



Mittagskarte

Montag bis Donnerstag · 12:00–14:30 Uhr



- M 01 Pad Pag Roammit Tao Hue**    € 10,00
Gebratene Tofuscheiben mit zartem Marktgemüse
im Wok geschwenkt, verfeinert mit würziger schwarzer Bohnen-Soja-Sauce
- M 02 Gai Kratiam Priktaï**    € 10,00
Hähnchenbruststreifen in der Pfanne gebraten mit Paprika,
Prinzessbohnen, frischem Knoblauch und gemahlenem Pfeffer
- M 03 Gaeng Pet Pak**  € 10,00 
Verschiedenes thailändisches Gemüse im roten Kokoscurry gegart
- M 06 Khao Pad Gai**    € 10,00
Jasmin-Duftreis, würzig gebraten mit dunkler Sojasauce,
Hühnerstreifen, Ei, Gemüse und Tomaten
- M 10 Gaeng Massaman Gai**  € 10,00 
Zarte Hähnchenbrust im traditionellen Massaman-Curry mit
Kokosmilch, Kartoffeln, Paprika und Erdnüssen
- M 11 Nueah Nam Man Hoi**    € 10,00
Knackfrisches Marktgemüse mit zarten Rindfleischstreifen
in würziger Pfeffer-Austernsauce
- M 12 Briauw Wan Gai** € 10,00
Zarte Hähnchenstreifen in fruchtig süß-saurer Sauce mit Ananas und Gemüse
- M 13 Gautiau Gai Pad Pak**   € 10,00
Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch und Thai-Gemüse,
fein abgeschmeckt mit Sojasauce
- A 10 Asiabox**   € 12,00
Würzig gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch und Thai-Gemüse
inkl. 2 Mini-Frühlingsröllchen




Mittagsbuffet: Montag bis Donnerstag · 12:00–14:00 Uhr

Nur auf verbindliche Vorbestellung ab 20 Personen
(Preis auf Anfrage)



**Hinweis : Trotz größter Sorgfalt können in unserer Küche Spuren von Allergenen
nicht ausgeschlossen werden. Wir beraten Sie gern.**

 = Glutenhaltige Getreide

 = Vegan

 = Eier

 = Erdnüsse

 = Soja

 = Weichtiere



Vorspeisen




- 01 Po Pia Lek**   € 5,50
Handgerollte Mini-Knusperröllchen, gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, süßsaure Soße.
- 02 Po Pia Jei**   € 7,50
Große Frühlingsröllchen, gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln und Gemüse, süßsaure Soße.
- 03 Wan Tan**   € 6,50
Teigtäschchen mit raffinierter Hühnchenhackfleischfüllung und Thaikräutern, exotisch, süßsaure Soße.
- 04 Gyoza**   € 6,50
Knusprige Teigtaschen mit Hühnchenhackfleischfüllung, serviert mit einem Sojasaucen-Geheimnis.
- 05 Krabbenchips**  € 5,00
Knusprig gebacken.
- 06 Satay Gai**  € 7,50
Marinierte Hühnerfleischspießchen mit Kokos und Kurkuma, gereicht mit Erdnuss-Kokos-Currysauce.
- 07 Kradook Mooh**     € 7,50
Pfeffrig-pikant marinierte Spareribs, serviert mit einem dunklen Sojasaucen-Geheimnis.
- 09 Gung Grob**   € 8,50
Tigergarnelen im Knuspermantel, gereicht mit erfrischender tropischer süßsaurer Soße.
- 10 Gung Ob**    € 7,50
Gedämpfte Reisteigtaschen mit Garnelenfüllung, Sojasaucen-Dip.
- 11 Edamame**   € 5,00
Bohnschoten mariniert, serviert mit Sesam und Meersalz.

