



Herzlich willkommen in unserem Restaurant Tonsai Thai-Style, wo traditionelle thailändische Küche auf leidenschaftliche Gastfreundschaft trifft. Unser kulinarisches Erbe wird von unseren erfahrenen thailändischen Köchen mit größter Sorgfalt und Hingabe zubereitet. Jedes Gericht, das wir servieren, ist eine Hommage an die reiche und vielfältige Kultur Thailands und spiegelt die authen-

tischen Aromen und Gewürze unserer Heimat wider. Wir sind stolz darauf, Ihnen eine Auswahl exquisiter thailändischer Spezialitäten anzubieten, die von Hand aus frischen, qualitativ hochwertigen Zutaten zubereitet werden. Unsere Speisekarte umfasst eine Vielzahl von Gerichten, die das Beste der thailändischen Küche repräsentieren – von scharfen Currys und aromatischen Suppen bis hin zu köstlichen Salaten und verlockenden Desserts.

Unser freundliches und aufmerksames Servicepersonal steht Ihnen zur Seite, um Ihr kulinarisches Erlebnis unvergesslich zu machen.

Wir laden Sie ein, sich zurückzulehnen, zu entspannen und die Wärme und Gastfreundschaft unseres Hauses zu genießen.

Willkommen bei uns – genießen Sie die Reise durch die faszinierende Welt der thailändischen Küche.

Mit herzlichen Grüßen,  
Kamlaithong Sae-Nim

Welcome to our Tonsai Thai-Style restaurant, where traditional Thai cuisine meets passionate hospitality. Our culinary heritage is carefully and devotedly prepared by our experienced Thai chefs. Each dish we serve is a tribute to Thailand's rich and diverse culture, reflecting the authentic flavors and spices of our homeland.

We are proud to offer you a selection of exquisite Thai specialties, handmade from fresh, high-quality ingredients. Our menu features a variety of dishes that represent the best of Thai cuisine - from spicy curries and aromatic soups to delicious salads and tempting desserts.

Our friendly and attentive service staff is here to make your culinary experience unforgettable.

We invite you to sit back, relax, and enjoy the warmth and hospitality of our home. Welcome to our place – enjoy the journey through the fascinating world of Thai cuisine.

Warm regards,  
Kamlathong Sae-Nim

ขันดีต้องนับถือรัชนาหาร ไทยดีนั้นไหรส ได้ส ไทยให้ใช่จึงอาจการ ไทยแบบดั้งเดิมพิญนักการต้องรับด้วยความรักมรดกทางอาหารของเราได้รับการจัดตั้งเริ่มด้วยความใส่ใจและหุ่ม่ำโดยเชฟชาวด ไทยผู้มากประสบการณ์อ าหารทุกงานที่เราเริ่มฟีเป็นการยกอ ่งนั้นธรรมอันดุจสมบูรณ์และหลักหลาของประเทศไทยมั่นคงทั้งนี้ให้ที่นี่ถึงราชวิถีและเครื่องเทศแบบดั้งเดิมของประเทศของเราราภูมิใจนำสานอเมืองอ าหาร ไทยที่สร้างขึ้นที่ด้วยหัวใจด้วยความรักและศรัทธาให้มีความอร่อยและน่ากิน ไปในทุกสิ่งสักดิ้นและน้ำหวานแสนอ่อนรื่นที่มีงานบิการที่เป็นมิตรและเอาใจใส่ของเราราพื่นที่จะทำให้ประสบการณ์การรับประทานอาหารของคุณเป็นประสบการณ์ที่น่าจดจำราบรื่นเชิญคุณนั่งอ่อนหลังและเพลิดเพลินไปกับบรรยากาศที่ก่อนอื่นและเป็นกันเองของเราราบินดีต้องรับคุณที่นี่และหวังว่าคุณจะเพลิดเพลินไปกับการเดินทางสู่โลกแห่งอาหาร ไทยอันน่าหลงใหลด้วยความปราณานดี,

## ກຳໄລທອງ ແຊ່ນິມ

Liebe Gäste, wir möchten sicherstellen, dass Ihr Besuch bei uns ein rundum angenehmes Erlebnis wird! Aufgrund unseres begrenzten Platzangebots empfehlen wir Ihnen, im Voraus telefonisch zu reservieren.

Das Team von Tonsai Thai-Style freut sich darauf, Sie willkommen zu heißen und wünscht Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt sowie einen guten Appetit.

Bitte beachten Sie auch die Schärfegrade unserer Speisen, die auf der Speisekarte gekennzeichnet sind, um Ihr kulinarisches Erlebnis optimal zu gestalten.



Pikant gewürzt



scharf



Thai scharf

Bitte teilen Sie uns individuelle Wünsche bei Ihrer Bestellung mit. Es liegt uns am Herzen, Ihre Erwartungen zu erfüllen.

Für besondere Wünsche, abhängig von Art und Aufwand, erlauben wir uns, folgende Aufpreise zu berechnen:

990	2,50 €
991	3,50 €
992	1,00 €

Sollten Sie nach einem hoffentlich angenehmen Aufenthalt bei uns sich entscheiden, nicht selbst zu fahren, informieren Sie uns bitte. Wir organisieren gerne ein Taxi für Sie.



Einige unserer authentisch asiatischen Zutaten, wie Fischbällchen, Chilipaste oder Sojasoße, enthalten Geschmacksverstärker. Wir bitten Allergiker und Gäste mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten, uns vor der Bestellung zu informieren und sich über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte zu erkundigen. Wir sind bemüht, alle Ihre Fragen umfassend zu beantworten und Ihre Bedürfnisse zu berücksichtigen.

Unsere Speisen und Getränke enthalten teilweise oder sind mit folgenden Stoffen angereichert:

1 Konservierungsstoffe, 2 koffeinhaltig, 3 Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 Farbstoffe, 6 geschwärzt, 7 chininhaltig, 8 Aspartam Süßstoff, 9 genetisch modifiziert, 10 Milcheiweiß, 11 Eiklar, 12 Eiscreme, 13 Eis mit Pflanzenfett, 14 Süßungsmittel, 15 Phosphat, 16 Geschmacksverstärker, 17 fein zerkleinertes Fleisch, 18 Erdnüsse, 19 Weizen (Gluten), 20 Sellerie, 21 Sesam

# Mittagstisch – Lunch

Mo-Fr 12-15 Uhr außer Feiertage – **Mon-Fri 12-15 pm excluding holidays**

Alle Gerichte werden mit Reis und einer kleinen Suppe serviert

Sauer-Scharf- oder Gemüsesuppe

**Alle Gerichte nur im Hause - keine Mitnahme**

600	GAENG PAD GAI - HÜHNCHEN ODER TOFU	10,50 €
	Hühnerfleisch oder Tofu mit roter Curtypaste, Kokosmilch, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Paprika, Prinzessbohnen und Thai Basilikum	(5,10)
601	MASSAMAN CURRY MIT HÜHNCHEN ODER TOFU	10,50 €
	Hühnerfleisch oder Tofu mit Massaman Curry, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, gemahlene Erdnüsse in Kokosmilch	(5,10)
602	TOM KHA GAI ODER TOFU	10,50 €
	Hühnerfleisch oder Tofu mit Kokosmilch, Zitronengras, Limetten, Galgant, Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Koriander	(10)
603	GAI PRIO WAN	11,00 €
	Frittiertes Hühnerfleisch in Süß-Sauer-Soße, Zwiebeln, Bambussprossen, Ananas, Paprika und Gurken	(1)
604	PHED PHAD KHING	12,50 €
	Kross gebratene Ente mit Ingwer, Zwiebeln, Champignons, Morcheln und Spitzpaprika in Austernsoße	(16)
605	NUEAH PHAD NAM MAN HOI	11,50 €
	Rindfleisch gebraten mit Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Paprika, Champignons, Lauch und Zwiebeln in Austernsoße	(5,16)
606	NUEAH PHAD PHED	11,50 €
	Rindfleisch gebraten mit rotem Curry, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Paprika, Prinzessbohnen, Fingerwurz, frischem thailändischen Pfeffer und Limettenblätter	(5)
607	PHAD WUNSEN	11,00 €
	Gebratenes Schweinefleisch mit Krabben, Glasnudeln, Eier, Paprika, Morcheln, Champignon, Lauch, Zwiebeln, Tomaten, gemahlene Erdnüsse und Sojasprossen	(1,16)
608	PHAD BAMI	10,00 €
	Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch, Chinakohl, Karotten, Paprika, Lauch, Champignons, Morcheln, Eier und Sojasprossen	(1,16)
609	KHAO PHAD	10,00 €
	Gebratener Eier-Reis mit Schweinefleisch, Eier, Erbsen, Karotten, Zwiebeln, Lauch und Sojasoße	(1,16)

## SUPPEN – SOUPS

1	<b>SUP PHAD</b> Sauer-Scharf-Suppe nach thailändischer Art mit Hühnerfleisch, Paprika, Glasnudeln, Morscheln, Bambus, Eier und Chili	4,50 € (1,10,16,17)
2	<b>GIAU NAM</b> Wan-Tan-Suppe, gefüllte Teigtasche mit Hühnerfleisch, Pakchoi, Chinakohl, Morscheln, Sellerie und Lauch	5,50 € (17)
3	<b>TOM YAM GAI</b> Leicht säuerliche Suppe mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblätter, Galgant und Koriander	6,50 € (3,17)
4	<b>TOM YAM GUNG</b> Leicht säuerliche Suppe mit Garnelen, Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblätter, Galgant und Koriander	7,50 € (1,3)
5	<b>TOM KHA Gai</b> Leicht säuerliche Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblätter, Galgant und Koriander	8,00 € (3,10,17)
6	<b>TOM KHA GUNG</b> Leicht säuerliche Suppe mit Garnelen, Kokosmilch, Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblätter, Galgant und Koriander	8,50 € (1,3,10)
7	<b>SUP PAK WUNSEN GAI</b> Glasnudel-Suppe mit Hühnerfleisch, Pakchoi, Karotten, Zucchini, Broccoli, Champignons und Morscheln	6,50 € (3)

## VORSPEISEN – STARTERS

15	PO PIA TORD	4,50 €
	Hausgemachte knusprige Frühlingsrolle vegetarisch mit Weißkohl, Morcheln, Lauch, Karotten, Glasnudeln und hausgemachter Süß-Sauer-Soße (2 große Frühlingsrollen) (16,17)	
16	PO PIA TORD GAI	5,50 €
	Hausgemachte knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerfleisch mit Weißkohl, Morcheln, Lauch, Karotten, Glasnudeln und hausgemachter Süß-Sauer-Soße (2 große Frühlingsrollen) (16,17)	
17	GIAU GROB GAI	6,00 €
	Knusprige Wan-Tan-Tasche gefüllt mit Hühnerfleisch mit Morcheln, Lauch, Karotten und hausgemachter Süß-Sauer-Soße (5 Wan-Tan-Taschen) (1,5,17)	
18	KHANOM JIEB	7,50 €
	Gedämpfte Wan-Tan-Tasche gefüllt mit Hühnerfleisch und Schweinefleisch, Morcheln, Knoblauch, Wasser-Kastanien und hausgemachter pikante Sojasoße (4 Wan-Tan-Taschen) (1,16,17)	
19	KHANOM JIEB GUNG	8,50 €
	Gedämpfte Wan-Tan-Tasche gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, Morcheln, Knoblauch, Wasser-Kastanien und hausgemachter pikante Sojasoße (4 Wan-Tan-Taschen) (1,5,17)	
20	TORD MAN PLA	8,50 €
	Fisch-Frikadelle nach Thai Art mit roter Curripaste, Schlangenbohnen, Zitronenblätter, Ei und hausgemachter Süß-Sauer-Soße mit gemahlenen Erdnüssen und eingelegten Gurken und rote Zwiebeln (4 Fisch-Frikadellen) (1,16,17)	
21	TORD MAN GUNG	9,50 €
	Frittierte Garnelen-Frikadelle nach Thai Art in Tempurateig mit thailändischen Pflaumensoße (4 Garnelen-Frikadellen) (1,5,17)	
22	GAI SATE	8,00 €
	Thailändische Hähnchenspieße, gegrillt mit Erdnussbutter-Soße und eingelegten Gurken und rote Zwiebeln (3 Spieße) (1,3)	
23	MHU YANG	7,50 €
	Thailändische marinierte Schweinefleischspieße, gegrillt mit Tamarind Süß-Sauer-Soße und Salat (3 Spieße) (5,16)	
24	NUEAH YANG	8,50 €
	Thailändische marinierte Rindfleischspieße, gegrillt mit Tamarind Süß-Sauer-Soße und Salat (3 Spieße) (5,16)	
25	GAI BAI DEU	9,50 €
	Gefüllte Pandablätter mit mariniertem Hühnerfleisch, frittiert mit Süß-Sauer-Soße und Salat (4 Stück) (16,17)	
26	GUNG CHUP PAENG THORD	10,50 €
	Großgarnelen paniert mit Tempura und hausgemachter Süß-Sauer-Soße und Salat (1,5,17)	

## THAI SALAT – THAI SALAD

30	<b>TONSAI THAI-STYLE SALAD</b>	14,50 €
	Groß-Garnelensalat, Avocados, Mais, Chili, Knoblauch, Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Euro Gras und Limetten	(1)
31	<b>YAM NUEAH</b>	14,00 €
	Rindfleischsalat, Zwiebeln, Lauch, Gurke, Chilipaste, Koriander, Tomaten und Limetten	(1)
32	<b>NAM TOK MUH / NUEAH</b>	15,50 €
	Gegrillte Schweinenacken- oder Rindfleischsalat, Zwiebeln, Lauch, Basilikum, Euro Gras, Koriander, gemahlener Reis und Limetten	(1,3)
33	<b>YAM TALE</b>	17,00 €
	Meeresfrüchtesalat, Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Gurke, Chilipaste, Koriander und Limetten	(1)
34	<b>YAM PLA MUEK</b>	15,50 €
	Tintenfischsalat, Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Gurke, Chilipaste, Koriander und Limetten	(1)
35	<b>YAM WUNSEN</b>	12,50 €
	Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Morscheln, Chili, Koriander und Limetten	(16)
36	<b>SOM TAAM THAI</b>	14,50 €
	Frischer Papayosalat, Chili, Knoblauch, Schlangenbohnen, Tomaten, Tamarindsaft, geröstete Erdnüsse und Limetten	(1,3)
37	<b>PHRA GUNG</b>	16,50 €
	Groß-Garnelensalat, Chilipaste, Zwiebeln, Zitronengras, Basilikum und Limetten	(1)
38	<b>LAAB GAI / MUH</b>	15,50 €
	Gehacktes Hühner- oder Schweinefleisch, Chili, rote Zwiebeln, Lauch, gemahlener Reis, Eurogras, Koriander, Minze und Limetten	(17)
39	<b>LAAB NUEAH</b>	16,50 €
	Gehacktes Rindfleisch, Chili, rote Zwiebeln, Lauch, gemahlener Reis, Eurogras, Koriander, Minze und Limetten	(17)
40	<b>LAAB PED</b>	17,50 €
	Gehacktes Entenfleisch, Chili, rote Zwiebeln, Lauch, gemahlener Reis, Eurogras, Koriander, Minze und Limetten	(17)

## NUDELSUPPEN – NOODLE SOUP

45	<b>BAMI NAM GAI / MUH</b>	12,50 €
	Thai-Eiernudel-Suppe mit Hühner- oder Schweinefleisch, Sojasprossen, Pakchoi, Lauch, gerösteter Knoblauch und Koriander	(16)
46	<b>GUAI TIAO NUEAH / MUH</b>	13,50 €
	Thai-Reisnudel-Suppe mit Rindfleisch- oder Schweinefleisch in dunkler hausgemachter Sojasoße, Sojasprossen, Lauch, Euro Gras, gerösteter Knoblauch und Koriander	(16)
47	<b>GUAI TIAO PED</b>	14,50 €
	Thai-Reisnudel-Suppe mit Entenfleisch in dunkler hausgemachter Sojasoße, Sojasprossen, Pakchoi, Lauch, Euro Gras, gerösteter Knoblauch und Koriander	(16)
48	<b>GUAI TIAO TOM YAM MUH / GAI</b>	13,50 €
	Thai-Reisnudel-Suppe mit Schweine- oder Hühnerfleisch in klarer Brühe mit gemahlenen Erdnüssen, Chilipulver, Limetten, Sojasprossen, Pakchoi, Lauch, Euro Gras, gerösteter Knoblauch und Koriander	(16)
49	<b>BAMI NAM MUH DENG</b>	13,50 €
	Thai-Eiernudel-Suppe mit Wantan-Tasche in klarer Brühe mit Hackfleisch und eingelegtem hausgemachten Schweinefleisch, Sojasprossen, Pakchoi, Lauch, gerösteter Knoblauch und Koriander	(16)
50	<b>BAMI PED NAM</b>	14,50 €
	Thai-Eiernudel-Suppe mit Ente in dunkler Soße, Sojasprossen, Pakchoi, Lauch, gerösteter Knoblauch und Koriander	(16)
51	<b>GUAI TIAO LAD NAH GUNG</b>	16,00 €
	Gebratene angedickte Thai-Reisnudel-Suppe mit Groß-Garnelen, Thai Broccoli, Blumenkohl und Speisestärke	(16)
52	<b>GUAI TIAO LAD NAH TALE</b>	17,00 €
	Gebratene angedickte Thai-Reisnudel-Suppe mit Meeresfrüchten, Thai Broccoli, Blumenkohl und Speisestärke	(16)
53	<b>GUAI TIAO LAD NAH NUEAH / MUH / GAI</b>	13,50 €
	Gebratene angedickte Thai-Reisnudel-Suppe mit Rind- oder Schweine- oder Hühnerfleisch, Thai Broccoli, Blumenkohl und Speisestärke	(16)
54	<b>JEN TEAFU</b>	14,50 €
	Reisbandnudeln mit eingelegtem Schweinefleisch, Fischrällchen, Fischbällchen, Sojasprossen,-Thai-Wasserspinat, gerösteter Knoblauch, Lauch und Koriander	(5,16)

