

CHOOKDEE

THAI RESTAURANT



Liebe Gäste!

Willkommen im Chookdee, das Thai-Restaurant in Wiesbaden.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, Ihnen mit unseren traditionellen thailändischen Spezialitäten einen unvergesslichen Genuss bereiten zu können.

Alle Speisen und Getränke gibt es selbstverständlich auch zum Mitnehmen. Sie können auch telefonisch vorbestellen und bei uns abholen. Im Internet auf unserer Homepage: www.chookdee-restaurant.de finden Sie alle Informationen.

Über die in unseren Speisen und Produkten enthaltenen allergenen Inhaltsstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft, eine Auflistung finden Sie am Ende unserer Menükarte.

Sie möchten jemandem eine besondere Freude machen? Fragen Sie einfach nach unserem Geschenk-Gutschein.

Dear guests!

Welcome to Chookdee Thai-Restaurant in Wiesbaden.

We look forward to welcoming you to enjoy our delicious traditional thai specialties.

All food and drinks are also available for take away. You can order ahead by phone or on our homepage at www.chookdee-restaurant.de. You will find all the information online.

If you have concerns about food allergies, we are happy to provide you with a listing of allergenic ingredients in our dishes at the end of this menu.

If you are looking for a special gift for someone, please ask about our gift certificates.

INHALT		Content	
Vorspeisen	3	Appetizers	3
Vegetarische Vorspeisen	4	Vegetarian Appetizers	4
Suppen	4	Soups	4
Vegetarische Suppen	4	Vegetarian Soups	4
Salate	5	Salads	5
Vegetarische Salate	5	Vegetarian Salads	5
Gerichte mit Rindfleisch	6	Beef Dishes	6
Gerichte mit Schweinefleisch	7	Pork Dishes	7
Gerichte mit Huhn	8	Chicken Dishes	8
Gerichte mit Ente	9	Duck Dishes	9
Gerichte mit Garnelen	10	Prawn Dishes	10
Gerichte mit Fisch	11	Fish Dishes	11
Vegetarische Gerichte	12	Vegetarian Dishes	12
Reis- & Nudelgerichte	13	Rice & Noodle Dishes	13
Beilagen	14	Side Dishes	14
Nachspeisen	14	Desserts	14
Cocktails	15	Cocktails	15
Alkoholfreie Cocktails	16	Non-Alcoholic Cocktails	16
Aperitifs	16	Aperitifs	16
Long Drinks	16	Long Drinks	16
Sekt & Crémants	17	Sekt & Crémants	17
Weißweine	17	White Wines	17
Roséweine	17	Rosé Wines	17
Rotweine	17	Red Wine	17
Biere	17	Beers	17
Alkoholfreie Getränke	18	Non-Alcoholic Drinks	18
Heiße Getränke	18	Hot Drinks	18
Digestifs	18	Digestifs	18
Allergene Zusatzstoffe	19	Allergenic Ingredients	19

VORSPEISEN <i>Appetizers</i>		
1.	Khao Griab Gung ^B Garnelenchips mit Erdnuss- und Süß-Sauer-Sauce <i>Prawn chips with peanut- and sweet-sour sauce</i>	5,00 €
2.	Toad Man Gai ^B Gebratene Hähnchen-Küchlein mit Currypaste, grünen Bohnen und Zitronenblätter <i>Baked chicken biscuits with curry, green beans and kaffir leaves</i>	9,00 €
3.	Toad Man Gung ^B Gebratene Garnelen-Küchlein mit Honig-Sauce <i>Baked prawn biscuits, served with honey sauce</i>	12,00 €
4.	Poa Pia ^B Frühlingsröllchen, gefüllt mit Hähnchen, Gemüse und Glasnudeln <i>Deep-fried spring rolls, filled with chicken, vegetables and glass noodles</i>	7,50 €
5.	Gung Zahwan ^B Gemahlene Garnelen in Teigtaschen mit Süß-Sauer-Sauce <i>Deep-fried wan tans, filled with prawns, vegetables and glass noodles</i>	12,00 €
6.	Geow Toad ^B Frittierte Teigtaschen (Wan Tan) gefüllt mit gehacktem Hähnchenfleisch mit Honig-Sauce <i>Deep-fried wan tans, filled with minced chicken with honey sauce</i>	9,00 €
11.	Sii Khrong Muh Toad ^{2, 3, A} Marinierte Schweinerippchen mit Chili- und Süß-Sauer-Sauce <i>Marinated spareribs with chili- and sweet-sour sauce</i>	9,00 €
12.	Cheese Toad ^{A, B} Frittierte Schinken-Käsebällchen mit Honig-Sauce <i>Deep-fried ham and cheese balls with honey sauce</i>	9,00 €
13.	Satay Gai Gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce <i>Skewered grilled chicken, with peanut sauce</i>	9,00 €
15.	Satay Nuea Gegrillte Rindfleischspieße mit Erdnuss-Sauce <i>Skewered grilled beef with peanut sauce</i>	11,50 €
16.	Satay Gung Gegrillte Garnelenspieße mit Erdnuss-Sauce <i>Skewered grilled prawns with peanut sauce</i>	14,50 €
17.	Pla Muk Yang ^{2, 3} Gegrillter Tintenfisch mit Chili- und Süß-Sauer-Sauce <i>Grilled calamari, with chili- and sweet-sour sauce</i>	12,00 €
18.	Gung Paow ^{2, 3} Gegrillte Garnelen mit Chili- und Süß-Sauer-Sauce <i>Grilled prawns with chili- and sweet-sour sauce</i>	14,50 €
19.	Gung Schup Paeng Toad Frittierte Garnelen im Kokos-Teigmantel mit Süß-Sauer-Sauce <i>Deep-fried prawns in coconut pastry with sweet-sour sauce</i>	15,50 €
20.	Chookdee Platte ^{A, B} Gemischte Vorspeisenplatte <i>Mixed appetizer plate</i>	15,00 €

VEGETARISCHE VORSPEISEN

Vegetarian Appetizers

21.

Taow-Hu Toad

A

Frittierter Tofu mit Süß-Sauer-Sauce

Deep-fried tofu with sweet-sour sauce

7,50 €
22.

Geow Cheese Toad

A

Wan-Tan-Teigtaschen mit Käsefüllung und Honigsauce

Deep-fried wan tans, filled with cheese, served with honey sauce

7,50 €
23.

Poh Pia Pak Toad

A

Frühlingsröllchen, gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln

Deep-fried spring rolls, filled with vegetables and glass noodles

7,50 €
24.

Pak Schup Paeng Toad

A

Gemüse im Teigmantel paniert mit Süß-Sauer-Sauce

Deep-fried vegetables in pastry, served with sweet-sour sauce

7,50 €
25.

Vegetarische Chookdee Platte

A

Gemischte vegetarische Vorspeisen

Mixed vegetarian appetizer plate

12,00 €

SUPPEN

Soups

30.

Tom Yam Gung



Scharfe, saure Garnelensuppe mit Pilzen und frischen thailändischen Kräutern

Spicy prawn soup with mushrooms and fresh thai herbs

10,50 €
31.

Tom Kha Gung

2

Kokossuppe mit Garnelen, Pilzen, Galangawurzel und frischen Kräutern

Coconut soup with prawns, mushrooms, galangal and fresh herbs

11,00 €
32.

Tom Yam Gai



Scharfe, saure Suppe mit Hähnchen, Pilzen und frischen thailändischen Kräutern

Spicy chicken soup with mushrooms and fresh thai herbs

8,50 €
33.

Tom Kha Gai

2

Kokossuppe mit Hähnchen, Pilzen, Galangawurzel und frischen Kräutern

Coconut soup with chicken, mushrooms, galanga and fresh herbs

9,00 €
34.

Boh Taek



Scharfe, saure Meeresfrüchtesuppe mit Pilzen, Chili, Basilikum und frischen Kräutern

Spicy seafood soup with mushrooms, chili, basil and fresh thai herbs

12,00 €
35.

Geow Nam

F

Hähnchenbouillon mit Wan Tan, Sojasprossen und Koriander

Chicken bouillon with wan tan, soy bean sprouts and coriander

8,50 €
37.

Gaeng Jued Wunn Senn

F

Glasnudelsuppe mit Hackfleischbällchen, Morcheln und Gemüse

Glass noodle soup with meatballs, Chinese morels and vegetables

8,50 €

VEGETARISCHE SUPPEN

Vegetarian Soups

38.

Tom Yam Pak



Scharfe, saure Suppe mit Gemüse und Pilzen und frischen thailändischen Kräutern

Spicy vegetable soup with mushrooms and fresh thai herbs

8,50 €
39.

Tom Kha Pak

2

Kokossuppe mit Gemüse, Pilzen, Galangawurzel und frischen Kräutern

Coconut soup with vegetables, mushrooms, galanga and fresh herbs

9,00 €
41.

Gaeng Jued Taow-Hu

F

Gemüsesuppe mit Tofu

Vegetable soup with tofu

8,50 €

SALATE *Salads*

45.

Phla Gung

2,3 

19,50 €

Garnelensalat mit Zitronengras, Chilipaste, Chili, rote Zwiebel, Minze und thailändische Kräuter

Prawn salad with lemon grass, chili paste, red onions, mint and thai herbs
46.

Yam Gai



13,50 €

Hähnchenbrustsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chili, Sellerie und Koriander

Chicken salad with red onions, tomatoes, cucumber, chili, celery and coriander
47.

Yam Nuea



18,00 €

Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chili, Sellerie und Koriander

Beef salad with red onions, tomatoes, cucumber, chili, celery and coriander
48.

Yam Pla Muk



18,00 €

Tintenfisch-Salat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chili, Sellerie und Koriander

Calamari salad with red onions, tomatoes, cucumber, chili, celery and coriander
49.

Yam Talee

A 

19,50 €

Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chili, Sellerie und Koriander

Seafood salad with red onions, tomatoes, cucumber, chili, celery and coriander
50.

Yam Pla

2,3,A 

19,50 €

Knuspriger Fischsalat mit Mango, Chilipaste, Chili, rote Zwiebeln, Minze und thailändischen Kräuter

Crispy fish salad with mango, chili paste, chili, red onions, mint and thai herbs
51.

Laab Gai

A 

14,50 €

Salat aus gehacktem Hähnchen mit thailändischen Kräutern

Minced chicken salad with thai herbs
52.

Laab Pedd

A 

19,50 €

Salat aus gehackter Ente mit thailändischen Kräutern

Minced duck salad with thai herbs
53.

Nuea Yang Nam Tok



19,50 €

Gegrillter Rindfleischsalat mit verschiedenen thailändischen Kräutern

Grilled beef salad with special thai herbs
55.

Yam Wun Senn



18,00 €

Glasnudelsalat mit Garnelen, Schweinehackfleisch, Tomaten, rote Zwiebeln, Morcheln, Chili, Sellerie und gerösteten Erdnüssen

Glass noodle salad with prawns, minced pork, tomatoes, red onions, Chinese morels, chili, celery and roasted peanuts

VEGETARISCHE SALATE *Vegetarian Salads*

56.

Yam Toaw-Hu



12,00 €

Pikanter Tofusalat mit Gurken, Tomaten, Erdnüssen und Sesam

Spicy tofu salad with cucumber, tomatoes, peanuts and sesame
57.

Yam Wun Senn Pak



12,00 €

Glasnudelsalat mit Gemüse, Chili, Erdnüssen und thailändischen Kräutern

Glass noodle salad with vegetables, chili, peanuts and thai herbs
59.

Som Tam Thai



14,50 €

Papayasalat mit Karotten, Tomaten, Chili, Knoblauch und Erdnüssen

Papaya salad with carrots, tomatoes, chili, garlic and peanuts

GERICHTE MIT RINDFLEISCH *Beef Dishes*

- 65. Nuea Pad Pak** ^{A, D, F} **22,00 €**
 Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit verschiedenem Gemüse
Stir-fried sliced beef with mixed vegetables
- 66. Nuea Pad Nam Man Hoi** ^{2, 3} **22,00 €**
 Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit Austernsauce, Brokkoli und Pilzen
Stir-fried sliced beef with oyster sauce, broccoli and mushrooms
- 67. Nuea Kratiam Prik Thai** ^{A, D, F} **22,00 €**
 Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch
Stir-fried sliced beef with green beans, roasted garlic and leek
- 68. Nuea Pad Khing** ^{A, D, F} **22,00 €**
 Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Paprika und Pilzen
Stir-fried sliced beef with ginger, spring onions, morels, bell pepper and mushrooms
- 69. Nuea Pad Prik** ^{A, D, F}  **22,00 €**
 Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit Peperoni, Zwiebeln, Schalotten und Pilzen
Stir-fried sliced beef with chili pepper, onions, shallots and mushrooms
- 70. Nuea Pad Bai Gra-Praow** ^{D, F}   **22,50 €**
 Gebratenes Rindfleischgeschnetzeltes mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Basilikum
Stir-fried sliced beef with garlic, chili, green beans, onions, bell pepper and basil
- 71. Pa Naeng Nuea** ^{2, F}  **23,00 €**
 Pfannengerührtes Rindfleischgeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit Erdnüssen
Stir-fried sliced beef in red curry coconut milk and peanuts
- 72. Gaeng Mat-Sa Man Nuea** ^{2, F}  **23,00 €**
 Thailändisches Rindfleischgulasch, geschmort in spezieller Currymischung mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen
Thai beef goulash braised in special curry blend with coconut milk, potatoes, onions and peanuts
- 73. Gaeng Keow Waan Nuea** ^{2, F}   **23,00 €**
 Rindfleischgeschnetzeltes in grüner Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Sliced beef cooked in green curry coconut milk, mixed vegetables and basil
- 74. Gaeng Ped Nuea** ^{2, F}   **23,00 €**
 Rindfleischgeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Sliced beef cooked in red curry coconut milk, mixed vegetables and basil
- 75. Pad Ped Nuea Prik Thai Ohn** ^{2, F}    **23,50 €**
 Pfannengerührtes Rindfleischgeschnetzeltes mit roter Curry-Kokosmilch, frischen Pfefferkörnern, Grasthai-Wurzeln, Bambus, Chili, Peperoni und verschiedenen thailändischen Kräutern
Stir-fried sliced beef in red curry coconut milk, fresh pepper corns, grachai-roots, bamboo shoots, chili, chili pepper and thai herbs

GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH

Pork Dishes

80.

Muh Pad Thua Ngok

A, D, F

19,00 €

Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit Sojasprossen, Pilzen, Schalotten und Paprika

Stir-fried sliced pork with soy bean sprouts, mushrooms, shallots and bell pepper
81.

Muh Kratiam Prik Thai

A, D, F

19,00 €

Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch

Stir-fried sliced pork with green beans, leek and roasted garlic
82.

Muh Pad Prieow Waan

2, A, D, F

19,50 €

Geschnetzeltes Schweinefleisch Süß-Sauer mit Tomaten, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Wasserkastanien, in einer frischen Ananashälfte

Sliced pork sweet and sour with tomatoes, pineapples, cucumber, onions, bell pepper and chestnuts, in a fresh hollow pineapple
83.

Muh Pad Khing

A, D, F

19,00 €

Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Pilzen, Paprika und Schalotten

Stir-fried sliced pork with ginger, onions, morels, mushrooms, bell pepper and shallots
84.

Muh Pad Prik



19,00 €

Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit Peperoni, Zwiebeln, Schalotten und Pilzen

Stir-fried sliced pork with chili pepper, onions, shallots and mushrooms
85.

Muh Pad Bai Gra-Praow

D, F  

19,50 €

Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Basilikum

Stir-fried sliced pork with garlic, chili, green beans, onions, bell pepper and basil
86.

Gaeng Keow Waan Muh

2, F  

20,00 €

Schweinefleischgeschnetzeltes in grüner Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum

Sliced pork cooked in green curry coconut milk with mixed vegetables and basil
87.

Gaeng Ped Muh

2, F  

20,00 €

Schweinefleischgeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum

Sliced pork cooked in red curry coconut milk with mixed vegetables and basil
88.

Muh Pad Khie Maow

2, F   

20,00 €

Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Graschai-Wurzeln, Paprika, Peperoni, Auberginen, Bambus und Basilikum

Stir-fried sliced pork with red curry, garlic, chili, green beans, onions, grachai-roots, bell pepper, chili pepper, eggplants, bamboo shoots and basil

GERICHTE MIT HUHN *Chicken Dishes*

90.

Gai Pad Khaow Phod Ohn

A, D, F

21,50 €

Gebratenes Hähnchengeschnetzeltes mit jungem Mais, Pilzen, Zwiebeln und Schalotten

Stir-fried sliced chicken with baby corn, mushrooms, onions and shallots
91.

Gai Kratiam Prik Thai

A, D, F

21,00 €

Gebratenes Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch

Stir-fried sliced chicken with green beans, roasted garlic and leek
92.

Gai Pad Prieow Waan

A, D

21,00 €

Hähnchengeschnetzeltes Süß-Sauer, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Wasserkastanien, in einer frischen Ananashälfte

Sliced chicken, sweet and sour, pineapple, cucumber, onions, bell pepper and chestnuts, in a fresh hollow pineapple
93.

Gai Pad Khing

A, D, F

21,00 €

Gebratenes Hähnchengeschnetzeltes mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Pilzen, Paprika und Schalotten

Stir-fried sliced chicken with ginger, onions, morels, mushrooms, bell pepper and shallots
94.

Gai Pad Med Mamuang Himapan

A, D, F

22,00 €

Hähnchengeschnetzeltes mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Schalotten, Wasserkastanien, Paprika und Pilzen

Sliced chicken with cashew nuts, onions, shallots, chestnuts, bell pepper and mushrooms
95.

Gai Pad Nam Prik Pauw

A, F

21,00 €

Hähnchengeschnetzeltes mit spezieller Sauce aus Chilipaste und verschiedenen Gemüsesorten

Sliced chicken with special chili paste and mixed vegetables
96.

Gai Pad Prik

A, D, F



21,00 €

Gebratenes Hähnchengeschnetzeltes mit Peperoni, Zwiebeln, Schalotten und Pilzen

Stir-fried sliced chicken with chili pepper, onions, shallots and mushrooms
97.

Gai Pad Bai Gra-Praow

D, F



21,50 €

Gebratenes Hähnchengeschnetzeltes mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Basilikum

Stir-fried sliced chicken with garlic, chili, green beans, onions, bell pepper and basil
98.

Gai Pad Khie Maow

D, F



22,00 €

Gebratenes Hähnchengeschnetzeltes mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Graschai-Wurzeln, Peperoni, Auberginen, Bambus und Basilikum

Stir-fried sliced chicken with red curry, garlic, chili, green beans, onions, bell pepper, graschai-roots, chili pepper, eggplants, bamboo shoots and basil
99.

Pa Naeng Gai

F



22,00 €

Pfannengerührtes Hähnchengeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit Erdnüssen

Stir-fried chicken in red curry coconut milk and peanuts
100.

Gaeng Mat-Sa Man Gai

D, F



22,00 €

Thailändisches Hähnchengulasch, geschmort in spezieller Currymischung mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen

Thai chicken goulash braised in special curry blend with coconut milk, potatoes, onions and peanuts
101.

Gaeng Keow Waan Gai

F



22,00 €

Hähnchengeschnetzeltes in grüner Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum

Sliced chicken in green curry coconut milk with mixed vegetables and basil
102.

Gaeng Ped Gai

F



22,00 €

Hähnchengeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum

Sliced chicken in red curry coconut milk with mixed vegetables

- I 03.

Pad Ped Gai Prik Thai Ohn

F 

22,50 €

Pfannengerührtes Hähnchengeschnetzeltes mit roter Curry-Kokosmilch, frischen Pfefferkörner, Bambus, Graschai-Wurzeln, Chili, Peperoni und verschiedene thailändische Kräuter

Stir-fried chicken with red curry coconut milk, fresh pepper corns, bamboo shoots, chili pepper, graichai-roots, chili and thai herbs
- I 04.

Gaeng Kua Sapparod Gai

F 

22,00 €

Hähnchengeschnetzeltes in roter Curry-Kokosmilch mit Zwiebeln,Ananas und Lychees

Sliced chicken in red curry coconut milk with onions, pineapple and lychees

GERICHTE MIT ENTE *Duck Dishes*

- I 10.

Pedd Grob Pad Khing

A, D, F

30,50 €

Knusprige Ente mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Pilzen, Paprika und Schalotten

Crispy duck with ginger, onions, morels, mushrooms, bell pepper and shallots
- I 11.

Pedd Grob Khie Moaw

A, D, F 

31,00 €

Knusprige Ente mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Graschai-Wurzeln, Peperoni, Auberginen, Bambus und Basilikum

Crispy duck with red curry, garlic, chili, green beans, onions, bell pepper, graishai-roots, chili pepper, eggplants, bamboo shoots and basil
- I 12.

Gaeng Ped Pedd Grob

A, D, F 

31,50 €

Knusprige Ente mit roter Curry-Kokosmilch, verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum

Crispy duck with red curry coconut milk, mixed vegetables and basil
- I 13.

Pedd Grob Kratim Prik Thai

A, D, F

30,50 €

Knusprige Ente mit Bohnen, Lauch, geröstetem Knoblauch und Pfeffer, auf einer heißen Platte

Crispy duck with green beans, leek, roasted garlic and pepper, on a hot plate
- I 14.

Pedd Grob Prieow Waan

A, D, F

30,50 €

Knusprige Ente Süß-Sauer, mit Tomaten, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Wasserkastanien

Crispy duck sweet-sour with tomatoes, pineapple, cucumber, onions, bell pepper and chestnuts
- I 15.

Pedd Grob Med Mamuang Himapan

A, F

32,00 €

Knusprige Ente mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Schalotten, Wasserkastanien, Pilzen und Paprika

Crispy duck with cashew nuts, onions, shallots, mushrooms, bell pepper and chestnuts
- I 16.

Pedd Grob Rad Prik

A, D, F 

31,00 €

Knusprige Ente mit deftiger Kräuter-Chilisauce auf Brokkoli und Blumenkohl

Crispy duck with solid herb-chili sauce on broccoli and cauliflower
- I 17.

Gaeng Kua Sapparod Pedd Grob

A, F 

31,50 €

Knusprige Ente mit roter Curry-Kokosmilch, Zwiebeln, Ananas und Lychees

Crispy duck with red curry coconut milk, onions, pineapples and lychees
- I 18.

Gaeng Keow Waan Pedd Grob

A, F 

31,50 €

Knusprige Ente mit grüner Curry-Kokosmilch, verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum

Crispy duck with green curry coconut milk, mixed vegetables and basil
- I 19.

Pedd „CHOOKDEE“

A, D, F

32,50 €

Knusprige Ente auf Spinat mit gemischtem Gemüse, Cashewnüssen, mit deftiger Tamarinden-Sauce und gerösteten Zwiebeln

Crispy duck on spinach with mixed vegetables, cashew nuts, with tamarind sauce and roasted onions

GERICHTE MIT GARNELEN *Prawn Dishes*

- I 20. Gung Pad Pak Ruam Mitt** A, D, F **29,50 €**
Gebratene Garnelen mit gemischtem Gemüse
Stir-fried prawns with mixed vegetables
- I 21. Gung Kratiam Prik Thai** A, D, F **29,50 €**
Gebratene Garnelen mit grünen Bohnen, Lauch, Pfeffer und geröstetem Knoblauch, auf einer heißen Platte
Stir-fried prawns with green beans, leek, roasted garlic and pepper, on a hot plate
- I 22. Gung Pad Prieow Waan** A, D, F **30,00 €**
Gebratene Garnelen Süß-Sauer, mit Tomaten, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Wasserkastanien, in einer frischen Ananashälfte
Stir-fried prawns sweet and sour with tomatoes, pineapple, cucumber, onions, bell pepper and chestnuts, in a fresh hollow pineapple
- I 23. Gung Pad Pong Garie** D, F  **30,00 €**
Gebratene Garnelen in gelber Curry-Sauce und gemischtem Gemüse
Stir-fried prawns in yellow curry sauce and mixed vegetables
- I 24. Gung Pad Med Mamuang Himapan** A, D, F **31,00 €**
Gebratene Garnelen mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Schalotten, Wasserkastanien, Pilzen und Paprika
Stir-fried prawns with cashew nuts, onions, shallots, chestnuts, mushrooms and bell pepper
- I 25. Gung Pad Nam Prik Paow** A, D, F **30,00 €**
Gebratene Garnelen mit spezieller Sauce aus Chilipaste und verschiedenen Gemüsesorten
Stir-fried prawns with special chili sauce and mixed vegetables
- I 26. Gung Pad Prik** A, D, F  **29,50 €**
Gebratene Garnelen mit Peperoni, Zwiebeln, Schalotten und Pilzen
Stir-fried prawns with chili pepper, onions, shallots and mushrooms
- I 27. Gung Pad Bai Gra-Praow** D, F   **30,00 €**
Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Basilikum
Stir-fried prawns with garlic, chili, green beans, onions, bell pepper and basil
- I 28. Gung Pad Khie Maow** D, F    **30,50 €**
Gebratene Garnelen mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Graschai-Wurzeln, Auberginen, Bambus und Basilikum
Stir-fried prawns with red curry, garlic, chili, green beans, bamboo shoots, onions, bell pepper, chili pepper, graishai-roots, eggplants and basil
- I 29. Gung Rad Prik** A, D, F    **30,00 €**
Gebratene Garnelen mit deftiger Kräuter-Chilisauce auf Brokkoli und Blumenkohl
Stir-fried prawns with delicious chili sauce on broccoli and cauliflower
- I 30. Pa Naeng Gung** F  **31,00 €**
Pfannengerührte Garnelen in roter Curry-Kokosmilch mit Erdnüssen
Stir-fried prawns in red curry coconut milk and peanuts
- I 31. Gaeng Keow Waan Gung** F   **31,00 €**
Garnelen in grüner Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Prawns in green curry coconut milk with mixed vegetables and basil
- I 32. Gaeng Ped Gung** F   **31,00 €**
Garnelen in roter Curry-Kokosmilch mit verschiedenen Gemüsesorten und Basilikum
Prawns in red curry coconut milk with mixed vegetables and basil
- I 33. Pad Ped Gung Prik Thai Ohn** F    **31,00 €**
Pfannengerührte Garnelen mit roter Curry-Kokosmilch, frischen Pfefferkörnern, Graschai-Wurzeln, Bambus, Chili, Peperoni und verschiedene thailändische Kräuter
Stir-fried prawns in red curry coconut milk, fresh pepper corns, graishai-roots, chili pepper, and thai herbs
- I 34. Gaeng Kua Sapparod Gung** F   **31,00 €**
Garnelen in roter Curry-Kokosmilch mit Zwiebeln, Ananas und Lychees
Prawns in red curry coconut milk with onions, pineapple and lychees

