

# Bek's

Thailändisches Spezialitätenrestaurant & Lounge





# Lek's

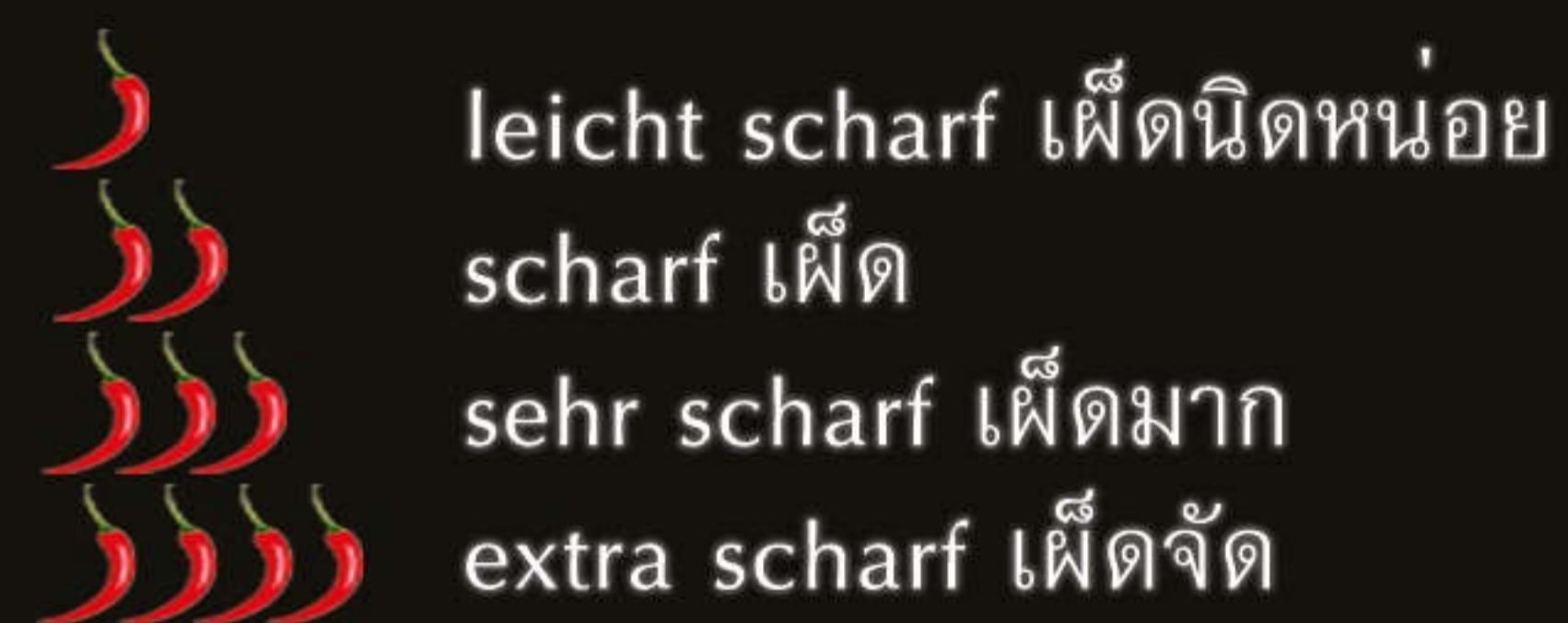
Thailändisches Spezialitätenrestaurant & Lounge

Liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem neuen Thai Restaurant begrüßen zu dürfen. Nach mehr als acht erfolgreichen Jahren in der Gerberstraße wurde es Zeit für eine Veränderung. Mit unserem neuen Restaurant in der Neckarstraße haben wir die Möglichkeit, Bewährtes beizubehalten und Neues anzubieten. Die thailändische Küche ist vielfältiger als den meisten bekannt, dies möchten wir Ihnen näher bringen. Unsere vielen treuen Stammgäste werden unsere bisherigen Speisen in der Karte wiederfinden, zudem bieten wir immer wieder ungewohntes auf einer Extra Karte an. Sollten Sie besondere Wünsche haben, die auf unserer Karte nicht aufgelistet sind, so sprechen Sie uns an. Unsere neue große Küche freut sich auf jede Herausforderung. Mit unseren beiden Gasträumen sind wir jetzt auch in der Lage, Geburtstags- oder Weihnachtsfeiern durchzuführen. In unserem Lounge Bereich können Sie bei einem Cocktail und thailändischer Musik den Abend ausklingen lassen. In gepflegter Atmosphäre bieten wir regelmäßig Karaoke an. In den Sommermonaten freuen wir uns, Sie auf unserer Terrasse bewirten zu dürfen.

Die in der Speisekarte enthaltenen Hinweise auf die Schärfe der Speisen dienen als Anhaltspunkt. Selbstverständlich können alle Speisen für Sie mehr oder weniger scharf zubereitet werden. Bitte weisen Sie uns bei ihrer Bestellung darauf hin.

Bedeutung der Schärfe in der Speisekarte:



Unsere Speisen werden frisch zubereitet, daher sprechen Sie uns bitte auf eventuelle Unverträglichkeiten an. Wenn möglich, werden wir dies bei der Zubereitung berücksichtigen bzw. Ihnen ein anderes Gericht empfehlen. Wir bitten Sie um Verständnis, wenn es bei hohem Gastaufkommen zu Wartezeiten bei der Zubereitung kommt, denn Frische geht uns vor Schnelligkeit.

Für Allergiker führen wir eine spezielle Speisekarte mit der Kennzeichnung gesetzlich vorgeschriebener Inhaltsstoffe. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie diese Karte benötigen.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Preise inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Abbildungen dienen nur zur Illustration. Änderungen vorbehalten

Die Allergene und Zusatzstoffe sind in einer extra Speisekarte einzusehen



# Vorspeisen

Appetizers อาหารว่าง

## A01 Überraschungsvorspeise

อาหารว่าง

Appetizer surprise

5.80 €



## A02 PoPia Tohd

ป๊อปเปี๊ยะ

Thailändische Frühlingsrollen mit Dip (2 Stück)

Thai spring rolls with dip (2 pieces)

6.20 €



## A03 Sate Gai

สะเต๊ะไก่

Hühnerfleischspieße mit pikanter

Erdnuß / Curry Sauce und Salat (3 Stück)

Chicken or pork spits with spicy peanut butter /curry dip and salad (3 pieces)

6.50 €



## A04 Sate Gung

สะเต๊ะกุ้ง

Garnelen – Spieße mit pikanter

Erdnuß / Curry Sauce und Salat (4 Stück)

Prawn spits with spicy peanut butter /curry dip and salad (4 pieces)

9.50 €



## A05 Gung Chup Paehng Tohd

กุ้งชุบแป้งทอด

Garnelen im Teigmantel frittiert mit Thai – Sauce (4 Stück)

Deep fried crusted prawns with Thai dip (4 pieces)

9.50 €



## A06 Sai Gohg Tohd

ไส้กรอกทอด

Köstlich frittierte thailändische Würstchen

(enthalten Knoblauch), serviert mit Chili & Salat (6 Stück)

Delicious deep fried Thai mini sausages (with garlic)

Served with chilli and lettuce. (6 pieces)

6.80 €





# Vorspeisen

Appetizers อาหารว่าง

## A07 Kao Tohd

ข้าวทอด

Gebackene Reisbällchen (3 Stück)

Baked rice balls. (3 pieces)

6.80 €



## A08 Piek Gai Tohd

ปีกทอด

Gebratene Hähnchenflügel mit pikanter Sauce (4 Stück)

Fried chicken wings with spicy dip (4 pieces)

9.50 €



## A09 Siekong Muh Tohd

ซี่โครงหมูทอด

Schweinerippchen mariniert nach thailändischer Art

Small pork ribs marinated Thai style

9.50 €



## A10 Tohd Man Blah

ทอดมันปลา

Gebackenes Fischfleisch nach thailändischer Art (3 Stück)

Baked minced fish Thai style (3 pieces)

9.50 €



## A11 Miang Gai 🌶️🌶️🌶️

เมี่ยงไก่

Hähnchen Salat Spezial

Chicken salad special

15.80 €





# Suppen

Soups ต้มยำและก๋วยเตี๋ยว

## P12 Tom Yam Gai 🌶️

ต้มยำไก่

Berühmte thailändische Suppe mit Hühnerfleisch  
Champions, Tomaten, Zitronengras – und Blättern

Celebrated Thai soup with chicken, mushrooms, tomatoes  
lemongrass and lime leaves

7.20 €

13.50 €

21.80 €



## P13 Tom Yam Gung 🌶️

ต้มยำกุ้ง

Traditionelle thailändische Suppe  
mit Garnelen

Traditionel Thai soup wit prawns

9.50 €

16.50 €

24.50 €



## P14 Tom Kah Gai 🌶️

ต้มข่าไก่

Thai-Suppe mit Hühnerfleisch  
in Kokosmilch mit Galgant und Gewürzen

Thai soup with chicken in coconut milk with  
galangal and blend of spices.

7.80 €

17.50 €

24.50 €



## P15 Tom Kah Gung 🌶️

ต้มข่ากุ้ง

Thai-Suppe mit Garnelen in  
Kokosmilch mit Galgant und Gewürzen

Thai soup with prawns in coconut milk with  
galangal and blend of spices.

9.80 €

19.80 €

26.50 €



## P16 Tom Yam Po Taehk 🌶️🌶️

ต้มยำปูทะเล

Thai-Suppe mit Meeresfrüchten

Thai soup with seafood

10.50 €

18.50 €

27.50 €





# Suppen

Soups ต้มยำและก๋วยเตี๋ยว

## P17 Tom Yam Ruammit Tale

ต้มยำรวมมิตรทะเล

Thai-Suppe mit Meeresfrüchten  
und Kokosmilch

Thai soup with seafood in coconut milk

10.50 €

18.80 €

27.50 €



## P18 Tom Jüd Moo Fai

ต้มจืดเต้าหู้หมูสับหม้อไฟ

Thai-Glasnudelsuppe mit  
Schweinehackfleisch und Eiertofu

Thai soup with glass noodles,  
minced pork and egg tofu

14.50 €

21.80 €



## P19 Tom Yam Vegi

ต้มยำเจ

Vegetarische Suppe

Soup with vegetable

7.20 €



Allergiker, bitte fragen Sie nach unserer speziellen Allergiker Speisekarte mit der Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene.



