

Liebe Gäste,  
 aufgrund der aktuellen Lage können wir Ihnen vorübergehend nur  
 eine verkleinerte Speisekarte anbieten. Wir haben von Montag bis  
 Sonntag 12:00 Uhr bis 22:30 geöffnet.

Wir bitten um Ihr Verständnis und wünschen Ihnen guten Appetit!

Das *Thai Aroma* Team

(Für Allergiker liegen separate Karten bereit. Sprechen Sie uns an!)



### UNSERE EMPFEHLUNGEN:

16.	DER TAGTRAUM	12,90
	Unsere Besten auf ein Mal: knusprige Ente auf scharfem, würzigen Papaya-Salat, serviert mit cremiger Erdnusssoße und Süßkartoffelpommes	
18.	ENTE - SPEZIAL	11,50
	Knusprige Ente auf buntem Salat, serviert mit Reis und 2 Soßen: Grüncurry und Erdnusskokosmilch	
39.	GOLDENER HERBST	10,90
	In Kokosmilch zart geschmortes Rindfleisch, Süßkartoffeln und Kürbis, dazu Duftreis ( <i>auch Vegetarisch mit Bio-Tofu</i> )	
68.	ENTE - MANGO	9,90
	Knusprige Ente in fruchtiger Mango-Kokosmilch-Soße und Gemüse	
88.	PAPAYA-SATE	10,50
	Scharfer Grünpapaya-Salat, 4 Hühnerfleischspieße, Erdnusssoße und Reis	
78.	THAI – WASSERSPINAT ( <b>saisonales Angebot - scharf</b> )	10,50
	knackiger Wasserspinat mit Rindfleisch in der Pfanne geschwenkt, scharfe Knoblauch-Soße, Erdnüsse und Duftreis ( <i>auf Wunsch mit Bio-Tofu</i> )	

### VORSPEISEN & SUPPEN:

1.	Rindfleischsalat mit Thai-Basilikum, Erdnüsse und hausgemachtes Dressing	5,90
2.	SOMTAM: Würziger Grünpapaya-Salat mit getrockneten Schrimps und Limetten-Palmzucker-Dressing ( <b>scharf</b> )	6,50
5.	3 Hühnerfleischspieße mit Erdnusssoße	3,90
6.	SOMMERROLLEN (frisch, nicht frittiert)	3,90
	2 Sommerrollen mit Huhn, Garnelen oder Tofu, dazu Limetten-Fischsoße	
7.	Hausgemachte Frühlingsrollen (gefüllt mit Fleisch, Garnelen und Gemüse)	3,90
8.	5 kleine vegetarische Frühlingsrolle (aus Weizenteig), mit süßer Chilisoße	2,80
9.	Knusprige hausgemachte Wantans (gefüllter Weizenteig mit Fleisch und Garnelen)	3,90
10.	VORSPEISENPLATTE (für 2 Personen)	11,90
	Gemischte Platte mit Salat, Fleischröllchen mit Betelblättern, Sate Spießen mit Erdnusssoße und knusprigen Wan Tans	
11.	TOM KHA GAI (auf Wunsch auch mit Bio-Tofu) ( <b>mittelscharf</b> )	3,90
	Würzige Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch und Champignons	
12.	TOM KHA GUNG ( <b>mittelscharf</b> )	4,20
	Würzige Großgarnelensuppe mit Kokosmilch und Champignons	

