



Der Name „Tam Naan Thai“ steht für die legendäre Geschichte Thailands und insbesondere bei uns im Restaurant für die überlieferte Kochkunst unseres Heimatlandes.. Für Rezepte, Techniken und Aromen, die über Generationen hinweg bewahrt und verfeinert wurden und somit aus der jahrhundertealten Geschichte Thailands ihre Tiefe, Authentizität und Inspiration schöpft.

Er verkörpert unsere Philosophie, traditionelle thailändische Küche in ihrer authentischsten Form zu zelebrieren: respektvoll gegenüber ihren Ursprüngen, präzise in der Zubereitung und ausgewogen im Geschmack.

Die thailändische Küche gilt als eine der facettenreichsten der Welt. Ihre besondere Raffinesse liegt im harmonischen Gleichgewicht der fünf Geschmacksrichtungen: süße Nuancen, feine Säure, dezente Salzigkeit, wohl dosierte Schärfe und elegante Bitterkeit.

Geprägt von kulturellen Einflüssen aus China, Indien und Indonesien, hat sie dennoch eine unverwechselbare Identität bewahrt. Die kurze Zubereitung im Wok, übernommen aus der chinesischen Kochkunst, erhält Frische, Textur und Natürlichkeit der Zutaten. Die Vielfalt der Currys wiederum spiegelt indische Gewürztraditionen wider – interpretiert auf thailändische Weise, mit oder ohne Kokosmilch.

Im Mittelpunkt stehen ausgewählte Zutaten von höchster Qualität. Fischsauce verleiht Tiefe und ersetzt klassisches Salz. Chili sorgt für charakteristische Schärfe, traditionell abgestuft in mild, mittel und intensiv.

Ergänzt wird das Aromenspektrum durch Koriander, Zitronengras, Galgant, Ingwer, Knoblauch, Thai-Basilikum, fein abgestimmte Currypasten und cremige Kokosmilch.

Schärfe ist ein integraler Bestandteil der thailändischen Küche und zugleich Ausdruck von Individualität. Sollte ein Gericht Ihrem persönlichen Empfinden zu intensiv erscheinen, empfehlen wir etwas Reis oder ein begleitendes Getränk, um die Aromen sanft auszubalancieren.

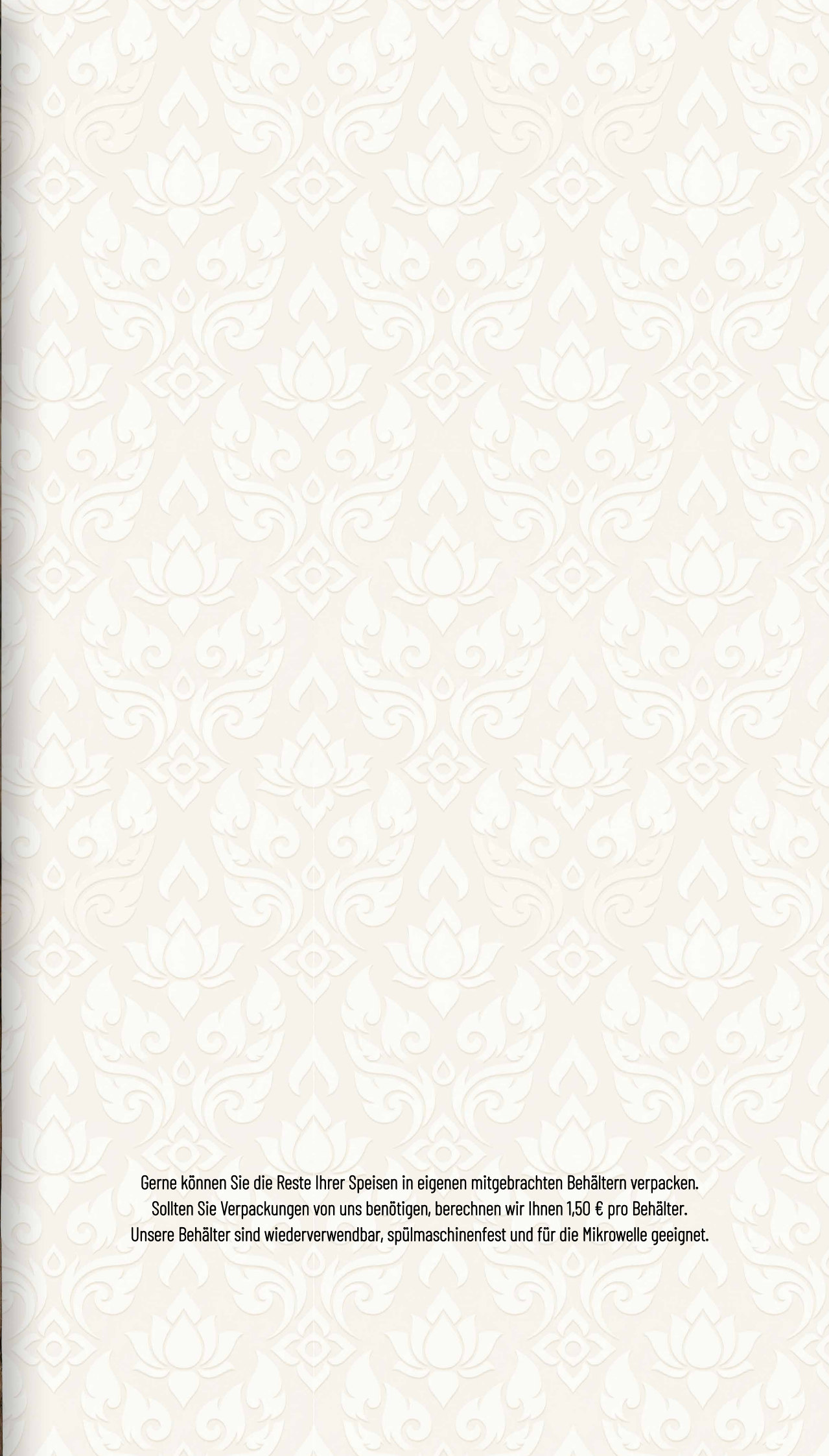
Unsere Gerichte sind in der Speisekarte mit ****Chilisymbolen**** gekennzeichnet, die Ihnen eine feine Orientierung über den jeweiligen Schärfegrad bieten.

