
PHAD THAI RESTAURANT

STARTERS

Laab Gai Salad

15

Lauwarmer gehackter Poulet Salat mit Frühlingszwiebel Chili und Koriander an Limettensauce



Som Tam Gung 🌶️

15

grüner Papaya Salat mit Crevetten Tomaten an Limettensauce & Erdnüsse



Som Tam Vegi 🌶️ 🌿

15

grüner Papaya Salat Tomaten an Limettensauce & Erdnüsse



Gung Chup

12

Crevetten frittiert in Tempura Teig, serviert mit süß-sauer Sauce



Chicken Satay (3 pcs)

12

Gegrillte Pouletspiess, mariniert in aromatischen Gewürzen, serviert mit cremiger Erdnussauce



Popia Tord (2 pcs) – Homemade Springrolls 🌿

10

Hausgemachte Frühlingsrollen mit würziger Gemüsefüllung, serviert mit süß-saurer Sauce



Phad Thai Plate – 2 P.

24

2 Spring Rolls
2 Chicken Satay
2 Gung Chup



Fish Cakes

12

Würzige, goldbraun gebackene Fischküchlein mit thailändischen Kräutern, serviert mit süß-scharfer Sauce



PHAD THAI RESTAURANT

SOUPS

Tom Yam Gung

10

Klare Crevetten Suppe mit Champignons und Koriander



Tom kha

10 Chicken
10 Crevetten
8 Champignons 

Kokosnussmilch Suppe mit Champignons und Koriander



Rindfleisch Suppe

15

Rindfleisch in Gemüse Brühe mit Tomaten Kartoffeln Rübli Frühlingszwiebeln und Zwiebeln



Giew Naam - Dumplings

12

Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch in Gemüse Brühe mit Sojasprossen und Frühlingszwiebeln



PHAD THAI RESTAURANT

CURRYS

Gaeng Masaman – Masaman Curry

22

Ein mild-würziges, cremiges Curry mit Kokosmilch, Erdnüssen, Kartoffeln und einer feinen Note von Zimt und Kardamom



Gaeng Phet – Red Curry

22

Ein aromatisch-scharfes Curry mit roter Currypaste, Kokosmilch, Paprika und Thai-Basilikum



Gaeng Khiau Wahn – Green Curry

22

Ein würziges, leicht scharfes Curry mit grüner Currypaste, Kokosmilch, Thai-Auberginen und frischem Koriander



Gaeng Kour Sapparod – Ananas Curry

22

Ein fruchtig-scharfes Curry mit Kokosmilch, Ananasstücken, Paprika und Thai-Basilikum



Cashew Curry

22

Cremiges Curry mit Kokosmilch, gerösteten Cashewkernen, Paprika und Karotten, verfeinert mit thailändischen Gewürzen



Fleisch nach Ihrer Wahl:

Poulet / Schwein	+ 3
Rind / Crevetten / Ente	+ 6
Gemüse / Tofu	+ 3
Fisch	+ 6

Beilagen dazu:

Parfüm Reis	+ 3
Gebratener Reis mit Ei	+ 5
gebratene Nudeln mit Ei	+ 5
Thai Omelette	+ 5

PHAD THAI RESTAURANT

WOK GERICHTE

Priau Wahn – Sweet & Sour

22

Ein mild-würziges, cremiges Curry mit Kokosmilch, Erdnüssen, Kartoffeln und einer feinen Note von Zimt und Kardamom



Phad Mamuang – Cashew Nut

22

Ein aromatisch-scharfes Curry mit roter Currypaste, Kokosmilch, Paprika und Thai-Basilikum



Phad Bai Grapau – Chilli & Basilikum

22

Ein würziges, leicht scharfes Curry mit grüner Currypaste, Kokosmilch, Thai-Auberginen und frischem Koriander



Phad Khing – Ingwer

28

Ein fruchtig-scharfes Curry mit Kokosmilch, Ananasstücken, Paprika und Thai-Basilikum



Tord Gratiam Prig Thai – Knoblauch

22

Ein cremiges Curry mit Kokosmilch, gerösteten Cashewkernen, Paprika und Karotten



Phad Nomhai – Bambus

22

Ein nussiges, leicht süßliches Curry mit Erdnussauce, Kokosmilch, Paprika und Zuckerschoten



Fleisch nach Ihrer Wahl:

Poulet / Schwein	+ 3
Rind / Crevetten / Ente	+ 6
Gemüse / Tofu	+ 3
Fisch	+ 6

Beilagen dazu:

Parfüm Reis	+ 3
Gebratener Reis mit Ei	+ 5
gebratene Nudeln mit Ei	+ 5
Thai Omelette	+ 4

PHAD THAI RESTAURANT

RICE & NOODLES

Phad Thai – Reismudeln

22

Gebatene Reismudeln mit
Sojasprossen Erdnüssen und
einer aromatischen
Tamarindensauce



Khao Phad – Gebratener Reis

22

Aromatisch gebratener Reis mit
Ei, Brokkoli, Chinakohl, Rüebl und
Zwiebeln.



Gitiau Phad – Gebratene Nudeln

22

Gebatene Weizennudeln mit Ei,
Brokkoli, Chinakohl und Rüebl.



Phad Si Yu

22

Breite Reismudeln, angebraten mit
Brokkoli, Pak Choi, Sojasprossen
und Ei.



Fleisch nach Ihrer Wahl:

Poulet / Schwein	+ 3
Rind / Crevetten / Ente	+ 6
Gemüse / Tofu	+ 3
Fisch	+ 6

Beilagen dazu:

Parfüm Reis	+ 3
Gebratener Reis mit Ei	+ 5
gebratene Nudeln mit Ei	+ 5
Thai Omelette	+ 4

PHAD THAI RESTAURANT

SPECIALS

Ped Yang Phad Thai – Crispy Ente

28

Marinierte, knusprig gegrillte Entenbrust mit Haut, serviert auf Sojasprossen und verfeinert mit einer exotischen Spezial-Sauce



Pla Lad Prig – Crispy Fish

28

Knusprig frittierter Pangasius im Teig, serviert mit einer süß-sauer-scharfen Sauce und Frühlingszwiebeln



Drunken Noodles

28

Gebratene Weizennudeln mit Brokkoli, Thai-Basilikum, Rüebli, Thai-Bohnen, Chili und Bambussprossen



Khao oub Sapparod – Ananas Reis

22

Gebratener Reis mit Ananas, Rosinen, Paprika, Frühlingszwiebeln und Cashewkernen.



Fleisch nach Ihrer Wahl:

Poulet / Schwein	+ 3
Rind / Crevetten / Ente	+ 6
Gemüse / Tofu	+ 3
Fisch	+ 6

Beilagen dazu:

Parfüm Reis	+ 3
Gebratener Reis mit Ei	+ 5
gebratene Nudeln mit Ei	+ 5
Thai Omelette	+ 4