



***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 ★ ★ ★ ★

Monatelang 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.







## Vorspeisen / Starters / อาหารว่าง



- |  |                |
|--|----------------|
| <b>2 PO PIA</b> (4 Stück/pieces)<br><i>Frittierte vegetarische Thai Frühlingsröllchen mit Glasnudeln, Sojasprossen und Morcheln mit süß-sauer Sauce</i><br><i>Deep-fried Thai spring rolls with glass noodles, soy beanspouts and black mushroom with sweet-sour sauce (8,F)</i>   | <b>7,50 €</b>  |
| <b>3 YAM NUA LEK</b>  <br><i>Kleiner Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Staudensellerie, Zitronensaft und Koriander</i><br><i>Beef salad with onions, tomatoes, cucumber, celery, lemon juice and coriander (8,I)</i> | <b>9,50 €</b>  |
| <b>4 KIAO GROB</b> (6 Stück/pieces)<br><i>Knusprig Frittierte Thai-Wantan mit Schweinehackfleischfüllung und dazu süß-sauer Sauce</i><br><i>Crispy deep-fried Thai Wonton with pork filling and sweet-sour sauce (8,A1,C,F)</i>  | <b>6,50 €</b>  |
| <b>5 SATE GAI</b> (4 Stück/pieces)<br><i>Hähnchenbrustfiletspieße mit Erdnuss-Curry-Sauce</i><br><i>Chicken breast skewers with peanut-curry sauce (8,E)</i>   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>6 GUNG SABAI PÄH</b> (5-6 Stück/pieces)<br><i>Frittierte Garnelen im Teigmantel mit süß-sauer Sauce</i><br><i>Deep fried shrimps in batter with sweet-sour sauce (8,A1)</i>   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>7 TOD MAN PLA</b> (4 Stück/pieces)<br><i>Frittierte Fischfrikadellen mit Bohnen, Curry und Limettenblättern mit süß-sauer Sauce und Gurkensalat</i><br><i>Deep-fried fish cakes and beans, curry and lime leaves with sweet-sour sauce and cucumber salad (8)</i>   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>8 RUENTHAI RUAM MIT</b> für 2 Personen  | <b>17,90 €</b> |
| <b>17 RUENTHAI RUAM MIT</b> für 3 Personen<br><i>Vorspeisenplatte bestehend aus Vorspeisen Nr. 2, 4, 5, 6, 7</i><br><i>Appetizer plate consisting of appetizer No. 2, 4, 5, 6, 7</i>   | <b>25,50 €</b> |
| <b>9 JADSAI AVOCADO</b> für 1 Person   | <b>9,50 €</b>  |
| <b>19 JADSAI AVOCADO</b> für 2 Personen<br><i>Gefüllte Avocado mit Hähnchen- und Garnelenfleisch Curry Paste und kleinem Salat</i><br><i>Filled Avocado with chicken and shrimp meat currypaste and small salad (8,F)</i>  | <b>16,50 €</b> |





## Kleine Suppe / Small Soup / ซุป



- 11 TOM YAM GUNG**   **7,90 €**  
Garnelensuppe mit Champignons, Tomaten, vielen Gewürzen und Koriander  
Shrimp soup with mushrooms, tomatoes, many spices and coriander (8,N)
- 12 TOM YAM GAI**   **6,90 €**  
Hühnerfleischsuppe mit Champignons, Tomaten, vielen Gewürzen und Koriander  
Chicken soup with mushrooms, tomatoes, many spices and coriander (8)
- 13 TOM KA GAI**  **7,90 €**  
Hühnerfleischsuppe mit Champignons, Tomaten, Galangawurzeln und Koriander in Kokosmilch  
Spicy chicken soup with mushrooms, tomatoes and Galangaroots in coconut milk and coriander (8)
- 14 TOM KA GUNG**  **8,50 €**  
Garnelensuppe mit Champignons, Tomaten und Galangawurzeln und Koriander in Kokosmilch  
Shrimp soup with mushrooms, tomatoes and Galangaroots in coconut milk and coriander (8,N)
- 15 TOM YAM PLA**   **6,90 €**  
Fischfiletsuppe mit Champignons, vielen Gewürzen und Koriander  
Fish fillet soup with mushrooms, many spices and coriander (8,D)
- 16 GAENG DSCHÜD WUN SEN** **6,90 €**  
Schweinehackfleischsuppe mit Glasnudeln, Chinakohl, Möhren, Morcheln und Koriander  
Ground pork soup with glass noodles, Chinese cabbage, carrots, mushrooms and coriander (8,I)
- 18 KIAO NAM** **6,90 €**  
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,I)





