



# *Bangkok* FOODLAND

*Thailändisches Restaurant*

Alle Gerichte auch zum mitnehmen.

Alle Hauptgerichte sind mit Reis als Beilage.

Alle Preise incl. MwSt.

# SUPPEN

1. ENTENSUPPE <sup>i,m</sup> 10.90

Reisnudelsuppe mit Ente



2. REISNUDELSUPPE <sup>i</sup> 9.90

Mit Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch

3. GLASNUDELSUPPE <sup>g,i</sup> 5.90/10.50

Mit Hühner- oder Schweinefleisch,  
Chinakohl und Morcheln



4. WANTANSUPPE <sup>i</sup> 5.90/10.50

Gefüllte Teigtaschen mit Schweinehack, Morcheln  
und Sojasprossen in klarer Brühe



5. HÜHNERSUPPE 5.90/10.50

Cremige Kokosnussmilchsuppe mit  
Zitronengras und frischen Pilzen



6. GARNELENSUPPE <sup>c</sup> 6.20/11.90

Mit Garnelen, Zitronengras,  
Tomaten und frischen Kräutern



7. MEERESFRÜCHTESUPPE <sup>c,n</sup> 6.20/11.90

Mit Garnelen, Tintenfisch, Zitronengras, Tomaten und Pilzen



# VORSPEISE

8. MINI FRÜHLINGSROLLEN <sup>i</sup> 5.20  
Knusprig & vegetarisch ( VEG.6 stück)

9. CHICKEN WINGS <sup>i</sup> 6.90

10. GEBACKENE WANTANS <sup>i</sup> 5.20  
Knusprige Teigtaschen mit  
Schweinehackfleischfüllung

11. HÜHNERSPIEBE <sup>h</sup> 6.90  
Mit hausgemachter Erdnusssoße

12. SAMUSA <sup>i</sup> 5.20  
Gefüllte Teigtaschen mit  
mildem Gemüse-Curry (VEG.)

VORSPEISENPLATTE <sup>h,i</sup> 19.90

Ein genussvoller Mix:6 Samusa, 3 Hühnerspieße,  
6 Mini-Frühlingsrollen / 6 gebackene Wan Tans



# THAIL. SALATE

-  **13. PAPAYASALAT** <sup>b,h,i</sup> 13.90  13
- Frischer grüner Papayasalat mit Erdnüssen - knackig würzig
-  **14. LAB GAI** <sup>b,m</sup> 13.90  14
- Lauwarmer Salat aus gehacktem Hühnerfleisch mit thai Kräutern
-  **15. TINTENFISCHSALAT** <sup>b,e,m,n</sup> 14.90  15
- Aromatischer Tintenfischsalat mit Zwiebeln und Sellerie
-  **16. GLASNUDELSALAT** <sup>b,m</sup> 14.90  16
- Lauwarmer Glasnudelsalat mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Morcheln und Zwiebeln
-  **17. NAM TOK** <sup>b,m</sup> 14.90  17
- Gebratenes Schweine,- oder Rindfleisch mit frischen Thai- Kräutern oder mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten

Alle Thailändische Salate können auch nicht scharf zubereitet werden.



# HÜHNERFLEISCH GERICHTE

- 18. GAI PHAD PRIK** <sup>i,m,n</sup> 13,90  
Mit Zwiebeln und Paprika
-  **19. ROTES HÜHNERCURRY** 14,20  
Mit Bambussprossen, Basilikum, Paprika und Kokosnussmilch
- 20. GAI PHAD PAK** <sup>i,m,n</sup> 13,90  
Mit frischem Gemüse
- 21. GAI PHAD KHING** <sup>i,m,n</sup> 13,90  
Mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Morcheln und Paprika
- 22. GAI PHAD NORMAI** <sup>i,m,n</sup> 13,90  
Mit Bambussprossen, Paprika und Zwiebeln
- 23. GAI PHAD TUA NGOOG** <sup>i,m,n</sup> 13,90  
Mit Sojasprossen, Morcheln, Paprika und Tofu
- 24. GAI PREAW WARN** <sup>g,i,m</sup> 13,90  
Mit Ananas, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Paprika in süß-sauer Soße
-  **25. GAI PHAD GRAPAU** <sup>i,m,n</sup> 13,90  
Mit Basilikum, Bohnen, Zwiebeln und Bambussprossen
- 26. PHAD WOON SEN** <sup>a,e,i,m,n</sup> 13,90  
mit Ei, Glasnudeln, Morcheln und Chinakohl
-  **27. GAENG KIAWWARNGAI** 14,20  
Grünes Hühnercurry mit Kokosnussmilch, Basilikum und Thai-Aubergine
- 28. GAI PHAD MED MAMUANG** <sup>i,m,n</sup> 13,90  
Mit Cashewkernen, Zwiebeln, Lauch und Paprika
-  **29. GAI PHAD PRIK TUA** <sup>i,m,n</sup> 13,90  
Mit rotem Curry, Kokosnussmilch und Bohnen



# RINDFLEISCH GERICHTE

30. NUEA PHAD NAM MAN HOI <sup>i,m,n</sup> 13,90

Mit Pilzen, Paprika und Zwiebeln in Austernsoße



31. NUEA PHAD PAK <sup>i,m,n</sup> 13,90

Mit verschiedenem Gemüse



32. NUEA PHAD NORMAI <sup>i,m,n</sup> 13,90

Mit Bambussprossen, Zwiebeln Paprika und Basilikum

 33. NUEA PHAD PRIKTAI <sup>i,m,n</sup> 14,20

Mit grünem Pfeffer, Galanga Wurzel und Bohnen



 34. GEANG KATHI NUEA 13,90

Rotes Curry mit Bohnen, Paprika, Basilikum und Kokosnussmilch

 35. GEANG NUEA NORMAI 14,20

Rotes Curry mit Bambussprossen Kokosnussmilch



 36. GAENG KIAWWARN NUEA 14,20

Grünes Curry mit Basilikum, Thai-Aubergine, Paprika und Kokosnussmilch



# SCHWEINEFLEISCH GERICHTE

37. MUH PHAD NORMAI <sup>i,m,n</sup> 13,90

Mit Bambussprossen, Zwiebeln und Pilzen



38. MUH PREOW WARN <sup>i,m,n</sup> 13,90

Mit Ananas, Gurken, Tomaten, Paprika, und Zwiebeln in süß-sauer Soße

39. MUH PHAD PHAK <sup>i,m,n</sup> 13,90

Mit verschiedenem Gemüse



 40. GAENG KIAW WARN MUH <sup>i,m,n</sup> 14,20

Grünes Curry mit Basilikum, Thai-Aubergine und Kokosnussmilch

41. MUH PHAD MED MAMUANG <sup>i,m,n</sup> 13,90

Mit Cashewnüssen, Zwiebeln und Paprika



42. MUH PHAD KHING <sup>i,m,n</sup> 13,90

Mit Ingwer, Morcheln, Paprika und Zwiebeln



# ENTENFLEISCH GERICHTE

43. PED PHAD TUA NGOOG <sup>i,m,n</sup> 14,90

Mit Sojasprossen, Zwiebeln, Paprika, Tofu und Morcheln

44. PED PHAD PHAK <sup>i,m,n</sup> 14,90

Mit verschiedenem Gemüse

45. PED PREAW WARN <sup>i,m,n</sup> 14,90

Mit Ananas, Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in süß- sauer Soße



46. GAENG KATHI PED 14,90

Rotes Curry mit Ananas, Basilikum, Paprika, Karotten und Kokosnussmilch

47. PED PHAD NORMAI <sup>i,m,n</sup> 14,90

Mit Pilzen, Zwiebeln Bambussprossen und Paprika



44



46



LAB PED <sup>b,i,m</sup> 15,90

Lauwarmer Salat aus gehacktem Entenfleisch mitFrühlingszwiebeln, Chili und frischenThai-Kräutern



