



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 ปอเปี๊ยะ
Frühlingsrollen | 4,90 € |
| 2. Sate Gai สะเต๊ะไก่
In gelbem Curry und Kokosmilch marinierte Hähnchenspieße ^{1,3} | 5,90 € |
| 3. Thod Man Gung ทอดมันกุ้ง
Aus rotem Curry und Garnelen zubereitete Frikadellen | 5,90 € |
| 4. Gung Schub Paeng Thod กุ้งชุบแป้งทอด
knusprige Garnelen | 5,90 € |
| 5. Thung Thong ถุงทอง
übersetzt: „Goldene Taschen“, Blätterteigbällchen gefüllt mit Garnelen und Hähnchenbrustfilet | 5,90 € |
| 6. Gemischte Vorspeise ³ für 1 Person | 6,90 € |
| | für 2, 3, 4... und mehr Personen |
| | 5,90 € pro Person |
| 7. Pag Schub Paeng Thod ผักชุบแป้งทอด
knuspriges Gemüse und Tofuwürfel | 5,50 € |
| 9. Po Pia Sod ปอเปี๊ยะสด
Frische vegetarische Frühlingsrollen | 4,90 € |

Vegetarisch

Vorspeise Suppe

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

Suppe vegetarisch

- | | |
|--|--------|
| 17. Tom Ka Pag ต้มข่าผัก
Gemüsesuppe mit Kokosmilch | 4,50 € |
| 18. Gaeng Jued Wunsen Tauhu แกงจืดวุ้นเส้นเต้าหู้
Glasnudelsuppe mit Tofu | 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 ส้มตำ | 8,50 € |
| Der berühmteste Salat aus Thailand,
mit Garnelen und Tintenfisch | |
| 22. Yam Wunn Senn Muh ยำวุ้นเส้นหมู | 10,50 € |
| Glasnudeln mit gehacktem Schweinefilet | |
| 23. Yam Wunn Senn Talee ยำวุ้นเส้นทะเล | 11,90 € |
| Glasnudeln mit Meeresfrüchten | |
| 24. Yam Nua ยำเนื้อ | 11,50 € |
| Dünne Rinderhüftsteakstreifen mit Salat und
scharfen Gewürzen | |
| 25. Mhu Manau หมูมะนาว | 11,50 € |
| Schweinefilet in Zitronensaft mit Chili, Knoblauch | |

26. Lab Gai ลาบไก่ 11,50 €
Würzig zubereitete Hähnchenbrustfilet

27. Lab Ped ลาบเป็ด 12,50 €
Würzig zubereitete Ente nach Nordost-Thaiändischer Art

Vegetarische Thai Tapas (kalt !)

30. Somm Tam Mangsawirat ส้มตำมังสวิรัต 7,50 €
Der berühmteste Salat aus Thailand, aber vegetarisch

31. Yam Wunn Senn Tauhu ยำวุ้นเส้นเต้าหู้ 8,00 €
Würzig zubereitete Glasnudeln mit Tofu

32. Lab Ped Mangsawirat ลาบเป็ดมังสวิรัต 10,50 €
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 € |
| Gebratene Makkaroni mit Garnelen, Grünschalmuscheln, Tintenfisch und Thai-Gewürzen und Chilis | | |
| 42. Makkaroni Pad Kimau | มักร่อนี้ผัดขี้เมา | 11,50 € |
| Gebratene Makkaroni mit Thai-Basilikum und Chilis und einer Fleischsorte Ihrer Wahl: | | |
| - Hähnchenbrustfilet oder | | |
| - Schweinefilet | | |
| 43. Pad Makkaroni Sei Gai | ผัดมักร่อนี้ใส่ไก่ | 11,50 € |
| Gebratene Makkaroni mit Tomatensoße, Hähnchenbrustfilet, Ei und Gemüse | | |
| 44. Pad Makkaroni Sei Gung | ผัดมักร่อนี้ใส่กุ้ง | 12,50 € |
| Gebratene Makaroni mit Tomatensoße, Garnelen, Ei und Gemüse | | |

