












## VORSPEISEN / A HAN WANG

Poh Piah Tod	Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse	15
 Krathong Thong	Knusprige Tartelettes mit pikantem Thunfischsalat	15
Gung Sarong	Frittierte Krevetten mit goldenen Kartoffeln umwickelt	18
 Tod Man Pla	Fischküchlein mit Rotcurry Paste und Kaffirblättern, serviert mit marinierten Gurken	18
Kau Kieb bak Moh	Gedämpfte Teigklösse gefüllt mit gehackten Pouletfleisch und Erdnuss nach thailändischer Art	19
Satay Gai	Grillierte Geflügelspiesschen mit Erdnussauce und marinierten Gurken	19










### Royal White Elephant (mindestens 2 Personen) p.P. 29

Gung Sarong	Frittierte Krevetten mit goldenen Kartoffeln umwickelt
Yam Neua	Raffiniert gewürzter Rindfleisch-Salat mit Gurke und Tomate
Poh Piah Tod	Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Mu-Err-Pilzen und Gemüse
Tod Man Pla	Fischküchlein mit Rotcurry Paste und Kaffirblättern, serviert mit marinierten Gurken
Som Tam Gung	Grüner Papaya-Salat mit Krevetten, mariniert mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Zitrone und Fischsauce

## EXOTISCHE SALATE / YAM



 Mixed Salad	Gemischter Salat mit Zwiebel, Eiern und "White Elephant" Dressing	11
  Laab Gai	Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat nach "Isaan" Art	19
  Yam Woonsen	Glasnudel-Salat mit gehacktem Pouletfleisch und Krevetten	18
  Neua Yang NamTok	Würziger Rindfleisch-Salat mit Basilikumblättern	23
  Som Tam Gung	Grüner Papaya-Salat mit Krevetten, Knoblauch, Chili, Zitrone und Fischsauce	21

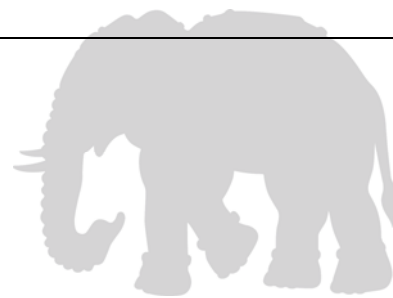
## SUPPEN / SUP

 Gang Jeud Woonsen	Klare Suppe mit Glasnudeln, Tofu und Gemüsestreifen	14
  Gang Liang	Scharf-saure Suppe mit Krevetten, Strohpilzen, Baby-Mais und Gemüse	17
  Tom Yam Gung	Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Galangal-Wurzel und Kaffirblättern	18
  Tom Yam Talay	Scharf-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Galangal-Wurzel und thailändischen Basilikumblättern	18
  Tom Gai Prung	Pikante Suppe mit Pouletfleisch, Ingwer und Zitronengras	17








### Tom Kah Gai 19.50

Kokosnussuppe mit Geflügelstücken, sowie einem Hauch von Galangal-Wurzel und Zitronengras, serviert in einer frischen, jungen Kokosnuss






 Schärfe des Gerichtes  
 Wenig Fett und Cholesterin



## HAUPTGANG

 <b>Gai Pad Med</b>	Fein geschnittenes Pouletfleisch mit Cashew-Nüssen	37
<b>Gai Hlong Rai</b>	Pouletfleisch mit gemischtem Gemüse an süß-saurer Sauce	38
<b>Gai Haw Baiteuy</b>	Marinierte Pouletstücke im Pandanusblatt gebacken	39
<b>Ped Tod</b>	Knusprig gebackene Ente, serviert auf thailändischem Kohl	44
 <b>Ped Pad Graprau</b>	Gebratene Entenstreifen mit knusprigen Basilikumblättern	44
 <b>Moo Pad King</b>	Fein geschnittenes Schweinefleisch mit Ingwer	39
<b>Neua Pad Naman Hoi</b>	Mariniertes Rindfleisch mit Austernsauce	47
 <b>Neua Prig Gang</b>	Fein geschnittenes Rindfleisch mit Pfeffer und Chilipaste	47
 <b>Neua Graprau</b>	Gebrautes Rindfleisch mit knusprigen Basilikumblättern	47
 <b>Chom Suan</b>	Knackig gebratenes Gemüse in Austern-Sauce	26
 <b>Pad Pak Bung</b>	Gebratener Thai-Spinat mit Shiitake-Pilzen, Knoblauch und Chili	27

## CURRIES / GANG

 <b>Gang Ped</b>	Rotcurry Sauce mit Auberginen und thailändischen Basilikumblättern
 <b>Gang Keow</b>	Grüncurry Sauce mit Auberginen, Zitronengras und Basilikumblättern
 <b>Panang</b>	Panang Curry mit zerriebenen Erdnüssen und Kaffirblättern
 <b>Gang Gari</b>	Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln
 <b>Gang Pha</b>	Curry Sauce mit Bambussprossen, Pfeffer und Auberginen (ohne Kokosmilch)

Alle Curries können mit folgenden Fleischvariationen serviert werden:

Fein geschnittenes Rindfleisch	47
Fein geschnittene Pouletbrust	37
Fein geschnittene Entenbrust	44
Fein geschnittenes Schweinefleisch	39

### Pearl of Siam






54

Panang Curry mit Rindfleisch und Kaffirblättern


Grüncurry mit geschnittenen „Black Tiger“ Riesenkrevetten und Mini-Auberginen

Pouletfleisch in Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln serviert mit gedämpftem „Jasmine“ Reis

## VEGETARISCHE GERICHTE / AHAN JE

<b>Poh Piah Je</b>	Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen und Gemüse	14
 <b>Sai Tan Sup</b>	Klare Suppe mit Glasnudeln, Sojaquark und Gemüsestreifen	14
 <b>Yam Han Sah</b>	Spezieller Tofusalat nach thailändischer Art	17
 <b>Sakuna Pirot</b>	Sojabohnenquark mit knusprigen Basilikumblättern	34
 <b>Gang Ped Je</b>	Tofu in Rotcurry Sauce mit Auberginen und Basilikumblättern	34
 <b>Gang Keow Je</b>	Thailändischer Tofu in Grüncurry Sauce mit Auberginen	34
<b>Padthai Je</b>	Gebratene Nudeln mit Eiern, Sojasprossen und Thai Gemüse	23

## BEILAGEN / KAU

 <b>Kao Seuy</b>	Gedämpfter „Jasmine“ Reis	5
<b>Kao Pad Je</b>	Gebratener „Jasmine“ Reis mit Eiern und Gemüsestreifen	11

