

# 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](http://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 Mittagsgerichten bieten wir Ihnen eine der folgenden Vorspeisen für nur 1,50 €:

- Thaiändische 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
- Oder zwei Kugeln Eis mit Sahne zum Nachtisch

|  |        |
|--|--------|
| M1. Gebratener Reis mit Hühnerfilet, Eier und Gemüse 1;a;c;d;f;n   | 6.70 € |
| M2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfilet, Eier und Gemüse 1;a;c;d;f;n  | 6.70 € |
| M3. Gäng Phed Gai d;o:h<br>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<br>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  | 6.70 € |
| 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<br>Knusprige Ente in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf  | 8.90 € |
| M8. Muh Pad Bai Grapau 1;a;d;f;n<br>Gebratenes Schweinefleisch mit thailändischem Basilikum, thailändischen Kräutern, Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambus, Paprika und Möhren, leicht scharf | 7.10 € |
| M9. Nüa Phad Prik Khing b;d;f;n;o:h<br>Rindfleisch mit Gemüse und rotem Curry, leicht scharf   | 7.50 € |
| M10. Gung Pad Prik Phao 1;a;b;d;f;n<br>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 7.00 €  
Verschiedenes Gemüse in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas,  
Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf

### **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 4.20 €  
gefüllte Teigtaschen mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse a;b;c

### **Thailändische Suppen**

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

## 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.

## Vorspeisen

12. Maultaschen 3.20 €  
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 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 4.20 €  
mit Schweinefleisch, Glasnudel und Gemüse in Reispapier mit  
exotischer Soße und Erdnüssen
18. Vegetarische Frühlingsrolle; serviert mit Soße a:f 3.20 €

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

### **Schweinefleisch** Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

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

|   |         |
|---|---------|
| 44. Gäng Phed Muh d;o:h<br>Schweinefleisch in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf                        | 12.00 € |
| 45. Gäng Masaman Muh d;e;o:h<br>Schweinefleisch in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf | 12.00 € |
| 46. Muh Prio Wan k;d<br>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<br>Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse  | 11.50 € |
| 48. Muh Pad King 1;a;d:f;n<br>Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer und Gemüse  | 11.50 € |
| 49. Muh Pad Phed 1;a;d:f;n<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Hühnerfilet in grünem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf  | 12.00 € |
| 54. Gäng Phed Gai d;o:h<br>Hühnerfilet in rotem Curry mit thailändischem Basilikum, Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf   | 12.00 € |
| 55. Gäng Masaman Gai d;e;o:h<br>Hühnerfilet in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf  | 12.00 € |

|   |         |
|---|---------|
| 56. Gai Priow Wan k;d<br>Gebratenes Hühnerfilet in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten,<br>Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf  | 11.50 € |
| 57. Gai Pad Pak 1;a;d;f;n<br>Gebratenes Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse  | 11.50 € |
| 58. Gai Pad King 1;a;d;f;n<br>Gebratenes Hühnerfilet mit Ingwer und Gemüse  | 11.50 € |
| 59. Gai Pad Phed 1;a;d;f;n<br>Gebratenes Hühnerfilet mit Chilli, Gemüse, thailändischen Kräutern und<br>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<br>Knuspriges Hühnerfleisch mit thailändischem Basilikum, thailändischen<br>Kräutern, Zwiebeln, grünen Bohnen, Bambus, Paprika und Möhren, leicht scharf                | 12.50 € |
| 61. Gai Tord Grob Grathiem Prig Thai 1;a;d;f;n<br>Knuspriges Hühnerfleisch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Möhren und<br>Pfeffer in Knoblauchsoße, leicht scharf  | 12.50 € |
| 62. Gai Tord Grob Med Ma Muang 1;a;b;d;f;i;n<br>Knuspriges Hühnerfleisch mit Cashew- Kernen, thailändischem Basilikum,<br>Zwiebeln, Bambus, Möhren, Paprika und Champignons in pikanter Soße,<br>leicht scharf | 13.00 € |
| 63. Gäng Kiow Wan Gai Grob 1;a;d;o;h;n<br>Knuspriges Hühnerfleisch in grünem Curry mit thailändischem Basilikum,<br>Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf   | 13.00 € |
| 64. Gäng Phed Gai Grob 1;a;d;o;h;n<br>Knuspriges Hühnerfleisch in rotem Curry mit thailändischem Basilikum,<br>Gemüse und Kokosmilch, leicht scharf  | 13.00 € |
| 65. Gäng Masaman Gai Grob 1;a;d;e;o;h<br>Knuspriges Hühnerfleisch in Masaman Curry mit Kokosmilch, Ananas,<br>Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Erdnüssen, leicht scharf                                       | 13.00 € |
| 66. Gai Priow Wan Grob 1;a;n;k;d;f<br>Knuspriges Hühnerfleisch in Süß- sauer Soße mit Ananas, Tomaten,<br>Gurken, Paprika und Zwiebeln, leicht scharf  | 12.50 € |
| 67. Gai Tord Grob Pad Pak 1;a;d;f;n<br>Knuspriges Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse   | 12.50 € |
| 68. Paniertes Hühnerfleisch (knusprig) a;k<br>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<br>Gebratene Nudeln mit Eiern, Hühnerfilet und Gemüse  | 12.00 € |
| 301. Bami Pad Muh 1;a;c;d;f;n<br>Gebratene Nudeln mit Eiern, Schweinefleisch und Gemüse  | 12.00 € |
| 302. Bami Pad Nüa 1;a;c;d;f;n<br>Gebratene Nudeln mit Eiern, Rindfleisch und Gemüse  | 13.00 € |
| 303. Bami Goreng „Spezial“ a;e;f;c;k;h<br>Gebratene Nudeln mit Eiern, Hühnerfilet, Sojabohnen, Kohlsalat,<br>Krabbenbrot, Sate (Hühnerspieß) und Erdnusssöße | 14.50 € |
| 304. Bami Pad Raumit 1;a;n;c;d;f<br>Gebratene Nudeln mit Eiern, Garnelen, Rindfleisch, Schweinefleisch,<br>Hühnerfilet und Gemüse                            | 15.00 € |
| 305. Bami Pad Gung 1;a;n;c;d;f<br>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<br>Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Hühnerfilet und Gemüse  | 13.00 € |
| 401. Guay Teow Pad Muh 1;c;d;f;n<br>Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Schweinefleisch und Gemüse  | 13.00 € |
| 402. Guay Teow Pad Nüa 1;c;d;f;n<br>Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Rindfleisch und Gemüse  | 14.00 € |
| 403. Guay Teow Pad Thai 1;b;c;d;e;f;n<br>Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Garnelen, Tofu, Erdnüssen und Gemüse   | 16.00 € |
| 404. Guay Teow Pad Ki Mau 1;c;d;f;n<br>Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Hühnerfilet, thailändischem Basilikum,<br>thailändischen Kräutern, Champignon, Bambus, Bohnen und Zwiebeln,<br>leicht scharf | 14.50 € |



## **Gebratener Jasminreis** Alle Gerichte mit frischem Knoblauch.

|  |         |
|--|---------|
| 500. Khao Pad Gai 1;a;c;d;f;n<br>Gebratener Reis mit Eiern, Hühnerfilet und Gemüse   | 12.00 € |
| 501. Khao Pad Muh 1;a;c;d;f;n<br>Gebratener Reis mit Eiern, Schweinefleisch und Gemüse   | 12.00 € |
| 502. Khao Pad Nua 1;a;c;d;f;n<br>Gebratener Reis mit Eiern, Rindfleisch und Gemüse   | 13.00 € |
| 503. Khao Pad Gung 1;a;c;d;f;n<br>Gebratener Reis mit Eiern, Garnelen und Gemüse   | 15.50 € |
| 504. Khao Pad Ki Mau 1;a;c;d;f;n<br>Gebratener Reis mit Hühnerfilet, Eiern, thailändischem Basilikum,<br>thailändischen Kräutern, Pfeffer, Bambus, Champignon, Zwiebeln, und<br>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<br>mit Eiern, Tofu und verschiedenen Gemüse                                 | 10.50 € |
| 601. Gebratener Reis 1;a;c;d;f;n<br>mit Eiern, Tofu und verschiedenen Gemüse                                  | 10.50 € |
| 602. Vegetarische Fastenspeise der Buddhisten 1;a;f;n<br>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<br>mit thailändischem Basilikum, leicht scharf         | 11.00 € |
| 605. Verschiedenes Gemüse in grünem Curry d;h;o<br>mit thailändischem Basilikum und Kokosmilch, leicht scharf | 11.50 € |
| 606. Verschiedenes Gemüse in rotem Curry d;h;o<br>mit thailändischem Basilikum und Kokosmilch, leicht scharf  | 11.50 € |
| 607. Verschiedenes Gemüse in Panäng Curry d,e;o;h<br>mit Kokosmilch und Erdnüssen, leicht scharf              | 12.50 € |
| 608. Gäng Kour Pak d;o;h<br>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<br>mit Honig und Mandeln a;g;j  | 3.00 €    |
| N8. Exotische Lychees im Sirup   | 3.00 €    |
| N9. Gebackenes Eis und gebackene Bananen a;g<br>mit Honig, flambiert                                 | 5.50 €    |
| N10. Asiatischer Crêpe (knusprig) a;j:g<br>mit Mandeln, Eis und Sahne                                | 5.00 €    |
| N11. Asiatischer Crêpe (knusprig) a;j<br>mit Mandeln   | 4.30 €    |
| N12. Laotischer gedämpfter Klebreis<br>mit Bananen und Kokosmilch, umhüllt von Bananenblättern       | 3.80 €    |
| N13. Laotisch gedämpfter Klebreis<br>mit Kokosmilch und thailändischer Mango                         | 5.20 €    |
| N14. Ein Becher Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße g   | 3.80 €    |
| <b>Eiskugeln in den Sorten:</b><br>Kokos g, Mango g, Erdbeere g,f, Vanille g, Nuss g, Schokolade g,f | je 1.20 € |
| <b>Extras:</b> Sahne g, Schokoladensoße 1;g  | je 0.50 € |

---

### Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Phosphat 3) Geschmacksverstärker

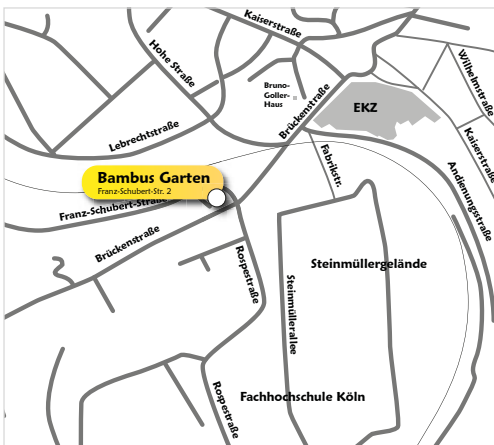
### Allergene:

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

