

# เรือนไทย

## Vorspeisen / Appetizers

- V1 SA-TEH สะเต๊ะ หมู / ไก่** € 5,00  
4 Hühner- oder Schweinefleischspieße mit pikanter Erdnusssoße  
Sliced chicken or pork on sticks with piquant peanut sauce
- V2 KHANOM JIEB ขนمجีบ** € 5,00  
4 Hauchdünner Teig gefüllt mit Hackfleisch und zerkleinerten Garnelen  
Steamed thin dough filled with meat and shrimps
- V3 PIEK-GAI SODSAI ปีกไก่สอดไส้** € 5,50  
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** € 5,00  
6 Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Thai - Gewürzen  
Fried wonton with meat and thai herbs
- V5 POH PIA TOD เปาะเปียทอด** € 5,00  
5 Thai Frühlingsrollen mit vegetarischer Füllung oder Fleischfüllung  
Thai mini spring rolls with meat or vegetarian
- V6 NÜAH TOD เนื้อทอด** € 7,50  
Frittiertes Rindfleisch mit Thai - Gewürzen  
Fried beef ( Thai style )
- V7 RÜAN THAI MIX** € 8,00  
Verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses  
Mix of Rüan Thai
- V8 Vegetarischer RÜAN THAI MIX** € 8,00  
Verschiedene vegetarische Vorspeisenüberraschung  
Vegetarian mix of Rüan Thai
- V9 TOHD MAN GUNG ทอดมันกุ้ง** € 8,50  
Gebackene Garnelenfrikadellen.  
Fried prawn pancake.

# เรือนไทย

## Suppen / Soups

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

# เรือนไทย

## Salate / Salads

- Y1 YAM NÜAH ยำเนื้อ** € 11,00  
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** € 11,00  
Tintenfisch mit Zwiebeln, Chili und grünem Salat, scharf  
Squid with onions, cucumber, chili and salad, hot
- Y3 LAAB PED ลาบเป็ด** € 18,00  
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** € 13,00  
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** € 10,00  
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 น้ำตก หมู** € 9,50  
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** € 11,00  
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** € 11,00  
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** € 10,00  
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** € 13,50  
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** € 19,50  
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** € 13,50  
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** € 19,50  
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** € 18,00  
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** € 18,50  
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** € 12,50  
Schweinefleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer  
Fried pork with garlic and pepper
- M2 MUH PAHD PRIG BAI GRAPAU หมูผัดพริกใบกระเพรา** € 12,50  
Schweinefleisch gebraten mit Chili, Zwiebeln, Bambus und Basilikum  
Fried pork with chili, onions, bamboo shoots and basil, hot
- M3 MUH PHAD KHING หมูผัดขิง** € 12,50  
Schweinefleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln und Frühlingszwiebeln  
Fried pork with ginger, black mushrooms and spring onions
- M4 MUH PRIAU WAHN หมูเปรี้ยวหวาน** € 12,50  
Gebackenes Schweinefleisch (knusprig) mit Gemüse in süßsauer Soße  
Baked pork (crispy) with vegetables in sweet sour sauce
- M5 MUH PAHD PAK RUAM MIT หมูผัดผัก** € 12,50  
Schweinefleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse und Austernsoße  
Stir fried pork with different kinds of Thai - vegetables
- M6 GÄNG PHED MUH แกงเผ็ดหมู** € 13,00  
Schweinefleisch mit rotem Curry in Kokosmilch, Bambus, Chili, Thaliauberginen und Basilikum  
Spicy Thai dish in red curry with coconut milk, bamboo shoots, chili, thai aubergins and basil
- M7 GÄNG KIAU - WAHN MUH แกงเขียวหวานหมู** € 13,00  
Schweinefleisch mit grünem Curry in Kokosmilch, Bambus, Chili, Thaliauberginen und Basilikum  
Spicy Thai dish in green curry with coconut milk, bamboo shoots, chili, thai aubergins and basil
- M8 PHAD KANAH MUH GROB ผัดคะน้าหมูกรอบ** € 12,50  
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** € 14,00  
Rindfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse und Austernsobe  
Stir fried beef with different kinds of vegetables in oyster sauce
- R2 NÜAH GRATIAM PRIG-THAI เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย** € 14,00  
Rindfleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer  
Fried beef with garlic and pepper
- R3 NÜAH PAHD PRIG BAI GRAPAU เนื้อผัดพริกใบกระเพรา** € 14,00  
Rindfleisch gebraten mit Chili, Bambus, Zwiebel und Basilikum, scharf  
Fried beef with fresh chili, bamboo shoots, onion and basil, hot
- R4 PANÄNG NÜAH พนงเนื้อ** € 14,00  
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** € 14,50  
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** € 14,50  
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** €16,50  
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** € 14,50  
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 babycorn

# เรือนไทย

## Huhn / Chicken

- G1 GAI GRATIAM PRIG-THAI** ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย € 13,00  
Hühnerfleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer  
Stir fried chicken with garlic and pepper
- G2 GAI PAHD KHING** ไก่ผัดขิง € 13,00  
Hühnerfleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln und Frühlingszwiebeln  
Fried chicken with ginger, black mushrooms and spring - onions
- G3 GAI PRIAU WAHN** ไก่เปรี้ยวหวาน € 13,00  
Gebackenes Hühnerfleisch (knusprig) mit Gemüse in süßsauer Soße  
Baked chicken (crispy) with vegetables in sweet - sour sauce
- G4 GAI PAHD PAK** ไก่ผัดผัก € 13,00  
Hühnerfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse  
Stir fried chicken with different kinds of vegetables
- G5 GAI PAHD MAMUANG HIMMAPAN** ไก่ผัดมะม่วง € 13,00  
Hühnerfleisch gebraten mit Cashewkernen, Ananas und Gemüse  
Stir fried chicken with pineapple, cashews and vegetables
- G6 GAI PAHD NAM PRIG PAU** ไก่ผัดน้ำพริกเผา € 13,00  
Hühnerfleisch gebraten mit Chilipaste, Zwiebeln, Basilikum und Peperoni  
Stir fried chicken with chilipaste, onion, basil and peperoni
- G7 GAI PAHD PRIG BAI GRAPAU** ไก่ผัดพริกใบกระเพรา € 13,00  
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** € 14,00  
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** € 14,50  
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** € 14,50  
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** € 14,50  
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** € 14,00  
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** € 14,00  
Gebackenes Hühnerfleisch (knusprig) mit Paprika, Chinakohl und Champignon in Süßsauer - scharfer Chilisöße  
Crispy fried chicken in the sauce of three tastes (sweet-sour-spicy) with sweet pepper, mushrooms and chinese cabbage
- G14 GAI PHADKHÄG ไก่ผัดแขก** € 14,00  
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 € 18,00

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

**P2 PED PAHD KHING** เป็ดผัดขิง € 18,00

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

**P3 PED KRATIAM PRIK - THAI** เป็ดกระเทียมพริกไทย € 18,00

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 € 18,00

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

**P5 PED PAHDPRIG GRAPAU GROB** เป็ดผัดพริกกระเพรากรอบ € 18,00

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

**P6 GÄNG PHED PED YANG** แกงเผ็ดเป็ดย่าง € 18,00

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

# เรือไทย

## Ente / Ducks

**P7 PED GRATHA RON เป็ดกระทะร้อน € 18,00**

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 " เป็ดเรือไทย € 35,50**

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 € 18,00**

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 € 18,00**

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 € 20,00**

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 € 18,00**

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 € 19,50**  
Großgarnelen gedünstet mit Glasnudeln und Shiitake Pilze in Austernsobe  
Steamed prawns with glass noodles and shiitake mushrooms in oystersauce
- F2 GUNG GRATIEM PRIG THAI กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย € 19,50**  
Gebratene Großgarnelen mit Knoblauch und Pfeffer  
Fried prawns with garlic and pepper
- F3 GUNG PRIAU WAHN กุ้งเปรี้ยวหวาน € 19,50**  
Gebackene Garnelen (knusprig) mit Gemüse in süß - Sauer Sobe  
Baked prawns (crispy) with vegetables in sweet - sour sauce
- F4 GUNG PAHD PRIG BAI GRAPAU กุ้งผัดพริกใบกระเพรา € 19,50**  
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 € 19,50**  
Gebratene Großgarnelen mit verschiedenem Gemüse und Austernsobe  
Stir fried prawns with vegetables and oystersauce
- F6 GÄNG PEHD GUNG แกงเผ็ดกุ้ง € 19,50**  
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 € 19,50**  
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 กุ้งสดดั่ง € 19,50**  
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 € 19,50**  
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 € 19,50  
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 € 14,50  
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 € 14,50  
Tintenfisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer  
Fried squid with garlic and pepper
- F13 PLA TOD GROB RAD PRIG** ปลาทอดกรอบราดพริก € 20,50  
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 € 12,50  
Gebratene Fischbulette mit Thailangbohnen und Thaiwürzen serviert  
mit pikanter Soße  
Fried fish pancake mix with thai long beans and thai spices served  
with piquant sauce.
- F15 PAD PEHD TALE** ผัดเผ็ดทะเล € 18,50  
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 € 14,50  
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 € 20,50  
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** กว๊วยเตี๋ยวผัดไทย หมู / ไก่ € 11,00

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** กว๊วยเตี๋ยวผัดไทย กุ้ง € 13,50

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 € 11,00

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 € 13,50

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** กว๊วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว หมู / ไก่ € 11,00

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** กว๊วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว กุ้ง € 13,50

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 € 13,50**  
Breite Reismudeln übergossen mit Soße aus versch. Fleischsorten oder Meeresfrüchten, Gemüse und Thaikohlrabi, Thai - Art  
Rice noodles spilled with sauce of various meat or seafood, thai kohlrabi and vegetables, Thai style
- N8 GUI TIAU "RUAN THAI" กว๊วยเต็ยวเรือไทย € 11,00**  
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 บะหมี่ ไก่ / หมูสับ € 10,00**  
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 € 10,50**  
Spez. Thai Nudelsuppe mit Entenbrustfilets und Sojakeimen  
Special Thai noodlesoup with filets of duck and soja sprouts
- N11 GUI TIAU NUAH LUKCHIN กว๊วยเต็ยเนื้อลูกชิ้น € 10,00**  
Reismudelsuppe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen und Sojakeimen  
Rice noodlesoup with beef, meatballs and soja sprouts
- N12 SPAGHETTI KHI MAO สปาเกตตี้ชี้เมา € 11,00**  
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 € 13,50**  
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** € 10,50  
Reis gebraten mit Huhn oder Schwein, Eierstich und Gemüse  
Fried rice with chicken or pork, egg and vegetables
- K2 KHAO PAHD ข้าวผัด กุ้ง** € 12,50  
Reis gebraten mit Garnelen, Eierstich und Gemüse  
Fried rice with prawns, egg and vegetables
- K3 KHAO PAHD PRIG ข้าวผัดพริก หมู / ไก่** € 10,50  
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** € 12,50  
Pikant gebratener Reis mit Garnelen, Bambus, Chili und Basilikum  
Fried spicy rice with prawns, bambooshoots, chili and basil
- K5 KHAO PAHD PAK ข้าวผัดผัก** € 10,50  
Reis gebraten mit Ei und Gemüse  
Fried rice with egg and vegetables
- K6 KHAO PAHD GEERATI ข้าวผัดกึระติ หมู / ไก่** € 10,50  
Pikant gebratener Reis mit Huhn- oder Schweinefleisch, grünem Curry, Bambus, Chili, Thaliauberginen und Basilikum  
Fried spicy rice with chicken or pork, green curry, bamboo shoots, thai aubergine and basil
- K7 KHAO PAHD GEERATI GUNG ข้าวผัดกึระติ กุ้ง** € 12,50  
Pikant gebratener Reis mit Garnelen, grünem Curry, Bambus, Chili, Thaliauberginen und Basilikum  
Fried spicy rice with prawns, green curry, bamboo shoots, thai aubergine and basil

# เรือนไทย

## Nachtisch / Dessert

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

## Beilagen

(Gilt für Nachbestellungen oder auf Wunsch)

