

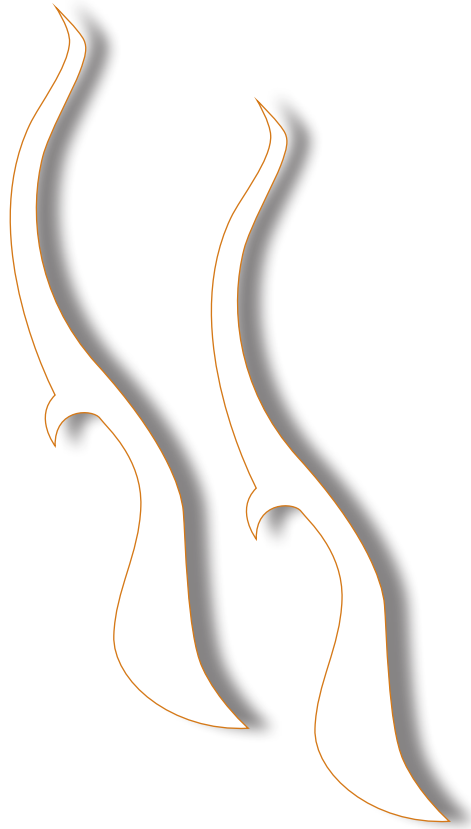


KLEINES  
RESTAURANT  
*TuansHütte*

**Thai-Küche  
&  
Getränkete**



# TuansHütte



SIAM  
SPEISERESTAURANT  
Thailändische  
&  
südchinesische Küche

10178 Berlin-Mitte · Dircksenstrasse 40  
Phone (+49 30) 283 6940 Fax 280 96350  
WEBSITE : [WWW.TUANSHUETTE.DE](http://WWW.TUANSHUETTE.DE)  
EMAIL : [RESERVIERUNG.TUANS50@GMAIL.COM](mailto:RESERVIERUNG.TUANS50@GMAIL.COM)  
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 sich genommen 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**<sup>1,2,4va</sup>   
Gebackene Garnelen und Gemüse in Eihülle  
*Fried Shrimp and vegetables in egg batter* 9,50
- 101 **Popia Thod**<sup>1,2,4</sup>   
Zwei knusprige Frühlingssrollen mit Glasnudeln, Thai-Kräutern und Gehacktem vom Schwein  
*Two crispy Spring Rolls with glass-noodles, Thai spices and ground pork* 6,50
- 102 **Lahb Muh**<sup>1,2</sup>   
Schweinefleisch, grob gehackt mit frischen Thai-Kräutern nach ländlicher Art  
*Coarsely ground pork, sharply seasoned, in the Thai style* 8,50
- 103 **Yam Nueah**<sup>1,2</sup>    
Scharfe Rindfleischstreifen mit frischen Kräutern à la Nordost-Thailand  
*Spicy beef strips, seasoned with herbs in the northeastern Thai style* 9,50
- 104 **Yam Wunsen**<sup>1,2,4</sup>   
Würziger Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Schweinegehacktem und frischen Thai-Kräutern  
*Seasoned salad with glass-noodles and ground pork* 8,50
- 105 **Satay**<sup>1,2,4</sup>   
Kleine Spieße von gut gewürztem Hühnerfleisch serviert mit Erdnuß-Sauce  
*Grilled chicken on skewers, served with peanut sauce* 8,50
- 106 **Hors d'oeuvre**<sup>1,2,4</sup>   
Ein Arrangement gebackener Kleinigkeiten und Hühnerfleisch Spieße  
*An assortment of fried and grilled chicken, Thai appetizers* 14,50
- 107 **Yam Pla Mamoung**<sup>1,2</sup>   
Nach Art des Hauses, gebratenes Welsfilet mit grünen Mangostreifen, Kräutern und Erdnüssen  
*Fried Wels filet with green mango strips, herbs and peanut* 16,50

# TuansHütte

## Suppen

*soups*

EUR


- 110 **Tom Kha Gai**<sup>1,2</sup>  Kokosmilchsuppe mit Laoswurzel, Koriander, Würzkräutern, Champignons und Hühnerfleisch  
*Coconut milk soup, with galangal, cilantro, herbs, mushrooms and chicken* 6,50
- 1101 im Steintopf 12,50
- 111 **Tom Yam Gai**<sup>1,2,4</sup>   Zarte würzige Hühnerbrust mit Laoswurzeln, Zitronengras, Koriander und Champignons  
*Tender spiced Chicken, with galangal, lemongras, cilantro and mushrooms* 6,50
- 1111 im Steintopf 12,50
- 112 **Tom Yam Gung**<sup>1,2,4</sup>   Garnelensuppe mit Laoswurzel, Zitronengras, Koriander und Champignons  
*Shrimp Soup with mushrooms, abundantly seasoned with lemongrass and cilantro* 7,50
- 1121 im Steintopf 14,50
- 113 **Gaeng Jüed Wunsen**<sup>1,2</sup>  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* 6,50
- 1131 im Steintopf 12,50
- 114 **Gaeng Jüed Manadong**<sup>1,2</sup>  Zitronen-Duft-Suppe nach Art des Hauses mit Glasnudeln und Hackfleisch vom Schwein  
*Scent-of-Lemon Soup Maothai, with glass-noodles and ground pork* 6,50
- 1141 im Steintopf 12,50
- 116 **Tom Kha Gung**<sup>1,2</sup>  Garnelensuppe in Kokosmilch mit Laoswurzel, Koriander, Würzkräutern und Champignons  
*Shrimp soup in coconut milk, with galangal, cilantro, herbs and mushrooms* 7,50
- 1161 im Steintopf 14,50
- 117 **Tom Kha Phak (veg.)**<sup>1,2</sup>  Verschiedene Gemüse Suppe in Kokosmilch mit Laoswurzel, Koriander und Würzkräutern  
*Mixed vegetable soup in coconut milk, with galangal, cilantro and herbs* 6,00
- 1171 im Steintopf 12,00

# TuansHütte

## Vom Rind/Schwein

beef/pork dishes

EUR

- 120 **Pha-Naeng Nueah**<sup>1,2</sup>    
Würziger Thai-Curry vom Rind mit Kokoscreme, rotem Chilli, frischem Zitronenblatt und Thai-Basilikum  
*Spicy Thai beef curry, with coconut cream and red chillis, fresh kaffir, lime leaves and basil* 15,50
- 121 **Nueahpadnammanhoi**<sup>1,2,4</sup>   
Rindfleischstreifen in Austernsauce, sautiert mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Champignons und rotem Chili  
*Beef stripes sautéed in oyster sauce, with scallions, ginger, mushrooms and red chillis* 15,50
- 122 **Phad Nueah Prieu Whan**<sup>1,2,4,6,10</sup>   
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* 16,50
- 123 **Gaeng Kiewwahn Nueah**<sup>1,2</sup>    
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* 18,50
- 124 **Gaeng Pah Nueah**<sup>1,2</sup>    
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* 18,50
- 130 **Gaeng Kiewwahn Muh**<sup>1,2</sup>    
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* 17,50
- 131 **Muethod Grathiam Prigthai**<sup>1,2,4</sup>   
Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch und Pfeffer  
*Fried pork with garlic and pepper* 14,50
- 132 **Muh Phad King**<sup>1,2,4</sup>   
Würziges Schweinefleisch mit Chili, Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Frühlingszwiebeln und Champignons  
*Spicy pork with chillis, ginger, onions, ear-mushrooms, fresh mushrooms and scallions* 14,50
- 133 **Muh Phad Prig**<sup>1,2,4</sup>   
Gebratenes Schweinefleisch in Austern-Sauce mit Paprika, Frühlingszwiebeln, rotem Chili, und Champignons  
*Fried pork in oyster sauce with scallions, mushrooms, peppers and chillis* 14,50

# TuansHütte

## Vom Huhn

chicken dishes

EUR











- 140 **Gai Phad King**<sup>1,2,4</sup>  Würzige Hühnerbrust mit Chili, Ingwer, Schluppen, Champignons und Morcheln  
*Spicy chicken breast, with chilis, ginger, ascallions mushrooms and ear-mushrooms* 14,50
- 141 **Gai Pried Whan**<sup>1,2,4,6,10</sup>  Gebratene Hühnerbrust in süß-saurer Tomatensauce mit rotem Chili, Tomaten, frischen Ananas, Schaluppen und Gurken  
*Fried chicken breast in tomatoe sauce, with chilis, tomatoes, scallions, pineapple and cucumbers* 15,90
- 142 **Gai Phadmetmamoung**<sup>1,2,4</sup>  Gebratene Hühnerbrust in Sojasauce mit Chili, Cashewkernen, Schluppen und Wasserkastanien  
*Fried chicken breast in soy sauce, with cashewnuts, chilis, scallions, peppers and waterchestnuts* 15,90
- 143 **Gai Phad Baigrapau**<sup>1,2,4</sup>   Sautiertes Hackfleisch vom Huhn mit Chili, Knoblauch und frischem Basilikumblatt  
*Sauted ground chicken breast with garlic, chilis and fresh basil* 14,50
- 144 **Gai Ob Sapparod**<sup>1,2,4</sup>  Frische Ananas, gefüllt mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Cashewkernen  
*Whole pineapple filled with chicken, onions, tomatoes and cashewnuts* 19,50
- 145 **Gaeng Phed Gai**<sup>1,2</sup>   Im Steintopf, zarte Hühnerbrust in Kokosnußmilch mit rotem Curry, Thai Auberginen und Gemüsen  
*In stone crock, chicken breast in coconut milk and red curry sauce with Thai eggplant and mixed vegetables* 17,50
- 146 **Phanaeng Gai**<sup>1,2</sup>   Roter , cremiger Curry vom Huhn mit Kokoscreme, Chili, Basilikum und Limonenblättern  
*Creamy, red Chicken curry, with coconut cream, Chilis, basil and chopped kaffir lime leaves* 15,50
- 147 **Phanaeng Gai Maprao**<sup>1,2</sup>  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* 24,50

# TuansHütte

## Enten

duck dishes

EUR

- 150 **Ped „TUANS“<sup>1,2,4</sup>**  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* 23,00
- 151 **Ped Prieu Wahn<sup>1,2,4,6,10</sup>**  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* 22,50
- 152 **Gaeng Phed Ped<sup>1,2</sup>**   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* 23,50
- 153 **Ped Sam Rod<sup>1,2</sup>**  Knusprige Ente mit Thai-Blattspinat in der Sauce der Drei Geschmäcker  
*Crispy, fried duck in the Sauce of the Three Tastes, with Thai broccoli* 22,00
- 154 **Kiewahn Ped Krob<sup>1,2</sup>**   Knusprige Ente in grünem cremigem Curry, mit Kokoscreme und Gemüsen  
*Fried duck in creamy, green curry with coconut and vegetables* 23,00
- 155 **Ped Khi Mau<sup>1,2,4</sup>**   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)* 23,50
- 156 **Ped Loohn<sup>1,2</sup>**  Knusprige Ente mit kross gebratenen Nudeln, Thai Blattspinat und extra Sauce  
*Crispy, fried duck with noodles, thai broccoli and extra sauce* 20,50
- 157 **Ped Lad Prig<sup>1,2</sup>**   Knusprig gebratene Ente in süß-scharfer Chili Sauce mit frischem Thai-Basilikum  
*Crispy, fried duck in sweet-spicy chili sauce with fresh thai basil* 22,00
- 158 **Phanaeng Ped<sup>1,2</sup>**   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* 22,50





# TuansHütte

## Aus See und Meer

fish dishes

EUR





















































- 160 **Pla Pried Wahn**<sup>1,2,4,6,10</sup>    
Kross gebratene ganze Dorade ca. 500g umlegt mit Gemüsen, Chili und frischen Ananas in süß-saurer Sauce  
*Fried whole Dorade ca. 500gr. in sweet- and -sour sauce, with vegetables, chillies and pineapple* 24,50
- 1601 oder mit Welsfilet 20,50
- 161 **Pla Lad Prig**<sup>1,2</sup>     
Knusprig gebratene ganze Dorade in süß scharfer Chili-Sauce mit frischem Thai Basilikum  
*Fried whole Dorade in sweet-spicy chilli sauce with fresh thai basil* 24,00
- 1611 oder mit Welsfilet 20,50
- 162 **Pla Nam Daeng**<sup>1,2,4</sup>    
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* 25,00
- 1621 oder mit Welsfilet 22,50
- 163 **Pla Neung Siyuh**<sup>1,2</sup>    
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* 24,50
- 1631 oder mit Welsfilet 21,50
- 164 **Chu Che Pla**<sup>1,2</sup>     
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* 24,00
- 165 **Yam Pla Mamoung**<sup>1,2</sup>     
Nach Art des Hauses gebratene ganze Dorade mit grünen Mangostreifen, Kräutern und Erdnüssen  
*Fried Dorade with green mango strips, herbs and peanut* 26,50

# Tuanshütte

## Garnelen

shrimp dishes










EUR

- 170 **Gung Thod Grathiam Prigthai<sup>1,2,4</sup>**       
Garnelenschwänze, in Öl gebraten mit Knoblauch und Pfeffer  
*Shrimps tails fried in oil with garlic and pepper* 20,50
- 171 **Thaleh Duad<sup>1,2,4</sup>**        
Scharf gebratene Garnelen, Tintenfisch, Muscheln mit Knoblauch, Chili, Koriander, Basilikum und gehackten Kräuternwurzeln  
*Spicy seafood with garlic, chilis, cilantro, basil and ground herbsroots* 21,50
- 172 **Gaeng Kiewwahn Gung<sup>1,2</sup>**        
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* 22,50
- 173 **Gaeng Phed Gung<sup>1,2</sup>**        
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* 22,50
- 174 **Gung Phad Phak Ruammit<sup>1,2,4</sup>**       
Gebratene Garnelenschwänze mit verschiedener Gemüse in Austern-Sauce  
*Fried shrimps tails with mix vegetables in oyster sauces* 19,50
- 175 **Gaeng Kiewahn Gung Maprao<sup>1,2</sup>**        
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* 26,50
- 176 **Gung Phad Prig Pau<sup>1,2,4</sup>**        
Gebratenes Garnelenfleisch in angerösteter Chili-Sauce, mit vielen Thai-Kräutern  
*Fried shrimps in soy-chili-sauce with Thai herbs* 21,50
- 177 **Phanaeng Gung<sup>1,2</sup>**        
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* 21,50
- 178 **Gung Phad Phed<sup>1,2</sup>**        
Garnelen in Kokoscreme mit rotem Curry, frischen Bohnen und grünen Pfeffer  
*Shrimp in red curry with coconut milk, chilis, fresh bean and green peppers* 22,50

