

A hand is holding a blue and white patterned plate of Pad Thai. The dish consists of wide, flat rice noodles coated in a light brown sauce, topped with large shrimp, bean sprouts, and a garnish of crushed peanuts. A lime wedge and fresh green herbs are also on the plate. In the foreground, there is a bowl of Tom Yum soup with a rich, orange-red broth, containing lemongrass stalks, fresh cilantro leaves, and slices of meat. To the right, a small plate holds several golden-brown spring rolls. The background is a rustic wooden table, and a Thai flag is visible in the top right corner.

Nat-Pob

THAI RESTAURANT

Alle Preise incl. MwSt.



SaWasDee Ka Willkommen im thailändischen Restaurant

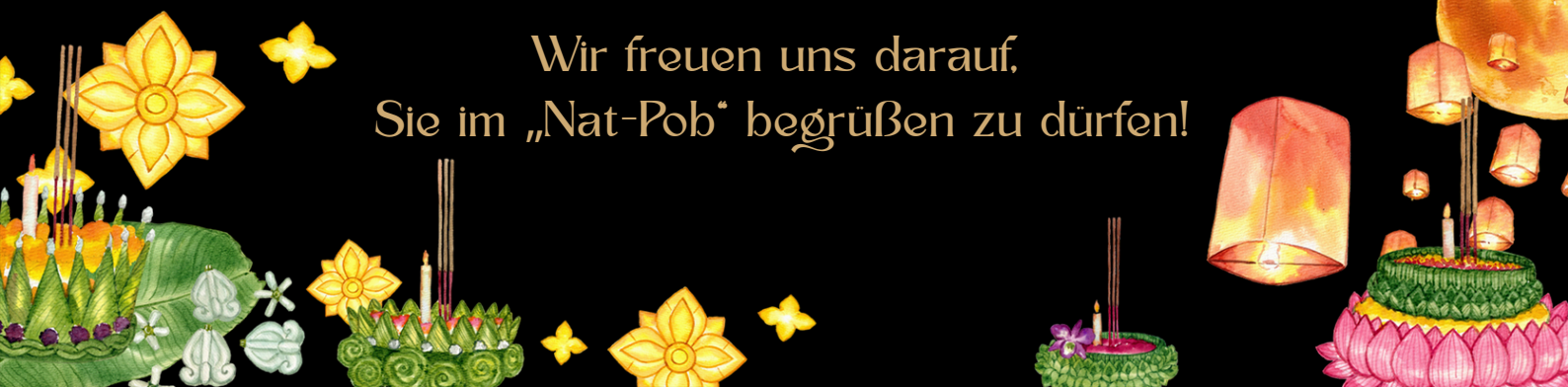
“Nat-Pob”

Bei uns erleben Sie authentische
thailändische Küche – frisch, aromatisch und mit viel Liebe
zum Detail zubereitet.

Unser Restaurant bietet gemütliche Sitzplätze
für jeden Anlass. Ob kleines Treffen,
Familienfeier oder große Veranstaltung –
wir organisieren gerne Ihr Event ganz nach
Ihren Wünschen.

Wir bieten sowohl Buffets als auch à-la-carte-Menüs an,
die individuell auf Ihre Gäste und
Ihr Budget abgestimmt werden können.
Reservierungen und Veranstaltungsanfragen
sind jederzeit herzlich willkommen.

Wir freuen uns darauf,
Sie im „Nat-Pob“ begrüßen zu dürfen!



SUPPEN



1. ENTENSUPPE ^{i,m}

Reisnudelsuppe mit Ente

11.90

2. REISNUDELSUPPE ⁱ

Mit Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch

10.90

3. GLASNUDELSUPPE ^{g,i}

Mit Hühner- oder Schweinefleisch, Chinakohl und Morcheln

5.80

4. WANTANSUPPE ⁱ

Gefüllte Teigtaschen mit Schweinehack, Morcheln und Sojasprossen in klarer Brühe

5.80

5. HÜHNERSUPPE

Cremige Kokosnussmilchsuppe mit Zitronengras und frischen Pilzen

5.90



6. GARNELENSUPPE ^c

Mit Garnelen, Zitronengras, Tomaten und frischen Kräutern

5.90



7. MEERESFRÜCHTESUPPE ^{c,n}

Mit Garnelen, Tintenfisch, Zitronengras, Tomaten und Pilzen

5.90

VORSPEISE



8. MINI FRÜHLINGSROLLEN ⁱ	4.90
Knusprig & vegetarisch (VEG.6 stück)	
9. CHICKEN WINGS ⁱ	6.90
10. GEBACKENE WANTANS ⁱ	5.90
Knusprige Teigtaschen mit Schweinehackfleischfüllung	
11. HÜHNERSPIEBE ^h	6.50
Mit hausgemachter Erdnusssoße	
12. SAMUSA ⁱ	4.90
Gefüllte Teigtaschen mit mildem Gemüse-Curry (VEG.)	
112. GEBACKENE TINTENFISCH ^{i,n}	5.90
Knusprig serviert mit süß-sauer Soße	
113. GEBACKENE GARNELEN ^{i,n}	5.90
Knusprig serviert mit süß-sauer Soße	
114. VORSPEISENPLATTE ^{h,i}	18.90
Ein genussvoller Mix:	
6 Samusa, 3 Hühnerspieße,	
6 Mini-Frühlingsrollen	
6 gebackene Wan Tans	

THAIL. SALATE



13. PAPAYASALAT ^{b,h,i}

13.90

Frischer grüner Papayasalat mit
Erdnüssen - knackig würzig



14. LAB GAI ^{b,m}

13.90

Lauwarmer Salat aus gehacktem
Hühnerfleisch mit thai Kräutern



15. TINTENFISCHSALAT ^{b,e,m,n}

14.90

Aromatischer Tintenfischsalat mit
Zwiebeln und Sellerie



16. GLASNUDELSALAT ^{b,m}

14.90

Lauwarmer Glasnudelsalat mit
Schweinehackfleisch,
Garnelen, Morcheln und Zwiebeln



17. NAM TOK ^{b,m}

14.90

Gebratenes Schweine,- oder
Rindfleisch mit frischen Thai- Kräutern



17A. RINDFLEISCH ODER ^{b,m} SCHWEINEFLEISCHSALAT

14.90

mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten

Alle Thailändische Salate können auch nicht scharf zubereitet werden.

HÜHNERFLEISCH GERICHTE



18. GAI PHAD PRIK ^{i,m,n}

Mit Zwiebeln und Paprika

14.90



19. ROTES HÜHNERCURRY

Mit Bambussprossen, Basilikum,
Paprika und Kokosnussmilch

14.90

20. GAI PHAD PAK ^{i,m,n}

Mit frischem Gemüse

14.90

21. GAI PHAD KHING ^{i,m,n}

Mit frischem Ingwer, Zwiebeln,
Morcheln und Paprika

14.90

22. GAI PHAD NORMAI ^{i,m,n}

Mit Bambussprossen, Paprika und
Zwiebeln

14.90

23. GAI PHAD TUA NGOOG ^{i,m,n}

Mit Sojasprossen, Morcheln, Paprika
und Tofu

14.90

Hot-
at-
an

HÜHNERFLEISCH GERICHTE



24. GAI PREAW WARN ^{g,i,m}

14.90

Mit Ananas, Gurken, Tomaten,
Zwiebeln und Paprika
in süß- sauer Soße



25. GAI PHAD GRAPAU ^{i,m,n}

14.90

Mit Basilikum, Bohnen, Zwiebeln
und Bambussprossen



27. GAENG KIAW/WARNGAI

14.90

Grünes Hühnercurry mit
Kokosnussmilch, Basilikum und
Thai-Aubergine

28. GAI PHAD MED MAMUANG ^{i,m,n}

15.90

Mit Cashewkernen, Zwiebeln, Lauch
und Paprika



29. GAI PHAD PRIK TUA ^{i,m,n}

14.90

Mit rotem Curry, Kokosnussmilch
und Bohnen

RINDFLEISCH GERICHTE



Rob
at
an

- | | |
|---|--------------|
| 30. NUEA PHAD NAM MAN HOI ^{i,m,n} | 15.90 |
| Mit Pilzen, Paprika und Zwiebeln
in Austernsoße | |
| 31. NUEA PHAD PAK ^{i,m,n} | 15.90 |
| Mit verschiedenem Gemüse | |
| 32. NUEA PHAD NORMAI ^{i,m,n} | 15.90 |
| Mit Bambussprossen, Zwiebeln und
Basilikum | |
|  33. NUEA PHAD PRIKTAI ^{i,m,n} | 15.90 |
| Mit grünem Pfeffer, Galanga Wurzel
und Bohnen | |
|  34. GEANG KATHI NUEA | 15.90 |
| Rotes Curry mit Bohnen, Paprika,
Basilikum und Kokosnussmilch | |
|  35. GEANG NUEA NORMAI | 15.90 |
| Rotes Curry mit Bambussprossen
Kokosnussmilch | |
|  36. GAENG KIAWWARN NUEA | 15.90 |
| Grünes Curry mit Basilikum,
Thai-Aubergine, Paprika und
Kokosnussmilch | |

