



Thais

authentic food

Restaurant

Liefer  
Karte

☎ HD 67 44978

# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

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

Mariniertes Schweinefleisch mit hausgemachtem Dip.

5,40

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

Getrocknetes mariniertes Rindfleisch mit hausgemachtem Dip, serviert mit Klebereis.

7,10

## 03 Sai Uaa / Sai Gork

Hausgemachte geschmorte Thaiwurst mit Dip und Klebereis.

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

7,60

## 04 Pho Pia Sod

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

8,00

## 05 Nam Prik Ong

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

11,40

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

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

11,40

## 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.

11,90

## 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.

11,20

## 09 Giow Tio <sup>1,10</sup>

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

Mit **Huhn** 10,40 **Rind** 11,40 **Ente** 12,80

# VORSPEISEN

## 10. Po Pia Thord

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

4,50

## 11. Wan Tan

Frittierte Teigtaschen mit Kräuter-Hähnchenfüllung.

4,50

## 12. Thord Man Plaa

Hausgemachte würzige Mini-Fischfrikadellen.

4,50

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

Gegrillte Fleischbällchen am Spieß.

4,50

## 14. Saté Gai <sup>2</sup>

Marinierte Hähnchenspieße mit selbst gemachtem Erdnuss-Dip.

5,40

## 15. Gung Thord

Garnelen im Teigmantel frittiert.

7,20

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

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

8,30 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.

4,70

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

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

Mit **Hähnchen** 4,70 **Garnelen** 5,60

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

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

5,30

## SALATE

### 24 Dam Daeng (vegetarisch) oder

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

7,60

### 25 Yam Wun Sen

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

**Gai: Mit gehacktem Hähnchen** 10,20 **Talee: Mit Meeresfrüchten** 13,50

### 26 Laab oder

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

Mit **Huhn** 11,00 **Rind** 12,00 **Ente** 13,50

### 27 Som Tam oder

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

13,50

## WOKGERICHTE

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

Verschiedene Gemüsesorten in einer milden dunklen Soße.

Mit **Huhn** 10,40 **Rind** 11,40 **Ente** 12,80

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

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

Mit **Huhn** 10,00 **Rind** 11,00 **Ente** 12,30 **Garnelen** 12,80 **Ganzer Fisch** 17,50

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

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

Mit **Huhn** 10,00 **Rind** 11,00 **Ente** 12,30 **Garnelen** 12,80 **Ganzer Fisch** 17,50

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

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

Mit **Huhn** 10,00 **Rind** 11,00 **Ente** 12,30

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

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

Mit **Huhn** 10,40 **Rind** 11,40 **Ente** 12,80

### 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** 10,40 **Rind** 11,40 **Ente** 12,80

### 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** 10,40 (+ Spiegelei 11,20) **Rind** 11,40 (+ Spiegelei 12,20) **Ente** 12,80

## CURRYS

### 40 Gaeng Pet

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

Mit **Huhn** 10,80 **Rind** 11,80 **Ente** 13,20 **Garnelen** 13,60

### 41 Gaeng Kiew Wan

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

Mit **Huhn** 10,80 **Rind** 11,80 **Ente** 13,20

### 42 Gaeng Kua

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

Mit **Huhn** 10,80 **Rind** 11,80 **Ente** 13,20

### 43 Gaeng Masaman

Mildes Kokoscurry mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Erdnüssen.

Mit **Huhn** 10,80 **Rind** 11,80 **Ente** 13,20

### 44 Gaeng Ga Ri

Gelbes Kokoscurry mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln.

Mit **Huhn** 10,80 **Rind** 11,80 **Ente** 13,20

### 45 Panaeng

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

Mit **Huhn** 10,80 **Rind** 11,80 **Ente** 13,20

## 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** 12,80 **Ganzer Fisch** 17,50

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

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

Mit **Tintenfisch** 12,20 **Garnelen** 12,80 **Ganzer Fisch** 17,50

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

Tintenfisch mit Zwiebeln, Bohnen, Knoblauch, Chili und thailändischem Basilikum.  
12,20

### 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** 13,60 **Ganzer Fisch** 17,50

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

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

13,60

## NUDELN & REIS

### 60 Phad Mi Luen <sup>1,2</sup>

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Sojasprossen und Ei.

Mit **Huhn** 8,90 **Rind** 9,90

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

Gebratener Reis mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Ei.

Mit **Huhn** 8,90 **Rind** 9,90 **Garnelen** 11,20

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

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

Mit **Huhn** 9,60 **Rind** 10,60

### 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** 10,40 **Garnelen** 12,80

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

Gebratene breite Reismudeln mit thailändischen Brokkoliblättern und Ei.

Mit **Huhn** 10,40 **Rind** 11,40



= 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.



## 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.

7,60

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

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

9,30

### 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.

9,30

### 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.

10,20

### 74 Schuh Schee Phak

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

10,60

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

(zzgl. Pfand: 1 = 0,15, 2 = 0,25)

Coca Cola: classic, light, zero; Fanta; Sprite; MezzoMix	0,33l <sup>1</sup>	2,55
	1,00l <sup>1</sup>	4,55
Vio Mineralwasser: Spritzig oder Still	0,50l <sup>2</sup>	2,55
Vio Bio-Apfelschorle	0,30l <sup>1</sup>	2,65

## BIERE

(zzgl. Pfand: 0,10)

Radeberger Pils	0,33l	2,60
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	2,50
Thai-Bier: Singha oder Chang	0,33l	2,80

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

Für Fragen, Anregungen oder Kritik sind wir immer offen. Sprechen Sie uns an!

### 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 / Nr. 10 mit Geschmacksverstärker / 11 mit Milcheiweiß / 12 mit Säuerungsmittel

Eine Liste mit Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf unserer Homepage: [www.ThaisHD.de](http://www.ThaisHD.de)

### 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

