



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

Speisen & Getränke



**Eines der 10 besten Thailändischen Restaurants Deutschlands**

Vom Thailändischen Wirtschaftsministerium mit dem Gütesiegel „Thai Select Premium“ ausgezeichnet.



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Alkoholfreie Getränke

### Wasser

Selters leicht	0,75 l	6,90
Selters naturell	0,75 l	6,90
Nawinta Tafelwasser	0,2 l / 0,5 l	2,80 / 4,20

### Erfrischungsgetränke

Coca-Cola <sup>1), 2)</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,20 / 4,40
Coca-Cola light <sup>1), 2), 3)</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,20 / 4,40
Mirinda <sup>2), 4)</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,20 / 4,40
7up <sup>4)</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,20 / 4,40
Spezi <sup>1), 2), 4)</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,20 / 4,40

### Säfte

Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	3,10 / 4,50
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	3,10 / 4,50
Traubensaft rot	0,2 l / 0,4 l	3,10 / 4,50
Schwarzer Johannisbeer Nektar	0,2 l / 0,4 l	3,10 / 4,50
Maracuja Nektar	0,2 l / 0,4 l	3,10 / 4,50
Litschi Nektar	0,2 l / 0,4 l	3,10 / 4,50
Mango Nektar	0,2 l / 0,4 l	3,10 / 4,50
Guave Nektar	0,2 l / 0,4 l	3,10 / 4,50
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,10

### OISHI Eistee

Black	0,5 l	6,90
Green	0,5 l	6,90
Zitrone	0,5 l	6,90

### Alkoholfreie Cocktails

Exotic Ipanema Maracuja und Limette	0,25 l	6,90
Virgin Colada Ananas und Kokos	0,25 l	6,90



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Bier vom Fass

Grüner Vollbier hell	0,25 l / 0,5 l	2,40 / 4,80
Tucher Hefeweizen hell	0,3 l / 0,5 l	2,60 / 4,80
Lederer Pils	0,4 l	4,60
Scheyern Kloster Export dunkel	0,5 l	4,80
Radler <sup>3), 4)</sup> Bier mit Sprite	0,5 l	4,80
Weizen-Radler <sup>3), 4)</sup> Weizen mit Sprite	0,5 l	4,80
Cola-Weizen <sup>1), 2)</sup>	0,5 l	4,80

## Flaschenbiere

Tucher Hefeweizen leicht	0,5 l	4,60
Scheyern Kloster-Weiße dunkel	0,5 l	4,60
Zirndorfer Kellerbier im Steinkrug	0,5 l	4,60

## Alkoholfreie Biere

Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,60
Tucher Pilsener alkoholfrei	0,5 l	4,60
Radler alkoholfrei	0,5 l	4,60

## Thai Biere

Singha Bier	0,33 l	3,90
Chang Bier	0,33 l	3,90



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Offene Weine

### Weiß

Besinet Le Volcanie Blanc (Südfrankreich) 0,25 l ..... 6,90  
Zartfruchtiger Weißwein, mit intensiven Aromen wie Banane, Stachelbeere und grüner Apfel

Hauswein oder Schorle ..... 0,25 l ..... 6,50

### Rot

Farnese Soluna (Apulien) ..... 0,25 l ..... 7,90  
Junger, fruchtiger Rotwein, dezente Rauchnoten, aber vor allem Primraromen von gekochten Früchten zeigen sich bei diesem jungen Roten aus Apulien

Hauswein oder Schorle ..... 0,25 l ..... 6,50

### Rose

Lavila Syrah (Südfrankreich) ..... 0,25 l ..... 7,20  
Fruchtiger Rose, Aromen von Himbeere, Cassis und Erdbeere geben diesem Wein seinen frischfruchtigen Charakter

## Flaschenweine

### Weiß

Chardonnay ..... 0,25 l / 0,75 l ..... 7,90 / 23,50  
fruchtbetonter Weißwein, intensives Aroma nach gelbem Apfel, Birne und Honig

Le Dauphin (Südwestfrankreich) ..... 0,25 l / 0,75 l ..... 7,90 / 23,50  
fruchtbetonter Weißwein mit exotischen Aromen nach Aprikose, Ananas und Zitrusfrüchten

### Rot

Bienvenido Munoz Crianza (Spanien) .. 0,25 l / 0,75 l ..... 7,90 / 23,50  
mittelkräftiger Rotwein

Avogadri Nero (Italien) ..... 0,25 l / 0,75 l ..... 8,20 / 23,90  
junger, fruchtiger Rotwein

San Marzano (Italien) ..... 0,25 l / 0,75 l ..... 8,20 / 23,90  
kräftiger, fruchtiger Rotwein

Chateau L'Hospitalet (Frankreich)..... 0,75 l Flasche ..... 48,50  
kräftiger, krperreicher Rotwein, Premiumqualität, üppiges Bouquet von Sauerkirschen und Cassis in Anklängen von Rosmarin und Wacholder

Prosecco Scavi & Ray ..... 0,2 l ..... 6,50

Prosecco Scavi & Ray ..... 0,75 l Flasche ..... 25,90

Champagner ..... 0,75 l Flasche ..... 60,00



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Cocktails & Aperitifs

Caipirinha .....	7,90
Cachuca, frisch gepresste Limette und Rohrzucker	
Mai Thai .....	7,90
Weißer und brauner Rum, Triple sec, Mandelsirup, Limejuice und Ananassaft	
Swimming Pool .....	7,90
Türkisblauer Wodka, Rum, Blue Curacao, Orange und Ananas	
Mojito .....	7,90
Rum, Minze, Limette und Rohrzucker	
Aperol .....	0,25 l ..... 7,50
Hugo .....	0,25 l ..... 7,50

## Spirituosen

Mekhong Thai Whiskey .....	2 cl / 4 cl .....	3,00 / 5,00
Jack Daniel's .....	2 cl / 4 cl .....	3,00 / 5,00
Cognac XO .....	2 cl / 4 cl .....	4,00 / 7,00
Grappa .....	2 cl / 4 cl .....	3,00 / 5,00
Wodka .....	2 cl / 4 cl .....	3,00 / 5,00
Haselnuss-Schnaps .....	2 cl / 4 cl .....	3,00 / 5,00
Williamsbirne .....	2 cl / 4 cl .....	3,00 / 5,00
Chili-Birnen-Schnaps .....	2 cl / 4 cl .....	3,00 / 5,00
der ideale Abschluss zum thailändischen Essen, leicht scharf oder sehr scharf		

## Kaffee und Tee

Espresso .....	2,20
Doppelter Espresso .....	3,40
Espresso Macchiato .....	2,70
Cappuccino .....	3,20
Tasse Kaffee .....	2,80
Latte Macchiato .....	4,50
Glas Tee / Kanne Tee .....	3,80 / 5,80
Pfefferminz, Kamille, Jasmin, Schwarz, Grün	
Kanne frischer Ingwertee .....	6,20
Kanne Nam Dok Anchan .....	6,50
Original thailändischer Wunder-Tee aus Bio-Hibiskusheilkräutern, verbessert die Leistung des Gedächtnisses, der Zirkulation, der Sehkraft und es beinhaltet auch ein „Wunder“	



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Kulinarik-Reise nach RATANAKOSIN

### Traditional Thai Food in Fürth

„Ratanakosin“ lautet der Name des historischen Zentrums in Thailands Hauptstadt Bangkok. Dass unsere „Cuisine“-Chefin ganz ähnlich heißt, lässt erahnen, woher die traditionellen Rezepte in unserem Restaurant stammen.

Freuen Sie sich auf leckere, ursprüngliche Gerichte aus verschiedensten thailändischen Regionen. Mit kulinarischen Einflüssen aus Japan und Europa schmeckt die thailändische Küche besonders leicht und vielfältig. Selbst internationale Spitzenköche sind von dieser Küche begeistert, da fast ausschließlich frische und natürliche Zutaten verwendet werden und keine versteckten Fette sowie kaum Zucker zur Verwendung kommen.

Unsere aromatischen Speisen werden aus besten Zutaten - komplett ohne Glutamat, Aroma- und Farbstoffe und direkt nach der Bestellung ganz frisch für Sie zubereitet.

### Ein authentisches Erlebnis und guten Appetit wünschen Ihnen Familie Tangbuht

#### Unsere Speisen sind in folgenden Varianten erhältlich:



a

Huhn  
Gai



b

Rind  
Nüa



c

Schwein  
Moo



d

Ente  
Ped



e

Vegan/frischer Tofu  
Pak/fresh Tofu



f

Fisch  
Pla



g

Garnelen  
Gung



h

Meeresfrüchte  
Tale



i

Muscheln  
Hoy



leicht scharf  
moderate hot



scharf  
hot



sehr scharf  
very hot



thai scharf  
thai hot

**Gerne bereiten wir auch alle Gerichte weniger oder gar nicht scharf für Sie zu.**

**Selbstverständlich können Sie unsere sämtlichen Speisen auch nach Hause holen.**

**Abweichende Abholpreise für Hauptgerichte entnehmen Sie bitte der letzten Seite.**



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Vorspeisen

Erschmecken Sie exotische Aromen in Salaten, Suppen und anderen Vorfreuden für den Gaumen.

## Suppen / Soups

### 1 Tom Kha

Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Thai-Koriander und Kräutern

*Soup with coconut milk, white mushrooms, fresh thai coriander and herbs*



a


5,50



e

5,00

### 2 Tom Yam

leicht scharf · moderate hot 

Klare säuerlich-scharfe Suppe mit Champignons, Thai-Koriander und Kräutern

*Hot and sour soup, white mushrooms, fresh thai coriander and herbs*



a

5,50



e

4,50



g

5,50

### 3 Tom Jüüd Wunsen

Glasnudelsuppe mit Gemüse

*Rice noodle soup with vegetables*



a

5,50



e

4,50

### 4 Giau Nam

Suppe mit Teigtaschen, gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen

*Wan-tan soup dumplings stuffed with minced chicken and shrimps*

5,50

## Kalte Vorspeisen / Cold Appetizers

### 51 Po Pier Sod

Original thailändische Sommerrollen, Blattsalat, Karotten, Gurke, Basilikum, Koriander, Pfefferminze, Sojasprossen in Papierreisrollen und Limettensauce

*Original Thai summer rolls, lettuce, carrots, cucumber, basil, coriander, mint, bean sprouts in rice paper rolls and lime sauce*



a

9,90



e

7,90



g

10,90



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Warme Vorspeisen / Appetizers

- 8 Po Pia** Selbstgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit süß-sauerem Dip, (3 Stk.)  
*Homemade deep-fried vegetarian spring rolls served with sweet and sour dip*  
 e 7,50
- 9 Tao Hu Thod** Knusprig gebackene Tofu-Ecken mit Erdnüssen und selbstgemachtem süß-sauerem Dip  
*Deep-fried pieces of tofu (bean curd) served with homemade sweet and sour dip topped with crushed peanuts*  
 e 6,40
- 10 Sate Gai** Frittierte Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Soße, (4 Stk.)  
*Fried chicken on skewers with peanut sauce*  
 a 7,90
- 11 Thod Man Pla** Selbstgemachte Fischkuchlein mit gehackten Zitronenblättern, süßem Thai-Basilikum und Bohnen mit selbstgemachtem süß-sauerem Dip, (4 Stk.)  
*Homemade minced fish with minced lemon leaves, sweet thai basil and minced beans served with homemade sweet and sour dip*  
 f 8,90
- 12 Gung Chub Paeng Thod** „Tempura“ Garnelen in knusprigem Mehlteig, (6 Stk.)  
*Crispy prawns in flour dough*  
 g 8,90
- 500 Thung Thong Dumpling** Selbstgemachte knusprige Blätterteigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Hähnchenhack mit Sesampflaumensoße, (6 Stk.)  
*Thai money bag (thai traditional spring roll)*  
7,90




# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Salate / salad

### 5 Som Tam


leicht scharf · moderate hot 

Frischer grüner Thai-Papaya-Salat mit Karottenstreifen, Erdnüssen, Tomaten, Limettensaft und Chili

*Fresh thai green papaya salad with grated carrots, roasted peanuts, tomatoes, fresh lime juice and red chili*



### 6 Yam Wunsen

scharf · hot 

Glasnudelsalat mit Huhn oder Meeresfrüchten, Zwiebeln, klein gehackten Frühlingszwiebeln, Tomaten, frischen Thai Kräutern, Chili, Thai-Koriander, Erdnüssen und spezieller Zitronensoße

*Spicy chicken or seafood salad with onions, cumpers, tomatoes, thai herbs, chili and lemon sauce*



10,90



12,50

### 70 Yam Ta-krai

leicht scharf · moderate hot 

Zitronengrassalat mit knusprig gebratenem Lachs in würzigem Limetten-Dressing mit Cashewnüssen, Zitronengras, Zitronenblättern, Minze, Sellerie, Koriander, roten Zwiebeln

*Lemongrass salad with crisp deep fried salmon filet in spicy limes, cashew nuts, mint, red onions, celery and coriander*



15,90

### 52 Thailändischer Salat

Gemischter Salat mit thailändischem Haus- oder Erdnussdressing, Champignons, Tomaten, Karotten, Lauchzwiebeln, Paprika, Cashewnüssen und Koriander

*Mixed salad with Thai house or peanut dressing, mushrooms, tomatoes, carrots, spring onions, peppers, cashew nuts and coriander*



14,90



16,90



13,90



16,90



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food







## Hauptgerichte

Wählen Sie Fisch, Fleisch oder Gemüse, um die raffinierte Geschmacksvielfalt mit Reis zu genießen.

- 13 Gäeng Kiowan** scharf · hot 
- Gekochte grüne Kokos-Currysoße mit Thai-Auberginen, Paprika, Peperoni, Bambus, Brokkoli, Zucchini, Thai Basilikum  
*Cooked classic thai green curry paste with coconut milk, thai eggplant, bell peppers, hot pepper, bamboo, broccoli, zucchini, sweet basil*
-  a 18,90  b 23,90  c 18,90  d 23,90  e 15,90

- 14 Gäeng Phed** leicht scharf · moderate hot 
- Gekochte rote Kokos-Currysoße mit Thai-Auberginen, Paprika, Peperoni, Bambus, Brokkoli, Zucchini, Thai Basilikum  
*Cooked classic thai red curry paste with coconut milk, thai eggplant, bell peppers, hot pepper, bamboo, broccoli, zucchini, sweet basil*
-  a 18,90  c 18,90  d 23,90  e 15,90

- 15 Gäeng Massaman**
- Gekochte Kokos-Massaman-Currysoße mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Thai Basilikum  
*Cooked rich aromatic thai curry with coconut milk, potatoes, onions, hot peper and thai basil*
-  a 18,90  b 23,90  c 18,90  d 23,90  e 15,90


- 16 Panaeng** leicht scharf · moderate hot 
- Gekochtes rotes Kokos-Curry und Erdnuss-Soße, mit Champignons, Bohnen, Cashewnüssen, Zitronenblättern und Thai-Basilikum  
*Cooked red curry and peanut-sauce with mushrooms, french beans, cashew nuts, lemon leaves and thai basil*
-  a 18,90  b 23,90  d 23,90  e 15,90  g 22,90



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## 17 Pad Kra Pao

scharf · hot 

Gebratene Chili-Knoblauch Soße mit Zwiebeln, Bohnen, Thai-Basilikum und Spiegelei

*Fried chili-garlic sauce with onions, beans, thai basil topped with fried egg*



a

18,90



b

23,90



c

18,90



d

23,90



h

22,90

## 18 Pad Gratiam Prigthai

Gebratene Soja- und Austernsoße mit Knoblauch, Pfeffer, Champignons, Brokkoli, Paprika, Lauch

*Fried soy- and oyster-sauce with garlic, cracked peppercorn, mushrooms, broccoli, bell peppers, leek*



a

18,90



b

23,90



c

18,90



d

23,90



h

22,90

## 19 Pad Piaw Whan

Gebratene süß-sauere Soße mit Ananas, Zwiebeln, Karotte, Paprika, Tomaten, Gurke, Frühlingszwiebeln

*Fried sweet and sour sauce with pineapple, onions, carrots, bell pepper, white cucumber, tomatoes, spring onions*



a

18,90



c

18,90



d

23,90



e

15,90



g

22,90

## 20 Pad Khing

Gebratene Soja- und Austernsoße mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Paprika, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten und Babymais

*Fried soy- and oyster-sauce with fresh ginger, morel, bell pepper, spring onions, sugar snap peas, baby and corn*



a

18,90



b

23,90



c

18,90



d

23,90



e

15,90

## 21 Laab

leicht scharf · moderate hot 

Würzige geröstete Reiskörner mit roten Zwiebeln, Chili, Thai-Kräutern und Klebreis, lauwarmes Gericht

*Spicy ground roasted rice with red onions, chili, thai-herbs and sticky rice, lukewarm*



a

18,90



b

23,90



c

18,90



d

23,90



e


15,90



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## 22 Pad Sod Prig


scharf · hot 

Gebratene helle Chili-Soße mit Paprika, Karotte, Zwiebeln, Lauch und Cashewnüssen

*Fried bright chili-sauce with bell peppers, carrots, onions and cashews*

 a 18,90  b 23,90  e 15,90

## 23 Pad Rachar

scharf · hot 

Gebratene dunkle Chili-Soße mit Paprika, Zwiebeln, Zuckerschoten, Babymais, Lauch, Karotten und Cashewnüssen

*Fried dark chili-sauce with bell peppers, onions, babycorn, carrots and cashews*

 a 18,90  b 23,90  d 23,90  e 15,90  h 22,90

## 24 Pad Khi Mao

sehr scharf · very hot 

Gebratene rote Chili-Currypaste mit Bohnen, Bambus, Ingwerwurzeln, Thai-Auberginen, grünem Pfeffer und Basilikum

*Fried red chili-curry-sauce with beans, bamboo, ginger roots, thai-eggplant, green pepper and basil*

 a 18,90  b 23,90  c 18,90  d 23,90  h 22,90

## 26 Khao Pad

Gebratener Reis, Ei und Gemüse




*Fried rice with egg and vegetables*

 a 18,90  c 18,90  d 23,90  e 15,90  g 22,90

## 27 Guay Tiau Pad Siew

Gebratene Reismudeln mit Sojasoße, Brokkoli, Ei und Gemüse

*Pan-fried rice noodles with broccoli, egg and soy sauce*

 a 18,90  c 18,90  d 23,90  e 15,90  g 22,90

## 28 Pad Wunsen

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Sellerie, Frühlingszwiebeln, Brokkoli und Zucchini

*Pan-fried glass noodles with celery, spring onions, morel, eggs*

 a 18,90  d 23,90  e 15,90  g 22,90



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## 29 Pad Thai

Gebratene Reismudeln mit Lauch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, knusprigem Tofu, Ei, Limette, roten Zwiebeln, Karotten und fein gehackten Erdnüssen

*Fried popular thairice noodles with leeks, spring onions, bean sprouts, tofu, egg, lemon, red onions, carrots, and crushed roasted peanuts*



a

18,90



d

23,90



e

15,90




g

22,90

## 30 Gäng Däng Pla

### Lachs

leicht scharf · moderate hot 

Knusprig gebratenes Lachsfilet in roter Kokoscurry-Soße mit Bohnen, Paprika Peperoni, Zitronenblättern und Thai-Basilikum

*Crisp deep fried salmon filet in red curry with beans, bell peppers, chili, lemon leafs and thai basil*



f

24,90

## 31 Oom Pla

### Lachs

Knusprig gebratenes Lachsfilet in roter Kokoscurry-Erdnuss-Soße mit Dill, Paprika und Thai-Basilikum

*Crisp deep fried salmon filet in red curry peanut sauce with dill, bell pepper and thai basil*



f

24,90




# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Mamas Küche

### 320 Khua Kling

thai scharf · thai hot 

Gelbe Currypaste nach thailändischer Art, lange gebraten, sehr intensives Aroma mit Thai-Auberginen, Bohnen, Bambus, Zitronenblättern, Peperoni

*Khua Kling is a main dish from the south of Thailand and has a spicy taste.*

*The ingredients are roasted, very intensive aroma with thai-eggplant, beans, bamboo, lemon leaves, chili pepper*



a

18,90



b

23,90



c

18,90

### 33 Gäeng Pha

sehr scharf · very hot 

Gekochte rote Curry-Soße mit Babymais, Champignons, Bambusscheiben, Thai-Auberginen, Zucchini, Peperoni, Laoswurzel, Zitronenblättern und scharfem Thai-Basilikum

*Cooked red curry-sauce with baby corn, white mushrooms, bamboo slices, thai-eggplants, zucchini, chili, laos roots, lime leaves and spicy thai basil*



a

18,90



b

23,90



c

18,90



d


23,90



e

15,90

### 34 Pla Rad Prig

leicht scharf · moderate hot 

Ganzer Tilapia, gebacken mit süß-saurer Soße, thailändischen Kräutern und Basilikum


*Crisp deep fried tilapia with sweet sour sauce, thai herbs and basil*



f

27,50 bis 29,00 je nach Größe

### 36 Paah Pla

sehr scharf · very hot 

Ganzer Tilapia gebacken in Chili-Öl Soße mit roten Zwiebeln, Paprika, Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Thai-Kräutern

*Crisp deep fried tilapia fish, cooking with aromatic chili in oil, red onions, bell peppers, cashew nuts, spring onions, ginger, thai-herbs*



f


27,50 bis 29,00 je nach Größe



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## 37 Hoy Pad Prik Thai On

sehr scharf · very hot 


Muscheln gebraten in rotem Curry mit frischem grünem Pfeffer, Laoswurzeln, Bohnen, Peperoni, Paprika, Thai-Auberginen, Babymais, Zitronenblättern und Thai-Basilikum

*Fried mussels, striped with red curry, fresh green pepper, laos roots, beans, peperoni, bell pepper, thai eggplants, baby corn, lime leaves and thai basil*



i 24,90

## 38 Rindersuppe

leicht scharf · moderate hot 

Thai-Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse in der großen Terrine  
*Rice noodle soup with crispy beef and vegetables*



b 18,50

## 381 Gai Pad Med Mamoung

scharf · hot 

Leicht paniertes Hähnchen in eingekochter Chillisoße mit Cashewnüssen, Champignons und verschiedenem Gemüse

*Breaded chicken in chili sauce with cashew nuts, white mushrooms and various vegetables*



a 24,80



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Nachspeisen

Lassen Sie sich als krönenden Abschluss von süßen oder fruchtigen Kompositionen verführen.

- 39 Gluy Tord**      Gebackene Bananen mit Honig, Eis und Sesam  
*Deep fried banana with ice cream, honey and sesam*  
8,00
- 40 Kao Niew Dam**      Schwarzer Klebreis in Kokossoße mit Mango  
*Black glutinous rice in coconutmilk with mango*  
6,50
- 410 I Tim**      3 Stück original thailändisches Eis umhüllt im Teigmantel mit Früchten  
*3 pieces original thai ice cream in a crust with fruits*  
7,50
- 43 Roti**      Thailändische Pfannkuchen mit Obstfüllung  
*Thai pancake filled with fruits*  
8,00
- 44 Kaoniew Mamoung**      Weißer Klebreis mit frischer Thai-Mango in Kokosmilchsoße  
je nach Saison  
*Sticky rice with fresh thai mango in coconut milk sauce  
depending on the season*  
11,00
- 46 I Tim Kati**      Exotisches großes Kokosnusseis in der Kokoschale  
*Exotic large coconut ice cream in the coconut shell*  
8,50
- 47 I Tim Manao**      Zitroneneis in der Zitronenschale  
*Lemon ice cream in the lemon peel*  
7,80

