

Mittagskarte

Von Dienstag- Freitag 11-14 Uhr

M1. Gäng Phet



Rote, sehr pikant gewürzte Currycreme mit Kokosmilch, Palmzucker, Thai-Aubergine, Bambussprosse, Paprikaschote, Kaffir-Limettenblätter, Thai-Basilikum, süßes, Chilischote, Zitronengras

Red, very spicy curry cream with coconut milk, palm sugar, Thai aubergine, bamboo shoots, Kaffir lime leaves, Thai basil, sweet, chilli, lemongrass.



Zusatzstoffe:4.

a. Hühnerfleisch	Chicken	13,00 €
b. Schweinefleisch	Pork	13,00 €
c. Ente	Duck	15,00 €

M2. Gäng kiew wan



Grün, sehr pikant gewürzte Currycreme mit Kokosmilch, Palmzucker, Thai-Aubergine, Bambussprosse, Paprikaschote, Kaffir-Limettenblätter, Thai-Basilikum, süßes, Chilischote, Zitronengras

Green very spicy curry cream with coconut milk, palm sugar, Thai aubergine, bamboo shoots, Kaffir lime leaves, Thai basil, sweet, chilli, lemongrass.



Zusatzstoffe:4.

a. Hühnerfleisch	Chicken	13,00 €
b. Schweinefleisch	Pork	13,00 €
c. Ente	Duck	15,00 €

M3. Panäng



Phanaeng-Curry, Kokosmilch, frische Chili, Limetten-Blätter breite Streifen geschnitten, Fischsauce, Thai-Basilikum „ süßes Basilikum“ Palmzucker

Phanaeng curry, coconut milk, fresh chilli, lime leaves, fish sauce sliced, fish sauce, Thai basil "sweet basil" palm sugar



Zusatzstoffe:4.

a. Hühnerfleisch	Chicken	13,00 €
b. Schweinefleisch	Pork	13,00 €
c. Ente	Duck	14,50 €

M4. Pad Kratiem Prig Thai



Haus selbst gerösteter Knoblauch, Zucker, Austernsauce, Sojasauce, Pfeffer
Home-grown roasted knoblauch, sugar, Austern Sauce, soja sauce, pepper

a. Hühnerfleisch	Chicken	12,50 €
b. Schweinefleisch	Pork	12,50 €
c. Ente	Duck	14,50 €

Zusatzstoffe:4.

M5. Pad nam man hoi



Verschiedenes Gemüse mit Austernsauce gebraten
Various vegetables fried with oyster sauce



Zusatzstoffe:4.

a. Hühnerfleisch	Chicken	12,50 €
b. Schweinefleisch	Pork	12,50 €
c. Ente	duck	14,50 €

Mittagskarte

Von Dienstag- Freitag 11-14 Uhr

M6. Kao Pad



Gebratener Reis mit Ei und Gemüse
Fried rice with eggs and vegetables

Zusatzstoffe:4.	a. Hühnerfleisch	Chicken	12,50 €
	b. Schweinefleisch	Pork	12,50 €
	c. Ente	Duck	14,50 €

M7. Pad Prig Sod



Gebratene grüne und rote Peperoni mit Frühlingszwiebel
Fried green and red peppers with spring onion

Zusatzstoffe:4.	a. Hühnerfleisch	Chicken	12,50 €
	b. Schweinefleisch	Pork	12,50 €
	c. Ente	Duck	14,50 €

M8. Pad Phet



Gebratene grüne und rote Peperoni mit Frühlingszwiebel
Fried green and red peppers with spring onion

Zusatzstoffe:4.	a. Hühnerfleisch	Chicken	12,50 €
	b. Schweinefleisch	Pork	12,50 €
	c. Ente	Duck	14,50 €
	d. Rind	Beef	14,50 €



M9. Pad Ba-mee



Gebratene Nudeln (ผัดบะหมี่) mit Gemüse und Ei
Fried noodles with vegetables and egg

Zusatzstoffe:4.	a. Hühnerfleisch	Chicken	12,50 €
	b. Schweinefleisch	Pork	12,50 €
	c. Ente	Duck	14,50 €

M10. Pad See Ew



Pad See Ew (ผัดซีอิ้ว) Eines der bekanntesten Wok-Gerichte der thailändischen Küche! Frei nach dem Motto: Rock den Wok!. Auf der ganzen Welt sehr beliebt.
Gemüse, Reismudeln, Knoblauch, dunkle Sojasauce, süße Sojasauce, Austernsauce, Reissessig
Stir-fried noodles, Vegetables, rice noodles, garlic, dark soy sauce, sweet soy sauce, oyster sauce, rice vinegar

Zusatzstoffe:4.	a. Hühnerfleisch	Chicken	12,50 €
	b. Schweinefleisch	Pork	12,50 €
	c. Ente	Duck	14,50 €

Vorspeisen

Vorspeisen

1. Popia vegetarisch 3st.⁴ 6,20 €

Probiere die hausgemachten vegetarischen Frühlingsrollen von Krua Siam: Glasnudeln, Morcheln und vieles mehr in Kombination mit dem süß-sauren Dip!

thai crispy springrolls, vegetarian with sweet-sour dip

2. Tofu Tord⁴ 5,20 €

Genieße den köstlichen gebratenen Tofu mit dem leckeren Krua Siam-Dip - eine Kombination aus Erdnüssen, süßer Chili-Sauce und viel Aroma!

fried tofu with white sesame austernsauce

3. Giew Tord⁴ 5,50 €

Köstliche Krua Siam Teigtaschen - Erleben Sie die leckere thailändische Spezialität!

Delicious Krua Siam Pastry - Experience the delicious Thai specialty!

4. Saté Gai (3 Spieße)⁴ 6,50 €

Ein echtes Geschmackserlebnis: Die aromatisch-würzigen Saté Gai Hähnchenspieße des Krua Siam sind eine wahre Delikatesse!

A true taste experience: Krua Siam's spicy Saté Gai chicken skewers are a true delicacy!

5. Gung Saté (3 Spieße)⁴ 7,50 €

Entdecken Sie die besondere Köstlichkeit des Gung Saté Thailändischen Grillspiesses im Krua Siam! Unser Restaurant serviert Ihnen originalgetreue Speisen, die für jeden Gaumen etwas zu bieten haben.

Discover the special taste of Gung Saté Thai Barbecue at Krua Siam! Our restaurant serves authentic dishes that have something to offer for every palate.

6. Peek Gai Tord 3st.⁴ 5,80 €

Genießen Sie die leckeren, marinierten und knusprig gebackenen Hähnchenflügel von Krua Siam mit einem süß-sauren Dip!

Enjoy Krua Siam's delicious marinated and crispy fried chicken wings with a sweet and sour dip!

Salate



Salate

7. Som Tam Thai Zusatzstoffe:4. **9,30 €**

Lass dich verführen vom exotischen Geschmack des thailändischen Salats Som Tam Thai aus der Küche von Krua Siam!

Getrocknete Garnelen, Knoblauchzehen, Vogelaugenchili, grüne Bohnen, feste, grüne Papaya, Karotten, Cocktail Tomaten und geröstete Erdnüsse

Dried shrimps, garlic, bird's eye chili, green beans, firm green papaya carrots, cocktail tomatoes and roasted peanuts.

8. Laab Gai Zusatzstoffe:4. **17,90 €**

Probieren Sie die authentische Küche Thailands im Krua Siam Thai-Restaurant aus! Verkosten Sie den traditionellen Laab Gai, einen warmen Fleischsalat, der voller Geschmack ist.

Schalotten, Limettensaft, Fischsauce, Koriander, Frühlingszwiebeln, Minzblätter, Chiliflocken, geröstetes Klebreispulver

Try the authentic Thai cuisine at Krua Siam Thai restaurant!
Try the traditional Laab Gai, a warm meat salad full of flavor.

9. Laab Ped Zusatzstoffe:4. **18,90 €**

Lassen Sie sich vom Laab Ped im Krua Siam Thai-Restaurant begeistern! Der warme Entenfleischsalat überzeugt dank der perfekten Balance von Schalotten, Limettensaft und Fischsauce sowie Koriander und Frühlingszwiebeln - garniert mit Minzblättern, Chiliflocken & geröstetem Klebreispulver.

Laab Ped (Warm Venison Salad) Ingredients: Onions, lime juice, fish sauce, coriander, spring onions, mint leaves, chili flakes, roasted breadcrumbs

10. Laab Nua Zusatzstoffe:4. **18,90 €**

Genießen Sie ein authentisches Geschmackserlebnis im Krua Siam Thai-Restaurant: Ein leckerer Rindfleisch-Salat gewürzt mit Schalotten, Limettensaft, Fischsauce, Koriander, Frühlingszwiebeln, Minzblätter, Chiliflocken, geröstetes Kleb-Reispulver

Enjoy an authentic taste experience at Krua Siam Thai restaurant: A tasty beef salad seasoned with

11. Yum Woon Sen Zusatzstoffe: 2.4.

Genießen Sie den würzigen Glasnudelsalat "Yum Woon Sen" im Krua Siam Thai-Restaurant! Zutaten: Brühe, Limettensaft, Fischsauce und mehr.

Let yourself be seduced by the taste of the delicious glass noodle salad "Yum Woon Sen" at Krua Siam Thai Restaurant! A mix of broth, lime juice, fish sauce, chili paste, roasted shallots, scallions, spring onions, glass noodles, green coriander and chopped chili peppers.

- | | | |
|-------------|----------------|----------------|
| a. Huhn | Chicken | 16,90 € |
| b. Garnelen | Shrimp | 18,90 € |
| c. Schwein | Pork | 16,90 € |



Suppen

Soup

12. Tom Yam Zusatzstoffe:4.

Das Krua Siam Thai-Restaurant bietet einzigartige Tom Yam Zutaten, wie Galgantwurzel, Zitronengras, Chilischote und mehr. Genießen Sie die köstliche Kombination aus braunem Zucker, Chili Paste und Fischsoße!

Be enchanted by the exotic flavors of Krua Siam Thai Restaurant - enjoy Tom Yam with fresh galangal, lemongrass, fish sauce and chili paste!

- | | | |
|----------------|------------|--------|
| a. Garnelen | Shrimp | 6,90 € |
| b. Hähnchen | Chicken | 5,90 € |
| c. Vegetarisch | Vegetarian | 5,00 € |
| d. Tofu | Tofu | 5,30 € |

13. Tom Kha Zusatzstoffe:4.

Entdecken Sie die Gewürzvielfalt der Tom Kha Suppe im Krua Siam Thai-Restaurant und lassen Sie sich überraschen! Zutaten: Kokosmilch, Zitronengras, Galgant, Chilischote, Fischsauce, Kaffir-Limettenblätter (Bai Magrood), Champignons, Strohpilze, Limette den Saft, Fischsauce, zum Abschmecken, Palmzucker

Immerse yourself in the aroma of the traditional Tom Kha soup at Krua Siam Thai Restaurant and enjoy a memorable dining experience!

- | | | |
|----------------|------------|--------|
| a. Garnelen | Shrimp | 6,90 € |
| b. Hähnchen | Chicken | 5,90 € |
| c. Vegetarisch | Vegetarian | 5,00 € |
| d. Tofu | Tofu | 5,30 € |

14. Giew Nam Zusatzstoffe:4.

Genieße einzigartige Geschmackserlebnisse im Krua Siam Thai-Restaurant - besonders empfehlenswert ist die leckere Wonton Soup

Discover the exotic flavors of Krua Siam Thai Restaurant and be inspired by the wonton soup "Giew-Nam"!

- | | | |
|-------------|---------|--------|
| a. Hähnchen | Chicken | 6,50 € |
| b. Garnelen | Shrimp | 7,50 € |

15. Gäng Djüd Wunsen Zusatzstoffe:4.

Genieße das authentische Gäng Jüd Wunsen-Geschmackserlebnis mit Krua Siam: Weißkohl, Frühlingslauch, Korianderblätter und Pfeffer-weiß.

Enjoy the spicy flavor of Krua Siam - a popular Thai recipe featuring scallions, glass noodles and Nam Pla sauce!

- | | | |
|----------------|------------|--------|
| a. Tofu | Tofu | 5,50 € |
| b. Vegetarisch | Vegetarian | 5,00 € |

Hauptmenü

Nudeln und Reis



Hauptmenü

Nudeln und Reis

16. Pad Thai Zusatzstoffe: 4.

Phat Thai oder Pad Thai ist ein traditionelles Nudelgericht der thailändischen Küche. Es besteht hauptsächlich aus Reisbandnudeln, hinzu kommen verquirlte Eier, Fischsauce, Tamarindenpaste, gehackte Knoblauchzehen, Chilipulver,

Experience the authentic flavors of the popular Phat Thai dish at Krua Siam - a real treat!

Ente	Duck	18,90 €
Hähnchen	Chicken	16,90 €
Garnelen	Shrimp	18,90 €
Tofu	Tofu	16,50 €
Schwein	Pork	16,90 €

17. Pad Wunsen Zusatzstoffe: 4.

Gebratene Glasnudeln mit Eiern. Lassen Sie sich von der traditionellen thailändischen Spezialität Krua Siam verführen: Gebratene Glasnudeln mit Eiern, Shiitakepilzen, Chinakohl und Knoblauchzehen.

Enjoy the Krua Siam delicacy - a dish of fried glass noodles, spring onions, vegetarian tamarind sauce and white pepper!

Ente	Duck	18,90 €
Hähnchen	Chicken	16,90 €
Schwein	Pork	16,90 €
Garnelen	Shrimp	18,90 €
Tofu	Tofu	16,50 €

18. Pad See Ew Zusatzstoffe: 4.

Entdecken Sie den Geschmack Thailands: Das traditionelle Pad See Ew von Krua Siam ist ein Muss für jeden Feinschmecker!. Reisnudeln, Knoblauch, Chili, Broccoli, Paprika rot, dunkle Sojasauce, süße Sojasoße, Austernsauce, Reissessig, Eier

Experience the authentic Thai cuisine at Krua Siam - an ode to flavors when it comes to the delicious Pad See Ew!

Ente	Duck	18,90 €
Hähnchen	Chicken	16,90 €
Schwein	Pork	16,90 €
Garnelen	Shrimp	18,90 €
Tofu	Tofu	16,50 €

19. Khao Pad Zusatzstoffe: 4.

Umfangreiches Geschmackserlebnis: Erfahre die Tradition des gebratenen Reises auf Thailändisch im Krua Siam! Probiere das exotische Gericht und erfreue deinen Gaumen mit intensiven Aromen und Gewürzen. Knoblauchzehen, Frühlingszwiebeln, Limette bzw. Zitrone, Thai Chilischoten, Eier, Möhren, Lauchstange, Sesamöl, Fischsauce

Discover the delicious Khao Pad fried rice Thai style called Krua Siam! Enjoy unique ingredients such as scallions, spring onions, lime or lemon and more.

Ente	Duck	18,90 €
Hähnchen	Chicken	16,90 €
Schwein	Pork	16,90 €
Garnelen	Shrimp	18,90 €
Tofu	Tofu	16,50 €

Gebratenes

20. Pad Kra Pao Zusatzstoffe: 4.

Pad Kra Pao mit Heilige Basilikumblätter, Knoblauch, Jinda roter Chili, Getrocknete rote Chilischoten, Fischsoße, Muschelsauce, Süße schwarze Sojasauce, Kristallzucker

Pad Kra Pao with holy basil leaves, scallions, jinda red chili, dried red chillies, fish sauce, mushroom sauce, sweet black sojasauce, crystal sugar



a. Ente	Duck	18,90 €
b. Hähnchen	Chicken	16,90 €
c. Schwein	Pork	16,90 €
d. Garnelen	Shrimp	18,90 €
e Rind	Beef	16,50 €
f. Tofu	Tofu	16,60 €

21. Pad Khing Zusatzstoffe: 4.

Ein schmackhaftes Pad Khing mit dem Namen "Krua Siam" ist eine köstliche Spezialität aus Thailand - bestehend aus Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Chili-Pfeffer sowie Mäusepilz, Austernsauce und Fischsoße.

A tasty Pad Khing called "Krua Siam" is a delicious specialty from Thailand - consisting of ginger, ginger, onions and chili pepper as well as mouse mushrooms, tamarind sauce and fish sauce.



a. Ente	Duck	18,90 €
b. Hähnchen	Chicken	16,90 €
c. Schwein	Pork	16,90 €
d. Garnelen	Shrimp	18,90 €
e Rind	Beef	18,90 €
f. Tofu	Tofu	16,50 €

22. Pad Med Mamuang Himmapan Zusatzstoffe: 4.

gemahlener Pfeffer süßer Pfeffer, Zwiebel, Cashewnüsse, große getrocknete Chilis, in Stücke geschnitten, zerhackter Knoblauch, Sojasauce, Austernsauce, Kristallzucker

Experience a unique taste experience with Pad Med Mamuang Himmapan at Krua Siam - a dish full of flavors and spices!



a. Ente	Duck	19,90 €
b. Hähnchen	Chicken	17,90 €
c. Schwein	Pork	17,90 €
d. Garnelen	Shrimp	19,90 €
e Rind	Beef	19,90 €
f. Tofu	Tofu	16,50 €

23. Gebratener Ananasreis Zusatzstoffe: 4.

Ananas, Currypulver, Knoblauch, Pfeffer, Eier, Sojasauce, Austernsauce, Frühlingszwiebeln

Experience an exotic taste sensation with Krua Siam, the fried ananas rice! A blend of curry powder, garlic, pepper and eggs creates the perfect flavor.



a. Ente	Duck	18,90 €	d. Garnelen	Shrimp	18,90 €
b. Hähnchen	Chicken	16,90 €	e Rind	Beef	16,50 €
c. Schwein	Pork	16,90 €	f. Tofu	Tofu	16,50 €

Curry / Kokosmilch

24. Gaeng Daeng



Zusatzstoffe: 4.

Die Geschichte hinter dem beliebten thailändischen Gericht Krua Siam: Kokosmilch, rote Currypaste, geschnittene Bambussprossen, rote Chilis (sollten in Scheiben geschnitten werden), Palmzucker, Sauce Nam Pla, Basilikumblätter

Ingredients: coconut milk, red curry paste, sliced bamboo shoots, red chillies (should be sliced), palm sugar, sauce nam pla, basil leaves



a. Ente	Duck	19,90 €
b. Hähnchen	Chicken	17,90 €
c. Schwein	Pork	17,90 €
d. Garnelen	Shrimp	19,90 €
e. Rind	Beef	19,90 €
f. Tofu	Tofu	17,50 €

25. Gaeng Khiao Wan



Zusatzstoffe: 4.

Grünes Thai-Curry Kaeng Khiao Wan mit jede beliebige Art von Fleisch oder Tofu. Zutaten: grüne Khrueang Kaeng, Kokosmilch, Limetten-Blätter, Fischsauce, Thai-Basilikum, Korianderblätter

Enjoy the delicious Krua Siam dish - cooked with lime leaves, Thai basil and green curry powder - whether with meat or vegetarian!



a. Ente	Duck	19,90 €
b. Hähnchen	Chicken	17,90 €
c. Schwein	Pork	17,90 €
d. Garnelen	Shrimp	19,90 €
e. Rind	Beef	19,90 €
f. Tofu	Tofu	17,50 €

26. Gaeng Massaman



Zusatzstoffe: 4.

Mit jede beliebige Art von Fleisch oder Tofu. Zutaten: Kartoffel, Zwiebel, Kokosmilch Curry, Massaman Curry Paste aus Thailand, Palmzucker oder brauner Zucker, Fischsauce, Erdnüsse, geröstete

Krua Siam is a traditional Massaman Thai curry made with any kind of meat or tofu.



a. Ente	Duck	19,90 €
b. Hähnchen	Chicken	17,90 €
c. Schwein	Pork	17,90 €
d. Garnelen	Shrimp	19,90 €
e. Rind	Beef	19,90 €
f. Tofu	Tofu	17,50 €

27. Gäng Gari Zusatzstoffe: 4.

Gemüse, Bambussprossen, Kartoffeln, Karotten Currypaste, gelbe Thai - Currypaste, Kokosmilch, Fischsauce

Taste the aroma of Krua Siam - a delicious Thai dish of vegetables, bamboo shoots, potatoes and carrots in an aromatic blend of curry paste, yellow Thai curry paste and coconut milk.



a. Ente	Duck	19,90 €
b. Hähnchen	Chicken	17,90 €
c. Schwein	Pork	17,90 €
d. Garnelen	Shrimp	19,90 €
e. Rind	Beef	19,90 €
f. Tofu	Tofu	17,50 €

28. Gäng Phed Zusatzstoffe: 4.

Krua Siam ist ein beliebtes Gäng Phed Gericht, das mit roter Currypaste, Kokosmilch, Aubergine, Basilikum, Palmzucker und Chilischoten zubereitet wird - garniert mit zerrissenen Kaffir Limettenblättern.

curry paste, coconut milk, eggplant, basil, sugar, chili peppers, torn kaffir lime leaves



a. Ente	Duck	19,90 €
b. Hähnchen	Chicken	17,90 €
c. Schwein	Schwein	17,90 €
d. Garnelen	Shrimp	19,90 €
e. Rind	Beef	19,90 €
f. Tofu	Tofu	17,50 €

29. Panäng Zusatzstoffe: 4.

Erlebe die exotische Vielfalt des thailändischen Essens: Krua Siam ist eine delikate Mischung aus Panäng-Curry Paste, Kokosmilch, Palmzucker und Fischsauce - abgerundet von Auberginen und Kaffir Limettenblättern.

Try the delicious Krua Siam - a typical Thai dish! It consists of panang curry paste in coconut milk, palm sugar, fish sauce, eggplant and grated kaffir lime leaves.



a. Ente	Duck	19,90 €
b. Hähnchen	Chicken	17,90 €
c. Schwein	Pork	17,90 €
d. Garnelen	Shrimp	19,90 €
e. Rind	Beef	19,90 €
f. Tofu	Tofu	17,50 €

Gebratenes

30. Pad nam man Hoi Zusatzstoffe: 4.

Die köstliche Kombination aus Zwiebellauch, Pilze, Frühlingszwiebeln, Brokkoli, Knoblauchzehen, rote Pfefferoni, Austernsoße, Sojasoße, Fischsoße, Palmzucker

Experience the taste of Thailand - with the traditional dish "Krua Siam" consisting of ingredients like palm sugar, onion, mushrooms and many more!

Ente	Duck	18,90 €
Hähnchen	Chicken	16,90 €
Garnelen	Shrimp	18,90 €
Rind	Beef	18,90 €
Tofu	Tofu	16,50 €



31. Pad Prieu Wan Zusatzstoffe: 4.

Entdecke das köstliche süß-saure Gericht im Krua Siam Thai Restaurant: Mit Zutaten wie Zwiebel, Gurke, Tomate, Knoblauch, Frühlingszwiebel, brauner Zucker, Tomatenmark, Austernsauce

Discover the secrets of the sweet and sour dishes at Krua Siam Restaurant!

Ente	Duck	18,90 €
Hähnchen	Chicken	16,90 €
Garnelen	Shrimp	18,90 €
Rind	Beef	18,90 €
Tofu	Tofu	16,50 €
Schwein	Pork	16,90 €



32. Pad Sam Rod Zusatzstoffe: 4.

Gebraten in drei Geschmacksrichtungen, gehackter Knoblauch, gehackte Chili, Tamarind Saft, Fischsauce, Palmzucker, rote Chili

Enjoy authentic Thai cuisine at Krua Siam Restaurant - with three flavors of fried food, garlic, chili, tamarind juice and more

Ente	Duck	18,90 €
Hähnchen	Chicken	16,90 €
Garnelen	Shrimp	18,90 €
Rind	Beef	18,90 €
Tofu	Tofu	16,50 €



33. Pad Kratiem Prig Thai Zusatzstoffe: 4.

Haus selbst gerösteter Knoblauch, Zucker, Austernsauce, Sojasauce, Pfeffer

Home-grown roasted knoblauch, sugar, Austern Sauce, soja sauce, pepper

Ente	Duck	18,90 €
Hähnchen	Chicken	16,90 €
Garnelen	Shrimp	18,90 €
Rind	Beef	18,90 €
Tofu	Tofu	16,50 €



34. Pad Prig Zusatzstoffe: 4.

Pad Prig, geschnittenes Chili, Knoblauch, Zwiebel, Frühlingszwiebel, Zucker, Austernsauce, Pfeffer

Discover the delicious variety of Thai cuisine at Krua Siam Thai restaurant: Enjoy the Pad Prig with finely balanced spices such as chili, garlic, onions, etc., sweetened with sugar and tamarind sauce.rem



Ente	Duck	18,90 €
Hähnchen	Chicken	16,90 €
Garnelen	Shrimp	18,90 €
Rind	Beef	18,90 €
Tofu	Tofu	16,50 €

35. Pad Kee Mao Zusatzstoffe: 4.

Gebratener Kee Mao , Knoblauch , Maiskölbchen , rote Chilli , frisches Pfeffer , Kaffirlimettenblätter , Basilikumblätter , Kristallzucker , Austernsauce , Fischsoße

Enjoy authentic Asian cuisine with dishes such as fried kee mao, scallions, corn cobs, red chili and fresh pepper!



Ente	Duck	18,90 €
Hähnchen	Chicken	16,90 €
Garnelen	Shrimp	18,90 €
Rind	Beef	18,90 €
Tofu	Tofu	16,50 €
Schwein	Pork	16,90 €

36. Khua Kling Zusatzstoffe: 4.

Entdecke das exotische Kua Kling Gericht im Krua Siam Thai-Restaurant! Kua Kling Currypaste, gehacktes Zitronengras, geschnittene rote Chilis, zerkleinerte Kaffirlimettenblätter, heller Pfeffer, Fischsoße, Reiskleieöl

Enjoy the delicious flavors of traditional Kua Kling at Kua Siam Thai restaurant!



Hähnchen	Chicken	16,90 €
Rind	Beef	18,90 €

37. Gung Pad Phong Kari Zusatzstoffe: 4. 19,50 €

Garneen, Currypulver, Chilipaste, Eier, Sojasauce, Fischsauce, Zucker, Austern-öl, gemahlener Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie, Frühlingszwiebeln, rote Chilischoten

Experience the taste of Thailand with a visit to Krua Siam Restaurant: Be tempted by Gung Pad Phong Kari - prepared with clam oil, garlic and more!





38. Pla Laad Prig (Tilapia ganz) 22,90 €

Erleben Sie einzigartige Geschmackskombinationen im Krua Siam Restaurant - Pla Lad Prik ganzer Tilapia serviert mit Knoblauch, roter Jinda-Chili, roter Chili, Tamarindensaft, Fischsauce, Palmzucker und aromatischem Koriander!

Experience unique flavor combinations at Krua Siam Restaurant - Pla Lad Prik whole tilapia served with onion, red jinda chili, red chili, tamarind juice, fish sauce, palm sugar and aromatic coriander!



39. Tilapia-Larb (Tilapia ganz) 22,90 €

Erlebe das einzigartige Aroma der traditionellen Thai-Küche mit Krua Siam's leckerem Tilapia-Larb! Limettensaft, Fischsauce, Zucker, gerösteter Reis, gemahlene, geröstete und getrocknete Vogelaugen-Chilis, Petersilie, Frühlingszwiebeln, Schalotten, Minzblätter, gebratene, getrocknete Chilis.

Experience the unique flavor of traditional Thai cuisine with Krua Siam's delicious Tilapia Larb!



40. Pla Tord Gorb (Tilapia ganz) 22,90 €

Pla Tord Grob Tilapia ganz knusprig gebacken, getrennt serviert mit Seafood-Soße oder süßsauer Soße

At Krua Siam Restaurant, let yourself be enchanted by the deliciousness of the crispy Pla Tord Grob Tilapia - served with seafood or sweet and sour sauce!



41. Pla chu- chi (Chu-Chee-Tilapia ganz) 22,90 €

Köstliche thailändische Spezialitäten im Krua Siam Restaurant: Genieße Chu-Chee-Fisch mit Magermilch Curry, unraffiniertem Zucker und zerkleinerten Kaffir-Limettenblättern.

Delicious Thai specialties at Krua Siam Restaurant: Enjoy Chu-Chee fish with milk curry, unrefined sugar and crushed kaffir lime leaves.



Extras

42. Extra Soße

2,50 €

Zusätzlich zu Ihrem bestellten Gericht bieten wir Ihnen die Möglichkeit, zwischen drei köstlichen Soßen zu wählen: Süßsauer, Seafood und Braune Soße.

Unsere Süßsauer-Soße ist eine gelungene Mischung aus süßen und sauren Aromen. Sie verleiht Ihrem Gericht eine angenehme Frische und eine subtile Note von Süße.

Die Seafood-Soße: Die Noten von frischen Kräutern und Meeresfrüchten verleihen jedem Bissen einen intensiven Geschmack, der ideal zu Fisch- oder Meeresfrüchtegerichten passt und deren natürlichen Geschmack hervorhebt.

Unsere Braune Soße ist ein klassischer Favorit, der Ihrem Gericht eine herzhafte, würzige Note verleiht. Mit einem vollen, runden Geschmack und einer samtigen Konsistenz ist diese Soße perfekt, um jedem Gericht eine reichhaltige Geschmacksnote zu verleihen.

In addition to your ordered dish, we offer you the opportunity to choose from three delicious sauces: Sweet Sour, Seafood and Brown.

43. Portion Reis

2,00 €

Eine zusätzliche Portion Reis kann eine sinnvolle Ergänzung zu verschiedenen Gerichten sein. Insbesondere bei der Zielgruppe der kleinen Kinder und Senioren kann dies von Vorteil sein.

Eine zusätzliche Portion Reis kann eine sinnvolle Ergänzung zu verschiedenen Gerichten sein. Dies kann insbesondere für die Zielgruppe der Kleinkinder und Senioren von Vorteil sein.

44. Klebreis

3,00 €

In der traditionellen thailändischen Küche spielt der Klebreis eine herausragende Rolle. Als wichtiger Bestandteil vieler Gerichte verleiht er ihnen nicht nur eine einzigartige Konsistenz, sondern auch einen unvergleichlichen Geschmack. Insbesondere in Verbindung mit Papayasalat, einem der bekanntesten und beliebtesten thailändischen Gerichte, wird Klebreis oft als Begleiter serviert. Allerdings wird nur eine Portion Klebreis zum Papayasalat gereicht, während für andere Gerichte eine Extra-Portion bestellt werden kann.

The essential complement: The need for an extra dose of Kao-Neaw

45. Spiegelei

2,00 €

Entdecken Sie die wahre Geschmacksexplosion des Pad-Krapou und Ba-Mee Gerichts mit unserem unbestrittenen Star: dem Spiegelei! Unsere mitgebratenen Reis- und Nudelspezialitäten werden durch das perfekt gebratene Ei auf ein ganz neues Level gehoben. Die saftige Textur und der reichhaltige Geschmack des Spiegeleis verleihen jedem Bissen eine unwiderstehliche Note. Sie möchten eine Extraportion des einzigartigen Spiegeleis genießen? Kein Problem - geben Sie einfach Ihre Extra-Bestellung auf und verwandeln Sie Ihre Mahlzeit in ein wahres Gaumenfest. Lassen Sie sich von der Kombination von kulinarischer Kunst und dem unverzichtbaren Spiegelei verführen - bei uns bekommen Sie beides!

Discover the true flavor explosion of Pad-Krapou and Ba-Mee dishes with our undisputed star: the egg! Our fried rice and noodle specialties are taken to a whole new level with the perfectly fried egg.



46. Gebackenes Eis

6,90 €

Lass dich von dem unvergleichlichen Geschmack des gebackenen Eises mit etwas Obstsalat und Sahne bei Krau Siam verzaubern!

Be enchanted by the incomparable taste of baked ice cream with fruit salad and cream at Krau Siam!



47. Obstsalat

5,80 €

Erlebe die asiatische Küche neu mit dem leckeren Obstsalat Krua Siam, der mit verschiedenen Eissorten serviert wird.

Experience Asian cuisine anew with the delicious Krua Siam fruit salad served with a variety of ice creams.



48. Gebackenes Banane

6,90 €

Leckere Kombination aus gebackener Banane und Vanilleeis: Krua Siam! Ein wahrer Gaumenschmaus mit Sahne obenauf.

Delicious combination of baked banana and vanilla ice cream: Krua Siam! A real treat with whipped cream on top.



49. Gebackenes Ananas

6,90 €

Verführen Sie Ihre Sinne mit dem Geschmack von frisch gebackener Ananas kombiniert mit feinem Vanilleeis – Krua Siam!

Seduce your senses with the taste of freshly baked ananas combined with fine vanilla ice cream - Krua Siam!



50. Kaoniew Ma-muang (nur in der Mango-Saison)

7,90 €

Krua Siam ist ein beliebtes thailändisches Restaurant in Kaoniew Ma-muang, das authentische Gerichte aus der Region serviert.

Krua Siam is a popular Thai restaurant in Kaoniew Ma-muang serving authentic local dishes.