

เรือนไทย

Vorspeisen / Appetizers

- V1 SA-TEH สะเต๊ะ หมู/ ไก่** € 4,50
4 Hühner- oder Schweinefleischspieße mit pikanter Erdnusssoße
Sliced chicken or pork on sticks with piquant peanut sauce
- V2 KHANOM JIEB ขนมหีบ** € 4,50
4 Hauchdünner Teig gefüllt mit Hackfleisch und zerkleinerten Garnelen
Steamed thin dough filled with meat and shrimps
- V3 PIEK-GAI SODSAI ปีกไก่สอดไส้** € 5,00
2 gebackene Hähnchenflügel gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln und Morcheln
2 fried chicken wings filled with meat, glass noodles and mushrooms
- V4 GIAU TOD GROB เกี้ยวทอดกรอบ** € 4,50
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Thai - Gewürzen
Fried wonton with meat and thai herbs
- V5 POH PIA TOD เปาะเปี๊ยะทอด** € 4,50
3 Thai Frühlingssrollen mit Vegetarischer Füllung oder Fleischfüllung
Thai mini spring rolls with meat or vegetarian
- V6 NÜAH TOD เนื้อทอด** € 7,00
Frittiertes Rindfleisch mit Thai - Gewürzen
Fried beef (Thai style)
- V7 RÜAN THAI MIX** € 7,00
Verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses
Mix of Rüan Thai
- V8 Vegetarischer RÜAN THAI MIX** € 7,00
Verschiedene vegetarische Vorspeisenüberraschung
Vegetarian mix of Rüan Thai
- V9 TOHD MAN GUNG ทอดมันกุ้ง** € 7,50
Gebackene Garnelenfrikadellen.
Fried prawn pancake.

เรือนไทย

Suppen / Soups

- S1 TOM YAM GAI** ต้มยำ ไก่ € 4,50
Hühnerbrustsuppe mit Champignons, Zitronengras, säuerlich - pikant
Chickensoup with mushrooms, lemongras, sour - very piquant
- S2 TOM YAM GUNG** ต้มยำ กุ้ง € 5,00
Garnelensuppe mit Champignons, Zitronengras, säuerlich - pikant
Prawnsoup with mushrooms, lemongras, sour - very piquant
- S3 TOM KHA GAI** ต้มข่าไก่ € 4,50
Hühnerbrustsuppe mit Champignons und Galgant in Kokosmilch, pikant
Chickensoup with mushrooms and galantine in coconut milk, piquant
- S4 TOM KHA GUNG** ต้มข่ากุ้ง € 5,00
Garnelensuppe mit Champignons und Galgant in Kokosmilch, pikant
prawnsoup with mushrooms and galantine in coconut milk, piquant
- S5 GÄNG JÜD WUNSEN** แกงจืดวุ้นเส้น € 4,00
Glasnudelsuppe mit Morcheln, Chinakohl und Hackfleisch
Glass noodle soup with lilyflowers and meat balls
- S6 GIAU-NAM** เกี้ยวน้ำ € 4,00
Wantansuppe mit Hackfleisch, Gemüse und Thai - Gewürzen
Wontonsoup with meat balls, vegetables and thai herbs
- S7 NÜAH- LUKCHIN** ซุปเนื้อลูกชิ้น € 4,00
Rindfleischsuppe mit Gemüse und Thai - Gewürzen
Beefball soup with vegetables and Thai - herbs
- S8 ENTENSUPPE** ซุปเป็ด € 4,00
Entensuppe mit Gemüse und Thai-Gewürzen
Duck soup with vegetables and Thai - herbs

เรือนไทย

Salate / Salads

- Y1 YAM NÜAH ยำเนื้อ** € 10,00
Rosa gegrilltes Rumpsteak in Streifen geschnitten mit Zwiebeln, Gurken, Chili und grünem Salat, scharf
Grilled Beef salad with onions, cucumber, chili and green salad, hot
- Y2 YAM PLAMÜK ยำปลาหมึก** € 10,00
Tintenfisch mit Zwiebeln, Chili und grünem Salat, scharf
Squid with onions, cucumber, chili and salad, hot
- Y3 LAAB PED ลาบเป็ด** € 16,00
Gehackte Ente, scharf gewürzt mit Chili und frischen Thai-Kräutern
Fried duck chopped with chili and fresh thai herbs, sour and spicy
- Y4 PLAH GUNG ปลากุ้ง** € 12,00
Garnelen mit Zwiebeln, Chili, Zitronengras, Gurken und grünem Salat, scharf
Spicy prawn salad with onions, chili, lemongrass, cucumber and green salad, hot
- Y5 YAM WUNSEN ยำวุ้นเส้น** € 9,50
Glasnudelsalat mit gehacktem Hühner- oder Schweinefleisch oder Meeresfrüchte und Erdnüssen, säuerlich - pikant
Glass noodle salad with chopped chicken or pork or seafood and peanuts, sour spicy
- Y6 NAM TOG MUH น้ำตกหมู** € 9,00
Gegrilltes Schweinefleisch, geschnitten, scharf gewürzt mit Chili und frischen Thai-Kräutern
grilled Pork salad with chili and fresh Thai herbs
- Y7 LAAB GAI / NÜAH ลาบไก่ / เนื้อ** € 10,50
Gehacktes Hühner- oder Rindfleisch, scharf gewürzt mit Chili und frischen Thai-Kräutern
Fried chopped spiced chicken or beef with chili and fresh Thai herbs
- Y8 LAAB PLA TOHD ลาบปลาทอด** € 10,50
Gehacktes Fischfilet knusprig frittiert, scharf gewürzt mit Chili und frischen Thai-Kräutern
Fried crispy fish (chopped) salad with chili and fresh Thai herbs
- Y9 SOM TAM ส้มตำ** € 9,00
Frischer, grüner Papayasalat mit Erdnüssen und Thai-Gewürzen
Fresh green papaya salad with peanuts and thai spices
- Y10 GEMISCHTER SALAT สลัดรวมมิตร** € 4,50

เรือนไทย

Feuertopf / Suppen / Soups

- T1 TOM YAM GAI ต้มยำไก่** € 12,00
Berühmter Thai - Feuertopf mit Hühnerbrust, Champignon, Koriander und Zitronengras, säuerlich und pikant
A famous Thai chicken soup with mushrooms, coriander and lemongrass, sour and very piquant
- T2 TOM YAM GUNG ต้มยำกุ้ง** € 17,50
Berühmter Thai - Feuertopf mit Großgarnelen, Champignon, Koriander und Zitronengras, säuerlich und pikant
A famous Thai prawnsoup with mushrooms, coriander and lemongrass sour and very piquant
- T3 TOM KHA GAI ต้มข่าไก่** € 12,00
Berühmter Thai - Feuertopf mit Hühnerbrust und Champignon, Galgant, Koriander und Zitronengras in Kokosmilch, säuerlich und pikant
Chickensoup with coconut milk, mushrooms, coriander, lemongrass and glantine sour and piquant
- T4 TOM KHA GUNG ต้มข่ากุ้ง** € 17,50
Berühmter Thai - Feuertopf mit Großgarnelen und Champignon, Galgant, Koriander und Zitronengras in Kokosmilch, säuerlich und pikant
Chickensoup with coconut milk, mushrooms, coriander, lemongrass and glantine sour and piquant
- T5 TOM YAM POH TACK ต้มยำโป๊ะแตก** € 16,50
Feuertopf mit Meeresfrüchten, Champignons, Koriander und Zitronengras, säuerlich und pikant
Thai - seafood soup with coriander, mushrooms and lemongrass sour and very piquant
- T6 SUKI - YAKI สุกี้ ยากี้** € 16,50
Feuertopf mit versch. Fleischsorten oder Meeresfrüchte mit Glasnudeln, Gemüse und rotem Sojakäse nach Thai - Art mit pikanter Soße
Different kinds of meat or seafood with glass noodles, vegetables and red beancurd, Thai - style with a very piquant sauce

เรือนไทย

Schweinefleisch / Porks

- M1 MUH GRATIAM PRIG-THAI หมูทอดกระเทียมพริกไทย** € 10,50
Schweinefleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer
Fried pork with garlic and pepper
- M2 MUH PAHD PRIG BAI GRAPAU หมูผัดพริกใบกระเพรา** € 10,50
Schweinefleisch gebraten mit Chili, Zwiebeln, Bambus und Basilikum
Fried pork with chili, onions, bamboo shoots and basil, hot
- M3 MUH PHAD KHING หมูผัดขิง** € 10,50
Schweinefleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln und Frühlingszwiebeln
Fried pork with ginger, black mushrooms and spring onions
- M4 MUH PRIAU WAHN หมูเปรี้ยวหวาน** € 10,50
Gebackenes Schweinefleisch (knusprig) mit Gemüse in süßsauer Soße
Baked pork (crispy) with vegetables in sweet sour sauce
- M5 MUH PAHD PAK RUAM MIT หมูผัดผัก** € 10,50
Schweinefleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse und Austernsoße
Stir fried pork with different kinds of Thai - vegetables
- M6 GÄNG PHED MUH แกงเผ็ดหมู** € 11,50
Schweinefleisch mit rotem Curry in Kokosmilch, Bambus, Chili, Thiauberginen und Basilikum
Spicy Thai dish in red curry with coconut milk, bamboo shoots, chili, thai aubergins and basil
- M7 GÄNG KIAU - WAHN MUH แกงเขียวหวานหมู** € 11,50
Schweinefleisch mit grünem Curry in Kokosmilch, Bambus, Chili, Thiauberginen und Basilikum
Spicy Thai dish in green curry with coconut milk, bamboo shoots, chili, thai aubergins and basil
- M8 PHAD KANAH MUH GROB ผัดคะน้าหมูกรอบ** € 10,50
Kross gebratenes Schweinefleisch mit Shiitakepilz, Thaikohlrabi und Knoblauch
Baked pork (crispy) with stir fried shiitake mushrooms, thai kohlrabi and garlic

เรือนไทย

Rindfleisch / Beef

- R1 NÜAH PAHD PAK RUAM MIT เนื้อผัดผัก € 12,00**
Rindfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse und Austernsobe
Stir fried beef with different kinds of vegetables in oyster sauce
- R2 NÜAH GRATIAM PRIG-THAI เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย € 12,00**
Rindfleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer
Fried beef with garlic and pepper
- R3 NÜAH PAHD PRIG BAI GRAPAU เนื้อผัดพริกใบกระเพรา € 12,00**
Rindfleisch gebraten mit Chili, Bambus, Zwiebel und Basilikum, scharf
Fried beef with fresh chili, bamboo shoots, onion and basil, hot
- R4 PANÄNG NÜAH พนางเนื้อ € 12,00**
Rotes Rindfleischcurry mit fein geschnittenen Limonenblättern und Basilikum
gebraten in Kokosmilch
Spicy red beef curry with lemonleaves, basil and fried in coconut milk
- R5 GÄNG PHED NÜAH แกงเผ็ดเนื้อ € 12,50**
Rindfleisch mit rotem Curry in Kokosmilch, Bambus, Chili, Thaliauberginen
und Basilikum
Spicy Thai dish in red curry with coconut milk, bamboo shoots, chili,
thai aubergines and basil
- R6 GÄNG KIAU WAHN NÜAH แกงเขียวหวานเนื้อ € 12,50**
Rindfleisch mit grünem Curry in Kokosmilch, Bambus, Chili, Thaliauberginen
und Basilikum
Spicy Thai dish in green curry with coconut milk, bamboo shoots, chili,
thai aubergines and basil
- R7 GÄNG KIAU WAHN NÜAH ROTI แกงเขียวเนื้อโรตีส € 13,50**
Südthailändisches Gericht: Rindfleisch in Kokosmilch mit grünem Curry
serviert mit Teigfladen
Spicy Thai dish in green curry with coconut milk, bamboo shoots, chili,
thai aubergines and basil, served with thai muffin
- R8 NÜAH GRATHA เนื้อกระทะ € 12,50**
Rindfleischscheibchen auf heißer Pfanne in leicht scharfer Sobe, mit Paprika,
grünen Kaiserschoten, Zwiebeln und Babymais
Slices of beef on grill in mildly spicy sauce with sweet pepper, onions and baby corn

เรือนไทย

Huhn / Chicken

- G1 GAI GRATIAM PRIG-THAI** ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย € 11,50
Hühnerfleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer
Stir fried chicken with garlic and pepper
- G2 GAI PAHD KHING** ไก่ผัดขิง € 11,50
Hühnerfleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln und Frühlingszwiebeln
Fried chicken with ginger, black mushrooms and spring-onions
- G3 GAI PRIAU WAHN** ไก่เปรี้ยวหวาน € 11,50
Gebackenes Hühnerfleisch (knusprig) mit Gemüse in Süßsauer Soße
Baked chicken (crispy) with vegetables in sweet-sour sauce
- G4 GAI PAHD PAK** ไก่ผัดผัก € 11,50
Hühnerfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse
Stir fried chicken with different kinds of vegetables
- G5 GAI PAHD MAMUANG HIMMAPAN** ไก่ผัดมะม่วง € 11,50
Hühnerfleisch gebraten mit Cashewkernen, Ananas und Gemüse
Stir fried chicken with pineapple, cashews and vegetables
- G6 GAI PAHD NAM PRIG PAU** ไก่ผัดน้ำพริกเผา € 11,50
Hühnerfleisch gebraten mit Chilipaste, Zwiebeln, Basilikum und Peperoni
Stir fried chicken with chilipaste, onion, basil and peperoni
- G7 GAI PAHD PRIG BAI GRAPAU** ไก่ผัดพริกใบกระเพรา € 11,50
Hühnerfleisch gebraten mit Chili, Bambus, Zwiebeln und Basilikum
Stir fried chili, garlic, bamboo shoots, onions and hot basil leaf with chicken

เรือนไทย

Huhn / Chicken

- G8 PANÄNG GAI พแนงไก่** € 11,50
Rotes Hühnerfleischcurry mit fein geschnittenen Limonenblättern und Basilikum gebraten in Kokosmilch
Spicy red chicken curry with lemonleaves, basil and fried in coconut milk
- G9 GÄNG PHED GAI แกงเผ็ดไก่** € 12,50
Hühnerfleisch mit rotem Curry in Kokosnussmilch, Bambus, Chili, Thiauberginen und Basilikum
Spicy Thai dish; Chicken with red curry in coconut milk, bamboo shoots, thai aubergines, chili and basil
- G10 GÄNG KIAU WAHN GAI แกงเขียวหวานไก่** € 12,50
Hühnerfleisch mit grünem Curry in Kokosnussmilch, Bambus, Chili, Thiauberginen und Basilikum
Spicy Thai dish; Chicken with green curry in coconut milk, bamboo shoots, thai aubergines, chili and basil
- G11 MASSAMAN มัสมันไก่** € 12,50
Hühnerbrust in Kokosmilch mit gelben Curry, Erdnüsse und Kartoffel
Spicy chicken with yellow curry in coconut milk, peanuts and potatoes.
- G12 NONG GAI TOHD น่องไก่ทอดหิมพานต์** € 12,50
Knusprige Hähnchenkeulen mit gelber Currysoße und Cashewkernen serviert mit Gurkensalat
Crispy fried chicken legs served with cashews in yellow curry and cocumber salad
- G13 GAI TOHD GROB SAM ROS ไก่สามรส** € 11,50
Gebackenes Hühnerfleisch (knusprig) mit Paprika, Chinakohl und Champignon in Süßsauer - scharfer Chilisauce
Crispy fried chicken in the sauce of three tastes (sweet-sour-spicy) with sweet pepper, mushrooms and chinese cabbage
- G14 GAI PHAD KHAG ไก่ผัดแขก** € 12,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit hausgemachtem Erdnuss-Curry und verschiedenem Gemüse
Homemade peanut-curry with chicken and assorted vegetables

เรือไทย

Ente / Ducks

P1 PED TOD GROB เป็ดทอดกรอบ € 16,00

Gebackene Ente mit verschiedenem Gemüse serviert mit Champignonsauce
Fried duck (crispy) with different vegetables and served with mushroom sauce

P2 PED PAHD KHING เป็ดผัดขิง € 16,00

Gebackene Ente mit Ingwer, Morcheln und Frühlingszwiebeln
Fried duck (crispy) with ginger, black mushrooms and spring-onions

P3 PED KRATIAM PRIK - THAI เป็ดกระเทียมพริกไทย € 16,00

Entenfleisch gebraten mit Sojasprossen, Chinakohl, Zwiebeln mit Knoblauch und Pfeffer
Fried duck with bean sprouts, chinese cabbage, onions with garlic and pepper

P4 PED GROB PRIAU WAHN เป็ดกรอบเปรี้ยวหวาน € 16,00

Ente gebacken (knusprig Gemüse süßsauer Soße)
Baked duck (crispy) with vegetables in sweet-sour sauce

P5 PED PAHDPRIG GRAPAU GROB เป็ดผัดกระเพรากรอบ € 16,00

Entenfleisch gebraten mit Bambussprossen, Chili, Zwiebeln und Basilikum
Fried duck with bamboo shoots, chili, onions and basil (spicy)

P6 GÄNG PHED PED YANG แกงเผ็ดเป็ดย่าง € 16,00

Gewürfelte Ente mit Ananas, Basilikum, Tomaten und rotem Curry in Kokosmilch
Spicy Thai dish; duck with pineapple, basil, tomatoes and red curry in coconut milk

เรือนไทย

Ente / Ducks

P7 PED GRATHA RON เป็ดกระทะร้อน € 16,00

Ente kross gebraten mit frischem grünem Pfeffer, Zuckerschoten, Peperoni und Thai-Kräutern serviert in einer heißen Pfanne

Crispy fried duck with green pepper, snowpea, pepperoni and thai-herbs served in a hot pan

P8 PED " RÜAN THAI " เป็ดเรือนไทย € 31,50

Spezialität des Hauses für 2 Personen: Ente in Honig serviert mit Thai - Gemüse

Our speciality for 2 persons: duck in honey served with thai vegetables

P9 PED SAM ROS เป็ดสามรส € 16,00

Ente gebacken (knusprig) mit Paprika, Chinakohl und Champignon in Süß - sauer - scharfer Chilisauce

Crispy fried duck in the sauce of three tastes (sweet-sour-spicy) with sweet pepper, mushrooms and chinese cabbage

