



Wochenkarte

Wenn nicht anders vermerkt, reichen wir zu allen Gerichten Jasminreis als Beilage

Paneng Curry mit Tunfisch, Zitronengras, Lauchzwiebeln, Erdnüssen, Paprika

Fish Curry, Lemongras, deep-fried onion, ground peanuts and paprika (2,3)

23,50 €

Ente mit Chilisojabensauce, Brokkoli, Mais, Paprika, Bohnen und Thaliauberginen.

Duck with chilisojabensauce, broccoli, corn, paprika, beans and thai-aubergine. (5,8,9)

19,50 €

Lamm mit Süßkartoffel, Papaya, Birne, Zwiebel, Cashew-Kernen,

Matsaman Currypaste, Kokosmilch, Zitronenblätter und Thaibasilikum. Lamb with sweet potato, papaya, pear, onion, cashew-nuts, Matsaman curry paste, coconut-milk, lemon leaves, thai-basil. (4,13,3)

17,50 €

Huhn mit Thaliauberginen, Bohnen, Kaschawurzeln und Paprika

Chicken with Thai-Aubergin, beans, kashai and paprika. (3,4)

20,50 €

Rind feingehackt mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, thailändischen Gewürzen,

Koriander und Klebreis Beef with onion, green onion, thai spices, coriander and sticky rice. (3,8,10)

20,50 €

Strauß mit Tamarind, Paprika und rote Zwiebeln

Ostrich with tamarind, Paprika and red onion. (5,4)

22,50 €

ZUTATEN UND STOFFE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN:

1. Eier, 2. Erdnüsse, 3. Fisch, 4. Glutenhaltiges Getreide, 5. Krebstiere, 6. Lupine, 7. Sellerie, 8. Sojabohnen, 9. Sesamsamen, 10. Weichtiere, 11. Schwefeldioxid & Sulfite, 12. Milch, 13. Schalenfrüchte



DE-ÖKO-001