



# Buafah Thai Art Bistro

Menu



# Mittagsmenü

DIENSTAG - FREITAG: 12-15 UHR



REISGERICHT + TAGESSUPPE



NUDLEGERICHT + KNUSPRIGE WAN TANS

ALLE GERICHTE KÖNNEN WAHLWEISE MIT

HÄHNCHENFLEISCH



GEBACKENEM HÄHNCHEN

8,80

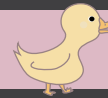
TOFU



RINDFLEISCH



ENTE



9,80

GEBACKENEM FISCH



BESTELLT WERDEN

**M1 GEANG PHET**

แกงเผ็ด

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



**M2 GEANG KEOW WAHN**

แกงเขียวหวาน

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



**M3 PHAT PAK RUAMMIT**

ผัดผักรวม

Sojasprossen, Paprika, grüne Bohnen, Karotten, Chinakohl, Zucchini und Champignons gebraten in einer Art thailändischen Bratensoße und dazu Reis



**M4 PHAT PRIAU WAHN**

จะผัดเปรี้ยว

süß-saure Soße mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ananas und dazu Reis



**M5 PHAT KHING**

ผัดขิง

Ingwer gebraten mit Zwiebeln, Porree, Zucchini, Paprika, Karotten, Champignons und dazu Reis



ข้าวผัด

**M6 KHAOW PHAT**

gebratener Reis mit Chinakohl, Karotten, Porree, Mais, Erbsen und Ei



หมี่ผัด

**M7 GUAY TIAOW MI PHAT**

gebratene Eiernudeln mit Chinakohl, Porree, Karotten, Sojasprossen und Ei



ก๋วยเตี๋ยวแห้ง

**M8 GUAY TIAOW HENG**

Reisnudeln mit Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Koriander, gewürzt mit Sojasoße



ก๋วยเตี๋ยวน้ำใส

**M9 GUAY TIAOW NAHM**

helle Reisnudelsuppe mit Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Koriander



ก๋วยเตี๋ยวน้ำข้น

**M10 GUAY TIAOW NAHM DAM**

dunkle Reisnudelsuppe mit Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Koriander



# Vorspeisen



เปาะเปี๊ยะ  
**1 POR-PIA** <sup>3,5</sup>  
Frühlingsrollen mit  
Gemüsefüllung  
4,90

เกี๊ยวทอด <sup>3,5</sup>  
**2 GIAOW TORD**  
knusprig gebratene  
Teigtaschen  
4,50



ไก่สะเต๊ะ  
**3 GAI SATE** <sup>1,2,3</sup>  
Hähnchenspieße mit  
pikanter Erdnusssoße  
5,50

หมูปิ้ง <sup>2,5,6,10</sup>  
**4 MUU PING**  
gegrillte Schweine-  
fleischspieße  
5,50



# Salate

สลัดผัก  
**5 GEMÜSESALAT** 4,50  
gemischter Salat mit  
hausgemachtem Dressing

ยำเนื้อ <sup>6</sup>  
**6 YAM NUA** 7,00  
rassiger Salat mit  
Rindfleisch, Gurken, Tomaten Lauchzwiebeln,  
roten Zwiebeln und Koriander



พลากุ้ง  
**7 PLA GUNG** <sup>13,6</sup> 8,00  
Garnelen zubereitet mit  
Zitronengras, Zitronenblättern, roten  
Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander  
und Chilipaste

ยำวุ้นเส้น <sup>13,6,9</sup>  
**36 YAM WUN SEN** 14,00  
Glasnudelsalat mit Garnelen,  
Tintenfisch, roten Zwiebeln  
Lauchzwiebeln, Tomaten, Sellerie  
und Koriander



# Suppen

ซุปลผัก  
**8 SOUP PHAK** <sup>5</sup> 5,00  
frische Gemüsesuppe

แกงจืดวุ้นเส้น  
**9 GEANG JID WUN SEN** <sup>5</sup> 5,50  
Glasnudelsuppe mit Gemüse und  
Hähnchen

เกี๊ยวน้ำ  
**10 GIAW NAHM** <sup>3,5</sup> 5,50  
Wan-Tan-Suppe mit Gemüse

ต้มยำไก่  
**11 TOM YAM GAI** <sup>1,3,6</sup> 5,50  
Hühnersuppe mit Champignons,  
Galanga, Zitronenblättern, Zitronengras,  
Chili und Koriander (etwas scharf)

ต้มยำกุ้ง <sup>1,3,6,8</sup>  
**12 TOM YAM GUNG**  
Garnelensuppe mit  
Champignons,  
Galanga, Chili,  
Zitronenblättern,  
Zitronengras,  
und Koriander  
(etwas scharf)  
5,90



ต้มข่าไก่ <sup>6</sup>  
**13 TOM KHA GAI** <sup>6</sup> 5,50  
Kokosmilchsuppe  
mit Hähnchen,  
Champignons, Galnga,  
Zitronenblättern,  
Zitronengras, Lauch-  
zwiebeln und Koriander

ต้มข่ากุ้ง  
**14 TOM KHA GUNG** <sup>6,8</sup> 5,90  
Kokosmilchsuppe mit Garnelen,  
Champignons, Galanga, Zitronenblättern,  
Zitronengras, Lauchzwiebeln und Koriander

ส้มตำ  
**33 PAPAYASALAT** <sup>6</sup> 13,00  
original thailändischer Papayasalat  
mit Karottenstreifen, Tomaten und  
gehackten Erdnüssen



# Currys

ALLE CURRYS KÖNNEN WAHLWEISE MIT

HÄHNCHENFLEISCH  13,00

GEBACKENEM HÄHNCHEN 13,00

TOFU  12,50

RINDFLEISCH  14,50

BESTELLT WERDEN



ENTE  14,50

GEBACKENEM FISCH  14,50

GARNELEN  15,90

แกงเผ็ด 1,2,3,5,6  
**15 GEANG PHET**  
rote Curry-Kokosmilch-Soße  
mit Bambus, Thai  
Auberginen, Paprika,  
Zucchini, grünen Bohnen,  
Basilikum und dazu Reis



แกงเขียวหวาน 1,2,3,5,6  
**16 GEANG KEOW WAH**  
grüne Curry-Kokosmilch-  
Soße mit Bambus, Thai  
Auberginen, Paprika, Zucchini,  
grünen Bohnen, Basilikum und  
dazu Reis



แกงแพนง 1,2,3,5,6  
**17 GEANG PANEANG**  
Paneang Curry-Kokosmilch-  
Soße mit Bambus, Paprika,  
Zucchini, grünen Bohnen,  
Zitronenblättern und dazu Reis



แกงมัสมั่น 1,2,3,5,6  
**18 GEANG MASAMAN**  
Masaman Curry-Kokosmilch-  
Soße mit Kartoffeln, Paprika,  
Ananas, Zwiebeln, Erdnüssen  
und dazu Reis

แกงกะหรี่ 1,2,3,5,6  
**19 GEANG GALI**  
gelbes Curry-Kokosmilch-Soße  
mit Kartoffeln, Paprika,  
Ananas, Zwiebeln, Erdnüssen  
und dazu Reis



ผัดพริกแกง 1,2,3,5,6  
**20 PHAT PIK GEANG**  
rotes Curry angebraten mit  
Bambus, Auberginen, Paprika,  
Zucchini, Zitronenblättern,  
Basilikum und dazu Reis



Alle Currys auch Vegan möglich!

# Nudelgerichte

ALLE NUDELGERICHTE KÖNNEN WAHLWEISE MIT

HÄHNCHENFLEISCH



13,00

GEBACKENEM HÄHNCHEN

13,00

TOFU



12,50

RINDFLEISCH



14,50

BESTELLT WERDEN



ENTE



14,50

GEBACKENEM FISCH



14,50

GARNELEN



15,90

ก๋วยเตี๋ยวแห้ง<sup>5</sup>  
**21 GUAY TIAOW HENG**  
gekochte Reismudeln gewürzt  
in Sojasoße, mit Sojasprossen,  
Lauchzwiebeln und Koriander



ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว<sup>1,4,5,6</sup>  
**22 GUAY TIAOW PHAT SEE-IU**  
gebratene Reismudeln mit  
Brokkoli, Blumenkohl  
Chinakohl, Karotten  
und Ei



หมี่ผัด<sup>1,4,5,6</sup>  
**24 GUAY TIAOW MI PHAT**  
gebratene Eiernudeln mit  
Chinakohl, Porree, Karotten,  
Sojasprossen und Ei



ก๋วยเตี๋ยวผัดไท<sup>3,4,5,6</sup>  
**23 GUAY TIAOW PHAT THAI**  
original-thailändisch gebratene  
Reismudeln mit Porree und Ei,  
dazu frische Sojasprossen,  
Limette und gehackte  
Erdnüsse



ก๋วยเตี๋ยวน้ำ<sup>5</sup>  
**25 GUAY TIAOW NAHM**  
Reismudelsuppe mit Sojasprossen,  
Lauchzwiebeln und Koriander



น้ำใส, น้ำข้น  
MIT HELLER ODER  
DUNKLER BRÜHE


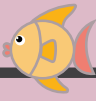



# Weitere Hauptgerichte

ALLE GERICHTE KÖNNEN WAHLWEISE MIT

HÄHNCHENFLEISCH 	13,00
GEBACKENEM HÄHNCHEN	13,00
TOFU 	12,50
RINDFLEISCH 	14,50



ENTE 	14,50
GEBACKENEM FISCH 	14,50
GARNELEN 	15,90



BESTELLT WERDEN



ลาบ  
**26 LAHB**<sup>6</sup>  
gehacktes Fleisch bzw. Tofu zubereitet mit Limettensaft, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander, Minze, dazu Eisbergsalat, Gurken und Reis (leicht scharf)



