

## SUPPEN UND VORSPEISEN

<b>TOM YAM SUPPE</b> <sup>würzig d, 9, 5</sup>	
mit Chili, Zitronengras, Galgant, Koriander	
1 Hühnchen	6,80
2 Garnelen <sup>b</sup>	7,80
<b>TOM KHA SUPPE</b> <sup>würzig d, 3, 5, 6</sup>	
Sämige Kokosuppe mit Zitronengras, Koriander	
3 Hühnchen	6,80
4 Garnelen <sup>b</sup>	7,80
<b>WAN TAN SUPPE</b> <sup>a, l, b, d, 5</sup>	
mit gefüllten Teigtaschen und frischen Kräutern	
6 <b>SATÉ GAI SPIESSE</b> <sup>5</sup> 5,80	
mariniertes Hühnchen mit Erdnuss-Soße	
7 <b>MINIROLLEN</b> <sup>a, c, l, 3, 5, 9</sup> vegetarisch 5,80	
8 <b>VULCANO ROLL</b> <sup>a, c, e, l, 5, 9, 12</sup> 6,80	
mit Hühnchenhack, Glasnudeln und Gemüse gefüllt	
9 <b>WAN TAN GEBACKEN</b> <sup>a, b, d, 5</sup> 6,80	
Garnelen-, Hühnchenhacktaschen, Süßsauer Soße	
10 <b>VORSPEISENPLATTE</b> <sup>a, b, c, d, e, f, l, 5, 9, 12</sup> (für 2 Pers.) 18,80	

## SALATE UND LAAB

<b>FRISCHER SALAT DER SAISON MIT THAI DRESSING</b> <sup>5, 12</sup>	
11 als Beilagensalat <sup>1</sup>	7,80
12 mit Hähnchenbrustfilet	10,80
13 mit Rinderroastbeef	13,80
15 <b>YAM WUNSEN</b> <sup>b, d, e, l, 5, 6, 12</sup> 14,80	
Thai Glasnudelsalat mit Garnelen	
<b>LAAB</b> <sup>d, l, 5, 6</sup>	
Gehacktes Fleisch mit gemahlenem Röstreis, Minze, Koriander und Chili, Beilage Klebreis	
16 Gai / Hähnchenbrustfilet	16,80
17 Nüa / Rinderroastbeef	18,80

<sup>würzig</sup> = pikant würzig, etwas weniger als „leicht scharf“!  
<sup>1</sup> = leicht scharf, auf Wunsch auch schärfer!

## FEINSTE CURRYGERICHTE

**STELLEN SIE SICH IHR LIEBLINGSCURRY ZUSAMMEN!**  
 Wählen Sie eines der leckeren, vegetarischen Grundcurries oder kombinieren Sie es nach Ihren Wünschen!  
 Alle Curries werden mit frischem Gemüse und Reis serviert.

**Bsp: 30 Panäng Erdnuss Curry / +7 knusprige Ente = 37**

20 <b>GREEN THAI CURRY</b> <sup>d, e, g, h, 5</sup> 13,80	Sämiges Kokoscurry aus grünen Chili, Zitronengras, Galgant, geröstete Koriandersamen und knackigem Gemüse.
30 <b>PANÄNG ERDNUSS CURRY</b> <sup>würzig d, e, g, h, 5</sup> 13,80	Sämiges Kokoscurry aus einem harmonischen Spiel mit Galgant, knackigem Gemüse, Lemongrass und Kefir-Limettenblätterstreifen
40 <b>LAKSA SINGAPORE CURRY</b> <sup>d, g, 5</sup> 13,80	Sämiges Kokoscurry mit Zitronengras, Röstschalotten, knackigem Gemüse, Kurkuma und frischem Koriander
50 <b>MASSAMAN CURRY</b> <sup>d, g, h, 5</sup> 13,80	Sämiges Kokoscurry mit Röstschalotten, Palmzucker, Ingwer, knackigem Gemüse und Cashew Nüssen.
60 <b>RED THAI CURRY</b> <sup>d, g, 5</sup> 13,80	Sämiges Kokoscurry aus roten Chilis, Zitronengras, schwarzem Pfeffer und knackigem Gemüse. Thailands bekanntestes Curry.
+1 Tofu 14,40	+6 Black Tiger Garnelen 21,80
+2 Hühnerbrustfilet 15,80	+7 knusprige Ente <sup>a</sup> 22,80
+3 knuspriges Hühnchen 17,40	+8 Entenfiletstreifen (nicht knusprig, ohne Haut) 15,80
+5 Roastbeef 22,80	

