

Spezialitäten der Woche

vom 25. bis 28. April und 1. bis 5. Mai 2018

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 €