

# THAI MENU / THAILÄNDISCHE GERICHTE / MENU THAÏLANDAIS

'COMMON FAVOURITES' / 'ALLGEMEINE LIEBLINGE' /  
'PRÉFÉRÉS COMMUNS'/PREFERITI COMUNI

## APPETIZERS AND SNACKS / VORSPEISEN UND SNACKS / ENTRÉES ET COUPE FAIM/ ANTIPASTI E SPUNTINI

B1	<b>NUA / MOO DAT DEOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strips of beef OR pork, seasoned, sun dried, then lightly fried</li> <li>• Rindfleisch- oder Schweinsfleischstreifen luft- und sonnengetrocknet, danach leicht gebraten</li> <li>• Lamelles de boeuf ou porc, assaisonnées, séchées au soleil et légèrement frites</li> <li>• Lamelle di manzo o pollo o maiale speziato, essiccato al sole e leggermente fritte</li> </ul>	Baht 150
B2	<b>MET MA-MUANG THAUT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roasted cashew nuts, served warm</li> <li>• Geröstete Cashewnüsse, warm serviert</li> <li>• Noix de cajoux sautées, servies chaudes</li> <li>Anarchardi arrostiti serviti caldi</li> </ul>	Baht 130
B3	<b>PO PIA THAUT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crispy vegetable spring rolls with sweet marmalade sauce</li> <li>• Knusprige Gemüsefrühlingsrolle mit süßer Marmeladensoße</li> <li>• Rouleaux de printemps au légumes frits avec sauce aigre douce</li> <li>• Involtini di primavera di verdure croccanti con salsa di marmellata dolce</li> </ul>	Baht 130
B4	<b>GUNG CHOOP PENG THAUT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deep fried prawns in a light golden batter</li> <li>• Frittierte Garnelen in einer leichten Panader</li> <li>• Crevettes frites en beignets</li> <li>• Gamberi fritti in una leggera pastella dorata</li> </ul>	Baht 250
B5	<b>PLAA MUEK CHOOP PENG THAUT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deep fried pieces of squid in a light golden batter</li> <li>• Frittierter Tintenfisch in einer leichten Panade</li> <li>• Calamars frits en beignets</li> <li>• Pezzi di calam,ari fritti in una leggera pastella</li> </ul>	Baht 220
B6	<b>PHAK RUAM CHOOP PENG THAUT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deep fried vegetables in a light golden batter</li> <li>• Fritiertes Gemüse in einer leichten Panade</li> <li>• Légumes frits en beignets</li> <li>• Verdure fritte in una leggera pastella</li> </ul>	Baht 140



**THAI SOUPS / THAILÄNDISCHE SUPPEN / SOUPES THAILANDAISES/  
ZUPPE THAILANDESE**

B9	<b>TOM KHA GAI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicken pieces in coconut milk soup flavoured with galangal, tomato, onion and chili</li> <li>• Hühnerstücke in Kokosnussmilch gewürzt mit Galangal, Tomaten, Zwiebeln, und Chili</li> <li>• Poulet dans une soupe de lait de coco parfumée au galangal, tomates, oignons et piments</li> <li>• Zuppa con pezzi di pollo cucinato in latte di cocomero saporito con galangal, pomodoro, cipolle e peperoncino</li> </ul>	<p>Baht 150</p> <p>Baht 250</p>
B10	<b>TOM KHA GUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prawns in coconut milk soup flavoured with galangal, tomato, onion and chili</li> <li>• Garnelen in Kokosnussmilch gewürzt mit Galangal, Tomaten, Zwiebeln, und Chili</li> <li>• Crevettes dans une soupe de lait de coco parfumé au galangal, tomates, oignons et piments</li> <li>• zuppa di gamberetti in latte di cocomero saporito con galangal, pomodoro, cvipolle e peperoncino.</li> </ul>	<p>Baht 200</p> <p>Baht 350</p>
B11	<b>TOM YUM GAI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A traditional chicken soup flavoured with lemon grass, lime leaves, onions, coriander and red chili</li> <li>• Eine traditionelle Hühnersuppe gewürzt mit Zitronengras Limonenblätter, Zwiebeln, Koriander und roter Chili</li> <li>• Une soupe traditionnelle de poulet parfumée à la citronnelle, feuilles de citronnier, oignons, coriandre et piments rouges</li> <li>• Una zuppa tradizionale di pollo saporito con citronella, foglie di lime, cipolle, coriandolo e peperoncino rosso</li> </ul>	<p>Baht 150</p> <p>Baht 250</p>
B12	<b>TOM YUM GUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A traditional prawn soup flavoured with lemon grass, lime leaves, onions, coriander and red chili</li> <li>• Eine traditionelle Garnelensuppe gewürzt mit Zitronengras Limonenblätter, Zwiebeln, Koriander und roter Chili</li> <li>• Une soupe traditionnelle de crevettes parfumée à la citronnelle, fleurs de citronnier, oignons, coriandes et piments rouges</li> <li>• Una zuppa tradizionale di gamberi saporito con citronella, foglie di limn, cipolle coriandolo e peperoncino rosso.</li> </ul>	<p>Baht 200</p> <p>Baht 350</p>

B13	<b>TOM JUED PAK RUAM MOO SUB</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minced pork and seasonal vegetable soup</li> <li>• Suppe mit Schweinemettt und Gemüse der Saison</li> <li>• Porc haché et soupe de légumes de saison</li> <li>• Zuppa di carme di maiale tritata e verdure stagionale</li> <li>•</li> </ul>	<p>Baht 150</p> <p>Baht 250</p>
<b>SPECIAL FISH DISHES / BESONDERE / SPECIALITES DE POISSON/ PIATTI SPECIALI DI PESCE</b>			
B14	<b>PLA NIN GRATIAM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deep fried fish with garlic</li> <li>• Fritierter Fisch mit gebratenem Knoblauch</li> <li>• Poisson entier frit à l'ail</li> <li>• Pesce fritto con aglio</li> </ul>	<p>Baht 280</p>
B15	<b>PLA NIN PREOW WAAN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deep fried fish with a sweet and sour sauce</li> <li>• Frittiert Fisch mit einer süßen und sauren Soße</li> <li>• Poisson entier frit sauce aigre douce</li> <li>• Pesce fritto con una salsa agro dolce</li> </ul>	<p>Baht 300</p>
B16	<b>PLA NIN SHU SHI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deep fried fish in a sauce made from a special northern chili paste with galangal, lemon grass, kaffir leaves, onions and garlic</li> <li>• Frittiert Fisch in einer Soße aus einer besonderem nördlichen Chilipaste mit Galangal, Zitronengras, Kaffirblätter, Zwiebel und Knoblauch</li> <li>• Poisson entier frit sauce spéciale à la pâte de piments du Nord parfumé au galangal, oignons et ail, feuilles de kaffir (combavas), oignons et ail</li> <li>• Pesce fritto in salsa fatta di una pasta piccante di peperoncino del nord e gagangal, citronella, foglie di kaffir, cipolle, e aglio.</li> </ul>	<p>Baht 300</p>
<b>STEAMED AND BAKED DISHES / GEDÄMPFTE UNDE GEBACKENE GERICHTE / PLATS VAPEUR ET RAGOUTS / PIATTI COTTI AL VAPORE OAL FORNO</b>			
B17	<b>HOR MOK TA- LAY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A mixture of prawn, squid and fish steamed in cabbage</li> <li>• with "5" spice sauce and coconut milk in a tinfoil wrapping Eine Mischung von Garnelen, Tintenfisch und Fisch in Kohl gedämpft mit „5“ Gewürzesoße und Kokosmilch in Alufolie</li> <li>• Crevettes, calamars et poisson cuits en papillotte avec un sauce 5 épices et du lait de coco</li> <li>• Un misto di gamberi, calamari e pesce al vapore con verza e una salsa di 5 spezie e latte di cocomero cotto al cartoccio</li> </ul>	<p>Baht 250</p>

B18	<b>SEE KRONG MOO OB LAO DAENG / NAM PUENG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roasted pork spare-rib with red <b>OR</b> honey sauce</li> <li>• Gebratene Spare Ribs mit roter <b>ODER</b> Honigsoße</li> <li>• Côtelettes de porc avec sauce rouge <b>OU</b> au miel</li> <li>• Costolette di maiale arrostito con una salsa rossa o al miele.</li> </ul>	Baht 220
<b>CURRIES</b>			
B19	<b>GAENG SAPPAROT MOO / NUA / GAI / GUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pineapple curry with pork, beef <b>OR</b> chicken</li> <li>• Ananasstückchen Curry mit Scharfes Rindfleisch- /Hühnerfleisch <b>ODER</b> Schweinefleisch</li> <li>• Curry l'ananas avec du boeu, poulet <b>OU</b> porc With prawn / mit Garnelen / avec Crevettes</li> <li>• Un curry al ananas con carne di maiale, manzo <b>O</b> pollo</li> </ul>	Baht 150  Baht 190
B20	<b>KAENG PED GAI / MOO / NUA / GUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thai style red chicken, pork <b>OR</b> beef curry in a chili and coconut milk relish</li> <li>• Rotes Hühnchencurry, Schweinefleischcurry <b>ODER</b> Rindfleischcurry auf Thailändische Art in einem Chili und Kokosnusmilch Relish</li> <li>• Curry rouge thailandais au poulet, porc <b>OU</b> boeuf dans une sauce au lait de coco</li> <li>• Un curry di pollo, maiale o manzo rosso in stile thai in una salsa di peperoncino e latte di cocco</li> <li>• With prawn / mit Garnelen / avec Crevettes / con gamberi</li> </ul>	Baht 150  Baht 190
B21	<b>KAENG KIEW WAN GAI / MOO / NUA / GUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traditional Thai style chicken, pork <b>OR</b> beef curry in a green chili relish</li> <li>• Traditionelles Hühnchencurry, Schweinecurry <b>ODER</b> Rindfleischcurry in einem grünen Chilirelish</li> <li>• Curry vert thailandais au poulet, porc <b>OU</b> boeuf dans une sauce au piment</li> <li>• Curry al pollo, maiale <b>O</b> manzo in stile tradizionale thailandese in salsa di peperoncino verde</li> <li>• With prawn / mit Garnelen / avec Crevettes/ con gamberi</li> </ul>	Baht 150  Baht 190
B22	<b>KAENG KARI GAI / MOO / NUA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicken, beef <b>OR</b> pork and potatoes mixed in a traditional Indian style curry sauce</li> <li>• Hühnerfleisch, Rindfleisch <b>ODER</b> Schweinefleisch und Kartoffeln gemischt, in einer traditonellen indischen Currysoße</li> <li>• Poulet, boeuf <b>OU</b> porc et pommes de terre mélangés dans un curry indien</li> <li>• Pollo, manzo o pollo e patate mescolati in una salsa al curry stile indiano</li> </ul>	Baht 150

	<b>KAENG KARI GUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• With prawn / mit Garnelen / avec Crevettes / con gamberi</li> </ul>	Baht 190
B23	<b>PA NAENG GAI / MOO / NUA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medallions of chicken, pork OR beef in curry sauce, lightly fried with a red chili relish</li> <li>• Medal Medaillons vom Huhn, Schwein ODER Rind in Currysoße leicht gebraten mit einer Currysoße</li> <li>• Medallions de poulet, porc OU boeuf dans une sauce curry avec une sauce au piment rouge</li> <li>• Maedaglioni di pollo, maiale o manzo in salsa curry leggermente fritto con una salsa fredda di peperoncino rosso</li> </ul>	Baht 170
B24	<b>MASSAMAN GAI / NUA / MOO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• An Indian-style curry with chicken / beef OR pork cooked in special spices with nuts</li> <li>• Ein Curry auf indische Art mit Hühnerfleisch/ Rindfleisch ODER Schweinefleisch bereitet mit besonderen Gewürzen und Nüssen</li> <li>• Curry indien avec poulet / boeuf OU porc cuit avec des épices et des noix</li> <li>• Un curry indiano con pollo/ manzo o maiale cucinato in spezie speciali e noci</li> </ul>	Baht 170
	<b>MASSAMAN GUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• With prawn / mit Garnelen / avec Crevettes / con gamberi</li> </ul>	Baht 190
<b>STIR FRIED DISHES / PLATS SAUTES</b>			
B25	<b>GAI PHAD MET MA-MUANG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medallions of chicken served with cashew nuts, onions segments and dried chili Stir fried</li> <li>• Medallions vom Huhn, bereitet mit Cashewnüssen, Zwiebelstücken und getrocknetem Chili</li> <li>• Medallions de poulet servi avec noix de cajou, oignons et piments séchés</li> <li>• Medaglioni di pollo fritto servito con anacardi noci, fette di cipolle e peperoncino essiccato</li> </ul>	Baht 170
B26	<b>KA-NA PHAD NAM MAN HOY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir fried vegetables, tomatoes, spring onions and Thai broccoli in oyster sauce</li> <li>• Stir fried Gemüse, Tomaten; Frühlingszwiebeln und Thailändischer Broccoli im Auster- Soße</li> <li>• Légumes sautés avec tomates, oignons verts et broccoli avec sauce d-huître</li> <li>• Verdure saltati, pomodori, cipollotti verdi e broccoli thailandese in salsa di ostriche</li> </ul>	Baht 140

B27	<p style="text-align: center;"><b>PHAD PAK RUAM</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir fried mixed vegetables, carrots, tomatoes, spring onions and Thai broccoli</li> <li>• Stir fried gemischtes Gemüse, Karotten, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Thailändischen Brokkoli</li> <li>• Légumes sautés avec carottes, tomates, oignons verts et broccoli</li> <li>• Verdure miste saltati, carote, pomodori, cipollotti verdi e broccoli thailandese.</li> </ul>	Baht 140
B28	<p style="text-align: center;"><b>PHAD PAK RUAM GAI / MOO / GUNG</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir fried mixed vegetables, carrots, tomatoes, spring onions and Thai broccoli with chicken <b>OR</b> pork</li> <li>• Stir fried gemischtes Gemüse, Karotten, Tomaten, Frühlingszwiebeln Und Thailändischen Brokkoli mit Hühnerfleisch <b>ODER</b> Schweinefleisch</li> <li>• Légumes sautés avec carottes, tomates, oignons verts et broccoli et du poulet <b>OU</b> du porc verdure miste saltati, carote, pomodori cipollotti verdi e broccoli thailandese con pollo <b>O</b> maiale With prawn / mit Garnelen / avec Crevettes / con gamberi</li> </ul>	Baht 160  Baht 190
B29	<p style="text-align: center;"><b>PLAA / MOO / GAI / GUNG PHAD PREOW WAAN</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir fried medallions of fish, pork <b>OR</b> chicken in a sweet and sour sauce with segments of tomato and onion</li> <li>• Stir fried Medallions vom Fisch, Schwein <b>ODER</b> Huhn in einer süß sauren Soße mit Tomatenstückchen und Zwiebeln</li> <li>• Médailles de poisson, porc <b>OU</b> poulet dans une sauce aigre douce servi avec des tomates et des oignons</li> <li>• Medaglioni di pesce, maiale o pollo saltati in salsa agro dolce con spicchi di pomodori e cipolle</li> <li>• With prawn / mit Garnelen / avec Crevettes/ con gamberi</li> </ul>	Baht 170  Baht 200
B30	<p style="text-align: center;"><b>PHAD KA PAOW MOO/ NUA / GAI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir fried minced pork, beef <b>OR</b> chicken with chili basil and garlic</li> <li>• Stir fried Schweinemetz, Rinderhackfleisch <b>ODER</b> Hacketes aus Hühnerfleisch mit Chili, Basilikum und Knoblauch</li> <li>• Porc, boeuf <b>OU</b> poulet sauté avec du basilic et de l'ail</li> <li>• Maiale tritato , manzo <b>O</b> pollo con basilico e aglio al peperoncino</li> <li>•</li> </ul>	Baht 170

B31	<b>PHAD PONG KARI MOO / NUA / GAI / TA-LAY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indian style yellow curry with stir fried pork, beef, chicken</li> <li>• Ein gelben Curry auf indische Art mit Schweinemett, Rinderhackfleisch, Hühnerfleisch</li> <li>• Curry jaune indien Porc, bœuf, poulet</li> <li>• Curry stile indiano giallo con maiale, manzo pollo saltati</li> <li>• With seafood / mit Seeessen / avec fruit de mer</li> </ul>	<p>Baht 170</p> <p>Baht 200</p>
B32	<b>PHAD PRIK MOO / NUA / GAI / TA-LAY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sweet chili with stir fried pork, beef <b>OR</b> chicken</li> <li>• Süßer chili mit Schweinemett, Rinderhackfleisch, <b>ODER</b> Hühnerfleisch</li> <li>• Piment doux avec porc, bœuf <b>OU</b> poulet</li> <li>• Peperoncino dolce con maiale, manzo <b>O</b> pollo saltati</li> <li>• With seafood / mit Seeessen / avec fruit de mer/ con frutti di mare</li> </ul>	<p>Baht 170</p> <p>Baht 200</p>
<b>RICE / REIS / RIZ/ RISO</b>			
B33	<b>KHAO SUAY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plain steamed rice, served as a single portion or in a rice bowl, allowing you as many portions as you wish</li> <li>• Einfacher Dedampfgfiter wird als einzelne Portion oder als Reisschüssel serviert, damit Sie sich soviel nehmen können wie Sie wollen</li> <li>• Pladans un cuit a la vapeurrice</li> <li>• Riso semplice al vapore servito come porzione singolo o in ciotola di riso che permette tanti porzioni quante volete</li> </ul>	
B34	<b>KHAO NE-OW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sticky Rice</li> <li>• Kleberereis</li> <li>• Riz gluant</li> <li>• Riso glutinoso</li> </ul>	<p>Baht 20</p>
<b>ONE DISH SPECIALS / SPEZIALITÄTEN EINZELGERICHTE / SPECIALITES DE PLATS UNIQUES/ PIATTI UNICI SPECIALI</b>			
B35	<b>PHAD KRA PRAW RAD KHAO GAI / NUA / MOO (KAI DAO)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fried minced chicken, beef <b>OR</b> pork with basil leaves on a bed of steamed rice</li> <li>• Gebratenes Schweinemett,, Rinderhack <b>ODER</b> Gehacktes vom Huhn auf einem Bett von</li> </ul>	<p>Baht 130</p>



		<p>gedämpften Reis mit Basilikumblättern</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poulet hachet fait frire, boeuf <b>OU</b> porc avec feuille de basil et cuit à la vapeur</li> <li>• Pollo, manzo o maiale tritato e fritto con basilico su un letto di riso cotto al vapore</li> </ul> <p>(With or without fried egg / mit oder ohne spiegeleie / ou sans oeufs de plat / con senza uova fritte)</p>	Baht 130
B36	<b>KHAO PHAD MOO / GAI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fried rice and egg with pork <b>OR</b> chicken</li> <li>• Gebratener Ris und Ei mit Schweinefleisch <b>ODER</b> Hühnerfleisch</li> <li>• Riz frit et oeuf avec porc <b>OU</b> poulet</li> <li>• Riso e uova fritto con maiale <b>O</b> pollo</li> </ul> <p>(With or without fried egg / mit oder ohne spiegeleie / ou sans oeufs de plat / con senza uova fritte)</p>	Baht 130
B37	<b>KHAO PHAD GUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prawn and egg fried rice</li> <li>• Garnelen und Ei mit gebratenem Reis</li> <li>• Crevettes et oeuf Riz frit</li> <li>• Riso fritto con gamberi e uova</li> </ul>	Baht 180
B38	<b>KHAO SOY GAI / MOO / NUA</b>  <b>KHAO SOY GUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A traditional favourite chicken, pork <b>OR</b> beef noodle dish served in a coconut milk and curry based sauce, accompanied by shallots and pickled cabbage</li> <li>• Beliebtes traditionelles Nudelgericht mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch <b>ODER</b> Rindfleisch, bereitet in Kokosnusssoße und einer Currysoße Zusammen mit Schalotten und sauer eingelegten Kohl</li> <li>• Plat traditionnel de poulet, porc <b>OU</b> boeuf servi avec des nouilles frites dans une sauce curry au lait de coco, accompagnées d'échalottes et chou en conserve (pickles)</li> <li>• un piatto tradizionale molto popolare di pollo, maiale o manzo con vermicelli fritti servito in una salsa a base di curry e latte di cocomero</li> </ul> <p>• With prawn / mit Garnelen / avec Crevettes / con gamberi</p>	Baht 150  Baht 190

B39	<b>PAD THAI GAI / MOO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The classic Thai fried noodle dish, flavoured with onions and garlic with chicken <b>OR</b> pork</li> <li>Das klassische Thailändische Nudelgericht mit Zwiebeln gewürzt und Knoblauch mit Hühnerfleisch <b>ODER</b> Schweinefleisch</li> <li>Le plat classique thaïlandais de nouilles sautées avec des oignons et de l'ail préparé avec du poulet <b>OU</b> du porc</li> <li>Un piatto classico thailandese di vermicelli aporito con cipolle e pollo <b>O</b> maiale</li> </ul>	Baht 140
B40	<b>PAD THAI GUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The classic Thai fried noodle dish, flavoured with onions garlic, dried shrimp with fresh prawns</li> <li>Das klassische Thailändische Nudelgericht mit Zwiebeln gewürzt Knoblauch, getrockneten Krabben mit frischen Garnelen</li> <li>Le plat classique thaïlandais de nouilles sautées avec des oignons et de l'ail préparé avec des crevettes séchées et des crevettes fraîches</li> <li>Un piatto classico thailandese di vermicelli saporito con cipolle, aglio, gamberetti essiccati e gamberi freschi</li> </ul>	Baht 160
<b>VEGETARIAN MENU / VEGETARISCHES MENU / MENU VEGETARIEN/MENU VEGETARIANO</b>			
V1	<b>PO PIA THAUT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crispy vegetable spring rolls with sweet marmalade sauce</li> <li>Knusprige Gemüsefrühlingsrolle mit süßer Marmeladensoße</li> <li>Rouleaux de printemps au légumes frits avec sauce aigre douce</li> <li>Involtini di primavera di verdure croccanti in marmellata dolce</li> </ul>	Baht 130
V2	<b>PHAK RUAM CHOOP PENG THAUT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deep fried vegetables in a light golden batter</li> <li>Fritiertes Gemüse in einer leichten Panade</li> <li>Légumes frits en beignets</li> <li>Verdure fritte in una pastella leggera dorata</li> </ul>	Baht 140
V3	<b>YUM WUN SEN JEH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chinese noodles with chili, onions, onion leaves, chinese coriander, and lemon juice</li> <li>Chinesische Nudeln mit Chili, Zwiebeln, Zwiebelblätter, Chinesischer Koriander und Zitronensaft</li> <li>Nouilles chinoises avec piments, oignonss, coriandre et jus de citron</li> </ul>	Baht 130

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• vermicelli cinesi con peperoncino, cipolle, foglie di cipolle, coriandolo cinese e succo di limone.</li> </ul>	
V4	<b>TOM KHA JEH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mixed vegetables <b>OR</b> tofu in coconut milk soup, flavoured with galangal, tomato, onion and chili</li> <li>• Gemischtes Gemüse <b>ODER</b> Tofu in Kosnusmilchsoße, gewürzt mit Galangal, Tomaten, Zwiebeln und Chili</li> <li>• Légumes variés <b>OU</b> tofu dans une soupe de lait de coco, parfumé avec du galangal, des tomates, des oignons et du piment</li> <li>• Verdure miste <b>O</b> tofu in una zuppa di latte di cocomero</li> </ul>	<p>Baht 130</p> <p>Baht 230</p>
V5	<b>KAENG PED JEH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thai style red vegetable <b>OR</b> tofu curry in a chili and coconut milk relish</li> <li>• Rotes Gemüse auf Thailändische Art <b>ODER</b> Tofu curry in einem Chilli und Kokosnusmilchrelish</li> <li>• Curry rouge thaïlandais avec légumes <b>OU</b> tofu dans un sauce au lait de coco et piments</li> <li>• Vedure rosse stile thailandese o tofu curry in salsa fredda di peperoncino e latte di cocomero</li> </ul>	<p>Baht 135</p>
V6	<b>KAENG KIEW WAN JEH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traditional Thai style green curry with vegetables <b>OR</b> tofu</li> <li>• Traditionelles Thailändisches Gericht mit Gemüse <b>ODER</b> Tofu in einem grünen Chilirelish</li> <li>• Curry vert thaïlandais avec légumes <b>OU</b> tofu dans une sauce au piment vert</li> <li>• Curry verde in stile tradizionale thailandese con verdure <b>O</b> tofu</li> </ul>	<p>Baht 135</p>
V7	<b>KAENG KARI JEH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vegetables and potatoes cooked in a traditional Indian style curry sauce</li> <li>• Gemüse und Kartoffeln in einer traditionen Indischen Currysoße</li> <li>• Légumes et pommes de terre cuit dans une sauce curry indienne</li> <li>• Verdure e patate cucinate in salsa al curry indiana</li> </ul>	<p>Baht 135</p>
V8	<b>MASSAMAN JEH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• An Indian-style curry with vegetables <b>OR</b> tofu cooked in special spices with nuts</li> <li>• Ein Curry auf indische Art mit Gemüse <b>ODER</b> Tofu mit Spezialgewürzen und Nüssen bereitet</li> <li>• Curry indien avec légumes <b>OU</b> tofu cuit avec des épices et des noix</li> <li>• Un curry stile indiano con verdure <b>O</b> tofu cucinato in spezie speciali con noci</li> <li>•</li> </ul>	<p>Baht 140</p>

V9	<b>KHAO PHAD JEH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fried rice with chopped vegetables, onion and tomato (with or without egg - please state when ordering)</li> <li>• Gebratener Reis mit gehacktem Gemüse, Zwiebeln und Tomaten (mit oder ohne Ei, je nach Wunsch)</li> <li>• Riz frit avec légumes en morceaux, oignons et tomates (avec OU sans oeuf - svp indiquez-le au moment de la commande)</li> <li>• Riso fritto con verdure tagliate, cipolle, pomodori ( con o senza uova - confirmare quando, ordini)</li> </ul>	Baht 100
V10	<b>KHAO SOY JEH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A traditional favourite noodle dish with vegetables <b>OR</b> tofu served in a coconut milk and curry based sauce, accompanied by shallots and pickled cabbage</li> <li>• Ein beliebtes traditonelles Nudelgericht mit Gemüse <b>ODER</b> Tofu. bereitet in einer Kokosnussoße und Currysoße zusammen mit Schalotten und sauer eingelegtem Kohl</li> <li>• Plat traditionnel de nouilles frites servi avec des légumes <b>OU</b> du tofu dans une sauce curry au lait de coco, accompagnées d'échalottes, chou en conserve (pickles)</li> <li>• Un piatto tradizionale molto popolare di vermicelli con verdure <b>O</b> tofu servito in una salsa a base di curry e latte di cocomero accompagnato da cipolloti e verza sotto aceto</li> </ul>	Baht 135
V11	<b>PAD THAI JEH</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The classic Thai fried noodle dish, flavoured with onions and garlic with vegetables <b>OR</b> tofu</li> <li>• Das klassische Thailändische Gericht mit gebratenen Nudeln Gewürzt mit Zwiebeln und Knoblauch mit Gemüse <b>ODER</b>Tofu</li> <li>• Le plat classique thaïlandais de nouilles sautées, parfumé avec des oignons, de l'ail et des légumes <b>OU</b> du tofu</li> <li>• un piatto classico thailandese di vermicelli fritti saporito con cipolle e aglio con verdure <b>O</b> tofu</li> </ul>	Baht 120