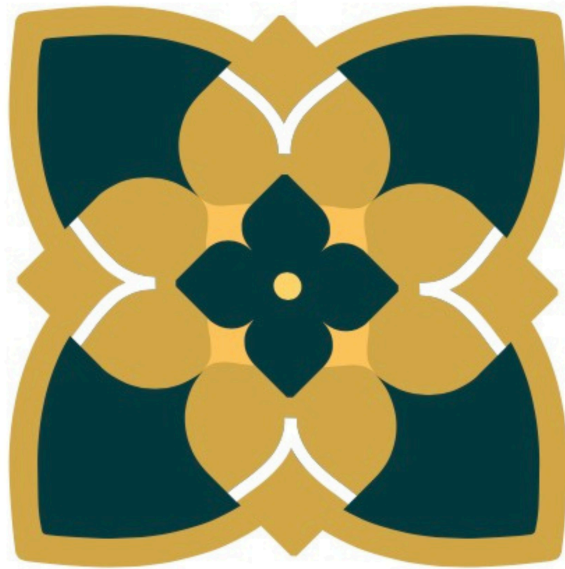




Gasthof
Blume
Thai Restaurant

SPEISEKARTE

Oktober 2026

Suppen

Tom Kha Pak ⁽⁶⁾ 7,90 €

Milde thailändische Suppe mit frische Gemüse, Kokosmilch, Galgant, Zitronengras und Champignons.

Tom Kha Gai ⁽⁶⁾ 8,90 €

Milde thailändische Suppe mit Hähnchen, Kokosmilch, Galgant, Zitronengras und Champignons.

Gyo Nam – Wonton Suppe ^(1,2,3,6) 8,90 €

Klare Brühe mit hausgemachten Wontons, gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen, serviert mit Karotten, Celeries, Frühlingszwiebeln und Koriander.

Gaeng Jued Wunsen – Klare Glasnudelsuppe ^(1,3,6) 8,50 €

Traditionelle thailändische klare Suppe mit Glasnudeln, hausgemachten Schweinefleischbällchen und Chinakohl, serviert mit Frühlingszwiebeln und frischem Koriander.

Tom Yam ⁽⁴⁾ : Gemüse 8,90 / Hähnchen 9,90 / Garnelen 10,90

Aromatisch-scharf-säuerliche Thai-Suppe mit Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblättern, Chili und Limette.

Salat

Som Tam Thai ^(5,6) 12,90 €

Knackiger, frisch zubereiteter Papayasalat nach original thailändischer Art mit Limette, Fischsoße, Palmzucker, Chili, Tomaten, langen Bohnen und gerösteten Erdnüssen.

Yam Woon Sen (Thai Glasnudelsalat) ⁽⁴⁾ 13,90 €

Erfrischender thailändischer Glasnudelsalat mit Garnelen, Hackfleisch, Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Koriander und Sellerie, verfeinert mit einem würzig-süß-säuerlichen Dressing aus Tamarinde, Limettensaft, Fischsoße und Palmzucker.

Vorspeisen

Frühlingsrollen (1,5,6) 6,90 €

3x Knusprig frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse und Glasnudeln.

Wonton (1,3,6) 6,90 €

4x Knusprig frittierte Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung.

Gung Chub (1,2,3) 6,90 €

4x Knusprig frittierte Garnelen im Teig mit Dip.

Satay Gai (1,5,6) 7,90 €

3x gegrillte Hähnchenspieße in thailändischer Marinade, serviert mit cremiger Erdnusssauce und Gurken-Relish.

 **Thai Street Food Set (für 2 Personen)** (1,2,3,5,6) – 17,90 €
2x Frühlingsrolle, 2x Wonton, 2x Satay Gai, 2x Garnelen mit Dip

 **Thai Street Food Set (für 4 Personen)** (1,2,3,5,6) – 35,90 €
4x Frühlingsrolle, 4x Wonton, 4x Satay Gai, 4x Garnelen mit Dip

Saison-Empfehlung

Rotes Kürbis-Curry (4,6)

: Gemüse 18,90 / Tofu 18,90 / Hähnchen 18,90 / Rind 20,90 / Ente 24,90 / Lachs 24,90

Cremiges rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, Kürbis, Paprika und Basilikum.



