

PANDANA

Thai Restaurant

Liebe Gäste!

Willkommen im PANDANA Thai Restaurant.

Für uns hat es einen großen Stellenwert, dass unsere Gerichte authentisch und nach originalen Rezepten aus Thailand zubereitet werden. Die Thailändische Küche ist bekannt für ihre Bekömmlichkeit und ihren sehr einzigartigen Geschmack, aber auch für ihre Schärfe.

Deshalb haben wir Gerichte mit einer gewissen Grundscharfe mit einem Chili-Symbol gekennzeichnet. Die Schärfe vieler Gerichte können beim Zubereiten auch nach Ihren Wünschen erhöht werden. Lassen Sie sich dazu bitte von unserem Service beraten.



etwas scharf



scharf



sehr scharf

ALLERGENINFORMATIONEN

A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch, H. Schalenfrüchte (Nüsse), L. Sellerie, M. Senf, N. Sesamsamen, O. Schwefeldioxid und Sulfite, P. Lupinen, R. Weichtiere

MITTAGS-SETMENÜ € 8,50

Jedes Mittagmenü besteht aus einer Suppe oder einer Vorspeise mit Salat, Hauptspeise und Früchte

DIENSTAG:

Vorspeise: Saté Gai – gegrillte Hühnerspießchen (E)

oder pikante Suppe mit faschierten Schweinefleisch, Gemüse und Ei (A,C,F)

MENÜ A: Gaeng Kari Gai – gelbes Curry mit Hühnerfleisch, Kartoffel, Karotten und Zwiebel, Reis (D,E) 

MENÜ B: Ba-Mee Phat Gung – gebratene Eiernudel mit Garnelen, Sojasprossen, Gemüse und Ei (A,B,C,F,L)

VEGETARISCHES MENÜ:

Vorspeise: Khow Pod Thod – gebackener Zuckermais (A,C,P)

oder pikante Suppe mit Gemüse und Ei (A,C,F)

Hauptspeise: Ba-Mee Phat Pak – gebratene Eiernudel mit Sojasprossen, Gemüse und Ei (A,C,F,L)

MITTWOCH:

Vorspeise: Tung Thong – knusprige Teigtäschchen gefüllt mit Schweinefleisch (A,C,F,H,N,P)


oder Tom Yam Gung – leicht säuerliche Suppe mit Garnelen (B,D,R) 

MENÜ A: Gaeng Phet Ped Yang - Entenbrust in rotem Curry mit Ananas und Trauben, Reis (D,F,H,P) 

MENÜ B: Khao Phat Gai - gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse (B,C,E,H,P,R)

VEGETARISCHES MENÜ:

Vorspeise: Pho Pia Thod Che – knusprige Frühlingsröllchen (A,C,F)

oder Tom Yam Pak Ruam - leicht säuerliche Suppe mit Gemüse (A,F) 

Hauptspeise: Khao Phat Pak Ruam - gebratener Reis mit Gemüse und Ei (A,C,E,H,P)

DONNERSTAG:

Vorspeise: Pho Pia Thod – knusprige Frühlingsröllchen (A,C,F)

oder Tom Kha Gai - Kokossuppe mit Hühnerfleisch und Austernpilzen (D,G)


MENÜ A: Gaeng Phet Gai - Rotes Curry mit Hühnerfleisch, Gemüse und Reis (B,D,G,R) 

MENÜ B: Moo Grathiam - gebratenes Schweinefleisch mit Austernsauce und Knoblauch (A,C,D,F,H,P,R)

VEGETARISCHES MENÜ:

Vorspeise: Khow PodThod – gebackener Zuckermais (A,C,P)

oder Tom Kha Pak Ruam - Kokossuppe mit Austernpilzen und Gemüse (D,G)

Hauptspeise: Gaeng Phet Pak Ruam - rotes Curry mit Gemüse, Reis (A,H,P) 

FREITAG:

Vorspeise: Saté Gai – gegrillte Hühnerspießchen (E)

oder Tom Kha Gung - Kokossuppe mit Garnelen und Austernpilzen (B,D,G)

MENÜ A: Gaeng Kiaw Wan Gai – Grünes Curry mit Hühnerfleisch, Gemüse, Reis (B,D,G,R) 

MENÜ B: Ba-Mee Phad Moo – gebratene Eiernudel mit Schweinefleisch, Sojasprossen, Gemüse und Ei (A,C,F,L)

VEGETARISCHES MENÜ:

Vorspeise: Pho Pia Thod Che – knusprige Frühlingsröllchen (A,C,F)

oder Tom Kha Pak Ruam - Kokossuppe mit Austernpilzen und Gemüse (D,G)

Hauptspeise: Ba-Mee Phad Pak - gebratene Eiernudel mit Sojasprossen, Gemüse, Ei (A,C,F,L)

VORSPEISEN / STARTERS อาหารว่างไทยไทย

1 Pho Pia Thod ปอเปี๊ยะทอด

knusprige Frühlingsröllchen gefüllt mit Gemüse / *crispy spring rolls filled with vegetable*

(A,C,F) € 3,90

2 Tung Thong ถุงทอง

knusprige Teigtäschchen gefüllt mit faschiertem Schweinefleisch / *crispy golden bags filled with hashed pork*

(A,C,F,H,N,P) € 5,50

3 Gung Prataad Lom กุ้งประทัดลม

Garnelen im knusprigen Teigmantel / *prawns in crispy pastry*

(A,B,C,F) € 6,40

4 Thod Man Pla Gray ทอดมันปลาGRAY

Fischlaibchen mit Dip aus frischen Gurken und gestampften Erdnüssen / *deep fried fishcake with a dip of fresh cucumber and ground peanuts*

(B,C,D,E,H) € 8,90

5 Thod Man Gung ทอดมันกุ้ง

knusprig gebackene Garnelenlaibchen mit Dip / *crispy deep fried shrimpcakes*

(A,B) € 8,50

6 Saté Gai สะเต๊ะไก่

Hühnerspießchen, serviert mit Erdnußsauce / *chicken sateys served with peanutsauce*

(E) € 7,20

7 Gai Hor Bai Toey ไก่ห่อใบเตย

in Pandanblätter gewickelt Huhn / *chicken wrapped in pandan leaves*

(F,H,N,P) € 6,90

8 Rhum หมู่ม

knuspriges Eiernetz gefüllt mit faschiertem Schweinefleisch und Erdnüssen – ein sehr altes, traditionelles Gericht / *crispy egg net filled with hashed pork and peanuts – a very old, traditional appetizer*



(C,D,E) € 5,50

9 Kho Moo Yahng คอหมูย่าง

gegrillter Schweinenacken mit würzigem Dip / *grilled pork neck with aromatic dip*

(A,D,F,H,P) € 7,20

SUPPEN / SOUPS ซุปไทยไทย

- 20 **Tom Yam Gung ต้มยำกุ้ง** 
leicht säuerliche Suppe mit Riesengarnele - das thailändische Nationalgericht /
lightly sour soup with king prawn - the Thai national dish
(B,D,R) €7,50
- 21 **Tom Yam Talae ต้มยำทะเล** 
leicht säuerliche Suppe mit Meeresfrüchten / *lightly sour soup with seafood*
(B,D,R) €6,90
- 22 **Tom Kha Gai ต้มข่าไก่**
leicht säuerliche Kokossuppe mit Austernpilzen und Hühnerfleisch /
lightly sour coconut soup with oyster mushrooms and chicken
(D,G) €6,90
- 23 **Tom Kha Gung ต้มข่ากุ้ง**
leicht säuerliche Kokossuppe mit Austernpilzen und Garnelen /
lightly sour coconut soup with oyster mushrooms and prawns
(B,D,G,R) €7,90
- 24 **Gaeng Chuet Tohu Moo Sab แกงจืดเต้าหู้หมูสับ**
klare Suppe mit Tofu, fasziiertem Schweinefleisch und Shitakepilzen /
clear soup with tofu, hashed pork meat and shitake mushrooms
(F,L,N,P) €6,50
- 25 **Gaeng Chuet Pak Ruam แกงจืดผักรวม**
klare Suppe mit gemischten Gemüse, Tofu und Shitakepilzen /
clear soup with mixed vegetable, tofu and shitake mushrooms
(F,L,N,P) €5,50

