

Sehr geehrte Gäste,
wir bitten um Ihr Verständnis, dass eine Kartenzahlung erst ab 50Euro möglich ist.

Ihr TapTimThai Team

Vorspeisen – Appetizers

1. Khow Griab Gung ข้าวเกรียบกุ้ง ^{*A}
Garnelenchips mit Chili-Pasta-Sauce & Süß-Sauersauce Euro 3,50
2. Tua Tom ถั่วต้ม
Gedämpfte grüne Bohnen Euro 4,50
3. To-Fu Tord เต้าหู้ทอด ^{*E}
Gebackener To-Fu mit Süß-Sauersauce Euro 6,50
4. Koaw Pod Tord ข้าวโพดทอด
Frittierter Maisbällchen mit Honigsauce Euro 6,50
5. Pak Schup Paeng Tord ผักชุบแป้งทอด ^{*B}
Frittiertes Gemüse im Teig , serviert mit Süß-Sauersauce Euro 6,50
6. Poh Pia Pak ปอเปี๊ยะผัก - Hauseigene, frittierte Frühlingsröllchen
Gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln Euro 7,00
7. Poh Pia Pak ปอเปี๊ยะไก่ Hauseigene, frittierte Frühlingsröllchen
Gefüllt mit Hähnchen, Gemüse und Glasnudeln Euro 7,50
8. GeowTord เกี้ยวทอด
Frittierte Wan Tan gefüllt mit gehacktem Hähnchenfleisch Euro 6,50
9. Cheese Tord ชีสทอด
Frittierte Schinken-Käsebällchen auf Thailändische Art, serviert mit Honigsauce Euro 9,50
11. See Krong Moo Tord ซีโครงหมูทอด
Marinierte Schweinerippchen, serviert mit Chili & Süß-Sauersauce Euro 7,50
13. Stay Gai สะเต๊ะไก่ ^{*D}
Gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnusssauce mit marinierten Gurkenstückchen Euro 7,50
14. Stay Nuea สะเต๊ะเนื้อ ^{*D}
Gegrillte Rindfleischspieße mit Erdnusssauce mit marinierten Gurkenstückchen Euro 8,50
15. Stay Gung สะเต๊ะกุ้ง ^{*A,D}
Gegrillte mittelgroße Garnelenspieße mit Erdnusssauce mit marinierten Gurkenstückchen Euro 12,50
16. Gai Klug Ngaa ไก่คลูกงา ^{*H}
Frittiertes Hähnchenfleisch mit Sesam, serviert mit Chili & Süß-Sauersauce Euro 7,50
17. Nuea Klug Ngaa เนื้อคลูกงา ^{*H}
Frittiertes Rindfleisch mit Sesam, serviert mit Chili & Süß-Sauersauce Euro 9,50
20. Tord Man Pla ทอดมันปลา ^{*C}
Gebackene Fisch-Küchlein mit Currypaste, grüne Bohnen und Zitronenblättern Euro 9,50

21. Tord Man Gung ทอดมันกุ้ง ^{*A} Euro 10,50
Kleine Frikadellen aus Garnelenfleisch, dazu Honigsauce
22. Gung Diva กุ้งดีว่า ^{*A} Euro 9,50
Frittierte Garnelen im knusprigen Mandelteig
23. Gung-Hom-Pha กุ้งหอมผา ^{*A} Euro 8,50
Frittierte Garnelen im Wan-Tan-Teig
24. Gung schup Paeng Tord กุ้งชุบแป้งทอด ^{*A} Euro 8,50
Frittierte Garnelen im Kokos-Teigmantel mit Süß-Sauersauce
25. Pla Muk Yang ปลาหมึกย่าง ^{*K} Euro 9,00
Gegrillter Tintenfisch mit Chili & Süß-Sauersauce

Suppen –Soups

28. Schmackhafte Reismudel/Eiernudel Suppe mit Rind, Gemüse und Kräutern in Euro 10,50
einer großen Terrine กววยเตี่ยวเนื้อ ^{*B}
29. Schmackhafte Reismudel/Eiernudel Suppe mit Ente , Gemüse und Kräutern in Euro 10,50
einer großen Terrine กววยเตี่ยวเป็ด ^{*B}
30. Tom Yam Gung ตมยำกุ้ง ^{*A} Euro 7,50
Scharf-Saure Garnelensuppe mit Pilzen und frischen Thailändischen Kräutern
31. Tom Kha Gung ตมขากุ้ง ^{*A} Euro 7,50
Pikante Kokossuppe mit Garnelen, Pilzen, Galangalwurzel und frischen Kräutern
32. Tom Yam Gai ตมยำไก่ ^{*} Euro 6,50
Scharf – Saure Suppe mit Hähnchen, Pilzen und frischen Thailändischen Kräutern
33. Tom Kha Gai ตมข่าไก่ ^{*} Euro 7,00
Pikante Kokossuppe mit Hähnchen, Pilzen, Galangalwurzel und frischen Kräutern
34. Boh Taek ไปะแตก ^{*A} Euro 8,50
Scharf-Saure Meeresfrüchtesuppe mit Pilzen, Chili, Thai-Basilikum und frischen Kräutern
35. Geow Nam เกียวหน้า ^{*E} Euro 6,50
Hühnerbouillon mit Wan Tan, Sojasprossen und Koriander
36. Gaeng Jued Pak Gad Dong แกงจืดผักกาดดอง Euro 6,50
Sauerkrautsuppe mit Hackfleischklößchen und Knoblauch auf Thailändische Art
37. Gaeng Jued Wunn Senn แกงจืดวุ้นเส้น Euro 6,50
Glasnudelsuppe mit Hackfleischklößchen, Morcheln und Gemüse



Vegetarische Suppe – Vegetarian Soup

38. Tom Kha Pak ต้มข่าผัก Euro 6,50
Pikante Kokosuppe mit Gemüse, Pilzen, Galangalwurzel und frischen Kräutern
39. Tom Yam Pak ต้มยำ ผัก 🌶️ Euro 5,50
Scharf – Saure Suppe mit Gemüse, Pilzen und frischen Thailändischen Kräutern
40. Gaeng Jued Pak แกงจืดผัก Euro 5,50
Klare Suppe mit Gemüse





Salate – Salads

41. Yam Gai Grob ยำไก่กรอบ 🌶️*G,H Euro 10,50
Knuspriger Hähnchenbrustsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chili, Sellerie und Koriander
42. Yam Nuea ยำเนื้อ 🌶️*G Euro 12,50
Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chili, Sellerie und Koriander
43. Yam Pla Muk ยำปลาหมึก 🌶️*G,K Euro 12,50
Tintenfischsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chili, Sellerie und Koriander
44. Yam Talee ยำทะเล 🌶️*A,G Euro 12,50
Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chili, Sellerie und Koriander
45. Yam Wun Sen ยำวุ้นเส้น 🌶️*A,D,G Euro 12,50
Glasnudelsalat mit Garnelen, Schweinehackfleisch, Tomaten, rote Zwiebel, Morcheln, Chili, Sellerie und gerösteten Erdnüssen
46. Labb Gai ลาบไก่ 🌶️🌶️ Euro 10,50
Salat aus gehacktem Hähnchen mit Thailändischen Kräutern
47. Labb Pedd ลาบเป็ด 🌶️🌶️ Euro 13,50
Salat aus gehackter Ente mit Thailändischen Kräutern
48. Labb Moo ลาบหมู 🌶️🌶️ Euro 12,50
Salat aus gehacktem Schweinefleisch mit Thailändischen Kräutern
49. Nuea Yang Nam Tok เนื้อย่างน้ำตก 🌶️🌶️ Euro 12,50
Gegrillter Rindfleischsalat mit verschiedenen Thailändischen Kräutern
50. Som Tam Thai ส้มตำไทย 🌶️🌶️*D Euro 12,50
Papayasalat mit Karotten, Tomaten, Chili, Knoblauch und Erdnüssen

Vegetarische Salate – Vegetarian Salads

51. Som Tam Thai ส้มตำไทย  *D Euro 9,00
Papayasalat mit Karotten, Tomaten, Chili, Knoblauch und Erdnüssen
52. Yam To Fu ยำเต้าหู้  *D,H Euro 8,50
Pikanter Tofusalat mit Gurken, Tomaten, Erdnüssen und Sesam

Schweinefleischgerichte – Pork Dishes

60. Moo Pad Thua Ngok หมูผัดถั่วงอก *E Euro 13,00
Schweinefleisch mit Sojasprossen, Pilzen, Schalotten und Paprika
61. Moo Kratiam Prik Thai หมูกระเทียมพริกไทย Euro 13,50
Gebratenes geschnetztes Schweinefleisch mit grünen Bohnen,
Lauch und geröstetem Knoblauch
62. Moo Pad Prieow Waan หมูผัดเปรี้ยวหวาน Euro 13,50
Gebratenes geschnetztes Schweinefleisch Süß-Sauer mit Tomaten, Ananas,
Zwiebeln, Paprika, Wasserkastanien
63. Moo Pad Prik หมูผัดพริก Euro 13,00
Gebratenes geschnetztes Schweinefleisch mit Peperoni, Zwiebeln,
grüner Lauch, Ingwer, Morcheln und Pilzen
64. Moo Pad Khing หมูผัดขิง  Euro 13,50
Gebratenes geschnetztes Schweinefleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln,
Pilzen und Paprika
65. Moo Pad Gra-Praow หมูผัดกระเพรา  Euro 13,50
Gebratenes geschnetztes Schweinefleisch mit Knoblauch, Chili, Bohnen,
Zwiebeln, Paprika, Bambusstreifen und Thai-Basilikum
66. Gaeng Keow Wann Moo แกงเขียวหวานหมู  Euro 14,00
Schweinegeschnetztes in grüner Curry-Kokosmilch mit verschiedenen
Gemüsesorten und Thai-Basilikum
67. Gaeng Pad Moo แกงเผ็ดหมู  Euro 14,50
Schweinegeschnetztes in roter Curry-Kokosmilch mit verschiedenen
Gemüsesorten und Thai-Basilikum