# GEBRATENE NUDELN- & REIS-GERICHTE

## FRIED NOODLES- & RICE DISHES

60	<b>BAMI PHAD GAI</b>	11,00 €
	Gebratene Eiernudel mit Hühnerfleisch, Ei, Sojasprossen, Pakchoi, Lauch, Karotten, Chinakohl, Porree, Morscheln, Paprika und Weißkohl	(1,16)
61	<b>PHAD WUN SEN GAI / MUH</b>	12,50 €
	Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch, Ei, Krabben, Sojasprossen, Pakchoi, Lauch, Karotten, Chinakohl, Porree, Morscheln, Paprika, Tomaten, Weißkohl und gemahlene Erdnüsse	(16)
62	<b>PHAD THAI GAI / MUH</b>	14,00 €
	Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch, Ei, Krabben, Sojasprossen, Lauch, Schalotten, Tamarindensoße und gemahlene Erdnüsse	(1,16)
63	<b>PHAD SIE IEW GAI / MUH / NUEAH</b>	13,50 €
	Gebratene Reisbandnudeln mit Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch, Ei, Thai-Broccoli, Blumenkohl und Sojasoße	(16)
64	<b>PHAD KIE MAU GAI / MUH / NUEAH</b>	14,00 €
	Gebratene Reisbandnudeln mit Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch, grüne Bohnen, Bambus, Thai-Auberginen, Knoblauch, Kachai, frischer Pfeffer, Chili und Thai-Basilikum	(1,5,16)
65	<b>KHAO PHAD GAI / MUH</b>	12,50 €
	Gebratener Eierreis mit Hühner- oder Schweinefleisch, Ei, Lauch, Zwiebeln, Thai-Broccoli, Karotten, Weißkohl und Tomaten	(1,16)
66	<b>KHAO PHAD GUNG SAPEROT</b>	15,50 €
	Gebratener Eierreis mit Großgarnelen, Ei, Ananas, Lauch, Zwiebeln, Karotten, grüne Erbsen und Cashewkerne	(1,16)
67	<b>KHAO PHAD PRIK GAENG GAI / MUH / NUEAH</b>	13,50 €
	Gebratener Eierreis mit Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch, rote Currysauce, Bambus, Thai-Auberginen, grüne Bohnen, Paprika, Chili, frischer Pfeffer und Limettenblätter	(1,5,16)
68	<b>PHAD THAI TEAFU</b>	11,50 €
	Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Ei, Krabben, Sojasprossen, Lauch, Schalotten, Tamarindensoße und gemahlene Erdnüsse	(1, 16)
69	<b>PHAD THAI GUNG</b>	15,50 €
	Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Ei, Krabben, Sojasprossen, Lauch, Schalotten, Tamarindensoße und gemahlene Erdnüsse	(1, 16)

# GEBRATENS BASILIKUM

## STIR FRY BASIL

### PHAD KRA PAO

Grüne Bohnen, Chili, Paprika, grüner Spitzpaprika, Zwiebel, Knoblauch in Austernsoße und scharfem Thai-Basilikum mit

75	GAI	12,50 €
	Hühnerfleisch	(1,5)
76	MUH	12,50 €
	Schweinefleisch	(1,16)
77	NUEAH	13,50 €
	Rindfleisch	(1,16)
78	PED	17,00 €
	Ente	(1,5,16)
79	GUNG	16,50 €
	Garnelen	(1,16)
80	PLA MUK	15,50 €
	Tintenfisch	(1,16)
81	PLA NUEX	14,50 €
	Fischfilet	(1,16)
82	TALE	17,00 €
	Meeresfrüchte	(1,55)
83	TEAFU	11,50 €
	Tofu	(1,5)

# GEBRATENES ROTES CURRY

## THAI STIR FRY RED CURRY

### PAHD PHED

Rote Currysauce, grüne Bohnen, Chili, Paprika, grüner Spitzpaprika, Kachai, frischer Pfeffer, Bambus, süßes Thai-Basilikum mit

90	GAI	12,50 €
	Hühnerfleisch	(1,5,16)
91	MUH	12,50 €
	Schweinefleisch	(1,5,16)
92	NUEAH	13,50 €
	Rindfleisch	(1,5,16)
93	PED	17,00 €
	Ente	(1,5,16)
94	GUNG	16,50 €
	Garnelen	(1,5,16)
95	PLA MUK	15,50 €
	Tintenfisch	(1,5,16)
96	PLA NUEX	14,50 €
	Fischfilet	(1,5,16)
97	TALE	17,00 €
	Meeresfrüchte	(1,5,16)
98	TEAFU	11,50 €
	Tofu	(1,5,16)

# GEBRATENE PEPERONI MIT AUSTERNSOßE FRIED PEPPERS WITH OYSTER SAUCE

## PHAD PRIK

Peperoni, Zwiebel, Knoblauch, Champignons, Duftpilze und Austernsosse mit

101	GAI		12,50 €
	Hühnerfleisch	(1,5)	
102	MUH		12,50 €
	Schweinefleisch	(1,5)	
103	NUEAH		13,50 €
	Rindfleisch	(1,5)	
104	PED		16,50 €
	Ente	(1,5,16)	
105	GUNG		15,50 €
	Garnele	(1,5,16)	
106	PLA MUK		14,50 €
	Tintenfisch	(1,5)	
107	PLA NUEX		13,50 €
	Fischfilet	(1,5)	
108	TALE		16,50 €
	Meeresfrüchte	(1,5)	
109	TEAFU		11,50 €
	Tofu	(1,5,16)	

