

Mittags-Gerichte

lunch dishes

(Mo.-Sa. 12-15 Uhr)

		€
410	SUN IA TAN ^c chin. Gemüsesuppe, süß-sauer-scharf <i>chin. vegetable soup, sweet-sour-hot</i>	3,50
411	TOM YAM GAI Hühnerfleischsuppe mit Zitronengras, Champignons, sauer-scharf <i>chicken soup with lemon grass, mushrooms, sour-hot</i>	3,50
413	POPIA PAD chin. vegetarische mini Frühlingsrolle <i>chinese vegetarian mini springroll</i>	3,00
M 1	GRI PAD KHAN POOD Hühnerbrustfilet gebraten mit Maiskölbchen und Champignons <i>chicken breast filet with corn and mushroom</i>	7,50
M 2	PET PHEW WAN ¹¹ gegrillte Ente mit Ananas, Zwiebeln, Paprika in süß - sauer Soße <i>baked duck with pineapple, onions, pepper in sweet-sour-sauce</i>	8,50
M 3	PET PAD PRAK gegrillte Entenscheiben mit Lauch, Zwiebeln, Basilikum - scharf <i>roast duck with leek, onions, basil - hot</i>	8,50
M 4	MU PAD BROCCOLI Schweinefleisch gebraten mit Broccoli <i>roasted pork meat with broccoli</i>	7,50
M 5	MU PAD PRIG Schweinefleisch gebraten mit Lauchzwiebeln, Thai-Basilikum, Zwiebeln -scharf <i>roasted pork with leek onions, thai-basil, onions - hot</i>	7,50
M 6	TUA PAD TAM WAN HOI Rindfleisch gebraten mit Lauch, Champignons und Broccoli in Austernsoße <i>beef, spring onions in oyster sauce</i>	8,20
M 7	TUA PAD PED Rindfleisch gebraten mit Bambus, Brechbohnen, Zwiebeln in Thai-Rot-Curry-Paste -scharf <i>beef with bamboo, beans, onions, red-thai-curry - hot -</i>	8,20
M 8	GAENG PED GAI ⁹ Hühnerfleisch in Kokosnussmilch mit Thai-Rot-Curry Gemüse und Bambus - scharf <i>chicken in coconut milk with thai-red-curry and bamboo - hot -</i>	7,50
M 9	GAENG PHEW WAN ¹¹ Gamelen gebacken in süß-sauer Soße mit Ananas, Zwiebeln, Paprika <i>baked prawns with sweet n sour-sauce, pineapple, onions, peppers</i>	8,90
M 10	GAENG PAD KHING Gamelen gebraten mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Paprika und Bohnensoße, - scharf <i>roasted king prawns in ginger, paprika, spring onions, morels, bean sauce</i>	8,90
M11	PA SAM ROS ^{11 d} gebackenes Kabeljaufilet mit Thai - Soße (süß-sauer-scharf) <i>baked codfish with thai sauce sweet-sour-hot</i>	8,50
M12	EKA-NUDELN ^{c f} gebr. Eier-Nudeln, Hühnerfleisch, Gemüse <i>roasted egg noodles, chicken, vegetables</i>	7,50
M13	GAUY TIEW PAD GAI ^{c f} gebratener Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse <i>roasted rice noodles with chicken, egg, vegetables</i>	7,50
M14	KAO PAD GAI ^{c f} gebratener Reis mit Hühnerfleisch,Ei, Gemüse <i>roasted rice with chicken</i>	7,50
M15	GAENG PAT TAOHU ⁹ Tofu in Kokosmilch mit Rot-Thai-Curry und Gemüse -scharf <i>tofu with coconut milk, red-thai-curry, vegetables</i>	7,50
M16	RUAMMI PAD PAK ^f gebr. Gemüse mit Chilipaste in Sojabohnenöl zubereitet <i>roasted vegetables with chili paste and soybean oil</i>	7,20

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIERT WIR DUFTREIS

alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer in €

სუპები soups		€
1	ტომ ყარმ გუნგ ^d Sauer-Scharf-Suppe mit Hummerkrabben, Zitronengras, Champignons, - scharf und sauer <i>king prawns with lemon grass, mushrooms hot-sour</i>	6,00
2	ტომ ყარმ გარ Sauer-Scharf-Suppe mit Hühnerfleisch mit Zitronengras, Champignons, - scharf und sauer <i>chicken with lemon grass, mushrooms hot-sour</i>	5,00
3	ტომ ჰარ გარ Sauer-Scharf-Suppe mit Hühnerfleisch mit Kokosnussmilch, Zitronengras, Champignons, - leicht scharf <i>chicken with coconut milk, lemon grass, slightly hot</i>	5,50
4	გელუბიენ ნამ Reismudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse <i>ricenoodles with chicken amd vegetables</i>	5,50
5	გენ ნამ Wantan, Schweinefleisch in Teigtaschen, Gemüse und China-Kohl <i>watan-dumplings filled with pork</i>	5,50
6	სუნიატა ^c Chinesische Gemüsesuppe sauer scharf <i>chin. vegetables soup sour-spicy</i>	5,00
7	გრენგ ჯუდ ულნენ Glasnudeln mit Hühnerfleisch, Morcheln und Gemüse <i>glass noodles with chicken and morels</i>	5,00
8	ტომჩა ტალე Meeresfrüchte, mit Kokosnussmilch, Zitronengras, Champignons, leicht scharf <i>seafood with coconut milk, lemon grass, mushrooms - slightly hot -</i>	9,00
9	პო ტაგ ab 2 Personen pikante Suppe mit versch. Kräutern und Meeresfrüchten -sauer-scharf <i>spicy soup, variety of herbs and seafood sour-hot, from 2 persons</i>	9,00
10	გრენგ ჯუდ ტაუჰუ ^{a f} Kraftbrühe, frischer Tofu mit verschiedenen Gemüsen <i>bouillon, fresh tofu with mixed vegetables</i>	5,00

