




Speisekarte Chadthai

Vorspeisen

001	Po Pia Thoad (a1,f) Frühlingsrollen mit Gemüse und süßer Chilisauce	4,20 €
002	Sate Gai (e,10) Marinierte Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce	5,20 €
003	Thodman Gung (a1,c) Aus rotem Curry und Garnelen zubereitete Frikadellen	4,90 €
004	Gung chub Paeng Thod (a1,c) Knusprige Garnelen mit süßer Chilisauce	5,20 €
005	Pag chub Paeng Thoad (a1,c) Vegetarisch: knuspriges Gemüse und Tofuwürfel	4,00 €
006	Thung Tong (a1,c) Blätterteigbällchen gefüllt mit Garnelen und Hähnchenfleisch	4,90 €
007	Gemischte Vorspeise	6,90 €
008	Pommes frites	2,90 €




Thailändische Suppen

0011	Tom Kha Gai (d) Kokosmilchsuppe mit Hähnchenfleisch und Gemüse	4,90 €
0012	Tom Kha Thalee (d) Kokosmilchsuppe mit Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse	5,50 €
0013	Tom Kha Pak (d) Kokosmilchsuppe mit Gemüse und Galgant	4,50 €
0014	Tom Yam Gai (d)  Zitronengrassuppe mit Kokosmilch, Hähnchenfleisch u. leicht scharf	4,90 €
0015	Tom Yam Gung (d)  Zitronengrassuppe mit Kokosmilch und Garnelen und leicht scharf	5,50 €
0016	Tom Yam Pla (d)  Zitronengrassuppe mit Kokosmilch und Fisch und leicht scharf	5,50 €
0017	Gaeng Jued Wunsen Muh Sab (f) Glasnudelsuppe mit Schweinehackfleisch und Gemüse	4,90 €
0018	Gaeng Jued Wunsen Tauhu (f,a1) Glasnudelsuppe mit Tofu und Gemüse	4,50 €

Salate, thailändisch scharf !!!

021	Som Tam Thalee (d,e)  Papayasalat mit Karotten, Kohlrabi, Garnelen, Erdnüssen und Tintenfisch	8,50 €
022	Som Tam Pag (d,e)  Papayasalat mit Karotten, Erdnüssen und Kohlrabi	7,90 €
023	Yam Wunsen Mhu Sab (d)  Glasnudelsalat mit gehacktem Schweinefleisch	9,50 €
024	Yam Wunsen Thalee (d)  Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten	10,50 €
025	Yam Nua (d,10)  Dünne Rinderhüftsteakstreifen mit Salat und scharfen Gewürze	10,50 €
027	Lab Ped (a1,d,10)  Würzig zubereitete Ente	10,50 €
028	Lab Ped Mang (a1,d,10)  Würzig zubereitete vegetarischer Ente	9,50 €

Vegetarische Ente

701	Ped Mang pad Khing (a1,d,f) mit fischem Ingwer, Morcheln und Gemüse in Austernsauce	11,90 €
703	Ped Mang pad Priew Whan (a1,10) in süß-saurer Sauce und Gemüse	11,90 €
704	Ped Mang pad Graprau (a1,d,f)  mit Thai-Basilikum, Chilli, Knoblauch, Bohnen und Zwiebeln in Austernsauce	11,90 €
705	Ped Mang pad Pag Ruam (a1,d,f) mit frischem Gemüse in Austernsauce	11,90 €
707	Ped Mang Kiew Whan (a1,d)  in grüner Curry-Kokosnussmilch mit verschiedenem Gemüse	12,90 €
721	Ped Mang Gaeng Peth (a1,d)  in roter Curry-Kokosmilchsauce mit Gemüse und exotischen Früchten	12,90 €

