



Vorwort



„Essen mit allen Sinnen“ Das ist es, was die Thailänder lieben. Betörender Düfte, scharfe Gaumenkitzel, exotische Früchte, all das wird in der thailändischen Küche miteinander kombiniert und entführt Sie in ein kulinarisches Märchen aus Tausend und einer Nacht.

Die thailändische Küche wird von den Europäern als leicht & gesund empfunden. Das liegt zum einen an der Frische der Zutaten, aber auch an der guten Verträglichkeit der Speisen, da selbst für frittierte Speisen reine pflanzliche Öle mit ausgewogenen Fettsäuren verwendet werden.

Die thailändische Gerichte werden häufig begleitet von feurigen Würzsaucen und frischen Gemüse und Obst. Als Beilage passt der gekochte Duftreis am besten, da man den Geschmack der Gerichte unverfälscht genießen würde. Oft werden in Thailand die Suppe als Hauptspeise serviert und helfen den scharfen Geschmack zu mindern.

Zum Besteck benutzen die Thailänder hauptsächlich Löffel und Gabel, da fast alle Zutaten mundgerecht geschnitten sind. In Thailand ist es üblich, dass man Essen auf dem Löffel mit Hilfe einer Gabel befördert. Essstäbchen ist eigentlich nur für Nudelgerichte geeignet.

Alle Gerichte bei uns werden frisch zubereitet. Deswegen bitten wir Sie um Ihr Verständnis, dass wir bei manchen Gerichten etwas Zeit brauchen bei der Zubereitung. Für Ihre Wünsche sind wir immer offen, solange wir es Ihnen erfüllen können. Auch für den Schärfergrad ist es variierbar nach Ihrem Wunsch.

Wir wünschen Ihnen, viele Freunde und guten Appetit.

Ihr Lai Thai Team



Vorspeisen / Appetizer



1. Frühlingsrolle / springrolls a,d,k,4 7,50 €
2. Wantan / crispy wontons a,d,j,k,4 7,50 €
3. Knusprige Tofu / deep fried tofu d,g,k 6,50 €
4. Gebackene Gemüse / deep fried vegetables a,k,4 6,50 €
5. Gebackene Tintenfischring / calamari rings a,k,4 7,50 €
6. Gebackene Garnelen / deep fried shrimp a,b,k 9,00 €
7. Hühnersate' / chicken satay g,4 7,50 €
8. Chicken Wings k,4  7,50 €
9. Lai Thai Frikadelle / deep fried shrimp-chicken cakes a,b,c,g,k,4  8,50 €
10. Pikante Spareribs / spicy spareribs a,d,m,k,1,3,4  8,50 €
11. Gai Tord Gratiam / deep fried chicken fillet a,d,j,4 8,50 €
Frittierte Hühnerfillet mit Knoblauch und Pfeffer
12. Lai Thai Vorspeiseteller / mixed appetizers a,b,c,d,j,k,4 15,50 €



Suppen / Soup



Tom Jam b,4,13

Sauer-scharfe Suppe zubereitet mit Zitronengras, KaffieLimettenblätter, Galgantwurzel, Champignon.
Dazu passt..

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 21. Hühnerfleisch / chicken | 7,00 € |
| 22. Fisch / fish (Lachs / salmon) | 8,50 € |
| 23. Garnelen / shrimps | 8,50 € |
| 24. Gemüse / Vegetables | 6,50 € |
| 25. Meeresfrüchte / sea food | 9,50 € |

Tom Khaa b,4,13

Sauer-scharfe Suppe zubereitet mit Kokosmilk, Zitronengras, KaffieLimettenblätter, Galgantwurzel, Champignon. Tom Khaa schmeckt milder und süßlicher als Tom Jam. Dazu passt..

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 26. Hühnerfleisch / chicken | 7,50 € |
| 27. Fisch / fish (Lachs / salmon) | 9,00 € |
| 28. Garnelen / shrimps | 9,00 € |
| 29. Gemüse / Vegetables | 7,00 € |

Tom Jued d,4

Klare Suppe mit Chinakohl, Karotten und Frühlingszwiebel. Dazu passt..

- | | |
|-----------------------------|--------|
| 30. Glasnudeln | 6,50 € |
| 31. Wantan <small>a</small> | 7,50 € |

Soup Nüa a,d,4

Rindfleischsuppe nach Thai-Art mit Karotten und Sojasprossen.

- | | |
|----------------------|--------|
| 32. Rindfleischsuppe | 7,50 € |
|----------------------|--------|



Salat / salad



41. *Laab Gai* ^{b,4,13}  10,50 €
Hühnerfleischsalat, sauer-scharf, mit Pfefferminzblätter/
Minced chicken salad, spicy and sour
42. *Laab Ped* ^{a,b,d,4,13}  12,50 €
Entensalat, sauer-scharf, mit Pfefferminzblätter/
Minced duck salad, spicy and sour
43. *Jam Nüa* ^{b,4,13}  11,50 €
Rindfleischsalat, sauer-scharf / beef salad, spicy and sour
44. *Jam Wunsen* ^{b,h,4,13}  14,50 €
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten und Hühnerfleisch /
Glass noodle salad with seafood and chicken, spicy and sour
45. *Plaa Gung* ^{b,h,4,13}  15,50 €
Garnelnsalat, sauer-scharf, mit Pfefferminzblätter / minced shrimp salad, spicy and sour
46. *Jam Thaley* ^{b,h,4,13}  16,50 €
Meeresfrüchtensalat, sauer-scharf / sea food salad, spicy and sour
47. *Som Tam* ^{b,g,4,13}  10,50 €
Junger grüner Papayasalat, sauer-scharf mit Erdnüsse /
Fresh young green papaya salad






Hauptspeise / main course



...höllisch scharf bis samtig mild !

Mit den thailändischen Fleischgerichten verwandelt sich die durch Salate und Suppen geweckte Liebe zu lodernder Leidenschaft. Die Currygerichte sind das Furiose in der Sinfonie der thailändischen Küche, feurig und stürmisch. Andere Fleischgerichten führen in ruhigerem Gewässer, schmeicheln den Sinnen und verwöhnen den Gaumen mit Vielfältigen Geschmacknuancen, mal süß, mal sauer, mal mild.

Unsere  Schärfer Symbol

 = leicht scharf  = scharf  = sehr scharf

*Alle Speisen können auch schärfe oder milder als angegeben zubereitet werden.
Sprechen Sie bitte einfach mit unserem Personal an.*



Spezialitäten



261. *Gäng Phed Ped Yaang* ^{a,b,d,4,13}  21,50 €
Knusprige Ente in roter Currysoße, mit Bambus, Lychees, Trauben, Cherry Tomaten und Paprika
Deep fried duck in red curry sauce with bamboo shoots, lychee, grapes, cherry tomatoes and bell pepper
262. *Laab Ped* ^{a,b,d,4,13}  21,50 €
Entensalat, sauer-scharf, mit roten Zwiebel, thailändischen Kräuter und Pfefferminzblätter/
Minced duck salad, spicy and sour
263. *Tord Man* ^{a,b,c,d,g,4}  21,50 €
Lai Thai Frikadelle / Deep freid prawn-chicken cakes
264. *Hoh Mog Taley* ^{b,c,4,13}   22,50 €
Thai roter Curry Soufflet mit Meersfrüchte / steamed red curry seafood cake
265. *Plaa Nueng Manao* ^{b,4,13}  25,50 €
Gedünste Dorade in scharfe Zitronensoße / Steamed sea bream in spicy lime sauce
266. *Plaa Nueng Sii Iw* ^{a,b,d,h,4} 25,50 €
Gedünste Dorade in Ingwer-Sojasoße / Steamed sea bream in ginger-soja sauce
267. *Plaa Pae Saa* ^{b,4,13}  25,50 €
Gedünste Dorade in scharfe Zitronensoße mit gedünsten Gemüse /
Steamed sea bream in spicy lime sauce and steamed vegetable
268. *Plaa Raad Prig* ^{b,4,13}   25,50 €
Knuspriger Dorade in roter Currysoße / Deep fried red tilapia with stir-fried red curry
269. *Plaa Tord Jam Takrai* ^{b,4,13}  25,50 €
Knuspriger Dorade in scharfe Zitronensoße mit Kräuter und Cashewnüsse /
Deep fried red tilapia with spicy salad dressing, herbs and cashew nuts
270. *Poh Täk* ^{b,m,4,13}   30,00 €
Thailändischer Feuertopf sauer und scharf mit Meeresfrüchte, Champignon, Zitronengras,
Galagant, Kaffirlimetten-Blätter und Basilikumblätter /
Thai spicy seafood hot pot



Gäng Däng / Red Curry



„Gäng Däng“ wird mit **rotem Curry**_{6,4,13} und Kokosmilch gekocht. Folgende Zutaten: Bambussprossen, Prinzessbohnen, Thai-Aubergine, Kaffir-Limettenblätter, Peperoni und Basilikumblätter (Horapha) werden mit dem Fleisch ihrer Wahl zusammen zubereitet. Es schmeckt salzig und leicht süß.