Spaghetti Grünes Curry (1,4,6)

: Hähnchen 17,90 / Rind 19,90 / Garnelen 20,90 / Ente 23,90 / Lachs 24,90

Spaghetti in grüner Currysauce mit Kokosmilch, Aubergine, Brokkoli, Karotten, Paprika, Zucchini und Lauchzwiebeln.

Spaghetti Pad Kee Mao (1,6,13)

: Hähnchen 17,90 / Rind 19,90 / Garnelen 20,90 / Ente 23,90 / Lachs 24,90

Würzig gebratene Spaghetti mit Champignon, Chili, Knoblauch, Kaffirlimettenblätter, Paprika, Zwiebeln und Basilikum.

Thai Signature

Pad Thai ^(3,5,6) : Hähnchen 17,90 / Garnelen 19,90 / Ente 21,90

Gebratene Reismudeln mit Ei, Tofu, Lauchzwiebeln und Sojasprossen in einer aromatischen Tamarindensoße, umhüllt von einem feinen Eiernetz.

Yam Nüa ⁽⁶⁾ 19,90

Thailändischer Salat mit gegrilltem Rindfleisch (160 g), Gurken, Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Chili, Koriander und Minze, abgeschmeckt mit frischem Limettensaft.

Laab ^(1,6,9) : Hähnchen 15,90 / Rind 17,90 / Ente 21,90

Thailändischer Hackfleisch Salat mit Limettensaft, Minze, Schalotten und geröstetem Reis.

Gai Phad Med Mamuang ^(1,6,8) : Hähnchen 18,90

Knusprig frittiertes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Paprika und geröstete Chilipaste, gebraten mit Cashewkernen in aromatischer Sauce und Reis.

Khao Soi Curry Nudelsuppe ^(1,3,6) : Hähnchen 18,90 / Rind 20,90 / Ente 23,90

Nordthailändische Curry-Nudelsuppe mit Kokosmilch, knusprigen Eiernudeln und mit Koriander dekoriert.

Mii Kathi – Thai Kokos-Nudeln ^(1,2,3,4,6) 19,90

Pinke Reismudeln in einer milden Kokosmilch-Tamarinden-Sauce mit Tofu, Schweinefleisch, und Garnelen, verfeinert mit Ei, Lauchzwiebeln und Sojasprossen.

Gäng Phed Ped Yang ^(4,6,7) 23,90

Rotes Curry mit Kokosmilch, Ananas, Basilikum, Paprika, Tomaten, Trauben und knuspriger Ente.

Panaeng Curry ^(3,7) : Hähnchen 19,90 / Rind 21,90 / Ente 22,90 / Lachs 23,90

Mild-würziges Thai-Panaeng-Curry mit cremiger Kokosmilch, Bohnen, Erdnüsse, Paprika und feinen Kaffir-Limettenblättern. Ein harmonisches Zusammenspiel aus süßen, würzigen und leicht nussigen Aromen.

Massaman Curry ^(5,6) : Hähnchen 19,90 / Rind 21,90 / Ente 22,90 / Lachs 23,90

Mild-würziges Thai-Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen, verfeinert mit aromatischen Gewürzen.

Gelbes Thai Curry ⁽⁶⁾ : Hähnchen 17,90 / Rind 18,90 / Ente 22,90 / Lachs 23,90

Cremiges gelbes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und frischem Gemüse.

Extra Beilage: Extra Reis : 2,00 € / Spiegelei : 2,00 €

Klassik Thai

Zu jedem Gericht wird eine Portion Jasminreis serviert.