## WEITERE SPEZIALITÄTEN

<b>CHICKEN SATÉ SPIESSE MIT ERDNUSS SOSSE,</b>	
71 lauwarmen Reisfadennudeln, frischem Salat und Koriander <sup>e, 5</sup>	13,80
72 Jasmin Reis, frischem Salat und Koriander <sup>e, 5</sup>	13,20
<b>THE SIZZLING "HOT PAN"</b> <sup>würzig d, l, n, 5, 6</sup>	
73 mit Roastbeef, Gemüse mit Chili-Knoblauchsoße und Reis	23,80
74 mit Hühnerbrustfilet, Tofuwürfel Prik Pao Gemüse und Reis	21,80
<b>CRUNCHY THAI CALAMARI</b> <sup>d, l, 5</sup>	
75 Teriyaki mit Gemüse und Reis	17,80
76 Panäng Erdnuss Curry, Gemüse und Reis <sup>würzig</sup>	17,80
<b>BEEF RICE NOODLE BOWL - BUN BO NAM BO</b> <sup>e, 5</sup>	
78 Zartes Roastbeef, knackiger Salat, Reisfadennudeln, Erdnüssen und Chili-Limetten-Soße.	18,80
<b>CURRY TRILOGIE AUF "HOT PAN"</b> <sup>b, d, g, n, l, 5</sup>	
79 mit Black Tiger Garnelen, Roastbeef und Ententopping	27,80

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und in Euro

## GEBRATENER REIS UND GEBRATENE NUDELN

Durch schnelles Pfannenrühren bei extremer Hitze (über 240° C im Wok) entsteht das einzigartige Aroma unserer gebratenen Reis- und Nudelspezialitäten!

80 <b>GEBRATENER REIS</b> <sup>e, l, 5</sup> 13,80	87 <b>PAD THAI</b> <sup>l, 5, 12</sup> 13,80
mit Gemüse und Ei	gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse, Koriander, Tamarindsoße und Erdnüssen (Auf Wunsch mit Limette + Fischsoße)
81 mit Hühnerbrustfilet 15,80	84 mit Hühnerbrustfilet 15,80
82 mit knusprige Ente <sup>a</sup> 20,80	85 knusprige Ente <sup>a</sup> 20,80
83 mit Black Tiger Garnelen 19,80	86 mit Garnelen und Tofu 19,80

**EMPFEHLUNG:**  
 +3 BT Garnelen  
**SURF & TURF** 4,80

## KNUSPRIG GEGRILLTE ENTE je 22,80

Ganz im Zeichen von höchster Qualität wird die Ente zuerst in eine erlesene Marinade eingetaucht, die nach einem überlieferten Rezept zubereitet ist. Dann wird unsere Ente auf traditionelle Weise in unserem Spezialentengrill zubereitet, was ihr eine wunderbar knusprige Textur, eine dünne Fettschicht und ein zartes Fleisch verleiht. Knackiges Gemüse und Reis sind inklusive.

