



SAISON - SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

		Vorspeise	Hauptgang
312 ▶		Malou Laab Ped	
313 ▶▶		Lauwarmer tranchierter Entenbrustsalat mit Schalotten, Kaffirlimettenblätter, Frühlingszwiebeln, Koriander, geröstetem Reispulver und Chilipaste («es het solang's het»). Als Hauptgang inkl. Jasminreis.	
212 ▶		Chiang Mai Noodle Soup	
213 ▶▶		Aromatische rote Currysuppe mit Poulet, Eiernudeln, Schalotten, Ingwer, Koriander, Limette, garniert mit knusprigen Eiernudeln	

HAUPTGÄNGE

615 ▶		Pad Chah Tale	
		Grünmuscheln und Meeresfrüchte mit Austernsauce, Zwiebeln, Chilipaste, Kohl, Zitronengras, Thaibasilikum und Babymais	34.50
616 ▶		Gung Sauce Tua	
		Crevetten an einer Erdnusssauce mit Zucchini, Peperoni, Zwiebeln und Cashewnüssen	34.50
406 ▶		Ginger Beef	
		Gebatene Rindfleischstreifen mit einer dunklen, süssen Sojasauce, Zwiebeln, Champignons und Ingwer	33.50
708 ▶		Gai Laow Deng	
		Pouletbruststreifen mit Sweet-Sour Sauce, Peperoni, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Karotten und Sesamöl	31.50



pikant



scharf