

Speisekarte 1 / menu 1

V = vegetarisch/vegetarian - C = Huhn/chicken - D = Ente/duck - P = Schwein/pork
 B = Rind/beef - S = Meeresfrüchte/seafood - F = Fisch/fish
 0 = mild/not hot - 1 = leicht scharf/slightly hot - 2 = scharf/hot - 3 = sehr scharf/very hot
 oder **thai-scharf**/or **Thai-spicy** ! ® = serviert mit separatem Reis / served with separate rice
 ~~~~~ Inklusivpreise in € / prices in Euro, all inclusive ~~~~~

## Suppen / soups

|             |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>7</b>    | <b>P 0</b> | <b>Gäng Jüd Wunsen</b> ..... 3,50<br>Glasnudeln mit Schweinefleisch, Gemüse und Morcheln<br><i>glass noodles with pork, vegetables and morels</i>                                                                                                                                                                                     |
| <b>4</b>    | <b>P 0</b> | <b>Goitiau Naam</b> ..... 3,50<br>Reisbandnudeln mit gegrilltem Schweinefl., Gemüse und Sojasprossen<br><i>broad rice noodles with grilled pork, vegetables and bean sprouts</i>                                                                                                                                                      |
| <b>5</b>    | <b>P 0</b> | <b>Giau Naam Mu</b> ..... 3,50<br>Wantan (Schweinefleisch in Teigtaschen) mit Gemüse und Sojasprossen<br><i>Wonton (pork dumplings) with vegetables and bean sprouts</i>                                                                                                                                                              |
| <b>6</b>    | <b>V 0</b> | <b>Sun La Tan</b> ..... 3,50<br>vegetarische Gemüsesuppe / <i>vegetarian vegetable soup</i>                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>S 10</b> | <b>V 1</b> | <b>Tom Kha Pag</b> ..... 3,50<br>Kokosmilch mit Gemüse, Pilzen, Galgant, Zitronengras u. Zitronenblättern<br><i>coconut cream, veget., champignons, galangal, lemon grass &amp; lemon leaves</i>                                                                                                                                      |
| <b>3</b>    | <b>C 1</b> | <b>Tom Kha Gai</b> ..... 3,50<br>Kokosmilch mit Hühnerfleisch, Galgant, Pilzen, Zitronengras und Zitronenblättern / <i>coconut cream with chicken meat, galangal, champignons, lemon grass and lemon leaves</i>                                                                                                                       |
| <b>S 9</b>  | <b>V 2</b> | <b>Tom Yam Pag</b> ..... 3,50<br>Gemüse mit Pilzen, Zitronengras, Galgant, Zitronenblättern (sauer-scharf)<br><i>veget. with champignons, lemon grass, galangal &amp; lemon leaves (sour-spicy)</i>                                                                                                                                   |
| <b>2</b>    | <b>C 2</b> | <b>Tom Yam Gai</b> ..... 3,50<br>Hühnerfleisch mit Pilzen, Zitronengras, Galgant und Zitronenblättern (sauer-scharf) / <i>chicken meat with mushrooms, lemon grass, galangal and lemon leaves (sour-spicy)</i>                                                                                                                        |
| <b>1</b>    | <b>S 2</b> | <b>Tom Yam Gung</b> ..... 4,50<br>Wie 2, aber mit Hummerkrabben / <i>like 2, but with king prawns</i>                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>S 8</b>  | <b>S 2</b> | <b>Po Täg</b> ... ab 2 Personen - pro Person / <i>for at least 2 people - per person:</i> 6,60<br>pikante Suppe: Hummerkrabben, Tintenfisch, Pilze, Galgant, Zitronengras u. Thai-Kräuter, <b>im Feuerkopf serviert/served in hot pot:</b> piquant soup: king prawns, calamari (squid), mushrooms, galangal, lemon grass & Thai herbs |

