



## VORSPEISEN & SALATE

8	Gai Sate <b>Hühnerfleischspieß</b>		6,00 €
9	Muh Sate <b>Schweinefleischspieß</b>		6,00 €
10	Gung Hom Sabei <b>Garnelen überbacken</b>		7,50 €
11	Po Pia Thot <b>Thailändische Frühlingsrollen</b>		4,50 €
12	Pra Gung <b>Gemischter Salat mit Garnelen</b>		7,50 €
13	Pra Muh <b>Gemischter Salat mit Schweinefleisch</b>		6,50 €
14	Yam Nüa <b>Rindfleischsalat exotisch-scharf</b>		6,50 €
15	<b>Meeresfrüchtesalat Raya Thai</b>		7,50 €
16	Lab Muh <b>Gehackter Schweinefleischsalat</b>		6,50 €
17	Yam Pak Raummit <b>Gemischter Salat süß-sauer, scharf</b>		4,50 €
18	Yam Wunsen <b>Glasnudelsalat mit Garnelen und Schweinefleisch</b>		7,00 €
19	Yam Phet <b>Entensalat</b>		7,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

**RAYA-THAI**  
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





## VORSPEISEN FÜR ZWEI PERSONEN






<b>20</b>	<b>Raya Thai Vorspeisen-Platte</b>	<b>12,50 €</b>
<b>21</b>	Mee Pranang Vorspeisenplatte <b>Yam Nüa, Po Pia Thot, Yam Pak Raummit</b>	<b>10,50 €</b>
<b>22</b>	Samui Island <b>Pra Gung, Todman Pah, Yam Wunsen</b>	<b>13,50 €</b>
<b>23</b>	Cha Gang Lao <b>Som Tam, Sai Gok Isaan, Gai Sate</b>	<b>12,50 €</b>
<b>24</b>	Rayavadee <b>Yam Phet, Yam Pak Raummit, Tschup Päng Thot, Pa Nüa</b>	<b>12,50 €</b>

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





## HAUPTGERICHTE MIT MEERESFRÜCHTEN UND FISCH

- |    |  |   |         |
|----|--|---|---------|
| 80 | Plah Schuschie<br><b>Gebratener Rotbarsch mit rotem Curry<br/>und Kokosmilch</b>                                 |    | 15,50 € |
| 81 | Plah Priow Waan<br><b>Gebratener Fisch mit süß-saurer Tammarinsoße,<br/>Ananas, Paprika, Gurken und Zwiebeln</b> |   | 14,50 € |
| 82 | Plah Laad Prig<br><b>Fisch mit Chili und süß-saurer Soße</b>   |    | 16,50 € |
| 83 | Plah Grathem<br><b>Gebratener Fisch mit Knoblauch</b>  |   | 16,50 € |
| 84 | Plah Pat King<br><b>Gebratener Fisch mit Ingwer, Champignons<br/>und gemischtem Gemüse</b>                       |   | 14,50 € |
| 85 | Gung Schuschie<br><b>Gebratene Garnelen mit rotem Curry<br/>und Kokosmilch</b>                                   |  | 16,50 € |
| 86 | Gung Pat Prig Pau<br><b>Gebratene Garnelen mit Chilipaste und Gemüse</b>   |  | 15,50 € |
| 87 | Gung Priow Waan<br><b>Gebratene Garnelen mit Tomate, Gurken,<br/>Ananas und süß-saurer Soße</b>                  |   | 15,50 € |
| 88 | Gung Grathem<br><b>Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Gemüse</b>   |   | 16,50 € |
| 89 | Gung Kiow Waan<br><b>Garnelen mit grünem Curry,<br/>gemischtem Gemüse und Basilikum</b>                          |  | 16,50 € |
| 90 | Gung Pat Raummit<br><b>Gebratene Garnelen mit gemischtem Gemüse</b>  |   | 16,00 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





## SUPPEN

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

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

**RAYA-THAI**  
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





## HAUPTGERICHTE MIT RINDFLEISCH

- |    |   |   |         |
|----|---|---|---------|
| 30 | Nüa Pat Nam Man Hoi<br><b>Gebratenes Rindfleisch in Muschelsoße,<br/>Broccoli und Champignons</b> |   | 12,50 € |
| 31 | Pa Näng Nüa<br><b>Gebratenes Rindfleisch mit rotem Curry<br/>und Kokosmilch</b>                   |    | 13,50 € |
| 32 | Nüa Ka Pau<br><b>Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Gemüse<br/>und Basilikum</b>                   |    | 13,50 € |
| 33 | Nüa Pat Kimau<br><b>Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln Paprika,<br/>Basilikum und Chili</b>      |   | 13,50 € |
| 34 | Nüa Pat King<br><b>Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer<br/>und gemischtem Gemüse</b>                |  | 13,50 € |
| 35 | Nüa Pat Prig<br><b>Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Lauch</b>                                |   | 12,50 € |
| 36 | Massamann Nüa<br><b>Rindfleischcurry mit Erdnüssen und Kartoffeln</b>                             |   | 14,50 € |
| 37 | Pat Nüa Nam Prig Pau<br><b>Rindfleisch mit Chilipaste und Gemüse</b>                              |  | 14,50 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

**RAYA-THAI**  
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





## HAUPTGERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH




- |    |  |   |         |
|----|--|---|---------|
| 40 | Muh Pat Nam Man Hoi<br><b>Gebratenes Schweinefleisch in Muschelsoße,<br/>Broccoli und Champignons</b>                                  |   | 12,50 € |
| 41 | Muh Panang<br><b>Gebratenes Schweinefleisch mit rotem Curry,<br/>Kokosmilch und Gemüse</b>   |    | 13,50 € |
| 42 | Muh Piowaan<br><b>Gebratenes Schweinefleisch mit süß-saurer Tamarinsoße,<br/>Ananas, Paprika, Gurken und Zwiebeln</b>                  |   | 12,50 € |
| 43 | Muh Pat Pig<br><b>Schweinefleisch mit Zwiebeln, Lauch und Paprika</b>  |    | 13,50 € |
| 44 | Muh Pat Pak Raummit<br><b>Gebratenes Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse</b>   |   | 12,50 € |
| 45 | Muh Pat King<br><b>Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer<br/>und gemischtem Gemüse</b>   |   | 13,50 € |
| 46 | Muh Pat Kapau<br><b>Gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen,<br/>Bohnen, Paprika und Basilikum</b>                               |   | 13,50 € |
| 47 | Gäng Kiow Waan Muh<br><b>Gebratenes Schweinefleisch mit grünem Curry,<br/>gemischtem Gemüse und Basilikum</b>                          |  | 13,50 € |
| 48 | Gäng Pat Muh<br><b>Gebratenes Schweinefleisch mit rotem Curry,<br/>Bambussprossen, Basilikum, Kokosmilch<br/>und gemischtem Gemüse</b> |  | 13,50 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





## HAUPTGERICHTE MIT LAMMFLEISCH

- |    |   |   |         |
|----|---|---|---------|
| 50 | Pa Nang Gäh<br><b>Gebratenes Lammfilet mit rotem Curry,<br/>Kokosmilch und Gemüse</b>                   |    | 16,50 € |
| 51 | Massaman Gäh<br><b>Massaman Lammcurry mit Erdnüssen<br/>und Kartoffeln</b>                              |    | 15,50 € |
| 52 | Pat King Gäh<br><b>Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer<br/>in Rotweinsöße</b>                             |   | 15,50 € |
| 53 | <b>Ganzes Lammfilet, gebraten mit Knoblauch<br/>und gemischtem Gemüse</b>                               |   | 18,50 € |
| 54 | Gang Kiow Waan Gäh<br><b>Gebratenes Lammfilet mit grünem Curry,<br/>gemischtem Gemüse und Basilikum</b> |  | 15,50 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

**RAYA-THAI**  
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





## HAUPTGERICHTE MIT ENTENFLEISCH

- |    |   |   |         |
|----|---|---|---------|
| 70 | Ped Pat Priow Waan<br><b>Gebratenes Entenfleisch mit süß-saurer Tammarinsoße,<br/>Ananas, Paprika, Gurken und Zwiebeln</b>                  |   | 14,50 € |
| 71 | Ped Pat Cha<br><b>Gegrillte Entenbrust mit Knoblauch und Chili</b>  |    | 14,50 € |
| 72 | <b>Gegrillte Entenbrust Raya-Thai mit Basilikum,<br/>Knoblauch und Chili</b>  |    | 16,50 € |
| 73 | Ped Pat Kimau<br><b>Gebratene Entenbrust mit rotem Curry,<br/>Bambussprossen, Bohnen und Basilikum</b>                                      |    | 14,50 € |
| 74 | Kali Ped<br><b>Gebratene Entenbrust mit Curry-Kokosmilch<br/>und Kartoffeln</b>   |   | 13,50 € |
| 75 | Ped Pat King<br><b>Gebratenes Entenfleisch mit Ingwer,<br/>gemischtem Gemüse und Champignons</b>  |   | 13,50 € |
| 76 | Gäng Pat Ped<br><b>Gebratenes Entenfleisch mit rotem Curry,<br/>Bambussprossen, Basilikum, Kokosmilch,<br/>gemischtem Gemüse und Ananas</b> |  | 15,50 € |
| 77 | Ped Panang<br><b>Gebratenes Entenfleisch mit rotem Curry,<br/>Kokosmilch und Gemüse</b>   |  | 16,50 € |
| 78 | Ped Pat Pak Raummit<br><b>Gebratenes Entenfleisch mit gemischtem Gemüse und<br/>Knoblauch</b>   |   | 14,50 € |
| 79 | Ped Gäng Kiowwaan<br><b>Gebratenes Entenfleisch mit grünem Curry,<br/>gemischtem Gemüse und Basilikum</b>                                   |  | 15,50 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





## HAUPTGERICHTE MIT REIS

100	Khao Pat Gai <b>Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse</b>	11,50 €
101	Khao Pat Gung <b>Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse</b>	13,50 €
102	Khao Pat Muh <b>Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Gemüse und Ei</b>	11,50 €
103	Khao Pat Curry <b>Gebratener Reis mit Garnelen und gelbem Curry</b>	13,50 €
104	Khao Pat Pak <b>Gebratener Reis mit gemischten Gemüse</b>	10,50 €
105	Khao Pat Pak Nüa <b>Gebratener Reis mit Rindfleisch und Gemüse</b>	12,50 €

## HAUPTGERICHTE MIT NUDELN

106	Pat Thai <b>Gebratene Nudeln mit Garnelen, Gemüse und Ei</b>	13,50 €
107	<b>Thai-Nudeln mit Hühnerfleisch</b>	11,50 €
108	Pat Kimau Talee <b>Gebratene Nudeln mit Meeresfrüchten, Gemüse, Chili und Knoblauch</b>	12,50 €
109	<b>Thai-Nudeln gebraten mit Tofu</b>	12,50 €
110	<b>Thai-Nudeln mit Kokosmilch, Chili und Gemüse</b>	12,50 €





Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

**RAYA-THAI**  
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





## HAUPTGERICHTE MIT GEMÜSE

- |            |  |   |                |
|------------|--|---|----------------|
| <b>112</b> | <b>Pak Pat Raummit<br/>Gebratenes Gemüse mit Knoblauch</b> |   | <b>10,50 €</b> |
| <b>113</b> | <b>Thai-Nudeln mit gemischtem Gemüse</b>                   |   | <b>10,50 €</b> |
| <b>114</b> | <b>Thai-Nudeln mit Chili und gemischtem Gemüse</b>         |  | <b>10,50 €</b> |
| <b>115</b> | <b>Gebratenes Tofu mit gemischtem Gemüse<br/>süß-sauer</b> |  | <b>12,50 €</b> |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

**RAYA-THAI**  
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





## NACHSPEISEN & DESSERTS

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

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

**RAYA-THAI**  
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





## HAUPTGERICHTE MIT HÜHNERFLEISCH

- |    |  |   |         |
|----|--|---|---------|
| 60 | Gäng Kali Gai<br><b>Gebratenes Hühnerfleisch mit Curry-Kokosmilch und Kartoffeln</b>   |   | 13,50 € |
| 61 | Gäng Kiow Waan Gai<br><b>Gebratenes Hühnerfleisch mit grünem Curry, gemischtem Gemüse und Basilikum</b>                      |    | 13,50 € |
| 62 | Gäng Pat Gai<br><b>Gebratenes Hühnerfleisch mit rotem Curry, Bambussprossen, Basilikum, Kokosmilch und gemischtem Gemüse</b> |    | 13,50 € |
| 63 | Gai Pat King<br><b>Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer und gemischtem Gemüse</b>   |   | 13,50 € |
| 64 | Gai Pat Nam Man Hoi<br><b>Gebratenes Hühnerfleisch mit Muschelsoße, Champignons und Broccoli</b>                             |   | 12,50 € |
| 65 | Gai Pat Grapau<br><b>Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambussprossen, Bohnen, Paprika und Basilikum</b>                          |  | 13,50 € |
| 66 | Gai Pat Pak Raumit<br><b>Gebratenes Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse</b>  |   | 12,50 € |
| 67 | Gai Pat Pig<br><b>Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Lauch und Paprika</b>  |   | 13,50 € |
| 68 | Gai Pra Näng<br><b>Gebratenes Hühnerfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse</b>                                       |  | 13,50 € |
| 69 | Gai Pat Med Namuang<br><b>Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse und Cashew</b>   |   | 14,50 € |

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





## 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	Franziskaner Hefe-Weizen, hell	Flasche	0,5	2,90 €
137	Franziskaner Hefe-Weizen, dunkel	Flasche	0,5	2,90 €
138	Original thailändisches Singha-Bier	Flasche	0,33	2,90 €
139	Original thailändisches Chang-Bier	Flasche	0,33	2,90 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

140	Coca-Cola	Glas	0,2	2,00 €
141	Coca-Cola Light	Glas	0,2	2,00 €
142	Fanta	Glas	0,2	2,00 €
143	Sprite	Glas	0,2	2,00 €
144	Apfelsaft	Glas	0,2	2,00 €
145	Orangensaft	Glas	0,2	2,00 €
146	Schweppes Tonic-Water	Glas	0,2	2,10 €
147	Schweppes Ginger-Ale	Glas	0,2	2,10 €
148	Schweppes Bitter-Lemon	Glas	0,2	2,10 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld





## MINERALWASSER

149	Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure	Glas	0,2	1,60 €
150	Gerolsteiner Mineralwasser, medium	Glas	0,2	1,60 €
151	Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure	Flasche	0,75	4,50 €
152	Volvic Mineralwasser, still	Glas	0,2	1,60 €
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-Whisky		2 cl	2,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

**RAYA-THAI**  
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





## COCKTAILS

<b>205</b>	<b>Mai-Tai, Longdrink</b>	<b>Glas</b>	<b>0,3</b>	<b>6,50 €</b>
<b>206</b>	<b>Campari-Orange</b>	<b>Glas</b>	<b>0,3</b>	<b>4,50 €</b>
<b>207</b>	<b>Bellini</b>	<b>Glas</b>	<b>0,3</b>	<b>5,50 €</b>
<b>208</b>	<b>Raya-Thai, Haus-Cocktail</b>	<b>Glas</b>	<b>0,3</b>	<b>7,50 €</b>
<b>209</b>	<b>Blue-Pranang-Beach, Longdrink</b>	<b>Glas</b>	<b>0,3</b>	<b>6,50 €</b>

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

**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





## WEISSWEINE

170	<b>Grauer Burgunder</b>	Glas 0,2 3,60 €	Flasche 0,75	13,50 €
171	<b>Chardonnay</b>	Glas 0,2 3,60 €	Flasche 0,75	13,50 €
172	<b>Eminenz Riesling</b> „Alte Reben“, trocken	Glas 0,2 4,50 €	Flasche 0,75	16,50 €
173	<b>Trittenheimer Apotheke</b> Riesling, Spätlese	Glas 0,2 4,20 €	Flasche 0,75	15,90 €
174	<b>Riesling, Mosel</b> trocken	Glas 0,2 3,80 €		
175	<b>Riesling, Mosel</b> fruchtig	Glas 0,2 3,80 €		
176	<b>Nova Villa</b> Riesling, mild	Glas 0,2 3,80 €	Flasche 0,75	14,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

**RAYA-THAI**  
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





## ROTWEINE

<b>180</b>	<b>Dornfelder, trocken</b>	<b>Glas 0,2 3,60 €</b>	<b>Flasche 0,75 13,00 €</b>
<b>181</b>	<b>Merlot, Californien</b>	<b>Glas 0,2 3,60 €</b>	<b>Flasche 0,75 13,00 €</b>
<b>182</b>	<b>Spätburgunder, trocken</b> 12 % Alkohol, Pfalz	<b>Glas 0,2 4,20 €</b>	<b>Flasche 0,75 16,00 €</b>

## SEKT

<b>190</b>	<b>Galerie Riesling</b> Brut	<b>Glas 0,1 4,50 €</b>	<b>Flasche 0,75 24,00 €</b>
<b>192</b>	<b>Prosecco</b>	<b>Glas 0,1 3,50 €</b>	

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

**RAYA-THAI**  
THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN





**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