Red Curry cooked with coconut milk, green peas, bamboo shoots, thai eggplants, kaffir lime leaves, Chili peppers and fresh thai basil leaves.

51. Hühnerfleisch / chicken	16,00 €
52. Rindfleisch / beef	18,00 €
53. knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	21,50 €
54. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	18,00 €
55. Fisch / fish (Pangasiusfilet) _a	16,50 €
56. Tintenfisch / squid	18,00 €
57. Garnelen / shrimp	25,50 €
58. Meeresfrüchte / seafood _m	26,50 €
59. Tofu / bean curd	15,50 €



Gäng Khiao Waan / Green Curry



„Gäng Khiao Waan“ wird mit **grünem Curry**_{6,4,13} und Kokosmilch gekocht. Folgende Zutaten: Bambussprossen, Prinzessbohnen, Thai-Aubergine, Kaffir-Limettenblätter, Peperoni und Thai Basilikumblätter (Horapha) werden mit dem Fleisch ihrer Wahl zusammen zubereitet. Es schmeckt süß und salzig.

Green Curry cooked with coconut milk, green peas, bamboo shoots, thai eggplants, kaffir lime leaves, chili peppers and fresh thai basil leaves.

61. Hühnerfleisch / chicken	16,00 €
62. Rindfleisch / beef	18,00 €
63. knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	21,50 €
64. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	18,00 €
65. Fisch / fish (Pangasiusfilet) _a	16,50 €
66. Tintenfisch / squid	18,00 €
67. Garnelen / shrimp	25,50 €
68. Meeresfrüchte / seafood _m	26,50 €
69. Tofu / bean curd	15,50 €



Gäng Kuar



„Gäng Kuar“ wird mit **rotem Curry**^{6,4,13} und Kokosmilch, Ananas, Litschi, Kaffir-Limettenblätter, Paprika und dem Fleisch ihrer Wahl zusammen zubereitet. Es schmeckt salzig und süßlich, fruchtig, und leicht scharf. Sehr geeignet für den Anfänger, der an scharfes Essen noch nicht gewöhnt ist.

Gäng Kuar cooked with coconut milk, pineapple, lychee, kaffir lime leaves and bell pepper .

71. Hühnerfleisch / chicken	16,00 €
73. knusprige Ente / crispy duck ^{a,d}	21,50 €
74. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet ^{a,d}	18,00 €
77. Garnelen / shrimp	25,50 €
79. Tofu / bean curd	15,50 €



Gäng Massaman / Massaman Curry



„Gäng Massaman“ wird mit **Massama Curry**^{6,4,13} und Kokosmilch gekocht. Folgende Zutaten : Zwiebeln, Kartoffeln, Kaffir-Limettenblätter, Erdnüsse und Tamarindsoße werden mit dem Fleisch ihrer Wahl zusammen zubereitet. Süß und leicht sauer schmeckt es.

Gäng Massaman cooked with coconut milk, potatoes, onions, peanuts, kaffir lime leaves and tamarind juice

81. Hühnerfleisch / chicken	16,00 €
82. Rindfleisch / beef	18,00 €
83. knusprige Ente / crispy duck ^{a,d}	21,50 €
84. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet ^{a,d}	18,00 €
89. Tofu / bean curd	15,50 €



Gäng Panäng / Panäng Curry



„Gäng Panäng“ wird mit Panäng Curryg^{g,4,13} und Kokosmilch gekocht. Im Vergleich zum roten Curry ist Panäng Curry cremiger, süßlicher und weniger scharf. Folgende Zutaten : Kaffir-Limettenblätter und Prinzssbohnen werden mit dem Fleisch ihrer Wahl zusammen zubereitet.

Panäng Curry cooked with coconut milk, green peas, kaffir lime leaves and chilki peppers.

91. Hühnerfleisch / chicken	16,00 €
92. Rindfleisch / beef	18,00 €
93. knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	21,50 €
94. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	18,00 €
99. Tofu / bean curd	15,50 €



Phad Kraprao



„Phad Kraprao“ ist sehr beliebt in Thailand. Folgende Zutaten: Knoblauch, Chli, Bambussprossen, Zwiebeln, Prinzessbohnen, Peperoni, Sojasoße_{a,d,1,3,4} Austernsoße_{a,d,m,3,4} und Basilikumblätter (Kraprao) werden mit dem Fleisch Ihrer Wahl zusammen zubereitet.

Cooked with chilies, garlic, green peas, bamboo shoots, onion, chili peppers and fresh thai basil leaves.

101. Hühnerfleisch / chicken	16,00 €
102. Rindfleisch / beef	18,00 €
103. knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	21,50 €
104. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	18,00 €
105. Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	24,50 €
106. Tintenfisch / squid	18,00 €
107. Garnelen / shrimp	25,50 €
108. Meeresfrüchte / seafood _m	26,50 €
109. Tofu / bean curd	15,50 €



Gäng Paa



„Gäng Paa“ oder „Wald Curry“^{b4,13} ist der schärfsten Gericht bei uns. Es wird mit Brühe und rotem Curry gekocht. Mit Krachaiwurzel, Galagantwurzel, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter und grünen Pfefferkern macht es die Schärfe sehr intensiv. Zusammen mit Prinzessbohnen, Bambussprossen, Möhren, Blumenkohl, Peperoni, Thai Basilikum (Kraprao) und dem Fleisch Ihrer Wahl zubereitet.

Cooked with red curry, galangal, lesser siamese ginger, lemon grass, green peas, bamboo shoots, thai eggplants, carrot, cauliflower, kaffir lime leaves, chili peppers and fresh thai basil leaves.

111. Hühnerfleisch / chicken	16,00 €
112. Rindfleisch / beef	18,00 €
115. Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	24,50 €
116. Tintenfisch / squid	18,00 €
117. Garnelen / shrimp	25,50 €
119. Tofu / bean curd	15,50 €



Phad Phed



„Phad Phed“^{b4,13} ist eins der schärfsten Gerichte bei uns. Das rote Curry wird mit Krachaiwurzel, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter und grünen Pfefferkern angebraten. Das macht die Schärfe sehr Intensiv. Zusammen mit Prinzessbohnen, Bambussprossen, Peperoni, Thai Basilikum (Kraprao) und dem Fleisch Ihrer Wahl zubereitet

Red Curry cooked with galangal, lesser siamese ginger, lemon grass, green peas, bamboo shoots, thai eggplants, kaffir lime leaves, chili peppers and fresh thai basil leaves.

121. Hühnerfleisch / chicken	16,00 €
122. Rindfleisch / beef	18,00 €
123. knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	21,50 €
124. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	18,00 €
125. Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	24,50 €
126. Tintenfisch / squid	18,00 €
127. Garnelen / shrimp	25,50 €
128. Meeresfrüchte / seafood _m	26,50 €
129. Tofu / bean curd	15,50 €



Saam Rod



„Saam Rod“ oder „drei Köstlichkeiten“ in folgender Kombination : Chili, Knoblauch und Sßsauersoße.
Dazu wird es mit Zwiebeln, Möhren, Paprika, Ananas, Austernsoße_{a,d,m,3,4} zubereitet.

Chili sauce sweet sour spicy with pineapple, onion, carrot and bell peppers.

133. knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	21,50 €
134. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	18,00 €
135. Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	24,50 €
137. Garnelen / shrimp	25,50 €
138. Meeresfrüchte / seafood _m	26,50 €
139. Tofu / bean curd	15,50 €
140 Rote Tilapia / red tilapia	25,50 €



Phad Naam Prikpao



Es wird mit Zwiebeln, Champignon, Broccoli, Paprika, Möhren, Thai Basilikumblätter(Horapa), Chili-Tamarind Paste_{b,d,k,p} Austernsoße_{a,d,m,3,4} und dem Fleisch Ihrer Wahl zubereitet. Es schmeckt leicht süßlich und leicht scharf.

Stir-fried with chili-tamarind paste, fresh vegetables and thai basil.

142. Rindfleisch / beef	18,00 €
143. knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	21,50 €
144. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	18,00 €
145. Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	24,50 €
147. Garnelen / shrimp	25,50 €
148. Meeresfrüchte / seafood _m	26,50 €
149. Tofu / bean curd	15,50 €



Gäng Chu Chi



„Gäng Chu Chi“ wird mit rotem Curry^{b,4,13} und Kokosmilch zubereitet. Dazu Kaffir- Limettenblätter, Krachaiwurzel, Chilischoten und frittierte Thai Basilikumblätter(Horapa). Die Soße ist dick flüssig und kräftig mit süßlichem Geschmack.

Red Curry cooked with coconut milk, lesser siamese ginger, kaffir lime leave, topped with deep fried thai basil leaves and chili peppers

- | | |
|---|---------|
| 157. Garnelen / shrimp | 25,50 € |
| 158. Meeresfrüchte / seafood _m | 26,50 € |
| 160. Gegrillte Lachsfilet / grilled salmon fillet | 24,50 € |



Phad Khing



„Phad Khing“ wird mit Zwiebeln, Champignon, Broccoli, Paprika, Möhren, Frühlingszwiebel, Ingwer, Austernsoße^{a,d,m,3,4}, Sojasoße^{a,d,1,3,4} und Fleisch Ihrer Wahl zubereitet.

Stir-fried with ginger and fresh vegetables.

- | | |
|--|---------|
| 161. Hühnerfleisch / chicken | 16,00 € |
| 162. Rindfleisch / beef | 18,00 € |
| 163. knusprige Ente / crispy duck ^{a,d} | 21,50 € |
| 164. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet ^{a,d} | 18,00 € |
| 165. Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a | 24,50 € |
| 167. Garnelen / shrimp | 25,50 € |
| 169. Tofu / bean curd | 15,50 € |



Phad Med Mamuang Himmaphan



„Phad Med Mamuang Himmaphan“ wird mit Zwiebeln, Champignon, Broccoli, Paprika, Möhren, Frühlingszwiebel, Kachewnüsse, Austernsoße_{a,d,m,3,4}, Sojasoße_{a,d,1,3,4} und Fleisch Ihrer Wahl zubereitet.
Stir-fried with cashew nuts and fresh vegetables.

171. Hühnerfleisch / chicken	16,00 €
172. Rindfleisch / beef	18,00 €
173. knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	21,50 €
174. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	18,00 €
179. Tofu / bean curd	15,50 €



Phad Prio Waan



Süß-sauer_{k,4} mit Zwiebeln, Karotten, Blumenkohl, Ananas, Gurken, Tomaten und Fleischsorten Ihrer Wahl zubereitet.
Sweet and sour with fresh vegetables and pineapple

183. knusprige Ente / crispy duck _{a,d}	21,50 €
184. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet _{a,d}	18,00 €
185. Fisch / fish (Lachswürfel / salmon cubes) _a	24,50 €
187. Garnelen / shrimps	25,50 €
189. Tofu / bean curd	15,50 €



Reis & Nudeln



Khao Phad

^{a,c,d,1,3,4}
Gebratener Reis mit Ei, Sojasoße ^{a,d,3,4} und frischem Gemüse.
Stir-fried rice with eggs and fresh vegetables

191. Hühnerfleisch / chicken	16,00 €
193. knusprige Ente / crispy duck ^{a,d}	21,50 €
194. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet ^{a,d}	18,00 €
197. Garnelen / shrimp	25,50 €
199. Tofu / bean curd	15,50 €

Khao Phad Kraprao

^{a,c,d,1,3,4} 
Gebratener Reis mit Knoblauch-Chili Soße, frischem Gemüse und Thai Basilikumblätter(Kraprao).
Stir-fried rice with garlic-chili sauce, fresh vegetables and fresh thai basil leaves.

201. Hühnerfleisch / chicken	16,00 €
202. Rindfleisch / beef	18,00 €
203. knusprige Ente / crispy duck ^{a,d}	20,50 €
204. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet ^{a,d}	18,00 €
207. Garnelen / shrimp	25,50 €
209. Tofu / bean curd	15,50 €

Guay Tiaw Phad Siw

^{a,c,d,h,1,3,4}
Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Sojasoße ^{a,d,3,4} und frischem Gemüse.
Stir-fried rice noodles with eggs and fresh vegetables

211. Hühnerfleisch / chicken	16,00 €
217. Garnelen / shrim	25,50 €
219. Tofu / bean curd	15,50 €

Bami Phad

^{a,c,d,1,3,4}
Gebratene Eiernudeln mit Ei, Sojasoße ^{a,d,3,4} und frischem Gemüse.
Stir-fried eggs noodles with eggs and fresh vegetables

223. knusprige Ente / crispy duck ^{a,d}	20,50 €
224. knusprige Hähnchenbrustfilet / crispy chicken fillet ^{a,d}	18,00 €
229. Tofu / bean curd	15,50 €



Reis & Nudeln



Phad Thai

a,c,d,k,1,3,4

Gebratene Reismudeln Thai-Art mit Tamerindsoße, Ei, Sojasoße a,d,3,4 Sojasprossen, frittierte Tofu und chinesische Schnittlauch.

Stir-fried rice noodles with tamerind sauce, eggs, beansprout, deep fried tofu and green onion.

- | | |
|------------------------------|---------|
| 231. Hühnerfleisch / chicken | 16,00 € |
| 232. Garnelen / shrimp | 25,50 € |
| 233. Tofu / bean curd | 15,50 € |

Guay Tiaw Phad Kraprao

a,b,d,1,3,4



Gebratene Reisbandnudeln mit Knoblauch-Chili Soße, frischem Gemüse und Basilikumblätter.

Stir-fried rice noodles with garlic-chili sauce, fresh vegetables and fresh thai basil leaves.

- | | |
|------------------------------|---------|
| 234. Hühnerfleisch / chicken | 16,00 € |
| 235. Rindfleisch / beef | 18,00 € |
| 236. Garnelen / shrimp | 25,50 € |
| 237. Tofu / bean curd | 15,50 € |

Guay Tiaw Nua

a,d,1,3,4

Rindfleisch-Nudelsuppe nach Thai-Art mit Rindfleischbällchen, und Sojasprossen.

noodles soup with beef and bean sprout

- | | |
|-----------------|---------|
| 238. Reismudeln | 18,00 € |
| 239. Eiernudeln | 18,00 € |

Yen Taa Fo

a,b,d,j,1,3,4

Nudelsuppe nach Thai-Art mit Fischbällchen, Tintenfisch, Garnelen, Tofu, Sojasprossen und Yentafo Soße.

noodles soup with fishball, squid, shrimp, tofu, bean sprout and yentafo sauce

- | | |
|-----------------|---------|
| 240. Reismudeln | 18,00 € |
| 241. Eiernudeln | 18,00 € |



Beilage



271. Reis	3,00 €
272. Gebratene Reis _{c,d,1,3,4}	4,00 €
273. Gebratene Nudeln _{c,d,1,3,4}	4,00 €
274. Extra Cashewnuß	1,00 €
275. Extra Erdnußsoße	2,00 €
276. Extra Currysoße	3,50 €

Alle Gerichte ausser Reis- und Nudelngerichte empfehlen wir mit normalem Reis zu speisen, weil er geschmack sehr neutral ist. Aber wenn Sie andere Beilage wünschen, bereiten wir gegen Aufpreis gern für Sie zu .



Dessert



251. *Gluay Tord*_a 6,50 €
*Gebackene Banae in Kokosraspelsteig mit Honigsoße und Sahne*_e /
Deep fried Banana with honey sauce and whipped cream
252. *Gluay Buad Chee* 6,50 €
Gekochte Banane in Kokosmilch / cooked banana in coconut milk
253. *Eis mit Gluay Tord / ice cream with deep fried banana*_{a,e} 7,00 €
254. *Lychee „on the Rock“* 6,50 €
255. *Vanille Eis*_e 6,50 €
256. *Schokolade Eis*_e 6,50 €

*Alle Gerichte enthalten Geschmacksverstärker. Es ist Bestandteil von den Currypasten,
Sojasoße, Austernsoe, Fischsoße etc.*

Wir verwenden keine zusätzlichen Geschmacksverstärker!!!

Zusatzstoffe :

- | | | |
|-------------------------------|-------------------|--------------------------------------|
| 1 = mit Farbstoffen | 6 = geschwärzt | 11 = mit Süßungsmitteln |
| 2 = mit Antioxidationsmitteln | 7 = mit Phosphat | 12 = enthält eine Phenilalaminquelle |
| 3 = mit Konservierungsstoff | 8 mit Eiweiß | 13 = gewachst |
| 4 = mit Geschmacksverstärker | 9 = koffeinhaltig | 14 = Taurin |
| 5 = geschwefelt | 10 = chininhaltig | 15 = Nitritpökelsalz |

Enthält folgende Allergene :

- | | |
|--|--|
| a <i>Glutin haltiges Getreide (weizen)</i> | g <i>Erdnüsse</i> |
| a1 <i>Gerste und Gerdtenerzeugnisse</i> | h <i>Sellerie</i> |
| a2 <i>Weizenmalz</i> | i <i>Senf</i> |
| b <i>Fisch und Krebstiere</i> | j <i>Sesamen</i> |
| c <i>Eier</i> | k <i>Schwefeldioxid und Sulfite</i> |
| d <i>Soja</i> | l <i>Lupin</i> |
| e <i>Milch (einschließlich Laktose)</i> | m <i>Weichtiere wie Austern und Muscheln</i> |
| f <i>Schalenfrüchte wie Mandel oder Haselnüsse</i> | n <i>Kaliummetabisulfat</i> |



Biere



301. Bitburger Pils (vom Fass/draught beer) _{a1}	0,3 l	3,90 €
302. Gaffel Kölsch (vom Fass/ draught beer) _{a1}	0,4 l	4,90 €
303. Gaffel Kölsch (vom Fass/draught beer) _{a1}	0,2 l	2,90 €
304. Benediktiner Weißbier (Flasche/bottle) _{a1,a2}	0,5 l	5,50 €
305. Benediktiner Dunkel /Flasche/bottle) _{a1,a2}	0,5 l	5,50 €
306. Benediktiner Alkoholfrei (Flasche/bottle) _{a1,a2}	0,5 l	5,50 €
307. Sigha Bier „Thai Bier“ (Flasche/bottle) _{a1,n}	0,33 l	5,50 €
308. Bitburger Alkoholfreies Bier (Flasche/bottle) _{a1}	0,33 l	3,60 €



Aperitifs / Spirituosen



311. Pflaumenwein / plum wine	4 cl	4,50 €
312. Lycheewein / lychee wine	4 cl	4,50 €
313. Martini Bianco	4 cl	5,10 €
314. Tigerschnaps ₁	2 cl	3,50 €
321. Tequila	2 cl	4,00 €
322. Grappa	2 cl	4,00 €
323. Remy Martin	2 cl	6,50 €
324. Johnnie Walker Black Label	2 cl	6,50 €
325. Chivas Rigal	2 cl	6,50 €
326. Mekhong ₁	2 cl	6,50 €



Kalte Getränke / Soft Drinks



331. Mineralwasser Gerolstein Gourmet	0,25 l	3,00 €
332. Mineralwasser Gerolstein Gourmet	0,75 l	6,90 €
333. Coca Cola _{1,9}	0,3 l	3,90 €
334. Coca Cola Zero _{1,9,11,12}	0,3 l	3,90 €
335. Fanta _{1,2}	0,3 l	3,90 €
336. Sprite	0,3 l	3,90 €
337. Spezi _{1,2,9}	0,3 l	3,90 €
338. Apfelsaftschorle	0,3 l	3,90 €
339. Tonic Water ₁₀	0,2 l	3,50 €
340. Ginger Ale ₁₀	0,2 l	3,50 €
341. Bitter Lemon ₁₀	0,2 l	3,50 €
342. Apfelsaft	0,2 l	3,90 €
343. Orangensaft	0,2 l	3,90 €
344. Ananassaft	0,2 l	3,90 €
345. Maracujasaft	0,2 l	3,90 €
346. Mangosaft	0,2 l	3,90 €
347. Ice Tea _{2,9}	0,3 l	3,90 €
348. Kokossaft	0,33 l	4,50 €



Warme Getränke / coffee & co



351. Tasse Kaffee / coffee ₉		2,90 €
352. Espresso ₉		2,90 €
353. Doppelter Espresso / double espresso ₉		4,50 €
354. Espresso Macchiato _{e,1,9}		3,50 €
355. Latte Macchiato _{e,1,9}		3,90 €
356. Capuccino _{e,1,9}		3,90 €
357. Cafe au Lait _{e,1,9}		3,90 €
358. Kännchen Jasmin Tee / jasmin tea (pot)		4,50 €
359. Kännchen Grüner Tee / green tea (pot)		4,50 €
360. Kännchen Zitronengras Tee / lemongrass tea (pot)		4,50 €
361. Frischer Ingwertee / fresh ginger tea		4,50 €
362. Frischer Minztee / fresh mince tea		4,50 €