SCHWEINEFLEISCH GERICHTE



37. MUH PHAD NORMAI ^{i,m,n}

14.90

Mit Bambussprossen, Zwiebeln
und Basilikum

38. MUH PREOW WARN ^{i,m,n}

14.90

Mit Ananas, Gurken, Tomaten, Paprika,
und Zwiebeln in süß-sauer Soße

39. MUH PHAD PHAK ^{i,m,n}

14.90

Mit verschiedenem Gemüse



40. GAENG KIAW WARN MUH ^{i,m,n}

15.90

Grünes Curry mit Basilikum, Thai-
Aubergine und Kokosnussmilch

41. MUH PHAD MED MAMUANG ^{i,m,n}

14.90

Mit Cashewnüssen, Zwiebeln und
Paprika

42. MUH PHAD KHING ^{i,m,n}

14.90

Mit Ingwer, Morcheln, Paprika und
Zwiebeln

ENTENFLEISCH GERICHTE



Ort-
an

43. PED PHAD TUA NGOOG ^{i,m,n}

16.50

Mit Sojasprossen, Zwiebeln,
Paprika, Tofu und Morcheln

44. PED PHAD PHAK ^{i,m,n}

16.50

Mit verschiedenem Gemüse

45. PED PREAW WARN ^{i,m,n}

16.50

Mit Ananas, Gurken, Tomaten, Paprika
und Zwiebeln in süß- sauer Soße



46. GAENG KATHI PED

16.50

Rotes Curry mit Ananas, Basilikum,
Paprika, Karotten und Kokosnussmilch

47. PED PHAD NORMAI ^{i,m,n}

16.50

Mit Pilzen, Zwiebeln Bambussprossen
und Paprika



156. LAB PED (ENTE SALAT) ^{i,m}

19.90

Lauwarmer Salat aus gehackter Ente
mit Frühlingszwiebeln, Chili und
frischen Thai-Kräutern.

ORIGINAL THAI SPEZIALITÄTEN



152. MUH / NUEA THOD ^{b,i,m}

12,90

Getrocknetes Schweinefleisch oder
Getrocknetes Rinderfleisch



156. LAB PED (ENTE SALAT) ^{i,m}

19,90

Lauwarmer Salat aus gehackter Ente
mit Frühlingszwiebeln, Chili und
frischen Thai-Kräutern.

157. GUNG OBB WUN SEN ^{c,i,m,n}

39,50

Garnelen mit Glasnudeln dampfgegart
Aromatisch im Tontopf zubereitet.
Portion für 2 Personen

158. HOI MAENG PUH OBB ^{i,m,n}

24,90

Gedämpfte Miesmuscheln mit Thai-
Basilikum, Zitronengras, scharfer Soße.

160. NIANG PLA ^{b,h,i,m}

34,50

Frittierter asiatischer Süßwasserfisch
Serviert mit Reisnudeln, Salatblätter,
Koriander, Minze und Erdnuss Chili
Soße. Portion für 2 Personen



161. PAD PHED PLA DUK ^{b,i,m}

19,90

Wels (Katfisch) mit rotem Curry
Zubereitet mit grünem Pfeffer,
Basilikum und Zitronengras.

GEBRATENER REIS



48. KAAO PHAD PAK ^{a,m}	11.90
Mit Ei und Gemüse	
49. KAAO PHAD KAI ^{a,m,n}	12.90
Mit Hühnerbrust, Ei und Gemüse	
50. KAAO PHAD MUH ^{a,m,n}	12.90
Mit Schweinefleisch, Ei und Gemüse	
51. KAAO PHAD NUER ^{a,m,n}	13.90
Mit Rindfleisch, Ei und Gemüse	
52. KAAO PHAD GOONG ^{a,m,n}	13.90
Mit Garnelen, Ei und Gemüse	

GEBRATENE NUDELN



53. PHAD BAMEE ^{a,i,m}

11.90

Gebr. Eiernudeln mit Ei, Soßasprossen und Gemüse

54. PHAD BAMEE KAI ^{a,i,m,n}

12.90

Gebr. Eiernudeln mit Hühnerfleisch, Ei, Sojasprossen und Gemüse



55. GUAY TEOW KIH MOW ^{a,i,m,n}

13.90

Gebr. Reisnudeln mit Rindfleisch, Ei, Sojasprossen und Basilikum

56. PHAD THAI ^{a,h,i,m,n}

Gebr. Reisnudeln mit Ei, Sojasprossen, Erdnüssen

Hühner-, oder Schweinefleisch

13.90

Garnelen oder Gebackene Ente

15.90

57. PHAD SEE EOW ^{a,i,m,n}

13.90

Gebr. Reisnudeln mit
Hähnchenbrust, Ei und Brokkoli

58. PHAD WOON SEN ^{a,e,i,m,n}

13.90

Gebratenes Hühnerfleisch mit Ei,
Glasnudeln, Morcheln und Chinakohl

AUS DEM MEEER



SPEZIALITÄTEN MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN

59. PLAA PREAW WARN ^{b,i,m,n} 16.90

Gebackenes Pangasiusfilet in süß-sauer Soße mit Ananas, Zwiebel Tomaten, Gurken und Paprika

 60. PLAA MUEK PHAD GRAPAU ^{i,m,n} 16.90

Gebratener Tintenfisch mit Thai-Basilikum, Zwiebeln, Paprika und grünen Bohnen

61. PLAA PHAD TUA NGOOG ^{b,i,m,n} 16.90

Gebackenes Pangasiusfilet mit Sojasprossen, Morcheln, Tofu, Paprika und Zwiebeln

62. GAENG KATHI PLAA ^{b,i,m,n} 16.90

Gebackenes Pangasiusfilet in roter- Curry Soße mit Kokosnussmilch, Thai- Basilikum und Bohnen

63. PLAA PHAD KHING ^{b,i,m,n} 16.90

Gebackenes Pangasiusfilet mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika

AUS DEM MEER



SPEZIALITÄTEN MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN



64. GAENG KATHI GOONG

16.90

Garnelen mit roter Curry Soße
Basilikum und verschiedenem
Gewemüse

65. GOONG PHAD PHAK ^{c,i,m,n}

16.90

Gebratene Garnelen mit
verschiedenem Gemüse

66. GOONG PHAD NORMAI ^{c,i,m,n}

16.90

Gebratene Garnelen mit
Bambussprossen, Pilzen, Paprika,
Lauch und Zwiebeln

67. GOONG PREOW WARN ^{c,i,m,n}

16.90

Gebackene Garnelen mit Ananas,
Gurken, Tomaten, Paprika und
Zwiebeln in süß-sauer Soße

VEGETARISCHE GERICHTE



Wort-
tan

68. PHAD PHAK ROUM ^{i,m}

Gebratenes, frisches Wok-Gemüse
– knackig, bunt und aromatisch

11.90

69. PHAD TUA NGOOG ^{i,m}

Gebratene Sojasprossen mit Tofu,
Morcheln und Paprika

12.90



70. GAENG KATHI PAK

Pikantes Gemüse-Curry mit roter
Currypaste, Kokosmilch und
saisonalem Gemüse

12.90

71. PHAD TOFU MED MAMUANG ^{i,m}

Gebratenes, frisches Wok-Gemüse
mit Tofu und Cashewnüssen

13.90

72. PHAD KALUM ^{i,m}

Gebratener Weißkohl nach
thailändischer Art – mit Knoblauch,
Sojasoße und einem Hauch Pfeffer,
schonend im Wok zubereitet

11.90

EXTRA TOFU

3.00

DEUTSCHE GERICHTE



73. SCHNITZEL ^{a,g,i}

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes und Beilagen Salat

12.90

74. WURSTSALAT ^g

mit Pommes

12.90

75. CALAMARIS ^{i,n}

frittierte Tintenfischringe mit Pommes
Beilagen Salat und Remouladensoße

12.90

BEILAGEN

76. REIS

2.00

77. GEMISCHTER SALAT

5.50

78. KRABBen CHIPS ^{c,i}

2.00

79. POMMES

3.90

Alle Hauptgerichte haben Reis als Beilage

Allgenkennzeichnung

a Eier und Ei- Erzeugnisse

b Fisch und Fisch-Erzeugnisse

c Krebstier-Erzeugnisse

d Milch und Milcherzeugnisse

e Sellerie-Erzeugnisse

g Schwefeldioxid und Sulfite

h Erdnuss-Erzeugnisse

i Glutenhaltiges (Weißes)

m Soja und Soja-Erzeugnisse

n Weichtiere



**GEBACKENE
BANANEN MIT EIS**
7,50

**GEBACKENE
BANANEN MIT HONIG**
5,50



LITSCHIS
4,90



**DREI
SORTEN EIS
MIT
SAHNE UND
SCHOKOSOßE**
6,50



BANANA SPLIT
7,20



Fragen Sie uns gerne nach dem Tageskuchen!

NAT-POB
DESSERTKARTE
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN