

Spezialitäten der Woche
vom 31. Oktober bis 5. November
und vom 8. bis 12. November 2017

1. Geang Keaw Waan Plaa Muck

Tintenfisch gefüllt mit *Lachsforellenfilet*, *Garnelen*, schwarzem Pfeffer, frischem Ingwer, Korianderwurzel, Reiswein, *Ei*, Schalotten und Knoblauch, gedämpft in hausgemachter grüner Currypaste, Babymais, Zuckerschoten, Satorbohnen, Langbohnen, Miniauberginen, Thai-Auberginen, roten Peperoni, Kaffirlimettenblättern, Basilikum und Kokosmilch, scharf

20,50 €

2. Gai Pad Kamin Pie Gluid

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

18,50 €