



*Speisen
und
Getränke*

CHAO-PHRAYA

Thailändisches Restaurant & Cocktail Bar

Königstraße 76

D-53115 Bonn

Tel. 0228 – 976 26 844

Inh. Nathakan Chiew-Charn

www.chao-phraya-bonn.de

Sawasdee Kha,

herzlich willkommen im Chao Phraya.

Gerne verwöhnen wir Sie mit nach traditionellen Rezepten und mit großer Sorgfalt zubereiteten Gerichten. Die thailändische Küche lebt von ihrer Vielfalt an frischen Kräutern und Gewürzen und deren harmonischem Zusammenspiel. Wir verwenden nur frische Zutaten für Ihre thailändischen Köstlichkeiten – bitte sind Sie uns nicht böse, wenn es deshalb einmal etwas länger dauert.

Um ein großes Missverständnis auszuräumen: Natürlich essen wir Thailänder gerne scharf, doch nicht alle Gerichte gleichen einem „Vulkanausbruch“. Sagen Sie uns bitte Ihre Wünsche. Wir bereiten Ihr Gericht von mild über süß-sauer bis hot and spicy.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und entführen Sie mit unserer Küche, unserem Ambiente, und dem typisch thailändischen Service, für ein paar Stunden in unsere Heimat.

Ihre Nathakan Chiew-Charn

und das ganze Chao Phraya-Team

Übrigens:

Feiern Sie doch einmal anders – asiatisch! Ob privat oder geschäftlich, wir machen aus Ihrer Feier ein besonderes Ereignis.

www.chao-phraya-bonn.de

Mittagsmenü - lunch

täglich – daily - von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

		€
M-1	- Phat Kra Phrao Gai Hähnchenbrust mit Thai-Basilikumblättern, Chili, Bambus und Paprika <i>Chickenbreast with thai-basil, chili, bamboo and pepper</i>	8,40
M-2	- Gai Phat King Hähnchenbrust mit Ingwer, Gemüse in Austernsauce <i>Chickenbreast with ginger, vegetables in oyster-sauce</i>	8,40
M-3	- Phat Prio Wan Mu Schweinefleisch gebraten mit Ananasstücken und frischem Gemüse, süß-säuerlich <i>Fried porkmeat with pineapple chunks, vegetables, sweet-sour</i>	8,40
M-4	- Phat Hed Ruam gemischte Pilze (pfannengerührt) mit jungem Gemüse, Schweinefleisch oder Hühnerfleisch <i>fried fresh mushrooms with vegetables, pork- or chicken-meat</i>	8,40
M-5	- Tintenfisch Phat Kra Phrao Tintenfisch mit Thai-Basilikum, Gemüse, Chili und Bambus <i>Octopus with thai-basil, vegetables, chili and bamboo</i>	7,90
M-6	- Tao Hu Phat King Tofu mit Ingwer und Gemüse <i>Tofu with ginger and vegetables</i>	6,40
M-7	- Phat Woon Sen Mu / Gai gebratene Glasnudeln mit Schweine- oder Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse <i>stier fried glassnoodles with pork- or chickenmeat, egg and vegetables</i>	8,40
M-8	- Gaeng Phet Gai Hähnchenbrust gegart in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Auberginen und Bambusstreifen <i>Chickenbreast in coconutmilk with red curry, aubergine and bamboo</i>	8,40
M-9	- Phat Phrik Kaeng Phet Nuea Rinderfilet gebraten in einer Thai-Currypaste <i>Fillet of beef fried in thai-curry-paste</i>	9,90
M-10	- Gui Teo Nudelsuppe aus unserer Heimat mit frischem Gemüse und Schweine- oder Hühnerfleisch (große Schüssel) <i>thai-style noodlesoup with fresh vegetables and pork- or chicken-meat</i>	8,40

Gerichte M1 - M9 mit Reis – inkl. einem Getränk (0,2 l Cola, Fanta oder Wasser)

M1 – M9 with rice - incl. one drink (0,2 l Cola, Fanta, water)

อาหารว่าง – Vorspeisen - appetizer

	€
100 ออร์เดิร์ฟเจ้าพระยา - <i>Chao-Phraya Platte</i> reichhaltiger Vorspeisenteller mit verschiedenen Leckereien (für 1 Person, sehr gerne stellen wir Ihnen eine große Platte für mehrere Personen zusammen) <i>Mixed fried appetizer, chao-phraya-style with different treat and sauces (1 person – please ask for more)</i>	8,20
101 สะเต๊ะเนื้อ - <i>Satay Nuea</i> Rindfleischspieße, serviert mit Erdnusssoße <i>Beef-satay with peanutsauce</i>	6,70
102 สะเต๊ะไก่ - <i>Satay Gai</i> Hühnerfleischspieße, serviert mit Erdnusssoße <i>Chicken-satay with peanutsauce</i>	4,90
103 สะเต๊ะกุ้ง - <i>Satay Gung</i> Riesengarnelen-Spieße, serviert mit Erdnusssoße <i>King-prawns-satay with peanutsauce</i>	6,70
104 ปอเปี๊ยะ - <i>Po Pia</i> Thailändische Frühlingsrolle mit Gemüse und Hackfleisch <i>Springrolls filled with fine thai noodles, minced chickenmeat and vegetables</i>	4,40
105 เกี้ยวทอด - <i>Giao Thot</i> gebackene Wan Tan mit gehackten Garnelen <i>Fried Wan Tan filled with shrimp</i>	5,40
106 ทอดมันกุ้ง - <i>Thot Man Gung</i> fritierte Garnelen-Bällchen, pikant gewürzt <i>Fried shrimps bites with thai-spices and spicy sauce</i>	6,40
107 <i>Nieu Thod</i> gebackene Käse-Bällchen mit einer süß-sauren Sosse <i>fried chees bites, sweet-sour</i>	4,40

อาหารประเภทยำ – *Salate - salads*

	€	
200		ยำเจ้าพระยา – <i>Yam Chao-Phraya</i> Spezialsalat nach Art des Hauses mit Meeresfrüchten <i>Special Seafood-salad chao phraya-style with seafood</i>
		8,40
201		ยำวุ้นเส้น – <i>Yam Wun Sen</i> Glasnudelsalat mit gehacktem Schweinefleisch und Meeresfrüchten <i>Fine thai noodle-salad with minced pork and seafood</i>
		6,70
202		ยำเห็ด – <i>Yam Hed</i> Salat aus Morcheln und Champignons <i>Salad with morels and mushrooms</i>
		5,40
203		ยำเป็ด – <i>Yam Ped</i> Salat mit Entenfleisch <i>Salad with grilled duck chest</i>
		8,40
204		ยำเนื้อ – <i>Yam Nuea</i> Rinderfiletsalat mit frischen Thai-Kräutern nach thailändischer Art <i>Salad with grilled beef and vegetables in thai-style</i>
		8,40
205		ยำผักรวม – <i>Yam Phak Ruam</i> Salat aus gemischtem Gemüse <i>Salad with different vegetables</i>
		4,40
206		ยำเต้าหู้ – <i>Yam Tau Hu</i> Salat aus gemischtem Gemüse und gebratenem Tofu <i>Fried different vegetables with tofu</i>
		5,40
207		ยำกุ้ง – <i>Yam Gung</i> Riesen-Garnelen auf gemischtem Gemüse <i>Salad of king-prawns with different vegetables</i>
		7,90
208		ยำปลาหมึก – <i>Yam Pla Muek</i> Tintenfisch auf gemischtem Gemüse <i>octopus and different vegetables</i>
		5,90

อาหารประเภทซุ๊ป – *Suppen – soups*

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 300 | ต้มยำกุ้ง - <i>Tom Yam Gung</i> | €
6,30 |
| | Riesen-Garnelen in Thai-Gewürz-Suppe, säuerlich-scharf
<i>Clear soup with king-prawns and thai-style spices, sour-spicy</i> | |
| 301 | ต้มข่าไก่ - <i>Tom Kha Gai</i> | 5,30 |
| | Pikante Hühnersuppe mit Kokosnussmilch,
Galangawurzeln, Chili, Zitronengras und -blätter
<i>Soup with chickenmeat, coconutmilk,
lemongrass and -leaves, galanga-carrot and chili, spicy</i> | |
| 302 | ต้มยำทะเล - <i>Tom Yam Thalee</i> | 6,90 |
| | Suppe mit Meeresfrüchten und Thai-Gewürzen, säuerlich-scharf
<i>Soup with seafood in original style, sour-spicy</i> | |
| 303 | ต้มข่ากุ้ง - <i>Tom Kha Gung</i> | 6,90 |
| | Pikante Suppe mit Riesen-Garnelen in Kokosnussmilch,
Galangawurzeln, Chili, Zitronengras und -blätter
<i>Soup with king-prawns, coconutmilk, galanga-carrot, chili, lemongrass and -leaves, spicy</i> | |
| 304 | ต้มข่าทะเล - <i>Tom Kha Thale</i> | 6,90 |
| | Pikante Suppe mit allerlei Meeresfrüchten,
Kokosnussmilch, Galangawurzeln, Chili, Zitronengras und -blätter
<i>Soup with different seafood,
coconutmilk, galanga-carrot, chili, lemongrass and -leaves, spicy</i> | |
| 305 | ต้มยำไก่ - <i>Tom Yam Gai</i> | 5,30 |
| | Suppe mit Hühnerfleisch und Thai-Gewürzen
<i>Clear soup with chickenmeat and traditional thai-style spices</i> | |
| 306 | ต้มจืดวุ้นเส้นหมูสับ - <i>Tom Chuet Wunsen Musab</i> | 4,90 |
| | Glasnudelsuppe mit gehacktem Schweinefleisch, mild
<i>Clear fine thai noodles soup with porkmeat and mushrooms</i> | |

