

Thaipavillon (Sala Thai) ร้านอาหารศาลาไทย

Vorspeisen

Suppen

Tom Yam (ต้มยำ) *scharf*

Scharf-saure Suppe mit Garnelen oder Hühnerfleisch ,
Kafirblättern, Zitronengras, Galanga, Limettensaft, Chili,
Pilze und Korianderblättern

401	mit Hühnerbrustfilet	4,60
402	mit Garnelen	5,20
403	mit Hühnerbrustfilet und frischem Kokosnußfleisch	6,40
404	mit Garnelen und frischem Kokosnußfleisch	7,00

Tom Kha (ต้มข่า) *scharf*

Kokosnußsuppe mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch,
Kokosnußmilch, Galanga, Zitronengras, Kafirblättern,
Limettensaft, Chili, Pilze und Korianderblättern

406	mit Gemüse	4,70
407	mit Hühnerbrustfilet	4,90
408	mit Garnelen	5,50
409	mit Hühnerbrustfilet und frischem Kokosnußfleisch	6,80
410	mit Garnelen und frischem Kokosnußfleisch	7,40

Wan Tan (เก๋วนน้ำ)

(Reisteignudeln) Suppe mit Schweinefleisch- oder
Garnelenfüllung

411	mit Schweinefleisch	4,50
412	mit Garnelen	5,20

Gaeng Tschued Wunsen(แกงจืดวุ้นเส้น)

Glasnudel (aus Mungbohnenstärke) Suppe mit Hühnerfleisch
und Gemüse

- | | | |
|-----|--------------------------|------|
| 413 | mit Gemüse (vegetarisch) | 4,30 |
| 414 | mit Hühnerbrustfilet | 4,60 |

Guiteau Ganeg scharf(ก๋วยเตี๋ยวแกง)

- | | | |
|-----|---|------|
| 415 | Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Sojasprossen und
Thai-Rot Curry in Kokosnußmilch | 4,80 |
|-----|---|------|

Snacks

Popia(ปอเปี๊ยะ)

- | | | |
|-----|---|------|
| 416 | Knusprige Minifrühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse,
Glasnudeln und Morcheln | 4,60 |
|-----|---|------|

Satee(สะเต๊ะ)

Gegrilltes Fleischspießchen mit Erdnußsauce auf Feuer gegrillt

- | | | |
|-----|----------------------|------|
| 417 | mit Hühnerbrustfilet | 4,60 |
| 418 | mit Schweinefleisch | 4,60 |
| 419 | mit Garnelen | 7,00 |

Gung Thod(กุ้งทอด)

- | | | |
|-----|--|------|
| 420 | Garnelen mit knusprigen Teigmantel in süß -sauer Sauce | 7,00 |
|-----|--|------|

Giew Grohb(เกี๊ยวกรอบ)

Wan Tan (Teigtasche mit Fleischfüllung) gebacken

- | | | |
|-----|---------------------|------|
| 421 | mit Schweinefleisch | 4,00 |
| 422 | mit Garnelen | 5,00 |

Thod Man (ทอดมัน)

423 Frittiertes Tatar aus Fischfilet und Garnelen
mit pikanten Gewürzen 7,00

Lingee Sai Gai (ลิงจีไส้ไก่)

424 Lychees gefüllt mit Hühnerfleisch
im knusprigen Teigmantel 5,20

Nue Lao (เนื้อลาว)

425 Rindfleisch (ca. 180g) mit Zitronengras in pikanter Panade 6,50

Kao Griab (ข้าวเกรียบ)

426 Krabbenbrot 2,50

Pak Tschub Paeng Thod (ผักชุบแป้งทอด)

427 Gemüse im knusprigen Teigmantel 4,50

Ruam Mid Teller (ของทอดห้าอย่าง)

428 Vorspeisenteller bestehend aus 8,30

- Popia (siehe Nr. 416)
- Sate mit Hühnerbrustfilet und Schweinefleisch (siehe Nr. 417/418)
- Nue Lao (ca. 120g) (siehe Nr. 425)
- Kao Griab (siehe Nr. 426)

Ruam Mid Platte (ของทอดรวมมิตร)

429 Vorspeisenplatte ab 2 Personen pro Person 10,00

- Popia (siehe Nr. 416)
- Sate mit Hühnerbrustfilet und Schweinefleisch (siehe Nr. 417/418)
- Gung Thod (siehe Nr. 420)
- Giew Grob mit Schweinefleisch (siehe Nr. 421)
- Kao Griab (siehe Nr. 426)
- Pak schub Paeng Thod (siehe Nr. 427)

Som Tam scharf

- 430 Scharfer Papayasalat nach Thailändischer Art
mit getrockneten Shrimps, Knoblauch, Chili und Erdnüsse 8,70

Yam scharf(ยำ)

Fleischsalat angemacht mit Zitronensaft, Chili, Tomaten,
Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern

- 431 mit Rindfleisch 7,50
432 mit Tintenfisch 7,50
433 mit Garnelen 8,50
435 mit Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Garnelen
und Cashewnüsse 8,50

Yam Wunsen scharf(ยำวุ้นเส้น)

Glasnudelsalat angemacht mit Zitronensaft, Chili, Tomaten,
Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern

- 434 mit Schweinehackfleisch 6,50
436 mit Garnelen, Ananas und Kokosnußmilch 7,70

Laab scharf(ลาบ)

Gehackter Fleischsalat angemacht mit Zitronensaft, Chili, Tomaten,
Zwiebeln und frischen Thai-Kräutern

- 437 mit Hühnerbrustfilet 6,90
438 mit Rindfleisch 7,50
439 mit Entenbrustfilet (ca. 200 g) 8,50

Salat (สลัด)

- 440 Gemischter Salat 3,80
441 Sojasprossensalat 4,00
442 Gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet und Erdnußsauce 5,00
443 Gemischter Salat mit Garnelen 5,50

Hauptgerichte

Fruchtgerichte

Priew Wan(เปรี้ยวหวาน)

Ein fruchtiges Gericht - mit Tomaten, Gurken, Ananas und verschiedenen Gemüse gebraten in süß-saure Sauce.

444	vegetarisch	11,20
445	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	12,20
446	mit Schweinefleisch (ca. 200g)	13,60
447	mit knuspriger Ente	14,20

Pad Nam Mamuang(ผัดน้ำมะม่วง)

Ein fruchtiges Gericht - mit Ananas, Mango und verschiedenen Gemüse gebraten in hausgemachter Mangosauce

448	vegetarisch	11,20
449	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	12,20
450	mit Rindfleisch (ca. 200g)	13,60
450f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	17,60
451	mit knuspriger Ente	14,20

Nicht scharfe Gerichte

Pad Pak(ผักผัก)

Ein mildes Gericht - mit oder auch ohne Fleisch gebraten
mit verschiedenen Gemüse in Sojasauce

455	vegetarisch	10,50
456	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	11,40
457	mit Rindfleisch (ca. 200 g)	12,40
457f	mit Rinderfilet (ca.200g)	16,40
458	mit Schweinefleisch (ca. 200g)	11,80
459	mit knuspriger Ente	13,80

Pad Med Mamuang Himmapan(ผักเม็ดมะม่วง)

Ein klassisches Gericht - gebraten mit delikaten Cashewnüssen,
Lauch, Zwiebeln und verschiedenen Gemüse

460	vegetarisch	11,20
461	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	12,20
462	mit Rindfleisch (ca. 200 g)	13,60
462f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	17,60
463	mit knuspriger Ente	14,20

Param Long Song(พระรามลงสง)

Ein beliebtes Gericht - unter den nicht scharfen Gerichten - gebraten
mit Thai-Gemüse und hausgemachter Erdnußsauce

464	vegetarisch (mit Gemüse in knusprigen Teigmantel)	12,50
465	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	14,50
466	mit knuspriger Ente	16,50

Pad Gratiam Prik Thai(ผักกระเทียมพริกไทย)

Ein für Nichtvegetarier interessantes Gericht - gebraten mit Fleisch
nach Wahl in Knoblauchsauce und Pfeffer –ohne Gemüse-

467	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	12,20
468	mit Schweinefleisch (ca. 200g)	13,20

Pad Pak Wunsen(ผัดวุ้นเส้น)

Glasnudel (aus Mungbohnen hergestellt) - gebraten mit verschiedenen Gemüse – ein Vegetariergericht

469	vegetarisch	11,20
470	vegetarisch mit Tofu	11,70
471	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	12,20
472	mit Rindfleisch (ca. 200g)	13,60
472f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	17,60
473	mit Schweinefleisch (ca. 200g)	13,20

Pad Krathiah(ผัดกะทิ)

Fleischgericht gebraten mit Zitronengras, Kokosnußmilch, Ananas, Chili und verschiedenen Gemüse

474	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	12,20
475	mit Rindfleisch (ca. 200g)	13,60
475f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	17,60

Pad Pak Bung(ผัดผักบุ้ง)

Fleischgericht gebraten mit Thai-Gemüse und Austernsauce

476	vegetarisch	12,50
477	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	14,50
478	mit Rindfleisch (ca. 200g)	15,50
478f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	19,50
479	mit knuspriger Ente	16,50

Scharfe Gerichte

Pad Graprau(ผัดกะเพรา) **scharf**

Verschiedenen Gemüse gebraten mit scharfen Basilikum und Chili

480	vegetarisch	11,20
481	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	12,20
482	mit Rindfleisch (ca. 200g)	13,60
482f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	17,60

Pad Khing(ผัดขิงอ่อน) **scharf**

Verschiedenen Gemüse gebraten mit Ingwer und Morcheln

483	vegetarisch	11,20
484	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	12,20
485	mit Rindfleisch (ca. 200g)	13,60
485f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	17,60

Pad Prik Orn(ผัดพริกอ่อน) **scharf**

Verschiedenen Gemüse gebraten mit Zwiebeln, Chili und Peperoni

486	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	12,20
487	mit Rindfleisch (ca. 200g)	13,60
488	mit Schweinefleisch (ca. 200g)	13,20

Pad Trakray(ผัดตะไกร้) **scharf**

Verschiedenen Gemüse gebraten mit Zitronengras und Chili

489	vegetarisch	11,20
490	mit Hühnerbrustfilet (ca. 220g)	12,20
491	mit Rindfleisch (ca. 200g)	13,60
491f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	17,60

Currygerichte

Panaeg Mapro Orn(แพนงมะพร้าวอ่อน) **scharf**

Panaeng Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch und Kreuzkümmel) mit jungem Kokosnußfleisch, Kokosnußmilch, und Limettenblätter (fast kein Gemüse)

492	mit Hühnerbrustfilet (ca. 250g)	13,80
493	mit Rindfleisch (ca. 220g)	14,60
493f	mit Rinderfilet (ca. 220g)	18,60
494	mit Schweinefleisch (ca. 250g)	14,20
495	mit knuspriger Ente	15,20

Gaeng Ped(แกงเผ็ด) **scharf**

Gaeng Ped Curry, bekannt auch als Roter Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Krachaiwurzeln) mit Bambussprossen, verschiedenen Gemüse

496	vegetarisch	12,20
497	vegetarisch mit Tofu	12,70
498	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	13,70
499	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g), und exotischen Früchten	13,80
500	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g), und Lychees	13,80
501	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g), und Ananas	13,80
502	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g), und Kuerbis	13,80
503	mit Rindfleisch (ca. 200g)	14,60
503f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	18,60
504	mit Schweinefleisch (ca. 220g)	14,60
505	mit knuspriger Ente	15,20
506	mit knuspriger Ente und exotischen Früchten	15,80
507	mit Hühnchen, Garnelen und exotischen Früchten	15,80

Gaeng Kiew Wan(แกงเขียวหวาน) **scharf**

Gaeng Kiew Wan Curry, bekannt auch als Gruener Curry (gemahlen aus frischen, grünen Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Krachaiwurzeln) mit Bambussprossen, verschiedenen Gemüse

508	vegetarisch	12,20
509	vegetarisch mit Tofu	12,70
510	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	13,80
511	mit Rindfleisch (ca. 200g)	14,60
511f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	18,60
512	mit Schweinefleisch (ca. 220g)	14,20
513	mit knuspriger Ente	15,20

Gaeng Masman(แกงมัสมั่น) **scharf**

Gaeng Masman Curry, bekannt auch als Masman Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Kurkuma, Galanga, rote Zwiebeln) mit Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüsse

514	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	13,80
515	mit Rindfleisch (ca. 200g)	14,60
515f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	18,60
516	mit Schweinefleisch (ca. 220g)	14,20

Gaeng Gari(แกงกะหรี่) **scharf**

Gaeng Gari Curry, bekannt auch als Gelbes Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Kurkuma, Galanga, Knoblauch) mit Bambussprossen

517	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	13,80
518	mit Rindfleisch (ca. 200g)	14,60
518f	mit Rinderfilet (ca. 200g)	18,60
519	mit Schweinefleisch (ca. 220g)	14,20

Gaeng Pa (แกงป่า) – SEHR SCHARF!

Gaeng Pa, ist ein Curry ländlicher Art (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch) ,d.h. dieser Curry wird mit frischen Chili, Thai-Kräutern angemacht, ohne Kokosnußmilch und verschiedenen Gemüse

520	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	16,80
521	mit Rindfleisch (ca. 200g)	17,60
522	mit Schweinefleisch (ca. 220g)	17,20

Gaeng Lueang (แกงเหลือง)– EXTREM SEHR SCHARF!

Gaeng Lueang, ist ein gelber Curry, der von Süden Thailands kommt, nicht zu verwechseln mit Masman oder Gali Curry (gemahlen aus getrockneten und frischen Chili Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch) , ähnlich Wie Gaeng Pa wird dieser Curry auch ohne Kokosnußmilch zubereitet und mit Thai-Kräutern gewürzt,

523	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	18,20
524	mit Rindfleisch (ca. 200g)	18,80
525	mit Schweinefleisch (ca. 220g)	18,80

Pad Pong Gari(ผัดผงกะหรี่) scharf

Currygericht mit verschiedenen Gemüse und Fleisch

526	vegetarisch	11,20
527	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	12,20
528	mit Rindfleisch (ca. 200g)	13,20
529	mit Schweinefleisch (ca. 220g)	12,80

Fischgerichte

Panaeng Maprao Orn (แพนงมะพร้าวอ่อน) **scharf**

Panaeng Curry (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch und Kreuzkümmel) mit jungem Kokosnußfleisch, Kokosnußmilch, Limettenblätter (fast kein Gemüse)

530	mit Doradefilet (ca. 220 g)	16,50
531	mit Loup de Mer Filet (ca. 250g)	17,50
533	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	15,50
534	mit Garnelen	15,50
535	mit Riesengarnelen	17,50
536	mit Tintenfisch	14,50

Pla Lad Prik(ปลาลาดพริก) **scharf**

Fisch nach Wahl mit Chili, Peperoni, in einer scharfen Chilisauce

537	Dorade (ca. 400-600 g)	18,50
538	Loup de Mer (ca. 400-600g)	18,50

Pla Lad Khing (ปลาทอดน้ำขอสขิง) **scharf**

Fisch nach Wahl gebraten mit verschiedenen Gemüse, Ingwer und Morcheln

541	mit Doradefilet (ca. 220 g)	14,80
542	mit Loup de Mer Filet (ca. 250g)	15,80
543	mit Zanderfilet (ca. 200g)	15,80
544	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	13,80
545	mit Garnelen	14,80

Priew Wan(เปรี้ยวหวาน)

Fisch nach Wahl mit Tomaten, Ananas und verschiedenen Gemüse in süß-saure Sauce

546	mit Doradefilet (ca. 220 g)	14,80
547	mit Loup de Mer Filet (ca . 250g)	15,80
549	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	13,80
550	mit Garnelen	14,80
551	mit Riesengarnelen	16,80
552	mit Tintenfisch	13,50

Gaeng Te Po(แกงเทโพ) *scharf*

Gaeng Te Po, (gemahlen aus getrockneten Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Krachaiwurzeln) mit Thai-Gemüse, Kokosnußmilch und Fisch nach Wahl

553	mit Doradefilet (ca. 220 g)	17,50
554	mit Loup de Mer Filet (ca . 250g)	18,50
556	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	16,50
557	mit Garnelen	16,50
558	mit Riesengarnelen	18,50

Pad Gratiam Prik Thai(ผัดกระเทียมพริกไทย)

Fisch nach Wahl gebraten mit Knoblauch und Pfeffer

559	mit Doradefilet (ca. 220 g)	14,80
560	mit Loup de Mer Filet (ca . 250g)	15,80
561	mit Zanderfilet (ca. 200g)	15,80
562	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	13,80
563	mit Garnelen	14,80

Gaeng Kiew Wan(แกงเขียวหวาน) **scharf**

Gaeng Kiew Wan Curry, bekannt auch als Grüner Curry (gemahlen aus frischen, grünen Chilischoten, Thai-Kräutern, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Krachaiwurzeln) mit Bambussprossen, verschiedenen Gemüse

564	mit Doradefilet (ca. 220 g)	16,50
565	mit Loup de Mer Filet (ca. 250g)	17,50
566	mit Pangasiusfilet (ca. 180-220 g)	15,50
567	mit Garnelen	15,50
568	mit Riesengarnelen	17,50

Pla Sam Rot(ปลาสามรส) **scharf**

Fisch nach Wahl in scharf-sauren Chilisauce nach Art des Hauses

569	Dorade (ca. 400-600 g)	18,50
570	Loup de Mer (ca. 400-600g)	18,50

Spezialitäten

Pla Ob Samunprai

Fisch gegrillt nach ländlicher Art mit Limettenblätter, Zitronengras, Thai-Aubergine angemacht mit Thai Grün Curry, Kokosmilch

806	Dorade (ca. 400-600 g)	20,50
807	Loup de Mer (ca. 400-600g)	21,50

Pla Sawan

809	Pangasiusfilet in sauer-scharfen Sauce, Cashewnüssen, Zitronengras und Chili (warm)	15,80
-----	---	-------

Talae Sai

810	Riesengarnelen und Tintenfisch im knusprigen Teigmantel, Thai-Gemüse in Erdnußsauce	20,50
-----	---	-------

Pad Thai Wunsen

811	Riesengarnelen und Tintenfisch gebraten mit Erdnüsse, Glasnudeln und Thai-Broccoli	19,80
-----	--	-------

Hoi Pad Prik Orn

812	Jacobsmuscheln (ca. 400 g) gebraten mit Lauchzwiebeln, Pepperoni und Chili	21,80
-----	--	-------

Gung Yang

813	Riesengarnelen vom Grill mit Thai Chilipastesauce, Nudeln	21,50
-----	---	-------

Weinender Tiger

814	Gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili und Kräutern	14,50
-----	---	-------

Bulle von Siam

815	Rinderfilet vom Grill mit einer scharfen Sauce, Rindersalat	17,80
-----	---	-------

Tadsanee Ruam Mid

816	Verschiedenen Fleischsorten gebraten mit verschiedenen Gemüse nach Art des Hauses	16,50
-----	---	-------

Reis- und Nudelgerichte

Pad Thai

699	Traditionelles Nudelgericht der thailändischen Küche: Reisnudeln gebraten mit Ei, Garnelen, Gemüse und Erdnüsse	14,80
-----	--	-------

Pad Si lau

Gebratene Reisnudeln mit Ei und Gemüse

700	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	12,50
701	mit verschiedenen Fleischsorten	13,50
702	mit Thai-Gemüse und Garnelen	16,50

Kao Pad

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

703	vegetarisch	11,20
704	mit Hühnerbrustfilet	12,20
705	mit Garnelen	13,80
706	mit verschiedenen Fleischsorten	13,80
707	mit Hühnerbrustfilet und scharfen Basilikum	12,80

Bami

Gebratene Eiernudeln mit Ei und Gemüse

708	mit vegetarisch	11,20
709	mit Hühnerbrustfilet (ca. 200g)	12,50
710	mit verschiedenen Fleischsorten	13,50