

1. GANG



KHAI LUK KOEI | ไช่ลูกเขย

Frittierte, hartgekochte Eier, überzogen mit einer hausgemachten Tamarindensauce, ausbalanciert zwischen süß, sauer und einem Hauch salzig. Serviert mit gebratenen roten Zwiebeln und frischem Koriander.

SAKU SAI TUA | สาकुไส้ถั่ว

Gedämpfte Kügelchen aus Tapioka, gefüllt mit einer Mischung aus gerösteten Erdnüssen, eingelegtem Rettich und süßen Gewürzen.

2. GANG



KHAO THOD | ข้าวทอด

Knusprig frittierte Reisbällchen, vermischt mit roter Currypaste. Die zerbröselten Bällchen werden mit Erdnüssen, frischem Koriander, rote Zwiebeln und Chili vermischt. Abgerundet mit frischem Limettensaft.

3. GANG



- HAUPTGERICHT NACH WAHL -

GAENG PANANG PED | แกงพะเนียงเปิด

aromatisches Panang-Curry in cremiger Kokosmilch, dazu knusprig panierte Ente.
Klassisch serviert mit thailändischen Auberginen und süßen Basilikum.
(Vegetarisch mit Tofu möglich)

-

MASSAMAN GAI | แกงมัสมั่นไก่

mildes Massaman-Curry in cremiger Kokosmilch, mit zartem Hähnchenfleisch, Kartoffeln und Erdnüssen. Aromatisch gewürzt mit feiner Zimtnote, Sternanis und Lorbeerblätter.

-

PLA LUI SUAN | ปลาลุยสวน

gebratenes Lachsfilet mit würzig-aromatischen, frischen thailändischen Kräutern, Zitronengras, Minze, Rote Zwiebeln, Chilis, Knoblauch, Limetten und Cashew-Kernen.

4. GANG



SUAN MA PRAOW | สานมะพร้าว

süßer gedämpfter Klebereis mit frischer Mango und cremiger Kokosmilchsauce, garniert mit geröstetem Sesam. Dazu eine Kugel Kokos-Eis und eine Portion hausgemachter Koksegee