK Paniertes Fischfilet mit Gemüse	8,50

☺ leicht scharf

☺☺ scharf

☺☺☺ sehr scharf





Getränke

Aperitifs

Sherry Medium	5 cl	3,40
Martini rot o. weiß	5 cl	3,50
Gin Tonic	5 cl	4,50
Campari Orange ¹	5 cl	4,50
Pflaumenwein	5 cl	4,00
Wodka Orange	5 cl	4,50
Wodka Lemon	5 cl	4,50
Campari Soda ¹	5 cl	4,50

Warme Getränke

Espresso		2,20
Tasse Kaffee		2,30
Cappuccino		2,30
Thai Coffee		2,90
Tahitian Coffee		4,90
Schwarzer Tee		2,30
Grüner Tee		2,40
Jasmin Tee		2,40
Frischer Ingwertee mit Honig		2,40

Biere vom Fass

Gaffel Kölsch	0,2 l	1,90
Gaffel Kölsch	0,3 l	2,50
Krombacher Pils	0,2 l	2,00
Krombacher Pils	0,3 l	2,60
Alsterwasser ¹	0,3 l	2,40
Schuß	0,3 l	2,40

Flaschenbiere

Singha Bier	0,33 l	3,20
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	2,60
Erdinger Weißbier	0,5 l	3,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1 2}	0,2 l	2,20
Fanta ¹	0,2 l	2,20
Mineralwasser	0,25 l	2,20
Bitter Lemon ³	0,2 l	2,50
Tonic Water ³	0,2 l	2,50
Ginger Ale ¹	0,2 l	2,50
Lipton Eistee	0,3 l	2,90

Orangensaft	0,25 l	2,50
Apfelsaft	0,25 l	2,50
Traubensaft	0,25 l	2,50
Malzbier	0,3 l	2,40
Kokosnusssaft	0,3 l	3,00

Spirituosen

Mae Khong Thai		
Whisky	2 cl	3,30
Chivas Regal	2 cl	3,30
Red Label	2 cl	3,30
Black Label	2 cl	3,80
Hennessy	2 cl	3,30
Remy Martin	2 cl	3,80
Asbach Uralt	2 cl	2,80
Bacardi Rum	2 cl	2,80
Ramazzotti	2 cl	2,80

Fernet Branca	2 cl	2,60
Underberg	2 cl	2,60
Gordon Dry Gin	2 cl	2,60
Maltaser Kreuz	2 cl	2,60
Russischer		
Wodka	2 cl	2,60
Korn	2 cl	2,60
Bambusschnaps	2 cl	3,10
Rosenschnaps	2 cl	3,10
Reisschnaps	2 cl	3,10
Kännchen Sake	5 cl	3,70

1= mit Farbstoff 2= koffeinhaltig 3= chininhaltig

Weinkarte

Offene Weine

		€
Riesling , aus der Pfalz, Spitzenqualität, fruchtig, trocken	0,25 l	5,60
Kerner , kernig, trocken	0,25 l	5,60
Moselring , aus der Spitzenlage Müden, lieblich	0,25 l	5,60
Portugieser Weißherbst , fruchtig, lieblich	0,25 l	5,60
Bordeaux Blanc de Blanc , ein weisser Bordeaux, kräftig, fruchtig, trocken	0,25 l	5,60
Vin de Rosé, Pay du Gard , ein leichter Rosé trocken	0,25 l	5,60
Cotes du Rhône , ein kräftiger Rotwein, trocken	0,25 l	5,60
Merlot , ein leichter, süffiger Rotwein, trocken	0,25 l	5,60










