

**Lieber Gast**  
**Mit diesem thailändischen Gruß**  
**heissen wir Sie herzlich willkommen im**

## **Samui Thai Cuisine**

*Ihr Wohlbefinden steht für uns an erster Stelle.  
Genießen Sie die Atmosphäre, den Service und  
natürlich unsere original thailändischen Köstlichkeiten.*

*Die thailändische Küche ist inzwischen  
weltbekannt für ihren hervorragenden Geschmack,  
hohen Nährwert und geringen Fettanteil.*

*Weniger bekannt ist der hohe gesundheitliche Nutzen.  
Seit hunderten von Jahren werden in Thailand Zutaten  
verwendet, um das Wohlbefinden zu fördern.  
Vor allem Kräuter und Gewürze sind  
voll von gesunden Eigenschaften.*

*Die Zubereitung der Speisen mit hochwertigen  
und frischen Zutaten erfolgt stets erst nach  
Ihrer Bestellung. Wir bitten um Ihr Verständnis, falls  
es deshalb zu eventuellen Wartezeiten kommt.*

*Für Sonderwünsche, auch betreffs der Schärfe,  
sind wir Ihnen gerne behilflich. Sämtliche Gerichte  
sind auch außer Haus erhältlich. Wir wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt, guten Appetit  
und hoffen Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.*

**Ihr Samui Thai Cuisine**



# MENU „SAMUI“

## 001 - HORS D'OEUVRE „SAMUI“ VERSCHIEDENE GEBACKENE SPEZIALITÄTEN

Selection of deep fried appetizers | ออเดิร์ฟสมุย | A,C,F,I,M

## 002 - „TOM YAM GUNG“ GARNELENSUPPE MIT KAFFIRBLÄTTER, CHAMPIGNONS UND ZITRONENGRAS

Spicy prawn soup with kaffir leaves, mushrooms and lemon grass | ต้มยำกุ้ง | 1,2,5,B,C,H,M 

## 003 - „SATE“ RINDFLEISCH-SPIESSE MIT ERDNUSS-SOSSE UND GURKENSALAT

Grilled beef skewers with peanut sauce and cucumber salad | สะเต๊ะเนื้อ | F,H

## 004 - KOKOSMILCH-CURRY MIT GEGRILLEM ENTENFLEISCH, PEPPERONI UND FRÜCHTEN

Coconut milk curry with grilled duck, hot pepper and fruits | แกงเผ็ดเบ็ดพิทุราจีน | 4,5,B,G 

## 005 - GEBACKENES HUHN IN PANDANUSSBLÄTTER GEWICKELT

Deep fried chicken wrapped in pandan leaves | ไก่ห่อใบเตย | 1,2,5,D,F,I,M,N

## 006 - MEERESFRÜCHTESALAT THAI ART MIT SELLERIE

Spicy salad with seafood and celery | ยำทะเล | 5,B,C,E,N 

## 007 - JASMINREIS

Jasmin rice | ข้าวหอมมะลิ

## 008 - GEBACKENE BANANEN MIT VANILLE EISCREME

Deep-fried bananas served with vanilla ice-cream | กล้วยทอดไอศกรีม | D,F,I,M

PRO PERSON

59,00€

# MENU „LAN-NA“

## 001 - HORS D'OEUVRE „SAMUI“ VERSCHIEDENE GEBACKENE SPEZIALITÄTEN

Selection of deep fried appetizers | ออเดิร์ฟสมุย | A,C,F,I,M

## 002 - „TOM KA GAI“ KOKOSMILCHSUPPE MIT HÜHNERFLEISCH UND CHAMPIGNONS

Coconut milk soup with chicken and mushrooms | ต้มข่าไก่ | 5,B

## 003 - „SATE“ GARNELENSPIESSE MIT ERDNUSS-SOSSE UND GURKENSALAT

Grilled prawns skewers with peanut sauce and cucumber salad | สะเต๊ะกุ้ง | C,F,H

## 004 - GRÜNES KOKOSMILCH-RINDFLEISHCURRY MIT GEMÜSE UND PEPERONI

Spicy green coconut milk curry with beef and hot pepper | แกงเขียวหวานเนื้อ | 5,B 

## 005 - SÜSS-SAUERER FISCH AUF SIAMESISCHE ART

Siamese style fried sweet and sour fish | เป็รียาหวานปลา | 2,5,7,B

## 006 - GLASNUDELSALAT MIT KRABBen, HÜHNERFLEISCH, SELLERIE, SILBEROHRPILZEN UND CHILI-PEPERONI SOSSE

Spicy glass noodles salad with crabs, chicken, celery, White Fungus Mushrooms and Chili-Hot-Pepper sauce | ยำวุ้นเส้น | 5,B,C,E 

## 007 - JASMINREIS

Jasmin rice | ข้าวหอมมะลิ

## 008 - FRISCHES EXOTISCHES OBST (SAISONABHÄNGIG )

Fresh exotic fruit (Seasonal) | ผลไม้ตามฤดูกาล

PRO PERSON

59,00€

## MENU „SUKHO- THAI“

### 001 - HORS D'OEUVRE „SAMUI“ VERSCHIEDENE GEBACKENE SPEZIALITÄTEN

Selection of deep fried appetizers | ออเดิร์ฟสมุย | A,C,F,I,M

### 002 - GLASNUDELSUPPE MIT SCHWEINEHÄCKFLEISCH

Thai style glass noodles soup with minced pork | แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ | 5,E,I,M

### 003 - ROTES KOKOSMILCH-LAMMFLEISCHCURRY MIT PEPERONI UND GEMÜSE

Red coconut milk curry with lamb, hot pepper and vegetables | แกงเผ็ดแกะ | 5,B 

### 004 - GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT ANANAS, CHAMPIGNONS, LAUCH UND PAPRIKA

Stir-fried chicken with pineapple, mushrooms, leek and bell pepper | ไก่ผัดสับปะรด | 1,2,5,I,M,N

### 005 - JASMINREIS

Jasmin rice | ข้าวหอมมะล

### 006 - VANILLE EISCREME MIT FRUCHTSALAT (MIT ORANGENLIKÖR)

Vanilla ice-cream with fruit salad (Contains orange liqueur) | ไอศกรีมฟรุทสลัด | 1,2,4,D,G

PRO PERSON

52,00€

## MENU „AYUTHAYA“

### 001 - HORS D'OEUVRE „SAMUI“ VERSCHIEDENE GEBACKENE SPEZIALITÄTEN

Selection of deep fried appetizers | ออเดิร์ฟสมุย | A,C,F,I,M

### 002 - „TOM YAM TA LEY“ MEERESFRÜCHTESUPPE MIT KAFFIRBLÄTTER, CHAMPIGNONS UND ZITRONENGRAS

Spicy Seafood soup with kaffir leaves, mushrooms and lemon grass | ต้มยำทะเล | 1,2,5,B,C,H,M,N 

### 003 - GEGRILLTES ENTENFILET MIT PEPERONI UND PIKANTER ANANAS-CHILISOSSE ÜBERGOSSEN

Grilled duck fillet with hot peppers and pineapple-chili pepper sauce |

เบ็ดราดพริกสามรส | 5,B,I 

### 004 - GEBRATENES SCHWEINEFILET MIT INGWER, PEPERONI, HOLUNDERPILZEN UND ZWIEBELN

Stir-fried sliced pork fillet with ginger, hot pepper, Black Fungus mushrooms and onions |

หมูผัดขิง | 1,2,5,I,M,N 

### 005 - JASMINREIS

Jasmin rice | ข้าวหอมมะลิ

### 006 - KOKOSNUSS-EISCREME

Coconut ice-cream | ไอศกรีมมะพร้าว | 2,A,D,H,I,M

PRO PERSON

52,00€

# SUPPEN

## SOUPS


**010 - „TOM KA GAI“ KOKOSMILCHSUPPE MIT HÜHNERFLEISCH UND CHAMPIGNONS 8,90€**

*Coconut milk soup with chicken and mushrooms | ต้มข่าไก่ | 5,B*


**011 - „TOM KA GUNG“ KOKOSMILCHSUPPE MIT GARNELEN UND CHAMPIGNONS 10,90€**

*Coconut milk soup with prawns and mushrooms | ต้มข่ากุ้ง | 5,B,C*

**012 - „TOM YAM GUNG“ GARNELENSUPPE MIT KAFFIRBLÄTTER, ZITRONENGRAS UND CHAMPIGNONS 10,90€**

*Spicy prawn soup with kaffir leaves, mushrooms and lemon grass | ตมยำกุ้ง | 1,2,5,B,C,H,M *

