

Fischspezialität der Woche  
vom 19. bis 23. und 26. bis 30. Juli 2017

## 1. Plaa Yang-yam Malagoo

Sashimi-*Thunfisch* mariniert und gegrillt dazu Salat mit grüner Papaya, Karotten, *Erdnüssen*, *Cashewnüssen*, Chili, Knoblauch, Langbohnen, Cocktailtomaten, Zitronensaft, Tamarindensaft und Tomaten-Chili-Dip, scharf 19,50 €

## 2. Tab Pad Kratiem Prik Thai

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