

THE SIAM RESIDENCE

SPEISEKARTE
d



INHALTSVERZEICHNIS

d

FRÜHSTÜCKSKARTE	3
American Breakfast	3
Breakfast à la Carte	3
MITTAGSKARTE	4
Salate	4
Sandwich und Burger	4
Reis	5
Nudeln	6
ABENDKARTE	7
Vorspeisen	7
Salate	8
Suppen	9
Hauptgang - Internationale Gerichte	9
Hauptgang - Thaiändische Gerichte	10
Hauptgang - Meeresfrüchte	10
Reis	11
Nudeln	11
Vegetarische Speisen nach Ihrer Wahl	11
Lamm / Huhn / Schwein / Ente / Garnelen / Hummer	12
Special Thai Sets Set für 2 Personen - Eine Empfehlung des Küchenchefs	13
Meeresfrüchte Special für 2 Personen	13
Nachspeisen	14



FRÜHSTÜCKSKARTE

AMERICAN BREAKFAST

Set Preis	450,-
Zwei Eier (Rührei, Omelette, gebraten, gekocht) mit Schinken, Speck oder Wurst Frühstückskorb mit Brotvariation (Toast, Vollkornbrot und Croissant) Cornflakes oder Müsli mit Milch Glas Orangensaft oder Ananassaft Kaffee oder Tee Frisches Obst	

BREAKFAST À LA CARTE

Zwei Eier nach Ihrer Wahl mit Schinken, Speck oder Wurst und Käse	135,-
Cornflakes oder Müsli mit Milch	110,-
Brotvariation (Croissant, Toast, Vollkornbrot) mit Butter und Marmelade	110,-
Französischer Toast	95,-
Joghurt	55,-
Glas Orangensaft oder Ananassaft	65,-
Tasse Kaffee oder Tee	55,-
Kanne Kaffee oder Tee	85,-



f MITTAGSKARTE

d SALATE

The Siam Residence Deluxe Salat Schinken, Käse, Ei, Shrimps und Hühnerfleisch gemischt mit Gemüse und Dressing	215,-
Ananas Salat Käse, Hühnerfleisch, Ananas, Karottensalat, Ei mit Cocktailsauce	175,-
Thunfisch – oder Hühnerstreifensalat Thunfisch oder Hühnerstreifen mit Gemüse und Dressing	195,-
Vier Jahreszeiten Salat Frisches Saisongemüse mit Dressing nach Wahl	135,-
Scharfer Thai Salat “Yum oder Lab” Gegrilltes Rind- oder Hühnerfleisch mit scharfen Thai Gewürzen	220,-

d SANDWICH UND BURGER

Club Sandwich Kombination von Schinken, Speck oder Huhn mit Spiegelei	220,-
Gegrilltes Schinken Käse Sandwich Gegrillter Schinken, Käse mit Spiegelei	225,-
Steak Sandwich Klassisch mit gebratenem Rindfleisch	245,-
Huhn – oder Thunfisch Sandwich Kombination von Huhn oder Thunfisch mit Dressing	210,-
Hawaii Burger Gegrillter Schinken, Käse, Ananas und Spiegelei	225,-
Top Gun Burger Klassisch mit Speck, Käse und Spiegelei	225,-
Thai Burger Rindfleisch mit Basilikumblättern und Ei	225,-



Fisch Burger Barracuda Filet mit Käse	235,-
Französischer Burger Französisches Brot gebacken, mit Schinken, Käse, Tomate, Zwiebel	225,-
Portion Pommes Frites	125,-

d REIS

Diamond Dish „PAD“ (ผักใส่เม็ดมะม่วง)

A. Gebraten mit Shrimps, Huhn, Schinken, Ananas, Zwiebeln, Tomate, Ei und Cashewnüsse	225,-
B. Gebraten mit Schwein, Huhn, Schinken, Ananas, Zwiebeln, Tomate, Ei und Cashewnüssen	245,-

Golden Dish „LAD KHOUW“ (ผัดกับเครื่องแกง ลาดข้าว / กว๊ายเตี๋ยว)

A. Gebratene Shrimps oder gemischte Meeresfrüchte mit Curry Kokosnussmilch auf Reis	225,-
B. Gebratenes Schweine- oder Hühnerfleisch mit Curry Kokosnussmilch auf Reis	215,-