ข้าวผัด  
**27 KHAOW PHAT**<sup>4,5</sup>  
gebratener Reis mit Chinakohl, Karotten, Porree, Mais, Erbsen und Ei

ผัดกระเพรา  
**28 PHAT KRAPAU**<sup>5,6</sup>  
Fleisch bzw. Tofu gebraten mit Krapaublättern, Chili, Bambus, grünen Bohnen, Paprika, Zucchini und dazu Reis (leicht scharf)



ผัดผักรวมมิตร  
**30 PHAT PAK RUAMMIT**<sup>3,5,7</sup>  
Sojasprossen, Paprika, grüne Bohnen, Karotten, Chinakohl, Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl, Porree und Champignons gebraten in einer Art thailändischen Bratensoße und dazu Reis



ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
**31 PHAT MET MAMUANG**<sup>3,5,7</sup>  
geröstete Cashewkerne gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Karotten, Champignons und dazu Reis



ผัดเปรี้ยวหวาน  
**29 PHAT PRIAU WAHN**<sup>1,2,3,5,6,7</sup>  
süß-saure Soße mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Champignons, Karotten, Ananas und dazu Reis



ผัดขิง  
**32 PHAT KHING**<sup>3,5,7</sup>  
Ingwer gebraten mit Zwiebeln, Porree, Zucchini, Paprika, Karotten, Champignons und dazu Reis



กระเทียมพริกไทย  
**34 GATIAM PIKTAI**<sup>3,5,7</sup>  
gebratene Sojasprossen, Karotten, Porree, Chinakohl und Champignons mit kräftig gewürztem Fleisch bzw. Tofu und dazu Reis



# Nachtisch 5,00



ข้าวต้มมัด  
**40 KHAO TOM MAT** <sup>3,7</sup>  
Klebreis mit Bananenfüllung,  
Kokossoße und Erdnüssen

กล้วยทอด <sup>3,4,10</sup>  
**41 GEBACKENE BANANEN**  
in Teig frittierte Bananen mit Honig  
und einer Kugel Vanilleeis



ไอศกรีมมะม่วง <sup>\*10</sup>  
**42 MANGO-EIS**  
Mango-Eis mit gesüßten  
Mangostücken und Haselnuss-Krokant



# Getränke

SOFTDRINKS	0,3L	0,5L
Cola <sup>1,*</sup>	3,00	4,20
Cola Light <sup>1,*,**,**</sup>	3,00	4,20
Fanta <sup>1,11</sup>	3,00	4,20
Sprite <sup>11</sup>	3,00	4,20
Ginger Ale <sup>1</sup>	3,00	4,20
Wasser (still) 0,25l	2,50	
Wasser (classic) 0,25l	2,50	
Wasser (still) 0,75l	6,50	
Wasser (classic) 0,75l	6,50	

BIER 0,3L	
Warsteiner	2,90
Becks	2,90
Becks alkoholfrei	2,90
ERDINGER WEIZENBIER 0,5L	
hell	3,90
dunkel	3,90
alkoholfrei	3,90

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee *	2,20
Espresso *	2,20
doppelter Espresso *	3,20
Latte Macchiato <sup>10,*</sup>	3,50
Cappuccino <sup>10,*</sup>	2,80
heiße Schokolade <sup>10</sup>	3,00

THAI BIER 0,3L	
Singha	3,50
Chang	3,50



FRUCHTSAFTGETRÄNKE	0,2L	0,4L
Apfelsaft	2,50	3,90
Orangensaft	2,50	3,90
Maracujasaft	2,50	3,90
Kiba	2,50	3,90
Mangosaft	2,50	3,90
Lycheesaft	2,50	3,90
Guavensaft	2,50	3,90
Säfte als Schorle	3,20	

## TEESPEZIALITÄTEN

Earl Grey	2,50
Pfefferminztee	2,50
Früchtetee	2,50
Kamillentee	2,50
Grüner Tee	2,80
Jasmintee	2,80
frischer Ingwertee	3,20
frischer Zitronengraste	3,20



1 MIT FARBSTOFF  
2 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER  
3 ENTHÄLT GLUTENHALTIGES WEIZEN  
4 ENTHÄLT EI  
5 ENTHÄLT SOJA  
6 ENTHÄLT FISCH  
7 MIT SULPHITE  
8 ENTHÄLT KREBSTIERE  
9 ENTHÄLT WEICHTIERE  
10 ENTHÄLT MILCH, EINSCHLIEßLICH LAKTOSE  
11 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

\* KOFFEINHALTIG  
\*\* SÜßUNGSMITTEL  
\*\*\* MIT PHENYLALANIN

BEI UNKLARHEITEN BITTE NACHFRAGEN,  
WIR HELFEN IHNEN GERNE WEITER!



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.

Wir 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 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  
Chilipasten und Sojasoßen, welche wir zum Würzen verwenden, erhalten sind.



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

