

Taleh Thai

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN

MENÜKARTE • MENU CARD

Getränke • *Drinks*

TEE KLASSIKER • TEA CLASSICS	**01-02**
TEE RARITÄTEN • TEA RARITIES	**03-05**
KAFFEE & KAKAO • COFFEE & CACAO	**06**
ERFRISCHUNGSGETRÄNKE • COOLING DRINKS	**07**
SAFT UND NEKTAR • JUICE AND NECTAR	**08**
COCKTAILS'N THAI SMOOTHIES	**08**
BIER • BEER	**09**
WEISSWEIN • WHITE WINE	**10**
ROTWEIN • REDWINE	**11**
ASIATISCHE ALKOHOLIKA • ASIAN SPIRIT(S)	**12**
SEKT • SPARKLING WINE	**12**

Speisen • *Food*

EIN GUTER ANFANG • THE ABSOLUTE BEGINNING	**13**
SALAT MACHT SATT • SALADS AS MAIN DISH	**14**
KLEINE HEISSE QUELLEN • SMALL HOT SPRINGS	**15**
GROSSE HEISSE QUELLEN • BIG HOT SPRINGS	**16**
FISCH • FISH	**17**
MEERESFRÜCHTE • SEAFOOD	**18**
ENTE • DUCK	**19**
TRADITIONELLES MIT FLEISCH • CLASSICS WITH MEAT	**20**
THAI CURRY MIT KOKOSMILCH • THAI CURRY	**21**
TALEH THAI SPEZIALITÄTEN I • SPECIAL CREATIONS I	**22**
TALEH THAI SPEZIALITÄTEN II • SPECIAL CREATIONS II	**23**
VEGETARISCH • VEGETARIAN	**24**
REIS UND NUDELN • RICE AND NOODLES	**25**
DESSERT • FOR AFTERS	**26**

TEE KLASSIKER • *TEA CLASSICS*

211 **SCHWARZER TEE • BLACK TEA** **4,50 €**
Darjeeling, First Flush
Darjeeling, First Flush

212 **MASALA TEE • MASALA TEA** **4,60 €**
Himalaya-Hochlandtee mit langem Pfeffer, Kardamom, Nelken, Ingwer, Zimt, Pfeffer, Muskatblüte und Anis
Himalaya tea with pepper, cardamom, cloves, ginger, cinnamon, mace and anise

213 **NEPAL TEE • NEPAL TEA** **4,60 €**
Black Highland Tea, mild
Black Highland Tea, light

214 **JASMIN TEE • JASMINE TEA** **4,60 €**
Schwarzer Tee mit getrockneten Jasminblüten
Black tea with dried jasmine flowers

215 **GRÜNER TEE • GREEN TEA** **4,60 €**
Chinesischer grüner Tee
Chinese green tea

217 **GREEN MULBERRY** **4,60 €**
Grüner thailändischer Tee mit Maulbeerbaumblättern
Green Thai tea with mulberry leafs

218 **GRÜNER TEE MIT INGWER • GREEN GINGER TEA** **4,60 €**
Grüner Tee mit frischem Ingwer
Green tea with fresh ginger

222 **ZITRONENGRASS TEE • LEMONGRASS TEA** **4,60 €**
Aufguss mit getrocknetem thailändischen Zitronengras
With dried Thai Lemongrass

223 **TEE TALEH THAI • TALEH THAI TEA** **4,60 €**
Nepal-Tee mit getrocknetem Zitronengras und thailändischem grünen Tee
Nepal-Tea with dried Lemongrass and Thai green tea

TEE KLASSIKER • *TEA CLASSICS*

GRÜNER TEE • GREEN TEA

T13 **SENCHA KUMAKIRI - JAPAN** **4,60 €**
Nippons populärste Grünteesorte mit intensiver grüner Tasse von gemüsehaftem Geschmack
Nippons most popular kind of green tea with intensive green cup and taste of vegetables

T14 **BANCHA KIRISHIMA - JAPAN** **4,60 €**
Leichter, etwas herber teein-armer Tee aus der Herbsternte aus kontrolliert biologischem Anbau
Light and less herb tea from autumn harvest, from organic farming

T15 **GENMAICHA - JAPAN** **4,60 €**
Aus Sencha, Puffreis und geröstetem Reis gemischter Energy-drink, wird in Japan gern zu Mahlzeiten getrunken
From Sencha, puffed rice and roasted rice mixed energy drink, recommend to drink to dinners

TEE RARITÄTEN • *TEA RARITIES*

SCHWARZER TEE ● BLACK TEA

T22 **DARJEELING SAMABEONG - NORDINDIEN** **4,20 €**
Stark duftender, leichter, feiner, blumig- nussiger Hochlandtee
Smells intensive, light and finest tea from the highlands with taste remembers to flowers and nuts

T24 **NEPAL NEBELTAL ´MIST VALLEY´** **4,50 €**
Ein würzig- süsslicher Hochlandtee aus der Sommerernte, verbindet Kraft mit Eleganz
A spicy-sweetish tea from the summer harvest from the highlands, joins energy and elegance

T25 **CEYLON KENILWORTH - SRI LANKA** **4,50 €**
Aus Sencha, Puffreis und geröstetem Reis gemischter Energy-drink, wird in Japan gern zu Mahlzeiten getrunken
From Sencha, puffed rice and roasted rice mixed energy drink, recommend to drink to dinners

NEUER TEE
Zarter schwarzer Tee mit Rosenblütenblättern
Delicate black tea with leafs from rose blossoms

T27 **ROSE TEA - CHINA** **4,20 €**
Zarter schwarzer Tee mit Rosenblütenblättern
Delicate black tea with leafs from rose blossoms

TEE RARITÄTEN • *TEA RARITIES*

WEISSER TEE ● WHITE TEA

T31 **XUE YE ´SCHNEESPROSSEN´ - CHINA** **4,20 €**
Die stark naturbelassenen Blätter und Blattknospen ergeben einen aromatisch-blumigen Tee mit sehr heller leichterTasse
The most naturally leafs and leaf buds make a tea with aromatic taste from flowers, very bright cup

