


MAO  THAI

STAMMHAUS

SIAM
SPEISERESTAURANT

*Thailändische
&
südchinesische Küche*

10405 Berlin-Prenzlauer Berg · Wörther Straße 30
Phone (+49 30) 441 92 61 Fax 44 34 20 90

WWW.MAOTHALDE E-MAIL: INFO@MAOTHALDE

Küche täglich von 12.00 - 23.30 Uhr
gesondert nach Absprache

Liebe Gäste,

*wir freuen uns, Sie hier im Prenzlauer Berg
im ersten SIAM-Restaurant des Berliner Ostens
begrüßen zu können.*

*Siam, im wesentlichen das heutige Thailand,
war eines der alten Königreiche Indochinas, gelegen
zwischen den gigantischen Landmassen Indiens und
Chinas. Seine Kultur - wie seine Küche - sind von
beiden stark beeinflusst.*

*Letztere zeichnet sich durch die Verwendung zahlreicher
Kräuter und Würzpflanzen aus, die ihre Herkunft in
der Region des alten Siam haben, den Gerichten einen
unverwechselbaren Geschmack, aber auch eine
beträchtliche Schärfe verleihen;
viele haben eine therapeutische Wirkung.*

*Reis, Weißfleisch und Gemüse, Fisch und Geflügel, die
nur kurz durch die Pfanne gezogen werden, sind die
Grundlage der meisten Gerichte, die mit Löffel und
Gabel, aber ruhig auch unter Zuhilfenahme der Finger
zu sich genommen werden;
das Messer findet kaum Verwendung. Jeder bestellt für
sich, was ihm schmeckt, doch alle greifen zu, sobald die
erste Speise auf dem Tisch steht. Eine strenge
Speisenfolge gibt es nicht. So teilen alle die Freuden
gemeinsamen Essens und die, wegen der aufwendigen
Zubereitung manchmal beträchtliche
Wartezeit wird verkürzt.*

*Unsere Köche bereiten die Speisen für Sie so
originalgetreu zu, wie es in Deutschland möglich ist,
gesondert für jeden Gast. Auch jede Suppe entsteht
eigens für Sie in der Kugelpfanne.*

Guten Appetit !

**Sollten Sie indessen das Essen mehr
oder weniger scharf wünschen, lassen Sie uns das
bitte vor der Bestellung wissen.**

Welcome!

*We take great pleasure in welcoming you to
East Berlin's first SIAM Restaurant.*

*Siam, the land we know today as Thailand, is one of
Indochina's oldest kingdoms. Situated between the giant
landmasses of China and India, both Thai cuisine and
Thai culture retain the strong influence of these
powerful neighbors.*

*Lightly sauteed white-meats, fish, poultry and
vegetables - usually with rice - form the basics of Thai
cooking. Together with the countless herbs and spices
originating in Siam, these balanced ingredients give
Thai cooking its unique blend of flavors - and its
delightful spiciness. Additionally many Thai herbs are
as prized for their therapeutic value as they are for their
flavor.*

*Most Thai dishes are best eaten with fork and spoon, but
for dishes that so lend themselves, eating directly with
the fingers is also appropriate. The knife is seldom
required. Thai cuisine has no strict order of courses, so
as each dish is ready in the kitchen, it's brought right to
the table. Guests order individually according to their
own tastes, however when the first
dish arrives everyone shares. In this way friends dining
together can try a bit of everything that's ordered at
their table. It's fun and it shortens any waiting made
necessary by the complicated preparation some dishes
require.*

*In the kitchen Mao Thai's cooks prepare each dish - even
the soups - individually for each guest. We go to great
lengths to obtain fresh, authentic ingredients and to
keep our recipes as close to Thai tradition as is possible
here in Germany. We trust the pride and care that go
into the preparation of each dish are evident when it
arrives at your table.*

Enjoy!

**Should you prefer any dish less (or more) spicy,
please make your wishes known to your waiter
when you order.**

Unsere Filialen :

K L E I N E S
R E S T A U R A N T
TransHütte

Thai & Sushi

10178 Berlin · Mitte · Dircksenstrasse 40
Phone (+49 30) 283 69 40 Fax 280 96 350

Küche Mo - Sa 12.00 - 23.30 Uhr

So 13.00 - 23.00 Uhr

gesondert nach Absprache

SIAM
SPEISERESTAURANT

*Küche aus der Mitte
&
dem Nordosten Thailands*

10117 Berlin · Mitte · Mauerstrasse 76
Phone (+49 30) 206 581 86 Fax 443 420 90

Küche Mo - Sa 12.00 - 23.30 Uhr

So 13.00 - 23.00 Uhr

gesondert nach Absprache

Gebackene Vorspeisen

appetizers



		EUR
	<i>Thod Man Pla - Gebackene Fischfrikadellen auf thailändische Art</i>	
90	<i>Fried fish patties, Thai-style</i>	8,50
	<i>Gung Chub Paeng Thod - Gebackene Garnelen in Eihülle</i>	
91	<i>Fried Shrimp in egg batter</i>	8,50
	<i>Popia Thod - Zwei knusprige Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Thai-Kräutern und Gebacktem vom Schwein</i>	
92	<i>Two crispy Spring Rolls with glass-noodles, Thai spices and ground pork</i>	4,40
	<i>Satay Gai - Kleine Spieße von gut gewürztem Hühnerfleisch serviert mit Erdnuß-Sauce</i>	
93	<i>Grilled chicken on skewers, served with peanut sauce</i>	6,40
	<i>Thod Man Gung - Gebackene Garnelen-frikadellen auf thailändische Art</i>	
94	<i>Fried shrimp patties, Thai-style</i>	8,50
	<i>Hors d'oeuvre „MAOTHAI“ - Ein Arrangement gebackener Kleinigkeiten und Hühnerfleischspieße</i>	
95	<i>An assortment of fried and grilled chicken, Thai appetizers</i>	13,00
	<i>Satay Ruammit - 4 Spieße von gut gewürzten Garnelen, Tintenfisch und Schweinefleisch, serviert mit Soyasauce</i>	
96	<i>4 Grilled from shrimp, squid and pork, served with soya sauce</i>	7,50
77	<i>Extra Reis</i>	1,90
88	<i>Extra gebratene Reis</i>	2,90
99	<i>Extra gebratene Nudeln</i>	2,90

Kleine Küche

Thai salads



EUR

- Yam Pladukfu - Nach Art des Hauses Rösche
Catfish-Fischknusper mit grünen Mangostreifen, Kräutern und Erdnüssen*
Crispy red catfish with thin stripes of green
101 mango, peanut and fresh herbs 9,00
- Yam Nueah - Scharfe Rindfleischstreifen mit
frischen Kräutern à la Nordost-Thailand*
Spicy beef strips, seasoned with herbs in
103 the northeastern Thai style 7,50
- Yam Wunsen - Würziger Glasnudelsalat mit
Schweinegebacktem, Erdnüssen und frischen
Thai-Kräutern*
Seasoned salad, with glass-noodles
104 and ground pork 5,00
- Yam Gung Mamuoung - Salat aus frischen
grünen Mangostreifen mit Garnelen,
Cabewkernen und Kräutern*
Salad from fresh green mango with shrimps,
105 cashewnuts and fresh herbs 9,50
- Yam Thaleb - Pikanter Meeresfrüchtesalat mit
Zwiebeln, Staudensellerie und Koriander*
Mixed seafood salad with onions,
1051 celery and cilantro 9,00
- Labh Nueah - Rindfleisch grob gehackt mit
frischen Thai-Kräutern nach ländlicher Art*
Coarsely ground Beef, sharply seasoned,
106 in the Thai style 7,50
- Yam Tuaphu - Salat aus frischen grünen
Flügelbohnen mit Krabben, Erdnüssen, Kokos-
raspeln und Chilisauce*
Thai salad of fresh oriental green beans
107 with shrimp, peanut and chilli sauce 9,00
- Som Tam - Scharfer Salat aus frischen grünen
Papaya, fein gehackt mit Chili, getrockneten
Krabben und Erdnüssen*
Spicy salad of fresh finely-chopped green
108 papaya with chillies, dried shrips and peanuts 9,50
- Yam Hoi-Schell - Jakobsmuschelfleisch
mit Ingwer, Staudensellerie und Zwiebeln*
Scallops with ginger, celery and onions
109 10,50

