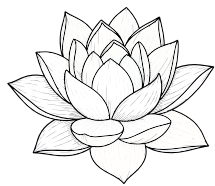




Authentische thailändische Küche mit Liebe zubereitet – ein Geschmackserlebnis wie in Bangkok

DESERTS

01	Satay Gai zart gegrillte Hähnchenspieße, serviert mit hausgemachter cremiger Erdnussauce und Gurkensalat	6,50 €	05	Peek Gai Thod knusprig frittierte Hähnchenflügel in einer würzigen Marinade aus Knoblauch, Fischsauce, Sojasauce und Pfeffer mariniert	6,50 €
02	Poh Pia knusprige vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Karotten und Kohl, serviert mit Süß-Sauer-Sauce	6,50 €	06	Pak Thod verschiedenes Gemüse mariniert mit Süß-Sauer-Soße	6,50 €
03	Gung Hom Pha Garnelen in Wan-Tan-Teig mit Süß-Sauer Sauce	8,50 €	07	Oy Teller gemischte Vorspeisen für eine Person zwei Personen	14,50 € 25,50 €
04	Thod Man Gung marinierte Garnelen, thailändische Garnelenfrikadelle mit Süß-Sauer-Sauce	9,50 €			
08	Tom Yam Gai Gung eine thailändische Suppe, säuerlich pikant mit	6,50 € 8,50 €	10	Gaeng Jued Wun Sen eine klassische thailändische Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse	6,50 €
09	Tom Kha Gai Gung Suppe mit Kahwurzeln, Chili, Champignons, Zitronensaft, Zitronengras und cremiger Kokosmilch	6,50 € 8,50 €	11	Giuw Nahm Wantansuppe mit gewürztem Hühnerfleisch und Gemüse	6,50 €
13	Yam Gai Muh Nuea pikanter Thai-Salat mit Fleischsorten wie Hühnchen, Schwein und Rindfleisch, mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika Gurke und Zitronen-Dressing. mit Hähnchen o. Schweinefleisch mit Rindfleisch	10,50 € 12,50 €	15	Yam Talay pikanter Meeresfrühtesalat mit Zwiebeln, Paprika, frischem Gemüse und Zitronendressing	19,50 €
14	Yam Wun Sen pikanter Glasnudelsalat mit Hühnchen, Schweinehackfleisch, oder Garnelen, Erdnüssen, Morcheln, Gewürzen und Zitronen-Dressing	10,50 € 19,50 €	16	Laab Gai traditioneller, pikanter Hähnchenfleisch-Salat mit Thai Gewürzen, roten Zwiebeln und Gemüse	11,50 €
17	Pad Pak Ruam ein pfannengerührtes gemischtes Gemüse, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente	9,00 €	22	Pad Krapao gebratenes Fleisch mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Chili, Bohnen, serviert wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente	9,00 €
18	Kratiem Prik Thai ein klassisches thailändisches Gericht, mit Knoblauch und weißem Pfeffer, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente	9,00 €	23	Gaeng Kheuw Wan ist das berühmte thailändische Grüne Curry, frischen grünen Chilis Kokosmilch, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum und Fischsauce, Bambus, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente	9,00 €
19	Gai Pad Med Mamuang mit Cashewnüsse, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Austernsauce und Sojasauce, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder	9,00 €	24	Gaeng Khua klassisches thailändisches Curry auf Kokosmilchbasis, Obst, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente	9,00 €
20	Pad Nam Man Hoy klassisches thailändisches Pfannengericht, dessen Hauptmerkmal die Verwendung von Austernsauce ist, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente	9,00 €	25	Gaeng Dang mit getrockneten roten Chilischoten, Knoblauch, Curry Bambus, Thai-Auberginen, Basilikum, Kokosmilch, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente	9,00 €
21	Pad Priau Wan klassisches thailändisches süß-saures Pfannengericht, mit Ananas, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente	9,00 €	26	Panaeng mit cremigem roten Curry, Erdnüssen, in Kokosmilch, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente	9,00 €
Wahlweise GAI - Hähnchenfleisch - 4,50 € MUH - Schweinefleisch - 4,50 € NUEA - Rindfleisch - 6,50 € PED - Ente - 9,50 € GUNG - Garnelen - 11,50€					
27	Shu Shi knusprig frittiertes Doradenfilet in Thai Curry, Kokosmilch und Zitronenblatt	29,50 €	29	Pla Sam Rot knuspriger Wolfsbarsch, Knoblauch, Schalotten, Koriander und Ananas	29,50 €
28	Pla Samun Prai knuspriger Wolfsbarsch mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Cashewnüssen und Zitronengras	29,50 €			
30	Khao Pad gebratener Reis mit Ei, Erbsen, Zwiebeln, Karotten Sojasauce und Austernsauce, wahlweise mit Hühner-/Schweine-Rindfleisch oder Garnelen	8,00 €	33	Pad Siuw gebratene Reisnudeln mit Ei, Brokkoli, Sojasauce und Austernsauce, wahlweise mit Hähnchen mit Garnelen	13,50 € 19,50 €
31	Khao Pad Pak gebratener Reis mit Gemüse wie Zwiebeln, Karotten, Brokkoli, Baby-Mais, Bohnen, Sojasauce und Austernsauce	10,00 €	34	Ba Mee Pad gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Sojasauce und Austernsauce, wahlweise mit Hähnchen mit Ente	13,50 € 18,50 €
32	Pad Thai beliebtes thailändisches Pfannengericht aus Reisnudeln mit Ei, gemahlenen Erdnüssen, Sojasprossen, thailändischen Knoblauchblätter mit Hähnchen mit Garnelen	13,50 € 19,50 €			
Beilagen - Extras 35 Reis - 2,50 € 36 Gebratener Reis mit Ei - 4,00 € 37 Reisnudeln gebraten mit Ei - 4,00 €					
38	Khao Neow Ma Muang gedämpfter Klebreis, der mit gesüßter und leicht gesalzener Kokosmilch vermischt wird, frische, reife Mangostücke und Eis	14,50 €	41	Bua Loy ist ein beliebtes thailändisches Dessert aus kleinen, bunten Klebreisbällchen, mit Kürbis und Taro, die in einer süßen, cremigen Kokosmilch-Sauce schwimmen.	6,50 €
39	Gluay Buat Chee es besteht im Wesentlichen aus reifen, gekochten Bananen und Kokosmilch	6,50 €	42	Pom La Mai thailändischer saisonaler Obstteller/Fruchtsalat	7,50 €
40	Kanom Mo Kaeng gemahlene Linsen, Eier, Kokosmilch und geröstete Zwiebeln. Eine traditionelle thailändische Süßspeise, die einem gebackenen Pudding oder Eierpudding	6,50 €			