GERICHTE MIT FISCH *Fish Dishes*

- I40.

Pla Kratiam Prik Thai *,A,D,F

26,00 €

Kurz frittiertes Fisch-Filet mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch

Short fried fish-fillet with green beans, leek and roasted garlic
- I41.

Pla Sam Rod *,A,D,F  

26,00 €

Kurz frittiertes Fisch-Filet Süß-Sauer-Chili-Sauce auf Chinakohl

Short fried red fish-filet with solid sweet-sour-chili sauce on chinese cabbage
- I42.

Pla Prieow Waan *,A,D,F

26,50 €

Kurz frittiertes Fisch-Filet Süß-Sauer, mit Tomaten, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Wasserkastanien, in einer frischen Ananashälfte

Short fried fish-filet sweet-sour with tomatoes, pineapple, cucumber, onions, bell pepper, chestnuts, in a fresh hollow pineapple
- I43.

Pla Pad Khing *,A,D,F

26,00 €

Kurz frittiertes Fisch-Filet mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Pilzen, Paprika und Schalotten

Short fried fish-filet with ginger, onions, morels, mushrooms, bell pepper and shallots
- I44.

Schu Schie Pla *,A,D,F 

27,00 €

Kurz frittiertes Fisch-Filet in spezial Curry-Kokosmilch mit grünen Bohnen und Kaffirlimonenblätter

Short fried fish-filet in special curry coconut sauce with green beans and kaffir lime leaves
- I45.

Pla Rad Prik *,A,D,F   

26,50 €

Knuspriges Fisch-Filet mit deftiger Kräuter-Chilisauce auf Brokkoli und Blumenkohl

Crispy fish-filet with herbed chili sauce on broccoli and cauliflower
- I46.

Pla Muk Pad Pong Garie *,D,F 

21,50 €

Gebratener Tintenfisch in gelber Curry-Sauce mit gemischtem Gemüse

Stir-fried calamari in yellow curry sauce and mixed vegetables
- I47.

Pla Muk Pad Nam Prik Paow *,D,F

21,50 €

Gebratener Tintenfisch mit spezieller Sauce aus Chilipaste und verschiedenen Gemüsesorten

Stir-fried calamari with special chili paste and mixed vegetables
- I48.

Pla Muk Kratiam Prik Thai *,A,D,F

21,50 €

Gebratener Tintenfisch mit grünen Bohnen, Lauch und geröstetem Knoblauch

Stir-fried calamari with green beans, leek and roasted garlic
- I49.

Pla Muk Pad Prik *,A,D,F 

21,50 €

Gebratener Tintenfisch mit Peperoni, Zwiebeln, Schalotten und Pilzen

Stir-fried calamari with chili pepper, onions, shallots and mushrooms
- I50.

Pla Muk Pad Bai Gra-Proaw *,D,F 

22,00 €

Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Basilikum

Stir-fried calamari with garlic, chili, green beans, onions, bell pepper and basil
- I51.

Pla Muk Pad Keow Waan *,F   

22,50 €

Gebratener Tintenfisch mit grüner Curry-Kokosmilch, gemischtem Gemüse, Graschai-Wurzeln, frischen Pfefferkörnern und Basilikum

Stir-fried calamari with green curry coconut milk, mixed vegetables, graishai-roots, fresh pepper corns and basil
- I52.

Pad Khie Maow Talee *,A,D,F   

31,00 €

Pfannengerührte Meeresfrüchte mit rotem Curry, Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Graschai-Wurzeln, Auberginen, Bambus und Basilikum

Stir-fried seafood with red curry, garlic, chili, chili pepper, green beans, bamboo shoots, onions, bell pepper graishai-roots, eggplants and basil
- I53.

Homog Talee *,A,D,F   

31,00 €

Eine Spezialität aus Fischpaste mit Meeresfrüchten in roter Curry-Kokosmilch mit Chinakohl und Basilikum in einer Folie gebacken

Special delicacy fish paste with seafood in red coconut milk with chinese cabbage and basil baked in foil

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarian Dishes

- I 60.

Gaeng Keow Waan Pak

F 

.....

19,50 €
- Verschiedene Gemüsesorten mit Tofu in grüner Curry-Kokosmilch und Basilikum
- Mixed vegetables with tofu in green curry coconut milk and basil
- I 61.

Gaeng Ped Pak

F 

.....

20,00 €
- Verschiedene Gemüsesorten mit Cashewnüssen in roter Curry-Kokosmilch und Basilikum
- Mixed vegetables with cashew nuts in red curry coconut milk and basil
- I 62.

Pad Pak Ruam Mitt

A, F

.....

18,00 €
- Gebratene verschiedene Gemüsesorten
- Stir-fried mixed vegetables
- I 63.

Pak Ruam Pad Khing

A, F

.....

18,00 €
- Gebratene verschieden Gemüsesorten mit Ingwer und Morcheln
- Stir-fried mixed vegetables with ginger and morels
- I 64.

Pad Pak Prieow Waan

A, F

.....

18,50 €
- Gebratene verschiedene Gemüsesorten mit Süß-Sauer-Sauce und Tofu
- Stir-fried mixed vegetables with sweet-sour sauce and tofu
- I 65.

Pak Ruam Pad Nam Prik Paow

A, F

.....

18,50 €
- Gebratene verschiedene Gemüsesorten mit spezieller Sauce aus Chilipaste
- Stir-fried mixed vegetables with special chili paste
- I 66.

Toaw-Hu Pad Med Mamuang Himapan

A, F

.....

20,00 €
- Gebratener Tofu mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Schalotten, Wasserkastanien, Pilzen und Paprika
- Stir-fried tofu with cashew nuts, onions, shallots, mushrooms, bell pepper and chestnuts
- I 68.

Khao Pad Pak

F

.....

18,00 €
- Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse
- Stir-fried rice with mixed vegetables
- I 69.

Pad Sie Iew Pak

F

.....

18,00 €
- Gebratene Reismudeln mit Sojasauce und gemischtem Gemüse
- Stir-fried rice noodles with soy sauce and mixed vegetables
- I 70.

Pad Thai Jeh

F

.....

18,00 €
- Gebratene Reismudeln mit Tofu, Sojasprossen, Lauch und Erdnüssen
- Stir-fried rice noodles with tofu, soy bean sprouts, leek and peanuts
- I 71.

Pad Wun Senn Jeh

F

.....

18,00 €
- Gebratene Glasnudeln mit gemischtem Gemüse
- Stir-fried glass noodles with mixed vegetables

Hinweis

Note

Die Gerichte I 68 bis I 71 können zusätzlich mit Ei bestellt werden B.

+ 1,00 €

Dishes I 68 through I 71 can be ordered with egg

REIS- & NUDELGERICHTE

Rice & Noodle Dishes

- I175.

Khao Pad Sapparod Gung

D, F

22,50 €

Gebratener Reis in gelbem Currypulver mit Garnelen, Ei, Gemüse und Ananas

Stir-fried rice in curry powder with prawns, eggs, vegetables and pineapple
- I176.

Khao Pad

D, F

19,50 €

Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl (Rind, Schwein, Hähnchen)

Stir-fried rice with eggs, vegetables and your choice of sliced beef, pork or chicken
- I177.

Khao Pad Nam Prik Paow

D, F

20,00 €

Gebratener Reis mit spezieller Chilipaste, Gemüse und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl (Rind, Schwein, Hähnchen)

Stir-fried rice with special chili paste, vegetables and your choice of sliced beef, pork or chicken
- I178.

Khao Pad Khie Maow

D, F



20,50 €

Gebratener Reis mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Graschai-Wurzeln, Auberginen, Bambus, Basilikum und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl (Rind, Schwein, Hähnchen)

Stir-fried rice with garlic, chili, green beans, bamboo shoots, onions, bell peper, chili pepper, graishai-roots, eggplants, basil and your choice of sliced beef, pork or chicken
- I180.

Pad Thai Gung

B, D, F

22,00 €

Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Lauch und Erdnüssen

Stir-fried rice noodles with prawns, tofu, soy bean sprouts, leek and peanuts
- I181.

Pad Sie Iew

D, F

19,50 €

Gebratene Reismudeln mit Sojasauce, Ei, Gemüse und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl (Rind, Schwein, Hähnchen)

Stir-fried rice noodles with soy sauce, eggs, vegetables and your choice of sliced beef, pork or chicken
- I182.

Pad Wun Senn

D, F

19,50 €

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Gemüse und geschnetzeltem Fleisch nach Ihrer Wahl (Rind, Schwein, Hähnchen)

Stir-fried glass noodles with eggs, vegetables and your choice of sliced beef, pork or chicken
- I183.

Guai Teauw Pad Khie Maow

D, F



20,00 €

Gebratene Reismudeln mit Knoblauch, Chili, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Graschai-Wurzeln, Auberginen, Bambus, Basilikum und geschnetztes Fleisch nach Ihrer Wahl (Rind, Schwein, Hähnchen)

Stir-fried rice noodles with garlic, chili, green beans, onions, bell pepper, chili pepper, grashai-roots, eggplants, bamboo shoots, basil and your choice of sliced beef, pork or chicken
- I186.

Guai Teauw Pedd

A, D, F

21,50 €

Schmackhafte Reismudelsuppe mit knuspriger Ente, Gemüse und Kräutern, in einer grossen Terine

Rice noodle soup with crispy duck, vegetables and herbs, served in a big pot
- I187.

Khao Tom Gung

A, D, F

21,50 €

Schmackhafte Reissuppe mit Garnelen, Ingwer und Kräutern, in einer großen Terine

Rice soup with prawns, vegetables, ginger and herbs, served in a big pot

BEILAGEN

Side Dishes

I 90. Khao <i>D, F</i>	2,50 €
Reis, kleine Portion	
<i>Rice, small portion</i>	
I 91. Khao <i>D, F</i>	4,00 €
Reis, große Portion	
<i>Rice, large portion</i>	
I 92. Khao Neow <i>D, F</i>	5,00 €
Klebereis	
<i>Sticky rice</i>	
I 93. Khao Pad <i>F, B</i>	6,00 €
Gebratener Eierreis	
<i>Stir-fried rice with eggs</i>	
I 94. Guai Teauw Pad <i>F, B</i>	6,00 €
Gebratene Nudeln mit Eiern	
<i>Stir-fried noodles with eggs</i>	
I 95. Wun Senn Pad <i>F, B</i>	6,00 €
Gebratene Glasnudeln mit Eiern	
<i>Stir-fried glass noodles with eggs</i>	
I 96. Pad Pak <i>F</i>	8,00 €
Gebratenes Gemüse	
<i>Stir-fried vegetables</i>	
I 97. Med Mamuang	3,00 €
Cashewnüsse	
<i>Cashew nuts</i>	
I 98. Taow-Hu	2,00 €
Tofu	
<i>Tofu</i>	
I 99. Nam Jim Satay	2,00 €
Erdnuss-Sauce	
<i>Peanut sauce</i>	

Nachspeisen

Desserts

203. Lychees Ice cream	8,00 €
Lychees mit Vanilleeis	
<i>Lychees with vanilla ice cream</i>	
204. Ma-Muang Ice cream <i>F</i>	10,00 €
Frische Mango mit Vanilleeis	
<i>Fresh mango with vanilla ice cream</i>	
205. Gluay Toad Ice cream <i>A</i>	8,50 €
Frittierte Bananen in Kokosraspeln mit Vanilleeis	
<i>Deep-fried bananas, coated in coconut flakes with vanilla ice cream</i>	
206. Khao Neow Ma-Muang <i>K</i>	12,00 €
Süßer Klebereis mit frischer Mango	
<i>Sticky rice with fresh mango</i>	
207. Gluay Buad Schie	8,00 €
Gekochte Bananen in Kokosmilch mit weißem Sesam	
<i>Cooked bananas in coconut milk with sesame seeds</i>	

COCKTAILS

222. **Fog** 12,00 €
Vodka Crème de Cacao,
Cocos-Cream

224. **Honolulu** 12,00 €
Rum weiß, Ananassaft,
Orangensaft, Grenadine,
Cocos-Cream

226. **Strawberry Daiquiri** . 12,00 €
Rum weiß, Erdbeeren,
Ananassaft

227. **Mango Daiquiri** 12,00 €
Rum weiß, Mangopüree,
Ananassaft

231. **Cocoluha** 12,00 €
Rum weiß, Kahlua, Ananassaft,
Cocos-Cream

232. **Pina Colada** 12,00 €
Rum, Ananassaft, Cocos-Cream

233. **Scorpion** 14,50 €
Rum, Weinbrand, Maracuja,
Orangensaft, Mandelsirup,
Cocos-Cream

235. **Passion Cocktail** 11,00 €
Gin, Ananassaft, Maracuja,
Zitronensaft

236. **Barbados Cocktail** ... 12,00 €
Barbados Rum, Ananassaft,
Maracuja, Zitronensaft

237. **Gold Daiquiri** 11,00 €
Rum braun, Pernod, Ananassaft,
Maracuja, Zitronensaft, Grenadine

238. **Fruit Punch Special**.. 11,00 €
Gin, Orangensaft, Ananassaft,
Maracuja, Zitronensaft, Grenadine

240. **Polynesian Juice** 11,00 €
Rum weiß, verschiedene Gewürze,
Dry Orange, Zitronensaft,
Mandelsirup

242. **Blue Hawaii** 11,00 €
Rum weiß, Blue Curacao,
Ananassaft, Maracuja

244. **Planters Punch** 12,00 €
Myer´s Rum, Heering Cherry,
Zitronensaft, Grenadine, Soda

247. **Tonga Punch** 12,00 €
Rum, Weinbrand, Ananassaft,
Maracuja, Grenadine

249. **Dr. Suam Chok** 12,00 €
Rum, Heering Cherry,
Dry Orange, Zitronensaft,
Grenadine

252. **Sling** 13,00 €
Gin Heering Cherry, Dry Orange,
Zitronensaft, Grenadine, Kirschlikör,
Cassisee, Soda

253. **Shepherd** 13,00 €
Rum braun, Mandelsirup,
Zitronensaft, Gurke

254. **Mai Tai** 13,00 €
Rum, Captain Morgan, Mandelsirup,
Dry Orange, Limetten

255. **Tiki-Puka Puka** 13,00 €
Rum, Ananassaft, Maracuja,
Grenadine, Dry Orange

256. **Long Island Iced Tea** 14,50 €
Rum, Gin, Vodka, Lemon Hart,
Zitronensaft, Cola

258. **Daiquiri Classic** 12,00 €
Rum weiß, Limetten, Lime Juice

260. **Gin Fizz** 12,00 €
Gin, Orangensaft, Zitronensaft,
Maracuja

261. **Gimlet** 12,00 €
Gin, Lime Juice, Zitronensaft

262. **Whisky Sour** 13,00 €
Scotch, Lime Juice, Zitronensaft

263. **Bangkok Sour** 13,00 €
Mekong, Lime Juice, Zitronensaft

264. **Caipirinha** 13,00 €
Cachaca, Limetten, brauner
Zucker, Zitronensaft

266. **Margarita Classic** 12,00 €
Tequila, Zitronensaft, Triple sec

268. **Mojito** 13,00 €
Havana Club, Limetten, Minze,
brauner Zucker, Lime Juice

270. **Colva Bowl** 21,50 €
für 2 Personen
Rum, Ananassaft, Maracuja,
Kirschlikör, Grenadine

271. **Colva Bowl** 36,00 €
für 4 Personen
Rum, Ananassaft, Maracuja,
Kirschlikör, Grenadine

272. **Around the World**... 23,50 €
für 2 Personen
Verschiedene Rumsorten, Vodka,
Gin, Whisky, verschiedene Säfte

273. **Around the World**... 39,00 €
für 4 Personen
Verschiedene Rumsorten, Vodka,
Gin, Whisky, verschiedene Säfte

COCKTAILS ALKOHOLFREI *Non-Alcoholic*

274. Fruit Punch /	10,00 €
Orangensaft, Ananassaft, Maracuja, Grenadine	
275. Lemon Sour	10,00 €
Limetten, Zitronensaft, Zuckersirup	
278. Tropical Sun 1, 2	11,00 €
Orangensaft, Ananassaft, Maracuja, Grenadine, Cocos-Cream	
280. Pina Coco 2	11,00 €
Ananassaft, Cocos-Cream	
281. Strawberry Coco 2	11,00 €
Erdbeere, Ananassaft, Cocos-Cream	
282. Mango Coco 2	11,00 €
Mangopüree, Ananassaft, Cocos-Cream	
283. Palm Banana 2	11,00 €
Banane, Ananassaft, Cocos-Cream, Zimt	

APERITIFS

370. Chookdee Empfehlung Cocktail /	4 cl	11,00 €
371. Sandeman Sherry	5 cl	6,00 €
Dry / Medium		
372. Campari on the Rocks	4 cl	8,00 €
373. Aperol Spritz		9,50 €
374. Hugo		9,50 €
375. Pastis Ricard	4 cl	8,00 €
376. Martini	4 cl	8,00 €
Bianco / Rosso / Extra Dry		

LONG DRINKS

285. Campari Soda /	4 cl	9,00 €
286. Campari Orange /	4 cl	9,00 €
287. Gordon´s Gin Tonic 9	4 cl	10,00 €
289. Vodka Lemon / Tonic 9	4 cl	10,00 €
290. Havanna Cola 1, 8	4 cl	11,00 €

FLASCHENWEINE *Bottled Wines*

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte mit diversen Angeboten zu unseren Flaschenweinen.

Please ask for our wine list with various offers to our bottled wines.

SEKT & CREMANTS		
293. Kir Royal	0,1 L	11,00 €
Crème de Cassis, Sekt		
300. Rheingau Riesling Sekt	0,1 L	9,00 €
301. Rheingau Riesling Sekt	0,75 L	35,50 €
302. Crémant d´Alsace, Brut - Weiß	0,1 L	11,00 €
303. Crémant d´Alsace, Brut - Weiß	0,75 L	40,00 €
304. Crémant d´Alsace - Rosé	0,1 L	12,00 €
305. Crémant d´Alsace - Rosé	0,75 L	43,00 €

WEISSWEINE <i>White Wines</i>		
318. Grauer Burgunder	0,2 L	8,00 €
Weingut Hans Prinz, Rheingau (feinherb)		
319. Sauvignon Blanc <i>10.</i>	0,2 L	8,00 €
Weingut Pitthan, Rheinhessen (trocken)		
320. Riesling <i>10</i>	0,2 L	9,00 €
Weingut Robert Weil, Rheingau (trocken)		
321. Chardonnay <i>10</i>	0,2 L	8,00 €
Vigne Verdi, Italien (trocken)		

ROSÉWEINE <i>Rosé Wines</i>		
323. Santa Digna Rosé Cabernet Sauvignon <i>10</i>	0,2 L	9,00 €
Miguel Torres, Valle Central, Chile (trocken)		
324. Rotling „Dem Fritz sein Schoppe“ QbA <i>10.</i>	0,2 L	8,00 €
Weingut Allendorf, Rheingau (halbtrocken)		

ROTWEINE <i>Red Wines</i>		
325. Château Roc de Levrault <i>10</i>	0,2 L	9,00 €
Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Frankreich		
326. Chat Sauvage <i>10.</i>	0,2 L	9,00 €
Pinot Noir, Rheingau, Deutschland		
327. Montes Twins Red Blend <i>10</i>	0,2 L	9,00 €
Montes, Valle Central, Chile (trocken)		

BIERE <i>Beers</i>		
330. Königs Pilsener vom Fass	0,3 L	5,00 €
331. Königs Pilsener Alkoholfrei	0,33 L	4,50 €
332. Benediktiner Weißbier Naturtrüb	0,5 L	6,50 €
333. Benediktiner Weißbier Dunkel	0,5 L	6,50 €
335. Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	0,5 L	6,00 €
334. Singha Thai Beer Lager	0,33 l	6,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-Alcoholic Drinks

340. Gerolsteiner Mineralwasser	0,2 L	3,50 €
341. Gerolsteiner Mineralwasser	0,75 L	8,50 €
342. Coca-Cola oder Coca-Cola Light	1, 5, 6, 8. 0,2 L	3,50 €
343. Spezi	0,3 L	5,00 €
344. Fanta	1, 7. 0,2 L	3,50 €
345. Sprite	7. 0,2 L	3,50 €
346. Schweppes Indian Tonic	9. 0,2 L	3,50 €
347. Schweppes Bitter Lemon	9. 0,2 L	3,50 €
348. Schweppes Ginger Ale	1, 9. 0,2 L	3,50 €
349. Rapp´s Fruchtsäfte Orangen-, Apfel-, Trauben-, Mango- oder Ananassaft	0,2 L	4,00 €
350. Rapp´s Apfelschorle	0,3 L	4,50 €
351. Eistee mit Zitrone oder mit Milch	1, 8. 0,4 L	5,00 €
352. Malzbier	0,33 L	3,50 €

HEISSE GETRÄNKE

Hot Drinks

360. Kaffee	8. 3,00 €
361. Espresso	8. 3,00 €
364. Schwarzer-, Pfefferminz- oder Ingwer-Tee	8. 4,00 €
365. Jasmin Tee - Grüner Tee (bio)	8. 5,00 €

DIGESTIFS

380. Averna	2 cl	5,00 €
381. Ramazzotti	2 cl	5,00 €
382. Fernet Branca	2 cl	5,00 €
383. Fernet Branca Menta	2 cl	5,00 €
393. Linie Aquavit	2 cl	6,00 €
394. Eau de Vie, Framboise	2 cl	7,00 €
395. Eau de Vie, Poire Williams	2 cl	7,00 €
396. Eau de Vie, Kirsch	2 cl	7,00 €
397. Grappa	2 cl	7,00 €

*** Hinweis zu unseren Gerichten mit Fisch**
Wir verwenden Filets von Meeresfischen, wie Kabeljau oder Red-Snapper.

*** Note on our dishes with fish**
We use filets from marine fish, such as cod or red snapper.

Allergene Zusatzstoffe		Allergenic Ingredients	
1	Farbstoffe <i>Food coloring</i>	A	Gluten <i>Gluten</i>
2	Konservierungsstoffe <i>Preservatives</i>	B	Ei <i>Egg</i>
3	Geschmacksverstärker <i>Flavor enhancer</i>	C	Fisch <i>Fish</i>
4	Phosphate <i>Phosphate</i>	D	Krebstiere <i>Shellfish</i>
5	Phenylalanine <i>Amino acids</i>	E	Erdnüsse <i>Peanuts</i>
6	Süßungsmittel <i>Sweetener</i>	F	Soja <i>Soy</i>
7	Antioxidationsmittel <i>Antioxidant</i>	K	Sesam <i>Sesame</i>
8	Teein-/Koffeinhaltig <i>Contains caffeine</i>	N	Weichtiere <i>Molluscs</i>
9	Chininhaltig <i>Contains quinine</i>	J	Senf <i>Mustard</i>
10	Sulfite <i>Sulphates</i>		

Schärfegrade		Spicy levels
	Scharf	Spicy
	Mittelscharf	Hot
	Sehr scharf	Very hot

Alle unsere Preise beinhalten Service sowie die gesetzliche Umsatzsteuer.
All pricing includes value added tax.

Chookdee Thai Restaurant
Spiegelgasse 3
D-65183 Wiesbaden
www.chookdee-restaurant.de
Telefon 0611-305840



Design: Roberto Miano
Druck: Druckerei Brandt, Wiesbaden
Bildmaterial: Vecteezy.com

Mit freundlicher Unterstützung von:



König Pilsener

GEROLSTEINER®



Coca-Cola Rapp's