



THANADON KÜCHE
THAI SPEZIALITÄTEN

ชนพลโภชณา



Lieber Gast, Sawadee

wir möchten Sie hiermit im
Thanapon Restaurant begrüßen.

Erlauben Sie uns, eine kleine Einführung in die thailändischen Essgewohnheiten zu geben,
für solche Gäste, die noch keine Erfahrung mit dieser asiatischen Küche hatten.

Generell hat man als Eßbesteck nur Löffel und Gabel,
ganz selten oder nur zu speziellen Gerichten,
nimmt man auch Eßstäbchen.

Die einzelnen Gerichte, die serviert werden,
ißt man gemeinsam, d.h. im Gegensatz zum deutschen Essen,
wo man mit dem zufrieden sein muß, was bestellt wurde,
darf man von allem kosten und probieren,
was auf den Tisch kommt.

Die Bestellung, oder besser gesagt die Zusammenstellung, sollte so sein,
daß man stets ein bis zwei Gerichte mehr hat, als Personen, die am Essen teilhaben.
Man sollte also mindestens ein mildes, ein scharfes und ein süß-saures Gericht haben;
differenzieren kann man dann jeweils nach den Fisch- und Fleischsorten,
oder nach der Art der Zubereitung.

Die Gerichte werden nun von allen gemeinsam gegessen,
indem man löffelweise einmal von diesem oder von jenem probiert (mit Reis oder ohne).
Je nach Belieben kann man dann noch mit den gereichten Soßen variieren,
in welche man Fleischstücke tunkt oder mit der Löffelspitze testet. Man probiert praktisch
so lange bis man satt ist, worin sicherlich der Reiz des thailändischen Essens liegt.
Man kann sich auch Zeit dabei lassen, kann eine Pause einlegen
und falls man glaubt, noch nicht satt zu sein,
ruhig ein weiteres Gericht nachbestellen.

Die Speisen sind so variantenreich,
daß man von einer gewissen Einmaligkeit reden kann,
denn alle Fleisch-, Fisch- und Meerestiersorten werden kombiniert
mit vielen Gewürzen, wie z.B. Zitronengras, Schalenblättern, Frühlingszwiebeln,
thailändischen Pilzen usw., die wiederum mit vielen Gemüsesorten, Nudelarten,
usw., je nach Belieben mit Pfefferschoten scharf
oder süßem Pfeffer bzw. Kokosnuss-Curry pikant
scharf angerichtet sind.

Falls Sie es richtig scharf lieben, teilen Sie es uns mit.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und hoffen,
Sie als zufriedenen Gast
auch ein nächstes Mal begrüßen zu dürfen.

Menus - Menues

Thanapon Menü / Thanapon Menu

- für 1 Person/for 1 person -

Popia Thord / Wan Tan Suppe

Frühlingsrolle oder Wantan-Suppe

Eggroll or Wantan-Soup

Gaeng Gai

Hühner-Curry, Thai Art

Chicken-Curry, Thai Style

Gruey Thord / Ei Dim Ruamit

Gebackene Banane oder gemischtes Eis

Baked banana or mixed ice-cream

24,50

Chiangmai Menü / Chiangmai Menu

- für 2 Personen/for 2 persons -

Gebackene Maisplätzchen oder Hühnersuppe mit Kokosmilch

Baked corn buisquit or chicken soup with coconutmilk

Gai Pad Med - Mamong Himmapan

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Morcheln

Fried chicken with cashew nuts, onions and morels

Gruey Thord

Gebackene Banane mit Honig

Baked banana with honey

53,50

Vorspelsen - Appetizers

ข้าวแกง

1. Chau Kao (Für 2 Personen - for two person)

Gemischte Feinschmeckereien,
Frühlingsrollen, gebackene Wantan,
gebackenes Gemüse, Schweinefleischspieße

*Mixed Delicatesses, spring rolls,
fried Wantan, baked vegetables*

and pork sticks

14,50 DM

ก๋วยเตี๋ยวทอด

2. Giaw Thord

Gebackene Wantan mit süß-saurer Thai-Sauce serviert - 5 Stück -

Fried Wantan with sweet-sour

Thai-sauce - 5 pieces -

5,50

หมูสะเต๊ะ

3. Muh Sate

Schweinefleischspieße
mit Erdnußsoße - 3 Spieße -

Pork sticks with peanut-sauce - 3 Sticks -

6,50

ปอเปี๊ยะทอด

4. Popia Thord

Frühlingsrolle mit süß-saurer Thai-Sauce serviert - 5 Stück -

Spring rolls with sweet-sour

Thai-sauce - 5 pieces -

5,50

ผักชุบแป้งทอด

5. Pak Tchup Baeng Thord

Gebackenes frisches Gemüse
mit süß-saurer Sauce serviert - 6 Stück -

Baked fresh vegetables with sweet-sour sauce - 6 pieces -

5,00

กุ้งทอดหมูเกี๊ยว

6. Phuket Krabben

Krabben in Kokosnuß paniert, in Butter
gebraten, mit süß-saurer Thai-Sauce serviert - 5 Stück -

Prawns with coconut, fried in butter, served with sweet-sour Thai-sauce - 5 pieces

9,80

Suppen - Soups

แกงจืดวุ้นเส้น

7. Gaeng Joed Wunsend

Glasnudelsuppe mit
Hackfleisch und Morcheln

*Glassnoodles soup with
minced pork, morels*

5,50

ต้มข่าไก่

8. Tom Kha Gai

Hühnersuppe mit Kokosmilch,
Zitronengras, säuerlich pikant

Chicken-soup with coconut-milk, sour and spicy

5,90

ต้มยำไก่

9. Tom Yam Gai

Hühnersuppe mit Champignons,
Zitronengras, säuerlich pikant

The famous Thai's hot and spicy chicken-soup

5,90

ก๋วยเตี๋ยว

10. Wan Tan Suppe

Klare Brühe mit kleinen

Fleischbällchen in Wantan Teig umhüllt

Clear soup with meatballs wrapped in Wantan dough

5,00

ต้มยำกุ้ง

11. Tom Yam Gung

Pikante Garnelensuppe
mit Zitronengeschmack

The famous Thai's hot and spicy prawn soup

7,80

ซूपเจ

12. Sup Pak

Gemüsesuppe

mit frischem Gemüse
Soup with fresh vegetables

4,80

Salate - Salads

ยำปลาหมึก

13. Yam Pla Muek

Tintenfischsalat, Thailändische Art
Octopus Salad, Thai-Style
10,50

ยำเนื้อ

15. Yam Nua

Rindfleischsalat
nach thailändischer Art
Beef salad - Thai Style
10,50



สลัดผักรวมมิตร

14. Chau Suan Salat

Gemischter Salat nach Saison
Mixed fresh Salad
5,50

ยำวุ้นเส้น

16. Yam Wun Send

Glasnudelsalat mit Krevetten,
Schweinehackfleisch und Morcheln
- Thailändische Spezialität -
*Glassnoodles Salad with Shrimps,
minced pork and morels*
- Thai-Speciality -
8,50

Nudeln & Reis - Noodles & Rice

ข้าวผัดหมู

17. Cow Pad Muh

Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei und Gemüse
Fried rice with pork, eggs and vegetables
13,50

ก๋วยเตี๋ยวผัด

18. Guey Tiew Pad

Gebratene Nudeln mit Hühnerbrustfilet
oder Schweinefleisch, Ei, frisches Gemüse
*Fried noodles with chicken or pork,
eggs and fresh vegetables*
13,50

ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่

20. Guey Tiew Pad Tai

Gebratene Nudeln mit Hühnerbrustfilet
oder Schweinefleisch, Ei, Sojabohnen, frische Gemüse
Fried rice noodles with chicken or pork, vegetables, Thai-Style
14,50

ข้าวผัดไก่

19. Cow Pad Gai

Gebratener Reis mit
Hühnerbrustfilet, Ei, Gemüse
*Fried rice with chicken,
eggs, vegetables*
13,50

Vegetarische Gerichte - Vegetarian Food

ผัดผักรวมมิตร

21. Pad Pag Ruam Mith

Verschiedene frische Gemüse, gebraten
Fried mixed fresh vegetables
12,90

ผัดเต้าหู้

22. Pad Tofu Thuangoc

Tofu gebraten, mit Frühlingszwiebeln, Sojakeimen
Fried Tofu with spring onions, soja-beans
11,90

แกงเขียวหวานเจ

23. Gaeng Kiow Wan Pag

Bambussprossen, Paprika, Auberginen,
in Kokosmilch, mit grünem Curry
*Mixed Vegetables in coconut-
milk with green curry*
12,90

เปรี้ยวหวานเจ

24. Pag Prieu Wan

Verschiedene Gemüse
gebraten, in süß-saurer Sauce
Fried mixed vegetables in sweet-sour sauce
12,90

Krabben - Prawn

กุ้งกระเทียมพริกไทย

25. Gung Kratiam Prigtai

Krabben mit Knoblauch und Pfeffer gebraten
Fried prawns with pepper and garlic
26,90

