



Suppen / Soups

Be Thai Style Karotten Suppe (ซุปรแครอท)5,20 €

Karotten Suppe mit thailändischen Gewürze: Rote Thai Curry, Kokosnussmilch, Salz, Pfeffer, Kartoffeln

EN: Carrot soup with Thai spices : Red Thai curry, coconut milk, salt, pepper, potatoes



Giaw Nam (เกี้ยวน้ำ)5,20 €

Wantan Teigtaschen mit Hühnchenfleischfüllung in Hühnerbrühe, mit Sojasprossen und Frühlingszwiebeln, Karotten, Chinakohl

EN: Wantan dumplings with chicken stuffing in chicken broth with bean sprouts and spring onions, carrots, chinese cabbage

Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่)5,50 €

Leichte Kokosnuss-Suppe mit Hühnchenfleisch, Zitronengras, Galangawurzel, Chili-Paste, frischen Koriander, Paksay, Limettenblättern und Pilzen

EN: Light coconut soup with chicken, lemongrass, galangal, chilli paste, fresh coriander, Paksay, lime leaves and mushrooms

Tom Yum Gung (ต้มยำกุ้งน้ำคั้น)5,90 €

Hummerkrabben in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitronengras, Galanga, Zitronenblätter, Chili, Koriander, Paksay, scharfem Thai-Basilikum, Chilli Paste und Pilzen

EN: Prawns in sour and spicy coconut soup with lemongrass, galangal, lime leaves, chilli, coriander, Paksay, spicy Thai basil, chilli paste and mushrooms

Geuytiew Nam Ped (ก๋วยเตี๋ยวน้ำเป็ด เล็ก)6,50 €

Kleine Reisnudelsuppe mit gegrillter Ente und Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Karotten, Knoblauch und Koriander.

EN: Small rice noodle soup with grilled duck and bean sprouts, spring onions, carrots, garlic and coriander - not spicy -

Vorspeisen / Appetizers

Popia (ปอเปี๊ยะ)  5,20 €

Thailändische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße

EN: Thai spring rolls with vegetable filling and sweet and sour sauce

Tung Thong (ถุ้งทอง) 5,50 €

Gebackene Wantan Teigtaschen mit Hühnchenfleischfüllung und süß-saurer Soße

EN: Baked wonton dumplings with chicken filling and sweet and sour sauce

Gai Sate (ไก่สะเต๊ะ) 5,90 €

Hühnchenfleischspieße gegrillt mit leichter Kokosmilch-Curry-Beize gewürzt und Erdnussoße wird mit Erdnussoße serviert

EN: Chickensate grilled seasoned with a light coconut milk curry pickle served with peanut sauce

Popia Sod (ปอเปี๊ยะสด)  6,50 €

Thailändische Frische Frühlingsrollen mit frischer Gemüsefüllung, Mischsalat, Sojasprossen, Karotten mit Thai Basilikum, Paksay und Koriander mit Dipsoße

EN: Thai Fresh spring rolls with fresh vegetable filling, mixed salad, bean sprouts, carrots with Thai basil, coriander and Paksay with dipping sauce



Tood Man Pla (ทอดมันปลา)  6,90 €

Gebratene Fischküchlein aus Pangasius Filet mit rotem Thai Currys gewürzt, dazu süß-saure Soße mit Gurkenstückchen und gehackten Erdnüssen

EN: Fried fish balls from pangasius filet with red Thai curry flavored , to sweet and sour sauce with cucumber pieces and chopped peanut



Hoyjor (หอยจ๊อ) 6,90 €

Gehackte Hummerkrabben, Hähnchenfleisch, Karotten, Muschrumpilse, Wasserkastanien, Koriander gewürzen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Sesamöl

EN: Chopped prawns, chicken meat, carrots, Muschrumpilse, water chestnuts, coriander spices with salt, pepper, sugar and sesame oil

Be Thai Style Tofu (เต้าหู้ทอดราดตะไคร้) 6,90 €

Gebratene Tofu mit Zitronengrass Soße (rote Pepperonie, Knoblauch, Pfefferminze, Palmzucker, Tamarin, Zitronen Soße)

EN: Fried tofu with lemongrass sauce (red Pepperonie, garlic, peppermint, palm sugar, Tamarin, lemon sauce)



Som Tam Thai (ส้มตำไทยกุ้ง) 7,50 €

Knackige grüne Papaya- und Karottenstreifen mit 2 kleine Garnelen, Tomatenstückchen, grüne Bohnen, gehackte Erdnüsse und Knoblauch mit einem leicht scharfen Chilli Zitronendressing

EN: Crunchy green papaya and carrot strips with 2 mini prawn, tomato, green beans, chopped peanuts and garlic with a slightly spicy chili lemon dressing

Yum Nua (ยำเนื้อย่าง) 8,90 €

Gegrillte Rindfleischstreifen mit Paprika, Zwiebeln, frischen Koriander, Tomaten, Gurken, Chilis, Sellerie, Frühlingszwiebeln und Chilisoße mit einem fruchtigen Dressing

EN: Grilled beef strips with peppers, onions, fresh coriander, tomato, cucumber, chilli, celery, spring onions and chilli sauce with a fruity dressing





Yum Hoy Malaeng Puh (ยำหอยแมลงภู่) 9,90 €

Miesmuscheln mit Zitronengras, rotem Zwiebeln, Zitronenblättern, süßen Thai-Basilikum, Chili angerichtet an leicht scharfen Zitronendressing und Chilli Paste

EN: Mussels with lemongrass, red onion, lemon leaves, sweet Thai basil, chili served at slightly spicy lemon dressing and chilli paste

Be Thai Style Mix Platte 18,90€

Gemischte Vorspeisen Platte: Sontam Thai, Tood Man Pla, Hoyjor, Popiä, Tung Thong

EN: Mixed appetizers plate: Sontam Thai, Tood Man Pla, Hoyjor, Popiä, Tung Thong





Hauptgerichte mit Huhn / Main dishes with chicken

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

(All main courses are served with Thai jasmine rice)

Gai Himmaman (ไก่หิมพานต์) 13,90 €

Gebratene knusprige Hühnchenbrust in Austernsoße, Frühlingszwiebeln, drei farbigen Paprikas, Zwiebeln, Wasserkastanien, gebratene Chillis und Cashewnüssen

EN: Fried crispy chicken breast in oyster sauce, scallions, tri-color peppers, onions, water chestnuts, roasted chillies and cashew nuts

Massaman Gai (มัสมั่นไก่) 14,90 €

Gebratene Hühnchenrollen mit Kokosmilch mit Massaman Thai-Curry mit süße Kartoffeln, Kartoffeln, Zwiebeln und Cashewnüssen

EN: Fried chicken rolls with coconut milk with Massaman Thai curry with sweet potatoes, potatoes, onions and cashew nuts

Ginaree Gaeng Daeng (กินรีแกงแดง) 14,90 €

Gebratene Hühnchenbrust mit Kokosmilch mit rotem Thai-Curry, Thai Auberginen, Baby Thai Auberginen, Paprika, Pepperoni, süße Basilikum, Bambusstreifen und Zitronenblättern

EN: Fried chicken breast with coconut milk with red Thai curry, Thai eggplants, baby Thai eggplants, peppers, pepperoni, sweet basil, Bamboo strips and lemon leaves

Gaeng Kieavan Ginaree (แกงเขียวหวานกินรี) 14,90 €

Gebratene Hühnchenrollen mit Kokosmilch mit grünen Thai-Curry, Thai Auberginen, Baby Thai Auberginen, drei farbige Paprika, Bambusstreifen, Peperonie, Zitronenblättern und thai süße Basilikum

EN: fried chicken rolls with coconut milk with Thai green curry, Thai aubergines, baby aubergines Thai, tricolor peppers, peperonie, lemon leaves and sweet basil



= leicht scharf / low spicy



= mittel scharf / medium spicy



= sehr scharf / very spicy



= vegetarisch / vegetarian

Gaeng Garie Ginaree (แกงกระหรี่ ก็นรี) 14,90 €

Gebratene Hünchenbrust mit Kokosmilch mit gelben Thai-Curry süße Kartoffeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen mit frittiert Zwiebeln – leicht scharf -

EN: Fried chicken breast with coconut milk with yellow Thai curry sweet potatoes , potatoes, onions , peas with fried onions - low spicy -

Panaeng Gai Thong (แพนงไก่ทอง) 14,90 €

Gebratene knusprige Hühnchenbrust mit Kokosmilch mit Panaeng creamig-nussigen Thai-Curry, drei farbige Paprika fein gehackten Zitronenblättern, Peperonie, Broccoli, Blumenkohl und Baby Mais

EN: Fried crispy chicken breast with coconut milk with Panaeng creamig nutty Thai curry, tricolor peppers finely chopped lemon leaves, Peperonie, broccoli, cauliflower and baby corn

Be Thai E-San Style (ไก่ย่างข้าวเหนียวส้มตำ).....17,90 €

Gegrilltes Hühnchen nach thailändischen Art mit knackige grüne Papaya- und Karottenstreifen, Tomatenstückchen, grüne Bohnen, Gurken, gehackte Erdnüsse und Knoblauch mit einem leicht scharfen Chilli-Zitronendressing und Klebereis



EN: Grilled chicken after thai art with crunchy green papaya and carrot strips, tomato, green beans, cucumbers, chopped peanuts and garlic with a slightly spicy chili-lemon dressing and sticky rice



Hauptgerichte mit Rindfleisch / Main dishes with beef

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

(All main courses are served with Thai jasmine rice)

Nüa Naman Hoy (เนื้อน้ำมันหอย) 18,90 €

Gebratene Rindfleisch mit Austernsoße und Broccoli, drei farbige Paprika und Zwiebeln

EN: Fried beef with oyster sauce and broccoli , tri-color peppers and onions

Panaeng Nüa Thong (แพนงเนื้อทอง) 19,90 €

Gebratene Rinderlendenstreifen mit Panaeng Curry mit Thai Limettenblätter, Baby Auberginen , Pepperonie serviert mit Roti Teig

EN: Roast sirloin strips with Panaeng curry with Thai lime leaves , baby eggplants, Pepperonie served with roti dough



Nüa Yang Gaeng Kievan (เนื้อย่างแกงเขียวหวาน) 19,90 €

Gegrillte Rinderlendenstreifen mit grünen Thai Curry, Bambusstreifen, Thai Auberginen, Baby Thai Auberginen, süße Thai Basilikum, Paprika, Zitronenblättern und rote Pepperonie

EN: Grilled sirloin strips with Thai green curry, bamboo strips, Thai eggplants, baby eggplants, Thai sweet basil, paprika, lemon leaves and red Pepperonie

Rawa Nüa (ลาواهเนื้อ) 20,90 €

Gegrillte Rinderlendenstreifen an Chilisoße mit grünen Pfeffer, Krachai, drei farbige Paprika, Zwiebeln, Thai Aubergine, Baby Thai Auberginen, Baby Mais, süße Basilikum, Peperonie und Limettenblätter mit Thai Rum flambiert

EN: Grilled Sirloin strip on chili sauce with green pepper, Krachai, tri-color peppers, onions, Thai eggplant, Baby Thai eggplants, baby corn, sweet basil, Peperonie and lime leaves flambéed with Thai Rum



= leicht scharf / low spicy



= mittel scharf / medium spicy



= sehr scharf / very spicy



= vegetarisch / vegetarian

Hauptgerichte mit Lammkotelet / main dishes with lamb chops

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)
 (All main courses are served with Thai jasmine rice)

Gae Thale Daeng (แกะทะเลแดง) 19,90 €

Lammkotelett gegrillt, verfeinert mit Würzigen Rotweinsoße, drei farbige Paprika, Zwiebeln, Apfel, Kartoffeln und Spagel serviert mit Servierpfanne

EN: grilled lamb chops, seasoned with spicy red wine sauce, tri-color peppers, onion, apple, potatoes and spagel served with Serving



Gae Yang Krapua (แกะย่างขอสกระเพรา) 19,90 €

Lammkotelett gegrillt und gebraten verfeinert mit Chili- und Knoblauchsoße dazu drei farbige Paprika, Thai scharfe Basilikum, Baby Mais, Zwiebeln, Bohnen, Pepperoni wird dann mit gebratene Thai Basilikum dekoriert

EN: grilled and fried lamb chops flavored with chilli and garlic to three colored peppers, Thai basil sharp, baby corn, onions, beans, Pepperonie is then decorated with fried Thai basil

Gae Yang Panaeng (แกะย่างราดขอสพะเนียง) 19,90 €

Lammkotelett gegrillt verfeinert mit Panaeng Curry dazu Broccoli, Blumenkohl, Baby Mais, Bohnen, drei farbige Paprika, Peperonie und Zitronenblättern

EN: Lamb chops grilled with refined Panaeng curry with broccoli, cauliflower, baby corn, beans, tri-color peppers, Peperonie and lemon leaves

Hauptgerichte mit Ente / Main dishes with duck

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

(All main courses are served with Thai jasmine rice)

Ped Thong Be Thai Style (แกงเผ็ดเป็ดย่าง) ...16,90 €

Knusprig gebratene Entenbrust in Spieß in einem Roten Thai Curry und Kokosnussmilch dazu Cherry Tomaten, Ananas, Trauben, Limettenblättern, Pepperonie, Thai süße Basilikum, Thai Auberginen, Baby Thai Auberginen und Paprika



EN: Crispy fried duck breast skewers in a Red Thai Curry and Kokosnus milk to cherry tomatoes, pineapple, grape, lime leaves, Pepperonie, Thai sweet basil, Thai eggplants, baby Thai eggplant and peppers

Panaeng Ped Thong (แพนงเป็ดทอง) 18,90 €

Knusprig gebratene Entenbrust in Kokosmilch mit einer cremig-nüssigen Panaeng Currymischung, mit Broccoli, Blumenkohl, Babymais, Peperoni, Paprika und Zitronenblättern

EN: Crispy fried duck breast in coconut milk with a creamy nüssigen Panaeng curry mixture with broccoli, cauliflower, baby corn, peppers, paprika and lemon leaves

Ped Magkaam Thong (เป็ดมะขามทอง) 18,90 €

Knusprig gebratene Entenbrust an fruchtiger Tamarindensoße und rote Zwiebeln, Chillis dazu Röstzwiebeln, gebratene Basilikum- Limettenblätter und - Chili

EN: Crispy fried duck breast with fruity tamarind and red onions fried onions, chilis, thai basil, fried lime leaves and chilli fried

Ped Thong Aram (เป็ดทองอร่าม).....18,90 €

Knusprig gebratene Entenbrust an einer Riesling-Orangensoße und Pakchoi

EN: Crispy fried duck breast on a Riesling orange sauce and Pakchoi



Ped Thong Pleawan (เปิดทองเปรี้ยว หวาน) 18,90 €

Knusprig gebratene Entenbrust an fruchtiger Süße Sauersoße mit feinem Gemüse drei farbige Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ananas und Gurken

EN: Crispy fried duck breast with fruity sweet soursauce with fine vegetables tricolor peppers, tomatoes, onions, pineapple and cucumber

Hauptgerichte mit Tintenfisch / Main dishes with squid

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

(All main courses are served with Thai jasmine rice)

Plamueg Pad Namprikpau (ปลาหมึกน้ำพริกเผา) 17,90 €

Gebratene Tintenfisch verfeinert mit leicht scharfe Chilipaste Soße, drei farbige Paprika, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Peperoni, süße Basilikum und Pilze

EN: Fried squid flavored with slightly spicy chili paste sauce, tricolor peppers, onions, green onions, peppers, sweet basil and mushrooms

Plamueg Magkaam (ปลาหมึกขอส้มขะสาม) 18,90 €

Gegrillter Tintenfisch an fruchtiger Tamarindensoße mit rote Zwiebeln und Chilli dazu Röstzwiebeln, gebratene süße Basilikum - Limettenblättern und Chilli

EN: Grilled squid on fruity tamarind with red onions fried onions and chili, fried thai sweet basil, fried lime leaves and chilli fried



Plamueg Yang (ปลาหมึกย่าง) 18,90 €

Gegrillter Tintenfisch dazu als Dipp Thai Chilli scharfe Soße mit frischen Gemüse des Tages

EN: Grilled squid to sharp as a dip Thai Chilli Sauce with fresh vegetables of the day

 = leicht scharf / low spicy
  = mittel scharf / medium spicy
   = sehr scharf / very spicy
  = vegetarisch / vegetarian



Hummerkrabben / Prawns

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)

(All main courses are served with Thai jasmine rice)

Gung Norn Mai (กุ้งนอมนไหม) 17,90 €

Gebratene Hummerkrabben verfeinert in Schweine-Speck mit Glasnudeln, Ingwer, Knoblauch, Pfeffer, Korianderwurzeln im Tontopf serviert

EN: Fried king prawns in refined pig bacon with glass noodles , ginger, garlic , pepper, coriander roots served in a clay pot

Be Thai Style Gung Thong (กุ้งพริกกระเทียมทอง) 18,90 €

Gebratene Garnelen mit Knoblauch und frischem Chillis dazu rote Zwiebeln, drei farbige Paprika, Koriander und Frühlingszwiebeln

EN: Fried prawns with garlic and fresh chillies to red onions , tri-color peppers , coriander and spring onions

Gung Thaley Thong (กุ้งทะเลทอง) 19,90 €

Gebratene Hummerkrabben in Spieße mit Kokosmilch mit einer Roten Currymischung und drei farbige Paprika, Bambusstreifen, Thai Basilikum, Thai Auberginen, Baby Auberginen und Peperoni

EN: Fried king prawns in skewers with coconut milk with red curry mixture and tricolor peppers , bamboo strips , Thai basil , thai eggplant, baby eggplant, pepperoni

Gung Magkaam Thong (กุ้งมะขามทอง) 20,90 €

Knusprig frittierten ganze Hummerkrabben an fruchtiger Tamarindensoße mit rote Zwiebeln und Chilli dazu Röstzwiebeln, gebratene süße Basilikum, Limettenblättern und Chilli

EN: Crispy fried whole prawns in tamarind sauce with fruity red onions and chili to fried onions , fried sweet basil, chilli and lemon leaves



Hauptgerichte mit Fisch und Meeresfrüchte / Main dishes with fish and Seafood

(alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert)
 (All main courses are served with Thai jasmine rice)

Panaeng Hoy Maleang Pu (หอยแมลงภู่น้ำจืดรสพะเนียง) 18,90 €

gebratene Miesmuscheln verfeinert mit cremig-nüssigen Panaeng Curry, klein geschnittene drei farbige Paprika, Peperoni, Limettenblättern

EN: fried mussels flavored with creamy nutty Panaeng curry, chopped tricolor peppers, chopped red pepper and roasted lime leaves

Madcha Sam Rod (มันจ๋าสามรส) 21,90 €

Gebratene Dorade (ganzer Fisch) an fruchtiger Tamarindensoße und Chilisoße mit feinen gegrillten Ananas Stücken, Paprika, Karotten und süße Basilikum

EN: Roasted sea bream (whole fish) to fruity tamarind sauce and chili sauce with fine grilled pineapple slices, paprika, carrots and sweet basil



Panaeng Thuna Avocado (แพนงปลาทูน่าอะโวคาโด) 22,90 €

Gegrilltes Thunfischfilet an Kokosmilch mit einer cremig-nussigen Panaeng Currymischung, Avocado, Tomaten, süßem Basilikum und fein gehackten Zitronenblätter

EN: Grilled tuna fillet sharply coconut milk with a creamy nutty curry Panaeng mixture, avocado, tomatoes, sweet basil and finely chopped lemon leaves

Lobster Suschi (ซูชิล็อบสเตอร์) 24,90 €

Gebratene Lobster an einem roten Thai Curry mit Kokonussmilch dazu, Peperoni, Spagel, Krachai, Bambusstreifen und Zitronenblättern

EN: Fried Lobster on a red Thai curry with Kokonus milk to hot peppers, spagel, krachai, bamboo strips and lemon leaves



Nudelgerichte / Noodles

Pak Norn Mai (ผัดก๋นไหม) 10,90 €

Gebratene Glasnudeln mit Tofu Tomaten, Zwiebeln, Morcheln, Sellerie, Eier und Frühlingszwiebeln

EN: Fried glass noodles with tofu tomatoes, onions, mushrooms, celery, eggs and spring onions

Pad Kiemau (ผัดซี๊เมา) 11,90 €

Gebratene Reismudeln in scharfem Austernsoße mit Miesmuscheln, Tintenfisch, Hummerkrabben, Krachai, Thai Auberginen, Baby Auberginen, Baby Mais, Paprika, Peperoni und thai süße Basilikum

EN: Fried rice noodles in spicy oyster sauce with mussels, squid, prawns, krachai , thai eggplants, baby eggplants, baby corn, bell peppers and Thai sweet basil - medium spicy -

Pad Si-Eaw Thong (ผัดซี๊วทอง) 12,90 €

Gebratene Reismudeln mit Tofu mit Chinakohl, Shitake Pilse, Pak Choi, Sojasproßen und Karotten

EN: Fried rice noodles with tofu with Chinese cabbage, shitake pils, pak choi, bean sprouts and carrots

Hom Thong (หม่อมทอง) 14,90 €

Gebratene Reismudeln mit Hummerkrabben in Padthaisoße, Karotten, Tofu und Thai-Spinat dazu knackige Sojasprossen serviert in einem Eiernetz - fruchtig-säuerlich,

EN: Fried rice noodles with prawns in Padthaisoße , carrots , tofu and Thai spinach crunchy bean sprouts served in an egg net - fruity-sour,



Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Pad Benjarong (ผัดเบจรงค์) 11,90 €

Gebratenes Mischgemüse aus Broccoli, Blumenkohl, Shitake Pilse, Baby Mais, Karotten mit Austernsoße

EN: Fried mixed vegetables of broccoli, cauliflower , Shitake Pils , baby corn, carrots with oyster sauce

Priewan Pad Pag Tofu (เปรี้ยวหวานผัดผักเต้าหู้) 11,90 €

Gebratener Tofu mit Süß- Sauersoße mit Gurken, Tomaten, Ananas, Karotten, drei farbige Paprika, Zwiebeln

EN: Fried tofu with fresh Sauersoße with cucumbers, tomato, carrots, tri-color peppers, onions

Pad Pak Himmaman Tofu (ผัดผักหิมพานต์เต้าหู้) 12,90 €

Gebratenes Tofu und Mischgemüse aus Broccoli, Blumenkohl, Baby Mais, Karotten, Frühlingszwiebeln, Wasserkastanien, gebratene Chili und Cashewnüssen

EN: Fried tofu and mixed vegetables of broccoli, cauliflower , baby corn, carrots, spring onions, water chestnuts, roasted chili and cashew nuts



Tofu Khing Thong (เต้าหู้คั่วขิง) 12,90 €

Gebratener Tofu mit Ingwer, Knoblauch, Sojasoße, Shitakepilse, Peperoni, Paprika, Frühlingszwiebeln und Zwiebeln

EN: Fried tofu with ginger, garlic, soy sauce, Shitakepilse, peppers, paprika, spring onions, onions

Gaeng Pet Pag Tofu (แกงเผ็ดผักเต้าหู้) 12,90 €

Gebratener Tofu in Kokosmilch mit rotem Thai-Curry und frischem Gemüse: Bambusstreifen, Broccoli, Blumenkohl, Baby Mais, Karotten, Paprika, Thai Aubergine, Baby Thai Aubergine und süße thai Basilikum

EN: Fried tofu in coconut milk with red Thai curry and fresh vegetables : bamboo strips, broccoli, cauliflower, baby corn, carrots, peppers, Thai eggplant, Baby Thai eggplant and sweet Thai basil

Gaeng Keavwan Pag Tofu (แกงเขียวหวานผักเต้าหู้) 12,90 €

Gebratener Tofu in Kokosmilch mit grünen Thai-Curry und frischem Gemüse: Bambusstreifen, Chinakohl, drei farbige Paprika, Thai Aubergine, Baby Aubergine, Basilikum, Peperoni und Spagel

EN: Fried tofu in coconut milk with green Thai curry and fresh vegetables : bamboo strips, Chinese cabbage, tri-color peppers, Thai eggplant, baby eggplant, basil, pepperoni and spagel

Massaman Pag Tofu (มัสมั่นผักเต้าหู้) 12,90 €

Gebratener Tofu mit Kokosmilch mit Massaman Thai-Curry dazu: süße Kartoffeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Baby Mais, Chinakohl und Cashewnüssen

EN: Fried tofu with coconut milk with Massaman Thai curry to : sweet potatoes , potatoes, onions, baby corn, Chinese cabbage and cashew nuts



Gaeng Garie Pag Tofu (แกงกระหริ่มผักเต้าหู้) 12,90 €

Gebratener Tofu mit Kokosmilch in gelben Thai-Curry mit süße Kartoffeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen, Spagel, Chinakohl und frittierte Zwiebeln

EN: Fried tofu with coconut milk in yellow Thai curry with sweet potatoes , potatoes, onions, peas, spagel, Chinese cabbage and fried onions

Nachspeisen / Desserts

Gluey Tood (กล้วยทอด) 5,90 €

Bananen gebacken mit Honig und Vanilleeis

EN: Bananas baked with honey and vanilla ice cream

Roti Tood (โรตีสทอด) 6,50 €

gebackene Rotiteig mit Honig und Vanilleeis und Mango Eiscream

EN: baked Rotiteig with honey and vanilla ice cream and mango icecream



Gluey Bod Chi (กล้วยบัวชี) 6,90 €

Bananen in Kokosmilch gekocht mit Vanilleeis

EN: Bananas cooked in coconut milk with vanilla ice cream

Be Thai Style Apfel (แอปเปิลสอดไส้) 7,50 €

Eingelegt gedämpfte Apfel mit Rosine, Cashewnuss, Honig, Orangesaft, Zitronensaft mit Vanillaeis

EN: Pickled steamed apple with raisin , cashew , honey, orange juice , lemon juice with vanilla ice cream



Khao Niau Ma Mammuang (ข้าวเหนียวมะม่วง) 8,20 €

Klebreis mit Kokosmilch und frischen Mangos mit Mango Eis

EN: Sticky rice with coconut milk and fresh mango with mango icecream