

# Thai Orchid

original thai food restaurant



Speisekarte  
zum Mitnehmen

# Vorspeisen



- |   |              |
|---|--------------|
| 1.1 <b>Po Piad Thod</b>                         | <b>6,00</b>  |
| Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung               |              |
| 1.2 <b>Geaw Thod</b>                            | <b>6,50</b>  |
| Wantan Teigtaschen gebacken mit Hähnchenfüllung |              |
| 1.3 <b>Sate Gai</b>                             | <b>7,50</b>  |
| Hähnchenbrustspieße mit Erdnussoße              |              |
| 1.4 <b>Pag Thod</b>                             | <b>7,50</b>  |
| Gemüse gebacken mit süß-sauer Dip               |              |
| 1.5 <b>Goong Thod</b>                           | <b>8,00</b>  |
| Hummerkrabben gebacken mit süß-sauer Dip        |              |
| 1.6 <b>Pla Muk Thod</b>                         | <b>8,00</b>  |
| Tintenfisch gebacken mit süß-sauer Dip          |              |
| 1.7 <b>Vorspeisen Mix</b>                       | <b>12,50</b> |
| Verschiedene Vorspeisen für 2 Personen          |              |

# Suppen



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



2.5 **Giew 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 Kiau 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 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, 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 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** **6,50**

Gebackene Banane mit Honig und Eis

## 4.2 **Gluey Buad Chiee** **6,00**

Banane in Kokosmilch

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

Gebackene Ananas mit Honig und Eis

## 4.4 **Lychees in Sirup** **6,00**

# Thailand

## Und seine Gewürze



**Zitronengras**  
Heilende Wirkung bei Fieber, Hauterkrankungen und Rheuma



### Thai Basilikum

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



### Ingwer

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



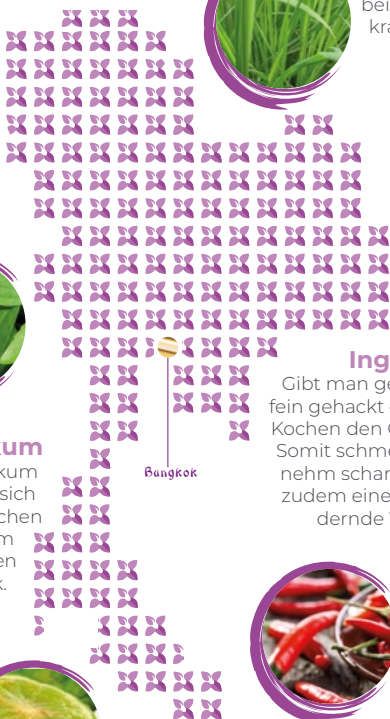
### Kaffir Limette

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 **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 delikant!

## Mittagsmenü

### Wahlweise mit Suppe, Frühlingsrolle oder Wantan

#### 1. Wählen Sie Ihr Hauptgericht

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

#### 2. Dazu Ihre Beilage nach Wunsch

- 5.1 **Gäng Pet**   
Rotes Thaicurry mit Kokosmilch
- 5.2 **Gäng Kiau 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 Bai 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 Thai**  
Würzig gebratenes Gemüse mit  
Pfeffer-Knoblauchsoße

5.9 **Pad Priaw 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 Thai**  
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](http://www.thaiorchid-neumarkt.de)**