## HAUPTSPEISEN:

20.	Bio-Tofu mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse ( <b>scharf</b> )	8,50
22.	Bio-Tofu in Erdnusssoße, Kokosmilch und Gemüse	8,50
30.	Gebratenes Hühnerfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse ( <b>scharf</b> )	8,50
32.	Gebratenes Hühnerfleisch in Erdnusssoße, Kokosmilch und Gemüse	8,50
33.	Hühnerfleisch in Massaman-Curry, Kokosmilch, Gemüse und Erdnüssen ( <b>mittelscharf</b> )	8,50
40.	Knusprige Ente mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse ( <b>scharf</b> )	9,90
42.	Knusprige Ente in Erdnusssoße, Kokosmilch und Gemüse	9,90
50.	Gebratenes Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse ( <b>scharf</b> )	8,90
51.	Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in Knoblauch-Chili-Soße ( <b>scharf</b> )	8,90
60.	Großgarnelen in rotem Curry, Kokosmilch & Gemüse ( <b>scharf</b> )	9,90
61.	Großgarnelen mit Gemüse in Knoblauch-Chili-Soße ( <b>scharf</b> )	9,90
63.	Gebratenes Lachsfilet in rotem Curry <b>oder</b> Knoblauch-Chili-Soße ( <b>scharf</b> )	13,90
70.	PadThai mit Hühnerfleisch (auf Wunsch mit Tofu und Gemüse) ( <b>mittelscharf</b> )	8,50
71.	PadThai – gebratene Reisbandnudeln mit knuspriger Ente ( <b>mittelscharf</b> )	9,50
73.	PadThai – gebratene Reisbandnudeln mit Großgarnelen ( <b>mittelscharf</b> )	9,50
80.	Große Reisbandnudelsuppe mit würziger Fleischbrühe und Hühnerfleisch	8,50
83.	In Betelblättern (Duftblättern) gerolltes würziges Hackfleisch, dazu bunter Salat, Reisnudeln, Limetten-Fischsoße und Erdnüssen	8,90
84.	Mit Zitronengras & Thai Basilikum gebratenes Rindfleisch, dazu Reisnudeln, Salat, Limetten-Fischsoße und Erdnüssen	8,90
85.	Für Kinder: 3 Hähnchenspieße mit Erdnusssoße, Salat und Reis	4,50
86.	Für Kinder: Gebratenes Gemüse mit Hühnerfleisch und Reis	4,50

## VEGANE GERICHTE:

69.	Bio-Tofu in knusprigem Teigmantel, mit Gemüse&Reis in Mango-Kokosmilch-Soße	8,90
74.	Würziger Grünpapayasalat mit Palmzucker-Limetten-Dressing, serviert mit Reis und Bio-Tofu in Kokosmilch-Erdnusssoße ( <b>scharf</b> )	9,90
75.	Veganes grünes Curry mit Bio-Tofu, Gemüse und Reis ( <b>mittelscharf</b> )	9,00
76.	mit Zitronengras und Basilikum gebratener Bio-Tofu, serviert mit buntem Salat, Reisnudeln und Limetten-Chili-Soße	8,90

## WASSER & FRUCHTSAFTSCHORLE:

Cola <sup>1,2</sup> , Cola light <sup>1,2,4</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite	0,3l Glas	2,80
SELTERS Mineralwasser, classic oder still	Fl.0,25	2,50
	Fl.0,75	5,50
Apfel-, Ananas-, Guaven-, Lychee- oder Rhabarberschorle	0,4l Glas	3,50

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE:

Summer Wind: erfrischend, Ginger Ale mit frischen Orangen und Zitronengras	0,4 Glas	4,80
Fresh Lemon (Limonade aus frischem Limettensaft)	0,4 Glas	3,90
Mango-Joghurt-Lassi	0,4 Glas	3,90
Ananas-Minz-Shake (ohne Milch)	0,4 Glas	3,90
Hausgemachter Eistee (Grüntee mit Jasminblüten und Limette)	0,4 Glas	4,20
<i>Thay Aroma's</i> Gruß	0,4 Glas	4,50
ALLE hausgemachten Getränke können mit Rum oder Wodka als <b>Cocktails</b> serviert werden	0,4 Glas	6,50
Eiskaffee (vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch und Eis)	0,3 Glas	4,50
oder warm		3,90

## TEE:

Vietnamesischer Grüntee oder Jasmintee	Kännchen	4,20
Frischer Ingwertee mit Minze und Honig	Kännchen	4,20
Frischer Zitronengraste mit Minze und Honig	Kännchen	4,20
<i>Thay Aroma's</i> heiße Limette mit Rohrzucker, Honig, frischen Limetten und Ingwer	Glas	4,20
Against Cold: frischer Apfel, Limetten, Zimt und Honig	Glas	4,50

## BIER VOM FASS:

Radeberger Pilsner <sup>7</sup>	0,3l	3,50
	0,5l	4,40

## FLASCHENBIERE:

ERDINGER HEFE WEIZEN hell <sup>7</sup>	0,5l	4,20
ERDINGER HEFE WEIZEN <sup>7</sup> alkoholfrei	0,5l	4,20
BUDWEISER <sup>7</sup>	0,5l	4,20
Thailändisches SINGHA <sup>7</sup>	0,3l	3,80

