

Fischspezialität der Woche

vom 18. bis 22. und 25. bis 29. Oktober 2017

1. Paneang Plaa

Thunfisch mariniert und gebraten mit Paneang Currypaste, *Senfkörnern*, *Fischsauce*, Miniauberginen, Thai-Auberginen, Satorbohnen, grünem Pfeffer, Langbohnen, Babymais, *Cashewnüssen*, gehackten *Erdnüssen*, roten Peperoni, Basilikum und Kokosmilch, scharf 19,50 €

2. Nok Krajok Thet Kua Prik

Straußenfleisch in Streifen geschnitten, mariniert und gebraten mit hausgemachter dunkler Currypaste, *Senfkörnern*, *Fischsauce*, roten Peperoni, Babymais, Satorbohnen, Langbohnen, Miniauberginen, Thai-Auberginen, Krajaiwurzeln, Pakchi-Farang-Blättern, Pfefferblättern, frischem grünem Pfeffer, Basilikum und Kokosmilch, scharf 19,50 €