## Mittagsgerichte / Lunches nur Dienstag bis Freitag

- M1 Gäeng Kiowan** scharf · hot   
Grüne Kokos-Currysoße mit Thai-Auberginen, Paprika, Peperoni, Bambus, Thai Basilikum  
*Classic thai green curry paste with coconut milk, thai eggplant, bell peppers, hot pepper, bamboo, sweet basil*
-  a 15,50  e 13,50  g 17,50
- M2 Gäeng Phed** leicht scharf · moderate hot   
Rote Kokos-Currysoße mit Thai-Auberginen, Paprika, Peperoni, Bambus, Thai Basilikum  
*Classic thai red curry paste with coconut milk, thai eggplant, bell peppers, hot pepper, bamboo, sweet basil*
-  a 15,50  e 13,50  d 18,90
- M3 Panaeng** leicht scharf · moderate hot   
Rotes Kokos-Curry und Erdnuss-Soße, mit Champignons, Bohnen, Cashewnüssen, Zitronenblättern und Thai-Basilikum  
*Red curry and peanut-sauce with mushrooms, french beans, cashew nuts, lemon leaves and thai basil*
-  a 15,50  d 18,90
- M4 Pad Kra Pao** scharf · hot   
Chili-Knoblauch Soße mit Zwiebeln, Bohnen und Thai-Basilikum  
*Chili-garlic sauce with onions, beans and thai basil*
-  a 15,50  h 17,50
- M5 Pad Piaw Whan** Süß-sauere Soße mit Ananas, Zwiebeln, Karotte, Paprika, Tomaten, Gurke, Frühlingszwiebeln  
*Sweet and sour sauce with pineapple, onions, carrots, bell pepper, white cucumber, tomatoes, spring onions*
-  a 15,50  d 18,90




# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

- M6 Gai Pad Pak** Hähnchenfleisch angebraten in Austernsoße mit Brokkoli, Zucchini, Weißkohl, Morcheln, Paprika, Karotten und Sojasprossen  
*Fried chicken in oyster-sauce with broccoli, zucchini, white cabbage, morel, bell peppers, carrots and bean sprouts*



- M7 Pad Rachar** leicht scharf · moderate hot   
 Dunkle Chili-Soße mit Paprika, Zwiebeln, Zuckerschoten, Babymais, Lauch und Cashewnüssen  
*Dark chili-sauce with bell peppers, onions, babycorn an cashews*




- M8 Khao Pad** Gebratener Reis, Ei und Gemüse  
*Fried rice with egg and vegetables*



- M9 Guay Tiau Pad Siew** Gebratene Reismudeln mit Sojasoße, Brokkoli, Eiern und Gemüse  
*Pan-fried rice noodles with broccoli, eggs and soy sauce*



- M10 Oom Pla Lachs** leicht scharf · moderate hot   
 Knusprig gebratener Lachs in rotem Kokoscurry mit Dill, Paprika, Thai-Basilikum und Erdnuss-Soße  
*Crisp deep fried salmon filet in red curry with dill, bell pepper, thai basil and peanut sauce*





# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Für unsere kleinen Gäste

- 10K Irgendwas** Hühnerfleischspieße mit Pommes und Ketchup (4 Stk.)  
*Fried chicken on skewers with fries and ketchup*
-  a 9,50
- 19K Ist mir egal** Süß-saure Soße mit Huhn, Karotten, Ananas, Gurken und Reis  
*Sweet and sour sauce with chicken, carrots, pineapple, cucumbers and rice*
-  a 12,50
- 20K Ich will das nicht** Soja- und Austernsauce mit Huhn, Brokkoli, Zucchini, Karotten und Reis  
*Soy and oyster sauce with chicken, broccoli, zucchini, carrots and rice*
-  a 12,50
- 26K Hab keinen Hunger** Gebratener Reis mit Huhn, Ei, Karotten, Paprika, Zwiebeln und Lauch  
*Fried rice with chicken, egg, carrots, peppers, onions and leeks*
-  a 12,50
- 27K Ich weiß nicht** Gebratene Reismudeln mit Huhn, Ei, Sojasauce, Brokkoli, Paprika, Zucchini und Kohl  
*Fried rice noodles with chicken, egg, soy sauce, broccoli, bell peppers, zucchini and cabbage*
-  a 12,50

## Abweichende Abholpreise für Hauptgerichte

 a 15,50    b 18,90    c 15,50    d 18,90    e 13,50

 f 18,90    g 17,50    h 17,50

Außer: Nr. 34, Nr. 36, Nr. 37, Nr. 320, Nr. 381 und alle Empfehlungen

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

**Machen Sie Urlaub in Thailand,  
kommen Sie ins Ratanakosin.**



**RATANAKOSIN**

Traditional Thai Food

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Würzburger Straße 197 · 90766 Fürth · 0911 78790247

[www.ratanakosin.de](http://www.ratanakosin.de)

Stand: 05/2026