



EIN STÜCK THAILAND DIREKT IN HAMELN

Die Atmosphäre in Thailand ist unverwechselbar, einzigartig. Sie hat einen ganz besonderen Charme. Ein Stück dieses Lebensgefühls möchten wir ins Weserbergland bringen, mit den originalen Flavours, Zutaten, und das Ganze "natürlich natürlich", ohne künstliche Geschmacksverstärker. Begeben Sie sich mit uns auf eine fernöstliche Entdeckungsreise, mit familiärem Touch, und den Gaumenfreuden, die Sie aus Thailand kennen.



Take Away ← Bestellen ⇒ Chillen!

AHAN THAN LEN VORSPEISEN



Wir freuen uns, dass Sie da sind.

Hätten Sie es gewusst?

Und so isst man in Thailand

So viel anders ist der Umgang mit dem Besteck nicht. Jedoch isst man in Thailand statt Messer und Gabel mit Gabel und Löffel. Und wer jetzt denkt, dass man nur das Messer gegen den Löffel austauschen sollte, liegt nur fast richtig: Der Löffel ist in der rechten(!) Hand, die Gabel schiebt das Essen auf den Löffel.

- 1 Pordia Thord**5,50
(vegetarisch) Drei Frühlingsrollen des Hauses mit Glasnudeln, Gemüse, Pilzen und Chilisoße

- 2 Glew Grob (Wan Tan)**6,50
Sechs hausgemachte Teigtaschen mit Hackfleischfüllung aus Hühnerfleisch und Chilisoße

- 10 Gai Saté**8,50
Drei große hausgemachte Hähnchenbrustfiletspieße, in Kokosmilch mariniert und gegrillt, mit pikanter Erdnusssoße und Gurkenzwiebelsalat

-SALATE-

- 13 Yam Wun Sen Gai**13,90
Frisch zubereiteter Glasnudelsalat mit Hähnchenbrustfilet Thai-Sellerie, Koriander und frischem Chili

- 14 Yam Wun Sen Gung**15,90
> mit Garnelen

- 15 Yam Nua**17,90
Rindfleisch gegrillt, grüner Salat, mit Gurke, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und frischem Chili

-SUPPEN-

- 20 Tom Kha Gai**7,90
Frisch gekochte Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Pilzen, Galgant, Europagras, Kaffierblättern, Zwiebeln und Chili

- 21 Tom Yam Gung**8,90
Frisch gekochte Garnelensuppe, pikant, mit Kokosmilch, Galgant, Zitronengras, Europagras, Pilzen und Chili

- 22 Große Mama-Suppe**8,50
Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Ei, Sojasprossen und frischen asiatischen Kräutern verfeinert

-SPIESSE-

Streetfood Feeling



z.B. Thai-Auberginen



Natural Flavours

AHAN JAN DIAO TELLERGERICHTE

-THAI NUDELN-

- 30 Pad Thai**12,90
(vegetarisch) Gebratene Reisbandnudeln in hausgemachter Tamarindsoße mit Sojasprossen, Tofu, Lauch, Ei, Erdnüssen, getrocknetem Rettich und Limette (ebenso vegan ohne Ei, wenn gewünscht)
- 31 Pad Thai Gai**14,90
> mit Hähnchenbrustfilet
- 32 Pad Thai Gung**17,90
> mit Garnelen

- 35 Pad Tua Ngok**12,90
(vegetarisch) Gebratener Tofu in Sojasoße mit Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Jasmin-Duftreis

- 36 Pad Tua Ngok Gai**13,90
> mit Hähnchenbrustfilet

- 37 Gäng Phed Ped Yang**19,50
Thailändische Premium-Dalee-Ente, gebraten in rotem Thai-Curry, in Kokosmilch, Kirschtomaten, Basilikum, Auberginen, Ananas und Jasmin-Duftreis

- 38 Nua Pad Nam Hoy**18,90
Rindfleisch aus der Hüfte, gebraten in Austernsauce, Knoblauch, Champignon, Zwiebeln, Lauch und Jasmin-Duftreis



z.B. Koriander

-GEBRATENER REIS-

- 40 Khao Pad**12,90
(vegetarisch) Gebratener Jasmin-Duftreis im thailändischen Stil mit Ei, Lauchzwiebeln, Gemüse und Limette

- 41 Khao Pad Gai**14,90
> mit Hähnchenbrustfilet

- 42 Khao Pad Gung**17,90
> mit Garnelen

-MIT THAI-BASILIKUM GEBRATEN-

- 45 Krapao Tao Hoo**13,90
(vegetarisch) Gebratener Tofu mit Chili, Knoblauch, Thai-Basilikum, Spiegelei und Jasmin-Duftreis

- 46 Krapao Gai**15,90
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet in Austernsoße, Chili, Knoblauch, Thai-Basilikum, grünen Bohnen, Spiegelei und Jasmin-Duftreis

- 47 Krapao Nua**18,90
> mit Rindfleisch

Einmal kulinarisch in eine andere Welt entfliehen, dafür steht unser Team gerade, denn Kochen ist unsere Leidenschaft, und bei uns ist alles original.

05151-605 88 11
www.thaikitchen-hamel.de

Zentralstraße 23



Sunny!



Mystical



free!



AHAN JAN DIAO WEITERE TELLERGERICHTE



-THAI CURRIES GRÜN-

- 55 Kaeng Kiew Waan Pak**12,90
(vegan) Frisch gekochtes, grünes Thai-Curry in Kokosmilch mit Thai-Basilikum, Thai-Aubergine, Gemüse und Jasmin-Duftreis
- 56 Kaeng Kiew Waan Gai**14,90
> mit Hähnchenbrustfilet
- 57 Kaeng Kiew Waan Gung**17,90
> mit Garnelen

-ROTES PANAENG CURRY-

- 60 Panaeng Pak**12,90
(vegan) Frisch gekochtes, rotes Panaeng Thai-Curry in Kokosmilch mit Thai-Aubergine, Thai-Basilikum, und saisonalem Gemüse und Jasmin-Duftreis
- 61 Panaeng Gai**14,90
> mit Hähnchenbrustfilet
- 62 Panaeng Gung**17,90
> mit Garnelen

-MASSAMAN CURRY- (berühmt in Thailand)

- 65 Massaman Gai**15,50
mit Hähnchenbrustfilet geschmort in Massaman Curry mit Karotten, Erdnüssen, Kartoffeln, Zwiebeln und Jasmin-Duftreis

-GEBRATENES GEMÜSE-

- 66 Pad Pak Thao Hoo**12,90
(vegan) Frisches, saisonales Gemüse in Sojasoße gebraten, Tofu, Knoblauch und Jasmin-Duftreis
- 67 Pad Pak Gai**14,90
> mit Hähnchenbrustfilet
- 68 Pad Pak Gung**17,90
> mit Garnelen

-SÜSS UND SAUER- (Thai-Style)

- 75 Pad Piau Wan Gai**14,90
Hähnchenbrustfilet gebraten in Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ananas, Lauchzwiebeln und Knoblauch mit Jasmin-Duftreis
- 76 Pad Piau Wan Gung**17,90
> mit Garnelen

Heiß und auch
gern scharf
Hot and hot!



32

KRUENG DUEM GETRÄNKE



-THAI SPECIALS-

- 85 Ollang**4,80
0,3 l - Hausgebrühter, gesüßter schwarzer Eiskaffee
- 86 Cha Dam Yen**4,80
0,3 l - Hausgebrühter, schwarzer Thai-Eistee, mit Limette, gesüßt

- 87 Cha Nom Yen**4,80
0,3 l - Hausgebrühter schwarzer Thai-Eistee, mit Milch
- 88 Cha Kiao Yen**4,80
0,3 l - Hausgebrühter grüner Thai-Eistee, mit Milch, gesüßt
- 89 Cafe Yen**4,80
0,3 l - Eiskaffee mit süßer Milch
- 90 Sala Soda**4,50
0,3 l - Eisgekühltes Sodawasser mit Sala-Fruchtsirup
- 91 Kokoswasser**4,50
0,3 l - 100% Kokoswasser, naturgesüßt, ohne Zusätze



87

88

90

...diverse Säfte und Drinks
im Kühlschrank,
bitte schauen! :)

Gemeinsamkeit In Thailand zu Tisch

Vielfalt auf dem Tisch: Ein Mehrgänge-Menü ist in Thailand eher unüblich. Stattdessen legt man Wert auf den gemeinsamen Verzehr der Leckereien. Daher kommen die Gerichte meist auch gemeinsam auf den Tisch. Und dann hat man Gelegenheit, zu kombinieren, mit all den verschiedenen Geschmacksnoten.

Bei Bestellung
bitte angeben



-THAILANDS KLASSIKER-

- 80 Gai Pad Met Mamuang**15,90
Hähnchenbrustfilet gebraten in Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch, mit Cashew-Nüssen, Paprika und Jasmin-Duftreis
- 81 Gung Pad Met Mamuang**18,90
> mit Garnelen
- 82 Gai Pad Pong Kari**15,90
Hähnchenbrustfilet in gelbem Curry gebraten, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Eier und Sellerie, mit Jasmin-Duftreis
- 83 Jasmin-Duftreis**2,50
> Extraportion



KHANOM WAAN



- 200 Glow Tord**5,90
Gebackene Banane im Sesamteig, im Thai-Style gebacken, mit Honig und Schokoladensoße
- 201 Bualoy Na Dame**6,50
Teig-Sesambällchen in Kokosmilch
- 203 Kao Niew Mamuang**10,50
(vegan, saisonal) Goldgelbe Mango mit süßem Klebreis und hausgemachter Kokosmilchsauce

-TEE & KAFFEE-

- 96 Heißes Ingwer-Getränk**3,50
- 97 Grüner Tee**3,50
- 98 Jasmin-Tee**3,50
- 102 Kaffee Crema**3,00
- 103 Espresso**2,50

-SOFTDRINKS-

- 99 Mineralwasser**
0,25 l Flasche3,00
- 104 Großes Mineralwasser**
0,7 l Flasche6,50
- 100 Coca-Cola/light/Zero/Fanta/Sprite**
0,33 l Flasche3,80

-WEIN-

- 105 Wein**
0,2 l rot, weiß, rosé5,50
- 106 Große Flasche Wein**
0,75 l rot, weiß, rosé18,00



05151-605 88 11

Zentralstraße 23 www.thaikitchen-hameln.de

