



SISAKET

SPEISERESTAURANT

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

Dircksenstr. 47, 10178 Berlin-Mitte
Phone (+49 30) 206 581 86
Fax 443 420 90

SISAKET

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie hier im SIAM-Restaurant
SISAKET
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 Unverträglichkeiten 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



24,90€

ເປົ້າ „ສີສະເກົດ“

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



24,50€

ລາບເປົ້າກຣອນ

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



24,90€

ປລາຢາງຈອສມະຂາມ

S09 Si-Krong Muh^{1,2}

Geschmorte Schweinerippchen in Honig-Soya-Sauce mit Koriander

Braised pork ribs in honey-soy-sauce with cilantro



13,90€

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

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

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



28,90€

ທ່ອໜາກທະເລມະພັກວ່ອນ

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



24,90€

ທະເລກຮະຫະຮ້ອນ

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



18,90€

ແກງອົມໄກ

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



16,90€

ນໍ້ຕກໜູ

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



17,50€

ຜັດຄະນຳຫຼຸກຮອນ

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



15,90€

ຢຳປາດຸກຟູ



ສີບອກບົດ

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 j k
ເມນູ້ອືສານ 28,90€

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 j k
ເມນູ້ເມື່ອງປລາ 34,90€

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 eggbatter, steamed vegetables and homemade shrimp-paste-dip
a d e i j k
ເມນູ້ບຣານ 37,90€

S73 Tam Tad klein^{1,2,4} ຕຳຄັດເລື້ກ

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 j k
29,90€

Tam Tad groß^{1,2,4}

ຕຳຄັດໃຫຍ່
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 j k
ສັ້ນຕຳ (ໄທ, ປູ້, ປລາວ) 16,90€

S76 Pla Yam Mamoung^{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 k
ຢຳປລາມະນ່ວງ 24,90€

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 i j k
ປລາຜັດຈຸ່າ 26,90€

S79 Suki Nam Thaleh Mohfay^{1,2,4}

Thai Suki Suppe im Feuertopf mit Glassnudeln, Meeresfrüchten, Sellerie, Chinakohl, Pak Choi und Frühlingszwiebel, serviert mit hausgemachten Suki-Sauce
Thai suki soup with seafood, glass-noodles, celery, chinese cabbage, pak choi, spring onion, served with homemage suki-sauce
a d i k
ສຸກີ້ນໍ້າທະເລໝ່ອໄພ 23,90€

Beilagen

S51 Sai Oua Wurst^{1,2,4}

Hausgemachte nordthailändische Wurst, gegrillt
Homemade northern thai sausage, grilled
a d i j k
ໄສ້ອ້ວງ 14,00€

S51 Issan Wurst^{1,2,4}

Hausgemachte „Issan“-Wurst, frittiert
Homemade „Issan“ sausage, deep fried
a d i j k
ໄສ້ຮຽກອືສານ 14,00€

S52 Gai Krob^{1,2,4}

Gebackene Hähnchenfleisch aus der Keule
Deep fried chicken
a d i j k
ໄກ່ກຣອນ 13,50€

S53 Muh Dad Deaw^{1,2,4}

Frittierte Thai-Jerky aus Schweinefleisch
Deep fried thai pork jerky
a d i j k
ທຸມແດດເດືອງ 13,90€

SISAKET

Kleine Küche appetizers

V01 Gung Chub Paeng Thod ^{1,2,4}

Gebackene Garnelen in Teigmantel
Fried Shrimp in batter

a b d i j k

9,50€

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 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, thai-spices, vegetable (with/without meat)

a d e f i j k

6,50€

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 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 i j k

8,50€

V09 Som Tam ^{1,2}

Scharfer Papaya-Salat mit Chili, getrockneten Krabben und Erdnüssen

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

a b d i j k

10,00€

V04 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€

V10 Yam Gung Mamoung ^{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 h i j k

