Thai Town Spezialitäten

60) Thai Town Ente — **16,80 €**
Knusprige Ente mit gebratenem Pak Choi, Karotten, Paprika, Sojasprossen und pikanter Sauce (f,2)

61) Thai Town Chicken — **15,80 €**
Paniertes Hühnerfleisch mit Brokkoli, Karotten, Sojasprossen, Cashewnüssen und knusprigem Basilikum in Tamarindensauce (a,d,f,2)

62) Koh Muh Yang — **15,80 €**
Gegrillter Schweinenacken mit gebratenem Pak Choi, Karotten, Paprika, Sojasprossen und Chilisauce (d,f,2)

63) Pla Lui Suan — **19,50 €**
Tilapiafisch im Ganzen (auf Wunsch auch als Fischfilet) gebraten mit pikanter Sauce und verschiedenen frischen Thai-Kräutern (d,e,f,i,2)

64) Phad Kie Mau Talee — **19,00 €**
Gebratene Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Peperoni, Bambus, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Chili, Pfefferkörner und Thai-Basilikum in Austern-Sojasauce (b,d,f,i,2)

65) Pla Nueng Manauw — **19,00 €**
Gedämpftes Tilapiafilet mit Knoblauch, Chili, Zitronensauce auf Weißkraut mit frischen Thai-Kräutern (b,c,d,f,i,o)

66) Talee Phad Pong Curry — **19,00 €**
Gebratene Meeresfrüchte mit Ei, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Sellerie in Curry-Sauce (b,c,d,f,i,o)

67) Gai Ob Sabraros — **14,80 €**
Paniertes Hühnerfleisch mit gebratener Paprika, Karotten, Zwiebeln, Wasserkastanien, Ananas, Sesam in Chili-Sauce (a,2)

Für unsere Kleinen

70) Knusprige Hähnchenbrustteile mit Pommes — **8,50 €**

71) Fischstäbchen mit Pommes — **8,50 €**

72) Gebratene Eiernudeln mit Hühnchen und Gemüse — **9,80 €**

73) Gebratener Reis mit Hühnchen und Gemüse — **9,80 €**

Allergene: a,c,f,i,2 (Nr. 70-73)

Deutsche Gerichte

154) Schnitzel mit Pommes (a,c,g) — **13,80 €**
Wahlweise mit Rahm-, Pfeffer- oder Champignon-Sauce

155) Portion Pommes mit Mayo/Ketchup — **3,50 €**

156) Kleiner gemischter Salat — **4,50 €**

Stand 09/2023

Beilagen und Extras

Portion Reis — **2,30 €**

Krabben Chips — **1,50 €**

Erdnuss-Sauce — **2,80 €**

Cashewnüsse — **2,50 €**

Gebratener Reis oder Nudeln zum Hauptgericht — **3,10 €**

Portion gebratener Reis oder Nudeln — **5,50 €**

Portion Ente mit Reis — **9,50 €**

Allergene: c,f,i in allen Beilagen

Desserts

74) Kluai buat chi — **6,50€**
Banane in Kokosmilch

75) Gebackene Banane mit Honig und Sesam oder einer Kugel Eis — **5,50 €**

76) Khao Niew Mamuang — **7,80 €**
Marinierter Klebreis mit Kokosmilch und gereifter Mango

77) Bou Loi Phueak — **6,50 €**
Taro-Bällchen in Kokosmilch

78) Warmer Schokokuchen mit einer Kugel Eis — **7,80 €**
(nicht als To-Go)

79) Kugel Eis — **1,50 €**
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kokos, Erdbeer

Allergene: a,c,g in allen Desserts

Über die thailändische Küche

Die thailändische Küche ist eine Mischung aus chinesischen, indischen und europäischen Einflüssen, die im Laufe der Jahrhunderte zu einer Landesküche verschmolzen sind. Reis ist das Grundnahrungsmittel in Thailand. Der thailändische Ausdruck für „eine Mahlzeit einnehmen" (kin khao กินข้าว) bedeutet wörtlich „Reis essen", egal um welche Art von Speisen es sich handelt. Ein thailändisches Menü besteht typischerweise aus einer Suppe, einem „Curry"-Gericht oder alternativ einem scharf gewürzten Salat und einer Sauce mit Fisch und Gemüse (als Dip). Alle Speisen werden zusammen serviert, so dass bei der Zusammenstellung zwischen scharfen und milden Komponenten auf ein ausgeglichenes Verhältnis geachtet wird. Sehr häufig wird auch Rohkost gereicht. In Thailand gibt es auch eigene Biere, wobei die beliebtesten die Sorten Singha und Chang-Bier sind.

THAI TOWN

Sawadee und herzlich willkommen im Thai Town Bad Camberg

Menü

www.thai-town-camberg.de

Horstweg 4 • 65520 Bad Camberg • Tel.: 06434 - 3854677

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr: 11.30 - 14.00 Uhr | 17.00 - 22.00 Uhr

Samstags: 17.00 - 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 11.30 - 14.00 Uhr | 17.00 - 21.00 Uhr

Ruhetag: Mittwoch

Google | Facebook | Instagram

Hat es Ihnen bei uns gefallen?

Wir würden uns über eine nette Rückmeldung sehr freuen.

Vorspeisen

1) Poh Pia — 4,80 €
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Pflaumensauce (3 Stück) (a)

2) Giow Grob — 5,10 €
Frittierte Wan-Tan mit Hühnerfleisch und Shrimps-Füllung (6 Stück) (a,b,c)

3) Satay Gai — 6,10 €
Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Sauce (4 Stück) (e,f)

4) Chicken Wings — 5,90 €
Hähnchenflügel in Tamarinden-Knoblauchsauce (6 Stück) (f)

5) Gemischte Vorspeisen — 8,90 €
* Frühlingsrollen mit Pflaumensauce * Wan Tan mit Chilisauce * Chicken Wings in Tam.-Knobl. Sauce (a,b,c,e,f)

6) Gung Tempura
Garnelen im Tempurateig mit Pflaumensauce, 4 Stück (a, o) — 7,50 €

Suppen

11) Tom Kha Gai — 6,80 €
Hühnersuppe mit Champignons, Austernpilzen, roten Zwiebeln, Galgant, Zitronengras, Kaffirblättern, Frühlingszwiebeln, Koriander in Kokosmilch (b,d,f)

12) Tom Yam Gung — 7,20 €
Garnelensuppe mit Champignons, Tomaten, Austernpilzen, roten Zwiebeln, Galgant, Zitronengras, Kaffirblättern, Frühlingszwiebeln, Koriander (b,d,f)

13) Tom Yam Talee — 7,80 €
Garnelensuppe mit Tintenfisch, Miesmuscheln, Champignons, Tomaten, Austernpilzen, roten Zwiebeln, Galgant, Zitronengras, Kaffirblättern, Frühlingszwiebeln, Koriander (b,d,f)

14) Gaeng Jued Wunsen — 5,90 €
Glasnudelsuppe mit Eiertofu, Spitzkohl, Karotten, Koriander, Sellerie und gerösteten Knoblauch (c,f,i)

15) Giow Nam — 6,20 €
Wan Tan Suppe mit Spitzkohl, Karotten, Sellerie, Koriander und gerösteten Knoblauch (a,b,c,f)

Salate

20) Yam Wunsen — 10,00 €
Glasnudelsalat mit gehacktem Hühnerfleisch, Shrimps und verschiedenen frischen Thai-Kräutern (b,f,i)

21) Yam Nua — 10,50 €
Rindfleischsalat mit verschiedenen frischen Thai-Kräutern (d,i)

22) Laab Gai — 10,50 €
Gehacktes Hühnerfleisch mit roten Zwiebeln, Kaffirblättern, Chili, gemahlenem gerösteten Klebreis und verschiedenen frischen thailändischen Kräutern (d,i)

23) Som Tam Thai — 11,50 €
Grüner Papaya-Salat mit Karotten, Tomaten, Bohnen, getrockneten Shrimps, Erdnüssen und Chilidressing (b,d,i)

24) Som Tam Isan — 11,50 €
Grüner Papaya-Salat mit Karotten, Tomaten, Bohnen in eingelegter Fischsauce (b,d,i)

25) Laab Ped — 14,80 €
Knusprige Ente, Chili-Dressing, frische Thai-Kräuter, gerösteter Klebreis und rote Zwiebeln (d)

Gebratener Reis * Nudeln

30) Khao Phad Kai — 9,80 €
Gebratener Reis mit Ei, Brokkoli, Zwiebeln, Erbsen, Karotten und Frühlingszwiebeln (a,c,f)

31) Khao Phad Sabpraros — 9,80 €
Gebratener Reis mit Ei, Ananas, Zwiebeln, Tomaten, Erbsen, Paprika, Frühlingszwiebeln und Currypaste (a,c,f,i)

32) Phad Bami — 9,80 €
Gebratene **Eiernudeln** mit Ei, Brokkoli, Sojasprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln in Sojasauce (1,a,c,f,2)

33) Phad Wunsen — 9,80 €
Gebratene **Glasnudeln** mit Ei, Brokkoli, Sojasprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln in Sojasauce (1,c,f,2)

34) Phad Thai — 9,80 €
Gebratene **Reisnudeln** mit Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Karotten, Erdnüssen in Tamarindensauce. Bei Fleischbeilage zusätzlich Shrimps (c,f,2)

35) Phad Sie lew — 9,80 €
Gebratene **breite Reisnudeln** mit Ei, Brokkoli, Sojasprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln in Sojasauce (1,c,f,2)

36) Lad Nah — 9,80 €
Gebratene **breite Reisnudeln** mit Ei, Pak Choi, Blumenkohl, Karotten, Champignons in Austern-Sojasauce (1,b,c,f,2)

Beilagen zum Hauptgang

Alle Gerichte Nr. 30-57 sind vegetarisch.
Wahlweise sind Beilagen gegen Aufpreis erhältlich:

Hühnerfleisch	2,50 €
Schweinefleisch	2,50 €
Tofu	2,50 €
Rindfleisch	3,50 €
Garnelen	4,50 €
Fischfilet	4,50 €
Knuspriges Hähnchen	4,50 €
Knusprige Ente	6,00 €

Symbole, Allergene und Zusatzstoffe

Leicht Scharf **Mittel Scharf** **Sehr Scharf**

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c = Eier und Eiererzeugnisse
d = Fisch und Fischerzeugnisse
e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
g = Milch und Milcherzeugnisse
i = Sellerie und Selleriererzeugnisse
k = Senf
o = Weichtiere

1 = Konservierungsstoff
2 = Geschmacksverstärker
7 = Antioxidationsmittel

Vegetarische Curry's

45) Gäng Daeng — 11,80 €
Rotes Thai Curry mit Bambussprossen, Aubergine, Paprika, Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch. Rein vegetarisch zusätzlich mit Brokkoli, Karotten, Pilzen, Zwiebeln, Sojasprossen (d,i)

46) Gäng Kiow Wan — 11,80 €
Grünes Thai Curry mit Bambussprossen, Aubergine, Paprika, Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch. Rein vegetarisch zusätzlich mit Brokkoli, Karotten, Pilzen, Zwiebeln, Sojasprossen (d,i)

47) Gäng Pa Naeng — 11,80 €
Pa Naeng Curry mit Bohnen, roter Peperoni, Erdnüssen, Kaffirblätter in Kokosmilch. Rein vegetarisch zusätzlich mit Brokkoli, Karotten, Pilzen, Zwiebeln, Sojasprossen (d,i)

48) Gäng Kua — 11,80 €
Thai Curry Paste mit Ananas, Litschi, Paprika, Tomaten in Kokosmilch. Rein vegetarisch zusätzlich mit Karotten und Brokkoli (d,i)

49) Phad Prig Gäng — 11,80 €
Thai Curry mit Bohnen, Aubergine, roter Peperoni, Paprika, Kaffirblätter und Thai-Basilikum. Rein vegetarisch zusätzlich mit Brokkoli (f,d)

Thai Town Classics

50) Phad Prig — 10,80 €
Gebratene Peperoni, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Champignons, Knoblauch und Chili in Sojasauce (1,f,i,2). Rein vegetarisch zusätzlich mit Brokkoli (f,2)

51) Phad Gra Prau — 10,80 €
Gebratene Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Bambussprossen, Knoblauch und Chili in Sojasauce (1,f,i,2). Rein vegetarisch zusätzlich mit Brokkoli (f,2)

52) Phad Pak Ruam — 10,80 €
Gebratener Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Karotten, Champignons, Sojasprossen, Paprika und Erbsen in Sojasauce (1,f,i,2)

53) Phad Med Mamuang — 10,80 €
Gebratene Cashewnüsse, Champignons, Karotten, Paprika und Zwiebeln in Austern-Sojasauce. Rein vegetarisch zusätzlich mit Brokkoli (1,f,i,2)

54) Phad Prig Pau — 10,80 €
Gebratener Brokkoli, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Thai-Basilikum und Garnelenpaste (f)

55) Phad Preaw Wan — 10,80 €
Gebratener Brokkoli, Karotten, Gurke, Tomaten, Ananas und Zwiebeln in Süß-Sauer-Sauce (i)

56) Phad Khing — 10,80 €
Gebratene Paprika, Morcheln, Ingwer, Champignons, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in Sojasauce (f,2). Rein vegetarisch zusätzlich mit Brokkoli (f,2)

57) Phad Gra Tiam Prig Thai — 10,80 €
Gebratene Bohnen, Erbsen, Karotten mit Knoblauch und Pfeffer in Sojasauce. Rein vegetarisch zusätzlich mit Brokkoli (f,2)