

KURKUMA

im KULTURBAHNHOF

Salate und Vorspeisen

Yam Nua Yang (Nr. 30)

Rindfleischsalat - Rinderlende (120g) mariniert und medium gegrillt mit Cocktailtomaten, Staudensellerie, Koriander, Pak-Chi-Farang-Blättern (Europagrass), Frühlingszwiebeln, Chili, roten Zwiebeln und Sauce mit Knoblauch, Korianderwurzel, Zitronengras, Galgant, Zitronensaft und Tamarindensaft, mittelscharf 12,90 €

Yum Malakoo (Nr. 31)

Salat mit grüner Papaya, Karotten, *Erdnüssen*, *Cashewnüssen*, Chili, Knoblauch, Langbohnen, Cocktailtomaten, Zitronensaft, Tamarindensaft, scharf 9,50 €

14.07.2020

„Spezialitäten vom Chef empfohlen“

Gai Pad Kamin (Nr. 40)

Maishähnchen gebraten und mariniert mit frischer Kurkumawurzel, Korianderwurzel, roten Zwiebeln, Knoblauch, roten Peperoni, Galgant, Zitronengras, *Fischsauce*, Kokosmilch und Frühlingszwiebeln, dazu Salat mit Bananenblüten, geröstetem Kokosfleisch, Koriander, Zitronenblättern, Chili, roten Zwiebeln, Zitronensaft, Tamarindensaft, Langbohnen und Pak-Chi-Farang-Blättern, leicht scharf 18,90 €

Paneang Plaa (Nr. 41)

Fischfilet (wechselnd)* mariniert in Reiswein und gebraten mit Paneang-Currypaste, Babymais, Miniauberginen, Thai-Auberginen, Satorbohnen, Langbohnen, roten Peperonischeiben, Kaffirlimettenblättern, *Cashewnüssen*, selbstgehackten *Erdnüssen*, Reiswein, Basilikum und Kokosmilch, scharf 19,50 €

*die Bedienung informiert Sie gerne

Nua Kua Gling (Nr. 42)

Selbstgehackte Rinderlende auf südwestthailändische Art gebraten mit hausgemachter dunkler Currypaste, Krajaiwurzel, Pakchi-Farang-Blättern, roten Peperonischeiben, Satorbohnen, Miniauberginen, Thai-Auberginen, Langbohnen, frischem Ingwer, Senfkörnern, *Fischsauce*, Basilikum, Kardamom, Fenchelsamen, Korianderwurzel, Knoblauch Korianderwurzel, Kreuzkümmel, *Cashewnüssen*, Pfefferblättern, frischem grünen Pfeffer, Kaffirlimettenblättern und Kokosmilch, scharf 21,50 €

14.07.2020