



**SAWADEE!
HERZLICH WILLKOMMEN
IM ORIGINAL
THAILÄNDISCHEN RESTAURANT
RAYA THAI.**

Keine andere Landesküche erfreut sich derzeit einer solchen Welle der Beliebtheit wie die thailändische Küche.

Noch vor etwa zehn Jahren besaß sie in Europa Seltenheitswert und davor war sie so gut wie unbekannt. Doch nun ist die thailändische Küche in Deutschland in nur wenigen Jahren fast aus dem Nichts zu einer der beliebtesten Küchen aufgestiegen!

Der Rahmen für diese üppige und vielfältige Küche ist die kulinarische Tradition Südostasiens. Die Basis bilden Reis, Nudeln, Fisch, Fleisch und Gemüse. Am allerwichtigsten sind jedoch aromatische Zutaten und Gewürze, insbesondere Chilis.

Diese zentrale Rolle der Gewürze erscheint den meisten Menschen als die typischste Eigenschaft thailändischer Speisen. Und tatsächlich ist es die phantasievolle und sorgfältige Verwendung von Gewürzen, die dazu beiträgt, der thailändischen Küche den Status einer großen Küche zu geben!

Also lehnen Sie sich zurück und entspannen Sie sich bei original thailändischer Musik und genießen Sie unsere feinen, stets frisch zubereiteten Thai-Gerichte, die von unserer ehemaligen Chefköchin, die jahrelang im Hilton Hotel Bangkok für ein anspruchsvolles Publikum gekocht hat, zusammengestellt wurden.

RAYA-THAI
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





**MANCHE MÖGEN'S SCHARF!
SIE VIELLEICHT AUCH?
DANN SIND SIE
BEI UNS RICHTIG!**

Speisen würzt man in der thailändischen Küche im Allgemeinen sehr pikant.

Deshalb haben wir zur besseren Kennzeichnung der etwas schärferen Gerichte eine kleine rote Chili-Schote beigefügt. Sie soll Ihnen eine Orientierungshilfe geben.



In jedem Fall nehmen wir beim Würzen unserer Speisen Rücksicht auf den deutschen Gaumen.

Sollten Sie es aber einmal richtig „thailändisch – scharf“ versuchen wollen, dann sprechen Sie bitte unseren Service darauf an, er berät Sie gerne!

Jetzt wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Studieren unseres vielfältigen Speise- und Getränke-Angebots.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“.

RAYA-THAI
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





SUPPEN

- | | | | |
|---|--|---|---------------|
| 1 | Tom Ka Gai
Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch
und Champignons | | 6,00 € |
| 2 | Tom Yam Gung
Garnelensuppe mit Champignons
Kafirblättern und Limette |  | 6,50 € |
| 3 | Tom Tafu
Fischbällchensuppe mit Tofu und Seetang | | 5,00 € |
| 4 | Tom Ka Gung
Kokosmilchsuppe mit Garnelen und Champignons | | 6,50 € |
| 5 | Tom Yam Hed
Pilzsuppe mit Kafirblättern und Limette | | 5,50 € |
| 6 | Tom Yam Plah
Fischsuppe mit Pilzen, Kafirblättern und Limette | | 6,50 € |
| 7 | Tom Yam Gai
Hühnersuppe mit Pilzen, Kafirblättern und Limette | | 5,50 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

RAYA-THAI
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





VORSPEISEN & SALATE

8	Gai Sate Hühnerfleischspieß		6,00 €
10	Gung Hom Sabei Garnelen überbacken		8,50 €
11	Po Pia Thot Thailändische Frühlingsrollen		5,00 €
12	Pra Gung Gemischter Salat mit Garnelen		8,00 €
14	Yam Nüa Rindfleischsalat exotisch-scharf		7,00 €
15	Meeresfrüchtesalat Raya Thai		8,50 €
16	Lab Muh Gehackter Schweinefleischsalat		8,50 €
17	Yam Pak Raummit Gemischter Salat süß-sauer, scharf		5,00 €
18	Yam Wunsen Glasnudelsalat mit Garnelen und Schweinefleisch		8,50 €
19	Yam Phet Entensalat		8,00 €



Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

RAYA-THAI
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





VORSPEISEN FÜR ZWEI PERSONEN

- | | | | |
|-----------|---|---|-----------------|
| 20 | Raya Thai Vorspeisen-Platte | | 14,50 € |
| 21 | Mee Pranang Vorspeisenplatte
Rindfleischsalat, Frühlingsrollen,
überbackenes Gemüse |  | 12,50 € |
| 22 | Todfman Plah
Fischplätzchen | | 13,50 € |
| 23 | Som Tam (Papayasalat) |  | saisonal |
| 24 | Rayavadee
Entensalat, überbackenes Gemüse,
Rindfleischsalat | | 13,50 € |
| 25 | Stellen Sie sich die Vorspeisenplatte aus drei
Vorspeisen (Nr. 8 bis 19) selbst zusammen | | 14,50 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





HAUPTGERICHTE MIT RINDFLEISCH

- | | | | |
|----|---|---|---------|
| 30 | Nüa Pat Nam Man Hoi
Gebratenes Rindfleisch in Muschelsoße,
Broccoli und Champignons | | 13,50 € |
| 31 | Pa Näng Nüa
Gebratenes Rindfleisch mit rotem Curry
und Kokosmilch |  | 14,50 € |
| 32 | Nüa Ka Pau
Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Gemüse
und Basilikum |  | 14,00 € |
| 33 | Nüa Pat Kimau
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln Paprika,
Basilikum und Chili | | 14,00 € |
| 34 | Nüa Pat King
Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer
und gemischtem Gemüse | | 14,00 € |
| 35 | Nüa Pat Prig
Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Lauch | | 13,50 € |
| 36 | Massamann Nüa
Rindfleischcurry mit Erdnüssen, Kartoffeln
und Kokosmilch | | 16,50 € |
| 37 | Pat Nüa Nam Prig Pau
Rindfleisch mit Chilipaste und Gemüse |  | 15,50 € |
| 38 | Gäng Kiow Wan Nüa
Gebratenes Rindfleisch mit grünem Curry
und Kokosmilch |  | 14,50 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

RAYA-THAI
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





HAUPTGERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH




- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 40 | Muh Pat Nam Man Hoi
Gebratenes Schweinefleisch in Muschelsoße,
Broccoli und Champignons | | 13,50 € |
| 41 | Muh Panang
Gebratenes Schweinefleisch mit rotem Curry,
Kokosmilch und Gemüse |  | 14,50 € |
| 42 | Muh Piowaan
Gebratenes Schweinefleisch mit süß-saurer Tamarinsoße,
Ananas, Paprika, Gurken und Zwiebeln | | 13,00 € |
| 43 | Muh Pat Pig
Schweinefleisch mit Zwiebeln, Lauch und Paprika |  | 13,50 € |
| 44 | Muh Pat Pak Raummit
Gebratenes Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse | | 13,00 € |
| 45 | Muh Pat King
Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer
und gemischtem Gemüse | | 14,00 € |
| 46 | Muh Pat Kapau
Gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen,
Bohnen, Paprika und Basilikum | | 13,50 € |
| 47 | Gäng Kiow Waan Muh
Gebratenes Schweinefleisch mit grünem Curry,
gemischtem Gemüse, Basilikum und Kokosmilch |  | 14,50 € |
| 48 | Gäng Pat Muh
Gebratenes Schweinefleisch mit rotem Curry,
Bambussprossen, Basilikum, Kokosmilch
und gemischtem Gemüse |  | 14,50 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





HAUPTGERICHTE MIT LAMMFLEISCH

- | | | | |
|----|---|---|----------------|
| 50 | Pa Nang Gäh
Gebratenes Lammfilet mit rotem Curry,
Kokosmilch und Gemüse |  | 18,50 € |
| 51 | Massaman Gäh
Massaman Lammcurry mit Erdnüssen,
Kartoffeln und Kokosmilch |  | 18,50 € |
| 52 | Pat King Gäh
Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer
in Rotweinsoße | | 17,50 € |
| 53 | Ganzes Lammfilet, gebraten mit Knoblauch
und gemischtem Gemüse | | 19,50 € |
| 54 | Gang Kiow Waan Gäh
Gebratenes Lammfilet mit grünem Curry,
gemischtem Gemüse, Basilikum und Kokosmilch |  | 18,50 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

RAYA-THAI
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





HAUPTGERICHTE MIT HÜHNERFLEISCH

- | | | | |
|----|---|---|---------|
| 60 | Gäng Kali Gai
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Curry-Kokosmilch und Kartoffeln | | 13,50 € |
| 61 | Gäng Kiow Waan Gai
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit grünem Curry, gemischtem Gemüse, Basilikum und Kokosmilch |  | 14,50 € |
| 62 | Gäng Pat Gai
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit rotem Curry, Bambussprossen, Basilikum, Kokosmilch und gemischtem Gemüse |  | 14,50 € |
| 63 | Gai Pat King
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Ingwer und gemischtem Gemüse | | 14,50 € |
| 64 | Gai Pat Nam Man Hoi
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Muschelsoße, Champignons und Broccoli | | 13,50 € |
| 65 | Gai Pat Grapau
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Bambussprossen, Bohnen, Paprika und Basilikum |  | 14,50 € |
| 66 | Gai Pat Pak Raumit
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit gemischtem Gemüse | | 13,50 € |
| 67 | Gai Pat Pig
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Lauch und Paprika | | 13,50 € |
| 68 | Gai Pra Näng
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse |  | 14,50 € |
| 69 | Gai Pat Med Namuang
Hühnerbrustfilet mit gemischtem Gemüse und Cashew | | 15,50 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





HAUPTGERICHTE MIT ENTENFLEISCH

- | | | | |
|----|---|---|---------|
| 70 | Ped Pat Priow Waan
Gebratenes Entenfleisch mit süß-saurer Tammarinsoße, Ananas, Paprika, Gurken und Zwiebeln | | 15,50 € |
| 71 | Ped Pat Cha
Gebratene Entenbrust mit Knoblauch und Chili |  | 15,50 € |
| 72 | Gebratene Entenbrust Raya-Thai mit Basilikum, Knoblauch und Chili |  | 17,50 € |
| 74 | Kali Ped
Gebratene Entenbrust mit Curry-Kokosmilch und Kartoffeln | | 14,50 € |
| 75 | Ped Pat King
Gebratenes Entenfleisch mit Ingwer, gemischtem Gemüse und Champignons | | 15,50 € |
| 76 | Gäng Pat Ped
Gebratenes Entenfleisch mit rotem Curry, Bambussprossen, Basilikum, Kokosmilch, gemischtem Gemüse und Ananas |  | 17,50 € |
| 77 | Ped Panang
Gebratenes Entenfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse |  | 17,50 € |
| 78 | Ped Pat Pak Raumit
Gebratenes Entenfleisch mit gemischtem Gemüse und Knoblauch | | 15,50 € |
| 79 | Ped Gäng Kiowan
Gebratenes Entenfleisch mit grünem Curry, gemischtem Gemüse, Basilikum und Kokosmilch |  | 17,50 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





HAUPTGERICHTE MIT MEERESFRÜCHTEN UND FISCH

- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 80 | Plah Schuschie
Gebratenes Fischfilet mit rotem Curry
und Kokosmilch |  | 16,50 € |
| 81 | Plah Priow Waan
Gebratener überbackener Fisch mit süß-saurer
Tamarinsoße, Ananas, Paprika, Gurken und Zwiebeln | | 15,50 € |
| 82 | Plah Laad Prig
Ganzer gebratener Tilapia mit Chili
und süß-saurer Soße |  | 19,50 € |
| 83 | Plah Grathem
Ganzer gebratener Tilapia mit Knoblauch | | 19,50 € |
| 84 | Plah Pat King
Gebratener Fisch mit Ingwer, Champignons
und gemischtem Gemüse | | 15,50 € |
| 85 | Gung Schuschie
Gebratene Garnelen mit rotem Curry
und Kokosmilch |  | 17,50 € |
| 86 | Gung Pat Prig Pau
Gebratene Garnelen mit Chilipaste und Gemüse |  | 16,50 € |
| 87 | Gung Priow Waan
Gebratene Garnelen mit Tomate, Gurken,
Ananas und süß-saurer Soße | | 16,50 € |
| 88 | Gung Grathem
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Gemüse | | 17,50 € |
| 89 | Gung Kiow Waan
Garnelen mit grünem Curry,
gemischtem Gemüse, Basilikum und Kokosmilch |  | 17,50 € |
| 90 | Gung Pat Raummit
Gebratene Garnelen mit gemischtem Gemüse | | 17,00 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld







HAUPTGERICHTE MIT REIS

100	Khao Pat Gai Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse	12,50 €
101	Khao Pat Gung Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse	14,50 €
102	Khao Pat Muh Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Gemüse und Ei	12,50 €
103	Khao Pat Curry Gebratener Reis mit Garnelen und gelbem Curry	14,50 €
104	Khao Pat Pak Gebratener Reis mit gemischten Gemüse (vegetarisch)	11,50 €
105	Khao Pat Pak Nua Gebratener Reis mit Rindfleisch und Gemüse	13,50 €

HAUPTGERICHTE MIT NUDELN

106	Pat Thai Gebratene Nudeln mit Garnelen, Gemüse und Ei		14,50 €
107	Thai-Nudeln mit Hühnerfleisch		12,50 €
108	Pat Kimau Talee Gebratene Nudeln mit Meeresfrüchten, Gemüse, Chili und Knoblauch		14,50 €
109	Thai-Nudeln gebraten mit Tofu (vegetarisch)		13,50 €
110	Thai-Nudeln mit Kokosmilch, Chili und Gemüse (vegetarisch)		13,50 €


Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

RAYA-THAI
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





HAUPTGERICHTE MIT GEMÜSE (vegetarisch / vegan)

112	Pak Pat Raummit Gebratenes Gemüse mit Knoblauch		11,50 €
113	Thai-Nudeln mit gemischtem Gemüse		12,50 €
114	Thai-Nudeln mit Chili und gemischtem Gemüse		12,50 €
115	Gebratenes Tofu mit gemischtem Gemüse süß-sauer		12,50 €

Hinweis für Vegetarier und Veganer:

Unsere vegetarischen Gerichte (Nr. 104, 109, 110 und 112 bis 115) sind auf Wunsch auch vegan erhältlich.

Auch viele unserer Fleischgerichte können alternativ mit Tofu als vegetarische oder vegane Gerichte zubereitet werden.

Bitte sprechen Sie unser Personal an.

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

RAYA-THAI
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





NACHSPEISEN & DESSERTS

118	Überbackene Banane / Ananas mit Honig und Eis	4,90 €
119	Überbackene Banane / Ananas mit Honig	3,90 €
120	Gemischtes Eis	3,50 €
121	Original thailändisches Kokosnusseis	3,90 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

RAYA-THAI
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





UNSER GETRÄNKEANGEBOT BIERE

129	Original König Pils vom Fass		0,3	2,30 €
131	Original Bitburger Pils vom Fass		0,3	2,30 €
132	Original Köstritzer Schwarzbier	Flasche	0,33	2,10 €
133	Original Bitburger, alkoholfrei	Flasche	0,33	2,10 €
135	Vitamalz	Flasche	0,3	2,10 €
136	Erdinger Hefe-Weizen, hell	Flasche	0,5	3,20 €
137	Erdinger Hefe-Weizen, dunkel	Flasche	0,5	3,20 €
138	Original thailändisches Singha-Bier	Flasche	0,33	2,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