Silver Dish „LAD NHA“ (ผัดลาดหน้าข้าว/ก๊วยเตี๋ยง)

A. Gebratene Shrimps oder gemischte Meeresfrüchte mit Gemüse auf Reis	225,-
B. Gebratenes Schweine- oder Hühnerfleisch mit Gemüse auf Reis	215,-

Normal“ PAD TAM MA DA“ (ผัดธรรมดา)

A. Gebratene Shrimps oder gemischte Meeresfrüchte mit Gemüse und Ei	225,-
B. Gebratenes Hühnerfleisch oder Schwein mit Gemüse und Ei	215,-
Gebratener Reis „Amerikanisch“ Serviert mit gebratenem Hühnerfleisch, Speck, Schinken, Wurst und Spiegelei	225,-
Gebratener Reis „Indonesisch“ Gebratener Reis mit Indischem Curry, Hühnerfleisch, Ananas, Schinken und Spiegelei	250,-



d NUDELN

Spaghetti Carbonara Speck und Pilze mit Oberssauce	235,-
Spaghetti Bolognese Rindhackfleisch mit Tomatensauce	235,-
Baked Spaghetti Spaghetti gebacken mit Käse, Pilzen, grünem Gemüse und Zitronensaft	195,-
Spaghetti Thai Stil Curry Huhn mit Kokosnussmilch-Sauce	225,-
Spaghetti Super Gebraten mit Hühner- oder Schweinefleisch, Pilzen, Zwiebeln und Karotten	195,-
Spaghetti Teller Spaghetti gebraten mit Butter, Knoblauch, Pfeffer und Käse	145,-

Alle Speisen außer Reis und Nudeln werden mit Pommes Frites serviert



f ABENDKARTE

d VORSPEISEN

Knoblauchbrot (ขนมปังกระเทียม) Getoastetes Brot mit Butter, Knoblauch und Pfeffer	85,-
Crispy Wheels (หอมใหญ่แว่นชุบแป้งทอด) Gebratene Zwiebelringe	115,-
Hoi Ob Moh Din (หอยอบหม้อดิน) Muscheln gedämpft mit Thai Kräutern im Tontopf serviert	145,-
Golden Toasts (ขนมปังหน้าหมู) Toast mit gebratenem Schweinehackfleisch, Koriander Paste und Ei	135,-
Spring Roll (เปาะเปี๊ยะทอด) Frühlingsrolle gefüllt mit Schweinehackfleisch oder Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse	145,-
Kai Ho Bai Toey (ไก่ห่อใบเตย) Gegrilltes Huhn in Pandanblatt Mantel gehüllt	145,-
Tandoori Chicken (ไก่แทนดูรี) Gegrilltes Huhn mit Curry-Gewürz und Joghurtsauce	155,-
Satak (สะเต๊ะ) Gegrillte Hühner-, Schweine- und Rindfleisch Streifen mit Curry-Kokosnussmilch, serviert mit Erdnuss Sauce und Gurkensalat	155,-
Mixed Appetizer (กับแกล้มรวมมิตร) Variation thailändischer Spezialitäten	155,-
Snow white and seven Dwarfs (เห็บหมูทะเล็ก) In Mehl gebratene gemischte Meeresfrüchte und Gemüse	175,-
Crispy Tiles (กระเบื้องทอด) Gebratenes Schweinefleisch, gemischt mit Shrimps, geschwenkt in Knoblauch und Pfeffer, in Wonton Mantel gehüllt und serviert mit Gurkensalat	175,-



