



KLEINES
RESTAURANT
TuansHütte

**Thai-Küche
&
Getränkete**



TuansHütte



SIAM
SPEISERESTAURANT
Thailändische
&
südchinesische Küche

10178 Berlin-Mitte · Dirksenstrasse 40
Phone (+49 30) 283 6940 Fax 280 96350
WEBSITE : WWW.MAOTHAI.DE EMAIL : INFO@MAOTHAI.DE
KÜCHE MO. - SA. 12.00-23.00
SO. 13.00-22.00

TuansHütte

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie hier im SIAM-Restaurant

TUANS HÜTTE

am Alexanderplatz begrüßen zu können. Sie werden bei uns mit der besonders authentischen Thai-Küche im Stile des Maothai Stammhauses verwöhnt. Erfahrene Köche aus Thailand bereiten ausschließlich frische Produkte. Jedes Gericht, selbst jede Suppe, wird nach der Bestellung eigens für Sie zubereitet. Die Gemüse und Kräuter werden per Direktimport jede Woche aus Thailand eingeflogen. Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse, die nur kurz durch die Pfanne gezogen werden, sind die Grundlage der meisten Gerichte, die mit Löffel und Gabel zu sichgenommen werden.

Guten Appetit !

Sollten Sie das Essen mehr oder weniger scharf wünschen, lassen Sie uns das bitte vor der Bestellung wissen.

Wir verwenden einige Gewürze, die teilweise Glutamat enthalten.
Bei Unverträglichkeit, bitte Bescheid sagen.

Welcome!

We take great pleasure in welcoming you to SIAM Restaurant

TUANS HÜTTE

in Alexanderplatz. We like to share with you the authentic Thai-cuisine in the style of the Maothai Stammhaus. Our food is often freshly prepared by the experienced cooks from Thailand and comes to the table with an intense flavour. Lightly sauteed meats, fish, poultry and vegetables from the basics of Thai cooking.

The vegetables and herbs are imported every week from Thailand.

Most Thai dishes are best eaten with fork and spoon.

Enjoy!

Should you prefer any dish less (or more) spicy,
please make your wishes known to your waiter when you order.

We use some cooking ingredients, which some of them contain glutamate. In case of intolerance, please let us know.





TuansHütte

Vorspeisen

appetizers

EUR










- 100 **Thod Ruammit**^{1,2,4va} 
Gebackene Garnelen und Gemüse in Eihülle
Fried Shrimp and vegetables in egg batter 8,50
- 101 **Popia Thod**^{1,2,4} 
Zwei knusprige Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Thai-Kräutern und Gehacktem vom Schwein
Two crispy Spring Rolls with glass-noodles, Thai spices and ground pork 5,50
- 102 **Lahb Muh**^{1,2} 
Schweinefleisch, grob gehackt mit frischen Thai-Kräutern nach ländlicher Art
Coarsely ground pork, sharply seasoned, in the Thai style 7,50
- 103 **Yam Nueah**^{1,2} 
Scharfe Rindfleischstreifen mit frischen Kräutern à la Nordost-Thailand
Spicy beef strips, seasoned with herbs in the northeastern Thai style 8,50
- 104 **Yam Wunsen**^{1,2,4} 
Würziger Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Schweinegehacktem und frischen Thai-Kräutern
Seasoned salad with glass-noodles and ground pork 7,50
- 105 **Satay**^{1,2,4} 
Kleine Spieße von gut gewürztem Hühnerfleisch serviert mit Erdnuß-Sauce
Grilled chicken on skewers, served with peanut sauce 7,50
- 106 **Hors d'oeuvre**^{1,2,4} 
Ein Arrangement gebackener Kleinigkeiten und Hühnerfleisch Spieße
An assortment of fried and grilled chicken, Thai appetizers 12,50
- 107 **Yam Pla Mamoung**^{1,2} 
Nach Art des Hauses, gebratenes Welsfilet mit grünen Mangostreifen, Kräutern und Erdnüssen
Fried Wels filet with green mango strips, herbs and peanut 13,50

TuansHütte

Suppen

soups

EUR














- 110 **Tom Kha Gai**^{1,2} 
Kokosmilchsuppe mit Laoswurzel, Koriander, Würzkräutern, Champignons und Hühnerfleisch
Coconut milk soup, with galangal, cilantro, herbs, mushrooms and chicken 5,50
- 1101 im Steintopf 10,50
- 111 **Tom Yam Gai**^{1,2,4}  
Zarte würzige Hühnerbrust mit Laoswurzeln, Zitronengras, Koriander und Champignons
Tender spiced Chicken, with galangal, lemongras, cilantro and mushrooms 5,50
- 1111 im Steintopf 10,50
- 112 **Tom Yam Gung**^{1,2,4}  
Garnelensuppe mit Laoswurzel, Zitronengras, Koriander und Champignons
Shrimp Soup with mushrooms, abundantly seasoned with lemongrass and cilantro 6,50
- 1121 im Steintopf 12,50
- 113 **Gaeng Jued Wunsen**^{1,2} 
Glasnudelsuppe mit Morcheln, Hackfleisch, Lilyblüten, Seetang und Thai-Gewürzen
Glass noodles soup, with ear-mushrooms and ground pork, amply seasoned with Thai herbs and dried lily petals 5,50
- 1131 im Steintopf 10,50
- 114 **Gaeng Jued Manadong**^{1,2} 
Zitronen-Duft-Suppe nach Art des Hauses mit Glasnudeln und Hackfleisch vom Schwein
Scent-of-Lemon Soup Maothai, with glass-noodles and ground pork 5,50
- 1141 im Steintopf 10,50
- 116 **Tom Kha Gung**^{1,2} 
Garnelensuppe in Kokosmilch mit Laoswurzel, Koriander, Würzkräutern und Champignons
Shrimp soup in coconut milk, with galangal, cilantro, herbs and mushrooms 6,50
- 1161 im Steintopf 12,50
- 117 **Tom Kha Phak (veg.)**^{1,2} 
Verschiedene Gemüse Suppe in Kokosmilch mit Laoswurzel, Koriander und Würzkräutern
Mixed vegetable soup in coconut milk, with galangal, cilantro and herbs 5,50
- 1171 im Steintopf 10,50

TuansHütte

Vom Rind/Schwein

beef/pork dishes

EUR

- 120 **Pha-Naeng Nueah**^{1,2}  
Würziger Thai-Curry vom Rind mit Kokoscreme, rotem Chili, frischem Zitronenblatt und Thai-Basilikum
Spicy Thai beef curry, with coconut cream and red chillis, fresh kaffir, lime leaves and basil 14,00
- 121 **Nueahpadnammanhoi**^{1,2,4} 
Rindfleischstreifen in Austernsauce, sautiert mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Champignons und rotem Chili
Beef stripes sautéed in oyster sauce, with scallions, ginger, mushrooms and red chillis 13,50
- 122 **Phad Nueah Prieu Whan**^{1,2,4,6,10} 
Gebratene Rindfleischstreifen in süßsaurer Tomatensauce mit Paprika, Gurken, Schaluppen, Chili, Tomaten und Ananas
Fried beef strips in sweet-and-sour tomatoe-sauce with peppers, cucumbers, spring onions, chillis, tomatoes and pineapple 13,90
- 123 **Gaeng Kiewwahn Nueah**^{1,2}  
Im Steintopf, Rindfleisch in Kokosnußmilch mit grünem Curry, Basilikum, Chili und Thai-Gemüsen
Beef in coconut milk with green curry, basil, chillis and fresh vegetables in stone crock 15,90
- 124 **Gaeng Pah Nueah**^{1,2}  
Frische Thai-Gemüse im Currysud mit Chili, Rindfleischstreifen und verschiedenen Auberginen im Steintopf
Mixed vegetables in red curry, with beef stripes, chillis and Thai eggplant in stone crock 15,90
- 130 **Gaeng Kiewahn Muh**^{1,2}  
Im Steintopf, Schweinefleisch in Kokoscreme mit grünem Curry, Basilikum, Chili und Thai-Gemüsen
In stone crock, pork in coconut milk with green curry, basil, chillis and fresh vegetables 15,90
- 131 **Muhthod Grathiam Prigthai**^{1,2,4} 
Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch und Pfeffer
Fried pork with garlic and pepper 12,50
- 132 **Muh Phad King**^{1,2,4} 
Würziges Schweinefleisch mit Chili, Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Frühlingszwiebeln und Champignons
Spicy pork with chillis, ginger, onions, ear-mushrooms, fresh mushrooms and scallions 12,90
- 133 **Muh Phad Prig**^{1,2,4} 
Gebratenes Schweinefleisch in Austern-Sauce mit Paprika, Frühlingszwiebeln, rotem Chili, und Champignons
Fried pork in oyster sauce with scallions, mushrooms, peppers and chillis 12,90

