

Spezialitäten der Woche

vom 14. bis 17. und 21. bis 24. März 2018

1. Geang Paneang Plaa

Barramundifischfilet mariniert und gebraten mit Paneang Currypaste, Satorbohnen, Langbohnen, Miniauberginen, Thai-Auberginen, *Fischsauce*, *Senfkörnern*, Zitronenblättern, gehackten *Erdnüssen*, *Cashewnüssen*, Reiswein, Basilikum und Kokosmilch, scharf 17,50 €

2. Geang Ku Rii Gea

Südthailändisches Lammfleischcurry mit hausgemachter Currypaste, *Senfkörnern*, Koriandersamen, Kardamom, Zimt, Nelken, Kreuzkümmel, Muskatnuss, roten Peperoni, Ingwer, Korianderwurzel, frischem Kurkuma, Lorbeerblättern, Tamarindensaft, Thai-Auberginen, Satorbohnen, Langbohnen, Babymais, *Fischsauce* und Kokosmilch, mittelscharf 17,50 €