Tod Man Goong (ทอดมันกุ้ง) Shrimps gebraten in Koriander Teig	175,-
Lady in blanket (กุ้งห่อกล้วย) Gebratene Shrimps im Schlafrock	175,-
Sleeping lady (เป็๋อทอด) Gebratene Shrimps mit scharfer Koriander Paste und Thai Gewürzen	175,-
Just Wedding (มะเขือเทศสดสอดไส้ทูน่า) Thunfisch mit Mayonnaise und frischen Tomaten	175,-

d SALATE

Siam Residence Salad (สยามเรสิเดนซ์ สลัด) Schinken, Käse, Ei, Shrimps und Hühnerfleisch mit Gemüse und Dressing nach Wahl	215,-
Shrimps Cocktail (กุ้งค็อกเทล) Shrimps mit Cognac, Oliven und Cocktail Sauce	225,-
Samui Sea Salad (ยำทะเล) Gemischte Meeresfrüchte mit scharfen Thai Gewürzen	220,-
Honey-moon Salad (ฮันนีมูนสลัด) Shrimps, Hühnerstreifen, Käse, Ei mit gekochtem Gemüse und Dressing nach Wahl	220,-
Hawaiian Salad (ฮาวาย สลัด) Gegrillter Schinken, Ananas, Käse, Ei mit Gemüse und Dressing nach Wahl	195,-
Sea Crispy Salad (ยะทะเลกรอบ) Gebratene Meeresfrüchte mit scharfen Thai Gewürzen und Gemüse	220,-
Thai spicy Salad (ยำ / ลาบ) Gegrilltes Hühner- oder Rindfleisch mit scharfen Thai Gewürzen und Gemüse	220,-
Tuna/Chicken Salad (ทูน่า / ไก่ สลัด) Thunfisch oder Hühnerstreifen mit Gemüse und Cocktail Sauce	195,-
Four Seasons Salad (สลัดผัก) Frisches Saisongemüse mit Dressing nach Wahl	135,-



d SUPPEN

Cream Soup (ซุ๊ป ครีม) Creme Suppe mit Pilzen, Mais oder Huhn und Tomaten	145,-
Garlic Soup (ซุ๊ปกระเทียม) Spezial Creme Suppe mit frischem Knoblauch	145,-
Minestrone Soup (มินเนสโตร์ ซุ๊ป) Gemüsesuppe mit gekochtem Reis, Nudeln, Gemüse und Speck	155,-
Wanton Soup (เกี้ยวซุ๊ป) Klare Suppe mit Schweinefleisch und Koriander, gehüllt in Wonton Mantel	145,-
Cucumber Soup (ซุ๊ปแตงกวายัดไส้) Klare Suppe mit Gurke, gefüllt mit Schweinehackfleisch	145,-
Healthy Soup (ซุ๊ปผ) Klare Suppe mit frischem Gemüse	135,-

HAUPTGANG - INTERNATIONALE GERICHTE

Steak Boeuf Stroganoff (สเต็กเนื้อ สโตกาน็อฟ) Rindfleisch mit Schinken, Pilzen, Zwiebeln, Cognac, Essiggurken in Rahmsauce	425,-
Beef Steak (สเต็กเนื้อ มาดากาสคา) Rindfleisch mit Cognac in frischer grüner Pfeffer Sauce	425,-
Sirloin Steak (สเต็ก เซอร์ รอย) Rindfleisch mit Pilzen in Rotwein Sauce	425,-
Mixed grill (มิคซ์กริลล์) Gegrilltes Rind-, Hühner- und Schweinefleisch, Speck, Wurst und Tomaten	425,-
Green Chicken (ไกเขียว) Gebratenes Huhn mit Gurke in Weißwein Sauce	395,-
Golden Plate (ไก่ / หมู ซุ๊ปแป้งเกล็ดขนมปังทอด) Gebratenes Hühner- oder Schweinefleisch in Mehl und Brösel paniert	395,-
Lam – Yai Chicken (ไกล่าไยยัดไส้) Gebratenes Huhn, gefüllt mit Schinken und Käse, paniert in Ei und Brösel	395,-



HAUPTGANG - THAILÄNDISCHE GERICHTE



Schwein /Huhn /Rind nach Ihrer Wahl	215,-
Gebraten mit Cashewnüssen und Zwiebeln	
Gebraten mit Curry, Kokosnussmilch und Bohnen	
Gebraten mit Thai Curry Gewürz, Kokosnussmilch und Kartoffeln	
Gebraten mit jungem Ingwer und Frühlingszwiebeln	
Gebraten mit frischem Chili, Knoblauch und Basilikum	
Gebraten mit Indischem Curry, Kokosnussmilch und Bohnen	
Gebraten mit süß – saurer Sauce	
Gebraten mit Austernsauce und Gemüse	
Gebraten mit Pfeffer und Knoblauch	
Saure Suppe mit Thai Gewürzen und Kokosnussmilch	
Klare Suppe mit Glasnudeln und Gemüse	
Gebraten mit grünem Curry und Kokosnussmilch	

