




## HERBST-SPEZIALITÄTEN

### VORSPEISEN

			Vorspeise	Hauptgang
208 ▶ 209 ▶▶	<b>Kuai Tiao Neua</b> Gemüsebrühe mit Rindfleisch, Reismudeln, Chinakohl, Pak Choi und Sojasprossen		14.00	18.00
210 ▶ 211 ▶▶	<b>Bami Namm</b> Gemüsebrühe mit Schweinefleisch, Eiernudeln, Pak Choi, Chinakohl und Sojasprossen		14.00	18.00
206 ▶ 207 ▶▶	 <b>Tom Yam Gung</b> Pikante Bouillon mit Black Tiger Crevetten, Stroh-Pilzen, Champignons, Minzblättern, Peperoni, Babymais, Zwiebeln und Tomaten		14.00	18.00
306 ▶ 307 ▶▶	 <b>Pla Gung</b> Crevettensalat mit Chili-Zitronengras-Sauce mit Zwiebeln und Limonenblättern (Kaffir)		16.00	24.00

### HAUPTGÄNGE

810 ▶	<b>Nuea Thon-La-Mai</b> Lammfilet mit exotischen Früchten, flambiert mit Cognac auf Erdnussauce und gehobelten Mandeln			36.00
706 ▶	 <b>Gai Pad Kig Sood</b> Gebratene Pouletbruststreifen an einer Gemüsesauce, mit Judasohr-Pilzen, Ingwer, Gemüse, Champignons und roten Zwiebeln			30.50
804 ▶	<b>Ped Pak Ging</b> Entenbrust grilliert an einer raffinierten Sesam-/Zimt-Hoi-Sin-Sauce mit Pak Choi, Champignons, Zucchetti, Rüepli, Kefen und Babymais			32.00
613 ▶	<b>Gung ob Wun Sen (Tellergericht)</b> Gebratene Crevetten und gebratene Glasnudeln an einer Gemüsesauce mit Zwiebeln, Champignons, Chinakohl und Knoblauch			33.50

