

**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,I,M*

**002 - „TOM YAM GUNG“**  
**GARNELENSUPPE MIT KAFFIRBLÄTTER UND ZITRONENGRAS**  
*Spicy prawn soup with kaffir leaves 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 GEGRILLTEM ENTENFLEISCH UND FRÜCHTEN**  
*Coconut milk curry with grilled duck and fruits | แกงเผ็ดเปิดพุทธราจัน | 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**  
*Spicy salad with seafood | ยำทะเล | 5,B,C,E,N *

**007 - JASMIN REIS**  
*Jasmin rice | ข้าวหอมมะลิ*

**008 - GEBACKENE BANANEN MIT VANILLE EISCREME.**  
*Deep-fried bananas served with vanilla ice-cream | กล้วยทอดไอศกรีม | D,F,I,M*

**PRO PERSON**

**41,90€**

# MENU „LAN-NA“

**001 - HORS D'OEUVRE „SAMUI“**  
**VERSCHIEDENE GEBÄCKENE SPEZIALITÄTEN**  
*Selection of deep fried appetizers | ออเดิร์ฟสมุย | A,C,I,M*

**002 - „TOM KA GAI“ KOKOSMILCHSUPPE MIT HÜHNERFLEISCH**  
*Coconut milk soup with chicken | ต้มข่าไก่ | 5,M*

**003 - „SATE“ GARNELEN-SPIESSE**  
**MIT ERDNUSS-SOSSE UND GURKENSALAT**  
*Grilled prawns skewers with peanut sauce and cucumber salad | สะเต๊ะกุ้ง | C,F,H*

**004 - GRÜNES KOKOSMILCH-RINDFLEISCHCURRY**  
**MIT GEMÜSE**  
*Spicy green coconut milk curry with beef | แกงเขียวหวานเนื้อ | 5,B *

**005 - SÜSS-SAUERER FISCH AUF SIAMESISCHE ART**  
*Siamese style fried sweet and sour fish | เป็ร็ยหวานปลา | 2,5,7,B*

**006 - GLASNUDELSALAT MIT KRABBen, HÜHNERFLEISCH**  
**UND SILBEROHRPILZEN**  
*Spicy glass noodles salad with crabs, chicken and White Fungus Mushrooms  
ยำวุ้นเส้น | 5,B,C,E *

**007 - JASMIN REIS**  
*Jasmin rice | ข้าวหอมมะลิ*

**008 - FRISCHES EXOTISCHES OBST (SAISONABHÄNGIG )**  
*Fresh exotic fruit (Seasonal) | ผลไม้ตามฤดูกาล*

**PRO PERSON**

**41,90€**

## MENU „SUKHO- THAI“

**001 - HORS D'OEUVRE „SAMUI“**  
**VERSCHIEDENE GEBACKENE SPEZIALITÄTEN**  
*Selection of deep fried appetizers | ออเดิร์ฟสมุย | A,C,I,M*

**002 - GLASNUDELSUPPE MIT SCHWEINEHACKFLEISCH**  
*Thai style glass noodles soup with minced pork | ซุปวุ้นเส้นหมูสับ | 5,E,I,M*

**003 - ROTES KOKOSMILCH-LAMMFLEISCHCURRY MIT GEMÜSE**  
*Red coconut milk curry with lamb and vegetables | แกงเผ็ดแกะ | 5,B *

**004 - GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT ANANAS UND PILZEN**  
*Stir-fried chicken with pineapple and mushrooms | ไก่ผัดสับปะรด | 1,2,5,I,M,N*

**005 - JASMIN REIS**  
*Jasmin rice | ข้าวหอมมะลิ*

**006 - VANILLE EISCREME MIT FRUCHTSALAT  
(MIT ORANGENLIKÖR)**  
*Vanilla ice-cream with fruit salad (Contains orange liqueur) | ไอศกรีมฟรุทสลัด | 1,2,4,D,G*

PRO PERSON

31,90€

## MENU „AYUTHAYA“

**001 - HORS D'OEUVRE „SAMUI“**  
**VERSCHIEDENE GEBACKENE SPEZIALITÄTEN**  
*Selection of deep fried appetizers | ออเดิร์ฟสมุย | A,C,I,M*

**002 - „TOM YAM TA LEY“ MEERESFRÜCHTESUPPE  
MIT KAFFIRBLÄTTER UND ZITRONENGRAS**  
*Spicy Seafood soup with kaffir leaves and lemon grass | ต้มยำทะเล | 1,2,5,B,C,H,M,N *

**003 - GEGRILLTES ENTENFILET  
MIT PIKANTER CHILISOSSE ÜBERGOSSEN**  
*Grilled duck fillet with chili sauce | เป็ดราดพริกสามรส | B,I *

**004 - GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH  
MIT INGWER UND HOLUNDERPILZEN**  
*Stir-fried sliced pork with ginger and Black Fungus mushrooms | หมูผัดขิง | 1,2,5,I,M,N*

**005 - JASMIN REIS**  
*Jasmin rice | ข้าวหอมมะลิ*

**006 - KOKOSNUSS EISCREME**  
*Coconut ice-cream | ไอศกรีมมะพร้าว | 2,A,D,H,I,M*

PRO PERSON

31,90€

# SUPPEN

## SOUPS

- 010 - „TOM KA GAI“ KOKOSMILCH SUPPE MIT HÜHNERFLEISCH** 4,90€  
*Coconut milk soup with chicken* | ต้มข่าไก่ | 5,M
- 011 - „TOM KA GUNG“ KOKOSMILCH SUPPE MIT GARNELEN** 7,90€  
*Coconut milk soup with prawns* | ต้มข่ากุ้ง | 5,C,M
- 012 - „TOM YAM GUNG“  
GARNELENSUPPE MIT KAFFIRBLÄTTER UND ZITRONENGRAS** 7,90€  
*Spicy prawn soup with kaffir leaves and lemon grass* | ต้มยำกุ้ง | 1,2,5,B,C,H,M 
- 013 - „TOM YAM PLA“  
FISCHSUPPE MIT KAFFIRBLÄTTER UND ZITRONENGRAS** 6,90€  
*Spicy fish soup with kaffir leaves and lemon grass* | ต้มยำปลา | 1,2,5,B,H,M 
- 014 - „TOM YAM TA LEY“ MEERESFRÜCHTESUPPE  
MIT KAFFIRBLÄTTER UND ZITRONENGRAS** 7,90€  
*Spicy seafood soup with kaffir leaves and lemon grass* | ต้มยำทะเล | 1,2,5,B,C,H,M,N 
- 015 - „GÄNG DSCHÜD LUG CHIN PLA“  
FISCHBÄLLCHENSUPPE MIT TOFU UND SEETANG** 4,90€  
*Thai style fish balls soup with tofu and seaweed* | แกงจืดลูกชิ้นปลาเต้าหู้สำหรับราย | 2,5,B,E,F,I,M
- 016 - „GÄNG LIANG GAI“ EXOTISCHE GEMÜSESUPPE  
MIT HÜHNERFLEISCH UND GETROCKNETER KRABBenPASTE** 5,90€  
*Peppery mixed vegetables soup with chicken and dried crab paste* | แกงเลียง | 5,B,C 
- 017 - „GÄNG DSCHÜD WUN SEN“  
GLASNUDELSUPPE MIT SCHWEINEHACKFLEISCH** 4,90€  
*Thai style glass noodles soup with minced pork* | แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ | 2,5,E,F,I,M



scharf / spicy



weniger scharf / less spicy

| Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# VORSPEISEN

## APPETIZERS

- 020 - HORS D'OEUVRE „SAMUI“** 8,50€  
**VERSCHIEDENE GEBACKENE SPEZIALITÄTEN**  
*Selection of deep fried appetizers | ออเดิร์ฟสมัย | A,C,I,M*
- 021 - „SATE“ FLEISCH-SPIESSE MIT ERDNUSS-SOSSE** 6,90€  
**UND GURKENSALAT MIT HUHN ODER SCHWEIN ODER RIND**  
*Grilled meat skewers with cucumber salad and peanut sauce  
chicken or pork or beef | สะเต๊ะไก่ / หมู / เนื้อ | F,H*
- 022 - „SATE“ GARNELEN-SPIESSE** 7,90€  
**MIT ERDNUSS SOSSE UND GURKENSALAT**  
*Grilled prawn skewers with peanut sauce and cucumber salad | สะเต๊ะกุ้ง | C,F,H*
- 023 - GEGRILLTE SCHWEINEFLEISCH-SPIESSE** 6,90€  
**MIT KNOBLAUCH UND PFEFFER**  
*Grilled pork skewers with garlic and pepper | หมูย่าง | 1,2,5,I,M,N*
- 024 - KNUSPRIG GEBACKENE SCHWEINEFLEISCH RIPPCHEN** 8,90€  
**MIT KNOBLAUCH UND PFEFFER**  
*Crispy deep fried pork ribs with garlic and pepper  
กระดูกหมูทอดกระเทียมพริกไทย | 1,2,5,I,M,N*
- 025 - THAILÄNDISCHE FRÜHLINGSROLLEN** 6,90€  
**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** 6,90€  
*Deep fried chicken wrapped in pandan leaves | ไก่ห่อใบเตย | 1,2,5,D,F,I,M,N*
- 027 - TEMPURA GARNELEN IN KNUSPRIGEM MEHLTEIG** 8,90€  
*Tempura prawns in crispy batter | กุ้งชุบแป้งทอด | C,I*
- 028 - „GAI CHOA“ GEBACKENES HÜHNERHACKFLEISCH** 6,90€  
**MIT GARNELEN IN SOJATEIG**  
*Deep fried minced chicken with prawns in soy-bean curd sheets | ไก่จ้อ | C,M*
- 029 - PIKANTE FISCHFRIKADELLEN NACH THAI ART** 8,90€  
**MIT GURKENSALAT UND ERDNÜSSEN**  
*Spicy fish rissoles with cucumber salad and peanuts | ทอดมันปลากราย | 5,A,B,H *

# SALATE

## SALADS

- 030 - GEMISCHTER SALAT MIT TOFU UND ERDNUSS-SOSSE** 6,50€  
*Mixed vegetables salad with tofu and peanut sauce* | สลัดแขก | <sup>F,H,M</sup> 
- 031 - GEMISCHTER SALAT** 5,50€  
*Mixed vegetables salad* | สลัดผัก
- 032 - „YAM GAI YANG“ SALAT MIT GEGRILTEM HÜHNERFLEISCH UND PIKANTER SOSSE** 7,90€  
*Mixed salad with grilled chicken and spicy sauce* | ยำไก่ย่าง | <sup>5,B,E</sup> 
- 033 - „YAM WUN SEN“ GLASNUDELSALAT MIT KRABBen, GEHACKTEM HÜHNERFLEISCH UND SILBEROHRPILZEN** 7,90€  
*Spicy glass noodles salad with shrimps, chopped chicken and White Fungus mushrooms* | ยำวุ้นเส้น | <sup>5,B,C,E</sup> 
- 034 - „SOM TAM“ PAPAYASALAT MIT KAROTTEN, GETROCKNETEN KRABBen UND ERDNÜSSEN** 8,90€  
*Spicy Papaya salad with carrot, dried crabs and peanuts* | สมตำมะละกอ, แครอท | <sup>5,B,C,H</sup> 
- 035 - „YAM TA LEY“ MEERESFRÜCHTESALAT THAI ART** 9,90€  
*Spicy seafood salad* | ยำทะเล | <sup>5,B,C,E,N</sup> 
- 036 - „LAB GAI“ HÜHNERHACKFLEISCH-SALAT MIT GERÖSTETEN KRÄUTERN** 8,90€  
*Spicy northeastern-style minced chicken salad with roasted herbs* | ลาบไก่ | <sup>5,B</sup> 
- 037 - „KO MUU YANG“ GEGRILLTER SCHWEINENACKEN MIT PIKANTER SOSSE** 8,90€  
*Grilled pork neck slices with spicy sauce* | คอหมูย่าง | <sup>1,2,5,1,M,N</sup>
- 038 - „LAB MUU“ SCHWEINEHACKFLEISCH-SALAT MIT GERÖSTETEN KRÄUTERN** 8,90€  
*Spicy northeastern-style minced pork salad with roasted herbs* | ลาบหมู | <sup>5,B</sup> 
- 039 - „MUU NAM TOG“ SALAT MIT GESCHNETZELTEM SCHWEINEFLEISCH UND GERÖSTETEN KRÄUTERN** 9,50€  
*Spicy northeastern-style sliced pork salad with roasted herbs* | หมูน้ำตก | <sup>5,B</sup> 
- 040 - „YAM NÜA“ EXOTISCH-SCHARFER SALAT MIT GESCHNETZELTEM RINDFLEISCH UND FRISCHEN KRÄUTERN** 9,90€  
*Spicy sliced beef salad with fresh herbs* | ยำเนื้อ | <sup>5,B,E</sup> 
- 041 - „LAB NÜA“ SALAT MIT RINDERHACKFLEISCH UND GERÖSTETEN KRÄUTERN** 9,90€  
*Spicy northeastern-style minced beef salad with roasted herbs* | ลาบเนื้อ | <sup>5,B</sup> 
- 042 - „NÜA NAM TOG“ SALAT MIT GESCHNETZELTEM RINDFLEISCH UND GERÖSTETEN KRÄUTERN** 9,90€  
*Spicy northeastern-style sliced beef salad with roasted herbs* | เนื้อน้ำตก | <sup>5,B</sup> 
- 043 - „LAB PLA“ FISCHSALAT MIT GERÖSTETEN KRÄUTERN** 9,50€  
*Spicy northeastern-style minced fish salad with roasted herbs* | ลาบปลา | <sup>5,B</sup> 
- 044 - „LAB PED“ ENTENHACKFLEISCHSALAT MIT GERÖSTETEN KRÄUTERN** 10,90€  
*Spicy northeastern-style minced duck salad with roasted herbs* | ลาบเป็ด | <sup>5,B</sup> 