90 <b>SWEET &amp; SOUR</b> <sup>a, 5, 9, 12</sup>	Klassisch thailändische Süßsauer-Soße mit frischen Ananasstücken
91 <b>TERIYAKI</b> <sup>a, n, 3, 5</sup>	Süßlich-herzhafte Soja Soße, nach japanischer Art verfeinert
92 <b>MANGO-CHILI</b> <sup>würzig a, 5, 9, 12</sup>	Süß-sauer-scharf, fruchtig mit frischer Mango
93 <b>THAI-CHILI-KORIANDE</b> <sup>würzig a, n, 3, 5, 9</sup>	Würzige und dunkle Thai-Chili-Soße mit frischem Koriander
94 <b>THAI-WHISKEY</b> <sup>würzig a, k, 5</sup>	Unser Signature Gericht mit Mekhong und Honig-Sesam-Soße.
95 <b>PEKING STYLE MIT ENTE UND HUHN</b> <sup>a, c, 3, 5</sup>	Asia pancakes, Lauch-/Gurkenstreifen und Hoi-Sin-Dip
98 <b>THAI-BASILIKUM</b> <sup>würzig a, n, 3, 5</sup>	Krachai, kräftiger Thai-Basilikum
99 <b>INGWER-CHILI</b> <sup>würzig a, d, h, 5</sup>	Würzige Soße mit frischem Ingwer
100 <b>EXOTIC-THAI</b> <sup>d, g, 5, 12</sup>	mit Lychee, Mango, Ananas, Red Thai Curry
101 <b>MANGO-TANGO</b> <sup>würzig a, n, l, 3, 5</sup>	Exotische Süße frischer Mango trifft auf würzig-sämiges Kokos-Curry
102 <b>PRIK PAO</b> <sup>würzig a, l, n, 3, 5, 9</sup>	Süßlich-scharfe Thai Chili Spezialität, dunkle Soße, sehr beliebt!

**Was ist „HOT PAN“?**  
 Hierbei wird die Soße auf die zischend heiße Gußblechplatte gegossen. Durch das Bruzzeln ganz besonderes aromatisch!

**TOPPINGS zu jedem Gericht möglich:**  
 + Tofu 1,- + Hühnerfilet 3,- + Cashewnüsse 1,-  
 + Roastbeef 4,- + mehr Ente 4,- + frischer Koriander 0,-

## BEILAGEN + EXTRAS

Krabbenchips / Krupuk	3
Naturreis/Vollkornreis statt Reis	3
1 Portion gekochter Reis extra	3
1 Portion gekochter Reis nachträglich	0
Klebreis extra	3
Extra zubereitete Soße <sup>c, e, l, 5</sup>	3
Nachträglich zubereitete Soße <sup>c, e, l, 5</sup>	3
Asia Pfannkuchen nachträglich zur 95 <sup>a, c, 3, 5</sup>	5
Beilage Bratreis	7
Beilage Bratnudeln <sup>c, l, 5, 12</sup>	7
Frische Chili (gerne auch mit Fischsoße) <sup>h, d, n, 5</sup>	0

## NACHSPEISEN

<b>GEBACKENE BANANE ODER ANANAS</b> <sup>a</sup>	
mit Honig und Mandelsplittern <sup>h</sup>	5,80
mit einer Kugel Vanilleeis <sup>c, e, g, 8</sup>	6,80
7,80	
<b>FIRE &amp; ICE</b> <sup>a, c, e, g, 8</sup>	
2 gebackene Vanilleeiskugeln in flammender Rum-Kokos-Soße	
7,80	
<b>BLACK STICKY RICE</b> <sup>c, e, g, h, k, l, 8</sup>	
Schwarzer Klebreis in Kokosmilch mit Palmzucker, Lotuskernen und Vanilleeis	
7,80	

Wechseln Sie von ENTE auf  
**- Roastbeef --> gleicher Preis**  
**- Knusperhähnchen --> 5,- weniger**  
 Außen knusprig, innen saftig. Für beste Qualität wird Hähnchenschneckenfleisch entbeint und würzig mariniert. Abschließend wird es mit einer krossen Kartoffelmehlkruste umhüllt und goldbraun ausgebacken.