WARME VORSPEISEN warm appetizer

11	ნარ სატე ^e gebeiztes Rindfleisch -Spießchen auf Hibachi-Feuer am Tisch zu grillen <i>marinated beef-skewers, grilled at the table</i>	8,00
12	მუ სატე ^e gebeizte Schweinefleisch-Spießchen auf Hibachi -Feuer am Tisch zu grillen <i>marinated pork-skewers, grilled at the table</i>	8,00
13	გარ სატე ^e gebeizte Hühnerfleisch-Spießchen auf Hibachi-Feuer am Tisch zu grillen <i>marinated chicken-skewers, grilled at the table</i>	8,00
14	პუ პუ რატე ^{e 14} (ab 2 Personen) Pro Person mit verschiedenen Sate-Spießchen auf Hibachi-Feuer am Tisch zu grillen <i>variety of sate-skewers, grilled at the table</i>	11,00
15	გენ ტოდ gebackenes Schweinefleisch in Teigtaschen <i>baked pork in dumplings</i>	5,50
16	პოპა Thailändische Frühlingsrolle, Schweinehack <i>thai eggroll, minced pork</i>	5,50
17	პოპა მინი vietnamesische frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Garnelen <i>vietnamese springroll, crabmeat</i>	5,50
18	გუნგ ტოდ Garnelen paniert, frittiert <i>fried breaded prawns</i>	9,00
19	პეკ კარ ტოდ gebackene Hühnerflügel mit Pikanter Soße <i>baked chicken wings with spicy sauce</i>	5,00
20	ტოდ მან gebackene Hühnerfleischbällchen mit Pikanter Soße, Schweinefleisch, Garnele und Limettenblättern <i>baked chicken dumplings with spicy sauce</i>	5,00
21	პოპა რად chin. vegetarische mini Frühlingsrolle <i>vegetarian chinese mini spring roll</i>	4,50
22	სეაფოდ ტემპურა Meeresfrüchte paniert <i>braaded sea food</i>	10,00
23	რამუკ ტოდ Tintenfischringe, gebacken mit Tempura, Gewürze und Thai- Sauce <i>baked squid rings with tempura, spices and thai-sauce</i>	7,00
24	კრუპუკ ^d Krabbenbrot <i>prawn crackers</i>	3,00

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIERN WIR DUFTREIS
alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer in €

ORIG. THAILÄNDISCHE KALTE VORSPEISEN orig. thai appetizer €

- 25 **YAM NUA NAMTOG** ^{ai 1} 8,00
gegr. Rindfleisch angemacht mit roten Zwiebeln und Thai-Kräuter-scharf
roasted beef with red onions and Thai spices
- 26 **YAM WUNSEN** ^{ai 1} 8,00
Glasnudeln und Krabben, Hühnerfleisch mit Korianderblättern, Morcheln und Thai-Kräuter, - scharf-sauer
Glas noodles with shrimps, chicken coriander, Thai spices - hot-sauer
- 27 **YAM GUNG** ^{ai 1} 9,00
Garnelen, angemacht mit Zitronengras und Frühlingszwiebeln scharf und sauer
Shrimps with lemongrass, spring onions, - hot / sour -
- 28 **YAM GAI** ^{ai 1} 8,00
gehacktes Hühnerfleisch angemacht mit roten Zwiebeln und Thai-Kräuter -scharf-sauer
Chicken, red onions, Thai-spices
- 29 **YAM EA LE** ^{ai 1} 10,00
Meeresfrüchte angemacht mit Zwiebeln und Sellerie -scharf-sauer
Seafood with onions, celery - hot-sour
- 30 **SALAT PAO** ^{a 11} 6,00
gemischter Salat, Essig und Öl
mixed salad, oil and vinegar
- 31 **SALAT SALAT** ^{a 11} 10,00
Spießenteller mit Gartensalat, Schwein- Rind-und Hühnerfleisch
skewer plate with salad, pork- beef and chicken
- 32 **YAM PUA SOD** ^a 10,00
roher Lachs mit Zitronengras, Limetten, Korianderblätter, Thai-gewürze -scharf-sauer
raw salmon with lemongrass, lime, coriander, Thai-spices - hot-sour
- 33 **YAM THUNA** ^{ai 11} 10,00
roher Thunfisch mit Zitronengras, Limetten, Korianderblätter, Thai-Gewürze -scharf-sauer
raw tuna with lemongrass, lime, coriander leaves - hot-sour
- 34 **YAM KAI-DAO** ^{ai 11} 8,00
Spiegeleier-Salat, Korianderblätter, Thai-gewürze -scharf-sauer
fried egg salad - hot-sour
- 35 **YAM PUMUK** ^{ai 11} 8,00
Tintenfisch mit roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Thai-Kräuter scharf-sauer
squid, red onions, Thai-spices - hot -sour
- 36 **SOM TAM** ^{h 11} 10,00
grüner Papaya-Salat mit Garnelen, Thai-Kräuter scharf-sauer
green papaya, shrimps, thai-spices - hot -sour
- 37 **YAM PET** ^{ai 11} 9,00
pikant geröstetes Entenfleisch mit roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Thai-Kräuter scharf-sauer
spicy roasted duck, red onions, thai-spices - hot-sour
- 38 **YAM MU** ^{ai 11} 8,00
pikantes Schweinehackfleisch mit roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Thai-Kräuter scharf-sauer
spicy minced pork, red onions, spring onions, thai-spices, - hot-sour



ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIIR DUFTREIS
alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer in €

hühnerfleisch *chicken*

€

- 40 **GEANG PET GRI** ^{ag} (Paneng od. Matsaman)14,00
Hühnerbrustfilet in Rot-Curry mit Kokosnussmilch und Gemüse, - scharf
chicken, coconut milk, red thai-curry - hot -
- 41 **GEANG KHIEW WAN GRI** ^{ag}14,00
Hühnerfleisch in Thai- Grün-Curry mit Kokosnussmilch und Bambus und Gemüse- scharf
chicken, coconut milk, green thai-curry, bamboo - spicy -
- 42 **GRI PAD GRI GRAPPAU**14,00
Hühnerfleisch gebraten mit Chili, Thai Basilikum, Lauchzwiebeln - scharf
chicken with chili, thai-basil, leek onions - spicy -
- 43 **GRI PRIEW WAN** ^{a11}14,00
Hühnerfleisch gebacken mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in süß-sauer Soße
baked chicken with tomatoes, onions, peppers sweet-sour- sauce
- 44 **GRI PAD PAG**14,00
Hühnerbrustfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse Austern-Sauce
chicken breast filet with various vegetables, oyster-sauce
- 45 **GRI PAD MANUANG HIMMAWAN** ^{ah}14,00
Hühnerfleisch gebraten mit Champignons, Frühlingszwiebeln u. Cashewnüssen
fried chicken with mushrooms, spring onions and cashews
- 46 **GRI PAD KHING** Hühnerfleisch gebraten mit Morchel, Zwiebeln, Ingwer leicht scharf14,00
roast chicken with morels, onions and garlic - slightly spicy -
- 47 **GRI PAD RUOM** ^{ad}15,50
Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen, gebraten mit Bambus, Basilikum in Thai-Rot-Curry-Paste - scharf
chicken, beef and shrimps with bamboo, basil with red-thai-sauce - hot -

ente *duck*

- 50 **GEANG PET PED YUANG** ^{ag} (Paneng od. Matsaman)15,50
Ente gegrillt in Thai-Rot-Curry mit Kokosnussmilch und Ananas -scharf
grilled duck with coconut milk, red-thai-curry, pineapple - hot -
- 51 **PED PAD PRIK** ^{ad}15,50
Ente gegrillt/ gebraten mit Chili, Thai Basilikum, Lauchzwiebeln - scharf
grilled duck with chili, thai-basil, onions - hot -
- 52 **PED PRIEW WAN** ^{a11}15,50
Ente gegrillte mit Ananas, Zwiebeln, Paprika in Süß-Sauer-Soße
grilled duck with pineapple, onions, paprika, sweet-sour-sauce
- 53 **PED TOOD GROB**15,50
Ente gegrillt mit gebratener Gemüse
grilled duck with roasted vegetables
- 54 **PED MAKRAM**15,50
Ente gegrillt mit extra Tamarin-Soße, sauer-scharf
grilled duck with tamarin sauce, sour hot
- 55 **PED SAM ROS**15,50
Ente knusprig gegrillt mit Gemüse in Thai-Chili-Sauce -scharf
crunchy grilled duck with vegetables, thai-chili-sauce - hot -
- 56 **PED PAD HOISIN**15,50
Ente gegrillt/gebraten mit Karotten, Lauchzwiebeln, Champignons in Hoisinsoße -leicht scharf
grilled duck with carrots, vegetables, onions, mushrooms and hoisin-sauce
- 57 **GEANG KHIEW WAN PED** ^{ag}15,50
Ente gegrillt in grüner Curry-Sauce mit Kokosmilch, Obst der Saison -scharf
grilled duck with green-curry-sauce with coconut milk and fruits of the season - hot -

Rindfleisch *beef*

- 60 **TUA PAD PRIG**15,00
Rindfleisch gebraten mit Chili, Thai-Basilikum, Zwiebeln -scharf
roasted beef with chili, thai-basil, onions - hot -
- 61 **GEANG PAD TUA** ^{ag}15,00
Rindfleisch in Thai- Rot - Curry mit Kokosnussmilch und Bambus und Gemüse -scharf
beef with coconut milk, red-thai-curry and bamboo - hot -
- 62 **TUA PEKING**15,00
Rindfleisch gebraten mit Karotten, Lauchzwiebeln, Champignons in Hoisinsoße -leicht scharf
roasted beef with carrots, spring onions, mushrooms, hoisin-sauce - hot -
- 63 **TUA TOOD GRATLEM PRIG THAI**
Rindfleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer auf Salat
roasted beef with garlic and pepper
- 64 **TUA PAD PED**15,00
Rindfleisch gebraten in Thai-Rot-Curry-Paste mit Bambus, Brechbohnen, Zwiebeln in -scharf
rostaed beef with bamboo, green bean, onions, thai-red-curry - hot
- 65 **TUA PAD MANUANG** ^{ah}15,00
Rindfleisch gebraten mit Champignons, Paprika, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen
rostaed beef with oyster mushrooms, paprika, spring onions, and cashew nuts