# HUHN

## CHICKEN DISHES

- 050 - ROTES KOKOSMILCH-HÜHNERCURRY MIT GEMÜSE** 15,90€  
*Red coconut milk curry with chicken and vegetables* | แกงเผ็ดไก่ | 5,B 
- 051 - GRÜNES KOKOSMILCH-HÜHNERCURRY MIT GEMÜSE** 15,90€  
*Green coconut milk curry with chicken and vegetables* | แกงเขียวหวานไก่ | 5,B 
- 052 - „MASAMAN GAI“ HÜHNERFLEISCH CURRY MIT KOKOSMILCH, ANANAS, KARTOFFELN, ERDNÜSSEN UND ZWIEBELN** 15,90€  
*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** 15,90€  
*Spicy red chicken curry with coconut milk and peanuts* | พะแนงไก่ | 5,B,H 
- 054 - GEBACKENES SÜSS-SAURES HÜHNERFLEISCH MIT GEMÜSE** 15,90€  
*Crispy deep-fried sweet and sour chicken with vegetables* | เป็ร็ยวหวานไก่กรอบ | 2,5,7,I
- 055 - GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT CHILI UND BASILIKUM** 15,90€  
*Stir-fried chicken with chili and basil leaves* | ผัดกะเพราไก่ | 1,2,5,I,M,N 
- 056 - GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT CASHEWKERNEN** 15,90€  
*Stir-fried chicken with cashew nuts* | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 1,2,5,B,I,K,M,N 
- 057 - KNUSPRIG GEBACKENES HÜHNERFLEISCH MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE** 15,90€  
*Crispy deep-fried chicken with mixed vegetables* | ไก่กรอบผัดผักรวม | 1,2,5,I,M,N
- 058 - GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT KNOBLAUCH UND GRÜNEM PFEFFER** 15,90€  
*Stir-fried chicken with garlic and green peppercorns*  
ไก่ผัดกระเทียมพริกไทย | 1,2,5,I,M,N 
- 059 - GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT INGWER, ZWIEBLEN UND HOLUNDERPILZEN** 14,90€  
*Stir-fried chicken with ginger, onions and Black Fungus mushrooms*  
ไก่ผัดขิง | 1,2,5,I,M,N 
- 060 - GEBRATENES HÜHNERFLEISCH MIT ANANAS UND PILZEN** 14,90€  
*Stir-fried chicken with pineapple and mushrooms* | ไก่ผัดสับปะรด | 1,2,5,I,M,N
- 061 - GEGRILLTES HÜHNERFLEISCHFILET NACH ART DES HAUSES MARINIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN MIT GEBRATENEM GEMÜSE UND PIKANTER TAMARIND SOSSE** 15,90€  
*Grilled chicken house-style marinated with fresh herbs with stir-fried vegetables and spicy tamarind sauce* | ไก่ย่าง | 1,2,5,I,M,N



# SCHWEIN

## PORK DISHES

- 070 - ROTES KOKOSMILCH-SCHWEINEFLEISCHCURRY MIT GEMÜSE** 15,90€  
*Red coconut milk curry with pork and vegetables* | แกงเผ็ดหมู | 5,B 
- 071 - GRÜNES KOKOSMILCH-SCHWEINEFLEISCHCURRY MIT GEMÜSE** 15,90€  
*Green coconut milk curry with pork and vegetables* | แกงเขียวหวานหมู | 5,B 
- 072 - KOKOSMILCH-SCHWEINEFLEISCHCURRY MIT ANANAS UND GETROCKNETEN KRABBen** 15,90€  
*Coconut milk curry with pork, pineapple and dried crabs* | แกงคั่วหมูสับปะรด | 5,B,C 
- 073 - „PANÄNG MUU“ PIKANTES ROTES SCHWEINEFLEISCH-CURRY MIT KOKOSMILCH UND ERDNÜSSEN** 15,90€  
*Spicy red pork curry with coconut milk and peanuts* | พะเนงหมู | 5,B,H 
- 074 - GEBACKENES SÜSS-SAURES SCHWEINEFLEISCH MIT GEMÜSE** 15,90€  
*Crispy deep-fried sweet and sour pork with vegetables* | ผัดเปรี้ยวหวานหมูกรอบ | 2,5,7,I
- 075 - GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH MIT CHILI UND BASILIKUM** 15,90€  
*Stir-fried sliced pork with chili and basil leaves* | หมูผัดกะเพรา | 1,2,5,I,M,N 
- 076 - KNUSPRIG GEBRATENER SCHWEINEBAUCH MIT SOJASPROSSEN ODER BLATT-BROCCOLI** 15,90€  
*Stir-fried crispy pork belly with bean sprouts or asian broccoli*  
หมูกรอบผัดถั่วงอก / คะน้า | 1,2,5,E,I,M,N / 1,2,5,I,M,N 
- 077 - KNUSPRIG GEBACKENES SCHWEINEFLEISCH MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE** 15,90€  
*Deep-fried sliced pork with mixed vegetables* | หมูกรอบผัดผักรวม | 1,2,5,I,M,N
- 078 - GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH MIT KNOBLAUCH UND GRÜNEM PFEFFER** 15,90€  
*Stir-fried sliced pork with garlic and green peppercorns*  
หมูผัดกระเทียมพริกไทย | 1,2,5,I,M,N 
- 079 - GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH MIT INGWER UND HOLUNDERPILZEN** 15,90€  
*Stir-fried sliced pork with ginger and Black Fungus mushrooms*  
หมูผัดขิง | 1,2,5,I,M,N 

# RIND

## BEEF DISHES

- 080 - ROTES KOKOSMILCH-RINDFLEISCHCURRY MIT GEMÜSE** 16,90€  
*Red coconut milk curry with beef and vegetables* | แกงเผ็ดเนื้อ | 5,B 
- 081 - GRÜNES KOKOSMILCH-RINDFLEISCHCURRY MIT GEMÜSE** 16,90€  
*Green coconut milk curry with beef and vegetables* | แกงเขียวหวานเนื้อ | 5,B 
- 082 - „MASAMAN NÜA“ RINDFLEISCHCURRY MIT KOKOSMILCH, ANANAS, KARTOFFELN, ERDNÜSSEN UND ZWIEBELN** 16,90€  
*Beef curry with coconut milk, pineapple, potatoes, peanuts and onions*  
แกงมัสมั่นเนื้อ | 5,B,H,I,M 
- 083 - „PANÄNG NÜA“ PIKANTES ROTES RINDFLEISCHCURRY MIT KOKOSMILCH UND ERDNÜSSEN** 16,90€  
*Spicy red beef curry with coconut milk and peanuts* | พะแนงเนื้อ | 5,B,H 
- 084 - GEBRATENES RINDFLEISCH MIT TOMATEN, ZWIEBELN UND PAPRIKA** 16,90€  
*Stir-fried sliced beef with tomatoes, onions and paprika*  
เนื้อผัดมะเขือเทศ หอมใหญ่ ปาปริกา | 1,2,5,I,M,N
- 085 - GEBRATENES RINDFLEISCH MIT CHILI UND BASILIKUM** 16,90€  
*Stir-fried sliced beef with chili and basil leaves* | ผัดกะเพราเนื้อ | 1,2,5,I,M,N 
- 086 - GEBRATENES RINDFLEISCH MIT CASHEWKERNEN** 16,90€  
*Stir-fried sliced beef with cashew nuts* | เนื้อผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 1,2,5,B,I,K,M,N 
- 087 - GEBRATENES RINDFLEISCH MIT BROCCOLI UND AUSTERNSSOSSE** 16,90€  
*Stir-fried sliced beef with broccoli, mushrooms and oyster sauce*  
ผัดเนื้อน้ำมันหอยบร็อคโคลี่ | 1,2,5,I,M,N
- 088 - GEBRATENES RINDFLEISCH MIT KNOBLAUCH UND GRÜNEM PFEFFER** 16,90€  
*Stir-fried sliced beef with garlic and green peppercorns*  
เนื้อผัดกระเทียมพริกไทย | 1,2,5,I,M,N 
- 089 - GEBRATENES RINDFLEISCH MIT ROTER CURRYPASTE, GETROCKNETEN KRABBen UND LANGBOHNEN** 16,90€  
*Stir-fried sliced beef with red curry paste, dried crabs and long beans*  
เนื้อผัดพริกขิง | 5,B,C 

# LAMM

## LAMB DISHES

- 090 - ROTES KOKOSMILCH-LAMMFLEISCHCURRY MIT GEMÜSE** 16,90€  
*Red coconut milk curry with lamb and vegetables* | แกงเผ็ดแกะ | 5,B 
- 091 - GRÜNES KOKOSMILCH-LAMMFLEISCHCURRY MIT GEMÜSE** 16,90€  
*Green coconut milk curry with lamb and vegetables* | แกงเขียวหวานแกะ | 5,B 
- 092 - „MASAMAN GÄ“ LAMMFLEISCHCURRY MIT KOKOSMILCH, ANANAS, KARTOFFELN, ERDNÜSSEN UND ZWIEBELN** 16,90€  
*Lamb curry with coconut milk, pineapple, potatoes, peanuts and onions*  
แกงมัสมั่นแกะ | 5,B,H,I,M 
- 093 - „PANÄNG GÄ“ PIKANTES ROTES LAMMFLEISCHCURRY MIT KOKOSMILCH UND ERDNÜSSEN** 16,90€  
*Spicy red lamb curry with coconut milk and peanuts* | พะแนงแกะ | 5,B,H 
- 094 - GEBRATENES LAMMFLEISCH MIT FEIGEN** 16,90€  
*Stir-fried lamb with figs* | แกะผัดมะเดื่อ | 1,2,5,I,M,N
- 095 - GEBRATENES LAMMFLEISCH MIT CHILI UND BASILIKUM** 16,90€  
*Stir-fried lamb with chili and basil leaves* | แกะผัดกะเพรา | 1,2,5,I,M,N 
- 096 - GEBRATENES LAMMFLEISCH MIT CASHEWKERNEN** 16,90€  
*Stir-fried lamb with cashew nuts* | แกะผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 1,2,5,B,I,K,M,N 
- 097 - GEBRATENES LAMMFLEISCH MIT INGWER, HOLUNDERPILZEN UND ROTWEIN** 16,90€  
*Stir-fried lamb sliced with ginger, Black Fungus mushrooms and red wine*  
แกะผัดขิงไวน์แดง | 1,2,4,5,G,I,M,N 
- 098 - GEBRATENES LAMMFLEISCH MIT KNOBLAUCH UND GRÜNEM PFEFFER** 16,90€  
*Stir-fried lamb with garlic and green peppercorns*  
แกะผัดกระเทียมพริกไทย | 1,2,5,I,M,N 



scharf / spicy



weniger scharf / less spicy

| Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# ENTE

## DUCK DISHES

- 100 - ROTES KOKOSMILCHCURRY MIT GEGRILTEM ENTENFLEISCH UND FRÜCHTEN** 17,90€  
*Red coconut milk curry with roasted duck and fruits* | แกงเผ็ดเปิดพุทราจีน | 4,5,B,G 
- 101 - GEBRATENES ENTENFLEISCH MIT INGWER UND HOLUNDERPILZEN** 15,90€  
*Stir-fried sliced duck with ginger and Black Fungus mushrooms*  
เปิดผัดขิง | 1,2,5,I,M,N 
- 102 - GEBRATENES ENTENFLEISCH MIT ANANAS UND HOLUNDERPILZEN** 15,90€  
*Stir-fried sliced duck with pineapple and Black Fungus mushrooms*  
เปิดผัดเห็ดสับปะรด | 1,2,5,I,M,N
- 103 - „PANÄNG PED“ PIKANTES ROTES ENTENFLEISCHCURRY MIT KOKOSMILCH UND ERDNÜSSEN** 16,90€  
*Spicy red duck curry with coconut milk and peanuts* | พะแนงเปิด | 5,B,H 
- 104 - KNUSPRIG GEBACKENES ENTENFLEISCH SÜSS-SAUER MIT GEMÜSE** 16,90€  
*Crispy deep-fried sweet and sour duck with vegetables*  
เป็รียหวานเปิดกรอบ | 2,5,7,I
- 105 - GEBRATENES ENTENFLEISCH MIT CHILI UND BASILIKUM** 16,90€  
*Stir-fried sliced duck with chili and basil leaves* | เปิดผัดกะเพรา | 1,2,5,I,M,N 
- 106 - GEBRATENES ENTENFLEISCH MIT CASHEWKERNEN** 16,90€  
*Stir-fried sliced duck with cashew nuts* | เปิดผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 1,2,5,B,I,K,M,N 
- 107 - KNUSPRIG GEBACKENES ENTENFLEISCH MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE** 16,90€  
*Crispy deep-fried sliced duck with mixed vegetables* | เปิดกรอบผัดผักรวม | 1,2,5,I,M,N
- 108 - KNUSPRIG GEBACKENES ENTENFILET MIT TAMARINDSOSSE** 20,90€  
*Crispy deep-fried duck fillet with tamarind sauce* | เบ็ดราดซ้อสมะขาม | B,I
- 109 - GEGRILLTES ENTENFILET MIT ROTWEINSOSSE UND SHIITAKE-PILZEN** 20,90€  
*Grilled duck fillet with red wine sauce and Shiitake mushrooms* | เบ็ดเหล้าแดง | 1,2,4,5,G,I,M,N
- 110 - GEGRILLTES ENTENFILET MIT PIKANTER CHILISOSSE ÜBERGOSSEN** 20,90€  
*Grilled duck fillet with spicy chili sauce* | เบ็ดราดพริกสามรส | B,I 
- 111 - GEGRILLTES ENTENFILET NACH ART DES HAUSES** 23,90€  
*Grilled duck fillet house-style* | เบ็ดย่าง | 1,2,5,I,F,M,N

# FISCH

## FISH DISHES

- 120 - ROTES KOKOSMILCH-FISCHCURRY MIT GEMÜSE** 15,90€  
*Red coconut milk curry with fish and vegetables* | แกงเผ็ดปลา | <sup>5,B</sup> 
- 121 - FISCH-FILET MIT KOKOSMILCH UND ROTEM CURRY** 15,90€  
*Fish fillet in red curry with coconut milk* | นึ่งปลา | <sup>5,B</sup> 
- 122 - GEBRATENES FISCH-FILET, SÜSS-SAUER-SCHARF MIT CHILISOSSE ÜBERGOSSEN** 15,90€  
*„Three flavors“ fried fish fillet with chili sauce* | ปลาราดพริกสามรส | <sup>B</sup> 
- 123 - GEBRATENES FISCH-FILET MIT KRÄUTERN ÜBERGOSSEN** 15,90€  
*Stir-fried fish fillet with herbs* | ปลาสมุนไพร | <sup>1,2,5,K,I,M,N</sup> 
- 124 - SÜSS-SAURES FISCH-FILET MIT GEMÜSE** 15,90€  
*Fried sweet and sour fish fillet with vegetables* | เปรี้ยวหวานปลา | <sup>2,5,7,B</sup>
- 125 - GEBRATENES FISCH-FILET MIT CHILI UND BASILIKUM** 15,90€  
*Stir-fried fish fillet with chili and basil leaves* | ปลาผัดกะเพรา | <sup>1,2,5,B,I,M,N</sup> 
- 126 - GEBRATENES FISCH-FILET MIT CASHEWKERNEN** 15,90€  
*Stir-fried fish fillet with cashew nuts* | ปลาผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | <sup>1,2,5,B,I,K,M,N</sup> 
- 127 - GEBRATENES FISCH-FILET MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE** 15,90€  
*Stir-fried fish fillet with mixed vegetables* | ปลาผัดผักรวม | <sup>1,2,5,B,I,M,N</sup>
- 128 - GEBRATENES FISCH-FILET MIT KNOBLAUCH UND GRÜNEM PFEFFER** 15,90€  
*Stir-fried fish fillet with garlic and green peppercorns*  
ปลาผัดกระเทียมพริกไทย | <sup>1,2,5,B,I,M,N</sup> 
- 129 - GEBRATENES FISCH-FILET MIT TAMARINDSOSSE** 15,90€  
*Pan-fried fish fillet in tamarind sauce* | ปลาราดซอสมะขาม | <sup>B,I</sup>
- 130 - GEBACKENES FISCH-FILET MIT KURKUMA UND APFELSALAT MIT GETROCKNETEN KRABBen UND PIKANTER SOSSE** 15,90€  
*Deep-fried fish fillet with turmeric and apple-salad with dried crabs and spicy sauce*  
ปลาทอดขมิ้น | <sup>5,B,C,I</sup> 



scharf / spicy



weniger scharf / less spicy

Allergenkenzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# TINTEN- FISCH

SQUID DISHES

**131 - ROTES KOKOSMILCH-TINTENFISCHCURRY MIT GEMÜSE** 16,90€  
*Red coconut milk curry with squid and vegetables | แกงเผ็ดปลาหมึก | <sup>5,B,N</sup> *

**132 - GRÜNES KOKOSMILCH-TINTENFISCHCURRY MIT GEMÜSE** 16,90€  
*Green coconut milk curry with squid and vegetables | แกงเขียวหวานปลาหมึก | <sup>5,B,N</sup> *

**133 - GEBRATENER TINTENFISCH MIT KNOBLAUCH UND GRÜNEM PFEFFER** 16,90€  
*Stir-fried sliced squid with garlic and green peppercorns*  
ปลาหมึกผัดกระเทียม | <sup>1,2,5,I,M,N</sup> 

**134 - GEBRATENER TINTENFISCH MIT CASHEWKERNEN** 16,90€  
*Stir-fried sliced squid with cashew nuts*  
ปลาหมึกผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | <sup>1,2,5,B,I,K,M,N</sup> 

**135 - GEBRATENER TINTENFISCH MIT CHILI UND BASILIKUM** 16,90€  
*Stir-fried sliced squid with chili and basil leaves | ปลาหมึกผัดกะเพรา | <sup>1,2,5,I,M,N</sup> *

# GARNELEN

## PRAWN DISHES

- 140 - ROTES KOKOSMILCH-GARNELENCURRY MIT GEMÜSE** 19,90€  
*Red coconut milk curry with prawns* | แกงเผ็ดกุ้ง | <sup>5,B,C</sup> 
- 141 - GRÜNES KOKOSMILCH-GARNELENCURRY MIT GEMÜSE** 19,90€  
*Green coconut milk curry with prawns and vegetables* | แกงเขียวหวานกุ้ง | <sup>5,B,C</sup> 
- 142 - GEBRATENE GARNELEN MIT ANANAS UND PILZEN** 19,90€  
*Stir-fried prawns with pineapple and mushrooms* | กุ้งผัดเห็ดสับปะรด | <sup>1,2,5,C,I,M,N</sup>
- 143 - GEBRATENE GARNELEN MIT TAMARINDSOSSE** 19,90€  
*Stir-fried prawns with tamarind sauce* | กุ้งราดซอสมะขาม | <sup>B,C,I</sup>
- 144 - SÜSS-SAURE GARNELEN MIT GEMÜSE** 19,90€  
*Fried sweet and sour prawns with vegetables* | เป็รียวหวานกุ้ง | <sup>2,5,7,C</sup>
- 145 - GEBRATENE GARNELEN MIT CHILI UND BASILIKUM** 19,90€  
*Stir-fried prawns with chili and basil leaves* | กุ้งผัดกะเพรา | <sup>1,2,5,C,I,M,N</sup> 
- 146 - GEBRATENE GARNELEN MIT CHILIPASTE** 19,90€  
*Stir-fried prawns with chili paste* | กุ้งผัดน้ำพริกเผา | <sup>1,2,5,C,I,M,N</sup> 
- 147 - GEBRATENE GARNELEN MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE** 19,90€  
*Stir-fried prawns with mixed vegetables* | กุ้งผัดผักรวม | <sup>1,2,5,C,I,M,N</sup>
- 148 - GEBRATENE GARNELEN MIT KNOBLAUCH UND GRÜNEM PFEFFER** 19,90€  
*Stir-fried prawns with garlic and green peppercorns* | กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย | <sup>1,2,5,C,I,M,N</sup> 
- 149 - GEGRILLTE GARNELEN MIT PIKANTER SOSSE NACH ART DES HAUSES** 25,90€  
*Grilled prawns with spicy sauce house-style* | กุ้งเผา | <sup>1,2,5,C,I,M,N</sup> 



scharf / spicy



weniger scharf / less spicy

| Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# NUDELN

## NOODLE DISHES

- 150 - „PAD THAI GAI“ BRAT-REISNUDELN MIT HÜHNERFLEISCH, ERDNÜSSEN UND EI** 14,90€  
*Fried rice noodles with chicken, peanuts and egg* | ผัดไทยไก่ | A,B,H,M
- 151 - „PAD THAI GUNG“ BRAT-REISNUDELN MIT GARNELEN, ERDNÜSSEN UND EI** 15,90€  
*Fried rice noodles with prawns, peanuts and egg* | ผัดไทยกุ้ง | A,B,C,H,M
- 152 - „PAD ZIU GAI“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT HUHN UND GEMÜSE UND EI** 14,90€  
*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** 14,90€  
*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** 15,90€  
*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 UND BASILIKUM** 14,90€  
*Fried wide rice noodles with chicken, chili and basil leaves*  
ก๋วยเตี๋ยวกัดซีเมาไก่ | 2,5,I,M 
- 156 - „PAD KI MAU MUU“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT SCHWEIN, CHILI UND BASILIKUM** 14,90€  
*Fried wide rice noodles with pork, chili and basil leaves* | ก๋วยเตี๋ยวกัดซีเมาหมู | 2,5,I,M 
- 157 - „PAD KI MAU NÜA“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT RIND, CHILI UND BASILIKUM** 14,90€  
*Fried wide rice noodles with beef, chili and basil leaves* | ก๋วยเตี๋ยวกัดซีเมาเนื้อ | 2,5,I,M 
- 158 - „PAD KI MAU GUNG“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT GARNELEN, CHILI UND BASILIKUM** 15,90€  
*Fried wide rice noodles with prawns, chili and basil leaves*  
ก๋วยเตี๋ยวกัดซีเมากุ้ง | 2,5,C,I,M 
- 159 - „PAD BA MIE“ GELBE BRATNUDELN MIT EI UND KNUSPRIG GEBACKENEM HÜHNER- ODER SCHWEINEFLEISCH UND GEMÜSE** 14,90€  
*Yellow fried noodles with egg and crispy deep-fried chicken or pork and vegetables*  
บะหมี่ผัดไก่กรอบ/หมูกรอบ | 2,5,A,I,M
- 160 - „RAD NA“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT HUHN ODER SCHWEIN ODER RIND UND GEMÜSE IN SOYABOHNEN-SOSSE** 14,90€  
*Fried wide rice noodles with chicken or pork or beef and vegetables in soy-bean sauce*  
ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้าไก่/หมู/เนื้อ | 1,2,5,F,I,M,N
- 161 - „RAD NA GUNG“ BRAT-REISBANDNUDELN MIT GARNELEN UND GEMÜSE IN SOJABOHNEN-SOSSE** 15,90€  
*Rice noodles with prawns and vegetables in soy-bean sauce*  
ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้ากุ้ง | 1,2,5,C,F,I,M,N
- 162 - „BA MIE PED“ EIER-NUDELN MIT GEGRILLTER ENTE UND GEMÜSE** 15,90€  
*Egg noodles with grilled duck and vegetables* | บะหมี่แห้งเป็ด | 1,2,5,A,I,M,N