Flaschenweine

		€
Mateus Rosé , fruchtig, fein	0,7 l	20,50
Chateauneuf-Du-Pape , ausgewogenes Bukett, kräftig, trocken	0,7 l	39,50
Chablis 1er Crú , ausgewogener Weisswein, trocken	0,7 l	39,50
Riesling , aus der Pfalz, Spitzenqualität, fruchtig, trocken	1,0 l	20,50
Kerner , kernig, trocken	1,0 l	20,50
Moselring , aus der Spitzenlage Müden, lieblich	1,0 l	20,50
Portugieser Weißherbst , fruchtig, lieblich	1,0 l	20,50
Bordeaux Blanc de Blanc , ein weisser Bordeaux, kräftig, fruchtig, trocken	1,0 l	20,50
Vin de Rosé, Pay du Gard , ein leichter Rosé trocken	1,0 l	20,50
Cotes du Rhône , ein kräftiger Rotwein, trocken	1,0 l	20,50
Merlot , ein leichter, süffiger Rotwein, trocken	1,0 l	20,50



Cocktails



<p>KAVA BOWL * für 4 Personen Polynesischer Lieblingsdrink - ein aromatisches Getränk zum gemeinsamen Genießen</p>  <p style="text-align: right;">€ 22,00</p>	<p>TROPICAL RUM PUNCH * für 2 Personen Ein aromatischer Rumcocktail mit tropischen Früchten</p> <p style="text-align: right;">€ 14,00</p>
<p>SCORPION BOWL für 4 Personen Eine herrlich, erfrischende Mischung aus Rum und Fruchtsäften</p> <p style="text-align: right;">€ 22,80</p>	<p>TIKI BOWL * Eine gelungene und beliebte Mischung die Ihr Favorit werden könnte</p>  <p style="text-align: right;">€ 7,80</p>
<p>ZOMBIE * Eine starke Mischung aus Jamaika-Rum, mit Vorsicht zu genießen!</p>  <p style="text-align: right;">€ 8,80</p>	<p>MAHUKONA Ein Drink mit Southern-Comfort: Zum Probieren zu empfehlen!</p> <p style="text-align: right;">€ 7,40</p>
<p>SCORPION Eine überaus beliebte Mischung</p> <p style="text-align: right;">€ 7,20</p>	<p>ORCHID * Eine Mischung mit Gin und Maracuja</p> <p style="text-align: right;">€ 7,20</p>
<p>FOG CUTTER * Trinken Sie ihn langsam und Genießen Sie das wunderbare Aroma der Exotic</p>  <p style="text-align: right;">€ 7,40</p>	<p>PLANTERS PUNCH * Eine tropische Mischung - Rumgetränk mit Tradition</p> <p style="text-align: right;">€ 7,40</p>
<p>ROYAL HAWAII * Hawaiianers Lieblingsgetränk, mit Fruchtsäften und dunklem Rum</p>  <p style="text-align: right;">€ 7,20</p>	<p>BIRD * Eine beliebte Mischung aus Kokosnuss, Ananas und Blue Curaçao</p> <p style="text-align: right;">€ 7,20</p>
<p>CHI CHI Eine schneeige Mischung aus Ananas, Wodka und Kokosnuss</p> <p style="text-align: right;">€ 7,40</p>	<p>WHISKY SOUR Trinken Sie gerne Whisky? - Dann probieren Sie ihn mal auf eine andere Art</p>  <p style="text-align: right;">€ 7,20</p>
<p>MAI TAI Das bedeutet das Beste in Tahiti</p>  <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>	<p>NENEHUNE Auf Hawaii - Unsichtbare Wichtelmänner, die den Menschen Gutes tun</p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>
<p>Erdbeer Punch Frische Erdbeeren und Mexico Tequila</p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>	<p>Tequila Sunrise Grenadin Sirup schwimmt im Orangensaft und Tequila, lecker</p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>