กุ้งผัดพริก

26. Gung Phad Prig

Krabben gebraten, Paprika,
Frühlingszwiebeln, Chili - scharf -
*Fried prawns with spring
onions, chili - spicy -*
25,50

กุ้งผัดใบกระเพรา

27. Gung Phad Bai Graprau

Krabben gebraten, mit Knoblauch,
Paprika, Thai-Basilikumblättern
*Fried prawns with Thai-Basil
leaves and chili*
25,90

กุ้งเปรี้ยวหวาน

28. Gung Priow Wan

Krabben gebraten, in süß-
saurer Thai-Sauce und Gemüse
Sweet sour prawn with vegetables
25,50

แพนงกุ้ง

29. Panaeng Gung

Krabben gebraten, mit Kokos-
nußmilch, in pikanter roter Sauce
Prawns with coconut-milk in spicy red sauce
25,90

Tintenfisch - Octopus

ปลาหมึกกระเทียมพริกไทย

30. Plamuek Gratiam Prigtai

Tintenfisch mit Knoblauch und Pfeffer gebraten
Fried Octopus with pepper and garlic
18,50

ปลาหมึกผัดใบกระเพรา

31. Plamuek Pad Bai Graprau

Tintenfisch mit Knoblauch und Paprika
gebraten, mit Thai-Basilikumblättern
*Fried octopus with garlic, chili
and Thai-Basil leaves*
17,90

ปลาหมึกผัดพริก

32. Plamuek Pad Prig

Tintenfisch gebraten,
mit Paprika und Frühlingszwiebeln
Fried octopus with spring onions, chili
17,50



Fisch - Fish

ปลาราดพริก

33. Pla Rad Prik

Knuspriges Rotbarschfilet,
mit Chilisauce serviert - scharf -
*Crispy fried fish served with
chili sauce - spicy -*
16,90

ปลาเปรี้ยวหวาน

34. Pla Prieu Wan

Rotbarschfilet gebacken, mit süß-saurer Sauce,
Ananas, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika
*Fried fish with sweet-sour sauce,
pineapple, spring onions*
16,90

ปลาเจียน

35. Pla Jian

Rotbarschfilet gebacken mit Hackfleisch,
Ingwer, Peperoni, Morcheln, Frühlingszwiebeln und Paprika
Fried fish with special Thai-sauce, ginger, black morels and chili
16,90

Huhn - Chicken

แพนงไก่

36. Panang Gai

Hühnerbrustfilet mit Kokos-
nußmilch in pikanter roter Sauce

Chicken with coconut-milk
in spicy red sauce

15,90

แกงไก่

37. Gaeng Gai

Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch,
Bambussprossen, Paprika - scharf -
Chicken with coconut-milk, bamboo
shoots and chili - spicy -

15,90

ไก่ผัดใบกระเพรา

38. Gai Pad Bai Graprau

Hühnerbrustfilet gebraten, mit Thai-
Basilikumblättern, Pepperoni, Paprika, Zwiebeln

Fried chicken with Thai-Basil leaves,
chili and spring onions

15,90

ไก่ผัดผัก

39. Gai Pad Pag

Hühnerbrustfilet gebraten.
mit verschiedenen frischen Gemüsen
Fried chicken with mixed fresh vegetables

15,50

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงฯ.

40. Gai Pad Med - Mamong Himmapan

Hühnerbrustfilet gebraten, mit Cashew
Nüssen, Zwiebeln und Morcheln

Fried chicken with cashew
nuts, onions, morels

16,90

ไก่ผัดขิง

41. Gai Pad Khing

Hühnerbrustfilet gebraten,
mit Ingwer, Morcheln, Frühlingszwiebeln
Fried chicken with ginger, morels, spring onions

15,90

ไก่เปรี้ยวหวาน

42. Gai Prieu Wan

Hühnerbrustfilet gebraten, mit süß-saurer
Sauce und verschiedenen Gemüsen

Fried chicken with sweet-sour
sauce and vegetables

15,90

Ente - Duck



เป็ดผัดพริก

43. Ped Pad Prig

Ente gebraten,
mit Zwiebeln und Paprika
Fried duck with onions and chili

20,50

เป็ดผัดขิง

45. Ped Pad King

Ente gebraten, mit
Ingwer, Zwiebeln und Morcheln

Fried duck with ginger,
onions and morels

20,50

เป็ดน้ำแดง

44. Ped Nam Daeng

Ente gebraten, mit Ingwer,
Frühlingszwiebeln, in Rotweinsauce

Fried duck with ginger, onions
and redwine-sauce

20,50

แกงเป็ด

46. Gaeng Ped

Ente gebraten, mit Kokosnuß-
milch, Bambussprossen,
Ananas und Paprika

Duck in curry with coconut-milk,
bamboo shoots, pineapple

20,50

เป็ดกรอบหนุ่ยพล

47. Ped Thanaphon

Knusprige Entenbrust mit
frischen Gemüsen, Ingwersauce, pikant
Crispy duckbreast with fresh vegetables

21,90

Rind - Beef

เนื้อผัดพริก

48. Nua Pad Prig

Rindfleisch gebraten, mit Paprika, Frühlingszwiebeln
Fried beef with chili and spring onions

16,90

พะแนงเนื้อ

49. Panaeng Nua

Rindfleisch in Kokosnuß-
milch, in pikanter roter Chilipaste
Beef with coconut-milk in spicy chili paste

16,90

เนื้อกระเทียมพริกไทย

50. Nua Gratiam Prig-Tai

Rindfleisch-Scheiben mit Knoblauch, Pfeffer
Fried sliced beef with pepper and garlic

17,50

แกงเนื้อ

51. Gaeng Nua

Rindfleisch in Kokosmilch,
Bambussprossen, Paprika, - scharf -
*Thai beef in coconut-milk, bamboo
shoots, chili - spicy -*

16,90

เนื้อผัดใบกระเพรา

52 Nua Pad Bai Graprau

Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln,
Paprika, Thai-Basilikumblättern
Fried beef with Thai-Basil leaves, onions and paprika

16,90

Schwein - Pork

หมูกระเทียมพริกไทย

53. Muh Gratiam Prig Tai

Gebratenes Schweinefleisch
mit Knoblauch, Pfeffer
Fried pork with pepper and garlic

16,50

หมูผัดผัก

54. Muh Pad Pag

Gebratenes Schweinefleisch
mit verschiedenen frischen Gemüsen
Fried pork with mixed vegetables

15,50

หมูเปรี้ยวหวาน

55. Muh Prieu Wan

Gebratenes Schweinefleisch
mit süß-saurer Sauce, Gemüse
*Fried pork with sweet-sour
sauce, vegetables*

15,90

หมูผัดใบกระเพรา

56. Muh Pad Bai Graprau

Gebratenes Schweinefleisch, Zwiebeln,
Paprika, Thai-Basilikumblättern - pikant -
Fried pork, Thai-Basil leaves, chili, onions - spicy -

15,90

หมูผัดพริกขิง

57. Pad Prig King Muh Kaap Thua

Gebratenes Schweinefleisch mit
Chilipaste und grünen Bohnen - pikant -
Fried pork with chili paste and green beans - spicy -

15,90

พะแนงหมู

59. Panaeng Muh

Schweinefleisch mit Kokosnußmilch in pikanter roter Sauce
Pork with coconut-milk in spicy red sauce

15,90

หมูผัดขิง

58. Muh Pad Khing

Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln
Fried pork with ginger, onions and morels

15,90

Nachspeisen - Desserts

กล้วยทอด

60. Gruey Thord

Gebackene Banane mit Honig
Baked banana with honey

5,50

กล้วยทอดไอติม

61. Gruey Thord Ei Dim

Gebackene Banane mit Eis
Baked banana with ice-cream

7,50

สัปรดทอด

62. Sapparod Thord

Gebackene Ananas mit Honig
Baked pineapple with honey

5,50

เป็ดัดพริก

63. Sapparod Thord Ei Dim

Gebackene Ananas mit Eis
Baked pineapple with ice-cream

7,50

ไอติมรวมมิตร

64. Ei Dim Ruamit

Gemischtes Eis mit Sahne
Mixed ice-cream with cream

6,50

ลิ้นจี่

65. Lychee

Lychee in Fruchtsirup
Lychee in Syrup

5,50

เงาะ

66. Rambutan

Rambutan in Fruchtsirup
Rambutan in Syrup

5,50

ไอติมกะทิ

67. Ei Dim Gati

Kokosnußeiscreme
- Spezialität des Hauses -

Coconut ice-cream

- Speciality -

6,50

วุ้นกะทิ

68. Wun Gati

Kokosnuß-Cremepudding - Spezialität des Hauses -
Coconut cream pudding - Speciality -

5,50

วุ้นกาแฟ

69. Wun Kaffee

Kokosnuß-Kaffee-Cremepudding - Spezialität des Hauses -
Coconut-Coffee cream pudding- Speciality -

5,50

