

Vorspeise – *Appetizer*

Euro

- | | | |
|-----|--|-------------------------|
| 1. | Hors 'doeuvre "Lannathai" (b)(d)(e)(n)
Verschiedene Vorspeisen <i>für 1 Person</i> <i>for 1 person</i>
<i>Various appetizers</i> <i>für 2 Personen</i> <i>for 2 persons</i>
<i>für 4 Personen</i> <i>for 4 persons</i> | 12,80
23,00
44,00 |
| 2. | Gung-Ma-Prauw (b)(n)
Marinierte Garnelen mit Kokosnussflocken
<i>Marinated prawns with coconut flakes</i> | 10,60 |
| 3. | Tord-Man-Gung (b)(c)(n)
Garnelen – Frikadellen auf Thai -Art
<i>Deep-fried shrimp cake "Thai style"</i> | 10,60 |
| 4. | Nok- Gra-Tha-Tord
Gebratene Wachteln mit Knoblauch und Pfeffer
<i>Deep-fried quail with garlic and pepper</i> | 10,60 |
| 5. | Spareribs "Thai-Art"
Schweine-Rippchen auf Thai-Art
<i>Fried spareribs "Thai style"</i> | 8,70 |
| 6. | Sate- Gung (b)(e)(n)
Garnelen-Spießchen
<i>Shrimp satay</i> | 10,90 |
| 7. | Sate- Gai (e)(n)
Hühnerbrustfilet-Spießchen
<i>Chicken satay</i> | 9,90 |
| 8. | Sate-Moo (e)
Schweinefilet-Spießchen
<i>Pork satay</i> | 9,90 |
| 9. | Poh-Pia-Tord (c)(f)(m)
Frühlingsrollen
<i>Spring Rolls</i> | 9,60 |
| 10. | Noe-Tord (c)(g)
Gebackene Käsebällchen
<i>Deep-Fried golden cheese balls</i> | 10,50 |



Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

🌶 Mild (mild) 🌶🌶 Scharf (spicy) 🌶🌶🌶 Sehr scharf (very spicy)

Suppen Soup

Euro

- | | | |
|-----|---|-------|
| 15. | Tom-Kha-Gung (b)(d)(f)(g)(n) 🌶️
Garnelen-Suppe mit Galgant und Kokosnussmilch
<i>Shrimp in coconut milk soup, accented with galangal, lime juice and mushrooms</i> | 10,60 |
| 16. | Tom-Yam-Gung (b)(f)(g)(n) 🌶️ 🌶️
Garnelen-Suppe mit Zitronengras
<i>Famous Thai hot and sour shrimp soup, chili paste, lemon grass and mushrooms</i> | 10,60 |
| 17. | Tom-Kha-Pla (d)(f)(g) 🌶️
Fish-Suppe mit Galgant und Kokosnussmilch
<i>Fish in coconut milk soup, accented with galangal, lime juice and mushrooms</i> | 9,90 |
| 18. | Tom-Kha-Gai (f)(g) 🌶️
Hühner-Suppe mit Galgant und Kokosnussmilch
<i>Chicken in coconut milk soup, accented with galangal, lime juice and mushrooms</i> | 9,50 |
| 19. | Tom-Kha-Phak (f)(g) 🌶️
Gemüse-Suppe mit galgant und Kokosnussmilch
<i>Vegetable in coconut milk soup, accented with galangal, lime juice and mushrooms</i> | 8,50 |
| 20. | Wantan Suppe "Thai – Art" (b)(f)
Gefüllte Teigtaschen Suppe
<i>Wonton Soup "Thai style"</i> | 9,20 |



Euro

- | | | |
|-----|--|-------|
| 21. | Larb- Gai 🌶️ 🌶️
Gehackter Hühnerfleisch-Salat mit Thailändische frischen Kräutern
<i>Chopped chicken breast, mixed with onions and mint leaves, sprinkled with toasted rice powder and seasoned with Thai Lime dressing</i> | 9,90 |
| 22. | Yam-Nuah 🌶️ 🌶️
Rinderfleisch Salat mit Thailändische frischen Kräutern
<i>Beef salad with seasoned Thai lime dressing and herbs</i> | 10,90 |
| 23. | Yam-Woon-Sent (b)(d)(n) 🌶️ 🌶️
Glasnudeln Salat mit Thailändische frischen Kräutern, gehacktem Hühnerfilet und Krabben
<i>Glass noodle salad with chopped chicken breast, shrimps, lime juice and Thai herbs</i> | 9,90 |
| 24. | Yam-Tha-Lay (b)(d) 🌶️ 🌶️ 🌶️
Meeresfrüchten Salat mit Thailändische frischen Kräutern und Chilis
<i>Seafood salad with seasoned Thai lime dressing and herbs</i> | 11,50 |
| 25. | Pla-Gung (b)(n) 🌶️ 🌶️ 🌶️
Garnelen Salat mit Thailändische frischen Kräutern und Chilis
<i>Shrimps salad with seasoned Thai lime dressing and herb</i> | 11,50 |

Schweinefleisch-Gerichte

Pork Dish

Euro

30. **Moo- Gratiam**  15,90
Gebraten Schweinefleisch mit Knoblauch, grüne Pfefferkörnern und Gemüse
Sautéed pork in oyster sauce with pepper, green garlic and vegetables
31. **Moo-Pad-Graprauw**    15,90
Gebratenes Schweinefleisch mit Stangenbohnen, Basilikum, Paprika und Chilis
Sautéed pork with beans, basil, chili and paprika
32. **Moo-Pad-Khing (f)**  15,90
Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Morcheln, Lauchzwiebeln und Paprika
Sautéed pork with ginger, onions and paprika
33. **Moo-Priaw-Waan** 15,90
Gebratenes Schweinefleisch mit Tomaten, Ananas und Gurken (süß-sauer)
Sautéed pork with pineapple and cucumber in sweet and sour sauce
34. **Gaeng-Kour-Moo** 15,90
Schweinefleisch in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Ananas, Tomaten und Litchi
Pork in coconut milk with red curry, pineapple, tomatoes and lychee

Rindfleisch –Gerichte

Beef Dishes







Euro

40. **Nuah- Gratiam**  18,40
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, grünen Pfefferkörnern und Gemüse
Sautéed beef in oyster sauce with green pepper, garlic and vegetables
41. **Nuah-Pad-Graprauw**    18,40
Gebratenes Rindfleisch mit Stangenbohnen, Basilikum und Chilis
Sautéed beef with basil, chili and string beans
42. **Nuah-Pad-Brokkoli** 18,40
Gebratenes Rindfleisch in Austernsauce mit Brokkoli und Champignons
Sautéed beef in oyster sauce, broccoli and mushrooms
43. **Pa-Naeng-Nuah (g)**    18,70
Zartes Rindfleisch in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Paprika und Stangenbohnen
Beef in coconut milk with red dry curry, paprika and string beans
44. **Massaman –Nuah (e)(g)**   18,70
Rindfleisch in Kokosnussmilch, Massaman–Curry, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen
Beef in coconut milk, Massaman curry, potatoes, onion and peanuts
45. **Gaeng- Ped-Nuah (g)**    18,70
Rindfleisch in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Bambussprossen, Paprika und Auberginen
Beef in coconut milk with red curry, bamboo sprouts, paprika and eggplant
46. **Gaeng-Kiaw-Waan-Nuah (g)**   18,70
Rindfleisch in Kokosnussmilch mit grünem Curry, Bambussprossen, Paprika und Auberginen
Beef in coconut milk with green curry, bamboo sprouts, paprika and eggplant

Hühnerfleisch – Gerichte Chicken Dishes

		Euro
50.	Gai-Gratiam Gebratenes Hühnerfilet mit Knoblauch, grünen Pfefferkörnern und Gemüse <i>Sautéed chicken in oyster sauce with green pepper, garlic and vegetables</i>	17,60
51.	Gai-Pad-Graprauw Gebratenes Hühnerfilet mit Basilikum, Chilis und Stangenbohnen <i>Sautéed chicken in soya sauce with basil, chili and string beans</i>	17,60
52.	Gai-Pad-Khing (f) Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Morcheln, Lauchzwiebeln und Paprika <i>Sautéed chicken breast in oyster sauce with ginger, Chinese mushrooms, onions and bell peppers</i>	17,60
53.	Gai-Priaw-Waan Gebratenes Hühnerfilet mit Tomaten, Ananas und Gurken (süß-sauer) <i>Chicken with pineapple, tomatoes and cucumber in sweet and sour sauce</i>	17,60
54.	Gai-Pad-Med-Ma-Muang (h) Gebratenes Hühnerfilet mit Cashewnüssen und Frühlingzwiebeln <i>Sautéed chicken in oyster sauce with cashew nuts and onions</i>	17,60
55.	Gai-Tord-Gorb (f) *vom Chef empfohlen* Knusprig gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüse mit Chilisauce "Lannathai" <i>Crispy chicken breast with mixed vegetable and chili sauce "Lannathai" *Chef recommends</i>	18,80
56.	Gaeng-Phed-Gai (g)   Hühnerbrustfilet in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Auberginen und Bambussprossen <i>Chicken breast in coconut milk, red curry, eggplant and bamboo sprouts</i>	17,60
57.	Massaman-Gai (e)(g)   Hühnerbrustfilet in Kokosnussmilch mit Massaman-Curry, Zwiebeln, Kartoffeln und Erdnüssen <i>Chicken breast coconut milk, Massaman red curry, onions, potatoes and peanuts</i>	17,60
58.	Gaeng-Gari-Gai (g)   Hühnerbrustfilet in Kokosnussmilch mit gelbem Curry, Zwiebeln und Kartoffeln <i>Chicken breast in coconut milk, yellow curry with onions and potatoes</i>	17,60
59.	Gaeng- Kiaw- Waan-Gai (g)   Hühnerbrustfilet in Kokosnussmilch mit grünem Curry, Auberginen und Bambussprossen <i>Chicken breast in coconut milk, green curry, eggplant and bamboo sprouts</i>	17,60

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

 Mild (mild)   Scharf (spicy)    Sehr scharf (very spicy)

Lamm-Gerichte Lamb Dishes

- | | | Euro |
|-----|--|-------|
| 60. | Gae-Gratiam
Gebratenes Lammfilet mit Knoblauch, grünen Pfefferkörnern und Gemüse
<i>Sautéed lamb in oyster sauce with garlic, green pepper and mixed vegetables</i> | 19,60 |
| 61. | Gae-Pad-Graprauw 🌶️🌶️🌶️
Gebratenes Lammfilet mit Basilikum, Stangenbohnen, Paprika und Chili
<i>Sautéed lamb with basil, string beans, paprika and chili *Chef recommends*</i> | 19,60 |
| 62. | Gae-Pad-Ma-Deur 🌶️ *vom Chef empfohlen*
Gebratenes Lammfilet mit Feigen, Champignon und Zwiebeln
<i>Sautéed lamb with figs, mushrooms and onions *Chef recommends*</i> | 19,60 |
| 63. | Pa-Naeng-Gae (g) 🌶️ *vom Chef empfohlen*
Zartes Lammfilet in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Paprika und Stangenbohnen
<i>Lamb in coconut milk, red dry curry, paprika and string beans *Chef recommends*</i> | 19,60 |
| 64. | Massaman Gae (e)(g) 🌶️🌶️🌶️
Lammfilet in Kokosnussmilch mit Massaman-Curry, Zwiebeln, Kartoffeln und Erdnüssen
<i>Lamb in coconut milk, Massaman red curry, onions, potatoes and peanuts</i> | 19,60 |
| 65. | Gaeng-Gari-Gae (g) 🌶️🌶️ *vom Chef empfohlen*
Lammfilet in Kokosnussmilch mit gelbem Curry, Zwiebeln und Kartoffeln
<i>Lamb in coconut milk, yellow curry, onions and potatoes *Chef recommends*</i> | 19,60 |

Enten Gerichte Duck Dishes

- | | | |
|-----|---|-------|
| 70. | Ped "Lannathai" (f)(k) *vom Chef empfohlen*
Knusprig gebratenes Entenbrustfilet mit verschiedenen Gemüse nach Art des Hauses
<i>Crispy breast of duck with mixed vegetable served with sauce of the house</i> | 21,40 |
| 71. | Ped-Pad-Khi-Mao 🌶️🌶️🌶️
Knusprig gebratenes Entenbrustfilet mit Chili, Auberginen, Bambussprossen und Basilikum
<i>Crispy breast of duck with chili, eggplant, bamboo sprouts and basil</i> | 21,40 |
| 72. | Ped-Pad-Khing 🌶️ *vom Chef empfohlen*
Gebratenes Entenbrustfilet mit Ingwer, Morcheln, Lauchzwiebeln und Paprika
<i>Fried breast of duck with ginger, Chinese mushrooms, onions and bell peppers *Chef recommends*</i> | 21,40 |
| 73. | Ped-Priaw-Waan
Gebratenes Entenbrustfilet mit Tomaten, Ananas und Gurken (süß – sauer)
<i>Crispy breast of duck with pineapples, onions, cucumber with sweet and your sauce</i> | 21,40 |
| 74. | Ped-Rad-Prik (f) 🌶️🌶️ *vom Chef empfehlen*
Knusprig gebratenes Entenbrustfilet mit Sojasprossen und Chili Sauce übergossen
<i>Crispy breast of duck with soya sprouts and our house's special chili sauce</i> | 21,60 |
| 75. | Gaeng-Koua-Ped (g)(h) 🌶️🌶️ *vom Chef empfehlen*
Entenbrustfilet in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Tomaten, Litchi und Ananas
<i>Crispy breast of duck in coconut milk, red curry, tomatoes, lychee and pineapples</i> | 21,60 |
| 76. | Ped-Pad-Kleung-Gaeng(g) 🌶️🌶️🌶️
Entenbrustfilet in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Bambussprossen und Auberginen
<i>Crispy breast of duck in coconut milk, red curry, bamboo sprouts, eggplants and Thai herbs</i> | 21,60 |

Fish-Gerichte Fish Dishes

	Euro
80. Pla-Ninh-Gratiam-Prik-Thai (d) *ganzer Fisch* <i>Knusprig gebratener Flussbarsch (Tilapia) mit Knoblauch und Pfefferkörnern</i> <i>Fried crispy fish (Tilapia) with garlic, pepper and our house's special sauce *whole fish*</i>	31,00
81. Pla-Ninh-Rad-Prik (d)   *ganzer Fisch* <i>Knusprig gebratener Flussbarsch (Tilapia) mit Chili Sauce übergossen</i> <i>Fried crispy fish (Tilapia) with chili our house's special sauce *whole fish*</i>	31,00
82. Pla-Pad-Khing (d) <i>Gebratenes Rotbarschfilet mit Ingwer, Morcheln, Lauchzwiebeln und Paprika</i> <i>Fried fillet of perch with ginger, Chinese mushrooms, onions and bell peppers</i>	21,60
83. Pla-Priaw-Waan (d) <i>Gebratenes Rotbarschfilet mit Ananas, Tomaten, Zwiebeln und Gurken (süß – sauer)</i> <i>Fried fillet of perch with pineapple, tomatoes, onions and cucumber in sweet and sour sauce</i>	21,60
84. Chu-Chee-Pla-Lach (d)(g)  *vom Chef empfohlen* <i>Lachsfilet in rotem Curry Kokosnussmilch mit Zitronengras Blätter und Basilikum</i> <i>Fillet of salmon in coconut milk, red dry curry with lemongrass leaves and basil</i>	22,60
85. Pla-Pad-Kleung-Gaeng (d)(g)   <i>Gebratenes Rotbarschfilet in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Bambussprossen und Auberginen</i> <i>Fillet of perch in coconut milk, red dry curry, bamboo, eggplant and Thai herbs</i>	21,60