Alle Speisen werden mit gedämpftem Reis serviert

HAUPTGANG - MEERESFRÜCHTE



Red / White Snapper / Butterfisch (300–350g)	480,-
Gegrillt mit Butter, Knoblauch und Pfeffer	
Gebraten mit Sauce	
Gedämpft mit jungem Ingwer und Zwiebeln	
Barracuda (250g)	360,-
Gebraten in Mehl	
Gebraten mit Cashewnüssen und Zwiebeln	
Gebraten mit jungem Ingwer und Zwiebeln	
Gebraten mit süß-sauer Sauce	
Gegrillt mit spezieller Weinsauce	
Muscheln (½kg)	150,-
Gebraten mit scharfen Thai Gewürzen und Basilikum	
Gebraten mit Curry und Frühlingszwiebeln	
Tintenfische (200g)	260,-
Gegrillt mit scharfer Thai Sauce	
Gebraten mit Curry, Kokosnussmilch und Bohnen	
Gebraten mit Pfeffer und Knoblauch	
Shrimps (200g)	295,-
Gedämpft mit frischem Knoblauch	
In Mehl gebraten	
Saure Suppe mit Thai Gewürzen	

Alle Speisen werden mit Reis oder Brot oder Toast nach Wunsch zubereitet serviert

Alle Preise in thailändischen Baht exklusive 10% Bedienungszuschlag und 7% Steuer



d REIS

Gebraten mit Schweine-, Rind- oder Hühnerfleisch, Gemüse und Ei	175,-
Gebraten mit Shrimps oder Meeresfrüchte, Gemüse und Ei	215,-
Gegrillt mit Schweinefleisch, Ananas und Speck	225,-
Gebraten nach amerikanischer Art	225,-
Gebraten nach indonesischer Art	250,-

d NUDELN

Gebraten mit Schweine-, Rind- oder Hühnerfleisch, Gemüse und Ei	175,-
Gebraten mit Shrimps oder gemischten Meeresfrüchten, Gemüse und Ei	215,-
Gebraten mit Soja und Erdnüssen auf thailändische Art	165,-
Gebraten mit Schweinehackfleisch, Chili und Basilikum	165,-
Nudeln mit gebratenem Schweine- oder Hühnerfleisch mit Curry und Kokosnussmilch	175,-
Nudeln mit gebackenen Shrimps oder Meeresfrüchten mit Curry und Kokosnussmilch	215,-

VEGETARISCHE SPEISEN NACH IHRER WAHL d

Pro Speise	155,-
Gebratener Reis oder Nudeln mit Gemüse	
Gebratenes Mischgemüse	
Curry Kokosnussmilch und Kartoffeln	
Gebratene Kartoffel mit süß-saurer Sauce	
Gebratene Glasnudeln mit Gemüse	
Klare Gemüsesuppe	

Alle vegetarischen Speisen werden mit gedämpftem Reis serviert

LAMM / HUHN / SCHWEIN / ENTE / GARNELEN / HUMMER

d

Lamb Chops Lammstücke gegrillt mit Pilzen und grünen Pfefferkörnern in Weinsauce	850,-
Lam - Yai Chicken Huhn gefüllt mit frischen Früchten, Gemüse und Gewürzen (für 2 Personen)	1.250,-
Stuffed Duck Ente gefüllt mit frischen Früchten und Gewürzen (für 2 Personen)	1.550,-
Barbecue Spareribs Gegrillte Schweinsrippen mit Barbecue Sauce	650,-
Duck a l'Orange Gebratene Ente mit frischen Orangen in Weinsauce	750,-
Saba Steak /Ölfisch Gegrillter Ölfisch in Spezielsauce mit gebratenem Gemüse	450,-
Garnelen (250g) Saure Suppe mit Thai Gewürzen gedämpft mit frischem Knoblauch Gegrillt mit Butter, Knoblauch und Pfeffer	650,-
Riesengarnelen Steak (350g) Gegrillt mit Butter, Knoblauch und Pfeffer Gebacken mit Käse in Weinsauce	1.450,-
Hummer (600–700g) Gegrillt mit Butter, Knoblauch und Pfeffer Gebacken mit Käse in Weinsauce	1.980,-

Alle Speisen werden mit gedämpftem Reis oder Butterreis und Salat serviert

SPECIAL THAI SETS

SET FÜR 2 PERSONEN - EINE EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Set A. Thai International	1.590,-
Meeresfrüchte in Mehl gebraten	
Saure Hühnersuppe mit Kokosnussmilch und Thai Gewürzen	
Rindfleisch gebraten in Austernsauce, Pilze und Zwiebeln	
Gebratener Fisch mit süß-saurer Sauce und Gemüse	
Frische Saisonfrüchte oder Eiscreme	
Set B. Thai Local	1.460,-
Frühlingsrolle	
Schweinehackfleisch gebraten, mit Koriander im Eimantel	
Huhn gebraten mit Cashewnüssen, Chili und Zwiebeln	
Klare Suppe mit Glasnudeln und Gurke gefüllt mit Schweinefleisch	
Schweinefleisch gebraten mit Curry, Kokosnussmilch und Bohnen	
Banane mit Kokosnussmilch	
Set C. Thai Seafood	2.450,-
Muscheln gedämpft mit Thai Gewürzen	
Gebratene Shrimps mit Koriander	
Fisch gebraten mit jungem Ingwer oder Cashewnüssen	
Shrimps – Suppe (sauer) mit Pilzen und Thai Gewürzen	
Shrimps oder Tintenfisch gebraten mit Curry, Kokosnussmilch und Bohnen	
Gebackene Banane oder Ananas mit Eiscreme	

MEERESFRÜCHTE SPECIAL FÜR 2 PERSONEN

Set A. Garnelen (กุ้งกลาง)	2.250,-
Muscheln gedämpft mit Thai Gewürzen	
Tintenfisch gegrillt mit thailändischer Spezialsauce	
Red Snapper gegrillt mit Pfeffer und Knoblauch	
Garnelen gegrillt mit Butter, Knoblauch und Pfeffer	
Gedämpfter Reis oder gegrillte Kartoffel mit Salat	
Frische Früchte oder Eiscreme	
Set B. Riesengarnelen (กุ้งใหญ่)	3.850,-
In Mehl gebratene Meeresfrüchte und Gemüse	
Saure Suppe mit Shrimps und Thai Gewürzen	
Red Snapper gegrillt oder gebraten mit Pfeffer und Knoblauch	
Riesengarnelen gegrillt mit Butter, Pfeffer und Knoblauch	
Gedämpfter Reis oder gegrillte Kartoffel mit Salat	
Frische oder gebackene Früchte mit Eiscreme	

Set C. Hummer (สี่ปลาดูว์)	4.790,-
Muscheln gedämpft mit Thai Gewürzen	
Saure Suppe mit Shrimps oder Meeresfrüchte und Thai Gewürzen	
Meeresfrüchte in Mehl gebraten mit Gemüse	
Hummer gegrillt oder gebacken mit Pfeffer und Knoblauch	
Frisches Saisongemüse mit Dressing nach Wahl	
Gebratener Reis mit Gemüse	
Frische oder gebackene Früchte mit Eiscreme	

NACHSPEISEN

Gemischter Früchteteller	110,-
Ananas , Papaya, Wassermelone, Banane, Früchte der Saison	
Teller mit gemischten Früchten	135,-
Eiscreme nach Ihrer Wahl – 3 Kugeln	110,-
Vanille, Schokolade, Erdbeere	
Bananensplit mit Schokoladesauce	135,-
Gebackene Früchte mit Eiscreme	135,-
Gebackene Eiscreme	135,-
Palatschinken nach Ihrer Wahl	135,-
Marmelade, Eiscreme, Banane, Ananas	
Thailändische Süßigkeiten	135,-
Banane mit Kokosnussmilch	
Taro, süße Kartoffel und Kürbis in Kokosnussmilch	
Banane oder süße Kartoffel oder Ananas in Sirup	