

A large, stylized flame graphic in shades of green and teal, positioned on the left side of the page, extending from the top to the bottom.

อิสาน & MAOTHAIR

SPEISERESTAURANT

*Küche aus Isaan(อีสาน)
&
der Mitte Thailands*

Dircksenstr. 47, 10178 Berlin-Mitte
Phone (+49 30) 206 581 86
Fax 443 420 90
Küche Di - Fr 12.00-22.00 Uhr
Sa, So und Feiertagen 13.00-22.00 Uhr
gesondert nach Absprache

SISAKET

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie hier im SIAM-Restaurant
SISAKET & Maothai
am Hackeschen Markt
begrüßen zu können.

Sie werden bei uns mit der besonders
authentischen Thai-Küche im Stile des
Maothai Stammhauses, sowie der
Isaan-Küche verwöhnt.

Erfahrene Köche aus Thailand bereiten
jedes Gericht nach der Bestellung eigens für
Sie zu.

Guten Appetit !

Informationen über Zutaten sind in unseren
Speisenkarten aufgezeichnet.
Sollten sie an Allergien oder Unverträglichkei-
ten leiden, lassen Sie uns das bitte vor der
Bestellung wissen.



SISAKET

Spezialität des Hauses home special

S04 Ped „SISAKET“^{1,2,4}

Ente nach Art des Hauses: Zarte gegrillte Barbarie Entenbrust in Tamarinsauce mit Gemüse, Kräutern und Röstzwiebeln
SISAKET DUCK: Grilled Barbarie duck breast in tamarin sauce, with vegetables, herbs and fried onions

a d e i i k

เป็ด „ศรีสะเกษ“

24,90€

S05 Lahb Ped Krob^{1,2,4}(Salad)

Gebackene Ente grob gehackt mit Minze, Zitronengras, Limonenblatt, gerösteten Zwiebeln, Chili und frischen Thai-Kräutern nach ländlicher Art

Coarsely chopped fried duck with minz leaves, lemongras, kafir lime leaves, chillies sharply seasoned, in the thai style

a d e i i k

ลาบเป็ดกรอบ

24,50€

S06 Pla Yang Sodmakham^{1,2,4}

Gegrilltes Doradenfilet in Tamarin Sauce, mit Gemüse, Kräutern und Röstzwiebeln

Grilled Dorade filet in tamarin sauce, with vegetables, herbs and fried onions

a d e i i k

ปลาย่างซอสมะขาม

24,50€

S07 Phanaeng Gung^{1,2,4}

Gebackene Tigergarnelen(3Stck.) mit würzigem Thai-Curry, Kokoscreme, Basilikum, rotem Chili und frischem Limonenblatt

Fried tiger prawn(3 pcs) with spicy Thai curry, coconut cream, basil, red chillies and fresh chopped kaffir lime leaves

a d e i i k

พะเนียงกุ้งทอด

29,50€

S08 Gung Thod Grathiam Prigthaidam^{1,2}

Gebackene Tigergarnelen(3Stck.) in „Knoblauch und schwarze Pfeffer“ Sauce und Koriander

Fried tiger prawn(3 pcs) with „garlic and black pepper“sauce and cilantro

a d e i i k

กุ้งทอดกระเทียมพริกไทดำ

29,50€

S09 Si-Krong Muh^{1,2}

Geschmorte Schweinerippchen in Honig-Soya-Sauce mit Koriander

braised pork ribs in honey-soy-sauce with cilantro

a d e

13,90€

S10 Ho Mok Maprao Thaleh^{1,2,4}

Frische Kokosnuss gefüllt mit Meeresfrüchten, rotem Curry, Kokosnusscreme, Chinakohl, Thai-Basilikum und Limomenblättern

Fresh coconut filled with mixed seafood, red curry, coconut creme, chinese cabbage, thai basil and kaffir lime leaves

a d e i i k

ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน

28,90€

S11 Thaleh Kathak Ron^{1,2}

Meeresfrüchte auf Grillteller in rotem Curry, Kokoscreme, Ei, Chinakohl, Zitronenblätter und Laoswurzeln

Mixed Seefood on grill plate in red Curry, with coconut cream, egg, lime leaves, laos herbs and chinese cabbage

a d e i i k

ทะเลกระทะร้อน

24,90€

S12 Gaeng Oom Gai^{1,2,4}

Issan-Suppe mit Hähnchenfleisch, fermentierte Fischsauce, Zucchini, Thai-Auberginen und Kräutern

Issan-soup with chicken, fermented fishsauce, zucchini, thai eggplant and mixed herbs

a d e i i k

แกงอ่อมไก่

18,90€

S13 Nam Tok Muh^{1,2,4}

Leicht gegrilltes Schweinefleischsalat, Frühlingszwiebel, Chiliflocken und frischen Thai-Kräutern nach ländlicher Art

„Waterfall pork salad“with mixed herbs, chillies sharply seasoned, in the thai style

a d e i i k

น้ำตกหมู

16,90€

S14 Phad Khana Muh Krob^{1,2,4}

Knuspriger Schweinebauch in der Pfanne mit Thai Brokkoli, Chili und Knoblauch

Crispy pork belly stir-fry with thai brokkoli, chillies and garlic

a d e i i k

ผัดคะน้าหมูกรอบ

17,50€

S15 Yam Pladukfu^{1,2}

Knuspriges Catfish-Netz nach Art des Hauses mit Salat aus grünem Mango, Kräutern und Erdnüssen

Crispy catfish cloud with green mango salad, fresh herb and peanut

a d f h i i k

ยำปลาดุกฟู

15,90€

SISSAN

Spezialität des Hauses home special

S70 Menü „ISSAN“^{1,2,4}

Mit Papaya-Salat(thai/pu/pala) +
Knuspriges gebackenes Hühnerfleisch aus
der Keule + Klereis

*With papaya-salad + crispy deep fried chicken +
sticky rice*

a d e i i k

28,90€

เมนู อีสาน

S71 Menü „Miengpla“^{1,2,4}

Platte mit gegrillte Dorade, hausgemachten
Saucen, Kräutern, gekochten Vermicelli-
Reisnudeln und Salatblättern

*Plate with grilled Dorade, homemade sauce, herbs,
cooked vermicelli noodles and lettuce leaves*

a d e i i k

34,90€

เมนูเมี่ยงปลา

S72 Menü „Buraan“^{1,2,4}

Platte mit gebackene Dorade, frittiertes
Zucchini in Eihülle, gedünstete Gemüsen
und hausgeamchte Garnelen-Paste-Dip

*Plate with fried Dorade, fried zucchini in egg batter,
steamed vegetables and homemade
shrimp-paste-dip*

a d e i i k

37,90€

เมนูโบราณ

S73 Tam Tad klein“^{1,2,4} ตำถาดเล็ก

Kleine Papaya-Salat-Platte mit frittierten
Schweinefleisch(thai-style), Issan-
Würstchen und Fischbällchen, gekochten
Vermicelli-Reisnudeln, Schweinekrusten

*Plate with papaya-salad, deep fried pork(thai-style),
Issan sausage and fishball, cooked vermicelli
noodles, pork rinds*

a d e i i k

29,90€

Tam Tad groß^{1,2,4}

ตำถาดใหญ่

39,90€

S75 Som Tam (Thai oder Pu&Pala)^{1,2,4}

Scharfer Papaya-Salat Thai-Style oder
mit kleinen Krabben und fermentierte
Fischsauce, Schweinekrusten

*Spicy spapaya salad thai style or with small crab
and fermented fish sauce, pork rinds*

a b d i i k

16,90€

ส้มตำ (ไทย, ปู, ปลา)

S76 Pla Yam Mamuoung^{1,2,4}

Gebackene Dorade mit Salat aus
Mangostreifen, Cashewkernen und
Kräutern

*Deep fried Dorade with mango salad, cashewnuts
and fresh herbs*

a d f h i i k

24,90€

ยำปลามะม่วง

S77 Pla Lui Suan^{1,2,4}



Gebackene Dorade-Salat mit
verschiedenen Kräutern und Obst,
Cashewkernen, Erdnüsse und
hausgemachte Dressing

*Fried Dorade with mixed herbs and fruits,
cashewnuts, peanuts and homemade dressing*

a d e i i k

26,90€

ปลาทอดลุยสวน

S78 Pla Phad Cha^{1,2}



Gebackene Dorade in der Pfanne mit
Thai-Auberginen, grünen Bohnen,
Thai-Basilikum, Chili, Limonenblättern,
Knoblauch und Krachai