อาหารจานหลักประเภทเนื้อเป็ด

Hauptgerichte mit Ente - Duck dishes

		€
400	เป็ดผัดผัก – <i>Ped Phat Phak</i> Gebratenes Entenfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten <i>Crispy fried duckmeat with different vegetables</i>	16,70
401	เป็ดผัดขิง – <i>Ped Phat Khing</i> Geschnetzeltes Entenfleisch, gebraten mit Ingwer, Morcheln und Zwiebeln <i>Fried duckmeat with ginger, morels and onions</i>	16,40
402	เป็ดผัดหมีเห็ลียง – <i>Ped Phat Mi Lueang</i> Gebratenes Entenfleisch mit Bami-Nudeln und Gemüse <i>Fried duckmeat with bami-noodles and vegetables</i>	15,80
403	เป็ดผัดขี้เมา – <i>Ped Phat Khi Mao</i> Gebratenes Entenfleisch mit Thai-Basilikum und Gemüse <i>Fried duckmeat with thai-basil and vegetables</i>	16,40
404	เป็ดผัดเปรี้ยวหวาน – <i>Ped Phat Prio Wan</i> Gebratene Entenbrust mit Ananasstücken und frischem Gemüse, süß-sauer <i>Fried chicken-breast with pineapple chunks and fresh vegetables, sweet-sour</i>	16,40
405	เป็ดเจ้าพระยา – <i>Ped Chao-Phraya</i> Knusprig gebratene Entenbrust nach Art des Hauses auf einem Gemüsebett <i>Crispy fried duckbreast, chao phraya-style on a bed of vegetables</i>	16,40
406	แกงเขียวเป็ด – <i>Kaeng Khiao Ped</i> Grünes Curry mit Entenfleisch und Gemüse <i>Duckmeat with green curry and different vegetable</i>	16,40
407	แกงเผ็ดเป็ดย่าง – <i>Kaeng Phet Ped Yang</i> Gebratenes Entenfleisch, gegart in Kokosmilch und rotem Curry mit Ananas, Tomaten, Bambusstreifen und Thai-Basilikumblättern <i>Duckmeat with red curry-coconutmilk sauce, pineapple chunks, tomato, bamboo and thai basil</i>	16,40

- 
- 408 แกงมัสมั่นเป็ด – *Kaeng Matsaman Ped* 16,40
Entenbrust in Kokosnussmilch und Matsaman Curry,
gegart mit Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen
*Fried duckbreast with coconutmilk and matsaman curry,
Pineapple chunks, potatos, onions and peanuts*
- 409 แกงพะเนียงเป็ด – *Kaeng Phanaeng Ped* 16,40
Entenbrust in Kokosnussmilch und Phanaeng-Curry,
gegart mit Gemüse und Zitronenblättern
Duckbreast with coconutmilk and phanaeng-curry, vegetables and lemon-leafs
- 410 เป็ดผัดกระเพรา – *Ped Phat Ka Phrao* 16,40
Entenbrust, gebraten mit Paprika, Peperoni,
Thai-Basilikum und dunkler Sojasoße
Fried duckbreast roasted with pepper, bell peppers, thai-basil and a dark soja-souce
- 411 ลาบเป็ด – *Lab Ped* 15,30
Salat aus gehacktem Entenfleisch und
Thai-Kräutern, pikant gewürzt
Salad with minced duck and thai spices, spicy

อาหารจานหลักประเภทเนื้อปลา

Hauptgerichte mit Fisch – fish dishes

		€
500	ปลากะพงนึ่งมะนาว - <i>Pla Ka Phong Nueng Manao</i> Gedämpfter Seebarsch in Limettensaft und Gemüse (ganzer Fisch) <i>Whole thai sea perch steamed in lime sauce with vegetables</i>	17,90
501	ปลาผัดเปรี้ยวหวาน - <i>Pla Phat Prio Wan</i> Gebratener Seebarsch mit Ananasstücken und frischem Gemüse, süß-sauer <i>Fried thai sea perch with pineapple chunks and vegetables, sweet-sour</i>	15,80
502	ปลาผัดพริกไทยดำ - <i>Pla Phat Prik Thai Dam</i> Gebratener Seebarsch, in einer Knoblauchsoße mit schwarzem Pfeffer und Gemüse <i>Fried thai sea perch with garlic-sauce, black pepper and vegetables</i>	15,80
503	ปลาผัดขิง - <i>Pla Phat Khing</i> Gebratener Seebarsch mit Ingwer, Morcheln und Zwiebeln in dunkler Sojasoße <i>Fried thai sea perch with ginger, morels, onions in a dark soja-sauce</i>	15,80
504	ปลากะพงทอดกรอบ - <i>Pla Ka Phong Thot Krob</i> Knusprig gebratener Seebarsch (ganzer Fisch) mit separat gereichter pikanter Sauce <i>Crispy fried thai sea perch (whole fish) with a separately given spicy sauce</i>	17,90
505	แกงเขียวปลา - <i>Kaeng Khiao Pla</i> Grünes Curry mit Seebarsch und Gemüse <i>Thai sea perch with green-curry-sauce and vegetables</i>	15,80
506	แกงแดงปลา - <i>Kaeng Daeng Pla</i> Rotes Curry mit Seebarsch und Gemüse <i>Thai sea perch with red-curry-sauce and vegetables</i>	15,80
507	ปลากะพงทรงเครื่อง - <i>Pla Ka Phong Song Khrueng</i> Gebratener Seebarsch mit Currysoße (ganzer Fisch) <i>Fried whole thai sea perch with curry-sauce</i>	17,90
508	แกงมัสมั่นปลา - <i>Kaeng Matsaman Pla</i> Seebarsch in Kokosnussmilch und Matsaman Curry, gegart mit Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen <i>Thai sea perch with coconut-milk and matsaman-curry, pineapple chunks, potatos, onions and peanuts</i>	15,80

