

Fischspezialität der Woche

vom 21. bis 25. und 28. Juni bis 2. Juli 2017

1. Plaa Pad Pet

Redsnapperfilet 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*, *Soyasauce* (*Weizengluten*), dazu Salat mit grüner Papaya, Karotten, *Erdnüssen*, *Cashewnüssen*, Chili, Knoblauch, Langbohnen, Cocktailtomaten, Zitronensaft und Tamarindensaft, scharf 16,50 €