

Fischkarte

Wir bereiten für Sie frischen Fisch verfeinert mit thailändischen Aromen zu.
Verwöhnen Sie Ihren Gaumen und füllen Sie Ihren D3 Vitamin Vorrat auf.

Guten Appetit

wünscht Ihnen die Chefin des Hauses Mohn Thongting

F1	Tom Yum Pla	scharf Sauer Suppe mit Fischfilet vom Lachs und Wels aromatisiert mit Zitronengras, Limettenblätter an Tomaten und Champignons eine Portion Jasmin Duftreis + 3,00	14,50
F2	Mildes Curry mit Lachswürfel	Norwegischer Lachs mit marktfrischem Gemüse mit milder Currysauce und Jasmin Duftreis	19,50
F3	Pla Sam Lot	Fischfilet vom Pangasius in einer leicht süß-scharfen Sauce mit Tamarinde verfeinert mit Chili, Knoblauch, Lauch, frischen Kräutern und Jasmin Duftreis	18,50
F4	Pla Pad Priaw Wan	Fischfilet im knusprigen Backteig Süss Sauer Sauce „nicht scharf,“ mit Ananas , lecker knackig gebratenen Gemüse und Jasmin Duftreis	18,50
F5	Plamug Pad Ka Pau	Tintenfisch in Chili, Basilikum, Knoblauch Soße, lecker knackig gebratenem Gemüse und Jasmin Duftreis	19,50