## warme Vorspeisen / warm appetizers

|                |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>13 - 19</b> | mit pikanter süßer Chilisoße / <b>13 - 19</b> with piquant sweet chili sauce |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>8 - 12</b>  | Erdnuss- und süße Chilisoße / <b>8 - 12</b> peanut- & sweet chili sauce      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>19</b>      | <b>S 0</b>                                                                   | <b>Krupuk</b> ..... 2,60<br>Krabbenchips / <i>prawn chips</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>18</b>      | <b>V 0</b>                                                                   | <b>Popia Pag</b> ..... 3,10<br>Frühlingsrolle mit Gemüse und Tofu / <i>spring roll with vegetables and tofu</i>                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>17</b>      | <b>P 0</b>                                                                   | <b>Popia Mu</b> ..... 3,10<br>Frühlingsrolle mit Schweinefleisch / <i>spring roll with pork</i>                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>15</b>      | <b>P 0</b>                                                                   | <b>Giau Tood</b> ..... 3,50<br>knuspriges Schweinefleisch in Teigtaschen / <i>fried wontons with pork</i>                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>14</b>      | <b>C 1</b>                                                                   | <b>Piik Gai Tood</b> ..... 3,50<br>gegrillte Hühnerflügel / <i>grilled chicken wings</i>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>16</b>      | <b>S 0</b>                                                                   | <b>Plamüg Tood</b> ..... 3,50<br>gebackene panierte Tintenfischringe/ <i>baked breaded squid rings</i>                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>13</b>      | <b>S 0</b>                                                                   | <b>Gung Tood</b> ..... 6,80<br>knusprig panierte Hummerkrabben/ <i>crispy baked breaded king prawns</i>                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>10</b>      | <b>C 0</b>                                                                   | <b>Gai Saté</b> ..... 4,10<br>Hühnerfleisch-Spießchen, zum Grillen am Tisch über Hibachi-Feuer<br><i>chicken skewers, to be grilled at the table over Hibachi fire</i>                                                                                                                                                                         |
| <b>9</b>       | <b>P 0</b>                                                                   | <b>Mu Saté</b> ..... 4,10<br>Schweinefleisch-Spießchen, auf Hibachi-Feuer/ <i>pork skewers, on Hibachi fire</i>                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>8</b>       | <b>B 0</b>                                                                   | <b>Nua Saté</b> ..... 4,50<br>Rindfleisch-Spießchen, auf Hibachi-Feuer/ <i>beef skewers, on Hibachi fire</i>                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>12</b>      | <b>CPB 0</b>                                                                 | <b>Phuket-Platte:</b> ab 2 Personen - pro Person / <i>for at least 2 people - per person:</i> 7,60<br>Frühlingsrolle, Hühner-, Schweine- und Rindfleisch-Spießchen, Hühnerflügel zum Grillen am Tisch über Hibachi-Feuer/ <i>spring roll, chicken, pork &amp; beef skewers and chicken wings, to be grilled at the table over Hibachi fire</i> |
| <b>199</b>     | <b>V 0</b>                                                                   | <b>Man Farang Tood</b> ..... 2,70<br>Pommes frites mit Ketchup / <i>french fries with ketchup</i>                                                                                                                                                                                                                                              |

## kalte Vorspeisen / cold appetizers

|            |            |                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>23</b>  | <b>C 2</b> | <b>Laap Gai</b> ..... 5,50<br>Hühner-Hackfleisch, angemacht mit roten Zwiebeln, Thai-Kräutern und Korianderblättern, auf Eissalat / <i>ground chicken, dressed with red onions, Thai herbs and coriander leaves, on iceberg lettuce</i>        |
| <b>24A</b> | <b>P 2</b> | <b>Laap Mu</b> ..... 5,50<br>Wie 23, aber mit Schweine-Hackfleisch / <i>like 23, but with ground pork</i>                                                                                                                                      |
