

Themenwochen-Menü – „Specials“

«Around Asia» - Olympisches für den Magen

Suppen

«Pho Bo»	14.50
Klassische Vietnamesische Nudelsuppe mit Rindfleisch, Sojasprossen, Chili, serviert mit erfrischenden Limetten und Ingwer	
«Tom Kha Gai»	11.50
Traditionelle Thai Kokosnusssuppe mit Poulet und Pilzen, serviert mit Chili, Koriander und aromatischem Zitronengras	

Vorspeisen

«Yam Wunsen»	3stk.	14.50
Glasnudelsalat mit Zucchetti, Frühlingszwiebeln und Chili,	5stk.	21.50
serviert mit hausgemachten Frühlingsrollen		

Hauptgänge

«Panang-Curry»	26.00
Rotes-Curry mit zarten Rindfleischstreifen und Gemüsesjulienne, serviert mit weissem Reis und gebratenem Sesam-Broccoli	
«Ad Phed Ped»	28.00
Gebratene Entenbrust (F) an rotem Curry mit Bambussprossen, Reisstrohpilzen, Zwiebeln, Peperoncini, Chili serviert mit gebratenem Reis	
«Gung Priau Wan»	29.00
Garnelen süsssauer auf einem Beet von Tomaten, Peperoni, Gurken, Zwiebeln Ananas serviert mit weissem Reis.	

Vegetarisch

«Pad Thai Tauhu»	19.00
Gebratene Reismudeln serviert mit Tofu, Sojasprossen, Ei und Erdnüssen	

Dessert

«Hobakteok» Kürbisreiskuchen mit Datteln	10.50
--	-------