

		Euro	NACHTISCH (Dessert)	Euro
97. Hummerkrabben Basilikum - Gung Pad Bai Gra-Prow Hummerkrabben gebraten mit Paprika und Basilikum im Tontopf serviert.....	ผัดกระเพรากุ้ง	16.60	120. Orchid Royal Arrangement aus Früchten und Eis.....	4.90
98. Hummerkrabbencurry - Gäng Gung Kiow-Wan Prawns fried with peppers and basil, served in a clay pot mit Gemüse und Basilikum.....	แกงเขียวหวานกุ้ง	16.70	121. Mandarinbecher Mandarinen mit Erdbeer- und Vanilleeis, Sahne und orangenlikör.....	4.90
99. Knoblauch Hummerkrabben - Gung Pad Gratiem Pik-Thai gebratene Hummerkrabben mit Ananas, Tomaten, Zwiebeln und Strohspitzen in Knoblauchsauce, auf heißer Gußeisen-Platte serviert.....	ผัดกุ้งกระเทียม	16.80	122. Lycheetranum Lychees mit Vanille- und Schokoladeneis, Sahne und lycheewein.....	4.90
100. Hummerkrabbentopf - Tom yam Gung gedünstet mit Glasnudeln und Pilzen, im heißen Tontopf serviert (sauerlich scharf).....	ต้มยำกุ้งใหญ่	16.60	123. Gebackene Ananas Fried pineapples.....	3.10
101. Hummerkrabben mit exotischen Früchten - Gäng Ped Gung Pro-la-Mai Mit Lychees, Orangen, Kirschen, Ananas in Kokosmilchsahne geschmort, im Tontopf serviert.....	แกงเผ็ดกุ้งใส่ผลไม้รวม	16.80	124. Gebackene Ananas flambiert mit Grand Manier.....	4.90
102. Hua-Hin-Spieß - Gung Phau Hummerkrabben am Spieß gegrillt mit exotischen Gewürzen und süß-scharfer Sauce (flambiert).....	กุ้งเผา	18.20	125. Gebackene Banane mit Vanilleeis.....	4.90
103. Orchid Royal heiße Platte - Pad-Ruam-Mit-Orchid Hummerkrabben mit Schweinefleisch und Hühnerfleisch sowie Gemüsen in aromatischer Sojasauce auf heißer Platte aus Gußeisen serviert.....	ผัดรวมมิตรผัดรวม +หมู+ไก่+กุ้ง	17.20	126. Gebackene Banane flambiert mit Grand Manier.....	5.40
104. Pfeffer Hummerkrabben - Gung Gratiem Pik-Thai mit Knoblauch und grünem Pfeffer.....	ผัดกุ้งกระเทียมพริกไทย	16.70	Spezialität des Hauses / House Specialty 127. Kokosparfait mit exotischen Früchten.....	5.40
			Coconut ice cream with exotic fruits	

REISTAFELN (Thai Rice Tables)