Alle Gerichte mit vegetarischer Ente mit gekochtem Reis, Nudelbeilage + 2,50 €

Gebratener Reis und Nudelgerichte

040	Khauw pad Ped (c,d,f) Gebratener Reis mit knuspriger Ente, Gemüse und Ei	10,50 €
041	Khauw pad Gai (c,d,f) Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse und Ei	8,50 €
042	Khauw pad Gung (b,c,d,f) Gebratener Reis mit Garnelen, Gemüse und Ei	9,50 €
043	Khauw pad Mhu (c,d,f) Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Gemüse und Ei	8,50 €
044	Khauw pad Nua (c,d,f) Gebratener Reis mit Rindfleisch, Gemüse und Ei	8,50 €
045	Khauw pad Pag (c,d,f) Gebratener Reis mit frischem Gemüse und Ei	7,90 €
046	Pad Mee-Sua Gai (a1,c,d,f) Geratene Eiernudeln mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse und Ei	10,50 €
047	Pad Mee-Sua Gung (a1,b,c,d,f) Gebratene Eiernudeln mit Garnelen, Gemüse und Ei	11,50 €
048	Pad Mee-Sua Mhu (a1,c,d,f) Gebratene Eiernudeln mit Schweinefleisch, Gemüse und Ei	10,50 €
049	Pad Mee-Sua Nua (a1,c,d,f) Gebratene Eiernudeln mit Rindfleisch, Gemüse und Ei	10,50 €
050	Pad Mee-Sua Ped (a1,c,d,f) Gebratene Eiernudeln mit knuspriger Ente, Gemüse und Ei	11,50 €
051	Pad Thai Gung (a1,b,c,d,e,f) Gebratene Reismudeln mit Garnelen; Erdnüssen, Sojasprossen und Ei	12,50 €
052	Pad Thai Gai (a1,c,d,e,f) Gebratene Reismudeln mit Hähnchen, Erdnüssen, Sojasprossen und Ei	11,50 €
053	Pad Thai Tofu (a1,c,d,e,f) Gebratene Reismudeln mit Tofu, Erdnüssen, Sojasprossen und Ei	10,50 €

Schweinefleisch

101	Mhu pad Khing (d,f) Schweinefilet gebraten mit fischem Ingwer, Morcheln und Gemüse in Austernsauce	12,50 €
102	Mhu pad Gratiem Prigthai (d,f) Schweinefilet mit knusprigem Knoblauch, Pfeffer und Gemüse in Austernsauce	12,50 €
103	Mhu pad Prieu Whan (10) Schweinefilet in süß-saurer Sauce mit Ananas und Gemüse	12,50 €
104	Mhu pad Graprau (d,f)  Schweinefilet gebraten mit Thai-Basilikum, Chilli, Knoblauch, Bohnen und Zwiebeln in Austernsauce	12,50 €
105	Mhu pad Pag Ruam (d,f) Schweinefilet mit frischem Gemüse in Austernsauce	12,50 €
106	Mhu pad Med Mamuang Himmapan (f,h,4) Schweinefilet mit gemischtem Gemüse, Pilzen, Ananas und Cashewnüssen in Austernsauce	12,50 €
107	Gaeng Kiew Whan Mhu (d)  Schweinefilet in grüner Curry-Kokosmilchsauce mit verschiedenem Gemüse	13,50 €
108	Panaeng Mhu (d,e)  Schweinefilet in roter Curry-Kokosmilchsauce mit Erdnüssen, Paprika, Bohnen und Limettenblätter	13,50 €
112	Gaeng Phed Mhu (d)  Schweinefleisch in roter Curry-Kokosmilchsauce mit exotischen Früchten und Gemüse	13,50 €
121	Mhu pad Prig Gaeng (d,f)  Schweinefilet in roter Curry-Kokosmilchsauce, Gemüse und Auberginen	13,50 €

Alle Gerichte mit gekochtem Reis, Nudelbeilage + 2,50 € extra.



Entenfleisch

Normal

201	Ped pad Khing (d,f) Knusprige Ente mit fischem Ingwer, Morcheln und Gemüse in Austernsauce	15,90 €
203	Ped pad Prieu Whan (a1,10) Knusprige Ente in süß-saurer Sauce mit Ananas und Gemüse	15,90 €
204	Ped Pad Graprau (d,f)  Knusprige Ente mit Thai-Basilikum, Chilli, Knoblauch und Zwiebeln in Austernsauce	15,90 €
205	Ped pad Pag Ruam (d,f) Knusprige Ente mit frischem Gemüse in Austernsauce	15,90 €
207	Gaeng Kiew Whan Ped (d)  Knusprige Ente mit grüner Curry-Kokosmilchsauce mit verschiedenem Gemüse	16,90 €
212	Gaeng Phed Ped Yang (d)  Knusprige Ente mit roter Curry-Kokosmilchsauce mit Gemüse und exotischen Früchten	16,90 €

Alle Gerichte mit gekochtem Reis, Nudelbeilage + 2,50 € extra.



Hühnerfleisch

301	Gai pad Khing (d,f) Hähnchenbrust mit fischem Ingwer, Morcheln und Gemüse in Austernsauce	12,50 €
302	Gai pad Gratiem Prigthai (d,f) Hähnchenbrust mit knusprigem Knoblauch, Pfeffer und Gemüse in Austernsauce	12,50 €
303	Gai pad Prieu Whan (10) Hähnchenbrust in süß-saurer Sauce mit Ananas und Gemüse	12,50 €
304	Gai pad Graprau (d,f)  Hähnchenbrust gebraten mit Thai-Basilikum, Chilli und Knoblauch, Bohnen und Zwiebeln in Austernsauce	12,50 €
305	Gai pad Pag Ruam (d,f) Hähnchenbrust mit frischem Gemüse und Austernsauce	12,50 €
306	Gai pad Med Mamuang Himmapan (f,h4) Hähnchenbrust mit gemischtem Gemüse, Pilzen, Ananas und Cashewnüssen in Austernsauce	12,50 €
307	Gaeng Kiew Whan Gai (d)  Hähnchenbrust in grüner Curry-Kokosmilchsauce mit verschiedenem Gemüse	13,50 €
308	Panaeng Gai (d,e)  Hähnchenbrust in roter Curry-Kokosmilchsauce mit Erdnüssen, Paprika, Bohnen und Limettenblätter	13,50 €
312	Gaeng Phed Gai (d)  Hähnchenbrust in roter Curry-Kokosmilchsauce, Gemüse und exotischen Früchten	13,50 €
321	Gai pad Prig Gaeng (d,f)  Hähnchenbrust in roter Curry-Kokosmilchsauce, Gemüse und Auberginen	13,50 €
323	Gaeng Kua Sapparod Gai (d) Hähnchenbrust mit Paprika, Tomaten und Ananas in roter Curry-Kokosmilchsauce	13,50 €

Alle Gerichte mit gekochtem Reis, Nudelbeilage + 2,50 € extra.

Rindfleisch

401	Nua pad Khing (d,f) Rindfleisch gebraten mit fischem Ingwer, Morchel und Gemüse in Austernsauce	13,50 €
402	Nua pad Gratiem Prigthai (d,f) Rindfleisch mit knusprigem Knoblauch, Pfeffer, Gemüse und Austernsauce	13,50 €
404	Nua pad Graprau (d,f)  Rindfleisch gebraten mit Thai-Basilikum, Chilli, Knoblauch, Bohnen und Zwiebeln in Austernsauce	13,50 €
405	Nua pad Pag Ruam (d,f) Rindfleisch mit frischem Gemüse in Austernsauce	13,50 €
407	Gaeng Kiew Whan Nua (d)  Rindfleisch in grüner Curry-Kokosmilchsauce mit verschiedenem Gemüse	14,50 €
408	Panaeng Nua (d,e)  Rindfleisch in roter Curry-Kokosmilchsauce mit Erdnüssen, Paprika, Bohnen und Limettenblätter	14,50 €

412	Gaeng Phed Nua (d) 	14,50 €
	Rindfleisch in roter Curry-Kokosmilchsauce und Gemüse	
421	Nua pad Prig Gaeng (d,f) 	14,50 €
	Rindfleisch in roter Curry-Kokosmilchsauce, Gemüse und Auberginen	
422	Nua Prigthai dam (d,f)	14,50 €
	Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika in Austernsauce	

Alle Gerichte mit gekochtem Reis, Nudelbeilage + 2,50 € extra.

Fisch

501	Pla pad Khing (d,f)	13,90 €
	Lachsfilet gebraten mit fischem Ingwer, Morcheln und Gemüse in Austernsauce	
503	Pla pad Pried Whan (a1)	13,90 €
	Lachsfilet in süß-saurer Sauce mit Ananas und Gemüse	
507	Gaeng Kiew Whan Pla (d)  	14,90 €
	Lachsfilet in grüner Curry-Kokosmilchsauce mit verschiedenem Gemüse	
512	Gaeng Phet Pla Lachs (d) 	14,90 €
	Lachsfilet in roter Curry-Kokosmilchsauce mit exotischen Früchten und Gemüse	
514	Pla Lachs Shuschi (d) 	14,90 €
	Lachsfilet in roter Curry-Kokosmilchsauce mit Limettenblätter	
516	Pla Lachs Sam Rod (d,f) 	14,90 €
	Lachsfilet mit Knoblauch, Ananas und Gemüse (3 Aromen-Geschmack)	
521	Pla pad Prig Gaeng (a1,d,f) 	14,90 €
	Lachsfilet in roter Curry-Kokosmilchsauce, Gemüse und Auberginen	
526	Pla Tilapia Sam Rod (f) 	18,50 €
	Fisch (Tilapia) mit Knoblauch, Ananas und Gemüse (3 Aromen-Geschmack)	
527	Pla Thod Nam Pla (d,5) 	18,50 €
	Knuspriger Fisch (Tilapia) mit Thai-Chilli-Sauce	

Alle Gerichte mit gekochtem Reis, Nudelbeilage + 2,50 € extra.

Tintenfisch

541	Pla Muk Pad Graprau (d,f)  	12,90 €
	Tintenfisch gebraten mit Thai-Basilikum, Chilli, Knoblauch und Zwiebeln in Austernsauce	
542	Pla Muk pad Gratiem Prigthai (f)	12,90 €
	Tintenfisch mit knusprigem Knoblauch, Pfeffer und Gemüse in Austernsauce	
543	Pla Muk pad Prig Gaeng (d,f) 	13,50 €
	Tintenfisch in roter Curry-Kokosmilchsauce, Gemüse und Auberginen	
544	Pla Muk Prigthai-Dam (d,f)	13,50 €
	Tintenfisch mit schwarzem Pfeffer, Knoblauch, Chilli, Zwiebeln und Paprika	





Alle Gerichte mit gekochtem Reis, Nudelbeilage + 2,50 € extra.




Garnelen

602	Gung Gratiem Prigthai Garnelen mit knusprigem Knoblauch, Pfeffer, Gemüse und Austernsauce	13,50 €
603	Gung pad Pried Whan (b) Garnelen in süß-saurer Sauce mit Ananas und Gemüse	13,50 €
604	Gung pad Graprau (b,d,f)   Garnelen gebraten mit Thai-Basilikum, Chilli, Knoblauch, Bohnen, Zwiebeln und Austernsauce	13,50 €
605	Gung pad Pag Ruam (b,d,f) Garnelen mit frischem Gemüse und Austernsauce	13,50 €
607	Gaeng Kiew Whan Gung (b,d)   Garnelen in grüner Curry-Kokosmilchsauce mit verschiedenem Gemüse	14,50 €
608	Panaeng Gung (b,d,e)  Garnelen in roter Curry-Kokosmilchsauce mit Erdnüssen, Paprika, Bohnen und Limettenblätter, 50 € Garnelen in roter Curry-Kokosmilchsauce mit exotischen Früchten und Gemüse	14,50 €
621	Gung pad Prig Gaeng (b,d,f)  Garnelen in roter Curry-Kokosmilchsauce, Gemüse und Auberginen	14,50 €
623	Gaeng Kua Sapparod Gung (b,d) Garnelen mit Paprika, Tomaten und Ananas in roter Curry-Kokosmilchsauce	14,50 €
624	Gung pad Pong Garee (b,c,d,f) Garnelen mit indischem Curry und geschlagenem Ei	14,50 €
625	Gung Ob Wun Sen (b,d,f,k) Garnelen mit gedämpften Glasnudeln und Gemüse	13,50 €

Alle Gerichte mit gekochtem Reis, Nudelbeilage + 2,50 € extra.

Gerichte mit Tofu

751	Tauhu pad Khing (a1,f,i) Tofu gebraten mit frischem Ingwer, Morcheln, Gemüse in Austernsauce	10,90 €
753	Tauhu pad Pried Whan (a1) Tofu gebraten in süß-sauer Sauce mit Ananas und Gemüse	10,90 €
754	Tauhu pad Graprau (a1,d)   Tofu mit Thai-Basilikum, Chilli und Austernsauce	10,90 €
755	Tauhu pad Pag Ruam (a1,d,f) Tofu gebraten mit frischem Gemüse und Austernsauce	10,90 €
756	Tauhu pad Med Mamuang Himmapan (a1,f,h4,2,4,5) Tofu gebraten mit gemischtem Gemüse, Ananas und Cashewnüssen	10,90 €
757	Gaeng Kiew Whan Tauhu (a1)   Tofu in grüner Curry-Kokosmilchsauce mit verschiedenem Gemüse	11,90 €

758	Panaeng Tauhu (a1,e) 	11,90 €
	Tofu mit roter Curry-Kokosmilchsauce, Erdnüssen, Bohnen, Paprika und Limettenblätter	
759	Gaeng Phed Tauhu (a1,d) 	11,90 €
	Tofu in roter Curry-Kokosmilchsauce mit Gemüse und exotischen Früchten	
760	Tauhu pad Prig Gaeng (a1,f,d) 	11,90 €
	Tofu gebraten in roter Curry-Kokosmilchsauce, Gemüse und Auberginen	
761	Tauhu pad Wun Sen (a1,c,d,f)	10,90 €
	Tofu mit Glasnudeln und Ei	

Alle Gerichte mit gekochtem Reis, Nudelbeilage + 2,50 € extra.

  scharf

 leicht scharf

Allergene:

a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Chashew-Kerne, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Queensland, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Nitritpökelsalz, 4 Antioxidationsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Geschwefelt, 7 Geschwärzt, 8 Gewachst, 9 Phosphat, 10 Süßungsmittel, 11 Chininhaltig, 12 Coffeinhaltig, 13 enthält eine Phenylalanin-Quelle