# GEBRATENER REIS

48. KAAO PHAD PAK <sup>a,m</sup> 12,90

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

49. KAAO PHAD KAI <sup>a,m,n</sup> 13,50

Gebratener Reis mit Hühnerbrust, Ei und Gemüse

50. KAAO PHAD MUH <sup>a,m,n</sup> 13,90

Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei und Gemüse

51. KAAO PHAD NUER <sup>a,m,n</sup> 13,90

Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Gemüse

52. KAAO PHAD GOONG <sup>a,m,n</sup> 14,20

Gebratener Reis mit Garnelen, Ei und Gemüse



# GEBRATENE NUDELN

53. PHAD BAMEE <sup>a,i,m</sup> 12,90

Gebr. Eiernudeln mit Ei, Soßasproussen und Gemüse

54. PHAD BAMEE KAI <sup>a,i,m,n</sup> 13,90

Gebr. Eiernudeln mit Hühnerfleisch, Ei, Sojasprossen und Gemüse

 55. GUAY TEOW KIH MOW <sup>a,i,m,n</sup> 13,90

Gebr. Reisnudeln mit Rindfleisch, Ei, Sojasprossen und Basilikum

56. PHAD THAI <sup>a,h,i,m,n</sup> 14,50

Gebr. Reisnudeln mit Ei, Sojasprossen, Erdnüssen mit wahlweise Garnelen, Hühner-, Schweine-, oder Rindfleisch

57. PHAD SEE EOW <sup>a,i,m,n</sup> 14,90

Gebr. Reisnudeln mit Hähnchenbrust, Ei und Brokkoli

58. RHAT NHA (SUPPE) <sup>a,e,i,m,n</sup> 15,90

Gebratener Reismudeln mit wahlweise Hühner-, Schweine-, oder Rindfleisch



# AUS DEM MEER

## SPEZIALITÄTEN MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN

59. PLAA PREAW WARN <sup>b,i,m,n</sup> 13,90

Gebackenes Pangasiusfilet in süß- sauer Soße mit Ananas, Zwiebel Tomaten, Gurken und Paprika



 60. PLAA MUEK PHAD GRAPAU <sup>i,m,n</sup> 14,50

Gebratener Tintenfisch mit Thai- Basilikum, Zwiebeln, Paprika und grünen Bohnen



61. PLAA PHAD TUA NGOOG <sup>b,i,m,n</sup> 13,90

Gebackenes Pangasiusfilet mit Sojasprossen, Morcheln, Tofu, Paprika und Zwiebeln



62. GAENG KATHI PLAA <sup>b,i,m,n</sup> 13,90

Gebackenes Pangasiusfilet in roter- Curry Soße mit Kokosnussmilch, Thai- Basilikum und Bohnen

63. PLAA PHAD KHING <sup>b,i,m,n</sup> 13,90

Gebackenes Pangasiusfilet mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika



# AUS DEM MEER

## SPEZIALITÄTEN MIT MEERESFRÜCHTEN

 **64. GAENG KATHI GOONG** 14.50  
Garnelen mit roter Curry Soße Basilikum und Paprika



**65. GOONG PHAD PHAK** <sup>c,i,m,n</sup> 14.50  
Gebratene Garnelen mit verschiedenem Gemüse



**66. GOONG PHAD NORMAI** <sup>c,i,m,n</sup> 14.50  
Gebratene Garnelen mit Bambussprossen, Pilzen, Paprika, Lauch und Zwiebeln



**67. GOONG PREOW WARN** <sup>c,i,m,n</sup> 14.50  
Gebackene Garnelen mit Ananas, Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in süß-sauer Soße



# VEGETARISCHE GERICHTE

68. PHAD PHAK ROUM <sup>i,m</sup> 12.50

Gebratenes, frisches Wok-Gemüse  
– knackig, bunt und aromatisch

69. PHAD TUA NGOOG <sup>i,m</sup> 12.90

Gebratene Sojasprossen mit Tofu,  
Morcheln und Paprika

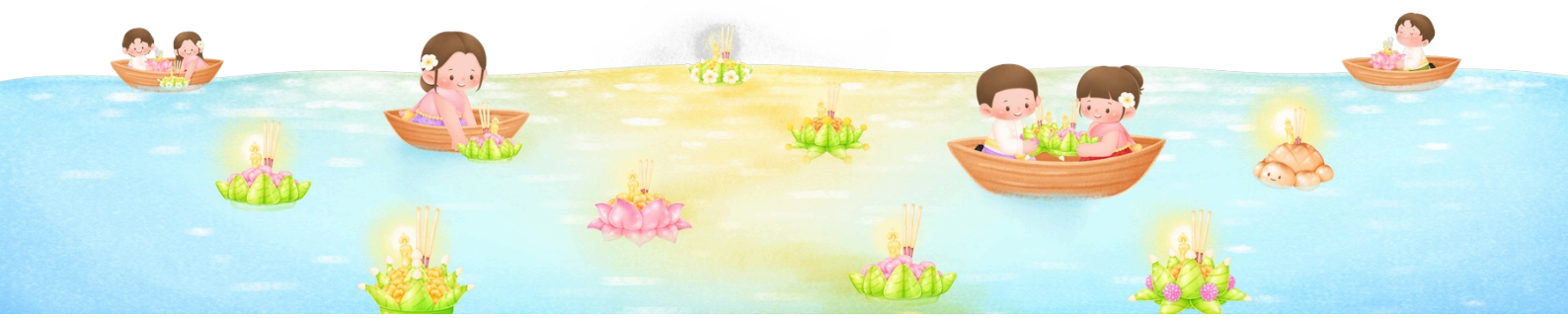
 70. GAENG KATHI PAK 12.90

Pikantes Gemüse-Curry mit roter Currypaste,  
Kokosmilch und saisonalem Gemüse

71. PHAD KALUM 12.90

Gebratener Weißkohl nach thailändischer Art – mit  
Knoblauch, Sojasoße und einem Hauch Pfeffer,  
schonend im Wok zubereitet

EXTRA TOFU 2.50



# DESSERT

72. GEBACKENE BANANE <sup>i</sup> 6,50  
MIT HONIG

73. GEBACKENE BANANE <sup>i</sup> 8,20  
MIT EIS UND SAHNE

74. LYCHEE <sup>g</sup> 6,50  
MIT SIRUP

75. BANANE SPLIT <sup>i</sup> 7,50  
MIT VAANILLE EIS UND SAHNE



# BEILAGEN

76. REIS 2,50

77. GEMISCHTER SALAT 7,50

78. KRABBen CHIPS <sup>c,i</sup> 2,00

79. KLEBEREIS 3,90

Alle Hauptgerichte haben Reis als Beilage

- 1 Koffeinhaltig
- 2 Mit Farbstoff
- 3 Mit Konservierungsstoff
- 4 Mit Süßungsmittel
- 5 Enthält Phenylalaninquelle
- 6 Gewachst
- 7 Mit Antioxidationsmittel
- 8 Chininhaltig Taurinhaltig
- 9 Taurinhaltig

- Allgenkennzeichnung
- a Eier und Ei- Erzeugnisse
- b Fisch und Fisch-Erzeugnisse
- c Krebstier-Erzeugnisse
- d Milch und Milcherzeugnisse
- e Sellerie-Erzeugnisse
- g Schwefeldioxid und Sulfite
- h Erdnuss-Erzeugnisse
- i Glutenhaltiges
- m Soja und Soja-Erzeugnisse
- n Weichtiere



# GETRÄNKE

MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE 3.20 5.90  
0,4 Liter / 0,7 Liter

STILLES WASSER 3.20 5.90  
0,5 Liter / 0,7 Liter

BITTER LEMON <sup>5,11</sup> 3.50 4.50  
0,2 Liter / 0,4 Liter

TONIC WATER <sup>11</sup> 3.50 4.50  
0,2 Liter / 0,4 Liter

COCACOLA / ZERO <sup>2,6</sup> 3.50 4.50  
0,2 Liter / 0,4 Liter

FANTA/ SPRITE/ SPEZI <sup>2,6</sup> 3.50 4.50  
0,2 Liter / 0,4 Liter

THAILÄNDISCHE ICE TEE <sup>1,2</sup> 3.50 4.50  
0,2 Liter / 0,4 Liter



# SÄFTE

APFELSAFT <sup>1,2,5,6</sup> 3.50 4.50  
0,2 Liter / 0,4 Liter

ORANGENSAFT <sup>1,2,5,6</sup> 3.50 4.50  
0,2 Liter / 0,4 Liter

MARACUJANEKTAR <sup>1,2,5,6</sup> 3.50 4.50  
0,2 Liter / 0,4 Liter

JOHANNISBEERNEKTAR <sup>1,2,5,6</sup> 3.50 4.50  
0,2 Liter / 0,4 Liter

BANANENNEKTAR <sup>1,2,5,6</sup> 3.50 4.50  
0,2 Liter / 0,4 Liter

ANANASNEKTAR <sup>1,2,5,6</sup> 3.50 4.50  
0,2 Liter / 0,4 Liter

GUAVE / MANGO / LYCHEE <sup>1,2,5,6</sup> 3.50 4.50  
0,2 Liter / 0,4 Liter

KOKOSNUSSSAFT <sup>1,2,5,6</sup> 4.20  
Dose



# BIERE

KÖNIG PILSENER	0,3 L / 0,5 L	3.80 / 4.50
WEIZENBIER HEFE	0,5 L	4.50
RADLER	0,3 L / 0,5 L	3.80 / 4.50
SINGHA THAI BIER	0,33 L	4.20
ALKOHOLFREI PILS	0,33 L	3.80
ALKOHOLFREI WEIZEN HEFE	0,5 L	4.50
KRISTALL WEIZEN	0,5 L	4.50

# WEIN

RIESLING TROCKEN	0,2 L	4.50
MÜLLER THURGAU	0,2 L	4.50
SPÄTBURGUNDER TROCKEN	0,2 L	4.50
FRANZÖSISCHER LANDWEIN	0,2 L	4.50
ROSÉ TROCKEN	0,2 L	4.50
WEISSHERBST	0,2 L	4.50



# WARMER GETRÄNKE

JASMIN TEE 4.20

FRISCHER INGWER TEE 4.20

TEE 3.90

Pfefferminz,- Schwarz,-  
Kamille,- Grün,- Früchtetee

TASSE KAFFEE <sup>1</sup> 3.50

ESPRESSO <sup>1</sup> 3.00

KAFFEE KAHLUA <sup>1,d</sup> 4.90

Rum, Kaffee, Kahlua und Sahne

## AUS ASIEN

MEKHONG THAI WHISKY <sup>g</sup> 4 cl 4.50

LYCHEE WEIN <sup>g</sup> 2 cl 3.90

SAKE REISWEIN <sup>g</sup> 0,1l 5.90

PFLAUMENWEIN <sup>g</sup> 2 cl 3.90



# SPIRITUOSEN WHISKY

OUZO 12	2 cl	3.00
OBSTSCHNAPS	2 cl	3.00
WILLIAMSBRNE	2 cl	3.00
FERNET BRANCA	2 cl	3.00
JÄGERMEISTER	2 cl	3.00
TEQUILLA	2 cl	3,40
GIN TONIC	2 cl	3.90
CAMPARI SODE. ORANGE	4 cl	3.90

