

Sawasdee Kha

สวัสดีค่ะ

Wir begrüßen Sie sehr herzlich im „Sila Thai“ Restaurant und hoffen, dass Sie einen wunderschönen Abend bei uns verbringen werden.

Der Name „Sila“ steht für einen besonders gebrannten Ziegelstein, der bei den Khmer und im alten Siam für Tempelbauten und Buddha-Skulpturen verwendet wurde. Im Restaurant finden Sie den Stein im Eingangsbereich und als Einfassung der Steinbilder an den Wänden.

Sämtliche Einbauten und Dekorationen, die Sie sehen, wurden aus Thailand importiert um eine authentische Atmosphäre zu schaffen. In unserem Restaurant sind über 6 km Zierleisten verbaut worden.

Die Holzschnitzereien und Steinmetzarbeiten stammen aus Ban Dan Kwian, einer Stadt nordöstlich von Bangkok, die berühmt ist für Ihre Handwerkskunst.

Insgesamt werden drei 40-Fuss-Container von Bangkok nach Hamburg eingeschifft und in unserem Restaurant verbaut.

Das Essen bereiten wir im „Sila Thai“ nach traditionellen Rezepten und mit äußerster Sorgfalt zu. Die Thailändische Küche lebt von ihrer Vielfalt an frischen Kräutern und Gewürzen und deren harmonischem Zusammenspiel. Zum Kennenlernen der unterschiedlichen Geschmacksrichtungen haben wir für Sie speziell abgestimmte Menüs ausgearbeitet.

Um ein großes Missverständnis auszuräumen: natürlich essen wir gerne scharf, doch nicht alle Gerichte gleichen einer „Feuersbrunst“.

Sie können die Schärfe der Gerichte an der Anzahl der angezeigten Chilischoten erkennen und Ihrem persönlichen Geschmack anpassen.

Wir werden versuchen, Sie mit unserer Küche, unserem Ambiente, und dem typisch Thailändischen Service für ein paar Stunden in unsere Heimat zu entführen.

Gemüse Menü

(für 1 Person)

59,00

Vorspeise

Tom Kha Phak *🍴*

Suppe mit verschiedenem Gemüse in Kokosnusscreme auf Thai-Art
Soup with various vegetables in coconut cream Thai style

&

Yum Tauhu *🍴*

Tofusalat nach Sila Thai-Art
Tofu salad Sila Thai style

Hauptspeise

Gaeng Kheuw Wahn Phak *🍴🍴🍴*

Verschiedenes Gemüse in Grüner Curry-Kokosmilch Sauce
Various vegetables in green curry-coconut milk sauce

&

Phad Phak Ruam Mit Tauhu

Verschiedene gebratene Gemüsesorten mit Tofu
Various fried vegetables with tofu

&

Phad Phak Preuw Wahn

Gebratenes Gemüse mit süß-saurer Sauce
Fried vegetables with sweet and sour sauce

Nachspeise

Gluay Buad Chee

Gekochte Banane mit Kokosnussmilch
Banana cooked in coconut milk

Kaffee, Tee, Espresso oder Cappuccino
Coffee, tea, espresso or cappuccino

Saraya Menü

(für 1 Person)

69,00

Vorspeise

Tom Yum Gung *DD*

Klare Suppe mit Garnelen, Zitronengras und frischen Champignons
Clear soup with shrimps, lemongrass and fresh mushrooms

&

Saraya Platte

Gemischte gebackene Vorspeisen mit Sauce
Mixed fried appetizers with sauce

Hauptspeise

Gaeng Phed Nue *DD*

Rinderfilet mit roter Curry-Kokosmilch Sauce und verschiedenem Thai-Gemüse
Beef fillet with red curry-coconut milk sauce and various Thai vegetables

&

Gai Grob Preuw Wahn

Knusprig gebratenes Hähnchenbrustfilet mit süß-saurer Sauce und verschiedenem Gemüse
Crispy fried chicken breast fillet with sweet and sour sauce and various vegetables

&

Ped Phad Khing

Knuspriges Entenbrustfilet mit Ingwer, Zwiebeln,
chinesischen Pilzen, Champignons, gesalzenen Sojabohnenkernen und Austernsauce
Crispy duck breast fillet with gingers, onions,
Chinese mushrooms, fresh mushrooms, salted soybeans and oyster sauce

Nachspeise

Gluay Buad Chee

Gekochte Banane mit Kokosmilch
Banana cooked in coconut milk

Kaffee, Tee, Espresso oder Cappuccino
Coffee, tea, espresso or cappuccino

Andaman Menü

(Seafood Menü - für 1 Person)

69,00

Vorspeise

Tom Yum Gung *DD*

Klare Suppe mit Garnelen, Zitronengras und frischen Champignons
Clear soup with shrimps, lemongrass and fresh mushrooms

&

Yum Talay *DD*

Meeresfrüchtesalat mit Glasnudel, Garnelen, Fisch, Muscheln und Sepia
Seafood salad with glass noodles, shrimps, fish, mussels and sepia

Hauptspeise

Gaeng Kheuw Wahn Gung *DDDD*

Riesengarnelen mit grüner Curry-Kokosmilch Sauce, verschiedenem Thai-Gemüse
King-prawns with green curry-coconut milk sauce and various Thai vegetables

&

Pla Myk Phad Gra Pao *DD*

Sepia mit Chili, Paprika, Peperoni, grünen Brechbohnen, Thai-Basilikum und Austernsauce
Sepia with chili, bell peppers, green beans, Thai basil and oyster sauce

&

Pla Phad Khing

Gebratene paniertes Fischfilet der Saison mit Ingwer,
Zwiebeln, chinesischen Pilzen, Champignons, gesalzenen Sojabohnenkernen und Austernsauce
Fried breaded season fish fillet with gingers, onions,
Chinese mushrooms, fresh mushrooms, salted soybeans and oyster sauce

Nachspeise

Gluay Buad Chee

Gekochte Banane mit Kokosmilch
Banana cooked in coconut milk

Kaffee, Tee, Espresso oder Cappuccino
Coffee, tea, espresso or cappuccino

Rama Royal Menü

(für 2 Personen)

119,00

Vorspeise

Tom Kha Gai *🍴*

Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosnussmilch, Zitronengras und frischen Champignons
Soup with chicken meat, coconut milk, lemongrass and fresh mushrooms

&

Sila Thai Platte

Gemischte gebackene Vorspeisen mit Saucen
Mixed fried appetizer with sauces

Hauptspeise

Gaeng Khew Wahn Nuea *🍴🍴🍴*

Rinderfilet mit grüner Curry-Kokosmilch Sauce
und verschiedenem Thai-Gemüse
Beef fillet with green curry-coconut milk
sauce and various Thai vegetables

Ped Gra Tiam Prik Tai *🍴*

Entenbrustfilet mit Lauchzwiebeln, Möhren,
Gemüse, Knoblauchsauce und grünem Pfeffer
Duck breast fillet with spring onions, carrots,
vegetables, garlic sauce and green peppers

&

Gai Grob Preuw Wahn

Knusprig gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit verschiedenem Gemüse, Zitronenblättern
und süß-saurer Sauce
Crispy fried chicken breast fillet with
various vegetables and sweet and sour sauce

Panaeng Gung *🍴*

Riesengarnelen in Thai Panaeng-Curry Sauce
mit Kokoscreme, Peperonischoten
und verschiedenem Gemüse
King-prawns in Thai panaeng-curry sauce
with coconut cream, pepperoni
and various vegetables

*Alles im Menü enthalten / All menu included

Nachspeise

Gluay Buad Chee

gekochte Banane mit Kokosnussmilch
Banana cooked in coconut milk

Kaffee, Tee, Espresso oder Cappuccino
Coffee, tea, espresso or cappuccino

Sila Thai Menü

(für 3 Personen)

(für 4 Personen)

169,00

219,00

Vorspeise

Tom Yum Gung

Klare Suppe mit Garnelen,
Zitronengras und frischen Champignons
Clear soup with shrimps,
lemongrass and fresh mushrooms

Sila Thai Platte

Gemischte gebackene Vorspeisen mit Saucen
Mixed fried appetizers with sauces

&

Hauptspeise

Gung Phad Sap Pa Rod Manuang

Riesengarnelen mit frischen Ananasstücken, Mangostücken, Chillis, Zitronengras,
Tomaten und Lauchzwiebeln
King-prawns with pieces of pineapple, mango, tomatoes, lemongrass
and spring onions

Gaeng Khew Wahn Gai

Hähnchenbrustfilet mit grüner Curry-Kokosmilch
Sauce und verschiedenem Thai-Gemüse
Crispy fried chicken breast fillet with green
curry-coconut milk sauce and
various Thai vegetables