# Salate

Salads ยำ

## L20 Yam Wunsen Gai 🌶️🌶️🌶️

ยำวุ้นเส้นไก่

Pikanter Salat mit Hühnerfleisch, Tomaten, Gurken, Chilli und Koriander auf Glasnudeln

Spicy salad with chicken, tomatoes, cucumber, chili and cilantro with glass noodles

11.50 €

17.80 €



## L21 Yam Wunsen Gung 🌶️🌶️🌶️

ยำวุ้นเส้นกุ้ง

Pikanter Salat mit Garnelen, Tomaten, Gurken, Chilli und Koriander auf Glasnudeln

Spicy salad with prawns, tomatoes, cucumber, chili and cilantro with glass noodles

12.50 €

21.80 €



## L22 Yam Tale 🌶️🌶️🌶️

ยำทะเล

Auswahl an Meeresfrüchte mit Chili, Gurken, Frühlingszwiebeln und Tomaten

A selection of seafood with chili, cucumber, scallions and tomatoes

13.50 €

21.80 €



## L23 Muh Sadung 🌶️🌶️🌶️

หมูสะตง

Würziges Schweinefleisch, geröstet mit Chili und Knoblauch

Condimental pork roasted with chili and garlic

10.50 €

17.80 €



## L24 Yam Nüa 🌶️🌶️🌶️

ยำเนื้อ

Geröstetes Rindfleisch mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Chilli und Knoblauch

Roasted beef with cucumber, onions, tomatoes, chili and garlic

17.80 €





# Centergerichte

Duck courts เป็ด

## E30 Pehd Pad Pak Ruammit

เป็ดผัดพริกขี้หมู

Gebrautes Entenfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse und Austernsauce

Roast duck with mixed fresh vegetables and oyster sauce

20.80 €



## E31 Pehd Sam Rod

เป็ดสามรส

Gebrautes Entenfleisch mit frischem Gemüse und süß-saurer Sauce

Roast duck with fresh vegetables and sweet&sour sauce

20.80 €



## E32 Gaeng Ped Pehd Yang

แกงพื๊ดเป็ดย่าง

Gegrilltes Entenfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Tomaten, Ananas, Litschi und Thai Basilikum

Grilled duck with red curry, coconut milk, tomatoes, Pineapple, litchi and Thai basil

22.80 €



## E33 Laab Ped

ลาบเป็ด

Speziell gewürzter Entenfleisch-Salat mit Chili Pulver, Koriander, Zitronengras und Gewürzen

Specially seasoned duck salad with chili, coriander, lemongrass and spices

21.80 €



## E34 Ped Pad med Mamuong

เป็ดผัดเม็ดมะม่วง

Gebrautes Entenfleisch mit Champions, Zwiebeln, getrockneten Chilis und Cashewkernen

Pan-fried duck with mushrooms, onions, dried chili and cashews

21.80 €



## E35 Gaeng Massaman Ped

แกงมัสมั่น เป็ด

Ente gebraten in Massaman Currypaste, mit Kokosmilch, Kartoffeln und Erdnüssen.

Roasted duck in massamn curry paste with coconut milk, potatoes and peanuts

21.80 €





# Vegetarische Gerichte

Vegetarian courses อาหารคาว

## V40 Pad Pak Ruammit

ผัดพริกขมิ้น

Verschiedene frische Gemüsesorten mit Tofu

Mixed fresh vegetables with tofu

17.80 €



## V41 Gaeng Kiau Waan Tofu

แกงเขียวหวานเต้าหู้

Grünes Thai-Curry mit Kokosmilch, frischem Thai Gemüse und Tofu

Green Thai Curry with coconut milk, fresh Thai vegetables and tofu

18.80 €



## V42 Panaeng Pak

แพนงผัก

Frisches Gemüse in Kokosmilch und Panaeng Currypaste

Fresh vegetables in coconut milk and panaeng curry paste

17.80 €



## V43 Pad Pak Bung Fei Daeng

ผัดผักบุ้ง

Wasserspinat mit Chili und Knoblauch

Waterspinach with chili and garlic

17.80 €



Allergiker, bitte fragen Sie nach unserer speziellen Allergiker Speisekarte mit der Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene.



# Thai Currys

Thai Curries ไก่

## C51 Gaeng Kiau Waan 🌶️

Muh / Gai / Nüa

แกงเขียวหวาน หมู ไก่ เนื้อ

Grüner Thai Curry mit Kokosmilch und frischem Thai Gemüse.

Wahlweise mit Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch.

Green Thai curry with coconut milk and fresh Thai vegetables.

Optional with pork, chicken or beef.

Huhn 20.80 €

Schwein 20.80 €

Rind 22.80 €



## C52 Gaeng Ped 🌶️

Muh / Gai / Nüa

แกงเผ็ด หมู ไก่ เนื้อ

Roter Thai-Curry mit Kokosmilch, Bambussprossen, Bohnen und Thai-Basilikum.

Wahlweise mit Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch.

Red Thai curry with coconut milk, bamboo sprouts, beans and Thai basil.

Optional with pork, chicken or beef.

Huhn 20.80 €

Schwein 20.80 €

Rind 22.80 €



## C53 Panaeng 🌶️

Muh / Gai / Nüa

แพนง หมู ไก่ เนื้อ

Thai-Curry nach Panaeng Art, mit Kokosmilch und Zitronenblättern.

Wahlweise mit Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch

Thai curry Panaeng style with coconut milk, and lime leaves.

Optional with pork, chicken or beef.

Huhn 20.80 €

Schwein 20.80 €

Rind 22.80 €



## C54 Gaeng Kua Sapparot 🌶️

Muh / Gai / Nüa

แกงคว่ำลิบประด หมู ไก่ เนื้อ

Roter Thai-Curry mit Kokosmilch, Ananas und Thai Basilikum.

Wahlweise mit Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch

Red Thai Curry with coconut milk, pineapple and Thai basil.

Optional with pork, chicken or beef.

Huhn 20.80 €

Schwein 20.80 €

Rind 22.80 €





# Thai Currys

Thai Curries ไก่

## C55 Gaeng Massaman 🌶️

Muh / Gai / Nüa

แกงมัสมั่น หมู ไก่ เนื้อ

Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch gebraten in Massaman Currypaste, mit Kokosmilch, Kartoffeln und Erdnüssen.

