

# Story of BAN THAI

Liebe Gäste,

Sawasdi. Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Ban Thai Restaurant! Wir hoffen, Ihnen mit der Atmosphäre unserer Räumlichkeiten und dem Geschmack unserer Speisen einen Hauch der Exotik Thailands ins Herzen Frankfurts zu bringen. Die Thai-Küche ist berühmt für Ihre Vielfalt und viele der thailändischen Spezialitäten blicken auf eine jahrhundertealte Tradition zurück. Dieser Tradition fühlen wir uns verpflichtet.

Wir haben die Speisen nach Grad der Schärfe mit Chili-Schoten gekennzeichnet. Manche Speisen lassen sich jedoch im Schärfegrad leicht variieren. Zögern Sie bitte nicht, uns darauf anzusprechen.

Für Gäste mit Unverträglichkeiten haben wir eine gesonderte Liste der Allergene und Zusatzstoffe erstellt, die über unser Personal erhältlich ist.

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein oder Sie Anregungen haben, lassen Sie es uns bitte wissen - wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen! Wenn Sie zufrieden sind, empfehlen Sie uns gerne weiter und besuchen uns bald wieder.

Vielen Dank!

Guten Appetit!

Dear guests,

Sawasdi. We warmly welcome you to our Ban Thai Restaurant! We hope to bring you a touch of the exoticism of Thailand into the heart of Frankfurt with the atmosphere of our rooms and the taste of our food. Thai cuisine is famous for its diversity and many of the Thai specialties have a centuries-old tradition. We feel committed to this tradition.

We have marked the dishes according to the level of spiciness with chili peppers. However, some dishes can be easily varied in the degree of spiciness. Please do not hesitate to ask us about this.

For guests with intolerances, we have prepared a separate list of allergens and additives, which is available from our staff.

Kindly inform us if there is anything we can do to enhance your satisfaction.

Thank you so much!

Enjoy your meal!



# Allergen HINWEISE

Wir kochen natürlich ohne zusätzliche Geschmacksverstärker, dennoch benutzen wir asiatische Grundsoße, bspw. 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

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



**Leich scharf**  
Slightly spicy



**Scharf**  
Spicy



**Sehr scharf**  
Very spicy



# Taste of BAN THAI

834



474



176



81



300





# Empfehlung von Ban Thai

- 171 | PED BAN THAI** <sup>1, 2, 3, E, F</sup> **18,90**  
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 on vegetables
- 835 | PAD THAI GUNG** <sup>1, 2, 3, A, C, E, F</sup> **18,90**  
Traditionelle gebratene Reismudeln mit Ei und Garnelen, Tamarinden-Soße und Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und gehackte Erdnüssen  
Traditional fried rice noodles with egg and prawns, tamarind sauce and spring onions, bean sprouts and chopped peanuts
- 86 | BAMI PED KROB** <sup>1, 2, 3, C, E, F</sup> **18,90**  
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** <sup>1, 2, 3, F</sup> **16,90**  
Gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch, Chilis und schwarzer Bohnenpaste  
Fried water spinach with garlic, chilies and black bean paste
- 176 | SOM TAM** <sup>3, 4, D, E</sup>  **15,90**  
Papayasalat mit Tomaten, Chilis, gehackte Erdnüssen und spezieller Zitronen-Soße  
Papaya salad with tomatoes, chilies, chopped peanuts and a special lemon-based sauce
- 474 | PRALAM LONG SONG PED** <sup>3, B, E</sup>  **18,90**  
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
- 301 | TOM YAM GUNG in Feuertopf** <sup>3, B</sup>  **32,90**  
Sauer-scharfe Garnelensuppe mit Champignons, Koriander, Zitronengras und Kaffir-Limettenblättern  
Sour-spicy shrimp soup with mushrooms, coriander, lemongrass, and kaffir lime leaves



- 404 | GAENG PHET PED** <sup>3, B</sup>  **18,90**  
**Rotes Curry in Kokosmilch mit Ente, Bambus, Aubergine, Paprika, Peperoni und Basilikum**  
 Red curry in coconut milk with crispy fried duck, bamboo, eggplant, bell pepper, hot chili peppers and basil
- 433 | MASAMAN GAI** <sup>3, B, E</sup>  **16,90**  
**Traditionelles Curry mit Kokosmilch mit Huhn, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen**  
 Traditional curry in coconut milk with chicken, potatoes, onions and peanut  
 coconut milk with chicken, potatoes, onions and peanuts
- 450 | GAENG KUA PAK** <sup>3, B</sup>  **16,90**  
**Thailändisches Curry mit Kokosmilch, Ananas, Litschis, Paprika, Peperoni und Tomaten**  
 Thai curry with coconut milk, pineapple, lychees, bell peppers, peppers and tomatoes
- 81 | KHAO PAD SAPPAROT** <sup>1, 2, 3, A, C, I</sup> **18,90**  
**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
- 174 | PLA RAD PRIK** <sup>1, 3, A, D</sup>  **18,90**  
**Knuspriges gebratenes Lachsfilet serviert mit Paprika in pikante Thai-Soße**  
 Crispy fried salmon fillet served with peppers in a spicy Thai sauce
- 5420 | KRAPAO NUA SAP mit Spiegelei** <sup>1, 2, 3, C</sup>  **19,90**  
**Gehacktes Rindfleisch mit Spiegelei, Chilis, lang grüne Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und scharfer Thai Basilikum**  
 Minced beef with a fried egg, chilies, long green beans, onions, peppers, garlic and spicy Thai basil
- 178 | LAAB PED** <sup>3</sup>  **18,90**  
**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
- 195 | KHAO NIEW MAMUANG (Nachtisch)** <sup>A</sup> **11,90**  
**Klebreis mit Mango und süßer Kokosnuss-Soße**  
 Sticky rice with mango and sweet coconut sauce









# Thai-Spezialitäten

- 180 | PLA LUI SUAN** <sup>3, D, E</sup>  **35,00**  
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** <sup>3, D</sup>  **35,00**  
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** <sup>3</sup>  **18,90**  
Scharfes angebratenes Schweine- oder Rindfleisch mit speziellem Ban Thai-Dressing, Chilis und frischen Kräuter  
Spicy fried pork or beef with special Ban Thai dressing, chilies and fresh herbs
- 184 | GUNG CHAE NAM PLA** <sup>3, B, D</sup>  **18,90**  
Rohe Garnelen, in thailändischer Fischsoße eingeweicht auf frischen Salat mit Knoblauch, Chilis und würziger Chilisoße serviert  
Salad with fresh raw shrimps soaked in Thai fish sauce and served with garlic, chilies and spicy sauce
- 185 | GAENG SOM PAE SA PLA** <sup>3, B, D</sup>  **39,90**  
Gebratener ganzer Dorade mit einer speziellen Currypasta in Tamarinden-Soße, mit Wassermimose  
Fried whole Dorade with a special curry paste in tamarind sauce, with water mimosa
- 186 | SOM TAM THAAD (für 2 Personen)** <sup>3, B, D</sup>  **39,90**  
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 variety side dishes (Kraduk Moo Thod, Piek Gai, Luk Chin Thod, Cab Moo, sticky rice and thin rice noodles) served in tray
- 187 | THAI ISAN WURST** <sup>1, 2, 3, 4, A</sup> **14,90**  
Thai-Isan Wurst mit Eisbergsalat, Gurken, Chilis und geschnittenen Ingwer  
Thai-Isan sausages with iceberg lettuce, cucumbers, chilies and sliced ginger



# Vorspeisen

## 101 | POPIA <sup>4, C</sup>

Hausgemachte vegetarische Frühlingsröllchen mit süßsauer Soße

Vegetarian spring rolls with sweet-sour sauce

6,90



## 102 | KHANOMPANG NAH GUNG <sup>4, B, C</sup>

Gehacktes gewürztes Huhn und Garnelen auf Toast mit spezieller Soße

Chopped spiced chicken and shrimp on toast with special sauce

6,90



## 103 | KHAO GIAB GUNG <sup>B</sup>

Knusprige Krabbenchips aus Fernost

Crispy Asian prawn crackers

3,90



## 104 | GIAO THOD <sup>4, B, C</sup>

Wan Tan Teigtaschen gefüllt mit gehacktem, gewürztem Huhn und Garnelen und süßsauer Soße

Wonton rice dumplings filled with chopped, spiced chicken and shrimp, which are served with a sweet-sour sauce

6,90



## 105 | KRADUK MOO THOD <sup>3</sup>

Schweinerippchen nach Thai-Art mit leichter scharfer Sri Racha Soße

Thai-style pork ribs with mildly spicy Sri Racha sauce

8,90



## 106 | SA-THE GAI <sup>A, E</sup>

Marinierte Hühnerspießchen, am Tisch gegrillt serviert mit Thai-Erdnusssoße

Marinated chicken skewers, grilled at the table and served with Thai peanut sauce

6,90



## 107 | THOD MAN PLA <sup>3, 4, B, C, D</sup>

Hausgemachte Küchlein aus gehackten 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

9,90





**108 | PIEK GAI THOD** <sup>3</sup>

**Golden-gebratene Hühnerflügel nach Thai Art mit Sri Racha Soße**

Thai fried chicken wings with Sri Racha sauce

7,90



**1090 1 Person HIBACHI** <sup>4, B, C, E</sup>

**1091 2 Personen**

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

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

12,90

21,90



**110 | NAU YANG** <sup>A, C</sup>

**Zarte Rindfleischspießchen in Thai Gewürzen marinierte, am Tisch gegrillte**

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

6,90



**111 | SA-THE GUNG** <sup>B, E</sup>

**Garnelenspießchen marinierte in Gewürzen, mit Thai-Erdnussoße serviert, am Tisch gegrillt**

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

8,90



**112 | GUNG HOMPHA** <sup>4, B</sup>

**Garnelen im Reisteigmantel frittiert mit süßsauer Soße**

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

9,90



**113 | PAK CHUB PAENG THOD** <sup>4, A, C</sup>

**Frisches Gemüse, frittiert nach Thai-Tempura Art**

Fresh vegetables, deep-fried Thai-Tempura style

7,90



**114 | GAI HOR BAI TOEI** <sup>3</sup>

**Knuspriges gebratenes Hühnchenfilet mit Kräutern in Pandanusblättern eingewickelt**

Crispy fried, herbed chicken wrapped in Pandan leaf

8,90



**115 | LUK CHIN THOD MOO oder NUA** <sup>2, 3, A</sup>

**Gebratene Fleischbällchen aus Schweine- oder Rindfleisch mit Tamarinden-Soße**

Fried pork or beef meatballs with tamarind sauce

9,90



# Salate

## 200 | YAM NUA <sup>3,D</sup>

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

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

10,90



## 201 | YAM WUNSEN <sup>3,B,D</sup>

**Glasnudelsalat mit Huhn, Garnelen, roten Zwiebeln, Kräutern, Morcheln und spezieller Ban Thai-Dressing**

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

10,90



## 202 | YAM PLA MUEK <sup>3,D</sup>

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

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

10,90



## 203 | LAAB GAI <sup>3,D</sup>

**Pikanter thailändischer Hähnchensalat mit frischen Kräutern und gemahlener gerösteter Reis**  
Spicy Thai chicken salad with fresh herbs and ground toasted rice

10,90



## 204 | YAM TALAE <sup>3,B,D</sup>

**Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln, Tomaten und spezieller Ban Thai-Dressing**

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

17,90



## 205 | SOMTAM CARROT <sup>3,D,E</sup>


**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** <sup>3,D</sup>  **8,90**  
Gemischter Salat mit Ban Thai-Dressing  
Mixed salad with Ban Thai-dressing

**207 | PLA GUNG** <sup>3,B,D</sup>  **17,90**  
Thailändischer pikanter Garnelensalat nach Thai-Art mit roten Zwiebeln, Zitronengras und frischen Kräutern  
Thai-style spicy prawn salad with red onions, lemongrass and fresh herbs

**176 | SOM TAM** <sup>3,E</sup>  **15,90**  
Papayasalat mit Tomaten, Chilis und gehackte Erdnüssen  
Papaya salad with tomatoes, chilies and chopped peanuts

**177 | SOM TAM PUH PLA RAH** <sup>3,E</sup>  **17,90**  
Papayasalat mit kleinen eingelegten Salzkrebsen, Tomaten, Chilis und Knoblauch  
Papaya salad with small pickled salt crabs, tomatoes, chilies and garlic

**178 | LAAB PED** <sup>3</sup>  **18,90**  
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

**179 | LAAB MOO oder NUA** <sup>3</sup>  **17,90**  
Pikanter gehackter Schweine- oder Rindfleischsalat mit Thai-Gewürzen, rote Zwiebeln, Koriander, Minze und gemahlener gerösteter Reis, serviert **mit Reis**  
Spicy minced pork or beef salad with Thai spices, red onion, coriander, mint and ground toasted rice, served with rice



206



177



176



207



204

# Suppen

- 300 | TOM YAM GUNG** <sup>1, 3, B, D</sup>  **8,90**  
**301 | Feuertopf (für 4 Personen)** **32,90**  
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** <sup>1, 3, B, D</sup>  **7,90**  
**311 | Feuertopf (für 4 Personen)** **29,90**  
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** <sup>1, 3, B, D</sup> **7,90**  
**321 | Feuertopf (für 4 Personen)** **29,90**  
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** <sup>1, 3, B, D</sup> **7,90**  
**331 | Feuertopf (für 4 Personen)** **29,90**  
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** <sup>1, 3, B, D</sup> **8,90**  
**341 | Feuertopf (für 4 Personen)** **32,90**  
Thailändische Garnelensuppe mit Galgant (siamesischem Ingwer), Champignons, Tomaten und Kokosmilch  
Thai shrimp soup with galangal (Siamese ginger), mushrooms, tomatoes and coconut milk



300



330



350 | GAENG JUED WUNSEN <sup>3,F</sup> 7,90

351 | Feuertopf (für 4 Personen) 29,90

Klare Glasnudelsuppe mit Garnelen,  
Hühnerfilet und frischem Gemüse

Glass noodle soup with shrimps,  
chicken fillet and fresh vegetables

360 | GIAO NAM <sup>C,F</sup> 7,90

361 | Feuertopf (für 4 Personen) 29,90

Wan Tan Suppe mit frischem  
Gemüse, gewürzten Garnelen und  
Hühnerfleisch

Wonton soup with fresh vegetables,  
chopped shrimps and chicken

370 | PO TAEK <sup>1,3,B,D</sup>  9,90

371 | Feuertopf (für 4 Personen) 35,90

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 <sup>1,3,B,D</sup> 34,90

Thailändische Meeresfrüchtesuppe  
mit knusprige Reisteigplatten,  
Wasserspinat, Knoblauch und

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

Rice noodle soup with seafood, crispy  
rice dough sheets, water spinach,

garlic and Yen Ta Fo sauce\*

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







473



462



455



# Curry

## 40 | GAENG PHET <sup>3, B</sup>

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

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

400	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	405	Garnelen	Prawns	18,90
401	Schwein	Pork	16,90	406	Fisch	Fish	18,90
402	Rind	Beef	16,90	407	Tofu	Tofu	16,90
403	Huhn	Chicken	16,90	408	Paniertes Huhn	Crispy Chicken	18,90
404	Ente	Duck	18,90				

## 41 | GAENG KIOW WAN <sup>3, B</sup>

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

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

410	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	415	Garnelen	Prawns	18,90
411	Schwein	Pork	16,90	416	Fisch	Fish	18,90
412	Rind	Beef	16,90	417	Tofu	Tofu	16,90
413	Huhn	Chicken	16,90	418	Paniertes Huhn	Crispy Chicken	18,90
414	Ente	Duck	18,90				

## 42 | GAENG KARI <sup>3, B</sup>

Gelbes Curry in Kokosmilch mit Karotten und Kartoffeln

Yellow curry in coconut milk with carrots and potatoes

420	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	425	Garnelen	Prawns	18,90
421	Schwein	Pork	16,90	426	Fisch	Fish	18,90
422	Rind	Beef	16,90	427	Tofu	Tofu	16,90
423	Huhn	Chicken	16,90	428	Paniertes Huhn	Crispy Chicken	18,90
424	Ente	Duck	18,90				

## 43 | MASAMAN <sup>3, B, E</sup>

Traditionelles Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen

Traditional curry with coconut milk, potatoes, onions and peanuts

430	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	435	Garnelen	Prawns	18,90
431	Schwein	Pork	16,90	436	Fisch	Fish	18,90
432	Rind	Beef	16,90	437	Tofu	Tofu	16,90
433	Huhn	Chicken	16,90	438	Paniertes Huhn	Crispy Chicken	18,90
434	Ente	Duck	18,90				



#### 44 | PANAENG <sup>3, B</sup>

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

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

440	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	445	Garnelen	Prawns	18,90
441	Schwein	Pork	16,90	446	Fisch	Fish	18,90
442	Rind	Beef	16,90	447	Tofu	Tofu	16,90
443	Huhn	Chicken	16,90	448	Paniertes Huhn	Crispy Chicken	18,90
444	Ente	Duck	18,90				

#### 45 | GAENG KUA <sup>3, B</sup>

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

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

450	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	455	Garnelen	Prawns	18,90
451	Schwein	Pork	16,90	456	Fisch	Fish	18,90
452	Rind	Beef	16,90	457	Tofu	Tofu	16,90
453	Huhn	Chicken	16,90	458	Paniertes Huhn	Crispy Chicken	18,90
454	Ente	Duck	18,90				

#### 46 | GAENG PAA <sup>3, B, D</sup>

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)

460	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	465	Garnelen	Prawns	18,90
461	Schwein	Pork	16,90	466	Fisch	Fish	18,90
462	Rind	Beef	16,90	467	Tofu	Tofu	16,90
463	Huhn	Chicken	16,90	468	Parniertes Huhn	Crispy Chicken	18,90
464	Ente	Duck	18,90				





## 47 | PRALAM LONG SOMG <sup>3, B, E</sup>

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

470	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	475	Garnelen	Prawns	18,90
471	Schwein	Pork	16,90	476	Fisch	Fish	18,90
472	Rind	Beef	16,90	477	Tofu	Tofu	16,90
473	Huhn	Chicken	16,90	478	Paniertes	Crispy Chicken	18,90
474	Ente	Duck	18,90		Huhn		

## 48 | CHU CHI <sup>3, B</sup>

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

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

480	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	485	Garnelen	Prawns	18,90
481	Schwein	Pork	16,90	486	Fisch	Fish	18,90
482	Rind	Beef	16,90	487	Tofu	Tofu	16,90
483	Huhn	Chicken	16,90	488	Paniertes	Crispy Chicken	18,90
484	Ente	Duck	18,90		Huhn		









# 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

500	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	506	Fisch	Fish	18,90
501	Schwein	Pork	16,90	507	Tofu	Tofu	16,90
502	Rind	Beef	16,90	508	Paniertes H.	Crisy chicken	18,90
503	Huhn	Chicken	16,90	509	Tintenfisch	Squid	18,90
504	Ente	Duck	18,90	5010	Meeresfrüchte	Seafood	18,90
505	Garnelen	Prawns	18,90				

## 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

510	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	516	Fisch	Fish	18,90
511	Schwein	Pork	16,90	517	Tofu	Tofu	16,90
512	Rind	Beef	16,90	518	Paniertes H.	Crisy chicken	18,90
513	Huhn	Chicken	16,90	519	Tintenfisch	Squid	18,90
514	Ente	Duck	18,90	5110	Meeresfrüchte	Seafood	18,90
515	Garnelen	Prawns	18,90				

## 52 | PAD PAK RUAMMIT

1, 2, 3, F

Frisches Gemüse in Austernsoße und Sojasoße

Fresh vegetables in oyster sauce and soy sauce

520	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	526	Fisch	Fish	18,90
521	Schwein	Pork	16,90	527	Tofu	Tofu	16,90
522	Rind	Beef	16,90	528	Paniertes H.	Crisy chicken	18,90
523	Huhn	Chicken	16,90	529	Tintenfisch	Squid	18,90
524	Ente	Duck	18,90	5210	Meeresfrüchte	Seafood	18,90
525	Garnelen	Prawns	18,90				

## 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

530	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	536	Fisch	Fish	18,90
531	Schwein	Pork	16,90	537	Tofu	Tofu	16,90
532	Rind	Beef	16,90	538	Paniertes H.	Crisy chicken	18,90
533	Huhn	Chicken	16,90	539	Tintenfisch	Squid	18,90
534	Ente	Duck	18,90	5310	Meeresfrüchte	Seafood	18,90
535	Garnelen	Prawns	18,90				

## 54 | PAD KRAPAO <sup>1, 2, 3, F</sup>

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

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

540	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	546	Fisch	Fish	18,90
541	Schwein	Pork	16,90	547	Tofu	Tofu	16,90
542	Rind	Beef	16,90	548	Paniertes H.	Crisy chicken	18,90
543	Huhn	Chicken	16,90	549	Tintenfisch	Squid	18,90
544	Ente	Duck	18,90	5410	Meeresfrüchte	Seafood	18,90
545	Garnelen	Prawns	18,90				

\*Gehackte Schwein, Rind oder Huhn + 1,00

\*Spiegelei + 2,50

## 55 | PAD PRIK GAENG <sup>1, 2, 3, B, F</sup>

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

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

550	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	556	Fisch	Fish	18,90
551	Schwein	Pork	16,90	557	Tofu	Tofu	16,90
552	Rind	Beef	16,90	558	Paniertes H.	Crisy chicken	18,90
553	Huhn	Chicken	16,90	559	Tintenfisch	Squid	18,90
554	Ente	Duck	18,90	5510	Meeresfrüchte	Seafood	18,90
555	Garnelen	Prawns	18,90				

## 56 | PAD MED MAMUANG <sup>1, 2, 3, E, F</sup>

Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Karotten, Champignons, Paprika in Austersöße und Sojasöße

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

560	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	566	Fisch	Fish	18,90
561	Schwein	Pork	16,90	567	Tofu	Tofu	16,90
562	Rind	Beef	16,90	568	Paniertes H.	Crisy chicken	18,90
563	Huhn	Chicken	16,90	569	Tintenfisch	Squid	18,90
564	Ente	Duck	18,90	5610	Meeresfrüchte	Seafood	18,90
565	Garnelen	Prawns	18,90				

## 59 | PAD KI MAO <sup>1, 2, 3, F</sup>

Aubergine, Chilis, Knoblauch, Babymais, Bambussprossen, Champignons, Bohnen, Pfefferkörner, Thai Basilikum in Austersöße und Sojasöße

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

590	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	596	Fisch	Fish	16,90
591	Schwein	Pork	16,90	597	Tofu	Tofu	15,90
592	Rind	Beef	16,90	598	Paniertes H.	Crisy chicken	17,90
593	Huhn	Chicken	16,90	599	Tintenfisch	Squid	16,90
594	Ente	Duck	18,90	5910	Meeresfrüchte	Seafood	17,90
595	Garnelen	Prawns	18,90				



## 60 | PAD PRIAO WAN <sup>1, 4, 8</sup>

Gurke, Tomaten, Ananas, Zwiebeln, Morcheln, Champignons in Süß-sauer Soße  
Ginger, morels, peppers, mushrooms and onions in oyster sauce and soy sauce

600	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	606	Fisch	Fish	18,90
601	Schwein	Pork	16,90	607	Tofu	Tofu	16,90
602	Rind	Beef	16,90	608	Paniertes H.	Crispy chicken	18,90
603	Huhn	Chicken	16,90	609	Tintenfisch	Squid	18,90
604	Ente	Duck	18,90	6010	Meeresfrüchte	Seafood	18,90
605	Garnelen	Prawns	18,90				

## 61 | PAD KRATIAM PRIK THAI <sup>1, 3, B, F</sup>

Grüne Bohnen, Pfeffer, Knoblauch, Karotten in Austernsoße und Sojasoße  
Green beans, pepper, garlic, carrots in oyster sauce and soy sauce

610	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	616	Fisch	Fish	18,90
611	Schwein	Pork	16,90	617	Tofu	Tofu	16,90
612	Rind	Beef	16,90	618	Paniertes H.	Crispy chicken	18,90
613	Huhn	Chicken	16,90	619	Tintenfisch	Squid	18,90
614	Ente	Duck	18,90	6110	Meeresfrüchte	Seafood	18,90
615	Garnelen	Prawns	18,90				

## 62 | PAD NAM MAN HOY <sup>1, 2, 3, F</sup>

Brokkoli, Champignons, Paprika in Austernsoße  
Broccoli, mushrooms, peppers in oyster sauce

620	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	626	Fisch	Fish	18,90
621	Schwein	Pork	16,90	627	Tofu	Tofu	16,90
622	Rind	Beef	16,90	628	Paniertes H.	Crispy chicken	18,90
623	Huhn	Chicken	16,90	629	Tintenfisch	Squid	18,90
624	Ente	Duck	18,90	6210	Meeresfrüchte	Seafood	18,90
625	Garnelen	Prawns	18,90				

## 170 | PED PHA LO <sup>1, 2, 3, , F</sup>

Knusprige Ente mit Sojasoße, Mischung aus fünf traditionellen Thai Gewürzen, Morcheln und Brokkoli

Thai duck with soy sauce, mixture of five traditional Thai spices, morels and broccoli

18,90

## 173 | PED PAD CHA <sup>1, 2, 3, A, C, F</sup>

Knusprige Ente mit Knoblauch, Peperoni, Chilis, Paprika, Bohnen, Fingerwurz (Chinesischer Ingwer), Basilikum

Crispy duck with garlic, chili peppers, chilies, peppers, beans, fingerroot (Chinese ginger), basil

18,90

## 176 | KHAI JIAO <sup>C</sup> 12,90

Thai-Omelett serviert mit Reis

Thai omelet served with rice

1761	Schwein	Pork	14,90
1765	Garnelen	Prawns	15,90







86

น้ำจิ้ม  
รสแซ่บ  
1



# Reis & Nudeln

## 80 | KHAO PAD <sup>1, 2, 3, C</sup>

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

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

800	Vegetarisch	Vegetarian	15,90	805	Garnelen	Prawns	17,90
801	Schwein	Pork	15,90	807	Tofu	Tofu	15,90
802	Rind	Beef	15,90	808	Paniertes H.	Crispy chicken	17,90
803	Huhn	Chicken	15,90	8010	Meeresfrüchte	Seafood	17,90
804	Ente	Duck	17,90				

## 81 | KHAO PAD SAPPAROT <sup>1, 2, 3, A, C, I</sup>

18,90

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 cashew nuts

## 82 | PAD SI-IEW <sup>1, 2, 3, A, C, F</sup>

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

Fried rice noodles with egg, broccoli, cauliflower, Chinese cabbage, bean sprouts and soy sauce

820	Vegetarisch	Vegetarian	15,90	825	Garnelen	Prawns	17,90
821	Schwein	Pork	15,90	827	Tofu	Tofu	15,90
822	Rind	Beef	15,90	828	Paniertes H.	Crispy chicken	17,90
823	Huhn	Chicken	15,90	8210	Meeresfrüchte	Seafood	17,90
824	Ente	Duck	17,90				

## 83 | PAD THAI <sup>1, 2, 3, A, C, E, F</sup>

Traditionelle gebratene Reisnudeln mit Ei, Tamarinden-Soße, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und gehackte Erdnüsse

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

830	Vegetarisch	Vegetarian	16,90	835	Garnelen	Prawns	18,90
831	Schwein	Pork	16,90	837	Tofu	Tofu	16,90
832	Rind	Beef	16,90	838	Paniertes H.	Crispy chicken	18,90
833	Huhn	Chicken	16,90	8310	Meeresfrüchte	Seafood	18,90
834	Ente	Duck	18,90				
183	Huhn und Garnelen	Chicken and Prawns	18,90				



**84 | GUEY TIAO NAM PED** <sup>1, 2, 3, A, F</sup> **17,90**  
**Reisnudelsuppe mit Ente, Wasserspinat, Sojasprossen, Knoblauch und Sojasoße**

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

**85 | RAAD NAA** <sup>1, 2, 3, A, F</sup>  
**Gebratene Reisnudeln, Babymais, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Champignons in dicker Soße**

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

<b>850</b>	<b>Vegetarisch</b>	Vegetarian	<b>15,90</b>	<b>855</b>	<b>Garnelen</b>	Prawns	<b>17,90</b>
<b>851</b>	<b>Schwein</b>	Pork	<b>15,90</b>	<b>857</b>	<b>Tofu</b>	Tofu	<b>15,90</b>
<b>852</b>	<b>Rind</b>	Beef	<b>15,90</b>	<b>858</b>	<b>Paniertes H.</b>	Crispy chicken	<b>17,90</b>
<b>853</b>	<b>Huhn</b>	Chicken	<b>15,90</b>	<b>8510</b>	<b>Meeresfrüchte</b>	Seafood	<b>17,90</b>
<b>854</b>	<b>Ente</b>	Duck	<b>17,90</b>				

**86 oder 868 | BAMI PED KROB oder GAI KROB** <sup>1, 2, 3, C, E, F</sup> **18,90**

**Knusprige Ente oder Huhn auf gebratenen Eiernudeln mit Ei, Cashewnüssen, Brokkoli, Karotten, Chinakohl und Frühlingszwiebeln, serviert mit Tamarinden-Soße 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

**87 | WUNSEN PAD KHAI** <sup>1, 2, 3, A, C, E, F</sup>  
**Gebratene Glasnudeln mit Ei, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Morcheln, Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und gehackte Erdnüsse**

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

<b>870</b>	<b>Vegetarisch</b>	Vegetarian	<b>15,90</b>	<b>875</b>	<b>Garnelen</b>	Prawns	<b>17,90</b>
<b>871</b>	<b>Schwein</b>	Pork	<b>15,90</b>	<b>877</b>	<b>Tofu</b>	Tofu	<b>15,90</b>
<b>872</b>	<b>Rind</b>	Beef	<b>15,90</b>	<b>878</b>	<b>Paniertes H.</b>	Crispy chicken	<b>17,90</b>
<b>873</b>	<b>Huhn</b>	Chicken	<b>15,90</b>	<b>8710</b>	<b>Meeresfrüchte</b>	Seafood	<b>17,90</b>
<b>874</b>	<b>Ente</b>	Duck	<b>17,90</b>				





