

# Wannapa's Thai Restaurant

## Öffnungszeiten:

Täglich von 11:30 bis ca. 14:30 Uhr und von 17:30 bis ca. 22:00 Uhr

Kein Ruhetag

## Vorspeisen

<b>WT1</b>	<b>Bobia Tord</b> <sup>(D,A,6)</sup> Thailändische Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch und süß-sauer Soße serviert	<b>5,90 €</b>
<b>WT2</b>	<b>Giaw Tord</b> <sup>(D,A,6)</sup> Gebackene Wan tan Teig mit Schweinehackfleisch mit einer pikanter süß-sauer Soße	<b>5,90 €</b>
<b>WT3</b>	<b>Gung Tschub Bäng Tord</b> <sup>(A,6)</sup> Panierte Krabben serviert mit einer süß-sauer Soße.	<b>7,80 €</b>
<b>WT4</b>	<b>Gai Tord</b> <sup>(A,6,3)</sup> Gebackene Hähnchen, serviert mit einer süß-sauren Soße	<b>6,80 €</b>
<b>WT5</b>	<b>Gai derd diau</b> <sup>(A,6,3)</sup> Gebackene Hähnchenbrust, serviert mit einer süß-sauren Soße	<b>8,90 €</b>
<b>WT6</b>	<b>Nuea derd diau</b> <sup>(A,6,3)</sup> Gebackenes Rindfleisch, serviert mit einer süß-sauren Soße	<b>8,90 €</b>
<b>WT7</b>	<b>Peek Gai Tord</b> <sup>(A,6,3)</sup> Gebackene Hähnchenflügel, serviert mit einer süß-sauren Soße	<b>6,80 €</b>
<b>WT8</b>	<b>Lug chin Tord</b> <sup>(A,6,3)</sup> Gebackene Schweinefleisch-, Rindfleisch- und Hähnchenfleisch-Bällchen serviert mit einer speziellen thailändischen Soße.	<b>10,20 €</b>
<b>WT9</b>	<b>Muh Bing</b> <sup>(A,6,3)</sup> Gegrillter Schweinefleischspieß	<b>7,00 €</b>
<b>WT10</b>	<b>Gai Satee</b> <sup>(A,6,E,3)</sup> Gegrillter Hähnchenfleischspieß mit Erdnusssoße und süß-saurem Gurkendiment.	<b>9,40 €</b>
<b>WT11</b>	<b>Gung satee</b> <sup>(A,6,E,3)</sup> Gegrillte Krabbenspießchen mit Erdnusssoße süß-sauer	<b>10,20 €</b>
<b>WT12</b>	<b>Muh Tord</b> <sup>(A,6,3)</sup> Frittiertes Schweinefleisch	<b>7,00 €</b>
<b>WT13</b>	<b>Muh derd diau</b> <sup>(A,6,3)</sup> Frittiertes Rindfleisch	<b>8,90 €</b>

## Salate

<b>WT14</b>	<b>Yam Wunsen Muh</b> <sup>(2,3,6,7,E,F)</sup> Glasnudeln mit Hühner- oder Schweinehackfleisch und Krabben angemacht mit Chili, Tomaten, Zwiebeln, Erdnüssen und Thai-Kräutern dazu Thai-Koriander	<b>9,40€</b>
<b>WT15</b>	<b>Som Tam Thai</b> <sup>(4,6,7,E,F)</sup> Frischer grüner Papayasalat mit getrockneten Schrimps, Chili, Knoblauch, Tomaten und Erdnüssen ( thail. Art )	<b>9,40€</b>
<b>WT16</b>	<b>Lab Muh</b> <sup>(3,6,7,E,F)</sup> Schweine- oder Hühnchenfilethack angemacht mit Chili, Gurken, Minze, geröstetem Reis, Zwiebeln und Thaikräutern	<b>10,40€</b>
<b>WT17</b>	<b>Yam Pla Mug</b> <sup>(3,6,7,E,F)</sup> Tintenfisch angemacht mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Koriander, Chili und frische Gewürze in spezieller Zitronen-Soße	<b>11,60€</b>
<b>WT18</b>	<b>Lab Nüa Naam Tok</b> <sup>(3,6,7,E,F)</sup> Rindfleisch angemacht mit Chili, Gurken, Minze, geröstetem Reis, Zwiebeln und Thai Kräutern	<b>10,90€</b>
<b>WT19</b>	<b>Yam Tale</b> <sup>(3,6,7,E,F)</sup> Meeresfrüchte mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Chili, Koriander und frische Gewürze in spezieller Zitronensoße angemacht	<b>12,90€</b>
<b>WT20</b>	<b>Lab Ped</b> <sup>(3,6,7,E,F)</sup> Kleigehacktes gegrilltes Entenfleisch angemacht mit Chili, Gurken, Minze geröstetem Reis, Zwiebeln	<b>11,50 €</b>
<b>WT21</b>	<b>Sub Nor Mai</b> <sup>(3,6,7,E,F)</sup> Bambus mit Zwiebeln, Minze und geröstetem Reis	<b>9,20€</b>

