



BAAN SUKHOETHAI

THAI RESTAURANT



GENIEßEN SIE ORIGINAL THAILÄNDISCHE KÜCHE



HERZLICH WILLKOMMEN „SAWASDEE“

In unserem Thai Restaurant Baan Sukhothai.

Unser Bestreben ist es, Ihnen eine authentische thailändische Küche in einer Umgebung zu servieren, wie Sie es aus Ihrem Thailand Urlaub kennen.

Das Baan Sukhothai eröffnete nach Renovierung des alten Lotus Gartens am 23.11.2019. Aus Thailand wurden eigens 1,4 Tonnen Interieur importiert, welches sich in unserem Restaurant wiederfindet. Steingemälde an den Wänden, Thai-Bambus oder Holzverzierungen tragen zu einem warmen thailändischen Charakter bei.

Die thailändische Küche zeichnet sich durch eine harmonische Kombination aus süßen, sauren, salzigen, scharfen und bitteren Aromen aus. Beliebte Zutaten wie Limetten, Fischsauce, Chili, Koriander und Zitronengras verleihen den Gerichten ihren charakteristischen Geschmack.

Seit hunderten von Jahren werden in Thailand Zutaten verwendet, die das Wohlbefinden fördern - alles ohne Geschmacksverstärker. Unsere Küche wird geleitet von thailändischen Spezialitäten-Köchen mit mehrjähriger Berufsausbildung, die das Diplom „**Thai Chef de Cuisine**“ tragen

SCHÄRFEGRAD

Die Thai Küche ist bekannt für ihre Chilischote.

Bitte wählen Sie Ihre Schärfegrade mit Bedacht.

Fragen Sie bitte unser geschultes Personal nach den Schärfegrade.



Und eine Bitte zuletzt: Sollten irgendetwas, Ihrer Meinung nach, mit dem Essen oder dem Service nicht in Ordnung sein, so geben Sie uns die Möglichkeit darauf einzugehen. So können wir bei Reklamation umgehend behilflich sein.

Nach einem vollständig verzehrten Essen gestaltet sich eine Reklamation verständlicherweise schwierig.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

GENUSS GUTSCHEINE



Sie möchten Ihren Lieben eine Freude machen und etwas Thailand zum Genießen verschenken?

Fragen Sie nach unseren Genuss Gutscheinen.

CATERING



Sie möchten für Ihre Feier, Hochzeit oder Firmenveranstaltung ein besonderes Catering und zwar typisch thailändisch?

Wir bieten unseren Catering Service bereits ab 12 Personen an.
Gerne in einem extra abgetrennten Raum in unserem Lokal – oder bei Ihnen zu Hause.
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne und planen mit Ihnen Ihr Wunsch Menü.



VORSPEISENTELLER



- V8 VORSPEISENTELLER SUKHOTHAI (FÜR 2 PERSONEN) ^{2,A,D,E,F,H}
Eine Kombination aus Frühlingsröllchen, Hähnchenfiletspießen, Garnelenfrikadellen, gebackenen Wan-Tan-Teigtaschen, serviert mit verschiedenen hausgemachten Saucen (z.B. Erdnuss- und süß-saurer Sauce)
Für die dritte Person 11,50 € € 23,90
- V9 VORSPEISENTELLER THASIANA (FÜR 2 PERSONEN) ^{2,A,H}
Flamed at table - eine Kombination aus Garnelenspießen, Rinderfiletspießen, Hähnchenfiletspießen, mittelgroßen Frühlingsrollen und zwei Überraschungen, serviert mit verschiedenen hausgemachten Saucen
Für die dritte Person 11,50 € € 25,90
- V16 VORSPEISENTELLER PHUKET (FÜR 2 PERSONEN) ^{2,A,H}
Verschiedene Vorspeisen aus dem Meer.
Bestehend aus Garnelenfrikadellen, Garnelenspießen, Tiger Prawns, Muscheln und Fischhäppchen sowie Yam Wun sen Gung Salat (Scharfer Glasnudelsalat mit Garnelen in einer Chili-Limetten-Sauce)
Für die dritte Person 12,90 € € 27,90
- V10 VORSPEISENTELLER NAKHON RATCHASIMA (FÜR 2 PERSONEN) ^{2,A,B,D,E,F,H}
Verschiedene Vorspeisen aus dem Nordosten Thailands, bestehend aus Reisbandnudeln krosser Ente, gekochten Eiern mit Soja, Isaan und Wan-Tan-Taschen Garnelen, Bambustreifen, Som Tam Salat und verschiedenen Saucen
Für die dritte Person 13,50 € € 29,90
- V15 VORSPEISENTELLER VEGETARISCH (FÜR 2 PERSONEN) ^{2,A,B,D,E,F,H}
Minifrühlingsrollen, krossgebratene Zwiebelringe, knuspriger Brokkoli im Teigmantel, gedünstetes Gemüse sowie Glasnudelsalat mit süß-saurer Sauce
Für die dritte Person 12,90 € € 22,50
- V20 VORSPEISEN TELLER - ROYAL BANGKOK STREETFOOD (FÜR 2 PERSONEN) ^{2,A,B,D,E,F,H}
Eine Auswahl an verschiedenen typischen Streetfood Vorspeisen aus Bangkok, bestehend aus Satee Hähnchenfiletspießen, Rinderfiletstücken, Fischbällchenspießen (Garnelen, Lachs und Rotbarsch), krosser Ente, und dem berühmten Papaya Salat. Dazu reichen wir drei verschiedene Saucen. Thailändische Chili-Mayo-Sauce, Thai-Chilli-Tomaten-Knoblauch-Sauce sowie eine Erdnusssauce.
€32,50
- V18 VORSPEISEN TELLER - THAI STREETFOOD TELLER (FÜR 1 PERSON) ^{2,A,B,D,E,F,H}
Satespieße, Rinderfiletspieße, Garnelenspieße und Fischspieße mit süß-saurer Sauce sowie Erdnusssauce
€13,50

VORSPEISEN



- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| V1 | PHO PIA PACK ^{2, H}
Vegetarische thailändische
Mini-Frühlingsröllchen mit
süß-saurer Sauce | € 7,90 |
| V2 | PHO PIA MOO ^{2, H, SCH}
Frühlingsröllchen gefüllt mit
Schweinehackfleisch,
Glasnudeln und Gemüse
mit süß-saurer Sauce | € 8,50 |
| VI2 | PHO PIA GUNG ^{H, F, SCH}
Frühlingsröllchen gefüllt mit Garnelen
an süß-saurer Sauce | € 10,50 |
| VI3 | GUNG KRATIEM GAMBAS ^F
Garnelen in Knoblauch-Olivenöl
gebraten, mit einem
hauch Thai-Chili | € 10,50 |
| VII | TAO HOO TOAD ^F
Sesam-Tofu-Häppchen
an Erdnusssauce | € 8,50 |
| V3 | TOD MAN GUNG ^{F, D}
Knusprig gebratene Garnelen-
frikadellen mit einer
süß-sauren Sauce | € 9,50 |
| VI4 | GAI KRATIEM ^{F, H}
Hühnchenstreifen mit getrocknetem
Knoblauch garniert mit einer pikanten
Chili-Sauce | € 8,80 |
| V4 | GUNG CHUP PAD TOD ^{2, F, H}
Garnelen in Teig gebacken
mit süß-saurer Sauce | € 10,50 |
| V5 | SATEE GAI ^{3E}
Hähnchenfiletspieße mit einer
pikanten Erdnuss-Curry-Sauce | € 8,50 |
| V7 | SATEE GUNG ³
Garnelenspieße mit
einer Erdnuss-Curry-Sauce | € 10,50 |
| V6 | WAN TAN THAI ^{2F}
Gefüllte Wan-Tan-Taschen
(mit Hähnchengehacktem) mit
süß-saurer Sauce | € 9,50 |
| VI7 | KLEINER FRISCHER OKTOPUS ^{2F}
Kleine, zarte, im Wok geschwenkte
Oktopusse an einer herzhaften
Thai-Limetten-Chili-
Knoblauch Sauce. | € 10,50 |
| VI9 | KAU KRIAB ^F
Portion Krabbenchips | € 4,00 |

VORSPEISEN WERDEN MIT SÜß-SAUERER SAUCE ODER ERDNUSS- SAUCE GEREICHT.

THAILÄNDISCHE SUPPEN



- S1 TOM YAM GUNG ^{3,F,G}
Scharf-saure Garnelensuppe mit
Zitronengras und Gemüse € 8,80
als große Suppe € 16,90
- S2 TOM YAM GAI ³
Scharf saure Suppe mit Hähnchenbrust-
filet, Zitronengras und Gemüse € 8,50
als große Suppe € 15,90
- S3 TOM KHA GAI ³
„KLASSIKER UNTER DEN SUPPEN“
Pikante Kokosmilchsuppe mit
Zitronengras, Galgant und Pilzen,
sowie Hähnchenbrustfilet € 8,50
als große Suppe € 15,90
- S4 TOM KHA GUNG ^{3,F,G}
„KLASSIKER UNTER DEN SUPPEN“ ^F
Pikante Kokosmilchsuppe mit
Zitronengras, Galgant und Pilzen
sowie Garnelen € 8,80
als große Suppe € 15,90
- S5 TOM YAM TALAY ^{3,F}
Scharf-saure Meeresfrüchtesuppe
mit Zitronengras und Gemüse € 10,50
als große Suppe € 17,90
- S6 TOM KHA TALAY ^{3,F}
Pikante Kokosmilchsuppe mit
Zitronengras, Galgant und Pilzen,
sowie Meeresfrüchten € 10,50
als große Suppe € 17,90
- S7 GRIU NAM WAN TANG ³
(WAN TAN SUPPE)
Delikate Hühnerfleischbrühe
mit Fleischtäschchen und
frischem Lauch, Knoblauch € 8,50
als große Suppe € 15,90

- S8 GENG JUED WUN ZEN ^{H,SCH}
Glasnudelsuppe mit Schweinehack-
fleischbällchen, zartem
Gemüse und Koriander € 8,50
als große Suppe € 15,90
- G1 GUAY TIEW GAI ³
Klare Nudelsuppe mit Hühnchen,
Sprossen und allerlei Gewürzen € 8,50
als große Suppe € 15,90
- G2 GUAY TIEW NUAH ³
Klare Nudelsuppe mit Rinderfilet-
streifen, Sprossen und
allerlei Gewürzen € 9,50
als große Suppe € 17,90
- G3 GUAY TIEW PED ³
Klare Nudelsuppe mit Entenstreifen,
Sprossen und allerlei Gewürzen € 10,50
als große Suppe € 17,90

WÄHLEN SIE BITTE IHREN SCHÄRFEGRAD 

GROBE SUPPEN WERDEN AUF DEM
FEUERTOPF MIT REIS SERVIERT!



SALATE



- ST1 YAM WUN SEN MOO** ^{7,3,A,B}
Scharfer Glasnudelsalat mit Hackfleisch und einem Chili-Dressing sowie Erdnüssen on Top
Großer Salat € 15,90
Kleiner Salat € 10,90
- ST2 YAM NUEA** ^{3,A,B}
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, grünem Salat, frischen Chilis und Zitronensaft
Großer Salat € 15,90
Kleiner Salat € 10,90
- ST3 YAM WUN SEN GUNG** ^{G,F,3,A}
Scharfer Glasnudelsalat mit Garnelen und Limetten-Chili-Dressing sowie Erdnüssen on Top
Großer Salat € 15,90
Kleiner Salat € 10,90
- ST4 LAB GAI** ³
„Aus Nordthailand, Chiang Mai“
Warmer Salat aus fein gehackter Hähnchenbrust, Chilis, Minze und frischem Zitronen-Limettensaft
Großer Salat € 15,90
Kleiner Salat € 10,90
- ST6 LAB PED TOD** ^{3,H}
„Aus Nordthailand, Chiang Mai“
Warmer Salat mit knuspriger Ente, Chilis, Minze & frischem Zitronen-Limettensaft
Großer Salat € 15,90
Kleiner Salat € 10,90
- ST7 ORIGINAL SOM TAM THAI** ^E
Beliebter Salat (im Mörser gestampft), junge, grüne Papaya mit Chilli, Knoblauch, Tomaten und Erdnüssen € 19,90
- ST8 ORIGINAL SOM TAM THAI ISAAN** ^{EG}
Beliebter Salat (im Mörser gestampft), junge, grüne Papaya mit Chilli, Knoblauch, Tomaten und Erdnüssen
Isaan Style - extra scharf! € 19,90
- ST9 YAM MANUANG SALAT**
Beliebter süßer Mango Salat mit fruchtigen Thai Mango, Salatblätter, Saisongemüse an hausgemachtem Dressing sowie Erdnüssen on Top
Großer Salat € 15,90
Kleiner Salat € 10,90



EMPFEHLUNG DES HAUSES

NEU



KOMBINATION 3 IN 1

Mit diesen Spezialitäten können Sie dreifach genießen. Wählen Sie zwischen den verschiedenen Variationen und erleben Sie drei Gerichte in einem. Reisen Sie mit uns durch die verschiedenen Geschmäcker Thailands. Alle Variationen werden mit Thai Reis serviert.

H100 (VEGETARISCH) NORDTH. ^{3,A,B,J}

- 1X **PAD PAK TAO HOO**
Gebratener Tofu, Saisongemüse in einer geschwenkten Soja-Sauce
- 1X **MASSAMAN PAD PAK**
Traditionelles Massaman-Curry an Kokosmilch mit Kartoffeln, Paprika, Brokkoli, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln
- 1X **GAENG DAENG PAK**
Gemüse in rotem Thai-Curry mit Kokosnussmilch € 23,90

H101 MITTELTHAILAND ^{3,B,D,E,F,G,J}

- 1X **GAENG KIEW WAN GAI**
Hähnchenbrustfiletstreifen mit grünem Thai-Curry an Kokosnussmilch, Bambussprossen, Thai-Auberginen, und frischem Basilikum
- 1X **PAD THAI GUNG**
Pfannengerührte Reismudeln, Garnelen, Eier, Sojasprossen, garniert mit Erdnüssen und Limette
- 1X **NUEA NAM MAN HOI**
Rinderfiletstreifen im Wok geschwenkt, in einer Knoblauch-Oyster-Thai-Sauce mit gedünstetem Gemüse € 25,90

H102 TRY CURRY ^{3,A,B,J}

3 Verschiedene Curry auf einem Teller

- 1X **GAENG KIEW WAN GAI**
Hähnchenbrustfiletstreifen mit grünem Thai-Curry in Kokosnussmilch, Bambussprossen, Thai-Auberginen, und frischem Basilikum
- 1X **GAENG DAENG PED**
Rotes Thai-Curry an knuspriger Ente, Kokosnussmilch, Paprika, Bambus und Thai-Basilikumblättern.

- 1X **GAENG MASSAMAN NUEA**
Rinderfiletstreifen mit traditionellem Massaman-Curry, Kokosnussmilch, Kartoffeln, Paprika, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln € 25,90

H103 SÜDTHAILAND ^{3,A,B,D,F,G,J}

Leckeres aus Phuket und Co

- 1X **GAI PAD MED MAMUANG**
Hähnchen nach „Thai-Art“ zubereitet, mit gerösteten Cashewnüssen und zerhackten Chilis, Tamarindensauce **würzig-fruchtig**
- 1X **GUNG PAD PIG PAU**
Pfannengerührte Garnelen geschwenkt in einer herzhaften Chili Paste mit Lauchzwiebeln, feinen Karotten und Thai-Basilikumblättern
- 1X **TSCHU TSCHI PLA**
Rotbarschfilet mit „Rotem Spezial Tschu Tschu-Curry“, Streifen der Kaffirlimette, Thai-Basilikum und roten Peperonischeiben verfeinert mit Kokosnussmilch € 29,50

H104 KNOBLAUCH UND CO. ^{3,7,A,E,G,J}

Mittelthailand

- 1X **PED NAMAN HOY**
Eine Thai-Gewürz Kombination auf knuspriger Ente und jungem Saison Gemüse, gegart in einer Soya Knoblauch-Austern-Sauce
- 1X **GAI PAD MED MAMUENG**
Hähnchen nach „Thai-Art“ zubereitet, mit gerösteten Cashewnüssen und zerhackten Chilis, Tamarindensauce, würzig-fruchtig
- 1X **PAD KRAPAUW MOO**
Schweinegehacktes mit Königs-Basilikumblättern, Knoblauch, Prinzessbohnen und Paprika € 26,90

