

Sawadee und Herzlich Willkommen

Im Thai-Restaurant Bangkok

Lieber Gast,

Wir begrüßen Sie ganz herzlich und freuen uns, dass Sie das kulinarische Erlebnis der exotischen Küche Südostasiens genießen wollen. Entfliehen Sie für eine Weile dem Stress des Alltags.

Die thailändische Küche ist äußerst würzig. Bitte lassen Sie uns wissen, ob Sie es mehr oder weniger pikant wünschen. Unser Personal berät Sie gerne.

Der Reis, den wir Ihnen servieren, ist original aus Thailand importiert. Er ist bekannt unter dem Namen „Jasmin-Reis“, ein Reis, der absoluten Spitzenklasse. Desgleichen führen wir Kräuter und Frischgemüse aus Thailand-Importen. Wir möchten darauf hinweisen, dass manche Speisen Monosodium Glutamat, einen Würzzusatz bzw. Geschmacksverstärker, enthalten. Wenn Sie dies nicht möchten sagen Sie dies einfach bei Ihrer Bestellung der Bedienung.

Die verwendeten Originalgewürze (Import) werden frisch gestampft dem Essen beigegeben. Jedes Gericht wird individuell für Sie zubereitet. Deshalb bitten wir Sie um Verständnis, falls Sie etwas länger warten müssen. Ein umso größerer kulinarischer Genuss wird Sie dafür entschädigen

Ihr Bangkok-Team



SUPPEN

- S.1 DOMM YAM GUNG (scharf)** ^{5,6,c} € 7,60
Pikante, scharfe Suppe mit Krabben, frischen Champignons, Citrusblättern, Zitronengras, frischem Zitronensaft und Chili
- S.4 DOMM KHA GAI (scharf)** ^{5,6} € 7,70
Pikante, scharfe Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili
- S.5 DOM KHA HED (scharf)** ^{5,6} € 7,50
Pikante, scharfe Suppe mit Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili
- S.6 GAENG DJÖT WUNSEN** ^{5,6,e} € 6,50
Glasnudel-Suppe mit Morcheln und Hühnchenhackfleisch

VORSPEISEN

- V.1 GIAU TORO** ^{1,2,5} € 6,70
Knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit gehacktem Hühnchenfleisch
- V.3 GAI SATEE** ^{5,8,n} € 9,20
Gegrillte Hühnerfleisch – Spieße eingelegt in eigens hergestellter Marinade mit selbstgemachter thailändischer Erdnuß-Kokosnußrahmsosse und süß-saurem Gurkenscheibenpickles
- V.4 POPIA TORO** ^{1,2,5} € 7,20
Frittierte Frühlingsrollen, selbst gerollt, gefüllt mit frischem Gemüse und Glasnudelfüllung, mit einer selbstgemachten süß-sauren Soße
- V.8 SOM TAM THAI (etwas scharf bis sehr scharf)** ^{5,6,n} € 8,80
Grüne Papaya mit Tomaten, grünen Bohnen, Karotten und Erdnüssen als Salat angerichtet. Spezialität der thailändischen Küche.
- V.9 YAM WUNSEN (scharf)** ^{5,6,c,e,n} € 9,70
Glasnudeln mit Hühnchenhackfleisch, Chili, Zwiebeln, Tomaten frischen Thai Kräutern und Morcheln als Salat angerichtet



HAUPTGERICHTE

Hühnerfleisch

- H.1** **GAENG MASSAMAN GAI (scharf)** ^{2,5,f,n} € 18,50
Hühnerfleisch in spezieller Currymischung mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Erdnüssen in Kokosnussrahmsoße gekocht
- H.4** **GAENG KHLAU WAAN GAI (scharf)** ^{2,5,f} € 18,50
Hühnerfleisch in einer grünen Curry-Kokosnussrahmsoße mit Bambusstreifen, Thai Auberginen, Paprika und frischen thailändischen Basilikumblättern
- H.6** **GAI PHAD PHAK RUAMMIT** ^{1,2,5,6,g,h,m} € 18,00
Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison
- H.8** **GAI PHAD BAI KAPROW (sehr scharf)** ^{1,2,5,6,g,h,m} € 18,50
Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, frischem Knoblauch und Kaprow Basilikum

Rindfleisch

- H.19** **PHA NAENG NUEA (scharf)** ^{2,5,f,n} € 19,00
Rindfleisch in einer Pha Naeng Curry – Kokosnussrahmsoße mit Paprika, Erdnüssen und Citrusblättern
- H.22** **NUEA PHAD NAM MAN HOI** ^{1,2,5,16,6,g,h,m} € 18,50
Rindfleisch gebraten mit Broccoli in aromatischer Austern-Soße