P10 PED PAHD PHED เป็ดผัดเผ็ด € 16,00

Knuspriges Entefleisch gebraten mit frischen grünem Pfeffer, Bambussprossen, Basilikum, jungem Mais, Thiauberginen und Chilli, pikant

Crispy duck fried with green pepper, bambooshoots, thai aubergines, babycorn, basil and chili (spicy)

P11 PED RUAM MIT TALE เป็ดรวมมิตรทะเล € 18,50

Knuspriges Entefleisch mit Garnelen, Tintenfisch, jungem Mais, Cashewnüssen und Zuckerschoten gebraten in Austernsauce

Crispy duck with prawns, squid, babycorn, cashews, mangetout and fried with oystersauce

P12 PANÄNG PED พแนงเป็ด € 16,00

Knuspriges Ente auf rotes Curry mit fein geschnittenen Limonenblätter, Paprika und Basilikum gebraten in Kokosmilch

Crispy duck on red curry with lemonleaves, basil, sweet pepper and fried in coconut milk

เรือไทย

Meeresfrüchte / Seafood

- F1 GUNG OB WUNSEN กุ้งอบวุ้นเส้น € 17,50**
Großgarnelen gedünstet mit Glasnudeln und Shiitake Pilze in Austernsauce
Steamed prawns with glass noodles and shiitake mushrooms in oystersauce
- F2 GUNG GRATIEM PRIG THAI กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย € 17,50**
Gebratene Großgarnelen mit Knoblauch und Pfeffer
Fried prawns with garlic and pepper
- F3 GUNG PRIAU WAHN กุ้งเปรี้ยวหวาน € 17,50**
Gebackene Garnelen (knusprig) mit Gemüse in süß - Sauer Soße
Baked prawns (crispy) with vegetables in sweet - sour sauce
- F4 GUNG PAHD PRIG BAI GRAPAU กุ้งผัดพริกใบกระเพรา € 17,50**
Garnelen gebraten mit Chili, Bambus, Zwiebeln und Basilikum, scharf
Stir fried prawns with chili, bambooshoots, onions and hot basil, spicy
- F5 GUNG PAHD PAK กุ้งผัดผัก € 17,50**
Gebratene Großgarnelen mit verschiedenem Gemüse und Austernsauce
Stir fried prawns with vegetables and oystersauce
- F6 GÄNG PEHD GUNG แกงเผ็ดกุ้ง € 17,50**
Garnelen mit rotem Curry in Kokosnussmilch, Bambus, Thaliauberginen, Chili und Basilikum
Spicy Thai dish; Prawns with red curry in coconut milk, bambooshoots, thai aubergines, chili and basil
- F7 GÄNG KIAU WAHN GUNG แกงเขียวหวานกุ้ง € 17,50**
Garnelen mit grünem Curry in Kokosnussmilch, Bambussprossen, Chili, Thaliauberginen und Basilikum
Spicy Thai dish; Prawns with green curry in coconut milk, bambooshoots, thai aubergines, chili and basil
- F8 GUNG SA DUNG กุ้งสดุ้ง € 17,50**
Kurz angebratene Garnelen mit Zuckerschoten, jungem Mais, Thaikohlrabi und Spezialsoße
Fried Prawns with mangetout, babycorn, thai kohlrabi in special sauce
- F9 GUNG PAHD PHONG GRAREE กุ้งผัดผงกระหรี่ € 17,50**
Garnelen gebraten mit gelbem Curry, Thaisellerie, Paprika und Zwiebel
Stir fried prawns with yellow curry, thai celery, sweet pepper and onions

เรือไทย

Meeresfrüchte / Seafood

- F10 GUNG " RÜAN-THAI "** กุ้งเรือไทย € 17,50
Gebackene Großgarnelen und Gemüse mit süß - sauer - scharfer Chilisauce
Crispy fried prawns and vegetables in the sauce of three tastes (sweet-sour-spicy)
- F11 PLAMÜK PAHDBAIGRAPAU** ปลาหมึกผัดพริกใบกระเพรา € 12,50
Tintenfisch gebraten mit Chili, Zwiebeln, Bambus und Basilikum, pikant
Stir fried squid with bambooshoots, chili, garlic, onions and hot basil, spicy
- F12 PLAMÜK GRATIAM PRIG-THAI** ปลาหมึกกระเทียมพริกไทย €12,50
Tintenfisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer
Fried squid with garlic and pepper
- F13 PLA TOD GROB RAD PRIG** ปลาทอดกรอบราดพริก € 18,50
Ganzer gebratener Fisch mit rotem Curry, Bambus, Chili und Basilikum, pikant
Fried fish with red curry, bambooshoots, chili and basil, hot
- F14 TOHD MAN PLA** ทอดมันปลา € 11,50
Gebratene Fischbulette mit Thailangbohnen und Thaipfeffern serviert
mit pikanter Sauce
Fried fish pancake mix with thai long beans and thai spices served
with piquant sauce.
- F15 PAD PEHD TALE** ผัดเผ็ดทะเล € 16,50
Pikantes Gericht: Meeresfrüchte gebraten in Kokosmilch mit rotem Curry, chili
Zitronengras und Bambussprossen nach Thai - Art
Spicy dishes: seafood stewed in coconut milk with red curry, lemongrass, chili,
and bambooshoots, thai - style
- F16 PAD PEHD PLA** ผัดเผ็ดปลา € 13,00
Pikantes Gericht: Paniertes Fischfilet in Kokosmilch mit rotem Curry, chili
Zitronengras und Bambussprossen nach Thai - Art
Spicy dishes: crispy fishfilet in coconut milk with red curry, lemongrass, chili,
and bambooshoots, thai - style
- F17 PLA NÜNG BUAY** ปลาึ่งบัว € 18,50
Ganzer gedämpfter Fisch oder Fischfilet mit Shiitakepilze, Ingwer und Gemüse
Steamed fish or fishfilet with shiitake mushrooms, ginger and vegetables

เรือไทย

Nudeln / Noodles

N1 GUI TIAU PAHD THAI กว๊วยเดี่ยวผัดไทย หมู / ไก่ € 9,50

Gebratene Reismudeln mit Huhn oder Schwein, Eierstich, Sojakeimen und Erdnüssen nach Thai - Art

Fried rice noodles with chicken or pork, egg, soja sprouts and peanuts, thai style

N2 GUI TIAU PAHD THAI กว๊วยเดี่ยวผัดไทย กุ้ง € 12,00

Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Eierstich, Sojakeimen und Erdnüssen nach Thai - Art

Fried rice noodles with prawns, egg, soja sprouts and peanuts, thai style

N3 WUNSEN PAHD THAI วุ้นเส้นผัดไทย หมู / ไก่ € 9,50

Gebratene Glasnudeln mit Huhn oder Schwein, Eierstich, Sojakeimen und Erdnüssen nach Thai - Art

Fried glass noodles with chicken or pork, egg, soja sprouts and peanuts, thai style

N4 WUNSEN PAHD THAI วุ้นเส้นผัดไทย กุ้ง € 12,00

Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, Eierstich, Sojakeimen und Erdnüssen nach Thai - Art

Fried glass noodles with prawns, egg, soja sprouts and peanuts, thai style

N5 PAD SI IEW MUH/GAI กว๊วยเดี่ยวผัดซีอิ๊ว หมู / ไก่ € 9,50

Reismudeln gebraten mit Huhn oder Schwein, Eierstich, Thai Kohlrabi und Gemüse

Fried rice noodles with chicken or pork, egg, thai kohlrabi and vegetables

N6 PAD SI IEW GUNG กว๊วยเดี่ยวผัดซีอิ๊ว กุ้ง € 12,00

Reismudeln gebraten mit Garnelen, Eierstich, Thai Kohlrabi und Gemüse

Fried rice noodles with prawns, egg, thai kohlrabi and vegetables

เรือไทย

Nudeln / Noodles

- N7 GUI TIAU RAD NAA RUAM MIT กว๊วยเต็ยวราดหน้า € 11,50**
Breite Reismudeln übergossen mit Soße aus versch. Fleischsorten oder Meeresfrüchten, Gemüse und Thai Kohlrabi, Thai - Art
Rice noodles spilled with sauce of various meat or seafood, thai kohlrabi and vegetables, Thai style
- N8 GUI TIAU "RUAN THAI" กว๊วยเต็ยวเรือไทย € 10,00**
Gebratenes Hackfleisch in Sojasoße auf gebratenen Nudeln und Salat.
Fried chopped pork in soja sauce spilled on fried rice noodles and salad.
- N9 BA MEE GAI / MUHSAB บะหมี่ไก่ / หมูสับ € 9,50**
Gebratene Eiernudeln mit Huhn oder Hackfleisch und Sojakeimen
Fried egg noodles with chicken or chopped pork and soja sprouts
- N10 BA MEE PED PAHLO บะหมี่เป็ดพะโล้ € 9,50**
Spez. Thai Nudelsuppe mit Entenbrustfilets und Sojakeimen
Special Thai noodlesoup with filets of duck and soja sprouts
- N11 GUI TIAU NUAH LUKCHIN กว๊วยเต็ยวเนื้อลูกชิ้น € 9,50**
Reismudelsuppe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen und Sojakeimen
Rice noodlesoup with beef, meatballs and soja sprouts
- N12 SPAGHETTI KHI MAO สปาเกตตี้ชี้เมา € 10,00**
Spaghettinudeln gebraten mit Rinder-, Schweine- oder Hühnerfleisch, Bambus, Paprika, Chilli, Zwiebel und Basilikum, Thai-Art
Fried spaghetti noodle with chicken or pork or beef, sweet pepper, onion, bamboo, Chilli and basil, thai style
- N13 SPAGHETTI KHI MAO GUNG สปาเกตตี้ชี้เมากุ้ง € 12,50**
Spaghettinudeln gebraten mit Garnelen oder Meeresfrüchte, Bambus, Paprika, Chilli, Zwiebel und Basilikum, Thai-Art
Fried spaghetti noodle with prawns or seafood, sweet pepper, onion, bamboo, Chilli and basil, thai style

