Die **thailändische Küche** hat den berechtigten Ruf, eine der besten Küchen der Welt zu sein. Sie zeichnet sich insbesondere durch ihre frischen, gesunden Zutaten/Kräuter und nicht zuletzt durch Ihre Schärfe, die vom thailändischen Chili "Thai: Prik" herrührt, aus. Die Thai lieben es, ihr Essen scharf zu würzen. Und der Begriff "scharf" ist dabei in seiner Bedeutung ernst zu nehmen.

Die meisten Europäer mögen die Speisen eher leicht gewürzt. Daher bieten wir unsere Speisen auch entsprechend an, mit der individuellen Möglichkeit für unsere Gäste, diese Speisen "nachzuschärfen".

## Offnungszeiten

Dienstag - Donnerstag : 11:30 - 14:30 Dienstag - Sonntags : 17:30 - 22:00

Ruhetag: Montag

Im Sommer mit Gartenterrasse

An Feitertagen haben wir geschlossen. Wir akzeptieren Kartenzahlung ab 30€ bestellwert.

## PadThai UG

Restaurant I Catering I TakeAway

Zähringerstraße 6 | 66119 Saarbrücken

Tel. 0681-93881550

Mail: info@padthai-saar.de

info@thailändisches-restaurant.de
Web: https://www.thailändisches-restaurant.de

## Authentische Thai Küche

Wir bereiten unsere Speisen stets frisch zu.

-nach thailändischen Originalrezepten-

Selbstverständlich verwenden wir ausschliesslich natürliche Zutaten, insbesondere Thai Kräuter.

Um Ihnen eine bestmögliche Qualität zu gewährleisten, benötigen wir dabei eine Zubereitungszeit von ca. 15–20 Minuten.



## Mittags-Karte

Alle Gerichte zum Mitnehmen

Die Preise gelten nur für die Mittagszeiten. Für Bestellungen am Abend gilt ausschließlich die Abendkarte.

(1) Poh Piah Thod 🏏 3 große Frühlingsrollen vegetarisch	8,50 €	(7) Gaeng Phed /(/) Thai Red Curry	
(2) <b>Poh Piah Thod Gai</b> <i>3 Frühlingsrollen mit Hähnchenfleisch</i> Dazu jeweils unser Süßsauer-Dip aus eigener Herstellung & ein kleiner Salat	9,50 €	Zutaten: rote Curry-Paste, Kokosmilch, Fischsauce, Palmzucker, Limonen-Blätter, Thai-Basilikum, Bambus-Sprossen, Gemüse. Dazu Jasmin-Reis.  • 7.1 vegetarisch • 7.2 mit Hähnchenbrustfilet-Streifen • 7.3 mit Schweinefleisch-Streifen • 7.4 mit Rinderhüftsteak-Streifen	10,90 € 12,00 € 12,00 € 13,50 €
(3) Tom Yam Gung 🗸	10,90 €		
Leicht scharfe <b>Suppe</b> , aromatische Säure, <b>mit Kokosmilch verfeinert, Lemon Gras &amp; Garnelen.</b> Dazu Jasmin-Reis als Beilage.		(8) <b>Gaeng Khiau Wan</b> ✓ <i>Thai Green Curry</i> Zutaten: grüne Curry-Paste, Kokosmilch, Thai-Aubergine, Limonen-Blätter, Fischsauce, Thai-Basilikum, Bambussprossen, Gemüse.  Dazu Jasmin-Reis.  • 8.1 vegetarisch	10,90 €
(4) Tom Kha Gai	9,90 €	<ul> <li>8.2 mit Hähnchenbrustfilet-Streifen</li> <li>8.3 mit Schweinefleisch-Streifen</li> </ul>	12,00 €
Cremig-würzige <b>Suppe</b> u. a. mit <b>Hähnchenfleisch, Kokosmilch und Thai Koriander</b> . Dazu Jasmin-Reis als Beilage.		• 8.4 mit Rinderhüftsteak-Streifen	12,00 € 13,50 €
(5) Yam Wun Sen Gung // Glasnudelsalat mit garnele, Erdnüssen und Thai Koriander scharf	13,50 €	(9) Khao Pad Krapao // gebratener Reis "Krapao" mit:	
		<ul> <li>9.1 fein gehacktem Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Krapao-Basilikum, Oyster Sauce.</li> <li>9.2 fein gehacktem Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Chili,</li> </ul>	12,00 €
(6) <b>Pad Thai</b> , der Reisnudelklassiker  6.1 Gebratene Reisnudeln Vegetarisch 6.2 Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen	10,90 € 12,00 €	(10) Khao Bada da a sa Batawa a sa	13,50 €
6.3 Gebratene Reisnudeln mit Garnelen  Thail. Reisnudeln aus dem Wok mit Tamarind, Chiliflocken, Limette, zerstoßenen Erdnüssen, Tofuwürfeln, Mungbohnenkeimlingen.	13,50 €	<ul> <li>(10) Khao Pad gebratener Reis "klassisch-thai"</li> <li>10.1 vegetarisch V</li> <li>10.2 mit Hähnchenbrustfilet, gehackt</li> <li>10.3 mit Schweinefleisch, gehackt</li> <li>10.4 mit Garnelen</li> </ul>	10,90 € 12,00 € 12,00 € 13,50 €

Stand: 01.10.2025 | frühere Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit