



Auszug aus der Thai Thaani Speisekarte

Vorspeisen / Appetizer

Tom Yam ⁴

scharf-saure Suppe mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch, Kafirblättern, Zitronengras, Galgant, Limettensaft, Chilli, Champignons, Tomaten und Korianderblättern (**scharf**)

spicy soup with vegetable, prawns or chicken, kafir leaves, lemongrass, galanga, lemon juice, chillies, mushrooms, tomatoes and coriander (spicy)

<i>V01</i>	<i>mit Gemüse / with vegetable</i>	6,40 €
<i>V10</i>	<i>mit Garnelen / with prawns</i>	7,40 €
<i>V11</i>	<i>mit Huhn / with chicken</i>	7,00 €

S30 Som Tam Thai ⁴

13,50 €

Salat aus grünem Papaya und Karottenstreifen mit getrockneten Shrimps, Knoblauch, Chilli, Limettensaft und Erdnüsse, mit Klebreis (**etwas scharf bis sehr scharf**)

salad of green papaya and carrot slices with dried shrimps, garlic, chillies, lemon juice and peanuts, with sticky rice (little spicy to very spicy)

Hauptspeisen / Main Dishes

H45 Massaman Gai

19,90 €

Hühnerfleisch mit Massaman Curry, Erdnüssen, Kokosmilch und Kartoffeln (**leicht scharf**)

chicken with massaman curry, peanuts, coconut cream and potatoes (little spicy)

ein orientalischer Höhepunkt - an oriental highlight



H62 Bedd Pad Medmamuang ^{2,4}

21,50 €

gebratene Entenscheibchen mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Champignons und einer feinen 'Nam Prik Pao' Paste (gestampft aus getrockneten Chilli, Tamarinde, Knoblauch und roten Zwiebeln)
(**pikant**)

fried duck slices with cashew nuts, leek, onions, mushrooms and a fine 'nam prik pao' paste (paste prepared of dried chilli, tamarind, garlic and red onions) (piquant)

H70 Panäng Nüa ⁴

21,50 €

Rindfleisch mit Panäng Curry (gestampft aus getrockneten Chillischoten, Zitronengras, Galgant, Korianderwurzeln, Erdnüssen und Kreuzkümmel), grüne Bohnen und Kafirblättern in Kokosnußrahmsoße (**scharf**)

beef slices with panaeng curry (made from dried chilli, lemongrass, galanga, coriander roots, peanuts and caraway seed), green beans and kafir leaves in coconut cream (spicy)

H91 Plaa Jian ^{2,4}

22,90 €

gebratenes Schollenfilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Sellerie Tomaten, Morcheln und Koriander (**würzig**)

fried filet of plaice with ginger, paprika, onions, celery, tomatoes, morels, and coriander (aromatic)

H109 Gung Gratiam Prig Thai ^{2,4}

22,90 €

Garnelen mit Pfeffer, Knoblauch, grüne Bohnen und Karotten (**mild**)

prawns with pepper, garlic, green beans and carrots (mild)

H202 Gäng Khiaw Waan Tofu ⁴

19,50 €

Tofu in grünem Curry, Kokosmilch, Miniauberginen, Bambussprossen und thailändischem Basilikum (**scharf**)

tofu in a green curry, coconut cream, mini eggplants, bamboo shoots an Thai basil (spicy)

Thai Thaani Restaurant, Neckarstraße 246, 70190 Stuttgart

Öffnungszeiten: Mo-Fr: 12-14.30 Uhr u. 18-23 Uhr; Sa: 18-23 Uhr; So u. feiertags: 12-23 Uhr

FON: 0711-2845670, 0711-55342655 - FAX: 0711-55342656 - E-Mail: info@thai-thaani.de - www.thai-thaani.de



*Pad Thai*²

gebratene Reismudeln mit Tofu, Eiern, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, wahlweise mit

fried rice noodles with tofu, eggs, peanuts, onions and sojashoots, please choose with

<i>N303 Huhn / chicken</i>	<i>19,90 €</i>
<i>N304 Garnelen / prawns</i>	<i>20,90 €</i>
<i>N309 Vegetarisch</i>	<i>18,90 €</i>

Nachspeisen / Desserts

D1 Gluay Thood *8,90 €*

gebackene Bananen (oder Ananasscheiben) mit Honig und Vanilleeis

baked banana (or pineapple slices) with honey and vanilla ice cream

D5 Khaw Niew Mamuang *10,50 €*

Klebreis mit Mango und Kokosmilch

sticky rice with mango and coconut milk