



# BANGKOK

Authentic Thai Restaurant

Möchten Sie unsere Speisen zu Hause genießen, nutzen Sie unseren  
Abholservice. Telefon : 02408 / 594 50 11 (Kein Lieferservice)





# Curry Paste

## DIE VERSCHIEDENEN CURRYS IN DER THAILÄNDISCHEN KÜCHE

### Rotes Curry (Gäng Däng)

Zubereitet mit trockenen roten Chilischoten, Kokosmilch, Bohnen, Blumenkohl, Paprika, Basilikum, Bambussprossen und Spitzkohl

### Grünes Curry (Gäng Khiew Waan)

Zubereitet mit frischen grünen Chilischoten, Kokosmilch, Bohnen, Blumenkohl, Paprika, Basilikum, Bambussprossen und Spitzkohl

### Massaman Curry

Zubereitet in Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Ananas

### Erdnuss Curry (Panäng)

Zubereitet in Kokosmilch, Blumenkohl, Karotten, Paprika, Bohnen, Spitzkohl und gemahlene Erdnüsse

### Thai Curry (Gäng Khua)

Zubereitet in Kokosmilch, Rotem Curry, Bambussprossen, Ananas, Litschis, Trauben und Tomaten

### Wald Curry (Gäng Pha)

Zubereitet in Brühe und rotem Curry, Bambussprossen, Bohnen, Basilikum, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli, Galgant-Krachai-Wurzeln und grünen Pfefferkörnern

### Gelbes Curry (Gäng Galee)

Zubereitet mit Kokosmilch, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Porree

### Ingwer Curry (Pad Prik King)

Zubereitet mit rotem Curry, frischem Ingwer, Zwiebeln, Bambussprossen, Bohnen und Paprika

### Süßsauer (Pad Priaow Waan)

Zubereitet mit Zwiebeln, Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika, Blumenkohl und Karotten

### Drei Köstlichkeiten (Saam Rod)

Zubereitet mit Tamarindensoße, Ananas, Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Karotten und Porree (süßsauer und scharf)

### Chili Basilikum (Pad Grapao)

Zubereitet mit Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln, Bohnen und Basilikum

Um Ihre Auswahl zu erleichtern, haben wir unsere Speisen je nach Schärfe durch Chilis gekennzeichnet.

1 chili 2 chilis 3 chilis 4 chilis 5 chilis  
pikant / mittelscharf / scharf / extra scharf / thai scharf





## Vorspeisen / Appetizers

**1. Hors d' Oeuvre - Verschiedene Vorspeisen** (a,b,e,f) 13,50

(für zwei Personen)

gemischte Platte mit frittierten Vorspeisen und verschiedenen Saucen

mixed platter with fried appetizers and various sauces

**2. Frühlingsrollen** (a) 5,50

hausgemacht mit Gemüse, Glasnudeln und Pflaumensauce

Spring Rolls, homemade with vegetables, glass noodles and plum sauce

**3. Samosa-Teigtaschen** 5,90

in knusprigem Blätterteig, gefüllt mit Hühnchenfleisch

Samosa dumplings in crispy puff pastry, filled with chicken

**4. Spare-Ribs nach Thai-Art** (f) 6,00

Spare Ribs in Thai Style

**5. Ausgebackene Garnelenküchlein** (b) 6,50

hausgemachte Garnelenküchlein mit Pflaumensauce

homemade shrimp cakes with plum sauce

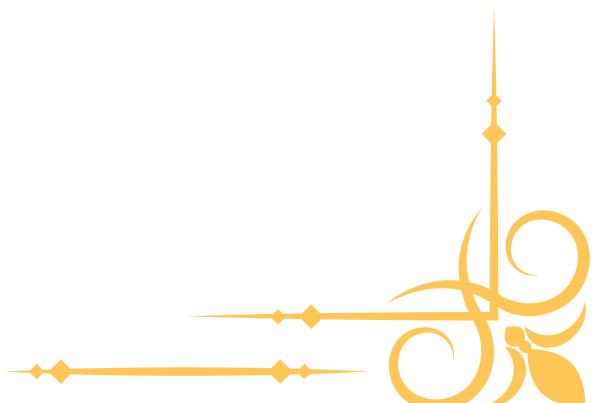
**6. Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce & Salat** (e) 6,50

