



CHAOPHRAYA
THAI KITCHEN

MENU



CHAOPHRAYA THAI KITCHEN

Herzlich willkommen im Chaophraya Thai Kitchen in Erfurt!

Tauchen Sie ein in die Welt der thailändischen Aromen und erleben Sie eine authentische kulinarische Reise. Unser Menü umfasst eine vielfältige Auswahl an frisch zubereiteten Gerichten, die traditionelle Gewürze und frische Zutaten aus Thailand vereinen.

Genießen Sie die einladende Atmosphäre unseres Restaurants, gestaltet im thailändischen Stil. Ob für ein romantisches Abendessen zu zweit oder gesellige Runden mit Freunden – wir bieten Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Besuchen Sie uns und entdecken Sie die kulinarische Vielfalt Thailands bei Chaophraya Thai Kitchen !

SALATE

01. SOM TUM _____ 7,9 €

Frische, grüne Papaya mit Karottenstreifen, grünen Bohnen, Tomaten, Thai-Koriander, Chili, Knoblauch und Erdnüssen (1,2,4,D,H2,B)

Auswahl topping:

Lachs _____ 13,9 €

Getrocknete Garnelen _____ 13,9 €

Knusprig gebratene Garnelen _____ 13,9 €

Scharfe Garnelen _____ 13,9 €





02. YUM MAMUANG _____ 7,9 €

Frische Mango, Karottenstreifen, Getrocknete Garnelen, Thai-Koriander, Knoblauch, Chili, Erdnüsse und Röstzwiebeln (1,2,4,D,H2,B)

AUSWAHL TOPPING:

Meeresfrüchte _____ **13,9 €**

Garnelen und Lachs _____ **13,9 €**

SALATE



03. YUM WOONSEN GAI _____ 12,9 €

Glasnudel-Salat mit Karottenstreifen, Hühnerfleisch, Schalotten, Thai-Koriander, Chili, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachter spezieller thailändischer Sauce (1,2,4,A1,D,H2,B)



04. LAAB MOO _____ 12,9 €

Gehacktes Schweineschulterfleisch, Schalotten, Chili, Thai-Koriander, Thai-Basilikum, Geröstetes Reismehl Beilage: Grüne Bohnen, Gurkenscheiben, Weißkohl (1,2,A,D) Serviert mit Reis



05. LAAB GAI _____ 12,9 €

Gehacktes Hühnerhackfleischsalat, Schalotten, Chili, Thai-Koriander, Thai-Basilikum, Geröstetes Reismehl Beilage: Grüne Bohnen, Gurkenscheiben, Weißkohl (1,2,4,D) Serviert mit Reis



06. YUM NEUAR _____ 15,9 €

Rindfleisch, Gurken, Schalotten, Tomaten, Mungbohnen sprossen, thailändische frische Kräuter, Zitronengras, Erdnüsse und Röstzwiebeln (1,2,4,D, E) Serviert mit Reis

SUPPEN

11. TOM YUM NAM KHON — 7,9 €

Shiitake-Pilze, thailändische frische Kräuter, Zitronengras, Galgant, Chili, Kokosmilch (1,2,3,4,B,H,D,G)

Auswahl topping:

Meeresfrüchte — 7,9 €

Hühners und Pilzen — 7,9 €

12. TOM YUM KUNG NAM SAI — 7,9 €

Riesengarnelen, Shiitake-Pilze, thailändische frische Kräuter, Zitronengras, Galgant, Chili (1,2,3,4,B,D)

13. THAI SUP MISO TALAY — 7,9 €

Meeresfrüchte mit Miso, Frühlingszwiebeln, Seetang, Pilze, Sojasauce (1,2,3,4,B,D,F)



CURRY

21. KAENG KARI _____ 17,9 €

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Auberginen, Kartoffeln, Rote Paprika - Serviert mit Reis (1,4,5,7,A,B,D,H) Serviert mit Reis

Auswahl topping:

Huhn _____ 17,9 €

Rind _____ 17,9 €



21. KAENG KARI MEERESFRÜCHTE _____ 17,9 €

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Auberginen, Kartoffeln, Rote Paprika - Serviert mit Reis (1,4,5,7,A,B,D,H) Serviert mit Reis



23. KHA PED PRUNG CHA KAB KAENG THAI _____ 23,9 €

Langsam gekochte Entenschenkel mit Thai-Currysoße, Kartoffeln, Rote Paprika, grüne Bohnen - Serviert mit Reis (1,4,5,7,A,B,D,H) Serviert mit Reis



22. GAENG DAENG _____ 17,9 €

Rotes Curry mit Kokosmilch, Auberginen, Kartoffeln, Rote Paprika - Serviert mit Reis (1,4,5,7,A,B,D,H) Serviert mit Reis

Auswahl topping:

Meeresfrüchte _____ 17,9 €

Huhn _____ 17,9 €

Rind _____ 17,9 €

SNACKS

33. TOT MUN KUNG 7,9 €

Garnelen-Paste im thailändischen Stil mit thailändischer spezieller Mayonnaise-Sauce (1,2,B,D,A,C)



34. PLA MUEK TOT KROP 9,9 €

Knusprig gebratener Tintenfisch mit spezieller thailändischer Sauce (1,2,D,A,C)



35. GAI HOR BAI TOUY 9,9 €

Hähnchen in Pandanusblättern gerollt mit Tamarindensoße (1,2,D,A)



31. PHET MAN TETS TOM YUM TOT 7,9 €

Gebratene Kartoffeln mit Tom Yum Geschmack und thailändischer spezieller Mayonnaise-Sauce (A,C)



30. HED TOT KROP 7,9 €

Knusprig gebackene Pilze mit thailändischer spezieller Mayonnaise-Sauce (A,C)



32. SATAY (MU,NU,GAI) 12,9 €

Gegrillte Spieße Garnelen, Rind und Schwein mit Erdnussauce (1,2,D,H2)

HAUPTGERICHTE

40. KHAO PHAT SAPPAROD GAI 17,9 €

Gebratener Hühnerreis mit Ananas, Bohnen, Ei, Knoblauch, thailändischen Kräutern und Nüssen
(1,2,4,A1,C,E,D)

41. KHAO PHAT TALAY 17,9 €

Gebratener Reis mit Meeresfrüchten
(1,2,4,A1,C,E,D)



42. PAD THAI

Gebatene spezielle Reismudeln mit Ei, Sojasprossen, Erdnüssen, Chive, Chili mit hausgemachter Tamarindensoße
(1,2,4,5,7,A,B,C, D,E,F,H) inkl. kleine Salat



MEERESFRÜCHTE 17,9 €



HÜHNERFLEISCH 15,9 €



TOFU, PILZE 14,9 €



43. PAK TOM KAB NAM PRIK **12,9 €**
Gekochtes Gemüse: Karotten, Zucchini, Spargel, Broccoli, Weißkohl mit thailändischer Sauce Serviert mit Reis (1,2,D)



46. SETEK **23,9 €**
Thailändisches Steak mit zwei speziellen Saucen - Serviert mit Reis und Salat (1,2,D,A)



47. KO MOO YANG **19,9 €**
Gegrillter Schweinebäcken mit scharfer Tamarindensoße - Serviert mit Reis und Salat (D,H2,4,)



44. TUA PHAT MOO **15,9 €**
Speziell gebratene Stangenbohnen mit Schweinefleisch - Serviert mit Reis (1,2,A,D)

HAUPTGERICHTE



45. SAPHOK GAI YANG **17,9 €**
Gegrilltes Hähnchenkeule mit thailändischer Sauce - Serviert mit Reis und Salat (1,2,D,A)



CHAOPHRAYA
THAI KITCHEN



49. MEE PAD NEUAR _____ **17,9 €**

*Gebratene spezielle Reismudeln mit, Sojasprossen, Broccoli, Chili mit hausgemachters Sauce
(4,A,C,E,F,N)*



48. SALMON YANG _____ **19,9 €**

*Gebackener Lachs mit Limetten-Chili-Fischsoße
Serviert mit Reis und Salat
(1,2,A,D)*

HOT POT

50. THAI HOT POT 39,9 €

Es ist eine Art von Kochgeschirr und Essenszubereitung, bei dem verschiedene Zutaten, wie rohes Fleisch, Gemüse, Nudeln und mehr, in einem Topf mit Brühe gekocht werden



51. VEGATARISCHER HOTPOT 34,9 €

*(1,2,4,A,C,E,F,N)
Empfehlung für 2 Personen*

52. MISO KOKOSNUSS 39,9 €

nicht schaf (1,2,4,A,C,E,F,N)



201. COMBO
2 - 3 PAX
59,9 €

- ① SOM TUM
- ② SATAY GAI
- ③ PHET MAN TETS TOM YUM TOT
- ④ PAD THAI MEERESFRÜCHTE
- ⑤ KAENG KARI



202. COMBO
3 - 4 PAX
79,9 €

- ① SOM TUM
- ② LAAB MOO
- ③ GAI HOR BAI TOUY
- ④ TOM YUM
- ⑤ KO MOO YANG
- ⑥ KHAO PHAT TALAY
- ⑦ PLA MUEK TOT KROP



- ① YUM NEUAR
- ② SOM TUM
- ③ YUM WOONSEN GAI
- ④ PAK TOM KAB NAM PRIK
- ⑤ GAENG DAENG
- ⑥ TUA PHAT MOO
- ⑦ SAPHOK GAI YANG
- ⑧ KHAO PHAT SAPPAROD
- ⑨ PAD THAI
- ⑩ THAI HOTPOT



203. COMBO
5 - 6 PAX
149,9 €

204. SPECIAL COMBO
10% RABATI

- 01 SUPPE *oder* 01 SALAT *oder* 01 SNACK
- 01 HAUPTGERICHT
- 01 DESSERT



DESSERT

**62. AISUKURĪM MAPRAO
(KOKONUSEIS)** _____ 4,9 €

(1,2,4,9,7,G,A)



**61. AISUKURĪM MAMUANG
(MANGOEIS)** _____ 4,9 €

(1,2,3,4,A)



**60. KHAO NIAOW MAMUANG
(MANGOREIS)** _____ 9,9 €

(1,2,3,4,A)