อาหารจานหลักประเภทเนื้อ หมู ไก่ ทะเล

*Hauptgerichte mit Rinderfilet, Schweinefleisch,
Hühnerfleisch, Meeresfrüchten, Gemüse*

dishes with meat, seafood, vegetables

		€
600	ผัดกระเพราไก่ – <i>Phat Kra Phrao Gai</i> Hühnerfleisch, gebraten in einer Sojasoße mit Thai-Basilikumblättern <i>Chickenmeat, fried in a soja-sauce with thai-basil</i>	12,40
601	ผัดกระเพราหมู – <i>Phat Kra Phrao Mu</i> Schweinefleisch, gebraten in einer Sojasoße mit Thai-Basilikumblättern <i>Porkmeat, fried in a soja-sauce with thai-basil</i>	12,40
602	ผัดกระเพราเนื้อ – <i>Phat Kra Phrao Nuea</i> Rinderfilet, gebraten in einer Sojasoße mit Thai-Basilikumblättern <i>Fillet of beef, fried in a soja-sauce with thai-basil</i>	16,70
603	ผัดพริกแกงเผ็ดไก่ – <i>Phat Phrik Kaeng Phet Gai</i> Hühnerfleisch, gebraten in einer Thai-Currypaste <i>Chickenmeat, fried in a thai curry-paste</i>	12,40
604	ผัดพริกแกงเผ็ดหมู – <i>Phat Phrik Kaeng Phet Mu</i> Schweinefleisch, gebraten in einer Thai-Currypaste <i>Porkmeat, fried in a thai curry-paste</i>	12,40
605	ผัดพริกแกงเผ็ดเนื้อ – <i>Phat Phrik Kaeng Phet Nuea</i> Rinderfilet, gebraten in einer Thai-Currypaste <i>Fillet of beef, fried in a thai curry-paste</i>	16,40
606	ผัดผักรวมมิตร – <i>Phat Phak Ruam Mit</i> Verschiedenes gebratenes Gemüse (vegetarisch) <i>Differend fried vegetables (vegetarian)</i>	10,40
607	ผัดเปรี้ยวหวานไก่ – <i>Phat Prio Wan Gai</i> Hühnerfleisch, gebraten mit Ananasstücken und frischem Gemüse, süß-sauer <i>Chickenmeat, fried with pineapple chunks and vegetables, sweet-sour</i>	13,30
608	ผัดเปรี้ยวหวานหมู – <i>Phat Prio Wan Mu</i> Schweinefleisch, gebraten mit Ananasstücken und frischem Gemüse, süß-sauer <i>Porkmeat, fried with pineapple chunks and vegetables, sweet-sour</i>	13,30

- 609 ผัดเปรี้ยวหวาน – *Phat Prio Wan Nuea* 17,20
Rinderfilet, gebraten mit Ananasstücken
und frischem Gemüse, süß-sauer
Fillet of beef, fried with pineapple chunks and vegetables, sweet-sour
- 610 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ – *Gai Phat Met Mamuang Himmaphan* 12,90
Gebratenes Hühnerfleisch mit
Cashew-Nüssen in Sojasoße
Fried chickenmeat with ceshew and soja-sauce
- 611 ไก่ผัดขิง – *Gai Phat Khing* 12,90
Hühnerfleisch, gebraten mit
Ingwer, Morcheln und Zwiebeln
Chickenmeat with ginger, morals and onions
- 612 เนื้อผัดน้ำมันหอย – *Nuea Phat Namman Hoi* 16,40
Geschnetzeltes Rinderfilet,
gebraten in Austernsoße
Fillet of beef, fried in an oyster-sauce
- 613 ผัดขี้เมา – *Phat Khi Mao Gai* 12,40
Hühnerfleisch, gebraten mit Chili,
Bambus und Paprika
Chickenmeat, fried in chili, bamboo and pepper
- 614 ผัดขี้เมา – *Phat Khi Mao Mu* 12,40
Schweinefleisch, gebraten mit Chili,
Bambus und Paprika
Porkmeat, friet with chili, bamboo and pepper
- 615 ผัดขี้เมา . *Phat Khi Mao Nuea* 16,40
Rinderfilet, gebraten mit Chili,
Bambus und Paprika
Fillet of beef, fried in chili, bamboo and pepper
- 616 ไข่เจียวหมูสับ . *Khao Chiao Musab* 10,40
Omelett nach thailändischer Art
mit gehacktem Schweinefleisch
Omelette thai-style with minced pork
- 617 กุ้งผัดพริกไทยดำ - *Gung Phat Phrik Thai Dam* 16,40
Riesen-Garnelen, gebraten,
in einer Knoblauchsoße mit schwarzem Pfeffer
King-prawns, fried in garlic-sauce with black pepper
- 618 กุ้งผัดผงกะหรี่ - *Gung Phat Phong Gari* 16,90
Riesen-Garnelen, gebraten,
mit speziellem Currypulver gewürzt und Gemüse
King-prawns, fried with special curry-powder and vegetables

