



Buafah Thai Art Bistro

Menü



Mittagsmenü

DIENSTAG - FREITAG: 12-15 UHR



ZU JEDEM MITTAGSGERICHT SERVIEREN WIR EINE GEMÜSESUPPE

BEI JEDEM GERICHT HABEN SIE DIE WAHL ZWISCHEN:

HÄHNCHEN	9,90	RINDFLEISCH	10,90
GEBACKENEM HÄHNCHEN	9,90	ENTE	10,90
TOFU	9,90	GEBACKENEM FISCH	10,90

แกงเผ็ด

M1 GEANG PHET

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



ข้าวผัด

M6 KHAO PHAT

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



แกงเขียวหวาน

M2 GEANG KEOW WAHN

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



หมี่ผัด

M7 GUAY TIAOW MI PHAT

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



ผัดผักรวม

M3 PHAT PAK RUAMMIT

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



ก๋วยเตี๋ยวแห้ง

M8 GUAY TIAOW HENG

Reisnudeln mit Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Koriander, gewürzt mit Sojasoße



ผัดเปรี้ยวหวาน

M4 PHAT PRIAU WAHN

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



ก๋วยเตี๋ยวน้ำใส

M9 GUAY TIAOW NAHM

helle Reissnudelsuppe mit Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Koriander



ผัดขิง

M5 PHAT KHING

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



ก๋วยเตี๋ยวน้ำข้น

M10 GUAY TIAOW NAHM DAM

dunkle Reissnudelsuppe mit Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Koriander



Vorspeisen

เปาะเปี๊ยะ

1 POR-PIA ^{3,5} 5,50

Frühlingsrollen mit
Gemüsefüllung

เกี้ยวทอด

2 GIAOW TORD ^{3,5} 5,50

knusprig gebackene
Teigblätter mit Hähnchen
oder Tofu

ไก่สะเต๊ะ

3 GAI SATE ^{1,2,3} 6,90

Hähnchenspieße mit
pikanter Erdnusssoße

หมูปิ้ง

4 MUU PING ^{2,5,6,10} 6,90

gegrillte Schweine-
fleischspieße

เต้าหู้ทอด

5 TOFU TORD ⁶ 5,50

knusprig gebackene
Tofuscheiben mit Süßsauersoße

Salate

ยำเนื้อ

6 YAM NUA ⁶ 8,50

rassiger Salat mit
Rindfleisch, Gurken, Tomaten Lauchzwiebeln,
roten Zwiebeln und Koriander



ยำเต้าหู้

7 YAM TOFU ^{1,3,6} 7,50

rassiger Salat mit
gebackenen Tofuscheiben zubereitet mit
Gurken, Tomaten Lauchzwiebeln,
roten Zwiebeln und Koriander



ยำวุ้นเส้น ^{1,3,6,9}
36 YAM WUN SEN

Glasnudelsalat mit Garnelen,
Tintenfisch, roten Zwiebeln
Lauchzwiebeln, Tomaten, Sellerie
und Koriander
14,50



Suppen

ซุ๊ปผัก

8 SOUP PHAK ⁵ 5,50

frische Gemüsesuppe
แกงจืดวุ้นเส้น

9 GEANG JID WUN SEN ⁵ 5,90

Glasnudelsuppe mit Gemüse und
Hähnchen

เก๋ียวน้ำ

10 GIAW NAHM ^{3,5} 5,90

Wan-Tan-Suppe mit Gemüse

ต้มยำไก่

11 TOM YAM GAI ^{1,3,6} 5,90

Hühnersuppe mit Champignons,
Galanga, Zitronenblättern, Zitronengras,
Chili und Koriander (etwas scharf)

ต้มยำกุ้ง

12 TOM YAM GUNG ^{1,3,6,8}

Garnelensuppe mit Champignons,
Galanga, Chili, Zitronenblättern,
Zitronengras, und Koriander
(etwas scharf)

6,90



ต้มข่าไก่

13 TOM KHA GAI ⁶

Kokosmilchsuppe
mit Hähnchen,
Champignons, Galanga,
Zitronenblättern,
Zitronengras, Lauch-
zwiebeln und Koriander
5,90



ต้มข่ากุ้ง

14 TOM KHA GUNG ^{6,8} 6,90

Kokosmilchsuppe mit Garnelen,
Champignons, Galanga, Zitronenblättern,
Zitronengras, Lauchzwiebeln und Koriander

ส้มตำ

33 PAPAYASALAT ⁶ 13,90

original thailändischer Papayasalat
mit Karottenstreifen, Tomaten und
gehackten Erdnüssen

Currys



BEI JEDEM GERICHT HABEN SIE DIE WAHL ZWISCHEN:

HÄHNCHEN	14,90
GEBACKENEM HÄHNCHEN	14,90
NUR GEMÜSE	13,90
TOFU	13,90

RINDFLEISCH	15,50
ENTE	15,90
GEBACKENEM FISCH	15,50
GARNELEN	16,90

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



แกงพะเนียง 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



BEI JEDEM GERICHT HABEN SIE DIE WAHL ZWISCHEN:

HÄHNCHEN	14,90	RINDFLEISCH	15,50
GEBACKENEM HÄHNCHEN	14,90	ENTE	15,90
NUR GEMÜSE	13,90	GEBACKENEM FISCH	15,50
TOFU	13,90	GARNELEN	16,90

ก๋วยเตี๋ยวแห้ง

21 GUAY TIAOW HENG⁵

gekochte Reismudeln gewürzt
in Sojasoße, mit Sojasprossen,
Lauchzwiebeln und Koriander



ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว

22 GUAY TIAOW PHAT SEE-IU^{1,4,5,6}

gebratene Reismudeln mit
Brokkoli, Blumenkohl
Chinakohl, Karotten
und Ei



ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

23 GUAY TIAOW PHAT THAI^{3,4,5,6}

original-thailändisch gebratene
Reismudeln mit Porree und Ei,
dazu frische Sojasprossen,
Limette und gehackte
Erdnüsse



ก๋วยเตี๋ยวน้ำ

25 GUAY TIAOW NAHM⁵

Reismudelsuppe mit Sojasprossen,
Lauchzwiebeln und Koriander



น้ำใส, น้ำข้น

MIT HELLER ODER
DUNKLER BRÜHE



ก๋วยเตี๋ยวหมี่ผัด

24 GUAY TIAOW MI PHAT^{1,4,5,6}

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



Weitere Hauptgerichte

BEI JEDEM GERICHT HABEN SIE DIE WAHL ZWISCHEN:

HÄHNCHEN	14,90
GEBACKENEM HÄHNCHEN	14,90
NUR GEMÜSE	13,90
TOFU	13,90

RINDFLEISCH	15,50
ENTE	15,90
GEBACKENEM FISCH	15,50
GARNELEN	16,90



ลาบ
26 LAHB⁶
gehacktes Fleisch bzw. Tofu zubereitet mit Limettensaft, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander, Minze, dazu Eisbergsalat, Gurken und Reis (leicht scharf)



ข้าวผัด
27 KHAOW PHAT^{4,5}
gebratener Reis mit Chinakohl, Karotten, Porree, Mais, Erbsen und Ei

ผัดกระเพรา
28 PHAT KRAPAU^{5,6}
Fleisch bzw. Tofu gebraten mit Krapaublättern, Chili, Bambus, grünen Bohnen, Paprika, Zucchini und dazu Reis (leicht scharf)



ผัดผักรวมมิตร
30 PHAT PAK RUAMMIT^{3,5,7}
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^{3,5,7}
geröstete Cashewkerne gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Karotten, Champignons und dazu Reis



ผัดเปรี้ยวหวาน
29 PHAT PRIAU WAHN^{1,2,3,5,6,7}
süß-saure Soße mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Champignons, Karotten, Ananas und dazu Reis

ผัดขิง
32 PHAT KHING^{3,5,7}
Ingwer gebraten mit Zwiebeln, Porree, Zucchini, Paprika, Karotten, Champignons und dazu Reis



กระเทียมพริกไทย
34 GATIAM PIKTAI^{3,5,7}
gebratene Sojasprossen, Karotten, Porree, Chinakohl und Champignons mit kräftig gewürztem Fleisch bzw. Tofu und dazu Reis

Nachtisch



40 KHAO TOM MAT ^{3,7}

Klebreis mit Bananenfüllung,
Kokossoße und Erdnüssen
6,50

41 GEBACKENE BANANEN ^{3,4,10}

in Teig frittierte Bananen mit Honig
und einer Kugel Vanilleeis
6,50



42 MANGO-EIS ^{*,10}

Mango-Eis mit gesüßten
Mangostücken und Haselnuss-Krokant
5,50



Getränke

SOFTDRINKS

0,2L

0,4L

Cola ^{1,*}	2,50	3,90
Cola Light ^{1,*,**,*}	2,50	3,90
Fanta ^{1,11}	2,50	3,90
Sprite ¹¹	2,50	3,90
Ginger Ale ¹	2,50	3,90

Wasser (still) 0,25l	2,50
Wasser (classic) 0,25l	2,50

Wasser (still) 0,75l	6,50
Wasser (classic) 0,75l	6,50



FRUCHTSAFTGETRÄNKE

0,2L

0,4L

Apfelsaft	2,60	4,20
Orangensaft	2,60	4,20
Maracujasaft	2,60	4,20
Kiba	2,60	4,20
Mangosaft	2,60	4,20
Lycheesaft	2,60	4,20
Guavensaft	2,60	4,20

Säfte als Schorle 0,4l	3,90
------------------------	------



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!

BIER 0,3L

Warsteiner	3,30
Becks	3,30
Becks alkoholfrei	3,30

ERDINGER WEIZENBIER 0,5L

hell	4,90
dunkel	4,90
alkoholfrei	4,90

THAI BIER 0,3L

Singha	3,90
Chang	3,90

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee [®]	2,50
Espresso	2,20
doppelter Espresso [®]	3,20
Latte Macchiato [®]	3,50
Cappuccino	3,50
heiße Schokolade [®]	3,00



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



WEIN & CO

Weißwein	5,00
Rotwein	5,00
Aperol Spritz	5,90
Schnaps 2cl	3,20

PORTION REIS EXTRA PORTION KLEBEREIS

2,90
4,20





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