# GEBRATENER INGWER

## FRIED GINGER

### PHAD KING

Ingwer, Zwiebel, Knoblauch, Champignons, Spitzpaprika, Morcheln, Bambus mit

115	GAI	12,50 €
	Hühnerfleisch	(1,16)
116	MUH	12,50 €
	Schweinefleisch	(1,16)
117	NUEAH	13,50 €
	Rindfleisch	(1,16)
118	PED	16,50 €
	Ente	(1,16)
119	GUNG	15,50 €
	Garnelen	(1,16)
120	PLA MUK	14,50 €
	Tintenfisch	(1,16)
121	PLA NUEX	14,50 €
	Fischfilet	(1,16)
122	TEAFU	11,50 €
	Tofu	(1,16)

# GEBRATENES GEMÜSE IN AUSTERNSOße

## FRIED VEGETABLE IN OYSTER SAUCE

### PHAD PAK

Frisches Gemüse, Paprika, Pakchoi, junger Mais, Zuckerschoten, Zucchini, Karotten, Knoblauch, Sojasprossen, Porree mit

130	GAI	12,50 €
	Hühnerfleisch	(1,16)
131	MUH	12,50 €
	Schweinefleisch	(1,16)
132	NUEAH	13,50 €
	Rindfleisch	(1,16)
133	PED	16,50 €
	Ente	(1,16)
134	GUNG	15,50 €
	Garnele	(1,16)
135	PLA MUK	14,50 €
	Tintenfisch	(1,16)
136	PLA NUEX	13,50 €
	Fischfilet	(1,16)
137	TEAFU	11,00 €
	Tofu	(1,16)

## SÜß-SAUER NACH THAI ART SWEET & SOUR SAUCE THAI STYLE

### SAM ROD

Frisches geschnittenes Gemüse, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Koriander und Chili mit

140	GAI		12,50 €
	Hühnerfleisch	(1,16)	
141	MUH		12,50 €
	Schweinefleisch	(1,16)	
142	NUEAH		13,50 €
	Rindfleisch	(1,16)	
143	PED		16,50 €
	Ente	(1,16)	
144	PLA NUEX		14,50 €
	Fischfilet	(1,16)	
145	TEAFU		11,50 €
	Tofu	(1,16)	

# SÜß-SAUER NACH TONSAI THAI-STYLE

## SWEET & SOUR SAUCE TONSAI THAI-STYLE

### TONSAI THAI-STYLE

Frisches Gemüse, Broccoli, Paprika, Pakchoi, Champignon, Zimt und Sternanis mit

150	GAI		12,50 €
	Hühnerfleisch, paniert	(1)	
151	MUH		12,50 €
	Schweinefleisch, paniert	(1)	
152	NUEAH		13,50 €
	Rindfleisch, paniert	(1)	
153	PED		16,50 €
	Ente, kross	(1)	
154	TEAFU		11,50 €
	Tofu, kross gebraten	(1)	

# THAI CASHEW GERICHT

## THAI CASHEW DISH

### PAD MED MAMUANG

Frisches Gemüse, Paprika, junger Mais, Zuckerschoten, Champignons, Karotten, Lauch, Cashew-Kerne und Tamarind-Soße mit

160	GAI	13,00 €
	Hühnerfleisch, paniert	(1,16)
161	MUH	13,00 €
	Schweinefleisch, paniert	(1,16)
162	NUEAH	14,50 €
	Rindfleisch, paniert	(1,16)
163	PED	16,50 €
	Ente kross	(1,16)
164	TEAFU	11,50 €
	Tofu, kross gebraten	(1,16)

# ROTES CURRY MIT ERDNUSS-SOßE RED CURRY WITH PEANUT SAUCE

## PANAENG CURRY

Rotes Curry, Kokosmilch, gemahlene Erdnüsse, Thai-Basilikum, Zitronenblätter und Paprika mit

170	GAI	12,50 €
	Hühnerfleisch	(1,16)
171	MUH	12,50 €
	Schweinefleisch	(1,16)
172	NUEAH	13,50 €
	Rindfleisch	(1,16)
173	PED	15,50 €
	Ente kross	(1,16)
174	GUNG	14,50 €
	Garnele	(1,16)
175	TEAFU	11,00 €
	Tofu, kross gebraten	(1,16)

## ROTES CURRY MIT KOKOSMILCH RED CURRY WITH COCONUT MILK

### GAENG PHED

Rotes Curry, Kokosmilch, Thai-Basilikum, Zitronenblätter, Paprika, grüne Bohnen, Thai-Aubergine, Zucchini und Bambus mit

180	GAI	13,50 €
	Hühnerfleisch	(1,16)
181	MUH	13,50 €
	Schweinefleisch	(1,16)
182	NUEAH	14,50 €
	Rindfleisch	(1,16)
183	PED	17,00 €
	Ente	(1,16)
184	GUNG	15,50 €
	Garnelen	(1,16)
185	TEAFU	11,50 €
	Tofu	(1,16)

# GRÜNES CURRY MIT KOKOSMILCH

## GREEN CURRY WITH COCONUT MILK

### GAENG KHIAO WAN

Grünes Curry, Kokosmilch, Thai-Basilikum, Zitronenblätter, Paprika, grüne Bohnen, Thai-Aubergine, Zucchini und Bambus mit

190	GAI	13,50 €
	Hühnerfleisch	(1,16)
191	MUH	13,50 €
	Schweinefleisch	(1,16)
192	NUEAH	14,50 €
	Rindfleisch	(1,16)
193	PED	17,00 €
	Ente	(1,16)
194	GUNG	15,50 €
	Garnelen	(1,16)
195	TEAFU	11,50 €
	Tofu	(1,16)

# MASSAMAN CURRY

## MASSAMAN CURRY

### MASSAMAN CURRY

Rotes Massaman Curry, Kokosmilch, Kartoffel, Erdnüsse, Tomaten, Zwiebel und Tamarinden-Soße mit

200	GAI	12,50 €
	Hühnerfleisch	(1,16)
201	MUH	12,50 €
	Schweinefleisch	(1,16)
202	NUEAH	13,50 €
	Rindfleisch	(1,16)
203	PED	15,50 €
	Ente	(1,16)
204	GUNG	14,50 €
	Garnelen	(1,16)
205	TEAFU	11,00 €
	Tofu	(1,16)

# LEICHT SÄUERLICHES GERICHT MIT KOKOSMILCH

## LIGHTLY SOUR DISH WITH COCONUT MILK

### TOM KHA

Kokosmilch, Zitronenblätter, Zitronengras, Tomaten, Champignons, Zwiebel, Koriander und Tamarinden-Soße mit

210	GAI	12,50 €
	Hühnerfleisch	(1,3,16)
211	GUNG	14,50 €
	Garnelen	(1,3,16)
212	TEAFU	11,00 €
	Tofu	(1,3,16)

## GANZER GEBRATENER FISCH WHOLE FRIED FISH

213	<b>PLA THOD SAM ROD</b> Tomaten, Zwiebel, Koriander, Knoblauch, und Chili mit Süßwasserfisch (Tilapia oder Dorade)	22,50 € (1,5,16)
214	<b>PLA THOD KRATIAM</b> Schwarzer Pfeffer, frischer Pfeffer, gerösteter Knoblauch, Koriander und Austernsoße mit Süßwasserfisch (Tilapia oder Dorade)	22,50 € (1,5,16)
215	<b>PLA PHAD CHA</b> Grüner Pfeffer, grüne Bohnen, Bambus, Knoblauch, Kachai, Thai-Basilikum, Chili, Wels kross gebraten in Austernsoße	20,50 € (1,5,16)
216	<b>PLA NUENG MANAO</b> Knoblauch, Limetten, Koriander und Chili mit Süßwasserfisch (Tilapia oder Dorade)	23,50 € (1,16)
217	<b>TOM YAM GUNG</b> Feuertopf, leicht säuerliche Suppe mit Garnelen, Zwiebel, Champignon, Tomaten, Limettensaft, Zitronengras, Zitronenblätter, Galgant und Koriander	18,50 € (1,3)
218	<b>TOM YAM TALE</b> Feuertopf, leicht säuerliche Suppe mit Meeresfrüchten, Zwiebel, Champignon, Tomaten, Limettensaft, Zitronengras, Zitronenblätter, Galgant und Koriander	20,50 € (1,3)

## DESSERT

## DESSERT

220	MA MUANG	10,50 €
	Klebereis, Mango, Palmzucker, Sesam und Kokosmilch	
221	KAONIAU DAM	8,50 €
	Schwarzer Klebereis, Taro, Kokosnussfleisch, Sesam in Kokosmilch	
222	KAO TOM MAT	7,00 €
	Klebereis, Banane, schwarze Bohnen in Kokosmilch	
223	GLUI-THOD	7,50 €
	Frittierte Banane, Kokosraspeln, Sesam mit oder ohne Vanilleeis	(5,10)
224	KHAI HONG	6,50 €
	Frittierte Reisbällchen mit Sesam	
225	THAI PAN CAKE	8,50 €
	Pfannkuchen, gefüllt mit Eis, süßer Kondensmilch und Schokoladensosse	(5,10)

## THAI GETRÄNKE THAI DRINKS

230	<b>BANANA SHAKE</b>	5,50 €
	Bananen Shake: Banane, Milch, Honig, Joghurt und Eiswürfel	
231	<b>CHA JEHN</b>	6,00 €
	Thai Eistee: Schwarzer Tee, Kondensmilch und Eiswürfel	
232	<b>KAFE JEHN</b>	6,00 €
	Thai Eiskaffee: Schwarzer Kaffee, Kondensmilch und Eiswürfel	
233	<b>GAJIEB</b>	5,50 €
	Getrocknete purpurrote Staubblätter von Okra-Blüten, Rohrzucker und Eiswürfel	
234	<b>ANCHAN</b>	5,50 €
	Schmetterlingserbsenblütentee, Rohrzucker und Eiswürfel	
235	<b>MATUM</b>	5,50 €
	Tee aus getrockneten Thai Quitten, Rohrzucker und Eiswürfel	
236	<b>LAMYAI</b>	5,50 €
	Fruchtgetränk aus getrockneten Longan Früchten, Rohrzucker und Eiswürfel	
237	<b>CHA KHIO</b>	6,00 €
	Thai grüner Eistee, Kondensmilch und Eiswürfel	

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

## COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

300	<b>COCONUT KISS</b> Cocktail bestehend aus Kokosmilch, Ananassaft, Kirschsaft, Kokossirup und Eiswürfel	6,50 €
301	<b>IPANEMA</b> Cocktail bestehend aus Limettensaft, Ginger Ale, Blue Caracao Sirup, Rohrzucker und Eiswürfel	6,50 €
302	<b>MOCKTAIL</b> Cocktail bestehend aus Orangensaft, Orangen Stückchen, Ingwer, Minze, Zuckersirup, Rohrzucker und Eiswürfel	6,50 €
303	<b>MAMWNG SARAHAEEN</b> Cocktail bestehend aus Mangosaft, Mango Püree, Minze und Eiswürfel	6,50 €
304	<b>LINCI-RASBERI</b> Cocktail bestehend aus Litschisaft, Himbeer-Stückchen, Rohrzucker, Selters und gestoßenes Eis	6,50 €
305	<b>MANGO LASSI</b> Cocktail bestehend aus Mangosaft, Mango Püree, Milch, Zucker, Joghurt und gestoßenes Eis	6,50 €