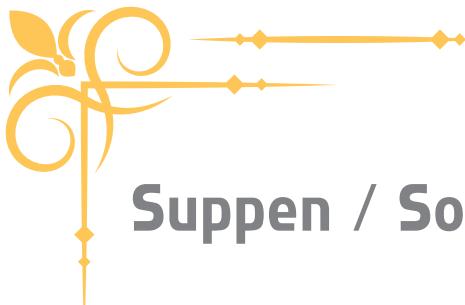
Chicken saté with peanut sauce and mixed salad

**7. Knusprig gebratene Wan - Tan** 5,70

hausgemacht, gefüllt mit Hühnchenfleisch, dazu süße Chillisauce

homemade, filled with chicken meat and sweet chili sauce





## Suppen / Soups

**8. Kokosmilchsuppe (Thom Kha Gai)** (g)  5,80  
mit Hühnerfleisch und Champignons dazu Galgant und Zitronengras

Coconut milk soup with chicken and mushrooms with galangal and lemongrass

**9. Hühnersuppe (Thom Yum Gai)**  5,60  
mit Zitronengras, Galgant, Chili und Champignons

Chicken soup (spicy) with lemongrass, galangal, chili and mushrooms

**10. Vegetarische Kokosmilchsuppe** mit Tofu und Zitronengras (g) 5,00

Vegetarian coconut milk soup with tofu and lemongrass

**11. Garnelensuppe (Tom Yum Gung)** (b,6)  7,50  
mit Zitronengras, Chili, Galgant und Champignons

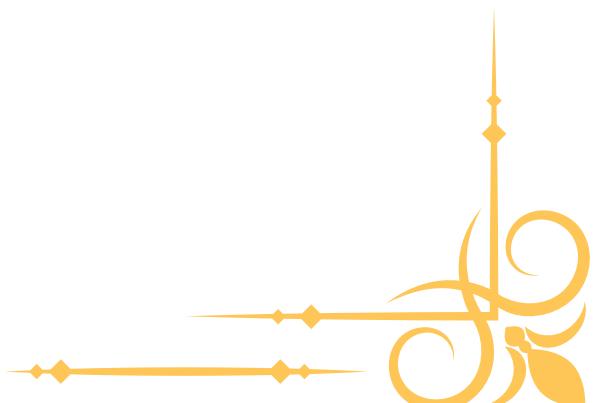
Shrimp soup with lemongrass, chili, galangal and mushrooms

**12. Wan-Tan-Suppe** Wan-Tan Teig gefüllt mit Hühnerfleisch (a,c,f) 6,00

Wan-Tan soup Wan-Tan dough filled with chicken

**13. Tofu-Suppe** mit Morcheln und Glasnudeln 5,60

Tofu soup with morels and glass noodles





## Pikante Salate / Spicy Salads

### 15. Yam Nuea - Rindfleischsalat

mit Zitronengras und Zwiebeln auf gemischemtem grünem Salat  
mit Zitronen-Chili-Dressing

11,50

Beef salad with lemongrass and onions on mixed green salad  
with lemon chili dressing

### 16. Yam Gung - Garnelensalat <sup>(b)</sup>

mit Zwiebeln und Tomaten auf gemischemtem grünem Salat mit  
Zitronen-Chili-Dressing

11,50

Vegetarian coconut milk soup with tofu and lemongrass

### 17. Yam Wunsen Gung - Glasnudelsalat <sup>(b)</sup>

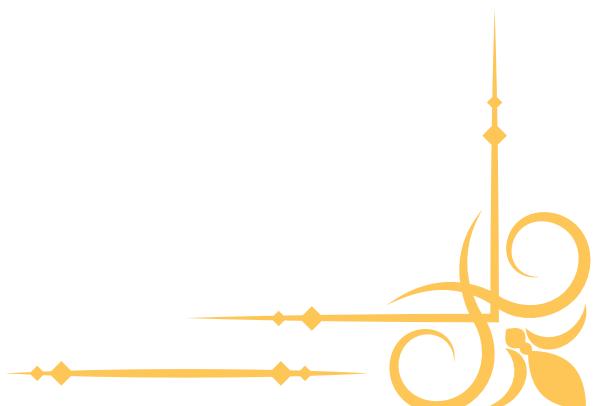
mit Garnelen und Morcheln dazu gemischter grüner Salat  
mit Zitronen-Chili-Dressing

11,50

Glass noodle salad with shrimp and morels with mixed green  
salad and lemon chili dressing

**Bestellen Sie fast jedes  
Gericht vegetarisch:**

**mit Tofu statt Fleisch oder  
ohne Fleisch mit mehr Gemüse.  
Wir verarbeiten nur Bio-Tofu  
aus Deutschland.**





## Gerichte vom Huhn / Chicken dishes

### 18. Hühnerfleisch in rotem Curry <sup>(c)</sup>

mit Kokosmilch, Aubergine, Paprika, Bambussprossen und Horapa Basilikum

14,00

Chicken in red curry, coconut milk, eggplant, peppers, bamboo shoots and Horapa basil

### 19. Hühnerfleisch

gebraten mit Zwiebeln, Morellen, Ingwer und Knoblauch

14,00

Chicken fried with onions, morels, ginger and garlic

### 20. Hühnerfleisch <sup>(b)</sup>

gebraten mit Cashewkernen, Gemüse und rauchiger Chilipaste h5

14,00

Chicken fried with cashews, vegetables and smoky chili paste

### 21. Hühnerfleisch süß-sauer

gebraten mit Karotten, grünen Bohnen, Paprika,

14,00

Chicken fried sweet& sour, with carrots, green beans,

### 22. Hühnerfleisch

gebraten mit Karotten, grünen Bohnen, Paprika, mit Knoblauch-Pfeffer-Sauce (Pfefferschrot)

14,00

Chicken fried with carrots, green beans, peppers, with garlic pepper sauce (pepper grit)

### 23. Hühnerfleisch

gebraten mit Gemüse und Austernsauce

14,00

Fried chicken with vegetables and oyster sauce

### 24. Hühnerfleisch

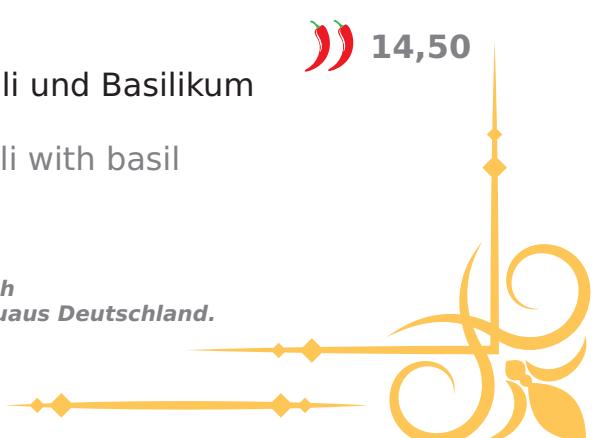
gebraten mit Zwiebeln, Paprika und frischem Chili und Basilikum

14,50

Chicken fried with onions, peppers, and fresh chili with basil

**Zu allen Gerichten reichen wir Jasminreis.**

*Bestellen Sie fast jedes Gericht vegetarisch; mit Tofu statt Fleisch oder ohne Fleisch mit mehr Gemüse. Wir verarbeiten nur Bio-Tofu aus Deutschland.*





## Gerichte vom Rind / Beef

### 25. Rindfleisch mit Erdnuss-Panaeng-Curry (e,g)

Kokosmilch, Erdnüssen, grünen Bohnen, Paprika und Zitronenblättern

15,00

Beef with peanut panaeng curry, coconut milk, peanuts, green beans, peppers, and lemon leaves

### 26. Rindfleisch mit grünem Curry (g)

Kokosmilch, Aubergine, Bambussprossen und Horapa Basilikum

15,00

Beef with green curry, coconut milk, eggplant, bamboo shoots and Horapa basil

### 27. Rindfleisch in Massaman-Curry (e)

mit Erdnüssen, Kartoffeln und mit Aromen von Sternanis, Zimt und Tamarinde

15,00

Beef in Massaman curry with peanuts, potatoes, and with flavors of star anise, cinnamon and tamarind

### 28. Rindfleisch in rotem Curry (g)

Kokosmilch, Aubergine, Paprika und Horapa Basilikum

15,00

Beef in red curry, coconut milk, eggplant, peppers and Horapa basil

### 29. Rindfleisch gebraten

gebraten mit Karotten, grünen Bohnen, Paprika, mit Knoblauch-Pfeffer-Sauce (Pfefferschrot)

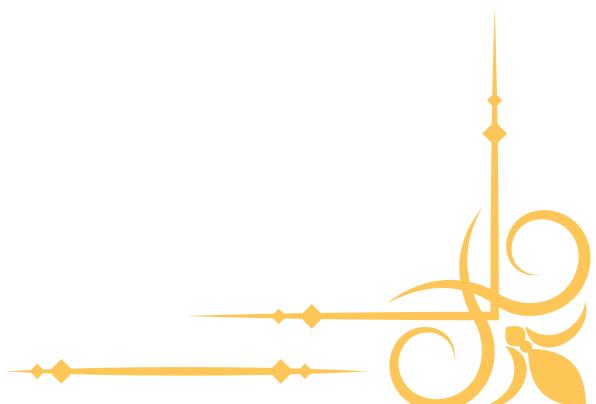
15,00

Chicken fried with carrots, green beans, peppers, with garlic pepper sauce (pepper grit)

**Zu allen Gerichten reichen wir Jasminreis.**

**Bestellen Sie fast jedes  
Gericht vegetarisch:**

**mit Tofu statt Fleisch oder  
ohne Fleisch mit mehr Gemüse.  
Wir verarbeiten nur Bio-Tofu  
aus Deutschland.**





## Entengerichte/ Duck

### 30. Entenfleisch mit Erdnuss-Panaeng-Curry (e,g)

Kokosmilch, Erdnüssen, grünen Bohnen, Paprika und Zitronenblättern

Beef with peanut panaeng curry, coconut milk, peanuts, green beans, peppers, and lemon leaves

18,00

### 31. Entenfleisch mit grünem Curry (g)

Kokosmilch, Aubergine, Bambussprossen und Horapa Basilikum

Duck with green curry, coconut milk, eggplant, bamboo shoots and Horapa basil

18,00

### 32. Entenfleisch in rotem Curry (1,2,4,6)

mit Lychee, Ananas, Jackfruit, Tomate und Gurke

Duck in red curry with lychee, pineapple, jackfruit, tomato and cucumber

18,00

### 33. Entenfleisch gebraten

mit Gemüse in Austernsauce und Chili Dip

Duck fried with vegetables in oyster sauce and chili dip

18,00

### 34. Entenfleisch gebraten

mit Gemüse, Ananas, Tomate und Gurke in Süß-Sauer-Sauce

Fried duck with vegetables, pineapple, tomato, cucumber in sweet and sour sauce

18,00

### 35. Entenfleisch gebraten

mit Zwiebeln, Champignons Frühlingszwiebeln und frischem Chili

Duck meat fried with onions, mushrooms, spring onions and fresh chili

18,00

### 36. Entenfleisch gebraten

mit Karotten, grünen Bohnen, Paprika, mit Knoblauch-Pfeffer-Sauce (Pfefferschrot)

Duck fried with carrots, green beans, peppers, with garlic pepper sauce (pepper grit)

18,00

### 37. Entenfleisch gebraten

mit Zwiebeln, Morellen, Ingwer und Knoblauch

Duck fried with onions, morels, ginger and garlic

18,00

**Zu allen Gerichten reichen wir Jasminreis.**

**Bestellen Sie fast jedes Gericht vegetarisch; mit Tofu statt Fleisch oder ohne Fleisch mit mehr Gemüse.  
Wir verarbeiten nur Bio-Tofu aus Deutschland.**





## Fisch / Fish

**38. Fischermanns Pfanne (Sunset Boulevard)** (b,d,n)  
Fisch, Garnelen, Tintenfisch und Muscheln im Curry-Topf

Fish, shrimp, squid and mussels in a curry pot

23,00

**40. Dorade NATUR** (d)  
gebraten mit frischem rotem Curry

Sea bream NATURE fried with fresh red curry

21,50

**41. Dorade NATUR** (d)  
gebraten mit pikanter Chili-Sauce

Sea bream NATURE fried with spicy chili sauce

21,50

**42. Dorade NATUR** (d)  
gedämpft in Limetten-Knoblauch-Sauce

Sea bream NATURE steamed in lime garlic sauce

21,50

**Zu allen Gerichten reichen wir Jasminreis.**

**Bestellen Sie fast jedes  
Gericht vegetarisch:**

**mit Tofu statt Fleisch oder  
ohne Fleisch mit mehr Gemüse.  
Wir verarbeiten nur Bio-Tofu  
aus Deutschland.**





## Garnelen / Shrimps

**45. Garnelen mit Erdnuss-Panaeng-Curry** (b,e,g,m)

Kokosmilch, Erdnüßen, grünen Bohnen, Paprika und Zitronenblättern

)) 18,00

Shrimp with green curry, coconut milk, eggplant, Bamboo shoots and Horapa basil

**46. Garnelen mit grünem Curry** (b,g)

Kokosmilch, Aubergine Bambussprossen und Horapa Basilikum c

辣椒 18,00

Mussels fried with fresh Horapa basil and fried egg topping

**47. Garnelen gebraten** (b)

mit Zwiebeln, Morellen, Ingwer und Knoblauch

18,00

Shrimp fried with onions, morels, ginger and garlic

**48. Garnelen gebraten** (1,2,6,b)

mit Gemüse, Ananas, Tomate, Gurke in Süß-Sauer-Sauce

辣椒 18,00

Fried Shrimp with vegetables, pineapple, tomato, cucumber in sweet and sour sauce

**49. Garnelen gebraten** (b,h5)

mit Gemüse, Cashewnüssen und rauchiger Chilipaste

辣椒 18,00

Shrimp fried with vegetables, cashew nuts and smoky chili paste

**50. Garnelen gebraten** (b,g)

mit Karotten, grünen Bohnen, Paprika, mit Knoblauch-Pfeffer-Sauce (Pfefferschrot)

)))) 18,00

Shrimp fried with carrots, green beans, peppers, with garlic pepper sauce (pepper grit)

**Zu allen Gerichten reichen wir Jasminreis.**

**Bestellen Sie fast jedes  
Gericht vegetarisch:**

**mit Tofu statt Fleisch oder  
ohne Fleisch mit mehr Gemüse.  
Wir verarbeiten nur Bio-Tofu  
aus Deutschland.**





# Vegetarische Gerichte/Vegetarian

**51. Erdnuss-Panaeng-Curry mit Kokosmilch** (e,g) 14,00

Erdnüssen, verschiedenen Gemüsen und Zitronenblättern

Red Panaeng curry with coconut milk, peanuts,  
various vegetables and lemon leaves

**52. Gebackener Tofu** 13,50

mit verschiedenen Gemüsen

Baked tofu with various vegetables

**53. Gebratener Reis** (c,f) 13,50

mit Ei und verschiedenen Gemüsen in schmackhafter  
Sojasauce

Fried rice with egg and various vegetables in tasty soy sauce

**54. Gebratene Eiernudeln** 13,50

mit Ei und verschiedenen Gemüsen

Fried egg noodles with egg and various vegetable

**Zu allen Gerichten reichen wir Jasminreis.**

**Bestellen Sie fast jedes  
Gericht vegetarisch:**

**mit Tofu statt Fleisch oder  
ohne Fleisch mit mehr Gemüse.  
Wir verarbeiten nur Bio-Tofu  
aus Deutschland.**

**Unser Tip für eine tolle Geschenkidee: ein Gutschein vom Restaurant  
Bangkok. Sprechen Sie uns einfach an.**





## Spezialitäten des Hauses / House Specialties

Nur auf Anfrage möglich

### 56. Warm servierter Fleischsalat

vom Rind oder Geflügel, dazu rote Zwiebel,  
frische Minze und Chili an Salatgarnitur

14,50

Warm meat salad from beef or poultry with red onion,  
fresh mint and chili on salad garnish

### 57. Grob gehacktes Rind- oder Geflügelfleisch mit Chili (c)

Knoblauch und Krapao-Basilikum, gekrönt mit einem Spiegelei

16,20

Coarsely chopped beef or chicken with chili, garlic  
and krapao basil, topped with a fried egg

Mieten Sie unseren Festsaal  
für Ihre Hochzeit, Party oder Familienfeier

Nur auf Anfrage möglich



rufen Sie uns doch einfach mal an  
Telefon : 02408 / 594 50 11





## Nudelgerichte / Pasta dishes

**61. Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfleisch** (c,e)  
Erdnüssen, Ei und Sojasprossen in Tamarinden-Sauce  
(Pad Thai Gai)

14,00

Fried rice noodles with chicken, peanuts, egg,  
and bean sprouts in tamarind sauce

**62. Gebratene Reisnudeln mit Garnelen** (d,e)  
Ei, Erdnüssen und Sojasprossen in Tamarinden-Sauce  
(Pad Thai Gung)

14,00

Fried rice noodles with shrimp, egg, peanuts and  
Soya sprouts in tamarind sauce

**63. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch** (a,c)  
Ei, Kai-lan (Chinesischer Broccoli)  
und verschiedenen Gemüsen (Pad Se-Ew Gai)

14,00

Fried noodles with chicken, egg, gai lan (Chinese broccoli)  
and various vegetables

**64. Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch** (a,c)  
Ei und verschiedenen Gemüsen (Pad Bami Gai)

14,00

Fried egg noodles with chicken Egg and various vegetables

**Zu allen Gerichten reichen wir Jasminreis.**

**Bestellen Sie fast jedes  
Gericht vegetarisch:**

**mit Tofu statt Fleisch oder  
ohne Fleisch mit mehr Gemüse.  
Wir verarbeiten nur Bio-Tofu  
aus Deutschland.**

**Unser Tip für eine tolle Geschenkidee: ein Gutschein  
vom Restaurant Bangkok. Sprechen Sie uns  
einfach an.**





## Reisgerichte / Rice dishes

**66. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch (c)** 14,00  
Ei und Gemüse

Fried rice with chicken, egg and vegetables

**68. Gebratener Reis mit Rindfleisch (c)** 14,00  
Ei und Gemüse

Fried rice with beef, egg and vegetables

**69. Extra Portion Reis (groß)** 4,50

Extra rice (large)

## Beilagen / Side dishes

(nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)

**70. Extra Portion Eiernudeln (klein)** 5,50  
Extra egg noodle (small)

**71. Gebratener Reis (groß)** 5,50  
Fried rice (large)

**72. Extra Sauce** 2,00  
Extra sauce

**73. Einpacken und Mitnehmen** 1,00  
Extra egg noodle (small)

**Unser Tip für eine tolle Geschenkidee: ein Gutschein vom Restaurant Bangkok. Sprechen Sie uns einfach an.**





# Nachspeisen / Desserts

**73. Banane in Kokosmilch (warm serviert) (g)** 5,50

Banana in coconut milk (served warm)

**74. Gebackene Banane** mit Eiscreme, Honig und Sahne (c,g) 7,50

Fried banana with ice cream, honey and whipped cream

**75. Litschis** mit Thai-Sirup (2,3,4) 5,50

Lychees with thai syrup

**76. Thailändischer Pfannkuchen** mit Eiscreme (a,c,g) 7,50

Thai pancake with ice cream



---

#### Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen:

Für Ihre Gesundheit und die Qualität der Speisen kochen wir ohne Glutamat.

Ausweisung laut Lebensmittelverordnung (Nr. 1169/2011) bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

#### Zusatzstoffe:

1. mit Phosphat,
2. mit Konservierungsstoffen,
3. mit Farbstoff,
4. mit Süßungsmittel,
5. enthält eine Phenylalaninquelle,
6. mit Antioxidationsmitteln,
7. mit Geschmacksverstärker,
8. geschwärzt,
9. mit Milcheiweiß,
10. mit Geflügelfleischanteil,
11. koffeinhaltig,
12. Pökelsalz,
13. mit Fleischbrätanteil,
14. mit Alkohol,
15. chininhaltig,

#### Allergene:

- a) glutenhaltiges Getreide,
- b) Krebstiere,
- c) Eier,
- d) Fisch,
- e) Erdnüsse,
- f) Soja,
- g) Milch,
- h) Schalenfrüchte, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Pistazien, h5 = Cashewkerne
- i) Sellerie,
- j) Senf,
- k) Sesamsamen,
- l) Schwefeldioxid,
- m) Lupine,