Alle Entengerichte auch als vegetarische Variante mit mehr Gemüse -> 13,80

Austausch brauner Naturreis/Vollkornreis enthält viele Vitamine und Mineralien. Er hat Biss, schmeckt ein bisschen nussig und der glykämische Index ist erfreulich niedrig, weswegen er auch lange satt hält. **Aufpreis -> 3,-**

Rabatte und Gewinnspiele auf Facebook & Instagram! FOLLOW US NOW!



## MENÜ

### FEINSCHMECKER MENÜ 29,80 pro Person

**VORSPEISE ZUR AUSWAHL**  
 - Tom Kha Gai <sup>würzig</sup>  
 - Vulcano Roll  
 - Saté Hähnchenspieße mit Erdnuss Dip  
 - Wan Tan gebacken mit süßsauer Dip

**AUF WUNSCH DAZU**  
 3 Black Tiger Garnelen Surf & Turf 4,80

**EIN ENTENGERICHT ZUR AUSWAHL:**

- Süßsauer	- Prik Pao <sup>würzig</sup>	- Exotic Thai <sup>1</sup>
- Teriyaki	- Chili Knoblauch <sup>würzig</sup>	- Thai Red Curry <sup>1</sup>
- Mango Chili <sup>würzig</sup>	- Ingwer Chili <sup>würzig</sup>	- Panäng Erdnuss Curry <sup>würzig</sup>
- Chili Thai Koriander <sup>würzig</sup>	- Thai Basilikum <sup>würzig</sup>	- Thai Whiskey <sup>würzig</sup>

Der Hauptgang wird mit Gemüse und gekochtem Jasmin Duftreis serviert. Außer den Curryvariationen können alle Gerichte **nicht scharf** bestellt werden. Alle Gerichte können gerne auch mit Roastbeef bestellt werden!

**GENUSS ZUM SCHLUSS ZUR AUSWAHL**  
 - Espresso  
 - Cappuccino  
 - Likör 43 mit Milchschaum

### MENÜ ab 2 Personen 35,80 pro Person

<b>VULCANO ROLLS</b>	
mit Hühnchenhack, Glasnudeln, Gemüse und süßsauerem Dip	
<b>ROASTBEEF CHILI KNOBLAUCH</b> <sup>würzig</sup>	
würzig angebraten, mit frischem Gemüse	
<b>BLACK TIGER GARNELEN THAI GREEN CURRY</b> <sup>1</sup>	
Sämiges Kokoscurry, mit frischem Gemüse	
<b>KNUSPRIGE ENTE PRIK PAO</b> <sup>würzig</sup>	
Dunkle, süßlich-scharfe Thai Spezialität mit Chiliöl mit Gemüse	
<b>HÜHNCHEN SATÉ SPIESSE</b>	
fein mariniert, mit hausgemachtem Erdnuss Dip	
<b>BEILAGE JASMIN DUFTREIS</b>	
<b>BLACK STICKY RICE</b>	
Schwarzer Klebreis mit Kokosmilch, Palmzucker und Vanilleeis	

<sup>würzig</sup> = pikant würzig, etwas weniger als „leicht scharf“!  
<sup>1</sup> = leicht scharf, auf Wunsch auch scharf oder sehr scharf!

Allergene: a Gluten b Schalen-/Krustentiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Sojabohnen g Milch h Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln, Cashewnüsse) i Sellerie j Senf k Sesamsamen l Schwefeldioxid und Sulfite m Lupine n Weichtiere o Sulfite

Zusatzstoffe: 1 mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle 2 chininhaltig 3 mit Farbstoffen 4 koffeinhaltig 5 mit Soja-, Austern- oder Fischsoße, mit Geschmacksverstärker 6 mit Antioxidationsmitteln 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß 9 mit Konservierungsstoffen 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Säuerungsmitteln 13 geschwefelt