

Rind

M1 NÜA PAD PRJK

Rindfleisch gebraten, mit Zwiebeln, Lauch, Chili Champignons und süßem Basilikum (scharf)

M2 NÜA NAHMANN HOI

Gebratenes Rindfleisch mit Austernpilzsauce und Brokkoli

M3 PANENG NÜA

Rindfleisch, Zucchini mit Paneng-Curry, Zitronenblättern und Kokosmilch (scharf)

M4 NÜA PAD TUANGOHG

Gebratenes Rindfleisch mit Sojakeimen und Lauch

M5 NÜA PAD KING

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Lauch, Chili, Ingwer und Morcheln

M6 NÜA PRIOW WAHN

Rindfleisch *süß-sauer*, mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ananas und Paprika

M7 NÜA PAD NOHMAI

Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Champignons und Tongku-Pilzen

M8 GAENG PET NÜA

Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Auberginen und süßem Basilikum (scharf)

M9 GAENG KIOW WAHN NÜA

Rindfleisch in grünem Curry und Kokosmilch, Bambus und süßem Basilikum (scharf)

Schwein

M10 MUH PAD PRIK

Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln Lauch, Chili, Champignons und süßem Basilikum (scharf)

M 11 MUH NAHMAN HOI

Gebratenes Schweinefleisch mit Austernpilzsauce und Brokkoli

M12 PANENG MUH

Schweinefleisch, Zucchini, mit Paneng-Curry, Zitronenblättern und Kokosmilch (scharf)

M13 MUH PAD TUANGONG

Gebratenes Schweinefleisch mit Sojakeimen und Lauch

M14 MUH PAD KING

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

M15 MUH PRIOW WAHN

Schweinefleisch *süß-sauer* mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ananas und Paprika

M16 MUH PAD NOHMAI

Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus, Champignons und Tongku-Pilzen

M17 GAENG PET MUH

Schweinefleisch mit rotem Curry Kokosmilch, Auberginen und süßem Basilikum (scharf)

M18 GAENG KIOW WAHN MUH

Schweinefleisch in grünem Curry und Bambus, Kokosmilch und süßem Basilikum (scharf)

Huhn

M19 GAI PAD PRIK

Gebratenes Hühnerfleisch ,mit Zwiebeln, Lauch. Champignons, Chili und süßem Basilikum (scharf)

M20 GAI NAHMAN HIO

Gebratenes Hühnerfleisch mit Austernpilzsauce und Brokkoli

M21 PANENG GAI

Hühnerfleisch, Zucchini, mit Paneng-Curry, Zitronenblättern und Kokosmilch (scharf)

M22 GAI PAD TUANGOHG

Gebratenes Hühnerfleisch mit Sojakeimen und Lauch

M23 GAI PAD KING

Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Lauch, Chili, Ingwer und Morcheln

M24 GAI PAD NOHMAI

Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambus, Champignons und Tongku-Pilzen

M25 GM PRIOW WAHN

Hühnerfleisch *süß-sauer*, mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ananas und Paprika

M26 GAENG PET GAI

Hühnerfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Auberginen und süßem Basilikum (scharf)

M27 GAENG KIOW WAHN GAI

Hühnerfleisch in grünem Curry und Bambus, Kokosmilch und süßem Basilikum (scharf)

**Mittagsmenü einschließlich wechselnde Tagessuppe
auch außer Haus**

Montag bis Freitag von 12:00 - 14:30 Uhr

Jedes Gericht

7,90 €

Fisch

M28 PLA PAD KING

Gebratenes Fischfilet mit Ingwer, Lauch, Zwiebeln und Morcheln

M29 SCHU-SCHI PLA

Gebratenes Fischfilet mit rotem Curry, Kokosmilch und süßem Basilikum

M30 PLA PRIOW WAHN

Fischfilet süß-sauer, mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ananas und Paprika

Vegetarisch

M31 PAD PAK RUAMID

Verschiedene gebratene Gemüse und Glasnudeln

M32 PAD BROKKOLI NANAN HOI

Gebratener Brokkoli mit Austernpilzsauce und Tongku-Pilzen

M33 PAD TUANGOHG

Sojakeimlinge mit Lauch, Möhren und Tongku-Pilzen

Reis und Nudeln

M34 GUAI TEAU PAD SEE-IUW NÜA

Feine gebratene Reissnudeln mit Rindfleisch, Eiern und Brokkoli

M35 GUAI TEAU PAD SEE-IUW MUH

Feine gebratene Reissnudeln mit Schweinefleisch, Eiern und Brokkoli

M36 GUAI TEAU PAD SEE-IUW GAI

Feine gebratene Reissnudeln mit Hühnerfleisch, Eiern und Brokkoli

M37 KAU PAD NÜA

Gebratener Reis mit Rindfleisch, Eiern und Zwiebeln

M38 KAU PAD MUH

Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Eiern und Zwiebeln

M39 KAU PAD GAI

Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Eiern und Zwiebeln

So finden Sie uns



Ruenthai Restaurant
Original Thailändische Spezialitäten

sawadii kah
Herzlich Willkommen
welcome

Montag - Freitag 12:00 - 14:30 Uhr
und 18:00 - 23:00 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag
18:00 - 23:00 Uhr

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.



30159 Hannover
Lavesstraße 79
nähe Hauptbahnhof

Telefon: 0511 - 328 999
Email: info@ruenthai.de