## Suppen

<b>WT22</b>	<b>Tom yam gung</b> <sup>(3,6,7)</sup>	<b>7,10 €</b>
	Traditionelle thailändische Krabbensuppe mit Tomaten, Champignons und Koriander	
<b>WT23</b>	<b>Tom yam Gai</b> <sup>(3,6,7)</sup>	<b>7,00 €</b>
	Hühnersuppe mit Champignons, Zitronengras, Tomaten, Limettenblätter und frischem Koriander (leicht säuerlich)	
<b>WT24</b>	<b>Tom Kha Gai</b> <sup>(3,6,7)</sup>	<b>7,00 €</b>
	Original thailändische Hühnersuppe in Kokosmilch mit Champions, Tomaten, Limettenblätter und frischem Koriander (sehr schmackhaft)	
<b>WT25</b>	<b>Tom kha gung</b> <sup>(3,6,7)</sup>	<b>7,10 €</b>
	Original thailändische Krabbensuppe in Kokosmilch mit Champignons, Tomaten, Limettenblätter und frischem Koriander (sehr schmackhaft)	
<b>WT26</b>	<b>Tom yam t ale</b> <sup>(3,6,7,E,F)</sup>	<b>9,10 €</b>
	Traditionelle thailändische Meeresfrüchtesuppe mit Tomaten, Champignons & Koriander	
<b>WT27</b>	<b>Gaeng khiau wahn Gai</b> <sup>(3,6,7)</sup>	<b>7,00 €</b>
	Hühnerfleischfilet mit grünem Curry in Kokosmilch, Thai-Auberginen, grünen Bohnen und Thai Basilikum	
<b>WT28</b>	<b>Gaeng djüet wunsen</b> <sup>(3,6)</sup>	<b>6,60 €</b>
	Schweinehackfleisch mit Glasnudelsuppe, Morcheln und Gemüse	
<b>WT29</b>	<b>Khao Tom gung</b> <sup>(3,6)</sup>	<b>7,30 €</b>
	Reissuppe mit Krabben und Frühlingszwiebeln	
<b>WT30</b>	<b>Khao Tom muh</b> <sup>(3,6)</sup>	<b>7,00 €</b>
	Reissuppe mit Schweinehackfleisch und Frühlingszwiebel	
<b>WT31</b>	<b>Khao Tom Gai</b> <sup>(3,6)</sup>	<b>7,00 €</b>
	Reissuppe mit Hühnchenfleisch und Frühlingszwiebeln	
<b>WT32</b>	<b>Tom Saep sig koong muh</b> <sup>(3,6,7)</sup>	<b>8,10 €</b>
	Schweineripple mit roten Zwiebeln, Zitronenblätter, Zitronengras, Tomaten und Thai Koriander	
<b>WT33</b>	<b>Po taeg</b> <sup>(3,6,7)</sup>	<b>12,90 €</b>
	Meeresfrüchtesuppe mit Champignons, Zitronengras, Tomaten, Limonenblätter und Thai Basilikum	

## Hauptgericht Hühnchen

<b>WT34</b>	<b>Gaeng phet Gai</b> <sup>(2,3,6,7,D)</sup>	<b>17,40 €</b>
	Hühnerfilet mit rotem Curry in Kokosmilch, Bambussprossen, Thai Auberginen, grünen Bohnen und Thai Basilikum	
<b>WT35</b>	<b>Gaeng khiau wahn Gai</b> <sup>(3,6,7,D)</sup>	<b>18,40 €</b>
	Hühnerfilet mit grünem Curry in Kokosmilch, Thai Auberginen, grünen Bohnen und Thai Basilikum	
<b>WT36</b>	<b>Panäng Gai</b> <sup>(2,3,6,7,D)</sup>	<b>17,40 €</b>
	Hühnerfilet mit spezieller Thai Curry-Mischung in Kokosmilch, dazu fein geschnittene Limettenblätter und grüne Bohnen	
<b>WT37</b>	<b>Gai phad khing</b> <sup>(2,3,6,7,D)</sup>	<b>16,90 €</b>
	Hühnerfilet mit Paprika, Lauchzwiebeln, Morcheln und Ingwer	
<b>WT38</b>	<b>Gai phad bai grapau</b> <sup>(2,3,6,7,D)</sup>	<b>17,40 €</b>
	Gebratenes Hühnerfilet mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, grüne Bohnen dazu frischer Thai Basilikum.	
<b>WT39</b>	<b>Gai phad phak ruammit</b> <sup>(2,3,6,7,D)</sup>	<b>16,90 €</b>
	Hühnerfilet mit verschiedenem frischem Gemüse angebraten	
<b>WT40</b>	<b>Gai prioa wahn</b> <sup>(2,3,6,7,D)</sup>	<b>17,30 €</b>
	Hühnerfilet mit Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Ananas in einer süß-sauren Tomatensoße angebraten	
<b>WT41</b>	<b>Gai phad gratiam prig tai</b> <sup>(2,3,6,7,D)</sup>	<b>17,20 €</b>
	Gebratenes Hühnerfilet mit Koriander, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Pfeffer und frischem Koriander	
<b>WT42</b>	<b>Gai phad sapparod</b> <sup>(2,3,6,7,D)</sup>	<b>15,90 €</b>
	Gebratenes Hühnerfilet mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Ananas	
<b>WT43</b>	<b>Gai phad mamuang himmapan</b> <sup>(2,3,6,7,E,D)</sup>	<b>17,40 €</b>
	Gebratenes Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Cashewnüssen	
<b>WT44</b>	<b>Gaeng Gai bahn</b> <sup>(3,6,7)</sup>	<b>16,90 €</b>
	Gebratenes Hühnerfilet in Suppe mit Zitronenblätter, Champignons & frischem Koriander	
<b>WT45</b>	<b>Gai phad prig tai on</b> <sup>(2,3,6,7,D)</sup>	<b>17,40 €</b>
	Gebratenes Hühnerfilet mit Limettenblätter, Lauchzwiebeln dazu frischer grüner Pfeffer	
<b>WT46</b>	<b>Gaeng gari Gai</b> <sup>(2,3,6,7,D)</sup>	<b>16,90 €</b>
	Gebratenes Hühnerfilet mit gelbem Curry und Kartoffeln in Kokosmilch	

