

# Orchid Thai House

**Inh. Thomas Meier**  
Willy-Brandt-Platz 4  
38440 Wolfsburg  
Tel : 05361-837880

STAND 12-2024

## Tageskarte mit Allergiker Info

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

	EUR
01. <b>POR PIER TOOD</b> 1(VEGETARISCH O.MIT HACKFLEISCH) <i>Thailändische Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße</i>	<b>4,70</b>
02. <b>HUA CHAI TAO TOOD</b> 1,G <i>Frittiertes Rettich mit süß-saurer Soße</i>	<b>4,20</b>
03. <b>PAK RUAM TOOD</b> 1,G <i>Frittiertes Gemüse mit süß-saurer Soße</i>	<b>4,20</b>
04. <b>TAO HOO TOOD</b> 1,SB <i>Frittiertes Tofu mit süß-saurer Soße</i>	<b>4,70</b>
05. <b>SATAY GAI</b> M,N <i>Hühnerfleischspießchen mit thailändischer Erdnussbutter</i>	<b>5,90</b>
07. <b>LOOK CHIN PLA TOOD</b> G,E <i>Frittierte Fischbällchen, paniert mit süß-saurer Soße</i>	<b>5,40</b>
08. <b>MOO YANG "ISAAN" (scharf)</b> 1,SB <i>Gegrilltes Schweinefleisch mit scharfer Soße aus Nordost-Thailand</i>	<b>8,70</b>
09. <b>KIEW TOOD</b> 1 <i>Frittierte mit Schweinefleisch gefüllte Wantan-Teigtaschen mit süß-saurer Soße</i>	<b>5,90</b>
32. <b>GUNG "TEMPURA"</b> G,E,K <i>Garnelen paniert mit süß-saurer Soße</i>	<b>10,20</b>
33. <b>PLA MÜK "TEMPURA"</b> G,E,W <i>Tintenfischstücke paniert mit süß-saurer Soße</i>	<b>9,50</b>
34. <b>GUNG GAP PLA MÜK "TEMPURA"</b> G,E,K,W <i>Garnelen und Tintenfischringe paniert mit süß-saurer Soße</i>	<b>11,40</b>
35. <b>THOOTMAN TALEE</b> K,F,S,E <i>Thailändische Frikadellen aus Fischfilet, Garnelen und Kräutern mit süß-saurer Soße</i>	<b>10,70</b>

### Suppen

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

### THAILÄNDISCHE SALATE (SÄMTL. SCHARF)

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

### Hauptgerichte mit Gemüse

	EUR
31. <b>PAD PAK RUAM</b> 1SB <i>Gemüse und Bambus gebraten mit Sojasoße</i>	<b>13,90</b>
37. <b>GÄNG PET PAK RUAM</b> 1M <i>Gemüse und Bambus in rotem Curry und Kokosmilch und Sahne</i>	<b>13,90</b>

### Reis und Nudeln gebraten

	EUR
40. <b>KAO PAD JEE</b> 1SB <i>Reis gebraten mit Gemüse und Sojasoße</i>	<b>13,50</b>
41. <b>KAO PAD GAI</b> 1SB,E <i>Reis gebraten mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>14,90</b>
42. <b>KAO PAD GUNG</b> 1SB,E,K <i>Reis gebraten mit Garnelen, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>16,50</b>
43. <b>KAO PAD MOO</b> 1SB,E <i>Reis gebraten mit Schweinefleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>14,90</b>
44. <b>KAO PAD NÜA</b> 1SB,E <i>Reis gebraten mit Rindfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>15,90</b>
50. <b>BAA MEE PAD JEE</b> 1G,SB <i>Gelbnudeln gebraten mit Gemüse und Sojasoße</i>	<b>13,50</b>
51. <b>BAA MEE PAD GAI</b> 1G,SB,E <i>Gelbnudeln gebraten mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>14,90</b>
52. <b>BAA MEE PAD MOO</b> 1G,SB,E <i>Gelbnudeln gebraten mit Schweinefleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>14,90</b>
53. <b>BAA MEE PAD NÜA</b> 1G,SB,E <i>Gelbnudeln gebraten mit Rindfleisch, Ei, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>15,90</b>
54. <b>BAA MEE PAD GUNG</b> 1G,SB,E,K <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> 1E,N,SB <i>Nudeln gebraten nach Thai-Art mit Tofu, Ei, Erdnüssen und Gemüse</i>	<b>14,90</b>
61. <b>PAD THAI GAI</b> 1E,N,SB <i>Nudeln gebraten nach Thai-Art mit Hühnerfleisch, Ei, Erdnüssen und Gemüse</i>	<b>15,50</b>
62. <b>PAD THAI GUNG</b> 1E,N,SB,K <i>Nudeln gebraten nach Thai-Art mit Garnelen, Ei, Erdnüssen und Gemüse</i>	<b>17,90</b>

### Hauptgerichte mit Tofu (Herkunft: Deutschland)

	EUR
100. <b>TAO HOO PAD TUA-NGORG</b> 1SB <i>Tofu gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>14,50</b>
101. <b>TAO HOO PAD PAK RUAM</b> 1SB <i>Tofu gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>14,50</b>
102. <b>TAO HOO PAD NOR MAI</b> 1SB <i>Tofu gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	<b>14,50</b>

103. <b>TAO HOO PAD KHING</b> 1SB <i>Tofu gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>14,50</b>
104. <b>TAO HOO PRIEW WAAN</b> SB <i>Tofu mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	<b>14,50</b>
105. <b>TAO HOO PAD GRA PRAU (etwas scharf)</b> 1SB <i>Tofu gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	<b>14,50</b>
106. <b>TAO HOO RAD PHRIK (etwas scharf)</b> 1SB <i>Tofu mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	<b>14,50</b>
107. <b>GÄNG PET TAO HOO (scharf)</b> 1SB,M <i>Tofu in rotem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse</i>	<b>14,50</b>
108. <b>GÄNG KIEW WAAN TAO HOO (scharf)</b> 1SB,M <i>Tofu in grünem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse</i>	<b>14,50</b>
109. <b>TAO HOO PAD MED MA-MUANG (etwas scharf)</b> 1, 3SB,SF <i>Tofu gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	<b>14,50</b>
112. <b>TAO HOO PAD PHONG GRARIH (etwas scharf)</b> 1SB,E,S <i>Tofu gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Zwiebeln und Gemüse</i>	<b>14,50</b>
113. <b>TAO HOO "ORCHID" (etwas scharf)</b> 1, 3SB <i>Tofu gebraten mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	<b>14,50</b>
114. <b>TAO HOO PAD PHRIK OON (etwas scharf)</b> 1SB,F <i>Tofu gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	<b>14,50</b>
115. <b>TAO HOO WUN SEN</b> 1SB,E <i>Tofu gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	<b>14,50</b>
116. <b>TAO HOO PAD PET (scharf)</b> 1SB <i>Tofu gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen</i>	<b>14,50</b>

### Hauptgerichte mit Huhn (Herkunft: EU)

200. <b>GAI PAD TUA-NGORG</b> 1SB <i>Hühnerfilet gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>15,50</b>
201. <b>GAI PAD PAK RUAM</b> 1SB <i>Hühnerfilet gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>15,50</b>
202. <b>GAI PAD NOR MAI</b> 1SB,F <i>Hühnerfilet gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße</i>	<b>15,50</b>
203. <b>GAI PAD KHING</b> 1SB <i>Hühnerfilet gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße</i>	<b>15,50</b>
204. <b>GAI PRIEW WAAN</b> G,E <i>Hühnerfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	<b>15,50</b>
205. <b>GAI PAD GRA PRAU (etwas scharf)</b> 1SB <i>Hühnerfilet gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse</i>	<b>15,50</b>
206. <b>GAI RAD PHRIK (etwas scharf)</b> 1G,E <i>Hühnerfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse</i>	<b>15,50</b>
207. <b>GÄNG PET GAI (scharf)</b> 1M <i>Hühnerfilet in rotem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse</i>	<b>15,50</b>
208. <b>GÄNG KIEW WAAN GAI (scharf)</b> 1M <i>Hühnerfilet in grünem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse</i>	<b>15,50</b>
209. <b>GAI PAD MED MA-MUANG (etwas scharf)</b> 1, 3SB,SF <i>Hühnerfilet gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse</i>	<b>15,60</b>
210. <b>GAI GAB GÄNG (scharf)</b> 1G,E,M <i>Hühnerfilet (paniert) mit Curry-Soße, Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse</i>	<b>15,50</b>
211. <b>GAI "BANGKOK" (etwas scharf)</b> 1G,E,SB <i>Hühnerfilet (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße</i>	<b>15,50</b>
212. <b>GAI PAD PHONG GRARIH (etwas scharf)</b> 1M,E,S <i>Hühnerfilet gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Zwiebeln und Gemüse</i>	<b>15,60</b>
213. <b>GAI "ORCHID" (etwas scharf)</b> 1, 3G,E <i>Hühnerfilet (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern</i>	<b>15,50</b>
214. <b>GAI PAD PHRIK OON (etwas scharf)</b> 1F,SB <i>Hühnerfilet gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße</i>	<b>15,50</b>
215. <b>GAI WUN SEN</b> 1SB,E <i>Hühnerfilet gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse</i>	<b>15,50</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>15,50</b>

**Hauptgerichte mit Schweinefleisch (Herkunft: Deutschland)**

300.	<b>MOO PAD TUA-NGORG</b> 1SB Schweinefleisch gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße	EUR <b>15,50</b>
301.	<b>MOO PAD PAK RUAM</b> 1SB Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße	<b>15,50</b>
302.	<b>MOO pad nor mai</b> 1SB,F Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße	<b>15,50</b>
303.	<b>MOO pad khing</b> 1SB Schweinefleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße	<b>15,50</b>
304.	<b>MOO priew waan</b> G,E Schweinefleisch (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse	<b>15,50</b>
305.	<b>MOO pad gra prau (ETWAS SCHARF)</b> 1SB Schweinefleisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse	<b>15,50</b>
306.	<b>MOO PAD PHRIK (etwas scharf)</b> 1G,E,SB Schweinefleisch (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse	<b>15,50</b>
307.	<b>GÄNG PET MOO (SCHARF)</b> 1M Schweinefleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse	<b>15,50</b>
308.	<b>gäng kiew waan MOO (SCHARF)</b> 1M Schweinefleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse	<b>15,50</b>
309.	<b>MOO pad med ma-muang (ETWAS SCHARF)</b> 1, 3SB,SF Schweinefleisch gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse	<b>15,60</b>
310.	<b>moo gab gäng (SCHARF)</b> 1G,E,M Schweinefleisch (paniert) mit Curry-Soße, Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse	<b>15,50</b>
311.	<b>moo "BANGKOK" (ETWAS SCHARF)</b> 1G,E,SB Schweinefleisch (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße	<b>15,50</b>
312.	<b>MOO pad phong grarih (ETWAS SCHARF)</b> 1E,S,M,S Schweinefleisch gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Zwiebeln und Gemüse	<b>15,60</b>
313.	<b>MOO "ORCHID" (ETWAS SCHARF)</b> 1, 3G,E,SB Schweinefleisch (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern	<b>15,50</b>
314.	<b>MOO pad Phrik oon (ETWAS SCHARF)</b> 1F,SB Schweinefleisch gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße	<b>15,50</b>
315.	<b>MOO wun sen</b> 1E,SB Schweinefleisch gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse	<b>15,50</b>
316.	<b>MOO pad pet (SCHARF)</b> 1F Schweinefleisch gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen	<b>15,50</b>

**Hauptgerichte mit argentinischem Rindfleisch (Herkunft: Argentinien)**

400.	<b>NÜA PAD TUA-NGORG</b> 1SB Rindfleisch gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße	<b>16,80</b>
401.	<b>NÜA PAD PAK RUAM</b> 1SB Rindfleisch gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße	<b>16,80</b>
402.	<b>NÜA pad nor mai</b> 1SB,F Rindfleisch gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße	<b>16,80</b>
403.	<b>NÜA pad khing</b> 1SB Rindfleisch gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße	<b>16,80</b>
404.	<b>NÜA priew waan</b> G,E Rindfleisch (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse	<b>16,80</b>
405.	<b>NÜA pad gra prau (ETWAS SCHARF)</b> 1SB Rindfleisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse	<b>16,80</b>
406.	<b>NÜA RAD PHRIK (etwas scharf)</b> 1G,E Rindfleisch (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse	<b>16,80</b>
407.	<b>GÄNG PET NÜA (SCHARF)</b> 1M Rindfleisch in rotem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse	<b>17,30</b>
408.	<b>GÄNG KIEW WAAN NÜA (SCHARF)</b> 1M Rindfleisch in grünem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse	<b>17,30</b>
409.	<b>NÜA pad med ma-muang (ETWAS SCHARF)</b> 1, 3SB,SF Rindfleisch gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse	<b>17,30</b>
410.	<b>NÜA GAB GÄNG (SCHARF)</b> 1G,E Rindfleisch (paniert) mit Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse	<b>17,30</b>
411.	<b>NÜA "BANGKOK" (ETWAS SCHARF)</b> 1G,E,SB Rindfleisch (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße	<b>17,30</b>
412.	<b>NÜA pad phong grarih (ETWAS SCHARF)</b> 1E,S Rindfleisch gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gemüse	<b>17,90</b>
413.	<b>NÜA "ORCHID" (ETWAS SCHARF)</b> 1, 3G,E,SB Rindfleisch (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern	<b>17,30</b>
414.	<b>NÜA pad Phrik oon (ETWAS SCHARF)</b> 1SB,F Rindfleisch gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße	<b>17,30</b>

415.	<b>NÜA WUN SEN</b> 1 SB,E Rindfleisch gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse	<b>17,90</b>
416.	<b>NÜA PAD PET (SCHARF)</b> 1F Rindfleisch gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen	<b>17,30</b>

**Hauptgerichte mit Pute (Herkunft: EU)**

500.	<b>GAI-NGUANG PAD TUA-NGORG</b> 1G,E,SB Putenfilet (paniert) mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße	<b>16,20</b>
501.	<b>GAI-NGUANG PAD PAK RUAM</b> 1 G,E,SB Putenfilet (paniert) mit Bambus, Gemüse und Sojasoße	<b>16,20</b>
502.	<b>GAI-NGUANG pad nor mai</b> 1G,E,SB,F Putenfilet (paniert) mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße	<b>16,20</b>
503.	<b>GAI-NGUANG pad khing</b> 1G,E,B Putenfilet (paniert) mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße	<b>16,20</b>
504.	<b>GAI-NGUANG priew waan</b> G,E Putenfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse	<b>16,20</b>
505.	<b>GAI-NGUANG pad gra prau (ETWAS SCHARF)</b> 1G,E,SB Putenfilet (paniert) mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse	<b>16,20</b>
506.	<b>GAI-NGUANG RAD PHRIK (etwas scharf)</b> 1G,E Putenfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse	<b>16,20</b>
508.	<b>GÄNG KIEW WAAN GAI-NGUANG (SCHARF)</b> 1G,E,M Putenfilet (paniert) in grüner Currysoße mit Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse	<b>16,70</b>
509.	<b>GAI-NGUANG med ma-muang (ETWAS SCHARF)</b> 1, 3G,E,SB Putenfilet (paniert) mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse	<b>16,70</b>
510.	<b>GAI-NGUANG gab gäng (SCHARF)</b> 1G,E,M Putenfilet (paniert) mit roter Currysoße, Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse	<b>16,70</b>
511.	<b>GAI-NGUANG "BANGKOK" (ETWAS SCHARF)</b> 1G,E,SB Putenfilet (paniert) mit Gemüse in dunkler Soße	<b>16,70</b>
513.	<b>GAI-NGUANG "ORCHID" (ETWAS SCHARF)</b> 1, 3G,E,SB Putenfilet (paniert) mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern	<b>16,70</b>

**Hauptgerichte mit Ente (Herkunft: Thailand)**

600.	<b>PED PAD TUA-NGORG</b> 1SB Ente gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße	<b>19,60</b>
601.	<b>PED PAD PAK RUAM</b> 1SB Ente gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße	<b>19,60</b>
602.	<b>PED PAD NOR MAI</b> 1SB,F Ente gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße	<b>19,60</b>
603.	<b>PED PAD KHING</b> 1SB Ente gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße	<b>19,60</b>
604.	<b>PED PRIEW WAAN</b> 1 Ente knusprig mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse	<b>19,60</b>
605.	<b>PED PAD GRA PRAU (ETWAS SCHARF)</b> 1SB Ente gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse	<b>19,60</b>
606.	<b>PED RAD PHRIK (etwas scharf)</b> 1 Ente knusprig mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse	<b>19,60</b>
607.	<b>Gäng pet PED (SCHARF)</b> 1M Ente in rotem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse	<b>19,90</b>
608.	<b>Gäng kiew waan PED (SCHARF)</b> 1 Ente in grünem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus und Gemüse	<b>19,90</b>
609.	<b>PED pad med ma-muang (ETWAS SCHARF)</b> 1, 3SB,SF Ente gebraten mit Cashew-Nüssen, Champignons und Gemüse	<b>19,90</b>
610.	<b>ped gab gäng (SCHARF)</b> 1 Ente knusprig mit Curry-Soße, Kokosmilch, Bambus und Gemüse	<b>19,90</b>
611.	<b>ped "BANGKOK" (ETWAS SCHARF)</b> 1SB Ente knusprig mit Gemüse in dunkler Soße	<b>19,90</b>
613.	<b>PED "ORCHID" (ETWAS SCHARF)</b> 1, 3SB Ente gebraten mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern	<b>19,90</b>
614.	<b>PED pad Phrik oon (ETWAS SCHARF)</b> 1SB,F Ente gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße	<b>19,90</b>
616.	<b>PED pad pet (SCHARF)</b> 1F Ente gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen	<b>19,90</b>

**Hauptgerichte mit Fisch (Herkunft: Thailand, Vietnam)**

700.	<b>PLA TUA-NGORG</b> 1SB Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Sojasprossen, Gemüse und Sojasoße	<b>14,40</b>
701.	<b>PLA PAD PAK RUAM</b> 1SB Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Bambus, Gemüse und Sojasoße	<b>14,40</b>
702.	<b>PLA pad nor mai</b> 1SB,F Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Bambus, Gemüse, Tungku-Pilze und Knoblauch in Austernsoße	<b>14,40</b>

703.	<b>PLA pad khing</b> 1SB Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Ingwer, Morcheln, Gemüse und Sojasoße	<b>14,40</b>
704.	<b>PLA priew waan</b> G,E Pangasiusfilet (paniert) mit süß-saurer Soße, Ananas, Bambus und Gemüse	<b>14,40</b>
705.	<b>PLA pad gra prau (ETWAS SCHARF)</b> 1G,E,SB Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse	<b>14,40</b>
706.	<b>PLA PAD PHRIK (etwas scharf)</b> 1G,E Pangasiusfilet (paniert) mit Knoblauch-Chilisoße, Ananas, Bambus und Gemüse	<b>14,40</b>
707.	<b>Pla chu chie (SCHARF)</b> 1M Pangasiusfilet gekocht in rotem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus, Gemüse und Zitronenblätter	<b>16,70</b>
708.	<b>Gäng kiew waan PLA (SCHARF)</b> 1M Pangasiusfilet gekocht in grünem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus, Gemüse und Zitronenblättern	<b>16,70</b>
712.	<b>PLA pad phong grarih (ETWAS SCHARF)</b> 1M,S Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Zwiebeln und Gemüse	<b>16,70</b>
713.	<b>PLA "ORCHID" (ETWAS SCHARF)</b> 1, 3G,E,SB Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Thai-Basilikum, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln, Morcheln, Ananas, Gemüse und Zitronenblättern	<b>16,70</b>
714.	<b>PLA pad Phrik oon (ETWAS SCHARF)</b> 1SB,F Pangasiusfilet frittiert und gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße	<b>16,70</b>
716.	<b>PLA pad pet (SCHARF)</b> 1F Pangasiusfilet frittiert und gebraten in rotem Curry mit thail. Kräutern, Bambus, Paprika und langen Bohnen	<b>16,70</b>

**Hauptgerichte mit Tintenfisch (Herkunft: Thailand)**

801.	<b>Pla mük pad pak ruam</b> 1SB Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, Bambus, Gemüse und Sojasoße	<b>16,70</b>
805.	<b>PLA mük pad gra prau (ETWAS SCHARF)</b> 1SB Tintenfisch gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse	<b>16,70</b>
814.	<b>PLA mük pad Phrik oon (ETWAS SCHARF)</b> 1SB,F Tintenfisch gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße	<b>16,70</b>
816.	<b>PLA mük pad pet (SCHARF)</b> 1F Tintenfisch gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Knoblauch, Bambus, Paprika und langen Bohnen	<b>16,70</b>

**Hauptgerichte mit Garnelen (Herkunft: Thailand)**

901.	<b>GUNG PAD PAK RUAM</b> 1SB Garnelen gebraten mit Knoblauch, Bambus, Gemüse und Sojasoße	<b>19,10</b>
905.	<b>Gung pad gra prau (ETWAS SCHARF)</b> 1SB Garnelen gebraten mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Bambus und Gemüse	<b>19,10</b>
907.	<b>GUNG chu chie (SCHARF)</b> 1M Garnelen gekocht in rotem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus, Gemüse und Zitronenblätter	<b>19,10</b>
908.	<b>gäng kiew waan GUNG (SCHARF)</b> 1M Garnelen gekocht in grünem Curry mit Kokosmilch, Sahne, Bambus, Gemüse und Zitronenblättern	<b>19,10</b>
912.	<b>Gung pad phong grarih (ETWAS SCHARF)</b> 1E,S Garnelen gebraten mit gelbem Curry, Ei, Knoblauch, Thai-Sellerie, Zwiebeln und Gemüse	<b>19,10</b>
914.	<b>Gung pad Phrik oon (ETWAS SCHARF)</b> 1SB,F Garnelen gebraten mit Peperoni, Paprika, Porree, Zwiebeln und Knoblauch in Austern- und Sojasoße	<b>19,10</b>
915.	<b>Gung pad wun sen</b> 1SB,E Garnelen gebraten mit Glasnudeln, Ei, Knoblauch und Gemüse	<b>19,10</b>
916.	<b>Gung pad pet (SCHARF)</b> 1 Garnelen gebraten in rotem Curry mit thailändischen Kräutern, Knoblauch, Bambus, Paprika und langen Bohnen	<b>19,10</b>

**Nachtisch**

80.	<b>Gluai tood</b> SS,G Gebackene Bananen mit Kokosraspeln, Sesam und Honig	<b>6,60</b>
81.	<b>saparot tood</b> SS,G Gebackene Ananas mit Kokosraspeln, Sesam und Honig	<b>6,60</b>
84.	<b>roti pancakes</b> G Thailändischer Blätterteig-Pfannkuchen belegt mit frischen Bananen und Süßmilchsoße	<b>7,10</b>

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

- Konservierungsmittel in Sojasoße bzw. Sambal Olek
- Antioxidationsmittel in Champignons
- G-Glutenhaltiges Getreide, K-Krebstiere, E-Eier, F-Fische, N-Erdnüsse, SB-Sojabohnen, M-Milch, SF-Schalenfrüchte, S-Sellerie, SS-Sesamsamen, SD-Schwefeldioxid+Sulfit, W-Weichtiere und aus vorgenannten Lebensmitteln gewonnene Erzeugnisse