## 88 | BAMI <sup>1, 2, 3, C, E, F</sup>

**Gebratene Eiernudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten, Chinakohl, Frühlingzwiebeln, Sojasprossen und Sojasoße**

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

880 Vegetarisch Vegetarian 15,90

881 Schwein Pork 15,90

882 Rind Beef 15,90

883 Huhn Chicken 15,90

885 Garnelen Prawns 17,90

887 Tofu Tofu 15,90

8810 Meeresfrüchte Seafood 17,90

## 89 | GUEY TIAO TOM YAM MOO <sup>1, 3, A, B, D, E</sup>



**Reisnudelsuppe mit gehacktem Schweinefleisch, knusprige Reisteigplatten, Sojasprossen, Frühlingzwiebeln, Chilis, Zitronesoße und Sojasprossen**

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

17,90

## 90 | YEN TA FO TALAE <sup>1, 3, A, B, D</sup>

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

(die aus rot fermentiertem Bohnenquark / Tofu, Vogelaugen-Chilis, und Sriracha-Soße zubereitet)

Rice noodle soup with seafood, 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 chilies, and Sriracha sauce)

18,90

## 91 | SUKI NAM TALAE MOO <sup>1, 3, A, B, C</sup>

**Klare Glasnudelsuppe mit Meeresfrüchten & Schweinefleisch, Ei, frischem Gemüse und Suki-soße**

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

18,90

## 92 | MEE KROB RAAD NAA TALAE <sup>1, 3, A, B, C, F</sup>

**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

18,90





**Eiernudeln**

**Glasnudeln**

**Reisbandnudeln**

**Reisnudeln**

# Beilage

## SIDE ORDERS

<b>Reis</b>	<b>2,90</b>	<b>Huhn</b>	<b>4,90</b>
<b>Klebries</b>	<b>3,90</b>	<b>Garnelen</b>	<b>6,90</b>
<b>Gebratener Reis mit Ei</b>	<b>4,90</b>	<b>Ente</b>	<b>6,90</b>
<b>Gebratener Eiernudeln mit Ei</b>	<b>4,90</b>	<b>Schwein</b>	<b>4,90</b>
<b>Spiegelei</b>	<b>2,00</b>	<b>Rind</b>	<b>4,90</b>
<b>Süßsauer</b>	<b>2,50</b>	<b>Knusprige Huhn</b>	<b>6,90</b>
<b>Curry Soße</b>	<b>4,90</b>	<b>Tofu</b>	<b>3,90</b>
<b>Erdnusssoße</b>	<b>3,00</b>	<b>Cashewnüsse</b>	<b>2,50</b>
		<b>Extra Gemüse</b>	<b>3,90</b>



# Nachspeisen

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>190   BAN THAI EIS</b><br>Eis mit Litschis und Ananas<br>Ice cream with lychees and pineapple  | <b>7,90</b>  |
| <b>191   GLUAY THOD</b><br>Gebratene panierte Banane mit Honig<br>Fried breaded banana with honey                                       | <b>7,90</b>  |
| <b>192   GLUAY THOD &amp; EIS</b><br>Gebratene panierte Banane mit Honig und Eis<br>Fried breaded banana with honey and ice cream       | <b>8,90</b>  |
| <b>193   SAPPAROD THOD</b><br>Gebratene panierte Ananas mit Honig<br>Fried breaded pineapple with honey                                 | <b>7,90</b>  |
| <b>194   SAPPAROD THOD &amp; EIS</b><br>Gebratene panierte Ananas mit Honig und Eis<br>Fried breaded pineapple with honey and ice cream | <b>8,90</b>  |
| <b>195   KHAO NIEW MAMUANG</b><br>Klebreis mit Mango und süßer Kokosnuss-Soße<br>Sticky rice with mango and sweet coconut sauce         | <b>11,90</b> |
| <b>196   ROTI &amp; EIS</b><br>Knuspriger Thai-Pfannkuchen (Roti) mit Eis<br>Crispy Thai pancake (roti) with ice cream                  | <b>8,90</b>  |





**Bier  
&  
Garten**



**Catering  
&  
Service**





# BAN THAI WEINKARTE

## Rotwein

### Camino Real | TINTO Jovan | Rioja | Spanien

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

0,20 | 7,90  
0,75 | 29,00

### Cantina die San Marzano | Primitivo "NACA" | Italien

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

0,20 | 7,90  
0,75 | 29,00

### Markus Schneider | Ursprung | Ellerstadt | Pfalz

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

0,20 | 8,50  
0,75 | 32,00

## Roséwein

### Gut von Beiden | Mein Rosé trocken Kleinfischlingen | Pfalz

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

0,20 | 7,90  
0,75 | 29,00

## Weißwein

### CosmopolitanPfannebecker | Grauburgunder | Pfeddersheim Rheinhessen

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

0,20 | 7,90  
0,75 | 29,00

### Terre al Piano | chardonay 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  
0,75 | 29,00

### Weinschorle

- Terre al Piano | Chardonay Veletien

0,20 | 6,90

## Prosecco

### P. J. Valckenberg numero 1 Trocken

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

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

# BAN THAI COCKTAIL

<b>Ban Thai Special</b> 🍷	<b>12,90</b>	<b>Long Island Ice Tea</b>	<b>12,90</b>
Weißer Rum, Dunkler Rum, Kokosnuss-Sirup, Grenadine Sirup, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft		Gin, Weißer Rum, Wodka, Cointreau, Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Cola on top	
<b>Blue Hawaii</b>	<b>10,90</b>	<b>Mai Tai</b>	<b>10,90</b>
Weißer Rum, Cream of Coconut, Bols Blue Curacao, Blue Carucao Sirup, Ananassaft		Mai Tai-Sirup, Dunkler Rum, Weißer Rum, Mandelsirup, Zitronensaft, Limette	
<b>Caipirinha</b>	<b>10,90</b>	<b>Mango Margarita</b>	<b>10,90</b>
Pintu (Cachaca), Limette, Rohrzucker		Mango, Mango-Sirup, Tequila, Cointreau, Zitronensaft	
<b>Cosmopolitan</b>	<b>10,90</b>	<b>Pina Colada</b>	<b>10,90</b>
Vodka, Cointreau, Cranberrysirup, Cranberry-Likör, Zitronensaft		Dunkler Rum, weißer Rum, Cream of Coconut, Ananassaft	
<b>Cuba Libre</b>	<b>10,90</b>	<b>Planter's Punch</b>	<b>10,90</b>
Havana Club Rum, Cola, Limette		Weißer Rum, Brauner Rum, Grenadinesirup, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Soda on top	
<b>Gimlet</b>	<b>10,90</b>	<b>Mojito</b>	<b>10,90</b>
Wodka, Lime Rose, Limettesaft		Havana Club Rum, Limette, Brauner Zucker, Minze, Lime Rosa, Soda on top	
<b>Frozen Banana Daiquiri</b>	<b>10,90</b>	<b>Red Mojito</b>	<b>10,90</b>
Bauner Rum, Banana Rum, Bananansirup, Zuckersirup, Zitronensaft, Banana		Gemischten Beeren, Limette, Minze, brauner Zucker, Erdbeersirup, dunkler Rum	
<b>Frozen Strawberry Magarita</b>	<b>10,90</b>	<b>Sex On The Beach</b>	<b>10,90</b>
Erdbeeren, Erdbeersirup, Tequila, Cointreau, Zitronensaft		Wodka, Aprikosenlikör, Brandy, Cranberrysirup, Zitronensaft, Orangensaft	
<b>Frozen Strawberry</b>	<b>10,90</b>		
Wodka, Erdbeeren, Erdbeersirup, Zuckersirup, Zitronensaft			
<b>Lady Killer</b>	<b>10,90</b>		
Gin, Apricot Brandy, Cointreau, Apricot Sirup, Ananassaft, Maracujasaft			





<b>Singapore Slng</b>	10,90
Gin, Sherry Brandy, Tequila, Cointreau, Grenadinesirup, Limerose, Limettensaft, Ananassaft, Angostura Bitter	
<b>Swimming Pool</b>	10,90
Weißer Rum, Wodka, Bols Blue Curacao, Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft	
<b>Tequila Sunrise</b>	10,90
Tequila, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	
<b>Tortuga</b>	10,90
Jamaika Rum, Red Orange, Sherry Brandy, Grenadinesirup, Kokoslikör, Limettensaft, Cola on top	
<b>Vodka Martini</b>	10,90
Wodka, Martini, Eiswürfel	
<b>Zombie</b>	12,90
Weißer Rum, Dunkler Rum, Rum 73 %, dried Orange, Grenadinesirup, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft	

# Alkohalfreie Cocktails



<b>Cocomint</b>	8,90
Pfefferminzsirup, Kokosnuss-Sirup, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft	
<b>FKK Swimming Pool</b>	8,90
Cream of Coconut, Ananassaft	
<b>Innocent Cocokiss</b>	8,90
Cream of Coconut, Ananassaft, Orangensaft,	
<b>Tai Fruit Punch</b>	8,90
Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasaft	
<b>Virgin Caipi</b>	8,90
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale	

# 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
Elisabethen Medium 0,40 l	4,90
Elisabethen Medium 0,75 l	8,90
Elisabethen Pur 0,25 l	3,90
Elisabethen Pur 0,40 l	4,90
Elisabethen 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	5,50
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  
(Warm Küche schließt vor 30 Minuten des Feierabend)
- 📍 Leipziger Str. 26, 60487 Frankfurt am Main
- ☎ 069-772-675
- ✉ Restaurant.ban thai.frankfurt@gmail.com
- 🌐 <https://ban-thai-frankfurt.com>
- 📷 ban thai\_restaurant\_frankfurt
- 📘 Ban Thai Restaurant Frankfurt
- 📺 Ban Thai Restaurant Frankfurt

