



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 gebratenen 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 war für uns Kinder ein Gedicht, so schön süß. 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! Die Thai-Küche ist nicht immer scharf. Die Gerichte sind intensiv mit vielen Kräutern gewürzt und bei manch einem Gericht, wie dem roten Thai-Curry ohne Kokosmilch, wird auch sehr 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 jedes Gericht frisch zubereitet wird, werden wir Ihre Wünsche bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder beim Schärfegrad der Speisen nach Möglichkeit berücksichtigen. Bitte berücksichtigen, dass die frische Zubereitung von Speisen ein wenig Zeit benötigt.

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

Bei unseren Hauptgerichten verwenden wir ausschließlich thailändischen langkörnigen Jasmin Duftreis. Allerdings erinnert der Duft mehr an Pandanusblättern. Jasmin bezeichnet die Farbe des trocknen Reiskorns, welche an den Glanz des weißen Jasmins erinnert.

Informationen zu Wifi, Parkhaus und Öffnungszeiten finden Sie auf der letzten Seite.

Ihre Baan Chang® Team

Siriwan Pansrikeaw
„Cherry“ Siriwan Pansrikeaw

und

Busba Gehrhardt
„Yo“ Busba Gehrhardt



Grundsätzliches zur Speisenzubereitung und Hinweise bei Lebensmittelunverträglichkeiten

Bei uns werden alle Speisen frisch zubereitet. Wir können daher viele Speisen Ihren Bedürfnissen entsprechend anpassen, auch im Schärfegrad.

Wenn Sie unter einer Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte unbedingt an. Trotz größter Sorgfalt bei den Wareneingangskontrollen kann es dennoch vorkommen, dass uns entgeht, dass ein Lieferant seine Zutaten beispielsweise in einer Gewürzmischung ändert. Wenn wir von einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit wissen, werden alle Zutaten von uns nochmals geprüft.

Wegen der frischen Zubereitung ist es möglich, dass der Koch, ohne Ihren Hinweis auf eine Allergie, nicht mehr verfügbare Zutaten durch andere gleichwertige Zutaten ersetzt, welche bei Ihnen eine allergische Reaktion auslösen könnten.

Wenn wir von Ihrer Lebensmittelunverträglichkeit wissen, wird das Küchenpersonal entsprechend informiert und alle Zutaten werden vor Zubereitung überprüft.

Fußnoten über Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisenaufstellung.

Bitte bewerten Sie uns!

Wir freuen uns auf Ihr Feedback, Bitte bewerten Sie uns in Facebook, Google oder 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:



Wir freuen uns auch auf Bewertungen in anderen Portalen wie Google oder Facebook,



Suppen

- Tom Yum Gung (ต้มยำกุ้ง)**^{b,d} 11,00 €
Hummerkrabben in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitrone, Zitronengras, Zitronenblätter, frischem Koriander, Fischsoße, Chilipaste und Pilzen - scharf -
- Tom Yum Pla (ต้มยำปลา)**^d 10,00 €
Fischsuppe in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitronengras, Zitronenblätter, Chili, frischen Koriander, scharfem Thai-Basilikum und Pilzen - scharf -
- Tom Kha Gung (ต้มข่ากุ้ง)**^{1,b,d} 12,00€
Leichte Kokos-Suppe mit Hummerkrabben, Zitronengras Zitronenblätter, Galgant, Chili, frischen Koriander und Pilzen - leicht scharf -
- Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่)**^{1,b,d} 11,00€
Leichte Kokos-Suppe mit Hähnchenfleisch, Zitronengras, Zitronenblätter, Galgant, Chili, frischen Koriander und Pilzen - leicht scharf -
- Giaow Nam (เกี้ยวน้ำ)**^{a,d,f,m,4,5,8,9} 9,00€
Wantan Teigtaschen mit Hähnchenfleischfüllung in Hühnerbrühe, mit Sojasprossen und Frühlingszwiebeln - nicht scharf -

Salat

- Som Tam Gung (ส้มตำกุ้ง)**^{b,d,e} 17,00 €
Frische Hummerkrabben in knackigem, grünen Papaya- und Karottenstreifen mit, Tomatenstückchen, grünen Bohnen, gehackten Erdnüssen und Knoblauch an einem leicht scharfen Zitronendressing -Schärfe nach Wunsch -
- Yum Wunsen (ยำวุ้นเส้น)**^{b,d,f} 17,00 €
Glasnudelsalat mit Hummerkrabben, Hähnchenbrust, Mu Err Pilzen, Frühlingszwiebeln, roter Zwiebeln, Chili, Zitronenblättern angerichtet mit Zitrone und Koriander - mittlere Schärfe -
- Yum Sai Fon (ยำสายฝน)**^{c,f} 13,00 €
Sojasprossen, Paprika, gehackte Erdnüsse, Zitrone, Zitronenblättern, Chili -Relish und frischen Koriander - mittlere Schärfe -
- Salat Lhai Sie (สลัดหลายสี)** 13,00 €
Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Sojasprossen, frischer Koriander, an einem leichten säuerlichen, würzigen Dressing mit Erdnüssen - nicht scharf -

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.



Vorspeisen

- Giew Tood Pag (เขียวทอดผัก)^{a,f,8,9} 11,00 €**
Sechs handgemachte gebackene Wantanteigtaschen mit Gemüsefüllung aus Karotte, Zucchini, Champignons und Kartoffeln mit süß-saurer Soße mit einem Hauch Chili, Karotten, Essig und Rohrzucker
- Giew Tood (เขียวทอด)^{a,f,8,9} 11,00 €**
Sechs handgemachte gebackene Wantanteigtaschen mit Hähnchenfüllung und süß-saurer Soße mit einem Hauch Chili, Karotten, Essig und Rohrzucker
- Tood Man Pla (ทอดมันปลา)^d 13,00 €**
Vier gebratene Fischküchlein aus Red-Snapper Filet mit roten Thai Currys gewürzt, dazu süß-saure Soße mit Gurkenstückchen und gehackten Erdnüssen
- Gai Sate (ไก่สะเต๊ะ)¹ 13,00 €**
Drei gegrillte Hähnchenfleischspießchen mit leichter Kokosmilch-Curry-Beize gewürzt, an Erdnusssoße und Gurkendressing mit Kropuk/Hummerkrabbenchips
- Lab Gai (ลาบไก่)^d 17,00 €**
Saftige gehackte Hähnchenbrust mit Limette, frischen Kräutern Zitronengras, Zitronenblätter, rotem Zwiebeln, süßen Thai-Basilikum und pikanten Gewürzen - mittlere Schärfe –
- Lab Head (ลาบเห็ด)^d 17,00 €**
fein gehackte Pilze, Zitronensaft, frische Kräuter, pikant abgeschmeckt
- Tood Tempeh (ทอดเทมเป้)^{a,8,9} 12,00 €**
Halbes Dutzend im Teigmantel ausgebackene Tempeh-Ecken an unserer hausgemachten süß-sauren Soße mit einem Hauch Chili, Karotten, Essig und Rohrzucker

*Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.*



Vorspeisenplatten

Vorspeisenplatte Thad Thai (อาหารไทย) ^{a,b,d,e,f,8,9} 21,00 €

Gemischte Vorspeisenplatte mit:

- 4 Gemüse Wantans, Teigtasche mit Gemüsefüllung,
- 4 Wantans, Teigtaschen mit Hähnchenfleischfüllung,
- 2 Gai Sate, Hähnchenfleischspießchen,
- Salat Lhai Sie, kleiner, grüner Salat, Gurken, Tomaten, Sojasprossen, frischer Koriander, an einem leichten säuerlichen, würzigen Dressing mit Erdnüssen
- nicht scharf -
- Kropuk, Hummerkrabbenchips.

Thad Mae Sombuun (อาหารแม่สมบุรณ์) für 2 Personen insgesamt 38,00 €
für jede weitere Person berechnen wir zusätzliche 18,00 € ^{b,d,f,1}

Gemischte Vorspeisenplatte mit:

- Tood Man Pla: 4 gebratenen Fischküchlein
- Som Tam Gung, Papaya Salat mit Hummerkrabben
- Gai Sate, 2 gegrillte Hähnchenfleischspießchen
- Lab Gai, gehacktes Hähnchenfleisch mit Limette, frischen Kräutern und pikanten Gewürzen
- Kropuk, Hummerkrabbenchips.



Reis- und Nudelgerichte

Khao Pad Gai (ข้าวผัดไก่) ^{4,5,m,c} 20,00 €

Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch, Eiern und Gemüse: Zwiebeln, Karottenstreifen, Tomaten, Frühlingszwiebeln - nicht scharf -

Pad Thai Gung (ผัดไทยกุ้ง) ^{4,7,6,c,e,f} 22,00 €

Gebratene Reismudeln mit Hummerkrabben in Tamarindensoße, Eiern, und Tofu, gehackten Erdnüssen, roten Zwiebeln und knackige Sojasprossen - fruchtig-säuerlich, nicht scharf -

Pad Thai Gai (ผัดไทยไก่) ^{4,7,c,e,f} 21,00 €

Gebratene Reismudeln mit Hühnchen in Tamarindensoße, Eiern, und Tofu, gehackten Erdnüssen, roten Zwiebeln und knackige Sojasprossen - fruchtig-säuerlich, nicht scharf -

Sen Lüang Gai (เส้นเหลืองไก่) ^{4,5,7,a,b,c,k,m,j} 21,00 €

Gebratene Eiernudeln mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse, Zwiebeln, Karotten, Chinakohl, Eiern und Knoblauch - nicht scharf -

Phad Sen Lüang Ped (ผัดเส้นเหลืองเป็ด) ^{a,c,f,j,k} 22,00 €

Gebratene Eiernudeln mit Entenbrust und frischem Gemüse, Zwiebeln, Karotten, Chinakohl, Eiern und Knoblauch - nicht scharf -

Pad Ki Mau Nua (ผัดซี่เม้าเนื้อ) ^{4,5,7,f,m} 22,00 €

Gebratene Reismudeln mit Rinderlendenstreifen, Chili, Zitronengras, Zitronenblättern, Bohnen und scharfem Basilikum - mittlere Schärfe -

*Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.*



Vegetarische Gerichte

Diese Speisen sind nicht vegan zubereitet, da in Thailand traditionell mit Fischsoße statt Salz gewürzt wird. Auf Wunsch ersetzen wir Fischsoße durch Salz. Panaeng und Gaeng Pet Curries enthalten traditionell Shrimp-Paste als Geschmacksträger. Diese Speisen sind für Pescetarier unter den Vegetariern geeignet.

Pad Pag Ruam Sai Ngaa (ผัดผักรวมใส่เงา) ^{4,5,7,a,f,k,m} 18,00 €
Gebratenes Mischgemüse und Tofu mit geröstetem Sesam und Reis - nicht scharf -

Massaman Pag Dau Hu (มัสมั่นผัดเต้าหู้) ^{1,h} 21,00 €
Gemischtes Gemüse in Massamancurry, Tofu, Kartoffeln, Cashewnüsse Zwiebeln und Reis - mittlere Schärfe -

Pad Thai Dau Hu (ผัดไทยเต้าหู้) ^{4,7,6,e,f} 21,00 €
Gebratene Reismudeln mit Tofu in Tamarindensoße, Eiern (vegan ohne Eier erhältlich), gehackten Erdnüssen, roten Zwiebeln und Sojasprossen - fruchtig-säuerlich, nicht scharf -

Panaeng Dau Hu (แพนงเต้าหู้) ^{1,6} 22,00 €
Knusprig gebratener Tofu in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung, Paprika, Bohnen, Tomaten, süßem Basilikum, fein gehackten Zitronenblättern und Reis - scharf -

Gaeng Kievan Dau Hu (แกงเขียวหวานเต้าหู้) ^{1,6} 21,00 €
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 -

Tempeh Mad Ma Muang Himmapan (เทมเป็ดผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์) ^{a,f} 22,00 €
Gebratenes Tempeh, ein Sojabohnenprodukt, welches durch einen Edelschimmel aromatisiert wird, mit Sojasoße, Frühlingzwiebeln, Paprika und Cashewnüssen und Reis

Tempeh Tood Gratiem Prigthai (เทมเป็ดทอดกระเทียมพริกไทย) ^{a,f,m,4,5,7} 22,00 €
Gebratenes Tempeh, ein Sojabohnenprodukt, welches durch einen Edelschimmel aromatisiert wird, mit Knoblauch und frischem grünen Pfeffer und Reis - leicht scharf -

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.



Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Langkorn Jasmin-Duftreis serviert.
Änderungen der Beilagen werden gemäß Preisdifferenz der Beilagen berechnet.

Hähnchenbruststreifen

Gaeng Garie Gai (แกงกะหรี่ไก่)^{1,6,a} 21,00 €

Hähnchenbrust in Kokosmilch mit mildem gelbem Curry und Bambus, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen und gebratenen Zwiebeln^a - leicht scharf -

Panaeng Gai (แพนงไก่)^{1,6,e} 21,00 €

Hähnchenbrust an einer cremig-nussigen Currymischung mit Kokosmilch, Paprika, Bohnen, Tomaten, fein gehackten Zitronenblättern und süßen Basilikum - scharf -

Gaeng Kjevan Gai (แกงเขียวหวานไก่)^{1,6} 21,00 €

Hähnchenbrust in Kokosmilch gekocht mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai-Aubergine, Baby Auberginen, Zitronenblättern, Paprika, Chili, Zucchini und süßen Basilikum - scharf -

Massaman Gai (มัสมั่นไก่)¹ 21,00 €

Hähnchenbrust in Kokosmilch und einer Massaman Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln - mittlere Schärfe -

Gai Pad Prig Gaeng (ไก่ผัดพริกแกง) 21,00 €

Hähnchenbrust mit rotem Curry ohne Kokosmilch, Bohnen, Paprika, Baby-Auberginen, Grachai, grünem Pfeffer und süßem Basilikum - sehr scharf -

Schweinefleisch

Mu Pad Prig Gaeng Kjewvan (หมูผัดพริกแกงเขียวหวาน)^d 21,00 €

Schweinefleisch mit grünem Thai-Curry ohne Kokosmilch, Bohnen und Thai-Basilikum - sehr scharf-

Mu Tood Gratiem Prigthai (หมูทอดกระเทียมพริกไทย)..... 21,00 €

Schweinefleisch gebraten, mit Knoblauch und Pfeffer - leicht scharf -

Gaeng Kjevan Mu (แกงเขียวหวานหมู)^{1,6} 21,00 €

Schweinefleisch in Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai-Aubergine, Baby Auberginen, Zitronenblättern, Paprika, Chili, Zucchini und süßen Basilikum - scharf -

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.



Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Langkorn Jasmin-Duftreis serviert.
Änderungen der Beilagen werden gemäß Preisdifferenz der Beilagen berechnet.

Ente

Gaeng Pet Ped Yang Saparot (แกงเผ็ดเป็ดย่างสับปรอด) ^{1,6,6} 28,00 €

Knusprig gebratene Entenbrust in Kokosmilch mit rotem Curry, Paprika, Bambus, grünem Pfeffer, Chili, süßem Basilikum, Zitronenblättern und Ananas - scharf -

Ped Tood Kroob (เป็ดทอดกรอบ) ^{a,k,m,4,5,7,8,9} 28,00 €

Knusprig gebratene Entenbrust, mit gebratenem frischen Gemüse: Sojasprossen, Chinakohl, Karotten, Sesam-Öl und Bambus- nicht scharf -

Ped Magkaam (เป็ดมะขาม) ^a 28,00 €

Knusprig gebratene Entenbrust an fruchtiger Tamarindensoße mit feinen Gemüstreifen, Tomaten, Maiskölbchen, Paprika, grünem Pfeffer und Koriander - nicht scharf -

Panaeng Ped (แพนงเป็ด) ^{1,6,e} 28,00 €

Knusprig gebratene Entenbrust in Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Currymischung mit gehackten Erdnüssen, Paprika, Bohnen, Tomaten, süßen Basilikum und fein gehackten Zitronenblättern - scharf -

Ped Pad Bai Kaprau (เป็ดผัดใบกระเพรา) 28,00 €

Knusprig gebratene Entenbrust mit frischem scharfen Thai-Basilikum, Chili, Bohnen, Zwiebeln - leicht scharf -

Rinderlendenstreifen

Gaeng Kievan Nua (แกงเขียวหวานเนื้อ) ¹ 29,00 €

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) ⁶ 29,00 €

Gebratene Rinderlendenstreifen mit roten Thai-Currys, Bohnen, Zitronenblättern, Aubergine, Baby-Auberginen, süßes Basilikum, Grachai, Paprika, grünem Pfeffer und Chilis - sehr scharf -

Nua Phad Pad Pag Ruam (เนื้อ ผัดผักรวม) ^{a,f,k,m,4,5,7} 29,00 €

Gebratene Rinderlendenstreifen mit Baby Mais, Broccoli, Knoblauch, Zwiebel, Paprika - nicht scharf -

Unser Rindfleisch wird ausschließlich aus Südamerika bezogen. Eine Portion sind ca. 200g Abtropfgewicht.

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.



Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Langkorn Jasmin-Duftreis serviert.
Änderungen der Beilagen werden gemäß Preisdifferenz der Beilagen berechnet.

Kaninchen

Nong Kratai Tod Kratiem Prig Thai (น่องกระต่ายทอดกระเทียมพริกไทย)^{a,k,m,4,5,7} 26,00 €

Kaninchenkeule mit Knoblauch, Pfeffer, Paprika, Koriander, Sojasprossen und Eisalat - nicht scharf-

Nong Kratai Pad Prig Gaeng (น่องกระต่ายผัดพริกแกง)^{6,b} 26,00 €

Kaninchenkeule mit rotem Thai-Curry ohne Kokosmilch mit Bambus, Zitronenblättern, Paprika, Grachai, Chili, grüne Pfefferkörner und süßen Basilikum, und Thai Auberginen - sehr scharf -

Massamann Nong Kratai (มัสมั่นน่องกระต่าย)^{1,h} 26,00 €

Kaninchenkeule in Kokosmilch und einer Massaman Currymischung mit Zwiebeln, Cashewnüssen und Kartoffeln - mittlere Schärfe

Hummerkrabben und Meeresfrüchte

Gaeng Khua Seafood Saparot (แกงหัวสับประดทะเล)^{1,b,d,m} 32,00 €

Meeresfrüchte in rotem Thai-Curry mit Kokosmilch mit Ananas, Paprika, grünem Pfeffer, Zitronenblätter und Thai Basilikum - moderate Schärfe-

Schu Schi Gung (ชุฉีกุ้ง)^{a,b,1,6,8,9} 31,00 €

Hummerkrabben auf einem Bambusnest an einem rotem cremigen Thai Curry mit Kokosmilch, Grachai, roten Peperoni, Paprika, Zitronenblättern und süßem Basilikum - scharf -

Gaeng Garie Gung (แกงกระหี่กุ้ง)^{1,6,a,b} 31,00 €

Hummerkrabben in Kokosmilch mit mildem gelbem Thai-Curry und Bambus, Kartoffeln, Erbsen und gerösteten Zwiebeln^a - leicht scharf-

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.



Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Langkorn Jasmin-Duftreis serviert.
Änderungen der Beilagen werden gemäß Preisdifferenz der Beilagen berechnet.

Tintenfisch

- Gaeng Kievan Pla Mug** (แกงเขียวหวานปลาหมึก)^{1,6,m} 24,00 €
Tintenfisch in Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Aubergine, Baby-Auberginen, Zitronenblättern, Paprika, Chili, Zucchini, Grachai, und süßem Basilikum - mittlere Schärfe -
- Pla Mug Pad Prig Gaeng** (ปลาหมึกผัดพริกแกง)^{1,6,b} 24,00 €
Gebratener Tintenfisch mit rotem Curry ohne Kokosmilch, Bambus, Paprika, Baby-Auberginen, Grachai, grünem Pfeffer und süßem Basilikum - sehr scharf -

Fisch

- Pla Rhad Phad Bai Kaprow** (ปลาราดผัดใบกระเพรา)^{a,k,m,4,5,7} 31,00 €
Wolfsbarsch (ganzer Fisch), mit scharfem Thai Basilikum, Zwiebeln, Chilischoten Sesam-Öl und Bohnen - leicht scharf -
- Pla Rad Prig** (ปลาราดพริก)^{6,d} 29,00 €
Dorade (ganzer Fisch) an rotem Thai-Curry, Bohnen, Zitronenblättern, Fingerringwer und Thai-Basilikum - scharf -
- Pla Phad Prig Thai** (ปลาราดพริกไทยกระเทียม)^{a,k,m,4,5,7} 31,00 €
Gebratener Wolfsbarsch (ganzer Fisch) garniert mit getrocknetem Knoblauch auf Austernsoße mit Knoblauch, Koriander mit Sojasoße verfeinert - nicht scharf -
- Pla Tod Samunprei** (ปลาทอดสมุนไพร) 29,00 €
Gebratenes Dorade an Knoblauch, Karotte, Paprika Zwiebel, an einer säuerlichen, fruchtig-süßen Soße - nicht scharf -
- Schu Schi Pla** (สุกี้ปลาแซลมอน)^{a,6,d,1,2,8,9} 27,00 €
Gegrilltes Mekong-Wels-Filet mit Kokoscreme, a einem Nest aus frittiertem Bambus, abgestimmt mit Krachai, roten Peperoni, Paprika, Zitronenblättern und süßem Basilikum - scharf -

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.



Kindermenü

(bis 12 Jahren)

Giew Tood, Gai Sate (เกี้ยวทอด, ไก่สะเต๊ะ)^{1, a, f} 12,00 €

Drei thailändische vegetarische Wantantaschen und zwei gegrillte Hähnchenfleischspießchen mit Reis und süß-saurer Soße, als Dessert eine Kugel Vanilleeis

Sen Lüang Gai (เส้นเหลืองไก่)^{a, j, m, 4, 5, 7} 12,00 €

Kleine Portion gebratener Eiernudeln mit Hähnchenfleisch und frischem Gemüse als Dessert eine Kugel Vanilleeis

Nachspeisen

Gluey Tood (กล้วยทอด)^{a, g, k, 8, 9} 11,00 €

Bananen gebacken mit Honig und Vanilleeis

Gluey Bod Chi (กล้วยบัวต๋ี่) 11,00 €

Bananen in Kokosmilch gekocht

Taro-Mus mit Ginkgo Nüsse (ตะโก้เผือก)^k 12,00 €

Süßes Taro-Mus mit Klebreis, Jujubabeeren und Ginkgonüssen in Kokoscreme

Klebreis mit Durian und Kokoscreme (ข้าวเหนียวทุเรียน) 12,00 €

Durian-Mus und Durianstückchen in Kokoscreme mit Klebreis

Bananenkuchen mit Klebreis im Bananenblatt gegart (ข้าวต้มมัด)^{1, k} 13,00 €

Ein kleiner Kuchen aus Banane, Klebreis und süßen schwarzen Thai-Bohnen im Bananenblatt gegart mit Kokosmilch, Sesam und Vanille-Eis serviert

Beilagen

Thailändischer Duftreis (ข้าวหอมมะลิ) 4,00 €

Gebratener Reis mit Knoblauch und Gemüse (ข้าวผัดกระเทียมและผัก) 7,00 €

Klebreis (ข้าวเหนียว) 6,00 €

Kropuk - Hummerkrabben-Chips mit Erdnusssoße (ข้าวเกรียบกุ้ง)⁶ 4,00 €

Gebratene Reismudeln (กล้วยเตี้ยมัด) 6,00 €

geröstete Cashewnüsse (เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว) 3,00 €

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.



Dips und Soßen

- Süß-, saure Soße^e** 2,00 €
Bestehend aus Sambal-Olekl, Essig, Zucker, Chili, Salz, Karotte und Wasser
- Saté Erdnuß-Soße¹** 2,00 €
Bestehend aus Erdnüssen, Kokosmilch, Massaman Curry, Salz und Zucker
- Sambal Olekl^e** 2,00 €
Hausgemachtes, fruchtiges Sambal Olekl aus eingelegten Chilis, Zitronensaft, Essig und Rohrzucker

Verpackungen gemäß Verpackungsgesetz

- Pfand pro wiederverwendbarer Schale** 0,50 €
- Papiertasche** 0,20 €

Allergene und Zusatzstoffe

Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j) Senf und Senferzeugnisse
- k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben
- m) Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- n) Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

- 1) Emulgator: E435, Polysorbat 60;
https://de.wikipedia.org/wiki/Polysorbat_60
- 2) Säuerungsmittel: E260 Essigsäure;
<https://de.wikipedia.org/wiki/Essigsäure>
- 3) Konservierungsmittel: E202 Kaliumsorbat;
<https://de.wikipedia.org/wiki/Kaliumsorbat>
- 4) Konservierungsmittel: E211 Natriumbenzoat;
<https://de.wikipedia.org/wiki/Natriumbenzoat>
- 5) Säuerungsmittel: E575 Glucono-delta-lacton;
<https://de.wikipedia.org/wiki/Glucono-1,5-lacton>
- 6) Konservierungsmittel: E330 Citronensäure;
<https://de.wikipedia.org/wiki/Citronensäure>
- 7) Säuerungsmittel: E270, Milchsäure;
<https://de.wikipedia.org/wiki/Milchsäure>
- 8) Calciumphosphate (E341),
<https://de.wikipedia.org/wiki/Calciumphosphate>
- 9) Natriumcarbonate, Waschsoda (E500),
<https://de.wikipedia.org/wiki/Natriumcarbonat>

Alle Gerichte werden frisch und ohne zusätzlichen Geschmacksverstärker, wie z. B. Glutamat zubereitet.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeit gerne Ihre Wünsche beim Schärfegrad.