



ร้านอาหาร สุขโขทัย

Thai Restaurant
Sukhothai

S p e i s e k a r t e

Wirichsbongardstraße 19-21
52062 Aachen
Tel.: 0241/402316
www.sukhothai-restaurant-aachen.de

Verehrte **G**äste,

herzlich willkommen im Thai Restaurant Sukhothai.

Genießen Sie die Exotik der typisch thailändischen Atmosphäre und tauchen Sie ein in eine andere kulinarische Welt.

Lassen Sie sich vom Duft und den Farben Asiens verzaubern: dieser unverwechselbare, typische Thaiduft stammt aus der Verwendung von Chillis, Knoblauch, Zwiebeln, grünem Koriander, Basilikum, Kokosmilch, Garnelenpaste, Fisch- und Sojasauce. Dazu gehört das charakteristische Parfüm von Duftreis, der alles wie eine exotische Wolke einhüllt.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude bei der Auswahl Ihres Menüs und würden uns freuen, wenn Sie unser Restaurant in guter Erinnerung behalten und wir Sie recht bald wieder als Gast begrüßen dürfen.



Einen guten Appetit wünscht Ihnen

*Das Team des Thai Restaurants **SUKHOTHAI***



Vorspeisen – Appetizers – ประเภทอาหารว่าง

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 1 | Gebackener Tintenfisch mit scharfer Soße | 4,50 € |
| | <i>Fried squid with spicy sauce / ปลาหมึกชุบแป้งทอด</i> | |
| 2 | Gebackene kleine Hummerkrabben mit scharfer Soße | 5,90 € |
| | <i>Fried shrimps with spicy sauce / กุ้งชุบแป้งทอด</i> | |
| 3 | Gebackene Hummerkrabben-Bällchen mit scharfer Soße | 5,00 € |
| | <i>Fried shrimp balls with spicy sauce / ลูกชิ้นกุ้งชุบแป้งทอด</i> | |
| 4 | Gegrillte kleine Hummerkrabben mit Spezial-Soße ⁽²⁾ | 7,00 € |
| | <i>Fried shrimps with special sauce / กุ้งเผา</i> | |
| 5 | Saté, Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Soße ⁽²⁾ | 5,80 € |
| | <i>Chicken-saté / สะเต๊ะไก่</i> | |
| 6 | Gemischte Vorspeisenplatte nach Art des Hauses für 2 Personen ⁽²⁾ | 14,00 € |
| | <i>Hors-d'œuvre for two persons / ฟอรัส์ไปร์รวม สำหรับ 2 คน</i> | |
| 7 | Frühlingsrollen auf Thai-Art ⁽²⁾ | 4,00 € |
| | <i>Spring rolls thai-style / ปอเปี๊ยะทอด</i> | |
| 8 | Gedämpfte Frühlingsrollen ⁽²⁾ | 4,50 € |
| | <i>Steamed spring rolls / ปอเปี๊ยะนึ่ง</i> | |
| 10 | Krupuk-Krabbenbrot mit scharfer Soße | 3,00 € |
| | <i>Krupuk with hot and spicy sauce / ข้าวเกรียบกุ้ง</i> | |
| 11 | Ausgebackenes Gemüse mit scharfer Soße | 3,90 € |
| | <i>Deep fried vegetables with hot and spicy sauce / ผักชุบแป้งทอด</i> | |

Suppen – Soups – ซุป

- 51 Rindfleischsuppe auf Thai-Art, mild** 3,90 €
Beef soup / ซุปเนื้อ
- 52 Eiernudelsuppe mit Rindfleisch nach Art des Hauses, mild** 3,90 €
Soup with egg-noodles and beef / ซุปเนื้อใส่เส้นหมี่
- 53 Hühnersuppe auf Thai-Art, säuerlich-scharf – Tom Yam Gai** 3,90 €
Sour-spicy chicken soup Thai style / ต้มยำไก่
- 54 Fischsuppe auf Thai-Art, säuerlich scharf – Tom Yam Bla** 3,90 €
Sour-spicy fish soup Thai style / ต้มยำปลา
- 55 Hummerkrabbensuppe, säuerlich-scharf – Tom Yam Gung** 5,90 €
Sour-spicy shrimp soup Thai style / ต้มยำกุ้ง
- 56 Fischsuppe mit Kokosmilch auf Thai-Art, säuerlich-scharf** 4,90 €
Fish soup with coconut milk Thai style / ต้มข่าปลา
- 57 Hühnersuppe mit Kokosmilch, säuerlich-scharf – Tom Kha Gai** 4,90 €
Chicken soup with coconut milk Thai style / ต้มข่าไก่
- 58 Gemüsesuppe mit Kokosmilch, säuerlich-scharf – Tom Kha Pag** 3,90 €
Vegetable soup with coconut milk Thai style / ต้มข่าผัก
- 60 Gemüsesuppe auf Thai-Art mit Glasnudeln und Tofu, mild** 3,50 €
Vegetable soup Thai style with Chinese noodles and tofu / ต้มจืดผักใส่วุ้นเส้น

Salate – *Salads* – สลัด

- | | |
|--|---------------|
| 101 Gemischter Salat | 4,00 € |
| <i>Mixed Salad / สลัดผักรวม</i> | |
| 102 Thai-Salat mit Huhn und Erdnuss-Soße ⁽²⁾ | 5,90 € |
| <i>Mixed salad with chicken and peanut-sauce / ไทยสลัดไก่ไก่ราดน้ำถั่ว</i> | |
| 103 Rindfleisch-Salat auf Thai-Art (scharf) | 8,00 € |
| <i>Beef salad Thai style, spicy / ยำเนื้อ</i> | |
| 104 Glasnudelsalat (scharf) | 6,20 € |
| <i>Vermicelli salad Thai style, spicy / ยำวุ้นเส้น</i> | |
| 105 Tintenfisch-Salat auf Thai-Art (scharf) | 7,00 € |
| <i>Squid salad Thai style, spicy / ยำปลาหมึก</i> | |
| 106 Hummerkrabben-Salat auf Thai-Art (scharf) | 9,00 € |
| <i>Shrimp salad Thai style, spicy / ยำกุ้ง</i> | |
| 108 Karottensalat auf Thai-Art (scharf) | 4,50 € |
| <i>Carrot salad Thai style, spicy / ยำแครอท</i> | |
| 110 Hühnerfleischsalat auf Thai-Art (scharf) | 8,50 € |
| <i>Thai style salad with chicken, spicy / ลาบไก่</i> | |

Hauptgerichte – Main Dishes – อาหารจานหลัก

Für die typische Thai-Küche spielen spezielle **Gewürzkompositionen** eine große Rolle. Sie bilden die Basis für eine Vielzahl von Kompositionsmöglichkeiten. Sie werden aus fein pürierten Kräutern, Gewürzen und Würzgemüsen hergestellt und zu einer Paste verarbeitet. Verwendung finden zum Beispiel Zwiebeln, Knoblauch, Chili, aber auch landestypische exotische Zutaten. Unsere Kompositionen sind aromatische, appetitanregende Mischungen aus bis zu zehn verschiedenen Gewürzen. Sie harmonieren mit fast allen Speisen.

