





Speisen
&
Getränke

อาหารกลางวัน



Mittagstisch

V11	Gebratener Tofu mit Wokgemüse		7,90
	gebraten und verfeinert durch frisches Wokgemüse, begleitet von einer würzigen dunklen Sauce		
V14	Tofu in rotem Thai Curry		7,90
C13	Rotes Hähnchencurry		7,90
	Hähnchenfleisch in rotem Thai Curry mit Kokosmilch und frischen Basilikum		
C14	Hähnchen in Thai Basilikumsauce		7,90
	im Wok scharf angebraten mit frischem Gemüse und Knoblauch		
B11	Gebratenes Rindfleisch mit Wokgemüse in würziger Sauce		8,90
	klein geschnittenes Hüftsteak mit frischem Wokgemüse und Austernsauce		
D11	Knusprige Ente auf Erdnussauce		9,90
	Omas geheime und selbstgemachte Erdnussauce, serviert mit frischem Wokgemüse		
D14	Knusprige Ente in rotem Thai Curry		9,90
	mit Ananas in pikantem roten Thai Curry und Kokosmilch		

Mo & Mi bis Fr, von 12 bis 14³⁰.

*Alle Mittagsgerichte beinhalten eine Portion Reis und eine kleine Vorspeise.
 = vegan  = enthält Fischsauce, empfohlen für Pescetarier*

A11	Frühlingsrollen hausgemacht und mit einer selbstkreierten süß-sauren Soße		5,90
A12	Gebackene Teigtaschen Wan-Tan Teig mit einer herzhaften Garnelen-Hähnchen-Füllung, kross gebacken und dazu die süß-saure Soße		5,90
A13	Sate Gai Hähnchenspieße mariniert in Curry und Zitronengras mit unserer selbstgemachten Erdnussauce		5,90
A14	Gebackene Garnelen in Teig ummantelte, frittierte Garnelen mit Dip		6,90
A15	Fischküchlein nach Thai-Art gebackene Fischküchlein mit verschiedensten Gewürzen und intensivem Geschmack		6,90
A16	Frittiertes Tofu mit einer süß-sauren Soße übergossen und mit Erdnüssen gekrönt		5,90
A17	„Muang Thai“ gemischte Vorspeisenplatte beinhaltet von jeder Vorspeise jeweils zwei Stück (außer Tofu) – perfekt zum Teilen und Probieren		13,90

 = vegan  = enthält Fisch/Meeresfrüchte

Suppen

-
- A21 **Gemüsesuppe** 🌱+ 4,90
klare Brühe mit frischer Gemüsebeilage
-
- A22 **Giaw Nam** 5,90
gefüllte Teigtaschen mit einer Mischfüllung aus
Garnelen- und Hähnchenfleisch in einer klaren Bouillon
-
- A23 **Tom Kha Gai** 6,90
samtig pikante Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Champignons und einer
reichen Frische an Zitronengras, Kaffirblättern und Galgantwurzel
-
- A24 **Tom Yam Gung** 🐟 6,90
säuerlich, pikante Garnelensuppe mit diversen Gewürzen nach
traditioneller thailändischer Art
-

Salate

🐟 = enthält Fisch/Meeresfrüchte

-
- A31 **Glasnudelsalat mit Hähnchen** 8,90
Glasnudeln mit unserem selbstgemachten Dressing, dazu Koriander, Gurken,
Tomaten und rote Zwiebeln: Leichte Schärfe trifft süß-salzigen Geschmack
-
- A32 **Beefsalat** 8,90
saftige Hüftsteakstreifen mit Salatbeilage in Limettendressing
-
- A33 **Veganer Glasnudelsalat** 🌱+ 7,90
mit Tofu und Gemüse angemacht
-
- A34 **Entensalat** 10,90
-

🌱+ = vegan

เมนูอาหาร Gerichte ohne Fleisch

V11	Gebratener Tofu mit Wokgemüse gebraten und verfeinert durch frisches Wokgemüse, begleitet von einer würzigen dunklen Sauce	🍃+ 12,90
V12	Tofu in fruchtiger Sauce mit Wokgemüse gebraten mit frischem Wokgemüse in einer fruchtigen Sauce: süß, salzig und sauer, von allem ein bisschen	🍃+ 12,90
V13	Tofu-Eintopf in grünem Thai Curry	🐟 12,90
V14	in rotem Thai Curry	🐟 12,90
V15	in gelbem Thai Curry	🍃+ 12,90
V16	Gebratene Eiernudeln mit Wokgemüse und Tofu	🍃 12,90
V17	Vegan Pad Siew gebratene rauchig-würzige Reissnudeln mit Tofu und frischem Gemüse	🍃+ 12,90
V18	Wokgemüse und Tofu in Erdnussauce	🍃+ 12,90

Die Gerichte (ausgenommen V16 und V17) werden jeweils mit Reis serviert.
🍃 = vegetarisch 🍃+ = vegan 🐟 = enthält Fischsauce, empfohlen für Pescetarier

1a' Hähnchen

C11	Hähnchen in Erdnusssauce zarte Hühnerbrust, gebraten mit unserer selbstgemachten und berühmten Erdnusssauce	13,90
C12	Rotes Hähnchencurry rotes Thai Curry, Kokosmilch und frisches Basilikum verleihen diesem Gericht seinen unverwechselbaren Geschmack	13,90
C13	Grünes Hähnchencurry Hähnchenfleisch in grünem Thai Curry mit Kokosmilch und frischem Basilikum	13,90
C14	Hähnchen in Thai Basilikumsauce im Wok scharf angebraten mit frischem Gemüse und Knoblauch	13,90

Die Gerichte werden jeweils mit Reis serviert.



<i>B11</i>	Gebratenes Rindfleisch mit Wokgemüse in würziger Sauce	14,90
	klein geschnittenes Hüftsteak mit frischem Wokgemüse und Austernsauce	
<i>B12</i>	Rindfleisch in rotem Thai Curry	14,90
	Hüftsteak gegart in rotem Thai Curry mit Kaffir-Blättern und Basilikum	
<i>B13</i>	Rindfleisch in grünem Thai Curry	14,90
	Hüftsteak gegart in grünem Thai Curry mit Kaffir-Blättern und Basilikum	
<i>B14</i>	Hüftsteak in Knoblauch-Chilli-Basilikumsauce	14,90
	geschnitten und vollendet mit einer würzig-scharfen auf-der-Zunge-zergehenden Sauce	
<i>B15</i>	Hüftsteak in Pfeffer-Koriandersauce	14,90
	geschnitten in einer sehr würzigen Sauce, verfeinert durch Lauchzwiebeln und Knoblauch	







Die Gerichte werden jeweils mit Reis serviert.



<i>D11</i>	Knusprige Ente in Erdnusssauce Omas geheime und selbstgemachte Erdnusssauce, serviert mit frischem Wokgemüse	16,90
<i>D12</i>	Knusprige Ente in Thai-Chilli-Basilikumsauce im Abgang sehr würzig und leicht feurig, aufgepeppt mit frischem Basilikum	16,90
<i>D13</i>	Knusprige Ente in fruchtiger Sauce mit Wokgemüse in einer fruchtigen, leicht süß-salzig-sauren Sauce	16,90
<i>D14</i>	Knusprige Ente im roten Thai Curry mit Ananas in pikantem roten Thai Curry und Kokosmilch	16,90
<i>D15</i>	Knusprige Ente im grünem Thai Curry	16,90
<i>D16</i>	Betrunkene Ente Wer scharf liebt, sollte hier auf jeden Fall zugreifen. Mit unserer selbstgemachten Chilli-Paste ist nicht zu spaßen: ein feuriges und würziges Geschmackserlebnis	16,90
<i>D17</i>	Ente mit Tamarindensauce bestehend aus der sogenannten Indischen Dattel mit geröstetem Knoblauch, Schalotten und frischem Koriander	16,90

Die Gerichte werden jeweils mit Reis serviert.

Fisch & Meeresfrüchte


F11	Lachsfilet auf rotem Thai Curry aufgerundet mit Wokgemüse und frischem Thai-Basilikum		15,90
F12	Seafood in rotem Thai Curry Meeresfrüchte gegart in Kokosmilch mit Basilikum und Kaffirblättern, finalisiert mit einer leichten Schärfe von rotem Thai Curry		16,90
F13	Neuseelandmuscheln mit Wokgemüse und etwas Chili scharf angebraten in einer würzigen Thai-Basilikum-Sauce		15,90
F14	Garnelen in fruchtiger Sauce gebraten mit Wokgemüse in einer fruchtigen Sauce, die leicht süß, leicht salzig und leicht sauer schmeckt und das Gericht vollkommen macht		19,90
F15	Garnelen in Tamarindensauce bestehend aus der sogenannten indischen Dattel mit geröstetem Knoblauch, Schalotten und frischem Koriander		19,90
F16	Betrunkene Garnelen Wer scharf liebt, sollte hier auf jeden Fall zugreifen. Mit unserer selbstgemachten Chili-Paste ist nicht zu spaßen: ein feuriges und würziges Geschmackserlebnis		19,90

Die Gerichte werden jeweils mit Reis serviert.

ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

Reis & Nudeln

R11	Gebratene Eiernudeln mit Hähnchenfleisch zubereitet mit frischem Wokgemüse		13,90
R12	Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch zubereitet mit Ei, frischem Wokgemüse und Koriander		13,90
R13	Pad Thai Gung gebratene Reismudeln mit Garnelen, Ei, frischen Sojasprossen, Wokgemüse und Erdnüssen		15,90
R14	Pad Siew gebratene, rauchig-würzige Reismudeln mit Garnelen und frischem Gemüse		15,90
R15	Gebackene Ente auf Eiernudeln mit frischem Wokgemüse		15,90

 = enthält Fisch/Meeresfrüchte

ขนม

Dessert

	Hausgemachtes Kokostiramisù		4,90
	Kokoseis	1 Kugel	1,90
	Bananenreis süßer Reis in Bananenblatt, gefüllt mit süßer Bohnenpaste		4,90

ค็อกเทลพร้อมแอลกอฮอล์

Cocktails mit Alkohol

Mai Tai 7,90

2 Rumsorten, Triplesec, Limettensaft, Mandelsirup und Ananassaft: stark und süß-säuerlich

Siam Smile 7,90

Grenadine, Wodka, weißer Rum, Ananas-, Maracuja- und Orangensaft: sehr gut zum Entspannen

Caipirinha 7,90

Limette, Rohrzucker und Pitu

Piña Colada 7,90

Kokosnussirup, Ananassaft, ein Schuss Milch und verschiedene Rumsorten

เหล้าก่อนอาหาร

Aperitifs

Campari Soda 0,3l 5,50

Gin Tonic 0,3l 5,50

Campari O-Saft 0,3l 5,50

Wodka Bitter Lemon 0,3l 5,50

Aperol Spritz 0,4l 6,90

Hugo 0,4l 6,90

Mekhong Thai Whisky 4cl 5,00

ค็อกเทลไม่มีแอลกอฮอล์

Cocktails ohne Alkohol

Exotic Fruit Punch 6,90

Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft und Maracujasaft: richtig erfrischend

White Orchid 6,90

Kokossirup, etwas Milch und Ananassaft

Ipanema 6,90

Lemon Squash, brauner Zucker und Maracujasaft

น้ำอัดลม

Softdrinks

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,3l 3,00

Apfel-, Ananas-, Maracujasaft 0,3l 3,50

Apfel-, Ananas-, Maracujaschorle 0,3l 3,30

Litschi-Limo 0,4l 4,90

Bitter Lemon, Tonic Water 0,2l 3,30

Mineralwasser 0,2l 2,70

0,75l 5,90

เบียร์

Bier

Krombacher Alkoholfrei	0,3l	3,30
Paulaner Weißbier	0,5l	4,50
Paulaner Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,50
Thai Bier (Chang Beer)	0,33l	4,30
Krombacher vom Fass	0,3l	3,30
	0,5l	4,00
Alsterwasser vom Fass	0,3l	3,30

ไวน์

Wein

Weißwein trocken, Rotwein trocken, Rosé lieblich	0,2l	4,90
Weißweinschorle, Rotweinschorle, Roséschorle	0,3l	4,90

เครื่องดื่มร้อน

Hotdrinks

Kaffee	2,50
Espresso	1,90
Tee (Jasmin- oder Grüntee)	3,10



**Muang Thai Restaurant
Bremer Str. 3
21244, Buchholz i.d.N.**