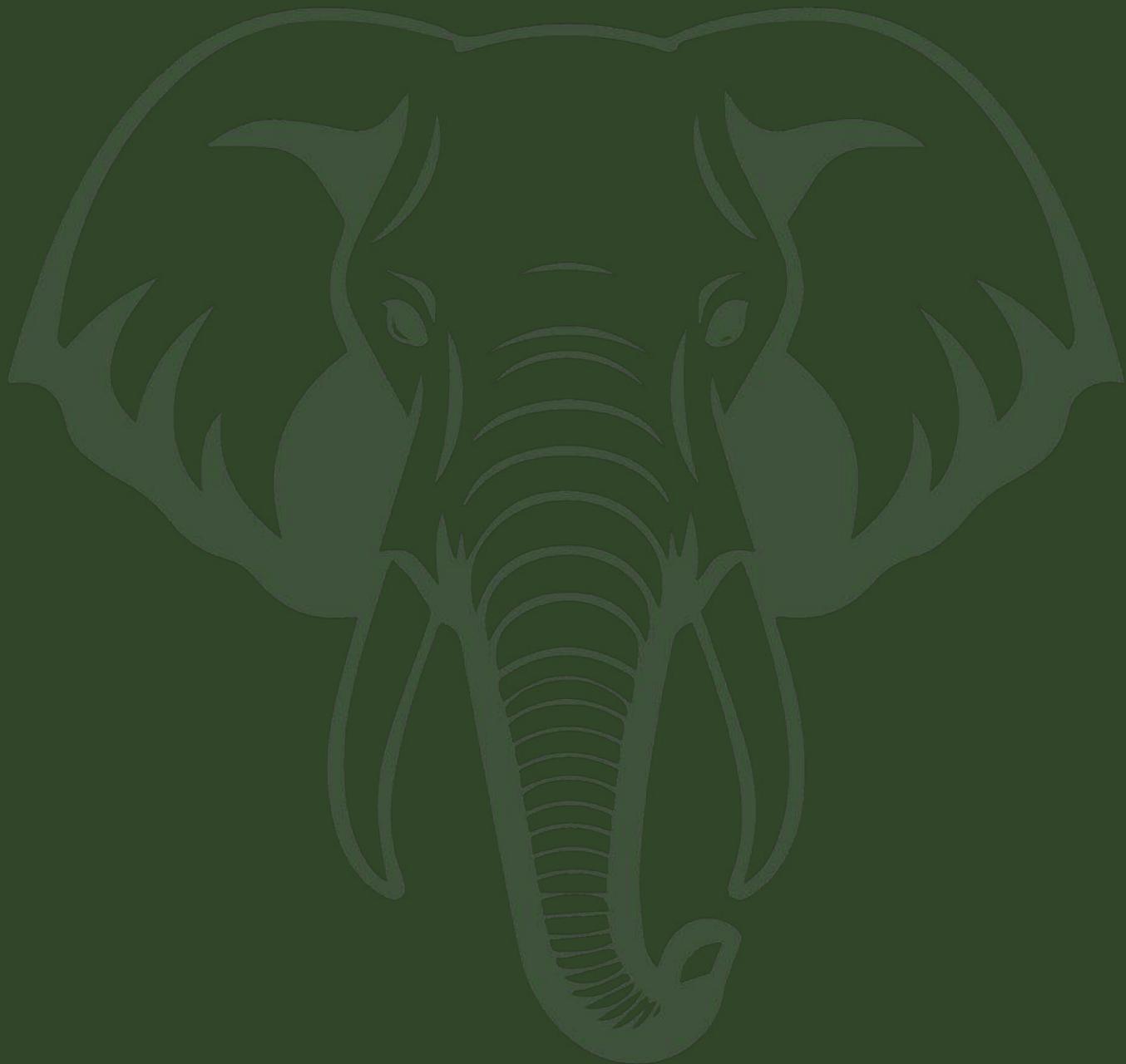




THAI RESTAURANT & BAR





HERZLICH WILLKOMMEN BEI GOP'S THAI- RESTAURANT & BAR!