Nachfolgend stellen wir Ihnen unser Angebot an Gewürzkompositionen vor, erläutern ihre Zusammensetzung, ihre Zubereitung und ihren Geschmack.

Grüne Gewürzkomposition

Die grüne Gewürzkomposition wird mit verschiedenen Gemüsesorten und Kokosnussmilch zubereitet. Der Geschmack ist sehr intensiv und reicht von pikant scharf bis sehr scharf.

Rote Gewürzkomposition

Diese Komposition setzt sich aus Trockenkräutern zusammen. Sie wird mit verschiedenen Gemüsesorten und Kokosnussmilch zubereitet. Ihr Geschmack reicht von pikant scharf bis sehr scharf.

Wald-Gewürzkomposition

Diese Komposition setzt sich aus frischen Gewürzkräutern zusammen. Sie geben der Mischung ihre spezielle Note. Es handelt sich um sehr scharfe, original thailändische Zutaten. Sollten sie sich der wirklich scharfen Thai-Küche zunächst nur nähern wollen, so geht die Wald-Komposition für Sie schon zu weit. Sie ist wirklich höllisch scharf.

Erdnuss-Gewürzkomposition

Diese pikante, leicht scharfe Komposition wird aus Bergamottblättern und Paprika in Kokosnussmilch zubereitet. Sie ist besonders geeignet für Gäste, die die thailändische Küche kennenlernen möchten.

Gelbe Gewürzkomposition

Zwiebeln und Tomaten in Kokosnussmilch geben dieser Mischung ein mildes Aroma. Sie eignet sich sehr gut, um einen Eindruck von der milden Küche Thailands zu bekommen.

Litschi-Gewürzkomposition

Diese fruchtige Variation wird aus Ananas, Litschi und Bergamottblättern in Kokosnussmilch zubereitet. Die Geschmacksrichtungen reichen von leicht süß bis pikant.

Massaman-Gewürzkomposition

Die Basis der Zubereitung bilden hier Bergamottblätter mit Ananas in Kokosnussmilch. Sie gibt der Speise eine pikante bis leicht scharfe Würze.

Krabben-Gewürzkomposition

Aus grünen Bohnen, frischen Bergamottblättern und klein gemahlener Krabben ergibt sich der typische herzhaft-fische und Krabbengeschmack, der von pikant bis sehr scharf reicht.

Basilikum-Geschmack

Alle Gerichte mit Basilikum-Geschmack werden mit Paprika, Zwiebeln und frischem Basilikum von pikant bis sehr scharf gewürzt. Duft und Geschmack des typischen Thai-Basilikums unterscheiden sich sehr von den bekannten europäischen Sorten.

Pfeffer-Knoblauch-Geschmack

Gerichte mit dem typischen Pfeffer-Knoblauch-Geschmack werden mit Porree und Bohnen zubereitet. Die pikant bis leicht scharfe Wahl eignet sich für den Genießer, der sich auch der speziellen intensiven Duftnote bewusst ist.

Ingwer-Geschmack

Ananas, Zwiebeln, Paprika und frischer Ingwer geben dem Gericht eine pikante Note. Ingwer ist eine sehr beliebte Gewürzwurzel der thailändischen Küche.

Mild gewürzte Gerichte

Milde asiatische Gewürze geben diesen Gerichten ihren Geschmack. Sie eignen sich für Personen, die die typisch thailändischen Gewürzkompositionen als zu scharf empfinden.

Spezialitäten mit Soße

Die Gerichte mit Soße werden gebacken oder gegrillt. Die Zubereitung dauert in jedem Fall etwa **20 bis 30 Minuten**. Eilige Gäste sollten dies bitte bedenken.

Nordthailändische Spezialitäten

Die Küche Nordthailands ist sehr scharf und besonders geschmacksintensiv. Die Gewürzkomposition Gaeng Ho entwickelt einen Duft, der so anhaltend ist wie Knoblauch.

Süß-saure Gerichte

Süß-saure Gerichte sind besonders gut für Kinder und solche Personen geeignet, die bei der Auswahl ihres Essens kein Experiment machen wollen. Süß-saure Gerichte sind ähnlich der asiatischen Küche gewürzt und werden ohne die typischen thailändischen Gewürzkompositionen zubereitet.

Die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

(1) Farbstoff

(3) Coffein

(5) Konservierungsstoff

(2) Süßungsmittel

(4) Chinin

(6) Geschmacksverstärker

Hinweis: Einige unserer Speisen werden mit Geschmacksverstärker zubereitet. Auf Ihren Wunsch kochen wir diese Gerichte auch ohne diese Zutat zubereiten. Bitte teilen Sie unserem Personal bei der Bestellung mit, falls Sie auf Geschmacksverstärker verzichten wollen.

Nordthailändische Spezialitäten –
Specialties from northern Thailand –
อาหารแบบทางภาคเหนือ

- 151 Gaeng Ho -** **13,00 €**
Verschiedene Fleischsorten gekocht mit saurem
Bambus und Glasnudeln (sehr scharf)
*Different kinds of meat cooked with sour bamboo shoots and glass
noodles, very spicy / แกงโฮะ*
- 152 Nam Prig Ong -** **12,00 €**
Frisches Gemüse mit einer scharfen Sauce aus Tomaten,
Schweinehack und Knoblauch
*Fresh vegetables with a spicy sauce made from tomatoes, pork and
garlic / น้ำพริกอ่อง*



Pad Thai – ประเภทผัดไทย

Jeder Thailand-Urlauber wird sich an Pad Thai erinnern, ein Gericht aus gebratenen Reismudeln, frischen Bohnensprossen, Fleisch, Sojasoße und gehackten Erdnüssen. Dazu servieren wir eine Menage mit verschiedenen Gewürzen, so dass Sie selber abschmecken und so die Schärfe selbst bestimmen können.

Fried rice noodles with fresh bean sprouts, meat, soy sauce and chopped peanuts

237 Pad Thai mit Hühnerfleisch	12,00 €
<i>Pad Thai with chicken / ผัดไทยไก่</i>	
364 Pad Thai mit Schweinefleisch	12,00 €
<i>Pad Thai with pork / ผัดไทยหมู</i>	
516 Pad Thai mit Hummerkrabben	15,50 €
<i>Pad Thai with shrimps / ผัดไทยกุ้ง</i>	
788 Pad Thai mit Gemüse und Tofu	9,00 €
<i>Pad Thai with vegetables and tofu / ผัดไทยเต้าหู้</i>	

Guay Tiao - ประเภทก๋วยเตี๋ยว

Guay Tiao sind breite, aus Reismehl hergestellte Bandnudeln. Guay Tiao Nudelsuppen sind in Thailand überaus beliebte Gerichte mit Fleisch oder Hummerkrabben und frischen Sojabohnensprossen. Dazu servieren wir eine Menage mit verschiedenen Gewürzen, so dass Sie selber abschmecken und so die Schärfe selbst bestimmen können.

