

Gerichte vom Lamm

	Euro
80. Gä Pad Gra Prau  ¹ 17,50 Gebratenes Lammfilet mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Basilikum	17,50
81. Gä Pad Gra Tiem Prik Tai  ¹ 17,50 Gebratenes Lammfilet mit Knoblauch und grünem Pfeffer	17,50
82. Gäng Ped Gä  ¹ 17,50 Lammfilet mit rotem Curry und Kokosmilch	17,50
83. Gäng Kiow Wan Gä  ^{1,7} 17,50 Lammfilet mit Paprika, Bambus in frischem grünem Curry und Kokosmilch	17,50
84. Gä Pad Heng  ^{1,7} 17,50 Gebratenes Lammfilet mit Chili, Zitronengras in trockenem rotem Curry und Kokosmilch	17,50

Gerichte vom Grill

85. Satay Gai 13,50 Sieben Satay Spieße mit Hühnerbrustfilet und Erdnussauce zum Dippen	13,50
86. Satay Nüa 14,50 Sieben Satay Spieße mit Rindfleisch und Erdnussauce zum Dippen	14,50
87. Satay Mu 13,50 Sieben Satay Spieße mit Schweinefleisch und Erdnussauce zum Dippen	13,50
88. Satay Gung 18,50 Satay Spieße mit Garnelen und Erdnussauce zum Dippen	18,50

Gerichte von der Ente

90. Ped Rad Pirk Gra Prao  ^{1,4} 17,50 Eine halbe geröstete Ente mit Chili, Paprika, Zwiebeln und Basilikum	17,50
91. Ped Sawadee  ⁴ 18,50 ½ Geröstete Ente mit Garnelen in leicht süß-saurer Sauce	18,50
92. Ped Lui Pei  ^{1,4} 17,50 Feuerente mit Gemüse und pikanten Gewürzen, Wasserkastanien und Lotuskernen am Tisch flambiert	17,50
93. Ped Tord Pad Pak ^{1,3,4} 17,50 Eine halbe geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse	17,50
94. Ped Sam Ros  ^{3,4} 17,50 Eine halbe geröstete Ente mit Ananas in spezieller Thai-Sauce	17,50
95. Ped Rad Prik Gäng  ^{1,4,7} 17,50 Eine halbe geröstete Ente mit Thai-Curry-Sauce, Kokosmilch	17,50
96. Ped Nam Püng ^{3,4} 17,50 Eine halbe geröstete Ente in Honig-Sauce	17,50
97. Ped Priow Wan ^{3,4} 17,50 Eine halbe geröstete Ente mit süß-saurer Sauce	17,50
98. Ped Lau Däng ⁴ 17,50 Eine halbe geröstete Ente in Rotwein-Sauce	17,50
99. Ped Rad Pong Gari  ^{1,2,4,5,7} 17,50 Eine halbe geröstete Ente mit gelbem Curry und würzigem Gemüse	17,50
100. Ped Rad Nam Prik Tua  ⁴ 17,50 Eine halbe geröstete Ente mit Broccoli in Erdnussauce und würzigem Gemüse	17,50
101. Ped Tord Sapparod ^{1,4} 17,50 Eine halbe geröstete Ente mit Champignons und Ananas	17,50
102. Ped Tord Med Ma Muang  ⁴ 17,50 Eine halbe geröstete Ente mit Paprika, Zwiebeln und Cashewnüssen	17,50
103. Ped Tord Nong Khai ^{1,3,4} 17,50 Eine halbe geröstete Ente mit div. Gemüse u. Hoisin-Sauce	17,50
104. Ped Tord Prik  ^{1,4} 17,50 Eine halbe geröstete Ente mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln	17,50
105. Gäng Ped Ped Yang  ^{1,3,7} 17,50 Eine halbe gekochte Ente in Thai-Curry, Kokosmilch	17,50

Gerichte vom Fisch

	Euro
107. Pla Mük Pad Gra Prau  ¹ 13,50 Gebratener Tintenfisch mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Basilikum	13,50
108. Pla Mük Pad Gra Tiem Prik Tai  ¹ 13,50 Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer	13,50
109. Pla Mük Pad Pak ^{1,3} 13,50 Gebratener Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse	13,50
110. Pla Priow Wan ^{3,4} 15,00 Paniertes Rotbarschfilet in süß-saurer Sauce	15,00
111. Pla Sam Ros  ^{3,4} 15,00 Paniertes Rotbarschfilet in spezieller Thai-Sauce	15,00
112. Pla Rad Prik  ^{1,3,4,7} 15,00 Paniertes Rotbarschfilet in Thai-Curry-Sauce	15,00
113. Pla Rad Gra Tiem Prik Tai  ^{1,4} 15,00 Paniertes Rotbarschfilet mit Knoblauch-Sauce und Pfeffer übergossen	15,00
114. Pla Rad Prik Gäng  ^{1,3,7} 17,00 Forelle in Ringe geschnitten, knusprig gebraten mit Thai-Curry	17,00
115. Pla Rad Prik Gra Prau  ¹ 17,00 Eine ganze Forelle knusprig gebraten mit Chili und Basilikum	17,00
116. Pla Rad Prik Sod  ¹ 17,00 Eine ganze Forelle knusprig gebraten mit frischem Chili und Basilikum in Tamarin-Sauce	17,00
117. Pla Rad Prik King  ^{1,5} 17,00 Eine ganze Forelle knusprig gebraten mit würzigem Gemüse und frischem Ingwer	17,00

Gerichte von Garnelen

120. Gung Pad Gra Prau  ¹ 21,00 Gebratene Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, frischem Chili und Basilikum	21,00
121. Gung Pad Gra Tiem Prik Tai  ¹ 21,00 Gebratene Garnelen mit Knoblauch und grünem Pfeffer	21,00
122. Gung Pad Nor Mai ¹ 21,00 Gebratene Garnelen mit Bambus und Champignons	21,00
123. Gung Pad pak ^{1,3} 21,00 Gebratene Garnelen mit versch. Gemüse	21,00
124. Gung Priow Wan ³ 21,00 Gebratene Garnelen süß-sauer	21,00
125. Gung Sam Ros  ^{3,4} 21,00 Gebackene Garnelen in spezieller Thai-Sauce	21,00
126. Gung Rad Prik King  ^{1,5} 21,00 Gebratene Garnelen mit würzigem Gemüse und frischem Ingwer	21,00
127. Gäng Kiow Wan Gung  ^{1,7} 21,00 Garnelen mit Paprika und Bambus in frischem grünem Curry	21,00

Vegetarische Gerichte

130. Pad Pak ^{1,3} 10,00 Gebratenes verschiedenes frisches Gemüse	10,00
131. Tau Hu Pad Nor Mai  ^{1,3} 10,00 Gebratener Tofu mit Bambus und frischen Sojabohnensprossen	10,00
132. Ped Tau Hu Pad Prik  ¹ 12,50 Gebratene Tofu-Ente mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	12,50
133. Pad Schub Fäng Tord ^{3,4} 10,00 Gebackenes Gemüse mit süß-saurer Sauce	10,00
134. Gäng Däng Pak  ^{1,3,7} 10,00 Verschiedenes Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch	10,00

Reisgerichte

	Euro
135. Kau Pad Gai ^{1,2,3} 12,00 Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet und frischem Gemüse	12,00
136. Kau Pad Mu ^{1,2,3} 12,00 Gebratener Reis mit Schweinefleisch und frischem Gemüse	12,00
137. Kau Pad Gung ^{1,2,3} 18,50 Gebratener Reis mit Garnelen und frischem Gemüse	18,50
138. Kau Pad Gra Prau Nüa  ^{1,2,3} 13,50 Gebratener Reis mit Rindfleisch, Chili und Basilikum	13,50

Nudelgerichte

140. Pad Thai ^{2,3,9} 18,50 Gebratene Reis-Nudeln mit Garnelen, Tofu, Gemüse und Erdnusskernen	18,50
141. Pad Si Lu Kung Thep ^{1,2,3} 13,50 Gebratene Reis-Nudeln mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse	13,50
142. Pad Ki Mau Gung  ^{1,2,3} 18,50 Gebratene Reis-Nudeln mit Garnelen, frischem Gemüse, Chili und Basilikum	18,50
143. Bamie Pad Mu ^{1,2,3} 12,00 Gebratene Eiernudeln mit Schweinefleisch und Sojabohnensprossen	12,00
144. Bamie Pad Gai ^{1,2,3} 12,00 Gebratene Eiernudeln mit Hühnerbrustfilet und Sojabohnensprossen	12,00
145. Bamie Pad Nüa ^{1,2,3} 13,50 Gebratene Eiernudeln mit Rindfleisch und Sojabohnensprossen	13,50

Beilagen

146. Kau Pad ^{1,2,3} 2,00 Gebratener Reis mit Ei	2,00
147. Pad Bamie ^{1,2,3} 2,00 Gebratene Eiernudeln mit Ei	2,00
148. Pommes frites 2,00	2,00

Desserts

150. Gluai Tord 3,50 Gebackene Banane mit Honig	3,50
151. Gluai Tord Ice-Cream 4,50 Gebackene Banane mit Eis, Honig und Sahne	4,50
152. Sapparod Tord 3,50 Gebackene Ananas mit Honig	3,50
153. Sapparod Tord Ice-Cream 4,50 Gebackene Ananas mit Eis, Honig und Sahne	4,50
154. Ice-Cream „Sabai“ 4,50 Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	4,50
155. Ice-Cream „Schokdee“ 4,50 Vanilleeis mit Kirschoße und Sahne	4,50
156. Ice-Cream „Sawadee“ 4,50 Vanilleeis mit Rambutan und Sahne	4,50
158. Ngor 3,50 Rambutan-Früchte mit Ananas gefüllt	3,50

A=koffeinhaltig; B=mit Farbstoff; C= chininhaltig; D=mit Süßungsmittel;
1 = Geschmacksverstärker, 2 = Ei, 3= Sojasprossen, 4 = Weizen,
5 = Sellerie, 6 = Senf, 7 = Milch (Laktose), 8 = Sesam, 9 = Erdnuss
Auf Wunsch können alle Gerichte auch ohne Geschmacksverstärker zubereitet werden.

Restaurani
SAWADEE

Thailändische Spezialitäten
- Cocktail Lounge -
- Party Service -

Sutthauer Straße 126
49080 Osnabrück

Tel.: 0541 – 860 28 08

Fax: 0541 – 600 195 85

Öffnungszeiten:

Täglich von 12:00-15:00 und 17:30-23:00 Uhr
Küche von 12:00-14:30 und 17:30-22:30 Uhr
Montags Ruhetag (außer an Feiertagen)
Pfungstmontag geschlossen

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Thailand, bekannt für seine Gastfreundlichkeit, lädt ein. Unsere Küche bietet Ihnen eine große Auswahl an original thailändischen Speisen. Diese sind pikant, gesund und sehr bekömmlich. Sie werden mit Kräutern und Gewürzen zubereitet, welche jede Woche frisch aus Thailand eintreffen.

Thailändisches warmes Buffet

Jeden Mittwoch

(außer an Feiertagen)

Mit Suppe, verschiedenen Vorspeisen, mehreren Hauptgerichten, frischen Salaten, frischen gemischten Obst-Desserts.

Schlemmen Sie so oft und soviel Sie mögen

Mittags von 12:00 - 14:30 Uhr

pro Person 12,50 Euro

Abends von 18:00 - 22:30 Uhr

pro Person 18,50 Euro

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Reis als Beilage.

 leicht scharf, ² mäßig scharf, ³ sehr scharf

Mittagsmenü

Mo. bis Sa. von 12:00 – 14:30 Uhr (außer an Feiertagen)
Jedes Gericht wird mit einer Tagessuppe, Frühlingsrolle oder Toastschnittchen serviert.

	Euro
171. Kao Pad Gai ^{1,2,3}	8,50
Gebr. Reis mit Hühnerbrustfilet und Gemüse	
172. Bamie Pad Mu ^{1,2,3}	8,50
Gebratene Eiernudeln mit Schweinefleisch und Gemüse	
173. Gai Pad Pak ^{1,2}	9,00
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit versch. Gemüse	
174. Gai Pad Med Ma Müng ¹	9,00
Gebratenes Hühnerbrustfilet Paprika, Champignons, Zwiebeln und Cashewnüssen	
175. Gai Pad Gra Prau ^{1,2,3}	9,00
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Chili und Basilikum	
176. Nüa Pad Gra Tiem Prik Tai ¹	10,00
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer	
177. Nüa Pad Prik ¹	10,00
Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	
178. Nüa Pad Nor Mai ¹	10,00
Gebratenes Rindfleisch mit Bambus und Champignons	
179. Mu Pad King ¹	9,00
Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Ingwer	
180. Mu Pad Nam Man Heu ¹	9,00
Gebratenes Schweinefleisch mit Broccoli und Austernsauce	
181. Ped Tord Sapparod ¹	12,00
Halbe Geröstete Ente mit Champignons und Ananas	
182. Ped Tord Pad Pak ¹	12,00
Halbe Geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse	
183. Pla Mük Pad Gra Tiem Prik Tai ¹	9,00
Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer	
184. Pla Sam Ros ⁴	9,00
Rotbarschfilet in spezieller Thai-Sauce	
185. Pad Pak.....	8,00
Verschiedene frische Gemüse gebraten	

Spezial-Menüs

M 1. Menü „König“ ^{1,3,4,7,9}	35,00
1. Kra Djaad Sawadee (Gemischte Vorspeisen)	
2. Tom Jam Gung ¹ (Garnelen-Suppe)	
3. Satay Raummid (Spieße mit Rind, Schwein und Huhn)	
4. - Gäng Kiow Wan Gung ^{1,2,3} (Garnelen in gr. Curry)	
- Ped Tord Pad Pak (Geröstete Ente m. versch. Gemüse)	
- Gai Pad Medmamüng ¹ (Huhn mit Cashew-Nüssen)	
- Salat	
5. Gluai Tord Ice Cream (Gebackene Banane mit Eis)	
M 2. Menü „Sawadee“ ^{1,3,4,7,9}	30,00
1. Kra Djaad Ta Lä Tong (Vorspeise mit Garnelen, Tintenfisch und Fischfrikadellen)	
2. Tom Kha Gai (Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch)	
3. Satay Gung (Garnelenspieße)	
4. - Gäng Däng Gai (Huhn in rotem Curry)	
- Ped Sam Ros ¹ (Ente mit Thai-Sauce)	
- Nüa Pad Pak (Rindfleisch mit Gemüse)	
- Salat	
5. Sapparod Tord Ice Cream (Gebackene Ananas mit Eis)	

M 3. Menü „Naklien“^{1,3,4}..... 20,00

- Gäng Jüd (Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und Glasnudeln)
- Mu Tord Piew Wan (Gebackenes Schweinefleisch süß-sauer)
- Gai Pad Pak (Huhn mit Gemüse)
- Pollamai (Obstsalat)

M 4. Menü „Sabai“ für 2 Personen^{1,3,4,7,9}..... 50,00

- Kra Djaad Raum Mid (Gemischte Vorspeisen)
- Gau Lau (Rindfleischsuppe)
- Satay Gai (Spieße mit Huhn)
- Gäng Kiow Wan Nüa^{1,2,3} (Rind in grünem Curry)
- Pla Rad Prik King¹ (Rotbarschfilet in Ingwer-Sauce)
- Ped Tord Med Ma Muang
- Salat
- Ice Cream Pollamai (Eis mit Obstsalat)

M 5. Menü „Schokdee“ für 2 Personen^{1,3,4,7,9}..... 46,00

- Kra Djaad Tong (Vorspeise mit Wantan-Teig, Maisbällchen und Toastschnittchen)
- Tom Jam Pla¹ (Fischsuppe)
- Satay Nüa (Spieße mit Rindfleisch)
- Gäng Gari Gai^{1,2} (Huhn in gelbem Curry)
- Pla Mük Pad Gratiem Prik Tai¹ (Tintenfisch mit Knoblauch u. grünem Pfeffer)
- Mu Pad Priow Wan (Gebr. Schweinefleisch süß-sauer)
- Salat
- Pollamai (Obstsalat)

Suppen

6. Tom Yam Gung ¹	6,00
Säuerlich würzige Suppe mit Garnelen und frischen Kräutern	
7. Tom Yam Pla ¹	4,00
Säuerlich würzige Suppe mit Fisch und frischen Kräutern	
8. Tom Yam Pro Täeg ¹	5,00
Würzige Meeresfrüchte-Suppe mit Garnelen, Fisch, Tintenfisch, Muscheln und frischen Kräutern	
9. Tom Kha Gai.....	4,00
Traditionelle thailändische Suppe mit Huhn, Kokosnussmilch, Zitronengras und Galanga	
10. Gäng Jüd ¹	3,50
Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und Glasnudeln	
11. Gäng Jüd Täng Kwa.....	3,50
Gefüllte Gurken-Suppe mit Knoblauch	
12. Gau Lau ¹	3,50
Rindfleisch-Suppe mit frischen Sojabohnensprossen	

Suppen im Feuertopf

13. Tom Yam Gung ¹	18,00
Garnelen-Suppe für 2 Personen	
14. Tom Yam Potäeg ¹	16,00
Meeresfrüchte Suppe für 2 Personen	
15. Tom Kha Gai.....	12,00
Traditionelle thailändische Suppe für 2 Personen	

Salate

16. Salad Pak ⁶	3,00
Frischer Gemüsesalat	
17. Salad Käck.....	4,00
Gemüsesalat mit Eiern und Erdnussauce nach „Thai-Art“	
18. Salad Gung ⁴	5,50
Krabbensalat mit Gemüse und Dressingsauce	
19. Yam Po Täeg ¹	10,00
Meeresfrüchte Salat mit würziger Sauce nach „Thai-Art“	

20. Lab Nür^{1,2,3}..... 7,50

Traditionelles thailändisches Gericht mit Gehacktem Rindfleisch, frischen Kräutern und Chili

21. Yam pla Mük^{1,2,3}..... 7,50

Traditionelles thailändisches Salatgericht mit Tintenfisch, Koriander und Chili

22. Yam Wun Sän^{1,2,3}..... 7,50

Traditionelles thailändisches Salatgericht mit gehacktem Hühnerfleisch und Glasnudeln, würzig-säuerlich

23. Yam Nüa^{1,2,3}..... 7,50

Traditionelles thailändisches Salatgericht Mit Rindfleisch, frischen Kräutern und Chili

Vorspeisen

24. Kra Djaad Sawadee⁴..... 7,50

Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses

25. Kra Djaad Tong^{2,4}..... 5,00

Gefüllte Teigtaschen, Toastschnitten und Maisbällchen mit leicht scharfer Sauce zum Dippen

26. Kra Djaad Gung Tord..... 6,50

Gebackene Garnelen, Geflügelbällchen und Maisbällchen mit leicht scharfer Sauce zum Dippen

27. Kra Djaad Ta Lä Tong⁴..... 6,50

Gebackene Garnelen, Tintenfisch und Frikadellen nach „Thai-Art“ mit leicht scharfer Sauce zum Dippen

28. Poa Pie Tord^{1,3,4}..... 5,00

Frühlingsrolle gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse, Hackfleisch und leicht scharfer Sauce zum Dippen

29. Nöy Käng Tord²..... 5,00

Frittierte Käsebällchen mit leicht scharfer Sauce zum Dippen

30. Pieg Gai Jad Say⁴..... 5,00

Hähnchenflügel gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln und Hackfleisch mit leicht scharfer Sauce zum Dippen

31. Gai Bei Töi..... 6,00

Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Pandarros-Blättern Mit leicht scharfer Sauce zum Dippen

32. Tord Man Pla^{1,2}..... 6,00

Fisch-Frikadellen „Thai-Art“ mit Sauce zum Dippen

33. Satay Nüa Mu Gai^{1,9}..... 6,00

Drei Satay-Spieße mit Rind, Schwein und Hühnerbrustfilet und Sauce zum Dippen

34. Satay Gung⁹..... 9,50

Sechs Satay-Spieße mit Garnelen und Sauce zum Dippen

Für unsere kleinen Gäste

35. Gai Schub Päng Tord^{2,3,4}..... 7,00

Hühnerbrustfilet paniert mit süß-saurer Sauce

36. Ba Mie Pad Mu..... 7,00

Gebratene Eier-Nudeln mit Schweinefleisch und Sojabohnensprossen

37. Kau Pad Gai..... 7,00

Gebratener Reis mit Huhn, Ei und versch. Gemüse

38. Gai Yang..... 7,00

Drei Satay-Spieße mit Huhn und Pommes

Gerichte vom Huhn

40. Gai Pad Gra Prau^{1,2,3}..... 14,00

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Basilikum und Chili

41. Gai Pad Gra Tiem Prik Tai¹..... 13,00

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Knoblauch u. grünem Pfeffer

42. Gai Pad Prik¹..... 13,00

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln

43. Gai Pad Pak^{1,3}..... 13,00

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse

44. Gai Pad Nam Man Heu¹..... 13,00

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Austernsauce und Broccoli

45. Gai Pad Med Ma Müng¹..... 13,00

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Champignons, Zwiebeln und Cashewnüssen

46. Gai Pad Sapparod¹..... 13,00

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Ananas und Champignons

47. Gai Tord Rad Nam Prik Tua^{1,2,3}..... 13,00

Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Erdnussauce und würzigem Gemüse übergossen

48. Gai Tord Rad Nam Priow Wan^{3,4}..... 13,00

Gebackenes Hühnerbrustfilet mit süß-saurer Sauce und würzigem Gemüse übergossen

49. Gäng Däng Gai^{1,2,3}..... 14,00

Hühnerbrustfilet in rotem Curry und Kokosmilch

50. Gäng Gari Gai^{1,2,3}..... 14,00

Hühnerbrustfilet in gelbem Curry und Kokosmilch

51. Gäng Kiow Wan Gai^{1,2,3}..... 14,00

Hühnerbrustfilet in frischem grünem Curry, Paprika Kokosmilch, Bambus und Auberginen

Gerichte vom Rind

60. Nüa Pad Gra Prau^{1,2,3}..... 15,00

Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Basilikum

61. Nüa Pad Gra Tiem Prik Tai¹..... 14,00

Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer

62. Nüa Pad Prik¹..... 14,00

Gebratenes Rindfleisch mit Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln

63. Nüa Pad Pak^{1,3}..... 14,00

Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse

64. Nüa Pad Nam Man Heu¹..... 14,00

Gebratenes Rindfleisch mit Austernsauce und Broccoli

65. Nüa Pad King^{1,5}..... 14,00

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Ingwer

66. Nüa Pad Horm¹..... 14,00

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Sojasauce

67. Nüa Pad Nor Mai¹..... 14,00

Gebratenes Rindfleisch mit Bambus und Champignons

68. Gäng Kiow Wan Nüa^{1,2,3}..... 15,00

Rindfleisch in frischem grünem Curry und Kokosmilch

69. Gäng Däng Nüa^{1,2,3}..... 15,00

Rindfleisch mit Bambus, Paprika und Kokosmilch in rotem Curry

Gerichte vom Schwein

70. Mu Pad Gra Prau^{1,2,3}..... 13,50

Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika, Chili und Basilikum

71. Mu Pad Gra Tiem Prik Tai¹..... 12,50

Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer

72. Mu Pad King^{1,5}..... 12,50

Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Ingwer

73. Mu Pad Pak^{1,5}..... 12,50

Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse

74. Mu Pad Nam Man Heu¹..... 12,50

Gebratenes Schweinefleisch mit Broccoli und Austernsauce

75. Mu Pad Nor Mai¹..... 12,50

Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus und Champignons

76. Mu Pad Priow Wan³..... 12,50

Gebratenes Schweinefleisch süß-sauer

77. Mu Pad Prik Gäng^{1,2,3}..... 13,50

Gebratenes Schweinefleisch mit rotem Curry, Brechbohnen und Kokosmilch

78. Mu Tord Rad Nam Sam Ros^{3,4}..... 13,50

Gebackenes Schweinefleisch in spezieller Thai-Sauce