



Lilavadee

Mittagsmenü Mo: Mi – Fr von 12.00 Uhr – 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

- M1 – Massaman Gai (leicht-scharf) ^{e,j}** 14,50 €
Hühnerbrust in Massaman Curry, Erdnüssen, Kokosnussmilch und Kartoffeln, mit Jasminreis
- M2 – Gaeng Ped Gai (scharf) ^{z,d}** 14,50 €
Hühnerbrust in rotem Curry, Kokosnussmilch, Bambussprossen und Thai Basilikum, mit Jasminreis
- M3 – Gai Pad Pak (mild) ^{1,2,3,4,a,f,n}** 13,90 €
Hühnerfleisch und Gemüse aus dem Wok nach asiatischer Art, mit Jasminreis
- M4 Gaeng Khua Bedd (scharf) ^{z,d}** 15,50 €
Entenfleisch in rotem Curry, Kokosnussmilch, Ananas, Paprika, Cocktailtomaten und Thai Basilikum, mit Jasminreis
- M5 – Bedd Namprig-pao (pikant) ^{1,2,4,a,b,d,f,h,n}** 15,50 €
Entenscheibchen mit Chiliölpaste, Zwiebeln, Paprika, Karotten und Lauch, mit Jasminreis
- M6 Pla Shuu Shii (scharf) ^{z,d}** 15,50 €
Lachsfilet mit rotem Curry, Kokosnussmilch, grünen Bohnen, Paprika, Thai Basilikum, mit Jasminreis
- M7 Panaeng Pak (vegetarisch-scharf) ^{z,d}** 13,90 €
Verschiedenes frisches Gemüse in Panaeng Curry, Kokosnussmilch und Thai Basilikum, mit Jasminreis
- M8 – Bamie Gai (mild) ^{1,2,4,a,c,f}** 12,90 €
Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse
- Neu: M9 – Gaeng Ped Tofu (scharf) ^{z,d}** 13,20 €
Tofu in rotem Curry, Bambussprossen und Thai Basilikum, mit Jasminreis
- Neu: M10 – Tofu Pad Pak (mild) ^{1,2,3,4,a,f,n}** 13,20 €
Tofu und Gemüse aus dem Wok, nach asiatischer Art, mit Jasminreis
- Neu: M11 – Tofu Namprig-pao (pikant) ^{1,2,4,a,b,d,f,h,n}** 13,20 €
Tofu mit Chiliölpaste, Zwiebeln, Paprika, Karotten und Lauch, mit Jasminreis
- Neu: M12 – Bami Tofu (mild) ^{1,2,4,a,c,f}** 12,90 €
Gebratene Eiernudeln mit Tofu und Gemüse



Lilavadee

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,5} , Spezi ^{1,5,9}	0,2l	2,30 €
Sprite, Coca Cola light ^{1,6,9}	0,2l	2,30 €
Coca Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,5} , Spezi ^{1,5,9}	0,4l	3,90 €
Sprite, Coca Cola light ^{1,6,9}	0,4l	3,90 €
Apfelschorle	0,2l	2,30 €
Apfelschorle	0,4l	3,90 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	2,90 €
Teinacher Gourmet, Mineralwasser (Naturell oder Medium)	0,25l	2,80 €
Teinacher Gourmet, Mineralwasser (Naturell oder Medium)	0,75l	5,90 €
Apfelsaft	0,25l	3,60 €
Orangensaft	0,25l	3,60 €
Ananassaft	0,25l	3,60 €
Maracujanektar	0,25l	3,60 €
Lycheenektar	0,25l	3,60 €
Mangonektar	0,25l	3,60 €
Lycheeschorle	0,4l	3,90 €

Warme Getränke

Kännchen Jasmin Tee	0,5l	6,00 €
Kännchen Grüner Tee	0,5l	6,00 €
Kännchen Ingwertee	0,5l	6,50 €
Tasse Kaffee ⁹		2,80 €
Cappuccino ⁹		3,20 €
Espresso ⁹		2,50 €
Doppel Espresso ⁹		3,50 €

1 = Farbstoff

3 = Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

6 = Süßstoff

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig



Lilavadee

Aperitifs und Digestifs

Aperol Spritz. (Aperol ¹ , Prosecco, Soda, Bio Orange)	8,50 €
Lillet Wild Berry. (Lille Blanc, Fever Tree Premium Tonic, Beeren)	9,00 €
Lillet Vive. (Lille Blanc, Fever Tree Premium Tonic, Minze, Gurke)	9,00 €
Limoncello Spritz. (Limoncello, Prosecco, Soda, Zitronenmelisse, Bio Zitrone)	9,50 €

Kessler Sekt Hochgewächs Chardonnay Brut 0,75 l Fl.	26,00 €
Kessler Sekt Hochgewächs Rosé Brut 0,75 l Fl.	26,00 €
Ein großartiger Sekt aus Deutschlands ältester Sektkellerei in Esslingen	
Ruinart Rosé Brut Champagner 0,75 l Fl.	12,5 €
Ein faszinierendes Rosé der Champagne aus dem ältesten Champagnerhaus der Welt (1729)	
Kir Royal – Der fast vergessene Cocktail-Klassiker aus Frankreich 0,1 l	6,90 €
Eine edle Verbindung aus Crème de Chassis und Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut	
Prosecco (Veneto, Extra Dry) 0,2 l Fl.	6,50 €
Lychee Sekt ¹ (Belgischer Premium Cider) 0,1 l	3,90 €

Gin Tonic mit Fever Tree Premium Tonic, wahlweise mit:

Schwäbischer Gin aus der Waldhornbrennerei Berglen bei Winnenden	11,00 €
GINSTR Stuttgart Gin	12,00 €
Tanqueray No. Ten Gin	9,00 €
The Botanist Islay Gin	10,00 €
Hendricks Gin mit Gurkenscheiben	9,50 €
Monkey 47 Schwarzwald Gin	13,50 €

Weitere (Digestif) Cocktails finden Sie in unserer separaten Cocktailkarte.

Chinesischer Kräuterschnaps 2 cl	4,00 €
Japanischer Pflaumenwein (Choya Silver) 4 cl	3,50 €
Troyanska Slivovitz Premium Pflaumenbrand 2 cl	6,50 €
(25 Jahre im Eichenfaß, Weltklasse, schwer erhältlich)	
Martini Rosso ¹ 4 cl	4,00 €
Martini Blanco 4 cl	4,00 €
Sherry medium 4 cl	4,00 €
Sherry dry 4 cl	4,00 €



Lilavadee

Aperitifs und Digestifs – Fortsetzung

Campari Soda ¹	4 cl	5,00 €
Campari Orange ¹	4 cl	5,50 €
Aquavit Linie	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Tequilla	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Fernet Branca, Menta	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Sibona Grappa di Barolo	2 cl	3,50 €
Nonino Grappa Riserva Antica Cuvée (5y)	2 cl	4,50 €
Remy Martin VSOP	4 cl	6,00 €
Mekhong Thai „Whisky“ (Rum)	4 cl	6,00 €

¹=Farbstoff



Lilavadee

Biere

Schönbuch Pils ^{a2} , vom Fass	0,3l	3,40 €
Schönbuch Ur-Edel (Export) ^{a2} , vom Fass	0,3l	2,90 €
Schönbuch Ur-Edel (Export) ^{a2} , vom Fass	0,5l	4,20 €
Radler ^{a2}	0,3l	2,40 €
Radler ^{a2}	0,5l	3,90 €
Schönbuch Helles Alkoholfrei ^{a2} , Flasche	0,33l	3,40 €
Schönbuch Kristallweizen ^{al.a2} , Flasche	0,5l	4,30 €
Schönbuch Hefeweizen ^{al.a2} , Flasche, hell	0,5l	4,30 €
Schönbuch Hefeweizen ^{al.a2} , Flasche, alkoholfrei	0,5l	4,30 €
Schönbuch Pale Ale, Flasche (im Pale Ale Glas) Skeptisch? Probieren Sie dieses Bier zu schärferen Thai Gerichten	0,33l	4,20 €
Schönbuch Jäger Spezial (Export), Flasche Im Bierkrug	0,5l	4,20 €
Singha ^{a2} , thailändisches Bier, Flasche	0,33l	4,90 €
Chang ^{a2} , thailändisches Bier, Flasche	0,33l	4,90 €



Lilavadee

Ausschankweine – Weiß jeweils 0,25l

Fellbacher Goldberg, QbA, 5,90 €
Riesling, trocken

Pinot Grigio Isonzo & Collio, IGT 6,50 €
frischer und feinfruchtiger Grauburgunder, duftet fein nach Äpfeln und Quitte,
im Geschmack frisch und ausgewogen Fl./18,00 €

Chardonnay Ruters Bin, KWV 6,50 €
Südafrika, geschmeidig trocken und perfekt gelungen Fl./18,00 €

Ausschankweine – Rot jeweils 0,25l

Fellbacher Lämmle, QbA, 5,90 €
Trollinger, feinherb

Primitivo Puglia Terrapieno Tagaro, IGT 6,50 €
wohltuend anders als viele andere Primitivos. Klar dominierend sind natürlich die Fl./18,00 €
Noten der Früchte, aber dazu gesellen sich animierend würzig-erdige Noten der Terra Rossa

