

Mittagstisch

11:30 bis 14:30 Uhr

Außer an Samstag - Sonntag und Feiertagen

	Euro
M1. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch u. Ei	11,00
M2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	11,00
M3. Hühnerfleisch mit Kokosmilch und rotem Curry nach thailändischer Art	12,50
M4. Acht Kostbarkeiten Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse	12,50
M5. „Chop Suey“ mit Hühnerfleisch	12,00
M6. „Chop Suey“ mit Rinderfleisch	14,00
M7. Knuspriges Hühnerfleisch nach thailändischer Art	12,80
M8. Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas und Pflaumen-Sauce	12,50
M9. Knuspriges Hühnerfleisch mit Curry-Sauce	12,50
M10. Knuspriges Hühnerfleisch nach pikanter Art	12,80
M11. Knusprige Ente mit Curry-Sauce	14,50
M12. Knusprige Ente nach thailändischer Art	14,50
M13. Knusprige Ente Mit Ananas und Pflaumen-Sauce	14,50
M14. Knusprige Ente Mit Knoblauch-Oyster-Sauce	14,50
M15. Knusprige Ente nach pikanter Art	14,50

Unsere Hausspezialitäten

	Euro
A. „Sai Gon Spezial“ (k, 2) Riesengarnelen nach Szechuan Art, zusammen mit wok-sautiertem Gemüse, serviert auf heißer Platte.	24,90
B. „Orchideen-Garten Spezial“ (a, k, 2, m) Knusprige Ente, gebettet auf in Schwarzbohnen-Sauce marinierten Garnelen mit versch. Gemüse, serviert auf heißer Platte.	23,50
C. „Acht Schätze“ (k, 2) Scharf angebratenes Hühnerfilet, Schweinefleisch, Rindfleisch und Garnelen m. verschiedenem Gemüse übergossen m. pikanter Hoisin-Sauce, serviert auf heißer Platte.	17,50
D. „Frühling in Phuket“ (a, b, k, m, 2) Gebackenes Pangasiusfilet, gebettet auf in goldener Kokoscurry-Creme wok-sautierten Garnelen und saisonalem Gemüse, serviert im Mini-Wok.	19,50
E. „Ga - Chien - Thap - Cam“ (a, d, n, 2) Knusprig gebackenes Hühnerfilet, gebettet auf wok-geschwenktem Schweinefleisch und Rindfleisch, verfeinert mit Honig-Hoisin-Soße, serviert im Mini-Wok.	17,50
F. „Chinesischer Blütenraum“ (a, k, 2) Knusprig gebackene Ente, gebettet auf wok-geschwenktem Schweinefleisch und Rindfleisch, verfeinert mit Honig-Hoisin-Soße im Mini-Wok.	19,00
G. „Thailändischer Blütenraum“ (a, b, k, 2) Knusprig gebackene Ente, gebettet auf wok-geschwenktem Hühnerfilet, Schweinefleisch, Rindfleisch, in aromatischem rotem Curry.	19,50
H. Schnitzel „Vie-Na“ - Art (a, c, 2) Gebackenes panierte Schweinefleisch, übergossen mit würziger Champignon-Oyster-Sauce, nach vietnamesischer Art.	17,30
M. „Platte der Wünsche“ (a, k, m, 2) Riesengarnelen und gebackenes Pangasiusfilet mit Knoblauch und frischem Gemüse, serviert auf heißer Platte.	25,80

Vorspeisen

Peking - Suppe (a, c, 2, 4, 5) Die klassische sauer-scharfe Suppe aus der chinesische Regionalküche.	5,00
Wan - Tan - Suppe (a, 2) Goldene Teigtaschen mit Fleischfüllung, gedämpften Brokkoli und Champignons.	6,80
Curry - Suppe (b, 2) Cremige Suppe mit zartem Hühnerfilet.	5,50
Kokosmilch - Suppe (b, 2) Cremige Kokosmilch-Suppe mit zartem Hühnerfilet.	6,80
„Orchideen Garten“ Suppe (b, k, 2) Cremige Suppe nach thailändischer Art mit Garnelen, verfeinert aromatisiert mit Zitronenblättern.	7,50
„Dim - Sum“ Platte (a, k, 5) Die perfekte Platte zum Probieren. 2 panierte Garnelen, 2 gebackene Wan-Tan, 3 Mini-Frühlingsrollen, dazu Süßsauer-Dip.	8,50
Vegetarische Frühlingsrollen (a, 2, 5) 6 goldgebackene Mini-Frühlingsrollen, dazu hausgemachter Süßsauer-Dip.	5,30
Kroepoek (b, k) Krabbenchips, gemahlene Shrimps und Gewürzen.	5,00
Frühlingsrolle (a, 2, 5) Gold gebackene Frühlingsrolle gefüllt mit Schweinehackfleisch, Morcheln, Glasnudeln & Möhren, dazu hausgemachter Süßsauer-Dip.	5,30
Gebackene Wan - Tan (a, 2, 5) Knusprig gebackene Teigtaschen gefüllt mit Schweinehackfleisch, dazu hausgemachter Süßsauer-Dip.	5,00
Panierte Garnelen (a,k, 2, 5) Garnelen, gebacken in einer feinen knusprigen Panade, dazu hausgemachter Süßsauer-Dip.	8,50
Saté vom Huhn (e, 2) Gold gebratener Hühnerfiletspieß, dazu Erdnuss-Dip.	7,30

