

Spezialitäten der Woche

vom 20. bis 23. und 27. bis 30. Juni 2018

Vorspeise

Hua Maan Tord

Knusprige Scheiben von der Tapiokawurzel, und Kokosmußfleisch, mariniert mit roter Currypaste, Zitronenblättern, *Senfkörnern*, Pfefferblättern, frischem Kurkuma und Basilikum, mittelscharf 6 Stück 5,50 €

Hauptgericht

Geang Duri Gea

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