YAM & SOD (frische Salate)

1 **SOM TAM** 11,90€
Grüne Papaya mit Kirschtomaten, Stangenbohnen, Karotten, Erdnüsse, Knoblauch, Fischsoße, Palmzucker, Zitrone & Chili [b,c,h,d]

2 **YAM WOON SEN**
Garnelen 13€ **/ Hähnchen** 10,50€ **/ Tofu** 9,50€
Glasnudeln, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Kirschtomaten, Chinakohl, Chili, Koriander & Erdnüssen [h,d]

3 **LARB GAI** 12,90€
Gehacktes Hähnchen, Minze, Thai-Basilikum, Koriander, rote Zwiebeln, Limetten, Chili & Khao-Khua [b,d]

4 **LARB PED** 13,90€
Knusprig gebratener Enten Salat mit Minze, Koriander, roten Zwiebeln, Khao-Khua, Chili, Galgant, Kaffir Limette [b,d]

5 **LARB PLA** 13,90€
Gehacktes Fischfilet mit Minze, Koriander, roten Zwiebeln, Chili & Khao-Khua auf grünen Blättern serviert

6 **NAM TOK** 13,90€
Dünn geschnittenes und gegrilltes Rinderfilet mit Frühlingszwiebeln, Schalotten, Koriander, Kaffir Limette, Minze, Khao Khua, Chili & Zitrone [d]

7 **PLA GOONG** 13,90€
Garnelensalat, Zitronengras, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Minze, Chili, Koriander, Sellerie, Karotten, Kirschtomaten & Limette [h,d]

8 **YAM SOM-O** (in der Saison) 12,90€
Pomelosalat mit Garnelen, Gurke, rote Zwiebeln, Sellerie, Frühlingszwiebel, Minze, Koriander, Chili & knusprigen Zwiebeln [d]

9 **YAM MAMUANG** (in der Saison) 12,90€
Knuspriger Fisch, grüne Mango, rote Zwiebeln, Koriander, Minze, Cashew & frische Chili [h,d]

YANG & TOD (frittiert & gegrillt)

10 **POPIA PAK** (hausgemacht) 7,90€
Frühlingsrolle gefüllt mit feinem Gemüse serviert mit einem pikanten Pflaumen Dip [i,d]

11 **POPIA GAI** (hausgemacht) 8,50€
Frühlingsrolle gefüllt mit Hähnchenbrust, knackigem Gemüse serviert mit einem pikanten Pflaumen Dip [i,d]

12 **SATE GAI** 9,50€
Hähnchenspieße mariniert in Curry und Kokosnuss, dazu Erdnuss-Soße & Gurkensalat [d]

13 **PEEK GAI** 8,50€
Knusprig frittierte Hähnchenflügel mariniert nach Asia Art [i,m,8,9,d]

14 **GIEW TOD GROB** 8,50€
Frittierte Wan Tan, gefüllt mit Hähnchenfleisch, serviert mit Süß-Sauer Soße [k,i]

15 **GUNG CHUP PAENG TOAD** 13,50€
Frittierte Garnelen im Kokosnuss-Teigmantel, serviert mit Süß-Sauer Soße [k,i,m,8,9,d]

16 **DÖRF RUAM** 18,90€
gemischte Vorspeisenplatte [k,i,m,8,9,d]

FISCH

20 **PLA YANG BAI TONG** 29,50€
Gegrillter Fisch, angerichtet in einem Bananenblatt, Zitronengras, Ingwer, Limettensaft, Galgant, Knoblauch & Koriander [b,c,h,8,9,d]

21 **PLA KAPONG LUI SUAN** 31,50€
Frittierter Weißfisch mit Europagras, saurer Mango, Koriander, Erdnüssen, Ingwer, roten Zwiebeln, Chili-Limetten-Soße [b,c,h,i,8,9,d]

22 **Pla Nueng Manao** 31,50€
Gedämpfter Weißfisch mit Limette, Chili und Knoblauch in einer würzig sauren Soße [d]

GAENG & TOM (curry & gekochtes)

30 **TOM YUM / NAM SAI**
Garnelen 11,50€ **/ Hähnchen** 9,90€
Aromatische Suppe, Pilze, Tomaten, Zitronengrass, Galgant, Chili & Kaffir-Limettenblätter [d]

31 **TOM KHA GAI / GOONG**
Garnelen 11,50€ **/ Hähnchen** 9,90€
Zitronengraß, Galgant, Kaffir-Limettenblätter, Thai-Chili, Pilze, Fischsoße, Kokosmilch, Tomaten, Limettensaft, Koriander [d]

32 **KUAY TIEW** 19,90€
Bandnudelsuppe mit geschmortem Rindfleisch, Wasserspinat, Sprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, knusprigem Thai Rettich, Knoblauch & Erdnüssen [i,h,]

33 **GAENG PAD NUMAI** 16,90€
Rindfleisch 18,90€ **/ Hähnchen** 17,90€ **/ Tofu** 17,90€
Garnelen 21,50€ **/ Ente** 22,50€
Kokosmilch Eintopf in rotem Curry mit Thai Kürbis, Bambussprossen, Limettenblättern & Thai-Basilikum [8,d]

34 **GANG KIEW WAN** **Vegetarisch** 15,90€
Garnelen 21,90€ **/ Huhn** 17,90€ **/ Tofu** 17,90€ / **Ente** 21,90€
Kokosmilch-Eintopf in grünem Curry mit Thai-Aubergine, Bambussprossen, Thai-Bohnen, Limettenblättern und Thai-Basilikum [8,d]

35 **MASSAMAN CURRY** **Vegetarisch** 16,90€
Hähnchen 17,90€ **/ geschm. Rindfleisch** 19,50€ **/ Tofu** 17,90€
Curry-Eintopf, Kokosmilch, Kartoffeln, weiße Zwiebeln, Erdnüsse, Anis & Zimt [8,h,d]

36 **PANANG CURRY** **Vegetarisch** 17,50€
Rindfleisch 18,90€ **/ Hähnchen** 17,90€ /
Garnelen 21,90€ **/ Ente** 21,90€
Panang-Paste mit Kokosmilch, Limettenblättern, Thai- Basilikum & Chilischoten [8,h,d]

WOK

40 **PRIEAW WAN**
Paniertes Hähnchen 18,90€ **/ Panierte Ente** 21,90€
mit Gemüse in Süß-Sauer Soße

41 **PAD THAI** 16,90€
Hähnchen 17,90€ **/ Garnelen** 21,90€ **/ Tofu** 17,90€
Dünne gebratene Reisnudeln mit Ei, Frühlingszwiebeln, Sprossen, Zwiebeln und Tamarinden Soße, serviert mit Erdnüssen & Limette [a,h,d]

42 **PAD SEE EW** **Vegetarisch** 16,90€
Hähnchen 17,90€ **/ Rind** 18,90€
Garnelen 21,90€ **/ Tofu** 17,90€
Breite Reisnudeln, süße Sojasoße, Brokkoli, Koriander Frühlingszwiebeln, Ei & knuspriger Knoblauch [i,m,a,d]

43 **PAD WON SEN** **Vegetarisch** 16,90€
Hähnchen 17,90€ **/ Rind** 18,90€
Garnelen 21,90€ **/ Tofu** 17,90€
Gebratene Glasnudeln mit Sprossen, Kirschtomaten, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Chili, knusprigem Knoblauch, Koriander & Ei [a,i,d]

44 **PAD KRA PAO** 19,50€
Gehack. Hähnchen / Rindfleisch
mit Capao-Blättern, Knoblauch, Koriander und Chili, serviert mit einem Spiegelei auf gedämpftem Reis [a,m,d]

45 **GAI RAHD PRIK** 18,90€
Knuspriges Hähnchen mit gebratenem grünem Gemüse mit Austernsoße, Schlangenbohnen, Chili-Knoblauch-Soße [m,i,d]

46 **PAD TOAD GROB** 20,50€
Knusprige Ente, gebratenes grünes Gemüse mit Austernsoße und Schlangenbohnen [m,d,i]

47 **PAD PAK BUNG** 19,50€
Gebratene Morning Glory in Austernsoße, Sojabohnen, Knoblauch & Chili, serviert mit gedämpftem Reis [m]

48 **KANAH MOO GROB** 20,50€
Thai Brokkoli mit knusprigem Schweinebauch, aromatischen Gewürzen, Knoblauch und leichter Sojasoße [m,8,]

49 **KHAO PAD - GAI / NUEA / GOONG**
Hähnchen 17,9€ / **Rind** 18,9€ / **Garnelen** 21,9€
Gebratener Reis, Karotten, weißen Zwiebeln, Ei & knuspriger Knoblauch [a,m,8]

50 **PAD MED MAMUANG** 19,50€
Knuspriges Hähnchen mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Karotten, grüner Paprika & Chili [h]

51 **PAD PHET** 22,50€
Gedämpfter Fisch / knuspriger Fisch / Garnelen
in roter Currysoße und Kokosmilch, Chili, Schlangenbohnen, Limettenblätter & Thai-Basilikum [8,d]

DESSERT

60 **SAISONALE TAPIOKA-FRÜCHTE** 10,90€
Tapioka Perlen, Kokosmilch und geröstete Kokosnuss [h]

61 **MANGO STICKY RICE** 11,50€
Gedämpfter Klebereis mit cremiger Kokossauce, frischer Mango und knusprigen Mungobohnen

62 **BANANA ROTI** 11,50€
Knuspriger thailändischer Roti mit frischer Banane und süßer Kokosmilch [i,h]

Beilagen & Extra zum Hauptgericht

Portion Reis / Nudel / Tofo	3,00
Portion Reis oder Nudel gebraten	5,50
Erdnusssoße / Spiegelei	3,00
Cashew Nüsse	3,00
Extra Schweinefleisch	4,50
Extra Hähnchen	4,50
Extra Rindfleisch	5,00
Extra Ente / Garnelen	6,50

ZAHLUNGOPTIONEN
Bar- oder Kreditkartenzahlung ab 30 € möglich

SOFT GETRÄNKE

Coca Cola / Cola Zero / Sprite	0,2l	3,20€		
Mineralwasser / Still	0,25l	3,20€	0,75l	9,50€
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	3,50€		

FRUCHTSÄFTE

Apfel, Pink Grapefruit, Ananas, Orange / Schorle	0,3l	5,50	0,4l	6,90€
Maracujasaft / Schorle			0,4l	6,90€
Kokoswasser *Nam Maphrao*			0,4l	6,90€
Litschi-Schorle / Mango-Schorle			0,4l	6,90€

HAUSGEMACHT

Thai Eistee mit Limette oder Milch	0,4l	6,90€
Thai Eiskaffee	0,4l	6,90€
Thailändisches rosa Milchgetränk	0,4l	7,50€

BIER

Singha / Chang	0,33l	6,90€
Hefeweizen	0,5l	5,90€
Pils / Pils alkoholfrei	0,33l	5,90€
Radler	0,33l	5,90€

HEISSE GETRÄNK

Kaffee	4,00€
Espresso / Macchiato	3,00 / 3,50€
Doppel Espresso / Macchiato	5,00 / 5,50€
Cappuccino	5,00€
Latte Macchiato	5,50€

TEE

Frischer Ingwer / Minze	5,00€
Grüner Tee / Jasmin Tee	4,00€

Wir verwenden kein Glutamat · Für Reservierungen & Bestellungen Tel. 069 - 780 789 77 · lamaiffm@gmail.com

a Eier, b Fisch, c Krebstire, e Sellerie, f Sesam, h Erdnüsse, i Glutenhaltig, k Schalenfrüchte, m Sojabohnen, g Milch, n Weichtiere, 8 Konservierungsstoffe, 7 Farbstoff, 9 Geschmacksverstärker

Lamai
Thai Cuisine