10,90€

V05 Hors d'oeuvre „SISAKET“ ^{1,2,4}

Ein Arrangement gebackener Kleinigkeiten und Hühnerfleischspieße

An assortment of fried and grilled Thai appetizers

a b d e f g i j k

18,90€

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€

V12 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€

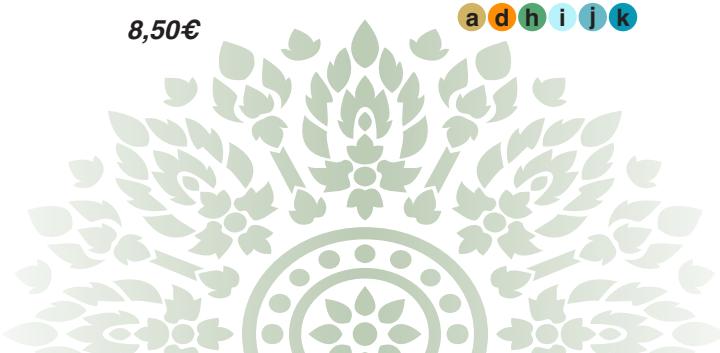
Thai salads

V06 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€



SIBAHT

Suppen SOUPS

Tom Kha ^{1,2}

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

110 Gai/ Huhn chicken

6,90€

1101Gung/ Garnelen shrimp

8,00€

1102Jeh/ Vegetarisch vegetarian

6,90€

Tom Yam ^{1,2,4}

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

111 Gai/ Huhn chicken

6,70€

1111Gung/ Garnelen shrimp

7,90€

1112Jeh/ Vegetarisch vegetarian

6,70€

Gaeng Jued Wunsen ^{1,2}

Glasnudelsuppe Morcheln, Seetang und
Gemüsen

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

113 Muh/Schweinefleischbällchen pork balls

6,50€

1131Gung/ Garnelenbällchen shrimp balls

7,50€

1132Jeh/ Vegetarisch vegetarian

6,50€

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 lemongrass, galangal, kaffir lime leaves and basil

a d i j k

17,50€



SISARBB

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

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 17,50/17,90€

with chicken/beef

Gemüse mit/ohne Tofu 16,50€

vegetables with/without tofu

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 17,50/17,90€

with chicken/beef

Gemüse mit/ohne Tofu 16,50€

vegetables with/without tofu

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 17,00/17,50€

with chicken/beef

mit/ohne Tofu 16,00€

vegetables with/without tofu

b 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 16,50€

with/without tofu

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

17,90€

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

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

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

26,90€



SIBAHT

Wok-Gerichte wok dishes

G01 Gai Piew 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€

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
with chicken/beef

a d i j k

15,00€

G02 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€

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

Gebratenes Rindfleisch mit grünen Bohnen, Knoblauch, Thai-Auberginen, Chili, Gemüse und Basilikum
grilled beef with green Longbean, garlic, Thai-eggplant, chillies, vegetables and basil

a d i j k

16,90€

G03 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€

G08 Nueah Glata^{1,2,4}

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

grill in mildly sweet and spicy sauce with peppers, omatoes, onions and baby corn

16,50€

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€



SISARBB

Enten duck dishes

E1 Ped Prie Wahn 1,2,4,6,10



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

Fried duck in sweet and sour tomato sauce with chili, pepper, scallions, pineapples, 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, Lychee, 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 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€

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€

E4 Ped Krob 1,2

Gebackene Ente auf kurz gebratenem Gemüse in Sojasauce

Crispy fried duck on short fried vegetables in soy sauce

a d i j k

22,90€

E5 Ped „Maothai“^{1,2,4}

Ente nach Art des Hauses; Gebackene Ente in Soya-Austern-Sauce mit kleingeschnittenen Schwarzmushren, 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€



SISARBT

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

a d e i j k

24,00€

F4 Pla Pad Phed^{1,2}

Gebackene Dorade in der Pfanne mit rotem Currysauce, 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

a b d e i j k

25,90€

F2 Pla Neung Manao^{1,2}

Gedämpfte ganze Dorade in scharfer Limetten-Knobauch Sauce, mit rotem Chili und frischen Thai- Kräutern
Steamed whole Dorade in spicy lime-gallic sauce, with red chillies and fresh Thai herbs

i j k

24,90€

F5 Gung Neung Manao^{1,2}

Gedämpfte Garnelen in scharfem Sud mit frischem Chilli, Knobauch, Zitronengras, Koriander und Limonen

Steamed shrimp in spicy brew with fresh chili, garlic, lemon grass, cilantro and lemon

i j k

22,90€

F3 Pla Nam Daeng^{1,2}

Gebackene ganze Dorade in Soja&Austern-Sauce, mit Schweinefleisch, Ingwer, Schwarzpilzen, Chili, Chinakohl und Kroriander
Whole fried Dorade in soy and oyster sauces, with black mushrooms, thin pork strips, ginger, chinese cabbage, red chillies and cilantro

a d i j k

25,90€

Beilagen

side dishes

80 Jasminreis

Steamed jasmine rice

2,90€

84 Vermicelli Reisnudeln(kalt)

vermicelli rice noodles

3,90€

81 Gebratener Jasminreis mit Ei^{1,2}

Fried jasmine rice with egg

a d f

4,90€

85 Spiegelei

fried egg

3,00€

82 Gebratene Reisnudeln mit Ei^{1,2}

Fried rice noodle with egg

a d f

4,90€

86 Omellette(2 Eier)^{1,2}

omelette(3 eggs)

a b d f i j k

9,90€

83 Gedämpfter Klebreis

Steamed sticky rice

4,50€

87 Extra Erdnusssauce^{1,2}

extra peanut sauce

a b d

2,90€

SISARBB

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€

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



17,50€

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€

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€

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€

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€



Nach dem Essen

dessert

2001 Kugel Vanilleis 	2,90€	2 Stück Kokospudding nach thailändischer Art mit Kokosnußcreme und Taro, im Pandanblatt-Körbchen 2 pieces of thai pudding with coconut topping in banana leaf basket	6,00€
201 Dessert-Eis Tartufo Classico 	5,00€	Eisspezialität mit einem Kern aus feinster Schokoladensauce, umhüllt von zartem Schokoladen- und Zabaione-Eis, mit Kakao bestäubt Tartufo Classico cream dessert	6,90€
201.1 Orangeneis in Fruchthülle 	5,50€		6,90€
202 Sticky Rice Mango 	8,50€	Süßer Klebreis, mit einer ganz leicht salzigen Kokosmilch-Sauce serviert mit frischer Mango und Cashewnüssen Sticky rice and mango stripe with coconut milk and cashew nuts	6,00€

Heiße Getränke

hot drinks

300 Espresso¹, Tasse	2,50€	
301 Cappuccino¹, Tasse	3,00€	
302 Kaffee¹, Tasse	2,80€	
303 Doppelter Espresso¹, Tasse	4,00€	
304 Café Latte¹, Glas	4,90€	
305 Espresso Macchiato¹, Tasse	3,00€	
306 „Kaffee Boran“, Tasse	3,90€	Espresso mit Kondensmilch
307 Kännchen „Maothai lime special“	5,70€	Mit zerstoßenem frischem Zitronengras, Limette und Jasmintee
308 Ingwer Tee im Kännchen	5,20€	Mit frischem Ingwer, serviert mit Honig
309 Jasmintee im Kännchen	4,90€	
310 „4 Good Friend“ Tee im Kännchen	5,90€	Mit Ingwer, Zitronengras, Limette und Minze, serviert mit Honig
311 Grüner China-Tee im Kännchen	4,90€	
312 Wilde gelbe Chrysanthemen Tee im Kännchen	5,20€	
313 Heißes Wasser im Kännchen	2,00€	

Softgetränke

softdrink

440 Coca Cola^{1,3,4}, Coca Cola Zero^{1,3,4,5,6}, Fanta^{1, 3, 4}, Sprite^{1, 3, 4}, Spezi^{1,3,4}		
klein [0,2l]	2,90€	
groß [0,4l]	5,40€	
442 Tonic Water^{2, 4} Fl.[0,2l]	3,00€	
443 Bitter Lemon^{2,4} Fl. [0,2l]	3,00€	
444 Ginger Ale^{3,6} Fl. [0,2l]	3,00€	
groß [0,4l]	5,50€	
445 Apfelschorle [0,2l]	2,50€	
Apfelschorle (groß) [0,4l]	4,50€	
460 Mango-, Lychee-, Guaveschorle klein [0,2l]	2,90€	
groß [0,4l]	5,50€	

Homemade Drink

313 Maothai Dream [0,25l]	6,90€
Frische Minze, Limette, Apfel, Gurken, Eiswürfeln und Ginger Ale ^{3,6}	
314 Lime Juice [0,25l]	5,00€
Frische Limette, Rohrzucker, Ginger Ale ^{3,6} , Eiswürfeln	
3140 Mint Soda [0,25l]	5,00€
Mint Soda [0,25l]	
Frische Limette, Minze, Rohrzucker, Mineralwasser, Eiswürfeln	
315 Siam Delight [0,25l]	6,90€
Frische Limette, frische Orangen, Gurken, Rohrzucker, Maracujasirup ³ , Minze, Eiswürfeln und Tonic Water ^{2,6}	
316 Mango Lassi [0,3l]	5,00€
Mangobrei, Naturjogurt, Mangonektar	
317 Thai Eistee^{3,8} [0,25l]	5,90€
Gezuckerte thailändische Schwarzteemischung, Eiswürfeln und	
- mit Limetten	
- oder mit Milch+Kaffeesahne	
318 Nam Daeng^{3,6,7} [0,25l]	5,50€
Rotes Hales Blue Boy Sirup, Eiswürfeln und	
- mit Limetten+Soda	
- oder mit Milch+Kaffeesahne	
319 Thai Ice Coffee¹ [0,25l]	6,90€
Kondensmilch, Kaffeesahne, Doppelter Espresso und Eiswürfeln	

Saft & Nektar*

juice & nectar

450 Orangen-/ Apfel-/ Ananassaft klein [0,2l]	2,90€
groß [0,4l]	5,50€
452 Lychee*, Guave*	
klein [0,20l]	3,50€
groß [0,4l]	6,50€
454 Mangonektar [0,2l]	3,30€
groß [0,4l]	6,00€

Aperitifs & Cocktails

aperitifs & cocktails

400	Cocktail „Sisaket“ [0,2l]	8,90€
	Weißen Rum, Batida de Coco, Curacao Sirup ^{3,6,7} , Cream of coconut ^{3,6,7} Mangonektar	
401	Flower of Thailand [0,2l]	9,50€
	Mit frischen Limetten, weißer Rum, Crème de Cassis ³ , Cointreau, Ananassaft	
402	Sabai Sabai [0,2l]	8,50€
	Mekong Reisschnaps ³ , Limejuice, Thai-Basilikum, Zuckersirup, Sodawasser	
403	Singapore Sling [0,2l]	10,50€
	Cranberry ^{3,6,7} , Bénédictine, Gin, Grenadine ^{3,7} , Kirschlikör, Limettensaft, Ananassaft, Cointreau, Angostura Bitter	
405	Mai Tai [0,2l]	10,50€
	Frische Limette, Jamaica Rum, Dark Rum, Dry Curaçao, Ananassaft, Zuckersirup, Mandelsirup ^{3,6,7}	
406	Caipirinha [0,15l]	8,90€
	Frische Limette, Limejuice, Cachaca, Brauner Zucker	
407	Pina Colada [0,2l]	9,50€
	Weißen und Jamaica Rum, Ananaslikör, Cream of coconut ^{3,6,7} , Ananassaft, Frische Limette	
408	Mochito [0,15l]	8,90€
	Frische Limette, Havana Club, Sodawasser, Lime Juice, Rohrzucker und frische Minze	
409	Hugo [0,2l]	7,90€
	Prosecco, frische Minze und Holunderblüten Sirup ^{3,6,7}	
410	Aperol Spritz [0,2l]	7,90€
	Prosecco, Aperol ³ , Orangenscheibe	
412	Campari³ [5cl] on ice	3,90€
	mit Orange / Soda / Tonic ^{2,4}	6,90€
413	Gin Tonic^{2,4} [4cl]	7,90€
414	Rum/Whisky-Cola^{1,3,4} [0,2l]	7,20€
415	Wodka-Lemon^{2,4} / -Tonic^{2,4} [0,2l]	7,20€
416	Jap. Pflaumenwein [0,1cl]	6,90€

Alkoholfreie Cocktails

non alcohol cocktails

320	Sisaket Delight [0,20l]	7,00€
	Kokosnussirup ^{3,6,7} , Curacao Sirup ^{3,6,7} , Mandelsirup ^{3,6,7} , Ananassaft, Mangonektar und Orangensaft	
321	Flower of Sisaket [0,20l]	6,90€
	Ananassaft, Limettensaft, Grenadine ^{3,6,7} , Mandelsirup ^{3,6,7} und Tonic Water ^{2,4}	
322	Pina de Coco [0,20l]	6,50€
	Cream of Coconut ^{3,6,7} , Ananassaft und Kokosnussmilch	
323	Osaka [0,20l]	6,90€
	Orangensaft, Ananassaft, Grenadine ^{3,6,7} , Maracujasirup ^{3,6,7} und Sodawasser	

Wasser

water

431	Gerolsteiner MW [0,25l]	2,70€
432	Gerolsteiner MW, still [0,25l]	2,70€
434	Panna Aqua, still [0,75l]	7,50€
435	Gerolsteiner Medium MW [0,75l]	7,00€
436	Gerolsteine MW [0,75l]	7,00€

Bier

beer

4201	Wernesgrüner Pils vom Faß [0,3l]	3,90€
	„Unser Hausbier“	
4202	Wernesgrüner Pils vom Faß [0,5l]	6,50€
	„Unser Hausbier“	
4211	Störtebeker Pils vom Faß [0,3l]	3,90€
4212	Störtebeker Pils vom Faß [0,5l]	6,50€
422	Ratsherrn Pale Ale [0,33l]	4,70€
423	Benediktiner Hefeweizenbier [0,5l]	5,50€
424	Benediktiner Hefeweizenbier Dunkel [0,5l]	5,50€
425	Erdinger Kristall [0,5l]	5,50€
426	Singha-Bier [0,33l]	4,90€
427	Benediktiner Hefe alkoholfrei [0,5l]	5,50€
428	Bitburger alkoholfrei [0,33l]	4,00€

Spirituosen

2cl

500	Mekhong, Thailand^{3,6,7}	
	Brandy aus jungen unreifen Reiskörnern	
501	Chivas Regal³	4,90€
502	Remy Martin V. S. O. P.	5,90€
503	Johnnie Walker Black Label³	4,50€
504	Jack Daniel's Whisky³	3,90€
505	Baileys Irisch cream³	3,20€
510	Averna	3,00€
511	Ramazzotti³	3,00€
512	Fernet Branca	3,00€
513	Jägermeister	3,00€
514	Absolut Wodka,	3,40€
515	Grappa	3,20€
516	Calvados⁹	3,60€
517	Tequila	3,20€
518	Tanqueray London Dry Gin	3,70€
519	Sambuca	3,00€

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

- (1) Koffeinhaltig
- (2) Chininhaltig
- (3) Farbstoffhaltig
- (4) Antioxidationsmittelhaltig
- (5) Phenylalaninquelle
- (6) Säuerungsmittel
- (7) Konservierungsmittel
- (8) Aromastoffe
- (9) Schwefeldioxid

Weißwein glasweise white wine

0,2l/0,5l

Riesling, trocken

Weingut Metzger, Pfalz, Deutschland

Feiner Duft von Weinbergpfirsich und Zitrusnoten, frisch und belebend.

6,50€/14,90€

Weissburgunder, trocken

Weingut Tesch - Nahe, Deutschland

Ein sanfter und klarer Wein mit einer seidigen Struktur, sehr charmant

6,50€/14,90€

Grauer Burgunder, trocken

Weingut Diehl - Pfalz, Deutschland

Ein runder, samtig - weicher charaktervoller Wein duftet er nach reifer Birnen und gelben Obst

6,90€/15,90€

Chardonnay, trocken

Collezione IL MIO - Italien

Gelbe, exotisch Früchte sowie Apfel und Zitrusnoten, feiner cremiger Schmelz, guter Körper

6,00€/14,50€

Weinschorle, trocken

5,50€

Rotwein glasweise red wine

0,2l/0,5l

Merlot, trocken

Collezione IL MIO, Italien

In der Nase intensiv beerige und fruchtige Aromen von Pflaume, Holunder und Kirsche, leicht würzig

6,00€/14,50€

Fantini Montepulciano d'Abruzzo, trocken

Abruzzen-Region, Italien

Sein Duft, geprägt von Waldbeeren und einer dezenten Würze, lädt sofort zum Genießen ein. Am Gaumen zeigt ist er vollmundig und rund, aber nie schwer. Der lange Abgang macht Lust auf den nächsten Schluck.

6,90€/15,90€

Bodega Inurrieta Sur, trocken

Navarra, Spanien

Der fruchtintensive Rotwein wird getragen von Veilchen und rote Früchte, angenehm Balanciert frisch würzig

6,90€/15,90€

Roséwein glasweise rosé wine

0,2l/0,5l

Cuvée Rosé, trocken

Hammel & Cie - Pfalz, Deutschland

Freude am Wein. Spritzige Rosécuvée mit herrlichem Duft nach roten Beerenfrüchten.

6,00€/14,50€

Rosé Chiaretto Di Bardolino, trocken

Casa Vinicola Bennati, Italien

Ein blumig duftender Rosé mit anklängen von Kirsche und Grapefruit, sehr frisch

6,50€/15,50€

Schaumwein sparkling wine

Pinot Blanc „Winzersekt“

SM Sektmanufaktur, Nahe, Deutschland

Sein charmanter Charakter und die feine anmierende Perlage machen ihn zu einen Aperitif der extra Klasse. Eine feine Frucht gelber Früchte und heller Blüten verleihen Ihn ein „Must have“

Glas, 0,1l 5,90€
Flasche, 0,75l 40,00€

Bouvet Ladubay „Excellence“ Rosé Crémant de Loire, Brut

Ein sehr lebhafter und wunderbarer Schaumwein mit Noten von Himbeeren, rote Johannisbeeren und viel Erdbeeren sowie weißer Pfirsich und Aprikose.

Glas, 0,1l 6,90€
Flasche, 0,75l 46,90€

*Weine enthalten Sulfite/Schwefeldioxid

Flaschen Weißwein, 0,75l *bottle of white wine*

Riesling, trocken

Weingut Münzberg Pfalz, Deutschland

Ein heller und klarer Wein mit einer Zitrus - Steinobstnase feine kräutige Anklänge, mit einer guten Mineralik und feiner Säure und einer guten Länge im Abgang.

32,50€

Sauvignon Blanc, trocken

**Weingut Luff, Rheinhessen,
Deutschland**

Eine Vielzahl von exotischen Früchten in der Nase sowie auch Grapefruit, Maracuja und Stachelbeere. Der Wein bereitet ein wahnsinniges Trinkvergnügen und ist der perfekte Begleiter der Asiatischen Küche.

30,00€

GB Grauburgunder, trocken

VDP.GUTSWEIN

Stinger, Deutschland

Ein frischer, unkomplizierter und typischer Burgunder mit feiner, eleganter Säurestruktur, würzig pfeffrigen & kräutrigen Noten und saftiger Frucht. Perfekter Speisebegleiter

42,00€

Grüner Veltliner, trocken

**„Federspiel“ - Domäne Wachau,
Österreich**

Dieser Wein verströmt einen feinen Duft von grünem Apfel, Mango und weißem Pfeffer. Die frische Saftigkeit und der elegante Körper verschmelzen Frucht und Würze ausgezeichnet

37,50€

Chardonnay, trocken

**„Beau Vignac“ - Costières De
Pomerols, Cotes de Thau, Frankreich**

Ein voller und eleganter Chardonnay mit üppigen Fruchtaromen und Körper verführt er mit viel Frische und Lebendigkeit bei feiner Säure.

34,00€

Flaschen Roséwein, 0,75l *bottle of rosé wine*

Pinot Rosé, trocken

**Weingut Achim von Oetinger -
Rheingau, Deutschland**

Der Wein besticht durch seine feine, filigrane und frische Art wo seine Aromen leichtfüßig auf der Zunge tanzen.

32,50€

Flaschen Rotwein, 0,75l *bottle of red wine*

Cuvée Rot, trocken

**Weingut Olinger - Franken,
Deutschland**

Sehr dunkel in der Farbe. Im Duft: Pflaume, Blaubeerkompott, ein Anflug von Tannenhonig. Der Gaumen erweist sich als wuchtig, nachgerade ölig, dabei auch sehr aromatisch, mit weichem Gerbstoff ausgekleidet und von lebendiger Säure getragen. Ein vollfruchtiger Wein von hoher Intensität.

32,00€

Merlot, trocken

**„Vieilles Vignes“- Beauvignac -
Costières De Pomerols, Cotes de
Thau, Frankreich**

Eleganter Wein mit Noten von roten Früchten, Lakritz und leichten Pfeffer, gut eingebundene Tannine bei vollem Körper

35,00€

Primitivo

**Trefilari „Salento“ IGT, Cantina
Sampietrana, Italien**

In einem dunklen Robinrot offenbaren sich klare Aromen von Amarenakirsche, Johannisbeere, Heidelbeere und Nelken. Der besitzt einen geschmeidigen und eleganten Charakter.

39,50€

*Weine enthalten Sulfite/Schwefeldioxid

SIBABA

Information

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, fisch sauce, asian condiment paste)
- j** Schalen-/Krustentiere (Garnelen, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
shellfishes and crustaceans (prawns/shrimps, fisch sauce, asian condiment paste)
- k** Fisch (alle Arten von Fisch, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
fish (all kind of fish, fisch sauce, asian condiment paste)
- l** Lupine (Meerrettich)
lupin (horse radish)

Zusatzstoffe

- 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)

