

Orchid

Thai House



Sawasdee,

mit diesem thailändischen Gruß heißen wir Sie, sehr geehrter Gast, in unserem Restaurant herzlich willkommen.

Wir hoffen, Sie haben einen angenehmen Aufenthalt und genießen unsere Speisen, die wir nach original thailändischen Rezepten stets frisch ohne Geschmacksverstärker für Sie zubereiten.

In Thailand wird gerne scharf gegessen! Wir richten uns natürlich nach Ihrem persönlichen Geschmack! Deshalb stimmen Sie bitte die gewünschte Schärfe der Speisen mit der Bedienung ab.

Für Ihre festlichen Anlässe zu Hause (ab 10 Personen) liefern wir Ihnen auch gerne unsere Gerichte in speziellen Warmhaltebehältern (Chafing-Dish) frei Haus!

Orchid

Thai House

Inh. Thomas Meier

Willy-Brandt-Platz 4
38440 Wolfsburg
Tel : 05361-837880

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 11.30 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr
Sonn- und Feiertag von 11.30 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 21.30 Uhr
(Stand 04.2014)

Mittagskarte

Täglich von 11.30 bis 15.00 Uhr (außer an Sonn- und Feiertagen)

Vorspeisen

	Euro
1001. POR PIER TOOD ¹ <i>Thailändische Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße</i>	2,90
1002. HUA CHAI TAO TOOD ¹ <i>Frittiertes Rettich mit süß-saurer Soße</i>	2,50
1003. PAK RUAM TOOD ¹ <i>Frittiertes Gemüse mit süß-saurer Soße</i>	2,50

Suppen

1004. GÄNG JÜD WUN SEN ¹ <i>Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse</i>	2,90
1005. PEKING SUPPE ^{1, 3} <i>Sauer-scharfe Gemüse- / Pilzsuppe mit Entenfleisch (enthält Ei)</i>	2,90
1006. TOM KHA GAI (etwas scharf) ³ <i>Pikante thail. Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und Champignons</i>	3,50

Hauptgerichte mit Gemüse

1007. PAD PAK RUAM ¹ <i>Gemüse und Bambus gebraten mit Sojasoße</i>	5,90
1008. GÄNG PET PAK RUAM (scharf) ¹ <i>Gemüse und Bambus in rotem Curry und Kokosmilch</i>	6,20

Nudeln und Reis gebraten

1009. BAA MEE PAD JEE ¹ <i>Gelbnudeln gebraten mit Gemüse und Sojasoße</i>	5,10
1010. KAO PAD JEE ¹ <i>Reis gebraten mit Gemüse und Sojasoße</i>	5,10
1011. BAA MEE PAD GAI ¹ <i>Gelbnudeln gebraten mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	5,90
1012. KAO PAD GAI ¹ <i>Reis gebraten mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	5,90

Hauptgerichte mit Tofu

1013. TAO HOO PAD PAK RUAM ¹ <i>Tofu gebraten mit Gemüse und Sojasoße</i>	5,90
1014. TAO HOO PRIEW WAAN ¹ <i>Tofu mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	5,90
1015. TAO HOO PAD GRA PRAU ¹ <i>Tofu gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	6,10
1016. GÄNG PED TAO HOO (scharf) ¹ <i>Tofu in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	6,30
1017. TAO HOO MED MA-MUANG (etwas scharf) ^{1, 3} <i>Tofu gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	6,50

