



กรุงเทพ[®]
— วัฒนธรรมอาหารไทย —

Menu

Jederzeit



Krungthep[®]
— Thai Esskultur —

Traditionelle kleine Gerichte, die man probieren muss und zum Teilen ideal

Por Pia Pak ปอเปี๊ยะผัก

hausgemachte thailändische Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Black Fungus Pilzen,
verschiedenes regionales Gemüse und hauseigene süß-Sauer Soße (2 St.)

4.5

Mhoo Ping หมูปิ้ง

marinierte Schweinenackenspieße mit feinen Nuancen von Sternanis,
Knoblauch und Koriander sind Bangkoks Street Food Klassiker

6.9

Satay Gai สะเต๊ะไก่

an Holzspieße, feine marinierte Hähncheninnenfilets mit hausgemachter Erdnusssoße und
Thai-Gurken-Salat als Dip (4 St.)

5.9

Peek Gai Thord ปีกไก่ทอด

landestypische Chicken- Wings, die man oft mit Klebereis zusammen bestellt

5.9



กรุงเทพ[®]
— วัฒนธรรมอาหารไทย —

Menu



Krungthep[®]
— Thai Esskultur —

Nhäm Mhoo แหนมคอหมูทอด

mit viel Liebe eingelegter Schweinenacken nimmt die Gewürzvielfalt aus Salz, Knoblauch, etwas Süße sowie etwas Säure auf. Diese Delikatesse servieren wir in frittierter Würfelform (Weizenhaltig). Die einheimischen Essen hierzu gerne Klebereis.

8.9

Pak Chup pang Thord ผักชุบแป้งทอด

frittiertes regionales Gemüse in knuspriger Ummantelung (Weizenhaltig) und serviert mit hausgemachter süß-Sauer Soße

4.9

Giew Thord เกี้ยวทอด

hausgemachte Wan Tan aus Garnelenfleisch und Schweinefleisch, verfeinert mit Koriander, Sesamöl

und im knusprigen Weizenmantel frittiert.

Dazu als Dip hausgemachte Süß-Sauer Soße (4 St.)

4.9

Thord Mhan Pla ทอดมันปลา

frittierte kleine Küchlein aus Fischfilet verfeinert mit Kräutern, Juliennes von der Schlangenbohne,

rotem Curry und dazu als Dip hausgemachte Gurken-Süß-Sauer Soße (4 St.) leicht scharf

6.9

Kor Mhoo Yang คอหมูย่าง

gegrillte marinierte feine Schweinenackestreifen (ca. 250g) an hauseigene Chili Soße

Tip: Zum Teilen am Tisch geeignet wie es die Thais machen

12.9



กรุงเทพ[®]
— วัฒนธรรมอาหารไทย —

Thailändische Salate



Krungthep[®]
— Thai Esskultur —

Somtam Thai ส้มตำไทย

frischer Papaya Salat verfeinert mit Karottenstreifen, Cherrytomaten, frische grüne Bohnen, Erdnüsse, Knoblauch, Chili an feiner Fischsauce. "Thai-Style" Papaya Salat ist die Variante, welche die meisten Restaurant außerhalb von Thailand servieren und somit der Bekannteste sehr scharf

12.9

Somtam Plara ส้มตำปลาร้า

frischer Papaya Salat verfeinert mit Karottenstreifen, Cherrytomaten, Knoblauch, Thai Aubergine, Chilli an fermentierter Fischsauce. Bei Thais die klare Nummer eins unter den Papaya Salate sehr scharf

13.9

Bestelle die Varianten als Somtan Set;

mit Klebereis und marinierte Chicken- Wings

18.9

Laab Gai ลาบไก่ 12.9

frisch - fein – gehackter- Hühner- Fleischsalat leicht angedünstet an frischer Minze, Koriander, roten Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, getrockneten Chilis sowie verfeinert mit geröstetem und gemörsertem Reis.

Als Beilage mit gedämpften Klebereis. sehr scharf

frisch - fein – gehackte Kross-/ zarte Entenfiletbrust 18.9

Yam Wunsen ยำวุ้นเส้น

ein pikanter Glasnudelsalat mit zartem Tintenfisch, Black-Tiger Garnelen, fein gehacktes Schweinefleisch und verfeinert mit Sellerie, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Koriander, Chili und Erdnüssen sehr scharf

Ein Klassiker! 14.9



กรุงเทพ®
— วัฒนธรรมอาหารไทย —

Suppen



Krungthep®
— Thai Esskultur —

Tom Kha ต้มข่า

das Aussehen bestimmt die Kokosmilch, aber der einzigartige Geschmack aus Galgantwurzel sowie Zitronengras geben der Suppe eine einzigartige Würze, das gute Zusammenspiel ist der Grund seiner Beliebtheit. Dazu Reisstrophpilze, Cherry Tomaten, roten Zwiebeln, Limettenblätter, Koriander und Spitzkohl

ohne Fleisch (Pescetarisch) 8.9

mit Hähnchenbrustfiletstreifen 9.9

Einheimische, Essen Jasminreis dazu zzgl. 2€

Tom Yam ต้มยำ

Die bekannteste Suppe!?

Der Geschmack von Frische und leichte Säure mit der Schärfe verleihen ihr typisches Bild.

Als Einlage mit Reisstrophpilze, Cherry Tomaten, roten Zwiebeln, Spitzkohl, Zitronengras, Limettenblätter, Galgant, Koriander und Chilipaste mittel scharf

ohne Fleisch (Pescetarisch) 8.9

mit Hähnchenbrustfiletstreifen 9.9

mit Black Tiger Garnelen 14.9

Wan Tan เกี้ยวหน้า

die thailändische Wan Tan Suppe ist eine klare Suppe, die über mehrere Stunden köchelt und somit Ihr volles Aroma entfaltet. Mit hausgemachten Teigtaschen aus Schweinehack und Garnelen, dazu Pak Choi, Koriander, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und heiß übergossen mit der Reduktion.

Nicht scharf und lecker!

unsere Currygerichte sind vielfältig und traditionell zubereitet ohne viel schnick schnack.

- - Ohne Fleisch Variante (Pescetarisch) servieren wir mit frischen Tofu- Würfeln -
- **Unsere Curry Gerichte servieren wir mit gedämpftem Jasminreis** -

Panäng พะแนง

feines Panäng Curry mit der leichten Erdnussnote, dazu Thai Aubergine, regionale Auberginen sowie Julienne von Zitronenblättern und Chili. mittel scharf

Roastbeef vom deutschen Rind 17.9

Kross-/ zarte Entenfiletbrust 18.9

Gäng Däng แกงแดง

rotes Thai Curry mit Thai Aubergine, regionale Auberginen und Zucchini, Scheiben aus den Bambusspitzen etwas Limettenblätter und Thai Basilikum (Horapa). mittel scharf

Hähnchenbrustfiletstreifen 14.9

Roastbeef vom deutschen Rind 17.9

Kross-/ zarte Entenfiletbrust 18.9

Black Tiger Garnelen 20.9

Gäng Kiew Whan แกงเขียวหวาน

das grüne Thai Curry ist etwas süßer und schärfer im Geschmack dazu Thai Aubergine, regionale Auberginen, Zucchini, Scheiben aus den Bambusspitzen, etwas Limettenblätter und

Thai Basilikum (Horapa). mittel scharf

Hähnchenbrustfiletstreifen 14.9

Roastbeef vom Deutschen Rind 17.9

Kross-/ zarte Entenfiletbrust 18.9

Black Tiger Garnelen 20.9



Gebratenes aus dem Wok



inkl. 1 Portion gedämpfter Jasminreis

Pad Kaphrao Gai mit Khai Dao ผัดกะเพราไข่ดาว

frisches Hähnchenhackfleisch leicht im Wok gebraten mit Knoblauch, Chili, frische Bohnen, Gemüsezwiebeln

und scharfem Basilikum (Kaphrao), dazu ein Spiegelei on top. sehr scharf

Traditionell und authentisch serviert.

13.9

Pad Nam Man Hoi ผัดน้ำมันหอย

feine Austernsoße mit regionalen Brokkoli, Karottenstreifen, Gemüsezwiebeln und Pak Choi.

Dieses Gericht ist ein Favorit, wenn man mal nicht Scharf essen möchte und aromatische Gerichte liebt.

ohne Fleisch (Pescetarisch) mit Tofu 13.90

Hähnchenbrustfiletstreifen 13.9

Roastbeef vom Deutschen Rind 16.9

Kross-/ zarte Entenfiletbrust 17.9

Black Tiger Garnelen 20.9

Pad Med Mamuang ผัดเม็ดมะม่วง

Ein unglaublich leckeres Gericht! Da ich dieses Gericht so sehr liebe und nur wenige es original zubereiten

(in Deutschland) servieren wir es natürlich nur original. :-)

Zartes Hähncheninnenfilet im leichten Teigmantel mit Paprikaecken, Gemüsezwiebeln, Frühlingszwiebeln an Chilipaste und die wichtigste Komponente; geröstete Cashew-Nüsse. mittel scharf

15.9



Gebratenes aus dem Wok



Pad Kratieam ผัดกระเทียม

der Knoblauch, ist hier der Star und verleiht diesem Gericht die typische Note.

Gebratenes Fleisch an Knoblauch, frischer Koriander, dazu etwas knackige frische Bohnen, Karottenstreifen, Gemüsezwiebeln und etwas Frühlingszwiebeln

Hähnchenbrustfiletstreifen 13.9

Roastbeef vom Deutschen Rind 16.9

Pad Prikthai Dam ผัดพริกไทยดำ

wer kein Knoblauch möchte, findet hier sein Gericht. Das Fleisch dominiert mit Pfeffer, frischem Koriander, Zucchini, Gemüsezwiebeln dazu etwas Frühlingszwiebeln und Paprikaecken

Hähnchenbrustfiletstreifen 13.9

Roastbeef vom Deutschen Rind 16.9

Khao Pad ข้าวผัด

Gebratener Reis klassisch ohne viel schnick schnack mit Gemüsezwiebeln, Karotten Julienne, Frühlingszwiebel und regionales Ei sowie an der Seite mit Gurken, Limetten und Koriander. Landestypisch...

ohne Fleisch (Pescetarisch) 11.9

Hähnchenbrustfiletstreifen 12.9

Roastbeef vom Deutschen Rind 14.9

Black Tiger Garnelen 20.9



Reisnudeln im Wok gebraten

Pad Thai ผัดไทย

Das Nationalgericht in Thailand mit Michelin Stern ausgezeichnet.

Gebratene Reisnudeln mit der typischen süßen Tamarindensoße verfeinert an roten Zwiebeln, Tofu, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, etwas Knoblauch, geröstete Erdnüsse

traditionell serviert im Ei- Nest

ohne Fleisch (Pescetarisch) 12.9

Hähnchenbrustfiletstreifen 13.9

Roastbeef vom Deutschen Rind 15.9

Kross-/ zarte Entenfiletbrust 18.9

Black Tiger Garnelen 18.9

Pad Si Aiew ผัดซีอิ้ว

Dieses Gericht wird mit etwas breiteren Reisnudeln und Austernsoße gebraten dazu regionales Ei, Brokkoli,

Karottenstreifen, Zucchini und etwas Knoblauch. Wenn es heute mal nicht so süß sein sollte...

ohne Fleisch (Pescetarisch) 12.9

Hähnchenbrustfiletstreifen 13.9

Roastbeef vom Deutschen Rind 15.9

Kross-/ zarte Entenfiletbrust 18.9

Black Tiger Garnelen 18.9



Reisnudeln im Wok geköchelt

Rad Nhar ราดหน้า

Diese Reisnudeln sind etwas klebrig mit einer feinen Austernsoße, die der Star ist.

Gebraten im Wok mit regionalen Brokkoli, Karottenstreifen, Pak Choi, Sojabohnenpaste und Knoblauch. Anschließend mit der feinen Austernsoße übergossen.

ohne Fleisch (Pescetarisch) mit Tofu Würfel 12.9

Hähnchenbrustfiletstreifen 13.9

Roastbeef vom Deutschen Rind 15.9

Yen Ta Fo

Die „Yen Ta Fo“ gehört zu den traditionellen Suppengerichten in Thailand und außerhalb der Landesgrenzen schwer zu finden.

Die Basis bildet die Rosafarbige Suppen- Brühe die durch die rote Bohnenpaste entsteht. Kräuter und Gewürze sind die Geheimnisse der guten Yen Ta Fo und macht es der Küche nicht einfach.

Wir servieren Sie mit fermentierten Tofu Würfel, Fisch- Bällchen, Black-Tiger Garnelen und hausgemachte frittierte Wan Tan.

14.9



Krungthep – Thai Esskultur

– Die Besonderheiten –

Pla Thod Luy Suan ปลาทอดลุยสวน

Frisch gedämpfter Fisch den wir anschließend krossbraten mit feiner Soße übergossen bestehend aus Limetten, Zitronengras, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln,

Koriander, Ingwer,

geröstete Erdnüsse und frischer Minze

Ein gern gegessenes Fisch Gericht in Thailand.

inkl. einer Portion Jasminreis

21.9

Wein Empfehlung: Nik Weis VDP „Saar Riesling“

Crying Tiger เสือร้องไห้

ca. 250g Roastbeef vom deutschen Rind, mariniert und schonend gegart
beträufelt mit Sesamsamen an feiner Soße als Dip anschließend in Tranchen serviert

inkl. einer Portion gedämpfter Klebereis

23.9

Wein Empfehlung: Weingut Bergdolt-Reif & Nett "Paranoia" Pinot Noir



– traditionelle Meeresfrüchte Gerichte -

Pad Cha Taley ผัดฉ่าทะเล

In Thailand sind Meeresfrüchte eine gefragte Mahlzeit und Grund für uns ein Stück davon nach Darmstadt zu holen.

Frisch duftete Zutaten wie grüne Pfeffer Körner, Kämpfer-Wurzel, Horapa- Basilikum, Thai-Chili mit etwas Limettenblätter zusammen im Wok angebraten und vereint mit Black-Tiger Garnelen, Green- Muscheln und Tintenfischstreifen. Dieses Gericht ist für Thais ein Muss und warum nicht für dich? sehr scharf

20.9

Poh Täeg โป๊ะแตก

diese sehr scharf-saure, delikate Seafood-Suppe hat eine typische Namensgebung.

Poh bedeutet: Holzsteg am Ufer und **Täeg bedeutet:** der Holzsteg ist gebrochen.

Das Resultat ist, man fällt zwangsläufig ins Meer. Die Poh Täeg Suppe ist geboren.

Weg von der Geschichte hin zu den Zutaten die in einem Sud aus Galanga- Wurzel, Zitronengras, Limettenblätter, Krapao- Basilikum, Stroh-Pilze, Koriander, Cherrytomaten, Chilis und mit

Black-Tiger Garnelen und Green- Muscheln serviert. Heiß und sehr Scharf.

20.9

Khob Khun Ka ขอบคุณค่ะ

Du kannst uns jederzeit ansprechen, wenn Wünsche offen sind oder eine Beratung benötigst.

Fragen zu Allergenen? Kein Problem, frage uns gerne.

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung.

Stand: 07.2022