 = Glutenhaltige Getreide  = Vegan  = Krebstiere  = Erdnüsse  = Weichtiere  = Sesam  = Soja




Vorspeisen

- 12 Tao Hue Toad**    € 5,50
Tofu-Sesam-Spieß, Erdnussoße.
- 13 Sommerröllchen vegan**   € 6,50
Gefüllt mit bunter Salatmischung und Kräutern, gerösteten Sesamkörnern.
- 14 Sommerröllchen Gai**   € 7,50
Gefüllt mit bunter Salatmischung, knusprigem Hähnchen und Kräutern, gerösteten Sesamkörnern.
- 15 Sommerröllchen Gung**  € 9,50
Gefüllt mit bunter Salatmischung, Tigergarnelen, Kräutern, gerösteter Sesam, dekoriert mit Sesamkörnern.
- 18 Piek Gai Toad**    € 7,50
Hühnerflügel im Knuspermantel, serviert mit Thai-Chilisauce.
- 19 Pak Chub Bang Toad**   € 6,50
Gemüse im Knuspermantel, tropische süßsaure Soße.
- 20 Samui Vorspeisenteller**      € 16,50
Vorspeisenteller ab 2 Personen.
Eine Kombination aus Frühlingsröllchen, Satay Gai, gebackenen Wan Tan Teigtaschen, Gemüse im Knuspermantel, serviert mit verschiedenen hausgemachten Saucen.
Jede weitere Person + 9,50€

 = Glutenhaltige Getreide

 = Vegan

 = Sesam

 = Schalenfrüchte

 = Soja





Suppen



Tom Yam

Sauer-scharfe Zitronengrassuppe mit frischem Koriander und Thai-Pilzen



- 21 **Tom Yam Gai** (Hühnerfleisch) 7,50 €
- 22 **Tom Yam Gung** (Tigergarnelen) 9,50 €
- 25 **Tom Yam Gee** (vegan, mit Pilzen) (V) 6,50 €

-
- 23 **Griu Nam Wan Tang**   7,50 €
- Fein abgeschmeckte klare Hühnerbrühe mit gefüllten Wan-Tan-Teigtaschen, blanchiertem Gemüse und Kräutern

- 24 **Geng Jued Wun Zen**   7,50 €
- Leichte Glasnudelsuppe mit Hackfleischbällchen, zartem Pak Choi und frischem Koriander





Tom Kha (Kokossuppe)

Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Galanga, Thai-Pilzen und eingekochten Kräutern



- 27 **Tom Kha Gai** (Hühnerfiletstreifen) 7,50 €
- 28 **Tom Kha Gung** (Tigergarnelen) 9,50 €
- 29 **Tom Kha Gee** (vegan, mit Pilzen) (V) 6,50 €






Riesensuppen

- 30 **Guitiau Gai**   13,50 €
- Berühmte Reismudelsuppe mit Hühnerfleischstreifen, blanchiertem Gemüse, exotischen Kräutern und Reisbandnudeln
- 31 **Guitiau Nueah**   16,50 €
- Pikante Rindfleischsuppe mit blanchiertem Gemüse, Thai-Kräutern, serviert mit Reismudeln

Auf Wunsch reichen wir gerne verschiedene Gewürze und Kräuter für Ihr individuelles Geschmackserlebnis wie in Thailand.



Traditionelle Thai-Salate

- 32 Yam Nueah**    **16,50 €**
Pikanter Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, frischem Koriander, grünem Salat, frischen Chilis und frisch gepresstem Zitronensaft
- 34 Original Som Tam Thai**  **13,50 €**
Beliebter Salat (im Mörser gestampft) aus junger grüner Papaya mit Chili, Knoblauch, Tomaten und Erdnüssen
- 36 Lab Gai**  **15,50 €**
Nordthailändischer „Chiang-Mai-Salat“ aus fein gehackter Hühnerbrust, geröstetem Reis, getrockneten Chilis, Minze, Kräutern sowie frischem Zitronen- und Limettensaft

Schärfe frei wählbar



mild



pikant



scharf



sehr scharf

Thai fondue

In geselliger Runde garen Sie selbst frisches Gemüse und zartes Fleisch in einem Feuertopf. 

Zahlreiche frische Gewürze wie Zitronengras, Koriander und frische Chilis ergeben eine fettarme, sauer-pikante Brühe mit fruchtiger Tamarindennote.

Dazu servieren wir hausgemachte Chilisaucen in verschiedenen Varianten.

