

Liebe Gäste,





Wir freuen uns, Sie in unserem neuen thailändischen Restaurant willkommen zu heißen. "Thai Baan" stammt aus den Isaan- und Lao-Dialekten und bedeutet 'Dorfbewohner' oder 'Menschen im Dorf'. "Thai" steht für 'Volk' oder 'ethnische Gruppe', während 'baan', 'Dorf' oder 'Wohnsitz' bezeichnet.

Im kulturellen Kontext beschreibt "Thai Baan" oft das einfache Leben, die Herzlichkeit und die enge Gemeinschaft in ländlichen Gebieten, vor allem im Nordosten Thailands oder in Regionen mit laotischem Einfluss.

Im Thai Baan-Restaurant möchten wir Ihnen die Vielfalt und Authentizität der thailändischen Küche näherbringen. Unsere geräumige neue Küche ist bestens darauf vorbereitet, all Ihre Wünsche zu erfüllen. Ob Geburtstag oder Weihnachtsfeier - wir heißen Sie herzlich in einem unserer zwei Speisesäle willkommen.

Entspannen Sie sich in unserer Lounge mit thailändischer Musik und Cocktails, um Ihren Abend ausklingen zu lassen. In den Sommermonaten steht Ihnen zudem unsere Außenterrasse zur Verfügung. Unsere Schärfegrade dienen nur als Orientierung. Wir passen die Würze der Gerichte gern nach Ihren Wünschen an - teilen Sie uns Ihre Vorlieben einfach bei der Bestellung mit.

Schärfegrade:

-  = Mild
-  = Scharf
-  = Sehr scharf
-  = Extra würzig

Alle unsere Gerichte werden frisch zubereitet. Bitte informieren Sie uns über mögliche Lebensmittelunverträglichkeiten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und hoffen, dass Sie Ihre kulinarische Reise durch die thailändische Küche genießen.

mit Liebe,
Thai Baan

Thai Baan Menüs

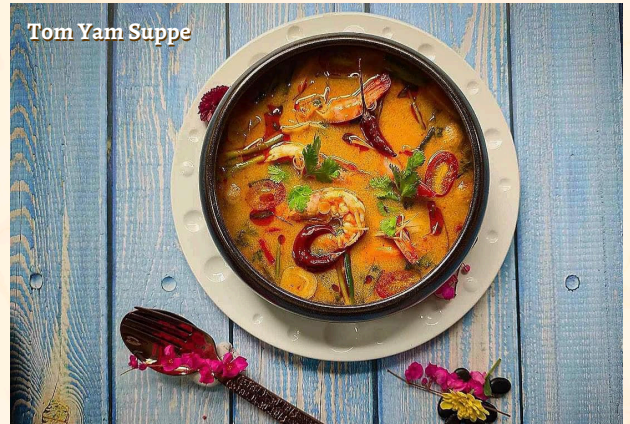


VORSPEISE : STARTER / อาหารว่าง

- 1.) **Popia Tord : ปอเปี๊ยะ** 5,00€
Thailändische Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Gemüsefüllung und süße Chili-Sauce. (3 Stück)
Thai spring rolls with glass noodles, vegetable filling, and sweet chilli sauce (3 Pieces). (4, A, C, F)
- 2.) **Gai-Satay : สะเต๊ะไก่** 7,00€
Gegrillte Hähnchenspieße nach thailändische Art, dazu Erdnusssauce und Salat. (3 Stück)
Grilled Thai-style chicken skewers with peanut sauce and salad (3 Pieces). (4, A, D, E, F, N)
- 3.) **Piek Gai Tord : ปีกไก่ทอด** 6,50€
Marinierte Hähnchenflügel, serviert mit süße Chilisauce. *Marinated chicken wings, served with sweet chilli sauce.* (4, A, F)
- 4.) **Sikrohng Muu Tord : ซี่โครงหมูทอด** 7,00€
Schweinerippchen mariniert nach thailändische Art serviert mit hausgemachte süße Chili Soße
Pork ribs marinated Thai-style, served with homemade sweet chilli sauce. (4, A, F)
- 5.) **Tauhu Tord : เต้าหู้ทอด (Vegetarian)** 5,50€
Frittierter Tofu Serviert mit süße Chilisauce und Erdnuss. *Fried tofu served with sweet chilli sauce and peanuts.* (E)
- 6.) **Pak Tord : ผักทอด (Vegetarian)** 5,50€
Gemüse-Tempura: Frittierte Gemüse im Teigmantel, serviert mit Süß-Sauer Soße.
Vegetable tempura: Fried vegetables in batter, served with sweet-and-sour sauce. (A)

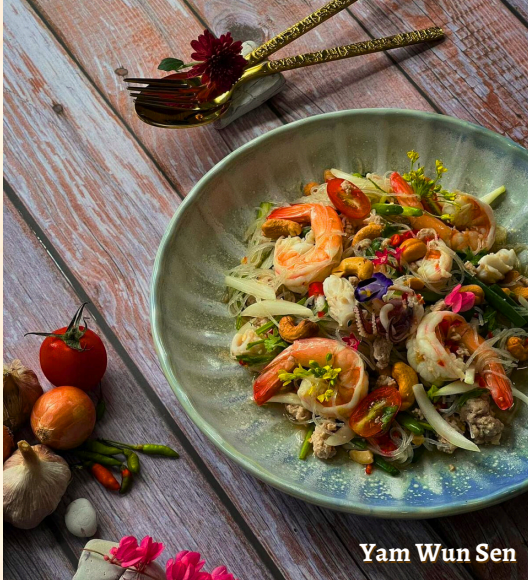


SUPPE : SOUP / ต้มขงปู



- 7.) **Tom Yam Suppe : ต้มยำขงปู** 
Sauer-scharfe Suppe mit Chillipaste, Kaffir-limettenblätter, Zitronensaft, Galgant, Champignons, Tomaten und Koriander. *Sour and spicy soup with chilli paste, kaffir lime leaves, lemon juice, galangal, mushrooms, tomatoes, and coriander.* (4, B, G, F)
 - Garnelen / Prawns 7,00€
 - Hähnchen / Chicken 6,50€
 - Tofu / Tofu 6,00€
 - Gemüse / Vegetables 5,00€
- 8.) **Tom Kha Suppe : ต้มข่าขงปู** 
Kokosnuss Suppe mit Kaffir-limettenblätter, Galgant, Zitronengras, Zitronensaft, Chillipaste, Champignons, Tomaten und Koriander. *Coconut soup with kaffir lime leaves, galangal, lemongrass, lemon juice, chilli paste, mushrooms, tomatoes, and coriander.* (4, D)
 - Garnelen Prawns 7,00€
 - Hähnchen / Chicken 6,50€
 - Tofu / Tofu 6,00€
 - Gemüse / Vegetables 5,00€
- 9.) **Giow Naam : เกี้ยวน้ำ** 6,50€
Suppe mit gefüllte Teigtaschen aus Schweinefleisch und Garnelen, Sesamöl, Sojasprossen, und frischen Gemüse. *Soup with stuffed pork, shrimp dumplings, sesame oil, bean sprouts, and fresh vegetables.* (4, A, F)
- 10.) **Tom Jued Wunsen : ต้มจืดวุ้นเส้นหมูสับ** 6,50€
Glasnudelsuppe mit Schweinehackfleisch und Gemüse. *Glass noodle soup with minced pork, vegetables, and a light broth.* (4, F)

Thai Baan Menüs



SALATE : SALAD / ยำ

11.) Yam Wun Sen : ยำวุ้นเส้น

Glasnudelsalat mit Tomaten, Morcheln, Zwiebeln, Erdnüsse und Sellerie in Chili-Zitronen Fischsauce Dressing.

Glass noodle salad with tomatoes, morels, onions, peanuts, and celery in a chilli-lemon-fish sauce dressing. (4,D,E,I)

- Gehacktes Schweinefleisch /

Minced pork

14,50€

- Meeresfrüchte / Seafood

20,00€

12.) Yam Nuea : ยำเนื้อ

18,00€

Rindfleischsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Sellerie und Koriander in Chili-Lemon-Fischsauce Dressing.

Beef salad with tomatoes, onions, cucumber, celery, and coriander in a chilli-lemon-fish sauce dressing. (4,D,I)

13.) Som Tam Thai : ส้มตำไทย

14,50€

Grüner Papaya Salat mit Chili, Knoblauch, Limetten, getrockneten Shrimps, grünen Bohnen, Tomaten und Erdnüssen.

Green papaya salad with chilli, garlic, lime, dried shrimp, green beans, tomatoes, and peanuts. (4,B,D,E)

Thai Baan Menüs



FISCHGERICHTE : FISH DISHES / เมนูปลา



14.) **Pla Nüing Ma Nauw :** 23,00€
ปลาต้มมะนาว 🌶️

Gedämpfter Fisch (Dorade) in Chili Lemon Suppe, mit Koriander, Chili, Knoblauch, Sellerie und Limetten. **Steamed Sea bream in chilli-lemon soup with coriander, chilli, garlic, celery, and lime. (4,A,D,F)**



17.) **Pla Tord Gratiem :** 23,00€
ปลาทอดกระเทียม

Marinierte und frittierte Dorade mit Soja-sauce und frittierte Knoblauch draufgestreut. **Marinated and deep-fried Sea bream with soy sauce and deep-fried garlic sprinkled on top. (4,A,D,F)**



15.) **Pla Lui Suan :** 23,00€
ปลาลุยสวน 🌶️

Frittierte Dorade mit Chilipaste, Limette, Ingwer, Zitronengrass, rote Zwiebel, Erdnüsse und Minze. **Fried Sea bream with chilli paste, lime, ginger, lemongrass, red onion, peanuts, and mint. (4,A,B,D,F,G,H,N)**



18.) **Pla Tord Nam Pla :** 23,00€
ปลาทอดน้ำปลา

Frittierte Dorade serviert mit hausgemachte Sauce : Fischsauce, Chilli, Palmzucker, Zitronensaft, frische Mango, rote Zwiebeln und Erdnuss. **Fried Sea bream served with homemade sauce: fish sauce, chilli, palm sugar, lemon juice, fresh mango, red onion, and peanuts. (4, A,D,N)**

16.) **Pla Tord Pad Cha :** 23,00€
ปลาทอดพริกฉ่า 🌶️🌶️

Frittierte Dorade mit Chilli, Knoblauch, Krachai, Junger Pfeffer, rote Chilischote, Kaffernlimettenblätter und Thai Basilikum. **Fried Sea bream with chilli, garlic, krachai, fresh green peppercorns, red chilli pepper, kaffir lime leaves, and Thai basil. (4, A, D, F, N)**

19.) **Pla Sam Rod :** 23,00€
ปลาสามรส 🌶️

Frittierte Dorade mit Chili -Süß-Sauer Sose nach Thai Baan Rezept, frische Chili Fischsauce. **Fried Sea bream with palm sugar, tamarind paste, garlic, fresh chilli, and fish sauce. (4, A,D,F)**



FISCHAUSWAHL / FISH SELECTION :

+ Roter Tilapia / Red Tilapia

+ Dorade / Sea Bream



Thai Baan Menüs



GEBRATENE GERICHTE : FRIED DISHES / เมนูอาหารผัด



20.) Pad Gra Pau : ผัดกระเทียม 🌶️🌶️

Gebratenes Fleisch nach Wahl mit Chili-Knoblauch, Peperoni und Gra Pau Blätter (Thailändisches heiliges Basilikum). *Stir-fried meat of your choice with chilli, garlic, and Thai holy basil.* (4,D,F,N)

- Gehacktes Hähnchenfleisch / Chopped chicken **14,00€**
- Gehacktes Schweinefleisch / Minced pork **14,50€**
- Gehacktes Rindfleisch / Minced beef **15,50€**
- Garnelen / Prawns **17,00€**
- Ente / Duck **15,90€**
- Frittierte Schweinebauch / Fried Pork Belly **15,90€**
- Tofu / Tofu **13,50€**



21.) Pad Pag : ผัดผักรวมมิตร **12,50€**

Gebratene Gemüse mit Zwiebel, Paprika, Champignons, Chinakohl, Brokkoli, Karotten mit hausgemachte Thai Baan Soße. *Fried vegetables, including onions, bell pepper, mushrooms, Chinese cabbage, broccoli, carrots, and homemade Thai Baan sauce.* (4,F,N)



22.) Kao Pad : ข้าวผัด

Gebratenes Reis mit Ei , Karotten , Zwiebeln und Soja Soße. *Fried rice with egg, carrots, onions, and soy sauce.* (4,F,N)

- Gemüse / Vegetarisch **12,00€**
- Hähnchenfleisch / Chicken **14,00€**
- Rindfleisch / Beef **15,50€**
- Schweinefleisch / Pork **14,50€**
- Garnelen / Prawns **17,00€**
- Knusprige Ente / Fried Duck **16,00€**



23.) Pad Prik Wan : ผัดเปรี้ยวหวาน

Hausgemachte Süß-Sauer Thai Baan Soße mit Fleisch oder sonstiges nach Wahl mit Paprika, Gurken, Zwiebel, Tomaten, Ananas und Lauchzwiebel. *Homemade sweet-and-sour Thai Baan sauce with meat or other dish of your choice, with bell pepper, cucumbers, onions, tomatoes, pineapple, and spring onions.* (1,4, A,F,N)

- Tofu / Tofu **13,50€**
- Schweinefleisch / Pork **14,50€**
- Hähnchen / Chicken **14,00€**
- Frittierte Ente / Fried Duck **16,00€**
- Garnelen / Prawns **17,00€**

Thai Baan Menüs



24.) Pad Cha : ผัดฉ่า

Gebraten Fleisch nach Ihrer wahl , mit Chilli-Knoblauch grünen Bohnen, Kachai , Junger Pfeffer, Thai Auberginen, Paprika und Basilikum. **Fried meat of your choice with chilli, garlic, green beans, krachai, fresh green peppercorns, Thai aubergine, bell pepper, and basil.** (4,D,F,N)

- Tofu / Tofu	13,50€
- Hähnchenfleisch / Chicken	14,00€
- Frittierte Ente / Fried duck	16,00€
- Schweinefleisch / Pork	14,50€
- Rindfleisch / Beef	15,50€
- Frittiertes Schweinebauch / Fried Pork Belly	15,00€
- Garnelen / Prawns	17,00€
- Meeresfrüchte / Seafood	18,00€

25.) Pad Prig : ผัดพริก

Gebraten Fleisch nach Wahl mit Peperoni, Zwiebeln, Lauchzwiebel und hausgemachte Thai Baan Soße. **Fried meat of your choice with chilli peppers, onions, spring onions, and homemade Thai Baan sauce.** (4,D,F,N)

- Tofu / Tofu	13,50€
- Schweinefleisch / Pork	14,50€
- Rindfleisch / Beef	15,50€
- Hähnchen / Chicken	14,00€
- Frittiertes Schweinebauch / Fried Pork Belly	15,90€
- Frittierte Ente / Fried Duck	16,00€



26.) Gai Pad Med Mamuang :

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

15,00€

Hähnchenfleisch in Chilipaste, gebraten mit Zwiebel Paprika, Karotten, Lauch-zwiebel und Cashewnüssen. **Chicken in chilli paste fried with onions, bell peppers, carrots, spring onions, and cashew nuts.** (4,A,E,F,N)



27.) Pad King : ผัดคิง

Gebratenes Fleisch mit Knoblauch-Pfeffer, frisches Ingwer, Morcheln, Paprika, Zwiebel, Lauchzwiebel und Soja Soße. **Fried meat with garlic pepper, fresh ginger, morels, bell pepper, onion, spring onion, and soy sauce.** (4,D,F,N)

- Tofu / Tofu	13,50€
- Hähnchenfleisch / Chicken	14,00€
- Schweinefleisch / Pork	14,50€
- Rindfleisch / Beef	15,50€

Thai Baan Menüs



NUDELN GERICHTET : NOODLE DISHES / ผัดเส้น



28.) Pad Thai : ผัดไทย

Gebatene Reismnudeln mit hausgemachter Tamarind-Soße, Ei, Tofu, Sojasprossen, Lauchzwiebel und Erdnüssen. **Fried rice noodles with homemade tamarind sauce, egg, tofu, bean sprouts, spring onions, and peanuts.** (4,C,D,F,E)

- Gemüse / Vegetarisch 12,50€
- Hähnchenfleisch / Chicken 14,00€
- Knusprige Ente / Fried Duck 16,00€
- Knuspriges Schweinebauch / Crispy Pork Belly 15,00€
- Garnelen / Prawns 17,00€

29.) Pad Ki Mau : ผัดขี้เมาเส้น 🌶️🌶️🌶️

Gebatene Reismnudeln mit Chilli, Zwiebeln, grün Pfeffer, Thai Aubergine, Pepperoni und Gra Pau Blätter (Thailändisches heiliges Basilikum). **Fried rice noodles with chilli, onions, green pepper, Thai aubergine, chilli pepper, and Thai holy basil leaves.** (4,D,F,N)

- Garnelen / Prawns 17,00€
- Hähnchenfleisch / Chicken 14,00€
- Rindfleisch / Beef 15,50€
- Meeresfrüchte / Seafood 18,00€
- Ente / Duck 16,00€

30.) Pad Baami : ผัดบะหมี่เหลือง

Gebatene Eiernudeln mit Ei, Zwiebeln, Karotten, Brokkoli, Lauchzwiebel und Sojasprossen. **Fried egg noodles with egg, onions, carrots, spring onions, broccoli, and bean sprouts.** (4,C,F,N)

- Gemüse / Vegetarisch 12,50€
- Tofu / Tofu 13,50€
- Hähnchenfleisch / Chicken 14,00€
- Knusprige Ente / Fried Duck 16,00€
- Garnelen / Prawns 17,00€



31.) Pad Si Ieuw : ผัดซีอิ๊ว

Gebatene Reismnudeln mit Ei, Zwiebeln, Karotten, Brokkoli, und Soja Soße. **Fried rice noodles with egg, onions, carrots, broccoli, and soy sauce.** (4,C,F,N)

- Gemüse / Vegetarisch 12,50€
- Tofu / Tofu 13,50€
- Hähnchenfleisch / Chicken 14,00€
- Knusprige Ente / Fried Duck 16,00€
- Garnelen / Prawns 17,00€



32.) Pad Wunsen : ผัดวุ้นเส้น 12,00€

Gebatene Glasnudeln mit Ei, Karotten, Brokkoli, Tomaten, Chinakohl, Lauchzwiebel und Morcheln. **Fried glass noodles with egg, carrots, broccoli, tomatoes, Chinese cabbage, spring onions, and morels.** (4,C,F,N)

33.) Rat Na : ราดหน้า

Breite Bandnudeln mit dicker brauner Sauce und Gemüse. **Stir-fried wide rice noodles and vegetables with gravy.** (1,6)

- Schweinefleisch / Pork 14,50€
- Meeresfrüchte / Seafood 18,00€

Thai Baan Menüs

GERICHTE / CURRY : แกง



34.) Gaeng Daeng : แกงแดง 🌶️

Rote Thai Curry mit Kokosmilch, Thai Aubergine, Bohnen, Bambussprossen, Paprika, Peperoni, und Thai Basilikum. **Thai red curry with coconut milk, Thai aubergine, beans, bamboo shoots, bell peppers, chili peppers and Thai basil.** (4,D)

- Tofu / Tofu 13,50€
- Hähnchenfleisch / Chicken 14,00€
- Frittierte Ente / Fried duck 16,00€
- Schweinefleisch / Pork 14,50€
- Rindfleisch / Beef 15,50€



37.) Gaeng Massaman : แกงมัสมั่น

Massaman Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Erdnüssen, Sternanis und Zimt Ein Gericht der südlichen Thai-Küche. **Massaman curry with coconut milk, onions, carrots, potatoes, peanuts, star anise, and cinnamon; a dish from southern Thai cuisine.** (4,D,E)

- Hähnchenfleisch / Chicken 14,00€
- Rindfleisch / Beef 15,50€
- Schweinefleisch / Pork 14,50€
- Knusprige Ente / Fried Duck 16,00€



35.) Gaeng Kiau Waan : แกงเขียวหวาน 🌶️


Grüne Thai Curry mit Kokosmilch, Thai Aubergine, Bambussprossen, Paprika, Peperoni und Thai Basilikum. **Thai green curry with coconut milk, Thai aubergine, bamboo shoots, bell peppers, chilli peppers, and Thai basil.** (4,D)

- Tofu / Tofu 13,50€
- Hähnchenfleisch / Chicken 14,00€
- Knusprige Ente / Fried duck 16,00€
- Schweinefleisch / Pork 14,50€
- Rindfleisch / Beef 15,50€



38.) Gaeng Pet Bed Jaang : แกงเป็ดเปิดย่าง

16,00€

Knusprige Ente mit  Rote Thai Curry, Kokosmilch, Ananas, frische Trauben, Cherrytomaten, Thai Aubergine, Litschis, Peperoni, und Thai Basilikum. **Crispy duck with Thai red curry, coconut milk, pineapple, fresh grapes, cherry tomatoes, Thai aubergine, lychees, chilli peppers, and Thai basil.** (4,D)

36.) Gaeng Kua Sapparott : แกงคั่วสับปะรด 🌶️

Rote Thai Curry mit Kokosmilch, Ananas, Paprika, Peperoni, Thai Basilikum. **Red Thai curry with coconut milk, pineapple, Thai aubergine, bell pepper, chilli peppers, and Thai basil.** (4,D)

- Hähnchenfleisch / Chicken 14,00€
- Knusprige Ente / Fried duck 16,00€
- Rindfleisch / Beef 15,50€

39.) Gaeng Panaeng : แกงพะแนง 🌶️

Panaeng Curry mit Kokosmilch, Thai Aubergine, Peperoni, Kaffernblätter und Erdnüsse. **Panaeng curry with coconut milk, Thai aubergine, chilli peppers, kaffir lime leaves, and peanuts.** (4,D)

- Tofu / Tofu 13,50€
- Hähnchenfleisch / Chicken 14,00€
- Rindfleisch / Beef 15,50€
- Knusprige Ente / Fried duck 16,00€

Thai Baan Menüs



THAI BAAN ISAAAN STYLE : อาหารอีสาน



- 40.) **Kor Muu Jaang : คอหมูย่าง** 15,50€
Marienert Schweinenacken mit Knoblauch, Pfeffer, auf Grill serviert mit hausgemachte Chili-Sauce nach Issan Art. *Marinated pork neck with garlic and pepper, served on the grill with homemade chilli sauce in Issan style..* (4, D, F, N)



- 41.) **Gai Jang Sa Mun Prei : ไก่ย่างสมุนไพร** 14,50€
Gegrillte hähnchenkeulen ohne knochen marinierte mit Thailändische spezielle Kräutermischungen servieren mit hausgemachte Chili-Sauce nach Issan Art. *Grilled boneless chicken drumsticks marinated with Thai special herb mixtures, served with homemade chilli Issan-style sauce.* (4,D, F, N)

- 42.) **Tom Saeb Nuea : ต้มแซบเนื้อ** 15,00€
Geschmortes Rindfleisch mit thailändischen Gewürzen nach Thai Baan Rezept, Zwiebel und Koriander bestreut. *Braised beef with Thai spices according to Thai Baan recipe, sprinkled onions and coriander.* (4,D)

- 43.) **Tom Saeb Gra Dug Muu : ต้มแซบกระดูกหมู** 15,50€
Geschmorte Schweinerippchen mit Chilli, Limettensaft, Champignons, Zwiebel, Koriander nach Thai Baan Rezepte. *Braised beef with Thai spices according to the Thai Baan recipe, sprinkled with mushrooms, onions, and coriander.* (4,D)



- 44.) **Som Tam Buu Plara : ส้มตำปูปลาร้า** 13,00€
Grüne Papayasalat mit Chili, Knoblauch, eingelegten Krebsen und fermentierte Fischsauce, Tomaten und Limettensaft. *Green papaya salad with chilli, garlic, pickled crabs, fermented fish sauce, tomatoes, and lime juice.* (4,B,D)



- 45.) **Laab (Warm Salate) : ลาบ** 13,50€
Geröstete Fleischsalat gewürzt mit getrocknetem Chili, Zitronensaft, rote Zwiebeln, Minze, Lauchzwiebeln und Koriander. *Roasted meat salad seasoned with dried chilli, lime juice, red onions, mint, spring onions, and coriander.* (4,D)
- Tofu / Tofu 13,50€
- Hähnchenfleisch / Chicken 14,00€
- Schweinefleisch / Pork 14,50€
- Rindfleisch / Beef 15,50€
- Frittierte Ente / Duck 16,00€

- 46.) **Som Tam Sua : ตำซั่ว** 14,00€
Papayasalat - Grüne Papayastreifen mit Chilli, Knoblauch, fermentierte Fischsauce, Tomaten und, Palmzucker und Reisnudeln. *Green papaya salad with chilli, garlic, fermented fish sauce, tomatoes, palm sugar, and rice noodles.* (4,B,D)

- 47.) **Koi Nuea : ก้อยเนื้อ** 16,00€
Rinder Tatar mit Frisch Thai Kräuter. *Thai-style beef tartare with fresh herbs.* (6)

Thai Baan Menüs



THAI BAAN STREET FOOD / BESTSELLER : เมนูยอดนิยม



- 48.) **Nam Tok Thai Baan :** 15,00€
ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกโขน 🌶️
Reisnudelsuppe mit geschmorte Rindfleisch, Rinderkutteln, geschmorte Rindersehne, Rindfleischbällchen und frisches Rindfleisch nach Thai Baan Rezept. *Rice noodle soup with braised beef, beef tripe, braised beef tendon, beef balls, and fresh beef according to Thai Baan recipe. (4, D, F)*