## Hauptgericht Schweinefleisch

<b>WT47</b>	<b>Muh phad gratiam prig tai</b> <sup>(3,6)</sup> Gebratenes Schweinefilet mit Knoblauch, Pfeffer und frischem Koriander	<b>17,30 €</b>
<b>WT48</b>	<b>Muh phad bai grapau</b> <sup>(2,3,6)</sup> Gebratenes Schweinefilet mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und grünen Bohnen dazu frischer Thai-Basilikum	<b>17,40 €</b>
<b>WT49</b>	<b>Muh phad khing</b> <sup>(2,3,6)</sup> Gebratenes Schweinefilet mit Lauchzwiebeln, Morcheln und Ingwer	<b>17,40 €</b>
<b>WT50</b>	<b>Muh phad phak ruammit</b> <sup>(2,3,6)</sup> Gebratenes Schweinefilet mit verschiedenem frischem Gemüse	<b>17,40 €</b>
<b>WT51</b>	<b>Gaeng phet muh</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Gebratenes Schweinefilet mit rotem Curry in Kokosmilch, Thai-Aubergine, grünen Bohnen und Thai Basilikum	<b>17,70 €</b>
<b>WT52</b>	<b>Panäng muh</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Gebratenes Schweinefilet mit spezieller Thai Curry Mischung in Kokosmilch mit fein geschnittenen Limettenblätter und grünen Bohnen	<b>17,90 €</b>
<b>WT53</b>	<b>Gaeng khiau wanh muh</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Schweinefilet mit grünem Curry in Kokosmilch, Thai-Auberginen, grünen Bohnen und Thai Basilikum	<b>18,40 €</b>
<b>WT54</b>	<b>Muh phad prig khing</b> <sup>(2,3,6)</sup> Gebratenes Schweinefilet mit rotem Thai-Curry und grünen Bohnen dazu frisch geschnittene Zitronenblätter	<b>17,40 €</b>
<b>WT55</b>	<b>Muh phad nohmai</b> <sup>(2,3,6)</sup> Gebratenes Schweinefilet mit Champignons, Paprika und Bambussprossen	<b>17,70 €</b>
<b>WT56</b>	<b>Muh phad prig</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Gebratenes Schweinefilet mit rotem Curry, Bohnen dazu frisch geschnittene Limettenblätter in Kokosmilch.	<b>17,70 €</b>
<b>WT57</b>	<b>Muh phad priao wahn</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Gebratenes Schweinefilet mit Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Ananas in süß-saurer Soße	<b>17,70 €</b>
<b>WT58</b>	<b>Gaeng gari muh</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Gebratenes Schweinefilet mit gelbem Curry und Kartoffeln in Kokosmilch	<b>16,90 €</b>

## Hauptgericht Rindfleisch

<b>WT59</b>	<b>Gaeng phet nua</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Rindfleisch mit rotem Curry in Kokosmilch, Thai-Auberginen, grünen Bohnen und Thai Basilikum	<b>18,40 €</b>
<b>WT60</b>	<b>Gaeng khiau wahn nua</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Rindfleisch mit grünem Curry in Kokosmilch, Thai-Auberginen, grünen Bohnen und Thai Basilikum	<b>18,50 €</b>
<b>WT61</b>	<b>Panäng nua</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Rindfleisch mit spezieller Thai-Curry Mischung in Kokosmilch dazu fein geschnittene Limettenblätter und grüne Bohnen	<b>18,70 €</b>
<b>WT62</b>	<b>Nua phad gratiam prig tai</b> <sup>(2,3,6)</sup> Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch und Pfeffer dazu frischer Koriander	<b>18,70 €</b>
<b>WT63</b>	<b>Nua phad phak ruammit</b> <sup>(2,3,6)</sup> Rindfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse gebraten	<b>18,40 €</b>
<b>WT64</b>	<b>Nua phad bai grapau</b> <sup>(2,3,6)</sup> Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, grünen Bohnen dazu frischer Thai Basilikum	<b>18,40 €</b>
<b>WT65</b>	<b>Nua phad khing</b> <sup>(2,3,6)</sup> Rindfleisch mit Zwiebeln, Morcheln, Paprika und feingeschnittenem Ingwer gebraten	<b>18,40 €</b>
<b>WT66</b>	<b>Nua phad nohmai</b> <sup>(2,3,6)</sup> Rindfleisch mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Bambussprossen gebraten	<b>18,40 €</b>
<b>WT67</b>	<b>Nua phad mamuang himmapan</b> <sup>(2,3,6,B)</sup> Gebratenes Rindfleisch mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Cashewnüssen	<b>18,70 €</b>
<b>WT68</b>	<b>Masaman nua</b> <sup>(2,3,6,7,E)</sup> Rindfleisch mit Thai-Masaman-Curry in Kokosmilch, Zwiebeln, Erdnüssen und Karotten	<b>18,70 €</b>
<b>WT69</b>	<b>Nua phad prig sod</b> <sup>(2,3,6,8)</sup> Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Peperoni	<b>18,40 €</b>

## Hauptgericht Fisch

<b>WT70</b>	<b>Plaa Taptim lad prig</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Knuspriger Fisch mit rotem Chili und Knoblauch gebraten	<b>19,40 €</b>
<b>WT71</b>	<b>Chu chi plaa</b> <sup>(2,3,6,7,8)</sup> Knuspriger Fisch mit rotem Curry in Kokosmilch mit Paprika, Limettenblätter und Thai-Kräutern	<b>18,90 €</b>
<b>WT72</b>	<b>Plaa phad phet</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Gebratener Fisch mit rotem Curry, Thai Auberginen, grünen Bohnen, grünem Pfeffer und Thai-Kräutern	<b>18,90 €</b>
<b>WT73</b>	<b>Plaa lad prig</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Knusprig gebratener roter Fisch mit Chili und Knoblauch	<b>19,40 €</b>
<b>WT74</b>	<b>Pla taptim lui suan</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Roter Tilapia knusprig gebraten mit scharfem Mangosalat	<b>23,90 €</b>
<b>WT75</b>	<b>Pla taptim lad prig gaeng</b> <sup>(2,3,6,7,8)</sup> Roter Tilapia gebraten mit grünen Bohnen und fein geschnittene Limettenblätter	<b>19,40 €</b>
<b>WT76</b>	<b>Plaa taptim jim jaew</b> <sup>(2,3,6,7,8)</sup> Knusprig gebratener ganzer Fisch mit Gewürzen und scharfer Soße	<b>19,40 €</b>
<b>WT77</b>	<b>Plaa priao wahn</b> <sup>(2,3,6)</sup> Rotbarsch Filet mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten und Ananas	<b>18,40 €</b>
<b>WT78</b>	<b>Gaeng som baeh sa</b> <sup>(2,3,5,6,7)</sup> Ganzer Fisch gebraten in einer sauren-Currysoße mit Chinakohl, Blumenkohl und grünen Bohnen	<b>23,90 €</b>

## Hauptgericht Krabben

<b>WT79</b>	<b>Gaeng som gung</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Hummerkrabben in einer sauren-Currysoße mit Chinakohl und grünen Bohnen	<b>21,70 €</b>
<b>WT80</b>	<b>Gung pau</b> <sup>(3,7,F)</sup> Gegrillte Hummerkrabben auf Thai Art mit rassiger Gewürz-Soße	<b>23,90 €</b>
<b>WT81</b>	<b>Gung ob wunsen</b> <sup>(2,3,6)</sup> Gedämpfte Hummerkrabben mit Glasnudeln, frischem Koriander und Thai Kräutern	<b>22,20 €</b>
<b>WT82</b>	<b>Gung phad phak ruammit</b> <sup>(2,3,6)</sup> Hummerkrabben mit verschiedenem frischem Gemüse gebraten	<b>21,70 €</b>
<b>WT83</b>	<b>Gung phad gratiam prig tai</b> <sup>(2,3,6)</sup> Hummerkrabben mit Knoblauch, Koriander und Pfeffer gebraten	<b>23,20 €</b>
<b>WT84</b>	<b>Gung priao wahn</b> <sup>(2,3,6)</sup> Hummerkrabben mit Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Ananas süß-sauer	<b>20,20 €</b>
<b>WT85</b>	<b>Gaeng phet gung</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Hummerkrabben mit rotem Curry in Kokosmilch, Thai Auberginen, grünen Bohnen und Thai Basilikum	<b>20,90 €</b>
<b>WT86</b>	<b>Gung schae naamplaas</b> <sup>(3,6,7,F)</sup> Rohe Krabben eingelegt in Chili und Knoblauchsauce dazu frische kräftige Thai-Kräuter	<b>21,70 €</b>

## Hauptgericht Meeresfrüchte

<b>WT89</b>	<b>Pla mug phad gratiam prig tai</b> <sup>(2,3,6)</sup> Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch, Koriander und Pfeffer	<b>18,40 €</b>
<b>WT90</b>	<b>Pla mug phad khimao</b> <sup>(2,3,6),7</sup> Gebratener Tintenfisch mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Thai-Auberginen grünen Bohnen und grünem Pfeffer dazu frischer Thai-Basilikum	<b>18,40 €</b>
<b>WT91</b>	<b>Ho mok tale</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Gedämpfte Meeresfrüchte mit rotem Curry in Kokosmilch, Gemüse und Thai-Kräutern	<b>21,90 €</b>
<b>WT92</b>	<b>Buh phad phong kari</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Gebratene Krebse mit Chilipaste in gelbem Curry, Eier, Peperoni, Sellerie	<b>21,90 €</b>
<b>WT93</b>	<b>Gaeng phet tale</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Meeresfrüchte und Fischbällchen mit rotem Curry in Kokosmilch, Thai-Auberginen, grünen Bohnen und Thai Basilikum	<b>21,60 €</b>
<b>WT94</b>	<b>Pla mug phad prig gaeng</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Gebratener Tintenfisch mit rotem Curry und süß-sauer Soße	<b>18,90 €</b>

## Hauptgericht Entenfleisch

<b>WT95</b>	<b>Gaeng khiau wahn ped</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Knuspriges Entenfleisch mit grünem Curry in Kokosmilch, Thai Auberginen, grünen Bohnen und Thai Basilikum	<b>20,70 €</b>
<b>WT96</b>	<b>Ped phad phak ruammit</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Entenfleisch in Kokosmilch mit rotem Thai-Curry und Ananas	<b>21,60 €</b>
<b>WT97</b>	<b>Gaeng phet Ped yang</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Knusprige Ente mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Morcheln auf Rotwein-Soße	<b>21,60 €</b>
<b>WT98</b>	<b>Ped sam ros</b> <sup>(2,3,6)</sup> Entenfleisch mit Zwiebeln, Morcheln, Paprika und frischem Ingwer gebraten	<b>20,60 €</b>
<b>WT99</b>	<b>Ped pod king</b> <sup>(2,3,6)</sup> Knusprige Ente gebraten mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und grünen Bohnen dazu frischer Thai Basilikum	<b>20,60 €</b>
<b>WT100</b>	<b>Ped phad Bai grapau</b> <sup>(2,3,6,8)</sup> Knusprige Ente mit Zwiebeln, Paprika und Peperoni gebraten	<b>19,90 €</b>
<b>WT101</b>	<b>Ped phad phet</b> <sup>(2,3,6,E)</sup> Knusprige Ente gebraten mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Cashnüssen	<b>20,60 €</b>

## Hauptgericht Vegetarisch

<b>WT103</b>	<b>Phad phak ruammit</b> <sup>(2,3,6)</sup> Verschiedenes frisches Gemüse mit Tofu gebraten	<b>15,40 €</b>
<b>WT104</b>	<b>Panäng phak</b> <sup>(2,3,6,7)</sup> Verschiedenes frisches Gemüse mit feingeschnittenen Limettenblättern in Thai-Curry Mischung in Kokosmilch	<b>15,40 €</b>
<b>WT105</b>	<b>Popia Tord</b> <sup>(2,3,6,D)</sup> Thailändische Frühlingsrolle mit Gemüse und Glasnudeln gebraten	<b>7,00 €</b>
<b>WT106</b>	<b>Gaeng djüet phak</b> <sup>(3,6,A)</sup> Gemüsesuppe	<b>7,00 €</b>
<b>WT107</b>	<b>Gaeng djüet wunsen</b> <sup>(2,3,6)</sup> Glasnudelsuppe mit Gemüse	<b>7,00 €</b>
<b>WT108</b>	<b>Tom kha hed</b> <sup>(3,6)</sup> Champignonsuppe mit Tomaten, Limettenblätter, Koriander Gangalwurzel in Kokosmilch	<b>6,30 €</b>
<b>WT109</b>	<b>Gaeng khiau wahn phak</b> <sup>(3,6)</sup> Verschiedenes frisches Gemüse mit grünem Curry in Kokosmilch, Thai-Auberginen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum	<b>16,00 €</b>
<b>WT110</b>	<b>Phak priao wahn</b> <sup>(2,3,6)</sup> Verschiedenes frisches Gemüse mit Ananas, Tomaten, Karotten und Zwiebeln süß-sauer	<b>15,20 €</b>
<b>WT111</b>	<b>Phak Tord</b> Verschiedenes frisches Gemüse paniert	<b>7,00 €</b>

## Hauptgericht Reis oder Nudeln

<b>WT112</b>	<b>Laad nah tale</b> <sup>(2,3,6,B,D)</sup> Gebratene breite Thai-Reisbandnudeln mit Meeresfrüchten, Brokkoli und Karotten	<b>19,90 €</b>
<b>WT113</b>	<b>Phad si iw gung</b> <sup>(2,3,6)</sup> Gebratene breite Thai-Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Brokkoli, Karotten, Ei, Sojabohnen und Frühlingszwiebel in Soja-Soße	<b>17,40 €</b>
<b>WT114</b>	<b>Khao Phad Gai</b> <sup>(2,3,6,D)</sup> Gebratener Reis mit Krabben, Ei, Brokkoli, Karotten, Tomaten und Zwiebeln	<b>16,40 €</b>
<b>WT115</b>	<b>Khao phad khimao</b> <sup>(2,3,6,B,D)</sup> Gebratener Reis mit Meeresfrüchten, Chili, Knoblauch, Zwiebeln, grünen Bohnen grünem Pfeffer, Thai-Auberginen dazu Thai-Basilikum	<b>18,40 €</b>
<b>WT116</b>	<b>Phad Thai Gai</b> <sup>(2,3,6,D)</sup> Gebratene Krabben und Thai-Reisbandnudeln mit Ei, Frühlingszwiebeln und Sojabonen dazu Erdnüsse	<b>17,40 €</b>
<b>WT117</b>	<b>Phad si iw Gai</b> <sup>(2,3,6,D)</sup> Gebratene breite Thai-Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Brokkoli, Karotten, Ei, Sojabohnen und Frühlingszwiebeln in Soja-Soße	<b>16,40 €</b>

## Hauptgericht Reis oder Nudeln

<b>WT118 Phad si iw muh</b> (2,3,6,D)	<b>16,90 €</b>
Gebratene breite Thai-Reisbandnudeln mit Schweinefilet, Brokkoli, Karotten Ei, Sojabohnen und Frühlingszwiebeln in Soja-Soße	
<b>WT119 Phad thai gung</b> (2,3,6,D)	<b>17,90 €</b>
Gebratene breite Thai-Reisbandnudeln mit Krabben, Ei, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Sojabohnen in Soja-Soße	
<b>WT120 Phad thai muh</b> (2,3,6,B,D)	<b>16,40 €</b>
Gebratenes Schweinefilet und Thai-Reisbandnudeln mit Krabben, Ei, Frühlingszwiebeln und Sojabohnen dazu Erdnüsse	

## Nachtisch

<b>WT121 Gluay Tord</b>	<b>6,40 €</b>
Gebackene Banane mit Honig und Vanille Eis	
<b>WT122 Sapparod Tord</b>	<b>6,90 €</b>
Gebackene Ananas mit Honig und Vanille Eis	
<b>WT123 Gluay Buard chi</b>	<b>6,90 €</b>
Bananen in warmer Kokosmilch	
<b>WT124 Nam Gathi Daeng Tai</b>	<b>6,90 €</b>
Honigmelone in Kokosmilch	
<b>WT127 Khao niau mamuang</b>	<b>7,90 €</b>
Klebereis mit Mango und Kokosmilch	
<b>WT128 Bua Loy</b>	<b>6,90 €</b>
Kleine Reismehlbällchen in Kokosmilch	

### Enthaltene Inhaltsstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff (Sojasoße)
- 3) mit Antioxidationsmittel (Brühen)
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt (Essig)
- 6) mit Süßungsmittel

### Allergene:

- A) Soja
- B) Nüsse
- C) Sellerie
- D) Eier
- E) Erdnüsse
- F) Fisch
- G) Schalen/Krustentiere