| <b>20</b>  | <b>B 2</b> | <b>Yam Nua Naamtog</b> ..... 5,90<br>gegr. Rindfleisch, angemacht mit roten Zwiebeln u. Thai-Kräutern, Eissalat<br><i>grilled beef, dressed with red onions and Thai herbs, on iceberg lettuce</i>                                             |
| <b>21</b>  | <b>S 1</b> | <b>Yam Wunsen</b> ..... 6,50<br>Glasnudeln, Krabben u. Morcheln, mit Koriander, Kräutern und Eissalat<br><i>glass noodles, shrimps, morels, with coriander, herbs, iceberg lettuce</i>                                                         |
| <b>24</b>  | <b>S 2</b> | <b>Yam Thalee</b> ..... 7,40<br>Meeresfrüchte, angem. mit roten Zw., Sellerie, Thai-Kräutern, auf Eissalat<br><i>seafood, dressed with red onions, celery &amp; Thai herbs, on iceberg lettuce</i>                                             |
| <b>22</b>  | <b>S 2</b> | <b>Yam Gung</b> ..... 10,00<br>Hummerkrabben, angemacht mit Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Thai-Kräutern und Koriander, auf Eissalat / <i>king prawns, dressed with green onions, lemon grass, Thai herbs, coriander and iceberg lettuce</i> |

## Salate / salads

|           |            |                                                                                                                                                                         |
|-----------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>27</b> | <b>V 0</b> | <b>Salad Pag</b> ..... 4,10<br>gemischter frischer Salat mit Essig u. Öl/ <i>mixed fresh salad, oil &amp; vinegar</i>                                                   |
| <b>28</b> | <b>V 0</b> | <b>Salad Tua Ngoo</b> ..... 3,90<br>Sojasprossensalat mit Essig u. Öl/ <i>bean sprouts salad with oil &amp; vinegar</i>                                                 |
| <b>25</b> | <b>C 0</b> | <b>Salad Gai</b> ..... 4,40<br>Hühnerfleisch auf Eissalat mit Sojasprossen und Mayonnaise<br><i>chicken meat on iceberg lettuce, with bean sprouts &amp; mayonnaise</i> |
| <b>26</b> | <b>S 0</b> | <b>Salad Gung</b> ..... 5,20<br>Krabben auf Eisbergsalat mit Sojasprossen und Mayonnaise<br><i>shrimps on iceberg lettuce with bean sprouts &amp; mayonnaise</i>        |

## Rambutan-Spezialitäten / our specialties

|             |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>89</b>   | <b>0</b> | <b>Khao Pad Sapparod</b> ..... 10,50<br>gebr. Reis mit Hühnerfl., Ei, Krabben, Cashewnüssen, Möhren u. Ananas<br><i>fried rice with chicken, egg, shrimps, cashew nuts, carrots &amp; pineapple</i>                                                                                                                                     |
| <b>Sp10</b> | <b>0</b> | <b>Sii Sahay Pad Pag</b> ..... ® 14,90<br>gebr. Hühnerbrustfilet, Schweine- u. Rindfleisch & Hummerkrabben mit Gemüse/ <i>roasted chicken breast, pork, beef &amp; king prawns, with veget.</i>                                                                                                                                         |
| <b>Sp13</b> | <b>0</b> | <b>Haa Sahay Pad Pag</b> ..... ® 16,90<br>= Sp10, plus knusprige Entenbrust / <i>= Sp10, plus crispy duck breast</i>                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Sp11</b> | <b>2</b> | <b>Sii Sahay Pad Pet</b> ..... ® 14,90<br>gebratenes Hühnerbrustfilet, Schweine- und Rindfleisch, sowie Hummerkrabben, diverses Gemüse und Thai-Basilikum in roter Thai-Currysoße<br><i>roasted chicken breast, pork, beef and king prawns with various vegetables and Thai basil in red Thai curry sauce</i>                           |
| <b>Sp14</b> | <b>2</b> | <b>Haa Sahay Pad Pet</b> ..... ® 16,90<br>= Sp11, plus knusprige Entenbrust / <i>= Sp11, plus crispy duck breast</i>                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Sp 9</b> | <b>2</b> | <b>Panäng Saam Rod</b> ..... ® 12,00<br>Hühnerbrustfilet, Schweine- und Rindfleisch mit Gemüse, Bambus, Thai-Basilikum, gehackten Zitronenblättern, in Thai-Panäng-Curry u. Kokosmilch<br><i>chicken breast, pork &amp; beef with vegetables, bamboo, Thai basil and chopped lemon leaves in Thai Panaeng coconut cream curry</i>       |
| <b>Sp12</b> | <b>2</b> | <b>Sii Sahay Gäng Panäng</b> ..... ® 14,90<br>gebr. Hühnerbrustfilet, Schweine- und Rindfleisch & Hummerkrabben mit div. Gemüse und Zitronenblättern in Thai-Panäng-Curry mit Kokosmilch<br><i>roasted chicken breast, pork, beef, king prawns with various vegetables and chopped lemon leaves in Thai Panaeng coconut cream curry</i> |
| <b>Sp15</b> | <b>2</b> | <b>Haa Sahay Gäng Panäng</b> ..... ® 17,10<br>= Sp12, plus knusprige Entenbrust / <i>= Sp12, plus crispy duck breast</i>                                                                                                                                                                                                                |

## vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

|             |          |                                                                                                                                                                                              |
|-------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>97</b>   | <b>0</b> | <b>Bamii Pad Pag</b> ..... 8,00<br>gebratene Eiernudeln mit Ei, Lauch, Möhren und Sojasprossen<br><i>fried egg noodles with egg, leek, carrots and bean sprouts</i>                          |
| <b>100C</b> | <b>0</b> | <b>Wunsen Pad Pag</b> ..... 10,20<br>gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Austernpilzen u. Frühlingszwiebeln<br><i>fried glass noodles, vegetables, oyster mushrooms &amp; spring onions</i>     |
| <b>100</b>  | <b>0</b> | <b>Pad Thai Pag</b> ..... 8,00<br>gebratene Reisbandnudeln à la Thai, mit Ei, Sojasprossen und Erdnüssen<br><i>fried broad rice noodles, Thai style, with egg, bean sprouts and peanuts</i>  |
| <b>99</b>   | <b>1</b> | <b>Khao Mog Pag</b> ..... 8,00<br>mit gelbem Curry gebratener Reis mit Ei, Kartoffeln und Erdnüssen<br><i>rice, fried with yellow curry, egg, potatoes and peanuts</i>                       |
| <b>98</b>   | <b>0</b> | <b>Khao Pad Pag</b> ..... 8,00<br>gebratener Reis mit Ei, Lauch, Möhren und Sojasprossen<br><i>fried rice with egg, leek, carrots and bean sprouts</i>                                       |
| <b>95</b>   | <b>0</b> | <b>Pad Pag Ruam Mit</b> ..... ® 8,50<br>verschiedenes gebratenes Gemüse / <i>various stir-fried vegetables</i>                                                                               |
| <b>100A</b> | <b>2</b> | <b>Pag Pad Prig Sod</b> ..... ® 8,50<br>div. Gemüse, gebraten mit Peperoni, Frühlingszwiebeln u. Thai-Basilikum<br><i>various vegetables, fried with chili, spring onions and Thai basil</i> |
| <b>96</b>   | <b>2</b> | <b>Gäng Pet Pag</b> ..... ® 8,90<br>div. Gemüse in rotem Thai-Curry u. Kokosmilch mit Thai-Basilikum<br><i>various vegetables in red Thai curry and coconut cream with Thai basil</i>        |

## Hühnergerichte / chicken dishes

|             |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>94</b>   | <b>0</b> | <b>Bamii Pad Gai</b> ..... 10,20<br>gebratene Eiernudeln, Hühnerfleisch, Ei, Möhren, Lauch u. Sojasprossen<br><i>fried egg noodles with chicken, egg, carrots, leek and bean sprouts</i>                                                                                           |
| <b>94C</b>  | <b>0</b> | <b>Wunsen Pad Gai</b> ..... 12,00<br>gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Austernpilzen, Frühlingszwiebeln und verschiedenem Gemüse / <i>fried glass noodles with chicken, oyster mushrooms, spring onions and various vegetables</i>                                           |
| <b>94A</b>  | <b>0</b> | <b>Pad Thai Gai</b> ..... 10,50<br>gebr. Reisbandnudeln à la Thai, mit Hühnerfleisch, Ei, Sojaspr., Erdnüssen<br><i>fried rice noodles, Thai style, with chicken, egg, bean sprouts and peanuts</i>                                                                                |
| <b>88</b>   | <b>1</b> | <b>Khao Mog Gai</b> ..... 10,20<br>mit gelbem Curry gebr. Reis, Hühnerbrustfilet, Ei, Kartoffeln und Erdnüssen<br><i>rice, fried with yellow curry, chicken breast, egg, potatoes and peanuts</i>                                                                                  |