# TuansHütte

## Mit Reis, Nudeln und Eiern

*rice & noodle dishes*













		EUR
180	<b>Khao Ob Sapparod</b> <sup>1,2</sup>  Ananas gefüllt mit gebratenem Reis, Eierstich, Kleingarnelen, Hühnerfleisch, Gemüse, Ananasstücken und Madras-Curry <i>Whole pineapple filled with rice, shrimp, chicken, Madras curry and vegetables</i>	19,90
	<b>Khao Phad</b> <sup>1,2</sup>  Gebratener Reis, Gemüse und Eierstich mit <i>Fried rice, vegetables and egg batter with</i>	
1821	Fleisch vom Huhn/Rind/Schwein/Veg. <i>chicken</i>	11,50
1824	kleinen Garnelen  <i>shrimps</i>	13,50
	<b>Phad Siyuh</b> <sup>1,2</sup>  Gebratene Streifennudeln mit Eierstich, Soya Sauce und <i>Fried noodles with egg batter, soy sauce with</i>	
1831	Fleisch vom Huhn/Rind/Schwein/Veg. <i>chicken</i>	11,50
1834	kleinen Garnelen  <i>shrimps</i>	14,50
	<b>Lad Na</b> <sup>1,2,4</sup>  Thai-Eintopf mit Streifennudeln und <i>Thai stew with noodles with</i>	
1841	Fleisch vom Huhn/Rind/Schwein/Veg. <i>chicken</i>	12,50
1844	kleinen Garnelen  <i>shrimps</i>	15,50
	<b>Phad Thai</b> <sup>1,2,4</sup>  Brat-Streifennudeln mit Thai- Kräutern, Soyakeimen, Tofu, Eierstich und Erdnüssen <i>Frieds noodles with Thai-herbs, bean curd, egg batter, peanut and soy sprouts</i>	
1851	Fleisch vom Huhn/Rind/Schwein/Veg. <i>chicken</i>	12,50
1854	kleinen Garnelen  <i>shrimps</i>	15,50

# TuansHütte

## Vegetarisch

vegetarian

EUR

- 190 **Jam Wun Sen Jeh**<sup>1,2,4</sup>  Würziger Glasnudelsalat mit Erdnüssen und frischen Thai-Kräutern  
*Seasoned salad with glass-noodles and peanuts* 8,50
- 191 **Popia Thod Jeh**<sup>1,2,4</sup>  Zwei Frühlingsrollen mit gehackten Glasnudeln und vielen Thai-Kräutern  
*Two crispy spring rolls (vegetarian)* 6,50
- 192 **Som Tam Jeh**<sup>1,2</sup>   Salat aus frischen, grünen Papaya mit Tomaten, Chili und Erdnüssen  
*Spicy salad of fresh finely-chopped green papaya with tomatoes, chilis and peanuts* 10,50
- 193 **Phanaeng Phak**<sup>1,2</sup>   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* 13,50
- 194 **Gaeng Phed Phak**<sup>1,2</sup>   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* 15,50
- 195 **Phad Phak Ruammit**<sup>1,2</sup>   Verschiedene Gemüse, kurz in Soya-Sauce durch die heiße Pfanne gezogen  
*Mixed vegetable plate, very lightly sauted in soy sauce* 12,50
- 196 **Gaeng Kiew Whan Phak**<sup>1,2</sup>   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* 15,50<sup>1</sup>

# TransHütte

## Beilage

side dishes

EUR

90	<b>Jasminreis</b> steamed jasmin rice	2,50
91	<b>Gebratener Jasminreis mit Ei</b> Fried jasmine rice with egg	4,50
92	<b>Gebratene Reismudeln mit Ei</b> Fried Rice noodle with egg	4,50
93	<b>Gedämpfter Klebreis</b> Steamed sticky rice	4,50
94	<b>Reismudeln (gekocht)</b> vermicelli rice noodles	3,50
95	<b>Spiegelei</b> fried egg	3,00
96	<b>Omellete (2 Eier)</b> omellette (2 eggs)	8,50
97	<b>Extra Erdnusssauce</b> extra peanut sauce	3,50
98	<b>Extra Ingwer</b> extra Ginger	3,50
99	<b>Sushi-Reis</b> Sushi Rice	3,50

# 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)