



Lieber Gast,

wir freuen uns sehr, Sie bei Royal-Thai begrüßen zu dürfen.

Die thailändische Küche hat den Beinamen „Essen für die Gesundheit“ auf Grund ihrer gesundheitsfördernden Wirkung erhalten – nicht zuletzt wegen der vielen verschiedenen Kräuter und Gemüsearten. Dadurch wird der Geschmack der thailändischen Spezialitäten unverwechselbar.

Die Frische und die Qualität der Zutaten sind für uns die beiden wichtigsten Kriterien.

Deshalb beziehen wir das meiste Gemüse von regionalen Anbietern, z. B. von der Insel Reichenau. Aus Thailand importieren wir lediglich Gewürze, Gemüse und Obst, die wir in Deutschland nicht erhalten können. Fleisch und Fisch werden ausschließlich von deutschen Anbietern geliefert.

Unsere Meisterköche tun alles, um Ihren Gaumen und Ihr Auge zu erfreuen und unser Service-Personal verwöhnt Sie in angenehmer Atmosphäre.

Wir wünschen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, die Speisen genießen und uns gerne wieder besuchen.

Ihre Kittiya Henke mit Team

Kittiya Henke



Gourmet-Restaurant

APERITIFS & COCKTAILS

Bodensee-Seccolo weiß, trocken, Perlwein QbA, Markgraf von Baden, Bodensee – Baden Süffig erfrischender Apéro vom Bodensee.	0,2 l	5,60 €
Prosecco di Vadobbiadene Spumante extra dry DOCG, Francesco Drusian, Italien Prickelndes Vergnügen mit Champagner-Charakter, einer der besten Italiens.	0,10 l 0,75 l	4,80 € 28,00 €
Prosecco di Vadobbiadene Spumante – mit Erdbeersirup	0,1 l	4,60 €
Prosecco di Vadobbiadene Spumante – mit Himbeersirup	0,1 l	4,60 €
Litschi Schaumwein ³ Litschi Schaumwein ³	0,1 l 0,75 l	3,90 € 18,00 €
Campari ¹ Orange	4 cl	5,60 €
Campari ¹ Soda	4 cl	5,60 €
Martini bianco/Martini rosso	4 cl	4,20 €
Aperol Sprizz ¹	4 cl	5,60 €
Sherry medium – Sandemann	4 cl	4,20 €
Mai Thai ^{1,2,3} – alkoholfrei (Grenadine, Dry Orange, Ananas-, Orangen- und Zitronensaft)		7,90 €
Mai Thai ^{1,2,3} (Grenadine, Dry Orange, Ananas-, Orangen- und Zitronensaft, Batida de Coco und Bacardi Rum)		8,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola ^{1,3,9} , Fanta ^{1,3} , Spezi ^{1,3,9} , Sprite ³	0,2 l	2,30 €
Cola ^{1,3,9} , Fanta ^{1,3} , Spezi ^{1,3,9} , Sprite ³	0,4 l	3,20 €
Cola Light	0,33 l	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,70 €
Eistee-Pfirsich	0,4 l	3,70 €
Randegger Gourmet Medium – Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
Randegger Gourmet Medium – Mineralwasser	0,50 l	3,90 €
Randegger Gourmet Natur – Mineralwasser	0,50 l	3,90 €
Tafelwasser	0,2 l	2,20 €
Tafelwasser	0,4 l	3,20 €
Apfelsaft naturtrüb/Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Apfelsaft naturtrüb/Orangensaft	0,4 l	3,70 €
Litschisaft/Mangosaft	0,25 l	3,10 €
Apfelschorle – naturtrüb/Orangensaftschorle	0,2 l	2,20 €
Apfelschorle – naturtrüb/Orangensaftschorle	0,4 l	3,20 €
Litschischorle/Mangoschorle	0,4 l	3,70 €

BIERE

Biere – frisch vom Fass

Spezial Export vom Fass – Rupaner	0,5 l	3,20 €
Edel-Pils vom Fass – Rupaner	0,33 l	2,90 €

Biere – aus der Flasche

Singha Bier – Thailändisches Bier

Singha ist ein Premium Lagerbier mit 5 Vol. % Alkohol. Es wird aus reinem Gerstenmalz gebraut und besitzt somit einen starken Hopfencharakter. Gebraut wird es von der thailändischen Boon Rawd Brauerei in Bangkok – und das seit 1933.



Kritzenthaler (alkoholfrei)	0,33 l	3,20 €
Maisel's Weisse (alkoholfrei)	0,5 l	3,40 €
Kristall-Weizen – Rupaner	0,5 l	3,40 €
Hefe-Weizen – Rupaner	0,5 l	3,40 €
Hefe-Weizen dunkel – Rupaner	0,5 l	3,40 €
Colaweizen ^{1,3,9}	0,5 l	3,40 €
Radler ³	0,5 l	3,40 €

OFFENE WEINE

Liebliche Weine

	0,1 l	0,25 l
Ruländer Qw mild Genossenschaft Bischoffingen – Baden Ein feiner Grauburgunder mit süßem Kern.	weiß 2,30 €	3,90 €
Spätburgunder Rotwein „Tradition“ Qw lieblich Genossenschaft Bischoffingen – Baden Gehaltvoller junger Wein mit ausgewogener Süße nach Sauerkirsche und Schokolade.	rot 2,50 €	4,60 €

Halbtrockene Weine

	0,1 l	0,25 l
Überlinger Felsengarten Müller-Thurgau Qw Spitalweingut Kiefer, Baden – Bodensee Der rassige Seewein wird von aromatischer Fruchtsüße begleitet.	weiß 2,50 €	4,30 €
Spätburgunder Weißherbst Qw Staatsweinkeller Meersburg, Baden Mundfüllende Frucht, milde und saftige Art.	rosé 2,80 €	5,50 €
Waldulmer Spätburgunder Qw Winzergenossenschaft Waldulm, Ortenau – Baden Ein unkomplizierter und zarter Klassiker unter den Rotweinen.	rot 3,20 €	5,90 €

Schorle

	0,25 l
Weinschorle vom Qualitätswein (sauer oder süß)	weiß 3,20 €
Weinschorle vom Qualitätswein (sauer oder süß)	rot 3,20 €

OFFENE WEINE

Trockene Weine

	0,1 l	0,25 l
Seetröpfle Weißwein Cuvée Qw Weingut Engelhof, Baden – Bodensee Frisch, rassig, saftig, fruchtig, exotisch. Grau-Weißburgunder.	weiß 2,60 €	5,20 €
Steinbacher Riesling Qw Weingut Baden Baden, Ortenau – Baden Elegante Rieslingfrucht mit feinen Pfirsich- und Klarapfelaromen.	weiß 2,40 €	4,90 €
Pinot Grigio del Veneto IGT Cantina Soligo, Venetien – Italien Feiner Apfel und dezente Birne werden von prickelnder Säure begleitet.	weiß 2,60 €	5,20 €
Chardonnay „Les Rivages“ VdF Domaine St. Auriol, Frankreich Ein frischer und spritziger Charmeur mit hellen Fruchtaromen und feinem Schmelz.	weiß 2,40 €	4,90 €
Maître Olivier Cuvée Rosé “Les Rivages“ VdF Domaine St. Auriol, Frankreich Feine Erdbeer- und Himbeeraromen bei sanfter Säure und subtiler Mineralität.	rosé 2,40 €	4,90 €
Hagnauer Spätburgunder Rotwein Qw Winzerverein Hagnau, Baden – Bodensee Kirsche satt mit sanftem Säurespiel.	rot 2,60 €	5,20 €
Merlot Les Rivages VdF Domaines St. Auriol, Frankreich Fleischige, beerige Frucht und saftig am Gaumen.	rot 2,40 €	4,90 €
Ruby Cabernet Pine Creek Frankia Family, Kalifornien Saftig und erfrischend mit Aromen eines ganzen Fruchtkorb.	rot 2,60 €	5,20 €

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	1,90 €
Kaffee	2,30 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,10 €
Milchkaffee	2,90 €
Jasmin-Tee – Kännchen	3,50 €
Schwarz-Tee – Kännchen	3,50 €
Ingwer-Tee – Kännchen	3,50 €
Grüner-Tee – Kännchen	3,50 €