Pork, chicken or beef stewed in massamn curry paste with coconut milk, potatoes and peanuts

Huhn 20.80 €

Schwein 20.80 €

Rind 22.80 €



## C56 Gaeng Gari 🌶️

Muh / Gai / Nüa

แกงกระหรี่ หมู ไก่ เนื้อ

Schweine- oder Hühnerfleisch in Kokosmilch, Thai-Curry und Kartoffeln.

Pork, or chicken in coconut milk, with Thai curry and potatoes

Huhn 20.80 €

Schwein 20.80 €

Rind 22.80 €



## C57 Gaeng Pah 🌶️🌶️🌶️

Muh / Gai / Nüa

แกงป่า หมู ไก่ เนื้อ

Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch mit rotem Curry, Bohnen, Thai-Tomaten und Basilikum

Pork, chicken or beef with red curry, green beans, Thai tomatoes and basil.

Huhn 20.80 €

Schwein 20.80 €

Rind 22.80 €



## C58 Gaeng Kua Gung 🌶️🌶️

แกงคั่วกุ้งกับหน่อไม้

Roter Thai-Curry mit Bambussprossen und Garnelen

Red curry with bamboo sprouts and prawn

23.80 €





# Gebratene Gerichte

Fried courses **ผัด**

## G60 Kao Pad

Muh / Gai / Nüa / Gung

ข้าวผัด หมู ไก่ เนื้อ กุ้ง

Gebratener Reis mit Ei und wahlweise mit Schweine-, Hühner-, Rindfleisch oder Garnelen.

Fried rice with egg served with pork or chicken

Huhn 16,80 €

Schwein 16,80 €

Rind 18,80 €

Garnelen 23,80 €



## G61 Kao Pad Sapporo's

ข้าวผัดสับปะรด

Gebratener Reis mit Garnelen Hähnchenfleisch mit Ananas, Zwiebel, Karotten, Siebenen und Cashewkernen.

Fried rice with prawns and chicken with pineapple, onions, carrots, raisin and cashew nut.

24.80 €



## G62 Kao Pad Ruammit Tale

ข้าวผัดรวมมิตรทะเล

Gebratener Reis mit Meeresfrüchten, Chili, Knoblauch, grünem Pfeffer, Zwiebeln und Basilikum.

Fried rice with seafood, chili, garlic, green pepper, onions and basil.

24.80 €



## G63 Pad Priu Waan Muh / Gai / Nüa

ผัดเปรี้ยวหวาน

Gebratenes Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch mit Ananas, frischem Gemüse und Süß-Sauer-Soße.

Pan-fried pork or chicken with pineapple, fresh vegetables and sweet&sour sauce

Huhn 18.80 €

Schwein 18.80 €

Rind 19,80 €



## G64 Pad Pak Ruammit

Muh / Gai / Nüa

ผัดพริกวมมิตร หมู ไก่ เนื้อ

Gebratenes Schweine- oder Hühner- oder Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse und Ausernsoße.

Pan-fried pork or chicken with mixed vegetables and oyster sauce.

Huhn 18.80 €

Schwein 18.80 €

Rind 19,80 €





# Gebratene Gerichte

Fried courses **ผัด**

## G65 Pad Prisod Muh / Gai / Nüa

ผัดพริสดหมู ไก่ เนื้อ

Gebratenes Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch mit Chili, Zwiebeln, Bambussprossen und Thai-Basilikum.

Pan-fried pork, chicken or beef with chili, onions, bamboo sprouts, green beans and Thai basil.

Huhn 18.80 €

Schwein 18.80 €

Rind 19.80 €



## G66 Pad Krapao

ผัดกระป๋อหมู ไก่ เนื้อ

Gebratenes Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und Thai-Basilikum.

Pan-fried pork, chicken or beef with chili, garlic, onions and Thai basil.

Huhn 18.80 €

Schwein 18.80 €

Rind 19.80 €



## G67 Pad King Muh / Gai / Nüa

ผัดคิงหมู ไก่ เนื้อ

Gebratenes Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch mit frischem Ingwer, Morcheln und Paprika.

Pan fried pork, chicken or beef with fresh ginger, mushrooms and sweet pepper.

Huhn 18.80 €

Schwein 18.80 €

Rind 19.80 €



## G68 Pad Scha Muh / Gai / Nüa

ผัดซ่าหมู ไก่ เนื้อ

Gebratenes Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch mit grünem Curry, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum.

Pan fried pork, chicken or beef with green curry, green pepper and Thai basil.

Huhn 18.80 €

Schwein 18.80 €

Rind 20.80 €



## G69 Pad Med Mamuang

ผัดเม็ดมะม่วงหมู ไก่ เนื้อ

Gebratenes Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch mit Champignons, Zwiebel getrockneten Chilis und Cashewkernen.

Pan fried pork, chicken or beef with mushrooms, Onion dried chilies and cashews.

Huhn 20.80 €

Schwein 20.80 €

Rind 21.80 €





# Nudelgerichte

Pasta พาสต้า

## N70 Pad Thai Muh / Gai

พาดไทย หมู ไก่

Gebratene Reissnudeln mit Schweine- oder Hühnerfleisch, Tofu, frischem Gemüse und Ei.

Fried rice noodles with pork or chicken, tofu, egg and vegetables.

Huhn 17.80 €

Schwein 17.80 €



## N71 Pad Thai Gung

พาดไทย กุ้ง

Gebratene Reissnudeln mit Garnelen, Tofu, frischem Gemüse und Ei.

Fried rice noodles with prawns, tofu, fresh vegetables and egg

23.80 €



## N72 Pad Sieu Muh / Gai / Nua

พาดซีอู หมู ไก่ เนื้อ

Gebratene breite Reissnudeln mit Schweine oder Hühnerfleisch, Brokkoli und Ei.

