



**CHADA THAI**  
THAI RESTAURANT

Chada Thai Restaurant,  
Hauptstr.22,  
79364 Malterdingen

Tel. 07644.7305

Chada Thai Restaurant,  
Richard-Wagner-Str. 24,  
79104 Freiburg,

Tel. 0761. 88 15 7905

info@chadathai.de  
www.chadathai.de

อาหาร

[ ahan ]

Speisen

# Vorspeise

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. Po Pia ปอเป็ยะ  | 4,90 €                           |
| <i>Frühlingsrollen</i>   |                                  |
| 2. Sate Gai สะเต๊ะไก่  | 5,90 €                           |
| <i>In gelbem Curry und Kokosmilch marinierte Hähnchenspieße<sup>1,3</sup></i>                        |                                  |
| 3. Thod Man Gung ทอดมันกุ้ง  | 5,90 €                           |
| <i>Aus rotem Curry und Garnelen, Fisch zubereitete Frikadellen</i>                                   |                                  |
| 4. Gung Schub Paeng Thod กุ้งชุบแป้งทอด  | 5,90 €                           |
| <i>knusprige Garnelen</i>  |                                  |
| 5. Thung Thong ถุงทอง  | 5,90 €                           |
| <i>übersetzt: „Goldene Taschen“, Blätterteigbällchen gefüllt mit Garnelen und Hähnchenbrustfilet</i> |                                  |
| 6. Gemischte Vorspeise <sup>3</sup> für 1 Person   | 6,90 €                           |
|  |                                  |
|  | für 2, 3, 4... und mehr Personen |
|  | 5,90 € pro Person                |

## Vegetarisch

- |   |        |
|---|--------|
| 7. Pag Schub Paeng Thod ผักชุบแป้งทอด                         | 5,50 € |
| <i>knuspriges Gemüse und Tofuwürfel</i>                       |        |
| 9. Po Pia Sod ปอเป็ยะสด                                       | 4,90 € |
| <i>Frische vegetarische Frühlingsrollen (kalte Vorspeise)</i> |        |

# Vorspeise Suppe

- |   |        |
|---|--------|
| 11. Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง<br><i>Zitronengras-Suppe<sup>1,3</sup> mit Garnelen</i>                      | 5,60 € |
| 12. Tom Ka Gai ต้มข่าไก่<br><i>Hähnchensuppe mit Kokosmilch</i>   | 4,90 € |
| 13. Tom Ka Talee ต้มข่าทะเล<br><i>Suppe mit Fisch, Meeresfrüchten und Kokosmilch</i>                    | 5,90 € |
| 14. Tom Yam Pla ต้มยำปลา<br><i>Zitronengras-Suppe<sup>1,3</sup> mit Fisch</i>                           | 5,60 € |
| 15. Gaeng Jued Wunsen Muh Sab แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ<br><i>Glasnudelsuppe mit gehacktem Schweinefilet</i> | 4,90 € |

## Suppe vegetarisch

- |   |        |
|---|--------|
| 17. Tom Ka Pag ต้มข่าผัก<br><i>Gemüsesuppe mit Kokosmilch</i>                       | 4,50 € |
| 18. Gaeng Jued Wunsen Tauhu แกงจืดวุ้นเส้นเต้าหู้<br><i>Glasnudelsuppe mit Tofu</i> | 4,50 € |

# Thailändische Tapas (kalt !)

Nichts ist zutreffender, als dass wir diese Speisegruppe mit „Tapas“ bezeichnet haben. Thailändische Tapas genießen nämlich den selben Status und Ruf wie die Tapas in Spanien: sie sind leckere Appetithappen für zwischendurch.

Man isst sie gemeinsam in geselliger Runde zum Bier, Wein und Cocktails.

Thailändische Tapas sind kalte Gerichte und werden ohne Reis serviert.

Sie sind sehr würzig und auch scharf.

Haben Sie aber keine Angst! Wie schon erwähnt lässt sich die Schärfe variieren.

Sollten Sie in einer größeren Runde sitzen, sind thailändische Tapas vielleicht eine interessantere Alternative zu den klassischen Vorspeisen... Probieren Sie es aus.

- |   |         |
|---|---------|
| 21. Somm Tam <sup>ส้มตำ</sup>   | 8,90 €  |
| <i>Der berühmteste Salat aus Thailand,<br/>mit Garnelen und Tintenfisch</i> |         |
| 22. Yam Wunn Senn Muh <sup>ยำวุ้นเส้นหมู</sup>                              | 10,90 € |
| <i>Glasnudeln mit gehacktem Schweinefilet</i>                               |         |
| 23. Yam Wunn Senn Talee <sup>ยำวุ้นเส้นทะเล</sup>                           | 12,50 € |
| <i>Glasnudeln mit Meeresfrüchten</i>  |         |
| 24. Yam Nua <sup>ยำเนื้อ</sup>  | 12,50 € |
| <i>Dünne Rinderhüftsteakstreifen mit Salat und<br/>scharfen Gewürzen</i>    |         |
| 25. Mhu Manau <sup>หมูมะนาว</sup>   | 12,50 € |
| <i>Schweinefilet in Zitronensaft mit Chili, Knoblauch</i>                   |         |

26. Lab Gai ลาบไก่ 12,50 €  
*Würzig zubereitete Hähnchenbrustfilet*

27. Lab Ped ลาบเป็ด 12,90 €  
*Würzig zubereitete Ente nach Nordost-Thaiändischer Art*

## Vegetarische Thai Tapas (kalt !)

30. Somm Tam Mangsawirat ส้มตำมังสวิรัต 7,90 €  
*Der berühmteste Salat aus Thailand, aber vegetarisch*

31. Yam Wunn Senn Tauhu ยำวุ้นเส้นเต้าหู้ 8,50 €  
*Würzig zubereitete Glasnudeln mit Tofu*

32. Lab Ped Mangsawirat ลาบเป็ดมังสวิรัต 10,90 €  
*Würzig zubereitete vegetarische Ente nach Nordost-Thaiändischer Art*

# Tellergericht mit Makkaronis

Sie fragen sich: „Kommen Makkaronis nicht aus Italien?“

Und damit haben Sie wahrscheinlich Recht.

Wann die Thais zum ersten Mal Kontakt mit Makkaroni haben, lässt sich historisch wohl ziemlich schwer beweisen. Offen gestanden, wir wissen es auch nicht.

Fakt ist aber, dass diese Makkaroni-Gerichte schon seit langem ein fester Bestandteil der modernen thailändischen Kochkultur sind.

Makkaroni nach Thaiart eben.

- |  |                     |         |
|--|---------------------|---------|
| 41. Makkaroni Pad Schah  | มักร่อนี้ผัดฉ่า     | 13,50 € |
| <i>Gebratene Makkaroni mit Garnelen, Grünschalmuscheln, Tintenfisch und Thai-Gewürzen und Chilis</i> |                     |         |
| 42. Makkaroni Pad Kimau  | มักร่อนี้ผัดขี้เมา  | 11,50 € |
| <i>Gebratene Makkaroni mit Thai-Basilikum und Chilis und einer Fleischsorte Ihrer Wahl:</i>          |                     |         |
| <i>- Hähnchenbrustfilet oder</i>   |                     |         |
| <i>- Schweinefilet</i>   |                     |         |
| 43. Pad Makkaroni Sei Gai  | ผัดมักร่อนี้ใส่ไก่  | 11,50 € |
| <i>Gebratene Makkaroni mit Tomatensoße, Hähnchenbrustfilet, Ei und Gemüse</i>                        |                     |         |
| 44. Pad Makkaroni Sei Gung   | ผัดมักร่อนี้ใส่กุ้ง | 12,50 € |
| <i>Gebratene Makkaroni mit Tomatensoße, Garnelen, Ei und Gemüse</i>                                  |                     |         |

# Pad Thai

Wer in Thailand war, weiß wie legendär die thailändischen Nudelgerichte **Guai-tiau** sind. Vor allem das Gericht **Guai-tiau Pad Thai**. Mit dem beiliegenden **Zucker, Chili** und gemahlene **Erdnüsse** können Sie dieses Gericht noch einmal nach eigenem Geschmack würzen. Lassen Sie sich nicht entmutigen, falls das Würzen nicht auf Anhieb klappen sollte:

Manche Thais sind MeisterInnen im Würzen dieses Gerichtes, so manch Andere dagegen lernen es nie.

- |  |         |
|--|---------|
| 45. <b>Guai-tiau</b> Pad Thai Gai ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยไก่<br><i>Gebratene Nudeln mit <u>Hähnchen</u>, Tofu , Ei, Erdnuss und Gemüse</i>                | 10,90 € |
| 46. <b>Guai-tiau</b> Pad Thai ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย<br><i>Gebratene Nudeln mit <u>Garnelen</u>, Tofu , Ei, Erdnuss und Gemüse</i>                       | 12,90 € |
| 47. <b>Guai-tiau</b> Pad Thai Mangsawirat ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยมังสวิรัต<br><i>Gebratene Nudeln <u>vegetarisch mit Tofu</u>, Ei, Erdnuss und Gemüse</i> | 10,90 € |

# Rinderhüftsteak (1)

- |   |         |
|---|---------|
| 49. Nua Pad Gaprau เนื้อผัดกระเพรา  | 14,50 € |
| <i>Rinderhüftsteakstreifen mit Thai-Basilikum und Chilischoten<sup>3</sup></i>  |         |
| 50. Nua Gratiem Prigthai เนื้อกระเทียมพริกไทย   | 14,50 € |
| <i>Rinderhüftsteakstreifen mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer<sup>3</sup></i>                                       |         |
| 51. Gaeng Kiew Whan Nua แกงเขียวหวานเนื้อ   | 15,50 € |
| <i>Rinderhüftsteakstreifen in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum</i> |         |
| 52. Panaeng Nua แพนงเนื้อ   | 15,50 € |
| <i>Rinderhochrippe mit roter <u>Panaeng</u>-Curry-Kokosmilch-Soße und Erdnuss</i>                                     |         |



## Rinderhüftsteak (2)

- |  |         |
|--|---------|
| 53. Nua Pad Prig Gaeng เนื้อผัดพริกแกง   | 14,90 € |
| <i>Rinderhüftsteakstreifen mit rotem Curry, Auberginen und jungen Bambussprossen</i>                                     |         |
| 54. Nua Pad Pag Ruam เนื้อผัดผักรวม  | 14,50 € |
| <i>Rinderhüftsteakstreifen mit knackigem Gemüse<sup>3,4</sup></i>  |         |
| 55. Gaeng Peth Nua แกงเผ็ดเนื้อ  | 15,50 € |
| <i>Rinderhüftsteakstreifen mit rotem Curry <u>und</u> Kokosmilch, Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum</i> |         |
| 56. Gaeng Masaman Nua แกงมัสมั่นเนื้อ  | 15,90 € |
| <i>Rinderhochrippe mit Kartoffeln in <u>Massaman</u>-Curry-Soße (mit Cashewnüssen<sup>3</sup>)</i>                       |         |

# Schweinefilet (1)

- |  |         |
|--|---------|
| 57. Gaeng Kiew Whan Mhu แกงเขียวหวานหมู<br><i>Schweinefilet in grüner Curry-Kokosmilch-Soße<br/>mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum</i> | 15,50 € |
| 58. Gaeng Peth Mhu แกงเผ็ดหมู<br><i>Schweinefilet in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße</i>  | 15,50 € |
| 59 Mhu Pad Khing หมูผัดขิง<br><i>Schweinefilet mit Ingwer<sup>3</sup></i>  | 14,50 € |
| 60. Mhu Thod Gratiem Prigthai หมูทอดกระเทียมพริกไทย<br><i>Schweinefilet mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer<sup>3</sup></i>                               | 14,50 € |

## Schweinefilet (2)

- |  |         |
|--|---------|
| 61. Mhu Pad Gaprau หมูผัดกระเพรา<br><i>Schweinefilet mit Thai-Basilikum und Chilischoten<sup>3</sup></i>         | 14,50 € |
| 62. Mhu Pad Pag Ruam หมูผัดผักรวม<br><i>Schweinefilet mit knackigem Gemüse<sup>3</sup></i>                       | 14,50 € |
| 63. Mhu Pad Pried Whan หมูผัดเปรี้ยวหวาน<br><i>Schweinefilet Süß-Sauer</i>                                       | 14,50 € |
| 64. Panaeng Muh แพนงหมู<br><i>Schweinefilet mit roter <u>Panaeng</u>-Curry-Kokosmilch-Soße<br/>und Erdnüssen</i> | 15,50 € |

# Lamm

65. Lamb Kiew Whan แลมบี้เขี้ยวหวาน 16,90 €  
*Lamm in grüner Curry-Kokosmilch-Soße  
mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum*
66. Lamb Pad Schah แลมบี้ผัดจ๋า 16,90 €  
*Lamm mit Thai-Gewürzen (ein scharfes Gericht, mti Sellerie)*
67. Lamb Pad Prig Gaeng แลมบี้ผัดพริกแกง 16,90 €  
*Lamm mit rotem Curry, Auberginen und  
jungen Bambussprossen<sup>4</sup>*
68. Lamb Thod Gratiem Prigthai แลมบี้ทอดกระเทียมพริกไทย 16,90 €  
*Lamm mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer<sup>3</sup>*
69. Lamb Pad Gaprau แลมบี้ผัดกระเพรา 16,90 €  
*Lamm mit Thai-Basilikum und Chilischoten<sup>3</sup>*

# Hähnchenbrustfilet (1)

- |   |         |
|---|---------|
| 70. Gai Thod Gratiem Prigthai ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย<br><i>Hähnchenbrustfilet mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer<sup>3</sup></i>                           | 13,50 € |
| 71. Gaeng Kiew Whan Gai แกงเขียวหวานไก่<br><i>Hähnchenbrustfilet in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum</i> | 14,50 € |
| 72. Garri Gai กระหรีไก่<br><i>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in <u>indischer</u> Curry-Kokosmilch-Soße</i>   | 14,50 € |
| 73. Gai Pad Pag Ruam ไก่ผัดผักรวม<br><i>Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse<sup>3</sup></i>   | 13,50 € |
| 74. Gai Pad Prew Whan ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน<br><i>Hähnchenbrustfilet Süß-Sauer</i>  | 14,50 € |
| 75. Gai Pad Gaprau ไก่ผัดกระเพรา<br><i>Hähnchenbrustfilet mit Thai-Basilikum und Chilischoten<sup>3</sup></i>   | 14,50 € |
| 76. Gai Pad Mamuang Himmapan ไก่ผัดมะม่วงหิมพาน<br><i>Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen<sup>3</sup></i>   | 13,50 € |

## Hähnchenbrustfilet (2)

- |  |         |
|--|---------|
| 77. Gai Pad Khing ไก่ผัดขิง<br><i>Hähnchenbrustfilet mit Ingwer<sup>3</sup></i>  | 13,50 € |
| 78. Gai Pad Prig Gaeng ไก่ผัดพริกแกง<br><i>Hähnchenbrustfilet mit rotem Curry, Auberginen<br/>und jungen Bambussprossen</i>                      | 14,50 € |
| 79. Gaeng Kua Sapparod Sei Gai แกงคั่วสัปรดใส่ไก่<br><i>Hähnchenbrustfilet mit Ananas in roter<br/>Curry-Kokosmilch-Soße</i>                     | 14,50 € |
| 80. Panaeng Gai แพนงไก่<br><i>Hähnchenbrustfilet mit roter <u>Panaeng</u>-Curry-Kokosmilch Soße<br/>und Erdnüssen</i>                            | 14,50 € |
| 81. Gaeng Peth Gai แกงเผ็ดไก่<br><i>Hähnchenbrustfilet in fruchtiger<sup>4</sup> roter Curry-Kokosmilch-Soße</i>                                 | 14,50 € |
| 82. Gaeng Masaman Gai แกงมัสมั่นไก่<br><i>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in <u>Massaman</u>-Curry-Soße<br/>(mit Cashewnüssen<sup>3</sup>)</i> | 14,90 € |

# Ente

84. Gaeng Peth Ped Jang แกงเผ็ดเบ็ดเต๋อย่าง 16,90 €  
*Entenbrustfilet in fruchtiger<sup>4</sup> roter Curry-Kokosmilch-Soße*
85. Ped Gorb Pag Ruam เบ็ดกรอบผักรวม 16,50 €  
*Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse<sup>3</sup>*
86. Ped Pad Prieu Whan เบ็ดผัดเปรี้ยวหวาน 16,50 €  
*Entenbrustfilet Süß-Sauer*
87. Gaeng Kiew Whan Ped แกงเขียวหวานเบ็ด 16,90 €  
*Entenbrustfilet in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum*
88. Ped Pad Gaprau เบ็ดผัดกระเพรา 16,50 €  
*Entenbrustfilet mit Thai-Basilikum und Chilischoten<sup>3</sup>*
89. Panaeng Ped แพนงเบ็ด 16,90 €  
*Entenbrustfilet mit roter Panaeng-Curry-Kokosmilch Soße und Erdnüssen*

# Fisch

- |   |         |
|---|---------|
| 90. Pla Rad Prik Gaeng ปลาสดพริกแกง   | 17,50 € |
| <i>Ganzer Fisch, gebraten mit rotem Curry, Gemüse und Thai-Basilikum, leicht scharf</i> |         |
| 91. Pla Pried Whan ปลาเปรี้ยวหวาน   | 15,50 € |
| <i>Lachsfilet Süß-Sauer</i>   |         |
| 94. Pla Lachs Pad Prig Gaeng ปลาลักผัดพริกแกง   | 16,50 € |
| <i>Gebratene Lachsfiets mit rotem Curry, Auberginen und jungen Bambussprossen</i>       |         |
| 95. Pla Lachs Shuschi ปลาลักชุ้   | 16,50 € |
| <i>Lachsfiets in roter Curry-Kokosmilch-Soße</i>  |         |
| 96. Pla Lachs Pad Khing ปลาลักผัดขิง  | 15,90 € |
| <i>Gebratene Lachsfilet mit Ingwer</i>  |         |
| 99. Gaeng Garri Pla Lachs แกงกระหรี่ปลาลัก  | 16,50 € |
| <i>Lachsfilet mit Kartoffeln in indischer Curry-Kokosmilch-Soße</i>                     |         |
| 100. Tom Yam Pla Lachs ต้มยำปลาลัก  | 12,50 € |
| <i>große Portion Zitronengras-Suppe mit Lachsfilet<sup>1,3</sup></i>                    |         |



# Garnelen (1)

- |  |                        |         |
|--|------------------------|---------|
| 105. Gung Pad Pong Garri   | กุ้งผัดผงกระหรี่       | 16,50 € |
| <i>Garnelen mit indischem Curry und geschlagenem Ei</i>              |                        |         |
| 106. Gung Pad Pag Ruam   | กุ้งผัดผักรวม          | 15,50 € |
| <i>Garnelen mit knackigem Gemüse<sup>3</sup></i>                     |                        |         |
| 107. Gung Schuschi   | กุ้งชุบน้ำ             | 16,50 € |
| <i>Garnelen in roter Curry-Kokosmilch-Soße</i>                       |                        |         |
| 108. Gung Pad Prew Whan  | กุ้งเปรี้ยวหวาน        | 15,50 € |
| <i>Garnelen Süß-Sauer</i>  |                        |         |
| 110. Gung Thod Gratiem Prigthai                                      | กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย | 15,90 € |
| <i>Garnelen mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer<sup>3</sup></i>     |                        |         |
| 111. Gaeng Kua Sapparod Sei Gung                                     | แกงคั่วสัปรดใส่กุ้ง    | 16,50 € |
| <i>Garnelen mit Ananas in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße</i> |                        |         |

## Garnelen (2)

112. Pad Grapau Gung ผัดกระเพรากุ้ง 15,50 €  
*Garnelen mit Thai-Basilikum und Chilischoten<sup>3</sup>*
113. Gung Ob Wunn Senn กุ้งอบวุ้นเส้น 15,90 €  
*Gedämpfte Glasnudeln mit Garnelen*
114. Gaeng Garri Gung แกงกระหรี่กุ้ง 16,50 €  
*Garnelen mit Kartoffeln in indischer Curry-Kokosmilch-Soße*
115. Panaeng Gung แพนงกุ้ง 15,90 €  
*Garnelen mit roter Panaeng-Curry-Kokosmilch Soße und Erdnüssen, serviert in echter Kokosnuss.*
116. Gaeng Peth Gung แกงเผ็ดกุ้ง 16,50 €  
*Garnelen in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße*
117. Gaeng Kiew Whan Gung แกงเขียวหวานกุ้ง 16,50 €  
*Garnelen in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum*

# Meeresfrüchte (1)

- |   |                           |         |
|---|---------------------------|---------|
| 121. Gaeng Kiew Whan Talee Ruam   | แกงเขียวหวานทะเลรวม       | 17,90 € |
| <i>Meeresfrüchte in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum</i> |                           |         |
| 122. Schuschi Talee Ruam  | สุกี้ทะเลรวม              | 17,90 € |
| <i>Gemischte Meeresfrüchte in roter Curry-Kokosmilch-Soße</i>   |                           |         |
| 123. Talee Ruam Pad Pag Prig Gaeng  | ทะเลรวมผัดพริกแกง         | 17,90 € |
| <i>Gemischte Meeresfrüchte mit rotem Curry, Auberginen und jungen Bambussprossen</i>                        |                           |         |
| 124. Talee Ruam Pad Khing   | ทะเลรวมผัดขิง             | 17,90 € |
| <i>Gemischte Meeresfrüchte mit Ingwer<sup>3</sup></i>   |                           |         |
| 125. Pla Mueg Thod Gratiem Prigthai   | ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย | 16,90 € |
| <i>Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer<sup>3</sup></i>   |                           |         |

## Meeresfrüchte (2)

- |  |                        |         |
|--|------------------------|---------|
| 126. Pla Mueg Pad Pag Prig Gaeng   | ปลาหมึกผัดพริกแกง      | 16,50 € |
| <i>Tintenfisch mit rotem Curry, Auberginen<br/>und jungen Bambussprossen</i>   |                        |         |
| 127. Pla Mueg Pad Grapau   | ปลาหมึกผัดกระเพรา      | 15,90 € |
| <i>Tintenfisch mit Thai-Basilikum und Chilischoten<sup>3</sup></i>   |                        |         |
| 128. Pla Mueg Pad Pong Garri   | ปลาหมึกผัดผงกระหรี่    | 15,90 € |
| <i>Tintenfisch mit indischem Curry und geschlagenem Ei</i>   |                        |         |
| 129. Schuschi Pla Mueg Jad Sei   | ฉูฉี่ปลาหมึกยัดไส้     | 17,50 € |
| <i>Tintenfisch in roter Curry-Kokosmilch-Soße,<br/>gefüllt mit gehacktem Hähnchenbrustfilet<br/>und gehackten Garnelen</i> |                        |         |
| 130. Pla Mueg Jad Sei Kiew Whan  | ปลาหมึกยัดไส้เขียวหวาน | 17,50 € |
| <i>Tintenfisch in grüner Curry-Kokosmilch-Soße<br/>gefüllt mit gehacktem Hähnchenbrustfilet<br/>und gehackten Garnelen</i> |                        |         |

# Vegetarisch (1)

Auf den folgenden Seiten werden nicht nur Vegetarierfreunde ihre Freude haben, denn Tofu und Gemüse ergänzen sich hervorragend (sofern man weiß, wie man sie zusammen zubereitet). Wenn Sie auf Tofu aber lieber verzichten möchten und stattdessen nur leckeres Gemüse in Ihrem Gericht wünschen, so müssen Sie uns einfach nur Bescheid geben.