Khao Pad ^(3,6) : Gemüse 13,90 / Hähnchen 16,90 / Garnelen 19,90 / Ente 21,90

Gebratener Jasminreis mit Ei, Brokkoli, Lauchzwiebeln und Karotten, verfeinert mit Sojasauce.

Khao Pad Sapparod ^(3,6,8) : Gemüse 15,90 / Hähnchen 18,90 / Ente 23,90

Gebratener Jasminreis mit Ei, Ananas, Gemüse, Rosinen und Cashewkernen nach thailändischer Art.

Pad Piau Waan ^(1,6) : Knusprig frittiertes Hähnchen 17,90 / Ente 21,90

Gebratenes Fleisch mit Ananas, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Paprika, Gurke und Tomaten in einer fruchtig-würzigen süß-sauren Sauce.

Pad Kra Pao ^(1,6) : Hähnchen 17,90 / Rind 18,90 / Ente 22,90

Gebratenes Fleisch mit Basilikum, Chili, Champignon, Paprika, Zwiebeln und aromatischer Sojasauce.

Pad See Ew ^(1,3,6) : Hähnchen 16,90 / Rind 17,90 / Ente 21,90

Gebratene breite Reisnudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten und Lauchzwiebeln, verfeinert mit aromatischer Sojasauce nach traditionell thailändischer Art.

Rad Na ^(1,3,6) : Hähnchen 16,90 / Rind 17,90 / Garnelen 19,90 / Ente 21,90

Breite Reisnudeln mit Ei, Brokkoli, Karotten, Lauchzwiebeln und serviert mit einer herzhaften, sämigen Soße nach traditionell thailändischer Art. (eine thailändische Nudelsuppe)

Grünes Thai Curry ^(4,6) : Gemüse 14,90 / Hähnchen 17,90 / Rind 18,90

/ Ente 22,90 / Lachs 23,90

Grüner Curry mit Kokosmilch, Aubergine, Brokkoli, Karotten, Paprika, Zucchini und Lauchzwiebeln.

Rotes Thai Curry ^(2,4,6) : Gemüse 14,90 / Hähnchen 17,90 / Rind 18,90

/ Ente 22,90 / Lachs 23,90

Rotes Curry mit Kokosmilch, Bambussprossen, Brokkoli, Karotten und Paprika.

Yum Gai Zäb ^(1,3,6) : 18,90

Knusprig frittiertes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern und geröstetem Reis vermischt mit einem würzig-scharfen Limetten-Chili-Dressing.

Pad Pak Wok ⁽⁶⁾ : Hähnchen 16,90 / Rind 17,90 / Ente 21,90 / Lachs 22,90

Knackig gebratenes, Champignon, Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Paprika und Lauchzwiebeln aus dem Wok, verfeinert mit aromatischer Sojasauce.

Phad Nhor-Mhai ^(1,6,13) : Hähnchen 16,90 / Rind 17,90 / Ente 21,90 / Lachs 22,90

Gebratene Bambussprossen, Blumenkohl, Karotten, Paprika und aromatischer Austernsauce.



Pad See Ew mit Gemüse ^(1,6) 15,90 €

Reisnudeln mit Brokkoli, Blumenkohl, Lauchzwiebeln, Karotten und Sojasauce.

Pad Kra Pao mit Tofu ^(1,6) 16,90 €

Gebratenes Tofu mit Chili, Paprika, Champignon, Zwiebeln, Basilikum und Sojasauce.

Kinder Teller

Chicken Nuggets mit Pommes ^(1,3,7) 8,50 €

frittiertes Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites.

Gebratener Reis ^(3,6) Gemüse 8,90 / Hähnchen 9,90 €

Reis mit Ei, Gemüse und Sojasauce.

Portion Pommes Frites ^(3,6) 4,90 €



Desserts

Bananen im Backteig mit Honig (1,3,8) **6,90 €**

Knusprig frittierte Bananenstücke im Backteig und serviert mit Honig.

Bua Loy Taro (บัวลอยเผือก) **7,90 €**

Süße Reisbällchen mit Taro in warmer Kokosmilch.

Kanom Tuai (ขนมถ้วย) **7,90 €**

4 Stück warmer thailändischer Kokosnuss-Pudding aus Reismehl, Kokosmilch und Palmzucker, traditionell in kleinen Schalen serviert.

Khanom Sod Sai (ขนมสอดไส้) **7,90 €**

3 Gedämpfte Kokos-Desserthäppchen aus Reismehl, gefüllt mit süßer Kokos-Palmzucker-Füllung und umhüllt von duftenden Pandanblättern.

Mango Eis Sundae Bowl (1,7) **12,90 €**

2 Kugeln fruchtigem Mangoeis, frischer Mango, Klebreis mit Kokosmilch luftiger Schlagsahne und aromatischer Kokossoße.

Mango Sticky Rice mit Vanilleeis (1,7) **12,90 €**

Traditioneller thailändischer Klebreis mit cremiger Kokossoße, serviert mit frischer, süßer Mango, einer Kugel Vanilleeis. (Ohne Vanilleeis gilt es als vegan)

Vanilleeis (1,7) **2,50 €**

Eine Kugel cremiges Vanilleeis mit Sahne.

ALLERGEN-LEGENDE & SYMBOLERKLÄRUNG

(ตารางสัญลักษณ์สารก่อภูมิแพ้)

Nr.	Allergene	คำอธิบาย (TH)
1. 	Glutenhaltiges Getreide	กลูเตน (ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ ฯลฯ)
2. 	Krebstiere	กุ้ง ปู ฯลฯ
3. 	Eier	ไข่
4. 	Fisch	ปลา
5. 	Erdnüsse	ถั่วลิสง
6. 	Sojabohnen	ถั่วเหลือง
7. 	Milch (Laktose)	นม/แลคโตส
8. 	Schalenfrüchte	ถั่วเปลือกแข็ง (อัลมอนด์ วอลนัท ฯลฯ)
9. 	Sellerie	ขึ้นฉ่าย
10.	Senf	มัสตาร์ด
11. 	Sesam	งา
12. 	Sulfite	ซัลไฟต์ / สารกันเสีย
13. 	Weichtiere	หอย หมึก ฯลฯ

Thai Special

Som Tam Pla Ra ^(4,5) **15,90 €**

Traditioneller grüner Papayasalat mit Tomaten, Bohnen, Limette und fermentierter Fischsoße (Pla Ra), würzig und typisch nordostthailändisch.

Pla Lui Suan – Knuspriger Fisch mit Kräutern ^(4,6) **30,90 €***

Knusprig frittierte Fisch, serviert mit frischen Thai-Kräutern, Salat und einer würzig-säuerlichen Kräutersoße.

Pla Rad Prik – Fisch mit Chilisauce ^(4,6) **30,90 €***

Knusprig gebratener Fisch mit einer süß-scharfen Thai-Chilisauce, verfeinert mit Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern.

Miang Pla – Thai Fisch-Wraps ^(4,6) **30,90 €***

Knusprig frittierte Fisch, serviert mit frischem Salat, Kräutern, Reisnudeln und hausgemachter Thai-Soße zum Selberwickeln.

Pla Neung Manao – Gedämpfter Fisch mit Limette und Chili ^(4,6) **30,90 €***

Schonend gedämpfter Fisch in einer aromatischen Limetten-Knoblauch-Chili-Soße, serviert mit frischem Koriander und Thai-Kräutern.

*** Hinweis:**

Um höchste Frische und Qualität zu gewährleisten, bitten wir bei unseren Fischgerichten um eine Vorbestellung von mindestens 3-4 Stunden.

Extra Beilage:

Extra Reis : 2,00 €

Extra Mhii Nudeln : 2,50 €