# COCKTAILS MIT ALKOHOL

## COCKTAILS WITH ALCOHOL

310	<b>MAI THAI</b> Cocktail bestehend aus Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, weißem und braunem Rum, Cointreau Likör, Mandelsirup und Eiswürfel	8,50 € (5)
311	<b>SEX ON THE BEACH</b> Cocktail bestehend aus Orangensaft, Preiselbeerensaft, Wodka, Pfirsisch-Likör und gestoßenem Eis	8,50 € (5)
312	<b>DAIQUIRI</b> Cocktail bestehend aus Limettensaft, Bacardi Rum, Zuckersirup und Eiswürfel	8,50 € (5)
313	<b>MARGARITA</b> Cocktail bestehend aus Limettensaft, Erdbeeren, Cointreau Likör, weißem Tequila, Zuckersirup und gestoßenem Eis	8,50 € (5)
314	<b>SWIMMING POOL</b> Cocktail bestehend aus Ananassaft, Kokosmilch, Wodka, weißem Rum, Blue Curaçao, Sahne und gestoßenem Eis	8,50 € (5)
315	<b>CUBA LIBRE</b> Cocktail bestehend aus Cola, braunem Havana Rum, Limetten-Scheibe und Eiswürfel	8,50 € (2,5)
316	<b>MOJITO</b> Cocktail bestehend aus Selters, Ginger Ale, weißem Havana Rum, frischer Minze, Limetten-Stückchen, Rohrzucker und gestoßenem Eis	8,50 € (5)
317	<b>CAIPIRINHA</b> Cocktail bestehend aus Selters, Ginger Ale, weißem Havana Rum, Limetten-Stückchen, Rohrzucker und gestoßenem Eis	8,50 € (5)

**SPIRITUOSEN  
SPIRITS**

330	Fürst Bismarck Korn - 2cl	4,00 €
331	Wodka Moskowskaja - 2 cl	4,00 €
332	Grappa Cellini - 2 cl	4,00 €
333	Aquavit Malteser - 2 cl	4,00 €
334	Sambuca - 2 cl	4,00 €
335	(2)	4,00 €
335	Gordons Dry Gin - 2 cl	4,00 €
336	Tequila Sierra White - 2 cl	4,00 €
337	Tequila Sierra Gold - 2 cl	4,00 €

## KRÄUTERLIKÖRE HERBAL LIQUER

350	Fernet Branca - 2 cl	4,00 €
351	Ramazotti - 2 cl	4,00 €
352	Averna - 2 cl	4,00 €
353	Jägermeister - 2cl	4,00 €
354	Underberg - 2 cl	4,00 €

## WHISKEY WHISKEY

360	Jim Beam - 2 cl	5,00 €
361	Chivas Regal - 2 cl	6,00 €
362	Mekong Thai Whiskey - 2 cl	6,50 €

## WEINBRAND BRANDY

370	Vecchia Romagna - 2 cl	4,00 €
-----	------------------------	--------

## OBSTBRÄNDE FRUIT BRANDIES (SCHNAPPS)

371	Williams Birne St. Arboga - 2 cl	4,00 €
372	Himbeergeist St. Arboga - 2 cl	4,00 €

## LONGDRINKS LONG DRINKS

380	Whiskey Cola - 4 cl	(2,5)	7,50 €
381	Whiskey Soda - 4 cl	(5)	7,50 €
382	Campari Orange - 4 cl	(1,3,5)	7,50 €
383	Campari Soda - 4 cl	(5)	7,50 €
384	Gin Tonic - 4 cl	(7)	7,50 €
385	Wodka Lemon - 4 cl	(3,7)	7,50 €
386	Wodka Orange - 4 cl	(1,3,5)	7,50 €
387	Bacardi Cola - 4 cl	(2,5)	7,50 €
388	Havana Cola - 4 cl	(2,5)	7,50 €

**WEISSWEIN <sup>(4)</sup>**  
**WHITE WINE <sup>(4)</sup>**

400	Müller Thurgau Kabinett – 0,25 l Volkacher Kirchberg (Deutschland). Kabinett, halbtrocken	6,50 €
401	Müller Thurgau Kabinett – 0,50 l Volkacher Kirchberg (Deutschland). Kabinett, halbtrocken	12,00 €
402	Müller Thurgau Kabinett – 1,00 l Volkacher Kirchberg (Deutschland). Kabinett, halbtrocken	22,50 €
403	Chardonnay Grand Sud (trocken) – 0,25 l	5,50 €
404	Riesling Rath (halbtrocken) – 0,25 l	5,50 €
405	Müller Thurgau Landhaus Rheinhessen (lieblich) – 0,25 l	5,50 €
406	Chardonnay Grand Sud (trocken) – 0,50 l	10,00 €
407	Riesling Rath (halbtrocken) – 0,50 l	10,00 €
408	Müller Thurgau Landhaus Rheinhessen (lieblich) – 0,50 l	10,00 €
409	Chardonnay Grand Sud (trocken) – 1,00 l	18,50 €
410	Riesling Rath (halbtrocken) – 1,00 l	18,50 €
411	Müller Thurgau Landhaus Rheinhessen (lieblich) – 1,00 l	18,50 €
412	Freixenet MIA Spanien (lieblich) – 0,25 l	5,50 €
413	Freixenet MIA Spanien (lieblich) – 0,50 l	10,00 €
414	Freixenet MIA Spanien (lieblich) – 0,75 l	14,00 €

**WEINSCHORLEN <sup>(4)</sup>**  
**WINE SPRITZER <sup>(4)</sup>**

415	Weißenweinschorle – 0,25 l	4,50 €
416	Weißenweinschorle – 0,50 l	6,00 €

**ROTWEIN <sup>(4)</sup>**  
**RED WINE <sup>(4)</sup>**

420	Casone Chianti – 0,25 l	6,50 €
421	Casone Chianti – 0,50 l	12,00 €
422	Casone Chianti – 1,00 l	22,50 €
423	Freixenet MIA Spanien, vegan (halbtrocken) – 0,25 l	5,50 €
424	Freixenet MIA Spanien, vegan (halbtrocken) – 0,50 l	10,00 €
425	Freixenet MIA Spanien, vegan (halbtrocken) – 0,75 l	14,00 €

**ROSÉ WEIN <sup>(4)</sup>**  
**ROSÉ WINE <sup>(4)</sup>**

430	Rosé Grand Sud (Frankreich) – 0,25 l Qualitätswein, trocken	5,50 €
431	Rosé Grand Sud (Frankreich) – 0,50 l Qualitätswein, trocken	10,00 €
432	Rosé Grand Sud (Frankreich) – 1,00 l Qualitätswein, trocken	18,50 €

