

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

### Suppen

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

### Hauptgerichte mit Gemüse

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

### Nudeln und Reis gebraten

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

### Hauptgerichte mit Tofu

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

## Hauptgerichte mit Fleisch

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

## Hautgerichte mit Meeresfrüchten

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

## Sonstiges

1035. <b>EINE ZUSÄTZLICHE PORTION REIS</b>	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

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



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

## Suppen

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

## Thailändische Salate (sämtlich scharf)

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

## Hauptgerichte mit Gemüse

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

## Reis und Nudeln gebraten

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



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

## Hauptgerichte mit Tofu

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



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

***Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!***

## Hauptgerichte mit Huhn

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



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

***Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!***

## Hauptgerichte mit Schweinefleisch

		Euro
300.	<b>MOO PAD TUA-NGORG</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	9,50
301.	<b>MOO PAD PAK RUAM</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	9,90
302.	<b>MOO PAD NOR MAI</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	9,90
303.	<b>MOO PAD KHING</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	9,90
304.	<b>MOO PRIEW WAAN</b> <i>Schweinefleisch (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	9,80
305.	<b>MOO PAD GRA PRAU (etwas scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	9,90
306.	<b>MOO RAD PHRIK (etwas scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	9,90
307.	<b>GÄNG PET MOO (scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	10,90
308.	<b>GÄNG KIEW WAAN MOO (scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	10,90
309.	<b>MOO PAD MED MA-MUANG (etwas scharf)</b> 1,3 <i>Schweinefleisch gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	11,00
310.	<b>MOO GAB GÄNG (scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	10,90
311.	<b>MOO "BANGKOK" (etwas scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	10,70
312.	<b>MOO PAD PHONG GRARIH (etwas scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	11,00
313.	<b>MOO "ORCHID" (etwas scharf)</b> 1,3 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	10,90
314.	<b>MOO PAD PHRIK OON (etwas scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	10,90
315.	<b>MOO WUN SEN</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	10,90
316.	<b>MOO PAD PET (scharf)</b> 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.	<b>NÜA PAD TUA-NGORG</b> 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	11,40
401.	<b>NÜA PAD PAK RUAM</b> 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	11,70
402.	<b>NÜA PAD NOR MAI</b> 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	11,90
403.	<b>NÜA PAD KHING</b> 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	11,90
404.	<b>NÜA PRIEW WAAN</b> <i>Rindfleisch (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	11,70
405.	<b>NÜA PAD GRA PRAU (etwas scharf)</b> 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	11,90
406.	<b>NÜA RAD PHRIK (etwas scharf)</b> 1 <i>Rindfleisch (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	11,90
407.	<b>GÄNG PET NÜA (scharf)</b> 1 <i>Rindfleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	12,50
408.	<b>GÄNG KIEW WAAN NÜA (scharf)</b> 1 <i>Rindfleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	12,50
409.	<b>NÜA PAD MED MA-MUANG (etwas scharf)</b> 1, 3 <i>Rindfleisch gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	12,70



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

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



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

***Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!***

## Hauptgerichte mit Ente

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



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

***Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!***

## Hauptgerichte mit Fisch

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



***Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!***

### Hauptgerichte mit Tintenfisch

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



### Hauptgerichte mit Garnelen

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

***Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!***

## Nachtisch

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



**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

	<b>Euro</b>
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

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

### Rosé

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

### Rot

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

## Flaschenweine

### Weiß

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

### Rot

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