



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

Speisen



# 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 – direkt nach der Bestellung ganz frisch für Sie zubereitet.

Genießen Sie in unserem Restaurant das Gefühl, in einem anderen Land zu verweilen. Vielleicht vermissen Sie ein Messer an Ihrem Gedeck, denn das ist in der thailändischen Esskultur nicht üblich. Gegessen wird mit Stäbchen oder mit dem Löffel, zum Zerteilen gibt es eine Gabel. Auf Wunsch bekommen Sie aber selbstverständlich auch ein Messer.

**Ein authentisches Erlebnis und guten Appetit  
wünschen Ihnen Julida Nid Ratana Tangbuht und Rudolf Obermeier**

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



a

Huhn

Gai



b

Rind

Nüa



c

Schwein

Moo



d

Ente

Ped



e

Vegan/Tofu

Pak/Tofu



f

Fisch

Pla



g

Garnelen

Gung



h

Meeresfrüchte

Tale



i

Muscheln

Hoy

Alle Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich (regulärer Preis abzüglich 1,50).

Die Gerichte sind wahlweise auch mit Nudeln erhältlich (Aufpreis 2,00).

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

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.



# RATANAKOSIN


Traditional Thai Food

## Vorspeisen

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

## Suppen / Soups

### 1 Tom Kha Gai

scharf 

Suppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons, Thai Koriander und Kräutern

*Soup with coconut milk, galangal, lemongrass, lemon leaves, white mushrooms, fresh thai coriander and herbs*




a 5,00



e 5,00

### 2 Tom Yam Gung/Gai

scharf 

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

*Hot and sour soup, lemongrass, lemon leaves, galangal, white mushrooms, fresh thai coriander and herbs*



a 4,50



e 4,50



g 4,50

### 3 Tom Jüüd Wunsen

Glasnudelsuppe mit Gemüse

*Rice noodle soup with vegetables*



a 4,50



e 4,50

### 4 Giau Nam

Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch und Garnelen

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

4,50



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Salate / salad

### 5 Som Tam

scharf 


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

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



e 8,50

### 6 Yam Wunsen Tale

scharf 

Glasnudelsalat mit Garnelen, Tintenfisch, Zwiebeln, klein gehackten Frühlingszwiebeln, Tomaten, frischen Thaikräutern, Chili, Thai Koriander und spezieller Zitronensoße

*Spicy seafood salad with prawns, octopus, onions, cumpers, tomatoes, thai herbs, chili and lemon sauce*



g 8,50

### 7 Salat Gai

Frische Salate der Saison mit Cashewnüssen und Hausdressing

*Fresh salads in season with cashew nuts and home made dressing*



a 7,00



b 7,50



e 6,50








g 7,50



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Warme Vorspeisen / Appetizers

- 8 Po Pia** Vegetarische Frühlingsrollen mit selbstgemachtem süß-sauerem Dip  
*Homemade deep-fried vegetarian spring rolls served with sweet and sour dip*
-  e 6,00
- 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 5,00
- 10 Sate Gai** Gegrillte Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Soße  
*Grilled chicken on skewers with peanut sauce*
-  a 6,50
- 11 Thod Man Pla** Selbstgemachte Fischküchlein mit gehackten Zitronenblättern, süßem Thai Basilikum, Bohnen und feingehackten Langbohnen mit selbstgemachtem süß-sauerem Dip  
*Homemade minced fish with minced lemongrass, sweet thai basil and minced beans served with homemade sweet and sour dip*
-  f 6,50
- 12 Gung Hub Paeng Thod** „Tempura“ Garnelen in knusprigem Mehlteig  
*Crispy prawns in flour dough*
-  g 6,50



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Hauptgerichte

Wählen Sie Fisch, Fleisch oder Gemüse, um eine raffinierte Geschmacksvielfalt an den Beilagen Reis und Nudeln zu genießen.