Thailändische Nudelsuppen als Hauptgerichte finden Sie im Kapitel „REIS- UND NUDELGERICHTE“
Thai style noodle soups as main dish you can find in the chapter „RICE AND NOODLE DISHES“

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES เมนูอาหารไทยไทย

WOKGERICHTE / WOK DISHES อาหารผัด

bei jedem Wokgericht ist eine Portion Jasminreis inkludiert /
a portion of jasmine rice is included for every wok-dish
jede weitere Portion / each additional portion € 1,90

- 40 Nuea/Gai Phad King เนื้อไก่ผัดขิง 
gebratenes Rindfleisch oder Hühnerfleisch mit Ingwer / stir fried beef or chicken with ginger
(D,F,P) Rind/beef € 12,80 Huhn/chicken € 11,40
- 41 Phad Grappaw Gai/Moo ผัดใบกระเพราไก่/หมู 
gebratenes Hühnerfleisch oder Schweinefleisch mit thailändischem Basilikum und grünen Bohnen /
stir fried chicken or pork with thai basil leaves and green beans
(D,F,H,P) Huhn/chicken € 11,90 Schwein/pork € 12,20
- 42 Phad Grappaw Pla Muek ผัดใบกระเพราปลาหมึก 
gebratener Tintenfisch mit thailändischem Basilikum und grünen Bohnen /
stir fried squid with thai basil leaves and green beans
(D,F,H,P,R) € 12,40
- 43 Gai Priaw Wan ไก่เปรี้ยวหวาน
gebratenes Hühnerfleisch in süßsaurer Sauce / stir fried chicken with sweet and sour sauce
(A,C) € 10,80
- 44 Pla Priaw Wan ปลาเปรี้ยวหวาน
ganzer frittierter Tilapia (Buntbarsch) in süßsaurer Soße / whole deep fried tilapia with sweet and sour sauce
(A,C,D) € 15,40
- 45 Moo/Ped/Gung/Pla Muek Grathiam หมู/เป็ด/กุ้ง/ปลาหมึกกระเทียม
gebratenes Schweinefleisch oder Ente oder Tintenfisch oder Riesengarnelen mit Austernsauce und Knoblauch /
stir fried pork or duck or king prawns or squid with oyster sauce and garlic
(A,C,D,F,H,P,R) Schwein/pork € 11,80 Ente/duck € 13,40
Riesengarnelen/king prawns € 16,40 Tintenfisch/squid € 12,20
- 46 Pla Thod Grathiam ปลาทอดกระเทียม
ganzer frittierter Tilapia (Buntbarsch) mit Austernsauce und Knoblauch /
whole deep fried tilapia with oyster sauce and garlic
(A,C,D,F,H,P,R) € 15,40
- 47 Phad Pak Sai Gung ผัดผักใส่กุ้ง
kurz gebratenes Gemüse mit Garnelen / stir fried vegetable with prawns
(B,D,H,P,R) € 13,50
- 48 Gai Phad Met Mamuang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 
gebratenes Hühnerfleisch mit Cashew-Nüssen / stir fried chicken with cashew nuts
(D,E,H,P,R) € 11,80

- 49 **Prik Thai Dam Talae** พริกไทยดำทะเล 
gebratene Meeresfrüchte mit frischem schwarzen Pfeffer, Zwiebel und Paprika /
stir fried seafood with fresh black pepper, onion and peppers
(A,D,F,H,R) € 14,20
- 50 **Prik Thai Dam Pla** พริกไทยดำปลา 
ganzer Tilapia (Buntbarsch) mit frischem schwarzen Pfeffer, Zwiebel und Paprika /
whole tilapia with fresh black pepper, onion and peppers
(A,D,F,H) € 15,90
- 51 **Moo Phad Prik Tua** หมูผัดพริกถั่ว  
gebratenes Schweinefleisch mit Thai-Chilipaste und grünen Bohnen /
stir fried pork with Thai-chillipaste and green beans
(B,D,H,R) € 12,20
- 52 **Phad Nho Mai Farrang** ผัดหน่อไม้ฝรั่ง
gebratener grüner Spargel mit Garnelen / *stir fried green asparagus with prawns*
(B,D,H,R) € 14,50
- 53 **Pla Sam Rod** ปลาทอดสามรส 
ganzer frittiertes Tilapia (Buntbarsch) mit Sam Rod Sauce, Ananas, Cocktailtomaten und Paprika /
whole deep fried tilapia with sam rod sauce, pineapple, cocktail tomatoes and peppers
(A,D) € 15,90

CURRIES แกงไทย






bei jedem Currygericht ist eine Portion Jasminreis inkludiert / *a portion of jasmnin rice is included for every curry-dish*
jede weitere Portion / *each additional portion* € 1,90

- 60 **Gaeng Kiaw Wan Gai/Gung** แกงเขียวหวานไก่/กุ้ง 
Huhn oder Garnelen in grünem Curry mit Kokosmilch, thailändischen Auberginen und Bambussprossen /
chicken or prawns in green curry with coconut milk, thai eggplant and bamboo
(B,D,G,R) Huhn/chicken € 11,90 Garnelen/prawns € 13,90
- 61 **Gaeng Kiaw Wan Luk Chin Pla Gray** แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย 
Hausgemachte Fischbällchen in grünem Curry mit Kokosmilch, thailändischen Auberginen und Bambussprossen /
homemade fish balls in green curry with coconut milk, thai eggplant and bamboo
(B,D,G,R) € 13,40
- 62 **Gaeng Phet Ped Yang** แกงเผ็ดเป็ดย่าง 
Entenbrust in rotem Curry mit Kokosmilch, Ananas, Cocktailtomaten, Trauben und Bambussprossen /
duck breast in red curry with coconut milk, pineapple, cocktail tomatoes, grapes and bamboo
(B,D,G,R) € 12,90
- 63 **Gaeng Phet Gai/Nuea** แกงเผ็ดไก่/เนื้อ 
Huhn oder Rind in rotem Curry mit Kokosmilch, thailändischen Auberginen und Bambussprossen /
chicken or beef in red curry with coconut milk, thai eggplant and bamboo
(B,D,G,R) Huhn/chicken € 11,90 Rind/beef € 12,90

- 64 **Panang Ped Linchi** แพนงเป็ดลิ้นจี่ 
Entenbrust in cremigen, rotem Kokos-Curry mit Limettenblättern, Litchis und Erdnüssen /
duck breast in creamy red coconut curry with lime leaves, litchies and peanuts
(B,D,E,G,H,P,R) € 13,40
- 65 **Chu Chee Gung** ฉู่ฉี่กุ้ง 
Riesengarnelen mit rotem Curry, Kokosmilch und frischem Pfeffer /
king prawns with red curry, coconut milk and fresh pepper
(A,B,D,G,R) € 16,40
- 66 **Chu Chee Pla** ฉู่ฉี่ปลา 
ganzer Tilapia (Buntbarsch) mit rotem Curry, Kokosmilch und frischem Pfeffer /
whole tilapia with red curry, coconut milk and fresh pepper
(A,B,D,G,R) € 15,40

THAILÄNDISCHE SALATE / THAI SALADS สลัดไทย

zu den thailändischen Salaten empfehlen wir Klebreis / *to the Thai salads we suggest sticky rice* € 2,40

- 70 **Laab Gai/Moo** ลาบไก่/ลาบหมู 
aromatisch gewürzter Salat aus faschiertem Hühner- oder Schweinefleisch mit frischen Thai-Kräutern /
richly spiced salad from hashed chicken or pork with Thai herbs
(A,D,H) Huhn / *chicken* € 11,40 Schwein / *pork* € 11,40
- 71 **Moo Nam Tok** หมูน้ำตัก 
aromatisch gewürzter Salat aus gegrilltem Schweinefleisch und frischen Thai-Kräutern /
richly spiced salad from grilled pork with Thai herbs
(A,D,H,P) € 11,40
- 72 **Yam Talae** ยำทะเล 
würziger Salat aus Meeresfrüchten und frischen Thai-Kräutern / *spicy seafood salad with fresh Thai herbs*
(B,D,L,R) € 12,90
- 73 **Yam Som-O** ยำส้มโอ
würziger Salat von der Pomelo mit Hühnerfleisch, Garnelen und Cashewnüssen /
spicy salad from the pomelo with chicken, prawns and cashew nuts
(B,E,H) € 12,90
- 74 **Yam Wun Sen Talae** ยำวุ้นเส้นทะเล 
Glasnudelsalat mit faschiertem Schweinefleisch und Meeresfrüchten /
glass noodle salad with hashed pork and seafood
(B,D,E,L,R) € 12,90
- 75 **Som Tam Thai** ส้มตำไทย 
würziger Salat von der unreifen, jungen Papaya mit getrockneten Garnelen /
richly spiced young papaya salad with dried shrimps
(B,D,E,H,R) € 9,00