SUSHI auch zum Mitnehmen

Maki (je 6 Röllchen)

S01	Tekkamaki – Thunfisch	6,90 €
S02	Shakemaki – Lachs	6,90 €
S03	Avocadomaki	6,20 €
S04	Gurkenmaki	5,90 €
S05	Karottenmaki	5,90 €
S06	Salatmaki	6,70 €
S07	Tamagomaki	5,80 €
S08	Kanimaki (Krebsfleisch gekocht)	5,90 €
S09	Shakemaki (Mit gekochtem Fisch)	6,90 €
S10	Tekkamaki (Mit gekochtem Fisch)	6,90 €



Nigiri (je 1 Stück)

S11	Maguro – Thunfisch	2,90 €
S12	Shake – Lachs	2,90 €
S13	Ebigo – Fischrogen	2,80 €
S14	Tamago – Nigiri	2,60 €
S15	Salat – Nigiri	2,80 €
S17	Avocado – Nigiri	2,60 €
S18	Ebi Nigiri	2,70 €



California Inside-Out-Rolls (je 8 Röllchen)

S20	Thunfisch, Avocado – Fischrogen	9,80 €
S21	Thunfisch, Avocado – Sesam	9,80 €
S22	Lachs, Avocado – Fischrogen	9,50 €
S23	Lachs, Avocado – Sesam	9,50 €
S24	Gurke, Avocado, Karotte – Avocado	7,90 €
S25	Gurke, Avocado, Karotte – Sesam	7,90 €
S26	Gurke, Tamago, Karotte – Lachs	9,90 €
S27	Gurke, Tamago, Karotte – Thunfisch	9,90 €
S28	Lachs, Frischkäse, Avokado – Fischrogen	9,90 €



SUSHI auch zum Mitnehmen

Sashimi (Fischstückchen)

S30	4x Lachs Sashimi	13,90 €
S31	4x Thunfisch Sashimi	15,50 €
S32	6x Kani Sashimi (Imitat Krebsfleisch)	11,50 €
S33	3x Thunfisch, 3x Lachs, 4x Kani Sashimi	21,50 €
S34	6x Thunfisch, 6x Lachs, 8x Kani Sashimi	40,50 €



Futomaki – big rolls (mit gekochtem Fisch) je 5 Rollen

S40	Shake Futo Lachs, Ebigo, Gurke, Karotte, Avocado, Tamago	11,90 €
S41	Tekka Shake Futo Thunfisch, Gurke, Karotte, Avocado, Ebigo, Tamago	11,90 €
S42	Vegi Futo Gurke, Karotte, Avocado	8,90 €
S43	Kani Futo Ebigo, Gurke, Karotte, Avocado, Tamago	10,50 €



California – big rolls (mit gekochtem Fisch) je 5 Rollen

S50	Ebi, Avocado – Sesam	10,90 €
S51	Kani, Avocado – Sesam	10,90 €
S52	Lachs, Gurke, Karotte, Avocado – Tempura	11,50 €
S53	Thunfisch, Gurke, Karotte, Avocado – Tempura	11,90 €
S54	Ebi, Gurke, Karotte, Avocado – Tempura	10,90 €
S55	Kani, Gurke, Avocado, Karotte – Avocado	10,90 €



Spezial-Sushi (je 4 Stück)

S61	Thunfisch, Avocado, Tempura – Sandwich	12,90 €
S62	Lachs, Avocado, Tempura – Sandwich	11,90 €
S63	Lachs Roll ontop Frischkäse – Fischrogen	12,90 €
S64	Thunfisch Roll ontop Frischkäse – Fischrogen	12,90 €
S65	Gurke Roll in side Ebigo	12,90 €



Salate

S70	Goma Wakame Seetang Salat	7,90 €
S71	Shake Salat	19,90 €





HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES Hühnchen / Chicken

Mittagstisch: Dienstag bis Freitag von 12.00 bis 14.00 (gilt nicht an Feiertagen)
Zu Hauptgerichten servieren wir nach Ihrer Wahl eine Tagessuppe oder Frühlingröllchen
und als Beilage Jasmin-Reis (im Preis enthalten).