H105 JUST FISH ^{3A,B,J,F,G,J}

- 1X GENG DENG SALMOM
Rotes Thai-Curry an Lachs,
Kokosnussmilch, Paprika, Bambus
und Thai-Basilikum
- 1X YAI GUNG PAD PIG PAU
Königsgarnelen „Pad Krapauw“ nach
Thai-Art, pfannengerührt,
Thai Krapauw, Oystersauce,
Princessbohnen,
Knoblauch, Zwiebeln
- 1X HOI SAM ROD
„Greenfield New Zealand Muscheln“ an
fruchtiger Sam-Rot-Chili-Paprika-Sauce,
mit knusprigem Thai-Basilikum
on Top – Delikatesse!
- € 35,50

H106 CHICKEN FUSION LOVER ^{3A,J}

- 1X GAI THAI TERIYAKI
Chicken-Thai-Teriyaki nach Art des
Hauses – eine herzhafte Soja-Honig-
Sauce mit gedünsteten Paprika,
Zwiebeln an Hähnchenbrustfilet
- 1X WINGS GEANG GARI GAI
Zarte Hähnchenfiletstücke an gelben
Mango Curry mit Kokosnussmilch,
Paprika, Thai-Basilikum und frischen Thai
Mangos
- 1X GAI TIKKA MASSALA THAI ART
Hähnchen-Tikka-Massala – mariniertes
Hähnchen in einer süßen Tomaten-
Paprika-Curry-Sauce € 26,50

H107 THAI SURF AND TURF ^{3A,D,E,J}

- 1X YAI GUNG SAM ROD
Tiger Prawns an einer fruchtig
herzhaften Chilisaucе, mit
Paprika, Knoblauch und gedünstetem
Thai-Basilikum
- 1X NUEA PAD PRIK THAI DAM
Argentinisches Rinderfilet
(Medium/Medium Rare/Well Done)
an einer flambierten würzigen Pfeffer-
Soja-Sauce, Zwiebeln, Paprika, Karotten
und Lauchzwiebeln
- 1X PHAD THAI
Pfannengerührte Reisbandnudeln mit
Tamarindensaft, Eiern, Sojasprossen
und jungen Lauchzwiebeln, garniert mit
Erdnüssen und Limetten € 36,90



BBS HERTEN

BETON . BOHREN + SÄGEN

**MARCUS
BUCHHOLZ**

BBS Herten GmbH
Kerkhofskamp 17
45699 Herten

Tel. +49 2366 / 18 00 48
info@betonbohren.de
www.betonbohren.de

ANDERE KOMBINATIONEN AUF ANFRAGE

RINDERFILET



ST15.1 NUEA PAD PRIK THAI DAM ^{3,AJ}

Filet Steak

Rinderfiletsteak mit frischem Pfeffer, Zwiebeln, Paprika, Karotten an Thai-Pfeffer Soja Sauce (Thai-Chefkoch Empfehlung)

200 gr € 34,50

300 gr € 41,50

ST16 NUEA NAM MAN HOI ^{3,AJ}

Filet Steak

Rinderfiletsteak an einer würzigen Knoblauch-Oyster-Sauce mit gedünstetem Wok Gemüse. (Lauchzwiebeln, Pilzen, Paprika), viel Knoblauch

200 gr € 34,50

200 gr € 41,50

ST17 NUEA PAD KRAPAUW ^{3,AJ}

Filet Steak

Rinderfiletsteak Soja Sauce geschwenktes Gemüse - Prinzessbohnen, frischen Chilis, Knoblauch, Karotten, Zwiebeln und Thai-Basilikum

Auf Wunsch mit einem Spiegelei + € 1,50

200 gr € 34,50

300 gr € 41,50

ST18 GAENG DAENG NUEA ^{3,A,BJ}

Filet Steak

Rinderfiletsteak an Rotem Curry mit Kokosnussmilch, Paprika, Bambusstreifen und frischem Thai-Basilikum

200 gr € 34,50

300 gr € 41,50

ST19 PANENG NUEA ^{3,A,BJ}

Filet Steak

Rinderfiletsteak an Paneng-Curry, Kokosnussmilch (cremig durch eine Paste aus Erdnüssen, Schalotten und süßem Basilikum) dazu ein extra Pfännchen gedünstetes Gemüse

200 gr € 34,50

300 gr € 42,50

RINDERFILET

NACH THAICHEFKOCH ART



Genießen Sie unsere nach Thai-Art zubereiteten Rinderfilet Steaks. Jedes Gericht besteht aus 200 bis 220 bzw. 300 bis 320 Gramm tranchiertes feinstes Rinderfilet.

(Medium/Medium Rare/Well Done)

Adrian Rusin

Fachanwalt für Insolvenz- und Sanierungsrecht
Zertifizierter Restrukturierungs- u. Sanierungsexperte

