



***Willkommen
im Original thailändischen
Spezialitätenrestaurant
Ruenthai***



In der Hektik unserer Zeit, tauchen Sie bei uns für ein paar Stunden ab und genießen Sie Momente wie im Urlaub. Lassen Sie sich von unserer original thailändischen Küche verwöhnen. Unser aufmerksames Personal freut sich schon jetzt auf Sie. Seit mehr als 20 Jahren haben wir unsere Gäste verwöhnt.

Nach einem Cocktail, sagen wir dann „sawadii kah“, auf Wiedersehen bis zum nächsten Mal.





Auszug aus dem Prinz TOP Guide 2010

Prinz-Wertung: Küche ★ ★ ★ ★ ★ Atmosphäre ★ ★ ★ ★

Monatlang haben die PRINZ-Tester Hannover durchstreift, um für den aktuellen [PRINZ Top Guide](#) die besten Restaurants zu finden. Zu den Siegern gehört auch das Restaurant Ruenthai, das jetzt auch Sie beim Taste-The-Best-Menü testen können.

Hannovers immer noch bestes Restaurant mit original thailändischer Küche hat sich im Sommer auch von außen sichtbar verschönert. Die neue, großflächige Fensterfront lässt nun mehr Licht ins Innere und kann bei schönem Wetter ganz zur Lavesstraße geöffnet werden. Außerdem wurde auf den beiden Ebenen helles Laminat verlegt, und eine Klimaanlage sorgt bei hochsommerlichen Temperaturen künftig für einen angenehmen Aufenthalt. Die hübsch in Bast gebundene Speisekarte bietet hingegen unverändert (wie auch die fast 40 Mittagsangebote zum Pauschalpreis von 6,90 Euro) eine tropisch-üppige Vielfalt landestypischer Gerichte in allen Schärfegraden. Neu ist ein zaghafter saisonaler Akzent: Von April bis Juni werden nun auch Spezialitäten mit Spargel aus der Region angeboten. Dazu empfiehlt sich ein durchaus passabler thailändischer Wein oder das am Strand von Ko Samui und Phuket so beliebte Chang Beer - so kommt Urlaubs- Feeling auf.

Schärfe Hinweise

Leicht scharf:



Mittel scharf:



Europäisch scharf:



Thaischarf ist jederzeit möglich. Sprechen Sie unsere Servicekraft an.

Hier noch einige Hinweise und Anmerkungen:

Alle aufgeführten Preise für Speisen und Getränke enthalten die gesetzliche MwSt.

Alle Gerichte sind auch vegetarisch möglich. Fragen Sie unsere Servicekraft. Die gesetzlich vorgeschriebene Allergenkennzeichnung finden Sie auf der letzten Seite.

Sollte 15 Minuten nach Reservierung der Gast nicht erscheinen oder diese Verspätung nicht angekündigt haben, wird der Tisch anderweitig vergeben.

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. Sprechen Sie uns einfach an!





Vorspeisen / Starters / อาหารว่าง



- | | |
|--|----------------|
| 2 PO PIA (4 Stück/pieces) | 7,50 € |
| <i>Frittierte vegetarische Thai Frühlingsröllchen mit Glasnudeln, Sojasprossen, Morcheln und dazu süß-sauer Sauce</i> | |
| <i>Fried vegetarian Thai spring rolls with glass noodles, bean sprouts and black mushroom, served with sweet and sour sauce (A1,F)</i> | |
| 3 YAM NUA LEK   | 9,50 € |
| <i>Kleiner Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Staudensellerie, Zitronensaft und Koriander</i> | |
| <i>Beef salad with onions, tomatoes, cucumber, celery, lemon juice and coriander (8,D,I)</i> | |
| 4 KIAO GROB (6 Stück/pieces) | 6,90 € |
| <i>Frittierte, knusprige Thai-Wantan mit Schweinehackfleischfüllung und dazu süß-sauer Sauce</i> | |
| <i>Fried crispy Thai Wonton with pork filling, served with sweet and sour sauce (8,A1,C,F)</i> | |
| 5 SATE GAI (4 Stück/pieces) | 8,90 € |
| <i>Hähnchenbrustfiletspeie mit Erdnuss-Curry-Sauce und Gurkensalat</i> | |
| <i>Chicken breast skewers with peanut curry sauce and cucumber salad (E)</i> | |
| 6 GUNG SABAI PÄH (5-6 Stück/pieces) | 9,90 € |
| <i>Frittierte Garnelen im Teigmantel und dazu süß-sauer Sauce</i> | |
| <i>Fried shrimps in a batter coating, served with sweet and sour sauce (8,A1)</i> | |
| 7 TOD MAN PLA (4 Stück/pieces) | 9,90 € |
| <i>Frittierte Fischfrikadellen mit grünen Bohnen, Curry, Limettenblättern und dazu Gurkensalat</i> | |
| <i>Fried fish cakes with beans, curry and lime leaves, served with cucumber salad (8,D)</i> | |
| 8 RUENTHAI RUAM MIT für 2 Personen | 18,90 € |
| 17 RUENTHAI RUAM MIT für 3 Personen | 26,50 € |
| <i>Vorspeisenplatte bestehend aus den Vorspeisen Nr. 2, 4, 5, 6, 7</i> | |
| <i>Appetizer plate consisting of appetizer No. 2, 4, 5, 6, 7</i> | |
| 9 JADSAI AVOCADO für 1 Person | 9,50 € |
| 19 JADSAI AVOCADO für 2 Personen | 16,50 € |
| <i>Gefüllte Avocado mit Hähnchen- und Garnelenfleisch Curry Paste und kleinem Salat</i> | |
| <i>Stuffed Avocado with chicken and shrimp currypaste and a small salad (8,D,F)</i> | |





Kleine Suppe / Small Soup / ซุป

11 TOM YAM GUNG ((

8,90 €

Garnelensuppe mit Champignons, Tomaten, vielen Gewürzen und Koriander

Shrimp soup with mushrooms, tomatoes, many spices and coriander (8,B,D)

12 TOM YAM GAI ((

7,90 €

Hühnerfleischsuppe mit Champignons, Tomaten, vielen Gewürzen und Koriander

Chicken soup with mushrooms, tomatoes, many spices and coriander (8,D)

13 TOM KA GAI (

8,90 €

Hühnerfleischsuppe mit Champignons, Tomaten, Galangawurzeln und Koriander in Kokosmilch

Spicy chicken soup with mushrooms, tomatoes and Galangaroots in coconut milk and coriander (8,D)

14 TOM KA GUNG (

9,50 €

Garnelensuppe mit Champignons, Tomaten und Galangawurzeln und Koriander in Kokosmilch

Shrimp soup with mushrooms, tomatoes and Galangaroots in coconut milk and coriander (8,B,D)

15 TOM YAM PLA ((

7,90 €

Fischfiletsuppe mit Champignons, vielen Gewürzen und Koriander

Fish fillet soup with mushrooms, many spices and coriander (8,D)

16 GAENG DSCHÜD WUN SEN

7,90 €

Schweinehackfleischsuppe mit Glasnudeln, Chinakohl, Möhren, Morcheln und Koriander

Ground pork soup with glass noodles, Chinese cabbage, carrots, mushrooms and coriander (8,D,I,F)

18 KIAO NAM

7,90 €

Wan Tan-Taschen mit Schweinehackfleischfüllung in Fleischbrühe, Chinakohl, Möhren und Koriander

Wonton pockets filled with pork in broth, Chinese cabbage, carrots and coriander (8,A1,D,I,F)





Salate / Salads / สลัด



20 YAM WUN SEN ((

Salat aus Tintenfisch, Schweinefleisch, Garnelen mit Glasnudeln, Tomaten, Staudensellerie und Koriander

Salad of calamari, pork, shrimp with glass noodles, tomatoes, celery and coriander (8,B,D,I,N)

17,90 €

21 YAM PLA MÜK ((

Tintenfischsalat mit rotem Zwiebeln, Zitronensaft, Staudensellerie, Tomaten und Koriander

Calamari salad with red onions, lemon juice, celery and tomatoes (8,D,I,N)

17,90 €

22 YAM NÜA YAI ((

Großer Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Staudensellerie, Zitronensaft und Koriander

Beef salad with onions, tomatoes, cucumber, celery and lemon juice (8,D,I)

17,90 €

23 PLA GUNG ((

Garnelensalat mit rotem Zwiebeln, Zitronengras, Limettenblättern, Minze und Zitronensaft

Shrimp salad with red onions, lemon grass, lime leaves, mint and lemon juice (8,B,D,I)

21,90 €

24 LAB GAI ((

Fein gehacktes Hähnchenbrustfilet mit geröstetem Reis, Minze, Zitronensaft und roten Zwiebeln

Finely chopped chicken breast with roasted rice, mint, lemon juice and red onions (8,D)

16,90 €

25 LAB PET ((

Fein gehacktes Entenfleisch mit geröstetem Reis, Minze, Zitronensaft und roten Zwiebeln

Finely chopped duck meat with roasted rice, mint, lemon juice and red onions (8,D)

18,90 €

26 LAB NÜA ((

Fein gehacktes Rindfleisch mit geröstetem Reis, Minze, Zitronensaft und roten Zwiebeln

Finely minced beef with roasted rice, mint, lemon juice and red onions (8,D)

18,90 €

27 SOM TAM ((

Papayasalat, feingeschälte Papaya mit Knoblauch, Tomaten, Fischsoße, getrocknete Garnelen und Erdnüsse

Finely peeled papaya salad, papaya with garlic, tomatoes, fish sauce, dried shrimps and peanuts (8,B,D,E)

16,90 €





Rindfleisch / Beef / เนื้อวัว



30 GAENG PED NŨA

Gekochtes Rindfleisch in rotem Curry und Kokosmilch mit Bambus, grünen Bohnen, Thai-Auberginen und süßem Basilikum

Cooked beef in red curry and coconut milk with bamboo shoots, green Beans, thai eggplant and sweet basil (8,A1,D)

19,90 €

31 GAENG KHIAO WAHN NŨA

Gekochtes Rindfleisch in grünem Curry und Kokosmilch mit grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Bambus und süßem Basilikum

Cooked beef in green curry and coconut milk with green beans, thai eggplant, bamboo and sweet basil (8,A1,D)

19,90 €

32 GAENG BAN NŨA

Gekochtes Rindfleisch in Curry mit verschiedenen Gemüsen, Krachai-Wurzel (Fingerwurz) und frischer Pfeffer

Cooked beef in curry with various fresh vegetables, Grachai root (fingerroot) and fresh Pepper (8,D)

19,90 €

33 PANAENG NŨA

Gekochtes Rindfleisch in Panaeng-Curry und Kokosmilch mit Zucchini, grünen Bohnen und Zitronenblättern

Cooked beef in Panaeng curry and coconut milk with zucchini, green beans and lime leaves (8,A1,D)

19,90 €

34 NŨA PAD PRIK

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Porree, Paprika, Champignons und süßem Basilikum

