

18 **Kao Pad**
Gebratener Reis mit Eier und Gemüse

19 **Kao Pad Prig** 
Gebratener Reis mit Chilli-Basilikum

20 **Pad Thai**
Gebratene Reismnudeln mit Tamarindensoße, Eier, Koriander, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Karotten

21 **Gue Tiow Pad**
Gebratene Reismnudeln mit Gemüse und Ei

22 **Pad Mee**
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Ei

23 **Gue Tiow Pad Khi Mao** 
Gebratene Reismnudeln in Chilli-Knoblauch Thai Art

24 **Gue Tiow Nam**
Reismnudelsuppe

25 **Bami Nam**
Eiernudelsuppe

Nachspeisen

4.1 **Gluey Thod Nam Pung** **4,50**
Gebackene Banane mit Honig und Eis

4.2 **Gluey Buad Chiee** **4,00**
Banane in Kokosmilch

4.3 **Sabparod Thod** **4,50**
Gebackene Ananas mit Honig und Eis

4.4 **Lychees in Sirup** **4,00**

Thailand Und seine Gewürze



Thai Basilikum
Das Thai Basilikum unterscheidet sich zum einheimischen Basilikum am süß-pfeffrigen Geschmack.



Kaffir Limette
gibt ein ganz besonderes Zitronenaroma an Suppen, Pilz-, Fisch- und Fleischgerichte oder hauchfein geschnitten an Salate ab.



Zitronengras
Heilende Wirkung bei Fieber, Hauterkrankungen und Rheuma



Ingwer
Gibt man gerieben oder fein gehackt - ohne langes Kochen den Gerichten bei. Somit schmeckt er angenehm scharf. Ingwer hat zudem eine schmerzlindernde Wirkung



Chili
In der Thai Küche werden mehrere Arten von Chilischoten verwendet. Die Chili unterscheiden sich durch den Grad der Schärfe. Kleinere Chili sind in der Regel schärfer.

Fernöstliche Spezialitäten

Bei uns im **Thai Orchid** kommen ausschließlich gesunde Speisen auf die Tafel. Wir kochen nur mit frischen und hochwertigen Produkten sowie mit original thailändischen Gewürzen und Kräutern. Heraus kommen vielfältige Gerichte der traditionellen Thai-Küche – lecker, leicht und delikats!

So finden Sie zu uns



Öffnungszeiten

Di: 17.00-22.30
Mi, Do, Fr, Sa & So:
11.30-14.30 und 17.00-22.30
Mo Ruhetag

Tel: 09181 - 2650136

Restaurant Thai Orchid
im Pfarrheim | Saarlandstraße 13
92318 Neumarkt i.d.OPf.
info@thaiorchid-neumarkt.de
www.thaiorchid-neumarkt.de

Thai Orchid
original thai food restaurant



Speisekarte
zum Mitnehmen

Vorspeisen



- 1.1 **Po Piad Thod** **4,00**
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
- 1.2 **Geaw Thod** **4,50**
Wantan Teigtaschen gebacken mit Hühnchenfüllung
- 1.3 **Sate Gai** **5,50**
Hühnchenbrustspieße mit Erdnussoße
- 1.4 **Pag Thod** **5,50**
Gemüse gebacken mit süß-sauer Dip
- 1.5 **Goong Thod** **6,00**
Hummerkrabben gebacken mit süß-sauer Dip
- 1.6 **Pla Muk Thod** **6,00**
Tintenfisch gebacken mit süß-sauer Dip
- 1.7 **Vorspeisen Mix** **10,50**
Verschiedene Vorspeisen für 2 Personen

Suppen



- 2.1 **Tom Yam** **5,00**
Zitronengrassuppe mit Hähnchen
- 2.2 **Tom Yam** **5,50**
Zitronengrassuppe mit Meeresfrüchte
- 2.3 **Tom Ka** **5,00**
Kokosmilchsuppe mit Hähnchen
- 2.4 **Gäng Jüd Pag** **3,80**
Gemüsesuppe



- 2.5 **Giew Nam** **4,50**
Klare Suppe mit Wantan Teigtaschen
- 2.6 **Tofusuppe** **4,00**
Klare Suppe mit Tofu und Gemüse
- 2.7 **Gang Jaus Woon Sen** **4,00**
Glasnudelsuppe

Salate



- 3.1 **Yum Woon Sen** **7,00**
Glasnudelsalat mit Krabben und pikanten Gewürzen
- 3.2 **Lab** **8,00**
Gehacktes Fleisch mit Limonen und Kräutern
- 3.3 **Yam** **7,00**
In Streifen geschnittenes Fleisch mit Limonen u. Kräutern
- 3.4 **Nam Tok** **8,00**
Fleischsalat mit Limone nach Thai Art
- 3.5 **Som Tam** **9,00**
Papayasalat
- 3.6 **Entensalat** **9,00**
Entensalat nach Thai Art

Hauptgerichte

kombinieren Sie Ihr Hauptgericht selbst

1. Wählen Sie Ihr Hauptgericht

				
knusprige Ente	Hähnchenbrust	Meeresfrüchte	Tofu	Rinder-Hüfte
12,50	10,90	14,50	9,50	11,50
				
Schweinefilet	Tintenfisch	Vegetarisch	Scampi	Fisch
10,90	12,50	9,00	15,00	13,50

2. Dazu Ihre Beilage nach Wunsch

- 1 **Gäng Pet** 
Rotes Thaicurry mit Kokosmilch
- 2 **Gäng Kiau Wan** 
Grünes Thaicurry mit Kokosmilch
- 3 **Gäng Panäng**
Würziges Thaicurry in Kokosmilch und Limettenblättern
- 4 **Gäng Massaman**
Currymischung mit 20 verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Kartoffeln, Kokos, Erdnüsse
- 5 **Gäng Khua „exotisch“**
in roter Currypaste, Kokosmilch, Ananas, Lychees, Tomaten
- 6 **Shu Shi**
Cremiges rotes Kokoscurry mit Limettenblättern

- 7 **Pad Prig King** 
Gebratene Currypaste mit Meeresfrüchte
- 8 **Pad Prig Pau**
Gebraten in geröstete Chillibohnenpaste
- 9 **Pad Prig Gaeng** 
Gebraten in roter Currypaste
- 10 **Pad Bai Kaprau** 
Gebraten Thai Peperoni, Basilikum
- 11 **Pad King**
Würzig gebratenes Gemüse mit Ingwer
- 12 **Pad Med Ma Muang**
Gebraten mit Cashew Nüssen Thai Art
- 13 **Pad Kratim Prik Thai**
Würzig gebratenes Gemüse mit Pfeffer-Knoblauchsoße
- 14 **Pad Priaw Waan**
Süß-sauer mit Gurke, Tomaten, Zwiebeln, Ananas, Paprika und Pilzen
- 15 **Pad Pag Ruammit**
Gebratenes Gemüse der Saison
- 16 **Sot tua**
Gemüse, Erdnussoße
- 17 **Sot Ma-muang**
Mangosoße, Kokosmilch, Gemüse

