



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	4,90
Selters naturell	0,75 l	4,90
Nawinta Tafelwasser	0,5 l	3,20

Erfrischungsgetränke

Coca-Cola ^{1), 2)}	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,60
Coca-Cola light ^{1), 2), 3)}	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,60
Mirinda ^{2), 4)}	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,60
7up ⁴⁾	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,60
Spezi ^{1), 2), 4)}	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,60

Säfte

Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,20
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,20
Traubensaft rot	0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,20
Schwarzer Johannisbeer Nektar	0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,20
Maracuja Nektar	0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,20
Litschi Nektar	0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,20
Mango Nektar	0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,20
Guave Nektar	0,2 l / 0,4 l	2,80 / 4,20
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,80

Bionade Zitrone-Bergamotte	0,33 l	2,90
Bionade Holunder	0,33 l	2,90
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	2,90

Alkoholfreie Cocktails

Sommergetränk	0,30 l	4,80
---------------	--------	------

mit Basilikumeier in den Geschmacksrichtungen:
Mango, Ananas, Kiwi, Lychee, Wassermelone



RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

Bier vom Fass

Grüner Vollbier hell	0,25 l / 0,5 l	2,20 / 3,40
Tucher Hefeweizen hell	0,5 l	3,60
Lederer Pils	0,4 l	3,20
Scheyern Kloster Export dunkel	0,5 l	3,60
Radler ^{3), 4)} Bier mit Sprite	0,5 l	3,40
Weizen-Radler ^{3), 4)} Weizen mit Sprite	0,5 l	3,40
Cola-Weizen ^{1), 2)}	0,5 l	3,40

Flaschenbiere

Tucher Hefeweizen leicht	0,5 l	3,60
Scheyern Kloster-Weiße dunkel	0,5 l	3,60
Zirndorfer Kellerbier im Steinkrug	0,5 l	3,60

Alkoholfreie Biere

Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,60
Tucher Pilsener alkoholfrei	0,5 l	3,60
Radler alkoholfrei	0,5 l	3,60

Thai Biere

Singha Bier	0,33 l	3,40
Chang Bier	0,33 l	3,40



RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

Offene Weine

Weiß

Besinet Le Volcanie Blanc (Südfrankreich) 0,25 l 5,80
Zartfruchtiger Weißwein, die Nase ist sehr fein mit intensiven Aromen wie Banane, Stachelbeere und grüner Apfel

Hauswein 0,25 l 4,80

Rot

Farnese Soluna (Apulien) 0,25 l 6,20
Junger, fruchtiger Rotwein, dezente Rauchnoten, aber vor allem Primäraromen von gekochten Früchten zeigen sich bei diesem jungen Roten aus Apulien

Hauswein 0,25 l 4,80

Rose

Lavila Syrah (Südfrankreich) 0,25 l 5,60
Fruchtiger Rose, Aromen von Himbeerdrops, Cassis und Erdbeere geben diesem Wein seinen frischfruchtigen Charakter

Flaschenweine

Weiß

Cazal Viel Chardonnay-Viognier (Frankreich) 0,25 l 6,20
fruchtbetonter Weißwein, intensives Aroma nach gelbem Apfel, Birne und Honigwachs

Le Dauphin (Südwestfrankreich) 0,25 l 6,20
fruchtbetonter Weißwein mit exotischen Aromen nach Aprikose, Ananas und Zitrusfrüchten

Rot

Bienvenido Munoz Crianza (Spanien) .. 0,25 l 6,40
mittelkräftiger Rotwein

Avogadri Nero (Italien) 0,25 l 6,90
junger, fruchtiger Rotwein

San Marzano (Italien) 0,25 l 6,90
kräftiger, fruchtiger Rotwein

Chateau L'Hospitalet (Frankreich) 0,75 l 28,00
kräftiger, körperreicher Rotwein, Premiumqualität, üppiges Bouquet von Sauerkirschen und Cassis in Anklängen von Rosmarin und Wacholder

Prosecco 0,75 l 28,00

Champagner 0,75 l 60,00



RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

Cocktails & Aperitifs

Caipirinha	7,20
Cachuca, frisch gepresste Limette und Rohrzucker	
Mai Thai	7,20
Weißer und brauner Rum, Triple sec, Mandelsirup, Limejuice und Ananassaft	
Zombie	7,20
Diverse Rumsorten, Orangenlikör, Apricotbrandy und verschiedene Säfte	
Swimming Pool	7,20
Türkisblauer Wodka, Rum, Blue Curacao, Orange und Ananas	
Mojito	7,20
Rum, Minze, Limette und Rohrzucker	
Aperol	0,20 l 5,80
Hugo	0,20 l 5,80

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
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		

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	2,80 / 4,80
Pfefferminz, Kamille, Jasmin, Schwarz, Grün	
Kanne frischer Ingwertee	5,20
Kanne Nam Dok Anchan	5,80
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 - direkt nach der Bestellung ganz frisch für Sie zubereitet, daher kann es auch manchmal etwas länger dauern, bis Sie Ihr Gericht serviert bekommen.

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



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.

Unser Catering-Service versorgt Ihre Firmen- und Familienfeiern und vieles mehr.



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, Zitronengras, Zitronenblättern, Galgant, Champignons, Thai-Koriander und Kräutern

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



a


5,50



e

5,00

2 Tom Yam

leicht scharf · moderate hot 

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

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

Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch und Garnelen

Wan-tan soup dumplings stuffed with minced pork and shrimps

5,50




RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

Salate / salad

5 Som Tam


leicht scharf · moderate hot 

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 9,50

6 Yam Wunsen Tale


scharf · hot 

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

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

 g 9,50

70 Yam Ta-krai

leicht scharf · moderate hot 

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

Lemongrass salad with crisp deep fried salmon filet in spicy limes, cashew nuts, mint and thai herbs

 f 10,50



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 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, (4 Stk.)
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, (4 Stk.)
Homemade minced fish with minced lemongrass, sweet thai basil and minced beans served with homemade sweet and sour dip



f 7,90

- 12 Gung Chub
Paeng Thod** „Tempura“ Garnelen in knusprigem Mehlteig, (6 Stk.)
Crispy prawns in flour dough



g 7,50

- 500 Thung Thong
Dumpling** Knusprige Blätterteigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Hähnchenhack mit Sesampflaumensoße, (6 Stk.)
Thai money bag (thai traditional spring roll)

7,50



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 · 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 12,50  b 15,90  c 12,50  d 15,90  e 9,50
- 14 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 12,50  c 12,50  d 15,90  e 9,50
- 15 Gäeng Massaman**
Kokos-Massaman-Currysoße mit Kartoffeln, Zwiebeln, Peperoni, Thai-Basilikum
Rich aromatic thai curry with coconut milk, potatoes, onions, hot peper and thai basil
-  a 12,50  b 15,90  c 12,50  e 9,50
- 16 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 12,50  b 15,90  d 15,90  f 15,90  g 15,50



RATANAKOSIN

Traditional Thai Food


- 17 Pad Kra Pao** scharf · hot 
Chili-Knoblauch Soße mit Zwiebeln, Bohnen, Thai-Basilikum und Spiegelei
Chili-garlic sauce with onions, beans, thai basil topped with fried egg
 a 12,50  b 15,90  c 12,50  d 15,90  h 15,50
- 18 Pad Gratiam Prigthai** Soja- und Austernsoße mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Pfeffer, Thai-Korianderwurzel, Champignons, Brokkoli, Paprika
Soy- and oyster-sauce with garlic, spring-onions, cracked peppercorn, thai coriander root, mushrooms, broccoli, bell peppers
 a 12,50  b 15,90  c 12,50  d 15,90  h 15,50
- 19 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 12,50  c 12,50  d 15,90  e 9,50  g 15,50
- 20 Pad Khing** Soja- und Austernsoße mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Paprika, Frühlingszwiebeln und Gemüse
Soy- and oyster-sauce with fresh ginger, morel, bell pepper, spring onions and vegetables
 a 12,50  b 15,90  c 12,50  d 15,90  e 9,50
- 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 12,50  b 15,90  c 12,50  d 15,90  e 9,50



RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

22 Pad Sod Prig

scharf · hot 

Helle Chili-Soße mit Paprika, Karotte, Zwiebeln, Lauch und Cashewnüssen

Bright chili-sauce with bell peppers, carrots, onions and cashews



a

12,50



b


15,90



e

9,50

23 Pad Rachar

scharf · hot 

Dunkle Chili-Soße mit Paprika, Zwiebeln, Zuckerschoten, Babymais, Lauch und Cashewnüssen

Dark chili-sauce with bell peppers, onions, babycorn an cashews



a

12,50



b

15,90



d

15,90



e

9,50



h

15,50

24 Pad Khi Mao

sehr scharf · very hot 

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

Red chili-curry-sauce with beans, bamboo, ginger roots, thai-eggplant, green pepper an basil



b

15,90



d


15,90



h

15,50

25 Schu Schii Pla

leicht scharf · moderate hot 

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

15,90

26 Khao Pad

Gebratener Reis, Ei und Gemüse

Fried rice with egg and vegetables



a

11,50



d

14,50



e

9,50



g

14,50



RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

- 27 Guay Tiau Pad Siew** Gebratene Reismudeln mit Sojasoße, Brokkoli, Ei und Gemüse
Pan-fried rice noodles with broccoli, egg and soy sauce
-  a 11,50  d 14,50  e 9,50  g 14,50
- 28 Pad Wunsen** Gebratene Glasnudeln mit Ei, Sellerie, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Brokkoli und Zucchini
Pan-fried glass noodles with celery, spring onions, tomatoes, morel, eggs
-  a 11,50  d 14,50  e 9,50  g 14,50
- 29 Pad Thai** Reismudeln mit Lauch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, knusprigem Tofu, Ei, Limette, Thai Koriander und fein gehackten Erdnüssen
Popular thairice noodles with leeks, spring onions, bean sprouts, tofu, egg, lemon, thai coriander and crushed roasted peanuts
-  a 12,50  e 9,50  g 14,50
- 30 Panaeng 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 15,90
- 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 15,90



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


14,90



b

15,90

33 Gäeng Pha

scharf · hot 

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

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



a

12,50



b


15,90



c

12,50

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

17,90

350 Gung Sod Makam

Riesengarnelen (3 Stück) gegrillt in Thai-Tamarinden-Soße mit Spargel, Auberginen, Paprika

Stir-fried king prawns with asparagus, eggplant, bell peppers in sweet-sour thai-tamarind sauce



g

19,80



RATANAKOSIN

Traditional Thai Food

36 Paah Pla


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

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



f 17,90

37 Hoy Pad Prik Thai On

scharf · 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 17,90

38 Rindersuppe

Thai-Nudelsuppe mit Rindfleisch in der großen Terrine

Rice noodle soup with crispy beef



b 11,50

380 Gung Pad Phonggari

Riesengarnelen (3 Stück) gegrillt in gelber Curry-Soße mit Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Champignons und Sellerie

Stir-fried king prawns in thai-curry-sauce with white onions, spring onions, bell pepper, mushrooms and celery



g 19,80



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
<i>Deep fried banana with ice cream, honey and sesam</i>
6,00 |
| 40 Kao Niew Dam | Schwarzer Klebreis in Kokossoße mit Mango
<i>Black glutinous rice in coconutmilk with mango</i>
5,50 |
| 410 I Tim | 3 Stück original thailändisches Eis umhüllt im Teigmantel mit Früchten
<i>3 pieces original thai ice cream in a crust with fruits</i>
5,50 |
| 42 Khanom Tako
Peuk | Taro-Pudding mit Kokoscreme-Topping
<i>Taro pudding with coconut cream topping</i>
5,50 |
| 43 Roti | Thailändische Pfannkuchen mit Obstfüllung
<i>Thai pancake filled with fruits</i>
6,00 |
| 44 Kaoniew
Mamoung | Stickyreis mit frischer Thai-Mango in Kokosmilchsoße
<i>Sticky rice with fresh thai mango in coconut milk sauce</i>
8,50 |
| 45 Mamoung
Kati Sod | Mango-Mousse
<i>Mango mousse</i>
2,80 |

**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 · kontakt@ratanakosin.de

www.ratanakosin.de