



# Nat-Pob

## THAI RESTAURANT

Alle Hauptgerichte sind mit Reis als Beilage.

Alle Gerichte auch zum mitnehmen. Alle Preise incl. MwSt.

## SUPPEN



- |   |  |              |
|---|--|--------------|
|   | <b>1. ENTENSUPPE</b> <sup>i,m</sup>  | <b>11.90</b> |
|   | Reisnudelsuppe mit Ente  |              |
|   | <b>2. REISNUDELSUPPE</b> <sup>i</sup>  | <b>10.90</b> |
|   | Mit Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch  |              |
|   | <b>3. GLASNUDELSUPPE</b> <sup>g,i</sup>  | <b>5.90</b>  |
|   | Mit Hühner- oder Schweinefleisch, Chinakohl und Morcheln                         |              |
|   | <b>4. WANTANSUPPE</b> <sup>i</sup>   | <b>5.90</b>  |
|   | Gefüllte Teigtaschen mit Schweinehack, Morcheln und Sojasprossen in klarer Brühe |              |
|   | <b>5. HÜHNERSUPPE</b>  | <b>5.90</b>  |
|   | Cremige Kokosnussmilchsuppe mit Zitronengras und frischen Pilzen                 |              |
|  | <b>6. GARNELENSUPPE</b> <sup>c</sup>   | <b>6,20</b>  |
|   | Mit Garnelen, Zitronengras, Tomaten und frischen Kräutern                        |              |
|  | <b>7. MEERESFRÜCHTESUPPE</b> <sup>c,n</sup>                                      | <b>6,20</b>  |
|   | Mit Garnelen, Tintenfisch, Zitronengras, Tomaten und Pilzen                      |              |

# VORSPEISE




|   |       |
|---|-------|
| <b>8. MINI FRÜHLINGSROLLEN</b> <sup>i</sup><br>Knusprig & vegetarisch ( VEG.6 stück)  | 5.20  |
| <b>9. CHICKEN WINGS</b> <sup>i</sup>  | 6.90  |
| <b>10. GEBACKENE WANTANS</b> <sup>i</sup><br>Knusprige Teigtaschen mit<br>Schweinehackfleischfüllung  | 5.90  |
| <b>11. HÜHNERSPIEBE</b> <sup>h</sup><br>Mit hausgemachter Erdnusssoße   | 6.50  |
| <b>12. SAMUSA</b> <sup>i</sup><br>Gefüllte Teigtaschen mit mildem<br>Gemüse-Curry (VEG.)  | 5.20  |
| <b>112. GEBACKENE TINTENFISCH</b> <sup>i,n</sup><br>Knusprig serviert mit süß-sauer Soße  | 5.90  |
| <b>113. GEBACKENE GARNELEN</b> <sup>i,n</sup><br>Knusprig serviert mit süß-sauer Soße   | 6.20  |
| <b>114. VORSPEISENPLATTE</b> <sup>h,i</sup><br>Ein genussvoller Mix:<br>6 Samusa, 3 Hühnerspieße,<br>6 Mini-Frühlingsrollen<br>6 gebackene Wan Tans | 18.90 |

## THAIL. SALATE



- |   |   |              |
|---|---|--------------|
|    | <b>13. PAPAYASALAT</b> <sup>b,h,i</sup>   | <b>13.90</b> |
|   | Frischer grüner Papayasalat mit Erdnüssen - knackig würzig                        |              |
|    | <b>14. LAB GAI</b> <sup>b,m</sup>   | <b>13.90</b> |
|   | Lauwarmer Salat aus gehacktem Hühnerfleisch mit thai Kräutern                     |              |
|   | <b>15. TINTENFISCHSALAT</b> <sup>b,e,m,n</sup>                                    | <b>14.90</b> |
|   | Aromatischer Tintenfischsalat mit Zwiebeln und Sellerie                           |              |
|  | <b>16. GLASNUDELSALAT</b> <sup>b,m</sup>  | <b>14.90</b> |
|   | Lauwarmer Glasnudelsalat mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Morcheln und Zwiebeln |              |
|  | <b>17. NAM TOK</b> <sup>b,m</sup>   | <b>14.90</b> |
|   | Gebratenes Schweine,- oder Rindfleisch mit frischen Thai- Kräutern                |              |
|  | <b>17A. YAM NUEA</b> <sup>b,m</sup>   | <b>14.90</b> |
|   | Gebratenes Schweine,- oder Rindfleisch mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten           |              |

 Alle Thailändische Salate können auch nicht scharf zubereitet werden.

# HÜHNERFLEISCH GERICHTE



18. GAI PHAD PRIK <sup>i,m,n</sup> 14.90

Mit Zwiebeln und Paprika



19. ROTES HÜHNERCURRY 14.90

Mit Bambussprossen, Basilikum,  
Paprika und Kokosnussmilch

20. GAI PHAD PAK <sup>i,m,n</sup> 14.90

Mit frischem Gemüse

21. GAI PHAD KHING <sup>i,m,n</sup> 14.90

Mit frischem Ingwer, Zwiebeln,  
Morcheln und Paprika

22. GAI PHAD NORMAI <sup>i,m,n</sup> 14.90

Mit Bambussprossen, Paprika und  
Zwiebeln

23. GAI PHAD TUA NGOOG <sup>i,m,n</sup> 14.90

Mit Sojasprossen, Morcheln, Paprika  
und Tofu

# HÜHNERFLEISCH GERICHTE



Nat-rop

## 24. GAI PREAW WARN <sup>g,i,m</sup>

14.90

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

## 25. GAI PHAD GRAPAU <sup>i,m,n</sup>

14.90

Mit Basilikum, Bohnen, Zwiebeln  
und Bambussprossen

## 27. GAENG KIAWWARNGAI

14.90

Grünes Hühnercurry mit  
Kokosnussmilch, Basilikum und  
Thai-Aubergine

## 28. GAI PHAD MED MAMUANG <sup>i,m,n</sup>

14.90

Mit Cashewkernen, Zwiebeln, Lauch  
und Paprika

## 29. GAI PHAD PRIK TUA <sup>i,m,n</sup>

14.90

Mit rotem Curry, Kokosnussmilch  
und Bohnen

# RINDFLEISCH GERICHTE



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

# SCHWEINEFLEISCH GERICHTE




Nat-  
-Rob  
-  
at-  
-  
Rob

**37. MUH PHAD NORMAI** <sup>i,m,n</sup> **14.90**  
Mit Bambussprossen, Zwiebeln  
und Basilikum

**38. MUH PREOW WARN** <sup>i,m,n</sup> **14.90**  
Mit Ananas, Gurken, Tomaten, Paprika,  
und Zwiebeln in süß-sauer Soße

**39. MUH PHAD PHAK** <sup>i,m,n</sup> **14.90**  
Mit verschiedenem Gemüse

 **40. GAENG KIAW WARN MUH** <sup>i,m,n</sup> **15.90**  
Grünes Curry mit Basilikum, Thai-  
Aubergine und Kokosnussmilch

**41. MUH PHAD MED MAMUANG** <sup>i,m,n</sup> **14.90**  
Mit Cashewnüssen, Zwiebeln und  
Paprika

**42. MUH PHAD KHING** <sup>i,m,n</sup> **14.90**  
Mit Ingwer, Morcheln, Paprika und  
Zwiebeln

# ENTENFLEISCH GERICHTE




43. PED PHAD TUA NGOOG <sup>i,m,n</sup> 16.90  
Mit Sojasprossen, Zwiebeln,  
Paprika, Tofu und Morcheln

44. PED PHAD PHAK <sup>i,m,n</sup> 16.90  
Mit verschiedenem Gemüse

45. PED PREAW WARN <sup>i,m,n</sup> 16.90  
Mit Ananas, Gurken, Tomaten, Paprika  
und Zwiebeln in süß- sauer Soße

 46. GAENG KATHI PED 16.90  
Rotes Curry mit Ananas, Basilikum,  
Paprika, Karotten und Kokosnussmilch

47. PED PHAD NORMAI <sup>i,m,n</sup> 16.90  
Mit Pilzen, Zwiebeln Bambussprossen  
und Paprika

 156. LAB PED (ENTE SALAT) <sup>i,m</sup> 19.90  
Lauwarmer Salat aus gehackter Ente  
mit Frühlingszwiebeln, Chili und  
frischen Thai-Kräutern.

## GEBRATENER REIS



|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| 48. KAAO PHAD PAK <sup>a,m</sup>     | 12,90 |
| Mit Ei und Gemüse                    |       |
| 49. KAAO PHAD KAI <sup>a,m,n</sup>   | 13,90 |
| Mit Hühnerbrust, Ei und Gemüse       |       |
| 50. KAAO PHAD MUH <sup>a,m,n</sup>   | 13,90 |
| Mit Schweinefleisch, Ei und Gemüse   |       |
| 51. KAAO PHAD NUER <sup>a,m,n</sup>  | 14,20 |
| Mit Rindfleisch, Ei und Gemüse       |       |
| 52. KAAO PHAD GOONG <sup>a,m,n</sup> | 14,90 |
| Mit Garnelen, Ei und Gemüse          |       |

# GEBRATENE NUDELN



**53. PHAD BAMEE** <sup>a,i,m</sup> **12.90**

Gebr. Eiernudeln mit Ei, Soßasprossen und Gemüse

**54. PHAD BAMEE KAI** <sup>a,i,m,n</sup> **13.90**

Gebr. Eiernudeln mit Hühnerfleisch, Ei, Sojasprossen und Gemüse

 **55. GUAY TEOW KIH MOW** <sup>a,i,m,n</sup> **14.90**

Gebr. Reisnudeln mit Rindfleisch, Ei, Sojasprossen und Basilikum

**56. PHAD THAI** <sup>a,h,i,m,n</sup>

Gebr. Reisnudeln mit Ei, Sojasprossen, Erdnüssen

Hühner-, oder Schweinefleisch **14.90**

Garnelen oder Gebackene Ente **16.90**

**57. PHAD SEE EOW** <sup>a,i,m,n</sup> **14.90**

Gebr. Reisnudeln mit Hähnchenbrust, Ei und Brokkoli

**58. PHAD WOON SEN** <sup>a,e,i,m,n</sup> **14.90**

Gebratenes Hühnerfleisch mit Ei, Glasnudeln, Morcheln und Chinakohl

## AUS DEM MEEER



### SPEZIALITÄTEN MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN

59. PLAA PREAW WARN <sup>b,i,m,n</sup> 16.90

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

 60. PLAA MUEK PHAD GRAPAU <sup>i,m,n</sup> 16.90

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

61. PLAA PHAD TUA NGOOG <sup>b,i,m,n</sup> 16.90

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

62. GAENG KATHI PLAA <sup>b,i,m,n</sup> 16.90

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

63. PLAA PHAD KHING <sup>b,i,m,n</sup> 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 Gemüse

### 65. GOONG PHAD PHAK <sup>c,i,m,n</sup>

16.90

Gebratene Garnelen mit  
verschiedenem Gemüse

### 66. GOONG PHAD NORMAI <sup>c,i,m,n</sup>

16.90

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

### 67. GOONG PREOW WARN <sup>c,i,m,n</sup>

16.90

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

# VEGETARISCHE GERICHTE



Nat-rop

68. PHAD PHAK ROUM <sup>i,m</sup> 12,90

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

69. PHAD TUA NGOOG <sup>i,m</sup> 13,20

Gebratene Sojasprossen mit Tofu,  
Morcheln und Paprika



70. GAENG KATHI PAK 13,50

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

71. PHAD TOFU MED MAMUANG <sup>i,m</sup> 13,50

Gebratenes, frisches Wok-Gemüse  
mit Tofu und Cashewnüssen

72. PHAD KALUM <sup>i,m</sup> 12,90

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

EXTRA TOFU 3,00

# DEUTSCHE GERICHTE



## 73. SCHNITZEL <sup>a,g,i</sup>

Paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes und Beilagen Salat

12.90

## 74. WURSTSALAT <sup>g</sup>

mit Pommes

12.90

## 75. CALAMARIS <sup>i,n</sup>

frittierte Tintenfischringe mit Pommes  
Beilagen Salat und Remouladensoße

12.90

# BEILAGEN

## 76. REIS

2.00

## 77. GEMISCHTER SALAT

5.50

## 78. KRABBen CHIPS <sup>c,i</sup>

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

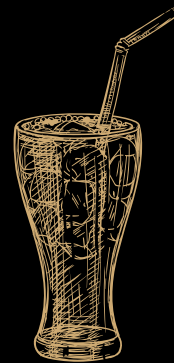
h Erdnuss-Erzeugnisse

i Glutenhaltiges (Weißes)

m Soja und Soja-Erzeugnisse

n Weichtiere

# GETRÄNKE



## MINERALWASSER

0,3 Liter / 0,7 Liter

2.80 4.90

## STILLES WASSER

0,5 Liter / 0,7 Liter

3.90 4.90

## BITTER LEMON <sup>3,11</sup>

0,3 Liter / 0,5 Liter

3.20 4.20

## TONIC WATER <sup>11</sup>

0,3 Liter / 0,5 Liter

3.20 4.20

## COCACOLA / ZERO <sup>1,8,9,11</sup>

0,3 Liter / 0,5 Liter

3.20 4.20

## FANTA/ SPRITE/ SPEZI <sup>1,3</sup>

0,3 Liter / 0,5 Liter

3.20 4.20

## EISTEE PFIRSICH <sup>1,6</sup>

0,3 Liter / 0,5 Liter

3.20 4.20

# Nat-rop

# SÄFTE



|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| <b>APFELSAFT</b> <sup>1,2,5,6</sup><br>0,3 Liter / 0,5 Liter              | <b>3.50</b> | <b>5.20</b> |
| <b>ORANGENSAFT</b> <sup>1,2,5,6</sup><br>0,3 Liter / 0,5 Liter            | <b>3.50</b> | <b>5.20</b> |
| <b>RHABABERNEKTAR</b> <sup>1,2,5,6</sup><br>0,3 Liter / 0,5 Liter         | <b>3.50</b> | <b>5.20</b> |
| <b>MARACUJANEKTAR</b> <sup>1,2,5,6</sup><br>0,3 Liter / 0,5 Liter         | <b>3.50</b> | <b>5.20</b> |
| <b>JOHANNISBEERNEKTAR</b> <sup>1,2,5,6</sup><br>0,3 Liter / 0,5 Liter     | <b>3.50</b> | <b>5.20</b> |
| <b>ANANASNEKTAR</b> <sup>1,2,5,6</sup><br>0,3 Liter / 0,5 Liter           | <b>3.50</b> | <b>5.20</b> |
| <b>GUAVE / MANGO / LYCHEE</b><br>0,3 Liter / 0,5 Liter <sup>1,2,5,6</sup> | <b>3.50</b> | <b>5.20</b> |
| <b>KOKOSNUSSWASSER</b> <sup>1,2,5,6</sup><br>0,3 Liter / 0,5 Liter        | <b>3.50</b> | <b>5.20</b> |
| <b>SAFTSCHOLRE</b><br>0,3 Liter / 0,5 Liter                               | <b>3.20</b> | <b>4.90</b> |

## BIER VOM FASS



|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| <b>HOEPFNER PILS</b> <sup>12</sup><br>0,3 Liter / 0,5 Liter       | <b>3.50</b> | <b>4.50</b> |
| <b>HOEPFNER HEFEWEIZEN</b> <sup>12</sup><br>0,3 Liter / 0,5 Liter | <b>3.50</b> | <b>4.50</b> |
| <b>RADLER</b> <sup>12</sup><br>0,3 Liter / 0,5 Liter              | <b>3.20</b> | <b>4.50</b> |
| <b>COLA BIER</b> <sup>1,8,9,11,12</sup><br>0,3 Liter / 0,5 Liter  | <b>3.50</b> | <b>4.50</b> |
| <b>HEFE WEIZEN RADLER</b> <sup>12</sup><br>0,3 Liter / 0,5 Liter  | <b>3.20</b> | <b>4.50</b> |

# FLASCHENBIERE



|  |             |
|--|-------------|
| <b>KELLERWEIZEN</b> <sup>12</sup><br>0,5 Liter           | <b>4.50</b> |
| <b>KRISTALLWEIZEN</b> <sup>12</sup><br>0,5 Liter         | <b>4.50</b> |
| <b>RADLER ALKOHOLFREI</b> <sup>12</sup><br>0,5 Liter     | <b>4.50</b> |
| <b>HOEPFNER ALKOHOLFREI</b> <sup>12</sup><br>0,33 Liter  | <b>3.50</b> |
| <b>HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI</b> <sup>12</sup><br>0,5 Liter | <b>4.50</b> |
| <b>HOEPFNER EXPORT</b> <sup>12</sup><br>0,5 Liter        | <b>4.50</b> |
| <b>SINGHA THAI BIER</b> <sup>12</sup><br>0,33 Liter      | <b>4.20</b> |

# WEIN



# Nat-rob

## WEISSWEIN

RIESLING TROCKEN<sup>5</sup>

0,25 Liter / 0,5 Liter

4.50 8,00

MÜLLER THURGAU<sup>5</sup>

0,25 Liter / 0,5 Liter

4.50 8,00

GRAUBURGUNDER TROCKEN<sup>5</sup>

0,25 Liter / 0,5 Liter

4.50 8,00

## ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER TROCKEN<sup>5</sup>

0,25 Liter / 0,5 Liter

4.50 8,00

DORNFELDER TROCKEN<sup>5</sup>

0,25 Liter / 0,5 Liter

4.50 8,00

FRANZÖSISCHER LANDWEIN<sup>5</sup>

0,25 Liter / 0,5 Liter

4.50 8,00

ROSÉ TROCKEN<sup>5</sup>

0,25 Liter / 0,5 Liter

4.50 8,00

WEISSHERBST<sup>5</sup>

0,25 Liter / 0,5 Liter

4.50 8,00

WEINSCHOLRE<sup>5</sup>

0,25 Liter / 0,5 Liter

4.20 7,20

# WARME GETRÄNKE



|  |      |
|--|------|
| TASSE KAFFEE <sup>11</sup>                             | 3.50 |
| KÄNNCHEN KAFFEE <sup>11</sup>                          | 4.50 |
| ESPRESSO <sup>11</sup>                                 | 2.90 |
| ESPRESSO MACCHIATO <sup>10,11</sup>                    | 3.20 |
| LATTE MACCHIATO <sup>10,11</sup>                       | 4.50 |
| CAPPUCCINO <sup>10,11</sup>                            | 3.90 |
| MICHKAFFEE <sup>10,11</sup>                            | 3.90 |
| KÄNNCHEN TEE   | 4.20 |
| Pfefferminz,- Schwarz,-<br>Kamille,- Grün,- Früchtetee |      |
| JASMIN TEE IM KÄNNCHEN                                 | 4.50 |
| FRISCHER INGWER TEE                                    | 4.50 |

# APERITIFS

Nat-Prob

BAILEYS

4 cl

3.50

MARTINI BIANCO

4 cl

4.20

CAMPARI SODA/ ORANGE <sup>1,2,5,6</sup>

4 cl

4.20

RAMAZZOTTI <sup>1</sup>

4 cl

4.20

VALDO PROSECCO <sup>1,2,5,11</sup>

2 cl / 1,0 Liter

4.20

19,00

LILLET WILDBERRY <sup>1,5,11</sup>

6.90

PFLAUMENWEIN <sup>6</sup>

2 cl

3.50

LYCHEEWEINE <sup>6</sup>

2 cl

3.50

SAKE <sup>6</sup>

2 cl

5.50

APEROL SPRITZ <sup>1,2,5,11</sup>

6.90



# SPIRITUOSEN

## WHISKY



MEKHONG THAI WHISKY

4 cl

4.50

JACK DANIELS

4 cl

4.50

WHISKY COLA

4 cl

4.50

OUZO

2 cl

3.40

OBSTSCHNAPS

2 cl

3.40

WILLIAMSBIERNE

2 cl

3.40

FERNET BRANCA

2 cl

3.40

JÄGERMEISTER

2 cl

3.40

# ORIGINAL THAI SPEZIALITÄTEN



152. MUH / NUEA THOD <sup>b,i,m</sup> 12,90

Getrocknetes Schweinefleisch oder  
Getrocknetes Rinderfleisch



 156. LAB PED (ENTE SALAT) <sup>i,m</sup> 19,90

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



157. GUNG OBB WUN SEN <sup>c,i,m,n</sup> 39,50

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



158. HOI MAENG PUH OBB <sup>i,m,n</sup> 24,90

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



160. NIANG PLA <sup>b,h,i,m</sup> 34,50

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



 161. PAD PHED PLA DUK <sup>b,i,m</sup> 19,90

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