Hauptgerichte mit Fleisch

	Euro
1018. GAI / MOO PRIEW WAAN <i>Hühner- oder Schweinefleisch (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	6,10
1019. PAD GRA PRAU GAI / MOO (etwas scharf) 1 <i>Hühner- oder Schweinefleisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	6,50
1020. GAI RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Hühnerfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	6,50
1021. GÄNG PET GAI / MOO (scharf) 1 <i>Hühner- oder Schweinefleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	6,90
1022. GÄNG KIEW WAAN GAI / MOO (scharf) 1 <i>Hühner- oder Schweinefleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	6,90
1023. GAI PAD MED MA-MUANG (etwas scharf) 1, 3 <i>Hühnerfilet gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	6,90
1024. GAI-NGUANG RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	7,90
1025. GAI-NGUANG GAB GÄNG (scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) in Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	7,90
1026. GAI-NGUANG „BANGKOK“ (etwas scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	7,90
1027. PED PRIEW WAAN <i>Ente knusprig mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	8,20
1028. PED RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Ente knusprig, darüber Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	8,40
1029. PED GAB GÄNG (scharf) 1 <i>Ente knusprig mit Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	9,20
1030. PED „BANGKOK“ (etwas scharf) 1 <i>Ente knusprig mit Gemüse in dunkler Soße</i>	9,20
1031. PED PAD MED MA-MUANG (etwas scharf) 1, 3 <i>Ente gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	9,20

Hautgerichte mit Meeresfrüchten

1032. PLA PRIEW WAAN <i>Pangasiusfischfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	6,90
1033. PLA RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Pangasiusfischfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	6,90
1034. GUNG PAD WUN SEN 1 <i>Garnelen gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	8,70

Sonstiges

1035. EINE ZUSÄTZLICHE PORTION REIS	2,00
--	------

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!

Alle Speisen werden auch außer Haus verkauft!
Die Schärfe der Speisen bitte mit der Bedienung absprechen!

1. Konservierungsmittel in Sojasoße bzw. Sambal Olek 3. Antioxidationsmittel in Champignons

Tageskarte

*Montag bis Samstag von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr
Sonn- und Feiertag von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr*

Vorspeisen

		Euro
01.	POR PIER TOOD 1 <i>Thailändische Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße</i>	2,90
02.	HUA CHAI TAO TOOD 1 <i>Frittierter Rettich mit süß-saurer Soße</i>	2,50
03.	PAK RUAM TOOD 1 <i>Frittiertes Gemüse mit süß-saurer Soße</i>	2,50
04.	TAO HOO TOOD 1 <i>Frittierter Tofu mit süß-saurer Soße</i>	2,90
05.	SATAY GAI <i>Hühnerfleischspießchen mit thailändischer Erdnussbutter</i>	4,10



07.	LOOK CHIN PLA TOOD <i>Frittierte Fischbällchen, paniert mit süß-saurer Soße</i>	3,80
08.	MOO YANG "ISAAN" (scharf) 1 <i>Gegrilltes Schweinefleisch mit scharfer Soße aus Nordost-Thailand</i>	6,50
09.	KIEW TOOD 1 <i>Frittierte mit Schweinefleisch gefüllte Wantan-Teigtaschen mit süß-saurer Soße</i>	3,90
32.	GUNG "TEMPURA" <i>Garnelen paniert mit süß-saurer Soße</i>	7,50
33.	PLA MÜK "TEMPURA" <i>Tintenfischringe paniert mit süß-saurer Soße</i>	6,50
34.	GUNG GAP PLA MÜK "TEMPURA" <i>Garnelen und Tintenfischringe paniert mit süß-saurer Soße</i>	8,50
35.	THOOTMAN TALEE <i>Thailändische Frikadellen aus Fischfilet, Garnelen und Kräutern mit süß-saurer Soße</i>	7,50

Suppen

		Euro
10.	GÄNG JÜD WUN SEN ¹ <i>Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse</i>	2,90
11.	GÄNG JÜD TAO HOO ¹ <i>Tofu-Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse</i>	2,90
12.	GÄNG JÜD SARAI TALEE ¹ <i>Seetangsuppe mit Schweinemett-Klößchen und Tofu</i>	4,50
13.	PEKING SUPPE ^{1,3} <i>Sauer-scharfe Gemüse- / Pilzsuppe mit Entenfleisch (enthält Ei)</i>	2,90
14.	KIEW NAAM MOO ¹ <i>Wantan-Suppe (Teigtaschen mit Schweinefleisch gefüllt)</i>	3,50
15.	KIEW NAAM GUNG ¹ <i>Wantan-Suppe (Teigtaschen mit Garnelen gefüllt)</i>	4,50
16.	TOM KHA TAO HOO (etwas scharf) ³ <i>Pikante thail. Kokosmilchsuppe mit Tofu, Zitronengras und Champignons</i>	3,20
17.	TOM KHA GAI (etwas scharf) ³ <i>Pikante thail. Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras und Champignons</i>	3,50
18.	TOM YAM GUNG (scharf) ³ <i>Pikante thail. Garnelensuppe mit Zitronengras und Champignons</i>	4,90

Thailändische Salate (sämtlich scharf)

20.	LAAB GAI ¹ <i>Salat mit fein gehacktem Huhn, Schalotten, Chili und thailändischen Kräutern</i>	8,90
21.	LAAB MOO ¹ <i>Salat mit fein gehacktem Schweinefleisch, Schalotten, Chili und thailändischen Kräutern</i>	8,90
22.	YAM WUN SEN GAI ¹ <i>Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Lauchzwiebeln und Koriander</i>	8,60
23.	YAM WUN SEN TALEE ¹ <i>Glasnudelsalat mit Garnelen, Tintenfischen, Lauchzwiebeln und Koriander</i>	11,00
24.	SOM DAM ¹ <i>Original thailändischer Papayasalat aus grünen Papayas mit Erdnüssen, getrockneten Garnelen und langen Bohnen</i>	8,90
25.	YAM MOO ¹ <i>Salat der Saison mit Schweinefleisch, Zitrone, Chili und Fischsoße</i>	8,80
26.	YAM NÜA ¹ <i>Salat der Saison mit Rindfleisch, Zitrone, Chili und Fischsoße</i>	9,50
27.	YAM PAK RUAM (etwas scharf) <i>Gemischter Salat der Saison nach Thai-Art</i>	6,50
28.	YAM TAO HOO (etwas scharf) <i>Tofusalat nach Thai-Art</i>	7,00

Hauptgerichte mit Gemüse

	Euro
31. PAD PAK RUAM 1 <i>Gemüse und Bambus gebraten mit Sojasoße</i>	8,50
37. GÄNG PET PAK RUAM 1 <i>Gemüse und Bambus in rotem Curry und Kokosmilch</i>	9,10

Reis und Nudeln gebraten

40. KAO PAD JEE 1 <i>Reis gebraten mit Gemüse und Sojasoße</i>	7,40
41. KAO PAD GAI 1 <i>Reis gebraten mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	8,50
42. KAO PAD GUNG 1 <i>Reis gebraten mit Garnelen, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	12,30
43. KAO PAD MOO 1 <i>Reis gebraten mit Schweinefleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	8,50
44. KAO PAD NÜA 1 <i>Reis gebraten mit Rindfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	10,00
50. BAA MEE PAD JEE 1 <i>Gelbnudeln gebraten mit Gemüse und Sojasoße</i>	7,40
51. BAA MEE PAD GAI 1 <i>Gelbnudeln gebraten mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	8,50
52. BAA MEE PAD MOO 1 <i>Gelbnudeln gebraten mit Schweinefleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	8,50
53. BAA MEE PAD NÜA 1 <i>Gelbnudeln gebraten mit Rindfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	10,00
54. BAA MEE PAD GUNG 1 <i>Gelbnudeln gebraten mit Garnelen, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	12,30
60. PAD THAI JEE 1 <i>Nudeln gebraten nach Thai-Art mit Tofu, Ei, Erdnüssen und Gemüse</i>	9,10
61. PAD THAI GAI 1 <i>Nudeln gebraten nach Thai-Art mit Hühnerfleisch, Ei, Erdnüssen und Gemüse</i>	9,50
62. PAD THAI GUNG 1 <i>Nudeln gebraten nach Thai-Art mit Garnelen, Ei, Erdnüssen und Gemüse</i>	12,90



***Zu allen Hauptgerichten (ausgenommen Reis- und Nudelgerichte)
servieren wir Ihnen Reis!***

Hauptgerichte mit Tofu

		Euro
100.	TAO HOO PAD TUA-NGORG 1 <i>Tofu gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	8,50
101.	TAO HOO PAD PAK RUAM 1 <i>Tofu gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	8,80
102.	TAO HOO PAD NOR MAI 1 <i>Tofu gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	8,90
103.	TAO HOO PAD KHING 1 <i>Tofu gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	8,90
104.	TAO HOO PRIEW WAAN <i>Tofu mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	8,80
105.	TAO HOO PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Tofu gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	8,90
106.	TAO HOO RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Tofu mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	8,90



107.	GÄNG PET TAO HOO (scharf) 1 <i>Tofu in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	9,50
108.	GÄNG KIEW WAAN TAO HOO (scharf) 1 <i>Tofu in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	9,50
109.	TAO HOO PAD MED MA-MUANG (etwas scharf) 1, 3 <i>Tofu gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	9,50
112.	TAO HOO PAD PHONG GRARIH (etwas scharf) 1 <i>Tofu gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	9,60
113.	TAO HOO "ORCHID" (etwas scharf) 1, 3 <i>Tofu gebraten mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	9,50
114.	TAO HOO PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Tofu gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	9,50
115.	TAO HOO WUN SEN 1 <i>Tofu gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	9,50
116.	TAO HOO PAD PET (scharf) 1 <i>Tofu gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	9,50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!

Hauptgerichte mit Huhn

		Euro
200.	GAI PAD TUA-NGORG 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	9,50
201.	GAI PAD PAK RUAM 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	9,90
202.	GAI PAD NOR MAI 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	10,00
203.	GAI PAD KHING 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	10,00
204.	GAI PRIEW WAAN <i>Hühnerfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	9,80
205.	GAI PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	10,00
206.	GAI RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Hühnerfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisöße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	10,00
207.	GÄNG PET GAI (scharf) 1 <i>Hühnerfilet in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	10,90



208.	GÄNG KIEW WAAN GAI (scharf) 1 <i>Hühnerfilet in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	10,90
209.	GAI PAD MED MA-MUANG (etwas scharf) 1,3 <i>Hühnerfilet gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	11,00
210.	GAI GAB GÄNG (scharf) 1 <i>Hühnerfilet (paniert) mit Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	10,90
211.	GAI "BANGKOK" (etwas scharf) 1 <i>Hühnerfilet (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	10,70
212.	GAI PAD PHONG GRARIH (etwas scharf) 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	11,00
213.	GAI "ORCHID" (etwas scharf) 1,3 <i>Hühnerfilet (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	10,90
214.	GAI PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	10,90
215.	GAI WUN SEN 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	10,90
216.	GAI PAD PET (scharf) 1 <i>Hühnerfilet gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	10,90

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!

Hauptgerichte mit Schweinefleisch

		Euro
300.	MOO PAD TUA-NGORG 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	9,50
301.	MOO PAD PAK RUAM 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	9,90
302.	MOO PAD NOR MAI 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	9,90
303.	MOO PAD KHING 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	9,90
304.	MOO PRIEW WAAN <i>Schweinefleisch (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	9,80
305.	MOO PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	9,90
306.	MOO RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	9,90
307.	GÄNG PET MOO (scharf) 1 <i>Schweinefleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	10,90
308.	GÄNG KIEW WAAN MOO (scharf) 1 <i>Schweinefleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	10,90
309.	MOO PAD MED MA-MUANG (etwas scharf) 1,3 <i>Schweinefleisch gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	11,00
310.	MOO GAB GÄNG (scharf) 1 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	10,90
311.	MOO "BANGKOK" (etwas scharf) 1 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	10,70
312.	MOO PAD PHONG GRARIH (etwas scharf) 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	11,00
313.	MOO "ORCHID" (etwas scharf) 1,3 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	10,90
314.	MOO PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	10,90
315.	MOO WUN SEN 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	10,90
316.	MOO PAD PET (scharf) 1 <i>Schweinefleisch gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	10,90



Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!

Hauptgerichte mit argentinischem Rindfleisch

		Euro
400.	NÜA PAD TUA-NGORG 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	11,40
401.	NÜA PAD PAK RUAM 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	11,70
402.	NÜA PAD NOR MAI 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	11,90
403.	NÜA PAD KHING 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	11,90
404.	NÜA PRIEW WAAN <i>Rindfleisch (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	11,70
405.	NÜA PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	11,90
406.	NÜA RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Rindfleisch (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	11,90
407.	GÄNG PET NÜA (scharf) 1 <i>Rindfleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	12,50
408.	GÄNG KIEW WAAN NÜA (scharf) 1 <i>Rindfleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	12,50
409.	NÜA PAD MED MA-MUANG (etwas scharf) 1, 3 <i>Rindfleisch gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	12,70



410.	NÜA GAB GÄNG (scharf) 1 <i>Rindfleisch (paniert) mit Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	12,50
411.	NÜA "BANGKOK" (etwas scharf) 1 <i>Rindfleisch (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	12,50
412.	NÜA PAD PHONG GRARIH (etwas scharf) 1 <i>Rindfleisch gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	12,90
413.	NÜA "ORCHID" (etwas scharf) 1, 3 <i>Rindfleisch (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	12,50
414.	NÜA PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	12,50
415.	NÜA WUN SEN 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	12,90
416.	NÜA PAD PET (scharf) 1 <i>Rindfleisch gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	12,50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!

Hauptgerichte mit Pute

		Euro
500.	GAI-NGUANG PAD TUA-NGORG 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	10,90
501.	GAI-NGUANG PAD PAK RUAM 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	10,90
502.	GAI-NGUANG PAD NOR MAI 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	11,50
503.	GAI-NGUANG PAD KHING 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	11,50
504.	GAI-NGUANG PRIEW WAAN <i>Putenfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	10,90



505.	GAI-NGUANG PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	11,50
506.	GAI-NGUANG RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	11,50
508.	GÄNG KIEW WAAN GAI-NGUANG (scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	12,20
509.	GAI-NGUANG MED MA-MUANG (etwas scharf) 1, 3 <i>Putenfilet (paniert) mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	12,20
510.	GAI-NGUANG GAB GÄNG (scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	12,20
511.	GAI-NGUANG “BANGKOK“ (etwas scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	11,90
513.	GAI-NGUANG “ORCHID“ (etwas scharf) 1, 3 <i>Putenfilet (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	12,20

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!

Hauptgerichte mit Ente

		Euro
600.	PED PAD TUA-NGORG 1 <i>Ente gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	12,70
601.	PED PAD PAK RUAM 1 <i>Ente gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	13,20
602.	PED PAD NOR MAI 1 <i>Ente gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	13,70
603.	PED PAD KHING 1 <i>Ente gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	13,70
604.	PED PRIEW WAAN <i>Ente knusprig mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	13,70
605.	PED PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Ente gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	13,70
606.	PED RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Ente knusprig mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse (Hinweis: Nach Thai-Art wird die Soße auf der Ente serviert)</i>	13,70



607.	GÄNG PET PED (scharf) 1 <i>Ente in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	14,50
608.	GÄNG KIEW WAAN PED (scharf) 1 <i>Ente in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	14,50
609.	PED PAD MED MA-MUANG (etwas scharf) 1, 3 <i>Ente gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	14,50
610.	PED GAB GÄNG (scharf) 1 <i>Ente knusprig mit Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	14,50
611.	PED "BANGKOK" (etwas scharf) 1 <i>Ente knusprig mit Gemüse in dunkler Soße</i>	14,30
613.	PED "ORCHID" (etwas scharf) 1, 3 <i>Ente knusprig mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	14,50
614.	PED PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Ente gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	14,50
616.	PED PAD PET (scharf) 1 <i>Ente gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	14,50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!

Hauptgerichte mit Fisch

		Euro
700.	PLA TUA-NGORG 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	10,70
701.	PLA PAD PAK RUAM 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	10,90
702.	PLA PAD NOR MAI 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	11,00
703.	PLA PAD KHING 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	11,00
704.	PLA PRIEW WAAN <i>Pangasiusfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	10,50
705.	PLA PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	10,90
706.	PLA RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Pangasiusfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	10,90
707.	PLA CHU CHIE (scharf) 1 <i>Pangasiusfilet gekocht in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Gemüse und Zitronenblätter</i>	12,90
708.	GÄNG KIEW WAAN PLA (scharf) 1 <i>Pangasiusfilet gekocht in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Gemüse und Zitronenblättern</i>	12,90
712.	PLA PAD PHONG GRARIIH (etwas scharf) 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	12,90
713.	PLA "ORCHID" 1,3 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	12,90
714.	PLA PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	12,90
716.	PLA PAD PET (scharf) 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten in rotem Curry mit thail. Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	12,90



Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!

Hauptgerichte mit Tintenfisch

	Euro
801. PLA MÜK PAD PAK RUAM 1 <i>Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	11,50
805. PLA MÜK PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Tintenfisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	11,50
814. PLA MÜK PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Tintenfisch gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	11,50
816. PLA MÜK PAD PET (scharf) 1 <i>Tintenfisch gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Knoblauch, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	12,00



Hauptgerichte mit Garnelen

901. GUNG PAD PAK RUAM 1 <i>Garnelen gebraten mit Knoblauch, Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	14,50
905. GUNG PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Garnelen gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	14,50
907. GUNG CHU CHIE (scharf) 1 <i>Garnelen gekocht in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Gemüse und Zitronenblätter</i>	14,90
908. GÄNG KIEW WAAN GUNG (scharf) 1 <i>Garnelen gekocht in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Gemüse und Zitronenblättern</i>	14,90
912. GUNG PAD PHONG GRARIH (etwas scharf) 1 <i>Garnelen gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	14,90
914. GUNG PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Garnelen gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	14,90
915. GUNG PAD WUN SEN 1 <i>Garnelen gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	14,00
916. GUNG PAD PET (scharf) 1 <i>Garnelen gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Knoblauch, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	14,50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!

Nachtisch

		Euro
80.	GLUAI TOOD <i>Gebackene Bananen mit Kokosraspeln, Sesam und Honig</i>	4,20
81.	SAPAROT TOOD <i>Gebackene Ananas mit Kokosraspeln, Sesam und Honig</i>	4,20
84.	ROTI PANCAKES <i>Thailändischer Blätterteig-Pfannkuchen belegt mit frischen Bananen und Süßmilchsoße</i>	5,00



Alle Speisen werden auch außer Haus verkauft!
Die Schärfe der Speisen bitte mit der Bedienung absprechen!

Getränkekarte

Bier vom Fass

		Euro
Krombacher Pils	0,30 l	2,40
	0,50 l	3,90
Alsterwasser	0,30 l	2,40
	0,50 l	3,90

Bier in Flaschen

Köstrizer	Schwarzbier	0,33 l	2,70
Erdinger	Hefeweizen, hell	0,50 l	3,30
	Hefeweizen, dunkel	0,50 l	3,30
Krombacher	Hefeweizen, hell	0,50 l	3,30
Singha	thailändisches Bier	0,33 l	3,50

Alkoholfreie Biere

Erdinger	Weißbier, alkoholfrei	0,50 l	3,30
Krombacher	alkoholfrei	0,33 l	2,30
Vitamalz		0,33 l	2,30

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 2, 5	0,20 l	1,70
	0,40 l	3,10
Coca Cola light 2, 4, 5	0,20 l	1,70
	0,40 l	3,10
Fanta Orange 2, 3	0,20 l	1,70
	0,40 l	3,10
Sprite 3	0,20 l	1,70
	0,40 l	3,10
Mineralwasser Vilsa (Glas)	0,25 l	1,50
	0,50 l	2,90
Mineralwasser Vilsa (Flasche)	0,70 l	4,40
Apfelsaft	0,20 l	2,00
Apfelschorle	0,20 l	1,80
	0,50 l	3,70
Becker Orangensaft	0,20 l	2,20
Becker Kirschsafgetränk	0,20 l	2,20
Becker Bananensaftgetränk	0,20 l	2,20
Mangosaftgetränk	0,20 l	2,60
Guavesaftgetränk	0,20 l	2,60
Schweppes Bitter Lemon 6	0,20 l	2,20
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	2,20
Schweppes Tonic Water 6	0,20 l	2,20

