

**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. Nehmen sie sich Zeit und entspannen sie sich bei einem Aperitif oder Cocktail, von meisterlicher Hand zubereitet.**

**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 „Perfume-Reis“, ein Reis, der absoluten Spitzenklasse (erste Handelsklasse). Desgleichen führen wir Kräuter und Frischgemüse aus Thailand-Importen. Wir möchten darauf hinweisen, dass manche Speisen Monosodium Glutamat, einen Würzzusatz bzw. Geschmacksverstärker, enthalten.**

**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 / SOUPS

- S.1 DOMM YAM GUNG (scharf) € 6,50**  
*Pikante, scharfe Suppe mit Krabben, frischen Champignons, Citrusblättern, Zitronengras, frischem Zitronensaft und Chili*  
*A spicy soup with prawns, fresh mushrooms, citrus leaves, lemon grass, fresh lemon juice and chilli*
- S.2 DOMM YAM GAI (scharf) € 5,50**  
*Pikante, scharfe Suppe mit Hühnerfleisch, frischen Champignons, Citrusblättern, Zitronengras, frischem Zitronensaft und Chili*  
*A spicy soup with chicken, fresh mushrooms, citrus leaves, lemon grass, fresh lemon juice and chilli*
- S.3 DOMM KHA GUNG (scharf) € 7,00**  
*Herzhafte Suppe mit Krabben, Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili*  
*A hearty soup with prawns, coconut cream, fresh mushrooms, exotic roots and chilli*
- S.4 DOMM KHA GAI (scharf) € 6,00**  
*Pikante, scharfe Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili*  
*A spicy soup with chicken, fresh mushrooms, exotic roots and chilli*
- S.5 DOM KHA HED (scharf) € 5,00**  
*Pikante, scharfe Suppe mit Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili*  
*A spicy soup with coconut cream, fresh mushrooms, exotic roots and chilli*
- S.6 GAENG DJÜT WUNSEN € 5,00**  
*Glasnudel-Suppe mit Morcheln und Hackfleisch*  
*Glass noodle soup with morel and ground beef*
- S.7 KHAO DOMM GUNG € 6,00**  
*Reissuppe mit Krabben, Ingwer und Kräuter*  
*Ricesoup with prawns, ginger and herbs*

- S.8 BOA THEG ( scharf)** € 7,00  
*Pikante, säuerliche Suppe mit Meeresfrüchten, frischen Champignons, Citrusblättern und Zitronengras*  
*A spicy sour soup with seafood, fresh mushrooms, citrus leaves and lemon grass*

## VORSPEISEN / APPETIZER

- V.1 KRATHONG THONG** € 6,00  
*Knusprig frittierte Teigkörnchen, gefüllt mit gehacktem Hühnchenfleisch und Mais*  
*Fried Wan Tan, filled with minced chicken and corn*
- V.2 GAI HOR BAI TOEY** € 6,50  
*In duftende Pandanusblätter eingewickelt, mariniertes Hühnerfleisch mit Sojasauce*  
*Rolled up, marinated chicken in fragrant pandanus sheets with soya sauce*
- V.3 GAI SATEE** € 6,00  
*Gegrillte Hühnerfleisch – Spieße mit thailändischer Erdnuß-Kokosnußrahmsauce und süß-saurem Gurkenscheibenpickel*  
*Grilled chicken-satee with thai peanut-coconutcreamsauce and pickled cucumber slices*
- V.4 POPIA TORD** € 5,00  
*Frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit frischem Gemüse und Glasnudelfüllung, mit einer süß-sauren Soße*  
*Fried spring rolls with glassnoodle- and vegetable filling and a sweet-sour sauce*
- V.5 PHAK TSCHUB BÄNG TORD** € 5,50  
*Paniertes Gemüse im Eierteig mit Chilisauce*  
*Deep fried vegetables in egg batter with chilli sauce*
- V.6 GUNG TSCHUB BÄNG TORD** € 7,50  
*Panierte Krabben im Eierteig mit süß-sauren Soße*  
*Deep fried prawns in egg batter with sweet-sour sauce*

- 
- V.7 SALAT BANGKOK** € 5,50  
*Salat angemacht nach Art des Hauses*  
*Salad prepared by house style*
- V.8 SOM TAM THAI (etwas scharf bis sehr scharf)** € 6,00  
*Grüne Papaya mit Tomaten, grünen Bohnen und Erdnüssen als Salat angerichtet. Spezialität der thailändischen Küche.*  
*Salad with green papaya, tomatoes, green beans and peanuts. Speciality of thaicooking.*
- V.9 YAM WUNSEN (scharf)** € 7,50  
*Glasnudeln mit Schweinehackfleisch, Chili, Zwiebeln, Tomaten frischen Thaikräutern und Morcheln als Salat angerichtet*  
*Glassnoodle with minced porkmeat, chilli, onions, herbs, morels and tomatoes, prepared as a spicy salad*
- V.10 YAM NUEA (scharf)** € 7,50  
*Rindfleischscheibchen mit Chili, Zwiebeln, Gurken- und Tomatenscheiben als Salat angerichtet*  
*Grilled beef slices prepared as a spicy salad, seasoned with chilli, onions, cucumber and tomato slices*
- V.11 YAM BLAA MÜK (scharf)** € 7,50  
*Tintenfisch mit Chili, Zwiebeln, Gurken- und Tomatenscheiben als Salat angerichtet*  
*Cuttlefish prepared as a spicy salad, seasoned with chilli, onions, cucumber and tomato slices*
- V.12 YAM THALE (scharf)** € 8,50  
*Meeresfrüchte mit Zwiebeln, Chili, Gurken- und Tomatenscheibchen als Salat angerichtet*  
*Seafood, prepared as a spicy salad, seasoned with chilli, onions cucumber- and tomato slices*
- V.13 PLAA GUNG (scharf)** € 8,50  
*Krabben mit roten Zwiebeln, Zitronengras, Zitronenblättern, Thai-Basilikum, Chili und Koriander als Salat angerichtet. Ein Highlight der thailändischen Küche*  
*Prawns, prepared as a spicy salad, seasoned with onions, citrus gras, citrus leaves thai-basil, chilli and koreander. A speacialty of thaicooking*

**V.14 LAAB (scharf bis extra scharf) € 7,50**

*Gehacktes Rindfleisch oder Hühnerfleisch (nach Wahl) mit getrocknetem Chili, gerösteten Reiskörnern, Minzblättern und thailändischen Gewürzen als Salat angerichtet.*

*Dies ist das feurigste Gericht der Thai-Küche.*

*Minced beef or chicken up to your order, prepared as a spicy salad with dried chilli, roasted rice, fresh mint leaves and other hot thai spices (hot to very hot)*

**V.15 BANGKOK PLATTE (für 2 Personen) € 16,00**

- **POPIA TORD** *Frittierte Frühlingsrollen  
Fried Springrolls*
- **GUNG TORD** *Panierte Krabben  
Deep fried prawns*
- **GAI SATEE** *Hühnerfleischspieße  
Chicken skewers*
- **GIAU TORD** *Schweinehackfleisch in Wan Tan Blättern  
Fried WanTan*
- **BU AT TORD** *Panierte Krebswürfel  
Deep fried crab in egg batter*
- **PHAK TORD** *Paniertes Gemüse  
Breaded vegetables*

# HAUPTGERICHTE / MAIN COURSE

## Hühnerfleisch / Chicken

- H.1 GAENG MASSAMAN GAI (scharf)** € 13,50  
*Hühnerfleisch in spezieller Currymischung mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Erdnüssen in Kokosnussrahmsauce gekocht*  
*Chicken in a special thai-curry combination with small potatoes, onions, peanuts and coconut cream sauce*
- H.2 PHA NAENG GAI (scharf)** € 14,00  
*Hühnerfleisch in einer Pha Naeng Curry-Kokosnussrahmsauce mit Paprika und Citrusblättern*  
*Chicken in a pha naeng curry-coconut cream sauce, pepper and citrus leaves*
- H.3 GAENG PHED GAI NORMAI (scharf)** € 13,50  
*Hühnerfleisch mit roter Currypaste, Kokosnussrahmsauce, Bambusstreifen, Paprika und frischen thailändischen Basilikumblättern*  
*Chicken with red curry, coconut cream sauce, citrus leaves, bamboo and fresh thai basil leaves*
- H.4 GAENG KHIAU WAAN GAI (scharf)** € 13,50  
*Hühnerfleisch in einer grünen Curry-Kokosnussrahmsauce mit Bambusstreifen, Thai Auberginen, Paprika und frischen thailändischen Basilikumblättern*  
*Chicken in a green curry coconut cream sauce with pepper, bamboo, aubergines and fresh thai basil leaves*
- H.5 GAI PHAD KHING** € 13,00  
*Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Thai-Morcheln, Paprika und feingeschnittenem Ingwer*  
*Fried chicken with onions, thai morels, pepper and finely sliced ginger*
- H.6 GAI PHAD PHAK RUAMMIT** € 13,00  
*Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse der Saison*  
*Fried chicken with fresh vegetable of the season*

Alle Preise incl. Mehrwertsteuer

- 
- H.7 GAI PHAD PRIG YUAG** € 13,00  
*Hühnerfleisch, gebraten mit Spitzpaprika, Zwiebeln und Frischem Knoblauch*  
*Chicken fried with sweetbell pepper, onion and fresh garlic*
- H.8 GAI PHAD BAI KAPROW (sehr scharf)** € 13,50  
*Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, frischem Knoblauch und Kaprow Basilikum*  
*Fried chicken with pepper, onions, chilli, fresh garlic and kaprow basil*
- H.9 GAI PHAD MAMUANG HIMMAH PHAN (etwas scharf)** € 14,50  
*Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Cashewnüssen, grünen Zwiebeln, Mekong (Thai Whiskey), Champignons und getrocknetem Chili*  
*Fried chicken with onions, cashewnut, mekong (thai whiskey), green onions, mushroom and dry chilli*
- H.10 GAI TORD GRATIAM PRIG THAI** € 13,00  
*Hühnerfleisch gebraten in Knoblauch, Pfeffer, grünen Bohnen und Sojasprossen*  
*Chicken fried with garlic, pepper, soyasprouts and green beans*

## **SCHWEINEFLEISCH / PORK**

- H.11 GAENG PHED MUH (scharf)** € 13,00  
*Schweinefleisch in roter Currypaste KokosnussrahmsöÙe, Paprika, Thai-Auberginen und frischen thailändischen Basilikumblättern*  
*Pork with red curry coconutcream sauce, pepper, fresh thai basil and aubergines*
- H.12 PHA NAENG MUH (scharf)** € 13,50  
*Schweinefleisch in einer Pha Naeng Currypaste KokosnussrahmsöÙe, Paprika und Citrusblättern*  
*Pork in a pha naeng curry coconutcream sauce with pepper and citrus leaves*

- 
- H.13 MUH PHAD PRIAO WAAN** € 12,50  
*Schweinefleisch mit grünen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Gurken und Ananas in einer süß-sauren Soße*  
*Pork with green onions, pepper, tomatoes, cucumber and pineapple in a sweet-sour sauce*
- H.14 MUH PHAD KHING** € 12,50  
*Schweinefleisch gebraten mit Zwiebeln, Thai-Morcheln, Paprika und feingeschnittenem Ingwer*  
*Fried pork with onions, thai morels, pepper and finely sliced ginger*
- H.15 MUH PHAD PHED NORMAI (scharf)** € 13,00  
*Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Paprika, thailändischem Basilikum und Currypaste*  
*Pork fried with pepper, bamboo, thai basil and curry paste*
- H.16 MUH PHAD PRIG GAENG (scharf)** € 13,00  
*Schweinefleisch gebraten mit roter Currypaste, Kokosnuss-Rahmsauce, grünen Bohnen, Paprika und frischen thailändischen Basilikumblättern*  
*Fried pork with red currypaste, coconut cream sauce, green beans, pepper and fresh thai basil*
- H.17 MUH TORD GRATIAM PRIG THAI** € 12,50  
*Schweinefleisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, Sojasprossen und grünen Bohnen*  
*Pork fried with garlic, pepper, soyasprouts and green beans*

## **RINDFLEISCH / BEEF**

- H.18 GAENG MASSAMAN NUEA (scharf)** € 14,00  
*Rindfleisch in spezieller Currymischung mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Erdnüssen und Kokosnussrahmsauce gekocht*  
*Pork in a special thai curry combination with small potatoes, onions, peanuts and coconut cream sauce*

- 
- H.19 PHA NAENG NUEA (scharf)** € 14,50  
*Rindfleisch in einer Pha Naeng Currypaste – Kokosnussrahmsauce mit Paprika und Citrusblättern*  
*Beef in a pha naeng curry coconut cream sauce with pepper and citrus leaves*
- H.20 GAENG KHIAU WAAN NUEA (scharf)** € 14,00  
*Rindfleisch in grüner Curry – Kokosnussrahmsauce mit Bambusstreifen, Thai-Auberginen und thailändischen Basilikumblättern*  
*Beef in a green curry coconut cream sauce, citrus leaves, aubergines, bamboo and thai basil*
- H.21 GAENG BHA NUEA (sehr scharf)** € 15,00  
*Original Thai Rindfleischcurry mit verschiedenem Gemüse verfeinert und mit exotischen Wurzeln und Thai Kräutern gekocht*  
*Original thai-beef-curry on various kinds of vegetable, seasoned with exotical roots and thai herbs*
- H.22 NUEA PHAD NAM MAN HOI** € 13,50  
*Rindfleisch gebraten mit Broccoli in aromatischer Austern-Soße*  
*Beef fried with broccoli and oyster sauce*
- H.23 NUEA PHAD BAI KAPROW (sehr scharf)** € 14,00  
*Rindfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, frischem Knoblauch und Kaprow Basilikum*  
*Fried beef with pepper, onions, chili, fresh garlic and kaprow basil*
- H.24 NUEA PHAD KHIMAO (sehr scharf)** € 14,00  
*Rindfleisch gebraten mit Peperoni, Knoblauch, Thai-Auberginen, Chili, Zwiebeln, frischem Thai-Basilikum und grünen Bohnen*  
*Beef fried with chili, garlic, chili, onions, thai basil, aubergines and green beans*

## **ENTENFLEISCH / DUCK**

- H.25 GAENG PHED BEDD YANG (scharf)** € 15,00  
*Gegrillte Ente in Kokosnussmilch und rotem Thai-Curry mit Ananas, Paprika, Tomaten, Lychee und Thai-Basilikum*  
*Grilled duck in coconutmilk and red Thai-Curry with pineapple,*

- tomatoes, pepper, lychee and thai-basil
- H.26 GAENG KHIAU WAAN BEDD SOD (scharf)** € 15,00  
*Entenfleisch in grüner Curry Kokosnussrahmsauce mit Paprika, Bambus, Thai-Auberginen und frischen thailändischen Basilikumblättern*  
*Duck in a green curry coconut cream sauce, pepper, bamboo, aubergines and fresh thai basil*
- H.27 BEDD BANGKOK** € 16,00  
*Gegrillte Ente in exotischer Rotweinsauce mit Champignons, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln*  
*Fried duck with fresh mushrooms, onions and shallots*
- H.28 BEDD SAM ROTH (etwas scharf)** € 16,00  
*Gegrillte Ente in süß-saurer, scharfer Chilisauce auf Broccoli serviert*  
*Grilled duck fried in chili sauce (sweet-sour hot) served on broccoli*
- H.29 BEDD PHAD KHING** € 15,00  
*Gegrillte Ente gebraten mit Zwiebeln, Thai-Morcheln, Paprika und feingeschnittenem Ingwer*  
*Grilled duck fried with onions, thai morels, pepper and finely sliced ginger*
- H.30 BEDD PHAD PRIG NORMAI (scharf)** € 15,00  
*Gegrillte Ente gebraten mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Knoblauch und Chili*  
*Fried duck with bamboo, pepper, onions, thai basil, garlic and chili*
- H.31 BEDD PHAD MAMUANG**  
**HIMMAHPHAN (etwas scharf)** € 15,50  
*Gegrillte Ente gebraten mit Zwiebeln, Cashewnüssen, grünen Zwiebeln, Mekong (Thai Whiskey), Champignons und getrocknetem Chili*  
*Grilled duck fried with onions, cashewnut, green onions, mekong (thai whiskey), champignons and dried chili*

## **FISCH / FISH**

- H.32 GAENG BHA BLAA DUG (sehr scharf)** € 16,00  
*Katzenwels in original Thaicurry mit Thai-Auberginen, Peperoni, Bambus und Bohnen, verfeinert mit exotischen Wurzeln und Thaikräutern*  
*Catfish in thaicurry with aubergines, chili, bamboo, green beans and fresh thai basil*

- 
- H.33 BLAA DUG TORD PHAD PHED (scharf)** € 16,50  
*Katzenwels gebraten in roter Currypaste, Paprika, Thai-Auberginen  
Und frischen Thaikräutern  
Fried catfish in red curry paste, pepper and fresh thai herbs*
- H.34 BLAA DUG TORD PHAD KHIMAO (sehr scharf)** € 16,50  
*Katzenwels gebraten mit Peperoni, Thai-Auberginen, Zwiebeln,  
Thai-Basilikum, grünen Bohnen, Chili und frischem Knoblauch  
Fried catfish with chili, aubergines, thai basil, green beans,  
onions, chilli and fresh garlic*
- H.35 BLAA NIN LAD PRIG GAENG (scharf)** € 17,00  
*Tilapina ( thailändischer Süßwasserfisch) frittiert, serviert  
in roter Currypaste, Paprika, Citrusblättern und Basilikum  
Fried tilapina (thai fish), served in red curry, citrus leaves, pepper and basil*
- H.36 BLAA NIN SAM ROTH (etwas scharf)** € 17,00  
*Gegrillter Tilapina (thailändischer Süßwasserfisch) in süß-saurer,  
scharfen Chilisauce und frischen Thaikräutern  
Crisp deep fried tilapina (thai fish) in chili sauce (sweet-sour hot)  
and fresh thai herbs*
- H.37 BLAA LAD GRATIAM PRIG THAI** € 16,50  
*Frittierte Forelle, serviert in Knoblauch und Pfeffer  
Fried fish (forelle), served in garlic and pepper*
- H.38 BLAA CHU CHI (scharf)** € 16,50  
*Gekochte Forelle versehen mit einer roten Curry –  
Kokosnussrahmsoße, Paprika und Citrusblättern  
Fish with a red curry coconut cream sauce, pepper and  
citus leaves*

## **TINTENFISCH / CUTTLEFISH**

- H.39 BLAA MÜK PHAD NAM PRIG PAU** € 14,00  
*Tintenfisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln und gerösteter  
Chilipaste  
Cuttlefish fried with pepper, onions and cooked red curry paste*

- 
- H.40 BLAA MÜK PHAD PRIG NORMAI (scharf)** € 14,50  
*Tintenfisch gebraten mit Bambus, Paprika, Thai-Basilikum, Zwiebeln, frischem Knoblauch und Chili*  
*Cuttlefish fried with bamboo, pepper, thai basil, onions, fresh garlic and chili*
- H.41 BLAA MÜK PHAD BAI KAPROW (sehr scharf)** € 14,50  
*Tintenfisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Chili, frischem Knoblauch und Kaprow Basilikum*  
*Cuttelfish fried with pepper, onions, chili, fresh garlic and thai kaprow basil*
- H.42 BLAA MÜK PHAD PRIG GAENG (scharf)** € 14,50  
*Tintenfisch gebraten mit rotem Thai-Curry, KokosnussrahmsöÙe, grünen Bohnen, Paprika und frischen thailändischen Basilikumblättern*  
*Cuttlefish fried with red thai curry, coconut cream sauce, green beans, pepper and fresh thai basil*
- H.43 BLAA MÜK PHAD GRATIAM PRIG THAI** € 14,00  
*Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, Sojasprossen und grünen Bohnen*  
*Cuttlefish fried with garlic, pepper, soyasprouts and green beans*

## **KRABBEN / PRAWNS**

- H.44 GAENG KUAH GUNG SAPPAROS (scharf)** € 17,50  
*Garnelen in roter Curry KokosnussrahmsöÙe mit Ananas, Lychees, Tomaten, Paprika und Thai-Basilikum*  
*Prawns in red curry coconut cream sauce with pineapple, lychee, tomatoes, pepper and thai basil*
- H.45 GAENG KHIAU WAAN GUNG (scharf)** € 17,50  
*Garnelen in grüner Curry KokosnussrahmsöÙe mit Paprika, Bambusstreifen, Thai-Auberginen und frischen thailändischen Basilikumblättern*  
*Prawns in green curry coconut cream sauce with pepper, Bambus slices, thai aubergines and fresh thai basil leaves*

- 
- H.46 CHU CHI GUNG (scharf)** € 18,50  
*Garnelen versehen mit einer roten Curry Kokosnussrahmsauce, Citrusblättern und Paprika*  
*Prawns on top with a red curry coconut cream sauce with citrus leaves and pepper*
- H.47 GUNG OB WUNSEN** € 17,50  
*Garnelen mit Glasnudeln, Sellerie, Knoblauch und Pfeffer gedämpft*  
*Prawns steamed with glassnoodles, celery, garlic and pepper*
- H.48 GUNG PHAD PRIAO WAAN** € 17,00  
*Garnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Gurken, Tomaten und Ananas in einer süß-sauren Soße*  
*Prawns with onions, pepper, cucumber, tomatoes and pineapple in a sweet-sour sauce*
- H.49 GUNG PHAD GRATIAM PRIG THAI** € 17,50  
*Garnelen gebraten mit Knoblauch, Pfeffer, grünen Bohnen und Sojasprossen*  
*Prawns fried with garlic, pepper, green beans and soyasprouts*
- H.50 GUNG PHAD KHIMAO (sehr scharf)** € 18,00  
*Garnelen gebraten mit Peperoni, Zwiebeln, frischem Thai-Basilikum, grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Chili und frischem Knoblauch*  
*Prawns fried with chili, onions, fresh thai basil, green beans, thai aubergines, chilli and fresh garlic*

## **VEGETARISCHES / VEGETARIAN**

- H.51 GAENG KHIAU WAAN PHAK (scharf)** € 12,00  
*Verschiedenes Gemüse in grüner Curry Kokosnussrahmsauce mit frischen thailändischen Basilikumblättern*  
*Vegetable in a green curry coconut cream sauce with bamboo, thai aubergine and fresh thai basil leaves*

- 
- H.52 PHA NAENG PHAK (scharf)** € 12,00  
*Verschiedenes Gemüse in einer Pha Naeng Currypaste-KokosnussrahmsöÙe und frischen Citrusblättern*  
*Vegetable in a pha naeng curry coconut cream sauce with fresh citrus leaves*
- H.53 PHAD PHAK RUAMMIT** € 11,50  
*Verschiedenes Gemüse nach thailändischer Art gebraten*  
*Various kinds of fried vegetable thai style*
- H.54 PHAD PHAK PRIAO WAAN** € 11,50  
*Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Gurken und Ananas in einer süÙ-sauren SoÙe*  
*Onions, pepper, tomatoes, cucumber and pineapple in a sweet-sour sauce*

## **REIS & NUDELN / RICE & NOODLE**

- H.55 KHAO PHAD GAI** € 12,50  
*Gebratener Reis mit Eiern, Hühnerfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Broccoli*  
*Fried rice with eggs, chicken, onions, tomatoes and broccoli*
- H.56 KHAO PHAD GUNG** € 14,00  
*Gebratener Reis mit Eiern, Garnelen, Zwiebeln, Tomaten und Broccoli*  
*Fried rice with eggs, prawns, onions, tomatoes and broccoli*
- H.57 KHAO PHAD SAPPAROS** € 14,00  
*Gebratener Reis mit Ananas, Garnelen, Hühnerfleisch, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Erbsen, Rosinen und Currypulver*  
*Fried rice with pineapple, prawns, chicken, onions, shalotte, peas, rosine and curry*
- H.58 KHAO PHAD KHIMAO THALE ( scharf)** € 14,00  
*Gebratener Reis mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, grünen Bohnen, Chili, Thai-Auberginen, Peperoni, Knoblauch und frischem Thai-Basilikum*  
*Fried rice with seafood, onins, green beans, chili, thai aubergines, pepperoni, garlic, citrus leaves and fresh thai basil*

- 
- H.59 GUOY TIAO PHAD SI-IYU GAI** € 12,50  
*Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Hühnerfleisch und Broccoli in aromatischer Sojasoße*  
*Fried thai rice noodles with eggs, chicken and broccoli in a aromatic soyasauce*
- H.60 GUOY TIAO PHAD SI-IYU GUNG** € 14,00  
*Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Garnelen und Broccoli in einer aromatischen Sojasoße*  
*Fried thai rice noodle with eggs, prawns and broccoli in a aromatic soyasauce*
- H.61 GUOY TIAO PHAD KHIMAO THALE (scharf)** € 14,00  
*Thaireisnudeln gebraten mit Meeresfrüchten, Pepperoni, Zwiebeln, grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Knoblauch, Chili und frischem Thai-Basilikum*  
*Fried thai rice noodles with seafood, chili, onions, green beans, thai aubergines, chilli, garlic and fresh thai basil leaves*
- H.62 GUOY TIAO PHAD THAI RUAMMIT** € 13,00  
*Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, verschiedenem Fleisch, grünen Zwiebeln und Sojasprossen*  
*Fried thai rice noodles with eggs, various kinds of meat and soya sprouts*
- H.63 GUOY TIAO PHAD THAI GUNG SOD** € 14,00  
*Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Krabben, grünen Zwiebeln und Sojasprossen*  
*Fried thai rice noodles with eggs, prawns, green onions and soya sprouts*
- H.64 LAD NHA GAI** € 12,50  
*Hühnerfleisch in einer mit Broccoli verfeinerten Soße, auf Thaireisnudeln serviert*  
*Chicken with broccoli in thai-bean sauce served with thai rice noodles*
- H.65 LAD NHA THALE** € 13,50  
*Meeresfrüchte in einer mit Broccoli verfeinerten Soße, auf Thaireisnudeln serviert*  
*Seafood with broccoli in thai-bean sauce served with thai rice noodles*

# NACHSPEISEN / DESSERT

- 
- D.1 GLAUY TORD** € 4,00  
*Gebackene Bananen mit Honig, Sesam und Kokos verfeinert, mit Vanilleeis serviert*  
*Baked banana sophisticated with honey, sesame and cocos, served with vanilla icecream*
- D.2 SAPPAROS TORD** € 4,00  
*Gebackene Ananas mit Honig, Sesam und Kokos verfeinert, mit Vanilleeis serviert*  
*Baked pineapple sophisticated with honey, sesame and cocos, served with vanilla icecream*
- D.3 GLAUY BUARD CHI** € 3,50  
*Bananen in Kokosnussmilch*  
*Banana in coconut milk*
- D.4 LYCHEES IN SIRUP** € 3,50  
*Lychees mit Eiswürfeln in Sirup*  
*Lychees with ice in syrup*
- D.5 RAMBUTAN IN SIRUP** € 3,50  
*Rambutan mit Eiswürfeln in Sirup*  
*Rambutan with ice in syrup*
- D.6 PHONLAMAI RUAMMIT** € 5,50  
*Frische Früchte aus Thailand*  
*Fresh fruits, imported from thailand*
- D.7 GEMSICHTES EIS** € 4,50  
*Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahne*  
*Vanilla, chocolate and strawberry icecream with cream topping*
- D.8 COCOSNUSS** € 4,50  
*Kokosnusseis serviert in einer halben Kokosnussschale*  
*Coconut icecream, served in a half coconut shell*
- D.9 BANANEN SPLIT** € 5,50  
*Halbierte Banane mit Vanilleeis und Schokoladeneis mit Sahne*  
*Banana slices with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream topping*
- D.10 BANGKOK SPECIAL** € 6,50  
*Gemischtes Eis mit exotischem Obst und Sahne*  
*Ice cream with exotic roots and cream topping*

# BANGKOK MENÜS

**MENÜ 1** Für zwei Personen

€ 65,00

- **SUPPEN**

*DOMM YAM GUNG (scharf)  
Pikante, scharfe Suppe mit Krabben, frischen  
Champignons, Citrusblättern, Zitronengras, frischem  
Zitronensaft und Chili*

- **VORSPEISEN**

*GIAO TORD - Gefüllte Teigtaschen  
PHAK TORD - Paniertes Gemüse*

- **HAUPTGERICHTE**

*BEDD SAM ROTH (etwas scharf)  
Gegrillte Ente in süß-saurer, scharfen Chilisoße*

*PHA NAENG THALE (scharf)  
Meeresfrüchte in roter Currypaste Kokosnussrahmsöße,  
Paprika und Citrusblättern*

*NUEA PHAD MAMUANG HIMMAHPHAN (etwas scharf)  
Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Cashewnüssen, grünen  
Zwiebeln, Mekong (Thai Whiskey), Champignons und getrocknetem Chili*

- **DESSERT**

*GLUAY TORD  
Gebackene Bananen mit Honig, Sesam und Kokos verfeinert,  
mit Vanilleeis serviert*

*oder*

*KAFFEE*

## **MENÜ 2 Für vier Personen**

€ 125,00

- **SUPPEN**

*DOMM KHA GUNG (scharf)*

*Herzhafte Suppe mit Krabben, Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chilli*

- **VORSPEISEN**

*GAI SATE - Hühnerfleischspieße*

*GUNG TORD - Panierte Krabben*

*POPIA TORD – Frittierte Frühlingsrollen*

- **HAUPTGERICHTE**

*BEDD BANGKOK (mild)*

*Gegrillte Ente in exotischer Rotweinsauce mit Champignons, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln*

*GAENG KUAH GUNG SAPPAROS (scharf)*

*Garnelen in roter Curry Kokosnussrahmsauce mit Ananas, Lychees, Tomaten, Paprika und Thai-Basilikum*

*BLAA DUG TORD PHAD KHIMAO (sehr scharf)*

*Katzenwels gebraten mit Peperoni, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum, grünen Bohnen, Chili und frischem Knoblauch*

*PHAD PHAK RUAMMIT (mild)*

*Verschiedenes Gemüse nach thailändischer Art gebraten*

- **DESSERT**

*GLUAY TORD*

*Gebackene Bananen mit Honig, Sesam und Kokos verfeinert, mit Vanilleeis serviert*

*oder*

*KAFFE*

# COCKTAILS

- 
- C.1 BANGKOK PUNCH (Alkoholfrei)** € 4,50  
*Sauer macht lustig!*
- C.2 PINA COCO (Alkoholfrei)** € 4,50  
*Eine herrliche Erfrischung mit Kokos*
- C.3 WELCOME TO BANGKOK** € 5,50  
*Spezialität des Hauses – besonders zu empfehlen*
- C.4 MAGARITA** € 5,00  
*Eine besondere Erfrischung mit Tequila*
- C.5 DAIQUIRI** € 5,00  
*Erfrischende Rummischung*
- C.6 MAI TAI** € 7,50  
*Das Beste aus Tahiti*
- C.7 BANGKOK SLING** € 6,50  
*Raffinierte Mischung aus Dry Gin und Lemon*
- C.8 PINA COLADA** € 7,50  
*Exotische Mischung aus weißem Rum,  
Kokosnüssen und Ananas*
- C.9 ONE NIGHT IN BANGKOK** € 8,00  
*Eine Mischung aus Mekong mit einem Hauch von  
Tropen – Tradition die man nicht vergessen kann!  
Das Rezept bleibt geheim!*
- C.10 DOMM YAM COCKTAIL** € 6,50  
*Eine exotische Mischung anderer Art*
- C.11 SIAM SMILE** € 6,50  
*Spezialität des Hauses auf Wodkabasis  
Gute Laune ist angesagt!*
- C.12 BANGKOK BOWL ... für zwei Personen** € 13,50  
*Eine starke Rummischung mit tropischen Früchten*

## Aperitivs

<i>Campari Soda*</i>	5 cl	€ 4,50
<i>Campari Orange*</i>	5 cl	€ 4,50
<i>Gin Tonic</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Martini rosso/bianco</i>	5 cl	€ 3,50
<i>Sherry medium/dry</i>	4 cl	€ 3,50

## Asiatische Spezialgetränke

<i>Mehkong (thail. Whiskey)</i>	4 cl	€ 5,00
<i>Pflaumenwein aus Japan</i>	4 cl	€ 2,80
<i>Thai Kräuterschnaps</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Choya Sake (aus Japan)</i>	5 cl	€ 3,00

## Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola*/***</i>	0,2 l	€ 1,80
	0,3 l	€ 2,20
<i>Fanta*</i>	0,2 l	€ 1,80
	0,3 l	€ 2,20
<i>Sprite</i>	0,2 l	€ 1,80
	0,3 l	€ 2,20
<i>Spezi */***</i>	0,2 l	€ 1,80
	0,3 l	€ 2,20
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	€ 2,20
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2 l	€ 1,80
	0,3 l	€ 2,20
<i>Ananassaft</i>	0,2 l	€ 2,20
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	€ 2,20
<i>Mangosaftgetränk</i>	0,2 l	€ 2,40
<i>Evian – stilles Wasser</i>	0,25 l	€ 2,20
<i>Mineralwasser</i>	0,3 l	€ 2,00
<i>Teinacher Mineralwasser</i>	0,75 l	€ 4,20
<i>Thai Eistee</i>	0,3 l	€ 2,80
<i>Tonic Water **</i>	0,2 l	€ 2,20
<i>Bitter Lemon **</i>	0,2 l	€ 2,20

## Bier

<i>Ruppaner Pils vom Fass</i>	0,4 l	€ 2,50
<i>Ruppaner alkoholfrei</i>	0,3 l	€ 2,50
<i>Ruppaner Kristallweizen</i>	0,5 l	€ 2,80
<i>Ruppaner Hefeweizen</i>	0,5 l	€ 2,80
<i>Ruppaner Weizen dunkel</i>	0,5 l	€ 2,80
<i>Radler</i>	0,3 l	€ 2,30
<i>Singha Bier</i>	0,33 l	€ 3,00
<i>Chang Bier</i>	0,33 l	€ 3,00

## Spirituosen

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Jack Daniels</i>	4 cl	€ 4,50
<i>Remy Martin VSOP</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Cointreau</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Grand Marnier</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Ramazotti</i>	4 cl	€ 3,50
<i>Fernet Branca</i>	4 cl	€ 3,50
<i>Wodka</i>	4 cl	€ 3,50
<i>Tequila</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Aquavit Aalborg Jubiläum</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Aquavit Lysbolm Linie</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Kirschwasser</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Williams Birne</i>	2 cl	€ 2,80

## Warme Getränke

<i>Kaffee (Tasse) ***</i>	€ 2,20
<i>Espresso ***</i>	€ 2,20
<i>Jasmin Tee Kännchen</i>	€ 3,00
<i>Grüner Tee Kännchen</i>	€ 3,00

\* mit Farbstoff  
\*\* Chininhaltig  
\*\*\* mit Koffein

# Weinekarte

## Weißwein

- Schorle 0,25 l € 2,70
- *Württembergischer Riesling Q.b.A*  
*fruchtiges Aroma* 0,25 l € 4,00
- *Pinot Grigio Grave del Friuli D.O.C*  
*Cantina Cabert. 100% Pinot Grigio*  
*fruchtig, harmonisch, trocken, saftig* 0,25 l € 4,20
- *Chardonay-Vin De Pays D´OC*  
*100% Chardonnay*  
*harmonischer Charakter mit feiner Frucht* 0,25 l € 4,20

## Rosé & Rotwein

- Schorle 0,25 l € 2,70
- *Württembergischer Trollinger Q.b.A.*  
*Trocken (rot)* 0,25 l € 4,00
- *La Mancha Tinto Crianza D.O.*  
*“Oristan” Bodegas Lozano*  
*70% Cencibel, 20% Cabernet Sauvignon,*  
*10% Merlot; Brilliantes Kirschrot;*  
*Rebsortenaroma von schwarzen Beeren*  
*und Pfeffer; Feine Balance zwischen*  
*Holz-und Fruchttönen; trocken* 0,25 l € 4,20
- *Cabernet Sauvignon Vin De Pays D´OC*  
*100% Cabernet Sauvignon*  
*Tiefes Rubinrot ; vielschichtiges und intensives*  
*Aroma mit Anklängen an grünen Paprika;*  
*Vollmundig, weich und trocken (rot)* 0,25 l € 4,20

- *Syrah Rosé Vin De Pays D´OC*  
100% Srah  
*Intensiver und kräftiger Rosé mit feinem,  
fruchtigem Bukett; harmonisch, vollmundig  
und trocken* 0,25 l € 4,20
- *Merlot Riserva Grave del Friuli D.O.C.*  
100% Merlot. Mit besonders feinem Merlot  
Charakter, nicht zu kräftig  
in Duft & Geschmack 0,25 l € 4,20

## **Flaschenwein**

- *Weißwein*  
*Chablis A.O.C. Marie Louise Parisot*  
100% Chardonnay ; 2000  
*Ein trockener Weißwein von großer Finesse,  
körperreich und lebhaft.*  
*Insbesonders zu Fisch und Meeresruchten  
erweist er sich als idealer Begleiter* 0,75 l € 32,00
- *Rotwein*  
*1er Côtes De Blaye A.O.C.*  
*Ch. Peybonhomme-Les Tours*  
*Cru Bourgeois ; Merlot ; Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc. Bordeauxrot ;*  
*Ausgeprägte Frucht ; Trocken ; besonders zu  
Curry-Gerichten zu empfehlen* 0,75 l € 28,00
- *Roséwein*  
*Côtes de Provence Rosé A.O.C.*  
*Rebsorte :Grenache, Cinsault, Mourve`dre*  
*Elegant, fruchtig und weich im Geschmack* 0,75 l € 19,50

## Sekt & Champagner

- *Prosecco*  
*Frizzante Prosecco del Veneto I.G.T.*  
*100% Prosecco*

	<i>Flasche</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 2,70</i>
		<i>0,75 l</i>	<i>€ 17,50</i>
- *Piccolo Henkel trocken*

<i>Flasche</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,50</i>
----------------	--------------	---------------
- *Champagner*  
*Champagne Nominé-Renard Brut*  
*Cuveé speciale*  
*60% Chardonnay, 40% Pinot Noir,*

<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 52,00</i>
----------------	---------------	----------------