GELBER TEE ● YELLOW TEA

T32 **KEKECHA - CHINA** **4,20 €**
Teeinarmer, leicht fermentierter Tee mit apricotfarbener Tasse
Less theine, little fermented tea with apricot-coloured cup

KRÄUTER TEE ● HERBAL TEA

T33 **GRÜNER ROTBUSCH • GREEN ROIBUSH** **4,20 €**
Eine Variante des beliebten teeinfreien Aufgussgetränks aus Südafrika, mit besonders frischem, melonenhaftem Geschmack, aus kontrolliert biologischem Anbau
A kind of the favoured tea drink from South Africa without theine, with most fresh and melon like taste, from organic farming

T34 **HONIGBUSCH • HONEY BUSH** **4,20 €**
Ein dem Rotbusch verwandter, ebenfalls teeinfreier Strauch aus Südafrika; er wird wild wachsend bepflückt und hat, wie der Name schon ahnen lässt, ein honighaftes Aroma
Related to Roibush from South Africa, without theine, with taste from honey, will be plicked as wild plant

TEE RARITÄTEN • *TEA RARITIES*

NACHFERMENTIERTER TEE ● POST FERMENTED TEA

T35 **JIANG KANG - CHINA** **4,50 €**
Chinas traditioneller Gesundheitstee, er regt den Stoffwechsel an, fördert die Verdauung und wärmt. Er wurde in dieser Variante mit Oolong und Rosenblüten zum Verbessern des sonst recht erdigen Aromas vermischt.Es empfielt sich ihn nach reichhaltigen Mahlzeiten oder übermässigem Alkoholkonsum zu trinken.
The traditionally health tea, assists the digestion and gives warmth. It was mixed by rose blossoms and Oolong to improve the earthy bouquet. We recommend it to drink after celebrations with many alcohol and food.

FRÜCHTETEE ● FRUIT TEA

T36 **SOMMERWIESE** • SUMMER FIELD **4,20 €**
Erfrischender Früchte-/Kräutertee mit Erdbeer-Orangengenschmack Zitronengras mit Apfelstücken, Hibiskus, Orangenecken, blauer Malve, Himbeeren, natürlicher Zitronensäure, Vitamin C, Aroma
Fresh fruit and herbal tea with taste from strawberry, orange, lemongras, appel, hibiscus, blue malva and raspberry. It contains citric acid, vitamin C and aroma

KAFFEE UND KAKAO • *COFFEE AND CACAO*

Vietnams berühmter Kaffee mit einer besonderen arabischen kakaoartigen Note
Vietnams finest high quality coffee with especial arabic roasting and flavour of cacao

201	**TASSE KAFFEE** • CUP OF COFFEE	**4,30 €**
202	**TASSE ESPRESSO** • CUP OF ESPRESSO	**4,00 €**
203	**GROSSE SCHALE MILCHKAFFEE** • BIG CUP OF WHITE COFFEE	**4,60 €**
206	**GLAS FRISCHE HEISSE ZITRONE** • CUP OF FRESH HOT LEMON Mit Honig *With honey*	**4,50 €**
207	**VIETNAMESISCHER EISKAFFEE** • VIETNAMESE ICE COFFEE Mit Vanilleeis und süsser Kondensmilch *With vanilla ice cream and sweetened condensed milk*	**5,40 €**
208	**VIETNAMESISCHER KAFFEE** • VIETNAMESE COFFEE Mit süsser Kondensmilch *With sweetened condensed milk*	**5,50 €**
209	**CHAI YEN THAILÄNDISCHER EISTEE** • THAI ICE TEA Mit süsser Kondensmilch und Eis *With sweetened condensed milk and ice*	**6,00 €**

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE • *COOLING DRINKS*

231 431	**COCA COLA**	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
243	**COCA COLA LIGHT** Flasche / *Bottle*	0,2 l	3,50 €
232 432	**FANTA**	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
234 434	**SPRITE**	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
235 435	**SPEZI MIT COLA UND FANTA** • SPECIE WITH COLA AND FANTA	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
236 436	**MINERALWASSER** • MINERAL WATER Flasche / *Bottle*	0,25 l 0,75 l	3,00 € 7,00 €
237 437	**STILLES MINERALWASSER** • WATER LESS BUBBLE Flasche / *Bottle*	0,25 l 0,75 l	3,00 € 7,00 €
238 438	**FASSBRAUSE RIXDORFER** • DRAUGHT FRUIT DRINK RIXDORFER	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
239 439	**BITTER LEMON SCHWEPPES**	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
240 440	**TONIC WATER SCHWEPPES**	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
241	**MALZTRUNK KANDI MALZ** • MALT DRINK KANDI MALZ Flasche / *Bottle*	0,33 l	4,50 €
242 442	**GINGER ALE SCHWEPPES**	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
244	**WEIN SCHORLE** • WINE SPRITZER	0,2 l	6,50 €
245	**BIONADE** • ORGANIC SODA DRINK Flasche / *Bottle* Ingwer-Orange, Litschi, Holunder *Ginger-Orange, Lychee, Elderberry* *Produced through a completely organic process from natural ingredients of organic quality*	0,33 l	5,00 €

SAFT UND NEKTAR • *JUICE AND NECTAR*

251 451	**APFELSAFT NATURTRÜB KLINDWORTH** • APPLE JUICE BLUR KLINDWORTH	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
252 452	**BANANEN NEKTAR KLINDWORTH** • BANANA NECTAR KLINDOWRTH	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
253 453	**ANANASSAFT KLINDWORTH** • PINEAPPLE JUICE KLINDOWRTH	0,2 l 0,4 l	3,80 € 6,50 €
254 454	**MANGO NEKTAR KLINDWORTH** • MANGO NECTAR KLINDWORTH	0,2 l 0,4 l	3,80 € 6,50 €
255 455	**SAUERKIRSCH NEKTAR KLINDWORTH** • CHERRY NECTAR KLINDWORTH	0,2 l 0,4 l	3,80 € 6,50 €
256 456	**ORANGENSAFT KLINDWORTH** • ORANGE JUICE KLINDWORTH	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €
257 457	**GUAVEN NEKTAR BAUER** • GUAVA NECTAR BAUER	0,2 l 0,4 l	3,80 € 6,50 €
258 259	**SAFTSCHORLE** • SPRITZER	0,2 l 0,4 l	3,50 € 6,00 €

