

Story of BAN THAI

Liebe Gäste,

Sawasdee und herzlich willkommen im Ban Thai Restaurant!

Wir bringen die authentischen Aromen und die besondere Atmosphäre Thailands ins Herz von Frankfurt. Die thailändische Küche ist bekannt für ihre Vielfalt und ihre unverwechselbaren Düfte, geprägt von jahrhundertealten Traditionen.

Unser Restaurant heißt seine Gäste seit 1989 willkommen und begeistert sie seither mit original thailändischen Spezialitäten und herzlicher Gastfreundschaft.

Der Schärfegrad unserer Gerichte ist mit Chili-Symbolen 🌶️ gekennzeichnet. Einige Speisen können nach Ihrem Wunsch angepasst werden.

Für Gäste mit Unverträglichkeiten stellen wir Ihnen gerne eine separate Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung.

Wir laden Sie ein, zu entspannen, zu genießen und ein kleines Stück Thailand bei uns zu erleben.

Vielen Dank und guten Appetit!

Dear Guests,

Sawasdee and a warm welcome to Ban Thai Restaurant!

We bring the authentic flavors and atmosphere of Thailand to the heart of Frankfurt. Thai cuisine is celebrated for its diversity and distinctive aromas, shaped by centuries-old traditions.

Our restaurant has been serving guests since 1989, delighting visitors for decades with authentic Thai dishes and warm hospitality.

The spice level of our dishes is indicated with chili symbols 🌶️, and some dishes can be adjusted to your preference.

For guests with intolerances, a separate list of allergens and additives is available upon request.

We invite you to relax, enjoy, and experience a little piece of Thailand with us.

Thank you and enjoy your meal!



Allergen HINWEISE

Wir kochen natürlich ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, dennoch benutzen wir asiatische Grundsoße, bsw. Sojasoße, in denen gelegentlich solche enthalten sein können.

Trotz großer Sorgfalt bei der Erstellung dieser Speisekarte können uns Fehler unterlaufen und so bitten wir dies zu entschuldigen, falls eben jene geschehen und freuen uns über jeden Hinweis Ihrerseits.

Alle Angaben ohne Gewähr.

If you have **any food allergies or sensitivities**, please ask for ingredients in your order.
(You can ask for a complete list of ingredients on the last page)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1 Farbstoffe	Dyestuffs	A Glutenhaltiges	Gluten-containing
2 Konservierungsstoffe	Preservatives	B Krebstier	Crustacean
3 Geschmacksverstärker	Flavor enhancer	C Ei	Egg
4 Säuerungsmittel	Acidifier	D Fisch	Fish
5 Antioxidationsmittel	Antioxidant	E Erdnuss & Schalenfrüchte	Peanut & Peel fruits
6 Chinin	Quinine	F Soja	Soy
7 Koffein	Caffeine	G Milch	Milk
8 Modifizierte Stärker	Modified starch	H Sesam	Sesame
		I Schwefeldioxid	Sulfur dioxide



Leich scharf
Slightly spicy



Scharf
Spicy



Sehr scharf
Very spicy

Taste of BAN THAI

ต้นตำรับ

83



47



176



81



300



Empfehlung von Ban Thai






171 | PED BAN THAI ^{1, 2, 3, E, F} **19,90**
Knusprige Ente mit Wasserkastanien, Cashewnüssen und Tamarinden-Soße und Erdnusssoße auf Gemüse
Crispy duck with water chestnuts, cashew nuts and tamarind sauce, as well as Thai peanut sauce


835 | PAD THAI GUNG ^{1, 2, 3, A, C, E, F} **19,90**
Traditionelle gebratene Reismudeln mit Ei, Garnelen, Tamarinden-Soße, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und gehackte Erdnüssen
Traditional fried rice noodles with egg, prawns, tamarind sauce and spring onions, bean sprouts and chopped peanuts




86 | BAMI PED KROB ^{1, 2, 3, C, E, F} **19,90**
Knusprige Ente auf gebratenen Eiernudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten, Chinakohl und Frühlingszwiebeln, serviert mit Tamarinden-Soße und Erdnusssoße
Crispy duck on fried egg noodles with egg, broccoli, carrots, Chinese cabbage and spring onions, served with tamarind sauce and peanut sauce

 **172 | PAK BUNG FAI DAENG** ^F  **18,90**
Gebratener Wasserspinat mit Knoblauch, Chilis und schwarzer Bohnenpaste
Stir-fried morning glory with garlic, chilies and black bean paste
 **Mit knusprigem Schweinebauch** **23,90**
with crispy pork belly



176 | SOM TAM ^{3, B, E}  **16,90**
Papayasalat mit Tomaten, Chilis, gehackte Erdnüssen und spezieller Zitrone-Soße
Papaya salad with tomatoes, chilies, chopped peanuts and a special lemon-based sauce




474 | PRALAM LONG SONG PED ^{3, B}  **19,90**
Rotes Curry in Kokosmilch mit knusprige Ente, Brokkoli, Chinakohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und gehackten Erdnüssen
Red curry in coconut milk with crispy fired duck, broccoli, Chinese cabbage, bean sprouts, spring onions and chopped peanuts


433 | MASAMAN GAI ^{3, B, E}  **17,90**
Traditionelles Curry mit Kokosmilch mit Huhn, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen
Traditional curry in coconut milk with chicken, potatoes, onions and pean coconut milk with chicken, potatoes, onions and peanuts



81 | KHAO PAD SAPPAROT ^{1, 2, 3, A, C, I} **19,90**
Gebratener Reis mit Huhn & Garnelen, Ei, Kurkuma-Pulver, Ananas, Tomaten, Rosinen, Zwiebeln und Cashewnüssen
Fried rice with chicken & shrimp, egg, turmeric powder, pineapple, tomatoes, raisins, onions and cashews

5420 | KRPAO NUA SAP ^{1, 2, 3, C}  **19,90**
Gehacktes Rindfleisch, Chilis, lang grüne Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und scharfer Thai Basilikum (+Spiegelei 2,90 €)
Minced beef, chilies, long green beans, onions, peppers, garlic and spicy Thai basil (+fried egg 2,90 €)




178 | LAAB PED ³  **19,90**
Pikanter gehackter Entenfleischsalat mit Thai-Gewürzen, rote Zwiebeln, Koriander, Minze und gemahlener gerösteter Reis, serviert mit Reis
Spicy minced duck meat salad with Thai spices, red onions, coriander, mint, and ground roasted rice, served with rice

 **174 | PAD PAK KANA** ^F  **18,90**
Gebratener Kailan mit Knoblauch und Chilis
Stir-fried Kailan with garlic and chilies
 **Mit knusprigem Schweinebauch** **23,90**
with crispy pork belly






Thai-Spezialitäten

180 | PLA LUI SUAN ^{3, D, E}  **36,90**

Gebratener ganze Dorade mit Thai-Krauter: Ingwer, Zitronengras, Minze, rotes Zwiebeln, Cashewnüssen und frische Chilis

Fried whole Dorade fish with Thai herbs: ginger, lemongrass, mint, red onions, cashew nuts and fresh chilies

181 | PLA NÜNG MA NAU ^{3, D}  **36,90**

Gedämpfter ganzer Dorade in einer speziellen scharf-säuerlichen Soße mit Knoblauch und Chilis

Steamed whole Dorade fish in a special spicy and sour sauce, with garlic and chilies

182 | NAM TOK MOO oder NUA ³  **19,90**

Scharfes angebratenes Schweine- oder Rindfleisch mit speziellem Ban Thai-Dressing, Chilis und frischen Kräuter

Spicy stir-fried pork or beef with special Ban Thai dressing, chilies and fresh herbs

184 | GUNG CHAE NAM PLA ^{3, B, D}  **18,90**

Rohe Garnelen, in thailändischer Fischsoße mariniert, serviert auf frischem Salat mit Knoblauch, Chilis und würziger Chilisoße

Fresh raw shrimps marinated in Thai fish sauce, served on fresh salad with garlic, chilies, and spicy chili sauce

185 | GAENG SOM PAE SA PLA ^{3, B, D}  **42,90**

Gebratene ganze Dorade mit einer speziellen Currypaste in Tamarindensoße, mit Wassermimose

Fried whole Dorade with a special curry paste in tamarind sauce, with water mimosa

186 | SOM TAM THAAD (für 2 Personen) ^{3, B, D}  **42,90**

Thailändischer würziger Papayasalat mit verschiedenen Beilagen (Kraduk Moo Thod, Piek Gai Thod, Luk Chin Thod, Cab Moo, Klebreis und Dünne Reismudeln), serviert auf einem Tablett

Thai spicy papaya salad with various side dishes (Kraduk Moo Thod, Piek Gai, Luk Chin Thod, crispy pork rind, sticky rice and thin rice noodles) served on a tray

187 | THAI ISAN WURST ^{1, 2, 3, 4, A} **14,90**

Thai-Isan Wurst mit Eisbergsalat, Gurken, Chilis und geschnittenem Ingwer

Thai-Isan sausages with iceberg lettuce, cucumbers, chilies and sliced ginger



Vorspeisen

-  **101 | POPIA** ^{4, C} **7,90** 
Hausgemachte vegetarische Frühlingsröllchen
mit süßsaurer Soße
Vegetarian spring rolls with sweet-sour sauce
- 102 | KHANOMPANG NAH GUNG** ^{4, B, C} **7,90** 
Gehacktes gewürztes Huhn und Garnelen auf Toast
mit süßsaurer Soße
Miced spiced chicken and shrimp on toast, served with
sweet-sour sauce
- 103 | KHAO GIAB GUNG** ^B **3,90** 
Knusprige Krabbenchips aus Fernost
Crispy Asian prawn crackers
- 104 | GIAO THOD** ^{4, B, C} **7,90** 
Wan-Tan Teigtaschen gefüllt mit gehacktem,
gewürztem Huhn und Garnelen, serviert mit
süßsauer Soße
Wonton rice dumplings filled with chopped, spiced chicken and
shrimp, which are served with a sweet-sour sauce
- 105 | KRADUK MOO THOD** ³ **9,90** 
Schweinerippchen nach Thai-Art mit leicht scharfer
Sri Racha-Soße
Thai-style pork ribs with mildly spicy Sri Racha sauce
- 106 | SA-THE GAI** ^{A, E} **7,90** 
Marinierte Hühnerspießchen, am Tisch gegrillt,
serviert mit Thai-Erdnusssoße
Marinated chicken skewers, grilled at the table and served with
Thai peanut sauce
- 107 | THOD MAN PLA** ^{3, 4, B, C, D} **10,90** 
Hausgemachte Küchlein aus gehacktem Huhn,
Garnelen und Fisch, serviert mit süßsauer Soße und
gehackten Erdnüssen
Homemade cakes from minced shrimp and fish, served with
sweet-sour sauce and chopped peanuts

108 | PIEK GAI THOD ³

Goldenbraun-gebratene Hühnerflügel nach Thai Art mit süßer Chilisoße

Thai fried chicken wings with sweet chili sauce

9,90



1090 1 Person HIBACHI ^{4, B, C, E}

14,90

1091 2 Personen

23,90

Vorspeisenplatte: Frühlingsröllchen, Wan Tan, Garnelen auf Toast sowie Rinder-, Hühner- und Garnelenspießchen, am Tisch gegrillt

Mixed appetizers: spring rolls, wontons, minced shrimp on toast as well as beef, chicken, and shrimp skewers, grilled at table



110 | NAU YANG ^{A, C}

7,90

Zarte, in Thai-Gewürzen marinierte Rindfleischspieße, am Tisch gegrillt

Tender beef skewers marinated in Thai spices, grilled at the table



111 | SA-THE GUNG ^{B, E}

9,90

In Gewürzen marinierte Garnelenspieße, serviert mit Thai-Erdnusssoße, am Tisch gegrillt

