

Spezialitäten der Woche

vom 12. bis 15. und 19. bis 22. September 2018
(ab Mittwoch Abend)

Vorspeise

Yam Plaa Muek

Tintenfisch nach thailändischer Art als Salat mit roten Zwiebelscheiben, Koriander, Pakchi-Farang-Blättern (Europagrass), Staudensellerie, Chili, Knoblauch, Korianderwurzel, Galgant, Zitronengras, *Fischsauce*, Tamarindensaft, Zitronensaft, Cocktailtomaten und Frühlingszwiebeln, scharf 9,50 €

Hauptgericht

Geang Gea

Lammfleisch gebraten mit hausgemachter gelber Currypaste, *Fischsauce*, *Senfkörnern*, Zuckerschoten, Babymais, Langbohnen, Satorbohnen, Miniauberginen, Thai-Auberginen, frischem Ingwer, roten Peperoni, Reiswein, Kokosmilch und frischem Koriander, mittelscharf 17,90 €