Nur im Restaurant erhältlich - Vorbestellung mind. 48 Stunden im Voraus.

ab zwei Personen



- Vegetarisch**   **€ 24,90 pro Person**
- Fleisch** **€ 29,90 pro Person**
- Fisch & Meeresfrüchte**   **€ 34,90 pro Person**



= Glutenhaltige Getreide



= Fisch



= Soja






= Weichtiere




= Sesam

Nueh (Rindfleisch)

- 50 Paneng Nueah**   € 18,50
Cremiges Erdnuss-Paneng-Curry mit Kokosmilch, Brokkoli, Paprika und Thai-Basilikum
- 53 Pat Prig Kratiam**     € 18,50
Zarte Rindfleischstreifen mit Prinzessbohnen und frischem Pfeffer in würziger Knoblauch-Pfeffer-Sauce
- 55 Gaeng Pet Nueah** ★ *sehr beliebt*  € 16,50
Rindfleischstreifen in rotem Kokoscurry mit jungem exotischem Gemüse und Thai-Basilikum
- 56 Nueah Nam Man Hoi**    € 18,50
Zarte Rindfleischstreifen mit jungem Marktgemüse in Pfeffer-Austernsauce
- 57 Nueah Pad Normai**     € 18,50
Rindfleischstreifen sehr scharf gebraten mit roten Chilis, Bambusstreifen, Paprika und Basilikumblättern
- 58 Nueh Pad Krapao**     € 18,50
Fein gehacktes Rindfleisch mit frischen Chilis, Knoblauch und Heiligem Basilikum
- Auf Wunsch mit Spiegelei + 2,50 €

 = Glutenhaltige Getreide

 = Weichtiere

 = Erdnüsse

 = Soja



Gai(Huhn)

- 60 Gaeng Khua Gai**  € 15,50
Hühnerfleischstreifen in Kokoscurry gegart mit tropischen Früchten und der Banane als Stargast
- 61 Gati Pad Bei Krapauw**    € 16,50
Fein gehackte Hühnerbrust im Wok gebraten mit Prinzessbohnen, frischen Chilis, Knoblauch und Krapaublättern
Auf Wunsch mit Spiegelei + 2,50 €
- 62 Gaeng Kheuw Wan Gai**  € 15,50
Hühnerfleisch im grünen Thai-Curry in Kokosmilch mit Bambussprossen, Thai-Auberginen und frischen Basilikumblättern
- 63 Briau Wan Gai** € 15,50
Hähnchenbrustfiletstreifen mit verschiedenem Gemüse und tropischer Ananas in süß-saurer Sauce gegart
- 64 Gai Pad Med Mamuang Himmapan**   € 16,50
Hühnchen nach „Thai-Art“ zubereitet, mit geröstetenCashewnüssen und gehackten Chilis in Tamarindensauce, würzig-fruchtig
- 65 Paneng Gai**  € 16,50
Hähnchenbrustfiletstreifen in cremigem Paneng-Curry mit Kokosmilch, Brokkoli, Paprika, Basilikum und Erdnüssen
- 66 Gai Pad Khing**   € 15,50
Mild gebratenes Hühnchen mit frischem Ingwer, Morcheln, Frühlingszwiebeln und Paprika
- 67 Gaeng Massaman Gai**  ★ *sehr beliebt* € 15,50
Zarte Hühnerbrust im traditionellen Massaman-Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Paprika und Erdnüssen

 = Glutenhaltige Getreide  = Weichtiere  = Erdnüsse  = Soja



Ped (Ente)






