

Thai Restaurant

BAMBUS GARTEN

Franz-Schubert-Str. 2 (neben Blumen Schulz), 51643 Gummersbach (City)
ehem. Kaiserstr. 20

Tel: 02261/60 90 51

www.thairestaurant-gummersbach.de

Speisekarte



Alle Speisen auch zum Mitnehmen.
Gutscheine sind im Restaurant erhältlich!
Zahlung mit EC-Karte ab 15,00€ möglich.

Inhaltsverzeichnis

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

Mittagsgerichte

Suppen

Vorspeisen

Salate

Thailändische Spezialitäten

Schweinefleisch

Hühnerfleisch

Hühnerfleisch (knusprig, mit Haut)

Rindfleisch

Ente (knusprig)

Fisch

Garnelen

Tintenfisch (natur)

Nudeln

Reisnudeln

Gebratener Jasminreis

Vegetarische Gerichte

Kindergerichte

Beilagen nur zu Hauptgerichten

Menüs ab 2 Personen

Menüs ab 3 Personen

Menüs ab 4 Personen

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)

Buffetzeiten: Dienstag – Samstag von 12.00 – 14.20 Uhr (außer an Feiertagen)

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

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



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, M2, M3. Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

- | | |
|--|--------|
| M1. Gebratener Reis mit Hühnerfilet, Eier und Gemüse 1;a;c;d;f;n | 6.50 € |
| M2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfilet, Eier und Gemüse 1;a;c;d;f;n | 6.50 € |
| M3. Bami Goreng „Spezial“ a:e;f;c;h;k
Gebratene Nudeln mit Hühnerfilet, Eier, Gemüse, Kohlsalat, Krabbenbrot
Und Satespieße in Erdnusssoße | 7.10 € |
| M4. Gai Pad Pak 1;a;d;f;n
Gebratenes Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse | 6.20 € |
| M5. Gebackenes Hühnerfleisch (knusprig) in Süß-sauer Soße 1;a;n;k;d;f | 6.20 € |
| M6. Gai Pad Med Ma Muang 1;a;b;d;f;i;n
Gebratenes Hühnerfilet mit Cashew- Kernen, thailändischem Basilikum,
Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße,
leicht scharf | 6.90 € |
| M7. Masaman Gai d;e;o:h
Hühnerfilet in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln,
Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf | 6.90 € |
| M8. Gäng Phed Gai d;o:h
Hühnerfilet in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse
und Kokosmilch, leicht scharf | 6.90 € |
| M9. Gai Tord Grob 1;a;d;f;n
Gebackenes Hühnerfleisch (knusprig) mit verschiedenem Gemüse | 6.90 € |
| M10. Knusprige Ente mit Ananas und Paprika in Süß- sauer Soße a;k;o:h | 8.00 € |
| M11. Ped Tord Grob 1;a;d;f;n;o:h
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse | 8.50 € |
| M12. Gäng Phed Ped a;d;o:h
Knusprige Ente in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse
und Kokosmilch, leicht scharf | 8.90 € |

M13. 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	9.20 €
M14. Gäng Phed Gung b;d;o;h Garnelen in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf	9.20 €
M15. Nüa Pad Bai Grapau 1;a;d;f;n Gebratenes Rindfleisch mit thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambus, Paprika und Möhren, leicht scharf	7.10 €
M16. Vegetarische Fastenspeise der Buddhisten 1;a;d;f;n mit Gemüse und Glasnudeln	6.00 €
M17. Gäng Kio Wan Pak (Vegetarisch) d;h;o Gemüse in grünem Curry mit thailändischem Basilikum und Kokosmilch, leicht scharf	6.70 €

Chinesische Suppen

1. Peking Gulaschsuppe sauer, leicht scharf c;m;1	3.50 €
2. Glasnudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse	3.50 €
3. Wan- Tan Suppe gefüllte Teigtaschen mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse a;b;c	4.20 €

Thailändische Suppen

4. Meeresfrüchtesuppe mit Champignons, leicht scharf b;d;n	5.50 €
5. Tom Kha Gai Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch und Champignons, leicht scharf b;d;f	5.00 €
6. Tom Yam Gung Garnelensuppe mit Gemüse und Champignons, leicht scharf b;d;f	6.00 €
7. Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse a;f	3.90 €
8. Tom Yam Gai Hühnerfleischsuppe mit Champignons, leicht scharf b;d;f	5.00 €
9. Tom Kha Gung Garnelensuppe mit Champignons und Kokosmilch, leicht scharf b;d;f	6.00 €
10. Tom Kha Hed Champignonsuppe mit Kokosmilch, leicht scharf b;d;f	3.90 €
11. Tom Yam Hed Champignonsuppe auf thailändischer Art, leicht scharf b;d;f	3.90 €

Große Nudelsuppe

Guay Teow Nam 12,90 €

Reisnudeln mit Rindfleisch, Rinderbällchen, Sternanis, Zimt, Koriander, Ingwer, Sojabohnen 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. 3

Vorspeisen

12. Maultaschen mit Tofu (vegetarisch); serviert mit Soße 3,a;f;L 3.20 €

13. Kroepoek (Krabbenbrot) mit Geschmacksverstärker 3;b 2.50 €

14. Bambusplatte (für eine Person) 1;2;3; a;b;c;d;e;f;g;i;L;n 9.50 €
Reichhaltige Vorspeisenplatte mit verschiedenen Leckereien und Soßen

15. Si Krong Muh Tord 1;a;d;f;n 4.50 €
Schweinerippchen, exotisch gewürzt

16. Thailändische Frühlingsrolle 1;a;d;f;n 3.80 €
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Glasnudeln; serviert mit Soße

17. Laotische Frühlingsrolle c;d;e;f;1 4.20 €
mit Schweinefleisch, Glasnudel und Gemüse in Reispapier mit exotischer Soße und Erdnüssen

18. Vegetarische Frühlingsrolle; serviert mit Soße a;f 3.20 €

19. Gebackene Käsebällchen serviert mit Soße 2;c;g;L 3.80 €

20. Gebackener Tintenfisch mit Knoblauchsoße a;g;m;n 3.50 €

21. Gung Tord Grob a;b;c 4.60 €
exotische Garnelen in Pankomehl gebacken; serviert mit Soße

22. Kanoompang Na Gai a;f 3.50 €
Gebackener Toast mit Hühnerfleisch; serviert mit Soße

23. Gai Satay - Hühnerspieße mit Erdnussoße e,k,h 4.70 €

24. Giow Grob a;f 3.90 €
Gebackene Wan Tans mit Hühnerfleisch; serviert mit Soße

25. Laotische Sommerfrühlingsrollen (vegetarisch) d;e;f;1 3.90 €
und exotische Soße mit Erdnüssen (nicht gebacken, kalt)

26. Laotische Sommerfrühlingsrollen a;d;e;f;1 4.50 €
mit Hühnerfleisch und exotischer Soße mit Erdnüssen (nicht gebacken, kalt)

Salate

27. Yam Wun Sen d;e 5.50 €
Glasnudelsalat mit Schweinegehackte, Gurken, Schalotten, Erdnüssen,
Tomaten und Möhren, leicht scharf

28. Yam Pla Mück n;d 6.00 €
Tintenfischsalat nach thailändischer Art mit Schalotten, Tomaten,
Gurken und Möhren, leicht scharf

29. Yam Nüa d 6.00 €
Rindfleischsalat nach thailändischer Art mit Schalotten, Tomaten,
Gurken und Möhren, leicht scharf

30. Pla Gung b;d:f 7.00 €
pikanter Garnelensalat mit Zitronengras, leicht scharf

31. Laotische gedämpfte Reismehlrollchen d,f,n,l 4.90 €
gefüllt mit Schweinehackfleisch und gehackten Morcheln. Mit Salat,
gerösteten Zwiebeln und einer exotischen Soße serviert, leicht scharf

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“.

231. Muh Phad Prik Khing b;d;f;n;o;h 12.50 €
Schweinefleisch mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf

232. Panäng Muh e;d;o;h 13.50 €
Schweinefleisch mit Panäng Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und
grünen Bohnen, leicht scharf

233. Gäng Kour Muh d;o;h 13.90 €
Exotisches Schweinefleisch in rotem Curry mit Südfrüchten und
Kokosmilch, leicht scharf

241. Gai Phad Prik Khing b;d;f;n;o;h 12.50 €
Hühnerfilet mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf

242. Panäng Gai e;d;o;h 13.50 €
Hühnerfilet mit Panäng Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und
Grünen Bohnen, leicht scharf

243. Gäng Kour Gai d;o;h 13.90 €
Exotisches Hühnerfilet in rotem Curry mit Südfrüchten und
Kokosmilch, leicht scharf

251. Nüa Phad Prik Khing b;d;f;n;o;h 14.50 €
Rindfleisch mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf

252. Panäng Nüa <small>e;d;o:h</small> Rindfleisch mit Panäng Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und grünen Bohnen, leicht scharf	15.50 €
253. Gäng Kour Nüa <small>d;o:h</small> Exotisches Rindfleisch in rotem Curry mit Südfrüchten und Kokosmilch, leicht scharf	15.90 €
261. Ped Phad Prik Khing <small>a;b;d;f;n;o:h</small> Knusprige Ente mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf	16.50 €
262. Panäng Ped <small>a:e;d;o:h</small> Knusprige Ente mit Panäng Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und grünen Bohnen, leicht scharf	17.00 €
263. Gäng Kour Ped <small>a;b;d;o:h</small> Exotische knusprige Ente in rotem Curry mit Südfrüchten und Kokosmilch, leicht scharf	17.00 €
271. Gung Phad Prik Khing <small>b;d;f;n;o:h</small> Garnelen mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf	18.50 €
272. Panäng Gung <small>e;d;o:h;n</small> Garnelen mit Panäng Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und grünen Bohnen, leicht scharf	18.50 €
273. Gäng Kour Gung <small>d;o:h;b</small> Exotische Garnelen in rotem Curry mit Südfrüchten und Kokosmilch, leicht scharf	18.50 €

Schweinefleisch Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

40. Muh Pad Bai Grapau <small>1;a;d;f;n</small> Gebratenes Schweinefleisch mit thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambus, Paprika und Möhren, leicht scharf	11.50 €
41. Muh Pad Grathiem Prig Thai <small>1;a;d;f;n</small> Gebratenes Schweinefleisch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf	11.50 €
42. Muh Pad Med Ma Muang <small>1;a;d;f;i;n</small> Gebratenes Schweinefleisch mit Cashew- Kernen, thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße, leicht scharf	12.00 €
43. Gäng Kiow Wan Muh <small>d;o:h</small> Schweinefleisch in grünem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf	12.00 €

44. Gäng Phed Muh d;o:h Schweinefleisch in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf	12.00 €
45. Gäng Masaman Muh d;e;o:h Schweinefleisch in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf	12.00 €
46. Muh Prio Wan k;d Gebratenes Schweinefleisch in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf	11.50 €
47. Muh Pad Pak 1;a;d:f;n Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse	11.50 €
48. Muh Pad King 1;a;d:f;n Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer und Gemüse	11.50 €
49. Muh Pad Phed 1;a;d:f;n Gebratenes Schweinefleisch mit Chilli, Gemüse, thailändischen Kräutern und frischem Pfeffer, leicht scharf	12.00 €

Hühnerfleisch Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

50. Gai Pad Bai Grapau 1;a;d:f;n Gebratenes Hühnerfilet mit thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambus, Paprika und Möhren, leichtscharf	11.50 €
51. Gai Pad Grathiem Prig Thai 1;a;d:f;n Gebratenes Hühnerfilet mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf	11.50 €
52. Gai Pad Med Ma Muang 1;a;b;d:f;i;n Gebratenes Hühnerfilet mit Cashew- Kernen, thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße, leicht scharf	12.00 €
53. Gäng Kiow Wan Gai d;o:h Hühnerfilet in grünem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf	12.00 €
54. Gäng Phed Gai d;o:h Hühnerfilet in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf	12.00 €
55. Gäng Masaman Gai d;e;o:h Hühnerfilet in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf	12.00 €

56. Gai Priow Wan k;d Gebratenes Hühnerfilet in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf	11.50 €
57. Gai Pad Pak 1;a;d;f;n Gebratenes Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse	11.50 €
58. Gai Pad King 1;a;d;f;n Gebratenes Hühnerfilet mit Ingwer und Gemüse	11.50 €
59. Gai Pad Phed 1;a;d;f;n Gebratenes Hühnerfilet mit Chilli, Gemüse, thailändischen Kräutern und frischem Pfeffer, leicht scharf	12.00 €

Hühnerfleisch (knusprig, mit Haut) Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

60. Gai Tord Grob Bai Grapau 1;a;d;f;n Knuspriges Hühnerfleisch mit thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambus, Paprika und Möhren, leicht scharf	12.50 €
61. Gai Tord Grob Grathiem Prig Thai 1;a;d;f;n Knuspriges Hühnerfleisch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf	12.50 €
62. Gai Tord Grob Med Ma Muang 1;a;b;d;f;i;n Knuspriges Hühnerfleisch mit Cashew- Kernen, thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße, leicht scharf	13.00 €
63. Gäng Kiow Wan Gai Grob 1;a;d;o;h;n Knuspriges Hühnerfleisch in grünem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf	13.00 €
64. Gäng Phed Gai Grob 1;a;d;o;h;n Knuspriges Hühnerfleisch in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf	13.00 €
65. Gäng Masaman Gai Grob 1;a;d;e;o;h Knuspriges Hühnerfleisch in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf	13.00 €
66. Gai Priow Wan Grob 1;a;n;k;d;f Knuspriges Hühnerfleisch in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf	12.50 €
67. Gai Tord Grob Pad Pak 1;a;d;f;n Knuspriges Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse	12.50 €

68. Paniertes Hühnerfleisch (knusprig) a;k mit Pankomehl und Gemüse in Süß-sauer Soße	12.50 €
--	---------

69. Laab Gai 1;a;d:f 14.00 €

Laab gilt als Nationalgericht und ist eine der am häufigsten bestellten laotischen Gerichte. Es handelt sich um einen leicht scharfen Salat aus gehacktem Fleisch, verschiedenen Kräutern und Gewürzen. Serviert wird dieser mit Reis.

Rindfleisch Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

70. Nüa Pad Bai Grapau 1;a;d:f;n 12.50 €

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 12.50 €

Gebratenes Rindfleisch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf

72. Nüa Pad Med Ma Muang 1;a;d:f;i;n 13.00 €

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 13.00 €

Rindfleisch in grünem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf

74. Gäng Phed Nüa d;o:h 13.00 €

Rindfleisch in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf

75. Gäng Masaman Nüa d;e;o:h 13.00 €

Rindfleisch in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf

76. Nüa Prio Wan k;d 12.50 €

Gebratenes Rindfleisch in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf

77. Nüa Pad Pak 1;a;d:f;n 12.50 €

Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse

78. Nüa Pad King 1;a;d:f;n 12.50 €

Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer und Gemüse

79. Nüa Pad Phed 1;a;d:f;n 13.00 €

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 15.00 €
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 15.00 €
Knusprige Ente mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf
82. Ped Med Ma Muang 1;a;d:f;i;n;o:h 15.50 €
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 15.50 €
Knusprige Ente in grünem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
84. Gäng Phed Ped a;d;o:h 15.50 €
Knusprige Ente in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
85. Gäng Masaman Ped a;d;e;o:h 15.50 €
Knusprige Ente in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf
86. Ped Priow Wan a;d;k;o:h 15.00 €
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 15.00 €
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse
88. Ped Pad King 1;a;d:f;n;o:h 15.00 €
Knusprige Ente mit Ingwer und Gemüse
89. Laab Ped a;d;o:h;f 16.00 €
Laab gilt als Nationalgericht und ist eine der am häufigsten bestellten laotischen Gerichte. Es handelt sich um einen leicht scharfen Salat aus gehacktem Fleisch, verschiedenen Kräutern und Gewürzen. Serviert wird dieser mit Reis.

Fisch Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

90. Pla Piow Wan a;d;k 13.50 €
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 13.50 €
Gebackenes Fischfilet mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren und
Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf
92. Gäng Kiow Wan Pla a;d;o:h 14.00 €
Gebackenes Fischfilet in grünem Curry mit thailändischem
Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
93. Gäng Phed Pla a;d;o:h 14.00 €
Gebackenes Fischfilet in rotem Curry mit thailändischem Basilikum,
Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf
94. Panäng Pla a;e;d;o:h 14.50 €
Gebackenes Fischfilet mit Panäng Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und
grünen Bohnen, leicht scharf
95. Pla Pad Pak 1;a;d:f:n 13.50 €
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 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 13.50 €
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 13.50 €
Gebratener Tintenfisch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren und Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf
202. Plah Mük Pad Prik Phao 1;a;b;d;f;n 13.50 €
Gebratener Tintenfisch mit thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße, leicht scharf
203. Plah Mük Pad Prik Khing 1;a;b;d;f;n;o:h 14.50 €
Gebratener Tintenfisch mit Gemüse in rotem Curry, leicht scharf
204. Pad Prik Khing Talee 1;a;b;d;f;n;o:h 16.90 €
Gebratener Tintenfisch, Garnelen und Muscheln mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf
205. Talee Phad Phed 1;a;d;f;n 16.90 €
Gebratener Tintenfisch, Garnelen und Muscheln mit Chilli, Gemüse, thailändischen Kräutern und frischem Pfeffer, leicht scharf

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 Eiern, Hühnerfilet und Gemüse	12.00 €
301. Bami Pad Muh 1;a;c;d;f;n Gebratene Nudeln mit Eiern, Schweinefleisch und Gemüse	12.00 €
302. Bami Pad Nüa 1;a;c;d;f;n Gebratene Nudeln mit Eiern, Rindfleisch und Gemüse	13.00 €
303. Bami Goreng „Spezial“ a;e;f;c;k;h Gebratene Nudeln mit Eiern, Hühnerfilet, Sojabohnen, Kohlsalat, Krabbenbrot, Sate (Hühnerspieß) und Erdnusssöße	14.50 €
304. Bami Pad Raumit 1;a;n;c;d;f Gebratene Nudeln mit Eiern, Garnelen, Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfilet und Gemüse	15.00 €
305. Bami Pad Gung 1;a;n;c;d;f Gebratene Nudeln mit Eiern, Garnelen und Gemüse	15.50 €
306. Gebratene Nudeln mit Gemüse und knuspriger Ente 1;a;c;d;f;n;o;h	15.50 €

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 Eiern, Hühnerfilet und Gemüse	13.00 €
401. Guay Teow Pad Muh 1;c;d;f;n Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Schweinefleisch und Gemüse	13.00 €
402. Guay Teow Pad Nüa 1;c;d;f;n Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Rindfleisch und Gemüse	14.00 €
403. Guay Teow Pad Thai 1;b;c;d;e;f;n Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Garnelen, Tofu, Erdnüssen und Gemüse	16.00 €
404. Guay Teow Pad Ki Mau 1;c;d;f;n Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Hühnerfilet, thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Champignon, Bambus, Bohnen und Zwiebeln, leicht scharf	14.50 €

Gebratener Jasminreis Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

500. Khao Pad Gai 1;a;c;d;f;n Gebratener Reis mit Eiern, Hühnerfilet und Gemüse	12.00 €
501. Khao Pad Muh 1;a;c;d;f;n Gebratener Reis mit Eiern, Schweinefleisch und Gemüse	12.00 €
502. Khao Pad Nüa 1;a;c;d;f;n Gebratener Reis mit Eiern, Rindfleisch und Gemüse	13.00 €
503. Khao Pad Gung 1;a;c;d;f;n Gebratener Reis mit Eiern, Garnelen und Gemüse	15.50 €
504. Khao Pad Ki Mau 1;a;c;d;f;n Gebratener Reis mit Hühnerfilet, Eiern, thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Pfeffer, Bambus, Champignon, Zwiebeln, und Bohnen, nach thailändischer Art, leicht scharf	14.00 €

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 mit Eiern, Tofu und verschiedenen Gemüse	10.50 €
601. Gebratener Reis 1;a;c;d;f;n mit Eiern, Tofu und verschiedenen Gemüse	10.50 €
602. Vegetarische Fastenspeise der Buddhisten 1;a;f;n Verschiedenes Gemüse mit Glasnudeln	10.50 €
603. Verschiedenes Gemüse in Süß- sauer Soße d,k	10.50 €
604. Verschiedenes Gemüse in pikanter Soße 1;a;b;d;f;n mit thailändischem Basilikum, leicht scharf	11.00 €
605. Verschiedenes Gemüse in grünem Curry d;h;o mit thailändischem Basilikum und Kokosmilch, leicht scharf	11.50 €
606. Verschiedenes Gemüse in rotem Curry d;h;o mit thailändischem Basilikum und Kokosmilch, leicht scharf	11.50 €
607. Verschiedenes Gemüse in Panäng Curry d,e;o;h mit Kokosmilch und Erdnüssen, leicht scharf	12.50 €
608. Gäng Kour Pak d;o;h Verschiedenes Gemüse mit Kokosmilch und Südfrüchten, leicht scharf	12.50 €

Kindergerichte Für unsere kleinen Gäste (bis 10 Jahre)

- K1. Gebratene Nudeln mit Eiern, Hühnerfilet und Gemüse 1;a;c;d:f;n 6.00 €
- K2. Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas und Paprika in Süß-sauer Soße mit Reis 1;a;n;k;d:f 6.00 €
- K3. Paniertes Hühnerfilet (knusprig) in Süß-sauer Soße, mit Pommes a;k 6.00 €
- K4. Gai Sate (Hühnerspieße) mit Erdnusssoße und Pommes e;k;h 6.00 €

Beilagen nur zu Hauptgerichten

- B1. Gebratener Reis 1;a;c;d:f;n pro Person 3.80 €
- B2. Gebratene Nudeln 1;a;c;d:f;n pro Person 3.80 €
- B3. Pommes pro Person 3.00 €
- B4. Gekochter Jasminreis ½ kleiner Topf 1.50 €
- B5. Gekochter Jasminreis 1 voller kleiner Topf 2.50 €

Menüs ab 2 Personen

711. Hua Hin Menü pro Person 19.00 €
1. Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch 1;a;d:f;n oder Giow Grob (Gebackene Wan Tan mit Hühnerfleisch) a;f
2. Große Platte mit knuspriger Ente und knusprigem Hühnerfleisch in Süß-sauer Soße, Ananas und verschiedenem Gemüse, leicht scharf a;d;k;o;h
3. Gebackene Bananen mit Honig und Mandeln a;j oder Eis mit Sahne g
712. Menü à la Bambus Garten pro Person 25.00 €
1. Gai Satay- Hühnerspieße mit Erdnusssoße e;k;h
2. Große Platte mit gebratenen Tintenfisch, Garnelen, Muscheln mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf 1;a;b;d:f;n;o;h
3. Gebackene Bananen mit Honig und Mandeln a;j oder Eis mit Sahne g