- 🔥 Leicht scharf
- 🔥🔥 Mittel scharf
- 🔥🔥🔥 Sehr scharf
- 🔥🔥🔥🔥 Extra scharf

Auf Wunsch bereiten wir ihnen gerne die Speisen in der originalen für europäische Gaumen sehr scharfen Art zu. Wenden sie sich bitte in diesem Fall an unser Personal.

Verbringen Sie einige schöne Stunden in unserem Restaurant mit der Unterstützung des *Tam Naan Thai Teams*





Gerne können Sie die Reste Ihrer Speisen in eigenen mitgebrachten Behältern verpacken.
Sollten Sie Verpackungen von uns benötigen, berechnen wir Ihnen 1,50 € pro Behälter.
Unsere Behälter sind wiederverwendbar, spülmaschinenfest und für die Mikrowelle geeignet.

Unsere veganen Leckereien *Vegan*

- V1. **Baimai Platte** ^{1•a} 13,50 €
Gemischte vegane Vorspeisen Platte für 1 Personen mit verschiedenen Saucen
Mixed vegan starter platter for 1 person with various sauces
- V2. **Enoki Tempura** ^{a,k} 10,50 €
Tempura von Enoki Pilzen mit Sesam und pikanter scharfer Sauce
Tempura of enoki mushrooms with sesame and a spicy hot sauce
- V3. **Som Tam & Mamuang** ^f 12,50 €
Papaya Salat mit frischen Mangostreifen und knusprigem Tempeh
Papaya salad with fresh mango strips and crispy tempeh
- V4. **Tempeh Pad Hed** ^{1,4,8 • a,f} 17,50 €
Knuspriger Tempeh mit verschiedenen Pilzen, Thai Basilikum, Knoblauch und Peperoni in Austern Sauce
Crispy tempeh with assorted mushrooms, Thai basil, garlic, and chili peppers in oyster sauce
- V5. **Khao Pad Sapparoth** ^{1,4,8 • a,f,h} 17,50 €
Gebratener Reis mit Ananas, Cashewnüssen, Paprika, Rosinen & Tempeh Croutons in einer Ananashälfte serviert
Fried rice with pineapple, cashew nuts, peppers, sultanas & tempeh croutons served in a pineapple half
- V6. **Tauhu Pad Grapao** ^{1,4,8 • a,f} 17,50 €
Gebratener Tofu mit langen Bohnen & Peperoni in Chili-Basilikum-Sauce
Fried tofu with long beans and chili peppers in chili basil sauce
- V7. **Massaman Tauhu** ^{8 • e,f} 17,50 €
Tofu in Massaman Curry Kokosmilch Sauce mit Kartoffeln, Zwiebeln, Cherry Tomaten & Erdnüssen
Tofu in massaman curry coconut milk sauce with potatoes, onions, cherry tomatoes & peanuts
- V8. **Tempeh Thord Grorb** ^{4,8 • a,f} 17,50 €
Knuspriger Tempeh auf Gemüsebett mit scharfer Sauce
Crispy tempeh on a bed of vegetables with spicy sauce
- V10. **Tempeh Pad Krachai** ^{4,8 • a,f} 17,50 €
Knuspriger Tempeh mit Krachai, grünem Pfeffer, Peperoni und Thai Basilikum, in Chil Pasten Sauce
Crispy tempeh with krachai, green pepper, chili peppers, and Thai basil in chili paste sauce





Vorspeisen & Appetizer

- Hors d'oeuvre** ^{8 • a,b,c,e,f,g} 27,50 €
Gemischte frittierte Vorspeisen Platte für 2 Personen mit verschiedenen Saucen
Mixed deep fried appetizers for 2 persons with different sauces
- Hors d'oeuvre for one** ^{8 • a,b,c,e,f,g} 13,50 €
Gemischte frittierte Vorspeisen Platte für 1 Person mit verschiedenen Saucen
Mixed deep fried appetizers for 1 person with different sauces
- Thai Popia Thord** ^{a,f} 8,50 €
Thai Mini Frühlingsrollen mit Pflaumen Sauce
Fried Thai mini spring rolls with plum sauce
- Gung Mapraw** ^{a,b} 11,50 €
Frittierte Garnelen mit Kokosraspeln und pikant scharfer Sauce
Fried prawns with coconut flakes and spicy hot sauce
- Avocado Tempura** ^{a,g,k} 10,50 €
Avocado in Sesammantel mit Knoblauch-Joghurt Dip
Avocado coated in sesame seeds with garlic yogurt dip
- Knoten** ^a 10,50 €
Knusprige Wantansknoten mit Hähnchenfleischfüllung und Pflaumen Sauce
Crispy wonton knots filled with chicken and served with plum sauce
- Giuza** ^{a,f} 8,50 €
Knusprige Maultasche mit pikant-scharfer Sauce
Crispy fried pasta pocket with spicy hot sauce
- Sate' Gai** ^e 10,50 €
Hühnerfleischspießchen mit Erdnusssauce und Salat
Chicken-sate' with peanut sauce and salad
- Samosa** ^{a,f} 10,50 €
Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Pflaumensauce
Stuffed dumplings with vegetables and plum sauce
- Sate' Gung** ^{b,e} 11,50 €
Garnelenspießchen mit Erdnusssauce und Salat
Prawn-sate' with peanut sauce and salad
- Noey Thord Nai Tamnaan** ^{a,c,g} 11,50 €
Gebackene Käse-Bällchen mit Pflaumen Sauce
Fried cheese patties with plum sauce

Gerne können Sie die Reste Ihrer Speisen in eigenen mitgebrachten Behältern verpacken. Sollten Sie Verpackungen von uns benötigen, berechnen wir Ihnen 1,50 € pro Behälter. Unsere Behälter sind wiederverwendbar, spülmaschinenfest und für die Mikrowelle geeignet.

Suppen Soups

12. **Tom Yam Gai** 🌶️ 1,8 • d 9,50 €
Sauer-Scharfe Hühnersuppe mit Kräutern und frischen Champignons
Hot & spicy prawn soup with Thai herbs and fresh mushrooms
13. **Tom Yam Gung** 🌶️ 1,8 • b,d 11,50 €
Sauer-Scharfe Garnelensuppe mit Kräutern und frischen Champignons
Hot & spicy prawn soup with Thai herbs and fresh mushrooms
14. **Tom Yam Thalee** 🌶️ 1,8 • b,d,n 12,50 €
Sauer-Scharfe Meeresfrüchtesuppe mit Kräutern und frischen Champignons
Hot & spicy seafood soup with Thai herbs and fresh mushrooms
15. **Tom Kha Gai** 🌶️ d,g 9,50 €
Hühnersuppe mit Kokosnussmilch, Kräutern und frischen Champignons
Chicken soup with coconut milk, herbs and fresh mushrooms
16. **Tom Kha Gung** 🌶️ b,d,g 11,50 €
Garnelensuppe mit Kokosnussmilch, Kräutern und frischen Champignons
Prawn soup with coconut milk, herbs and fresh mushrooms
17. **Tom Kha Phak** d,g 8,50 €
Gemüsesuppe mit Kokosnussmilch und Kräutern
Vegetables soup with coconut milk and herbs

Salate Salads

20. **Bauernsalat** h 10,50 €
Salat mit Tomaten, Gurken, Spitzpaprika, roten Zwiebeln, Dill und Walnüssen
Salad with tomatoes, cucumbers, pointed peppers, red onions, dill and walnuts
21. **Yam Nuah** 🌶️ 8 • d,i 14,50 €
Salat mit gegrilltem Rinderfilet und verschiedenem Gemüse
Salad with grilled beef fillet and mixed vegetables
22. **Yam Wunsen** 🌶️ 8 • b,d,f,i 13,50 €
Glasnudelsalat mit Garnelen, Hühnerfleisch, und verschiedenem Gemüse
Glasnoodle salad with prawn, chicken meat and mixed vegetables
23. **Yam Thalee** 🌶️ 8 • b,d,i,n 13,50 €
Meeresfrüchtesalat mit verschiedenem Gemüse in Sriracha Sauce
Seafood salad with mixed vegetables in sriracha sauce
24. **Laab Gai** 🌶️ 8 • d 12,50 €
Salat aus gehacktem Hühnerfleisch auf Thai -Art
Minced chicken meat salad in original Thai style
26. **Som Tam** 🌶️ 8 • d,e 12,50 €
Grüner Papaya Salat - Original Thai Art
Green Papaya salad in original Thai Style
27. **Laab Ped Nai Tamnaan** 🌶️ 8 • a,d 16,50 €
Entensalat nach Art des Hauses
House-style duck salad

🌶️ - leicht scharf • 🌶️🌶️ - scharf • 🌶️🌶️🌶️ - sehr scharf • 🌶️🌶️🌶️🌶️ - extra scharf
Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.





Nudeln & Reis Noodles & Rice

30. **Phad Thai Gung Nai Tamnaan** 🍴 8 • a,b,c,d,e,f,n 22,50 €
Gebratene Reismudeln mit Riesengarnelen & Tofu nach Art des Hauses
Fried rice noodles with king prawns & tofu, house style
31. **Guiteo Thalee Pirot** 🍴 8 • a,b,d,f,n 23,50 €
Gebratene scharfe Reismudeln mit Meeresfrüchten, Fingerringwer, Grünem Pfeffer, Peperoni und Thai Basilikum
Fried spicy rice noodles with seafood, ginger, green pepper, chili peppers & Thai basil
32. **Phad Thai Gai** 🍴 8 • a,c,d,e,f 19,50 €
Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch & Tofu nach Art des Hauses
Fried rice noodles with chicken and tofu, house style
33. **Lad Nah Ramen Thalee** 1,8 • b,d,g,n 23,50 €
Ramen Nudeln mit Meeresfrüchten, Chasam, frischen Champignons & Knoblauch
Ramen noodles with seafood, chasam, fresh mushrooms and garlic
34. **Khao Phad Prig Pao Thalee** 🍴 1,8 • a,b,d,f,i,n 23,50 €
Gebratener Reis mit Meeresfrüchten, Peperoni, Zwiebeln, Champignons, Thai Basilikum und Chili-Paste
Fried rice with seafood, bell peppers, onions, mushrooms, Thai basil, and chili paste
35. **Khao Phad Graprao Nuah** 🍴 8 • a,d,f 25,50 €
Gebratener Reis mit Rinderfilet, Peperoni, Chili und frischem Thai Basilikum
Fried rice with beef tenderloin, pepperoni, chili and fresh Thai basil
36. **Khao Soi Gung** 🍴 a,b,c,g,f,d 29,50 €
Khao Soi Curry mit Eiernudeln, Riesengarnelen, Sauerkohl, Limetten, Koriander, Lauch und gerösteten Zwiebeln
Khao Soi curry with egg noodles, king prawns, sauerkraut, lime, coriander, leek, and roasted onions
37. **Khao Soi Gai** 🍴 a,c,g,f,d 20,50 €
Khao Soi Curry mit Eiernudeln, knuspriger Hähnchenbrust, Sauerkohl, Limetten, Koriander, Lauch und gerösteten Zwiebeln
Khao Soi curry with egg noodles, crispy chicken breast, sauerkraut, lime, coriander, leek, and roasted onions
38. **Khao Soi Jae** 🍴 a,c,g,f 17,50 €
Khao Soi Curry mit Eiernudeln, knusprigem Tofu, Tempeh, Sauerkohl, Limetten, Koriander, Lauch und gerösteten Zwiebeln
Khao Soi curry with egg noodles, crispy tofu, tempeh, sauerkraut, lime, coriander, leek, and roasted onions
39. **Khao Soi Ped** 🍴 a,c,g,f,d 25,90 €
Khao Soi Curry mit Eiernudeln, knuspriger Entenbrust, Sauerkohl, Limetten, Koriander, Lauch und gerösteten Zwiebeln
Khao Soi curry with egg noodles, crispy duck breast, sauerkraut, lime, coriander, leek, and roasted onions

Gerne können Sie die Reste Ihrer Speisen in eigenen mitgebrachten Behältern verpacken.
Sollten Sie Verpackungen von uns benötigen, berechnen wir Ihnen 1,50 € pro Behälter. Unsere Behälter sind wiederverwendbar, spülmaschinenfest und für die Mikrowelle geeignet.

Vegetarisches Vegetarian

40. **Phad Pak Gwantung** 🌶️ 1,4,8 • a,f 16,50 €
Gebratenes Choisam Gemüse mit gesalzenen Bohnen, Chili und Knoblauch
Fried choisam vegetables with salted beans, chili, and garlic
41. **Massaman Pak & Tauhu** 🌶️🌶️ 8 • e,g 17,50 €
Verschiedene Gemüse & Tofu in Thai Massaman Curry Sauce
Mixed vegetables and tofu in Thai Massaman curry sauce
42. **Gai Jae Phad Khing** 🌶️ 1,4,8 • a,f,i 17,50 €
Verschiedene Gemüse mit Saitan Hühnchen & Ingwer in AusternpilzsaUCE
Assorted vegetables with seitan chicken and ginger in oyster mushroom sauce
43. **Phad Pak Ruam Tauhu** 1,4,8 • a,f 17,50 €
Gebratenes Gemüse mit Tofu in AusternpilzsaUCE
Fried mixed vegetables with tofu in oyster mushroom sauce
44. **Gaeng Kheowaan Pak** 🌶️🌶️ 8 • g 17,50 €
Verschiedene Gemüsesorten in grüner Curry - Kokosnussmilch Sauce
Mixed vegetables in green curry - coconut milk sauce
45. **Phad Thai Jae** 1,8 • c,e,f 17,50 €
Gebratene Reismudeln mit Tofu nach Art des Hauses
Fried rice noodles with tofu, house style
46. **Ped Jae Phad Kimao** 🌶️🌶️🌶️ 1,4,8 • a,f 17,50 €
Vegetarische Ente aus Saitan mit Thai Gemüse
in AusternpilzsaUCE mit Chili & Basilikum
Vegetarian duck made from seitan with Thai vegetables
in oyster mushroom sauce with chili and basil
47. **Paneng Ped Jae** 🌶️🌶️🌶️ 8 • a,g 17,50 €
Vegetarische Ente aus Saitan mit Thai Auberginen & Limettenblättern
in Panaeng Curry Sauce
Vegetarian duck made from seitan with Thai eggplant & lime leaves
in Panaeng curry sauce

Saitan ist eine Imitation von Fleisch durch Weizeneiweiß (Gluten)
Seitan is an imitation of meat by wheat protein (gluten)





Hühnerfleisch *Chicken*

50. **Gai Pad Gratiam** ^{4,8 • a,d,f,n} 20,50 €
Gebratenes Hühnerfleisch in Knoblauch & Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Fried chicken in garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
51. **Grapao Gai nai Tamnaan** ^{4,8 • a,d,f,n} 20,50 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit thailändischen Kräutern in Chili & Basilikum Sauce
Fried chicken with Thai herbs in chilli and basil sauce
52. **Panaeng Gai** ^{8 • d,g} 20,50 €
Hühnerfleisch in Panaeng Curry Kokosmilch Sauce
mit Thai Auberginen, Peperoni, Thai Basilikum und Zitronenblättern
Chicken in Panaeng curry coconut milk sauce
with Thai eggplant, chili peppers, Thai basil, and lemon leaves
53. **Gaeng Kheowaan Gai** ^{8 • d,g} 20,50 €
Hühnerfleisch in grüner Curry - Kokosnussmilch Sauce mit Thai Gemüse
Chicken in green curry - coconut milk sauce with mixed Thai vegetables
54. **Gaeng Phet Gai** ^{8 • d,g} 20,50 €
Hühnerfleisch in roter Curry - Kokosnussmilch Sauce mit Thai Gemüse
Chicken in red curry - coconut milk sauce with mixed Thai vegetables
56. **Gai Phad Medmamuang** ^{4,8 • a,d,f,h,n} 20,50 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen und verschiedenem Gemüse
Fried chicken with cashew-nuts and different vegetables
57. **Gai Thord Rad Prig** ^{4,8 • a,d,f} 20,50 €
Knusprige Hühnerbrust auf Gemüsebett mit Chili Sauce
Crispy chicken breast on a bed of vegetables with chili sauce

Gerne können Sie die Reste Ihrer Speisen in eigenen mitgebrachten Behältern verpacken.
Sollten Sie Verpackungen von uns benötigen, berechnen wir Ihnen 1,50 € pro Behälter. Unsere
Behälter sind wiederverwendbar, spülmaschinenfest und für die Mikrowelle geeignet.

Lammfleisch Lamb

60. **Gaeh Pad Gratiam Prigtai** 4,8 • a,d,f,n 28,50 €
Lammfilet mit Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Lamb with Garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
61. **Pad Grapao Gaeh nai Tamnaan** 4,8 • a,d,f,n 28,50 €
Gebratenes scharfes Lammfilet mit Chili & Thai Basilikum in Cognac Sauce
Spicy lamb fillet with chili and Thai basil in cognac sauce
62. **Gaeh Pad Prig Khing** 4,8 • a,d,f,n 28,50 €
Lammfilet in roter Curry Sauce mit langen Bohnen, Peperoni & Kafirblättern
Lamb fillet in red curry sauce with long beans, chili peppers, and kaffir lime leaves
63. **Gaeh Pad Prigtaidam** 4,8 • a,d,f,n 28,50 €
Lammfilet mit Zucchini, Champignons, Knoblauch, Kaiserschoten, grünem Spargel und schwarzem Pfeffer in Austern Sauce
Lamb fillet with zucchini, mushrooms, garlic, snow peas, green asparagus and black pepper in oyster sauce
64. **Gaeh Pad Gaulak** 8 • d,g 28,50 €
Lammfilet mit Maronen, Datteln, Knoblauch, Feigen, Champignons, Walnüssen und Kaiserschoten in Austern Sauce
Lamb fillet with chestnuts, dates, garlic, figs, mushrooms, walnuts and snow peas in oyster sauce
65. **Massaman Gaeh** 8 • d,e,g 28,50 €
Lammfilet mit Zwiebeln, Kartoffeln & Cherry Tomaten in Massaman Curry Sauce
Lamb fillet with onions, potatoes, and cherry tomatoes in Massaman curry sauce
66. **Gaeh Pad Prig Gaeng** 4,8 • a,d,f,n 28,50 €
Lammfilet mit verschiedenem Thai Gemüse in roter Curry Sauce
Lamb fillet with assorted Thai vegetables in red curry sauce





Rindfleisch Beef

70. **Nuah Pad Gratiam Prigtai** 4,8 • a,d,f,n 28,50 €
Rinderfilet mit Knoblauch & Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Beef with garlic & pepper sauce on a bed of vegetables
71. **Grapao Nuah Nai Tamnaan** 4,8 • a,d,f,n 28,50 €
Rinderfilet mit Kräutern, Thai Basilikum, langen Bohnen
und Peperoni in Cognac Sauce
Beef tenderloin with herbs, Thai basil, long beans, and chili peppers in cognac sauce
72. **Nuah Pad Prigtaidam** 1,8 • d,g 28,50 €
Rinderfilet mit Zucchini, Champignons, Knoblauch, Kaiserschoten,
grünem Spargel und schwarzem Pfeffer in Austern Sauce
Beef tenderloin with zucchini, mushrooms, garlic, snow peas,
green asparagus and black pepper in oyster sauce
73. **Gaeng Kheowaan Nuah** 1,8 • d,g 28,50 €
Rinderfilet in grüner Curry Kokosmilch Sauce
mit verschiedenem Thai Gemüse und Thai Basilikum
Beef tenderloin in green curry coconut milk sauce with Thai vegetables & Thai basil
74. **Gaeng Phet Nuah** 8 • d,g 28,50 €
Rinderfilet in roter Curry Kokosmilch Sauce
mit verschiedenem Thai Gemüse und Thai Basilikum
Beef tenderloin in red curry coconut milk sauce with Thai vegetables & Thai basil
75. **Massaman Nuah** 8 • d,e,g 28,50 €
Rinderfilet mit Zwiebeln, Kartoffeln und Cherry Tomaten
in Massaman Curry Sauce
Beef tenderloin with onions, potatoes, and cherry tomatoes in Massaman curry sauce
76. **Panaeng Nuah** 8 • d,g 28,50 €
Rinderfilet in roter Panaeng-Curry Kokosmilch Sauce
mit Thai Aubergine und Kafirblättern
Beef tenderloin in red Panaeng curry coconut milk sauce
with Thai eggplant and kaffir lime leaves
77. **Nuah Pad Kimao** 4,8 • a,d,f,n 28,50 €
Rinderfilet mit Thai Gemüse nach Art des Hauses
Beef with different Thai vegetables in manner of the house
78. **Nuah Pad Hed Ruam** 4,8 • a,d,f,n 28,50 €
Gebratenes Rinderfilet mit verschiedenen Pilzen und getrockneten Chillis
in Cognac Sauce
Pan-fried beef tenderloin with assorted mushrooms and dried chillies in cognac sauce

Gerne können Sie die Reste Ihrer Speisen in eigenen mitgebrachten Behältern verpacken.
Sollten Sie Verpackungen von uns benötigen, berechnen wir Ihnen 1,50 € pro Behälter. Unsere
Behälter sind wiederverwendbar, spülmaschinenfest und für die Mikrowelle geeignet.

Ernte Duck

80. **Ped Rad Prig** 🍴🍴 4,8 • a,d,f,n 25,90 €
Knusprige Entenbrust auf Gemüsebett serviert mit separater Chili Sauce
Crispy duck breast on a bed of vegetables, served with chili sauce on the side
81. **Ped Gratiam Prig Tai** 4,8 • a,d,f,n 25,90 €
Knusprige Entenbrust auf Gemüsebett mit separater Knoblauch & Pfeffer Sauce
Crispy duck breast on a bed of vegetables with separate garlic and pepper sauce
82. **Ped Normai** 4,8 • a,d,f,n 25,90 €
Knusprige Entenbrust mit grünem Spargel, Knoblauch und Champignons
Crispy fried duck chest with green asparagus, garlic and mushrooms
83. **Ped Kimao** 🍴🍴 4,8 • a,d,f,n 25,90 €
Knusprige Entenbrust in Chili & Basilikum Sauce auf Thai Gemüse
Crispy fried duck chest in chilli & basil sauce on different Thai vegetables
84. **Ped Pad Gaulak** 4,8 • a,d,f,n 25,90 €
Knusprige Entenbrust mit Maronen, Knoblauch, Kaiserschoten & Champignons
Crispy duck breast with chestnuts, garlic, snow peas, and mushrooms
85. **Ped Pleauwaan** ^d 25,90 €
Knusprige Entenbrust mit verschiedenem. Gemüse in süß-saurer Sauce
Crispy fried duck chest with vegetables in a sweet and sour sauce
86. **Ped Phad Phet** 🍴🍴🍴 8 • a,d,g 25,90 €
Knusprige Entenbrust mit Thai Gemüse in roter Curry Kokosmilch Sauce
Crispy duck breast with Thai vegetables in red curry coconut milk sauce
87. **Ped Nam Poug** 8 • a,d,g 25,90 €
Knusprige Entenbrust mit Gemüse in Honig Sauce und Cashewnüssen
Crispy fried duck chest with vegetables in honey sauce and cashew-nuts





Garnelen King prawns

90. **Gung Gratiam Prig Tai** ^{4,8 • a,b,d,f,n} 28,50 €
Riesengarnelen in Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
King-Prawns in garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
91. **Gung Grapao** ^{4,8 • a,b,d,f,n} 28,50 €
Riesengarnelen mit thailändischen Kräutern in Chili & Basilikum Sauce
King-Prawns with Thai herbs in chilli & basil sauce
92. **Gung Chuchee** ^{8 • b,d,g} 28,50 €
Riesengarnelen in Chu Chee-Curry Kokosmilch Sauce
mit Peperoni, Thai Basilikum, Thai Auberginen und Limettenblättern
King prawns in Chu Chee curry coconut milk sauce
with chili peppers, Thai basil, Thai eggplant, and lime leaves
93. **Gung Pad Gaulak** ^{4,8 • a,b,d,f,h,n} 28,50 €
Riesengarnelen mit Knoblauch, Maronen, Datteln und Walnüssen
in Austern Sauce
King prawns with garlic, chestnuts, dates, and walnuts in oyster sauce
94. **Gung Pad Prigtaidam** ^{4,8 • a,d,f,n} 28,50 €
Riesengarnelen mit Zucchini, Champignons, Kaiserschoten,
grünem Spargel und schwarzem Pfeffer
King prawns with zucchini, mushrooms, snow peas, green asparagus and black pepper
95. **Gung Pad Ponggaree** ^{8 • b,c,d,g,i} 28,50 €
Riesengarnelen mit verschiedenem Gemüse in Garee - Curry Sauce
King-Prawns with different vegetables in Garee-Curry sauce
96. **Gung Pad Kheowaan** ^{8 • b,d,g} 28,50 €
Riesengarnelen mit Thai Gemüse in grüner Curry Sauce
King-Prawns with Thai vegetables in green curry sauce

Gerne können Sie die Reste Ihrer Speisen in eigenen mitgebrachten Behältern verpacken.
Sollten Sie Verpackungen von uns benötigen, berechnen wir Ihnen 1,50 € pro Behälter. Unsere
Behälter sind wiederverwendbar, spülmaschinenfest und für die Mikrowelle geeignet.

Fisch Fish

100. **Pla Rad Prig** 🍋^d 28,50 €
Knusprig Dorade in Chili Sauce auf Gemüsebett nach Art des Hauses
Crispy sea bream in chili sauce on a bed of vegetables, house style
101. **Pla Gratiam Prig Tai** 4,8 • a,d,f,n 35,50 €
Knusprige Seezunge in Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Crispy fried sole fish in garlic and pepper sauce on a bed of vegetables
102. **Pla Pad Krachai** 🍋^{4,8 • a,d,f,n} 26,50 €
Lachsfilet auf Krachai, thailändischen Kräutern und Thai Basilikum
in Chili Pasten Sauce
Salmon fillet on krachai, Thai herbs, and Thai basil in chili paste sauce
103. **Pla Chuchee** 🍋^{8 • d,g} 26,50 €
Lachsfilet auf Thai Basilikum, Peperoni, Thai Aubergine und Limettenblättern
in roter Curry Kokosnussmilch Sauce
Salmon fillet on Thai basil, chili peppers, Thai eggplant, and lime leaves
in red curry coconut milk sauce
104. **Pla Morragot** 🍋^{8 • d,g} 28,50 €
Knusprig gebratener Tilapia mit Thai-Gemüse in grüner Curry Kokosmilch Sauce
Crispy fried tilapia with Thai vegetables in green curry coconut milk sauce
105. **Pla Kamin** 🍋^{4,8 • a,d,f,n} 28,50 €
Knusprig gebratener Seewolf mit Thai Gemüse nach Art des Hauses
Crispy fried sea wolf with Thai vegetables in a manner of the house





Meeresfrüchte Seafood

106. **Hoy Shell Pad Phet** 🍴 8 • d,g,n 35,50 €
Jakobsmuscheln in roter Curry Kokosmilch Sauce
mit Thai Auberginen, Krachai, Peperoni, grünem Pfeffer und Thai Basilikum
Scallops in red curry coconut milk sauce
with Thai eggplant, krachai, chili peppers, green pepper, and Thai basil
107. **Hoy Shell Pad Prigtaidam** 🍴 4,8 • a,d,f,n 35,50 €
Jakobsmuscheln mit Zucchini, Champignons, Knoblauch, Kaiserschoten,
grünem Spargel und schwarzem Pfeffer in Austern Sauce
Scallops with zucchini, mushrooms, garlic, snow peas, green asparagus
and black pepper in oyster sauce
108. **Pad Thalee Pirot** 🍴 4,8 • a,b,d,f,n 35,50 €
Verschiedene Meeresfrüchte
mit Krachai & thailändischen Kräutern in Chili-Pasten Sauce
Mixed Seafood with krachai & Thai herbs in chilli paste sauce

Tintenfisch Squid

110. **Pla Myk Gratiam Prigthai** 🍴 4,8 • a,d,f,n 21,50 €
Tintenfisch in Knoblauch und Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Squid in garlic & pepper sauce on a bed of vegetables
111. **Pla Myk Pad Cha** 🍴 4,8 • a,d,f,n 21,50 €
Tintenfisch mit Zwiebeln, Krachai, grünem Pfeffer und Thai Basilikum
in Austern Sauce
Fried squid with onions, krachai, green pepper and Thai basil leaves in oyster sauce
112. **Pla Myk Pad Grapao** 🍴 4,8 • a,d,f,n 21,50 €
Tintenfisch mit thailändischen Kräutern in Chili & Basilikum Sauce
Fried squid with Thai herbs in chilli & basil Sauce
113. **Pla Myk Pad Phet** 🍴 8 • d,g,n 21,50 €
Tintenfisch mit Thai Gemüse in roter Curry Kokosmilch Sauce
Fried squid with Thai vegetables in red curry coconut milk sauce
114. **Pla Myk Thord Grob** 🍴 4,8 • a,d,f,i,n 21,50 €
Frittierter Tintenfisch auf Gemüsebett mit pikanter Sauce
Fried squid on a bed of vegetables with spicy sauce
115. **Pla Myk Pad Ponggaree** 🍴 8 • d,c,g,i,n 21,50 €
Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse in Garee - Curry Sauce
Fried squid with different vegetables in garee-curry sauce

Gerne können Sie die Reste Ihrer Speisen in eigenen mitgebrachten Behältern verpacken.
Sollten Sie Verpackungen von uns benötigen, berechnen wir Ihnen 1,50 € pro Behälter. Unsere
Behälter sind wiederverwendbar, spülmaschinenfest und für die Mikrowelle geeignet.

Nachtisch Dessert

120. **Kao Neaw Mamuang** 1•g 10,50 €
Kokos-Klebreis mit Mango
Coconut milk sticky rice with mango
121. **Gluy Thord Nampueng** 1•a,g 8,50 €
Gebackene Banane mit Honig und Eis
Baked banana with honey and ice cream
122. **Polamai & Ice Cream** 1•g 9,50 €
Gemischtes Obst mit Eis
Mixed fruits with ice cream
123. **Gemischtes Eis** 1,4•g 5,50 €
mit Sahne
Mixed ice cream with whipped cream
124. **Grüntee-Eis** 1,4•g 5,50 €
mit Erdbeersauce und Sahne
Green tea ice cream with strawberry sauce and cream
125. **Coconut Ice Cream** 1•g 10,50 €
Kokoseis mit süßem Klebreis in der Kokosnuss serviert
Coconut ice cream with sweet sticky rice served in a coconut





Baimai Menü ab 2 Personen

je Person 42,50 €

Suppe

Tom Kha Phak d,g

Kokosnussmilch Suppe mit Gemüse
Coconut milk soup with vegetables

Vorspeise

Enoki Tempura a,k

Tempura von Enoki Pilzen mit Sesam und pikanter scharfer Sauce
Tempura of enoki mushrooms with sesame and a spicy hot sauce

Hauptgerichte

Khao Pad Sapparoth 1,4,8 • a,f,h

Gebratener Reis mit Ananas, Cashewnüssen, Paprika, Rosinen & Tempeh Croutons
Fried rice with pineapple, cashew nuts, peppers, sultanas & tempeh croutons

Gaeng Phet Phak 8 • g

Verschiedene Gemüse in roter Curry Kokosmilch Sauce
Assorted vegetables in red curry coconut milk sauce

Ped Jae Pad Khing 1,4,8 • a,f,i

Vegetarische Ente mit verschiedenem Gemüse & frischem Ingwer
in Austernpilz Sauce
Vegetarian duck with assorted vegetables & fresh ginger in oyster mushroom sauce

Phad Pak Ruam Tauhu 1,4,8 • a,f

Verschiedene Gemüse mit Tofu in Austernpilzsauce
Mixed vegetables with tofu in oyster mushroom sauce

Nachspeise

Gluay Thord 1 • a,g

Gebackene Banane mit Honig und Eis
Baked banana with honey and ice cream

Zum Abschluss

Kaffee 2 oder Tee

Coffee or tea

Gerne können Sie die Reste Ihrer Speisen in eigenen mitgebrachten Behältern verpacken.
Sollten Sie Verpackungen von uns benötigen, berechnen wir Ihnen 1,50 € pro Behälter. Unsere
Behälter sind wiederverwendbar, spülmaschinenfest und für die Mikrowelle geeignet.

Sawan Menü ab 2 Personen

je Person 55,00 €

Suppe

Tom Yam Gung **”** 1,8 • b,d

Sauer-Scharfe Garnelensuppe mit Kräutern und frischen Champignons
Hot & spicy prawn soup with Thai herbs and fresh mushrooms

Vorspeise

Hors d'oeuvre 8 • a,b,c,e,f,g

Gemischte frittierte Vorspeisen Platte mit verschiedenen Saucen
Mixed deep fried appetizers with different sauces

Hauptgerichte

Gai Phad Medmamuang **”** 4,8 • a,d,f,h,n

Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen und verschiedenem Gemüse
Fried chicken with cashew-nuts and different vegetables

Gaeh Pad Prigtaidam **””** 4,8 • a,d,f,n

Lammfilet mit Zucchini, Champignons, Knoblauch, Kaiserschoten, grünem Spargel und schwarzem Pfeffer in Austern Sauce
Lamb fillet with zucchini, mushrooms, garlic, snow peas, green asparagus and black pepper in oyster sauce

Nuah Pad Gratiam Prigtai **””** 8 • d,g

Rinderfilet mit Knoblauch & Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Beef with garlic & pepper sauce on a bed of vegetables

Ped Pad Gaulak 4,8 • a,d,f,n

Knusprige Entenbrust mit Maronen, Knoblauch, Kaiserschoten & Champignons
Crispy duck breast with chestnuts, garlic, snow peas, and mushrooms

Nachspeise

Kao Neaw Mamuang 1 • g

Kokos-Klebreis mit Mango & Eis
Coconut milk sticky rice with mango & ice cream

Zum Abschluss

Kaffee ² oder Tee

Coffee or tea

” - leicht scharf • **””** - scharf • **”””** - sehr scharf • **””””** - extra scharf
Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.





Fam Naan
Thai Cuisine

Sakorn Menü ab 2 Personen

je Person 59,50 €

Suppe

Tom Yam Thalee **»** 1,8 • b,d,n

Sauer-Scharfe Meeresfrüchtesuppe mit Kräutern und frischen Champignons
Hot & spicy seafood soup with Thai herbs and fresh mushrooms

Vorspeise

Sakorn Vorspeisen Platte 1,4,8 • b,d,f,g,n

Gemischte Meeresfrüchte Platte mit verschiedenen Saucen
Mixed seafood appetizers with different sauce

Hauptgerichte

Gaeng Saparoth Gung **»»»** 8 • b,d,g

Riesengarnelen mit Ananas, Thai Aubergine, Peperoni und Thai Basilikum
in roter Curry Sauce

King prawns with pineapple, Thai eggplant, chili peppers, and Thai basil in red curry sauce

Pad Thalee Gratiam 4,8 • a,d,f,n

Verschiedene Meeresfrüchte in Knoblauch & Pfeffer Sauce auf Gemüsebett
Assorted seafood in garlic and pepper sauce on a bed of vegetables

Pla Pad Krachai **»»»** 4,8 • a,d,f,n

Lachsfilet mit Krachai, thailändischen Kräutern und Thai Basilikum
in Chili Pasten Sauce

Salmon fillet with krachai, Thai herbs, and Thai basil in chili paste sauce

Gung Pad Gaulak 4,8 • a,b,d,f,h,n

Riesengarnelen mit Knoblauch, Maronen, Datteln und Walnüssen in Austern Sauce
King prawns with garlic, chestnuts, dates, and walnuts in oyster sauce

Nachspeise

Gluay Thord 1 • a,g

Gebackene Banane mit Honig und Eis
Baked banana with honey and ice cream

Zum Abschluss

Kaffee ² oder Tee

Coffee or tea

Gerne können Sie die Reste Ihrer Speisen in eigenen mitgebrachten Behältern verpacken.
Sollten Sie Verpackungen von uns benötigen, berechnen wir Ihnen 1,50 € pro Behälter. Unsere
Behälter sind wiederverwendbar, spülmaschinenfest und für die Mikrowelle geeignet.

Tamnaan Menü ab 3 Personen

je Person 59,50 €

Suppe

Tom Kha Gai **»** d,g

Hühnersuppe mit Kokosmilch, Kräutern und Champignons
Prawn soup with coconut milk, herbs and mushrooms

Vorspeise

Hors d'oeuvre **8** • a,b,c,e,f,g

Gemischte frittierte Vorspeisen Platte mit verschiedenen Saucen
Mixed deep fried appetizers with different sauces

Hauptgerichte

Ped Pad Normai **4,8** • a,d,f,n

Knusprige Entenbrust mit grünem Spargel, Knoblauch und Champignons
Crispy fried duck chest with green asparagus, garlic and mushrooms

Panaeng Gung **»** **8** • b,d,g

Riesengarnelen mit Thai Aubergine, Peperoni, Limettenblättern und Panaeng Sauce
King prawns with Thai eggplant, chili peppers, lime leaves, and panaeng sauce

Gai Pad Med Mamuang **»** **4,8** • a,d,f,h,n

Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen und verschiedenem Gemüse
Fried chicken with cashew-nuts and different vegetables

Nuah Phad Kimao **»»** **4,8** • a,d,f,n

Gebratenes scharfes Rinderfilet mit Thai Gemüse nach Thai Art
Spicy fried beef fillet with Thai vegetables, Thai style

Pad Thalee Pirot **»»** **4,8** • a,b,d,f,n

Verschiedene Meeresfrüchte mit Krachai, Peperoni, grünem Pfeffer und Thai Basilikum in Chili-Pasten Sauce
Assorted seafood with krachai, chili peppers, green pepper and Thai basil in chili paste sauce

Nachspeise

Gluay Thord **1** • a,g

Gebackene Banane mit Honig und Eis
Baked banana with honey and ice cream
oder / or

Polamai and Ice **1,4** • g

Verschiedene Frücht mit Eis
Mixed fruits with ice cream

Zum Abschluss

Kaffee **2** oder Tee

Coffee or tea

» - leicht scharf • **»»** - scharf • **»»»** - sehr scharf • **»»»»** - extra scharf
Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.





Extras

Jasmin Duft Reis

Extra serving of steamed jasmine rice

5,00 €

Sate' Sauce ^{1•e}

Sate' Sauce

3,00 €

Süß-Saure Sauce mit Gemüse Einlage

Sweet sour sauce

5,00 €

Nam Gang - Curry Sauce nach Wahl ^{8•d,g}

Curry sauce of your choice

5,00 €

Gebratene verschiedene Gemüse ^{8•a,d}

Fried mix vegetables

7,50 €

Zu jedem Hauptgericht wird eine entsprechende Portion Reis gereicht.
Sollten Sie zu Ihren Hauptgericht statt normalen Reis unseren gebratenen Reis
oder Nudeln essen wollen, müssen wir Ihnen hier Mehrpreis berechnen.

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse ^{8•a,c,d,f,n}

Fried rice with egg and Vegetables

7,50 €

Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse ^{8•a,c,d,f,n}

Fried noodles with egg and Vegetables

7,50 €

Montag ist Ententag!

Jedes Entengericht kostet statt 25,90 € nur 20,90 €!

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe unserer Speisen
erhalten Sie auf Anfrage

Gerne können Sie die Reste Ihrer Speisen in eigenen mitgebrachten Behältern verpacken.
Sollten Sie Verpackungen von uns benötigen, berechnen wir Ihnen 1,50 € pro Behälter.
Unsere Behälter sind wiederverwendbar, spülmaschinenfest und für die Mikrowelle geeignet.

Zusatzstoffe

1) mit Konservierungsstoff • 2) koffeinhaltig • 3) mit Süßungsmittel • 4) mit Farbstoff
5) mit Antioxidationsmittel • 6) chininhaltig • 7) enthält eine Phenylalaninquelle • 8) mit Geschmacksverstärker

Allergene

a) Gluten • b) Krebstiere • c) Eier • d) Fische • e) Erdnüsse • f) Sojabohnen • g) Milch • h) Schalenfrüchte
i) Sellerie • j) Senf • k) Sesamsamen • l) Schwefeldioxid und Sulphite • m) Lupinen • n) Weichtiere