Prawn skewers marinated in spices, served with Thai peanut sauce, grilled at the table



112 | GUNG HOMPHA ^{4, B}

10,90

Garnelen im Reisteigmantel frittiert, serviert mit süßsaurer Soße

Prawns deep-fried in a blanket of rice pastry and sweet-sour sauce



113 | PAK CHUB PAENG THOD ^{4, A, C}

8,90

Frisches Gemüse, frittiert nach Thai-Tempura-Art

Fresh vegetables deep-fried Thai tempura style



114 | GAI HOR BAI TOEI ³

10,90

Knusprig gebratenes, mit Kräutern gewürztes Hähnchenfilet in Pandanusblättern gewickelt

Crispy fried chicken fillet marinated with herbs and wrapped in pandan leaves



115 | LUK CHIN THOD MOO oder NUA ^{2, 3, A}

9,90

Gebratene Fleischbällchen aus Schweine- oder Rindfleisch, serviert mit Tamarindensoße

Fried pork or beef meatballs with tamarind sauce



Salate

200 | YAM NUA ^{3, D}

Thailändischer Rinderfleischsalat aus roten Zwiebeln, Gurken, Tomaten, frischen Kräutern und speziellem Ban Thai-Dressing

Thai-style beef salad with red onions, cucumbers, tomatoes, fresh herbs, and special Ban Thai-dressing

11,90



201 | YAM WUNSEN ^{3, B, D}

Glasnudelsalat mit Huhn, Garnelen, roten Zwiebeln, frischen Kräutern, Morcheln und speziellem Ban Thai-Dressing

Glass noodle salad with chicken, shrimp, red onions, fresh herbs, morels and special Ban Thai-dressing

11,90



202 | YAM PLA MUEK ^{3, D}

Tintenfischsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, frischen Kräutern und speziellem Ban Thai-Dressing

Squid salad with red onions, fresh herbs, cucumbers, tomatoes, fresh herbs, and special Ban Thai-dressing

11,90



203 | LAAB GAI ^{3, D}

Pikanter thailändischer Hähnchensalat mit frischen Kräutern und gemahlener gerötetem Reis

Spicy Thai chicken salad with fresh herbs and ground toasted rice

11,90



204 | YAM TALAE ^{3, B, D}

Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln, Tomaten und speziellem Ban Thai-Dressing

Mixed seafood salad with red onions, herbs, cucumbers, tomatoes and a special Ban Thai-dressing

18,90



Mit Glasnudeln und gehacktem Schweinefleisch

with glass noodles and minced pork

22,90


205 | SOMTAM CARROT ^{3, D, E}


Frischer Salat im Thai-Still aus gehackten Karotten, Knoblauch, Chilis, Tomaten, gehackte Erdnüssen und spezieller Zitrone-Soße

Fresh Thai-style salad from chopped carrots, garlic, chilies, tomatoes, chopped peanuts and our special lemon-based sauce

9,90



206 | SALAT PAK ^{3, D}  **Gemischter Salat mit Ban Thai-Dressing** **8,90**
Mixed salad with Ban Thai-dressing

207 | PLA GUNG ^{3, B, D}  **Thailändischer pikanter Garnelensalat nach Thai-Art mit roten Zwiebeln, Zitronengras und frischen Kräutern** **18,90**
Thai-style spicy prawn salad with red onions, lemongrass and fresh herbs

176 | SOM TAM ^{3, E}  **Papayasalat mit Tomaten, Chilis und gehackte Erdnüssen** **16,90**
Papaya salad with tomatoes, chilies and chopped peanuts

177 | SOM TAM PUH PLA RAH ^{3, E}  **Papayasalat mit kleinen eingelegten Salzkrebsen, Tomaten, Chilis und Knoblauch** **19,90**
Papaya salad with small pickled salt crabs, tomatoes, chilies and garlic

178 | LAAB PED ³  **Pikanter gehackter Entenfleischsalat mit Thai-Gewürzen, rote Zwiebeln, Koriander, Minze und gemahlener gerösteter Reis, serviert mit Reis** **19,90**
Spicy minced duck meat salad with Thai spices, red onions, coriander, mint, and ground roasted rice, served with rice

179 | LAAB MOO oder NUA ³  **Pikanter gehackter Schweine- oder Rindfleischsalat mit Thai-Gewürzen, rote Zwiebeln, Koriander, Minze und gemahlener gerösteter Reis, serviert mit Reis** **18,90**
Spicy minced pork or beef salad with Thai spices, red onion, coriander, mint and ground toasted rice, served with rice



Suppen

- 300 | TOM YAM GUNG** ^{1, 3, B, D}  **9,90**
301 | Feuertopf (für 4 Personen) **35,90**
Sauer-scharfe Garnelensuppe mit Champignons, Tomaten, Zitronengras und Kaffir-Limettenblättern
Sour-spicy shrimp soup with mushrooms, coriander, tomatoes, lemongrass, and kaffir lime leaves
- 310 | TOM YAM GAI** ^{1, 3, B, D}  **8,90**
311 | Feuertopf (für 4 Personen) **32,90**
Sauer-scharfe Hühnersuppe mit Champignons, Koriander, Tomaten, Zitronengras und Kaffir-Limettenblättern
Sour-spicy chicken soup with mushrooms, coriander, tomatoes, lemongrass, and kaffir lime leaves
- 320 | TOM KHA GAI** ^{1, 3, B, D} **8,90**
321 | Feuertopf (für 4 Personen) **32,90**
Thailändische Hühnersuppe mit Galgant (siamesischem Ingwer), Champignons, Tomaten und Kokosmilch
Thai chicken soup with galangal (Siamese ginger), mushrooms, tomatoes and coconut milk
- 330 | TOM KHA PHAK** ^{1, 3, B, D} **8,90**
331 | Feuertopf (für 4 Personen) **32,90**
Thailändische Gemüsesuppe mit Galgant (siamesischem Ingwer), Champignons, Tomaten und Kokosmilch
Thai vegetable soup with galangal (Siamese ginger), mushrooms, tomatoes and coconut milk
- 340 | TOM KHA GUNG** ^{1, 3, B, D} **9,90**
341 | Feuertopf (für 4 Personen) **35,90**
Thailändische Garnelensuppe mit Galgant (siamesischem Ingwer), Champignons, Tomaten und Kokosmilch
Thai shrimp soup with galangal (Siamese ginger), mushrooms, tomatoes and coconut milk



