

COCONUT

THAI RESTAURANT

Salate

Som Tam Thai € 8,20 B,D,E
Papaya-Salat mit getrockneten Shrimps,
Meterbohnen, Karotten, Tomaten und
Erdnüssen, scharf

Yum Tale € 11,50 B,D,R
Meeresfrüchtesalat mit Koriandergrün, Minze,
Jungzwiebeln, Limettensaft, Zitronengras,
Zwiebeln und Tomaten, scharf

Yum Pak Ruam € 4,20 E
Gemischter Salat der Saison mit
Reisessig-Dressing

Suppen

Tom Yum Gung € 7,20 B,D
Klare Garnelensuppe mit Zitronengras,
Kaffir-Limettenblatt, Koriandergrün, Galgant
und Strohpilzen, scharf

Tom Kha Gai € 4,90 D
In Kokosmilch gekochte Hühnersuppe mit
Zitronengras, Kaffir-Limettenblatt, Galgant
und Strohpilzen, mild

Khao Tom Pak/Gai/Tale € 4,20 / 4,90 / 6,90 o
Ingwer-Reis Suppe mit Saisongemüse /
Hühnerfleisch/Meeresfrüchten



COCONUT

THAI RESTAURANT

Vorspeisen

Gai Satê € 6,10 €

Gebeiztes Hühnerfleisch am Spieß mit Erdnuss-Sauce und Salat mit Reissessig Dressing

Lab Mu € 6,10 €

Grob gehackter Schweinefleischsalat mit gerösteten Reis-Bröseln, Minze, Koriandergrün, Korianderwurzeln, Jungzwiebeln und Limettensaft, scharf

Vegetarische Gerichte

Pad Pak Ruam € 9,50 €

Gebratenes Saisongemüse (Sojakeimlinge, Karotten, Pak Choi, Broccoli, Zucchini.....)

Pad Tua Ngook € 9,50 €

Gebratene Sojakeimlinge mit Jungzwiebeln und Tofu

Rotes/Grünes Curry veg. € 14,00 €

Alle Curries mit Kokosmilch, Tofu, Bambussprossen, Saisongemüse, Basilikum und Kaffir-Limettenblatt, scharf



COCONUT

THAI RESTAURANT

Grünes Curry

Geang Khiew Wan Gai € 14,20 D

Geang Khiew Wan Nue € 16,20 D

Grünes Curry mit Huhn ODER Rind, Kokosmilch, Bambussprossen, Saisongemüse, Basilikum und Kaffir-Limettenblatt, scharf

Rotes Curry

Geang Ped Gai € 14,20 D

Geang Ped Nue € 16,20 D

Rotes Curry mit Huhn ODER Rind, Kokosmilch, Bambussprossen, Saisongemüse, Basilikum und Kaffir-Limettenblatt, scharf

Geang Matsaman Gai € 14,20 D,E

In Kokosmilch gekochtes Hühnerfleisch mit Matsaman-Curry, Zwiebeln, Kartoffeln, u. Erdnüssen, süßlich-scharf

Pad Paneang Gai € 14,20 D,E

Gebratenes Hühnerfleisch mit Paneang-Currymischung und Saisongemüse, pikant



COCONUT

THAI RESTAURANT

Entengerichte

Geang Pet Ped Yang € 18,30 ◻
Grillente mit rotem Curry, Ananas, Tomaten, Lychee und Weintrauben, süßlich-scharf

Geang Pet Ped Yang Pak € 18,30 ◻
Grillente mit rotem Curry, Bambussprossen und Saisongemüse, scharf

Grillente mit Tamarinde-Sauce € 18,30 ◻
Garniert mit gebratenem Pak Choi-Gemüse und Chinakohl

Meeresfrüchte

Plaa Muek Pad Naamprikpao € 15,80 B,D,F,R
Gebratener Tintenfisch mit Chillipaste, Saisongemüse und Basilikum

Pad Ped Tale € 20,20 B,D,F,R
Gebratene Meeresfrüchte mit roter Curry-Mischung, Saisongemüse und Limettenblättern und Basilikum, leicht scharf



COCONUT

THAI RESTAURANT

Reis & Reis-Nudelgerichte

Khao Pad Pak/Gai € 9,90 ^{A,C,F}

Gebratener Reis veg. ODER mit Hühnerfleisch, Ei, Karotten und Jungzwiebeln

Khao Pad Sapparod € 10,90 ^{A,C,F,H}

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei, Ananas, Rosinen, Cashewnüssen und Jungzwiebeln

Khao Pad Geang Khiew Wan Gai € 13,00 ^{B,D}

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, grüner Currymischung, Meterbohnen, Saisongemüse, Limettenblättern und Basilikum, scharf

Pad Thai Gai/Gung € 13,50/15,20 ^{A,C,F}

Gebratene Reismudeln mit Huhn ODER Garnelen Tofu, Bärlauch, Ei, Sojasprossen, gesalzenem Rettich und gemahlener Erdnüssen, würzig

Beilagen:

Jasminreis € 2,80

Reismudeln blanchiert € 3,80



COCONUT

THAI RESTAURANT

Huhn-u. Rindsgerichte

Nue Pad Khing € 14,80 _{D,F}

Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer u. Saisongemüse

Pad Krapao Nue € 15,50 _{D,F}

Gebratenes Rindfleisch mit Bai Kraprao (Thai-Basilikum), Meterbohnen u. Saisongemüse, würzig

Gai Pad Maed Mamuang € 14,00 _{A,D,H}

Gebackenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Wasserkastanien, Karotten, Pilzen, frittierten Chilis, Zwiebeln und Saisongemüse, pikant

Dessert

Gluei Thod € 4,50 _{A,N}

Gebackene Banane mit Kokosmilch-Glasur verfeinert mit Sesam

Khao Dom Mat Gluei € 4,50 _{A,N}

In Bananenblättern gedämpfter Klebereis mit Bananenfüllung und Kokosmilch-Glasur

Tab Tim Grob € 4,90 _{A,C,F}

In Tapioca gewälzte Wasserkastanien, gekocht in süßer (Palmzucker) Kokosmilch

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 u. Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

