

Fischspezialität der Woche

F1. Paneang Plaa

Lachsfilet auf südthailändische Art mit Paneang-Currypaste, Satorbohnen, Miniauberginen, Thiauberginen, grünem Pfeffer, gehackten Erdnüssen, Cashewnüssen, Koriandersamen, roten Peperoni, Basilikum, Zitronenblättern und Kokosmilch, scharf 19,50 €

(enthält Gluten)

F2. Geang Keaw Waan Plaa-Muek jod sai

Tintenfisch gefüllt (2 Stück à 100 g) mit gehacktem Rotbarschfilet, Korianderwurzel, Knoblauch, roten Zwiebeln, Reiswein, jungem Kokosfleisch, Brokkoli, Babymais, Zuckerschoten, Thiauberginen, Miniauberginen, Kaffirlimettenblättern, roten Peperoni, Basilikum und grüner Currypaste, mit Kokosmilch, scharf 24,50 €

35. Som Tam Gung

Papayasalat mit Garnelen, Knoblauch, Chili, grüner Papaya, Langbohnen, Cashewnüssen, Cocktailtomaten und Tamarindensaft, mittelscharf 15,50 €

20220511

KURKUMA
im KULTURBAHNHOF

83253 Rimsting • Bahnhofstr. 81
Tel. 08051/4049
www.kurkuma-kulturbahnhof.de