Guay Tiao are wide noodles, made from rice flour. Guay Tiao noodle soups are very popular in Thailand dishes with meat or shrimps and fresh bean sprouts

263 Guay Tiao mit Hühnerfleisch	10,50 €
<i>Guay Tiao with chicken / ก๋วยเตี๋ยวไก่</i>	
315 Guay Tiao mit Ente	13,50 €
<i>Guay Tiao with duck / ก๋วยเตี๋ยวเป็ด</i>	
362 Guay Tiao mit Schweinefleisch	10,50 €
<i>Guay Tiao with pork / ก๋วยเตี๋ยวหมู</i>	
515 Guay Tiao mit Hummerkrabben	15,50 €
<i>Guay Tiao with shrimps / ก๋วยเตี๋ยวกุ้ง</i>	

Gerichte mit Huhn – Chicken Dishes – ไก่

	Normal- Portion	Teller- Gericht
201 Huhn mit Gemüse in Grün-Gewürz (scharf) <i>Chicken with vegetables in green-spice / แกงเขียวหวานไก่</i>	12,00 €	9,00 €
202 Huhn mit Gemüse in Rot-Gewürz (scharf) <i>Chicken with vegetables in red-spice / แกงเผ็ดไก่</i>	12,00 €	9,00 €
203 Huhn mit Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf) <i>Chicken with vegetables in forest-spice / แกงป่าไก่</i>	12,00 €	9,50 €
204 Huhn mit Paprika in Erdnuss-Gewürz <i>Chicken with vegetables in peanut-spice / แพนงไก่</i>	12,00 €	9,00 €
205 Huhn mit Zwiebeln und Tomaten in Gelb-Gewürz <i>Chicken with vegetables in yellow-spice / แกงกะหรี่ไก่</i>	12,00 €	9,00 €
206 Huhn mit Ananas in Massaman-Gewürz ⁽¹⁾ <i>Chicken with pineapple in massaman-spice / ไก่แกงมัสมั่นไก่</i>	12,00 €	9,00 €
207 Huhn mit Ananas in Litschi-Gewürz ⁽¹⁾ <i>Chicken with pineapple in Lychee-spice / ไก่แกงลิ้นจี่</i>	12,00 €	9,00 €
208 Huhn mit Bohnen in Krabben-Gewürz (scharf) <i>Fried chicken with beans in shrimps-spice / ไก่ผัดพริกขิง</i>	12,00 €	9,00 €
209 Huhn mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum (scharf) <i>Fried chicken with paprika, onion and basil leaves / ไก่ผัดใบกะเพรา</i>	12,00 €	9,00 €

Gerichte mit Huhn – Chicken Dishes – ไก่

	Normal- Portion	Teller- Gericht
210 Huhn mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Ingwer ⁽¹⁾ <i>Fried chicken with paprika, onion, pineapple and ginger /</i> ไก่ผัดขิง	12,00 €	9,00 €
211 Huhn mit Bohnen, Porree, Pfeffer und Knoblauch <i>Fried chicken with beans and leek in “pepper & garlic” /</i> ไก่ผัดกระเทียมพริกไทย	12,00 €	9,00 €
212 Huhn mit Gemüse, mild zubereitet <i>Fried chicken with vegetables, mild /</i> ไก่ผัดผัก	12,00 €	9,00 €
213 Huhn mit Gemüse, süß-sauer zubereitet ^(1, 2) <i>Fried chicken with vegetables, “sweet & sour” /</i> ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน	12,00 €	9,00 €
214 Hühnerfleisch-Saté-Spieße mit Erdnuss-Soße <i>Chicken Saté with peanut sauce /</i> สะเต๊ะไก่	12,00 €	9,00 €
215 „Huhn Spezial“ mit Paprika und Zwiebeln (scharf) <i>Chicken Special with paprika and onion, spicy /</i> ไก่ผัดเครื่องแกง	12,00 €	9,00 €
216 Huhn mit Paprika, Zwiebeln und Cashewnüssen <i>Fried chicken with paprika, onion and cashew nuts /</i> ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพาน	12,00 €	9,00 €

Gerichte mit Ente – Duck Dishes – เป็ด

- 301 Ente mit Gemüse in Grün-Gewürz (scharf)** 16,50 €
Duck with vegetables in green-spice / แกงเขียวหวานเป็ด
- 302 Ente mit Gemüse in Rot-Gewürz (scharf)** 16,50 €
Duck with vegetables in red-spice / แกงเผ็ดเป็ด
- 303 Ente mit Paprika in Erdnuss-Gewürz** 16,50 €
Duck with vegetables in peanut-spice / แพนงเป็ด
- 304 Ente mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum (scharf)** 16,50 €
Fried Duck with paprika, onion and basil leaves / เป็ดผัดใบกะเพรา
- 305 Ente mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Ingwer** 16,50 €
Fried duck with paprika, onion, pineapple and ginger / เป็ดผัดขิง
- 306 Knusprige Ente in eigener Soße gebraten (scharf)** 16,50 €
Crisp fried duck in own sauce, spicy / เป็ดกรอบราดพริก
- 307 Knusprige Ente mit Gemüse und zwei Soßen** 16,50 €
*Crisp fried duck with vegetables and two sauces / เป็ดกรอบผัดผัก +
2 น้ำซอส*
- 308 Knusprige Ente mit Gemüse, süß-sauer ⁽²⁾** 16,50 €
*Crisp fried duck with vegetables, “sweet & sour” /
เป็ดกรอบเปรี้ยวหวาน*

Gerichte mit Schwein – Pork Dishes – หมู

	Normal- Portion	Teller- Gericht
351 Schwein mit Gemüse in Grün-Gewürz (scharf) <i>Pork with vegetables in green-spice / แกงเขียวหวานหมู</i>	12,00 €	9,00 €
352 Schwein mit Gemüse in Rot-Gewürz (scharf) <i>Pork with vegetables in red-spice / แกงเผ็ดหมู</i>	12,00 €	9,00 €
353 Schwein mit Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf) <i>Pork with vegetables in forest-spice / แกงป่าหมู</i>	12,00 €	9,50 €
354 Schwein mit Paprika in Erdnuss-Gewürz <i>Pork with vegetables in peanut-spice / แพนงหมู</i>	12,00 €	9,00 €
355 Schwein mit Bohnen in Krabben-Gewürz (scharf) <i>Fried pork with beans in shrimps-spice / หมูผัดพริกขิง</i>	12,00 €	9,00 €
356 Schwein mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum (scharf) <i>Fried pork with paprika, onion and basil leaves / หมูผัดใบกะเพรา</i>	12,00 €	9,00 €
357 Schwein mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Ingwer ⁽²⁾⁽⁵⁾ <i>Fried pork with paprika, onion, pineapple and ginger / หมูผัดขิง</i>	12,00 €	9,00 €
358 Schwein mit Bohnen, Porree, Pfeffer und Knoblauch <i>Fried pork with beans and leek in “pepper & garlic” / หมูผัดกระเทียมพริกไทย</i>	12,00 €	9,00 €
359 „Schwein Spezial“ mit Paprika und Zwiebeln (scharf) <i>Pork Special with paprika and onion, spicy / หมูผัดเครื่องแกง</i>	12,00 €	9,00 €
360 Schwein mit Gemüse, mild zubereitet <i>Fried pork with vegetables, mild / หมูผัดผัก</i>	12,00 €	9,00 €
361 Schwein mit Gemüse, süß-sauer ⁽²⁾⁽⁵⁾ <i>Fried pork with vegetables, sweet & sour / หมูผัดเปรี้ยวหวาน</i>	12,00 €	9,00 €

Gerichte mit Rind – Beef Dishes – เนื้อ

	Normal- Portion	Teller- Gericht
401 Rind mit Gemüse in Grün-Gewürz (scharf) <i>Beef with vegetables in green-spice / แกงเขียวหวานเนื้อ</i>	13,50 €	10,00 €
402 Rind mit Gemüse in Rot-Gewürz (scharf) <i>Beef with vegetables in red-spice / แกงเผ็ดเนื้อ</i>	13,50 €	10,00 €
403 Rind mit Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf) <i>Beef with vegetables in forest-spice / แกงป่าเนื้อ</i>	14,50 €	11,00 €
404 Rind mit Paprika in Erdnuss-Gewürz <i>Beef with vegetables in peanut-spice / แพนงเนื้อ</i>	13,50 €	10,00 €
405 Rind mit Zwiebeln und Tomaten in Gelb-Gewürz <i>Beef with vegetables in yellow-spice / แกงกะหรี่เนื้อ</i>	13,50 €	10,00 €
406 Rind mit Ananas in Massaman-Gewürz (2) <i>Beef with pineapple in massaman-spice / มัสมันเนื้อ</i>	13,50 €	10,00 €
407 Rind mit Bohnen in Krabben-Gewürz (scharf) <i>Fried beef with beans in shrimps-spice / เนื้อผัดพริกขิง</i>	13,50 €	10,00 €
408 Rind mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum (scharf) <i>Fried beef with paprika, onion and basil leaves / เนื้อผัดใบกะเพรา</i>	13,50 €	10,00 €
409 Rind mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Ingwer <i>Fried beef with paprika, onion, pineapple and ginger / เนื้อผัดขิง</i>	13,50 €	10,00 €
410 Rind mit Bohnen, Porree, Pfeffer und Knoblauch <i>Fried beef with beans and leek in “pepper & garlic” / เนื้อกระเทียมพริกไทย</i>	13,50 €	10,00 €
411 Rind mit Gemüse, mild zubereitet <i>Fried beef with vegetables, mild / เนื้อผัดผัก</i>	13,50 €	10,00 €
412 Rind mit Gemüse, süß-sauer (1)(2) <i>Fried beef with vegetables, “sweet & sour” / เนื้อเปรี้ยวหวาน</i>	13,50 €	10,00 €
413 Rind Spezial mit Paprika und Zwiebeln (scharf) <i>Beef Special with paprika and onion, spicy / เนื้อผัดเครื่องแกง</i>	13,50 €	10,00 €

Gerichte mit Lamm – Lamb Dishes – แกะ

- 451 Lamm mit Gemüse in Grün-Gewürz (scharf)** 14,00 €
Lamb with vegetables in green-spice / แกงเขียวหวานแกะ
- 452 Lamm mit Gemüse in Rot-Gewürz (scharf)** 14,00 €
Lamb with vegetables in red-spice / แกงเผ็ดแกะ
- 453 Lamm mit Zwiebeln und Tomaten in Gelb-Gewürz** 14,00 €
Lamb with pineapple in massaman-spice / แกงกะหรี่แกะ
- 454 Lamm mit Ananas in Massaman-Gewürz** 14,00 €
*Fried Lamb with paprika, onion and basil leaves /
แกงมัสมั่นแกะ*
- 455 Lamm mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum (scharf)** 14,00 €
*Fried lamb with paprika, onion and basil leaves /
แกะผัดใบกะเพรา*
- 456 Lamm mit Bohnen, Porree, Pfeffer und Knoblauch** 14,00 €
*Fried lamb with beans and leek in “pepper & garlic” /
แกะผัดกระเทียมพริกไทย*
- 458 “Lamm Spezial” mit Paprika und Zwiebeln (scharf)** 14,00 €
*Lamb Special with paprika and onions, spicy /
แกะผัดเครื่องแกง*

Gerichte mit Hummerkrabben – Shrimps Dishes

– กุ้ง

- | | |
|--|----------------|
| 501 Hummerkrabben mit Gemüse in Grün-Gewürz (scharf) | 15,50 € |
| <i>Shrimps with vegetables in green-spice / แกงเขียวหวานกุ้ง</i> | |
| 502 Hummerkrabben mit Gemüse in Rot-Gewürz (scharf) | 15,50 € |
| <i>Shrimps with vegetables in red-spice / แกงเผ็ดกุ้ง</i> | |
| 503 Hummerkrabben mit Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf) | 16,50 € |
| <i>Shrimps with vegetables in forest-spice / แกงป่ากุ้ง</i> | |
| 504 Hummerkrabben mit Paprika in Erdnuss-Gewürz | 15,50 € |
| <i>Shrimps with vegetables in peanut-spice / แพนงกุ้ง</i> | |
| 505 Hummerkrabben mit Bohnen in Krabben-Gewürz (scharf) | 15,50 € |
| <i>Fried shrimps with beans in shrimps-spice / กุ้งผัดพริกขิง</i> | |
| 506 Hummerkrabben mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum (scharf) | 15,50 € |
| <i>Fried shrimps with paprika, onions and basil leaves /</i>
<i>กุ้งผัดใบกะเพรา</i> | |
| 507 Hummerkrabben mit Paprika, Zwiebeln, Ananas, Ingwer | 15,50 € |
| <i>Fried shrimps with paprika, onion, pineapple and ginger /</i>
<i>กุ้งผัดขิง</i> | |
| 508 Hummerkrabben mit Bohnen, Porree, Pfeffer, Knoblauch | 15,50 € |
| <i>Shrimps with beans and leek in “pepper & garlic” /</i>
<i>กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย</i> | |
| 509 Hummerkrabben mit Gemüse, mild zubereitet | 15,50 € |
| <i>Fried shrimps with vegetables, mild / กุ้งผัดผัก</i> | |
| 510 Hummerkrabben mit Gemüse, süß-sauer ⁽¹⁾⁽²⁾ | 15,50 € |
| <i>Fried shrimps with vegetables, “sweet & sour” /</i>
<i>กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน</i> | |
| 511 „Hummerkrabben Spezial“ mit Paprika und Zwiebeln (scharf) | 15,50 € |
| <i>Shrimps Special with paprika and onions, spicy / กุ้งผัดเครื่องแกง</i> | |

Gerichte mit Meeresfrüchte – Seafood Dishes –

ทะเล

- | | |
|---|----------------|
| 552 Meeresfrüchte mit Gemüse in Grün-Gewürz (scharf)
<i>Seafood with vegetables in green-spice /</i> แกงเขียวหวานทะเล | 16,00 € |
| 553 Meeresfrüchte mit Gemüse in Rot-Gewürz (scharf)
<i>Seafood with vegetables in red-spice /</i> แกงเผ็ดทะเล | 16,00 € |
| 554 Meeresfrüchte mit Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf)
<i>Seafood with vegetables in forest-spice /</i> แกงป่าทะเล | 17,00 € |
| 555 Meeresfrüchte mit Paprika in Erdnuss-Gewürz
<i>Seafood with vegetables in peanut-spice /</i> แพนงทะเล | 16,00 € |
| 556 Meeresfrüchte mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum (scharf)
<i>Fried seafood with paprika, onion and basil leaves /</i>
ผัดทะเลใบกะเพรา | 16,00 € |
| 557 Meeresfrüchte mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer
<i>Fried seafood with paprika, onion and ginger /</i> ผัดขิงทะเล | 16,00 € |
| 558 Meeresfrüchte mit Bohnen in Krabben-Gewürz (scharf)
<i>Fried seafood with beans in shrimps-spice /</i> ผัดพริกขิงทะเล | 16,00 € |
| 559 “Meeresfrüchte Spezial” mit Paprika und Zwiebeln (scharf)
<i>Seafood Special with paprika and onion, spicy /</i> ผัดเครื่องแกงทะเล | 16,00 € |

Gerichte mit Tintenfisch – Squid Dishes –

ปลาหมึก

	Normal- Portion	Teller- Gericht
601 Tintenfisch mit Gemüse in Grün-Gewürz (scharf) <i>Squid with vegetables in green-spice /</i> แกงเขียวหวานปลาหมึก	13,50 €	10,00 €
602 Tintenfisch mit Gemüse in Rot-Gewürz (scharf) <i>Squid with vegetables in red-spice /</i> แกงเผ็ดปลาหมึก	13,50 €	10,00 €
603 Tintenfisch mit Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf) <i>Squid with vegetables in forest-spice /</i> แกงป่าปลาหมึก	14,50 €	11,00 €
604 Tintenfisch mit Bohnen in Krabben-Gewürz (scharf) <i>Fried squid with beans in shrimps-spice /</i> ผัดพริกขิงปลาหมึก	13,50 €	10,00 €
605 Tintenfisch mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum (scharf) <i>Fried squid with paprika, onion and basil leaves /</i> ปลาหมึกผัดใบกะเพรา	13,50 €	10,00 €

Gerichte mit Fisch – Fish Dishes – ปลา

	Normal- Portion	Teller- Gericht
663 Fisch mit Gemüse in Grün-Gewürz (scharf) <i>Fish with vegetables in green-spice / แกงเขียวหวานปลา</i>	13,00 €	9,00 €
664 Fisch mit Gemüse in Rot-Gewürz (scharf) <i>Fish with vegetables in red-spice / แกงเผ็ดปลา</i>	13,00 €	9,00 €
665 Fisch mit Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf) <i>Fish with vegetables in forest-spice / แกงป่าปลา</i>	13,80 €	9,50 €
666 Fisch mit Paprika in Erdnuss-Gewürz <i>Fish with vegetables in peanut-spice / แพนงปลา</i>	13,00 €	9,00 €
667 Fisch mit Zwiebeln und Tomaten in Gelb-Gewürz <i>Fish with vegetables in yellow-spice / แกงกะหรี่ปลา</i>	13,00 €	9,00 €
670 Fisch mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum (scharf) <i>Fried Fish with paprika, onion and basil leaves / ปลาผัด ใบกะเพรา</i>	13,00 €	9,00 €
671 Fisch mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Ingwer ⁽²⁾ <i>Fried Fish with paprika, onion, pineapple and ginger / ปลาผัดขิง</i>	13,00 €	9,00 €
672 Seelachs auf Thai-Art (scharf) <i>Fried pollack Thai style, spicy / ปลาชุบแป้งราดพริก</i>	13,00 €	9,00 €
674 Fisch mit Gemüse, süß-sauer ⁽¹⁾⁽²⁾ <i>Fried fish with vegetables, “sweet & sour” / ปลาเปรี้ยวหวาน</i>	13,00 €	9,00 €
189 Tilapia mit Soße auf Thai-Art <i>Fried tilapia, thai style, spicy / ปลานิล+น้ำจิ้ม</i>	15,50 €	-

Gerichte mit Fisch- und Hummerbällchen –

Fish- and Shrimpballs Dishes – ลูกชิ้นปลา-กุ้ง

Normal- Teller-
Portion Gericht

- 701 Fisch- und Hummerbällchen mit Gemüse in Grün-Gewürz** 11,00 € 8,50 €
(scharf)
Fish- and shrimp balls with vegetables in green-spice /
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา + กุ้ง
- 702 Fisch- und Hummerbällchen mit Gemüse in Rot-Gewürz** 11,00 € 8,50 €
(scharf)
Fish- and shrimp balls with vegetables in red-spice /
แกงเผ็ดลูกชิ้นปลา + กุ้ง
- 703 Fisch- und Hummerbällchen mit Gemüse in Wald-Gewürz** 11,50 € -
(sehr scharf)
Fish- and shrimp balls with vegetables in forest-spice /
แกงป่าลูกชิ้นปลา + กุ้ง
- 704 Fisch- und Hummerbällchen mit Paprika in Erdnuss-
Gewürz** 11,00 € 8,50 €
Fish- and shrimp balls with vegetables in peanut-spice /
แกงลูกชิ้นปลา + กุ้ง
- 705 Fisch- und Hummerbällchen mit Paprika, Zwiebeln und
Basilikum (scharf)** 11,00 € 8,50 €
Fried fish- and shrimp balls with paprika, onion, basil leaves /
ผัดใบกะเพราลูกชิ้นปลา + กุ้ง
- 706 Fisch- und Hummerbällchen mit Paprika und Ingwer** 11,00 € 8,50 €
Fried fish- and shrimp balls with paprika, onion and ginger /
ผัดขิงลูกชิ้นปลา + กุ้ง
- 707 „Fisch- und Hummerbällchen Spezial“** 11,00 € 8,50 €
“Fried Fish- and shrimp balls special” / ผัดเครื่องแกงลูกชิ้นปลา + กุ้ง

Vegetarische Gemüsegerichte – Vegetarian

Dishes – ผักรวม

	Normal- Portion	Teller- Gericht
751 Gemischtes Gemüse in Grün-Gewürz (scharf) <i>Mixed vegetables in green-spice / แกงเขียวหวานผัก</i>	9,00 €	6,50 €
752 Gemischtes Gemüse in Rot-Gewürz (scharf) <i>Mixed vegetable in red-spice / แกงเผ็ดผัก</i>	9,00 €	6,50 €
753 Gemischtes Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf) <i>Mixed vegetables in forest-spice / แกงป่าผัก</i>	9,50 €	7,50 €
754 Gemischtes Gemüse mit Paprika in Erdnuss-Gewürz <i>Mixed vegetables with vegetables in peanut-spice / แพนงผัก</i>	9,00 €	6,50 €
755 Gemischtes Gemüse in Gelb-Gewürz <i>Mixed vegetables in yellow-spice / แกงกะหรี่ผัก</i>	9,00 €	6,50 €
756 Gemischtes Gemüse in Massaman-Gewürz <i>Mixed vegetables with pineapple in massaman-spice /</i> แกงมัสมั่นผัก	9,00 €	6,50 €
757 Gemischtes Gemüse in Litschi-Gewürz ⁽²⁾ <i>Mixed vegetables with pineapple in Lychee-spice / แกงคั่วผัก</i>	9,00 €	6,50 €
758 Gemischtes Gemüse mit Basilikum (scharf) <i>Fried mixed vegetables with basil leaves / ผักผัดใบกะเพรา</i>	9,00 €	6,50 €
759 Gemischtes Gemüse mit Ingwer <i>Fried mixed vegetables with ginger / ผักผัดขิง</i>	9,00 €	6,50 €
760 Gemischtes Gemüse mit Pfeffer und Knoblauch <i>Fried vegetables with beans, leek, “pepper & garlic” /</i> ผักผัดกระเทียมพริกไทย	9,00 €	6,50 €
761 Gemischtes Gemüse, mild zubereitet <i>Fried mixed vegetable, mild / ผักผัดจืด</i>	9,00 €	6,50 €
762 Gemischtes Gemüse, süß-sauer ⁽¹⁾⁽²⁾ <i>Fried vegetables, “sweet & sour” / ผัดเปรี้ยวหวานผัก</i>	9,00 €	6,50 €

Vegetarische Gerichte mit Tofu –
Vegetarian tofu Dishes – เต้าหู้ + ผัก

	Normal- Portion	Teller- Gericht
771 Tofu und Gemüse in Grün-Gewürz (scharf) <i>Tofu with vegetables in green-spice / เต้าหู้แกงเขียวหวาน</i>	10,50 €	6,50 €
772 Tofu und Gemüse in Rot-Gewürz (scharf) <i>Mixed vegetables in red-spice / เต้าหู้แกงเผ็ด</i>	10,50 €	6,50 €
773 Tofu und Gemüse in Wald-Gewürz (sehr scharf) <i>Tofu with vegetables in forest-spice / เต้าหู้แกงป่า</i>	11,50 €	7,50 €
774 Tofu und Gemüse in Erdnuss-Gewürz <i>Tofu with vegetables in peanut-spice / แพนงเต้าหู้</i>	10,50 €	6,50 €
775 Tofu und Gemüse in Gelb-Gewürz <i>Tofu with vegetables in yellow-spice / เต้าหู้แกงกะหรี่</i>	10,50 €	6,50 €
776 Tofu und Gemüse in Massaman-Gewürz ⁽²⁾ <i>Tofu with vegetables in massaman-spice / เต้าหู้แกงมัสมั่น</i>	10,50 €	6,50 €
777 Tofu und Gemüse in Litschi-Gewürz ⁽¹⁾ <i>Tofu with pineapple in Lychee-spice / เต้าหู้แกงคั่ว</i>	10,50 €	6,50 €
778 Tofu mit Paprika, Zwiebeln und Basilikum (scharf) <i>Tofu fried with paprika, onion and basil leaves /</i> <i>เต้าหู้ผัดใบกะเพรา</i>	10,50 €	6,50 €
779 Tofu mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer <i>Tofu fried with paprika, onion and ginger / เต้าหู้ผัดขิง</i>	10,50 €	6,50 €
780 Tofu mit Bohnen, Pfeffer und Knoblauch <i>Tofu fried with beans and leek, “pepper & garlic” /</i> <i>เต้าหู้ผัดกระเทียมพริกไทย</i>	10,50 €	6,50 €
781 „Tofu Spezial“ mit Paprika und Zwiebeln (scharf) <i>Tofu Special with paprika and onion, spicy / เต้าหู้ผัดเครื่องแกง</i>	10,50 €	6,50 €

Desserts – Dessert – ของหวาน

- 833 Gebackene Banane mit Honig und Sahne** 4,50 €
Baked bananas with honey and cream / กล้วยทอด+น้ำผึ้ง + ครีม
- 834 Gebackene Banane und Ananas mit Honig und Sahne** 4,50 €
Baked banana and pineapple with honey and cream /
กล้วยทอด + สับระรดทอด+ น้ำผึ้ง + ครีม
- 835 Vanilleeis mit gebackener Banane und Sahne** 4,50 €
Vanilla ice-cream with baked bananas and cream /
ไอศกรีม + กล้วยทอด + ครีม
- 836 Vanilleeis mit verschiedenen Früchten und Sahne** 4,50 €
Vanilla ice-cream with assorted fruits and cream /
ไอศกรีม + ผลไม้รวม + ครีม
- 837 Banane in Kokosnussmilch (warm)** 4,50 €
Banana with coconut milk (warm) / กล้วยบวชชี

Sukhothai Menüs

Wenn Sie thailändische Speisen noch gar nicht kennen, empfehlen wir Ihnen die Wahl eines Menüs, um ein breites Spektrum typischer Gerichte unserer Küche kennenzulernen. Bei Paaren und Gruppen erfreuen sich Menüs besonderer Beliebtheit, weil jeder von den vielen aufeinander abgestimmten Hauptgerichten probieren kann.
In Thailand ist es üblich, in großer Runde auf diese Art zu speisen.

*If you don't know how Thai dishes taste like, we would like to recommend you to try our menus. We offer you a broad spectrum of our typical dishes and we would like to invite you to try it. The means are very popular for pairs or groups because everybody can try and share the different main courses with different tastes.
To eat and share your food with your party or partner together is normal in Thailand.*

Sukhothai Menü 1 – Sukhothai Menu 1 – เมนูสุโขทัย 1

<p>Aperitif ❖ Sherry</p> <p>Vorspeise ❖ Sukhothai - hors d'œuvre</p> <p>Suppe ❖ Tom-Kha-Gai, Hühnersuppe mit Kokosnussmilch</p> <p>Hauptgericht ❖ Hühnerfleisch mit Paprika und Bergamottblättern in Erdnuss-Gewürzkomposition ❖ Ente mit Gemüse in Roter Gewürzkomposition ❖ Schweinefleisch süß-sauer ❖ Rindfleisch Spezial ❖ Lamm mit Bohnen und Porree in Pfeffer-Knoblauch-Geschmack</p> <p style="text-align: center;">Dazu servieren wir einen gemischten Salat</p> <p>Dessert ❖ Gebackene Banane mit Eis und Sahne</p>	<p>Aperitif ❖ Sherry – เซอร์รี่</p> <p>Appetizer ❖ Sukhothai hors-d'œuvre – กระตงทอง</p> <p>Soup ❖ Tom Kha Gai, chicken soup with coconut milk Thai style - ต้มข่าไก่</p> <p>Main Course ❖ Chicken with vegetables in peanut-spice – แพนงไก่ ❖ Duck with vegetables in red-spice – แกงเผ็ดเป็ด ❖ Fried pork with vegetables, sweet & sour – หมูผัดเปรี้ยวหวาน ❖ Beef Special with paprika and onion – เนื้อผัดเครื่องแกง ❖ Fried lamb with beans, leek, pepper & garlic- แกะผัดกระเทียมพริกไทย</p> <p style="text-align: center;">Served with a mixed salad – สลัดผักรวม</p> <p>Dessert ❖ Baked bananas with honey and cream –กล้วยทอด+น้ำผึ้ง+ครีม</p>
<p>Preis für 2 Personen: 55,00 €</p> <p>Für jede weitere Person: 23,50 €</p>	<p>Price for two persons ราคา 2 คน : 55,00 €</p> <p>For each additional person คนต่อไป: 23,50 €</p>