Westerholter Weg 19
45657 Recklinghausen / NRW

Tel. 02361 848 52 06
Fax 02361 848 52 07



post@ra-rusin.de



HAUPTGERICHTE RIND



vom zarten Roastbeef

- H9 GAENG KIEW WAN NUEA ^{3,B}
Zarte Rinderstreifen mit Grünem Thai-Curry in Kokosnussmilch mit Bambussprossen, Thai-Auberginen und frischen Basilikumblättern € 23,90
- H10 GAENG DAENG NUEA ^{3,B}
Rotes Curry an Rinderstreifen mit Kokosnussmilch, Paprika, Bambusstreifen und frischem Thai-Basilikum € 23,90
- H11 GAENG MASSAMAN NUEA ^{3,E,D,H}
Rinderstreifen mit traditionellem Massaman-Curry, Kokosnussmilch, Kartoffeln, Paprika und frischen Erdnüssen € 23,90
- H12 PANENG NUEA ^{3,E,B}
Rinderstreifen in Paneng-Curry Kokosnussmilch im Wok gerührt, (cremig durch eine Paste aus Erdnüssen, Schalotten, süßem Basilikum mit Streifen der Kaffirlimette € 23,90
- H13 NUEA NAM MAN HOI ^{3,A,I}
Rinderstreifen in einer Knoblauch-Oyster-Sauce mit gedünstetem Gemüse (Lauchzwiebeln, Pilzen, Paprika), viel Knoblauch und Rinderstreifen € 23,90
- H15 NUEA PAD KRPAUW ^{3,A,I}
Fein gehacktes Rind, gebraten mit Prinzessbohnen, frischen Chilis, Knoblauch, Karotten, Zwiebeln und Thai-Basilikum € 23,90
Auf Wunsch mit einem Spiegelei +€ 1,50
- H15.1 NUEA PAD PRIK THAI DAM ^{3,A,I}
Rinderstreifen an Pfeffer, frischen Zwiebeln, Paprika, Karotten, Lauchzwiebeln in Soja-Knoblauch-Sauce geschwenkt € 23,90


ISTOGU
BAUDIENSTLEISTUNGEN
GEBÄUDEMANAGEMENT

0173 8254793

INFO@ISTOGU-HAUSSERVICE.DE

WWW.ISTOGU-HAUSSERVICE.DE



·RENOVIERUNGSARBEITEN
·TAPEZIEREN & STREICHEN
·TROCKENBAU
·GEBÄUDEREINIGUNG
·FACHBETRIEB FÜR
SCHIMMELSANIERUNG
·U.V.M.



ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR THAILÄNDISCHEN JASMIN REIS

HAUPTGERICHTE

MIT HUHN



- | | | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| H1 | GAENG KIEW WAN GAI ^{3,A,B}
Hähnchenfleisch mit Grünem Thai-Curry
in Kokosnussmilch mit Bambussprossen,
original Thai-Auberginen und frischen
Basilikumblättern € 18,90
mit knusprigem Hähnchen +€ 2,00 | H7 | GAI PAD KRAPAUW ^{3,A,J}
Fein gehackte Hähnchenbrust, gebraten
mit Prinzessbohnen, frischen Chilis,
Knoblauch, Karotten, Zwiebeln
und Thai-Basilikum € 18,90
mit knusprigem Hähnchen +€ 2,00 |
| H2 | GAENG DAENG GAI ^{3,A,B}
Rotes Curry mit Hähnchen,
Kokosmilch, Paprika, Bambusstreifen
und frischer Thai-Basilikum € 18,90
mit knusprigem Hähnchen +€ 2,00 | H8 | GAI PAD PAK ^{3,A,J}
Gebratenes Hähnchenfilet mit Saison-
gemüse in einem Mix
aus Soja- und Austernsauce € 18,90
mit knusprigem Hähnchen +€ 2,00 |
| H2.1 | GAENG GARI MANGO GAI (NEU) ^{3,A}
Gelbes, süßes Curry-Hähnchen mit
Kokosmilch, Paprika,
frischen Thai-Mangos und
frischem Thai-Basilikum € 19,90
mit knusprigem Hähnchen +€ 2,00 | H8.1 | PRIAUW WAN GAI ³
Hähnchenfilet auf einem fruchtigem
Gemüsebett (Paprika, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln) mit süß-saurer
Sauce und gereifter Ananas € 18,90
mit knusprigem Hähnchen +€ 2,00 |
| H3 | GAENG MASSAMAN GAI ^{3,E,D,H}
Zarte Hähnchenbrust mit traditionellem
Massaman-Curry, Kokosmilch,
Kartoffeln, Paprika und
frischen Erdnüssen € 19,90
mit knusprigem Hähnchen +€ 2,00 | H8.2 | GAI PAD NAMAN HOY ^{3,A,J}
Gebratenes Hähnchenbrustfilet
in einer Knoblauch-Oyster-Sauce mit
gedünstetem Gemüse (Lauchzwiebeln,
Pilzen, Paprika), viel Knoblauch € 18,90
mit knusprigem Hähnchen +€ 2,00 |
| H4 | PANENG GAI ^{3,E}
Hähnchenbrustfiletstreifen in Paneng-
Curry Kokosnussmilch im Wok gerührt,
mit Streifen der Kaffirlimette € 18,90
mit knusprigem Hähnchen +€ 2,00 | H8.3 | GAI TOD GROB ^{3,A,J}
Knusprige Hähnchenstreifen mit einer
herzhaften Satee Erdnusssauce
an frischen Sojasprossen € 19,90 |
| H5 | GAI PAD MED MAMUENG ^{3,A,E,D,H,J}
Hähnchen nach „Thai-Art“ zubereitet,
mit gerösteten Cashewnüssen und
zerhacktem Chili, Tamarindensoße,
würzig-fruchtig € 19,90
mit knusprigem Hähnchen +€ 2,00 | | |

WÄHLEN SIE BITTE IHREN SCHÄRFEGRAD 

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR THAILÄNDISCHEN JASMIN REIS

