



Lieber Gast,

Herzlich Willkommen im Red Chilli Thai Restaurant!

Bei uns werden Speisen nach original Rezepten der thailändischen Küche zubereitet, deshalb bedeutet hier scharf auch wirklich thailändisch scharf. Bitte beachten Sie unsere jeweiligen Hinweise zu den Gerichten.



= mild scharf



= scharf



= sehr scharf



= feurig scharf

Unsere Speisen werden erst nach Ihrer Bestellung mit frischen Gemüse, Kräutern und hochwertigen Zutaten für Sie zubereitet, daher kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!

Aidan J. Thanyapongrungruang
Küchenchef

Öffnungszeiten:
Täglich von 17:30
bis 21:00 Uhr (Küche)
bis 22:00 Uhr (Restaurant)
Donnerstag ist Ruhetag
Sonntag ist Ruhetag

Vorspeisen

Poh Pria Toad
Hausgemachte Thai Frühlingsslöllchen
mit süßer Chilisauce
5.90 (Vegetarisch)



Red Chilli

Gemischte Vorspeise:
Hausgemachte Thai Frühlingsslöllchen
mit süße und scharfe Chilli Sauce,
Hähnchenbrust-Spieße mit Erdnuss-Sauce,
und geschmorte Venus Muscheln mit Thai Basilikum,
Paprika, Champignons und Chili

für 2 /23.90

für 3 /34.90

für 4 /45.90



Saté Gai

In Kräutern marinierte Hähnchenbrust-Spieße
mit hausgemachte Erdnuss-Sauce

7.90



Yam Hed (+20 Minuten) 🌶️🌶️

Champignon Salat mit Tomaten, Limettensaft, Chili, Frühlingsschneeballen,
Gurken und Koriander (Vegetarisch)

9.40



Hoey Pad Prik Ka Prao 🌶️

Geschmorte Venus Muscheln mit Thai
Basilikum, Paprika, Champignons und Chili

10.90



Tord Man Pla

Gebackene Fischbällchen mit Thai Kräutern
und süße Chili Sauce

6.90

Suppen

Tom Yam Gung

Garnelen in Thai-Gewürz-Suppe mit Champignons,
Tomaten , Zitronengras, Chili und Koriander

7.90

■■■

Tom Kha Gai

Hühnersuppe mit Champignons, Kokosmilch,
Galangawurzeln, Chili und Zitronengras

4.90

■■■

Tom Jeud Wunsen

Klare Glasnudelsuppe mit Champignons, Bio Tofu,
Ingwer und Koriander (vegetarisch)

4.90

■■■

Tom Kha Pla

Fischsuppe mit Champignons, Kokosmilch,
Galangawurzeln, Chili und Zitronengras

6.90

Hauptgerichte

(Serviert mit Jasmine Duft Reis)

Massaman Nuer (1)

Gegrillte Rumpsteak mit Massaman Curry,
Erdnüssen, Champignons, Kartoffeln, Koriander, Zitronengras und Galanga

19.80

■■■

Gai Pad Bai Ka Prao (2)

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Chili, Knoblauch, Champignons,
Paprika und frischen Ka Prao Blättern. Serviert mit Spiegelei

15.50

■■■

Gaeng Ped Phet Yang (3)

Roter Curry mit Ente, mariniert in Ingwer und Knoblauch,
Tomaten, Basilikum, tropische Früchte und Kokosmilch

16.90

Gai Pad Med Ma Muang (4)

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Tamarinden-Chili
und süßer Soja Sauce mit Champignons und Cashewnüssen

13.90

■■■

Geang Kiuw Waan Moh (5)

Grüner Curry mit gebratenem Schweinefleisch, Bambus,
frischem Thai Basilikum und Auberginen

15.90

■■■

Gung Kiuw Waan (6)

Grüner Curry mit Garnelen, Bambus, frischem Thai Basilikum
und Auberginen

17.90

■■■

Geang Kiuw Waan Gai (7)

Grüner Curry mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Bambus,
frischem Thai Basilikum und Auberginen

15.90

■■■

Gaeng Paet Pla (8)

Roter Curry mit Tilapia Fischfilets, Thai Auberginen,
Basilikum, Ananas und Kokosmilch

16.90

■■■

Nua Pad Bai Ka Prao (9)

Gebratenes Rindhackfleisch mit Chili, Knoblauch, Champignons,
Paprika und frischen Ka Prao Blättern. Serviert mit Spiegelei

15.50

■■■

Gung Prieau Waan (10)

Garnelen mit süß-saurer Sauce, Ananas
und Wokgemüse

17.90

■■■

Pla Prieau Waan (11)

Gebratenes Pangasius Fischfilet mit süß-saurer Sauce,
Ananas und Wokgemüse

15.90

■■■

Gai Prieau Waan (12)

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit süß-saurer Sauce,
Ananas und Wokgemüse

15.90

Pla Myk Bai Hua Rapha (13) 

Gebratener Tintenfisch mit Thai Basilikum, Paprika,
Champignons und Chili

15.90

■■■

Pa Neng Nuer (14) 

Gegrillte Rumpsteak mit "Pa Neng Curry",
Kokosmilch, Champignons und Zuckererbsen

19.80

■■■

Pla Lad Prik (15) 

Knusprig gebratener Buntbarsch mit Thai Auberginen und
einer Sauce aus Basilikum-Chili-Kokosmilch. **Unsere Empfehlung**

18.90

■■■

Gaeng Phet Jay (16) 

Roter Gewürz-Curry mit Kokosmilch, Bio Tofu,
Wokgemüse und Kartoffeln (Vegetarisch)

12.90

■■■

Tofu Pad Khing (17)

Bio Tofu mit Ingwer, süßer Soja Sauce
und Wokgemüse (Vegetarisch)

12.90

■■■

Kaeng Paa (18)  (brennt 2mal)

Jungle Curry mit Schweinegulasch, Bambus, Champignons, frischem
Thai Basilikum, frischem Pfefferkorn und Auberginen

17,50

■■■

Pad Thalay Prik Pau (19) 

Gebratene Meeresfrüchte in Thai Basilikum, Paprika,
Champignons und Chili

22,90

■■■

Massaman Gai (20) 

Hähnchenbrustfilet mit Massaman Curry,
Erdnüssen, Champignons, Kartoffeln, Koriander,
Zitronengras und Galanga.

15,90

Unsere Empfehlung

Desserts

Gluai Toad Ice Cream
Gebratene Banane mit gehackten
Mandeln, Honig, Vanille Eis und
Schlagsahne
4.50

Unsere Empfehlung



■■■

Khao Tom Mud

Süßer Reis mit Taro, Kokosmilch und Vanille-Eis, serviert auf Bananenblatt

4.50

■■■

Kanom Gluay

Kokosnüsseis mit Schoko Sauce und Schlagsahne

4.50

■■■

Fet Ge Nug

Ich bin auf Diät

0.00

■■■

Sapparod Toad Ice Cream

Gebratene Ananas mit gehackten Mandeln,
Schokoladen-Eis, Himbeersauce und Schlagsahne

4.50

■■■

Choco-Ice Cream Gluai Bod Prik 🌶️🌶️

Schokoladeneis mit warmer Bananen-Amaretto-Chili-Sauce

4.50

Besuchen Sie uns



Werden Sie ein Teil unserer Facebook-Familie und liken Sie unsere Seite
<https://www.facebook.com/sorpesee.de/>