Hühnerfleischgerichte - Chicken Dishes

70. Gai Pad Khaow Phod Ohn ไก่ผัดข้าวโพดอ่อน Euro 14,50
Gebratenes Hühnergeschnetzeltes mit jungem Mais, Pilzen, Zwiebeln und Karotten
71. Gai Kratiam Prik Thai ไก่กระเทียมพริกไทย Euro 14,00
Gebratenes Hühnergeschnetzeltes mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch
72. Gai Pad Prieow Waan ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน Euro 14,00
Gebratenes Hühnergeschnetzeltes Süß-Sauer, mit Tomaten, Ananas, Zwiebeln, Paprika und Wasserkastanien
73. Gai Pad Khing ไก่ผัดขิง Euro 14,50
Gebratenes Hühnergeschnetzeltes mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Pilzen und Paprika
74. Gai Pad med Mamuang Himapan ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ *F Euro 14,50
Gebratenes Hühnergeschnetzeltes mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Schalotten, Wasserkastanien, Pilzen und Paprika
75. Gai Pad Nam Prik Pauw ไก่ผัดน้ำพริกเผา  Euro 14,00
Gebratenes Hühnergeschnetzeltes mit spezieller Sauce aus Chilipaste und verschiedenen Gemüsesorten
76. Gai Pad Bai Gra-Praow ไก่ผัดใบกระเพรา  Euro 14,50
Gebratenes Hühnergeschnetzeltes mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Bambusstreifen und Thai-Basilikum
77. Pa Naeng Gai Grob ไก่ทรงวงทอดกรอบเต้านม  *D Euro 15,50
Knusprig gebratene Hähnchenbrust
In roter Curry-Kokosmilch mit grüne Bohnen, Paprika und Erdnüssen
78. Gaeng Mat-Sa Man Gai แกงมัสมั่นไก่  *D Euro 16,50
Thailändisches Hähnchengulasch, geschmort in spezieller Currymischung mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen
79. Gaeng Keow Waan Gai แกงเขียวหวานไก่  Euro 15,50
Hühnergeschnetzeltes in grüner Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum
80. Gaeng Pad Gai แกงเผ็ดไก่  Euro 15,50
Hühnergeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Thai-Basilikum
81. Gaeng Kua Sapparod Gai แกงคั่วสับปะรดไก่  *F Euro 15,00
Hühnergeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit Zwiebeln, Ananas, Paprika und Lychees
82. Gaenk Fak Tong Gai Grob แกงฟักทองไก่กรอบ  Euro 16,00
Knusprig gebratene Hähnchenbrust in rotem Curry mit Thai-Basilikum, Kokosmilch, Paprika und Kürbisstücke


Rindfleischgerichte – Beef Dishes

90. Nuea Pad Pak เนื้อผัดผัก Euro 16,00
Gebratenes Rindergeschnetzeltes mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison
91. Nuea Pad Nam Man Hoi เนื้อผัดน้ำมันหอย Euro 16,00
Gebratenes Rindergeschnetzeltes mit Austernsauce, Brokkoli und Pilzen
92. Nuea Kratiam Prik Thai เนื้อกระเทียมพริกไทย Euro 16,50
Gebratenes Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch
93. Nuea Pad Prik เนื้อผัดพริก 🌶️ Euro 16,00
Gebratenes Rindergeschnetzeltes mit Peperoni, Zwiebeln, Schalotten und Pilzen
94. Nuea Pad King เนื้อผัดขิง 🌶️ Euro 16,50
Gebratenes Rindergeschnetzeltes mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Lauch, Paprika und Pilzen
95. Nuea Pad Gra-Praow เนื้อผัดกระเพรา 🌶️🌶️ Euro 16,50
Gebratenes Rindergeschnetzeltes mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum
96. Pa Nang Nuea พะแนงเนื้อ 🌶️🌶️*^D Euro 17,00
Pfannengerührtes Rindergeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit grünen Bohnen, Paprika und Erdnüssen
97. Gaeng Mas-Sa Man Nuea แกงมัสมั่นเนื้อ 🌶️*^D Euro 17,50
Thailändisches Rindergulasch, geschmort in spezieller Currymischung mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen
98. Gaeng Keow Waan Nuea แกงเขียวหวานเนื้อ 🌶️🌶️ Euro 16,50
Rindergeschnetzeltes in grüner Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum
99. Gaeng Ped Nuea แกงเผ็ดเนื้อ 🌶️ Euro 17,50
Rindergeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Thai-Basilikum

Gerichte mit Fisch – Fish Dishes

100. Pla Kratiam Prik Thai ปลากระเทียมพริกไทย ^{*C}
Kurz frittiertes Fischfilet mit grünen Bohnen, Lauch und gerüstetem Knoblauch Euro 16,50
101. Pla-Pad-Ma-Küar-Jaow ปลาผัดปะเขดยาว ^{*C}
Frisches Fischfilet in Austernsauce verfeinert mit Auberginen, Peperoni und Thai-Basilikum Euro 18,50
102. Pla Prieow Waan ปลาเปรี้ยวหวาน ^{*C}
Kurz frittiertes Fischfilet Süß-Sauer, mit Tomaten, Ananas, Zwiebeln, Paprika und Wasserkastanien Euro 16,50
103. Pla Pad Khing ปลาผัดขิง ^{*C}
Kurz frittiertes Fischfilet mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Pilzen, Paprika und Schalotten Euro 17,00
104. Schu Schie Pla กล้วยปลา ^{*C}
Kurz frittiertes Fischfilet in spezial Curry-Kokosmilchsauce mit grünen Bohnen und Kaffirlimonenblättern Euro 18,50
105. **Spezialität des Hauses**
Pla Rahd Prik ปลาราดพริก ^{*C}
Exquisiter Fisch eingelegt in eine hausgemachte, milde Chilisoße (aus drei verschiedenen Chilisorten / leicht süß) Euro 20,50
106. Pla Muk Pad Pong Garie ปลาหมึกผัดผงกระหรี่ ^{*K}
Gebratener Tintenfisch in gelber Curry Sauce mit gemischtem Gemüse (enthält Spuren von Ei) Euro 16,50
107. Pla Muk Pad Nam Prik Paow ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา ^{*K}
Gebratener Tintenfisch mit spezieller Sauce aus Chilipaste und verschiedenen Gemüsesorten Euro 16,00
108. Pla Muk Kratiam Prik Thai ปลาหมึกกระเทียมพริกไทย
Gebratener Tintenfisch mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch Euro 16,50
109. Pla Muk Pad Bai Gra-Praow ปลาหมึกผัดใบกระเพรา ^{*C}
Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch, Chili, Peperoni, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum Euro 16,50
110. Pad Khie Maow Talee ผัดซีเมาทะเล ^{*A,K}
Pfannengerührte Meeresfrüchte mit rotem Curry, Knoblauch, Chilli, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Graschai-Wurzeln, Auberginen, Bambus und Thai-Basilikum Euro 19,50
111. Homag Talee หอมหมกทะเล ^{*A,C,K}
Eine Spezialität aus Fischpaste mit Meeresfrüchten in roter Curry-Kokosmilch mit Chinakohl und Thai-Basilikum in einer Folie gebacken (enthält Spuren von Ei) Euro 19,50
168. Pla Tord Yam Mamuang ปลาทอดยำมะม่วง ^{*C}
Knusprig frittierter Fisch (nach Marktangebot) in Zitronensauce mit Zitronengras, Mango, Chilli, Koriander und Thai-Basilikum Euro 21,00
169. Pla Nüng Ma Now ปลานึ่งมะนาว ^{*A}
Gedämpfter Fisch nach Saison in Zitronen-Orangen-Soße veredelt mit Goji-Beeren auf Gemüsebett Euro 19,50

Entengerichte – Duck Dishes

120. Pedd Pad khing เปิดผัดขิง Euro 16,50
Knusprige Ente mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Pilzen, Paprika und Schalotten
121. Pedd Pad Gra Praow เปิดผัดกระเพา  Euro 17,00
Knusprige Ente mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Thai-Basilikum
122. Gaeng Ped Pedd Grob แกงเผ็ดเปิดกรอบ  Euro 17,50
Knusprige Ente mit roter Curry-Kokosmilch, verschiedenen Gemüsesorten und Thai-Basilikum
123. Pedd Kratiam Prik Thai เปิดกระเทียมพริกไทย Euro 17,00
Knusprige Ente mit grünen Bohnen, Lauch, Pfeffer und geröstetem Knoblauch
124. Pedd Prieow Wann เปิดเปรี้ยวหวาน Euro 16,50
Knusprige Ente Süß-Sauer, mit Tomaten, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Wasserkastanien
125. Pedd med Mamuang Himapan เปิดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ^{*F} Euro 17,50
Knusprige Ente mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Schalotten, Wasserkastanien, Pilzen und Paprika
126. Gaeng Kua Sapparod Pedd แกงคว่ำสับประรดเปิด  ^{*F} Euro 17,50
Knusprige Ente mit roter Curry-Kokosmilch, Zwiebeln, Ananas und Lychees
127. Gaeng Keow Waan Pedd Grob แกงเขียวหวานเปิดกรอบ  Euro 17,50
Knusprige Ente mit grüner Curry-Kokosmilch, verschiedenen Gemüsesorten Thai-Auberginen und Thai-Basilikum
128. Pedd TAPTIM เปิดทับทิม ^{*F} Euro 18,00
Knusprige Ente auf Spinat mit gemischtem Gemüse, Cashenüssen, serviert mit deftiger Tamarindensauce und gerösteten Zwiebeln

Garnelengerichte – Prawns Dishes


130. Gung Pad Pak Ruam Mitt กุ้งผัดผักรวมมิตร ^{*A}
Gebratene Garnelen mit gemischtem Gemüse Euro 18,50
131. Gung Kratiam Prik Thai กระเทียมพริกไทย ^{*A}
Gebratene Garnelen mit grünen Bohnen, Lauch, Pfeffer und geröstetem Knoblauch, Euro 18,50
132. Gung Pad Prieow Waan กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน ^{*A}
Gebratene Garnelen, Süß-Sauer, mit Tomaten, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Wasserkastanien Euro 20,50
133. Gung Pad Pong Garie กุ้งผัดผงกระหรี่ ^{*A}
Gebraten Garnelen in gelber Curry Sauce mit gemischtem Gemüse und Ei Euro 21,50
134. Gung Pad mel Mamuang Himapan กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ^{*A,F}
Gebratene Garnelen mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Schalotten, Wasserkastanien, Pilzen und Paprika Euro 20,50
135. Gung Pad Nam Prik Paow กุ้งผัดน้ำพริกเผา ^{*A}
Gebratene Garnelen mit spezieller Sauce aus Chilipaste und verschiedenen Gemüsesorten Euro 19,50
136. Pa Naeng Gung แพนงกุ้ง ^{*A,D}
In roter Curry-Kokosmilch mit grünen Bohnen, Paprika und Erdnüssen Euro 21,50
137. Gaeng Keow Waan Gung แกงเขียวหวานกุ้ง ^{*A}
Garnelen in grüner Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten Thai-Auberginen und Thai-Basilikum Euro 20,50
138. Gaeng Ped Gung แกงเผ็ดกุ้ง ^{*A}
Garnelen in roter Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Thai-Basilikum Euro 19,50
139. Gaeng Kua Sapparod Gung แกงคว่ำลับประดู่กุ้ง ^{*A,I}
Garnelen in roter Curry-Kokosmilch mit Zwiebeln, Ananas und Lychees Euro 20,50

Vegetarische Gerichte – Vegetarian Dishes

140. Gaeng Keow Waan Pak แกงเขียวหวานผัก 🌶️🌶️ Euro 14,00
Verschiedene Gemüsesorten mit Tofu in grüner Curry-Kokosmilch und Thai-Basilikum
141. Gaeng Ped Pak แกงเผ็ดผัก 🌶️🌶️ Euro 14,50
Verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen in roter Curry-Kokosmilch und Thai-Basilikum
142. Fak Thong แกงเผ็ดฟักทอง Euro 14,50
Frische Kürbisstücke in rotem Curry mit Thai-Basilikum
143. Pad Pak Rauam ผัดผักรวม Euro 13,50
Gebratene verschiedene Gemüsesorten (nach Wunsch mit Ingwer und Morcheln)
144. Pad Pak Prieow Waan ผัดผักเปรี้ยวหวาน *E Euro 13,00
Gebratene verschiedene Gemüsesorten mit Süß-Sauersauce und Tofu
145. Pak Ruam Pad Nam Prik Paow ผักรวมผัดน้ำพริกเผา Euro 13,50
Gebratenes Gemüse mit Glasnudeln in spezieller Sauce aus Chilipaste
146. Taow-Hu Pad Med Mamuang Himapan เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ *E,F Euro 14,00
Gebratener To-Fu mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Schalotten, Wasserkastanien, Pilzen und Paprika
147. Khao Pad Pak ข้าวผัดผัก Euro 12,50
Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse und Ei
148. Pad Sie Iew Pak ผัดซีอิ้วผัก Euro 12,50
Gebratene Reismnudeln (Ø 5 mm) mit Sojasauce, gemischtem Gemüse und Ei
149. Pad Thai Jeh ผัดไทยเจ *E Euro 12,50
Gebratene Reismnudeln (Ø 2 mm) mit To-Fu, Sojasprossen, Lauch und Erdnüssen
150. Pad Wun Senn Jeh ผัดวุ้นเส้นเจ Euro 12,50
Gebratene Glasnudeln mit gemischtem Gemüse

Zur Kenntnisnahme für Veganer und Allergiker: Aufgrund der Authentizität unserer Gerichte enthalten diese Spuren von Eiern oder Garnelen.

Reis und Nudelgerichte – Rice and Noodle

160. Khao Pad Sapparod Gung ข้าวผัดสีบประรดกุ้ง ^{*A,B} Euro 16,50
Gebratener Reis in gelbem Currypulver mit Garnelen, Ei, Gemüse und Ananas
161. Khao Pad ข้าวผัด ^{*A,B}
Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl
mit Hähnchen Euro 13,50
mit Schwein Euro 13,00
mit Rind Euro 14,50
mit Garnelen Euro 15,50
162. Khao Pad Tap Tim ข้าวผัดทับทิม ^{*A,K} Euro 15,50
Spezieller gebratener Reis mit frischen Meeresfrüchten und Rosinen
163. Khao Pad Kruang Gaeng ข้าวผัดเครื่องแกง  Euro 12,50
Gebratener Reis in rotem Curry mit verschiedenen Gemüsesorten, Thai-Basilikum
und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl
mit Hähnchen Euro 13,50
mit Schwein Euro 13,00
mit Rind Euro 14,50
164. Pad Thai Gung ผัดไทกุ้ง ^{*A,B,D,E} Euro 16,50
Gebratene Reismudeln (Ø 2 mm) mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Ei, Lauch und Erdnüssen
165. Pad Sie Iew ผัดซีอิ้ว ^{*B}
Gebratene Reismudeln (Ø 5 mm) mit Sojasauce, Ei, Gemüse und geschnetzeltem
Fleisch nach Ihrer Wahl
mit Hähnchen Euro 13,50
mit Schwein Euro 13,00
mit Rind Euro 14,50
166. Pad Wun Senn ผัดวุ้นเส้น ^{*B}
Gebratene Glasnudeln mit Ei, Gemüse und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl
mit Hähnchen Euro 13,50
mit Schwein Euro 13,00
mit Rind Euro 14,50
167. Lahd Nah Talee ภาดหนาทะเล ^{*A,K} Euro 16,50
In der Pfanne gerührte Meeresfrüchte mit Sojabohnensauce und
Gemüse auf gebratenen Reismudeln

Nachspeisen – Desserts

170.	Pon Lamai Ruam ผลไม้ววม Gemischte exotische Früchteplatte	Euro 10,50
171.	Gluay Buad Schie กลวยบวชชี *H Gekochte Bananen in Kokosmilch mit weißem Sesam	Euro 6,50
172.	Khao Neow Ma-Muang ข้าวเหนียวมะม่วง Süßer Klebereis mit frischer Mango	Euro 8,50
173.	Gluay Tord Ice crem กลวยทอดไอศครีม Frittierte Bananen in einer Creme aus Kokosraspeln mit Vanilleeis	Euro 7,00
174.	Lychees ลิ้นจี่ *1	Euro 6,50
175.	Tap Tim Grob blanchierte Wasserkastanien im Tapiokateigmantel, serviert im Kokosmilchbad	Euro 9,50
176.	Sap-Pa-Rod-Tord สับปะรดทอด In Cointreau flambierte Ananas	Euro 10,50

Beilagen – Side dish

180.	Khao Reis ข้าว (เล็ก) Kleine Portion	Euro 2,50
182.	Khao Reis ข้าว (ใหญ่) große Portion	Euro 3,50
183.	Khao Neow ข้าวเหนียว Klebereis	Euro 3,00
184.	Khao Pad ข้าวผัด Gebratener Eierreis	Euro 4,50
185.	Guai Teauw Pad กววยเตี่ยวผัด Gebratene Nudeln mit Eiern	Euro 4,50

