



*Liebe Gäste!*

*Unsere Küche ist inspiriert von unseren Familien, typische thailändische Großfamilien, bei denen es irgendwie 24 Stunden am Tag etwas zu essen gab. Oma, Mutter, Bruder, Schwester oder auch ich, irgendjemand kochte immer irgendetwas, und so zogen sich die intensiven Aromen aus Limette, Ingwer, süßen oder scharfen Thai-Basilikum, Chili, frischen Meeresfrüchten, Hühnchen oder gebraten Schweinefleisch durch unser Haus in unsere Herzen.*

*Aufgewachsen bin ich, Ihre „Yo“, in Hua Hin, dem Badeort der königlichen Familie, ungefähr 210 km süd-westlich von Bangkok am Golf von Thailand. Die Grundlage für unsere intensive Küche im Baan Chang, ist die Ausbildung im Restaurant meiner Mutter in Hua Hin. Dort arbeiteten wir alle schon als Kinder - nach der Schule!- und lernten so nach den Rezepten unserer Mutter zu kochen. Die Tamarindensoße, aus einer asiatischen Dattelfrucht, war für uns Kinder ein Gedicht, so schön süß. Aber auch die vielen Curries, liebevoll im Mörser zubereitet, waren toll. Morgens früh, wenn unsere Mutter die Curries frisch zubereitete, duftete das ganze Restaurant nach Chili, Galgant, Galanga, Zitronengras und -blättern, Holapa, Kaprau und auch Knoblauch. Die vielen frischen, gebratenen Meeresfrüchte oder auch das scharf angebratene Rindfleisch mit grünen Chilis, Basilikum, Knoblauch und Zitronenblätter haben uns alle geprägt.*

*Bitte erschrecken Sie nicht beim Wort Chili!*

*Letztlich müssen wir mit ein Vorurteil gegenüber der Thaiküche korrigieren. Die Thai-Küche ist nicht immer scharf. Die Gerichte sind intensiv mit vielen Kräutern gewürzt und bei manch einem Gericht, wie zum Beispiel ein rotes Thai-Curry ohne Kokosmilch, wird auch viel Chili verwendet. Wenn man diese intensive Schärfe nicht mag, bieten sich aber viele alternative Gerichte. Unsere Speiskarte bietet Ihnen ein vielfältiges Angebot milder, fruchtiger, würziger und scharfer Gerichte. Da wir alles frisch á la Minute für jeden Gast zubereiten, können wir natürlich auf Ihre individuellen Wünsche den Schärfegrad und Art der Zubereitung betreffend, eingehen.*

*Zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat werden bei uns nicht verwendet. Wir bevorzugen den puren intensiven Geschmack unserer vielfältigen, sonnenverwöhnter thailändischen Kräuter.*

*Ihre Baan Chang® Team*

*WASANA PROMRONG*

*„Tuk“ Wasana Promrong*

*und*

*Busba Gehrhardt*

*„Yo“ Busba Gehrhardt*

*Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.*



*Unsere Öffnungszeiten  
sind Montag bis Samstag von  
11:30 -14:30 Uhr und 17:00 bis 24:00 Uhr (Küche bis 22:00 Uhr)*



*Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.*



## Aperitifs

Glas Sekt, trocken, 0,1l.....	4,90
Glas Sekt, trocken, mit Aperol, 0,1l.....	5,00
Glas Sekt, trocken, mit Litschilikör, 0,1l.....	5,00
Aperol-Spritz 0,2l.....	5,90
Hugo's 0,2l.....	5,20
Lillet Glacon auf Eis mit Orange, 5cl.....	4,90
Lillet Culleto auf Eis mit Gurke, 0,15l.....	6,20
Martini, bianco, rosso, dry 5cl.....	4,90
Campari <sup>4</sup> , 4cl.....	5,00
Litschilikör .....	5,00
Pflaumenwein (heiß oder kalt) 5cl.....	4,90

### Bitte bewerten Sie uns auf Tripadvisor

Mit dem folgende QR Code gelangen Sie (je nach Betriebssystem und Browsereinstellungen zur Tripadvisor Bewertungsseite vom Baan Chang - Thai Garten Restaurant. Dort können Sie uns gerne bewerten:



Alternativ können Sie folgenden Link nutzen:

[https://www.tripadvisor.de/UserReviewEdit-g187380-d13138311-Baan\\_Chang\\_Thai\\_Garten\\_Restaurant-Monchengladbach\\_Northh\\_Rhine\\_Westphalia.html](https://www.tripadvisor.de/UserReviewEdit-g187380-d13138311-Baan_Chang_Thai_Garten_Restaurant-Monchengladbach_Northh_Rhine_Westphalia.html)

Oder suchen Sie einfach in Tripadvisor in: „Mönchengladbach“ nach: „Thai Restaurants“!

Wir freuen uns auch auf Bewertungen in anderen Portalen wie google oder Facebook.



Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.





## Suppen

- Tom Yum Gung (ต้มยำกุ้ง)**..... 6,20 €  
*Hummerkrabben in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitronengras, Zitronenblätter, Chili, frischen Koriander, scharfem Thai-Basilikum und Pilzen - scharf -*
- Tom Yum Pla (ต้มยำปลา)**..... 6,00 €  
*Fischsuppe in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitronengras, Zitronenblätter, Chili, frischen Koriander, scharfem Thai-Basilikum und Pilzen - scharf -*
- Tom Kha Gung (ต้มข่ากุ้ง)** ..... 6,50 €  
*Leichte Kokosnuss-Suppe mit Hummerkrabben, Zitronengras Zitronenblätter, Galgant, Chili, frischen Koriander und Pilzen - leicht scharf -*
- Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่)** ..... 6,20 €  
*Leichte Kokosnuss-Suppe mit Hühnchenfleisch, Zitronengras, Zitronenblätter, Galgant, Chili, frischen Koriander und Pilzen - leicht scharf -*
- Giaow Nam (เกี้ยวน้ำ)**..... 5,50€  
*Wantan Teigtaschen mit Hühnchenfleischfüllung in Hühnerbrühe, mit Sojasprossen und Frühlingszwiebeln - nicht scharf -*

## Salate

- Som Tam (ส้มตำ)** ..... 9,90 €  
*Knackige grüne Papaya- und Karottenstreifen mit frischen Hummerkrabben, Tomatenstückchen, grünen Bohnen, gehackten Erdnüssen und Knoblauch an einem leicht scharfen Zitronendressing*
- Som Tam Karrotte (ส้มตำแครอท)** ..... 6,50 €  
*Knackige Karottenstreifen mit Tomatenstückchen, grünen Bohnen, gehackten Erdnüssen, Knoblauch an einem leicht scharfen Zitronendressing*
- Salat Lhai Sie (สลัดหลายสี)**..... 6,90 €  
*Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Sojasprossen, frischer Koriander, an einem leichten säuerlichen, würzigen Dressing mit Erdnüssen - nicht scharf -*

*Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.*



## Vorspeisen

- Pöpia (ปอเปี๊ยะ)** ..... 6,20 €  
*Sechs handgerollte thailändische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße*
- Tung Tong Wantantaschen (ถุงทอง)** ..... 6,00 €  
*Sechs handgemachte gebackene Wantanteigtaschen mit Hühnchenfüllung und süß-saurer Soße*
- Tood Man Pla (ทอดมันปลา)** ..... 7,90 €  
*Fünf gebratene Fischküchlein aus Red-Snapper Filet mit roten Thai Currys gewürzt, dazu süß-saure Soße mit Gurkenstückchen und gehackten Erdnüssen*
- Gai Sate (ไก่สะเต๊ะ)** ..... 6,20 €  
*Drei Hühnchenfleischspießchen mit leichter Kokosmilch-Curry-Beize gewürzt, gegrillt, an Erdnusssoße und Gurkendressing mit Kropuk/ Hummerkrabbenchips*
- Yum Wunsen (ยำวุ้นเส้น)** ..... 8,90 €  
*Glasnudeln und Hummerkrabben, Hühnchenbrust, Mu Err Pilzen, Frühlingzwiebeln, roter Zwiebeln, Chili, Zitronenblättern mit Zitrone angerichtet und Koriander - mittlere Schärfe -*
- Lab Ped (ลาบเป็ด)** ..... 11,50 €  
*Knusprige gehackte Entenbrust mit Limette, frischen Kräutern, Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, roten Zwiebeln, süßem Thai-Basilikum und pikanten Gewürzen - mittlere Schärfe -*
- Lab Gai (ลาบไก่)** ..... 8,90 €  
*saftige gehackte Hühnchenbrust mit Limette, frischen Kräutern Zitronengras, Zitronenblätter, Galgant, rotem Zwiebeln, süßen Thai-Basilikum und pikanten Gewürzen - mittlere Schärfe -*
- Gai Hor Bai Toey (ไก่หอใบ)** ..... 9,50 €  
*Hühnchenfleisch, gehackter Knoblauch, Ingwer, Korianderwurzel, Zitronengras, Pandamusblätter*

*Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.*



## Vorspeisenplatten

**Vorspeisenplatte Thad (ภาคไทย) ab einer Person ..... 12,90 €**

Gemischte Vorspeisenplatte mit

- 3 Pöpia, thailändische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung,
- 3 Wantans, Teigtaschen mit Hühnchenfleischfüllung,
- 2 Gai Sate, Hühnchenfleischspießchen,
- Yum Wunsen, Glasnudelsalat mit Hummerkrabben, Hühnchenbrust, Mu Err Pilzen, Frühlingss Zwiebeln, roten Zwiebeln, Chili, Zitronenblättern mit Zitrone angerichtet und Koriander
- Kropuk, Hummerkrabbenchips

**Thad Mae Sombuun ab 2 Personen (ภาคแม่สมบุญ)..... 13,50 € (Preis pro Person)**

Gemischte Vorspeisenplatte mit:

- Pla Tood: gebratene Pangasuis Filetstückchen an Thai-Kräutern
- Gai Hor Bai Toey, Hühnchenfleisch, gehackter Knoblauch, Ingwer, Korianderwurzel, Zitronengras, Pandamusblätter
- Som Tam Gung, Papaya Salat mit Hummerkrabben
- Lab Gai, gehacktes Hühnchenfleisch mit Limette, frischen Kräutern und pikanten Gewürzen sowie Klebreis



## Hauptgerichte mit Huhn

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

- Gai Pad Mad Ma Muang Himmapan (ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์)..... 13,90 €**  
Gebratene Hühnchenbrust, mit Austernsoße, Frühlingszwiebeln, Paprika und Cashewnüssen
- Gaeng Pet Gai (แกงเผ็ดไก่) ..... 13,90 €**  
Hühnchenbrust in Kokosmilch mit rotem Thai-Curry, Zucchini, Thai-Aubergine, grüne Baby-Auberginen, Paprika, Zitronenblättern, Bambus und süßem Basilikum - scharf -
- Gaeng Garie Gai (แกงกะหรี่ไก่) ..... 13,90 €**  
Hühnchenbrust in Kokosmilch mit mildem gelbem Curry und Bambus, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen und gebratenen Zwiebeln - leicht scharf -
- Panaeng Gai (แพนงไก่) ..... 13,90 €**  
Hühnchenbrust an einer cremig-nussigen Currymischung mit Kokosmilch, Paprika, Bohnen, Tomaten, fein gehackten Zitronenblättern und süßen Basilikum - scharf -
- Gai Pad Bai Kaprau (ไก่ผัดใบกระเพรา) ..... 13,90 €**  
Gebratene Hühnchenbrust mit frischem scharfen Thai-Basilikum, Bohnen, Zwiebeln und Peperonchini - leicht scharf --

Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.



## Hauptgerichte mit Schweinefleisch

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

- Mu Prieu Van** (หมูเปรี้ยวหวาน) ..... 13,90 €  
Schweinefleisch gebraten, mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken an süß-saurer Soße
- Mu Pad Prig Gaeng Kiewvan** (หมูผัดพริกแกงเขียวหวาน) ..... 13,90 €  
Schweinefleisch mit grünem Thai-Curry, Bohnen und Thai-Basilikum - sehr scharf-
- Mu Tood Gratiem Prigthai** (หมูทอดกระเทียมพริกไทย) ..... 13,90 €  
Schweinefleisch gebraten, mit Knoblauch und Pfeffer
- Mu Pad Khing** (หมูผัดขิง) ..... 13,90 €  
Schweinefleisch gebraten, mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln und Bohnenpaste