*Lunch specials: Tuesday – Friday 12 pm – 2 pm (not valid at public holidays)
Main-Courses will be served included daily-soup or crispy fried spring-rolls
and Jasmine rice at no extra charge.*

- M31 **GAENG KIAW WAN GAI**))) 9,90 €
Hühnchenbruststreifen an einer grünen Curry-Sauce mit rotem Chili,
süßen Basilikumblättern, Mini-Auberginen und Auberginen.
*Tender chicken strips in green curry sauce with red chilli, sweet basil leaves,
Mini-eggplants and eggplants.*
- M32 **GAI PAD BEI KARPRAOW**))) 9,90 €
Gebratenes Hühnchenfleisch, kräftig gewürzt mit Knoblauch,
scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse.
*Fried tender chicken – very spicy – with garlic,
Thai basil and various fresh vegetables.*
- M33 **MASAMANN GAI**)) 9,90 €
Hühnchenfleisch an gelbem Curry, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln
und Cashew-Nüssen.
Chicken in mild yellow curry with potato cubes, onions and cashew-nuts.
- M34 **GAI PAD PLIKING**) 9,90 €
Hühnchenfleisch mit frischem Ingwer, Morcheln, Chilli und Zwiebeln.
Chicken with fresh ginger, morel mushroom, chili and onions.



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Ente/Duck

Mittagstisch: Dienstag bis Freitag von 12.00 bis 14.00 (gilt nicht an Feiertagen)
Zu Hauptgerichten servieren wir nach Ihrer Wahl eine Tagessuppe oder Frühlingsröllchen
und als Beilage Jasmin-Reis (im Preis enthalten).

*Lunch specials: Tuesday – Friday 12 pm – 2 pm (not valid at public holidays)
Main-Courses will be served included daily-soup or crispy fried spring-rolls
and Jasmine rice at no extra charge.*

- M41 **GAENG PED BED YANG** 》 10,90 €
Gebratene Ente an einer roten Curry-Sauce mit Mini-Auberginen,
rotem Chili, süßen Basilikumblättern und Auberginen.
*Fried tender duck in red curry sauce with mini eggplants, red chili sauce,
sweet basil leaves and eggplants.*
- M42 **BED PAD BEI KARPRAOW** 》》 10,90 €
Gebratene Ente mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse.
Fried duck – very spicy – with garlic, Thai basil and various fresh vegetables.
- M43 **BED PAD PRIAW WAN** 10,90 €
Ente „süß-sauer“ mit Paprika, Gurken, Zwiebeln und frischen Ananas.
Sweet and sour duck with peppers, cucumber, onions and fresh pineapple.
- M44 **BED PAD PAG RAUMMIT** 10,90 €
Gebratene Entenbrust mit frischem Gemüse, Pilzen und Knoblauch.
Tender fried duck breast with various fresh vegetables, mushrooms and garlic.

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Schwein/Pork

Mittagstisch: Dienstag bis Freitag von 12.00 bis 14.00 (gilt nicht an Feiertagen)
Zu Hauptgerichten servieren wir nach Ihrer Wahl eine Tagessuppe oder Frühlingsröllchen
und als Beilage Jasmin-Reis (im Preis enthalten).

*Lunch specials: Tuesday – Friday 12 pm – 2 pm (not valid at public holidays)
Main-Courses will be served included daily-soup or crispy fried spring-rolls
and Jasmine rice at no extra charge.*

- M51 **PANAENG MOU** 》 9,90 €
Schweinefleisch an Panaeng-Curry-Sauce mit Chili
und Kaffir-Limonenblättern.
*Tender pork in Panaeng curry sauce with sliced fresh chili
and Kaffir lime leaves.*
- M52 **MOU PRIAW WAN** 9,90 €
Schweinefleisch „süß-sauer“ mit Paprika, Zwiebeln und frischer Ananas.
Sweet and sour pork with peppers, onions and fresh pineapple.
- M53 **GAENG KIAW WAN MOU** 》》 9,90 €
Zartes Schweinefleisch an einer grünen Curry-Sauce, Mini-Auberginen,
Chili und süßen Basilikumblättern.
*Tender pork in green curry sauce with mini eggplants,
red chili and sweet basil leaves.*
- M54 **MOU PAD BAI KARPRAOW** 》》 9,90 €
Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern
und frischem Gemüse.
Fried pork – very spicy – with garlic, Thai basil and fresh vegetables.

