



STATION POINT

THAI FOOD



ทานให้ร่อยนะ
GUTEN APPETIT



STATIONPOINT.DE

VORSPEISEN

STARTERS



01 |

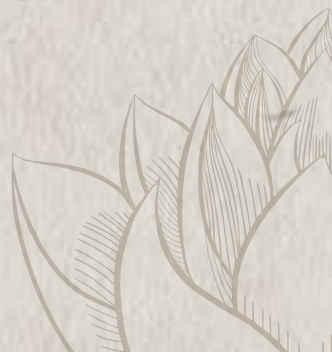
Poh Pia | 5.00

6 vegane Frühlingsrollen
mit süß-saurer Sauce
6 vegan spring rolls with
sweet and sour sauce

02 |

Giow Grob | 5.00

6 vegane Wan Tan
mit süß-saurer Sauce
6 vegan Wan Tan
with sweet and sour sauce





03

Satay Gai | 7.50

4 Hühnerfleischspieße
mit Erdnussauce
4 chicken skewers
with peanut sauce

04

Chicken Wings | 7.50

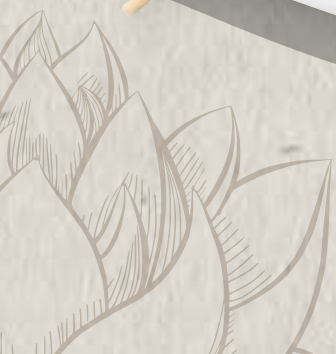
6 Hähnchenflügel nach
Thai Art mit süß-saurer Sauce
6 Thai-style chicken wings
with sweet and sour sauce



Ruam Mit | 10.00

Gemischter Vorspeisenteller mit
3 Frühlingsrollen, 3 Wan Tan,
3 Hühnerfleischspießen mit
Erdnuss- und süß-saurer Sauce
Mixed appetizer platter with
3 spring rolls, 3 Wan Tan,
3 chicken skewers, with peanut
and sweet and sour sauce

05



SUPPEN

SOUPS



08

Giow Nam | 7.00

Suppe mit Teigtaschen (gefüllt mit Hühnerfleisch), Erbsen, Karotten, Sojasprossen und Weißkohl
Soup with dumplings (filled with chicken), peas, carrots, bean sprouts and white cabbage



09

Gaeng Jud Wun Sen | 7.00

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleischbällchen, Erbsen, Karotten, Morcheln und Weißkohl
Glass noodle soup with chicken meatballs, peas, carrots, morels and white cabbage

Tom Kha Gai | 7.50

10

Hühnersuppe mit Kokosmilch, Champignons, Erbsen, Karotten, Weißkohl und Zitronengras
Chicken soup with coconut milk, lemongrass, mushrooms, peas, carrots and white cabbage



11 | 🌶️

Tom Kha Gung | 8.50

Garnelensuppe mit Kokosmilch, Champignons, Erbsen, Karotten, Weißkohl und Zitronengras
Shrimp soup with coconut milk, lemongrass, peas, mushrooms, carrots and white cabbage



SALATE

SALADS



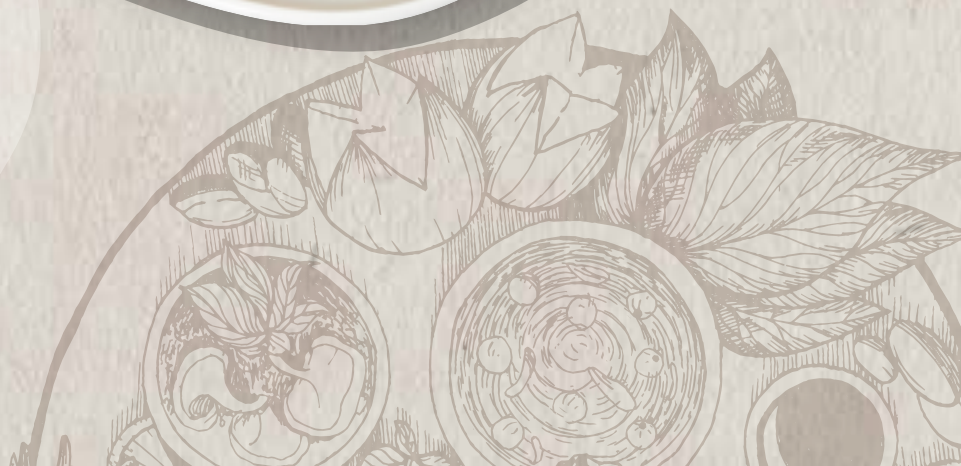
14 | Yam Nua | 12.00

Rindfleischsalat mit Sojasauce, Eisbergsalat, Gurken, Karotten, Paprika, Tomaten und Zwiebeln
Beef salad with soy sauce, iceberg lettuce, cucumbers, carrots, bell peppers, tomatoes and onions



15 | Yam Gai Grob | 12.00

Knuspriger Hühnerfleischsalat mit Sojasauce, Eisbergsalat, Gurken, Karotten, Paprika, Tomaten und Zwiebeln
Crispy chicken salad with soy sauce, iceberg lettuce, cucumbers, carrots, bell peppers, tomatoes and onions



16 |

Yam Gung | 12.50

Garnelensalat mit Sojasauce, Eisbergsalat, Gurken, Karotten, Paprika, Tomaten und Zwiebeln
Shrimp salad with soy sauce, iceberg lettuce, cucumbers, carrots, bell peppers, tomatoes and onions



Yam Wun Sen | 11.50

Glasnudelsalat mit Limetten-Chili-Dressing, Hühnerfleisch, Eisbergsalat, Gurken, Karotten, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Erdnüssen
Glass noodle salad with lime-chili dressing, chicken, iceberg lettuce, cucumbers, carrots, bell peppers, tomatoes, onions and peanuts

17 |

18 | 🌿🌿

**Station Point
Lachs-Salat | 15.50**

Lachssalat mit Limonensauce, Zitronengras, Eisbergsalat, Gurken, Karotten, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln
Salmon salad with lime sauce, lemongrass, iceberg lettuce, cucumbers, carrots, chili peppers, tomatoes and onions



NUDELGERICHTE

PASTA DISHES

20 |

Bami Phad | 10.00
vegetarisch | **vegetarian**

Gebratene Eiernudeln mit Ei, Brokkoli, Champignons, Karotten, Lauch, Sojasprossen und Weißkohl in Sojasauce
Fried egg noodles with egg, broccoli, mushrooms, carrots, leek, bean sprouts and white cabbage in soy sauce



Abbildung | Picture
knuspriges Hühnerfleisch
Crispy Chicken

21 |

Phad Thai | 10.00
vegetarisch | **vegetarian**

Gebratene Reismudeln mit Ei, Brokkoli, Champignons, Karotten, Lauch, Sojasprossen, Weißkohl und gemahlene Erdnüsse in Tamarindsauce
Fried rice noodles with egg, broccoli, mushrooms, carrots, leek, bean sprouts, white cabbage and ground peanuts in tamarind sauce



Abbildung | Picture
Rindfleisch
Beef



22 |

Phad Sie Iew | 10.00

vegetarisch | **vegetarian**

Gebratene Reisnudeln mit Ei, Brokkoli, Champignons, Karotten, Lauch, Sojasprossen und Weißkohl in Sojasauce
Fried rice noodles with egg, broccoli, mushrooms, carrots, leek, bean sprouts, white cabbage in soy sauce



Abbildung | Picture
knuspriges Entenfleisch
Crispy Duck

23 |

Phad Wun Sen | 10.00

vegetarisch | **vegetarian**

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Brokkoli, Champignons, Karotten, Lauch, Morcheln, Sojasprossen, Tomaten, Weißkohl und Zwiebeln in Sojasauce
Fried glass noodles with egg, broccoli, mushrooms, carrots, leek, morels, bean sprouts, tomatoes, white cabbage and onions in soy sauce



Abbildung | Picture
Hühnerfleisch
Chicken

**Ergänze
Dein Gericht mit:**
Complete your dish with:



- | | | | | | |
|----------------------------|----------------|--------|----------------------|--------------|--------|
| ▶ Hühnerfleisch | Chicken | + 3.00 | ▶ Garnelen | Shrimps | + 5.50 |
| ▶ knusprigem Hühnerfleisch | Crispy Chicken | + 3.50 | ▶ Lachs (frittiert) | Fried Salmon | + 7.50 |
| ▶ Rindfleisch | Beef | + 4.50 | ▶ Dorade (frittiert) | Fried Dorade | + 9.00 |
| ▶ knusprigem Entenfleisch | Crispy Duck | + 5.50 | ▶ Tofu | Tofu | + 3.00 |

