PATCHARAWADEE

FINE THAI CUISINE

Freiburger Golfclub

www.patcharawadee.com

PATCHARAWADEE

FINE THAI CUISINE

Freiburger Golfclub

www.patcharawadee.com

Eine Bitte: Sollten Sie eine Unvertäglichkeit haben, weisen Sie uns bitte vorab darauf hin so können wir Sie bezüglich der Allergene am besten beraten. Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteue. Trinkgeld ist nicht inbegriffen.

(A) Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbrei, Desserts, schokolade

(B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Sashimi, Surimi

(C) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, faschierter Braten, Burgers, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

(D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Fischgelatine.

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato

(E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saté-soße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)

(F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Magarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Kaffeeweißer, Diätdrinks

(G) Milch von Säugetieren und Milch-erzeugnisse (einschließlich Laktose).

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Bruh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkost-salate, Magarinen, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Creatin, kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein

(H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Bratwürste (Piatazien), Rohwürste (Walnüsse), Feinkostsalate, Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressing, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

(L) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

(M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken

ASIAN WARM TAPAS / VORSPEISE

1. **PO PIA THOD เปาะเปี๊ยะทอด** — 10.9
   Knusprige Hausgemachte Frühlingsrollen mit Hähnchen, Weißkohl, Glasnudeln, Shiitake, Kaffirblätter und Karotten, serviert mit Süß-Sauer-Soße (A)

2. **Iberico Saté Spieße สเต๊ะหมูอิเบริโค** — 10.9
   mit Erdnuss-Soße (E)

3. **Gung Tempura กุ้งเทมปุระ** — 10.9
   Garnelen Tempura mit Plaumensoße (A)

4. **VEGI GYOZA DUMPLING เกี๊ยวซ่ามังสวิรัต** — 9.5
   Vegetarische gegrillte Teigtaschen, serviert mit Soja-Sesam-Soße (A, E)

5. **Hausgemachte Maishähnchen Wings ปีกไก่ทอด** — 9.5
   mit Süß-Sauer-Soße

6. **MOZZARELLA TEMPURA ชีสทอด** — 7.5
   mit Ketchup (G)

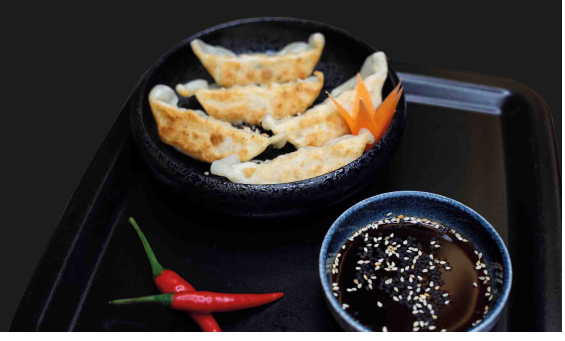
7. **THAI CHICKEN NUGGET ไก่นักเก็ต** (A, C) — 9.5

8. **Garnelen mit Knoblauch & Pfeffer กุ้งผัดพริกไทยดำ** (A, B, F) — 12.5

9. **Knusprige Gemüse ผักชุปแป้งทอด** — 10.0
   mit Süß-Sauer-Soße & Erdnusssoße (A, C, E)

10. **GYOZA DUMPLING CHICKEN เกี๊ยวซ่าไก่** — 10.5
    Gegrillte Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch und Gemüse, serviert mit Soja-Sesam-Soße (A, F)

65. **KRABBENCHIP mit Erdnusssoße ข้าวเกรียบ** (E) — 4.5



VORSPEISE SUPPE

TOM YAM ต้มยำ

Sauer-Scharf-Suppe mit Zitronengras, Pilzen, Kaffirlimettenblätter, Galgant, Chilipaste,Tomaten, Kokosmilch, Koriander und Limettensaft

11.	mit Maishähnchen	13.0
12.	mit Riesengarnelen	15.0
13.	mit Meeresfrüchte	17.0

(Jakobsmuscheln, Neuseeland Grünschalmuschel, Garnelen, Tintenfisch)

14.	mit Lachsfilet	15.0
15.	mit Gemüse	13.0

TOM KHA ต้มข่า

Galgant–Kokossuppe mit Pilzen, Kaffirlimettenblätter, Zitronengras, Koriander und Tomaten

16.	mit Maishähnchen	13.0
17.	mit Riesengarnelen	15.0
18.	mit Meeresfrüchte	17.0

(Jakobsmuscheln, Neuseeland Grünschalmuschel, Garnelen, Tintenfisch)

19.	mit Gemüse	13.0
20.	mit Lachsfilet	15.0

GÄNG JÜD WUNSEN แกงจืดวุ้นเส้น

Leichte Suppe mit Glasnudeln, Gemüse, Shitakipilzen, Kräuterseitling, Koriander und knusprigem Knoblauch (F)

21.	mit gehacktem Maishähnchen	11.0
22.	mit gehackten Garnelen	14.0
23.	mit Japanischen Algen	11.5
24.	mit Gemüse	11.0

25. WAN TAN SUPPE เกี๊ยวน้ำ 13.5

Wantanteig gefüllt mit Garnelen, Maishähnchen Shitakipilzen, Koriander, Karotten, Pagchoi Gemüse (A, B, F)

HAUPTSPEISE SUPPE

26. PHO BO HANOI ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ 25.0

Vietnamesische Reisnudelsuppe.
Pho Bo Hanoi ist eine kräftige Suppe mit Erdnuss, Reisnudeln, Gemüse, Rinderhüfte und Kräutern (E, L, F)

VORSPEISE SALAT

40. SOM TAM THAI ส้มตำไทย 14.5
Grüner Papaya Salat, Chili, Knoblauch, Karotten, Erdnüssen, Tomaten, Limettensaft (E)

51. MANGO AVOCADO SALAT 14.0
mit Senf Dressing (M)

102. LACHS SASHIMI 16.9
mit eingelegtem Ingwer, Meerrettich-Sojasoße, Mango, Avocado

HAUPTSPEISE SALAT

42. PLA NUE 25.5
Rindfleischsalat, Zitronengrass, Schalotten, Frühlingszwiebeln, Reispulver, Kaffirlimettenblätter, Chilipulver, Limettensaft, Tomaten, Gurken, Korinander, Minze, serviert mit Thai Reis

44. YAM WUNSEN 26.9
Glasnudelsalat mit Garnelen, Sellerie, Schalotten, Limettensaft, Koriander, Tomaten, Zwiebeln, Erdnüssen, Chili

40. SOM TAM THAI

THAI NUDELN IM WOK

PAD THAI ผัดไทย

Gebratene Reisnudeln mit Tamarinde, Ei, Erdnüssen, Karotten
Mungbohnensprossen, Koriander, Tofu, Frühlingszwiebeln (E, F)

57.	mit Maishähnchen	23.0
58.	mit Riesengarnelen	27.0

PAD WUNSEN ผัดวุ้นเส้น

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Gemüse, Koriander,
Mungbohnensprossen (E, F)

71.	mit Maishähnchen	22.5
72.	mit Rinderhüfte	25.0
73.	mit Riesengarnelen	27.0

PAD MIE KI MOA ผัดหมี่ขี้เมา

Gebratene pikante Nudeln mit Pad Peth Currypaste, Bohnen, Bambus,
Peperoni, Chili, Pfeffer, Auberginen, Zucchini, Thai Basilikum (F)

80.	mit Maishähnchen	23.0
81.	mit Rinderhüfte	25.0
82.	mit Meeresfrüchte	30.0

(Jakobsmuscheln, Neuseeland
Grünschalmuschel, Garnelen, Tintenfisch)

GEBRATENE REIS
ข้าวผัด

KAUW PAD SAB BA ROD ข้าวผัดสับปะรด

Gebratener Reis mit Ananas, indischem Curry, Rosinen, Zwiebeln, Paprika, Lauchzwiebeln, Karotten, Koriander, Cashewkerne (E, F)

74.	mit Maishähnchen	23.0
75.	mit Rinderhüfte	25.0
76.	mit Riesengarnelen	27.0
77.	mit Meeresfrüchte	30.0

(Jakobsmuscheln, Neuseeland Grünschalmuschel, Garnelen, Tintenfisch)

78.	mit Gemüse	23.0

KAUW PAD KAI ข้าวผัดไข่

Gebratener Reis mit Ei, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Frühlingszwiebeln (C, F)

83.	mit Maishähnchen	23.0
84.	mit Riesengarnelen	27.0

THAI WOK
ผัดเตาไทย

PAD GRA PAO ผัดกระเพา

Klassischer Thai-Spezialteller, Chili-Sojasoße, Knoblauch, Spitzpaprika, Pimientos, Grapro Basilikum, serviert mit Thai Reis (F)

85. mit Iberisher Duroc -Schweinerücken	24.0
86. mit Maishähnchen	23.0
87. mit Ente *nicht knusprig	27.0
88. mit Rinderhüfte	25.0
89. mit Riesengarnelen	27.0
90. mit Meeresfrüchte	30.0
(Jakobsmuscheln, Neuseeland Grünschalmuschel, Garnelen, Tintenfisch)	
91. mit Vegetarische Ente	24.0

PAD PETH ผัดเผ็ด

Gebratene Thai-Auberginen, Bohnen, Bambus, Horapa Basilikum, grüner Pfeffer/ Pad Peth Currypaste, Peperoni, Kokosmilch, Zucchini, serviert mit Thai Reis (F)

114. mit Iberisher Duroc -Schweinerücken	24.0
115. mit Maishähnchen	23.0
116. mit knusprige Ente	27.0
117. mit Rinderhüfte	25.0
118. mit Riesengarnelen	27.0
119. mit Meeresfrüchte	30.0
(Jakobsmuscheln, Neuseeland Grünschalmuschel, Garnelen, Tintenfisch)	
120. mit vegetarische Ente	24.0

THAI WOK
ผัดเตาไทย

PAD KHING SOD ผัดขิงสด

Gebratener frischer Ingwer, Shitakipilze, Kräuterseitling, Sellerie, Spitz-paprika, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Sojasoße, serviert mit Thai Reis (F, L)

105. mit Iberisher Duroc -Schweinerücken	24.0
106. mit Maishähnchen	23.0
107. mit knusprige Ente	27.0
108. mit Rinderhüfte	25.0
109. mit Riesengarnelen	27.0
110. mit Meeresfrüchte	30.0
(Jakobsmuscheln, Neuseeland Grünschalmuschel, Garnelen, Tintenfisch)	
111. mit vegetarische Ente	24.0

PAD PRIG THAI DAM ผัดพริกไทยดำ

Gebratener Knoblauch, grüner Pfeffer, schwarzer Pfeffer, Karotten, Shitakipilze, Kräuterseitling, Zwiebeln, Spitzpaprika, Sojasoße, serviert mit Thai Reis (F)

125. mit Iberisher Duroc -Schweinerücken	24.0
126. mit Maishähnchen	23.0
127. mit Ente *nicht knusprig	27.0
128. mit Rinderhüfte	25.0
129. mit Riesengarnelen	27.0
130. mit Meeresfrüchte	30.0
(Jakobsmuscheln, Neuseeland Grünschalmuschel, Garnelen, Tintenfisch)	
131. mit vegetarische Ente	24.0

PAD NAM PRIG PAO MED MA MUANG ผัดน้ำพริกเผาเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Gebratene Cashewkerne, Spitzpaprika, Wasserkastanien, Shitakipilze, Kräuterseitling, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Basilikum, Sweet Chili Paste, Sojasoße, serviert mit Thai Reis (F)

135. mit Iberisher Duroc -Schweinerücken	24.0
136. mit Maishähnchen	23.0
137. mit knusprige Ente	27.0
138. mit Riesengarnelen	27.0
139. mit Vegetarische Ente	24.0
140. mit Tofu	22.0

THAI WOK
ผัดเตาไทย

PAD PRIEW WHAN ผัดเปรี้ยวหวาน

Gebratene Ananas, Zwiebeln, Tomaten, Zuckererbsen, Spitzpaprika, Frühlingszwiebeln, Gurken, Trauben mit Süß-Sauer-Soße, serviert mit Thai Reis

141. mit Iberisher Duroc -Schweinerücken	24.0
142. mit Maishähnchen	23.0
143. mit knusprige Ente	27.0
144. mit Riesengarnelen	27.0
145. mit Lachsfilet	26.0
146. mit vegetarische Ente	24.0
147. mit Gemüse	22.0

Pad Pag Ruam ผัดผักรวมมิตร

Gebratenes knackigem Gemüse, Pagchoi, Chinakohl, Karotten, Brokkoli/ Blumenkohl / Zuckererbsen/ Shitakipilze/ Kräuterseitling/ Sojasprossen/ serviert mit Thai Reis (F)

150. mit Iberisher Duroc -Schweinerücken	24.0
151. mit Maishähnchen	23.0
152. mit knusprige Ente	27.0
153. mit Rinderhüfte	25.0
154. mit Riesengarnelen	27.0
155. mit Meeresfrüchte	30.0
(Jakobsmuscheln, Neuseeland Grünschalmuschel, Garnelen, Tintenfisch)	
156. mit vegetarische Ente	24.0
157. mit gegrillte Lachsfilet	26.0
158. mit Tofu	22.0

CURRY
แกง

GANG PETH แกงเผ็ดผลไม้

Litchi, Trauben, Tomaten, Ananas, Mini-Auberginen, Bambussprossen, Horapa Basilikum in rote Kokosmilch-Curry-Soße, serviert mit Thai Reis (H)

160. mit Iberisher Duroc -Schweinerücken	26.0
161. mit Maishähnchen	25.0
162. mit knusprige Ente	29.0
163. mit Riesengarnelen	30.0
164. mit vegetarische Ente	26.0
165. mit Lachsfilet	29.0

GANG DANG แกงแดง

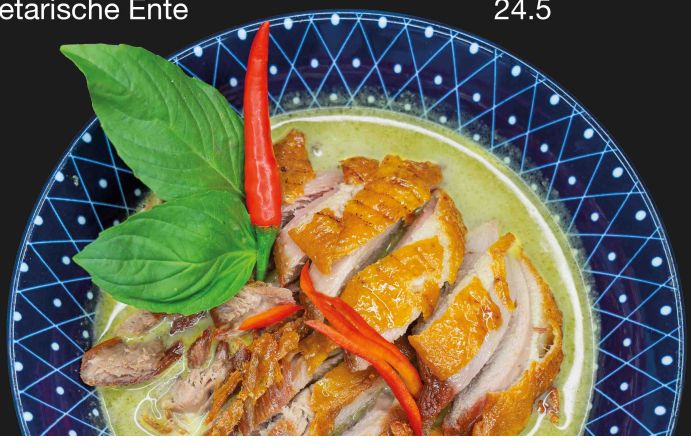
Thai-Auberginen, Mini-Auberginen, Bambussprossen, Zucchini, Spitzpaprika, Horapa Thai Basilikum in rote Kokosmilch-Curry-Soße, serviert mit Thai Reis

166. mit Iberisher Duroc -Schweinerücken	26.0
167. mit Maishähnchen	25.0
168. mit Rinderhüfte	26.0
169. mit Riesengarnelen	30.0
170. mit vegetarische Ente	24.5

GANG KIEW WHAN แกงเขียวหวาน

Thai-Auberginen, Mini-Auberginen, Bambussprossen, Zucchini, Spitzpaprika, Horapa Basilikum in grüne Kokosmilch-Curry-Soße, serviert mit Thai Reis

171. mit Iberisher Duroc -Schweinerücken	26.0
172. mit Maishähnchen	25.0
173. mit Rinderhüfte	26.0
174. mit knusprige Ente	29.0
175. mit Riesengarnelen	30.0
176. mit Lachsfilet	29.0
177. mit vegetarische Ente	24.5

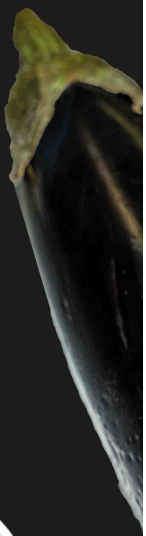


CURRY
แกง

PA NÄNG แพนง

Erdnüsse, Zuckererbsen, Thai-Auberginen, Kaffirlimettenblätter in rote Kokosmilch-Curry-Soße, serviert mit Thai Reis (E)

180. mit Iberisher Duroc -Schweinerücken	26.0
181. mit Maishähnchen	25.0
182. mit Rindefleisch	26.0
183. mit Riesengarnelen	30.0
184. mit knusprige Ente	29.0
185. mit vegetarische Ente	25.0
186. mit Gemüse	24.0



MUSSAMUN แกงมัสมั่น

Süßkartoffeln, Karotten, Frühlingszwiebeln, Cashewkerne, Schalotten, Zimt, serviert mit Thai Reis (E)

193. mit Iberisher Duroc -Schweinerücken	26.0
194. mit Maishähnchen	25.0
195. mit Rindfleisch	26.0
196. mit Riesengarnelen	30.0
197. mit Lachsfilet	29.0
198. mit Tofu	23.0
199. mit Gemüse	23.0