Krupuk	€ 3,00
Reis	€ 2,00
Gebratene Nudeln	€ 6,00
Erdnusssoße	€ 2,00
Gurkensalat	€ 2,00
Süß - pikante Soße	€ 2,00
Sojasoße	€ 2,00



# เรือนไทย

## Warme Getränke / Hot drinks

Tasse Kaffee*	€ 3,00
Capuccino*	€ 3,80
Espresso*	€ 3,00
Tasse schwarzen Tee	€ 3,00
Kännchen Jasmin Tee	€ 3,50
Kännchen Grüner Tee	€ 3,50
Kännchen Ingwer Tee	€ 4,00
Kännchen Zitronengras Tee	€ 4,00

## Aperitifs

Martini rot / weiß	5cl	€ 4,00
Sherry cream / medium / dry	5cl	€ 4,00
Pflaumenwein	5cl	€ 4,00
Sake, japanischer Reiswein	0,18l	€ 4,00
Gin mit Tonic***	4cl	€ 6,50
Campari mit Orangensaft**	4cl	€ 6,50
Campari mit Soda**	4cl	€ 6,50
Wodka Bitter Lemon***	4cl	€ 6,50

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

### Rotwein / red wine

<i>Bordeaux (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,90
<i>Languedoc (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,90
<i>Beaujoulais (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,90

### Rosé / rosé wine

<i>Rose' (trocken)</i>	0,2 L	€ 4,50
<i>Rose' d' Anjou (lieblich)</i>	0,2 L	€ 4,50

# เรือไทย

## Bier / Beer

Flensburger vom Fass	0,3 L / 0,4 L	€ 3,30 / 4,00
Schneider Weisse vom Fass	0,3 L / 0,5 L	€ 3,60 / 5,00
Schneider Weißbier (Kristall / Dunkel / Alkoholfrei)	0,5 L Fl.	€ 4,50
Alkoholfreies Bier	0,33 L Fl.	€ 4,00
Berliner Weisse (rot/grün)	0,33 L Fl.	€ 4,00
Thai Bier Singha / Chang	0,33 L Fl.	€ 4,00

## Erfrischungsgetränke / Softdrinks

Coca - Cola *, **,*****	0,2 L / 0,4 L	€ 2,20 / 4,00
Fanta **,****,*****	0,2 L / 0,4 L	€ 2,20 / 4,00
Sprite ****,*****	0,2 L / 0,4 L	€ 2,20 / 4,00
Fassbrause **, ****	0,2 L / 0,4 L	€ 2,40 / 4,00
Orangensaft, Traubensaft	0,2 L / 0,4 L	€ 1,90 / 3,50
Apfelsaft	0,2 L / 0,4 L	€ 2,40 / 4,00
Mango- / Lychee-fruchtsafgetr.	0,2 L / 0,4 L	€ 2,50 / 4,50
Aloe Vera	0,2 L / 0,4 L	€ 2,50 / 4,50
Maracujanektar/-schorle	0,2 L / 0,4 L	€ 2,50 / 4,50
Rhababarnektar/-schorle	0,2 L / 0,4 L	€ 2,50 / 4,50
Taunusquell Medium	0,25L / 0,5L Fl.	€ 2,40 / 4,50
Taunusquelle Naturell	0,25L / 0,5L Fl.	€ 2,40 / 4,50
Malzbier	0,33 L Fl.	€ 3,00
Bionade (div. Sorten)	0,33 L Fl.	€ 3,50
Schweppes **, **, ****	0,2 L Fl.	€ 3,00
Erfrischungsgetränk mit Geschmack:		
Orangina **	0,2 L Fl.	€ 3,00
Wasser Still / mit Kohlensäure	0,4L	€ 2,80

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

# เรือไทย

## *Spirituosen + Liköre*

<i>Mekhong (Thai-Reiswhisky)</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Chivas Regal</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Dimple</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Hennessy VS</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Johnnie Walker Red</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Johnnie Walker Black</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Bacardi</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Ballantine's Scotch Whisky</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Gin Gordon</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Calvados VSOP</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Malteser Kreuz Aquavit</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Cointreau</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Grand Manier</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	€ 3,50

Bedienung und Mwst. inklusiv