Gaeng Phed Nue

Rinderfilet mit roter Curry-Kokosmilch Sauce
und verschiedenem Thai-Gemüse
Beef fillet with red Curry-coconut milk sauce
and various Thai vegetables

&

Pla Phad Khing

Paniertes Fischfilet der Saison mit Ingwer,
Zwiebeln, chinesischen Pilzen, Champignons,
gesalzenen, Sojabohnenkernen und Austernsauce
Fried breaded season fish fillet with gingers,
onions, Chinese mushrooms, fresh mushrooms,
salted soybeans and oyster sauce

Ped Med Mamuang

Knusprig gebratenes Entenbrustfilet mit
Cashewnüssen, Paprika, Zwiebeln,
chinesischen Pilzen und Austernsauce
Crispy roasted duck breast fillet
with cashew nuts, bell peppers, onions,
Chinese mushrooms and oyster sauce

*Alles im Menü enthalten / All menu included

Nachspeise

Gluay Buad Chee

gekochte Banane mit Kokonussmilch
Banana cooked in coconut milk

oder
or

Ice Cream Ruam Mit

Gemischtes Eis
Mixed ice cream

Kaffee, Tee, Espresso oder Cappuccino

Coffee, tea, espresso or cappuccino

Vorspeisen / Appetizers

1. Sila Thai

(für 2 Personen)

Gemischte gebackene Vorspeise
mit verschiedenen Fleischsorten, Tamarindensauce und Erdnusssaucen
Mixed fried appetizers with various meat,
tamarind sauce and peanut sauces

25,00

2. Single Platte

Gemischte gebackene Vorspeisen wie Nr. 1 für eine Person
Mixed fried appetizers as no. 1 for 1 person

14,00

3. Mixed Satay

Garnelenspieß, Rindfleischspieß und Hühnerfleischspieß mit Erdnusssauce und Salat
Prawn satay, beef satay and chicken satay with peanut sauce and salad

13,00

4. Satay Gai

Hühnerfleischspießen mit Erdnusssauce und Salat
chicken satays with peanut sauce and salad

12,00

5. Satay Gung / Nuea

Rindfleischspießen oder Garnelenspießen mit Erdnusssauce und Salat
Beef satays or prawn satays with peanut sauce and salad

14,00

6. Luk Chin Todd

Paniertes Garnelenbällchen mit süßer Sauce
Fried prawns balls with sweet sauce

10,00

7. Nuea Isan

Gegrilltes Rinder-Entrecôte auf Salatbett mit einem würzigen Dip aus Ostthailand
Grilled slices of beef entrecôte on a bed of salad with a spicy dip from eastern Thailand

21,00

Vorspeisen / Appetizer

8. Nuey Thod

Gebackene Käsebällchen mit süß-saurer Sauce
Fried cheese balls with sweet and sour sauce

11,00

9. Toad Man Gung

Frittierte Garnelenbällchen mit Thaicwürzen und pikanter Sauce
Fried prawns balls with Thai spices and savory sauce

17,00

11. Poh Pia Gai

Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Hähnchenfleisch, Glasnudeln und Gemüse
Spring rolls filled with minced chicken meat, glass noodles and vegetables

10,00

12. Gung Sila Thai

Garnelenspießen mit Speck und pikanter Sauce
Prawn satays with bacon and savory sauce

15,00

13. Mieng Kum

In Blätter gewickelte Häppchen mit Garnelen,
Limetten, Erdnüssen, Ingwer, getrockneter Kokosnuss und Gewürz-Sauce
Leaf-wrapped snacks with prawns, lime, peanut, ginger, dried coconut and herb-sauce

15,00

14. Pho Pia Phak

Frühlingsrollen gefüllt mit Spinat, Möhren, chinesischen Pilzen und Käse
Spring rolls filled with spinach, carrots, Chinese mushrooms and cheese

10,00

16. Nuea Jeem Jew *DD*

Gegrilltes Rinderfilet mit zwei verschiedenen Dips
Grilled beef entrecôte with two various dips

21,00

Suppen / Soups

20. Tom Yum Gung *DD*

Klare Suppe mit Riesengarnelen, Zitronengras und frischen Champignons
Clear soup with king prawns, lemongrass and fresh mushrooms

14,00

21. Tom Yum Poh Taek *DD*

Meeresfrüchtesuppe mit Thai-Basilikum und frischen Kräutern
Seafood soup with Thai basil and fresh herbs

15,00

22. Tom Kha Gai *D*

Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Zitronengras und frischen Champignons
Soup with chicken meat, coconut milk, lemongrass and fresh mushrooms

13,00

23. Tom Kha Gung *D*

Suppe mit Riesengarnelen, Kokosmilch, Thailändischen Kräutern und frischen Champignons
Soup with king prawns, coconut milk, Thai herbs and fresh mushrooms

14,00

24. Gaeng Jued Woon Sen

Klare Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, frischen Champignons und chinesischen Pilzen
Clear glass noodle soup with chicken meat, fresh mushrooms and Chinese mushrooms

14,00

25. Tom Kha Talay *D*

Suppe mit Meeresfrüchten, Kokosmilch, Thailändischen Kräutern und frischen Champignons
Seafood soup, coconut milk, Thai herbs and fresh mushrooms

15,00

26. Tom Kha Ped *D*

Suppe mit knusprigem Entenbrustfilet, Kokosmilch, Zitronengras und frischen Champignons
Soup with crispy duck breast filet, coconut milk, lemongrass and fresh mushrooms

14,00

27. Tom Kha Phak *D*

Suppe mit verschiedenem Gemüse in Kokosnusscreme
Soup with various vegetables in coconut cream

13,00

Salate / Salads

31. Yum Talay *DD*

Meeresfrüchtesalat mit Glasnudel, Garnelen, Fisch, Muscheln und Sepia
Seafood Salad with glass noodles, shrimps, fish, mussels and sepia
21,00

32. Yum Ped *DD*

Entenfleisch mit Mango, Papaya und verschiedenem Gemüse
Duck meat with mango, papaya and various vegetables
18,00

33. Yum Hua Plee Gai Cheek *D*

Bananenblüten-Salat mit zerkleinertem Hühnchen
Banana blossom salad with shredded chicken
21,00

34. Yum Tauhu

Tofusalat mit Erdnussauce
Tofu salad with peanut sauce
16,00

35. Phla Gung *D*

Riesengarnelensalat mit Chili, Knoblauch, Zitronengras, Zwiebeln und Sellerie
King prawns salad with chili, garlic, lemongrass, onions and celery
22,00

36. Yum Wun Sen *DD*

Glasnudelsalat mit Lauchzweibeln, Erdnuss, Morcheln, gehacktem Hühnerfleisch und Riesengarnelen
Glass noodle salad with spring onions, peanut, morels, minced chicken and king prawns
20,00

37. Som Tam Thai *D*

Thailändischer grüner Papayasalat (nicht süß) mit Erdnüssen und Garnelen
Thai green papaya (not sweet) salad with peanut and prawns
21,00

38. Laab Gai / Ped *DD*

Lauwarmer Salat aus gehacktem Hähnchen- oder Entenfleisch
mit Chili, Minze, Schalotten, Koriander, Klassiker aus OstThailand (Isan)
Medium warm minced chicken or duck salad with chili,
mint, shallots, coriander, a classic from Eastern Thailand (Isan)
21,00

Vegetarische Gerichte

Vegetarian meals

41. Phad Phak Ruam Mit Tauhu

Verschiedene gebratene Gemüsesorten mit Tofu und Austernsauce
Various fried vegetables with tofu and oyster sauce

25,00

42. Gaeng Phed Phak Ruam Mit Tauhu *DD*

Verschiedene Gemüsesorten mit Tofu in roter Curry-Kokosmilch Sauce
Various vegetables with tofu in Thai curry-coconut sauce

25,00

43. Phad Phak Preuw Wahn

Gebratenes Gemüse mit süß-saurer Sauce
Fried vegetables with sweet and sour sauce

25,00

44. Phad Phak Bung Fai Daeng *DD*

Wasserspinat mit gesalzenen Sojabohnenkernen und Chili
Water spinach with salted soybeans and chili

25,00

45. Tauhu Phad King

Gebratener Tofu mit Ingwer, Zwiebeln, chinesischen Pilzen,
Champignons, gesalzenen Sojabohnenkernen und Austernsauce
Fried tofu with ginger, onions, Chinese mushrooms, fresh mushrooms, salted soybeans and oyster sauce

25,00

46. Phad Phak Kanah

Gebratenes Gailan Gemüse mit jungem Mais, chinesischen Pilzen und Austernsauce
Fried gailan vegetables with young corn, Chinese mushrooms and oyster sauce

25,00

47. Gaeng Phak Bung Tauhu Thay Po *DD*

Tofu mit roter Curry-Kokosmilch Sauce, Wasserspinat und Limetten
Tofu with red curry-coconut milk sauce, water spinach and lime

25,00

48. Tauhu Phad Prik Gaeng *DD*

Gebratener Tofu auf Chili Paste mit grünen Brechbohnen, Thai-Auberginen,
grünem Pfeffer, Thai-Basilikum, Galingale Gewürzen und Kokosmilch
Fried tofu on chili paste with green beans, Thai eggplant, green peppers,
Thai basil, galingale spices and coconut milk

25,00

Gebratene Nudelgerichte

Fried Noodle Meals

60. Gui Teaw Phad Ped Grob

Gebratene Reismnudeln mit knusprigem Entenbrustfilet, Pak Choi Gemüse und Ei
Fried rice noodles with crispy duck chest fillet, pak choi vegetables and egg

22,00

61. Phad Thai Gai

Gebratene Reismnudeln mit knusprigem Hühnerfleisch, Sojabohnen, Lauchzwiebeln und Ei
Fried rice noodles with crispy chicken, soybeans, spring onions and egg

22,00

62. Pad Woon Sen Gai

Gebratene Glasnudeln mit knusprigem Hühnerfleisch, Gemüse und Ei
Fried glass noodles with crispy chicken, vegetables and egg

22,00

63. Phad Thai Gung

Gebratene Reismnudeln mit Garnelen, Sojabohnen, Lauchzwiebeln und Ei
Fried rice noodles with prawns, soybeans, spring onions and egg

24,00

Gebratene Reisgerichte

Fried Rice Meals

64. Kao Phad Gai Grob

Gebratener Reis mit knusprig gebackenem Hühnerfleisch, Gemüse, Ei und Erdnussauce
Fried rice with crispy chicken, vegetables, egg and peanut sauce

22,00

65. Kao Phad Gung

Gebratener Reis mit Riesengarnelen, Gemüse und Ei
Fried rice with king-prawns, vegetables and egg

24,00

66. Kao Phad Sap Pa Rod

Gebratener Reis mit Ananas, Rosinen, Paprika, Cashewnüssen und Ei
Fried rice with pineapple, raisins, bell peppers, cashew nuts and egg

21,00

67. Kao Phad Ped Grob

Gebratener Reis mit knusprigem Entenbrustfilet, Gemüse, Ei und Erdnussauce
Fried rice with crispy duck chest fillet, vegetables, egg and peanut sauce

22,00

Fleischgerichte / Meat Dishes

70. Gra Team Prik Tai *

Fleisch mit Lauchzwiebeln, Möhren,
Pak Choi Gemüse, grünem Pfeffer
und Knoblauchsauce
Meat with spring onions, carrots,
pak choi, green peppers and garlic sauce

78. Phad Gra Pao *

Fleisch mit Chili, Paprika, Peperoni,
grünen Brechbohnen, Thai-Basilikum
und Austernsauce
Meat with chili, bell peppers, pepperoni,
green beans, Thai basil and oyster sauce

86. Gaeng Kheuw Wahn *

Fleisch mit grüner Curry-Kokosmilch Sauce
und verschiedenem Thai-Gemüse
Meat with green curry-coconut milk sauce
and various Thai vegetables

94. Massaman *

Fleisch mit Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüsse,
Lychee und Massaman Curry-Kokosmilch Sauce
Meat with pineapple, potatoes, onions, peanuts, lychee
and Massaman curry-coconut milk sauce

74. Preuw Wahn *

Fleisch mit verschiedenen Gemüse
und süß-saurer Sauce
Meat with various vegetables and
sweet and sour sauce

82. Panaeng *

Fleisch in Thailändischer Panaeng-Currysauce
mit Kokosmilch, Chili und Zitronengras
Meat in Thai panaeng-curry sauce
with coconut milk, chili and lemongrass

90. Gaeng Phed *

Fleisch mit roter Curry-Kokosmilch Sauce
und verschiedenem Thai-Gemüse
Meat with red curry-coconut milk sauce
and various Thai vegetable

98. Phad Nam Man Hoy *

Fleisch in Austernsauce mit Gailan Gemüse,
Lauchzwiebeln, Möhren und Champignons
Meat in oyster sauce with gailan vegetables,
spring onions, carrots and mushrooms

* Nach Ihrer Wahl Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, Rinderfilet oder Lammfilet
* In your own choice fillet of chicken, fillet of pork, fillet of beef or fillet of lamb

