



THAILÄNDISCHES-RESTAURANT.DE



EIN ABSOLUTES MUSS FÜR THAI FOOD FANS

Seit 2017 servieren wir authentische,
frisch zubereitete Gerichte voller
Aromen, Gewürze und Leidenschaft.

Menu



Vorspeisen Abend

- Nr.101 **Poh Piah Thod** vegetarisch  1,2,5,E,I,M,N 9,90 €
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 10,90 €
3 Frühlingsrollen mit Hähnchenbrustfilet mit süß-sauer Chili Dip nach Art des Hauses.
- Nr.103 **Tom Yam Gung** ต้มยำกุ้ง  1,2,5,B,C,H,M 12,00 €
 Suppe, scharf-sauer, aromatisch mit Kokosmilch verfeinert, Lemon Gras & Garnelen.
Auch mit Meeresfrüchten erhältlich.
- Nr.104 **Tom Kha Gai**  5,M 11,00 €
pikante Suppe mit Kokosmilch, Galgant, Lemon Gras, Thai Koriander und Blättern der Kaffirlimette, **Hähnchenfleisch**.
- Nr.105 **Pieg Gai Thod**  5,M 12,50 €
Knusprige Chicken Wings mariniert auf thailändische Art
- Nr.106 **Khiao Nam** แก้วน้ำไก่ 5,M 12,50 €
WanTan Suppe: frisch zubereitete WanTan (Füllung: Hähnchenfleisch & Sojasprossen)
- Nr.107 **Pak Thod** () 5,M 9,90 €
Gemüse im Teigmantel, frittiert mit süß-sauer Chili Dip
- Nr.108.1 **Yam Wun Sen (Gung)**   1,2,5,B,C,H,M 16,60 €
Glasnudelsalat mit Garnelen, Erdnüssen und Thai Koriander.
- Nr.108.2 **Yam Wun Sen (Thalee)**   1,2,5,B,C,H,M 17,80 €
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten, Erdnüssen und Thai Koriander.
- Nr.109 **Yam Thalee** ยำรวมมิตรทะเล   5,B,C,E,N 17,80 €
Thail. Meeresfrüchtesalat mit Chili (scharf).
- Nr.110.1 **Laaab Gai** ลาบไก่  5,B 17,80 €
Hähnchenbrust (gehackt) mit gerösteten Thai Kräutern (leicht scharf).
- Nr.110.2 **Laaab Bhet**  5,B 18,90 €
Entenbrust (gehackt) mit gerösteten Thai Kräutern (leicht scharf).
- Nr.111 **Gai Satey** สะเต๊ะ F,H 12,00 €
Marinierte Grill-Spieße mit Erdnuss-Sauce
. 3 Stück mit **Hähnchenbrustfilet**
- Nr.112 **Som Tam** ส้มตำ   5,B,C,H 16,60 €
Papaya Salat frisch aus dem Mörser, mit grüner Papaya, Shrimps püriert, Chili, (Knoblauch auf Wunsch), Karotten, Schlangenbohnen, Fischsauce, Erdnüssen
- Nr.114 **Gemischte Vorspeisenplatte** für 2 Personen 1,2,5,E,I,M,N,K 26,50 €
4x Satëy-Spieße & 4x Frühlingsrollen & frittiertes Gemüse im Teigmantel



Hauptspeisen Abend

Alle Gerichte auch in vegetarischer Variante bestellbar

Nr. 1 *Gaeng Phed* แกงเผ็ด 5.80

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	18,50 €
Nr. 1.2. mit Schweinefleisch	18,50 €
Nr. 1.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	19,50 €
Nr. 1.4. mit Ente – knusprig gebraten	20,50 €
Nr. 1.5. mit Garnelen	20,50 €

Nr. 2 *Gaeng Khiau Wan* แกงเขียวหวานไก่ 5.8

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	18,50 €
Nr. 2.2. mit Schweinefleisch	18,50 €
Nr. 2.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	19,50 €
Nr. 2.4. mit Ente – knusprig gebraten	20,50 €
Nr. 2.5. mit Garnelen	20,50 €

Nr. 3 *Gaeng Massaman* แกงมัสมั่นไก่ 5.8, 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	18,50 €
Nr. 3.2. mit Schweinefleisch	18,50 €
Nr. 3.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	19,50 €
Nr. 3.4. mit Ente – knusprig gebraten	20,50 €

Nr. 4 *Gaeng Panaeng* แกงพะแนง 5.8, 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	18,50 €
Nr. 4.2. mit Schweinefleisch	18,50 €
Nr. 4.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	19,50 €
Nr. 4.4. mit Ente – knusprig gebraten	20,50 €



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	18,50 €
Nr. 5.2. mit Schweinefleisch	18,50 €
Nr. 5.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	19,50 €
Nr. 5.4. mit Ente – knusprig gebraten	20,50 €
Nr. 5.5. mit Garnelen	20,50 €

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

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

Nr. 6.1. mit Hähnchenbrustfilet (Gai)	18,50 €
Nr. 6.2. mit Schweinefleisch (Moo)	18,50 €
Nr. 6.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	19,50 €
Nr. 6.4. mit Ente – knusprig gebraten	20,50 €
Nr. 6.5. mit Garnelen	20,50 €

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	18,50 €
Nr. 7.2. mit Schweinefleisch	18,50 €
Nr. 7.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	19,50 €
Nr. 7.4. mit Ente – knusprig gebraten	20,50 €
Nr. 7.5. mit Garnelen	20,50 €

Nr. 8 Pad Prik Wan 2,5,1,M

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

Nr. 8.1. mit Hähnchenbrustfilet	18,50 €
Nr. 8.2. mit Schweinefleisch	18,50 €
Nr. 8.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	19,50 €
Nr. 8.4. mit Ente – knusprig gebraten	20,50 €
Nr. 8.5. mit Garnelen	20,50 €

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	18,50 €
Nr. 9.2. mit Schweinefleisch	18,50 €
Nr. 9.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	19,50 €
Nr. 9.4. mit Ente – knusprig gebraten	20,50 €
Nr. 9.5. mit Garnelen	20,50 €

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	18,50 €
Nr. 10.2. mit Schweinefleisch 2,5,1,M	18,50 €
Nr. 10.3. mit Garnelen ^c	19,50 €



Nr. 11 *Guay Thiau Pad* 🌶️ 2,5,I,M

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

Nr. 11.1. mit Hähnchenbrustfilet 2,5,A,I,M	18,50 €
Nr. 11.2. mit Schweinefleisch	18,50 €
Nr. 11.3. mit Rindfleisch: argentinisches Hüftsteak	19,50 €
Nr. 11.4. mit Ente – knusprig gebraten	20,50 €
Nr. 11.5. mit Garnelen	20,50 €

Nr. 12 *Pad Thai* ผัดไทย A,B,H,M



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

Nr. 12.1. mit Hähnchenbrustfilet A,B,H,M	18,50 €
Nr. 12.2. mit Garnelen A,B,C,H,M	19,50 €
Nr. 12.3. mit Meeresfrüchten A,B,C,H,M	20,50 €

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

Nr. 13.1. Gebratener Reis (khao pad) mit verschiedenem Gemüse und Eiern	17,30 €
Nr. 13.2. Gebratene Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse	17,30 €
Nr. 13.3. Gebratene Reismudeln mit verschiedenem Gemüse	17,30 €
Nr. 13.4. Gebratenes Gemüse in Austernsauce	17,30 €



Thai- und Fischspezialitäten

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

Nr. 14 Pla Thod Samunprei 🌶️ 2,5,7,8

34,90 €

Knusprig gebackener Tilapia* mit Thai Kräuter-Salat, leicht scharf
Soße nach Art des Hauses (mit Obst der Saison verfeinert)

Nr. 15 Pla Samroth 🌶️ 2,5,7,8

34,90 €

Knusprig gebackener Tilapia* mit 3 Aromen, Tamarind-Soße, leicht scharf

Nr. 16 Pla Rhad Prik 🌶️🌶️ 2,5,7,8

34,90 €

Knusprig gebackener Tilapia* mit Chili-Soße, Thai Basilikum, sehr scharf 🌶️🌶️ 2,5,7,8

Nr. 17 Pla Thod Nam Tok 🌶️ (🌶️) 2,5,7,8

34,90 €

Spezialität aus Ost-Thailand, scharf oder leicht scharf. Knusprig gebackener Tilapia* mit Thai-Kräutern in Tamarind-Sauce

Nr. 18 Pla Chuchi 🌶️ 2,5,7,8

34,90 €

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

Nr. 19 Gung Oob Wun Sen 1,2,5,8,C,H,M

34,90 €

Glasnudelsalat mit Riesen Garnelen, Gewürzt mit Ingwer + Thai-Koriander, nicht scharf

Nr. 20 Khantok (thai mixed dishes) 🌶️ (🌶️) 1,2,5,8,C,H,M

34,90 €

Som Tam (Papaya Salat), Chickenwings thai style serviert mit Klebe-Reis



Getränkekarte

Apéritive

Martini Bianco	5cl 4,G	3,90 €
Martini Rosso	5cl 1,4,G	3,90 €
Martini Fiero Tonic	5cl 1,4,G	6,50 €
Martini Fiero, Orange, Thomas Henry Tonic Water		
Mekhong Sour	13cl	8,50 €
Mekhong Rum, Saft einer Limette, Zuckersirup		
Kir Royal	0,1l 1,4,G	8,50 €
Crémant + Cassis		
Crémant brut	0,1l 4,G	8,50 €

Softdrinks

Teinacher Mineralwasser	0,25l	2,60 €
Teinacher Mineralwasser	0,75l	6,90 €
Teinacher Mineralwasser still	0,25l	2,70 €
Teinacher Mineralwasser still	0,75l	6,90 €
Coca-Cola	0,20l 1,9	2,80 €
Sprite	0,20l 1,3	2,80 €



fritz-limo honigmelone	0,20l	2,80 €
fritz-limo orange	0,20l	2,80 €
fritz-limo zitrone	0,20l	2,80 €
fritz-limo apfel-kirsch-holunder	0,20l	3,00 €
fritz-spritz bio apfelschorle	0,20l	3,00 €
fritz-spritz bio traubenschorle	0,20l	3,00 €
fritz-spritz bio rhabarberschorle	0,20l	3,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20l	3,20 €
Thomas Henry Tonic Water	0,20l	3,20 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,20l	3,20 €
Lycheesaft	0,25l	3,30 €
Mangosaft	0,25l	3,30 €
BIO Johannisbeer Schorle	0,25l	3,40 €
Pad Thai Ingwer Iced Tea	0,33l	5,50 €



Fassbiere

Bitburger Pils	0,25l '	5,50 €	
Bitburger Pils groß	0,40l '	3,90 €	
Panaché oder Cola-Bier	0,25l '	2,60 €	5,50 €
Panaché oder Cola-Bier groß	0,40l '	3,90 €	
			5,50 €

Flaschenbiere

Singha Thailändisches Lager	0,33l '	3,90 €
Chang Thai	0,32l '	3,90 €
Bit 0/0 Alkoholfrei	0,33l '	3,20 €
Bitburger Radler 0/0 Alkoholfrei	0,33l '	3,20 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei	0,50l '	4,40 €
Paulaner Weißbier hell	0,50l '	4,40 €
Paulaner Weißbier dunkel	0,50l '	4,40 €
Augustiner Helles	0,50l '	4,90 €

Heißes



RIMOCO

GEWÜRZMANUFAKTUR

Bio-Kaffe aus nachhaltigem Anbau

Espresso	9	2,50 €
Kaffee Creme	9	2,70 €
Cappuccino	9	2,90 €
Latte Macchiato	9	3,50 €
Ingwer Tee mit Honig		3,90 €
Frischer Minztee		3,50 €
Kännchen Jasminblütentee, klein		3,90 €
Kännchen Jasminblütentee, groß		6,50 €
Kännchen Grüntee Selection, klein		3,90 €
Kännchen Grüntee Selection, groß		6,50 €

Hochprozentig

Whisky | Rum

Mekhong Thai	2cl 1.7	3,90 €
Sang Som Thai Rum (nicht immer erhältlich)	2cl 1	3,90 €
Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky	4cl 1	5,90 €
Johnnie Walker Black Label 12 Years Scotch Whisky	4cl 1	6,90 €

Bitters und Kräuter

Ramazzotti	5cl 1	5,50 €
Fernet Branca	2cl 1	3,50 €

Liköre

Sambuca Molinari	2cl 1.0	3,50 €
Baileys	2cl 1.0	3,50 €
Amaretto Di Saronno	2cl 1	3,50 €

Spirituosen

Cazadores Tequila	2cl 1	3,90 €
Grey Goose Vodka	2cl 1	4,90 €
Gin MARE	2cl 1	5,90 €

Prinz "Alte Haselnuss"	2cl 1	4,50 €
------------------------	---------	--------

Stand: 01.07.2025

(c) PadThai UG

nicht scharf: "Mai Q'ied" | 🌶️ = leicht scharf: "Q'ied N'it Noi" | 🌶️🌶️ = scharf: "Q'ied" | 🌶️🌶️🌶️ = sehr scharf: "Q'ied Mak Mak"

Alle Mengen kennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite | Alle Preisangaben in € inkl. MwSt.

Wir behalten uns ausdrücklich vor, thailändische Originalzutaten im Falle einer Nichtverfügbarkeit durch gleichwertige Ware aus Deutschland zu ersetzen.

Prinz "Alte Williams-Christ-Birne"	2cl 1	4,50 €
Prinz "Alte Marille"	2cl 1	4,50 €
Prinz "Alte Kirsche"	2cl 1	4,50 €
Grappa di Barolo	2cl 1	4,30 €
Ricard	5cl 1	5,90 €

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	7,90 €	Glas 0,1l	4,00 €
Deutschland, Riesling <i>Trocken, Elegante Säure und knackige Mineralität. Am Gaumen Noten nach reifem Boscop und Exotischen Früchten</i>	0,25l 4.G	7,90 €	Glas 0,1l	5,90 €
Deutschland, Merlot Weiß <i>Trocken, frische Zitrusnoten mit saftiger, dezenter Beerenfrucht und angenehme Säure</i>	0,25l 4.G	8,40 €	Glas 0,1l	5,90 €
Frankreich, Sauvignon Blanc <i>Aromen von schwarzen Johannesbeere und Zitrusfrüchten, Noten von exotischen Früchten</i>	0,25l 4.G	8,40 €	Glas 0,1l	5,90 €
Weißweinschorle	0,25l 4.G	7,90 €		

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	8,40 €	Glas 0,1l	4,20 €

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	8,40 €	Glas 0,1l	4,20 €



PadThai

UG

Das original Thai - Restaurant

Zähringerstr.6
D-66119 Saarbrücken
Inh. PadThai UG
UST-DE456020048

EMAIL

info@padthai-saar.de

info@thailändisches-restaurant.de

Telefon +49681-93881550

Öffnungszeiten

Mittags

Dienstag - Donnerstag
11:00 - 14:00

Abends

Dienstag - Sonntags
17:30 - 22:00

Ruhetage

Abend Montag
An Feiertage geschlossen

Social Media

Pad Thai auf Facebook