| <b>909</b>  | <b>0</b> | <b>Khao Pad Gai</b> ..... 10,20<br>gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei, Möhren und Lauch<br><i>fried rice with chicken, egg, carrots and leek</i>                                                                                                                                |
| <b>912</b>  | <b>0</b> | <b>Khao Pad Sapparod Gai</b> ..... 10,20<br>gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei, Möhren, Lauch und Ananas<br><i>fried rice with chicken, egg, carrots, leek and pineapple</i>                                                                                                    |
| <b>90</b>   | <b>2</b> | <b>Khao Pad Prig Juag Gai</b> ..... 10,20<br>gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei, Peperoni, Möhren, Zwiebeln u. Thai-Basilikum/ <i>fried rice with chicken, egg, chili, carrots, onions and Thai basil</i>                                                                       |
| <b>37</b>   | <b>0</b> | <b>Gai Pad Pag</b> ..... ® 10,20<br>gebr. Hühnerbrustfilet u. Gemüse / <i>stir-fried chicken breast w. vegetables</i>                                                                                                                                                              |
| <b>302</b>  | <b>0</b> | <b>Gai Tood Grob</b> ..... ® 10,50<br>knusprig gebackenes paniertes Hühnerbrustfilet mit diverserem Gemüse<br><i>crispy baked breaded chicken breast with various vegetables</i>                                                                                                   |
| <b>303</b>  | <b>0</b> | <b>Gai Tood Broccoli</b> ..... ® 10,50<br>knusprig gebackenes, paniertes Hühnerbrustfilet mit Gemüse u. Brokkoli<br><i>crispy baked breaded chicken breast with vegetables and broccoli</i>                                                                                        |
| <b>304</b>  | <b>0</b> | <b>Gai Pad Broccoli</b> ..... ® 10,50<br>gebratenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Brokkoli<br><i>stir-fried chicken breast with vegetables and broccoli</i>                                                                                                                      |
| <b>38</b>   | <b>0</b> | <b>Gai Pad Khao Poed</b> ..... ® 10,50<br>gebr. Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Austernpilzen und Maiskölbchen<br><i>stir-fried chicken breast, vegetables, oyster mushrooms and baby corn</i>                                                                                        |
| <b>32</b>   | <b>0</b> | <b>Gai Pad Mamuang Himmaman</b> ..... ® 10,50<br>gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Austernpilzen, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen / <i>stir-fried chicken breast with various vegetables, oyster mushrooms, spring onions and cashew nuts</i>               |
| <b>33</b>   | <b>0</b> | <b>Gai Tood Priau Waan</b> ..... ® 10,50<br>knusprig geb. paniertes Hühnerbrustfilet mit Bambus, Tomaten, Zwiebeln, Gurken u. Ananas u. süß-saurer Soße / <i>crispy baked breaded chicken breast, bamboo, tomatoes, onions, cucumber &amp; pineapple in sweet &amp; sour sauce</i> |
| <b>34</b>   | <b>2</b> | <b>Gai Pad Bai Grapau</b> ..... ® 10,50<br>gebr. Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Peperoni, Zwiebeln u. Thai-Basilikum<br><i>stir-fried chicken breast with vegetables, chili, onions and Thai basil</i>                                                                               |
| <b>Sp18</b> | <b>2</b> | <b>Gai Pad Takrai</b> ..... ® 11,00<br>Hühnerbrustfilet, gebr. mit Zitronengras, Peperoni, Frühlingszwiebeln u. diverserem Gemüse in Bohnensoße / <i>chicken breast, stir-fried with lemon grass, chili, spring onions and various vegetables in bean sauce</i>                    |
| <b>31</b>   | <b>2</b> | <b>Gai Pad Khing</b> ..... ® 10,50<br>gebr. Hühnerbrustfilet, Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Gemüse in Bohnensoße<br><i>stir-fried chicken breast, ginger, morels, onions &amp; vegetables in bean sauce</i>                                                                          |