Sukhothai Menü 2 – Sukhothai Menu 2 – เมฆสุโขทัย 2

<p>Aperitif ❖ Martini</p> <p>Vorspeise ❖ Gekochte kleine Hummerkrabben mit scharfer Soße</p> <p>Suppe ❖ Meeresfrüchtesuppe, säuerlich-scharf</p> <p>Hauptgericht ❖ Seelachs süß-sauer ❖ Tilapia auf Thai -Art ❖ Tintenfisch mit Bohnen und Porree in Pfeffer-Knoblauch-Geschmack ❖ Hummerkrabben mit Ananas und Litchis in Litschi-Gewürzkomposition ❖ Lamm mit Bohnen und Porree in Pfeffer-Knoblauch-Geschmack</p> <p style="text-align: center;">Dazu servieren wir einen gemischten Salat</p> <p>Dessert ❖ Eis mit Früchten und Sahne</p>	<p>Aperitif ❖ Martini – มาทีนี่</p> <p>Appetizer ❖ Cooked small shrimps with spicy sauce – กุ้งเผา</p> <p>Soup ❖ Seafood soup, sour-spicy - ซุปทะเล</p> <p>Main Course ❖ Fried pollack with vegetables, sweet & sour – ปลาเปรี้ยวหวาน ❖ Tilapia, thai style – ปลาชุกแช่ปรุงรส ❖ Fried squid with beans, leek, pepper & garlic – ปลาหมึกผัดกระเทียมพริกไทย ❖ Shrimps with pineapple in lychee-spice – แกงครัวกุ้ง ❖ Fried lamb with beans and leek, pepper & garlic- แกะผัดกระเทียมพริกไทย</p> <p style="text-align: center;">Served with a mixed salad – สลัดผักรวม</p> <p>Dessert ❖ Vanilla ice-cream with assorted fruits and cream – ไอศกรีม+ผลไม้รวม+ครีม</p>
--	--

Preis für 2 Personen: 55,00 €
Für jede weitere Person: 23,50 €

Price for two persons ราคา 2 คน : 55,00 €
For each additional person คนต่อไป: 23,50 €

Sukhothai Menü 3 – Sukhothai Menu 3 – เมนูสุโขทัย 3

Aperitif	❖ Martini
Vorspeise	❖ Frühlingsrolle auf Thai-Art
Suppe	❖ Rindfleischsuppe mit Eiernudeln
Hauptgericht	❖ Schweinefleisch süß-sauer ❖ Lamm mit Paprika und Zwiebeln in Basilikum- Geschmack ❖ Hühnerfleisch mit Gemüse in Waldkomposition ❖ Rindfleisch mit Gemüse, mild
	Dazu servieren wir einen gemischten Salat
Dessert	❖ Gebackene Banane mit Honig und Sahne

Preis für 2 Personen: 50,00 €

Für jede weitere Person: 22,50 €

Aperitif	❖ Martini – มาทินี
Appetizer	❖ Spring rolls, thai-style – ปอเปี๊ยะทอด
Soup	❖ Soup with eggnoodles and beef - ชูบเนื้อใส่เส้นหมี่
Main Course	❖ Fried pork with vegetables, sweet & sour – หมูผัดเปรี้ยวหวาน ❖ Fried lamb with basil leaves – แกะผัดกะเพรา ❖ Chicken with vegetables in forest-spice – แกงป่าไก่ ❖ Fried beef with beans, leek, “pepper & garlic” – เนื้อกระเทียมพริกไทย
	Served with a mixed salad – สลัดผักรวม
Dessert	❖ Baked bananas with honey and cream –กล้วยทอด+น้ำผึ้ง+ครีม

Price for two persons ราคา 2 คน : 50,00 €

For each additional person คนต่อไป: 22,50 €

Sukhothai Menü 4 – Sukhothai Menu 4 – เมนูสุโขทัย 4

<p>Vorspeise ❖ Thai-Salat mit Hühnerfleisch, kleinen Krabben und Erdnuss-Soße</p> <p>Suppe ❖ Hühnersuppe mit Kokosmilch</p> <p>Hauptgericht ❖ Ente mit Ananas und Litchis in Rambutan-Gewürz ❖ Rindfleisch mit Bohnen und Porree in Pfeffer- Knoblauch-Geschmack ❖ Seelachs süß-sauer ❖ Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer</p> <p>Dessert ❖ Vanille-Eis mit Sahne</p>	<p>Appetizer ❖ Thai salad with chicken, small shrimps and peanut sauce – สลัดไทย</p> <p>Soup ❖ Tom Kha Gai - Chicken soup with coconut milk Thai style - ต้มข่าไก่</p> <p>Main Course ❖ Duck with pineapple in rambutan-spice – เป็ดกรอบแกงศรีว ❖ Fried beef with beans, leek, “pepper & garlic” – เนื้อกระเทียมพริกไทย ❖ Fried pollack with vegetables, sweet & sour – ปลาเบรี่ยหวาน ❖ Fried pork with paprika, onion and ginger – หมูผัดขิง</p> <p>Dessert ❖ Vanilla ice-cream with cream – ไอศกรีม + คริม</p>
<p>Preis für 2 Personen: 50,00 €</p> <p>Für jede weitere Person: 22,50 €</p>	<p>Price for two persons ราคา 2 คน : 50,00 €</p> <p>For each additional person คนต่อๆไป: 22,50 €</p>

Auswahlmenü 8 – Select Menu 8 – เมนูสุโขทัย 8

Unser Auswahlmenü bietet zu einem günstigen Preis einen Querschnitt sehr typischer thailändischer Gerichte, die sich hervorragend miteinander kombinieren lassen. Mit diesem Angebot wenden wir uns an Gäste, die ihr Menü gern selbst zusammenstellen möchten.

Our “Select Menu” offers at a moderate price a selection of typical Thai dishes that fit perfectly together. This offer is for our guests, who like to combine a typical menu by themselves.

