1. VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLE: (Popia Thod)

Frittierte Frühlingsrolle mit Glasnudeln, Gemüse, Morcheln und Süß-sauer Dip (mit und ohne Erdnüsse)



2. PAD THAI:

Gebratene Reisnudeln, Tofu, Mungobohnensprossen, Schnitt-Knoblauch, mit oder ohne Eier, Fleisch und Erdnüssen

Vegan/Vegetarisch mit Hühnchen mit Rindfleisch mit Garnelen



3. GEBRATENES GEMÜSE Pad Pak Ruam: (inkl. Jasminreis)

mit Austernsauce, Champignons, Broccoli, Zucchini, Paprika, Möhren, Zwiebel und Babymais



vegan mit Hühnchen mit Rindfleisch mit Garnelen

4. GEMÜSE SÜSS-SAUER: (inkl. Jasminreis)

mit Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebel, und Babymais

Vegan mit Hühnchen mit Rindfleisch mit Garnelen



5. GRÜNES CURRY: (inkl. Jasminreis)

mit Kokosmilch, Bambussprossen, Zucchini, Auberginen, Thaibasilikum und Thaichili

Vegan mit Hühnchen mit Rindfleisch mit Garnelen



6. ROTES CURRY: (inkl. Jasminreis)

mit Kokosmilch, Bambussprossen, Zucchini, Auberginen, Thaibasilikum und Thaichili

Vegan mit Hühnchen mit Rindfleisch mit Garnelen



7. ROTES CURRY MIT GERÖSTETER ENTE: (inkl. Jasminreis) mit Kokosmilch, Bambussprossen, Zucchini, Tomaten, Ananas, Auberginen, Litschis, Kaffirlimettenblättern, Thaibasilikum und Chili



8. **Tom Yum: (inkl. Jasminreis)** mit Kokosmilch, Galangawurzel, Champignons, Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, Koriander und Sweet-Thaichilipaste

vegan mit Hühnchen mit Garnelen



9. Gai Pad Med Mamuang (inkl. Thai-Jasminreis)

mit Hähnchenfleisch und Cashew-Kernen, Paprika, Zwiebeln, gerösteten Thai-Chili, Chili-Paste und Lauchzwiebeln,





10. TOM KHA: (inkl. Thai-Jasminreis)

mit Kokosmilch, Galangawurzel, Champignons, Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, Koriander und Thaichili

vegan mit Hühnchen mit Garnelen



SOMMERGETRÄNKE (EISTEE)

Schwarzer Tee oder Blauer Blumentee mit Honig und Limettensaft Thai-Kräutertee aus Zitronengras, Pandanblättern, und Ingwer