COCKTAILS'N THAI SMOOTIES

C01	**TALEH THAI MANGO COLADA** Süsses Mangopüree mit Kokosmilch, Milch *Sweet mango puree with coconut milk and milk*	0,4 l	7,00 €
C02	**FLYING TALEH THAI MANGO COLADA** Süsses Mangopüree mit Kokosmilch, Milch, Mekhong Thai Whisky *Sweet mango puree with coconut milk and milk, Mekhong Thai Whisky*	0,4 l	8,00 €

BIER • *BEER*

271 471	**BUDWEISER BUDVAR VOM FASS** • BUDWEISER BUDVAR DRAUGHT BEER	**0,3 l** **0,5 l**	**3,90 €** **5,90 €**
272	**NEUMARKTER LAMMSBRÄU BIOBIER** • NEUMARKTER LAMMSBRÄU BIO BEER	**0,33 l** Flasche / Bottle	**4,80** €
274	**SINGHA BEER** Thailändisches Exportbier *Thai Beer*	**0,33 l** Flasche / *Bottle*	**4,80 €**
275	**CHANG BEER** Thailändisches Exportbier *Thai Beer*	**0,33 l** Flasche / *Bottle*	**4,80 €**
276	**KÖNIG LUDWIG HEFE WEIZEN** • KÖNIG LUDWIG BREWER'S YEAST	**0,5 l** Flasche / *Bottle*	**5,00 €**
277	**KÖNIG LUDWIG KRISTALL WEIZEN** • KÖNIG LUDWIG WHEAT BEE	**0,5 l** Flasche / *Bottle*	**5,00 €**
278	**KÖNIG LUDWIG HEFE DUNKEL** • KÖNIG LUDWIG BROWN ALE	**0,5 l** Flasche / *Bottle*	**5,00 €**
279	**KROMBACHER ALKOHOLFREI** • KROMBACHER NON-ALCOHOLIC	**0,33 l** Flasche / *Bottle*	**4,00 €**
281	**ALSTERWASSER** Sprite und Bier *Sprite and Beer*	**0,5 l**	**4,50 €**
282	**KÖNIG LUDWIG HEFE WEIZEN ALKOHOLFREI** • KÖNIG LUDWIG BREWER'S YEAST NON-ALCOHOLIC	**0,5 l** Flasche / *Bottle*	**5,00 €**
283	**RADLER** Sprite und Bier *Sprite and Beer*	**0,5 l**	**4,50 €**
284	**GESPRIZTES** Fassbrause und Bier *Draught Fruit Drink and beer*	**0,5 l**	**4,50 €**
285	**BERLINER WEISSE** Rot oder grün *Beer with raspberry syrup or woodruff syrup*	**0,3 l**	**5,00 €**

WEISSWEIN • *WHITE WINE*

291 **491**	**CLARISSE** Frankreich, trocken, 60% Grenache blanc, 40% Viognier, Noten von weissen Früchten und Zitrus, mittlerer bis kräftiger Körper, mineralische Frische *France, dry, fruity, remembers to white fruits and citrus, very spicy*	**0,2 l** Flasche / *Bottle* **0,75 l**	**7,00 €** **25,00 €**
292 **492**	**GRAUER BURGUNDER** • **GREY BURGUNDY** Pfalz-Germany, trocken, rassig-kraftvoll-würzig mit Erinnerung an Aprikose, Birne und Quitte *Germany Palatinate, dry, remembers to apricot, quince and pear*	**0,2 l** Flasche / *Bottle* **0,75 l**	**7,00 €** **25,00 €**
293 **493**	**GRÜNER VELTLINER** Österreich,trocken, charmant, fruchtig-spritzig, ein peffriger junger *Austria, dry, charming fruity, brilliant*	**0,2 l** Flasche / *Bottle* **1 l**	**7,00 €** **25,00 €**
296 **496**	**CHARDONNAY** Frankreich, trocken, mit Reichhaltigkeit erinnert er an Walnuss und sanften Schokoladenduft *France, dry, fruity, remembers to walnut and chocolate*	**0,2 l** Flasche / *Bottle* **0,75 l**	**7,00 €** **25,00 €**
298 **498**	**RIESLING** Rheinhessen-Germany, trocken, die feine Frucht erinnert an Pfirsich, Aprikose, Grapefruit und Apfel, sehr zu empfehlen zu Fisch- und Geflügelgerichten *Germany, dry, fine-fruity, remembers peach, apricot, grapefruit and apple, recommended to fish and poultry dishes*	**0,2 l** Flasche / *Bottle* **0,75 l**	**7,00 €** **25,00 €**
499	**ROUSSETTE DE SAVOIE** Frankreich - Rebsorte Altesse 100%, trocken, Zitrusfrüchte und weiße Blüten, etwas Honig, lebendige Säure, feine Mineralik & Würze, am besten zu würzigen Curry-Gerichten *France - Grape type Altesse 100%, dry, citrus fruits, honey, fine acidy, white blossoms , fine minerals & spices, best for spicy curry dishes*	Flasche / *Bottle* **0,75 l**	**38,00 €**

