



CHADA THAI
THAI RESTAURANT

อาหาร

[ahan]

Speisen

Wussten Sie, dass das Essen für die Thais einen sehr hohen Stellenwert hat? Die Frage „Hast du schon gegessen?“ verwenden die Thais mindestens genau so oft wie „Wie geht es dir?“. Es ist für die Thais enorm wichtig, gut zu essen. Genau das will unseres Restaurant Ihnen nahebringen:

Gutes Essen. Authentisch Thai.

Chada Thai Restaurant, Hauptstr.22,
79364 Malterdingen, 07644.7305

Chada Thai Restaurant, Krämergasse 2,
77933 Lahr, 07821.631707

www.chadathai.de

Einsam

Menü für 1 Person

30,50 €

Vorspeise

Gemischte Vorspeise

Suppe

Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง
Zitronengras-Suppe mit Garnelen
oder

Tom Ka Gai ต้มข่าไก่
Hähnchensuppe mit Kokosmilch

Hauptgang

Gaeng Kiew Whan Ped แกงเขียวหวานเบ็ด
Entenbrustfilet in grüner Curry-Kokosmilch-Soße
mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum

Gung Thod Gratiem Prigthai กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย
Garnelen mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer

Dessert

Früchteteller

Einsam vegetarisch

Menü für 1 Person

27,50 €

Vorspeise

Pag Schub Paeng Thod ผักชุบแป้งทอด
frittiertes Gemüse und Tofuwürfel

Suppe

Tom Ka Pag ต้มข่าผัก
Gemüsesuppe mit Kokosmilch

Hauptgang

Pad Wunn Senn Sei Tauhu ผัดวุ้นเส้นเต้าหู้
Glasnudeln mit Tofu und Ei

Gaeng Peth Ped Mang Sawirat แกงเผ็ดเบ็ดมั่งสวีรัต
*Vegetarische Ente in fruchtiger roter
Curry-Kokosmilch-Soße*

Dessert

Früchteteller

Dessert

Früchteteller

CHHADA THAI
THAI RESTAURANT

Zweisam

Menü für 2 Personen

pro Person 30,50 €

Vorspeise

Gemischte Vorspeise

Suppe

Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง
Zitronengras-Suppe mit Garnelen
oder

Tom Ka Gai ต้มข่าไก่
Hähnchensuppe mit Kokosmilch

Hauptgang

Gaeng Peth Ped Jang แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Entenbrustfilet in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße

Gung Pad Pag Ruam กุ้งผัดผักรวม
Garnelen mit knackigem Gemüse

Panaeng Nua แพนงเนื้อ
Rindfleisch mit roter Curry-Kokosmilch-Soße und Erdnuss

CHAI DA THAI
THAI RESTAURANT

Dreisam

Menü für 3 Personen

pro Person 30,50 €

Vorspeise

Gemischte Vorspeise

Suppe

Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง
Zitronengras-Suppe mit Garnelen

oder

Tom Ka Gai ต้มข่าไก่
Hähnchensuppe mit Kokosmilch

Hauptgang

Gaeng Kua Sapparod Sei Gung แกงคั่วสัปรดใส่กุ้ง
Garnelen mit Ananas in roter Curry-Kokosmilch-Soße

Nua Pad Gaprau เนื้อผัดกระเพรา
Rindfleisch mit Thai-Basilikum und Chilischoten

Ped Pad Pag Ruam เป็ดผัดผักรวม
Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse

Garri Gai กระหรี่ไก่
*Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in indischer
Curry-Kokosmilch-Soße*

Dessert

Früchteteller

CHHADA THAI
THAI RESTAURANT

Viersam

Menü für 4 Personen

pro Person 30,50 €

Vorspeise

Gemischte Vorspeise

Suppe

Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง
Zitronengras-Suppe mit Garnelen

oder

Tom Ka Gai ต้มข่าไก่
Hähnchensuppe mit Kokosmilch

Hauptgang

Gaeng Peth Ped Jang แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Entenbrustfilet in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße

Pla Sam Rod ปลาสามรส
*Gebatener Fisch, wörtl. übersetzt: 3 Geschmacksaromen
(dieses Gericht ist in Thailand sehr beliebt)*

Gung Pad Pag Ruam กุ้งผัดผักรวม
Garnelen mit knackigem Gemüse

Panaeng Nua แพนงเนื้อ
Rindfleisch mit roter Curry-Kokosmilch-Soße und Erdnuss

CHHADDA THAI
THAI RESTAURANT

Vorspeise

- | | |
|--|-------------------|
| 1. Po Pia ปอเปี๊ยะ | 4,00 € |
| <i>Frühlingsrollen</i> | |
| 2. Sate Gai สเต๊กไก่ | 5,50 € |
| <i>In gelbem Curry und Kokosmilch marinierte Hähnchenspieße</i> | |
| 3. Thod Man Gung ทอดมันกุ้ง | 5,90 € |
| <i>Aus rotem Curry und Garnelen zubereitete Frikadellen</i> | |
| 4. Gung Schub Paeng Thod กุ้งชุบแป้งทอด | 5,90 € |
| <i>knusprige Garnelen</i> | |
| 5. Thung Thong ถุงทอง | 4,90 € |
| <i>übersetzt: „Goldene Taschen“, Blätterteigbällchen gefüllt mit Garnelen und Hähnchenbrustfilet</i> | |
| 6. Gemischte Vorspeise für 1 Person | 6,50 € |
| für 2, 3, 4... und mehr Personen | 5,00 € pro Person |
| 7. Pag Schub Paeng Thod ผักชุบแป้งทอด | 5,50 € |
| <i>knuspriges Gemüse und Tofuwürfel</i> | |

Vegetarisch

Vorspeise Suppe

11. Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง 4,90 €
Zitronengras-Suppe mit Garnelen
12. Tom Ka Gai ต้มข่าไก่ 3,90 €
Hähnchensuppe mit Kokosmilch
13. Tom Ka Talee ต้มข่าทะเล 5,90 €
Suppe mit Fisch, Meeresfrüchten und Kokosmilch
14. Tom Yam Pla ต้มยำปลา 4,90 €
Zitronengras-Suppe mit Fisch
15. Gaeng Jued Wunsen Muh Sab แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ 3,90 €
Glasnudelsuppe mit gehacktem Schweinefilet

Suppe vegetarisch

16. Tom Ka Pag ต้มข่าผัก 3,50 €
Gemüsesuppe mit Kokosmilch
17. Gaeng Jued Wunsen Tauhu แกงจืดวุ้นเส้นเต้าหู้ 3,00 €
Glasnudelsuppe mit Tofu

Thailändische Tapas (kalt !)

Nichts ist zutreffender, als dass wir diese Speisegruppe mit „Tapas“ bezeichnet haben. Thailändische Tapas genießen nämlich den selben Status und Ruf wie die Tapas in Spanien: sie sind leckere Appetithappen für zwischendurch.

Man isst sie gemeinsam in geselliger Runde zum Bier, Wein und Cocktails.

Thailändische Tapas sind kalte Gerichte und werden ohne Reis serviert.

Sie sind sehr würzig und auch scharf.

Haben Sie aber keine Angst! Wie schon erwähnt lässt sich die Schärfe variieren.

Sollten Sie in einer größeren Runde sitzen, sind thailändische Tapas vielleicht eine interessantere Alternative zu den klassischen Vorspeisen... Probieren Sie es aus.

- | | | |
|---|----------------|---------|
| 21. Somm Tam | ส้มตำ | 7,00 € |
| <i>Der berühmteste Salat aus Thailand,
mit Garnelen und Tintenfisch</i> | | |
| 22. Yam Wunn Senn Muh | ยำวุ้นเส้นหมู | 10,50 € |
| <i>Glasnudeln mit gehacktem Schweinefilet</i> | | |
| 23. Yam Wunn Senn Talee | ยำวุ้นเส้นทะเล | 11,90 € |
| <i>Glasnudeln mit Meeresfrüchten</i> | | |
| 24. Yam Nua | ยำเนื้อ | 10,50 € |
| <i>Dünne Rinderstreifen mit Salat und scharfen Gewürzen</i> | | |
| 25. Mhu Manau | หมูมะนาว | 10,50 € |
| <i>Schweinefilet in Zitronensaft mit Chili, Knoblauch</i> | | |

26. Lab Gai ลาบไก่ 10,50 €
Würzig zubereitetes Hähnchenbrustfilet
27. Lab Ped ลาบเป็ด 11,90 €
Würzig zubereitete Ente nach Nordost-Thaiändischer Art
28. Phlaa Gung พลาากุ้ง 11,50 €
Garnelen mit Zitronengras

Vegetarische Thai Tapas (kalt !)

30. Somm Tam Mangsawirat ส้มตำมังสวิรัต 6,00 €
Der berühmteste Salat aus Thailand, aber vegetarisch
31. Yam Wunn Senn Tauhu ยำวุ้นเส้นเต้าหู้ 7,00 €
Würzig zubereitete Glasnudeln mit Tofu
32. Lab Ped Mangsawirat ลาบเป็ดมังสวิรัต 8,50 €
Würzig zubereitete vegetarische Ente nach Nordost-Thaiändischer Art
33. Somm Tam Polla Mai ส้มตำผลไม้ 6,00 €
Würziger Salat mit verschiedenen Früchten

Tellergericht mit Reis

35. Gai Thod ไก่ทอด 8,50 €
Frittierte Hähnchenkeule nach thailändischer Art
36. Kaw Pad ข้าวผัด 8,50 €
Gebratener Reis mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl:
- Hähnchenbrustfilet,
- Rind oder
- Schweinefilet
37. Kaw Pad Gung ข้าวผัดกุ้ง 10,90 €
Gebratener Reis mit Garnelen
38. Kaw Pad Prig Gaeng ข้าวผัดพริกแกง 10,90 €
Gebratener Reis mit rotem Curry und einer Fleischsorte Ihrer Wahl:
- Hähnchenbrustfilet,
- Rind oder
- Schweinefilet
39. Kaw Pad Prig Gaeng Sai Gung ข้าวผัดพริกแกงใส่กุ้ง 11,50 €
Gebratener Reis mit rotem Curry und Garnelen

Tellergericht mit Makkaronis

Sie fragen sich: „Kommen Makkaronis nicht aus Italien?“
Und damit haben Sie wahrscheinlich Recht.

Wann die Thais zum ersten Mal Kontakt mit Makkaroni haben, lässt sich historisch wohl ziemlich schwer beweisen. Offen gestanden, wir wissen es auch nicht.

Fakt ist aber, dass diese Makkaroni-Gerichte schon seit langem ein fester Bestandteil der modernen thailändischen Kochkultur sind.

Makkaroni nach Thaiart eben.

41. Makkaroni Pad Schah มักโรนีผัดฉ่า 13,50 €

*Gebratene Makkaroni mit Garnelen, Grünschalmuscheln,
Tintenfisch und Thai-Gewürzen und Chilis*

42. Makkaroni Pad Kimau มักโรนีผัดขี้เมา 9,50 €

*Gebratene Makkaroni mit Thai-Basilikum und Chilis
und einer Fleischsorte Ihrer Wahl:
- Hähnchenbrustfilet oder
- Schweinefilet*

43. Pad Makkaroni Sei Gai ผัดมักโรนีใส่ไก่ 9,90 €

*Gebratene Makkaroni mit Tomatensoße, Hähnchenbrustfilet,
Ei und Gemüse*

44. Pad Makkaroni Sei Gung ผัดมักโรนีใส่กุ้ง 12,50 €

*Gebratene Makaroni mit Tomatensoße, Garnelen,
Ei und Gemüse*

Tellergericht mit Thai-Nudeln

Wer in Thailand war, weiß wie legendär die thailändischen Nudelgerichte **Guai-tiau** sind. Vor allem das Gericht **Guai-tiau Pad Thai** (Nr.46). Mit dem beiliegenden **Zucker**, **Chili** und gemahlene **Erdnüsse** können Sie dieses Gericht noch einmal nach eigenem Geschmack würzen. Lassen Sie sich nicht entmutigen, falls das Würzen nicht auf Anhieb klappen sollte:

Manche Thais sind MeisterInnen im Würzen dieser Gerichte, so manch Andere dagegen lernen es nie.

45. **Guai-tiau** Pad Siiew ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว 10,50 €
Nudelpfanne mit Ei, Gemüse und einer Fleischsorte Ihrer Wahl
- Hähnchenbrustfilet
- Rind
- oder Schweinefilet
46. **Guai-tiau** Pad Thai ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย 12,50 €
Gebratene Nudeln mit Garnelen, Tofu , Ei, Erdnuss und Gemüse

Rind

49. Nua Pad Gaprau เนื้อผัดกระเพรา 12,90 €
Rindfleisch mit Thai-Basilikum und Chilischoten
50. Nua Gratiem Prigthai เนื้อกระเทียมพริกไทย 12,90 €
Rindfleisch mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer
51. Gaeng Kiew Whan Nua แกงเขียวหวานเนื้อ 13,40 €
*Rindfleisch in grüner Curry-Kokosmilch-Soße
mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum*
52. Panaeng Nua แพนงเนื้อ 13,40 €
Rindfleisch mit roter Curry-Kokosmilch-Soße und Erdnuss
53. Nua Pad Prig Gaeng เนื้อผัดพริกแกง 13,40 €
*Rindfleisch mit rotem Curry, Auberginen und
jungen Bambussprossen*
54. Nua Pad Pag Ruam เนื้อผัดผักรวม 12,90 €
Rindfleisch mit knackigem Gemüse
55. Gaeng Peth Nua แกงเผ็ดเนื้อ 13,40 €
*Rindfleisch mit rotem Curry und Kokosmilch,
Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum*

Schweinefilet (1)

56. Gaeng Kiew Whan Mhu แกงเขียวหวานหมู 13,90 €
*Schweinefilet in grüner Curry-Kokosmilch-Soße
mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum*
57. Gaeng Peth Mhu แกงเผ็ดหมู 13,90 €
Schweinefilet in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße
58. Mhu Pad Khing หมูผัดขิง 13,90 €
Schweinefilet mit Ingwer
59. Kai Jad Sei Mhu ไข่ยัดไส้หมู 12,90 €
gefülltes Ei-Omelett mit gehacktem Schweinefilet
60. Mhu Thod Gratiem Prigthai หมูทอดกระเทียมพริกไทย 13,90 €
Schweinefilet mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer

Schweinefilet (2)

61. Mhu Pad Gaprau หมูผัดกระเพรา 12,50 €
Schweinefilet mit Thai-Basilikum und Chilischoten
62. Mhu Pad Pag Ruam หมูผัดผักรวม 12,90 €
Schweinefilet mit knackigem Gemüse
63. Mhu Pad Prew Whan หมูผัดเปรี้ยวหวาน 12,90 €
Schweinefilet Süß-Sauer
64. Panaeng Muh แพนงหมู 14,90 €
*Schweinefilet mit roter Curry-Kokosmilch-Soße
und Erdnüssen*

Lamm

65. Lamb Kiew Whan แลมบ์เขี้ยวหวาน 15,90 €
*Lamm in grüner Curry-Kokosmilch-Soße
mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum*
66. Lamb Pad Schah แลมบ์ผัดฉ่า 15,90 €
Lamm mit Thai-Gewürzen (ein scharfes Gericht)
67. Lamb Pad Prig Gaeng แลมบ์ผัดพริกแกง 15,90 €
*Lamm mit rotem Curry, Auberginen und
jungen Bambussprossen*
68. Lamb Thod Gratiem Prigthai แลมบ์ทอดกระเทียมพริกไทย 15,50 €
Lamm mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer
69. Lamb Pad Gaprau แลมบ์ผัดกระเพรา 15,50 €
Lamm mit Thai-Basilikum und Chilischoten

Hähnchenbrustfilet (1)

- | | |
|---|---------|
| 70. Gai Thod Gratiem Prigthai ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย
<i>Hähnchenbrustfilet mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer</i> | 10,50 € |
| 71. Gaeng Kiew Whan Gai แกงเขียวหวานไก่
<i>Hähnchenbrustfilet in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum</i> | 12,50 € |
| 72. Garri Gai กระหรี่ไก่
<i>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in indischer Curry-Kokosmilch-Soße</i> | 12,50 € |
| 73. Gai Pad Pag Ruam ไก่ผัดผักรวม
<i>Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse</i> | 10,50 € |
| 74. Gai Pad Prew Whan ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน
<i>Hähnchenbrustfilet Süß-Sauer</i> | 10,50 € |
| 75. Gai Pad Gaprau ไก่ผัดกระเพรา
<i>Hähnchenbrustfilet mit Thai-Basilikum und Chilischoten</i> | 11,50 € |
| 76. Gai Pad Mamuang Himmaphan ไก่ผัดมะม่วงหิมพาน
<i>Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen</i> | 11,50 € |

Hähnchenbrustfilet (2)

- | | |
|--|---------|
| 77. Gai Pad Khing ไก่ผัดขิง
<i>Hähnchenbrustfilet mit Ingwer</i> | 11,50 € |
| 78. Gai Pad Prig Gaeng ไก่ผัดพริกแกง
<i>Hähnchenbrustfilet mit rotem Curry, Auberginen
und jungen Bambussprossen</i> | 11,50 € |
| 79. Gaeng Kua Sapparod Sei Gai แกงคั่วสัปรดใส่ไก่
<i>Hähnchenbrustfilet mit Ananas in roter
Curry-Kokosmilch-Soße</i> | 12,50 € |
| 80. Panaeng Gai แพนงไก่
<i>Hähnchenbrustfilet mit roter Curry-Kokosmilch Soße
und Erdnüssen</i> | 12,50 € |
| 81. Gaeng Peth Gai แกงเผ็ดไก่
<i>Hähnchenbrustfilet in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße</i> | 12,50 € |

Ente

84. Gaeng Peth Ped Jang แกงเผ็ดเป็ดย่าง 16,50 €
Entenbrustfilet in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße
85. Ped Gorb Pag Ruam เป็ดกรอบผักรวม 15,90 €
Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse
86. Ped Pad Prew Whan เป็ดผัดเปรี้ยวหวาน 15,90 €
Entenbrustfilet Süß-Sauer
87. Gaeng Kiew Whan Ped แกงเขียวหวานเป็ด 16,50 €
Entenbrustfilet in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum
88. Ped Pad Gaprau เป็ดผัดกระเพรา 15,90 €
Entenbrustfilet mit Thai-Basilikum und Chilischoten

Fisch (1)

90. Pla Pried Whan ปลาเปรี้ยวหวาน 12,50 €
Lachsfilet Süß-Sauer
91. Pla Nueng Buew ปลาหนังบว้ย 16,50 €
*Mit Pflaumen und Ingwer gedämpfter Fisch
und gehacktem Schweinefilet
(~ 20 min. Zubereitungszeit)*
92. Pla Nueng Manau ปลาหนังมะนาว 16,50 €
*Gedämpfter Fisch in Zitronen-Knoblauch-Chili-Mantel
(~ 20 min. Zubereitungszeit)*
93. Pla Thod Gratiem Prigthai ปลาทอดกระเทียมพริกไทย 16,50 €
Knuspriger Fisch im knusprigen Knoblauch-Pfeffer-Mantel
94. Pla Lachs Pad Prig Gaeng ปลาผักผัดพริกแกง 13,50 €
*Gebratene Lachsfiets mit rotem Curry, Auberginen
und jungen Bambussprossen*
95. Pla Lachs Shuschi ปลาผักชุฉี 13,50 €
Lachsfiets in roter Curry-Kokosmilch-Soße
96. Pla Lachs Pad Khing ปลาผักผัดขิง 12,50 €
Gebratene Lachsfilet mit Ingwer

Fisch (2)

97. Pla Chada-Thai ปลาชุกาไทย 16,50 €
Gebratener Fisch nach Art des Hauses
98. Pla Sam Rod ปลาสามรส 16,50 €
*Gebratener Fisch, wörtlich übersetzt: mit 3 Aromenmischung
(sehr beliebt in Thailand)*
99. Gaeng Garri Pla Lachs แกงกระหรีปลาลัก 12,50 €
Lachsfilet mit Kartoffeln in indischer Curry-Kokosmilch-Soße
100. Tom Yam Pla Lachs ต้มยำปลาลัก 8,50 €
große Portion Zitronengras-Suppe mit Lachsfilet

Garnelen (1)

105. Gung Pad Pong Garri กุ้งผัดผงกระหรี่ 15,50 €
Garnelen mit indischem Curry und geschlagenem Ei
106. Gung Pad Pag Ruam กุ้งผัดผักรวม 14,50 €
Garnelen mit knackigem Gemüse
107. Gung Schuschi กุ้งชุติ 15,50 €
Garnelen in roter Curry-Kokosmilch-Soße
108. Gung Pad Prieu Whan กุ้งเปรี้ยวหวาน 14,50 €
Garnelen Süß-Sauer
109. Kai Jad Sei Gung ไข่ยัดไส้กุ้ง 13,50 €
gefülltes Ei-Omelett mit Garnelen
110. Gung Thod Gratiem Prigthai กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย 15,50 €
Garnelen mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer
111. Gaeng Kua Sapparod Sei Gung แกงคั่วสัปรดใส่กุ้ง 15,50 €
Garnelen mit Ananas in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße

Garnelen (2)

112. Pad Grapau Gung ผัดกระเพรากุ้ง 14,90 €
Garnelen mit Thai-Basilikum und Chilischoten
113. Gung Ob Wunn Senn กุ้งอบวุ้นเส้น 15,50 €
Gedämpfte Glasnudeln mit Garnelen
114. Gaeng Garri Gung แกงกระหรี่กุ้ง 15,50 €
Garnelen mit Kartoffeln in indischer Curry-Kokosmilch-Soße
115. Panaeng Gung แพนงกุ้ง 15,90 €
Garnelen mit roter Curry-Kokosmilch Soße und Erdnüssen, serviert in echter Kokosnuss.
116. Gaeng Peth Gung แกงเผ็ดกุ้ง 15,50 €
Garnelen in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße
117. Gaeng Kiew Whan Gung แกงเขียวหวานกุ้ง 15,50 €
Garnelen in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum

Meeresfrüchte (1)

120. Talee Ruam Pad Pag Prig Thai Dam ทะเลรวมผัดพริกไทยดำ 20,50 €
*Meeresplatte aus Fisch, Riesengarnelen, Tintenfisch,
und neuseeländischen Grünschalmuscheln
in schwarzer Pfeffersoße und Knoblauch*
121. Gaeng Kiew Whan Talee Ruam แกงเขียวหวานทะเลรวม 17,50 €
*Meeresfrüchte in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit
Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum*
122. Schuschi Talee Ruam ^{คู่}ทะเลรวม 17,50 €
Gemischte Meeresfrüchte in roter Curry-Kokosmilch-Soße
123. Talee Ruam Pad Pag Prig Gaeng ทะเลรวมผัดพริกแกง 17,50 €
*Gemischte Meeresfrüchte mit rotem Curry, Auberginen
und jungen Bambussprossen*
124. Talee Ruam Pad Khing ทะเลรวมผัดขิง 16,90 €
Gemischte Meeresfrüchte mit Ingwer
125. Pla Mueg Thod Gratiem Prigthai ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย 14,50 €
Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer

Meeresfrüchte (2)

126. Pla Mueg Pad Pag Prig Gaeng ปลาหมึกผัดพริกแกง 14,50 €
*Tintenfisch mit rotem Curry, Auberginen
und jungen Bambussprossen*
127. Pla Mueg Pad Grapau ปลาหมึกผัดกระเพรา 14,50 €
Tintenfisch mit Thai-Basilikum und Chilischoten
128. Pla Mueg Pad Pong Garri ปลาหมึกผัดผงกระหรี่ 14,50 €
Tintenfisch mit indischem Curry und geschlagenem Ei
129. Schuschi Pla Mueg Jad Sei กล้วยปลาหมึกยัดไส้ 16,50 €
*Tintenfisch in roter Curry-Kokosmilch-Soße,
gefüllt mit gehacktem Hähnchenbrustfilet
und gehackten Garnelen*
130. Pla Mueg Jad Sei Kiew Whan ปลาหมึกยัดไส้เขียวหวาน 16,50 €
*Tintenfisch in grüner Curry-Kokosmilch-Soße
gefüllt mit gehacktem Hähnchenbrustfilet
und gehackten Garnelen*

Vegetarisch (1)

Auf den folgenden Seiten werden nicht nur Vegetarierfreunde ihre Freude haben, denn Tofu und Gemüse ergänzen sich hervorragend (sofern man weiß, wie man sie zusammen zubereitet). Wenn Sie auf Tofu aber lieber verzichten möchten und stattdessen nur leckeres Gemüse in Ihrem Gericht wünschen, so müssen Sie uns einfach nur Bescheid geben.

133. Tauhu Pad Grapau เต้าหู้ผัดกระเพรา 9,50 €
Tofu mit Thai-Basilikum und Chilischoten
134. Panaeng Tauhu แพนงเต้าหู้ 9,50 €
Tofu mit roter Curry-Kokosmilch-Soße und Erdnüssen
135. Tauhu Pad Mamuang Himmapan เต้าหู้ผัดมะม่วงหิมพาน 9,50 €
gebratener Tofu mit Cashewnüssen
136. Tauhu Pad Khing เต้าหู้ผัดขิง 9,50 €
gebratener Tofu mit Ingwer
137. Pad Prew Whan Tauhu ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้ 9,50 €
gebratener Tofu Süß-Sauer
138. Tauhu Pad Pag Ruam เต้าหู้ผัดผักรวม 9,50 €
gebratener Tofu mit knackigem Gemüse
139. Pad Wunn Senn Sei Tauhu ผัดวุ้นเส้นเต้าหู้ 9,50 €
Glasnudeln mit Tofu und Ei

Vegetarisch (2)

140. Tauhu Pad Prig Gaeng ^{เต้าหู้พริกแกง}
*gebratener Tofu mit rotem Curry, Auberginen
und jungen Bambussprossen* 9,50 €
141. Garri Tauhu ^{กระหรี่เต้าหู้}
Tofu mit Kartoffeln in indischer Curry-Kokosmilch-Soße 9,50 €
142. Gaeng Peth Tauhu ^{แกงเผ็ดเต้าหู้}
Tofu in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße 9,50 €
143. Gaeng Kiew Whan Tauhu ^{แกงเขียวหวานเต้าหู้}
*Tofu in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen,
Thai Auberginen und Thai Basilikum* 9,50 €
144. Pad Prew Whan Pag Ruam ^{ผัดเปรี้ยวหวานผักรวม}
Gemüse Süß-Sauer 9,50 €
145. Kai Jad Sei Tauhu ^{ไข่ยัดไส้เต้าหู้}
Gefülltes Ei-Omelett mit Tofu und Gemüse 9,50 €

Vegetarische Ente

besteht aus Seitan (Weizenprodukt)

147. Gaeng Peth Ped Mangsawirat แกงเผ็ดเบ็ดมั่งสวิรัต 10,50 €
Vegetarische Ente in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße
148. Ped Mangsawirat Pad Pag Ruam เบ็ดมั่งสวิรัตผักรวม 10,50 €
Vegetarische Ente mit knackigem Gemüse
149. Ped Mangsawirat Pad Grapau เบ็ดมั่งสวิรัตผักกระเพรา 10,50 €
Vegetarische Ente mit Thai-Basilikum und Chilischoten
150. Ped Mangsawirat Pried Whan เบ็ดมั่งสวิรัตเปรี้ยวหวาน 10,50 €
Vegetarische Ente Süß-Sauer
151. Gaeng Kiew Whan Ped Mangsawirat แกงเขียวหวานเบ็ดมั่งสวิรัต 10,50 €
Vegetarische Ente in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen Thai Auberginen und Thai Basilikum
152. Ped Mangsawirat Pad Khing เบ็ดมั่งสวิรัตผัดขิง 10,50 €
Vegetarische Ente mit Ingwer