- Extra Reis groß** € 6,50
Extra Reis klein € 4,00

*Zu allen Gerichten wird Original thailändischer „Parfum-Reis“ gereicht
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

Entenfleisch

- H.25 GAENG PHED BEDD YANG (scharf)** ^{2,4,5,f} € 20,50
Gegrillte Ente in Kokosnussmilch und rotem Thai-Curry mit Ananas, Paprika, Tomaten, Lychee und Thai-Basilikum
- H.28 BEDD SAM ROTH (etwas scharf)** ⁵ € 20,00
Gegrillte Ente in einer hausgemachten süß-sauren, etwas scharfen, Chilisoße, auf Broccoli serviert
- H.29 BEDD PHAD KHING** ^{1,2,5,l,m} € 20,00
Gegrillte Ente gebraten mit Zwiebeln, Thai-Morcheln, Paprika und feingeschnittenem Ingwer
- H.31 BEDD PHAD MAMUANG HIMMAHPHAN (etwas scharf)** ^{1,2,5,h,l,m} € 20,00
Gegrillte Ente gebraten mit Zwiebeln, Cashewnüssen, grünen Zwiebeln, Rum und Champignons

Garnelen

- H.45 GAENG KHIAU WAAN GUNG (scharf)** ^{2,5,c,f} € 21,50
Garnelen in grüner Curry Kokosnussrahmsoße mit Paprika, Bambusstreifen, Thai-Auberginen und frischen thailändischen Basilikumblättern
- H.49 GUNG PHAD GRATIAM PRIG THAI** ^{2,5,b,c,l,m} € 21,00
Garnelen gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, grünen Bohnen und Sojasprossen
- H.50 GUNG PHAD KHIMAO (sehr scharf)** ^{2,5,b,c,l,m} € 21,00
Garnelen gebraten mit Peperoni, Zwiebeln, frischem Thai-Basilikum, grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Chili und frischem Knoblauch

- Extra Reis groß** € 6,50
Extra Reis klein € 4,00

*Zu allen Gerichten wird Original thailändischer „Parfum-Reis“ gereicht
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

Vegetarisches

- H.52 PHA NAENG PHAK (scharf) ^{2,5,f,n} € 17,50*
*Verschiedenes Gemüse in einer Pha Naeng Currypaste-
Kokosnussrahmsauce Erdnüssen und frischen Citrusblättern*
- H.53 PHAD PHAK RUAMMIT ^{1,2,5,6,l,m} € 17,00*
Verschiedenes Gemüse nach thailändischer Art gebraten



- Extra Reis groß € 6,50*
Extra Reis klein € 4,00

*Zu allen Gerichten wird Original thailändischer „Parfum-Reis“ gereicht
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*



Reis & Nudeln

- H.55 KHAO PHAD GAI 2,5,6,i,l,m € 17,50*
Gebratener Reis mit Eiern, Hühnerfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Broccoli
- H.59 GUOYTIAO PHAD SI-IYU GAI 1,2,5,i,l,m € 17,50*
Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Hühnerfleisch und Broccoli in aromatischer Sojasoße
- H.63 GUOYTIAO PHAD THAI GUNG SOD 1,2,5,6,c,i,l,m € 19,50*
Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Krabben, grünen Zwiebeln und Sojasprossen





Alkoholfreie Getränke

Coca Cola*/***	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,40
Fanta*	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,40
Sprite	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,40
Spezi */***	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,40
Apfelsaft	0,2l	€ 2,80
Apfelsaftschorle	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,40
Orangensaft	0,2l	€ 2,80
stilles Wasser	0,3l	€ 2,60
	0,4l	€ 3,20
Mineralwasser	0,3l	€ 2,60
Teinacher Mineralwasser	0,75l	€ 5,50
Eistee	0,2l	€ 2,40
	0,3l	€ 3,40

Bier

Ruppaner Pils	0,3l	€ 3,70
Ruppaner Pils alkoholfrei	0,3l	€ 3,70
Ruppaner Kristallweizen	0,5l	€ 4,30
Ruppaner Hefeweizen	0,5l	€ 4,30
Ruppaner Hefeweizen dunkel	0,5l	€ 4,30
Radler	0,4l	€ 3,50
Singha Bier	0,33l	€ 4,30

