Buriram

Schaafenstraße 63, 50676 koeln
+49 221 42312040

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGSTISCH

Mm 1 panaeng 12,50 €
Rotes Panaeng Curry mit Mini-Auberginen, Bohnen, Paprika, Erdnüssen, Kaffir-Limettenblättern, Basilikum und Peperoni mit...

Mm 2 gaeng keaw waan 12,50 €
Grünes Thai Curry mit Kaffir-Limettenblättern, Basilikum, Paprika, Peperoni, Thai- & Mini-Auberginen, Bohnen, Krachaiwurzeln und Bambus mit...

Mm 3 gaeng pak 12,50 €
Rotes Thai Curry mit Paprika, Aubergine, Möhren, Bambus, Champignons, Blumenkohl, Basilikum, Zucchini und Brokkoli mit...

Mm 4 pad gra pao 12,50 €
Thai-Bohnen, Basilikum und Peperoni in einer Austern-Soja-Fischsauce mit...

Mm 5 pad preaw waan 12,50 €
Ananas, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Möhren und Paprika in einer hausgemachten süß-sauren Sauce mit...

Mm 6 pad si iuw 12,50 €
Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Möhren, Spitzkohl, Brokkoli und Blumenkohl in Austern-Sojasauce mit...

Mm 7 khao pad 12,50 €
Gebratener Reis mit Zwiebeln, Tomaten, Ei, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Frühlingszwiebeln in Soja-Fischsauce mit...

Mm 8 pad thai 12,50 €
Gebratene Reisnudeln mit Ei, Knoblauchblättern und Sojasprossen in hausgemachter Soja-Tamarind-Sauce mit Erdnüssen, Limette und Chillipulver mit...

Mm 9 pad wunsen 12,50 €
Gebratene Glasnudeln mit Zwiebeln, Sellerie, Ei, Frühlingszwiebeln, Spitzkohl, Champignons und Möhren in Sojasauce mit...

Mm 10 bami pad 12,50 €
Gebratene Eiernudeln mit Ei, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Spitzkohl, und Frühlingszwiebeln in Austern-Sojasauce mit...

Mm 11 pad pak ruam 12,50 €
Gebratenes Gemüse wie Sojasprossen, Paprika, Möhren, Champignons, Brokkoli, Blumenkohl, Bambus, Zucchini und Bohnen in einer Austern-Sojasauce mit...

Mm 12 gaeng massaman 12,50 €
Massaman Thai Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen mit...

Mm 13 pad bami ki mao 12,50 €
Gebratene Eiernudeln mit Basilikum, Frühlingszwiebeln, frischem Pfeffer, Krachaiwurzeln, Babymais, Kaffir-Limettenblättern, Peperoni und Cashewnüssen in Austern-Fischsauce mit...

Mm 14 kao pad ki mao 12,50 €
Gebratener Reis mit Basilikum, Frühlingszwiebeln, frischem Pfeffer, Krachaiwurzeln, Babymais, Kaffir-Limettenblättern, Peperoni und Cashewkernen in Austern-Fischsauce mit...

Mm 15 pad king 12,50 €
Ingwer, Pilze, Frühlingszwiebeln, Paprika, Möhren, Ananas, Zwiebeln und Peperoni in einer Sojasauce mit...

Mm 16 pad namon hoi 12,50 €
Pilze, Brokkoli, Blumenkohl, Zwiebeln, Möhren, Bohnen und Paprika in einer Soja-Austernsauce mit...

Mm 17 pad met mamuang 12,50 €
Möhren, Paprika, Pilze, Frühlingszwiebeln, Datteln, Zwiebeln, Peperoni, Cashewnüsse in einer Chilli-Soja-Austernsauce mit...

Mm 18 gaeng gari 12,50 €
Gelbes Thai Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Möhren mit...

SPEZIALITÄTEN

Mm 19 pad gra pao muu grob 18,90 €
Knuspriger Schweinebauch mit Thai-Bohnen, Basilikum und Peperoni in einer Austern-Soja-Fischsauce.

Mm 20 kanaa mu grob 18,90 €
Knuspriger Schweinebauch mit Thai-Brokkoli, eingelegten Sojabohnen und Knoblauch in einer Sojasauce.

MM 21 oder 22 KAO SOI 18,90 €
Nudeln in rot-gelben Thai Curry mit eingelegten Gurken, roten Zwiebeln, Röstzwiebeln, getrockneten Chillischoten, frischen Kräutern, knusprigen Eiernudeln dazu gekochtes Ei mit...

Mm 23 bami mu daeng 18,90 €
Schmale Eiernudeln mit rot mariniertem Schweinefleisch, knusprigem Schweinebauch, Sojasprossen, Pak Choi, Wan Tans mit Hähnchenfüllung und frischen Kräutern, IN oder OHNE Brühe.

Mm 24 kao kai jieuw 13,50 €
Reis mit Omelett Thai-Style (4 Eier) und Kräutern dazu scharfe Sauce zum Dippen.

Mm 25 soup giauw gai 11,50 €
Hausgemachte Wan Tans gefüllt mit Hähnchen in klarer Brühe mit Chinakohl, Möhren, Pak Choi und frischen Kräutern.

Mm 26 yen tha pho 22,90 €
Pinke Reisnudelsuppe Thai-Style mit Meeresfrüchten, knusprigem Schweinebauch, thai. Fleischbällchen, Kräutern und Gemüse.

Mm 27 rad naa 22,90 €
Reisbandnudeln mit Meeresfrüchten, Thai-Brokkoli, Sojabohnen, Ei und knusprigen Eiernudeln in einer sämigen Soja-Braten-sauce.

Mm 28 nua tunn buriram 18,90 €
Reisnudelsuppe in Rinderbrühe mit geschmortem Rindfleisch, thai. Rindfleischbällchen, Sellerie, Sojasprossen, grünem Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

Mm 29 gui dtiauw muu tom yam 18,90 €
Leicht scharfe Reisnudelsuppe mit knusprigem Schweinebauch, Schweinehackfleisch, thai. Fleischbällchen, Sellerie, Sojasprossen, Erdnüssen, frischen Kräutern, Ei und Limette.

VORSPEISEN / STARTERS

VS 1 oder 1.2 BURIRAM VORSPEISE 17,00 €
Verschiedene Vorspeisen für 2 oder 3 Personen. Various appetizers for 2 or 3 people.

Vs 2 gung tord 10,50 €
Hausgemachte marinierte Garnelen in Pango-Mehl mit süß-scharfer Sauce (3 Stück). Homemade marinated prawns in pango flour with sweet and spicy sauce (3 pieces).

Vs 3 tord man pla 10,50 €
Hausgemachte Fisch-Frikadellen Thai-Style dazu süß-sauer-scharfer Sauce mit Paprika, Gurken, Zwieblen und Erdnüssen (4 Stück). Homemade fish-cakes Thai-style with sweet-sour-spicy sauce, bell peppers, cucumbers, onions and peanuts (4 pieces).

Vs 4 biek gai tord gratiam 9,50 €
Knusprige Hähnchenflügel in Knoblauch mariniert (6 Stück). Crispy chicken wings marinated in garlic (6 pieces).

Vs 5 spareribs thai-style 10,50 €
Schweine Rippchen Thai-Style mit scharfer Sauce (5 Stück). Thai-style pork ribs with spicy sauce (5 pieces).

Vs 6 gai sate 9,50 €
Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnusssauce und Salat (3 Stück). Chicken sate with homemade peanut sauce and salad (3 pieces).

VS 7 PO PIA vegan VEGAN 9,50 €
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse dazu süß-sauer Sauce (4 Stück). Homemade spring rolls filled with glass noodles and vegetables with sweet and sour sauce (4 pieces).

Vs 8 cheese tord VEGETARISCH 9,50 €
Hausgemachte Käsebällchen mit süß-sauer Sauce (4 Stück). Homemade cheese balls with sweet-sour sauce (4 pieces).

Vs 9 gyoza 8,50 €
Japanische Teigtaschen mit Gemüse-Füllung dazu hausgemachte süßer Sojasauce (5 Stück). Japanese dumplings filled with vegetables with homemade sweet-soy sauce (5 pieces).

VS 10 PAK TAMPURA vegan VEGAN 8,50 €
Verschiedenes frittiertes Gemüse mit hausgemachter süß-sauer Sauce. Mixed fried vegetables with homemade sweet-sour sauce.

VS 11 TAO HU TORD vegan VEGAN 8,50 €
Knuspriger Tofu mit hausgemachter süß-sauer-scharfer Sauce und Erdnüssen (4 Stück). Crispy tofu with homemade sweet-sour-spicy sauce and peanuts (4 pieces).

Vs 12 giauw tord gai 10,50 €
Hausgemachte frittierte Wan Tans mit Hühnchenfüllung dazu süß-sauer-scharfe Sauce (4 Stück). Homemade deep-fried wontons filled with chicken with sweet-sour-spicy sauce (4 pieces).

Vs 13 laab muu tord 10,50 €
Thai-Style Schweinehack-Bällchen mit Kräutern und Gewürzen dazu scharfe Sauce (4 Stück). Pork meatballs with herbs and spices Thai-style with spicy sauce (4 pieces).

VS 14 TARO TORD vegan VEGAN 10,50 €
Frittierter Taro mit Mais dazu hausgemachte süß-sauer-scharfe Sauce und Erdnüssen (3 Stück). Deep-fried taro with corn and

SALATE / SALADS

S 1 laab **12,50 €**
Scharfer Thai-Salat mit frischen Kräutern, Zwiebeln, geröstetem Reis, getrockneten Chillischoten, Kaffir-Limettenblättern, Zitronengras und Galgant mit...

S 2 yam **12,50 €**
Frischer Thai-Salat mit Gurken, Möhren, Sellerie, Kräutern, Zwiebeln, Erdnüssen und Knoblauch in Limetten-Fischsauce mit...

S 3 som tam thai **15,90 €**
Grüner Papaya-Salat mit Thai-Bohnen, Erdnüssen, Limetten, Tomaten, Knoblauch und getrockneten Mini-Garnelen in Limetten-Fischsauce.

S 4 yam wunsen **15,90 €**
Thailändischer Glasnudel-Salat mit Gurken, Zwiebeln, Möhren, frischen Kräutern, Sellerie, und Erdnüssen in Limetten-Fischsauce mit...