



Vorspeisen

TOM KA HET // 6,5
Kokossuppe mit
Austernpilzen, Gemüse
und feiner Chilinote

TORD MAN PLA // 8,5
Fischplätzchen mit
Zuckerschoten, dazu ein
Dip mit Erdnüssen

SATE MUH // 8,5
Schweinesteak am Spieß
gegart mit Erdnusssauce,
dazu Ajad

KAI TORD // 7
Thai-Omelett mit
Zwiebeln, Zucchini und
Champignons

Dessert

KAO NIO DAM // 7,5
schwarzer Milchreis mit
Kokosmilch und Mango

BANANA ROTI // 8
Thai-Pfannkuchen mit
Banane und süßer Milch

Hauptgang

KAO MAN GEI // 17
langsam gegartes BIO-Huhn,
Hühnersuppe mit Rettich
und Sojabohnendip

HO MOK PLA // 17
im Bambuskorb gegartes
Welsouffle mit rotem Curry,
Kokos und Limettenblättern

MAKAM NUA / TAHU // 18/12
Rind/ Tofu in einer Sauce aus
Tamarind, Ingwer und
Koriander

LAAB NUA / TAHU // 18/12
Rinder- / Tofusalat in
Marinade aus Chili, Sesamöl,
Galgant und Koriander

KUA KRING // 18
gehacktes Rind mit grünem
Pfeffer, rotem Curry und
Zuckerschoten

PAD THAI // 11
gebratene Reisnudeln mit
Gemüse, Sojasprossen,
Erdnüsse im Eieromelett