

SPEZIALITÄTEN

50) Gaeng Kari Gai (1,3,4,D,G).....	10,50
Hühnerfleisch in gelbem Thai Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln, Kartoffeln, Bohnen und Paprika	
51) Gai Pad Himapan (4,F,D).....	10,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln, Bambus, Morcheln und Cashewnüssen	
52) Gaeng Kua Ped (1,3,4,D,G).....	12,00
Knusprige Ente in rotem Curry mit Kokosmilch, Litschi, Ananas, und Paprika	
53) Chuchi Plaa (1,3,4,D,G).....	10,00
Gebackenes Fischfilet in rotem Curry mit Kokosmilch, Paprika, Thai-Kräutern und Thai Basilikum	
54) Nuea Phad Namman Hoi (4,F,D).....	10,50
Gebratenes Rindfleisch in Austernsoße mit Brokkoli, Zwiebeln, Möhren Champignons und Blumenkohl	

REIS- UND NUDELGERICHTE

60) Kao Phad (3,D,F)	
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	
a. Hühnerfleisch.....	10,50
c. Rindfleisch.....	10,50
d. Knusprige Ente.....	12,00
g. Garnelen.....	10,50
i. Vegetarisch 	9,00
t. mit Tofu.....	9,50
61) Bami Phad Kimao (3,D,H)	
Gebratene Eiernudeln mit Chili, frischem grünen Pfeffer, Basilikum, Lauchzwiebeln, Cashewnüssen und Ei	
a. Hühnerfleisch.....	10,50
c. Rindfleisch.....	10,50
d. Knusprige Ente.....	12,00
g. Garnelen.....	10,50
62) Phad Thai (B,E)	
Gebratene Reisnudeln mit Erdnüssen, Gemüse und Ei	
a. Hühnerfleisch.....	10,50
d. Knusprige Ente.....	12,00
g. Garnelen.....	10,50
h. Meeresfrüchte.....	10,00
i. Vegetarisch 	9,00
t. mit Tofu.....	9,50
63) Bami Phad (3,F)	
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Ei	
a. Hühnerfleisch.....	10,50
c. Rindfleisch.....	10,50
d. Knusprige Ente.....	12,00
g. Garnelen.....	10,50
64) Phad Sie Lew (3,F)	
Gebratene Reisnudeln mit frische Gemüse und Ei	
a. Hühnerfleisch.....	10,50
c. Rindfleisch.....	10,50
d. Knusprige Ente.....	12,00
g. Garnelen.....	10,50

EXTRAS

Portion Reis.....	1,50
Portion gebratene Nudeln (Eiernudeln) oder gebratener Reis, jeweils mit Ei.....	3,50
Fleisch im Gericht (Hühner-, Rindfleisch o. Garnelen) (A,C,G).....	3,50
Fleisch in der Schale (Knusprige Ente, Knuspriger Schweinebauch, Hühner-, Rindfleisch o. Garnelen) (A,C,G).....	5,50
Gemüse im Gericht.....	2,50
Gemüse in der Schale.....	3,50
Sauce große Portion**.....	0,50
Sauce XXL Portion**.....	3,50
**Erdnuss-, Süß-Sauer-, Entensauce oder Sambal Oelek	
Spiegelei / extra Ei.....	1,00
Tofu (1,5).....	2,00
Krabbenchips.....	2,50

 = pikant  = scharf  = sehr scharf  = vegetarisch

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Geschmacksverstärker(n)
- 4) mit Milcheiweiß
- 5) mit Antioxidationsmittel(n)
- 6) mit Weizmehl
- 7) mit Paniermehl
- 8) mit Tapiokamehl
- 9) mit Kokosöl

Allergene

- A) Krebstiere
- B) Eier
- C) Curry
- D) Fischsauce
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Sellerie
- H) Milch



THAI-IMBISS

ORIGINAL THAILÄNDISCHE KÜCHE

Öffnungszeiten

Montag - Freitag 12:00 - 21:00 Uhr
Sonntag und Feiertage 16:00 - 21:00 Uhr

** Allergiker: Bitte fragen Sie an der Kasse nach **

Unsere Hauptspeisen können Geschmacksverstärker, Sojasaße oder Fischsoße enthalten. (Auf Wunsch auch ohne erhältlich)

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



THAI-IMBISS

ORIGINAL THAILÄNDISCHE KÜCHE

Inhaber: Teeranat Khotprathum

Alte Neusser Landstraße 256

50769 Köln - Worringen

Telefon: 0221 786 301



SUPPEN

- 1) Tom Yam Gung 🍄 (D) 7,50
Zitronengrassuppe mit Garnelen, Champignons und Thai-Kräutern
- 2) Tom Yam Gai 🍄 (D) 6,00
Zitronengrassuppe mit Hähnchen, Champignons und Thai-Kräutern
- 3) Tom Yam Phak 🍄 🌿 (D) 5,50
Zitronengrassuppe mit verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern
- 4) Tom Kha Gai (D) 6,00
Kokosmilchsuppe mit Hähnchen, Champignons, Zitronengras und Thai-Kräutern
- 5) Tom Kha Phak 🌿 5,50
Vegetarische Suppe in Kokosmilchsuppe mit verschiedenem Gemüse und Thai-Kräutern
- mit Tofu 6,00
- 6) Gui Tiau Nuea (D,4) 6,50
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch und Sojasprossen
- 7) Gaeng Jued Wunnsen 🌿 (D,4) 5,50
Glasnudelsuppe mit Sellerie und Gemüse

FINGER FOOD

- 10) Gyoza (6,F) 5,50
Frittierte Chinesische Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse
- 11) Popia Tord 🌿 (4,9,F) 5,50
Frittierte Thai Frühlingsrollen mit Gemüse und Süß-Sauer-Sauce
- 13) Sate Gai (C,8) 6,00
Hähnchenspieße mit Erdnussauce
- 13) Gung Tord (7) 6,00
Frittierte Garnelen mit Süß-Sauer-Sauce
- 14) Wan Tan (7) 5,50
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Zwiebeln

SALATE

- 15) Som Tam Thai 🍄 (D) 7,50
Grüner Papayasalat mit Möhren und Erdnüssen
- 16) Yam Nuea 🍄 (D) 7,00
Rindfleischsalat mit Gemüse, Zwiebeln und Thai-Kräutern
- 17) Yam Won Sen 🍄 (D,1) 7,00
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Möhren, Zwiebeln, Gemüse, Sellerie, Erdnüssen und Thai-Kräutern
- 18) Yam Tha-Lay 🍄 (D,1) 7,50
Meeresfrüchtesalat mit Gemüse, Sellerie und Thai-Kräutern
- 19) Pla Gung (D) 7,50
Gemeinsalat mit Zitronengras, Zwiebeln, Gemüse und Thai-Kräutern
- 20) Laab Gai 🍄 (D) 7,00
Gehacktes Hühnerfleisch mit Gemüse und frischen Thai-Kräutern
- 21) Laab Ped 🍄 (D,3) 9,00
Gehacktes Entenfleisch mit Gemüse und frischen Thai-Kräutern

HAUPTGERICHTE (MIT REIS)

- 30) Gaeng Kiawwaan 🍄 (1,3,4,G,D)
Grüner Curry in Kokosmilch mit grünen Bohnen, Bambus, Auberginen, Paprika, Zucchini und Thai Basilikum
- a. Hühnerfleisch 10,50
- c. Rindfleisch 10,50
- d. Knusprige Ente 12,00
- g. Garnelen 10,50
- i. Vegetarisch 🌿 9,00
- t. mit Tofu 9,50
- 31) Gaeng Panaeng 🍄 (1,3,4,G,D)
Roter Curry in Kokosmilch mit grünen Bohnen, Paprika, Erdnüssen und Thai Basilikum
- a. Hühnerfleisch 10,50
- c. Rindfleisch 10,50
- d. Knusprige Ente 12,00
- g. Garnelen 10,50
- i. Vegetarisch 🌿 9,00
- t. mit Tofu 9,50
- 32) Gaeng Massaman (1,3,4,G,D)
Thai Massaman Curry in Kokosmilch mit Erdnüssen, Zwiebeln und Kartoffeln
- a. Hühnerfleisch 10,50
- c. Rindfleisch 10,50
- 33) Gaeng Phed 🍄 (1,3,4,G,D)
Roter Thai Curry in Kokosmilch mit Bambus, Auberginen, Zucchini, Paprika und Thai Basilikum
- a. Hühnerfleisch 10,50
- c. Rindfleisch 10,50
- i. Vegetarisch 🌿 9,00
- t. mit Tofu 9,50
- 34) Phad Krapao 🍄 (1,3,4,G,D)
Gebratenes Fleisch mit Bambus, grünen Bohnen, Paprika, Champignons und Chili
- a. Hühnerfleisch 10,50
- c. Rindfleisch 10,50
- d. Knusprige Ente 12,00
- f. Tintenfisch 10,00
- g. Garnelen 10,50
- 35) Phad Krapao (Thai-Art) 🍄 (3,D)
Gebratenes Fleisch mit grünen Thai-Bohnen und Chili
- a. Gehacktes Hühnerfleisch 10,50
- b. Knuspriger Schweinebauch 11,00
- c. Gehacktes Rindfleisch 10,50
- d. Knusprige Ente 12,00

- 36) Phad Prieu Wan (3,D)
Gebratenes Fleisch in Süß-Sauer-Sauce mit Gurke, Tomaten, Ananas, Zucchini, Zwiebeln, Möhren und Paprika
- a. Hühnerfleisch 10,50
- b. Knuspriger Schweinebauch 11,00
- d. Knusprige Ente 12,00
- g. Garnelen 10,50
- 37) Phad Pak (F,3)
Gebratenes Fleisch mit verschiedenem Gemüse
- a. Hühnerfleisch 10,50
- b. Knuspriger Schweinebauch 11,00
- d. Knusprige Ente 12,00
- g. Garnelen 10,50
- i. Vegetarisch 🌿 9,00
- t. mit Tofu 9,50
- 38) Phad Khing (F,3)
Gebratenes Fleisch mit Ingwer, Paprika, Möhren, Morcheln, Bambus, Zwiebeln und Champignons
- a. Hühnerfleisch 10,50
- d. Knusprige Ente 12,00
- e. Fischfilet 10,00
- 39) Phad Prig 🍄 (1,3,D)
Gebratenes Fleisch in Chilisauce mit Möhren, Bambus, Zucchini, Zwiebeln, Champignons und Paprika
- a. Hühnerfleisch 10,50
- b. Knuspriger Schweinebauch 11,00
- c. Rindfleisch 10,50
- d. Knusprige Ente 12,00
- 40) Phad Kratiem Prikthai (3,F,D)
Gebratenes Fleisch mit Knoblauch, Pfeffer, grünen Bohnen, Paprika, Möhren, Champignons und Zwiebeln
- a. Hühnerfleisch 10,50
- c. Rindfleisch 10,50
- f. Tintenfisch 10,00
- 41) Phad Nam Prik Pao 🍄 (4,F,D)
Gebratenes Fleisch in Süß-Scharfer Chilisauce mit Zucchini, Möhren, Zwiebeln, Paprika und Thai Basilikum
- d. Knusprige Ente 12,00
- e. Fischfilet 10,00
- 42) Rad Prik Sam Rod 🍄 (3,D)
Gebratenes Fleisch in Süß-Sauer-Scharfer Soße mit Zucchini, Möhren, Zwiebeln, Paprika und Thai Basilikum
- d. Knusprige Ente 12,00
- e. Fischfilet 10,00