

## *Aah Hahn Wahng* Vorspeisen - *Starters*

1	<p><i>Aou-Dorv-Sam-Rhab 2 Than</i> Gemischtes Hors d'oeuvre Bhann Thai mit verschieden Gemüsen für 2 Pers. <i>Surprise mixed appetizers with an assortment of sauces for 2 Pers.</i></p>	16,50 €
2	<p><i>Aah-Hahn-Wang-Road</i> Verschiedene gebackene Vorspeisen <i>Deep fried mixed appetizers</i></p>	6,50 €
3	<p><i>Pooh-Pia-Toad</i> Vegetarische Frühlingsröllchen <i>Vegetarian Springrolls</i></p>	4,50 €
4	<p><i>Shies-Toad</i> Frittierte Käseballchen <i>Deep fried cheeseballs</i></p>	5,50 €
5	<p><i>Toad-Man-Gung</i> Garnelen-Frikadellschen <i>Shrimps-Patties</i></p>	7,50 €
6	<p><i>Tau-Hu-Toad</i> Frittierte Tofu mit Sosse <i>Deep fried Tofu with Sauce</i></p>	4,50 €
8	<p><i>Satay Nua</i> Rind-Satay Spiesse <i>Beef Satay BBQ</i></p>	6,50 €
9	<p><i>Satay gai</i> Hühner-Satay Spiesse <i>Chicken Satay BBQ</i></p>	5,90 €
10	<p><i>Satay Gung</i> Garnelen Satay Spiesse <i>Prawn Satay BBQ</i></p>	7,50 €
11	<p><i>Satay Mooh</i> Schweine-Satay Spiesse <i>Pork Satay BBQ</i></p>	5,50 €

## *Supp* *Suppen - Soups*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 16 | <p><i>Tom Yam Gung**</i><br/>Pikante Garnelensuppe mit Zitronengras und Kafirblättern<br/><i>Popular shrimp lemon soup with lemongrass, Kafirleaves</i></p> | 7,50 € |
| 17 | <p><i>Tom-Kha-Gai</i><br/>Hühnersuppe in Kokusmilch<br/><i>Chickensoup in coconutmilk</i></p>   | 6,50 € |
| 18 | <p><i>Gaeng Jued Wunt Sent</i><br/>Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse<br/><i>Glassnoodlesoup with minced chicken and vegetable</i></p>             | 5,00 € |
| 19 | <p><i>Tom Kha Pak</i><br/>Gemüsesuppe in Kokusmilch<br/><i>Vegetable soup in coconutmilk</i></p>  | 5,00 € |
| 20 | <p><i>Tom Yam Talay**</i><br/>Meeresfrüchtesuppe mit Chili und Zitronensaft<br/><i>Seafood soup with chili and lemon juice</i></p>                          | 8,50 € |

## *Salat - Salad*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 24 | <p><i>Yam Talay ***</i><br/>Meeresfrüchtelalat mit Thai Kräutern und Zitronensaft<br/><i>Seafoodsalad with thai herbs and lemon juice</i></p>   | 8,50 € |
| 26 | <p><i>Pla Lui Saun ***</i><br/>Fischsalat mit pikanter Sosse und Thai-Kräutern<br/><i>Fishsalad with a spicy sauce and thai herbs</i></p>   | 8,00 € |
| 28 | <p><i>Som Tom Ma La Goor ***</i><br/>Salat aus frischer Papaya, Chili, Tomaten, Erdnüssen in Limettensosse<br/><i>Fresh papaya salad with chili, tomatoes, peanuts in lime dressing</i></p> | 7,00 € |
| 29 | <p><i>Yam Wunt Sent ***</i><br/>Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten und scharfer Sosse<br/><i>Glassnoodlesalad with seafood and a spicy sauce</i></p>   | 8,00 € |
| 30 | <p><i>Yam Nua ***</i><br/>Salat mit Rindfleischstreifen, Gemüse und Thai-Beefsalat<br/><i>Beefsalad with vegetable and thai herbs</i></p>   | 8,50 € |

*Nua*  
*Rind - Beef*

- 32 *Gang Kiew Wahn Nua \*\*\**  
*Rindfleischstreifen in Kokosmilch mit grünem Curry, Bambus, Auberginen und Basilikum* 13,90 €  
*Beef in fresh green curry with bamboo-shoots, aubergines and sweet basil*
- 33 *Panaeng Nua \*\*\**  
*Rindfleischstreifen mit rotem Curry in Kokosnussahne, Chili, Bohnen, gemahlene Erdnüssen und Basilikum* 13,90 €  
*Beef with red curry in coconutcream, fresh bean, sweet peppers, peanut and sweet basil*
- 34 *Nua Phad Broccoli*  
*Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli* 13,90 €  
*Pan fried beef with broccoli*
- 35 *Massaman Nua \*\*\**  
*Rindfleisch in Massaman Curry mit Zwiebeln, Ananas, Kartoffeln und Erdnüssen* 13,90 €  
*Beef in massaman curry with onions, pineapple, potatoes and peanuts*
- 37 *Phad Gra Pau Nua \*\*\**  
*Gebratene Rindfleischstreifen mit Chili und Basilikum* 13,90 €  
*Pan fried beef with chili and basil leaves*
- 38 *Nua Phad Khing*  
*Gebratene Rindfleischstreifen mit Ingwer, Zwiebel, Paprika und Frühlingszwiebel* 13,90 €  
*Pan fried beef with ginger, onions, sweet peppers and springonions*

## *Mooh* Schwein - *Pork*

- 40 *Gaeng Khiew Waan Mooh \*\*\*\**  
Schweinefleisch in grünem Curry mit Bambus,  
Aubergine, Chili und Basilikum 12,50 €  
*Pork in green curry with bambooshoots, aubergines and  
sweet basil*
- 41 *Gaeng Kraurw Mooh \*\*\**  
Schweinefleischstreifen in rotem Curry mit Ananas,  
Chili und süßem Basilikum 12,50 €  
*Pork in red curry with pineapple, chili and basil leaves*
- 42 *Gaeng Pah Mooh \*\*\*\**  
Schweinefleisch in rotem Curry ohne Kokosmilch mit  
Grachai(gagal), Auberginen, Bambus, Bohnen und  
Basilikum 12,50 €  
*Pork in red curry without coconutmilk with  
bambooshoots, grashai, aubergines and sweet basil*
- 43 *Priew Waan Mooh*  
Schweinefleisch in süß-saurer Sose mit Zwiebeln,  
Ananas, Tomaten, Paprika und Frühlingszwiebeln 12,50 €  
*Fried pork sweet-sour sauce with onions, tomatoes,  
pineapple and fresh sweet peppers*
- 44 *Mooh Phad Khing \**  
Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Chili  
und Frühlingszwiebeln 12,50 €  
*Fried pork with ginger, onions, sweet peppers and  
springonions*
- 45 *Mooh Phad Gra Pau \*\*\*\**  
Gebratenes Schweinefleisch mit Chili und Basilikum 12,50 €  
*Fried pork with chili and basil leaves*

## *Gai* *Huhn - Chicken*

- Gai Phad Med Ma Moun*  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewkernen, Zwiebeln und Paprika  
57 *Fried chicken with cashewnuts, onion and fresh sweet peppers* 12,80 €
- Gaeng Phed Gai \*\*\**  
Hühnerfleisch in rotem Curry mit Gemüse und Basilikum  
58 *Chicken in red curry with vegetable and basil leaves* 12,80 €
- Gaeng Khiew-Wahn Gai\*\*\*\**  
Hähnchen in grünem Curry und Basilikum  
58a *Chicken in green curry and basil leaves* 12,80 €
- Massaman Gai \*\*\**  
Hühnerfleisch in Massaman Curry mit Kartoffeln und Ananas  
60 *Chicken in massamancurry with pineapple and potatoes* 12,80 €
- Panäng Gai\*\*\**  
Pikantes Hühnerfleisch in Panäng-Curry mit Chili und Basilikum  
60a *Chicken wrap in panang-curry, basil-leaves* 12,80 €
- Ga Ree Gai \*\*\**  
Hühnerfleisch in gelbem Curry mit Zwiebeln und Kartoffeln  
61 *Chicken in yellow curry with onions and potatoes* 12,80 €
- Gai Phad Gra Pau \*\*\*\**  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Chili, Zwiebeln und Basilikum  
64 *Fried Chicken with chili, onions and basil leaves* 12,80 €
- Gai Phad Khing \**  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Zwiebel, Paprika  
65 *Fried chicken with ginger, onion, green peppers and springonions* 12,80 €

*Ped*  
Ente - *Duck*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 68 | <p><i>Ped Groob</i><br/>Knusprige Ente nach Art des Hauses mit Gemüse<br/><i>Crispy Duck NOPPAKAO with fried vegetable</i></p>   | 16,50 € |
| 69 | <p><i>Ped Rad Prik **</i><br/>Knusprige Ente mit pikanter Chilisosse<br/><i>Crispy duck with chili sauce</i></p>   | 16,50 € |
| 70 | <p><i>Ped Prew Wahn</i><br/>Ente mit süß-saurer Sosse und Gemüse<br/><i>Fried duck with sweet-sour sauce and vegetable</i></p>   | 15,50 € |
| 71 | <p><i>Gang Phed Ped Yang ***</i><br/>Ente in rotem Curry, Litschi, Ananas, Chili und Basilikum<br/><i>Duck in red curry with leechie, pineapple, chili and sweet basil leaves</i></p>  | 15,50 € |
| 72 | <p><i>Ped Phad Khing *</i><br/>Gebratenes Ente mit Ingwer, Zwiebel, Paprika und Frühlingszwiebel<br/><i>Pan fried Duck with ginger, onions, sweet green peppers and springonions</i></p>   | 15,50 € |
| 73 | <p><i>Ped Phad Gra pau***</i><br/>Gebratenes Ente mit Chili, Zwiebel, Paprika und Basilikum<br/><i>PAn fried Duck with chilli, onions, sweet green peppers and basilleaves</i></p>   | 15,50 € |
| 74 | <p><i>Labb Ped***</i><br/>Salat (kalt): Gehacktes Entenfleisch mit pikanter Sosse, Thai Kräutern, gerösteten Chillis und<br/><i>Salad of Minced roasted duck salad with herbs, roasted chili, springsonions and peppermintleaves</i></p> | 16,50 € |

*Pla*  
*Fisch und mehr - Fish and more*

78	<p><i>Pla Rad Prík **</i> Frittierte(r) Fisch mit Chilisosse <i>Deep fried boneless fish with chili sauce</i></p>	13,50 €
79	<p><i>Pla Nin ka team prik tai</i> Tilapia-Fisch knusprig gebraten mit Knoblauch und verschiedenen Sossen <i>Deep fried Tilapia fish with garlic sauce-assortment</i></p>	17,50 €
79a	<p><i>Pla Nin Lui Suan</i> Tilapia-Fisch knusprig gebraten mit Pikannte Thaikrüter, Knoblauch und Nüsse Sossen <i>Deep fried Tilapia fish with garlic, thai herbs sauce and peanut-</i></p>	17,50 €
81	<p><i>Gaeng Khiew Wahn Pla Mook ****</i> Tintenfisch in grünem Curry mit Gemüse und Basilikum <i>Squid in green curry with chili and basil leaves</i></p>	13,50 €
82	<p><i>Pla Phad Khing **</i> Frittierte(r) Fisch in pikanter Sosse mit Ingwer, Chili, Frühlingszwiebeln und frischen Selleriestreifen <i>Deep fried boneless fish with ginger, springonions, chilli and fresh celery</i></p>	13,50 €
84	<p><i>Pla Preuw Wahn</i> Filetierter Fisch frittiert in süß-saurer Sosse und Gemüse <i>Deep fried fish in sweet-sour sauce and vegetable</i></p>	13,50 €
85	<p><i>Pla Mook Phad Gra Team Prík Tai *</i> Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch und Pfeffer Sosse <i>Fried squid with garlic an pepper sauce</i></p>	13,50 €
85a	<p><i>Pla Mook Phad Prig Gaeng Sai Gra Schai ****</i> Gebratener Tintenfisch mit rotem Curry und Gagäl <i>Pan fried squid with red curry and gragal (graschai)</i></p>	13,50 €
86	<p><i>Phad Gra Pau Talay ****</i> Gebratene Meeresfrüchte mit Chili und Basilikum <i>Fried seafood with chili an basil leaves</i></p>	16,50 €
86a	<p><i>Pla Lachs Chu Chie***</i> Lachsfilet in roter Curry-Sosse mit Chili und Basilikum <i>Pink salmon in red curry sauce, chili and basil leaves</i></p>	16,00 €
86b	<p><i>Pla Lachs Ma Kam</i> Lachs in Tamarind Sosse <i>Pink salmon in tamarind sauce</i></p>	16,50 €

## Gung Garnelen - *Prawns*

- 89 *Gaeng Krouw Gung Sapparos \*\*\**  
Garnelen in rotem Curry mit frischer Ananas 19,50 €  
*King Prawns in red curry with fresh pineapple*
- 90 *Gaeng Khieuw Wahn Gung \*\*\*\**  
Garnelen in grünem Curry mit Chili und Basilikum 16,50 €  
*King prawns with green curry, chili an basil leaves*
- 93 *Gung Preuw Wahn*  
Gebratene Garnelen in süß-saurer Sosse mit Zwiebel,  
Ananas, Paprika, Tomaten und Frühlingszwiebel 16,50 €  
*Fried king prawns in sweet-sour sauce with onions,  
pineapple, tomatoes, sweet peppers and springonions*
- 94 *Gung Gra Team Priek Tai \**  
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Pfeffer Sosse 16,50 €  
*Fried king prawns with garlic and pepper sauce*
- 95 *Gung Phad Gra Pau \*\*\*\**  
Gebratene Garnelen mit Chili und Basilikum 16,50 €  
*Fried king prawns with chili and basil leaves*
- 96 *Gung Phad Phak*  
Gebratene Garnelen mit Gemüse 16,50 €  
*Pan fried king prawns with vegetable*

## Phak Vegetarisch - *Vegetarian*

- 109 *Gaeng Phed Phak Roum Mit \*\*\**  
Gemüseallerlei in rotem Curry mit Basilikum 10,00 €  
*Vegetable in red curry and basil leaves*
- 110 *Phad Tau Hu Thoww Ngong*  
Gebratenes Tofu mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln,  
frische Sellerie und Paprika 10,00 €  
*Pan fried tofu with beansprouts, springonions, celery  
and sweet pepper*
- 111 *Phad Tau Hu Gra Team Priek Ta \**  
Frittierte Tofu in Knoblauch und Pfeffer Sosse 10,00 €  
*Deep fried tofu in garlic and pepper sauce*



*Aah Hahn Jan Douwn*  
*Marktgerichte - Market-Dishes*

*Phad Thai*

- 119 *Gebratene Thai Reismudeln in Tamarindsosse, gemahlene Erdnüsse, Sojasprossen und Lauch mit Garnelen* 14,50 €  
*Pan fried thai noodles with prawns in tamarind sauce, beansprouts, peanutpowder and springonions*

*Gouy Tiew Phad Mau \*\*\*\**

- 120 *Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Chili,* 13,50 €  
*Pan fried rice noodles with chicken, onions, chili and basil leaves - very spicy*

*Khau Phad Gung*

- 122 *Gebratener Reis mit Garnelen* 14,50 €  
*Fried rice noodles with prawns*

*Beilagen - Side Dishes*

- 101 *Khao Phad Kai*  
*Gebratener Reis mit Ei* 3,00 €  
*Fried Rice with Eggs*
- 102 *Gouy Teuw Phad Kai*  
*Gebratene Nudeln mit Ei* 3,00 €  
*Fried Noodles with Eggs*
- 103 *Khao Hom Mali*  
*Duftreis* 2,00 €  
*Jasmin Rice*
- 104 *Portion Sauce Ihrer Wahl* 2,50 €  
*Portion Sauce your Choice*

*Knom Wahan*  
*Nachtisch - Dessert*

- Glouy Toad Nahm Poug Ei Tim*  
123 *Frittierte Banane mit Honig, Vanille-Eis und Sahne* 5,00 €  
*Deep fried banana with honey, vanilla-ice and whipped cream*
- Ei Tim Kra Thi*  
125 *Thai Kokoseis* 5,00 €  
*Thai icecream*
- Khaw Tom Phad Sui Ei Tim*  
126 *Thai Tarostrudel mit Eis und Sahne* 5,00 €  
*Thai taro and stickyrice cake with icecream*
- Ei Tim Lui Fai*  
127 *Flambiertes Eis mit verschiedenem Obst* 8,50 €  
*Flamed icecream with fresh fruit*
- Sap Pa Ros Toad Ei Tim*  
128 *Frittierte frische Ananas mit Vanille-Eis und Sahne* 5,00 €  
*Deep fried pineapple with vanilla-ice and whipped cream*

## *Menü Kahn Tok Bhann Thai*

### *Gung Ma Plauw*

*Frittierte Garnelen in Kokusraspel*  
*Deep fried king-prawns with coconut powder*

### *Satay Gai*

*Satay vom Huhn mit Gurkensalat und Erdnuss-Sosse*

*Chicken satay with cucumbersalat and peanut sauce*

### *Haupt Gericht*

#### *Ped Phad Khing*

*Gebatene Entfleisch mit Ingwer und Gemüse*  
*Pan fried duck with ginger and vegetable*

#### *Gai Phad Med Ma Moun*

*Gebatenes Hühnerfleisch mit Cashewkernen*  
*Pan fried chicken with cashewnuts*

#### *Yam Nua*

*Rindfleischsalat*

#### *Beef salad*

#### *Mooh Gra Team*

*Gebatenes Schweinefleisch mit Knoblauch und Pfeffer*

*Fried pork with garlic and pepper*

### *Nachtsch*

#### *Sald Pol La Maik Ei Tim*

*Obstsalat mit Eis und Sahne*

*Fruit salad with icecream*

*38,50 € pro Person*

*Für 2 Personen 60,00 €*

***Menü Thai Prayuk***

*Für 2 Personen/For 2 Persons*

*Vorspeisen/Appetizer*

*Tom Kha Gai*

*Hühnersuppe in Kokosmilch*

*Chickensoup in coconut milk*

*Roum Sahaty*

*Gemischte Vorspeisen*

*Appetizer Assortment*

*Hauptgericht/Main Course*

*Gaeng Kiew Wahn Ped*

*Entenfleisch mit grünem Curry,  
Kokosmilch, Gemüse und Basilikum*

*Duck with green curry, coconutmilk,  
vegetable and sweet basil*

*Gai Gra Team*

*Gebrautes Hühnerfleisch mit  
Knoblauch und Pfeffer*

*Fried Chicken with Garlic and Pepper*

*Nachtsch/Dessert*

*Lychée mit Eis und Sahne*

*Lychée with Icecream and whipped  
cream*

45,00 €

## ***Menü Thai-Täe***

*Für 2 Personen/For 2 Persons*

*Vorspeisen/Appetizer*

*Tom Yam Gung*

*Garnelensuppe (säuerlich-scharf)*

*King Prawn soup (sour and spicy)*

*Ruam Sahaty*

*Gemischte Vorspeisen*

*Appetizer Assortment*

*Hauptgericht/Main Course*

*Ped Phad King*

*Gebratene Ente mit frischem Ingwer  
und Gemüse*

*Panfried Duck with Fresh Ginger and  
Vegetable*

*Gaeng Phed Gai*

*Hühnerfleischstreifen in rotem Curry  
mit Kokosmilch, Zitronenblättern und  
Basilikum*

*Chicken with Red Curry, Coconutmilk,  
Lemon Leaves and Sweet Basil Leaves*

*Nachtisch/Dessert*

*Gebratene Banane mit Eis und Sahne*

*Deep Fried Banana with Icecream  
and Whipped Cream*

45,00 €

***Menü Mae-Nam***

*Vorspeisen/Appetizer*

*Tom Yam Tale*

*Meeresfrüchtesuppe*

*Seafoodsoup (sour and spicy)*

*Gemischte Vorspeisen*

*Appetizer Assortment*

*Hauptgericht/Main Course*

*Gaeng Phed Ped Yang*

*Entenfleisch in Kokosmilch, frischer  
Ananas, Lychy und Basilikum*

*Duck in Red Curry with Coconutmilk,  
fresh pineapple, Lychee and Sweet  
Basil*

*Nachtisch/Dessert*

*Thai Bananenstrudel mit Eis und  
Sahne*

*Thai Banana and Stickyrice Cake with  
Icecream*

**27,00 €**