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 619 | เต้าหู้ผัดขิง - <i>Tao Hu Phat Khing</i>
Gebratener Tofu mit Ingwer (vegetarisch)
<i>Fried tofu with ginger (vegetarian)</i> | 11,40 |
| 620 | เต้าหู้ผัดกระเพรา - <i>Tao Hu Phat Kra Phrao</i>
Gebratener Tofu mit Chili,
Knoblauch und Basilikum (vegetarisch)
<i>Fried tofu with chili, garlic and thai-basil (vegetarian)</i> | 11,40 |
| 621 | ลาบหมู - <i>Lab Mu</i>
Salat aus gehacktem Schweinefleisch und Thai-Kräutern, pikant gewürzt
<i>Salad with minced porkmeat and thai-spices, spicy</i> | 13,40 |
| 622 | - <i>Lab Gai</i>
Salat aus gehacktem Hühnerfleisch und Thai-Kräutern, pikant gewürzt
<i>Salad with minced chickenmeat and thai-spices, spicy</i> | 13,40 |
| 623 | ลาบเนื้อ - <i>Lab Nuea</i>
Salat aus gehacktem Rinderfilet und Thai-Kräutern, pikant gewürzt
<i>Salad with minced beef and thai-spices, spicy</i> | 16,40 |
| 624 | ลาบทะเล - <i>Lab Thale</i>
Salat aus verschiedenen Meeresfrüchten
und Thai-Kräutern, pikant gewürzt
<i>Salad with different seafood and thai-spices, spicy</i> | 15,40 |
| 625 | - <i>Kao Phad Gung / Kao Phad Thale</i>
Gebratener Reis mit Riesengarnelen
oder verschiedenen Meeresfrüchten
<i>Fried rice with king-prawns or different seafood</i> | 15,40 |
| 626 | - <i>Kao Phad Gai / Kao Phad Mu</i>
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch
oder Schweinefleisch
<i>Fried rice with chicken or porkmeat</i> | 12,40 |
| 627 | - <i>Gui Teo Lad Nah Ruam Mit Gung / Gui Teo Lad Nah Ruam Mit Thale</i>
Gebratene Eiernudeln mit Riesengarnelen
oder verschiedenen Meeresfrüchten
<i>Fried Egg noodles with king-prawns or different seafood</i> | 15,40 |
| 628 | - <i>Gui Teo Phad Gai / Mu</i>
Gebratene Nudeln mit Sojabohnen,
Porree, Lauchzwiebeln und Hühner- oder Schweinefleisch
<i>Fried noodles with soja beans, leek, springonions and chicken- or porkmeat</i> | 12,40 |
| 629 | - <i>Pad Woon Sen Mu / Gai</i>
Gebratene Glasnudeln
mit Schweine- oder Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse
<i>Stir-fried glasnoodles with pork- or chickenmeat, egg and vegetables</i> | 12,40 |

ประเภทแกง – Thai-Curry

Rinderfilet, Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Meeresfrüchte

		€
700	แกงเขียวหวานไก่ – <i>Gaeng Khiao Wan Gai</i> Hühnerfleisch, gegart in Kokosnussmilch mit grünem Curry <i>Chickenmeat in coconutmilk with green curry</i>	12,40
701	แกงเขียวหวานเนื้อ – <i>Gaeng Khiao Wan Nuea</i> Rinderfilet, gegart in Kokosnussmilch mit grünem Curry <i>Fillet of beef in coconutmilk with green curry</i>	16,90
702	แกงเขียวหวานหมู – <i>Gaeng Khiao Wan Mu</i> Schweinefleisch, gegart in Kokosnussmilch mit grünem Curry <i>Porkmeat in coconutmilk with green curry</i>	12,40
703	แกงเขียวหวานทะเล - <i>Gaeng Khiao Wan Thale</i> Meeresfrüchte, gegart in Kokosnussmilch mit grünem Curry <i>Seafood in coconutmilk with green curry</i>	17,40
704	แกงเผ็ดไก่ - <i>Gaeng Phet Gai</i> Hühnerfleisch, gegart in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Thai-Auberginen und Bambusstreifen <i>Chickenmeat in coconutmilk with red curry, thai-aubergine and bamboo</i>	12,40
705	แกงเผ็ดเนื้อ - <i>Gaeng Phet Nuea</i> Rinderfilet, gegart in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Thai-Auberginen und Bambusstreifen <i>Fillet of beef in coconutmilk with red curry, thai-aubergine and bamboo</i>	16,90
706	แกงเผ็ดทะเล - <i>Gaeng Phet Thale</i> Meeresfrüchte, gegart in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Thai-Auberginen und Bambusstreifen <i>Seafood in coconutmilk with red curry, thai-aubergine and bamboo</i>	17,40

- 707 แกงมัสมั่นไก่ *Gaeng Matsaman Gai* 12,40
Geschmortes Hühnerfleisch in Kokosnussmilch und
Matsaman Curry, gegart mit Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen
*Stewed chickenmeat in coconutmilk with matsaman-curry, pineapple chunks, potato, onions
and peanuts*
- 708 แกงมัสมั่นเนื้อ - *Gaeng Matsaman Nuea* 16,90
Geschmortes Rinderfilet in Kokosnussmilch und Matsaman Curry,
gegart mit Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen
*Stewed fillet of beef in coconutmilk and matsaman-curry with pineapple chunks, potatos,
onions and peanuts*
- 709 แกงมัสมั่นหมู - *Gaeng Matsaman Mu* 12,40
Geschmortes Schweinefleisch in Kokosnussmilch und Matsaman Curry,
gegart mit Ananas, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen
*Stewed porkmeat in coconutmilk and matsaman-curry with pineapple chunks, potatos, onions
and peanuts*
- 710 แกงแพนงเนื้อ - *Gaeng Phanaeng Nuea* 16,90
Rinderfilet in Kokosnussmilch und Phanaeng-Curry,
gegart mit Gemüse und Zitronenblättern
Fillet of beef in coconutmilk and phanaeng-curry with vegetables and lemon-leafs
- 711 แกงแพนงหมู - *Gaeng Phanaeng Mu* 12,40
Schweinefleisch in Kokosnussmilch und Phanaeng-Curry,
gegart mit Gemüse und Zitronenblättern
Porkmeat in coconutmilk and phanaeng-curry with vegetables and lemon-leafs
- 712 แกงแพนงทะเล - *Gaeng Phanaeng Thale* 17,40
Meeresfrüchte in Kokosnussmilch und Phanaeng-Curry,
gegart mit Gemüse und Zitronenblättern
Seafood in coconutmilk and phanaeng-curry with vegetables and lemon-leafs
- 713 แกงแพนงกุ้ง - *Gaeng Phanaeng Gung* 17,40
Riesen-Garnelen in Kokosnussmilch und
Phanaeng-Curry, gegart mit Gemüse und Zitronenblättern
King-prawns in coconutmilk and phanaeng-curry with vegetables and lemon-leafs
- 714 แกงเผ็ดกุ้ง - *Gaeng Phet Gung* 17,40
Riesen-Garnelen, gegart in Kokosnussmilch
mit rotem Curry, Auberginen und Bambusstreifen
King-prawns in coconutmilk with red curry, aubergine and bamboo

อาหารหวาน

Nachspeisen

	€
800 กล้วยทอด - <i>Gluai Thot</i> Gebackene Bananen mit Honig oder Schlagsahne <i>Baked bananas with honey or whipped cream</i>	3,80
801 - <i>Sap Pa Ros Tord</i> Gebackene Ananas mit Eiskrem, Honig oder Schlagsahne <i>Baked pineapple with vanilla-icecream and honey or whipped cream</i>	4,50
802 ลิ้นจี่กระป๋อง - <i>Litschi in Sirup</i>	4,50
803 - <i>Bua Loy Chao-Phraya</i> traditionelle thailändische Reis-Bällchen in süßer Kokosnussmilch <i>traditional thai rice balls in sweetened coconut milk, chao-phraya-style</i>	5,80
804 ไอศกรีมวานิลลา - <i>Eiskrem Bourbon Vanilla</i> Vanilleeis mit Schlagsahne <i>Vanilla ice-cream with whipped cream</i>	3,50
805 ไอศกรีมช็อกโกแลต - <i>Eiskrem Double Schoko</i> Schokoladeneis mit Schlagsahne <i>Chokolade ice-cream with wipped cream</i>	3,50
806 ไอศกรีมสตอเบอรี่ - <i>Eiskrem Strawberry</i> Erdbeereis mit Schlagsahne <i>Strawberry ice-cream with wipped cream</i>	3,50
807 ไอศกรีมถั่ว - <i>Eiskrem Haselnut</i> Haselnusseis mit Schlagsahne <i>Haselnut ice-cream with wipped cream</i>	3,50
808 - <i>Eiskrem Coconut</i> Kokosnusseis aus unserer Heimat mit Schlagsahne <i>Coconut ice-cream with wipped cream</i>	3,50
809 ไอศกรีมเชอร์รี่ - <i>Eiskrem Amarena-Kirsch</i> Amarena-Kirsch-Eis mit Schlagsahne <i>Amarena-Cherry ice-cream with wipped cream</i>	3,50
810 - <i>Baileys mit Eiskrem Vanilla</i> Baileys mit Vanilleeis <i>Baileys with vanilla ice-cream</i>	5,80
811 - <i>Eiskrem Mango</i> Mango-Eis aus unserer Heimat mit Schlagsahne <i>mango ice-cream with wipped cream</i>	3,50
812 - <i>Eiskrem Taro</i>	3,50

Getränke

Bier			€	Brandy's & Cognac			€
Fass				932	Osborne Veterano Brandy	4 cl	4,60
900	Bitburger Pils	0,2 l	1,50	933	Remy Martin VSOP	4 cl	4,60
901	Früh Kölsch	0,2 l	1,50	934	Mariacron	4 cl	3,90
Flasche				Aperitifs & Digestifs			
902	Singha Bier Thailand	0,33 l	3,00	935	Campari – Orange (0,14l)	4 cl	3,60
903	Elephant Bier Thailand	0,33 l	3,00	936	Jägermeister	4 cl	4,20
904	Hefeweizen	0,5 l	3,60	937	Martini Bianco	4 cl	2,40
898	Bitburger Alkoholfrei	0,5 l	3,20	938	Martini Rosso	4 cl	2,40
Alkoholfreie Getränke				939	Averna	4 cl	4,40
905	Coca Cola	0,2 l	1,60	940	Ramazotti	4 cl	4,40
906	Coca Cola Light	0,2 l	1,60	941	Madrizzo Grappa	4 cl	4,20
907	Fanta Orange	0,2 l	1,60	942	Fernet Branca	4 cl	4,40
908	Sprite	0,2 l	1,60	943	Cinzano Bianco	4 cl	2,40
909	Schweppes, Bitterlemon	0,2 l	2,10	944	Cinzano Rosso	4 cl	2,40
910	Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 l	1,90	945	Underberg	2 cl	2,00
911	Mineralwasser Sprudel / Medium	0,25 l	1,60	Heisse Getränke			
912	Mineralwasser Still	0,25 l	1,60	947	Tasse Kaffee		1,90
913	Mineralwasser Sprudel / Medium	0,75 l	4,60	948	Cappuccino		2,40
914	Mineralwasser Still	0,75 l	4,60	950	Espresso		1,90
915	Apfelsaft	0,2 l	2,10	952	Grüner Tee		1,70
916	Orangensaft	0,2 l	2,10	953	Schwarzer Tee		1,70
Whisk(e)y's				954	Jasmin Tee		1,90
917	Chivas Regal	4 cl	4,60	955	Ingwer Tee		1,90
918	Jack Daniels	4 cl	4,60	956	Heisse Milch		2,10
919	Balantine's	4 cl	4,60	957	Heisse Milch mit Honig		2,40
920	J. Walker Red Label	4 cl	4,60	958	Milchkaffee mit Honig		2,40
921	J. Walker Black Label	4 cl	4,60				
922	Four Roses	4 cl	4,60				
951	Mekhong, The Spirit of Thailand	4 cl	4,60				
Liköre							
923	Eckes Edelkirsch	4 cl	4,40				
924	Southern Comfort	4 cl	4,40				
925	Amarretto	4 cl	4,20				
926	Baileys	4 cl	3,50				
Schnäpse							
927	Absolute Vodka	2 cl	2,20				
928	Schladerer Himbeergeist	2 cl	2,50				
929	Schladerer Kirschwasser	2 cl	2,50				
930	Schladerer Obstwasser	2 cl	2,40				
931	Malteseerkreuz Aquavit	2 cl	2,40				



Cocktails

€

ohne Alkohol

- | | | |
|-------|---|------|
| 1000. | Baby Pina Colada
<i>Kokos, Ananas, Sahne</i> | 3,80 |
| 1001. | Be cool
<i>Ananas, Zitrone, Maracujasirup, Mandelsirup, Club Soda</i> | 4,90 |
| 1002. | Fruit Punch
<i>Zitrone, Ananas, Orange, Grenadine, Maracujasirup, Lime Juice, Club Soda</i> | 4,90 |
| 1003. | Red Coconut
<i>Erdbeersirup, Ananas, Kokos</i> | 3,80 |
| 1004. | Pom 's Frio
<i>Zitrone, Orange, Ananas, Grenadine, Mandel</i> | 3,80 |
| 1005. | Road Runner
<i>Bitter Lemon, Zitrone, Maracuja</i> | 3,80 |