Klassiker

In einer Sesampanade gold gebackenes **Hühnerbrustfilet**, gebettet auf wok-geschwenktem saisonalem Gemüse.

- **Curry -Sauce** (a, b, n, 2) 16,00
- **Süßsauer - Pflaumen - Sauce** (a, n, 2, 5) 15,80
- **Red Thai Curry -Sauce** (a, b, n, 2) 16,30
- **Honig-Hoisin - Sauce** (a, d, n, 2) 16,30
(serviert auf heiße Platte).
- **Knoblauch Oyster - Sauce** (a, d, 2) 16,00
- **Schwarzbohnen - Sauce** (a, 2) 16,00

Knusprig gebackene **Ente**, gebettet auf wok-geschwenktem saisonalem Gemüse.

- **Curry -Sauce** (a, k, 2) 19,50
- **Süßsauer - Pflaumen - Sauce** (a, k, 2) 19,50
- **Red Thai Curry -Sauce** (a, k, 2) 19,50
- **Honig-Hoisin - Sauce** (leicht pikant) a, d, 2 19,50
(serviert auf heiße Platte).
- **Knoblauch Oyster - Sauce** (a, d, 2) 19,50
(serviert auf heiße Platte).
- **Schwarzbohnen - Sauce** (a, 2) 19,50

Paniert-gebackenes **Pangasiusfilet**, gebettet auf wok-geschwenktem saisonalem Gemüse.

- **Curry -Sauce** (a, b, m, 2) 16,80
- **Süßsauer - Pflaumen - Sauce** (a, m, 2, 5) 16,80
- **Red Thai Curry -Sauce** (a, b, m, 2) 17,30
- **Knoblauch Oyster - Sauce** (a, d, m, 2) 17,30
(serviert auf heiße Platte).

Chop-Suey - im wok-sautiertes Fleisch mit Gemüse, verfeinert mit herzhafter Austern -Sauce und Sesamöl.

- **Huhn** (d, 2) 15,50
- **Schwein** (d, 2) 15,50
- **Rind** (d, 2) 16,80
- **Garnelen** (d, k, 2) 19,80

Red Thai Curry - im wok-sautiertes Fleisch mit saisonalem Gemüse, geschwenkt in aromatisch thailändischem Curry, serviert im Mini-Wok.

- **Huhn** (b, 2) 16,30
- **Schwein** (d, 2) 16,30
- **Rind** (d, 2) 17,30
- **Riesengarnelen** (b, k, 2) 23,50

Gebratene Nudeln - frisch im Wok gebratene Nudeln mit feinen Möhrenstreifen, frischen Sojasprossen und ein wenig Ei.

- **Knusprige Ente** (a, b, m, 2) 17,50
- **Knusprig paniertem Hühnerfleisch** (a, m, 2, 5) 15,50
- **Hühnerfilet** (a, b, m, 2) 13,80
- **Schwein** (a, b, m, 2) 13,80
- **Garnelen** (a, d, m, 2) 19,00

Gebratener Reis - im wok-geschwenkter Jasminreis mit feinen Möhrenstreifen, frischen Sojasprossen und ein wenig Ei.

- **Knusprige Ente** (a, b, m, 2) 17,50
- **Knusprig paniertem Hühnerfleisch** (a, m, 2, 5) 15,50
- **Hühnerfilet** (a, b, m, 2) 14,00
- **Schwein** (a, b, m, 2) 14,00
- **Garnelen** (a, d, m, 2) 19,00

Vegetarische Spezialitäten

- **Im wok-sautiertes frisches Gemüse (2)** 13,50
- **Knusprig gebackener Tofu m. frischem Gemüse in Red Thai Curry, serviert Mini-Wok (b, d, 2, 5)** 15,80
- **Chop -Suey mit Tofu, leicht pikant (a, d, 2, 5)** 15,50
- **Gebratene Nudeln mit Gemüse (a, c,d,2)** 13,00

Gerichte für unsere kleinen Gäste

- **Gebackene panierte Hühnerbrust mit Jasminreis und Süßsauer-Dip (a, n, 2)** 11,50
- **Gebackene Ente mit Jasminreis und Süßsauer-Dip (a, 2)** 13,50
- **Gebackenes Fischfilet mit Jasminreis und Süßsauer-Dip (a, m, 2)** 12,50
- **Chicken Nuggets mit Pommes oder Reis (a, 2)** 9,50

Saucen

- **Erdnuss - Sauce (a, e, 2)** 3,00
- **Süßsauer - Pflaumen - Sauce (3, 5)** 2,50
- **Knoblauch - Sauce, Pikant (2)** 3,00
- **Schwarzbohnen - Sauce (2)** 3,00
- **Honig Hoisin - Sauce (b,2)** 3,00
- **Curry - Sauce (b, 2)** 3,00
- **Red Thai - Sauce (b, 2)** 3,00

Beilagen

(Alle Hauptgerichte werden mit duftendem Jasminreis serviert.
Auf Wunsch können Sie für einen kleinen Aufpreis den Jasminreis gegen folgende Beilagen tauschen.)

- **Gebratene Nudeln mit Ei. (a, c, d, 2)** 4,80
- **Gebratener Reis mit Ei. (a, c, d, 2)** 4,80
- **Pommes** 3,50
- **Extra Portion Jasminreis (a)** 3,50

Menüs für mehrere Personen

Für die Paare, Familien & großen Gruppen haben wir liebevoll raffinierte Menüs kreiert...

Kaiser Platte für 2 Personen (2 Gänge) a, b, k, 2, 5

Pro Person 26,50 €

- Peking Suppe oder Frühlingsrolle
- Knusprige Ente mit Gemüse
- Zartes Hähnchenfilet nach Thai Art
- Chop - Suey Rindfleisch

„Guten Abend“ Menü für 2 Personen (3 Gänge)

Pro Person 27,50 €

- Panierte Garnelen mit Süßsauer-Dip
- Acht Kostbarkeiten (a, k, n, 2, 5)
- Knusprige Ente mit Ananas und Gemüse
- Vanille Eis mit gebackener Banane und Honig

Dinner für 4 Personen (3 Gänge)

Pro Person 27,00 €

- Peking Suppe oder Frühlingsrolle
- Knusprige Ente und Gemüse auf heißer Platte
- Rindfleisch mit Zwiebel (a, c, n, 2, 5)
- Gebackene Hühnerbrust mit Ananas und Gemüse
- Paniertem Schweinefleisch mit Austern - Sauce
- Vanille Eis mit gebackener Banane und Honig

Dinner für 6 Personen (3 Gänge)

Pro Person 28,00 €

- Peking Suppe oder Frühlingsrolle
- Knusprige Ente, Knoblauch und versch. Gemüse
- Riesengarnelen und Gemüse auf heißer Platte
- Gebackenes Pangasiusfilet mit Curry - Sauce
- Acht Kostbarkeiten
- „Ente Spezial“ knusprig mit Gemüse
Und Honig-Hoisin-Sauce auf heißer Platte
- Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas, Gemüse
und Pflaumen - Sauce (a, b, k, m, n, 2, 5)
- Vanille Eis mit gebackener Banane und Honig

Dessert

- **Gebackene Banane**

- mit Honig (a) 4,50
- mit Honig und Vanilleeis (a,b) 5,50
- mit Honig und Vanilleeis, flambiert (a,b) 7,50

- **Gebackene Ananas**

- mit Honig (a) 4,50
- mit Honig und Vanilleeis (a, b) 5,50
- mit Honig und Vanilleeis, flambiert (a, b) 7,50

- **Eiscreme**

- Vanille, Erdbeer und Schoko mit Sahne 5,20
- Vanille mit Sahne und Eierlikör 5,80

- **Heiße Getränke**

- Tasse Kaffe 2,90
- Espresso 2,90
- Cappuccino 3,40
- Latte Macchiato 4,00
- Kaffee Madame 5,50
(Cappuccino mit Baileys, Sahnehäubchen)
- Kakao mit Sahnehäubchen 3,80
- Schwarzer. Tee 2,90
- Kamillen Tee 2,90
- Kännchen Jasmin Tee 4,00
- Kännchen Grüner Tee 4,00

Neuigkeiten

Im Orchideen-Garten können Sie nun auch unseren neuen modernen Festsaal für bis zu 80 Personen mieten. Ausgestattet mit einer schönen erhöhten Bühne, Redepult, eigenen Thekenbereich und Beamer ist diese Räumlichkeit für aller Art besonderer Anlässe geeignet.

Planen Sie eine Hochzeit, einen Geburtstag, eine Konfirmationsfeier oder eine Firmenfeier/-tagung?

Sprechen Sie uns gerne an. Auf Wunsch richten wir auch gerne ein individuelles Buffet im Nebenraum für Sie ein.