- 71 Bed Zab Pad Bei Krapauw**    € 19,50
Entengeschnetzelt sehr scharf gebraten mit frischen Chilis, Knoblauch, Prinzessbohnen, Bambusstreifen und heiligem Basilikum
- 72 Gaeng Khua Bed**   € 18,50
Knusprige Grill-Entenscheiben auf Kokos-Curry mit tropischen Früchten und gekochter Banane.
- 73 Gaeng Daeng Bed**  ★ *sehr beliebt*  € 18,50
Knusprige Ente auf rotem Kokoscurry mit jungem Thai-Gemüse, Auberginen, Bambus, Kaffirlimettenblättern, abgerundet mit Basilikum
- 74 Bed Pad Med Mamuang**    € 19,50
Knusprige Ente, herzhaft fruchtig-würzig-pikant mit Tamarinensauce, Peperoni und gerösteten Cashewnüssen
- 75 Briauw Wan Bed**  € 18,50
Knusprige Ente auf einem Gemüsebett in süß-saurer Sauce mit Tomaten, Gurken, Ananas
- 76 Bed Nam Man Hoi**    € 18,50
Knusprige Ente auf knackigem Gartengemüse in herzhaft-würziger Pfeffer-Austernsauce
- 77 Bed Sam Rot**  ★ *Chefköchin empfiehlt*  € 19,50
Knusprige Grillente auf gemischtem Gemüsebett mit Paprika, roten Zwiebelstreifen und frisch gehackten Chilis, in fruchtigem Tamarindensaucengeheimnis und Rotwein

Sehr beliebt wegen seiner Geschmacksvielfalt: süßlich, sauer und scharf zugleich.

 = Glutenhaltige Getreide  = Weichtiere  = Soja



Kaone/Be Mee (Reis/Nudeln)

- 81 Phad Thai**    € 18,50
Fruchtig-exotisch mit Tamarindensaft, pfannengerührten Reismudeln mit Garnelen, Tofuscheiben, Hühnerbrust, Ei, Sojasprossen und jungem Lauch, garniert mit fein gehackten Erdnüssen
- 82 Khao Pad Gai (gebr. Reis)**    € 14,50
Jasmin-Duftreis, würzig gebraten mit dunkler Sojasauce, Hühnerstreifen, Ei, Gemüse und Tomaten
- 83 Khao Pad Gung**    € 18,50
Gebratener Reis mit kross gebratenen Riesengarnelen, Gemüse, Tomate & Ei
- 87 Gautiau Pad Gai**   € 15,50
Gebratene Nudeln mit Hühnerstreifen und Thai-Gemüse, mit Sojasauce abgeschmeckt
Auf Wunsch auch mit knusprigem Hähnchen + 3,50 €
- 88 Pad Kie Mau**    € 16,50
Sehr scharfe Köstlichkeit: Breite Bandnudeln mit Hühnerstreifen, frischen Chilis, gehacktem Knoblauch und scharfem Basilikum
- 89 Gautiau Bed Grob**   € 18,90
Knusprige Entenscheiben auf würzig gebratenen Nudeln mit Thai-Gemüse und Ei, gereicht mit fruchtigem Chili-Knoblauch-Dip

 = Glutenhaltige Getreide  = Eier  = Soja  = Erdnüsse




Vegetarisch/Vegan (Laktosefrei)

- 102 Briauw Wan Tao Hue**   € 14,50
Gebratene Tofuscheiben mit frischem Marktgemüse und tropischer Ananas in fruchtiger süß-saurer Sauce
- 103 Pad Pag Roammit Tao Hue**    € 14,50
Gebratene Tofuscheiben mit zartem Marktgemüse im Wok geschwenkt, verfeinert mit würziger schwarzer Bohnen-Sauce
- 104 Gaeng Keauw Wan Tao Hue**    € 14,50
Grünes Tofu-Gemüsecurry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, jungem Bambus und grünen Chilischoten, im Tontopf serviert, verfeinert mit duftendem Thai-Basilikum
- 105 Gaeng Khua Tao Hue**    € 14,50
Tofuwürfel in Khua-Curry mit tropischen Früchten und Banane, verfeinert mit Kokosmilch
- 107 Gaeng Daeng Tao Hue**    ★ *sehr beliebt*  € 14,50
Tofuscheiben im roten Kokoscurry mit jungem Thai-Gemüse, duftendem Thai-Basilikum und Kaffirlimettenblättern, im Tontopf serviert

Hinweis: Weitere vegane Speisen auf Anfrage möglich.