Longdrinks



371. Campari Orange ₁	4 cl	8,50 €
372. Gin Tonic ₁₀	4 cl	8,50 €
373. Wodka Lemon ₁₀	4 cl	8,50 €
374. Barcadi Razz mit Sprite	4 cl	8,50 €
375. Lillet Wild Berry ₁₀	4 cl	8,50 €
376. Russian Wild Berry	4 cl	8,50 €
377. Aperol Spritz ₁₀	4 cl	8,50 €
378. Aperol Lemon Spritz ₁₀	4 cl	8,50 €



Cocktails



... ohne Alkohol

381. Virgin Colada (A-Saft, Kokosmilch)	6,50 €
382. Princess Smile (A-Saft, Kokosmilch, Grenadine) _{1,2,3}	6,50 €
383. Lucky Driver (Maracujasaft, A-Saft, Kokosmilch)	6,50 €
384. Lai Thai Punch (Maracujasaft, O-Saft, A-Saft)	6,50 €
385. Sunshine Kiss (O-Saft, A-Saft, Kokosmilch, Grenadine) _{1,2,3}	6,50 €
386. Lemon Gras ₁₃ (Limetten, Orange, Zitronengras, Bitter Lemon) ₁₀	6,50 €
387. Wake Up (Limettensaft, Maracujasaft, O-Saft, Ginger Ale) ₁₀	6,50 €

... Mit Alkohol

391. Goa (2 Sorten Rum ₁ , A-Saft, Kokosmilch)	9,00 €
392. Fog (Creme de Cacao, Wodka, Milch, Kokosmilch)	9,00 €
393. Fog Cutter (Rum _p , Weinbrand _p , Z-Saft, A-Saft, O-Saft, Maracujasaft)	9,00 €
394. Chi Chi (Wodka, A-Saft, Kokosmilch, Grenadine) _{1,2,3}	9,00 €
395. Tequila Sunrise (Tequila, O-Saft, Grenadine) _{1,2,3}	9,00 €
396. Caipirinha ₁₃	9,00 €
397. Mai Thai _{f,1,13}	10,50 €
398. Cherry Blossom (Z-Saft, Weinbrand _p , Chrry Brandy, Grenadine _{1,2,3} , Tirple Sec, Sodawasser)	10,50 €
399. Sabai Sabai (Mekhong _p , Z-Saft, Zuckersirup, Thai Basilikum, Soda)	9,00 €
401. Sweet Solada (Mekhong _p , Kokosmilch, Ananassaft, Limettensaft)	9,00 €
402. Meh-Jito (Mekhong _p , Limettensaft, Zucker, Zuckersirup, frische Minzblätter, Ingwer, Sodawasser)	9,00 €



Lai Thai Menü



Menü Lai Thai 1

Vorspeise

Lai Thai Vorspeiseteller _{a,b,c,d,j,4}

Suppe

Tom Khaa Gai _{b,4,13} 

Hauptspeise

Pha Med Og Gai _{a,d,f,m,4}

Panäng Nüa _{g,4,13} 

Gäng Phed Ped Yaang _{a,b,d,4,13} 

Dessert

Gluay Tord _{a,e}

Preis für 2 Personen 65,00 €

weitere Person 32,00 €

Menü Lai Thai 2

Vorspeise

Laab Gai _{b,4,13} 

Suppe

Tom Jam Gai _{b,4,13} 

Hauptspeise

Phad Chaa Ped _{a,b,d,4,13}   

Phad Kraprao Gai _{a,d,m,4}  

Gäng Paa Nüa _{b,4,13}   

Dessert

Gluay Tord _{a,e}

Preis für 2 Personen 60 €

weitere Person 30,00 €



Lai Thai Menü



Menü Aahaan Taley

Vorspeise

Lai Thai Frikadelle _{a,b,c,d,g,4} 

Suppe

Tom Jam Gung _{b,4,13} 

Hauptspeise

Gäng Däng Gung _{a,d,f,m,4}  

Saam Rod Plaa _{a,d,m,3,4} 

Phad Naam Prikpao Taley _{a,b,k,m,4} 

Dessert

Gluay Tord _{a,e}

Preis für 2 Personen 75,00 €

weitere Person 37,00 €

Menü Mangsavirat

Vorspeise



Gebackene Gemüse _{a,d,4}

Suppe

Tom Khaa Phak _{b,4,13} 

Hauptspeise

Phad Med Tofu _{a,d,f,m,4}

Phad Kraprao Tofu _{g,4,13}  

Gäng Khiao Waan Tofu _{b,4,13}  

Dessert

Gluay Tord _{a,e}

Preis für 2 Personen 55,00 €

weitere Person 22,00 €