

Limoncello - Ingwer Spritz „Lecker, frisch, vital“

8,20

Erfrischender Aperitif, mit frischer Minze & Prosecco aufgegossen

Hausgemachte Ingwer-Mango-Schorle oder Zitronengrass – Limetten-Schorle 6,10

VORSPEISEN**Espresso Martini** *intensiv, cremig und belebend* 8,20**920 Yam Moo Grob 12**

Knusprige Schweinebauchwürfel umgarnt mit frischen Kräutern, Gurken, Tomaten und einer herzhaften Limettendressing.

930 Pla Gung Aromasegel . . . 14

Traditioneller thailändischer Salat mit zarten Garnelen, frischen Kräutern, Limettensaft, Chili und einer fein abgestimmten süß-sauren Würze.

921 Tom Yam Pla Lachs 8,80

Aromatische Thai-Suppe mit frischer Säure, feiner Schärfe und exotischen Kräutern, Austernpilze & Edel Lachsstreifen von den Färöer Inseln.

HAUPTGERICHTE**418 B U N B O W L S**

lauwarme Reisnudelschale mit verschiedenen Kräutern, Edamame, Erdnüssen und frischem Salat serviert mit hausgemachte Limetten-Chili-Dressing



Bun bo marinierter Black Angus / Frühlingsrolle 16,9

Bun Ga Hühnerbrustfilet gegrillt / Frühlingsrolle 15,9

Bun Vit Entenbrust knusprig / Frühlingsrolle 17,9

Bun Tofu marinieretes Tofu / vegetarische Frühlingsrolle 14,9

937 Gung Tord Prik Thai Onn 25

Goldbraun gebratene Garnelen mit frischem grünem Pfeffer, Knoblauch, Zucchini, Karotte, Thai Basilikum und einer mild-würzigen Thai-Note.

Fest für die Sinne

929 Gai Tord Wun Sen Sukiyaki 19

Knusprig frittiertes Hähnchenfilet auf feinen Glasnudeln, knackigem Gemüse begleitet von einer aromatischen Sukiyaki-Sauce.

938 Massaman Ped Grob Luxuriös 25

Mild-aromatisches, cremiges Massaman Curry obenauf thront eine knusprige Ente, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch, Jasmin Duft Reis