APERITIF / LONGDRINK

210.	Campari Orange / Soda	Euro 7,00
211.	Aperol Spritz Aperol / Prosecco o. Weißwein / Soda	Euro 7,00
212.	Tocco Rosso Campari / Holundersirup / Prosecco / Minze	Euro 7,00
213.	Hugo Holundersirup / Minze / Prosecco / Lime	Euro 7,00
214.	Negroni Campari / Antica Formula / Gin Bombay Sapphire	Euro 7,00
215.	Tap Tim Thai Spritz nach Art des Hauses	Euro 7,50

APERITIFS

217.	Martini Bianco / Rosso / Dry / d'Oro	5 cl	Euro 5,00
218.	Aperol	5 cl	Euro 5,00
219.	Campari	5 cl	Euro 5,00
220.	Sherry Lustau Amontillado (m)	5 cl	Euro 5,00
221.	Sherry Lustau Fino	5 cl	Euro 5,00
222.	Harvey's Bristol Cream	5 cl	Euro 5,00
223.	Ricard	5 cl	Euro 5,00
224.	Pernod	5 cl	Euro 5,00
225.	Antica Formula Carpano	5 cl	Euro 6,50

TEQUILA

226.	Herradura Blanca	4 cl	Euro 5,00
227.	Herradura Reposado	4 cl	Euro 6,00
228.	Don Julio	4 cl	Euro 8,00

GIN

229.	Tanqueray	4 cl	Euro 6,00
230.	Bombay Sapphire 47%	4 cl	Euro 7,50
231.	Hendricks	4 cl	Euro 8,00
232.	Broker's Gin	4 cl	Euro 7,50
233.	Monkey 47	4 cl	Euro 8,50
234.	Sipsmith	4 cl	Euro 9,50

VODKA

235.	Russky Standart Platinum	4 cl	Euro 5,00
236.	Ketel One	4 cl	Euro 6,00
237.	Grey Goose	4 cl	Euro 9,00
238.	Absolut	4 cl	Euro 6,00
239.	Belvedere	4 cl	Euro 7,00
240.	Kauffman Hard	4 cl	Euro 18,00

RUM

241.	Pampero Blanco	4 cl	Euro 5,00
242.	Pampero Especial	4 cl	Euro 5,00
243.	Diplomatico 12 year Reserva	4 cl	Euro 8,00
244.	Appleton Estate Extra	4 cl	Euro 7,50
245.	Zacapa Centenario 23 year	4 cl	Euro 12,50
246.	El Dorado 15 year	4 cl	Euro 7,50

SPIRITUOSEN

247.	Cles des Ducs VSOP "Armagnac "	4 cl	Euro 7,00
248.	Chateau de Breuil	4 cl	Euro 7,00
249.	Grappa Berta Nibbiolo	4 cl	Euro 6,50
250.	Grappa Sarpa Poli	4 cl	Euro 6,00
251.	Traminer Trester	4 cl	Euro 5,00
252.	Apfelweinbrand	4 cl	Euro 5,00

COGNAC / BRANDY /WEINBRAND

253.	Hennessy Fine de Cognac	4 cl	Euro 7,00
254.	Hennessy XO	4 cl	Euro13,00
255.	Otard VSOP	4 cl	Euro 7,00
256.	Carlos I	4 cl	Euro 6,00
257.	Grand Duque d'Alba	4 cl	Euro 7,00
258.	Cardenal Mendoza	4 cl	Euro 7,00
259.	Vecchia Romagna	4 cl	Euro 6,00
260.	Asbach Uralt	4 cl	Euro 5,00

SINGLE MALT SCOTCH

261.	Glenfiddich 12 years	4 cl	Euro 8,50
262.	Bowmore 15 years	4 cl	Euro 8,50
263.	Glenmorangie 10 years	4 cl	Euro 8,50
264.	Oban 14 years	4 cl	Euro 8,50
265.	Laphroaig 10 years	4 cl	Euro 8,50
266.	Ardbeg 10 years	4 cl	Euro 8,50
267.	Highland Park 12 years	4 cl	Euro 8,00
268.	Cragganmore 12 years	4 cl	Euro 9,00
269.	Springbank 10 years	4 cl	Euro 8,00
270.	Auchentoshan 12 years (mild)	4 cl	Euro 8,50
2270.	Macallan 12 years	4 cl	Euro 10,00

BLENDED SCOTCH

271.	Mekhong	4 cl	Euro 5,50
272.	J & B	4 cl	Euro 5,50
273.	Dewars 12 years	4 cl	Euro 7,00
274.	Chivas Regal 12 years	4 cl	Euro 7,00
275.	Johnnie Walker Black Label 12 years	4 cl	Euro 7,00

IRISH WHISKY

276.	Bushmills Black Bush	4 cl	Euro 6,00
277.	Jameson	4 cl	Euro 5,00
278.	Red Breast 12 years	4 cl	Euro 7,00

AMERICAN WHISKY

279.	Maker's Mark	4 cl	Euro 6,00
280.	Knob Creek 9 years	4 cl	Euro 9,00
281.	Basil Hayden's 8 years	4 cl	Euro 10,00
282.	Jack Daniel's Black Label	4 cl	Euro 5,50

LIKÖRE

283.	Benedictine D.O.M.	4 cl	Euro 5,00
284.	Amaretto Di Saronno	4 cl	Euro 5,00
285.	Baileys Irish Cream	4 cl	Euro 5,00
286.	Cointreau	4 cl	Euro 5,00
287.	Grand Marnier	4 cl	Euro 5,00
288.	Drambuie	4 cl	Euro 5,00
289.	Southern Comfort	4 cl	Euro 5,00
290.	Kahlua	4 cl	Euro 5,00
291.	Sambuca	4 cl	Euro 5,00
292.	Galliano Vanilla	4 cl	Euro 5,00
293.	Frangelico	4 cl	Euro 5,00

