

MENÜ AYUTTHAYA

HORS D'ŒUVRE „BENJARONG"
SELECTION OF APPETIZERS BENJARONG"

„TOM YAM GUNG"
PIKANTE GARNELENSUPPE MIT KAFIRBLÄTTER UND LIMONENSAFT
SPICY PRAWN SOUP WITH LEMONGRASS AND LIME JUICE

„SATAY GAI"
HÄHNCHENBRUSTSPIESSE MIT ERDNUSSSAUCE
GRILLED CHICKEN SATAY WITH PEANUT-SAUCE

"PED YANG"
GEGRILLTE ENTE AUF SAUTIERTEM GEMÜSE
GRILLED DUCK SERVED ON SAUTED VEGETABLES

„GÄNG KEAW WAN GAI"
HÄHNCHENBRUST IN SCHARFEM GRÜNEM KOKOSNUSSCURRY
SPICY CHICKEN CURRY WITH COCONUT MILK

„NUA PAT GRAPRAU"
PIKANTE RINDERHUFTSCHEIBEN MIT CHILI UND BASELIKUM
SPICY BEEF WITH CHILIES AND BASEL LEAVES

„MEE GROB"
KNUSPRIGE REISNUDELN MIT GLASIERTE SHRIMPS UND TAMARIND
CRISPY RICE NOODLE WITH SHRIMP, TAMARIND AND LEMON

DUFTREIS
FRAGRANT RICE

CHOCO-COCONUT-EIS MIT LOTUSKERNEN
CHOCO-COCONUT ICECREAM WITH LOTUS SEEDS

43.00 EUR

SUPPEN
SOUPS

- | | | |
|-----|---|----------|
| 7. | „GUIEW NAM MOO DEANG“
HÜHNERBRÜHE MIT WANTON-TASCHE
UND
MARINIERTEM SCHWEINEFLEISCH
WANTON-SOUP WITH ROASTED RED PORK | EUR 6,00 |
| 8. | „GÄNG JÜD WUNSEN“
FEINE GLASNUDELSUPPE MIT SCHWEINEFLEISCHBÄLLCHEN,
TOFU, MORCHELN UND KORIANDER
GRASS NOODLE SOUP WITH PORK, CHINESE FUNGUS AND TOFU | EUR 6,00 |
| 9. | „GÄNG LIANG“
FRISCHE GEMÜSESUPPE MIT SHRIMPSPARK UND GARNELE
FRESH VEGETABLE SOUP WITH PRAWN | EUR 8,00 |
| 10. | „TOM KAR GAI“
PIKANTE HÜHNERSUPPE MIT KOKOSNUSSMILCH, GALGANT
UND STROHPILZEN
MILD SPICY CHICKEN SOUP WITH COCONUTMILK, LEMON
GRASS AND STRAW MUSHROOMS | EUR 7,00 |
| 11. | „TOM KAR TALAY“
PIKANTE MEERESFRÜCHTESUPPE MIT KOKOSNUSSMILCH
UND GALGANT
MILD SPICY COCONUT MILK SOUP WITH SEA FOOD | EUR 8,70 |
| 12. | „TOM YAM PLA“
FISCHSUPPE MIT PILZEN, ZITRONENGRAS, TOMATEN
UND LIMONENSAFT; SÄUERLICH - SCHARF
SPICY FISH SOUP WITH MUSHROOMS, TOMATOES,
LEMON GRASS AND LIME JUICE | EUR 7,00 |
| 13. | „TOM YAM GUNG“
GARNELENSUPPE MIT PILZEN, ZITRONENGRAS UND
LIMONENSAFT SÄUERLICH - SCHARF
SPICY PRAWN SOUP WITH MUSHROOMS, LEMON GRASS
AND LIME JUICE | EUR 8,70 |

VORSPEISEN
APPETIZERS

- | | | |
|-----|--|-------------------------|
| 18. | HORS D'OEUVRE „BENJARONG"
SELECTION OF APPETIZERS „BENJARONG"
MIT REISNUDELN FRITIERTE GARNELEN,
HÄHNCHENFARCE AUF TOAST UND
FRÜHLINGSROLLEN | EUR 9,80 |
| 19. | „GAI SATAY"
GEGRILLTE HÜHNERBRUSTSPIESSE MIT ERDNUSSSAUCE
GRILLED CHICKEN STICKS WITH PEANUT SAUCE | EUR 7,80 |
| 20. | „MOO SATAY"
GEGRILLTE SCHWEINEFLEISCHSPIESSE MIT ERDNUSSSAUCE
GRILLED PORK STICKS WITH PEANUT SAUCE | EUR 7,80 |
| 21. | „NUA PHING"
MIT KRÄUTERN MARINIERT RINDFLEISCHSPIESSE
UND GURKENKONDIMENT
GRILLED BEEF STICKS MARINATED WITH HERBS | EUR 8,50 |
| 22. | „GUNG SATAY"
GEGRILLTE GARNELENSPIESSE MIT ERDNUSSSAUCE
GRILLED PRAWN STICKS WITH PEANUT SAUCE | EUR 9,90 |
| 23. | „POH PIAH TORD"
HAUSGEMACHTE KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN
SERVIERT MIT SÜß-SAUERER DIPSauce (OHNE FLEISCH)
THAY STYLE DEEP FRIED SPRING ROLLS (VEGETARIAN) | EUR 8,00 |
| 24. | „TORD MAN PLA"
PIKANTE FISCHFRIKADELLEN MIT CURRY UND
ZITRONENGRAS GEWÜRZT.
DAZU GURKEN-SCHALOTTEN-KONDIMENT MIT ERDNÜSSEN
DEEP FRIED FISH PATTIES, SEASONED WITH CURRY AN LEMON
AND CUCUMBER SALAD TOPPED WITH PEANUTS | EUR 9,00 |
| 25. | "POH-PIAH-SOD"
GEDÄMPFTE REISTEIGROLLE, GEFÜLLT MIT SUMM, TOFU,
EI UND GARNELEN. DAZU TAMARIND-SAUCE STEAMED
SPRING ROLL, CRAB-MEAT AND TOFU STUFFED | EUR 9,00 |
| 26. | „BENJARONG SELECTION"
VORSPEISENPLATTE, BESTEHEND AUS DEN OBEN GENANNTEN
GERICHTEN NR. 18, 19, 21, 22 UND PIKANTEM MANGOSALAT
(AB 2 PERSONEN) | EUR 14,50
PRO PERSON |

SALATE
SALADS

32. „SOM TAM"	EUR	11,00
SALAT VON GRÜNEN PAPAYAS, MIT TOMATEN		
SCHARF MARINIERT MIT ZITRONENSAFT, PALMZUCKER, CHILI		
GETROCKNETEN SHRIMPS UND ETWAS KNOBLAUCH		
SPICY SALAD OF GREEN PAPAYAS AND DRIED SHRIMPS		
DAZU EMPFOHLEN WIR ALS KLASSISCHE BEILAGEN:		
„KAO NIEAW"- KLEBREIS	EUR	5,00
„GAI YANG"	EUR	8,00
–GEGRILLTES, MIT KRÄUTERN MARINIERTES HÄHNCHEN		
„MOO YANG"	EUR	7,00
–GEGRILLTES, MARINIERTES SCHWEINEFLEISCH		
33. „YAM WUN SEN"	EUR	10,00
GLASNUDELSALAT MIT GARNELEN, SCHALOTTEN,		
TINTENFISCH UND CHILI – SCHARF		
SPICY GLASS NOODLE SALAD WITH SHALLOTS, SHRIMPS,		
SQUID AND CHILI		
34. „YAM MA-MUANG"	EUR	9,50
FRUCHTIGER SALAT VON GRÜNEN MANGOS MIT ETWAS		
SCHWEINEFLEISCH; MARINIERT MIT LIMONENSAFT GETROCKNETEN		
SHRIMPS UND GERÖSTETER KOKOSNUSS MANGO SALAD WITH PORK ,		
SEASONED WITH LIME JUICE DRIED SHRIMPS AND ROASTED COCONUT		
35. „YAM NUA"	EUR	9,50
GEGRILLTE RINDERHÜFTSCHEIBEN MIT TOMATEN, SCHALOTTEN,		
KAROTTEN UND FRISCHEM KORIANDER; SCHARF MARINIERT MIT		
LIMONENSAFT UND CHILI		
SPICY GRILLED BEEF SALAD WITH TOMATOES, SHALLOTS AND FRESH		
CILANTRO; SEASONED WITH LIME JUICE		
36. „LAAB GAI"	EUR	9,50
GEHACKTE HÄHNCHENBRUST MIT SCHALOTTEN UND		
GERÖSTETEM REIS, GEWÜRZT MIT LIMONENSAFT,		
KRÄUTERN UND CHILI; SALATGARNITUR		
MINCED CHICKEN SALAD WITH SHALLOTS AND GRINDED RICE,		