La Sastreteria Garnacha, Spanien, DOC 6,50 €
leichter, sehr feiner und frischer Rosso Piceno Fl./18,00 €

Ausschankweine – Rosé jeweils 0,25l

Cotes de Provence, AOC 6,50 €
Frankreich, elegant und ausdrucksvoll Fl./18,00 €

Rosé Bardolino Chiaretto, Veneto, DOC 6,50 €
ein delikater Duft nach Kirsche und Himbeeren sowie die feinfruchtige, Fl./18,00 €
abgerundete Art zeichnen diesen Rosé aus

Ausschankweine – Schorle

Rot oder Weiß 3,90 €



Lilavadee

Flaschenweine – Weiß jeweils 0,75l

Neu: Escher, Blanc de Noir, Halbtrocken 24,00 €

Deutschland/Württemberg/Schwaikheim: Der Familienbetrieb Escher produziert diesen weiß gekelterter Wein aus roten Trauben, der durch seine leichte Art Trinkfreude ins Glas zaubert. Ein leichter, sommerlicher Essensbegleiter.

Neu: Steitz, Grauburgunder, Vulkanstein, Trocken 26,00 €

Deutschland/Rhein Hessen: Saftige Aromen von Aprikosen, Orangen, Mirabellen, Quitten und frischen Feigen, feine Würze (weißer Pfeffer, Lakritz und Muskatnuss), feine Herbe im Nachhall.

Neu: Brancott Estate, Sauvignon Blanc Marlborough, Trocken 26,00 €

Neuseeland, Ein waschechter Marlborough, kräftige strohgelbe Farbe und intensiver Duft nach Kiwis, Stachelbeeren und exotischen Früchten. Am Gaumen frisch und schlank und im Finale Aromen von Zitrusfrüchten!

Blanco Langhe Sauvignon DOC, Trocken 28,00 €

Italien/Piemont/Parusso, ein herrlich fruchtiger Sauvignon mit Aromen von tropischen Früchten wie Mango und Pfirsich. Der kurze Ausbau im Holzfass sorgt für eine zusätzliche komplexe Note.

Lugana Ottella Veneto, DOC, Trocken 28,00 €

Italien, vom Anbaugebiet S. Benedetto am Südostufer des Gardasees. In der Nase reife exotische Früchte, gepaart mit Stachelbeeren und Pfirsich, weich, trocken und elegant

Gewürztraminer, DOC 28,00 €

Italien/Südtirol/Tramin, vollfruchtig mit erfrischendem Gewürzbouquet, geschmeidig und elegant

Emile Durand Chablis 1er Cru, AOC 36,00 €

Frankreich, aus dem Burgund: klare, kühle Mineralik, dann Pampelmuse, grüner Apfel, und Honig, etwas Rauch: elegante Struktur und feine, zurückhaltende Säure, typischer Chablis



Lilavadee

Flaschenweine – Rot jeweils 0,75l

Primitivo del Salento Appassimento IGT Salente 28,00 €
aus Apulien, ein vollmundiger und intensiv-fruchtiger Rotwein mit Kraft und beeindruckender Struktur.

Etna Rosso, DOC 30,00 €
vom Nordhang des Vulkans Ätna auf Sizilien. Hochelegant und komplex mit Noten von roten Früchten und mineralischen Komponenten.

Rosso di Montalcino, DOC 42,00 €
aus der Toscana, wird zu 100 % aus Sangiovese hergestellt. In der Nase Waldbeeren, dunkle Kirschen und würzige Akzente, die sich auch im Geschmack wiederfinden.

Nebbiolo Langhe DOC Vigneto Staderi 45,00 €
aus der Region Piemont, die Trauben stammen aus der Barbaresco-Spitzenlage Staderi. Der Wein wird zwölf Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und ohne Filtration oder Klärung abgefüllt. Ein Power-Nebbiolo der Spitzenklasse mit der Eleganz eines großen Piemontesers.

Alkoholfreie Flaschenweine

Die Manufaktur Jörg Geiger aus Schlatt bei Göppingen produziert ausgezeichnete alkoholfreie schwäbische Weine – Hervorragende Essensbegleiter

Weiß: Jörg Geiger Manufaktur Weissduftig, prickelnd, alkoholfreier Prosecco, 0,75l 22,00 €
Wiesenobst – Holunderblüte – Kräuter

Weiß: Jörg Geiger Manufaktur Inspiration 4.6, still, alkoholfrei, 0,75l 24,00 €
Birne – Stachelbeere – Paprika
Passt sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten

Rot: Jörg Geiger Manufaktur – Rosenzauber, prickelnd, alkoholfreier Prosecco, 0,75l 22,00 €
Apfel – Rose – Minze



Lilavadee

Vorspeisen – Suppen (Das Glück in kleinen Schalen)

Tom Yam

Sauer-scharfe Suppe mit Champignons, Tomaten und Koriander (sauer-scharf), wahlweise mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch:

V01	mit Gemüse	^{1,2,4,d,f}	6,00 €
V10	mit Garnelen	^{1,2,4,b,d,f}	7,50 €
V11	mit Huhn	^{1,2,4,d,f}	7,00 €

Tom Kha

Kokosnußsuppe mit Champignons, Tomaten und Koriander (scharf), wahlweise mit Gemüse, Garnelen oder Hühnerfleisch:

V02	mit Gemüse	^{1,2,4,d,f}	6,50 €
V12	mit Garnelen	^{1,2,4,b,d,f}	7,90 €
V13	mit Hühnerfleisch	^{1,2,4,d,f}	7,50 €

V14 – Poh Taek ^{4,b,d,f,n} 7,90 €

Eine delikate Meeresfrüchtesuppe mit Zitronengras, Galgant, Tomaten, Kaffirblättern, Limettensaft, Chilis und Thai Basilikum (scharf)

V15 – Tom Djüd Wunn Senn ^{1,2,4,a,f,i} 6,90 €

Glasnudelsuppe mit gehacktem Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Sellerie, Gurken und Koriander (mild).

V16 – Gäeng Liang ^{4,b,d} 7,90 €

Pikante Gemüsesuppe mit Garnelen und Thai Basilikum. Eine Suppe aus Zentralthailand.



Lilavadee

Vorspeisen – Snacks

- V17 – Thung-Thong** ^{a,b,g,j,l} **8,90 €**
Knusprige Weizenteigtäschchen mit feingewürfelten Zwiebeln, Krabben, Kartoffeln, Karotten und Mais, mit süß-saurer Soße (eine klassische Vorspeise)
- V18 – Gung Sa-Weuy** ^{1,2,3,4,a2,b,l} **8,90 €**
Knusprige Garnelen nach thailändischer Art, mit süß-saurer Soße
- V19 – Thood Man Pla** ^{c,d,e,l} **9,00 €**
Gebratene Fischfrikadelle, rote Currypaste, grüne Bohnen und Kaffirblättern, mit süß-saurer Gurken-Erdnusssoße (pikant).
- V20 – Gai Saté** ^{e,j,l} **9,50 €**
Vier Hähnchenspieße mit Erdnusssoße und Gurkensalat
- V21 – Pho-Phia Thai** ^{3,a,c,g,i,l} **8,50 €**
Vier hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen, gefüllt mit feinen Glasnudeln, Hühnerhackfleisch und Gemüse und süß-saurer Soße
- V22 – Samosa** ^{1,2,4,a2,f,l} **7,50 €**
Knuspriger Weizenteig, gefüllt mit Gemüse und Currypulver, verfeinert mit süß-saurer Erdnusssoße (**vegetarisch**)
- V23 – Pak Thood** ^{a,e,j,l} **7,50 €**
Paniertes Mischgemüse mit süß-saurer Erdnusssoße (**vegetarisch**)



Lilavadee

Vorspeisen – Fortsetzung Snacks

V25 – Lilavadee Platte für 2 Personen 22,90 €

V26 – Lilavadee Platte für 3 Personen 33,00 €

Enthält jeweils:

Gai Saté ^{e,j,l}
Hühnerfleischspießchen

Pho-Phia Thai ^{3,a,c,g,i,l}
knusprige Frühlingsröllchen

Thung-Thong ^{a,b,g,j,l}
knusprige Weizenteigtäschchen, gefüllt mit fein gewürfeltem Gemüse und Krabbenfleisch

Gung-Groob ^{a,b,c,l}
knusprige Garnelen, mit Kokosraspeln

Samosa ^{1,2,4,a,2,f,l}
knuspriger Weizenteig, gefüllt mit Gemüse und Currypulver

Thood Man Pla ^{c,d,e,l}
gebratene Fischfrikadelle mit süß-saurer Soße, Erdnusssoße und Gurkensalat ^{e,l}

Neu: V27 – Tofu Thood ^{a,e,f,h} 7,50 €
Tofu gebraten: mit süß-saurer Erdnusssoße (**vegetarisch**)

Neu: V28 – Gui Chai Thood ^{a,f} 7,50 €
Frittierte Teigtasche gefüllt mit Thai Lauch, dazu Chili-Sojasauce (**vegetarisch**)



Lilavadee

Vorspeisen – Salate

- S30 – Som Tam Thai** ^{4,b,d,e} **14,50 €**
Salat aus grünem Papaya und Karottenstreifen mit getrockneten Shrimps, Knoblauch, Chilis, Limettensaft und Erdnüsse, mit Klebreis (etwas scharf bis sehr scharf)
- S31 – Yam Hedd** ^{4,d} **11,50 €**
Champignonsalat, gewürzt mit gerösteten Chilis, Zwiebeln, Minze, Tomaten und Koriander (etwas scharf bis sehr scharf)
- S32 – Yam Wun Sen** ^{4,b,d,e} **12,50 €**
Glasnudelsalat, gemischt mit Morcheln, Garnelen, gehacktem Hühnerfleisch, Chilis, Erdnüsse, Ingwer, Zwiebeln und Koriander (etwas scharf bis sehr scharf)
- S33 – Yam Nua** ^{4,d} **14,50 €**
Rindfleischsalat, gewürzt mit Chilis, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Korianderblättern (sauer-scharf)
- S34 – Yam Pla Müg** ^{4,d,in} **14,90 €**
Tintenfischsalat mit Chilis, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten und Koriander (sauer-scharf)
- S35 – Laab Gai** ^{4,d} **12,50 €**
Gehacktes Hühnerfleisch, gewürzt mit getrocknetem Chilis, Zwiebeln, Minzeblätter und Koriander (sauer-scharf)
- S36 – Bedd Nam Tok** ^{4,d} **13,90 €**
Entenbrustscheibchensalat, gewürzt mit getrockneten Chilis, Zwiebeln, Minze Blättern und Koriander (sauer-scharf)
- Neu: S37 – Tofu Nam Tok** ^{4,f} **11,50 €**
Gebratene Tofu-Streifen gewürzt mit getrockneten Chilis, Zwiebeln, Minze Blättern und Koriander (sauer-scharf) **vegetarisch**



Lilavadee

Hauptspeisen – Hühnchen

Alle Hauptspeisen werden mit Jasminreis als Beilage serviert

H40 – Panäng Gai ^{2,d,e}	21,50 €
Hühnerfleisch mit Panäng Curry, grünen Bohnen, Kokosnussmilch, Kaffirblätter und Thai Basilikum (scharf)	
H41 – Gäng Ped Gai ^{2,d}	21,50 €
Hühnerfleisch mit rotem Curry, Bambussprossen, Peperoni, Kokosnussmilch und thailändischem Basilikum (scharf)	
H42 – Gäng Gai Fag Thong ^{2,d}	21,50 €
Hühnerfleisch mit rotem Curry, Kürbisstückchen, Peperoni, Kokosnussmilch und thailändischem Basilikum (scharf)	
H43 – Gäng Khua Gai ^{2,d}	21,50 €
Hühnerfleisch in rotem Curry, Kokosnussmilch, Ananas, Kaffirblättern und thailändischem Basilikum (scharf)	
H44 – Gäng Khiaw Waan Gai ^{2,d}	21,50 €
Hühnerfleisch mit grüner Currypaste, Kokosnussmilch, Miniauberginen, Bambussprossen, grüne Bohnen und thailändischem Basilikum (scharf)	
H45 – Massaman Gai ^{e,j}	21,50 €
Hühnerfleisch mit Massaman Curry, Erdnüssen, Kokosnussmilch und Kartoffeln (leicht scharf) <i>Ein orientalisches Highlight</i>	
H46 – Gäng Pha Gai ^{2,d}	21,50 €
Ein Currygericht mit Hühnerfleisch, frischem Chilis, Galgant, Zitronengras, Kaffirblättern und Knoblauch mit thailändischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum (sehr scharf)	
H47 – Grapao Gai ^{1,2,4,a,f,n}	21,50 €
Hühnerfleisch mit Chilis, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und scharfem Basilikum (sehr scharf). <i>Ein Lieblingsgericht von Nord- bis Südthailand.</i>	



Lilavadee

Hauptspeisen – Fortsetzung Hühnchen

Alle Hauptspeisen werden mit Jasminreis als Beilage serviert

H48 – Gai Pad Khing ^{1,2,4,a,f,n}	21,50 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Lauch (pikant)	
H49 – Pad Prig Khing Gai ^{4,d}	21,50 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit roter Currypaste, grüne Bohnen, Peperoni und Kaffirblättern (scharf)	
H50 – Gai Pad Medmamuang ^{1,2,4,a,b,d,f,h,n}	21,50 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chilispaste 'Nam Prik Pao' (pikant)	
H51 – Priaw Waan Gai ^{6,a,f,l}	21,50 €
Hühnerfleisch mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben und Lauchzwiebeln, in süß-saurer Soße (süß-sauer)	
H52 – Gai Gratiam Prig Thai ^{1,2,3,4,a,f,n}	21,50 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen (mild) Ein sehr beliebtes Gericht	
H53 – Pad Pak Ruamid Gai ^{1,2,3,4,a,f,n}	21,00 €
Pfannengerührte Gemüsekombination mit Hühnerfleisch (mild)	



Lilavadee

Hauptspeisen – Ente

H60 – Gäng Bedd Yang ^{2,d} Entenscheibchen in rotem Curry, Kokosnussmilch, Cherrytomaten, Trauben, Lychees, Ananasstückchen und Thai Basilikum (scharf)	22,50 €
H61 – Gäng Khiaw Waan Bedd ^{2,d} Entenscheibchen in grünem Curry, Kokosnussmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai Basilikum (scharf)	22,50 €
H62 – Bedd Pad Medmamuang ^{1,2,4,a,b,d,f,h,n} Gebratene Entenscheibchen mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chilispaste 'Nam Prik Pao' (pikant)	22,50 €
H63 – Priaw Waan Bedd ^{6,a,f,l} Gebratene Entenscheibchen mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben, Paprika, Zwiebeln und Lauch in süß-saurer Soße (süß-sauer)	22,50 €
H64 – Bedd Pad Khiemao ^{1,2,4,a,f,n} Gebratene Entenscheibchen mit Chilis-Knoblauchsoße, Auberginen, Bohnen, Bambusstückchen und Thai Basilikum (scharf bis sehr scharf)	22,50 €
H65 – Pad Pag Ruamid Bedd ^{1,2,5,4,a,f,n} Gebratene Entenscheibchen mit pfannengerührter Gemüsekombination (mild)	22,50 €
H66 – Bedd Pad Prig Thai Oon ^{2,d} Entenscheibchen, mit Kokosnussmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, grüne Bohnen, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai Basilikum (scharf)	22,50 €
H67 – Bedd Pad Khing ^{1,2,4,a,f,n} Gebratene Entenscheibchen mit Ingwer, Morcheln, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Lauch (pikant)	22,50 €



Lilavadee

Hauptspeisen – Rind

H70 – Panäng Nüa ^{2,d,e} Rindfleisch mit Panäng Curry, grünen Bohnen, Kokosnussmilch, Kaffirblättern und Thai Basilikum (scharf)	22,50 €
H71 – Gäng Khiaw Waan Nüa ^{2,d} Rindfleisch in grünem Curry, Kokosnussmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, grüne Bohnen und Thai Basilikum (scharf)	22,50 €
H72 – Gäng Ped Nüa ^{2,d} Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosnussmilch, Bambussprossen, Miniauberginen, Peperoni und Thai Basilikum (scharf)	22,50 €
H73 – Nüa Pad Prig Thai-Oon ^{2,d} Rindfleisch, mit Kokosnussmilch gebraten, mit hausgestampfter grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai Basilikum (scharf)	22,50 €
H74 – Gäng Pha Nüa ^{2,d} Ein Currygericht mit Rindfleisch, frischem Chilis, Galgant, Zitronengras, Kaffirblättern, Knoblauch und thailändischen Auberginen, grüne Bohnen, Bambussprossen, Peperoni und scharfem Basilikum (sehr scharf)	22,50 €
H75 – Nüa Pad Medmamuang ^{1,2,2,a,b,d,f,h,n} Rindfleisch, gebraten mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Chilispaste 'Nam Prik Pao' (pikant)	22,50 €
H76 – Grapao Nüa ^{1,2,2,a,f,n} Rindfleisch, gebraten mit Chilis, Knoblauch, Peperoni, grüne Bohnen, Zwiebeln und scharfem Basilikum (sehr scharf)	22,50 €
H77 – Nüa Pad Nam Man Hoy ^{1,2,2,a,f,k,n} Rindfleisch, gebraten mit Austernsoße, Broccoli, Karotten, Sesamsamen, Cocktailtomaten und Shitake Pilzen (mild)	22,50 €



Lilavadee

Hauptspeisen – Fisch

H90 Plaa Shuu-Shii ^{2,d}	24,00 €
Gebratene Dorade (ganz), versehen mit rotem Curry, Kokosnussmilch, Peperoni, grüne Bohnen und Kaffirblättern (scharf)	
H91 Plaa Jian ^{1,2,4,a,d,f,i,n}	22,50 €
Gebratenes Lachsfilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten, Morcheln und Koriander (würzig)	
H93 Plaa Lad Prig ^{1,2,4,a,d,f,n}	24,00 €
Gebratene Dorade (ganz) mit Chilis-Knoblauchsoße, grünen Bohnen und Thai Basilikum (scharf)	

Hauptspeisen – Meeresfrüchte

H100 – Gung Shuu Shii ^{2,b,d}	22,90 €
Garnelen, versehen mit rotem Curry, Kokosnussmilch, grünen Bohnen, Peperoni und Kaffirblättern (scharf)	
H101 – Gäng Khiaw Waan Gung ^{2,b,d}	22,90 €
Garnelen in grünem Curry, Kokosnussmilch, Miniauberginen, Cocktailtomaten, Bambussprossen und thailändischem Basilikum (scharf)	
H102 – Gäng Khua Gung ^{2,b,d}	22,90 €
Garnelen in rotem Curry, Kokosnussmilch, Ananasstückchen, Cocktailtomaten und Thai Basilikum (scharf)	
H103 – Gung Pad Nhomai Farang ^{1,2,4,a,b,f,k,n} – <i>saisonbedingt</i> –	22,90 €
Garnelen, gebraten mit grünem Spargel, Bambussprossen, Cocktailtomaten, Shiitake Pilzen und Karotten (mild). <i>Hinweis: Nur wenn grüner Spargel in guter Qualität verfügbar ist.</i>	
H104 – Gung Pad Prig Thai-Oon ^{2,b,d}	22,90 €
Garnelen, mit Kokosnussmilch gebraten, mit grüner Currypaste, frischem Pfeffer, Bambussprossen, Miniauberginen und Thai Basilikum (scharf)	



Lilavadee

Hauptspeisen – Fortsetzung Meeresfrüchte

H105 – Pad Prig Khing Gung ^{7,b,d}	22,90 €
Garnelen, gebraten mit roter Currypaste, grüne Bohnen, Peperoni und Kaffirblättern (scharf)	
H106 – Pad Pak Ruamid Gung ^{1,2,4,a,b,f,n}	21,90 €
Pfannengerührte Gemüsekombination mit Garnelen (mild)	
H107 – Grapao Plaa Mück ^{1,2,4,a,f,n}	22,90 €
Tintenfisch, gebraten mit Chilis und Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln, grüne Bohnen und Thai Basilikum (sehr scharf)	



Lilavadee

Hauptspeisen – Vegetarisch

H200 – Pad Pag Ruamid Tofu ^{1,2,3,4,a,c,g,f,i} Pfannengerührtes frisches Mischgemüse mit Tofu (mild)	19,50 €
H201 – Panäng Pag ^{4,d} Verschiedenes frisches Gemüse in Panäng Curry, Kokosnussmilch und Kaffirblättern (scharf)	19,90 €
H202 – Gäng Khiaw Waan Tofu ^{4,d,f} Tofu in grünem Curry, Kokosnussmilch, Thai Auberginen, Bambussprossen und thailändischem Basilikum (scharf)	19,90 €
H203 – Massaman Tofu ^{e,f,j} Tofu in Massaman Curry, Kokosnussmilch, Kartoffeln und Erdnüssen (leicht scharf)	19,90 €
Neu: H204 – Tofu Pad Medmamuang ^{1,2,4,a,b,d,f,h,n} Tofu gebraten mit Cashewnüssen, Lauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Chilipaste (pikant)	20,50 €
Neu: H205 – Tofu Pad Nhomai Farang ^{1,2,4,a,b,f,k,n} – <i>saisonbedingt</i> – Tofu gebraten mit grünem Spargel, Bambussprossen, Cocktailtomaten, Shiitake Pilzen und Karotten (mild) <i>Hinweis: Nur wenn grüner Spargel in guter Qualität verfügbar ist.</i>	20,50 €
Neu: H206 – Tuua York Pad Tofu ^{1,2,4,a,b,f,k,n} Pfannengerührte Sojasprossen mit Tofu, Shiitake Pilzen, Sellerie, Frühlingszwiebeln, Paprika und Sesamöl (mild)	19,90 €
Neu: H207 – Grapao Tofu ^{1,2,4,a,f,n} Tofu, gebraten mit Chili, Knoblauch, Peperoni, grünen Bohnen, Zwiebeln und scharfem Thai Basilikum (sehr scharf)	19,90 €
Neu: H208 – Pad Prik Khing Tofu ^{4,d} Gebratenes Tofu in roter Currypaste und mit grünen Bohnen, Peperoni und Kaffirblättern (scharf)	19,90 €



Lilavadee

Hauptspeisen – Fortsetzung Vegetarisch

Neu: H209 – Tofu Pad Khiemao ^{1,2,4.a.f.n}	20,50 €
Tofu gebraten mit Chili-Knoblauchsoße, Auberginen, Bohnen, Bambusstückchen und Thai Basilikum (scharf bis sehr scharf)	
Neu: H210 – Tofu Gratiam Prig Thai ^{1,2,3,4.a.f.n}	19,90 €
Gebratener Tofu mit Knoblauch, Pfeffer und grünen Bohnen (mild)	
Neu: H211 – Priaw Waan Tofu ^{6.a.f.l}	19,90 €
Tofu gebraten mit Tomaten, Gurken, Ananas, Karotten, Trauben und Lauchzwiebeln in süß-saurer Soße (süß-sauer)	
Neu: H212 – Gaeng Ped Tofu ^{4.d}	19,90 €
Tofu in rotem Curry, Kokosnussmilch, Bambussprossen, Peperoni und thailändischem Basilikum (scharf)	
Neu: H213 – Gaeng Tofu Fag Thong ^{4.d}	20,50 €
Tofu in rotem Curry mit Kürbisstückchen, Peperoni, Kokosnussmilch und Thai Basilikum (scharf) <i>Super-lecker</i>	

Hauptspeisen – Bratreis

Khao Pad

Gebratener Reis nach thailändischer Art mit Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Eiern, sowie verschiedenen thailändischen Spezialgewürzen (mild), wahlweise mit:

B300 – Huhn (Khao Pad Gai) ^{1,2,4,a,c,f}	19,50 €
B301 – Garnelen (Khao Pad Gung) ^{1,2,4,a,b,c,f}	20,50 €
B302 – vegetarisch (Khao Pad Pak) ^{1,2,4,a,e,f}	18,50 €

Hauptspeisen – Nudeln

N302 Pad Szi-iew ^{1,2,4,a,c,f}	20,50 €
---	---------

Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Broccoli, Eiern und dunkler Sojasaße (mild)

Pad Thai

Gebratene Reismudeln mit Tofu, Eiern, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, wahlweise mit:

N303 – Huhn ^{1,2,4,a,c,e,f,l}	20,90 €
N304 – Garnelen ^{1,2,4,a,b,c,e,f,l}	21,90 €
N305 – vegetarisch ^{1,2,4,a,c,e,f,l}	19,00 €

Zusätzliche Beilagen

Reis (klein)	3,50 €
Reis (mittel)	5,20 €
Reis (groß)	6,90 €
Eiernudeln (klein)	4,00 €
Eiernudeln (mittel)	6,20 €
Eiernudeln (groß)	8,20 €
Reisnudeln (klein)	3,90 €
Reisnudeln (mittel)	6,20 €
Reisnudeln (groß)	8,20 €
Glasnudeln (klein)	4,50 €
Glasnudeln (mittel)	6,80 €
Glasnudeln (groß)	8,90 €
Soße (Erdnuss oder süß-sauer) ^{el}	2,80 €
Klebereis	3,90 €
Spiegelei („oben drauf“)	3,00 €



Lilavadee

Nachspeisen

D1 – Gluay Thood ^{l.a.c.e.g.k} **8,90 €**
Gebackene Banane (oder Ananasscheiben) mit Honig, Vanilleeis und Sahne

D2 – Gluay Buad Shii **8,90 €**
Banane, gegart in Kokosmilch und Palmzucker

D3 – Taro Buad Shii **8,00 €**
Taro, gegart in Kokosmilch und Palmzucker

D4 – Eis **8,90 €**
Mit Eis gefüllte exotische Früchte in eigener Fruchtschale, wahlweise:

Kokosnuss ^{l.a.f.g}

Orange ^{l.a.g}

Mango ^{l.a.f.g}

Zitrone ^{l.a.g}

Ananas ^{l.a.g}

Neu: D5 – Eiscreme Thood Rum **11,90 €**
Eine große frittierte Vanilleeiskugel im brennenden Teigmantel, außen warm und innen eiskalt; darüber Schoko- und Karamellsauce und daneben etwas Schlagsahne
Das ist der Burner!

Neu: D6 – Thai Roti (Neu) **9,90 €**
Thailändischer Pfannkuchen (Pancake), etwas knusprig; überzogen mit süßer Kondensmilch
Hmm, sooooo lecker



Lilavadee

Informationen

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff E100 – E180
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel E310 – E321
- 4 = mit Geschmacksverstärker E620 – E635
- 5 = mit Eisensalze (geschwärzt)
- 6 = mit Süßstoff
- 7 = mit Phosphate
- 8 = gewachst
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig

Allergene

- a1 = glutenhaltiges Getreide, Gerste
- a2 = glutenhaltiges Getreide, Weizen
- b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Soja und Sojaerzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h = Schalenfrüchte und -erzeugnisse (z.B. Cashewnüsse)
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j = Senf und Senferzeugnisse
- k = Sesamsamen und -erzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulphite (SO₂) (z.B. Essig, E 220 – E 228)
- m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n = Weichtiere und -erzeugnisse (z. B. Tintenfisch, Schnecken, Abalone, Austern und Muscheln)

Fragen Sie unser Servicepersonal für detaillierte Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen zu den einzelnen Speisen und Getränken