350 | GAENG JUED WUNSEN ^{3, F} 8,90

351 | Feuertopf (für 4 Personen) 32,90

Klare Glasnudelsuppe mit Garnelen,
Hühnerfilet und frischem Gemüse

Glass noodle soup with shrimps, chicken
fillet and fresh vegetables

360 | GIAO NAM ^{C, F} 8,90

361 | Feuertopf (für 4 Personen) 32,90

Wan Tan Suppe mit frischem
Gemüse, gewürzten Garnelen
und Hühnerfleisch

Wonton soup with fresh vegetables,
chopped shrimps and chicken

370 | PO TAEK ^{1, 3, B, D}  10,90

371 | Feuertopf (für 4 Personen) 39,90

Thailändische Meeresfrüchtesuppe
mit Champignons, Tomaten,
Koriander, Zitronengras, Kaffir-
Limettenblättern und Chilis

Thai seafood soup with mushrooms,
tomatoes, coriander, lemongrass, kaffir
lime leaves and chillies

380 | YEN TA FO in Feuertopf ^{1, 3, B, D}  35,90


Thailändische Meeresfrüchtesuppe
mit knusprige Reisteigplatten,
Wasserspinat, Knoblauch und

Yen Ta Fo soße* (zubereitet aus rot fermentiertem Bohnenquark/
Tofu, Vogelaugenchilis und Sriracha-Soße)

Thai seafood soup with crispy rice dough
sheets, water spinach, garlic and

Yen Ta Fo sauce*

(Yen Ta Fo sauce is made with red fermented bean curd/
tofu, bird's eye chillies, and Sriracha sauce)

390 | TOM ZAP EN in Feuertopf ^{1, 3, B, D}  39,90

Scharfe thailändische Rindersehnen-
Suppe im Feuertopf mit zart langsam
geschmorte Rindersehne, Thai-
Kräutern und Langkoriander. Durch
das langsame Schmoren entfalten
sich ein intensiver Geschmack und
eine zart schmelzende Textur.

Spicy Thai beef tendon hot pot soup with tender
slow-braised beef tendon, Thai herbs, and
sawtooth coriander. Slow braising brings out its
rich flavor and melt-in-the-mouth texture.





40



41



42



43



44



45



46



47



48

Curry

40 | GAENG PHET ^{3, B}

Rotes Curry in Kokosmilch, Bambus, Aubergine, Paprika, Peperoni und Basilikum

Red curry in coconut milk, bamboo, eggplant, bell pepper, hot chili peppers and basil

41 | GAENG KIOW WAN ^{3, B}

Grünes Curry in Kokosmilch, Bambus, Aubergine, Paprika, Peperoni und Basilikum

Green curry in coconut milk, bamboo, eggplant, bell pepper, hot chili peppers and basil

42 | GAENG KARI ^{3, B}

Gelbes Curry in Kokosmilch mit Karotten und Kartoffeln

Yellow curry in coconut milk with carrots and potatoes

43 | MASAMAN ^{3, B, E}

Traditionelles Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen

Traditional curry with coconut milk, potatoes, onions and peanuts

44 | PANAENG ^{3, B}

Curry mit Kokosmilch, Bohnen, Peperoni, Paprika und fein geschnittenen Kaffir- Limettenblättern

Curry with coconut milk, beans, hot chili peppers, bell peppers and chopped kaffir lime leaves

45 | GAENG KUA ^{3, B}

Thailändisches Curry mit Kokosmilch, Ananas, Litschis, Paprika, Peperoni und Tomaten

Thai curry with coconut milk, pineapple, lychees, bell peppers, peppers and tomatoes

46 | GAENG PAA ^{3, B, E}

Curry nach Bauernart mit Thai Auberginen, grüne Pfefferkörner, Bambussprossen, Bohnen, Paprika, Chilis, Kaffir- Limettenblättern und Thai Basilikum (keine Kokosmilch)

Farmer-style curry with Thai eggplant, green peppercorns, bamboo shoots, beans, peppers, chilies, kaffir lime leaves and Thai basil (no coconut milk)

47 | PRALAM LONG SOMG ^{3, B, E}

Rotes Curry in Kokosmilch mit Brokkoli, Chinakohl, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und gehackten Erdnüssen

Red curry in coconut milk with broccoli, Chinese cabbage, bean sprouts, spring onions and chopped peanuts

48 | CHU CHI ^{3, B}

Rotes Curry mit Kokosmilch, Champignons, Peperoni, Paprika und fein geschnittenen Kaffir- Limettenblättern

Red curry with coconut milk, mushrooms, chili peppers, bell peppers and chopped kaffir lime leaves

Alle Wok- und Currygerichte sind wahlweise mit verschiedenen Fleischsorten oder vegetarisch erhältlich.

All wok and curry dishes are available with a choice of various meats or vegetarian.