- 49.) **Nam Tok Nuea :** 15,00€
ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกเนื้อ
Reisnudelsuppe mit mariniertes Rindfleisch, Rindfleischbällchen und Sojasprosse nach Thai Baan Rezept. *Rice noodle soup with marinated beef, beef meatballs and bean sprouts according to Thai Baan recipe. (4, D, F)*

- 50.) **Nam Tok Muu Mak :**
ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกหมูหมัก 15,00€
Reisnudelsuppe mit mariniertes Schweinefleisch, Schweinefleischbällchen und Sojasprosse und Thai Kräuter. *Rice noodle soup with marinated pork, pork balls, bean sprouts, and Thai herbs. (4, D, F)*

- 51.) **Gau Lau Mor Fei :** เกาเหลาหม้อไฟ
Suppe mit Fleischbällchen Gemüse und Fleisch nach Wahl (Servirt In Feuertopf). *Soup with meatballs, vegetables, and meat of your choice. (4, D, F)*
- Schweinefleisch / Pork 20,00€
- Rindfleisch / Beef 20,00€

- 52.) **Guai Tjauw Muu Daeng Tom Yam :**
ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงต้มยำ 🌶️ 15,00€
Reisnudelsuppe mit Schweinehackfleisch gegrilltes rote Schweinefleisch Fleischbällchen, gehacktes Erdnüsse, frische Zitronensaft würzige Sauer Scharf Suppe *Rice noodle soup with pork fillet, grilled red pork, meatballs, chopped peanuts, and fresh lemon juice in a spicy, sour, hot soup. (1,4,F,N)*



- 53.) **Yen Tafo Talee :** เย็นตาโฟทะเล 17,00€
Reisnudelsuppe mit rote Soße, Schweinefleisch, Garnelen, Tintenfisch, Fischfleischbällchen und Sojasprosse. *Rice noodle soup with red sauce, pork, shrimp, squid, fish meatballs, and bean sprouts. (1,4,D,F)*



- 54.) **Kaow Kha Muu :** ข้าวขาหมู 15,00€
Geschmorte Schweinekeule mit eingelegter Pak-Choi gekochte Ei auf Reis serviert mit chili Soße. *Braised pork leg with pickled pak choi, boiled egg, and rice served with chilli sauce. (4,C,F,N)*

- 55.) **Kaow Muu Daeng :** ข้าวหมูแดง 15,00€
Jasminreis mit rote Schweinefleisch von grill nach Thai Baan Rezept und hausgemachte Süße-Sauce. Serviert mit Gurken und Koriander bestreut. *Jasmine rice with grilled red pork, according to a Thai Baan recipe, and homemade sweet sauce, served with cucumber and sprinkled with coriander. (1,4,F,N)*

- 56.) **Kaow Muu Gorb :** ข้าวหมูกรอบ 15,00€
Jasminreis mit knuspriger Schweinebauch, Serviert mit hausgemachte Thai Baan Süße-Sauce. *Jasmine rice with crispy pork bell, served with homemade Thai Baan sweet sauce. Jasmine rice with crispy pork belly served with homemade Thai Baan sweet sauce, pickled pak choi, and boiled egg. (1,4,D,F,N)*

Thai Baan Menüs



EMPFEHLUNG DES HAUSES / HOUSE SPECIALITIES

: เมนูแนะนำ



57.) Massaman mit Lamm : 25,00€

มัสมั่นน่องแกะ

Mildes geschmorte Lammkeule mit Zwiebel, Kartoffeln, Kokosmilch Cashewkernen, Sternanis und Zimt. Mild braised leg of lamb with onions, potatoes, coconut milk, cashews, star anise, and cinnamon. (4,D,E)

Bitte beachten Sie, dass dieses Gericht mindestens einen Tag im Voraus bestellt werden muss*

Please note that this dish must be ordered at least one day in advance*



59.) Khao Soi: ข้าวซอย

Spezialität aus Norden Thailands mit gelbe Reisnudeln, Chili-Paste, Kokosmilch und thailändischen Gewürzen. Serviert mit Pak Choi, rote Zwiebeln und frische Limettenscheiben. Specialty from northern Thailand with yellow rice noodles, chilli paste, coconut milk, and Thai spices. Served with pak choy, red onions, and fresh lime slices.

- Hähnchen / Chicken 14,00€

- Knuspriger Schweinebauch / Crispy pork belly 15,00€



58.) Miang Pla Tord: เมี่ยงปลาทอด 🌶️ 28,00€

Frittierte Dorade , serviert mit scharfer Chili-Sauce, Erdnuss, Salat , frische Kräuter und Reisnudeln. Fried sea bream served with spicy chilli sauce, peanuts, salad, fresh herbs, and rice noodles. (4 ,B, D)



60.) Tom Yam Nam Kon Talee Mor Fei : ต้มยำน้ำข้นหม้อไฟ 🌶️🌶️ 25,00€

Sauer-Scharfen Suppe in Feuertopf mit Meeresfrüchte, Chili paste mit, Champignons, Zwiebel, Tomaten, Fischsauce, Kokosmilch, thailändischen Gewürzen und mit Koriander bestreut. Sour and spicy soup in a fire pot with seafood, chilli paste, mushrooms, onions, tomatoes, fish sauce, coconut milk, Thai spices, and coriander. (4,B,D,N)

Thai Baan Menüs



EXTRA ITEM :

จานเสริม

- 61.) Duftreis : ข้าวสวย 3,00€
Steamed rice
- 62.) Portion Klebreis : ข้าวเหนียว 3,00€
Dish of Sticky rice
- 63.) Spiegelei : ไข่ดาว 1.80€
Fried egg

NACHSPEISE / DESSERT :

ขนมหวาน

- 64.) Gluay oder Sapparot Tord : กล้วย หรือ สับปะรดทอด 7,50€
Frittierte Banane oder Ananas mit Honig, Sesam und Vanille Eis. Baked banana or pineapple with honey, sesame, and vanilla ice cream. (A,K)
- 65.) Gluay Buad Schie : กล้วยบวชชี 7,50€
Banane gekocht in Kokosmilch. Banana in boiled coconut milk. (A)
- 66.) Kaonieu Mamuong : ข้าวเหนียวมะม่วง 9,50€
Mango mit Klebreis und Kokosmilch. Mango with sticky rice and coconut milk. (A)
- 67.) Eiscreme : ไอศกรีม 1,90€
Kugel Eis. A scoop of ice cream. (1,A)



MITTAGSMENÜ* LUNCH MENU

Montag bis Freitag : von 11:30 - 15:00 uhr

M1.) KHAO PAD GAI : ข้าวผัดไก่ 10,00€
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch-Filet, Ei, Karotten, Tomatenstücken und Frühlingszwiebeln.
Fried rice with chicken fillet, egg, carrots, tomato pieces, and spring onions. (C)

M2.) PAD SI EW GAI : ผัดซีอิ๊วไก่ 10,00€
Gebratene Reisbandnudel mit Hühnerfleisch, Broccoli, Karotten, Ei in Soja Soße.
Fried wide rice noodles with chicken fillet, broccoli, carrots, egg, and soya sauce. (C,F,N)

M3.) PAD THAI GUNG : ผัดไทยกุ้ง 10,90€
Gebratene schmale Thai-Reisbandnudein mit Krabben, Ei, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Sojasprosse und Tofu, dazu Erdnüssen.
Fried thin Thai rice noodles with prawns, egg, onions, spring onions, soyabean sprouts, and tofu, with peanuts. (C,D,E)

M4.) PAD PHAK RUAMMIT : ผัดผักรวมมิตร 9,90€
Verschiedene frisches Gemüse und Tofu gebraten.
Different fresh vegetables and tofu fried. (F,N)

M5.) PANANG PHAK : พะแนงผัก 9,90€
Verschiedene frisches Gemüse mit feingeschnittenen Kafir-Limettenblätter in spezieller Thai-Curry-Mischung in Kokosmilch.
Different fresh vegetables with finely sliced kaffir lime leaves in a special Thai curry mixture and coconut milk. (D)

M6.) PANANG MUH : พะแนงหมู 10,00€
Schweine-Filet mit Spezieller Thai-Curry-Mischung in Kokosmilch. dazu feingeschnittene Kafir-Limettenblätter und. **Pork fillet with special Thai curry mixture in coconut milk, with finely sliced kaffir lime leaves.** (D)

M7.) GAENG KEAW WAAN GAI : แกงเขียวหวานไก่ 10,00€
Grüner Thai Curry mit Hähnchenfleisch, Bambus sprosse, Thai Aubergine, Paprika, grüne Bohnen, Thai Basilikum und Kokosmilch. **Thai green curry with chicken, bamboo shoots, Thai aubergine, bell peppers, green beans, Thai basil, and coconut milk.** (D)

M8.) MUH PAD PRIG SOD : หมูผัดพริก 10,00€
Schweine-Filet mit Zwiebeln, Paprika und Pepperani gebraten. **Fried pork fillet with onions, bell pepper, and chilli pepper.** (F,N)

M9.) MUU / GAI PRIAO WANN : หมู / ไก่เปรี้ยวหวาน 10,00€
Schweinefleisch-Filet oder Hühnerfleisch-Filet mit Tomaten, Karotten, Gurken, Zwiebeln und Ananas in süß-saurer Tomatensoße gebraten.
Fried pork or fried chicken fillet with tomato, carrots, cucumber, onions, and pineapple in fried sweet-and-sour tomato sauce. (F,N)

M10.) MASSAMAN GAI : มัสมันไก่ 10,00€
Hühnerfleisch-Filet mit Thai traditionelle Masaman Curry in Kokosmilch, Zwiebel, Tomaten, Erdnüssen und Kartoffeln. **Chicken fillet with thai traditional masaman curry in coconut milk, onions, tomatoes, peanuts and potatoes.** (D,E)

M11.) GAENG PHET NUEA : แกงเผ็ดเนื้อ 10,00€
Rindfleisch mit roter Curry in Kokosmilch Bambus sprossen, Thai-Auberginen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum. **Beef with red curry in coconut milk, bamboo shoots, Thai aubergine, green beans, and Thai basil.** (D)

M12.) GAI PAD KHING : ไก่ผัดขิง 10,00€
Hähnchen mit Zwiebeln, Tomaten, Morcheln, Paprika und feingeschnittenem Ingwer gebraten.
Fried chicken with onion, tomato, morels, bell pepper, and finely sliced ginger. (F,N)

M13.) MUH PAD BAI GRAPAU : กระเพราหมู 10,00€
Schweine-Filet mit Zwiebeln, Paprika und Pepperani gebraten. **Fried pork fillet with onions, bell pepper, and chilli pepper.** (F,N)

M14.) PAD PAK RUAMMIT GAI / PED : ไก่ / เป็ดผัดผัก 10,00€
Hühnerfleisch-Filet oder knuspriges Entenfleisch gebraten mit verschiedenen frischem Gemüse.
Fried chicken fillet or crispy duck with different fresh vegetables. (F,N)

M15.) PAD BAAMI : ผัดบะหมี่เหลืองไก่ 10,00€
Gebratene Eiernudeln mit Hähnchen, Zwiebeln, Karotten, Lauchzwiebel, Brokkoli und Sojasprosse.
Fried egg noodles with chicken, onions, carrots, spring onions, broccoli, and soyabean sprouts. (C,F,N)

M16.) GAI PAD MED MAMUANG : ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 10,00€
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Lauchzwiebel, Karotten, Paprika, Zwiebel, Cashewkernen und hausgemachte Chilli Thai Baan Soße. **Fried chicken fillet with spring onions, carrots, bell pepper, onions, cashews, and homemade chilli Thai Baan sauce.** (E,F,N)



THAI BAAN'S

COCKTAILS MENU

ALKOHOLFREIE COCKTAILS Non-Alcoholic Cocktails

FRUIT PUNCH 5,90€

Zitronen,-Orangen,-Ananassaft,
Maracujasirup, Soda, Grenadine Sirup.
Lemon, orange, pineapple juice, passion
fruit syrup, soda, grenadine syrup.

STRAWBERRY KISS : 5,90€

Kokosnuss Sirup, Ananassaft,
Erdbeersirup. Coconut syrup, pineapple
juice, strawberry syrup.

SUPER BLEIFREI 5,90€

Zitronen,- Apfelsaft, alkoholfreie Blue
Curacao, Pfirsichsirup. Lemon, apple
juice, non-alcoholic Blue Curacao,
peach syrup.

VIRGIN CAIPIRINHA 5,90€

Zitronensaft, Lime Juice, Ginger Ale.
Lemon juice, lime juice, ginger ale.

COCKTAILS MIT ALKOHOL Cocktails with Alcohol

THAI BAAN SPEZIAL 8,90€

Zitronen,- Orangen,- Ananassaft,
Maracuja,- Pfirsich,- Kokosnuss Sirup,
White und Dark Rum, Grenadine Sirup.
Lemon, orange, pineapple juice, passion
fruit, peach, coconut syrup, white and
dark rum, grenadine syrup.

PINA COLADA 8,50€

Kokosnuss Sirup, Ananassaft, White
und Dark Rum. Coconut syrup,
pineapple juice, white and dark rum.

FRUIT PUNCH 7,50€

Zitronen,- Orangen,- Ananassaft,
Maracujasirup, Soda, Grenadine Sirup,
Bombay Gin. Lemon, orange, pineapple juice,
passion fruit syrup, soda, grenadine syrup,
Bombay gin

SWIMMING POOL 8,50€

Zitronen,- Ananassaft, Kokosnuss
Sirup, Blue Curacao Likör, White Rum.
Lemon, pineapple juice, coconut syrup,
Blue Curacao liqueur, white rum.

MAI TAI 8,50€

Zitronen,- Orangensaft, Dry Orange Likör,
Mandelsirup, White und Dark Rum,
Grenadine Sirup. Lemon and orange juice,
dry orange liqueur, almond syrup, white
and dark rum, grenadine syrup.

CAIPIRINHA 7,50€

Limetten,- Zitronensaft, brauner
Zucker, Lime Juice, Pitu. Lime, lemon
juice, brown sugar, lime juice, Pitu.

ZOMBIE 8,90€

Zitronen,- Orangensaft, Dry Orange Likör,
White und Dark Rum, Myers Rum,
Captain Morgan. Lemon and orange juice,
dry orange liqueur, white and dark rum,
Myers rum, Captain Morgan.

MARGARITA 7,50€

Zitronensaft, Lime Juice, Cointreau,
Triple Sec, Tequila. Lemon juice, lime juice,
Cointreau, triple sec, tequila.





ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1.) Mit Farbstoff / Contains Dye
- 2.) Konservierungsstoff / Contains Preservatives
- 3.) Antioxidationsmittel / Contains Antioxidants
- 4.) Geschmacksverstärker / Contains Flavour Enhancers
- 5.) Geschwefelt / Contains Sulphur
- 6.) Geschwärzt / Artificially Blackened
- 7.) Gewachst / Waxed
- 8.) Phosphat / Contains Phosphates

ALLERGENE / ALLERGENS

- A.) Weizenmehl Glutenhaltig / Wheat Flour (Contains Gluten)
- B.) Krebstiere / Crustaceans
- C.) Eier / Eggs
- D.) Fisch / Fish
- E.) Erdnüsse / Peanuts
- F.) Sojasauce, Sojabohnen Glutenhaltig / Soy Sauce, Soybeans
(Contains Gluten)
- G.) Milch / Milk
- H.) Cashewnüsse / Cashew Nuts
- I.) Sellerie / Celery
- J.) Senf / Mustard
- K.) Sesam / Sesame
- L.) Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur Dioxide and Sulphites
- N.) Austern Enthält Gluten / Oyster Sauce (Contains Gluten)