Fried broad rice noodles with pork or chicken, broccoli and egg.

Huhn 17.80 €

Schwein 17.80 €

Rind 18.80 €



## N73 Mie Grathi 🍲

หมี่กระเทียม

Reissnudeln mit Hackfleisch in Red-Curry, Kokosmilch, Lauchzwiebeln und gehackten Erdnüssen.

Rice noodles with minced meat in red-curry, Coconut milk, spring onions and minced peanuts.

14.80 €



## N74 Gutiau Tomyam 🌶️🌶️🌶️

ก๋วยเตี๋ยวดำมยำ

Nudelsuppe nach Art des Hauses mit Muh Daeng.

Noodlesoup homemade style with Muh Daeng.

16.80 €



## N75 Gutiau Muh / Gai / Nua

ก๋วยเตี๋ยวมะหมู ไก่ เนื้อ

Thai-Nudelsuppe mit Schweine-, Hühner, Rindfleisch oder Schweine-Fleischbällchen.

Thai noodle soup optional with pork, Chicken, beef or meatballs.

Huhn 16.80 €

Schwein 16.80 €

Rind 18.80 €

Fleischb. 16,80 €





# Garnelen, Shell, Krabbe & Fisch

Shrimp, Shell, Crab & Fish กุ้ง, หอย, ปลา

## F80 Pla Rad Prik 🌶️

20.80 €

ปลาราดพริก

Gebratenes Lachssteak mit Chilisauce und Zitronenblättern.

Pan-fried salmon steak with chili sauce and lime leaves.



## F81 Pla Sam Rod 🌶️

22.80 €

ปลาสามรส

Gebratener Rotbarsch mit frischer Chili - und süß-saurer Sauce

Pan-fried ocean perch with fresh chili — and sweet&sour sauce



## F82 Schu - Schi Pla 🌶️

24.80 €

ชุ้ปลา

Gebratener Fisch in rotem Curry mit Kokosmilch und Zitronenblättern

Pan-fried fish in red curry with coconut milk and lime leaves.



## F83 Schu – Schi Gung 🌶️

24.80 €

ชุ้กุ้ง

Garnelen in rotem Curry mit Kokosmilch und Zitronenblättern

Prawns in red curry with coconut milk and lime leaves.



## F84 Gung Pad Pak Ruammit

23.80 €

กุ้งผัดพริกขมิ้น

Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse und Austernsoße.

Pan-fried prawns with fresh vegetables and oyster sauce





# Garnelen, Shell, Krabbe & Fisch

Shrimp, Shell, Crab & Fish กุ้ง, หอย, ปู, ปลา

## F85 Hor Mok Tale

25.80 €

ห่อหมกทะเล

Meeresfrüchte in rotem Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Thai - Basilikum überbacken.

Seafood in red curry with coconut milk, vegetables and thai basil scalloped.



## F86 Pla Tilapia

25.80 €

ปลาเนื้ออ่อน ปลาตามรส ปลาซีอิ๊ว ปลาราดพริก

Gegrillter Pla Nil Fisch mit Chili-, Süß-Sauer- oder Kie-Mau-Soße.

Grilled Pla Nil fish with chili-sauce, sweet and sour-sauce or Kie-Mau-sauce



## F87 Gung- Buh Pad Pong Gari

24.80 €

กุ้ง ปู พัดพริกขี้หนู

Gebratene Garnelen oder gebratene Krebse mit Thai-Sellerie, Zwiebel, Ei und Thai-Curry.

Pan fried prawns or crab with Thai celery, onions, egg and Thai curry.



## F88 Gung-Buh Schae Nam Pla

26.80 €

กุ้ง ปู แอ่น้ำปลา

Rohe Garnelen oder rohe Krebse mit Chili und Knoblauchsauce.

Raw prawns or crab with chili and garlic sauce.





# Garnelen, Shell, Krabbe & Fisch

Shrimp, Shell, Crab & Fish กุ้ง, หอย, ปลา

## F89 Hoi Pad Prik Pao 🌶️

หอยผัดพริกเผา

Gebratene Muscheln mit Prik Pao Paste, Chili Zitronengras und Thai-Basilikum.

Pan fried mussels with Prik Pao paste, chili, lemongrass and Thai basil.

21.80 €



## F90 Pad Krapao Gung 🌶️🌶️

กุ้งผัดใบกระเพรา

Pikant gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Chili und Thai Basilikum.

Savoury roast prawns with onions, chili and Thai basil.

23.80 €



## F91 Pla Krung-Thep 🌶️🌶️🌶️

ปลากระต๊อเผา

Gebratener Tilapia mit Mango und Gemüse. (süßsauer und scharf)

Pan fried tilapia with mango and vegetables (sweet&sour and spicy)

25.80 €



## F92 Pla Nüng Manau 🌶️🌶️🌶️

ปลานึ่งมะนาว

Gedämpfter Fisch mit Chilisoße.

Steamed fish with chili sauce.

25.80 €



## F93 Conny Fisch 🌶️🌶️

ปลาร้าพริก สูตรใหม่

Gebackener Tilapia Fisch mit Currysoße (süßsauer und scharf) und Thai-Basilikum.

Baked Tilapia fish with curry sauce (sweet&sour or spicy) with Thai basil.

25.80 €





# Garnelen, Shell, Krabbe & Fisch

Shrimp, Shell, Crab & Fish กุ้ง, หอย, ปลา

F94 Pla Isaan 

25.80 €

ปลาทอด สูตรอีสาน

Gebackener Tilapia Fisch nach Isaan Art.

Baked Tilapi fish Isaan style



F95 Gung Gra Tiem

25.80 €

กุ้งกระเทียม

½ Kg gebratene Garnelen mit Pfeffer, Knoblauch und Chilisoße.