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIERT WIR DUFTREIS
alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer in €

Schweinefleisch *pork* €

70	MU SONG KHUONG Schweinefleisch gebraten mit Brechbohnen, Zitronenblättern und Chili in Thai-Rot-Curry-Paste -scharf <i>rostaed pork with green beans, lemon grass leaves, chili and thai-red-curry - hot -</i>	14,00
71	GEANG PEE MU ^{a g} Schweinefleisch in Thai-Rot-Curry mit Kokosnussmilch und Bambus und Gemüse -scharf <i>rostaed pork with coconut milk, thai-red-curry and bamboo - hot -</i>	14,00
72	MU PAD PAK Schweinefleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse <i>fried pork with mixed vegetables</i>	14,00
73	MU PAD KHING Schweinefleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln und Bohnensoße -leicht scharf <i>rostaed pork with ginger, morels, onions and bean sauce - hot -</i>	14,00
74	MU TOOD GRATIEM PRIGTHAI Schweinefleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer auf Salat <i>rostaed pork with garlic and pepper on lettuce</i>	14,00
75	MU PAD PRIG Schweinefleisch gebraten mit Chili, Thai-Basilikum, Zwiebeln -scharf <i>rostaed pork with chili, thai-basil, onions - hot -</i>	14,00
76	MU PAD NAM MAN HOI ^{a b} Schweinefleisch gebraten mit Lauch, Champignons, Broccoli in Austersoße <i>roasted pork, spring onions and oyster sauce</i>	14,00

Fischgerichte *fish*

80	PA PRIEW MAN ^{a 11} gebackener Kabeljau mit Frühlingszwiebeln Ananas, Tomaten in süß-sauer Soße <i>baked codfish with spring onions, pineapple, tomato sweet-sour-sauce</i>	14,50
81	SCHU SCHI PA ^{a g} Kabeljau in Thai-Rot-Curry mit Kokosnussmilch und Bambussprossen -scharf <i>codfish with coconut milk, red-thai-curry, bamboo sprouts - hot -</i>	14,50
82	PA RAE KHING Forelle mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Morcheln, Paprika und Bohnensoße -leicht scharf <i>trout with spring onions, ginger, morels, paprika and bean sauce - slightly hot -</i>	15,00
83	GUANG TOOD GRATIEM PRIGTHAI Hummerkrabben gebraten mit Knoblauch und Pfeffer auf Salat <i>roasted king prawns with garlic and pepper on lettuce</i>	19,00
84	GUANG PAD PRIG Hummerkrabben gebraten Chili, Thai-Basilikum, Zwiebeln -scharf <i>roasted king prawns with chili, onions and thai basil - hot -</i>	19,00
85	GEANG KHIEW MAN GUANG ^{a g} Hummerkrabben in Thai-grün-Curry mit Kokosnussmilch -scharf <i>king prawns with coconut milk, thai-green-curry -hot -</i>	19,00
86	GUANG PRIEW MAN ^{a 11} Hummerkrabben gebacken in süß-sauer Soße mit Ananas, Zwiebel und Tomaten <i>baked king prawns, sweet-sour sauce, pineapple, onions and tomatoes</i>	19,00
87	GUANG PAD PAK Hummerkrabben gebraten mit verschiedenen Gemüse <i>roasted king prawns with mixed vegetables</i>	19,00
88	PA MUK TOOD GRATIEM PRIG THAI Tintenfisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer auf Salat <i>roasted squid with garlic and pepper on lettuce</i>	14,50
89	PA MUK PAD PRIG Tintenfisch gebraten mit Chili, Zwiebeln Thai-Basilikum -scharf <i>roasted squid with chili, onions, thai-basil - hot -</i>	14,50
90	GUANG PAD NAM PIG PRO Hummerkrabben gebraten mit Zwiebeln, Chili, Strohpilze in Chilisauce -scharf <i>roasted prawn with onions, chili, mushrooms, chili-sauce - hot -</i>	19,00
91	SEAFOOD PAD MAKAM Meeresfrüchte gebraten mit Zwiebeln, Ananas, Paprika in Tamarin-Sauce -sauer scharf <i>seafood, onions, pineapple, paprika, tamarin-sauce - sour hot -</i>	19,00

REIS - UND NUDELGERICHTE **rice and noodles** €

- 92 **KAO PAD GRI** ^{cf} gebratener Reis mit Hühnerfleisch und gemüse13,00
roasted rice with chicken and vegetable
- 93 **KAO PAD KIMLU** ^{cf}13,00
 scharf gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Chili und Thai-Basilikum
fried rice with chicken, chili, thai basil
- 94 **KAO PAD SAPAOT** ^{ch}14,00
 gebr. Reis mit Hühnerfleisch, Garnele, Ananas, Cashewnüssen und Lauchzwiebeln
fried rice with chicken, shrimps, pineapple, cashew and leek onion
- 95 **KAO PAD GUNG** ^{cd}15,50
 gebratener Reis mit Garnelen *roasted rice with prawns*
- 96 **PAE THAI** ^{chf}14,00
 gebratene Reismudeln mit Garnelen, Ei, Sojasprossen und Tofu
fried ricenoodles with shrimps, egg, soybeans and tofu
- 97 **PAE SI IW** ^{cd}13,00
 gebr. Reismudeln mit Meeresfrüchten, Chili und Thai-Basilikum -scharf
fried ricenoodles with seafood, chili, thai basil - hot -
- 98 **SEN WACH PAD GRI** ^{cf}13,00
 gebr. Reismudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse
roasted ricenoodles with chicken and vegetables
- 99 **EIER-NUDeln** ^{cf}13,00
 gebr. Eier-Nudeln, Hühnerfleisch, Gemüse
fried egg noodles with chicken and vegetables

VEGETARISCH **vegeterian**

- 102 **RUAMMI PAE PAD PRIG PAU**13,00
 gebr. Gemüse mit Chilipaste in Sojabohnenöl zubereitet
roasted vegetables with chili paste and soybean oil
- 103 **GAENG KLOW WRAJ PAE** ^{ag}13,00
 Gemüse mit grünem Curry und Kokosnusmilch
roasted vegetables with green curry and coconut milk
- 104 **GAENG PHET TAHLU** ^{ag}13,00
 Tofu mit Bambus, Brechbohnen, Basilikum, roter Curry und Kokosnusmilch , mit verschiedenem Gemüse
fried tofu with bamboo, green beans, basil, red curry, coconut milk, mixed vegetables
- 111 **TAHLU PAD PRIG**13,00
 scharf gebratener Tofu mit Lauchzwiebeln und Thai-Basilikum - scharf
fried tofu with spring onions and thai basil - hot

RAINBOW'S SPEZIALITÄTEN **rainbow specialties**

- 350 **GUNGSEN NAMPA** !!! sehr scharf14,00
 rohe Hummerkrabben angemacht mit Limettensaft, Chili, Knoblauch und Thai-Gewürze
raw king prawns in lime juyce, chilli, garlic, thai spices - extrem spicy!!!-
- 351 **GUNG PAO**19,00
 Gegrillte Königs-Krabben auf Thai-Art
grilled king prawns, thai style
- 352 **PA RAD PRIG**15,00
 Forelle mit Thai-Chili-Soße, Champignons, Lauchzwiebeln und Paprika -scharf
trout with thai-chili-sauce, mushrooms, spring onions, peppers - hot -
- 353 **GAENG PAE THALE** ^{ag}19,00
 Meeresfrüchte in Rot-Thai-Curry mit Kokosmilch und Bambussprossen, scharf
seafood red-thai-curry coconut milk and bamboo shoots - hot-
- 354 **WUNSEN PAD THAI** ^{d fh}19,00
 Glasnudeln gebraten mit Krabben, Erdnüssen, Sojasprossen, Tofu und Ei
fine chinese noodle, shrimps, peanuts, soy bean sprouts, tofu and egg
- 355 **THAI CURRY LOVERS SET** ^{ag} FÜR 2 PERSONENp.P. 20,00
 Hummerkrabben in Rot-Thai-Curry *king prawns in red-thai-curry*
 Garnelen in Grün-Thai-Curry *prawns in green-thai-curry*
 Rindfleisch in Paneng-Curry *beef in paneng-curry*

RAINBOW'S REISTAFEL

361 RAINBOW'S REISTAFEL für 2 Personen ^{a f c 1 8 11} 46,00

Suppe:

Hummerkrabbensuppe oder Suppe nach Ihrer Wahl

kingprawn soup or soup of your choice

Hauptgericht:

1. Hühnerbrustfilet in Currysoße mit Bambus scharf
2. Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Bohnensoße -scharf
3. gebackene Ente mit Ananas in süß-sauer Soße

*chicken in curry sauce with bamboo - hot
roast beef with onions, ginger, bean sauce - hot
roast duck with pineapple, sweet- sour- sauce*

Nachtisch:

Kokosnussbällchen

green-tea icecream or coconut dumpling

Nachtisch - Eis-Spezialitäten dessert - icecream

105	GEBACKENE BANANE	<i>baked banana</i>	5,00
106	BANANEN IN SÜSSER KOKOSMILCH	<i>banana in sweet coconut milk</i>	5,00
107	MACHA, japanisches Grüntee-Eis ^{c 9 1 8}	<i>japanese icecream from green tea</i>	6,00
108	KHANOM TOM Kokosnussbällchen	<i>coconut balls</i>	5,00
109	REIS-MANGO im Pandanusblatt	<i>rice-mango in pandanut leaf</i>	6,00
110	INGWER-EIS mit kandiertem Ingwer ^{c 9 1 8}	<i>ice cream with candied ginger</i>	6,00
461	CHE SEN (Süßspeise) mit Lotuskernen und Longan	<i>lotus seeds and longan</i>	5,00

SPIRITUOSEN

161	MEKONG WHISKY	4CL	6,00
162	PFLAUMEN WEIN	10CL	5,00
163	LYCHEE WEIN	10CL	5,00
164	SAKE	10CL	5,50
165	WHISKY Johnnie Walker, Dimple, Jack Daniels etc.	4CL	6,00
166	GORDON DRY GIN	4CL	6,00
167	REMI MARTIN	4CL	6,00
168	WODKA	4CL	6,00
169	METAXA	4CL	6,00
170	BARCADI COLA	4CL	6,00
171	CAMPARI SODA	4CL	5,00
172	CAMPARI ORANGE	4CL	5,00
173	RAMAZOTTI/AVERNA	4CL	5,00
174	MARTINI, Bianco, Rosso, Dry	10CL	4,00