ROTWEIN • *RED WINE*

301 **601**	**PRIMITIVO** Bekannter trockener Wein der Gallo-Familie langjähriger Generationen. Sein Aroma erinnert an dunkle Kirschen und Heidelbeeren mit samtigem Abgang *Famous dry wine from the Gallo familiy from longstanding generations. You find flavours from dark cherries and blueberries with soft aftertaste*	**0,2 l** *Flasche / Bottle* **0,75 l**	**7,50 €** **28,00 €**
302 **602**	**SYRAH** Frankreich, trocken, verführerische Aromen von roten kandierten Früchten und Trüffeln, ein herzhafter Schmeichler zu kräftigen Speisen *France, dry, alluring bouquet from fruits and truffles, a tasty fawner during spicy dishes*	**0,2 l** Flasche / *Bottle* **0,75 l**	**7,00 €** **25,00 €**
306 **606**	**MERLOT** Frankreich, trocken, verführerische Aromen von Früchten und Trüffeln, ein herzhafter Schmeichler zu kräftigen Speisen *France, dry, alluring bouquet from fruits and truffles, a tasty fawner during spicy dishes*	**0,2 l** Flasche / *Bottle* **0,75 l**	**7,00 €** **25,00 €**
307 **607**	**BLAUER SPÄTBURGUNDER** Österreich, trocken, 100% Pinot Noir, Aromen von Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere, sehr würzig *Austria, dry, spicy, remembers to currant, strawberry and raspberry*	**0,2 l** Flasche / *Bottle* **0,75 l**	**7,00 €** **25,00 €**
308 **608**	**RIOJA** Spanien, aus trockener Region mit viel Sonne stammt dieser besonders mild-würzige Wein mit Aromen erinnernd an trockene Früchte, Tabak, Kakao und Pflaumen *Spain, dry, from a sunny dry region with flavour from fruits, cacao and plums*	**0,2 l** Flasche / *Bottle* **0,75 l**	**7,50 €** **28,00 €**

ASIATISCHE ALKOHOLIKA • *ASIAN SPIRIT(S)*

311	**CHOYA PLUM** Japanischer Pflaumenwein *Plum wine from Japan*	**5 cl**	**4,50 €**
312	**TALEH THAI TIGER** Thailändische Kräuter-Gewürz-Mischung in Wodka eingelegt, Verdauungshelfer für "harte Jungs" ohne Auto! *Vodka pickled Thai herbs, digestion helpers for "strong guys" without car!*	**2 cl**	**4,50 €**
313	**MEKHONG** Thailändischer Reisbranntwein von Bangyikhan *Thai whisky*	**2 cl**	**7,00 €**
314	**SÄNG SOM ROYAL** Thailändischer Rum *Thai Rum*	**2 cl**	**7,50 €**

Sekt • *SPARKLING WINE*

342	**SEKT** Sekt trocken *Sparkling wine dry*	**0,2 l** Flasche / *Bottle*	**6,50 €**
344	**PROSECCO ZONIN ITALY** trocken *Sparkling wine dry*	**0,75 l** Flasche / *Bottle*	**35,00 €**

EIN GUTER ANFANG • *THE ABSOLUTE BEGINNING*

11 POPIA — **5,50 €**
Vegetarische Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce
Vegetarian spring rolls with sweet sour sauce

12 KHANOM CHIP — **8,50 €**
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Pilzen, Hähnchenfleisch und Krabben mit einer hauseigenen Pflaumensauce
Steamed Wan Tan, with mushrooms, chicken and shrimps with self made plum sauce

13 KIAO KROB — **6,00 €**
Gebackene Wan Tan gefüllt mit Pilzen, Hähnchenfleisch und Krabben mit süß-saurer Sauce
Deep fried Wan Tan with chicken, shrimps and sweet sour sauce

14 TAU HUU TORD — **6,00 €**
Gebackene Tofuecken mit süß-saurer Sauce
Deep fried Tofu with sweet sour sauce

15 GUNG TORD KROB — **8,00 €**
Gebackene Garnelen mit Banane-Chilli Dip
Deep-fried prawns with banana-chill dip

16 PIK GAI TORD — **5,50 €**
Gebackene Hähnchenflügel mit süß-saurer Sauce
Deep fried chicken wings with sweet sour sauce

17 KAU KRIAB — **4,50 €**
Portion Krabbenchips
Shrimp chips

18 TORD MAN PLA — **8,00 €**
Thailändische Fischbouletten mit süß-saurer Sauce
Thai fish balls with sweet sour sauce

19 HOI JOY TORD — **8,00 €**
Tofublätterteig gefüllt mit Tarowurzelpaste und Erdnüssen mit süß-saurer Sauce
Tofu puff pastry with Taro root, peanuts and sweet sour sauce

20 GAI HOH BAI DEUY — **8,00 €**
Hähnchenfleisch im frittierten Duftblättermantel mit einer hauseigenen Pflaumensauce
Chicken coated by flavoured leafs with self made plum sauce

46 SATEH GAI — **9,50 €**
Fünf grosse Hähnchenfleischspieße mit Erdnußsauce
Five big chicken skewer with peanut sauce

vegetarisch *vegetarian* · scharf *hot* · hausgemachte Spezialität *home made special*

21 **YAM WUNSEN TAU HUU** — **12,50 €**
Glasnudelsalat mit Tofu, Chili, Staudensellerie und Erdnüssen
Glass noodles with Tofu, chilli peppers, celery and peanuts

22 **YAM TALEH** — **16,00 €**
Meeresfrüchtesalat mit thailändischen Kräutern und Chili
Seafood salad with thai herbs and chili

23 **YAM WUNSEN** — **13,00 €**
Glasnudelsalat mit gehacktem Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch, Chili, Staudensellerie und Erdnüssen
Glass noodles with pork or chicken, chilli peppers, celery and peanuts

24 **NÜA NAM TOK** — **15,00 €**
Salat vom scharf gebratenen Rindfleisch in Scheiben mit thailändischen Kräutern
Grilled beef with thai herbs

25 **SOM TAM THAI 'Das Heiligtum Thailands'** — **16,00 €**
Grüner Papayasalat mit Garnelen, Erdnüssen und thailändischen Kräutern
Green Papaya salad with shrimps, peanuts and thai herbs

26 **LAAB GAI** — **13,50 €**
Salat vom gehackten Hähnchenfleisch mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern
Minced chicken salad with coriander, onions, chilli peppers and thai herbs

27 **LAAB MUU** — **13,50 €**
Salat vom Schweinefleisch mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern
Pork salad with coriander, onions, chilli peppers and thai herbs