Menü ab 3 Personen

713. Chiang Mai Menü pro Person 22.50 €

1. Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch 1;a;d:f;n oder
Giw Grob (Gebackene Wan Tan mit Hühnerfleisch) a:f

2. Große Platte mit Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen in rotem Curry,
leicht scharf b;d:f;n;o:h

3. Ped Priow Wan a;d;k;o:h
Knusprige Ente in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten, Gurken,
Paprika und Zwiebeln, leicht scharf

4. Gebackene Bananen mit Honig und Mandeln a;j oder Eis mit Sahne g

Menü ab 4 Personen

714. Bangkok Menü pro Person 19.00 €

1. Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch 1;a;d:f;n oder
Giw Grob (Gebackene Wan Tan mit Hühnerfleisch) a:f

2. Ente und Hühnerfleisch (knusprig) 1;a;b:d:f;i;n;o:h
mit Cashew- Kernen, thailändischem Basilikum, Zwiebeln, Bambus,
Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße, leicht scharf

3. Gäng Phed Nüa d;o:h
Rindfleisch in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse
und Kokosmilch, leicht scharf

4. Gebratenes Schweinefleisch k;d in thailändischer Süß- sauer Soße mit
Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf

5. Gebackene Bananen mit Honig und Mandeln a;j oder Eis mit Sahne g

Desserts Bitte bestellen Sie mit den angegebenen Buchstaben und Zahlen.

N1. Gebackene Bananen mit Honig und Mandeln a;j 3.50 €

N2. Gebackene Äpfel mit Honig und Mandeln a;j 3.50 €

N3. Gebackene Bananen mit Honig, Mandeln,
Vanilleeis, Sahne und Schokoladensoße 1;a:g;j 4.50 €

N4. Gebackene Äpfel mit Honig, Mandeln,
Vanilleeis, Sahne und Schokoladensoße 1;a:g;j 4.50 €

N5. Flambierte Bananen mit Honig a 4.50 €

N6. Flambierte Äpfel mit Honig a 4.50 €

N7. Gebackener Pudding mit Honig und Mandeln a;g;j	3.00 €
N8. Exotische Lychees im Sirup	3.00 €
N9. Gebackenes Eis und gebackene Bananen a;g mit Honig, flambiert	5.50 €
N10. Asiatischer Crêpe (knusprig) a;j:g mit Mandeln, Eis und Sahne	5.00 €
N11. Asiatischer Crêpe (knusprig) a;j mit Mandeln	4.30 €
N12. Laotischer gedämpfter Klebreis mit Bananen und Kokosmilch, umhüllt von Bananenblättern	3.80 €
N13. Laotisch gedämpfter Klebreis mit Kokosmilch und thailändischer Mango	5.20 €
N14. Ein Becher Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße g	3.80 €
Eiskugeln in den Sorten: Kokos g, Mango g, Erdbeere g,f, Vanille g, Nuss g, Schokolade g,f	je 1.20 €
Extras: Sahne g, Schokoladensoße 1;g	je 0.50 €

Zusatzstoffe:

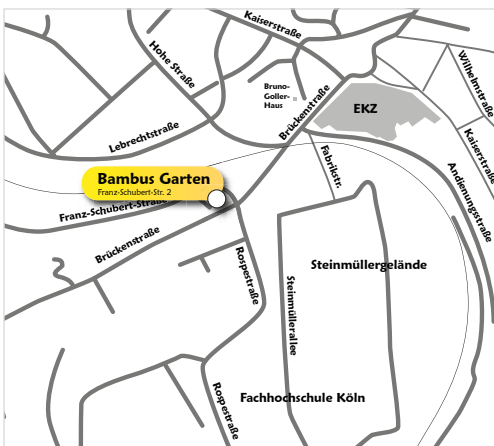
1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Phosphat 3) Geschmacksverstärker

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) Weich-
tiere o) Kreuzkümmel



So finden Sie uns.
Parkplätze hinter dem Haus



Stand März 2017