Rüen Thong

Thorwaldsenstraße 19, 80335 muenchen

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGSKARTE

M1 Gäng Pak (vegetarisch) AUF WUNSCH VEGAN — **11,50 €**
Rotes Curry mit verschiedenem Gemüse, verfeinert mit Kokosmilch (pikant) (mit Tofu 12,00 €)

M2 Pad Pak Wunsen (mit Reis) (vegetarisch) — **11,50 €**
Gebratene Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße

M3 Gai Pad Gaprao — **12,00 €**
Hühnerbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Paprika, Chili, Peperoni, Knoblauch, und Thai-Basilikum (pikant)

M4 Gai Priew Wan — **12,00 €**
Hühnerbrustfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse in süß-saurer Soße

M5 Gäng Ped Gai — **12,00 €**
Hühnerbrustfilet in rotem Curry mit Bambussprossen, Paprika, Peperoni, und Thai-Basilikum, verfeinert mit Kokosmilch (pikant)

M6 Nüa Pad Sie-iu — **13,00 €**
Streifen vom Rinderhüftsteak gebraten mit Champignons, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, und Brokkoli in Sojasoße

M7 Gäng Massaman Nüa — **13,00 €**
Streifen vom Rinderhüftsteak in süß-pikantem Curry mit Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika und Erdnüssen, verfeinert mit Kokosmilch

M8 Nüa Pad Med Mamuang — **13,00 €**
Streifen vom Rinderhüftsteak gebraten mit verschiedenem Gemüse und gerösteten Cashewnüssen in Sojasoße

M9 Gäng Ped Pet Grob — **13,50 €**
Knuspriges Entenbrustfilet in rotem Curry mit Bambussprossen, Paprika, Peperoni, und Thai-Basilikum, verfeinert mit Kokosmilch (pikant)

M10 Pet Tod Grob — **13,50 €**
Knusprig gebratenes Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse und Sojasprossen in Sojasoße

M11 Pet Grob Priew Wan — **13,50 €**
Knuspriges Entenbrustfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse in süß-saurer soße

M12 Gäng Massaman Pet Grob — **13,50 €**
Knusprig gebratenes Entenbrustfilet in süß-pikantem Curry mit Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika und Erdnüssen, verfeinert mit Kokosmilch

M13 Pla Tod Sam Rod — **12,50 €**
Reis gebraten mit Garnelen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Brokkoli und Ei mit Sojasoße, serviert mit Gurke, Zitrone und fein geschnittene Frühlingszwiebeln

M14 Kao Pad Gung — **13,00 €**
Pangasiusfilet, paniert und frittiert, in süß-saurer-pikanter Tamarind-und Chili Soße mit Paprika, Ananas, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Brokkoli, Zucchini und Champignons

M15 Pla Schu-Schi — **12,50 €**
Pangasiusfilet in rotem Curry mit fein geschnittenen Zitronenblättern, Paprika, und Peperoni, verfeinert mit Kokosmilch (pikant)

M16 Pad Thai — **13,00 €**
Gebratene Reisnudeln mit Garnelen, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, und Ei, garniert mit fein gehackten Erdnüssen und Zitrone

M17 Gung Pad Pak — **13,00 €**
Garnelen gebraten mit verschiedenem Gemüse in Sojasoße

M18 Bamie Lüang Gai — **12,00 €**
Gebratene Eiernudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, und Ei

M19 Bamie Lüang Pad Taohu (vegetarisch) — **12,00 €**
Gebratene Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse und Tofu

M20 Bamie Lüang Pad Prik Pet Grob — **13,50 €**
Gebratene Eiernudeln mit knusprigem Entenbrustfilet, Peperoni, Chili, verschidenem Gemüse, und Thai-Basilikum (pikant)

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

V1 Rüen Thong Platte (für 3-4 Personen) **35,50 €**
Traditioneller Thailändischer Papayasalat (pikant), typischer Nordost-thailändischer Hühnersalat (pikant), vegetarische Frühlingsrollen und Frühlingsrollen mit Hühnerfleischfüllung, Hühnerbrustfiletspieße und knusprige Krabbenbrote, dazu cremige Erdnusssoße und süß-saure Soße mit Gurken, roten Zwiebeln und Erdnüssen

V2 Chau Wang Platte (für 2 Personen) **31,50 €**
Traditioneller Thailändischer Papayasalat (pikant), Meeresfrüchtesalat (pikant, warm), gebackene fein pürierte Fischküchlein, knusprig gebackene panierte Garnelen, gebackene Wan Tan, Frühlingsrollen mit Hühnerfleischfüllung, dazu süß-saure Soße mit Gurken, roten Zwiebeln und Erdnüssen

S1 Gung Sam Rod **26,50 €**
Garnelen gebraten in pikant-süßer Thai-Chili-Soße mit Limettensaft und Tamarindensoße, Knoblauch, fein gehacktem Paprika und Koriander, dazu verschiedenes Gemüse

S2 Gung Pla Mük Pad Tscha **25,50 €**
Garnelen und Tintenfisch gebraten mit frischem grünem Pfeffer, rotem Chili, Krachai, Zitronenblättern, Thai-Auberginen, Zwiebeln, Champignons, Langbohnen und scharfem Thai-Basilikum

S3 Gai Pad Namprikpau Grata-ron **22,50 €**
Hähnchenbrustfilet gebraten in leicht süßer Chilipastesoße, mit Austernpilzen, Champignons, Morcheln, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen, garniert mit getrocknetem Chili, serviert in heißer Pfanne

S4 Pet Sauce Ma-Kaam Grata-ron **25,50 €**
Knusprig gebackenes Entenbrusfilet in leicht süß-sauer-scharfer Tamarindensoße, dazu verschiedenes Gemüse, garniert mit gerösteten Zwiebeln und Koriander, serviert in heißer Pfanne

S5 Kao Pad Sabparod **23,50 €**
Gebratener Reis mit Garnelen und Hähnchenbrustfilet, Cashewnüssen, Currypulver, Ananas, Paprika, Ei, Karotten und Zwiebeln, garniert mit geschnittenem Frühlingszwiebel und Koriander

S6 Nüa Pad Takrei Grata-ron **25,00 €**
Rinderfilet gebraten in Zitronengras-Soße, mit Bambussprossen, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Paprika, Babymais, Morcheln und Champignons, serviert in heißer Pfanne