OY Thai-Restaurant

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

01 Satay Gai (A, E, F, L | 2, 4) — **7,50 €**
zart gegrillte Hähnchenspieße, serviert mit hausgemachter cremiger Erdnusssauce und Gurkensalat

02 Poh Pia (A, F | 1,2, 4) — **6,50 €**
knusprige vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Karotten und Kohl, serviert mit Süß-Sauer-Sauce

03 Gung Hom Pha (A, B, C, F | 1, 2, 4) — **9,50 €**
Garnelen in Wan-Tan-Teig mit Süß-Sauer-Sauce

04 Thod Man Gung (A, B, C, F | 2, 4) — **10,50 €**
marinierte Garnelen, thailändische Garnelenfrikadelle mit Süß-Sauer-Sauce

05 Peek Gai Thod (A, D, F | 2, 4) — **6,50 €**
knusprig frittierte Hähnchenflügel in einer würzigen Marinade aus Knoblauch, Fischsauce, Sojasauce und Pfeffer mariniert

06 Pak Thod (A, F | 1, 2, 4) — **7,50 €**
verschiedenes Gemüse mariniert mit Süß-Sauer-Sauce

07 Oy Teller (A, B, C, D, E, F | 1, 2, 4)
gemischte Vorspeisen für — *eine Person* **15,50 €**
zwei Personen **25,50 €**

08 Tom Yam Gai Gung (A, B, D, F | 2, 4)
eine thailändische Suppe, säuerlich pikant mit Champignons — *mit Hähnchen* **7,50 €**; *mit Garnelen* **9,50 €**

09 Tom Kha Gai Gung (B, D, F, G | 2, 4)
Suppe mit Kahwurzeln, Chili, Champignons, Zitronensaft, Zitronengras und cremiger Kokosmilch — *mit Hähnchen* **7,50 €**; *mit Garnelen* **9,50 €**

10 Gaeng Jued Wun Sen (A, D | 2, 4) — **7,50 €**
eine klassische thailändische Glasnudelsuppe mit Hähnchenfleisch und Gemüse

11 Giuw Nahm (A, C, D, F | 2, 4) — **7,50 €**
Wantansuppe mit gewürztem Hähnchenflisch und Gemüse

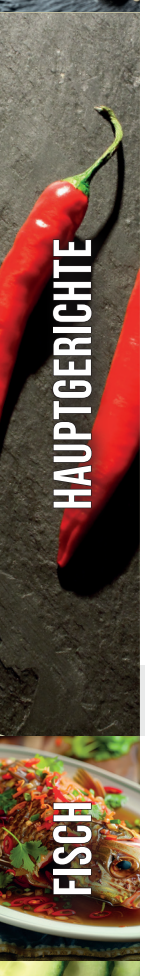
12 Gaeng Jued Pak (D | 2, 4) — **7,50 €**
frische Gemüsesuppe und thailändischem Basilikum

13 Yam Gai Muh Nuea (D, F | 2, 4)
pikanter Thai-Salat mit Fleischsorten wie Hühnchen, Schwein und Rindfleisch, mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika Gurke und Zitronen-Dressing. — *mit Hähnchen- o. Schweinefleisch* **11,50 €**; *mit Rindfleisch* **13,50 €**

14 Yam Wun Sen (A, B, D, E, F | 2, 4)
pikanter Glasnudelsalat mit Hühnchen, Schweinehackfleisch, oder Garnelen, Erdnüssen, Morcheln, Gewürzen und Zitronen-Dressing — *mit Hähnchenfleisch* **11,50 €**; *mit Riesengarnelen* **19,50 €**

15 Yam Talay (B, D, F | 2, 4) — **19,50 €**
pikanter Meeresfrüchtesalat mit Zwiebeln, Paprika, frischem Gemüse und Zitronendressing

16 Laab Gai (D, F | 2, 4) — **12,50 €**
traditioneller, pikanter Hähnchenfleisch-Salat mit Thai Gewürzen, roten Zwiebeln und Gemüse



17 Pad Pak Ruam (A, F | 2, 4) — **10,00 €**
ein pfannengerührtes gemischtes Gemüse, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente

18 Kratiem Prik Thai (A, F | 2, 4) — **10,00 €**
ein klassisches thailändisches Gericht, mit Knoblauch und weißem Pfeffer, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente

19 Gai Pad Med Mamuang (A, F, H | 2, 4) — **10,00 €**
mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Austernsauce und Sojasauce, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente

20 Pad Nam Man Hoy (A, F | 2, 4) — **10,00 €**
klassisches thailändisches Pfannengericht, dessen Hauptmerkmal die Verwendung von Austernsauce ist, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente

21 Pad Priau Wan (A, F | 1, 2, 4) — **10,00 €**
klassisches thailändisches süß-saures Pfannengericht, mit Ananas, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente

22 Pad Krapao (A, D, F | 2, 4) — **10,00 €**
gebratenes Fleisch mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Chili, Bohnen, serviert wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente

23 Gaeng Kheuw Wan (D, F, G | 2, 4) — **10,00 €**
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

24 Gaeng Khua (D, E, F, G | 2, 4) — **10,00 €**
klassisches thailändisches Curry auf Kokosmilchbasis, Obst, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente

25 Gaeng Dang (D, F, G | 2, 4) — **10,00 €**
mit getrockneten roten Chilischoten, Knoblauch, Curry Bambus, Thai-Auberginen, Basilikum, Kokosmilch, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente

26 Panaeng (D, E, F, G | 2, 4) — **10,00 €**
mit cremigem roten Curry, Erdnüssen, in Kokosmilch, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch, Garnelen oder Ente

Wahlweise

GAI - Hähnchenfleisch - 4,50 € **MUH - Schweinefleisch - 4,50 €** **NUEA - Rindfleisch - 6,50 €** **PED - Ente - 9,50 €** **GUNG - Garnelen - 11,50€**

27 Shu Shi (D, F, G | 2,4) — **31,50 €**
knusprig frittiertes Doradenfilet in Thai Curry, Kokosmilch und Zitronenblatt

28 Pla Samun Prai (D, F, H | 2,4) — **31,50 €**
knuspriger Wolfsbarsch mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Cashewnüssen und Zitronengras

29 Pla Sam Rot (D, F | 2,4) — **31,50 €**
knuspriger Wolfsbarsch, Knoblauch, Schalotten, Koriander und Ananas

30 Khao Pad (A, C, F | 2, 4) — **10,50 €**
gebratener Reis mit Ei, Erbsen, Zwiebeln, Karotten, Sojasauce und Austernsauce, wahlweise mit Hähnchen-/Schweine-/Rindfleisch oder Garnelen

31 Khao Pad Pak (A, F | 2, 4) — **12,50 €**
gebratener Reis mit Gemüse wie Zwiebeln, Karotten, Brokkoli, Baby-Mais, Bohnen, Sojasauce und Austernsauce

32 Pad Thai (A, B, C, E, F | 2, 4)
beliebtes thailändisches Pfannengericht aus Reisnudeln mit Ei, gemahlenen Erdnüssen, Sojasprossen, thailändischen Knoblauchblätter — *mit Hähnchen* **14,50 €**; *mit Garnelen* **19,50 €**

33 Pad Siuw (A, C, F | 2, 4)
gebratene Reisnudeln mit Ei, Brokkoli, Sojasauce und Austernsauce, — *mit Hähnchen* **14,50 €**; *mit Garnelen* **19,50 €**

34 Ba Mee Pad (A, C, F | 2, 4)
gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Sojasauce und Austernsauce, — *mit Hähnchen* **14,50 €**; *mit Ente* **18,50 €**

Beilagen - Extras

35 Reis - 2,50 € **36 Gebratener Reis mit Ei** (C | 2) **- 4,00 €** **37 Reisnudeln gebraten mit Ei** (A, C | 2) **- 4,00 €**

38 Khao Neow Ma Muang (G | 5) — **14,50 €**
gedämpfter Klebreis, der mit gesüßter und leicht gesalzener Kokosmilch vermischt wird, frische, reife Mangostücke und Eis

39 Gluay Buat Chee (G | 5) — **7,50 €**
es besteht im Wesentlichen aus reifen, gekochten Bananen und Kokosmilch

40 Gluay Thode (A, G, L, 10) — **7,50 €**
frittierte Bananen, Sesam und Vanilleeis. Sie sind ein sehr beliebtes Streetfood und Dessert in ganz Südostasien. Vegan.

41 Bua Loy (G | 5) — **7,50 €**
ist ein beliebtes thailändisches Dessert aus kleinen, bunten Klebreisbällchen, mit Kürbis und Taro, die in einer süßen, cremigen Kokosmilch-Sauce schwimmen.

42 Pom La Mai — **8,50 €**
thailändischer saisonaler Obstteller/Fruchtsalat

OY Thai-Restaurant

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

COCKTAILS

C.1 Mai Tai (H|1, 2, 3, 12)	*weißer und brauner Rum, Amaretto, Zitronensaft, Sirup, Orangensaft, Curacao, Grenadine*	**9,50 €**
C.2 Singapore Sling Gin (1, 2, 12)	*Sherry, Brandy, Zitronensaft, Sirup, Grenadine Soda*	**9,50 €**
C.3 Tequila Sunrise (1, 2, 12)	*Tequila Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft*	**9,50 €**
C.4 Pinacolada (G|1, 2)	*weißer Rum, Ananassaft, Cream of Coconut gesüßte Kokoscreme und Schlagsahne*	**9,50 €**
C.5 Sex on the Beach (1, 2, 12)	*Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft und Cranberry-Nektar*	**9,50 €**
C.6 Pink Lady (G|1,2, 12)	*Day Gin, Applejack (oder Calvados), Zitronensaft, Sirup, Sahne, Grenadine*	**9,50 €**
C.7 Blue Lagoon (1, 2, 12)	*Wodka, Applejack, Blue Caracao, Sirup, Zitronensaft*	**9,50 €**
C.8 Caipirinha	*Cachaça (brasilianischer Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker, Minze, Limette*	**9,50 €**
C.9 Mojito (12)	*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 (1, 2, 12)	*Tequila, Triple Sec oder Cointreau (Orangenlikör), frisch gepresster Limettensaft*	**9,50 €**

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

C.11 Pina Coco (G|2)	*Ananassaft, Kokosnusscreme, Sahne*	**7,50 €**
C.12 Fruit Punch (2, 3)	*Gemischter Fruchtsaft, Orangen, Ananas, Maracuja, Zitronensaft*	**7,50 €**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Erfrischungsgetränke

Coca-Cola (1, 3, 8)	*0,2 l*	**3,50 €**
Coca-Cola Zero (1, 3, 5, 8, 11)	*0,2 l*	**3,50 €**
Fanta (1, 3)	*0,2 l*	**3,50 €**
Sprite (3)	*0,2 l*	**3,50 €**
Spezi / Cola-Mix (1, 3, 8)	*0,2 l*	**3,50 €**
Bitter Lemon (1, 3, 9)	*0,2 l*	**3,50 €**
Tonic Water (9)	*0,2 l*	**3,50 €**
Thai Eistee o. Milch (1, 3, 5, 8, 11)	*0,2 l*	**4,50 €**
Thai Eistee m. Milch (1, 3, 5, 8, 11)	*0,2 l*	**4,50 €**

Säfte & Nektare

Orangensaft (3)	*0,2 l*	**4,50 €**
Apfelsaft (3)	*0,2 l*	**4,50 €**
Ananassaft (3)	*0,2 l*	**4,50 €**
Maracujanektar (2, 3)	*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 (3)	*0,33 l*	**4,50 €**
Orangenschorle (3)	*0,2 l*	**4,50 €**
Johannisbeerschorle (3)	*0,33 l*	**4,50 €**

BIERE

Schlappe Seppel Pils (A)	*0,33 l*	**3,90 €**
Schlappe Seppel Helles (A)	*0,33 l*	**3,90 €**
Schlappe Seppel Alkoholfrei (A)	*0,33 l*	**3,90 €**
Schlappe Seppel Weizen (A)	*0,5 l*	**4,90 €**
Schlappe Seppel Weizen alkoholfrei (A)	*0,5 l*	**4,90 €**
Singha (A) **, Chang** (A)	*0,33 l*	**5,40 €**

WEINE ROT UND WEISS

Weissweine

Grauer Burgunder trocken (12) *0,2 l* **5,90 €**
Gegen graues Wetter hilft Grauburgunder aus der Pfalz. Lecker würzig, mit nicht so viel Säure

Lugana Sirmione trocken (12) *0,2 l* **6,90 €**
Flasche **24,50 €**
Blumig mit Pfirsicharomen, sowie einer schönen Note von exotischen Früchten.

Lugana Cà dei Frati (12) *Flasche* **32,50 €**
Frisch, linear und von großer Feinheit und Eleganz mit zarten Noten von weißen Blumen und Balsamico, sowie Anklängen von Aprikose und Mandel

Rotweine

Merlot Comtesse de Beaulieu, trocken (12) *0,2 l* **6,50 €**
Flasche **24,50 €**
Dies ist ein Wein mit einer wunderschönen Farbe. Aromatisch dicht, rund und weich im Geschmack. Es ist ein junger frischer Rotwein mit einem Finale von Waldbeeren

Montepulciano d' Abruzzo orre Romanica trocken (12) *0,2 l* **6,50 €**
Flasche **24,50 €**
Starker fruchtiger Geschmack von roten Früchten. Volles Aroma mit feinen Elementen. Weiche Fülle mit einem gehaltvollen Ausdruck am Gaumen.

Schaumweine

Chardonnay Brut – Louis Changarnier trocken (12) *0,2 l* **6,50 €**
Flasche **24,50 €**
Feine Frucht mit spritziger Säure. Elegant und sehr harmonisch im Ausdruck. Ein Sekt für jeden Anlass.

Prosecco Juliana Spumante Extra Dry (12) *0,2 l* **5,80 €**
Flasche **22,50 €**
Dieser Prosecco hat eine hellgelbe Farbe, einen mineralischen und fruchtigen Duft und Geschmacksaromen von Grapefruit und Pfirsichen.

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.

Allergene: *A Gluten | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch/Laktose | H Schalenfrüchte | L Sesam*
Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe: *1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Süßungsmittel | 6 Schwärzungsmittel | 7 Phosphat | 8 Koffein | 9 Chinin | 10 Taurin | 11 Phenylalaninquelle | 12 Schwefel | 13 gewachst | 14 erhöhter Koffeingehalt (32 mg / 100 ml)*