TuansHütte

Vom Huhn

chicken dishes

EUR














- 140 **Gai Phad King**^{1,2,4} 
Würzige Hühnerbrust mit Chili, Ingwer, Schluppen, Champignons und Morcheln
Spicy chicken breast, with chillis, ginger, scallions mushrooms and ear-mushrooms 12,90
- 141 **Gai Prieu Whan**^{1,2,4,6,10} 
Gebratene Hühnerbrust in süß-saurer Tomatensauce mit rotem Chili, Tomaten, frischen Ananas, Schaluppen und Gurken
Fried chicken breast in tomatoe sauce, with chillis, tomatoes, scallions, pineapple and cucumbers 13,50
- 142 **Gai Phadmetmamoung**^{1,2,4} 
Gebratene Hühnerbrust in Sojasauce mit Chili, Cashewkernen, Schluppen und Wasserkastanien
Fried chicken breast in soy sauce, with cashewnuts, chillis, scallions, peppers and waterchestnuts 13,90
- 143 **Gai Phad Baigrapau**^{1,2,4}  
Sautiertes Hackfleisch vom Huhn mit Chili, Knoblauch und frischem Basilikumblatt
Sauted ground chicken breast with garlic, chillis and fresh basil 13,00
- 144 **Gai Ob Sapparod**^{1,2,4} 
Frische Ananas, gefüllt mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Cashewkernen
Whole pineapple filled with chicken, onions, tomatoes and cashewnuts 17,50
- 145 **Gaeng Phed Gai**^{1,2}  
Im Steintopf, zarte Hühnerbrust in Kokosnußmilch mit rotem Curry, Thai Auberginen und Gemüse
In stone crock, chicken breast in coconut milk and red curry sauce with Thai eggplant and mixed vegetables 15,90
- 146 **Phanaeng Gai**^{1,2}  
Roter, cremiger Curry vom Huhn mit Kokoscreme, Chili, Basilikum und Limonenblättern
Creamy, red Chicken curry, with coconut cream, Chillis, basil and chopped kaffir lime leaves 13,90
- 147 **Phanaeng Gai Maprao**^{1,2} 
Frische Kokosnuß, gefüllt mit rotem Curry vom Huhn, Kokosnußcreme und Limonenblättern
Fresh coconut filled with red Chicken curry, with coconut cream and chopped kaffir lime leaves 19,90

TuansHütte

Enten

duck dishes

EUR

- 150 **Ped „TUANS“^{1,2,4}** 
Ente nach Art des Hauses: Kross gebratene Ente mit Schwarzpilz, jungem Mais, Erbsen, Möhren und Garnelenfleisch in Soya- und Austernsauce
TUANS DUCK: Fried duck in soy and oyster sauces, with black mushrooms, young corn, carrots and shrimp 19,50
- 151 **Ped Pried Wahn^{1,2,4,6,10}** 
Kross gebratene Ente mit frischen Ananas, Gurken, Zwiebeln, Chili, Schluppen, Paprika in süß-saurer Sauce
Crispy, fried duck in sweet- and -sour sauce, with pineapple, cucumbers, onions, scallions, peppers and red chilis 19,50
- 152 **Gaeng Phed Ped^{1,2}**  
Im Steintopf, gebackene Ente in Scheiben mit rotem Curry, Kokoscreme, Thai Auberginen, Basilikum, Babymais und Limonenblatt
In stone crock, fried duck in red curry with coconut milk, Thai eggplant, basil, baby corn and fresh lime leaves 19,90
- 153 **Ped Sam Rod^{1,2}** 
Knusprige Ente mit Thai-Blattspinat in der Sauce der Drei Geschmäcker
Crispy, fried duck in the Sauce of the Three Tastes, with Thai broccoli 18,90
- 154 **Kiewahn Ped Krob^{1,2}**  
Knusprige Ente in grünem cremigem Curry, mit Kokoscreme und Gemüse
Fried duck in creamy, green curry with coconut and vegetables 19,50
- 155 **Ped Khi Mau^{1,2,4}**  
Gebratene Ente mit grünen Thai-Bohnen, Knoblauch, Thai-Auberginen, Chili und Basilikum (scharf)
Fried duck with green Thai-Longbean, garlic, Thai eggplant, chili and basil (spicy) 19,90
- 156 **Ped Loohn^{1,2}** 
Knusprige Ente mit kross gebratenen Nudeln, Thai Blattspinat und extra Sauce
Crispy, fried duck with noodles, thai broccoli and extra sauce 18,50
- 157 **Ped Lad Prig^{1,2}**  
Knusprig gebratene Ente in süß-scharfer Chili Sauce mit frischem Thai-Basilikum
Crispy, fried duck in sweet-spicy chili sauce with fresh thai basil 18,50
- 158 **Phanaeng Ped^{1,2}**  
Roter, cremiger Curry von der Ente mit rotem Chili, Kokosnußcreme und Limonenblättern
Creamy, red chicken duck, with chilis, coconut cream and chopped kaffir lime leaves 18,90

TuansHütte

Aus See und Meer

fish dishes

EUR

















- 160 **Pla Pried Wahn^{1,2,4,6,10}** 
Kross gebratene ganze Dorade ca. 500g umlegt mit Gemüse, Chili und frischen Ananas in süß-saurer Sauce
Fried whole Dorade ca. 500gr. in sweet- and -sour sauce, with vegetables, chillies and pineapple 21,00
- 1601 oder mit Welsfilet 18,50
- 161 **Pla Lad Prig^{1,2}**  
Knusprig gebratene ganze Dorade in süß scharfer Chili-Sauce mit frischem Thai Basilikum
Fried whole Dorade in sweet-spicy chili sauce with fresh thai basil 21,00
- 1611 oder mit Welsfilet 18,50
- 162 **Pla Nam Daeng^{1,2,4}** 
Gebratene ganze Dorade in Soya- und Austernsauce mit Schwarzpilzen, feinen Schweinefleischstreifen, Ingwer, Chinakohl und rotem Chili
Whole fried Dorade in soy and oyster sauces, with black mushrooms, thin pork strips, ginger, chinese cabbage and red chillies 21,00
- 1621 oder mit Welsfilet 18,90
- 163 **Pla Neung Siyuh^{1,2}** 
Gedämpfte ganze Dorade in würziger Soya Sauce, mit rotem Chili, Ingwer und frischen Thai-Kräuter umlegt
Steamed Dorade in soy sauce, with red chillies, ginger and fresh Thai herbs 21,00
- 1631 oder mit Welsfilet 18,50
- 164 **Chu Che Pla^{1,2}**  
Kross gebratene ganze Dorade in rotem cremigem Curry mit Kokoscreme, Chili und Basilikum
Fried whole Dorade in creamy, red curry with coconut milk, chillies and basil 21,00
- 165 **Yam Pla Mamoung^{1,2}**  
Nach Art des Hauses gebratene ganze Dorade mit grünen Mangostreifen, Kräutern und Erdnüssen
Fried Dorade with green mango strips, herbs and peanut 22,50

TuansHütte

Garnelen

shrimp dishes

EUR










- 170 **Gung Thod Grathiam Prigthai**^{1,2,4} 
Garnelenschwänze, in Öl gebraten mit Knoblauch und Pfeffer
Shrimps tails fried in oil with garlic and pepper 18,50
- 171 **Thaleh Duad**^{1,2,4}  
Scharf gebratene Garnelen, Tintenfisch, Muscheln mit Knoblauch, Chili, Koriander, Basilikum und gehackten Kräuternwurzeln
Spicy seafood with garlic, chilis, cilantro, basil and ground herbsroots 19,00
- 172 **Gaeng Kiewwahn Gung**^{1,2}  
Garnelen in Kokoscreme mit grünem Curry, Basilikum, Chili und Gemüse im Steintopf
Shrimp in coconut cream with green curry, basil, chilis and vegetables in stone crock 19,90
- 173 **Gaeng Phed Gung**^{1,2}  
Im Steintopf, Garnelenschwänze in Kokosnußmilch mit rotem Curry, Thai Auberginen, Tomaten und Basilikum
In stone crock, Shrimp breast in coconut milk with red curry, Thai eggplant, tomatoes and basil 19,90
- 174 **Gung Phad Phak Ruammit**^{1,2,4} 
Gebratene Garnelenschwänze mit verschiedener Gemüsen in Austern-Sauce
Fried shrimps tails with mix vegetables in oyster sauces 18,50
- 175 **Gaeng Kiewahn Gung Maprao**^{1,2}  
Frische Kokosnuß gefüllt mit Garnelenschwänze in Kokosmilch, grünem Curry, Basilikum, Chili und grünem Pfeffer
Whole fresh coconut filled with Shrimp in coconut milk, green curry, basil, chillies and green peppers 23,90
- 176 **Gung Phad Prig Pau**^{1,2,4}  
Gebratenes Garnelenfleisch in angerösteter Chili-Sauce, mit vielen Thai-Kräutern
Fried shrimps in soy-chili-sauce with Thai herbs 18,90
- 177 **Phanaeng Gung**^{1,2}  
Garnelenschwänze mit würzigem Thai-Curry, Kokoscreme mit Basilikum, Chili und Limonenblättern
Shrimp tails with spicy Thai curry, coconut cream, basil, red chilis and fresh chopped kaffir lime leave 18,50
- 178 **Gung Phad Phed**^{1,2}  
Garnelen in Kokoscreme mit rotem Curry, frischen Bohnen und grünen Pfeffer
Shrimp in red curry with coconut milck, chilis, fresh bean and green peppers 19,90

TuansHütte

Mit Reis, Nudeln und Eiern

rice & noodle dishes

EUR













- 180 **Khao Ob Sapparod**^{1,2} 
Ananas gefüllt mit gebratenem Reis, Eierstich, Kleingarnelen, Hühnerfleisch, Gemüse, Ananasstücken und Madras-Curry
Whole pineapple filled with rice, shrimp, chicken, Madras curry and vegetables 17,90
- Khao Phad**^{1,2} 
Gebratener Reis, Gemüse und Eierstich mit
Fried rice, vegetables and egg batter with
- 1821 Fleisch vom Huhn/Rind/Schwein/Veg. 10,50
chicken
- 1824 kleinen Garnelen  12,00
shrimps
- Phad Siyuh**^{1,2} 
Gebratene Streifennudeln mit Eierstich, Soya Sauce und
Fried noodles with egg batter, soy sauce with
- 1831 Fleisch vom Huhn/Rind/Schwein/Veg. 10,50
chicken
- 1834 kleinen Garnelen  12,00
shrimps
- Lad Na**^{1,2,4} 
Thai-Eintopf mit Streifennudeln und
Thai stew with noodles with
- 1841 Fleisch vom Huhn/Rind/Schwein/Veg. 11,00
chicken
- 1844 kleinen Garnelen  12,50
shrimps
- Phad Thai**^{1,2,4} 
Brat-Streifennudeln mit Thai- Kräutern, Soyakeimen, Tofu, Eierstich und Erdnüssen
Frieds noodles with Thai-herbs, bean curd, egg batter, peanut and soy sprouts
- 1851 Fleisch vom Huhn/Rind/Schwein/Veg. 11,00
chicken
- 1854 kleinen Garnelen  12,50
shrimps

TuansHütte

Vegetarisch

vegetarian

EUR

- 190 **Jam Wun Sen Jeh**^{1,2,4}  Würziger Glasnudelsalat mit Erdnüssen und frischen Thai-Kräutern
Seasoned salad with glass-noodles and peanuts 7,50
- 191 **Popia Thod Jeh**^{1,2,4}  Zwei Frühlingsrollen mit gehackten Glasnudeln und vielen Thai-Kräutern
Two crispy spring rolls (vegetarian) 5,50
- 192 **Som Tam Jeh**^{1,2}   Salat aus frischen, grünen Papaya mit Tomaten, Chili und Erdnüssen
Spicy salad of fresh finely-chopped green papaya with tomatoes, chilis and peanuts 9,50
- 193 **Phanaeng Phak**^{1,2}   Verschiedene Gemüse mit Tofu und rotem, cremigem Curry, Chili, Kokosnußcreme und Limonenblättern
Mixed vegetable wand tofu ith creamy, red curry, chilis, coconut cream and chopped kaffir lime leaves 12,00
- 194 **Gaeng Phed Phak**^{1,2}   Im Steintopf, verschiedene Gemüse und Tofu in Kokosnußmilch mit rotem Curry
In stone crock, mixed vegetables and tofu in coconut milk and red curry sauce 13,90
- 195 **Phad Phak Ruammit**^{1,2}   Verschiedene Gemüse, kurz in Soya-Sauce durch die heiße Pfanne gezogen
Mixed vegetable plate, very lightly sauted in soy sauce 11,00
- 196 **Gaeng Kiew Whan Phak**^{1,2}   Im Steintopf, verschiedene Gemüse und Tofu in Kokosnußmilch mit grünem Curry, Basilikum und Chili
In stone crock, mixed vegetables in coconut milk with green curry, basil and chilis 13,90

TuansHütte

Beilage

side dishes

EUR

- 90 **Jasminreis**
steamed jasmin rice 2,00
- 91 **Gebratener Jasminreis mit Ei**
Fried jasmine rice with egg 3,90
- 92 **Gebratene Reismudeln mit Ei**
Fried Rice noodle with egg 3,90
- 93 **Gedämpfter Klebreis**
Steamed sticky rice 3,50
- 94 **Vermicelli Reismudeln (gekocht)**
vermicelli rice noodles 3,50
- 95 **Spiegelei**
fried egg 2,90
- 96 **Omellete (2 Eier)**
omellette (2 eggs) 7,00
- 97 **Extra Erdnussauce**
extra peanut sauce 2,50

TuansHütte

Allergieinformation

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie
Allergen Labelling according to EU directive

- a** glutenhaltiges Getreide (Weizen, Mehl, Austernsauce, Kikkoman oder Öl)
cereals containing gluten (wheat, flour, oyster sauce, Kikkoman or oil)
- b** Erdnüsse und Erdnussprodukte
peanuts and peanut product
- c** Nüsse (Cashewnüsse, Mandel)
nuts (cashew nut, almond)
- d** Soja (Sojasprossen, Sojabohnen, Sojasauce, Austernsauce, Kikkoman, Tofu)
soy (soybean sprouts, soybeans, soy sauce, oyster sauce, Kikkoman, tofu)
- e** Sesam und Sesamöl
sesame and sesamum oil
- f** Eier
eggs
- g** Milch (Produkte aus Kuhmilch, Butter, Kondensmilch)
milk (products of cow's milk, butter, condensed milk)
- h** Sellerie (Thai-Sellerie)
celery (thai celery)
- i** Weichtiere (Tintenfisch, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
mollusk (squid, fish sauce, asian condiment paste)
- j** Schalen-/Krustentiere (Garnelen, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
shellfishes and crustaceans (prawns/shrimps, fish sauce, asian condiment paste)
- k** Fisch (alle Arten von Fisch, Fischsauce, asiatische Würzpaste)
fish (all kind of fish, fish sauce, asian condiment paste)
- l** Lupine (Meerrettich)
lupin (horse radish)

Zusatzstoffe

1- mit Konservierungsstoff(preservative); 2-mit Geschmacksverstärker(flavor enhancers); 3- mit Antioxidationsmittel(Antioxidant); 4- mit Farbstoff(dye)
5- mit Phosphat(phosphate); 6- mit Süßungsmittel(sweeteners),
7- koffeinhaltig(with caffeine); 8- chininhaltig(quinine),
9-geschwärzt(blackened); 10-enthält Phenylalaninquelle(phenylalanine)