- |                                 |  |         |
|---------------------------------|--|---------|
| 133. Tauhu Pad Grapau           | เต้าหู้ผัดกระเพรา<br><i>Tofu mit Thai-Basilikum und Chilischoten<sup>3</sup></i> | 12,50 € |
| 134. Panaeng Tauhu              | แพนงเต้าหู้<br><i>Tofu mit roter Panaeng-Curry-Kokosmilch-Soße und Erdnüssen</i> | 12,90 € |
| 135. Tauhu Pad Mamuang Himmapan | เต้าหู้ผัดมะม่วงหิมพาน<br><i>gebratener Tofu mit Cashewnüssen<sup>3</sup></i>    | 12,50 € |
| 136. Tauhu Pad Khing            | เต้าหู้ผัดขิง<br><i>gebratener Tofu mit Ingwer<sup>3</sup></i>                   | 12,50 € |
| 137. Pad Prew Whan Tauhu        | ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้<br><i>gebratener Tofu Süß-Sauer</i>                        | 12,50 € |
| 138. Tauhu Pad Pag Ruam         | เต้าหู้ผัดผักรวม<br><i>gebratener Tofu mit knackigem Gemüse<sup>3</sup></i>      | 12,50 € |
| 139. Pad Wunn Senn Sei Tauhu    | ผัดวุ้นเส้นเต้าหู้<br><i>Glasnudeln mit Tofu und Ei</i>                          | 12,50 € |

## Vegetarisch (2)

140. **Tauhu Pad Prig Gaeng** เต้าหู้พริกแกง 12,90 €  
*gebratener Tofu mit rotem Curry, Auberginen  
und jungen Bambussprossen*
141. **Garri Tauhu** กระหรี่เต้าหู้ 12,90 €  
*Tofu mit Kartoffeln in indischer Curry-Kokosmilch-Soße*
142. **Gaeng Peth Tauhu** แกงเผ็ดเต้าหู้ 12,90 €  
*Tofu in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße*
143. **Gaeng Kiew Whan Tauhu** แกงเขียวหวานเต้าหู้ 12,90 €  
*Tofu in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen,  
Thai Auberginen und Thai Basilikum*

# Vegetarische Ente

besteht aus Seitan (Weizenprodukt)

- |  |                           |         |
|--|---------------------------|---------|
| 147. Gaeng Peth Ped Mangsawirat  | แกงเผ็ดเปิดมังสวิรัต      | 13,50 € |
| <i>Vegetarische Ente in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße</i>   |                           |         |
| 148. Ped Mangsawirat Pad Pag Ruam  | เปิดมังสวิรัตผักรวม       | 13,50 € |
| <i>Vegetarische Ente mit knackigem Gemüse<sup>3</sup></i>  |                           |         |
| 149. Ped Mangsawirat Pad Grapau  | เปิดมังสวิรัตผักกระเพรา   | 13,50 € |
| <i>Vegetarische Ente mit Thai-Basilikum und Chilischoten<sup>3</sup></i>                                       |                           |         |
| 150. Ped Mangsawirat Prieu Whan  | เปิดมังสวิรัตเปรี้ยวหวาน  | 13,50 € |
| <i>Vegetarische Ente Süß-Sauer</i>   |                           |         |
| 151. Gaeng Kiew Whan Ped Mangsawirat   | แกงเขียวหวานเปิดมังสวิรัต | 13,50 € |
| <i>Vegetarische Ente in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen Thai Auberginen und Thai Basilikum</i> |                           |         |
| 152. Ped Mangsawirat Pad Khing   | เปิดมังสวิรัตผัดขิง       | 13,50 € |
| <i>Vegetarische Ente mit Ingwer<sup>3</sup></i>  |                           |         |
| 153. Panaeng Ped Mangsawirat   | แพนงเปิดมังสวิรัต         | 13,50 € |
| <i>Vegetarische Ente roter Panaeng-Curry-Kokosmilch-Soße und Erdnüssen</i>                                     |                           |         |

## Zusatzstoffe

- 1) konserviert
- 2) mit Phosphat
- 3) mit Geschmackverstärker (in Soja-Sauce sind bereits enthalten)
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Süßungsmittel(n)

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Liste der Allergene sind in einer separaten Karte ausgewiesen.

Wir können Spuren von Allergenen und Spuren, die Unverträglichkeiten auslösen, in unseren Speisen leider nicht ausschließen.