

Aus dem Wok oder vom Grill A 5




- | | | |
|-----|---|-------|
| 500 | Gai Makam (Thailändisch Süßsauer) V
mit Pouletfleischstreifen gebraten, an einer Tamarindesauce mit Ananas, Peperoni, Cashewnüssen und Ingwerstreifen A 8 | 31.00 |
| 501 | Muh Makam (Thailändisch Süßsauer)
Schweinefleischstreifen gebraten, an einer Tamarindesauce mit Ananas, Peperoni, Cashewnüssen und Ingwerstreifen A 8 | 29.50 |
| 502 | Gung Makam (Thailändisch Süßsauer)
Crevetten gebraten, an Tamarindesauce mit Ananas, Peperoni, Cashewnüssen und Ingwerstreifen A 2+8 | 33.50 |
| 503 | Pet Manau (Thailändisch Süßsauer)
Entenbrust gebraten, an einer Tamarindesauce mit Ananas, Peperoni, Cashewnüssen und Ingwerstreifen A 8 | 33.50 |
| 504 | Phad Prieu Wahn Gai (Süßsauer nach klassischer Art) V
Pouletstreifen gebraten mit Ananas, Zwiebeln, Gurken, Tomaten & Peperoni | 31.00 |
| 505 | Plah Prieu Wahn (Süßsauer nach klassischer Art)
„Pangasius“ Fischfilet gebraten mit Ananas, Zwiebeln, Tomaten, Shiitake - Pilze & Peperoni A 4 | 29.50 |
| 506 | Plah Sam Ros ½ 🌶️ = mild
„Red Snapper“ Fischfilet gebraten an einer süssen Chili Sauce mit Ingwerstreifen A 4 | 33.50 |
| 507 | Plah Thod Gratiem Prig Thai
„Dorade“ Fisch in Öl gebraten mit Knoblauch und Pfeffer (ein ganzer Fisch) A 4 | 35.00 |
| 508 | Phad Grapau Gung Lä Plahmüg 🌶️
Crevetten und Tintenfisch gebraten mit Chili, Zwiebeln und Basilikum, in Sauce A 2 | 34.00 |
| 509 | Gung Thod Gratiem Prig Thai
Crevetten gebraten mit Knoblauch, Pfeffer & Korianderwurzel (keine Sauce) A 2 | 33.50 |
| 510 | Gung Phad Grúa
Crevetten gebraten mit Thaubroccoli, in Sauce A 2 | 33.50 |

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen
Jasminreis als Beilage, inklusive Nachservice.**

Rind-, Schwein-, Poulet-Fleisch kommt aus der Schweiz
Ente aus der EU, Crevetten und Fisch aus Vietnam und die Köchin aus Thailand



511	Talay Düad 	34.00
	Meeresfrüchte gebraten mit Chili, Knoblauch und Horapabasilikum, in Sauce A 2	
512	Phad Grapau Gai 	31.00
	Pouletfleischstreifen gebraten mit Chili, Zwiebeln, Peperoncini & Basilikum, in Sauce	
513	Phad Pak Ruam Gai	31.00
	Gemischtes Gemüse & Pouletfleischstreifen gebraten, in Sauce	
514	Phad Pak Ruam (Vegetarisch) V	23.50
	Gemischtes Gemüse gebraten, in Sauce	
515	Muh Phad Souce	29.50
	Schweinefleischstreifen gebratene mit Gemüse, in Sauce	
516	Gung Yang	35.00
	8 Riesencrevetten gegrillt, dazu Sauce  aus Zitronensaft ,Fischsauce ,Chili & Knoblauch A 2	
517	Nüa Phad Nam Man Hoi	32.50
	Rindfleisch gebraten mit Gemüse, Frühlingszwiebeln, in Soja – Sauce A 6	
518	Nüa Tha Kai 	32.50
	Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, Babymais & Peperoncini, in Sauce	
519	Nüa Phad King Oon 	32.50
	Rindfleisch gebraten mit Stroh - Pilzen, Zwiebeln, Peperoncini & jungem Ingwer, in Sauce A 6	
520	Pet Ban Thai 	32.50
	Entenbrust gebraten an einer speziellen Sauce mit Chili, Horapabasilikum & langen Bohnen	
521	Phad Gai Met Mamuang 	31.00
	Pouletstreifen gebraten mit Cashewnüssen, Zwiebeln Peperoni & Chili, in Tamarindesauce A 1+8	
522	Phad Grapau Pet 	33.50
	Entenbrust gebraten mit frittierten Grapau Basilikum, Chili, Zwiebeln, Peperoncini &, in Sauce	

-  = Pikant
 = sehr Pikant
 ½  = Mild (Änderungen auf Wunsch)
V = Vegetarisch oder Vegetarisch möglich
A = Allergene siehe hinten in der Speisekarte

