



BUAFAH

Thai Art Bistro

Original Thailändische Küche

บัวฟ้า

MENÜ

Mittagsmenü

von 12-15 Uhr

M1 bis M7 wahlweise mit 7,80

- a. Hähnchenfleisch เนื้อไก่
- b. gebackenem Hähnchenfleisch
เนื้อไก่ชุบแป้งทอด
- c. gebackenem Fisch เนื้อปลาชุบแป้งทอด
- d. Tofu เต้าหู้ทอด

M1 bis M7 wahlweise mit 8,80

- e. Rindfleisch เนื้อวัว
- f. Ente เนื้อเป็ด



Mittagsmenüs mit Reis

M1 Geang Phet แกงเผ็ด

rotes Curry-Kokosmilch-Soße Bambus, Thai-Aubergine, Paprika, Zucchini, grünen Bohnen

M2 Geang Kheow Wahn แกงเขียวหวาน

grünes Curry-Kokosmilch-Soße mit Thai-Aubergine, Bambus, Paprika, Zucchini, grünen Bohnen

M3 Phat Phak Ruammit ผัดผักรวมมิตร

gemischtes gebratenes Gemüse

M4 Phat Prieau Wahn ผัดเปรี้ยวหวาน

Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas in Süß-Sauer-Soße

M5 Phat Khing ผัดขิง

mit gebratenen Zwiebeln, Lauch, Ingwer, Zucchini, Paprika und Champignon, dazu Reis

M6 Khao Phat ข้าวผัด

gebratener Reis mit Chinakohl, Karotten, Lauch, Mais, Ei, Sojasprossen und Erbsen

M7 Mi Phat ผัดหมี่เหลือง

gebratene Nudeln, mit Ei, Chinakohl, Karotten, Lauch und Sojasprossen

Mittagsmenüs mit Nudeln auf der nächsten Seite

Mittagsmenüs mit Nudeln (M8 bis M19)

Jedes Gericht wird mit einem gemischten Salat
und gebackenen Wan-Tan serviert.



M8 Guay Tiaow Nahm Tofu
ก๋วยเตี๋ยวน้ำเต้าหู้ 7,80
Thailändische Reissnudelsuppe
mit Tofu und Sojasprossen



M9 Guay Tiaow Nahm Gai
ก๋วยเตี๋ยวน้ำไก่ 7,80
Thailändische Reissnudelsuppe
mit Hähnchen und Sojasprossen



M10 Guay Tiaow Nahm Ped
ก๋วยเตี๋ยวน้ำเป็ด 8,80
Thailändische Reissnudelsuppe
mit Ente und Sojasprossen



M11 Guay Tiaow Nahm Nua
ก๋วยเตี๋ยวน้ำเนื้อ 8,80
Thailändische Reissnudelsuppe
mit Rindfleisch und Sojasprossen



M12 Guay Tiaow Nahm Mu
ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมู 7,80
Thailändische Reissnudelsuppe
mit Schweinefleisch und Sojasprossen



M13 Guay Tiaow Tom Yam Gai
ก๋วยเตี่ยวต้มยำไก่ 7,80
Thailändische Reissnudelsuppe
mit Hähnchen und Erdnüssen



M14. Guay Tiaow Heng Ped
ก๋วยเตี่ยวแห้งเป็ด 8,80
Thailändische Reissnudeln
mit Ente und Sojasprossen



M15 Udong Gai
ก๋วยเตี่ยวน้ำเส้นอุด้งไก่ 7,80
Thailändische Nudelsuppe
mit japanischen Nudeln und Hähnchen



M16 Bami Heng Ped
บะหมี่แห้งเป็ด 8,80
Weizennudeln mit Ente



M17 Bami Heng Gai
บะหมี่แห้งไก่ 7,80
Weizennudeln mit Hähnchen



M18 Bami Nahm Gai
บะหมี่น้ำไก่ 7,80
Weizennudelsuppe mit Hähnchen



M19 Bami Nahm Ped
บะหมี่น้ำเป็ด 8,80
Weizennudelsuppe mit Ente

Vorspeisen

- 1 Por-Pia** เปาะเปี๊ยะ 4,10
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
- 2 Giaw Tord** เกี้ยวทอด 4,10
knusprig gebratene Teigtaschen
- 3 Gai Sate** ไก่สะเต๊ะ 4,80
Hähnchenspieße mit pikanter Erdnusssoße
- 4 Muu Ping** หมูปิ้ง 4,80
gegrillte Schweinespieße



Salate

- 5 Gemüsesalat** สลัดผัก 4,00
gemischter Salat mit Mango-Senf Dressing
- 6 Yam Nua** ยำเนื้อ 6,10
Rassiger Salat mit gegrilltem Rindfleisch,
Gurken, Tomaten und Zwiebeln (scharf)
- 7 Pla Gung** ปลากุ้ง 6,10
Garnelen mit Zitronengras, Zitronenblätter,
Zwiebeln, Chili und Paprika



Suppen

- 8 Soup Phak** แกงจืดผัก 4,00
frische Gemüsesuppe
- 9 Geang Jid Wun Sen** แกงจืดวุ้นเส้น 4,50
Glasnudelsuppe mit Gemüse und
Hähnchen
- 10 Giaw Nahm** เกี้ยวน้ำ 4,50
Wan-Tan-Suppe mit Gemüse
- 11 Tom Yam Gai** ต้มยำไก่ 4,50
Hühnersuppe mit Champignon, Galanga,
Zitronenblätter, Zitronengras, Chili und
Koriander (scharf)
- 12 Tom Yam Gung** ต้มยำกุ้ง 5,50
Garnelensuppe mit Champignon, Galanga,
Zitronenblättern, Zitronengras, Chili und
Koriander (scharf)
- 13 Tom Kha Gai** ต้มข่าไก่ 4,50
Kokosmilchsuppe mit Hähnchenfleisch,
Champignon, Galanga, Zitronenblättern,
Zitronengras, Chili und Koriander (scharf)
- 14 Tom Kha Gung** ต้มข่ากุ้ง 5,50
Kokosmilchsuppe mit Garnelen,
Champignon, Galanga, Zitronenblättern,
Zitronengras, Chili und Koriander (scharf)



Alle Gerichte von 15-32 können wahlweise mit a-g bestellt werden.

a	Hähnchenfleisch เนื้อไก่	12,00
b	gebackenes Hähnchenfleisch ไก่ชุบแป้งทอด	12,00
c	Tofu เต้าหู้	11,50
d	Rindfleisch เนื้อวัว	13,50
e	Ente เนื้อเป็ด	13,50
f	gebackener Fisch เนื้อปลาชุบแป้งทอด	13,00
g	Garnelen กุ้ง	15,00

Currys

15 Geang Phet แกงเผ็ด

rote Curry-Kokosmilch-Soße mit Bambus, Thai-Aubergine, Paprika, Zucchini, grünen Bohnen und Basilikum, dazu Reis

16 Geang Kheow Wahn แกงเขียวหวาน

grüne Curry-Kokosmilch-Soße mit Thai-Aubergine, Bambus, Paprika, Zucchini, grünen Bohnen und Basilikum, dazu Reis

17 Geang Panaeng แกงแพนง

Panaeng Curry-Kokosmilch-Soße mit grünen Bohnen, Paprika, und Zitronengras, dazu Reis

18 Geang Masaman แกงมัสมั่น

Masaman Curry-Kokosmilch-Soße mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Erdnüssen, dazu Reis

19 Geang Gali แกงกะหรี่

Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Ananas, dazu Reis

20 Phat Pik Geang ผัดพริกแกง

Curry mit Bambus, Paprika, Zucchini, Aubergine, dazu Reis



Nudelgerichte

21 Guay Tiaow Rad Nah ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า

gebratene Reismudeln, dazu eine Soße mit Brokkoli und Karotten

22 Guay Tiaow Pat See-lu ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว

gebratene Reismudeln mit Brokkoli, Karotten, Chinakohl und Ei

23 Guay Tiaow Phat Thai ก๋วยเตี๋ยวผัดไท

gebratene Reismudeln mit Lauchzwiebeln, Sojasprossen, getrocknete Garnelen und Ei

24 Mi Phat หมี่ผัด

gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Ei

25 Guay Tiaow Nahm ก๋วยเตี๋ยวน้ำ

Reismudelsuppe mit Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Koriander



Hauptgerichte mit Auswahl

26 Lahb ลาบ

Lauchzwiebeln, rote Zwiebeln, Koriander (schmeckt sauer/scharf), dazu Reis

27 Khaow Phat ข้าวผัด

gebratener Reis mit Chinakohl, Karotten, Lauch, Mais, Ei, Sojasprossen und Erbsen

28 Phat Krapau ผัดกระเพรา

Krapaublätter, Chili, Peperoni, Bambus, grünen Bohnen und Zucchini (scharf), dazu Reis

29 Phat Prieu Wahn ผัดเปรี้ยวหวาน

Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas in einer Süß-Sauer-Soße, dazu Reis

30 Phat Phak Ruammit ผัดผักรวมมิตร

gemischtes gebratenes Gemüse, dazu Reis

31 Phat Met Mamuang ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

gebratene Cashewkerne mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Champignon, dazu Reis

32 Phat Khing ผัดขิง

gebratene Zwiebeln, Lauch, Ingwer, Zucchini, Paprika und Champignon, dazu Reis



Hauptgerichte ohne Auswahl

33 Som Tam Mu Ping set ส้มตำหมูขี้ข้าวเหนียว 16,00
gegrillte Schweinefleischspieße, dazu Papayasalat und Klebreis

34 Gung Gatiam Prik Thai กุ้งกระเทียมพริกไทย 15,00
mit Knoblauch gebratene Garnelen, dazu eine thailändische Soße, dazu Reis

35 Tom Yam Portaeg ต้มยำโป๊แตก 18,00
saure, scharfe Suppe mit gemischten Meeresfrüchten

36 Yam Wun Sen ยำวุ้นเส้น 13,00
Glasnudelsalat mit Garnelen, Tintenfisch, Lauchzwiebeln, Koriander



Nachtisch 4,50

40 Khao Tom Mat ข้าวต้มมัด

Klebereis mit Bananenfüllung und Kokossoße

41 Bua Loy Purk บัวลอยเผือก

warmes Dessert mit Tapiokamehl, Taro und Kokossoße

42 Durian Eis ไอศกรีมทุเรียน

Durian Eis mit karamellisierten Süßkartoffeln, Palmfrucht und Erdnüssen

43 Kokosnuß Eis ไอศกรีมมะพร้าวขนุน

Kokosnuß Eis, mit karamellisierten Süßkartoffeln, Jackfruit und Erdnüssen

Getränke

Softdrinks

Cola ^{1,2}	0,33l 3,00	0,5l 4,20
Cola light ^{1,2,3}	3,00	4,20
Fanta ^{1,4}	3,00	4,20
Sprite ⁴	3,00	4,20
Ginger Ale	3,00	4,20
Wasser, still	3,00	4,20
Wasser, mit Sprudel	3,00	4,20
Wasserflasche (still oder mit Sprudel)	6,50	

Säfte

Apfelsaft	0,2l 2,60	0,4l 3,60
Orangensaft	2,60	3,60
Maracujasaft	2,60	3,60
Kiba	2,60	3,60
Mangosaft	2,90	3,90
Lycheesaft	2,90	3,90
Guavensaft	2,90	3,90
Säfte als Schorle		3,20

Bier 0,3l

Warsteiner	2,90
Becks	2,90
Becks alkoholfrei	3,10

Bier 0,5l

Erdinger Weizenbier dunkel	3,90
Erdinger Weizenbier hell	3,90

Thailändisches Bier 0,3l

Singha Bier	3,50
Chang Bier	3,50

Kaffeespezialitäten

Kaffee ²	2,20
Espresso ²	2,20
Double Espresso ²	3,20
Latte Macchiato ²	3,50
Cappuccino ²	2,80
Heiße Schokolade (mit Sahne)	3,50 3,80

Extras

mit Soja Milch / laktosefreie Milch

Teespezialitäten

Grüner Tee / Jasmin Tee	2,80
Hausgemachter Ingwertee	3,20
Hausgemachter Zitronengraste	3,20
Earl Grey, Pfefferminz-, Früchte-, Kamillentee	2,50

Man soll dem
Leib
etwas Gutes bieten,
damit die
Seele
Lust hat,
darin zu wohnen

Winston Churchill

Das ist die Philosophie von uns,
Buafah - die Original thailändische Küche.

Wie bieten unseren Gästen ein ausgewogenes Ernährungskonzept an.
Dazu sind unsere Speisen frisch und gesund, bringen gute Laune und
ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Alle Speisen werden original thailändisch zubereitet.
Sollten Sie eine Allergie gegen Nüsse, Äpfel etc. haben, sagen Sie uns unbedingt Bescheid.

Auch wenn wir bewusst **ohne Glutamat und ohne Zusätze kochen**, werden sich in fast all
unseren Gerichten Spuren von E621 und E211 wiederfinden, weil diese in
Chillipasten und Soyasoßen -welche wir zum Würzen verwenden- enthalten sind.

Knochenhauerstraße 13 | 30159 Hannover
Telefon 0511 35354645
buafahbistro@gmail.com



buafah.bistro