0 Vegetarisch	Vegetarian	17,90	5 Garnelen	Prawns	19,90
1 Schwein	Pork	17,90	6 Fisch	Fish	19,90
2 Rind	Beef	17,90	7 Tofu	Tofu	17,90
3 Huhn	Chicken	17,90	8 Paniertes	Crispy chicken	19,90
4 Ente	Duck	19,90	Huhn		



51



52



50



53



54



56



60



59



55

Wok Gerichte

50 | PAD PRIK ^{1, 2, 3, F}

Chilis, Zwiebeln, Champignons und Paprika in Austernsoße und Sojasoße

Chilies, onions, mushrooms and peppers in oyster sauce and soy sauce

51 | PAD KHING ^{1, 2, 3, F}

Ingwer, Morcheln, Paprika, Champignons und Zwiebeln in Austernsoße und Sojasoße

Ginger, morels, peppers, mushrooms and onions in oyster sauce and soy sauce

52 | PAD PAK RUAMMIT ^{1, 2, 3, F}

Frisches Gemüse in Austernsoße und Sojasoße

Fresh vegetables in oyster sauce and soy sauce

53 | PAD MA KHUEA ^{1, 2, 3, F}

Basilikum, Auberginen, Champignons, Peperoni, Paprika und thailändische Gewürze mit Sojabohnenpasta

Basil, eggplant, mushrooms, hot peppers, bell peppers and Thai spices with soybean pasta

54 | PAD KRPAO ^{1, 2, 3, F}

Chilis, lang grüne Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und scharfer Thai Basilikum

Chilies, long green beans, onions, bell peppers, garlic and spicy Thai basil



Mit gehacktem Rind-, und Huhn- oder Schweinefleisch

18,90

with minced beef, chicken or pork

*Spiegelei + 2,90

55 | PAD PRIK GAENG ^{1, 2, 3, B, F}

Curry, Kokosmilch, Peperoni, grüner Pfeffer, Bambussprossen, Bohnen, Paprika und Basilikum

Curry, coconut milk, hot peppers, green pepper, bamboo shoots, beans, peppers and basil

56 | PAD MED MAMUANG ^{1, 2, 3, B, F}

Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Karotten, Champignons, Paprika in Austerssoße und Sojasoße

Cashew nuts, spring onions, onions, carrots, mushrooms, bell peppers in oyster sauce and soy sauce

59 | PAD KI MAO ^{1, 2, 3, F}

Aubergine, Chilis, Knoblauch, Babymais, Bambussprossen, Champignons, Bohnen, Pfefferkörner, Thai Basilikum in Austernsoße und Sojasoße

Eggplant, chilies, garlic, baby corn, bamboo shoots, mushrooms, beans, peppercorns, Thai basil in oyster sauce and soy sauce

Alle Wok- und Currygerichte sind wahlweise
mit verschiedenen Fleischsorten oder vegetarisch erhältlich.

All wok and curry dishes are available with a choice of various meats or vegetarian.


0 Vegetarisch	Vegetarian	17,90	6 Fisch	Fish	19,90
1 Schwein	Pork	17,90	7 Tofu	Tofu	17,90
2 Rind	Beef	17,90	8 Paniertes H.	Crispy chicken	19,90
3 Huhn	Chicken	17,90	9 Tintenfisch	Squid	19,90
4 Ente	Duck	19,90	10 Meeresfrüchte	Seafood	19,90
5 Garnelen	Prawns	19,90			

60 | PAD PRIAO WAN ^{1, 4, 8}
 Gurken, Tomaten, Ananas, Zwiebeln, Morcheln,
 Champignons in Süß-sauerer Soße
 Cucumber, tomatoes, pineapple, onions, morel
 mushrooms, and mushrooms in sweet and sour sauce

61 | PAD KRATIAM PRIK THAI ^{1, 3, B, F} 
 Grüne Bohnen, Pfeffer, Knoblauch, Karotten
 in Austern- und Sojasoße
 Green beans, pepper, garlic, carrots in oyster sauce
 and soy sauce

62 | PAD NAM MAN HOY ^{1, 2, 3, F}
 Brokkoli, Champignons, Paprika in Austernsoße
 Broccoli, mushrooms, peppers in oyster sauce

170 | PED PHA LO ^{1, 2, 3, F} 19,90
 Knusprige Ente in Sojasoße mit einer Mischung
 aus fünf traditionellen Thai-Gewürzen,
 Morcheln und Brokkoli
 Crispy duck in soy sauce with a blend of five traditional
 Thai spices, morel mushrooms, and broccoli

175 | PED PAD CHA ^{1, 2, 3, A, C, F}  19,90
 Knusprige Ente mit Knoblauch, Peperoni, Chilis,
 Paprika, Bohnen, Fingerwurz (chinesischer
 Ingwer) und Basilikum
 Crispy duck with garlic, chili peppers, chilies, bell
 peppers, beans, fingerroot (Chinese ginger), and basil

173 | KHAI JIAO ^c 12,90
 Thai-Omelett, serviert mit Reis
 Thai omelet served with rice

1761 Schwein ^{Pork} 14,90
1765 Garnelen ^{Prawns} 15,90



**Alle Wok- und Currygerichte sind wahlweise
 mit verschiedenen Fleischsorten oder vegetarisch erhältlich.**

All wok and curry dishes are available with a choice of various meats or vegetarian.

0 Vegetarisch	Vegetarian	17,90	6 Fisch	Fish	19,90
1 Schwein	Pork	17,90	7 Tofu	Tofu	17,90
2 Rind	Beef	17,90	8 Paniertes H.	Crispy chicken	19,90
3 Huhn	Chicken	17,90	9 Tintenfisch	Squid	19,90
4 Ente	Duck	19,90	10 Meeresfrüchte	Seafood	19,90
5 Garnelen	Prawns	19,90			



86 oder 868 | BAMI PED KROB oder GAI KROB

19,90

Knusprige Ente oder Huhn auf gebratenen Eiernudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten, Chinakohl und Frühlingszwiebeln, serviert mit Tamarindensoße und Erdnusssoße

Crispy duck or chicken on fried egg noodles with egg, cashew nuts, broccoli, carrots, Chinese cabbage and spring onions, served with tamarind sauce and Thai peanut sauce



80



81



82



83



87

Reis & Nudeln

80 | KHAO PAD ^{1, 2, 3, C}

Traditionell gebratener Reis mit Ei, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Karotten und Tomaten

