



Fresh Thai Kitchen

O H N E G L U T A M A T

THAILANDISCHE KÜCHE – FRISCH UND AUTHENTISCH

Green Thai steht für **frische thailändische Küche** mit all ihren unterschiedlichen Geschmacksrichtungen sowie Koch- und Zubereitungsarten. Wir kochen ausschließlich mit frischen Zutaten und würzen mit authentischen thailändischen Gewürzen und Kräutern – und das Ganze zu **100 % frei von Glutamat**.

ALLERGENE INHALTSSTOFFE

Fragen zu unseren Gerichten und den **allergenen Inhaltsstoffen** beantworten Dir sehr gerne unsere freundlichen Mitarbeiter.

SCHÄRFE **LEICHT** **MITTEL** **STARK**

KLEIN & FEIN *Beginne mit etwas feinem.*

- 01 | FRÜHLINGSROLLEN** *vegetarisch* **2,95**
Poh Pia // Knusprige Teigröllchen mit feiner Gemüse Mischung – dazu servieren wir unseren fruchtig-pikanten Sweet-Chili-Dip
- 02 | WAN-TAN-TEIGTASCHEN** **3,50**
Giow Grob // Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit zartem Hühnerfleisch und duftendem Thai-Basilikum – dazu servieren wir unseren fruchtig-pikanten Sweet-Chili-Dip

- 03 | HÜHNERBRUST-SPIEßE** **4,50**
Satay Gai // Gegrillte Hühnerbrustfilet-Spieße in einer Kokos-Curry-Marinade – dazu servieren wir unseren beliebten Erdnuss-Dip
- 04 | FINGER-FOOD-MIX** **8,95**
Ruam Mit // Knusprige Teigröllchen und Teigtaschen, gegrillte Hühnerbrustfilet-Spieße und knusprige Garnelen-Spieße – dazu servieren wir unseren Sweet-Chili-Dip und Erdnuss-Dip

HEISS & BEGEHRT *Entdecke die Vielfalt. Wähle Dein Grundgericht mit frischem Gemüse und füge optional ein Protein und/oder Topping Deiner Wahl hinzu.*

- 10 | GEBRATENER REIS** **6,95**
Khow Phad // Gebratener Reis mit unserer Green Thai Gemüse Mischung und Ei – das Ganze mit einer würzigen Soja-Soße abgeschmeckt
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,00)
- 11 | GEBRATENE EIERNUDELN** **6,95**
Bami Phad // Gebratene Eiernudeln mit unserer Green Thai Gemüse Mischung und Ei – das Ganze mit einer würzigen Soja-Soße abgeschmeckt
TIPP: + knusprige Hühnerbrust (+1,50)

- 14 | SÜSS-SAURES GEMÜSE** **7,50**
Sam Ros // Ananas mit unserer Green Thai Gemüse Mischung in einer süßlich-pikanten Soße gegart – dazu servieren wir eine Schale frischen Reis
TIPP: + gegrillte Hühnerbrust (+2,50)
- 15 | ROTES CURRY** **7,95**
Pa Naeng // Aromatisches rotes Curry in cremiger Kokosmilch mit knackig-frischen Thai-Bohnen und Paprika, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und frischen Kaffirblättern – dazu servieren wir eine Schale frischen Reis
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,00)

- 12 | GEBRATENE REISNUDELN** **7,95**
Phad Thai // Gebratene Reismudeln mit Tofu, Schalotten, Thai-Frühlingszwiebeln, eingelegter Rettich, knackigen Sojasprossen und Ei, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen – das Ganze mit einer Tamarinden-Soße abgeschmeckt
TIPP: + Black Tiger Garnelen (+3,00)
- 13 | GEBRATENE GLASNUDELN** **7,50**
Phad Wunsen Khi Mau // Gebratene Glasnudeln mit originalem Thai-Basilikum, unserer Green Thai Gemüse Mischung und Ei, verfeinert mit einem Hauch Knoblauch – das Ganze mit einer würzigen Soja-Soße abgeschmeckt
TIPP: + knusprige Ente (+3,00)

- 16 | GRÜNES CURRY** **7,95**
Gaeng Kiow Wan // Aromatisches grünes Curry in cremiger Kokosmilch mit Thai-Aubergine, Zucchini, Paprika, frischen Kaffirblättern und knackigem Thai-Basilikum – dazu servieren wir eine Schale frischen Reis
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,00)
- 17 | TROPISCHES CURRY** **7,50**
Gaeng Kua // Aromatisches rotes Curry in cremiger Kokosmilch mit Litschi, Ananas, knackiger Paprika und Cherry-Tomaten – dazu servieren wir eine Schale frischen Reis
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,00)

AUF DER RÜCKSEITE GEHT'S WEITER... >>>

- 05 | STEAK-STREIFEN** **NEU** **5,45**
Nua Dead Dew // Knusprig marinierte Steak-Streifen von der Rinderhüfte – dazu servieren wir unseren Sesam-Chili-Dip
- 06 | GARNELEN-SPIEßE** **NEU** **4,00**
Gung Tjup Bang Tord // Garnelen-Spieße umhüllt mit einem knusprigen Kokosmantel – dazu servieren wir unseren Sweet-Chili-Dip

- 18 | PIKANTES CHILI** **7,50**
Phad Gra Prau // Würzig-scharfe Soja-Soße mit Schalotten, originalem Thai-Basilikum, Bambus, knackigen Thai-Bohnen, rotem Chili und knackiger Paprika, verfeinert mit einem Hauch Knoblauch – dazu servieren wir eine Schale frischen Reis
TIPP: + gebratene Steak-Streifen von der Rinderhüfte (+2,50)
- 19 | TAMARINDEN-CHILI** **7,95**
Ha Ros // Aromatische Soja-Tamarinden-Chili-Soße mit unserer Green Thai Gemüse Mischung und gerösteten Cashewnüssen – dazu servieren wir frischen Reis
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,00)

PROTEIN & TOPPING *Iss lecker und eiweißreich.*

- + PROTEIN** Füge jedem Gericht ein Protein Deiner Wahl hinzu!
- | | | | |
|-----------------------|-------|--------------------------|-------|
| Tofu | +1,00 | Rinderhüftsteak-Streifen | +2,50 |
| Hühnerbruststreifen | +1,00 | Knusprige Ente | +3,00 |
| Knusprige Hühnerbrust | +1,50 | Gegrillte Ente | +3,00 |
| Gegrillte Hühnerbrust | +2,50 | Black Tiger Garnelen | +3,00 |
- + TOPPING** Füge jedem Gericht ein Topping Deiner Wahl hinzu!
- | | | | | | |
|-------------|-------|-----------------|-------|-------------|-------|
| Cashewnüsse | +1,00 | Sweet-Chili-Dip | +0,75 | Erdnuss-Dip | +1,00 |
|-------------|-------|-----------------|-------|-------------|-------|

NEU MEIN GREEN THAI EINZIGARTIG & INDIVIDUELL

MACH ES WIE DU WILLST!

Kombiniere unsere Gemüse Mischung mit der Sauce, dem Protein und der Beilage Deiner Wahl.

7,50 € + + +



SAUCE

Hausgemachte raffinierte Saucen mit dem besonderen Green-Thai-Geheimnis. Wähle jetzt die Sauce Deiner Wahl.

- Rotes Curry **LEICHT**
- Grünes Curry **MITTEL**
- Gelbes Curry **MITTEL**
- Matsaman Curry **MITTEL**
- Soja-Sauce
- Soja-Tamarinden-Chili-Sauce
- Süß-Sauer-Sauce

TIPP: Alle Saucen sind auch vegan erhältlich!



PROTEIN

Zubereitet im Wok mit unserer Green-Thai-Gemüse Mischung und der Sauce Deiner Wahl. Wähle jetzt das Protein Deiner Wahl.

- Tofu +1,00
- Hühnerbruststreifen +1,00
- Knusprige Hühnerbrust +1,50
- Gegrillte Hühnerbrust +2,50
- Rinderhüftsteak-Streifen +2,50
- Knusprige Ente +3,00
- Gegrillte Ente +3,00
- Black Tiger Garnelen +3,00



BEILAGE

Deine Beilage der Wahl, frisch zubereitet und serviert in einer zusätzlichen Schale. Wähle jetzt die Beilage Deiner Wahl.

- Auf Bestellung frisch gekochter Reis +0,00
- Auf Bestellung frisch gekochter Vollkorn-Reis +1,00
- Auf Bestellung frisch gebratener Reis mit Ei, dünnen Lauchstreifen, das Ganze mit Soja-Soße abgeschmeckt +1,50
- Auf Bestellung frisch gebratene Nudeln mit Ei, dünnen Lauchstreifen, das Ganze mit Soja-Soße abgeschmeckt – als Reismudeln oder Glasnudeln oder Eiernudeln +2,00

TIPP: Füge als Topping Cashewnüsse für nur 1,00 hinzu!





STREET FOOD

Entdecke die neuesten Food-Trends, importiert und inspiriert von den angesagtesten Köchen aus Thailands Street-Küchen.

60 | GESCHMORTE-LAMM-HAXE 14,95

Gaeng Matsaman Kha Khae // Zarte Lamm-Haxe in einer Matsaman-Curry-Soße mit Kartoffeln, Schalotten, Kardamom und Zimt geschmort – dazu servieren wir geröstete Erdnüsse und frischen Reis
TIPP: wahlweise mit geschmorten Hühnerschenkel (11,95)

61 | BANGKOK-STYLE-BEEF // 10,95

Phad Gra Prau // Scharfe Knoblauch-Schalotten-Chili-Paste mit gehacktem Fleisch von der Rinderhüfte gebraten, dazu knackige Thai-Bohnen und Thai-Basilikum – das Ganze mit einer würzigen Austern-Soja-Soße abgeschmeckt – dazu servieren wir ein Spiegelei nach Thai-Art und eine Schale frischen Reis
TIPP: wahlweise mit gehackter Hühnerbrust (9,95)

62 | CHICKEN-ISAAN-STYLE 9,95

Phad Prig Gai // Gebratene Hühnerbruststreifen in einer roten Curry-Paste mit Thai-Aubergine, knackigen grünen Thai-Bohnen, Peperoni, original Thai-Basilikum, verfeinert mit Kaffirblättern – dazu servieren wir eine Schale frischen Reis

63 | WOLFSBARSCH NEU 14,95

Pla Pad Prik // Knuspriger Wolfsbarsch (ganzer Fisch) mit Knoblauch und knackiger Paprika – das Ganze mit einer Chili-Tamarinden-Soße abgeschmeckt – dazu servieren wir eine Schale frischen Reis

64 | NORTH-THAI-CHICKEN SALAD // 9,95

Laab Gai // Gehackte Hühnerbrust mit Frühlingzwiebeln, frischer Minze, duftendem Koriander, Chili-Pulver und gemahlen-geröstetem Reis – das Ganze mit einem frischen Limetten-Chili Dressing – dazu servieren wir eine Schale frischen Reis

65 | MORNING GLORY 8,50

Phad Pak Bung Fai Daeng // Gebratener Wasser-Spinat mit scharfen Chilis und Knoblauch – das Ganze mit einer würzigen Austern-Soja-Soße abgeschmeckt – dazu servieren wir eine Schale frischen Reis
TIPP: wahlweise mit all unseren Proteinen erhältlich (ab 1,00)

LEICHT & WOHLTUEND Echt und gut für die Seele.

30 | KOKOS-VEGGIE-BOWL vegetarisch 3,50

Tom Kha Pag // Cremige Kokossuppe mit frischem Gemüse, verfeinert mit aromatischen Kaffirblättern, Galgant und Zitronengras

31 | KOKOS-CHICKEN-BOWL 3,95

Tom Kha Gai // Cremige Kokossuppe mit zarten Hühnerbruststreifen und Pilzen, verfeinert mit aromatischen Kaffirblättern, Galgant und Zitronengras
TIPP: wahlweise auch mit Black Tiger Garnelen (4,95)

32 | GARNELEN-BOWL 4,95

Tom Yam Goong // Suppe mit Garnelen, fruchtigen Cherry-Tomaten und Pilzen, verfeinert mit aromatischen Kaffirblättern, Galgant und Zitronengras
TIPP: wahlweise auch mit Hühnerbruststreifen (3,95)

FRISCH & KNACKIG Deine Extra-Portion Grün.

40 | PAPAYA-SALAT // 9,95

Somtam Thai // Feine Papaya- und Karottenstreifen mit knackigen grünen Thai-Bohnen, fruchtigen Cherry-Tomaten, gerösteten Erdnüssen und einem Hauch Knoblauch – das Ganze mit einem frischen Limetten-Chili-Dressing

41 | BEEF-SALAT // kalt serviert 9,95

Pla // Steak-Streifen vom Angus-Rind, medium gebraten und fein geschnitten, mit Schalotten, Zitronengras, gewürfeltem Tomaten-Paprika-Gurken-Relish, verfeinert mit frischer Minze, duftendem Blatt-Koriander und Knoblauch – das Ganze mit einem frischen Limetten-Chili-Dressing

42 | GARNELEN-GLASNUDEL-SALAT // 9,95

Yam Wun Sen // Garnelen mit Glasnudeln, Thai-Sellerie, Knoblauch, duftendem Blatt-Koriander und Frühlingzwiebeln – das Ganze mit einem frischen Limetten-Chili-Dressing

SÜSS & VERFÜHRERISCH Du bist was Du isst :)

50 | KOKOS-BÄLLCHEN 2,95

Kokos-Bällchen mit süßer Palmzucker-Kokos-Füllung
TIPP: + 2 Kugeln Eis (4,50)

51 | KNUSPRIGE BANANE 3,95

Süße Thai-Banane in knuspriger Teighülle mit geraspelten Mandeln und kristallklarem Honig überzogen
TIPP: + 2 Kugeln Eis (5,50)

52 | STICKY RICE MIT MANGO-SORBET 5,95

Thai-Klebereis in cremiger süßer Kokosmilch mit fruchtigem Mango-Sorbet

53 | LEMONGRAS PANNA COTTA NEU 3,95

Pudding mit Lemongras-Geschmack

GEBRÜHT & GERÖSTET Unsere heißen Klassiker.

TEE 2,50

Schwarztee, Jasmin Tee, Grüner Tee (BIO) 2,50
Frischer Ingwertee, Frischer Pfefferminztee 2,95
Frischer Ingwer- und Pfefferminztee 3,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN 1,85

Espresso 1,85
Espresso Doppelt 2,85
Espresso Macchiato mit BIO-Milch 2,25
Kaffee 2,50
Cappuccino mit BIO-Milch 2,75
Latte Macchiato mit BIO-Milch 2,95

KALT & ERFRISCHEND Immer schön cool bleiben.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,3l 0,5l

Thai-Eistee, hausgemacht 2,95 3,95
Coca-Cola², light^{1,2,6,8}, zero^{2,8} 2,50 3,50
Fanta^{2,7,9}, Sprite¹⁰, Spezi^{2,7,9} 2,50 3,50

Gerolsteiner Mineralwasser, Classic oder Still 0,25 l 2,25
0,7 l 4,95

Bionade, Holunder, Ingwer-Orange, Litschi 0,33 l 2,95

Goldberg 0,2 l 2,90
Tonic Water³, Bitter Lemon^{3,7}, Ginger Ale²

RAPP'S FRUCHTSÄFTE 0,25 l 2,50

Apfel naturtrüb, Orange 0,25 l 2,50
Cranberry, Mango, Maracuja, Rhabarber 0,25 l 2,50

SCHORLEN MIT RAPP'S FRUCHTSÄFTEN 0,3L 0,5L

Apfel naturtrüb, Orange 2,50 3,50
Cranberry, Mango, Maracuja, Rhabarber 2,50 3,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE 0,25 l 2,50

Apfelwein 0,25 l 2,50
Apfelwein 0,50 l 3,90
Beck's Classic, Alkoholfrei 0,33 l 2,95
Warsteiner 0,25 l 2,95
Singha-Bier 0,33 l 3,25
Franziskaner Hefeweizen, hell, dunkel, alkoholfrei 0,5 l 3,95
Kristallweizen Franziskaner 0,5 l 3,75

WEISSWEIN · 0,2l 4,50

Madregale I.G.T, Chardonnay, trocken 4,50
Rocca Ventosa I.G.T, Pinot Grigio, trocken 4,95
Riesling QbA, Pfalz, trocken 4,95
Bergdolt-Reif & Nett, Scheurebe QbA, Pfalz, trocken 5,75
Burgfräulein Grauburgunder QbA, Baden 5,75

ROSÉ · 0,2l 4,50

Madregale I.G.T, Sangiovese, Montepulciano, trocken 4,50
Bergdolt-Reif & Nett, Rosé, Pfalz, fruchtig-trocken 5,75

ROTWEIN · 0,2l 4,50

Madregale I.G.T, Sangiovese, Montepulciano, trocken 4,50
Rocca Ventosa I.G.T, Merlot, trocken 4,95
Negroamaro I.G.T, Apulien, trocken 5,50

PROSECCO 0,1l 3,75

Prosecco Spumante Brut, trocken 0,1l 3,75
Picollo 0,2l 6,75
Flasche 0,75 l 24,95

SHORT DRINKS · 2cl 2,50

Wodka, Tequila, Fernet Branca, Jägermeister, Ramazotti 2,50

LONG DRINKS 5,95

Wodka Lemon^{3,7}, Orange, Tonic³ 5,95
Bacardi Cola² 5,95
Jack Daniels Cola² 6,95
Aperol Spritz^{2,3} oder Hugo 5,95

GIN TONIC wahlweise mit Gurke oder Ingwer 8,50

Hendrick's Gin mit Goldberg Tonic Water³ 8,50
Mare Gin mit Goldberg Tonic Water³ 8,50
Monkey 47 mit Goldberg Tonic Water³ 9,50