28 **LAAB NÜA** — **15,00 €**
Salat vom Rindfleisch mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern
Beef salad with coriander, onions, chilli peppers and thai herbs

29 **LAAB PET** — **16,05 €**
Salat vom Entenfleisch mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern
Duck salad with coriander, onions, chilli peppers and thai herbs

30 **LAAB TAU HUU** — **13,00 €**
Tofu Salat mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern
Tofu salad with coriander, onions, chilli peppers and thai herbs

vegetarisch *vegetarian*
scharf *hot*
hausgemachte Spezialität *home made special*

KLEINE HEISSE QUELLEN • *SMALL HOT SPRINGS*

31	**SAUER SCHARF SUPPE** Hähnchenfleischsuppe mit Paprika, Morcheln und Sambal Oelek *Chicken soup with sweet pepper, morels and Sambal Oelek*	HM, scharf	**6,50 €**
32	**GLASNUDEL SUPPE** Glasnudelsuppe mit thailändischen Kräutern und Hähnchenfleisch *Glass noodles soup with thai herbs and chicken*		**6,50 €**
33	**WAN TAN SUPPE** Klare Suppe mit Hähnchen Wan-Tan Teigtaschen und thailändischen Kräutern *Clear soup with chicken Wan-Tan dumplings thai herbs*	HM	**6,50 €**
34	**CURRY SUPPE** Curry-Suppe mit Rindfleisch *Curry-soup with beef*	scharf	**7,00 €**
35	**TOM KHA GAI** Hähnchenfleischsuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch *Chicken soup with galgangal, lemon grass and coconut milk*	scharf	**7,00 €**
36	**TOM KHA GUNG** Garnelensuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch *Prawns soup with galgangal, lemon grass and coconut milk*	scharf	**7,50 €**
37	**TOM YAM GAI** Klare Hähnchenfleischsuppe mit thailändischen Kräutern und Zitronengras *Chicken soup with thai herbs and lemon grass*	scharf	**6,50 €**
38	**TOM YAM GUNG** Garnelensuppe mit thailändischen Kräutern und Zitronengras *Prawns soup with thai herbs and lemon grass*	scharf	**7,50 €**
39	**TOM JUED TAENG** Klare Gurkensuppe ohne Fleisch *Cucumber bouillon without meat*	vegetarisch	**6,00 €**
40	**TOM KHA TAU HUU** Tofusuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch *Tofu soup with galgangal, lemon grass and coconut milk*	scharf, vegetarisch	**7,50 €**
128	**TOM JUED TAO HUU** Klare Tofusuppe mit Gemüse *Tofu bouillon with vegetables*	vegetarisch	**6,50 €**

vegetarisch

scharf
hot

hausgemachte Spezialität
home made special

GROSSE HEISSE QUELLEN • *BIG HOT SPRINGS*

41 **TOM KHA GAI** — **14,50 €**
Hähnchenfleischsuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch
Chicken soup with galgangal, lemon grass and coconut milk

42 **TOM KHA GUNG** — **16,50 €**
Garnelensuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch
Prawns soup with galgangal, lemon grass and coconut milk

43 **TOM YAM GAI** — **14,50 €**
Klare Hähnchenfleischsuppe mit thailändischen Kräutern und Zitronengras (ohne Kokosmilch)
Chicken soup with thai herbs and lemon grass (without coconut milk)

44 **TOM YAM GUNG** — **16,50 €**
Klare Garnelensuppe mit thailändischen Kräutern und Zitronengras (ohne Kokosmilch)
Prawns soup with thai herbs and lemon grass (without coconut milk)

45 **TOM YAM PLA** — **16,00 €**
Klare Fischsuppe mit Seelachs, thailändischen Kräutern, Galgant und Zitronengras (ohne Kokosmilch)
Fish soup with Pollack, thai herbs, galgangal and lemon grass (without coconut milk)

47 **TOM KHA TAU HUU** — **14,50 €**
Tofusuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch
Tofu soup with galgangal, lemon grass and coconut milk

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES

vegetarisch *vegetarian* · scharf *hot* · hausgemachte Spezialität *home made special*

FISCH • *FISH*

51 PLA LAD PRIK — **21,00 €**
Ganzer kross gebackener Tilapia (Buntbarsch) mit süß-saurer Sauce, thailändischen Kräutern und Basilikum
Entire crisp fried Tilapia (perch) with sweet sour sauce, thai herbs and basil

52 PLA NEUNG BUEI — **21,00 €**
Ganzer Tilapia (Buntbarsch), gedämpft mit thailändischen Kräutern, schwarzen Pilzen, Staudensellerie, Ingwer und eingelegten Pflaumen
Entire Tilapia (perch), steamed with thai herbs, black mushrooms, celery, ginger and pickled plums

53 PLA PREO WAN — **16,50 €**
Gebackenes Tilapiafilet mit Gemüse und süß-saurer Sauce
Roasted Tilapia with vegetables and sweet sour sauce

54 PAD PED PLA — **17,00 €**
Gebackenes Tilapiafilet mit thailändischem Gemüse und rotem Thai Curry
Deep fried Tilapia with Thai vegetables and red Thai curry

55 PAD KHI MAU PLA — **17,00 €**
Gebackenes Tilapiafilet mit thailändischem Gemüse, Fingerwurzeln, grünem Pfeffer und Basilikum
Deep fried Tilapia with Thai vegetables, finger roots (fresh spice), green pepper and basil

56 PLA LAD PRIK GAENG — **21,00 €**
Ganzer kross gebackener Tilapia (Buntbarsch) mit rotem Curry, thailändischen Kräutern und Basilikum
Entire crisp fried Tilapia (perch) with red curry, thai herbs and basil

99 PLA PAD PED KARI — **17,00 €**
Tilapiafilet, gebacken in Kokosmilch mit gelbem Thai Curry, Bambus, Paprika und Basilikum
Tilapia, deep fried with coconut milk, yellow Thai curry, bamboo sprouts, sweet pepper and basil