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Tauchen Sie ein in die vielfältige und exquisite Welt der thailändischen Küche. Mit viel Liebe und Sorgfalt bereiten wir authentische Gerichte zu, die Sie auf eine kulinarische Reise nach Thailand entführen.

Lassen Sie sich von den frischen Zutaten, den aromatischen Gewürzen und den einzigartigen Aromen begeistern. Unser Ziel ist es, Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten und Ihnen die herzliche Gastfreundschaft Thailands näherzubringen.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und lassen Sie sich von unseren Spezialitäten verwöhnen!

Guten Appetit

Ihr Team vom GOP's Thai Restaurant & Bar

FOLGE UNS
AUF INSTAGRAM!



@gops_thairestaurant



VORSPEISEN

Edamame mit Meersalz	6
Tao Hu Thod - Frittierter Tofu mit hausgemachter Soße	8
Wantan - Knusprige Teigblätter gefüllt mit gehacktem Hähnchen	8
Poh Pia - Vegane Frühlingsrollen Glasnudeln Pilze Karotten süße Chilisoße	8.5
Satay Gai - Mariniert gegrillte Hähnchenspieße mit hausgemachter Erdnusssoße	9.5
Ebi-Fry - Frittierte White Tiger Garnelen im Teigmantel mit süßer Chilisoße	9.5
Mixplatte - 2 Ebi-Fry 2 Satay-Gai-Spieße 2 Poh Pia Shrimps Cracker	16

SALATE

Som Tum - Papaya Salat	16.5
Grüne Bohnen Cherry-Tomaten Erdnüsse	
Limettensaft Karotten Chili Tamarindensoße	
Vegan möglich	
Gop's Thai-Salat Mix	10
Mix-Salat Tomaten rote Zwiebeln	
Gurke Karotten hausgemachte Soße	
Tofu 14 Panierte Hähnchenstreifen 14.5 Lachs 18	
Yam Nue - Rindfleischsalat	18
Gebratenes Rindfleisch rote Zwiebeln Tomaten	
Gurken Zitronengras Cashewkerne Thai-Kräuter	
Limettensaft Chili hausgemachte Soße	

SUPPEN

Wantan Suppe - Gekochte Teigblätter gefüllt mit gehacktem Hähnchen Karotten Brokkoli Sojasprossen	10.5
Tom Kha Gai - Kokossuppe Hähnchen Kokosmilch Tomaten Pilze Zwiebeln	11.5
Zitronengras Galgant Limette Koriander Chili	
Vegane Variante mit Tofu	12.5
Tom Yum Gung Suppe	12.5
Garnelen Vollmilch Tomaten Pilze Zwiebeln	
Zitronengras Galgant Limette Koriander Chili	

HAUPTGERICHTE

Pad Thai	6
Reisnudeln rote Zwiebeln Lauchzwiebeln Ei	
Tofu Rettich Tamarindensoße Erdnüsse	
Sojasprossen Karotten hausgemachte Soße	
Vegan 16 Vegetarisch 16 Hähnchen 19.5	
Tofu 20 Garnelen 23	

Pad Kraphao	9
Reis Paprika Zwiebeln Thai Basilikum	
Chili Peperoni Knoblauch grüne Bohnen	
Sojasoße Austernsoße	
Vegan 15 Hähnchenbrust 18.5 Tofu 19	
Garnelen 22 Rindfleisch 23 Ente 24	

Khao Pad

Gebratener Reis | Ei | Karotten | Zwiebeln
Lauchzwiebeln | Limette | Gurke | hausgemachte Soße
Vegan 15 | Hähnchenbrust 18.5 | Tofu 19 | Garnelen 22

Gai Pad Met Mamuang

Panierte Hähnchenstreifen | Reis | Paprika | Cashews
Thai-Chili Paste | Zwiebeln | Lauchzwiebeln | Karotten
hausgemachte Soße | Austernsoße 24