## Salat / Salad / สลัด



- 20 YAM WUN SEN**   **16,90 €**  
*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,I,N)*
- 21 YAM PLA MÜK**   **16,90 €**  
*Tintenfischsalat mit rotem Zwiebeln, Zitronensaft, Staudensellerie, Tomaten und Koriander*  
*Calamari salad with red onions, lemon juice, celery and tomatoes (8,D,I,N)*
- 22 YAM NÜA YAI**   **16,90 €**  
*Großer Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Staudensellerie, Zitronensaft und Koriander*  
*Beef salad with onions, tomatoes, cucumber, celery and lemon juice (8,I)*
- 23 PLA GUNG**   **19,90 €**  
*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)*
- 24 LAB GAI**   **15,90 €**  
*Fein gehacktes Hähnchenbrustfilet mit geröstetem Reis, Minze, Zitronensaft, roten Zwiebeln und Koriander*  
*Finely chopped chicken breast with roasted rice, mint, lemon juice and red onions and coriander(8,D)*
- 25 LAB PET**   **17,90 €**  
*Fein gehacktes Entenfleisch mit geröstetem Reis, Minze, Zitronensaft, roten Zwiebeln und Koriander*  
*Finely chopped duck meat with roasted rice, lemon juice, mint, red onions and coriander (8,D)*
- 26 LAB NÜA**   **16,90 €**  
*Fein gehacktes Rindfleisch mit geröstetem Reis, Zitronensaft, Minze, roten Zwiebeln and Koriander*  
*Finely minced beef with fried rice, lemon juice, mint, red onions and coriander (8,D)*
- 27 SOM TAM**  **15,90 €**  
*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)*







## Rindfleisch / Beef / เนื้อวัว



- 30 GAENG PED NÜA**  **17,90 €**  
*Gekochtes Rindfleisch in rotem Curry und Kokosmilch mit Bambus, grüne 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,D)*
- 31 GAENG KHIAO WAHN NÜA**  **17,90 €**  
*Gekochtes Rindfleisch in grünem Curry und Kokosmilch mit grüne 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,D)*
- 32 GAENG BAN NÜA**  **17,90 €**  
*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)*
- 33 PANAENG NÜA**  **17,90 €**  
*Gekochtes Rindfleisch in Paneng-Curry und Kokosmilch mit Zucchini, grüne Bohnen und Zitronenblättern*  
*Cooked beef in Paneng curry and coconut milk with zucchini and lime leaves (8,D)*
- 34 NÜA PAD PRIK**  **17,90 €**  
*Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Porree, Paprika, Champignons und süßem Basilikum*  
*Fried beef with onions, leeks, peppers, mushrooms and sweet Basil (8,D,F)*
- 35 NÜA PAD KING**  **17,90 €**  
*Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Porree, Paprika und Morcheln*  
*Fried beef with ginger, onions, leeks, peppers and black mushrooms (8,D,F,I)*
- 36 NÜA GRATIEM PRIK TAI** **17,90 €**  
*Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Koriander und verschiedenem Gemüse*  
*Fried beef with garlic, pepper, coriander and mixed vegetables (8,D,F,I)*





## Rindfleisch / Beef / เนื้อวัว



### 37 NÜA PAD NOHMAI

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

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

17,90 €

### 38 NÜA BROKKOLI NAMMAN HOI

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)

17,90 €

### 39 NÜA KRAPAU

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

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

17,90 €

### 40 NÜA PRIOW WAHN

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

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

17,90 €

### 41 NÜA PAD MED MAMUANG HIMMAPAN

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)

