

Vorspeisen Abend

- Nr.101 **Poh Piah Thod vegetarisch**  1,2,5,E,I,M,N 7,9
3 Frühlingsrollen vegetarisch mit süß-sauer Chili Dip nach Art des Hauses.
- Nr.102 **Poh Piah Thod Hähnchen** 1,2,5,E,I,M,N 8,9
3 Frühlingsrollen mit Hähnchenbrustfilet mit süß-sauer Chili Dip nach Art des Hauses.
- Nr.103 **Tom Yam Gung** ต้มยำกุ้ง (Garnelen)  1,2,5,B,C,H,M 9,9
 Suppe, scharf-sauer, aromatisch mit Kokosmilch verfeinert, Lemon Gras & Garnelen.
Auch mit Meeresfrüchten erhältlich.
- Nr.104 **Tom Kha Gai**  5,M 8,9
pikante Suppe mit Kokosmilch, Galgant, Lemon Gras, Thai Koriander und Blättern der Kaffirlimette, Hähnchenfleisch.
- Nr.105 **Khiao Nam** เกี้ยวน้ำหมู 5,M 9,9
WanTan Suppe: frisch zubereiteten WanTan (Füllung: Hähnchenfleisch & Sojasprossen)
- Nr.106.1 **Yam Wun Sen (Gung)**   1,2,5,B,C,H,M 13,5
Glasnudelsalat mit Garnelen, Erdnüssen und Thai Koriander.
- Nr.106.2 **Yam Wun Sen (Thalee)**   1,2,5,B,C,H,M 14,5
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten, Erdnüssen und Thai Koriander.
- Nr.107 **Yam Thalee** ยำรวมมิตรทะเล   5,B,C,E,N 15,5
Thail. Meeresfrüchtesalat mit Chili (scharf).
- Nr.108.1 **Laab Gai** ลาบไก่  5,B 13,9
Hähnchenbrust (gehackt) mit gerösteten Thai Kräutern (leicht scharf).
- Nr.108.2 **Laab Bhet**  5,B 14,9
Entenbrust (gehackt) mit gerösteten Thai Kräutern (leicht scharf).
- Nr.109 **Satey** สะเต๊ะ ^{F,H} Marinierte Grill-Spieße mit Erdnuss-Sauce
109.1. 3 Stück mit Hähnchenbrustfilet, Gai Satey 9,9
109.2. 3 Stück mit Schweinehüftsteak-Fleisch, Moo Satey 8,9
- Nr.110 **Som Tam** ส้มตำ   5,B,C,H 12,9
Papaya Salat frisch aus dem Mörser, mit grüner Papaya, Shrimps püriert, Chili, (Knoblauch auf Wunsch), Karotten, Schlangenbohnen, Fischsauce, Erdnüssen
- Nr.111 **Pak Thod** ¹ 8,9
Gemüse im Teigmantel frittiert, mit süß-sauer Chili Dip
- Nr.112 **Yam Nueah**   5,B 13,9
Thail. Rindfleischsalat mit Chili und Thai-Kräutern (sauer, (leicht scharf).
- Nr.113 **Thod Man Pla**  15,9
Thail. „Fischplätzchen-Delikatesse“ im Wok ausgebacken mit Chili, Schlangen-Bohnen und Thai-Kräutern verfeinert. Verarbeiteter Fisch: Million-Dollar-Fisch
- Nr.114 **Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen** 1,2,5,E,I,M,N,K 20,5
6x Satey-Spieße & Frühlingsrollen & frittiertes Gemüse im Teigmantel



Hauptspeisen Abend

Alle Gerichte auch in vegetarischer Variante bestellbar

Nr. 1 *Gaeng Phed* แกงเผ็ด 5,B

Rotes Thai Curry (scharf), Jasmin Reis als Beilage

Zutaten: rote Khrueng Kaeng (Paste), Kokosmilch (กะทิ - Kati), Fischsauce (น้ำปลา - Nam Pla), Limetten-Blätter (ใบมะกรูด - Bai Makrut), Thai-Basilikum (ใบโหระพา - Bai Horapa), Bambus-Sprossen (Thai: หน่อไม้ - Nor Mai), Gemüse

Nr. 1.1. mit Hähnchenbrustfilet	13,9
Nr. 1.2. mit Schweinefleisch	13,9
Nr. 1.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	14,9
Nr. 1.4. mit Ente – knusprig gebraten	16,5
Nr. 1.5. mit Garnelen	16,5