## APERITIF

MARTINI BIANCO	4 cl	3.90
BARCADI	4 cl	3.90
JOHNNY BLACK LABEL	4 cl	3.90
JACK DANIELS	4 cl	3.90
RAMAZZOTTI	4 cl	3.90
BAILEYS	4 cl	3.90
PROSECCO	4 cl	3.90
APEROL SPRITZ		6,90



# COCKTAIL-DRINKS

**MAITAI** <sup>1,2,5,6,7</sup>

Mandelsyrub, Maracujasyrub, White Rum, Brown Rum, Ananasnektar

9,50

**SINGAPORE SLING** <sup>1,2,5,6,7</sup>

Gin, Zitronensaft, Ananasnektar, Grenadine, Tonic Water

9,50

**PLANTERS' PUNCH** <sup>1,2,5,6,7</sup>

Bacardi, Brown Rum, Orangensaft, Ananasnektar, Grenadine

9,50

**RICKSHAW COOLER** <sup>1,2,5,6,7</sup>

Gin, Maracujasaft, Zitronensaft, Ananasnektar

9,50

**PINA COLADA** <sup>d,1,2,5,6,7</sup>

Myer's Rum, Bacardi, Cocosyrub, Ananasnektar

9,50

**LEMON GRASS** <sup>1,2,5,6,7</sup>

Brauner Zucker, Zitronenblätter, Zitronengrass, Zitronen, Wodka

9,50

**ZOMBIE** <sup>1,2,5,6,7</sup>

Myer Rum, Bacardi, apricot Brandy, Zitronensaft, Ananasnektar

9,50

**BAHAMAMAMA** <sup>1,2,5,6,7</sup>

Malibu, Kahlua, White Rum, Brown Rum, Zitronensaft, Ananasnektar

9,50

**CAIPIRINHA** <sup>1,2,5,6,7</sup>

Brauner Zucker, Zitronen, Pitu, Tripel Sec

9,50

**PASCHEN** <sup>1,2,5,6,7</sup>

Maracujasyrub, Gin, Zitronensaft

9,50

## NON-ALCOHOLIC

**SIAM** <sup>1,2,5,6,7</sup>

Bananen, Bananennektar, Cocosyrub, Ananasnektar, Orangensaft

8,50

**FRUIT PUNCH** <sup>1,2,5,6,7</sup>

Zitronensaft, Grenadine, Ananasnektar, Orangensaft

8,50



# ORIGINAL THAI SPEZIALITÄTEN

MUH / NUEA THOD <sup>b,i,m</sup>

13,50

Getrocknetes Schweinefleisch oder  
Getrocknetes Rinderfleisch



GUNG OBB WUN SEN <sup>c,i,m,n</sup>

36,50

Garnelen mit Glasnudeln dampfgegart  
Aromatisch im Tontopf zubereitet.  
Portion für 2 Personen



NIANG PLA <sup>b,h,i,m</sup>

29,50

Frittierter asiatischer Süßwasserfisch  
Serviert mit Reismudeln, Salatblätter,  
Koriander, Minze und Erdnuss Chili  
Soße. Portion für 2 Personen



HOI MAENG PUH OBB <sup>i,m,n</sup>

23,90

Gedämpfte Miesmuscheln mit Thai-  
Basilikum, Zitronengras, scharfer Soße.



PUH PHAD PHONG GARHIE <sup>a,b,i,m,n</sup>

21,90

Gebratener Krebs mit thailändische  
Curry-Paste, Ei, Sellerie und Reis  
(zum selbst filetieren=)



 PAD PHED PLA DUK <sup>b,i,m</sup>

17,90

Wels (Katfisch) mit rotem Curry Zubereitet mit  
grünem Pfeffer, Basilikum und Zitronengras.