**63. KATI KUB MANGMUONG
(MANGOIES)** _____ 4,9 €

(1,2,3,4,A)

DRINKS



CHAOPHRAYA
THAI KITCHEN



**103. LATTE ROTE THAI TEE
MIT SALZIGER CREAM CHEESE**
6,9 €



**104. LATTE GRÜNE THAI TEE
MIT SALZIGER CREAM CHEESE**
6,9 €



102. GRÜNE THAI TEE
5,9 €



101. ROTE THAI TEE
5,9 €



**105. LIMONADE
GRÜNE THAI TEE**
5,9 €

100. KOKOSWASSER _____ 4,9 €

WARMEST TEE

110. JASMIN TEE _____ 4,9 € **111. GRÜN TEE** _____ 4,9 €

112. HAUSGEMACHTE INGEWER TEE _____ 4,9 €

SOFT DRINKS

120. PEPSI COLA 0,33L _____ 3,9 € **121. PEPSI ZERO 0,33L** _____ 3,9 €

122. MIRINDA 0,33L _____ 3,9 € **123. 7UP 0,33L** _____ 3,9 €

WASSER

130. SELTERS 0,25L _____ 2,5 €

LA CULIN NATURE 0,75L _____ 4,9 €

131. SELTERS 0,25L _____ 2,5 €

LA CULIN CLASSIC 0,75L _____ 4,9 €

BIER VON FASS

140. UR-KOSTITZER 0,25L _____ 3,2 € **141. FREIBERGER** 0,25L _____ 3,2 €

PILSNER 0,4L _____ 4,9 € EDELKELLER 0,4L _____ 4,9 €

142. RADLLER 0,25L _____ 3,2 €

0,4L _____ 4,9 €

BIER VON FLASCHE

150. ALLGÄUER BÜBLE _____ 4,5 € **151. ALLGÄUER BÜBLE** _____ 4,5 €

EDELWEISSBIER 0,5L BAYRISCH HELL 0,5L

152. THAILÄNDISCHE _____ 3,9 € **153. ALLGÄUER BÜBLE** _____ 4,5 €

BIER 0,3L EDELWEISSBIER ALKOHOLFREIES

154. BÜBLE EDELWEISSBIER ALKOHOLFREIES 0,5L _____ 4,5 €



CHAOPHRAYA
THAI KITCHEN

SEKT UND PROSECECCO

160. PROSECCO 0,2L	3,5 €	161. PROSECCO	5,9 €
162. PROSECCO HUGO 0,2L	5,9 €	APEROL 0,2L	

WEISSWEIN

170. WGT. MEISTER GRAUBURGUNDER	0,2L	6,9 €
	0,75L	23,9 €

ROTWEIN

180. VINA ZACO TEMPRANILLO TINTO	0,2L	6,9 €
	0,75L	23,9 €

ROSEWEINE

190. WGT. ADELSECK EBBES ROSÉ	0,2L	6,9 €
	0,75L	23,9 €

COCKTAILS

200. BEEREN MOJITO	6,9 €	202. DARK PESSION	6,9 €
201. LEMONGRASS	6,9 €		

ALKOHOLFREIES COCKTAILS

210. FRESH GARDEN	6,2 €	211. MANGO MOSQUITO	6,2 €
-------------------	-------	---------------------	-------

HAUSGEMACHTE LIMONADE

TROPICAL MANGO	5,9 €	REFRESHING	5,9 €
INGWERLIMONADE	5,9 €	STRAWBERRY	

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|----------------------------|--|
| 1 MIT FARBSTOFF | 10 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE |
| 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF | 11 KREBSFLEISCHIMITAT |
| 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | 12 KOFFEINHALTIG |
| 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | 13 AZOFARBSTOFFE (E 102) - KANN AKTIVITÄT UND AUFMERSAMKEIT BEI KINDERN BEEINTRÄCHTIGEN! |
| 5 GESCHWEFELT | |
| 6 MIT SÄUERUNGSMITTEL | |
| 7 MIT VERDICKUNGSMITTEL | |
| 8 MIT PHOSPHAT | |
| 9 MIT SÜSSUNGSMITTEL | |

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| A GLUTENHALTIGES GETREIDE | H2 ERDNÜSSE |
| A1 WEIZEN | H3 HASELNÜSSE |
| A2 ROGGEN | H4 WALNÜSSE |
| A3 GERSTE | H5 CASHEW NÜSSE |
| A4 HAFER | H6 PARANÜSSE |
| A5 DINKEL | H7 PISTAZIEN |
| B KREBSTIERE | H8 MACADAMIA |
| C EIER | I SELLERIE |
| D FISCHE | K SENF |
| E ERDNÜSSE | L SESAM |
| F SOJA | M SCHWEFELDIOXID UND SULFITE |
| G MILCH | N LUPINEN |
| H SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE) | O WEICHTIERE |
| H1 MANDELN | P LAKTOSE |

CHAOPHRAYA THAI KITCHEN

NEUWERKSTRASSE 47A, 99084 ERFURT

 031/06199916  Service@ChaophrayaThaiKitchen.de