scharf / spicy



weniger scharf / less spicy

Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite



# BRATREIS

## FRIED RICE

- 163 - „KHAO PAD SAPAROT“ BRATREIS** 15,90€  
MIT HÜHNERFLEISCH, GARNELEN, ANANAS,  
PAPRIKA, ROSINEN UND GELBEM CURRY  
*Fried rice with chicken, prawns, pineapple, paprika, raisins and yellow curry*  
ข้าวผัดสับปะรดไก่ กุ้ง | <sup>C</sup>
- 164 - KHAO PAD GAI“ BRATREIS** 14,90€  
MIT HÜHNERFLEISCH UND EI  
*Fried rice with chicken and egg* | ข้าวผัดไก่ | <sup>2,5,A,I,M</sup>
- 165 - „KHAO PAD GUNG“ BRATREIS MIT GARNELEN UND EI** 15,90€  
*Fried rice with prawns and egg* | ข้าวผัดกุ้ง | <sup>2,5,A,C,I,M</sup>
- 166 - „KHAO PAD KA PRAO GAI“ BRATREIS** 14,90€  
MIT HUHN, CHILI UND BASILIKUM  
*Fried rice with chicken, chili and basil leaves* | ข้าวผัดกะเพราไก่ | <sup>2,5,I,M</sup> 
- 167 - „KHAO PAD KA PRAO MUU“ BRATREIS** 14,90€  
MIT SCHWEIN, CHILI UND BASILIKUM  
*Fried rice with pork, chili and basil leaves* | ข้าวผัดกะเพราหมู | <sup>2,5,I,M</sup> 
- 168 - „KHAO PAD KA PRAO NÜA“ BRATREIS** 14,90€  
MIT RIND, CHILI UND BASILIKUM  
*Fried rice with beef, chili and basil leaves* | ข้าวผัดกะเพราเนื้อ | <sup>2,5,I,M</sup> 
- 169 - „KHAO PAD KA PRAO GUNG“ BRATREIS** 15,90€  
MIT GARNELEN, CHILI UND BASILIKUM  
*Fried rice with prawns, chili and basil leaves* | ข้าวผัดกะเพรากุ้ง | <sup>2,5,C,I,M</sup> 

# VORSPEISEN

## APPETIZERS

### VEGETARISCH VEGETERIAN

- 170 - GEBACKENES TOFU MIT SÜSS-SAUERER SOSSE UND ERDNÜSSEN** 6,50€  
*Deep-fried tofu with sweet and sour sauce and peanuts | เต้าหู้ทอด | H,M*
- 171 - GEBACKENES VERSCHIEDENES GEMÜSE MIT SÜSS-SAUERER SOSSE** 6,50€  
*Deep-fried mixed vegetables with sweet and sour sauce | ผักชุบแป้งทอด | <sup>1</sup>*
- 172 - FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSE** 5,90€  
*Deep-fried vegetable spring rolls | ปอเปี๊ยะผักทอด | <sup>1,2,5,E,I,M,N</sup>*
- 173 - „TOM KA PAK“ KOKOSMILCHSUPPE MIT GEMÜSE** 4,30€  
*Coconut milk soup with vegetables | ต้มข่าผัก | <sup>5,M</sup>*
- 174 - „TOM YAM HED“ CHAMPIGNONSUPPE MIT KAFFIRBLÄTTER UND ZITRONENGRAS** 4,30€  
*Champignons soup with kaffir leaves and lemon grass | ต้มยำเห็ด | <sup>1,2,5,B,H,M</sup> *
- 175 - GEMÜSESUPPE MIT TOFU UND GLASNUDELN** 4,30€  
*Vegetables soup with tofu and glass noodles | แกงจืดวุ้นเส้น ผัก เต้าหู้ | <sup>2,5,E,I,M</sup>*
- 176 - „LAB TOFU“ SALAT MIT GEHACKTEM TOFU UND GERÖSTETEN KRÄUTERN** 7,90€  
*Salad with minced tofu and roasted herbs | ลาบเต้าหู้ | <sup>5,B,M</sup> *
- 177 - „YAM TOFU“ SCHARF-SÄUERLICHER SALAT MIT TOFU STREIFEN UND FRISCHEN KRÄUTERN** 7,90€  
*Spicy sour salad with sliced tofu and fresh herbs | ยำเต้าหู้ | <sup>5,B,E,M</sup> *



scharf / spicy



weniger scharf / less spicy

| Allergenkezeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

# HAUPT-GERICHTE

## DISHES

### VEGETARISCH VEGETERIAN

- 180 - ROTES KOKOSMILCH-GEMÜSECURRY** 11,90€  
*Spicy red coconut milk vegetable curry* | แกงแดงผัก | <sup>5,B</sup> 
- 181 - GRÜNES KOKOSMILCH-GEMÜSECURRY** 11,90€  
*Spicy green coconut milk vegetable curry* | แกงเขียวหวานผัก | <sup>5,B</sup> 
- 182 - „MASAMAN“ CURRY** 11,90€  
**MIT KOKOSMILCH, TOFU, ANANAS, KARTOFFELN,  
ERDNÜSSEN UND ZWIEBELN**  
*„Masaman“ curry with coconut milk, tofu, pineapple, potatoes, peanuts and onions*  
แกงมัสมั่นเตาหุ | <sup>5,B,H,I,M</sup> 
- 183 - GEBRATENES TOFU MIT INGWER UND HOLUNDERPILZEN** 11,90€  
*Fried tofu with ginger and Black Fungus mushrooms* | เต้าหู้ผัดขิง | <sup>1,2,5,I,M,N</sup> 
- 184 - GEBRATENES SÜSS-SAURES GEMÜSE MIT TOFU** 11,90€  
*Fried sweet and sour vegetables and tofu* | เปรี้ยวหวานผักเตาหุ | <sup>2,5,7,M</sup>
- 185 - GEBRATENES TOFU MIT CHILI UND BASILIKUM** 11,90€  
*Stier- fried tofu with chili and basil leaves* | เต้าหู้ผัดกะเพรา | <sup>1,2,5,I,M,N</sup> 
- 186 - „KANAA NAM MAN HOY“** 11,90€  
**GEBRATENER BLATT BROCCOLI MIT AUSTERNSSOSSE**  
*Fried asian broccoli with oyster sauce* | ผัดผักคะน้า | <sup>1,2,5,I,M,N</sup> 
- 187 - GEBRATENES VERSCHIEDENES GEMÜSE** 11,90€  
*Stir-fried mixed vegetables* | ผัดผักรวมมิตร | <sup>1,2,5,I,M,N</sup>
- 188 - GEBRATENES TOFU** 11,90€  
**MIT KNOBLAUCH UND GRÜNEM PFEFFER**  
*Stier- fried tofu with garlic and green peppercorns*  
เต้าหู้ผัดกระเทียมพริกไทย | <sup>1,2,5,I,M,N</sup> 
- 189 - „PAK BUNG FAI DÄNG“** 11,90€  
**GEBRATENER WASSERSPINAT MIT AUSTERNSAUCE**  
*Fried water spinach with oyster sauce* | ผัดผักบุ้งไฟแดง | <sup>1,2,5,I,M,N</sup> 
- 190 - „KHAU PAD PAK“** 10,90€  
**GEBRATENER REIS MIT GEMÜSE UND EI**  
*Fried rice with vegetables and egg* | ข้าวผัดผัก ไข่ | <sup>2,5,A,I,M</sup>
- 191 - „KHAO PAD SAPAROT“** 10,90€  
**BRATREIS MIT ANANAS, PAPRIKA, ROSINEN  
UND GELBEM CURRY**  
*Fried rice with pineapple, paprika, raisins and yellow curry* | ข้าวผัดส้มประด
- 192 - „GUAI TIAU PAD PAK“** 10,90€  
**GEBRATENE REISNUDELN MIT GEMÜSE UND EI**  
*Fried rice noodles with vegetables and egg* | ก๋วยเตี๋ยวผัดผัก ไข่ | <sup>2,5,A,I,M</sup>

- 200 - GEBACKENE BANANE MIT HONIG** 4,50€  
*Deep-fried banana with honey* | กล้วยทอดราดน้ำผึ้ง | I,F
- 201 - GEBACKENE BANANE MIT HONIG UND VANILLE EISCREME** 5,20€  
*Deep-fried banana with honey and vanilla ice-cream* | กล้วยทอดไอศครีม | D,F,I,M
- 202 - GEBACKENE VANILLE EISCREME IM CRÊPE-TEIG MIT MANDELN** 4,90€  
*Deep-fried vanilla ice-cream in crêpe dough with almonds* | ไอศครีมทอด | 2,A,D,H,I,K,M
- 203 - GEBACKENE BANANE MIT VANILLE EISCREME UND ORANGENLIKÖR** 6,50€  
*Deep-fried banana with vanilla ice-cream and orange liqueur*  
กล้วยทอดไอศครีม คอนโทร | 1,4,D,F,G,I,M
- 204 - GEBACKENE ANANAS MIT VANILLE EISCREME UND HONIG** 5,20€  
*Deep-fried pineapple with vanilla ice-cream and honey* | สับปะรดทอดไอศครีม | D,F,I,M
- 205 - VANILLE EISCREME MIT OBSTSALAT (ENTHÄLT ORANGENLIKÖR)** 5,20€  
*Vanilla ice-cream with fruit salad (Contains orange liqueur)* | ไอศครีมฟรุทสลัด | 1,2,4,D,G
- 206 - VANILLE EISCREME MIT LITCHI, LOTUSKERNEN UND KOKOSGELEE** 5,20€  
*Vanilla ice-cream with lychee, lotus seeds and coconut jelly*  
ไอศครีมลูกชิดเม็ดบัวลีนจี | 4,A,D,G,H,I,M
- 207 - KOKOSNUSS EISCREME MIT KOKOSFLEISCH UND KOKOSGELEE** 4,90€  
*Coconut ice-cream with coconut meat and coconut jelly* | ไอศครีมมะพร้าว | 2,A,D,F,H,I,M
- 208 - FRISCHES EXOTISCHES OBST (SAISONABHÄNGIG)** 7,90€  
*Fresh exotic fruit (Seasonal)* | ผลไม้ตามฤดูกาล
- 209 - LITCHI FRÜCHTE** 4,90€  
*Lychee fruits* | ลินจี
- 210 - KUGEL EISCREME ZUR AUSWAHL** 2,90€  
*One large scoop ice-cream for selection* | ไอศครีม | D,I,M  
Crème Vanilla  
Choco-Coco-Nut  
Strawberry Cream  
Chocolate Chips

DESSERT  
SPECIAL

## HONIGMANGO MIT KOKOSMILCH-KLEBREIS UND KOKOSCREME

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



je 5,90€

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

Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt | Irrtümer und Änderungen vorbehalten  
Stand 11/2015 | Sämtliche vorherigen Angebote sind hiermit ungültig

*All prices inclusive 19% VAT | Errors and specifications subject to change  
without notice | As from 11/2015 | All previous offers shall be invalid*

# ALLERGENE

## ALLERGENE 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 Gewachs | 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 11/2015 | Sämtliche vorherigen Angebote sind hiermit ungültig**

*All prices inclusive 19% VAT | Errors and specifications subject to change  
without notice | As from 11/2015 | 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