

THAI SPECIALS

Inspiziert von den Aromen Thailands

lemonade.

GOLDEN TROPICAL 6

Efrischende Limonade mit Maracujasaft, frischer Orange, Ananas, Limetten und Minze

LIMETTEN-EISTEE 6

Frischer Eistee mit Limetten, Minze und hausgemachtem Zuckersirup

cocktail.

THAI BASIL MOJITO 11

Efrischender Cocktail mit weißem Rum, Limetten, Thai-Basilikum, Minze und Rohrzucker

aperitif.

MANGO PASSION SPRITZ 8

Fruchtiger Spritz mit Prosecco, Mango, Maracuja und Limetten

**Auch alkoholfrei erhältlich*

menu.



CURRY ME HOME 20

Rotes Thai-Curry mit Barbarie-Entenbrust, frischem Gemüse, Basilikum und Kokosmilch, dazu Jasminreis (leicht scharf)

Vegan: Tofu  17



PHUKET CHICK 19

Gebratene Hühnerbrust mit buntem Spargel, Knoblauch und feiner Sauce, dazu Jasminreis (mild)

Vegan: Tofu  17



PAD THAI 20

Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Ei, Tamarindensauce, Sojasprossen und Erdnüssen

Vegan: Tofu  18



PAD KRA PAO 19

Gebratenes Rinderhackfleisch mit Thai-Basilikum, Chili und Spiegelei, dazu Jasminreis (leicht scharf)



THAI BASIL EGGPLANT 17

Gebratene Auberginen mit Thai-Basilikum und Chili, dazu Jasminreis (leicht scharf)

**Alle Gerichte auch in: mild | leicht scharf | scharf erhältlich*