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Rind/Beef

Mittagstisch: Dienstag bis Freitag von 12.00 bis 14.00 (gilt nicht an Feiertagen)
Zu Hauptgerichten servieren wir nach Ihrer Wahl eine Tagessuppe oder Frühlingsröllchen
und als Beilage Jasmin-Reis (im Preis enthalten).

*Lunch specials: Tuesday – Friday 12 pm – 2 pm (not valid at public holidays)
Main-Courses will be served included daily-soup or crispy fried spring-rolls
and Jasmine rice at no extra charge.*

- M61 **GAENG KIAW WAN NUEA** 🍴🍴🍴 10,90 €
Zartes Rindfleisch in einer grünen Curry-Sauce mit Mini-Auberginen,
Chili und süßen Basilikumblättern.
Tender beef in green curry sauce with mini eggplants, chili and sweet basil leaves.
- M62 **NUEA PAD BAI KARPRAOW** 🍴🍴🍴 10,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern
und frischem Gemüse.
Fried beef – very spicy – with garlic, Thai basil leaves and fresh vegetables.
- M63 **NUEA PAD NAMAN HOY** 10,90 €
Zartes Rindfleisch mit Pilzen, Zwiebeln und Austern-Sauce.
Tender beef with mushrooms, onions and oyster sauce.
- M64 **GAENG PED NUEA** 🍴🍴 10,90 €
Zartes Rindfleisch in einer roten Curry-Sauce mit Mini-Auberginen,
Chili und süßen Basilikumblättern.
Tender beef in red curry sauce with mini eggplants, chili and sweet basil leaves.

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Meeresfrüchte/Seafood

Mittagstisch: Dienstag bis Freitag von 12.00 bis 14.00 (gilt nicht an Feiertagen)
Zu Hauptgerichten servieren wir nach Ihrer Wahl eine Tagessuppe oder Frühlingsröllchen
und als Beilage Jasmin-Reis (im Preis enthalten).

*Lunch specials: Tuesday – Friday 12 pm – 2 pm (not valid at public holidays)
Main-Courses will be served included daily-soup or crispy fried spring-rolls
and Jasmine rice at no extra charge.*

- M72 **GUNG PAD BEI KARPRAOW** 🍴🍴🍴 11,90 €
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und scharfen Basilikumblättern.
Fried prawns – very spicy – with garlic and Thai basil leaves.
- M73 **GUNG PAD PRIAW WAN** 11,90 €
Garnelen „süß-sauer“ mit Paprika, Zwiebeln, Gurken
und frischer Ananas.
*Sweet and sour prawns with peppers, onions, cucumbers
and fresh pineapple.*
- M74 **PLA MUECK PAD BEI KARPRAOW** 🍴🍴🍴 9,90 €
Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch und scharfen Basilikumblättern.
Fried squid – very spicy – with garlic and Thai basil leaves.
- M75 **PLAA PAD PRIAW WAN** 10,90 €
Gebackenes Rotbarsch-Filet „süß-sauer“.
Batter fried red snapper filets „sweet and sour“.



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES
Vegetarisch/Vegetarian Courses

Mittagstisch: Dienstag bis Freitag von 12.00 bis 14.00 (gilt nicht an Feiertagen)
Zu Hauptgerichten servieren wir nach Ihrer Wahl eine Tagessuppe oder Frühlingsröllchen
und als Beilage Jasmin-Reis (im Preis enthalten).

*Lunch specials: Tuesday – Friday 12 pm – 2 pm (not valid at public holidays)
Main-Courses will be served included daily-soup or crispy fried spring-rolls
and Jasmine rice at no extra charge.*

- M81 **GAENG KIAW WAN PAG** ㉟ 9,90 €
Verschiedenes frisches Gemüse an einer grünen Curry-Sauce.
Various fresh vegetables with green curry sauce.
- M82 **PAD PAG RAUMMIT** 9,90 €
Frisches Gemüse, Pilze und Knoblauch mit Sesamöl im Wok kurz gedämpft.
*Various fresh vegetables, mushrooms and garlic with sesame oil,
lightly steamed in wok.*
- M83 **GAENG PED PAG** ㉟ 9,90 €
Frisches Gemüse an roter Curry-Sauce, Chili und süßen Basilikumblättern.
*Various fresh vegetables with red curry sauce, fresh red chili
and sweet basil leaves.*
- M84 **PAD PAG TOFU** 9,90 €
Frisches Gemüse mit Tofu-Würfel im Wok kurz gedämpft.
Various fresh vegetables with tofu-cubes shortly steamed in Wok.

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES
Nudeln/Noodles

Mittagstisch: Dienstag bis Freitag von 12.00 bis 14.00 (gilt nicht an Feiertagen)
Zu Hauptgerichten servieren wir nach Ihrer Wahl eine Tagessuppe oder Frühlingsröllchen
und als Beilage Jasmin-Reis (im Preis enthalten).

*Lunch specials: Tuesday – Friday 12 pm – 2 pm (not valid at public holidays)
Main-Courses will be served included daily-soup or crispy fried spring-rolls
and Jasmine rice at no extra charge.*

- M91 **GUOY TIAO PHAD THAI GAI** 9,90 €
Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Hühnchen
und Sojabohnen-Keimlingen.
Fried Thai-rice-noodles with eggs, chicken and soybean sprouts.
- M93 **GUOY TIAO RAD NAA GAI** 9,90 €
Gebratene Thaireisnudeln mit Gemüse und Hühnchen.
Fried Thai-rice-noodles with vegetables and chicken.
- M94 **GUOY TIAO PAD KIMAU GAI** ㉟ 10,90 €
Gebratene Thaireisnudeln mit Hühnchen, Chili
und scharfen Basilikumblättern.
Fried Thai-rice-noodles with chicken, chili and hot thai basil leaves.



DESSERTS

- | | | |
|----|---|---------|
| 71 | LITSCHIS THORD
Gebackene Litschis mit Honig, Vanille-Eis und Sesam verfeinert.
<i>Batter fried lychees with honey and vanilla ice cream.</i> | 5,80 € |
| 73 | GLUAY THORD
Kleine gebackene Bananen mit Honig und Vanille-Eis mit Sesam verfeinert.
<i>Batter fried bananas with honey and vanilla ice cream.</i> | 5,80 € |
| 74 | SAPPAROD THORD
Gebackene Ananas mit Honig und Vanille-Eis mit Sesam verfeinert.
<i>Batter fried pineapple with honey and vanilla ice cream.</i> | 5,80 € |
| 76 | KHAO NIAU MAMUANG
Klebreis mit Kokosmilch gekocht, dazu frische Mangospalten.
<i>Sticky rice cooked in coconut-milk and fresh mango.</i> | 10,50 € |
| 77 | ICE CREAM THORD
Gebackene Vanille-Eis-Kugel im Kokos-Mantel mit Honig verfeinert.
<i>Batter fried vanilla ice cream with coconut and honey.</i> | 6,50 € |

ZUSATZSTOFF-LEGENDE

- | | |
|----|---------------------------------|
| 1 | mit Farbstoff(en) |
| 2 | mit Konservierungsstoff(en) |
| 3 | mit Antioxidationsmittel |
| 4 | mit Geschmacksverstärker(n) |
| 5 | mit Schwefeldioxid |
| 6 | mit Schwärzungsmittel |
| 7 | mit Phosphat |
| 8 | mit Milcheiweiß |
| 9 | koffeinhaltig |
| 10 | chininhaltig |
| 11 | mit Süßungsmittel |
| 12 | enthält eine Phenylalaminquelle |
| 13 | gewachst |
| 14 | mit Taurin |



Gourmet-Restaurant

Seetorstraße 2 Radolfzell Fon 07732 9409797 www.royal-thai.de