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES

vegetarisch *vegetarian* · scharf *hot* · hausgemachte Spezialität *home made special*

MEERESFRÜCHTE • *SEAFOOD*

61 **PAD PED GUNG** — **20,00 €**
Großgarnelen, gebraten mit thailändischem Gemüse, Paprika und rotem Thai Curry, Thai Basilikum
Big prawns, fried with Thai vegetables, sweet pepper and red Thai curry, Thai basil

62 **GUNG PAD BAI KAPRAO** — **21,00 €**
Großgarnelen, gebraten mit grünen Bohnen, Paprika, Chili, Knoblauch und Thai Basilikum
Big prawns, fried with green beans, pepper, Thai vegetables, garlic and Thai basil

63 **GUNG PAD KING** — **20,00 €**
Großgarnelen, gebraten mit Ingwer, Morcheln und verschiedenem Gemüse
Big prawns, fried with ginger, morels and vegetables

64 **GUNG KRATIAM PRIK THAI** — **19,00 €**
Großgarnelen in Knoblauchsauce mit schwarzem Pfeffer und Gemüse
Big prawns with garlic sauce, black pepper and vegetables

65 **GUNG PAD KHI MAO** — **21,00 €**
Großgarnelen, gebraten mit Thai Auberginen, Bambusstreifen, Fingerwurzeln, frischem grünen Pfeffer, Thai basilikum
Big prawns, fried with Thai eggplant, Bamboo stripes, finger roots, fresh green pepper, Thai basil

67 **SEA FOOD TELLER** — **23,00 €**
Garnelen, Tilapiafillet, Fischbällchen, Tintenfisch (Kalamari ohne Arme), mit thailändischem Gemüse und rotem Thai Curry, Thai basilikum
Prawns, Tilapiafillet, fish balls, calamari tube, with Thai vegetables and red Thai curry, Thai basil

68 **PLA MÜK PAD BAI KAPRAO** — **19,00 €**
Tintenfisch gebraten mit grünen Bohnen, Knoblauch, Chili und Thai Basilikum
Squid fried, with green Mr. Bean, garlic, chilli sweet pepper, Thai basil

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES

vegetarisch *vegetarian* · scharf *hot* · hausgemachte Spezialität *home made special*

ENTE • *DUCK*

71 **PET TORD KROB** — **19,00 €**
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit kurz gebratenem Gemüse
Thai duck fillet, crisp deep fried, with short fried vegetables

72 **PET KI MAO** — **19,50 €**
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Gemüse, Fingerwurzeln und grünen Pfeffer
Thai duck fillet, crisp deep fried, with vegetables, finger roots (fresh spice) and green pepper

73 **PET PAD KING** — **19,50 €**
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Ingwer, Bambus und Morcheln
Thai duck fillet, crisp deep fried, with ginger, bamboo sprouts and morels

74 **KAENG PED PET YANG** — **21,00 €**
Thailändisches Entenbrustfilet, kross gebacken, mit rotem Thai Curry, Gemüse und Kokosmilch, Thai basilikum, Ananas
Thai duck fillet, crisp deep fried, with red Thai curry, vegetables and coconut milk, Thai basil, pineapple

75 **PET PHON LAMAI** — **20,00 €**
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Kokosmilch, Lychee, Ananas, Apfel, Mango und rotem Thai Curry, Thai basilikum
Thai duck fillet, crisp deep fried, with coconut milk, lychee, pineapple, apple, mango and red Thai curry, Thai basil

76 **PET SAAM ROD** — **19,00 €**
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Gemüse und Glasnudeln, süß-sauer
Thai duck fillet, crisp deep fried, with vegetables and glass noodles, sweet sour

77 **PET PREO WAN** — **19,00 €**
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Bambus, süß-sauer
Thai duck fillet, crisp deep fried, with pineapple, cucumber, onions, sweet pepper and bamboo sprouts, sweet sour

78 **PET TORD KRATHIAM PRIK THAI** — **19,00 €**
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, thailändischen Gemüse und Koriander
Thai duck fillet, crisp deep fried, with garlic, black pepper, Thai vegetables and coriander, light

79 **KÄNG KEOWAN PET** — **21,00 €**
Entenbrustfilet kross gebacken in Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai Auberginen und Schlangenbohnen, Thai basilikum
Thai duck fillet, crisp deep fried coconut milk with green Thai curry, bamboo sprouts, Thai aubergines and snake beans, Thai basil

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES

vegetarisch *vegetarian* · scharf *hot* · hausgemachte Spezialität *home made special*

TRADITIONELLES MIT FLEISCH • *CLASSIC DISHES WITH MEAT*

HUHN, SCHWEIN ODER RIND • *CHICKEN, PORK OR BEEF*

81 **PAD PHED** — **16,50 €**
Mit Bambus, Paprika, rotem Thai-Curry, Thai Auberginen, Basilikum und Zitronenblättern
With bamboo sprouts, sweet pepper, red Thai curry, Thai aubergines, basil and lemon leafs

82 **PAD PRIK** — **15,50 €**
Mit Peperoni, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Morcheln
With pepperonis, onion leek, onions and morels

83 **PAD BAI KAPRAO** — **16,50 €**
Mit Knoblauch, Chili, Paprika, Basilikum, grüne Bohnen
With garlic, chilli peppers, sweet pepper, basil, green beans

84 **PAD KHI MAO** — **17,00 €**
Mit thailändischen Kräutern, Fingerwurzeln, Thai Auberginen, grünem Pfeffer und Basilikum
With thai herbs, finger roots (fresh spice), Thai aubergines, green pepper and basil

85 **TORD KRATIAM PRIK THAI** — **16,50 €**
Mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, kurz gebratenem Gemüse und Koriander
With garlic, black pepper, short fried vegetables and coriander

86 **PAD KING** — **15,50 €**
Mit Brokkoli, Ingwer, Morcheln und Gemüse
With broccoli, ginger, morels and vegetables

87 **PAD PREO WAN** — **15,50 €**
Gebacken, süß-sauer mit Ananas, Tomaten, Gurken und Zwiebeln
Deep fried, sweet sour with pineapple, tmatoes, cucumber and onions