เรือนไทย

Reisgerichte / Rice dishes

- K1 KHAO PAHD ข้าวผัด หมู / ไก่** € 9,50
Reis gebraten mit Huhn oder Schwein, Eierstich und Gemüse
Fried rice with chicken or pork, egg and vegetables
- K2 KHAO PAHD ข้าวผัด กุ้ง** € 11,50
Reis gebraten mit Garnelen, Eierstich und Gemüse
Fried rice with prawns, egg and vegetables
- K3 KHAO PAHD PRIG ข้าวผัดพริก หมู / ไก่** € 9,50
Pikant gebraten Reis mit Huhn oder Schwein, Bambus, Chili und Basilikum
Fried spicy rice with chicken or pork, bambooshoots, chili and basil
- K4 KHAO PAHD PRIG ข้าวผัดพริก กุ้ง** € 11,50
Pikant gebratener Reis mit Garnelen, Bambus, Chili und Basilikum
Fried spicy rice with prawns, bambooshoots, chili and basil
- K5 KHAO PAHD PAK ข้าวผัดผัก** € 9,50
Reis gebraten mit Ei und Gemüse
Fried rice with egg and vegetables
- K6 KHAO PAHD GEERATI ข้าวผัดกึระติ หมู / ไก่** € 9,50
Pikant gebratener Reis mit Huhn- oder Schweinefleisch, grünem Curry, Bambus, Chilli, Thailauberginen und Basilikum
Fried spicy rice with chicken or pork, green curry, bamboo shoots, thai aubergine and basil
- K7 KHAO PAHD GEERATI GUNG ข้าวผัดกึระติ กุ้ง** € 11,50
Pikant gebratener Reis mit Huhn- oder Schweinefleisch, grünem Curry, Bambus, Chilli, Thailauberginen und Basilikum
Fried spicy rice with chicken or pork, green curry, bamboo shoots, thai aubergine and basil

เรือนไทย

Nachtisch / Dessert

- D1 LYCHEE - FRÜCHTE ลิ้นจี่ € 3,00
- D2 RAMBUTAN - FRÜCHTE เงาะ € 3,00
- D3 KHAO TOM MAD ข้าวต้มมัด € 3,80
In Bananenblättern gedämpfter süßer Klebreis gefüllt mit Bananen
Steamed sticky rice wrapped in banana leaves filled with bananas
- D4 Gebackene Früchte mit Honig ผลไม้ทอด € 3,80
Baked fruits (banana/apple/pineapple) with honey
- D5 MANGO Eis ไอศกรีมมะม่วง € 4,00
- D6 3 Kugel Vanilla Eis mit Sahne ไอศกรีมรวมมิตรไส้ครีม € 4,50
Vanilla ice - Cream with cream
- D7 Tropische Früchte mit Vanille - Eis ไอศกรีมไส้ผลไม้ € 5,50
Vanilla ice with tropic fruits
- D8 1 Kugel Vanilla Eis ไอศกรีม € 2,00
- D9 GLUAY BUAD CHEE / BUALOY กล้วยบัวชี่ บัวลอย € 3,80
Bananen in Kokosmilch / Reisklößchen in Kokosmilch
Banana in coconut milk / Riceballs in kokonut milk

Beilagen

(Gilt für Nachbestellungen oder auf Wunsch)

- Krupuk € 2,50
- Reis € 2,00
- Gebratene Nudeln € 5,00
- Erdnusssoße € 1,50
- Gurkensalat € 1,50
- Süß - pikante Soße € 1,50
- Sojasoße € 1,00

เรือนไทย

Warme Getränke / Hot drinks

Tasse Kaffee*	€ 2,50
Capuccino*	€ 3,50
Espresso*	€ 2,50
Tasse schwarzen Tee	€ 2,50
Kännchen Jasmin Tee	€ 3,00
Kännchen Grüner Tee	€ 3,00
Kännchen Ingwer Tee	€ 3,50
Kännchen Zitronengras Tee	€ 3,50
Rüanthai Winter	€ 4,50
ButterFly Pee Tee	€ 4,50

Aperitifs

Martini rot / weiß	5cl	€ 3,50
Sherry cream / medium / dry	5cl	€ 3,50
Pflaumenwein	5cl	€ 3,50
Sake, japanischer Reiswein	0,18l	€ 3,50
Gin mit Tonic***	4cl	€ 5,50
Campari mit Orangensaft**	4cl	€ 5,50
Campari mit Soda**	4cl	€ 5,50
Wodka Bitter Lemon***	4cl	€ 5,50

Aperol / Prosecco

Aperol mit Prosecco **,***	0,3L	€ 5,50
Aperol mit Weisswein **,***	0,3L	€ 5,50
Prosecco	Fl. 0,7L	€ 25,00
Prosecco	0,1L	€ 4,00

) koffeinhaltig ** mit Farbstoff *** chininhaltig **** Benzoesäure

เรือไทย

Weine / Wine

Weißwein / white wine

<i>Pfälzer Landwein (halbtrocken)</i>	0,2 L	€ 4,00
<i>Edelzwicker (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,00
<i>Pinot Grigio (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,00
<i>Blanc de Blanc (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,00
<i>Soave (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,00
<i>Chardonnay (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,00
<i>Morio Muskat (lieblich)</i>	0,2 L	€ 4,00
<i>Schorle / weiß</i>	0,2 L	€ 3,50

Rotwein / red wine

<i>Bordeaux (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,50
<i>Languedoc (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,50
<i>Beaujolais (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,50

Rosé / rosé wine

<i>Chantillon (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,00
<i>Rose" d'Anjou (lieblich)</i>	0,2 L	€ 4,00

เรือไทย

Bier / Beer

Flensburger vom Fass	0,3 L / 0,4 L	€ 3,00 / 3,80
Schneider Weisse vom Fass	0,3 L / 0,5 L	€ 3,30 / 4,80
Schneider Weißbier (Kristall / Dunkel / Alkoholfrei)	0,5 L Fl.	€ 4,00
Alkoholfreies Bier	0,33 L Fl.	€ 3,80
Berliner Weisse (rot/grün)	0,33 L Fl.	€ 3,80
Thai Bier Singha / Chang	0,33 L Fl.	€ 3,80

Erfrischungsgetränke / Softdrinks

Coca - Cola *, **, *****	0,2 L / 0,4 L	€ 2,00 / 3,50
Fanta **, ****, *****	0,2 L / 0,4 L	€ 2,00 / 3,50
Sprite ****, *****	0,2 L / 0,4 L	€ 2,00 / 3,50
Fassbrause **, ****	0,2 L / 0,4 L	€ 2,00 / 3,50
Orangensaft, Traubensaft	0,2 L / 0,4 L	€ 1,90 / 3,20
Apfelsaft	0,2 L / 0,4 L	€ 2,00 / 3,50
Mango- / Lychee-fruchtsafgetr.	0,2 L / 0,4 L	€ 2,50 / 4,00
Aloe Vera	0,2 L / 0,4 L	€ 2,50 / 4,00
Maracujanektar/-schorle	0,2 L / 0,4 L	€ 2,50 / 4,00
Rhababarnektar/-schorle	0,2 L / 0,4 L	€ 2,50 / 4,00
Gerolsteiner Medium	0,25L / 0,75L Fl.	€ 2,00 / 5,50
Grünberg Naturell	0,25L / 0,75L Fl.	€ 2,00 / 5,50
Malzbier	0,33 L Fl.	€ 3,00
Bionade (div. Sorten)	0,33 L Fl.	€ 3,00
Schweppes **, ***, ****	0,2 L Fl.	€ 3,00
Erfrischungsgetränk mit Geschmack:		
Orangina **	0,2 L Fl.	€ 2,80
Wasser Still / mit Kohlensäure	0,4L	€ 2,50
Thai Eistee	0,3 L	€ 3,80
Thai Milktee	0,3 L	€ 4,00
Butterfly Pee Tee	0,3 L	€ 4,50

*koffeinhaltig/ ** mit Farbstoff/ *** chininhaltig/ ****Säuerungsmittel/ *****Konservierungsmittel

เรือไทย

Spirituosen + Liköre

<i>Mekhong (Thai-Reiswhisky)</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Dimple</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Hennessy VS</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Johnnie Walker Red</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Johnnie Walker Black</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Bacardi</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Ballantine's Scotch Whisky</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Gin Gordon</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Calvados VSOP</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Malteser Kreuz Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Cointreau</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Grand Manier</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,00</i>

Bedienung und Mwst. inklusiv