Tintenfisch-/Muschel –Gerichte Squid/Mussel Dishes

	Euro
90. Pla-Myk-Gratiam (d)(w) <i>Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch, grüne Pfefferkörner und verschiedene Gemüse</i> <i>Sautéed squid with garlic, green pepper and vegetable</i>	21,60
91. Pla-Myk-Graprauw (d)(w)    <i>Gebratener Tintenfisch mit Basilikum, Paprika, Stangenbohnen und Chilis</i> <i>Sautéed squid with basil, paprika, string beans and chili</i>	21,60
92. Pla-Myk-Pad-Kleung-Gaeng (d)(g)(w)   <i>Gebratener Tintenfisch in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Bambussprossen, Stangenbohnen und Auberginen</i> <i>Squid in coconut milk, red dry curry, bamboo sprouts, string beans, eggplant and Thai herbs</i>	21,60
100. Hoi-Maeng-Phu-Pad-Graprauw (d)(w)    <i>Gebratene Miesmuscheln mit Basilikum, Paprika, Stangenbohnen und Chilis</i> <i>Sautéed mussels with basil, onions, string beans and chili</i>	21,60
101. Hoi-Maeng-Phu-Pad-Kleung-Gaeng (d)(g)(w)   <i>Gebratene Miesmuscheln in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Bambussprossen, Stangenbohnen und Auberginen</i> <i>Mussels in coconut milk, red dry curry, bamboo sprouts, string beans, eggplant and Thai herb</i>	21,60

Garnelen-Gerichte

Prawn Dishes

	Euro
110. Gung-Gratiam-Prik-Thai (b)(w)  Gebratene Garnelen mit Knoblauch, grüne Pfefferkörnern und Gemüse <i>Fried prawns with garlic, green pepper and vegetable</i>	23,30
111. Gung-Pad-Grapraw (b)(w)    Gebratene Garnelen mit Basilikum, Paprika, Stangenbohnen und Chilis <i>Fried prawns with basil, paprika, string beans and chili</i>	23,30
112. Pha- Naeng Gung (b)(g)(w)   Garnelen in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Stangenbohnen und Paprika. <i>Prawns in coconut milk, red curry string beans and bell peppers</i>	23,30
113. Chu-Chee-Gung (b)(g)(w)   *vom Chef empfohlen* Garnelen in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Zitronengras Blätter und Basilikum <i>Prawns in coconut milk, red dry curry with lemongrass leaves and basil *Chef recommends*</i>	23,30
114. Gung-Priaw-Waan (b)(w) Gebratene Garnelen mit Ananas, Tomaten und Gurken (süß – sauer) <i>Prawns with pineapple, tomatoes and cucumber in sweet and sour sauce</i>	23,30
115. Gaeng-Koua-Gung (b)(g)(h)(w)   *vom Chef empfohlen* Garnelen in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Tomaten, Litchi und Ananas <i>Prawns in coconut milk, red curry, tomatoes, lychee and pineapples</i>	23,50
116. Gung-Pao (b)(w) Gegrillte Gr. Garnele mit Gemüse Pfanne <i>Grilled prawn with vegetable plate</i>	34,00
117. Gaeng-Kiaw-Waan Gung    Garnellen in Kokosnussmilch mit grünem Curry, Auberginen, Bohnen und Bambussprossen <i>Prawns in coconut milk, green curry, eggplant and bamboo sprouts</i>	23,30

Reis & Nudel- Gerichte

Rice & Noodle Dishes

	Euro
120. Gui-Thio-Pad-Thai (b)(c)(e)(f) *vom Chef empfohlen* Gebratene Reismudeln mit Garnelen "Thai-Art" <i>Thai famous fried noodle with prawns</i>	19,60
121. Gui-Thio-Pad-Si-Iuw (c)(f)(n) Gebratene Reismudeln mit Fleisch Ihrer Wahl (Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch) <i>Fried rice noodle with a choice of chicken, pork or beef</i>	17,50
122. Ba-Mee-Phad (c)(f)(n) Gebratene Eiernudeln mit Fleisch Ihrer Wahl (Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch) <i>Fried egg noodles with a choice of chicken, pork or beef</i>	17,50
123. Khao-Pad-Gung (b)(c) Gebratener Reis mit Garnelen <i>Fried rice with prawns</i>	19,60
124. Khao-Pad (c)(n) Gebratener Reis mit Fleisch Ihrer Wahl (Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch) <i>Fried rice with a choice of chicken, pork or beef</i>	17,50

Vegetarisch-Gericht Vegetarian Dishes

		Euro
130.	Tofu-Pad-Phak (f) Gebratener Tofu (Sojabohnen-Käse) mit verschiedenen Gemüse <i>Fried tofu in soy sauce with mixed vegetable</i>	14,90
131.	Tofu-Pad-Graprauw (f) 🌶️🌶️🌶️ Gebratener Tofu (Sojabohnen-Käse) mit Chilis, Paprika, Stangenbohnen und Basilikum <i>Fried tofu with chili, bell peppers, string beans and basil</i>	14,90
132.	Gaeng-Phed Tofu (f)(g) 🌶️🌶️ Tofu (Sojabohnen-Käse) in Kokosnussmilch mit rotem Curry und Bambussprossen <i>Tofu in coconut milk, red curry and bamboo sprouts</i>	15,90
133.	Gaeng-Kiaw-Waan-Tofu (f)(g) 🌶️🌶️ Tofu (Sojabohnen-Käse) in Kokosnussmilch mit grünem Curry und Bambussprossen <i>Tofu in coconut milk, green curry and bamboo sprouts</i>	15,90
134.	Pad-Phak-Roam-Mith (f) Gebratene verschiedene Gemüse <i>Sautéed mixed vegetables</i>	14,90
135.	Gui-Thio-Pad-Phak (f) Gebratene Nudeln mit Gemüse <i>Fried noodles with vegetables</i>	14,90
136.	Khao-Pad-Phak (f) Gebratener Reis mit Gemüse <i>Fried rice with vegetables</i>	14,90
137.	Ba-Mee-Pad-Phak (c)(f) Gebraten Eiernudeln mit Gemüse <i>Fried egg noodles with vegetables</i>	14,90



Beilagen Side dishes

		Euro
138.	Gebratener Reis mit Ei (c) <i>Fried rice with egg</i>	4,40
139.	Gebratene Nudeln mit Ei (c) <i>Fried noodles with egg</i>	4,40

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

🌶️ Mild (mild) 🌶️🌶️ Scharf (spicy) 🌶️🌶️🌶️ Sehr scharf (very spicy)

Nachtisch
Dessert

	<i>Euro</i>
140. Gebackene Banane mit Honig und Eis (g)(h) <i>Fried banana with honey and ice cream</i>	7,40
141. Gebackene Ananas mit Honig und Eis (g)(h) <i>Fried pineapple with honey and ice cream</i>	7,40
142. Kokosnuss- Eis mit Kokosnussfleisch (g)(h) <i>Coconut ice cream with coconut meat</i>	7,40
143. Litchi in Sirup (h) <i>Lychee in syrup</i>	7,40



Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

♯ Mild (mild) ♯ ♯ Scharf (spicy) ♯ ♯ ♯ Sehr scharf (very spicy)

Zusatzstoffe:

- (1) mit Geschmacksverstärker
- (2) mit Farbstoff
- (3) mit Konservierungsstoff

Allergene:

- (a) Gluten (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fische (e) Erdnüsse (f) Sojabohnen (g) Laktose (h) Schalenfrüchte
- (i) Senf (k) Sesamsamen (l) Schwefeldioxid und Sulfite (m) Lupinen (n) Weichtiere