½ Kg pan-fried prawns with pepper, garlic and chili sauce.



F96 Gedämpfte Muscheln 

16.80 €

หอยนึ่ง

22.80 €

Mit Chili - oder Süßsauersoße.

Steamed mussels with chili or sweet & sour sauce.



Allergiker, bitte fragen Sie nach unserer speziellen Allergiker Speisekarte mit der Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene.



# Isaan Spezialitäten

Isaan Specialties อาหารอีสาน

## I100 Sup Nohr Mai

ซุพหน่อไม้

Thai Salat mit grob geschnittenen Bambussprossen, scharf gewürzt.

Thai salad with coarsely chopped bamboo sprouts, spicy.

15.80 €



## I101 Som Tam (Buh, Bala, Tai)

ส้มตำ บู ปลา ร้า ไทย

Scharfer Thai Papaya Salat Wahlweise mit Krabbenfleisch oder Fisch.

Spicy Thai salad with shredded papaya.

Optionally with crab meat or fish.

15.80 €



## I102 Laab Muh / Gai / Nüa

ลาบ หมู ไก่ เนื้อ

Speziell gewürztes Schweine-, Hühner- oder Rinderhackfleisch, leicht sauer und körnig.

Specially seasoned minced pork, chicken or beef, slightly sour with a grainy texture.

Huhn 16.80 €

Schwein 16,80 €

Rind 18,80 €



## I103 Ohm Muh / Gai / Nüa

อ่อม หมู ไก่ เนื้อ

Speziell nach Isaan Art angemachtes Schweine-, Hühner oder Rindfleisch.

Pork, chicken or beef Isaan style.

Huhn 18.80 €

Schwein 18,80 €

Rind 20,80 €



## I104 Nam Tok Muh / Nüa

น้ำตก หมู เนื้อ

Gegrilltes Schweine – oder Rindfleisch mit Chilipulver, Koriander, Zitronengras und Gewürzen.

Grilled pork or beef with chili powder, coriander, lemongrass and spices.

Schwein 19,80 €

Rind 21,80 €



## I105 Ko Muh Yang

คอหมูย่าง

Nach Isaan Art eingelegtes und gebratenes Schweinefleisch mit scharfer Sauce. Für Kenner !

Specially prepared pork in the style of Isaan, for connoisseurs.

16.80 €





# Isaan Spezialitäten

Isaan Specialties อาหารอีสาน

## I106 Muh / Nüa Daed Dieu

หมู เนื้อ แดงเดียว

Schweine- oder Rindfleischspezialität aus dem Isaan.

Pork or beef speciality from the Isaan region.

Schwein 16,80 €

Rind 17,80 €



## I107 Nam Prik Kapie Gab Pak Ruam

น้ำพริกกะปึกับผักต่างๆ

Verschieden Gemüsesorten mit Krabbenpaste.

Various vegetables with crab paste.

14.80 €



## I108 Goi Nüa

ก้อยเนื้อ

Roher Rindfleisch Salat aus dem Isaan.

Beef salad from the Isaan region.

19.80 €



## I109 Kanom Chien Nam Yah

น้ำยา

Nudel Spezialität aus dem Isaan mit Fischcurry.

Noodle speciality from Isaan with fish curry.

16.80 €



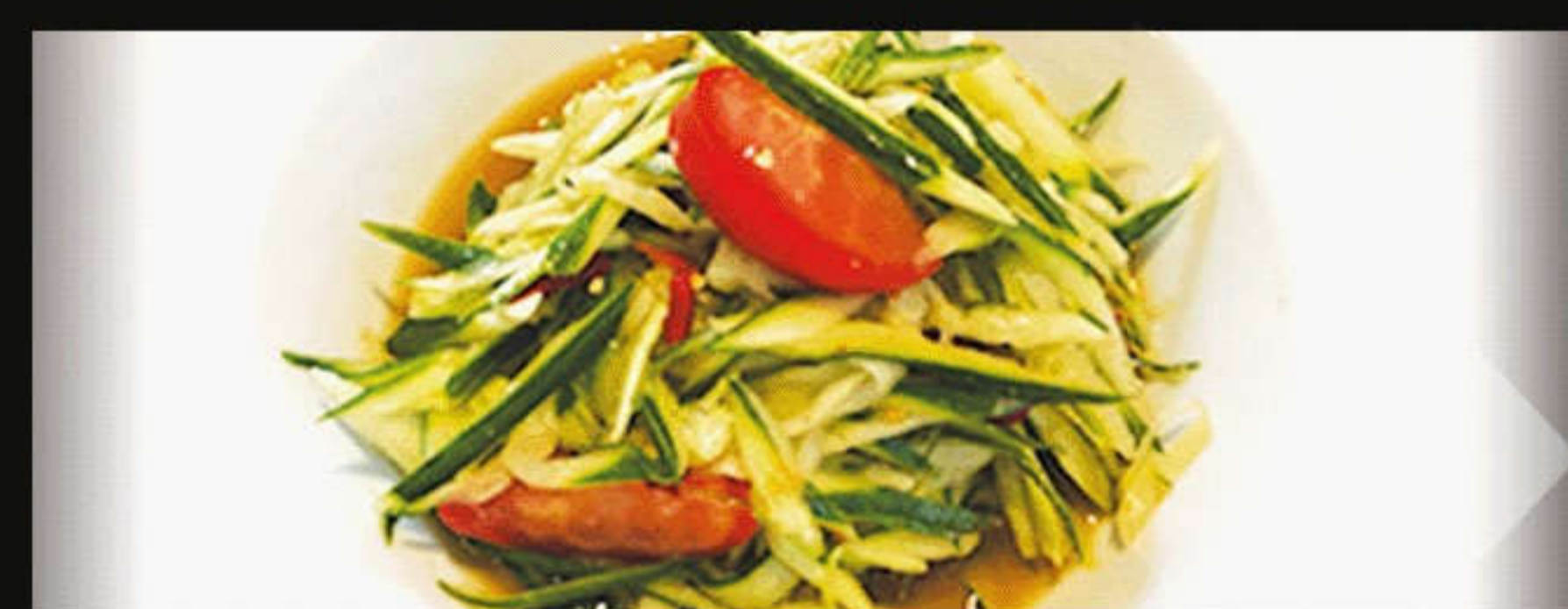
## I110 Tam Daeng

ตำแดง

Deftiger Thai-Salat mit gehobelten Gurken und Fischsauce, scharf gewürzt.

Thai salad with shredded cucumber and fish sauce, spicy.

11.80 €



## I111 Tam Tua

ตำทั่ว

Deftiger Thai Bohnen-Salat mit Fischsauce, scharf gewürzt.

Thai green bean salad with fish sauce, spicy.

15.80 €



## I112 Laabtood

ลาบทอด

Fleischbällchen

Minced meat

18.80 €





# *Beilagen*

Side dishes อาหารเสริม

## B120 Portion Reismudeln

4.00 €

เส้นหมี่ลวก

gekochte Reismudeln mit Knoblauchöl und Sojasauce.

Dish of Boiled rice noodles with garlic oil and soja sauce.

## B121 Portion Klebreis

3.80 €

ข้าวเหนียว

Dish of Sticky rice

## B122 Portion Reis

2.50 €

ข้าวสวย

Dish of Rice

## B123 Spiegelei

1.80 €

ไข่ดาว

Fried egg





# Desserts

## Sweets **ขนมหวาน**

### D130 Gluay oder Sapparat Tohd

**กล้วย สับปะรดทอด**

Frittierte Banane oder Ananas mit Honig, Sesam und Vanille Eis.

Baked banana or pineapple with honey, sesame and vanilla ice-cream.

7,50 €



### D131 Gluay Buod Schie

**กล้วยบัวต๋ี่**

Banane in gekochter Kokosmilch.

Banana in boiled coconut milk.

7.50 €



### D132 Gathi Dängthai

**กระทิงแดงไทย**

Honigmelone in Kokosmilch mit Palmzucker.

Honeydew melon in palm sugar and coconut milk.

7.50 €



### D133 Bua Looy

**บัวลอย**

Taro Bällchen in Kokosmilch.

Taro balls in coconut milk.

8.90 €



### D134 Kaoniew Mamuong / Lychee / Ananas

11.80 €

**ข้าวเหนียวมะม่วง / ลิ้นจี่ / สับปะรด**

Mango mit Klebreis und Kokosmilch.

Mango with sticky rice and coconut milk.



### D135 Eiscreme

**ไอศกรีม**

Kugel Eis

Scoop of icecream

1.90 €





# Säfte

Juices น้ำผลไม้

Lycheesaft	0.3 l	5.10 €
Lycheesaft	0.5 l	5.80 €
Mangosaft	0.3 l	5.10 €
Mangosaft	0.5 l	5.90 €
Ananassaft	0.3 l	5.10 €
Ananassaft	0.5 l	5.80 €
Apfelsaft	0.3 l	5.10 €
Apfelsaft	0.5 l	5.80 €
Orangensaft	0.3 l	5.10 €
Orangensaft	0.5 l	5.80 €
Maracujanektar	0.3 l	5.10 €
Maracujanektar	0.5 l	5.80 €
Kirsch Bananennektar	0.3 l	5.10 €
Kirsch Bananennektar	0.5 l	5.80 €
Saftschorle	0.3 l	5.10 €
Saftschorle	0.5 l	5.80 €



Allergiker, bitte fragen Sie nach unserer speziellen Allergiker Speisekarte mit der Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene.



# Heiße Getränke

Hot drink เครื่องดื่มร้อน

Tasse Kaffee	3.10 €
Espresso	2.90 €
Espresso Double	3.30 €
Ingwer Tee Kännchen	3.80 €
Grüner Tee Kännchen	3.80 €
Jasmintee Kännchen	3.80 €
Grüner Tee Kännchen	3.80 €
Schwarzer Tee Kännchen	3.80 €
Früchtetee Kännchen	3.80 €
Glas Tee mit Rum	5.50 €



# Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic drink เครื่องดื่มไม่ผสมแอลกอฮอล์

Coca Cola, Coca Cola Light	0.3 l	4.20 €
Coca Cola, Coca Cola Light	0.5 l	5.10 €
Fanta, Sprite, Spezi	0.3 l	4.20 €
Fanta, Sprite, Spezi	0.5 l	5.10 €
Schweppes Bitter Lemon	0.5 l	5.10 €
Schweppes Tonic Water	0.5 l	5.10 €
Schweppes Gingerale	0.5 l	5.10 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	0.3 l	2.90 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	0.5 l	3.90 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	0.7 l	7.00 €
Stilles Wasser	0.3 l	2.90 €
Stilles Wasser	0.5 l	3.90 €
Stilles Wasser	0.7 l	7.00 €





# Flaschenbier

Beer เบียร์

Pils	0.33 l	4.20 €
Pils	0.5 l	5.40 €
Kristallweizen	0.5 l	5.20 €
Hefeweizen hell	0.5 l	5.20 €
Radler	0.5 l	4.80 €
Cola Weizen	0.5 l	5.40 €
Alkoholfreies Bier	0.33 l	4.20 €
Alkoholfreies Weizen	0.5 l	5.20 €