Suppen

soups



EUR

- Tom Kha Gai - Zarte Hühnerbrust in Kokosmilch mit Laoswurzel, Koriander, Würzkräutern und Champignons*
- 110 *Tender Chicken in coconut milk, with galangal, cilantro, herbs and mushrooms* 4,90
- Tom Yam Gai - Zarte würzige Hühnerbrust mit Laoswurzel, Zitronengras, Koriander und Champignons*
- 111 *Tender spiced Chicken, with galangal, lemongras, cilantro and mushrooms* 4,90
- Tom Yam Gung - Garnelensuppe mit Laoswurzel, Zitronengras, Koriander und Champignons*
- 112 *Shrimp Soup with mushrooms, abundantly seasoned with lemongrass and cilantro* 5,40
- Gaeng Jüed Wunsen - Glasnudelsuppe mit Morcheln, Hackfleisch, Lilyblüten, Seetang und Thai-Gewürzen*
- 113 *Glass noodles soup, with ear-mushrooms and ground pork, amply seasoned with Thai herbs and dried lily petals* 4,50
- Gaeng Jüed Manaudong - Zitronen-Duft-Suppe nach Art des Hauses mit Glasnudeln und Hackfleisch vom Schwein*
- 114 *Scent-of-Lemon Soup Maotbai, with glass-noodles and ground pork* 4,50
- Ped Tun Manaudong - Entenfleischsuppe mit marinierter Zitrone, Wackskürbis (Fack) und Koriander*
- 115 *Duck soup, with Thai spices and pickled lemon* 5,00
- Gaengjüed Lugchinpla - Glasnudelsuppe mit Fischbällchen, Chinakohl und Staudensellerie*
- 116 *Glass noodles soup, with fish balls, chinese cabbage and celery* 4,80
- Gaengjüed Lugchingung - Garnelenbällchen nach Art des Hauses mit Glasnudeln, Chinakohl und Staudensellerie*
- 117 *Home made shrimp balls with glass-noodles, chinese cabbage and celery* 5,50
- Tom Kha Gung - Garnelen in Kokosmilch mit Laoswurzel, Koriander, Würzkräutern und Champignons*
- 118 *Shrimps in coconut milk, with galangal, cilantro, herbs and mushrooms* 5,40

Vom Rind

beef dishes



EUR

- Pha-Naeng Nueab - Würziger Thai-Curry vom Rind mit Kokoscreme, rotem Chili, frischem Zitronenblatt und Thai-Basilikum*
Spicy Thai beef curry, with coconut cream and red chillies, fresh kaffir lime leaves and basil
- 120 12,50
- Nueabpadnammanboi - Rindfleischstreifen in Austernsauce, sautiert mit Frühlingzwiebeln, Ingwer, Champignons und rotem Chili*
Beef stripes sautéed in oyster sauce, with scallions, ginger, mushrooms and red chillies
- 121 12,50
- Phad Nueab Priew Whan - Gebratene Rindfleischstreifen in süßsaurer Tomatensauce mit Paprika, Gurken, Schaluppen, Chili, Tomaten und frischen Ananas*
Fried beef stripes in sweet-and-sour tomatoe sauce with peppers, cucumbers, spring onions, chillies, tomatoes and fresh pineapple
- 122 12,00
- Nueab Phad Prig - Gebratenes Rindfleisch in würziger Soja-Sauce mit Paprika, rotem Chili, Frühlingzwiebeln, und Champignons*
Fried Beef stripes in oyster sauce, with spring onion, peppers, chillies and mushrooms
- 123 12,00
- Gaeng Pab Nueab - Frische Thaigemüse im Currysud mit Chili Rindfleischstreifen und verschiedenen Auberginensorten im Steintopf*
Mixed vegetables in red curry, with beef stripes, chillies and Thai eggplant in stone crock
- 124 14,00
- Nueab Glata - Rindfleischscheibchen auf Grillteller in leicht scharfer Tomatensoße, mit Paprika, grünen Kaiserschoten, Tomaten, Zwiebeln und Babymais*
Slices of beef on grill in mildly spicy tomatoe sauce with peppers, tomatoes, onions and baby corn
- 125 12,50
- Nueab Phad Baigrapau - Sautiertes Hackfleisch vom Rind mit Knoblauch, Chili und frischem Basilikumblatt*
Sautéed ground beef with garlic, chillies and fresh basil
- 126 11,90
- Gaeng Kiew Wahn Neuab - Im Steintopf, Rindfleischstreifen in Kokosnußmilch mit grünem Curry, Thai Auberginen und Gemüse*
In stone crock, beef stripes in coconut milk with green curry sauce, thai eggplant and mixed vegetables
- 127 14,60

