

My Thai Restaurant



Öffnungszeiten:

Di.-Mi.: abends Do.-So.: mittags und abends

Mittags 11:30 - 14:30 (Letzte Bestellung 14:00)

Abends 17:00 - 22:00/22:30 (Letzte Bestellung 21:30)

Currypaste / Curry Paste

Rotes Curry (Gäng Däng)

Zubereitet mit trockenen roten Chilischoten, Kokosmilch, Bohnen, Blumenkohl, Paprika, Basilikum, Bambussprossen und Spitzkohl

Grünes Curry (Gäng Khiew Waan)

Zubereitet mit frischen grünen Chilischoten, Kokosmilch, Bohnen, Blumenkohl, Paprika, Basilikum, Bambussprossen und Spitzkohl

Massaman Curry

Zubereitet in Kokosnussmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Ananas

Erdnuss Curry (Panäng)

Zubereitet in Kokosmilch, Blumenkohl, Karotten, Paprika, Bohnen, Spitzkohl und gemahlene Erdnüsse

Thai Curry (Gäng Khua)

Zubereitet in Kokosmilch, Rotem Curry, Bambussprossen, Ananas, Litschis, Trauben und Tomaten

Wald Curry (Gäng Pha)

Zubereitet in Brühe und rotem Curry, Bambussprossen, Bohnen, Basilikum, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli, Galgant-Krachai-Wurzeln und grünen Pfefferkörnern

Gelbes Curry (Gäng Galee)

Zubereitet mit Kokosmilch, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Porree

Ingwer Curry (Pad Prik King)

Zubereitet mit rotem Curry, frischem Ingwer, Zwiebeln, Bambussprossen, Bohnen und Paprika

Süßsauer (Pad Prio Waan)

Zubereitet mit Zwiebeln, Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika, Blumenkohl und Karotten

Drei Köstlichkeiten (Saam Rod)

Zubereitet mit Tamarindensoße, Ananas, Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Karotten und Porree (süßsauer und scharf)

Chili Basilikum (Pad Grapao)

Zubereitet mit Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln, Bohnen und Basilikum



pikant



mittelscharf



scharf



extra scharf

Vorspeisen / Appertizers

1. **Hors d'oeuvre – Verschiedene Vorspeisen** (für 2-3 Personen) ^(a,b,e,f) **14,50**
various appetizers
2. **Frühlingsrolle nach Thai-Art (vegetarisch)** ^(a) **6,50**
Spring Rolls in Thai Style
3. **Spare-Ribs nach Thai-Art** ^(f) **7,00**
Spare Ribs in Thai Style
4. **Gebackene Garnelen** ^(b) **7,50**
Fried king prawns
5. **Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce** ^(e) **7,50**
Chicken saté with peanut sauce

Suppen / Soups


6. **Hühnersuppe mit Kokosmilch und Zitronengras (Tahm Kha Gai)** ^(g)  **7,50**
Chicken soup with coconut milk and lemongrass
7. **Garnelensuppe mit Zitronengras (Tom Yam Gung)** ^(b)  **7,50**
Prawn soup with lemongrass
8. **Wan-Tan-Suppe** **7,00**
Wan-Tan soup
9. **Kokosmilch-Suppe mit Tofu und Champignons** ^(g) **6,00**
Coconut soup with tofu and champignons

Salate / Salads

10. **Thunfischsalat in Limettensauce (unser Favorit)** ^(d)  **8,00**
Tuna salad (our favorite)
11. **Rindfleischsalat in Limettensauce**  **8,00**
Beef salad in spicy lemon sauce
12. **Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch in Limettensauce**  **8,00**
Glass noodle salad with chicken in special lemon sauce
13. **Laap gai – Spezial Thai Salat mit Hack-Hühnerfleisch in Limettensauce** ^(13,d)  **8,00**
Special Thai salad with minced chicken
14. **Laap ped – Spezial Thai Salat mit Hack-Entenfleisch in Limettensauce** ^(13,d)  **9,00**
Special Thai salad with minced duck

Tellergerichte / One course meal

Reis / Rice

15. **Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse ^(c)** 15,00
Fried rice with chicken, egg and vegetables
16. **Gebratener Reis mit Garnelen, Ei und Gemüse ^(b,c)** 16,00
Fried rice with shrimps, egg and vegetables
17. **Gebratener Reis mit Rindfleisch, Chili, Basilikum ** 16,00
Fried rice with beef, vegetables and chili basil
- Gebratene Reis mit Ente, Ei und Gemüse ^(c)** 19,00
Fried rice with duck and peanuts

Reisnudeln / Rice Noodles

18. **Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfleisch und Erdnüssen (Pad Thai) ^(e)** 15,00
Fried rice noodles with chicken and peanuts
19. **Gebratene Reisnudeln mit Tofu und Erdnüssen (vegetarisch) ^(e)** 14,50
Fried rice noodles with tofu and peanuts (vegetarian)
20. **Gebratene Reisnudeln mit Garnelen und Erdnüssen (Pad Thai) ^(b,e)** 15,50
Fried rice noodles with prawns and peanuts
21. **Große Reisnudelsuppe mit Entenfleisch** 16,00
Large rice noodle soup with duck
- Gebratene Reisnudeln mit Ente und Erdnüssen (Pad Thai) ^(e)** 19,00
Fried rice noodle with duck and peanuts

Hühnerfleisch / Chicken

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 22. | Hühnerfleisch in frischem Rotem Curry 
Chicken with fresh Red Curry | 15,00 |
| 23. | Hühnerfleisch in frischem Wald-Curry 
Chicken with fresh Country Style Curry | 16,00 |
| 24. | Hühnerfleisch in Massaman Curry 
Chicken with Massaman Curry | 15,00 |
| 25. | Hühnerfleisch in Erdnuss-Curry (e) 
Chicken with Peanut Curry | 15,00 |
| 26. | Hühnerfleisch in frischem Gelbem Curry 
Chicken with fresh English Curry | 15,00 |
| 27. | Hühnerfleisch in Thai-Curry mit exotischen Früchten 
Chicken in Thai curry with exotic fruits | 15,00 |
| 28. | Hühnerfleisch in frischem Grünem Curry 
Chicken with fresh Green Curry | 15,00 |
| 29. | Hühnerfleisch süßsauer nach Thai-Art
Chicken sweet and sour sauce | 15,00 |
| 30. | Hühnerfleisch mit Cashewkernen und Gemüse ^(h5)
Chicken with Cashew nuts and vegetables | 15,00 |
| 31. | Hühnerfleisch mit traditionellem Ingwer-Curry 
Chicken with traditional Ginger Curry | 15,00 |
| 32. | Hühnerfleisch mit Ananas und Champignons
Chicken with pineapple and mushrooms | 15,00 |
| 33. | Hühnerfleisch mit 3 Köstlichkeiten (süß, sauer und pikant) 
Chicken with three tastes (sweet, sour and a little spicy) | 15,00 |
| 34. | Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse
Chicken with various vegetables | 15,00 |

Rindfleisch / Beef

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 35. | Rindfleisch in frischem Rotem Curry  | 16,00 |
| | Beef with fresh Red Curry | |
| 36. | Rindfleisch in frischem Wald-Curry  | 16,00 |
| | Beef with fresh Country Style Curry | |
| 37. | Rindfleisch in Massaman-Curry  | 16,00 |
| | Beef with Massaman Curry | |
| 38. | Rindfleisch in Erdnuss-Curry (e)  | 16,00 |
| | Beef with Peanut Curry | |
| 39. | Rindfleisch in frischem Grünem Curry  | 16,00 |
| | Beef with fresh Green Curry | |
| 40. | Rindfleisch mit traditionellem Ingwer-Curry  | 16,00 |
| | Beef with traditional Ginger Curry | |
| 41. | Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika | 16,00 |
| | Beef with onions and paprika | |
| 42. | Rindfleisch mit Chili und Basilikum  | 16,00 |
| | Beef with chili and basil | |
| 43. | Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse | 16,00 |
| | Beef with various vegetables | |
| 44. | Rindfleisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer | 16,00 |
| | Beef with garlic and green pepper | |

Lamm / Lamb

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 45. | Lammfleisch in frischem Rotem Curry  | 17,00 |
| | Lamb with fresh Red Curry | |
| 46. | Lammfleisch in Massaman-Curry  | 17,00 |
| | Lamb with Massaman Curry | |
| 47. | Lammfleisch in Erdnuss-Curry (e)  | 17,00 |
| | Lamb with Peanut Curry | |
| 48. | Lammfleisch in frischem Grünem Curry  | 17,00 |
| | Lamb with fresh Green Curry | |






Entenfilet / Duck

49. **Entenfilet mit 3 Köstlichkeiten (süß, sauer und pikant) ^(2,4)**  19,00
Duck Filet with three kinds of flavors (sweet sour and spicy)
50. **Entenfilet in Thai-Curry mit exotischen Früchten**  19,00
Duck filet with Thai Curry and exotic fruits
51. **Entenfilet in frischem Grünem Curry**  19,00
Duck filet with fresh Green Curry
52. **Entenfilet in Massaman Curry**  19,00
Duck filet with Massaman Curry
53. **Entenfilet mit frischem gebratenem Curry**  19,00
Duck filet with fresh fried curry
54. **Entenfilet süßsauer nach Thai-Art** 19,00
Duck filet with sweet and sour sauce
55. **Entenfilet mit verschiedenem Gemüse** 19,00
Duck filet with various vegetables
56. **Entenfilet in Erdnuss-Curry ^(e)**  19,00
Duck filet with Peanut Curry







Meeresfrüchte / Seafood

57. **Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse ^(d)** 19,00
Cuttlefish with various vegetables
58. **Tintenfisch mit Chili und Basilikum ^(d)**  19,00
Cuttlefish with chili and basil
59. **Dorade Natur gedämpft in Limettensauce ^(d)**  21,00
Fish steamed in lime sauce
60. **Dorade Natur gebraten in frischem rotem Thai-Curry ^(d)**  21,00
Fish with special Thai Curry

Garnelen Prawns

61. **Garnelen in Thai-Curry mit exotischen Früchten** ^(b)  19,00
Shrimps in Thai Curry with exotic fruits
62. **Garnelen in Massaman-Curry** ^(b)  19,00
Shrimps with Massaman Curry
63. **Garnelen in Erdnuss-Curry** ^(b,e)  19,00
Shrimps with Peanut Curry
64. **Gebratene Garnelen mit Ananas und Champignons** ^(b) 19,00
Fried shrimps with pineapple and mushrooms
65. **Garnelen mit verschiedenem Gemüse** ^(b) 19,00
Shrimps with various vegetables
66. **Garnelen süßsauer nach Thai-Art** ^(b) 19,00
Shrimps with sweet and sour sauce
67. **Garnelen in frischem Grünem Curry** ^(b)  19,00
Shrimps with fresh Green Curry
68. **Garnelen mit 3 Köstlichkeiten (süß, sauer und pikant)** ^(2,4,b)  19,00
Shrimps with three kinds of flavors (sweet sour and spicy)

Vegetarische Gerichte / Vegetarian

69. **Tofu in frischem Rotem Curry**  13,50
Tofu with fresh Red Curry
70. **Tofu in frischem Grünem Curry**  13,50
Tofu with fresh Green Curry
71. **Tofu in Erdnuss-Curry (e)**  13,50
Tofu with Peanut Curry
72. **Tofu in frischem Gelbem Curry**  13,50
Tofu with fresh English Curry
73. **Tofu in Massaman-Curry**  13,50
Tofu with Massaman Curry
74. **Frisches Gemüse mit frischem Wald-Curry und Tofu**  13,50
Fresh vegetables and tofu with fresh Curry Country Style
75. **Verschiedenes gebratenes Gemüse mit Tofu** 13,50
Fried vegetables with tofu
76. **Tofu mit frischer Ingwersauce (f)** 13,50
Tofu with fresh ginger sauce
77. **Tofu in Thai-Curry mit exotischen Früchten (f)**  13,50
Tofu with special Thai Curry with exotic fruits
78. **Tofu mit traditionellem Ingwer-Curry (f)**  13,50
Tofu with fresh Ginger Curry

Spezialitäten des Hauses / Special Menu

79. **Meeresfrüchte in Spezial-Thai-Curry (Ho mok Talee)** ^(b,d)  20,00
Seafood with special Thai Curry
80. **Spareribs süßsauer** 18,50
Spareribs sweet and sour
81. **Spareribs mit Knoblauch und grünem Pfeffer** 18,50
Spareribs with garlic and green pepper
82. **Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce und Salat** ^(e) 18,50
Grilled chicken with peanut sauce and salad

Alle Gerichte sind mit Reis serviert.

Sie können aber auch zu Eiernudeln kostenlos wechseln.

