



Spezialitäten des Hauses

- V1 Ruen Thong Platte (große gemischte Salat und Vorspeisenplatte) 27,50 €**
Traditioneller Thailändischer Papayasalat (pikant), typischer Nordost-thailändischer Hühnersalat (pikant), vegetarische Frühlingsrollen und Frühlingsrollen mit Hühnerfleischfüllung, Hühnerbrustfiletspieße und knusprige Krabbenbrot, und dazu cremige Erdnussoße und süß-saurer Soße mit Gurken, rote Zwiebeln und Erdnüsse. (1, 2, 4, a, b, c, d, e, f, h, p, q)



- S1 Gung Sam Rod 19,50 €**
Garnelen gebraten in pikant-süßer Thai-Chili-Soße mit Limettensaft und Tamarindsaft, Knoblauch, fein gehacktem Paprika und Koriander, dazu verschiedenem Gemüse (pikant) (4, a, b, c, d)
- S2 Gung Pla Mük Pad Tscha 18,50 €**
Garnelen und Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, frischem grünen Pfeffer, rotem Chili, Krachai, Zitronenblättern, Auberginen, Zwiebeln, Champignon, Thai-Langbohnen und scharfem Thai-Basilikum (scharf). (1, 2, 4, a, d)
- S3 Gai Pad Nam prik pau Grata-ron 17,50 €**
Hähnchenbrustfilet gebraten in leicht süßer Chilipastesoße, mit Austernpilzen, Champignons, Mu-Er Pilzen, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, getrockneten Chili und Cashewnüssen. Wird in heißer Pfanne serviert (pikant) (1, 2, 4, a, d, f, h)
- S4 Pet Sauce Ma-Kaam Grata-ron 19,50 €**
Knusprig gebackenes Entenbrustfilet in leicht süß-sauer-scharfer Tamarindensoße, dazu verschiedenem Gemüse, Wird in heißer Pfanne serviert (pikant) (1, 2, 4, a, c, d)
- S5 Kao Pad Sabparod 16,50 €**
Gebratener Reis mit Garnelen und Hähnchenbrustfilet, Cashewnüsse, Currypulver, Ananas, Paprika, Ei, Karotten und Zwiebeln. (4, b, c, h, i, k, p, q)

Alle Hauptgerichte außer Nudelgerichte werden mit Reis serviert.

Extra Portion: Reis 2,00 €

Soße 1,00 €