Cocktails

mit Alkohol

1006.	Chao Phraya Cooler <i>Havana Club, Red Rum, Apricot Brandy, Orange, Ananas</i>	6,90
1007.	Blue Hawaii <i>Havana Club, Bols Blue Curacao, Zitrone, Zuckersirup</i>	6,20
1008.	Caipirinha <i>Limette, Rohrzucker, Pitu</i>	5,90
1009.	Zombie <i>Rum 73%, Red Rum, Red Orange, Grenadine, Orange, Zitrone</i>	6,90
1010.	Karibik Dream <i>Absolut Vodka, Mai Tai Mix, Multivitamin, Maracuja, Mandel, Zitrone</i>	6,90
1011.	Long Island Ice Tea <i>Havana Club, Absolut Vodka, Jose Cuervo, Cointreau, Gin Coca Cola</i>	6,90
1012.	Sex on the Beach <i>Jose Cuervo, Grenadine, Apricot Brandy, Zitrone, Orange, Zucker</i>	6,90
1013.	Magarita <i>Jose Cuervo, Cointreau, Zitrone, Zuckersirup</i>	5,90
1014.	Mojito <i>Havana Club, Lime Juice, Club Soda, Limette, frische Minze, Rohrzucker</i>	5,90
1015.	Mai Tai <i>Rum 73%, Red Rum, Havana Club, Red Orange, Mandel, Zitrone, Orange</i>	5,90
1016.	Pina Colada <i>Havana Club, Triple Sec, Kokos, Ananas, Sahne</i>	5,90
1017.	Poolman <i>43-er Likör, Amaretto, Grenadine, Ananassaft</i>	6,90
1018.	Singapore Slng <i>Triple Sec, Cherry Heering, Gin, Club Soda, Zitrone, Grenadine</i>	6,90
1019.	Swimming Pool <i>Absolut Vodka, Galiano, Bols Blue Curacao, Kokos, Ananas, Sahne</i>	6,90
1020.	Bahia <i>Bacardi, Ananas, Kokos, Sahne</i>	6,90
1021.	Banana Dream <i>Finsbury Gin, Bacardi, Crème de Banane, Bananensaft</i>	6,90
1022.	Caribic Special <i>Martini Extra Dry, Blue Curacao, Kokos, Zitrone, Ananas</i>	6,90
1023.	Chapala <i>Tequila, Cointreau, Grenadine, Orange, Zitrone</i>	6,90
1024.	Colada Brasil <i>Cachaca, Bacardi, Kokos, Ananas, Sahne</i>	6,90
1025.	Cuban Classic <i>Martini Extra Dry, Bacardi, Kokos, Grenadine, Ananas, Orange, Zitrone</i>	6,90
1026.	Cuban Special <i>Batida de Coco, Bacardi, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Orange</i>	6,90
1027.	Faz d 'Oro <i>Malibu, Crème de Banane, Bananensaft, Orange</i>	6,90
1028.	Flamingo <i>Cachaca, Bacardi, Grenadine, Ananas, Zitrone</i>	6,90
1029.	Flying Dutchman <i>Bacardi, Triple Sec, Blue Curacao, Kokos, Ananas, Sahne</i>	6,90
1030.	Lady Killer <i>Brandy, Baileys, Amareto, Vanille, Sahne</i>	6,90

Wein – Sekt

		Weißwein		Glas (0,2l) €	Flasche (0,75l) €
1031.	Brogssitter Riesling Classic Qualitätswein,, trocken, Rheinhessen, 2007 belebend, fein ausgeprägt, zarte Spritzigkeit	4,10	1064		16,80
1032.	Brogssitter Terra Blanc Grauburgunder Qualitätswein, trocken, Rheinhessen, 2008 würzig-duftiger Charakter, fein-nussige Note	4,60	1051.		17,30
1033.	Rath Riesling, trocken Rheinhessen, jung, frisch, feine und edle Traubenfruchtigkeit	4,00			----
1063	Rath Grauburgunder trocken harmonisch, weicher Wein mit viel Frucht	3,70			
1040.	Rath Silvaner, halbtrocken zarter, fruchtiger Duft, harmonisch und weich	4,00			
1041.	Raths Morio-Muskat, lieblich Rheinhessen, harmonisch weicher Wein mit viel Frucht und feinem Aroma	4,00			

		Rotwein			
1034.	Cantina Medaina Barolo, Italien 2007, trocken, warmes Aroma, rund	5,20	1052.		19,30
1061.	Valdivieso Merlot, Chile 2008, klare Frucht	4,60	1062.		17,30
1035.	Sangiovese, Musa di Rocca Antica Italien, 2007, angenehmer Duft, guter Körper, ausgewogen	4,60	1053.		17,30
1036.	Brogssitter Terra Noir Spätburgunder Rheinhessen, trocken, saftig-würzig, angenehm und vollmundig	3,80	1054.		13,80
1037.	Brogssitter Terra Noir Spätburgunder Rheinhessen, halbtrocken, rund, ausgewogen und säurearm	3,80	1055.		13,80

		Rose			
1038.	Brogssitter Walporzheimer Klosterberg Portugieser-Weißherbst, 2007, Ahr - halbtrocken	4,10	1056.		14,80
1039.	Marie Vallé, Spätburgunder Kloster Marienthal, Ahr – trocken	4,60	1057.		17,50

		Sekt			Flasche (0,75l) €
	Brogssitter Spring Time Pinot Brut, trocken, Deutschland		1058.		17,80
	Brogssitter Cabinnett Dry trocken, Deutschland		1059.		17,80
	Brogssitter Bro-Secco Perlwein, Deutschland		1060.		17,80