RINDFLEISCHGERICHTE
BEEF DISHES

40. „NUA PAT NAMMNA-HOI" EUR 15,50
GEBRATENE RINDERHÜFTE IN AUSTERNSAUCE MIT
STROHPILZEN, SHIITAKE PILZEN UND LAUCHZWIEBELN
STIR FRIED BEEF IN OYSTER-SAUCE WITH MUSHROOMS
41. "NUA PAT PRIKYAI" EUR 15,50
GEBRATENE RINDERHÜFTE MIT PAPRIKASCHOTEN,
TOMATEN UND ZWIEBELN
STIR FRIED BEEF WITH CAPSICUM, TOMATOES AND ONIONS
42. "NUA PAT GRAPRAU" EUR 17,00
GEBRATENE RINDERHÜFTE (200 G) MIT BASILIKUM
UND CHILI - SCHARF
SPICY STIR-FRIED BEEF WITH CHILIES AND BASIL LEAVES
43. "GÄNG KEAW WAN NUA" EUR 16,00
RINDERHÜFTE IN SCHARFEM GRÜNEN CURRY
MIT KOKOSNUSSMILCH, BAMBUS, THAI-AUBERGINEN
UND BASILIKUM
BEEF IN HOT GREEN COCONUT MILK CURRY
WITH BAMBOO SHOOTS AND EGGPLANTS
44. „GÄNG PAH" EUR 16,00
ROTES RINDFLEISCHCURRY, OHNE KOKOSNUSSMILCH,
MIT BAMBUS, THAI-AUBERGINEN, BABYMAIS, KRACHAI
GRÜNER PFEFFER UND BASILIKUM - SCHARF
BEEF IN HOT RED JUNGLECURRY WITH BAMBOO SHOOTS,
EGGPLANTS, KRACHAI AND BASIL LEAVES
45. "MASSAMAN NUA" EUR 16,00
RINDERHÜFTE IN ROTEM MASSAMAN-CURRY UND
KOKOSNUSSMILCH MIT KARTOFFELN UND
ERDNÜSSEN MILD-SCHARF
BEEF MASSAMAN CURRY WITH COCONUT MILK,
POTATOES AND PEANUTS MILD-SPICY

SCHWEINEFLEISCHGERIC
HTE PORK DISHES

50. „MOO PAT PRIK KHING" EUR 15,00
WÜRZIGES SCHWEINEFLEISCH MIT GRÜNEN BOHNEN
GEBRATEN MIT CHILIPASTE UND KAFFIRBLÄTTER
SPICY STIR -FRIED PORK WITH STRING BEAN AND CHILI PASTE
51. "MOO PAT PRIK HUAHOM" EUR 14,50
GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH MIT CHILI
UND BASILIKUM - SCHARF
SPICY STIR-FRIED PORK WITH CHILIES AND BASIL LEAVES
52. "MOO TORD GRATIEM PRIK TAI" EUR 15,50
GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH MIT GERÖSTETEM
KNOBLAUCH UND GRÜNEM PFEFFER
STIR-FRIED PORK WITH GARLIC AND GREEN PEPPER CORNS
53. „MOO PAT KHING HED HOO NOO" EUR 15,00
GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH MIT INGWER,
PAPRIKA UND MORCHELN
STIR-FRIED PORK WITH CAPSICUM, GINGER AND
CHINESE FUNGUS

LAMMFLEISCHGERICHTE
LAMB DISHES

61. „GA TORD GRATIEMPRIKTAI" EUR 18,00
GEBRATENES LAMMFLEISCH MIT GERÖSTETEM
KNOBLAUCH GRÜNEM PFEFFER UND KORIANDER
PAN-FRIED LAMB WITH GARLIC AND GREEN PEPPER CORNS
- „GING KEAW WAN GÄ" EUR 18.00
LAMMFLEISCH IN SCHARFEM GRÜNEN CURRY MIT
KOKOSNUSSMILCH, BAMBUS, THAI-AUBERGINEN LAMB
IN HOT GREEN COCONUTMILK CURRY WITH BAMBOO
SHOOTS, EGG PLANTS AND BASIL LEAVES
63. "MASSAMAN GÄ" EUR 18.00
LAMMFLEISCH IN ROTEM MASSAMAN CURRY MIT
KOKOSNUSSMILCH. KARTOFFELN UND ERDNÜSSEN
LAMB IN RED MASSAMANN CURRY WITH COCONUT MILK.
POTATOES PLANTS - MILD SPICY

HÄHNCHENGERICHTE
CHICKEN DISHES

70. „GAI PAT NORMAI TUA-GNOK" EUR 14,50
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST MIT BAMBUS UND
SOJASPROSSEN
STIR FRIED CHICKEN WITH BAMBOO SHOOTS AND BEAN SPROUTS
71. „GAI TORD GRATIEM PRIK TAI" EUR 16,50
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST MIT GERÖSTETEM
KNOBLAUCH, GRÜNEM PEFER UND KORIANDER
STIR FRIED CHICKEN WITH GARLIC AND GREEN
PEPPER CORNS
72. „GAI PAT PRIKTAI DAM" EUR 16,00
HÄHNCHENBRUST MIT GESTOSSENEM PFEFFER,
ZWIEBELN, PAPRIKA UND CHILISCHOTE
STIR FRIED CHICKEN WITH CAPSICUM, ONION,
BLACK PEPPER AND CHILI
73. „PAT KHEEMAO GAI" EUR 16,00
GEHACKTE HÄHNCHENBRUST; WÜRZIG GEBRATEN MIT
CHILIPASTE, TOMATEN, UND BASILIKUM
GROUNDED CHICKEN STIR-FRIED IN CHILIPASTE AND
OYSTER SAUCE AND BASIL LEAVES
74. „LÄNG" EUR 15,50
HÄHNCHENBRUST IN SCHARFEM GRÜNEN ODER ROTEM CURRY
MIT KOKOSNUSSMILCH, BAMBUS, THAI-AUBERGINEN
UND BASILIKUM
CHICKEN IN HOT GREEN COCONUT MILK CURRY
WITH BAMBOO SHOOTS AND EGGPLANTS
75. „LÄNG GAREE GAI" EUR 15,50
HÄHNCHENBRUST IN GELBEM THAI-CURRY
MIT KOKOSNUSSMILCH, KARTOFFELN UND
ZWIEBELN - MILD SCHARF
CHICKEN IN YELLOW COCONUT MILK CURRY
WITH ONIONS AND POTATOES - MILD SPICY

