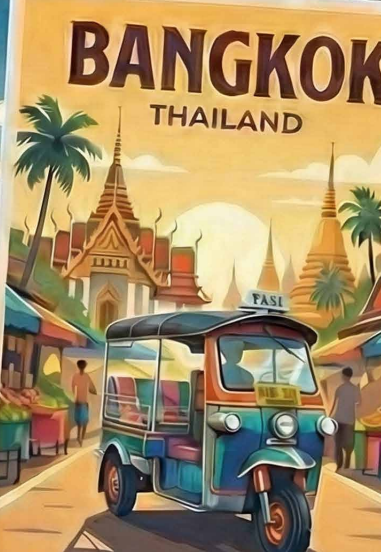
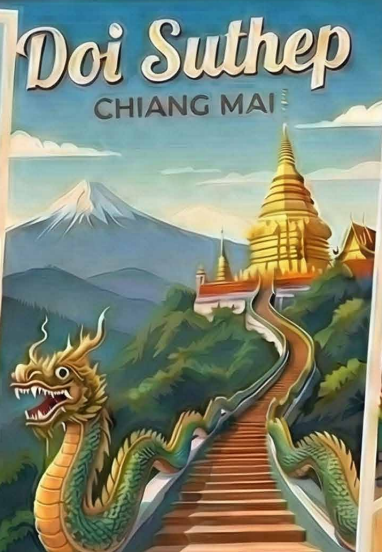
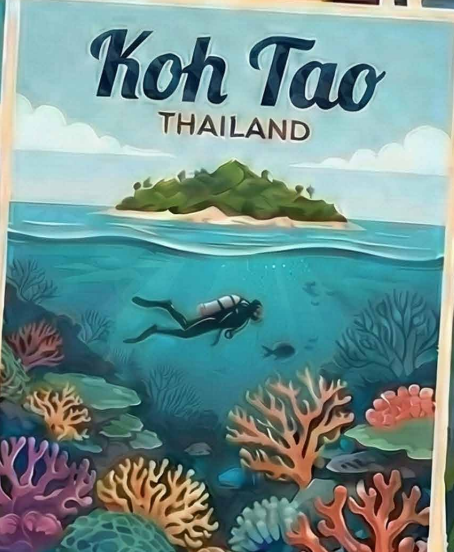
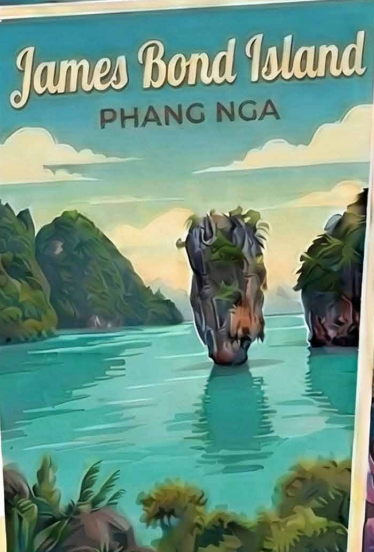
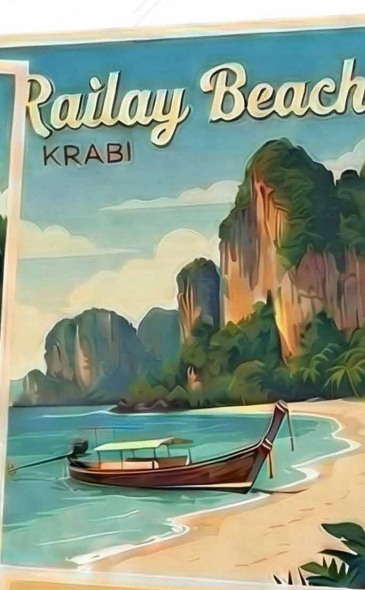
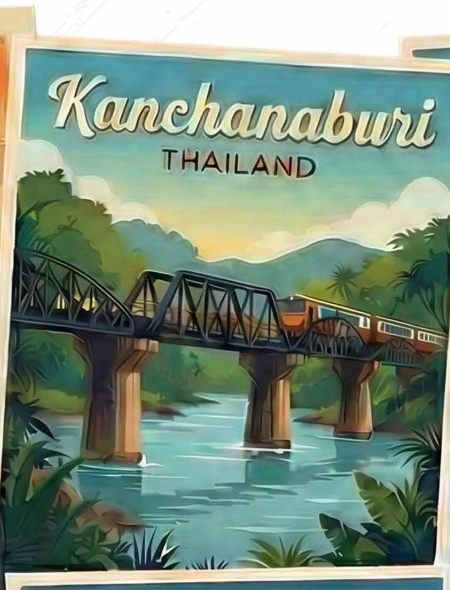
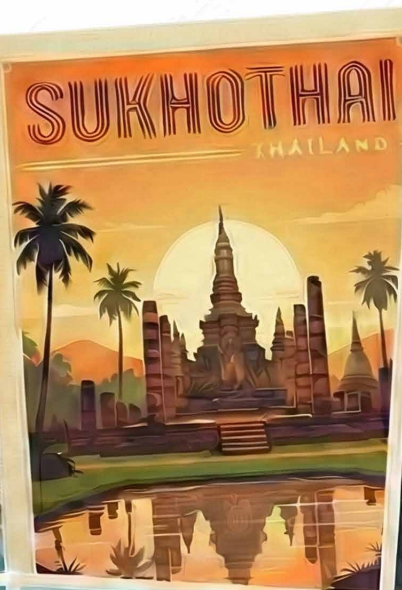
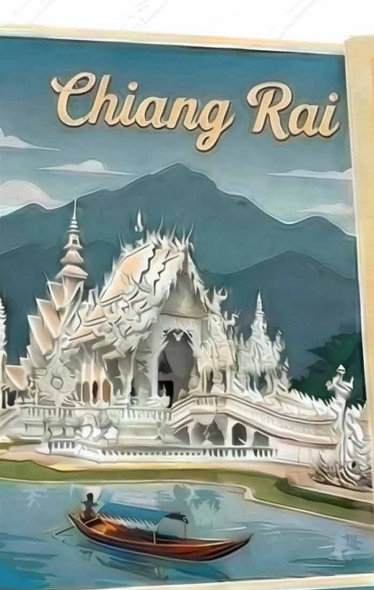



Sinthorn

HIGHLIGHTS



SUPPEN

Alle Suppen sind auch vegetarisch  möglich

32. Giow Nam เกี้ยวน้ำ 31a1f 6,90 €
Wan Tan Suppe mit Schweinehack
34. Tom Yam Gung ยำ ต้มยำกุ้ง 1121b1d 8,90 €
Garnelensuppe mit Champignons
35. Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ c 7,90 €
Hühnerfleischsuppe mit Kokos & Champignons

SALATE

21. Salat Sinthorn Style สลัดรวม c 9,90 €
Gemischter Salat mit hausgemachten Dressing
27. Pla Gung ยำ ส้มตำ 1121b1d 16,50 €
Pikanter Garnelensalat mit Zitronengras
29. Som Tam ยำ ส้มตำ d1e 15,50 €
Geraspelte grüne Papaya mit Limetten, Tomaten und thailändischen Gewürzen

HITS FÜR KINDER

nur für Kinder bis 12 Jahre

180. Running Chicken 31a1c1f1n 8,50 €
Knusprige Hähnchenkeule mit Pommes Frites oder Reis
182. Flying Chicken 31a1c1f1n 8,50 €
Hühnerspießchen mit Pommes Frites oder Reis
194. Pommes Frites 2151c 5,50 €
mit Ketchup & Mayo

VORSPEISEN

2. Sinthorn Platte 2131a1b1c1e1f1g1k1n 26,90 €
Reichhaltige Vorspeisenplatte mit verschiedenen Leckereien -für zwei Personen -
3. Gai Satay ไก่สะเต๊ะ 1e 9,90 €
Hühnchenspieße mit Erdnusssoße
4. Gung Satay กุ้งสะเต๊ะ 31a1b1d1e1f 11,90 €
Garnelenspieße mit Erdnusssoße
5. Cheese Bings เนยอบ 21a1c1g1k 7,00 €
Gebackene Käseballchen
6. Poh Pia ปอเปี๊ยะ 31a1c1f1n 7,50 €
Thailändische Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch
8. Si Krog Muh Tord ซี่โครงหมูทอด 31a1f1n 9,90 €
Schweinerippchen, exotisch gewürzt
9. Peak Gai Tord ปีกไก่ทอด 31a1c1f1n 7,50 €
Knusprige Hähnchenflügel
10. Giow Grob เกี้ยวกรอบ 31a1c1f1n 7,50 €
Gebackene Wan Tan mit Schweinehackfüllung
11. Gung Tord กุ้งทอดกรอบ a1b1c1k 11,50 €
Exotische Garnelen mit Pankomehl
12. Poh Pia Sinthorn ปอเปี๊ยะเนยสด 2131a1c1f1g1n 7,50 €
Frühlingsrolle mit Gemüse und Käsefüllung
14. Tod Man Pla ทอดมันปลา c1d1e 9,90 €
Würzige gebackene Fischballchen auf thailändische Art

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff · 2) mit Konservierungsstoff · 3) mit Antioxidationsmittel
4) Koffeinhaltig · 5) Chininhaltig · 6) mit Süßungsmittel
7) enthält eine Phenylalaninquelle · 8) mit Geschmacksverstärker · 9) geschwärzt

Allergene

- a) Gluten · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fische e) Erdnüsse · f) Sojabohnen
g) Milch · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesamsamen
l) Schwefeldioxid und Sulphite · m) Lupinen · n) Weichtiere

* - 112131a1c1d1f1h1n

HAUPTSPEISEN

Viele Hauptgerichte sind auch vegetarisch  möglich

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|--|--|--|---|--|---|---|--|--|--|--|---|
| 42. Gai Baai Gra Prau    ไก่กระเพรา ^{31a1c1d1f1n} 21,90 €
Der Streetfood Klassiker Thailands
Würzig gebratenes Hühnerfleisch
mit thailändischem Basilikum und Thai Chili | 43. Gai Phad Med Ma Muang  ไก่ผัดเม็ดมะม่วง* 21,90 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet
mit Cashewnuss & Gemüse | 51. Gäng Phed Gai   แกงเผ็ดไก่ ^c 22,90 €
Hühnerbrustfilet
in frischem rotem Curry mit Kokosmilch | 55. Massamann Gai  แกงมัสมั่นไก่ ^{c1e} 23,90 €
Hühnerbrustfilet in Massamann Curry mit Kokosmilch | 61. Ped Priow Wan  เป็ดเปรี้ยวหวาน ^{a1c} 24,90 €
Knusprige Ente süß-sauer mit verschiedenem Gemüse | 65. Ped Phad Med Ma Muang   เป็ดผัดเม็ดมะม่วง* 25,90 €
Knusprige Ente mit Cashewnuss und Gemüse | 72. Gäng Kour Ped   แกงคั่วเป็ด ^{a1c} 28,90 €
Knusprige Ente in frischem rotem Curry mit Kokosmilch und
Südfrüchten - Serviert in einer frischen Ananas | 73. Massamann Ped Grob   มัสมั่นเป็ดกรอบ ^{a1c1e} 26,90 €
Knusprige Ente auf Massamann Curry mit Kokosmilch | 100. Nüa Pad Phed   เนื้อผัดเผ็ด ^{31a1c1d1f1n} 23,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Chili,
Gemüse, frischem Pfeffer und Thai Kräutern | 103. Nüa Nam Man Hoy  เนื้อผัดน้ำมันหอย ^{31a1c1d1f1n} 22,90 €
Rindfleisch mit Brokkoli und Champignons | 108. Panäng Nüa   แพนงเนื้อ ^c 23,90 €
Rindfleisch in Panäng Curry mit Kokosmilch | 143. Sinthorn Gung Grathiem  สิ้นทรวงกระเทียม ^{31a1b1d1f1n} 28,90 €
Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch,
buntem Pfeffer und Gemüse | 144. Gäng Kiow Wan Gung  แกงเขียวหวานกุ้ง ^b 27,90 €
Garnelen mit Gemüse
in frischem grünem Curry mit Kokosmilch | 154. Gäng Kiow Waan Pak   แกงเขียวหวานผัก ^{a1c} 20,90 €
Verschiedene Gemüse
in frischem grünem Curry mit Kokosmilch | 160. Khao Phad Gai  ข้าวผัดไก่ ^{31a1c1f1n} 19,90 €
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse | 171. Pad Thai Gung  ผัดไทยกุ้งสด ^{31a1b1c1d1e1f1n} 24,90 €
Gebratene Nudeln, thailändischer Art,
mit Garnelen und Tofu | 172. Phad Sie Iew Gai  ผัดซีอิ้วไก่ ^{a1c1f1n} 19,90 €
Gebratene Reismudeln mit Hühnerfilet und Gemüse | 175. Phad Sie Iew Ped  ผัดซีอิ้วเป็ดกรอบ ^{31a1c1f1n} 25,00 €
Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente und Gemüse |
|---|---|---|--|---|--|--|--|--|---|--|---|---|--|--|--|--|---|

Khao Soi ผัดซีอิ้วไก่ ^{a1c1f}

Eine der beliebtesten Spezialitäten aus Nordthailand
Bandnudeln in einer nordthailändischen Curry-Kokos-Soße
serviert mit frischen Sojasprossen, Limette, Kräutern und

- | | |
|---|---------|
| S1. Knuspriger Ente | 25,90 € |
| S2. Hähnchenfilet & knusprige Hähnchenbrust | 24,90 € |
| S3. Gegrillte Garnelen | 27,90 € |

 leicht scharf •  scharf •   extra scharf •   Thai scharf (nur auf Anfrage) •  vegetarisch

Zu allen Hauptgerichten (ausser 160 bis 175) servieren wir eine Portion Reis.



Unser Chefkoch - Noi **คุณน้อย**

Aus Chiang Rai der nördlichsten Großstadt Thailands inmitten der Berglandschaft des Goldenen Dreiecks, stammt unser Chefkoch Noi. Momentan macht er Arbeitsurlaub in der Heimat, um wieder Kräfte zu sammeln und Ideen für neue Gerichte für unser Restaurant zu sammeln.



Unser Spezialitätenkoch - Chainat **คุณชัยนาท**

Nakhon Ratchasima im Isarn, dem Nordosten Thailands ist die Heimat von Chainat. Ab sofort verwöhnt er Sie bei uns mit den aromatischen Spezialitäten seiner Heimatregion und ganz Thailands.



Unser Spezialitätenkoch - Amnat **คุณอำนาจ**

Bangkok die Hauptstadt Thailands ist die Heimat von Amnat, der Sie jetzt mit Spezialitäten aus seiner Heimat verwöhnt.

Über 20 Jahre für Sie da

Seit 2003 verwöhnt Sie unser Chefkoch Noi in unserem Restaurant.

Er braucht von Zeit zu Zeit auch einmal eine Auszeit.

Momentan wird er darum von unserem Spezialitätenköchen Amnat & Chainat vertreten.

Genießen Sie darum aktuell von unserer Spezialkarte mit den grössten Highlights aus unserer Thai Küche.

