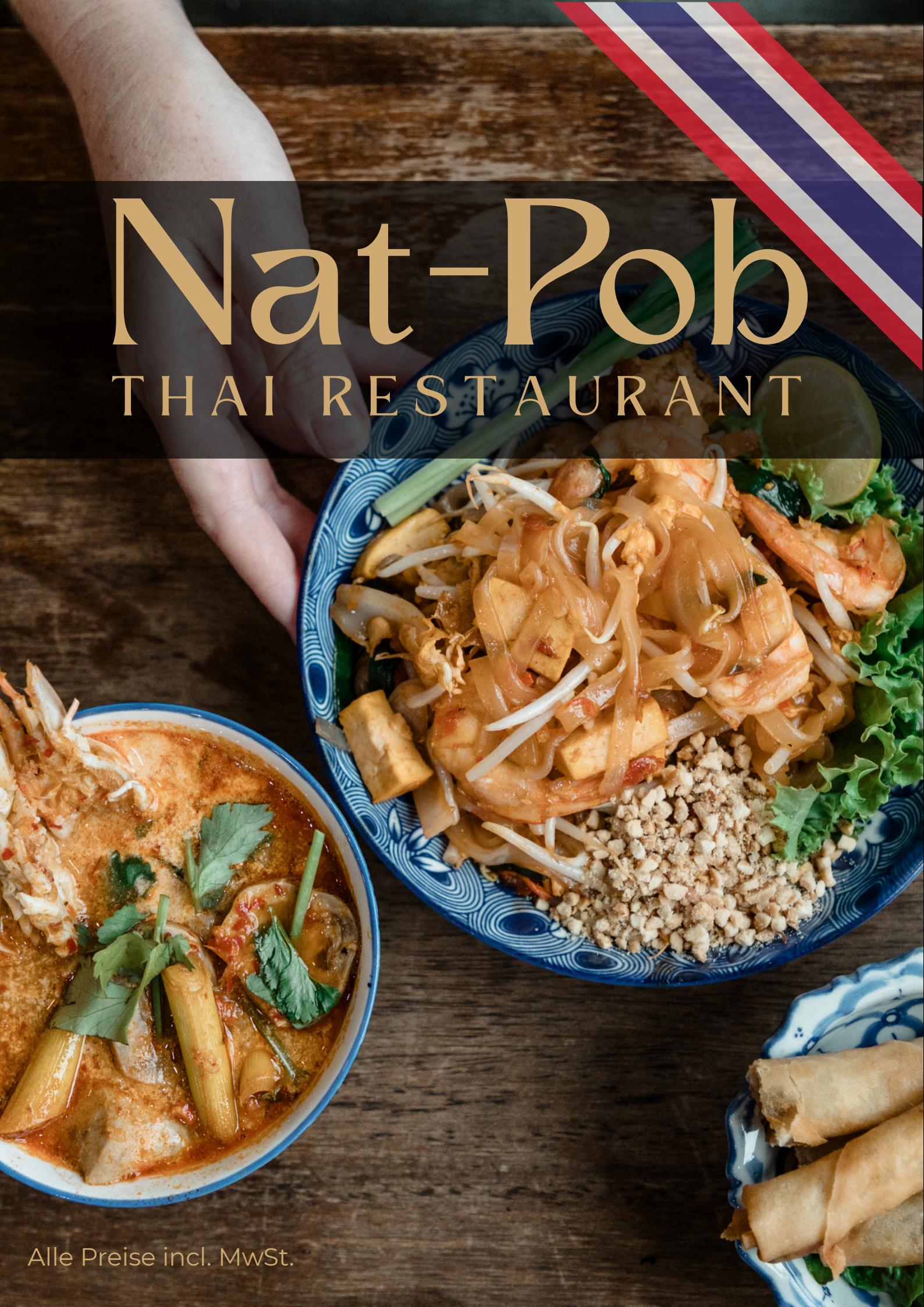


Nat-Pob

THAI RESTAURANT



Alle Preise incl. MwSt.



SaWasDee Ka

Willkommen im thailändischen Restaurant

“Nat-Pob”

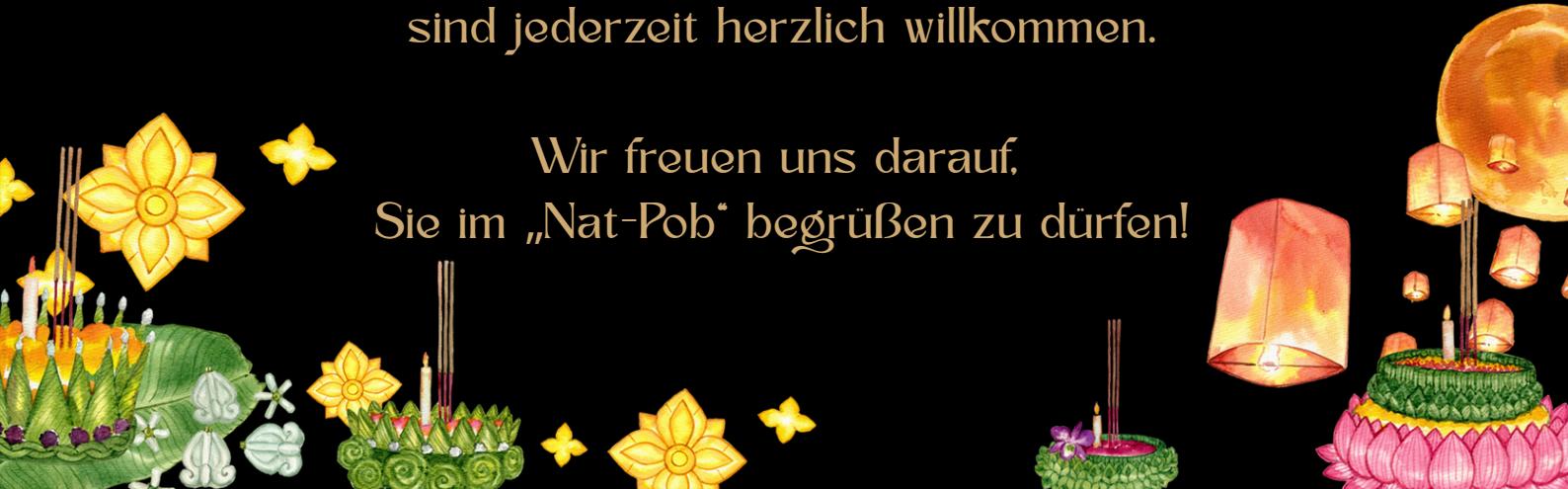
Bei uns erleben Sie authentische

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. HÜHNERSPIEßE ^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 Hähnerspieße, 6 Mini-Frühlingsrollen 6 gebackene Wan Tans	



THAIL. SALATE



13. PAPAYASALAT ^{b,h,i}

Frischer grüner Papayasalat mit Erdnüssen - knackig würzig



14. LAB GAI ^{b,m}

Lauwarmer Salat aus gehacktem Hühnerfleisch mit thai Kräutern



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

Aromatischer Tintenfischsalat mit Zwiebeln und Sellerie



16. GLASNUDELSALAT ^{b,m}

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Morcheln und Zwiebeln



17. NAM TOK ^{b,m}

Gebratenes Schweine,- oder Rindfleisch mit frischen Thai- Kräutern



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

mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten

13.90

13.90

14.90

14.90

14.90

14.90

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

HÜHNERFLEISCH GERICHTE



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

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

14.90

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

Mit Basilikum, Bohnen, Zwiebeln
und Bambussprossen

14.90

27. GAENG KIAWWARNGAI

Grünes Hühnercurry mit
Kokosnussmilch, Basilikum und
Thai-Aubergine

14.90

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

Mit Cashewkernen, Zwiebeln, Lauch
und Paprika

15.90

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

Mit rotem Curry, Kokosnussmilch
und Bohnen

14.90

RINDFLEISCH GERICHTE



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}

Mit Bambussprossen, Zwiebeln und Basilikum

14.90

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

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

14.90

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

Mit verschiedenem Gemüse

14.90

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

Grünes Curry mit Basilikum, Thai-Aubergine und Kokosnussmilch

15.90

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

Mit Cashewnüssen, Zwiebeln und Paprika

14.90

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

Mit Ingwer, Morcheln, Paprika und Zwiebeln

14.90

ENTENFLEISCH GERICHTE



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

Mit Sojasprossen, Zwiebeln, Paprika, Tofu und Morcheln

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

Mit verschiedenem Gemüse

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

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

46. GAENG KATHI PED

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

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

Mit Pilzen, Zwiebeln Bambussprossen und Paprika

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

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

16.50

16.50

16.50

16.50

16.50

19.90

ORIGINAL THAI SPEZIALITÄTEN



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

Getrocknetes Schweinefleisch oder
Getrocknetes Rinderfleisch

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

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

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

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

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

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

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

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}

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

12.90

19.90

39.50

24.90

34.50

19.90



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

Gebr. Eiernudeln mit Ei, Soßasprossen und Gemüse

11.90

54. PHAD BAMEE KAI a,i,m,n

Gebr. Eiernudeln mit Hühnerfleisch, Ei, Sojasprossen und Gemüse

12.90

55. GUAY TEOW KIH MOW a,i,m,n

Gebr. Reisnudeln mit Rindfleisch, Ei, Sojasprossen und Basilikum

13.90

56. PHAD THAI a,h,i,m,n

Gebr. Reisnudeln mit Ei, Sojasprossen, Erdnüssen

Hühner-, oder Schweinefleisch
Garnelen oder Gebackene Ente

13.90

15.90

57. PHAD SEE EOW a,i,m,n

Gebr. Reisnudeln mit
Hähnchenbrust, Ei und Brokkoli

13.90

58. PHAD WOON SEN a,e,i,m,n

Gebratenes Hühnerfleisch mit Ei,
Glasnudeln, Morcheln und Chinakohl

13.90

AUS DEM MEER

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN



59. PLAA PREAW WARN b,i,m,n

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

16.90

60. PLAA MUEK PHAD GRAPAU i,m,n

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

16.90

61. PLAA PHAD TUA NGOOG b,i,m,n

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

16.90

62. GAENG KATHI PLAA b,i,m,n

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

16.90

63. PLAA PHAD KHING b,i,m,n

Gebackenes Pangasiusfilet mit Ingwer, Zwiebeln und Paprika

16.90

AUS DEM MEER

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN



64. GAENG KATHI GOONG

Garnelen mit roter Curry Soße
Basilikum und verschiedenem
Gewürze

16.90

65. GOONG PHAD PHAK c,i,m,n

Gebratene Garnelen mit
verschiedenem Gemüse

16.90

66. GOONG PHAD NORMAI c,i,m,n

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

16.90

67. GOONG PREOW WARN c,i,m,n

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

16.90

VEGETARISCHE GERICHTE



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 Currysauce, 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,j}

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 (Weißen)
m Soja und Soja-Erzeugnisse
n Weichtiere



GEBACKENE
BANANEN MIT EIS
7,50



BANANA SPLIT
7,20

GEBACKENE
BANANEN MIT HONIG

5,50



LITSCHIS
4,90



DREI
SORTEN EIS
MIT
SAHNE UND
SCHOKOSOße
6,50

Fragen Sie uns gerne nach dem Tageskuchen!

NAT-POB
DESSERTKARTE
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN