



Liebe Gäste,

„Sawaddi“ oder „seien Sie begrüßt“!

Wir heißen Sie herzlich willkommen im Restaurant ‚Thai by Thai‘ und laden Sie ein, sich bei uns wohlfühlen und unsere hervorragende Küche zu genießen.

Die Verwendung von Qualitätsprodukten sowie Zutaten und Kräutern, welche frisch aus Thailand importiert werden, sind ein unverzichtbarer Bestandteil unseres Konzepts.

Für den Fall, dass Sie es einmal nicht einrichten können, sich bei uns mit einer besonders feinen und authentischen Thai-Cuisine, die nicht nur schmackhaft, sondern auch kalorienarm und gesund ist, verwöhnen zu lassen, sind alle Speisen auch für den AußerHaus-Verzehr erhältlich.

Wo auch immer Sie unsere Köstlichkeiten verzehren - wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Ihr Thai by Thai-Team

Suppen / Soups

- 1. Sauer-Scharf-Suppe** € 5,60
Zubereitung mit Hähnchenfleisch, Chilischoten, Essig, Ei, Pilzen, Bambus, Tofu und Koriander [A, C, F, 4]
Soup with chicken, chili, vinegar, egg, mushrooms, bamboo, tofu and coriander
- 2. Gaeng Djüed Tauhu Sarai** € 5,60
Klare Suppe mit Hackfleischbällchen, Tofu, Seetang und Gemüse [F, I]
Tofu Soup with meatballs, seaweed and vegetables
- 3. Giew Nam Gung** € 6,20
Wantan-Suppe mit grünem Blattgemüse, gefüllt mit Garnelen [B, C, I, F, A1]
Wantan soup with prawn and vegetables
- 4. Tom Kha Gai** € 6,20
Hühnersuppe mit Galgant, Champignons, Zwiebeln und Kokosmilch, garniert mit Koriander
Tender chicken in coconut milk, galgant, mushrooms, herbs and coriander
- 5. Tom Yam Gung**  € 6,90
Pikante süß-säuerliche Suppe mit Garnelen, Champignons, Zitronengras, -blättern und -saft
Prawn soup with mushrooms, lemon grass and herbs
- 6. Thai By Thai Suppe**  € 6,90
Teigtaschensuppe mit gefüllten Garnelen und Eiernudeln, pikant abgeschmeckt nach Art des Hauses
Spicy Wantan soup with eggnoodles, herbs, ThaiByThai style

Vorspeisen / Appetizer

11. **Bangkok Rolls** € 6,30
Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Thai-Basilikum mit süß-saurer Sauce [C, F, A1]
Crispy Spring Rolls with minced chicken, vermicelli, Thai basil with sweet-sour sauce
12. **Giew Krob** € 6,30
Knusprig gebratene Eierpapiertaschen mit würziger Schweinefleischfüllung [B, E]
Crispy fried Wantan with minced pork
13. **Summer Rolls** € 6,90
Reis-Papierrollen mit gebratenem Tofu, Glasnudeln und Gemüse
Vegetarian Ricepaper rolls, Thai style
14. **Tempura Jeh** € 6,20
Gebackenes Gemüse und Tofu im Teigmantel mit süß-saurer Sauce und Erdnüssen [F, C, A1]
Vegetables tempura with sweet-sour sauce
- 14.1 **Tempura Gung** € 8,90
Gebackene Garnelen im Teigmantel mit süß-saurer Sauce und Erdnüssen [F, C, A1]
Prawn tempura with sweet-sour sauce
15. **Sate Gai** € 8,20
Gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce [G, E]
Grilled chicken on skewers, served with peanut sauce
16. **Thodman Gung** € 9,80
Gebackene Garnelenfrikadellen mit Pflaumen-Dip
Fried shrimp balls
17. **Winter Rolls** € 8,20
Peking Pancake Rollen mit Ente, Gurke und Sojabohnensauce [E, A1]
Peking Pancake Rolls with duck meat and cucumber
18. **Kha Nom Jieb** € 8,40
Gedämpfte Teigtaschen mit gehacktem Schweinefleisch, Bambus und Schwarz-Pilzen [B, C, K, A1]
Peking Pancake Rolls with duck meat and cucumber
19. **Krupuk** € 3,50
Krabbenchips mit Erdnuss-Sauce [E, B, A1]
Crispy prawn crackers with peanut sauce
20. **Vorspeisen @ Thai by Thai - klein / groß** € 14,00 / € 18,90
Gemischte Vorspeisen: Bangkok Rolls, Giew Krob, Kha Nom Jieb, Sate Gai und Krupuk [E, B, A1, F, C]
Mixed appetizer: Bangkok Rolls, Giew Krob, Kha Nom Jieb, Sate Gai und Krupuk

Salate / Salads

21. Lahn Tao Hu  € 11,00
Pikanter Tofu-Salat nach nordostthailändischer Art mit Zwiebeln und Thai-Kräutern [F]
Spicy tofu salad with fresh thai herbs in northeastern Thai style
22. Yam Ma Muang Pla Krob  € 11,00
Salat nach Hauses mit knusprigem Fischfilet in feiner würziger Sauce, mit Mangostreifen und Erdnüssen [D, A1]
Home style salad of crispy fish filet with spicy sauce, mango and peanuts
23. Lahn Ped  € 12,00
Pikanter Salat aus gehackter Entenbrust mit verschiedenen Kräutern nach nordostthailändischer Art [A1]
Spicy salad of duck with various herbs in northeastern Thai style
- 23.1 Lahn Gai - mit Hähnchenbrust - Chicken  € 11,50
23.2 Lahn Nueah - mit Rind - Beef  € 12,00
24. Som Tam  € 12,00
Würziger Salat aus grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Bohnen in Limetten-Sauce[E]
Papaya salad with peanuts, tomato and green beans in lime sauce
25. Yam Sai Sa Muth  € 12,50
Pikanter Glasnudel-Salat mit Meeresfrüchten, Seetang, Sellerie und Koriander [F, A1, B, D, N]
Glassnoodle Salad with seafood, seaweed, onions and celery
- 25.1 Yam Wun Sen Gai  € 11,50
Pikanter Glasnudel-Salat mit Hähnchen, Sellerie und Koriander [F, A1, B, D, N]
Glassnoodle Salad with chicken, onions and celery
26. Yam Nueah  € 12,00
Scharfe Rindfleischstreifen mit frischen Kräutern, Tomaten und Gurken in Limetten-Chili-Sauce
Spicy beef salad with herbs, tomato, cucumber in lime-chili sauce
27. Jakobmuschel-Salat  € 12,50
Gegrillte Jakobsmuschel mit Thai-Kräutern in pikanter Sauce nach Art des Hauses
Grilled scallops with herbs and spicy sauce


Curry

31. **Gaeng Krari**
Gelbes Curry mit Kartoffeln, Möhren und Kokosmilch
Yellow curry with potatoes, carrots and coconut milk
32. **Gaeng Kiew Wahn** 
Grünes Curry mit Thai-Auberginen, Basilikum und Kokosmilch
Green curry with eggplants, basil and coconut milk
33. **Gaeng Daeng** 
Rotes Curry mit Kokosmilch, Thai-Basilikum und -
Auberginen
Green curry with eggplants, basil and coconut milk
34. **Phanaeng** 
Rotes cremiges Curry mit Kaffirlimettenblättern und
Kokosmilch
Red curry with leaves from kaffir limes and coconut milk

Alles mit Curry

mit Tofu with Tofu	€ 12,50
mit Hühnerbrust oder Schweinefleisch with chicken or pork	€ 14,00
mit Rindfleisch with beef	€ 16,50
mit kross gebackenem Hähnchenfleisch [A1, C] with crispy chicken	€ 15,50
mit kross gebackener Ente [A1, C] with crispy duck	€ 17,20
mit Großgarnelen with king prawns	€ 19,50

Huhn / Chicken

41. **Gai Metmamoung** € 13,80
Gebratenes Hähnchenfilet mit Cashewnüssen, Paprika, Wasserkastanien, Frühlingszwiebeln und Spargel in einer speziellen Gewürzmischung
Stir-fried chicken with cashew nuts, paprika, water chestnuts, spring onions and special paste
42. **Gai Sam Rod** € 15,50
Knuspriges Hühnerfleisch mit Dreigeschmäcker-Sauce, Wasserkastanien, Ananas, Tomaten und Gemüse [A1, C]
Deep fried chicken, marinated with special sauce and topped with water chestnuts, pineapples and vegetables
43. **Sate Gai** € 13,80
Gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce und Salat
Grilled chicken on skewers, served with peanut sauce and salad
44. **Gai Gra Pau**  € 13,80
Gebratenes Hühnerfleisch mit scharfem Thai-Basilikum, Knoblauch und Chili in einer scharfen Austernsauce [N]
Fried chicken in spicy oyster sauce with thai basil, chili and green beans
45. **Gai Khing** € 13,80
Hähnchenfilet, pikant in Ingwer gebraten, mit Zwiebeln, Champignons und Frühlingszwiebeln
Stir-fried chicken with ginger, onions, mushrooms and spring onions
46. **Gai Zab** € 16,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Ananas und Cashewkernen in süß-scharfer Tomatensauce, serviert in einer Ananas
Pineapple filled with stir-fried chicken with onions, tomatoes and cashewnuts, in sweet-spicy tomato sauce

51. Thai by Thai Ente € 17,90
Ente Royal: Knusprige Entenbrust mit Maiskölbchen, Spargel, Wasserkastanien, Shiitake-Pilzen und Garnelen in Soja-Sauce
Crispy duck with young corns, carrots, asparagus, water chestnuts, shiitake mushrooms and prawns in soja sauce
52. Ped Zah  € 17,70
Ente kross mit frittiertem Basilikum, Knoblauch, grünem Pfeffer und Peperoni
Crispy duck with deep fried basils, garlic and peperoni
53. Gaeng Kua Ped Grob  € 17,80
Krosse Entenbrust in pikantem roten Curry mit frischer Ananas, Cocktailtomaten, Lychee, Kokosmilch, Basilikum und Thai-Auberginen [A1]
Crispy duck in red curry with pineapple, cocktail tomatoes and basils
54. Ped Kratiem Prik Thai € 17,50
Gebratene Ente in einer Marinade aus Knoblauch, Pfeffer, Korianderwurzel-Sauce und Gemüse [A1]
Deep fried duck with garlic, pepper and vegetables in coriander roots sauce
55. Ped BBQ € 17,50
Gegrillte Ente auf gebratenen Maiskölbchen, Zuckerschoten, Paprika, Tomaten und Ananas mit BBQ-Sauce
Grilled duck on fried baby corn, mange touts and pineapple in BBQ sauce
56. Ped Classic € 17,50
Kross gebackene Ente in süß-saurer Sauce, mit frischen exotischen Gemüse und Cashewnüssen [A1, F]
Crispy baked duck in sweet-sour sauce, with exotic vegetables and cashew nuts

Ente / Duck

57. **Ped Sam Rod** € 17,50
Knusprig gebackene Ente mit Dreigeschmäcker-Sauce,
Wasserkastanien, Ananas, Zuckererbsen und Gemüse
*Crispy baked duck with water chestnuts, ananas,
mangetouts and vegetables in three tastes sauce*
58. **Ped Erdnuss-Sauce** € 17,50
Gebackene Ente auf Wok-Gemüse mit Erdnuss-Sauce
Baked duck on vegetables with peanut sauce



Rind / Beef

61. Nueah Kaorea € 16,60
Heiße Rinderfleischpfanne mit Maiskölbchen, Paprika, Frühlingszwiebeln, Tomaten mit Dreigeschmäckersauce
Fried beef with mixed vegetables and three tastes sauce
62. Nueah Nam Man Hoi € 16,00
Gebratenes Rindfleisch in einer Austernsauce mit Champignons und Frühlingszwiebeln [N, F]
Fried beef in oyster sauce with mushrooms and chili
63. Nueah Na Rok  € 17,20
Scharfe Rindfleischpfanne mit Basilikum, Knoblauch, grünem Pfeffer, Thai-Kräutern und Chili - sehr scharf
Stir-fried spicy beef with garlic, basils and green pepper


Schwein / Pork

66. Muh Kratiem Prik Thai € 13,90
Gegrilltes Schweinefleisch in einer Marinade aus Knoblauch, Pfeffer und Korianderwurzel
Grilled pork with garlic, pepper and coriander roots
67. Krari tonkatsu € 14,00
Knusprig gebackenes Schweinefleisch in gelbem Curry nach Art des Hauses
Crispy tempura pork with yellow curry, ThaibyThai style
68. Muh Hang Leh  € 14,90
Schweinerippchen in rotem Curry mit Ingwer, Zwiebeln, Tamarinde nach nördlichem Thai-Stil
Pork ribs with ginger, onions, tamarind and red curry, northern Thai style

Aus dem Meer / Sea Food

71. Taleh Düäd  € 17,50
,Siedendes Meer': Pikante gebratene Meersfrüchte mit verschiedenen Kräutern und grünen Pfefferkörnern [A1, D]
Hot and spicy seafood with herbs and fresh green peppers
72. Pla Sam Rod € 15,50
Knusprig gebratenes Fischfilet mit Ananas und Babymais in pikanter süß-saurer Sauce [A1, D]
Crispy deep fried fish in spicy sweet-sour sauce
73. Khiau Wahn Luk Chin Gung  € 18,00
Garnelenbällchen in grünem Curry mit Thai-Auberginen, Gemüse und Thai-Basilikum [A1, B, C]
Green curry with homemade shrimpballs, thai eggplants and basil
74. Gung Kratiem € 19,00
Gebratene Großgarnelen mit Korianderwurzel, Knoblauch und Pfeffer [B]
Fried king prawns with coriander roots, garlic and pepper
75. Gung Ma Kham € 21,00
Gegrillte Tiger-Großgarnelen mit Spargel in Tamarinden-Sauce
Grilled tiger king prawns with asparagus in tamarind sauce

Vegetarisch / Vegetarian

76. Tau Hu Grob € 12,00
Kross gebackener Tofu mit verschiedenem Pfannengemüse und Sojasauce
Stir-fried tofu with vegetables and soja sauce
77. Tau Hu Samrod € 12,50
Knuspriger Tofu mit Zuckerbohnen, Miniaturmais und Wasserkastanien in pikanter süß-saurer Sauce [F]
Deep-fried Tofu in spicy sweet-sour sauce
78. Tau Hu Metmamoung € 12,50
Gebratener Tofu mit Cashewnüssen, Paprika, Wasserkastanien, Frühlingszwiebeln und Spargel in spezieller Gewürzmischung [F, H]
Stir-fried tofu with cashew nuts, paprika, water chestnuts, spring onions and special paste
79. Tao Hu Phat Ped  € 12,50
Gebratener Tofu mit rotem Curry, Kokosmilch, Basilikum, grünem Pfeffer und frischen Zitronenblättern [F]
Fried tofu in red curry with coconutmilk, fresh basil, green pepper and fresh lime leaves

Special des Hauses

81. Tao HU Song Kreung  € 14,50
Gebackener Tofu mit Füllung verschiedener Gemüse [A1, F, C]
Hot and spicy tofu with herbs and fresh green peppers
- 81.1 Tao HU Classic € 14,50
Kross gebackener Tofu in süß-saurer Sauce, mit frischem
exotischen Gemüse und Cashewnüssen [A1, F]
Crispy baked tofu in sweet-sour sauce, with exotic vegetables and
cashew nuts
82. Tao Hu Ob Moh Din  € 18,00
Gedämpfte Tofu mit Hähnchen, Garnelen, Tintenfisch und
Shitakepilzen [A, F, I, K, N]
Crispy deep fried fish in spicy sweet-sour sauce
83. Zalaman Lamm  € 18,00
Lammkeule in rotem cremigen Curry mit Zwiebeln, Kokosmilch und
Süßkartoffeln
Lamb shank in red curry with onions, sweet potatoes and coconutmilk
84. Pla Rad Prik  € 21,00
Gebratene ganze Dorade, ca. 400g in süß-scharfer Chilisauce auf
gebratenem Gemüse und Kaffirlimettenb Tofulättern [A1, D]
Deep-fried whole dorade in sweet-spicy chili sauce, served with
vegetables

Reis & Nudeln / Rice & Noodles

85. Phad Thai Gung € 14,40
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei Garnelen, Sojasprossen, Thai-Gemüse und Tamarind-Sauce [F, C, B]
Stir-fried noodles with shrimps, beancurd, bean sprouse, thai vegetable and peanut-tamarind sauce
- 85.1 Phad Thai Gai € 14,00
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei Hähnchen, Sojasprossen, Thai-Gemüse und Tamarind-Sauce [F, C, B]
Stir-fried noodles with chicken, beancurd, bean sprouse, thai vegetable and peanut-tamarind sauce
86. Phad Wunsen Gai € 13,70
Gebratene Glasnudeln mit Hähnchenbrust und Gemüse [I, F, A1, C]
Fried glass noodles with chicken and vegetables
- 86.1 Khao Phad Gai € 13,70
Gebratener Reis mit Hähnchenbrust und Gemüse [I, F, A1, C]
Fried rice with chicken and vegetables
87. Mama Nong Gai € 14,60
Knuspriges Hähnchenfleisch auf Wokgemüse und gebratenen Eiernudeln mit süß-saurer Sauce [A1, C]
Fried eggnoodles with crispy chicken, vegetables and sweet-sour sauce
88. Thai by Thai Reis € 16,60
Gebratener Curryreis mit Großgarnelen, Ei, fischer Ananas und Rosinen nach Art des Hauses
Fried curry-rice with prawns and egg, ThaibyThai style
89. Gung Ob Wunsen € 18,50
Garnelenschwänze, gegart in Sojasauce, mit Glasnudeln, Thai-Gewürzen, Thai-Sellerie, Speck und Koriander [F, A, I, N, K]
Steamed shrimps in soy sauce, with glass noodles, bacon and Thai-cellery

Beilagen	klein	groß
Eierreis oder gebratene Nudeln	€ 3,50	€ 4,50
extra Reis	€ 2,50	€ 3,50
extra Sauce	€ 1,00	€ 2,00
Pfand	€ 0,50	€ 1,00

Dessert

91. Ice Cream Thod € 5,20
Vanilleeis in frittiertem Kokosraspelmantel mit
saisonalen Früchten [G, C]
Fried cocos-covered icecream with fruit
92. Ro Ti Ice Cream € 6,20
Thailändische Pfannkuchen, serviert mit Vanilleeis und
frischen saisonalen Früchten [A1, G]
Thai pancake, served with vanilla ice cream and fruit
93. Gluai Thod € 5,20
Gebackene Bananen mit Vanilleeis
Fried banana with vanilla icecream [A1, C]
94. Thab Thim Krob € 6,20
Thailändischer Nachtisch mit Rubin-Wasserkastanien
in Kokosmilch
Water chestnuts in syrup with coconut milk
95. Bua Loi € 6,30
Reismehlbällchen mit Taro, Kürbis, Süßkartoffeln und
Pandanusblätter in der Kokosmilch [K]
*Small balls from taro, pumpkin, thai sweet potatoes
and pandan leaves in coconut milk*