

Neu... Neu... Neu!!

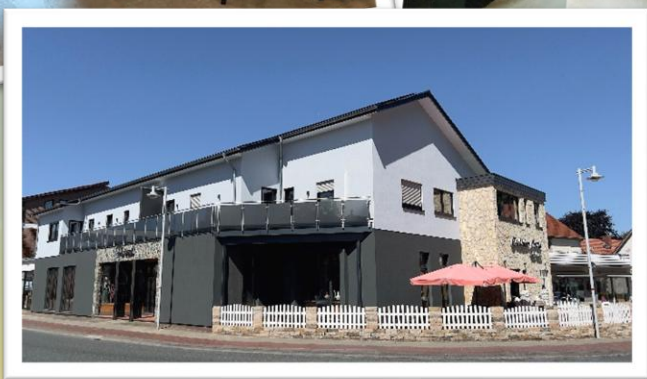
Entspannen mit Stil

Seit der Eröffnung 2005 konnten wir mit Erfolg unser kleines Lokal zu etwas Größerem machen. Nach zweifacher Erweiterung und Aufbau unseres Festsaals, haben wir den Kreis vollendet:

Zwei brandneue Ferienwohnungen, perfekt für Ihren nächsten Urlaub!

Ob romantischer Kurzurlaub zu zweit oder Familienausflug – entspannen Sie sich in unserer komfortablen Wohnung mit Loggia und Küche, die ausreichend **Platz und Komfort** für jeden Bedarf bietet.

Nach einem aufregenden Tag können Sie sich in **wenigen Schritten** bei kleinem und großem Hunger bei uns verwöhnen lassen.



**Ihr perfekter Urlaub beginnt hier – wir freuen uns auf
Ihren Besuch!**

quang.binh@t-online.de | +49 170 8306604
www.orchideen-garten.de

Feierlichkeiten

Der Raum für Ihre schönsten Momente

Feiern und die Zeit mit der Familie bei einem gemütlichen Essen genießen: das ist unsere Vorstellung von Gastfreundschaft.

In unserem Festsaal für bis zu **80 Personen** sind wir Ihr Ansprechpartner und stellen Ihnen gerne unseren vollklimatisierten Festsaal mit Bühne, Rednerpult, Beamer, eigenem Thekenbereich sowie Musik- und Lichtanlage zur Verfügung.

Für jeden Anlass sind wir für Sie da:
**Geburtsstagsfeier, Hochzeitstage,
Trauerfeier oder Feiertage**

Sprechen Sie uns gerne an, wir beraten und gestalten individuell nach Ihren Wünschen.

Auf Wunsch richten wir für Sie ein individuelles Buffet im separaten Nebenraum ein.



**Ihr Fest – unser Saal.
Weil die schönsten Momente Erinnerung verdienen.**

♡ ♡ ♡

quang.binh@t-online.de | +49 170 8306604
www.orchideen-garten.de

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 Trần 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.

Mittagstisch

Freitags von 12.00 bis 14.30 Uhr
(Feiertage ausgenommen)

M1. Gebratener Reis mit Hähnchenfilet u. Ei	12,50
M2. Gebratene Nudeln mit Hähnchenfilet	12,50
M3. Zartes Hähnchenfilet mit Red Thai Curry	14,00
M4. „Acht Schätze“	14,00
M5. „Chop-Suey“ mit Hähnchenfilet	13,50
M6. „Chop-Suey“ mit Rindfleisch	16,00
M7. Knusprige Hähnchenbrust	15,00
<i>auf Red Thai Curry</i>	
M8. Knusprige Hähnchenbrust	15,00
<i>auf Pflaumen - Sauce und Ananas</i>	
M9. Knusprige Hähnchenbrust	15,00
<i>auf Curry - Sauce</i>	
M10. Knusprige Hähnchenbrust	15,00
<i>auf Honig-Hoisin - Sauce</i>	
M11. Knusprige Ente	17,00
<i>auf Curry - Sauce</i>	
M12. Knusprige Ente	17,00
<i>auf Red Thai - Sauce</i>	
M13. Knusprige Ente	17,00
<i>auf Pflaumen - Sauce und Ananas</i>	
M14. Knusprige Ente	17,00
<i>auf Knoblauch-Oyster - Sauce</i>	
M15. Knusprige Ente	17,00
<i>auf Honig-Hoisin - Sauce</i>	

Unsere Hausspezialitäten

- A. „Saigon Spezial“** (k, 2) 28,-
*Riesengarnelen nach Szechuan Art, geschwenkt im Wok
mit sautiertem Gemüse, serviert auf heißer Platte.*
- B. „Orchideen-Garten Spezial“** (a, k, m, 2) 26,50
*Knusprige Ente, gebettet auf Schwarzbohnen-Sauce
marinierten Garnelen, mit versch. Gemüse, serviert auf heißer Platte.*
- C. „Acht Schätze“** (k, 2) 19,50
*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) 22,50
*Gebackenes Pangasiusfilet und wok-sautierten Riesengarnelen
mit goldener Kokoscurry-Creme, und saisonalem Gemüse,
serviert im Mini-Wok.*
- E. „Ga - Chien - Thap - Cam“** (a, d, n, 2) 19,50
*Knusprig gebackene Hähnchenbrust, gebettet auf wok-geschwenktem
Hähnchen-, Schweine- und Rinderfilet mit Gemüse,
verfeinert mit Honig-Hoisin-Soße, serviert im Mini-Wok.*
- F. „Chinesischer Blütentraum“** (a, 2) 22,50
*Knusprige Ente, gebettet auf wok-geschwenktem
Hähnchen-, Schweine- und Rinderfilet m. Gemüse,
verfeinert mit Honig-Hoisin-Soße, serviert im Mini-Wok.*
- G. „Thailändischer Blütentraum“** (a, b, 2) 22,50
*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) 20,50
*Paniertes Schweinefleisch, übergossen mit würziger
Champignon-Austern-Sauce und saisonalem Gemüse.*
- M. „Platte der Wünsche“** (a, k, m, 2) 29,-
*Riesengarnelen und gebackenes Pangasiusfilet
mit Knoblauch-Oyster - Sauce und frischem Gemüse
serviert auf heißer Platte.*

Vorspeisen

Peking - Suppe (a, c, 2, 4, 5)5,80

Die klassische sauer-scharfe Suppe aus der chinesische Regionalküche.

Wan-Tan - Suppe (a, 2)7,80

*Goldene Teigtaschen mit Schweinefleisch-Füllung,
Champignons und Brokkoli.*

Curry - Suppe (b, 2)6,50

Cremige Suppe mit zartem Hähnchenfilet.

Kokosmilch - Suppe (b, 2).....7,80

*Cremige Kokosmilch - Suppe mit zartem Hähnchenfilet,
Champignons und Brokkoli.*

„Orchideen Garten“ - Suppe (b, k, 2).....8,80

*Cremige Suppe nach thailändischer Art mit Garnelen, Champignons
und Brokkoli, aromatisiert mit Zitronenblättern.*

Vegetarische Frühlingsrollen (a, 2, 5)5,80

*6 goldgebackene Mini-Frühlingsrollen,
dazu hausgemachter Süßsauer-Dip.*

Frühlingsrolle (a, 2, 5)5,80

*Goldgebackene Rolle mit Schweinehackfleisch, Morcheln,
Glasnudeln, Möhren, dazu hausgemachter Süßsauer-Dip.*

Gebackene Wan-Tan (a, 2, 5)5,80

*4 goldgebackene Teigtaschen, gefüllt mit Schweinehackfleisch,
dazu hausgemachter Süßsauer-Dip.*

Kroepoek (b, k)5,80

Krabbenchips aus gemahlenen Shrimps und Gewürzen.

Panierte Garnelen (a, k, 2, 5)9,80

*Garnelen, gebacken in einer feinen knusprigen Panade,
dazu hausgemachter Süßsauer-Dip.*

„Dim-Sum“ Platte (a, k, 5).....9,80

*Die perfekte Platte zum Probieren. 2 panierte Garnelen,
2 gebackene Wan-Tan, 3 Minirollen u. Süßsauer-Dip.*

Saté vom Huhn (e, 2)8,80

2 gebratene Hähnchenfiletspeieße, serviert mit Erdnuss-Dip.

Klassiker

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

- **Curry - Sauce** (a, b, n, 2).....18,50
- **Pflaumen - Sauce** (a, n, 2, 5).....18,50
- **Red Thai Curry - Sauce** (a, b, n, 2).....18,50
- **Honig-Hoisin - Sauce** (a, d, n, 2).....18,50
(serviert auf heißer Platte)
- **Knoblauch-Oyster - Sauce** (a, d, 2)18,50
- **Schwarzbohnen - Sauce** (a, 2)18,50

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

- **Curry - Sauce** (a, k, 2).....22,50
- **Pflaumen - Sauce** (a, k, 2).....22,50
- **Red Thai Curry - Sauce** (a, k, n, 2).....22,50
- **Honig-Hoisin - Sauce** (a, d, n, 2).....22,50
(serviert auf heißer Platte)
- **Knoblauch-Oyster - Sauce** (a, d, 2)22,50
(serviert auf heißer Platte)
- **Schwarzbohnen - Sauce** (a, 2)22,50

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

- **Curry - Sauce** (a, b, m, 2).....19,80
- **Pflaumen - Sauce** (a, m, 2, 5).....19,80
- **Red Thai Curry - Sauce** (a, b, m, 2).....19,80
- **Knoblauch-Oyster - Sauce** (a, d, m, 2)19,80
(serviert auf heißer Platte)

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

- **Hähnchenfilet** (d, 2)18,00
- **Schweinefleisch** (d, 2)18,00
- **Rindfleisch** (d, 2)19,80
- **Garnelen** (d, k, 2)22,50

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

- **Hähnchenfilet** (b, 2)18,50
- **Schweinefleisch** (b, d, 2)18,50
- **Rindfleisch** (b, d, 2)20,50
- **Riesengarnelen** (b, k, 2)26,00

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

- **Knusprige Ente** (a, b, c, d, 2)19,80
- **Knusprig panierte Hähnchenbrust** (a, b, c, d, 2)17,80
- **Hähnchenfilet** (a, b, c, d, 2)16,00
- **Schweinefleisch** (a, b, c, d, 2)16,00
- **Rindfleisch** (a, b, c, d, 2)19,80
- **Garnelen** (a, c, d, k, m, 2)22,50

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

- **Knusprige Ente** (a, b, c, d, m, 2)19,80
- **Knusprig panierte Hähnchenbrust** (a, b, c, d, m, 2, 5)17,80
- **Hähnchenfilet** (a, b, c, d, m, 2)16,00
- **Schweinefleisch** (a, b, c, d, m, 2)16,00
- **Rindfleisch** (a, b, c, d, m, 2)19,80
- **Garnelen** (a, c, d, k, m, 2)22,50

Vegetarische Spezialitäten

- **Im Wok sautiertes frisches Gemüse** (2)14,80
- **Knusprig gebackener Tofu** (b, d, 2, 5)17,80
mit Red Thai-Curry und frischem Gemüse
- **„Chop-Suey“ mit Tofu, leicht pikant** (a, d, 2, 5)17,80
- **Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse** (a, c, d, 2)14,80

Gerichte für unsere kleinen Gäste

- **Gebackene Hähnchenbrust mit Jasminreis** (a, n, 2)12,50
mit Süßsauer-Dip.
- **Gebackene Ente mit Jasminreis** (a, 2)15,50
mit Süßsauer-Dip.
- **Gebackenes Fischfilet mit Jasminreis** (a, m, 2)14,50
mit Süßsauer-Dip.
- **Chicken Nuggets mit Pommes oder Reis** (a, 2)10,00

Saucen

- **Erdnuss - Sauce** (a, e, 2)3,80
- **Süßsauer - Sauce** (3, 5)3,00
- **Knoblauch-Oyster - Sauce** (2)3,80
- **Schwarzbohnen - Sauce** (2)3,80
- **Honig-Hoisin - Sauce** (b, 2)3,80
- **Curry - Sauce** (b, 2)3,80
- **Red Thai - Sauce, leicht scharf** (b, 2)3,80

Beilagen

(nur in Verbindung mit einem Hauptgericht anstatt von Jasminreis)

- **Gebratene Nudeln mit Ei** (a, c, d, 2)5,80
- **Gebratener Reis mit Ei.** (a, c, d, 2)5,80
- **Pommes**4,00
- **Extra Portion Jasminreis** (a)4,00

Menüs für mehrere Personen

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

Pro Person

Kaiser-Platte für 2 Personen (2 Gänge)31,00

- Peking - Suppe 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)32,50

- 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)31,50

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

Dinner für 6 Personen (3 Gänge)32,50

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

Dessert

- **Gebackene Banane**
 - mit Honig (a)6,00
 - mit Honig & Vanilleeis (a, b).....7,00
 - mit Honig & Vanilleeis, flambiert (a, b)9,50
- **Gebackene Ananas**
 - mit Honig (a)6,00
 - mit Honig & Vanilleeis (a, b).....7,00
 - mit Honig & Vanilleeis, flambiert (a, b)9,50
- **Eiscreme**
 - Vanille, Erdbeer & Schoko mit Sahne (b)6,20
 - Vanille mit Sahne & Eierlikör (b).....7,50
 - Vanille mit Sahne & Baileys (b)7,50
 - Eine Kugel Sesam- oder Kokonusseis (b).....2,20

Heißgetränke

- **Tasse Kaffee**.....3,50
- **Espresso**3,50
- **Doppelter Espresso**4,20
- **Cappuccino (b)**4,00
- **Latte Macchiato (b)**4,50
- **Café Madame**.....6,50
(Espresso mit Baileys & Sahnehäubchen)
- **Café Monsieur**.....6,50
(Espresso mit Cointreau & Sahnehäubchen)
- **Kakao mit Sahnehäubchen**4,20
- **Kamillen-, Pfefferminz- oder Schwarztee**3,50
- **Kännchen Jasmin- oder Grüntee**4,00

Asiatische Fruchtsäfte

		0,25l
• Mangosaft	4,00	
• Guavensaft	4,00	
• Lycheesaft	4,00	
• Als Saftschorle	0,4l	5,20

Alkoholfreie Getränke

• Cola, Fanta, Sprite	0,3l	3,00
	0,4l	4,00
• Apfelsaftschorle	0,3l	3,00
	0,4l	4,00
• Auburg Quelle Wasser	0,25l Fl	3,30
	0,4l	4,00
	0,75l Fl	6,50
• Kangen-Wasser Still	0,3l	3,30
	0,4l	4,00
	0,75l	6,50
• Apfel-, Orangensaft	0,3l	4,00
• Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,3l	4,00
• Vitamalz	0,33l Fl	4,00
• Kiba (Kirsche & Banane)	0,4	4,50

Bier

• Barre Pils vom Fass	0,3l	3,90
	0,4l	4,90
• Alsterwasser / Radler	0,3l	3,90
	0,4l	4,90
• Weizenbier vom Fass	0,3l	3,90
	0,5l	5,80
• Bananen - Weizen	0,5l	6,80
• Hefeweizen Erdinger Dunkel	0,5l	5,80
• Hefeweizen Alkoholfrei (Barre; Erdinger) ..	0,5l	5,80
• Barre Pils Alkoholfrei	0,33l	4,00
• Barre Fassbrause Zitrone	0,33l	4,00
• Chinesisches Tsing Tao Bier	0,33l	4,00

Asiatische Spezialitäten

- Sake Reiswein, warm15%0,15l6,50
- Bambusschnaps30%2cl3,30
- Nep Moi (Reisschnaps).....40%2cl3,30
- Kao Liang (Reisschnaps)62%2cl3,30
- Wu Chia Pi (Kräuterschnaps)54%2cl3,30
- Mei Kuei Lu (Rosenschnaps)54%2cl3,30
- Pflaumenwein10%10cl6,50
- Lycheewein13%10cl6,50

Spirituosen

- Ramazotti30%4cl5,00
- Baileys.....17%4cl4,20
- Jägermeister35%2cl3,00
- Fernet Branca39%2cl3,00
- Jubiläums Aquavit40%2cl3,00
- Malteserkreuz Aquavit.....40%2cl3,00
- Remy Martin V.S.O.P40%4cl8,50
- Hennessy V.S.O.P40%4cl8,50
- Absolut Wodka40%2cl3,00
- Sambuca40%2cl3,00
- Wacholder32%2cl3,00
- Obstler40%2cl3,00

Sekt

- Sekt.....0,15l6,00
0,75l Fl.....21,80
- Prosecco0,15l6,20
0,75l Fl.....21,80

Aperitifs

- | | |
|---------------------------|------|
| | 0,21 |
| • Aperol Spritz | 7,50 |
| • Sarti Spritz | 7,50 |
| • Limoncello Spritz | 7,50 |
| • Lillet Wild Berry | 7,50 |

Schoppenweine

Weißwein

- | | |
|--|------|
| | 0,21 |
| • Weinschorle | 5,80 |
| • Grauer Burgunder - feinherb | 6,80 |
| <i>Frisch, vollmundig mit Walnussaroma im Geschmack.</i> | |
| • Weißer Burgunder - halbtrocken | 6,80 |
| <i>Elegant mit zartem Schmelz und feiner Frucht.</i> | |
| • Riesling Spätlese - trocken | 6,80 |
| <i>Ein trockener Wein, elegant und ausdrucksvoll.</i> | |

Rotwein

- | | |
|---|------|
| • Dornfelder- halbtrocken | 6,80 |
| <i>Ein halbtrockener Rotwein mit einem Hauch von Kirschen.</i> | |
| • Primitivo - trocken | 7,50 |
| <i>Ein intensiver vollmundiger Wein mit Aromen von Brombeeren, Kirschen und Waldfrüchten.</i> | |
| • Shiraz - trocken | 6,80 |
| <i>Zeichnet sich durch seine klare, rubinähnliche Farbe, fruchtiges Aroma & erdigen Unterton von Vanille und Eiche aus.</i> | |

Roséwein

- | | |
|--------------|------|
| • Rosé | 6,80 |
|--------------|------|

Flaschenweine

0,75l Flaschen

- **Weißer Burgunder - halbtrocken**23,80
Typischer Burgunder mit harmonischer Säure.
- **Grauer Burgunder - Trocken**.....23,80
Elegant, Frisch, vollmundig & Walnussaroma im Geschmack.
- **Riesling Spätlese - Trocken**.....23,80
Ausdrucksvoll mit zartem Schmelz & feiner Frucht.
- **Dornfelder - halbtrocken**23,80
Ein Rotwein mit einem Hauch von Kirschen.
- **Primitivo - trocken**26,80
Ein intensiver vollmundiger Wein mit Aromen von Brombeeren, Kirschen und Waldfrüchten.
- **Shiraz - trocken**23,80
Zeichnet sich durch seine klare, rubinähnliche Farbe, fruchtiges Aroma & erdigen Unterton von Vanille und Eiche aus.

Allergeneinformation

a. Gluten (Weizen-, Kartoffelmehl)

b. Milch

c. Eier

d. Soja

e. Erdnuss

f. Schalenfrüchte

g. Sellerie

h. Senf

k. Krebstiere

m. Fisch

n. Sesam

o. Schwefeldioxid

p. Lupine

r. Weichtiere

1 mit Farbstoff

2 mit Geschmacksverstärker

3 mit Süßstoff

4 mit Phosphat

5 mit Konservierungsstoff

6 mit Schwefeldioxid

7 mit Antioxidationsmittel