



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 Vado di Spumante extra dry D.O.C.G., Francesco Drusian, Italien Prickelndes Vergnügen mit Champagner-Charakter, einer der besten Italiens.	0,10 l 0,75 l	4,80 € 28,00 €
Prosecco di Vado di Spumante – mit Erdbeersirup	0,1 l	4,60 €
Prosecco di Vado di Spumante – mit Himbeersirup	0,1 l	4,60 €
Litschi Schaumwein ³	0,1 l	3,90 €
Litschi Schaumwein ³	0,75 l	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 – Ruppaner	0,5 l	3,20 €
Edel-Pils vom Fass – Ruppaner	0,33 l	2,90 €

Biere – aus der Flasche

Singha Bier – Thaiändisches 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.



Kritzenhaler (alkoholfrei)	0,33 l	3,20 €
Maisel's Weisse (alkoholfrei)	0,5 l	3,40 €
Kristall-Weizen – Ruppaner	0,5 l	3,40 €
Hefe-Weizen – Ruppaner	0,5 l	3,40 €
Hefe-Weizen dunkel – Ruppaner	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

Weinschorle vom Qualitätswein (sauer oder süß)	weiß	0,25 l 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 Fruchtkorbes.	rot 2,60 €	5,20 €

FLASCHENWEINE (regional, national und international)

Weissweine

	0,75 l
Meersburger Chorherrnhalde Weißburgunder-Chardonnay Qw trocken Staatsweingut Meersburg, Bodensee – Baden Stoffiger Körper mit saftiger Fülle und einer opulenten Frucht, die von Apfel und Birne bis hin zu Litschi und Banane reicht. Final setzt sich die feine Seesäure durch, gibt Länge und unterstützt die frischen Aromen von Grapefruit und Granny Smith. Perfekt für Sushi und cremigem Thai-Kokos-Gericht.	24,60 €
WINWIN Riesling Qw trocken VDP Weingut von Winning, Pfalz – Deutschland Der sanfte Einstieg: Im großen Holz ausgebaut zeichnet er sich durch feinste Mineralität und elegante, tiefe Frucht aus. Eine Selektion aus besten Lagen. Gault Millau: Aufsteiger des Jahres 2012, 4 Trauben, Riesling Champion 2012 Vinum	26,00 €
Dillons Point Sauvignon Blanc Marlborough Giesen Estate, Neuseeland Stachelbeere, Maracuja, Blüten- und Zitrusaromen. Cremig-schmelziger Körper, delikates Säurespiel. Ist munter und macht munter. Ein Klassiker aus Marlborough, dem renommiertesten Weinbaugebiet Neuseelands für Sauvignon Blanc. Zur kräftigen und exotischen Küche.	24,60 €



FLASCHENWEINE

(regional, national und international)

Roséweine

0,75 l

Pinot Rosé „Vom See“ Qw trocken
Weingut Engelhof, Bodensee – Baden

24,40 €

Frischer und herzhafter Rosé aus Spätburgundertrauben. Ein pikanter Bodensee-Wein für warme Sommertage, der perfekt die thailändische Küche begleiten kann.

Bardolino Chiaretto DOC
Azienda Zenato, Venetien – Italien

20,80 €

Helles Rosé, feine und frische Art. Himbeer, Kirsche, dezente Würze von Melisse und Zitruschale. Eine wunderbare Ergänzung zu vielen nicht zu scharfen Thai-Gerichten.

FLASCHENWEINE

(regional, national und international)

Rotweine

0,75 l

Château Villars – Fronsac AOC
Bordeaux – Frankreich

33,50 €

Perfekter, klassischer Stil des Fronsac mit genügend Tiefe, um mindestens 10 Jahre Spaß zu machen. Sehr intensive Farbe, in der Nase betörend reife Frucht, konzentriert, rund und geschmeidig mit saftigen Tanninen, die ihr ganzes Potential zeigen.

Barbera del Montferrato DOC, Azienda Luigi Tacchino,
Piemont – Italien

24,20 €

Ein jugendlich fruchtiger Barbera mit der typischen Kirschfrucht, auch Veilchen und Rosen klingen an. Mit milder Säure ist der Wein schon erstaunlich weich und schokoladig. Verführerisch!

Urban Oak Ribera del Duero Tinto DO
Ortega Fournier, Ribera del Duero – Spanien

25,00 €

Ein ernsthafter Ribera aus der edlen Tempranillo-Rebe. Zu Kirsche und Leder gesellen sich dezente Holznoten und schwarzer Pfeffer. Weiche, mundfüllende Frucht, die sich mit dem Holz perfekt zu einem strukturierten und sinnlichen Tempranillo verbindet.

Cabernet Sauvignon „Armador“
Odfjell Vineyards, Chile

24,20 €

Mit runden weichen Tanninen und kräftigen Beerenaromen wie Cassis bleibt Odfjell dem Cabernet treu und gibt ihm mit einem Hauch Vanille die besten Wünsche mit auf die Reise nach Europa. Derzeit eines der höchstbewerteten Weingüter Chiles.



DIGESTIVES

Edelbrände, Geiste und Edelliköre von Robert Gierer aus Lindau

Williams-Birne Edelbrand 40 % vol. 2 cl 5,00 €

Kräftige Frucht an der Nase, auch am Gaumen die typischen süß-weichen Birnenaromen mit schöner Struktur. Feinwürzige Aromen setzen die Akzente, die sich am Gaumen kontinuierlich fortsetzen.

Mirabelle Edelbrand 40 % vol. 2 cl 5,00 €

Ein sehr eleganter, fruchtiger Brand mit einem ausdrucksstarken Aroma und einer ständigen Entwicklung am Gaumen, ausdrucksstark und frisch. Vollfruchtige Mirabellenaromen mit einem zarten Hauch von Mandeltönen. Der Abgang ist endlos, cremig und ergibt ein feinfruchtiges Finale.

Waldhimbeere Geist 40 % vol. 2 cl 5,00 €

Die kleine, wildwachsende Waldhimbeere verleiht diesem Destillat sein unvergleichbar intensives und feines Aroma. Pure Natur im Glas. Sehr hoher Fruchtanteil.

Haselnuß Geist 40 % vol. 2 cl 5,00 €

Hier kommt es eindeutig auf die Temperatur der Röstung und die Röstzeit der Haselnüsse an. Eine Kunst, die kein Brennmeister verrät, denn dabei werden Geheimnisse vergeistet.

Weinbergpfirsich Edellikör 18 % vol. 2 cl 4,00 €

Nach altem Familienrezept – außergewöhnlich fruchtig.

Walnuss Edellikör 28 % vol. 2 cl 4,00 €

Nach altem Familienrezept – außergewöhnlich und intensiv nussig.

*„Unsere Edelbrände und Liköre stellen wir nach altbewährten Rezepten her.
Die langjährige Erfahrung unseres Familienbetriebes, in der 4. Generation,
garantiert für einen einzigartigen Geschmack und ausgezeichnete Bekömmlichkeit.
Ein unvergessliches Geschmackserlebnis seltener Raritätenbrände.
Entdecken Sie immer wieder Neues in der Gierer – Welt des edlen und feinen Geschmacks.“*

Robert Gierer

DIGESTIVES

Raimond Ragnaud 40 % vol. 2 cl 5,00 €
Cognac Sélection Grand Champagne 1er Cru

Whisky Adelphi 40 % vol. 2 cl 5,00 €
Privat Stock Blendes Scotch Whisky

Sake – Reisschnaps 15 % vol. 2 cl 2,50 €

Ramazotti 30 % vol. 2 cl 2,50 €

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 €





SUSHI MENÜS

Sushi-Yasai (12 Stück)

- 4 Futomaki, Gurke, Karotte, Avocado
- 3 Gurkenmaki
- 3 Karottenmaki
- 1 Avocado Nigiri
- 1 Salat Nigiri

16,50 €

Sushi-Masaki (14 Stück)

- 4 Futomaki Tamago, Karotte, Avocado, Gurke
- 3 California Lachs, Karotte, Avocado, Sesam
- 3 California Lachs, Karotte, Avocado, Fischrogen
- 1 Avocado Nigiri
- 1 Lachs Nigiri

18,50 €

Sushi-Chika (14 Stück)

- 4 California Avocado, Gurke, Karotte, Fischrogen
- 3 Flower Maki, Tamago
- 3 Flower Maki, Avocado
- 2 Lachs Nigiri
- 1 Thunfisch Nigiri
- 1 Avocado Nigiri

19,90 €

Sushi-Arishi (16 Stück)

- 6 California Gurke, Tamago, Karotte, Fischrogen
- 3 Lachsmaki
- 3 Thunfischmaki
- 2 Salat Nigiri
- 2 Fischrogen Nigiri

22,50 €

SUSHI MENÜS

Sushi-Shogun (16 Stück)

- 4 California Gurke, Tamago, Karotte, Avocado, Fischrogen
- 4 California Avocado, Karotte, Frischkäse, Sesam
- 4 California Avocado, Karotte, Frischkäse, Avocado
- 2 Lachs Nigiri
- 2 Thunfisch Nigiri

22,50 €

Sushi-Tatsuya (26 Stück)

- 4 California, Gurke, Karotte, Avocado, Fischrogen
- 4 California, Gurke, Karotte, Avocado, Sesam
- 4 California, Gurke, Karotte, Tamago, Avocado
- 4 California, Gurke, Karotte, Tamago, Lachs
- 3 Avocadomaki
- 3 Tamakomaki
- 1 Salat Nigiri
- 1 Fischrogen Nigiri
- 1 Lachs Nigiri
- 1 Thunfisch Nigiri

35,50 €

Sushi-Royal-Thai (49 Stück)

- 8 California Gurke, Karotte, Kani, Fischrogen
- 8 California Gurke, Karotte, Kani, Sesam
- 6 Gurkemaki
- 6 Lachsmaki
- 6 Avocadomaki
- 6 Thunfischmaki
- 3 Lachs Sasimi
- 2 Salat Nigiri
- 2 Lachs Nigiri
- 2 Tamago Nigiri

57,00 €



SPEISEN



- 101 **GAI SATEE** 6,90 €
Marinierte Hühnchenspießchen gewürzt mit Curry und Korianderwurzel.
Chicken skewered and marinated mildly spiced with curry and Cilantro-root.
- 103 **POH PIA THORD** 5,90 €
Knusprige Frühlingsröllchen mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse.
Crispy fried spring-rolls filled with chicken, glass-noodles and vegetables.
- 104 **THUNG TONG** 6,90 €
Feines, saftiges Garnelenfleisch in Tofuteigtaschen.
Fine, succulent prawns in tofu pockets.
- 106 **CHICKEN WINGS** 6,50 €
Hähnchen-Flügel thai-style.
Chicken-wings thai-style.
- 107 **ROYAL-APPETIZER** ^{101, 103, 104} 8,50 €
Vorspeisen-Variation.
Medley of starters.

SALATE / SALADS

- 110 **JAMM WUNN SENN** | 6,30 €
 Glasnudeln mit Schweinefleisch, Chili, Schalotten, Frühlingszwiebeln und Morcheln.
Glass-noodles with pork, chili, shallots, spring onions and morels.
- 111 **JAMM PLA MUECK** || 6,50 €
 Tintenfisch mit Chili, Zitronensaft und Schalotten.
Squid with chili, lemon-juice and shallots.
- 112 **JAMM TAREE RAUMMIT** || 8,90 €
 Garnelen und Tintenfisch mit Chili und Schalotten.
Squid, chili and lemon-juice
- 113 **SOM TAM KALAM-PLI GUNG-SOD** ||| 7,90 €
 Weisskohl-Salat mit Garnelen an Chili und Zitronensaft.
White cabbage with prawns, chili and lemon juice.
- 114 **SOM TAM RAUMMIT** ||| 8,90 €
 Karotten, Gurken und Papaya mit Chili und Zitronensaft.
Carrots, cucumbers and papaya with chili and lemon juice.