HAUPTGERICHTE

MIT PREMIUM ENTE



- H16 GAENG DAENG PED ^{3,A,B}
Rotes Curry mit knuspriger Ente,
Kokosnussmilch, Paprika,
Bambusstreifen und
Thai-Basilikum € 24,90
- H16.1 GAENG KIEW WAN PED ^{3,A,B}
Knusprige Entenstreifen mit Grünem
Thai-Curry in Kokosnussmilch mit Paprika,
Bambussprossen, Thai-Auberginen
und frischen Basilikumblättern € 24,90
- H17 PED PAD KRAPAUW ^{3,A,I}
Knusprige Ente mit Prinzessbohnen,
frischen Chilis, Knoblauch, Karotten,
Zwiebeln und Thai-Basilikum € 24,90
- H18 PRIAUW WAN PED ^{3,I}
Knusprige Ente auf einem fruchtigem
Gemüsebett (Paprika, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln) mit süß-saurer Sauce
und gereifter Ananas € 24,90
- H19 PED NAM MAN HOI ^{3,A,I}
Knusprige Ente in einer Knoblauch-
Oyster-Sauce mit gedünstetem Gemüse
(Lauchzwiebeln, Pilzen, Paprika) und
viel Knoblauch € 24,90
- H20 PED TOD GROB ^{3,A,E,D}
Knusprige Ente mit einer herzhaften
Satee Erdnusssauce und frischen
Sojasprossen € 24,90
- H70 PED PAD MED MAMUENG ^{3,E,D,H}
Knusprige Ente nach „Thai-Art“ zuberei-
tet, mit gerösteten Cashewnüssen und
zerhackten süßen Chilis, Tamarinden-
sauce, würzig-fruchtig € 24,90
- H71 GAENG MASSAMAN PED ^{3,E,D,H}
Knusprige Ente mit traditionellem
Massaman-Curry, Kokosnussmilch,
Kartoffeln, Paprika und frischen
Erdnüssen € 24,90
- H73 GAENG GARI MANGO PED ^{3,B}
Gelbes, süßes Curry an knuspriger Ente
mit Kokosmilch, Paprika, frischen Thai-
Mangos und frischem Thai-Basilikum
und Erdnüssen on Top € 24,90



WÄHLEN SIE BITTE IHREN SCHÄRFEGRAD





HAUPTGERICHTE

MIT FISCH



Pla Deang (Thai Fisch Thailand) - bei diesen Gerichten wird der gesamte Fisch kross gebacken und tranchiert serviert. Diese Fischgerichte sind im Süden Thailands sehr beliebt. Beim thailändischen Red Snapper handelt es sich um einen Meeresfisch mit einem festen, weißen Fleisch und einem milden, leicht süßlichen Geschmack, eine absolute Delikatesse.

Alle Fischgerichte werden auch wahlweise mit Garnelen, Königsgarnelen oder knusprigen Fischhäppchen, sowie Lachs angeboten.

H21 GAENG KIEW WAN ^{3,E,G}

Wahlweise an grünem Thai-Curry in Kokosnussmilch mit Bambussprossen, Thai-Auberginen und frischen Basilikumblättern

- Red Snapper (knusprig, ganzer Fisch) 34,50
- Shrimps 24,50
- Tiger Prawns (Königsgarnelen) 34,50
- Knusprig panierte Fischhäppchen (Rotbarschfilet) 22,50
- im Wok geschwenkter Lachs 28,50

H22 PAD PIG PAU ^{3,A,F,G}

Wahlweise an einer würzig-fruchtigen Chili-Paste mit Lauchzwiebeln, feinen Karotten & Thai-Basilikumblättern

- Red Snapper (knusprig, ganzer Fisch) 34,50
- Shrimps 24,50
- Tiger Prawns (Königsgarnelen) 34,50
- Knusprig panierte Fischhäppchen (Rotbarschfilet) 22,50
- im Wok geschwenkter Lachs 28,50

H24 GAENG DAENG ^{3,A,F,G}

Wahlweise an rotem Thai-Curry, mit Kokosnussmilch, Paprika, Bambusstreifen und frischen, Thai-Basilikumblättern

- Red Snapper (knusprig, ganzer Fisch) 34,50
- Shrimps 24,50
- Tiger Prawns (Königsgarnelen) 34,50
- Knusprig panierte Fischhäppchen (Rotbarschfilet) 22,50
- im Wok geschwenkter Lachs 28,50

H25 PAD KRAPAUW ^{3,A,F,G,J}

Leckeres, an Prinzessbohnen, frischen Chilis, Knoblauch, Karotten, Zwiebeln und Basilikum an Sojasauce

- Red Snapper (knusprig, ganzer Fisch) 34,50
- Shrimps 24,50
- Tiger Prawns (Königsgarnelen) 34,50
- Knusprig panierte Fischhäppchen (Rotbarschfilet) 22,50
- im Wok geschwenkter Lachs 28,50

H26 PRIAU WAN PLA ^{3,F,G,J}

Leckeres, auf einem fruchtigem Gemüsebett (Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln) mit süß-saurer Sauce und Ananasstückchen,

- Red Snapper (knusprig, ganzer Fisch) 34,50
- Shrimps 24,50
- Tiger Prawns (Königsgarnelen) 34,50
- Knusprig panierte Fischhäppchen (Rotbarschfilet) 22,50
- im Wok geschwenkter Lachs 28,50

H27 PLA SAM ROD ^{3,F,G}

Leckeres, an fruchtiger Chili-Sauce, knusper-Basilikum und Saisongemüse

- Red Snapper (knusprig, ganzer Fisch) 34,50
- Shrimps 24,50
- Tiger Prawns (Königsgarnelen) 34,50
- Knusprig panierte Fischhäppchen (Rotbarschfilet) 22,50
- im Wok geschwenkter Lachs 28,50

WEITERE FISCHGERICHTE FINDEN SIE AUF DER NÄCHSTEN SEITE

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR THAILÄNDISCHEN JASMINREIS



WEITERE GERICHTE

MIT FISCH



H28,1 GAENG GARI MANGO (NEU) ^{3,F}

Gelbes, süßes Curry mit Kokosmilch, Paprika, frischen Thai-Mangos und frischem Thai-Basilikum, Erdnüssen

- Red Snapper (knusprig, ganzer Fisch) 34,50
- Shrimps 23,50
- Tiger Prawns (Königsgarnelen) 34,50
- Knusprig panierte
Fischhäppchen (Rotbarschfilet) 22,50
- im Wok geschwenkter Lachs 28,50

H28 TSCHU TSCHI PLA ^{3,F,G}

„Rotes Spezial Tschu-Tschi-Curry“, ein mildes fruchtiges Curry mit Streifen der Kaffirlimette, Thai-Basilikum und roten Peperonischeiben verfeinert

- Red Snapper (knusprig, ganzer Fisch) 34,50
- Shrimps 23,50
- Tiger Prawns (Königsgarnelen) 34,50
- Knusprig panierte
Fischhäppchen (Rotbarschfilet) 22,50
- im Wok geschwenkter Lachs 28,50

H29 PAPLA GRATHIEM ^{3,F,G}

Gedünsteter und flockiger Knoblauch sowie Pfeffer,

- Red Snapper (knusprig, ganzer Fisch) 34,50
- Shrimps 23,50
- Tiger Prawns (Königsgarnelen) 34,50
- Knusprig panierte
Fischhäppchen (Rotbarschfilet) 22,50
- im Wok geschwenkter Lachs 28,50

H30 PLA MANAO ^{3,F,G}

Eine fruchtigen Chili-Limettensauce mit Koriander und Knoblauch

- Red Snapper (knusprig, ganzer Fisch) 34,50
- Shrimps 23,50
- Tiger Prawns (Königsgarnelen) 34,50
- Knusprig panierte
Fischhäppchen (Rotbarschfilet) 22,50
- im Wok geschwenkter Lachs 28,50

PHAD THAI ^{3,2,A,B,D,E,J}

Phad Thai ist ein beliebtes thailändisches Gericht, das aus gebratenen Reisnudeln besteht. Das Gericht wird mit einer Vielzahl von Zutaten wie Knoblauch, Schalotten, Sojasauce, Limettensaft gewürzt.

Vegetarisch	14,90 €
Tofu	15,90 €
Hähnchen	15,90 €
Knuspriges Hähnchen	16,90 €
Knusprige Ente	18,90 €
Rind	18,90 €
Garnelen	18,90 €
Königsgarnelen	26,90 €

KHAO PAD ^{3,2,A,B,D,E,J}

Khao Pad, auch bekannt als gebratener Reis, ist ein beliebtes thailändisches Gericht. Es wird aus gekochtem Reis zubereitet, der mit verschiedenen Zutaten und Gewürzen gebraten wird.

Vegetarisch	10,90 €
Tofu	12,90 €
Hähnchen	12,90 €
Knuspriges Hähnchen	13,90 €
Knusprige Ente	16,90 €
Rind	16,90 €
Garnelen	16,90 €
Königsgarnelen	24,90 €



M. BUCHHOLZ
CHARTERFLUG

MARCUS BUCHHOLZ

+49 (0) 163 2698079 | WWW.CHARTERFLUG.ONLINE



GUAY TIEW PAD ^{3,2,AB,DE}

Gebratene Eiernudeln, bestehen aus dünnen Eiernudeln, die in einer Pfanne mit verschiedenen Zutaten gebraten werden. Das Gericht wird mit einer Vielzahl von Aromen gewürzt, darunter Knoblauch, Sojasauce, Limettensaft. Gebratene Eiernudeln haben einen einzigartigen Geschmack und sind weltweit sehr beliebt.

Vegetarisch	9,90 €
Tofu	10,90 €
Hähnchen	10,90 €
Knuspriges Hähnchen	11,90 €
Knusprige Ente	13,90 €
Rind	13,90 €
Garnelen	14,90 €
Königsgarnelen	22,90 €

DAS BESONDERE ^{3,2,AB,DE}

REIS IN EINER HALBEN ANANAS



- H98 **KHAO PAD SAPALOT GAI**
Pfannengerührter Thai-Jasminreis mit Thai-Gewürzen, serviert in einer halben Ananas, Erdnüssen mit Hähnchenbrustfilet on Top € 23,50
- H99 **KHAO PAD SAPALOT GARNELEN**
Pfannengerührter Thai-Jasminreis mit Thai-Gewürzen, serviert in einer halben Ananas, Erdnüssen mit Garnelen on Top € 24,50

SP
SKIN KONZEPT

Kosmetikinstitut für
medical Beauty, Permanent
Make Up und Tattoo

**Sarah und Simon
Pause**

Am Alten Kirchplatz 2a
45657 Recklinghausen

☎ Mobil: 0176/62615723
@ sarahpause@web.de
🌐 www.spskinkonzept.de
📷 sarahpause.skinkonzept



Thai Siam Wellness
Thasiana



Weitere Angebote und Infos unter: www.thasiana.de

Massagepraxis & Kosmetik Herten // Langenbochumer Str. 2 | 45701 Herten
Reservierungsnr.: 02366 / 4922462

**JETZT
ERHOLUNG
SCHENKEN!**

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH



VORSPEISEN

- VI PHO PIA PAK^H
Vegetarische, thailändische
Mini-Frühlingsröllchen mit
süß-saurer Sauce € 7,90
- VI5 VORSPEISENTELLER^{3,H}
Minifrühlingsrollen, kross gebratene
Zwiebelringe, knuspriger Brokkoli im
Teigmantel, Karotten, knusprig im
Teigmantel, kross gebratene
Bohnen € 22,50
Für die dritte Person + € 7,00

SUPPEN

- SV2 TOM YAM PAK³
Scharf-saure Suppe, Zitronengras
und Gemüse € 8,50
Große Suppe € 16,90
- SV3 TOM KHA PAK³
„Klassiker unter den Suppen“
Pikante Kokosmilchsuppe
mit Zitronengras, Galgant,
Pilzen und Gemüse € 8,50
Große Suppe € 16,50

SALATE

- VST1 YAM WUN SEN PAK^B
Scharfer Glasnudelsalat, gewürzt mit
einem Limetten-Chili-Dressing
und Erdnüssen € 13,90
mit Tofu € 15,90
- VST3 YAM TOFU
„Aus Nordthailand, Chiang Mai“
warmer Salat mit Tofu,
geröstetem Reis, Chilis,
Minze und frischem
Zitronen-Limettensaft € 14,90

- VGS1 PAD PAK TAO HOO³
Gebratener Tofu mit Saisongemüse in
einer herzhaften Sojasauce € 13,90
- Auf Wunsch mit Hähnchenersatz
auf Protein Basis € 19,50

- VGS2 PRIAUW WAN TAO HOO^{3,J}
Tofu auf einem fruchtigen
Gemüsebett (Paprika, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln) mit süß-saurer
Sauce und gereifter Ananas € 15,50
- Auf Wunsch mit Hähnchenersatz
auf Protein Basis € 19,50

- VGS3 WOON SEN PAD PAK^{3,A,E}
Gebratenes Gemüse mit
Thai-Glasnudeln und Eiern
in einer würzigen Sojasauce € 15,50
- Auf Wunsch mit Tofuscheiben € 17,50
- Auf Wunsch mit Hähnchenersatz
auf Proteinbasis € 19,50

- VGS4 GAENG KIEW WAN PAK^{3,B}
Gemüse in Grünem Thai Curry
mit Kokosnussmilch € 15,50
- Auf Wunsch mit Tofuscheiben € 17,50
- Auf Wunsch mit Hähnchenersatz
auf Proteinbasis € 19,50

- VGS5 GAENG DAENG PAK^{3,A,E}
Gemüse in Rotem Thai Curry
mit Kokosnussmilch € 15,50
- Auf Wunsch mit Tofuscheiben € 17,50
- Auf Wunsch mit Hähnchenersatz
auf Proteinbasis € 19,50

- VGS6 GAENG GARI MANGO (NEU)^{3,A,B}
Gelbes, süßes Curry, mit Kokosmilch,
Paprika, Brokkoli, frischen Thai-Mangos
und frischem Thai-Basilikum € 16,90
- Auf Wunsch mit Tofuscheiben € 17,50
- Auf Wunsch mit Hähnchenersatz
auf Proteinbasis € 19,50

- VGS7 GAENG MASSAMAN TOFU^{3,E,B}
Traditionelles „Massaman-Curry“,
Kokosmilch, Kartoffeln, Paprika und
frische Erdnüsse. Dieses Gericht ist
wegen seiner Würze in Südthailand
sehr beliebt € 15,90
- Auf Wunsch mit Tofuscheiben € 17,50
- Auf Wunsch mit Hähnchenersatz
auf Proteinbasis € 19,50

VEGAN! WIR KOCHEN AUCH VEGAN
(OHNE OYSTER SAUCE!)



Zusatzstoffe 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff (Sojasoße), 3=mit Anti-oxidationsmittel (Brühen), 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt (Essig), 6=mit Süßungsmittel, 7=sch (Anteil von Schwein) · Allergene A=Soja, B=Nüsse, C= Sellerie, D=Eier, E=Erdnüsse, F=Fisch, G=Schalen/Krustentiere, H=Weißer/ Gluten, I=Weichtiere, J=Schalenfrüchte

VGS8 PANENG ^{3,AB}

Paneng Curry mit Kokosnussmilch,
Gemüse im Wok gerührt, und

- Streifen der Kaffirlimette € 15,90
- Auf Wunsch mit Tofuscheiben € 17,50
- Auf Wunsch mit Hähnchenersatz
auf Protein Basis € 19,50

VGS9 PAD PAK MED MAMUANG ^{3,E,B}

Gemüse mit gerösteten
Cashewnüssen, Tamarindensaft
fruchtbetonter Geschmack

- € 15,90
- Auf Wunsch mit Tofuscheiben € 17,50
- Auf Wunsch mit Hähnchenersatz
auf Protein Basis € 19,50

SIEHE AUCH UNSERE

NUDEL/REISGERICHTE

AUF VEGGIE BASIS.

EXTRA BEILAGEN

Jasminreis	€ 3,00
Gebratener Reis mit Eiern	€ 5,50
Gebratene Reisbandnudeln	€ 5,50
Erdnussauce	€ 2,50
Süß-Saure-Sauce (leicht Scharf)	€ 2,00
Thai Gurkensalat in süß-saurer Sauce	€ 3,50
Extra Sauce auf Wunsch	€ 2,00

WEITERE VEGETARISCHE/VEGANE GERICHTE AUF ANFRAGE.



WESTERHOLTER WEG 141 • 45657 RECKLINGHAUSEN