Warme Getränke

Kaffee (Tasse) ***	€ 2,50
Espresso ***	€ 2,50
Jasmin Tee Kännchen	€ 4,10
Grüner Tee Kännchen	€ 4,10

* mit Farbstoff
** Chininhaltig
*** mit Koffein



WEINKARTE

Weißwein

- *Schorle* 0,25l € 4,80
- *Württembergischer Riesling Q.b.A (Deutschland)* 0,25l € 6,50
fruchtiges Aroma
- *Pinot Grigio Grave del Friuli D.O.C (Italien)* 0,25l € 7,20
*Cantina Cabert. 100% Pinot Grigio
fruchtig, harmonisch, trocken, saftig*
- *Chardonay-Vin De Pays D'OC (Frankreich)* 0,25l € 7,20
*100% Chardonnay
harmonischer Charakter mit feiner Frucht*

Rosé & Rotwein

- *La Mancha Tinto Crianza D.O.* 0,25l € 7,30
"Oristan" Bodegas Lozano (Spanien)
*70% Cencibel, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot;
Brilliantes Kirschröt; Rebsortenaroma von schwarzen
Beeren und Pfeffer; Feine Balance zwischen Holz- und
Fruchttönen; trocken*
- *Cabernet Sauvignon Vin De Pays D'OC* 0,25l € 7,10
(Frankreich)
*100% Cabernet Sauvignon
Tiefes Rubinrot; vielschichtiges und intensives Aroma mit
Anklängen an grünen Paprika; Vollmundig, weich und
trocken (rot)*
- *Merlot Riserva Grave del Friuli D.O.C. (Italien)* 0,25l € 7,10
*100% Merlot. Mit besonders feinem Merlot-Charakter,
nicht zu kräftig in Duft & Geschmack*
- *Syrah Rosé Vin De Pays D'OC (Frankreich)* 0,25l € 7,20
*100% Syrah
Intensiver und kräftiger Rosé mit feinem, fruchtigem
Buket; harmonisch, vollmundig und trocken*

Flaschenweine

- **Weißwein**

Chablis A.O.C. Marie Louise Parisot (Frankreich) 0,75l € 44,00

100% Chardonnay; 2000

Ein trockener Weißwein von großer Finesse, körperreich und lebhaft. Insbesondere zu Fisch und Meeresruchten erweist er sich als idealer Begleiter

- **Rotwein**

1er Côtes De Blaye A.O.C. 0,75l € 39,00

Ch. Peybonhomme-Les Tours (Frankreich)

Cru Bourgeois; Merlot; Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Bordeauxrot;

Ausgeprägte Frucht; Trocken; besonders zu Curry-Gerichten zu empfehlen

- **Roséwein**

Côtes de Provence Rosé A.O.C. (Frankreich) 0,75l € 38,00

Rebsorte: Grenache, Cinsault, Mourvèdre

Elegant, fruchtig und weich im Geschmack

Schaumweine

- **Prosecco**

0,1l € 3,80

Frizzante Prosecco del Veneto I.G.T. (Italien)

100% Prosecco

Liebe Gäste,

Unser Ziel ist es Sie mit authentisch thailändische Gerichte zu verwöhnen.

Deshalb werden bei uns nur originale Pasten, Gewürze und exotische Soßen verwendet.

Folgende Zusatzstoffe sind in unseren Gerichten enthalten.

Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoff
- ³ mit Nitritpökelsalz
- ⁴ mit Antioxidationsmittel
- ⁵ mit Geschmacksverstärker
- ⁶ geschwefelt
- ⁷ geschwärzt
- ⁸ mit Phosphat
- ⁹ mit Milcheiweiß
- ¹⁰ koffeinhaltig
- ¹¹ chininhaltig
- ¹² mit Süßungsmittel(n)
- ¹³ enthält eine Phenylalaninquelle
- ¹⁴ gewachst
- ¹⁵ mit Taurin
- ¹⁶ enthält Sojaöl; aus genetisch verändertem Soja hergestellt

Allergene:

- ^a Getreideprodukte (glutenhaltig)
- ^b Fisch
- ^c Krebstiere
- ^d Schwefeldioxide und Sulfite
- ^e Sellerie
- ^f Milch und Laktose
- ^g Sesamsamen
- ^h Nüsse
- ⁱ Eier
- ^j Lupinen
- ^k Senf
- ^l Soja
- ^m Weichtiere
- ⁿ Erdnüsse

Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Servicepersonal. Wir sind stets bemüht, auf Ihre Wünsche ein zu gehen.