**013 - „TOM YAM PLA“ FISCHSUPPE MIT KAFFIRBLÄTTER, ZITRONENGRAS UND CHAMPIGNONS 8,90€**

*Spicy fish soup with kaffir leaves, mushrooms and lemon grass | ตมยำปลา | 1,2,5,B,H,M *


**014 - „TOM YAM TA LEY“ MEERESFRÜCHTESUPPE MIT KAFFIRBLÄTTER, CHAMPIGNONS UND ZITRONENGRAS 9,90€**

*Spicy seafood soup with kaffir leaves, mushrooms and lemon grass | ตมยำทะเล | 1,2,5,B,C,H,M,N *

**015 - „GÄNG DSCHÜD LUG CHIN PLA“ FISCHBÄLLCHENSUPPE MIT TOFU, SEETANG UND SELLERIE 8,90€**

*Thai style fish balls soup with tofu, seaweed and celery | แกงจืดลูกชิ้นปลาเตาหูสำหรับราย | 2,5,B,E,F,I,M*

**016 - „GÄNG LIANG GUNG“ EXOTISCHE GEMÜSESUPPE MIT GARNELEN UND GETROCKNETER KRABBE NPASTE 10,90€**


*Peppery mixed vegetables soup with prawns and dried crab paste | แกงเลียงกุ้ง | 5,B,C *

**017 - „GÄNG DSCHÜD WUN SEN“ GLASNUDELSUPPE MIT SCHWEINEHACKFLEISCH UND SELLERIE 8,90€**

*Thai style glass noodles soup with minced pork and celery | แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ | 2,5,E,F,I,M*

# VORSPEISEN

## APPETIZERS

- 020 - HORS D'OEUVRE „SAMUI“** 14,90€  
**VERSCHIEDENE GEBACKENE SPEZIALITÄTEN**  
*Selection of deep fried appetizers | ออเดิร์ฟสมุย | A,C,F,I,M*
- 021 - „SATE“ FLEISCH-SPIESSE MIT ERDNUSS-SOSSE** 10,90€  
**UND GURKENSALAT MIT HUHN ODER SCHWEIN ODER RIND**  
*Grilled meat skewers with cucumber salad, peanut sauce and chicken or pork or beef | สะเต๊ะไก่ / หมู / เนื้อ | F,H*
- 022 - „SATE“ GARNELEN-SPIESSE** 11,90€  
**MIT ERDNUSS-SOSSE UND GURKENSALAT**  
*Grilled prawn skewers with peanut sauce and cucumber salad | สะเต๊ะกุ้ง | C,F,H*
- 023 - GEGRILLTE SCHWEINEFLEISCH-SPIESSE** 10,90€  
**MIT KNOBLAUCH UND PFEFFER**  
*Grilled pork skewers with garlic and pepper | หมูย่าง | 1,2,5,I,M,N*
- 024 - KNUSPRIG GEBACKENE SCHWEINEFLEISCHRIPPCHEN** 13,90€  
**MIT KNOBLAUCH UND PFEFFER**  
*Crispy deep fried pork ribs with garlic and pepper | กระดูกหมูทอดกระเทียมพริกไทย | 1,2,5,I,M,N*
- 025 - THAILÄNDISCHE FRÜHLINGSROLLEN** 8,90€  
**MIT GEHACKTEM HÜHNERFLEISCH UND GEMÜSE**  
*Deep fried Thai spring rolls with chopped chicken and vegetables | ปอเปี๊ยะทอด | 1,2,5,E,I,M,N*
- 026 - GEBACKENES HUHN IN PANDANUSSBLÄTTER GEWICKELT** 8,90€  
*Deep fried chicken wrapped in pandan leaves | ไก่ห่อใบเตย | 1,2,5,D,F,I,M,N*
- 027 - TEMPURA-GARNELEN IN KNUSPRIGEM MEHLTEIG** 13,90€  
*Tempura prawns in crispy batter | กุ้งชุบแป้งทอด | C,I*
- 028 - „GAI CHOA“ GEBACKENES HÜHNERHACKFLEISCH** 8,90€  
**MIT GARNELEN IN SOJATEIG**  
*Deep fried minced chicken with prawns in soy-bean curd sheets | ไก่จ้อ | C,M*
- 029 - PIKANTE FISCHFRIKADELLEN NACH THAI ART** 14,90€  
**MIT GURKENSALAT UND ERDNÜSSEN**  
*Spicy fish rissoles with cucumber salad and peanuts | ทอดมันปลากราย | 5,A,B,H *



scharf / spicy |



weniger scharf / less spicy |

Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# SALATE

## SALADS

- 030 - GEMISCHTER SALAT MIT TOFU, PAPRIKA UND ERDNUSS-SOSSE** 9,90€  
*Mixed vegetables salad with tofu, bell pepper and peanut sauce | สลัดแขก | F,H,M *
- 031 - GARNELEN SALAT MIT FRISCHEN KRÄUTERN** 15,90€  
*Prawn salad and fresh herbs | พล่ากุ้ง | 5,B,C,H *
- 032 - „YAM GAI YANG“ SALAT MIT GEGRILLETM HÜHNERFLEISCH UND PIKANTER SOSSE** 13,90€  
*Mixed salad with grilled chicken and spicy sauce | ยำไก่ย่าง | 5,B,E *
- 033 - „YAM WUN SEN“ GLASNUDELSALAT MIT KRABBen, GEHACKTEM HUHN, SELLERIE UND SILBEROHRPILZEN** 14,90€  
*Spicy glass noodles salad with shrimps, chopped chicken, White Fungus mushrooms and celery | ยำวุ้นเส้น | 5,B,C,E *
- 034 - „SOM TAM“ PAPAYASALAT MIT KAROTTEN, GETRÖCKNETEN KRABBen UND ERDNÜSSEN** 12,90€  
*Spicy Papaya salad with carrot, dried crabs and peanuts | ส้มตำมะละกอ, แครอท | 5,B,C,H *
- 035 - „YAM TA LEY“ MEERESFRÜCHTESALAT THAI ART MIT SELLERIE** 15,90€  
*Spicy seafood salad with celery | ยำทะเล | 5,B,C,E,N *
- 036 - „LAB GAI“ HÜHNERHACKFLEISCH-SALAT MIT GERÖSTETEN KRÄUTERN** 13,90€  
*Spicy northeastern-style minced chicken salad with roasted herbs | ลาบไก่ | 5,B *
- 037 - „KO MUU YANG“ GEGRILLTER SCHWEINENACKEN MIT PIKANTER SOSSE** 14,90€  
*Grilled pork neck slices with spicy sauce | คอหมูย่าง | 1,2,5,I,M,N*
- 038 - „LAB MUU“ SCHWEINEHACKFLEISCH-SALAT MIT GERÖSTETEN KRÄUTERN** 13,90€  
*Spicy northeastern-style minced pork salad with roasted herbs | ลาบหมู | 5,B *
- 039 - „MUU NAM TOG“ SALAT MIT GESCHNETZELTEM SCHWEINEFLEISCH UND GERÖSTETEN KRÄUTERN** 14,90€  
*Spicy northeastern-style sliced pork salad with roasted herbs | หมูน้ำตก | 5,B *
- 040 - „YAM NÜA“ EXOTISCH-SCHARFER SALAT MIT GESCHNETZELTEM RINDFLEISCH UND FRISCHEN KRÄUTERN** 14,90€  
*Spicy sliced beef salad with fresh herbs | ยำเนื้อ | 5,B,E *
- 041 - „LAB NÜA“ SALAT MIT RINDERHACKFLEISCH UND GERÖSTETEN KRÄUTERN** 14,90€  
*Spicy northeastern-style minced beef salad with roasted herbs | ลาบเนื้อ | 5,B *
- 042 - „NÜA NAM TOG“ SALAT MIT GESCHNETZELTEM RINDFLEISCH UND GERÖSTETEN KRÄUTERN** 14,90€  
*Spicy northeastern-style sliced beef salad with roasted herbs | เนื้อน้ำตก | 5,B *
- 043 - „LAB PLA“ FISCHSALAT MIT GERÖSTETEN KRÄUTERN** 14,90€  
*Spicy northeastern-style minced fish salad with roasted herbs | ลาบปลา | 5,B *
- 044 - „LAB PED“ ENTENHACKFLEISCHSALAT MIT GERÖSTETEN KRÄUTERN** 16,90€  
*Spicy northeastern-style minced duck salad with roasted herbs | ลาบเป็ด | 5,B *

# HUHN

## CHICKEN DISHES

- 050 - ROTES KOKOSMILCH-HÜHNERCURRY MIT GEMÜSE** 20,90€  
*Red coconut milk curry with chicken and vegetables | แกงเผ็ดไก่ | 5,B *
- 051 - GRÜNES KOKOSMILCH-HÜHNERCURRY MIT GEMÜSE** 20,90€  
*Green coconut milk curry with chicken and vegetables | แกงเขียวหวานไก่ | 5,B *
- 052 - „MASAMAN GAI“ HÜHNERFLEISCH CURRY MIT KOKOSMILCH, ANANAS, KARTOFFELN, ERDNÜSSEN UND ZWIEBELN** 20,90€  
*Chicken curry with coconut milk, pineapple, potatoes, peanuts and onions | แกงมัสมั่นไก่ | 5,B,H,I,M *
- 053 - „PANÄNG GAI“ PIKANTES ROTES HÜHNERFLEISCHCURRY MIT KOKOSMILCH UND ERDNÜSSEN** 20,90€  
*Spicy red chicken curry with coconut milk and peanuts | พะแนงไก่ | 5,B,H *
- 054 - KNUSPRIG GEBACKENES PANIERTES SÜSS-SAURES HÜHNERFLEISCH MIT PAPRIKA, ANANAS, ZWIEBELN TOMATEN UND GURKEN** 20,90€  
*Crispy deep-fried breaded sweet and sour chicken with bell pepper, pineapple, onions, tomatoes and cucumbers | ผัดเปรี้ยวหวานไก่ชุบแป้งทอดกรอบ | 2,5,7,1*
- 055 - GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT CHILI, PEPERONI UND BASILIKUM** 20,90€  
*Stir-fried chicken with chili, hot pepper and basil leaves | ผัดกะเพราไก่ | 1,2,5,I,M,N *
- 056 - GEBRATENES PANIERTES HÜHNERFLEISCH MIT CASHEWKERNEN, PAPRIKA, CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN** 20,90€  
*Stir-fried breaded chicken with cashew nuts, bell pepper, mushrooms and onions | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 1,2,5,B,I,K,M,N *
- 057 - KNUSPRIG GEBACKENES PANIERTES HÜHNERFLEISCH MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE** 20,90€  
*Crispy deep-fried breaded chicken with mixed vegetables | ผัดผักรวมไก่ชุบแป้งทอดกรอบ | 1,2,5,I,M,N*
- 058 - IN PFEFFER-KORIANDER-KNOBLAUCHSOSSE GEBRATENES HÜHNERFLEISCH UND PORREE** 20,90€  
*Chicken, stir fried in pepper-coriander-garlic sauce and leek | ไก่ผัดกระเทียมพริกไทย | 1,2,5,I,M,N *
- 059 - GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT INGWER, ZWIEBELN, PEPERONI UND HOLUNDERPILZEN** 20,90€  
*Stir-fried chicken with ginger, onions, hot pepper and Black Fungus mushrooms | ไก่ผัดขิง | 1,2,5,I,M,N *
- 060 - GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT ANANAS, CHAMPIGNONS, LAUCH UND PAPRIKA** 20,90€  
*Stir-fried chicken with pineapple, mushrooms, leek and bell pepper | ไก่ผัดสับปะรด | 1,2,5,I,M,N*
- 061 - GEGRILLTES HÜHNERFLEISCHFILET NACH ART DES HAUSES, MARINIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, GEBRATENEM GEMÜSE UND DAZU PIKANTE TAMARINDSOSSE** 21,90€  
*Grilled chicken fillet house-style marinated with fresh herbs with stir-fried vegetables and spicy tamarind sauce | ไก่ย่าง | 1,2,5,I,M,N*

Jeweils inkl. einer Portion Jasmin Duftreis (Außer Nudel- und Bratreisgerichte)  
Each incl. one portion jasmine-rice (Not with noodles and fried-rice dishes)

 scharf / spicy |  weniger scharf / less spicy | Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# SCHWEIN

## PORK DISHES

- 070 - ROTES KOKOSMILCH-SCHWEINEFILETCURRY MIT PEPPERONI UND GEMÜSE** 21,90€  
*Red coconut milk curry with pork fillet, hot pepper and vegetables |*  
แกงเผ็ดหมู | 5,B 
- 071 - GRÜNES KOKOSMILCH-SCHWEINEFILETCURRY MIT PEPPERONI UND GEMÜSE** 21,90€  
*Green coconut milk curry with pork fillet, hot pepper and vegetables |*  
แกงเขียวหวานหมู | 5,B 
- 072 - KOKOSMILCH-SCHWEINEFILETCURRY MIT ANANAS, PEPPERONI UND GETROCKNETEN KRABBen** 21,90€  
*Coconut milk curry with pork fillet, pineapple, hot pepper and dried crabs |*  
แกงคั่วหมูสับปะรด | 5,B,C 
- 073 - „PANÄNG MUU“ PIKANTES ROTES SCHWEINEFILETCURRY MIT KOKOSMILCH, PEPPERONI UND ERDNÜSSEN** 21,90€  
*Spicy red pork fillet curry with coconut milk, hot pepper and peanuts |*  
พะแนงหมู | 5,B,H 
- 074 - KNUSPRIG GEBACKENES PANIERTES SÜSS-SAURES SCHWEINEFILET MIT PAPRIKA, ANANAS, ZWIEBELN, TOMATEN UND GURKEN** 21,90€  
*Crispy deep-fried breaded sweet and sour pork fillet with bell pepper, pineapple, onions, tomatoes and cucumbers | ผัดเปรี้ยวหวานหมูชุบแป้งทอดกรอบ | 2,5,7,1*
- 075 - GEBRATENES SCHWEINEFILET MIT CHILI UND BASILIKUM** 21,90€  
*Stir-fried sliced pork fillet with chili and basil leaves | หมูผัดกะเพรา | 1,2,5,1,M,N *
- 076 - KNUSPRIG GEBRATENER SCHWEINEBAUCH MIT BLATT-BROCCOLI ODER WASSERSPINAT** 23,90€  
*Stir-fried crispy pork belly with asian broccoli or water spinach |*  
ผัดผักบุ้งหมูกรอบ | 1,2,5,E,1,M,N / 1,2,5,1,M,N 
- 077 - KNUSPRIG GEBACKENES PANIERTES SCHWEINEFILET MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE** 21,90€  
*Deep-fried breaded sliced pork fillet with mixed vegetables |*  
ผัดผักรวมหมูชุบแป้งทอดกรอบ | 1,2,5,1,M,N
- 078 - IN PFEFFER-KORIANDER-KNOBLAUCHSOSSE GEBRATENES SCHWEINEFILET UND PORREE** 21,90€  
*Sliced pork fillet, stir fried in pepper-coriander-garlic-sauce and leek |*  
หมูผัดกระเทียมพริกไทย | 1,2,5,1,M,N 
- 079 - GEBRATENES SCHWEINEFILET MIT INGWER, PEPPERONI UND HOLUNDERPILZEN** 21,90€  
*Stir-fried sliced pork fillet with ginger, hot pepper and Black Fungus mushrooms |*  
หมูผัดขิง | 1,2,5,1,M,N 

Jeweils inkl. einer Portion Jasmin Duftreis (Außer Nudel- und Bratreisgerichte)  
Each incl. one portion jasmine-rice (Not with noodles and fried-rice dishes)

 scharf / spicy |  weniger scharf / less spicy | Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# RIND

## BEEF DISHES


- 080 - ROTES KOKOSMILCH-RINDFLEISCHCURRY MIT PEPPERONI UND GEMÜSE** 23,90€  
*Red coconut milk curry with beef, hot pepper and vegetables* | แกงเผ็ดเนื้อ | 5,B 
- 081 - GRÜNES KOKOSMILCH-RINDFLEISCHCURRY MIT PEPPERONI UND GEMÜSE** 23,90€  
*Green coconut milk curry with beef, hot pepper and vegetables* | แกงเขียวหวานเนื้อ | 5,B 
- 082 - „MASAMAN NÜA“ RINDFLEISCHCURRY MIT KOKOSMILCH, ANANAS, KARTOFFELN, ERDNÜSSEN UND ZWIEBELN** 23,90€  
*Beef curry with coconut milk, pineapple, potatoes, peanuts and onions* | แกงมัสมั่นเนื้อ | 5,B,H,I,M 
- 083 - „PANÄNG NÜA“ PIKANTES ROTES RINDFLEISCHCURRY MIT KOKOSMILCH, PEPPERONI UND ERDNÜSSEN** 23,90€  
*Spicy red beef curry with coconut milk, hot pepper and peanuts* | พะแนงเนื้อ | 5,B,H 
- 084 - GEBRATENES RINDFLEISCH MIT TOMATEN, ZWIEBELN UND PAPRIKA** 23,90€  
*Stir-fried sliced beef with tomatoes, onions and bell pepper* | เนื้อผัดมะเขือเทศ หอมใหญ่ ปาปริก้า | 1,2,4,5,G,I,M,N
- 085 - GEBRATENES RINDFLEISCH MIT PEPPERONI, CHILI UND BASILIKUM** 23,90€  
*Stir-fried sliced beef with hot pepper, chili and basil leaves* | ผัดกะเพราเนื้อ | 1,2,4,5,G,I,M,N 
- 086 - GEBRATENES RINDFLEISCH MIT CASHEWKERNEN, PEPPERONI, CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN** 23,90€  
*Stir-fried sliced beef with cashew nuts, hot pepper, mushrooms and onions* | เนื้อผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 1,2,4,5,B,G,I,K,M,N 
- 087 - GEBRATENES RINDFLEISCH MIT BROCCOLI UND AUSTERNSSOSSE** 23,90€  
*Stir-fried sliced beef with broccoli, mushrooms and oyster sauce* | ผัดเนื้อน้ำมันหอยบร็อคโคลี่ | 1,2,4,5,G,I,M,N
- 088 - IN PFEFFER-KORIANDER-KNOBLAUCHSOSSE GEBRATENES RINDERFLEISCH UND PORREE** 23,90€  
*Sliced beef, stir-fried in pepper-coriander-garlic sauce and leek* | เนื้อผัดกระเทียมพริกไทย | 1,2,4,5,G,I,M,N 
- 089 - GEBRATENES RINDFLEISCH MIT ROTER CURRYPASTE, GETROCKNETEN KRABBen UND LANGBOHNEN** 23,90€  
*Stir-fried sliced beef with red curry paste, dried crabs and long beans* | เนื้อผัดพริกขิง | 4,5,B,C,G 

Jeweils inkl. einer Portion Jasmin Duftreis (Außer Nudel- und Bratreisgerichte)  
Each incl. one portion jasmine-rice (Not with noodles and fried-rice dishes)

 scharf / spicy |  weniger scharf / less spicy | Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# LAMM

## LAMB DISHES

- 090 - ROTES KOKOSMILCH-LAMMFLEISCHCURRY MIT PEPPERONI UND GEMÜSE** 23,90€  
*Red coconut milk curry with lamb, hot pepper and vegetables |*  
แกงเผ็ดแกะ | <sup>5,B</sup> 
- 091 - GRÜNES KOKOSMILCH-LAMMFLEISCHCURRY MIT PEPPERONI UND GEMÜSE** 23,90€  
*Green coconut milk curry with lamb, hot pepper and vegetables |*  
แกงเขียวหวานแกะ | <sup>5,B</sup> 
- 092 - „MASAMAN GÄ“ LAMMFLEISCHCURRY MIT KOKOSMILCH, ANANAS, KARTOFFELN, ERDNÜSSEN UND ZWIEBELN** 23,90€  
*Lamb curry with coconut milk, pineapple, potatoes, peanuts and onions |* แกงมัสมั่นแกะ | <sup>5,B,H,I,M</sup> 
- 093 - „PANÄNG GÄ“ PIKANTES ROTES LAMMFLEISCHCURRY MIT KOKOSMILCH, PEPPERONI UND ERDNÜSSEN** 23,90€  
*Spicy red lamb curry with coconut milk, hot pepper and peanuts |*  
พะแนงแกะ | <sup>5,B,H</sup> 
- 094 - GEBRATENES LAMMFLEISCH MIT FEIGEN, PAPRIKA UND ZWIEBELN** 23,90€  
*Stir-fried lamb with figs, bell pepper and onions |* แกะผัดมะเดื่อ | <sup>1,2,4,5,G,I,M,N</sup>
- 095 - GEBRATENES LAMMFLEISCH MIT CHILI, PEPPERONI UND BASILIKUM** 23,90€  
*Stir-fried lamb with chili, hot pepper and basil leaves |*  
แกะผัดกะเพรา | <sup>1,2,4,5,G,I,M,N</sup> 
- 096 - GEBRATENES LAMMFLEISCH MIT CASHEWKERNEN, PEPPERONI, CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN** 23,90€  
*Stir-fried lamb with cashew nuts, hot pepper, mushrooms and onions |*  
แกะผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | <sup>1,2,4,5,B,G,I,K,M,N</sup> 
- 097 - GEBRATENES LAMMFLEISCH MIT INGWER, HOLUNDERPILZEN, PEPPERONI UND ROTWEIN** 23,90€  
*Stir-fried lamb sliced with ginger, Black Fungus mushrooms hot pepper and red wine |* แกะผัดขิงไวน์แดง | <sup>1,2,4,5,G,I,M,N</sup> 
- 098 - IN PFEFFER-KORIANDER-KNOBLAUCHSOSSE GEBRATENES LAMMFLEISCH UND PORREE** 23,90€  
*Lamb, stir fried in pepper-coriander-garlic sauce and leek |*  
แกะผัดกระเทียมพริกไทย | <sup>1,2,4,5,G,I,M,N</sup> 

Jeweils inkl. einer Portion Jasmin Duftreis (Außer Nudel- und Bratreisgerichte)  
Each incl. one portion jasmín-rice (Not with noodles and fried-rice dishes)