* mit Farbstoff

Cocktails

<p>KAMAINA Hawaii " Oldtimer " mit Gin und Triple Sec</p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>	<p>WAHINE Eine Rum- und Wodkamischung </p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>
<p>PINA COLADA Eine schneeige Mischung aus hellem Rum, Ananas und Kokosnuss</p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>	<p>KONTIKI SOUR Amerikanische Spezialität mit Southern Comfort und Fruchtsäften</p> <p style="text-align: right;">€ 7,20</p>
<p>BABALU Erfrischende Mischung aus Rum, Ananas und Pampelmusensaft</p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>	<p>MAUI FIZZ Leicht im Geschmack, mit Rum und Ananas, ein Aristokrat von der Insel Maui</p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>
<p>NAKHON PUNCH Eine besondere Mischung des Hauses "Nakhon Jhai "</p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>	<p>WAIKIKI * Eine tropenfruchtige Mischung aus Waikiki</p> <p style="text-align: right;">€ 7,20</p>
<p>POGOSTICK Erfrischende Mischung aus Gin, Ananas und Pampelmusensaft</p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>	<p>MOLOKAI * Zwei Drinks in einem Glas!</p> <p style="text-align: right;">€ 7,20</p>
<p>BANANA DIQUIRI Eine Spezialität mit Rum und Bananen</p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>	<p>MAGARITA Mit Tiquila, Contreau und Limonen</p> <p style="text-align: right;">€ 6,50</p>
<p>CAIPRINHA PITU brasilianischer Zuckerrohrschnaps mit frischen Limonen</p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>	<p>GIMLET Gin, Triple Sec und Limonen </p> <p style="text-align: right;">€ 6,40</p>
<p>WHITE TIGES schneeweisse Mischung aus Rum, Wodka und Kokosnuss</p> <p style="text-align: right;">€ 7,10</p>	<p>GRÜNE OASE Fruchtsaft und Rum, wie im Urlaub</p> <p style="text-align: right;">€ 7,10</p>
<p>Dr. Frankenstein der ältere Bruder vom Zombie</p> <p style="text-align: right;">€ 8,90</p>	<p>Moscow Sunshine Eisberg trifft Tropen</p> <p style="text-align: right;">€ 7,10</p>
<p>GREEN MONKEY Affen mögen's süß! Kokosnuss mit Rum </p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>	<p>MOJITO Duftende Minze, Captain Morgan White Rum, feiner Zucker</p> <p style="text-align: right;">€ 6,80</p>


* mit Farbstoff





Cocktails



HONOLULU * <i>Spezialitäten aus Hawaii, eine gefrorene Köstlichkeit</i> € 6,40	WHITE CLOUD <i>Eine köstliche Mischung aus Kokosnuss, Wodka und weißem Kakao</i> € 6,40
SINGAPORE SLING <i>Dry Gin, Limonen und Likör</i> € 7,10	 HURRICANE <i>Eine Cocktailmischung aus Rum und Fruchtsäften mit einem Hauch von Mandeln</i> € 7,30

Alkoholfreie Cocktails



WICHEE COLADA * <i>Cremige Mischung mit einem Schuss Grenadine</i> € 5,60	PEACH * <i>Kokosnusscrème und Ananas mit Pfirsichgeschmack</i> € 5,60
CITRUS COOLER * <i>Eine Mischung aus Maracuja und Zitrusfrucht</i> € 5,60	BANANA FLIP <i>Ein herrlicher Bananen Cocktail auf karibische Art</i> € 5,60
CUT SUFFER * <i>Eine cremige Mischung mit Pfefferminzgeschmack</i> € 5,60	SWIMMING POOL * <i>Der blaue, süße Traum aus der Südsee</i> € 5,60
FRUIT PUNCH * <i>Eine Mischung aus verschiedenen Fruchtsäften</i> € 5,60	BAHIA <i>Kokosnuss mit Ananassaft</i> € 5,60
Erdbeer Smoothie <i>Frische Erdbeeren mit Crushed Ice</i> € 5,60	Vita Pur <i>Frische Milch mit Maracuja und Kokosnuss</i> € 5,30
CAIPIRINHA OHNE <i>Wie Urlaub ohne Sonne</i> € 5,60	GELB WIE DIE SONNE <i>Mango, Orangen und Pfirsich</i> € 5,60

* mit Farbstoff