89 **PAD PAK RUAM** — **16,00 €**
Mit verschiedenem Gemüse und Austernsauce
With vegetables and stir fry sauce

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES

vegetarisch *vegetarian* · scharf *hot* · hausgemachte Spezialität *home made special*

THAI CURRY • *THAI CURRY*

MIT HUHN, SCHWEIN ODER RIND • *WITH CHICKEN, PORK OR BEEF*

91 PHA NÄNG — **17,50 €**
In Kokosmilch mit rotem Thai Curry, Gemüse und Zitronenblättern, Thai basilikum
coconut milk with red Thai curry, vegetables and lemon leafs, Thai basil

92 PAD PHED KARI — **17,00 €**
In Kokosmilch mit gelbem Thai Curry, Bambus, Paprika, Thai Auberginen und Basilikum
coconut milk with yellow Thai curry, bamboo sprouts, sweet pepper, Thai aubergines and basil

93 KÄNG PAH (OHNE KOKOSMILCH) — **17,50 €**
Mit rotem Thai Curry, Fingerwurzeln, Thai Gemüse, grünem Pfeffer und Thai basilikum
With red Thai curry, finger roots (fresh spice), Thai vegetables, green pepper and Thai basil

94 KÄNG KEOWAN — **17,50 €**
In Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai Auberginen und Schlangenbohnen, Thai basilikum
coconut milk with green Thai curry, bamboo sprouts, Thai aubergines and snake beans, Thai basil

95 KÄNG PED — **17,50 €**
In Kokosmilch mit rotem Thai Curry, Bambus, Paprika, Thai Auberginen und Basilikum
coconut milk with red Thai curry, bamboo sprouts, sweet pepper, Thai aubergines and basil

96 KÄNG KARI — **15,50 €**
In Kokosmilch mit gelbem Thai Curry, Kartoffeln und Paprika, Thai basilikum
coconut milk with yellow Thai curry, potatoes and sweet pepper

97 KÄNG MATSAMAN — **15,50 €**
In Kokosmilch mit Thai-Matsaman-Curry, Kartoffeln, und Erdnüssen
coconut milk with Thai matsaman-curry, potatoes and peanuts

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES

vegetarisch *vegetarian* · scharf *hot* · hausgemachte Spezialität *home made special*

TALEH THAI SPEZIALITÄTEN I • *SPECIAL CREATIONS I*

101 **SCHUCHI GUNG** — **21,00 €**
Garnelen in Kokosmilch, rotem Thai Curry, Gemüse und Zitronenblättern
Prawns with coconut milk, red Thai curry, vegetables and lemon leaf

102 **KÄNG KUA SAPPAROT GUNG** — **21,00 €**
Garnelen in Kokosmilch mit rotem Thai Curry, Ananas, Basilikum und Zitronenblättern
Prawns with coconut milk, red Thai curry, pineapple, basil and lemon leafs

103 **KÄNG KUA SAPPAROT GAI** — **17,00 €**
Hähnchenfleisch in Kokosmilch mit rotem Thai Curry, Ananas, Basilikum und Zitronenblättern
Chicken with coconut milk, red Thai curry, pineapple, basil and lemon leafs

104 **SCHUCHI PLA** — **19,00 €**
Gebackenes Tilapiafilet mit rotem Thai Curry, Kokosmilch, Basilikum, Gemüse
Deep fried Tilapia with red Thai curry, coconut milk, basil, vegetables

105 **HO MOK TALEH THAI** — **20,00 €**
Gedämpfte Meeresfrüchte mit rotem Thai Curry, Kokosmilch, Gemüse und Thai basilikum
Steamed seafood with red Thai curry, coconut milk, vegetables and Thai basil

111 **KAO MAN GAI** — **19,00 €**
Hähnchenfleisch, Reis mit Ingwer und Knoblauch, kurz gebraten, Chili-Knoblauch-Sauce und eine klare Gurken-Suppe
Chicken, rice with ginger and garlic, short fried, chilli, pepper-garlic-sauce and a clear cucumber soup

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES

vegetarisch *vegetarian* · scharf *hot* · hausgemachte Spezialität *home made special*

TALEH THAI SPEZIALITÄTEN II • *SPECIAL CREATIONS II*

112 **YAM PLA MUEK** — **17,00 €**
Tintenfischsalat mit Tomaten, Chili, Koriander und Staudensellerie
Squid salad with tomatoes, chilli peppers, coriander and celery

113 **SALAT KAEK** — **13,50 €**
Mit Sojasprossen, Tomaten, Gurken, Tofu und Erdnußsauce
With soya sprouts, tomatoes, cucumber , Tofu and peanut sauce

114 **PAD MED MA-MUANG** — **16,50 €**
Gebratenes Fleisch mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Cashew-Nüssen
Fried meat with different vegetables, garlic and cashew nuts

115 **TALEH THAI ISLANDS** — **15,00 €**
Drei Inseln aus Eiernudeln, Gemüsesalat und Hühnerfleisch mit viel Erdnussregen
Three islands of egg noodles, mixed salad and chicken with lots of peanut rain

117 **GUNG PAD MED MA-MUANG** — **19,00 €**
Gebratene Garnelen mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Cashew-Nüssen
Fried prawns with different vegetables, garlic and cashew nuts

118 **KHI MAO TALEH** — **21,00 €**
Gebratene Meeresfrüchte mit thaiändischen Kräutern, Fingerwurzeln, Thai Auberginen, grünem Pfeffer und Thai basilikum
Fried seafood with thai herbs, finger roots (fresh spice), Thai aubergines, green pepper and Thai basil

119 **YAM SAM KROB** — **15,00 €**
Salat mit gebratenem Tofu, Wan-Tan-Chips, Cashewnüsse, Tomaten, Zwiebel, Koriander und einer von Tott eigens kreierten würzigen Sauce
Salad with fried Tofu, Wan Tan chips, cashew nuts, tomato, onion, coriander and a spezial created sauce by Tott

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES

vegetarisch *vegetarian* · scharf *hot* · hausgemachte Spezialität *home made special*

VEGETARISCH • *VEGETARIAN*

30	**LAAB TAU HUU** Tofu Salat mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern *Tofu salad with coriander, onions, chilli peppers and thai herbs*	**13,00 €**
113	**SALAT KAEK** Mit Sojasprossen, Tomaten, Gurken, Tofu und Erdnußsauce *With soya sprouts, tomatoes, cucumber , Tofu and peanut sauce*	**13,50 €**
121	**KÄNG MATSAMAN TAU HUU** Tofu in Kokosmilch mit Thai-Matsaman-Curry, Kartoffeln, Erdnüssen und Zwiebeln *Tofu with coconut milk, Thai matsaman-curry, potatoes, peanuts and onions*	**15,50 €**
122	**PAD PAK RUAM TAU HUU** Gebratener Tofu mit Gemüse und Austernsauce *Fried Tofu with vegetables and stir fry sauce*	**13,00 €**
124	**KÄNG PED TAU HUU** Gebratener Tofu, Thai Gemüse, Thai Auberginen mit rotem Thai Curry, Kokosmilch, Thai basilikum *Fried Tofu with Thai vegetables, Thai eggplants, red Thai curry, coconut milk and basil*	**15,50 €**
125	**KÄNG KEOWAN TAU HUU** Gebratener Tofu mit Thai Gemüse, Thai Auberginen, Kokosmilch, grünem Thai Curry *Fried Tofu with Thai vegetables, Thai eggplants, coconut milk, green Thai curry*	**15,50 €**
126	**PAD PED TAU HUU** Gebratener Tofu mit Bambus, Paprika, rotem Thai Curry, Thai Auberginen, Thai basilikum und Zitronenblättern *Fried Tofu with bamboo sprouts, sweet pepper, red Thai curry, Thai aubergines, Thai basil and lemon leafs*	**16,00 €**
127	**TAU HUU PAD KHI MAO** Gebratener Tofu, Paprika, Thai Auberginen, Basilikum, grünem Pfeffer und Fingerwurzeln *Fried Tofu with red pepper, Thai aubergines, basil, green pepper and finger roots (fresh spice)*	**16,00 €**

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES

vegetarisch *vegetarian* · scharf *hot* · hausgemachte Spezialität *home made special*

REIS UND NUDELN • *RICE AND NOODLES*

131 **KHAO PAD** **14,00 €**
Gebratener Reis mit Hähnchen-, Schweine- oder Rindfleisch und Gemüse
Fried rice with chicken, pork or beef and vegetables

132 **KHAO PAD GUNG** **17,00 €**
Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse
Fried rice with prawns and vegetables

133 **KUD TIEO PAD ZIE IOU** **15,50 €**
Gebratene Reisnudeln mit Gemüse und Hähnchen-, Schweine- oder Rindfleisch
Fried rice noodles with vegetables and chicken, pork or beef

134 **PAD MEE LUENG** **15,00 €**
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Hähnchen-, Schweine- oder Rindfleisch
Roasted noodles with egg, with vegetables and chicken, pork or beef

135 **KUD TIEO PAD THAI** **18,00 €**
Gebratene Reisnudeln mit Ei, Tofu, Schweinefleisch, Garnelen und Sojasprossen
Fried rice noodles with egg, Tofu, pork, prawns and soyaa sprouts

136 **LAADNA** **16,00 €**
Gebratene Reisnudeln mit Rind-, Schweine- oder Hähnchenfleisch, Gemüse und Austern-Würzsoße
Fried rice noodles with chicken, pork or beef, vegetables and stir fry sauce

137 **PAD WUNSEN** **14,00 €**
Gebratene Glasnudeln mit Schweinefleisch und Gemüse
Fried glass noodles with pork and vegetables

138 **KAO TOM** **14,00 €**
Große Schale Reissuppe mit Koriander, Ingwer, Schweine-, Rind- oder Hähnchenfleisch
Big rice soup with coriander, ginger, chicken, pork or beef

139 **KUEY TIEO NAAM** **15,00 €**
Große Schale Reisnudelsuppe mit Koriander, Rind-, Schweine- oder Hähnchenfleisch
Big rice noodles soup with coriander, chicken, pork or beef

140 **GUEY THEOW GAI KRAPAO KROB** **16,50 €**
Gebratene Reisnudeln mit Hähnchenfleisch, Thaigemüse, Knoblauch-Chili-Sauce und frittiertem Basilikum
Fried rice noodles with chicken, vegetables, garlic chili suace and fried basil

ALLE SPEISEN WERDEN MIT EINER PORTION REIS SERVIERT
RICE INCLUDED FOR ALL DISHES

vegetarisch *vegetarian* · scharf *hot* · hausgemachte Spezialität *home made special*

DESSERT • *FOR AFTERS*

141	**GLUY TORD** Gebackene Banane mit Vanilleeis, Honig und Sesam *Deep fried banana with vanilla ice cream, honey and sesame*	**6,50 €**
142	**SAPPAROD TORD** Gebackene Ananas mit Vanilleeis, Honig und Sesam *Deep fried pineapple with vanilla ice cream, honey and sesame*	**7,50 €**
143	**ICECREAM TORD** Gebackene Vanille-Eiskugel mit einer besonderen Dessertsauce *Fried vanilla ice with a special sauce*	**8,50 €**
146	**LYNCHEE ICE CREAM** Lychee mit Vanilleeis *Lychee with vanilla ice cream*	**7,50 €**
147	**MAMUANG ICE CREAM** Frische Mango mit Vanilleeis *Fresh mango with vanilla ice cream*	**8,50 €**
149	**KAO TOM MAD** Gedämpfter Kuchen aus Klebreis, Banane und schwarzen Bohnen in Bananenblätter gewickelt, ein absoluter Liebling für Thai Gourmets *Steamed cake with sticky rice, banana and black beans, rolled in banana leaves, an absolute favourite cake for a real thai gourmets*	**8,50 €**