

# Fischspezialität der Woche

vom 25. bis 28. und 31. Mai bis 4. Juni 2017

## 1. Plaa Pad Pet

*Zanderfilet* mariniert mit Knoblauch, frischer Kurkumawurzel, Reiswein, Korianderwurzel, gebraten mit roter Currypaste, Babymais, Zuckerschoten, Miniauberginen, Thai-Auberginen, Langbohnen, Satorbohnen, Krajaiwurzel, Pakchi-Farang-Blättern, Basilikum, *Senfkörnern*, *Fischsauce*, Zitronenblättern, roten Peperonischeiben und Kokosmilch, scharf 18,50 €  
(enthält *Weizengluten*)

## 2. Tab Pad Kratiem Prik Thai

Kalbsleber mariniert und gebraten mit Knoblauch, Korianderwurzel, schwarzem Pfeffer, *Fischsauce*, Sojasauce, roten Peperonischeiben, süßer *Soyasauce* ( *Weizengluten*), dazu Salat mit grüner Papaya, Karotten, *Erdnüssen*, *Cashewnüssen*, Chili, Knoblauch, Langbohnen, Cocktailtomaten, Zitronensaft und Tamarindensaft, scharf 16,50 €