### 13 Gäeng Kiowan

scharf

Gekocht in grüner Kokos-Currysoße mit Thai Auberginen, Paprika, Peperoni, Bambus, Thai Basilikum  
*Cooked in a classic thai green curry paste with coconut milk, thai eggplant, bell peppers, hot pepper, bamboo, sweet basil*



a 11,50



b 14,50



c 11,50



d 14,50



e 8,50

### 14 Gäeng Phed

scharf 

Gekocht in roter Kokos-Currysoße mit Thai Auberginen, Paprika, Peperoni, Bambus, Thai Basilikum

*Cooked in a classic thai red curry paste with coconut milk, thai eggplant, bell peppers, hot pepper, bamboo, sweet basil*



a 11,50



c 11,50



d 14,50



e 8,50

### 15 Gäeng Massaman

scharf 

Gekocht in Kokos-Massaman-Currysoße mit Kartoffeln, Zwiebeln, Peperoni, Thai Basilikum

*Cooked in a rich aromatic thai curry with coconut milk, potatoes, onions, hot peper and thai basil*



a 12,50



b 14,50



c 12,50




e 8,50



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## 16 Paneng

scharf 

Gekocht in rotem Kokos-Curry und Erdnuss-Soße. Mit Champignons, Bohnen, Cashewnüssen, Zitronenblättern und Thai Basilikum

*Cooked in coconutmilk, red curry an peanut-sauce with mushrooms, french beans, cashew nuts, lemon leafs and thai basil, spicy*



a 11,50



b 13,50



f 13,50



g 14,50

## 17 Pad Ka Prao

scharf 

Gebraten mit Chilis, Knoblauch, Zwiebeln, Bohnen, Basilikum und Spiegelei

*Stir-fried with garlic, chili, onions and sweet basil topped with fried egg*



a 11,50



b 14,50



c 11,50



d 14,50



h 14,50

## 18 Pad Gratiam Prigthai

Gebraten mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Pfeffer, Thai Korianderwurzel, Champignons, Brokkoli, Paprika in Soja- und Austernsoße

*Stir-fried with garlic, spring-onions, cracked peppercorn, thai coriander root, mushrooms, brokkoli, bell peppers in soy- and oyster-sauce*



a 11,50



b 14,50



c 11,50



d 14,50



h 14,50

## 19 Pad Piaw Whan

Gebraten mit Ananas, Zwiebeln, Karotte, Paprika, Tomaten, Gurke, Frühlingszwiebeln in süß-sauerer Soße

*Stir-fried with pineapple, onions, carrots, bell peper, white cucumber, tomatoes, spring onions in thaistyle sweet and sour sauce*



a 11,50



c 11,50



d 14,50



e 8,50



g 14,50



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## 20 Pad Khing

scharf 

Gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Peperoni, Paprika, Frühlingszwiebeln und Gemüse in Soja- und Austernsoße

*Stir-fried with fresh ginger, onions, morel, chili, bell pepper, spring onions, vegetables in soy- and oyster-sauce*



a 11,50



b 14,50



c 11,50



d 14,50



e 8,50

## 21 Laab

scharf 

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

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



a 12,50



b 15,50



c 12,50




d 15,50



e 8,80

## 22 Pad Sod Prig

scharf 

Gebraten mit Paprika, Karotte, Zwiebeln, Lauch und Cashewnüssen in heller Chilipaste

*Stir-fried with bell peppers, carrots, onions and cashews in chili paste*



a 12,50




b 14,50



e 8,80

## 23 Pad Rachar

scharf 

Gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Zuckerschoten, Babymais, Lauch und Cashewnüssen in dunkler Chilipaste

*Stir-fried with bell peppers, onions, babycorn and cashews, spicy*



a 12,50



b 15,50



d 15,50



e 8,80





















h 15,50





# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

- 24 Pad Khi Mao** scharf   
Gebraten mit thailändischen Kräutern, Ingwerwurzeln, Thai Auberginen, grünem Pfeffer und Basilikum  
*Stir-fried with thai herbs, ginger roots, thai-eggplant, green pepper and basil, hot*  
 **b** 14,50  **d** 14,50  **h** 15,50
- 25 Schu Schii Pla** scharf   
Tilapia in roter Kokos-Currysoße mit Paprika, Peperoni und fein gehackten Zitronenblättern  
*Filet of Tilapia cooked in a red coconut curry with bell peper, chili and finely chopped lime leaves*  
 **f** 14,50
- 26 Khao Pad** Gebratener Reis, Ei und Gemüse  
*Fried rice with egg and vegetables*  
 **a** 10,50  **d** 13,50  **e** 8,80  **g** 13,50
- 27 Guay Tiau Pad Siew** Mit gebratenen Reismudeln, Sojasoße, Brokkoli, Eiern, Sojasprossen und Gemüse  
*Pan-fried rice noodles with broccoli, bean sprouts, eggs and soy sauce*  
 **a** 11,50  **d** 14,50  **e** 8,80  **g** 14,50
- 28 Pad Wunsen** Gebratene Glasnudeln mit Ei, Sellerie, Frühlingzwiebeln, Tomaten, Brokkoli und Zucchini  
*Pan-fried glass noodles with celery, spring onions, tomatoes, morel, eggs*  
 **a** 11,50  **d** 14,50  **e** 8,80  **g** 14,50



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## 29 Pad Thai

scharf 

Reisnudeln mit Garnelen, Lauch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, knusprigem Tofu, Eiern, Limette, Thai Koriander und fein gehackten Erdnüssen

*Popular thairice noodles stir-fried with prawns, leeks, spring onions, bean sprouts, tofu, eggs, lemon, thai coriander and crushed roasted peanuts*



a 12,50



e 9,00



g 14,50

## 30 Paneng Pla

Lachs

scharf 

Knusprig gebratener Lachs in rotem Kokoscurry mit Bohnen, Paprika, Peperoni, Zitronenblättern und Thai Basilikum

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



f 14,50

## 31 Oom Pla

Lachs

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*



f 12,50




# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Mamas Küche

### 32 Gäeng Leang

scharf 

Exotische Gemüsesuppe mit Garnelen und Pfeffer

*Mixed vegetable soup with prawns and ground pepper*



g 11,50

### 33 Gäeng Pha

scharf 

Fleisch in rotem Curry mit Babymais, Champignons, Bambusscheiben, Thai Auberginen, Zucchini, Peperoni, Laoswurzel, Zitronenblättern und scharfem Thai Basilikum

*Cooked in a hot thai country style red curry with baby corn, white mushrooms, bamboo slices, thai eggplants, zucchini, chili, laos roots, lime leaves and spicy thai basil*



a 11,50



b 14,50



c 11,50

### 34 Pla Rad Prig

scharf 

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

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



f 15,50

### 35 Hoy Tord

Gebratene Muscheln mit Eiern, Frühlingszwiebeln, Karotten und Sojasprossen

*Fried mussels with eggs, spring onions, carrots and bean sprouts*



i 14,50



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## 36 Pla Sam Rod

scharf 

Ganzer Tilapia gebacken mit Drei-Aromen-Soße, Chili, Zwiebeln, Ananas und Basilikum

Crisp deep fried Tilapia with three-aroma-sauce, chili, onions, pineapple and basil



f 15,50

## 37 Hoy Pad Prik Thai On

scharf 

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

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



i 14,50

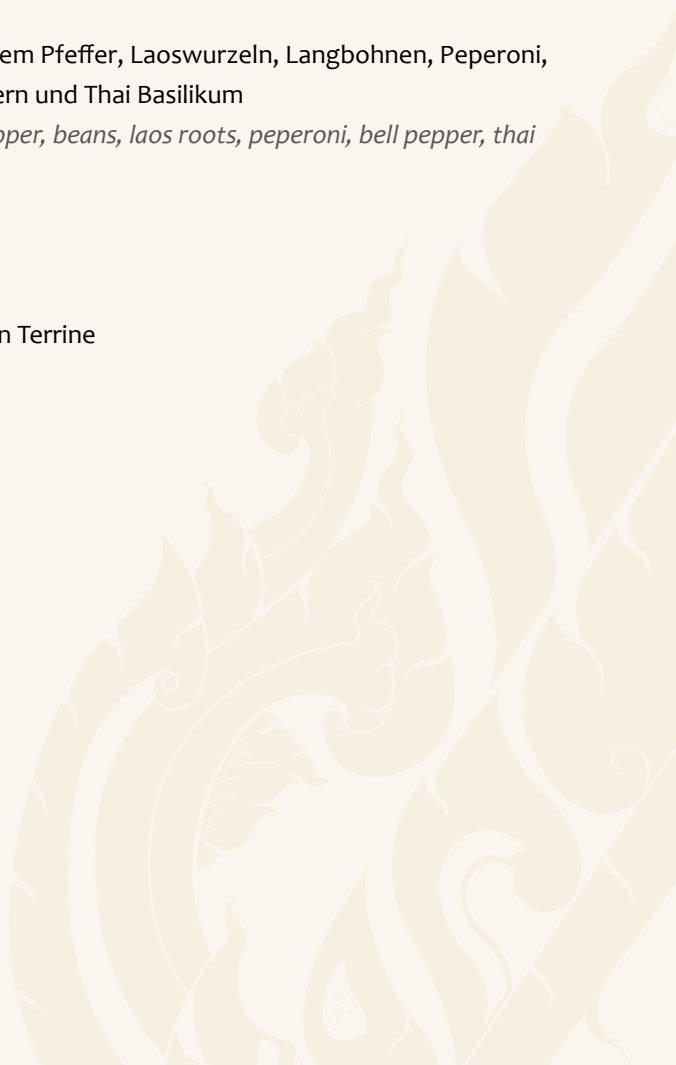
## 38 Rindersuppe

Thai-Würz-Nudelsuppe mit Rindfleisch in der großen Terrine

*Rice noodle soup with crispy beef*



b 10,50





# 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*  
4,80
- 40 Kao Niew Dam**      Schwarzer Klebreis in Kokossoße mit Rambutan  
*Black glutinous rice in coconutmilk with rambutan*  
4,20
- 41 Kluay Chvem**      Bananen in Zuckersirup mit Kokosmilch  
*Bananas in heavy syrup with coconut milk*  
3,80
- 42 Khanom Tako Peuk**      Taro-Pudding mit Kokoscreme-Topping  
*Taro pudding with coconut cream topping*  
4,80
- 43 Roti**      Thailändische Pfannkuchen mit Obstfüllung  
*Thai pancake filled with fruits*  
4,80



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Alkoholfreie Getränke

### Wasser

Selters leicht	0,75 l	4,90
Selters naturell	0,75 l	4,90
Nawinta Tafelwasser	0,5 l	2,50

### Erfrischungsgetränke

Coca-Cola <sup>1),2)</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,30 / 3,40
Coca-Cola light <sup>1),2),3)</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,30 / 3,40
Mirinda <sup>2),4)</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,30 / 3,20
7up <sup>4)</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,30 / 3,40
Spezi <sup>1),2),4)</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,30 / 3,40

### Säfte

Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,00
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,00
Traubensaft rot	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,00
Schwarzer Johannisbeer Nektar	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,00
Maracuja Nektar	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,00
Litschi Nektar	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,00
Mango Nektar	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,00
Guave Nektar	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,00
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,2 l / 0,4 l	2,30 / 3,50
Bionade Zitrone-Bergamotte	0,33 l	2,80
Bionade Holunder	0,33 l	2,80
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	2,80

## Bier vom Fass

Tucher Original Urbräu	0,25 l / 0,5 l	1,80 / 3,00
Tucher Hefeweizen hell	0,5 l	3,20
Lederer Pils	0,4 l	2,80
Scheyern Kloster Export dunkel	0,5 l	3,20
Radler <sup>3),4)</sup>	0,5 l	3,00
Bier mit Sprite		
Weizen-Radler <sup>3),4)</sup>	0,5 l	3,00
Weizen mit Sprite		
Cola-Weizen <sup>1),2)</sup>	0,5 l	3,00
Zirndorfer Kellerbier im Steinkrug	0,5 l	3,30