## WEINE & APERITIF

Aperol Spritz <sup>2</sup>	0,2l	5,50
----------------------------	------	------

### ROTWEINE

Bordeaux <sup>6</sup>	0,2l	4,60
Côtes du Rhône <sup>6</sup>	0,2l	4,80

### WEIßWEINE

Chardonnay <sup>6</sup>	0,2l	4,60
Riesling <sup>6</sup>	0,2l	4,80

## LONGDRINKS:

Bacardi- Cola <sup>1,2</sup> , Wodka- Cola <sup>1,2</sup> , Gin Tonic <sup>5</sup> , Campari <sup>2</sup> Osaft	0,3l	5,50
---	------	------

1: koffeinhaltig 2: m. Farbstoff 3: m. Antioxydationsmitteln 4: enthält eine Phenylalaninquelle  
5: chininhaltig 6: enthält Sulfite 7: enthält Gersten- / Weizenmalz

Dear guests, due to the current situation, we can temporarily only offer you a reduced menu.

We are open from Monday till Sunday 12:00 – 22:30

Thank you for your understanding! We wish you a pleasant stay in our restaurant!

The *Thai Aroma* Team



#### OUR RECOMMENDATION:

16.	DER TAGTRAUM – DAY DREAM	12,90
	Crispy duck with greenpapaya-salad, served with peanut sauce and sweet potato fries	
18.	ENTE - SPEZIAL	11,50
	Crispy duck with salad, rice and two sauces: green curry and peanut-coconutmilk	
39.	GOLDENER HERBST	10,90
	In coconut milk braised beef, served with sweet potato, pumpkin und rice	
	also as vegetarian with Bio-Tofu	9,50
68.	ENTE - MANGO	9,90
	Crispy duck with mango-coconutmilk-sauce, serverd with rice and vegetables	
88.	PAPAYA-SATE	10,50
	Spicy papaya-salad with 4 chicken skewers and peanut sauce, served with rice	
78.	WATER SPINACH ( <b>seasonal offer</b> )	10,50
	Water spinach with beef ( <i>or bio-tofu</i> ) in spicy garlic-sauce, with peanuts and rice	

#### STARTERS & SOUPS:

1.	Mixed salad with beef and home made dressing	5,90
2.	SOM TAM: Green papaya salad with dried shrimps, fresh mint and lime-dressing ( <b>spicy</b> )	6,50
5.	3 chicken skewers with peanut sauce	3,90
6.	2 Summerrolls with chicken, schrimps or tofu and Lime-Fishsauce	3,90
7.	Fried home made Springrolls (filled with meat, prawn and vegetable), with Lime-Fishsauce	3,90
8.	5 small vegetarian springrolls with sweet chilli sauce	2,80
9.	Fried home made Wantans (filled with meat, prawn and vegetable)	3,90
10.	VORSPEISENPLATTE (for 2 Persons)	11,90
	Mixed plate with salad, groundmeat rolls in betel-leaves, chicken skewers and crispy Wantans	
11.	TOM KHA GAI (or with bio-tofu)	3,90
	Chicken soup with coconut milk, lemon grass and mushrooms	
12.	TOM KHA GUNG	4,20
	Prawns soup with coconut milk, lemon grass and mushrooms	

## MAIN DISHES:

20.	Bio-Tofu with red curry, coconut milk and vegetables ( <b>spicy</b> )	8,50
22.	Bio-Tofu in peanut sauce, coconut milk and vegetables	8,50
30.	Chicken with red curry, coconut milk and vegetables ( <b>spicy</b> )	8,50
32.	Chicken in peanut sauce, coconut milk and vegetables	8,50
33.	Chicken in massaman-curry, coconut milk, vegetables and peanut	8,50
40.	Crispy duck with red curry, coconut milk and vegetables ( <b>spicy</b> )	9,90
42.	Crispy duck in peanut sauce, coconut milk and vegetables	9,90
50.	Beef with red curry, coconut milk and vegetables ( <b>spicy</b> )	8,90
51.	Beef with vegetables, garlich-chilli sauce ( <b>spicy</b> )	8,90
60.	Prawns with red curry, coconut milk and vegetables ( <b>spicy</b> )	9,90
61.	Prawns with vegetables, garlich-chilli sauce ( <b>spicy</b> )	9,90
63.	Salmon filet in red curry or garlic-chilli-sauce, served with vegetables ( <b>spicy</b> )	13,90
70.	PadThai with chicken (or with bio-tofu and vegetables) ( <b>medium spicy</b> )	8,50
71.	PadThai with crispy duck ( <b>medium spicy</b> )	9,50
73.	PadThai with prawns ( <b>medium spicy</b> )	9,50
80.	Big soup with rice noodle and chicken	8,20
83.	In betelleaves rolled ground meat, served with salad, rice noodle and lime-dressing	8,90
84.	Beef with lemon grass, thai basil, rice noodle, salad and lime-dressing	8,90
85.	For kids: 3 chicken skewers with salad, peanut sauce and rice	4,50
86.	For kids: Fried vegetables with chicken and rice	4,50