1. Eisen 2. Farbstoff 3. Antioxidationsmittel 4. enthält eine Phenylalaninquelle 5. Koffein 6. Chinin

Kaffee und Tee

	Euro
Tasse Kaffee	1,90
Espresso	1,90
Cappuccino	2,20
Glas schwarzer Tee	1,60
Kännchen schwarzer Tee	2,60
Kännchen grüner Tee	2,70
Kännchen Jasmin-Tee	2,70
Kännchen Thai-Tee	2,90
Kännchen Ingwer-Tee	2,90
Kännchen Rooibos- Tee, grün	2,90
Kännchen Rooibos- Tee, natur	2,90

Aperitif

Martini	bianco	5 cl	15 % vol.	2,50
	rosso	5 cl	15 % vol.	2,50
Sandemann	Sherry fino (trocken)	5 cl	15 % vol.	2,50
	Sherry medium	5 cl	15 % vol.	2,50

Spirituosen

Fernet Branca	2 cl	42 % vol.	2,20
Fürst Bismarck Kornbrand	2 cl	38 % vol.	1,90
Maltester Aquavit	2 cl	40 % vol.	2,20
Linie Aquavit	2 cl	41,5 % vol.	2,60
Ouzo 12	2 cl	38 % vol.	1,90
Tequilla Sierra	2 cl	38 % vol.	2,20
Specht Williams-Birne	2 cl	40 % vol.	2,20
Asbach Uralt Weinbrand	2 cl	38 % vol.	2,30
Remy Martin Cognac VS	2 cl	40 % vol.	3,30
Mekhong Thai-Whisky	2 cl	35 % vol.	2,90

Asiatische Weinspezialitäten

Pflaumenwein	5 cl	2,50
Lycheewein	5 cl	2,50
Reiswein Sake	5 cl	2,50

Sekt

Prosecco Capriccio - Brut (Piccolo)	0,20 l	4,60
Prosecco Arcade, Ital. Perlwein (Flasche)	0,75 l	15,50

Offene Weine

		Euro
<u>Weiß</u>		
330.	THOMAS RATH <i>Tafelwein, lieblich, halbtrocken oder trocken</i>	0,2 l 3,20
331.	LE BLANC DE DELTA DOMAINES <i>Französischer Tafelwein, leicht und trocken</i>	0,2 l 3,60
332.	WEINSCHORLE <i>Trocken</i>	0,2 l 3,20

Rosé

333.	PORTUGIESISCHER WEISSHERBST <i>Tafelwein, lieblich</i>	0,2 l 3,20
334.	ROSÉ DE VIRGINIE <i>Frisch-fruchtig trocken bis halbtrocken</i>	0,2 l 3,60

Rot

335.	VIN DE PAYS DE VAUCLUSE <i>Trockener, fruchtig-leichter französischer Landwein</i>	0,2 l 3,60
337.	CARBENET - SAUVIGNON <i>Edler französischer Rotwein mit feinem Bukett, trocken</i>	0,2 l 4,00

Flaschenweine

Weiß

338.	CHARDONNAY FONCALIEU VIGNOBLES <i>Vin de Pays d'Oc aus Frankreich mit fruchtiger Duftfülle, ausbalanciertes Säurespiel, trocken</i>	0,75 l 14,40
339.	DOMAINE DES CASSAGNOLES <i>Rebsorte Colombard trockener, fruchtiger Weißwein aus der Gascogne</i>	0,75 l 14,40

Rot

340.	CENCIPENAS VINO DE CRIANZA <i>Trocken-eleganter Rotwein mit exzellentem Bouquet aus Valdepenas, Spanien</i>	0,75 l 14,40
341.	GUY BOYER CABERNET SAUVIGNON <i>Edler trockener französischer Rotwein, sehr gehaltvoll</i>	0,75 l 14,40