## Hauptgerichte mit Rindfleisch

- Phad Khun Som** (ผัดคุณสม) ..... 19,90 €  
Gebratene Rinderlendenstreifen an Chilisoße mit Thai-Basilikum, rote Zwiebeln, Zucchini, Champignons, Babyauberginen, Paprika und Knoblauch mit Thai Rum flambiert - leicht scharf -
- Hua-Hin City** (หัวหินซีตี้) ..... 17,90 €  
Gebratene Rinderlendenstreifen mit Chili, Knoblauch, grünem Pfeffer, Zitronengras, Zitronenblättern, Bohnen und scharfem Thai-Basilikum - mittlere Schärfe -
- Gaeng Kievan Nua** (แกงเขียวหวานเนื้อ) ..... 17,90 €  
Rinderlendenstreifen in Kokosmilch gekocht mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai-Aubergine, Baby Auberginen, Zitronenblättern, Paprika, Chili, Zucchini und süßen Basilikum - mittlere Schärfe -
- Nua Pad Phet** (เนื้อผัดเผ็ด) ..... 17,90 €  
Gebratene Rinderlendenstreifen mit roten Thai-Currys, Bohnen, Zitronenblättern, Aubergine, Baby-Auberginen, süßes Basilikum, Grachai, Paprika, grünem Pfeffer und Chilis - sehr scharf -

Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.





## Hauptgerichte mit Ente

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

- Som Lon Sai Ped (ส้มหล่นใส่เบ็ด)** ..... 18,90 €  
Knusprig gebratene Entenbrust an einer Riesling-Orangensoße mit Baby Pok Choi
- Gaeng Pet Ped Yang Saparot (แกงเผ็ดเป็ดย่างสับปรด)** ..... 17,90 €  
Knusprig gebratene Entenbrust in Kokosmilch mit rotem Curry, Paprika, Bambus, grünem Pfeffer, Chili, süßem Basilikum, Zitronenblättern und Ananas - scharf -
- Ped Tood Kroob (เป็ดทอดกรอบ)** ..... 17,90 €  
Knusprig gebratene Entenbrust, mit gebratenem frischen Gemüse: Sojasprossen, Chinakohl, Karotten, Bambus und Paprika - nicht scharf -
- Ped Magkaam (เป็ดมะขาม)** ..... 17,90 €  
Knusprig gebratene Entenbrust an fruchtiger Tamarindensoße mit feinen Gemüsestreifen, Tomaten, Maiskölbchen, Paprika, grünem Pfeffer und Koriander - nicht scharf -
- Panaeng Ped (แพนงเป็ด)** ..... 17,90 €  
Knusprig gebratene Entenbrust in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung, Paprika, Bohnen, Tomaten, süßen Basilikum und fein gehackten Zitronenblättern - scharf -
- Ped Pad Bai Kaprau (เป็ดผัดใบกระเพรา)** ..... 17,90 €  
Knusprig gebratene Entenbrust mit frischem scharfen Thai-Basilikum, Chili, Bohnen, Zwiebeln - leicht scharf -

## Hauptgerichte mit Lammfleisch

- Gae Phad Wein (แกะผัดไวน์)** ..... 18,90 €  
Lammfleisch aus der Keule mit Zwiebel, Knoblauch, Paprika, passierte Tomaten und mit Rotwein verfeinert
- Massaman Gae (มัสมั่นแกะ)** ..... 17,90 €  
Lammfleisch aus der Keule in Kokosmilch und einer Massaman Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Süßkartoffeln - mittlere Schärfe -
- Gae Pad Prig Gaeng (แกะผัดพริกแกง)** ..... 17,90 €  
Lammfleisch aus der Keule mit rotem Curry ohne Kokosmilch, Bohnen, Paprika, Baby-Auberginen, Grachai, grünem Pfeffer und süßem Basilikum - sehr scharf -

Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.



## Hauptgerichte mit Tintenfisch

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

- Gaeng Kjevan Pla Mug** (แกงเขียวหวานปลาหมึก) .....16,90 €  
Tintenfisch in Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Aubergine, Baby-Auberginen, Zitronenblättern, Paprika, Chili, Zucchini, Grachai, und süßem Basilikum - mittlere Schärfe -
- Pla Mug Pad Bai Kaprau** (ปลาหมึกผัดใบกระเพรา).....16,90 €  
Gebratener Tintenfisch mit frischem scharfen Thai-Basilikum, Bohnen, Zwiebeln und Peperonchini - leicht scharf -
- Pla Mug Tood Gratiem Prigthai** (ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย).....15,90 €  
Tintenfisch gebraten, mit Knoblauch, Pfeffer und frischen Koriander

## Hummerkrabben und Meeresfrüchte

- Gaeng Khua Seafood Sapatrot** (แกงคั่วสับประดทะเล) .....22,90 €  
Meeresfrüchte in rotem Thai-Curry mit Kokosmilch im Feuertopf serviert mit Ananas, Paprika, grünem Pfeffer, Zitronenblätter und Thai Basilikum - moderate Schärfe-
- Schu Schi Gung** (ซูชิกุ้ง) .....18,90 €  
Hummerkrabben auf einem Bambusnest an einem rotem cremigen Thai Curry mit Kokosmilch, Grachai, roten Peperoni, Paprika, Zitronenblättern und süßem Basilikum - scharf -
- Gung Pau** (กุ้งเผา) .....18,90 €  
Gegrillte Black Tiger Hummerkrabben zusammen mit gemischte, gebratenen Gemüse
- Gaeng Garie Gung** (แกงกระหรีกุ้ง) .....17,90 €  
Hummerkrabben in Kokosmilch mit mildem gelbem Thai-Curry und Bambus, Kartoffeln, Erbsen und gebratenen Zwiebeln - leicht scharf-

Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.



## Hauptgerichte mit Fisch

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

- Panaeng Thuna** (แพนงปลาทูน่า) ..... 19,90 €  
Gegrilltes Thunfischfilet an Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung,  
Tomaten, süßem Basilikum und fein gehackten Zitronenblättern - scharf -
- Schu Schi Lachs** (สุชีปลาแซลมอน) ..... 16,90 €  
Gegrilltes Lachs-Filet mit Kokoscreme, a einem Nest aus frittiertem Bambus,  
abgestimmt mit Grachai, roten Peperoni, Paprika, Zitronenblättern und  
süßem Basilikum - scharf -
- Pla Tod Samunprei** (ปลาทอดสมุนไพร์) ..... 16,90 €  
Gebratenes thailändisches Welsfilet an Knoblauch, Chili, Ingwer, Grachai,  
grünem Pfeffer, Zitronenblättern und Zitronengras
- Pla Tschalamed Pad Bai Kaprow** (ปลาจระเมียดกระเพาะ)..... 16,90 €  
Gegrillter goldener-Pomfred (ganzer Fisch), mit scharfem Thai Basilikum,  
Zwiebeln, Chilischoten und Bohnen
- Pla Rad Prig** (ปลาราดพริก) ..... 18,90 €  
Dorado an rotem Thai-Curry, Bohnen, Zitronenblättern, Fingeringwer  
und Thai-Basilikum - scharf -

Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.



## Reis- und Nudelgerichte

- Khao Pad Gai (ข้าวผัดไก่)** .....12,50 €  
Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch, Eiern und Gemüse: Zwiebeln, Karottenstreifen, Tomaten, Frühlingszwiebeln - nicht scharf -
- Khao Pad Prig Gung (ข้าวผัดพริกกุ้ง)** .....13,90 €  
Gebratener Reis mit Hummerkrabben und frischem Gemüse: Aubergine, Baby-Auberginen, Bambus und Chili - mittlere Schärfe -
- Khao Pad Saparot Pong Garie Gung (ข้าวผัดสับประรดผงกะหรี่กุ้ง)** .....15,90 €  
Gebratener Reis mit Hummerkrabben und gelbem Thai-Curry, mit Cashewnüssen, Ananas, Zwiebeln, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Sellerie
- Pad Thai Gung (ผัดไทยกุ้ง)** .....14,90 €  
Gebratene Reismudeln mit Hummerkrabben in Tamarindensoße, Eiern, und Tofu, gehackten Erdnüssen, roten Zwiebeln und Thai-Spinat, dazu knackige Sojasprossen - fruchtig-säuerlich, nicht scharf -
- Pad Thai Gai (ผัดไทยไก่)** .....13,90 €  
Gebratene Reismudeln mit Hühnchen in Tamarindensoße, Eiern, und Tofu, gehackten Erdnüssen, roten Zwiebeln und Thai-Spinat, dazu knackige Sojasprossen - fruchtig-säuerlich, nicht scharf -
- Sen Lüang Gai (เส้นเหลืองไก่)** .....12,90 €  
Gebratene Eiernudeln mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse, Zwiebeln, Karotten, Chinakohl, Eiern und Knoblauch - nicht scharf -
- Pad Ki Mau (ผัดซีเม้า)** .....12,90 €  
Gebratene Reismudeln mit Hühnchenfleisch, Chili, Zitronengras, Zitronenblättern, Bohnen und scharfem Basilikum - mittlere Schärfe -

Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.





## vegetarische Gerichte

- Pad Pag Ruam Sai Ngaa (ผัดผักรวมใส่งา)** ..... 10,90 €  
Gebratenes Mischgemüse und Tofu mit geröstetem Sesam und Reis - nicht scharf -
- Massaman Pag (มัสมั่นผัก)** ..... 12,50 €  
Gemischtes Gemüse in Massamancurry, Tofu, Kartoffeln, Cashewnüsse Zwiebeln und Reis - mittlere Schärfe -
- Pad Thai Dau Hu (ผัดไทย)** ..... 12,50 €  
Gebratene Reismudeln mit Tofu in Tamarindensoße, Eiern, gehackten Erdnüssen, roten Zwiebeln und Thai-Spinat, dazu knackige Sojasprossen - fruchtig-säuerlich, nicht scharf -
- Gaeng Pet Pag (แกงเผ็ดผัก)** ..... 12,50 €  
Gebratener Tofu in Kokosmilch mit rotem Thai-Curry und frischem Gemüse - mittlere Schärfe -
- Gaeng Garie Pag (แกงกะหรี่ผัก)** ..... 12,50 €  
Gebratener Tofu in Kokosmilch mit gelbem Thai-Curry an frischem Gemüse, Süßkartoffeln und Reis - nicht scharf -
- Man Op (มันอบ)** ..... 12,50 €  
Süßkartoffeln mit Glasnudeln, Austernsoße, Pfeffer, frischem Koriander und thailändischem Sellerie, im Tontopf serviert - nicht scharf -
- Panaeng Dau Hu (แพนงเต้าหู้)** ..... 12,90 €  
Knusprig gebratener Tofu in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung, Paprika, Bohnen, Tomaten, süßem Basilikum, fein gehackten Zitronenblättern und Reis - scharf -
- Gaeng Kjevan Dau Hu (แกงเขียวหวานเต้าหู้)** ..... 12,90 €  
Knusprig gebratener Tofu in Kokosmilch gekocht mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai-Aubergine, Baby Auberginen, Zitronenblättern, Paprika, Chili, Zucchini, süßen Basilikum und Reis - mittlere Schärfe -

Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.



## Kindermenü

**Pöpia, Gai Sate** (ปอเปี๊ยะ, ไก่สะเต๊ะ) ..... 8,90 €

Drei thailändische Frühlingsrollen und drei gegrillte Hühnchenfleischspießchen mit Reis und süß-saurer Soße, als Dessert eine Kugel Eiscreme nach Wahl

**Sen Lüang Gai** (เส้นเหลืองไก่) ..... 9,90 €

Kleine Portion gebratener Eiernudeln mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse als Dessert eine Kugel Eiscreme nach Wahl

## Beilagen

**Thailändischer Duftreis** (ข้าวหอมมะลิ) ..... 2,50 €

**Kropuk - thailändische Hummerkrebber-Chips** (ข้าวเกรียบกุ้ง) ..... 2,50 €

## Nachspeisen

**Gluey Tood** (กล้วยทอด) ..... 5,60 €

Bananen gebacken mit Honig und Vanilleeis

**Saparot Tood** (สับปะรดทอด) ..... 5,60 €

Ananas gebacken mit Honig und Vanilleeis

**Gluey Bod Chi** (กล้วยบัวต๋ี่) ..... 5,20 €

Bananen in Kokosmilch gekocht

**gemischtes Eis** (ไอศกรีมรวม) ..... 4,90 €

Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis

*Alle Speisen werden frisch, ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat, zubereitet. Da alles frisch zubereitet wird können wir im Schärfegrad jederzeit variieren. Erlauben Sie uns bitte eine ausreichende Zubereitungszeit.*