*Fried Dorade stir-fry with thai eggplant, chillies,
green bean, basil, lime leaves, garlic and krachai*

a d e i i k

26,90€

ปลาผัดฉ่า

S79 Suki Nam Thaleh Mohfay“^{1,2,4}



Thai Suki Suppe im Feuertopf mit
Meeresfrüchten, Sellerie, Chinakohl, Pak
Choi und Frühlingszwiebel, serviert mit
hausgemachten Suki-Sauce

*Thai suki soup with seafood. celery, chinese
cabbage, pak choi, spring onion, served with
homemade suki-sauce*

a d e i i k

23,90€

สุกี้ น้ำทะเลหม้อไฟ

Beilagen

S51 Issan Wurst^{1,2,4}

Hausgemachte „Issan“-Wurst, frittiert
Homemade „Issan“ sausage, deep fried

a d e i i k

14,00€

ไส้กรอกอีสาน

S52 Gai Krob^{1,2,4}

Gebackene Hähnchenfleisch aus der Keule
Deep fried chicken

a d e i i k

13,50€

ไก่กรอบ

S53 Muh Dad Deaw“^{1,2,4}

Frittierte Thai-Jerky aus Schweinefleisch
Deep fried thai pork jerky

a d e i i k

13,90€

หมูแดดเดียว

SISAKET

Kleine Küche appetizers

V01 Popia Thod Muh/Jeh ^{1,2,4}

Zwei Frühlingsrollen mit gehackten Glasnudeln, Gemüse, Ei und vielen Thai Kräutern (mit/ohne Fleisch)

Two crispy Spring Rolls with glass-noodles, egg, thaispices, vegetable (with/without meat)

a d e f i j k

6,50€

V07 Lahb Nueah ^{1,2}

Rindfleisch grob gehackt mit frischen Thai-Kräutern nach ländlicher Art

Coarsely ground Beef, sharply seasoned, in the Thai style

a d i j k

8,90€

V02 Satay Gai ^{1,2,4}

3 Spieße von gut gewürztem Hühnerfleisch serviert mit Erdnuß-Sauce

3 Grilled chicken on skewers, served with peanut sauce

a d e f

8,50€

V08 Yam Nueah ^{1,2,4}

Scharfe Rindfleischstreifen mit frischen Kräutern à la Nordost-Thailand

Spicy beef strips, seasoned with herbs in the northeastern Thai style

a d h i j k

9,50€

V03 Thod Man Gung/Pla (4Stck.) ^{1,2,4}

Gebackene Garnelen- oder Fischfrikadellen auf thailändische Art

Fried shrimp or fish patties, Thai-style (4pcs)

a b d i j k

10,00€

V09 Som Tam ^{1,2}

Scharfer Papaya-Salat mit Chili, getrockneten Krabben und Erdnüssen

Spicy salad of fresh finely-chopped greenpapaya with chillies, dried shrimps and peanuts

a b d i j k

10,00€

V04 Hors d'oeuvre „SISAKET“ ^{1,2,4}

Ein Arrangement gebackener Kleinigkeiten und Hühnerfleischspieße

An assortment of fried and grilled chicken, Thai appetizers

a b d e f g i j k

18,90€

V10 Yam Gung Mamuoung ^{1,2}

Salat aus Mangostreifen mit gebackenen Garnelen, Cashewkernen und Kräutern

Salad from fresh green mango with fried shrimps, cashewnuts and fresh herbs

a d f h i j k

10,90€

Thai salads

V05 Yam Wunsen ^{1,2}

Würziger Glasnudelsalat mit Schweinegehacktem, Erdnüssen und frischen Thai-Kräutern

Seasoned salad, with glass-noodles and ground pork

a b d i j k

8,50€

V11 Yam Tuaphu Gung Sot ^{1,2,4}

Salat aus frischen grünen Flügelbohnen mit Garnelen, Erdnüssen, gerösteten Kokosraspeln in süß-pikantem Chili-Dressing

Thai salad of fresh oriental green beans with shrimp, peanut, roast-scraped coconut and chilli sauce

a b d i j k

10,90€

V06 Yam Thaleh ^{1,2,4}

Pikanter Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln, Glasnudeln, Sellerie und Koriander

Mixed seafood salad with red onion, glass noodle, celery and cilantro

a d h i j k

14,90€



SI BARKET

Suppen soups

Tom Kha ^{1,2}

Kokosmilchsuppe mit Laoswurzel,
Koriander, Würzkräutern und Champignons
Coconut milk soup with galangal, cilantro, herbs and mushrooms

115 Tom Yam Potaek ^{1,2}



Im Steintopf, Meeresfrüchte-Suppe mit
Zitronengras, Galanga, Laoswurzel,
Limonenblatt und scharfem Basilikum
In stone crock, mixed seafood soup with lemongras, galangal, kaffir lime leaves and basil

a d i i k

17,50€

110 Gai/ Huhn

chicken

6,90€

1101 Gung/ Garnelen

shrimp

8,00€

1102 Jeh/ Vegetarisch

vegetarian

a d i i k

6,90€

Tom Yam ^{1,2,4}



Würzige scharfe Suppe mit Laoswurzel,
Zitronengras, Koriander und Champignons
Spicy soup with galangal, lemongras, cilantro and mushrooms

111 Gai/ Huhn

chicken

6,70€

1111 Gung/ Garnelen

shrimp

7,90€

1112 Jeh/ Vegetarisch

vegetarian

a d g i i k

6,70€

Gaeng Jüed Wunsen ^{1,2}

Glasnudelsuppe Morcheln, Seetang und
Gemüsen

Glass noodles soup, with ear-mushrooms, seaweed and vegetables

113 Muh/Schweinefleischbällchen

pork balls

6,50€

1131 Gung/ Garnelenbällchen

shrimp balls

7,50€

1132 Jeh/ Vegetarisch

vegetarian

a d i i k

6,50€

SI SAK BE

Curry-Gerichte curry dishes

C1 Phanaeng Curry ^{1,2}

Rotes cremiges Curry, mit Kokoscreme, Chili und Thai-Basilikum

Red creamy curry, with coconut cream, chillies, Thai basil

Fleisch vom Huhn/Rind 14,90€
with chicken/beef

Gemüse mit/ohne Tofu 14,90€
vegetables with/without tofu

a d i j k

C2 Gaeng Phed ^{1,2}

Im Steintopf, Kokosnußmilch mit rotem Curry, zwei Sorten Thai-Auberginen und Gemüsen

In stone crock, coconut milk with red curry sauce, two kinds of thai-eggplant and mixed vegetables

Fleisch vom Huhn/Rind 17,90€
with chicken/beef

Gemüse mit/ohne Tofu 16,90€
vegetables with/without tofu

a d e i j k

C3 Gaeng Kiew Wahn ^{1,2}

Im Steintopf, Kokosnußmilch mit grünem Curry, Thai Auberginen und Gemüsen

In stone crock, coconut milk with green curry sauce, thai eggplant and mixed vegetables

Fleisch vom Huhn/Rind 17,90€
with chicken/beef

Gemüse mit/ohne Tofu 16,90€
vegetables with/without tofu

a d e i j k

C4 Gaeng Massaman ^{1,2}

Im Steintopf, Kokosmilch mit gelbem Curry, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen

In stone crock, coconut milk with yellow curry sauce, potatoes, onions and peanuts

Fleisch vom Huhn/Rind 17,50€
with chicken/beef

mit/ohne Tofu 15,90€
vegetables with/without tofu

a b d e i j k

C5 Gaeng Gari ^{1,2}

Im Steintopf mit Süßkartoffeln, Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln in Kokosmilch mit gelbem Curry

In stone crock with sweet potatoes, potatoes, carrots and onions in coconut milk with yellow curry

Fleisch vom Huhn 17,50€
with chicken

mit/ohne Tofu 15,90€
with/without tofu

a d e i j k

C6 Gaeng Pah Nueah ^{1,2}

Im Steintopf; Rindfleischstreifen in rotem Currysud(ohne Kokosmilch) mit Thai Auberginen, Chili und Gemüsen

Beef in red curry-stock(without coconut milk with chillies, Thai eggplant and vegetables served in stone crock

a d i j k

17,50€

C7 Gung Phad Phed ^{1,2}

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

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

a d e i j k

22,00€

C8 Gaeng Kiewahn Gung Maprao ^{1,2}

Frische Kokosnuß gefüllt mit Garnelenschwänzen in Kokosmilch, grünem Curry, Basilikum, Chili, und grünem Pfeffer

Whole fresh coconut filled with Shrimp in coconut milk, green curry, basil, chillies and green peppers

a d e i j k

28,90€

C9 Phanaeng Gai Maprao ^{1,2}

Frische Kokosnuß, gefüllt mit rotem Curry vom Huhn, Kokoscreme und Limonenblättern

Fresh coconut filled with red chicken curry, with coconut cream and chopped kaffir lime leaves

a d e i j k

26,90€

SI SAK BE

Wok-Gerichte wok dishes

G01 Phad King^{1,2,4}

Gebratenes Rindfleisch/Huhn
in Soja&Austern-Sauce mit
Frühlingszwiebeln, Chili, Ingwer, Morcheln
und Champignons

*Wok dish in soya&oyster sauce, with chillies,
scallions, ginger, ear-mushrooms and mushrooms*

Fleisch vom Huhn/Rind 15,50€

with chicken/beef

a d i j k

G02 Phad Prig^{1,2}

Gebratenes Rindfleisch/Huhn in Austern-
Sauce mit Frühlingszwiebeln, Chili, Paprika
und Champignons

*Fried Beef in oyster sauce, with chillies, scallions,
peppers and mushrooms*

Fleisch vom Huhn/Rind 15,50€

with chicken/beef

a d i j k

G03 Gai Priew Wahn^{1,2,4}

Gebackene Hühnerbruststreifen in
süß-sauer Tomatensauce mit Chili,
Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Paprika,
Ananas und Gurken

*Fried chicken breast in sweet and sour tomato
sauce with chili, pepper, scallions, pineapple onion
and cucumber*

a c d i j k

15,90€

G04 Gai Phadmetmamoung^{1,2}

Gebackene Hühnerbruststreifen in
Sojasauce mit Chili, Cashewkernen,
Frühlingszwiebeln und Wasserkastanien

*Fried chicken breast in soy sauce, with cashewnuts,
chillies, scallions, peppers, waterchestnuts*

a c d i j k

15,90€

G05 Phad Phak Ruammit^{1,2}

Verschiedene Gemüse, kurz in Soya-Sauce
durch die heiße Pfanne gezogen

*Mixed vegetable plate, very lightly sauted in soy
sauce*

a d

14,50€

G06 Phad Baigrapau^{1,2}



Sautiertes Hackfleisch mit Knoblauch, Chili,
grünen Bohnen und frischem Basilikumblatt
*Sautéed ground meat with garlic, chillies, green
bean and fresh basil*

Fleisch vom Huhn/Rind 15,00€

with chicken/beef

a d i j k

G07 Neuah Phad Khi Mau^{1,2,4}



Gebratenes Rindfleisch mit grünen
Bohnen, Knoblauch, Thai-Auberginen,
Chili, Gemüse und Basilikum

*Fried beef with green Longbean, garlic, Thai-
eggplant, chillies, vegetables and basil*

a d i j k

16,90€

G08 Nueah Glata^{1,2,4}

Rindfleisch auf Grillteller in leicht süß-
scharfer Soße, mit Paprika, grünen
Kaiserschoten, Tomaten, Zwiebeln und
Babymais

*Slices of beef on grill in mildly sweet and spicy
sauce with peppers, tomatoes, onions and baby
corn*

a d e i j k

16,90€

G09 Gai Ob Sapparod^{1,2,4}

Frische Ananas, gefüllt mit gebackenem
Hühnerfleisch, Zwiebeln, Tomaten
und Cashewkernen in süß-scharfer
Tomatensauce

*Whole pineapple filled with chicken,
onions, tomatoes, cashewnuts in
sweet-spicy tomatoe sauce*

a c d i j k

18,50€



SI SAK BE

Enten duck dishes

E1 Ped Priew Wahn ^{1,2,4,6,10}

Gebackene Ente in süß-sauer Tomatensauce mit Chili, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Paprika, Ananas und Gurken

Fried duck in sweet and sour tomato sauce with chili, pepper, scallions, pineapple onion and cucumber

a c d i j k

22,90€

E6 Gaengped Pedyang ^{1,2}



Im Steintopf, zarte gegrillte Barbarie Entenbrust in Scheiben mit rotem Curry, Kokoscreme, Weintrauben, Ananas, Basilikum, Babymais und Limonenblatt

In stone crock, grilled Barbarie duck breast in red curry with coconut milk, grapes, pineapples, basil, baby corn and fresh lime leaves

a d e i j k

23,90€

E2 Ped Lad Prig ^{1,2,4}



Gebackene Ente in süß-scharfer Chili-Sauce mit frischem Thai-Basilikum

Fried duck in in sweet-spicy chilli sauce with fresh thai basil

a d e i j k

22,50€

E7 Kiewahn Ped Krob ^{1,2}



Knusprige Ente in grünem cremigem Curry, mit Kokoscreme und Gemüsen

Fried duck in creamy, green curry with coconut and vegetables

a d e i j k

24,50€

E3 Ped Sam Rod ^{1,2}

Gebackene Ente mit Thai-Blattspinat in der Sauce der „Drei Geschmäcker“

Fried duck in the Sauce of the Three Tastes, with Thai broccoli

a d e i j k

22,50€

E8 Ped Khi Mau ^{1,2}



Gebackene Ente mit grünen Thai-Bohnen, Knoblauch, Thai-Auberginen, Chili und Basilikum

Fried duck with green Thai-Longbean, garlic, Thai-eggplant, chillies and basil (spicy)

a d e i j k

24,50€

E4 Ped Krob ^{1,2}

Gebackene Ente auf kurz gebratenem Gemüse in Soyaauce

Crispy fried duck on short fried vegetables in soy sauce

a d i j k

22,90€

E9 Phanaeng Ped ^{1,2}



Gebackene Ente auf rotem cremigem Curry mit rotem Chili, Kokosnußcreme und Limonenblättern

Crispy fried duck on creamy red curry, with chillies, coconut cream and chopped kaffir lime leaves

a d e i j k

22,90€

E5 Ped „Maotai“ ^{1,2,4}

Ente nach Art des Hauses; Gebackene Ente in Soya-Austern-Sauce mit kleingehacktem grünen Spargel, Schwarzpilzen, Babymais, Möhren und Garnelenfleisch und Cashewnüssen

Deep fried duck in soya-oyster-sauce with finely chopped green asparagus, black mushroom, baby corn, carrots and shrimp and cashew nut

a c d i j k

23,90€



SI SAK BE

Aus See und Meer *fish and seafood dishes*

- F1 Pla Lad Prig** ^{1,2,4} 
Gebackene ganze Dorade in süß-scharfer Chili-Sauce mit frischem Thai-Basilikum
Fried whole Dorade in sweet-spicy chilli sauce with fresh thai basil
 **24,00€**
- F2 Pla Neung Manao** ^{1,2} 
Gedämpfte ganze Dorade in scharfer Limetten-Knoblauch Sauce, mit rotem Chili und frischen Thai- Kräutern
Steamed whole Dorade in spicy lime-galic sauce, with red chillies and fresh Thai herbs
 **24,90€**
- F3 Pla Nam Daeng** ^{1,2}
Gebackene ganze Dorade in Soja&Austern-Sauce, mit Schweinefleisch, Ingwer, Schwarzpilzen, Chili, Chinakohl und Koriander
Whole fried Dorade in soy and oyster sauces, with black mushrooms, thin pork strips, ginger, chinese cabbage, red chillies and cilantro
 **25,90€**
- F4 Gung Neung Manao** ^{1,2} 
Gedämpfte Garnelen in scharfem Sud mit frischem Chilli, Knoblauch, Zitronengras, Koriander und Limonen
Steamed shrimp in spicy brew with fresh chili, garlic, lemon grass, cilantro and lemon
 **22,90€**
- F6 Pla Pad Phed** ^{1,2} 
Gebackene Dorade in der Pfanne mit rotem Currypaste, Thai-Auberginen, grünen Bohnen, Basilikum, Chili, Limonenblättern und grünen Pfeffer
Fried Dorade cooked in red curry paste with thai eggplant, chillies, green bean, basil, lime leaves and green pepper
 **25,90€**



SISARBE

Mit Reis, Nudeln und Eiern rice & noodle dishes

R1 Khao Phad ^{1,2}

Gebratener Reis, Gemüse und Eierstich

Fried rice, vegetables and egg batter

mit Huhn/Rind/Schwein/Tofu

chicken/beef/pork/tofu

11,90€

mit Garnelen

shrimps



13,90€

R2 Phad Siyuh ^{1,2}

Gebratene Streifennudeln mit Eierstich, Soya-Sauce und

Fried noodles with egg batter, soy sauce with

mit Huhn/Rind/Schwein/Tofu

chicken/beef/pork/tofu

11,90€

mit Garnelen

shrimps



13,90€

R3 Phad Thai ^{1,2}

Brat-Streifennudeln mit Thai- Kräutern, Soyakeimen, Tofu, Eierstich, Erdnüssen

Frieds noodles with Thai-herbs, bean curd, egg batter, peanut, soy sprouts

mit Huhn/Tofu

chicken/tofu

12,90€

mit Garnelen

shrimps



15,90€

R4 Phad Sen Khi Mau ^{1,2}



Gebratene Streifennudeln mit grünen Thai-Bohnen, Knoblauch, Thai-Auberginen, Chili, Gemüse und Basilikum

Fried „drunken noodles“ with green Thai-Longbean, garlic, Thai-eggplant, chillies, vegetables and basil

mit Huhn/Rind/Tofu

chicken/beef/tofu

14,90€

mit Meeresfrüchten

seafood



17,90€

R5 Khao Ob Sapparod ^{1,2}

Ananas gefüllt mit gebratenem Reis, Eierstich, Garnelen, Hühnerfleisch, Gemüse, Ananasstücken und Madras-Curry

Whole pineapple filled with rice, shrimp, chicken, Madras curry and vegetables



18,90€

R6 Khao Ob Maprao ^{1,2}

Frische Kokosnuß gefüllt mit gebratenem Reis, Eierstich, Garnelen, Hühnerfleisch, frischem Kokosnußfleisch, Cashewkernen und Madras-Curry

Whole fresh coconut, filled with rice, cashews, shrimp, chicken, egg batter and Madras curry



22,90€



SI SAK BE

Beilagen side dishes

80 Jasminreis <i>Steamed jasmine rice</i>	85 Spiegelei <i>fried egg</i>
2,50€	3,50€
81 Gebratener Jasminreis mit Ei^{1,2} <i>Fried jasmine rice with egg</i>	86 Omellette(2 Eier)^{1,2} <i>omelette(2 eggs)</i>
a d f 4,90€	a b d f i j k 8,90€
82 Gebratene Reismudeln mit Ei^{1,2} <i>Fried rice noodle with egg</i>	87 Extra Erdnusssauce^{1,2} <i>extra peanut sauce</i>
a d f 4,90€	a b d 2,90€
83 Gedämpfter Klebreis <i>Steamed sticky rice</i>	
4,50€	
84 Vermicelli Reismudeln(kalt) <i>vermicelli rice noodles</i>	
3,90€	

Information

Zusatzstoffe

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie
Allergen Labelling according to EU directive

- a** glutenhaltiges Getreide (Weizen, Mehl, Austernsauce, Kikkoman oder Öl)
cereals containing gluten (wheat, flour, oyster sauce, Kikkoman or oil)
- b** Erdnüsse und Erdnussprodukte
peanuts and peanut product
- c** Nüsse (Cashewnüsse, Mandel)
nuts (cashew nut, almond)
- d** Soja (Sojasprossen, Sojabohnen, Sojasauce, Austernsauce, Kikkoman, Tofu)
soy (soybean sprouts, soybeans, soy sauce, oyster sauce, Kikkoman, tofu)
- e** Sesam und Sesamöl
sesame and sesamum oil
- f** Eier
eggs
- g** Milch (Produkte aus Kuhmilch, Butter, Kondensmilch)
milk (products of cow's milk, butter, condensed milk)
- h** Sellerie (Thai-Sellerie)
celery (thai celery)
- i** Weichtiere (Tintenfisch, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
mollusk (squid, fish sauce, asian condiment paste)
- j** Schalen-/Krustentiere (Garnelen, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
shellfishes and crustaceans (prawns/shrimps, fish sauce, asian condiment paste)
- k** Fisch (alle Arten von Fisch, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
fish (all kind of fish, fish sauce, asian condiment paste)
- l** Lupine (Meerrettich)
lupin (horse radish)

- 1- mit Konservierungsstoff(preservative);
- 2-mit Geschmacksverstärker(flavor enhancers);
- 3- mit Antioxidationsmittel(Antioxidant);
- 4- mit Farbstoff(dye)
- 5- mit Phosphat(phosphate);
- 6- mit Süßungsmittel(sweeteners),
- 7- koffeinhaltig(with caffeine);
- 8- chininhaltig(quinine),
- 9-geschwärzt(blackened);
- 10-enthält Phenylalaninquelle(phenylalanine)