110. Mekong (für zwei Personen / for two people).....	อาหารชุดสำหรับ 2 ท่าน	35.50
- Hühnerfleischsuppe mit exotischen Kräutern (sauerlich scharf) Chicken soup with exotic spices, sour & hot oder / or Thai-Roll / Thai spring roll		
- Rindfleischcurry in Kokosmilchsahne (scharf) Beef curry in coconut cream sauce, hot		
- zartes Fischfilet in säuerlich-pikanter Tamarind Sauce ender fish filet in spicy sour tamarind sauce		
- Schweinefleisch mit Basilikum / Pork with basil mild gebratenes Gemüse / lightly fried vegetables		
111. exotische Früchteschale / exotic fruit bowl Phuket (für zwei Personen / for two people).....	อาหารชุดสำหรับ 2 ท่าน	35.50
- Kokoscremesuppe / Coconut cream soup oder / or Thai-Rolle / Thai spring roll		
- Schweinefleisch mit Gewürzblättern / pork with seasoning leaves		
- Rindfleischspieße mit Erdnüssauce und Gurkensalat Beef satay with peanut butter sauce and cucumber salad		
- knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit süß-scharfer Sauce crispy chicken with sweet & sour sauce		
- mild gebratenes Gemüse / lightly fried vegetables		
112. Orchid Royal Arrangement aus Eis und Früchten Orchid Royal Special : Ice cream and fruits Chiang Mai (für zwei Personen / for two people).....	อาหารชุดสำหรับ 2 ท่าน	40.20
- tomatensuppe mit Sheery / Tomato soup with sherry oder / or Thai-Rolle / Thai spring roll		
- knusprig gebackene Ente, mit Erdnüssauce crispy duck with peanut butter sauce		
- Rindfleisch mit Basilikum, würzig gebraten spicy fried beef with basil		
- Hühnerfleisch mit Bambus in Kokosmilchsahne (scharf) Chicken with bamboo in coconut cream, hot		
- mild gebratenes Gemüse / lightly fried vegetables		
113. gebackene Ananas oder Banane mit Honig und Kokosflocken fried pineapples or bananas with honey and coconut flakes Bangkok (für vier Personen / for four persons).....	อาหารชุดสำหรับ 4 ท่าน	81.80
- Seefruchtsuppe mit Ingwer und Garnelen (sauerlich scharf) fruit of the sea soup with ginger and shrimps, sour and hot		
- Curry-Fischpfanne gebackene Forelle mit grüner Kokosmilchsahne zum Übergießen (scharf) fried trout with green coconut cream sauce extra, hot		
- Rindfleisch mit Basilikum (würzig aromatisch, scharf) Beef with basil, spicy		
- Hummerkrabben mit Maiskörbchen und Strohspitzen Prawn with baby corn on the cob and straw mushrooms		
- Ente mit exotischen Früchten in Kokosmilch geschmort Duck with exotic fruits steamed in coconut milk		
- Bunte Gemüseplatte / Colorful vegetable platter		
- Orchid Royal Eisbecher / Ice cream special		



Restaurant - Orchid - Royal

Thailändisches - Spezialitäten

Bergheimer Strasse 137 D-69115 Heidelberg
Tel./Fax: 06221-161645

Öffnungszeiten Täglich
11.30-14.30 Uhr. u. 18.00-23.00 Uhr.
Mo. Ruhetag



ORCHID ROYAL

SPEZIALITÄTEN, AUS, THAILAND

Nirgendwo in Asien wird leichter, aromatischer, aromatischer und zugleich so würzig und intensiv gekocht wie in Thailand. Die Thai-Küche bietet eine reichhaltige Auswahl an delikaten Geschmacksrichtungen : pikant, säuerlich-scharf und würzig aromatisch. Der unverwechselbare, typische Thaiduft stammt aus der Verbindung Von Chili, Knoblauch, Zwiebeln, grünem Koriander, Basilikum und Minze aus Zitronenblatt und Gras, Kokossahne, Gamelenpaste, Fisch und Sojasauce. Der Duftreis umhüllt alles wie eine exotische Wolke. Nicht nur aus Deutschland beziehen wir frisches Gemüse, sondern auch aus Thailand. Unsere Speisen werden mit Liebe und Sorgfalt original zubereitet und in den entsprechenden Gefäßen serviert. Falls Sie es besonders scharf oder mild wünschen, gehen wir gerne darauf ein.

🍴 = pikant spicy 🍴 = scharf hot 🍴 = sehr scharfvery hot

MITTAGSTISCH

gültig von Dienstag bis Freitag, von 11.30-14.00 Uhr, außer an Feiertagen alle Menüs mit Tagessuppe oder Thai-Rolle
Tuesday to Friday 11.30-14.00 hrs. excluding holidays , Lunch menu includes soup of the day or a Thai-Roll

			Euro
M1	Bratreis à la Asia - Khau Pad gebraten mit Schweinefleisch, Krabben und Spiegeleier.....	ข้าวผัดหมู+กุ้ง	5.90
	Fried rice with pork, shrimps and fried eggs		
M2	Reisnudeln mit Rindfleisch - Pad Saa-iew gebraten mit Brokkoli.....	ผัดซีอิ๊วเนื้อ	5.90
	Rice noodles with broccoli and beef		
M3	Regenbogengemüse - Pad Pak Ruam-mit gebraten mit frischem Gemüse der Saison und Tungu-Pilze fresh fried vegetables of the season and Tungu-mushrooms	ผัดผักรวมมิตร+เห็ดหอม	5.90
M4	Vegetarische Speise der Buddhisten - Pad Tao-Hoo verschiedene feine Gemüse mit Tofu and Glasnudeln a variety of vegetables with Tofu and glass noodles	ผัดเต้าหู้+ผักรวม+วุ้นเส้น	5.90
M5	Schweinefleisch - Priow Wan Muh Schweinefleisch süß-sauer auf thailändische Art.....	ผัดเปรี้ยวหวาน	6.40
	Thailand style sweet and sour pork		
M6	Hähnchenbrust - Taud Man Gai knusprige Hähnchenbrust mit Erdnußsauce.....	ไก่ชุบแป้งทอด	6.40
	crispy chicken breast in peanutbutter sauce		
M7	Hühnerfleisch à la Bangkok - Pad Gai Khing gebraten mit Bambus, Morcheln, Ingwer und Paprika.....	ไก่ผัดขิง	6.40
	Fried chicken with bamboo, morels, ginger and pepers		
M8	Zitrushuhn - Pad Gai Ma Nau gebraten mit Bambus, Sojakeimlingen und Paprika und Zitronenschiben.....	ผัดไก่มะนาว	6.40
	Lemon Chicken with banboo, soybean sprouts and pepers and lemon slices		
M9	Rindfleisch Basilikum - Nua Pad Bai Gra-Prow gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Bambus und Basilikum.....	ผัดกระเพราเนื้อ	6.40
	Beef fried with pepers, onions, bamboo and basil		
M10	Knoblauch Rindfleisch - Nua Pad Grathiem gebraten mit Ananas, Zwiebeln und Tomaten in Knoblauchsacue Fried beef with pineapples, onions and tomatos in garlic sauce	ผัดเนื้อกระเทียม	6.40

SUPPEN (Soups)

1.	Cremesuppe nach Art des Hauses - Gäng Pak Ruam mit mit frischen Gemüse.....	ครีมซุปผักรวม	3.80
	Cream soup with fresh vegetables		
2.	Phuketsuppe - Tom Kha Gai Hühnerfleisch mit Kokosmilch.....	ต้มข่าไก่	4.10
	Chicken soup in coconut milk		
3.	Tomatensuppe - Gäng-mag-kuea-teed mit Rindfleisch und Sherry.....	ซูปมะเขือเทศ	4.10
	Tomato soup with beef and sherry		
4.	Garnelensuppe - Tom Yam Gung mit exotischen Kräutern.....	ต้มยำกุ้ง	4.90
	Shrimps soup with exotic spices		
5.	Seefruchtsuppe - Tom Yam Tha Rää gekocht mit Ingwer, Gamelen, Fisch.....	ต้มยำทะเล	4.90
	Fruit of the Sea coocked with ginger, shrimps and fish		
6.	Hühnerfleischsuppe - Tom Yam Gai mit exotischen Kräutern.....	ต้มยำไก่	3.90
	Chicken soup with exotic spices		
7.	Wan Tan Suppe - Gown Nam gefüllte Teigtaschen in milder Bouillon.....	เกี๊ยวน้ำ	3.80
	Wan Tan Soup		
8.	Glasnudel - Suppe - Gäng Wun Sen mit Glasnudeln und Hackfleischbällchen.....	ต้มจืดวุ้นเส้น	3.60
	Soup with glass noodles and meatballs		

SALATE (Salads)

10.	Sojakeimlingsalat - Thua Ngok Salat mit Kikosmilchdressing.....	สลัดถั่วงอก	3.80
	Soybean sprout aslad with coconut milk dressing		
11.	Chiang-Mai-Salat - Yam Wun Sen Gai Gung Hühnerfleisch mit Glasnudeln, krabben, Tomaten.....	ยำวุ้นเส้นไก่+กุ้ง	6.40
	Chicken with glass noodles, shrimps & tomatoes		
12.	Koh-Samui-Salat - Yam Wun Sen Krabben mit Glasnudeln.....	ยำวุ้นเส้นกุ้ง	7.10
	Shrimps with glass noodles		
13.	Pattaya-Salat - Salat Thua Ngok Sei kai mit Sojakeimlingen, Ei, tomaten, Krabben.....	สลัดถั่วงอกกุ้ง+ไข่เจียว	7.10
	Pattaya salad with soybean sprouts, eggs, tomatoes		
14.	Rindfleischsalat - Yam Nua.....	ยำเนื้อ	8.50
	Spicy Beefs salad		
15.	Warmer Hühnerfleischsalat mit Minz - Lab Gai.....	ลาบไก่	7.70
	Chicken Salad		

VORSPEISEN (Appetizers)

20.	Thai-Rolle - Po Pia Taud Reisblätterteig mit Hackfleisch, Glasnudeln und Gemüse.....	ปอเปี๊ยะทอด	3.30
	Thai rolls filled with hashef beef, glass noodles and vegetables		

VORSPEISEN (Appetizers)

21.	Vegetarische Rolle - Po Pia Pak mit Gemüse und Glasnudeln.....	ปอเปี๊ยะผัก	3.30
	Spring roll with vegetables and glass noodles		
22.	Gegrillte Rindfleischbällchen - Lug schinTaud gegrillte Rindfleischbällchen mit süß-scharfer Sauce und Gurkensalat.....	ลูกชิ้นทอด	3.50
	Grilled beef meat balls with sweet & hot sauce and cucumber salad		
23.	Fritierte Krebsscheren - Gam Buu Taud fritierte Krebsscheren mit süß-scharfer Sauce und Gurkensalat.....	ก้ามปูทอด	3.80
	Deep fried crab legs with sweet & hot sauce and cucumber salad		
24.	Hühnerfleischspieße - Gai Sate mit Erdnußsauce und Gurkensalat.....	สะเต๊ะไก่	3.80
	Chicken on a spit with peanut butter sauce and cucumber salad		
25.	Schweinefleischspieße - Muh Sate mit Erdnußsauce und Gurkensalat.....	สะเต๊ะหมู	3.80
	Pork on a spit with peanut butter sauce and cucumber salad		
26.	Rindfleischspieße - Nua Sate mit Erdnußsauce und Gurkensalat.....	สะเต๊ะเนื้อ	4.40
	Beef spit with peanut butter sauce and cucumber salad		
27.	Royal-Mix-Spieße - Ruam-Mit Sate Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindflesch mix Erdnußsauce und Gurkensalat.....	สะเต๊ะรวม	4.90
	Chicken, Pork and Beef on a spit with peanut butter sauce and cucumber salad		
28.	Wan Tan gebacken - Geow Taud mit süß-scharfer Sauce.....	เกี๊ยวทอด	3.80
	Fried Wan Tan		

REIS-UND NUDELGERICHTE (Rice and Noodle Dishes)

30.	Bangkok-Nudeln - Pad Thai gebraten mit Schweinefleisch, Erdnüssen und Sojakeimlingen.....	ผัดไทหมู	9.00
	Thai noodles with pork, peanuts and soybean sprouts		
31.	Reinudeln mit Krabben - Raad Naa Gung gebraten mit Brokkli.....	ราดหน้ากุ้ง	9.50
	thai noodles with shrimps and broccoli		
32.	Bangkok-Bratreis - Khao Pad Gai Gung mit Hühnerfleisch, Krabben und Basilikum.....	ข้าวผัดไก่+กุ้ง	9.50
	Fried rice with chicken, shrimps and basil		

VEGETARISCHE GERICHTE (Vegetarian Dishes)

40.	Tofu - Pad Tap Hoo mit Sojakeimlingen, gebraten.....	ผัดเต้าหู้+ถั่วงอก	8.10
	Tofu with soybean sprouts		
41.	Glasnudeltopt - Gäng Wun Sen mit Morcheln und Gemüse, im Tontopf.....	แกงจืดวุ้นเส้น+ผักรวม	8.40
	Glas noodles with mushrooms and vegetables, served in a clay pan		
42.	Gemüseplatte - Pad Pak Ruam-Mit verschiedene Gemüse à la saison mit Knoblauch gebraten Different vegetables of the season, fried with garlic	ผัดผักรวม	8.40
43.	Regenbogen-Gemüse - Pak Ruam-Mit Het Hoam feines Gemüse mit Tung-Gu Pilzen in Austernsauce Vegetagles with Tung-Gu mushrooms in oyster sauce,spicy	ผัดผักรวม	8.90
44.	Gemüserondell - Pak Schup Bäng Taud feines Gemüse, frittiert mit Erdnußsauce und süß-scharfer Sauce.....	แกงเผ็ดผักรวม	9.00
	Deep fried vegetables with peaut butter sauce, sweet & hot sauce		
45.	Bunter Gemüsetopf - Gäng Ped Pak Ruam-Mit Gemüse in Kokosmilchsahne, im Tontopf serviert.....	แกงเขียวหวานผักรวม	9.00
	Mixed vegetables in coconut milk served in a clay pot		
46.	Bangkok-Gemüse - Gäng Kiow Waan Pak Gemüse mit Gewürzblättern in Curry-Kokosmilch-Sauce gebraten Fried vegetables with spice leaves in curry-coconut milk sauce		
47.	Fastenspeise der Buddhiste - Pak taud-Pak Luoak Ruam-mit verschiedene blanchierte und fritierte Gemüse mit Erdnußsauce und süß-scharfer Sauce.....	ผักชุบแป้งทอด+ผักลวก	9.00
	Deep fried vegetables with peanut butter sauce and sweet & hot sauce		
48.	Blumen-Gemüse - Gäng Pak Ruam sei Pro-La-Mai Frishes Gemüse, Bambus und Ananas in Orangensahnesauce Fresh vegetables, bamboo and pineapples in a orange cream sauce	แกงผักรวมใส่ผลไม้	8.90

SCHWEINEFLEISCH (Pork Dishes)

50.	Schweinefleisch mit Basilikum - Muh Pad Bai Gra-Prow würzig aromatisch gebraten.....	ผัดกระเพราหมู	9.60
	Fried pork with basil, spicy		
51.	Schweinefleisch mit Ingwer - Muh Pad Khing sowie Knoblauch und Morcheln.....	หมูผัดขิง	9.50
	Pork with ginger, garlic and mushrooms		
52.	Schweinefleisch mit Gewürzblättern - Pa-Näng Muh in scharfer Kokossambalsauce.....	แพงงหมู	9.50
	Pork with seasoning leaves in a hot coconut sambal sauce		
53.	Schweinefleisch mit grünem Pfeffer - Muh Gratiem Pik-Thai mit Knoblauch.....	ผัดหมูกระเทียมพริกไทยเม็ด	9.90
	Pork with garlic and green Pepper		

RINDFLEISCH (Beef Dishes)

60.	Rindfleisch mit Sojakeimlingen - Pad Ped Nua Sai Thua-Ngok in Kokosmilchsahne.....	ผัดเผ็ดเนื้อ+ถั่วงอก	10.50
	Beef with soybean sprouts in coconut milk cream		

61.	Rindfleisch mit Bambus - Gäng Ped Nua in roter Kokosmilchsahne.....	แกงเผ็ดเนื้อ	10.90
	Beef with bomboo in red coconut milk sauce		
62.	Rindfleisch mit Basilikum - Nua Pad Bai Gra-Prow gebraten, würzig aromatisch.....	ผัดกระเพราเนื้อ	10.50
	Beef with basil, spicy and aromatic		
63.	Rindfleischcurry - Gäng Kiow Wan Nua mit Gemüse in grüner Kokosmilchsahne.....	แกงเขียวหวานเนื้อ	10.90
	Beef curry with vegetables in green coconut milk sauce		
64.	Knoblauch-Rindfleisch - Nua Pad Gratiem gebraten mit Ananas, Zwiebeln, Karotten und Tomaten in Knoblauchsauce, in heißem Tontopf serviert.....	ผัดเนื้อกระเทียม	10.90
	Garlic beef with pineapples, onions, carrots and tomatoes in garlic sauce served in a clay pot		

HUHN (Chicken Dishes)

70.	Hühnerfleisch mit Sojakeimlingen - Pad Ped Gai Thua-Ngok in Kokosmilchsahne.....	ผัดเผ็ดไก่+ถั่วงอก	9.90
	Chicken with soybean sprouts in coconut cream		
71.	Hühnerfleisch mit Bambus - Gäng Ped Gai in Kokosmilchsahne.....	แกงเผ็ดไก่	10.50
	Chicken with bamboo in coconut milk		
72.	Hühnerfleischcurry - Gäng Kiow Wan Gai mit Gemüse in grüner Kokosmilchsahne.....	แกงเขียวหวาน	10.50
	Chicken curry with vegetables in green coconut creme		
73.	Hühnerbrust mit Basilikum - Gai Pad Bai Gra-Prow gebraten, würzig aromatisch.....	ผัดกระเพราไก่	10.00
	Chicken breast with basil, spicy and aromatic		
74.	Hühnerbrust mit Chili - Gai Pad Pig mit Bambus.....	ไก่ผัดพริกแกง	10.00
	Chicken with chilli and bamboo		
75.	Königliches Curryhuhn - Gäng Ma-Scha-Mahn Gai mit Kokosmilchsauce, Kartoffeln, Erdnüssen und thailändischen Gewürzen, im Tontopf serviert.....	แกงมัสมั่นไก่	10.00
	Red curry chicken with potatoes and peanut.		
76.	Pattaya-Huhn - Gai Taud Groap knuspriges halbes Hähnchen auf Gemüsebett mit süß-scharfer Sauce.....	ไก่ทอดกรอบราดซอสพริก	10.10
	Crispy half chicken on a bed of vegetables with sweet & hot sauce		
77.	Knoblauch-Huhn - Gai Taud Groap Lad Gratiem Knuspriges halbes Hähnchen mit Knoblauch übergossen und süß-scharfer Sauce.....	ไก่ทอดราดน้ำกระเทียม	10.20
	Crispy half chicken smothered in garlic with a sweet & hot sauce		
78.	Feuerhuhn - Gai Phu-Khau Fai knusprig gebacken mit Tamarindensauce (säuerlich-pikant)	ไก่เผาไฟ	10.50

ENTE (Duck Dishes)

79.	Prinzess-Ente - Gäng Ped Bed-yang mit Paprika und Bohnen in Kokosmilch geschmort, serviert in Tontopf.....	แกงเผ็ดเป็ดย่าง	11.20
	Duck steamed with peppers and green beans in coconut, served in a clay pot		
80.	Ente mit exotischen Früchten - Gäng Ped Bed Pro-la-Mai mit Lychees, Mandarinen, Ananas in Kokosmilch geschmort, serviert im Tontopf.....	แกงเผ็ดเป็ด+ผลไม้รวม	11.50
	Duck with exotic fruits steamed in coconut milk		
81.	Ente - Art des Hauses - Pad Bed Kiow-Wan knuspring gebacken mit Gemüse und Basilikum, dazu grüne Kokosmilchsahne zum Übergießen Crispy duck with vegetagles and basil, served with green coconut cream sauce	เป็ดทอดกรอบ-เขียวหวานผัด	13.10
82.	Feuerente-Spezialität des Hauses - Bed Phu-Khau Fai knusprig gebacken mit Tamarindensauce (säuerlich-pikant) Crispy duck with Tamarind sauce, sour and spicy	เป็ดเผาไฟ	13.10

MEERESFÜCHTE (Seafood Dishes)

90.	Mekong-Fisch - Plah Priow-Wan Fischilet mit Tomaten, Ananas, Gurken, Zwiebeln (süß-scharf) Fish filet with tomatoes, pineapples, cucumbers & onions, sweet & sour	ปลาเปรี้ยวหวาน	11.50
91.	Tropen-Fisch - Plah Exotic Fischilet mit mandarinen und exotischen Früchten in Kokosmilchsahnesauce.....	ปลาราดซอสผลไม้	12.10
	Fish filet with mandarins and exotic fruit in coconut cream sauce		
92.	Phuket-Forelle - Plah Schu-Schie gebackene Forelle mit roter Kokosmilchsahne, in heißer Fischformplanne serviert.....	ปลาดู่งี	12.60
	Fried Trout in red coconut cream sereved in a hot fish shaped pan		
93.	Curry Fischpfanne - Plah Kiow-Wan gebackene Forelle mit Banbus, Basilikum und grüner kokosmilchsahne zum Übergießen Fried trout with bamboo, basil with green coconut cream sauce	ปลาทอดกรอบราดเขียวหวานผัด	12.60
94.	Bangkok-Fischpfanne - Plah Schu-Schie Pomfret-Fisch, knusprig gebacken mit Margrudblättern und Basilikum in Kokosmilchsahne.....	ปลาดู่งี	15.60
	Crispy fried "Pomfret" fish in Margrud leaves and basil in coconut cream cauce		
95.	Chiang Mai Fischpfanne - Plah Raad-Pik Pomfret-Fisch, direkt aus Thailand, knusprig gebacken mit Chili-Sauce (süß-sauer scharf).....	ปลาสามรส	15.60
	Crispy fried "Pomfret" fish (direct from Thailand) with chilli sauce, sweet & hot		
96.	Hummerkrabben mit Sojakeimlingen- Pad-Ped Gung sai Thua-Ngok mit Gemüse.....	ผัดเผ็ดกุ้งใส่ถั่วงอก	16.60
	Prawns with vegetables and basil		