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. Guai-tiau Pad Thai Gai ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยไก่ | 10,50 € |
| Gebratene Nudeln mit <u>Hähnchen</u> , Tofu , Ei, Erdnuss und Gemüse | |
| 46. Guai-tiau Pad Thai ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย | 12,50 € |
| Gebratene Nudeln mit <u>Garnelen</u> , Tofu , Ei, Erdnuss und Gemüse | |
| 47. Guai-tiau Pad Thai Mangsawirat ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยมังสวิรัต | 10,50 € |
| Gebratene Nudeln <u>vegtarisch mit Tofu</u> , Ei, Erdnuss und Gemüse | |

Rinderhüftsteak (1)

- | | |
|---|---------|
| 49. Nua Pad Gaprau เนื้อผัดกระเพรา | 13,90 € |
| Rinderhüftsteakstreifen mit Thai-Basilikum
und Chilischoten ³ | |
| 50. Nua Gratiem Prigthai เนื้อกระเทียมพริกไทย | 13,90 € |
| Rinderhüftsteakstreifen mit knusprigem Knoblauch
und Pfeffer ³ | |
| 51. Gaeng Kiew Whan Nua แกงเขียวหวานเนื้อ | 14,50 € |
| Rinderhüftsteakstreifen in grüner Curry-Kokosmilch-Soße
mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum | |
| 52. Panaeng Nua แพนงเนื้อ | 14,50 € |
| Rinderhüftsteakstreifen mit roter Curry-Kokosmilch-Soße
und Erdnuss | |

Rinderhüftsteak (2)

- | | |
|--|---------|
| 53. Nua Pad Prig Gaeng เนื้อผัดพริกแกง | 14,50 € |
| Rinderhüftsteakstreifen mit rotem Curry, Auberginen und jungen Bambussprossen | |
| 54. Nua Pad Pag Ruam เนื้อผัดผักรวม | 13,90 € |
| Rinderhüftsteakstreifen mit knackigem Gemüse ^{3,4} | |
| 55. Gaeng Peth Nua แกงเผ็ดเนื้อ | 14,50 € |
| Rinderhüftsteakstreifen mit rotem Curry und Kokosmilch, Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum | |
| 56. Gaeng Masaman Nua แกงมัสมั่นเนื้อ | 15,90 € |
| Rinderhüftsteakstreifen mit Kartoffeln in Massaman-Curry-Soße | |

Schweinefilet (1)

- | | |
|--|---------|
| 57. Gaeng Kiew Whan Mhu แกงเขียวหวานหมู
Schweinefilet in grüner Curry-Kokosmilch-Soße
mit Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum | 14,50 € |
| 58. Gaeng Peth Mhu แกงเผ็ดหมู
Schweinefilet in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße | 14,50 € |
| 59 Mhu Pad Khing หมูผัดขิง
Schweinefilet mit Ingwer ³ | 13,90 € |
| 60. Mhu Thod Gratiem Prigthai หมูทอดกระเทียมพริกไทย
Schweinefilet mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer ³ | 13,90 € |

Schweinefilet (2)

- | | |
|--|---------|
| 61. Mhu Pad Gaprau หมูผัดกระเพรา
Schweinefilet mit Thai-Basilikum und Chilischoten ³ | 13,90 € |
| 62. Mhu Pad Pag Ruam หมูผัดผักรวม
Schweinefilet mit knackigem Gemüse ³ | 13,90 € |
| 63. Mhu Pad Pried Whan หมูผัดเปรี้ยวหวาน
Schweinefilet Süß-Sauer | 13,90 € |
| 64. Panaeng Muh แพนงหมู
Schweinefilet mit roter Curry-Kokosmilch-Soße
und Erdnüssen | 14,90 € |

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 แลมบี้ผัดฉ่า | 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 ⁴ | |
| 68. Lamb Thod Gratiem Prigthai แลมบี้ทอดกระเทียมพริกไทย | 16,90 € |
| Lamm mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer ³ | |
| 69. Lamb Pad Gaprau แลมบี้ผัดกระเพรา | 16,90 € |
| Lamm mit Thai-Basilikum und Chilischoten ³ | |

Hähnchenbrustfilet (1)

- | | |
|---|---------|
| 70. Gai Thod Gratiem Prigthai ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย
Hähnchenbrustfilet mit knusprigem Knoblauch
und Pfeffer ³ | 12,50 € |
| 71. Gaeng Kiew Whan Gai แกงเขียวหวานไก่
Hähnchenbrustfilet in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit
Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum | 13,50 € |
| 72. Garri Gai กระหรี่ไก่
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in indischer
Curry-Kokosmilch-Soße | 13,50 € |
| 73. Gai Pad Pag Ruam ไก่ผัดผักรวม
Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse ³ | 12,50 € |
| 74. Gai Pad Prew Whan ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน
Hähnchenbrustfilet Süß-Sauer | 12,50 € |
| 75. Gai Pad Gaprau ไก่ผัดกระเพรา
Hähnchenbrustfilet mit Thai-Basilikum und Chilischoten ³ | 12,50 € |
| 76. Gai Pad Mamuang Himmaphan ไก่ผัดมะม่วงหิมพาน
Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen ³ | 12,50 € |

Hähnchenbrustfilet (2)

- | | |
|--|---------|
| 77. Gai Pad Khing ไก่ผัดขิง
Hähnchenbrustfilet mit Ingwer ³ | 12,50 € |
| 78. Gai Pad Prig Gaeng ไก่ผัดพริกแกง
Hähnchenbrustfilet mit rotem Curry, Auberginen
und jungen Bambussprossen | 13,50 € |
| 79. Gaeng Kua Sapparod Sei Gai แกงคั่วสัปรดใส่ไก่
Hähnchenbrustfilet mit Ananas in roter
Curry-Kokosmilch-Soße | 13,50 € |
| 80. Panaeng Gai แพนงไก่
Hähnchenbrustfilet mit roter Curry-Kokosmilch Soße
und Erdnüssen | 13,50 € |
| 81. Gaeng Peth Gai แกงเผ็ดไก่
Hähnchenbrustfilet in fruchtiger ⁴ roter Curry-Kokosmilch-Soße | 13,50 € |
| 82. Gaeng Masaman Gai แกงมัสมั่นไก่
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Massaman-Curry-Soße | 14,90 € |

Ente

- | | |
|---|---------|
| 84. Gaeng Peth Ped Jang แกงเผ็ดเบ็ดอย่าง
Entenbrustfilet in fruchtiger ⁴ roter Curry-Kokosmilch-Soße | 16,50 € |
| 85. Ped Gorb Pag Ruam เบ็ดกรอบผักรวม
Entenbrustfilet mit knackigem Gemüse ³ | 15,90 € |
| 86. Ped Pad Prew Whan เบ็ดผัดเปรี้ยวหวาน
Entenbrustfilet Süß-Sauer | 15,90 € |
| 87. Gaeng Kiew Whan Ped แกงเขียวหวานเบ็ด
Entenbrustfilet in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit
Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum | 16,50 € |
| 88. Ped Pad Gaprau เบ็ดผัดกระเพรา
Entenbrustfilet mit Thai-Basilikum und Chilischoten ³ | 15,90 € |

Fisch

- | | |
|--|---------|
| 91. Pla Pried Whan ปลาเปรี้ยวหวาน
Lachsfilet Süß-Sauer | 14,90 € |
| 93. Pla Thod Gratiem Prigthai ปลาทอดกระเทียมพริกไทย
Knuspriger Fisch im knusprigen Knoblauch-Pfeffer-Mantel ³ | 17,50 € |
| 94. Pla Lachs Pad Prig Gaeng ปลาลักผัดพริกแกง
Gebratene Lachsfiets mit rotem Curry, Auberginen
und jungen Bambussprossen | 15,90 € |
| 95. Pla Lachs Shuschi ปลาลักชุ้
Lachsfiets in roter Curry-Kokosmilch-Soße | 15,90 € |
| 96. Pla Lachs Pad Khing ปลาลักผัดขิง
Gebratene Lachsfilet mit Ingwer | 14,90 € |
| 99. Gaeng Garri Pla Lachs แกงกระหรี่ปลาลัก
Lachsfilet mit Kartoffeln in indischer Curry-Kokosmilch-Soße | 15,90 € |
| 100. Tom Yam Pla Lachs ต้มยำปลาลัก
große Portion Zitronengras-Suppe mit Lachsfilet ^{1,3} | 11,90 € |

Garnelen (1)

- | | | |
|---|------------------------|---------|
| 105. Gung Pad Pong Garri | กุ้งผัดผงกระหรี่ | 15,90 € |
| Garnelen mit indischem Curry und geschlagenem Ei | | |
| 106. Gung Pad Pag Ruam | กุ้งผัดผักรวม | 14,90 € |
| Garnelen mit knackigem Gemüse ³ | | |
| 107. Gung Schuschi | กุ้งชุบ | 15,90 € |
| Garnelen in roter Curry-Kokosmilch-Soße | | |
| 108. Gung Pad Prew Whan | กุ้งเปรี้ยวหวาน | 14,90 € |
| Garnelen Süß-Sauer | | |
| 110. Gung Thod Gratiem Prigthai | กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย | 15,90 € |
| Garnelen mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer ³ | | |
| 111. Gaeng Kua Sapparod Sei Gung | แกงคั่วสัปรดใส่กุ้ง | 15,90 € |
| Garnelen mit Ananas in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße | | |

Garnelen (2)

112. Pad Grapau Gung ผัดกระเพรากุ้ง 14,90 €
Garnelen mit Thai-Basilikum und Chilischoten³
113. Gung Ob Wunn Senn กุ้งอบวุ้นเส้น 15,90 €
Gedämpfte Glasnudeln mit Garnelen
114. Gaeng Garri Gung แกงกระหรี่กุ้ง 15,90 €
Garnelen mit Kartoffeln in indischer Curry-Kokosmilch-Soße
115. Panaeng Gung แพนงกุ้ง 15,90 €
Garnelen mit roter Curry-Kokosmilch Soße und Erdnüssen,
serviert in echter Kokosnuss.
116. Gaeng Peth Gung แกงเผ็ดกุ้ง 15,90 €
Garnelen in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße
117. Gaeng Kiew Whan Gung แกงเขียวหวานกุ้ง 15,90 €
Garnelen in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit
Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum

Meeresfrüchte (1)

- | | |
|--|---------|
| 120. Talee Ruam Pad Pag Prig Thai Dam ทะเลรวมผัดพริกไทยดำ
Meeresplatte aus Fisch, Riesengarnelen, Tintenfisch,
und neuseeländischen Grünschalmuscheln
in schwarzer Pfeffersoße und Knoblauch ³ | 20,50 € |
| 121. Gaeng Kiew Whan Talee Ruam แกงเขียวหวานทะเลรวม
Meeresfrüchte in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit
Bambussprossen, Thai Auberginen und Thai Basilikum | 17,50 € |
| 122. Schuschi Talee Ruam ซุชิทะเลรวม
Gemischte Meeresfrüchte in roter Curry-Kokosmilch-Soße | 17,50 € |
| 123. Talee Ruam Pad Pag Prig Gaeng ทะเลรวมผัดพริกแกง
Gemischte Meeresfrüchte mit rotem Curry, Auberginen
und jungen Bambussprossen | 17,50 € |
| 124. Talee Ruam Pad Khing ทะเลรวมผัดขิง
Gemischte Meeresfrüchte mit Ingwer ³ | 16,90 € |
| 125. Pla Mueg Thod Gratiem Prigthai ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย
Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch und Pfeffer ³ | 15,90 € |

Meeresfrüchte (2)

- | | |
|---|---------|
| 126. Pla Mueg Pad Pag Prig Gaeng ปลาหมึกผัดพริกแกง
Tintenfisch mit rotem Curry, Auberginen
und jungen Bambussprossen | 15,90 € |
| 127. Pla Mueg Pad Grapau ปลาหมึกผัดกระเพรา
Tintenfisch mit Thai-Basilikum und Chilischoten ³ | 14,90 € |
| 128. Pla Mueg Pad Pong Garri ปลาหมึกผัดผงกระหรี่
Tintenfisch mit indischem Curry und geschlagenem Ei | 14,90 € |
| 129. Schuschi Pla Mueg Jad Sei กล้วยปลาหมึกยัดไส้
Tintenfisch in roter Curry-Kokosmilch-Soße,
gefüllt mit gehacktem Hähnchenbrustfilet
und gehackten Garnelen | 16,50 € |
| 130. Pla Mueg Jad Sei Kiew Whan ปลาหมึกยัดไส้เขียวหวาน
Tintenfisch in grüner Curry-Kokosmilch-Soße
gefüllt mit gehacktem Hähnchenbrustfilet
und gehackten Garnelen | 16,50 € |

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
Tofu mit Thai-Basilikum und Chilischoten ³ | 11,90 € |
| 134. Panaeng Tauhu | แพนงเต้าหู้
Tofu mit roter Curry-Kokosmilch-Soße und Erdnüssen | 12,50 € |
| 135. Tauhu Pad Mamuang Himmapan | เต้าหู้ผัดมะม่วงหิมพาน
gebratener Tofu mit Cashewnüssen ³ | 11,90 € |
| 136. Tauhu Pad Khing | เต้าหู้ผัดขิง
gebratener Tofu mit Ingwer ³ | 11,90 € |
| 137. Pad Prew Whan Tauhu | ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้
gebratener Tofu Süß-Sauer | 11,90 € |
| 138. Tauhu Pad Pag Ruam | เต้าหู้ผัดผักรวม
gebratener Tofu mit knackigem Gemüse ³ | 11,90 € |
| 139. Pad Wunn Senn Sei Tauhu | ผัดวุ้นเส้นเต้าหู้
Glasnudeln mit Tofu und Ei | 11,90 € |

Vegetarisch (2)

140. Tauhu Pad Prig Gaeng เต้าหู้พริกแกง 12,50 €
gebratener Tofu mit rotem Curry, Auberginen
und jungen Bambussprossen
141. Garri Tauhu กระหรี่เต้าหู้ 12,50 €
Tofu mit Kartoffeln in indischer Curry-Kokosmilch-Soße
142. Gaeng Peth Tauhu แกงเผ็ดเต้าหู้ 12,50 €
Tofu in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße
143. Gaeng Kiew Whan Tauhu แกงเขียวหวานเต้าหู้ 12,50 €
Tofu in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen,
Thai Auberginen und Thai Basilikum

Vegetarische Ente

besteht aus Seitan (Weizenprodukt)

- | | | |
|---|----------------------------|---------|
| 147. Gaeng Peth Ped Mangsawirat | แกงเผ็ดเบ็ดมั่งสวีร์ต | 12,90 € |
| Vegetarische Ente in fruchtiger roter Curry-Kokosmilch-Soße | | |
| 148. Ped Mangsawirat Pad Pag Ruam | เบ็ดมั่งสวีร์ตผักรวม | 12,50 € |
| Vegetarische Ente mit knackigem Gemüse ³ | | |
| 149. Ped Mangsawirat Pad Grapau | เบ็ดมั่งสวีร์ตผัดกระเพรา | 12,50 € |
| Vegetarische Ente mit Thai-Basilikum und Chilischoten ³ | | |
| 150. Ped Mangsawirat Pried Whan | เบ็ดมั่งสวีร์ตเปรี้ยวหวาน | 12,50 € |
| Vegetarische Ente Süß-Sauer | | |
| 151. Gaeng Kiew Whan Ped Mangsawirat | แกงเขียวหวานเบ็ดมั่งสวีร์ต | 12,90 € |
| Vegetarische Ente in grüner Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambussprossen Thai Auberginen und Thai Basilikum | | |
| 152. Ped Mangsawirat Pad Khing | เบ็ดมั่งสวีร์ตผัดขิง | 12,50 € |
| Vegetarische Ente mit Ingwer ³ | | |