Fried beef with onions, leeks, peppers, mushrooms and sweet Basil (8,D,F)

19,90 €

35 NŨA PAD KING

Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Porree, Paprika und Morcheln

Fried beef with ginger, onions, leeks, peppers and black mushrooms (8,D,F,I)

19,90 €

36 NŨA GRATIEM PRIK TAI

Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Morcheln, Koriander und verschiedenem Gemüse

Fried beef with garlic, pepper, black mushrooms, coriander and mixed vegetables (8,D,F,I)

19,90 €





Rindfleisch / Beef / เนื้อวัว

37 NŪA PAD NOHMAI

19,90 €

Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tongku-Pilze

Fried beef with bamboo, mushrooms, peppers and Tongku mushrooms (8,D,F)

38 NŪA BROKKOLI NAMMAN HOI

19,90 €

Gebratenes Rindfleisch in Austernpilzsauce mit Brokkoli, Paprika, Möhren und Tongku-Pilze

Fried beef in oyster Sauce with broccoli, peppers, carrots and Tongku mushrooms (8,D,F)

39 NŪA KRAPAU

19,90 €

Gebratenes Rindfleisch mit Krapaublättern (Thai-Basilikum), Bambus, Paprika, Thai Auberginen, grünen Bohnen und Knoblauch

Fried beef with Krapauleaves (thai basil), bamboo shoots, peppers, thai-eggplant, green beans and garlic (8,D,F)

40 NŪA PRIOW WAHN

19,90 €

Gebratenes Rindfleisch in süß-sauer Soße mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Ananas

Fried beef in sweet and sour sauce with tomatoes, cucumbers, onions, peppers and pineapple (8,D,F)

41 NŪA PAD MED MAMUANG HIMMAPAN

20,90 €

Gebratenes Rindfleisch mit Cashewnüssen, Paprika, Porree, Tongku-Pilze und süßem Basilikum

Fried beef with cashew nuts, peppers, leeks, Tongku mushrooms and sweet basil (8,D,F,H4)

42 NŪA PAD PED BARN

19,90 €

Gebratenes Rindfleisch in rotem Curry und Kokosmilch mit frischem Pfeffer, Bambus, Thai-Auberginen, Babymais und grünen Bohnen

Fried beef in red curry and coconut milk with fresh pepper, bamboo shoots, thai eggplant, baby corn and green beans (8,A1,D)

43 MASSA MAN NŪA

19,90 €

Gekochtes Rindfleisch in Massa-Man-Curry (Erdnuss Curry) und Kokosmilch mit Zwiebeln, Zucchini und Kartoffeln

Cooked beef in massa-man curry (peanuts curry) and coconut milk with onion, zucchini and potatoes (8,A1,D,E)





Schweinefleisch / Pork / เนื้อหมู

44 MUH PAD PED BARN

16,90 €

Gekochtes Schweinefleisch in rotem Curry und Kokosmilch mit frischem Pfeffer, Bambus, Thai-Auberginen und grünen Bohnen

Cooked pork in red curry and coconut milk with fresh pepper, bamboo shoots, thai eggplant, green beans (8,A1,D)

45 GAENG PED MUH

16,90 €

Gekochtes Schweinefleisch in rotem Curry und Kokosmilch mit Bambus, grünen Bohnen, Thai-Auberginen und süßem Basilikum

Cooked pork in red curry and coconut milk with bamboo shoots, green Beans, thai eggplant and sweet basil (8,A1,D)

46 GAENG KHIAO WAHN MUH

16,90 €

Gekochtes Schweinefleisch in grünem Curry und Kokosmilch mit grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Bambus und süßem Basilikum

Cooked pork in green curry and coconut milk with green beans, thai eggplant, bamboo and sweet basil (8,A1,D)

47 PANAENG MUH

16,90 €

Gekochtes Schweinefleisch in Panaeng-Curry und Kokosmilch mit Zucchini, grünen Bohnen und Zitronenblättern

Cooked pork in Panaeng curry and coconut milk with zucchini, green beans and lime leaves (8,A1,D)

48 GAENG GARIE MUH

16,90 €

Gekochtes Schweinefleisch in gelbem Curry und Kokosmilch mit Zucchini, Kartoffeln und Zwiebeln

Cooked pork in yellow curry and coconut milk with zucchini, potatoes and onions (8,D,E)

50 MUH PAD KING

16,90 €

Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Lauch, Paprika und Morcheln

Fried pork with ginger, onions, leeks, peppers and mushrooms (8,D,F,I)

51 MUH PRIOW WAHN

16,90 €

Gebratenes Schweinefleisch in süß-sauer Soße mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Ananas

Fried pork in sweet and sour sauce with tomatoes, cucumbers, onions, peppers and pineapple (8,D,F)

52 MUH PAD PRIK

16,90 €

Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Porree, Paprika, Champignons und süßem Basilikum

Fried pork with onions, leeks, peppers, mushrooms and sweet Basil (8,D,F)





Schweinefleisch / Pork / เนื้อหมู

53 KAI CHIEW MUH SAB 14,90 €

Gebratenes Omlett gefüllt mit Schweinehackfleisch

Fried omelette stuffed with minced pork (8,C,D,F)

54 MUH GRATIEM PRIK TAI 16,90 €

Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Morcheln, Koriander und verschiedenem Gemüse

Fried pork with garlic, pepper, black mushrooms, coriander and mixed vegetables (8,D,F,I)

55 MUH KRPAU 16,90 €

Gebratenes Schweinefleisch mit Krapaublättern (Thai-Basilikum), Bambus, Paprika, Thai Auberginen, grünen Bohnen und Knoblauch

Fried pork with Krapauleaves (thai basil), bamboo shoots, peppers, thai-eggplant, green beans and garlic (8,D,F)

56 MUH PAD NOHMAI 16,90 €

Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus, Champignons, Paprika und Tongku-Pilze

Fried pork with bamboo, mushrooms, peppers and Tongku mushrooms (8,D,F)

57 MUH PAD TUA NGOK 16,90 €

Gebratenes Schweinefleisch mit Sojasprossen, Möhren, Paprika, Porree und Tongku-Pilze

Fried pork with bean sprouts, carrots, peppers, leeks and Tongku mushrooms (8,D,F,I)

58 MASSA MAN MUH 16,90 €

Gekochtes Schweinefleisch in Massa-Man-Curry (Erdnuss Curry) und Kokosmilch mit Zwiebeln, Zucchini und Kartoffeln

Cooked pork in massa-man curry (peanuts curry) and coconut milk with onion, zucchini and potatoes (8,A1,D,E)

59 PRIK KING MUH 16,90 €

Gebratenes Schweinefleisch in rotem Curry mit grünen Bohnen, Paprika, Babymais und Basilikum

Fried pork in red curry with green beans, peppers, baby corn and basil (8,A1,D)





Hühnerfleisch / Chicken / เนื้อไก่

60 GAI PAD SAPPAROT

16,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch in süß-sauer Soße mit Ingwer, Ananas, Zwiebeln und Paprika

Fried chicken in sweet and sour sauce with ginger, pineapple, onion and peppers (8,D,F)

61 GAI KRPAU

16,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Krapaublättern (Thai-Basilikum), Bambus, Paprika, Thai Auberginen, grünen Bohnen und Knoblauch

Fried chicken with Krapauleaves (thai basil), bamboo shoots, peppers, thai-eggplant, green beans and garlic (8,D,F)

62 GAI PAD TUA NGOK

16,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Sojasprossen, Möhren, Paprika, Porree und Tongku-Pilze

Fried chicken with bean sprouts, carrots, peppers, leeks and Tongku mushrooms (8,D,F,I)

63 GAI GRATIEM PRIK TAI

16,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Morcheln, Koriander und verschiedenem Gemüse

Fried chicken with garlic, pepper, black mushrooms, coriander and mixed vegetables (8,D,F,I)

64 GAI PAD PRIK

16,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Porree, Paprika, Champignons und süßem Basilikum

Fried chicken with onions, leeks, peppers, mushrooms and sweet basil (8,D,F)

65 GAI PAD KING

16,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Porree, Paprika und Morcheln

Fried chicken with ginger, onions, leeks, peppers and black mushrooms (8,D,F,I)

66 GAI PAD NOHMAI

16,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambus, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tongku-Pilze

Fried chicken with bamboo, mushrooms, peppers, onions and Tongku mushrooms (8,D,F)





Hühnerfleisch / Chicken / เนื้อไก่



67 GAI PRIOW WAHN

16,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch in süß-sauer Soße mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Ananas

Fried chicken in sweet and sour sauce with tomatoes, cucumbers, onions, peppers and pineapple (8,D,F)

68 GAI PAD MED MAMUANG HIMMAPAN

17,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Paprika, Porree, Tongku-Pilze und süßem Basilikum

Fried chicken with cashew nuts, peppers, leeks, Tongku mushrooms and sweet basil (8,D,F,H4)

69 GAENG PED GAI

16,90 €

Gekochtes Hühnerfleisch in rotem Curry und Kokosmilch mit Bambus, grünen Bohnen, Thai-Auberginen und süßem Basilikum

Cooked chicken in red curry und coconut milk with bamboo shoots, green beans, thai eggplant and sweet basil (8,A1,D)

70 GAENG KHIAO WAHN GAI

16,90 €

Gekochtes Hühnerfleisch in grünem Curry und Kokosmilch mit grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Bambus und süßem Basilikum

Cooked chicken in green curry and coconut milk with green beans, thai eggplant, bamboo and sweet basil (8,A1,D)

71 PANAENG GAI

16,90 €

Gekochtes Hühnerfleisch in Panaeng-Curry und Kokosmilch mit Zucchini, grünen Bohnen und Zitronenblättern

Cooked chicken in Panaeng curry and coconut milk with zucchini, green beans and lime leaves (8,A1,D)

72 MASSA MAN GAI

16,90 €

Gekochtes Hühnerfleisch in Massa-Man-Curry (Erdnuss Curry) und Kokosmilch mit Zwiebeln, Zucchini und Kartoffeln

Cooked chicken in massa-man curry (peanuts curry) and coconut milk with onion, zucchini and potatoes (8,A1,D,E)

73 GAENG GARIE GAI

16,90 €

Gekochtes Hühnerfleisch in gelbem Curry und Kokosmilch mit Zucchini, Kartoffeln und Zwiebeln

Cooked chicken in yellow curry and coconut milk with zucchini, potatoes and onions (8,A1,D,E)

74 GAI PAD PED BARN

16,90 €

Gebratenes Hühnerfleisch in rotem Curry und Kokosmilch mit frischem Pfeffer, Bambus, Thai-Auberginen, Babymais und grünen Bohnen

Fried chicken in red curry and coconut milk with fresh pepper, bamboo shoots, thai eggplant, baby corn and green beans (8,A1,D)



Ente / Duck / เป็ด

79 PET RUENTHAI

20,90 €

Frittierte, knusprige Ente mit verschiedenen Gemüsen und Sojasauce
Fried crispy duck with various vegetables and soy-sauce (8,D,F,I)

80 PET PAD MED MAMUANG HIMMAPAN (((

21,90 €

Frittierte, knusprige Ente mit Cashewnüssen, Paprika, Porree, Tongku-Pilze und süßem Basilikum
Fried crispy duck with cashew nuts, peppers, leeks, Tongku mushrooms and sweet basil (8,D,F,H4)

81 PET PALOH (Suppe / soup)

20,90 €

Frittierte, knusprige Ente in fünf Gewürzen mit Sojasauce, Sojasprossen und Brokkoli
Fried crispy duck in five spices with soy sauce, bean sprouts and broccoli (8,D,F,I)

82 PET PRIOW WAHN

20,90 €

Frittierte, knusprige Ente in süß-sauer Soße mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas
Fried crispy duck in sweet and sour sauce with tomatoes, cucumbers, onions and pineapple (8,D,F)

83 GAENG PED PET YANG (((

20,90 €

Frittierte, knusprige Ente in rotem Curry und Kokosmilch mit Ananas, Lychees, Thai- Auberginen, grünen Bohnen, Tomaten und süßem Basilikum
Fried crispy duck in red curry and coconut milk with pineapple, lychees, thai eggplant, green beans, tomatoes and sweet basil (8,A1,D)

84 GAENG KHIAO WAHN PET (((

20,90 €

Frittierte, knusprige Ente in grünem Curry und Kokosmilch mit grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Bambus und süßem Basilikum
Fried crispy duck in green curry and coconut milk with green beans, thai eggplant, bamboo and sweet basil (8,A1,D)



MASSA MAN PET ((

20,90 €

78

Frittierte, knusprige Ente in Massa-Man-Curry (Erdnuss Curry) und Kokosmilch mit Zwiebeln, Zucchini und Kartoffeln
Fried crispy duck in massa-man curry (peanuts curry) and coconut milk with onion, zucchini and potatoes (8,A1,D,E)





Ente / Duck / เป็ด

85 PET PAD NOHMAI

20,90 €

Frittierte, knusprige Ente mit Bambus, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tongku - Pilze

Fried crispy duck with bamboo, mushrooms, peppers, onions and Tongku-mushrooms (8,D,F)

86 PET PAD KING 🌶️🌶️

20,90 €

Frittierte, knusprige Ente mit Ingwer, Zwiebeln, Porree, Paprika und Morcheln

Fried crispy duck with ginger, onions, leeks, peppers and black mushrooms

87 PET KRAPAU 🌶️🌶️🌶️

20,90 €

Frittierte, knusprige Ente mit Krapaublättern (Thai-Basilikum), Bambus, Paprika, Thai Auberginen, grünen Bohnen und Knoblauch

Fried crispy duck with Krapauleaves (thai basil), bamboo shoots, peppers, thai-eggplant, green beans and garlic (8,D,F)

88 PET KEE MAO 🌶️🌶️🌶️

20,90 €

Frittierte, knusprige Ente mit frischem Pfeffer, Fingerwurz, Bambus, grünen Bohnen, Thai-Auberginen und süßem Basilikum

Fried crispy duck with fresh pepper, fingerroot, bamboo shoots, green beans, thai eggplant and sweet basil (8,D,F)

89 PANAENG PET 🌶️🌶️

20,90 €

Frittierte, knusprige Ente in Panaeng-Curry und Kokosmilch mit Zucchini, grünen Bohnen und Zitronenblättern

Fried crispy duck in Panaeng curry and coconut milk with zucchini, green beans and lime leaves (8,A1,D)





Garnelen / Shrimps / กุ้ง

90 GUNG KRAPAU

21,90 €

Gebratene Garnelen mit Krapaublättern (Thai-Basilikum), Bambus, Paprika, Thai Auberginen, grünen Bohnen und Knoblauch

Fried shrimp with Krapauleaves (thai basil), bamboo shoots, peppers, thai-eggplant, green beans and garlic (8,B,D,F)

91 GUNG GRATIEM PRIK TAI

21,90 €

Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer, Morcheln, Koriander und verschiedenem Gemüse

Fried shrimp with garlic, pepper, black mushrooms, coriander and mixed vegetables (8,B,D,F,I)

92 SCHU - SCHI GUNG

21,90 €

Gekochte Garnelen in rotem Curry und Kokosmilch mit Zucchini, Paprika, Zitronenblättern, grünen Bohnen und süßem Basilikum

Cooked shrimp in red curry and coconut milk with zucchini, peppers, lemon leaves, green beans and sweet basil (8,A1,B,D)

93 GUNG PAD MAMUANG HIMMAPAN

22,90 €

Gebratene Garnelen mit Cashewnüssen, Paprika, Porree, Tongku-Pilze und süßem Basilikum

Fried shrimp with cashew nuts, peppers, leeks, Tongku mushrooms and sweet basil (8,B,D,F,H4)

95 GUNG PRIOW WAHN

21,90 €

Gebratene Garnelen in süß-sauer Soße mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Ananas

Fried shrimp in sweet and sour sauce with tomatoes, cucumbers, onions, peppers and pineapple (8,B,D,F)

96 GUNG PAD NOHMAI

21,90 €

Gebratene Garnelen mit Bambus, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tongku - Pilze

Fried shrimp with bamboo, mushrooms, peppers, onions and Tongku-mushrooms (8,B,D,F)