Traditional fried rice with egg, onions, spring onions, carrots and tomatoes

81 | KHAO PAD SAPPAROT ^{1, 2, 3, A, C, I}

Gebratener Reis mit Huhn & Garnelen, Ei, Kurkuma-Pulver, Ananas, Tomaten, Rosinen, Zwiebeln und Cashewnüssen

Fried rice with chicken & shrimp, egg, turmeric powder, pineapple, tomatoes, raisins, onions and cashew nuts

19,90

82 | PAD SI-IEW ^{1, 2, 3, A, C, F}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen und Sojasoße

Stir-fried wide rice noodles with egg, broccoli, cauliflower, Chinese cabbage, bean sprouts, and soy sauce

83 | PAD THAI ^{1, 2, 3, A, C, E, F}

Traditionelle gebratene Reismnudeln mit Ei, Tamarinden-Soße, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und gehackten Erdnüsse

Traditional stir-fried rice noodles with egg, tamarind sauce, spring onions, bean sprouts, and chopped peanuts

Vegetarische, Tofu, Schwein, Rind, Huhn Vegetable, Pork, Beef, Chicken

17,90

Ente, Garnelen, Paniertes Huhn

Duck, Prawns, Crispy chicken

19,90



183 Huhn und Garnelen

Chicken and Prawns

19,90

87 | WUNSEN PAD KHAI ^{1, 2, 3, A, C, E, F}

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Morcheln, Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und gehackten Erdnüsse

Fried glass noodles with egg, broccoli, cauliflower, carrots, morels, tomatoes, bell peppers, spring onions, bean sprouts and chopped peanuts

88 | BAMI ^{1, 2, 3, C, E, F}

Gebratene Eiernudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten, Chinakohl, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Sojasoße

Fried egg noodles with egg, broccoli, carrots, Chinese cabbage, spring onions, bean sprouts and soy sauce

Alle Wok- und Currygerichte sind wahlweise mit verschiedenen Fleischsorten oder vegetarisch erhältlich.

All wok and curry dishes are available with a choice of various meats or vegetarian.

0 Vegetarisch	Vegetarian	16,90	6 Fisch	Fish	18,90
1 Schwein	Pork	16,90	7 Tofu	Tofu	16,90
2 Rind	Beef	16,90	8 Paniertes H.	Crispy chicken	18,90
3 Huhn	Chicken	16,90	9 Tintenfisch	Squid	18,90
4 Ente	Duck	18,90	10 Meeresfrüchte	Seafood	18,90
5 Garnelen	Prawns	18,90			

Nudelsuppe

84 | GUEY TIAO NAM PED ^{1, 2, 3, A, F} 19,90

Reisnudelsuppe mit Ente, Wasserspinat, Sojasprossen, Knoblauch und Sojasoße

Rice noodle soup with duck, water spinach, bean sprouts, garlic and soy sauce




85 | RAAD NAA ^{1, 2, 3, A, F}
Gebratene Reisnudeln, Babymais, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Champignons in einer dicker Soße

Fried rice noodles, baby corn, carrots, broccoli, cauliflower, mushrooms in a thick sauce

Vegetarische, Tofu, Schwein, Rind, Huhn 16,90
Vegetable, Pork, Beef, Chicken

Ente, Garnelen, Paniertes Huhn, Meeresfrüchte 18,90
Duck, Prawns, Crispy chicken, Seafood



89 | GUEY TIAO TOM YAM MOO ^{1, 3, A, B, D, E}  19,90

Reisnudelsuppe mit gehacktem Schweinefleisch, knusprige Reisteigplatten, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Chilis, Zitrone-Soße und Sojasprossen

Rice noodle soup with minced pork, crispy rice dough sheets, bean sprouts, spring onions, chilies, lemon sauce and bean sprouts



90 | YEN TA FO TALAE ^{1, 3, A, B, D} 19,90

Reisnudelsuppe mit Meeresfrüchten, knusprige Reisteigplatten, Wasserspinat, Knoblauch und Yen Ta Fo soße*

(zubereitet aus rot fermentiertem Bohnenquark/Tofu, Vogelaugenchilis und Sriracha-Soße)
Rice noodle soup with seafood, crispy rice sheets, water spinach, garlic and Yen Ta Fo sauce*

(Yen Ta Fo sauce is made with red fermented bean curd/tofu, bird's eye chilies, and Sriracha sauce)



91 | SUKI NAM TALAE MOO ^{1, 3, A, B, C} 19,90

Glasnudelsuppe mit Schwine- und Meeresfrüchten, Ei, frischem Gemüse und Suki-soße

Glass noodle soup with seafood and pork, beige, fresh vegetables and Suki sauce



92 | RAAD NAA MEE KROB TALAE ^{1, 3, A, B, C, F} 19,90

Knusprige Eiernudeln, Babymais, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Champignons in dicker Soße, mit Meeresfrüchten

Crispy egg noodles, baby corn, carrots, broccoli, cauliflower, mushrooms in a thick sauce, with seafood





Eiernudeln

Glasnudeln

Reisbandnudeln

Reisnudeln

Beilage

SIDE ORDERS

Reis	3,90	Extra Gemüse	3,90
Klebreis	3,90	Tofu	3,90
Gebratener Reis mit Ei	5,90	Huhn	4,90
Gebratener Eiernudeln mit Ei	5,90	Schwein	4,90
Spiegelei	2,90	Rind	4,90
Cashewnüsse	2,90	Ente	6,90
Süßsauer Soße	2,90	Knusprige Huhn	6,90
Curry Soße	5,90	Garnelen	6,90
Erdnusssoße	3,90	Knuspriger	8,90
Seafood Chili Soße	3,90	Schweinebauch	
Tamarindensoße	3,90		

Nachspeisen

- 190 | BAN THAI EIS** **8,90**
Eis mit Litschis und Ananas
Ice cream with lychees and pineapple
- 191 | GLUAY THOD** **8,90**
Gebratene panierte Banane mit Honig
Fried breaded banana with honey
- 192 | GLUAY THOD & EIS** **9,90**
Gebratene panierte Banane mit Honig und Eis
Fried breaded banana with honey and ice cream
- 193 | SAPPAROD THOD** **8,90**
Gebratene panierte Ananas mit Honig
Fried breaded pineapple with honey
- 194 | SAPPAROD THOD & EIS** **9,90**
Gebratene panierte Ananas mit Honig und Eis
Fried breaded pineapple with honey and ice cream
-  **195 | KHAO NIEW MAMUANG** **13,90**
Mango mit Klebreis und süßer Kokosnuss-Soße
Mango with sticky rice and sweet coconut sauce
- 196 | ROTI & EIS** **11,90**
Knuspriger Thai-Pfannkuchen (Roti) mit Eis
Crispy Thai pancake (roti) with ice cream







BAN THAI
WEINKARTE

Prosecco

P. J. Valckenberg numero 1 Trocken

- spritzig & frisch, weiche Säure & feine Perlage
- zum Aperitiv

0,20 | 5,90

Mumm Sekt trocken | Cuvée

- Fein-fruchtig, nuancenreich mit dezenten Chardonnay-Noten.
- Ausgewogen und saftig – ein edles Genusserlebnis.
- Fischgerichte, Salate

0,20 | 5,90
0,75 | 20,00

Weißwein

Cosmopolitan Pfannebecker | Grauburgunder | Pfeddersheim Rheinhessen

- kräftig, elegant, lebendig, fruchtbetont und mineralisch
- Salate mit Fisch, leichte Currygerichte 🍷

0,20 | 7,90
1,00 | 29,00

Terre al Piano | Chardonnay veletien | Italien

- fruchtiger Duft & feine exotische Früchte, weiche Säure
- fruchtige Currys 🍷

0,20 | 7,90
1,00 | 30,00

Crass | Riesling erbach | Rheingau

- fein schmelzig & fruchtig, feine Säure, gelbfruchtige Aromen
- gelbe Currygerichte, rote Currygerichte, schärfer 🍷

0,20 | 7,90
1,00 | 29,00

Oliver Zeter | Sauvignon Blanc | Pfalz

- fruchtiger Duft & feine exotische Früchte, weiche Säure
- scharfe Currys, Fisch, Geflügegerichte, Salate 🍷

0,20 | 7,90
1,00 | 30,00

Monte Zovo | Lugana Le Civaie Terrable | Turbiana | Italien

- fruchtig & feine Säure, Aromen von Pfirsichen, Aprikosen und Birnen
- Vorspeisen, cremige Gerichte, Desserts 🍷

0,20 | 8,90
0,75 | 33,00

Weinschorle 

0,20 | 6,90





BAN THAI
WEINKARTE

Roséwein

Gut von Beiden | Mein Rosé trocken Kleinfischlingen | Pfalz 0,20 | 7,90
1,00 | 29,00

- spritzig & fein, rote frische Früchte, leicht & mineralisch
- Salat, Fischgerichte, mittelkräftig bis leicht

Rotwein

Camino Real | TINTO Jovan | Rioja | Spanien 0,20 | 7,90
0,75 | 29,00

- dunkel & kräftig, fein eingebuchene Tannine, lang anhaltend
- scharfe Gerichte auch mit Soja und Fischsoße 🍷

Cantina die San Marzano | Primitivo "NACA" | Italien 0,20 | 7,90
0,75 | 29,00

- stark & vollmundig, fruchtbetont & gerbstoffarm, rote weiche Beerenaromen
- Geflügelgerichte, Currys, Sojagerichte 🍷

Markus Schneider | Ursprung | Ellerstadt | Pfalz 0,20 | 9,90
0,75 | 35,00

- violette Farbe, Aromen von roten & dunklen Beeren, dicht & vollmundig
- kräftige Schmorgerichte, auch allein nach dem Essen 🍷



*Wine
time*



BAN THAI COCKTAIL

Ban Thai Special 🍷

Weißer Rum, Dunkeler Rum,
Kokosnuss-Sirup, Grenadine Sirup,
Ananassaft, Orangensaft,
Zitronensaft

13,90

Long Island Ice Tea

Gin, Weißer Rum, Wodka,
Cointreau, Tequila,
Zitronensaft, Orangensaft, Cola
on top

13,90

Blue Hawaii

Weißer Rum, Cream of Coconut,
Bols Blue Curacao, Blue Carucao
Sirup, Ananassaft

11,90

Mai Tai

Mai Tai-Sirup, Dunkler Rum,
Weißer Rum, Mandelsirup,
Zitronensaft, Limette

11,90

Caipirinha

Pintu (Cachaca), Limette,
Rohrzucker

11,90

Mango Margarita

Mango, Mango-Sirup, Tequila,
Cointreau, Zitronensaft

11,90

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Cranberrysirup,
Cranberry-Likör, Zitronensaft

11,90

Pina Colada

Dunkler Rum, weißer Rum,
Cream of Coconut, Ananassaft

11,90

Cuba Libre

Havanna Club Rum, Cola, Limette

11,90

Planter's Punch

Weißer Rum, Brauner Rum,
Grenadinesirup, Orangensaft,
Ananassaft, Zitronensaft, Soda
on top

11,90

Gimlet

Wodka, Lime Rose, Limettesaft

11,90

Mojito

Havanna Club Rum, Limette,
Brauner Zucker, Minze, Lime
Rosa, Soda on top

11,90

Frozen Banana Daiquiri

Bauner Rum, Banana Rum,
Bananansirup, Zuckersirup,
Zitronensaft, Banana

11,90

Frozen Strawberry Magarita

Erdbeeren, Erdbeersirup, Tequila,
Cointreau, Zitronensaft

11,90

Red Mojito

Gemischten Beeren, Limette,
Minze, brauner Zucker,
Erdbeersirup, dunkler Rum

11,90

Frozen Strawberry

Wodka, Erdbeeren, Erdbeersirup,
Zuckersirup, Zitronensaft

11,90

Sex On The Beach

Wodka, Aprikosenlikör, Brandy,
Cranberrysirup, Zitronensaft,
Orangensaft

11,90

Lady Killer

Gin, Apricot Brandy, Cointreau,
Apricot Sirup, Ananassaft,
Maracujasaft

11,90



Singapore Sling

Gin, Sherry Brandy, Tequila, Cointreau, Grenadinesirup, Limerose, Limettensaft, Ananassaft, Angostura Bitter

11,90

Swimming Pool

Weißer Rum, Wodka, Bols Blue Curacao, Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft

11,90

Tequila Sunrise

Tequila, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft

11,90

Tortuga

Jamaika Rum, Red Orange, Sherry Brandy, Grenadinesirup, Kokoslikör, Limettensaft, Cola on top

11,90

Vodka Martini

Wodka, Martini, Eiswürfel

11,90

Zombie

Weißer Rum, Dunkler Rum, Rum 73 %, dried Orange, Grenadinesirup, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft

13,90

Alkohalfreie Cocktails



Cocomint

Pfefferminzsirup, Kokosnuss-Sirup, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft

8,90

FKK Swimming Pool

Cream of Coconut, Ananassaft

8,90

Innocent Cocokiss

Cream of Coconut, Ananassaft, Orangensaft,

8,90

Tai Fruit Punch

Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasaft

8,90

Virgin Caipi

Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale

8,90

Getränke



Hausgemachte Getränke

Thai-Eistee mit Zitrone	5,90
Thai-Eistee mit Milch	5,90
Thai-grüner Eistee mit Milch	5,90
Mangolassi	5,90

Softdrinks

Cola 0,20 l	3,90
Cola 0,40 l	4,90
Cola Zero 0,20 l	3,90
Cola Zero 0,40 l	4,90
Cola Light 0,20 l	3,90
Cola Light 0,40 l	4,90
Spezi 0,20 l	3,90
Spezi 0,40 l	4,90
Sprite 0,20 l	3,90
Sprite 0,40 l	4,90
Fanta 0,20 l	3,90
Fanta 0,40 l	4,90
Bizzl Apfelschorle 0,20 l	3,90
Bizzl Apfelschorle 0,40 l	4,90
Ginger 0,20 l	3,90
Bitter Lemon 0,20 l	3,90
Tonic Water 0,20 l	3,90
Bionade Holunder 0,33 l	4,90
Bionade Ingwer-Orange 0,33 l	4,90
Bionade Kräuter 0,33 l	4,90
Bionade Litschi 0,33 l	4,90

Wasser

Elisabethen Medium 0,25 l	3,90
Medium 0,40 l	4,90
Medium 0,75 l	8,90
Elisabethen Pur 0,25 l	3,90
Pur 0,40 l	4,90
Pur 0,75 l	8,90

Säfte

Orangensaft 0,20 l	3,90
Orangensaft 0,40 l	4,90
Ananassaft 0,20 l	3,90
Ananassaft 0,40 l	4,90
Apfelsaft 0,20 l	3,90
Apfelsaft 0,40 l	4,90
Apfelsaftschorle 0,20 l	3,90
Apfelsaftschorle 0,40 l	4,90
Mango Nektar 0,20 l	3,90
Mangoschorle 0,40 l	4,90
Litschi Nektar 0,20 l	3,90
Litschi Schorle 0,40 l	4,90

Heiße Getränke

Kaffee	3,90
Espresso	3,50
Doppel Espresso	4,50
Cappuccino	3,90
Kännchen Jasmine Tee	5,50
Kännchen grüner Tee	5,50
Kännchen Ingwer Tee	5,50
Kännchen schwarzer Tee (Darjeeling)	5,50



Getränke mit Alkohol

Bier

Krombacher Pils 0,33 l	4,20
Krombacher Pils 0,40 l	4,90
Krombacher Pils – Alkoholfrei 0,33 l	4,20
Radler – Pils+Sprite 0,33 l	4,20
Radler – Pils+Sprite 0,40 l	4,90
Erdinger Hefeweizen 0,50 l	5,90
Erdinger Hefeweizen – Alkoholfrei 0,50 l	5,90
Erdinger Kristallweizen 0,50 l	5,90
 Singha	5,00
– Thaländisches Bier 0,25 l	
Apfelwein Pur 0,25 l	4,90
Apfelwein Pur 0,50 l	5,90

Asian Drinks

Mekong Thai Whisky 4 cl	5,90
Litschiwein 4 cl	4,90
Pflaumenwein 4 cl	4,90
Sake 5 cl	7,90

Apertifs

Martini Bianco	5,90
----------------	------

Longdrinks

Campari Orange	8,90
Aperol Spritz	8,90
Whisky Soda oder Cola	8,90
Mekong Whisky Soda oder Cola	8,90
Gin Tonic	8,90

Whisky

Jack Daniels	5,90
Jim Beam	5,90
Chivas Regal	7,90
Johnie Walker Black	7,90

Gin

Gordons	4,90
Bombay Sapphire	5,90

Vodka

Absolute	4,90
----------	------

Tequila

Sierra Silver	4,90
---------------	------

Brände

Hennessy VSOP	7,90
Remy Martin VSOP	7,90
Grappa Sigillo Nero	5,90

Liköre

Fernet Branca	4,90
Ramazotti Amaro	4,90
Jägermeister	4,90
Bailey's Irish Cream	4,90





Unsere KONTAKT

- 🕒 Mo. - Sa. 12.00 - 15.00 & 18.00 - 23.00 Uhr
So. 12.00 - 15.00 & 18.00 - 22.00 Uhr
(Warme Küche schließt 30 Minuten vor Feierabend)
- 📍 Leipziger Str. 26, 60487 Frankfurt am Main
- ☎ 069-772-675
- ✉ Restaurant.banthai.frankfurt@gmail.com
- 🌐 <https://ban-thai-frankfurt.com>
- 📷 banthai_restaurant_frankfurt
- 📘 Ban Thai Restaurant Frankfurt
- 📺 Ban Thai Restaurant Frankfurt