**FASSBIER  
DRAFT BEER**

440	Warsteiner Pilsner – 0,30 l	3,50 €
441	Warsteiner Pilsner – 0,50 l	5,00 €

**FLASCHENBIERE (ALKOHOLFREI)  
BOTTLED BEER (WITHOUT ALCOHOL)**

450	Warsteiner Pilsner (alkoholfrei) – 0,33 l	3,50 €
451	Erdinger Hefeweizen (alkoholfrei) – 0,50 l	4,50 €
452	Malztrunk (alkoholfrei) – 0,33 l	3,50 €

**FLASCHENBIERE  
BOTTLED BEER**

460	Jever Pilsener – 0,33 l	3,50 €
461	Köstritzer Schwarzbier – 0,33 l	4,00 €
462	Singha Thai Bier – 0,33 l	4,00 €
463	Chang Thai Bier – 0,33 l	4,00 €
464	Erdinger Hefeweizen – 0,50 l	4,50 €
465	Erdinger Kristall Weizen – 0,50 l	4,50 €
466	Erdinger Weizen, dunkel – 0,50 l	(5) 4,50 €

## BIER-MISCHGETRÄNKE BEER-MIX DRINKS

470	Berliner Weisse mit Waldmeister-Sirup - 0,33 l	(5)	3,50 €
471	Berliner Weisse mit Himbeer-Sirup - 0,33 l	(5)	3,50 €
472	Alsterwasser (Bier mit Sprite) - 0,30 l	(1,3,5)	3,50 €
473	Alsterwasser (Bier mit Sprite) - 0,50 l	(1,3,5)	4,50 €
474	Potsdamer/Gespritztes (Bier mit Fassbrause) - 0,30 l		3,50 €
475	Potsdamer/Gespritztes (Bier mit Fassbrause) - 0,50 l		4,50 €
476	Radler (Bier mit Fanta) - 0,30 l	(1,3,5)	3,50 €
477	Radler (Bier mit Fanta) - 0,50 l	(1,3,5)	4,50 €
478	Diesel (Bier mit Cola) - 0,30 l	(1,2,3,5)	3,50 €
479	Diesel (Bier mit Cola) - 0,50 l	(1,2,3,5)	4,50 €

## PROSECCO <sup>(4)</sup> SPARKLING WINE <sup>(4)</sup>

485	Prosecco Cellini (Italien) - 0,10 l	5,00 €
486	Prosecco Cellini (Italien) - 0,75 l	22,50 €

## APERETIFS <sup>(5)</sup> APÉRETIFS <sup>(5)</sup>

490	Pflaumenwein - 5 cl	4,00 €
491	Martini weiß - 5 cl	4,50 €
492	Martini rot - 5 cl	4,50 €
493	Sherry Sandemann - 5 cl	4,50 €

## KALTGETRÄNKE (OHNE ALKOHOL) COLD DRINKS (WITHOUT ALCOKOL)

500	Mineralwasser mit Sprudel - 0,25 l	3,00 €
501	Mineralwasser still - 0,25 l	3,00 €
502	Mineralwasser mit Sprudel - 0,70 l	6,00 €
503	Mineralwasser still - 0,75 l	6,00 €
504	Coca-Cola classic - 0,33 l	(2,5) 3,50 €
505	Coca-Cola zero - 0,33 l	(2,5,8,14) 3,50 €
506	Fanta - 0,33 l	(1,3,5) 3,50 €
507	Sprite - 0,33 l	(1,3) 3,50 €
508	Spezi (Fanta-Cola-Mix) - 0,30 l	(1,2,5) 3,50 €
509	Fassbrause - 0,33 l	3,50 €
510	Ginger Ale - 0,25 l	(1,3) 3,00 €
511	Tonic Water - 0,25 l	(1,3,7) 3,00 €
512	Bitter Lemon - 0,25 l	(3,7) 3,00 €
513	Apfelsaft - 0,20 l	3,00 €
514	Mangosaft - 0,20 l	3,00 €
515	Orangensaft - 0,20 l	3,00 €
516	Ananassaft - 0,20 l	3,00 €
517	Kirschsaft - 0,20 l	3,00 €
518	Bananensaft - 0,20 l	3,00 €
519	Bionande - 0,33 l	4,00 €

## WARMGETRÄNKE HOT DRINKS

530	<b>Tonsai Thai-Style Tea</b> Biene Maja Tee mit Ingwer, Minze, Orange und Honig	4,50 € (3)
531	<b>Anchan Tea</b> Thai Tee mit Schmetterlingsblüten und Honig	4,50 € (3)
532	<b>Cha Kekhüay</b> Thai Tee mit Chrysanthemen und Honig	4,50 € (3)
533	<b>Cha Matum</b> Thai Tee mit bengalischer Quitte und Honig	4,50 € (3)
534	<b>Cha Mali</b> Yasmin Tee	3,50 € (3)
535	<b>Cha Khio</b> Grüner Tee	3,50 € (3)
536	<b>Cha Khing</b> Ingwer Tee mit Honig	3,50 € (3)
537	<b>Cha Minz</b> Pfefferminztee mit Honig	3,50 €
538	<b>Café</b> Kaffee, doppelwandiges Kaffee-Glas	3,00 € (2)
539	<b>Espresso Singol</b> Espresso, doppelwandiges Espresso-Glas	2,50 € (2)
540	<b>Espresso Dopplo</b> Espresso doppelt, doppelwandiges Espresso-Glas	3,00 € (2)
541	<b>Cappuccino</b> Cappuccino, doppelwandiges Glas	4,50 € (2,10)
542	<b>Latte Macchiato</b> Latte Macchiato, heiße Milch mit einem Schuss Kaffee	4,50 € (2,10)
543	<b>Milchkaffee</b> Kaffee mit heißer Milch, doppelwandiges Glas	4,50 € (2,10)