

Unsere Auswahl von Thai-Speisen

VORSPEISEN

Bpo Bpia Thoot - Frühlingsrollen (vegetarisch)
Gkung Tschup Bpääng Thoot - Crevetten im Teigmantel frittiert
Phak Tschup Bpääng Thoot - verschiedene Gemüse im Teigmantel frittiert
Gkiau Thoot Sai Muu - frittierte Ravioli mit Schweinefleisch
Dim Sam - gedämpfte Ravioli mit Crevetten oder Schweinefleisch
Thoot Man Bplaa - gebratene Fischküchlein
Thoot Man Khao Phoot - gebratene Maisküchlein
Thoot Man Gkung - gebratene Crevettenküchlein
Gkai Sa-Dtee - Satay-Spiesschen mit Pouletfleisch und Erdnusssauce

HAUPTSPEISEN

Curries: (die Curries wahlweise mit Poulet-, Enten-, Schweine-, Rindfleisch oder Crevetten)
Gkääng Phanääng - Phanäng Curry mit Fleisch
Gkääng Phanääng Fakthoong - Phanäng Curry mit Kürbis (mit oder ohne Fleisch)
Gkääng Dääng - Rotes Curry mit Fleisch
Gkääng Dääng Noomaai - rotes Curry mit Bambussprossen und Fleisch
Gkääng Khiau Waan - grünes Curry mit Auberginen und Fleisch
Gkääng Massaman - Massaman Curry mit Rindfleisch und Kartoffeln

“Suppen“:

Dtom Khaa Gkai - Kokosmilchsuppe mit Galgant und Pouletfleisch
Dtom Yam Gkung - pikant-saure Suppe mit Crevetten, Pilzen und Zitronengras
Dtom Dschüüt Wun-Sen Muu - milde Suppe mit Gemüse, Nudeln, Tofu und Hackfleisch

Gebratene Speisen:

Gkai Phat Met Ma-Muang - gebratenes Pouletfleisch mit Cashewnüssen
Phat Phak Ruam Mit - gemischtes gebratenes Gemüse
Gkung Phat Noomaai Farang - gebratene Crevetten mit Spargeln

Phat Phak Bung Fai Dääng - kurzgebratener Wasserspinat
Phat Gkrathiam Phrikthai - Crevetten od. Schweinefl. gebrat.mit Knoblauch und Pfeffer
Phat Gkaphrau - Schwein, Poulet oder Crevetten gebraten mit Thai Basilikum
Phat Bpriau Waan - Schwein, Poulet oder Crevetten mit Gemüse an süß-saurer Sauce
Phat Phrik Gkääng Noomaai - gebratenes Pouletcurry mit Bambussprossen
Gkai Phat Khing - gebratenes Poulet mit Ingwer

Fischgerichte:

Bplaa Nüng Manau - gedämpfter ganzer Fisch mit Zitrone und Chillies
Bplaa Phat Khüntschaai - gebratener Fisch mit chinesischem Sellerie
Bplaa Thoot Grathiam Phrikthai - ganzer Fisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer

Nudelgerichte:

Phat Thai - gebratene Nudeln nach Thai-Art (mit Crevetten)
Phat Si-iu - gebratene Nudeln an Sojasauce mit Schwein od.Poulet od.Crevetten

“Salate“:

Laap Muu - scharf-würziger Salat mit Schweinehackfleisch und frischen Kräutern
Laap Gkai - scharf-würziger Salat mit Poulethackfleisch und frischen Kräutern
Yam Nüüa Yang - scharf-würziger Salat aus gebratenen Rindfleischstücken und Kräutern
Yam Wun-Sen - scharf-würziger Glasnudelsalat (mit Schweinefleisch)
Som Dtam Thai - pikanter Salat aus unreifen grünen Papayas, Tomaten und Erdnüssen

NACHSPEISEN

Gkluai Buat Tschii - Bananen in Kokosmilch
Gkluai Thoot - Bananen im Teig frittiert
Khaau Niau Ma-Muang - Klebreis mit Mangos
Khanom Dook Dschook - Lotosblumen Cookies mit Sesam