17,90 €

### 42 NÜA PAD PED BARN

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

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

17,90 €

### 43 MASSA MAN NÜA

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,D,E)

17,90 €







## Schweinefleisch / Pork / เนื้อหมู

- 44 MUH PAD PED BARN**  **15,90 €**  
*Gekochtes Schweinefleisch in rotem Curry und Kokosmilch mit frischem Pfeffer, Bambus, Thai-Auberginen und grüne Bohnen*  
*Cooked pork in red curry and coconut milk with fresh pepper, bamboo shoots, thai eggplant, green beans (8,D)*
- 45 GAENG PED MUH**  **15,90 €**  
*Gekochtes Schweinefleisch in rotem Curry und Kokosmilch mit Bambus, grüne 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,D)*
- 46 GAENG KHIAO WAHN MUH**  **15,90 €**  
*Gekochtes Schweinefleisch in grünem Curry und Kokosmilch mit grüne 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,D)*
- 47 PANAENG MUH**  **15,90 €**  
*Gekochtes Schweinefleisch in Paneng-Curry und Kokosmilch mit Zucchini, grüne Bohnen und Zitronenblättern*  
*Cooked pork in Paneng curry and coconut milk with zucchini, green beans and lime leaves (8,D)*
- 48 GAENG GARIE MUH**  **15,90 €**  
*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**  **15,90 €**  
*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** **15,90 €**  
*Gebratenes Schweinefleisch in süß-sauer Soße mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas*  
*Fried pork in sweet and sour sauce with tomatoes, cucumbers, onions and pineapple (8,D,F)*
- 52 MUH PAD PRIK**  **15,90 €**  
*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 CHIOW MUH SAB** **13,90 €**  
*Gebratenes Omlett gefüllt mit Schweinehackfleisch*  
*Fried omelette stuffed with minced pork (8,C,D,F)*
- 54 MUH GRATIEM PRIK TAI** **15,90 €**  
*Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Pfeffer und verschiedenem Gemüse*  
*Fried pork with garlic, pepper and mixed vegetables (8,D,F,I)*
- 55 MUH KRPAU**   **15,90 €**  
*Gebratenes Schweinefleisch mit Krapaublättern (Thai-Basilikum), Bambus, Paprika, Thai Auberginen und Knoblauch*  
*Fried pork with Krapauleaves (thai basil), bamboo shoots, peppers, thai-eggplant and garlic (8,D,F)*
- 56 MUH PAD NOHMAI** **15,90 €**  
*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** **15,90 €**  
*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**  **15,90 €**  
*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,D,E)*
- 59 PRIK KING MUH**   **15,90 €**  
*Gebratenes Schweinefleisch in rotem Curry mit grüne Bohnen, Paprika, Babymais und Basilikum*  
*Fried pork in red curry with green beans, peppers, babycorn and basil (8,D)*





## Hühnerfleisch / Chicken / เนื้อไก่



### **60 GAI PAD SAPPAROT**

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)

**15,90 €**

### **61 GAI KRPAU**

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

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

**15,90 €**

### **62 GAI PAD TUA NGOK**

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)

**15,90 €**

### **63 GAI GRATIEM PRIK TAI**

Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Pfeffer, Koriander und verschiedenem Gemüse

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

**15,90 €**

### **64 GAI PAD PRIK**

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

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

**15,90 €**

### **65 GAI PAD KING**

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

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

**15,90 €**

### **66 GAI PAD NOHMAI**

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

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

**15,90 €**





## Hühnerfleisch / Chicken / เนื้อไก่



### **67 GAI PRIOW WAHN**

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

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

**15,90 €**

### **68 GAI PAD MED MAMUANG HIMMAPAN**

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)

**16,90 €**

### **69 GAENG PED GAI**

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

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

**15,90 €**

### **70 GAENG KHIAO WAHN GAI**

Gekochtes Hühnerfleisch in grünem Curry und Kokosmilch mit grüne 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,D)

