



PHATCHAREE

Thai Restaurant



SPEISEKARTE





3 % Rabatt auf Barzahlung!



PHATCHAREE
Thai Restaurant






Die Lieblingsgerichte unserer Gäste!

300 PED MA MUANG 23,90

Gebackene Thai Ente mit Mango, Karotten, Zucchini und Paprika

133 PHAD GRAPRAU MIT RIND ^{B,CI} 25,90 

in Knoblauch-Chili mit grünen Bohnen, Zwiebeln, scharfen Thai-Basilikum, Spiegelei und Rindfleisch

651 PAD THAI MIT HÜHNCHEN ^{C,E,F} 20,50

Gebratene Reismudeln mit Ei, Pad-Thai-Soße, Tofu, Erdnüssen, Sojasprossen und Hühnchen

32 YAM MA MUANG ^{D,E} 19,90 

Salat mit grüner Mango, knusprigen Fischstückchen, Chili, Thai-Sellerie und Erdnüssen

54 TOM YAM GUNG ^{B,G} 24,90

Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Garnelen

151 GAENG PHED MIT HÜHNCHEN ^{B,E,G} 22,90 


Kokosmilch mit roter Currysoße, Bambus, grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Ananas, frischem Thai-Basilikum und Hühnchen


305 PAH NAENG PED 24,90 


Gebackene Thai Ente mit Kokosmilch, Thai-Basilikum, rotem Thai Curry, grünen Bohnen und Erdnüssen


406 PLA CHU CHI ^{D,G} 29,90 

Ganzer kross gebackener Tilapia Fisch gebraten mit Schu-Schi-Thai-Curry, Kokosmilch und Thai-Gewürzen

 = vegetarisch

 = pikant

 = scharf

 = sehr scharf



Vorspeisen

6 HOR MUK GAI ^C 9,00

Im Bananenblatt gedämpftes rotes Curry mit Hühnchenhackfleisch, Thai-Kräutern, Chili

8 GARNELENCIPS ^B 4,00

11 HORS D'OEUVRE

„PHATCHAREE“ (FÜR 2 PERS.) ^{A,B,C,D,E,G} 18,90

Vorspeisenteller mit Hühnchenfiletspießchen, frittierten Garnelen, Wachteleier im Schlafrock, Frühlingsröllchen und Tintenfischringen mit verschiedenen Thaisoßen

12 POH PIA PAK THOD ^{ACF} 8,90

4 frische thailändische Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt dazu Thaisoße

14 SATEH GAI ^{ACE} 7,90

4 Hühnchenfiletspießchen mit Erdnusssoße

15 KHAI NOK THOD ^{AC} 7,90

6 Wachteleier im Schlafrock frittiert mit verschiedenen Thaisoßen

17 POH PIA PAK GUNG ^{AB,CE} 9,90

4 Thailändische Frühlingsrollen mit Garnelen und Gemüse gefüllt dazu verschiedene Thaisoßen

18 THOT MAN PLA ^{ACF} 8,90

Fischfrikadelle auf thailändische Art mit Dipsoße

19 PEEK GAI TOD ^A 8,50

4 Stück Thailändisch marinierte knusprig frittierte Hühnchenflügel

20 LAAB MOO TOD ^{AC} 8,90

Knusprig frittierte Frikadelle aus Schweinehackfleisch, mit Thai-Kräutern, Chili

29 GARNELEN „PHATCHAREE“ ^A 8,90

4 panierte Garnelen

Reisgerichte

71 KHAO PAD GUNG ^{BC} 19,90

Gebratener Eierreis mit Gemüse und Garnelen

72 KHAO PAD HAM ^C 18,90

Gebratener Eierreis mit Schinken, Zuckererbsen und Mais

73 KHAO PAD GAI ^C 18,50

Gebratener Eierreis mit Hähnchen, Zuckererbsen und Mais

81 KHAO TOM - THAI REISSUPPE ^C 15,50

Thai Reissuppe mit gehacktem Hühnchen und Koriander



Feuertopf

51 TOM KHA GAI ^G 19,90

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galang, Zitronengras und Hühnchenfleisch

52 TOM KHA GUNG ^{B,G} 23,90

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galang, Zitronengras und Garnelen

53 TOM YAM GAI ^G 22,90

Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Hühnchenfleisch

54 TOM YAM GUNG ^{B,G} 24,90

Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Garnelen

55 TOM YAM TALEH ^{G,B,I} 26,90

Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Meeresfrüchten

56 TOM YAM POKTEK ^{G,B,I,D} 24,90

Zitronengrassuppe mit Meeresfrüchten, Champignons, Galang, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Fisch, Eurogras, Zitronenblätter, Krapao und Chili

Thai-Salat

30 SOM TAM THALEH ^E 21,50

Grüner Papayasalat mit Meeresfrüchten, Chili, Knoblauch und Erdnüssen

31 SOM TAM THAI ^E 18,90

Grüner Papayasalat mit Chili, Knoblauch und Erdnüssen

32 YAM MA MUANG ^{D,E} 19,90

Salat mit grüner Mango, knusprigen Fischstückchen, Chili, Thai-Sellerie und Erdnüssen

33 YAM WUN SEN ^{B,F} 18,90

Glasnudelsalat mit Garnelen, Chili, Hühnchenfleisch und Thai Kräutern

34 YAM NUA ^{F,E,H} 21,90

Rindfleisch (Steak in Scheiben) mit Chili, Sellerie und thailändischen Kräutern

35 YAM TALEH ^{B,F,E,L} 21,90

Meeresfrüchtesalat mit Chili, thailändischen Kräutern

38 LAAB GAI ^{A,C,F} 18,90

Hühnchenfleisch gehackt mit thailändischen Kräutern

40 LAAB PED ^{A,C,F} 19,90

Entenfleisch gehackt mit thailändischen Kräutern

41 YAM SOM O ^{A,C,F} 22,90


Pomelosalat mit Garnelen, Koriander, Kokosraspeln und Cashewnüssen
- Nur im Winter -



Nudelgerichte

620 SUKIYAKI ^{CFH} 18,90  


Thailändischer Eintopf mit Glasnudeln, Ei, Blumenkohl, Brokkoli, Chinakohl, Champignons und chinesischer Sellerie

630 PAD BAMI ^{ACF} 17,90 

Gebratene Eiernudeln mit Ei, Gemüse und Sojasoße

640 PAD MAKKARONI ^{ACF} 17,90 

Makkaroni gebraten mit Zwiebeln, Ei, Paprika, Tomaten und Sojasoße

650 PAD THAI ^{CFE} 19,50 

Gebratenen Reissnudeln mit Ei, Pad-Thai-Soße, Tofu, Erdnüssen und Sojasprossen

660 PAD WUNSEN ^{CF} 17,90 

Gebratenen Glasnudeln mit Ei, Paprika, Möhren, Sojasprossen

670 KAEW NAM MUH
(WAN TAN SUPPE) ^{CFH} 19,50

Eintopf mit Thai-Wan-Tan (Teigtaschen gefüllt mit Schweinegehacktem) mit Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Knoblauch

ALLE NUDELGERICHTE (AUSSER 670) AUF WUNSCH MIT:

KROSSER THAI ENTE + 5,90

GARNELEN ^B + 5,90

HÜHNCHENFLEISCH + 1,00

TOFU ODER GEMÜSE + 0,00

kleine Suppen

21 TOM KHA GAI ^G 9,50

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galang, Zitronengras und Hühnchenfleisch

22 TOM KHA GUNG ^{BG} 11,50

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Galang, Zitronengras und Garnelen

23 TOM YAM GAI ^G 9,50 

Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Hühnchenfleisch

24 TOM YAM GUNG ^{BG} 11,50 

Zitronengrassuppe mit thailändischen Kräutern, Chili, Champignons und Garnelen



Ente

Die original thailändische Art Ente zu zubereiten unterscheidet sich von der in Europa bekannten asiatischen Art und Weise. In Thailand wird die Ente erst schön kross gebacken oder gegrillt (nicht frittiert), dann in mundgerechte Stücke geschnitten und mit den restlichen Zutaten vermengt. Sie wird dadurch noch leckerer ist aber nicht mehr ganz so knusprig, dies ist dann jedoch absolut authentisch.

Auf Wunsch können wir Ihnen die Ente auch gerne kross anbieten!

300 PED MA MUANG 23,90

Gebackene Thai Ente mit Mango, Karotten, Zucchini und Paprika

306 GAENG PHED PED YANG ^G 24,90

Gebackene Thai Ente mit Bambus, Tomaten, Ananas, rotem Thai-Curry und Kokosmilch

301 PED PAD KEE MAU 23,70

Gebackene Thai Ente mit Bohnen, Thai-Auberginen, frischem grünen Pfeffer, Chili, Hot Thai-Basilikum und Knoblauch

307 MASSAMAN PED ^{GE} 23,90

Gebackene Thai Ente mit Erdnüssen, Currysoße, Kartoffeln, Zwiebel und Kokosmilch

302 PED PAD KHING 22,50

Gebackene Thai Ente mit Morcheln, Zwiebeln, Paprika und frischem Ingwer

308 GAENG GARI PED 23,90

Gebackene Thai Ente mit gelben Curry, Kartoffeln, Zwiebel und Kokosmilch

303 PED PAD PAK RUAM ^F 24,90

Gebackene Thai Ente mit frischen Sojasprossen, Brokkoli, Karotten, Blumenkohl, Babymais und Zuckererbsen in Sojasoße

