



*Bienvenido a nuestro
restaurante
Thai Colom*

*Herzlich
Willkommen in
unserem Restaurant
Thai Colom*

*Welcome to our
restaurant
Thai Colom*

En nuestra comida casera,
plasmamos todos los días
nuestra pasión y amor por
la cocina.

Por eso cocinamos todos
nuestros platos con
productos frescos.

Y al momento por:
Ramphueng (Bee)

Le deseamos una estancia
agradable y relajante en
nuestro restaurante.

In unseren
hausgemachten Speisen
stecken Liebe &
Leidenschaft.

Die Gerichte werden
Täglich frisch zubereitet,
ausschliesslich mit
frischen Zutaten.

Die Gerichte werden
kreiert & gekocht von:
Ramphueng (Bee)

Wir wünschen Ihnen
einen genussvollen und
erholsamen Aufenthalt in
unserem Restaurant.

In our homemade food is
love & passion.

So that we can live this
every day, we work
exclusively with fresh
ingredients.

The dishes are created &
cooked by:
Ramphueng (Bee)

We wish you an enjoyable
and relaxing stay in our
restaurant.





Carta de Vinos

Espumosos

	<u>Denominación de Origen</u>	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Prosecco Monestrello	Italia	3.90	19.50

Blancos

	<u>Denominación de Origen</u>	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Temps de flors <i>Muscat, Gewürztraminer, Xarel.lo</i>	Penedés	3.90	18.90
Bornos <i>Verdejo</i>	Rueda	4.20	19.90
Marcia Batle <i>Premsal blanc, Chardonnay</i>	Mallorca / Binissalem	4.50	22.90
José Pariente <i>Sauvignon blanc</i>	Rueda		22.90
José Pariente <i>Verdejo</i>	Rueda		22.90
Habla de ti <i>Sauvignon blanc</i>	VT Extremadura		22.90

Rosado

	<u>Denominación de Origen</u>	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Son Caló <i>Callet y fogoneu</i>	Mallorca / Petra	3.90	18.90

Tintos

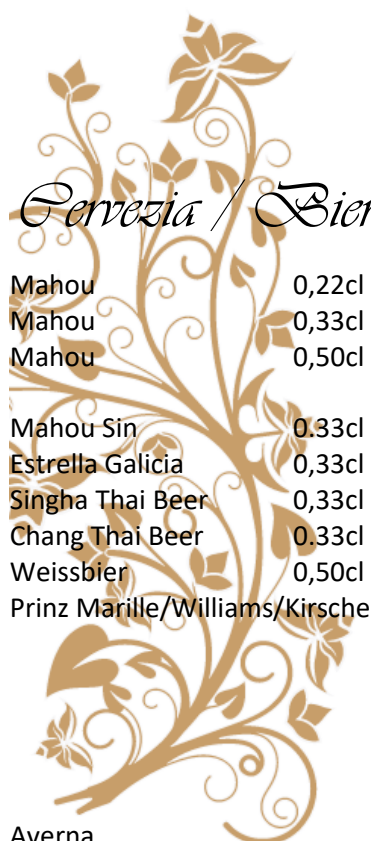
	<u>Denominación de Origen</u>	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Macia Batle <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Monto-Negro</i>	Mallorca / Benisalem	3.90	18.90
Piccini Memoro <i>Merlot, Sangiovese, Zinfandel, Nero d'Avola</i>	Italia	4.50	22.90
AN 2 <i>Callet, Fogoneu, Syrah, Mantonegro</i>	Mallorca / Felanitx		33.50
Obac '14 <i>Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	Mallorca		27.90

Aperitivos

Copa de Prosecco	3.90
Aperolspritz	6.50
Martini <i>blanco / rojo</i>	3.50
Campari orange	5.50

Sangria

1 Litro	11.90
Copa	3.90



Cerveza / Bier / Beer

Mahou	0,22cl	1.80
Mahou	0,33cl	2.60
Mahou	0,50cl	3.80
Mahou Sin	0,33cl	2.50
Estrella Galicia	0,33cl	2.50
Singha Thai Beer	0,33cl	3.50
Chang Thai Beer	0,33cl	3.50
Weissbier	0,50cl	4.50
Prinz Marille/Williams/Kirsche		5.50

Averna	3.50
Hierbas <i>Dulce / Seco / Mezcladas</i>	3.50
Baileys	3.50
Grappa <i>Libarna</i>	4.50
Soberano	3.50
Brandy Suau <i>El Mallorquin</i>	5.50
43 Cuarenta y tres	3.50
Terry	3.50
Vodka Caramel Afterwork	3.50
Limoncello	3.50
Molinari Anice Dulce	3.50
Chupitos	2.50
Vodka Smirnoff & Orange	6.90

Cafés / Kaffee / Coffee

Café solo	1.50
Cortado	1.80
Café con leche	2.00
Cappuccino	2.40
Carajillo	2.70

Té/ Tee / Tea

Manzanilla	2.20
Té Verde	2.20
Té Negro	2.20
Té de Jengibre	2.20
Thai Chai	2.20
Té Jasmin	2.20

Refrescos

Agua sin gas	0,50cl	2.60
Agua con gas	0,50cl	2.60
Coca Cola	0,35cl	2.90
Coca Cola Zero	0,35cl	2.90
Fanta	0,35cl	2.90
Sprite	0,35cl	2.90
Nestea	0,30cl	2.90
Aquarius Lemon	0,30cl	2.90
Zumos / Säfte / Juice		2.60
Manzana / Piña / Melocoton / Naranja		






Licores y copa's

Ballantines & Cola	6.90
Jack Daniels & Cola	6.90
Jim Beam & Cola	6.90
Gin Gordon's & Tónica	6.90
Gin Beefeater & Tónica	6.90
Gin Seagrams & Tónica	6.90
Hendricks & Tónica	7.90
Bacardi & Cola	6.90
Combinados / Longdrinks	6.90




Thai Style

Entrantes - Vorspeisen - Starters




01. Kaau Kriap Gung.....3.90 Euro

-  Pan de gambas tipo tailandés
-  Thai Garnelen Chips
-  Thai Shrimp Crackers.




02. Kraduk muh toot.....7.90 Euro

-  Costillitas de cerdo marinadas
-  Marinierte Schweinerippchen
-  Spare ribs




02-A. Gai toot.....7.90 Euro

-  Alitas de pollo marinadas al estilo tailandés
-  Marinierte Hähnchenschenkel (Thai Style)
-  Thai style chicken wings




03. Po pia toot.....7.90 Euro

-  Rollitos de primavera, (casero) rellenos de verduras, champiñones y fideos finos de cristal, servido con diferentes salsas.
-  Frisch zubereitete Thai Frühlingsrollen mit Gemüsestreifen Champignons und Glasnudeln serviert mit verschiedenen Sossen.
-  Spring rolls (homemade) stuffed with vegetable, mushrooms and glass noodles served with different sauces.

03-A. Keiyw Rose.....9.90 Euro

-  Pastel de gamba y carne picada en (forma de una rosa), servido con salsa agri dulce
-  Garnelen mit Hackfleisch im Teigmantel (in form einer Rose) mit süß- sauer sauce.
-  Shrimp with minced meat in the(form of a rose) ,served with sweet sour sauce.


06. Gai satay.....7.90 Euro

-  Pinchos de pollo con salsa de cacahuete de la casa.
-  Hühnerspiesse mit hausgemachter Erdnussosse.
-  Chicken satay with homemade peanut sauce .


Thai Style

Sopas - Suppen - Soup


04. Tom yam gung naamkum.....11.90 Euro


 **Sopa de gambas** con champiñones, setas frescas, lemongrass y leche de coco.

 **Garnelensuppe** mit frischen Champinons, Zitronengrass und Kokosmilch.

 A hot and sour broth made from lemongrass **with shrimps**, mushrooms and coconut milk.


05. Tom khaa gai.....10.90 Euro


 **Sopa de pollo con leche de coco**, lemongrass, champiñones, setas frescas y ajo.


 **Hühnersuppe mit Kokosmilch**, frischen Kräutern, Zitronengrass, Knoblauch und frischen Champinons.

 **Chicken soup with coconut milk**, lemongrass, garlic and mushrooms.

05-A. Tom yam gai.....9,90Euro

 **Sopa de pollo con champiñones**, tomate,cebolla,lemongrass,cilantro y gundillas

 **Hühnersuppe mit frischen Champiniones**,Tomate,Zwiebeln,frischen Kräuter,Zitronengrass,Koreander und Chilis.

 **Chicken soup with mushrooms**,tomato,onions,lemongrass,coriander and chillies.

Ensalada - Salat - Salet

00. Ensalada.....7.90 Euro

 **Ensalada mixta**

 **Gemischter Salat**


 **Mixed Salad**


Thai Style

Platos principales - Hauptspeisen - Main dishes

07. Yam wunsen thalee.....15.90 Euro




 **Ensalada de marisco** con gambas, mejillones, fideos finos de cristal, tomate, cebolla y cacahuetes.


 **Meeresfrüchtesalat** mit Riesengarnelen, Miesmuscheln, Tomaten, Zwiebeln, Erdnüssen und Glasnudeln.


 **Seafood salad** with shrimps, mussels, tomatoes, onions, peanuts and glass noodles.

08. Gang khian waan gai.....17,50 Euro




 **Curry verde con pollo**, brotes de bambú, pimiento, calabacín y leche de coco dulce y picante, servido con arroz jazmín.


 **Grünes Curry mit Hühnerfleisch**, Bambussprossen, Paprika, Zucchini und Kokosmilch serviert mit Jasmin Reis.


 **Green curry with chicken**, bamboo shoots, peppers, zucchini and coconut milk served with jasmine rice.

08-A. Gang khian waan gai.....17,50 Euro




 **Curry rojo con pollo**, brotes de bambú, pimiento, calabacín y leche de coco dulce y picante, servido con arroz jazmín.


 **Rotes Curry mit Hühnerfleisch**, Bambussprossen, Paprika, Zucchini und Kokosmilch serviert mit Jasmin Reis.


 **Red curry with chicken**, bamboo shoots, peppers, zucchini and coconut milk served with jasmine rice.

09. Gang khian waan gung.....18,50 Euro






 **Curry verde con gambas**, brotes de bambú, pimiento, calabacín, leche de coco, dulce y picante. Servido con arroz jazmín.

 **Grünes Curry mit Riesengarnelen**, Bambussprossen, Paprika, Zucchini und Kokosmilch serviert mit Jasmin Reis.




 **Green curry with Shrimps**, bamboo shoots, peppers, zucchini and coconut milk served with jasmine rice.

09-A. Gang khian waan gung.....18,50 Euro






-  **Curry rojo con gambas**, brotes de bambú, pimiento, calabacín, leche de coco, dulce y picante. Servido con arroz jazmín.
-  **Rotes Curry mit Riesengarnelen**, Bambussprossen, Paprika, Zucchini und Kokosmilch serviert mit Jasmin Reis.
-  **Red curry with shrimps**, bamboo shoots, peppers, zucchini and coconut milk served with jasmine rice.




10. Gai pad med-mamuang.....17.50 Euro

-  **Pollo salteado** con cebolla, pimientos, ajo y anacardos, Servido con arroz jazmín.
-  **Gebratenes Hünchen** mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Cashewkerne serviert mit Jasminreis.
-  **Stir fried chicken** with onion, peppers, garlic and roasted cashew nuts served with jasmine rice.




11. Nua pad nam man Hoi.....18.50 Euro

-  **Ternera salteada** con cebolla, pimiento y ajo, servido con arroz jazmín.
-  **Gebratenes Rindfleisch** mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch serviert mit Jasminreis.
-  **Stir fried Beef** with onion, peppers and garlic served with jasmine rice.




12. Pad thai gung.....17,90 Euro

-  **Tallarines salteados con gambas**, ajo, brotes de soja, huevo y cacahuetes.
-  **Gebratene Bandnudeln mit Riesengarnelen**, Knoblauch, Soyasprossen, Ei und Erdnüssen.
-  **Stir fried noodles with shrimps**, garlic, soya sprouts, egg and peanuts.




12-A. Pad thai gai.....16,90 Euro

-  **Tallarines salteados con pollo**, ajo, brotes de soja, huevo y cacahuetes.
-  **Gebratene Bandnudeln mit Hühnerfleisch**, Knoblauch, Soyasprossen, Ei und Erdnüssen.
-  **Stir fried noodles with chicken**, garlic, soya sprouts, egg and peanuts.




12-B. Pad thai phak.....15,50 Euro

-  **Tallarines salteados** del wok con pimientos, brócoli, coliflor, brotes de soja, huevo, cacahuetes y ajo.
-  **Gebratene Bandnudeln** aus dem Wok mit Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Soyasprossen, Ei, Erdnüssen und Knoblauch.
-  **Stir fried noodles** from the wok with paprika, broccoli, cauliflower, soya sprouts, egg, peanuts and garlic




13. Khaw phat khai.....12,50 Euro

-  **Arroz frito con huevo, tomate, cebolla, zanahoria y ajo.**
-  **Gebratener Reis mit Ei, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Knoblauch.**
-  **Fried rice with egg, tomato, onion, carrot and garlic.**




14. Khaw phat gung.....17,90 Euro

-  **Arroz frito con gambas, tomate, cebolla, zanahoria, huevo y ajo.**
-  **Gebratener Reis mit Riesengarnelen, Ei, Tomate, Zwiebeln, Karotten und Knoblauch.**
-  **Fried rice with shrimps, egg, tomato, onions, carrot and garlic.**

14-A. Khaw phat gai.....16.90 Euro




-  **Arroz frito con pollo, tomate, cebolla, zanahoria, huevo y ajo.**
-  **Gebratener Reis mit Hühnerfleisch , Ei, Tomate, Zwiebeln, Karotten und Knoblauch.**
-  **Fried rice with chicken, egg, tomato, onions, carrot and garlic.**

23. Gang pad nua.....18.90 Euro

-  **Curry rojo con Ternera, leche de coco, calabacín y pimientos, servido con arroz jazmín.**
-  **Rotes Curry mit Rindfleisch, Kokosmilch, Zucchini und Paprika serviert mit Jasminreis.**
-  **Red Curry with Beef, coconut milk, zucchini and peppers served with jasmin rice.**






24. Nua pad prik pao.....18.90 Euro




-  **Ternera salteada con curry rojo, cebolla y pimiento, servido con arroz jazmín.**
-  **Gebratenes Rindfleisch mit rotem curry, Zwiebeln und Paprika serviert mit Jasminreis.**
-  **Stir fried Beef with red curry, onion and peppers served with jasmin rice.**



25. Päd pad prik pao.....19.50 Euro

-  **Pato con curry rojo, broccoli, col, pimientos, cebolla, servido con arroz jazmín.**
-  **Entenbrust mit rotem Curry, Broccoli, Blumenkohl, Zwiebeln und Paprika serviert mit Jasminreis.**
-  **Duck breast on red curry with broccoli, cauliflower, peppers and onions served with jasmin rice.**




26. Gäng päd pet toot.....19.90 Euro

-  **Pato con curry rojo, leche de coco, piña, tomate cherry, pimientos, cebolla, servido con arroz jazmín.**
-  **Entenbrust mit rotem Curry, Kokosmilch, Ananas, Cherry Tomaten, Zwiebeln und Paprika serviert mit Jasminreis.**
-  **Duck breast on red curry with coconut milk, pineapple, cherry tomatoes, peppers and onions served with jasmin rice.**






27. Phanang gai.....17.90 Euro



-  **Phanang curry con pollo**, leche de coco y chili servido con arroz jazmín.
-  **Phanang Curry mit Hühnerfleisch**, Kokosmilch und Chilli serviert mit Jasminreis.
-  **Phanang curry with chicken**, coconut milk and chilli served with jasmin rice.




28. Phanang noa.....16.90 Euro



-  **Phanang curry con ternera**, leche de coco y chili servido con arroz jazmín.
-  **Phanang Curry mit Rindfleisch**, Kokosmilch und Chilli serviert mit Jasminreis.
-  **Phanang curry with beef**, coconut milk and chilli served with jasmin rice.




29. Laab moo.....16.90 Euro






-  **Cerdo picado al estilo-Isaan** (templado) con cebolla morada, limón y cilantro, servido con arroz jazmín.
-  **Schweinehackfleisch Isaan-style** (lauwarm) mit roten Zwiebeln, Zitrone und Koriander serviert mit Jasminreis.
-  **Pork mince Isaan-style** (lukewarm) with red onions, lemon and coriander served with jasmin rice.

29-A Laab gai.....16.90 Euro






-  **Pollo picado al estilo Isaan** (templado) con cebolla morada, limón y cilantro, servido con arroz jazmín.
-  **Hühnerhackfleisch Isaan-style** (lauwarm) mit roten Zwiebeln, Zitrone und Koriander serviert mit Jasminreis.
-  **Chicken mince Isaan-style** (lukewarm) with red onions, lemon and coriander served with jasmin rice.

30. Khaw phat sappa rod gung17.90 Euro




-  **Arroz frito con piña, gambas**, ajo, cebolla, huevo y anacardos.
-  **Gebratener Reis mit Ananas, Riesengarnelen**, Ei, Zwiebeln, Knoblauch und Cashewkerne.
-  **Fried rice with pineapple, shrimps**, egg, garlic, onions and cashew nuts.

30-A. Khaw phat sappa rod gai.....17.50 Euro

-  **Arroz frito con piña, pollo**, ajo, cebolla, huevo y anacardos.
-  **Gebratener Reis mit Ananas, Hühnerfleisch**, Ei, Zwiebeln, Knoblauch und Cashewkerne.
-  **Fried rice with pineapple, chicken**, egg, garlic, onions and cashew nuts.




31. Pad kra pao gung.....17.50 Euro



-  **Gambas con pimientos blancos**, cebolla, albahaca y ajo servido con arroz jazmin.
-  **Riesengarnelen ,mit chillyschoten**, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch serviert mit Jasminreis.
-  **Shrimps with peppers**, onion, basil and garlic,served with jasmin rice.




31-A. Pad kra pao beef.....17.50 Euro



-  **Ternera con pimientos blancos**, cebolla, albahaca y ajo servido con arroz jazmin.
-  **Rindfleisch,mit chillyschoten**, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch serviert mit Jasminreis.
-  **Stir fried Beef with peppers**, onion, basil and garlic,served with jasmin rice.




31-B. Pad kra pao gai.....16.50 Euro






-  **Pollo con pimientos blancos**, cebolla, albahaca y ajo servido con arroz jazmin.
-  **Hühnerfleisch ,mit chillyschoten**, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch serviert mit Jasminreis.
-  **Stier fried chicken with peppers**, onion, basil and garlic,served with jasmin rice.

31-C. Pad kra pao moo.....16.50 Euro






-  **Cerdo con pimientos blancos**, cebolla, albahaca y ajo servido con arroz jazmin.
-  **Schweinefleisch ,mit chillyschoten**, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch serviert mit Jasminreis.
-  **Pork meat with peppers**, onion, basil and garlic,served with jasmin rice.




32. Pad pak gung.....17,90 Euro

-  **Gambas con pimiento**,calabacin,bròcoli y cebolla,servido con arroz de jazmin.
-  **Riesengarnelen mit Paprika**, Zucchini, Broccoli und Zwiebeln, serviert mit Jasminreis.
-  **Shrimps with peppers**, zucchini,broccoli and onion,served with jasmin rice.

32-A. Pad pak gai.....16,90 Euro




-  **Pollo con pimiento**,calabacin,bròcoli y cebolla,servido con arroz de jazmin.
-  **Hühnerfleisch mit Paprika**, Zucchini, Broccoli und Zwiebeln, serviert mit Jasminreis.
-  **Stier fried chicken with peppers**, zucchini,broccoli and onion,served with jasmin rice.

32-B. Pad pak beef.....17,90 Euro

-  **Ternera con pimiento**,calabacin,bròcoli y cebolla,servido con arroz de jazmin.
-  **Rindfleisch mit Paprika**, Zucchini, Broccoli und Zwiebeln, serviert mit Jasminreis.
-  **Stier fried beef with peppers**, zucchini,broccoli and onion,served with jasmin rice.




33. Spaghetti Khian waan gung.....17,90 Euro



-  **Espaguetis con Gambas**, **curry verde**, pimiento,bròcoli,albahaca y leche de coco.
-  **Spaghetti mit Riesengarnelen**, **grünem Curry**, Paprika,Broccoli,Basilikum und Kokosmilch.
-  **Spaghetti with Shrimps**, **green curry**,peppers,broccoli,basil and coonut milk.




33-A. Spaghetti Khian waan gai.....16,90 Euro



-  Espaguetis con Pollo, curry verde, pimiento, bròcoli, albahaca y leche de coco.
-  Spaghetti mit Hühnerfleisch, grünem Curry, Paprika, Broccoli, Basilikum und Kokosmilch.
-  Spaghetti with stier fried chicken, green curry, peppers, broccoli, basil and coconut milk.




34. Spaghetti Khi meu gung.....17,90 Euro



-  Espaguetis con Gambas, pimiento, calabacín, ajo y guindillas
-  Spaghetti mit Riesengarnelen, Paprika, Zucchini, Knoblauch und Chili.
-  Spaghetti with Shrimps, peppers, zucchini, garlic and chillies.




34-A. Spaghetti Khi meu beef.....17,90 Euro






-  Espaguetis con Ternera, pimiento, calabacín, ajo y guindillas
-  Spaghetti mit Rindfleisch, Paprika, Zucchini, Knoblauch und Chili.
-  Spaghetti with Beef, peppers, zucchini, garlic and chillies.

34-B. Spaghetti Khi meu gai.....16,50 Euro






-  Espaguetis con Pollo, pimiento, calabacín, ajo y guindillas
-  Spaghetti mit Hühnerfleisch, Paprika, Zucchini, Knoblauch und Chili.
-  Spaghetti with Chicken, peppers, zucchini, garlic and chillies.




35. Phad wunsen gung.....17,90 Euro

-  Fideos finos de cristal con Gambas, col, cebollas de primavera y ajo.
-  Glasnudeln mit Riesengarnelen, Kohl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch.
-  Glaas noodles with Shrimps, cabbage, spring onions and garlic.




35-A. Phad wunsen beef.....17,90 Euro

-  Fideos finos de cristal con Ternera, col, cebollas de primavera y ajo.
-  Glasnudeln mit Rindfleisch, Kohl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch.
-  Glaas noodles with stier fried Beef, cabbage, spring onions and garlic.

35-B. Phad wunsen gai.....16,90 Euro

-  Fideos finos de cristal con Pollo, col, cebollas de primavera y ajo.
-  Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Kohl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch.
-  Glaas noodles with stier fried chicken, cabbage, spring onions and garlic.




36. Phad wunsen phak15,90 Euro

-  Fideos finos de cristal con col, coliflor, cebollas de primavera y ajo.
-  Glasnudeln mit Kohl, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch.
-  Glaas noodles with cabbage, cauliflower, spring onions and garlic.

Vegeteriano - Vegetarisch - Vegeterian




Entrantes - Vorspeisen - Starters

03. Po pia toot.....7.90 Euro




-  **Rollitos de primavera**,(casero) rellenos de verduras, champiñones y fideos finos de cristal, servido con diferentes salsas.
-  **Frisch zubereitete Thai Frühlingsrollen** mit Gemüsestreifen Champignons und Glasnudeln serviert mit verschiedenen Sossen.
-  **Spring rolls** (homemade) stuffed with vegetable, mushrooms and glass noodles served with different sauces.

Platos principales - Hauptspeisen - Main dishes




12-B. Pad thai phak.....15,50 Euro

-  **Tallarines salteados** del wok con pimientos,brócoli,coliflor,brotes de soja,huevo , cacahuets y ajo.
-  **Gebatene Bandnudeln** aus dem Wok mit Paprika,Brocoli ,Blumenkohl, Soyasprossen, Ei ,Erdnüssen und Knoblauch.
-  **Stir fried noodles** from the wok with paprika ,broccoli ,cauliflower,soya sprouts, egg, peanuts and garlic.

13. Khaw phat khai.....13,50 Euro

-  **Arroz frito** con huevo, tomate, cebolla, zanahoria y ajo.
-  **Gebatener Reis** mit Ei, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Knoblauch.
-  **Fried rice** with egg, tomato, onion, carrot and garlic.


15. Goeng kiew wan phak.....15,90 Euro


-  **Curry verde** con brotes de bambú, pimiento, calabacín, coliflor, brócoli y leche de coco. servido con arroz.
-  **Grünes Curry** mit Bambussprossen, Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis.
-  **Green curry** with bamboo shoots, peppers, zucchini, cauliflower, broccoli and coconut milk, served with jasmin rice.




15A. Goeng kiew wan phak.....15,90 Euro



 **Curry rojo con brotes de bambú**, pimiento, calabacín, coliflor, brócoli y leche de coco , servido con arroz.

 **Rotes Curry mit Bambussprossen**, Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis.

 **Red curry with bamboo shoots**, peppers, zucchini, cauliflower, broccoli and coconut milk, served with jasmine rice.


16. Pad phak Ruam Mitr.....15,50Euro


 **Verduras frescas** salteadas con el wok.


 **Frisches Gebratenes gemischtes Gemüse** aus dem Wok.

 **Fresh fried mixed vegetables** from the wok.

36. Phad wunsen phak15,90 Euro

 **Fideos finos de cristal** con col ,coliflor,cebollas de primavera y ajo.


 **Glasnudeln** mit Kohl,Blumenkohl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch.


 **Glaas noodles** with cabbage, cauliflower, spring onions and garlic.


Sin Gluten - Glutenfrei - Glutenfree

08. Gang khian waan gai.....17,50 Euro




 **Curry verde con pollo**, brotes de bambú, pimiento, calabacín y leche de coco dulce y picante, servido con arroz jazmín.


 **Grünes Curry mit Hühnerfleisch**, Bambussprossen, Paprika, Zucchini und Kokosmilch serviert mit Jasmin Reis.


 **Green curry with chicken**, bamboo shoots, peppers, zucchini and coconut milk served with jasmine rice.

08-A. Gang khian waan gai.....17,50 Euro




 **Curry rojo con pollo**, brotes de bambú, pimiento, calabacín y leche de coco dulce y picante, servido con arroz jazmín.


 **Rotes Curry mit Hühnerfleisch**, Bambussprossen, Paprika, Zucchini und Kokosmilch serviert mit Jasmin Reis.


 **Red curry with chicken**, bamboo shoots, peppers, zucchini and coconut milk served with jasmine rice.

09. Gang khian waan gung.....18,50 Euro




 **Curry verde con gambas**, brotes de bambú, pimiento, calabacín, leche de coco, dulce y picante. Servido con arroz jazmín.


 **Grünes Curry mit Riesengarnelen**, Bambussprossen, Paprika, Zucchini und Kokosmilch serviert mit Jasmin Reis.


 **Green curry with shrimps**, bamboo shoots, peppers, zucchini and coconut milk served with jasmin rice.

09-A. Gang khian waan gung.....18,50 Euro




 **Curry rojo con gambas**, brotes de bambú, pimiento, calabacín, leche de coco, dulce y picante. Servido con arroz jazmín.


 **Rotes Curry mit Riesengarnelen**, Bambussprossen, Paprika, Zucchini und Kokosmilch serviert mit Jasmin Reis.


 **Rotes curry with shrimps**, bamboo shoots, peppers, zucchini and coconut milk served with jasmin rice.

15. Goeng kiew wan phak.....15,90 Euro




 **Curry verde con brotes de bambú**, pimiento, calabacín, coliflor, brócoli y leche de coco. servido con arroz.


 **Grünes Curry mit Bambussprossen**, Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli, serviert mit Jasminreis.


 **Green curry with bamboo shoots**, peppers, zucchini, cauliflower, broccoli and coconut milk, served with jasmin rice.

15A. Goeng kiew wan phak.....15,90 Euro



 **Curry rojo con brotes de bambú**, pimiento, calabacín, coliflor, brócoli y leche de coco. servido con arroz.


 **Rotes Curry mit Bambussprossen**, Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli, serviert mit Jasminreis.

 **Red curry with bamboo shoots**, peppers, zucchini, cauliflower, broccoli and coconut milk, served with jasmin rice.

23. Gang pad nua.....18.90 Euro






 **Curry rojo con Ternera**, leche de coco, calabacín y pimientos, servido con arroz jazmín.

 **Rotes Curry mit Rindfleisch**, Kokosmilch, Zucchini und Paprika serviert mit Jasminreis.

 **Red Curry with Beef**, coconut milk, zucchini and peppers served with jasmin rice.




27. **Phanang gai**.....17.90 Euro



-  **Phanang curry con pollo**, leche de coco y chili servido con arroz jazmín.
-  **Phanang Curry mit Hühnerfleisch**, Kokosmilch und Chilli serviert mit Jasminreis.
-  **Phanang curry with chicken**, coconut milk and chilli served with jasmin rice.




28. **Phanang noa**.....18.90 Euro






-  **Phanang curry con ternera**, leche de coco y chili servido con arroz jazmín.
-  **Phanang Curry mit Rindfleisch**, Kokosmilch und Chilli serviert mit Jasminreis.
-  **Phanang curry with beef**, coconut milk and chilli served with jasmin rice.

Garnicion - Beilagen - Side dishes

17. **Khaw**.....2.90 Euro

-  **Arroz jazmin**
-  **Gekochter Jasmin Reis**
-  **Steamed jasmin rice**

18. **Wyteiyw phad**.....3.90 Euro




-  **Tallarines del wok**
-  **Bandnudeln aus dem Wok**
-  **Stir fried noodles from the wok**

19. **Manfrang thood**.....3.90 Euro




-  **Patatas fritas**
-  **Pommes frites**
-  **French fries**

Pastre - Nachtsch- Dessert




40. Eiscreme toot.....6.90 Euro

- | | | | | | |
|---|---------|------|------------|------|------|
|  Helado frito , | Vanilla | o | Chocolate | o | Oreo |
|  Fritierte Eiskugel, | Vanille | oder | Schokolade | oder | Oreo |
|  Fried ice cream, | Vanilla | or | chocolate | or | Oreo |

41. Kluay pan keiyw.....7.50 Euro

- | |
|---|
|  Rollito de plátano frito con helado |
|  Fritierte Banane im Teigmantel mit Eiscreme |
|  Fried banana roll with Icecream |

43. Bolas de helado

- | |
|--|
|  2 Bolas de helado con nata....3.90 Euro |
|  2 Kugeln Eis mit Sahne....3.90 Euro |
|  2 balls of Ice-cream with cream....3.90 Euro |

Vanilla / Chocolate / Oreo