Nr. 2 *Gaeng Khiau Wan* แกงเขียวหวานไก่ 5,B

Grünes Thai Curry (leicht scharf), Jasmin Reis als Beilage

Zutaten: grüne Khrueng Kaeng (Paste), Kokosmilch (กะทิ - Kati), Limetten-Blätter (มะกรูด - Makrut), Fischsauce (น้ำปลา - Nam Pla), Thai-Basilikum (ใบโหระพา - Bai Horapa), Bambussprossen und Gemüse

Nr. 2.1. mit Hähnchenbrustfilet	13,9
Nr. 2.2. mit Schweinefleisch	13,9
Nr. 2.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	14,9
Nr. 2.4. mit Ente – knusprig gebraten	16,5
Nr. 2.5. mit Garnelen	16,5

Nr. 3 *Gaeng Massaman* แกงมัสมั่นไก่ 5,B,H,I,M

Massaman Curry (nicht scharf), Jasmin Reis als Beilage

Zutaten: Khrueng Kaeng Massaman (Massaman-Paste), Kokosmilch (กะทิ - Kati), weiße Zwiebeln (หัวหอม - Hua Hom), geröstete Erdnüsse (ถั่วลิสง - Thua Lisong), Anis (ลูกกระวาน - Luk Kra-Wan), Tamarind (มะขาม - Ma-Kham), Limettensaft (น้ำมะนาว - Nam Manao), Fischsauce (น้ำปลา - Nam Pla), **Kartoffeln** (มันฝรั่ง - Man Farang), Gemüse

Nr. 3.1. mit Hähnchenbrustfilet	13,9
Nr. 3.2. mit Schweinefleisch	13,9
Nr. 3.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	14,9
Nr. 3.4. mit Ente – knusprig gebraten	16,5

Nr. 4 *Gaeng Panaeng* แกงพะแนง 5,B,H

Panaeng Curry (scharf), Jasmin Reis als Beilage

Zutaten: Khrueng Kaeng Phanang (Phanang-Paste), Kokosmilch (กะทิ - Kati), Chili (Phrik Chii Faa), Limetten-Blätter (มะกรูด - Makrut), Fischsauce (น้ำปลา - Nam Pla), Thai-Basilikum (ใบโหระพา - Bai Horapha), **Erdnussflocken**, Gemüse

Nr. 4.1. mit Hähnchenbrustfilet	13,9
Nr. 4.2. mit Schweinefleisch	13,9
Nr. 4.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	14,9
Nr. 4.4. mit Ente – knusprig gebraten	16,5



Nr. 5 *Pad Krapao* ผัดกะเพรา 2,5,1,M

Gebratenes Fleisch (gewürfelt) mit Chili & Kräutern (optional mit Spiegelei), Jasmin Reis

Zutaten: Knoblauch, Zwiebel, **Chili gehackt**, Sojasauce, Austernsauce, **Heiliges Basilikum (Krapao) bzw. Thai-Basilikum**

Nr. 5.1. mit Hähnchenbrustfilet	13,9
Nr. 5.2. mit Schweinefleisch	13,9
Nr. 5.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	14,9
Nr. 5.4. mit Ente – knusprig gebraten	16,5
Nr. 5.5. mit Garnelen	16,5

Nr. 6 *Pad Med Mamuang* ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 2,5,1,M,K

Fleisch nach Wahl gebraten mit **Cashew-Nüssen** und knackigem Gemüse, Jasmin Reis

Nr. 6.1. mit Hähnchenbrustfilet (Gai)	13,9
Nr. 6.2. mit Schweinefleisch (Moo)	13,9
Nr. 6.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	14,9
Nr. 6.4. mit Ente – knusprig gebraten	16,5
Nr. 6.5. mit Garnelen	16,5

Nr. 7 *Pad Khing* 2,5,1,M

Fleisch nach Wahl gebraten mit **Ingwer** und knackigem Gemüse (leicht scharf), Jasmin Reis

Nr. 7.1. mit Hähnchenbrustfilet	13,9
Nr. 7.2. mit Schweinefleisch	13,9
Nr. 7.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	14,9
Nr. 7.4. mit Ente – knusprig gebraten	16,5
Nr. 7.5. mit Garnelen	16,5

Nr. 8 *Pad Prian Wan* 2,5,1,M

Fleisch nach Wahl gebraten mit **verschiedenem Gemüse, Ananas und süßsauer-Soße**, Jasmin Reis

Nr. 8.1. mit Hähnchenbrustfilet	13,9
Nr. 8.2. mit Schweinefleisch	13,9
Nr. 8.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	14,9
Nr. 8.4. mit Ente – knusprig gebraten	16,5
Nr. 8.5. mit Garnelen	16,5

Nr. 9 *Pad Pak Nam Man Hoi* 2,5,1,M

Fleisch nach Wahl gebraten mit verschiedenem Gemüse und **Austernsoße**, Jasmin Reis

Nr. 9.1. mit Hähnchenbrustfilet	13,9
Nr. 9.2. mit Schweinefleisch	13,9
Nr. 9.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	14,9
Nr. 9.4. mit Ente – knusprig gebraten	16,5
Nr. 9.5. mit Garnelen	16,5

Nr. 10 *Khao Pad* ข้าวผัด 2,5,1,M

Gebratener Reis mit Eiern, Gemüse und Fleisch

Nr. 10.1. mit Hähnchenbrustfilet 2,5,A,1,M	13,9
Nr. 10.2. mit Schweinefleisch 2,5,1,M	13,9
Nr. 10.3. mit Garnelen ^C	15,9

Nr. 11 *Guay Thiau Pad* 🌶️ 2,5,I,M

Gebratene Reisnudeln (auf Wunsch Eiernudeln) mit verschiedenem Gemüse, Peperoni: pikant

Nr. 11.1. mit Hähnchenbrustfilet 2,5,A,I,M	13,9
Nr. 11.2. mit Schweinefleisch	13,9
Nr. 11.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	14,9
Nr. 11.4. mit Ente – knusprig gebraten	16,5
Nr. 11.5. mit Garnelen	16,5

Nr. 12 *Pad Thai* ผัดไทย A,B,H,M



Gebratene Reisnudeln mit Soße nach Art des Hauses mit Gemüse, Tofu, Eiern und Erdnüssen

Nr. 12.1. mit Hähnchenbrustfilet A,B,H,M	13,9
Nr. 12.2. mit Garnelen A,B,C,H,M	15,9
Nr. 12.3. mit Meeresfrüchten A,B,C,H,M	16,9

Nr. 13 *Vegetarisch & Vegan* 🌱 2,5,A,I,M

Nr. 13.1. Gebratener Reis (khao pad) mit verschiedenem Gemüse und Eiern	13,9
Nr. 13.2. Gebratene Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse	13,9
Nr. 13.3. Gebratene Reisnudeln mit verschiedenem Gemüse	13,9
Nr. 13.4. Gebratenes Gemüse in Austernsauce	13,9



Fischspezialitäten

(*Wir servieren Tilapia/Buntbarsch als ganzen Fisch, Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten)

- Nr. 14 *Pla Thod Samunprei*** 🌶️ 2,5,7,B 26,9
Knusprig gebackener **Tilapia*** mit Thai Kräuter-Salat, leicht scharf
Soße nach Art des Hauses (mit Obst der Saison verfeinert)
- Nr. 15 *Pla Samroth*** 🌶️ 2,5,7,B 26,9
Knusprig gebackener **Tilapia*** mit 3 Aromen, Tamarind-Soße, leicht scharf
- Nr. 16 *Pla Rhad Prik*** 🌶️🌶️🌶️ 2,5,7,B 26,9
Knusprig gebackener **Tilapia*** mit Chili-Soße, Thai Basilikum, sehr scharf
- Nr. 17 *Pla Duk Fu*** 🌶️ 2,5,7,B 26,9
Catfish (fein gehackt, dann knusprig frittiert), serviert mit einem speziellen süß-sauer & leicht scharfen
Dip mit Grüner Mango, Thaikräutern und Nüssen
- Nr. 18 *Pla Thod Nam Tok*** 🌶️(🌶️) 2,5,7,B 26,9
Spezialität aus Ost-Thailand, scharf oder leicht scharf. Knusprig gebackener **Tilapia*** mit Thai-Kräutern in
Tamarind-Sauce.
- Nr. 19 *Pla Thod Yam Mamueang*** 🌶️(🌶️) 2,5,7,B,H 26,9
Spezialität aus den Nordosten Thailands. Der knusprig gebackene **Tilapia*** wird mit einem speziellen
süß-sauer & leicht scharfen Sauer-Mango Dip (+ Zwiebel, Erdnussflocken, Chili, Thaikräuter) serviert.
- Nr. 20 *Pla Chuchi*** 🌶️ 2,5,7,B 26,9
Lachsfilet mit einer fein-cremigen Sauce u. a. aus gelbem Curry und Panaeng Curry, Kokosmilch, Thai-
Aubergine (มะเขือเปราะ – Makhuea Pro). Dieses leicht scharfe Fischgericht stammt aus Mittelthailand und
Bangkok.



ALLERGENE

Bitte informieren Sie uns unbedingt, falls eine Lebensmittelunverträglichkeit bzw. eine Allergie vorliegen.

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den Speisen vorkommen können; hierzu können wir keine Haftung übernehmen. Unsere Allergendeclaration spiegelt die enthaltenen Allergene gemäß den aktuellen Rezepturen wider. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

- A Eier und Erzeugnisse daraus | Eggs and products thereof*
- B Fisch und Erzeugnisse daraus | Fish and products thereof*
- C Krebstiere und Erzeugnisse daraus | Crustaceans and products thereof*
- D Milch und Erzeugnisse daraus | Milk and products thereof*
- E Sellerie und Erzeugnisse daraus | Celery and products thereof*
- F Sesamsamen und Erzeugnisse daraus | Sesame seeds and products thereof*
- G Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg je Kg bzw. 10mg je l Sulfur and Sulphites*
- H Erdnüsse und Erzeugnisse daraus | Peanuts and products thereof*
- I Gluten haltiges Getreide und Erzeugnisse daraus | Cereals containing gluten products and products thereof*
- J Lupine und Erzeugnisse daraus | Lupine and products thereof*
- K Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus | Nuts and products thereof*
- L Senf und Erzeugnisse daraus | Mustard and products thereof*
- M Sojabohnen und Erzeugnisse daraus | Soy beans and products thereof*
- N Weichtiere und Erzeugnisse daraus | Molluscs and products thereof*

Zusatzstoffe | Additives

Unsere Speisen werden ohne zusätzliches Glutamat zubereitet

- 1 Mit Farbstoff | With coloring*
- 2 Mit Konservierungsstoff | With preservative*
- 3 Mit Antioxidationsmittel | With antioxidants*
- 4 Geschwefelt | Sulphurised*
- 5 Mit Soja-, Austern- oder Fischsosse welche Geschmacksverstärker beinhalten können | With soy, oyster or fish sauce which could contain flavour enhancer*
- 6 Gewachst | Waxed*
- 7 Mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle | With sweeteners, contains a source of phenylalanine*
- 8 Geschwärzt | Blackened*

Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten
Stand 11/2019 | Sämtliche vorherigen Angebote sind hiermit ungültig

Restaurant PAD THAI
Zähringerstr. 6 | 66119 Saarbrücken
Tel.: 0681 93 88 15 50
www.RestaurantPadThai.com | office@my-pad-thai.de



Getränkekarte

Apéritive

Martini Bianco	5cl	4,G	3,5
Martini Rosso	5cl	1,4,G	3,5
Martini Fiero Tonic	5cl	1,4,G	5,5
Martini Fiero, Orange, Thomas Henry Tonic Water			
Mekhong Sour	13cl		7,5
Mekhong Rum, Saft einer Limette, Zuckersirup			
Kir Royal	0,1l	1,4,G	4,9
Crémant + Cassis			
Crémant brut	0,1l	4,G	3,9

Softdrinks

Taunusquelle Mineralwasser	0,25l		2,3
Taunusquelle Mineralwasser	0,75l		5,9
Taunusquelle Mineralwasser still	0,25l		2,3
Taunusquelle Mineralwasser still	0,75l		5,9
Coca-Cola	0,20l	1,9	2,5
Sprite	0,20l	1,3	2,3



fritz-kola

fritz-kola	0,20l		2,5
fritz-kola ohne zucker	0,20l		2,5
mischmasch, fritz-kola & orange	0,20l		2,5
fritz-limo honigmelone	0,20l		2,5
fritz-limo orange	0,20l		2,5
fritz-limo zitrone	0,20l		2,5
fritz-limo apfel-kirsch-holunder	0,20l		2,7
fritz-spritz bio apfelschorle	0,20l		2,7
fritz-spritz bio traubenschorle	0,20l		2,7
fritz-spritz bio rhabarberschorle	0,20l		2,7
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20l		2,8
Thomas Henry Tonic Water	0,20l		2,8
Thomas Henry Ginger Ale	0,20l		2,8
Lycheesaft	0,25l		2,8
Mangosaft	0,25l		2,8
BIO Johannisbeer Schorle	0,25l		3,0
Pad Thai Ingwer Iced Tea	0,33l		4,9



Cocktails & Longdrinks



BACARDI

Mekhong Sour	¹	6,5
Mekhong Rum, Saft einer Limette, Zuckersirup		
Whiskey Sour	¹	7,5
Four Roses, Zuckersirup, Saft einer Limette		
Pad Thai Spicy	¹	8,5
Chilis, Mekhong, Sang Som Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Maracujasaft, Orangensaft,		
PadThairinha	¹	8,5
Limetten, Rohrzucker, Mekhong, Papaya-Smooth		
Spicy Margarita	¹	8,5
Chili, Limettensaft Zuckersirup, Triple Sec, Cazadores Tequila, Mango-Smooth		
Papaya Daiquiri	¹	8,5
Limettensaft, Zuckersirup, Bacardi Carta Blanca Rum, Papaya-Smooth		
Pina Colada special	¹	8,5
Mekhong, Sang Som Rum, Kokosmilch, frische Ananas, Sahne, Ananassaft		
Gin Tonic Mare	¹	9,2
Johnny Walker Black Label + Cola	¹	6,5
Cuba Libre		6,5

Fassbiere

Bitburger Pils	0,25l ¹	2,3
Bitburger Pils groß	0,40l ¹	3,6
Panaché oder Cola-Bier	0,25l ¹	2,3
Panaché oder Cola-Bier groß	0,40l ¹	3,6

Flaschenbiere

Singha Thailandisches Lager	0,33l ¹	3,5
Chang Thai	0,32l ¹	3,5
Bit 0/0 <i>Alkoholfrei</i>	0,33l ¹	2,8
Bitburger Radler 0/0 <i>Alkoholfrei</i>	0,33l ¹	2,8
Paulaner Weißbier <i>Alkoholfrei</i>	0,50l ¹	3,9
Paulaner Weißbier hell	0,50l ¹	3,9
Paulaner Weißbier dunkel	0,50l ¹	3,9
Augustiner Helles	0,50l ¹	4,5



Heißes



Bio-Kaffe aus nachhaltigem Anbau

Espresso	⁹	2,2
Kaffee Creme	⁹	2,4
Cappuccino	⁹	2,6
Latte Macchiato	⁹	3,2
Ingwer Tee mit Honig		3,5
Frischer Minztee		2,9
Kännchen Jasminblütentee, klein		3,5
Kännchen Jasminblütentee, groß		5,9
Kännchen Grüntee Selection, klein		3,5
Kännchen Grüntee Selection, groß		5,9

Hochprozentig

Whisky | Rum

Mekhong Thai	2cl ^{1,7}	3,5
Sang Som Thai Rum (nicht immer erhältlich)	2cl ¹	3,5
Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky	4cl ¹	5,5
Johnnie Walker Black Label 12 Years Scotch Whisky	4cl ¹	6,5

Bitters und Kräuter

Ramazzotti	5cl ¹	4,9
Fernet Branca	2cl ¹	2,9

Liköre

Sambuca Molinari	2cl ^{1,6}	3,0
Baileys	2cl ^{1,0}	3,0
Amaretto Di Saronno	2cl ¹	3,0

Spirituosen

Cazadores Tequila	2cl ¹	3,6
Grey Goose Vodka	2cl ¹	4,5
Gin MARE	2cl ¹	4,9



Prinz "Alte Haselnuss"	2cl ¹	4,1
Prinz "Alte Williams-Christ-Birne"	2cl ¹	4,1
Prinz "Alte Marille"	2cl ¹	4,1
Prinz "Alte Kirsche"	2cl ¹	4,1
Grappa di Barolo	2cl ¹	3,8
Ricard	5cl ¹	5,6

Offene Weine

La Vineria

Weiß

Deutschland, Grauburgunder <i>Trocken, Noten von Apfel, geschälten Mandeln, Aprikose und Zitrusfrucht. Milde Säure und saftige Fruchtigkeit.</i>	0,25l ^{4,G}	8,5	Glas 0,1l	4,2
Deutschland, Riesling <i>Trocken, Elegante Säure und knackige Mineralität. Am Gaumen Noten nach reifem Boscop und Exotischen Früchten</i>	0,25l ^{4,G}	8,5	Glas 0,1l	4,2
Deutschland, Merlot Weiß <i>Trocken, frische Zitrusnoten mit saftiger, dezenter Beerenfrucht und angenehme Säure</i>	0,25l ^{4,G}	8,9	Glas 0,1l	4,5
Frankreich, Sauvignon Blanc <i>Aromen von schwarzen Johannesbeere und Zitrusfrüchten, Noten von exotischen Früchten</i>	0,25l ^{4,G}	8,9	Glas 0,1l	4,5
Weißweinschorle	0,25l ^{4,G}	5,5		

Rosé

Frankreich, Côtes du Roussillon Cuvée Le Clos rosé Le Clos, Grenache und Syrah <i>Ein Cuvée aus Grenache und Syrah. Sehr fruchtig und gehaltvoll</i>	0,25l ^{4,G}	8,9	/Glas 0,1l	4,2
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-----	------------	-----

Rot

Frankreich, Côtes du Roussillon Cuvée Le Clos rouge Le Clos <i>Aromen dunkler Früchte wie Brombeere und schwarze Johannesbeere. Fruchtig und unkompliziert</i>	0,25l ^{4,G}	8,9	/Glas 0,1l	4,2
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-----	------------	-----



Flaschenweine

Weiß

Weingut Willems -Willems Saar

Oberemmeler Riesling „Schiefer“ trocken 2018 32

In der Nase frisch und fruchtig, Noten von Zitrusfrüchten. Am Gaumen sehr schön ausgeglichen, filigran, kräutrig-frisches Säure-Fruchtspiel, reife Aprikose, wenig Limette. Typisch Saar: sehr geschliffene, salzige Mineralität.

Riesling Spätlese „Niedermenniger Herrenberg“ Feinherb 2017 37

Das tänzerische Spiel zwischen Fruchtsüße und feiner Säure prägt diesen spät gelesenen Riesling, der vom Niedermenniger Herrenberg mit rötlich-grauen, warmen Schieferböden stammt. Die Sanduhr auf dem Etikett steht symbolisch für die lange Zeit, während derer die Trauben im Weinberg reifen dürfen und die diesem Wein seinen voll reifen Charakter von exotischen Früchten beschert.

Weingut Jörg Thanisch Mosel

Lieserer Niederberg-Helden Riesling Spätlese Feinherb 2017 33

In der Nase hochfein, gelbe Fruchtaromen von Pfirsich u. Ananas. Im Mund eine Geschmacksexplosion. Exotik pur mit langem Abgang.

Weingut Christian Nett Pfalz

Weißburgunder „Elf“ Avantgarde 2017 36

Spannender Würziger Kräuterduft mit Holznoten. Im Mund leicht Holzig zu Pikanter Säure und Würze. Straffe Länge, gewichtiger Komplexer Wein

Domaine Pré Baron Loire

Sauvignon blanc AOC Cuvée Elegante 2018 29

Nase: Aromatisch, leicht floale Buchsbaumaromen, schwarzen Johannisbeere, Zitrusnoten, Aromen von exotischen Früchten

Mund: Lebhaft, Zitrusnoten, Noten von exotischen Früchten.



DÉDICACE AOC 2018 100% Chenin

37

Blasses Zitronengrün. Wunderschöne Nase - wie wilder frischer Honig und duftendes Heu und frische Quitten. Goldene, spät gepflückte Äpfel mit einem leichten Hauch von Gewürzen. Kribbeln mit Intensität, gewebt mit Aromen, die sich wie Sonnenlicht auf den Blättern verschieben. Am Gaumen intensiviert sich die Würze ein wenig, die Frucht ist dicht und scharf, und im Moment dominiert grüner Apfel. Ein Hauch von Wachs und ein Abdruck von Honig sind im Nachhall.

Domaine Fichet Burgund

La Crepillionne AOC Chardonnay 2017

26

Ein Chardonnay mit Stil, gradlinig und von feiner Mineralität ausgezeichnet, blumig, mit Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten, fein strukturiert, ausgewogen, nachhaltig.

Azienda Agricola Monte del Frà

D.O.C. Lugana 2018

33

Dieses schöne Weingut befindet sich am südöstlichen Ende des Gardasees in Somacampagna. Der Lugana wird zu 100% aus Trebbiano di Luganatrauben gewonnen. Er reift während sechs Monaten auf der Hefe in Edelstahltanks, bevor er weitere 3 Monate in der Flasche reift, ehe er in den Verkauf gelangt. Seine fruchtigen Aromen von weißen Pfirsichen und reifen Zitrusfrüchten harmonisieren hervorragend mit den würzigen Aromen der asiatischen Küche.

Rosé

Domaine du Jas D'Esclans

A.O.P Côtes de Provence Coeur de Loup rosé Cru Classé 2018

31

Die Familie de Wulf hat dieses Weingut Anfang der 90er Jahre des vorigen Jahrhunderts erworben um Ihren Traum eines hochwertigen Bioweines zu verwirklichen. Die Cuvée Coeur de Loup ist eine Assemblage aus Syrah, Grenache, Cinsault und Carignan. Mittlerweile ist der zartrosafarbene, elegante Rosé unter Kennern ebenso geschätzt wie beliebt.



Rot

Domaine Boudau

A.O.P. Côtes du Roussillon Villages Cuvée Henri rouge 2017 **31**

Die fulminante Cuvée "Henri" aus Syrah mit etwas Grenache reift für 12 Monate in französischen Barriques. Der Wein verbindet die konzentrierten Fruchtaromen mit der sanften Tanninnote des edlen Holzes. Er bleibt sehr lange am Gaumen und kann auch der scharfen Würze der asiatischen Küche prima Paroli bieten.

Domaine de Marcoux

A.O.C. Côtes du Rhône rouge 2015 **41**

Seit 1989 produzieren die Schwestern Armenier ausschließlich Bioweine auf höchstem Niveau. Die kleine Domaine ist mittlerweile berühmt für Ihre Châteauneuf du Pâpe-Weine, die auch von Robert Parker sehr geschätzt werden. Seit einigen Jahren wird auch ein hervorragender Côtes du Rhône aus Grenache-, Mourvèdre- und Syrah-Trauben erzeugt. Er duftet nach eingekochten Früchten und Schokolade und ist sehr weich mit einem Hauch von Vanille im Abgang.

Azienda Agricola Monte del Frà

D.O.C. Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2016 **36**

Dieses schöne Weingut befindet sich am südöstlichen Ende des Gardasees in Somacampagna. Der Ripasso stammt allerdings aus dem vulkanischen Gebiet um Fumane am nordöstlichen Ende. Dem Wein aus Corvina- und Rondinellatrauben werden nach erster abgeschlossener Gärung die Traubenschalen aus der Amarone Zubereitung zu einer zweiten Gärung hinzugefügt. Dabei entstehen die verführerischen Aromen von Amarena-Kirsche und Mandeln. Danach reift er für mindestens 18 Monate in 3000L Holzfässern aus französischer Eiche, bevor er abgefüllt wird.

Velenosi S.r.l.

D.O.C. Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2015 **69**

Dieser Wein hat alle Experten überzeugt. Regelmäßig erhält er die begehrten 3 Gläser im Gambero Rosso. Der aktuelle Jahrgang 2015 belegte den 6. Platz unter den 100 besten Weinen Italiens. Ein Wein wie Samt und Seide. Vollmundig, fruchtig mit sehr viel sanften Tanninen und einem schier unendlich langen Abgang. Der Wein reift für 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche und wird sicher auch Sie begeistern.



ALLERGENE

Bitte informieren Sie uns unbedingt, falls eine Lebensmittelunverträglichkeit bzw. eine Allergie vorliegen.

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den Getränken vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen. Unsere Allergendeklaration spiegelt die enthaltenen Allergene gemäß aktuellen Rezepturen wider. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

*D Enthält Milch und Erzeugnisse daraus
G Enthält Schwefeldioxid & Sulphite mehr als 10mg/L
I Gluten haltiges Getreide und Erzeugnisse daraus
K Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
M Enthält Sojabohnen und Erzeugnisse daraus*

Zusatzstoffe

*1 Mit Farbstoff
2 Mit Konservierungsstoff
3 Mit Antioxidationsmittel
4 Geschwefelt
5 Enthält Geschmacksverstärker
6 Gewächst
7 Mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
8 Geschwärzt
9 koffeinhaltig
10 Chininhaltig*

Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten
Stand: 11/2019 | Sämtliche vorherigen Angebote sind hiermit ungültig

Restaurant PAD THAI
Zähringerstr. 6 | 66119 Saarbrücken
Tel.: 0681 93 88 15 50
www.RestaurantPadThai.com | office@my-pad-thai.de