Garnelen / Shrimps / กุ้ง



97 **GUNG PAD PRIK** **21,90€**

Gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Porree, Paprika, Champignons und süßem Basilikum

Fried shrimp with onions, leeks, peppers, mushrooms and sweet basil (8,B,D,F)

98 **MASSA MAN GUNG** **21,90€**

Gekochte Garnelen in Massa-Man-Curry (Erdnuss Curry) und Kokosmilch mit Zwiebeln, Zucchini und Kartoffeln

Cooked shrimp in massa-man curry (peanuts curry) and coconut milk with onion, zucchini and potatoes (8,A1,B,D,E)

99 **GAENG KHIAO WAHN GUNG** **21,90€**

Gekochte Garnelen in grünem Curry und Kokosmilch mit grünen Bohnen, Thai-Auberginen, Bambus und süßem Basilikum

Cooked shrimp in green curry and coconut milk with green beans, thai eggplant, bamboo and sweet basil (8,A1,B,D)

100 **PANAENG GUNG** **21,90€**

Gekochte Garnelen in Paneng-Curry und Kokosmilch mit Zucchini, grünen Bohnen und Zitronenblättern

Cooked shrimp in Paneng curry and coconut milk with zucchini, green beans and lime leaves (8,A1,B,D)

102 **GAENG PED GUNG** **21,90€**

Gekochte Garnelen in rotem Curry und Kokosmilch mit Bambus, grünen Bohnen, Thai-Auberginen und süßem Basilikum

Cooked shrimp in red curry and coconut milk with bamboo shoots, green Beans, thai eggplant and sweet basil (8,A1,B,D)

103 **GAENG GARIE GUNG** **21,90€**

Gekochte Garnelen in gelbem Curry und Kokosmilch mit Zucchini, Kartoffeln und Zwiebeln

Cooked shrimp in yellow curry and coconut milk with zucchini, potatoes and onions (8,A1,B,D,E)



Fisch / Fish / ปลา

106 PAD KRAPAU PLA

17,90 €

Frittierte, panierte Fischfilets mit Krapaublättern (Thai-Basilikum), Bambus, Paprika, Thai Auberginen, grünen Bohnen und Knoblauch

Fried, breaded fish fillets with Krapauleaves (thai basil), bamboo shoots, peppers, thai-eggplant, green beans and garlic (8,D,F)

107 PLA PAD PHONG KAREE

17,90 €

Frittierte, panierte Fischfilets in gelbem Curry und Eiern mit Porree, Sellerie, Paprika, Zwiebeln und Morcheln

Fried, breaded fish fillets in yellow curry and eggs with leeks, celery, peppers, onions and black mushrooms (8,C,D,F,I)

108 PLA MÜK PAD PHONG KAREE

17,90 €

Gebratener Tintenfisch in gelbem Curry und Eiern mit Porree, Sellerie, Paprika, Zwiebeln und Morcheln

Fried calamari in yellow curry and eggs with leeks, celery, peppers, onions and black mushrooms (8,C,D,F,I,N)

109 PLA PAD PED BAHN

17,90 €

Frittierte, panierte Fischfilets in rotem Curry und Kokosmilch mit frischem Pfeffer, Bambus, Thai-Auberginen und grünen Bohnen

Fried, breaded fish fillets in red curry and coconut milk with fresh pepper, bamboo shoots, thai eggplant, green beans (8,A1,D)

110 PLA SAMROS

17,90 €

Frittierte, panierte Fischfilets mit spezieller Thai-Chili Sauce

Fried, breaded fish fillets with special Thai Cilli sauce (8,D,F)

111 PLA PAD KING

17,90 €

Frittierte, panierte Fischfilets mit Ingwer, Zwiebeln, Porree, Paprika und Morcheln

Fried, breaded fish fillets with ginger, onions, leeks, peppers and black mushrooms (8,D,F,I)

112 PLA PRIOW WAHN

17,90 €

Frittierte, panierte Fischfilets in süß-sauer Soße mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas

Fried, breaded fish fillets in sweet and sour sauce with tomatoes, cucumbers, onions and pineapple (8,D,F)





Fisch / Fish / ปลา

113 SCHU - SCHI PLA ((

17,90 €

Frittierte, panierte Fischfilets in rotem Curry und Kokosmilch mit Zucchini, Paprika, Zitronenblättern, grünen Bohnen und süßem Basilikum

Fried, breaded fish fillets in red curry and coconut milk with zucchini, peppers, lemon leaves, green beans and sweet basil (8,A1,D)

114 PLA LAD PRIK (

17,90 €

Frittierte, panierte Fischfilets mit Porree, Paprika, Zitronenblätter und süßem Basilikum

Fried, breaded fish fillets with leeks, peppers, lemon leaves, and sweet basil (8,D,F)

115 PLA MÜK PAD PRIK ((

17,90 €

Gebratener Tintenfisch mit Zwiebeln, Porree, Paprika, Champignons und süßem Basilikum

Fried calamari with onions, leeks, chili, bellpeppers, mushrooms and sweet Basil (8,D,F,N)

116 PLA MÜK PAD PED BAHN ((

17,90 €

Gebratener Tintenfisch in rotem Curry und Kokosmilch mit frischem Pfeffer, Bambus, Thai-Auberginen und grünen Bohnen

Fried calamari in red curry and coconut milk with fresh pepper, bamboo shoots, thai eggplant, green beans (8,A1,D,N)

117 PLA MÜK KRPAU ((

17,90 €

Gebratener Tintenfisch mit Krapaublättern (Thai-Basilikum), Bambus, Paprika, Thai Auberginen, grünen Bohnen und Knoblauch