 = Glutenhaltige Getreide

 = Vegan

 = Soja



Talea (aus dem Meer)


- 91 Paneng Gung**   € 19,50
Geschälte Tiger-Garnelen in cremigem „Paneng-Curry“
mit Kokosmilch und gemahlene Erdnüssen

(Brokkoli, Paprika, Thai-Basilikum)
- 92 Gaeng Gung** € 19,90
Geschälte Riesengarnelen im roten Kokoscurry mit
jungem exotischem Gemüse, fein abgeschmeckt mit Thai-Basilikum
- 93 Gung Pad Sauih**   € 19,90
Schwarze Tigergarnelen kross gebraten mit frischem Knoblauch,
knackigem Gartengemüse und dunkler Sojabohnen-Pfeffersauce
- 95 Briauw Wan Pla**  € 18,50
Knusprig panierte Fischhappen auf einem Gemüsebett
mit süß-saurer Sauce und sonnengereiften Ananasstückchen
- 96 Tschu Tschu Pla**  € 18,50
Fischfilet im Tschu-Tschu-Curry mit Kaffirlimette, Thai-Basilikum
und roten Peperoni, verfeinert mit Kokosmilch

Weitere Fisch- und Meeresgerichte nur auf Vorbestellung (48 Stunden vorher).









 = Glutenhaltige Getreide

 = Soja




 = Erdnüsse




Dessert

- 200 Gruey Tood**   € 7,50
Gebackene Banane, serviert mit feinem Sommerblütenhonig
- 201 Sanuk**     € 7,50
Knusprig panierte Sesambällchen mit Mungbohnenfüllung, serviert mit Waldblütenhonig
- 203 Gruey Aroih**   € 5,50
Bananenstücke in warmer Kokosmilch gegart

Beilagen / Extras

- 111 Jasmin-Duftreis** € 5,00
Portion duftender Jasminreis
- 112 Gebratene Nudeln mit Gemüse**    € 6,50
Im Wok gebratene Nudeln mit frischem Marktgemüse und Ei
- 113 Gebratener Reis mit Gemüse**    € 6,50
Duftreis gebraten mit frischem Marktgemüse und Ei
- 115 Hausgemachte Saucen nach Wahl** € 5,00
Verschiedene hausgemachte Saucen auf Anfrage
- 118 Spiegelei extra**  € 2,50
Frisch gebratenes Spiegelei

 = Glutenhaltige Getreide

 = Vegan

 = Milch / Laktose

 = Eier

 = Soja

 = Sesam



THAI RESTAURANT



Catering & Kochschule



THAI FONDUE ERLEBNIS

Gemeinsam genießen – frisch zubereitet am Tisch



In geselliger Runde garen Sie selbst frisches Gemüse und zartes Fleisch in einem Feuertopf.



Zahlreiche frische Gewürze wie Zitronengras, Koriander und frische Chilis ergeben eine fettarme, sauer-pikante Brühe mit fruchtiger Tamarindemote.



Dazu servieren wir hausgemachte Chilisaucen in verschiedenen Varianten.



Nur im Restaurant erhältlich –
Vorbestellung mind. 48 Stunden im Voraus.



ab zwei Personen



Vegetarisch

24,90 € pro Person



Fleisch

29,90 € pro Person



Fisch & Meeresfrüchte

34,90 € pro Person



VERSCHENKEN SIE

Kulinarische Momente

Gemeinsame Zeit
ist das wertvollste Geschenk.

Mit unseren Erlebnisgutscheinen
schenken Sie besondere Genussmomente,
gemeinsame Erlebnisse und
Erinnerungen, die lange bleiben.



Erlebnisgutscheine

Für Restaurantbesuche,
Thai-Fondue-Erlebnisse
und Kochkurse.



Gültigkeit

3 Jahre ab
Ausstellungsdatum.



Versand

Per Post – auch mit
persönlichem Gruß
möglich.

UNSERE GUTSCHEIN-OPTIONEN



RESTAURANT GUTSCHEIN

Wertgutschein für
kulinarische Erlebnisse
im Thai Restaurant Samui.



THAI-FONDUE- ERLEBNIS

Ein genussvolles Erlebnis
für 2 Personen oder mehr –
mit Fleisch, Fisch oder
vegetarisch.
Separat buchbar im
Thai Restaurant Samui.



KOCHKURS GUTSCHEIN

Einlösbar ausschließlich für
Kochkurse und Kochevents
in unserer
Thai Kochschule.



Individuell & persönlich

Mit Ihrem Wunschbetrag
und persönlichem Gruß.



Flexible Auswahl

Frei wählbarer Betrag
oder Erlebnisgutschein.



Einfach bestellen

Schnell und unkompliziert
über unser Bestellformular
oder per E-Mail.



Bitte beachten Sie: Restaurant-, Fondue- und Kochkurs-Gutscheine
werden jeweils separat ausgestellt und eingelöst.



JETZT GUTSCHEIN BESTELLEN

Machen Sie Ihren Liebsten eine Freude –
wir kümmern uns um den Rest!

Gutschein bestellen >

📍 Kuhlenwall 54
47051 Duisburg
☎ 0203 - 48 38 6 28
✉ info@samui-duisburg.de
🌐 www.samui-duisburg.de


Thai Restaurant Samui
Restaurant • Catering • Kochschule





THAI RESTAURANT



Catering & Kochschule



KOCHEN. GENIESSEN. VERBINDEN.

THAILÄNDISCHE KÜCHE ERLEBEN –
GEMEINSAM, INSPIRIEREND, UNVERGESSLICH.



OFFENE KOCHKURSE

Das besondere Kocherlebnis
für Einzelpersonen,
Paare & Freunde

Gemeinsam kochen, genießen und
die thailändische Küche mit allen
Sinnen unter Gleichgesinnten
erleben.

Unsere themenbezogenen Koch-
partys verbinden gemeinsames
Kochen mit lockerer, geselliger
Atmosphäre, passender Musik
und einem abgestimmten
Ambiente – passend zum
jeweiligen Kursthema.



EXKLUSIVE TEAM-EVENTS

Für Firmen, geschlossene
Gesellschaften &
besondere Anlässe

Abseits des klassischen Arbeits-
alltags entsteht eine lockere und
angenehme Atmosphäre, die
gemeinsames Erleben, Austausch
und soziale Kompetenz auf
besondere Weise fördert.

Gemeinsames Kochen und
Verzehren verbindet Menschen,
schafft persönliche Gespräche
und stärkt nachhaltig Gemeinschaft,
Kommunikation und Teamgefühl.



PREMIUM CLASS

Exklusive Premium-Class-Events
in diskreter Atmosphäre

Unsere Premium Class richtet sich
besonders an Selbstständige,
Führungskräfte und Gäste mit
gehobenem Anspruch im
ausgewählten Personenkreis, die
Wert auf Genuss, persönlichen
Austausch und eine diskrete
Atmosphäre außerhalb des
klassischen Restaurantbetriebes legen.

Mit exklusiver Nutzung des
Restaurants, hochwertiger Speisen-
präsentation und ausgewählten
begleiteten Tastings entsteht ein
Premium-Class-Event mit
besonderem Charakter.



WORKSHOPS & BILDUNGSANGEBOTE

Für Schulen, soziale Träger,
Stiftungen & öffentliche
Einrichtungen

Unsere Workshops schaffen
praxisnahe Begegnungsräume für
interkulturellen Austausch, soziale
Kompetenz, Teamarbeit und
gemeinsames Arbeiten außerhalb
des klassischen Unterrichts- oder
Seminarraums.

Die individuell planbaren Workshop-
Konzepte eignen sich besonders für
Bildungs-, Integrations- und
Gemeinschaftsprojekte, Gruppen-
maßnahmen, Azubi-Programme
sowie Angebote von Schulen,
Universitäten, sozialen Trägern,
Stiftungen und öffentlichen
Einrichtungen.



www.samui-duisburg.de 0203 48 38 6 28 +49 1624109509 Info@samui-duisburg.de



THAI RESTAURANT SAMUI
Restaurant · Catering · Kochschule

JETZT GEÖFFNET

VOR ORT ESSEN · MITNEHMEN · LIEFERUNG

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. – Do. 12 – 15 Uhr | 17 – 21 Uhr
Sonntag 17 – 21 Uhr

Thai Restaurant Samui
Kuhlenwall 54 · 47051 Duisburg