## VEGAN DISHES

69.	Crispy Bio-Tofu with vegetables and rice in mango-coconutmilk-sauce	8,90
74.	Spicy green papaya-salad with palm sugar-lime-dressing, served with rice and bio-tofu in coconutmilk-peanutsauce ( <b>spicy</b> )	9,90
75.	Vegan greencurry with bio-tofu, vegetables and rice ( <b>medium spicy</b> )	9,00
76.	With lemongrass and Thai-Basil fried bio-tofu, served with salad, rice noodle and lime-chilli-sauce	8,90

## WATER & JUICES

Cola <sup>1,2</sup> , Cola light <sup>1,2,4</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite	0,3l Glass	2,80
SELTERS Mineralwasser, with or without gas	Btl.0,25	2,50
	Btl.0,75	5,50
Apple-, Ananas-, Guaven-, Lychee- or Rhabarberschorle	0,4l Glass	3,50

## HOMEMADE DRINKS:

Summer wind: ginger ale with fresh orange and Lemongrass	0,4 Glass	4,8
Fresh Lemon (Limonade from fresh limes)	0,4 Glass	3,90
Mango-Joghurt-Lassi	0,4 Glass	3,90
Pineapple-Peppermint-shake (without milk)	0,4 Glass	3,90
Homemade icetea (green tea with jasmin flower and limes)	0,4 Glass	4,20
<i>Thay Aroma's</i> Greeting	0,4 Glass	4,50
ALL homemade drinks can be served as cocktail, with rum or wodka	0,4 Glass	6,50
Icecoffee (vietnamese coffee mit sweetened milk and ice)	0,3 Glass	4,50
	or hot	3,90

## TEA:

Vietnamese green tea or jasmin tea	Pot	4,20
Fresh ginger tea with peppermint and honey	Pot	4,20
Fresh lemongrass tea with peppermint and honey	Pot	4,20
<i>Thay Aroma's</i> hot lime: with cane sugar, fresh lime, ginger and honey	Glass	4,20
Against Cold: fresh Apple, Lime, Ginger and Honey	Glass	4,50

## DRAUGHT BEER:

Radeberger Pilsner <sup>7</sup>	0,3l	3,50
	0,5l	4,40

## BOTTLED BEERS:

ERDINGER HEFE WEIZEN HELL <sup>7</sup>	0,5l	4,20
ERDINGER HEFE WEIZEN <sup>7</sup> non-alcohol	0,5l	4,20
BUDWEISER <sup>7</sup>	0,5l	4,20
SINGHA <sup>7</sup>	0,3l	3,80

## WINE & Aperitif

Aperol Spritz <sup>2</sup>	0,2	5,50
----------------------------	-----	------

### RED WINE

Bordeaux <sup>6</sup>	0,2	4,60
Côtes du Rhône <sup>6</sup>	0,2	4,80

### WHITE WEIN

Chardonnay <sup>6</sup>	0,2	4,60
Riesling <sup>6</sup>	0,2	4,80

## LONGDRINKS:

Bacardi- Cola <sup>1,2</sup> , Wodka- Cola <sup>1,2</sup> , Gin Tonic <sup>5</sup> , Campari <sup>2</sup> Osaft	0,3l	5,50
---	------	------

1: w. coffeine 2: with dyes 3: w. antioxidant 4: w. Phenylalanin 5: w. chinin 6: w. sulfit 7: w. wheat