

Herzlich willkommen!

Unsere Geschichte

Das Restaurant „Orchideen Garten“ ist ein Familienbetrieb und Wegbereiter der chinesischen und vietnamesischen Garküche in Preußisch Oldendorf.

Seit der Eröffnung 2005 folgen wir der bekannten fernöstlichen Devise „Der Kunde ist König.“.

Diesem Motto entsprechend bereiten wir nicht nur die köstlichen Speisen meisterhaft für Sie zu, sondern wir verwenden nur erstklassige Zutaten, die sich im unverfälschten Geschmack widerspiegeln.

Wir kochen mit viel Liebe für Gäste und Freunde in einer Atmosphäre, die schöne Erinnerungen schafft.

Kommen Sie vorbei und genießen Sie.

Egal, ob Sie nur kurz Zeit haben, oder ein wenig länger.

Genießen hat kein Zeitlimit.

Familie Tràn freut sich über Ihren Besuch.

Unser Menü

Im „Orchideen Garten“ bieten wir Ihnen besonders ausgewählte Köstlichkeiten aus der reichhaltigen vietnamesischen, chinesischen und thailändischen Küche an.

Die Rezepte unseres Restaurants stammen aus einer langen Familientradition. Schon die Urgroßmutter des

Geschäftsführers bekochte die Familie mit

raffinierten Rezepten aus der französischen Kolonialzeit.

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie die vielfältigen Aromen aus den tropischen Gebieten Südostasiens.

Erleben Sie den Duft von Curry, Zitronengras und geröstetem Sesam. Alle Gerichte bereiten wir nach

Originalrezept mit frischen Zutaten aromatisch für Sie zu.

In diesem Sinne heißen wir Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant Orchideen-Garten in Preußisch Oldendorf.

Unsere Hausspezialitäten

- A. **„Saigon Spezial“** (k, 2)27,-
*Riesengarnelen nach Szechuan Art, geschwenkt im Wok
mit sautiertem Gemüse, serviert auf heißer Platte.*
- B. **„Orchideen-Garten Spezial“** (a, k, m, 2)26,-
*Knusprige Ente, gebettet auf Schwarzbohnen-Sauce
marinierten Garnelen, mit versch. Gemüse, serviert auf heißer Platte.*
- C. **„Acht Schätze“** (k, 2)19,-
*Scharf angebratenes Hähnchenfilet, Schweinefleisch, Rindfleisch und
Garnelen m. verschiedenem Gemüse, übergossen m. pikanter Hoisin-Soße,
serviert auf heißer Platte.*
- D. **„Frühling in Phuket“** (a, b, k, m, 2)21,50
*Gebackenes Pangasiusfilet und wok-sautierten Riesengarnelen
mit goldener Kokoscurry-Creme, und saisonalem Gemüse,
serviert im Mini-Wok.*
- E. **„Gà-Chiên-Thập-Cầm“** (a, d, n, 2)19,-
*Knusprig gebackene Hähnchenbrust, gebettet auf wok-geschwenktem
Schweine- und Rinderfilet mit Gemüse, verfeinert mit Honig-Hoisin-Soße,
serviert im Mini-Wok.*
- F. **„Chinesischer Blüentraum“** (a, k, 2).....21,50
*Knusprige Ente, gebettet auf wok-geschwenktem Hähnchen-, Schweine-
und Rinderfilet m. Gemüse, verfeinert mit Honig-Hoisin-Soße,
serviert im Mini-Wok.*
- G. **„Thailändischer Blüentraum“** (a, b, k, 2).....21,50
*Knusprige Ente, gebettet auf wok-geschwenktem Hähnchen-, Schweine-
und Rindfleisch m. Gemüse, in aromatischem rotem Curry,
serviert im Mini-Wok.*
- H. **Schnitzel „ViNa“ - Art** (a, c, 2)19,-
*Paniertes Schweinefleisch, übergossen mit würziger
Champignon-Austern - Soße und saisonalem Gemüse.*
- M. **„Platte der Wünsche“** (a, k, m, 2)28,-
*Riesengarnelen und gebackenes Pangasiusfilet mit Knoblauch-Oyster - Soße
und frischem Gemüse serviert auf heißer Platte.*

Vorspeisen

Peking - Suppe (a, c, 2, 4, 5).....	5,50
<i>Die klassische sauer-scharfe Suppe aus der chinesische Regionalküche.</i>	
Wan-Tan - Suppe (a, 2).....	7,50
<i>Goldene Teigtaschen mit Schweinefleisch-Füllung, Champignons und Brokkoli.</i>	
Curry - Suppe (b, 2).....	6,-
<i>Cremige Suppe mit zartem Hähnchenfilet.</i>	
Kokosmilch - Suppe (b, 2)	7,50
<i>Cremige Kokosmilch - Suppe mit zartem Hähnchenfilet, Champignons und Brokkoli.</i>	
„Orchideen Garten“ - Suppe (b, k, 2)	8,50
<i>Cremige Suppe nach thailändischer Art mit Garnelen, Champignons und Brokkoli, aromatisiert mit Zitronenblättern.</i>	
Vegetarische Frühlingsrollen (a, 2, 5)	5,80
<i>6 goldgebackene Mini-Frühlingsrollen, dazu hausgemachter Süßsauer-Dip.</i>	
Frühlingsrolle (a, 2, 5).....	5,80
<i>Goldgebackene Rolle mit Schweinehackfleisch, Morcheln, Glasnudeln und Möhren, dazu hausgemachter Süßsauer-Dip.</i>	
Gebackene Wan-Tan (a, 2, 5)	5,80
<i>4 goldgebackene Teigtaschen, gefüllt mit Schweinehackfleisch, dazu hausgemachter Süßsauer-Dip.</i>	
Kroepoek (b, k).....	5,50
<i>Krabbenchips aus gemahlenden Shrimps und Gewürzen.</i>	
Panierte Garnelen (a, k, 2, 5)	9,50
<i>Garnelen, gebacken in einer feinen knusprigen Panade, dazu hausgemachter Süßsauer-Dip.</i>	
„Dim-Sum“ Platte (a, k, 5)	9,50
<i>Die perfekte Platte zum Probieren. 2 panierte Garnelen, 2 gebackene Wan-Tan, 3 Minirollen u. Süßsauer-Dip.</i>	
Saté vom Huhn (e, 2)	8,-
<i>2 gebratene Hähnchenfiletspieße, serviert mit Erdnuss-Dip.</i>	

Klassiker

*In einer Sesampanade gebackene **Hähnchenbrust**, gebettet auf wok-geschwenktem saisonalem Gemüse.*

- **Curry - Sauce** (a, b, n, 2) 17,80
- **Pflaumen - Sauce** (a, n, 2, 5) 17,80
- **Red Thai Curry - Sauce** (a, b, n, 2)..... 17,80
- **Honig-Hoisin - Sauce** (a, d, n, 2) 17,80
(serviert auf heißer Platte)
- **Knoblauch-Oyster - Sauce** (a, d, 2) 17,80
- **Schwarzbohnen - Sauce** (a, 2) 17,80

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

- **Curry - Sauce** (a, k, 2)..... 21,50
- **Pflaumen - Sauce** (a, k, 2)..... 21,50
- **Red Thai Curry - Sauce** (a, k, 2)..... 21,50
- **Honig-Hoisin - Sauce** (a, d, 2)..... 21,50
(serviert auf heißer Platte)
- **Knoblauch-Oyster - Sauce** (a, d, 2) 21,50
(serviert auf heißer Platte)
- **Schwarzbohnen - Sauce** (a, 2) 21,50

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

- **Curry - Sauce** (a, b, m, 2) 18,80
- **Pflaumen - Sauce** (a, m, 2, 5) 18,80
- **Red Thai Curry - Sauce** (a, b, m, 2)..... 18,80
- **Knoblauch-Oyster - Sauce** (a, d, m, 2) 18,80
(serviert auf heißer Platte)

Chop-Suey - im Wok sautiertes Fleisch mit saisonalem Gemüse, verfeinert mit herzhafter Oyster-Sauce und Sesamöl.

- **Hähnchenfilet** (d, 2) 17,-
- **Schweinefilet** (d, 2) 17,-
- **Rinderfilet** (d, 2) 18,80
- **Garnelen** (d, k, 2) 21,50

Red Thai Curry - im Wok sautiertes Fleisch mit saisonalem Gemüse, geschwenkt in aromatisch thailändischem Curry, serviert im Mini-Wok (leicht scharf).

- **Hähnchenfilet** (b, 2) 17,80
- **Schweinefilet** (d, 2) 17,80
- **Rinderfilet** (d, 2) 19,50
- **Riesengarnelen** (b, k, 2) 25,-

Gebratene Nudeln - frisch im Wok gebratene Nudeln mit feinen Möhrenstreifen, frischem Spitzkohl, Porree und Ei.

- **Knusprige Ente** (a, b, m, 2) 19,-
- **Knusprig panierte Hähnchenbrust** (a, m, 2, 5) 17,-
- **Hähnchenfilet** (a, b, m, 2) 15,5
- **Schweinefilet** (a, b, m, 2) 15,5
- **Garnelen** (a, d, m, 2) 21,5

Gebratener Reis - im Wok geschwenkter Jasminreis mit feinen Möhrenstreifen, frischem Spitzkohl, Porree und Ei.

- **Knusprige Ente** (a, b, m, 2) 19,-
- **Knusprig panierte Hähnchenbrust** (a, m, 2, 5) 17,-
- **Hähnchenfilet** (a, b, m, 2) 15,50
- **Schweinefilet** (a, b, m, 2) 15,50
- **Garnelen** (a, d, m, 2) 20,50

Vegetarische Spezialitäten

Im Wok sautiertes frisches Gemüse (2)	14,-
Knusprig gebackener Tofu (b, d, 2, 5)	17,-
<i>mit Red Thai-Curry und frischem Gemüse</i>	
„Chop-Suey“ mit Tofu, leicht pikant (a, d, 2, 5)	17,-
Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse (a, c, d, 2)	14,-

Gerichte für unsere kleinen Gäste

Gebackene Hähnchenbrust mit Jasminreis (a, n, 2)	12,-
<i>mit Süßsauer-Dip.</i>	
Gebackene Ente mit Jasminreis (a, 2)	14,80
<i>mit Süßsauer-Dip.</i>	
Gebackenes Fischfilet mit Jasminreis (a, m, 2).....	13,80
<i>mit Süßsauer-Dip.</i>	
Chicken Nuggets mit Pommes oder Reis (a, 2)	9,80

Saucen

Erdnuss - Sauce (a, e, 2)	3,50
Süßsauer - Sauce (3, 5)	2,80
Knoblauch-Oyster - Sauce (2)	3,50
Schwarzbohnen - Sauce (2)	3,50
Honig-Hoisin - Sauce (b, 2)	3,50
Curry - Sauce (b, 2)	3,50
Red Thai - Sauce, leicht scharf (b, 2)	3,50

Beilagen

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht anstelle von Jasminreis

Gebratene Nudeln mit Ei (a, c, d, 2)	5,50
Gebratener Reis mit Ei. (a, c, d, 2)	5,50
Pommes	3,80
Extra Portion Jasminreis (a).....	3,80

Menüs für mehrere Personen

Für Paare, Familien & große Gruppen haben wir für Sie liebevoll raffinierte Menüs kreiert...

Pro Person

Kaiser-Platte für 2 Personen (2 Gänge) 29,50

- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
- Knusprige Ente auf Honig-Hoisin - Sauce
- Zartes Hähnchenfilet mit Red Thai - Sauce
- Chop-Suey mit Rindfleisch

„Guten Abend“ - Menü für 2 Personen (3 Gänge) 30,50

- Panierte Garnelen mit Süßsauer-Dip
- „Acht Schätze“
- Knusprige Ente auf Pflaumen – Sauce und Ananas
- Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis

Dinner für 4 Personen (3 Gänge) 30,-

- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
- Knusprige Ente auf Honig-Hoisin - Sauce
- Rindfleisch mit Zwiebeln
- Gebackene Hähnchenbrust auf Pflaumen – Sauce und Ananas
- Schnitzel „ViNa“ - Art
- Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis

Dinner für 6 Personen (3 Gänge) 31,-

- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
- Knusprige Ente auf Knoblauch-Oyster - Sauce
- „Saigon Spezial“
- Gebackenes Pangasiusfilet auf Curry - Sauce
- „Acht Schätze“
- Knusprige Ente auf Honig Hoisin-Sauce
- Gebackene Hähnchenbrust auf Pflaumen – Sauce und Ananas
- Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis

Dessert

Gebackene Banane

- mit Honig (a) 5,50
- mit Honig & Vanilleeis (a, b)..... 6,50
- mit Honig & Vanilleeis, flambiert (a, b) 8,50

Gebackene Ananas

- mit Honig (a) 5,50
- mit Honig & Vanilleeis (a, b)..... 6,50
- mit Honig & Vanilleeis, flambiert (a, b) 8,50

Eiscreme

- Vanille, Erdbeer & Schoko mit Sahne (b)..... 5,80
- Vanille mit Sahne & Eierlikör (b)..... 6,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee.....	3,20
Espresso	3,20
Cappuccino (b)	3,80
Latte Macchiato (b)	4,20
Café Madame.....	6,50
(Espresso mit Baileys & Sahnehäubchen),	
Café Monsieur.....	6,50
(Espresso mit Cointreau & Sahnehäubchen)	
Kakao mit Sahnehäubchen	4,50
Kamillen-, Pfefferminz- oder Schwarzer-tee	3,-
Kännchen Jasmin- oder Grüntee	4,-

Asiatische Fruchtsäfte

	0,25l	
• Mangosaft.....	4,0	
• Guavensaft.....	4,0	
• Lycheensaft.....	4,0	

Alkoholfreie Getränke

• Cola, Fanta, Sprite.....	0,3l	3,0
	0,4l	4,0
• Mineralwasser.....	0,25l Flasche	3,2
	0,4l	4,0
• Mineralwasser Still.....	0,3l	3,0
• Auburg Quelle Wasser.....	0,7l Flasche	6,5
• Apfelsaftschorle.....	0,3l	3,0
	0,4l	4,0
• Apfel-, Orangensaft.....	0,3l	3,8
• Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water.....	0,3l	3,8
• Vitamalz.....	0,33l Flasche	3,8
• Kiba (Kirsche & Banane).....	0,4	4,5

Bier

• Barre Pils vom Fass.....	0,3l	3,8
	0,4l	4,8
• Alsterwasser / Radler.....	0,3l	3,8
	0,4l	4,8
• Schneider Weisse vom Fass.....	0,3l	3,8
	0,5l	5,5
• Bananen - Weizen.....	0,5l	6,0
• Hefeweizen Erdinger Dunkel.....	0,5l	5,5
• Hefeweizen Barre Alkoholfrei.....	0,5l	5,5
• Barre Pils Alkoholfrei.....	0,33l	3,8
• Barre Fassbrause Zitrone.....	0,33l	3,8
• Chinesisches Tsing Tao Bier.....	0,33l	4,0

Asiatische Spezialitäten

- Sake Reiswein, warm 15% 0,1l Karaffe 6,0
- Bambusschnaps (Reisschnaps) 40% 2cl 3,3
- Nep Moi (Reisschnaps) 30% 2cl 3,3
- Kao Liang (Reisschnaps) 62% 2cl 3,3
- Wu Chia Pi (Kräuterschnaps) 54% 2cl 3,3
- Mei Kuei Lu (Rosenschnaps) 54% 2cl 3,3
- Pflaumenwein 10% 10cl 5,0
- Lycheewein 13% 10cl 5,0

Spirituosen

- Ramazotti 30% 4cl 5,0
- Baileys 17% 4cl 4,2
- Jägermeister 35% 2cl 3,0
- Fernet Branca 39% 2cl 3,0
- Jubiläums Aquavit 40% 2cl 3,0
- Malteserkreuz Aquavit 40% 2cl 3,0
- Remy Martin V.S.O.P 40% 4cl 8,5
- Hennessy V.S.O.P 40% 4cl 8,5
- Absolut Wodka 40% 2cl 3,0
- Sambuca 40% 2cl 3,0
- Wacholder 32% 2cl 3,0
- Obstler 40% 2cl 3,0

Sekt

- Sekt 0,1l 5,5
0,75l Flasche 21,0
- Prosecco 0,1l 5,8
0,75l Flasche 21,0

Schoppenweine

Weißwein

- | | |
|--|------|
| | 0,21 |
| • Weinschorle | 5,5 |
| • Grauer Burgunder - feinherb | 6,5 |
| <i>Frisch, vollmundig mit Walnussaroma im Geschmack.</i> | |
| • Weißer Burgunder - halbtrocken | 6,5 |
| <i>Elegant mit zartem Schmelz und feiner Frucht.</i> | |
| • Riesling Spätlese | 6,5 |
| <i>Ein trockener Wein, elegant und ausdrucksvoll.</i> | |

Rotwein

- | | |
|---|-----|
| • Dornfelder- halbtrocken | 6,5 |
| <i>Ein Rotwein mit einem Hauch von Kirschen.</i> | |
| • Merlot - trocken | 7,0 |
| <i>Ein weicher mit Finesse & raffiniertem Fruchtspiel.</i> | |
| • Shiraz - trocken | 6,5 |
| <i>Zeichnet sich durch seine klare, rubinähnliche Farbe, fruchtiges Aroma & angenehmen Nachgeschmack aus.</i> | |

Roséwein

- | | |
|---------------------|-----|
| • Rosé | 6,5 |
|---------------------|-----|

Flaschenweine

0,75l Flaschen

- **Weißer Burgunder - halbtrocken**.....23,5
Typischer Burgunder mit harmonischer Säure.
- **Grauer Burgunder - Trocken**.....23,5
Elegant, Frisch, vollmundig & Walnussaroma im Geschmack.
- **Riesling Spätlese - Trocken**.....23,5
Ausdrucksvoll mit zartem Schmelz & feiner Frucht.
- **Dornfelder**.....23,5
Ein Rotwein mit einem Hauch von Kirschen.
- **Merlot**.....26,5
Ein trockener weicher Rotwein mit Finesse & raffiniertem Fruchtspiel.
- **Shiraz**.....23,5
Zeichnet sich durch seine klare, rubinähnliche Farbe, fruchtiges Aroma & angenehmen Nachgeschmack aus.

Allergeneinformation

- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| a. Gluten (Weizen-, Kartoffelmehl) | h. Senf |
| b. Milch | k. Krebstiere |
| c. Eier | m. Fisch |
| d. Soja | n. Sesam |
| e. Erdnuss | o. Schwefeldioxid |
| f. Schalenfrüchte | p. Lupine |
| g. Sellerie | r. Weichtiere |
| 1 mit Farbstoff | 5 mit Konservierungsstoff |
| 2 mit Geschmacksverstärker | 6 mit Schwefeldioxid |
| 3 mit Süßstoff | 7 mit Antioxidationsmittel |
| 4 mit Phosphat | |