PRITZERBE · HAVELSEE

Samorr

Thailändische und vietnamesische Küche, mit Blick auf die Havel

Havelstraße 24, 14798 Havelsee

Tisch reservieren: **033834 51072**

Mi bis Fr 17 bis 21 Uhr

Sa und So 11:30 bis 21 Uhr (15 bis 17 Uhr Küchenpause)

Montag und Dienstag Ruhetage, außer an Feiertagen

Suppen

1	Gemüsesuppe mit Eierflocken	4,00 €
2	Fleischklößchen-Suppe mit Glasnudeln	4,50 €
3	Klare-Suppe mit Huhn, Krabben und Champignons	4,50 €
4	Scharfe Hummerkrabben-Suppe mit Kokosnussmilch[1]	5,50 €
5	Sauer-scharf-Suppe[1, 2]	4,50 €
6	Entenfleisch-Suppe mit Gemüse	4,50 €
7	Tomaten-Suppe mit Hühnerfleisch	4,50 €
8	Wan-Tan-Suppe mit Fleischteigtaschen	4,50 €
11	Sehr scharfe Garnelen-Suppe mit thailändischen Gewürzen[1, 2]	5,50 €
12	Scharfe Hühnerfleisch Suppe mit Kokosnussmilch[1]	5,50 €

Vorspeisen

15	Thailändische Frühlingsrollen mit pikanter Sauce	4,50 €
16	Vegetarische Frühlingsrollen mit pikanter Sauce	4,50 €
17	Gebackene Krabbenchips	2,50 €
18	Gebackene Teigtaschen mit Schweinefleisch und Sauce	4,50 €
19	Gebackene Tintenfischringe und süß-scharfe Sauce	6,00 €
20	Gebackene Hummerkrabben und süß-scharfe Sauce	14,50 €
21	5 Schweinefleisch-Spießchen mit Erdnussbutter und Salatbeilage	9,00 €

Kennzeichnung: 1 scharf 2 pikant · Zu allen Hauptgerichten servieren wir Jasminreis.

Salate

29	Sehr scharfer Roastbeefsalat mit thailändischen Gewürzen[1, 2]	**14,50 €**
31	Sehr scharfer Garnelensalat auf vietnamesische Art[1]	**15,50 €**
32	Sehr scharfer Rindfleischsalat mit Sesam und süßer Ingwersauce[1]	**14,50 €**
33	Sehr scharfer Tintenfischsalat mit typisch thailändischen Gewürzen[1,2]	**15,50 €**
35	Sehr scharfer Schweinehackfleischsalat mit typisch thailändischen Gewürzen[1,2]	**14,00 €**
41	Gemischter Hühnerfleischsalat nach vietnamesischer Art	**7,00 €**
42	Gemischter Thailändischer Salat mit Tomaten, Morcheln und Sojasprossen	**5,50 €**
43	Sojabohnensprossen Salat	**5,50 €**

Kennzeichnung: [1] scharf [2] pikant · Zu allen Hauptgerichten servieren wir Jasminreis.

Hauptgerichte

Hühnerfleisch

51	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit scharfem Thai-Gemüse, Kokosnussmilch und rotem Curry[1]	**14,00 €**
53	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit scharfem Thai-Gemüse, Kokosnussmilch und grünem Curry[1]	**14,00 €**
54	Gebackenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse und geröstetem Knoblauch[2]	**14,00 €**
60	Gebratenes Hühnerfleisch mit Ananas, Paprika, Zwiebeln und Süß-Sauer Soße	**13,00 €**
61	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse	**13,00 €**
62	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Spargel und Morcheln	**13,00 €**
64	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Cashew-Nüssen und verschiedenem Gemüse	**14,00 €**
66	Krosses Hühnerbrustfilet auf verschiedenem Gemüse[2]	**14,00 €**
67	Krosses Hühnerbrustfilet auf süß-saurem Gemüse[2]	**14,00 €**

Kennzeichnung: [1] scharf [2] pikant · Zu allen Hauptgerichten servieren wir Jasminreis.

Schweinefleisch

71	Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Basilikum und sehr scharfem Thai-Gemüse[1]	13,00 €
74	Gebratenes Schweinefleisch mit scharfem Thai-Gemüse, Kokosnussmilch und rotem Curry[1]	14,00 €
76	Gebratenes Schweinefleisch mit scharfem Thai-Gemüse, Kokosnussmilch und grünem Curry[1]	14,00 €
80	Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse	13,00 €
82	Gebratenes Schweinefleisch mit Spargel und Morcheln	13,00 €
84	Doppelt, kross gebackenes Schweinefleisch mit pikantem Gemüse[1,2]	14,00 €
85	Doppelt, kross gebackenes Schweinefleisch mit süß-saurem Gemüse[1, 2]	14,00 €
86	Gebratenes Schweine- und Hühnerfleisch, Hummerkrabben mit pikantem Gemüse	15,00 €

Rindfleisch

90	Gebratenes Rindfleisch mit frischem Broccoli	14,50 €
91	Gebratenes Rindfleisch mit frischem Basilikum und sehr scharfem Thai-Gemüse	14,50 €
92	Gebratenes Rindfleisch mit scharfem Thai-Gemüse, Kokosnussmilch und rotem Curry	15,00 €
94	Gebratenes Rindfleisch mit scharfem Thai-Gemüse, Kokosnussmilch und grünem Curry	15,00 €
98	Gebratenes Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch	14,50 €
100	Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse	14,50 €

Kennzeichnung: 1 scharf 2 pikant · Zu allen Hauptgerichten servieren wir Jasminreis.

104 Gebratenes Rindfleisch mit Spargel und Morcheln ..... **14,50 €**

106 Doppelt, kross gebackenes Rindfleisch mit pikantem Gemüse ..... **15,00 €**

108 Gebratenes Rindfleisch mit Glasnudeln, Morcheln und Bambusscheiben ..... **14,50 €**

Entenfleisch

109 Krosse Entenbrust, in Scheiben, auf verschiedenem Gemüse, mit einer Spezial-Sauce ..... **16,50 €**

111 Gebratenes Entenfleisch mit Ananas, scharfem Thai-Gemüse in einer Kokosnussmilch-Sauce mit rotem Curry[1] ..... **16,50 €**

112 Krosse Entenbrust, in Scheiben, auf verschiedenem Broccoli-Gemüse ..... **16,50 €**

113 Krosse Entenbrust, in Scheiben, auf sehr scharfem Thai-Gemüse[1] ..... **16,50 €**

116 Kross Gebratenes Entenfleisch mit Ananas, Zwiebeln und Süß-Sauer Soße ..... **16,50 €**

118 Krosse Entenbrust mit jungen Pfefferkörnern, Champignons, China-Pilzen und Bambus ..... **16,50 €**

119 Krosse Entenbrust, im Teigmantel, in Scheiben, auf verschiedenem Gemüse[2] ..... **16,50 €**

120 Krosse Entenbrust, im Teigmantel, in Scheiben, auf süß-saurem Gemüse[2] ..... **16,50 €**

122 Krosse Entenbrust, in Scheiben, mit Hummerkrabben überzogen, auf verschiedenem Gemüse ..... **17,50 €**

Kennzeichnung: [1] scharf [2] pikant · Zu allen Hauptgerichten servieren wir Jasminreis.

Fisch und Meeresfrüchte

125 Kross gebratene Lachs-Forelle mit sehr scharfem Thai-Gemüse[1] — **19,50 €**

126 Kross gebratene Lachs-Forelle mit Tomaten, Zwiebellauch, Dill und Knoblauch — **19,50 €**

135 Gebacken zubereiteter Tintenfisch mit geröstetem Knoblauch auf verschiedenem Gemüse[2] — **16,50 €**

149 Gebratene Hummerkrabben mit Basilikum und scharfem Thai-Gemüse[1] — **16,50 €**

150 Gebacken zubereitete Riesenhummerkrabben mit geröstetem Knoblauch auf verschiedenem Gemüse — **16,50 €**

155 Gebackenes Seelachsfilet mit verschiedenem Gemüse[2] — **14,50 €**

156 Gebackenes Seelachsfilet mit süß-saurem Gemüse[2] — **14,50 €**

160 Gebratene Hummerkrabben auf verschiedenem Gemüse — **16,50 €**

164 Gebackene Hummerkrabben mit süß-saurem Gemüse — **16,50 €**

Reis- und Nudelgerichte

173 (Nasi-Goreng) Gebratener Reis mit Ei, Curry, Krabben, Hühner-, und Schweinefleisch — **12,50 €**

182 (Bami-Goreng) Gebratene Nudeln mit Ei, Curry, Krabben, Hühner-, und Schweinefleisch — **12,50 €**

Kennzeichnung: [1] scharf [2] pikant · Zu allen Hauptgerichten servieren wir Jasminreis.

Nudeleintopf

GUAI-TIAU-NAHM

198 Entenbrust ..... 15,00 €

199 Schweinefleisch ..... 13,00 €

200 Rindfleisch ..... 13,00 €

201 Hühnerbrustfilet ..... 13,00 €

Feuertopf

TOM-YAM

Sauer-scharf zubereiteter Feuertopf mit thailändischen Gewürzen.

203 Hühnerbrustfilet[1] ..... 14,50 €

204 Schweinefleisch[1] ..... 14,50 €

205 Hummerkrabben[1] ..... 16,50 €

206 Meeresfrüchten[1] ..... 16,50 €

DOMM-KHA

Sauer-scharf zubereiteter Feuertopf mit thailändischen Gewürzen und Kokosmilch.

210 Hühnerbrustfilet[1] ..... 14,50 €

211 Schweinefleisch[1] ..... 14,50 €

212 Hummerkrabben[1] ..... 16,50 €

Kennzeichnung: [1] scharf [2] pikant · Zu allen Hauptgerichten servieren wir Jasminreis.

Für unsere Kleinen

233 Kross gebackenes Hühnerbrustfilet auf verschiedenem Gemüse[2] — **8,50 €**

234 Gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse und Hühnerbrust — **8,50 €**

235 Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Hühnerbrust — **8,50 €**

239 Gebratenes Schweinefleisch mit scharfem Thai-Gemüse und frischem Basilikum[1] — **8,50 €**

240 Gebratenes Hühnerfleisch mit scharfem Thai-Gemüse und frischem Basilikum[1] — **8,50 €**

241 Gebratenes Rindfleisch mit scharfem Thai-Gemüse und frischem Basilikum — **8,50 €**

242 Gebratenes Schweinefleisch mit süß-saurem Gemüse — **8,50 €**

243 Gebratenes Hühnerfleisch mit süß-saurem Gemüse — **8,50 €**

244 Gebratenes Schweinefleisch mit frischem Broccoli, Thai-Gemüse und Austernsoße — **8,50 €**

245 Gebratenes Hühnerfleisch mit frischem Broccoli, Thai-Gemüse und Austernsoße — **8,50 €**

246 Gebratenes Rindfleisch mit frischem Broccoli, Thai-Gemüse und Austernsoße — **8,50 €**

Vegetarisch

301 Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse — **9,50 €**

302 Gebratener Reis mit Ei und Gemüse — **9,50 €**

303 Gebratenes verschiedenes Gemüse mit Reis — **9,50 €**

304 Scharfes Thai-Gemüse in Kokossoße mit Reis[1] — **9,50 €**

305 Gebratenes Gemüse mit Glasnudeln und Morcheln — **9,50 €**

306 Gebratenes Gemüse in süß-sauer Soße mit Reis — **9,50 €**

307 Gebratenes Gemüse mit Spargel, Morcheln und Reis — **9,50 €**

Kennzeichnung: [1] scharf [2] pikant · Zu allen Hauptgerichten servieren wir Jasminreis.

Dessert

226 Lychee mit Vanilleeis ..... 5,00 €

229 Gebackene Ananas mit Vanilleeis ..... 5,00 €

230 Gebackene Banane mit Vanilleeis ..... 5,00 €

232 Gebackenes Dreierlei (Banane, Apfel, Ananas) mit Vanilleeis ..... 5,00 €

Extra Beilagen

333 Gebratener Reis ..... 3,00 €

334 Gebratene Nudeln ..... 3,00 €

335 Gebratene Glasnudeln ..... 4,00 €

336 Gebratene Morcheln ..... 5,00 €

Kennzeichnung: ¹ scharf ² pikant · Zu allen Hauptgerichten servieren wir Jasminreis.

Getränke

Bier vom Fass

Holsten Bier 0,3 l	3,50 €
Holsten Bier 0,4 l	4,50 €
Ducksteiner 0,3 l	3,80 €
Ducksteiner 0,5 l	5,50 €
Bier + Cola/Fanta/Sprite 0,3 l	3,50 €
Bier + Cola/Fanta/Sprite 0,4 l	4,50 €

Flaschenbier

Kristallweizen 0,5 l	4,80 €
Hefeweizen 0,5 l	4,80 €
Singha Bier 0,33 l	3,50 €
Berliner Weiße 0,33 l	3,50 €

Alkoholfreies Bier

Hefeweizen (alkoholfrei) 0,5 l	4,80 €
Holsten (alkoholfrei) 0,33 l	3,10 €
Malzbier 0,33 l	2,10 €

Zusatzstoffe bei Getränken: 1 koffeinhaltig 2 Benzoesäure 3 chininhaltig 4 Farbstoff

Alkoholfreie Getränke

Cola[1], Fanta[2], Sprite, Spezi[1] [2], Bitterlemon[3], Tonic[3], Ginger-Ale[3], Wasser und weitere alkoholfreie Getränke

alkoholfreie Getränke 0,3 l ..... **3,90 €**

alkoholfreie Getränke 0,5 l ..... **5,00 €**

Säfte

Ananassaft, Apfelsaft, Apfelschorle, Bananennektar, Kirschnektar, Lychee, Orangensaft und weitere Säfte

Säfte 0,3 l ..... **3,90 €**

Säfte 0,5 l ..... **5,00 €**

Warme Getränke

Früchtetee ..... **3,20 €**

Pfefferminztee ..... **3,20 €**

Schwarzer Tee ..... **3,20 €**

Grüner Tee, Jasmintee ..... **3,50 €**

Espresso (klein) ..... **2,80 €**

Espresso (groß) ..... **4,90 €**

Kaffee (groß) ..... **3,80 €**

Cappuccino ..... **3,80 €**

Heiße Schokolade ..... **3,80 €**

Glühwein ..... **3,50 €**

Grog mit Rum ..... **4,50 €**

Zusatzstoffe bei Getränken: 1 koffeinhaltig 2 Benzoesäure 3 chininhaltig 4 Farbstoff

Aperitifs

Japanischer Pflaumenwein 5 cl	4,50 €
Martini Bianco 5 cl	6,50 €
Martini Bianco mit Bitterlemon	6,50 €
Martini Rosso 5 cl	6,50 €
Martini Rosso mit Orangensaft	6,50 €
Campari-Orange[4]	6,50 €
Campari mit Weißwein	6,50 €

Offene Weine

Weißwein lieblich 0,25 l	5,50 €
Weißwein halbtrocken 0,25 l	5,50 €
Weißwein trocken 0,25 l	5,50 €
Rotwein lieblich 0,25 l	6,00 €
Rotwein trocken 0,25 l	6,00 €
Rosé halbtrocken 0,25 l	6,00 €
Flasche Wein 0,75 l	18,00 €

Sekt

Piccolo Asti Cinzano	6,50 €
Piccolo trocken	6,50 €
Sekt trocken (Flasche) 0,7 l	19,00 €

Zusatzstoffe bei Getränken: [1] koffeinhaltig [2] Benzoesäure [3] chininhaltig [4] Farbstoff

Spirituosen

Amaretto, Baileys, Batida de Coco, Fernet Branca, Fürst Bismarck, Jägermeister, Jim Beam, Malteser, Sambuca, Vodka

Spirituosen 4 cl	**4,50 €**
Kümmerling 2 cl	**2,60 €**

Asiatische Spirituosen

Mekhong 3 cl	**4,00 €**
Reisschnaps 2 cl	**4,00 €**
Mei-Kwai-Lu-Rose 2 cl	**4,00 €**

Longdrinks

jeweils 4 cl

Mekhong-Cola/Sprite	**4,50 €**
Batida Kirsch	**6,50 €**
Bacardi Cola	**6,50 €**
Vodka Cola	**6,50 €**
Campari-O/Soda	**6,50 €**
Whisky-Cola	**6,50 €**
Amaretto-Apfelsaft	**6,50 €**
Gin Tonic	**6,50 €**

Zusatzstoffe bei Getränken: 1 koffeinhaltig 2 Benzoesäure 3 chininhaltig 4 Farbstoff

Cocktails

Mai Tai ..... **11,50 €**

Bacardi weiß/schwarz, Zitronensaft, Grenadine[4], Ananassaft, Orangensaft

Pina Colada ..... **11,50 €**

Rum, Cocoslikör, Sahne, Ananassaft

Swimming Pool ..... **11,50 €**

Vodka, Bols Blue Curaçao, Batida, Cream of Coconut, süße Sahne, Ananassaft, Bananensaft

Alkoholfreie Cocktails

Paradiesvogel ..... **7,50 €**

Kirschsaft, Bananennektar, Tonic Water[3], Zitronensaft

New Orleans ..... **7,50 €**

Ananassaft, Ginger Ale[4], Zitronensaft, Grenadine[4]

Samorr Thai Restaurant

Havelstraße 24 · 14798 Havelsee · **033834 51072**

samorr-restaurant.com

Zusatzstoffe bei Getränken: [1] koffeinhaltig [2] Benzoesäure [3] chininhaltig [4] Farbstoff