*

Schweinefilet / Fillet of Pork

25,00

Hähnchenbrustfilet / Fillet of Chicken

28,00

Rinderfilet / Fillet of beef

32,00

Lammfilet / Fillet of lamb

32,00

Fleischgerichte / Meat Dishes

106. Gai Sila Thai *Ø*

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Paprika, Wasserkastanien, Möhren, Zwiebeln und Chilisauce
Fried chicken breast fillet with cashew nuts, bell peppers, water chestnuts, carrots, onions and chili sauce
28,00

107. Gai Med Mamuang

Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Paprika, Zwiebeln, chinesischen Pilzen und Austernsauce
Fried chicken meat with cashew nuts, bell peppers, onions, Chinese mushrooms and oyster sauce
28,00

108. Gai Toad Grob

Knusprig gebratene Hähnchenbrustfilet auf Gemüsebett mit separat gereichter Sauce
Crispy fried chicken breast fillet on a bed of vegetables with separately given sauce
28,00

109. Gaeng Paa Gai *ØØØ*

Hühnerfleisch mit roter Chilipaste und verschiedenem Thai Gemüse
Chicken meat with red chili paste und various Thai vegetables
28,00

110. Gai Phad Khing

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Zwiebeln, chinesischen Pilzen, Champignons, gesalzenen Sojabohnenkernen und Austernsauce
Fried chicken breast fillet with ginger, onions, Chinese mushrooms, fresh mushrooms, salted soybeans and oyster sauce
28,00

112. Gai Grob Phad Prik Gaeng *ØØ*

Knusprig gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Chilipaste mit grünem Brechbohnen, Thai-Auberginen, grünem Pfeffer, Thai-Basilikum, Galgant Gewürze und Kokosmilch
Crispy fried chicken breast fillet on chili paste with green bean, Thai eggplant, green peppers, Thai basil, galangale spices and coconut milk
28,00

111. Nuea Phad Hed

Gebratenes Rinderfilet mit verschiedenen Pilzen, Lauchzwiebeln und Austernsauce
Fried beef fillet with various mushrooms, spring onions, and oyster sauce
32,00

113. Gai Grob Massaman

Knusprig gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbnüssen Lychee und Massaman Curry-Kokosmilch Sauce
Crispy fried chicken breast fillet with pineapple, potatoes, onions, peanuts, lychee and Massaman curry-coconut milk sauce
28,00

Entengerichte / Duck Dishes

115. Ped Sila Thai

Knuspriges Entenbrustfilet mit Honig, Gemüse und zwei verschiedenen Saucen

Crispy duck breast with honey, vegetables and two various sauces

28,00

116. Ped Phad Gra Pao

Entenbrustfilet mit Chili, Paprika, Peperoni, grünen Brechbohnen, Thai-Basilikum und Austernsauce

Crispy duck breast fillet with chili, bell peppers, green beans, Thai basil and oyster sauce

28,00

117. Ped Phad Khing

Knuspriges Entenbrustfilet mit Ingwer, Zwiebeln, chinesischen Pilzen,

Champignons, gesalzene Sojabohnenkernen und Austernsauce

Crispy duck breast fillet with ginger, Chinese mushrooms,

fresh mushrooms, salted soybeans and oyster sauce

28,00

118. Paneng Ped

Knuspriges Entenbrustfilet in Thaiändischer Panaeng-Currysauce
mit Kokosnussmilch, Chili, Zitronengras und verschiedenem Gemüse

Crispy duck breast fillet in Thai panaeng-curry sauce

with coconut milk, chilli, lemongrass and various vegetables

28,00

119. Ped Med Mamuang

Knusprig gebratenes Entenbrustfilet mit Cashewnüssen,

Paprika, Zwiebeln, chinesischen Pilzen und Austernsauce

Crispy roasted duck breast fillet with cashew nuts, bell peppers, onions,

Chinese mushrooms and oyster sauce

28,00

120. Ped Ki Mao

Knuspriges Entenbrustfilet mit grünem Pfeffer,

Aubergine, Chili, Zwiebeln und Thai-Basilikum

Crispy duck chest with green peppers, eggplant, chili, onions and Thai basil

28,00

Entengerichte / Duck Dishes

121. Gaeng Phed Ped *DD*

Entenbrustfilet mit Lychees, Trauben, Pflaumen,
Ananas und Gemüse in roter Curry-Kokosmilch Sauce
Duck meat with lychees , grapes, plums, pineapple and vegetable in red curry-coconut milk sauce
28,00

