

Spezialitäten der Woche

vom 18. bis 21. und 25. bis 28. Juli 2018
(ab Mittwoch Abend)

Vorspeise

Geaw Tood

Hausgemachte knusprige Wantan Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Maishähnchen, *Garnelen*, Korianderwurzel, frischem Kurkuma, *Ei*, *Fischsauce*, Reiswein, Knoblauch, Schalotten, dazu hausgemachter Chili-Tamarinden-Dip 6 Stück 5,50 €

Hauptgericht

Gai Pad Kamin

Maishähnchen gebraten und mariniert mit frischer Kurkumawurzel, Korianderwurzel, roten Zwiebeln, Knoblauch, roten Peperoni, Galgant, Zitronengras, *Fischsauce*, Kokosmilch und Frühlingszwiebeln, dazu Salat mit Bananenblüten, geröstetem Kokosfleisch, Koriander, Zitronenblättern, Chili, roten Zwiebeln, roten Zwiebeln, Zitronensaft, Tamarindensaft, Langbohnen und Pak-Chi-Farang-Blättern, leicht scharf 16,90 €