

Mittags- & Nachmittagskarte

Starters - Vorspeisen

306 Yum Wun Sen Talay € 13,50

lauwarmer Soja Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten
und Mu-Err-Pilzen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade

308 Satay Ruam Mit € 13,00

Satéspeße von Huhn, Rind und Pork mit Curry-Erdnuss-Dip

309 Poh Piard Thord € 9,50

fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Mango-Chilidip

Mangostin Soup Selection

310 Tom Yam Gung € 9,80

pikante Suppe von frischen Garnelen (Wildfang) mit Zitronengras, Kaffir-Limonen-
Auszug, Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

311 Kao Soi Lek € 7,00

Kokosmilchsuppe mit gelbem Thaicurry, Reisnudeln und Hühnchen

312 Tom Kar Gai Tok € 8,50

samtige Galgant-Kokosmilchsuppe mit Perlhuhn und Pilzen

Curries & Grills

Aromengerichte und Herzhaftes vom Teppan-Barbeque

332 Massaman Nua € 19,50

milder Thai-Rindfleisch-Curry mit Tamarinde, Kartoffelwürfel,
Röstschalotten und Lotussamen

333 Geang Kari Talay € 25,50

gemischte Meeresfrüchte in gelbem Thai-Curry-Gewürzsambal mit Holapa-Basilikum

334 Geang Gai Gab Kanoon € 16,50

Roter Hühnercurry mit Jackfrucht

Zu Ihren Gerichten servieren wir wahlweise Thai Jasminreis oder Sesam Kurkuma Nudeln

Wok Classics

348 Nua Nam Man Hoi € 16,50
geschnitzelte Black Angus Rinderrose mit Austernpilzen,
Ingwer und Schalotten

349 Gai Preow Wan Makam € 15,50
original Süß-Sauer vom Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet

Vegetarisch

367 Wokgemüse € 12,50
mit feiner Sojaglasur

Side Dishes

366 Wokgemüse pro Portion € 4,80

Sweets

390 Thai Mango € 9,50
mit Kokos-Khao Neau Reis

399 Früchtespieße € 10,00
mit Orangenschokolade zum dippen

Alle Preise inkl. MwSt., gültig ab 01.09.2010

Fotokunst „Red Child“ im Lemon Grass by Xiao Hui Wang
Informationen bei der Betriebsleitung

Zu Ihren Gerichten servieren wir wahlweise Thai Jasminreis oder Sesam Kurkuma Nudeln