122. Ped Phad Phak

Knuspriges Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse
Crispy duck breast with various vegetables
28,00

123. Ped Preuw Wahn

Knuspriges Entenbrustfilet mit süß-saurer Sauce und verschiedenem Gemüse
Crispy duck breast fillet with sweet and sour sauce and various vegetables
28,00

124. Ped Gra Team Prik Tai *D*

Entenbrustfilet mit Lauchzwiebeln, Möhren,
Gemüse, Knoblauchsauce und grünem Pfeffer
Duck breast fillet with spring onions, carrots, vegetables, garlic sauce and green peppers
28,00

125. Massaman Ped

Knuspriges Entenbrustfilet mit Kartoffel, Zwiebeln,
Erdnüssen, Lychee und Massaman Curry-Kokosmilch Sauce
Crispy duck breast fillet with potatoes, onions, peanuts, lychee and Massaman curry coconut milk sauce
28,00

126. Ped Sap Pa Rod

Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Ananasstücken,
Paprika, Lauchzwiebeln und Austernsauce
Crispy duck breast fillet with pieces of pineapple, bell peppers, spring onions and oyster sauce
28,00

127. Gaeng Kheuw Wahn Ped *DD*

Knuspriges Entenbrustfilet mit grüner Curry-Kokosmilch Sauce,
Thai-Aubergine und verschiedenem Thai-Gemüse
Crispy duck breast with green curry-coconut milk sauce, Thai eggplant and various Thai vegetables
28,00

Fischgerichte / Fish Dishes

130. Pla Chu Chee *∩*

Paniertes Fischfilet der Saison in roter Trockencurry-Kokosnusssauce mit Zitronengras, Thai-Basilikum und verschiedenem Gemüse
Fried fish fillet of the season in red dry curry-coconut sauce with lemongrass, Thai basil and various vegetables

29,50

131. Pla Gra Team Prik Tai *∩*

Knusprig paniertes Fischfilet mit Lauchzwiebeln, Möhren, Gemüse, Knoblauchsauce und grünem Pfeffer
Crispy breaded pieces of fish fillet with spring onions, carrots, vegetables, garlic sauce and green peppers

29,50

132. Pla Phad Prik Gaeng *∩∩*

Knusprig panierte Fischfiletstücke auf Ohilipaste mit grünem Brechbohnen, Thai-Auberginen, grünem Pfeffer, Thai-Basilikum und Galgant Gewürze
Crispy breaded pieces of fish fillet on chili paste with green beans, Thai eggplant, green peppers, Thai basil and galingale spices

29,50

133. Pla Preuw Wahn

Paniertes Fischfilet der Saison mit verschiedenem Gemüse, süß-saure Sauce
Breaded fish fillet of the season with various vegetable, sweet and sour-sauce

29,50

134. Pla Phad Khing *∩*

Gebratenes paniertes Fischfilet der Saison mit Ingwer, Zwiebeln, chinesischen Pilzen, Champignons, gesalzenen Sojabohnenkernen und Austernsauce
Fried breaded season fish fillet with ginger, onions, Chinese mushrooms, fresh mushrooms, salted soybeans and oyster sauce

29,50

135. Gaeng Kheuw Wahn Pla *∩∩∩*

Knusprig paniertes Fischfilet der Saison mit grüner Curry-Kokosmilch Sauce, Thai-Aubergine und verschiedenem Thai-Gemüse
Crispy fried fish fillet of the season with green curry-coconut milk sauce, Thai aubergine and various Thai vegetables

29,50

Fischgerichte / Fish Dishes

136. Pla Thod Grob *Ø*

Knusprig paniertes Fisch der Saison mit verschiedenen Saucen
Crispy fried fish of the season with various sauces

35,00

137. Pla Neung Manao *ØØØ*

Ganze Dorade in Zitronensaft gedünstet
Whole gilthead steamed in lime sauce

35,00

138. Pla Sa Mun Prai *ØØ*

Ganze Dorade frittiert mit Thai-Kräutern, Cashewnüssen, Chili und Tamarindensauce
Whole fried gilthead with Thai herbs, cashew nuts, chili and tamarind sauce

35,00

139. Pla Lad Prik Gaeng Daeng *ØØ*

Knusprig panierte ganze Dorade mit roter Chili Paste,
Thai-aubergine, Thai Gemüse und Kokosmilch Sauce
Crispy breaded gilthead with red chili paste sauce, Thai eggplant, Thai vegetables and coconut milk sauce