LONGDRINKS + Fill up gegen Preisauflschlag

200.	Cuba Libre	Euro 7,50
201.	Gin Tonic	Euro 8,00
202.	Vodka Lemon/Orange	Euro 7,50
203.	Whisky Cola	Euro 7,50
204.	Horse's Neck / Bourbon Whiskey Angostura / Ginger Ale	Euro 8,00

BITTER

571.	Averna	4 cl	Euro 5,00
572.	Fernet	4 cl	Euro 5,00
573.	Fernet Menta	4 cl	Euro 5,00
574.	Jägermeister	4 cl	Euro 5,00

COCKTAILS

301.	Caipirinha / Mojito		Euro 7,00
302.	Thai Green Dragon / Bombay Gin / Thai Basil / Zitronen- und Traubensaft		Euro 8,50
303.	Ginger Gin / Bombay Gin / Ingwer / frischer Zitronensaft / Kumquats		Euro 8,50
304.	Thai Colada / Appleton Rum 12 Jahre / Kokoswasser / Ananas		Euro 8,50
305.	Pons Punch / Amaretto / Rum Gold / Tamarind / Cranberry / Lime		Euro 8,00
306.	St. James / Appleton Rum 12 Jahre / Campari / Guave / Lime		Euro 8,00
307.	Fog Cutter / Weißer Rum / Brandy / Bristol Cream / Orange / Zitronensaft		Euro 8,00
308.	Original Mai Tai / Appleton Rum 12 J./Rum Agricole/Lime/Triple Sec/Mandels.		Euro 9,00
309.	Mango Mojito / weisser Rum / Lime / Minze / Zucker / Mango Espuma		Euro 9,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

310.	Blue Pea Punch		Euro 6,00
311.	Tap Tim Thai Basil Squash		Euro 6,00
312.	Thai Virgine		Euro 6,00
313.	Thailändischer IceTea		Euro 5,50

HEIßE GETRÄNKE

330.	Kaffee		Euro 2,20
331.	Espresso		Euro 2,00
332.	Espresso doppio		Euro 3,20
333.	Espresso corretto Grappa		Euro 5,00
334.	Cappuccino		Euro 3,00
335.	Latte Macchiato		Euro 3,50

Eine exzellente Auswahl an exklusiven Teesorten entnehmen Sie unserer separaten Teekarte.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

440.	PLOSE Quellwasser natur (frizzante oder still)	0,75 l	Euro 6,90
441.	PLOSE Quellwasser natur	0,25 l	Euro 2,80
442.	PURE Holunder-Ingwer	0,33 l	Euro 3,10
443.	PURE Bitter-Orange	0,33 l	Euro 3,10
444.	PURE Kirsche-Aronia	0,33 l	Euro 3,10
445.	Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,90 / 5,10
446.	Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,90 / 5,10
447.	Coca Cola ^{1,2,3,5}	0,2 l	Euro 2,80
448.	Schweppes Tonic Water ^{4,5}	0,2 l	Euro 1,90

BIERE

Unsere speziellen Biersorten stammen aus 100% biologischem Anbau, der auf weltweit einzigartigen Getreidesorten basiert.

449.	Dolden Sud IPA (India Pale Ale) Special	0,33 l	Euro 4,10
450.	Riedenburger Pils	0,33 l	Euro 3,80
451.	Riedenburger Emmerbier	0,5 l	Euro 4,60
452.	Riedenburger Ur-Weizen Alkoholfrei	0,5 l	Euro 4,50
454.	Riedenburger Ur-Weizen	0,5 l	Euro 4,50
455.	Plankstettener DINKEL	0,33 l	Euro 3,30
456.	Ried. DINKEL Alkoholfrei	0,33 l	Euro 3,80
457.	Ried. DINKEL Radler Alkoholfrei	0,33 l	Euro 3,80

SEKT / PROSECCO

458.	Rosé Sekt aus biol. Anbau	0,1 l	Euro 5,50
	Trocken, perfekte Harmonie von reifer Frucht und Spritzigkeit		
459.	Prosecco Superiore Extra Dry	0,1 l	Euro 6,00
	Valdobbiadene		
1459.	Vouvray les Grenouilles	0,1 l	Euro 7,00
	Reinsortiger Chenin-Blanc Sekt von der Loire, fruchtig und belebend		

CHAMPAGNER

461.	Moët & Chandon IMPÉRIAL	0,75 l	Euro 70,00
462.	Moët & Chandon ROSÉ IMPÉRIAL	0,75 l	Euro 75,00

WEIßWEIN

Alle Sorten werden nach den Richtlinien des ökologischen Anbauverbandes
"Naturland" angebaut.

601.	Sauvignon Blanc	0,1 l/0,2 l	Euro 3,60/6,50
	Fruchtiger Weisswein aus Maison brûlées, markant nachhaltig, trocken		
602.	Blauer Silvaner	0,1 l / 0,2 l	Euro 3,40 /6,30
	Zart nussiger Duft mit floralen Noten, feinsaftig und kräftig im Mund, extraktreich		
603.	Riesling Feinherb	0,1 l/0,2 l	Euro 3,50 /6,40
	Duftet nach gelbem Pfirsich, erfrischende Säure, ausgeprägte Frucht, zarte Süße		
604.	Riesling "Sandstein" trocken	0,1 l/0,2 l	Euro 3,70/6,70
	Der faszinierend intensive Duft erinnert an reife, gelbe Früchte infolge eines langen behutsamen Ausbaus auf der Feinhefe. Opulente, üppige Frucht, deren Aromen sich mit den würzigen Bodennoten des Sandsteins verbinden.		
605.	Riesling Traminer Feinherb	Flasche 0,75 l	Euro 28,00
	Oberndorfer Beutelstein,exotische Zitrusaromen,vielschichtig,komplex am Gaumen paart sich die erfrischende Säure mit der zarten Süße		
606.	Chardonnay " Gäseritsch " trocken	Flasche 0,75 l	Euro 27,00
	feine Stachelbeere in der Nase, fein verwobene, eindringliche Finesse		
607.	Chardonnay " S "	Flasche 0,75 l	Euro 33,00
	Im Holzfass vergoren und 1 Jahr auf der Hefe gereift, dicht, schmelzig, die Röstaromen des Holzfasses verbinden sich mit der Frucht des Chardonnay in idealer Weise		
608.	Riesling "Alter Wingert "	Flasche 0,75 l	Euro 26,00
	Feine Mineralität, nasser Schiefer in der Nase, rassige gut eingebundene Säure, ätherisch		
609.	Riesling Auslese	0,1 l	Euro 6,10
	Exzellent ausgewogener Dessertwein		
610.	Weißweinschorle	0,2 l	Euro 3,90

ROSE

701.	Villa Tonon / Veneto	0,1 l/0,2 l	Euro 3,10/5,90 Flasche Euro 20,00
	Frizzante Rosato aromatisch angenehm aus den Rebsorten Merlot und Raboso		

ROTWEIN

801. La Locomotora Rioja/Crianza 0,1 l/0,2 l Euro 3,60/6,70 Flasche Euro 21,00
Leichter, junger, moderner Rioja
802. Il Conte Villa Prandone 0,1 l/0,2 l Euro 3,30/6,20
Montepulciano e Sangiovese
803. Passo Cale 0,1 l/0,2 l Euro 3,50/6,60
Montepulciano d´Abruzzo
804. Chianti Classico DOC 2008 Le Masse di Greve Flasche Euro 34,00
Der Chianti Classico Lanciola ist ein Cuvée aus 95% Sangiovese, 5% Cabernet und Merlot. Er reift im Barrique für 12 Monate. Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe, im Mund ist er trocken, fruchtig mit einem Hauch Vanille, die Tannine sind rund und werden von angenehmer Säure begleitet.
805. VENETO Astoria, "il pure" Merlot del Piave DOC 2010 Flasche Euro 26,00
Der reinrassige Merlot „il Pure“ stammt aus der Hügellandschaft Coneglianos, der Wein hat eine sehr intensive rubinrote Farbe, in der Nase erinnert er an rote Beeren und Gewürze
806. Rosso Terre di Chieti Muraia IGT 2006 Flasche Euro 37,00
Der im Barrique für 24 Monaten ausgereifte Muraia ist ein Cuvée aus Montepulciano, Merlot und Cabernet-Sauvignon. Er präsentiert sich mit einer rubinroten Farbe und duftet nach reifen, roten Früchten. Im Geschmack ist er voll, rund, intensiv und harmonisch.
807. Aglianico Jungano IGT 2009 san Salvatore Flasche Euro 36,00
Der Jungano ist ein 100% Aglianico mit wunderschöner, tiefer und dunkelroter Farbe. An der Nase eine dezent pfeffrige Note mit einem markanten Duft von reifen Blaubeeren. Am Gaumen zeigt er seine volle Kraft und seinen Körper. Der Jungano ist eine echte Entdeckung, eine Explosion an Aromen von Waldfrüchten und Lakritze.
808. Rioja DOCa 2004 Bodegas seniorio de Arana, "Vina del Oja" Reserve Flasche Euro 32,00
Feine Aromen von roten Johannisbeeren und Sauerkirschen, kombiniert mit angenehmer Würze und balsamischer Note durch den traditionellen Ausbau im Eichenholzfass.
809. Tinto, Rioja DOCa 2011 palacios Remondo, "La Vendimia" Flasche Euro 26,00
Samtiger Rotwein mit Aromen von Pflaumen und Waldbeeren, am Gaumen wunderbar elegant und weich.
810. Bordeaux "Chateau Haut-Rocher, Saint-Emilion Grand Cru Flasche Euro 39,00
Konzentriert und vollmundig im Geschmack, mit Aromen von roten Beerenfrüchten und Lakritze, mit seidigen und doch üppigen Tanninen

APFELWEIN

Hessische Apfelspezialität aus den heimischen Obstwiesen nach alter Tradition gekeltert.

568.	Apfelwein .”Hessen á la Carte Schoppen.” Harmonisch –Süffig	0,25 l	Euro 2,50
569.	Apfelweinschorle/Süß oder Sauer	0.25 l	Euro 2,50
570.	Emma Schoppen Zarter Rosé Apfel-Cidre	0.25 l	Euro 3,90

Alle unsere Biere, PURE-Getränke und Weißweine stammen zu 100% aus kontrolliert biologischem Anbau. Alle unsere Speisen sind ohne Glutamat

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

¹ Koffein, ⁴ Chinin, ² Farbstoff, ⁵ Konservierungsstoffe, ³ Antioxidationsmittel, ⁶ Geschmacksverstärker, ⁷ Süßungsmittel

*** Allergenen:**

*A: Krebstiere, *B: Eier, *C: Fisch, *D: Erdnüsse, *E: Soja, *F: Schalenfrüchte, *G: Sellerie, *H: Sesam, *I: Schwefel/Sulfite, *K: Weichtiere