

Míttagsmenü

(28. Oktober – 31. Oktober) Nur Hauptspeise: - € 1,00

Dienstag

Vorspeise

Gemischter Salat

Menü 1

Pad Suki Haeng (gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch, hausgemachter Sukisauce und Gemüse) leicht scharf € 13,50

Menü 2

Nuea Pad Pak Schi Lao (gebratenes Rindfleisch mit Dill, Zucchini, Jungzwiebel, Reis) leicht scharf € 14,50

Mittwoch

Vorspeise

Giaw Tood (hausgemachte knusprige Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse)

Menii 1

Gai Pad Khing Sod (gebratenes Hühnerfleisch, Bio-Ingwer, Karotten, Babymais, Champignons, Jungzwiebel, Pfefferoni, Reis) € 13,50

Menü 2

Gung Pad Prik Khing (gebratene Garnelen, grüne Bohnen, Karotten, Pfefferoni, Kafferlimettenblätter, hausgemachte Chillipaste, Reis)
leicht scharf € 14,50



Míttagsmenü

(28. Oktober – 31. Oktober) Nur Hauptspeise: - € 1,00

Donnerstag

Menü 1

Nuea Pad Sauce Prik (gebratenes Rindfleisch, Pak-Choi, Karotten, Zwiebel, Chillisauce, Reis) leicht scharf € 14,50

Menü 2

Gai Pad Prik Pao (gebratenes Hühnerfleisch, grüne Spitzpaprika, Karotten, Jungzwiebel, süßes Thaibasilikum, Chilipaste, Reis) leicht scharf € 13,50 Nachspeise

Hausgemachter Apfelkuchen

Freitag

Vorspeise

Gemischter Salat

Menü 1 € 13,50

Pad Krapao Moo (knusprig gebratenes Bauchfleisch, grüne Bohnen, Karotten, Zwiebel, Pfefferoni, Thaibasilikum, Reis) leicht scharf

Menü 2

Bla Pad Takrai (gebratenes Buntbarschfilet, Zitronengras, Babymais, Champignons, Karotten, Kafferlimettenblätter, Pfefferoni, Reis)

Leicht scharf € 14,50