

Thais

authentic food

Restaurant

# Speise Karte

**Herzlich willkommen!**

ยินดีต้อนรับค่ะ

Yindī dtōnráp kha

**Guten Appetit!**

ทานให้อร่อยนะคะ

Thān hai aroi na kha



# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

## STARTER

### 01 Moo Daeng <sup>2</sup>

Mariniertes Schweinefleisch mit hausgemachtem Dip.

6,00

### 02 Nua Dad Dew <sup>1,2</sup>

Getrocknetes mariniertes Rindfleisch mit hausgemachtem Dip, serviert mit Klebereis.

7,90

### 03 Sai Uaa / Sai Gork

Hausgemachte geschmorte Thaiwurst mit Dip und Klebereis.

*Nach Wahl: scharf (Uaa) oder mild gewürzt mit Knoblauch (Gork).*

8,40

### 04 Pho Pia Sod

Frische Sommerrollen gefüllt mit Garnelen, Hähnchen, Sojasprossen und thailändischen Kräutern, serviert mit Tamarinden-Dip.

8,90

## HAUPTGÄNGE

### 05 Nam Prik Ong

Nordthailändischer Hackfleisch-Chili-Eintopf mit Tomaten und frischen Kräutern, abgeschmeckt mit Tamarinde; dazu geschnittene Gurken und eine Auswahl an blanchem Gemüse, serviert mit Klebereis.

14,20

### 06 Kanah Moo Grob <sup>1,2,10</sup>

Gerösteter Schweinebauch mit thailändischen Brokkoliblättern, Knoblauch und Chili; verfeinert mit einer speziellen Sojabohnenpaste.

14,20

### 07 Khanom Chin <sup>2</sup>

Spezialität aus den Norden: Kräftiges Kokoscurry mit thailändischen Auberginen, Sojasprossen und Duftbasilikum; serviert mit dünnen Reismudeln und einer schonend gegarten, zarten Hähnchenkeule.

14,90

### 08 Bami Mu Daeng <sup>1,2</sup>

Gelbe Nudeln in einer feinen Brühe mit mariniertem Schweinefleisch, Sojasprossen und Brokkoliblättern; garniert mit einer knusprigen Teigtasche.

13,90

### 09 Giow Tio <sup>1,2</sup>

Thailändische Reismudelsuppe in einer kräftigen Brühe mit frischen Kräutern, Sojasprossen und Fleischbällchen.

Mit **Huhn** 13,00 **Rind** 14,20 **Ente** 15,90

## VORSPEISEN

### 10. Po Pia Thord

Hausgemachte frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse, Morcheln und Glasnudeln.  
*Nach Wahl: Vegetarisch oder mit Hähnchenfleisch.*

5,00

### 11. Wan Tan

Frittierte Teigtaschen mit Kräuter-Hähnchenfüllung.

5,00

### 12. Thord Man Plaa

Hausgemachte würzige Mini-Fischfrikadellen.

5,00

### 13. Luk Chin Thord <sup>10</sup>

Gegrillte Fleischbällchen am Spieß.

6,00

### 14. Saté Gai <sup>2</sup>

Marinierte Hähnchenspieße mit selbst gemachtem Erdnuss-Dip.

6,00

### 15. Gung Thord

Garnelen im Teigmantel frittiert.

8,00

### 19. Thai's Mix-Teller (ab 2 Personen)

Eine fein abgestimmte Auswahl aus unseren Vorspeisen Nr. 10, 11, 14, 15.

9,20 p.P.

 = pikant     = scharf

Möchten Sie Ihr Gericht etwas milder oder schärfer, geben Sie Ihren Wunsch bitte bei der Bestellung bekannt. Bei „“ oder „“ wird das Gericht nach Ihrer Vorgabe pikant oder scharf zubereitet.

## SUPPEN

### 20 Kiaew Nam <sup>1,10</sup>

Gefüllte Teigtaschen mit Kräuter-Hähnchenfüllung in einer kräftigen Brühe mit Sojasprossen und frischen Gartenkräutern.

