

Fischspezialität der Woche

vom 15. bis 17., 20. bis 24. und
27. September bis 1. Oktober 2017

1. Schu-Schi Plaa

Zanderfilet mariniert und gebraten mit roter Currypaste, *Fischsauce*, Babymais, Satorbohnen, Langbohnen, Thai-Auberginen, Miniauberginen, Zuckerschoten, roten Peperoni, Kaffirlimettenblättern, Reiswein, Basilikum und Kokosmilch, scharf 17,50 €

2. Gai Pad Kamin Pie Gluid

Perlhuhn mariniert und gebraten mit frischer Kurkumawurzel, Korianderwurzel, Knoblauch, Galgant, Zitronengras, Zitronenblättern und Reiswein mit grünem Pfeffer, roten Peperoni, Kokosmilch, dazu Salat mit Bananenblüten, geröstetem Kokosfleisch, Koriander, Zitronenblättern, Chili, roten Zwiebeln, Zitronensaft, Tamarindensaft, Langbohnen und *Cashewnüssen*, leicht scharf 17,50 €