35,00

Tintenfisch / Squid Dishes

140. Pla Myk Phad Gra Pao *ØØ*

Sepia mit Chili, Paprika, Peperoni, grünen Brechbohnen, Thai-Basilikum und Austernsauce
Sepia with chili, bell peppers, pepperoni, green beans, Thai basil and oyster sauce

24,00

141. Pla Myk Gra Team Prik Tai *Ø*

Sepia mit Knoblauchsauce und grünem Pfeffer auf Gemüsebett
Sepia with garlic sauce and green peppers on a bed of vegetables

24,00

Garnelen / King Prawns

142. Gung Phad Sap Pa Rod Mamuang 00

Riesengarnelen mit frischen Ananasstücken,
Mangostücken, Chillis, Zitronengrass, Tomaten und Lauchzwiebeln
King-prawns with pieces of pineapple, mango, chili, tomatoes, lemongrass and spring onions
35,00

143. Paneng Gung 0

Riesengarnelen in Thailändischer Panaeng-Currysauce mit Kokoscreme,
Peperonischoten, Zitronenblättern und verschiedenem Gemüse
King-prawns in Thai panaeng-curry-sauce with coconut cream,
pepperoni and lemon leaves
35,00

144. Gung Phad Gra Pao 00

Riesengarnelen mit Chili, Paprika, Peperoni, grünen Brechbohnen und Thai-Basilikum
King-prawns with chili, bell peppers, pepperoni, green beans and Thai basil
35,00

145. Gung Gra Team Prik Tai 0

Riesengarnelen mit Knoblauchsauce und grünem Pfeffer auf Gemüsebett
King-prawns with garlic-sauce and green peppers on a bed of vegetables
35,00

146. Gaeng Kheuw Wahn Gung 000

Riesengarnelen mit grüner Curry-Kokosmilch Sauce, verschiedenem Thai-Gemüse
King prawns with green curry-coconut milk sauce and various Thai vegetables
35,00

147. Gaeng Paa Talay 000

Meeresfrüchte mit roter Chilipaste und verschiedenem Thai-Gemüse
Seafood with red chili paste various Thai vegetable
35,00

148. Gaeng Daeng Gung 00

Riesengarnelen mit roter Curry-Kokosmilch Sauce und frischen Ananasstücken
King-prawns with red curry-coconut milk sauce and pieces of pineapple
35,00

149. Gung Makam 0

Panierte Riesengarnelen mit Paprika, Zucchini, Tamarindensauce und gebackenen Zwiebeln
Breaded king prawns with bell peppers, zucchini, tamarind sauce und baked onions
35,00

Nachtisch / Dessert

150. Glauy Tord

Gebackene Banane mit Vanilleeis und Honig
Baked bananas with vanilla ice cream und honey
12,00

151. Tua Dam Ice Cream

Schwarz Bohnen in Kokosnussmilch und Vanilleeis
Black beans in coconut milk and vanilla ice cream
12,00

153. Sorbet Ice Cream

Gemischtes Sorbet-Eis
Mixed sorbet ice cream
10,00

154. Ice Cream Ruam Mit

Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis
Vanilla, chocolate and strawberry ice cream
10,00

155. Koa Nnew Mamuang

Der Dessertklassiker aus Thailand! Frische Thai-Mango mit süßem Klebreis in Kokosnussmilch
Fresh Thai-Mango with sweet sticky rice in coconut milk
13,00

158. Mamuang Gab Ice Cream

Friscne Thai-Mango mit Vanilleeis
Fresh Thai-mango with vanilla ice cream
13,00

159. Glauy Buad Chee

Gekochte Banane mit Kokonussmilch
Banana cooked in coconut milk
10,00

Extras

50. Khao Hom Ma Li

Jasmin Duftreis
Jasmin fragrant rice

4,50

51. Satay Sauce

Erdnusssauce
Peanut Sauce

3,90

52. Aha Jad Sauce

Sauce mit Gemüse
Sauce with vegetable

3,90

53. Preaw Wahn Sauce

Süß-sauer Sauce
Sweet and sour Sauce

5,50

54. Wellness Rice

Naturebelassener, roter Gesundheitsreis
Nature, red healthy rice

3,90

55. Nam Pla Prik *DD*

Fischsauce mit Chili
Fish sauce with chili

2,50