REISGERICHTE

RICE DISHES



26 |

Khaou Phad | 10.00
vegetarisch | **vegetarian**

Gebratener Reis mit Ei,
Erbsen, Karotten, Weißkohl
und Zwiebeln in Sojasauce
Fried rice with egg, peas,
carrots, white cabbage
and onions in soy sauce

Abbildung | Picture
knuspriges Hühnerfleisch
Crispy Chicken



27 |

Khaou Phad Asia | 10.00
vegetarisch | **vegetarian**

Gebratener Reis mit Ei, Erbsen,
Karotten, Tomaten, Weißkohl
und Zwiebeln in Tomatensauce
Fried rice with egg, peas,
carrots, tomatoes, white cabbage
and onions in tomato sauce

Abbildung | Picture
Rindfleisch
Beef



Abbildung | Picture
Hühnerfleisch
Chicken

28



**Khaou Phad
Sapa Ross | 10.00**
vegetarisch | **vegetarian**

Gebratener Reis mit Ei,
Ananas, Erbsen, Karotten,
Weißkohl und Zwiebeln
in roter Thai-Currypaste
Fried rice with egg,
pineapple, peas, carrots,
white cabbage and onions
in red Thai curry paste

**Ergänze
Dein Gericht mit:**
Complete your dish with:



- | | | | | | |
|----------------------------|----------------|--------|----------------------|--------------|--------|
| ▶ Hühnerfleisch | Chicken | + 3.00 | ▶ Garnelen | Shrimps | + 5.50 |
| ▶ knusprigem Hühnerfleisch | Crispy Chicken | + 3.50 | ▶ Lachs (frittiert) | Fried Salmon | + 7.50 |
| ▶ Rindfleisch | Beef | + 4.50 | ▶ Dorade (frittiert) | Fried Dorade | + 9.00 |
| ▶ knusprigem Entenfleisch | Crispy Duck | + 5.50 | ▶ Tofu | Tofu | + 3.00 |

HAUPTGERICHTE MIT REIS

MAIN DISHES WITH RICE



Abbildung | Picture
knuspriges Hühnerfleisch
Crispy Chicken

31 | 🌶️

Pa Naeng | 11.00
vegan | **vegan**

Rotes Thai-Curry, Bohnen, Brokkoli, Karotten, Paprika, gemahlene Erdnüsse in Kokosmilch und Reis
Red Thai curry, beans, broccoli, carrots, bell peppers, ground peanuts in coconut milk and rice

32 | 🌶️

Gaeng Daeng | 11.00
vegan | **vegan**

Rotes Thai-Curry, Auberginen, Bambusscheiben, Brokkoli, Paprika, Thai-Basilikum in Kokosmilch und Reis
Red Thai curry, eggplants, bamboo slices, broccoli, bell peppers, Thai basil in coconut milk and rice

Abbildung | Picture
knuspriges Entenfleisch
Crispy Duck



**Ergänze
Dein Gericht mit:**
Complete your dish with:



▶ Hühnerfleisch	Chicken	+ 3.00	▶ Garnelen	Shrimps	+ 5.50
▶ knusprigem Hühnerfleisch	Crispy Chicken	+ 3.50	▶ Lachs (frittiert)	Fried Salmon	+ 7.50
▶ Rindfleisch	Beef	+ 4.50	▶ Dorade (frittiert)	Fried Dorade	+ 9.00
▶ knusprigem Entenfleisch	Crispy Duck	+ 5.50	▶ Tofu	Tofu	+ 3.00

 33

Gaeng Massaman | 11.00

vegan | **vegan**

Massaman Curry, Brokkoli, Erdnüsse, Karotten, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln in Kokosmilch und Reis
Massaman curry with broccoli, peanuts, carrots, potatoes, bell peppers, onions in coconut milk and rice



Abbildung | Picture
Hühnerfleisch
chicken



Abbildung | Picture
knuspriges Hühnerfleisch
Crispy Chicken

34 | 

Gaeng Kheuw Whan | 11.00

vegan | **vegan**

Grünes Thai-Curry, Auberginen, Bambusscheiben, Brokkoli, Paprika, Thai-Basilikum in Kokosmilch und Reis
Green Thai curry, eggplants, bamboo slices, broccoli, bell peppers, Thai basil in coconut milk and rice

 35

Gaeng Kua | 11.00

vegan | **vegan**

Rotes Thai-Curry, Ananas, Erbsen, Karotten, Litschi, Paprika, Tomaten in Kokosmilch und Reis
Red Thai curry, pineapple, peas, carrots, lychee, bell peppers, tomatoes in coconut milk and rice



Abbildung | Picture
Hühnerfleisch
Chicken



HAUPTGERICHTE MIT REIS

MAIN DISHES WITH RICE

36 |

PHAD PAK RUAM MIT | 10.50

vegan | **vegan**

Bambusscheiben, Bohnen, Brokkoli, Champignons, Erbsen, Karotten, Morcheln, Paprika, Sojasprossen, Zucchini, Weißkohl in Sojasauce und Reis
Bamboo slices, beans, broccoli, mushrooms, peas, carrots, morels, bell peppers, bean sprouts, zucchini, white cabbage in soy sauce and rice



Abbildung | Picture
Hühnerfleisch
chicken

37 |

Gra Tiam Prik Thai | 10.50

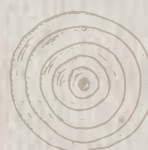
vegan | **vegan**

Bohnen, Brokkoli, Erbsen, Paprika, Pfeffer in Sojasauce und Reis
Beans, broccoli, peas, bell peppers, pepper in soy sauce and rice



Abbildung | Picture
Dorade frittiert
Fried Dorade

🌶️ leicht scharf 🌶️🌶️ scharf 🌶️🌶️🌶️ sehr scharf



 **38** |

Sam Ros | 11.00
vegan | **vegan**

Ananas, Brokkoli, Erbsen, Karotten, Lauch, Paprika, Peperoni, Zucchini, Zwiebeln in süßlich-pikanter Sauce und Reis
Pineapple, broccoli, peas, carrots, leek, bell peppers, chili peppers, zucchini, onions in sweet and spicy sauce and rice



Abbildung | Picture
Hühnerfleisch
chicken

39 |

Preuw Whan | 11.00
vegan | **vegan**

Ananas, Erbsen, Gurken, Karotten, Lauch, Morcheln, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in süß-saurer Sauce und Reis
Pineapple, peas, cucumbers, carrots, leek, morels, bell peppers, tomatoes, onions in sweet and sour sauce and rice



Abbildung | Picture
Hühnerfleisch
chicken

**Ergänze
Dein Gericht mit:**
Complete your dish with:



- | | | | | | |
|----------------------------|----------------|--------|----------------------|--------------|--------|
| ▶ Hühnerfleisch | Chicken | + 3.00 | ▶ Garnelen | Shrimps | + 5.50 |
| ▶ knusprigem Hühnerfleisch | Crispy Chicken | + 3.50 | ▶ Lachs (frittiert) | Fried Salmon | + 7.50 |
| ▶ Rindfleisch | Beef | + 4.50 | ▶ Dorade (frittiert) | Fried Dorade | + 9.00 |
| ▶ knusprigem Entenfleisch | Crispy Duck | + 5.50 | ▶ Tofu | Tofu | + 3.00 |



HAUPTGERICHTE MIT REIS

MAIN DISHES WITH RICE

40 | 🌶️🌶️🌶️

Phad Gra Prau | 10.50
vegan | **vegan**

Bambusscheiben, Bohnen, Chili, Paprika, Peperoni, Thai- Basilikum, Zwiebeln in Sojasauce und Reis
Bamboo slices, beans, chili, bell peppers, chili peppers, Thai basil, onions in soy sauce and rice



Abbildung | Picture
knuspriges Hühnerfleisch
Crispy chicken

41 | 🌶️

Phad Khing | 10.50
vegan | **vegan**

Champignons, Erbsen, Ingwer, Karotten, Lauch, Morcheln, Paprika, Peperoni, Zucchini, Zwiebeln in Sojasauce und Reis
Mushrooms, peas, ginger, carrots, leek, morels, bell peppers, chili peppers, zucchini, onions in soy sauce and rice



Abbildung | Picture
Rindfleisch
Beef

42 | 🌶️🌶️

Phad Prik | 10.50

vegan | **vegan**

Champignons, Chili, Erbsen, Karotten, Lauch, Paprika, Peperoni, Zucchini, Zwiebeln in Sojasauce und Reis
Mushrooms, chili, peas, carrots, leek, bell peppers, chili peppers, zucchini, onions in soy sauce and rice



