

Thai Orchid

original thai food restaurant



Speisekarte
zum Mitnehmen

Vorspeisen



- | | |
|--|-------|
| 1.1 Po Plad Thod
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung | 6,00 |
| 1.2 Geaw Thod
Wantan Teigtaschen gebacken mit
Hühnchenfüllung | 6,50 |
| 1.3 Sate Gal
Hühnchenbrustspieße mit Erdnussoße | 7,50 |
| 1.4 Pag Thod
Gemüse gebacken mit süß-sauer Dip | 7,50 |
| 1.5 Goong Thod
Hummerkrabben gebacken mit
süß-sauer Dip | 8,00 |
| 1.6 Pla Muk Thod
Tintenfisch gebacken mit süß-sauer Dip | 8,00 |
| 1.7 Vorspeisen Mix
Verschiedene Vorspeisen für 2 Personen | 12,50 |

Suppen



- | | |
|---|------|
| 2.1 Tom Yam
Zitronengrassuppe mit Hähnchen | 7,50 |
| 2.2 Tom Yam
Zitronengrassuppe mit Meeresfrüchte | 8,00 |
| 2.3 Tom Ka
Kokosmilchsuppe mit Hähnchen | 7,00 |
| 2.4 Gäng Jüd Pag
Gemüsesuppe | 6,00 |



2.5 **Glew Nam** 6,50
Klare Suppe mit Wantan Teigtaschen

2.6 **Tofusuppe** 6,00
Klare Suppe mit Tofu und Gemüse

2.7 **Gang Jaus Woon Sen** 6,00
Glasnudelsuppe



Salate

3.1 **Yum Woon Sen** 🌶️ 10,00
Glasnudelsalat mit Krabben und
pikanten Gewürzen

3.2 **Lab** 🌶️🌶️ 11,00
Gehacktes Fleisch mit Limonen
und Kräutern

3.3 **Yam** 🌶️ 11,00
In Streifen geschnittenes Fleisch mit
Limonen u. Kräutern

3.4 **Nam Tok** 🌶️🌶️ 11,00
Fleischsalat mit Limone nach Thai Art

3.5 **Som Tam** 🌶️ 12,00
Papayasalat

3.6 **Entensalat** 🌶️ 12,00
Entensalat nach Thai Art

Hauptgerichte

kombinieren Sie Ihr Hauptgericht selbst

1. Wählen Sie Ihr Hauptgericht



knusprige
Ente
15,50



Hähnchen-
brust
13,90



Meeres-
früchte
17,50



Tofu
12,50



Rinder-
Hüfte
14,50



Schweine-
filet
12,90



Tinten-
fisch
15,50



Vege-
tarisch
12,00



Scampi
18,00



Fisch
16,50

2. Dazu Ihre Beilage nach Wunsch

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

- 7 **Pad Prig King** 🌶️
Gebratene Currypaste Thai Art
- 8 **Pad Prig Pau**
Gebraten in geröstete Chillibohnenpaste
- 9 **Pad Prig Gaeng** 🌶️🌶️
Gebraten in roter Currypaste
- 10 **Pad Bal 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 Prial Waan**
Süß-sauer mit Gurke, Tomaten,
Zwiebeln, Ananas, Paprika und Pilzen
- 15 **Pad Pag Ruammit**
Gebratenes Gemüse der Saison
- 16 **Sot tua**
Gemüse, Erdnusssoße
- 17 **Sot Ma-muang**
Mangosoße, Kokosmilch, Gemüse



18 **Kao Pad**

Gebratener Reis mit Eier und Gemüse

19 **Kao Pad Prig** 🌶️

Gebratener Reis mit Chilli-Basilikum

20 **Pad Thal**

Gebratene Reismudeln mit Tamarindensoße, Eier, Koriander, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Karotten

21 **Gue Tlow Pad**

Gebratene Reismudeln mit Gemüse und Ei

22 **Pad Mee**

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Ei

23 **Gue Tlow Pad Khl Mao** 🌶️

Gebratene Reismudeln in Chilli-Knoblauch Thai Art

24 **Gue Tlow Nam**

Reismudelsuppe

25 **Bami Nam**

Eiernudelsuppe

Nachspeisen

4.1 **Gluey Thod Nam Pung** **6,50**

Gebackene Banane mit Honig und Eis

4.2 **Gluey Buad Chlee** **6,00**

Banane in Kokosmilch

4.3 **Sabparod Thod** **6,50**

Gebackene Ananas mit Honig und Eis

4.4 **Lychees In Slrup** **6,00**

Thailand

Und seine Gewürze



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



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.



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 **Thal 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!

Mittagsmenü

Wahlweise mit Suppe, Frühlingsrolle oder Wantan

1. Wählen Sie Ihr Hauptgericht

				
knusprige Ente 11,90	Hähnchenbrust 10,90	Meeresfrüchte 13,50	Tofu 9,50	Rinderhüfte 10,90
				
Schweinefilet 10,90	Tintenfisch 13,50	Vegetarisch 9,50	Scampi 15,00	Fisch 13,50

2. Dazu Ihre Beilage nach Wunsch

- 5.1 **Gäng Pet** 
Rotes Thaicurry mit Kokosmilch
- 5.2 **Gäng Klau Wan** 
Grünes Thaicurry mit Kokosmilch
- 5.3 **Gäng Panäng**
Würziges Thaicurry in Kokosmilch und Limettenblättern
- 5.4 **Pad Prig Gaeng**  
Gebraten in roter Currypaste
- 5.5 **Pad Bal Kaprau** 
Gebraten, Thai Peperoni, Basilikum
- 5.6 **Pad King**
Würzig gebratenes Gemüse mit Ingwer



Mittagsmenü

5.7 **Pad Med Ma Muang**
Gebraten mit Cashew Nüssen Thai Art



5.8 **Pad Kratim Prik Thal**
Würzig gebratenes Gemüse mit
Pfeffer-Knoblauchsoße



5.9 **Pad Prlaw Waan**
Süß-sauer mit Gurke, Tomaten, Zwie-
beln, Ananas, Paprika und Pilzen



5.10 **Pad Pag Ruammit**
Gebratenes Gemüse der Saison



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



5.12 **Pad Thal**
Gebratene Reismudeln mit Tamarinden-
soße, Eier, Koriander, Sojasprossen,
Frühlingszwiebeln, Karotten



- **Abholung von 11.30 - 14.00 Uhr**
- **Lieferung auf Anfrage**



**Tel: 09181 -
2650136**



Öffnungszeiten

Di, Mi, Do, Fr, Sa:
11.30-14.30 und 17.00-22.00

So:
11.30-14.30 und 17.00-21.00
Küche bis 21.00

Mo: Ruhetag



Restaurant Thai Orchid
Tel: 09181 - 2650136
www.thaiorchid-neumarkt.de