

# Spezialitäten der Woche

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

## Geang Ku Rii Gea

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

Vegetarische Vorspeise (ab Donnerstag, 15.2.):

## Hua Maan Tord

Knusprige Scheiben von der Tapiokawurzel und Kokosnußfleisch, mariniert mit roter Currypaste, Zitronenblätter, Senfkörnern, Pfefferblättern, frischem Kurkuma und Basilikum, mittelscharf 6 Stück 5.50 €