# ENTE

## DUCK DISHES

- 100 - ROTES KOKOSMILCHCURRY MIT GEGRILLTEM ENTENFLEISCH, PEPERONI UND FRÜCHTEN** 24,90€  
*Red coconut milk curry with roasted duck, hot pepper and fruits | แกงเผ็ดเปิดพุทธาจีน | 4,5,B,G *
- 101 - GEBRATENES ENTENFLEISCH MIT INGWER, PEPERONI UND HOLUNDERPILZEN** 23,90€  
*Stir-fried sliced duck with ginger, hot pepper and Black Fungus mushrooms | เบ็ดผัดขิง | 1,2,5,I,M,N *
- 102 - GEBRATENES ENTENFLEISCH MIT ANANAS, PAPRIKA UND HOLUNDERPILZEN** 23,90€  
*Stir-fried sliced duck with pineapple, bell pepper and Black Fungus mushrooms | เบ็ดผัดเห็ดสีบะระด | 1,2,5,I,M,N*
- 103 - „PANÄNG PED“ PIKANTES ROTES ENTENFLEISCHCURRY MIT KOKOSMILCH, ERDNÜSSEN UND PEPERONI** 24,90€  
*Spicy red duck curry with coconut milk, peanuts and hot peppers | พะเนงเบ็ด | 5,B,H *
- 104 - KNUSPRIG GEBACKENES PANIERTES ENTENFLEISCH SÜSS-SAUER MIT PAPRIKA, ANANAS, ZWIEBELN, TOMATEN UND GURKEN** 24,90€  
*Crispy deep-fried breaded sweet and sour duck with bell pepper, pineapple, onions, tomatoes and cucumbers | เป็รียวหวานเบ็ดกรอบ | 2,5,7,I*
- 105 - GEBRATENES ENTENHACKFLEISCH MIT CHILI, PEPERONI UND BASILIKUM** 24,90€  
*Stir-fried minced duck with chili, hot pepper and basil leaves | เบ็ดผัดกะเพรา | 1,2,5,I,M,N *
- 106 - GEBRATENES ENTENFLEISCH MIT CASHEWKERNEN, PEPERONI, CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN** 24,90€  
*Stir-fried sliced duck with cashew nuts, hot pepper, mushrooms and onions | เบ็ดผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 1,2,5,B,I,K,M,N *
- 107 - KNUSPRIG GEBACKENES PANIERTES ENTENFLEISCH MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE** 24,90€  
*Crispy deep-fried breaded duck with mixed vegetables | เบ็ดกรอบผัดผักรวม | 1,2,5,I,M,N*
- 108 - KNUSPRIG GEBACKENES PANIERTES ENTENFILET MIT TAMARINDSOSSE UND GEMÜSE** 26,90€  
*Crispy deep-fried breaded duck fillet with tamarind sauce and vegetables | เบ็ดกรอบราดซอสมะขาม | B,I*
- 109 - GEGRILLTES ENTENFILET MIT ROTWEINSOSSE UND SHIITAKE-PILZEN, PAPRIKA UND ZWIEBELN** 26,90€  
*Grilled duck fillet with red wine sauce and Shiitake mushrooms, bell pepper and onions | เบ็ดเหลาแดง | 1,2,4,5,G,I,M,N*
- 110 - GEGRILLTES ENTENFILET MIT PEPERONI UND ANANASSOSSE ÜBERGOSSEN (SÜSS-SAUER-SCHARF)** 26,90€  
*Grilled duck fillet with hot pepper and pineapple sauce (sweet-sour-spicy) | เบ็ดราดพริกสามรส | 5,B,I *
- 111 - GEGRILLTES ENTENFILET NACH ART DES HAUSES** 34,90€  
*Grilled duck fillet house-style | เบ็ดย่าง | 1,2,5,I,F,M,N*

*Jeweils inkl. einer Portion Jasmin Duftreis (Außer Nudel- und Bratreisgerichte)  
Each incl. one portion jasmine-rice (Not with noodles and fried-rice dishes)*

 scharf / spicy |  weniger scharf / less spicy | Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# FISCH

## FISH DISHES

### 120 - ROTES KOKOSMILCH-FISCHCURRY MIT PEPPERONI UND GEMÜSE 20,90€

Red coconut milk curry with fish, hot pepper and vegetables | แกงเผ็ดปลา | 5,B 

### 121 - FISCH-FILET MIT KOKOSMILCH UND ROTEM CURRY UND PEPPERONI 20,90€

Fish fillet in red curry with coconut milk and hot pepper | ฉู่ฉี่ปลา | 5,B 

### 122 - GEBRATENES, LEICHT PANIERTES FISCHFILET, SÜSS-SAUER-SCHARF MIT PEPPERONI UND PIKANTER ANANAS-CHILISOSSE ÜBERGOSSEN UND CASHEWKERNE 20,90€

„Three flavors“ lightly breaded fried fish fillet with hot pepper and spicy pineapple-chili sauce and cashew | ปลาราดพริกสามรส | 2,5,7,B,I 

### 123 - GEBRATENES LEICHT PANIERTES FISCHFILET MIT KRÄUTERN ÜBERGOSSEN, CASHEWKERNEN UND PAPRIKA 20,90€

Stir-fried lightly breaded fish fillet with herbs, cashews and bell pepper | ปลาสมุนไพร | 1,2,5,K,I,M,N 

### 124 - SÜSS-SAUERES LEICHT PANIERTES FISCHFILET MIT PAPRIKA, ANANAS, ZWIEBELN, TOMATEN UND GURKEN 20,90€

Fried sweet and sour lightly breaded fish fillet with bell pepper, pineapple, onions, tomatoes and cucumbers | เปรี้ยวหวานปลา | 2,5,7,B,I

### 125 - GEBRATENES LEICHT PANIERTES FISCHFILET MIT CHILI, PEPPERONI UND BASILIKUM 20,90€

Stir-fried lightly breaded fish fillet with chili, hot pepper and basil leaves | ปลาผัดกะเพรา | 1,2,5,B,I,M,N 

### 126 - GEBRATENES LEICHT PANIERTES FISCHFILET MIT CASHEWKERNEN, CHAMPIGNONS, ZWIEBELN UND PEPPERONI 20,90€

Stir-fried lightly breaded fish fillet with cashew nuts, mushrooms, onions and hot pepper | ปลาผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 1,2,5,B,I,K,M,N 


### 127 - GEBRATENES LEICHT PANIERTES FISCHFILET MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE 20,90€

Stir-fried lightly breaded fish fillet with mixed vegetables | ปลาผัดผักรวม | 1,2,5,B,I,M,N

### 128 - IN PFEFFER-KORIANDER-KNOBLAUCHSOSSE GEBRATENES LEICHT PANIERTES FISCHFILET UND PORREE 20,90€

Fish fillet, stir fried lightly breaded in pepper-coriander-garlic sauce and leek | ปลาผัดกระเทียมพริกไทย | 1,2,5,B,I,M,N 

### 129 - LEICHT PANIERTES GEBRATENES FISCHFILET MIT TAMARINDSOSSE UND GEMÜSE 20,90€

Lightly breaded pan-fried fish fillet with tamarind sauce and vegetables | ปลาทอดราดซอสมะขาม | B,I 

### 130 - GEBACKENES FISCHFILET MIT KURKUMA, DAZU APFELSALAT MIT GETROCKNETEN, GEMAHLENEN KRABBE UND PEPPERONI-CHILI SOSSE, 20,90€

Deep-fried fish fillet with turmeric and apple-salad with dried crabs and hot pepper chili sauce | ปลาทอดขมิ้น | 5,B,C,I 

Jeweils inkl. einer Portion Jasmin Duftreis (Außer Nudel- und Bratreisgerichte)  
Each incl. one portion jasmine-rice (Not with noodles and fried-rice dishes)

 scharf / spicy |  weniger scharf / less spicy | Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# TINTEN- FISCH

## SQUID DISHES

- 131 - ROTES KOKOSMILCH-TINTENFISCHCURRY  
MIT PEPPERONI UND GEMÜSE** 20,90€  
*Red coconut milk curry with squid, hot pepper and vegetables |*  
แกงเผ็ดปลาหมึก | <sup>5,B,N</sup> 
- 132 - GRÜNES KOKOSMILCH-TINTENFISCHCURRY  
MIT PEPPERONI UND GEMÜSE** 20,90€  
*Green coconut milk curry with squid, hot pepper and vegetables |*  
แกงเขียวหวานปลาหมึก | <sup>5,B,N</sup> 
- 133 - IN PFEFFER-KORIANDER-KNOBLAUCHSOSSE  
GEBRATENER TINTENFISCH UND PORREE** 20,90€  
*Sliced squid, stir fried in pepper-coriander-garlic sauce and leek |*  
ปลาหมึกผัดกระเทียม | <sup>1,2,5,1,M,N</sup> 
- 134 - GEBRATENER TINTENFISCH MIT CASHEWKERNEN,  
PEPPERONI, CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN** 20,90€  
*Stir-fried sliced squid with cashew nuts, hot pepper, mushrooms and onions |*  
ปลาหมึกผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | <sup>1,2,5,B,1,K,M,N</sup> 
- 135 - GEBRATENER TINTENFISCH  
MIT CHILI, PEPPERONI UND BASILIKUM** 20,90€  
*Stir-fried sliced squid with chili, hot pepper and basil leaves |*  
ปลาหมึกผัดกะเพรา | <sup>1,2,5,1,M,N</sup> 

*Jeweils inkl. einer Portion Jasmin Duftreis (Außer Nudel- und Bratreisgerichte)  
Each incl. one portion jasmine-rice (Not with noodles and fried-rice dishes)*

# GARNELEN

## PRAWN DISHES

- 140 - ROTES KOKOSMILCH-GARNELENCURRY MIT PEPPERONI UND GEMÜSE** 25,90€  
*Red coconut milk curry with hot pepper and prawns* | แกงเผ็ดกุ้ง | 5,B,C 
- 141 - GRÜNES KOKOSMILCH-GARNELENCURRY MIT PEPPERONI UND GEMÜSE** 25,90€  
*Green coconut milk curry with hot pepper, prawns and vegetables* | แกงเขียวหวานกุ้ง | 5,B,C 
- 142 - KOKOSMILCH-GARNELENCURRY MIT ANANAS, PEPPERONI UND GETROCKNETEN KRABBen** 25,90€  
*Coconut milk curry with prawns, pineapple, hot pepper and dried crabs* | แกงคั่วกุ้งสับปะรด | 5,B,C 
- 143 - GEBRATENE GARNELEN MIT TAMARINDSOSSE UND GEMÜSE** 28,90€  
*Stir-fried prawns with tamarind sauce and vegetables* | กุ้งราดซอสมะขาม | B,C,I
- 144 - SÜSS-SAURE GARNELEN MIT PAPRIKA, ANANAS ZWIEBELN, TOMATEN UND GURKEN** 24,90€  
*Fried sweet and sour prawns with bell pepper, pineapple, onions, tomatoes and cucumbers* | เปรี้ยวหวานกุ้ง | 2,5,7,C,I
- 145 - GEBRATENE GARNELEN MIT CHILI, PEPPERONI, UND BASILIKUM** 27,90€  
*Stir-fried prawns with chili, hot pepper and basil leaves* | กุ้งผัดกะเพรา | 1,2,5,B,C,I,M,N 
- 146 - MEERESFRÜCHTE MIT PEPPERONI UND PIKANTEN FRISCHEN KRÄUTERN** 28,90€  
*Stir-fried prawns and hot pepper with fresh spicy herbs* | ผัดฉ่าทะเล | 1,2,5,C,I,M,N 
- 147 - GEBRATENE GARNELEN MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE** 25,90€  
*Stir-fried prawns with mixed vegetables* | กุ้งผัดผักรวม | 1,2,5,C,I,M,N
- 148 - IN PFEFFER-KORIANDER-KNOBLAUCHSOSSE GEBRATENE GARNELEN UND PORREE** 28,90€  
*Prawns stir fried in pepper-coriander-garlic sauce and leek* | กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย | 1,2,5,C,I,M,N 
- 149 - GEGRILLTE GARNELEN MIT GEMÜSE UND DAZU PIKANTE SOSSE NACH ART DES HAUSES** 33,90€  
*Grilled prawns with vegetables and spicy sauce house-style* | กุ้งเผาหน้าจิ้มซีฟู้ด | 1,2,5,C,I,M,N 

Jeweils inkl. einer Portion Jasmin Duftreis (Außer Nudel- und Bratreisgerichte)  
Each incl. one portion jasmine-rice (Not with noodles and fried-rice dishes)

# NUDELN

## NOODLE DISHES

- 150 - „PAD THAI GAI“ BRAT-REISNUDELN MIT HÜHNERFLEISCH, ERDNÜSSEN, EI UND SOJASPROSSEN** 19,90€  
*Fried rice noodles with chicken, peanuts, egg and bean sprouts | ผัดไทยไก่ | A,B,H,M*
- 151 - „PAD THAI GUNG“ BRAT-REISNUDELN MIT GARNELEN, ERDNÜSSEN UND EI UND SOJASPROSSEN** 21,90€  
*Fried rice noodles with prawns, peanuts, egg and bean sprouts | ผัดไทยกุ้ง | A,B,C,H,M*
- 152 - „PAD ZIU GAI“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT HUHN UND GEMÜSE UND EI** 19,90€  
*Fried wide rice noodles with chicken, vegetables and egg | ผัดซีอิ้วไก่ | 2,5,A,I,M*
- 153 - „PAD ZIU MUU“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT SCHWEIN UND GEMÜSE UND EI** 19,90€  
*Fried wide rice noodles with pork, vegetables and egg | ผัดซีอิ้วหมู | 2,5,A,I,M*
- 154 - „PAD ZIU GUNG“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT GARNELEN UND GEMÜSE UND EI** 21,90€  
*Fried wide rice noodles with prawns, vegetables and egg | ผัดซีอิ้วกุ้ง | 2,5,A,C,I,M*
- 155 - „PAD KI MAU GAI“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT HUHN, CHILI, PEPPERONI UND BASILIKUM** 19,90€  
*Fried wide rice noodles with chicken, chili, hot pepper and basil leaves | ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมาไก่ | 2,5,I,M *
- 156 - „PAD KI MAU MUU“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT SCHWEIN, CHILI, PEPPERONI UND BASILIKUM** 19,90€  
*Fried wide rice noodles with pork, chili, hot pepper and basil leaves | ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมาหมู | 2,5,I,M *
- 157 - „PAD KI MAU NÜA“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT RIND, CHILI, PEPPERONI UND BASILIKUM** 20,90€  
*Fried wide rice noodles with beef, chili, hot pepper and basil leaves | ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมาเนื้อ | 2,5,I,M *
- 158 - „PAD KI MAU GUNG“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT GARNELEN, CHILI, PEPPERONI UND BASILIKUM** 21,90€  
*Fried wide rice noodles with prawns, chili, hot pepper and basil leaves | ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมากุ้ง | 2,5,C,I,M *
- 159 - „PAD BA MIE“ GELBE BRATNUDELN MIT EI UND KNUSPRIG GEBACKENEM HÜHNER- ODER SCHWEINEFLEISCH UND GEMÜSE** 19,90€  
*Yellow fried noodles with egg and crispy deep-fried chicken or pork and vegetables | ผัดเส้นหมี่เหลืองไก่/หมู/เนื้อ | 2,5,A,I,M*
- 160 - „RAD NA“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT HUHN, SCHWEIN ODER RIND UND GEMÜSE IN CREMIGER SOYABOHNENSOSSE** 20,90€  
*Fried wide rice noodles with chicken or pork or beef and vegetables in creamy soy-bean sauce | ก๋วยเตี๋ยวลดหน้าไก่/หมู/เนื้อ | 1,2,5,F,I,M,N*
- 161 - „RAD NA GUNG“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT GARNELEN UND GEMÜSE IN CREMIGER SOYABOHNENSOSSE** 21,90€  
*Rice noodles with prawns and vegetables in creamy soy-bean sauce | ก๋วยเตี๋ยวลดหน้ากุ้ง | 1,2,5,C,F,I,M,N*
- 162 - „BA MIE PED“ EIER-NUDELN MIT GEGRILLTER ENTE UND GEMÜSE** 21,90€  
*Egg noodles with grilled duck and vegetables | บะหมี่ไข่แห้งเปิดย่าง | 1,2,5,A,F,I,M,N*



scharf / spicy



weniger scharf / less spicy

Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# BRATREIS

FRIED RICE

- 163 - „KHAO PAD SAPAROT“ BRATREIS** 21,90€  
**MIT HÜHNERFLEISCH, GARNELEN, ANANAS, PAPRIKA,  
ROSINEN UND GELBEM CURRY UND CASHEWKERNE**  
*Fried rice with chicken, prawns, pineapple, bell pepper, raisins and  
yellow curry and cashew | ข้าวผัดส้มปะรดไก่ กุ้ง | °*
- 164 - „KHAO PAD GAI“ BRATREIS** 19,90€  
**MIT HÜHNERFLEISCH, LAUCH UND EI**  
*Fried rice with chicken, leek and egg | ข้าวผัดไก่ | 2,5,A,I,M*
- 165 - „KHAO PAD GUNG“ BRATREIS MIT GARNELEN,  
LAUCH UND EI** 21,90€  
*Fried rice with prawns, leeks and egg | ข้าวผัดกุ้ง | 2,5,A,C,I,M*
- 166 - „KHAO PAD KA PRAO GAI“ BRATREIS** 19,90€  
**MIT HUHN, CHILI, PEPERONI UND BASILIKUM**  
*Fried rice with chicken, chili, hot pepper and basil leaves |  
ข้าวผัดกะเพราไก่ | 2,5,I,M *
- 167 - „KHAO PAD KA PRAO MUU“ BRATREIS** 19,90€  
**MIT SCHWEIN, CHILI, PEPERONI UND BASILIKUM**  
*Fried rice with pork, chili, hot pepper and basil leaves |  
ข้าวผัดกะเพราหมู | 2,5,I,M *
- 168 - „KHAO PAD KA PRAO NÜA“ BRATREIS** 20,90€  
**MIT RIND, CHILI, PEPERONI UND BASILIKUM**  
*Fried rice with beef, chili, hot pepper and basil leaves |  
ข้าวผัดกะเพราเนื้อ | 2,5,I,M *
- 169 - „KHAO PAD KA PRAO GUNG“ BRATREIS** 21,90€  
**MIT GARNELEN, CHILI, PEPERONI UND BASILIKUM**  
*Fried rice with prawns, chili, hot pepper and basil leaves |  
ข้าวผัดกะเพรากุ้ง | 2,5,C,I,M *



scharf / spicy






weniger scharf / less spicy

Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# VORSPEISEN

## APPETIZERS

### VEGETARISCH VEGETERIAN

- 170 - GEBACKENES TOFU  
MIT SÜSS-SAUERER SOSSE UND ERDNÜSSEN** 9,90€  
*Deep-fried tofu with sweet and sour sauce and peanuts | เต้าหู้ทอด | H,M*
- 171 - GEBACKENES VERSCHIEDENES GEMÜSE  
MIT SÜSS-SAUERER SOSSE** 9,90€  
*Deep-fried mixed vegetables with sweet and sour sauce | ผักชุบแป้งทอด | †*
- 172 - FRÜHLINGSROLLEN MIT LAUCH, SPITZKOHL,  
SELLERIE UND KAROTTEN** 7,90€  
*Deep-fried vegetable spring rolls with leek, pointed cabbage, celery and carrots | ปอเปี๊ยะผักทอด | 2,5,E,H,I,M*
- 173 - „TOM KA PAK“ KOKOSMILCHSUPPE  
MIT CHAMPIGNONS UND GEMÜSE** 7,90€  
*Coconut milk soup with mushrooms and vegetables | ต้มข่าผัก | 2,5,I,M*
- 174 - „TOM YAM HED“ CHAMPIGNONSUPPE  
MIT KAFFIRBLÄTTER UND ZITRONENGRAS** 7,90€  
*Champignons soup with kaffir leaves and lemon grass | ต้มยำเห็ด | 1,2,5,M *
- 175 - GEMÜSESUPPE MIT TOFU UND GLASNUDELN** 7,90€  
*Vegetables soup with tofu and glass noodles | แกงจืดวุ้นเส้น ผัก เต้าหู้ | 2,5,E,F,I,M*
- 176 - „LAB TOFU“  
SALAT MIT GEHACKTEM TOFU UND GERÖSTETEN KRÄUTERN** 10,90€  
*Salad with minced tofu and roasted herbs | ลาบเต้าหู้ | 2,5,I,M *
- 177 - „YAM TOFU“ SCHARF-SÄUERLICHER SALAT  
MIT TOFU STREIFEN UND FRISCHEN KRÄUTERN** 10,90€  
*Spicy sour salad with sliced tofu and fresh herbs | ยำเต้าหู้ | 2,5,E,I,M *



scharf / spicy |












weniger scharf / less spicy |

Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# HAUPT-GERICHTE

## DISHES

VEGETARISCH  
VEGETERIAN

- 180 - ROTES KOKOSMILCH-GEMÜSECURRY MIT PEPERONI** 17,90€  
*Spicy red coconut milk vegetable curry with hot pepper* | แกงแดงผัก | <sup>5</sup> 
- 181 - GRÜNES KOKOSMILCH-GEMÜSECURRY MIT PEPERONI** 17,90€  
*Spicy green coconut milk vegetable curry with hot pepper* | แกงเขียวหวานผัก | <sup>5</sup> 
- 182 - „MASAMAN“ CURRY MIT KOKOSMILCH, TOFU, ANANAS, KARTOFFELN, ERDNÜSSEN UND ZWIEBELN** 17,90€  
*„Masaman“ curry with coconut milk, tofu, pineapple, potatoes, peanuts and onions* | แกงมัสมั่นเต้าหู้ | <sup>5,H,I,M</sup> 
- 183 - GEBRATENES TOFU MIT INGWER, PEPERONI UND HOLUNDERPILZEN** 17,90€  
*Fried tofu with ginger, hot pepper and Black Fungus mushrooms* | เต้าหู้ผัดขิง | <sup>2,5,H,I,M</sup> 
- 184 - GEBRATENES SÜSS-SAURES GEMÜSE MIT PAPRIKA ZWIEBELN, ANANAS, TOMATEN, GURKEN UND TOFU** 17,90€  
*Fried sweet and sour vegetables with bell pepper, onions, pineapple, tomatoes, cucumbers and tofu* | เป็รียวหวานผักเต้าหู้ | <sup>2,5,7,I,M</sup>
- 185 - GEBRATENES TOFU MIT CHILI, PEPERONI UND BASILIKUM** 17,90€  
*Stir-fried tofu with chili, hot pepper and basil leaves* | เต้าหู้ผัดกะเพรา | <sup>2,5,H,I,M</sup> 
- 186 - „PAD KANAA“ GEBRATENER BLATT BROCCOLI MIT PILZSOSSE** 16,50€  
*Fried asian broccoli with mushroom sauce* | ผัดผักคะน้า | <sup>2,5,H,I,M</sup> 
- 187 - GEBRATENES VERSCHIEDENES GEMÜSE, CHAMPIGNONS UND TOFU** 16,50€  
*Stir-fried mixed vegetables, mushrooms and tofu* | ผัดผักรวมมิตร | <sup>2,5,H,I,M</sup>
- 188 - GEBRATENES TOFU MIT KNOBLAUCH UND GRÜNEM PFEFFER UND PORREE** 17,90€  
*Stir-fried tofu with garlic and green peppercorns and leek* | เต้าหู้ผัดกระเทียมพริกไทย | <sup>2,5,H,I,M</sup> 
- 189 - „PAK BUNG FAI DÄNG“ GEBRATENER WASSERSPINAT MIT PILZSOSSE UND SOJABOHNENSOSSE** 16,50€  
*Fried water spinach with mushroom sauce and soy sauce* | ผัดผักบุ้งไฟแดง | <sup>2,5,H,I,M</sup> 
- 190 - „KHAU PAD PAK“ GEBRATENER REIS MIT GEMÜSE UND EI** 16,50€  
*Fried rice with vegetables and egg* | ข้าวผัดผัก ไข่ | <sup>2,5,A,I,M</sup>
- 191 - „KHAO PAD SAPAROT“ BRATREIS MIT ANANAS, PAPRIKA, ROSINEN UND GELBEM CURRY UND CASHEWKERNE** 16,50€  
*Fried rice with pineapple, bell pepper, raisins and yellow curry and cashew* | ข้าวผัดสับปะรด
- 192 - „GUAI TIAU PAD PAK“ GEBRATENE REISNUDELN MIT GEMÜSE UND EI** 16,50€  
*Fried rice noodles with vegetables and egg* | ก๋วยเตี๋ยวผัดผัก ไข่ | <sup>2,5,A,I,M</sup>
- 193 - GEBRATENES TOFU UND PEPERONI MIT PIKANTER CHILISOSSE ÜBERGOSSEN** 17,90€  
*Tofu and hot pepper with spicy chili sauce* | เต้าหู้ทอดราดซอสพริก | <sup>2,5,H,I,M</sup> 

Jeweils inkl. einer Portion Jasmin Duftreis (Außer Nudel- und Bratreisgerichte)  
Each incl. one portion jasmine-rice (Not with noodles and fried-rice dishes)

 scharf / spicy |  weniger scharf / less spicy | Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# NACH- SPEISEN

## DESSERTS

- 200 - GEBACKENE BANANE MIT HONIG** 6,50€  
*Deep-fried banana with honey* | กล้วยทอดราดน้ำผึ้ง | <sup>1,F</sup>
- 201 - GEBACKENE BANANE  
MIT HONIG, VANILLE EISCREME UND SAHNE** 7,50€  
*Deep-fried banana with honey, vanilla ice-cream and whipped cream* |  
กล้วยทอดไอศครีม | <sup>D,F,I,M</sup>
- 202 - GEBACKENE VANILLE EISCREME  
IM CRÊPE-TEIG MIT MANDELN UND SCHOKOLADEN-SOSSE** 6,50€  
*Deep-fried vanilla ice-cream in crêpe dough with almonds and chocolat sauce* |  
ไอศครีมทอด | <sup>2,A,D,H,I,K,M</sup>
- 203 - GEBACKENE BANANE MIT VANILLE EISCREME,  
HONIG, ORANGENLIKÖR UND SAHNE** 7,90€  
*Deep-fried banana with vanilla ice-cream, honey, orange liqueur and whipped cream* |  
กล้วยทอดไอศครีม คอนโทร | <sup>1,4,D,F,G,I,M</sup>
- 204 - GEBACKENE ANANAS MIT VANILLE EISCREME,  
HONIG UND SAHNE** 7,50€  
*Deep-fried pineapple with vanilla ice-cream, honey and whipped cream* |  
สับปะรดทอดไอศครีม | <sup>D,F,I,M</sup>
- 205 - VANILLE EISCREME MIT OBSTSALAT  
(ENTHÄLT ORANGENLIKÖR)** 7,50€  
*Vanilla ice-cream with fruit salad (Contains orange liqueur)* |  
ไอศครีมฟรุทสลัด | <sup>1,2,4,D,G</sup>
- 206 - VANILLE EISCREME  
MIT LITCHI, LOTUSKERNEN UND KOKOSGELEE** 7,50€  
*Vanilla ice-cream with lychee, lotus seeds and coconut jelly* |  
ไอศครีมลูกชิดเม็ดบัวลื่นจี | <sup>4,A,D,G,H,I,M</sup>
- 207 - KOKOSNUSS EISCREME UND ERDNÜSSE  
MIT KOKOSFLEISCH UND KOKOSGELEE** 7,50€  
*Coconut ice-cream and peanuts with coconut meat and coconut jelly* |  
ไอศครีมมะพร้าว | <sup>2,A,D,F,H,I,M</sup>
- 208 - FRISCHES EXOTISCHES OBST (SAISONABHÄNGIG)** 10,90€  
*Fresh exotic fruit (Seasonal)* | ผลไม้ตามฤดูกาล
- 209 - LITCHI FRÜCHTE** 5,90€  
*Lychee fruits* | ลิ้นจี่
- 210 - GROSSE KUGEL VANILLE EISCREME** 3,90€  
*One large scoop crème vanille ice-cream* | ไอศครีม | <sup>D,I,M</sup>
- 211 - GROSSE KUGEL KOKOSNUSS EISCREME** 3,90€  
*One large scoop coconut ice-cream* | ไอศครีม | <sup>D,I,M</sup>
- 212 - GROSSE KUGEL MANGO JOGHURT EISCREME** 3,90€  
*One large scoop crème mango frozen yogurt ice-cream* | ไอศครีม | <sup>D,I,M</sup>
- 213 - GROSSE KUGEL CHOCOLATE CHIPS EISCREME** 3,90€  
*One large scoop chocalate chips ice-cream* | ไอศครีม | <sup>D,I,M</sup>

## DESSERT SPECIAL

**HONIGMANGO MIT KOKOSMILCH-KLEBREIS UND KOKOSCREME.  
KLEBREIS ZUR AUSWAHL JE NACH VERFÜGBARKEIT.**

**WEISS: JASMIN, BLAU: SCHMETTERLINGSERBSEN BLÜTEN,  
GRÜN: PANDAN BLÄTTER, LILA: SÜSSKARTOFFEL**

*Honey mango, sticky rice with coconut milk and coconut creme.*

*Sticky rice selection depending on availability.*

*White: jasmine, blue: butterfly pea, green: pandan leaf, purple: sweet potato*



**8,90€**

**Samui Thai Cuisine®**

Adolph-Schönfelder-Str. 33-35 | 22083 Hamburg  
Tel.: 040 29 82 33 80 | Fax: 040 20 00 71 20  
[www.samui-restaurant.de](http://www.samui-restaurant.de) | [info@samui-restaurant.de](mailto:info@samui-restaurant.de)

**Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt | Irrtümer und Änderungen vorbehalten  
Stand 3/2026 | Sämtliche vorherigen Angebote sind hiermit ungültig**

*All prices incl. VAT | Errors and specifications subject to change  
without notice | As from 3/2026 | All previous offers shall be invalid*

# ALLERGENE

## ALLERGEN LABELING

### Bitte informieren Sie uns unbedingt, falls eine Lebensmittelunverträglichkeit bzw. eine Allergie vorliegt.

*Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den Speisen vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen. Unsere Allergendeklaration spiegelt die enthaltenen Allergene gemäss aktuellen Rezepturen wieder.  
Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.*

### Please inform us in any case of a food intolerance or food allergy.

*Please be aware that in artisanal production, despite the utmost care, traces of undeclared allergens in dishes are possible, for which we can not accept any liability. Our allergen declaration reflects the allergens present according to our current receipts.  
All data is provided to the best of our knowledge.*

- A Eier und Erzeugnisse daraus | Eggs and products thereof
- B Fisch und Erzeugnisse daraus | Fish and products thereof
- C Krebstiere und Erzeugnisse daraus | Crustaceans and products thereof
- D Milch und Erzeugnisse daraus | Milk and products thereof
- E Sellerie und Erzeugnisse daraus | Celery and products thereof
- F Sesamsamen und Erzeugnisse daraus  
Sesame seeds and products thereof
- G Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg je Kg bzw. 10mg je L  
Sulfur and Sulphites
- H Erdnüsse und Erzeugnisse daraus | Peanuts and products thereof
- I Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus  
Cereals containing gluten products and products thereof
- J Lupine und Erzeugnisse daraus | Lupine and products thereof
- K Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus | Nuts and products thereof
- L Senf und Erzeugnisse daraus | Mustard and products thereof
- M Sojabohnen und Erzeugnisse daraus | Soy beans and products thereof
- N Weichtiere und Erzeugnisse daraus | Molluscs and products thereof

#### Zusatzstoffe | Additives

*Unsere Speisen werden ohne zusätzliches Glutamat zubereitet*

- 1 Mit Farbstoff | With coloring
- 2 Mit Konservierungsstoff | With preservative
- 3 Mit Antioxidationsmittel | With antioxidants
- 4 Geschwefelt | Sulphurised
- 5 Mit Soja-, Austern- oder Fischsosse welche Geschmacksverstärker  
beinhalten können | With soy, oyster or fish sauce which could  
contain flavour enhancer
- 6 Gewachst | Waxed
- 7 Mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle  
With sweeteners, contains a source of phenylalanine
- 8 Geschwärzt | Blackened

**Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt | Irrtümer und Änderungen vorbehalten  
Stand 3/2026 | Sämtliche vorherigen Angebote sind hiermit ungültig**

*All prices incl. VAT | Errors and specifications subject to change  
without notice | As from 3/2026 | All previous offers shall be invalid*

**Samui Thai Cuisine®**

Adolph-Schönfelder-Str. 33-35 | 22083 Hamburg  
Tel.: 040 298 233 80 | Fax: 040 2000 71 20  
www.samui-restaurant.de | info@samui-restaurant.de