140	Coca-Cola	Glas	0,2	2,10 €
141	Coca-Cola Light	Glas	0,2	2,10 €
142	Fanta	Glas	0,2	2,10 €
143	Sprite	Glas	0,2	2,10 €
144	Apfelsaft	Glas	0,2	2,10 €
145	Orangensaft	Glas	0,2	2,10 €
146	Schweppes Tonic-Water	Glas	0,2	2,30 €
147	Schweppes Ginger-Ale	Glas	0,2	2,30 €
148	Schweppes Bitter-Lemon	Glas	0,2	2,30 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





MINERALWASSER

149	Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure	Glas	0,2	1,80 €
150	Gerolsteiner Mineralwasser, medium	Glas	0,2	1,80 €
151	Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure	Flasche	0,75	5,00 €
152	Volvic Mineralwasser, still	Glas	0,2	1,80 €
153	Apfelschorle Gerolsteiner	Glas	0,2	2,00 €

SPIRITUOSEN

160	Malteser-Kreuz-Aquavit		2 cl	2,50 €
161	Jubiläums-Aquavit		2 cl	2,50 €
162	Fernet Branca		2 cl	2,50 €
163	Ramazotti		2 cl	2,40 €
164	Wodka Moskovskaya		2 cl	2,40 €
165	Mekong		2 cl	2,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

RAYA-THAI
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





WEISSWEINE

170	Grauer Burgunder Feiner fruchtiger und harmonischer Burgunder (trocken) Rheinhessen	Glas 0,2 4,20 €	Flasche 1,00 19,50 €
171	Chardonnay ‚Pine Creek‘ Aromen von Banane und Mango. Auf der Zunge frisch mit einem Bukettt von Melone und Zitrusfrüchten (trocken) Kalifornien	Glas 0,2 4,60 €	Flasche 1,00 21,50 €
172	Riesling ‚Leo Kappes‘ Rassiger ausgewogener Riesling (feinherb) Mosel	Glas 0,2 3,90 €	Flasche 1,00 18,00 €
173	Bacchus ‚Ewig Leben‘ Blumiger Wein für den Abend, mild und harmonisch (trocken) Franken	Glas 0,2 4,30 €	Flasche 1,00 19,50 €
174	Grauer Burgunder Spätlese trocken Saftig und sehr fruchtig, Aromen von Melone und Honig Rheinhessen		Flasche 0,75 19,50 €
175	Riesling Spätlese Mineralisch mit angenehmer Restsüße (mild) Mosel		Flasche 0,75 21,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

RAYA-THAI
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





ROTWEINE

- | | | | | | |
|------------|---|-----------------|---------------|---------------------|----------------|
| 180 | Trollinger / Lemberger
Zart, weich, elegant (halbtrocken)
Württemberg | Glas 0,2 | 4,30 € | Flasche 1,00 | 19,50 € |
| 181 | Merlot ,Tourelles‘
Reife Tannine, Pfeffer, reich,
gute Länge (trocken)
Frankreich | Glas 0,2 | 3,90 € | Flasche 0,75 | 14,00 € |
| 182 | Rioja ,Palacio Oriente‘
Blumig und fruchtig (trocken)
Spanien | Glas 0,2 | 4,30 € | Flasche 0,75 | 15,50 € |
| 183 | Merlot Reserva ,Isla Negra‘
Weich, kräftig und ausgewogen,
Aromen von vollreifen
Früchten wie Holunder (trocken)
Chile | | | Flasche 0,75 | 23,50 € |

SEKT

- | | | | | | |
|------------|---|-----------------|---------------|--|--|
| 190 | Cavalier Blanc de Blanc
Brut Piccolo
(trocken, fruchtig)
Frankreich | Glas 0,2 | 6,20 € | | |
| 192 | Prosecco Spumante
Tappo Piccolo
(Frisch-fruchtig)
Italien | Glas 0,2 | 5,50 € | | |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

RAYA-THAI
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN

