

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) stellen wir Ihnen auch gerne unsere Gerichte in speziellen Warmhaltebehältern (Chafing-Dish) zur Selbstabholung zur Verfügung!

Orchid

Thai House

Inh. Thomas Meier

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

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr
Sonn- und Feiertag von 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr

Dienstag und Mittwoch sind unser Ruhetage

(Stand 01.2024)

Tageskarte

Montag bis Samstag von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr
Sonn- und Feiertag von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr

Vorspeisen

		Euro
01.	POR PIER TOOD ₁ (VEGETARISCH ODER MIT GEHACKTEM SCHWEINEFLEISCH) <i>2 Stck. Thailändische Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße</i>	4,70
02.	HUA CHAI TAO TOOD ₁ (VEGAN) <i>Frittierter Rettich mit süß-saurer Soße</i>	4,20
03.	PAK RUAM TOOD ₁ <i>Frittiertes Gemüse mit süß-saurer Soße</i>	4,20
04.	TAO HOO TOOD ₁ (VEGAN) <i>Frittierter Tofu mit süß-saurer Soße</i>	4,70
05.	SATAY GAI <i>3 Stck. Hühnerfleischspießchen mit thailändischer Erdnussbutter</i>	5,90



07.	LOOK CHIN PLA TOOD <i>Frittierte Fischbällchen, paniert mit süß-saurer Soße</i>	5,40
08.	MOO YANG "ISAAN" (scharf) ₁ <i>Gebratenes Schweinefleisch mit scharfer Soße aus Nordost-Thailand</i>	8,70
09.	KIEW TOOD ₁ <i>Frittierte mit Schweinefleisch gefüllte Wantan-Teigtaschen mit süß-saurer Soße</i>	5,90
32.	GUNG "TEMPURA" <i>Garnelen paniert mit süß-saurer Soße</i>	10,20
33.	PLA MÜK "TEMPURA" <i>Tintenfischringe paniert mit süß-saurer Soße</i>	9,50
34.	GUNG GAP PLA MÜK "TEMPURA" <i>Garnelen und Tintenfischringe paniert mit süß-saurer Soße</i>	11,40
35.	THOOTMAN TALEE <i>Thailändische Frikadellen aus Fischfilet, Garnelen und Kräutern mit süß-saurer Soße</i>	10,70

Suppen

		Euro
10.	GÄNG JÜD WUN SEN 1 <i>Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse</i>	4,70
11.	GÄNG JÜD TAO HOO 1 <i>Tofu-Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse</i>	4,70
13.	PEKING SUPPE 1,3 <i>Sauer-scharfe Gemüse- / Pilzsuppe mit Entenfleisch (enthält Ei)</i>	4,70
14.	KIEW NAAM MOO 1 <i>Wantan-Suppe (Teigtaschen mit Schweinefleisch gefüllt)</i>	5,40
15.	KIEW NAAM GUNG 1 <i>Wantan-Suppe (Teigtaschen mit Garnelen gefüllt)</i>	6,90
16.	TOM KHA TAO HOO (etwas scharf) 3* <i>Pikante thail. Kokosmilchsuppe mit Tofu, Zitronengras und Champignons</i>	4,90
17.	TOM KHA GAI (etwas scharf) 3 <i>Pikante thail. Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras und Champignons</i>	5,40
18.	TOM YAM GUNG (scharf) 3 <i>Pikante thail. Garnelensuppe mit Zitronengras und Champignons</i>	7,10

Thailändische Salate (sämtlich leicht scharf)

20.	LAAB GAI 1 <i>Salat mit fein gehacktem Huhn, Schalotten, Chili und thailändischen Kräutern</i>	11,90
21.	LAAB MOO 1 <i>Salat mit fein gehacktem Schweinefleisch, Schalotten, Chili und thailändischen Kräutern</i>	11,90
22.	YAM WUN SEN GAI 1 <i>Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Lauchzwiebeln und Koriander</i>	11,90
23.	YAM WUN SEN TALEE 1 <i>Glasnudelsalat mit Garnelen, Tintenfischen, Lauchzwiebeln und Koriander</i>	15,50
24.	SOM DAM 1 <i>Original thailändischer Papayasalat aus grünen Papayas mit Erdnüssen, getrockneten Garnelen und langen Bohnen</i>	12,60
25.	YAM MOO 1 <i>Salat der Saison mit Schweinefleisch, Zitrone, Chili und Fischsoße</i>	11,90
26.	YAM NÜA 1 <i>Salat der Saison mit Rindfleisch, Zitrone, Chili und Fischsoße</i>	13,10
27.	YAM PAK RUAM (etwas scharf) (VEGAN) <i>Gemischter Salat der Saison nach Thai-Art</i>	9,60
28.	YAM TAO HOO (etwas scharf) (VEGAN) <i>Tofusalat nach Thai-Art</i>	10,70

Gerichte die mit * gekennzeichnet sind, sind auf Wunsch auch als veganes Gericht möglich.

Hauptgerichte mit Gemüse

	Euro
31. PAD PAK RUAM 1*	
<i>Gemüse und Bambus gebraten mit Sojasoße</i>	13,90
37. GÄNG PET PAK RUAM 1*	
<i>Gemüse und Bambus in rotem/oder grünem Curry und Kokosmilch</i>	13,90

Reis und Nudeln gebraten

40. KAO PAD JEE 1*	
<i>Reis gebraten mit Gemüse und Sojasoße</i>	13,50
41. KAO PAD GAI 1	
<i>Reis gebraten mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	14,90
42. KAO PAD GUNG 1	
<i>Reis gebraten mit Garnelen, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	16,50
43. KAO PAD MOO 1	
<i>Reis gebraten mit Schweinefleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	14,90
44. KAO PAD NÜA 1	
<i>Reis gebraten mit Rindfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	15,90
50. BAA MEE PAD JEE 1*	
<i>Gelbnudeln gebraten mit Gemüse und Sojasoße</i>	13,50
51. BAA MEE PAD GAI 1	
<i>Gelbnudeln gebraten mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	14,90
52. BAA MEE PAD MOO 1	
<i>Gelbnudeln gebraten mit Schweinefleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	14,90
53. BAA MEE PAD NÜA 1	
<i>Gelbnudeln gebraten mit Rindfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	15,90
54. BAA MEE PAD GUNG 1	
<i>Gelbnudeln gebraten mit Garnelen, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	16,50
55. BAA MEE PAD PED 1	
<i>Gelbnudeln gebraten mit Ente, Gemüse und Sojasoße</i>	19,10
60. PAD THAI JEE 1*	
<i>Nudeln gebraten nach Thai-Art mit Tofu, Ei, Erdnüssen und Gemüse</i>	14,90
61. PAD THAI GAI 1	
<i>Nudeln gebraten nach Thai-Art mit Hühnerfleisch, Ei, Erdnüssen und Gemüse</i>	15,50
62. PAD THAI GUNG 1	
<i>Nudeln gebraten nach Thai-Art mit Garnelen, Ei, Erdnüssen und Gemüse</i>	17,90
63. PAD THAI PED 1	
<i>Nudeln gebraten nach Thai-Art mit Ente, Erdnüssen und Gemüse</i>	20,30



***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>	14,50
101.	TAO HOO PAD PAK RUAM 1* <i>Tofu gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	14,50
102.	TAO HOO PAD NOR MAI 1* <i>Tofu gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	14,50
103.	TAO HOO PAD KHING 1* <i>Tofu gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	14,50
104.	TAO HOO PRIEW WAAN (VEGAN) <i>Tofu mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	14,50
105.	TAO HOO PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1* <i>Tofu gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	14,50
106.	TAO HOO RAD PHRIK (etwas scharf) 1(VEGAN) <i>Tofu mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	14,50



107.	GÄNG PET TAO HOO (scharf) 1* <i>Tofu in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	14,50
108.	GÄNG KIEW WAAN TAO HOO (scharf) 1* <i>Tofu in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	14,50
109.	TAO HOO PAD MED MA-MUANG (etwas scharf) 1, 3* <i>Tofu gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	14,50
112.	TAO HOO PAD PHONG GRARIH (etwas scharf) 1* <i>Tofu gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	14,50
113.	TAO HOO "ORCHID" (etwas scharf) 1, 3(VEGAN) <i>Tofu gebraten mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	14,50
114.	TAO HOO PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1* <i>Tofu gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	14,50
115.	TAO HOO WUN SEN 1* <i>Tofu gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	14,50
116.	TAO HOO PAD PET (scharf) 1* <i>Tofu gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	14,50

*Gerichte die mit * gekennzeichnet sind, sind auf Wunsch auch als veganes Gericht möglich.*

***Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!
Ab zwei Hauptgerichte reichen wir Ihnen eine 2.Portion Reis nach.
Für die 3.Portion berechnen wir Ihnen den o.g. Preis.***

Hauptgerichte mit Huhn

		Euro
200.	GAI PAD TUA-NGORG 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	15,50
201.	GAI PAD PAK RUAM 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	15,50
202.	GAI PAD NOR MAI 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	15,50
203.	GAI PAD KHING 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	15,50
204.	GAI PRIEW WAAN <i>Hühnerfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	15,50
205.	GAI PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
206.	GAI RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Hühnerfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	14,40
207.	GÄNG PET GAI (scharf) 1 <i>Hühnerfilet in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	15,50



208.	GÄNG KIEW WAAN GAI (scharf) 1 <i>Hühnerfilet in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
209.	GAI PAD MED MA-MUANG (etwas scharf) 1,3 <i>Hühnerfilet gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	15,60
210.	GAI GAB GÄNG (scharf) 1 <i>Hühnerfilet (paniert) mit rot/oder grün Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
211.	GAI "BANGKOK" (etwas scharf) 1 <i>Hühnerfilet (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	15,50
212.	GAI PAD PHONG GRARIH (etwas scharf) 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	15,60
213.	GAI "ORCHID" (etwas scharf) 1,3 <i>Hühnerfilet (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	15,50
214.	GAI PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	15,50
215.	GAI WUN SEN 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	15,50
216.	GAI PAD PET (scharf) 1 <i>Hühnerfilet gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	15,50

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!
Ab zwei Hauptgerichte reichen wir Ihnen eine 2.Portion Reis nach.
Für die 3.Portion berechnen wir Ihnen den o.g. Preis.**

Hauptgerichte mit Schweinefleisch

		Euro
300.	MOO PAD TUA-NGORG 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	15,50
301.	MOO PAD PAK RUAM 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	15,50
302.	MOO PAD NOR MAI 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	15,50
303.	MOO PAD KHING 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	15,50
304.	MOO PRIEW WAAN <i>Schweinefleisch (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	15,50
305.	MOO PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
306.	MOO RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	15,50
307.	GÄNG PET MOO (scharf) 1 <i>Schweinefleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
308.	GÄNG KIEW WAAN MOO (scharf) 1 <i>Schweinefleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
309.	MOO PAD MED MA-MUANG (etwas scharf) 1,3 <i>Schweinefleisch gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	15,60
310.	MOO GAB GÄNG (scharf) 1 <i>Schweinefleisch (paniert) mit rot/o.grün Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
311.	MOO "BANGKOK" (etwas scharf) 1 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	15,50
312.	MOO PAD PHONG GRARIH (etwas scharf) 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	15,60
313.	MOO "ORCHID" (etwas scharf) 1,3 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	15,50
314.	MOO PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	15,50
315.	MOO WUN SEN 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	15,50
316.	MOO PAD PET (scharf) 1 <i>Schweinefleisch gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	15,50



**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!
Ab zwei Hauptgerichte reichen wir Ihnen eine 2.PortionReis nach.
Für die 3.Portion berechnen wir Ihnen den o.g. Preis.**

Hauptgerichte mit argentinischem Rindfleisch

		Euro
400.	NÜA PAD TUA-NGORG 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	16,80
401.	NÜA PAD PAK RUAM 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	16,80
402.	NÜA PAD NOR MAI 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	16,80
403.	NÜA PAD KHING 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	16,80
404.	NÜA PRIEW WAAN <i>Rindfleisch (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	16,80
405.	NÜA PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	16,80
406.	NÜA RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Rindfleisch (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	16,80
407.	GÄNG PET NÜA (scharf) 1 <i>Rindfleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	17,30
408.	GÄNG KIEW WAAN NÜA (scharf) 1 <i>Rindfleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	17,30
409.	NÜA PAD MED MA-MUANG (etwas scharf) 1, 3 <i>Rindfleisch gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	17,30



410.	NÜA GAB GÄNG (scharf) 1 <i>Rindfleisch (paniert) mit rot/o.grün Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	17,30
411.	NÜA "BANGKOK" (etwas scharf) 1 <i>Rindfleisch (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	17,30
412.	NÜA PAD PHONG GRARIH (etwas scharf) 1 <i>Rindfleisch gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	17,90
413.	NÜA "ORCHID" (etwas scharf) 1, 3 <i>Rindfleisch (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	17,30
414.	NÜA PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	17,30
415.	NÜA WUN SEN 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	17,90
416.	NÜA PAD PET (scharf) 1 <i>Rindfleisch gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	17,30

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!
Ab zwei Hauptgerichte reichen wir Ihnen eine 2.Portion Reis nach.
Für die 3.Portion berechnen wir Ihnen den o.g. Preis.**

Hauptgerichte mit Pute

		Euro
500.	GAI-NGUANG PAD TUA-NGORG 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	16,20
501.	GAI-NGUANG PAD PAK RUAM 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	16,20
502.	GAI-NGUANG PAD NOR MAI 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	16,20
503.	GAI-NGUANG PAD KHING 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	16,20
504.	GAI-NGUANG PRIEW WAAN <i>Putenfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	16,20



505.	GAI-NGUANG PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	16,20
506.	GAI-NGUANG RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	16,20
507.	GAI-NGUANG GAB GÄNG (scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) mit rot Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	16,70
508.	GÄNG KIEW WAAN GAI-NGUANG (scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	16,70
509.	GAI-NGUANG MED MA-MUANG (etwas scharf) 1, 3 <i>Putenfilet (paniert) mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	16,70
511.	GAI-NGUANG "BANGKOK" (etwas scharf) 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	16,70
513.	GAI-NGUANG "ORCHID" (etwas scharf) 1, 3 <i>Putenfilet (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	16,70

***Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!
Ab zwei Hauptgerichte reichen wir Ihnen eine 2. Portion Reis nach.
Für die 3. Portion berechnen wir Ihnen den o.g. Preis.***

Hauptgerichte mit Ente

	Euro
600. PED PAD TUA-NGORG 1 <i>Ente gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	19,60
601. PED PAD PAK RUAM 1 <i>Ente gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	19,60
602. PED PAD NOR MAI 1 <i>Ente gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	19,60
603. PED PAD KHING 1 <i>Ente gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	19,60
604. PED PRIEW WAAN <i>Ente knusprig mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	19,60
605. PED PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Ente gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	19,60
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>	19,60



607. GÄNG PET PED (scharf) 1 <i>Ente in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	19,90
608. GÄNG KIEW WAAN PED (scharf) 1 <i>Ente in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	19,90
609. PED PAD MED MA-MUANG (etwas scharf) 1, 3 <i>Ente gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	19,90
610. PED GAB GÄNG (scharf) 1 <i>Ente knusprig mit rot/o.grün Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	19,90
611. PED "BANGKOK" (etwas scharf) 1 <i>Ente knusprig mit Gemüse in dunkler Soße</i>	19,90
613. PED "ORCHID" (etwas scharf) 1, 3 <i>Ente knusprig mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	19,90
614. PED PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Ente gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	19,90
616. PED PAD PET (scharf) 1 <i>Ente gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	19,90

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!
Ab zwei Hauptgerichte reichen wir Ihnen eine 2.Portion Reis nach.
Für die 3.Portion berechnen wir Ihnen den o.g. Preis.**

Hauptgerichte mit Fisch

		Euro
700.	PLA TUA-NGORG 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	14,40
701.	PLA PAD PAK RUAM 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	14,40
702.	PLA PAD NOR MAI 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	14,40
703.	PLA PAD KHING 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	14,40
704.	PLA PRIEW WAAN <i>Pangasiusfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	14,40
705.	PLA PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	14,40
706.	PLA RAD PHRIK (etwas scharf) 1 <i>Pangasiusfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	14,40
707.	PLA CHU CHIE (scharf) 1 <i>Pangasiusfilet gekocht in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Gemüse und Zitronenblätter</i>	16,70
708.	GÄNG KIEW WAAN PLA (scharf) 1 <i>Pangasiusfilet gekocht in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Gemüse und Zitronenblättern</i>	16,70
712.	PLA PAD PHONG GRARIH (etwas scharf) 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	16,70
713.	PLA "ORCHID" (etwas scharf) 1,3 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	16,70
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>	16,70
716.	PLA PAD PET (scharf) 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten in rotem Curry mit thail. Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	16,70



***Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!
Ab zwei Hauptgerichte reichen wir Ihnen eine 2.Portion Reis nach.
Für die 3.Portion berechnen wir Ihnen den o.g. Preis.***

Hauptgerichte mit Tintenfisch

		Euro
801.	PLA MÜK PAD PAK RUAM 1 <i>Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	16,70
805.	PLA MÜK PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Tintenfisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	16,70
814.	PLA MÜK PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Tintenfisch gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	16,70
816.	PLA MÜK PAD PET (scharf) 1 <i>Tintenfisch gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Knoblauch, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	16,70



Hauptgerichte mit Garnelen

901.	GUNG PAD PAK RUAM 1 <i>Garnelen gebraten mit Knoblauch, Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	19,10
905.	GUNG PAD GRA PRAU (etwas scharf) 1 <i>Garnelen gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	19,10
907.	GUNG CHU CHIE (scharf) 1 <i>Garnelen gekocht in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Gemüse und Zitronenblätter</i>	19,10
908.	GÄNG KIEW WAAN GUNG (scharf) 1 <i>Garnelen gekocht in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Gemüse und Zitronenblättern</i>	19,10
912.	GUNG PAD PHONG GRARIH (etwas scharf) 1 <i>Garnelen gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	19,10
914.	GUNG PAD PHRIK OON (etwas scharf) 1 <i>Garnelen gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	19,10
915.	GUNG PAD WUN SEN 1 <i>Garnelen gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	19,10
916.	GUNG PAD PET (scharf) 1 <i>Garnelen gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Knoblauch, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	19,10

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reis!
Ab zwei Hauptgerichte reichen wir Ihnen eine 2.Portion Reis nach.
Für die 3.Portion berechnen wir Ihnen den o.g. Preis.**

Hauptgerichte mit Nudeln und typisch thailändische Nudelsuppen

921.	GUAI TIAU TOM YAM (etwas scharf) <i>Reisnudelsuppe mit Schweinefleischstücken und, thailänd. Gewürzmischung, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Knoblauch</i>	15,10
922.	GUAI TIAU GAI <i>Reisnudelsuppe mit Hühnerfiletstücken, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Knoblauch</i>	15,10
923.	GUAI TIAU GAI TOM YAM (etwas scharf) <i>Reisnudelsuppe mit Hühnerfiletstücken und, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Erdnüssen und Knoblauch</i>	15,10
924.	GUAI TIAU PED <i>Reisnudelsuppe mit gebackenem Entenfleisch, Sojasprossen, Sellerie und Knoblauch</i>	16,90
926.	GUAI TIAU HÄNG₁ <i>Reisnudeln in Sojasauce mit Hühnerfiletstücken, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Erdnüssen und Knoblauch</i>	15,10

Zu den Nudelgerichten servieren wir Ihnen keinen Reis!

Beilagen zu einem Gericht

806.	KAO PAD/ BAA MEE PAD <i>Portion gebratener Reis/ oder gebratene Nudeln</i>	4,90
807.	KAO PAD SEI KAI/ BAA MEE PAD SEI KAI <i>Portion gebratener Reis mit Ei/ oder gebratene Nudeln mit Ei</i>	6,10
808.	NAM BANGKOK SEI PAK <i>Portion Soße Bangkok mit Gemüse</i>	5,20
809.	NAM GÄNG DÄNG SEI PAK <i>Portion Currysoße mit Gemüse</i>	5,20
810.	NAM PRIEW WAAN SEI PAK <i>Portion süß- saure Soße mit Gemüse</i>	5,20
811/.	NAM PRIEW WAAN LÜÜH NAM JIM SATAY <i>Kleine Portion</i>	2,00
812.	<i>Große Portion</i>	5,00
813.	GAI SCHUUP <i>Portion Hühnerfleisch paniert</i>	6,00
815.	DIPS <i>Portion Sojasauce oder Samba Oelek, ca. 10ml</i>	1,00

Nachtisch

80.	GLUAI TOOD <i>Gebackene Bananen mit Kokosraspeln, Sesam und Honig</i>	6,60
81.	SAPAROT TOOD <i>Gebackene Ananas mit Kokosraspeln, Sesam und Honig</i>	6,60
84.	ROTI PANCAKES <i>Thailändischer Blätterteig-Pfannkuchen belegt mit frischen Bananen und Süßmilchsoße</i>	7,10

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

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

Getränkekarte

Bier vom Fass

		Euro
Krombacher Pils/ oder Radler	0,30 l	3,40
	0,50 l	5,70

Bier in Flaschen

Köstrizer	Schwarzbier	0,33 l	3,90
Erdinger	Hefeweizen, hell/ oder dunkel	0,50 l	5,20
Singha	thailändisches Bier	0,33 l	4,80

Alkoholfreie Biere

Erdinger	Hefeweizen, alkoholfrei	0,50 l	5,20
Krombacher	alkoholfrei	0,33 l	3,40
Malzbier	alkoholfrei	0,33 l	3,10

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 2, 5	0,20 l	2,40
	0,40 l	4,50
Coca Cola Zero 2, 4, 5	0,20 l	2,40
	0,40 l	4,50
Fanta Orange 2, 3	0,20 l	2,40
	0,40 l	4,50
Sprite 3	0,20 l	2,40
	0,40 l	4,50
Mineralwasser Vilsa (im Glas)	0,25 l	2,30
Mineralwasser Vilsa (im Glas) Groß	0,40 l	4,40
Mineralwasser Vilsa (Flasche)	0,70 l	5,90
Apfelsaft	0,20 l	3,20
Apfelschorle	0,20 l	2,80
Apfelschorle groß	0,40 l	5,20
Becker Fruchtsäfte Orange/ Kirsch/ Banane	0,20 l	3,20
Mangosaftgetränk	0,20 l	3,50
Guavesaftgetränk	0,20 l	3,50
Mangoschorle groß	0,40 l	5,50
Guavenschorle groß	0,40 l	5,50
Schweppes Bitter Lemon 6	0,20 l	3,20
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	3,20

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	3,00
Espresso	2,50
Cappuccino	3,50
Glas schwarzer Tee	2,50
Kännchen schwarzer Tee	3,50
Kännchen grüner Tee	3,50
Kännchen Jasmin-Tee	3,50
Kännchen Thai-Tee	4,30
Kännchen Ingwer-Tee	4,30
Kännchen Rooibos- Tee, grün/oder natur	4,30

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

<u>Aperitif</u>				Euro
Martini	bianco	4 cl	15 % vol.	3,50
	rosso	4 cl	15 % vol.	3,50
Aperol/spritz		0,2l	12% vol	7,50

Spirituosen

Fernet Branca		2 cl	42 % vol.	3,00
Fürst Bismarck Kornbrand		2 cl	38 % vol.	2,70
Maltester Aquavit		2 cl	40 % vol.	3,00
Linie Aquavit		2 cl	41,5 % vol.	3,50
Ouzo 12		2 cl	38 % vol.	2,70
Specht Williams-Birne		2 cl	40 % vol.	3,00
Portwein OSBORNE Fine Tawny		2 cl	19,5 % vol.	2,50
Mekhong Thai-Whisky		2 cl	35 % vol.	3,90

Asiatische Weinspezialitäten

Pflaumenwein		4 cl		3,10
Lycheewein		4 cl		3,10
Reiswein Sake		4 cl		3,10

Sekt

Prosecco Frizzante (Piccolo)		0,20 l		5,50
------------------------------	--	--------	--	------

Offene Weine

Weiß

330.	THOMAS RATH <i>Tafelwein, lieblich, halbtrocken oder trocken</i>	0,2 l		4,30
331.	LE BLANC DE DELTA DOMAINES <i>Französischer Tafelwein, leicht und trocken</i>	0,2 l		4,80
332.	WEINSCHORLE <i>Trocken</i>	0,2 l		4,30

Rosé

333.	PORTUGIESISCHER WEISSHERBST <i>Tafelwein, lieblich</i>	0,2 l		4,30
334.	ROSÉ DE VIRGINIE <i>Frisch-fruchtig trocken bis halbtrocken</i>	0,2 l		4,70

Rot

335.	MYTHIQUE CORBIERES <i>Trockener, fruchtiger französischer Rotwein</i>	0,2 l		5,00
337.	CARBERNET - SYRAH <i>Französischer Rotwein mit feinem Bukett, trocken</i>	0,2 l		5,00

Flaschenweine

Weiß

338.	CHARDONNAY FONCALIEU VIGNOBLES <i>Vin de Pays d'Oc aus Frankreich mit fruchtiger Duftfülle, ausbalanciertes Säurespiel, trocken</i>	0,75 l		19,50
------	---	--------	--	-------

Rot

341.	GUY BOYER CABERNET SAUVIGNON <i>Edler trockener französischer Rotwein, sehr gehaltvoll</i>	0,75 l		19,50
------	--	--------	--	-------