OY Thai-Restaurant



Authentische thailändische Küche mit Liebe zubereitet – ein Geschmackserlebnis wie in Bangkok

COCKTAILS

C.1 Mai Tai	weißer und brauner Rum, Amaretto, Zitronensaft, Sirup, Orangensaft, Curacao, Grenadine	9,50 €
C.2 Singapore Sling Gin	Sherry, Brandy, Zitronensaft, Sirup, Grenadine Soda	9,50 €
C.3 Tequila Sunrise	Tequila Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	9,50 €
C.4 Pinacolada	weißer Rum, Ananassaft, Cream of Coconut gesüßte Kokoscreme und Schlagsahne	9,50 €
C.5 Sex on the Beach	Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft und Cranberry-Nektar	9,50 €
C.6 Pink Lady	Day Gin, Applejack (oder Calvados), Zitronensaft, Sirup, Sahne, Grenadine	9,50 €
C.7 Blue Lagoon	Wodka, Applejack, Blue Caracao, Sirup, Zitronensaft	9,50 €
C.8 Caipirinha	Cachaça (brasilianischer Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker, Minze, Limette	9,50 €
C.9 Mojito	weißer Rum (z. B. Havana Club 3 Años oder Bacardí Carta Blanca), Limette, weißer Rohrzucker, frische Minzblätter, Sodawasse, Crashed Ice oder Eiswürfel	9,50 €
C.10 Margarita	Tequila, Triple Sec oder Cointreau (Orangenlikör), frisch gepresster Limettensaft	9,50 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

C.11 Pina Coco	Ananassaft, Kokosnusscreme, Sahne	7,50 €
C.12 Fruit Punch	Gemischter Fruchtsaft, Orangen, Ananas, Maracuja, Zitronensaft	7,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Erfrischungsgetränke

Thailändischer Eistee	0,4 l	3,50 €
Coca-Cola	0,2 l	3,50 €
Coca-Cola Zero	0,2 l	3,50 €
Fanta	0,2 l	3,50 €
Sprite	0,2 l	3,50 €
Spezi / Cola-Mix	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €
Tonic Water	0,2 l	3,50 €

Säfte & Nektare

Orangensaft	0,2 l	4,50 €
Apfelsaft	0,2 l	4,50 €
Ananassaft	0,2 l	4,50 €
Kirschnektar	0,2 l	4,50 €
Maracujanektar	0,2 l	4,50 €
Grapefruitsaft	0,2 l	4,50 €

Wasser

Mineralwasser sprudelnd	0,2 l	3,50 €
Mineralwasser sprudelnd	0,75 l	6,50 €
Mineralwasser still	0,2 l	3,50 €
Mineralwasser still	0,75 l	6,50 €
Wasser mit Zitrone	0,2 l	3,50 €

Saftschorlen

Apfelschorle	0,33 l	4,50 €
Orangenschorle	0,2 l	4,50 €
Johannisbeerschorle	0,33 l	4,50 €

BIERE

Schlappe Seppel Pils	0,33 l	3,20 €	Schlappe Seppel Weizen	0,5 l	3,90 €
Schlappe Seppel Helles	0,33 l	3,20 €	Schlappe Seppel Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Schlappe Seppel Alkoholfrei	0,33 l	3,20 €	Singha	0,33 l	5,40 €

Weine Rot und Weiss + Sekt folgen

Guten Appetit wünscht das Team von OY Thai-Restaurant!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem liebevoll eingerichteten Lokal.

Wir kochen ohne Glutamat.

Alle Speisen auch als Mittagstisch oder Schülerangebot verfügbar.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienung.

Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff(en), 3 chininhaltig, 4 mit Taurin, 5 geschwefelt (enthält Sulfite), 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Antioxidationsmittel, 10 mit Konservierungsstoff(en), 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 mit Geschmacksverstärker(n), 13 gewachst, 14 erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)