Vom Huhn *chicken dishes*



EUR

- Gai Phad King - Würzige Hühnerbrust mit Chili, Ingwer, Schaluppen, Champignons und Morcheln**
Spicy chicken breast, with chilis, ginger, scallions mushrooms and ear-mushrooms 12,00
- 130
- Gai Prieu Wban - Gebratene Hühnerbrust in süßer Tomatensauce mit rotem Chili, Schaluppen und Gemüse**
Fried chicken breast in tomatoe sauce, with chilis, scallions, peppers, pineapple and cucumbers 11,90
- 131
- Gai Phad Prig - Gebratene Hühnerbrust in Austern-Sauce mit Schaluppen, Paprika, Chili und Champignons**
Fried Chicken breast in oyster sauce, with onions, scallions, peppers, chilis and mushrooms 11,50
- 132
- Gai Phadmetmamoung - Gebratene Hühnerbrust in Sojasauce mit Chili, Cashewkernen, Schaluppen und Wasserkastanien**
Fried chicken breast in soy sauce, with cashewnuts, chillies, scallions, peppers and waterchestnuts 12,00
- 133
- Gai Ob Sapparod - Frische Ananas, gefüllt mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Cashewkernen**
Whole pineapple filled with chicken, onions, tomatoes and cashewnuts 13,60
- 134
- Phad Krueng Nai Gai - Gebratene Hühnerbrust mit Zwiebeln und Chili, Putenleber, Champignons, Paprika und Schaluppen**
Fried chicken breast with onions and chillies, chicken livers, mushrooms, peppers and scallions 10,50
- 135

Vom Huhn *chicken dishes*



EUR

- Gaeng Phed Gai - Im Steintopf, zarte Hühnerbrust in Kokosnußmilch mit rotem Curry, drei Sorten Auberginen und Gemüsen*
In stone crock, Chicken breast in coconut milk with red curry sauce, three kinds of eggplant and mixed vegetables
- 136 14,60
- Gai Phad Broccoli - Sautierte Hühnerbrust mit Broccoli und Champignons in Austernsauce*
Chicken breast sautéed with broccoli and mushrooms in oyster sauce
- 137 11,50
- Phanaeng Gai - Roter, cremiger Curry vom Huhn mit rotem Chili, Kokosnußcreme und Limonenblättern*
Creamy, red chicken curry, with chillies, coconut cream and chopped kaffir lime leaves
- 138 12,00
- Phanaeng Gai Maprao - Frische Kokosnuß, gefüllt mit rotem Curry vom Huhn, Kokosnußcreme und Limonenblättern*
Fresh coconut filled with red Chicken curry, with coconut cream and chopped kaffir lime leaves
- 139 17,20
- Gaeng Massaman Gai - Im Steintopf, zarte Hühnerfleisch aus der Keule in Kokosmilch mit gelbem Curry, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen*
In stone crock, chicken breast in coconut milk with yellow curry sauce, potatoes, onions and peanuts
- 139.1 14,60