Bitte wählen Sie jeweils eine Vorspeise, eine Suppe, ein Hauptgericht und ein Dessert:
Please choose one Starter, one Soup, one Main course and one Dessert:

Vorspeise <i>Appetizer</i>	(1) ❖ Frühlingsrolle (2) ❖ Thai-Salat	❖ Spring rolls, thai-style ปอเปี๊ยะทอด ❖ Thai salad สลัดไทย
Suppe <i>Soup</i>	(1) ❖ Hühnersuppe, scharf (2) ❖ Rindfleischsuppe, mild (3) ❖ Fischsuppe, scharf	❖ Chicken soup ต้มข่าไก่ ❖ Beef soup ซุบเนื้อ ❖ Fish soup ต้มยำปลา
Hauptgericht <i>Main Course</i>	(1) ❖ Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Basilikum (2) ❖ Hühnerfleisch mit Bohnen und Porree in Pfeffer Knoblauch-Geschmack (3) ❖ Ente in eigener Soße, scharf (4) ❖ Schweinefleisch Spezial (5) ❖ Seelachs, süß-sauer (6) ❖ Seelachs auf Thai-Art (7) ❖ Hühnerfleisch mit Gemüse in Roter Gewürzkomposition	❖ Fried chicken with basil leaves ไก่ ผัดใบกะเพรา ❖ Fried chicken with beans, leek, “pepper & garlic” ไก่ ผัดกระเทียมพริกไทย ❖ Crisp fried duck in own sauce เป็ดราดพริก ❖ Pork Special with paprika and onion, spicy หมูผัดเครื่องแกง ❖ Fried pollack with vegetables, sweet & sour ปลาเปรี้ยวหวาน ❖ Fried pollack Thai style ปลาซุบแป้งราดพริก ❖ Chicken with vegetables in red-spice แกงเผ็ดไก่

- | | | |
|------|--|--|
| (8) | ❖ Schweinefleisch mit Gemüse in Grüner Gewürzkomposition | ❖ Pork with vegetables in green-spice แกงเขียวหวานหมู |
| (9) | ❖ Rindfleisch mit Gemüse in Wald-Gewürzkomposition | ❖ Beef with vegetables in forest-spice แกงป่าเนื้อ |
| (10) | ❖ Hühnerfleisch mit Ananas in Massaman-Gewürzkomposition | ❖ Chicken with pineapple in massaman-spice แกงมัสมั่นไก่ |
| (11) | ❖ verschiedene Gemüse in Erdnuss-Gewürzkomposition | ❖ Mixed vegetables in peanut-spice แพนงผัก |
| (12) | ❖ Tofu mit Erdnuss-Gewürzkomposition | ❖ Tofu with vegetables in peanut-spice แพนงเต้าหู้ |

Dessert
Dessert

- | | | |
|-----|--|---|
| (1) | ❖ Gebackene Banane mit Honig und Sahne | ❖ Baked bananas with honey and cream กล้วยทอด + น้ำผึ้ง + ครีม |
| (2) | ❖ Vanille-Eis mit Früchten | ❖ Vanilla ice-cream with assorted fruits and cream ไอศกรีม + ผลไม้รวม |

Preis für eine Person:
26,00 €

Price for 1 person ราคา 1 คน:
26,00 €

Getränke – Drinks – เครื่องดื่ม

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3 l	2,40 €
Cola ⁽¹⁾⁽³⁾ , Fanta ⁽¹⁾ , Sprite, Spezi ⁽¹⁾	0,3 l	2,60 €
Apfelschorle	0,3 l	2,60 €
Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Ananas, Mango, Maracuja, Grapefruit)	0,3 l	2,60 €
Aprikosennektar, Bananennektar	0,3 l	2,60 €
Tonic Water, Bitter Lemon ⁽¹⁾⁽⁴⁾	0,3 l	2,60 €

Bier

Bitburger vom Fass	0,2 l	2,20 €
	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,20 €
Alsterwasser ⁽¹⁾ , Pils-Schuss, Radler	0,2 l	2,20 €
	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,20 €
Singha Beer (Thailändisches Bier)	0,33 l (Flasche)	3,20 €
Kölsch	0,33 l (Flasche)	3,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l (Flasche)	3,00 €
Malzbier	0,5 l (Flasche)	3,50 €
Erdinger Weißbier	0,5 l (Flasche)	3,50 €

Weine

Weißwein (trocken), Rotwein (trocken), Rosé	0,1 l	2,50 €
	0,2 l	3,50 €
	0,5 l	6,50 €

Heiße Getränke

Thai-Kaffee (enthält Alkohol) ⁽³⁾	2,50 €
Kaffee ⁽³⁾	2,50 €
Espresso ⁽³⁾	2,00 €
Capuccino ⁽³⁾	3,00 €
Jasmin-Tee im Kännchen	3,90 €
Grüner Tee im Kännchen	3,90 €
Zitronengras-Tee im Kännchen	3,90 €

Aperitif

Sherry	2,50 €
Campari Soda, Campari Orange ⁽¹⁾	4,00 €
Martini Bianco	4,00 €
Pflaumenwein	3,00 €
Portwein	2,90 €
Gin Tonic ⁽⁴⁾	4,80 €
Rum Cola ⁽¹⁾⁽³⁾	4,80 €
Wodka Orange	4,80 €
Whisky Soda, Whisky Cola ⁽¹⁾⁽³⁾	4,80 €
Sake, Japanischer Schnaps	4,80 €
Mekhong, Thai-Reisbrandwein	5,00 €
Tiger-Schnaps	1,80 €
Fernet Branca	2,50 €

Cocktails

Sukhothai Spezial ⁽¹⁾	6,50 €
<i>Rum, tropische Fruchtsäfte, herrlich erfrischend</i>	
Sukhothai Dream ⁽¹⁾	6,50 €
<i>Eine besondere Mischung aus Rum, Gin, Cointreau und Fruchtsäften</i>	
Sukhothai Sling ⁽¹⁾	6,50 €
<i>Eine starke Mischung aus Gin und Mekhong, Cream de Kassis, Ananas- und Zitronensaft</i>	
Sukhothai Sour	6,50 €
<i>Mekhong, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft</i>	
Mai Tai	6,50 €
<i>Die beste Mischung aus Rum, Cointreau, Ananassaft, Orangensaft</i>	
Pataya ⁽¹⁾	6,50 €
<i>Wodka, Blue Curaçao, Ananassaft</i>	
Orchidee ⁽¹⁾⁽²⁾	6,50 €
<i>Kokosmilch, heller Rum, Ananassaft, Cranberrysyrup</i>	
Piñacolada ⁽²⁾	6,50 €
<i>Kokosmilch, Rum, Ananassaft</i>	
Champagner Cocktail	6,50 €
<i>Sekt, Weinbrand, Aprikosennektar, Orange,</i>	
Zombie ⁽¹⁾	6,50 €
<i>Ein echtes starker Cocktail aus Rum, Weinbrand, Whisky, Mekhong, Orangensaft und einem Schuss Grenadine</i>	
Green Russian ⁽¹⁾	6,50 €
<i>Wodka, Sekt, Orangensaft, Ananassaft</i>	

Alkoholfreie Cocktails

Princess Smile ⁽¹⁾⁽²⁾	5,50 €
<i>Kokosmilch mit tropischen Fruchtsäften, erfrischend</i>	
Fruit Punch ⁽¹⁾	5,50 €
<i>Eine erfrischende Mischung aus mehreren Fruchtsäften und einem Schuss Grenadine</i>	
Grapefruit Cocktail ⁽¹⁾	5,50 €
<i>Spritziger Grapefruitsaft auf besonderer Art</i>	
Piñacoco ⁽²⁾	5,50 €
<i>Eine Mischung mit Ananassaft und Kokosmilch</i>	



Wie wäre es mit einem Original Thailändischen
Buffet für Ihre nächste Feier?

Wir empfehlen uns für Anlässe aller Art.
Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gern für Gruppen
ab 30 Personen ein Thailändisches Buffet zu.

Preis nach Vereinbarung.
Rufen Sie uns gerne an unter:
Tel.: 0241 / 402316