



Vorspeisen

- | | |
|--|---|
| 1. Satay - Hühnerspieße mit Erdnusssoße - 2 st | Hähnchen € 8,65 / Tofu € 8,65 |
| 2A. Frittierte Frühlingsrolle (vegetarisch) mit süßer chili-Soße - 2 st | € 7,65 |
| 2B. Frische Frühlingsrolle mit Hünchen, Kräutern und Gemüse. Serviert mit einer süß und sauer Dip-sauce- 2 st. | € 7,65 |
| 3A. Frittierte Garnelen mit Pflaume-soße - 4 st | € 8,65 |
| 3B. Thunfisch Tataki - Gebratene Thunfischscheiben, serviert mit Sesamgurkensalat und hausgemachter thailändischer würziger Sauce - 4 st. | € 9,50 |
| 4. Thai Hühnchenflügel mit Zwiebeln und Paprika - 4 st | € 8,10 |
| 5. Tom Yam - Würzig und sauer duftende Tomatensuppe langsam gekocht mit roten Zwiebeln, Zitronengras, Galgant und Strohpfilzen. | Hähnchen € 8,65 / Garnelen € 9,10 |
| 6. Tom Kha - Milde und cremige Kokosmilchsuppe mit Tomaten, Kaffirlimenblättern, Galgant und Strohpfilzen. | Hähnchen € 8,65 / Garnelen € 9,10 |
| 7. Sa-Wad-Dee Gemischte Vorspeise für 2 Personen - Frittierte Garnelen, Thai Hühnchenflügel, Satay, frittierte Frühlingsrolle. | € 19,50 |

Thai Wok

- | | Hähnchen/Rind/Schwein/Garnelen/Tofu |
|--|--|
| 8. Pad Med Mumung - Traditional Thai wok mit Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika und Cashewnüsse. | € 15,75 / 17,75 / 16,75 / 17,75 / 15,75 |
| 9. Pad Kra Pao - Thai wok mit Karotten, Grünen Bohnen, Thaibasilikum, Knoblauch und Chili. | € 15,75 / 17,75 / 16,75 / 17,75 / 15,75 |
| 10. Pad Thai - Pfannengerührte Reismnudeln mit Sojasprossen, Ei, Karotten, Erdnüsse und Limetten. | € 15,75 / 17,75 / 16,75 / 17,75 / 15,75 |
| 11. Pad King - Lecker Wok mit Zwiebeln, Champignon, Paprika, Chili und Ingwerstreifen. | € 15,75 / 17,75 / 16,75 / 17,75 / 15,75 |
| 12. Gai Preaw Wan - Knuspriges Brathähnchen in süß-saurer Sauce mit Zwiebeln und Paprika. | € 15,75 |
| 13. Pad Se Ew - Wok mit Reismnudeln, Brokkoli, Karotten, Knoblauch, Ei und Sojasoße. | € 15,75 / 17,75 / 16,75 / 17,75 / 15,75 |
| 14. Pad Pak - Wok mit gemischtem Gemüse und Austernsauce (vegetarisch oder mit Lachs). | € 14,75 Vegetarisch / 17,75 Lachs |
| 15. Three flavor duck - Wok mit Ente, Zucchini, Pilzen, Brokkoli und Paprika. Serviert in einer süß-sauren Sauce. | € 22,30 |
| 16. Crispy duck - Knusprige gebratene Ente mit gekochtem Gemüse. Serviert mit süßer Sojasoße. | € 22,30 |
| 17A. Lemon grass chicken - Wok mit Hähnchen, Zitronengras, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Erdnüssen. | € 15,75 |





17B. Moo Pad Prik Gaeng – *Typisch Street food -Essen! Saftige Schweine fleischstücke mit rotem Curry, Paprika, Bohnen und Kaffirlimettenblättern. Köstlich!*

€ 16,75

Currys

18. Paneng Curry – *Cremiges rotes Curry mit Kokosmilch, Kaffirlimettenblättern und Chili. Garniert mit zerdrückt Erdnüssen.*

Hähnchen /Rind /Schwein/Garnelen/ Tofu

€ 15,75 / 17,75 / 16,75 / 17,75 / 15,75

19. Gang Kiew Wan – *Leckerer grünes Curry mit Kokosmilch, Zucchini, rotem Paprika, Bambussprossen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum.*

€ 15,75 / 17,75 / 16,75 / 17,75 / 15,75

20. Massaman – *Gelbes wohlgewürztes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Karotte, Zwiebeln und Cashewnüsse.*

€ 15,75 / 17,75 / 16,75 / 17,75 / 15,75

21. Gang Ped – *Scharf Rotes Curry mit Kokosmilch, Bambusstreifen, Paprika, grünen Bohnen und Thai-Basilikum.*

€ 15,75 / 17,75 / 16,75 / 17,75 / 15,75

22. Chuchee curry – *Cremiges Curry mit Kokosmilch und Kaffirlimettenblättern. Serviert mit Lachs oder Garnelen.*

Garnelen € 17,75 / Lachs 17,75

23. Gebratenes Entencurry – *Aufregendes fruchtiges Curry mit Trauben, Ananas, Litschi, Tomate, Paprika und süßem Basilikum.*

€ 22,30

Fisch

24. Pla Prieu Waan – *Gebratenes Fischfilet nach thailändischer Art mit Ananas, Tomate, Zwiebeln, Paprika und süßer Chilisauce.*

€ 17,75

25A. Pla Prik Thai Dam – *Gebratenes Fischfilet mit Paprika, Zwiebeln, schwarzem Pfeffer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln.*

€ 17,75

25B. Thunfisch Tataki – *Gebratener Thunfischscheiben, serviert mit Sesamgurkensalat und hausgemachter thailändischer würziger Sauce – 8 st.*

€ 18,75

25C. Tuna Burger – *Thunfisch-Burger mit Asiatisch inspirierten Aromen. Gegrillter Thunfisch und Tomate mit Rucola, Sesam, Gurke, Wakame und Wasabi Mayonnaise. Serviert mit Pommes frites und Krautsalat.*

€ 14,95

Und mehr...

26. Yam – *Scharfer Thai Glasnudelsalat mit Tomaten, roten Zwiebeln, Karotten, Koriander, Frühlingszwiebeln, Chili, Fischsoße und Limetten.*

Hähnchen / Rind /Schwein/Garnelen/Tofu

€ 13,75 / 15,75 / 14,75 / 15,75 / 13,75

27. Som Tam – *Salat von grüner Papaya mit Schlangenbohnen, Karotten, Tomaten, Chili, Knoblauch, und Fischsoße*

Hähnchen / Garnelen / Tofu

€ 13,75 / 15,75 / 13,75

28. Laab – *Scharfer Fleischsalat mit Gemüse, Thaikräuter, und knusprig gebratener Reis*

Hähnchen / Rind / Schwein / Tofu

€ 14,95 / 14,95 / 14,95 / 14,95





29. Tom Yam suppe – Würzig und sauer duftende Tomatensuppe mit Zitronengras, roten Zwiebeln, Galgant und Strohpilzen.

Hähnchen / Garnelen / Tofu
€ 14,75 / 16,75 / 14,75

30. Tom Kha suppe – Milde Kokosmilchsuppe mit Tomaten, Zitronengras, Galangal und Strohpilzen.

Hähnchen / Garnelen / Tofu
€ 14,75 / 16,75 / 14,75

31. Chicken Satay – Hähnchen am Spieß gegrillt mit Erdnuss-Soße. 4 st.

€ 15,75

32. Gebratener Ananasreis – Gebratener Reis mit Ananas und verschiedenem Gemüse.

Hähnchen/Rind/Schwein/Garnelen/Tofu
€ 14,75 / 16,75 / 15,75 / 16,75 / 14,75

33. Gebratener Thaireis – Gebratener Reis mit Ei, Tomate, Brokkoli, Karotte, Zwiebel und Knoblauch.

Hähnchen/Rind/Schwein/Garnelen/Tofu
€ 14,75 / 16,75 / 15,75 / 16,75 / 14,75

34. Sa-Wad-Dee hamburger – Thai-Burger serviert mit burger-bun, Gemüse, Krautsalat und Pommes frites.

€ 15,50

35A. Suea Rong Hai – Gegrilltes mariniertes Entrecote nach thailändischer Art, in dünne Stücke geschnitten. Serviert mit sauce 'Nam Jim Jeaw'.

€ 18,75

35B. Sii Kroog Moo Yang – Saftige Schweinerippchen nach thailändischer Art, voller Geschmack. Rippchen werden in Knoblauch Koriander, Austernsauce und Sojasauce mariniert. Serviert mit hausgemachter Gewürzsauce 'Nam Jim Jeaw'.