| <b>30</b>   | <b>1</b> | <b>Gäng Kari Gai</b> ..... ® 10,50<br>Hühnerbrustfilet, Kartoffeln und Zwiebeln in gelbem Curry u. Kokosmilch<br><i>chicken breast with potatoes and onions in yellow curry w. coconut cream</i>                                                                                   |
| <b>35</b>   | <b>2</b> | <b>Gäng Pet Gai</b> ..... ® 10,50<br>Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Bambus und Thai-Basilikum in rotem Thai-Curry u. Kokosmilch / <i>chicken breast with vegetables, bamboo and Thai basil in red Thai curry w. coconut cream</i>                                                    |
| <b>300</b>  | <b>2</b> | <b>Gai Tood Gäng Pet</b> ..... ® 10,50<br>knusprig gebackenes, paniertes Hühnerbrustfilet, mit Gemüse und Thai-Basilikum in rotem Thai-Curry u. Kokosmilch / <i>crispy baked breaded chicken breast with vegetables &amp; Thai basil in red Thai curry w. coconut cream</i>        |
| <b>301</b>  | <b>3</b> | <b>Gai Tood Gäng Khiau Waan</b> ..... ® 10,50<br>knusprig gebackenes, paniertes Hühnerbrustfilet, mit Gemüse, Thai-Basilikum in grünem Thai-Curry u. Kokosmilch / <i>crispy baked breaded chicken breast with vegetables &amp; Thai basil in green Thai curry w. coconut cream</i> |
| <b>36</b>   | <b>3</b> | <b>Gäng Khiau Waan Gai</b> ..... ® 10,50<br>Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Bambus und Thai-Basilikum in grünem Thai-Curry u. Kokosmilch / <i>chicken breast with vegetables, bamboo and Thai basil in green Thai curry w. coconut cream</i>                                          |

## Entengerichte / duck dishes

|             |          |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>43</b>   | <b>0</b> | <b>Ped Tood Grob</b> ..... ® 14,50<br>knuspr. Entenbrust mit gebr. Gemüse / <i>crispy duck breast w. fried veget.</i>                                                                                                                              |
| <b>40</b>   | <b>0</b> | <b>Ped Tood Broccoli</b> ..... ® 14,50<br>knusprige Entenbrust mit in Sojasoße gebratenem Brokkoli u. Gemüse<br><i>crispy duck breast with broccoli and vegetables fried in soy sauce</i>                                                          |
| <b>42</b>   | <b>0</b> | <b>Ped Tood Priau Waan</b> ..... ® 14,50<br>knusprige Entenbrust mit Bambus, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Ananas in süß-saurer Soße / <i>crispy duck breast with bamboo, cucumber, tomatoes, onions &amp; pineapple in sweet &amp; sour sauce</i> |
| <b>45</b>   | <b>0</b> | <b>Ped Tood Makaam</b> ..... ® 14,50<br>knusprig gebackene Entenbrust mit Gemüse u. Sojasprossen, serviert mit Tamarindensoße / <i>crispy baked duck breast with vegetables and bean sprouts, served with tamarind sauce</i>                       |
| <b>44</b>   | <b>2</b> | <b>Ped Tood Prig Sod</b> ..... ® 14,50<br>knusprige Entenbrust mit Peperoni, Zwiebeln, Gemüse u. Thai-Basilikum<br><i>crispy duck breast with chili, onions, vegetables and Thai basil</i>                                                         |
| <b>45A</b>  | <b>2</b> | <b>Ped Tood Khing</b> ..... ® 14,50<br>knusprig gebackene Entenbrust mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln und diverserem Gemüse in Bohnensoße / <i>crispy baked duck breast with ginger, morels, onions and various vegetables in bean sauce</i>         |
| <b>Sp 4</b> | <b>2</b> | <b>Gäng Panäng Ped Yang</b> ..... ® 14,50<br>knuspr. Entenbrust mit Lychees u. Gemüse in Panäng-Curry u. Kokosmilch<br><i>crispy duck breast with lychees &amp; veget. in Panaeng curry w. coconut cream</i>                                       |
| <b>41</b>   | <b>2</b> | <b>Gäng Pet Ped Yang</b> ..... ® 14,50<br>knuspr. Entenbrust mit Ananas u. Gemüse in rotem Thai-Curry u. Kokosmilch<br><i>crispy duck breast with pineapple &amp; veget. in red Thai curry w. coconut cream</i>                                    |
| <b>Sp 1</b> | <b>2</b> | <b>Ped Pu Kau Fai</b> ..... ® 14,50<br><b>in heißer Pfanne serviert:</b> Entenbrust à la Thai (nicht knusprig), mit Gemüse und Paprika / <b>served in a hot pan:</b> Thai style duck breast (not crispy), with vegetables and paprika              |