76 Plaa Gung ปลากุ้ง 

würziger Salat von Garnelen mit Zitronengras und Thai Kräutern /
richly spiced salad from prawns with lemongrass and thai herbs

(B,D,E,H,R) €14,20

77 Gemischter Salat „Pandana“ สลัดรวม

kleiner Teller gemischter Salat mit Tamarindendressing / *small plate of fresh mixed salad with tamarind dressing*

(D) €3,90

78 Gemischter Salat „Gung Yang“ สลัดกุ้งย่าง

großer Teller gemischter Salat mit gegrillter Riesengarnelen und Tamarindendressing /
big plate of fresh mixed salad with grilled king prawn and tamarind dressing

(D) €10,50

REIS- UND NUDELGERICHTE / RICE AND NOODLE DISHES

อาหารจานเดียว

80 Khao Phad Gai/Gung ข้าวผัดไก่/กุ้ง

Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch oder Garnelen /
fried rice with egg, vegetable and chicken, or prawns

(B,C,E,H,P,R) Huhn/chicken €9,90 Garnelen/prawns €13,20

81 Khao Ob Sapparot ข้าวอบสัปรด

Reis mit Ananas, Hühnerfleisch, Rosinen und Cashewnüssen /
rice with pineapple, chicken, raisins and cashew nuts

(E,H,P) €11,80

82 Phad Thai Gung Sot ผัดไทยกุ้งสด

gebratene Nudeln mit Sojasprossen, Ei, Tofu und Garnelen /
fried noodles with bean sprouts, eggs, tofu and prawns

(B,C,E,F,H,P,R) €13,40

83 Khao Tom Sai Gai/Moo/Gung ข้าวต้มใสไก่/หมู/กุ้ง

große Schüssel klare Reissuppe mit Huhn oder Schwein oder Garnelen / *big bowl of clear rice soup with chicken or pork or prawns*

(F,H,L,P) Huhn/chicken €8,00

Schwein/pork €8,00 Garnelen/prawns €10,90

84 Kway Teow Phad Gai/Gung/Talae ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่/กุ้ง/ทะเล

gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse und Sojasprossen und Huhn oder Garnelen oder Meeresfrüchte /
fried noodles with egg, vegetable and chicken or prawns or seafood

(B,C,F,L) Huhn/chicken €9,90





Garnelen/prawns €13,40 Meeresfrüchte/seafood €12/40

85 Kway Teow Nam Sai Gai/Moo ก๋วยเตี๋ยวน้ำใสไก่/หมู

große klare Hühnersuppe **als Hauptgericht** mit Reisnudeln und Hühner- oder Schweinefleisch /
big clear chicken soup as main dish with rice noodles and chicken or pork

(A,F,H,L,P) Huhn/chicken €8,00 Schwein/pork €8,00

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES อาหารเจ

- 90 **Pho Pia Thod Che** ปอเปี๊ยะทอดเจ
knusprige Frühlingsröllchen gefüllt mit Gemüse / *crispy spring rolls filled with vegetable*
(A,C,F) € 3,90
- 91 **Tom Yam Pak Ruam** ต้มยำผักรวม 
leicht säuerliche Suppe mit gemischtem Gemüse / *lightly sour soup mixed vegetable*
(A,F) € 6,50
- 92 **Som Tam Che** ส้มตำเจ 
würziger Salat von der jungen Papaya / *richly spiced young papaya salad*
(E,F,H) € 8,80
- 93 **Yam Som-O Che** ยำส้มโอเจ
würziger Salat von der Pomelo mit Cashewnüssen / *spicy salad from the pomelo with cashew nuts*
(H) € 9,90
- 94 **Phad Pak Ruam** ผัดผักรวมมิตรเจ
gemischtes kurzgebratenes Gemüse und Tofu, dazu Jasminreis / *mixed fried vegetable and tofu served with jasmin rice*
(A,E,F,H,L,P) € 9,50
- 95 **Khao Phad Che** ข้าวผัดเจ
Gebratener Reis mit Ei und Gemüse / *fried rice with egg and vegetable*
(A,E,C,H,P) € 9,50
- 96 **Kway Teow Phad Che** ก๋วยเตี๋ยวผัดเจ
gebratene Nudeln mit Sojasprossen, Ei und Tofu / *fried noodles with bean sprouts, eggs and tofu*
(B,C,F,L) € 9,50
- 97 **Gaeng Phet Pak Ruam** แกงเผ็ดผักรวมมิตรเจ 
rotes Curry mit Kokosmilch, thailändischen Auberginen, Bambussprossen und Gemüse, dazu Jasminreis / *red curry with coconut milk, thai eggplant, bamboo and mixed vegetable – served with jasmin rice*
(A,H,P) € 10,90
- 98 **Gaeng Kiaw Wan Pak Ruam** แกงเขียวหวานผักรวมมิตรเจ 
grünes Curry mit Kokosmilch, thailändischen Auberginen, Bambussprossen und Gemüse, dazu Jasminreis / *green curry with coconut milk, thai eggplant, bamboo and mixed vegetable – served with jasmin rice*
(A,H,P) € 10,90

BEILAGEN / SIDE ORDERS อาหารสั่งพิเศษ

- 110 Khao Hom Mali ข้าวหอมมะลิ Jasminreis / *jasmin rice* € 1,90
- 111 Khao Niaw ข้าวเหนียว Klebreis / *sticky rice* € 2,40
- 112 Khai Dao ไข่ดาว thailändisches Spiegelei / *thai style fried egg* (C) € 1,90
- 113 Khai Chiaw Moo Sab ไข่เจียวหมูสับ
thailändisches Omelett mit faschiertem Schweinefleisch / *thai omelett with hashed pork* (C,D) € 6,50

NACHSPEISEN / DESERTS ขนมไทย/ผลไม้รวมตามฤดูกาล

- 120 Kanom Maw Gaeng ขนมหม้อแกง
Gebackener thailändischer Pudding aus Kokosmilch und Mungbohnen /
Baked Thai custard made from coconut milk and mung beans (C,F) € 2,90
- 121 Gluay Thod ก้วยทอด
gebackene Bananen im Teigmantel mit Honig und Cashewnüssen / *deep fried bananas with honey and cashewnuts* (A,N,H) € 4,20
- 122 Khao Niaw Mamuang ข้าวเหนียวมะม่วงน้ำดอกไม้
süßer Klebreis mit frischer thailändischer Mango / *sweet sticky rice with fresh thai mango* (F,G,H) € 7,20
- 123 Aitim Gati Khao Niaw ไอติมกะทิข้าวเหนียว
Kokoseis mit süßem Klebreis / *coconut icecream with sweet sticky rice* (E,G) € 4,50
- 124 Aitim Mamuang Khao Niaw ไอติมมะม่วงข้าวเหนียว
Mangosorbet mit süßem Klebreis / *mango sorbet with sweet sticky rice* (E,G) € 4,50
- 125 Aitim Gati Gluay/Saparrot ไอติมกะทีก้วยทอด/สัปรดทอด
Kokoseis mit gebackener Banane oder gebackener Ananas /
coconut icecream with deep fried banana or deep fried pineapple (A,H,N) € 5,50
- 126 Aitim Mamuang Gluay/Saparrot ไอติมมะม่วงก้วยทอด/สัปรดทอด
Mangosorbet mit gebackener Banane oder gebackener Ananas /
mango sorbet with deep fried banana or deep fried pineapple (A,H,N) € 5,50