









SAISON - SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN & SALATE

			Vorspeise	Hauptgang
302 ▶ 303 ▶▶	 Yam Nue Yang Gebratener Rindfleischsalat an einer leichten Chilisauce mit Tomaten, Gurken, Cashew-Nüssen und Frühlingszwiebeln		16.00	24.00
310 ▶ 311 ▶▶	 Yam Sam Rod  Vegi Gebratener Tofu-Salat an einer leichten Chilisauce mit Tomaten, Gurken, Cashewnüssen und Frühlingszwiebeln		16.00	24.00
304 ▶ 305 ▶▶	Yan Wun Sen Gung Lauwarmer Glasnudelsalat mit Crevetten, Zwiebeln, Limetten, Koriander, Cashewnüssen und Tomaten		16.00	24.00

FLEISCH - UND FISCHSPEZIALITÄTEN

608 ▶	 Pla Pad Prik Manaw Pochiertes St. Petersfischfilet auf Ingwer mit frischen Kräutern, Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander und Limetten			29.50
810 ▶	Nuea Thod Phon-La-Mai Lammfilet mit exotischen Früchten, flambiert mit Cognac auf Erdnussauce und gehobelten Mandeln.			36.00
403 ▶	Nüa Thord Kaatiam Prik-Thai Gebratene Rindfleischstreifen vom Entrecôte an einer Knoblauch-Pfeffersauce, verfeinert mit schwarzen Pfefferkörnern, ausgarniert mit Gurkenscheiben und Tomaten			31.50
803 ▶	 Gaeng Phed Ped Yang Entenbrust grilliert und tranchiert an grünem Curry mit Kokosmilch, Lyches, Thai-Basilikum, Peperoni und Erbsen			30.50