**15,90 €**

### **71 PANAENG GAI**

Gekochtes Hühnerfleisch in Paneng-Curry und Kokosmilch mit Zucchini, grüne Bohnen und Zitronenblättern

Cooked chicken in Paneng curry and coconut milk with zucchini and lime leaves (8,D)

**15,90 €**

### **72 MASSA MAN GAI**

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,D,E)

**15,90 €**

### **73 GAENG GARIE GAI**

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,D,E)

**15,90 €**

### **74 GAI PAD PED BARN**

Gekochtes Hühnerfleisch in rotem Curry und Kokosmilch mit frischem Pfeffer, Bambus, Thai-Auberginen und grüne Bohnen

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

**15,90 €**



## Ente / Duck / เป็ด

### **79 PET RUENTHAI**

*Frittierte Ente mit verschiedenen Gemüse und Sojasauce*

*Deep fried duck with various vegetables and soy-sauce (8,D,F,I)*

**19,90 €**

### **80 PET PAD MED MAMUANG HIMMAPAN**

*Frittierte Ente mit Cashewnüssen, Paprika, Porree, Tongku-Pilze und süßem Basilikum*

*Deep fried duck with cashew nuts, peppers, leeks, Tongku mushrooms and sweet basil (8,D,F,H4)*

**19,90 €**

### **81 PET PALOH (Suppe / soup)**

*Frittierte Ente in fünf Gewürzen mit Sojasauce, Sojasprossen und Brokkoli*

*Deep fried duck in five spices with soy sauce, bean sprouts and broccoli (8,D,F,I)*

**19,90 €**

### **82 PET PRIOW WAHN**

*Frittierte Ente in süß-sauer Soße mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas*

*Deep fried duck in sweet and sour sauce with tomatoes, cucumbers, onions and pineapple (8,D,F)*

**19,90 €**

### **83 GAENG PED PET YANG**

*Frittierte Ente in rotem Curry und Kokosmilch mit Ananas, Lychees, Thai- Auberginen, Tomaten und süßem Basilikum*

*Deep fried duck in red curry and coconut milk with pineapple, lychees, tomatoes and sweet basil (8,D)*

**19,90 €**

### **84 GAENG KHIAO WAHN PET**

*Frittierte Ente in grünem Curry und Kokosmilch mit grüne Bohnen, Thai-Auberginen, Bambus und süßem Basilikum*

*Deep fried in green curry and coconut milk with green beans, thai eggplant, bamboo and sweet basil (8,D)*

**19,90 €**







## Ente / Duck / เป็ด

### 85 **PET PAD NOHMAI**

**19,90 €**

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

*Deep fried duck with bamboo, mushrooms, bellpeppers, onions and Tongku-mushrooms (8,D,F)*

### 86 **PET PAD KING**

**19,90 €**

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

*Deep fried duck with ginger, onions, leeks, peppers and black mushrooms (8,D,F,I)*

### 87 **PET KRPAU**

**19,90 €**

*Frittierte Ente mit Krapaublättern (Thai-Basilikum), Bambus, Paprika, Thai Auberginen und Knoblauch*

*Deep fried duck with Krapauleaves (thai basil), bamboo shoots, peppers, thai-eggplant and garlic (8,D,F)*

### 88 **PET KEE MAO**

**19,90 €**

*Frittierte Ente mit frischem Pfeffer, Bambus und Thai-Auberginen*

*Deep fried duck with fresh pepper, bamboo shoots, thai eggplant (8,D,F)*

### 89 **PANAENG PET**

**19,90 €**

*Frittierte Ente in Paneng-Curry und Kokosmilch mit Zucchini, grüne Bohnen und Zitronenblättern*

*Deep fried duck in Paneng curry and coconut milk with zucchini and lime leaves (8,D)*