## Flaschenbiere

Tucher Hefeweizen leicht	0,5 l	3,40
Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,40
Tucher Pilsener alkoholfrei	0,5 l	3,50
Lederer leicht	0,5 l	3,20
Scheyern Kloster-Weiße dunkel	0,5 l	3,40

## Thai Biere

Singha Bier	0,33 l	3,20
Chang Bier	0,33 l	3,20



# RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

## Offene Weine

### Weiß

Besinet Le Volcanie Blanc (Südfrankreich) 0,2 l ..... 5,20  
Zartfruchtiger Weißwein, die Nase ist sehr fein mit intensiven Aromen wie Banane, Stachelbeere und grüner Apfel

Hauswein ..... 0,2 l ..... 4,00

### Rot

Farnese Soluna (Apulien) ..... 0,2 l ..... 5,50  
Junger, fruchtiger Rotwein, dezente Rauchnoten, aber vor allem Primäraromen von gekochten Früchten zeigen sich bei diesem jungen Roten aus Apulien

Hauswein ..... 0,2 l ..... 4,00

### Rose

Lavila Syrah (Südfrankreich) ..... 0,2 l ..... 4,80  
Fruchtiger Rose, Aromen von Himbeerdrops, Cassis und Erdbeere geben diesem Wein seinen frischfruchtigen Charakter

## Flaschenweine

### Weiß

Cazal Viel Chardonnay-Viognier (Frankreich) 0,2 l ..... 5,50  
fruchtbetonter Weißwein, intensives Aroma nach gelbem Apfel, Birne und Honigwachs

Le Dauphin (Südwestfrankreich) ..... 0,2 l ..... 5,20  
fruchtbetonter Weißwein mit exotischen Aromen nach Aprikose, Ananas und Zitrusfrüchten

### Rot

Bienvenido Munoz Crianza (Spanien) .. 0,2 l ..... 5,20  
mittelkräftiger Rotwein

Avogadri Nero (Italien) ..... 0,2 l ..... 5,20  
junger, fruchtiger Rotwein

Errazuriz Syrah Cabernet (Chile) ..... 0,2 l ..... 5,80  
mittelkräftige Aromen von Waldbeeren, Zartbitterschokolade, Vanille, Kirsche und Rauch

Prosecco ..... 0,75 l ..... 22,50

Champagner ..... 0,75 l ..... 49,00

## Cocktails

Caipirinha ..... 6,80  
Cachuca, frisch gepresste Limette und Rohrzucker

Mai Thai ..... 6,80  
Weißer und brauner Rum, Triple sec, Mandelsirup, Limejuice und Ananassaft

Zombie ..... 6,80  
Diverse Rumsorten, Orangenlikör, Apricotbrandy und verschiedene Säfte

Swimming Pool ..... 6,80  
Türkisblauer Wodka, Rum, Blue Curacao, Orange und Ananas

Mojito ..... 6,80  
Rum, Minze, Limette und Rohrzucker

## 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 / 6,00

Bacardi Rum ..... 2 cl / 4 cl .. 3,00 / 5,00

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

## Kaffee und Tee

Espresso ..... 2,00

Doppelter Espresso ..... 3,20

Cappuccino ..... 2,70

Tasse Kaffee ..... 2,50

Latte Macchiato ..... 3,20

Glas Tee / Kanne Tee ..... 2,30 / 4,80  
Pfefferminz, Kamille, Jasmin, Schwarz, Grün

Kanne frischer Ingwertee ..... 4,80



**RATANAKOSIN**

Traditional Thai Food

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Würzburger Straße 197 · 90766 Fürth · 0911 78790247 · [kontakt@ratanakosin.de](mailto:kontakt@ratanakosin.de)

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