€ 16,75

Hausspezialitäten zum Teilen

Sa-Wad-Dee Fusion Mix (2 per)

€ 36,95

- **Grünes Curry - Mit Fleisch oder Tofu**
- **Pad thai - Mit Fleisch oder Tofu**
- **Gebratener Thaireis - Mit Gemüse und Ei**
- **Pad Pak - Wok vegetarisch**

Sawadee Grill Plate – der Neuzugang in der Sawadee-Familie!

€ 24,95

90 Gramm Rindfleisch, 80 Gramm Thunfisch, 2 Garnelen und 30 Gramm Halloumi pro Person. Serviert mit zwei Saucen nach Wahl, Gemüsespieß, Duftreis, Pommes Frites, Thai-Salat und Krautsalat. Min 2 Personen, Preis pro Person.

Sawadee Sizzler – eine ausgewählte Mischung aus knusprigem Rindfleisch, Schweinefleisch, Hähnchen und Garnelen mit Broccoli, Paprika, chinesischen Pilzen, Zwiebeln, Sesam und Frühlingszwiebeln in der geheimen Sauce von Sawadee – alles serviert auf einer brutzelnden heißen Platte. Serviert mit Duftreis. Min 2 Personen, Preis pro Person.

€24,95

Vergessen Sie nicht hinzuzufügen...

- Garnelen-Cracker € 1,00
- Duftreis € 1,00
- Gebratener Reis mit Ei € 3,50
- Gebratener Reis mit Ei und Gemüse € 4,00
- Pommes Frites € 4,00
- Nudeln € 4,00
- Extra Fleisch € 4,50
- Extra Curry Sauce € 4,00



Nachspeisen

6. Thai Roti - Thai pfannkuchen mit Schokoladensauce und Eis (Ihrer Wahl)	€ 7,75
37. Eis (Ihrer Wahl) mit frischem Obst der Saison	€ 7,50
38. Exotisches Kokosnusseis	€ 7,25
39. Eiscreme (1 Kugel)	€ 3,95
40. Schokoladenfondue mit Eis (Ihrer Wahl)	€ 8,95
41. Gebratene Banane mit Eis (Ihrer Wahl)	€ 8,50
42. Kleibreis - süsser kokosreis - mit Eis oder frisch Mango	€ 8,25 / 9,25
43. Dessert Frühlingsrollen gefüllt mit Banane und Nutella, serviert mit Eis.	€ 8,50
43. Banana Split	€ 8,25
45. Milchshake / Baileys oder Kaluha hinzufügen	€ 6,25 / 8,95



Getränke

Wasser ohne/mit gas 50 cl	€ 1,95
Wasser ohne/mit gas 70 cl	€ 2,75
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Nestea (33 cl)	€ 3,65
Frischer Orangensaft	€ 3,95
Saftauswahl	€ 2,40
BIER	
Fassbier Tropical 0,4 - 0,25	€ 3,95/2,65
Fassbier Dorada 0,4 - 0,25	€ 4,70/3,10
Thailändisches Bier Singha	€ 4,00
Thailändisches Bier Sawadee	€ 3,90
Tropical Zitrone	€ 3,50
Tropical 0,0%	€ 3,25
1906	€ 3,65
Corona	€ 3,90
Franziskaner	€ 5,25
Glutenfrei Bier	€ 3,50
ROTWEIN	
Hause Rotwein	€ 3,95/14,95
Lambrusco Le Vigne Dell'Olmo	€ 19,95
Arneguá Rioja Crianza	€ 24,50
Viñatigo Tenerife, Listan	€ 29,95
Sospecho, Tempranillo/Tinto de Toro	€ 26,95
Glarima, Tempranillo/Merlot	€ 18,50
Cantamañanas Ribera del Duero	€ 22,50
WEIßWEIN	
Haus Weißwein (trocken oder halbsüß)	€ 3,95/14,95
Reciente	€ 23,50
Analivia Sauvignon Blanc	€ 23,50
Glarima Chardonnay/Gewurztraminer	€ 18,50
Botijo Garnacha	€ 24,95
ROSÉ WEIN	
Haus Roséweine	€ 3,95/14,95
Glarima Rosado	€ 18,50
Mateus Rosé	€ 15,95

