

## Mittags- & Nachmittagskarte

### Starters - Vorspeisen

**306 Yum Wun Sen** € 13,50

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

**308 Satay Gai Nua** € 13,00

Satéspeieße von Huhn und Rind mit Curry-Erdnuss-Dip

**309 Poh Piard Thord** € 9,50

fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Mango-Chili-Dip

### 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** € 8,50

samtige Galgant-Kokosmilchsuppe mit Hühnchen und Pilzen

### Curries

**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  
geschnezelte 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 04.10.2010

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*