Fried calamari with Krapauleaves (thai basil), bamboo shoots, peppers, thai-eggplant, green beans and garlic (8,D,F,N)

118 GAENG PED PLA ((

17,90 €

Frittierte Fischfilets in rotem Curry und Kokosmilch mit Bambus, grünen Bohnen, Thai-Auberginen und süßem Basilikum

Fried fish fillets in red curry and coconut milk with bamboo shoots, green Beans, thai eggplant and sweet basil (8,A1,D)

119 GAENG KHIAO WAHN PLA ((

17,90 €

Frittierte Fischfilets in grünem Curry und Kokosmilch mit Bambus grünen Bohnen, Thai-Auberginen und süßem Basilikum

Fried fish fillets in green curry and coconut milk with bamboo, green beans, thai eggplant and sweet basil (8,A1,D)





Reis und Nudeln /
Rice and Noodles / ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

124 BAMIE PET (Suppe / soup)

20,90 €

Frittierte, knusprige Ente in pikanter Suppe mit Eiernudeln, Sellerie, Sojasprossen und Koriander

Fried crispy duck in the soup with egg noodles, celery, bean sprouts and coriander (8,C,D,F,I)

126 GUAI TEAU PET (Suppe / soup)

20,90 €

Frittierte, knusprige Ente in pikanter Suppe mit Reismudeln, Sellerie, Sojasprossen und Koriander

Fried crispy duck in the soup with rice noodles, celery, bean sprouts and coriander (8,D,F,I)

127 PAD SEE-EW NŪA

17,50 €

Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, Eier, Broccoli und Möhren

Fried rice noodles with beef, eggs, broccoli, carrots (8,C,D,F)

128 PAD SEE-EW MUH

16,50 €

Gebratene Reismudeln mit Schweinefleisch, Eier, Broccoli und Möhren

Fried rice noodles with pork, eggs, broccoli and carrots (8,C,D,F)

129 PAD SEE-EW GAI

16,50 €

Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Eier, Broccoli und Möhren

Fried rice noodles with chicken, eggs, broccoli, carrots (8,C,D,F)

130 PAD SEE-EW GUNG

18,50 €

Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Eier, Broccoli und Möhren

Fried rice noodles with shrimp, eggs, broccoli, carrots (8,B,C,D,F)

131 PAD THAI NŪA

17,50 €

Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, Eier, Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen und Porree

Fried rice noodles with beef, eggs, peanuts, tofu, bean sprouts and leeks (8,C,D,E,F)

Neu

PAD THAI PET

20,90 €

Gebratene Reismudeln mit frittierter, knuspriger Ente, Eier, Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen und Porree

125

Fried rice noodles with crispy fried duck, eggs, peanuts, tofu, bean sprouts and leeks (8,C,D,E,F)





Reis und Nudeln /
Rice and Noodles / ข้าวและก๋วยเตี๋ยว



132 PAD THAI MUH

16,50 €

Gebratene Reismudeln mit Schweinefleisch, Eier, Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen und Porree

Fried rice noodles with pork, eggs, peanuts, tofu, bean sprouts and leeks (8,C,D,E,F)

133 PAD THAI GAI

16,50 €

Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Eier, Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen und Porree

Fried rice noodles with chicken, eggs, peanuts, tofu, bean sprouts and leeks (8,C,D,E,F)

134 PAD THAI GUNG

18,50 €

Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Eier, Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen und Porree

Fried rice noodles with shrimp, eggs, peanuts, tofu, bean sprouts and leeks (8,B,C,D,E,F)

135 KAO PAD NUA

17,50 €

Gebratener Reis mit Rindfleisch, Eiern, Möhren, Zwiebeln und Broccoli

Fried rice with beef, eggs, carrots, onions and broccoli (8,C,D,F)

136 KAO PAD MUH

16,50 €

Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Eiern, Möhren, Zwiebeln und Broccoli

Fried rice with pork, eggs, carrots, onions and broccoli (8,C,D,F)

137 KAO PAD GAI

16,50 €

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Eiern, Möhren, Zwiebeln und Broccoli

Fried rice with chicken, eggs, carrots, onions and broccoli (8,C,D,F)

138 KAO PAD GUNG

18,50 €

Gebratener Reis mit Garnelen, Eier, Möhren, Zwiebeln und Broccoli

Fried rice with shrimp, eggs, carrots, onions and broccoli (8,B,C,D,F)



Neu KAO PAD PET

20,90 €

Gebratener Reis mit frittierte, knusprige Ente, Eier, Möhren, Zwiebeln und Broccoli

139

Fried rice with crispy fried duck, eggs, carrots, onions and broccoli (8,B,C,D,F)





Vegetarisch / Vegetarian/ มังสวิรัติ

140 PAD BROKKOLI NAMMAN HOI

15,90 €

Gebratener Broccoli in Austernpilzsauce mit Paprika, Möhren und Tongku-Pilze

Fried Broccoli in oyster sauce with peppers, carrots and Tongku mushrooms (8,D,F)

141 PAD PAK RUAMMID

15,90 €

Gebratene verschiedene Gemüse (z.B. Chinakohl, Broccoli, Möhren, Sojasprossen) mit Glasnudeln, Tofu und Morcheln

Fried vegetables (e.g. Chinese cabbage, broccoli, carrots, bean sprouts) with glass noodles and black mushroom (8,D,F,I)

142 PAD TUA NGOK

15,90 €

Gebratene Sojasprossen mit Tofu, Porree, Zwiebeln, Paprika, Möhren und Tongku-Pilze

Fried bean sprouts with tofu, leeks, onions, peppers, carrot and Tongku mushrooms (8,D,F,I)

143 PAD WUN SEN

15,90 €

Gebratene Glasnudeln mit Eier, Lauch, Zwiebeln, Möhren und Morcheln

Fried glass noodles with eggs, leeks, onions, carrot and black mushroom (8,C,D,F,I)

Alle anderen aufgeführten Gerichte können auf Anfrage auch vegetarisch oder vegan zubereitet werden.

All other dishes can be cooked as vegetarian or vegan.

Please inform our staff of any requirements and allergies.

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.

Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen.

Sprechen Sie uns einfach an!

For your safety, please inform if you have any food allergies such as peanuts, any kind of other nuts, seafood, shellfish, any kind of meat, flour or egg. Please read allergies and additives instructions before order your dish.

Alle aufgeführten Preise für Speisen und Getränke enthalten die gesetzliche MwSt.





Dessert / ของหวาน

150 LYCHEE

Lychee - Früchte

Lychee - Fruits (2)



6,90 €

153 Gebackene Banane

Fried Banana (A1)

Mit Vanilleeis (with vanilla ice cream)



6,90 €

154 Gebackene Ananas

Fried Pineapple (A1)

Mit Vanilleeis (with vanilla ice cream)



6,90 €

155 Gebackene Lychee

Fried lychee (A1)

Mit Vanilleeis (with vanilla ice cream)



6,90 €

156 KOKOS-EIS

serviert in der Kokosnussschale

Coconut Ice Cream served in a coconut shell (C,G)



6,90 €

157 ORANGEN-EIS

serviert in der Orange Frucht

Orange Ice Cream served in a orange fruit (C,G)



6,90 €

158 ZITRONEN-EIS

serviert in der Zitronen Frucht

Lemon Ice Cream served in a lemon fruit (C,G)



6,90 €





Cocktails/ค็อกเทล



281 CAIPIRINHA

Zuckerrohrschnaps (Pitu), Limonen, Rohrzucker and Zerkleinertes Eis

Rum (Pitu), limes, cane sugar, crushed ice

10,90 €

284 MAI TAI

Brauner und Weißer Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Ananassaft and Orangensaft

Brown and white rum, triple sec, almond syrup, pineapple juice and orange juice

11,90 €

286 Pina Colada

Weißer Rum, Ananassaft, Sahne und Kokoscreme

White rum, pineapple juice, cream and Cream of Coconut

10,90 €

287 Singapore Sling

Gin, Kirschlikör, Zitronensaft, Salasirup und Soda

Gin, Cherry Brandy, lemon juice, Sala Syrup and soda

11,90 €

288 Tequilla Sunrise

Tequilla, Salasirup und Orangensaft

Tequila, Sala Syrup and orange juice

10,90 €

290 Blue Lagoon

Wodka, Blau Curacao, Sprite, Zitronensaft

Vodka, blue Curacao, sprite, lemon juice

10,90 €





*Alkoholfreier Cocktail/
Mocktail/ ค็อกเทล*



291 RUENTHAI SPEZIAL

9,90 €

*Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft und
Thai-Grenadine (grün)*

*Pineapple juice, orange juice, lemon juice and grenadine
Thai (green)*

292 HONOLULU STAR

9,90 €

*Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Kirschsaft,
Cream of Coconut*

*Orange juice, pineapple juice, lemon juice, cherry juice,
Cream of Coconut*

293 Aloa

9,90 €

*Ananassaft, Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft
Pineapple juice, apple juice, orange juice, lemon juice*

294 Ipanema

9,90 €

*Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale
Limes, cane sugar, ginger ale*



Zusatzstoffe

Zusatzstoffe:

- 1 = Koffeinhaltig
- 2 = mit Konservierungsstoff E 211
- 3 = mit Farbstoff
- 4 = mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
- 5 = Brennwert pro 100 ml < 1,1 kJ
- 6 = Chininhaltig
- 7 = mit Antioxidationsmittel
- 8 = mit Geschmacksverstärker
- 9 = mit Phosphat
- 10 = mit Süßungsmittel

In den teilweise verwendeten Saucen sind folgende Zutaten enthalten:

- 2 = mit Konservierungsstoff E 211
- 3 = mit Farbstoff
- 8 = mit Geschmacksverstärker E 621 und Säuerungsmittel E 270 Aroma E
(durch die EG anerkannte Hilfsstoffe)



Allergenkennzeichnung

Liebe Gäste,

auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.

Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen.

Sprechen Sie uns einfach an!

Enthält folgende Allergene:

- A1 = Glutenhaltiges Getreide: Weizen
- A2 = Glutenhaltiges Getreide: Roggen
- A3 = Glutenhaltiges Getreide: Gerste
- A4 = Glutenhaltiges Getreide: Hafer
- A5 = Glutenhaltiges Getreide: Dinkel
- A6 = Glutenhaltiges Getreide: Emmer
- A7 = Glutenhaltiges Getreide: Khorasan Weizen
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fischsoße
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose)
- H1 = Schalenfrüchte: Mandel
- H2 = Schalenfrüchte: Haselnuss
- H3 = Schalenfrüchte: Walnuss
- H4 = Schalenfrüchte: Cashew
- H5 = Schalenfrüchte: Pecanüsse
- H6 = Schalenfrüchte: Paranüsse
- H7 = Schalenfrüchte: Pistazien
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesam
- L = Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M = Lupinen
- N = Weichtiere

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können, neben den angegebenen Allergenen in all unserer Produkten auch geringe Mengen von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