Pad Pak Ruam

Gemüse | Reis | Paprika | Brokkoli | Pilze | Zucchini
Karotten | Knoblauch | hausgemachte Soße
Vegan 14 | Vegetarisch 14 | Tofu 18

Goong Thang - Garnelen-Lachs-Pfanne

Garnelen | Lachs | Paprika | Mais | Knoblauch | Chili
Thai Basilikum | hausgemachte Soße 32

Guay Tiew - Reisnudelsuppe

Reisnudeln | Brokkoli | Sojabohnensprossen
frittierter Knoblauch | Koriander | Lauchzwiebeln
Wantan | hausgemachter Geflügelfond
Hähnchenbrust 18.5 | Tofu 19 | Rindfleisch 23 | Ente 24

*Informationen zu Allergenen finden Sie auf unserer Webseite oder erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.



THAILÄNDISCHE CURRYGERICHTE

Gaeng Kieaw Whan ⚡ ⚡ ⚡ 17

Grünes Thai-Curry mit Reis | Kokosmilch | grüne Curry-Paste | Zucchini | Karotten | Peperoni | Bambussprossen
Thai Basilikum | Brokkoli | Palmzucker | Paprika
Hähnchenbrust 20.5 | Tofu 21 | Rindfleisch 25
Garnelen 24 | Ente 26

Massaman ⚡ ⚡ 17

Massaman Thai-Curry mit Roti | Kokosmilch | Massaman Curry-Paste | Kartoffeln | Karotten | Paprika | geröstete, rote Zwiebeln | Koriander | Cashews | hausgemachte Soße
Hähnchenbrust 20.5 | Rindfleisch 25 | Ente 26

Panaeng ⚡ 17

Panaeng Thai-Curry mit Reis | Kokosmilch
Panaeng Curry-Paste | Pilze | Karotten | Peperoni
grüne Bohnen | Erdnüsse | Kaffirlimettenblätter | Paprika
Hähnchenbrust 20.5 | Tofu 21 | Rindfleisch 25
Garnelen 24 | Lachs 25 | Ente 26

KIDS MENÜ

Panierte Hähnchenstreifen 9.5

mit Reis und hausgemachter, milder Soße

DESSERT

Gebackene Bananen - Knusprige Teigblätter 8.5
mit Bananen gefüllt | frische Beeren | Vanillesoße

Roti - Thai-Crêpes 9.5
süße Kondensmilch | Obst | hausgemachtes Kokos-Eis

Mango Sticky Rice 🍐 Süßer Klebreis | Kokosmilch 12.5
Süße Mango | Sesam | hausgemachtes Mango-Sorbet

BEILÄUFEN

Reis 2.5

Erdnusssoße, Süß-Sauersoße, Prik Nam Pla 1.5

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Café Crème 3.7 | Cappuccino 4.2 | Latte Macchiato 5.5

Espresso 2.8 | Doppelter Espresso 4
Doppelter Espresso mit Vanille- oder Kokoseis 6.5

TEE | EISTEE

Ronnefeld Tee 0,2l | 0,5l 3.7 | 6.5

English Breakfast | Morgentau | Jasmine Gold
Maroccan Mint | Ayurveda Herbs & Ginger
Masala Chai
Hausgemachter Thai-Eistee 0,33l
Cha Manao 6.5 | Anchan 7.5 | Chanom 7

SOFTDRINKS

Fanta | Mezzo Mix | Sprite | Coca Cola 4.2
Coca Cola Zero 0,33l

SÄFTE

Orange | Apfel | Johannisbeere | Traube 4.5
Maracuja | Lychee | Ananas | Cranberry 0,33l
Saftschorle 0,33l 3.9

WÄSSER

Tafelwasser
Still | Medium | Classic 0,2l | 0,75l 2.7 | 5.5

Selters la Culinaria

Still | Medium | Classic 0,75l 7.5

APERITIF

Aperol Spritz - alkoholfrei möglich 8.5
Lillet Wild Berry - alkoholfrei möglich 8.5
Hugo - alkoholfrei möglich 8.5
Yuzu Spritz - alkoholfrei möglich 8.5
Lychee Spritz 8.5
Mango Spritz 8.5
Sarti Spritz 8.5

SEKT

Weingut Jakob Jung - Pinot Noir Rosé Sekt brut 0,1l 6.5
Weingut Barth - Pinot Blanc Sekt brut 0,1l 7



BIERE

Spaten Helles (vom Fass) 0,3l 0,5l	4.2 6.8
San Miguel (vom Fass) 0,3l 0,5l	4.4 7.1
Franziskaner Weißbier 0,5l	4.9
Franziskaner Weißbier alkoholfrei 0,5l	4.9
Singha Lager 0,33l	5.6
Corona alkoholfrei 0,33l	4.2

LONGDRINKS

Gin Tonic Wodka Lemon Skinny Bitch Moscow Mule	
Cuba Libre Whisky Cola Horse's Neck	9

WEISSWEIN

Riesling - tr fh lb	0,1l 0,2l. Fl.
2023 Weingut Dillmann	3.5 6.5 27/l
Riesling Muschelkalk - tr	6 11.5 39
2024 Weingut Spreitzer	
Riesling 101 - fh	5 9.5 30
2024 Weingut Spreitzer	
Riesling - fh	6 11.5 39
2018 Weingut Barth	
Riesling - Spätlese	5.8 11 39
Wallufer Berg Bildstock	
2023 Weingut J.B. Becker	
Weißburgunder - tr	4.5 8.5 29
2023 Weingut Barth.	

Sauvignon Blanc - tr	3.8 7 24
2023 Weingut André Bug	
Grauburgunder-Chardonnay - tr	3.8 7 24
2024 Weingut Friedel Russler	

ROSÉ

Weingut Jakob Jung - tr fh	4 7.5 25
2024 Spätburgunder Rosé	

ROTWEIN

Rheingau Spätburgunder - tr	0,1l 0,2l. Fl.
Weingut J.B. Becker	3.8 7 29/l
Monarch - tr	5.5 10.5 34

2020 Weingut Im Hagenbüchle	
Vertigo Merlot-Cabernet Sauvignon - tr	6 11.5 39

FLÄSCHENWEINE

Wallufer Berg Bildstock, Riesling - Kabinett	35
2008 Weingut J.B. Becker	

Wallufer Oberberg, Riesling - Auslese	59
2023 Weingut J.B. Becker	

Pinot Blanc Winzersekt - brut	44
Weingut Barth	

Pinot Noir Rosé Winzersekt - brut	39
Weingut Jakob Jung	

*Unsere Weiß-, Rosé- und Rotweine sind auch als Flasche erhältlich.

COCKTAILS

Unser Konzept sind klassische Cocktails mit thailändischen Einflüssen. Probieren Sie beispielsweise unseren Espresso Martini mit feiner Kokosnote oder unsere Variante eines Basil Smashs mit erfrischend fruchtigem Ananascharakter.

Fragen Sie unser Personal gerne nach der Cocktailkarte oder lassen Sie sich beraten.





ÖFFNUNGSZEITEN

Montag 17:00 - 22:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Mittwoch. 17:00 - 22:00 Uhr

Donnerstag 17:00 - 22:00 Uhr

Freitag 17:00 - 23:00 Uhr

Samstag 12:00 - 15:30 Uhr | 17:00 - 23:00 Uhr

Sonntag. 12:00 - 15:30 Uhr | 17:00 - 22:00 Uhr

Die Küche schließt immer um 15:00 Uhr und 21.30 Uhr

KONTAKT & RESERVIERUNGEN

Instagram: @gops_thairestaurant

Telefon: +49 172 8781037

E-Mail: hallo@gops-thairestaurant.de

Website: gops-thairestaurant.de

