

Thai Restaurant **BAMBUS GARTEN**

Franz-Schubert-Str. 2 (neben Blumen Schulz), 51643 Gummersbach (City)

Tel: 02261/60 90 51

www.thairestaurant-gummersbach.de

Speisekarte



Mittagsgerichte ab 6,90€, Vorspeisen ab 1,50€

Alle Speisen auch zum Mitnehmen. Gutscheine sind im Restaurant erhältlich.
Reservierung nur telefonisch. Kartenzahlung ist ab 15€ möglich.

Wir kochen ohne Glutamat!

Inhaltsverzeichnis

Klicken Sie einfach auf das gewünschte Gericht und Sie gelangen zur Auswahl.

Mittagsgerichte

Suppen

Vorspeisen

Salate

Thailändische Spezialitäten

Hühnerfleisch

Hühnerfleisch (knusprig, mit Haut)

Rindfleisch

Ente (knusprig)

Fisch

Garnelen

Tintenfisch (natur)

Nudeln

Reisnudeln

Gebratener Jasminreis

Vegetarische Gerichte

Kindergerichte

Beilagen nur zu Hauptgerichten

Desserts

Unsere Öffnungszeiten

Montag: Ruhetag (außer an Feiertagen)

Dienstag: 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 21.30 Uhr (warme Küche)

Mittwoch: 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 21.30 Uhr (warme Küche)

Donnerstag: Mittag geschlossen (außer an Feiertagen)
18.00 – 21.30 Uhr warme Küche

Freitag: 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 21.30 Uhr (warme Küche)

Samstag: 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 21.30 Uhr (warme Küche)

Sonntag: 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 21.30 Uhr (warme Küche)

Wir bieten auch einen Party- Catering-Service für Selbstabholer. Fragen Sie uns einfach.

Zusatzstoffe (Zahlen) und Allergene (Buchstaben) entnehmen Sie bitte der letzten Seite.



Sawadee Kah
Herzlich willkommen

im thailändischen Spezialitäten-Restaurant
Bambus Garten

Liebe Gäste,

Es freut uns, Sie im Bambus Garten Gummersbach begrüßen zu dürfen und möchten Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten.

Die thailändische Küche wird als eine Kunst der Harmonie beschrieben:

„Schön für die Augen und ein Entzücken für den Gaumen.“

Unser Haus bietet Ihnen ein reichhaltiges Angebot vieler thailändischer Spezialitäten.

Deshalb laden wir Sie herzlich dazu ein, unsere ausgewählten thailändischen Speisen kennenzulernen und zu genießen.

Das thailändische Essen bietet Ihnen eine Vielfalt an Gaumenfreuden, und bei uns finden Sie fast alle kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Land des Lächelns.

Wir arbeiten glutamatfrei mit frischem Fleisch, Gemüse, Kräutern und Gewürzen von „nicht scharf“ bis „scharf“.

Gerne möchten wir Ihnen den Bambus Garten auch für Familien- und Betriebsfeiern, sowie für Jubiläen usw. empfehlen.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team
des Bambus Garten Gummersbach

Mittagsgerichte

Von Dienstag bis Samstag von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr außer an Sonn- und Feiertagen

Zusatzstoffe (Zahlen) und Allergene (Buchstaben) entnehmen Sie bitte hinten auf der Seite „Desserts“.

Zu den Tellergerichten reichen wir Ihnen eine Portion Jasmin Reis, außer bei den Gerichten M1 und M2. Alle Gerichte werden mit frischem Knoblauch zubereitet.

Zu den Mittagsgerichten bieten wir Ihnen eine der folgenden Vorspeisen für nur **1,50 €** anstatt **3,80 €**:

- Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Gemüse und Glasnudeln; serviert mit Soße 1;a;d;f;n
- Vegetarische Frühlingsrollen; serviert mit Soße a;f
- Peking Gulaschsuppe sauer, leicht scharf c;m
- Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse

M1. Gebratener Reis mit Hühnerfilet, Ei und Gemüse 1;a;c;d;f;n	6.90 €
M2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfilet, Ei und Gemüse 1;a;c;d;f;n	6.90 €
M3. Gäng Phed Gai d;o:h Hühnerfilet in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf	6.90 €
M4. Gai Pad Prik Phao 1;a;b;d;f;i;n Gebratenes Hühnerfilet mit thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße, leicht scharf	6.90 €
M5. Gebackenes Hühnerfleisch (knusprig) in Süß-sauer Soße 1;a;n;k;d;f	6.90 €
M6. Knusprige Ente mit Ananas und Paprika in Süß- sauer Soße a;k;o:h	8.90 €
M7. Gäng Phed Ped a;d;o:h Knusprige Ente in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf	8.90 €
M8. Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Möhren und Paprika 1;a;d;f;n	7.50 €
M9. Nüa Phad Prik Khing b;d;f;n;o:h Rindfleisch mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf	7.50 €
M10. Gung Pad Prik Phao 1;a;b;d;f;n Gebratene Garnelen mit thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße, leicht scharf	9.50 €
M11. Gäng Masaman Pak (Vegetarisch) d;e;o:h Verschiedenes Gemüse in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf	7.00 €

- | | |
|---|--------|
| M12. Gai Tord Grob Pad Pak 1;a;d:f;n | 7.10 € |
| Knuspriges Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse | |
| M13. Ped Pad Pak 1;a;d:f;n;o:h | 8.90 € |
| Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse | |

Chinesische Suppen

- | | |
|---|--------|
| 1. Peking Gulaschsuppe sauer, leicht scharf 1;c;m | 3.80 € |
| 2. Glasnudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse | 4.20 € |
| 3. Wan- Tan Suppe | 5.00 € |
| gefüllte Teigtaschen mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse a;b;c | |

Thailändische Suppen

- | | |
|--|--------|
| 4. Meeresfrüchtesuppe mit Champignons und Paprika, leicht scharf b;d;n | 5.50 € |
| 5. Tom Kha Gai | 5.00 € |
| Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch und Champignons, leicht scharf b;d:f | |
| 6. Tom Yam Gung | 6.00 € |
| Garnelensuppe mit Paprika und Champignons, leicht scharf b;d:f | |
| 7. Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse a:f | 4.20 € |
| 8. Tom Yam Gai | 5.00 € |
| Hühnerfleischsuppe mit Paprika und Champignons, leicht scharf b;d:f | |
| 9. Tom Kha Gung | 6.00 € |
| Garnelensuppe mit Paprika, Champignons und Kokosmilch, leicht scharf b;d:f | |
| 10. Tom Kha Hed | 4.50 € |
| Champignonsuppe mit Paprika und Kokosmilch, leicht scharf b;d:f | |

Große Nudelsuppe

- | | |
|---|---------|
| Guay Teow Nam mit Geschmacksverstärker 3 | 12,90 € |
| Reisnudeln mit Rindfleisch, Rinderbällchen, Sternanis, Zimt, Koriander, Ingwer, Sojabohnen, frischer Minze, frischem Koriander und Kräutern | |

Guay Teow Nam wird oft als die Seele der Nation bezeichnet. Es handelt sich um eine leckere und nahrhafte Nudelsuppe, die in Laos zum Frühstück, zum Mittag und auch zu Abend gegessen wird.

Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| 12. Maultaschen mit Geschmacksverstärker | 3.50 € |
| mit Tofu (vegetarisch); serviert mit Soße 3;a:f;L | |
| 13. Kroepoek (Krabbenbrot) mit Geschmacksverstärker 3;b | 2.50 € |
| 14. Laotisches Mok Gai d,n | 5.00 € |
| Gedämpftes Hühnerfleisch in Bananenblättern mit verschiedenen Kräutern, leicht scharf | |

- | | |
|--|--------|
| 15. Si Krong Muh Tord 1;a;d:f;n
Schweinerippchen, exotisch gewürzt | 5.50 € |
| 16. Thailändische Frühlingsrolle 1;a;d:f;n
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Glasnudeln; serviert mit Soße | 3.80 € |
| 17. Laotische Frühlingsrolle 1;c;d:e:f
mit Schweinefleisch, Glasnudel und Gemüse in Reispapier mit
exotischer Soße und Erdnüssen | 4.20 € |
| 18. Vegetarische Frühlingsrolle; serviert mit Soße 1;a:f | 3.50 € |
| 19. Gebackene Käseballchen serviert mit Soße 1;2;c:g;l | 4.20 € |
| 20. Chicken Wings nach laotischer Art 1;a;d:f;n | 5.50 € |
| 21. Gung Tord Grob 1;a;b;c
exotische Garnelen in Pankomehl gebacken; serviert mit Soße | 5.00 € |
| 22. Gewürztes Schweinehackfleisch mit verschiedenen Kräutern an
Zitronengrasspieß nach laotischer Art (leicht scharf) a;d | 4.90 € |
| 23. Gai Satay - Hühnerspieße mit Erdnussoße e,k,h | 5.50 € |
| 24. Gebackener Tofu mit Soße 1 | 3.20 € |

Salate

- | | |
|---|--------|
| 27. Yam Wun Sen d;e
Glasnudelsalat mit Schweinegehackte, Gurken, Schalotten, Erdnüssen,
Tomaten und Möhren, leicht scharf | 6.50 € |
| 28. Yam Pla Mück n;d
Tintenfischsalat nach thailändischer Art mit Schalotten, Tomaten,
Gurken und Möhren, leicht scharf | 7.00 € |
| 29. Yam Nüa d
Rindfleischsalat nach thailändischer Art mit Schalotten, Tomaten,
Gurken und Möhren, leicht scharf | 7.00 € |
| 30. Pla Gung b;d:f
pikanter Garnelensalat mit Zitronengras, leicht scharf | 8.00 € |

Menüs ab 2 Personen

- | | |
|---|--------------------|
| 711. Hua Hin Menü | pro Person 24.00 € |
| 1. Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch 1;a;d:f;n oder
Gebackene Käseballchen serviert mit Soße 1;2;c:g;l | |
| 2. Große Platte mit knuspriger Ente und knusprigem Hühnerfleisch in
Süßsauer Soße, Ananas und verschiedenem Gemüse, leicht scharf a;d;k; o:h | |
| 3. Gebackene Bananen und Äpfel mit Honig, Vanilleeis, Sahne und Schokoladensoße 1;a:g | |

712. Chiang Mai Menü pro Person 24.00 €

1. Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch 1;a:d:f;n oder
Gebackene Käsebällchen serviert mit Soße 1;2;c;g;l
2. Große Platte mit gebratenem Rindfleisch, Hühnerfleisch und Garnelen
mit Chili, Gemüse, thailändischen Kräutern und frischem Pfeffer, leicht
scharf 1;a:d:f;n
3. Gebackene Bananen und Äpfel mit Honig, Vanilleeis, Sahne und
Schokoladensoße 1;a:g

Menü ab 3 Personen

713. Menü à la Bambus Garten pro Person 24.00 €

1. Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch 1;a:d:f;n oder
Gebackene Käsebällchen serviert mit Soße 1;2;c;g;l
2. Große Platte mit knuspriger Ente und knusprigen Hühnerfleisch in grünem
Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch,
leicht scharf 1;a;d;o;h;n
3. Gebratenes Rindfleisch und gebratenes Hühnerfleisch mit Cashew-Kernen,
thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und
Champignons in pikanter Soße, leicht scharf 1;a:d;f;i;n
4. Gebackene Bananen und Äpfel mit Honig, Vanilleeis, Sahne und
Schokoladensoße 1;a:g

Thailändische Spezialitäten

(Alle Gerichte mit frischem Knoblauch). Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Portion Jasmin Reis als Beilage. Zusatzstoffe (Zahlen) und Allergene (Buchstaben) entnehmen Sie bitte hinten auf der Seite „Desserts“.