# Whisky

Whisky-glass เกล้า-แก้ว

Johny Walker Red Label	4 cl	6.50 €
Johny Walker Black Label	4 cl	6.80 €
Ballantines Scotch	4 cl	6.50 €
Chivas Regal	4 cl	6.80 €
Jack Daniels Burbon	4 cl	6.80 €
Jim Beam Bourbon	4 cl	6.80 €



# Weinbrand/Cognac

Brandy/Cognac บรันดี/คองยัค

Asbach Uralt	2 cl	4.20 €
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	6.50 €





# Aperitifs / Digestifs

Aperitifs / Digestives เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย

Martini Bianco , Rosso, Dry	5 cl	4.80 €
Fernet Branca	2 cl	4.20 €
Jägermeister	2 cl	4.20 €
Ouzo	2 cl	4.20 €
Tequila Silver, Gold	2 cl	4.20 €
Williams Birne	2 cl	4.20 €
Kirschwasser	2 cl	4.20 €
Sambuca	2 cl	4.20 €



# Cocktails

Cocktails คอกเทล

Mai Thai	11.50 €
Pina Colada	11.50 €
Fruit Punch - alkoholfrei	11,50 €



# Longdrinks

Longdrinks เครื่องดื่มนั่งนาน

Campari Soda	4 cl	7.50 €
Campari Orange	4 cl	7.50 €
Bacardi Cola	4 cl	7.20 €
Bacardi Orange	4 cl	8.50 €
Wodka Lemon	4 cl	8.50 €
Wodka Red Bull	4 cl	8.50 €
Gin Tonic	4 cl	7.50 €
Whiskey Cola	4 cl	8.50 €
Asbach Cola	4 cl	7.50 €





# Asia Spezial Drinks

Asia Special drinks เครื่องดื่มสไตล์เอเชีย

Singha Bier aus Thailand	0.33	4.20 €
Chang Bier aus Thailand	0.33	4.20 €
Mekhong Thailand Whiskey	2 cl	4.80 €
Pflaumenwein Japan	4 cl	4.50 €
Asia Schnaps	2 cl	4.50 €
Thailändischer Eistee	0.4 l	5.20 €
Thailändischer Grüner Eistee	0.4 l	5.20 €
Thailändischer Eiskaffee	0.4 l	5.20 €



# Sekt / Champagner

Wine / Champagne ไวน์ / แชมเปญ

Moët & Chandon Brut	0.75 l	95.00 €
Prosecco	0.75 l	28.00 €
Sekt Hausmarke Trocken	0.75 l	40.00 €
Freixenet Trocken	0.75 l	28.00 €
Sambu Secco Riesling Sekt mit handverlesenen Holunderblüten	0.75 l	35.00 €
Lychee Sekt	0.75 l	35.00 €
Piccolo	0.75 l	6.80 €





# Spirituosen – Flaschen

Spirits-bottles

เหล้า-ขวด

Johny Walker Black Label	0.7 l	85.00 €
Chivas Whiskey	0.7 l	85.00 €
Ballantines Scotch	0.7 l	65.00 €
Jack Daniels Burbon	0.7 l	85.00 €
Mehkong Thailand Whiskey	0.7 l	85.00 €
Sierra Tequilla Silver Gold	0.7 l	75.00 €
Remy Martin V.S.O.P	0.7 l	95.00 €
Bacadi Rum Light Dry	0.7 l	75.00 €



# Trendy – Drinks

Trendy-drinks

เครื่องดื่มยอดนิยม

Red Bull	0.2 l	3.60 €
B'52	0.2 l	3.80 €





# Flaschenweine Weiß

Bottled wines - White      כרמנל (טכט)

Riesling Edition Württemberg "Alte Reben"	0.75 l	25.50 €
Blanchet Blanc de Blanc Trock, harmonisch - fruchtig	0.75 l	25.50 €



# Flaschenweine Rot

Bottled wines - Red      כרמנל (טכט)

Trollinger Edition Württemberg "Alte Reben"	0.75 l	25.50 €
Lemberger Q,b.A trocken (Holzfass)	0.75 l	28.00 €
Bordeaux Hausmarke	0.75 l	28.00 €
Cobierre Château Pechvermellé tieffarbiger trockener Rotwein mit Aromen von Gewürzen und roten Früchten	0.75 l	25.50 €
Cabernet Cortis Im Holzfass gereift	0.75 l	36.00 €



# Flaschenweine Rose

Bottled wines - Rose      כרמנל (טכט)

Cabernet Cortis Blanc des Noir Kabinett der Cabernet Sauvignon Traube	0.75 l	30.00 €
Rosé de France eleganter, fruchtiger Rosewein	0.75 l	25.50 €





# Offene Weine – Weiß

Wine by the glass - White ไวน์ขาว (แก้ว)

Riesling Schorle	0.21	5.80 €
Verrenberger Lindelberg	0.21	6.80 €
Riesling, Q.b.A., rassig spritzig, Frisch und trocken		
Blanc de Blanc	0.21	6.80 €

# Offene Weine – Rot/Rose

Wine by the glass - Red/Rose ไวน์แดง/กุหลาบ (แก้ว)

Trollinge Schorle	0.21	5.80 €
Rose Qualitätswein	0.21	6.80 €
Verrenberger Lindelberg	0.21	6.80 €
Trollinger, fein rassig herzhaft kernig mit zart duftugem Bouquet		
Muskattrollinger Kabinett feinherb	0.21	6.80 €
Cobierre Château Pechvermellé	0.21	6.80 €
tieffarbiger trockener Rotwein mit Aromen von Gewürzen und roten Früchten		
Lambrusco	0.21	5.80 €
Rosso		







0711/4080149



0152/33960489