SUPPEN / SOUPS

- 201 **TOM KHA GAI** | 6,50 €
 Hühnchensuppe mit Kokosmilch, Champignons, Zitronengras, Galgant, frischem roten Chili und Korianderblättern.
Hot chicken soup with coconut milk, mushrooms, lemon grass, galgan, fresh red chili and cilantro leaves.
- 202 **TOM KHA GUNG** | 7,50 €
 Garnelensuppe mit Kokosmilch, Champignons, Zitronengras, Galgant, frischem roten Chili und Korianderblättern.
Hot prawn soup with coconut milk, mushrooms, galgan, fresh red chili and cilantro leaves.
- 203 **TOM YAM GAI** || 6,30 €
 Thailand's populäre Suppe – eine pikante Bouillon mit Hühnchen, Champignons, Zitronengras und frischen Korianderblättern.
Thailand's popular soup – a spicy bouillon with tender chicken, mushrooms, lemon grass and fresh cilantro leaves.
- 204 **TOM YAM GUNG** || 7,30 €
 Thailand's populäre Suppe – eine pikante Bouillon mit Garnelen, Champignons, Zitronengras und frischen Korianderblättern.
Thailand's popular soup – a spicy bouillon with tender prawns, mushrooms, lemon grass and fresh cilantro leaves.
- 205 **GAENG DJUET WUNSEN** 5,50 €
 Mildwürzige Gemüsesuppe mit Hühnchen, Chinakohl, Glasnudeln und Sellerie.
Mildly spicy vegetable soup with chicken enhanced with Chinese cabbage, glass noodles and celery stalks.
- 206 **GAENG DJUET PAG** 5,30 €
 Mildwürzige Gemüsesuppe mit Chinakohl, Champignons und Frühlingszwiebeln.
Mildly spicy vegetable soup enhanced with Chinese cabbage, mushrooms and spring onions.
- 207 **TOM YAM PLAA** || 6,50 €
 Thailand's populäre Suppe – eine pikante Bouillon mit Rotbarsch und Champignons, Zitronengras und frischen Korianderblättern.
Thailand's popular soup – a spicy bouillon with red snapper, mushrooms, lemon grass and fresh cilantro leaves.



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES
Hühnchen/Chicken

- 301 **GAENG KIAW WAN GAI** **||** 17,50 €
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.
- 302 **GAI HOR BEI TOEI** 18,80 €
Marinierte Hühnchenbruststücke in Pandanusblättern serviert mit Sesam-Sauce.
Tender chicken in pandan leaves served with sesame sauce.
- 303 **GAI PAD BEI KARPRAOW** **|||** 17,50 €
Gebratenes Hühnchenfleisch, kräftig gewürzt mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse.
Fried tender chicken – very hot – with garlic, Thai basil and various fresh vegetables.
- 304 **GAI PAD MED MAMUANG** **|** 18,80 €
Gebratenes Hühnchenfleisch mit Cashew-Nüssen, Paprika und Zwiebeln.
Fried tender chicken with cashew nuts, peppers and onions.
- 305 **MASAMANN GAI** **||** 18,80 €
Hühnchenfleisch an gelbem Curry, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Cashew-Nüssen.
Chicken in mild yellow curry with potato cubes, onions and cashew-nuts.
- 306 **GAI PAD PLIKING** **|** 17,50 €
Hühnchenfleisch mit frischem Ingwer, Morcheln, Chilli und Zwiebeln.
Chicken with fresh ginger, morel, chili and onions.

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES
Ente/Duck

- 401 **GAENG PED BEDYANG** **|** 19,80 €
Zarte Entenbrust 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, sweet basil leaves and eggplants.
- 402 **BED PAD BEI KARPRAOW** **|||** 19,80 €
Zarte Entenbrust mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse.
Fried duck – very hot – with garlic, Thai basil and various fresh vegetables.
- 403 **BED PAD PRIAW WAN** 19,80 €
Zarte Entenbrust „süß-sauer“ mit Paprika, Gurken, Zwiebeln und frischer Ananas.
Sweet and sour duck with peppers, cucumber, onions and fresh pineapple.
- 404 **BED PAD MED MAMUANG** **|** 20,80 €
Zarte Entenbrust mit Cashew-Nüssen, Chili, Zwiebeln und Paprika.
Tender fried duck with cashew nuts, dried chili peppers, onions and peppers.
- 405 **BED PAD PAG RAUMMIT** 19,80 €
Zarte Entenbrust mit frischem Gemüse, Pilzen und Knoblauch.
Tender fried duck breast with various fresh vegetables, mushrooms and garlic.
- 406 **BED ROYAL** 21,80 €
Gegrillte zarte Barberie-Entenbrust mit frischem Gemüse nach Art des Hauses.
Tender grilled Barbarie duck „Royal Thai“ with various fresh vegetables.
- 407 **BED PANAENG** **||** 22,80 €
Zarte Barberie-Entenbrust an roter Panaeng-Curry-Sauce.
Fried tender Barbarie duck breast in red Panaeng curry sauce.
- 408 **BED RAD SAUC PRIG TAI DAM** 22,80 €
Gegrillte zarte Barberie-Entenbrust mit schwarzer Pfeffer-Sauce.
Tender grilled Barbarie duck with black pepper sauce.



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES
Schwein / Pork

- 501 **PANAENG MOU** ㉟ 17,80 €
Schweinefleisch an einer Panaeng-Curry-Sauce mit Chili und Kaffir-Limonenblättern.
Tender pork in Panaeng curry sauce with sliced fresh chili and Kaffir lime leaves.
- 502 **MOU PRIAW WAN** 17,80 €
Schweinefleisch „süß-sauer“ mit Paprika, Zwiebeln und frischer Ananas.
Sweet and sour pork with peppers, onions and fresh pineapple.
- 503 **GAENG KIAW WAN MOU** ㉟ 17,90 €
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.
- 504 **MOU PAD BAI KARPRAOW** ㉟ 17,80 €
Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse.
Fried pork – very hot – with garlic, Thai basil and various fresh vegetables.

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES
Rind / Beef

- 601 **PANAENG NUEA** ㉟ 19,90 €
Gebratenes Rindfleisch an Panaeng-Curry-Sauce mit Chili und Kaffir-Limonenblättern.
Fried beef – medium – in Panaeng curry sauce, fresh chili and Kaffir lime leaves.
- 602 **NUEA PAD NAMAN HOY** 19,90 €
Zartes Rindfleisch mit Pilzen, Zwiebeln und Austern-Sauce.
Tender beef with mushrooms, onions and oyster sauce.
- 603 **GAENG KIAW WAN NUEA** ㉟ 19,90 €
Zartes Rindfleisch an 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.
- 604 **NUEA PAD BAI KARPRAOW** ㉟ 19,90 €
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse.
Fried beef – very hot – with garlic, Thai basil leaves and various fresh vegetables.



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES
Meeresfrüchte / Seafood

- 701 **GAENG KIAW WAN GUNG**)), 21,50 €
Gebratene Garnelen an einer grünen Curry-Sauce mit Mini-Auberginen, süßen Basilikumblättern und Kaffir-Limonenblättern.
Fried prawns – very hot – in green curry sauce with mini eggplants, sweet basil and Kaffir lime leaves.
- 702 **GUNG PAD BEI KARPRAOW**))) 21,50 €
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und scharfen Basilikumblättern.
Fried prawns – very hot – with garlic and Thai basil leaves.
- 703 **GUNG PAD PRIAW WAN** 21,50 €
„Süß-sauer“-Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Gurken und frischer Ananas.
„Sweet and sour“ prawns with peppers, onions, cucumbers and fresh pineapple.
- 705 **GUNG THORD KATIAM PRIK THAI** 22,50 €
Gebratene Riesengarnelen an einer Knoblauch-Sauce mit frischem Gemüse.
Fried giant prawns, with garlic-sauce and various fresh vegetables.
- 706 **PANAENG GUNG**)) 22,50 €
Gebratene Riesengarnelen an einer Panaeng-Curry-Sauce mit Chilistreifen und Kaffir-Limonenblättern.
Fried giant prawns in Panaeng curry sauce with sliced fresh chili and Kaffir lime leaves.

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES
Meeresfrüchte / Seafood

- 709 **PLA THORD SAM ROD**) 18,90 €
Panierte Rotbarsch-Filet-Stückchen in süß-pikanter Chili-Sauce.
Breaded red snapper filets in a hot-sweet chili sauce.
- 711 **PLA MUECK PAD BEI KARPRAOW**))) 18,80 €
Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch und scharfen Basilikumblättern.
Fried squid – very hot – with garlic and Thai basil leaves.
- 712 **HOY SONG KRUEANG**)) 23,50 €
Gedünstetes Jakobsmuschelfleisch an pikanter Chili-Sauce (lauwarm serviert).
Fried scallops in hot chili sauce.
- 713 **PLAA PAD PRIAW WAN** 19,50 €
Panierte Rotbarsch-Filet-Stückchen an einer „süß-sauer“-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und frischer Ananas.
Breaded red snapper filets with „sweet and sour“ sauce, bell peppers, onions and fresh pineapple.



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES
Vegetarisch/Vegetarian Courses

- 801 **GAENG KIAW WAN PAG** || 16,90 €
Verschiedenes frisches Gemüse an einer grünen Curry-Sauce.
Various fresh vegetables – very hot – with green curry sauce.
- 802 **PAD PAG RAUMMIT** 16,90 €
Verschiedenes frisches Gemüse, Pilze und Knoblauch mit Sesamöl im Wok kurz gedämpft.
Various fresh vegetables, mushrooms and garlic with sesame oil, lightly steamed in a wok.
- 803 **GAENG PED PAG** | 16,90 €
Verschiedenes frisches Gemüse an roter Curry-Sauce, Chili und süßen Basilikumblättern.
Various fresh vegetables with red curry sauce, fresh red chili and sweet basil leaves.
- 804 **PAD PAG TOFU** 16,90 €
Verschiedenes frisches Gemüse mit Tofu-Würfel im Wok kurz gedämpft.
Various fresh vegetables with tofu-cubes lightly steamed in a wok.

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES
Nudeln/Noodles

- 901 **GUOY TIAO PHAD THAI GAI** | 16,90 €
Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Hühnchen und Sojabohnenkeimlingen.
Fried Thai-rice-noodles with eggs, chicken and soybean sprouts.
- 902 **GUOY TIAO PHAD THAI GUNG** | 18,80 €
Gebratene Thaireisnudeln mit Eier, Garnelen und Sojabohnenkeimlingen.
Fried Thai-rice-noodles with eggs, prawns and soybean sprouts.
- 903 **GUOY TIAO PHAD SI-IYU GUNG** 18,80 €
Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Garnelen und Broccoli in Soja-Sauce.
Fried Thai-rice-noodles with eggs, prawns and broccoli in soy sauce.
- 904 **GUOY TIAO PHAD SI-IYU GAI** 16,90 €
Gebratene Thaireisnudeln mit Eiern, Hühnchen und Broccoli in Soja-Sauce.
Fried Thai-rice-noodles with eggs, chicken and broccoli in soy sauce.
- 906 **GUOY TIAO PAD KIMAU GUNG** ||| 18,80 €
Gebratene Thaireisnudeln mit Garnelen, Chili und scharfen Basilikumblättern.
Fried Thai-rice-noodles – very hot – with prawns, chili and hot thai basil.

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES
Reis/Rice

- 911 **KHAO PAD GAI** 16,50 €
Gebratener Reis mit Hühnchen, Frühlingszwiebeln, Mais und Karottenwürfeln.
Fried rice with chicken, green onions, corn and carrots.
- 912 **KHAO PAD SAB BAH ROD** 18,90 €
Gebratener Reis mit Garnelen, Rosinen und Ananas.
Fried rice with prawns, raisins and pineapple.
- 913 **KHAO PAD KIMAU GUNG** 18,90 €
Gebratener Reis mit Garnelen, Chili und scharfen Basilikumblättern.
Fried rice with prawns, chili and hot thai basil.



MENÜS

SIAM MENÜ

1. Gang

Marinierte, zarte Hühnchenfleischspießchen in Kokosmilch.
Tender chicken skewers, marinated in coconut milk.

&

Knusprige Frühlingsröllchen.
Crispy fried spring rolls.

2. Gang

Marinierte, zarte Hühnchenbruststücke in Pandanusblättern, serviert mit Sesam-Sauce.
Tender chicken breast in pandan leaves served with sesame sauce.

&

Ente „süß-sauer“ mit Paprika, Gurken, Zwiebeln und frischer Ananas.
„Sweet and sour“ duck with peppers, cucumber, onions and fresh pineapple.

3. Gang

Kleine, gebackene, süße Bananen aus Thailand mit einer Kugel Vanille-Eis.
Tiny batter fried Thai bananas with a scoop of ice cream.

Preis pro Person 29,80 €

SUKHOTHAI MENÜ

1. Gang

Mildwürzige Hühnchensuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Galgant, frischem, roten Chili und Korianderblättern. |
Mildly spicy chicken soup enhanced with coconut milk, lemon grass, galgan, fresh red chili and cilantro leaves.

2. Gang

Zartes Rindfleisch in einer grünen Curry-Sauce mit Mini-Auberginen, Chili und süßen Basilikumblättern. |||
Tender beef – very hot – in green curry sauce with mini eggplants, chili and sweet basil leaves.

&

Garnelen „süß-sauer“ mit Paprika, Zwiebeln, Gurken und frischer Ananas.
Sweet and sour prawns with peppers, onions, cucumber and fresh pineapple.

&

Marinierte, zarte Hühnchenbruststücke in Pandanusblättern, serviert mit Sesam-Sauce.
Tender chicken breast in pandan leaves served with sesame sauce.

3. Gang

Gebackene Ananas mit Honig und Vanille-Eis mit Sesam verfeinert.
Batter fried pineapple with honey and vanilla ice cream, with sesame.

Preis pro Person 34,80 €

ROYAL MENÜ

1. Gang

Marinierte, zarte Hühnchenfleischspießchen in Kokosmilch.
Tender chicken skewers marinated in coconut milk.

&

Knusprige Frühlingsröllchen.
Crispy fried spring rolls.

&

Feines, saftiges Garnelenfleisch in Tofuteigtaschen.
Fine, succulent prawns in tofu pockets.

2. Gang

Mildwürzige Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und frischem, roten Chili.)
Mildly spicy chicken soup with coconut milk, lemon grass and fresh red chili.

3. Gang

Marinierte, zarte Hühnchenbruststücke in Pandanusblättern, serviert mit Sesam-Sauce.
Tender marinated chicken strips in pandan leaves served with sesame sauce.

&

Garnelen „süß-sauer“ mit Paprika, Gurken, Zwiebeln und frischer Ananas.
„Sweet and sour“ prawns, peppers, cucumbers, onions and fresh pineapple.

&

Gebratene, zarte Barberie-Entenbrust an Panaeng-Curry-Sauce.))
Fried tender Barberie duck breast in Panaeng curry sauce.

4. Gang

Gebackene Litschi, Banane und Ananas mit Honig, Vanille-Eis und Sesam verfeinert.
Batter fried lychee, banana and pineapple with honey and vanilla ice cream.

Preis pro Person 42,00 €

HOT-CHILI MENÜ

1. Gang

Glasnudeln mit Schweinefleisch, Chili, Schalotten, Frühlingszwiebeln und Morcheln.))
Glass-noodles with pork, chili, shallots, spring onions and morels.

2. Gang

Mildwürzige Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und frischem, roten Chili.)
Mildly spicy chicken soup with coconut milk lemon grass and fresh red chili.

3. Gang

Zartes Rindfleisch an einer grünen Curry-Sauce.)))
Tender beef in green curry sauce.

&

Gebatene Ente kräftig gewürzt mit Knoblauch und scharfen Basilikumblättern.)))
Fried duck – very hot – with garlic and hot Thai basil leaves.

&

Gebatenes Jakobsmuschelfleisch an süß-pikanter Chili-Sauce.))
Fried scallops in hot-sweet chilli-sauce.

4. Gang

Galiamelone in Kokosmilch.
Galia melon in coconut milk.

Preis pro Person 42,00 €



DESSERTS

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, süße 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