Vom Schwein

pork dishes



EUR

- Gaeng Kiewahn Mub - Im Steintopf,
Schweinefleisch in Kokoscreme mit grünem
Curry, Basilikum, Chili und Thai-Gemüsen*
*In stone crock, pork in coconut milk with green curry,
basil, chillies and fresh vegetables*
140 13,60
- Muhtbod Grathiam Prigthai - Gebratenes
Schweinefleisch mit Knoblauch und Pfeffer*
141 *Fried pork with garlic and pepper* 10,50
- Mub Phad King - Würziges Schweinefleisch
mit Chili, Ingwer, Zwiebeln, Morcheln,
Frühlingszwiebeln und Champignons*
*Spicy pork with chillies, ginger, onions, ear-
mushrooms, fresh mushrooms and scallions*
142 12,00
- Mub Phad Prig - Gebratenes Schweinefleisch
in Austern-Sauce mit Paprika, Frühlings-
zwiebeln, rotem Chili, und Champignons*
*Fried pork in oyster sauce with scallions,
mushrooms, peppers and chillies*
143 11,50
- Si-Krong Mub - Gebratene Rippchen vom
Schwein, in Honig und Soya-Sauce mariniert*
*Fried pork ribs marinated in honey
and soy sauce*
144 10,00
- Mub Glata - Scheibchen vom Schwein in süß-
scharfer Tomatensauce mit Kaiserschoten,
Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Babymais*
*Slices of pork in sweet-and-sour tomatoe sauce with
peapods, onions, pepper, tomatoes and baby corn*
145 12,50
- Mub Phad Baigrapau - Sautiertes Hackfleisch
vom Schwein mit Chili, Knoblauch und
frischem Basilikumblatt*
*Sautéed ground pork with chillies, garlic
and fresh basil*
146 11,50
- Mub Phad Phed - Fleischstreifen vom Schwein
mit Kokoscreme, rotem Curry, Basilikum,
grünem Pfeffer, rotem Chili, frischem
Zitronenblatt und Thaiwurzeln*
*Fried pork in red curry with coconut milk, fresh basil,
green peppers, chillies and fresh lime leaves*
147 12,00

Enten *duck dishes*



EUR

- Ped „Maothai“ - Ente „Maothai“ nach Art des Hauses:*
Gebratene Ente mit Grünspargel, Schwarzpilz, jungem Mais, Möhren, Erbsen und Garnelenfleisch in Soya- und Austernsauce
MAOTHAI DUCK: Fried duck in soy and oyster sauces, with black mushrooms, asparagus, young corn, carrots and shrimp 15,50
- 150
- Ped Prieu Wahn - Gebratene Ente mit frischen Ananas, Gurken, Zwiebeln, Chili, Schaluppen, Paprika in süß-saurer Tomatensauce*
Fried duck in sweet- and -sour tomatoe-sauce, with pineapple, cucumbers, onions, scallions, peppers and red chillies 15,20
- 151
- Gaengped Pedyang - Im Steintopf, gegrillte Entenbrust in Scheiben mit rotem Curry, Kokoscreme, Weintrauben, Ananas, Basilikum, Babymais und Limonenblatt*
In stone crock, grilled duck breast in red curry with coconut milk, grapes, pineapples, basil, baby corn and fresh lime leaves 15,60
- 152
- Ped Sam Rod - Gebratene Ente mit Thai-Blattspinat in der Sauce der Drei*
Geschmäcker
Fried duck in the Sauce of the Three Tastes, with Thai broccoli 15,50
- 153
- Kiewahn Ped Krob - Knusprige Ente in grünem cremigem Curry, mit Kokoscreme und Gemüse*
Fried duck in creamy, green curry with coconut and vegetables 15,50
- 154
- Ped Kbi Mau** - Gebratene Ente mit grünen Thai-Bohnen, Knoblauch, Thai-Auberginen, Chili und Basilikum (scharf)*
Fried duck with green Thai-Longbean, garlic, Thai-eggplant, chillies and basil (spicy) 15,50
- 155
- Ped Krob** - Knusprige Ente mit kurz gebratenem Gemüse in Soyasauce*
Fried duck with vegetable in soya sauce 15,50
- 156

Aus See und Meer

fish dishes



EUR

Pla Prieu Wahn - Gebratener ganzer Zander umlegt mit Gemüse, Chili und Ananas in süß-saurer Tomatensauce

Fried whole Zander in sweet- and -sour tomatoe-sauce,

160 *with vegetables, chillies and pineapple* 19,70

oder mit Welsfilet

1601 *or Wels filet* 13,60

Pla Lad Prig - Gebratener ganzer Zander in süß-scharfer Chili-Sauce mit frischem Thai-Basilikum

Fried whole Zander in sweet-spicy chilli sauce with fresh thai basil

161 19,50

oder mit Welsfilet

1611 *or Wels filet* 13,50

Pla Nam Daeng - Im Ganzen gebratener Zander in Soya- und Austern-sauce mit Schwarzpilzen, feinen Schweinefleischstreifen, Ingwer, Chinakohl und rotem Chili

Whole fried Zander in soy and oyster sauces, with black mushrooms, thin pork strips, ginger, chinese cabbage and red chillies

162 19,90

oder mit Welsfilet

1621 *or Wels filet* 14,10

Pla Neung Siyub - Gedämpfter Zander in würziger Soya-Sauce, mit rotem Chili und frischen Thai-Kräuter umlegt

Steamed Zander in soy sauce, with red chillies and fresh Thai herbs

163 19,70

oder mit Welsfilet

1631 *or Wels filet* 13,60

Pla Nueng Buey - Gedämpfter Zander in klarem Sud, umlegt mit Schweinefleisch, Chili, Schwarzpilzen, Blattsellerie, frischem Ingwer und eingelegten Pflaumen

Steamed Zander, with black mushrooms, finely cut strips of pork, ginger, red chillies and pickled plum

164 19,70

oder mit Welsfilet

1641 *or Wels filet* 13,50

Aus See und Meer

fish dishes



EUR

- Pla Ha Sien - Gebratenes Welsfilet mit
Babymais, Schwarzpilzen, Möhren,
Wasserkastanien und Cashewkernen*
*Fried Wels filet with baby corn, black mushrooms,
carrots, waterchestnut and cashews* 14,50
- 166
- Chu Chee Pla - Gebratenes Welsfilet in rotem
cremigem Curry mit Kokoscreme, Chili und
Basilikum*
*Fried Wels filet in creamy, red curry with coconut milk,
chillies and basil* 14,00
- 167
- Plamuek Phad Prig Phao - Tintenfisch in
angerösteter Chili-Sauce, mit Staudensellerie,
Zwiebeln und Schaluppen*
*Squid in soy-chilli-sauce with celery, onions and
scallions vegetables-prepared in the north Thai
style* 13,50
- 168
- Gung Ob Wunsen - Garnelenschwänze gegart
in Soyasauce mit Glasnudeln, Thai-Gewürzen
und Koriander*
*Shrimps in soy sauce with glassnoodles,
Thai spices and cilantro* 14,50
- 169

Garnelen *shrimp dishes*



EUR

- Gung Thod Grathiam Prigthai -
Garnelenschwänze, in Öl gebraten mit
Knoblauch und Pfeffer*
Shrimps tails fried in oil with garlic and pepper
170 16,50
- Gung Neung Grathiam - Garnelenschwänze,
gedünstet mit Soya-Sauce, Eiweiß, Knoblauch,
Koriander und Schluppen*
*Shrimps steamed with soy sauce, egg, garlic, coriander
and spring onions*
171 16,50
- Pha-Naeng Gung - Garnelenschwänze mit
würzigem Thai-Curry, Kokoscreme, Basili-
kum, rotem Chili und frischem Limonenblatt*
*Shrimp tails with spicy Thai curry, coconut cream,
basil, red chillies and fresh chopped kaffir
lime leaves*
172 17,50
- Gung Rat Sot -Garnelenschwänze mit Hack-
fleisch in der Sauce der drei Geschmäcker*
*Shrimps tails with ground pork
in the Sauce of the Three Flavours*
173 17,50
- Gung Phad Broccoli - Gebratene Garnelen-
schwänze mit Broccoli und Champignons in
Austern-Sauce*
*Fried shrimps tails with broccoli and mushrooms in
oyster sauces*
174 15,50
- Gung Phad Phak Ruammit - Gebratene
Garnelenfleisch mit frischen verschiedenen
Gemüsen*
Fried shrimp with fresh mixed vegetable
175 15,50

Garnelen *shrimp dishes*



EUR

Gaeng Kiewahn Gung Maprao - Frische Kokosnuß gefüllt mit Garnelenschwänze in Kokosmilch, grünem Curry, Basilikum, Chili, und grünem Pfeffer

176 *Whole fresh coconut filled with Shrimp in coconut milk, green curry, basil, chillies and green peppers* 19,50

Gung Phad Phed - Garnelenschwänze mit rotem Curry, grünem Pfeffer, Kokoscreme, Basilikum, rotem Chili, frischem Limonenblatt und Thai-Wurzeln

177 *Shrimp tails with red curry, green pepper, coconut milk, basil, chillies, fresh lemon leaves and special Thai spices* 17,50

Pblah Gung - Gegrillte Garnelen mit einer Spezial-Sauce vom Haus (scharf)

178 *Grilled Shrimps, with special home made Thai sauce (spicy)* 18,50

Gung Maothai - 1 Großer Königsbhummer à la Maothai bzw. nach Angebot Kleines Königsbhummerpärchen (ca. 800-1000 g) mit Blattsellerie und anderen Gemüsen unter delikatem Sud aus frischen Kräutern

179 *Large King lobster à la Maothai, according to availability, also samll king lobster pair (ca. 800-1000g) with vegetables, with a delicate broth of fresh herbs* 69,00

**(Wir bitten Sie um Vorbestellung)*

** Due to seasonal changes in availability, we may on occasio substitute another similar fish for Zander. Please don't hesitate to ask your waiter if you have questions. In addition to the standard Menu, we always make an effort to offer a Catch of the Day. Please ask your waiter for today's special.*

Mit Reis, Nudeln und Eiern

rice & noodle dishes



EUR

***Khao Ob Sapparod - Ananas gefüllt mit
gebratenem Reis, Eierstich, Garnelen,
Hühnerfleisch, Gemüse, Ananasstücken und
Madras-Curry***

180 *Whole pineapple filled with rice, shrimp,
chicken, Madras curry and vegetables* 13,00

***Khao Ob Maprao - Frische Kokosnuß gefüllt
mit gebratenem Reis, Eierstich, Garnelen,
Hühnerfleisch, frischem Kokosnußfleisch,
Cashewkern und Madras-Curry***

181 *Whole fresh coconut, filled with rice, cashews,
shrimp, chicken, egg batter and Madras curry* 17,20

***Khao Phad - Gebratener Reis, Gemüse
und Eierstich mit***

Fried rice, vegetables and egg batter with

Fleisch vom Rind

1821 *Beef* 8,90

kleinen Garnelen

1822 *Shrimps* 9,50

Fleisch vom Hubn

1823 *Chicken* 8,50

Fleisch vom Schwein

1824 *Pork* 8,50

Mit Reis, Nudeln und Eiern

rice & noodle dishes



EUR

Phad Siyub - Gebratene Streifennudeln mit Eierstich, Soya-Sauce und

Fried noodles with egg batter, soy sauce with

Fleisch vom Rind

1831 *Beef* 8,50

Fleisch vom Hubn

1832 *Chicken* 8,50

Fleisch vom Schwein

1833 *Pork* 8,50

Garnelen

1834 *Shrimps* 9,80

Lad Na - Thai-Eintopf mit gebratenen Streifennudeln, Gemüse und

Thai stew with fried noodles, vegetables and Fleisch vom Hubn

1861 *Chicken* 8,50

Fleisch vom Schwein

1862 *Pork* 8,50

kleinen Garnelen, Jakobmuscheln und Kalmar

1863 *Scallops and squids* 10,50

Phad Thai - Brat-Streifennudeln mit Thai-Kräutern, Soyakeimen, Tofu, Eierstich, Erdnüssen und Garnelen

Fried noodles with Thai-herbs, bean curd, egg batter, peanut, soy sprouts and shrimps