5,20

### 21 Tom Yam <sup>1</sup>

Scharf-säuerliche Suppe mit Zitronengras, Galangal, Zitronenblättern und gemischten Pilzen.

Mit **Hähnchen** 5,20 **Garnelen** 6,20

### 22 Tom Kha Gai <sup>1,10</sup>

Milde Kokossuppe mit Hähnchen, gemischten Pilzen, Zitronengras und thailändischen Kräutern.

5,90

## SALATE

### 24 Dam Daeng (vegetarisch) oder

Scharfer Gurkensalat mit Tomaten, gerösteten Erdnüssen und Limette; abgeschmeckt mit feiner Knoblauchnote.

8,90

### 25 Yam Wun Sen

Scharfer Glasnudelsalat mit thailändischen Kräutern, Zwiebeln, Morcheln und Tomaten.

**Gai: Mit gehacktem Hähnchen** 12,00 **Talee: Mit Meeresfrüchten** 15,90

### 26 Laab oder

Gehacktes Fleisch nach Wahl mit frischen Kräutern, Minze, geschmorten Zwiebeln, Zitronengras, Galangal und thailändischem Basilikum.

Mit **Huhn** 13,00 **Rind** 14,20 **Ente** 15,90

### 27 Som Tam oder

Salat von grüner Papaya mit Knoblauch, Chili, Erdnüssen, Tomaten und asiatischen Langbohnen; serviert mit einer krossen Hähnchenkeule und Klebereis.

15,90

## WOKGERICHTE

### 30 Phad Nam Man Hoi <sup>1,2</sup>

Verschiedene Gemüsesorten in einer milden dunklen Soße.

Mit **Huhn** 13,00 **Rind** 14,20 **Ente** 15,90

### 31 Preow Wan <sup>1,4,12</sup>

Paprika, Zwiebeln, Karotten und Ananas in einer süß-sauren Soße.

Mit **Huhn** 12,50 **Rind** 13,70 **Ente** 15,40 **Garnelen** 16,00 **Ganzer Fisch** 21,80

### 32 Gratiam Prik Thai <sup>1,2</sup>

Gemischtes Gemüse in einer kräftigen dunklen Soße mit geschmortem Knoblauch und grünem Pfeffer.

Mit **Huhn** 12,50 **Rind** 13,70 **Ente** 15,40 **Garnelen** 16,00 **Ganzer Fisch** 21,80

### 33 Phad Khing <sup>1,2</sup>

Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Morcheln an einer dunklen milden Soße.

Mit **Huhn** 12,50 **Rind** 13,70 **Ente** 15,40

### 34 Med Mamuang <sup>1,2</sup>

Paprika, Zwiebeln, Karotten und getrocknete Chilischoten in einer würzigen, leicht süßlichen Soße; verfeinert mit Cashewnüssen.

Mit **Huhn** 13,00 **Rind** 14,20 **Ente** 15,90

### 35 Phad Khi Mau <sup>1,2</sup>

Paprika, Bambussprossen, Auberginen, Zwiebeln und Morcheln mit würziger Chilipaste, verfeinert mit grünen Pfefferkörnern und thailändischem Basilikum.

Mit **Huhn** 13,00 **Rind** 14,20 **Ente** 15,90

### 36 Phad Khapau <sup>1,2</sup>

Gehacktes Fleisch (außer bei Ente) in einer feurigen Soße mit Zwiebeln, Bohnen, Knoblauch, Chili und thailändischem Basilikum.

Mit **Huhn** 13,00 (+ Spiegelei 13,80) **Rind** 14,20 (+ Spiegelei 15,00) **Ente** 15,90

## **CURRYS**

### **40 Gaeng Pet**

Rotes Kokoscurry mit Bambussprossen und Gemüse;  
verfeinert mit thailändischem Duftbasilikum.

Mit **Huhn** 13,50 **Rind** 14,70 **Ente** 16,40 **Garnelen** 17,00

### **41 Gaeng Kiew Wan**

Grünes Kokoscurry mit thailändischen Auberginen, Bambussprossen und Gemüse;  
verfeinert mit thailändischen Duftbasilikum.

