

Schweine-, Rind- und  
Hühnchenfleisch aus der Region



# SMILING BUDDHA

## THAILÄNDISCHE KÖSTLICHKEITEN

HERZLICH WILLKOMMEN

Auf Wunsch können wir für Sie die  
Gerichte milder oder schärfer würzen.  
Teilen Sie uns das zur Bestellung bitte mit.

# SPEISEKARTE



SMILING BUDDHA

## VORSPEISEN

1.	<b>Po-Pia-Toad</b> <sup>1, 3, 6, 14</sup> Thai-Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch und süß-saurer Soße	(3 Stück)	6,90
1a.	<b>Sa Tey-Gai</b> <sup>5, 9</sup> Hühnerfleischspieße mit Erdnusssoße	(3 Stück)	7,90
2.	<b>Giow-Toad</b> <sup>1, 6, 9, 14</sup> Gebackene Wan-Tan mit Hühnerfleisch gefüllt mit süß-saurer Soße	(5 Stück)	4,50
2a.	<b>Sa Tey-Gung (Black Tiger)</b> <sup>2, 5, 9, 14</sup> Garnelenspieße mit Erdnusssoße	(3 Stück)	10,90
3.	<b>Krupuk</b> <sup>1, 2</sup> Krabbenchips mit süß-saurer Soße		2,30
3a.	<b>Gung Hom Pha</b> <sup>1, 2, 9, 14</sup> Garnelenrolle mit süß-sauer Soße	(3 Stück)	8,90

## SUPPEN

S	4.	<b>Tom Yam Gung</b> <sup>2, 4, 9, 14</sup> Garnelensuppe mit Koriander, Champignons und Zitronengras	6,50
S	5.	<b>Tom Yam Gai</b> <sup>4, 9, 14</sup> Hühnersuppe mit Koriander, Champignons und Zitronengras	5,10
S	6.	<b>Tom Kha Gung</b> <sup>2, 4, 9, 14</sup> Garnelensuppe mit Kokosmilch, Koriander, Champignons und Zitronengras	6,90
S	7.	<b>Tom Kha Gai</b> <sup>4, 9, 14</sup> Hühnersuppe mit Kokosmilch, Koriander, Champignons und Zitronengras	5,90
	8.	<b>Giow Nam</b> <sup>1, 6, 9</sup> Wan-Tan-Suppe mit Hühnerfleisch, Gemüse und Koriander	6,50
	9.	<b>Zimtsuppe mit Rind</b> <sup>1, 6, 9</sup> Mit Nudeln, Gemüse und Koriander	6,90
V	10.	<b>Gaeng Jued Pak</b> <sup>1, 6, 9</sup> Gemüsesuppe mit Koriander	4,50
V	11.	<b>Tom Kha Hed</b> <sup>4, 9, 14</sup> Champignonsuppe mit Kokosmilch, Koriander und Zitronengras	4,90



SMILING BUDDHA

## SALATE

<b>V</b>	<b>12. Gemischter Salat</b> <sup>A4</sup> Mit Mango und Apfel	<b>8,90</b>
<b>S</b>	<b>13. Papayasalat</b> <sup>2, 4, 5, 14</sup> Papaya, Garnelen (Black Tiger), Möhren, Tomaten und Erdnüsse	<b>12,50</b>
<b>S</b>	<b>14. Lab Ped</b> <sup>1, 3, 4, 9, 14</sup> Knusprig gebratenes Entenbrustfilet mit Thai-Gewürzen und Koriander	<b>14,50</b>
<b>S</b>	<b>14a. Yam Wun Sen</b> <sup>4, 9, 14</sup> Glasnudelsalat mit Hackfleisch vom Huhn, Tomaten, Koriander und Thai-Gewürzen	<b>11,90</b>
<b>S</b>	<b>15. Yam Nuea</b> <sup>4, 9, 14</sup> Rindfleischsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Koriander	<b>10,90</b>
<b>S</b>	<b>15a. Yam Gung</b> <sup>2, 4, 9, 14</sup> Garnelensalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Koriander	<b>15,90</b>

## REIS ODER NUDELN GEBRÄTEN

<b>16.</b>	<b>Kau Phad Gung</b> <sup>1, 2, 3, 4, 6, 9, 14</sup> Gebratener Reis mit Garnelen, Gemüse und Ei	<b>18,90</b>
<b>16a.</b>	<b>Ba Mieh Phad Gung</b> <sup>1, 2, 3, 4, 6, 9, 14</sup> Gebratene Nudeln mit Garnelen, Gemüse und Ei	<b>18,90</b>
<b>17.</b>	<b>Kau Phad Gai</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup> Gebratener Reis mit Hühnchenbrustfilet, Gemüse und Ei	<b>11,50</b>
<b>17a.</b>	<b>Kau Phad Muh</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup> Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Gemüse und Ei	<b>11,50</b>
<b>18.</b>	<b>Ba Mie Phad Gai</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup> Gebratene Nudeln mit Hühnchenbrustfilet, Gemüse und Ei	<b>11,50</b>
<b>18a.</b>	<b>Ba Mie Phad Muh</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup> Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch, gemischtem Gemüse und Ei	<b>11,50</b>
<b>19.</b>	<b>Phad Thai</b> <sup>1, 3, 4, 6, 14</sup> Gebratene Reismudeln mit Schweine- oder Hühnchenfleisch, Tofu, Sojakeimlinge, Tamarindensoße und Ei	<b>16,50</b>
<b>19a.</b>	<b>Phad Thai Gung-Gai</b> <sup>1, 2, 3, 4, 6, 14</sup> Gebratene Reismudeln mit Tofu, Garnelen, Huhn, Sojakeimlingen, Tamarindensoße und Ei	<b>21,90</b>



SMILING BUDDHA

<b>20. Ba Mie Nah Ped</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>16,90</b>
Knusprig gebackenes Entenbrustfilet auf gebratenen Nudeln, Gemüse und Ei	
<b>20a. Kau Phad Nah Ped</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>16,90</b>
Knusprig gebackenes Entenbrustfilet auf gebratenem Reis, Gemüse und Ei	
<b>20b. Ba Mie Nah Gai</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>16,90</b>
Knusprig gebackenes Hühnchenbrustfilet auf gebratenen Nudeln, Gemüse und Ei	
<b>20c. Kau Phad Nah Gai</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>16,90</b>
Knusprig gebackenes Hühnchenbrustfilet auf gebratenem Reis, Gemüse und Ei	

## BEILAGEN

<b>101a. Gebratene Nudeln mit Ei</b> <sup>1, 3, 6, 9, 14</sup>	<b>3,50</b>
<b>102b. Gebratener Reis mit Ei</b> <sup>1, 3, 6, 9, 14</sup>	<b>3,50</b>
<b>103c. Gemüse</b>	<b>2,50</b>
<b>104d. Phanaeng Soße</b> <sup>1, 9, 14</sup>	<b>3,00</b>
<b>105e. Cashewnüsse</b> <sup>8</sup>	<b>3,00</b>

## VEGETARISCH

Hinweis: unsere vegetarischen Gerichte enthalten alle Austernsoße, auf Wunsch lassen wir diese aber gern weg. Auch vegane Gerichte bereiten wir auf Wunsch für Sie zu.

<b>v</b> <b>21. Gebratener Reis</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>8,50</b>
Mit Gemüse und Ei	
<b>v</b> <b>21a. Phad Wun Sen</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>10,90</b>
Gebratene Glasnudeln mit Ei und Gemüse	
<b>v</b> <b>22. Phad Mie</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>8,50</b>
Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse	
<b>v</b> <b>23. Phad Pak Ruam</b> <sup>1, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>10,90</b>
Gebratenes Gemüse mit Reis als Beilage	
<b>v</b> <b>23a. Phad Pak Ruam</b> <sup>1, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>11,90</b>
Gebratenes Gemüse und Tofu mit Reis als Beilage	



SMILING BUDDHA

- |          |  |              |
|----------|--|--------------|
| <b>V</b> | <b>24. Gaeng Garee Pak</b> <sup>1,9</sup><br>Gelbes Curry, Kokosmilch und Gemüse mit Reis als Beilage                        | <b>11,90</b> |
| <b>V</b> | <b>24a. Gaeng Garee Pak</b> <sup>1,6,9</sup><br>Gelbes Curry, Kokosmilch, Gemüse und Tofu mit Reis als Beilage               | <b>12,90</b> |
| <b>V</b> | <b>25. Phad Hed Hom Nor Mai</b> <sup>1,6,9,14</sup><br>Gebratene Pilze, Bambus, Champignons und Paprika mit Reis als Beilage | <b>10,50</b> |

## FISCH (BEILAGE REIS)

- |          |  |              |
|----------|--|--------------|
| <b>S</b> | <b>26. Pla Kie Mau (Tilapia)</b> <sup>1,4,6,9,14</sup><br>Gebratenes Fischfilet mit Chili, Bambus, Thai-Gemüse und Thai-Basilikum  | <b>17,90</b> |
|          | <b>27. Pla Gratiem Prik Thai (Pangasius)</b> <sup>1,3,4,6,9,14</sup><br>Frittiertes Fischfilet mit gebratenem Gemüse, Knoblauch und Koriander                                  | <b>13,90</b> |
| <b>S</b> | <b>28. Phanaeng Pla (Pangasius)</b> <sup>1,3,4,9,14</sup><br>Frittiertes Fischfilet mit Phanaeng-Curry, Kokosmilch, Thai-Basilikum, Paprika und Zitronenblättern               | <b>13,90</b> |
|          | <b>29. Pla Phad Pak (Pangasius)</b> <sup>1,3,4,6,9,14</sup><br>Frittiertes Fischfilet mit Gemüse   | <b>13,50</b> |
| <b>S</b> | <b>30. Pla Phad Prik</b> <sup>1,3,4,9,14</sup><br>Frittiertes Fischfilet mit Chili, Zwiebeln, Paprika, Spitzpaprika, rotem Thai-Curry und Thai-Basilikum                       | <b>13,90</b> |
| <b>S</b> | <b>31. Gaeng Phed Pla (Pangasius)</b> <sup>1,3,4,9,14</sup><br>Frittiertes Fischfilet mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Thai-Auberginen, Auberginen und Thai-Basilikum | <b>13,90</b> |



SMILING BUDDHA

## HUHN (BEILAGE REIS)

	<b>32. Gai Phad Pak</b> <sup>1, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>13,50</b>
	Gebratenes Hühnchenfleisch mit Gemüse	
S	<b>33. Gai Phad Kra Pao</b> <sup>1, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>13,90</b>
	Gebratenes Hühnchenfleisch mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Bambus, Paprika, Spitzpaprika und Thai-Basilikum	
S	<b>34. Gai Phad Prik</b> <sup>1, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>13,90</b>
	Gebratenes Hühnchenfleisch mit rotem Thai-Curry, Spitzpaprika, Paprika, Zwiebeln und Thai-Basilikum	
S	<b>35. Phanaeng Gai</b> <sup>1, 4, 9</sup>	<b>13,90</b>
	Phanaeng-Curry, Kokosmilch, Paprika, Thai-Basilikum und Zitronenblätter	
	<b>36. Gai Gratiem Prik Thai</b> <sup>1, 6, 9, 14</sup>	<b>13,90</b>
	Gebratenes Hühnchenfleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Gemüse und Koriander	
S	<b>37. Gaeng Khua Gai</b> <sup>A2, A4, 4, 9</sup>	<b>13,90</b>
	Rotes Thai-Curry, Kokosmilch, tropische Früchte, Paprika und Thai-Basilikum	
S	<b>38. Gaeng Khiao Wan Gai</b> <sup>1, 9, 14</sup>	<b>13,90</b>
	Grünes Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum	
S	<b>39. Gaeng Phad Gai</b> <sup>1, 9, 14</sup>	<b>13,90</b>
	Rotes Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum	
	<b>40. Pried Wan Gai</b> <sup>A2, A4, 1, 6, 9</sup>	<b>13,70</b>
	Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Ananas süß-sauer	
	<b>41. Gai Phad Khing</b> <sup>1, 6, 9, 14</sup>	<b>13,90</b>
	Ingwer, Zwiebeln, Champignons und Paprika	
	<b>41a. Gai Phad Med Mamuang</b> <sup>1, 6, 8, 9, 14</sup>	<b>13,90</b>
	Gebratenes Hühnchenfleisch mit Cashewnüssen, Paprika und Champignons	



SMILING BUDDHA

## RIND (BEILAGE REIS)

**42. Nuea Phad Pak** <sup>1, 6, 9, 14</sup> **14,50**  
Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse

---

**S** **43. Nuea Phad Kra Pao** <sup>1, 6, 9, 14</sup> **14,90**  
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Bambus, Paprika, Spitzpaprika und Thai-Basilikum

---

**S** **44. Nuea Phad Prik** <sup>1, 6, 9, 14</sup> **14,90**  
Gebratenes Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Zwiebeln, Paprika, Spitzpaprika und Thai-Basilikum

---

**S** **45. Phanaeng Nuea** <sup>4, 9, 14</sup> **14,90**  
Phanaeng-Curry, Kokosmilch, Paprika, Thai-Basilikum und Zitronenblätter

---

**46. Gratiem Prik Thai Nuea** <sup>1, 4, 6, 9, 14</sup> **14,50**  
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Gemüse und Koriander

---

**S** **47. Gaeng Khua Nuea** <sup>A2, A4, 4, 9, 14</sup> **14,90**  
Rotes Thai-Curry, Kokosmilch, tropische Früchte, Paprika und Thai-Basilikum

---

**S** **48. Gaeng Khiao Wan Nuea** <sup>4, 9, 14</sup> **14,90**  
Grünes Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum

---

**S** **49. Gaeng Phad Nuea** <sup>4, 9, 14</sup> **14,90**  
Rotes Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum

---

**50. Pried Wan Nuea** <sup>A2, A4, 1, 6, 9, 14</sup> **14,70**  
Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Ananas süß-sauer

---

**51. Nuea Phad Khing** <sup>1, 4, 6, 9, 14</sup> **14,90**  
Ingwer, Zwiebeln, Champignons und Paprika

---

**51a. Nuea Phad Med Mamuang** <sup>1, 4, 6, 8, 9, 14</sup> **14,90**  
Gebratenes Rindfleisch mit Cashewnüssen, Paprika und Champignons

---



SMILING BUDDHA

## SCHWEIN (BEILAGE REIS)

	<b>52. Muh Phad Pak</b> <sup>1, 4, 6, 9, 14</sup> Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse	<b>12,50</b>
S	<b>53. Muh Phad Kra Pao</b> <sup>1, 4, 6, 9, 14</sup> Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Bambus, Paprika, Spitzpaprika und Thai-Basilikum	<b>12,90</b>
S	<b>54. Phad Prik Muh</b> <sup>1, 4, 6, 9, 14</sup> Gebratenes Schweinefleisch mit rotem Thai-Curry, Spitzpaprika, Paprika, Zwiebeln und Thai-Basilikum	<b>12,90</b>
S	<b>55. Phanaeng Muh</b> <sup>4, 9, 14</sup> Phanaeng-Curry, Kokosmilch, Paprika, Thai-Basilikum und Zitronenblätter	<b>12,90</b>
	<b>56. Muh Gratiem Prik Thai</b> <sup>1, 4, 6, 9, 14</sup> Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Gemüse und Koriander	<b>12,90</b>
S	<b>57. Gaeng Khua Muh</b> <sup>A2, A4, 4, 9, 14</sup> Rotes Thai-Curry, Kokosmilch, tropische Früchte, Paprika und Thai-Basilikum	<b>12,90</b>
S	<b>58. Gaeng Khiao Wan Muh</b> <sup>4, 9, 14</sup> Grünes Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum	<b>12,90</b>
S	<b>59. Gaeng Phad Muh</b> <sup>4, 9, 14</sup> Rotes Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum	<b>12,90</b>
	<b>60. Muh Prew Wan</b> <sup>A2, A4, 1, 6, 9, 14</sup> Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Ananas süß-sauer	<b>12,70</b>
	<b>61. Muh Phad Khing</b> <sup>1, 4, 6, 9, 14</sup> Ingwer, Zwiebeln, Champignons und Paprika	<b>12,90</b>
	<b>61a. Muh Phad Med Mamuang</b> <sup>1, 4, 6, 8, 9, 14</sup> Gebratenes Schweinefleisch mit Cashewnüssen, Paprika und Champignons	<b>12,90</b>





SMILING BUDDHA

## ENTE KNUSPRIG GEBRÄTEN (BEILAGE REIS)

62.	<b>Ped Phad Pak</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup> Mit Gemüse	16,50
62a.	<b>Ped Mamuang</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup> Gemüse, frischer Mango und Mangosoße	18,90
<b>S</b>	63. <b>Ped Phad Kra Pao</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup> Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Bambus, Paprika, Spitzpaprika und Thai-Basilikum	16,90
	64. <b>Ped Phad Sapparod</b> <sup>A2, A4 1, 3, 6, 9, 14</sup> Ananas, Pilze und Paprika	16,50
<b>S</b>	65. <b>Phad Phed Ped</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup> Rotes Thai-Curry, Paprika, Spitzpaprika, Zwiebeln und Thai-Basilikum	16,90
<b>S</b>	66. <b>Gaeng Khua Ped</b> <sup>A2, A4, 1, 3, 4, 9, 14</sup> Rotes Thai-Curry, Kokosmilch, tropische Früchte, Paprika und Thai-Basilikum	16,90
<b>S</b>	67. <b>Gaeng Khiao Wan Ped</b> <sup>1, 3, 4, 9, 14</sup> Grünes Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum	16,90
<b>S</b>	68. <b>Gaeng Phed Ped</b> <sup>1, 3, 4, 9, 14</sup> Rotes Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum	16,90
	69. <b>Ped Prieu Wan</b> <sup>A2, A4, 1, 3, 6, 9, 14</sup> Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Ananas süß-sauer	16,70



SMILING BUDDHA

## HÜHNCHENBRUSTFILET KNUSPRIG GEBRÄTEN (BEILAGE REIS)

	<b>101. Phad Pak Gai Grob</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>16,50</b>
	Mit Gemüse	
<b>S</b>	<b>102. Phad Kra Pao Gai Grob</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>16,90</b>
	Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Bambus, Paprika, Spitzpaprika und Thai-Basilikum	
	<b>103. Phad Sapparod Gai Grob</b> <sup>A2, A4, 1, 3, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>16,50</b>
	Ananas, Pilze und Paprika	
<b>S</b>	<b>104. Phad Phed Gai Grob</b> <sup>1, 3, 4, 6, 9, 14</sup>	<b>16,90</b>
	Rotes Thai-Curry, Paprika, Spitzpaprika, Zwiebeln und Thai-Basilikum	
<b>S</b>	<b>105. Gaeng Khua Gai Grob</b> <sup>A2, A4, 1, 3, 4, 9, 14</sup>	<b>16,90</b>
	Rotes Thai-Curry, Kokosmilch, tropische Früchte, Paprika und Thai-Basilikum	
<b>S</b>	<b>106. Gaeng Khiao Wan Gai Grob</b> <sup>1, 3, 4, 9, 14</sup>	<b>16,90</b>
	Grünes Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum	
<b>S</b>	<b>107. Gaeng Phed Gai Grob</b> <sup>1, 3, 4, 9, 14</sup>	<b>16,90</b>
	Rotes Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum	
	<b>108. Pried Wan Gai Grob</b> <sup>A2, A4, 1, 3, 6, 9, 14</sup>	<b>16,90</b>
	Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Ananas süß-sauer	



SMILING BUDDHA

## GARNELN BLACK TIGER (BEILAGE REIS)

<b>S</b>	<b>70. Tom Yam Gung-Gai Moh-Fei</b> <sup>2, 4, 9</sup> Garnelen-Hühnchen-Suppe im Feuertopf mit Zitronengras, Koriander, Champignons und Thai-Kräutern	<b>21,90</b>
	<b>70a. Gung Phad Pak</b> <sup>1, 2, 4, 6, 9, 14</sup> Mit Gemüse	<b>18,50</b>
<b>S</b>	<b>71. Gung Phad Kra Pao</b> <sup>1, 2, 4, 9, 14</sup> Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Bambus, Paprika, Spitzpaprika und Thai-Basilikum	<b>18,90</b>
<b>S</b>	<b>72. Gung Phad Prik</b> <sup>1, 2, 4, 9, 14</sup> Rotes Thai-Curry, Paprika, Spitzpaprika, Zwiebeln und Thai-Basilikum	<b>18,90</b>
<b>S</b>	<b>73. Phanaeng Gung</b> <sup>2, 4, 9, 14</sup> Thai-Curry, Kokosmilch, Paprika, Thai-Basilikum und Zitronenblätter	<b>18,90</b>
<b>S</b>	<b>73a. Gaeng Phed Gung</b> <sup>2, 4, 9, 14</sup> Rotes Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum	<b>18,90</b>
<b>S</b>	<b>74. Gaeng Khua Gung</b> <sup>A2, A4, 2, 4, 9, 14</sup> Rotes Thai-Curry, Kokosmilch, tropische Früchte, Paprika und Thai-Basilikum	<b>18,90</b>
<b>S</b>	<b>74a. Gaeng Khiao Wan Gung</b> <sup>2, 4, 9, 14</sup> Grünes Thai-Curry, Kokosmilch, Bambus, Auberginen, Thai-Auberginen, Paprika und Thai-Basilikum	<b>18,90</b>
	<b>75. Gung Prieu Wan</b> <sup>A2, A4, 1, 2, 9, 14</sup> Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Ananas süß-sauer	<b>18,70</b>



SMILING BUDDHA

## TIBETISCHE GERICHTE

<b>76. Momo</b> <sup>1,9</sup>	<b>8 Stück 16,90</b> <b>13 Stück 22,90</b>
Gedünstete Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Rindfleisch, dazu klare Fleischsuppe mit Gemüse und Koriander	
<b>77. Tugpa</b> <sup>1,9</sup>	<b>14,50</b>
Tibetische Nudelsuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Koriander	
<b>77a. Shabhalay</b> <sup>1,9</sup>	<b>(2 Stück) 8,90</b>
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebeln und Koriander	

## NACHTISCH

<b>78. Bananen in Kokosmilch, süß</b>	<b>4,20</b>
<b>79. Gebackene Banane</b> <sup>1,3</sup>	<b>7,90</b>
Mit Kokosraspeln, Honig und Eis	
<b>80. Eis</b> <sup>A4,7</sup>	<b>2 Kugeln (mit oder ohne Sahne) 4,50</b>
Mango, Litschi, Kokos, schwarzer Sesam, grüner Tee, Vanille und Schokolade	
<b>81. Khao Tom Mad</b>	<b>4,20</b>
Gedämpfter Klebreis im Bananenblatt (süß)	
<b>82. Milchreis</b> <sup>7,8</sup>	<b>5,90</b>
Mit Mangosoße und Cashewnüssen	
<b>83. Gebackenes Eis</b> <sup>A4,1,3,7</sup>	<b>5,50</b>
Mit Erdbeersoße und Sahne	

### Allergene

A2 = Konservierungsstoffe  
A4 = Süßungsmittel  
1 = glutenhaltiges Getreide  
2 = Krebstiere  
3 = Eier  
4 = Fisch



SCHARF



VEGETARISCH

5 = Erdnüsse  
6 = Sojabohnen  
7 = Milch  
8 = Schalenfrüchte  
9 = Sellerie  
14 = Meeresfrüchte

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an unser Personal



SMILING BUDDHA

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>A3, A13</sup>	0,3 l	2,50	0,5 l	3,90
Coca Cola light <sup>A3, A4, A5, A13</sup>	0,3 l	2,50	0,5 l	3,90
Fanta <sup>A3, A5</sup>	0,3 l	2,50	0,5 l	3,90
Sprite	0,3 l	2,50	0,5 l	3,90
Mezzo Mix <sup>A3, A4, A13</sup>	0,3 l	2,50	0,5 l	3,90
Lift Apfelschorle	0,3 l	2,50	0,5 l	3,90
Gingerale <sup>A3, A14</sup>	0,3 l	2,50	0,5 l	3,90
Mineralwasser	0,25 l	1,80	0,75 l	5,50

## SÄFTE

Orangensaft <sup>A4</sup>	0,2 l	2,80
Apfelsaft <sup>A4</sup>	0,2 l	2,80
Guavensaft <sup>A4</sup>	0,3 l	3,20
Mangosaft <sup>A4</sup>	0,3 l	3,20
Lassie (Joghurtshake) <sup>7</sup>	0,3 l	4,50
Lassie Mango <sup>7</sup>	0,3 l	5,50
Lassie Banane <sup>7</sup>	0,3 l	5,50

## VIO SCHORLEN

Rhabarber <sup>A4</sup>	0,3 l	3,20
Schwarze Johannisbeere <sup>A4</sup>	0,3 l	3,20
Zitrone-Limette <sup>A4</sup>	0,3 l	3,20
Limoment Apfel-Minze	0,3 l	3,20
Limoment Apfel-Rose	0,3 l	3,20
Limoment Birne-Grüntee	0,3 l	3,20



SMILING BUDDHA

## HEISSE GETRÄNKE

### Tasse Tee

grüner Darjeeling <sup>A13</sup>	2,00	Latte Macchiato <sup>A13,7</sup>	2,90
schwarzer Darjeeling <sup>A13</sup>	2,00	Tasse Kaffee <sup>A13</sup>	2,20
Jasmin Tee <sup>A13</sup>	2,00	Cappuccino <sup>A13,7</sup>	2,90
Ingwertee mit Limette	3,00	Espresso <sup>A13</sup>	1,90
Chai Milk Tee mit Gewürzen <sup>A13, 7, 8</sup>	4,90		
Frischer Minztee mit Limette	3,00		

## BIER

Krombacher Pils (gezapft) <sup>1</sup>	0,3 l	3,50	0,5 l	4,90
Krombacher Radler (gezapft) <sup>1</sup>	0,3 l	3,50	0,5 l	4,90
Krombacher alkoholfrei (Flasche) <sup>1</sup>	0,33 l	3,20		
Singhar Thai-Bier (Flasche)	0,33 l	4,00		
Erdinger Weizen (Flasche) <sup>1</sup>			0,5 l	4,90
Erdinger Weizen alkoholfrei (Flasche) <sup>1</sup>			0,5 l	4,90
Franziskaner Weizen (Flasche) <sup>1</sup>			0,5 l	4,90
Franziskaner Weizen dunkel (Flasche) <sup>1</sup>			0,5 l	4,90

## WEIN

Kerner Weißwein, trocken	0,2 l	4,90		
Dornfelder Rotwein, trocken	0,2 l	4,90		
Weißweinschorle	0,2 l	4,90		
Rotweinschorle	0,2 l	4,90		
Spätburgunder Rosé, trocken	0,2 l	6,90	0,75 l	26,00
Bürgerspital Weißwein, trocken			0,75 l	26,00
Allendorf Chardonnay Weißwein, trocken			0,75 l	26,00
Valpolicella Classico Rotwein, trocken			0,75 l	26,00



SMILING BUDDHA

## SPIRITUOSEN

Malteser	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Túnel	2 cl	2,90
Ouzo	2 cl	2,90
Linie Aquavit	2 cl	2,90
Grappa di Moscato	2 cl	3,50
Mekong	2 cl	3,90
Mekong / Cola <sup>A3, A13</sup>	4 cl	3,90
Sake Reiswein	10 cl	3,90
Don Papa (phillipinischer Rum)	2 cl	4,90

## COCKTAILS

<b>Mochito</b> <sup>A4, A14</sup>	7,50
Minze, Limetten, brauner Zucker und weißer Rum	
<b>Malibu Sunrise</b> <sup>A14</sup>	7,50
Orangensaft, Zitronensaft, Malibu und Grenadinesirup	
<b>Piña Colada</b> <sup>A3, A4, 7</sup>	7,50
Weißer Rum, Kokosnussmilch, Ananassaft, Sahne	
<b>Mai Tai</b> <sup>A3, A4, 8</sup>	7,50
Weißer Rum, brauner Rum, Brandy, Ananassaft, Orangensaft, Mandelsirup	
<b>Caipirinha</b> <sup>A4, A14</sup>	7,50
Brauner Zucker, Limetten, Cachaça	

A3 = mit Farbstoff  
A4 = mit Süßungsmitteln  
A5 = enthält eine Phenylalaninquelle  
A13 = koffeinhaltig

A14 = chininhaltig  
1 = glutenhaltiges Getreide  
7 = Milch  
8 = Schalenfrüchte



**SMILING BUDDHA**  
**THAILÄNDISCHE KÖSTLICHKEITEN**

**VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH**

**Stummrige Strasse 20**

**37671 Höxter**

**Telefon: 05271 6994771**

**Öffnungszeiten: täglich 17:00 - 22:00 Uhr (Küche), Mittwochs Ruhetag**