309 PED PRIEW WAHN 24,90

Gebackene Thai Ente mit Ananas, Gurken, Paprika, Tomaten, Zwiebel in süß-sauer Soße

304 GAENG KIEW WAHN PED ^G 24,90

Gebackene Thai Ente mit Thai Auberginen, grüne Bohnen, grünen Thai-Curry und Kokosmilch

310 PED THOD GROB SAM ROD 22,50

Gebackene Thai Ente in süß-scharfer Chilisoße und Ananas

305 PAH NAENG PED 24,90

Gebackene Thai Ente mit Kokosmilch, Thai-Basilikum, rotem Thai Curry, grünen Bohnen und Erdnüssen

311 THAI-ENTE MIT PFLAUMEN 23,90

Thai Ente mit etwas Rotwein abgeschmeckt, Pflaumensoße mit Zuckererbsen und Kartoffeln

ALLE ENTENGERICHTE AUF WUNSCH MIT:

- ORIGINAL THAI JASMIN DUFTREIS + 1,80
- GROSSE PORTION THAI JASMIN DUFTREIS + 3,50
- EIERNUDELN ^{AC} + 3,50
- EIERREIS ^{AC} + 5,20
- GLASNUDELN ^{AC} + 4,00



PHATCHAREE
Thai Restaurant





Hauptgerichte

Stelle dir dein Hauptgericht selbst zusammen!

100 PHAD MED MA-MUANG ^{B,DF} 21,90

Gebratenes mit Paprika, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in Sojasoße mit Cashewnüssen

110 PHAD KHING ^{B,DF} 19,90

Paprika, Zwiebeln, Morcheln und Sojasoße und einer kräftigen Note frischem Ingwer

120 PHAD PRIEW WAHN ^{B,F} 20,90

mit Ananas, Gurken, Paprika und Tomaten, in süß-sauer Soße

130 PHAD GRAPRAU ^{B,C,I} 21,90

in Knoblauch-Chili mit grünen Bohnen, Zwiebeln, scharfen Thai-Basilikum, Spiegelei

140 PANAENG ^{B,D,E,F,G} 21,90

in Kokosmilch mit roter Erdnuss-Currysoße, grüne Bohnen, Zitronenblätter

150 GAENG PHED ^{B,D,F} 22,90

in Kokosmilch mit roter Currysoße, Bambus, grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Ananas und frischem Thai-Basilikum

160 GAENG KIEW WAHN ^{B,E,G} 21,90

in Kokosmilch mit grüner Currysoße, grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum

170 GAENG MASSAMAN ^{B,E,G} 20,50

in Kokosmilch mit Erdnuss-Currysoße, Kartoffelstückchen, Zwiebeln

180 PAD PRIK TAI DAM 18,90

mit Paprika, Zwiebeln Sojasoße und gestoßenem schwarzem Pfeffer

190 PAD PAK RUAM 21,90

mit Brokkoli, Mais, Blumenkohl, Chinakohl, Zuckerkirschen

200 PAD PHED ^G 20,90

in roter Chilisoße, Thai Gewürzen, grünen Bohnen

210 GAENG GARI ^G 21,90

in Kokosmilch mit gelber Currysoße, Kartoffelstückchen, Zwiebel

220 PAD NAM MAHN HOI ^{B,D,L} 19,90

Gebratenes Fleisch in Austernsoße mit Frühlingszwiebeln und etwas Rotwein abgeschmeckt, in der Eisenpfanne zubereitet und serviert

230 PAD PAK BUNG (MORNING GLORY) ^F 20,90

Gebratener Wasserspinat, mit Chili und Knoblauch in Sojabohnensauce (vegan)

260 GAI NAM DANG ^{A,M} 21,90

Knuspriges Hühnchenbrustfilet in pikanter roter Soße mit gedämpftem Gemüse, Knoblauch und Rotwein abgeschmeckt

270 GAI PAD PRIK PAO 22,90

Hühnchen kross mit gerösteter Chilipaste, Knoblauch, Paprika, Zwiebel, Karotten, Brokkoli, Erbsen

RINDFLEISCH + 3,50

GARNELEN ^B + 5,80

TILAPIA FILET ^D + 4,10

HÜHNCHENFLEISCH + 1,00

MEERESFRÜCHTE + 6,50

TOFU ODER GEMÜSE + 0,00

EIERNUDELN ^{A,C} + 3,50

EIERREIS ^{A,C} + 5,20

GLASNUDELN ^{A,C} + 4,00

THAI DUFTREIS + 1,80

GROSSE PORTION THAI DUFTREIS + 3,50



Fisch & Garnelen

401 PLA THOD GROB RAD SOD MAKHAM ^D 28,90

Ganzer kross gebratener Tilapia Fisch mit Tamarindsoße, kleinen roten Zwiebeln und Ingwer

411 GUNG THOD GROB ROD SOD MAKHAM ^B 30,90

Gebratene Großgarnelen mit Tamarindsoße und kleinen roten Zwiebeln und Ingwer

402 PLA THOD GROB SAM ROS ^D 29,90

Ganzer kross gebackener Tilapia Fisch mit süß-scharfer Chilisoße und Ananas

412 GUNG THOD GROB SAM ROS ^B 30,90

Gebratenen Großgarnelen mit süß-scharfer Ananas-Chilisoße

403 PLA THOD KRATIAM PRIK TAI DAM ^D 28,90

Ganzer kross gebackener Tilapia Fisch mit geröstetem frischem Knoblauch und schwarzem Pfeffer

413 GUNG OB WUN SEN ^{BF} 29,90

Gegrillte Großgarnelen im Topf mit Glasnudeln auf Speck gebraten und Korianderstengel

404 PLA THOD PAD PONG GARI ^{D,C,G} 29,90

Ganzer kross gebackener Tilapia Fisch mit gelben Curry, Ei, Frühlingszwiebel

414 GUNG CHU CHI ^{D,G} 30,90

Gebratene Großgarnelen gebraten mit Schu-Schi-Tai-Curry, Kokosmilch und Thai-Gewürzen

405 PLA PRIAU WAHN ^D 28,90

Ganzer kross gebackener Tilapia Fisch mit Ananas und Tomaten, süß-sauer

415 GUNG PAD PONG GARI ^{D,C,G} 29,90

Gebratene Großgarnelen mit gelben Curry, Ei, Frühlingszwiebel

406 PLA CHU CHI ^{D,G} 29,90

Ganzer kross gebackener Tilapia Fisch gebraten mit Schu-Schi-Tai-Curry, Kokosmilch und Thai-Gewürzen

416 PLA MA MUANG 27,00

Fischfiletstückchen mit Mango, Karotten, Zucchini und Paprika

407 PLA LUI SUAN ^{D,G} 30,90

Ganzer kross gebackener Tilapia Fisch gebraten mit roten Zwiebeln, Ingwer, Chili, Cashewkerne, Zitrone, Minze, Kaffirblätter, Koriander und grüne Mango

417 GUNG MA MUANG 29,90

Großgarnelen mit Mango, Karotten, Zucchini und Paprika

ALLE FISCHGERICHTE AUF WUNSCH MIT:

THAI DUFTREIS + 1,80

GROSSE PORTION THAI DUFTREIS + 3,50

EIERNUDELN ^{AC} + 3,50

EIERREIS ^{AC} + 5,20

GLASNUDELN ^{AC} + 4,00



Dessert

601 GEBRATENE ANANAS ^{AG} 7,50
mit Honig und Vanilleeis

602 GEBRATENE BANANE ^{AG} 7,50
mit Honig und Vanilleeis

603 GEBRATENE BANANE UND ANANAS ^{AG} 7,50
mit Honig und Vanilleeis

604 GEBRATENES EIS ^A 7,50
mit schokoladensauce

605 GEBRATENES EIS ^A 6,90
mit Karamellsauce

607 2 KUGELN VANILLE - ODER SCHOKOLADENEIS ^G 6,90
mit Sahne und Schokoladen- oder Karamellsauce

609 STICKY RICE MIT THAI MANGO ^J 9,50
süßer thailändischer Klebereis mit frischer Original-Thai-Mango und Kokossauce

Was ist THAI SELECT?

Thai SELECT ist ein Zeichen der Zertifizierung, die vom Handelsministerium der Königlichen thailändischen Regierung verliehen wird, um den authentischen thailändischen Geschmack von thailändischen Lebensmitteln und thailändischen Restaurants in Thailand und Übersee zu garantieren. Der Preis ist in 2 Kategorien unterteilt: Thai-ready-to-eat-produkte und Thai-Restaurants.

Wir sind sehr stolz darauf, den Thai Select-Award bekommen zu haben und dürfen daher den Titel tragen!



ALLERGENE:
A=GLUTEN, B=KREBSTIERE, C=EI, D=FISCH, E=ERDNUSS, F=SOJA, G=MILCH,
H=SELLERIE, J=SESAM, I=WEICHTIERE, M-SCHWEFELDIOXID

**3 % Rabatt auf
Barzahlung!**



PHATCHAREE
Thai Restaurant

Inh. Phatcharee Simroth

Karl-Marx-Str. 116 | 15745 Wildau

Telefon: 033 75-246 58 72

E-Mail: info@phatcharee.de