Beilagen / Side dishes

83. **Extra Portion Reis** 5,50
Extra rice
84. **Extra Portion Eiernudeln** 6,50
Extra egg noodle
85. **Gebratener Reis** 6,50
Fried rice
86. **Extra Sauce** 3,00

Nachspeisen / Desserts

87. **Banane in Kokosmilch (warm serviert)** ^(g) 5,50
Banana in coconut milk (served warm)
88. **Gebackene Banane mit Eiscreme, Honig und Sahne** ^(c,g) 7,50
Fried banana with ice cream, honey and whipped cream
89. **Litschis mit Thai-Sirup** ^(2,3,4) 5,50
Lychees with thai syrup
90. **Thailändischer Pfannkuchen mit Eiscreme** ^(a,c,g) 7,50
Thai pancake with ice cream

Getränke / Drinks

Alkoholfreies

	0,2 l	0,33 l
Thailändischer Eistee		5,00
Cola ^{1,2,3,4,5,6}		3,80
Cola Zero ^{1,2,3,4,5,6}		3,80
Fanta ^{1,2,3,4,5,6,7}		3,80
Sprite ^{2,4,5,7}		3,80
Apfelschorle		3,80
Bitterlemon ^{2,7,15}	3,20	
Ginger Ale ^{2,3,4,7,15}	3,20	
Tonic water ^{1,4,7}	3,20	
Stilles Wasser (0,25/0,75 l)	2,90	7,30
Mineralwasser (0,25/0,75 l)	2,90	7,30

Thai-Spezialitäten

Mekong	2 cl	4,50
Einziges aus Klebereis gebrannter Whiskey		
Sake	4 cl	5,50
Heißer Reisbranntwein		
Singha	0,33 l	4,20
Thailändisches Bier		

Biere

	0,3 l	0,33 l
Pils vom Fass	0,3 l	3,70
Alkoholfreies Pils		3,70
Pils schuss		3,70
Radler (mit Sprite)		3,70
Altbier		3,70
Kolsch vom Fass	0,3 l	3,70
Weizenbier	0,5 l	4,80
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,80

Säfte

	0,33 l	0,4 l
Apfelsaft		5,20
Orangensaft		5,20
Grapefruitsaft		5,20
Traubensaft		5,20
Kokonusssaft	0,33 l	5,50
Litschisaft	0,33 l	5,50






Aperitifs

	4 cl
Campiri Orange/Soda ⁽¹⁴⁾	4,50
Ramazzotti ⁽¹⁴⁾	4,50
Pflaumenwein ⁽¹⁴⁾	4,50
Bambus-Schnaps ⁽¹⁴⁾	4,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee mit Alkohol ^(13,14)	4,20
Tasse Kaffee ⁽¹⁴⁾	2,90
Espresso ⁽¹⁴⁾	2,80
Doppelter Espresso ⁽¹⁴⁾	4,50
Cappuccino ^(14,g)	3,80
Milchkaffee ^(14,g)	4,20
Latte Macchiato ⁽¹⁴⁾	4,40
Jasmin Tee Kännchen	4,80
Grüner Tee Kännchen	4,80
Ingwer Tee Kännchen	4,80

Wein

	0,2 l	0,75 l
Chardonnay - trocken 	6,20	23,20
Merlot Rosé - trocken 	6,20	23,20
Côtes du Rhône - trocken 	6,20	23,20
Dornfelder - halbtrocken 	6,20	23,20
Weinschorle 		5,90

Info zu Zusatzstoffen und Allergenen

Zusatzstoffen:

1. mit Phosphat
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Farbstoff
4. mit Süßungsmittel
5. enthält eine Phenylalaninquelle
6. mit Antioxidationsmitteln
7. mit Geschmacksverstärker
8. geschwärzt
9. mit Milcheiweiß
10. mit Geflügelfleischanteil
11. koffeinhaltig
12. Pökelsalz
13. mit Fleischbrätanteil
14. mit Alkohol
15. chininhaltig

Allergenen:

- a) glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte
h1= Mandeln
h2= Haselnüsse
h3= Walnüsse
h4= Pistazien
h5= Cashewkerne
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid
- m) Lupine
- n) Weichtiere

Ausweisung laut Lebensmittelverordnung (Nr. 1169/2011)

bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

My Thai
Restaurant

Baierstraße 2, 52428 Jülich
Tel.: 02461-931228 Handy: 0179/6817047
mythairest@gmail.com
www.mythai-restaurant.com
facebook.com/mythairestjuelich

Öffnungszeiten:

Di.-Do.: abends Fr.-So.: mittags und abends

Mittags 11:30 -14:30 (Letzte Bestellung 14:00)

Abends 17:00 - 22:00/22:30 (Letzte Bestellung 21:30)