BIER

183	AUGUSTINER Lagerbier Hell v. Fass, ^a draught beer	0,5 l	3,50
184	AUGUSTINER Edelstoff ^a	0,5 l	3,50
185	AUGUSTINER Pils ^a	0,33 l	2,90
186	AUGUSTINER Dunkel ^a	0,5 l	3,50
187	AUGUSTINER ^a Weissbier / Weissbier alkoholfrei	0,5 l	3,50
188	RADLER ^{a 11}	0,5 l	3,20
189	WEISSBIER-COLA ^{a 1 11}	0,5 l	3,70
190	CLAUSTHALER ^a alkoholfreies Bier	0,5 l	3,50
191	SINGHA, ^a thailändisches Bier	0,33 l	3,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

192	SPEZI ^{1 3 9}	0,2 l	2,00
193	SPEZI ^{1 3 9}	0,4 l	3,50
194	TAFELWASSER	0,5 l	3,50
195	MINERAL WASSER Adelholzner Gastro sprudelnd / still	0,25 l	2,70
196	MINERAL WASSER Adelholzner Gastro sprudelnd/ still	0,75 l	5,50
197	COLA/SPRITE/FANTA ^{1 3}	0,2 l	2,00
198	COLA/SPRITE/FANTA ^{1 3}	0,4 l	3,50
199	APFELSAFT / ORANGENSAFT	0,2 l	2,50
200	APFELSCHORLE	0,2 l	2,00
201	APFELSCHORLE	0,4 l	3,50
202	MANGOSAFT	0,25 l	2,80
203	LYCHEESAFT	0,25 l	2,80
204	GUAVESAFT	0,25 l	2,80
205	JOHANNISBEERSAFT ¹	0,2 l	2,50
207	LIMETTENWASSER, ¹¹ süß	0,4 l	4,00
208	MANGO LASSI ^{11 g}	0,4 l	5,00
341	SCHORLE, Mango,- Lychee,- Guave,- und Johannisbeer	0,4 l	3,70

WARMER GETRÄNKE

210	SENCHA japanischer grüner Tee	2,50
211	GRÜNER TEE, JASMINTEE, LOTUSTEE	2,50
212	SCHWARZER TEE	2,50
213	KAFFEE ⁸	2,50
214	CAPPUCINO ^{8 g}	2,50
215	ESPRESSO	2,50
216	LATTE MACCHIATO ^{8 g}	3,50

OFFENE WEINE *open wine*

		0,1L	0,2L	0,5L
217	BIANCA DELLA CASA ^m	2,30	3,90	9,50
218	GRAUER BURGUNDER ^m	2,50	4,20	10,50
219	MERLOT DES BOUCHES DU RHONE VDP BIO ^m	2,60	4,50	11,50
220	CASA SOLAR CASTILLA ROSADO ^m	2,30	3,90	9,00

WEISSWEINE *white wine*

221	RIESLING Q.W. ^m	0,75 l	22,00
Trocken. Eleganter, zarter Riesling. Schöne Fruchtaromen. Frisch und fruchtig.			
222	GRÜNER VELTLINER ^m "Classic" DAC Frisch, feine Grapefruitaromen, zarte Würze.	0,75 l	20,00
223	LUGANA DOC ^m Florale Aromen. Zart und frisch. Dezent Mandelton	0,75 l	21,00
224	CHARDONNAY ^m	0,75 l	18,00
Rund, fruchtig, frisch. Die Vergärung eines kleinen Anteils (5 %) im Barriquefass rundet den Wein angenehm ab.			
412	SAUVIGNON TOURAINE AC ^m	0,75 l	18,00
saftig, fruchtig, delikate Würze.			

SEKT UND CHAMPAGNER *sparkling wine / champagne*

226	PROSECCO SPEZIAL CUVÉE BRUT ^m Leichter, erfrischender Perlwein	0,75 l	17,00
227	PROSECCO SPEZIAL CUVÉE BRUT ^m Leichter, erfrischender Perlwein.	0,2 l	5,50
228	CHAMPAGNE SELECTION BRUT A.C. ^m	0,75 l	39,00
70 % Pinot Noir und 30 % Chardonnay. Klassischer Champagner. Hefig, lebendig, delikat.			

ROSEWEINE

229	CASA SOLAR CASTILLA ROSADO ^m	0,75 l	15,00
Spanien, fruchtig und frisch. Idealer Sommerwein			

ROTWEINE *red wine*

230	NERO D'AVOLA SICILIA ROSSO IGT ^m	0,75 l	18,00
"Forti Terre di Sicilia". Cuve aus Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon. Kräftiger, sehr harmonischer Rotwein. Feine Frucht und Würze, sehr rund.			
231	BARBERA D'ALBA "KICU" DOC ^m	0,75 l	21,00
Klare Fruchtaromen. Fruchtbetonter, unkomplizierter Barbera für jeden Tag!			
232	NAVARRA TINTO D.O. ^m	0,75 l	19,00
Semi-Crianza (5 Monate in Amerikanischen Eichenfässern ausgebaut). 50 % Cabernet Sauvignon, 30 % Tempranillo, 20 % Merlot. Fruchtiger, beeriger Wein. Sehr gutes Preis-/Genussverhältnis.			
233	MERLOT DES BOUCHES DU RHONE VDP BIO ^m	0,75 l	19,00
balsamische Noten, Pflaumen, Kräuter, kernige Würze, vollmundig			
234	SYRAH STELLENBOSCH, WO ^m	0,75 l	21,00
Pflaume, Veilchen, Lorbeerblatt, Leder, würzig, harmonisch			





Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Schwefeldioxyd, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben). b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesam-Samen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxyd und Sulphite, n = Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

COCKTAILS UND KLEINE DRINKS, DIE IHREN APPELIT ANREGEN

121	DAIQUIRI ^{1 11} herber Shortdrink, Weißer Rum Limettenjuice und Zuckersirup	7,50
122	MARGHARITA , ^{1 11} mexikanischer Drink, Tequila silver, Orangenlikör, Zuckersirup, Limettenjuice	7,50
123	QUEEN'S COCKTAIL ^{1 11} fruchtig, Gin Vermuth Rosso, Vermuth Dry und Ananas-Saft	7,00
124	CAIPIRINHA , säuerlich -herb frische Limetten, brauner Zucker und Cachaca	7,50
125	HULA HULA ^{1 11} fruchtig mild weißer/brauner Rum, Maracujasaft, Limettensaft, Zuckersirup	7,00
126	SINGAPORE SLING ORIGINAL fruchtig für heiße Tage Gin, Cherry Hering, Benediktine, Orangenlikör, Angustura, Limettenjuice	7,50
127	OPTIMIST ^{1 11} fruchtig für alle Gelegenheiten Gin, Creme de Cassis, Maracujasirup, Ananassaft	7,50
128	PLANTER'S PUNCH ^{1 11} fruchtig für die Party Brauner Rum, Grenadine, Zuckersirup, Orangen/Limettensaft, Ananassaft	7,50
129	MAITAI ^{1 11} fruchtig stark, mild für die Party, Brauner Rum 75%, Brauner Rum 40%, Curacao weiß, Mandelsirup, Ananassaft	8,00
131	ZOMBIE: ^{1 11} fruchtig, für die Party (extrem STARK) weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Rum 75%, Ananassaft	8,00
132	PINA COLADA ^{1 11 9} sahnig, für die Sommer Party weißer Rum, Creme de Coco, Ananassaft,	7,50
133	MOJITO ¹¹ Erfrischend für die Sommer Party, weißer Rum, Zuckersirup, frische Minze	7,50
134	BANANA DAIQUIRI ^{1 11} fruchtig, süß- sauer für Sommer Party, brauner Rum, Zuckersirup, Limettensaft, Banane	7,50
135	Mekong Maitai ^{1 11} Limettensirup, Zitronenensaft, Orangen-Curacao, Mandelsirup	7,50
136	Mekong Colada ^{1 11} Kokossirup, Limettensirup, Ananassaft	7,50
137	Mekong Sunset Ingwerscheibe, Ananassaft, Zitronensaft	7,50
138	Mekong Jito ^{1 11} 1/2 Limette, Ingwerscheibe, Zucker, Minze, Zitronensaft, Limettensirup	7,50
139	Razz Mojito ^{1 11} Minze, Rohrzucker, Himbeere, Zitronensirup, Limettensirup	7,50
140	Black Mojito ^{1 3 9 11} 1/2 Limette, Minze, Cola	7,50
141	Caipi 28 ^{1 11 15} Brauner Rum, Rohrzucker, 1/2 Limette, Schwarze Dose 28	7,50
142	Kaffee Caipi ^{1 11 9} 1/2 Limette, Rohrzucker, Pistaziensirup, Espresso	7,50
143	Black Winter 28 ^{1 11 15} Apricot Brandy, Wodka, Apfelsaft, Prise Zimt, Schwarze Dose 28	7,50
144	Mary Pickford ^{1 11} Zitronensaft, Grenadine, Grapefruitsaft	7,50
145	Tequila Sunset ^{1 11} Siera tequila Reporado, Orangensaft, Maracujasaft, Blue Curacao	7,50
146	Ananas Batida ^{1 11} Chacacha, Ananassaft, Rohrzucker, Zitronensaft	7,50
147	Lychi Batida ^{1 11} Chacacha, Lychissaft, Rohrzucker, Zitronensaft	7,50
148	Mango Batida ^{1 11} Chacacha, Mangosaft, Rohrzucker, Zitronensaft	7,50
149	Lemongrass ^{1 11} Zitronengras, Rohrzucker, Limette, Zitronensaft, Wodka	7,50
150	Coco-Cabana ^{1 11} Wodka, Limettensirup, Ananassaft	7,50
151	Therese ^{1 11} Orange, Limettensirup, Zitronensaft, Wodka	7,50
152	Sex on the Beach ^{1 11} Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberry- Nektar	7,50
153	Cuba Libre ^{1 9 11} Rum, Limette, Cola	7,50
154	Hugo ^{1 11} Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Sodawasser, frische Minze	7,50
156	Aperol Spritz ^{1 11} Aperol, Prosecco, Sodawasser	7,50

COCKTAILS ALKOHOLFREI

157	KOKONUT KISS ^{1 11 9} sahnig, Ananassaft, Limettenjuice, Orangensaft, Creme de Coco	7,00
158	PLANTER'S WONDER ^{1 11} Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Limettensaft, Grenadine	7,00
159	JAMAICA FRUIT ^{1 11} Maracujasaft, Ananassaft, Limettensaft, Orangensaft	7,00
160	SIAM exotisch , ^{1 11 9} sahnig, Orangensaft, Creme de Coco, frische Banane, Limettensirup	7,00



ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR DUFTREIS
alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer in €

VIETNAMESISCHE KÜCHE vietnamese kitchen

SUPPEN soups

- 415 **canh chua me** Sauer-Scharf-Suppe mit Tamarin und Schweinefleisch *sour-hot soup with pork and Tamarin* 6,00
416 **canh bau tom** Kraftbrühe mit Zucchini, Garnelen und Ingwer *broth with zucchini, shrimp and ginger* 6,00
417 **canh tofu** ^f Tofusuppe mit Tomaten, Eierflocken *tofu soup with tomatoes, egg flakes* 5,00
418 **canh bo thuan ram** Rindfleischsuppe mit Praew-Blättern *beef soup with praew leaves* 6,00
419 **canh ca chua** Kabeljausuppe mit Dill, sauer *cod soup with dill, sour* 6,00
420 **canh ca sung** Kraftbrühe mit Kabeljau und Ingwer *broth with cod and ginger* 6,00

KALTE VORSPEISEN appetizers cold

- 422 **nam du du thit bo kho** ^{h 11} grüner Papayasalat mit geräuchertem Rindfleisch 10,00
green papaya salad with smoked beef
423 **nam cuon** ^b (Glücksrollen) Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen, Rindfleisch, Gurken, Salat, Kräuter 9,00
Rice paper rolls filled with beef, cucumber, lettuce, herbs

WARME VORSPEISEN appetizers warm

- 424 **cha ca** Fischbällchen *fish balls* 6,00
425 **banh soi** Maultaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Morcheln 6,00
Ravioli filled with pork, glass noodles and morels
426 **banh khuc** Klebereiskuchen gefüllt mit grünen Bohnen, Mung-Bohnen 6,00
Sticky rice cake filled with green bean, mung beans
427 **banh koo** ^d dünne Crepe aus Reismehl gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen 8,00
thin crepe made of rice flour stuffed with pork and shrimps

MENÜS

- 430 **com ga rang sung** ^d Hühnerkeule gebraten mit Ingwer *chicken leg roasted with ginger* 18,00
gegartes Gemüse,
Zucchini-Suppe mit Garnelen *cooked vegetables,
zucchini soup with shrimps*
432 **bo kao can toi tay** ^c Rindfleisch gebraten mit vietn. Sellerie, *fried beef with vietn. celery* 19,00
Eierblumensuppe scharf-sauer *egg drop soup hot and sour*
434 **khon sao chua noed** ^d Schälrippchen, süß-sauer-scharf, *shear ribs, sweet and sour spicy,* 19,00
gegartes Gemüse, *cooked vegetables*
Zucchini-Suppe mit Garnelen *zucchini soup with shrimps*
435 **mic kao can toi** ^t Tintenfisch gebraten mit Sellerei u. Lauchzwiebeln, *squid fried with celery and spring onions* .19,00
Kraftbrühe, sauer *broth, sour*
436 **ca ran** gegrillte Dorade, *grilled sea bream* 20,00
gegartes Gemüse, *cooked vegetables*
Kraftbrühe sauer *broth, sour*
437 **ca sot ca chua** gegrillte Forelle mit Tomaten (ohne Gräten), *grilled trout (without bones) with tomatoes* 20,00
Salat, *salat*
Hühnerfleischsuppe mit Ingwer *chicken soup with ginger*
438 **tom rang me** ^f Hummerkrabben in Tamarin-Sauce, *prawns in tamarin sauce* 21,00
süß-sauer-scharf, *sweet-sour spicy*
Hühnerfleischsuppe mit Ingwer *chicken soup with ginger*
440 **tofu sot ca chua** ^f gebratener Tofu mit Tomaten, *fried tofu with tomato* 16,00
Gemüsesuppe, vegan ! *vegetable soup*

REISNUDELGERICHTE *rice-noodle-dishes*

- 450 **PHO BO** ^{a f}13,00
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Ingwer Knoblauch und Koreander in viel Sauce abgeschmeckt
rice noodles with beef, ginger, garlic, cilantro in sauce
- 451 **MIEN TOM** ^{a f}13,00
Glasnudelsuppe mit Hummerkrabben, Ingwer, Knoblauch und Koreander in viel Sauce abgeschmeckt
glas noodles with king prawns, ginger, garlic, cilantro in sauce
- 452 **BUN CHA** ^{a f 11} Reisnudeln mit gergr. Schweinefleisch, Salat u.Kräuter *rice noodles with grilled pork, lettuce and herbs* 13,00
- 453 **BUN NEM** ^{a f 11} Reisnudel mit Frühlingsrollen, Salat und Kräuter *rice noodles with spring rolls, salad and herbs*13,00
- 454 **BUN TOM** ^{a f 11} Reisnudeln mit Garnelen, Salat und Kräuter *rice noodles with shrimp, lettuce and herbs*15,50
- 455 **BUN BO NAM BO** ^{a f 11} Reisnudelsalat mit Rindfleisch *rice noodle salad with beef*14,00
- 456 **BUN BO LA LOT** ^{a f 11} Reisnudeln mit Rindfleisch in Lot-Blättern, Salat und Kräuter14,00
rice noodles with beef in lot-leaves, lettuce and herbs
- 457 **MIEN KAO** ^f Glasnudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse *glass noodles fried with chicken and vegetables* ..14,00
- 458 **COM RANG DUA CHUA** ^c Eierreis gebraten mit eingelegtem Senfkohl und Rindfleisch14,00
egg fried rice with pickled mustard cabbage and beef

SPEZIALITÄT DES HAUSES

- 460 **LAU THAP CAM** ^{d f} Feuertopf-Fondue (bitte einen Tag vorher Bestellen) ab 2 Pers. p. P.26,00
mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen, Meeresfrüchte, Tofu und Kräuter-Salat
fire pot fondue (please order one day in advance) with beef, beef balls, seafood, tofu and herb salad from 2 pers.