Mit **Huhn** 13,50 **Rind** 14,70 **Ente** 16,40

### **42 Gaeng Kua**

Kräftiges Kokoscurry mit Litschi, Ananas, Paprika und Tomate;  
verfeinert mit thailändischem Duftbasilikum.

Mit **Huhn** 13,50 **Rind** 14,70 **Ente** 16,40

### **43 Gaeng Masaman**

Mildes Kokoscurry mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Erdnüssen.

Mit **Huhn** 13,50 **Rind** 14,70 **Ente** 16,40

### **44 Gaeng Ga Ri**

Gelbes Kokoscurry mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln.

Mit **Huhn** 13,50 **Rind** 14,70 **Ente** 16,40

### **45 Panaeng**

Cremiges pikantes Curry, verfeinert mit Erdnusssplittern,  
fein geschnittenen Zitronenblättern und Chili-Streifen.

Mit **Huhn** 13,50 **Rind** 14,70 **Ente** 16,40

## **GARNELEN- UND FISCHSPEZIALITÄTEN**

### **50 Phad Phreow Wan** <sup>1,4,12</sup>

Verschiedene Gemüsesorten mit Zwiebeln, Karotten  
an einer selbst gemachten süß-sauer-Soße.

Mit **Garnelen** 16,00 **Ganzer Fisch** 21,80

### **51 Gratiam Phik** <sup>1,2</sup>

Verschiedene Gemüsesorten, Sojasprossen und geschmorter Knoblauch  
an einer kräftigen dunklen Soße; verfeinert mit grünen Pfefferkörnern.

Mit **Tintenfisch** 15,20 **Garnelen** 16,00 **Ganzer Fisch** 21,80

### **52 Phad Khapau Pla Muek** <sup>1,2,10</sup>

Tintenfisch mit Zwiebeln, Bohnen, Knoblauch, Chili und thailändischem Basilikum.

15,20

### **53 Sam Rod** <sup>1,4,12</sup>

Bambussprossen, Paprika und verschiedene Gemüsesorten an  
einer pikanten Drei-Komponenten-Soße (süß-sauer-scharf);  
verfeinert mit thailändischem Duftbasilikum.

Mit **Garnelen** 17,00 **Ganzer Fisch** 22,80

### **54 Gung Schuu Schee** <sup>1</sup>

Rotes Thai-Curry mit Riesengarnelen, verschiedenen Gemüsesorten und Paprika;  
verfeinert mit Zitronenblättern und thailändischem Duftbasilikum.

17,00

## **NUDELN & REIS**

### **61 Khao Phad** <sup>1,2</sup>

Gebratener Reis mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Ei.

Mit **Huhn** 11,00   **Rind** 12,20   **Garnelen** 13,90

### **62 Phad Wun Sen** <sup>1,2</sup>

Gebratene Glasnudeln mit Bambussprossen, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Morcheln .

Mit **Huhn** 12,00   **Rind** 13,20

### **63 Phad Thai**

Gebratene Reismudeln in einer süßlich-würzigen Soße mit Tofu, Sojasprossen, thailändischem Schnittlauch und Ei; serviert mit Limette und klein gehackten Erdnüssen.

Mit **Huhn** 13,00   **Garnelen** 15,90

### **64 Phad Siuw** <sup>1,2</sup>

Gebratene breite Reismudeln mit thailändischen Brokkoliblättern und Ei.

Mit **Huhn** 13,00   **Rind** 14,20



## VEGETARISCH

Wir servieren Ihnen nicht einfach klassische Gerichte ohne Fleischbeilage, sondern bereiten für Sie eigenständige Spezialitäten zu, die auch in Thailand ohne Fleisch gegessen werden.

### 70 Dam Daeng oder

Scharfer Gurkensalat mit Tomaten, gerösteten Erdnüssen und Limette.

8,90

### 71 Phad Phak Ruam Dau Hua <sup>1,2</sup>

Verschiedene Gemüsesorten mit Tofu und Sojasprossen in einer milden dunklen Soße.