## Garnelen / Shrimps / กุ้ง

- 90 GUNG KRAPAU**  **19,90 €**  
*Gebratene Garnelen mit Krapaublättern (Thai-Basilikum), Bambus, Paprika, Thai Auberginen und Knoblauch*  
*Fried shrimp with Krapauleaves (thai basil), bamboo shoots, peppers, thai-eggplant and garlic (8,D,F)*
- 91 GUNG GRATIEM PRIK TAI** **19,90 €**  
*Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer, Koriander und verschiedenem Gemüse*  
*Fried shrimp with garlic, pepper, coriander and mixed vegetables (8,D,F,I)*
- 92 SCHU - SCHI GUNG**  **19,90 €**  
*Gekochte Garnelen in rotem Curry und Kokosmilch mit Zucchini, Paprika, Zitronenblättern, grüne Bohnen und süßem Basilikum*  
*Cooked shrimp in red curry and coconut milk with zucchini, peppers, lemon leaves, green beans and sweet basil (8,D)*
- 93 GUNG PAD MAMUANG HIMMAPAN**  **19,90 €**  
*Gebratene Garnelen mit Cashewnüssen, Paprika, Porree, Tongku-Pilze und süßem Basilikum*  
*Fried shrimp with cashew nuts, peppers, leeks, Tongku mushrooms and sweet basil (8,D,F,H4)*
- 95 GUNG PRIOW WAHN** **19,90 €**  
*Gebratene Garnelen in süß-sauer Soße mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas*  
*Fried shrimp in sweet and sour sauce with tomatoes, cucumbers, onions and pineapple (8,D,F)*
- 96 GUNG PAD NOHMAI** **19,90 €**  
*Gebratene Garnelen mit Bambus, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tongku - Pilze*  
*Fried shrimp with bamboo, mushrooms, bellpeppers, onions and Tongku-mushrooms (8,D,F)*







## Garnelen / Shrimps / กุ้ง



- 97 GUNG PAD PRIK**  **19,90 €**  
*Gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Porree, Paprika, Champignons und süßem Basilikum*  
*Fried shrimp with onions, leeks, peppers, mushrooms and sweet basil (8,D,F)*
- 98 MASSA MAN GUNG**  **19,90 €**  
*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,D,E)*
- 99 GAENG KHIAO WAHN GUNG**  **19,90 €**  
*Gekochte Garnelen in grünem Curry und Kokosmilch mit grüne 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,D)*
- 100 PANAENG GUNG**  **19,90 €**  
*Gekochte Garnelen in Paneng-Curry und Kokosmilch mit Zucchini, grüne Bohnen und Zitronenblättern*  
*Cooked shrimp in Paneng curry and coconut milk with zucchini and lime leaves (8,D)*
- 102 GAENG PED GUNG**  **19,90 €**  
*Gekochte Garnelen in rotem Curry und Kokosmilch mit Bambus, grüne Bohnen, Thai-Auberginen und süßem Basilikum*  
*Cooked shrimp in red curry with bamboo shoots, green Beans, thai eggplant, coconut milk and sweet basil (8,D)*
- 103 GAENG GARIE GUNG**  **19,90 €**  
*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,D,E)*



## Fisch / Fish / ปลา

### **106 PAD KRAPAU PLA**



**16,90 €**

*Frittierte panierte Fischfilet mit Krapaublättern (Thai-Basilikum), Bambus, Paprika, Thai Auberginen und Knoblauch*

*Deep fried fish filet with Krapauleaves (thai basil), bamboo shoots, peppers, thai-eggplant and garlic (8,D,F)*

### **107 PLA PAD PHONG KAREE**

**16,90 €**

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

*Deep fried fish filet in yellow curry and eggs with leeks, celery, peppers, onions and black mushrooms (8,C,D,F,I)*

### **108 PLA MÜK PAD PHONG KAREE**

**16,90 €**

*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)*

### **109 PLA PAD PED BAHN**



**16,90 €**

*Frittierte panierte Fischfilet in rotem Curry und Kokosmilch mit frischem Pfeffer, Bambus, Thai-Auberginen und grüne Bohnen*

*Deep fried fish filet in red curry and coconut milk with fresh pepper, bamboo shoots, thai eggplant, green beans (8,D)*

### **110 PLA SAMROS**

**16,90 €**

*Frittierte panierte Fischfilet mit spezieller Thai-Chili Sauce*

*Deep fried fish filet with special Thai Cilli sauce (8,D,F)*

### **111 PLA PAD KING**



**16,90 €**

*Frittierte panierte Fischfilet mit Ingwer, Zwiebeln, Porree, Paprika und Morcheln*

*Deep fried fish filet with ginger, onions, leeks, peppers and black mushrooms (8,D,F,I)*

### **112 PLA PRIOW WAHN**

**16,90 €**

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

*Deep fried fish filet in sweet and sour sauce with tomatoes, cucumbers, onions and pineapple (8,D,F)*







## Fisch / Fish / ปลา

### 113 SCHU - SCHI PLA ( (

Frittierte panierte Fischfilet in rotem Curry und Kokosmilch mit Zucchini, Paprika, Zitronenblättern, grüne Bohnen und süßem Basilikum

Deep fried fish filet in red curry and coconut milk with zucchini, peppers, lemon leaves, green beans and sweet basil (8,D)

16,90 €

### 114 PLA LAD PRIK (

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

Deep fried fish filet with leeks, peppers, lemon leaves, and sweet basil (8,D,F)

16,90 €

### 115 PLA MÜK PAD PRIK ( (

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

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

16,90 €

### 116 PLA MÜK PAD PED BAHN ( ( (

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

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

16,90 €

### 117 PLA MÜK KRPAU ( ( (

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

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

16,90 €

### 118 GAENG PED PLA ( (

Fischfilet frittiert in rotem Curry und Kokosmilch mit Bambus, grüne Bohnen, Thai-Auberginen und süßem Basilikum

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

16,90 €

### 119 GAENG KHIAO WAHN PLA ( (

Fischfilet frittiert in grünem Curry und Kokosmilch mit grüne Bohnen, Thai-Auberginen, Bambus und süßem Basilikum

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

16,90 €





**Reis und Nudeln /**  
**Rice and Noodles / ข้าวและก๋วยเตี๋ยว**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>124 BAMIE PET (Suppe / soup)</b>   | <b>19,90 €</b> |
| <i>Frittierte Ente in pikanter Suppe mit Eiernudeln, Sellerie, Sojasprossen und Koriander</i>       |                |
| <i>Deep fried duck in the soup with egg noodles, celery, bean sprouts and coriander (8,C,D,F,I)</i> |                |
| <b>126 GUAI TEAU PET (Suppe / soup)</b>   | <b>19,90 €</b> |
| <i>Frittierte Ente in pikanter Suppe mit Reismudeln, Sellerie, Sojasprossen und Koriander</i>       |                |
| <i>Deep fried duck in the soup with rice noodles, celery, bean sprouts and coriander (8,D,F,I)</i>  |                |
| <b>127 PAD SEE-EW NÜA</b>   | <b>16,50 €</b> |
| <i>Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, Eier, Broccoli und Möhren</i>                              |                |
| <i>Fried rice noodles with beef, eggs, broccoli, carrots (8,C,D,F)</i>                              |                |
| <b>128 PAD SEE-EW MUH</b>   | <b>15,50 €</b> |
| <i>Gebratene Reismudeln mit Schweinefleisch, Eier, Broccoli und Möhren</i>                          |                |
| <i>Fried rice noodles with pork, eggs, broccoli and carrots (8,C,D,F)</i>                           |                |
| <b>129 PAD SEE-EW GAI</b>   | <b>15,50 €</b> |
| <i>Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Eier, Broccoli und Möhren</i>                            |                |
| <i>Fried rice noodles with chicken, eggs, broccoli, carrots (8,C,D,F)</i>                           |                |
| <b>130 PAD SEE-EW GUNG</b>  | <b>17,50 €</b> |
| <i>Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Eier, Broccoli und Möhren</i>                                 |                |
| <i>Fried rice noodles with shrimp, eggs, broccoli, carrots (8,C,D,F)</i>                            |                |
| <b>131 PAD TAI NÜA</b>  | <b>16,50 €</b> |
| <i>Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, Eiern, Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen und Porree</i>        |                |
| <i>Fried rice noodles with beef, eggs, peanuts, tofu, bean sprouts and leeks (8,C,D,E,F)</i>        |                |







**Reis und Nudeln /**  
**Rice and Noodles / ข้าวและก๋วยเตี๋ยว**



**132 PAD TAI MUH**

**15,50 €**

*Gebratene Reismudeln mit Schweinefleisch, Eiern, Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen und Porree*

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

**133 PAD TAI GAI**

**15,50 €**

*Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Eiern, Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen und Porree*

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

**134 PAD TAI GUNG**

**17,50 €**

*Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Eiern, Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen und Porree*

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

**135 KAO PAD NUA**

**16,50 €**

*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**

**15,50 €**

*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**

**15,50 €**

*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**

**17,50 €**

*Gebratener Reis mit Garnelen, Eiern, Möhren, Zwiebeln und Broccoli*

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





## *Vegetarisch / Vegetarian/ มังสวิรัติ*

### **140 PAD BROKKOLI NAMMAN HOI**

**14,90 €**

*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**

**14,90 €**

*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**

**14,90 €**

*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**

**14,90 €**

*Gebratene Glasnudeln mit Eiern, 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.*

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







## Dessert / ของหวาน

- |  |  |                                    |
|--|--|------------------------------------|
| <b>150 LYCHEE</b><br><i>Lychee - Früchte</i><br><i>Lychee - Fruits (2)</i>   |    | <b>5,90 €</b>                      |
| <b>153 Gebackene Banane</b><br><i>Fried Banana (A1)</i><br><br><i>Mit Vanilleeis (with vanilla ice cream)</i>              |    | <b>6,50 €</b><br><br><b>8,50 €</b> |
| <b>154 Gebackene Ananas</b><br><i>Fried Pineapple (A1)</i><br><br><i>Mit Vanilleeis (with vanilla ice cream)</i>           |    | <b>6,50 €</b><br><br><b>8,50 €</b> |
| <b>155 Gebackene Lychee</b><br><i>Fried lychee (A1)</i><br><br><i>Mit Vanilleeis (with vanilla ice cream)</i>              |   | <b>6,50 €</b><br><br><b>8,50 €</b> |
| <b>156 KOKOS-EIS</b><br><i>serviert in der Kokosnussschale</i><br><i>Coconut Ice Cream served in a coconut shell (C,G)</i> |  | <b>6,50 €</b>                      |
| <b>157 ORANGEN-EIS</b><br><i>serviert in der Orangefrucht</i><br><i>Orange Ice Cream served in a orange fruit (C,G)</i>    |  | <b>6,50 €</b>                      |
| <b>158 ZITRONEN-EIS</b><br><i>serviert in der Zitronenfrucht</i><br><i>Lemon Ice Cream served in a lemon fruit(C,G)</i>    |  | <b>6,50 €</b>                      |





## Cocktails/ค็อกเทล



### **281 CAIPIRINHA**

*Zuckerrohrschnaps (Pitu), Limonen, Rohrzucker and Zerkleinertes Eis*

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

**9,90 €**

### **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*

**10,90 €**

### **286 Pina Colada**

*Weißer Rum, Ananassaft, Sahne und Kokoscreme*

*White rum, pineapple juice, cream and Cream of Coconut*

**9,90 €**

### **287 Singapore Sling**

*Gin, Kirschklikör, Zitronensaft, Salasirup und Soda*

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

**10,90 €**

### **288 Tequilla Sunrise**

*Tequilla, Salasirup und Orangensaft*

*Tequila, Sala Syrup and orange juice*

**9,90 €**

### **290 Blue Lagoon**

*Wodka, Blau Curacao, Sprite, Zitronensaft*

*Vodka, blue Curacao, sprite, lemon juice*

**9,90 €**







*Alkoholfreier Cocktail/  
Mocktail/ ค็อกเทล*



**291 RUENTHAI SPEZIAL**

**8,90 €**

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

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

**292 HONOLULU STAR**

**8,90 €**

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

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

**293 Aloa**

**8,90 €**

*Ananassaft, Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft*

*Pineapple juice, apple juice, orange juice, lemon juice*

**294 Ipanema**

**8,90 €**

*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.*