1871 11,00

Vegetarisches

vegetarian



EUR

- Yum Tuaphu Jeh - Salat aus frischen, grünen Flügelbohnen mit Erdnüssen, Kokosraspeln und Chilli-Sauce*
Thai salad of fresh oriental green beans with peanut sauce
- 190 8,90
- Khai Thod - Omelett mit Thai-Kräutern*
Omelette with Thai herbs
- 191 4,50
- Som Tam Jeh - Salat aus frischem, grünen Papaya mit Tomaten, Chilli und Erdnüssen*
Spicy salad of fresh finely-chopped green papaya with tomatoes, chilis and peanuts
- 192 9,20
- Yam Hed Fang - Salat aus gegrillten Champignons und vielen Thai-Kräutern*
Grilled mushrooms salad with fresh herb & Thai spices
- 193 7,00
- Popia Thod Jeh - Zwei Frühlingsrollen mit gebackten Glasnudeln und vielen Thai-Kräutern*
Two crispy spring rolls (vegetarian)
- 194 4,40
- Phad Phak Ruammit - Verschiedene Gemüse, kurz in Soya-Sauce durch die heiße Pfanne gezogen*
Mixed vegetable plate, very lightly sauted in soy sauce
- 195 10,00

Vegetarisches

vegetarian



EUR

Taubou Song Kreung - Gebratene japanische Tofu mit Grünspargel, Schwarzpilz, Babymais, Möhren, Erbsen und Cashewkernen in Soya- und Austernsauce

196 *Fried Japan-Bean curd with green asparagus, baby corn, black mushrooms, carrots and cashewnuts in soy and oyster sauces* 12,00

Gaeng Phed Phak - Im Steintopf, verschiedene Gemüse und Tofu in Kokosnußmilch mit rotem Curry,

197 *In stone crock, mixed vegetables and bean curd in coconut milk and red curry sauce* 12,50

Phanaeng Phak - Verschiedene Gemüse und Tofu mit rotem, cremigem Curry, Chili und Kokosnußscreme

198 *Mixed vegetable and bean curd with creamy, red curry, chillies and coconut cream* 11,50

Gaeng Kiew Whan Phak - Im Steintopf, verschiedene Gemüse und Tofu in Kokosnußmilch mit grünem Curry, Basilikum und Chili

199 *In stone crock, mixed vegetables and bean curd in coconut milk with green curry, basil and chillies* 12,50

Gaeng Massaman Jeh - Im Steintopf, Tofu, Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln in Kokosmilch mit gelbem Curry und Erdnüssen

199.1 *In stone crock, bean curd, potatoes, carrots and onions in coconut milk with yellow curry sauce and peanuts* 12,50

Unser Restaurant, das erste Siam-Restaurant des Berliner Ostens, besteht seit Anfang März 1993. Es entstand mit erheblichem baulichem Aufwand aus einer aufgelassenen Postausgabestelle und Koblekellern auf einer Gesamtfläche von 245 Quadratmetern, aus dem Wunsch heraus, ein Stück bunte Welt in dem Teil Berlins zu etablieren, der sich lange Zeit eingemauert hatte. Auch aus dem Gedanken heraus, etwas für die Balance der Welt zu tun, den kalten Reichtum unserer ersten Welt und die freundlichen Wärme Thailands zusammen zu bringen. Für die Stammanschaft, unsere Köche aus dem Nordosten Thailands, hatten wir seinerzeit im hinteren Teil des Hauses ungenutzten Wohnraum instandgesetzt. Die neuen Eigentümer rekonstruierten im Jahr 2000 das gesamte Haus großzügig, für uns kam das Maothaichen hinzu.

Die Grundarchitektur wurde gemeinsam mit dem Architekturbüro Hain geschaffen, Ausführungsplanung und Innengestaltung übernahm das Architektenpaar Hofmann. Die Bauarbeiten trug maßgeblich Herr Alwin Olbrich. Das Lampendesign stammt von dem Berliner Glasgestalter Feuerhorst. Die Einrichtung kommt aus Thailand, einige antike Stücke stammen aus Thailand und Burma. Das Mobiliar wurde für das Maothai im Süden Thailands angefertigt, überwiegend aus Holzresten, die bei der Produktion von China-interieur anfallen.

Jedes unserer Gerichte wird eigens für Sie zubereitet, auch jede Suppe. Kräuter, Gemüse, Fische und andere Zutaten kommen frisch aus aller Welt ins MAOTHAI. Es gibt keine vorgefertigten Speise bei uns. Für besondere Gelegenheiten, Familienfeiern und Geschäftsessen (bis 35 Personen) stehen zwei kleine Räume bereit für je 12 Personen, und das Maothaichen (20-25) Personen.