ENTENGERICHTE
DUCK DISHES

81. „PED PAT KRACHAI" EUR 19,50
SCHARF GEBRATENE ENTE MIT KRACHAI, CHILI,
GRÜNEM PFEFFER UND KNUSPRIGEM BASILIKUM
SPICY FRIED DUCK WITH KRACHAI, CHILI, GREEN
PEPPER CORNS AND BASIL LEAVES
82. „PED PAT PREAW WAN" EUR 19,50
GEGRILLTE ENTE, SÜSS SAUER ZUBEREITET
MIT ANANAS, TOMATEN, GURKEN UND ZWIEBELN
ROASTED DUCK SWEAT AND SOUR
WITH PINEAPPLE TOMATOES, CUCUMBER AND ONIONS
83. „GÄNG PED PET YANG" EUR 19,50
GEGRILLTE ENTE AUF SCHARFEM ROTEN CURRY
MIT KOKOSNUSSMILCH, TOMATEN UND FRÜCHTEN
ROASTED DUCK IN HOT RED COCONUT MILK CURRY WITH
TOMATOES, FRUIT AND BASIL LEAVES
84. „PED YANG" EUR 26,00
½ GEGRILLTE ENTE (OHNE KNOCHEN) „BENJARONG"
SERVIERT MIT SAUTIERTEN SOJASPROSSEN UND
VERSCHIEDENEN DIPSAUCEN
HALF ROASTED DUCK SERVED WITH BEAN SPROUTS
AND DIPS
85. „PED SONG KRÜANG" EUR 26,00
V2 GEGRILLTE ENTE (OHNE KNOCHEN), SERVIERT MIT
PIKANTER PAPRIKA-MANGO-SAUCE UND
CASHEW-NÜSSEN
HALF ROASTED DUCK SERVED WITH
RED PEPPER-MANGO SAUCE AND CASHEW NUTS

MEERESFRÜCHTE
FISH AND SHELLFISCH

95. „PLA PAT PREAW WAN" EUR 15,00
GEBACKENES FISCHFILET SÜSS-SAUER ZUBEREITET
MIT TOMATEN, GURKEN, ANANAS, ZWIEBELN UND INGWER
DEEP FRIED SWEET AND SOUR FISH WITH TOMATOES,
PINEAPPLE, CUCUMBER, ONIONS AND GINGER
96. „PLA RAD PRIK" EUR 19,00
FRITIERTE MEERZUNGENFILETS AUF CHILISAUCE
UND KNUSPRIGEM BASILIKUM - SCHARF
FRIED FILLET OF SOLE WITH HOT CHILISAUCE AND
CRISPY BASIL LEAVES
97. „PLA NÜNG SI IU" EUR 19,00
GEDÄMPFTE MEERZUNGENFILETS MIT INGWER,
TONG-KU-PILZEN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND
STREIFEN VON BLEICHSELLERIE
AUF LEICHTER SOJASAUCE, VERFEINERT MIT SESAMÖL
STEAMED FILLET OF SOLE WITH GINGER, TONK-KU-
MUSHROOMS AND CELERY IN LIGHT SOY-SAUCE
SEASONED WITH SESAME OIL
98. „PLA MÜK GRA PRAU" EUR 15,00
GEBRATENE TINTENFISCHTUBEN MIT CHILI, BAMBUS,
ZWIEBELN UND BASILIKUM - SCHARF
SPICY STIR-FRIED SQUID WITH CHILIES, BAMBOO SHOOTS
AND BASIL LEAVES
99. „PLA MÜK TORD GRATIEM PRIK TAI" EUR 16,00
GEBRATENE TINTENFISCHTUBEN MIT GERÖSTETEM
KNOBLAUCH, GRÜNEM PFEFFER UND KORIANDER
SUR FRIED SQUID WITH GARLIC AND GREEN PEPPER CORNS
100. „GUNG PREAW WAN" EUR 22,00
GARNELEN SÜSS-SAUER ZUBEREITET
MIT TOMATEN, GURKEN, ANANAS, ZWIEBELN UND INGWER
SUR FRIED SWEET AND SOUR PRAWNS WITH TOMATOES,
PINEAPPLE, CUCUMBER AND GINGER

*MEERESFRÜCHTE
FISH AND SHELLFISCH*

101. „GUNG TORD GRATIEM PRIKTAI" EUR 22,50

GEBRATENE GARNELEN (16/20) MIT GERÖSTETEM
KNOBLAUCH, GRÜNEM PEFFER UND KORIANDER
STIR FRIED PRAWNS WITH ROASTED GARLIC AND
GREEN PEPPER CORNS

102. „GUNG PAT GRA FRAU" EUR 22,00

GEBRATENE GARNELEN MIT FRISCHEM CHILI,
BAMBUS, ZWIEBELN UND BASILIKUM - SCHARF
SPICY FRIED PRAWNS WITH CHILIES, BAMBOO SHOOTS,
ONIONS AND BASIL LEAVES

103. „PAT CHA TALAY" EUR 22,00

MEERESFRÜCHTE PIKANT GEBRATEN MIT CHILI,
GRÜNER PFEFFER, KRACHAI UND KAFFIRBLÄTTER
STIR FRIED SEA FOOD WITH CHILIPASTE, GREEN PEPPER
KRACHAI AND KAFFIR LIME LEAVES

104. „PANÄNG GUNG" EUR 26,50

GEBRATENE RIESENGARNELEN IN ROTEM PANÄNG
KOKOSNUSSCURRY MIT ZITRONENGRAS - SCHARF
FRIED PRAWNS IN SPICY RED PANÄNG COCONUT CURRY

105. „GUNG PAO" EUR 30,00

GEGRILLTE RIESENGARNELEN; SERVIERT MIT PIKANTER
DIPSAUCE UND GURKEN-SCHALOTTEN -KONDIMENT
GRILLED PRAWNS SERVED WITH SPICY DIP

106. „GÄNG KUA GUNG SABPAROD" EUR 26,50

GEBRATENE RIESENGARNELEN UND FRISCHE ANANASSTÜCKE
IN PIKANTEM ROTEN KOKOSNUSS-CURRY

FRIED PRAWNS IN SPICY RED COCONUT CURRY WITH PINEAPPLE

**ZU DEN HAUPTGERICHTEN SERVIEREN WIR DUFTREIS
- MIT AUSHAHME VON NUDEL- UND REISGERICHTEN -
MAIN DISHES ARE SERVED WITH BOILED FRAGRANT RICE
- EXCEPT NOODLE AND RICE DISHES -**

NUDELGERICHTE
NOODLE DISCHES

110. „PAT TAI" EUR 17,00

GEBRATENE REISNUDELN MIT GARNELEN, SOJASPROSSEN.
ETWAS SCHWEINEFLEISCH, TOFU, EI UND ERDNÜSSEN.
ABGESCHMECKT MIT TAMARIND, LIMONENSAFT UND CHILI
FRIED RICE NOODLES WITH SHRIMPS, BEAN SPROUTS
PORK, TOFU, EGG AND PEANUTS MILD SPICY

111. "GUIEW TEE() CHIMAO" EUR 16,00

SCHARF GEBRATENE REISNUDELN MIT ENTENFLEISCH,
FRISCHEM CHILI, TOMATEN UND BASILIKUM
SPICY FRIED RICE NOODLES WITH DUCK, CHILIES AND
BASIL LEAVES

112. „GOI SEE MEE" EUR 15,00

FRITIERTE EIERNUDELN IN LEICHTER SOJASAUCE MIT
HÄHNCHENBRUST, GARNELE, BAMBUS, TONG-KU-PILZEN UND
LAUCHZWIEBELN
EGG DEEP-FRIED NOODLES WITH CHICKEN, PRAWN, BAMBOO
SHOOTS, TONG-KU MUSHROOMS IN LIGHT SOY SAUCE

REISGERICHTE
RICE DISHES

120. „KAO PAT GAI" EUR 13,90

GEBRATENER REIS MIT HÄHNCHENBRUST, TOMATEN,
LAUCHZWIEBELN UND EI
FRIED RICE WITH CHICKEN, TOMATOES, SPRING ONION
AND EGG

121. „KAO PAT GRAPRAU MOO" EUR 13,90

SCHARF GEBRATENER REIS MIT SCHWEINEFLEISCH,
FRISCHEM CHILI, BASILIKUM UND SPIEGELEI
SPICY FRIED RICE WITH PORK, CHILIES, BASIL LEAVES
AND FRIED EGG

122. „KAO PAT GUNG NORMAI" EUR 17,90

GEBRATENER REIS MIT GARNELEN, BAMBUS,
LAUCHZWIEBELN UND EI
FRIED RICE WITH PRAWNS, BAMBOO SHOOTS ,
SPRING ONIONS AND EGG

VEGETARISCHE GERICHTE
VEGETABLE DISHES

127. „PAT PAK RUAMIT TAU HU“	EUR	13,00
FEINES GEMÜSE MIT FRITIERTEM TOFU, SAUTIERT IN SOJASAUCE STIR FRIED VEGETABLES WITH FRIED TOFU SAUTED IN SOY SAUCE		
128. „GÄNG PAK JAE“	EUR	14,50
FRISCHES GEMÜSE IN SCHARFEM THAI-CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH UND BASILIKUM FRESH VEGETABLES IN HOT COCONUT MILK CURRY		
129. „PAT WUN SEN“	EUR	14,00
GEBRATENE GLASNUDELN MIT GEMÜSE, MORCHELN STROHPILZEN, TOFU UND LILIENKNOSPEN; STIR FRIED GLASS NOODLES WITH VEGETABLES, BEANCURD, LILY BUDS, STRAW MUSHROOMS AND CHINESE FUNGUS		
130. „KAO PAT GRAPRAU JAE“	EUR	13,50
SCHARF GEBRATENER REIS MIT FRISCHEM GEMÜSE, CHILI UND BASILIKUM SPICY FRIED RICE WITH FRESH VEGETABLES, CHILIES AND BASIL LEAVES		
131. „PAT MAKHUA MUANG“	EUR	14,00
GEGRILLTE AUBERGINEN GEBRATEN IN SOJASAUCE GEWÜRZT MIT EINGELEGTEN SOJABOHNEN, BASILIKUM UND STREIFEN VON CHILI GRILLED EGGPLANTS STIR-FRIED WITH SOY SAUCE, BASIL, SALTED SOYA BEANS AND CHILI		

BEILAGEN, EXTRA

DUFTREIS, KLEINE PORTION	EUR	2,30
DUFTREIS, GROSSE PORTION	EUR	3,80
KLEBREIS	EUR	5,00
KRUPUK	EUR	3,50
ERDNUSSSAUCE	EUR	3,00
SÜSS-SAURE DIPSAUCE	EUR	2,00
GURKEN-SCHALOTTEN-KONDIMENT	EUR	2,00

NACHSPEISEN
DESSERTS

134. FRISCHER FRUCHTSALAT FRESH FRUIT SALAD	EUR 6,00
135. „KANOM MOR GÄNG“ FEINER CUSTARD VON GEMAHLENE MUNGBOHNEN UND KOKOSNUSSMILCH; DAZU ORANGENFILETS MUNG BEAN THAI CUSTARD	EUR 6,50
136. BANANEN IN KOKOSNUSSMILCH GEGART; GESÜSST MIT PALMZUCKER BANANA IN WARMED COCONUT MILK SWEETENED WITH PALM SUGAR	EUR 6,50
137. GEBACKENE BANANEN MIT VANILLEEIS UND HONIG DEEP FRIED BANANAS WITH ICECREAM AND HONEY	EUR 6,50
138. CHOCO-COCONUT-EIS MIT LOTUSKERNEN CHOCO-COCONUT ICECREAM WITH LOTUS SEEDS	EUR 7,50
139. „KAO TOM PAT“ KLEBREIS MIT GESÜSSTER KOKOSNUSSMILCH IM BANANENBLATT GEDÄMPFT GLUTINOUS RICE WITH SWEETENED COCONUT MILK STEAMED IN BANANA LEAF	EUR 7,00