

# 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 12.2024)

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



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

## Suppen

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

## Thailändische Salate (sämtlich leicht scharf)

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

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

## Hauptgerichte mit Gemüse

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

## Reis und Nudeln gebraten

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



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

## Hauptgerichte mit Tofu

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



107.	<b>GÄNG PET TAO HOO (scharf)</b> 1* <i>Tofu in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	14,50
108.	<b>GÄNG KIEW WAAN TAO HOO (scharf)</b> 1* <i>Tofu in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	14,50
109.	<b>TAO HOO PAD MED MA-MUANG (etwas scharf)</b> 1, 3* <i>Tofu gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	14,50
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>	14,50
113.	<b>TAO HOO "ORCHID" (etwas scharf)</b> 1, 3(VEGAN) <i>Tofu gebraten mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	14,50
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>	14,50
115.	<b>TAO HOO WUN SEN</b> 1* <i>Tofu gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	14,50
116.	<b>TAO HOO PAD PET (scharf)</b> 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.	<b>GAI PAD TUA-NGORG</b> 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	15,50
201.	<b>GAI PAD PAK RUAM</b> 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	15,50
202.	<b>GAI PAD NOR MAI</b> 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	15,50
203.	<b>GAI PAD KHING</b> 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	15,50
204.	<b>GAI PRIEW WAAN</b> <i>Hühnerfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	15,50
205.	<b>GAI PAD GRA PRAU (etwas scharf)</b> 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
206.	<b>GAI RAD PHRIK (etwas scharf)</b> 1 <i>Hühnerfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	15,50
207.	<b>GÄNG PET GAI (scharf)</b> 1 <i>Hühnerfilet in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	15,50



208.	<b>GÄNG KIEW WAAN GAI (scharf)</b> 1 <i>Hühnerfilet in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
209.	<b>GAI PAD MED MA-MUANG (etwas scharf)</b> 1,3 <i>Hühnerfilet gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	15,60
210.	<b>GAI GAB GÄNG (scharf)</b> 1 <i>Hühnerfilet (paniert) mit rot/oder grün Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
211.	<b>GAI "BANGKOK" (etwas scharf)</b> 1 <i>Hühnerfilet (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	15,50
212.	<b>GAI PAD PHONG GRARIH (etwas scharf)</b> 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	15,60
213.	<b>GAI "ORCHID" (etwas scharf)</b> 1,3 <i>Hühnerfilet (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	15,50
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>	15,50
215.	<b>GAI WUN SEN</b> 1 <i>Hühnerfilet gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	15,50
216.	<b>GAI PAD PET (scharf)</b> 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.	<b>MOO PAD TUA-NGORG</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	15,50
301.	<b>MOO PAD PAK RUAM</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	15,50
302.	<b>MOO PAD NOR MAI</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	15,50
303.	<b>MOO PAD KHING</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	15,50
304.	<b>MOO PRIEW WAAN</b> <i>Schweinefleisch (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	15,50
305.	<b>MOO PAD GRA PRAU (etwas scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
306.	<b>MOO RAD PHRIK (etwas scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	15,50
307.	<b>GÄNG PET MOO (scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
308.	<b>GÄNG KIEW WAAN MOO (scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
309.	<b>MOO PAD MED MA-MUANG (etwas scharf)</b> 1,3 <i>Schweinefleisch gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	15,60
310.	<b>MOO GAB GÄNG (scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch (paniert) mit rot/o.grün Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	15,50
311.	<b>MOO "BANGKOK" (etwas scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	15,50
312.	<b>MOO PAD PHONG GRARIH (etwas scharf)</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	15,60
313.	<b>MOO "ORCHID" (etwas scharf)</b> 1,3 <i>Schweinefleisch (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	15,50
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>	15,50
315.	<b>MOO WUN SEN</b> 1 <i>Schweinefleisch gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	15,50
316.	<b>MOO PAD PET (scharf)</b> 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.Portion Reis nach.  
Für die 3.Portion berechnen wir Ihnen den o.g. Preis.**

## Hauptgerichte mit argentinischem Rindfleisch

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



410.	<b>NÜA GAB GÄNG (scharf)</b> 1 <i>Rindfleisch (paniert) mit rot/o.grün Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	17,30
411.	<b>NÜA "BANGKOK"</b> (etwas scharf) 1 <i>Rindfleisch (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	17,30
412.	<b>NÜA PAD PHONG GRARIH (etwas scharf)</b> 1 <i>Rindfleisch gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	17,90
413.	<b>NÜA "ORCHID"</b> (etwas scharf) 1, 3 <i>Rindfleisch (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	17,30
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>	17,30
415.	<b>NÜA WUN SEN</b> 1 <i>Rindfleisch gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	17,90
416.	<b>NÜA PAD PET (scharf)</b> 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.	<b>GAI-NGUANG PAD TUA-NGORG</b> 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	16,20
501.	<b>GAI-NGUANG PAD PAK RUAM</b> 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	16,20
502.	<b>GAI-NGUANG PAD NOR MAI</b> 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	16,20
503.	<b>GAI-NGUANG PAD KHING</b> 1 <i>Putenfilet (paniert) mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	16,20
504.	<b>GAI-NGUANG PRIEW WAAN</b> <i>Putenfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	16,20



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

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



607. <b>GÄNG PET PED (scharf)</b> 1 <i>Ente in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	<b>19,90</b>
608. <b>GÄNG KIEW WAAN PED (scharf)</b> 1 <i>Ente in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	<b>19,90</b>
609. <b>PED PAD MED MA-MUANG (etwas scharf)</b> 1, 3 <i>Ente gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	<b>19,90</b>
610. <b>PED GAB GÄNG (scharf)</b> 1 <i>Ente knusprig mit rot/o.grün Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse</i>	<b>19,90</b>
611. <b>PED "BANGKOK" (etwas scharf)</b> 1 <i>Ente knusprig mit Gemüse in dunkler Soße</i>	<b>19,90</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>19,90</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>19,90</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>19,90</b>

**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

		<b>Euro</b>
700.	<b>PLA TUA-NGORG</b> 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>14,40</b>
701.	<b>PLA PAD PAK RUAM</b> 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>14,40</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>14,40</b>
703.	<b>PLA PAD KHING</b> 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>14,40</b>
704.	<b>PLA PRIEW WAAN</b> <i>Pangasiusfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	<b>14,40</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>14,40</b>
706.	<b>PLA RAD PHRIK (etwas scharf)</b> 1 <i>Pangasiusfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	<b>14,40</b>
707.	<b>PLA CHU CHIE (scharf)</b> 1 <i>Pangasiusfilet gekocht in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Gemüse und Zitronenblätter</i>	<b>16,70</b>
708.	<b>GÄNG KIEW WAAN PLA (scharf)</b> 1 <i>Pangasiusfilet gekocht in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Gemüse und Zitronenblättern</i>	<b>16,70</b>
712.	<b>PLA PAD PHONG GRARIH (etwas scharf)</b> 1 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	<b>16,70</b>
713.	<b>PLA "ORCHID" (etwas scharf)</b> 1,3 <i>Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	<b>16,70</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>16,70</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>16,70</b>



***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. <b>PLA MÜK PAD PAK RUAM</b> 1 <i>Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	16,70
805. <b>PLA MÜK PAD GRA PRAU (etwas scharf)</b> 1 <i>Tintenfisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	16,70
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>	16,70
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>	16,70



## Hauptgerichte mit Garnelen

901. <b>GUNG PAD PAK RUAM</b> 1 <i>Garnelen gebraten mit Knoblauch, Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	19,10
905. <b>GUNG PAD GRA PRAU (etwas scharf)</b> 1 <i>Garnelen gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	19,10
907. <b>GUNG CHU CHIE (scharf)</b> 1 <i>Garnelen gekocht in rotem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Gemüse und Zitronenblätter</i>	19,10
908. <b>GÄNG KIEW WAAN GUNG (scharf)</b> 1 <i>Garnelen gekocht in grünem Curry mit Kokosmilch, Bambus, Gemüse und Zitronenblättern</i>	19,10
912. <b>GUNG PAD PHONG GRARIH (etwas scharf)</b> 1 <i>Garnelen gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse</i>	19,10
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>	19,10
915. <b>GUNG PAD WUN SEN</b> 1 <i>Garnelen gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	19,10
916. <b>GUNG PAD PET (scharf)</b> 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.	<b>GUAI TIAU TOM YAM (etwas scharf)</b> <i>Reisnudelsuppe mit Schweinefleischstücken und, thailänd. Gewürzmischung, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Knoblauch</i>	15,10
922.	<b>GUAI TIAU GAI</b> <i>Reisnudelsuppe mit Hühnerfiletstücken, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Knoblauch</i>	15,10
923.	<b>GUAI TIAU GAI TOM YAM (etwas scharf)</b> <i>Reisnudelsuppe mit Hühnerfiletstücken und, Sojasprossen, Lauchzwiebeln, Erdnüssen und Knoblauch</i>	15,10
924.	<b>GUAI TIAU PED</b> <i>Reisnudelsuppe mit gebackenem Entenfleisch, Sojasprossen, Sellerie und Knoblauch</i>	16,90
926.	<b>GUAI TIAU HÄNG<sub>1</sub></b> <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.	<b>KAO PAD/ BAA MEE PAD</b> <i>Portion gebratener Reis/ oder gebratene Nudeln</i>	4,90
807.	<b>KAO PAD SEI KAI/ BAA MEE PAD SEI KAI</b> <i>Portion gebratener Reis mit Ei/ oder gebratene Nudeln mit Ei</i>	6,10
808.	<b>NAM BANGKOK SEI PAK</b> <i>Portion Soße Bangkok mit Gemüse</i>	5,20
809.	<b>NAM GÄNG DÄNG SEI PAK</b> <i>Portion Currysoße mit Gemüse</i>	5,20
810.	<b>NAM PRIEW WAAN SEI PAK</b> <i>Portion süß- saure Soße mit Gemüse</i>	5,20
811/.	<b>NAM PRIEW WAAN LÜÜH NAM JIM SATAY</b> <i>Kleine Portion</i>	2,00
812.	<i>Große Portion</i>	5,00
813.	<b>GAI SCHUUP</b> <i>Portion Hühnerfleisch paniert</i>	6,00
815.	<b>DIPS</b> <i>Portion Sojasauce oder Samba Oelek, ca. 10ml</i>	1,00

## Nachtisch

80.	<b>GLUAI TOOD</b> <i>Gebackene Bananen mit Kokosraspeln, Sesam und Honig</i>	6,60
81.	<b>SAPAROT TOOD</b> <i>Gebackene Ananas mit Kokosraspeln, Sesam und Honig</i>	6,60
84.	<b>ROTI PANCAKES</b> <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.	<b>THOMAS RATH</b> <i>Tafelwein, lieblich, halbtrocken oder trocken</i>	0,2 l		4,30
331.	<b>LE BLANC DE DELTA DOMAINES</b> <i>Französischer Tafelwein, leicht und trocken</i>	0,2 l		4,80
332.	<b>WEINSCHORLE</b> <i>Trocken</i>	0,2 l		4,30

#### Rosé

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

#### Rot

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

### 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		19,50
------	---	--------	--	-------

#### Rot

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