- | | |
|---|---------|
| 241. Gai Phad Prik Khing b;d;f;n;o;h | 14.50 € |
| Hühnerfilet mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf | |
| 242. Panäng Gai e;d;o;h | 14.50 € |
| Hühnerfilet mit Panäng Curry, Erdnüssen, Kokosmilch
Paprika und grünen Bohnen, leicht scharf | |
| 251. Nüa Phad Prik Khing b;d;f;n;o;h | 16.00 € |
| Rindfleisch mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf | |
| 252. Panäng Nüa e;d;o;h | 16.00 € |
| Rindfleisch mit Panäng Curry, Erdnüssen, Kokosmilch, Paprika und grünen
Bohnen, leicht scharf | |
| 261. Ped Phad Prik Khing a;b;d;f;n;o;h | 17.00 € |
| Knusprige Ente mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf | |
| 262. Panäng Ped a;e;d;o;h | 17.00 € |
| Knusprige Ente mit Panäng Curry, Erdnüssen, Kokosmilch, Paprika und
grünen Bohnen, leicht scharf | |

271. Gung Phad Prik Khing b;d;f;n;o:h 19.00 €
Garnelen mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf
272. Panäng Gung e;d;o:h;n 19.00 €
Garnelen mit Panäng Curry, Erdnüssen, Kokosmilch, Paprika und grünen Bohnen, leicht scharf

Hühnerfleisch

Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

50. Gai Pad Bai Grapau 1;a;d;f;n 12.50 €
Gebratenes Hühnerfilet mit thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambus, Paprika und Möhren, leicht scharf
51. Gai Pad Grathiem Prig Thai 1;a;d;f;n 12.50 €
Gebratenes Hühnerfilet mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren, Paprika und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf
52. Gai Pad Med Ma Muang 1;a;b;d;f;i;n 13.00 €
Gebratenes Hühnerfilet mit Cashew- Kernen, thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße, leicht scharf
53. Gäng Kiow Wan Gai d;o:h 13.00 €
Hühnerfilet in grünem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
54. Gäng Phed Gai d;o:h 13.00 €
Hühnerfilet in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
55. Gäng Masaman Gai d;e;o:h 13.00 €
Hühnerfilet in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf
56. Gai Priow Wan k;d 12.50 €
Gebratenes Hühnerfilet in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf
57. Gai Pad Pak 1;a;d;f;n 12.50 €
Gebratenes Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse
58. Gai Pad King 1;a;d;f;n 12.50 €
Gebratenes Hühnerfilet mit Ingwer und Gemüse
59. Gai Pad Phed 1;a;d;f;n 13.00 €
Gebratenes Hühnerfilet mit Chilli, Gemüse, thailändischen Kräutern und frischem Pfeffer, leicht scharf

Hühnerfleisch (knusprig, mit Haut)

Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

60. Gai Tord Grob Bai Grapau 1;a;d:f;n 14.00 €
Knuspriges Hühnerfleisch mit thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambus, Paprika und Möhren, leicht scharf
61. Gai Tord Grob Grathiem Prig Thai 1;a;d:f;n 14.00 €
Knuspriges Hühnerfleisch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren, Paprika und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf
62. Gai Tord Grob Med Ma Muang 1;a;b;d:f;i;n 14.50 €
Knuspriges Hühnerfleisch mit Cashew- Kernen, thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße, leicht scharf
63. Gäng Kiow Wan Gai Grob 1;a;d;o:h;n 14.50 €
Knuspriges Hühnerfleisch in grünem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
64. Gäng Phed Gai Grob 1;a;d;o:h;n 14.50 €
Knuspriges Hühnerfleisch in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
65. Gäng Masaman Gai Grob 1;a;d;e;o:h 14.50 €
Knuspriges Hühnerfleisch in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf
66. Gai Priow Wan Grob 1;a;n;k;d:f 14.00 €
Knuspriges Hühnerfleisch in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf
67. Gai Tord Grob Pad Pak 1;a;d:f;n 14.00 €
Knuspriges Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse

68. Paniertes Hühnerfleisch (knusprig) a;k mit Pankomehl und Gemüse in Süß-sauer Soße	14.00 €
--	---------

69. Laab Gai 1;a;d:f Laab gilt als Nationalgericht und ist eine der am häufigsten bestellten laotischen Gerichte. Es handelt sich um einen leicht scharfen Salat aus gehacktem Fleisch, frischer Minze, frischem Koriander, verschiedenen Kräutern und Gewürzen. Serviert wird dieser mit Reis.	15.50 €
--	---------

Rindfleisch

Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

70. Nüa Pad Bai Grapau 1;a;d:f;n 14.00 €
Gebratenes Rindfleisch mit thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambus, Paprika und Möhren, leicht scharf
71. Nüa Grathiem Prik Thai 1;a;d:f;n 14.00 €
Gebratenes Rindfleisch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren, Paprika und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf
72. Nüa Pad Med Ma Muang 1;a;d:f;i;n 14.50 €
Gebratenes Rindfleisch mit Cashew- Kernen, thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße, leicht scharf
73. Gäng Kiow Wan Nüa d;o:h 14.50 €
Rindfleisch in grünem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
74. Gäng Phed Nüa d;o:h 14.50 €
Rindfleisch in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
75. Gäng Masaman Nüa d;e;o:h 14.50 €
Rindfleisch in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf
76. Nüa Prio Wan k;d 14.00 €
Gebratenes Rindfleisch in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf
77. Nüa Pad Pak 1;a;d:f;n 14.00 €
Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse
78. Nüa Pad King 1;a;d:f;n 14.00 €
Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer und Gemüse
79. Nüa Pad Phed 1;a;d:f;n 14.50 €
Gebratenes Rindfleisch mit Chilli, Gemüse, thailändischen Kräutern und frischem Pfeffer, leicht scharf

Ente (knusprig)

Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

80. Ped Bai Grapau 1;a;d:f;n;o:h 15.50 €
Knusprige Ente mit thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambus, Paprika und Möhren, leicht scharf
81. Ped Grathiem Prig Thai 1;a;d:f;n;o:h 15.50 €
Knusprige Ente mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren, Paprika und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf

82. Ped Med Ma Muang 1;a;d:f;i;n;o:h 16.00 €
Knusprige Ente mit Cashew- Kernen, thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße, leicht scharf
83. Gäng Kiow Wan Ped a;d;o:h 16.00 €
Knusprige Ente in grünem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
84. Gäng Phed Ped a;d;o:h 16.00 €
Knusprige Ente in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
85. Gäng Masaman Ped a;d;e;o:h 16.00 €
Knusprige Ente in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf
86. Ped Priow Wan a;d;k;o:h 15.50 €
Knusprige Ente in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf
87. Ped Pad Pak 1;a;d:f;n;o:h 15.50 €
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse
88. Ped Pad King 1;a;d:f;n;o:h 15.50 €
Knusprige Ente mit Ingwer und Gemüse
89. Laab Ped a;d;o:h;f 16.50 €
Laab gilt als Nationalgericht und ist eine der am häufigsten bestellten laotischen Gerichte. Es handelt sich um einen leicht scharfen Salat aus gehacktem Fleisch, frischer Minze, frischem Koriander, verschiedenen Kräutern und Gewürzen. Serviert wird dieser mit Reis.

Fisch

Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

90. Pla Piow Wan a;d;k 15.00 €
Gebackenes Fischfilet in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf
91. Pla Grathiem Prig Thai 1;a;d:f;n 15.00 €
Gebackenes Fischfilet mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren, Paprika und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf
92. Gäng Kiow Wan Pla a;d;o:h 15.50 €
Gebackenes Fischfilet in grünem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
93. Gäng Phed Pla a;d;o:h 15.50 €
Gebackenes Fischfilet in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
94. Panäng Pla a;e;d;o:h 16.00 €
Gebackenes Fischfilet mit Panäng Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und grünen Bohnen, leicht scharf

95. Pla Pad Pak 1;a;d:f;n 15.00 €
Gebackenes Fischfilet mit verschiedenem Gemüse

Garnelen

Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

100. Gung Pad Bai Grapau 1;a;b;d:f;n 18.00 €
Gebratene Garnelen mit thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambus, Paprika und Möhren, leicht scharf

101. Gung Pad Grathiem Prig Thai 1;a;b;d:f;n 18.00 €
Gebratene Garnelen mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren, Paprika und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf

102. Gung Pad Prik Phao 1;a;b;d:f;n 18.00 €
Gebratene Garnelen mit thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße, leicht scharf

103. Gäng Kiow Wan Gung b;d;o:h 18.00 €
Garnelen in grünem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf

104. Gäng Phed Gung b;d;o:h 18.00 €
Garnelen in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf

105. Gäng Masaman Gung b;d;e;o:h 18.00 €
Garnelen in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf

106. Gung Priow Wan b;k;d 17.50 €
Gebratene Garnelen in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf

107. Gung Phad Pak 1;a;b;d:f;n 17.50 €
Gebratene Garnelen mit verschiedenem Gemüse

108. Gung Phad Phed 1;a;b;d:f;n 18.50 €
Gebratene Garnelen mit Chilli, Gemüse, thailändischen Kräutern und frischem Pfeffer, leicht scharf

Tintenfisch (natur)

Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

200. Plah Mük Pad Bai Grapau 1;a;b;d:f;n 15.00 €
Gebratener Tintenfisch mit thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambus, Paprika und Möhren, leicht scharf

201. Plah Mück Pad Grathiem Prik Thai 1;a;b;d:f;n 15.00 €
Gebratener Tintenfisch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren, Paprika und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf

- | | | |
|------|--|---------|
| 202. | Plah Mük Pad Prik Phao 1;a;b;d:f;n
Gebratener Tintenfisch mit thailändischem Basilikum, Zwiebeln,
Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße,
leicht scharf | 15.00 € |
| 203. | Plah Mük Pad Prik Khing 1;a;b;d:f;n;o:h
Gebratener Tintenfisch mit Gemüse in rotem Curry, leicht scharf | 16.00 € |
| 204. | Pad Prik Khing Talee 1;a;b;d:f;n;o:h
Gebratener Tintenfisch, Garnelen und Muscheln mit Gemüse und
rotem Curry, leicht scharf | 18.50 € |
| 205. | Talee Phad Phed 1;a;d:f;n
Gebratener Tintenfisch, Garnelen und Muscheln mit Chilli, Gemüse,
thailändischen Kräutern und frischem Pfeffer, leicht scharf | 18.50 € |

Nudeln

Zu Nudelgerichten servieren wir keinen Reis. Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

- | | | |
|------|---|---------|
| 300. | Bami Pad Gai 1;a;c;d:f;n
Gebratene Nudeln mit Hühnerfilet, Ei und Gemüse | 13.00 € |
| 301. | Bami Pad Nüa 1;a;c;d:f;n
Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Ei und Gemüse | 14.00 € |
| 302. | Bami Goreng „Spezial“ a;c;e;f;k;h
Gebratene Nudeln mit Hühnerfilet, Ei, Sojabohnen, Kohlsalat,
Sate (Hühnerspieß) und Erdnusssoße | 15.50 € |
| 303. | Bami Pad Raumit 1;a;c;n;d:f
Gebratene Nudeln mit Garnelen, Rindfleisch und
Hühnerfilet, Ei und Gemüse | 16.00 € |
| 304. | Bami Pad Gung 1;a;c;n;d:f
Gebratene Nudeln mit Garnelen, Ei und Gemüse | 16.50 € |
| 305. | Gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse und knuspriger Ente 1;a;c;d:f;n;o:h | 16.50 € |

Reisnudeln

Zu Nudelgerichten servieren wir keinen Reis. Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

- | | | |
|------|---|---------|
| 400. | Guay Teow Pad See Iew Gai 1;c;d:f;n
Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfilet, Ei und Gemüse | 14.00 € |
| 401. | Guay Teow Pad Nüa 1;c;d:f;n
Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch, Ei und Gemüse | 15.00 € |
| 402. | Guay Teow Pad Thai 1;b;c;d;e;f;n
Gebratene Reisnudeln mit Garnelen, Ei, Tofu, Erdnüssen und Gemüse | 17.00 € |
| 403. | Guay Teow Pad Ki Mau 1;c;d:f;n
Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfilet, Ei, thailändischem Basilikum,
thailändischen Kräutern, Champignon, Bambus, Bohnen und Zwiebeln,
leicht scharf | 15.50 € |

Gebratener Jasminreis

Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

500. Khao Pad Gai 1;a;c;d:f;n	13.00 €
Gebratener Reis mit Hühnerfilet, Ei und Gemüse	
501. Khao Pad Nüa 1;a;c;d:f;n	14.00 €
Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Gemüse	
502. Khao Pad Gung 1;a;c;d:f;n	16.50 €
Gebratener Reis mit Garnelen, Ei und Gemüse	
503. Khao Pad Ki Mau 1;a;c;d:f;n	15.00 €
Gebratener Reis mit Hühnerfilet, Ei, thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Pfeffer, Bambus, Champignon, Zwiebeln, und Bohnen, nach thailändischer Art, leicht scharf	

Vegetarische Gerichte

Zu jedem Gericht (außer die Nummern 600 und 601) servieren wir Ihnen eine Portion Jasminreis als Beilage. Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

Extra Tofu zum Hauptgericht:	1.50 €
600. Gebratene Nudeln 1;a;c;d:f;n	12.00 €
mit Tofu, Ei und verschiedenen Gemüse	
601. Gebratener Reis 1;a;c;d:f;n	12.00 €
mit Tofu, Ei und verschiedenen Gemüse	
602. Vegetarische Fastenspeise der Buddhisten 1;a:f;n	12.00 €
Verschiedenes Gemüse mit Glasnudeln	
603. Verschiedenes Gemüse in Süß- sauer Soße d,k	12.00 €
604. Verschiedenes Gemüse in pikanter Soße 1;a;b;d:f;n	12.50 €
mit thailändischem Basilikum, leicht scharf	
605. Verschiedenes Gemüse in grünem Curry d;h;o	13.00 €
mit thailändischem Basilikum und Kokosmilch, leicht scharf	
606. Verschiedenes Gemüse in rotem Curry d;h;o	13.00 €
mit thailändischem Basilikum und Kokosmilch, leicht scharf	
607. Verschiedenes Gemüse in Panäng Curry d,e;o;h	14.00 €
mit Kokosmilch und Erdnüssen, leicht scharf	

Kindergerichte

Für unsere kleinen Gäste (bis 10 Jahre)

K1. Gebratene Nudeln mit Hühnerfilet, Ei und Gemüse 1;a;c;d:f;n	6.80 €
K2. Chicken Wings mit Pommes und Süß-sauer Soße 1;a;d;f;n;k	6.80 €
K3. Paniertes Hühnerfilet (knusprig) in Süß-sauer Soße, mit Pommes a,k	6.80 €
K4. Gai Sate (Hühnerspieße) mit Erdnusssoße und Pommes e;k;h	6.80 €

Beilagen nur zu Hauptgerichten

B1. Gebratener Reis mit Ei 1;a;c;d;f;n	pro Person 4.50 €
B2. Gebratene Nudeln mit Ei 1;a;c;d;f;n	pro Person 4.50 €
B3. Pommes	pro Person 3.00 €
B4. Gekochter Jasminreis	½ kleiner Topf 1.60 €
B5. Gekochter Jasminreis	1 voller kleiner Topf 3.00 €

Desserts

Bitte bestellen Sie mit den angegebenen Buchstaben und Zahlen.

N1. Gebackene Bananen mit Honig a	3.80 €
N2. Gebackene Äpfel mit Honig a	3.80 €
N3. Gebackene Bananen mit Honig, Vanilleeis, Sahne und Schokoladensoße 1;a:g	4.50 €
N4. Gebackene Äpfel mit Honig, Vanilleeis, Sahne und Schokoladensoße 1;a:g	4.50 €
N5. Flambierte Bananen mit Honig (mit Alkohol) a	4.50 €
N6. Flambierte Äpfel mit Honig (mit Alkohol) a	4.50 €
N7. Geb. Äpfel und gebackene Bananen mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensoße 1;a:g	4.50 €
N8. Gebackenes Eis und gebackene Bananen a;g mit Honig, flambiert (mit Alkohol)	5.50 €
N9. Asiatischer Crêpe (knusprig) a;g mit Eis und Sahne	5.50 €
N10. Asiatischer Crêpe (knusprig) a;g	4.50 €
N11. Laotischer gedämpfter Klebreis mit Bananen und Kokosmilch, umhüllt von Bananenblättern	4.50 €
N12. Laotisch gedämpfter Klebreis mit Kokosmilch und thailändischer Mango	5.20 €
N13. Ein Becher Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße g	3.80 €

Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) Geschmacksverstärker

Allergene:

a) Weizen, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Koriandersamen, i) Cashew, j) Mandeln, k) Sellerie, l) Sesamsamen, m) Sulfite, n) Weichtiere, o) Kreuzkümmel