10,90

### 72 Phad Phak Tuang On <sup>1,2</sup>

Gerösteter Tofu in einer kräftigen Soße mit Sojasprossen, Morcheln und Karotten; verfeinert mit Sojabohnen und Frühlingszwiebeln.

10,90

### 73 Phad Khi Mau Dau Hua <sup>1,2,10</sup>

Gerösteter Tofu mit Paprika, Bambussprossen, Auberginen, Zwiebeln und Morcheln in einer scharfen, kräftigen Soße; verfeinert mit grünen Pfefferkörnern und thailändischem Basilikum.



11,90

### 74 Schuh Schee Phak

Rotes Thai-Curry mit verschiedenen Gemüsesorten und Paprika; verfeinert mit Zitronenblättern und thailändischem Duftbasilikum.

12,40

 = pikant     = scharf

Möchten Sie Ihr Gericht etwas milder oder schärfer, geben Sie Ihren Wunsch bitte bei der Bestellung bekannt. Bei „ oder “ wird das Gericht nach Ihrer Vorgabe pikant oder scharf zubereitet.

## DESSERT

### 80 Ice cream Gratee Mamuang

Mangowürfel an hausgemachtem veganen Bio-Kokosnuss-Eis nach thailändischer Rezeptur mit Topping aus gerösteten Erdnüssen.

7,90

### 81 Guai Thord

In einem Mantel aus Kokosflockenteig frittierte Banane; serviert mit einer Kugel hausgemachtem Vanille-Eis.

6,90

### 82 Ro Ti Nom Baan

Der Streetfood-Klassiker: Knusprig-luftiger Pfannenkuchen, überzogen mit süßer Thaimilch.

5,90

## ZUM DESSERT

Unsere **Kaffee-Spezialitäten** sind ein Produkt für Genießer, die das typische Aroma eines echten italienischen Espressos zu schätzen wissen. Wir verwenden ausschließlich Bohnen der weltbekannten Spezialrösterei von Claudio Manzo „MOKARÉ – A Noble Coffee“ aus Pescara/Italien.

Espresso	2,10
Espresso Doppio	3,40
Café Cortado (Milchespresso)	2,40
Café Crème	2,40
Cappuccino	2,60
Café au Lait (Milchkaffee)	2,80
Latte Macchiato	3,00

## TEES

Kännchen (0,3l)

### **Darjeeling First Flush Premium Schwarztee**

2,80

Schwarzer Tee aus biologischem Anbau. Häufiger Nebel prägt den fruchtig-blumigen Charakter. Der Garten in Pussimbing gilt als einer der Vorreiter des biologischen Anbaus der Region.

### **Jasmin-Grüntee**

2,80

Grüner Tee aus biologischem Anbau. Feinster, fruchtig-weicher und duftiger Jasmin-Tee. Mühevoll werden die Blüten wieder ausgelesen, nachdem die frischen Blätter den Jasminduft in sich aufgenommen haben.

### **Hagebutten-Hibiskus-Früchtetee**

2,60

Hibiskusblüten, Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, Orangenschalen, Aroma, Erdbeer-, Aprikosenstücke. Eine Geschmacksexplosion nach reifen Erdbeeren und lieblicher Aprikose mit angenehm frischer Säure.

### **Kapha Kräutertee**

2,40

Ingwer, Brombeerblätter, Melisse, Petersilie, Fenchel, Koriander, Chili und Kardamom. Gewürzkräutermischung mit angenehm scharfer Ingwer-Chili-Note, die sämtliche Sinne anspricht. Ein aromatischer Abendtee, der Ruhe und Entspannung bringt.

### **Rooibos Winterzauber**

2,40

Rooibos, Zimt, Mandelstücke, Kardamomschalen, Aroma, Kardamomsaat. Ein winterliches Potpourri aus fruchtig-süßen Aromen und erlesenen Gewürzen verzaubert kalte Wintertage.

### **Ingwer-Lemongras-Tee – der Klassiker aus Thailand**

2,40

Lemongras, Ingwer, Verveine, Orangen- und Zitronenschalen aus biologischem Anbau. Erfrischend spritzig mit einer belebenden, angenehm sanften Schärfe.

## **Eine Kaffee- oder Tee-Spezialität nach Wahl plus**

Jägermeister (2cl)	4,20
Obstbrand (Kirsch / Williams Christ / Zwetschge) (2cl)	4,60
Brandy de Jerez Osborne Magno Solera Reserva (2cl)	5,00
Grappa Andrea Da Ponte Vecchia Prosecco (2cl)	5,30
Ramazotti auf Eis mit Zitrone (4cl)	5,40
Cognac Baron Otard V.S.O.P. (2cl)	5,90
Whisky Jack Daniels No.7 (4cl)	7,10
Whisky Chivas Regal 12 Jahre (4cl)	8,20

## APÉRITIFS

Aperol Spritz	0,2l	5,50
Hugo	0,2l	5,50

## SEKT UND PROSECCO

### Mosel Sektkellerei Bernhard-Massard, Trier

<b>Hausmarke - Sekt, trocken</b>	0,75l	16,90
----------------------------------	-------	-------

Erfrischend spritziger Sekt, dessen feine Frucht durch die trockene Art besonders betont wird.

### Venetien Weingut Villa Sandi, Crocetta del Montello

<b>Prosecco Frizzante DOC, 100% Glera-Rebe</b>	0,75l	20,90
--	-------	-------

Aus den Hügellagen nördlich von Treviso, der „Marca Trevigiana“. Spritziger und belebender Frizzante mit Duftnoten von Äpfeln, im Geschmack fruchtig und frisch.

### Unsere offenen Weine kommen aus der Pfalz vom Weingut Georg Naegele, Hambach/Weinstraße

## WEISSWEINE

	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Zehnkeller - Riesling, trocken</b>	3,20	5,40	10,90

Rassig-frisch mit einer balancierten Säure. Im Geruch dominieren exotische Fruchtnoten wie Maracuja und Pfirsich.

<b>Zehnkeller - Riesling, halbtrocken</b>	3,20	5,40	10,90
---	------	------	-------

Ein eleganter, bekömmlicher Wein mit jugendlicher Frucht von Apfel, Ananas und Grapefruit, leicht und angenehm mit einem feinen Säurefruchtspiel mit dezenter Süße.

<b>Weißweinschorle (süß oder sauer)</b>	3,40
---	------

## ROSÉWEIN

	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Zehnkeller - Portugieser Weißherbst</b>	3,20	5,40	10,90

Der Wein präsentiert sich harmonisch. Im Geruch dominieren Noten, die an Erdbeere erinnern, mit einem Hauch Cassis. Im Abgang wird der Wein abgerundet durch eine harmonische Fruchtsüße.

## ROTWEINE

	0,1l	0,2l	0,5l
<b>Zehnkeller - Portugieser feinherb</b>	3,20	5,40	10,90

Dieser rubinrote Portugieser zeichnet sich durch seinen fruchtigen Sortencharakter mit harmonischer Restsüße und einem feinen Sauerkirch-Aroma aus.

<b>Zehnkeller - Dornfelder</b>	3,40	5,70	11,50
--------------------------------	------	------	-------

Ein fruchtiger, füllig-weicher, harmonischer Wein mit tief dunkelroter Farbe und feinen Aromen nach Sauerkirch und Holunder; samtig am Gaumen – ohne störende Tannine.

## **FLASCHENWEINE 0,75l**

### **WEISS**

**Pfalz - Weingut Tina Pfaffmann, Frankweiler**

**N09 - Riesling, trocken**

22,90

Ein wundervoller Wein, der alles hat, was ein Riesling braucht: Frucht und Säure, die zusammen mit dem Extrakt ein tolles Aroma wiedergeben.

**Languedoc-Roussillon Domaine de la Baume**

**Les Maries - Sauvignon Blanc**

22,90

Mit seinen intensiven Aromen ist dieser Weiße natürlich sehr ansprechend im Glas: Duft nach saftigen Limetten, rosa Grapefruits und Holunderblüten, gepaart mit dem Eindruck von exotischen Früchten.

**Pfalz - Weingut Georg Naegele, Hambach/Weinstraße**

**Hambach - Chardonnay trocken**

26,90

Der Duft nach reifem Obst, Melonen, Nüssen und Brioche kennzeichnen diesen Spitzenwein. Ein Hauch Vanille und Schokolade verleiht viel Schmelz und eine cremige Note mit reichlich Körper. Die gut integrierte Holznote gibt zusätzlich Fülle und Komplexität. Ein dichter, saftiger Wein.

### **ROT**

**Languedoc-Roussillon Domaine de la Baume**

**Les Thermes - Cabernet Sauvignon**

22,90

Dunkles Rubinrot, Noten von Cassis und Paprika mit Gewürz-Aromen. Sortentypisch mit feinem Anklang von Lakritz, sehr nachhaltig im Geschmack.

**Pfalz - Weingut Georg Naegele, Hambach/Weinstraße**

**Spätburgunder trocken**

24,90

Typische Kirchfarbe, leichte Blaureflexe. Im Duft Aromen wie Schwarzkirschen, Beerenfrüchte, Schokolade und Tabak. Extraktreich, mit einem mild-samtigen und doch nachhaltigen Charakter. Feine Aromakomponenten von Vanille und geröstetem Holz verleihen diesem Wein zusätzlichen Körper und Nachhalt. Ein moderner Pinot Noir: fruchtbetont, saftig, mit gut eingebundenen Tanninen.



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola: classic, light, zero; Fanta; Sprite; MezzoMix	0,20l	2,20
	0,40l	3,80
Selters Mineralwasser: Classic, Medium oder Naturell	0,25l	2,00
	0,50l	3,90
	0,75l	5,70
Rauch Fruchtsaft: Orange, Mango oder Ananas	0,30l	3,60
Rauch Litschi Nektar	0,30l	3,20
Vio Bio-Apfelschorle	0,30l	3,20
Hausgemachter Bio-Eistee: Mango, Ananas oder Litschi	0,40l	4,50
Cha Yen (Thai Eistee): Milch oder Limette	0,40l	4,50
Cafe Boran (thailändischer Eiskaffee)	0,40l	4,50

## BIERE

Radeberger Pils	0,30l	2,90
Clausthaler alkoholfrei	0,30l	2,80
Allgäuer Büble Edelbräu	0,30l	2,80
Allgäuer Büble Hefeweizen	0,50l	3,90
Allgäuer Büble Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	3,90
Thai-Bier: Singha oder Chang	0,33l	3,40

## **LONGDRINKS (MIT 4 CL)**

	0,2l
Gin Tonic	5,80
Wodka Lemon oder Orange	5,80
Whisky-Cola: Mit Jack Daniels oder Mekhong	5,80
Cuba Libre Thai-Style (Rum Cola mit Sang Som)	5,80

## **OBSTBRÄNDE**

	2 cl
Kirsch / Williams Christbirne / Zwetschge	2,90

## **GRAPPA**

	2 cl
Andrea Da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco 42%	3,80

## **WHISKY**

	4 cl
USA: Jack Daniels No.7	5,80
Schottland: Chivas Regal 12 Jahre	6,90

## **WEINBRÄNDE**

	2 cl
Spanien: Osborne Magno Solera Reserva Brandy de Jerez süßlich, frisch, samtig, intensiv	3,40
Frankreich: Baron Otard VSOP Cognac rund, weich, fruchtig, süßlich, würzig	4,50