Abbildung | Picture
Hühnerfleisch
chicken

43 |

Phad Med Mamuang | 11.00

vegan | **vegan**

Bohnen, Cashewnüsse, Champignons, Karotten, Lauch, Paprika, Zucchini, Zwiebeln in Sojasauce und Reis
Beans, cashew nuts, mushrooms, carrots, leek, bell peppers, zucchini, onions in soy sauce and rice



Abbildung | Picture
Hühnerfleisch
chicken

**Ergänze
Dein Gericht mit:**
Complete your dish with:



- | | | | | | |
|----------------------------|----------------|--------|----------------------|--------------|--------|
| ▶ Hühnerfleisch | Chicken | + 3.00 | ▶ Garnelen | Shrimps | + 5.50 |
| ▶ knusprigem Hühnerfleisch | Crispy Chicken | + 3.50 | ▶ Lachs (frittiert) | Fried Salmon | + 7.50 |
| ▶ Rindfleisch | Beef | + 4.50 | ▶ Dorade (frittiert) | Fried Dorade | + 9.00 |
| ▶ knusprigem Entenfleisch | Crispy Duck | + 5.50 | ▶ Tofu | Tofu | + 3.00 |



SPEZIALITÄTEN

SPECIALITIES



44 | 🌶️

Gaeng Prit Sana Tofu | 14.50
vegan | **vegan**

Rotes Thai-Curry, Auberginen, Bambusscheiben, Bohnen, Brokkoli, Champignons, Erbsen, Karotten, Morcheln, Paprika, Sojasprossen, Thai-Basilikum, Tofu, Weißkohl, Zucchini in Kokosmilch und Reis
Red Thai curry, eggplants, bamboo slices, beans, broccoli, mushrooms, peas, carrots, morels, bell peppers, bean sprouts, Thai basil, tofu, white cabbage, zucchini in coconut milk and rice

45 | 🌶️🌶️🌶️

Gaeng Kheuw Pak Tofu | 14.50
vegan | **vegan**

Grünes Thai-Curry, Auberginen, Bambusscheiben, Bohnen, Brokkoli, Champignons, Erbsen, Karotten, Morcheln, Paprika, Sojasprossen, Thai-Basilikum, Tofu, Weißkohl, Zucchini in Kokosmilch und Reis
Green Thai curry, eggplants, bamboo slices, beans, broccoli, mushrooms, peas, carrots, morels, bell peppers, bean sprouts, Thai basil, tofu, white cabbage, zucchini in coconut milk and rice



46 |

Nua Phad Gra
Prau Spezial | 15.50

Gehacktes Rindfleisch mit Bambusscheiben, Bohnen, Paprika, Peperoni, Thai-Basilikum, Zwiebeln in Sojasauce, Spiegelei und Reis
Minced beef with bamboo slices, beans, bell peppers, chili peppers, Thai basil, onions in soy sauce, fried egg and rice





47 |

**Gai Phad Gra
Prau Spezial | 15.00**

Gehacktes Hühnerfleisch mit Bambusscheiben, Bohnen, Paprika, Peperoni, Thai-Basilikum, Zwiebeln in Sojasauce, Spiegelei und Reis
Minced chicken with bamboo slices, beans, bell peppers, chili peppers, Thai basil, onions in soy sauce, fried egg and rice

48 |

Gaeng Massaman | 14.50
vegan | **vegan**

Massaman Curry, Bambusscheiben, Bohnen, Brokkoli, Champignons, Erbsen, Erdnüsse, Karotten, Kartoffeln, Paprika, Sojasprossen in Kokosmilch und Reis

Massaman curry with bamboo slices, beans, broccoli, mushrooms, peas, peanuts, carrots, potatoes, bell peppers, bean sprouts in coconut milk and rice



49 |

**Khaou Phad
„Station Point“ | 14.50**

Gebratener Reis mit Ei, Hühnerfleisch, Garnelen, Erbsen, Karotten, Weißkohl und Zwiebeln in gelber Currypaste
Fried rice with egg, chicken, shrimp, peas, carrots, white cabbage and onions in yellow curry paste

SCHÜLERBOX TO GO

STUDENT BOX TO GO



51 |

Bami Phad Box | 7.50
vegetarisch | **vegetarian**

Gebratene Eiernudeln mit Ei, Brokkoli, Champignons, Karotten, Lauch, Sojasprossen und Weißkohl
Fried egg noodles with egg, broccoli, mushrooms, carrots, leek, bean sprouts and white cabbage

52 |

Khaou Phad Box | 7.50
vegetarisch | **vegetarian**

Gebratener Reis mit Ei, Erbsen, Karotten, Weißkohl und Zwiebeln
Fried rice with egg, peas, carrots, white cabbage and onions

**Ergänze
Deine Schülerbox mit:**
Complete your Student Box with:



- ▶ Hühnerfleisch | Chicken + 1.50
- ▶ knusprigem Hühnerfleisch | Crispy Chicken + 2.50
- ▶ knusprigem Entenfleisch | Crispy Duck + 3.50
- ▶ Frühlingsrollen uns süß-saurer Sauce (3 Stk.) + 2.50
Spring rolls with sweet and sour sauce (3 pcs)
- ▶ Hühnerfleischspießen & Erdnussauce (2 Stk.) + 3.50
chicken skewers and peanut sauce (2 pcs)

DESSERT



56 |

Gluay Thord | 8.00

Gebratene Banane mit Sesam und Honig, serviert mit Eis
Fried banana with sesame and honey, served with ice cream

EXTRAS

501 Gebratenes Hühnerfleisch	Fried Chicken	5.00	513 Gemahlene Erdnüsse	Ground Peanuts	2.50
502 Knuspriges Hühnerfleisch	Crispy Chicken	6.00	514 Krabbenchips	Prawn Crackers	4.00
503 Rindfleisch	Beef	6.00	515 Erdnussauce	Peanut Sauce	2.50
504 Knuspriges Entenfleisch	Crispy Duck	8.50	516 Süß-saure Sauce	Sweet and Sour Sauce	2.50
505 Garnelen	Shrimps	8.50	517 Sambal Oelek	Sambal Oelek	2.50
506 Lachs (frittiert)	Fried Salmon	8.50	518 Sojasauce	Soy Sauce	2.50
507 Dorade (frittiert)	Fried Dorade	9.50	519 Roter Thai-Curry	Red Thai Curry	4.00
508 Reis	Rice	3.50	520 Grüner Thai-Curry	Green Thai Curry	4.00
509 Gebratener Reis	Fried Rice	4.50	521 Sriracha Hot Chilisauce	Sriracha Hot Chilisauce	3.50
510 Gebratene Nudeln	Fried Noodles	4.50	522 Chilisauce	Chili Sauce	3.50
511 Tofu	Tofu	3.00	523 Gebratenes Gemüse	Fried Vegetables	4.50
512 Cashewnüsse	Cashew Nuts	3.00			

= ∞ =
100% NATUR



0,2 L
2.90

0,4 L
4.50

HAUSGEMACHTE
LIMONADE
HOMEMADE LEMONADE

SOFTDRINKS

SOFTDRINKS

Coca-Cola^{1,2} / Zero^{1,2,8,11}	0,33 L	3.10
Fanta^{2,9} / Sprite / Mezzo-Mix^{1,2}	0,33 L	3.10
Apfelschorle	0,33 L	3.30
Wasser Sprudel / Wasser Still	0,25 L 0,75 L	2.70 5.90
Trade Islands Iced Tea	0,33 L	3.30
Bionade Holunder / Kräuter / Ingwer-Orange / Litschi	0,33 L	3.30
Orangina / Rouge²	0,25 L	3.50
Schweppes Bitter Lemon ^{3,9} / Ginger Ale ²	0,2 L	3.10



SÄFTE

JUICES

Orangensaft	0,2 L	2.90
Apfelsaft	0,2 L	2.90
Mango-Nektar	0,25 L	2.90
Litschi-Nektar	0,25 L	2.90
Guava-Nektar	0,25 L	2.90
Hausgemachte Limonade	0,4 L 0,2 L	4.50 2.90

"I Love to eat"

HINWEIS ALLERGENE:

Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

ZUSATZSTOFFE:

¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. | © 2024 designed by Finestyle.eu

Wir freuen uns über Ihre positive Bewertung auf Google!

RATE US ON GOOGLE!



STATION POINT | EUROPAPLATZ 5 | 63225 LANGEN | TEL. 06103 5090340 | STATIONPOINT.DE

STATION POINT