## **FÜR DEN MAGEN (DIGESTIFS)**

Jägermeister Shot 2 cl	2,50
Ramazotti 4 cl auf Eis mit Zitrone	3,90

## COCKTAILS

<b>Mai Tai</b>	7,90
Fruchtig, aber nicht zu süß: Zwei Sorten Rum, Curacao (Orange), Zitronen- und Limettensaft, kombiniert mit einen Schuss Läuterzucker, abgeschmeckt mit Mandelsirup.	
<b>Piña Colada</b>	6,90
Exotisch, süß und cremig: Rum, Kokosnusscreme, Ananassaft und Sahne lassen Urlaubsfeeling aufkommen.	
<b>Tequila Sunrise</b>	6,90
Ein erfrischend herber Cocktail aus Tequila, Orangensaft und Grenadine mit einem kleinen Schuss Zitrone.	
<b>Caipirinha</b>	6,50
Fruchtig herber Klassiker: Limetten, Zuckerrohrschnaps (Cachaça) und brauner Zucker machen den „Caipi“ zu einer Erfrischung.	

## FÜHRERSCHEINTAUGLICHE COCKTAILS

<b>Piña Colada alkoholfrei</b>	5,80
So süß und cremig, dass dieser Cocktail auch ohne Alkohol schmeckt: Kokosnussaft, Ananassaft und Kokoscreme, abgeschmeckt mit Mandelsirup und Sahne.	
<b>Caipi Cranberry</b>	5,50
Fruchtig-süß und erfrischend: Maracujasaft, Orangensaft, Rohrzucker, Limetten und gesunder Cranberry-Sirup laden auch ohne Alkohol zum Träumen ein.	

## THAILÄNDISCHE GETRÄNKE-SPEZIALITÄTEN

Für ein perfektes Thailand-Feeling bieten wir Ihnen zu unseren thailändischen Speisen auch eine Auswahl authentischer Getränke an, die regelmäßig und gerne im Land des Lächelns konsumiert werden.

<b>Eistee „Cha Yen“: Mit Milch oder Limette</b>	0,40l	4,50
<b>Eiskaffee „Cafe Boran“</b>	0,40l	4,50
<b>Ingwer-Lemongras-Tee</b>	Kännchen	2,40
Lemongras, Ingwer, Verveine, Orangen- und Zitronenschalen aus biologischem Anbau. Erfrischend spritzig mit einer belebenden, angenehm sanften Schärfe.		

**Singha Bier**

0,33l 3,40

Seit der Gründung der ersten thailändischen Brauerei im Jahre 1933 ist Bier aus dem thailändischen Alltag nicht mehr wegzudenken. Singha ist ein sehr süffiges Lagerbier mit 5 Vol-% Alkohol. Kenner beschreiben den Geschmack als etwas, das nach Hopfen, Sommergras, Getreide, Malz, Grapefruit, Honig, und Karamell schmeckt. Des Weiteren sei ein blumiges, malzig-süßes und frisches Aroma zu vernehmen.

**Chang Bier**

0,33l 3,40

Ebenfalls ein Lagerbier mit 5 Vol-% Alkohol, ist Chang die zweite große Biermarke in Thailand, die sich den Markt mit Singha praktisch 50 zu 50 aufteilt. Ein Anteil von 3,6% Reis ergibt den typischen Chang-Geschmack, der als malzig, mild, leicht süßlich und mit langen Abgang beschrieben werden kann.

**Mekhong Thai Spirit (35%) mit Cola**

0,20l 5,80

In ein Destillat aus Zuckerrohr-Melasse und Reis werden einheimische Kräuter und Gewürze eingebunden. Am Gaumen ausgesprochen mild, mit angenehmer Süße, lassen sich Noten von Melasse und Karamell, sowie ein leicht alkoholischer Biss wahrnehmen. Der einheimische „Whisky“ wird in Thailand nicht pur getrunken, sondern stets zusammen mit Wasser oder Cola gereicht.

**Sang Som Rum (40%) mit Cola**

0,20l 5,80

Ein wenig süßer, würziger und fruchtiger thailändischer Spitzenrum in prämierter Qualität. Pur kommt er charaktervoll, aromatisch, ruppig und nicht besonders sanft daher. In der Regel wird er mit Wasser oder Cola gemischt und als Longdrink genossen.

**Zusatzstoffe:**

Nr. 1 mit Konservierungsstoff / 2 mit Farbstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Süßungsmittel / 5 enthält eine Phenylalaninquelle / 6 mit Phosphat / 7 geschwefelt / 8 chininhaltig / 9 koffeinhaltig / 10 mit Geschmacksverstärker / 11 mit Milcheiweiß / 12 mit Säuerungsmittel

Auf Nachfrage stellt Ihnen unser Servicepersonal gerne eine Liste mit Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, zur Verfügung. Sie finden diese Allergen-Liste auch auf unserer Homepage [www.ThaisHD.de](http://www.ThaisHD.de)

Alle Preisangaben verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

**BETREIBER:**

Thai's Gastro B&H GmbH · Im Buschgewann 5 · 69123 Heidelberg  
Amtsgericht Mannheim HRB 729497  
Tel. 01 70 7 50 30 59, Fax: 0 32 22 6 49 61 24  
E-Mail: [post@thais-gastro.com](mailto:post@thais-gastro.com)  
Geschäftsführer: Tobias Hüttner, Benjamin Brecht

## WISSENSWERTES

Ihre Tischreservierung nehmen wir zu unseren Öffnungszeiten unter Tel. HD 67 449 92 gerne entgegen. Oder reservieren Sie Ihren Tisch online auf [www.ThaisHD.de/Reservierungen](http://www.ThaisHD.de/Reservierungen)

Unser Nebenzimmer, das Sie für Ihre Feierlichkeiten nutzen können, bietet Platz für ca. 20 Gäste. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch ein Buffet zusammen. Sprechen Sie uns an.

Für entsprechende Anlässe können Sie auch unseren Catering-Service in Anspruch nehmen, der Sie an einem Ort Ihrer Wahl mit einem individuell zusammen gestellten Buffet beliefert. Wir beraten Sie gerne.

In den Mittagsstunden bieten wir täglich (auch Sa/So) eine speziell zusammen gestellten Auswahl unseres Angebots zu vergünstigten Preisen an; Sonntags als Familien-Buffet.

Wenn Sie in der Bahnstadt wohnen, können Sie sich in den Abendstunden unsere Gerichte auch kostenfrei liefern lassen (Ausweitung der Lieferzeiten und Liefergebiete in Planung).

Zu allen Angeboten (Mittagstisch, Familien-Buffet, Lieferservice) bekommen Sie hier im Restaurant einen entsprechenden Flyer, den Sie gerne mit nach Hause nehmen können.

Wir hoffen, es hat Ihnen geschmeckt und Sie waren mit unserem Service zufrieden. Wir freuen uns, Sie bald wieder als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Auf Wiedersehen! แล้วพบกันใหม่นะคะ (Laew phop kan mai na kha)

### Thais – authentic food

Langer Anger 74 · 69115 HD-Bahnstadt · Tel.: HD 67 449-92 · Fax: -93  
Bestell-Hotline: HD 67 449 78 · [food@ThaisHD.de](mailto:food@ThaisHD.de) · [www.ThaisHD.de](http://www.ThaisHD.de)

## ÖFFNUNGSZEITEN

### Vergünstigter Mittagstisch

mit einer speziell zusammen gestellten Auswahl unseres Angebots (Bestellung an der Kasse).

Mo-Sa: **11:30-14:30 Uhr**

### Abend-Restaurant

Mo-Do+So: **17:30-22:30 Uhr**

Fr+Sa: **17:30-23:30 Uhr**

### Familien-Buffet

Sonn- und Feiertage: **11:30-14:30 Uhr**

An Sonn- und Feiertagen bieten wir von 11:30-14:30 Uhr ein wechselndes Familien-Buffet.  
Preis pro Person: 13,50€, Kinder bis einschl. 10 Jahre: 7,40€ p.P.

**Abholung zu allen Öffnungszeiten möglich.**

**Lieferung in die Bahnstadt täglich: 17:30-22:30 Uhr**

Unsere Menükarten finden Sie im Internet unter [www.ThaisHD.de](http://www.ThaisHD.de) oder hier im Restaurant auf unseren gesonderten Flyern.